

# MONACO

*madame*  
élégance & tendances

**MODE  
SEA, SUN & FUN**

**LES FESTIVALS  
DE L'ÉTÉ  
NICE, JUAN  
ET MONACO**

**INTERVIEWS  
LES RUSSES  
DE LA CÔTE,  
ON LES AIME!**

**VICTORIA  
BONYA**

**MONACO EST UNIQUE**

97549 - 49 - F : 3,90 €



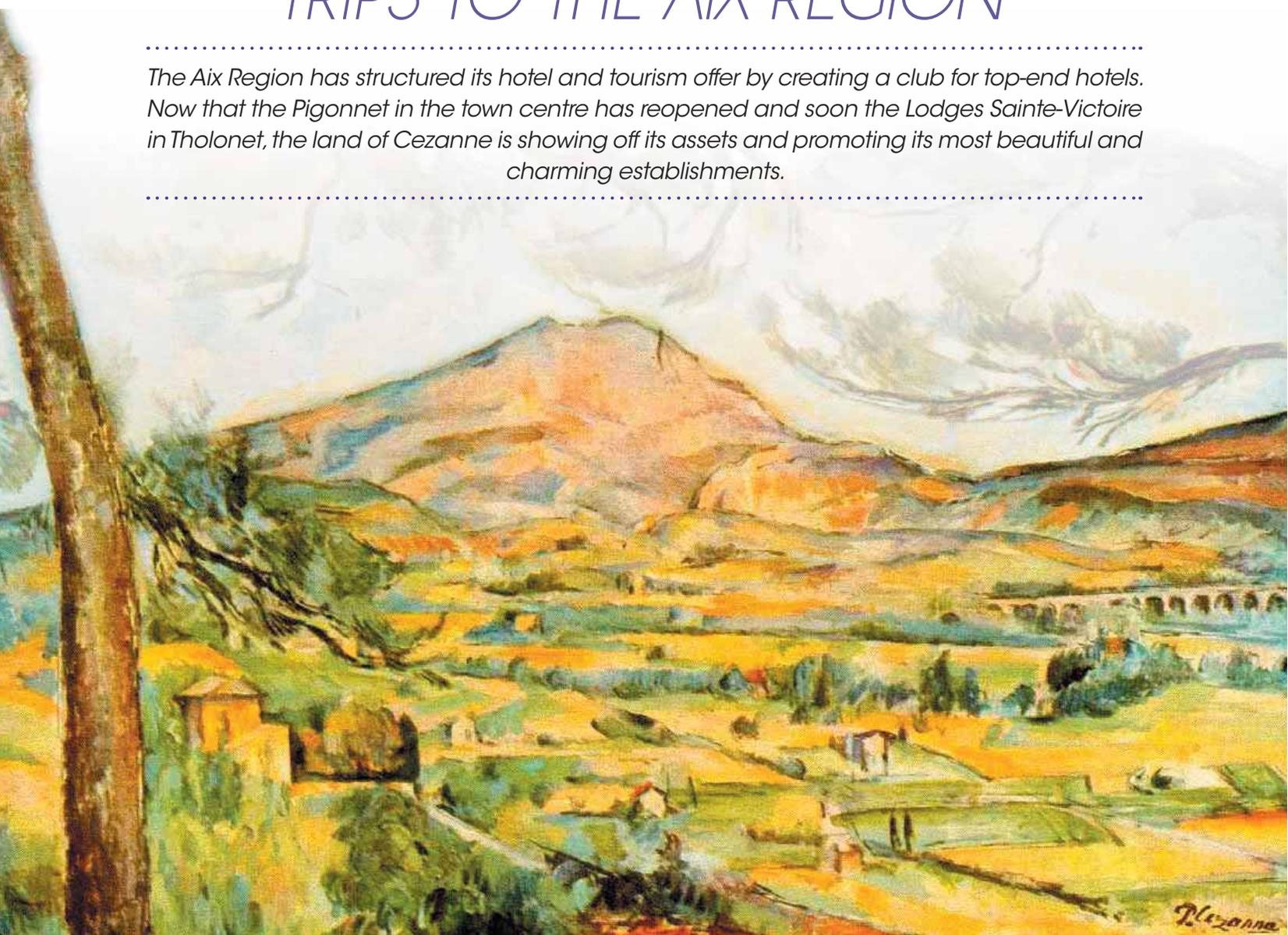
# BALADE EN PAYS D'AIX

par Christian Perrin

En créant un club pour les hôtels haut de gamme et acteurs du tourisme, le Pays d'Aix structure son offre hôtelière et touristique. Avec la réouverture du Pignonnet à Aix-en-Provence et en attendant celle des Lodges Sainte-Victoire au Tholonet avec Mathias Dandine, le pays de Cézanne veut mettre en valeur ses atouts. Coup de projecteur sur le Château de la Pioline, la Bastide de Cabriès et une échappée aux Baux-de-Provence avec l'hôtel Benvenuto.

## TRIPS TO THE AIX REGION

*The Aix Region has structured its hotel and tourism offer by creating a club for top-end hotels. Now that the Pignonnet in the town centre has reopened and soon the Lodges Sainte-Victoire in Tholonet, the land of Cezanne is showing off its assets and promoting its most beautiful and charming establishments.*



# LA MAGIE DES CARRIÈRES DE LUMIÈRES

Il faut prendre un peu de temps pour découvrir la région des Baux et ses curiosités. Le château, ou ce qu'il en reste, est situé sur un éperon rocheux qui domine la plaine de la Crau. Le panorama est somptueux. On visitera également la chapelle Saint-Blaise, la chapelle des Pénitents-Blancs décorée par Yves Brayer, le musée Yves-Brayer, le musée

des Santons, remarquable avec ses pièces du XVII<sup>e</sup>... Mais on ne ratera surtout pas les grandioses Carrières de Lumières où, à travers un remarquable programme audiovisuel (entrée 9,50 €), vous découvrirez la projection, sur les vastes parois de pierre blanche – jusqu'à 14 m de haut – d'un voyage retraçant la fascination pour la Méditerranée des grands

