



DOSSIER DE PRESSE


LOUCALEN
PROVENCE



SOMMAIRE

- 3 LOU CALEN, LA PROVENCE
DE MARCEL PAGNOL
- 6 36 CHAMBRES POUR 3 HECTARES
- 8 UN ÉCOSYSTÈME NATUREL,
UN CERCLE VERTUEUX
- 9 UNE MAISON PARTICULIÈRE
EN GUISE DE RESTAURANT
- 1 1 ÉTÉ 2023
- 1 2 LE PETIT BAR À VIN DE DIDIER
- 1 4 UNE MICRO-BRASSERIE, LE
TAILLEUR DE BIÈRE
- 1 6 UNE GALERIE D'ART
- 1 7 DES EXPÉRIENCES IMMERSIVES
- 1 9 DES RETRAITES POUR SE
(RE)TROUVER
- 2 0 LOU CALEN, UNE HISTOIRE DE
CŒUR
- 2 1 LOU CALEN FESTIF
- 2 2 ACCESSIBILITÉ

LOU CALEN, LA PROVENCE DE MARCEL PAGNOL

Blotti au cœur d'une Provence Verte encore confidentielle, Lou Calen est bien plus qu'un hôtel de luxe... C'est le troisième chapitre d'une histoire légendaire commencée dans les années 70, et qui déroule désormais son propre univers sur trois hectares de nature, avec une approche globale de la déconnexion et des vacances.

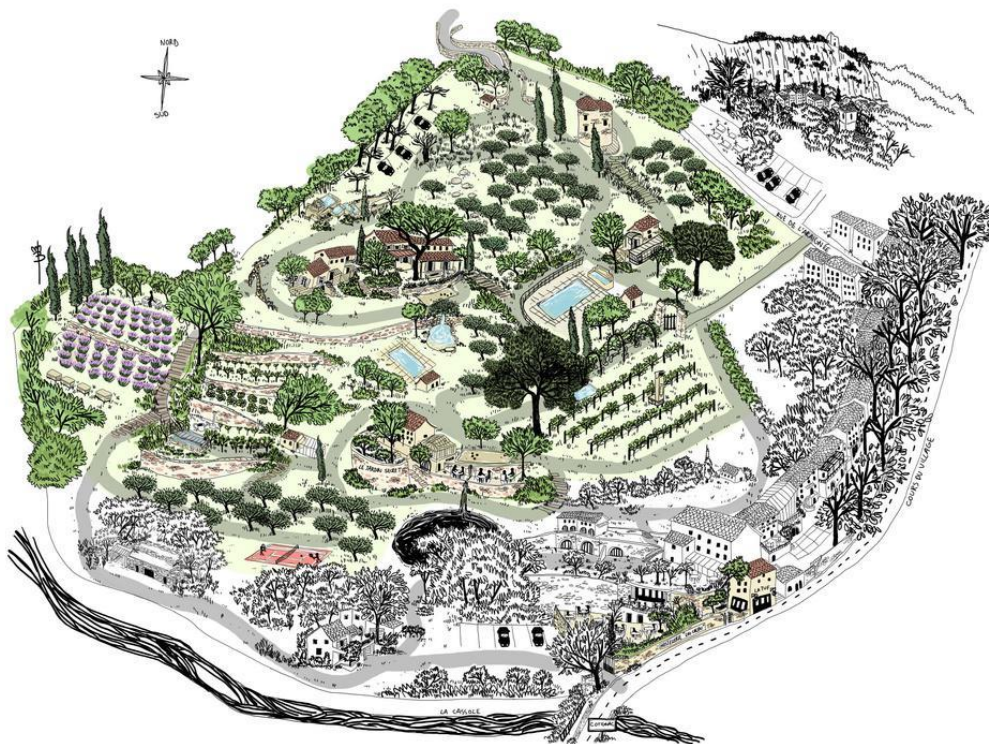
A 50 minutes de la gare TGV d'Aix-en-Provence, à 1h15 des aéroports de Marseille, Toulon et Nice, Lou Calen est peut-être l'un des secrets les mieux gardés du pays de Pagnol.

Un lieu lié à la mémoire collective des studios d'enregistrement Miraval jusque dans les années 90. Les stars de la chanson séjournent alors à Lou Calen : Jo Dassin, Serge Lama, Henri Salvador, Pink Floyd... Une adresse emblématique de son village, l'un des plus typiques du paysage varois : Cotignac, qui a rejoint en 2022 le classement prestigieux des « Plus beaux villages de France ».

