PRINT MEDIA
ARTICLES TOURISME
Ref: 26440 / 5DEF6DF879

Members Only (fr)

Date: **01-12-2019**
Page: **60-62**
Periodicity: **Quarterly**
Journalist: **Miguel Tasso**

Circulation: **20 000**
Audience: **-**
Size: **1 661 cm²**

Le Domaine de Manville conjugue l'art de vivre à tous les modes.

DOMAINE DE MANVILLE : l'art de vivre provençal

Palace rural unique en son genre, cet établissement cultive l'art de vivre provençal à tous les modes. Pour limiter l'empreinte visuelle, les greens et les bunkers du golf sont carrés ou rectangulaires !

Par Miguel Tasso

Bienvenue au Domaine de Manville ! Situé au cœur de la Provence, au pied des Alpilles, cet établissement cinq étoiles est un havre de paix où il fait bon poser à la fois ses valises et son sac de golf. Ici, les chants des grillons se mélangent avec ceux des birdies et l'art de vivre se confond avec l'art du swing. Pas besoin d'un dessin : l'endroit, balisé par les oliviers, les pins et les vignes, est réservé aux épicuriens de grand chemin. A cinq heures de TGV de Bruxelles, c'est une nouvelle vie qui commence !

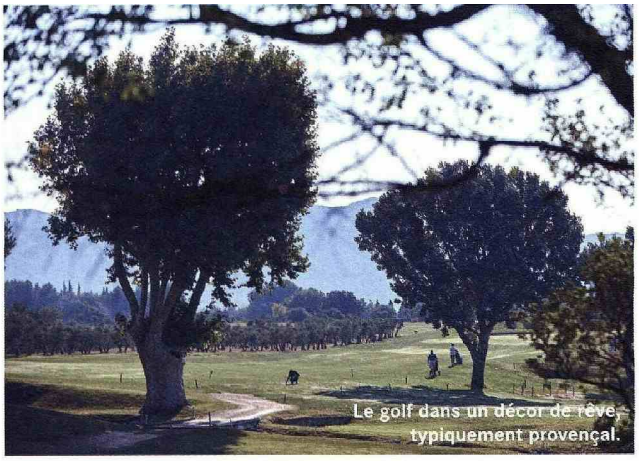
« Autrefois, il y avait un parcours de 9 trous, dessiné par l'architecte Martin Hawtree et propriété de la famille belge de Vilmorin. Le lieu passa ensuite entre les mains de l'homme d'affaires Jérôme Seidoux. Nous l'avons racheté en 2007 avec le secret espoir d'en faire le premier véritable palace rural de France », expliquent à l'unisson Edith et Patrick Saut.

Des greens carrés !

Le défi n'était pas simple. Dans le parc naturel des Alpilles, sur un site protégé, les permis de construire sont aussi rares que les jours de pluie ! « Mais nous avons fait preuve de patience, nous avons respecté l'environnement et le cahier des charges… »

Inauguré officiellement en 2014, le Domaine de Manville fait désormais référence dans la région avec un hôtel de luxe, un restaurant gastronomique, un spa de la dernière génération et un golf de 18 trous, lui aussi parfaitement intégré dans le décor provençal. « Pour recevoir le feu vert et limiter l'empreinte visuelle du parcours, notre architecte Thierry Sprecher a imaginé un tracé en osmose complète avec le paysage agricole environnant. Les greens et les bunkers sont ainsi de formes géométriques carrées ou rectangulaires. Le gazon a été choisi pour limiter la consommation d'eau. Même les oliviers, les cyprès et les amandiers ont

Une terrasse où il fait bon se poser.


Le golf dans un décor de rêve, typiquement provençal.

été plantés de façon très étudiées », poursuit Jérémie Picot, directeur du domaine. De la même façon, la faune et la flore ont fait l'objet d'une attention toute particulière. Chaque espèce animale et végétale a été répertoriée et protégée afin de valider l'absence totale d'impact. Et des murs en pierres sèches préservent la survie des lézards. Comment s'étonner que le Golf de Manville fût le premier de France à recevoir, dès 2014, le label écocertifié.
D'un point de vue technique, le parcours est très intéressant pour les joueurs de tous les niveaux. Plutôt court (5 500 m), il est à la fois stratégique et ludique. Doté d'un service étoilé, il s'intègre pleinement à un resort placé sous le signe de la convivialité et de l'élégance.

Des greens carrés ou rectangulaires qui s'intègrent parfaitement au paysage vu du ciel.

