

Provence-Côte d'Azur Éloge de la beauté

Une déambulation amoureuse à Gordes, un parcours d'art autour d'Aix, le charme discret de sublimes bastides restaurées, la ville de Menton sous le pinceau de Cocteau et les nouvelles adresses qui font pétiller la Méditerranée...
Le Sud n'a pas fini de nous étonner.

Par Marie-Amal Bizalion (textes), Marie-Angélique Ozanne (interview)
et Éric Martin pour Le Figaro Magazine (photos)

Pause détente dans les lavandes bio de Terre Ugo ou face à la Méditerranée à la Cabane Bambou.





1



2

Des bastides restaurées par des artisans d'art

SE RENSEIGNER

CRT Côte d'Azur (Cotedazur-tourisme.com). Bouches-du-Rhône, Provence Tourisme (Myprovence.fr). Tourisme dans le Vaucluse (Provenceguide.com). Var Tourisme (Visitvar.fr).

NOTRE SÉLECTION D'HÉBERGEMENTS

Maussane-les-Alpilles

La Bastide de Fléchon ② (06.51.52.09.99 ; Bastidedeflechon.fr). Rénovée de frais, la bâtisse lovée au pied des Alpilles allie charme d'antan et matières naturelles : chaux, chêne, lin brut... Meublés de chic bohème, 5 chambres et un salon de 80 m² ouvrent sur bassins, piscine, cuisine d'été et oliveraie. Un vrai bonheur provençal. À partir de 8 000 € la semaine, petit déjeuner inclus.

Aix-en-Provence

Villa Saint-Ange ① (04.42.95.10.10 ; Villasaintange.com). C'est l'adresse de charme qui manquait à la ville : une bastide XIX^e siècle veillée par des lions de pierre, restaurée et agrandie par les meilleurs artisans d'art, dans laquelle bibelots,

tentures, meubles chinés dans le registre second Empire composent un décor d'une séduction fatale. Avec sa terrasse ouverte sur les jardins, son papier peint japonisant et sa baignoire sur pieds, la chambre 11 en résume l'élégance. À partir de 365 € la chambre double, petit déjeuner inclus.

LA TABLE DE L'ÉTÉ

Saint-Tropez

ToShare ④ (04.94.45.50.50 ; Toshare.fr).

Déjeuner entre stars sur la place des Lices. Fans de Pharrell Williams, *be Happy!*

Le chanteur a ouvert un café-restaurant avec Jean Imbert, élu Top Chef 2012.

Sur la célèbre place, derrière les grilles de l'hôtel White 1921, la terrasse instagrammable de l'été joue l'esprit Ibiza, murs immaculés, cactus érigés et bar jaune soleil. Cuisine fusion. À la carte, 35-57 €. Café... à 7 €. Le prix du mythe.

DÉGUSTER

Un grand vin à Roquefort-la-Bédoule, au **Château de Roquefort** (04.42.73.20.84 ; Chateauderoquefort.com).

Les connaisseurs le savent, la Provence

sait faire de grands rouges. Raimond de Villeneuve voue un tel respect à sa terre ancestrale qu'il excelle dans les 3 couleurs. Dans sa robe rubis, la cuvée bio Les Mûres 2017 offre un nez de cerise et de garrigue et une finale soyeuse (15,50 €).

Profitez-en pour arpenter ce domaine aux vues grandioses !

L'huile d'olive, à Grasse, au **Domaine de la Royrie** ③ (06.02.19.41.81 ; Oleologie.fr).

Le domaine ne travaille que l'olive de Nice cueillie sur des arbres de 500 ans, disséminés sur des restanques face à la baie de Cannes. Quelques gouttes de son huile « Récolte précoce » bio, aux notes de vanille, amande fraîche et artichaut, révolutionnent salades, légumes vapeur ou poissons grillés. 14 € le bidon de 25 cl. Les raviolis au citron de Menton de **Pasta Piemonte** (04.93.57.26.21 ; Pastapiemonte.com). Cachée dans une rue de la ville basse, cette petite échoppe travaille en arrière-boutique ses propres pâtes. Ses plaques de raviolis fourrés au zeste et jus de citron de Menton, à la ricotta et au grana padano font fureur. Cette recette inventée par Luisa et son fils