

VOIR EXPÉRIENCE D'UNE HÔTELLERIE VERTUEUSE AU CHÂTEAU DE MASSILLAN

Pour le voyageur en quête de sens, sinon de «Luxe durable», le Château de Massillan, situé dans le nord du Vaucluse et proche d'Orange, est une adresse écologique exemplaire. Ici, le bio se décline de l'oreiller à l'assiette...

« Massillan constitue un engagement qui repose sur une vision différente du tourisme... »

Il était une fois... Ainsi commencent les belles histoires. Celle de Didier Perréol, le propriétaire du Château de Massillan est une véritable success story. Séduit par ce bâtiment du XVI^e et son parc de neuf hectares avec un étang – qui fut le relais de chasse d'Henri II et de Diane de Poitiers –, il en a fait l'acquisition tout récemment. Il cherchait un domaine pour expérimenter une hôtellerie différente, écologique et bio. Pour ce fils de paysan ardéchois, fervent défenseur de l'agriculture biologique, ce projet est le prolongement de son parcours. À la tête d'Ekibio, un groupe avant-gardiste de l'économie verte, il souhaite montrer que luxe et respect de l'environnement sont compatibles : «*Massillan constitue un engagement qui repose sur une vision différente du tourisme. Il s'agit de rencontrer l'étranger que l'on accueille et non de croiser le touriste devenu simple valeur marchande, de recevoir autrement, dans les règles du respect de l'autre et de la nature, du respect d'un cadre et de la nourriture offerte.*»

En deux ans, la bâtisse a été remise aux normes de confort : que ce soit dans le choix des matériaux et la conception ; les normes écologiques les plus exigeantes ont été respectées. Et pour que rien ne soit laissé au hasard dans l'agencement, en plus de l'architecte et de la décoratrice, un géobiologue (science voisine du Feng Shui) a été consulté pour que l'harmonie et l'énergie règnent partout.

Si le bâti a son importance, c'est aussi pour son jardin potager que ce domaine a eu la préférence de Didier Perréol. Rénové en 2014, celui-ci s'étend sur 3 500 m² et prend place sur les traces d'anciens potagers centenaires. La rénovation, pilotée par Patrick Challaye, un jardinier-philosophe, a nécessité l'arrachage d'arbres et de ronces qui cachaient deux belles serres : celles-ci ont été transformées en poulailler et clapiers.



Recette du risotto de quinoa, par le chef Frédéric Le Burlout

Pour quatre personnes

- 50 g de quinoa
 - 60 g de beurre
 - 20 cl de crème
 - 50 g de parmesan râpé
 - 1 zeste de citron
 - Sel et poivre
1. Porter le quinoa à ébullition pendant 13 mn
 2. Égoutter
 3. Faire réduire la crème et le beurre
 4. Incorporer le quinoa
 5. Ajouter le parmesan
 6. Saler, poivrer et zester!



En plus des poules pondeuses, on y trouve des espèces rares comme le lapin fauve de Bourgogne et des pigeons colombier. Tout est cultivé en «*permaculture*», c'est-à-dire en auto-suffisance, et dans le respect de la terre. Pédagogique et esthétique, ce potager sera ensuite agrémenté d'un petit verger et d'un théâtre de verdure.

En cuisine, c'est Frédéric de Burlout, un breton, qui depuis 2012, est à la tête du restaurant, avec déjà deux fourchettes au Michelin. Son plaisir est de choisir chaque jour dans le potager, les légumes et les herbes de ses préparations ! Les fournisseurs locaux ont évidemment sa préférence : un fromager MOF de Vaison-la-Romaine, un boulanger qui réalise du pain bio... Si le poisson et les produits de la mer l'inspirent, il a su y marier des saveurs plus provençales. Coup de cœur pour le risotto de quinoa ! (voir encadré) Quant aux vins, ils sont tous élaborés selon les règles de la biodynamie. Si le Château de Massillan a un petit goût de paradis, la région alentour mérite une halte, surtout durant l'été, pour vivre au rythme de ses festivals de musique et théâtre. Il serait pécher que de s'en priver. ■

Florence Batisse-Pichet

Pour en savoir plus

www.chateaudemassillan.fr

Le Château de Massillan

Chemin de Hauteville – 84 100 Uchaux

Tél. +33 (0) 4 90 40 64 51

Tarifs par nuitée : de 225 € à 655 €

Le Château de Massillan fait partie
de la chaîne Hôtels & Préférence.