

CHÂTEAU MENTONE

DOSSIER DE PRESSE - JUIN 2015

m
château
mentone

LA FERME-AUBERGE, PRÉLUDE AU DOMAINE





La **Ferme-Auberge du domaine de Château Mentone** est le nouvel espace d'accueil de la propriété, située à Saint-Antonin du Var (83).

Elle promet à ses visiteurs une pause agréable dans un lieu d'exception revisité par **la prestigieuse agence d'architecture Wilmotte & Associés**.

Cet espace recomposé **valorise la dimension œnotouristique de Château Mentone**, avec un caveau de vente, une salle de dégustation ainsi qu'un concept de restauration « viticole ».

Au menu : Les vins de Château Mentone servis avec des plats de saison à base de produits majoritairement issus du domaine et bio (fruits, légumes, huile d'olive, œufs...). Aux fourneaux, un jeune chef provençal, amoureux du terroir et inspiré. Une salle à manger chaleureuse avec grill, une terrasse ombragée avec bassin ou bien encore un espace modulable pour les groupes accueillent les convives.

Cette Ferme-Auberge est une jolie synthèse entre la sérénité d'un lieu authentique et la vitalité d'un site foisonnant de projets. Une nouvelle adresse de charme !





UN PROJET DE CARACTÈRE

Quand **Marie-Pierre Caille** s'adresse à **Jean-Michel Wilmotte** pour redonner vie à l'ancienne ferme du domaine, au-delà du programme architectural, il s'agit d'un projet renforçant l'engagement du site dans l'accueil oenotouristique.

L'œil de l'architecte s'est posé sur ces murs chargés d'histoire et il a eu envie de lui forger un nouveau destin. Dans sa note d'intention, il soulignait l'ambition **de sauver le bâtiment, sa valeur architecturale et patrimoniale**.

Positionnée entre le Château et l'ancien chai, cette bâtisse d'origine agricole devait retrouver une fonction au cœur de la propriété tout en conservant son cachet. Le genre de programme qui passionne une agence comme celle de Jean-Michel Wilmotte, dont le style se distingue par une harmonieuse cohabitation de l'ancien et du moderne, avec une écriture très lisible, qui privilégie les matériaux simples et nobles. Ici, de longues briques en terre cuite aux couleurs grises légèrement argentées, quelques touches de pierre marbrée blanche, un sol gris perle, du chêne vieilli...

Les ouvertures, composées de voûtes en brique, ont été vitrées et parées d'un système de bardage métallique vertical. La façade et la toiture en tuile canale ont été rénovées à l'identique. Quant au parvis, il accueille les convives à l'extérieur, sur une jolie terrasse arborée de végétation locale et complétée d'un bassin.

L'opération prend en compte des préoccupations environnementales, c'est pourquoi l'ensemble de la Ferme-Auberge est chauffée par une chaudière bois - entre autres normes d'isolation et de matériaux.

La mise en valeur du savoir-faire (travail de la vigne et des produits de la terre) et du savoir-vivre (authenticité, convivialité, épicurisme) allait s'exprimer dans cette réhabilitation. C'est ainsi que la ferme d'origine s'est transformée en un lieu d'accueil. Au rez-de-chaussée : une salle de sous-commission modulable, un comptoir d'accueil, une salle de restauration de 20 couverts avec grill, un espace de vente et de dégustation des vins, une salle de cours d'œnologie ou table d'hôtes jusqu'à 18 personnes. À l'étage : des bureaux et un espace d'exposition en mezzanine.

9 200 briques grises empilées à l'intérieur...
et 4700 briques couleur ocre à l'extérieur.

10 tonnes d'acier

4 tonnes de verre



2 PERSONNALITÉS PARTAGEANT LES MÊMES VALEURS

2 QUESTIONS À...

Marie-Pierre Caille

Quel est l'esprit que vous souhaitez donner à la Ferme-Auberge ?

