



LA FERME DE LA ★★☆☆

HUPPE

HÔTEL - RESTAURANT - BAR

Dossier de presse  
Janvier 2024



Re/Découvrir

La Ferme de la Huppe | Gordes \*\*\*\*

Le Bistrot de la Huppe

Le Bar de la Huppe

Niché au cœur du Luberon, au pied d'un des plus beaux villages de Provence, Gordes, La Ferme de la Huppe est un hôtel 4\* de 10 chambres, un restaurant bistronomique et un bar qui réjouiront vos sens.

Idéalement située, La Ferme de la Huppe est le lieu propice à la découverte de la Provence et ses alentours. Son restaurant rime avec savoir vivre & hospitalité à la française. Un lieu de convivialité où il fait bon se retrouver.

Le projet de La Ferme de la Huppe est avant tout la volonté de faire re/découvrir un établissement emblématique du village de Gordes, récemment élu plus village du monde par le magazine américain *Travel & Leisure*.



## 01 | Gordes, France

of 23



PHOTO: PIERRE LONGNUS/GETTY IMAGES

<https://www.travelandleisure.com/most-beautiful-small-towns-around-the-world-7108516>

### Nouveautés de la saison 2024

Parmi les changements qu'offrent la saison 2024, notons la naissance d'une cuisine revisitée avec l'arrivée de Laurent Garrone.

Mais surtout, l'entrée du Bistrot dans les [restaurants annonceurs 2024 du guide Gault & Millau](#).

Tout l'équipe de La Ferme de la Huppe se réjouit de vous accueillir à partir du 15 mars 2024.



## Nos valeurs

Nous prônons l'esthétisme, accentué par l'attention accordée aux détails.

C'est la science du beau dans la nature et dans l'art, ce qui illustre l'envie profonde de Noémie et Romain Blanc de ne négliger aucun détail pour les sens de leurs clients.

La vue (bâtisse en pierre traditionnelle et jardin raffiné, décoration d'intérieur soignée, identité globale harmonieuse et paysage typique), l'ouïe (le vent dans les arbres, le calme de l'environnement), le toucher (le bâtiment est en pierre naturelle), le goût (les cartes du bar et les menus du restaurant sont étudiés avec soi) et l'odorat (la lavande embaume la propriété, la cuisine propose des plats locaux de saison, le bar propose des cocktails originaux) guideront les convives de La Ferme de la Huppe tout au long de leur séjour.





## Nos engagements

Le projet de La Ferme de la Huppe engage l'avenir.

Plus qu'une exigence, cette conviction est partagée par toute l'équipe et motive notre action. Parce que le savoir-être est aussi essentiel que le savoir-faire, nous attachons de l'importance à l'engagement.

A La Ferme de la Huppe, nous avons à cœur d'agir avec intégrité et de cultiver le respect dans tous les échanges avec les clients, les fournisseurs, les collaborateurs et les partenaires.

Nous nous engageons aussi dans une vision à long terme et intégrons le développement durable et la responsabilité sociale dans nos stratégies d'action.

Par passion de nos métiers nous portons l'authenticité dans l'accueil et le service, dans ce lieu à l'architecture historique et typique qu'est La Ferme de la Huppe.

