Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Avignon-Centre : « Le Quai des Saveurs » entrera en Gare prochainement



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

« C’est un vrai défi, ce chantier, explique Gilbert Marcelli, le Président de la Chambre de Commerce et d’Industrie. Nous avons eu les clés fin août et on a commencé les travaux début septembre en mettant le turbo. »

Une quarantaine d’ouvriers (maçons, plombiers, électriciens, plaquistes, carreleurs) s’affairent. Après avoir posé des carreaux foncés de 120cm de côté sur le sol, c’est au tour de plaques de marbre clair de Carrare, sur les murs de la cuisine, de plusieurs centaines de kilos chacun, qui sont déplacés délicatement, avec des ventouses comme pour changer un pare-brise. « Il faut faire très attention, explique Rachid Ghzal, quand on les pose, ils ont le même numéro de série pour constituer une sorte de frise murale, donc nous devons faire un raccord parfait en phase avec le veinage du marbre ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Pose du carrelage ©AB/L'Echo du Mardi

Ce chantier a été mené tambour battant par les professionnels du bâtiment, sous la houlette de l'architecte avignonnais Andrea Bortolus avec Citadis comme maître d'ouvrage. « Toutes les entreprises sont de la région et les denrées viendront de producteurs locaux, donc priorité aux circuits courts, les vins auront été sélectionnés par InterRhône » ajoute Gilbert Marcelli.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Ce restaurant d'application de l'Ecole Hôtelière de la CCI d'Avignon sera une vitrine du savoir-faire local. Avec 12 apprentis restaurateurs, 8 salariés, 2 chefs qui ont gagné les World Skills, Saïd & Gaël qui seront chapeautés par deux personnalités, Arnaud Strasser, le propiétaire de « La Mère Germaine » à Châteauneuf-du-Pape et Xavier Mathieu du « Phébus » à Joucas.



Le Président de la CCI de Vaucluse, Gilbert Marcelli entouré desartisans en compagnie de Régis Laurent directeur des affaires juridiques et institutionnelles de la CCI de Vaucluse

« En tout, dans le Quai des Saveurs et sur les 2 terrasses attenantes, face à la Gare et face aux remparts, nous servirons 60 couverts à midi et 60 autres le soir, avec un service ininterrompu entre 6h00 et 22h00 ajoute le président de la CCI. Et nous proposerons du snacking et du bistronomique aux 3 millions de voyageurs qui passent par cette gare centre d'Avignon chaque année ».

Un chantier exemplaire d'un million d'euros qui sera livré dans les temps par des entrepreneurs qui ont respecté le calendrier, les conditions de travail de leurs ouvriers, l'environnement et utilisé des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

matériaux de qualité.

Gare centre : le Quai des Saveurs ouvrira en novembre

Quand le défi Top chef s’invite au Racine, Mercure Pont d’Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



L'hôtel Mercure Pont D'Avignon recevra Lilian Douchet de Top Chef mercredi 15 mars. Pour l'occasion, M6 tournera un reportage 'Le défi Top chef', mettant en lumière l'égérie de l'émission culinaire et le chef Pierre Onde du restaurant bistronomique le Racine. Le dîner de gala clôturera l'événement à partir de 19h. Tous les avignonnais y sont conviés à condition de réserver rapidement.

«La marque Mercure du groupe Accor a tissé un partenariat avec Top chef depuis 2 ans, relate Pierre Onde, chef cuisinier du restaurant bistronomique Le Racine, au Mercure Pont d'Avignon. Cette année, la production a décidé de créer une web série évoquant une rencontre entre une égérie Top chef (un gagnant ou un candidat) et un chef d'un établissement Mercure. Le 15 mars, Top chef mettra donc en lumière Lilian Douchet et Pierre Onde. «Nous avons eu l'honneur d'être sélectionnés peut-être pour notre côté bistronomique, les assiettes et notre travail parus sur les réseaux sociaux », relate Pierre Onde.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Pierre Onde, Copyright Mireille Hurlin

