



Alexandre Lafourcade, le fou de patrimoine

Reconnu pour la restauration et la construction de propriétés privées d'exception dans le sud de la France, cet artisan autodidacte installé à Saint-Rémy-de-Provence jongle entre modernité et charme de l'ancien.

Où commence et s'arrête la Provence ?

À l'époque, il y avait des limites assez déterminées entre le Rhône, la Sainte-Victoire, la montagne de Lure, le mont Ventoux et la Méditerranée. Maintenant, c'est vraiment élargi : la Provence, c'est le

bassin méditerranéen.

Qu'est-ce que veut dire être provençal ?

Je dirais, la chance de vivre dans cette région et de profiter de la lumière. C'est une qualité de vie incroyable.

Que préférez-vous en Provence ?

J'en reviens à la lumière. Son défaut c'est le mistral à la limite. Mais il présente aussi un avantage, c'est qu'il apporte de la pureté, il nettoie le ciel donc il faut l'accepter.

Qu'est-ce que vous n'aimez pas ?

Vis-à-vis de mon secteur professionnel, je dirais certaines restrictions, des contraintes administratives qui nous empêchent de faire de beaux projets et qui nous ralentissent. Mais c'est généralisé à la France finalement.

En quoi votre activité fait-elle rayonner la région ?

On restaure le patrimoine et on l'embellit. Il y a aussi le fait que nos clients viennent de tous les horizons, ce sont eux finalement qui font rayonner la Provence à l'international. Elle a l'avantage d'être très bien placée, à côté de l'Italie, des Alpes...

Un lieu à nous faire découvrir ?

Les Carrières des Lumières, aux Baux-de-Provence, c'est assez unique. Ou le Château de Mille, un domaine viticole que l'on vient de rénover dans la région d'Apt et qui est ouvert au public.



Destination

Le château des oliviers

Sur le versant sud des Alpilles, entre Arles et Avignon, l'une des plus belles demeures de Provence ne demande qu'à être privatisée l'espace de quelques jours. Mais le Château d'Estoublon ne voit aucun inconvénient à ce que vous veniez juste vous y restaurer ou déguster son huile d'olive championne du monde...

Par François Simon

C'est le propre des lieux bénis des dieux : suspendre le temps. Précisément, tout se mêle dans votre esprit. L'auriez-vous entraperçu dans un songe, dans un rêve, dans un film ? Vous n'êtes pas loin, le Château d'Estoublon fut l'un des « personnages » principaux de la série télévisée *Les Gens de Mogador* (1972). D'autres cinéastes posèrent leur trépied, l'écrivain Lawrence Durrell y apprécia sa dimension « désuète et mélancolique ». Sans doute les siècles y sont passés chacun leur tour, incendiant parfois (1561), détruisant aussi (1590), laissant s'écrouler (1990), mais le château résistait, cédait aux lierres et glycines, puis reprenait le dessus, de la vigueur et son sceptre. Des familles s'y succédèrent et ne purent résister au charme de l'un des plus beaux châteaux de Provence. Une douce revanche savourée aujourd'hui dans une restauration subjugante prodiguée par Stéphane Courbit et la famille Prats. Estoublon fait en effet partie depuis 2019 du LOV Group de l'homme d'affaires et fondateur de la collection d'hôtellerie de luxe Airelles (Saint-Tropez, Courchevel, Versailles...). « Nous avons voulu



pousser le curseur très loin, confesse Christophe Tollemer, directeur artistique du groupe de Stéphane Courbit depuis quatorze ans, et restituer une atmosphère de belle demeure à la campagne du XIX^e siècle. C'est une plongée dans le passé mais, tout en même temps, la vie provençale est présente. Elle trouve un écho dans les oliveraies, les vignes, le potager. Nous avons joué avec tout, même avec les défauts, comme une pièce au mauvais endroit, pour rejoindre le merveilleux. »

L'âme des jardins

Aujourd'hui, le Château d'Estoublon se consacre à lui-même. Après s'être essayé à l'hôtellerie, il préfère s'entrouvrir seulement pour quelques locations privatives, question de souffle et de retenue. C'est sans doute là son chic, son luxe apaisé transparaissant dans les subtiles finitions apportées tout le long de ses deux ailes sur 1500 mètres carrés, ses deux étages desservis par un ascenseur. Vingt-deux pièces, dix chambres et suites jonglent avec style et mémoire : il n'y a pas un millimètre que les artisans et compagnons du devoir n'aient accompagné dans son chant originel du XVIII^e siècle.

Ces magnifiques demeures savent qu'il faut avoir le souffle long pour garder longtemps ses hôtes. Il faut certes piscine et tennis mais, plus encore, l'âme des parcs et des jardins. Ce que l'on appelle

un domaine. Celui-ci fait 297 hectares, le temps de déployer des vignes sur 20 hectares et de produire un rosé réputé, le Roseblood, « vibrant avec une minéralité rafraîchissante » selon ses producteurs. Sur l'étiquette se trouve un clin d'œil discret à la participation minoritaire de Nicolas Sarkozy, ami de longue date de Stéphane Courbit. Y reconnaîtrez-vous la main d'une personne qui lui est particulièrement chère ?

Les oliviers du Château d'Estoublon profitent de 120 hectares pour délivrer une huile d'olive primée récemment lors la prestigieuse New York International Olive Oil Competition, devançant des concurrentes venues des quatre coins du monde. L'ensemble du domaine est cultivé en biologique et accueille un troupeau de 800 brebis et 650 agneaux tenus opportunément à l'écart d'un superbe potager réalisé par Dominique Lafourcade, architecte paysagiste. Il multiplie théâtre de verdure, arboretum, statues, lauriers nobles, jardins, plantes aromatiques, légumes, fruits, baies et fleurs. Naturellement, la cuisine du restaurant, sous la baguette du chef Wim Van Gorp, propose le végétal comme l'un de ses axes gourmands. Comme s'il fallait apporter quelques points de suspensions, grives, tourterelles, rossignols, bécasses, étourneaux, sansonnets, pies bavardes viennent témoigner de leur reconnaissance...

Château d'Estoublon, route de Maussane, 13990 Fontvieille.

À rapporter



Huile d'olive du Château d'Estoublon.



Un chapeau de paille du domaine.



Un bouquet de lavande.



Vin rosé Roseblood.