

Domaine de *Fontenille*,
Luberon



DOMAINE DE
FONTENILLE



domaine

Domaine de Fontenille

Les yeux fatigués mais la mine apaisée, Frédéric Biousse et Guillaume Foucher peuvent fièrement contempler leur rêve accompli. Sous le chaud soleil du Luberon, le Domaine de Fontenille est ressuscité : après un an et demi de travaux, l'audacieux pari est réussi. La magnifique bastide restaurée, trônant fièrement au sein de son parc grandiose, exhibe ses plus beaux atours et s'apprête à accueillir des visiteurs comblés.

À environ 25 minutes d'Aix-en-Provence, dans le joli et méconnu village de Lauris et à 5 km du phare touristique qu'est l'écrin provençal de Lourmarin, le Domaine de Fontenille étale ses 35 hectares de vignes dans une douce campagne agricole parsemée d'oliviers, de cerisiers et tapissée de vignes, avec les montagnes du Luberon en toiles de fond et la Durance comme repère.

Le projet initial d'un domaine viticole fut évidemment conservé mais l'envie de créer un lieu à leur image émergea, à travers la volonté de transformer la bastide, tout en respectant son identité et ses fondations, en un lieu qui leur ressemble : un hôtel - restaurant d'exception, soucieux de la tradition mais magnifié par des touches contemporaines se fondant sans anicroche dans ce décor de rêve.

Frédéric Biousse et Guillaume Foucher ont alors confié la transformation architecturale du Domaine de Fontenille et la construction de la cave à Alexandre Lafourcade, expert en restauration de Château et éminent connaisseur de la Provence. Ils ont toutefois conservé la décoration intérieure de la Bastide qu'ils ont réalisé eux-même.

projet

Un projet d'envergure pour un lieu d'exception



« Il était nécessaire de faire évoluer nos vies : de mettre de côté l'intensité de nos vies parisiennes pour basculer vers un autre rythme, celui où le temps s'écoule lentement, au fil des saisons ».
Un appel de la terre logique si l'on considère les traditions familiales liées à l'agriculture et les souvenirs d'enfance passée à la campagne de ces deux hommes qui ont ressenti le besoin de « se recentrer ».





Le Domaine de Fontenille

Le rêve éveillé

Arrivé au Domaine, la vision du parc, donne le ton en même temps que le tournis : des allées de cyprès majestueux (on en compte près de 250), des bouquets de lauriers tins, de la lavande, des oliviers, des hortensias, des roses (plus de 500 sur l'ensemble du Domaine !), des iris... L'oeil s'écarte vers de larges pelouses vierges impeccablement taillées qui se prolongent par la vigne à perte de vue, les sous-bois et les toits de tuile du village de Lauris. Et devant la bastide, un grand bassin où s'égayent carpes et poissons rouge à l'ombre des grands platanes et des cèdres majestueux. Une carte postale de rêve provençal.

Pénétrer dans la bastide revient à faire un saut dans le temps. Le cachet d'origine a été conservé, magnifié par les touches contemporaines disséminées au fil de la demeure. La réception donne le ton : au pied des murs d'un bleu intense, une bande d'accueil en chêne s'élève vers les hauteurs, appuyée par des étagères en bois sur lesquelles trônent des bouteilles éclairées. Tout un résumé de la philosophie du lieu...

Les 19 chambres et suites sont au diapason : vastes, lumineuses, et dont les fenêtres s'ouvrent en majorité sur le parc, elles possèdent des éléments décoratifs communs : murs et couleurs générales variant dans les tons gris beige taupe, petits bustes antiques, massives têtes de lit en bois, noble parquet, photos du XIXème siècle, canapés moelleux, salles de bains... Les matériaux, bois, verre, fer se mélangent sans heurts dégageant une douce harmonie...

Mais la différence se fait souvent des détails. Ici elle prend la forme d'une signature indélébile : qui peut se targuer d'offrir dans la majorité des salles de bains des baignoires sur pied à l'ancienne ? Une forme de luxe, non ostentatoire mais marquée du sceau de l'élégance discrète. Comment ne pas mentionner les réussites de Patricia Urquiola, dont les carrelages en grès, aux harmonies, couleurs et formes géométriques judicieuses donnent une ampleur inédite au design des salles de bains. Et comment ne pas évoquer l'influence de Guillaume Foucher dont la galerie parisienne s'exporte en partie au Domaine de Fontenille à travers des photos contemporaines qui décorent l'intérieur des chambres de la bastide : les oeuvres de Laurent Millet, Ethan Murrow ou encore Anne-Lise Broyer viennent égayer (secouer ?) la décoration so british des chambres. Unique. L'ambition des maîtres des lieux, à l'ébauche de leur projet, était de créer un lieu singulier. *« Il fallait pénétrer dans une maison du XIXème siècle, telle qu'elle était à l'origine, mais relevée par de l'art contemporain se fondant sans difficulté dans ce décor d'exception. Un mariage audacieux mais qui nous ressemble. »*, impossible de les contredire.





relaxer

Se relaxer à Fontenille

Et les hôtes adeptes du bien-être profiteront de la piscine chauffée mise à leur disposition (8x20m), du hammam ou d'un massage au spa. Le Domaine de Fontenille offre un espace unique pour s'échapper et se ressourcer. Élaborés sur mesure et répondant à des besoins individuels spécifiques, les soins suivent les protocoles de la marque naturelle Susanne Kaufmann et procure bienfait et harmonie pour une expérience sensorielle unique.