Arrivée des équipes M6 pour le tournage

«Les équipes de tournages arriveront le 12 mars au soir. Le 13 mars, nous gagnerons la ferme du Clos Méjean, à Sauveterre, pour un tournage des lieux et surtout signer une belle rencontre avec la 6e génération de maraîchers, et en particulier Lubin, qui gère l'entreprise. La ferme du Clos Méjean, c'est toute mon enfance jusqu'à mes 22 ans s'enthousiasme le chef. Mes parents s'y servaient toutes les semaines. Leurs produits phares en ce moment ? Les fraises et les premières asperges vertes qui commencent à arriver. Ma mission ? Créer une recette de mon plat signature, ou d'enfance ou que j'aime particulièrement. Comment ça va se passer ? L'égérie et moi discuterons de la recette, des produits, du monde de la restauration, de nos équipes, allant bien au-delà de la recette 'tuto'. Mardi 7 mars, Lubin et moi relaterons notre aventure commune au micro de France-Bleu Vaucluse.»

Le plat

«Ce sera une variante d'un plat –une épaule d'agneau confite et ses carottes- que nous avons déjà

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

proposé ces deux dernières années. Un plat particulièrement plébiscité par nos habitués. Un jour que nous avions ôté ce plat de la carte, nos clients nous ont fait remarquer qu'ils se faisaient une joie d'en retrouver toutes les saveurs. Alors nous nous sommes empressés de le remettre à l'honneur. Je vais donc retravailler cette épaule d'agneau différemment.»

Les pièges à éviter

«Nous faisons de la Bistronomie du Sud. Nous ne tomberons pas dans le plat traditionnel, ni dans le gastro-gastro. Il faut rester cohérent. C'est un peu ce que nous faisons actuellement avec une carte bistronomique et la formule du jour appelée la 'formule du marché' avec une entrée, un plat et un dessert à un prix d'appel de 25€. C'est ultra-accessible pour un restaurant bistronomique.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



La brigade du Racine

Le menu révélé

«Mercredi 15 mars, au soir, nous concocterons à 4 mains avec Lilian Douchet et ma brigade l'entrée, composée de ses asperges vertes, poutargue, mimosa et sabayon au Calamansi, puis poursuivrons avec une épaule d'agneau confite, accompagnée de ses carottes et condiments kumquat et conclurons le dîner par un riz au lait à la vanille, poire pochée Cardamone, glace caramel et streusel noisette. Qui sera là ? Des influenceurs, la presse, nos fournisseurs, les avignonnais et leurs amis.»

Les infos pratiques

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Repas de Gala Top chef avec Lilian Douchet, égérie de Top chef, Pierre Onde et sa brigade du restaurant Le racine au Mercure Pont d'Avignon. Le repas est à 39€ sans les boissons. Le restaurant bistronomique Le racine est actuellement ouvert du mardi au samedi et 7 jours sur 7 à partir d'avril. Réservation au 04 90 80 93 94. Hôtel Mercure Pont d'Avignon. Courriel ici. 2, rue Ferrure à Avignon.

Pierre Onde, portrait de chef

«La cuisine ? J'ai baigné tout petit dedans. Je sais que ça peut faire cliché mais c'est vraiment ce qui m'est arrivé. Ma mère –originaire de Pierrelatte et professionnelle de l'immobilier à Avignon puis aux Angles – me racontait quelle me mettait dans le porte-bébé, tout contre elle, alors qu'elle-même cuisinait, ce qui maintenant, à distance des années, l'effraie elle-même. Mon papa, qui est de Gordes, était bijoutier à Avignon et son père, mon grand-père, était responsable à la gendarmerie de Gordes. Il a d'ailleurs été à la tête de la première brigade motorisée de Bollène.»



Le Racine, restaurant bistronomique

Terreau familial

«Grand-mère, mère, tante, tout le monde dans notre famille se passionnait pour la cuisine méditerranéenne. Les repas de famille étaient l'occasion d'immenses tablées où les plats les plus raffinés

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

ravissaient des convives déjà spécialistes de ces multiples et goûteuses saveurs.»

