

BALADE  
PROVENCE

SUPPLÉMENT PROVENCE - LANGUEDOC ROUSSILLON

- (1) Détente absolue à La Cabro d'Or, fief du couple Charial, où il fait si bon profiter du cadre idyllique au cœur des Alpilles.
- (2) Le B Design, sublime spa décoré par Christophe Pillet.
- (3) Douceur de vivre au bord de la piscine du Pignonnet à l'entrée d'Aix-en-Provence au sein d'un jardin féérique d'où l'on devine la Sainte-Victoire.
- (4) Le spa Baumanière aux Baux-de-Provence. Pierre Arditì adore, nous aussi !



## Itinéraire d'un actif chic

CE QU'IL RECHERCHE AVANT TOUT ? L'AUTHENTICITÉ, MAIS AUSSI LA NOUVEAUTÉ ET LES PLAISIRS IMMOBILES. DE SAINT-RÉMY À AIX-EN-PROVENCE, BALADE ÉPICURIENNE POUR UN SÉJOUR INOUBLIABLE. Par Caroline Bertran de Balandà

A la recherche de la douceur de vivre en Provence, il s'offre des soins au spa de l'Oustau de Baumanière (Les Baux-de-Provence, 04 90 54 24 07), l'occasion rêvée pour se faire chouchouter, à moins qu'il ne préfère le **B Design** (lieu-dit Bourgeac, Le Paradou, 04 90 54 56 78) avec, au programme, un parcours aromatique et chromatique. Revigoré, il s'autorise une balade jusqu'au château des Baux pour se mettre en appétit. Du haut des collines de Fontvieille, il profite du panorama et décide de faire escale au **Grain de Sel** (23 rue Carnot, 04 90 92 12 44) pour l'assiette du marché. A moins qu'il ne se rende au **Bistrot d'Eygalières** (rue de la République, 04 90 90 60 34), où il se régale d'une cuisine qui s'articule autour de l'équilibre subtil entre chaud-froid, aigre-doux et sucré-salé. A Maussane, le **Bistrot de la Place** (65 avenue de la Vallée-des-Baux, 04 90 54 23 31), sert un risotto, jambon de parme croustillant et potiron, concocté par Fanny Rey, qui ne laisse personne indifférent ! Dans l'après-midi, il décide de visiter le **jardin aquatique de Maillane** (579 route de Saint-Rémy à Gravesson, 04 90 15 85 02) avant de se perdre dans les ruelles de Saint-Rémy où il succombe aux créations sucrées de **Joël Durand** (3 boulevard Victor-Hugo, 04 90 92 38 25).

La fin de journée pointe déjà son nez, c'est l'heure d'une dégustation au **Bistrot Découverte** (19 place Victor-Hugo, 04 90 92 34 49) ou d'un apéro à la terrasse du **Di-Vin** (12 boulevard Gambetta, 04 90 92 42 47). Au **Château d'Estoublon** (route de Maussane à Fontvieille, 04 90 54 64 00), il découvre une succulente cuisine qui accorde l'huile d'olive sous tous les modes, dont il achète les grands crus à l'Epicierie du Château. Non loin de là, **La Cabro d'Or** (04 90 54 33 21), l'accueille pour un dîner bercé par le chant des cigales, bien sûr, et accompagné du vin produit par les Charial. Son nom ? L'Affectif : boisé et soyeux en bouche. Au menu, de fines ravioles de langoustines aux courgettes, un régal ! A **l'Aile ou la Cuisse** (5 rue de la Commune, 04 32 62 00 25), il teste la carte inventive d'Yvan Gilly. Dès le lendemain, il décide de rallier Gordes et de sillonner la route des ocres, pour le plaisir des yeux. Après une halte au **Conservatoire des Ocres** (04 90 05 66 69), il fait une pause **Aux Bories** (route de Sénanque, 04 90 72 00 51). Installé au bord de la piscine, il y déguste un homard en raviole, artichauts aux citrons confits. Non loin de là, **l'Auberge de Carcarille** (Gervais, 04 90 72 02 63), l'attire pour sa fameuse brouillade de rabasse et sa crème glacée aux truffes biscuit & sauce chocolat.

