

Écrit par le 22 novembre 2024

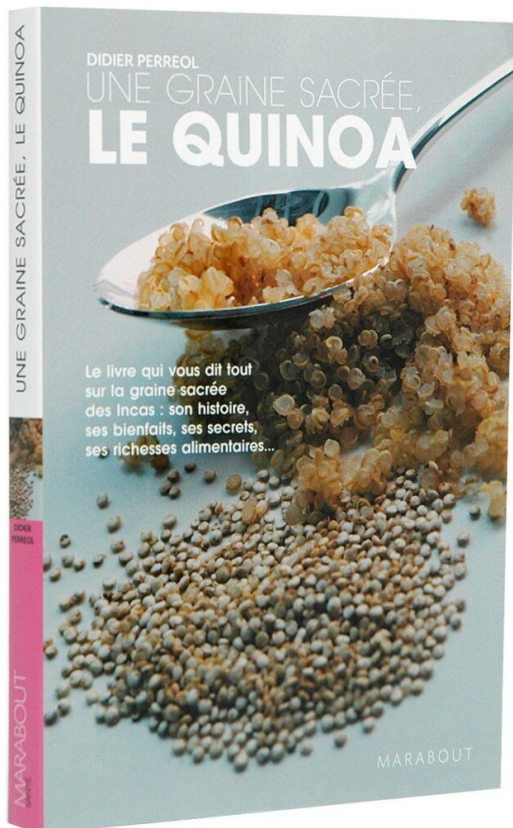
Didier Perréol, l'Ardéchois roi du quinoa



Didier Perréol, Ardéchois aujourd'hui **propriétaire d'un hôtel en Vaucluse**, est le roi du quinoa, la petite graine sacrée des Incas, et défenseur de l'agriculture biologique et du commerce équitable.

Comme il l'écrit dans son livre *Une graine sacrée : le quinoa* (édité par Marabout), « Je suis natif d'un petit village, Saint-Désirat, non loin d'Annonay et j'ai grandi dans la maison de mes parents, au milieu des cerises et des vignes avec les deux pieds bien enfoncés dans la terre. »

Ecrit par le 22 novembre 2024



Ce fils de paysans, après avoir suivi des cours d'agronomie, monte sa société de distribution en alimentation biologique. En 1989, il participe à un salon de Genève et remarque de petites pyramides de grains blancs sur un étal tenu par une certaine Adela venue de Bolivie. « J'ai compris que c'était le riz des Incas, là-bas dans l'Altiplano. Une graine qui avait nourri les bâtisseurs de l'empire des Incas, sacrée et vénérée depuis les civilisations pré-colombiennes et cultivée à 3 600 mètres d'altitude. »

Le quinoa n'est pas une céréale, elle appartient à la famille des épinards et des betteraves. Et c'est une mine de bienfaits, puisqu'elle contient des protéines, des acides gras polyinsaturés, du phosphore, du manganèse, du fer, de la vitamine B2, des anti-oxydants, mais absolument pas de gluten. Forcément, elle est recommandée par les nutritionnistes.

Didier Perréol survole la cordillère des Andes pour la 1^{re} fois en 1992. Patron d'[Ekibio](#) à l'époque, il commercialise du riz de Camargue puis il crée sur place une filière de commerce équitable et solidaire avec les paysans boliviens. Ils sont 250 producteurs en contrat avec lui pour fournir 500 kg de quinoa par jour et vivre dignement de leur travail. « En 10 ans, le chiffre d'affaires d'Ekibio sera multiplié par 7, confie-t-il. 1000 tonnes par an de quinoa sont rincées à l'eau pour la désaponifier, dans une usine de 3 000 m². Tous les reporters d'Arte, de M6 et d'Envoyé Spécial sont venus voir comment je travaillais avec les paysans locaux, là-bas, dans l'Altiplano, pour saluer cette petite graine qui monte, monte, monte. Du coup, je suis devenu leader de l'importation de l'importation en Europe, le roi du quinoa, quoi ! »

Écrit par le 22 novembre 2024

Aujourd'hui à la retraite, mais toujours actif dans le Nord-Vaucluse, Didier Perréol savoure cette aventure humaine, d'autant plus qu'avec la tendance de fond du retour à la nature, au bio, le quinoa a su s'imposer sous toutes ses formes : en taboulé, en risotto, en couscous, en salade, en boulgour. Il est une alternative diététique aux pâtes et aux féculents et surtout, il ne coûte pas cher. De quoi en prendre de la graine...

Château de Massillan : luxe, calme et volupté dans un havre de paix 100% zen à Uchaux



Ecrit par le 22 novembre 2024

« Ce lieu chargé d'histoire est bien plus qu'une escapade en Provence. C'est une philosophie, un art de vivre bio-écologique et écoresponsable. » C'est ce que dit, en prologue, à une visite de cet ancien relais de chasse offert en 1555 par Henri II à Diane de Poitiers, [Didier Perréol](#), le propriétaire du [Château de Massillan](#). Un entrepreneur ardéchois et autodidacte, engagé tout au long de sa vie professionnelle dans le développement de la filière bio et aujourd'hui, à la fois jeune marié et jeune retraité.