## Des chambres dans le respect des codes provençaux

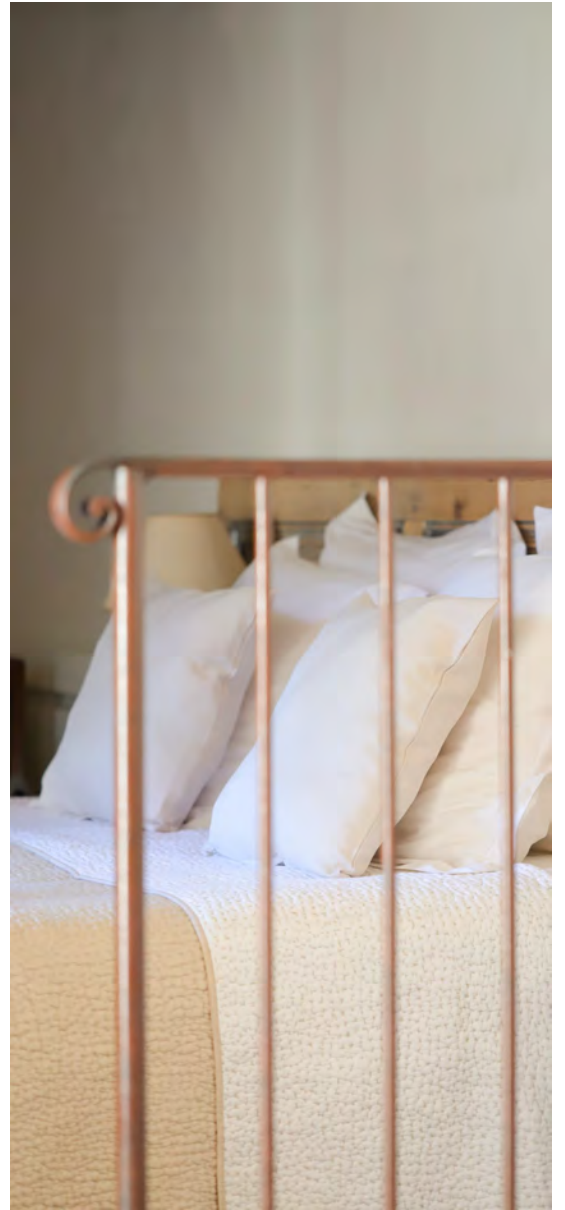
Situées dans un authentique Mas provençal, les 10 chambres de l'établissement donnent sur la cour intérieure.

Bénéficiant d'un cadre atypique, les chambres permettent de vivre un moment inoubliable dans le Luberon, rythmé par le chant des cigales et au parfum de la lavande.

Chaque chambre est unique, chaque nom évoque une ancienne fonction dans la ferme d'antan.

La décoration est simple, épurée et fait la part belle aux codes de la Provence (plafond provençaux, tomettes, murs en pierres sèches).







## Restaurant Le Bistrot de la Huppe

Situé en arrière saison et l'hiver dans trois salles rénovées aux codes d'une ferme du XVIIIème siècle et en bordure de piscine, sous une terrasse ombragée et à l'abri du vent en été, le Bistrot de la Huppe, restaurant bistronomique, est ouvert tous les soirs de la semaine.

Le Bistrot de la Huppe offre à découvrir des plats cuisinés à partir de produits bruts, locaux et de saisons.

Tous les fournisseurs de La Ferme de la Huppe sont situés dans la région Provence Alpes Côte d'Azur et pour la plupart à moins de 25 km de l'établissement.

Pendant la période hivernale, le restaurant de La Ferme de la Huppe s'associe avec La Fromagerie Anecienne et deviennent « Le Chalet » : un restaurant éphémère de montagne.

Un voyage unique dans les Alpes franco-suissees avec au menu raclette, fondue savoyarde et suisse et tartiflette.



**Laurent Garrone**  
Un enfant du pays aux commandes des cuisines  
de La Ferme de la Huppe | Gordes

Laurent Garrone, 44 ans, est originaire du pays d'Apt. Titulaire d'un CAP auprès du centre d'apprentissage René Villeneuve à Dignes-les-Bains, il effectue ses premiers pas en cuisine auprès du chef Éric Sapet (1\* Michelin) au Mas des Herbes blanches et continue son apprentissage à Vence aux côtés du chef Jacques Maximin (MOF et 2\*\* Michelin). Son apprentissage se termine auprès du chef Marc Veyrat.

Laurent aime la cuisine inspirée des territoires. Originaire de la Provence, il en maîtrise parfaitement la cuisine et le garde-manger. Il propose, à La Ferme de la Huppe, une cuisine bistrannique alliant convivialité, raffinement et exigences gustatives.







## Le Bar de la Huppe

Situé à l'entrée de l'établissement dans les jardins de l'hôtel et sous une ancienne halle à foin, le Bar de la Huppe permet de déguster des cocktails classiques et signatures aux saveurs locales, ainsi que des planches apéro, accompagnant un verre de vin d'une sélection aux couleurs régionales ou d'ailleurs.

