

LOBBYISTES POSITIFS

24 H AVEC GAZO

NOUVEAU  
POUVOIR,  
NOUVELLE  
POLITIQUE  
ÉCONOMIQUE

RÉUSSIR SA LEVÉE DE FONDS

SPÉCIAL PLACEMENTS

AUTOMNE 2024

# Forbes

Arnaud  
Naudan

—  
Une ambition  
responsable

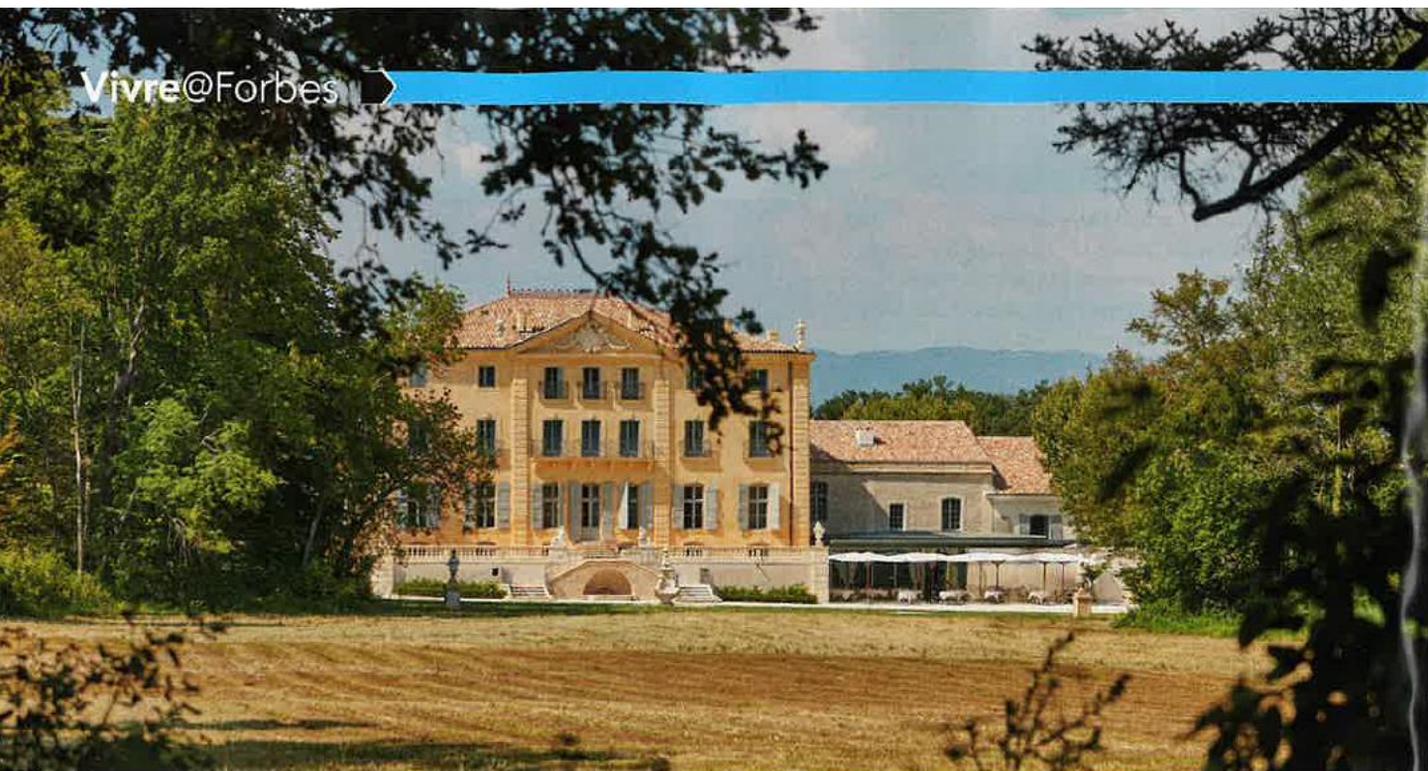
PALMARÈS

## LES 20 PATRONS PRÉFÉRÉS DES FRANÇAIS

Belgique : 9,50 € - Luxembourg : 9,50 € - Suisse : 16,20 CHF

L 14797 - 28 - F: 9,00 € - RD





# LA VIE DE CHÂTEAU À FONSCOLOMBE

À deux pas d'Aix-en-Provence, en pleine campagne, le château de Fonscolombe, ancienne demeure privée du XVIII<sup>e</sup> siècle classée Monument historique, offre un havre de paix authentique et invite à la rêverie, avec le standing d'un 5-étoiles Relais & Châteaux.

PAR DOROTHÉE MARRO

**N**iché entre la montagne Sainte-Victoire et à l'horizon le mont Ventoux, la bâtisse, à la façade de style italien Quattrocento, a été créée aux environs de 1730 par Denis Boyer de Fonscolombe, négociant en tissus à Aix-en-Provence et fournisseur du roi Louis XV. Il s'y installait cinq mois dans l'année et y recevait les gens de sciences et les érudits de la région.

Dans les années 1850, le marquis Gaston de Saporta embellit le château d'un splendide jardin à la française, et des deux tours de la cour d'honneur. Passionné de botanique et ami de Charles Darwin, il importa dans le parc de 12 hectares plus de 180 essences d'arbres et de plantes en provenance du monde entier. En 2015, le château fut intégralement restauré, à l'initiative d'Hélène Martel-Massignac, mère de l'actuelle propriétaire Lorène Martel. Depuis 2018, le château s'est transformé en hôtel 5 étoiles, fait

partie du prestigieux réseau Relais & Châteaux, et de 2L Collection, groupe d'hôtels de luxe célébrant l'art de vivre à la française.