Avec son château de pierres blondes, ses 2 tours crénelées, son parc arboré, ses platanes et marronniers centenaires et son potager de 4 000 m² aux 500 variétés de fruits et légumes bio, d'herbes aromatiques, serres pour végétaux anciens et une immense verrière qui sert de poulailler.

Massillan, c'est un concentré de bonheur ambiant avec ses 32 chambres et suites, classiques ou design, des fibres nobles comme le lin, le chanvre et le coton nature pour les parures de couchage, les serviettes et les rideaux, du chêne massif pour le mobilier, le parquet et les escaliers, une literie haut de gamme 100% Made in France, des peintures à la chaux teintées de pigments naturels, un éclairage doux à basse consommation, mais aussi des espaces « Feng Shui » orientés en fonction des points cardinaux qui insufflent énergie et harmonie.

« Ici, tout est pensé pour que les visiteurs ressentent du bien-être, se relaxent, se détendent, lâchent prise, explique Didier Perréol. C'est un lieu de vie nature, équilibré, au cœur d'une oasis de verdure et à l'écart du bruit même si les autoroutes A7 & A9 ne sont pas loin. »

Ecrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024



Pas moins de cinq ans de travaux de rénovation ont été nécessaires pour cet écrin de pierre et de verdure, envahi de ronces au début de cette aventure humaine. Ensuite, au milieu des 10 hectares, des platanes et des oliviers, se sont révélés des bosquets, des pelouses et des massifs de fleurs. Une reconstruction avec des artisans au savoir-faire indéniable, sélectionnés par le patron, un ardéchois exigeant qui a voulu concilier art de vivre et respect de l'environnement. Notamment dans le spa de 600 m² avec un hammam et deux saunas, des cabines de massage, des douches multi-jets, une fontaine de glace revigorante, une cascade d'aquabike, un centre de fitness avec équipements en bois rare et deux gros fauteuils de relaxation massants et chauffants pour se ressourcer, une piscine à l'intérieur et une autre sur le toit avec vue à 360°. Le bassin du spa est chauffé avec un système de géothermie qui récupère la chaleur à 100 mètres de profondeur grâce à 16 forages. Et le tri sélectif est systématique pour le verre, les papiers, cartons, plastiques et les matières végétales sont recyclées ou valorisées.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024



Écrit par le 22 novembre 2024

Côté cuisine, les gourmets ont le choix entre bistronomie et gastronomie. Le chef, Sébastien Nouveau, puise son inspiration dans le potager du jardinier-maison, Damien. Un passionné qui veille sur ses oliviers, ses artichauts violets, ses courges, ses lavandes, ses lauriers, ses romarins, son aneth ou son thym. « Avec le chef et le pâtissier, nous concoctons une carte qui met en valeur les fruits et légumes de saison, certifiés 'Ecocert', les framboises, fraises, groseilles et fleurs de sureau et d'acacia qui décorent nos assiettes et surtout apportent du goût. »

Des producteurs exclusivement locaux sont mis à l'honneur. Culture maraîchère et production fermière du Mont-Ventoux, agneaux de la Crau, fromages affinés de Bollène, asperges et truffes d'Uchaux, petit-épeautre de Haute-Provence, riz de Camargue, châtaigne d'Ardèche, huile d'olive bio et vin maison du [Domaine de La Guicharde](#) qui appartient aussi à Didier Perréol.

« Ici, c'est un lieu d'échanges, où des salles de réception, de séminaires, de cérémonies, mariages, anniversaires ou comités de direction (de 250 m² & 450 m²) sont aménagées avec vue imprenable sur le parc », conclut Didier Perréol. Il a investi autour de 10M€ pour que ce Château de Massillan devienne le refuge douillet d'une clientèle éprise d'un bonheur champêtre et raffiné. Et il a réussi.



Didier Perréol

Contact : contact@chateaudemassillan.fr / 04 90 40 64 51

Vaucluse : retour des marchés du soir des producteurs



Les marchés des producteurs vauclusiens sont de retour. Cette initiative, visant à proposer chaque semaine des produits 100% locaux, va se dérouler dans six communes du département dont Uchaux pour la première fois. L'opération, qui débute ce jeudi 21 mars, se tiendra jusqu'à octobre prochain.

Nouvelle saison pour les marchés des producteurs de Vaucluse. Chaque semaine, six villes de Vaucluse

Écrit par le 22 novembre 2024

vont accueillir cette initiative soutenue par la [Chambre d'agriculture du Vaucluse](#) et le réseau [Bienvenue à la ferme](#) vise à favoriser la qualité des produits artisanaux et à soutenir une agriculture locale et durable.

