

Les nouveaux codes du luxe

Magnifique bastide provençale rénovée des XVII^e et XVIII^e siècles – classée Monument historique – et domaine viticole, le Château de la Gaude continue sa métamorphose. Entre hôtellerie, vin, gastronomie, bien-être et art contemporain, l'adresse 5 étoiles offre à ses hôtes de nouveaux plaisirs, et s'impose également comme le premier établissement labelisé Artravel Hotels « Signature ».

Une immense fierté, et la promesse de belles surprises. Immersion au cœur du pays d'Aix.

Texte : Delphine Després
Photos : © Guillaume Grasset



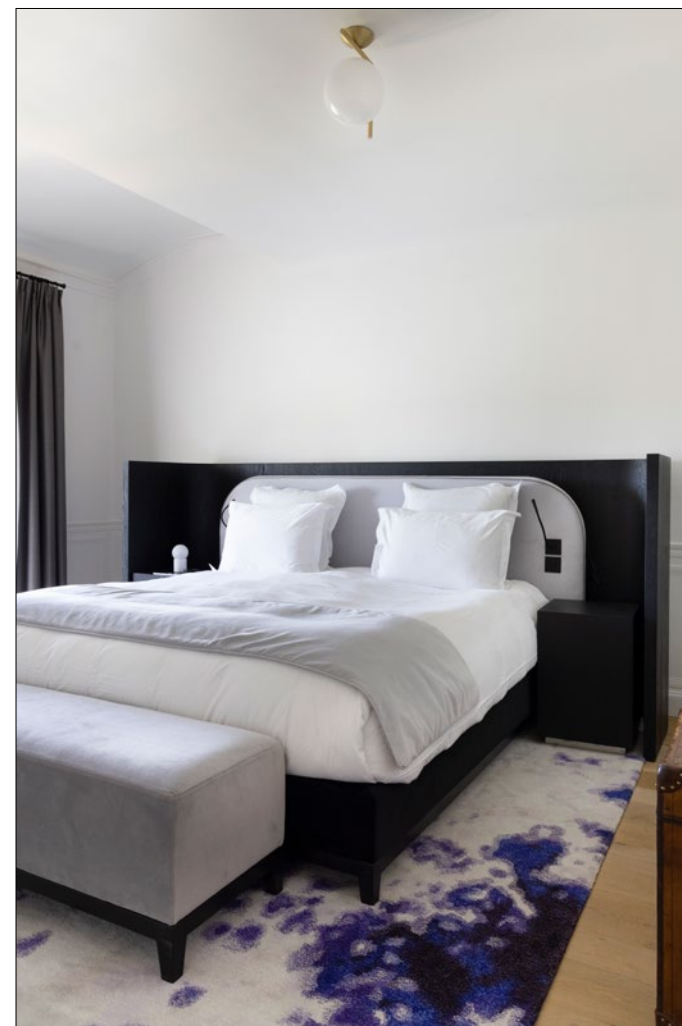
Boutique et table d'hôtes L'ivresse.



Vanité aux Papillons de Philippe Pasqua.



Sur cette page : dans les couloirs de l'hôtel, des œuvres de L'Atlas.



Il y deux ans, Didier Blaise, propriétaire du Château de la Gaude à Aix-en-Provence, inaugurerait ce haut lieu de l'art de vivre après une profonde rénovation, réalisée en collaboration avec l'architecte d'intérieur Olivier Frémont du Studio Frémont, ainsi que l'architecte paysagiste provençal Thomas Gentilini pour les extérieurs.

Le château, situé route des Pinchinats dans un écrin de verdure, magnifié par des jardins à la française, dispose également de salons dans l'orangerie, d'une chapelle, de 15 hectares de vignes et de 17 chambres et suites. Dans un profond respect de l'histoire, le domaine affiche une décoration et un design raffinés. Les suites dans le château ou dans les longères du domaine dévoilent une élégante modernité. Elles montrent des planchers refaits à l'ancienne en point de Hongrie, du chêne clair, du marbre dans les salles de bains. Avec du laiton, qui constitue une douce transition entre les mondes d'hier et d'aujourd'hui. Sans oublier, l'art contemporain, l'une des passions du propriétaire, qui sublime tous les espaces du château, à l'image, entre autres, des œuvres de Philippe Pasqua, Robert Combas, Daniel Firman, L'Atlas et d'autres artistes éminents.

