

YONDER

Château de la Gaude, boutique hôtel 5 étoiles sur les terres d'Aix-en-Provence

Domaine viticole tout proche d'Aix-en-Provence, le Château de la Gaude fait cohabiter gastronomie, art contemporain et art de vivre à la provençale. Visite guidée.



Château de la Gaude © Richard Haughton

Le pitch ?

Situé au nord-est d'Aix-en-Provence, à quinze minutes du centre-ville, le Château de la Gaude réunit un ensemble de bâtisses du XVIII^e siècle dressées au milieu des champs d'oliviers et de la campagne provençale. Le domaine, doté d'annexes et d'un vignoble, offre une vue sur la Montagne Sainte-Victoire - trait d'union entre le Var et les Bouches du Rhône - et fait vivre à ses hôtes une expérience singulière : oeuvres d'art éparpillées au sein du domaine, magnifiques jardins à la française, joli spa complété d'une vaste piscine extérieure, sans oublier ses quatre restaurants, tous de haute volée. Bienvenue au Château de la Gaude.



Château de la Gaude © Remi Dupac

Comment est l'hôtel ?

Au coeur d'une trentaine d'hectares d'oliviers et de garrigue, le boutique hôtel 5 étoiles, destination idéale pour un week-end à la campagne ou une retraite déconnexion, est organisé entre la bastide principale entourée de longères, de l'orangerie, d'une chapelle, et les constructions plus récentes : spa et piscine extérieure, caveau et chai, nouvelles chambres indépendantes ouvertes sur la nature... imaginées par l'architecte Olivier Frémont. L'art et la découverte prennent ici tout leur sens entre les expositions d'œuvres contemporaines de la galerie Garance Montador (Philippe Pasqua, Robert Combas...) et les créations gastronomiques du sympathique et talentueux chef étoilé Matthieu Dupuis Baupal. À la façon d'un village, l'hôtel héberge ses hôtes dans le château érigé pour Monseigneur Pisani, évêque de Vence avant la Révolution, dans les dépendances attenantes ou dans quelques suites insolites comme cette maisonnette de pierre au milieu des vignes ou encore les 3 cabanes vitrées et modernes ouvertes sur la nature.



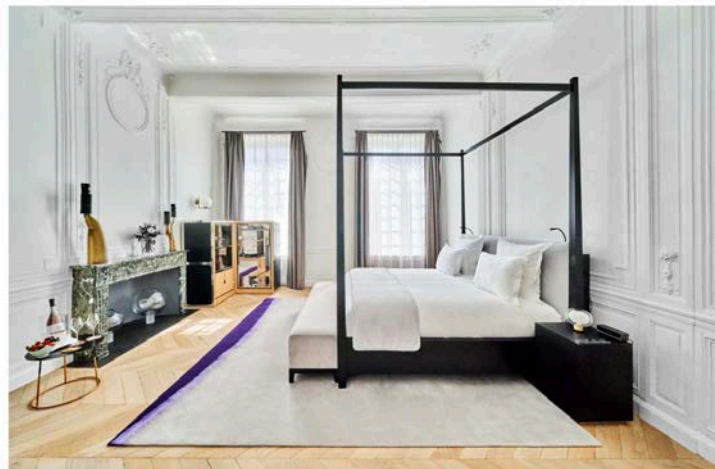
Château de la Gaude © Richard Haughton

Au restaurant gastronomique « Le Art », récompensé d'une étoile au [Guide Michelin](#), le chef sublime la cuisine du terroir provençal. Dans une pièce habillée de lustres impressionnants, de tableaux, de structures en laiton et de murs blancs ou encore en terrasse avec vue sur les jardins, l'équipe propose trois menus dégustation aux saveurs affirmées, pensés comme un itinéraire au cœur d'une Provence inédite. Le plat-signature de la Maison, l'artichaut poivrade cuit en barigoule, caviar osciètre et sauce champagne-yuzu, anoblit avec brio un produit local simple et traditionnel. L'iode du caviar, la gourmandise de la sauce au champagne, au bel équilibre onctuosité/acidité, magnifient un artichaut parfait. Le rouget de roche, quant à lui, s'avère d'une complexité déroutante. Comme laqué d'une rouille au safran, il est escorté d'un jus de poisson façon bouillabaisse, de fenouil et de gel de fenouil. Dressage graphique, mélange de saveurs réconfortantes, précision de la cuisson du poisson, tout est là pour former un nouveau grand plat...l'ensemble du menu dégustation est à l'avenant, comme un enchaînement de réjouissances.

Mais rassurez-vous, si vous voulez dîner ou déjeuner plus simplement, la brasserie La Source, rendez-vous préféré des aixois en goguette, s'avère aussi une excellente option. Elle met en valeur la célèbre source d'eau découverte au XII^e siècle sous une voûte en pierres de Rognes. Dans de belles alcôves meublées de tables rondes en marbre blanc, la carte s'articule autour de recettes élaborées par le chef qui mêle saveurs asiatiques subtiles et produits du terroir provençal : buns d'agneau, dim-sum de homard, ceviche de la pêche du jour façon black cod et son fenouil confit au yuzu, ou encore un poulpe de Méditerranée laqué, texture de maïs et chimichurri... Autre option, la brasserie K, teintée d'une décoration *pop* et d'un hélicoptère rose, qui régale avec ses spécialités japonaises. Certainement l'un des meilleurs restaurants japonais de la région. On a goûté aux sashimis, aubergine miso et [autres sushis](#) : un vrai délice !

