



Embarquement immédiat pour la Côte Saint-Jacques qui s'étire le long de l'Yonne

Juste avant l'hiver, la France peut révéler de fabuleuses couleurs contrastées et des étapes bonheur assuré. Suivez le guide.

JOIGNY

La Côte Saint-Jacques en tête-à-tête

À une heure trente de Paris et de Dijon, la Côte Saint-Jacques est un spot précieux pour s'étonner. Vous êtes aux portes de la Bourgogne, à Joigny ville historique, mais l'image du 3 étoiles Michelin de la famille Lorain est bien dépassée. L'héritier Jean-Michel a su s'adapter à son époque et réinventer la partie hôtelière. Certes, le bâtiment d'origine propose encore dix chambres mais relookées dans l'esprit contemporain version 3 étoiles. Par contre, côté Résidence (juste en face) au bord de l'Yonne, les 22 chambres et suites ne manquent pas de charme ni de personnalité. Cheminée en pierre pour certaines, poutres, parquet au sol et ambiance zénitude sous les couleurs chocolat et marron clair, pourpre et prune... et beaucoup de luminosité.



Grande piscine intérieure, jacuzzi, hammam, sauna... dans le joli spa

Toute la modernité au rendez-vous : king size bed, TV écran plat, climatisation, baignoire et douche séparée, coin maquillage... Et la plupart s'ouvrent sur l'Yonne grâce à une grande terrasse ou à un balcon. Un agréable tête-à-tête dans un Relais & Châteaux, imaginé à partir de deux spots plaisir : la restauration et le spa. Côté gastronomie, "les chiens ne font pas des chats" et Jean-Michel Lorain est bien le fils de son père, méticuleux et inventif. Pas de nostalgie dans l'air, Jean-Michel réinterprète la Bourgogne à sa façon : délicieuses amuse-bouche d'une émulsion d'œuf avec son escargot et persil, petits gris, tripes et girolles au céleri... aile de raie sur un bouillon épicié au lait de coco et cumbawa, un bel exercice de style, noix de ris de veau au gingembre, petits oignons, rhubarbe et radis roses... brochette de mangue et d'ananas au piment granité... Les meilleurs vins sont sur la carte mais le vin de Lorain (de la région en Pinot Gris ou en Chardonnay) mérite d'être goûté. Service très pro, un peu formel mais la salle à manger de style province cossue donne le ton (Menus de 18 à 21€ déjeuner semaine et 66€, 83€ et 96€ avec un verre

de vin par plat). Deuxième atout : le Spa Cinq Mondes de 800 m² sur deux niveaux. Au premier, une belle piscine intérieure et un magnifique jacuzzi s'ouvrant sur une terrasse et le centre de soins avec hammam, sauna, salle de fitness et cabines esthétiques adossé à la marque Carita. D'excellents massages dont le modelage ayurvédique (1h/72€) ou oriental (30 mn/50€ ou 1h/92€) et la possibilité d'imaginer un massage en duo avec la baignoire à jacuzzi... Les fous de cuisine peuvent aussi suivre (sur rendez-vous) les cours de cuisine de Jean-Michel Lorain et faire un tour à la Boutique Gourmande de Karne, qui est devenue une véritable galerie marchande, très proche de l'art. Concurrence oblige, Catherine, la sœur de Jean-Michel vient d'ouvrir Le Rive Gauche, un 3 étoiles assez contemporain de l'autre côté de l'Yonne avec petit resto !

