

MEMBERS ONLY

LE MAGAZINE DE LA TRADITION ET DU PLAISIR

Members Only (nl)

Date: **01-12-2019**

Page: **60-62**

Periodicity: **Quarterly**

Journalist: -

Circulation: **20 000**

Audience: -

Size: **1 646 cm²**



DOMAINE DE MANVILLE

Provençale levenskunst

Het landelijk paleishotel Domaine de Manville is uniek in zijn soort en vervoegt de Provençale levenskunst in alle toonaarden. Om de visuele indruk te temperen, zijn de greens en de bunkers er vierkant of rechthoekig!

Door Miguel Tasso

Welkom in het Domaine de Manville. U vindt dit vijfsterrenetablisement – een echte oase van rust – in het hart van de Provence en aan de voet van de Alpilles. Het is er heerlijk toeven en golfen, want de krekels juichen elke birdie toe en de levens- en de swingkunsten haken perfect op elkaar in. Om een lang verhaal kort te maken: deze plek, die zich omringd weet door wijngaarden, olijf- en naaldbomen, richt zich tot de betere levensgenieter; een vernieuwende levensstijl op amper vijf uur sporen met de TGV vanuit Brussel!

'Ooit lag hier een 9 holes die door architect Martin Hawtree werd uitgetekend en eigendom was van de Belgische familie Vilmorin. Daarna was de zakenman Jérôme Seidoux de eigenaar. Wij kochten het in 2007 vanuit een diep verlangen om er het eerste landelijke paleishotel van Frankrijk van te maken', verklaren Edith en Patrick Saut in koor.

Vierkante greens!

Makkelijk was die uitdaging niet. In het natuurpark van de Alpilles en op een beschermde site zijn bouwvergunningen namelijk even schaars als de dagen met regen. 'Maar wij hebben geduld aan de dag gelegd en toonden respect voor de natuur en voor het lastenboek...'

Intussen is het Domaine de Manville, dat officieel in 2014 de deuren opende, uitgegroeid tot een referentie in de regio. Dit komt natuurlijk door het totaalpakket: luxehotel, gastronomisch restaurant, hypermoderne wellness en een 18 holes die zich perfect geïntegreerd heeft in het provençaals decor. 'Om groen licht te krijgen en de visuele afdrak van het parcours te temperen, bedacht onze architect Thierry Sprecher een tekening die in volledige osmose is met het omliggend landbouwgebied. Daardoor zijn de greens en de bunkers vierkant of rechthoekig van vorm. Het gras werd zo gekozen dat het weinig water behoeft. Ook bij het aanplanten van de



Heerlijk rustig terras.



Golf in een typisch Provençaals droomdecor.

olijfbomen, de cipressen en de amandelbomen werd niets aan het toeval overgelaten*, vervolgt Jérémie Picot, directeur van het Domaine. Idem dito voor wat betreft de fauna en de flora. Zo werd elke diër- en plantensoort geregistreerd en beschermd teneinde elke negatieve impact van buitenaf te voorkomen. Dankzij de muren en de droge stenen voelen ook de hagedissen zich hier thuis. Het wekt dan ook geen verwondering dat de Golf de Manville in 2014 de eerste in Frankrijk was die met het eco-label werd onderscheiden. Vanuit technisch oogpunt speelt het parcours bijzonder interessant. De relatief korte baan (5500m) is leuk en strategisch, en opent zich voor spelers van alle niveaus. De service is er een met sterren en sluit volledig aan bij het Resort dat helemaal in het teken staat van de gezelligheid en de elegantie.



De vierkante of rechthoekige greens passen perfect in dit lichtbeeld.