peintres impressionnistes ou modernes que sont Dufy, Monet, Renoir ou Chagall. Un "son et lumières" grandiose qui vous enveloppe de beauté !

On sillonnera également la région, pour découvrir les vigneron des douze domaines viticoles de l'AOP Les Baux-de-Provence ou pour rencontrer les mouliniers de l'AOP "Vallée des Baux-de-Provence". Parmi eux, Catherine et Jean-Benoît Hugues vous accueilleront avec gentillesse au Moulin Castelas où vous pourrez déguster leurs excellentes huiles d'olive vierges extra, fruité noir, bio, l'aglanau et une série d'huiles aromatiques au naturel, cédrat, gingembre, basilic menthe...

Côté vins, ils ne sont qu'une douzaine de vigneron à défendre l'AOP Baux-de-Provence. On aimera les vins du "Mas Sainte-Berthe" élaborés par Geneviève Rolland et ses enfants, comme ce rouge "Louis David", récolté sur des parcelles plus âgées et élevé en partie en fût de chêne pendant 12 mois : un bel assemblage de grenache, syrah et cabernet-sauvignon. Un peu plus loin, on s'arrêtera au "Mas de la Dame" qui porte bien son nom puisque le domaine est dirigé par Caroline Missoffe et Anne Poniatowski : leurs cuvées "La Stèle" ou "Coin caché" offrent de grands vins, en rouge comme en blanc.



Le spectacle des Carrières de Lumières.  
Réalisation : G. Iannuzzi, R. Gatto, M. Siccardi.

© Nuit de Chine

## THE MAGICAL CARRIÈRES DE LUMIÈRES

It's worth taking time to explore Baux-de-Provence with its remarkable architectural heritage: you should visit the remains of the chateau with magnificent panoramic views, the Saint Blaise chapel and Penitents chapel decorated by Yves Brayer, plus the remarkable Musée de Santons (Nativity museum). But especially the Carrières de Lumières stone quarry with an amazing sound and light show (admission € 9.50) of great painters including Monet, Renoir and Chagall, projected onto monumental stone walls up to 14m high.

