

# Provence Alpes Côte d'Azur



© Tatiana Zayceva / Pexels

02

## QUOI DE NEUF

Mode, beauté, art de vivre, nos repérages créatifs et coups de cœur du sud

10

## RUE SAINTE

L'artère historique cultivée à nouveau le goût de Marseille

14

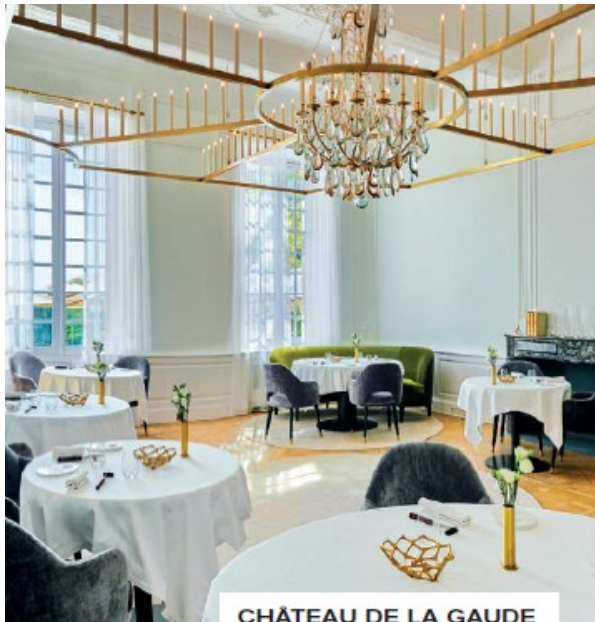
## LA MER À BOIRE

Du petit-déjeuner à l'apéro, nos idées bateaux inattendues

16

## CULTURE

De Monaco à Marseille via Forqueroles, les 5 expos à voir



CHÂTEAU DE LA GAUDE



À gauche, le lustre spectaculaire du restaurant Le Art fait écho aux jardins à la française classés du domaine. Ci-dessous, le décor extravagant de la table gastronomique japonaise Kaiseki. À droite, le chef étoilé du Château Matthieu Dupuis Baumal

# La Provence format XXL

**Une bastide XVIII<sup>e</sup> immortalisée au cinéma, 30 hectares de domaine et jardins à la française classés, des chambres 5 étoiles entre château, villa de luxe et vignoble, 3 tables remarquables dont une étoilée, un Spa couture, le Château de la Gaude invente une nouvelle dimension de l'expérience nommée Provence.**

Décor époustoufflant pour grand écran, le Château de la Gaude a traversé deux siècles pour nous offrir une version king size de la Provence, aussi contemporaine que riche en plaisirs. Dédié à l'œnotourisme de haute volée, le domaine sert de cadre à une expérience de vie hors norme. Dormir au Château, dans une atmosphère au design épuré, dans le calme luxueux d'une villa privative ou, plus insolite, en plein cœur des vignes. Admirer l'art des jardins à la française, restaurés avec talent par le paysagiste Thomas Gentilini, ou l'art d'aujourd'hui, tel que l'incarnent Philippe Pasqua ou Robert Combas, représentés par la galerie Garance Montador. S'offrir quelques instants de pure relaxation au Spa du Château de la Gaude, ancien haras métamorphosé en hacienda du bien-être et dont les cabines portent – excusez du peu – la touche de Jean Paul Gaultier, Missoni ou Hermès et les soins sont signés Valmont ou Olivier Claire, pionnier de la *clean beauty*. Arpenter les 13 hectares du seul véritable vignoble aixois et déguster sa production – élaborée en biodynamie – au caveau du Château, parmi une sélection de vins issus des plus beaux terroirs à travers le monde. Mais



l'expérience la plus excitante est sur toutes les langues. Pilotées par le Chef Matthieu Dupuis Baumal, les cuisines du Château déclinent le plaisir culinaire en 3 tables étonnantes. Celle, étoilée, fort à propos nommée Le Art et qui cultive celui de nous faire voyager en saveurs inattendues. La Brasserie La Source dont le décor contemporain encapsule le cours d'eau qui irrigue le domaine depuis le XII<sup>e</sup> siècle. Ou encore Kaiseki, ambassade de la gastronomie japonaise à l'ombre de la Sainte-Victoire. Accompagné par les stimulantes créations du mixologue Maxime Farnet, on se laisse aller à la douce ivresse d'un lieu de vie éblouissant.

**Château de la Gaude** 3959, route des Pinchinats  
Aix-en-Provence - 04 84 930 930 - [chateaudelagaude.com](http://chateaudelagaude.com)  
© f Château de la Gaude - @chateaudelagaude