

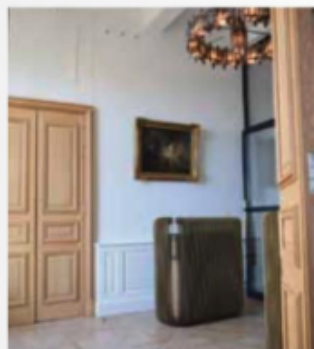
MAGAZINE

INSPIRATION

#7

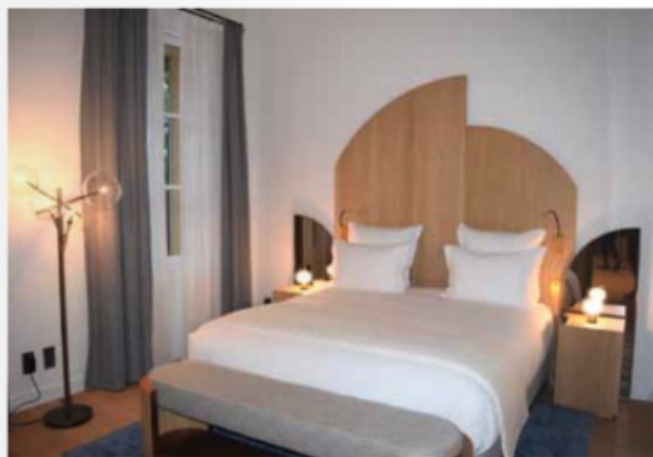
DÉCO
LIFESTYLE
TOURISME

PROVENCE
ALPES
MÉDITERRANÉE



17 chambres et suites voient le jour dans un style épuré, la pâte du célèbre architecte d'intérieur Olivier Frémont qui a déjà collaboré à la rénovation du Grand Hôtel à Serre Chevalier et du Moulin de la Pioline à Aix en Provence.

Les chambres, toutes blanches immaculées avec les planchers refaits à l'ancienne, les têtes de lit et les chevets sont en bois. Certaines sont dotées de cheminées et de moulures au plafond qui les habillent avec élégance. Les murs sont ornés de toiles de Philippe Pasqua ou



de Robert Combas. Les salles de bains en marbre blanc sont baignées de la lumière naturelle avec une vue imprenable sur la campagne provençale. Quant aux dix autres chambres qui se situent dans les longères attenantes au château, là encore la décoration se mêle à l'art contemporain. Le chêne clair et le cuivre dominant. Toutes les chambres et suites sont équipées de tout le confort et de la technologie moderne. Très cosy, elles disposent de toiles colorées de Philippe Pasqua qui les illuminent, aussi les poutres apparentes leur confèrent un caractère chaleureux. Les salles de bains quant à elles sont dans les tons de gris et noirs.

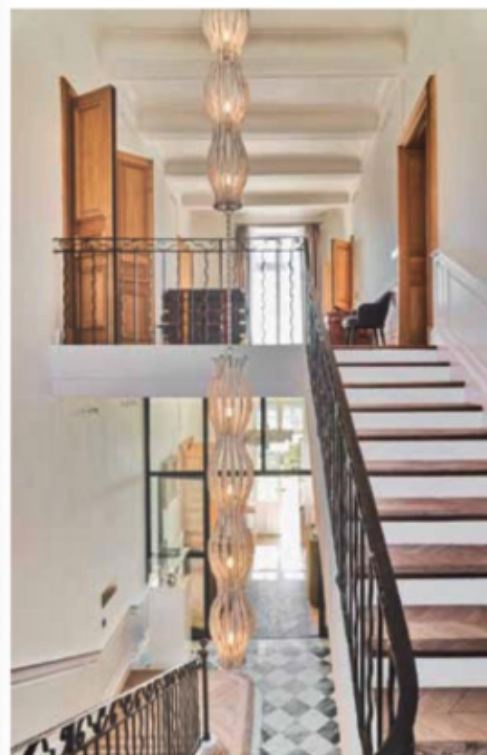
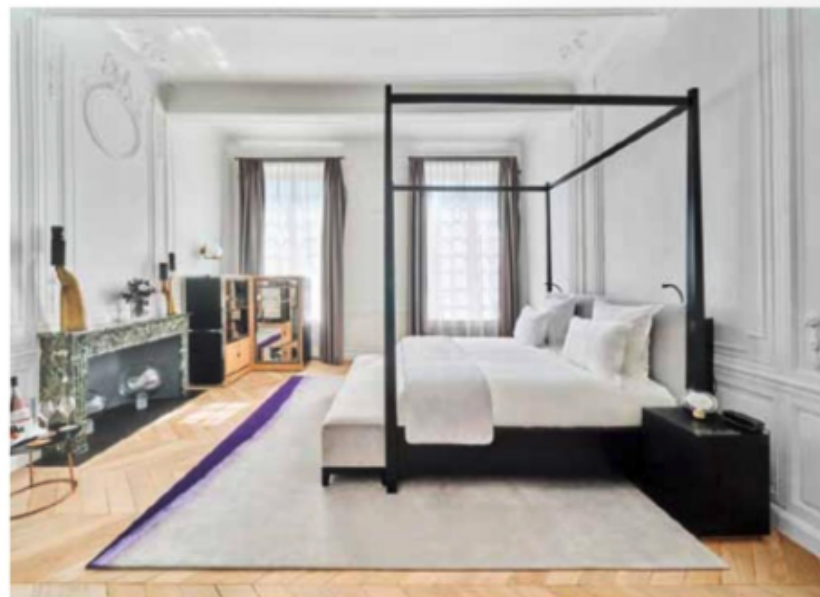
Pour sa restauration, les meilleurs entrepreneurs locaux ont été mandatés pour redonner vie à ce domaine et le magnifier. En effet, sous la houlette de l'architecte, chaque corps

de métier a pu s'exprimer librement pour redonner sa grandeur au domaine avec brio.