Dès le jeudi 21 mars, 16h, cette édition 2024 fera son grand retour l'espace du grenouillet sur la commune de Cavaillon. Les agriculteurs issus du département seront présents ensuite sur Avignon, aux allées de l'Oulle dès le 25 mars de 17h à 19h, puis à Pernes-les-Fontaines sur la place Frédéric Mistral à partir du 27 mars de 18h à 20h, à Montfavet, place de l'église le 29 mars de 16h30 à 19h, et enfin Uchaux dès le 10 avril, chemin de l'Estagnet.

Fruits frais, légumes, miels, charcuteries, viandes, œufs, fromages, huiles d'olives, jus de fruits, amandes... Il y en aura pour tous les goûts sur les marchés du soir des producteurs de Vaucluse grâce à cette opération permettant notamment de lutter contre l'achat-revente ainsi que de favoriser une agriculture locale et un système commercial viable pour son avenir.

22 communes Vauclusiennes viennent d'être labellisées 'Villages d'Avenir'

Ecrit par le 22 novembre 2024



Jean-François Lovisolo, député de Vaucluse, vient de dévoiler les 22 communes du département de Vaucluse retenues dans la première vague de la labellisation 'Villages d'Avenir' initié par le gouvernement via l'Agence nationale de la cohésion des territoires (ANCT). L'initiative vise à soutenir le développement des communes rurales de moins de 3 500 habitants.

En tout, 2 457 communes rurales ont labellisées au niveau nationale dans le cadre de cette première désignation. En Vaucluse, il s'agit des communes suivantes :

- **Ansois,**
- **Beaumont-du-Ventoux,**
- **Bédoin,**
- **Cabrières-d'Aigues,**
- **Cabrières-d'Avignon,**
- **Caromb,**
- **Crillon-le-Brave,**
- **Fontaine-de-Vaucluse,**
- **Lagarde-Paréol,**
- **Le Barroux,**
- **Saint-Christol,**
- **Saint-Didier,**

Ecrit par le 22 novembre 2024

- **Sainte-Cécile-les-Vignes,**
- **Sérignan-du-Comtat,**
- **Travaillan,**
- **Uchaux,**
- **Vacqueyras,**
- **Venasque,**
- **Viens,**
- **Villelaure,**
- **Villes-sur-Auzon**
- **Violès.**

Ces communes vont maintenant bénéficier d'un accompagnement personnalisé dans la réalisation de leurs projets structurants. Ainsi, à partir du 1er janvier 2024, ces communes disposeront de 120 chefs de projet. Ces experts collaboreront étroitement avec les élus locaux pour concrétiser une diversité de projets, englobant des domaines tels que le logement, la mobilité, la culture, le patrimoine, la santé.

Ces chefs de projet mobiliseront une gamme variée de dispositifs et de ressources afin de garantir le succès des initiatives locales. Ils seront les principaux interlocuteurs des maires et auront la responsabilité de superviser la maîtrise d'œuvre et d'ouvrage des projets.

P Les chefs de projet entameront donc prochainement des discussions avec les maires pour élaborer une feuille de route locale, détaillant le nombre de projets à accompagner, le rétroplanning de travail, ainsi que les étapes suivantes en termes d'accompagnement.

« Je souhaite exprimer mes félicitations aux acteurs de la ruralité et aux maires entrepreneurs qui jouent un rôle crucial dans la transformation de leurs territoires, contribuant ainsi à faire de la ruralité une opportunité pour la France, a expliqué le député Jean-François Lovisolo. Je m'engage pleinement à soutenir les initiatives de ces élus locaux, pour concrétiser leurs projets et favoriser le développement de leur collectivité. »

Uchaux : l'exposition Sein'Art #2 sensibilise au cancer du sein

Ecrit par le 22 novembre 2024



Le 8 septembre dernier, la [MSA Alpes-Vaucluse](#), le [Centre régional de coordination des dépistages des cancers Sud Paca](#) et la mairie d'[Uchaux](#) ont présenté l'exposition Sein'Art #2. Celle-ci sera accessible au public ce samedi 7 octobre à l'occasion d'une journée d'action pour Octobre Rose.

Cette exposition, mêlant l'art photographique de [Julien Bernard](#) et le body painting réalisé par [Nathalie Barthes](#), est composée de 14 photos de bustes mis en scène et agrémentés de messages de prévention. En plus de découvrir ses photos, le public pourra participer à des marches solidaires, profiter de food trucks avec notamment la meilleure pizza du monde primée à Naples en 2018, participer à un concours de pétanque, ou encore profiter de démonstrations de VTT, de danses, et bien d'autres animations à Uchaux.

Samedi 7 octobre. Salle des jardins. Rue des Jardins. Uchaux.