Travelling across the region, you discover twelve vineyards producing wine from

the protected origin (PDO) of Les Baux-de-Provence as well as PDO olive oil producers. Among them, Catherine and Jean-Benoît Hugues invite you to try their excellent organic olive oils and natural aromatic oils, produced using the latest methods to preserve the oils' best qualities.

Out of the PDO vineyards, you'll love wines from 'Mas Sainte Berthe' run by Geneviève Rolland and family, such as 'Louis David' red wine aged in oak casks. A little further away, the appropriately-named "Mas de la Dame" run by Caroline Missoffe and Anne Poniatowski makes fine red and white wines.

- Office du Tourisme des Baux, Maison du Roy, 13520 Les Baux-de-Provence. Tél. +33 (0)4 90 54 34 39. [www.lesbauxdeprovence.com](http://www.lesbauxdeprovence.com)
- Carrières de Lumières, Route de Maillane aux Baux-de-Provence. Tél. +33 (0)4 90 54 55 56. Ouvert tous les jours de 10 à 19h. [www.carrieres-lumieres.com](http://www.carrieres-lumieres.com)
- Mas de la Dame aux Baux-de-Provence. Tél. +33 (0)4 90 54 32 24. [www.masdeladame.com](http://www.masdeladame.com)
- Mas Sainte-Berthe - RD 27 A aux Baux-de-Provence. Tél. +33 (0)4 90 54 39 01. [www.mas-sainte-berthe.com](http://www.mas-sainte-berthe.com)
- Moulin Castelas - Mas de l'Olivier aux Baux-de-Provence. Tél. +33 (0)4 90 54 50 86. [www.castelas.com](http://www.castelas.com)

# BENVENGUDO

*Les  
Baux-de-Provence*

**A**ussi prestigieuses que soient ces maisons, il n'y a pas que l'Oustau de Baumanière ou la Cabro d'Or aux Baux-de-Provence. À quelques centaines de mètres de ce dernier et à deux minutes du village, l'hôtel Benvengudo est une maison dont le charme doit beaucoup à l'authenticité. Au départ maison familiale du papa, Daniel Beau pied, ancien étoilé Michelin et compagnon de Bocuse chez Point, la bâtisse n'a cessé de s'étendre avant que Carole, la fille de la maison, et son époux Viktor n'en reprennent les rênes. Aujourd'hui, 27 chambres, suites et appartements sont à disposition au cœur d'un superbe parc de quatre hectares où platanes, oliviers et mûriers apportent leur ombrage en été. La décoration est à

la fois sobre et chaleureuse. On piquera une tête dans la grande piscine avant de goûter aux délices d'une table très gourmande.

Car cette année, c'est Pascal Ginoux, chef étoilé Michelin à l'hôtel Les Bories à Gordes, qui signe la carte du restaurant. Il a confié les fourneaux à Aurélien Laget, un de ses anciens élèves : une première place de chef pour ce trentenaire qui a fait ses classes auprès de Bardet, Cirino, Raimbault, Wout Bru ou Cussac au Métropole. Avec Ginoux, il nous propose une cuisine respectueuse des produits locaux et des saisons ; au début du printemps, c'était l'artichaut poivrade en salade, la cuisson barigoule en vinaigrette aux herbes, brousse et pain toasté, le rouget grillé, lasagne ouverte d'auber-

gine aux condiments et jus mousseux à l'huile d'olive des Baux, la daurade en viennoise d'olives noires, riste d'aubergines, pois chiche en vinaigrette tiède condimentée, l'agneau de pays rôti, fumé au thym, purée à l'huile d'olive, cocotte de légumes aux herbes, jus parfumé à l'ail confit, les fraises au naturel parfumées au basilic, crémeux citron, biscuit à l'huile d'olive et "fingers" de meringue ou le croustillant de chocolat Caramélia, biscuit choco/amande et sorbet cacao.

