

# Wellness *Sense of*

Le Magazine de l'Innovation Spa & Wellness à 360°

[www.senseofwellness-mag.com](http://www.senseofwellness-mag.com)

#24 Automne Autumn 2022 | 15€ 

DESIGN

## Dior Spa Cheval Blanc Le Spa le plus luxueux et exclusif de Paris



### News

La Wellness  
Révolution  
des Galeries  
Lafayette

### Concept

Escapade sensorielle  
au Château de la  
Gaude & Spa  
Aix-en-Provence

### Cosmetic

Snow Group  
Les ambitions  
du leader de la gestion  
de Spas en Europe

### Dossier

MICE et Wellness  
Un mariage  
de raison ?  
Analyse de situation



Situé au nord-est du quartier des Pinchinats, à dix minutes du centre-ville d'Aix-en-Provence, le Château de la Gaude dévoile un jardin à la française protégé au titre des monuments historiques, magnifiquement restauré par le paysagiste Thomas Gentilini.





# Escapade sensorielle au Château de la Gaude & Spa Aix-en-Provence

J'ai toujours aimé les lieux atypiques, souvent accompagnés d'histoires qui le sont tout autant. Des lieux qui vous touchent, vous emportent et vous bouleversent, à l'image du Château de la Gaude, une bastide du XVIII<sup>ème</sup> siècle, située au cœur d'une trentaine d'hectares, «à quelques pieds de vigne du centre-ville d'Aix-en-Provence», comme aime à le dire son propriétaire. Une histoire de passion, d'art, d'amour de la terre pour faire revivre cette belle endormie. Visite guidée...

**N** PAR ISABELLE CHARRIER - PHOTOS : D.GIANCATARINA / WE ON IT / J.BOUVIER / R.HAUGHTON / FURTIVE PHOTOGRAPHIE

Cette incroyable renaissance est née de la volonté d'un homme de faire revivre un lieu d'exception, hors du temps, à l'esprit enchanté qui avait d'ailleurs séduit Yves Robert, au point d'en avoir fait le décor de son film « Le Château de ma mère », sorti en 1990. Depuis cette époque, la demeure s'était endormie avant que l'homme d'affaires, esthète et épicurien, Didier Blaise ne tombe sous son charme en 2016 : « *Tout me plut d'emblée, l'authenticité des lieux, la nature aux alentours, et une sorte de vibration positive... je m'y sentais bien* ». Il est vrai que cette grande demeure provençale, avec ses bassins et son jardin à la française classé, a de quoi séduire mais c'est aussi son terroir, riche d'un patrimoine rare de vieilles vignes, et d'un fort potentiel, qui a plu à cet entrepreneur averti qui rêvait depuis longtemps d'acquérir une demeure viticole.

Mais Didier Blaise voit rapidement plus grand et tout s'accélère : pourquoi ne pas en faire un lieu de villégiature avec un restaurant gastronomique bien sûr, puis un second plus bistrannique et un hôtel de 17 chambres, mais aussi un caveau de dégustation, sans oublier l'art qui s'invite partout dans le domaine.

Pour donner vie à ce projet ambitieux, Didier Blaise s'attelle donc à faire restaurer les lieux, confiés à l'architecte aixois Olivier Frémont qui signe ici l'une de ses plus belles réalisations, en ayant su conserver la mémoire du domaine, tout en lui insufflant un esprit contemporain. Avec pour fil conducteur le jardin à la française, que l'on retrouve sur le logo, le très inspiré architecte a su bâtir une réelle identité au domaine.

Ce projet colossal s'est étiré sur quatre années pour aboutir en 2019 à un lieu où le beau et le raffinement rayonnent, où l'épure fait loi, c'est grandiose et chaleureux à la fois. Un esprit boutique-hôtel 5\* où l'art de vivre à la française prend tout son sens et s'apprécie sous toutes ses formes, avec pour inspiration de toutes les équipes, le domaine viticole qui s'étend sur 13 hectares.



« Je m'attache à créer à La Gaude un authentique esprit de famille. J'ai à cœur que l'art de vivre à la française en Provence y règne, avec goût et élégance. »

