

Supplément commercial

Voyage

Luxe, calme et volupté - Automne 2023



Au cœur de la Provence, l'hôtel Crillon le Brave, situé dans le village du même nom, est un écrin d'exception au milieu des vieilles pierres centenaires. (DR)



Le jeune chef Marc Segarra de l'Abadia Retuerta s'inspire des vignes pour sa cuisine. (DR)



L'ancien couvent espagnol resplendit de nouveau et le luxe s'y fait discret. (DR)



Le restaurant Le Montrachet en Bourgogne célèbre la haute cuisine. (DR)

Art de vivre et régal des papilles

Ancien couvent dans un vignoble espagnol, auberge chargée
les hôtels nichés dans des bâtisses historiques ont la cote



Hôtel de luxe et cave à vin renommée: l'Abadia Retuerta, situé au milieu des vignes espagnoles, est un refuge élégant pour les amateurs de vin. (DR)



Quand on a vu beaucoup de choses, on a envie de quelque chose d'unique, d'incomparable. D'un lieu dont on chuchote le nom comme un bon tuyau. D'un séjour authentique, unique en son genre. Les hôtels situés dans des murs historiques sont faits pour ça. Cela dit, le grand âge et l'histoire de la vénérable bâtisse ne sont pas toujours respectés au moment de transformer les lieux en hôtel moderne et confortable. Le risque, c'est qu'aussi bien la magie que l'authenticité en soient affectées. C'est une vraie gageure d'installer dans de vieux murs un hôtel répondant à toutes les exigences en matière de luxe et de confort avec un tact tel que le caractère originel des lieux demeure préservé.

Mais voici trois exemples particulièrement réussis où l'aspect culinaire joue lui aussi un rôle cardinal.

Ambiance sacrale et grands vins dans le Ribera del Duero

Il existe toutes sortes de possibilités de trouver la sérénité et la paix intérieure. On ne vous suggère pas de chanter des mantras sur une île grecque ni de faire une retraite silencieuse dans l'Oberland bernois mais de vous offrir un épisode fait

de contemplation, d'art de vivre et de délectation. A peine a-t-on franchi le hall d'entrée de l'Abadia Retuerta que l'on ressent la sérénité et l'atmosphère recueillie des lieux. Bon, on s'imprègne aussi un peu de cette ambiance parce qu'on sait que cet hôtel de luxe au milieu des vignobles de la province de Valladolid fut jadis un couvent de l'ordre des Prémontrés.

Quand les derniers chanoines ont quitté les lieux en 1835, le couvent a été sécularisé, puis successivement utilisé comme dépôt de grain, de machines et, pendant la guerre civile, de dépôt... d'armes. En 1989, la société Sandoz a acquis l'abbaye et entrepris de rajeunir le vignoble sur ces terres particulièrement fertiles. Après la fusion entre Sandoz et Ciba-Geigy en 1996, le monastère est devenu propriété de Novartis et c'est cette année-là aussi qu'ont été pressées les premières grappes. De 2008 à 2016, le couvent a été restauré à grands frais. La transformation d'une bâtisse en piteux état en hôtel de luxe a été si respectueuse qu'on ressent toujours très bien l'esprit originel des lieux. Les indispensables installations techniques modernes sont soigneusement cachées, on ne les distingue pas à l'œil nu. Pendant la restauration, une question est restée omniprésente dans les têtes: com-

ment auraient procédé les moines? Quels matériaux, quelles techniques, quelles couleurs auraient-ils choisis?

Là où, jadis, les moines prenaient leur repas en silence, on se régale aujourd'hui à un niveau étoilé

Aujourd'hui, le couvent resplendit de nouveau, alors même qu'on a le sentiment que rien n'y a été changé. Le luxe se manifeste d'une manière élégante, discrète, notamment par la générosité des espaces, y compris dans les chambres. La collection d'art est impressionnante: outre un grand nombre d'œuvres du début de l'époque moderne, elle comporte également des meubles anciens.

Le cœur de l'Abadia Retuerta est le réfectoire. Là où, jadis, les frères prenaient leur repas en silence tandis que l'un d'eux récitait des textes élevant l'esprit, on se régale aujourd'hui à un niveau étoilé. Les murs remontent au XIIIe siècle. Sur l'un

d'eux, on reconnaît les vestiges d'une gigantesque fresque de la Sainte Cène et le plafond, avec ses arcs gothiques, semble toucher le ciel. A propos de ciel, ce qu'apprête le chef Marc Segarra est céleste aussi. Cela commence déjà par le pain au levain maison, cela passe par de la vaisselle artisanale avant-gardiste, mais l'apothéose se situe dans les verres, avec des vins d'exception.