Comment sont les chambres ?

Les 17 chambres et suites de l'hôtel proche d'Aix-en-Provence sont réparties entre deux édifices. Dans le bâtiment principal du domaine, classé aux monuments historiques avec ses jardins à la française de 2000 m², on retrouve 7 chambres et suites au raffinement discret et au design intemporel. Les architectes d'intérieur ont conservé la décoration d'origine : parquet, cheminées, moulures au plafond, grandes portes en bois et les petits escaliers contribuent au charme authentique des lieux. Les 10 autres chambres et suites sont logées dans les bâtiments adjacents au château et sont imprégnées d'une ambiance plus contemporaine, caractérisée par l'utilisation du cuivre, de poutres en chêne clair et de salles de bains en marbre. Le domaine propose également des hébergements insolites : des cocons en verre courbé de 18 m² composés d'une chambre et d'une salle de bain qui projettent les hôtes dans la nature provençale.



Château de la Gaude © Richard Haughton

Et le spa ?

En empruntant un chemin depuis l'hôtel, on tombe d'abord sur la vaste piscine turquoise dotée d'un bar et de transats, puis sur le Spa Valmont, niché dans un ancien haras de 300 mètres carrés qui a conservé sa structure initiale en U. Les anciens box ont été habilement transformés en cabines de soin tandis que la fontaine s'est métamorphosée en jardin dédié à la relaxation. Véritable spa *couture*, l'art et la mode s'intègrent harmonieusement au sein des cabines, chacune élégamment habillée par des tissus muraux de grande marque : Kenzo, Hermès, Louis Vuitton ... Une dimension artistique unique parmi les hôtels avec spa en PACA - Provence Alpes Côte d'Azur - qui peut aisément justifier le choix du Château de la Gaude si l'on souhaite profiter d'un week-end bien être.



Château de la Gaude © Richard Haughton

Ce qui fait la différence ?

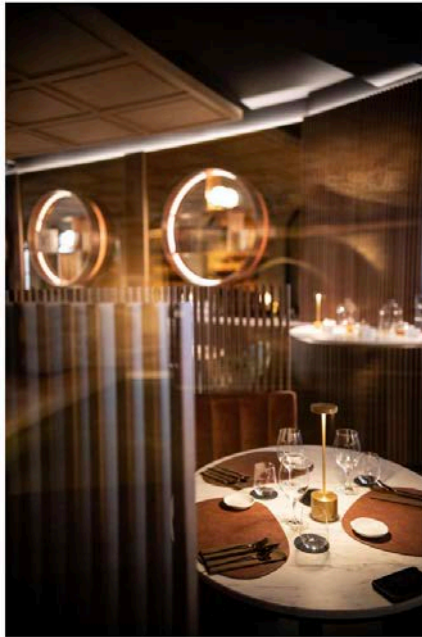
L'art que l'on retrouve partout, faisant du domaine une galerie à ciel ouvert et l'un des plus beaux hôtels de Provence. Que ce soit le long de la piscine extérieure, dans les restaurants, les jardins ou les parties communes, une sélection d'œuvres des artistes Philippe Pasqua (requin de 7 mètres en inox pendu par la queue à un immense portique, vanités dorées ...), Bernar Venet, Robert Combas ou du sculpteur César, ajoute ainsi une dimension unique à l'environnement provençal.



Philippe Pasqua - Château de la Gaude © David Giancattarina

Bon à savoir ?

Les hôtes peuvent retrouver les cuvées issues des vignes du domaine au caveau de vente et de dégustation tous les jours de 10h à 19h.



Château de la Gaude © We On It Studio

C'est où ?

Au nord-est d'Aix-en-Provence dans une région surnommée le « château d'eau de la ville d'Aix » en raison de son importante source.

Ce qu'il faut retenir

Le château de la Gaude offre une idée rêvée d'escapade romantique au cœur d'un domaine viticole, entre exposition d'art contemporain et cuisine étoilée ou pas. Idéal pour un séjour en Provence ou un week-end en dehors des sentiers battus.

Les 5 choses que l'on a aimées au château de la Gaude

- La brasserie le K et l'étoilé Le Art, parmi les meilleurs restaurants d'Aix-en-Provence ;
- Ses suites insolites et leurs baies vitrées au milieu des vignes et de la nature ;
- Le spa aux cabines de soins signées par les grands noms de la mode ;
- Les différentes œuvres d'art disséminées dans les jardins, les chambres et parties communes ;
- La bastide provençale du XVIII^e siècle et les jardins à la française, classés.

C'est combien ?

À partir de 300 euros la nuit avec petit déjeuner.

<https://www.yonder.fr/hotels/hotels-du-mois/chateau-de-la-gaude-boutique-hotel-5-etoiles-sur-les-terres-d-aix-en-provence>