



© Château de la Gaudé

Boutique-hôtel aixois entouré de vignes, le Château de la Gaudé reflète l'union solaire de l'art et de la gastronomie. Ce domaine viticole provençal séduit à bien des égards, s'ouvrant aux yeux du monde après trois années d'importantes rénovations.

La vue sur la montagne Sainte-Victoire, sa source d'eau séculaire ou sa situation géographique, à quelques minutes seulement du centre-ville d'Aix-en-Provence, ne sont que quelques-uns des nombreux atouts du Château de la Gaudé. Cette bastide provençale du XVIII^e siècle classée Monument historique, décor du film *Le Château de ma mère* [d'après l'œuvre de Marcel Pagnol] et domaine viticole reconnu respire l'élégance, le rare et le précieux. Des jardins à la française (classés) restaurés par le paysagiste Thomas Gentilini, aux œuvres d'art éparées signées Philippe Pasqua et Robert Combas (galerie Garance Montador) aux allures de bestiaire fantastique : l'hôtel 5 étoiles invite définitivement



© E. Niel

Carine Biron, Brand Ambassador

au dépaysement et incite à la curiosité. Un passé historique systématiquement exploité par les équipes et notamment Carine Biron, Brand Ambassador arrivée il y a 2 ans, qui met un point d'honneur à souligner la richesse de ce patrimoine via la communication interne et externe de l'hôtel. « *Je me charge régulièrement de faire visiter le domaine à la clientèle qui arrive. Pendant 30 à 45 mn, je situe la structure, de sa construction au XVIII^e à sa reprise par Didier Blaise, propriétaire des*



© E. Niel

Les jardins à la française



© E. Niel

Des œuvres éparées dans les jardins, les chambres et les parties communes à l'image de ce requin tout inox de 7 mètres signé Philippe Pasqua

terres et de la bâtisse depuis 2016. J'insiste notamment sur le travail d'intégration de création à un patrimoine déjà existant, qui s'est avéré être un challenge de taille. »

UNE PARENTHÈSE PROVENÇALE

Les 17 chambres et suites de l'hôtel disposent toutes de caractéristiques singulières : 7 sont situées dans la bâtisse même du château, dévoilant une décoration moderne et épurée, accentuée par le blanc immaculé des murs. Pensées par l'architecte Olivier Frémont, elles alternent parquet ancien, baignoire design, moulures au plafond et mobilier contemporain. Les 10 autres chambres, abritées par les longères attenantes à la bâtisse principale, révèlent une atmosphère plus intimiste accentuée par les couleurs chaudes des poutres apparentes, du cuivre et du chêne



© E. Niel

Repères

- ❑ Ouverture : 2019
- ❑ 17 chambres et suites de 22 à 73 m², 3 chambres Insolites, 1 Villa
- ❑ Prix moyen : 600 € HT
- ❑ TO : 65 % (2023)
- ❑ Produits d'accueil : Guerlain
- ❑ Petit-déjeuner : 25 € ou 35 €
- ❑ 4 restaurants, spa, piscine, espaces de réception
- ❑ Nombre de collaborateurs : 150

omniprésent. Jeux de matières et douceur des angles arrondis s'ajoutent ici à du matériel high-tech pour un confort optimal et quelques vanités de l'artiste Philippe Pasqua, le tout, sur fond de campagne provençale à admirer depuis chaque fenêtre. Entre vignes et forêt, le Château de la Gaudé propose également 3 suites « insolites » avec terrasse privative et vue sur la montagne Sainte-Victoire, pour une immersion complète dans la nature. Face au succès rencontré, plusieurs autres suites de ce type devraient notamment voir le jour d'ici 1 an et demi. Enfin, la villa Les Orangeries, vaste domaine privé à l'architecture provençale, comprend 5 chambres (dont une suite parentale), une terrasse avec piscine, salon ainsi que des espaces de restauration à la fois intérieurs et extérieurs. Terrasses, chapelle rénovée et salons sont également à la disposition d'une clientèle à la recherche de lieux uniques pour l'organisation d'événements de tous types (journées d'études, cocktails d'entreprise, mariages – les séminaires résidentiels étant quant à eux en développement). « *Il s'agit surtout d'une clientèle de loisir/plaisir* », souligne Carine. « *Elle provient principalement des*

USA, de France, d'Angleterre, de Suisse et d'Italie. Nous observons également une remontée de clients asiatiques et russes depuis quelque temps. Une clientèle de gastronomes qui convoitent quasiment tous au moins 2 restaurants sur 4 durant leur séjour. » Et si la moyenne est actuellement de 2,5 nuitées, un travail de fond est réalisé afin de développer davantage les longs séjours.