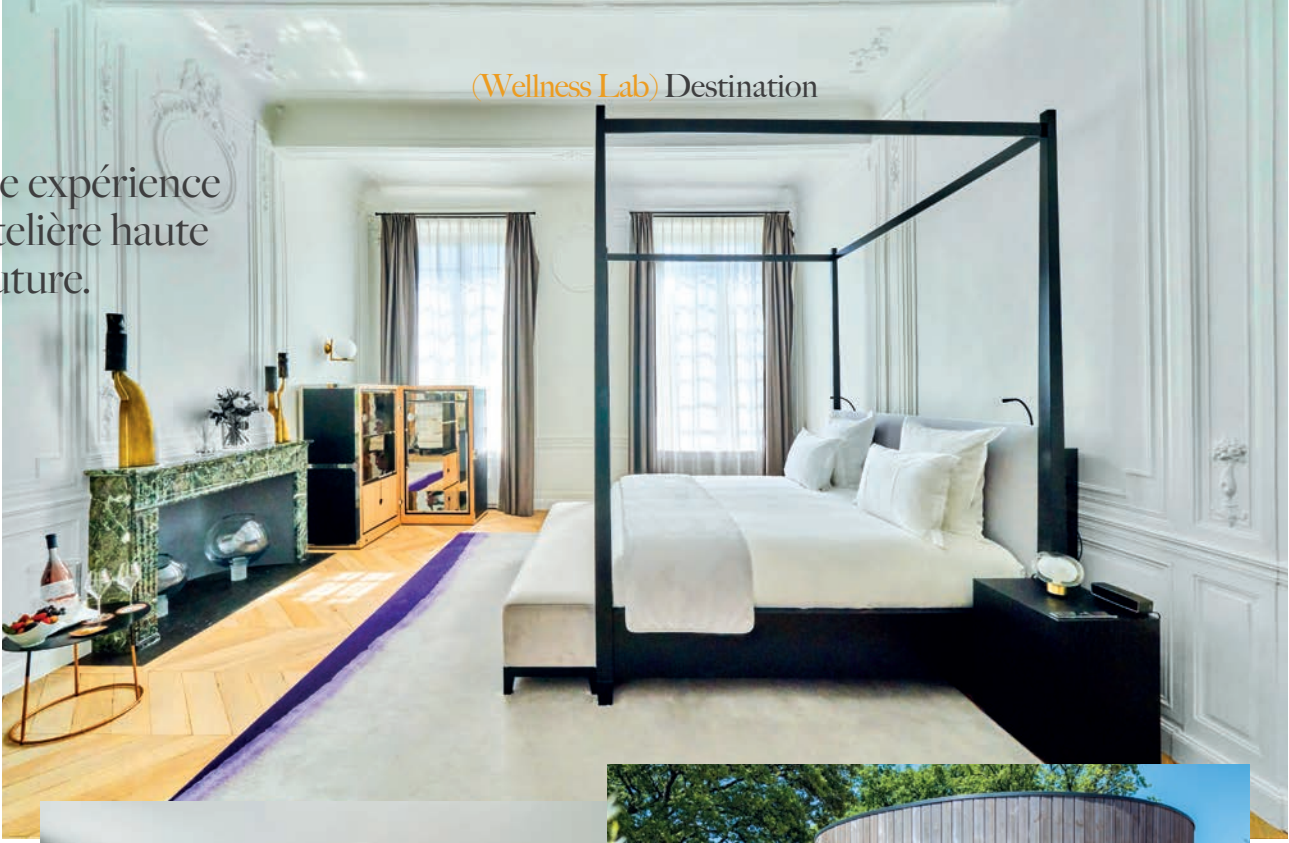
**DIDIER BLAISE**  
Propriétaire du Château de la Gaude

## Sensorial getaway at Château de la Gaude & Spa Aix-en-Provence

I have always liked unusual places, which are often accompanied by stories that are equally remarkable. Places that strike a chord, carry you away and deeply move you, like Château de la Gaude, an 18<sup>th</sup> century bastide, situated in the heart of thirty-or-so hectares, "just a grape's throw from Aix-en-Provence city centre", as the owner likes to put it. Here's a story of passion, art and love of the land... just the right ingredients needed to awaken this sleeping beauty. Join us on a guided visit.

This incredible renaissance is the consequence of one man's determination to bring back to life this exceptional and timeless place with its enchanting character that certainly cast its spell over Yves Robert, who used it as the décor of his 1990 film, "Le Château de ma mère", based on Marcel Pagnol's autobiographical novel. After this, the residence slumbered on until businessman, aesthete and epicurean, Didier Blaise was won over by its charm in 2016. Truth be told, this large Provencal abode, with its ornamental ponds and listed formal French garden is, indeed, very alluring. However, it was also the land, with its rich and rare heritage of old vines and strong potential that attracted this shrewd entrepreneur who had long dreamt of acquiring a wine-growing estate. So Didier Blaise set about restoring the place, entrusting the task to Aix architect, Olivier Frémont, who was able to conserve the essence of the domain while at the same time injecting a contemporary spirit in what is surely one of his most beautiful design achievements. This colossal project stretched over four years and, in 2019, culminated in a place that radiates beauty and refined elegance, where the purest simplicity reigns: it's both spectacular and warmly welcoming.