Parmi les nouveautés 2021, citons l'adhésion de ce lieu d'exception au label Artravel Hotels « Signature », imaginé l'an dernier par Grégory Ferrante. Ce label hôtelier d'excellence, marqué par l'omniprésence de l'art contemporain, de la culture, de la gastronomie et du design offre en effet à sa clientèle un savoir-faire pointu et une expérience unique dans ces domaines. Aussi, selon le concept Artravel Hotels, des œuvres d'art disséminées au sein du château sont désormais disponibles à la vente. Autre pépite initiée par le label : la « secret room ». Ici, il s'agit d'une « Suite Porsche » pensée pour l'endroit – de juin à octobre 2021 –, baignée dans un univers luxueux, marqué par les codes de la prestigieuse marque automobile. Pour aller plus loin et dans l'esprit ultra novateur du label, une Porsche Taycan 100 % électrique sera mise à la disposition des clients de cette suite, durant toute la durée de leur séjour. Au fil des saisons, cette suite évoluera avec de nouvelles collaborations et réservera de jolies surprises aux hôtes. Dans la boutique, des produits inédits ont également été introduits, comme une bouteille de la cuvée La Chapelle de Gabriel de 2016 customisée par

l'artiste L'Atlas ainsi qu'un coffret en série limitée, un Coteaux d'Aix rouge du Château de la Gaude, élaboré par le maître de chai Pierre-Marie Segalen. Côté restauration, depuis l'ouverture, la famille propriétaire a misé sur la qualité et la variété, avec un restaurant gastronomique, Le Art du chef Matthieu Dupuis Baumal, estampillé une étoile au *Guide Michelin*, une brasserie chic, La Source, et un bar à vin avec table d'hôtes, L'Ivresse. À l'automne, un restaurant gastronomique japonais proposera une nouvelle expérience dans un décor incroyable : un restaurant tout de noir vêtu – sol, murs et plafonds –, avec une deuxième salle magnifiant un chai à tonneaux revêtu de miroirs révélant la sculpture monumentale de Philippe Pasqua nommée *La Cène*. Ce quatrième restaurant, toujours signé par Olivier Frémont, sera sans aucun doute l'une des plus étonnantes adresses culinaires de la rentrée ! Une piscine extérieure, un pool house, ainsi qu'un spa Valmont figurent parmi les autres nouveautés... De quoi parfaire l'endroit et définitivement l'ancrer au royaume d'Épicure.

<https://chateaudelagaude.com>

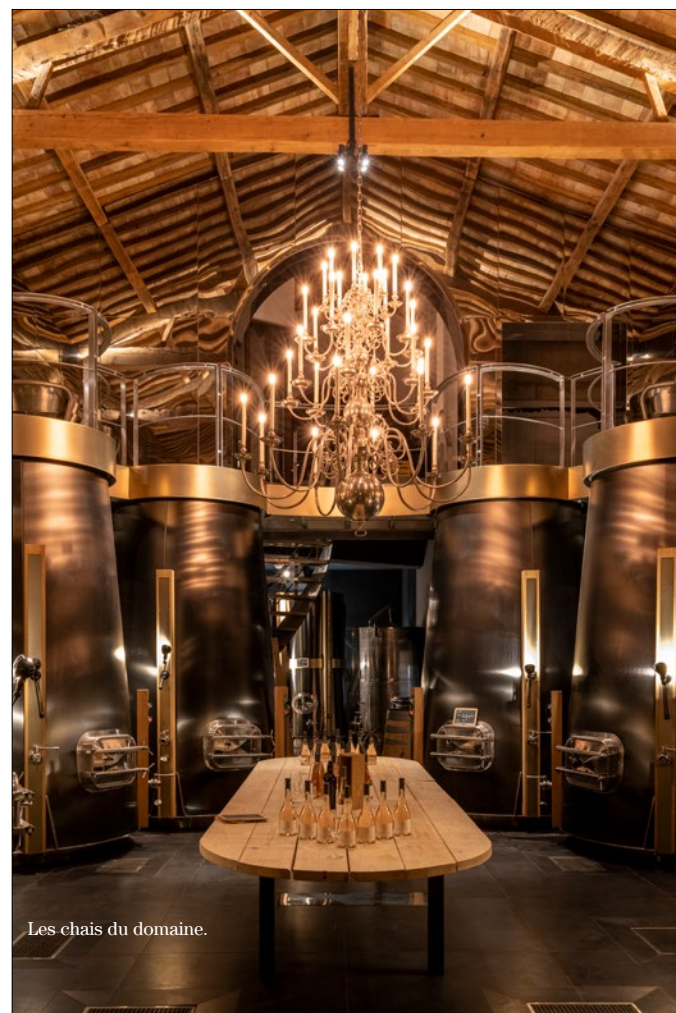




Restaurant gastronomique japonais avec l'œuvre *La Cène* de Philippe Pasqua, qui ouvrira en septembre.



Olivier Frémont, architecte d'intérieur du Château de la Gaude.



Les chais du domaine.



Sur cette page, la brasserie chic La Source.



Bouteilles customisées par L'Atlas, en série limitée.



Entrée du restaurant Le Art, avec une sculpture de Daniel Firman.



Restaurant Le Art, avec une œuvre d'Arthur Dorval.



Matthieu Dupuis Baumal, le chef des restaurants.