C'est ici, à un peu plus d'une heure du littoral que cette Provence méconnue coule aujourd'hui des jours heureux, aux pieds d'un Rocher de tuf spectaculaire encore piqué d'habitats troglodytes. En surplomb du petit « cours » aux fontaines glougloutantes et faisant face à ce panorama insolite hérissé de cyprès longilignes, de champs d'oliviers et parois héritées de la préhistoire, le domaine Lou Calen poursuit sa destinée.



Et c'est en 2021, après une vingtaine d'années à l'abandon, que l'hôtel de village devient un petit « domaine » à taille humaine, sous la détermination de Graham Porter, amoureux depuis 30 ans de « son » village de coeur, et bien décidé à poursuivre l'histoire au-delà d'une simple adresse hôtelière.



Objectifs ? Faire de Lou Calen un havre, un lieu de déconnexion à part entière... et de reconnexion à la nature, au coeur du village. Faire vivre le tissu local, ressusciter les gestes et les savoirs oubliés, rendre chaque séjour le plus immersif possible. Partager une Provence authentique et le faire avec bon sens : dans le respect des saisons, des traditions, et avec éthique. Sans donner de leçon, Lou Calen s'inscrit dans un tourisme et un luxe durable, sans ostentation, privilégiant les expériences et le souvenir, les rencontres et une certaine convivialité, aux codes d'une hôtellerie classique et hors contexte.



36 CHAMBRES POUR 3 HECTARES

Si 12 chambres ont d'abord été inaugurées à l'été 2021 en pleine nature, 12 autres ont été aménagées dans les bâtiments de Font-Vieille et du Trianon (plus contemporain), au centre du village, et avec en guise de lobby et de premier lieu de vie une librairie-épicerie située sous la verrière.

Une dizaine de clés verront le jour d'ici l'été 2023 dans le bâtiment historique et deux autres encore à l'étage d'une bastide vieille de 200 ans.





Chaque bâti illustre le fruit d'une réflexion différente sur l'envie de partager une Provence bien réelle mais pas cliché, calme et en harmonie directe avec les jardins, ou au contraire plus vivante avec une vue directe sur le cours Gambetta et son marché.



Pour uniques fils rouges, un charme affranchi des superflus et des plastiques à usage unique. Et partout, la volonté de convoquer au maximum le travail des artisans et artistes locaux : ferronniers de Cotignac, menuisiers de Brignoles, faïences de Varages, ébénistes d'Entrecasteaux, et Jean Arène dont les croquis s'affichent aux murs. Si la tradition caractérise l'architecture, si les lignes sont contemporaines, c'est l'engagement qui illustre le choix des matériaux (bois d'anciens wagons, pierre de lave de Salernes pour les plans de travail, pierre du Périgord au sol, draps en fibres de bois...).

Conçues comme de vraies suites « à vivre » (quelques-unes avec une petite cuisine équipée sur-mesure) et pour la plupart, dotées d'une terrasse privative, elles offrent à l'unanimité des « vues » et le sentiment de se réveiller « seul au monde, au bruit des cigales ou de l'eau ».

Certaines revêtent même un charme tout particulier, comme La Troglodyte avec sa chambre, sa salle de bain et sa petite cuisine creusées dans la roche, et prolongées par une verrière abritant un salon-salle à manger.

