

# Se transmettre le goût des fleurs avec bonheur

À Hyères, chemin des Loubes, François et Chrystelle Salzman passent le relais à Thierry Recouvrot pour cultiver plantes aromatiques et fleurs comestibles. La belle aventure de Midiflore continue...

Var-Matin (Hyères / Le Lavandou / Gapeau) 8 Aug 2016 EMMANUELLE POUQUET



Thierry Recouvrot (à gauche) vient de reprendre Midiflore, l'exploitation développée depuis dix ans par François Salzman et son épouse, Chrystelle. Ils ont en commun la passion des plantes, de la terre et de l'innovation et s'appuient tous les deux sur les compétences des salariés de l'exploitation.

Ni tristesse, ni déception. Juste la satisfaction d'avoir vécu pleinement une belle aventure et de transmettre une exploitation saine et originale à un autre

passionné pour qu'elle continue à vivre. C'est l'histoire de Midiflore, Chemin des Loubes à Hyères, où François et Chrystelle Salzman cultivent depuis dix ans

des plantes aromatiques et des fleurs comestibles sur près de six hectares. Ils viennent de vendre à Thierry Recouvrot, un autre amoureux des plantes qui a été

séduit par le site et la démarche. Nous les avons rencontrés.

## « On a eu envie de titiller les chefs... »

En 2006, François, ingénieur agronome de formation et Chrystelle, contrôleuse de gestion, travaillent dans la même boîte à Sarlat (Périgord) : une société de production de foie gras que François dirige. « On a été rachetés. J'avais 50 ans, encore deux filles à élever et peu de perspectives de retrouver un emploi. Donc j'ai cherché à investir dans une société. » Avec Midiflore à Hyères, il trouve « une société à taille humaine avec une équipe de neuf personnes. Le savoir-faire existait dans l'entreprise depuis quinze ans. Ils faisaient des plantes aromatiques. On se sentait compétents pour gérer, manager l'équipe et développer commercialement, et on a trouvé sur place des personnes compétentes pour cultiver. On est parti comme ça. » Au début, poursuit François, il y avait les basiques : basilic, menthe, ciboulette... une vingtaine d'espèces communes que l'on vend aux grossistes, qui eux, vendent aux restaurateurs. Puis, on a eu envie de proposer des herbes moins connues autour de la cuisine asiatique ». Et de décliner : ciboulette thaïe, basilic thaï, coriandre vietnamienne, une dizaine de variétés de menthe, du rauram, plusieurs variétés de thym, de l'agastache... « On a eu envie de titiller l'envie des chefs. Alors on a commencé à travailler avec quatre ou cinq chefs. Des Hyérois, comme ceux du Provençal à Giens et de La Colombe à La Bayorre, et

des chefs de Saint-Tropez. On leur a demandé leur avis pour savoir si nos herbes s'alliaient bien, si ça les intéressait. Et de fil en aiguille, on en est venus à s'intéresser aux fleurs comestibles. Un chef m'a fait goûter la bourrache qui a un parfum d'huile extraordinaire. En tout, aujourd'hui, on cultive en agriculture raisonnée une vingtaine d'espèces adaptées à chaque saison. Des petites fleurs, des grandes, que les restaurateurs utilisent pour le goût ou la déco. » Vous parlez de cette exploitation avec passion, pourquoi arrêter? « Parce que j'ai 63 ans, que c'est effectivement un métier que l'on ne peut faire qu'avec passion parce que c'est dur, et je commence à être fatigué. Ça a été une belle parenthèse de dix ans, dans laquelle on s'est beaucoup investi et du coup on n'a plus fait grand-chose d'autre. J'aspire à une retraite bien méritée, à voyager, randonner. Chrystelle va retourner vers son métier initial, mais on reste à Hyères, on a acheté juste à côté, et je vais accompagner Thierry pendant quelque temps. »

## Savoir-faire et qualité reconnus

Thierry Recouvrot, Vauclusien de 54 ans, a quant à lui été directeur financier pendant quinze ans. Notamment chez L'Occitane. « Puis j'ai repris de petites entreprises pour développer le secteur des huiles essentielles bio. J'ai notamment participé pour ce projet à la création d'une ferme à Madagascar où l'on a produit de l'ylangylang et du ravintsara. Puis j'ai eu envie de nouvelles aventures, hors du monde de la cosmétique, mais

en restant proche des plantes et de la terre. » Voilà comment Thierry est arrivé à Hyères. « J'ai été séduit par l'entreprise, ses produits, tout ce qu'elle a développé en dix ans et sa localisation. Midiflore a une qualité et un savoir-faire reconnus et je vais m'appuyer sur les compétences des six salariés. J'ai acheté le 1er août, je me suis installé sur place, mes deux filles sont grandes, mais mon épouse va me rejoindre. Des projets ? Oui, j'en ai, mais il faut déjà avoir bien la maîtrise de la production actuelle. Ensuite, je réfléchirai peut-être à créer un parcours de découverte et de dégustation. En tout cas, pour l'instant, je suis tout à fait heureux! »

Write a comment...

Affichage... Partager Commenta... Signet Plus

Pour Contre

Hyères - le Lavandou - Gapeau  
**Var-matin**  
ELLE POLITIQUE À HYÈRES  
**Elle arbitre la voile aux Jeux de Rio**  
UNE TORTUE MARINE À PONDU À FREJUS  
Plus de 2000 personnes à la Nullee du rose  
Le départ varois  
Jean-Baptiste Bernas  
Var-Matin (Hyères / Le Lavandou / Gapeau)  
8 Aug 2016 (4)



Cette opération a été signée grâce au concours des cabinets de conseil en direction d'entreprise spécialisé en cession et acquisition de société : Ad Res Conseil & CPV Développement

