

ATELIER DÉCO

Histoire et esprit contemporain au Château de la Gaude

AIX-EN-PROVENCE Après plus de trois ans de travaux, le Château de la Gaude accueille désormais ses clients. Au sein du bâtiment classé, restaurant et chambres mêlent luxe, sobriété et modernité, en attendant l'ouverture d'un spa, d'un chai et d'une piscine

On pénètre dans la propriété du Château de la Gaude, à Aix-en-Provence (Bouches-du-Rhône), un peu comme dans l'univers de Marcel Pagnol. Il faut dire que son allée de marronniers et son jardin à la française ont servi de décor à certaines scènes du film *Le Château de ma mère*, d'Yves Robert. Le paysage est typiquement provençal : des vignes à perte de vue, des champs d'oliviers, et, à l'est, la crête de la montagne Sainte-Victoire. *"L'atmosphère intimiste des lieux fait du Château de la Gaude un lieu vraiment unique"*, explique Vinciane Le Hinchet, la directrice de l'hébergement. Situé dans le quartier rural des Pinchinats, voisin du château de la Mignarde, l'hôtel-restaurant est niché au cœur de la campagne aixoise sur un domaine

”

*Un hôtel
parisien
intimiste,
décontracté
et chic, au cœur
de la Provence.”*

Le château est constitué
d'une bastide du XVII^e siècle.



78 L'Hôtellerie Restauration N° 3680 - 7 novembre 2019





Le laiton dans les salles du restaurant fait la transition entre le contemporain et le classique.

7 novembre 2019 - N° 3680 L'Hôtellerie Restauration 79

ATELIER DÉCO

de 25 hectares. Didier Blaise, le propriétaire des lieux, par ailleurs fondateur et PDG d'Allopreneus.com, a souhaité, en redonnant vie au domaine, lui conférer une identité prestigieuse. Pour cela, il a fait appel à Olivier Frémont qui a assuré sa restauration complète. Il s'y est attelé en alliant conformité historique et esthétisme contemporain.

Art, vins et gastronomie

Au centre du site, le château du XVII^e siècle, classé monument historique, accueille le restaurant gastronomique. À l'intérieur y règne une

élégance épurée à la parisienne. Le restaurant occupe les deux salons du rez-de-chaussée. C'est dans celui de droite qu'officent le chef **Mathieu Dupuis-Baumal**, dans une cuisine ouverte séparée de la salle par des grilles en laiton doré. Au plafond, les lustres évoquant le château de Versailles ont été façonnés par Régis Mathieu. Au total, sept chambres se partagent les deux étages supérieurs. La suite Mademoiselle, avec ses 70 m², est de loin la plus luxueuse. Mais toutes les chambres ont été décorées dans un style mêlant sobriété et modernité, où la blancheur immaculée des murs, plafonds et moulures

Le design des chambres, sobre et épuré, est signé **Olivier Frémont**.

Les acteurs du décor

Architecte designer : Olivier Frémont (studio Fremont)

Restauration des jardins : Thomas Gentilini

Au mur, dans les chambres et le restaurant : toiles de Philippe Pasqua et Robert Combas

Sculptures dans les jardins : Philippe Pasqua

Arts de la table : Couteaux : Ryuser

• Couverts : Christofle • Vaisselle : Bernardeau

• Verres : Riedel - Lehmann - Zalto

Galerie d'art : Garance Montador



Le domaine propose plus de 750 bouteilles à la vente, dont quatre vins de sa production.



Les salles de bains en marbre blanc sont baignées de lumière naturelle.

se marie parfaitement avec l'esprit chaleureux dégagé par le bois du mobilier et des planchers refaits à l'ancienne, et à la douceur des formes arrondies du mobilier. Au sol, des tapis Tai Ping et des toiles de Philippe Pasqua et Robert Combas égayent l'ensemble de quelques touches colorées. Et parce que le domaine mise sur son identité prestigieuse, les produits d'accueil sont signés Guerlain et un parfum d'ambiance éla-



Retrouvez les publications de **L'Hôtellerie Restauration** sur Instagram : [lhotellerie.restauration](https://www.instagram.com/lhotellerie.restauration)

boré exclusivement en partenariat avec **Rose et Marius** embaume les chambres.

Dix autres chambres, situées dans les longères attenantes au château, mixent cuivre et chêne clair ainsi que, dans les salles de bains, les tons noir et gris. Elles ouvriront au public d'ici la fin de l'année.

En 2020, de nouveaux espaces prendront place au sein de l'hôtel : un spa et une piscine, une brasserie, ainsi qu'un chai avec possibilité d'y dîner avec le chef de cuisine. Enfin, la galerie Garance Montador, qui a ouvert une antenne dans le domaine, organisera des expositions et résidences d'artistes. ■



Poser une question,
ajouter un commentaire

Tiphaine Beausseron

> www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR160665