> La Côte Saint-Jacques

14 Faubourg de Paris 89300 Joigny

Tél. 03 86 62 09 70 - www.cotesaintjacques.com

Ch. (Maison mère) de 190€ à 250€

Ch. Résidence : de 310€ à 435€

Suites de 510€ à 640€

> Le Rive Gauche - Ch. de 72€ à 110€

VONNAS

L'empire contre-attaque

Dans le Sud, à Saint-Tropez, le roi Christophe Leroy fait vibrer ses célèbres Soirées Blanches ; au cœur de la Bresse, l'Empereur de Vonnas, Georges Blanc, lui, règne sur un petit village jour et nuit. De l'Auberge de la célèbre Mère Blanc depuis 1872, Georges Blanc est passé de 120 m² à 5,5 hectares en 40 ans, en conservant ses 3 étoiles Michelin ! En réinvestissant 10 % de son CA chaque année (22 millions de CA), il a réussi à créer un agréable resort bien au-delà des hôtels traditionnels. De la petite auberge dont il prit la succession en 1868, on est passé à deux hôtels, deux restaurants, deux piscines, un spa, des boutiques... Pas de quoi s'ennuyer car la Grand' Place est devenue celle de Monsieur Blanc. À vous de choisir entre le Relais & Châteaux 5 étoiles en bord de rivière de 42 chambres dont 10 suites aménagées dans les coins et recoins avec beaucoup de goût, certaines avec terrasse sur la rivière. Des chambres personnalisées de style campagne chic mais très gaie : murs orangés, de nombreuses glaces, appliques 1930 aux murs, des boiseries, très belle et très bonne literie (king size bed)... et des volets roulants électriques pour bien se protéger du jour. Black is black pour choisir un DVD (à la demande) ou emprunter un livre dans la bibliothèque de certaines chambres. "La Vénus aux fourrures" ou "Ovide, l'art d'aimer"... donnera le piment à votre week-end. De l'autre côté de la place, le tout nouveau 3 étoiles "Les Saules Parc & Spa" installé au-dessus de la Boutique Gourmande et du Cellier ne



Le charme fou de l'Empire Blanc au bord de la petite rivière



L'une des 32 chambres supérieures aménagées avec goût et gaieté

manque pas non plus de charme. Avec son style bâtisse à colombages, ce Châteaux & Hôtels Collection propose 20 chambres joliment décorées et assez contemporaines dans la déco avec tout le high-tech au rendez-vous (climatisation, tv écran plat, wifi...). Notre préférence : celles qui disposent d'un balcon côté place ou surtout rivière. De toute façon, tout le monde participe à la fête gastronomique. Passage obligatoire dans le resto 3 étoiles sous ses poutres au plafond, ses boiseries cirées, tomettes au sol, tables joliment dressées avec une rose pour la fête et espacées... Le service sympa est à la fête et la cuisine marie les plus beaux souvenirs de Bourgogne tout en sachant parfois se montrer plus actuelle : un plat d'anthologie avec les cuisses de grenouilles au beurre noisette et persillade, la volaille de Bresse sauce foie gras au champagne, les aiguillettes de saint-pierre au curcuma, éclaté de homard confit au vin jaune et ses ravioles à l'oseille, le cœur de carré de veau élevé sous la mère... et une profusion de pré-desserts et desserts de saison (Menus de 130€ à 210€). Superbe carte des vins de Bourgogne, conseillés intelligemment par un chef sommelier qui ne se la pète

pas. Mais de l'autre côté de la place, on peut s'encanailler dans l'Ancienne Auberge avec sa façade début de siècle et réhabilitée à l'identique, s'ouvrant sur un agréable jardin. Ambiance hyper conviviale pour retrouver les bases de la cuisine traditionnelle et régionale revisitée : cassolette d'escargots, savarin de brochet à l'oseille et aux queues d'écrevisses, cuisses de grenouilles fraîches sautées, poulet de Bresse à la crème ou rôti à la broche... (Menus : 14€ enfant, 22€ au déjeuner et 55€). Seul petit bémol : il manque peut-être un petit menu plus léger pour un séjour plus long. "Blanc aux champs" en utilisant toutes les herbes et les légumes du potager... Peu importe, on peut éliminer dans le somptueux Spa Mosaïc qui propose une belle piscine intérieure chauffée, couronnée par un toit à la Gustave Eiffel, salle de fitness, espaces de détente et 4 cabines de soins et modelages. Avec le Caprice Exotique ou même l'Aromassage de Dedéor (1h/109€), on part en voyage !!! ne restera que peu de temps pour aller visiter le Hameau du Vin Georges Dubœuf (à proximité) ou lézarder dans ce qu'il reste du village de Vonnas. En 2022, pour le 150^{ème} anniversaire de la maison Blanc, Georges aura peut-être tout colonisé pour en faire le grand "Vonnasland" de la gastronomie.



Le rêve à la campagne avec le Spa Mosaïc, sa piscine, ses cabines de soins

> Georges Blanc Parc & Spa 01540 Vonnas
Tél. 04 74 50 90 90 - www.georgesblanc.com
Ch. à partir de 180€. Suite à partir de 480€
> Hôtel Les Saules - Ch. de 160€ à 180€.
Suite de 220€ à 240€ - Nombreux forfaits à partir de 250€ pour 2 avec nuit aux Saules, dîner à l'Ancienne Auberge et accès au Spa ou à partir de 620€ pour 2 avec nuit au Relais & Châteaux, dîner et vins, accès au Spa.