Une musique d'ambiance, aux rythmes du moment, accompagnera votre parcours.

Des soirées musicales ou à thème sont organisées tout au long de la haute saison.





## Noémie et Romain BLANC Les chefs de c(h)oeur

La Ferme de la Huppe c'est aussi une reconversion professionnelle pour Noémie et Romain Blanc évoluant jusqu'au 2 novembre 2022 dans les domaines du transport maritime et bancaire en Suisse.

Un choix de changement de vie dirigé par une volonté de créer un lieu à leur image et de pouvoir offrir un service à la hauteur des attentes de clients voulant vivre l'hospitalité à la française.

*« Recevoir de manière authentique, c'est pour nous tout simplement faire preuve de sincérité et de transparence. Nous utilisons notre authenticité afin de créer une relation vraie avec nos collaborateurs et clients, qui renforce notre lien de confiance. Nous échangeons à partir de ce que nous pensons, de ce que nous ressentons. Notre métier est notre passion ».*



## Retours de presse

### RTS 1 – Couleurs Locales

Emission du 30 mai 2023 – « Ils ont tout quitté pour changer de vie et ouvrir un hôtel dans le Luberon en France »

<https://www.rts.ch/play/tv/couleurs-locales/video/ils-ont-tout-quitte-pour-changer-de-vie-et-ouvrir-un-hotel-dans-le-luberon-en-france?urn=urn:rts:video:14062066>

### M6 – 66 Minutes Grand Format

Emission du 16 juillet 2023 – « Gordes, Le plus beau village du Monde »

[https://www.telereplay.fr/emission/592981/66\\_Minutes.html](https://www.telereplay.fr/emission/592981/66_Minutes.html)

### Marie-Claire Maison

Ed. Méditerranée – Septembre 2023

<https://drive.google.com/file/d/1mqXAY4U09B7eIRH18ueFbo1LtlID6PLL/view>

### Le Figaro Voyage

Bastide en pierre, auberge chic, château du XVIIIe... Top 10 des plus beaux hôtels du Vaucluse – 20 sept. 2023

<https://www.lefigaro.fr/voyages/hotels/bastide-en-pierre-auberge-chic-chateau-du-xviii-top-10-des-plus-beaux-hotels-du-vaucluse-20230920>

## La Ferme de la Huppe à Gordes : écrin convivial

Hôtel 4 étoiles



La chambre à choisir : la Cambra avec son plafond cathédrale. *Aurèle Leblanc*

Noémie et Romain Blanc apportent un souffle nouveau à cet hébergement de caractère situé au pied du village de Gordes, dans un jardin paysager fleurant la lavande. Dans cet hôtel intimiste de 10 chambres ouvrant sur un patio, ils misent sur le luxe et la convivialité, une notion chère à leur génération de trentenaires. Style épuré avec des matières brutes (pierre apparente, bois, terre cuite), restaurant bistronomique, bar à cocktail avec une programmation musicale, voilà dans un doux cocon provençal.

**La chambre à choisir :** la Cambra avec parquet ancien et son petit jardin privé.



Guide Gault & Millau 2024

<https://fr.gaultmillau.com/restaurants/la-ferme-de-la-huppe>

## Infos pratiques

La Ferme de la Huppe

Hameau des Pourquoiers

570 route de Goult

84220 Gordes

[info@lafermedelahuppe.com](mailto:info@lafermedelahuppe.com)

[www.lafermedelahuppe.com](http://www.lafermedelahuppe.com)

## Services

Hôtel ouvert du 15 mars au 31 octobre

Le Bistrot de la Huppe et le Bar de la Huppe :

- Tous les soirs du 15 mars au 31 octobre
- Jeudi, vendredi, samedi et dimanche en arrière-saison

Piscine extérieure

Parking

Conciergerie

Room-service

## Contacts

Noémie Blanc (06 25 19 50 08 – [noemie@upupa.group](mailto:noemie@upupa.group))

Romain Blanc (06 21 39 47 73 – [romain@upupa.group](mailto:romain@upupa.group))

