

ARTRAVEL

ARCHITECTURE | DÉCORATION | FOOD | TRAVEL
LE MEILLEUR DES LIEUX CONTEMPORAINS

SPÉCIAL HABITAT

Sélection design

Mobilier, cuisine
et salle de bains

Tendances 2020

Rencontre

Christophe Delcourt

Projets résidentiels

Intérieurs confidentiels et inspirés

ET TOUJOURS LES PLUS BELLES DEMEURES
& HÔTELS AUTOUR DU MONDE

89

nt : €9.00 - A / DE : €9.90 - GB £8.20 - Suisse 15.00 CHF

BE / ES / GR / IT

L 17518 - 89 - F: 7,90 € - RD





Au royaume d'Épicure

Mêler hôtellerie, vin, gastronomie et art contemporain...
Les propriétaires du Château de la Gaude à Aix-en-Provence ont réuni
en un même lieu tous ces plaisirs. Une belle renaissance pour cette bastide
provençale des XVII^e et XVIII^e siècles et son domaine viticole. Découverte
de cette adresse de prestige au cœur de la campagne aixoise.

Texte : Delphine Després
Photos : © Richard Haughton



Certains auront peut-être l'impression de connaître l'endroit. Et pour cause, il fut l'un des décors du film *Le Château de ma mère*, réalisé par Yves Robert, d'après le roman de Marcel Pagnol. La bâtisse et son parc n'ont certes rien perdu de leur superbe, mais tout a récemment été rénové par ses propriétaires, la famille Blaise, en collaboration avec l'architecte Olivier Frémont du Studio Frémont. Ce dernier s'est entouré des meilleurs professionnels, dont l'architecte paysagiste provençal Thomas Gentilini, créateur de nombreux projets luxueux dans la région et à l'étranger...

Après trois ans de travaux, le Château de la Gaude dévoile ses nouveaux atouts. Situé route des Pinchinats dans un écrin de verdure, magnifié par des jardins de 17 chambres et suites, de salons dans l'orangerie, de 17 hectares de vignes, d'un restaurant gastronomique. Une brasserie ouvrira même à la fin de l'année. L'autre merveille du domaine, c'est la délicieuse présence de l'art contemporain, l'une des passions du propriétaire. Il a en effet souhaité introduire des œuvres prestigieuses au sein du projet.



Ainsi, les toiles de Philippe Pasqua et de Robert Combas se retrouvent disséminées dans les parties communes, dans les chambres et dans les suites. D'imposantes œuvres habitent aussi le parc, comme une immense baleine suspendue en laiton de Philippe Pasqua. Des expositions temporaires seront également organisées au fil de l'année. Tout en respectant l'histoire du lieu et son architecture d'origine, Olivier Frémont a su insuffler une élégante modernité au château. Les chambres et suites affichent une décoration raffinée et un design épuré. Sept d'entre elles ont pris place dans le château. Sobre, leur décor associe des tons clairs et plus sombres, des planchers refaits à l'ancienne, des œuvres de Pasqua et Combas. Les dix autres se trouvent dans les longères. Elles marient art contemporain, chêne clair et cuivre, ainsi que de la céramique dans les salles de bains. Tout a été dessiné

pour le domaine, et conçu sur mesure, comme les imposants lustres de laiton, réalisés par Régis Mathieu, qui trônent dans les pièces et notamment dans les salles de restaurant. « *Le laiton est un matériau majeur dans le design du château, une transition entre le contemporain et la tradition* », ajoute Olivier Frémont. Côté restauration, le chef Matthieu Dupuis-Baumal a eu carte blanche pour élaborer ses plats gastronomiques, influencés par le terroir provençal et ses autres expériences internationales. Aussi, les beaux produits du coin sont privilégiés dans ce cadre somptueux, comme les asperges de Mallemort, les anguilles de Camargue, les escargots de Pertuis, l'huile d'olive des Baux-de-Provence ou encore les poissons de Méditerranée. Pour l'accord mets et vins, le sommelier Alexandre Corret a le loisir de pouvoir puiser dans l'une des 700 références de la cave du restaurant !

Dont celles du Château de la Gaude bien sûr s'étalant sur 25 hectares dont 17 de vignes. Les parcelles en culture biologique, classées AOP Coteaux d'Aix en Provence, sont constituées principalement des cépages grenache, syrah, cinsault, cabernet sauvignon, rolle, sémillon, grenache blanc et de clairette. « *L'objectif est de construire un vin haute couture qui reflètera le Château de la Gaude dans son ensemble* », précise le propriétaire. Et tout a été mis en œuvre pour atteindre ce but. Les cuves et la cave ont même été esquissées selon l'identité du Château de la Gaude par Olivier Chadebost. Indéniablement, le Château de la Gaude et ses différents acteurs ont misé sur l'excellence.

www.chateaudelagaude.com



“ Tout en respectant l’histoire du lieu et son architecture d’origine, Olivier Frémont a su insuffler une élégante modernité au château. ”

