



lauris | découverte

DOMAINE DE FONTENILLE

TEXTE & PHOTOS
BERNARD GIANI

Sur le versant sud du Luberon, le Domaine de Fontenille figure parmi les rares propriétés provençales ayant conservé leur aspect originel.



Frédéric Biousse et Guillaume Foucher ont redonné vie à ce domaine viticole historique du Luberon. Ces deux passionnés ont restauré la bastide du XIII^e siècle, replanté des vignes en amenant le vignoble peu à peu en conversion bio. Un parc majestueux, le bassin et son jet d'eau, ajoutent au charme de ce lieu magique. Pierre noble sur les sols, planchers de bois dans les chambres aux couleurs sobres, œuvres d'artistes contemporains au mur, tout concourt ici au bien-être des hôtes. Cerise sur le gâteau, Jérôme Faure, Grand de demain 2013 chez Gault et Millau et étoilé Michelin depuis 8 ans dans le Vercors, prend la direction des cuisines du Domaine. Sa table intimiste, Le "Champ des Lunes" offre un écrin contemporain à la cuisine de ce chef créatif, travaillant les produits locaux le plus souvent. Une vision culinaire sortant de la routine. Onctueux, craquant, épices, Faure utilise les légumes avec talent. Des assiettes colorées aux saveurs étonnantes et une version tout légumes de sa cuisine pour amateurs. (Poireau, chou frisé, lisse, de Bruxelles, brocoli, pistache, pomme Granny et Charreuse® verte, un bouillon cresson et oseille ; L'oignon, safran d'ici, mandarine brûlée et jaune de poule, bâton de l'enfance ; L'asperge verte de Mallemort, cuite au barbecue puis poudrée de parmesan, "aspergotto" menthe et truffe mélanosporum, le turion mis en glace ; La pêche sauvage selon la nature, poireau,



© SERGE CHARPUS





condiment avocat banane, ail noir et bouillon coco gingembre ; Le taureau de Camargue AOP, tranche saignante, crosne, oignon et betterave à la rose, cardamome noire). Des desserts tout aussi créatifs (La carotte... rafraîchie à l'orange sanguine, huile d'olive, glace au calisson d'Aix, craker's carrot cake). On se régale dans cette salle contemporaine aux tables de bois nu, au service jeune et attentif. En bas, à la "Cuisine d'Amélie", il concocte une cuisine simple, mais au caractère affirmé. ■

• Menu végété 38 €
Menus 40, 62 et 112 €
Domaine de Fontenille
84360 Lauvris
Tél. 04 13 98 00 00
info@domainedefontenille.com
www.domainedefontenille.com



© SERGE CHAPUIS



© SERGE CHAPUIS

FONTENILLE CÔTÉ VIGNOBLE

La culture de la vigne à Fontenille date du début du ^{xvi}^e siècle. La restructuration du Domaine, commencée en 2013 sous la supervision de l'oenologue et ingénieur agronome Laurence Berlemont, spécialiste des vins de Provence, a pour objectif de redonner au Domaine sa taille initiale : 35 hectares de vignes en culture d'un seul tenant autour du Domaine. Le Domaine est en cours de conversion vers l'agriculture biologique depuis 2014 et bénéficie des dernières techniques de vinification dans un nouveau chai à l'architecture traditionnelle. Les différents types de vinification sont mis en scène grâce au traitement majestueux des espaces intérieurs: cuves en béton arrondies placées en hémicycle, enfilades de cuves en inox plongeant dans le chai de barriques en bois.