V.A.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Sein'Art#2 : pour la bonne cause, elles ont enlevé le haut

Le Centre Régional de Coordination des Dépistages des Cancers Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur, la MSA Alpes-Vaucluse, la mairie d'Uchaux et le Conseil Régional Sud-Paca organisent le vernissage de l'exposition Sein'Art#2, ce vendredi 8 septembre à 18h.

Cette exposition est l'aboutissement d'un travail mêlant l'art photographique de Julien Bernard et le body painting de Nathalie Barthes mis au service de la sensibilisation au dépistage du cancer du sein. 14 photos de bustes mis en scène et agrémentés de messages de sensibilisation sont à découvrir.

Le vernissage a lieu ce vendredi 8 septembre à 18h. Samedi 7 octobre, à l'occasion d'une journée d'action Octobre Rose à Uchaux, l'exposition sera présentée au public. De nombreuses animations seront proposées lors de cette journée : marches solidaires, concours de pétanque, tournoi de tennis, démonstration VTT, démonstration de danse (salsa, Bachata)...

Un taux de dépistage particulièrement bas en PACA

L'objectif de l'exposition est d'augmenter le taux de participation aux dépistages des cancers organisés dans la région, avec en priorité le dépistage du cancer du sein. Ce cancer est le plus fréquent des cancers féminins avec de 49 000 cas annuels (1 femme sur 8 y sera confrontée au cours de sa vie). C'est aussi la 1^{ère} cause de mortalité par cancer chez la femme avec 12 000 décès par an en France. Détecté à un stade précoce, le cancer du sein peut être guéri dans 9 cas sur 10.

L'exposition est aussi l'occasion de parler des autres dépistages. Le cancer colorectal, avec 42 000 nouveaux cas déclarés chaque année, est l'un des plus fréquents mais aussi le 2^{ème} cancer le plus meurtrier, tous sexes confondus. Le cancer du col de l'utérus touche quant à lui 3 000 femmes et cause 1 100 décès par an.

En région Provence-Alpes-Côte d'Azur, les taux de dépistage sont particulièrement bas et très en dessous des objectifs de santé publique.

Vernissage vendredi 8 septembre à 18h à la salle des Farjons, Uchaux. Inscription obligatoire [ici](#).

Ecrit par le 22 novembre 2024

Je m'ennuie en réunion, mais j'me soigne...



Rémy Canuti, consultant pour la société vauclusienne **Care conseil & management** spécialisée en conseil aux collectivités locales et accompagnement de dirigeants basée à Uchaux, évoque l'impact des réunions professionnelles sur l'économie des entreprises.

Été 2022, l'université de Caroline du Nord lance une étude sur l'impact des réunions professionnelles sur l'économie des entreprises. Les résultats laissent rêveurs : un employé passe environ 18h par semaine en réunion, mais refuse rarement une invitation (14% à peine) alors même qu'il ne préférerait participer qu'à une minorité d'entre elles (31 %). Ce temps perdu coûterait aux entreprises américaines, la modique somme de 100 millions de dollars... Bien évidemment, en France, le sujet fait mouche et on s'empresse dans toutes les organisations publiques ou privées de réformer la manière de se réunir. Est-ce vraiment utile ? Qui dois-je inviter ? Combien de temps dois-je consacrer à ce sujet ? Y aura-t-il un compte rendu des décisions prises ? Que puis-je attendre de cette réunion... Bref, autant d'indicateurs destinés à rationaliser notre pratique de la réunion.

Écrit par le 22 novembre 2024

En première lecture, rationaliser une pratique aussi chronophage que la réunion ne paraît pas farfelu. Je l'ai déjà dit, mon temps de travail en tant que DGS de collectivités locales, se résumait parfois à quitter une réunion pour entrer dans une autre. J'enchainais ainsi les rendez-vous et elles n'étaient pas rares les semaines qui me voyaient participer à une quarantaine de réunions, de taille et d'intérêt divers, il faut bien le dire. Pour beaucoup d'entre elles, j'en étais l'instigateur, pour d'autres, l'heureux invité. Et je dis heureux sans ironie aucune, j'étais heureux de voir mes collègues, de discuter des avancées des projets, de tel ou tel recrutement... bref de partager leur quotidien. Mais sans doute est-ce que je partageais aussi autre chose...

