



STYLE



Les chambres évoquent la robe d'un côtes-du-rhône à travers une carafe de cristal.

## LE REPAIRE HÔTEL DE CAMBIS, L'IVRESSE D'AVIGNON

**PROVENCE** À cinq minutes à pied de la gare... mais tout près du Palais des Papes. Au bord de l'agité cours Jean Jaurès... mais dans la tranquille rue Joseph Vernet. Voici l'Hôtel de Cambis, tout nouvel établissement dont la déco raffinée hésite entre le rouge et le rosé.

**LE CONCEPT** L'Hôtel de Cambis s'ouvre comme un puzzle. Dans les remparts de la ville, trois bâtiments du **xvi<sup>e</sup>** siècle s'assemblent en un curieux labyrinthe de chambres et d'histoires. La vaste cage d'escalier s'est vue ornée d'un ascenseur de verre qui élève les visiteurs au-dessus des toiles d'Avignon. On se sent d'abord légèrement déboussolé. Voilà qui tombe bien puisque la designer Julie Gauthron a conçu l'établissement comme un hommage à la culture viticole de la région et cultivé dans sa décoration une certaine idée des plaisirs de l'ivresse.

**LA DÉCO** La réception se confond avec le comptoir d'un bar à vins vertigineux. Le sol en ciment renvoie au monde des troquets, mais le brouhaha du PMU a fait place à une atmosphère ouatée et arty, déclinée par un savant jeu de lumières tamisées. La réception invite aux échanges. À l'étage, pour des conversations plus chuchotées, s'ouvre un salon privatisable,

attenant à la lumineuse salle de petit-déjeuner. Le mode de figure a fini par nous faire oublier le plaisir des alcôves, des moulures, des draps... L'Hôtel de Cambis est un endroit où l'on se love plus que l'on se pose. Il décline autant de décors que de chambres, toutes donnant l'impression d'observer la robe d'un côtes-du-rhône dans une carafe de cristal. L'établissement s'est niché dans d'anciens appartements et Julie Gauthron a choisi de s'adapter à l'architecture. Au final, le Cambis ouvre dans toute sa modernité de 2022, sans bousculer l'écrin de son passé.

**LE GOÛT** L'hôtel n'a pas de restaurant mais les bonnes tables ne manquent pas à portée de promenade. Pour un dîner intime en chambre, au bar ou au salon, le chef étoilé du Kaïa à Méribel, Laurent Azoulay, décline dans sa gamme traiteur BoKal de bons plats du terroir à tartiner ou réchauffer (tapenades, blanquette, travers de porc...) et d'exquises compotes. Le petit-déjeuner déploie sa farandole de produits régionaux, fromages, confitures, pains... et aux fenêtres le ciel de Provence. **Adrien Gombeaud**

**LES CHAMBRES** : 42 chambres, à partir de 130 €. **CEST OÙ** : 88, rue Joseph Vernet, 84000 Avignon. [hoteldecambis.com](http://hoteldecambis.com)