



Lieu multiple



À LAURIS

Maison de goûts

Si l'art du voyage viticole est la tendance du moment, Fontenille le décline très à propos et avec une belle justesse dans sa bastide du Luberon, rénovée en hôtel par le cabinet Bruno & Alexandre Lafourcade, autour de cuvées prometteuses, de plats créatifs, signés Jérôme Faure, et de touches décalées. PAR JULIE CHANUT.

« C'est avant tout la beauté époustouflante du lieu et du site, mais également la qualité de son terroir, qui nous ont poussés dans cette aventure incroyable : produire un vin de grande qualité et tenter de redonner vie, sans la dénaturer, à l'une des plus belles bastides du Luberon et à son parc centenaire... » Au départ en quête d'une maison de vacances proche de leurs origines terriennes, Frédéric Biousse et Guillaume Foucher, ex-président-directeur général du groupe Sandro-Maje-Claudie Pierlot, et propriétaires de La Galerie Particulière – galerie de photos –

à Paris et à Bruxelles, un beau jour épris de la blondeur de Fontenille, se lancent dans la rénovation de sa demeure et l'amélioration de ses vignes. Hommes de goût, ils confient la construction de la nouvelle cave et la transformation architecturale du domaine à Alexandre Lafourcade dont le cabinet à Saint-Rémy est gage en Provence de rénovations dans les règles de l'art. Apprendre à regarder, embellir sans imposer, conserver l'intégrité architecturale et l'histoire d'un lieu, Alexandre remanie ainsi l'enveloppe de la bastide, façade, ouvertures et toiture, accole une





1, 2 et 4. À l'origine de la décoration des dix-sept chambres, suites et salons, les propriétaires ont imaginé une ambiance singulière et hors du temps mêlant les styles, classicisme du XVIII^e et œuvres contemporaines. Larges ouvertures sur le parc, tons gris, beige et taupe, parquet noble ou pierre de Bourgogne incarnent une belle simplicité. 3. Le bistrot de Jérôme Faure affiche une carte créative qui se décline par « touches de goûts » à commander dans le désordre et à partager. Ci-dessous, le parc se rafraîchit de points d'eau, fontaines et lavoirs cachés.

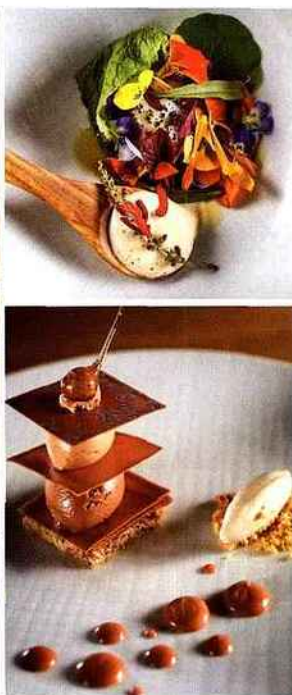


orangerie, redistribue les espaces intérieurs, y fait entrer tous azimuts la lumière du Sud. Rendre hommage au passé en faisant place à l'avenir, un exercice dans lequel l'expert a trouvé sa place. La demeure garde ses airs fin XVIII^e, posée là sur son parc boisé planté de milles essences, lui aussi revu et corrigé avec doigté, croquis et plans à l'ancienne, par la paysagiste Dominique Lafourcade. Un monde en soi où déambuler l'œil aux aguets, d'allées de topiaires en jardin d'herbes, de potagers en bassin, de cascade rocailleuse en pigeonnier ou piscine isolée.

De grands espaces clairs tournés vers le soleil, enfilades de salons entre classicisme et mobilier design par touches ponctuées – comme des pièces de la maison Vitra, des chaises et des tables « Belleville » des Bouroullec, des salles de bain carrelées façon azulejos par les céramiques de Patricia Urquiola pour Mutina... – et de couloirs en belles chambres avec vue, des œuvres photographiques contemporaines de La Galerie Particulière, pour une distorsion de styles. À la place des anciens chais d'ailleurs, un centre d'art



1 et 2. Rouge intense, blanc floral et rosé expressif sont vinifiés dans de nouveaux chais ultra-techniques. Vendus à la cave où se déroulent initiations gourmandes à l'œnologie. 3. Exposition «Being Beauteous» au centre d'art du domaine. 4. Mur bleu Klein, étagère de flacons gouleyants et fauteuil «La Chaise» de Ray & Charles Eames, Vitra, la réception donne le ton! **Ci-dessous**, des barriques neuves et des créations du chef: «L'œuf du Puy-Sainte-Réparate» envahi de fleurs, touches d'herbes, sabayon jasmin et le «Miam», chocolat Valrhona, noisette du Piémont, glace truffe Tuber Borchii.



aux accrochages à suivre... Dans les vignes, à deux pas de l'hôtel, les nouveaux chais rutilent des techniques de vinification modernes. Le vignoble, dont la conversion bio a été entamée, est entre les mains de Laurence Berlemont, œnologue conseil secondée sur place par l'agronome Clément Fraigneau, des efforts à la hauteur d'un terroir de caractère entre Luberon et vallée du Rhône. Et puisque l'hôtellerie devient expérience des sens, à goûter, les deux tables du chef Jérôme Faure, entre le gastronomique Champ des Lunes et le bistrot La Cuisine d'Amélie. Venu du Vercors, passionné par les produits de Provence, cet ancien étoilé reçoit tout juste ici 4 toques au Gault & Millau. Cours de dégustation en cave, expos, concerts, cinéma en plein air, résidence de jeunes compositeurs classiques, une bien belle maison!

Domaine de Fontenille. Chambres de 180 à 450€ la nuit. Menu gastronomique de 36 à 98€, menu bistrot de 27 à 32€. Route de Roquefraise, 84360 Lauris. Tél. 04 13 98 00 00 et domainedefontenille.com