En deuxième lecture, Philippe Silberzahn nous indique que la réunion ne serait que le symptôme d'une cause plus profonde. Ainsi, normaliser les réunions d'une collectivité ou d'une entreprise ne suffit pas à les rendre plus intéressantes, moins chronophages ou plus utiles. Selon, lui, cela ne sert même à rien ! Car si, rationnellement, les invités de ces réunions peuvent s'en plaindre, ils s'empressent quand même de les accepter et jouent le jeu bon gré, mal gré, car ils ont PEUR ! Ce serait la peur d'échouer ou d'avouer ne pas avoir la réponse à une question, qui nous ferait prendre un maximum de précautions, en invitant tous les protagonistes possibles, afin de diluer la responsabilité et se protéger. Dans ces conditions évidemment, il est inutile de préciser que le nombre de réunions n'ira pas en diminuant, bien au contraire. Le mythe du manager qui a réponse à tout en serait la cause, alors que, précise l'auteur « *on n'attend plus (du manager) qu'il soit l'expert qu'il était dans la première partie de sa carrière, mais au contraire un généraliste capable de dialoguer avec les différentes fonctions, c'est-à-dire des gens plus experts que lui.* »

De quoi on peut les managers ?

Je me propose d'ajouter une troisième lecture à cette problématique qui concerne les collectivités locales. La question est de savoir en effet de quoi ont peur les managers ? D'échouer, de ne pas savoir répondre, de ne pas être à la hauteur ?

Il est vrai que plusieurs explications peuvent intervenir à ce niveau, qu'il s'agisse du syndrome de l'imposteur par lequel un manager ne se sent pas capable de satisfaire aux exigences de ses fonctions ou de la kakkorhaphiophobie qui désigne la peur d'échouer, on peut allègrement « internaliser » cette peur, en la faisant peser sur les épaules du manager et en relevant en lui les symptômes d'une sorte d'insuffisance psychologique. Reste qu'il me semble que l'organisation elle-même détient une forte part de responsabilité.

Prenons le cas de la fonction de direction générale des services. Dans la fonction publique territoriale, ce poste si stratégique soit-il n'est que mal défini. On évoque à ce sujet que le directeur ou la directrice générale des services est le chef d'orchestre de l'organisation d'une collectivité territoriale ou d'un établissement public. Un peu vague tout de même... Alors que dans les offices HLM par exemple, le rôle du DG est réglementé en lui conférant des pouvoirs particuliers et spéciaux, donc délimités et parfaitement connus de tous (Articles R421-18 et suivants du code de la construction et de l'habitat), les fonctions de DGS au sein des collectivités dépendent étroitement de la personne qui incarne ce rôle et de l'exécutif politique qui l'engage. Tout est affaire de bonnes relations, d'un pacte implicite et non formulé réglementairement, qui fonctionne dans la plupart des cas, mais qui crée une zone d'incertitude

Écrit par le 22 novembre 2024

manifeste. Et l'on peut étendre cette incertitude manifeste à l'ensemble des postes de direction. Car si le manager a peur d'échouer, c'est pour partie parce qu'il ne sait pas exactement où s'arrête ses compétences et les possibilités qu'il a de les exercer.

Trop rares sont les collectivités locales ou les EPCI qui donnent aux directeurs, généraux ou non, une lettre de mission, assortie de la stricte délimitation de son pouvoir pour arriver à ses objectifs. Incertain quant aux moyens dont il dispose, le manager va tâtonner jusqu'à trouver le bon équilibre entre autonomie et rendu-compte, innovation et respect des règles et procédures et puis finira dans la plupart des cas, par faire comme tout le monde... se réunir pour discuter d'une décision dont tout le monde s'accorde à penser qu'elle relève de se son pouvoir, sans pour autant que cela soit certain !

Il appartient aux exécutifs locaux de responsabiliser leurs managers en leur confiant les pouvoirs essentiels à l'exercice de leur mission. Il existe bien des mécanismes de contrôle qui garantissent les dérapages possibles. Ce serait tout à la fois une manifestation de clairvoyance et un signe certain de maturité. Plus rapidement prises, les décisions indispensables à la réalisation des missions d'intérêt général, seraient aussi plus efficaces et... plus économes en heures passées à se réunir.

Recrutement : faut-il remplacer une personne qui s'en va ?

Écrit par le 22 novembre 2024



Rémy Canuti, consultant pour la société vaclusienne **Care conseil & management** spécialisée en conseil aux collectivités locales et accompagnement de dirigeants basée à Uchaux, évoque la question de la pertinence du remplacement, ou non, d'une personne qui s'en va.

La question du remplacement pour faire suite à un départ est volontairement provocatrice mais mérite d'être posée.

En effet, le réflexe quasi atavique de chaque structure est d'y répondre par l'affirmative avec un point d'exclamation. Or, les choses sont sans doute plus complexes qu'elles n'y paraissent.

Mettons de côté les aspects purement budgétaires qui porteront le décisionnaire du recrutement à s'interroger sur de potentielles sources d'économie, de la même façon que nous mettons volontairement de côté le réflexe de la direction de ne pas perdre un agent, c'est-à-dire des compétences et de la force de travail, sans penser plus avant à l'organisation du travail. J'ai connu un directeur qui comptabilisait depuis son arrivée (plus de 15 ans) les entrées et les sorties de sa direction pour expliquer la nécessité d'embaucher. « On est toujours à moins 3 », me lançait-il régulièrement, souhaitant ainsi me prouver que des efforts avaient été faits en matière de compression de personnel et de rationalisation des tâches.

