

Voyage

de luxe

LE GRAND BLEU

Îles de Hvar (Croatie), Capri (Italie),
Santorin, Antiparos & Corfou (Grèce)

OUVERTURES :

Primard, l'ancien château de
Catherine Deneuve
Le Grand Contrôle (Versailles)
Château d'Estoublon &
Le Mounestier (Alpilles)
Souki Lodges & Spa (Occitanie)
Les Jardins Sothys (Corrèze)
La Palmeraie (La Baule)

ET AUSSI : les plus beaux refuges de bord de mer à Biarritz, Le Touquet-Paris-Plage,
Bassin d'Arcachon, Montpellier... Bordeaux, Lisbonne, l'Alsace, La Toscane...

L 19585-88-F 7.50 € - RD



0000000000000

Château de la Gaude ART & GASTRONOMIE

Dans la campagne aixoise, cette propriété s'étend sur 25 hectares entre vignes et forêt. Sa bastide du XVIII^e siècle, classée monument historique, a servi de décor au film « Le Château de ma mère » tiré du célèbre roman de Marcel Pagnol. Après trois ans de travaux, le domaine est resplendissant, twisté d'œuvres d'art iconoclastes de Philippe Pasqua installées entre deux

pins parasols : sculpture perchée d'un crâne doré « Vanité aux papillons » ou requin de 7 mètres en inox intitulé « Who should be scared ». Différents lieux de vie composent cet écrin 5-étoiles. La bastide donnant sur de splendides jardins à la française, les longères, l'orangerie et la chapelle ont été entièrement restaurées. À cela s'ajoutent de nouvelles constructions : Spa Valmont de 300 m², piscine extérieure, galerie d'art, caveau et chai. Côté gastronomie, le propriétaire,

Didier Blaise, *businessman* prospère (Allopneus, c'est lui) doublé d'un épicurien averti, a donné carte blanche au chef Matthieu Dupuis Baumal et cela tombe bien... Auréolé d'une étoile Michelin, l'homme fait preuve d'une créativité enthousiasmante et ses influences, notamment japonaises, sont multiples, à l'instar de l'Artichaut poivrade cuit en barigoule, caviar osciète et sauce champagne-yuzu, ou du Pigeon voyageur dans tous ses états, gratiné au satay et aubergine laquée. Imaginées par la cheffe pâtissière Maëlle Bruguera, distinguée du Prix « Passion Dessert » Michelin en 2021, les gourmandises sont dans la même veine, comme le Baba, mangue fraîche, fruits de la

passion et jus au poivre sauvage de Madagascar. Après ce tour du monde des saveurs, atterrissage en douceur : on grimpe à l'étage de la bâtisse principale pour s'endormir dans de beaux draps, entre une malle Vuitton (le maître des lieux les collectionne) et un tableau de Robert Combas... Les longères, ainsi qu'un mas provençal privatisable, abritent aussi une poignée de chambres chaleureuses.

Natalie Florentin

