





VOYAGE

EXCEPTION PROVENÇALE

Ressourcer son corps et son esprit, plonger dans les senteurs méditerranéennes, enchanter ses papilles à travers une cuisine aux saveurs du sud et contempler des heures durant les panoramas qui ont inspiré Cézanne... Voilà ce que proposent ces luxueux havres de paix, nichés au cœur des paysages enchanteurs de la Provence. Par Radia Amar

Réinventés avec superbe sans perdre leur âme, ces châteaux et domaines d'exception offrent un hymne épicurien à l'art de recevoir méditerranéen. Chargés d'histoires, ces sites remarquables distillent une douceur de vivre composée de levers de soleil sur des champs d'oliviers, de fleurs multicolores, de piscines turquoises s'harmonisant au vert intense des pelouses, de lumineuses chambres parées de draps et rideaux en lin immaculé et d'une savoureuse cuisine saine, véritable symphonie de saveurs fraîches et acidulées. Epicuriennes avant tout, ces maisons d'initiés symbolisent l'art de vivre à la française en version solaire. Les meilleurs vins rosés et huiles d'olive de la région sont également à l'honneur sur les tables gastronomiques autour desquelles, les maîtres des lieux, partagent avec amour et passion les arcanes et secrets des savoir-faire ancestraux qui ont fait la réputation de cette région bénie, là où le mistral souffle dans la garrigue. Laissez-vous guider....

EXCEPTIONAL ADDRESSES IN PROVENCE *Recharging one's batteries both physical and mental, basking in Mediterranean fragrances, treating the tastebuds to dishes with all the aromas of the South, and contemplating for long hours the landscapes that inspired Cézanne... Such are the invitations extended by these luxurious havens of peacefulness nestling amidst the enchanting scenery of Provence. Restored to their former glory without losing their soul, these châteaux and sublime domains are an Epicurean ode to the Mediterranean art of hospitality. Steeped in history, these remarkable sites unfurl a charming life-style against a backdrop of fields of olive-trees at sunrise, multi-coloured flowers, turquoise pools blending harmoniously with velvety green lawns, glowing bedrooms with immaculate linen sheets and drapes, and tasty, healthy cuisine, a real symphony composed of fresh and fruity flavours. For connoisseurs, these insider addresses symbolize the French art of living in its sun-blessed version. The region's best rosé wines and olive-oils are also awarded a place of honour on gastronomic tables, around which the masters of the house share their passion for the mysteries and secrets of ancestral know-how which has built the reputation of this blessed region where the Mistral wind blows across the garrigue. Follow the guide... ■*

LE COUVENT DES MINIMES

Niché au cœur du Luberon, cet ancien couvent bercé de sérénité offre des prestations 5 étoiles dont un somptueux spa l'Occitane. Protégé par la chaîne de montagne des Alpilles, ce resort mêlant charme et luxe multiplie les espaces, notamment au sein de son verdoyant parc de plusieurs hectares. Étoilé par le guide Michelin en 2016, le restaurant Le Cloître propose des menus créatifs élaborés à partir des légumes des jardins du couvent.

A WORLD OF SERENITY

Nestling at the heart of the Luberon, this former convent basking in serenity offers 5-star amenities including a sumptuous Occitane spa. Sheltered by the mountain chain of the Alpilles, this resort blending charm and luxury offers many delightful discoveries, especially in its luxuriant park of several acres. Awarded a star by the Michelin Guide in 2016, the restaurant "Le Cloître" proposes creative menus inspired by vegetables grown in the convent's gardens.

Couventdesminimes.com



LE DOMAINE DE FONTENILLE

En pleine reconversion à l'agriculture biologique, ce domaine viticole voit ses rosés maintes fois récompensés. Auréolé de sa première étoile au guide Michelin cette année, le restaurant Le Champ des Lunes dirigé par le Chef Jérôme Faure confirme la volonté d'excellence à tous les niveaux de ce domaine récemment ressuscité après un an et demi de travaux. À la fois hôtel, restaurant, domaine viticole et centre d'art, cette fière bastide trônant sur un parc grandiose à Lauris comble ses visiteurs.

VINEYARD ESTATE

Pursuing its conversion to organic agriculture, the Domaine de Fontenille has won many awards for its rosé wines. Flaunting its first star in this year's Michelin Guide, the restaurant "Le Champ des Lunes" headed by Chef Jérôme Faure fulfills the goal of excellence sought at all levels by this domain, recently restored to life following a year and a half's refurbishment. A vineyard estate, hotel, restaurant and art centre at one and the same time, this proud "bastide" enthroned in a grandiose park in Lauris is much appreciated by its guests. Domainedefontenille.com



© Serge Chapius



© C. Maronec

LE DOMAINE DE MANVILLE

Situé aux Baux de Provence, ce domaine fut longtemps consacré à l'agriculture avant d'opérer une magistrale reconversion architecturale le muant en hôtel 5 étoiles au cœur d'un site remarquable. Le plus ? Ce palace rural doté de 30 lumineuses chambres et suites, ainsi que de neuf villas privées, se dresse au pied d'un golf 18 trous éco-responsable.

FOR FANS OF THE LITTLE WHITE BALL *In Les Baux de Provence, the Domaine de Manville was long devoted to agriculture before undertaking an extensive architectural conversion transforming it into a 5-star hotel in the midst of a fabulous setting. Its bonus ? This rural "palace" offering 30 bright rooms and suites, as well as nine private villas, stands next to an environmentally friendly 18-hole golf-course. Domainedemenville.fr*

BONNES TABLES

L'Arôme. Au sein d'une belle salle voûtée du XVII^e siècle, ce restaurant niché au cœur de Bonnieux propose de nombreuses spécialités régionales composées de façon gastronomiques par le Chef Jean-Michel Pagès. Domainedemenville.fr.

In a lovely vaulted 17th-C. dining-room, the restaurant "L'Arôme" at the heart of Bonnieux offers many regional specialities presented in gastronomic style by chef Jean-Michel Pagès.

www.laromeresrestaurant.com

Le Phébus. Dirigé par le chef étoilé Xavier Mathieu, le restaurant du Phébus - un 5 étoiles Relais et Châteaux situé entre Roussillon et Gordes - propose d'anciennes recettes provençales ressuscitées avec talent à l'image d'une magistrale soupe au pistou.

With star-rated chef Xavier Mathieu at the helm, the restaurant "Le Phébus" - a 5-star Relais et Châteaux address between Roussillon and Gordes - proposes old Provençal recipes superbly brought back to life, including an irresistible "soupe au pistou". www.lephebus.com.

La Bastide de Capelongue. La maison du Chef Edouard Loubet offre une vue imprenable sur Bonnieux. On y apprécie les plats créatifs et raffinés ainsi que la carte des vins plus que bien fournie. Deux fois étoilées et 5 fois toquées, cette maison d'atmosphère abrite également 17 chambres de charme.

With chef Edouard Loubet in charge, La Bastide de Capelongue offers an unimpeded view of Bonnieux. Guests appreciate refined, creative dishes and a very well-stocked wine-list. With two stars and five toques, this address with a delightful atmosphere also offers 17 charming guest-rooms. www.capelongue.com

Photos : pensive