

# L'art de vivre bio et écoresponsable



Au nord d'Avignon, le Château de Massillan distille son lot de vibrations green en version premium. Chambres, spa, restaurant... tout est b(i)o !

Il aura fallu plus de cinq années à Marie et Didier Perréol, pour donner à ce château du XVI<sup>e</sup> siècle située à Uchaux, dans le Vaucluse, toutes ses lettres de noblesse : « Notre volonté était de nous distinguer dans l'hôtellerie et la restauration, en mariant luxe et écologie. Nous avons tout isolé en chanvre, utilisé des matériaux naturels - bois, pierre, peinture à la chaux-, et opté pour une géothermie verticale. L'ensemble des travaux a également respecté les principes du Feng Shui pour équilibrer les énergies et la qualité de la vie de nos hôtes ».

Didier Perréol est comme ça : jusqu'au-boutiste. Ce fils d'agriculteur ardéchois, entrepreneur autodidacte et fondateur d'Ekibio (leader français des produits bio) et président de Synabio n'en est pas à son premier challenge. Défenseur de l'environnement et du « mieux manger » depuis la première heure, l'idée de créer un lieu ouvert à un public sensibilisé à l'écologie (comprenant séminaire d'entreprise, mariage, anniversaire) le démangeait depuis longtemps. Aussi durabilité, bien-être et luxe suprême sont au cœur de ce projet 4 étoiles.

Trônant au milieu d'un parc de dix hectares aux arbres majestueux, Le Château de Massillan assure repos et détente toute l'année. À commencer par ces 32 chambres et suites, spacieuses, confortables, raffinées, ouvertes sur la nature. Design et déco ont été réalisés par Marie, associant mobilier contemporain et ancien : « Draps et serviettes sont en coton bio. » À l'extérieur, règne l'esprit provençal : charmante cour dotée d'une fontaine en pierre, bancs à l'ombre des oliviers, terrain de pétanque et piscine.

Cette résidence déroule un Bio spa sur 600m<sup>2</sup>, où la déconnexion est immédiate. On se laisse gagner par la sensibilité écolo du lieu cousu de chêne et bambou, notamment grâce à des programmes



personnalisés : bassin sensoriel avec 12 zones d'hydromassage, hammam et saunas, douche multi-jets, 5 cabines de soin, cosmétiques bio...

Côté restauration, le chef Sébastien Nouveau trouve son inspiration, au gré des saisons, dans le généreux jardin potager et verger bio de 4 hectares certifié Ecocert, chouchouté par Damien Tourre, chef jardinier hors pair. Un jeune sommelier vient d'être recruté pour piocher dans les vins bio ou en biodynamie dont certains sont issus des 40 hectares de vignes du Domaine de la Guicharde, appartenant aux propriétaires.

Loin du luxe ostentatoire, conciliant ultra proximité avec la nature et exigence hôtelière, Marie et Didier Perréol ont voulu revenir à l'essentiel : la terre.

[www.chateaudemassillan.fr](http://www.chateaudemassillan.fr)