



Le Château de la Gaude désormais classé hôtel 5 étoiles

📁 Dans Hôtellerie ⌚ 24 janvier 2020 💬 0

Le **Château de la Gaude**, situé à quelques minutes du centre-ville d'Aix en Provence, ouvert depuis 6 mois, vient de se voir attribué **5 étoiles** ! Nichée dans un écrin de verdure, cette bastide du 17^{ème} siècle rassemble tous les critères nécessaires par Atout France pour faire partie du cercle très prisé des hôtels de luxe 5 étoiles en France.

C'est l'architecte Olivier Frémont (studio Frémont) qui a eu carte blanche et qui signe ici l'une de ses plus belles créations. Aux manettes de ce château, classé monument historique, une équipe audacieuse portant un regard contemporain sur les codes hôteliers. Les 14 chambres et suites aux allures de diva sont d'un blanc immaculé alliant bois noirs, bois plus clair, chêne ou cuivre, poutres apparentes pour certaines et planchers d'époque intelligemment rénovés. Habillées avec élégance, les chambres arborent les toiles de Philippe Pasqua ou de Robert Combas qui sont légions. Les salles de bains, quant à elles, ont une vue imprenable sur la campagne provençale.





Outre l'hôtel, le domaine dispose de salons situés dans les Orangeries du jardin pour accueillir séminaires, journée d'étude ou événements divers sur-mesure, de nombreuses terrasses surplombant les jardins à la française classés, un caveau avec plus de 900 bouteilles à la vente, d'un chai d'une modernité déconcertante, d'un restaurant gastronomique ainsi qu'une chapelle, entièrement rénovée. Le spa Valmont et la piscine seront inaugurés au printemps 2020.

Les 25 hectares de terrain dont 17 de vignes recèlent de richesses. Ce site viticole, aussi appelé, la Sainte Victoire est tout simplement le cœur du domaine. Classé AOP « Coteaux d'Aix en Provence », toutes les parcelles sont en culture biologique pour ainsi respecter la qualité d'une production confidentielle.



C'est le chef Matthieu Dupuis-Baumal qui a su, entouré de sa fidèle équipe, créer un haut lieu de gastronomie, avec sa terrasse surplombant les jardins. Ainsi « Le Art » fut créé ! Tout a été pensé, réfléchi.

du parcours client à l'art de la table en passant par le son et les jeux de lumière.... L'expérience, elle aussi, haute couture se déguste sans modération. La cuisine du chef (et de ses sous-chefs Giovanni Facchinetti depuis 7 ans et Matthieu Derible) est résolument française, son terroir, indéniablement provençal et ses 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.



En mars 2020, le bistrot « La Source » ouvrira ses portes pour compléter l'offre gastronomique. Ce restaurant à l'ambiance feutrée, sera ouvert autour de la source originelle du domaine datant du 12ème siècle.

Hôtel Château de la Gaude *****

- 3913 Route des Pinchinats – 13100 Aix en Provence – France
- Tel : +33(0)4 84 930 930
- contact@chateaudelagaude.com
- 10 min du centre-ville d'Aix en Provence / 30 min de l'aéroport Marseille Provence / 20 min de la gare Aix TGV
- Transfert aéroport et gare / Service Taxi et limousine
- Service conciergerie 24h/24
- Room service
- WIFI
- Parking privé
- Chambre à partir de 390 euros (petit-déjeuner inclus)

Restaurant gastronomique

- Chef Matthieu Dupuis-Baumal
- Ouvert du mercredi au dimanche midi
- Fermé les dimanches soir, lundis et mardis.
- Sur réservation
- Prix menu déjeuner : 51 euros
- Prix menu dîner : 90-135 euros



Boutique

- Ouverte tous les jours de la semaine de 10h à 19h
- Sans réservation pour les ateliers dégustations.
- Les vins de la propriété sont en vente au caveau
- chateaudelagaude.com

Crédit photo : Richard Haughton









