Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Didier Perréol, l’Ardéchois roi du quinoa

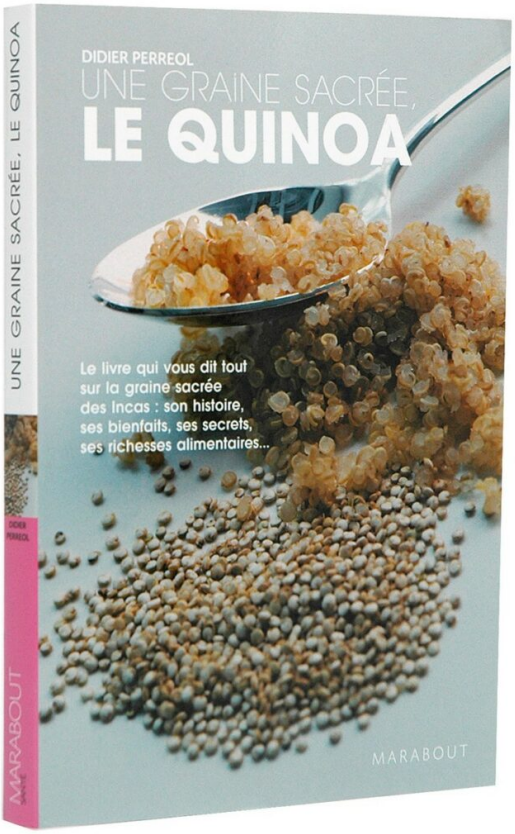


Didier Perréol, Ardéchois aujourd’hui propriétaire d’un hôtel en Vaucluse, est le roi du quinoa, la petite graine sacrée des Incas, et défenseur de l’agriculture biologique et du commerce équitable.

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. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



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 graines blanches 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 1re 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 ! »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

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



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

« 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 crènelées, 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. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

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 le 16 novembre 2026

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 le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

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…»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Les plats subtilement poétiques de Mickaël Furnion

AG Réseau Entreprendre Rhône-Durance : Tout ce que les 140 chefs d'entreprise ont élaboré en 2020 !



C'est au Château de Massillan, à Uchaux, en compagnie de Didier Perréol son propriétaire et plus de 90 chefs d'entreprise, juristes, banquiers, présidents d'associations que Marie-Laure Baron, présidente du Réseau Entreprendre Rhône-Durance a procédé à l'assemblée générale de l'association de chefs d'entreprise.

En résumé

En 2020 le réseau Entreprendre Rhône-Durance a accompagné 13 lauréats pour 11 entreprises, engagé 430 000€ et sauvegardé 110 emplois. L'autre grande nouvelle ? L'association de chefs d'entreprise réunira, le 1er mars au Palais-des-papes, lors de 'Cultive ta boîte', plus de 700 chefs d'entreprise autour de Cynthia Fleury (Philosophe et psychanalyste) et Jean-Louis Etienne (médecin et explorateur français). Enfin, Marie-Laure Baron cèdera la présidence, en avril 2022, à Emmanuel Sertain, président de la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

société de communication avignonnaise, Longrine.

Une année particulière mais porteuse de projets

«En 2020, malgré les confinements, nous avons vécu des choses intéressantes, vu, rencontré des personnes, porteurs de projets, a entamé Marie-Laure Baron. S'il y a eu des visioconférences nous avons pu, également, nous rencontrer en présentiel. En résumé ? L'activité a été dense avec 13 lauréats ce qui constitue notre deuxième meilleure année depuis longtemps. Cela veut dire que nous avons reçu des dossiers, les avons étudiés, organisé des comités grâce à l'engagement de tous, ce qui n'a pas été le cas partout en France,» a précisé la présidente également administratrice du Réseau entreprendre national.