C'était vraisemblablement l'un des bâtiments les plus anciens du domaine et en assez mauvais état, mais il avait dans ma tête une fonction précise : devenir la porte d'entrée du domaine, emblématique de notre vision de l'œnotourisme. Un lieu d'accueil et de passage, un espace de découvertes et d'échanges, un prélude à l'offre globale de Château Mentone, dans un cadre esthétique et convivial. Que les visiteurs entrent dans le caveau découvrir nos vins, qu'ils se restaurent avec plaisir, et flânent sur la terrasse, à l'ombre des arbres... J'avais imaginé tout cela, la Ferme-Auberge concrétise cette envie et prend toute sa place dans la propriété. Elle est - si j'ose dire - la proue du navire.



Ce qui vous a plu dans l'approche, le regard de l'architecte ?

J'avais eu un coup de cœur pour le Musée Terra Rossa de Salernes réhabilité par cette agence, avec un mélange judicieux entre l'ancien et le moderne, avec de jolies alliances de matériaux. Heureuse que Jean-Michel Wilmotte vienne en personne visiter notre domaine, impressionnée quand il ne lui a fallu que quelques minutes pour comprendre le projet, en saisir son essence et déjà positionner les nouveaux espaces. Je mûrissais le projet depuis des mois, il l'a résumé en un instant ! Le résultat dépasse mes espérances. Au-delà de la qualité de la réalisation, tout est à sa place, bien pensé et en parfaite harmonie. Un avis partagé par nos premiers visiteurs et nous en sommes particulièrement fiers.



BIO EXPRESS MARIE-PIERRE CAILLE

Lyonnaise d'origine, Marie-Pierre Caille a dans une première vie rejoint l'agence K Communication du groupe JET SERVICES, dirigé par son père Roger CAILLE, Président-Fondateur de cette société de messagerie express ; puis elle a fondé sa propre agence de relations publiques dédiée aux entreprises, MANGANÈSE. Elle organise pour ses clients des séjours autour des grands événements culturels et sportifs européens avec un seul mot d'ordre : innover dans le tourisme d'affaires. Aspirant à développer un projet personnel, elle cherche à s'installer en Provence et découvre en 2003 le domaine de Château Mentone. Charmée par le site et son atmosphère, elle déploie alors ses idées et son énergie pour non seulement rénover les lieux mais également développer un concept d'œnotourisme. Femme de sensibilité et de convictions, elle s'épanouit dans ce lieu magnifique où chaque projet, chaque nouveauté, est chargé de sens.

Jean-Michel Wilmotte

Quel est l'esprit que vous souhaitez donner à ce projet de réhabilitation ?

En découvrant le site, j'ai tout de suite ressenti sa vocation à réunir les gens autour de la culture viticole. Le projet profite de cette situation en plein cœur de la propriété, pour aménager un lieu d'accueil propice à la rencontre entre les hôtes et les touristes de région, véritable pivot entre les différentes bâtisses. C'est un véritable défi que de faire perdurer les valeurs architecturales de tels domaines en repensant les lieux, en réhabilitant et modernisant ces vieilles pierres typiques de la région. Ici, les qualités étaient présentes : de beaux volumes originaux, des modénatures en brique autour des baies, témoins d'un artisanat local, mais aussi une façade sud orientée vers les vignes et la végétation méditerranéenne. Le projet dans sa conception comme dans sa réalisation a été marqué par une recherche d'équilibre entre rusticité, authenticité, souci du détail et élégance. J'ai voulu en effet préserver l'essence brute des matériaux existants et respecter l'identité des lieux tout en apportant un confort moderne.



Ce qui vous a plu dans l'approche des propriétaires et l'esprit du lieu ?

Je suis très admiratif de la volonté de la cliente de valoriser la région et d'attirer le tourisme local dans cet arrière-pays plein de richesses et marqué par les valeurs du terroir. Beaucoup d'enjeux éco-responsables à l'échelle du Var se cachent derrière la réhabilitation de cette ferme : créer des emplois, participer à la culture viticole, développer des savoir-faire régionaux, entretenir une agriculture, produire et consommer des produits locaux... Ce projet contribue à mettre en valeur un vignoble mais aussi un territoire et un village. J'ai aussi beaucoup apprécié l'intention de la propriétaire de créer un lien entre l'ancien et le nouveau, et l'énergie qu'elle a déployée pour rendre ce lieu respectueux des valeurs du patrimoine.

