

# PROVENCE

LE MAGAZINE DES SÉJOURS DÉTENTE À LA CARTE - N° 27   AVRIL - MAI - JUIN 2021 - PHOENIX-PUBLICATIONS.COM

—  
PRIX  
DÉCOUVERTE  
5€<sub>90</sub>  
au lieu de  
~~7€<sub>90</sub>~~  
—

**NORMANDIE**  
**COUTANCES,**  
LA « TOLÈDE  
DU COTENTIN »

**ÉVASION**  
**ROAD TRIP**  
EN BASSE  
CALIFORNIE

**BRETAGNE**  
**L'OUST À BROCÉLIANDE**  
DES CITÉS DE CARACTÈRE  
DANS UN ÉCRIN DE VERDURE

**ESCAPADES SECRÈTES AU**  
**PAYS DES CIGALES**

**GORDES CASSIS BANON ARLES ROUSSILLON FORCALQUIER LOURMARIN**



BELUX/PORT/CONTI : 6,70 € - MAR : 70 MAD - DOM : 6,40 € - CH : 10,00 FS



#### PIERRES SÈCHES

50 - ARLES, CITÉ HISTORIQUE ET CULTURELLE

52 - BANON, LA CITÉ FROMAGÈRE

54 - LES PLUS BEAUX VILLAGES

DE PROVENCE

54 - UN LITTORAL BAINÉ DE SOLEIL

#### ■ PLAISIR DES SENS

64 - UN PAYS DE PARFUMS ET DE SAVEURS

Parmi les – nombreuses – raisons d'aimer la Provence, la gastronomie figure en bonne place. Entre les produits locaux à repérer chez les producteurs ou sur les marchés et les spécialités à déguster au restaurant, le plaisir est toujours au rendez-vous.

68 - UNE CUISINE TOUTE EN SAVEUR

Avec tous les trésors d'un terroir d'exception et un savoir-faire traditionnel séculaire, la Méditerranée inspire les cuisiniers du monde entier... à commencer par ceux de cette région surprenante.

72 - UN VIGNOBLE ENTRE MER ET MONTAGNE

Dans les départements des Bouches-du-Rhône, du Var et des Alpes Maritimes, quelques 600 producteurs proposent des crus tout à fait remarquables, en rouges, blancs et, bien sûr, en rosés. Un régal pour les amateurs d'agrotourisme.

76 - À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS

Les vigneron provençaux sont toujours ravis de faire découvrir leur terroir, d'expliquer les subtilités de leur métier, de montrer leurs savoir-faire, de faire déguster leurs meilleurs crus et même de vous héberger quelques jours.

#### ■ BONNES ADRESSES

80 - DOMAINE DE FONTENILLE, UNE BASTIDE AU COEUR DU LUBÉRON

À environ 25 minutes d'Aix-en-Provence et à 5 km de Lourmarin, le domaine de Fontenille

étoffe ses 35 hectares de vignes dans un cadre magnifique, avec les montagnes en toile de fond.

82 - CHÂTEAU DE LA GAUDE : ESCALE AU MILIEU DES VIGNES

Situé à quelques pieds de vignes du centre-ville d'Aix-en-Provence, ce domaine viticole est aussi un hôtel de luxe et un lieu d'exposition privilégié pour les œuvres d'art contemporain. L'occasion pour partir à la découverte des vins du domaine à travers un séjour qui allie art, histoire et gastronomie.

84 - HÔTELS ET CHAMBRES D'HÔTES POUR TOUS LES GOÛTS

88 - UNE MAISON POUR TOUTE LA TRIBU

#### ■ À LA MAISON

92 - INSPIRATIONS DU SUD

94 - BONNES RECETTES

97 - ABONNEZ-VOUS



1

**1 -** Une bastide provençale du XVIII<sup>e</sup> siècle parfaitement remise au goût du jour accueille les hôtes.

**2 -** Un surprenant jardin à la française entoure la demeure.

**3 -** La dégustation des grands crus du domaine fait partie des parcours œnologiques.

**4 -** Au restaurant gastronomique Le Art, Matthieu Dupuis Baumal enchante les papilles.

**5 -** Commencer la journée par un superbe petit déjeuner face aux vignes.

**6 -** La suite Mademoiselle.

SITUÉ À QUELQUES PIEDS DE VIGNES DU CENTRE-VILLE D'AIX-EN-PROVENCE, CE DOMAINE VITICOLE EST AUSSI UN HÔTEL DE LUXE ET UN LIEU D'EXPOSITION PRIVILÉGIÉ POUR LES ŒUVRES D'ART CONTEMPORAIN. L'OCCASION POUR PARTIR À LA DÉCOUVERTE DES VINS DU DOMAINE À TRAVERS UN SÉJOUR QUI ALLIE ART, HISTOIRE ET GASTRONOMIE.