LE CULTE DU PRODUIT

Le Château de la Gaudé propose quatre points de restauration distincts, tous dirigés par Matthieu Dupuis Bauml. La table gastronomique et étoilée depuis 2019 Le Art tout d'abord, où le chef qui revisite le terroir provençal via des associations de saveurs audacieuses et des notes exotiques subtiles mais assumées. « *Je crée une cohérence entre les lieux et mon propre parcours, mélangeant produits locaux et umami japonais. Ce pont entre deux cultures que tout oppose caractérise totalement ma cuisine* », explique le chef. « *Au Art, mon plat signature – un dessert associant huile d'olive et vinaigrette aux*



© E. Niel



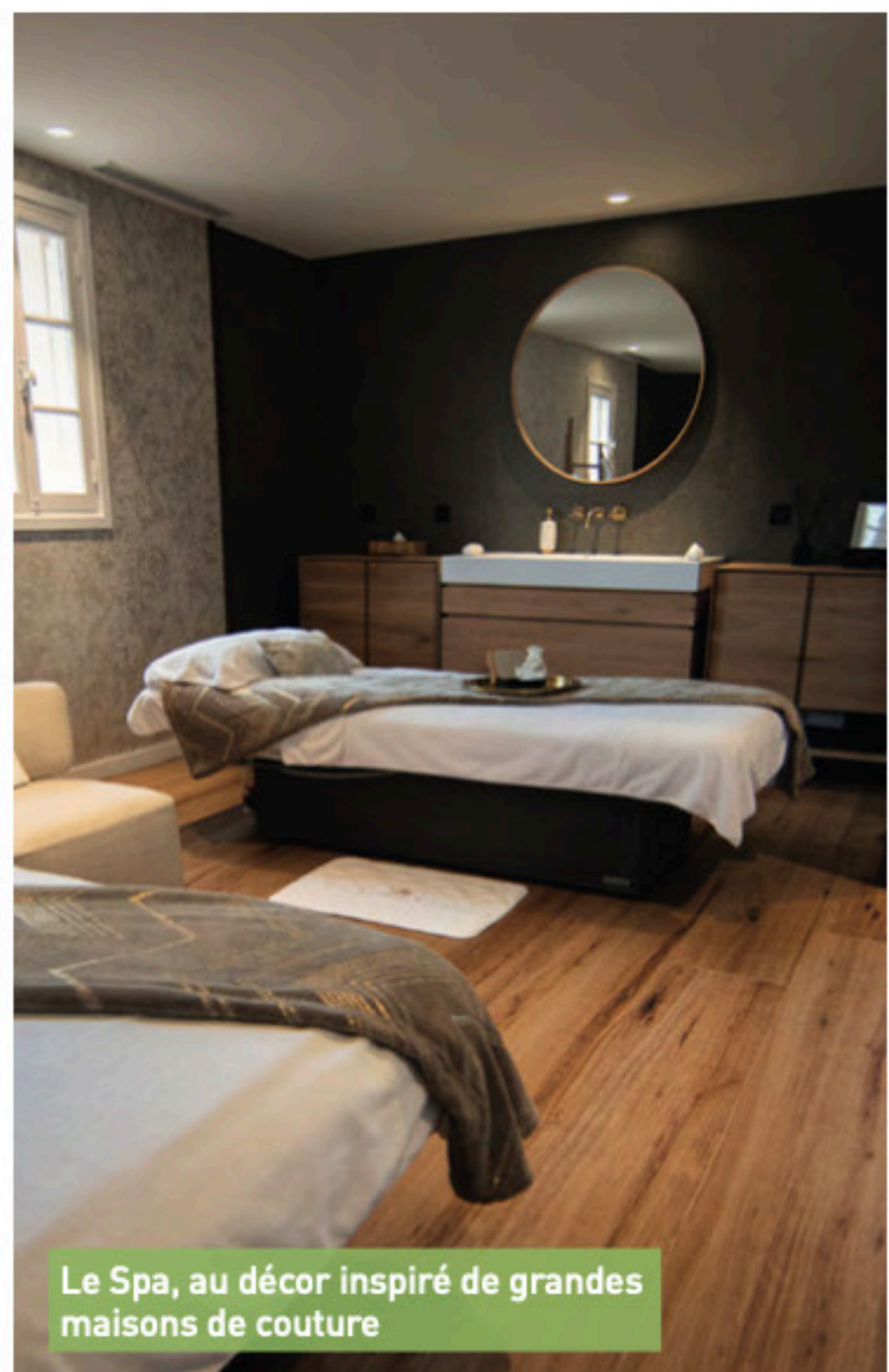
© E. Niel

Le Chef Matthieu Dupuis Bauml

→ Si 70 % de la clientèle extérieure privilégie la table gastronomique Le Art et la brasserie La Source, « *c'est aussi le cas pour nos hôtes au château. C'est La Source qui observe le flux de clients le plus important, aussi bien le midi que le soir. Les tables japonaises ne suscitent pas encore la même attrait, mais ça n'est qu'une question de temps. Et puis leurs décors respectifs sont davantage hivernaux, tandis que Le Art et La Source disposent tous deux de grandes terrasses* ».

UNE GESTION RESPONSABLE

L'ancien haras du Domaine s'est transformé en spa luxueux de 300 m², chaque box ayant été réhabilité en cabine de soin précieuse habillée de bois massif, de laiton et de tissus de grands créateurs. Hermès, Missoni et Jean-Paul Gaultier ont



© Château de la Gaudé

Le Spa, au décor inspiré de grandes maisons de couture

inspiré les univers des différentes cabines – 5 au total dont 1 double avec bain – au sein desquelles sont dispensés rituels et massages, soins corps et visage (produits Mississ Line, Olivier Claire) et prestations esthétiques. Sauna, hammam, espaces fitness et tisanerie sont également plébiscités par la clientèle, qui ne fera pas non plus l'impasse sur la piscine du Château – ode au farniente couleur bleu azur dont l'accès est uniquement aux clients hôtel du 1^{er} mai au 30 septembre. « *Cette piscine séduit notamment notre clientèle parce qu'elle est chauffée* », explique Carine. Mais en ces temps de crise énergétique, la température ne dépasse pas les 24 °C

