



LAURIS

Le domaine de Fontenille : une aubaine pour le territoire

Le domaine de Fontenille, longtemps endormi, célèbre par son vin, vient de renaître grâce à la volonté de deux hommes attachés à la terre : Frédéric Brousse et Guillaume Foucher.

Après deux années de lourds travaux, sous la direction des deux architectes Céline et Alexandre Lafourcade (15 millions d'euros investis), la vieille bastide du XVII^e siècle est aujourd'hui un magnifique hôtel comprenant 17 chambres et suites. Des chambres lumineuses tournées vers les jardins, au beau milieu d'un vignoble de 35 hectares. Le parc offre des aires de repos et de lecture qui invitent à la quiétude.

"Les sportifs pourront se défouler sur les sentiers aménagés dans les vignes du domaine, dans la salle de fitness, se promener à cheval sur les vallons ou plonger dans la piscine chauffée de 20 mètres, avant un hammam, un cours de yoga ou un massage au spa", précise Guillaume Foucher qui souhaite développer un nouvel art de vivre à la française.

Un luxe raffiné créateur d'emplois locaux

"Le Domaine de Fontenille est le lieu idéal pour organiser des événements prestigieux ...", explique Éric Robert le directeur, qui espère un classement rapide en 4 étoiles... Des salles de séminaires et réunions professionnelles disposent de tout l'équipement nécessaire à des colloques et conférences et peuvent accueillir jusqu'à 150 personnes. Sans parler des dégustations de vins dans la cave voisine, car le domaine produit aussi son vin.

Après treize ans d'aventure à la tête du "Bois Fleuri", le restaurant de l'Hôtel du golf, à Corrençon en Vercors, c'est le chef étoilé Jérôme Faure, un isérois de 38 ans, qui supervise l'ensemble de la restauration qui comprend le restaurant gastronomique "Le champ des Lunes" et également "Le bistrot d'Amélie".

"J'aurais pu rester encore dix ans et renouveler ma petite étoile pour être tranquille...mais ce projet m'a plu", déclare-t-il.



Frédéric Brousse et Guillaume, les deux propriétaires, ici avec le chien, sont tombés amoureux du domaine. /PHOTOS A.C.

Avec lui les gourmets pourront apprécier le travail personnel de ce chef qui met en avant les produits du Luberon des producteurs locaux.

Actuellement, 20 personnes travaillent sur le site et l'arrivée d'un hôtel de haut de gamme, avec le développement de l'oenotourisme, devrait générer

des retombées économiques importantes pour Lauris et les villages avoisinants. **Alain CARLE**

Contact : ☎ 04 13 98 00 00.

LE TÉMOIGNAGE André Rousset, maire de Lauris

"La renaissance du domaine dynamise l'emploi sur la commune"

■ **La Provence : Ce domaine de Fontenille, après 1 ans 1/2 de gros travaux et 15 millions d'euros investis recommence à faire parler de lui. Quelle est la première réaction du maire ?**

Nous sommes très heureux de l'investissement réalisé par Frédéric Brousse et Guillaume Foucher et particulièrement ici à Fontenille, vieux domaine cher aux habitants de la commune... Ils ont redonné vie à ce bâtiment pour en faire un véritable joyau. Ressentez-vous comme l'énergie y circule ?

■ **Quel est l'impact de cette réalisation sur la vie quotidienne à Lauris ?**

C'est un atout important. C'est un lieu qui met en relation l'homme, la nature, le village, l'art culinaire, et qui s'ajoute à nos terrasses classées du château, à notre jardin remarquable, à Couleur Garance et ses plantes tinctoriales et aux 70 associations qui font vivre le village.

■ **Et au niveau de l'emploi local ?**

Je dis merci aux propriétaires d'avoir choisi notre village, d'avoir créé une vingtaine d'emplois occupés par presque 100 % de Laurisiens et d'être en contact avec les habitants. En fait, il ne s'agit pas d'un investissement classique. L'humain fait partie de l'opération et celle-ci va permettre de faire rayonner très loin notre commune et le territoire du Sud Luberon. Ce nouveau Fontenille apporte et apportera beaucoup et j'espère que ceux qui ont réalisé cette belle opération recevront aussi beaucoup.



André Rousset (à d) avec Éric Robert, le directeur de l'hôtel dans les salons. /PHOTO A.C.

Recueilli par Alain CARLE