Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Rencontre avec Hugo Loridan-Fombonne, chef du restaurant Les Fines Roches



Hugo Loridan-Fombonne est le chef du restaurant gastronomique du Château des Fines roches à Châteauneuf-du-pape. Cet amoureux de la Camargue s'exprime autour des alliances Terre-mer qui lui rappellent Aigues-Mortes où il a grandi. Jeune, humble et grand bosseur, il présente des assiettes poétiques emplies de saveurs délicates. Son crédo ? Revisiter la cuisine traditionnelle avec beaucoup de légèreté et de couleur.

Prochainement
Il fait beau et vous avez envie de sortir ? Le château des Fines Roches propose une soirée Pop rock vendredi 24 juin avec le groupe 'No name' avec la mise en place d'un bar en extérieur et de tables

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

hautes. Mercredi 13 juillet, spectacle dans le ciel pour illustrer un menu gastronomique de haut niveau à 195€ par personne -vin non compris. Venue des convives dès 19h30-. Le DJ sera accompagné d'un saxophoniste et d'une violoniste qui animeront la soirée. Soirée médiévale vendredi 5 août –accès à partir de 45€ -menu, animations et vin compris- avec une troupe de troubadours, escrimeurs, cracheur de feu. Pour l'occasion notre chef fera rôtir, en extérieur, des porcelets à la broche.

Derrière les fourneaux

L'Echo du mardi a rencontré le chef Hugo Loridan-Fombonne. Nous lui demandons comment sa cuisine se démarque des autres belles tables du département. «Le plus important ? C'est de se démarquer de la concurrence. Comment ? Grâce à notre personnalité et nos savoirs faire. Notre difficulté ? Lorsque les gens passent devant le château ils ont tendance à croire que les prix n'y sont pas abordables alors que nous recherchons et privilégions la venue des gens d'ici. Pourquoi ? Parce la fréquentation du restaurant par les habitants signe la qualité culinaire du lieu. Un exemple ? Le midi nous sommes à 28€ l'entrée plat ou plat dessert, compter 34€ entrée, plat, dessert. Nos clients ? Ils viennent entre une fois par semaine et une fois par mois parce que la carte change toutes les semaines au gré des produits de saison, ce qui, en plus des fruits et légumes vaut pour les viandes, poissons et les crustacés.»



Ma cuisine ?

«C'est une cuisine très à l'ancienne, dont les fondements sont les racines de ma grand-mère originaire de Sicile. Une cuisine aux frontières de l'Italie et pleinement méditerranéenne, avec une vraie appétence pour les pâtes et les lasagnes. Ma maman m'a élevé en Camargue, le pays de la gardiane de taureau, des daubes. J'affectionne la cuisine traditionnelle à condition de la moderniser. En ce moment ? J'ai travaillé sur la lotte accompagnée d'un risotto de riz noir de Camargue avec une sauce à la gardiane. Cette envie

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

de terre-mer ? Elle me vient d'Aigues-Mortes où j'ai grandi. En ce moment ? Je travaille l'asperge verte de l'ile de l'Oiselet, mariée avec un œuf mollet du mas Ribelly à Entraigues, les févettes viennent de chez Jérôme Galice à Piolenc, le tout associé à la sauce mousseline telle que la conçoit le chef Marc Veyrat. En ce moment ? C'est la saison du lapin que je marie avec des langoustines accompagnés d'une farce, avec pour garniture de la carotte. Lesretours des clients ? Ça leur a plutôt bien plu.»

Comment je créé mes plats ?

«C'est instinctif et puis ce sont les producteurs qui dictent mes choix. Nous sommes en pleine saison des petits pois, l'été sera le moment des veaux que j'ai déjà réservés dans l'Aveyron. Je pars toujours de trois produits : un principal qui est un poisson, une viande ou un légume ; une garniture ; puis je recherche une sauce. J'appelle cela un triangle auquel je vais ajouter des branches. Je travaille comme les chefs pâtissiers avec un jeu de texture : du crémeux, du fondant et du croustillant.»



