

The Good Life

VOYAGES | CULTURE | DESIGN | ARCHI | MODE | MOBILITÉS | FINANCE | N°63 JUIN/JUILLET/AOÛT 2024 | 8,50 € | thegoodlife.fr

BUSINESS & LIFESTYLE IN A SUNNY WORLD



ÉTÉ 2024

SUR LA
ROUTE
DES ÎLES

L 14005 - 63 - F - 8,50 € - RD





Les « Routes du Bonheur » selon Relais & Châteaux

L'association à la fleur de lys fête ses 70 printemps cette année. L'occasion d'emprunter l'une de ses « Routes du Bonheur », entre haute gastronomie et (très) bons lits. Au programme, aussi : des arrêts aux saveurs d'art et de design. Direction la French Riviera, de la Croix-Valmer à Menton, avec quelques détours ici et là.

PAR JANE PUECH // PHOTOS ALEX PROFIT

Empli de sourires, du chant des cigales et de senteurs provençales, le Château de Valmer a un air de maison de vacances. Situé à La Croix-Valmer, entre le vert des collines varoises et le bleu de la mer Méditerranée, il cultive un art de vivre authentique, loin de l'agitation de Saint-Tropez si proche. Il incarne une belle histoire de famille, celle des Montloin-Rocchietta, qui, en trois générations, transforma une simple pension en un hôtel cinq étoiles. Membre de Relais & Châteaux depuis 2017, le Château de Valmer est notre première étape sur la Route du Bonheur, itinéraire entre plusieurs adresses à la fleur de lys, qui nous mène jusqu'à Menton. Il flotte un air du Sud dans cette bâtisse agrandie au fil du temps. Depuis la

fenêtre, à l'étage, la mer se profile au loin, au bout d'une longue allée de palmiers filant entre les vignes. La grande bleue est à 500 mètres de là. L'hôtel y a sa plage privée, devant La Pinède Plage, l'autre établissement (quatre étoiles) de la famille. On y prend un verre au bar, ou sur un transat, les pieds dans le sable, avant de remonter « côté campagne » pour goûter à la cuisine du chef étoilé Alexandre Fabris. Lequel met tout son cœur dans les assiettes terre et mer du restaurant La Palmeraie – pour lequel il vise une étoile verte Michelin. La nuit est bercée par le bruissement des feuilles des palmiers dans le vent et le matin s'éveille avec le chant des tourterelles. Difficile de quitter ce lieu follement attachant. On reviendra, c'est

L'ASSOCIATION EN DEUX MOTS

Créée en 1954 par Marcel et Nelly Tilloy, l'association réunit huit propriétés situées entre Paris et Nice sous le slogan la « Route du Bonheur ». Relais & Châteaux est aujourd'hui une association de 580 hôtels et restaurants d'exception dans le monde, tenus par des indépendants, exerçant le plus souvent en famille, tous animés par la passion de leur métier et très attachés à l'authenticité des relations qu'ils établissent avec leurs clients.

certain. Peut-être dans la cabane Lapin, perchée dans un arbre à huit mètres au-dessus des vignes.

L'art de susciter des émotions

En route, donc. Direction La Chèvre d'Or, à Èze, deuxième étape de notre Route du Bonheur, à 130 kilomètres de là. Les paysages défilent derrière la vitre. Un souvenir remonte, comme sorti des limbes de la mémoire. Nous étions encore enfants. Mon cousin de 9 ans pilotait sa petite voiture téléguidée dans un hôtel au logo fleurdelisé. Depuis sa cachette, il lançait son 4x4 dans les pas d'un serveur qui entrait en cuisine. L'engin en ressortait, sous nos yeux ébahis et incrédules, tantôt avec un sablé, tantôt avec un chocolat ou un bonbon. Combien d'allers-retours ? Beau-coup ! J'entends encore nos éclats de rire. C'était il y a trente-cinq ans, c'était il y a une éternité. Nous découvrons la France à travers la Route du Bonheur, allant d'hôtels de charme en adresses gourmandes, tout en nous arrêtant dans les musées. À table, mon oncle, fin gourmet, refusait l'attente entre les différents plats. Il imposait son rythme aux chefs étoilés, qui s'y pliaient alors volontiers. Tout cela, c'est l'esprit des maisons Relais & Châteaux. C'est avant tout l'art de recevoir et de susciter des émotions à travers des détails et des

1. 4. et 5. Situé à La Croix-Valmer, le Château de Valmer s'épanouit au cœur d'un parc de 5 ha.
2. 3. et 6. Le restaurant Mirazur, du chef étoilé Mauro Colagreco, à Menton.