Une expérience  
hôtelière haute  
couture.



**Photo principale :** La suite Mademoiselle (66 m<sup>2</sup>) située dans la bâtisse principale, au style épurée avec vue sur le jardin à la française.

**Photo ci-dessus à gauche**

Une suite duplex (de 60 à 73 m<sup>2</sup>) située dans les longères attenantes. Une atmosphère différente s'y dégage. Cuivre, bois, tons gris et noirs.

**Photo ci-dessus à droite**

Pour un séjour plus insolite, 3 suites s'installent au cœur des vignes pour vivre un moment intimiste et contemplatif, 490 € la nuit.

Les 17 chambres et suites se répartissent dans les différents corps de bâtiment du Château à la façon d'un hameau. Ainsi, 7 sont réparties sur les 2 étages de la bâtisse principale, classée monument historique, dans une décoration raffinée et au design épuré, offrant une vue exceptionnelle sur le jardin à la française. Un esprit contemporain et moderne sublimé par l'architecte Olivier Fremont. Murs blancs immaculés, ornés des toiles de Robert Combas, planchers refaits à l'ancienne, moulures au plafond et cheminées en marbre pour certaines. Les 10 autres occupent les longères attenantes où, là encore, la décoration se mêle à l'art contemporain. Volumes généreux pour ces suites allant de 36 m<sup>2</sup> à 73 m<sup>2</sup>, dont certaines en duplex, avec leur mobilier sur mesure s'adaptant à chaque configuration unique, et des jeux de matières où le chêne clair et le cuivre dominent.

Pour un séjour plus insolite, 3 suites sont également proposées en pleine nature, entre vignes et paysage provençal. Ces tiny houses de 18 m<sup>2</sup> sont composées de deux pièces : une chambre avec un dressing et derrière elle, une salle de bain spacieuse avec douche à l'italienne sans paroi qui optimise et agrandit l'espace. Grâce à ses parois en verre courbé, ces modules d'habitation circulaires haut de gamme, conçus pour les grands espaces, offrent tout le confort d'une chambre d'hôtel avec une vue panoramique à 180°.

Enfin, nichée sur les hauteurs du domaine de la Gaude, la Villa met en scène une architecture provençale alliée à un design moderne. Les 5 chambres dont une suite parentale, la terrasse et sa piscine privée, les espaces de restauration intérieurs et extérieurs et le jardin de 2000 m<sup>2</sup>, permettent de profiter d'un séjour en famille ou entre amis, dans un cadre unique et intimiste, tout en profitant des services hôteliers du domaine.

The 17 rooms and suites are to be found in different buildings that make up the Château's estate, which is laid out rather like a hamlet. So 7, spread over 2 floors of the main building, a listed historical monument, are elegantly decorated in pared down simplicity and have a stunning view over the formal French garden. The 10 others are located in the adjoining Longère-style cottages, where the decoration merges with contemporary art. For a more unusual stay, 3 suites are also available in the heart of the countryside, surrounded by vineyards and Provençal landscapes. These tiny, 18m<sup>2</sup> houses comprise two rooms: a bedroom with dressing room and, behind that, there is a spacious bathroom with a panel-free, walk-in shower that optimises and enlarges the space with a 180° panoramic view. Finally, nestling on the higher ground overlooking the Gaude estate, is the Villa, showcasing Provençal architecture combined with a modern design that provides the ideal, unique and private setting for a holiday among family or friends, while enjoying all the estate's hotel services.



# swiss line

BY DERMALAB 



Experts en soins esthétiques depuis plus de 30 ans,  
nos protocoles personnalisés respectent la peau et son intégrité.

Nos formules primées contiennent des ingrédients bioactifs naturels à l'efficacité prouvée, des molécules identiques à celles de la peau telles que le collagène, des peptides et des facteurs de croissance testés cliniquement pour des résultats visibles.

WALDHOTEL HEALTH & MEDICAL EXCELLENCE  
BÜRGENSTOCK RESORT

*Switzerland*



MOHONK  
HOUSE

*United States*



ANANTARA WORLD ISLANDS  
DUBAI RESORT

*United Arab Emirates*



## EQUIPHOTEL PARIS

THE HOSPITALITY & FOOD BUSINESS PLACE

6-10 NOV. 2022

RETROUVEZ-NOUS PAV.7.3 - STAND N018

CONTACT

DERMALAB S.A. | Dufourstrasse 20 | 8702 Zollikon, Switzerland

T: +41 44 396 15 51 E: [info@swissline-cosmetics.com](mailto:info@swissline-cosmetics.com) | [www.swissline-cosmetics.com](http://www.swissline-cosmetics.com) | [@swissline.skincare](https://www.instagram.com/swissline.skincare)

## Différents lieux de gastronomie, où le convive voyage à travers l'assiette, orchestrés par le Chef étoilé Matthieu Dupuis-Baumal.