Dans sa nouvelle version menée par Hélène Martel-Massignac, le château a été pensé comme une maison de famille, où chaque espace préserve la confidentialité. Se découvrant par son arrière-cour, le château dévoile son jardin à la française encadré par deux colombiers. Sur l'un est inscrit « Carpe Diem », appelant à profiter du moment présent. Dans les jardins, les statues des quatre saisons célèbrent la nature, et Bacchus, dieu romain du vin, occupe le bassin, invitant à la découverte des 32 hectares de vignes du château. Le vignoble de Fonscolombe, référence régionale créée à la période romaine puis rachetée par le marquis de Fonscolombe en 1700, produit aujourd'hui plus de 20 000 bouteilles par an en bio, dont l'IGP bouches-du-rhône et l'AOP coteaux-d'aix-en-provence.

Pour la décoration, Hélène Martel-Massignac s'est entourée des meilleurs : Corrado de Giuli Morghen, architecte du patrimoine, et de l'architecte Vincent Bastie. C'est une réussite !

En entrant dans la demeure principale, un voyage historique s'ouvre devant nous : hauts plafonds, tomettes d'époque, piano à queue et lustre de cristal XVIII<sup>e</sup> siècle dévoilent les salons de la maison où s'organisèrent de somptueuses réceptions, tous meublés de pièces d'origine ou chinées, de style provençal ou du siècle dernier. Le grand salon expose une superbe tapisserie en cuir de Gênes de 1768, un autre salon, avec cheminée, est dédié à la détente, puis encore un autre



accueille un billard. Une salle de jeux est dédiée aux chérubins des clients, avec service de baby-sitting. La bibliothèque, avec vue sur la chapelle habillée d'une peinture de Malel, est le lieu idéal pour lire et rêver.

En prenant le grand escalier, on accède aux suites du château. D'inspiration Grand Classique, elles sont toutes dotées de tapisseries aux motifs royaux ou de toile de Jouy, de boiseries ciselées, d'étoffes rares, et de salles de bain spacieuses en bois et marbre. Certaines disposent même d'une baignoire sur pied. La suite prestige de 46 m<sup>2</sup> avec lit à baldaquin, jacuzzi et balcon avec vue sur les jardins et le parc, a accueilli la reine mère Élisabeth II en 1965. C'est d'ailleurs la reine mère d'Angleterre en personne qui avait planté le cèdre de l'Atlas qui trône majestueusement dans le parc. Dans les dépendances, le château offre 37 chambres élégantes et romantiques.

À l'abri des regards, l'ancien « bassin du curé » s'est converti en piscine chauffée avec bar et carte légère, entourée d'une esplanade en bois propice à la détente absolue. Sur demande, le château propose un service de massages et de soins, en salon ou en chambre, de privatisation du hammam, et d'un espace de fitness. Dans les jardins, toutes les activités sont propices au bien-être : pétanque, vélo, jogging, balades, ateliers, pique-niques, ou découvertes des espèces botaniques...

Imaginé pour recevoir et donner de somptueuses fêtes dès sa création, le château perpétue la tradition et s'ouvre aux bals, séminaires, grands événements, et accueille régulièrement des invités prestigieux comme la chanteuse Dua Lipa ou la sublime Sarah Lysander.

À la tête des cuisines du château, le chef Marc Fontanne, fils d'agriculteurs du pays roannais qui a fait ses armes avec le Meilleur Ouvrier de



France Yannick Franques ou Anne-Sophie Pic, a fait son arrivée à l'été 2023 et a obtenu l'étoile Michelin du restaurant gastronomique, la Table de l'orangerie, en seulement un an ! Le chef n'en revient pas : « Je suis arrivé ici avec le challenge de l'étoile à relever même si la direction ne m'avait mis aucune pression à ce sujet. Je me la suis mise tout seul car je souhaitais faire rayonner cette maison dans la région et au-delà ! » Comment définit-il sa cuisine ? « Fine, originale, s'inspirant de la nature environnante et de l'Italie. Elle est parfumée, légère et colorée. J'ai passé dix ans aux côtés du MOF Yannick Franques qui m'a enseigné qu'il faut sans cesse prendre du recul avec les saveurs, les respecter dans la composition des plats, pour ne pas dénaturer les produits. Le mariage des notes doit être cohérent, surprenant, mais équilibré. Nous avons un herbier dans les jardins, avec pour projet de développer notre propre potager. Pour le reste, je me sers auprès des producteurs locaux. » Parmi ses plats signatures, on retrouve le gambero rosso servi avec des framboises et farci aux navets et au caviar osciètre, accompagné d'un bouillon d'amandes infusé à la verveine. Pour le dessert, on succombera facilement à l'abricot de Provence poché et sa mousse au chocolat au lait. Dans l'ancienne orangerie du château, une salle lumineuse de 50 couverts avec terrasse et jeux de perspectives accueille la seconde table, Le Temps suspendu : brunchs, barbecue, cuissons au brasero sont organisés, en plus de la carte, véritable ode au plaisir et à la convivialité. « Il règne ici et dans le château une ambiance familiale insufflée par la direction, qui avait au départ acheté cette demeure pour une utilisation privée et qu'elle a finalement désiré partager. C'est un vrai bonheur de travailler dans des conditions aussi exceptionnelles ! »

Riche de trois siècles d'histoire, le château de Fonscolombe continuera longtemps son immuable quête de beau et de bon, sur fonds de paysages de la vallée de la Durance. 🍷



## INFOS

[www.fonscolombe.com/tr/](http://www.fonscolombe.com/tr/)

Route de Saint-Canadet

13610 Le Puy-Sainte-Réparate

+ 33 4 42 21 13 13