Moi ? J'adore cuisiner !
«A partir de 10-11 ans, je me suis essayé aux gâteaux, pour ensuite passer au salé, à 14 ans ? J'étais à fond sur le chili con carne (rires). J'avais trois ans d'écart avec le voisin d'à côté qui lui faisait l'école hôtelière. Il me racontait le monde de la restauration et un peu le monde de la nuit. Ça me plaisait beaucoup alors que mes parents tentaient de me freiner, me disant que la cuisine c'était compliqué, que je travaillerais au moment où les autres s'amuseraient, le soir, le week-end, les jours fériés. Après le collège, je suis entré à l'école hôtelière d'Avignon à plein temps pour y obtenir mon CAP et BEP.»

Mon parcours ?
«Je suis parti à L'hostellerie de Varennes à Sauveterre, où j'ai appris toutes les bases de la cuisine, aux côtés d'un vrai marseillais, originaire d'Allauch, ancien boucher reconverti en chef cuisinier. Puis j'ai travaillé auprès des frères Purcell au Jardin des sens à Montpellier, restaurant étoilé, qui se sont ensuite lancés dans la création de brasseries de luxe : La Compagnie des comptoirs, dont une annexe sur la plage à Montpellier puis un projet sur Avignon, au Cloître des arts, où j'ai également travaillé qui est devenu le 83 Vernet, qui, d'ailleurs, vient d'être repris sous le nom du Bibendum par Mathieu Desmaret, également chef de Pollen. Un de mes amis, cuisinier au Cloître Saint-Louis m'a alors demandé de le rejoindre. C'est là que j'ai monté les échelons au fur et à mesure. Chef de parti, second de cuisine, sous-chef, chef de cuisine du Cloître Saint Louis puis chef exécutif des deux hôtels Cloître Saint-Louis et Grand Hôtel –qui étaient gérés par le même groupe d'actionnaires-. Puis la famille Panattoni m'a approché me demandant de gérer les restaurants du groupe. J'ai fait un petit passage au Novotel, avant que le Covid ne nous bouscule tous.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Les cocktails

Mercure Pont d'Avignon

«Ça a été une nouvelle aventure, avec Aurélie Panattoni, la propriétaire des lieux et directrice-générale accompagnée de Wilfried Tardy, directeur, parce qu'ici il n'y a jamais vraiment eu de restauration, juste les planches de charcuterie et de fromages sous l'égide du 'Batelier fou'. Cela fera deux ans au mois de mai, que le Racine a ouvert. Pourquoi ce nom ? Parce que nous sommes aux racines du Palais des papes, au pied des remparts, adossé au pont d'Avignon. C'est aussi le 1er hôtel que Jean Panattoni a acheté. C'est à partir de cette 'racine' que s'est développé le patrimoine familial. Désormais Aurélie veille sur le Mercure Pont d'Avignon, le Mercure Palais des papes, et l'Ibis Style route de Marseille. Enfin, la décoration du restaurant bistronomique a été confiée à Pascale Palun de Vox Populi. Quant à la cuisine, elle arbore une chambre froide, un piano, un four spécial… Le tout neuf et rutilant.»

Le Racine

«Le restaurant peut accueillir jusqu'à 80 personnes en intérieur et une quarantaine en extérieur. Dès les beaux jours, nous pourrons commencer à dresser dehors, en terrasse, pour le déjeuner. Début mai, ce

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

sera possible midi et soir. Le restaurant accueille les clients de l'hôtel et de l'extérieur du déjeuner au dîner, en passant par un service bar en soirée avec des cocktails.»