Une superbe maison pour qui veut passer un grand moment au pays de Daudet.

**Hôtel Benvengudo\*\*\*\* - Quartier de l'Arcoule - D78F - 13520 Les Baux-de-Provence. Tél. +33 (0)4 90 54 32 54. [www.benvengudo.com](http://www.benvengudo.com). Chambres, suites et appartements de 130€ à 405€, suivant la saison. Carte et menus à 45 €, 57 € et 70 €. Cours de cuisine : 89 €.**



Aurélien Laget  
et Pascal Ginoux



**A**lthough l'Oustau de Baumanière and la Cabro d'Or are well known, they're not the only hotels in Les Baux-de-Provence. Two minutes from the village, the Benvengudo Hotel exudes authentic charm. The family home of former Michelin-starred Daniel Beau pied, Carole, his daughter and her husband Viktor have completely refurbished the hotel: today, 27 rooms, suites and apartments are situated in the midst of

gardens with lush Mediterranean vegetation offering shade in summer. The decoration is elegant and welcoming, with the Provencal spirit much in evidence but not overdone, and you can relax by the large pool before sampling the delights of the highly gastronomic restaurant. Because this year, Michelin-starred chef Pascal Ginoux has created the menu and entrusted the cooking to one of his former students Aurélien Laget. The

first chef's position for this thirty-year-old who has studied under some of the best chefs. Ginoux favours local, seasonal produce: artichoke pepper salad, aubergine with olive oil from Baux, local roast lamb smoked with thyme, mashed potatoes with olive oil, strawberries in fragrant basil, creamy lemon mousse and meringue fingers.



*Aix-en-Provence*

# LE RENOUVEAU DU CHÂTEAU DE LA PIOLINE

À quelques kilomètres du centre d'Aix-en-Provence, lorsque vous cherchez l'entrée du Château de la Pioline, c'est juste après la concession Citroën et avant Conforama... C'est en effet en pleine zone commerciale des Milles que se trouve ce très beau château, au bout d'une allée majestueuse qui conduit à un parc de quatre hectares. Une fois sur place, on ne se doute jamais de la vie commerciale environnante. C'est bien ce qui fait le charme de cet endroit rouvert en 2011 par Isabelle et Nicolas Desanti après d'importants travaux qui ont tout modernisé sans dénaturer le cachet et l'histoire d'un lieu qui abrita Catherine de Médicis durant deux ans.

Les 31 chambres et suites très spacieuses et meublées dans la tradition donnent toutes sur les jardins ou la piscine. On y a apprécié un petit-déjeuner gourmand avec de très belles viennoiseries mais c'est dans la salle Louis XVI ou à l'ombre des tilleuls et platanes plus que centenaires que l'on découvrira la cuisine généreuse de Sylviane Rastello, ancienne chef du Couvent Royal à Saint-Maximin. Une cuisine de saison qui rend hommage à la Provence : gambas flambées au pastis, soupe glacée de tomates, supions poêlés au pistou, tajine de cabillaud aux épices d'orient, filet de canette des Dombes et aubergines au four, filet de bœuf et sa cocotte de gnocchis au gorgonzola, chou-

quette à la façon d'Aix et mignonnette de pulpe de melon ou déclinaison de fraises et tuile croustillante à la pistache sont autant de propositions fort convenables. Mais le lieu se prête également à merveille à l'organisation d'événements professionnels ou privés dans un cadre élégant avec de nombreuses salles qui peuvent accueillir de 10 à 400 personnes.

#### Château de la Pioline\*\*\*\*

260, rue Guillaume-du-Vair - 13546 Aix-en-Provence - Tél. +33 (0)4 42 52 27 27 - [www.chateaudelapioline.com](http://www.chateaudelapioline.com). Chambres à partir de / Rooms from 195€. Formule déjeuner express du lundi au vendredi / Set 3-course lunch menu from Monday to Friday: 19 € (entrée, plat ou plat, dessert) et 25 € (entrée, plat, dessert). Menu : 48 €.