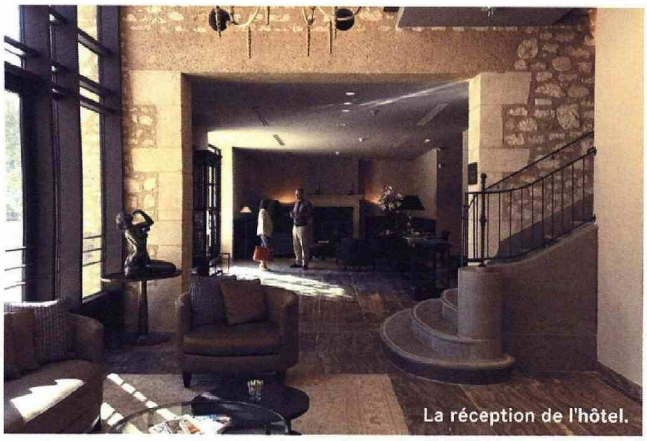
Un chef belge

L'hôtel de trente chambres et suites, bâti autour d'une place carrée, au centre de laquelle trône une fontaine, dégage le parfum magique de la Provence. Tout comme les maisons hôtelières, spécialement conçues pour les familles ou les groupes de golfeurs. Rien à voir avec les établissements impersonnels : ici, la magie se cache derrière chaque détail. Une lumière, un bibelot, une fleur, une attention. Le luxe est omniprésent mais discret, presque caché. Dès la porte d'entrée franchie, on se sent un peu chez soi, tant l'endroit est conçu sans ors inutiles. Le palace rural ne renie jamais son passé : il l'intègre, le révèle, lui donne un sens.

Comme il se doit, la gastronomie a également sa place dans le domaine. Le restaurant étoilé « L'Auphilo » (Les Alpilles en dialecte provençal) est piloté par le talentueux chef belge Lieven Van Aken, formé au « Comme chez Soi » et qui fait swinguer les papilles au rythme des saisons. A sa carte, on retrouve des plats contemporains mis en valeur par des produits de grande qualité de la région. Ses assiettes sont légères, colorées, inventives. Chacune de ses créations est dictée par des rencontres et des échanges avec ici un éleveur, là un maraîcher. Au hasard, le visiteur gourmand se laissera tenter par les langoustines rôties au beurre de ▶

Le parcours de golf fait partie intégrante du site.

Dîner en terrasse à la belle saison avec le chant des grillons pour fond sonore.



La réception de l'hôtel.

Le Chef étoilé belge Lieven Van Aken.

gingembre et pêche jaune au basilic thaï, par le filet de loup en croûte de noisette, par le pigeon associé au homard bleu ou, même, par l'anguille verte de l'étang de Vaccares pochée dans une nage de vin blanc. Inutile de préciser que la carte des vins est à la hauteur des lieux et met, elle aussi, la Provence à l'honneur, dans toutes ses couleurs. En vérité, Lieven Van Aken – qui dirige également « Le Bistrot » pour les repas plus décontractés – répond pleinement à la philosophie de l'endroit. Un projet de permaculture lui permettra de cultiver prochainement ses propres produits dans les potagers du jardin.

Le spa, avec sa gamme de soins maison et de massages sur mesure, complète l'offre sur 600 m² dédiés à l'art de vivre. Lumière douce, hammam, sauna, piscine intérieure, fontaine de glace, jacuzzi, fitness et cabines de soins : il ne manque rien pour cultiver la zénitude à tous les modes. Massages suédois ou balinais, soins du visage ou soins beauté griffés Estehederm, en solo ou en duo : tout est conçu pour apaiser le corps et l'esprit.

Pour prolonger l'expérience sensorielle et olfactive, le spa propose des soins signatures à base de produits créés spécialement autour des richesses du domaine. L'huile d'amande douce, l'huile d'olive, la gelée royale rappellent les amandiers en fleurs, les ruches installées dans les jardins et le glanage des olives.

Au vrai, Manville ne se raconte pas. Il se vit et se partage au présent. Ancré pour toujours dans le sol provençal, il vit au rythme des saisons, fier de son patrimoine et de son héritage. Il est plus que jamais un espace de transmission : environnemental, patrimonial et culturel. « Au total, nous avons investi plus de 50 millions d'euros pour ériger ce petit coin de paradis. Nous y avons mis tout notre cœur car nous aimons passionnément cette région », précise Patrick Saut, ancien dirigeant d'une société de travaux publics.

De fait, ce ne sont pas les excursions qui manquent dans les environs. Au départ du domaine, selon son humeur, le visiteur découvrira la magie des Baux de Provence, les ruelles de Saint-Rémy ou les arènes d'Arles. Et plus si affinités. Il savourera, en vérité, l'esprit d'un lieu unique. A découvrir.

Comment y aller ?

Le Domaine de Manville est situé à une demi-heure d'Avignon. Le moyen de transport le plus confortable est assurément le train. Un TGV direct relie, en effet, chaque jour, Bruxelles à la cité des papes en à peine cinq heures. C'est évidemment très pratique, notamment si le voyageur emporte avec lui son sac de golf. ■

Infos : www.sncb-international.com

TGV®
Bruxelles - France