Développer l'activité

«Lorsque je suis arrivé, il a fallu faire les travaux de la cuisine puis réunir une équipe. Mon second, Dimitri Dupuis m'a suivi, nous avons également la chance de travailler avec une toute jeune pâtissière de très grand talent. Ce qui m'inspire ? Les bons produits, les bonnes choses. J'adore le design, le goût du beau, le travail hyper précis. Un héritage familial transmis par mon père qui était bijoutier. Ma sœur a été attachée de presse dans la mode, l'esthétique est donc un marqueur fort chez nous. Et puis toutes les créations de plats sont dictées par les saisons, nous sortons 4 cartes par an. Pour la carte du printemps ? Je fais une liste de tous les fruits et légumes, viandes et poissons. J'élimine ce qui n'est pas local. Après, il y a le questionnement : Puis-je obtenir ce produit durant trois mois ? Respecte-t-il mon budget ? Après ? Il faut sublimer ce que l'on a : le poisson, la viande, les garnitures, créer les sauces, ajouter du croquant, de la mâche à ce qui est fondant, du gustatif, de l'acidité, un peu d'amertume selon les plats. Je ne crée pas seul mais avec mon second. On se pose et on en discute. Quant à mon plat signature ? C'est la raviole de Gambas.»



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Des desserts raffinés

Je voyage beaucoup
«J'adore l'Italie, la Sicile, Rome, Florence, Pise, les incroyables 'cinque terres'. Le plat qui m'a mis une claque ? Le lièvre à la royale ! C'est Michel Gaillac, avignonnais et disciple d'Escoffier, qui m'a appris à le cuisiner. J'ai été surpris de voir arriver le lapin entier. J'ai vu le chef inciser puis loger une paille entre la peau et la fourrure pour déloger celle-ci, puis désosser entièrement la bête, et enfin cuisiner le râble en ballotines agrémentées de foie gras à cœur, le tout cuit à la vapeur basse température à 80° durant environ une heure et accompagné d'un fond de viande au vin rouge liée au sang du lièvre. Évidemment la cuisine est affaire de souvenir. Je me rappelle de ce plat de ma mère : des gambas entières snackées, flambées au whisky, crémées accompagnées de linguinies juste al dente et dont la cuisson se finissait avec les gambas. Une fois le tout dans l'assiette, une pluie de parmesan râpé finissait de se poser dessus avec des éclats de pistache. C'était le signal. On se mettait la serviette bien calée sous le cou et on y allait avec les doigts. On s'en mettait de partout mais quel délice ! Le rappel de tous les sucs offerts par la carapace ! » Pour finir, mon dessert préféré ? La tarte au citron meringuée et aussi la tarte Mont-Blanc avec sa crème de marron, sa crème chantilly et ses éclats de meringues.»

Quand est-ce que l'on est un bon chef ?
«On est un bon chef quand on plait à tout le monde. On ne peut pas cuisiner que ce que l'on aime, car ce serait cuisiner plus pour soi que pour les autres. On ne peut pas non plus aller trop dans les extrêmes où si l'on fait 'dans la fantaisie', faire en sorte que le client est le choix d'y aller ou pas…»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Le Racine, décoré par Vox Populi Copyright Mireille Hurlin

La Mirande, on s’y régale de gastronomie, de musique et le salon de thé nous fait

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

carrément flancher…





La rentrée à la Mirande c'est comme regagner la maison après de longs mois passés en pérégrinations sous un soleil de plomb dans la torpeur de l'été, faite de rencontres, de cavalcades sur les calades, d'une effervescence qui fait soudain place au silence et au calme.

Alors on pousse la porte de la belle et vaste demeure au jardin enchanteur y puisant, instantanément, réconfort et sérénité. L'endroit est magique qu'il parle à tout le monde, comme un ancien, très ancien héritage familial, que l'on ne consent à quitter, que pour le mieux retrouver.

On s'incarne en souris
pour farfouiller dans l'agenda du maître des lieux, Martin Stein, trouvant les dernières pépites : un concert au salon de musique, la réouverture de la Table haute, la reprise des cours de cuisine et deux dîners à 4 mains avec le chef étoilé Florent Pietravalle.

