



RENCONTRE / Les carnets de voyage
des grands chefs belges

OBJECTIF ZEN

NOTRE GUIDE POUR S'ÉVADER
TOUT L'ÉTÉ EN EUROPE



SLOW TRAVEL / Vivre
la Provence autrement

INTÉRIEUR / La déco se met
en mode estival

L'éclosion des hôtels-destinations

DOMAINE DE MURTOLE, SUBLIMER LA RETRAITE DÉTOX

Imaginez une série de maisons plantées en bord de mer, au cœur d'une ancienne terre de bergers au sud de la Corse. Dès le début des années 90, lorsqu'il hérite de ce petit bijou au décès de son grand-père, Paul Canarelli, propriétaire et fondateur du Domaine de Murtoli, décide de rénover ces demeures en ruine, emblématiques de l'architecture rurale corse du XVII^e siècle, pour les transformer en un havre de paix; un lieu à part, chéri des stars, qui viennent s'y cacher chaque été. Le domaine se présente désormais sous la forme d'un *spread hôtel*, c'est-à-dire une série de 20 maisons et bergeries isolées, chacune disposant d'une cuisine intérieure et extérieure et d'un bassin de nage. Sauf pour la Casa Murtoli qui, à défaut de piscine, jouit d'un accès privé à une crique. Et quand il s'agit de remplir le frigo, les hôtes n'ont qu'à faire leur liste de courses en piochant parmi les produits du domaine : des fruits et des légumes, du fromage de chèvre, de l'huile pressée à Murtoli et, depuis peu, une cuvée maison vinifiée sur base des vignes du domaine...

Autant de produits qu'il est aussi possible de déguster déjà tout prêts puisque Murtoli dispose de trois restaurants, dont La Table de la Ferme, une adresse qui, chaque été, accueille le chef étoilé Mathieu Pacaud en résidence. Les deux autres restaurants, dont un planté face à la mer, misent sur des produits sains et locaux, comme du poisson pêché le jour même à Bonifacio. Depuis trois ans, Murtoli s'est aussi doté d'un hôtel,

prolongation directe de la ferme, de cinq suites et quatre chambres, juste parfait pour les séjours plus courts.

DÉTENTE OBLIGATOIRE

Sauf qu'en fait, personne n'a vraiment envie "de ne faire que passer". Imaginé comme un sanctuaire entièrement dédié au ressourcement, le domaine s'est spécialisé dans les retraites à destination des citadins stressés. Chaque année, en novembre et en avril, il propose une cure détox de six jours qui a le bon goût... d'avoir bon goût. Si certains optent pour le jeûne ou le semi-jeûne, d'autres choisissent la version gourmande composée d'assiettes saines et locales. Orchestrée par Pensée Sauvage, cette retraite combine balades nature, séances de yoga et de Pilates, ateliers cuisine, conférences en naturopathie et soins au cœur du spa Nucca. Un spa comme les autres ? Pas tout à fait, plutôt un espace extérieur surplombant la plage. Il faut d'abord cheminer entre les haies de myrtes, de rosiers sauvages et de bambous pour accéder aux cabines de soins sous la bruyère. Côté soins, le domaine mise sur la ligne naturelle et bio Nucca composée à partir de plantes du maquis corse. *Ici, tout est proposé, rien n'est imposé*, rappelle le propriétaire comme pour résumer l'esprit de cet hôtel, emblématique d'une volonté d'offrir plus d'authenticité et d'ancre local.

murtoli.com



Tendance /



DOMAINE DE CAUDALIE, UN SPA NÉ DE LA VIGNE

Oubliez tout ce que vous croyez savoir sur les spas d'hôtels. Car le genre se réinvente et devient même le point de départ idéal pour écrire l'histoire d'une adresse. Aux Sources de Caudalie, pionnier de la vinothérapie et seul hôtel labellisé Palace dans les vignes, le nouveau décor créé par Alice Tourbier, la propriétaire, et l'architecte d'intérieur Delphine Sauvaget, donne le ton. Celui d'un lieu inscrit dans la nature bordelaise.

Ici, pas de carte magnétique, mais bien de vraies clés pour ouvrir les portes des différentes maisons aux noms enchantés : Bastide des Grands Crus, Comptoir des Indes, La Maison du Lièvre.... Une manière beaucoup plus personnalisée de recevoir les hôtes, qui restent souvent plusieurs nuits, voire une semaine entière pour ceux qui optent pour une cure détox de début de saison.

De privation, il n'en est pas question au domaine. Depuis la suite 40 de la Grange aux Bateaux (dont le décor rend hommage à la mer), la vue sur le vignoble et le château Smith Haut Lafitte est saisissante. Autour de vous, pas un bruit. Si ce n'est le chant des oiseaux et, peut-être, un bouchon qui saute sur la terrasse de La Grand'Vigne, la table doublement étoilée du chef Nicolas Masse ; sorte de voyage féerique au cœur du terroir des Graves. Avec son jeune et talentueux pâtissier, il dépoussière la gastronomie française en y invitant plus de légèreté et en n'hésitant pas à bousculer certains codes. Si le chou-fleur ose un solo très "nouvelle cuisine" en milieu de repas, le fromage français, un temps mis à l'écart des dîners, se réinvite dans le plus pur style français.

AU MILIEU DES POULES

Vivre plus au ralenti, profiter de chaque moment, explorer le potager du chef, admirer les poules Brahma dans la basse-cour du domaine, mais aussi les œuvres d'art visibles dans les vignes et les jardins. Voilà, en substance, ce qui peut retenir les hôtes du palace dans ce cocon, symbole de *slow living*.

Mais pour expérimenter pleinement le *french paradox* (clin d'œil coquin à une étude publiée dans les années 90 attestant de la longévité des buveurs de vin rouge), il faut bien sûr découvrir, *in situ*, le spa des Sources de Caudalie. Au cœur de son approche : la vinothérapie, un concept né dans les vignes de la famille Toubier, il y a 30 ans. Alors que l'on considère qu'environ 20 % des voyageurs choisissent une destination dans une approche bien-être (ou santé), les lieux qui allient détox mentale et les bienfaits des soins à base de polyphénols de pépins de raisin, un antioxydant féroce, ont la cote. Si Beyoncé, Emmanuelle Béart et Charles d'Angleterre ont récemment séjourné à Caudalie, rien dans ce repaire presque secret ne sonne faux.

Et si le cygne du domaine (inconsolable depuis le départ de son double) vous donne envie de revenir, notez au passage l'ouverture récente des Sources de Cheverny, un hôtel spa ouvert dans la Loire, aux portes de la forêt de Sologne, par la famille Tourbier. Les assiettes végétales étoilées du chef Frédéric Calmels (l'un des princes français de la nouvelle-cuisine), le long bassin de nage extérieur avec vue sur le bois et, bien sûr un second spa Caudalie, sont autant de raisons de s'accorder le droit à la déconnexion. ☀

sources-caudalie.com ; sources-cheverny.com