



Voyage

Près de Lourmarin, un duo composé d'un galeriste et d'un ex-magnat de la mode vient d'ouvrir un hôtel CAMPAGNARD et ARTY, le Domaine de Fontenille. Découverte.

Tous à la BASTIDE !

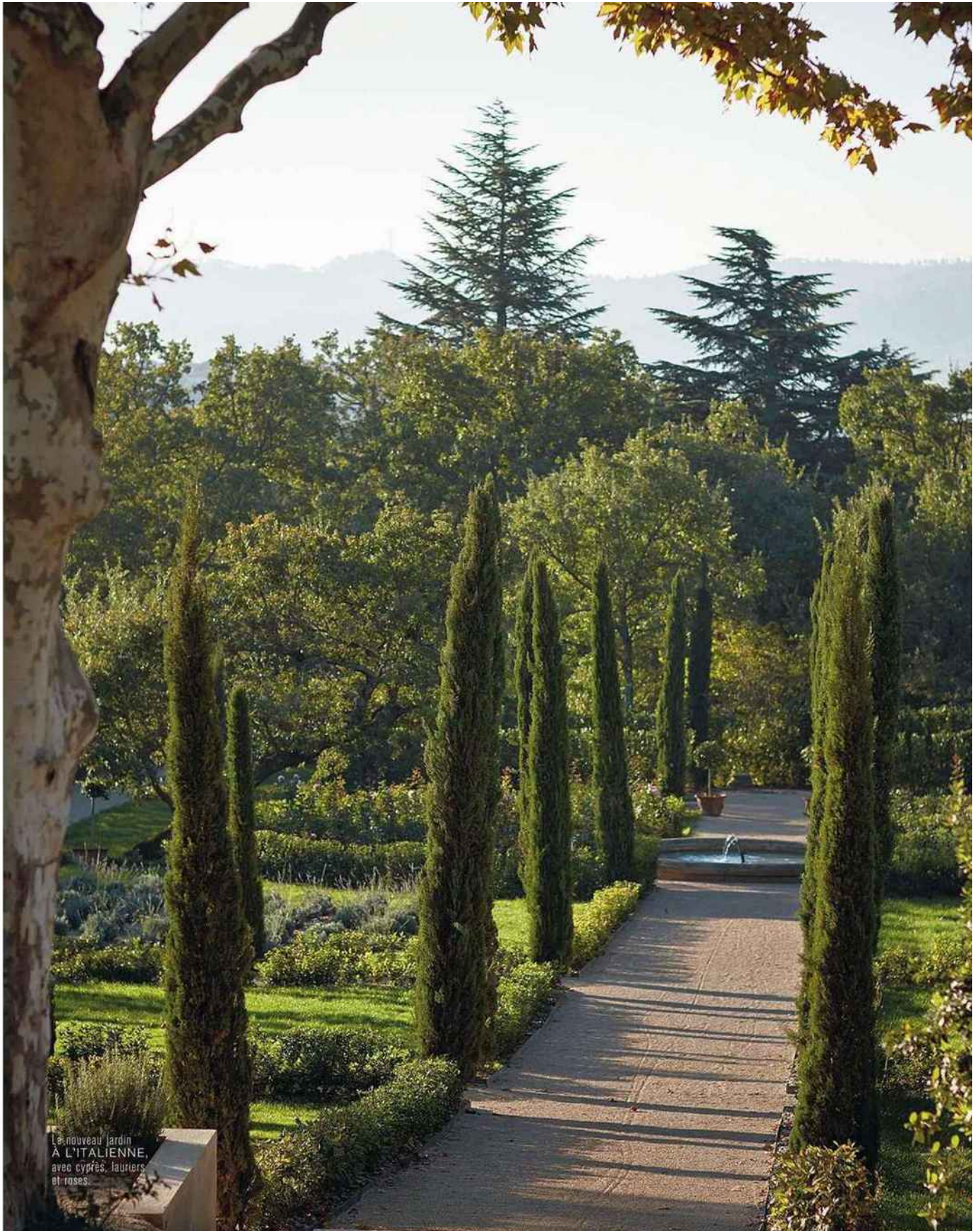
« Vous voyez, la mode mène à tout », lance Frédéric Biousse, ex-PDG de Sandro, Maje et Claudie Pierlot, tout en maniant la fourche pour donner du foin à ses ânes. Il embrasse un museau, puis grimpe sur le coteau où un champ de vignes paresse au soleil d'hiver : c'est l'un des 35 hectares du Domaine de Fontenille. Ce vignoble autrefois prestigieux des côtes du Luberon, château plus que centenaire, sommeillait tel celui de la Belle au bois dormant près de Bonnieux et de Lourmarin quand Frédéric et son compagnon, le galeriste Guillaume Foucher, l'ont découvert dans ce coin huppé de Provence. Ils achètent les 14 hectares de vignes et le grand parc planté de cèdres majestueux où s'effondre tranquillement une somp-



La MAISON, sous les platanes centenaires.

tueuse bastide de pierres blondes, qu'ils pensent alors « juste rénover ».