La feuille de route 2021

Dans sa feuille de route 2021, Marie-Laure Baron a rappelé la nécessité de «Développer les adhésions, de tisser des relations avec de nouveaux partenaires, de porter le nombre de lauréats à 14, de déployer les ambassadeurs du Réseau Entreprendre Rhône Durance afin de travailler avec les entreprises locales, les institutions et de mieux faire connaître le réseau pour d'une part accroître le nombre de membres et de lauréats.»

Réseau Entreprendre Rhône-Durance

Le Réseau Entreprendre Rhône-Durance a engagé 430 000€, créé et sauvegardé 110 emplois, découvert 13 nouveaux lauréats en 2020, soutenu 11 entreprises dont 6 créations, 3 reprises et 2 développements. L'association de chefs d'entreprise a soulevé 114 000€ de cotisations et dons, compte 91 membres -dont 3 nouveaux- et 15 membres d'avenir -dont 8 nouveaux-, soit 12 nouveaux membres en 2020. Les nouveaux membres sont : Christian Constant, Bertrand Guérin, Fabien Hernandez. Les membres d'avenir sont Frank Alvarez, Jean-Christophe Boudin, Armand Cointin, Guillaume Dieudonné, Laurent Hemmerle et Rémy Volps.

L'accompagnement en 2020

Le Réseau a investi dans 1 566 heures de bénévolat ; élaboré 516 météos –fiches analytiques reflétant chiffres et ressenti des porteurs de projet- ; conçu 224 jours d'accompagnement ; diligenté 48 accompagnateurs pour 43 lauréats en cours d'accompagnement et fondé 7 clubs de lauréats.

En termes de performance ?

180 000€ de chiffre d'affaires ont été réalisés par un panel de 61 lauréats ; 623 emplois ont été créés en 2020 sur un panel de 42 lauréats ; 1 808 emplois ont été créés et sauvegardés sur un panel de 61 lauréats qui devraient se révéler pérennes à 82% et à 3 ans. Enfin, 29 entreprises lauréates sont devenues membres.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Zoom sur l'activité

Le réseau entreprendre Rhône-Durance a enregistré 155 contacts ; mené 57 entretiens de validation, étudié 28 projets, diligenté 11 chargés d'étude au gré de 30 rendez-vous et organisé 12 comités d'engagement au gré de 77 participations de membres. Les prescripteurs ? Ils proviennent en grande majorité d'internet ; de la communauté des réseaux entreprendre ; de la Chambre de commerce et d'industrie du Vaucluse ; des acteurs de la création ; d'agences d'attractivité ; de cédants et repreneurs d'affaires et de la presse. Enfin, 13 lauréats ont couronné l'année 2020 et reçu leur trophée. Voici quelques-uns d'entre eux.



Les lauréats 2020 du Réseau Entreprendre Rhône-Durance entourés de Marie-Laure Baron à gauche et Brigitte Borel à droite, respectivement présidente et directrice de l'association de chefs d'entreprise © Marie Cyrielle

Guillaume Brodard 'Pichotdrive'

L'idée ? Proposer un Drive écoresponsable qui rassemble l'offre des magasins bio, des produits d'épicerie en vrac et primeurs locaux. L'entreprise se situe à Morières-lès-Avignon. Le chef d'entreprise bénéficie de l'expertise de son accompagnateur Laurent Bézert 'Meffre traiteur' et d'un prêt d'honneur de 20 000€. L'entreprise qui compte actuellement 1 salarié prévoit d'en accueillir 10 à 3 ans.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Vincent Chabbert ‘Tut-Tut’

Il a imaginé ‘Tut-Tut’ la livraison collaborative pour les entreprises et les particuliers via une application mobile de mise en relation de personnes qui circulent sur la route et d’autres en attente de la livraison d’un colis. Vincent Chabbert est en parcours création. Il est accompagné par Fabien Hernandez d’ARG solutions. L’entreprise, qui se situe à Tavel, a bénéficié de 20 000€ de prêt d’honneur. En termes de perspective d’emplois l’entreprise qui accueillait au départ deux personnes devrait en compter 10 à 3 ans.