Le gâchis ? C'est fini !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

«Les 7 mois de Covid m'ont fait beaucoup réfléchir. J'en ai profité pour me pencher sérieusement sur la manière de tout utiliser afin de ne rien perdre de tous les produits utilisés en cuisine. Ainsi la carcasse du lapin fera mon fonds de jus. Les parures des carottes seront déshydratées et réduites en poudre pour approcher un goût torréfié et pourront dessiner un motif dans l'assiette. Les fanes seront fries ou entreront dans la composition d'un pesto. Avec les parures d'asperges ? J'ai conçu un amuse-bouche étagé proposant, en socle, un sablet-parmesan, une panna cotta ornée d'œufs de truite. Les parures d'asperges ? Pour une partie elles ont été préalablement déshydratées et réduites en poudre alors que les fibres sont entrées dans la composition de la panna cotta. Finalement ? On n'aura rien jeté du produit en lui-même, pari gagné !»

Un travail en équipe

«Le travail en cuisine est avant tout un partage avec les membres de l'équipe qui offrent leurs idées pour les entrées et les plats. On décortique nos idées, on fait des tests, ensemble nous finalisons nos plats. Ce que j'aime faire ? Aller manger chez les confères par plaisir pour découvrir leur cuisine et leur univers culinaire. Mon but ? Penser et faire autrement. Parfois on a une idée qui nous trotte dans la tête que l'on va retrouver chez un confrère. L'expérience m'est arrivée avec Jérôme Nutile, meilleur ouvrier de France et une étoile au guide Michelin à Nîmes au Mas de Boudan. Alors que j'avais toujours eu envie de travailler le popcorn, j'ai goûté chez lui un amuse-bouche au popcorn traité en panna cotta de maïs grillé avec une tuile au popcorn. C'était vraiment très intéressant. J'ai eu envie de partir de cette idée en m'orientant vers un Espuma de popcorn avec un insert maïs piment doux fumé conçu pour accompagner une gambas marinée et frie à la chapelure japonaise.»

Un nouveau chef pâtissier

Les Fines Roches comptent un nouveau venu le chef pâtissier Frédéric Vandeven qui a notamment travaillé avec Glenn Viel, oeuvré chez Fauchon et au Pavillon Hédiard. Son dessert signature ? Des mariages audacieux comme le chocolat et la truffe, la fraise et les petits pois en sorbet. Son crédo ? Offrir des mets subtils qui font rêver et suscitent l'envie d'y retourner.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Frédéric Vandeven chef pâtissier et Hugo Loridan-Fombonne

Château des Fines roches, que sont-ils devenus ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Denis Duchêne, le nouveau patron des Fines Roches reprenait en plein Covid –le 16 décembre 2020-, l'hôtellerie et le restaurant gastronomique de Châteauneuf-du-pape. Son pari ? Passer du BTP –il venait juste de vendre l'entreprise de génie climatique qu'il avait créée à 21 ans, située à Entraigues- au tourisme, dans ce lieu fréquenté à plus de 80% par une importante clientèle étrangère.

Évidemment le Covid a bousculé planning et business plan. Alors que le printemps s'installe avec force de soleil et de vent, nous faisons le point. La discussion ? Elle commence par un retour de stage de cohésion d'équipe. 27 professionnels embarqués dans un Koh Lanta au Grau-du-Roi.

Petit rappel

Echo du mardi : «Lorsque nous nous étions quittés, il y a un an, vous aviez investi 1M€ dans l'établissement, refait la décoration du restaurant gastronomique, des parties communes, créé un bar et un espace bien-être avec sauna, jacuzzi et massages, revu entièrement les 11 chambres, ainsi que les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

espaces séminaires dotés de matériel High Tech. Hors Covid, le chiffre d'affaires annuel était de 1,5M€ et vous aviez prévu de le monter à 2M€. Vous souhaitiez développer les mariages, baptêmes et séminaires d'entreprise, séduire les touristes internationaux et particulièrement la clientèle anglaise et américaine qui constituait à l'époque 80% de la fréquentation de l'établissement de votre prédécesseur. Lorsque nous nous sommes revus vous étiez à la tête de 14 salariés parmi eux vous aviez pris deux associés : Hugo Loridan-Fombonne, le chef cuisinier –présent aux Fines Roches depuis son apprentissage en 2012 et Sébastien Gutierrez directeur-général délégué à l'hostellerie. A aujourd'hui qu'en est-il ?»

