



Le Mas des Herbes blanches se renouvelle

VAUCLUSE RACHETÉ EN 2014 PAR LE GROUPE HÔTELIER MARSEILLAIS MARANATHA, LE MAS DES HERBES BLANCHES EST SITUÉ SUR LA COMMUNE DE JOUCAS, À CÔTÉ DE GORDES. APRÈS UN AN DE FERMETURE NÉCESSAIRE À SA MONTÉE EN GAMME ET 7 MILLIONS D'EUROS D'INVESTISSEMENT, L'HÔTEL VIENT DE ROUVRIRE IL Y A QUELQUES SEMAINES. NOUS FAISONS LE POINT SUR LES NOUVEAUTÉS...

Cet hôtel cinq étoiles a été l'un des premiers Relais & Châteaux ouverts sur le Parc naturel régional du Lubéron. Pour résumer en quelques mots l'ampleur des travaux, disons que dans la maison principale, le décor se modernise sans rompre le charme intimiste du bâtiment. Les chambres et suites y deviennent moins nombreuses, mais plus vastes. Le restaurant amplifie son volume vers l'extérieur, avec la création d'une terrasse panoramique. Un spa voit aussi le jour avec une piscine intérieure qui complète celle accessible en plein air. Enfin, dans les cinq hectares du parc, quatre nouvelles bastides et quatre îlots de villas viennent se fondre à la garrigue. Privatisables ou partagées en appartements, avec des piscines privées, elles s'adressent à une clientèle haut de gamme, friande de luxe et de simplicité.

Respecter l'architecture locale

Conçu comme une succession de petites maisons en pierres sèches, imbriquées les unes dans les autres, Le Mas des Herbes blanches fait écho à la

AUTOUR DU VILLAGE DE JOUCAS, S'ÉCRÈNENT LES NOMS DE SITES REMARQUABLES QUE SONT GORDES, ROUSSILLON, BONNIEUX, LACOSTE, GOULT ET MENERBES.

tradition architecturale des bories. Comme elles, il s'estompe dans la nature. Son agrandissement et la naissance de huit petites bastides se devaient donc de respecter l'architecture locale et s'intégrer idéalement dans la nature. Désormais, l'hôtel dispose de 48 clés. Le chantier a été confié à l'architecte Dominique Bezes, de l'agence Art Tech & Cie. Il a fait notamment intervenir des compagnons pour travailler sur l'appareillage des murs en pierres sèches, dans la plus pure tradition provençale.

Quant au décor, il a été réalisé par l'architecte d'intérieur Laurent Maugoust. Diplômé de l'école Camondo, cet ancien collaborateur de Christian de Portzamparc a travaillé pendant dix ans aux côtés de Jean-Philippe Nuel. Ce décorateur reste sans doute d'un des meilleurs spécialistes de l'hôtellerie haut de gamme. Au Mas des Herbes blanches, Laurent Maugoust s'est appuyé sur « l'esprit des lieux pour inventer l'histoire d'une maison hors du temps et des modes », nous dit-il. Lustres à pampilles, bergères Louis XV et Louis XVI, pièces design, consoles classiques, il a créé un univers où le luxe s'exprime sans ostentation.

Quant au restaurant, il est dirigé par Xavier Burelle depuis 2014, un cuisinier qui a fait ses armes auprès de Gérard Passédat à Marseille, de Jean-François Piège au Plaza Athénée, d'Arnaud Poëtte à l'Eden



3 QUESTIONS À...

**OLIVIER CARVIN,
PRÉSIDENT
DE MARANATHA**

« Nous en avons fait un "vrai 5 étoiles" »



Photos Maranatha

Roc et de Michel Del Burgo au Chantecler du Negresco, avant de voler de ses propres ailes au Columbus à Monaco. Un bien joli cursus qui a su faire la réputation de cette table gastronomique, où les produits locaux sont bien sûr mis à l'honneur. Tout l'été, le Bistrot du Mas, situé au bord de la piscine, permet aussi une restauration plus abordable, mais tout aussi efficace et réussie. Après un an de fermeture, Le Mas des Herbes a donc su, il semblerait, créer la surprise dans la continuité.

■ Alexandra Zilbermann

TPBM : Chaque rachat d'hôtel par Maranatha induit de fait une montée en gamme de l'adresse. Celle-ci était déjà 5 étoiles. Comment avez-vous donc pensé ces nouveaux aménagements ?

Olivier Carvin : Pour cet établissement, la montée en gamme s'est faite sur de nouveaux types de chambres avec la construction de plusieurs villas, avec piscine privée. Nous sommes également fiers de la création d'un spa de 310 m2, aux côtés de la marque Sothys. Cet hôtel était en fait un « petit 5 étoiles », nous en avons fait un « vrai 5 étoiles ». Nous avons aussi réalisé l'extension de 35 chambres et salle de séminaires, et agrandi le restaurant gastronomique.

Quelle clientèle ciblez-vous désormais ? Une ouverture vers le tourisme d'affaires ?

Oui, l'hôtel sera ouvert toute l'année pour du séminaire en basse saison. Effectivement, une grande salle de séminaire de 200 m2, permettant notamment l'accueil de lancement de voitures de luxe, a été créée. La voiture pouvant entrer dans la salle. Cette nouvelle infrastructure va nous permettre d'accueillir une clientèle à la recherche de produits exceptionnels et nouveaux, pour organiser leurs événements B to B. C'est la clientèle additionnelle que nous ciblons et depuis l'ouverture, des marques prestigieuses nous ont déjà fait confiance.

Avez-vous d'autres projets d'investissements en Paca d'ici la fin de l'année ? Courant 2017 ?

O. C. : Non, on consolide les acquis.

■ Propos recueillis par A. Z.