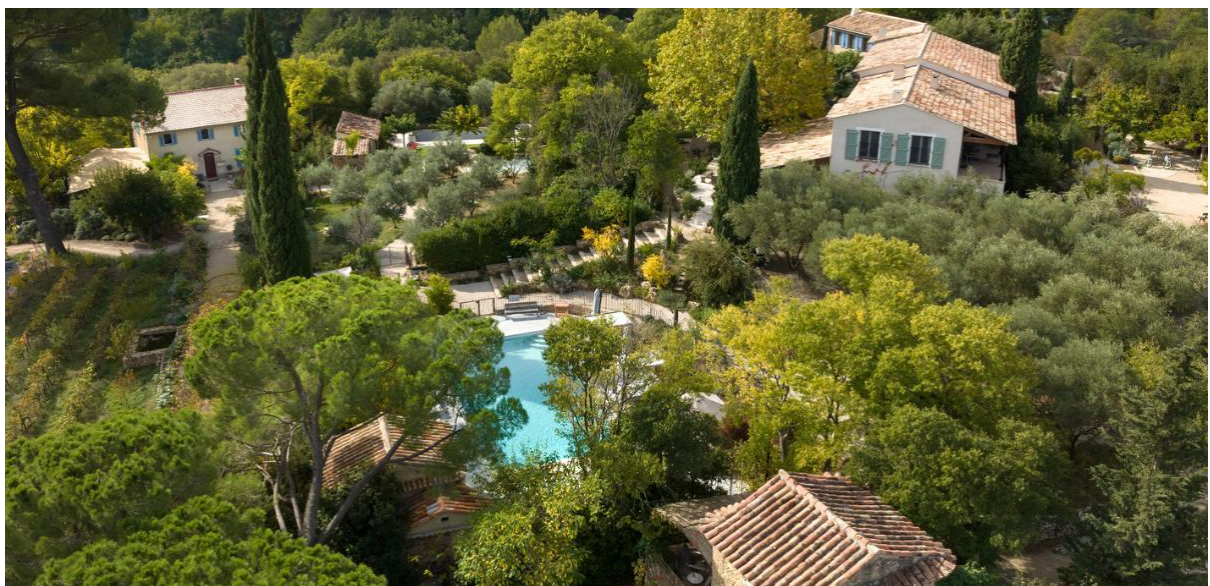
Quant au Pigeonnier, construit dans les règles de l'art et qui semble avoir été toujours là, il s'étage sur trois niveaux, avec au dernier palier une vue imprenable sur les toits et le Rocher de Cotignac. Vieux parquet, cuisine équipée et bar, balancelle, poêle à bois, lit à baldaquin et baignoire en cuivre, douche en forme d'escargot et salon de lecture, c'est la cachette romantique par excellence.

Quant au petit-déjeuner buffet, il s'installe chaque jour sous l'immense verrière Mondrian, dessinée sur-mesure et réalisée en verre photovoltaïque qui alimente en énergie une partie des besoins.

UN ÉCOSYSTÈME NATUREL, UN CERCLE VERTUEUX

Passionné de nature, l'investisseur canadien a pensé Lou Calen comme un lieu immersif, un prétexte à la déconnexion, et comme un « projet agricole » à part entière. Outre les terres dédiées aux maraîchages et vergers, les quelques animaux (chèvre, mouton, poule, canard...) qui participent à une taille et un débroussaillage naturels, l'intention est aussi de partager un modèle paysager durable. De privilégier un jardin « rustique », alternant prairies, champ de lavande, oliveraies (Lou Calen récolte sa propre huile d'olive), carré de vignes... C'est un jardin cohérent, varié sans excès, et peu consommateur d'eau qui a trouvé sa place au cœur de ce domaine pensé dans sa globalité avec plus de bons sens que de luxe inutile. « Il faut se résoudre à observer une Provence qui devient jaune aux beaux jours... On ne peut pas continuer à arroser et planter des essences qui

demandent des litres d'eau quotidiens avec les épisodes de sécheresse qui nous attendent » prévient Damien Gentaud, qui participe à la création des jardins. Outre un étang de rétention d'eau en cours de réalisation et le système déjà en place de récupération de toutes les eaux de pluie, la soixantaine d'essences qui compose ce jardin méditerranéen a été en grande partie choisie pour se satisfaire du climat provençal. Goutte à goutte, bouturages « maison » pour 50 % des plantes d'ornement, sélection de variétés les plus résistantes - Gauras, agapanthes, perovskia (sauge russe), romarins buissonnants et rampants, santoline, immortelles... -, les trois hectares de nature ont ici quelque chose de déculpabilisant à l'œil nu. Et démontre que la carte postale n'est pas incompatible avec une prise de conscience.