Hervé Cortade, ‘Sogefy’

Hervé Cortade est en parcours Booster. Il travaille sur la gestion du risque client, conseil, suivi et recouvrement de créances. Il est accompagné par Fabien Hernandez d’ARG solutions, de Marc-André Mercier d’Arrow developpement et de Pierre Pernias de Dreyer. Il bénéficie d’un prêt d’honneur de 65 000€. L’entreprise avignonnaise composée de 9 salariés, en prévoit 10 de plus à 3 ans.

Jérémie Hountondji ‘Naé’

Jérémie hountondji est entré en parcours création Start pour ‘Naé’ société avignonnaise fabriquant et distribuant des produits alimentaires artisanaux bio, issus de végétaux. Son 1er produit est une boisson plate et pétillante à base de fleurs d’Hibiscus. Le jeune entrepreneur travaille également à la réalisation de crèmes dessert végan. Le chef d’entreprise est accompagné par Philippe Darcas et les perspectives d’emplois sont de 5 à 3 ans.

Sandrine et Yann le Moel ‘Thermolak’

Sandrine et Yann Le Moel ont opté pour le parcours développement Booster pour leur entreprise cavaillonnaise de thermolaquage, procédé industriel visant à protéger les surfaces en acier, inox, aluminium et autre support métallique. Ils sont accompagnés par Serge Edmond et Fabrice Terrin de LMD et ont bénéficié d’un prêt d’honneur de 70 000€. Leur perspective de création d’emplois est de 16 à 3 ans dans l’entreprise où ils sont actuellement 11.

Olivier Lepine avec Brad Technology

Olivier Lépine est en parcours création Start pour son ‘assistant digital du vigneron connecté’. Il s’agit d’une sonde autonome connectée implantée au cœur du vignoble et d’une application mobile. La société avignonnaise Brad Technology recueille et analyse les données en temps réel du sol et de l’air et fait une projection dans le temps des données environnementales. L’intelligence artificielle renseigne les viticulteurs sur l’état de santé de leur sols afin de les assister dans leurs actions quotidiennes. Le chef d’entreprise, accompagné par Frédéric Favrot de Biosiris management, a bénéficié d’un prêt d’honneur de 40 000€. L’entreprise qui compte 1 salarié devrait en accueillir 9 d’ici 3 ans.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Frédéric Leroy 'SIV'

Frédéric Leroy a repris l'entreprise orangeoise SIV comme 'Serrurerie industrielle Vauclusienne' également spécialiste de la ferronnerie, de la menuiserie métallique, de clôtures et portails. Il est accompagné dans son parcours de 'reprise Start' par Jean-Charles Teyssier d'EPCO Méditerranée. L'entreprise bénéficie d'un prêt d'honneur de 50 000€. De 10 salariés actuellement, l'entreprise devrait en compter 5 de plus d'ici 3 ans.

Arnaud Monin et Thibaud Payan 'Améno'

Arnaud Monin et Thibaud Payan ont emprunté le parcours Création Start pour la création de l'entreprise Améno qui comprend une micro brasserie artisanale regroupant 3 activités à Camaret-sur-Aigues : lieu de production, accueil et dégustation et lieu de culture de houblon. Ils sont accompagnés par Sebastian Landaeus de l'entreprise Lokki. Les chefs d'entreprise ont bénéficié d'un prêt d'honneur de 30 000€. Ils sont actuellement deux à travailler et devraient être cinq d'ici 3 ans.



Les lauréats ont reçu les trophées du Réseau Entreprendre Rhône-Durance © Marie Cyrielle

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Pascal Pech ‘Comtat Alu’

Pascal Pech a opté pour le parcours reprise Start pour son entreprise carpentrassienne : Comtat Alu qui procède à la fabrication, la pose de produits aluminium et de produits PVC tels que les fenêtres, les portes, portes-fenêtres, volets roulants, persiennes, portails, vérandas et pergolas. Il est accompagné par Philippe Million d’Everest isolation et a bénéficié d’un prêt d’honneur de 70 000€. L’entreprise accueillait 13 personnes à la reprise et vise les 18 salariés à 3 ans.

