ÉCHAPPÉE

Refuges d'automne

En ce début des vacances de la Toussaint, notre sélection de cinq nouvelles adresses pour prendre le large ou de la hauteur.

PAR **MATHILDE GIARD**

Ces abris représentent un espace protégé, un cocon où l'on reprend son souffle. Alors que les températures baissent et que les journées raccourcissent, on s'y isole du monde extérieur pour un tête-à-tête avec soi-même, ses proches, voire l'Univers. Mais on n'oublie pas de sortir de sa tanière et d'explorer les environs, pour mieux y revenir et s'y réfugier avec délice. ■



DAVID LEDEODIC

L'Hôtellerie des Laquets.



DR

Le Relais d'Amboise.

Pic du Midi Une nuit, j'irai là-haut…

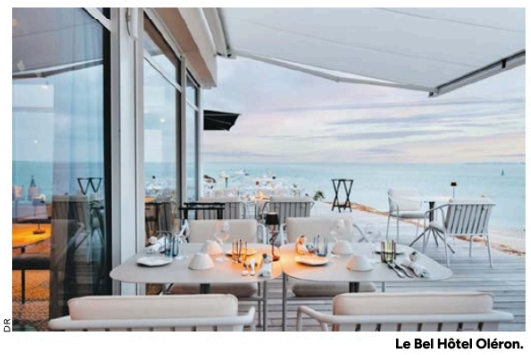
Les premiers flocons de l'automne ont saupoudré de blanc les flancs du pic du Midi de Bigorre la semaine dernière, dans les Hautes-Pyrénées. Le soleil se lève dans des lueurs roses et flamboie en surplomb d'une mer de nuages. Vite, une longue-vue est installée sur la terrasse. Dans le viseur : la brèche de Roland, qui semble avoir été fendue à l'instant par Durandal, l'épée magique du neveu de Charlemagne. *« Ça nous remet à notre place, minuscules face à l'Univers »*, souffle Bruno, charpentier à Bayonne. Il fait partie des premiers clients de l'Hôtellerie des Laquets – « petits lacs » en jargon pyrénéen –, inaugurée fin septembre. Perché à 2 620 mètres, ce quatre-étoiles devient l'hôtel le plus haut de France, détrônant Le Refuge de Solaise, dans les Alpes. Le bâtiment fut construit en 1933 pour abriter touristes et scientifiques en contrebas de l'observatoire. Fermé durant trente ans, il a été rénové et agrandi dans le cadre de la candidature à l'Unesco du site du pic du Midi en 2027. Dans les chambres de la partie contemporaine, le lit fait face au massif du Néouvielle (3 192 mètres). Sous sa couette Pyrenex, difficile de fermer l'œil sous les cieux de cette réserve internationale de ciel étoilé. Deux cents mètres plus haut, d'autres chanceux contemplent les constellations à travers les lunettes astronomiques du pic. Seize chambres sont ouvertes au public. *« C'était mon cadeau pour mes 60 ans, mais il y a deux ans d'attente : ici, l'esprit est plus porté sur la contemplation que sur l'observation scientifique »*, apprécie Bruno. L'hiver, possibilité de redescendre à ski.

L'ambiance Design épuré au sommet. 599 euros pour deux, avec le téléphérique, la visite du pic, accès au sauna et hammam, dîner bistronomique, nuit et petit déjeuner. Fermé du 2 novembre au 4 décembre. *hoteldeslaquets.com*

Bords de Loire Gîte royal

« Ça ronronnait sur les bords de Loire, côté hôtellerie », caricature Marc Lelandais, propriétaire de Château-Gaillard, un palais italien construit à partir de 1496 à Amboise, en Indre-et-Loire. Ses jardins Renaissance sont magnifiés par une sculpture en acier corten de Bernar Venet. Dans ce même dialogue entre présent et passé, l'artiste a essaimé quatre autres installations entre les murs d'un nouveau cinq-étoiles inauguré sur les rives du fleuve, le Relais d'Amboise. Deux hôtels y ont été réunis par Frédéric Jousset, mécène de l'art contemporain qui ouvre sa deuxième adresse après le Relais de Chambord, en 2018. Dans un espace troglodyte se nichent un spa, une salle de jeux et une galerie d'art. Revenu à l'air libre, on fait trempette dans la piscine extérieure chauffée à 29 °C. Le bar, magnifique, et les chambres ont vue fleuve ou château perché sur la falaise de tuf. La cour de cette forteresse royale abrite aussi une sculpture de Bernard Venet, tout comme le jardin du Clos Lucé, dernière demeure de Leonard de Vinci. De quoi réveiller cet écrin endormi.

L'ambiance Arty entre des murs séculaires au bord du fleuve. À partir de 305 euros la double. *relaisdamboise.com*



DR

Le Bel Hôtel Oléron.