UNE MAISON PARTICULIÈRE EN GUISE DE RESTAURANT

Fidèle au luxe convivial de Lou Calen, la table échappe ici aux codes classiques de la gastronomie. C'est le Chef, Benoît Witz, qui reçoit au Jardin Secret et on se laisse guider... Ex-Bastide de Moustiers et Abbaye de la Celle, passé par les plus prestigieuses brigades de Monaco, ce passionné de produits frais et vrais avait à cœur de revenir à une cuisine familiale, à l'essence même d'une bonne table de vacances. Valorisant à sa façon une certaine idée du partage, de la générosité, avec l'huile d'olive et les légumes pour madeleines de Proust. Cuissons en barigoule, petits farcis, beignets de consoude, pois chiche et fenouil... c'est une Provence joyeuse et haute en couleurs qui mijote au Jardin Secret.



C'est pourquoi Benoît Witz a imaginé un menu unique en trois ou quatre plats, selon l'appétit, qu'il décline chaque jour en fonction du marché. Les jardiniers locaux lui apportent avec fierté leurs surplus du potager « maison ». Les herbes et fleurs comestibles font partie de la signature du Chef, qui les préfère aux épices, et qu'il ajuste sans chichi aux envies de chacun. Au Jardin Secret, il n'est pas rare de voir un hôte passer une tête en cuisine pour s'enquérir du menu ou venir couper son pain uniquement pour plaisir d'échanger avec le chef. Dans cette démarche simple et bonhomme, le chef n'hésite pas non plus à poser une seule et même cocotte sur la table pour l'ensemble des convives, et il invite quasi systématiquement à se resservir, à déguster à son rythme aussi, en disposant un plat supplémentaire comme à la maison, plutôt que de remplir les assiettes.

Même démarche jusque dans le cadre ici volontairement original. Au lieu d'une grande salle de restaurant, cette bastide provençale de 200 ans a été conservée telle quel, avec sa succession de petites pièces devenues des salles à manger privatives sur deux niveaux. Chacune étant équipée d'une platine vinyle et d'une collection de disques à disposition. Une invitation à faire « comme chez soi » et un clin d'œil aux studios Miraval ressuscités cette année par Brad PITT et tout proches, avec qui la maison conserve des liens privilégiés. Mobilier chiné, couvert dressé avec un raffinement simple - argenterie, porte couteaux, sets et serviettes brodés -, c'est toute l'atmosphère d'une maison de famille et l'accueil de Rolland, le maître d'hôtel, qui rappellent un peu les repas du dimanche à la maison et le plaisir de se réunir autour d'une belle table.



ÉTÉ 2023

Si des initiatives pop-up viendront rythmer l'été au cœur du domaine et « hors les murs » avec notamment un bar à champagne et huîtres, et des barbecues... C'est le Bar à pastis et un Bistrot dans la grande tradition des rôtisseries et des cuissons à la flamme qui s'installeront cette fois à l'année, au rez-de-chaussée de la bâtisse historique. La table - « à la carte » - alternera volailles à partager, poissons, belles pièces de viande maturée, et le meilleur des potagers et vergers locaux cuits au feu. Deux nouvelles « adresses dans l'adresse » qui seront ouvertes à la clientèle extérieure.



LE PETIT BAR À VIN DE DIDIER

Véritable institution estivale à Lou Calen, ce bar éphémère réunit chaque soir, de juin à septembre, les amateurs de bons flacons et d'échanges joyeux. Incarné par Didier Romieux, personnage truculent et négociant passionné le reste de l'année, les hôtes se mélangent ici aux locaux venus refaire le monde en découvrant une sélection parmi les plus pointues de la région. Avec une cinquantaine de références au total, et une quinzaine de vins au verre, c'est une approche décomplexée du vin qui sévit ici.



Avec pour les amateurs les plus avertis, l'accès à certaines allocations rares, et à des prix volontairement raisonnables : Domaine des Tours d'Emmanuel Reynaud, Chablis de Vincent Dauvissat, Domaine Coche-Dury... Didier est passionné, et ce sont les rencontres qui dictent son envie de faire découvrir les plus belles maisons à prix d'amis. Le temps d'un verre ou plus, chacun se laisse rapidement porté par les liens improvisés, et les notes qui s'échappent du piano... Mélomane averti, pianiste à ses heures, Didier invite tous les musiciens amateurs et chevronnés qui séjournent à Lou Calen à faire partager leur talent.

