Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

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



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

La question du remplacement pour faire suite à un départ est volontairement provocatrice mais mérite d'être posée.
En effet, le réflexe quasi atavique de chaque structure est d'y répondre par l'affirmative avec un point d'exclamation. Or, les choses sont sans doute plus complexes qu'elles n'y paraissent.

Mettons de côté les aspects purement budgétaires qui porteront le décisionnaire du recrutement à s'interroger sur de potentielles sources d'économie, de la même façon que nous mettons volontairement de côté le réflexe de la direction de ne pas perdre un agent, c'est-à-dire des compétences et de la force

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

de travail, sans penser plus avant à l'organisation du travail. J'ai connu un directeur qui comptabilisait depuis son arrivée (plus de 15 ans) les entrées et les sorties de sa direction pour expliquer la nécessité d'embaucher. « On est toujours à moins 3 », me lançait-il régulièrement, souhaitant ainsi me prouver que des efforts avaient été faits en matière de compression de personnel et de rationalisation des tâches.
Une fois posés ces deux impondérables, qu'il est toujours nécessaire d'entendre sans s'y attarder, il est intéressant de réfléchir de la manière suivante.

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

Une opportunité d'améliorer les choses ?
Or, tout départ devrait être aussi vu comme l'occasion de s'interroger sur une possible amélioration du travail, une recherche d'efficience ou d'efficacité.
Ce devrait aussi être l'occasion de s'interroger collectivement, ou à tout le moins au niveau de la direction, générale ou opérationnelle.
La question est de savoir si l'on peut mieux faire. Non pas si l'on peut faire de la même façon, mais de vérifier si le travail peut être amélioré par d'autres compétences, par une redistribution, par un éclatement des tâches ou des missions, en fonction d'une logique organisationnelle.
C'est particulièrement le cas lorsque l'on a à faire face au départ d'une personne-ressource forte, d'une véritable boîte à outils qui a peu à peu construit son poste en fonction de ses propres appréciations, de ses propres capacités et appétences, bref, de quelqu'un qui œuvrait jusque-là en toute autonomie, privilégiant le résultat sur la monstration de la méthode et le travail solitaire à celui, transverse, de l'équipe.

Dans ce cas précis, reprendre la fiche de poste est quasi inutile, celle-ci ne représentant qu'une infime partie des compétences mises en œuvre pour assurer l'exécution des missions, par ailleurs disparates mais indispensables.
Il s'agit de prendre le temps de réfléchir à l'organisation du travail de la ou des directions.
Cette pause nécessaire peut être l'occasion de revoir à la hausse la qualité et la fluidité des tâches à effectuer, de les intégrer plus fortement dans un process de rationalisation qui intéresse l'ensemble de la structure. C'est aussi l'occasion de s'interroger sur leur utilité, sur la possibilité d'automatisation, bref, sur tout ce qui fait sens dans une organisation attentive à l'exercice de ses missions.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

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

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

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 24 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 24 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 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 24 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 24 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 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 24 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 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 24 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

Les plats subtilement poétiques de Mickaël Furnion

Château de Massillan, c’est le moment de postuler pour un Contrat à durée indéterminée !



Rejoignez un établissement hôtelier de 32 chambres alliant l’authenticité d’un investissement éco-responsable global, à une localisation d’exception aux portes de la Drôme Provençale. Vous évoluerez au sein du bistrot Le Madi ou du restaurant gastronomique étoilé Le M, au côté du chef Mickaël Furnion.

L’établissement recrute, en contrat à durée indéterminée :
– Un chef de partie bistrot et restaurant étoilé,
– Un commis de cuisine,

Ecrit par le 24 novembre 2026

– Un directeur de salle, pour le restaurant étoilé,
– Un chef de rang,
– Un demi-chef de rang,
– Un runner,
– Un commis pour le service du petit déjeuner.

Et pour le département réception/ accueil client :
– Un night auditor ou réceptioniste tournant

Comment postuler ?

En adressant vos curriculum vitae et lettres de candidature à restaurant@chateaudemassillan.fr Hôtel, restaurant gastronomique, Bio Spa, Séminaires 730 Chemin de Massillan, 84100 Uchaux. 04 90 40 64 51 www.chateaudemassillan.fr
M.H.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026



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 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…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

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 24 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 24 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 24 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

AMV : les deux maires font la paire



L'Association des maires de Vaucluse (AMV) vient d'élire son nouveau président, ou plutôt ses nouveaux présidents. Le scrutin s'est déroulé à la salle de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne où les édiles du département ont donc désigné leurs représentants ainsi que le conseil d'administration de cette structure fédérée au sein de l'Association des maires de France (AMF).

A cette occasion, le duo Jean-François Lovisolo, maire de La Tour-d'Aigues, et Pierre Gonzalvez, maire de l'Isle-sur-la-Sorgue a été élu par 119 voix sur les 122 électeurs présents (3 votes blancs). Une élection sans grand suspense puisqu'il n'y avait que cette double candidature en lice. Si la mise en place d'une 'doublette' à la présidence de l'AMV n'est pas inédite, ce scrutin officialise cependant pour la première fois le principe d'une co-présidence partagée. En effet, lors de la précédente élection en 2014 afin de désigner le successeur de Jean-Pierre Lambertin, maire sortant de Lapalud, le socialiste Jean-François Lovisolo, l'avait emporté d'une très courte tête devant son opposant de droite, Pierre Gonzalvez. Considérant que l'AMV est avant tout un outil apolitique au service des élus du territoire, le maire de La Tour-d'Aigues a alors immédiatement proposé à son concurrent malheureux le principe d'une co-présidence aussitôt acceptée par son rival.

