



Esprit auberge

Suspensions en palmes de dattier tressées (Rock the Kasbah) et bancs agrémentés de peaux de chèvre, le restaurant mise sur le naturel. Autour de la longue table d'hôtes au piétement en branches, dessinée par les propriétaires, on vient se régaler de grillades cuites au feu de bois ou d'un parmentier de cabri du Luberon concocté par le jeune chef Antoine James. Photophore d'artisanat tunisien (Rock the Kasbah).



C'est un bout du monde. Depuis Sivergues, très beau village perché d'une quarantaine d'âmes, il faut encore parcourir un kilomètre pour découvrir, là où la route se transforme en chemin, le Domaine du Castellat : 110 hectares peuplés de chèvres, de chênes verts et de genêts sauvages. Rachetée par Jérôme Dor, un entrepreneur marseillais à la tête d'un grand groupe de transport, cette ancienne ferme du XVIII^e siècle surplombant les combes et vallons du Grand Luberon, avec une vue époustouflante sur les Alpes à l'est et les Cévennes à l'ouest, a repris vie au printemps 2019 après dix-huit mois de travaux. Plus qu'un nouvel hôtel de charme, c'est une véritable institution qui renaît, ancrée dans la roche calcaire et les mémoires locales.

Propriétaires d'une résidence secondaire à quelques kilomètres, Jérôme Dor et son épouse Elsa ont longtemps fréquenté cette ferme-auberge aux dortoirs sommaires mais aux soirées inoubliables, animées par Gianni, un berger sarde haut en couleur, qui tient le lieu des années durant. Jérôme Dor tombe amoureux de cette solide bastide en pierres taillées, dont il comprend immédiatement l'immense potentiel. Aussi, à sa mise en vente en 2017, il saisit l'occasion et réalise son rêve : créer ici ►

Horizons lointains

Sur le toit-terrasse, ancienne aire de battage de la ferme, on admire, au choix, le soleil levant ou couchant. En ligne de mire, les Cévennes d'un côté, les cimes enneigées des Alpes de l'autre. Et, à la nuit tombée, les étoiles ! Fauteuils et tables en teck brûlé (Dareels).



un havre de dix suites, à l'élégance sobre, laissant toute sa place à la beauté naturelle du site. « Avec l'architecte marseillais Alain Agazar, nous tenions absolument à ne rien toucher à la structure du bâtiment, raconte l'entrepreneur. Si vous ne respectez pas ces maisons anciennes, elles vous le font payer. Elles n'ont pas été construites ainsi par hasard. La partie la plus ancienne est protégée du vent et du soleil. » Résultat : ils n'abattent aucune cloison mais retirent crépis, moquettes, couches de peintures criardes et faux plafonds, redonnant ainsi à la bâtisse aux murs épais son allure d'origine.

Dans les étages, les dortoirs se transforment en vastes suites ouvertes sur la nature, où s'associent suspensions en fibre, lin naturel, planchers anciens en bois et artisanat ▶

1. Suite dans les idées

Mixant tapis berbère et en crochet, tabourets, table basse et console chinoises anciennes (Atmosphère d'Ailleurs), la suite Remarquable invite à contempler la nature par ses baies rectangulaires. Structurant l'espace de 60 m², une verrière aux huisseries de métal permet de créer une petite loggia abritée des rayons du soleil. Table bistrat (Atmosphère d'Ailleurs)

et chaise "Rya A-Black" en métal et corde (Dareels). Rideau en voile de lin (Ebba Lopez). **2. Bains de Provence**
Dans la salle de bains, le sol en tomettes d'origine est mis en valeur par la sobriété d'un décor immaculé, privilégiant les lignes simples et les matériaux bruts : tabouret en orme (Atmosphères d'Ailleurs), poterie tunisienne "Heidi" et miroirs "Cube" (Rock the Kasbah).



d'ailleurs. Le rez-de-chaussée accueille un grand salon, doté d'une belle cheminée en métal ciré (Focus) des années 70, et un restaurant – La Table 1720 – approvisionné par le potager et la ferme du domaine. Au menu : œufs frais, miel de lavande sauvage, fromages de la centaine de chèvres gambadant autour du grand bassin de nage. Au printemps, on profite du soleil couchant depuis un bain finlandais et un sauna basse température, installés sur un promontoire rocheux. Plus qu'un hôtel, un septième ciel ■ Rens. p. 172.

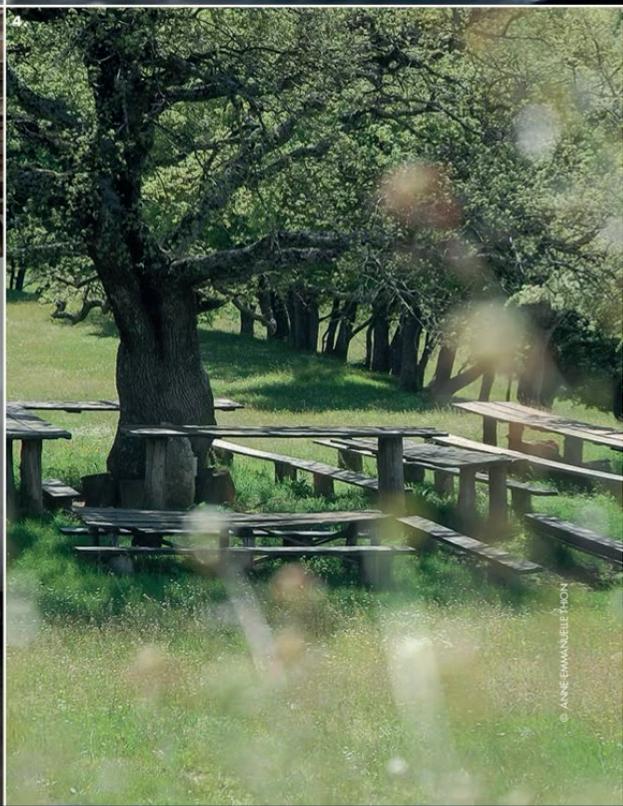
Dépendance troglodyte

Creusé dans la roche, un ancien abri de berger, à quelques minutes de marche de la bâtisse principale, a été aménagé en espace de détente (massage, entre autres) avec terrasse protégée du vent face à une combe majestueuse. Chaise "Rya A-Black" (Dareels) et nappe en lin et coton (Rock the Kasbah).