Matthias Rolland avec Le petit Roulet

Le lauréat est actuellement en parcours création et se positionne sur l’organisation de mariages, de conférences professionnelles haut de gamme au cœur d’un domaine historique à Cavaillon. Le projet a obtenu un prêt d’honneur de 50 000€. Matthias Rolland est accompagné par Michel de Sainte-Beuve du groupe Auchan. La jeune entreprise emploie actuellement 2 personnes et prévoit 5 salariés à 3 ans.

Le Conseil d’administration

Le Conseil d’administration du réseau Entreprendre Rhône-Durance est composé de Jérôme Antonin, Marie-Laure Baron, Caroline Bacle, Hélène Bout, Laurence Castelain, Laurent Danset, Lionel Dosne, Pascal Germain, Stéphane Granier, Daniel Labails, François Llado, Jean-Marc Mielle, Jean-Gabriel Olivier, Pierre Pernias, Philippe Plessis, Joseph Roussel, Olivier rousset, Emmaneul Sertain, Jean-Charles Teyssier et Arnaud Tribhou.

Les partenaires

Les partenaires du Réseau Entreprendre Rhône-Durance sont : Koppert biological systems ; CCI de Vaucluse ; Vaucluse hebdo ; Grand Avignon ; Rhône-lez-Provence ; Pays-des-Sorgues-Monts-de-Vaucluse. Les financeurs et partenaires régionaux sont : la Banque populaire Méditerranée ; la Caisse d’épargne Cepac ; la Caisse d’Epargne Côte d’Azur ; le Crédit Agricole Côte d’Azur ; le Crédit Agricole Alpes-Provence ; la Société Marseillaise de Crédit ; BPI France ; Région Sud-Provence-Alpes-Côte d’Azur ; EDF ; Deloitte ; Lafarge ; EDF ; une rivière territoire ; Banque CIC et BNP Paribas.

Région Sud, France et international

La Région Sud a engagé plus de 2,4M€, dispose de 892 membres, a créé 500 emplois à trois ans, distingué 63 entreprises lauréates au gré de ses 5 associations. En France et à l’international le Réseau entreprendre c’est : 140 000 emplois créés et sauvegardés ; 14 000 entreprises accompagnées et chefs d’entreprise engagés et solidaires depuis 1986, 9 000 chefs d’entreprise accompagnants de nouveaux entrepreneurs, 126 implantations dans 10 pays. L’année passée ce sont 7 500 perspectives d’emplois au démarrage, 1 350 lauréats et 950 entreprises lauréates. En termes de chiffres ? Ce sont 100M€ d’encours de prêts d’honneur ; 25M€de prêts d’honneur engagés en 2020 pour un montant moyen par entreprise lauréate de 30 000€ et un montant moyen par lauréat de 20 000€.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Entre Uchaux et Mondragon, Portes ouvertes au Domaine de la Guicharde



Le Domaine de la Guicharde propose la visite du domaine et une dégustation de vin lors des portes ouvertes de samedi 27 mars de 10h à 16h. Le Domaine de la Guicharde ? Il est aussi la propriété de Didier Perréol également à la tête du Château de Massillan récemment étoilé.

Les portes ouvertes du domaine de la Guicharde seront l'occasion de visiter le nouveau chai 'bâtiment durable' ; la dégustation des trois cuvées rouge et blanc avec la vigneronne Laurence Goudal et aussi l'occasion de goûter l'huile d'olive extra-vierge obtenue en biodynamie. **Domaine La Guicharde – 314 chemin de la Guicharde 84 430 Mondragon 04 90 30 58 75 info@laguicharde.fr laguicharde.fr**

En savoir plus
Didier Perréol est fils d'agriculteur ardéchois, entrepreneur autodidacte, fondateur d'Ekibio, l'un des leaders Français des produits bio. Alors qu'il était acheteur pour la grande distribution, il découvre le Quinoa en Bolivie en 1989. Il quitte alors son emploi et fonde son entreprise introduisant la graine sacrée

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

des Incas en France et en Europe.