Belgische chef

Het hotel met 30 kamers en suites, dat rond een vierkant plein is gebouwd met in het midden een fontein, ademt het magisch parfum van de Provence uit. Net zoals de woningen rond het hotel die speciaal zijn ingericht voor families of groepen golfers. Hier is niets onpersoonlijk en de magie schuilt in elk detail. Een lichtpunt, een boek, een bloem, een attentie. Zeg maar: alomtegenwoordige, maar tegelijk discrete, bijna verscholen luxe. Zodra men door de inkomdeur wandelt, voelt men zich al een beetje thuis, want deze plek laat de overbodige franjes achterwege. Het landelijk paleishotel zweert altijd trouw aan zijn verleden. Het integreert het, roept het op, geeft het betekenis. Zoals het hoort, scoort ook de gastronomie hoog in het Domaine. Het

sterrenrestaurant L'Auphilo ('Les Apilles' in het provençaals dialect) wordt geleid door de talentrijke Belgische chef Lieven Van Aken. Hij kreeg zijn opleiding in de Comme chez Soi en stemt zijn gerechten af op het ritme van de seizoenen. Op de kaart pronken hedendaagse gerechten die helemaal tot hun recht komen dankzij de vele kwaliteitsproducten van de regio. Het resultaat is licht, kleurrijk en inventief. Elke van zijn creaties wordt ingegeven door ontmoetingen en uitwisselingen met kwekers, groenteboeren, enz. Wie van lekkers houdt, kan zich laten verleiden door de geroosterde kreeftjes met boter van gember en gele perzik met Thaise basilicum, de filet van zeebaars met korst van noten, de duif met blauwe kreeft of de groene paling uit de vijver ►



De golfbaan behoort tot de site.



62 **M** ONLY
DISCOVERY
WINTER 2014

Bij mooi weer dineer je op het terras met het gezang van de krekels op de achtergrond.



De hotelreceptie.



De Belgische sterrenchef
Lieven Van Aken.

► van Vaccares gepocheerd in een wolkje van witte wijn. Onnodig aan te stippen dat ook de wijnkaart de hoogste verwachtingen inlost, met ook daar de Provence in een kleurrijke hoofdrol. De creaties van Lieven Van Aken, die ook de Bistrot leidt voor de minder ingrijpende gerechten, sluiten naadloos aan op de filosofie van de locatie. Dankzij een project van permacultuur zal hij binnenkort trouwens zijn eigen producten kunnen plukken in de moestuinen rond de tuin van het domein.

De wellness, met een gamma van huisverzorgingen en massages op maat, vervolledigt het aanbod op de 600m² die in het teken staan van de levenskunst. Gedempt licht, hammam, sauna, binnenzwembad, ijsfontein, jacuzzi, fitness en verzorgingscabines: alles is aanwezig om alle zintuigen te prikkelen en te verwennen. Zweedse of Balinese massages, gelaatsverzorging of schoonheidsbehandelingen Esthederm, in solo of duo: niets wordt onverlet gelaten om lichaam en geest tot rust te brengen.

Om deze sensorïële en olfactieve ervaring een extra dimensie te geven, biedt de wellness ook de signatuurverzorging aan op basis van producten die speciaal met de rijkdommen van het domein werden gecreëerd. Bij de olie van zoete amandel, de olijfolie en de koninginnegelei droom je automatisch weg naar de amandelbomen, de bloemen en de bijenkorven in de tuin en de olijfplok.

Het Domaine de Manville laat zich beleven en dat genot laat zich met anderen delen. Het domein is dan ook voor altijd verankerd met de Provençaalse bodem. Het deint mee op

het ritme van de seizoenen en het is trots op zijn patrimonium en zijn erfgoed. 'In totaal hebben wij meer dan 50 miljoen euro geïnvesteerd om dit stukje paradijs te creëren. Wij deden dat met hart en ziel, want wij zijn verknocht aan deze regio', aldus Patrick Saut, vroeger directeur van een bedrijf van openbare werken.

Aan uitstappen in de buurt geen gebrek. Vanuit het domein ontdek je makkelijk de magie van de Baux de Provence, de pittoreske straatjes van Saint-Rémy en de arena's van Arles. En nog zo veel meer. Stuk voor stuk impressies die de sfeer van deze unieke plek nog meer tot haar recht laten komen. Kortom: een must.

Hoe erheen?

Het Domaine de Manville ligt op een halfuur van Avignon. Het meest comfortabele transportmiddel is zonder meer de trein. Er rijdt inderdaad elke dag een TGV van Brussel naar de Pausenstad en dat in amper 5 uur. Dat betekent genieten en wegdromen, vooral als de golf tas wordt meegenomen. ■

Info: www.sncb-international.com

TGV®
Bruxelles - France