## THE CHÂTEAU DE LA PIOLINE HAS RE-OPENED

A few kilometres from Aix-en-Provence centre, the entrance to this beautiful chateau is hidden between a Citroen garage and Conforama, in the middle of an industrial zone. But once in the four-hectare park, you'd never imagine the surroundings. This is the charm of the establishment where Catherine de Medici lived for two

years, extensively modernised by Isabelle and Nicolas Desanti without changing its history.

The 31 traditionally-furnished rooms and suites all overlook the gardens or swimming pool. The generous cuisine of Sylviane Rastello is served in the Louis XVI room or in the shade of ancient lime trees. Although not gastronomic, the food pays

admirable tribute to seasonal produce from Provence: prawns flambéed in Pastis, duck baked with aubergines, beef tenderloin with gorgonzola gnocchi, and crunchy strawberries with pistachio nuts are delicious.

Also good for business or private events with reception rooms that accommodate 10 to 400 people.

# LA BASTIDE GOURMANDE

**A**u cœur du triangle Aix-Marseille-Marignane, le tranquille Domaine du Lac à Cabriès abrite un petit hôtel de charme aménagé dans une ancienne tisanière métamorphosée depuis 2008 par Valérie Bracchi et Xavier Pédurand, deux pros de l'hôtellerie de luxe. Les douze chambres dont deux junior suites ont chacune leur décoration – signée par Valérie – qui reste élégante et sobre, dans un confort de bon niveau. Salon et salle à manger sont accueillants sans tapage mais les beaux jours se vivent en terrasse sous les platanes avec le murmure de la fontaine.

Car cette étape romantique est aussi celle du bien manger. Voilà en effet un an que Nicolas Brousse, secondé par Guillaume Lemelle, a pris la destinée des cuisines. Ce jeune chef originaire de l'Aude a côtoyé de grands professionnels comme Michel Sarran à Toulouse et Franck Putelat à l'Hôtel de la Cité à Carcassonne avant de tenir un restaurant à Narbonne. Ses assiettes sont très graphiques et font toujours appel à trois produits ou trois saveurs : foie gras, gambas, agrumes; œuf, encre de seiche, champignons; lotte, chou, fruit de la passion; veau, morilles, fèves; pigeon, petits pois,

carottes; chocolat, mandarine, fromage blanc ou citron, coco, cannelle... La présentation l'emporte parfois sur le goût mais l'ensemble reste très agréable et cohérent.

Xavier Pédurand est un hôte attentif au bien-être de ses clients et apporte pour sa part sa connaissance des vins qu'il sélectionne en expert : une raison de plus pour découvrir cette bastide du bonheur.

**La Bastide de Cabriès\*\*\* - Rue du Lac - Domaine du Lac-Bleu - 13480 Cabriès-Calas. Tél. +33 (0)4 42 69 07 81. [www.bastidecabries.com](http://www.bastidecabries.com). Ouvert tous les jours en saison. Menus à 35 € (menu du marché servi le midi en semaine et hors jours fériés), 45 €, 65 € et 90 €.**



## THE GOURMET BASTIDE

*In the tranquil heart of Aix-Marseille-Marignane, a charming little hotel is nestled run by two professionals of the luxury hotel trade, Valérie Bracchi and Xavier Pédurand. The twelve rooms are each individually and very elegantly decorated by Valérie. The dining room is welcoming and comfortable, but in good*

*weather eating on the terrace under the plane trees with the murmur of the fountain is sublime. And you won't be disappointed: young chef Nicolas Brousse who has worked with great professionals concocts graphically-presented dishes based on three products or flavours: e.g. foie gras,*

*prawns, and citrus fruit; white cheese, coconut, and cinnamon... The presentation sometimes outweighs the taste, but the food is always good and consistent. Xavier shares his expert knowledge of wines with guests: one more reason to discover this bastion of happiness.*