Oléron Seul sur son île face à l'océan

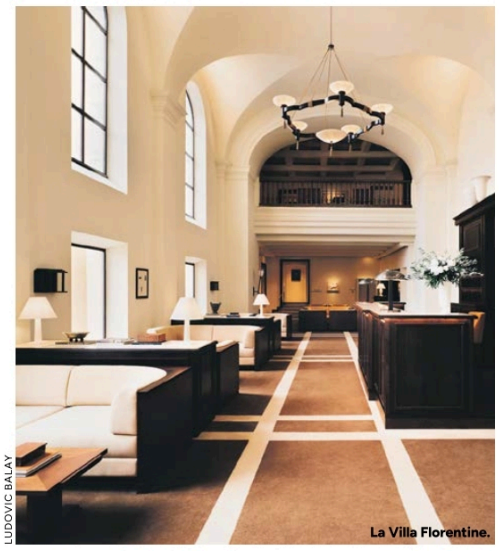
Là, entre pinède et océan, pas une construction en vue… Posé sur le sable, ce refuge fait face à des eaux scintillantes, ourlées sur l'autre rive par la forêt de la presqu'île d'Arvert. La plage mène au goulet qui sépare la pointe sud de l'île d'Oléron du continent, le pertuis de Maumusson, en Charente-Maritime. Le décor prend alors des airs de bout du monde à l'approche de l'océan. Près des rouleaux, un panneau raconte les naufrages, le recul de la dune. Mais lui, le Bel Hôtel Oléron devenu MGallery, reste insubmersible. Un tel hôtel de quelque 100 chambres ne pourrait plus voir le jour aujourd'hui dans un site classé. Et l'ancien Novotel des années 1970 en devient beau. L'intérieur, métamorphosé après dix-huit mois de travaux, fait fidèlement écho au surnom donné par Pierre Loti à l'île, *« la lumineuse »*. Totalement remodelé, l'immense bassin de la thalasso Phytomer est baigné de soleil. Pierre Gagnaire a signé la carte du restaurant, Oyat, nom d'une plante des dunes. *« J'y appose la même intention artistique que dans mes adresses »*, glisse le chef sur la terrasse, tandis que passe au large une plate de retour des parcs à huîtres, les fameuses Marennes-Oléron.

L'ambiance Chic marin les pieds dans l'eau. À partir de 350 euros la double. *all.accor.com*

Lyonnais Retraite monacale

Sur la colline de Fourvière, à Lyon, un ancien couvent du XVII[e] siècle transformé en hôtel a fait peau neuve au printemps. Le lobby de la Villa Florentine, aménagé dans une chapelle, invite à la sérénité. Tenté par les plaisirs terrestres, on trouve sa voie vers le bar speakeasy à l'ambiance enveloppante, décoré par Joséphine Fossey aussi à l'œuvre au Relais d'Amboise. Il faudra néanmoins ressortir de sa cellule monastique version luxe pour découvrir la Biennale de Lyon, jusqu'à mi-décembre.

L'ambiance Élégance suspendue au-dessus de la ville. À partir de 290 euros la nuit. *beauvallon.com*



LUDOVIC BALAY

La Villa Florentine.

Champagne
Dans ma cabane en forêt

Au milieu des bois, l'hôte des lieux allume lui-même son poêle et les lampes à huile avant de bouquiner face à la baie vitrée ouverte sur la nature. Le village forestier d'Ervy-le-Châtel, dans l'Aube, est le troisième site de la marque Nutchel, après les Ardennes belges et l'Alsace. Un spa comprend un sauna et des bains nordiques sur les bords de l'Armance, avec des arbres à perte de vue.



DR

L'ambiance Cabane au Canada à moins de deux heures et demie de Paris. Deux nuits minimum, à partir de 152 euros par nuit et par cabane. *nutchel.fr*

L'eau à la bouche



LA RECETTE D'ANNE ETORRE

Quand les sous-bois manquent de pluie, la récolte de cèpes se fait plus rare et chaque spécimen devient précieux. Plutôt que de les noyer dans un risotto, on les mêle ici à des gnocchis moelleux avec un peu de miso pour renforcer leur saveur.



