



Domaine de Fontenille la carte du territoire

Après un an et demi de travaux et plus de dix millions d'euros d'investissement, la magnifique bastide de Fontenille retrouve sa superbe. Transformée en hôtel de luxe, elle se dote de 17 chambres et suites, d'un nouveau chai et de deux restaurants de prestige.

Par Catherine Denysiak

L'âme d'une maison

Le territoire, c'est le versant sud du Lubéron. Non pas le Lubéron "romarin-lavande" des cartes postales, mais celui traversé par le rêve de deux collectionneurs tombés amoureux d'une bastide du XVIII^e siècle, de ses platanes centenaires et de son vignoble caillouteux au Domaine de Fontenille. Le lieu, fort de sa noble simplicité mais intégralement restructuré lors des récents travaux, invite à un luxe sans ostentation. L'art y est présent partout, mais sans distance ni froideur. Il est chez lui comme on se sent chez soi, au naturel. Et lorsqu'un miroir rapporte une peinture, une sculpture ou une photographie, c'est autant pour approfondir l'instant que pour faire basculer le visiteur hors du temps, sans idolâtrie. À l'image des propriétaires, Frédéric Biousse et Guillaume Foucher, les lieux marient l'art et la mode, mêlant les styles et les époques, avec pour seul impératif de retrouver l'âme

d'une maison dont on n'hésitera pas à croire qu'elle a été pensée par eux et pour eux

Comme le miroir, la fenêtre de la chambre, de la suite ou du salon, est un point de vue, une invitation à regarder différemment : baignant la décoration contemporaine de la lumière du Sud, elle ouvre sur le jardin pour sceller l'alliance de la roseraie "à la française" et du paysage provençal. Les fontaines et les œuvres d'art contemporain viennent ajouter à la poésie naturelle et tracer les lignes de force d'un paysage pensé comme une anamorphose. Autour du parc, le vignoble s'étend à perte de vue, regagnant peu à peu sa grandeur d'antan et trouvant dans le chai refait à neuf la technicité d'un matériel haut de gamme et la promesse d'un grand nom de vin.

La cuisine comme épure ou le luxe de l'essentiel

Le territoire, c'est aussi celui que Jérôme Faure a décidé d'inscrire sur sa carte. Point d'affectation dans le



restaurant gastronomique du *Champ des Lunes* ni dans le bistrot de la *Cuisine d'Amélie* : de la salle à l'assiette, la cuisine se pense comme une épure qui révèle la beauté du produit avec inventivité et générosité. Comme partout à Fontenille, le luxe est dans l'essentiel, dans l'immédiat, dans le naturel. Le jeune chef y ajoute la vie – sa vie, ses origines iséroise, sa traversée du Vercors à la lumière de sa première étoile, sa rencontre avec les paysages colorés, floraux et fruités du Lubéron, son installation sur le territoire traditionnel mais neuf de Fontenille où il fallait tout inventer.

Chacun de ses plats raconte tout ou partie de son cheminement – il compte déjà vingt-deux ans de métier – : son homard enivré de Chartreuse se pique d'abricot et de verveine ; son cochon du Ventoux, cuit sur des braises de cèdre, roule ses petits pois dans la fraise et le chèvre sous une goutte d'Antésite. Et le dessert respire la terre lorsqu'arrive le crémeux au citron de Nice et à l'huile



d'olive bio de Cucuron accompagné de fraises infusées à l'hibiscus, de sorbet chèvre et d'olive noire. Jouant de l'architecture des goûts, des textures et des températures, les "temps sucre" viennent prolonger les "temps sel" avec des saveurs aventureuses, déroutantes et originales mais toujours lisibles. Pour celui qui vient chercher une cuisine aussi ludique que poétique, le secret consiste à « faire les choses avec le sérieux d'un enfant qui joue » (Saint-John Perse) – ou peut-être simplement dans l'esprit du nouveau Fontenille. ■

After a half a year of work and more than ten million euro investment, the magnificent Fontenille found its beauty again. Converted into a luxury hotel, it boasts 17 rooms and suites, a new winery and two prestigious restaurants.

The grounds are on the southern slope of the Luberon. Not the "rosemary-lavender" Luberon that you see on postcards, but the one where you fall in love with its eighteenth century country feel, its sycamore trees and stony vineyard all found at the Domaine de Fontenille. The location which was recently renovated is luxurious without being ostentatious. Art is present everywhere, but without distance or coldness. The establishments' owners, Frédéric Biousse and Guillaume Foucher, combine art and fashion mixing styles and eras with the only goal of uncovering the soul of the house.



Le chef Jérôme Faure

The window of the room, the suite or the lounge are all areas to experience with its contemporary decor that is both in the southern light, opening onto a rose garden and the Provençal landscape.

The refined cuisine with its essential luxuries

Jérôme Faure wanted to include elements from the grounds on the menu. It is found in the gourmet restaurant *Champ des Lunes* and in the kitchen of the *Amelia* bistro. In the restaurant, the refined dishes highlight the beauty of the products. As is true everywhere in Fontenille, luxury is essential, immediate, and natural. The young chef adds life with his knowledge of the colorful and fruity landscapes of the Lubéron which is very traditional for the territory but which is new for Fontenille.

Each of his dishes tell all or a part of his journey which includes his already twenty-two years of business. His lobster cooked in Chartreuse uses apricot and lemon verbena; his fresh pork which is cooked on cedar embers is served with peas covered in strawberry and goat cheese with a drop of Antésite. And for dessert is a Nicois lemon cream with organic olive oil from Cucuron accompanied with hibiscus infused strawberries and goat cheese/black olive sorbet. For those who come looking for a playful and poetic cuisine, the secret here is to « do things with the seriousness of a playful child » (Saint-John Perse) ■