Le chef Matthieu Dupuis-Baumal a eu carte blanche pour créer un haut lieu de gastronomie où tout a été pensé, du parcours client à l'art de la table, en passant par le son et les jeux de lumière. L'idée étant de faire voyager le convive à travers l'assiette grâce aux différentes expériences culinaires proposées au sein du domaine.

Au restaurant gastronomique *Le Art*, auréolé d'une étoile au Guide Michelin en 2019, la cuisine du chef (et de son sous-chef Matthieu Derible) est résolument française ; son terroir, indéniablement provençal et les influences internationales qu'il rapporte de ses différentes expériences et voyages autour du monde, viennent généreusement se mêler pour former à la perfection des créations audacieuses. Trois menus dégustation sont proposés, pensés comme autant d'itinéraires au cœur d'une Provence inédite : *Couleurs et Saveurs* (97 €), *Provence Vagabonde* (145 €) et *Notre fil d'Ariane, un labyrinthe de Charme* (185 €). Le tout sublimé par une carte des vins d'exception de plus de 1 500 références, parmi lesquels ceux du domaine bien entendu. Une expérience là aussi haute couture.

Au *Kaiseki*, restaurant gastronomique japonais, à 4 mains avec le Chef Kazunari Noda, ces maîtres du piano livrent une partition remarquable entre tradition et modernité, à la découverte de l'umami, cinquième saveur « essence de délice », au travers d'un menu dégustation servi uniquement les soirs : *Le Menu Omakase – Le Grand Voyage* (165 €). Mention spéciale au dashi de langoustines ou encore au Wagyu grillé textures d'artichauts et morilles,

tous deux d'une finesse remarquable. Ici, tout a été pensé et réfléchi pour vivre un moment unique au pays du soleil levant, qui se finit en apothéose avec la traditionnelle cérémonie du thé matcha réalisée par le Chef Kazunari Noda en personne. Quant à la décoration de la salle intérieure privée, elle vous emporte littéralement en plein cœur du Japon, entre œuvres d'art, décors au plafond et chai à barriques, pour vivre un moment unique. Une cuisine qui se décline en mode brasserie avec *Le K* et son étonnant espace entre clair-obscur et notes japonaises. Au cœur de la salle intérieure, le Lilicoptère en plumes roses et paillettes de Joana Vasconcelos, transforme l'endroit en un cadre exceptionnel de dégustation, le midi comme le soir. La terrasse intimiste et cosy permet de profiter de la douceur de la Provence. À la carte, spécialités japonaises et fortes inspirations du terroir provençal.

Enfin, version brasserie chic et décontractée pour *La Source* qui vient compléter l'offre culinaire en proposant une carte ludique qui s'articule autour de propositions mêlant produits du terroir provençal et inspirations d'ailleurs, issues des divers voyages du Chef. Une jolie offre de street food chic, comme le *Lobster Roll* (51 €) qui s'amuse à bousculer les codes. Un lieu qui porte bien son nom puisque se dresse en plein milieu du restaurant une incroyable source naturelle datant du XII<sup>ème</sup> siècle, magnifiquement mise en valeur par l'architecte Olivier Frémont. L'inattendu toujours et encore...





**MATTHIEU DUPUIS-BAUMAL**  
Chef Étoilé Château de la Gaude

**Ci-contre**

Il a voyagé dans 27 pays différents et appris la cuisine auprès des plus grands: Bernard Bach, Éric Briffard ou Michel Troisgros. Un Chef à la personnalité atypique, qui s'est rêvé un temps rugbyman, avant de se passionner pour la haute gastronomie. Un Chef authentique qui sait manier les goûts et innover car c'est bien là sa plus grande qualité: savoir se réinventer en permanence. Sa devise: «*La cuisine, c'est donner de la mémoire à l'éphémère...*».



**Photo ci-contre**

Un des plats signature du Chef Matthieu Dupuis-Baumal: l'Artichaut cuit en barigoule caviar osciètre, yuzu, noisette du piémont et sauce champagne. L'idée de cette recette est de garder la cuisson traditionnelle de l'artichaut et de le sublimer avec d'autres saveurs.

Chef Matthieu Dupuis-Baumal was given free rein to create a gastronomic mecca where everything has been carefully considered from the client journey to the tableware, and not forgetting the sound and lighting. The idea is to take the guest on a journey through the dishes served thanks to the various culinary experiences offered in the domain.

At the gastronomic restaurant, *Le Art*, crowned with a Michelin star in 2019, the chef's cuisine is resolutely French, his region is decidedly Provence and yet international influences make a

generous contribution to perfectly form bold creations.

