Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 11 novembre 2021

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. 130€ par personne hors boisson. Réservation 04 90 40 64 51. Le menu ici.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Mireille Hurlin le 11 novembre 2021

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 11 novembre 2021

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 régaleraient. 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 11 novembre 2021

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 jaugeant. 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.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 11 novembre 2021

Ecrit par Mireille Hurlin le 11 novembre 2021

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 2e 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 bistronomique

«En bistronomie, 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 2e…»

Ecrit par Mireille Hurlin le 11 novembre 2021

Ecrit par Mireille Hurlin le 11 novembre 2021

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

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 11 novembre 2021

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 11 novembre 2021

Les plats subtilement poétiques de Mickaël Furnion