Ouvert de mi Juin à mi Septembre, 6 soirs sur 7





UNE MICRO-BRASSERIE, LE TAILLEUR DE BIÈRE

Belge, ancien tailleur de pierres, 0

Renaud Hecq a cédé à sa passion pour le houblon jusqu'à en faire sa reconversion... au cœur de la Provence. Et créer avec le propriétaire des lieux une micro-brasserie qui avait pour vocation première de proposer une bière ultra locale de qualité, et à emporter. Une intention qui s'est vite transformée en un lieu de vie, devenu incontournable pour les locaux et les hôtes en quête d'un rendez-vous alternatif, joyeux, et animé chaque semaine par les concerts rock, jazz ou swing...

Si la terrasse est devenue un « spot » imprenable de 150 places aux premiers beaux jours, le reste de l'année tout le monde se réfugie sur l'immense mezzanine aux allures de salon d'étudiants - mobilier chiné, canapé Chesterfield et méridiennes en velours, pièces indus' et murs recouverts des dédicaces de chacun... - avec baby-foot, jeux de fléchettes, borne Arcade, etc. Baptisée TUF, la bière de Cotignac décline 7 ou 8 recettes classiques - Blonde, IPA, Triple, ... -, et c'est le terroir autant que la créativité de Renaud qui la distinguent. Cette tête chercheuse ne s'interdit rien et surtout pas l'originalité de puiser dans les saisons pour imaginer des séries limitées au coing, à la verveine citronnée, au mimosa, à la figue... A emporter ou à déguster sur place, les bières s'accompagnent de planches de charcuterie et fromages artisanaux. A venir, des ateliers de brassage et des happy hour organisés tous les mardi et mercredi soirs.



UNE GALERIE D'ART

Jouxtant la bâtisse Font-Vieille, en plein cours Gambetta, c'est un espace de 140 m² qui accueille deux expositions annuelles et à chaque mois de décembre, une série d'œuvres réalisées par les classes de Cotignac et villages alentours sur un artiste prédéfini. Après « Les artistes en herbe » qui rendaient hommage cet hiver à la plasticienne japonaise Yayoi Kusama, le centre d'art La Falaise laisse place pour ce printemps au photographe et philosophe Vincent Citot, qui expose ses clichés capturant une illustration de la vie dans ce qu'elle a de plus radicale. Depuis 2015, chaque exposition a nourri le fonds de Dotation Cotignac Côté Culture et du Centre d'Art la Falaise, et ce mécénat privé a aussi pour but la création d'une collection d'œuvres d'artistes, véritable mémoire du lieu.



DES EXPÉRIENCES IMMERSIVES

Outre les nombreuses visites et balades que déroule cette Provence particulièrement riche, en villages typiques - Tourtour, Moustiers-Sainte-Marie, Villecroze, Salernes... - et sites exceptionnels - les Gorges du Verdon, le Lac de Sainte Croix, la cascade de Sillans, le Plateau de Valensole avec les champs de lavande et de coquelicots selon la saison, l'Abbaye du Thoronet (avec l'un des échos les plus longs du monde) et bien sûr les sentiers de Cotignac. John, archéologue de formation nous y emmène le long des habitats troglodytes. Le festival annuel de cinéma Les Toiles du Sud complète l'offre culturelle locale. Lou Calen avait à cœur de partager une Provence traditionnelle en créant des ateliers originaux, illustrant ainsi les saisons ici très marquées.

L'Atelier Truffes

Incontournable de l'hiver, Aups est la capitale mondiale de l'or noir et à seulement quelques kilomètres de Cotignac. Lou Calen propose à une poignée de privilégiés de découvrir le rituel du cavage, avec une famille propriétaire de chiens truffiers. Après une dégustation à l'issue de la balade, retour à Lou Calen pour un cours de cuisine avec le Chef autour d'un menu truffes.



L'Atelier Safran

De fin octobre à mi-novembre (la période est très courte), Sabine et Jean, producteurs, proposent de participer à la récolte et au travail d'émondage. Un savoir-faire minutieux qui consiste à retirer le pistil à l'aide d'une pince à épiler. En réalité, un moment d'échanges et de concentration qui donne lieu à une certaine euphorie devant la beauté des couleurs...



L'Atelier botanique

Au sein même des jardins du domaine, Véra, herboriste, accompagne une balade contemplative et pleine d'anecdotes sur l'origine et l'histoire de chaque plante, nous apprend à reconnaître les variétés aromatiques et d'autres, médicinales. Un terrain d'explorations qui valorise des connaissances millénaires oubliées.



