

PROVENCE ENCHANTERESSE

«En Provence, le temps est une notion très élastique», écrivait Peter Mayle dans son best-seller *Une année en Provence*. Pour apprécier cette agréable nonchalance, loin de l'agitation, l'hôtel Benvenuto, blotti au cœur d'un vaste domaine, à proximité des Baux-de-Provence, est l'endroit idéal.



A peine passé la grille de la propriété, le mot charme prend tout son sens. A l'extrémité d'un chemin bordé d'arbres et de massifs de lavande, se dresse la bastide Benvenuto, fondée en 1967 par Maryse et Daniel Beaupied. «A l'époque, c'était notre maison de famille, raconte Carole Beaupied, qui, avec son mari Viktor, partage aujourd'hui sa vie entre la Provence pour s'occuper de l'hôtel et le canton de Vaud où ils sont installés depuis plusieurs années. Mais, petit à petit, mes parents ont ajouté quelques chambres d'hôtes puis un restaurant.» Rien d'étonnant quand on sait que Daniel Beaupied fut chef de cuisine à la Riboto de Taven durant onze ans où il décrocha un macaron Michelin.

L'avenir du Benvenuto semblait tout tracé puisque Sébastien, le fils, étudiait à l'Institut Paul Bocuse d'Ecully pour prendre la succession de son père. Malheureusement, un accident de plongée lui coûta la vie et c'est Carole qui reprit le flambeau. «Je ne pouvais pas imaginer me séparer de cette maison, c'est mon histoire, c'est une part de moi», dit-elle.

Avec son mari, elle entreprend de réaménager l'hôtel qui compte aujourd'hui 27 chambres cosy – dont deux vastes appartements –, décorées dans un style mêlant pièces anciennes provençales et pièces contemporaines. L'élégante simplicité s'articule autour de couleurs naturelles, de beaux matériaux comme le lin et d'œuvres d'art d'artistes locaux qui rendent hommage aux paysages et aux traditions de la Provence. Le salon, avec sa grande cheminée et sa bibliothèque – des classiques et des écrivains contemporains –, est sans doute la pièce la plus agréable pour boire un verre ou lire tranquillement.

Fidèle à sa tradition gastronomique, le Benvenuto est en train de s'imposer comme une excellente table de la région grâce à sa carte signée par Pascal Ginoux, le chef étoilé du restaurant Les Bories, à Gordes, et brillamment



Photos: © DR

réalisée au quotidien par Aurélien Laget, au talent prometteur. La carte puise dans la cuisine régionale, qu'elle interprète de manière moderne: asperges vertes du pays cuites et en fins coupeaux, jaune d'œuf bio en vinaigrette au balsamique et «crispy» parmesan; daurade en viennoise d'olives noires, riste d'aubergines, pois chiche en vinaigrette tiède condimentée ou encore filet de taureau de Camargue rôti, condiment oignon, râpé de pomme de terre croustillant, jus corsé au vin de la vallée des Baux.

Une cuisine créative, précise et, avant tout, joyeuse et ensoleillée.

ODILE HABEL

www.benvenuto.fr

VISITES GOURMANDES

Huile:

- Le Moulin Castelas, édifié en 2002 sur le modèle d'une cave viticole

Vins:

- le Mas de la Dame qui produit des vins bio
- le Mas Sainte-Berthe

