



Nouveau directeur pour Fontenille

M.H.

L'œic Launay vient d'être nommé directeur du domaine de Fontenille, par ses propriétaires Frédéric Bouisse et Guillaume Foucher, fondateurs et propriétaires de l'établissement lové au sein d'une bastide du 16e siècle, et fort de 17 luxueuses chambres. Le professionnel a été choisi pour ses qualités d'expert en hôtellerie de luxe et son expérience client forgée au cœur d'établissements de renom comme le Maxim's de Monte Carlo, où il a été Operation manager, directeur du restaurant de Joël Robuchon à l'Hôtel Métropole, toujours à Monte-Carlo, directeur Food and Beverage au MGM Grand Las Vegas. Il a également œuvré à l'Hôtel Crillon de Paris, l'un des hôtels les plus renommés du monde, ainsi qu'au Royal Palm en tant que Director operation puis Hôtel manager.

Une adresse du paysage touristique français

Après le rachat de la bastide en 2015, un an et demi de travaux et 15 M€ investis, l'établissement, qui cultive une atmosphère classique provençale ennoblie de touches contemporaines, dispose également d'un restaurant gastronomique et d'un bistrot orchestrés par le chef étoilé Jérôme Faure. Un chef distingué par ses pairs, qui a décroché un 17/20 (4 Toques) au Gault & Millau pour le Champ des Lunes, le restaurant gastronomique du Domaine une étoile au guide Michelin 2018. Quant au bistrot, la Cuisine d'Amélie a décroché 2 toques au mois d'août 2016, le

plaçant comme l'un des bistrots de chef les mieux notés par le célèbre guide gastro-nomique. L'ensemble hôtelier et gourmet comprend également un Spa, un centre d'art contemporain, un vignoble réhabilité de 35 hectares, une cave construite dans une démarche entièrement écologique et naturelle, un parc paysager unique.

© Serge Chapuis | Education à la Slow food

L'établissement est aussi doté d'un grand jardin potager bio installé sur une parcelle de 5 000 m² et cultivé en permaculture. Cette agriculture de la permanence est un savoir-faire ancien qui prend la nature comme modèle, en améliorant la qualité du sol grâce à la richesse et à la diversité des plantations qui y sont faites. Dans ce cadre, le Domaine de Fontenille propose aux enfants des projets pédagogiques en lien avec les équipes enseignantes de Lauris et de la région, des séjours 'découvertes' où les élèves apprennent à entretenir la nature, à l'écouter, à la voir, et à être sensibilisés à l'écologie.

Domaine de Fontenille. Route de Roquefraiche à Lauris. 04 13 98 00 00. www.domainedefontenille.com