Plongeon avec vue

L'ancienne réserve d'eau a été reconvertie en bassin de nage de 15 mètres de long. Des murets en pierres sèches ont été construits pour délimiter l'espace. On s'y prélassse à l'ombre des chênes verts sur les transats en fibres d'alfa tressées (Rock the Kasbah).





RETOUR AUX SOURCES

En toile de fond, le paysage des Alpilles et de l'Ardèche et une nature sauvage. C'est ici que depuis 1720, le Castellás, grande ferme en pierre de taille, a gardé son âme originelle, ouvrant aujourd'hui ses portes et ses intérieurs repensés à des hôtes en quête d'authenticité. Jérôme et Elsa, les propriétaires, ont rénové les anciens dortoirs rudimentaires avec l'architecte Alain Agazar, donnant naissance à dix suites, comme autant d'expériences d'une immersion hors du temps. Ici, on goûte aux plaisirs du moment et on savoure la beauté et les bienfaits d'une nature ressourçante. Au programme de la journée : ramasser les œufs du poulailler, vivre au milieu des chèvres en liberté, cueillir des herbes à infuser ou des fruits dans le potager, se détendre au bain finlandais, s'isoler au creux d'un refuge taillé dans la roche, suivre un cours de yoga, une séance de cinéma en plein air... Le soir, on profite du soleil couchant depuis la terrasse perchée et on dîne sur les longues tables à partager du restaurant le 1720.

DOMAINE DU CASTELLAS
Hameau de dix suites, table d'hôtes bio midi et soir, spa et massages, bassin de nage et activités sur mesure.

1. ANNE EMMANUELLE THON 2. CHRISTOPHE BATTIFERO

À GAUCHE 1, 4. Sous des voilages en scourtin de Nyons ou sous les chênes, la table d'hôtes le 1720 met à la carte la cuisine bio et locale du chef Antoine James. 2. Renouer avec le plaisir de savourer la production de la ferme: œufs du poulailler, fromage de chèvre, miel du rucher, herbes et légumes du potager. 3. Les suites du domaine réinventent avec modernité la vie au calme, sous l'impulsion d'Elsa, propriétaire des lieux. Linge de lit en lin, Harmony. CI-DESSUS 1, 2. Immersion nature au Castellás.

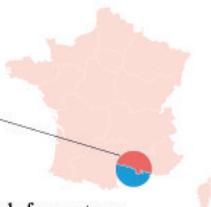
Pour garder son côté « ferme », le domaine possède quelques animaux en liberté, chèvres et poules notamment, qui réjouissent les hôtes.



À la Table 1720, date de construction du domaine, le chef cuisine les récoltes de la ferme et des producteurs alentour.

DOMAINE DU CASTELLAS LUBERON

Symphonie pastorale



L'expression « au milieu de nulle part » prend ici son sens. Aucune habitation à perte de vue. Rien que le relief abrupt des combes du Grand Luberon que lacèrent les sentiers pédestres. La commune dont dépend le domaine, Sivergue, compte 45 habitants. En 15 minutes à pied, on atteint ses quelques maisons. Apt, la « grande ville » de 12000 âmes, à 8 kilomètres, nécessite d'avancer d'un bon pas pour se frotter à la « civilisation ». Mais pourquoi s'agiter ? Les 110 hectares de la propriété contentent les marcheurs qui, au retour de leur randonnée, plongent dans la piscine ou s'allongent à l'ombre des arbres centenaires.

Depuis 1720, date de sa construction, la ferme et ses dépendances noient leurs murs en pierre sèche dans cette déclinaison de gris et d'ocre ponctuée parfois, avant que le soleil ne les grille, de quelques touches de vert. Le Luberon dans son infini dépouillement, grandiose ! La décoration des 10 suites et 11 chambres ne détonne guère : meubles rustiques, teintes empruntées aux rocailles et à la végétation, fraîcheur des murs chaulés sous les poutres d'origine. Rien ne trouble le sommeil et les rêves dans ces habitations dont un rooftop – mais oui – révèle, des Alpes à l'Ardèche, un panorama unique.

© ANNE-SOMAINBELLETRON



Toutes les suites affichent le même style, dépouillé et rustique.



JOUER À MARIE-ANTOINETTE

L'étendue du domaine invite à vivre en autarcie, escaladant les pierres avec les 50 chèvres, apprenant à les traire, à moins de récolter au poulailler les œufs du jour. Dégustés immédiatement, leur goût prononcé surprend par sa palette de saveurs.

5. Daniel Humm, Eleven Madison Park (New York)



Francesco Tonelli

There is this goat farm and restaurant in Provence called Ferme Auberge Le Castelas at Le Castelas, Sivergues, France, that is the most amazing place to visit. (*84400 Sivergues; +33 4 90 74 30 81*)

The food is delicious, simply prepared, with dishes like roasted vegetables and local ham, roasted pork and potatoes, beautiful cheeses made on the property, and plenty of wine. Everything is served communally and the tables are all made of large rocks. While you dine the goats from the farm roam the grounds following the food. The property provides you with stunning views overlooking the valley. It's a remarkable spot and one of the most memorable dining experiences I've ever had.