Deux ans plus tard, derrière les façades, tout a été reconstruit pour accueillir un hôtel quatre étoiles et deux restaurants. Sans expérience hôtelière ni viticole mais bourrés d'audace, les deux créateurs ont peaufiné un projet qui leur ressemble. Esthètes et voyageurs, ils ont créé un décor classique et personnel où les luminaires des frères Bouroullec voisinent avec les roses des sables rapportées de Namibie. Tous deux, issus de générations de paysans, ont voulu enraciner leur avenir dans une terre qui les rattache à leur propre histoire, raconte Frédéric, en pro du *storytelling*. « L'idée est venue d'un constat : nous n'avions plus de vie. Je



SERGE CHAPUIS/SDP

Le nouveau jardin
À L'ITALIENNE,
avec cyprès, lauriers
et roses.



ne faisais que travailler, il fallait que cela change. J'ai vendu pratiquement toutes mes parts dans les sociétés que je dirigeais, écumé la Toscane puis les alentours d'Aix-en-Provence pour trouver un vignoble, et suivi une formation de viticulture. » Il lève son verre de blanc de Fontenille, tandis que nous nous réchauffons autour de la cheminée d'un des salons – malgré les floraisons d'amandiers visibles partout en chemin, le printemps n'a encore déposé ici ni sa douceur ni les prestigieux habitués de la région. Car, sans trop le savoir, disent-ils, les géniaux hôteliers amateurs ont visé juste : le bâtiment est l'un des plus beaux des alentours, et ils croisent plus facilement au marché du coin que dans le Marais, à Paris, le gratin du CAC 40 – les Wertheimer, propriétaires de Chanel, planquent leur propriété à deux pas, Jérôme Monod (Suez) et Paul Dubrule (Accor) passent leurs vacances dans leurs vignes, toutes proches.

Nous passons à table, dans la salle à manger à la sobriété scandinave – le mobilier est signé Eames et Prouvé. Le faste surgit des assiettes, où le chef, Jérôme Faure, assemble fleurs et légumes, viandes et crustacés en tableaux poétiques et délicieux. Frédéric et Guillaume sont allés le chercher dans son restaurant du Vercors, où il avait accroché depuis huit ans une étoile, qu'il devrait rapidement regagner à Fontenille. Ce n'est pas Charles qui dira le contraire – le golden



Le coin salon-cheminée où se retrouver pour L'APÉRO.



Le CHEF Jérôme Faure, nouvelle star locale des fourneaux.



Bientôt, un POTAGER de fleurs, d'herbes aromatiques et de légumes anciens.

retrouver de la maison déguste les queues des langoustines et des tartines de beurre manié à la framboise, sous le regard attendri de ses deux papas. Cet enfant gâté souffre hélas d'un cancer, et il aura certainement pris une dizaine de kilos d'ici à son passage dans l'autre monde, mais qu'importe.

Le soleil invite à prendre le café sur la terrasse, avant de suivre Guillaume dans les jardins. L'artiste de ces assemblages d'hortensias, de cyprès et d'oliviers, c'est lui. Les rejoindra, en 2017, un potager de fleurs, d'herbes aromatiques et de légumes anciens. Et, dès l'été prochain, un terrain de boules, un poulailler où les enfants pourront ramasser les œufs avant de se retrouver dans « leur » maison autour d'une PlayStation. Les adultes aussi seront chouchoutés : les attendront bientôt dans les vignes apéros surprises dignes des *sundowners* du bush africain, virées en voiture décapotable, et cheval sellé devant la porte pour ceux qui auront émis le souhait d'un petit galop dans le parc naturel du Luberon. En attendant ces réjouissances, les visiteurs explorent les caves toutes neuves et high-tech – « Elles disposent du dernier cri en matière de pressoirs, c'est-à-dire des modèles en béton thermorégulés », explique Laurence Berlemont, star de la viticulture locale, qui supervise notamment les vignes du couple Jolie-Pitt, dans le Var, et accompagne la renaissance de Fontenille. Pour l'instant, les rouges, rosés et blancs qui sortent des tonneaux râpent le palais et piquent un peu le nez, mais la qualité du terroir donne de grands espoirs. En devenir aussi, la vaste salle blanche qui jouxte l'entrée du château : elle abritera bientôt le centre d'art, extension campagnarde des galeries que le couple possède à Paris et à Bruxelles. Le 15 avril, les cimaises accueilleront les photos mélancoliques de Jean-Michel Fauquet, de Laurent Millet et d'Ethan Murrell – quatre ou cinq expositions rythmeront ensuite l'année. Et, déjà, chacun profite de la beauté qui s'expose partout, car la maison est en réalité une immense galerie qui ne dit pas son nom. Du paysage flou de l'Américain Todd Hido aux collines délicates d'Anne-Lise Broyer, une photographie de très haut vol habille d'évocations raffinées salons et couloirs. Les chambres aussi, où les clichés en