Avec pour fil conducteur les jardins à la française, que l'on retrouve sur le logo, Olivier Frémont a bâti une réelle identité au domaine. Il a, ainsi, su organiser l'espace pour garder une conformité historique avec un esthétisme parfait. Tout a été dessiné et conçu sur-mesure avec toujours ces fameux jardins comme inspiration ; On les retrouve ainsi partout dans le château, comme avec la structure en laiton qui orne le plafond des salles du restaurant et qui s'inspire de ces motifs, ou bien encore avec la découpe du faux plafond en inox du caveau qui est également calquée sur eux. « Le laiton est un matériau majeur dans le design du château, puisque c'est une réelle transition entre le contemporain et la tradition » ajoute Olivier Frémont.

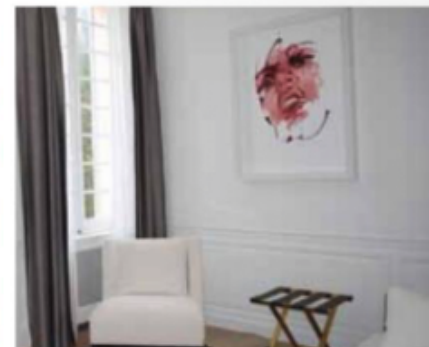
De la décoration intérieure, aux espaces extérieurs, tout dans les moindres détails a été étudié avec respect. De nombreux artisans régionaux se sont associés à ce projet incroyable, ainsi les jardins ont été restaurés par Thomas Gentilini en respectant ce qui avait été fait à l'origine, tout comme Régis Mathieu pour la création des lustres qui ornent les salles de restaurant.

► Visite guidée



L'art contemporain au cœur du domaine

L'art contemporain, véritable passion du propriétaire, se reflète partout dans le domaine. Partie intégrante du château, les toiles de Philippe Pasqua ou de Robert Combas se retrouvent disséminées aussi bien dans les parties communes que dans les chambres et suites. Les jardins ne sont pas en reste puisque d'imposantes œuvres arborent également les lieux comme par exemple un immense requin de 7 mètres suspendu, en inox, de Philippe Pasqua qui se dresse au milieu du parc ou des oursins géants !





CHÂTEAU DE LA GAUDE

L'ALLIANCE PRESTIGE DE L'ART ET DU VIN

De l'allée de platanes connue de tous, celle du film de Yves Robert « Le château de ma mère », l'on distingue une bâtisse du XVII^e siècle, classée aux Monuments historiques depuis 1963. Autour se trouve un vaste domaine viticole et les bâtiments de l'exploitation.

Abandonnée dans les années 2000, C'est en 2016, que le nouveau propriétaire, dirigeant de société l'acquièrre et le transforme au fil des années pour ouvrir un hôtel de luxe, début 2019.

Situé à quelques pieds de vigne du centre-ville d'Aix en Provence, nouvellement classé 5 étoiles, il offre une vue sur la Sainte-Victoire, la forêt et les vignes.





De l'art jusque dans l'assiette

Le chef Matthieu Dupuis-Baumal a eu carte blanche pour créer un haut lieu de gastronomie, avec sa terrasse surplombant les jardins. Le décor des lieux est époustouflant de beauté et la cuisine du chef une expérience explosive. Tout a été pensé, réfléchi, du parcours client à l'art de la table en passant par le son et les jeux de lumière.... L'expérience, elle aussi, haute couture se déguste sans modération. La cuisine du chef (et de ses sous-chefs Giovanni Facchinetti depuis 7 ans et Matthieu Derible) est résolument française, son terroir, indéniablement provençal et ses influences internationales qu'il rapporte de ses différentes expériences et voyages autour du monde, viennent généreusement se mêler pour former à la perfection des créations audacieuses.

Le meilleur des produits du terroir est à l'honneur, les asperges de Mallemort, les anguilles de Camargue, les escargots de Pertuis, l'huile d'olive de Xavier Alazard aux Baux-de-Provence ou bien encore les poissons de Méditerranée qui sont aussi de la partie. Le produit se retrouve au centre de la création, ainsi, le canard maturé et croustillant est découpé en salle, l'escargot est surmonté d'un soufflé d'ail noir, l'olive est assaisonnée à la tagette...

Et c'est le chef sommelier Alexandre Corret qui se charge de la sélection des vins avec plus 900 références.

Pour les amoureux de vins, une boutique ouverte aux hôtes mais pas seulement propose plus de 900 références de vin français et étranger que l'on peut venir déguster au bar en journée, en soirée ou lors des after-works organisés par le domaine le jeudi soir.

En 2020, le domaine accueillera de nouvelles infrastructures, une brasserie, une galerie d'art, un espace bien-être et une piscine.



DOMAINE DE LA GAUDE

3913 Route des Pinchinats
à Aix en Provence
04 84 93 09 30

www.chateaudelagaude.com

 Château de la Gaudé