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 24 novembre 2026

«Continuer à œuvrer pour l'intérêt général.»

« Nous nous sommes rendus compte qu'aller au-delà des clivages politiques a permis de faire avancer les dossiers et les projets de l'AMV et de ses élus, reconnaît Jean-François Lovisolo. Cette dynamique, nous voulons l'amplifier car nous voulons continuer à œuvrer pour l'intérêt général. » Durant ces 6 dernières années, cette nouvelle direction bicéphale, un maire de chaque bord politique avec l'un, représentant les petites communes, et l'autre, les villes plus importantes, semble en tout cas avoir convaincu leurs homologues vauclusiens. Il restait toutefois à formaliser, pour la première fois, cette bi-présidence par un vote qui, pour l'occasion, s'est transformé en plébiscite. Dans la foulée, l'assemblée des maires de Vaucluse a ensuite aussi désigné à l'unanimité les 34 membres de son conseil d'administration*. « Nous n'avons voulu écarter personne car toutes les bonnes volontés sont les bienvenues. Nous avons donc pris tout le monde, puisque les statuts le permettent, afin de conserver cette vision œcuménique, précise Pierre Gonzalvez. Comme cela, tous ces élus pourront participer à nos travaux. » Le nouveau conseil d'administration se réunira à la rentrée pour élire le bureau de l'AMV et procéder ensuite à la répartition des membres dans les différentes commissions thématiques.

«Un mandat bénévole pour faire face à la solitude des maires.»

« Notre mission est de plus en plus difficile : contraintes budgétaires, transferts de compétences aux intercommunalités, évolution permanente du contexte législatif réglementaire, multiplication des normes, responsabilité des élus…, expliquent les deux présidents dont le mandat est bénévole. C'est pour cela, plus que jamais sans doute, que l'association des maires démontre son utilité en partageant les préoccupations quotidiennes, et en tentant de faire évoluer les pratiques, parfois trop rigoureuses de l'administration de l'Etat, et de proposer l'évolution de la législation via nos parlementaires. Quand on est élu, on est parfois seul. C'est à ce moment-là qu'il est utile de pouvoir s'appuyer sur les équipes de l'AMV.

«Le retour de Bollène.»

Cette AG a été aussi marquée par le retour de Bollène au sein de l'AMV. En effet, si le département compte 151 communes, l'Association des maires de Vaucluse ne dénombrait jusqu'alors que 148 membres – les villes d'Orange et de Bollène, tenues par les époux Bompard de la Ligue du Sud, et celle du Pontet, dirigée par le RN (Rassemblement national) Joris Hébrard ne souhaitant pas être membre. Cependant, la défaite de Marie-Claude Bompard dans le Haut-Vaucluse a changé la donne. « Nous avons voulu rompre cet isolement, explique Anthony Zilio, nouveau maire de Bollène et aussi président de la communauté de *communes* Rhône Lez Provence depuis 2014. Il nous a semblé qu'il y avait de bonne chose à prendre auprès de tous les élus et que nous avions tout intérêt à échanger un maximum avec nos homologues. » En contrepoint, le basculement de Morières-lès-Avignon vers le RN pourrait entraîner le départ de la commune de l'AMV même si, à ce jour, la municipalité n'a pas pris position sur le sujet.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

Dirigée par Muriel Bassemon, l'AMV vient de déménager ses locaux du centre-ville d'Avignon à l'immeuble le Saphir à Sorgues. La structure propose aide et assistance à ses membres. Elle fournit également des conseils juridiques aux maires afin de faciliter leurs démarches. Elle met aussi en place des réunions régulières sur des thèmes quotidiens aux maires (code des marchés publics, intercommunalité, TP…). Depuis 2016, elle a, entre-autre, signé une charte avec les acteurs du logement social en Vaucluse, organisé des visites de communes afin d'y aborder les problématiques spécifiques, instauré un outil de dialogue avec les représentants du monde agricole sur les questions des permis d'élevage abusif, signé une convention sur le renforcement de l'école rurale, soutenu la création d'une association des communes forestières de Vaucluse et même initié un concours de pétanque des élus.

Les membres du conseil d'administration de l'AMV : Michel Terrisse (maire d'Althen-des-Paluds), Siegfried Bielle (Aubignan), Michel Partage (La Bastidonne), Max Raspail (Blauvac), Anthony Zilio (Bollène), Pascal Ragot (Bonnieux), Geneviève Jean (Cabrières d'Aigues), Delphine Cresp (Cabrières d'Avignon), Christophe Reynier-Duval (Caderousse), Roger Rossin (Cairanne), Nicolas Paget (Courthézon), Guy Moureau (Entraigues-sur-la-Sorgue), Patricia Philip (Fontaine-de-Vaucluse), Louis Biscarrat (Jonquières), André Rousset (Lauris), Pierre Gonzalvez (L'Isle-sur-la-Sorgue), Gérard Borgo (Loriol-du-Comtat), Frédéric Tenon (Mondragon), Christian Gros (Monteux), Louis Driey (Piolenc), Sandrine Raymond (Saint-Pierre-de-Vassols), Laurence Chabaud-Geva (Saumane-de-Vaucluse), Gilles Vève (Saint-Didier), Thierry Thibaud (Savoillans), Julien Merle (Sérignan-du-Comtat), Jean-François Lovisolo (La Tour-d'Aigues), Christine Lanthelme (Uchaux), Jean-François Périlhou (Vaison-la-Romaine), Patrick Adrien (Valréas), Joël Bouffies (Villedieu), Frédéric Rouet (Villes-sur-Auzon), Corinne Testud-Robert (Visan) et Gilles Ripert (président de la *communauté de communes du pays d'Apt Luberon – CCPAL).*