Agé de 36 ans, le chef de cuisine est responsable de l'ensemble de la production culinaire de l'hôtel, soit aussi de la vinothèque, du jardin en été et du bar à vins dans les vignes. Segarra s'est donné pour tâche de collecter des recettes locales et des plats traditionnels dans de vieux manuels, de les adapter aux besoins actuels et, pour ce faire, d'utiliser autant que possible les produits du jardin potager de l'établissement.

Côté plaisir des papilles, le tout premier est évidemment le vin. Après tout, l'Abadia Retuerta fait partie des domaines les plus renommés de la Ribera del Duero. Un climat rude, de fortes fluctuations de température entre jour et nuit et la proximité du fleuve agissent sur le caractère du terroir. Un grand nombre de cépages prospèrent sur 54 parcelles situées entre 720 et 850 mètres d'altitude. Il y a là, notamment, du petit verdot, du cabernet sauvignon, de la syrah

et du tempranillo. Pour déguster, on se rend à la cave située au milieu des vignes. Pour une dégustation d'un type différent, on se rend au spa: le sommelier du spa conseille non seulement les clients sur les traitements qu'ils peuvent souhaiter mais les guide d'une dégustation à l'aveugle de vins à une autre d'huiles.

Le Santuario Wellness & Spa inauguré en 2015 se veut un sanctuaire de bien-être et, à l'instar de tout l'hôtel, il est placé sous le signe de la contemplation monastique.

Faire bombance au cœur de la Côte-d'Or

Le département de la Côte-d'Or, au cœur de la Bourgogne, est mondialement connu pour ses vins. En partant de Dijon vers le sud sur la «Route des grands vins», on passe par toutes les appellations fameuses, celles qui font saliver les connaisseurs rien qu'en y pensant. Aloxe-Corton, Chassagne-Montrachet, Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée: que ces noms résonnent délicieusement à nos oreilles! Ils fondent sur la langue comme le ferait un soufflé à peine sorti du four. Où que l'on se tourne, on ne voit que des vignobles. Ici, on cultive surtout du pinot noir et du chardonnay, mais aussi le gamay et l'aligoté. A la différence de pas mal d'autres localités françaises, les vil-



L'hôtel COMO propose une carte riche de 1200 appellations bourguignonnes. (MR. TRIPPER)



La terrasse de la piscine de l'hôtel Crillon Le Brave invite à la détente. (MR. TRIPPER)



Neuf demeures historiques du XVIIe siècle forment cet hôtel provençal unique. (MR. TRIPPER)

es dans des murs centenaires

d'histoire en Bourgogne, vieille cure dans un village provençal:
parce que leur charme est unique **Par Christina Hubbeling**



L'hôtel COMO Le Montrachet (photo du milieu) en Bourgogne célèbre un style de vie à la française. (DR)



L'hôtel Crillon Le Brave dispose également de son restaurant, La Table du Ventoux, dirigée par le jeune chef Adrien Brunet. (DR)

lages de cette célèbre région vitivinicole sont pomponnés. Il n'y a pratiquement pas une maison qui ne soit rénovée de frais et ne resplendisse au soleil.

Un peu au sud-ouest de Beaune se trouvent Puligny-Montrachet et l'hôtel COMO Le Montrachet. L'établissement réparti en trois bâtisses de pierre jouit d'une tradition hôtelière de trente ans et a été rouvert ce printemps au terme d'une rénovation de fond en comble. Comme pour tous les hôtels COMO, ici aussi l'aménagement intérieur porte la signature de l'architecte italienne Paola Navone. Vert sauge, tendres tons de bleu et de gris forment pour l'essentiel la palette de couleurs. Discret, le design est moderne, avec parfois un clin d'œil au style de la région, notamment avec ses abat-jour surdimensionnés tendus d'une classique toile de Jouy française.

Le Montrachet se situe au milieu du village, place des Marronniers qui, comme son nom l'indique, est ornée d'un carré de ces arbres. En expliquant son choix à Paola Navone, Christina Ong, fondatrice et propriétaire du groupe hôtelier COMO, dit avoir été tout de suite fascinée par cette place ainsi que par la disposition et l'architecture des maisons environnantes, enfin par le charme unique en son genre du majestueux

village, mélange de modestie et de générosité, de discrétion et de singularité.

Si l'on parle beaucoup de ce nouvel hôtel dans la région, cela tient notamment à son remarquable restaurant, très fréquenté par des visiteurs extérieurs. On mange dans une vaste salle lumineuse dont le plafond sis à 10 mètres de haut est orné de cinq gigantesques lunes. Le mur du fond est entièrement recouvert d'une claié d'osier dont Paola Navone nous révèle qu'elle évoque le travail des fameux vanniers de Bourgogne.

