



Mobilier et décoration des 17 chambres et suites ont été choisis à New York.



Charme et gastronomie au Domaine de Fontenille dans le Luberon

LAURIS Frédéric Biousse et Guillaume et ont réussi à convaincre le chef étoilé



Jean Bernard



Entouré de vignes et de bois, le Domaine de Fontenille (Vaucluse), est au cœur d'un vaste projet mené par deux associés : Frédéric Biousse, issu de l'univers du luxe et du prêt-à-porter, et Guillaume Foucher, historien de l'art et galeriste parisien. "En 2014, j'ai quitté la direction du groupe SMCP, créé sept ans plus tôt. J'étais animé par la volonté de retrouver le plaisir de faire des choses qui s'inscrivent dans la durée et avec le contrôle de ce que je faisais, explique le premier. Ma première recherche s'est orientée vers un vignoble d'une vingtaine d'hectares, le plus proche possible d'Aix-en-Provence, ma ville d'adoption. Fontenille a été le premier visité. Son terroir m'a conquis même si j'avais conscience de l'importance des travaux à réaliser sur cette immense bastide. Nous avons envisagé de créer quelques chambres d'hôte mais les banques, pour accepter de financer la rénovation, ont émis une condition : que le domaine s'appuie sur une activité commerciale dans le bâtiment. Et voilà comment nous en sommes arrivés à la création de cet hôtel de dix-sept chambres et suites." La suite est une sorte d'engrenage que les deux propriétaires ne regrettent nullement.

Luxe discret

Le domaine, acquis en novembre 2013, est devenu un vaste chantier. La cave n'étant plus adaptée aux contraintes, un bâtiment a été construit et aménagé un peu à l'écart. Il accueille toute la partie technique de vinification et de stockage ainsi qu'une boutique et un espace destiné à des animations autour du vin.

La demeure historique, élevée aux XVII^e et XVIII^e siècles par la famille de Savornin, a beaucoup changé. "Nous avons fait de l'ancienne cave voûtée une salle de réception et

Foucher ont transformé une demeure familiale en hôtel très haut de gamme Jérôme Faure de les accompagner dans cette aventure.



Frédéric Biousse, Jérôme Faure et Guillaume Foucher veulent donner ses lettres de noblesse à l'hôtel comme au restaurant.

compris qu'il serait bien de penser à l'aménagement d'un restaurant. Après notre rencontre avec Jérôme Faure, l'idée de départ a évolué vers la création d'une table gastronomique, en complément d'un bistrot qui se trouve face au parc, à côté des salons." Pour l'hôtel, les deux associés ont choisi l'option "du luxe discret et décomplexé. Nous l'avons imaginé comme un bel endroit sans chercher l'ostentatoire. Pour

la décoration et l'aménagement, qui sont différents dans chaque chambre, nous avons passé trois semaines à New York. Chez Restauration Hardware, nous avons tout sélectionné pièce par pièce."

Si le Domaine de Fontenille a été pensé comme un cinq étoiles, ses propriétaires ont choisi de descendre d'un cran "pour que l'image qu'en auront les clients soit plus fabuleuse !" ■

Le chef Jérôme Faure à la tête du Champ des lunes

Isérois, formé au lycée Lesdiguières à Grenoble, le chef Jérôme Faure avoue que, dès l'âge de 15 ans, il s'est fixé pour objectif d'obtenir un jour une étoile Michelin. Passé par La Pyramide à Vienne et les cuisines de Michel Roux, en Angleterre, il a concrétisé son rêve en 2009, lorsqu'il a occupé le poste de chef du restaurant de l'Hôtel du golf à Corrençon-en-Vercors. "Je commençais à avoir envie de bouger. Après quelques contacts avec Frédéric Biousse, ma première visite au domaine, en mars dernier, a été décisive. J'ai senti le potentiel de cette maison que j'ai rejointe un mois avant l'ouverture. Le challenge que représente une ouverture est excitant et cela a été prépondérant dans mon choix. Au même titre que l'ambition de donner très vite de belles références au restaurant baptisé Le Champ des lunes."