Photos : Pireze



(5) « Nous sommes là pour vous recevoir. Nous espérons vous émuouvoir. » C'est tout l'esprit des Chariol qui président aux destinées de L'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence. (6) Aux Bories, la cuisine de Pascal Ginoux est une ode aux senteurs de la garrigue.

## ANDÉOLS

Perché sur une petite colline cerclée d'oliviers et de lavande, le Domaine des Andéols, incroyablement créatif et luxueux, se dresse superbement au cœur du Luberon. Créé par un couple d'amateurs d'art, Patrizia et Olivier Massart, amoureux de cette fabuleuse région aux saveurs, odeurs, teintes et nuances illimitées, le Domaine des Andéols est l'aboutissement d'un projet conceptuel. Cet écrivain naturel préservé où l'on découvre ici et là disséminés de sublimes collections d'objets d'art contemporain, a séduit Alain Ducasse. Tout au Domaine a été pensé pour le confort ultime : que ce soit pour une nuit, pour un repas ou pour un moment privilégié au spa, le Domaine des Andéols est inoubliable. Saint-Saturnin-les-Apt ([www.domaine-des-andeols.com](http://www.domaine-des-andeols.com) et 04 90 75 50 63).

L'après-midi, il a réservé un vol en montgolfière pour survoler les carrières d'ocres. Une fabuleuse expérience inédite qu'il tente avec **Vol Terre** (06 03 54 10 92). Après tant d'émotions, c'est l'heure du renfort à l'Open Spa Sisley où il bénéficie du libre accès au bassin chromatique et au jacuzzi (**Bastide de Gordes**, 04 90 72 12 12). 18 heures, il rejoint des amis au **Renaissance** (place du Château, 04 90 72 02 02) pour un apéritif rafraîchissant avant de partir dîner au **Clos de Gustave** (route de Murs, 04 90 72 04 25), un restaurant intime et charmant. Pour clore cette balade en beauté, direction l'incomparable Aix-en-Provence. Passage obligé : le café matinal aux **2 Garçons** (53 cours Mirabeau, 04 42 26 00 51) avant de flâner parmi les étals colorés des marchés. Une promenade qui le conduit de la place des Prêcheurs à celle de la Madeleine, du Jas de Bouffan à la place Richelme et aux rues Fabrot et Marius-Reinaud, pour quelques emplettes chicissimes. A midi, il déjeune au **Clos de la Violette** (10 rue de la Violette, 04 42 23 30 71) d'une presse d'aubergines confites aux condiments, feuillantine de foie gras de canard et jambon serrano. A moins qu'il ne décide de s'attabler au très conceptuel, **2 Frères** (4 avenue Reine-Astrid, 04 42 27 90 32) où la préparation des plats est diffusée en direct sur écran

géant. Au **Passage**, le fief de Reine Sammut, il choisit de participer à un cours très instructif autour de la cuisine provençale (de 30 à 180 minutes, 04 42 37 09 01). L'après-midi sera consacrée à la visite de la vieille ville et du cours Mirabeau, l'un des endroits les plus animés de la ville, du quartier Mazarin et de la Tour de l'Horloge. Bien évidemment, il ne manquera sous aucun prétexte l'exposition-phare de l'été : Picasso-Cézanne au **musée Granet** (place de Malte, 04 42 52 88 32). Fin de journée, apéritif jazzy à la terrasse de **La Rotonde** (53 cours Mirabeau, 04 42 91 61 70). Puis dîner au **Grand R** (esplanade Maria-Callas, 04 42 39 70 94) où Sébastien Richard, étoile montante de la gastronomie, propose une audacieuse cuisine qui décline les légumes de saison. Les établissements d'exception ne manquent d'ailleurs pas : excellent sushi bar au **Yoji** (7 avenue Victor-Hugo, 04 42 38 48 76) ou cadre enchanteur du **Château de la Pioline** (260 rue Guillaume-du-Vair, 04 42 52 27 27) pour finir sur une note typiquement provençale. Enfin pour terminer cette soirée avec brio, il s'offre un dernier verre sous la voûte étoilée dans les jardins intimistes de la **Villa Gallici** (avenue de la Violette, 04 42 23 29 23) ou au cœur de l'intemporelle **Bastide du Pignonnet** (5 avenue du Pignonnet, 04 42 59 02 90).