BÉZIERS

Château Les Carasses sur écran plat

À 15 km de Béziers (juste à côté de Capestang), une heure de l'aéroport de Carcassonne, en plein eldorado du vin (le Languedoc), le Château Les Carasses est un vrai cas d'école touristique. Imaginez "la Bastide Neuve", un château fin XIX^e qui a fonctionné pendant un siècle comme exploitation agricole et viticole. Il fallait être fou et ressentir un véritable coup de foudre comme Karl O'Hanlon, Irlandais de 38 ans pour redonner vie à l'histoire de ce domaine de cinq hectares. En quelques mois, il a fait restaurer le château et ses dépendances en respectant la magnifique pierre de taille et les superbes volumes. Résultat des travaux : 28 appartements et villas à louer de 45 à 125 m² (dont 9 suites et

appartements dans le château et 15 maisons réparties dans les dépendances, certaines avec jardin ou piscine privative).

La Suite du Gardien (une ancienne maisonnette entièrement rénovée) donne le ton du style architectural et décoratif. Du pur chic contemporain sur fond grisé et couleur sable, canapé dans le coin salon, TV grand écran, coin cuisine, petite chambre au rez-de-chaussée et chambre à l'étage. En prime : terrasse aménagée avec barbecue, piscine privée dans les vignes... Le bonheur dans le pré ! Dans le château, ambiance élégante et raffinée dans le respect de l'histoire. Mais attention, ce resort "open space" n'est pas un hôtel ni vraiment une résidence hôtelière car les suites et villas appartiennent à des copropriétaires qui les proposent à la location (à la nuit, à la semaine...) à certaines périodes de l'année. De toute façon, tout le monde peut profiter des services du château : la grande piscine à débordement chauffée toute l'année, le tennis en terre battue, le restaurant où Anne de Ravel assure une belle cuisine régionale (beignets d'aubergines, sardines marinées et pochées, brochette de bœuf au gingembre et aux herbes,



Le Château Les Carasses, un pur bijou fin XIX^e, entièrement relooké

gambas à l'ail...) à des prix angéliques (20/30€). Sur la terrasse du château, le dîner peut être magique ! Ici et là, on sent l'harmonie entre l'histoire et la modernité : l'ancienne orangerie est une magnifique serre dessinée par Gustave Eiffel pour cultiver herbes et fleurs locales... Et le retour au vin avec le réaménagement d'une Winery permettra de déguster les meilleurs vins de la région, apprendre à faire son vin... Demain, le Château Les Carasses fera même naître son premier millésime !

Accessible en bicyclette (à disposition) ou en voiture, la région proche ne manque pas d'attraits comme le village traditionnel de Capestang, s'étirant le long du Canal du Midi. Un bien joli château de style club privé très british, où il est préférable de pratiquer la langue anglaise ! Mais le DG Philippe Berry est un Français pur jus.

> **Château Les Carasses**

Route de Capestang 34310 Quarante

Tél. 04 67 00 00 67 - www.lescarasses.com

Suites et Maisons de 129€ à 271€



La Maison du Jardinier avec sa piscine privée dans le jardin

DORDOGNE

La tentation d'un gîte

À un peu moins de 200 km de l'aéroport de Toulouse Blagnac (100 km de Bordeaux Mérignac), stop obligatoire à Eymet au Pech d'Hilaire. Un gîte de charme récemment rénové dans le respect de la tradition et de la modernité. En fait, une ancienne ferme du XVII^e jouxtant la célèbre bastide d'Eymet (XIII^e siècle) avec sa cour intérieure et surtout entourée d'un parc de 17 hectares avec piscine. Comme chez soi dans les 370 m² composés d'une salle à manger cuisine, salon avec cheminée, tv écran plat et quatre chambres dont deux en

rez-de-chaussée dont une avec cheminée, deux en étage, assez jolies sous les poutres... En prime, chauffage central pour les soirées d'automne. Une maison bourrée de charme et possédant une âme. Des propriétaires dont Silvie Rey seraient des amours en prêtant vraiment attention à leurs hôtes.



Le Pech d'Hilaire, un gîte bourré de charme

> **Pech d'Hilaire - Lieu-dit Le Pech de La Roque**

24500 Eymet - Tél. 05 53 23 89 47

www.gite.lepechdilaire.com

Location semaine : 1090€

Week-end 3 jours/2 nuits : 590€