Le calme plat puis la tempête

Denis Duchêne : «Ça a énormément évolué ! Même s'il faut que chaque chose se fasse en son temps. Déjà ? J'ai appris le métier à partir du moment où nous avons rouvert le 2 juin 2021. Les 15 premiers jours se sont révélés tristounets, les gens avaient du mal à ressortir puis ça s'est emballé nous forçant à refuser du monde autant au restaurant qu'à l'hôtel –avec un taux de fréquentation de 98% de juin à fin novembre-. »

Aujourd'hui ?

«Nous avons mis en place des process pour éviter de refuser du monde. Mais lorsque qu'Emmanuel Macron, le Président de la République, a annoncé les restrictions, les réservations se sont écroulées. Nous avons fait un mois de décembre catastrophique avec 98% d'annulation de la part des groupes et des entreprises. Nous avons perdu 70 000€ de chiffre d'affaires au restaurant. Nous avions tous les jours des annulations en hôtellerie. Ce qui nous a sauvés ? La semaine entre Noël et le jour de l'an où nous avons reçu beaucoup de monde aussi bien à l'hôtel qu'au restaurant. Finalement, en 2021, l'exercice n'aura pu être comptabilisé que sur 7 mois.»



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

La Journée de cohésion de l'équipe -de 27 personnes- des Fines Roches au Grau du Roi ici, lors de la matinée Koh Lanta

Ce qui nous a sauvés ?
«Le fait que nous ayons monté un vrai service commercial pour les groupes et les entreprises avec trois personnes pour 2,5 temps complets et monté une équipe très professionnelle dont je prends soins. Comment ? Tout d'abord en œuvrant à la cohésion d'équipe. Cela permet de créer du lien, une osmose entre les professionnels. Un vrai groupe qui s'entraide. Ma recherche ? Faire participer les 27 salariés à une aventure où la cohésion était obligatoire. J'ai trouvé exactement ce que je cherchais au Grau-du-Roi avec Karma loisir. Ce qui était proposé ? Une reprise de Koh-Lanta dégustation des insectes comprise… C'est d'ailleurs moi qui m'y suis collé. J'ai ainsi vécu de longues heures avec une libellule coincée dans la gorge.»

Pourquoi la cohésion d'équipe est importante
«J'ai commencé à organiser des journées de cohésions il y a 15 ans, deux fois l'an en milieu et fin d'année. Ce que j'ai observé ? Tout d'abord de l'entraide entre les salariés, puis nous avons tous vécu une journée baignée dans une ambiance extraordinaire. Il faut dire que nous avons quitté le monde du luxe arborant, chacun, un jogging, éprouvant les activités en matinée, nous restaurant d'une paella pour finir par un concours de boules. Ce que je tire de cette expérience ? De nous être tous croisés, perçus différemment, de voir surgir des traits de caractère insoupçonnés chez les uns et les autres lors des épreuves. Des personnalités très différentes se sont côtoyées pour apprendre à se connaître puis à s'apprécier, preuve que la journée a fonctionné. L'idée principale ? Se mélanger pour se connaître. Si nous étions tous un peu endormis dans le bus le matin en partant, le soir en revenant nous avions mal partout car la journée avait été très physique et nous étions tous en train de discuter. Cela m'a aussi permis de voir tous mes salariés en même temps alors que d'habitude ils ont des horaires très différents et de pouvoir évoquer, avec eux, le challenge de la haute saison à venir.»