At the Japanese gastronomic restaurant, *Kaiseki*, working alongside Chef Kazunari Noda, these maestros of the kitchen range orchestrate a fusion of tradition and modernity, revealing the fifth flavour, Umami, the "essence of deliciousness" through a tasting menu that is only served in the evening. These culinary delights are also available in the *Le K* brasserie with its astonishing, Japan-inspired, contrasting light and dark space. In the centre of the indoor room, Joana Vasconcelos' pink feather and glitter

piece, the *Lilicoptère*, transforms the space into an extraordinary setting for eating and drinking, both at lunchtime and in the evening. Finally, the casually chic brasserie, *La Source*, completes the establishment's culinary offering and proposes a fun menu based on suggestions that combine regional Provençal products with inspirations from further afield, drawn from the Chef's various travels. This is indeed an aptly named place as standing right in the centre of the restaurant is an incredible natural source dating from the 12<sup>th</sup> century and magnificently showcased by the architect, Olivier Frémont. The unexpected awaits around every corner!



**Photo p.40**

Au restaurant étoilé *Le Art*, tout a été conçu sur mesure, avec toujours le jardin à la française comme inspiration. On les retrouve notamment dans la structure en laiton qui orne le plafond des deux salles du restaurant.

**Photo ci-dessus**

Au cœur de la salle intérieure de la brasserie *Le K*, le *Lilicoptère* de Joana Vasconcelos transforme l'endroit en un cadre exceptionnel de dégustation, le midi comme le soir.

**Photo ci-contre**

La brasserie *La Source* tient son nom de la source naturelle, datant du XII<sup>e</sup> siècle, qui se dresse au milieu du restaurant où elle est magnifiée par des jeux de lumière.



## Le Spa du Château de la Gaude est lové dans un ancien haras, véritable hacienda du bien-être.

En suivant le petit chemin privatif qui part de l'hôtel, on découvre au détour des vignes, le Spa du Château de la Gaude lové dans un ancien haras, dont la forme si particulière a été gardée, le métarmophosant en véritable hacienda du bien-être. Un bel espace de 300 m<sup>2</sup> habillé de pierres blanches, de bois massifs et de laiton, dévoilant dès l'entrée une boutique où l'on retrouve la marque Suisse Valmont mais aussi la marque star des lieux : Olivier Claire, créateur français d'une nouvelle génération de soins premium où la nature est optimisée par la science, « *un choix comme une évidence* » pour Audrey Rémy. Au rez-de-chaussée, 4 cabines de soins, dont une double VIP avec baignoire, et une seconde cabine duo à l'étage. Leur décoration est une ode à la mode puisque chaque espace est habillé d'un tissu de grand créateur, inspiré par Jean-Paul Gaultier ou siglé Hermès ou Missoni. Un espace hammam-sauna ainsi qu'une douche sensorielle, une salle de fitness et un espace détente orné d'œuvres contemporaines là aussi, complètent l'offre Wellness des lieux.

Côté extérieur, un joli jardin de relaxation privé offre à la belle saison un cadre bucolique, pour se ressourcer autour de la fontaine après un soin, bercé par le chant des cigales. On peut aussi profiter de la piscine extérieure et du bar et restaurant dédiés pour y déguster finger food et mocktails rafraîchissants... en contemplant les vignes et la nature environnantes.

Côté soins, Audrey Rémy et son équipe de six praticiennes offrent une carte de soins inspirée avec des rituels signature imaginés par la pétillante et créative directrice du Spa, dont certains en collaboration avec la marque Olivier Claire à l'image de Capsule B (à lire p.50).

Parmi les plus singuliers : la mise en place de soins et massages infusés de CBD premium, aux vertus anti-inflammatoires puissantes, parmi lesquels la surprenante Manucure ou Pédicure CBD Oh Oui ! Un soin effet « *comme sur un nuage* » commencera par un bain aux sels de l'Himalaya et de Guérande infusé au CBD, suivi d'un gommage et d'un masque, puis d'un soin de réflexologie plantaire. Pour finir, travail de l'ongle et des cuticules, avec pose de vernis naturel pour des mains et des pieds soulagés, régénérés et embellis (60 min, 90 € - Avec vernis semi-permanent 70 min, 110 €).

Même créativité pour la collection bien-être dédiée pour s'ancrer au cœur de la Provence. Coup de cœur pour le rituel *Romance en Provence*, à vivre idéalement en duo. Au programme : un bain infusé à la lavande et au camomille, suivi d'un massage en duo de 90 minutes, avant de se détendre avec un rosé pétillant du Château tout en savourant des mises en bouche maison dans le jardin privé. Et, pour ne jamais oublier ce moment privilégié, un peignoir signature Spa Château de la Gaude vous sera offert (150 min, 500 €).

