



Un week-end au domaine

En Provence, des bastides proposent luxe et calme avec spa et gastronomie. L'écrin idéal d'un séjour chic et reposant dans des paysages de carte postale



Le domaine de Capelongue à Bonnieux, dans le Luberon. JEAN MARC FAVRE



CHARLOTTE LANGRAND  @Chalangrand

► DOMAINE DE CAPELONGUE GASTRONOMIE ET ART

C'est l'histoire d'un Savoyard qui s'implante dans le Luberon. Et qui y bâtit un petit empire de luxe et de gastronomie. Surplombant le village de Bonnieux, la bastide de Capelongue offre un panorama exceptionnel: des tables du restaurant gastronomique aux chambres de la bastide, en passant par les appartements locatifs de la ferme, on admire une forêt de cèdres majestueux et l'un des plus beaux villages de la région. Édouard Loubet, 46 ans, fut un des plus jeunes chefs étoilés de France en 1996. Pendant son enfance, à Val-Thorens, il se consacre aux compétitions de ski tout en apprenant les ficelles du métier dans le restaurant familial. Des cuisines d'Alain Chapel à celles de son mentor, Marc Veyrat, où il rencontre sa femme, Édouard Loubet forgera ensuite une cuisine de caractère, généreuse, spontanée et parfois inattendue avec, toujours, la présence des herbes, exploitées « du caillou à l'écorce ». Thym, romarin, sarriette, marjolaine ou sauge...

Le chef défend un terroir riche qu'il entretient auprès de producteurs locaux ou qu'il pioche dans son propre potager. Depuis 1990, le Savoyard a adopté la région, où il gère trois adresses: le Moulin et la maison d'hôtes du Galinier, à Lourmarin, et le domaine de Capelongue, à Bonnieux. Là, tandis que les yeux et l'esprit se détendent, trois options sont offertes aux estomacs: la Table du chef, deux étoiles, la Bergerie et sa cuisine à la cheminée ou le pool-house, ouvert non-stop l'été. L'art n'est pas loin non plus avec, jusqu'en octobre, deux expositions à ciel ouvert: les photos de Hans Silvester et les sculptures de Joël Canat.

Domaine de Capelongue, Bonnieux (84).
Chambre à partir de 300 €/nuît,
appartement 2-4 pers. à partir de 420 €/nuît.
capelongue.com



SERGE CHAPUIS

► DOMAINE DE FONTENILLE LES VIGNES ET LE TEMPS SUSPENDU

La grande bastide était propice au coup de cœur. Elle a frappé le galeriste Guillaume Foucher et Frédéric Biousse, ex-PDG du groupe de mode Sandro-Maje-Claudie Pierlot. Candidats au retour aux sources (leurs ancêtres étaient agriculteurs), ils ont redonné un second souffle au domaine, après deux ans de travaux. La sublime Fontenille et ses 17 chambres se placent sous le signe de la vigne. « *Son vignoble a toujours existé mais les anciens propriétaires n'avaient pas les moyens de préserver la qualité de la vinification*, explique Guillaume Foucher. *Nous avons tout recommencé avec l'aide de l'œnologue Laurence Berlemont: nos bouteilles de rosé et de blanc ont déjà décroché plusieurs médailles.* »

LES PACAUD EN RÉSIDENCE AU DOMAINE DE MURTOLI

EN CORSE DU SUD, le Domaine de Murtoli est un lieu rare, accroché entre maquis et plages, jalonné de dix-neuf bergeries anciennes rénovées avec tous les codes du luxe. Pour mettre en valeur son restaurant, La Table de la Ferme, les chefs Mathieu et Bernard Pacaud Murtoli sont invités en résidence tout l'été. Maîtres à Paris de l'Ambroisie et d'Hexagone, le père et le fils (six étoiles en tout, à eux deux) vont réaliser des menus à quatre mains, qui mettront en valeur les produits du terroir local et de la ferme du Domaine: veau, agneau de lait, fromage, légumes du potager, myrte, miel, herbes sauvages et

On déguste le vin dans un parc à la végétation luxuriante (cyprès, rosiers, lauriers-thym...). Dans la bastide, des œuvres d'art contemporaines et une décoration « maison de famille du XIX^e » (photo). Les enfants s'essayaient aux balades à dos d'âne et au ramassage des œufs tandis que les parents se prélassaient dans la salle de massage-hammam et goûtent la cuisine (une étoile) du chef Jérôme Faure. Un domaine à apprécier, sans modération.

Route de Roquefraiche, Lauris (84).
Chambres de 180 à 450 €, selon la saison.
domainedefontenille.com

► COQUILLADE VILLAGE LA PROVENCE À VÉLO

Le Coquillade Village, dont la plus vieille bastide remonte au XI^e siècle, est entourée de vignes. Mais il séduira d'abord les amoureux de la petite reine: le partenariat avec la marque suisse BMC permet de sillonner le Luberon en vrais cyclotouristes, aidés d'une assistance électrique ou pas. Le domaine dispose aussi d'un tout nouveau spa, de lignes de nage, sans compter la cuisine végétale du chef Christophe Renaud. Avec l'accord mets-vins de la propriété.

Coquillade Village, Gargas (84).
Forfait « cycling en Provence »,
830 € pour deux. www.coquillade.com



aromatiques comme la marjolaine ou la nepita... Le Domaine de Murtoli exploite lui-même potager, laiterie, fromagerie, moulin et distillerie, mais aussi ruches, champs d'oliviers et d'immortelles.

Du 4 juillet au 2 septembre, dîners du dimanche au vendredi. Menu en cinq services 150 €; en neuf services 280 €.