Un personnel au taquet
«Je suis un entrepreneur autodidacte. Ma force ? J'apprends vite.Dès mon arrivée j'ai fait le tour de chaque poste, de chaque métier pour apprendre et comprendre très en détail le rôle de chacun. J'ai fait le 'runner' –commis de salle qui fait les allers-retours entre la cuisine et la table des clients-, le service, les réservations. En trois mois, j'avais pu tout comprendre et commencé à échafauder mon propre projet. Fin septembre, j'ai réuni mes associés afin de leur en faire part. Ma volonté ? Former des jeunes qui, tout en évoluant dans l'univers gastronomique, pourraient exprimer leur personnalité et approcher la clientèle sans être guindés mais en respectant le cadre. Notre adage ? Ici le client est roi. Ça n'est pas une formule toute faite mais une qualité de service qui nous différenciera, sur le long terme, de nos confrères. Résultat ? Nous avons un taux de satisfaction clients de 97%. Une bonne note due à des débriefs réguliers.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Denis Duchêne, le patron des Fines Roches

Management = aménagement du temps de travail

«Le métier reste dur et difficile pour une vie de famille puisque nous travaillons en coupure. Trouver du personnel reste très compliqué. J'ai relevé les salaires de 20% ce qui nous a permis de fidéliser notre personnel. Les horaires de coupure ? 10h-14h30 et 19h-23h. Là aussi nous avons innové en aménageant les horaires pour faire 35h en 4 jours, et inclure le samedi ou le dimanche dans les 3 jours de repos, afin que le personnel puisse profiter de sa famille nous fermerons une semaine à la Toussaint (autour du 1er novembre), les 15 premiers jours de janvier 2023 puis la 1re semaine de mars tandis que la cinquième semaine sera prise au choix, par les collaborateurs. Également, mes associés m'ont demandé, lors du précédent hiver de fermer le dimanche soir, lundi et mardi afin qu'ils puissent se reposer et attaquer la saison haute en pleine forme, 7 jours sur 7. Au départ, je n'étais ni enthousiaste ni confiant, puis j'ai compris que ça faisait une belle coupure. Ça marche, même au niveau du chiffre d'affaires, alors on ne reviendra pas dessus. Au niveau des réservations ? C'est au beau fixe avec des séjours de plus de 4 jours –mon prédécesseur était à 1 nuit en moyenne- et comme l'an dernier, nous attendons beaucoup de 'dernière minute'. Les activités qui marchent ? Le Spa connaît un vrai succès, les balades à cheval, en

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

trottinettes électriques dans les vignes, le Vaucluse en scooters ou vélos électriques, ou encore en location de deux chevaux. Ce qui me guide ? Retrouver ce que moi-même j'aurais aimé pratiquer en tant que voyageur et surtout ce que ne font pas les autres.»

Où en est-on en termes de chiffre d'affaires ?
«En 7 mois d'activités en 2021 nous avons réalisé un chiffre d'affaires de 1,2M€ hors taxe. Nous aurions été au-dessus de l'objectif si nous avions été ouvert 12 mois. On fera peut-être 2M€ à partir de 2023, mais il nous manquera les russes, les asiatiques, les américains qui commencent à revenir mais ça n'est pas encore top. Pour le moment nous ne retrouvons pas la totalité de nos clients. J'imagine le CA 2022 à 1,8M€ hors taxes. Mais là tout de suite ? Le pari du local est gagné, notamment avec le Spa où 60% de la clientèle provient de l'hôtel et 40% des villages environnants. La hausse du prix de l'essence pourrait faire que les Français restent près de chez eux. Ainsi nous pourrions recevoir une importante clientèle régionale et locale. Et puis nous avons des couples en provenance des villes et villages voisins qui viennent ici pour dormir une à deux nuits dans un château, même s'il ne date que du XIXe siècle. L'autre chose ? Nous avons obtenu une licence IV ce qui nous permet de pouvoir recevoir des personnes et de leur proposer du vin avec un dessert dans l'après-midi, une planche de charcuterie accompagnée d'un Châteauneuf du pape à l'approche de l'apéritif. Ce qui permet là encore de recevoir les habitants du crû.»