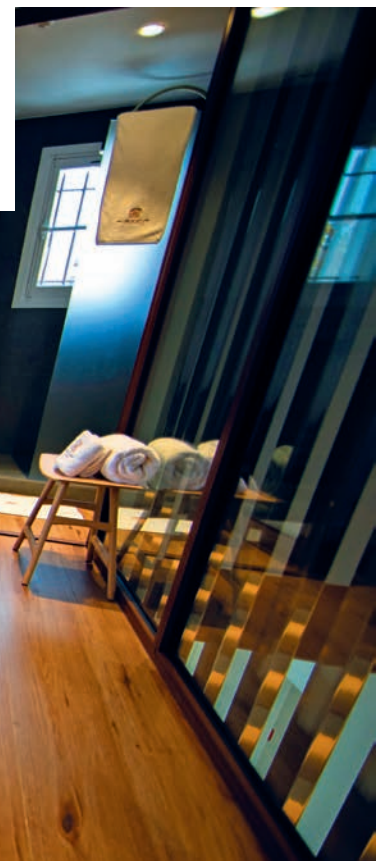
Les petits ne sont pas oubliés avec le Spa des Pitchouns et son offre de soins de 20 à 45 min (à partir de 35 €, les 20 min). Des protocoles élaborés là aussi par Audrey Rémy, avec la complicité de la marque française Colin Maillard, qui débutent tous par une guidance sophronique ludique, avant d'enchaîner sur des rituels aux notes gourmandes de l'enfance. Les enfants sont accueillis dès 3 ans accompagnés au moins d'un parent. De quoi satisfaire tous les âges et toutes les envies !



**AUDREY RÉMY**  
Directrice du Spa

### *Ci-dessus*

Ancienne danseuse de haut-niveau, reconvertie en experte de l'esthétique et du soin, Audrey a quasiment vécu toute sa vie à Los Angeles où elle était propriétaire d'un Spa à Beverly Hills fréquenté par de nombreuses stars. Elle a également été créatrice de protocoles de soins pour une marque de cosmétiques de luxe française. De retour en France en 2020, elle prend la direction du Spa du Four Seasons Megève avant de rejoindre le Château de la Gaude à l'automne 2021 afin de mettre son savoir-faire et ses créations au service de ce lieu magique dont elle est tombée amoureuse comme elle aime à le dire.







**Photo p.48**

Chacune des cabines de soins du Spa est habillée par un tissu de grand créateur, à l'image de la suite duo siglée Jean-Paul Gaultier.

**Photo ci-dessus**

Dès l'entrée du Spa, la boutique dévoile les produits de la marque Suisse Valmont mais aussi la marque star des lieux : Olivier Claire.

**Photo ci-contre**

Le jardin de relaxation offre de longs bains de soleil ombragés pour une détente absolue autour de la fontaine. À l'instar de tout le domaine, l'art et la mode se fondent dans le décor.

**Photo de droite**

On peut aussi profiter de la piscine extérieure et du bar et restaurant dédiés pour y déguster finger food et mocktails rafraichissants.



A little private path from the hotel runs alongside the vines and leads to the Château de la Gaude Spa, nestled away in the former stables that have been metamorphosed into a genuine hacienda of wellness, while at the same time keeping the building's very particular shape. A wonderful 300m<sup>2</sup> Spa that offers not only Swiss brand Valmont but also the place's star brand, Olivier Claire, the French creator of a new generation of premium skincare treatments where nature is optimised by science. On the ground floor, there are 4 treatment rooms, one of which is a double VIP

room with bathtub, and there is also a second duo treatment room on the upper floor. Outside, there is a lovely private garden for relaxation. Also, the outdoor pool is ideally situated to contemplate the surrounding vines and scenery. As for the treatments, Audrey Rémy and her team of six Spa practitioners offer an inspired treatment menu with signature rituals designed by the vibrant and creative Spa director, some in collaboration with the brand Olivier Claire, like the Capsule B (*read more on page 50*). Among the most remarkable are

the introduction of treatments and massages infused with premium CBD with its powerful anti-inflammatory virtues, especially the surprising CBD Oh Oui! Manicure or Pedicure. The same creativity can be found in the dedicated wellness collection rooted in the heart of Provence. Youngsters have not been forgotten. They have their very own Spa des Pitchouns. Here again, Audrey Rémy has designed special protocols in close collaboration with the French brand, Colin Maillard.





Soin signature plébiscité :  
Capsule B, imaginé par  
Audrey Rémy avec la complicité  
de la marque Olivier Claire.