Le château de Massillan
Séduit par le Château de Massillan qui fut jadis la gentilhommière d'Henri II et de Diane de Poitiers, Didier Perréol fit l'acquisition de ce château du XVIe siècle en 2013 pour fonder une hôtellerie différente dédiée à l'Art de vivre bio et éco-responsable. C'est d'ailleurs là qu'il rencontre sa future épouse, Marie, fille de l'un des artisans d'art à l'œuvre sur ce grand chantier. De 2014 à 2018 il injectera plus de 10M€ dans la renaissance de ce futur complexe hôtelier proposant espaces d'hébergements, restauration avec le chef Christophe Chaivola, salles de réception et Spa…
Château de Massillan, 730 chemin de Massillan à Uchaux. 04 90 40 64 51 contact@chateaudemassillan.fr

---

Saint-Valentin, Et si on s'offrait une parenthèse enchantée au Château de Massillan à Uchaux ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Le château de Massillan hôtel, Spa et restaurant étoilé édition 2020 propose deux offres Saint Valentin et des bons cadeaux. Une très belle façon de fêter la fête des amoureux ce dimanche 14 février.

Offre Bulle d'Amour spécial Saint Valentin à 285€ pour 2 personnes avec bouquet de roses, 1 bouteille de champagne et gourmandises, 1 nuitée en chambre classique, 2 petits déjeuners et un accès

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

spa de 2h.

Offre Amour gourmand Spécial Saint Valentin à 170€ pour 2 personnes avec déjeuner plat, dessert, 2h d'accès au spa, massage 25min et 2 coupes de champagne. Ces deux offres peuvent être complétées par différentes formules de massage : Balade Californienne pour un moment cocooning, Escapade Polynésienne pour la douceur des îles, Route de la soie sous le signe de l'Orient, Aurore Boréale pour une détente profonde et intense libérant les tensions du corps, ou encore Mont Fudji pour une relaxation aux pierres volcaniques.

Une ancienne gentilhommière
Ce Château du XVIe siècle fut la gentilhommière d'Henri II et de Diane de Poitiers. Aujourd'hui le havre de paix écoresponsable offre bio spa, table étoilée au Michelin édition 2021 avec le chef Christophe Chiavola, et des produits issus du potager bio certifié Ecocert.

Infos pratiques
Château de Massillan. 730 chemin de Massillan, 84 100 Uchaux. +33 (0)4 90 40 64 51 – www.chateaudemassillan.fr & contact@chateaudemassillan.fr

---

Uchaux : le Château de Massillan ouvre ses portes au public samedi 3 octobre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les propriétaires Didier et Marie Perréol ouvrent les portes du Château de Massillan au public pour une découverte de l'établissement à travers un programme d'animations en entrée libre.

L'hôtel-restaurant le Château de Massillan met en place ce samedi 3 octobre une série de visites échelonnées toutes les heures par groupe de 10 personnes. Tout au long de l'après-midi, le public pourra découvrir le Bio Spa avec Marie Perréol, écouter l'histoire de la rénovation de Massillan et son esprit résolument 'green' en compagnie de Didier Perréol, visiter le Château et ses salles de réception avec Natacha et Christelle ainsi que le potager bio avec Damien, le jardinier et enfin, échanger avec le Chef Christophe Chiavola.

Véritable joyau du patrimoine vauclusien, le Château de Massillan a bénéficié au cours de ces dernières années d'ambitieux travaux de rénovation ayant notamment permis de créer de nouveaux espaces d'hébergement, de restauration, de salles de réception dans les anciens bâtiments à l'abandon.

Samedi 3 octobre. 14h à 19h. 730 Chemin de Massillan. Uchaux. Gratuit. 04 90 40 64 51.