Chacun profite de la BEAUTÉ qui s'expose partout, car la maison est en réalité une immense GALERIE qui ne dit pas son nom



Touche DESIGN à la Cuisine d'Amélie, l'un des deux restaurants, et CLASSICISME intemporel dans les chambres.



noir et blanc semblent avoir créé le décor de canapés écrus et douillets et des murs gris poudré. Le mobilier classique et indémodable vient des Etats-Unis, Patricia Urquiola a signé les carrelages des salles de bains, la literie a le moelleux des grandes maisons, avec service de la couverture, s'il vous plaît ! Rien ne manque au confort quatre étoiles, et surtout pas le silence.

Réveillé par le gazouillis des oiseaux, on commence une divine journée en ouvrant les volets sur le parc et les collines nappées de soleil. Au loin, un village sur les hauteurs invite à s'échapper du

domaine pour mieux y revenir. Deux vélos électriques vous mènent en dix minutes à Lauris. La vieille ville est plus jolie que celle de Lourmarin, avait promis Frédéric, en riant de ce village d'irréductibles Gaulois qui luttent farouchement contre l'envahissement touristique. Autour du château, les pierres blondes de Dordogne habillent des maisons depuis le Moyen Age. Ni café ni magasin ne troublent en effet la tranquillité de ce bourg taiseux mais, dans la cour du château qui surplombe la vallée de la Durance, des ateliers d'artistes préparent la saison. On file ensuite à Lourmarin. Sous un soleil frisquet, trois cafés déploient leurs terrasses, où le maire vient serrer les mains des connaissances qui passent avec chien et panier en osier. La Maison Café, haut lieu du clubbing local, n'a pas encore rouvert, mais l'épicerie du village vend ses légumes de producteurs et vous pourrez y déguster le fameux gibassier de Lourmarin, la galette anisée à l'huile d'olive qui dame ici le pion à la fougasse. Sur les pavés que foulèrent Henri Bosco et Albert Camus, tous deux enterrés en ces lieux, vous pourriez aujourd'hui croiser Catherine, la fille du Prix Nobel, mais aussi Peter Mayle, auteur du best-seller *Une année en Provence*, qui vit dans le village. Ou encore John Malkovich. Et, bientôt, déguster à la fraîche les rosés du Domaine de Fontenille, qui inaugure en mars un petit bar à vins.

■ NATHALIE CHAHINE



DÉPART IMMÉDIAT Luberon

Le Domaine de Fontenille.
A Lauris, 17 chambres et suites, restaurant gastronomique et bistro, piscine extérieure, hammam et salle de massage.
A partir de 130 € la chambre double. Menu : à partir de 30 €. www.domainedefontenille.com

Y ALLER
TGV Aix-en-Provence,
puis 45 minutes de route.

OÙ DÉJEUNER, DÎNER
DANS LES ENVIRONS
Le restaurant du Château,
à Lauris. La table est
sympathique, et la terrasse
logée dans le somptueux
bâtiment avec la vue
sur la Durance vaut le détour.
Menu à partir de 16 €.
06-59-40-61-38.

Domaine de Capelongue,
à Bonnieux. Pour la cuisine
provençale généreuse
et traditionnelle
du chef Edouard Loubet,
deux étoiles au Michelin.
Une institution locale.
www.capelongue.com

L'ADRESSE MICHELIN

Le mourre Nègre
Une rando de quatre heures
aller-retour pour grimper
sur le point culminant
du Luberon (1 125 mètres),
600 mètres
de dénivelé.
Départ à l'entrée du village
d'Auribeau, dans le parking
Mourre-Nègre.



256 pages. 13,90 €