Une fois posés ces deux impondérables, qu'il est toujours nécessaire d'entendre sans s'y attarder, il est intéressant de réfléchir de la manière suivante.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Un départ, ce sont des connaissances, des techniques, une routine, des habitudes, un réseau de partenaires internes et externes à la collectivité ou à l'entreprise qui disparaissent ou se trouvent oubliés. Souvent, c'est un collègue apprécié, une 'mine' d'informations, quelqu'un qui faisait sa part du job et dont on connaît les tâches qu'il accomplissait. Des tâches qui vont devoir être redistribuées soit à une nouvelle recrue (c'est ce que l'on nomme le remplacement poste pour poste), soit en interne - et on évoquera à ce moment-là le partage des tâches.

Une opportunité d'améliorer les choses ?

Or, tout départ devrait être aussi vu comme l'occasion de s'interroger sur une possible amélioration du travail, une recherche d'efficience ou d'efficacité.

Ce devrait aussi être l'occasion de s'interroger collectivement, ou à tout le moins au niveau de la direction, générale ou opérationnelle.

La question est de savoir si l'on peut mieux faire. Non pas si l'on peut faire de la même façon, mais de vérifier si le travail peut être amélioré par d'autres compétences, par une redistribution, par un éclatement des tâches ou des missions, en fonction d'une logique organisationnelle.

C'est particulièrement le cas lorsque l'on a à faire face au départ d'une personne-ressource forte, d'une véritable boîte à outils qui a peu à peu construit son poste en fonction de ses propres appréciations, de ses propres capacités et appétences, bref, de quelqu'un qui œuvrait jusque-là en toute autonomie, privilégiant le résultat sur la monstration de la méthode et le travail solitaire à celui, transverse, de l'équipe.

Dans ce cas précis, reprendre la fiche de poste est quasi inutile, celle-ci ne représentant qu'une infime partie des compétences mises en œuvre pour assurer l'exécution des missions, par ailleurs disparates mais indispensables.

Il s'agit de prendre le temps de réfléchir à l'organisation du travail de la ou des directions.

Cette pause nécessaire peut être l'occasion de revoir à la hausse la qualité et la fluidité des tâches à effectuer, de les intégrer plus fortement dans un process de rationalisation qui intéresse l'ensemble de la structure. C'est aussi l'occasion de s'interroger sur leur utilité, sur la possibilité d'automatisation, bref, sur tout ce qui fait sens dans une organisation attentive à l'exercice de ses missions.

L'affaire de tous

Une introspection automatique de ce type ne peut se faire que dans une structure dans laquelle un lieu de réflexion (de type Codir, par exemple) est institué et où les directeurs qui voient une personne partir peuvent se retourner vers un collectif de pairs afin de s'interroger en toute sincérité sur la définition du nouveau poste à pourvoir.

Rien n'est plus difficile que de rendre le dialogue fluide autour des nécessités de recrutement d'une direction ou d'un service car les réflexes corporatistes sont encore fréquents, qui impliquent la toute-puissance du chef de service ou du directeur dans la gestion de son personnel et la sauvegarde étroite des intérêts de branche.

Or, précisément, animer une organisation publique ou privée, c'est faire avec ces réflexes, mais ne pas oublier la logique générale qui préside aux destinées de la structure qui doit être pensée globalement. Et

Écrit par le 22 novembre 2024

ceci est forcément l'affaire de tous.

Château de Massillan à Uchaux, rencontre avec Mickaël Furnion, le nouveau chef du restaurant gastronomique le M



Ce vendredi 12 et samedi 13 novembre deux virtuoses de la cuisine provençale feront alliance au piano. Le chef Mickaël Furnion, du restaurant le M au [Château de Massillan](#) qui a le plaisir d'accueillir le chef Quentin Durand du Château de Fonscolombe, pour deux soirées d'exception.



Écrit par le 22 novembre 2024

130€ par personne hors boisson. Réservation 04 90 40 64 51. Le menu [ici](#).

Écrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024

Mickaël Furnion et Quentin Durand dans le potager du Château de Massillan

Mickaël Furnion ? C'est le nouveau chef -depuis juillet 2021- du Château de Massillan pour les restaurants gastronomique 1 étoile 'le M' en soirée et le bistronomique 'Madi' au déjeuner-contraction de Marie et Didier Perréol- les propriétaires des lieux. La cuisine de [Mickaël Furnion](#) ? Je l'ai trouvée particulière et ça n'est pas si simple dans les restaurants gastronomiques. Ce que je redoutais ? Le classicisme, l'épure, un certain académisme du bon goût. Et là, j'ai été ravie parce que j'ai rencontré un très jeune chef, 29 ans au compteur, bien campé sur ses deux pieds, attentif aux retours sur sa cuisine. Un drôle de mélange qui flirte avec l'antagonisme : jeune mais plutôt très mature ; pédagogue mais exigeant avec sa brigade ; humble mais déjà indéboulonnable. Rencontre.