A PROPOS DE L'AGENCE WILMOTTE

Fondée par Jean-Michel Wilmotte en 1975, WILMOTTE & ASSOCIÉS est une agence d'architecture internationale oeuvrant dans cinq domaines : l'architecture, l'architecture d'intérieur, la muséographie, l'urbanisme et le design. Elle compte 213 collaborateurs de 21 nationalités différentes et gère annuellement une centaine de projets. Entrée en 2010 dans le classement mondial des 100 plus grands cabinets d'architecture selon une étude réalisée par le magazine anglais Building Design, l'agence figure aujourd'hui à la 71^e place.

www.wilmotte.com

BIO EXPRESS JEAN-MICHEL WILMOTTE

Architecte, designer et urbaniste français, Jean-Michel Wilmotte est reconnu pour son approche éclectique de l'architecture, pour son grand souci du détail et de la qualité, notamment dans le choix et l'emploi des matériaux. En 2005, il a créé la Fondation d'entreprise Wilmotte pour sensibiliser les jeunes architectes aux problématiques de conservation et de réhabilitation du bâti ancien et introduire le concept de « greffe contemporaine ».





LA FERME-AUBERGE S'OFFRE À TOUS LES PALAIS

La Ferme-Auberge ouvre ses portes en mai 2015, accueillant ses premiers visiteurs. Elle leur propose un cadre chaleureux et convivial, et leur permet de profiter d'un écrin de nature chargé de sens et d'histoire.

Doté d'un caveau, d'une salle de dégustation et d'une offre de restauration, ce nouveau lieu du domaine accueille visiteurs de passage et touristes en séjour : ils peuvent venir découvrir Château Mentone ou simplement profiter de cet espace magnifiquement restauré !

L'expression du terroir

C'est un bout de Provence qui s'offre au public à travers la dégustation des vins du domaine. Comptant **32 hectares de vignoble**, Château Mentone se situe sur l'aire de l'appellation **Côtes de Provence** et cultive **7 des 11 cépages** de celle-ci, avec des parcelles dont l'âge moyen est de 35 ans. La production est soumise à des rendements volontairement limités pour favoriser des produits de qualité. Depuis mai 2012, le domaine est **certifié bio (label AB) et bio-dynamique (label DEMETER)**. C'est cette qualité et ce goût du terroir dont bénéficient les visiteurs de la Ferme-Auberge, à l'ombre des vieux arbres de la terrasse.

Saveurs méridionales

Si les cigales chantent non loin de là, les batteries de cuisine se mettent aussi en musique dans l'arrière salle de la Ferme-Auberge ! Aux fourneaux, le chef **Frédéri Guiol**. Artisan d'une **cuisine méridionale et inventive**, il aime travailler les produits frais, de saison et de qualité. Il pourra profiter des richesses du domaine, celles de l'olivieraie, du verger, du potager et même du poulailler. S'approvisionner auprès des producteurs locaux et des marchés environnants. Et concocter des menus dont la carte sera arrangée au gré de ses inspirations.

Un engagement... ferme !

L'esprit de la Ferme-Auberge est résolument convivial, on y cultive le bon goût et la simplicité. Des valeurs incarnées par le label « **Bienvenue à la Ferme** », délivré par la Chambre d'agriculture. Un cadre authentique, une exigence de qualité, un accueil personnalisé, tels sont les engagements de ce réseau, partagés par de farouches défenseurs du patrimoine. La Ferme-Auberge de Château Mentone s'inscrit parfaitement dans cette dynamique, et pour les visiteurs, le label est gage de qualité, tout comme celui de la Clé verte, valorisant l'**hébergement touristique éco-responsable**.

Quelques mots du Chef

Frédéri Guiol a fait ses classes au lycée hôtelier de Marseille et, après un crochet de 4 années en Auvergne dans une auberge de pays, il est ravi de ce retour aux sources. « *J'aime la cuisine méditerranéenne, surtout que je peux la proposer ici de manière très qualitative avec des produits frais et de saison. Je cuisine à l'instinct, le plat du jour est fonction de mon inspiration et la carte (3 entrées, 3 plats, 3 desserts) va changer souvent...* » Il s'inscrit totalement dans l'esprit ferme-auberge : « *une cuisine simple, généreuse et surtout conviviale !* ».