Un niveau d'élégance et de raffinement qui ne s'autorise aucune fausse note, comme le détaillent les nouveaux hôteliers. « *Nous savions exactement ce que nous voulions. Nous avons beaucoup voyagé, et fréquenté de nombreux établissements, en étant très exigeants sur la qualité des prestations. C'est ce même degré d'exigence que nous nous sommes imposés en nous lançant dans cette aventure.* »



La Petite Chambre
Annie's Garden



gastromic

La gastronomie à Fontenille

Le restaurant gastronomique 1* Michelin, Le Champ des Lunes, propose une cuisine résolument moderne et centrée sur le produit dans laquelle respect des saisons, mise en valeur du terroir du Luberon, qualité et traçabilité sont de mise. Le Chef Romain Guyot se fournit en fruits et légumes qui proviennent par ailleurs du potager écologique du Domaine conduit selon les principes de la permaculture.



Situé sur les terrasses sud de la bastide, le bistrot du Domaine de Fontenille, La Cuisine d'Amélie propose une cuisine simple et inventive alliant authenticité et mise en avant des produits régionaux. Sa carte est en perpétuelle évolution selon la saisonnalité et les envies du Chef Romain Guyot.



cuisine

La Cuisine d'Amélie





La Grande Table des Petits-Déjeuners

Chaque matin, le Chef propose un petit-déjeuner gourmand aux saveurs régionales : jus de fruits et légumes detox, oeufs frais, gâteaux maison, viennoiseries, yaourts fermiers, compotes et fruits frais. Une large sélection de produits frais et de saison servi sur la grande terrasse surplombant le parc ou dans la salle du bistrot.





renaissance

La renaissance d'un grand Domaine viticole du Luberon

L'aisé pratiquement à l'abandon par ses anciens propriétaires, le Domaine de Fontenille était loin de ses années fastes. Jadis recommandé par les parutions spécialisées, il éprouvait les pires difficultés à maintenir de la constance dans la qualité. Repris par Frédéric Biousse et Guillaume Foucher, le Domaine s'offre une cure de rajeunissement : converti en agriculture biologique, il présente des vins remarquablement travaillés (en cuve inox, béton et barriques neuves) sous la houlette de l'œnologue et ingénieur agronome Laurence Berlemont qui dispose d'un nouveau chai et des plus récentes techniques de vinification.

Goûter le rosé revient à s'offrir un voyage instantané en terre provençale : exhalant des arômes d'abricots et de fruits secs, il dévoile une bouche ample et note savoureuse où la syrah fait délicieusement ressortir de délicates notes de framboise. Les blancs méritent également les éloges et ont l'avantage de proposer une palette d'émotions qui fait de grands écarts : secs et gouleyants quand ils mêlent grenache, clairette et vermentino, plus beurrés et complexes quand le vermentino est l'unique cépage, vinifié en barrique neuve. Quant aux rouges, ils ont été particulièrement soignés dégageant la quintessence de ce que peut apporter la syrah. Chaque année, les cuvées du Domaine de Fontenille sont largement récompensées par des médailles aux concours agricoles.

En premier en lieu car Guillaume Foucher et Frédéric Biousse ont une imagination fertile et s'attachent à faire de leurs Domaines une destination à part entière (tendance ecotouristique, luxe responsable), multipliant les projets et les initiatives.

Les enfants sont par exemple choyés et baignés dans une vraie ambiance de campagne : découverte du potager bio, rencontre des ânes ! Leurs parents (et les autres clients) peuvent partir à vélo sillonner le Luberon, profiter d'une dégustation de vin et d'un pique-nique dans les jardins et s'évader en canoë sur la Durance. Tout est mis à disposition pour rendre le client heureux et épanoui à travers un florilège d'activités sportives ou liées aux caractéristiques du Domaine.

unique
Un art de vivre
unique





Domaine de Fontenille
Route de Roquefraiche
84360 Lauris - France
www.domainedefontenille.com

Bureau de Presse Pascale Venot
6 rue Paul Baudry - 75008 Paris
Solène David - solene@pascalrevenot.fr
Coline Le Houezec - coline@pascalrevenot.fr