Les évènements à venir
«Nous avons mis en place une politique forte d'évènements toute l'année avec des accords mets-vins animés par des vignerons de Châteauneuf-du-Pape, des menus spéciaux et un diner musical par mois. Le succès est-il au rendez-vous ? En hiver la salle de 45 couverts affiche complet, un peu plus en extérieur. Les soirées estivales ? Nous proposons une soirée Pop rock vendredi 24 juin avec le groupe 'No name'. Là nous casserons les codes pour un service concert avec la mise en place d'un bar en extérieur et de tables hautes. On enchaînera le soir du mercredi 13 juillet avec un spectacle dans le ciel jamais vu ailleurs. Nous proposerons un menu gastronomique de haut niveau à 195€ par personne -vin non compris-ainsi qu'un spectacle dévoilé tôt dans la soirée –venue des convives dès 19h30-. Le DJ sera accompagné d'un saxophoniste et d'une violoniste qui animeront la soirée. Ce que nous voulons ? Atteindre et séduire toutes les clientèles de tous les âges. Enfin, nous organisons une soirée médiévale vendredi 5 août –accès à partir de 45€ -menu, animations et vin compris- avec une troupe de troubadours, escrimeurs, et cracheur de feu. Pour l'occasion notre chef fera rôtir, en extérieur, des porcelets à la broche.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Le Château des Fines Roches

La Mirande, vive les festivités !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



La Mirande, hôtel 5 étoiles et restaurant gastronomique 1 étoile au guide Michelin dirigé par le chef cuisinier Florent Piétravalle est ouvert midi et soir du jeudi au dimanche inclus.

Noël
Le menu de Noël se fera le vendredi 24 décembre au soir, le samedi 25 décembre midi et soir à 205€ par personne, hors boissons. Le forfait de Noël, comprenant la nuitée, le repas de Noël et le petit-déjeuner les vendredi 24, samedi 25 et dimanche 26 décembre, propose la chambre Deluxe à 814€, la chambre Grande Deluxe à 958€ et la suite à 1 318€.

La Saint-Sylvestre
Le menu de la Saint-Sylvestre, au restaurant gastronomique, aura lieu vendredi 31 décembre. Il est à 480€ par personne incluant champagne à l'apéritif et aux douze coups de minuit, les vins pendant le repas, l'eau, le café et l'animation avec un groupe musical Massilia Gipsy Band. Le brunch de l'an nouveau aura lieu samedi 1er janvier de 11h à 14h et est à 135€ par personnes hors boissons alcoolisées.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



La salle-à-manger
Le restaurant bistronomique est tenu par le chef Florent Pietravalle. Il est ouvert tous les jours au déjeuner et au dîner mais sera fermé exceptionnellement les 24 et 25 midi et soir et le 31 décembre au soir avec une belle vue sur le jardin de l'hôtel.

La table haute
La Table haute est tenue par les chefs Patrice Blain et Alexandre Malinverno du mardi au samedi chaque soir à partir de 20h. Elle sera fermée les 24, 25, 26 et 27 décembre. Le principe ? Une seule table pour un moment de convivialité dans l'ancienne cuisine de l'époque de la famille Pamard.

Menus de fêtes en privatisation
Ils sont proposés pour 10 personnes minimum, 14 personnes maximum. Au menu, entrée, plat, dessert, vins, eau et café. **120-150€** par personne selon le choix des vins et le fromage en plus.

Menu de la Saint-Sylvestre
Vendredi 31 décembre, à la Table haute, 210 €(boissons comprises). After-midnight avec le groupe. Massilia Gipsy Band.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Marché de Noël
Hélas, les contraintes sanitaires en vigueur n'ont pas permis de maintenir le traditionnel marché de Noël. Rendez-vous pour l'édition 2022.

Coffrets cadeau
Retrouvez les coffrets cadeaux en ligne. Séjours – Repas – Cours de cuisine – Goûter – Bons cadeaux. Restez connectés sur la boutique Shop&Go, vous y découvrirez des objets uniques à offrir.

La Mirande
La Mirande, hôtel, Restaurant gastronomique, Ateliers de cuisine, Table haute, Mirage, Salon de thé. 4, place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20 mirande@lamirande.fr
MH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 le 1 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 1 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 1 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 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 1 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 1 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 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
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 le 1 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 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 1 novembre 2026



Ecrit par le 1 novembre 2026

Les plats subtilement poétiques de Mickaël Furnion