2



3



4



5



6

petits riens qui font toute la différence. C'est aussi s'adapter, voire devancer les demandes des hôtes. C'est, enfin, proposer des tables de qualité, étoilées ou non, à l'approche durable. Comme, par exemple, à La Chèvre d'Or. Faut-il encore présenter cette adresse mythique ? Ce nid d'aigle au-dessus des flots est une invitation à la féerie et à l'imaginaire. Dans les rochers, César y côtoie King Kong et l'inviterait presque à une partie d'échecs taille XL sur la pelouse. Ce tête-à-tête imaginaire, au milieu d'autres statues d'anges, de cerfs et autres, ferait oublier la vue vertigineuse. Une cascade de jardins surplombe la mer dans des effluves étourdissants de jasmin. Tout ici est en terrasses – ainsi de certaines maisons du village converties en 45 chambres et suites. « *La Chèvre d'Or a été l'une des premières étapes de la Route du Bonheur, dès les années 50* », avance Thierry Naidu, son directeur général. Elle a très vite accueilli Marlène Dietrich, Lauren Bacall ou encore Leonardo DiCaprio... « *Nous cultivons l'ADN de Relais & Châteaux, poursuit-il. Dans cet ensemble unique, dont certains murs datent du v^e siècle avant J.-C., nous proposons une gastronomie travaillée. Tom Meyer, Meilleur ouvrier de France et ancien chef du Granite, à Paris, vient prochainement remplacer Arnaud Faye dans notre restaurant gastronomique deux étoiles, La Chèvre d'Or. Il y déclinera une cuisine moderne et dans l'air du temps.* » Avec sans doute l'ambition d'une troisième étoile. L'hôtel compte deux autres restaurants, Les Remparts et Le Café du Jardin, aux mémorables pizzas. Arnaud Faye a en effet laissé derrière lui ses formidables recettes de champion du monde de pizza 2024.

Ateliers et fondations d'art

L'heure tourne... Par chance, il y a peu de monde à la Fondation Maeght, à Saint-Paul-de-Vence. Cela laisse tout le loisir d'admirer le bâtiment signé par Josep Lluís Sert (1902-1983) évoquant l'atelier de Joan Miró à Majorque. En sortant du domaine, un bâtiment des années 50 nous fait de l'œil. Il a été réaménagé par l'architecte Charles Zana. Depuis 2021, la Fondation CAB y propose des expositions temporaires et présente une maison démontable de Jean Prouvé ▶



ITINÉRAIRE DE NOTRE ROUTE DU BONHEUR

- **Hôtels et restaurants** : le Château de Valmer, Cap d'Antibes Beach Hotel, La Chèvre d'Or, Mirazur (relaischateaux.com).
- **Culture** : Fondation Maeght (fondation-maeght.com), Fondation CAB (fondationcab.com), Arik Levy (ariklevy.fr), Cap Moderne (capmoderne.com).

► (1901-1984), dont nous poussons la porte. Ces petits trésors plein les yeux et la tête, nous sonnons chez le designer et artiste Arik Levy. Ce dernier organise des visites de son atelier-maison à quelques privilégiés et collectionneurs sur rendez-vous uniquement. C'est sa femme, Zoe Ouvrier, elle aussi artiste, qui nous ouvre. Ils partagent un immense atelier baigné de lumière qui fut, il n'y a pas si longtemps, la résidence de la danseuse étoile Sylvie Guilhem. Les sculptures d'Arik Levy prennent alors une autre dimension, ici ou dehors, au milieu des oliviers ou face au village de Saint-Paul-de-Vence. Une visite rare et inspirante.

Lignes épurées et cuisine solaire

Quelques kilomètres plus loin, et nous voilà déjà au Cap d'Antibes Beach Hotel. Sur le comptoir de la réception, un combattant tourne dans sa chambre installée dans un bocal. C'est la maquette, à la taille du poisson, d'une chambre de l'établissement. Ce détail donne immédiatement le ton de l'hôtel au luxe décalé, décontracté et inattendu. Repensé entièrement en 2023 par l'architecte belge Bernard Dubois, ses lignes sont épurées, soulignant les formes géométriques dans un savant jeu d'ombre et de lumière. « *Il y a, ici, tout l'esprit des années 50-60 des maisons californiennes* », avance Franck Farneti, son directeur général. Tout y évoque Palm Springs, depuis la végétation luxuriante



1. et 4. Face à la mer, le Mirazur propose une cuisine élégante dans un décor lumineux.
2. 3. et 6. Le Cap d'Antibes Beach Hotel, ce sont 35 chambres et 5 étoiles les pieds dans l'eau.
5. Les chambres du Château de Valmer cultivent un chic raffiné aux couleurs de la Provence.