L'Atelier Aquarelle

Cette fois, Anna vous fait découvrir une sélection de plantes tinctoriales parmi des variétés sauvages, pour en extraire une couleur et donner prétexte à l'apprentissage de l'aquarelle. Une expérience double, à la fois artistique et méditative.



L'Atelier Lavande

Ici, sur les collines du Haut Var, on est au pays de la lavande fine, sauvage et parfumée. De juin à août, Anna nous propose un voyage dans le temps au cœur des traditions, l'instant d'une cueillette. Elle apprend à confectionner soi-même son fuseau de lavande pour parfumer ses placards.



L'Atelier Croquis

Gilles, architecte et artiste autodidacte, a imaginé une expérience inédite sur trois jours, à raison de trois heures quotidiennes. Après avoir offert à chacun un carnet de croquis à la manière d'un carnet de voyages, le voilà qui entraîne ses apprentis dessinateurs sur les chemins de randonnée alentours pour leur offrir des angles différents et les inviter à chaque visite à tirer le trait de ce qu'ils observent.



DES RETRAITES POUR SE (RE)TROUVER

Dans la logique d'une approche globale des vacances et du mieux-être, Lou Calen organise plusieurs fois par an des bulles de décompression qui combinent ateliers d'initiations (herboristerie, ayurvéda, cuisine végétale), marches méditatives, yoga et bains de forêt... Objectif ? Se reconnecter à soi et à la nature, se recentrer et s'accorder le temps d'être curieux.



LOU CALEN, UNE HISTOIRE DE CŒUR

C'est dans une ancienne maison de vacances pour orphelines que Cotignac installe son premier et unique hôtel, grâce à la bienveillance des sœurs qui convainquent Huguette Caren - voisine dévouée et personnage bien connu du village - de l'acquérir pour la moitié de sa valeur, quitte à leur rembourser la somme sur cinq ans... L'avenir sonne alors comme une promesse, et après quelques mois de travaux, Huguette inaugure Lou Calen. Soit une demi-douzaine de chambres, et bientôt des buffets de hors d'œuvres qui, autant que sa personnalité, multiplie le bouche-à-oreille.



Les stars de la chanson française qui enregistrent dans les studios Miraval voisins et séjournent à Lou Calen, participent largement au succès de l'établissement. Joe Dassin, qui s'est pris d'amitié pour Huguette quelques années auparavant et qui organisa son 2nd mariage à Lou Calen, caresse même le rêve de voir Lou Calen s'installer à Palm Springs où il réside une partie de l'année. Après des agrandissements, la création d'une piscine et une quinzaine d'années de jours radieux pour l'hôtel devenu une institution locale, Huguette se décide en 1985 à exaucer le vœu de son ami chanteur décédé quelques années plus tôt. A la veille de partir aux Etats-Unis, elle cède Lou Calen à sa fille, Claudine. Qui continue l'aventure jusqu'en 1999, année charnière qui sonne l'exigence de mise aux normes obligatoire, décourageant mère et fille d'investir une telle somme.

La veille du 1er janvier 2000, Lou Calen tire le rideau après son dernier service. Graham Porter, canadien et étudiant dans une famille danoise qui avait pour habitude de passer ses vacances dans le village varois, n'a rien oublié de ses étés à Cotignac. Et se décide à y acquérir une maison au début des années 2000. Jusqu'à ce que l'envie de ressusciter Lou Calen le tараude. L'épisode du Covid finit de le convaincre de passer de plus en plus de temps au village et de travailler à distance... une aubaine pour celui qui prend alors toute la mesure et le potentiel de cet hôtel de village désormais promis à devenir un projet d'envergure, et un moteur économique, hôtelier, culturel, inclusif et immersif au cœur de la Provence.

LOU CALEN FESTIF

Outre une salle convoquant une immense table d'hôtes pour 30 personnes et dédiée aux réunions de famille ou d'amis, Lou Calen multiplie les évènements pendant la belle saison, avec une belle salle de concert entièrement pensée pour une acoustique de qualité





Accessibilité

EN VOITURE

1h de route des villes d'Aix-en-provence et de Marseille et à 45min des Gorges du Verdon

0

EN TRAIN

Gares les plus proches : Les Arc à Draguignan ou Aix en Provence TGV

0

EN AVION

Aéroports les plus proches : Marseille et Nice