CHATEAU MENTONE ET L'ACTIVITÉ ŒNOTOURISTIQUE

Grâce à la Ferme-Auberge, **le domaine renforce le développement de l'activité œnotourisme**. Cette nouveauté de Château Mentone pourra séduire de nombreux visiteurs, qui en profiteront pour goûter les vins du caveau ou découvrir l'ensemble de l'offre du site. Niché au cœur d'un domaine de **170 hectares**, il propose en effet des **séjours « bien-être »** avec des chambres d'hôtes dans la bastide des propriétaires ou d'autres lieux d'hébergement (le Moulin, le Lodge...).

C'est la poursuite d'un projet d'entreprise orchestré depuis 12 ans, sous la houlette d'une propriétaire passionnée. Ayant rénové les dépendances du « Château » d'origine, toujours avec des parti-pris architecturaux et la conscience d'une empreinte écologique, Marie-Pierre Caille a voulu, avec la Ferme-Auberge, affirmer **Château Mentone comme une destination touristique prisée dans le Var**.



De nouvelles formes de tourisme

Aujourd'hui, un tiers des touristes cite le vin et la gastronomie comme motivations de choix d'un séjour.

La fréquentation des caves de nos terroirs est estimée à 7,5 millions de personnes, dont 2,5 millions d'étrangers ; ils se disent intéressés par la découverte des vins français et de leur terroir. De surcroît, les enjeux liés à l'économie du tourisme viti-vinicole sont importants tant pour l'accroissement de la fréquentation des régions viticoles que pour stimuler la vente des vins. Ce sont des emplois à la clé.

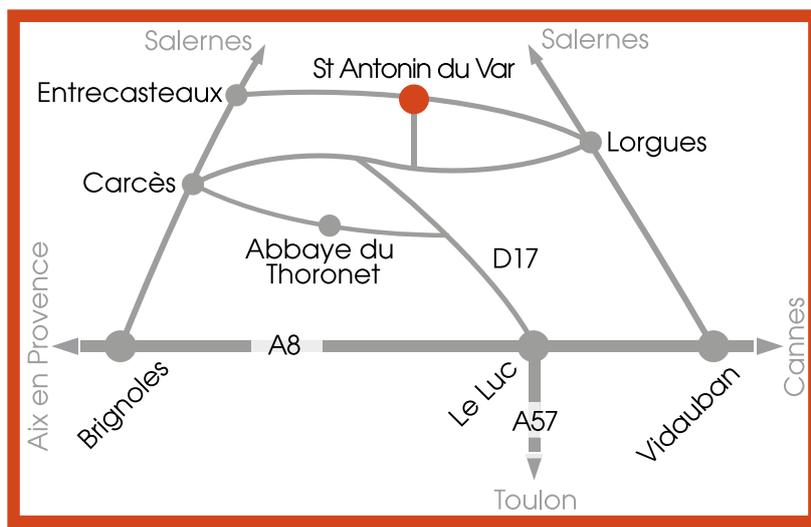
Un constat bien compris au domaine de Château Mentone, où les évolutions successives ont toujours associé patrimoine, mise en valeur du terroir, développement économique et conscience écologique. La **Ferme-Auberge en est la parfaite illustration**, outil valorisant l'exploitation agricole, espace dédié à la mise en valeur de la production viticole de la propriété.

La Ferme-Auberge incarne l'interprétation contemporaine d'un savoir-faire authentique, auquel s'ajoute un **supplément d'âme**, un **savoir-vivre joyeux et généreux**.



m

château
mentone



© Photos : Bruno Preschiesmisky - © Leo-Paul Riélet

Château Mentone

401 chemin de Mentone - 83510 Saint-Antonin du Var

Tél : 04.94.04.42.00

www.chateamentone.com



Contact Presse : Agence Esprit des Sens - Charline Alzial - Charline.alzial@espritdessens.net
04 78 37 17 50 // 06 75 35 12 95