

Communiqué de presse

Uchaux, le 18 janvier 2021

## Le Château de Massillan, havre de paix écoresponsable et table étoilée bio en 2021

### Un havre de paix écoresponsable, un bio spa et une table étoilée Michelin édition 2021, aux produits tout droit venus du potager bio.

C'est en 2013 que **Didier Perréol**, fils d'agriculteur ardéchois, entrepreneur autodidacte et fondateur d'Ekibio (leader Français des produits bio) fait l'acquisition du Château de Massillan à Uchaux dans le Vaucluse qui fut jadis la gentilhommière d'Henri II et de Diane de Poitiers.

La volonté de Didier Perréol, également président de Synabio (le syndicat qui regroupe 200 entreprises de la bio, transformateurs et distributeurs) est de faire de ce château du XVIème siècle une hôtellerie différente, dédiée à l'Art de vivre bio et éco-responsable.

En 2019, il crée au Château un bio Spa où l'exigence écologique a été placée au cœur des chantiers : emploi de matériaux naturels tels que le bois, la pierre, la peinture à la chaux, l'isolation en chanvre, la géothermie verticale...L'ensemble des travaux a respecté les principes du Feng Shui pour équilibrer les énergies et améliorer la qualité de vie des hôtes.

Enfin, ce paradis écoresponsable ne serait pas complet sans une table gastronomique récompensée en 2021 par une étoile au Guide Michelin et des vins en biodynamie produits au Domaine de la Guicharde, à quelques kilomètres du Château.

Il dirige désormais le Château de Massillan avec son épouse Marie qui s'implique dans la décoration et la communication de ce lieu unique.

#### Marie et Didier Perréol :

Ils ont donné au Château de Massillan son charme d'aujourd'hui mélangeant l'histoire et le moderne, avec le confort d'aujourd'hui tout en respectant la nature. Didier s'occupe de la direction et des gros travaux et Marie s'occupe de l'image du domaine, ainsi que toute la décoration et l'ambiance des lieux, ils forment un beau duo pour que ce lieu corresponde à leurs convictions. Aujourd'hui Marie, Didier et l'ensemble de leur équipe sont heureux de vous ouvrir leurs portes pour que ce lieu magique devienne un peu le vôtre.





# Bio Gastronomie et saisonnalité récompensées par une 1 étoile Michelin en 2021

Notre talentueux **chef Christophe Chiavola** et sa brigade ont à cœur d'élaborer une gastronomie en totale harmonie avec Dame Nature. Pour cela, le Chef s'inspire de son généreux jardin potager et verger Bio de 3 hectares certifié Ecocert, en y piochant au gré des saisons pour réinventer sa cuisine à l'infini. **En janvier 2021,** quelques mois seulement après que Christophe Chiavola a pris les rênes des cuisines du Château de Massillan, le 1er juillet 2020, **l'ensemble des équipes est récompensée par une étoile au Guide Michelin.** Respectant ainsi la mission que lui a confiée Didier Perréol : "faire de la table du Château une référence en matière de cuisine saine, bio et gourmande".

"Je remercie les équipes qui en peu de temps ont travaillé dur et à la direction qui cru au projet, sans eux nous n'aurions pas atteint ce niveau aussi vite" commente le nouveau Chef étoilé.

Des remerciements qui vont aussi au jardinier, Damien Tourre, qui s'occupe avec précision du potager et verger bio permettant d'approvisionner en légumes bio la table désormais étoilée. Une reconnaissance également pour les équipes du Domaine viticole de la Guicharde, qui produisent un vin en biodyamie et une huile d'olive bio servis au Château de Massillan et salués par la critique du Guide Michelin.

Une démarche environnementale que les propriétaires, Didier et Marie Perréol et le Chef entendent intensifier pour faire du Château de Massillan une table exemplaire en matière de gastronomie écoresponsable.









#### Château de Massillan

730 chemin de massillan - 84 100 Uchaux - Provence - Tél : +33 (0)4 90 40 64 51 - www.chateaudemassillan.fr contact@chateaudemassillan.fr