Avant de vous parler de ce soin, parlons plus en détails de la marque Olivier Claire, pour laquelle Audrey Rémy a eu un coup de cœur, mais aussi sa clientèle à en croire l'engouement qu'elle génère, tant au niveau des soins que du retail. Depuis 10 ans, Olivier Claire puise dans la nature le meilleur pour transmettre à travers ses soins la synergie et la très haute concentration d'actifs végétaux rares et précieux, optimisés par la science. Née de l'expertise de son créateur Olivier Couraud sur le monde végétal, les produits Olivier Claire sont 100 % made in France et se déclinent dans une gamme visage et corps premium, enrichie chaque année de nouvelles innovations. Comme le souligne Audrey Rémy : « Olivier Claire m'a séduit tant pour son univers de marque que pour la qualité de son accompagnement à tous les niveaux opérationnels et sa parfaite culture de l'hôtellerie premium ». La marque sera d'ailleurs présente à EquipHotel, du 6 au 10 novembre, à Paris Porte de Versailles.

Passons donc au *Soin Collection Capsule B* (B pour Blaise, clin d'œil au nom du propriétaire des lieux), imaginé par Audrey Rémy avec la complicité de la marque Olivier Claire. Ce grand soin holistique dédié au visage et au corps se décline en plusieurs tableaux, orchestrés par une gestuelle sur mesure. Après le modelage du visage avec des formules gorgées d'actifs végétaux et délicatement parfumées, vient le masque et, durant sa pose, la praticienne va réaliser un enveloppement sensoriel, des jambes ou des bras, qui sera ensuite suivi d'un divin modelage. Une magnifique expérience ponctuée d'attentions tout au long du soin qui laisse la peau régénérée et le corps profondément détendu (115 min, 310 €).



Before taking a closer look at this treatment, let's talk in more detail about Olivier Claire skincare products, a brand that won Audrey Rémy's heart. For 10 years, Olivier Claire has been drawing on the best that nature provides to transmit its synergy through treatments with a very high concentration of rare and precious plant active ingredients that have been optimised by science. *The Capsule B Treatment Collection* (B for Blaise, in a nod to the owner's name) created by Audrey Rémy in close collaboration with the brand Olivier Claire, is a truly great holistic treatment for the face and body that is organised in several scenes, orchestrated by tailored massage protocols that deliver a magnificent experience accentuated with attentive gestures throughout the treatment, leaving the skin regenerated and the body deeply relaxed.





NATHALIE TUIL ~ PARIS  
SPA DU CHEVEU



4 SHAMPOOINGS  
4 MASQUES D'ARGILE  
1 SOIN NOURRISSANT  
100 % NATUREL



Hôtels et Spas 5 étoiles de France et d'ailleurs,  
devenez le partenaire de la première marque française  
de soins d'argiles 100% naturel spa du cheveu



Nos produits sont présents  
dans les palaces  
et les hôtels 5 étoiles





## La vigne comme passerelle entre tous les univers du domaine.

Ce site viticole, aussi appelé la Sainte Victoire, est tout simplement le cœur du domaine, la source d'inspiration de toutes les équipes, la passerelle entre tous les univers. Un passionnant et ludique parcours œnologique est proposé, débutant par la découverte du vignoble. Classées AOP « Coteaux de Provence », toutes les parcelles sont en culture biologique pour ainsi respecter la qualité d'une production confidentielle. L'encépagement est constitué principalement de Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Rolle, Sémillon, Grenache blanc et de Clairette. « *Les vendanges sont intégralement réalisées à la main avec un double tri afin de ne garder que les grains souhaités. L'objectif est de construire un vin haute couture qui reflétera le Château de la Gaude dans son ensemble* », comme le souligne Pierre-Marie Segalen, Maître de Chai des lieux. Pour ce faire, un magnifique chai d'élevage, à la hauteur des ambitions du domaine, a été créé dans les règles de l'art. Les cuves ont comme un petit d'air d'Yquem ou de Cheval Blanc puisqu'elles ont été dessinées par le même architecte : Olivier Chadebost, qui les a même signées.

Point d'orgue de cette visite : le caveau de dégustation, un écrin d'exception qui propose 1 500 références qui se reflètent à l'infini dans le somptueux plafond en inox poli miroir, courbé, à l'effigie du jardin à la française. En prolongement de la boutique, on peut découvrir le bar couleur acier en forme de cuve où vous pourrez déguster les vins du domaine, dont certains sont primés : deux rouges (Hortense et la Chapelle Gabrielle), deux rosés (Garance et Mademoiselle), un blanc d'une grande finesse (La Treille) et le dernier né du domaine, un rosé pétillant (Altitude 400).

