



Escapade

# En pleine nature

De l'Aveyron au Verdon, 3 escales pour se mettre au vert avec style.  
PAR PASCALE DESCLOS

## À LA VILLA BAULIEU dans le pays d'Aix

Sur l'ancien fief des comtes de Provence, la Villa Baulieu cultive ses airs de grande maison toscane avec sa façade ocre et ses tuiles rouges. Tout autour se déploie un prestigieux domaine de 300 hectares. Restaurée dans le respect de la tradition par la famille Guénant, cette demeure vigneronne abrite aujourd'hui onze élégantes chambres et suites, avec vue imprenable sur le massif des Alpilles, le Luberon, la Sainte-Victoire. Côté table d'hôtes, des recettes aux saveurs provençales et des repas servis au gré des saisons dans la salle à manger, dans l'orangerie ou au jardin. Pour un supplément de bien-être, cap sur le Jacuzzi panoramique perché dans la tour de la Villa ou le bassin de nage, blotti dans le jardin à la française. **L'expérience nature** Au fil d'un « wine safari », on part en 4 x 4 à la découverte du vignoble de 180 hectares mais aussi de l'amanderaie, l'olivieraie et la truffière. Après la balade, rendez-vous avec le maître de chai pour déguster les grands vins de Provence, les amandes et les huiles d'olive de la propriété.

**Villa Baulieu**, route de Beaulieu, CD14 C, 13840 Rognes. A partir de 340 € la double, petit déjeuner et tea time inclus, table d'hôtes à 50 €. En option, le wine safari-dégustation de 2h 30 à 120 €. Rens. au 04 42 60 39 40 ou sur [lescollectionneurs.com](http://lescollectionneurs.com).

## À LA BASTIDE DE MOUSTIERS en haute Provence

A deux pas des gorges du Verdon, au pied du village de Moustiers-Sainte-Marie, cette bastide du XVII<sup>e</sup> siècle est la maison de cœur du chef Alain Ducasse en haute Provence. Ici, rien d'ostentatoire. Sols en carreaux de terre cuite, murs chaulés, portes en bois brut, collection de céramiques anciennes, c'est la simplicité du décor qui crée le luxe. Jouant l'épure, les treize chambres et suites ouvrent sur le parc paysagé, où la piscine se déploie au milieu des lavandes et des oliviers. Hommage à la Provence, la grande table du chef Frédéric Garnier reste au plus près de la nature et met en valeur



des produits rois. Sublimes, le céleri rôti entier sur coquilles de noisettes, condiment moëlle-truffe noire ou l'artichaut poivrade, bouillon de céréales torrifiées, pigeon du Luberon... Aux beaux jours, la salle se prolonge de deux terrasses champêtres, l'une avec vue sur le potager maison, l'autre sur l'exquis vallon de Peyrengue. **L'expérience nature** De la bastide, on part pour une escapade « nature et histoire » en compagnie d'un guide local, au fil des belvédères des gorges du Verdon, le plus grand canyon d'Europe. En chemin, on déguste un pique-nique préparé par le chef.

**Bastide de Moustiers**, chemin de Quison, 04360 Moustiers-Sainte-Marie. A partir de 215 € la double, 24 € le petit déjeuner, menus de 65 à 90 €. Escapade gorges du Verdon avec pique-nique du chef à 205 €. Rens. au 04 92 70 47 47 ou sur [lescollectionneurs.com](http://lescollectionneurs.com).



## AU CHÂTEAU DE LABRO en Aveyron

Tout près de Rodez, le Château de Labro blottit ses tourelles dans un écrin de verdure. « Faire rêver les gens, leur offrir une pause hors du temps », c'est le souhait de Jean Rouquet et de son fils Jean-Michel. Passionnés de brocante, ils ont redonné vie à ce trésor du XVI<sup>e</sup> siècle devenu un hôtel au charme onirique qui abrite vingt chambres et suites décorées avec raffinement. Le bistro gourmand du chef Kévin Bouchard et les vins du Clos Labro sont un délice. Dans le parc s'étire un long bassin de nage et le spa, aménagé dans l'ancienne grange, s'ouvre sur la vallée. **L'expérience nature** Au fond du parc, une cabane perchée dans un chêne centenaire nous invite à grimper l'escalier pour une nuit dans ce confortable cocon

et à savourer son petit déjeuner sur la terrasse au milieu des feuillages.

**Château de Labro**, lieu-dit Labro, 12850 Onet-le-Château. A partir de 139 € la double, 250 € la cabane, 16 € le petit déjeuner, menu 3 plats à 33 €, 5 plats à 49 €. Rens. au 05 65 67 90 62 ou sur [lescollectionneurs.com](http://lescollectionneurs.com).

 **les Collectionneurs**  
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs

Retrouvez ces adresses et d'autres idées voyages sur  
[lescollectionneurs.com](http://lescollectionneurs.com)