



Agapes et volupté en Bourgogne

La Côte Saint-Jacques, grande étape gastronomique française, compte désormais un spa intimiste et très pro. Spécialité ? Les soins à deux ! SOPHIE JANVIER. PHOTOS DIDIER DELMAS.

De Joigny, nous n'avons rien vu. Ou plutôt l'essentiel : ses belles maisons à pans de bois, son château Renaissance... et la Côte Saint-Jacques. Une table parmi les plus prestigieuses (trois macarons Michelin), des chambres rénovées cet hiver (quinze ont été redécorées sur le thème des fleurs et légumes, en écho aux deux derniers livres du chef Jean-Michel Lorain : *Herbes, fleurs et salades* et *Légumes*, Glénat), une jolie vue sur l'Yonne et, depuis peu, un spa, très réussi. Difficile avec de tels atouts d'avoir envie de quitter les lieux... Par temps gris comme sous le soleil, on paresse au bord de la très agréable piscine couverte, posée sous des voûtes contemporaines. Les chaises longues font face à la rivière, tout comme

le Jacuzzi, installé dans une petite pièce tapissée de teck, intimiste et baignée de lumière. Au sous-sol, on goûte les soins Carita et Cinq Mondes. Tadelakt brique, sol d'ardoise granité et mur végétal : le décor est sobre, le calme respecté. Côté équipement, un joli hammam en mosaïque prune, un sauna et trois cabines, l'une d'esthétique, l'autre équipée d'une table chauffante, d'une douche à affusion et d'un hammam privatif, une dernière très grande, réservée aux massages à deux, *must* de la maison (voir encadré).

Régaler tous les sens

Gommage à la purée de papaye, modelage balinaï, bain rituel du Soleil Levant, soins anti-âge... la carte du spa est suffisamment étoffée pour satisfaire les plus blasés. Et faire

patienter en douceur ceux que « l'autre carte » a conduits à Joigny. La carte des mets, bien sûr, celle de Jean-Michel Lorain, le chef, que quelques *happy few* peuvent voir au piano depuis la petite salle à manger privée installée face aux cuisines. Aux petits soins sans jamais en faire trop, le personnel vous y conduit par le bel ascenseur de cuivre, hommage aux casseroles de nos grands-mères. À côté, la salle bleue, son dallage à la française noir et blanc et ses chaises à damiers de cuir confirment que l'on joue ici la tradition. Dans l'assiette, l'excellence l'emporte sur l'extravagance. Jean-Michel Lorain compose avec les herbes, les fleurs, plus rarement les épices, mais cherche d'abord le respect des textures et du produit. Le bar légèrement fumé au caviar osciètre ne