Le salon de musique
nous offrira Une interprétation des œuvres de Ludwig van Beethoven (1770 – 1827), Fritz Kreisler (1875 – 1962) et Gabriel Fauré (1845 – 1924) grâce au talent de la prestigieuse Chamber music society du Lincoln center of New York. On y dégustera du champagne à l'intervalle ou en clôture de concert (40€).
Mardi 20 septembre 18h30. Réservation 04 90 14 20 20

Les dîners à 4 mains
Florent Piétravalle a invité le chef Tom Meyer du restaurant Granite à Paris à concocter un repas avec lui. Le dîner aura lieu samedi 15 octobre (200€ par personne, hors boissons). Puis le chef de la Mirande invitera à ses côtés Guido *Niño Torres du restaurant Likoké (Les Vans) samedi 12 novembre (pour le même prix que précédemment).*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Réservation 04 90 14 20 20



Le restaurant de la Mirande
Le restaurant est ouvert du jeudi au dimanche et les déjeuners et dîners servis dans la salle Cardinalice, dans les salons ou le jardin au pied du Palais-des-papes, de 12h à 13h15* et de 19h30 à 22h15* (*dernière prise de commande).

Le restaurant bistronomique de la salle-à-manger
Les déjeuners et dîners sont également servis dans le salon Jardin Louis XV ou en terrasse au pied du Palais-des-papes.
Ouvert tous les jours de 12h30 à 14h et de 19h30 à 22h.

Réouverture de la Table haute
On aime emprunter l'escalier étroit qui tournicote simplement allumé de bougies pour gagner les entrailles de la Mirande, pas très loin de la magnifique cave qui se tapie, elle, encore plus en bas. Là, nous sommes dans la première cuisine des lieux où trône en majesté le vieux fourneau à bois datant du 19e siècle. En furetant on a même appris qu'il s'y passe, nuitamment, de petits incidents comme le batteur électrique qui se déclenche sans aucune intervention humaine, ou encore les lumières qui s'allument et s'éteignent… Quand il fait jour ? On y partage la grande table pour un menu minute concocté justement 'de retour du marché' cuisiné devant nous.
Ouvert depuis le 1er septembre. Du mardi au samedi à 20h.

Reprise des cours de cuisine
Cuisiner ça s'apprend, à tout âge, pour soi, pour apprendre à mieux se régaler, pour faire plaisir et parce qu'on a toujours quelque chose à y glaner, comme de secrets et fabuleux tours de main. Les explications des chefs y sont patientes, pédagogiques, pleines de trouvailles, d'explications simples dans une ambiance appliquée, souriante et parfois pleine de fantaisie, pire, de franches rigolades. Au final ? On a appris beaucoup, on s'est régalé, puis, de retour à la maison, on fait profiter de notre expérience famille

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

et amis. Là tout de suite ? On s'essaiera très bientôt aux cours de cuisine classique et aussi végétale, durable, à la lactofermentation, à l'affûtage des découpes.



L'atelier enfants ?
Il se focalisera autour des légumes 'façon gourmande', sur le chocolat et la pâtisserie. A partir de jeudi 15 septembre avec l'équipe et ses chefs invités.

Bar & salon de thé
Envie d'un drink, d'une tasse de thé dans le Patio, dans les salons de la Mirande ou encore une fois dans son poétique jardin ? On y fonce en joyeuse compagnie le soir, après une dure journée de labeur. C'est ouvert tous les jours à partir de 15h à 18h. Quant au bar ? Il est ouvert tous les jours de midi à minuit.

Coffrets cadeaux
On fait des trouvailles dans la boutique de la Mirande parmi lesquelles des coffrets Séjours, Repas, Cours de cuisine, Goûters, Bons cadeaux.

Les infos pratiques
La Mirande. Hôtel 5 étoiles. 26 chambres raffinées. Restaurant gastronomique 1étoile au Michelin. Événements, Ateliers cuisine, table haute, Mirage, salon de thé, concerts. 4, place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026





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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



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 4 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 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 4 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 4 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 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 4 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 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 4 novembre 2026



Ecrit par le 4 novembre 2026

Les plats subtilement poétiques de Mickaël Furnion