« *contre les 28 °C habituels pour ce type de structure* », précise Carine. « *Le complexe est immense, avec un volume hydrique et EDF énorme. Alors nous mettons en place un certain nombre d'actions comme la coupure des lumières dans toutes les parties du spa non utilisées, idem pour les chambres dès le départ du personnel de chambre – le tout contrôlé par les gouvernantes et autres référents. Hors services, nous n'allumons les restaurants qu'en cas de besoin et faisons attention aux débits d'eau pour les terres, le jardin botanique, les vignes...* »

UN MANAGEMENT « FAÇON START-UP »

Formé et conscient des nombreux enjeux économiques et écologiques liés à l'actuel, le personnel du Château de la Gaudé n'est absolument pas réfractaire à ces changements d'habitudes, qui restent légers à gérer au quotidien. « *Ils sont 150 au total, nous n'externalisons que le service housekeeping. Mais nous connaissons de vraies difficultés à ce niveau-là, comme l'ensemble du secteur. Pour attirer les bons profils, notre directeur RH active un réseau interne et organise des sessions "découverte" pour montrer l'environnement de travail. Nous communiquons aussi entre hôteliers de la région, faisons appel à un chasseur de têtes spécialisé en hôtellerie de luxe...* » Une fois les collaborateurs trouvés et embauchés, il faut pouvoir les conserver : « *Nous en logeons un maximum à Aix et alentour, nous leur proposons une cantine, avons mis en place un système de récupération des heures et le paiement des heures supplémentaires... Notre système de management est de type "start-up", c'est-à-dire non directif, avec l'accent mis sur l'autonomie et la responsabilisation de nos collaborateurs.* »

À noter également, l'exploitation par le Château de la Gaudé de 13 hectares de vignes situées entre 250 et 400 m de hauteur ; 19 parcelles classées AOC Coteaux d'Aix-en-Provence pour une viticulture labellisée Agriculture biologique. La Cave du Château de la Gaudé met ce terroir en valeur à travers nombre de dégustations et autres initiations à l'œnologie, proposées au sein d'un chai élégant et design [cuves en acier inoxydable anodisé, revêtement en poli miroir inox, plateformes en verre] signé de la société DeFranceschi.

Emilie Niel