

**TENDANCES**ÉVASION

Une collection particulière



Guillaume Foucher (en haut à g.) et Frédéric Biousse (à dr.) ont acheté le domaine de Fontenille, à Lauris (Luberon), sur un coup de cœur.

Hôtels. De jolies demeures raffinées et ancrées dans un terroir: du Luberon aux Baléares, les Domaines de Fontenille étendent leur carte.

PAR MARION TOURS

Lorsque Frédéric Biousse et Guillaume Foucher visitent pour la première fois le domaine de Fontenille, à Lauris, dans le Luberon, c'est le coup de foudre. Nous sommes en septembre 2015 et ces deux Parisiens suractifs aspirent à reprendre pied à la campagne, qu'ils affectionnent depuis leur enfance, et à changer de rythme. Et pour cause: le premier, hommes d'affaires dans la mode à qui on doit notamment le succès des marques Sandro, Maje et Claudie Pierlot, passe son

temps dans les avions. Le second, historien de l'art, se partage entre leurs deux galeries à Paris et Bruxelles. C'est dire si cette demeure provençale de la fin XVIII^e située au cœur d'un domaine viticoles s'impose à eux comme une évidence. La propriété est immense, tout est à refaire, mais qu'importe, ils l'achètent et décident d'aller au bout de leur rêve.

A l'époque, rien ne les prédestine à devenir hôteliers. L'idée devient pourtant très vite une réalité, tant « *le domaine était trop grand pour nous deux et notre chien!* » s'amuse encore Guillaume Foucher. Cette



SERGE CHAPUIS / SP - YANN DEREY / SP



Après 15 millions d'euros d'investissement, la bastide du XVIII^e siècle, dotée d'un parc de 6 hectares et d'un vignoble, propose 17 chambres au raffinement contemporain.

nouvelle perspective allait surtout nous permettre d'assumer les frais. » Les deux hommes se mettent donc à l'ouvrage, suivant chaque étape de la transformation dans les moindres détails. Car, si la bastide deviendra un hôtel, elle n'en restera pas moins leur maison et sera conçue comme telle. « Avec ses forces et ses faiblesses, mais en adéquation avec les lieux et notre état d'esprit. » Ils valident ainsi les plans; imaginent la décoration; distillent çà et là œuvres et photos personnelles; dessinent le parc de 6 hectares (autre passion de Guillaume Foucher, qui y a passé ses week-ends); restructurent le vignoble en vue d'une conversion en bio (un diplôme de l'Université du vin à l'appui pour Frédéric Biousse); développent un potager en permaculture et multiplient les animations ouvertes au grand public « afin d'en faire une adresse ancrée dans la région, donc dans la vie locale ».

Inaugurée en 2015 après quatorze mois de travaux et 15 millions d'euros d'investissement, la demeure de 17 chambres, imprégnée d'influences provençales dans un style contemporain affirmé, ne désemplit pas. Le restaurant, placé sous la houlette du chef Jérôme Faure, s'enorgueillit désormais d'une étoile au Michelin. Le vignoble a livré l'an dernier sa première cuvée bio pour le rosé et le blanc millésimés. L'ancienne cave de vinification s'est

muée en un centre d'art géré par le FRAC-Paca. Et les « apéros-lavoir » organisés l'été dans le parc fédèrent les hôtes comme la clientèle des environs.

Avec le succès du domaine, l'envie de créer d'autres lieux ailleurs en Europe a peu à peu cheminé. Frédéric Biousse et Guillaume Foucher n'ont d'ailleurs jamais cessé de prospecter. A l'occasion de leurs voyages, privilégiant les routes secondaires et les régions les moins ■■■



A Marseille, sur la plage des Catalans, le duo ouvrira début décembre une deuxième adresse, Les Bords de mer.



■■■ touristiques. Ou même devant un ordinateur repérant, via Google Earth, les meilleurs spots et les propriétés qu'ils pourraient acheter sur le pourtour méditerranéen – leur axe principal de recherche. En décembre 2017, le duo ouvrait ainsi son capital, dont il conserve 51 % des parts, à des amis avec lesquels il travaille depuis longtemps et annonçait dans la foulée la création des Domaines de Fontenille. Une collection de maisons coups de cœur, à l'image de la première, très incarnée, de petite capacité, chargée d'histoire(s) et au grand raffinement. « Certes, il s'agira d'une hôtellerie de luxe, mais simple et décomplexée. » Où les productions des uns – vins, fruits, légumes, huile d'olive, cosmétiques... – alimenteront les autres et vice versa.

Agritourisme. Depuis, les projets s'enchaînent. En témoigne Les Bords de mer, qui ouvrira début décembre sur la plage des Catalans, à Marseille, et offrira l'une des vues les plus spectaculaires de la ville sur la mer et les îles du Frioul. Situé en lieu et place du Richelieu, un immeuble Art déco typique de la cité phocéenne qui tombait en décrépitude, l'hôtel, tout en verticalité, abrite 19 chambres aux tons pastel, un restaurant agrémenté de baies vitrées, un spa, un café-bistrot en rez-de-mer et une piscine sur le toit. Suivront en mai 2019 deux *fincas* à Minorque, aux Baléares, conçues dans les règles de l'art de l'agritourisme, donc très intégrées dans l'environnement et les traditions locales. « Notre objectif chaque fois est de faire revivre le domaine comme à son âge d'or, expliquent-ils.



L'atout phare des Bords de mer, une vue magique sur la Méditerranée et la corniche.

On s'adapte à la maison et au terroir tels qu'on les trouve. » S'il y a un troupeau de vaches, comme ici à Santa Ponsa, il est acheté avec le reste. Si la terre est propice à la culture des plantes médicinales, il en découlera une ligne de cosmétiques naturels. Si l'architecture recèle des influences arabes, on les retrouvera dans la décoration. Et, si une atmosphère d'oasis prévaut dans la propriété, les jardins se piqueront de palmiers, d'orangers et de citronniers.

Les travaux des *fincas* toujours en cours, Frédéric Biousse et Guillaume Foucher n'en négligent pas pour autant les autres chantiers. Celui notamment des Hortensias du lac, à Hossegor, dans les Landes. Un hôtel de charme bien connu dans la région, acquis en un rien de temps, comme souvent, par ce couple passionné qui fonc-

tionne beaucoup à l'instinct et à l'émotion. L'ouverture est programmée pour juin 2019 et promet un établissement façon « surf hotel » avec spa et cuisine à la plancha. Si tout va bien, la collection s'élargira en janvier 2020 à l'Ouest parisien. Cette fois-ci, l'heureux élu est un château sélectionné parmi 40 propriétés, « avec beaucoup d'âme, d'histoire et de nature », lâche Frédéric Biousse, qui serait déjà sur une piste en Grèce et peut-être même en Italie. On n'en saura pas plus. Une chose est sûre, les deux hommes ne se fixent aucune limite : « Tant qu'on trouvera des lieux qui nous font rêver, pourquoi arrêter ? » L'aventure Fontenille ne fait donc que commencer... ■
A partir de 180 € la nuit, www.domainede-fontenille.com. A partir de 156 € la nuit, www.lesbordsdemer.com.



Autre projet en chantier, deux « fincas » à Minorque, où se mêlent palmiers et citronniers. Ouverture prévue en mai 2019.

STÉPHANE ABOUDARAY (X2) - DR