

PLEINS FEUX SUR ...

Château de Pondres : "vivre l'exception"



Qui n'a pas rêvé de ces précieux instants où le temps semble s'arrêter et la sérénité délicieusement vous envahir ? Dans le triangle touristique et urbain Montpellier – Nîmes – Les Cévennes, le Château de Pondres, transformé d'un coup de baguette magique (plus de 11 ans de travaux)

par son propriétaire Eric Mauz (ingénieur des Ponts et Chaussées et chef d'entreprise) en un hôtel-restaurant 4 étoiles est en soi une promesse de "dolce vita". Le temps d'un déjeuner, d'un dîner, d'une nuitée voire plus ou d'un séjour, le passé de ce lieu parfaitement ressuscité s'inscrit dans un présent où toute antidote au stress de la vie urbaine et de sa pollution ambiante est une chance.

Monument historique sauvé de l'oubli

A Villevieille, après maintes vicissitudes et 11 ans de travaux ce château du XII^e siècle renaît, intérieurs et extérieurs, plus royal que jamais. Dans un parc de 15 hectares arboré de longue date (forêt de frênes, ormes, chênes blancs de plus de 200 ans, cèdre de l'Atlas de 300 ans), traversé par une petite rivière l'Aygalade, la bâtisse règne en maître. Sa belle silhouette, son donjon médiéval, l'or de ses pierres se reflètent dans l'eau d'un bassin à la française imprimant à l'environnement un romantisme unique. Terrasses, escaliers, fontaines, cour d'honneur de 500 m² dans l'enceinte du château sont la face visible de l'iceberg qui s'anime à l'intérieur. Passée la porte d'entrée, l'œil est d'emblée accaparé par la richesse des espaces : salle d'armes (salle des repas), salle des Etats Généraux, pièce majestueuse avec sa cheminée de pierre sculptée, ses plafonds peints à la française, salon de musique, escalier monumental qui virevolte dans les étages, panneaux de bois sculptés, décors du XVIII^e. Au premier étage, ce sont quinze pièces d'apparat pour l'essentiel qui entraînent le visiteur hors du temps. Aucune faute de goût, aucune fausse note ne vient gâcher cette remontée dans le temps et ces pages d'histoire que l'on feuillette tranquillement.

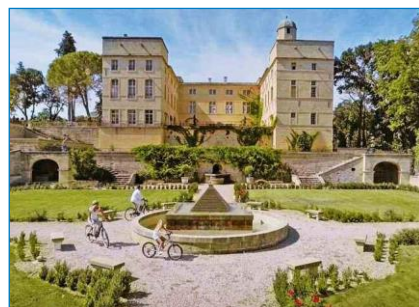
Hôtel 4* et couvert au sommet

Au 2^{ème} étage, c'est l'élégance feutrée de dix chambres* (dont une suite collection "Blanche de castille" et deux chambres pour PMR) qui frappe. De 20 à 45 m², au plus près des matériaux d'origine, elles marient avec douceur le teck, la terre cuite, le chanvre, l'acier forgé, la pierre souveraine de Pondres.

La "Canopée", restaurant gastronomique de la Maison (référéncé au Guide Michelin) est mené de main de chef par Frédérick Pelletier. Ce quadragénaire averti a acquis ses lettres de noblesse dans de belles maisons avant de poser ici ses valises : Hôtel des 3 Vallées à Couchevel, Hôtel La Signoria à Calvi, le Mas de la Fouque aux Saintes-Maries-de-la-Mer, jeune talent Gault et Millau 2007... Les produits locaux de saison sont à l'honneur et, grâce à sa créativité, son expertise et un doigté prometteurs, les plats sont de véritables œuvres d'art dans la sphère du design gastronomique : tauureau de Camargue AOP bio, riz rouge bio, agneau des Comtes de Provence, daurade royale du Golfe du Lion..., sans compter le festival des plats du menu de Pâques qui traduisent des choix non équivoques aux accents méditerranéens et orientaux. Ici le talent du chef dépasse très largement la maîtrise parfaite des techniques culinaires. Plusieurs formules existent pour que ce château puisse faire éclater au grand jour son formidable potentiel : espaces privatisables, chapelle pour cérémonies intimes, séminaires, anniversaires, mariages, baby shower, soirée étape, espace bien-être dans les caves du château fin 2018, piscine à débordement de 18m...

Aujourd'hui le Gard et la région Occitanie peuvent se féliciter de compter parmi les "Grands du tourisme régional" le Château de Pondres et ses audacieux propriétaires.

(*) 12 autres chambres et suites seront ouvertes dans les anciens moulins courant 2019



PRATIQUE

Château de Pondres

2 allée du Pigeonnier 30250 Villevieille
04 66 35 97 20 – www.chateaudepondres.fr

Chambres : 120, 290 €
Restaurant « La Canopée »
Menus : 28, 39 et 55 €
Ouvert le midi du mardi au dimanche et le soir du mardi au samedi