4

jusqu'au bassin sensoriel. Dans les 35 chambres et suites, les pierres de Luzerne brutes au sol sont un bonheur pour les pieds nus. Le contraste des matières a quelque chose de sensuel : la salle de bains en marbre rose, qui donne bonne mine au saut du lit, livre une certaine idée du glamour. Pour un peu, on ne quitterait plus sa chambre. Ce serait une erreur, la plage privée étant au bout du chemin. L'hôtel est un véritable havre de paix qui cultive la discrétion. On murmure que certains acteurs y descendent régulièrement... Côté gastronomie, la table étoilée Les Pêcheurs est emmenée par le chef Nicolas Rondelli, qui s'inspire de la mer. Chic, la salle en bois aux larges baies vitrées évoque l'esprit d'un yacht. À l'autre table, BABA, le chef Assaf Granit décline, lui, une cuisine solaire des rives de la Méditerranée. L'un des desserts, Benimousse (mousse au chocolat noir, huile d'olive et fleur de sel), a donné son nom au poisson de la maison



5

dont tout le monde s'est entiché, enfants comme adultes. Sous ses yeux, dans le lobby-lounge, on feuillette le magazine Relais & Châteaux. Comme on est loin de l'ancien Bottin-catalogue qui recensait les adresses des membres ! Enfant, on y scrutait les photos d'hôtels en cherchant l'idéogramme de piscine. Le récent magazine donne une nouvelle image de l'association. Il titille l'imagination, appelle aux voyages et à la découverte de lieux à travers la rencontre d'hôtes et de chefs. À 70 ans, Relais & Châteaux n'a jamais été aussi jeune. L'association s'inscrit bel et bien dans la modernité. La modernité, justement, on la retrouve à la Villa E-1027. L'architecte et designer Eileen Gray (1878-1976) en a dessiné tous les meubles fixes et mobiles. La visite privée, accompagnée par une guide, donne l'impression d'être attendus comme des invités, voire des amis. À deux pas de là, le cabanon en bois de Le Corbusier (1887-1965) est un héritage touchant de simplicité. *« J'ai un château sur la Côte d'Azur, qui fait 3,66 mètres par 3,66 mètres. C'est pour ma femme, c'est extravagant de confort, de gentillesse »*, écrivait-il. Dernière étape, la table Mirazur du médiatique Mauro Colagreco. Auréolé de trois étoiles Michelin et de quatre toques Gault & Millau (et d'un 18/20), sacré meilleure table du monde, le restaurant vit au rythme de la nature. Son potager bio, en permaculture, fournit les



6

légumes et les fruits aux côtés d'autres produits de petits producteurs de la région. On y retrouve des goûts uniques dans un retour à l'essentiel – comme ce pain chaud, cuit au feu de bois et servi en plat, ou ces petits pois d'une fraîcheur inouïe. C'est un voyage dans les saveurs raffinées et authentiques. Dehors, à quelques enjambées de là, c'est l'Italie. Et déjà d'autres Routes du Bonheur... ■

3 questions à...

Mauro Colagreco

Chef triplement étoilé du restaurant Mirazur et vice-président de Relais & Châteaux.

Quel est l'ADN de Relais & Châteaux ?

Aujourd'hui, l'association, présidée par Laurent Gardinier et dont j'assure la vice-présidence, regroupe, en plus de ces établissements hôteliers, un réseau de 800 restaurants avec le plus grand nombre de tables étoilées au monde, 376 étoiles au Michelin, dont 40 vertes. Je pense que la philosophie incarnée par Relais & Châteaux est : *« Créer un monde meilleur par la table et l'hospitalité. »*

Quelle est votre vision pour le futur de Relais & Châteaux ?

Il n'est plus l'heure de proposer, en hiver, des buffets de petit déjeuner regorgeant de fruits produits hors saison, à l'impact désastreux sur le climat et au goût insipide, alors que nous avons tant de variétés locales à préserver et à faire connaître ! Face aux incertitudes sur l'avenir de la planète, il est de notre responsabilité de changer... Notre clientèle a évolué, et la communauté de chefs Relais & Châteaux doit prendre ses responsabilités en accompagnant ce changement. Au Mirazur, nous avons été, en 2020, le premier restaurant du monde certifié Plastic Free. Mon rôle est d'amplifier ce mouvement et de mettre en commun le travail réalisé au Mirazur ces dix dernières années. Le but est de créer l'émulation, de motiver à faire mieux. La dimension internationale de notre association est à la fois sa force et sa difficulté, mais cela n'en est que plus motivant.

Concrètement ?

Nous jouons un rôle majeur de prescripteur vis-à-vis de nos fournisseurs et de nos convives. C'est la raison pour laquelle nous avons rejoint, par exemple, la campagne d'Ethic Ocean pour sauver l'anguille européenne. Depuis trois ans, la situation se dégradant davantage, les scientifiques appellent à en suspendre la pêche. En qualité de chefs, nous avons le pouvoir de choisir ce que nous mettons dans nos assiettes... à défaut d'avoir une réglementation à la hauteur des enjeux environnementaux.