

|| HÔTELS COLLECTION || par Marianne Morizot – Photos : © Serge Chapuis

DOMAINE DE FONTENILLE

DÉCONNEXION

dans le Luberon

AU CŒUR DU LUBERON, À DEUX PAS DU VILLAGE DE LAURIS, ENTRE CAVAILLON ET AIX-EN-PROVENCE, LE DOMAINE DE FONTENILLE EST UNE ADRESSE OÙ LA MAGIQUE DOUCEUR DU SUD OPÈRE LE TEMPS D'UNE DÉLICIEUSE PARENTHÈSE PROVENÇALE.

Sur un vaste domaine de 37 hectares orné de jardins à la française, le Domaine de Fontenille est une bastide provençale cerclée de vignes verdoyantes, et plantée dans un décor aussi paisible que bucolique.

UNE GRANDE MAISON DE FAMILLE
SOUS LES PLATANES CENTENAIRES

Propriété de Frédéric Brousse, venant de l'univers de la mode, et de Guillaume Foucher, galeriste, le duo a entièrement rénové le bâtiment tout en conservant les murs d'époque ainsi que l'élégante cage d'escaliers. Dans les 18 chambres, parquet, carreaux de ciment, couleurs minérales et photographies d'art insufflent un esprit provençal étonnamment contemporain. Dans cette grande maison de famille, on prend le temps de vivre. Entre deux balades dans le parc, où quelques ânes et moutons ont élu domicile,





et une dégustation du vin du domaine au chaî, on se détend autour de la piscine chauffée et du spa équipé d'un sauna, d'un hammam et d'un espace dédié aux massages.

TABLE ÉTOILÉE ET CUISINE GÉNÉREUSE SIGNÉE JÉRÔME FAURE

Côté gastronomie, le bistrot joliment baptisé La Cuisine d'Amélie régale les gourmands dans une ambiance « campagne chic ». Au déjeuner ou au dîner, on s'attable sous les platanes centenaires pour déguster une carte légère aux saveurs originales, imaginée par Jérôme Faure : ses « touches de goût dans un esprit de partage », comme il aime l'expliquer. Fraîchement récompensé de sa première étoile Michelin, le chef, élevé aux produits simples et bons, est un ardent défenseur de la cuisine généreuse et savoureuse.

Depuis la réouverture du Domaine, il y a deux ans, il dirige aussi la table gastronomique Le Champ des Lunes. Ici, c'est la nature qui lui dicte ses menus. Tous les dix jours, un à deux nouveaux plats bousculent ainsi la carte, qui fait la part belle aux légumes locaux sous forme de différentes déclinaisons, et aux produits de la mer. Depuis quelques mois, il s'est même lancé dans l'aventure d'un potager, façon permaculture, cette philosophie prônant la biodiversité. Dans l'assiette, les saveurs de la Provence (seule exception notable : le divin saumon de Nouvelle-Zélande !) surprennent les papilles avec des associations audacieuses et parfaitement maîtrisées, inspirées de ses voyages. Pur moment de plaisir, sans rester sur sa faim. Et déjà l'envie de revenir séjourner dans ce lieu au charme fou.



Domaine de Fontenille, route de Roquefraiche,
84360 Lauris - Tél. : 04 13 98 00 00
reservations@domainedefontenille.com
www.domainedefontenille.com