La cuisine je la fais comme j'aimerais la manger

«Pour être bon dans ce qu'on fait il faut se mettre à la place du client. Un exemple ? J'aime les huitres mais je redoute leur consistance alors j'ai décidé de concevoir une entrée avec une huitre caramélisée au chalumeau ce qui a permis de conserver ce bon goût juteux et iodé de l'huitre crue avec la texture de l'huitre cuite. Ça permet de faire apprécier l'huitre à ceux qui n'y auraient pas goûté.»

Comment j'ai découvert la cuisine ?

«Je suis né dans une ferme. Mon père mécanicien et ma mère aide à domicile, passaient leur week-end à aider mes grands-parents paternels dans la tenue de leur exploitation. Il y avait les animaux, le maraîchage, la coupe de bois pour la cheminée. Mes grands-parents étaient autosuffisants. En récompense du travail accompli -conçu pour revigorer les gaillards qui avaient bien trimé- le repas du samedi et surtout du dimanche midi était exceptionnel. A mon petit niveau, et parce que je ne pouvais suivre le rythme effréné des adultes, j'allais cueillir les légumes et les herbes et aidais ma grand-mère à écosser les petits pois, les haricots et à préparer les courgettes. Je la regardais cuisiner tous les produits de la ferme et l'office s'emplissait de ces bonnes odeurs qui nous régalerait. Ça n'a pas de prix. C'est alors que j'ai commencé à m'intéresser à la cuisine et aux spécialités Lyonnaises comme le saucisson brioché, le gâteau de foie de volailles, les tabliers de sapeur, la cervelle de canut, les bugnes. Quand j'ai commencé la cuisine mon but était de rendre fiers mes parents et grands-parents. Aujourd'hui encore j'évolue dans ce même état d'esprit. Cela vit au cœur de moi, de mon métier. »

La cuisine me trotte dans la tête, j'ai 12 ans, à 15 ans je suis sûr de ma voie

«J'ai dû me décider à faire de la cuisine vers 12 ans. Pourtant, au départ, je voulais être designer automobile, créer les voitures du futur. Avec les copains on rêvait de l'An 2 000 et de voitures volantes flottant dans le ciel des villes. Et puis le chemin s'avérait long et j'aimais moyennement l'école. A 15 ans cuisiner était devenu une évidence.»

Ce que j'aime travailler ?

«Nous bénéficions ici de 4 hectares de potager alors oui, je veux mettre le légume en valeur. Ma cuisine

Écrit par le 22 novembre 2024

va s'affirmer sur quelque chose de plus végétal, même si je ne ferais pas l'impasse sur les viandes, confiant du travail, de la technique et de la générosité que cela apporte à un plat.»

S'ouvrir aux autres

«Comme tout le monde, je fréquente les restaurants. Il est important de connaître le travail des confrères, de découvrir ce que les autres font sans se copier mais en se jugeant. Ce qui est fait ailleurs, comment c'est travaillé, échanger entre nous. Il n'y a pas de concurrence entre chefs car nous sommes tous animés par la même passion. Nous sommes là pour nous soutenir et nous apporter l'inspiration.»

Mes sources d'inspiration ?

«Les voyages, notre jardin et potager qui offrent une cinquantaine de variété de légumes, des herbes aromatiques et de fleurs comestibles. Nous avons également débuté un verger qui donnera ses premiers fruits dans quelques années. J'aime déambuler dans le parc à la recherche de roquette sauvage, de Cynorhodon (fruit de l'églantier que l'on utilise en infusion, confiture, gelée, marmelade, ketchup, sirop, liqueur), de Genévrier. J'apprécie d'utiliser le pin, l'épicéa. Le plus gratifiant ? Utiliser ce qui nous entoure. Je ne peux toujours pas passer à côté d'une herbe, d'une plante, sans la ramasser, me renseigner sur elle et imaginer l'usage que je peux en faire.»

La naissance d'un plat ?

«Comment j'imagine un nouveau plat ? En partant d'un produit de saison, d'un légume. Une kyrielle de questions me guide : Comment vais-je le travailler ? Vais-je lui apporter un agrume ? Vais-je l'accompagner d'une viande, d'un poisson, d'un crustacé ? Puis j'exécute un croquis très stylisé pour formaliser ma pensée. Arrive le moment des essais, la réalisation de plusieurs assiettes. Parfois c'est un 'one shot' parce que ça matche bien, le goût est là. D'autres fois il convient de faire évoluer le visuel, ou encore l'assiette dans son ensemble. Ça peut être très rapide ou prendre des mois et des mois. Je crois qu'on n'invente rien en cuisine, que beaucoup de choses ont été faites. On réinterprète.»

Écrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024

Mickaël Furnion, crédit photo Olivier Michallet

L'inspiration de nos expériences

«La cuisine c'est surtout l'inspiration de nos expériences. C'est une bibliothèque de goûts, de techniques, de ce que l'on a vu, retenu chez les uns et les autres. C'est ainsi que chacun se forge une identité, une certaine cuisine. Je m'endors en pensant recette, je rêve cuisine... mais je me la raconte pas.»

Les ouvrages de cuisine

«Oui, j'en ai beaucoup mais je n'ai jamais créé la recette d'un de ces livres, pourtant je ne me le suis pas interdit. Ils sont là pour m'indiquer ce qui se fait, comment les confrères travaillent certains produits. Il s'agit plus de techniques que de recettes. J'aime beaucoup la librairie culinaire.»

L'exigence

«L'exigence est le facteur de la réussite mais si je suis exigeant avec les autres je le suis encore plus avec moi-même. Mon ambition ? Elle est de faire beau et bon. J'attaque mon 2^e poste en tant que chef et, à 29 ans, j'ai 30 ans de carrière devant moi. Si la perfection n'existe pas j'ai l'ambition d'atteindre les meilleurs niveaux en prenant, avec mes équipes, le plaisir de transmettre des émotions aux clients.»

La différence entre le gastronomique et le bistrannique

«En bistrannique, les plats sont travaillés de façon plus simple, moins sophistiquée. Nous serons plus dans la recherche de la générosité. Le gastronomique appelle les détails dans le goût et le visuel, de la créativité à travailler le produit. Je vis l'expérience client et celle-ci me semble plus adéquate en soirée, au moment où l'on relâche la pression, où l'on apprécie que le temps s'écoule lentement. Et puis ce sont, la plupart du temps, les clients de l'hôtel qui affectionnent la gastronomie au dîner, plutôt qu'au déjeuner.»

Des étoiles plein les yeux

«Mon ambition ? Continuer à faire briller l'étoile au Michelin qui a été obtenue par l'ancienne équipe ; obtenir l'étoile verte qui récompense la gastronomie durable, synonyme de notre travail : 4 hectares de potager bio, 200 oliviers qui nous fournissent notre huile d'olive bio, 40 hectares de vignes et presque 100 000 bouteilles de vin bio chaque année ; notre démarche de recyclage tendant vers le zéro plastique ; le traitement de nos déchets via le compost. Et puis quand on a 1 étoile on en veut une 2^e...»

Écrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024

le rouget laqué, plat signature du chef Mickaël Furnion

La Bible

«Tous les chefs ont leur carnet de recettes. On l'appelle la Bible. Quand j'observe les apprentis de 15 ans, je me retrouve en eux. Je me rappelle les chefs compulsant des bouquins énormes, épais comme des dictionnaires, des annuaires téléphoniques, parce qu'ils avaient accumulé beaucoup d'expériences, partout en France et à l'étranger. J'ai fait de même, notant toutes mes recettes, pris des notes sur ce que je faisais. Le livre s'épaissit au fur et à mesure de la vie. Oui, il est important de concevoir son propre livre de recettes car nous ne sommes pas conditionnés pour tout retenir. J'ai commencé le mien à 15 ans. Il est toujours ouvert pour les autres parce que j'aime être pédagogue et transmettre.»

Mon conseil pour les apprentis ?

«Un conseil pour un gamin de 15 ans qui arrive en cuisine ? S'accrocher, se donner à 100%, adopter, chaque jour, un comportement irréprochable ; devenir une éponge pour absorber tous les conseils qui leur seront prodigués, ça leur servira énormément. Ne pas chercher à être le meilleur mais celui qui se fera remarquer par sa motivation, son envie de progresser et d'aller loin dans ce métier. Je n'ai jamais été le meilleur mais j'étais celui qui avait le plus envie. C'est ainsi que l'on repère un petit jeune à qui l'on donnera tout, devenant même son 'père de cuisine'. Autre chose ? Ne pas lâcher et être fier de ce qu'on fait, être conscient de la qualité de son propre travail. L'important ? Être conscient de sa valeur, de ce que l'on est, et ne jamais l'oublier. L'estime de soi est très importante dans ce métier.»

Les infos pratiques

Château de Massillan ; 730 Chemin Massillan à Uchaux. Soirées d'exception vendredi 12 et samedi 13 novembre 130€ par personne hors boisson. Réservation 04 90 40 64 51. Le menu [ici](#). contact@chateaudemassillan.fr

Écrit par le 22 novembre 2024



Écrit par le 22 novembre 2024

Les plats subtilement poétiques de Mickaël Furnion