Une inspiration pour Audrey Rémy qui va proposer prochainement un nouveau rituel baptisé « *L'Éveil des Sens* » qui sera un lien entre l'univers du vin et du parfum... Tout un programme !

This winegrowing site, also called Sainte Victoire, is quite simply the beating heart of the whole domain and the source of inspiration for all the teams, providing a connection between all the different realms of the place. An enthralling and fun oenological circuit is available, starting with discovering the vineyard. Classified as AOP "Coteaux de Provence", all the plots are organically farmed so as to uphold the quality of limited production. "The aim is to develop a haute couture wine that reflects the Château de la Gaude as a whole". The high point of this visit is the tasting cellar, an exceptional setting that proposes 1,500 references and where you will be able to taste wines from the estate, some of which are award winners.

An inspiration for Audrey Rémy, who will soon be offering a new ritual called "L'Éveil des Sens" that will be a link between the worlds of wine and perfume... We can't wait!





ILS NOUS FONT CONFIANCE



VILLA GEBA\*\*\*\*\*  
MONTÉNÉGR0



CLINIQUE MÉDICIS  
DR RACHEL PESSIS  
PARIS 16ÈME



CÉZANNE HÔTEL & SPA\*\*\*\*  
CANNES



DISINI HÔTEL \*\*\*\*  
CASTRIES



Si le vin est l'une des passions du propriétaire des lieux, l'art contemporain en est incontestablement une autre. Parmi les nombreuses expériences proposées au domaine, les itinéraires artistiques sont l'une des plus exclusives, tant par la diversité des œuvres que par leur mise en scène. Un projet qui a été rendu possible grâce à un programme de curation artistique réalisé avec la galerie tropézienne Garance Montador, créée également par Didier Blaise.

On peut ainsi découvrir dans plusieurs endroits du domaine les sculptures monumentales de Philippe Pasqua, parmi lesquelles une série alertant sur la protection de l'océan et de sa faune, comme le squelette d'une gigantesque baleine volante au milieu des vignes, ou l'œuvre « Requin » de 6 m de haut. Outre les œuvres extérieures, une des ailes de l'Orangerie fait office de galerie d'art, l'autre étant réservée aux séminaires. Un espace de création qui se renouvelle sans cesse selon les acquisitions et devient ainsi un véritable centre d'art, où toutes les œuvres sont à la vente.

Le Château s'est d'ailleurs vu attribué en 2021 le label d'excellence « Artravel Hotels Signature » qui célèbre l'omniprésence de l'art contemporain, de la culture, de la gastronomie, du design... et du Wellness ! Pour les plus curieux, un parcours commenté de 45 min est proposé à la découverte des installations disposées dans le jardin, l'occasion aussi d'y croiser Sacha, le jardinier des lieux, lui aussi un livre ouvert sur le Domaine et la nature qu'il se plaît à entretenir, comme tous les potagers qui fournissent les restaurants, un art aussi !

Among the numerous experiences made available at the domain, the artistic itineraries are some of the most exclusive, both for the diversity of the works and their staging.

In several places around the domain, it is possible to discover the monumental sculptures of Philippe Pasqua. In addition to the outdoor works, one of the wings of the Orangery has taken on the role of an art gallery, the other wing being reserved for seminars. This is a space for creation that is continually renewed thanks to the acquisitions made: a veritable art centre where all the artworks are for sale.

The Château was, for that matter, attributed the "Artravel Hotels Signature" label of excellence in 2021. This label celebrates the omnipresence of contemporary art, culture, gastronomy, design and... wellness!

## Une galerie d'art à ciel ouvert, en harmonie avec la nature.



### DERNIÈRE IMPRESSION

Le Château de la Gaude est un lieu passionnant et atypique, réunissant dans un lieu très exclusif une offre originale, où rien n'est trop beau pour sublimer les sens et rendre ainsi mémorable mon éphémère, mais au combien riche, escapade sensorielle.

On ne peut que saluer Didier Blaise pour sa capacité à réunir autant de talents, jeunes pour la plupart, tous animés par ce désir d'être des créateurs de souvenirs. Le Château de la Gaude amène une signature unique, bougeant les codes, en inventant certains, mais avec une seule envie : offrir un moment incomparable, intimiste et contemplatif ! Ne serait-ce finalement pas cela que l'on demande à l'hôtellerie aujourd'hui ?

Château de la Gaude is a fascinating and unusual place that brings together, in one highly exclusive site, an original offering where nothing but the best is rolled out to enhance the senses, thus making my fleeting but oh so rich sensorial getaway such a memorable experience. Château de la Gaude conveys a unique signature, shifting some codes and inventing others, all with a single goal in mind: offering an essentially private and contemplative moment beyond compare!

When all is said and done, isn't that exactly what we ask of the hotel industry today?