

IDEAT

CONTEMPORARY LIFE

Numéro
SPÉCIAL
TENDANCES
2021

Design

Festen, duo sans dogme
Studioparisien,
tandem sensible
Claudio Spotti,
la classe milanaise

Lifestyle

Camaleonda,
une icône B&B Italia
shootée à Trieste
4 intérieurs ultra-chics ▶
Des chambres d'enfants
à leur goût... et au nôtre

Trips

City-guide: week-end à Londres
Spots: 7 hôtels de luxe
pour un tour d'Europe

DOSSIER DÉCO

Notre sélection de papiers
peints, peintures, carrelages,
tapis, tissus et canapés...
80 pages pour tout revoir,
du sol au plafond!

L 12525 - 145 - F: 5,90 € - RD



LE PLUS LIFESTYLE DES MAGAZINES DE DÉCO

N° 145 - Septembre-Octobre 2020 - 5,90 € - www.ideat.fr

De grenache et d'eau fraîche

Par Nathalie Nort



Calée entre son jardin à la française et ses vignes, une belle endormie retrouve ses quartiers de noblesse tandis que le design et l'art contemporain façonnent une expérience hôtelière haute couture.

Sise dans le quartier rural des Pinchinats (du nom des artisans qui peignaient la laine autrefois), la bastide du Château de la Gaude tire parti de sa vue sur la montagne Sainte-Victoire et d'une eau qui coule d'une source, n'usurpant en rien la devise maison, « aqua vitae », que le fronton arbore. Citerne visible sous les voûtes de pierre sèche, la source en question donne son nom à la brasserie qui jouxte un chai design, ses foudres et ses cuiviers alignés en majesté derrière une baie vitrée. Car c'est d'abord le potentiel du vignoble en agriculture biologique qui a séduit l'actuel propriétaire, Didier Blaise. Le challenge 5 étoiles s'est ensuite dessiné autour du petit château bâti pour monseigneur Pisani, évêque de Vence, avant que la Révolution le pousse à l'exil. Ce dernier l'ayant agrandi en le dotant d'une chapelle, le lieu permet aujourd'hui de renouer avec les festivités. « *L'endroit était à l'abandon depuis quinze ans. Au-delà d'en faire une belle escale gastronomique, le chef étoilé Matthieu Dupuis-Baumal, que nous connaissions à Manville, dans les Alpilles, a suggéré d'élargir l'offre culinaire. Dont acte, avec deux restaurants distincts, Le Art et La Source, qui complètent la boutique et son caveau de dégustation* », précise l'homme d'affaires et fin gourmet qui s'est employé à réveiller ce domaine de 25 ha. Trois ans de travaux plus tard, 14 chambres ont vu le jour (à partir de 330 €, petit déjeuner inclus). L'architecte aixois Olivier Frémont a su équilibrer le classicisme de la bastide du XVIII^e avec des agencements contemporains et des pièces de design haute couture, notamment de superbes lustres des Ateliers Mathieu. Spacieuses, lumineuses, des suites s'ouvrent sur le parterre à la française, d'autres sur les œuvres monumentales de l'artiste Philippe Pasqua (ami du propriétaire, aussi collectionneur et marchand) : vanité, requin, baleine et oursins d'un bestiaire caché au détour des allées. Un spa, sa piscine ainsi qu'une villa pour dix personnes sont construits et une galerie d'art est en projet. Encore de beaux jours en perspective à la Gaude. 

1/ Au sein du Château de la Gaude, le chef étoilé Matthieu Dupuis-Baumal est aux commandes de deux restaurants, Le Art et La Source. © JULIEN BOUVIER
2/ La salle de l'adresse gastronomique Le Art est ornée de lustres de la maison Mathieu. **3/** Cette ancienne bastide du XVIII^e siècle dispose de chambres et de suites décorées d'œuvres d'art. © RICHARD HAUGHTON

CHÂTEAU DE LA GAUDE.
3913, route
des Pinchinats,
13100 Aix-en-Provence.
Tél. : 04 84 930 930.
Chateaudelagaude.com