La carte des vins est inouïe: quelque 1200 appellations, parmi lesquelles des trésors du Domaine de la Romanée-Conti. Une seule de ces bouteilles vaut bien le prix d'une de ces vieilles 2 CV retapées au volant de laquelle nous avons pu explorer les villages vigneronnes de la Côte de Beaune. Après un potage froid de petits pois et de menthe en guise de mise en bouche, on nous propose un menu estival fait d'un rafraîchissant carpaccio de courgettes, de tendres filets de charolais garnis de dés de légumes d'été et, pour le dessert, un chef-d'œuvre de fruits frais et de glace au basilic. Pour le choix des vins d'accompagnement, nous nous en remettons à la sommelière qui choisit pour nous une sélection de crus de la région. Un Pul-

gny-Montrachet premier cru «Les Folatières» AOC 2019 du vigneron Pascal Clément nous reste inscrit dans les papilles.

Crillon-le-Brave fait la sieste

Si, ici, on n'a pas de vignobles directement sous le nez, on se délecte en revanche du merveilleux paysage méditerranéen du Vaucluse et du mont Ventoux. La chaleur ambiante invite à l'indolence, de modestes nuages parsèment le ciel bleu, le petit village de Crillon-le-Brave fait la sieste. Ses maisons du XVIIe siècle se serrent au sommet d'une colline, on les croirait endormies. Tout au sommet se dresse l'église bordée de belles bâtisses contiguës. Neuf de ces demeures historiques forment l'hôtel cinq étoiles Crillon Le Brave. Elles se sont ajoutées au fil des ans et chacune a son caractère propre. L'hôtel a été fondé dans les années 1990 par un Canadien qui n'avait pas froid aux yeux et devinait le potentiel de ce ravissant village pourtant passablement délabré à l'époque. Aujourd'hui, l'hôtel appartient à la famille Pariente qui s'est illustrée avec la marque de vêtements Naf Naf et se concentre désormais sur l'hôtellerie. (Elle possède par ailleurs le Coucou de Méribel, le Lou Pinet à Saint-Tropez et la Villa Mazarin dans le quartier parisien du Marais, qui vient de rouvrir

ses portes au terme d'une restauration de fond en comble.)

En restructurant l'hôtel de Crillon-le-Brave avec la complicité de l'architecte Charles Zana, la famille propriétaire a transformé les bâtisses en un établissement de luxe de 34 chambres et suites, un havre de paix qui impressionne par son ambiance accueillante, élégante et de bon goût. Les sols des chambres sont en partie dallés de tomettes d'argile et le mobilier séduit par son style, son authenticité. On se croirait dans un décor de cinéma. S'arrêter ici, c'est s'offrir une bonne dose de Provence. Ce qui est largement dû à une restauration respectueuse: «Pour la restauration, il a été essentiel de préserver le style provençal et le caractère de chacune des maisons», souligne la directrice des lieux, Dagmar Lombard.

S'arrêter ici, c'est s'offrir une bonne dose de Provence

Au Crillon Le Brave, les hôtes ont le choix entre deux restaurants. La Madeleine sert les petits-déjeuners,

les repas de midi et du soir. A La Table du Ventoux, on ne se rend que le soir pour déguster de la gastronomie élaborée. Le chef trentenaire Adrien Brunet est arrivé il y a deux ans de l'élégant hôtel parisien Saint-James et, à La Table du Ventoux, il cuisine en se conformant aux standards locaux et saisonniers. Encore qu'il étende la notion de local assez loin pour recourir à des produits d'autres régions du pays, afin de proposer des plats à la saveur intense. Pour le reste, quand un produit n'est pas disponible, il change le menu. Ses créations forment des œuvres d'art dans l'assiette, toujours inspirées des traditions locales et de produits naturels. Allez savoir si cela tient au fait que Brunet a grandi dans une ferme?

Les parages proches d'où le chef tire les ingrédients de sa cuisine peuvent être confortablement explorés à vélo ou en scooter électriques que l'hôtel met à la disposition de ses hôtes. Lorsqu'on file à scooter dans les collines, sur le chemin carrossable qui mène au village voisin de Bedoin, on s'emplit les narines de fragrances de thym et de romarin – et on se met déjà en appétit en vue du repas du soir à La Table du Ventoux où l'on dégustera sous forme liquide et solide les mêmes goûts et parfums de Provence dans son assiette. ■