Le Château de La Gaude constitue la quintessence de la bastide provençale, le domaine offrant une proportion et une rigueur admirable dans sa construction. Le sublime jardin à la française classé parmi les Monuments Historiques incite à de longues balades. Une allée de chasse aux papillons confère un supplément d'âme exquis à ce lieu de caractère. Il est un plaisir pour les yeux et une ode à la ville de Paul Cézanne. Acquis en 2016 par Didier Blaise et transformé en hôtel de luxe, cette demeure du XVIII<sup>e</sup> siècle a conservé tout son charme d'antan, tandis que l'architecte Olivier Frémont a insufflé dans les nouvelles constructions un esprit contemporain. Les 17 chambres et suites que compte l'hôtel se répartissent dans les différents bâtiments du château à la façon d'un village : 7 sont réparties sur les deux

étages de la bâtisse principale, classée monument historique, et 10 se situent dans les longères attenantes. La Villa s'apparente quant à elle à une cachette privée qui s'ouvre sur de grands jardins.

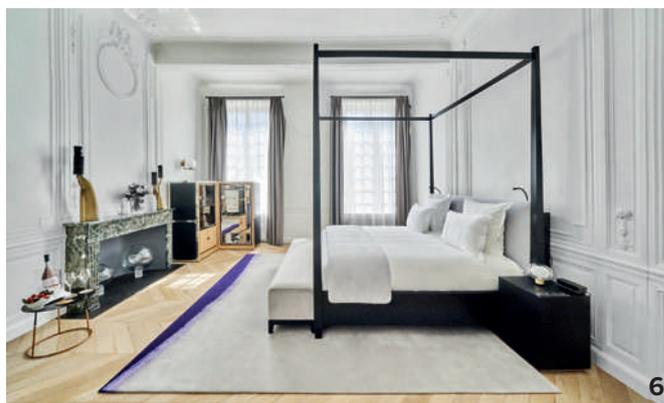
#### DES VINS REMARQUABLES

Seul domaine viticole de la ville de Cézanne, le Château de la Gaude pratique une viticulture en biodynamie, respectueuse de l'environnement et des sols. La visite du vignoble permet de s'immerger dans les 13 hectares de vignes répartis sur 19 parcelles classées AOC Coteaux d'Aix-en-Provence. L'encépagement se compose principalement de Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Rolle, Sémillon, Grenache blanc et Clairette. Deux parcours initient les hôtes au savoir-faire du lieu :



## POUR LES ÉPICURIENS

Matthieu Dupuis Baupal, chef du restaurant gastronomique étoilé Le Art, assure lui-même le room-service pour partager sa vision du terroir provençal et faire voyager le convive dans l'assiette. On en profite pour y accorder les vins du domaine, à moins de s'échapper dans les jardins pour poursuivre la dégustation sous un rayon de soleil. L'expérience se prolonge désormais jusqu'à L'Ivresse, le nouveau bar à vin. On y déguste les crus du domaine mais aussi des cocktails signatures accompagnés des tapas du Chef, quesadillas à la truffe et comté affiné 36 mois, lobster roll ou encore pâté en croûte artisanal. Improviser un pique-nique dans la ville de Cézanne ou un apéritif dans les vignes... les vins du Château de la Gaude s'emportent partout, pour un véritable shot de Provence.



- la visite **Découverte**, 1 heure pour visiter les vignes, le chai de vinification et le chai à barriques, avant de conclure par une dégustation de vins choisis (Garance rosé, Hortense rouge, Altitude 400) ;
- la visite **Grands Crus**, 1h30 pour prolonger l'immersion par une visite de la cave de vieillissement et une dégustation de l'ensemble de la gamme (Garance rosé & blanc, Mademoiselle, Hortense, La Chapelle de Gabrielle, La Treille et Altitude 400).

La visite est l'occasion d'apprécier les œuvres d'art contemporaines disséminées sur toute la surface du domaine, des espaces communs jusque dans les vignes.

## UN SPA DE LUXE

Après une journée dans les vignes ou à la découverte de la région, quoi de mieux que de s'offrir une parenthèse ressourçante dans le spa de l'hôtel. Issu d'un patrimoine à la pureté exceptionnelle, la prestigieuse marque suisse Valmont propose des soins visages et corps aux multiples vertus, et les thérapeutes assurent massages, rituels détente et prestations esthétiques dans les 4 cabines de soins, dont une double. L'espace détente propose aussi un hammam, un sauna, une douche sensorielle et une salle de fitness.

3959 Route des Pinchinats 13100 Aix-en-Provence