GNOCCHIS AUX CÈPES, AU MISO ET À LA SAUGE

Pour 4 personnes : 500 g de gnocchis de bonne qualité, 400 g de cèpes frais, 1 échalote, 2 gousses d'ail, 8 à 10 feuilles de sauge, 50 g de beurre demi-sel, 1 c. à s. de miso blond, 40 g de parmesan, huile d'olive, une poignée de feuilles de roquette, poivre du moulin

- Préparer les cèpes, les brosser délicatement sans les tremper et couper les pieds et les chapeaux en morceaux.
- Poêler les gnocchis dans un filet d'huile d'olive sans les précuire, les faire dorer sur toutes les faces pour qu'ils soient croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Réserver.
- Dans la même poêle, faire revenir l'échalote émincée avec un peu d'huile puis ajouter les cèpes, les laisser rendre leur eau puis poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer, ajouter l'ail émincé en fin de cuisson.
- Baisser le feu et ajouter le beurre et les feuilles de sauge ; lorsque le beurre est mousseux, délayer le miso dans deux cuillères d'eau chaude et ajouter au beurre. Bien mélanger, la sauge doit enrober les champignons.
- Remettre les gnocchis dans la poêle, poivrer généreusement et servir avec des copeaux de parmesan et quelques feuilles de roquette.

L'ingrédient qui fait tout le boulot
Le miso blond apporte une profondeur salée et fermentée qui remplace avantageusement une sauce à base de crème fraîche.

L'astuce qui fait mouche
Faire ses gnocchis maison n'est pas compliqué et ça change tout. Écraser 500 g de pommes de terre cuites à chair farineuse encore chaudes, avec 1 jaune d'œuf, 120 à 150 g de farine et 1 pincée de sel. Travailler très peu la pâte : elle doit rester souple, à peine collante. La rouler en boudins sur un plan fariné, couper des tronçons de 2 cm et les marquer à la fourchette.



Y aura-t-il du gibier au menu de l'automne ?

Incendies, sécheresse, chaleur… La saison de la chasse débute dans des conditions difficiles. Nos adresses pour déguster colvert rôti, palombe et burger de sanglier.

PAR
CORINNE MARCHEIX-PICARD



Lièvre à la royale façon sénateur Couteaux et tagliolini du chef triplement étoilé Jérôme Banctel au Gabriel. JULIE LIMONT

Avec plus de 70 000 hectares partis en fumée cet été, de la Gironde aux Landes, du Var à la forêt de Fontainebleau, les incendies ont aussi fait naître des inquiétudes sur le sort du gibier. Cerfs, sangliers, lièvres et palombes seront-ils au rendez-vous des tables d'automne ? Pour le moment, les professionnels se veulent rassurants. Installé sur le bassin d'Arcachon, Stéphane Carrade trouve sans difficulté de quoi approvisionner sa cuisine. *« Je travaille avec l'Office national des forêts,* affirme le chef deux étoiles du Skiff Club, au Pyla, *et actuellement je n'ai aucun problème d'approvisionnement. Il y a beaucoup de cerfs et de sangliers. »* Le cerf des dunes, chassé à l'arc, figure d'ailleurs à sa carte. Pour les palombes, il faudra patienter : *« Nous attendons les vols, la migration commence à peine. »* L'oiseau est l'un de ses plats signatures, rôti en coffre, accompagné d'une sauce salmis, de coings confits au porto et de cèpes saisis à la graisse d'oie.

Même sérénité du côté de la Fédération nationale des chasseurs. *« Les collecteurs qui approvisionnent les établissements de traitement du gibier ne se plaignent pas particulièrement »,* assure son directeur général, Nicolas Rivet. Les difficultés du début de saison seraient davantage liées, selon lui, à la chaleur persistante. Thomas Boullault, créateur du championnat du monde du lièvre à la royale, qui fête ses 10 ans le 24 octobre à Romorantin-Lanthenay, en Sologne, constate certes *« une légère raréfaction du petit gibier »,* mais juge le phénomène habituel en début de saison. Son fournisseur, Julien Bissonnet, propriétaire du Coq Saint-Honoré, écarte lui aussi un lien direct avec les incendies. *« La sécheresse et les températures encore élevées compliquent surtout la chasse. Il reste beaucoup de feuilles et les chiens peinent à travailler avec cette chaleur. »* En lien étroit avec les sociétés de chasse, il fournit aux chefs lièvres, chevreuils et sangliers, entiers ou préparés dans son atelier.

À Rungis, en revanche, impossible de dresser un bilan à ce stade. Les responsables du marché international soulignent que la saison a débuté dans un contexte marqué par la sécheresse et les incendies, mais précisent ne pas disposer encore de chiffres consolidés.

Le championnat du monde du lièvre à la royale aura lieu le 24 octobre à Romorantin-Lanthenay

Mais l'offre du gibier n'est pas la seule question. Certains chefs choisissent aussi de ne plus en servir, par souci pour une faune fragilisée. Par exemple, à Paris, le chef Giovanni Passerini est réputé pour son « lièvre à la ritale ». Cependant, il a choisi de retirer le gibier de la carte de son restaurant cet automne. *« Ma décision est motivée par les incendies, la sécheresse et les fortes chaleurs qui ont fragilisé la faune sauvage. »* Car la nature restera toujours maîtresse du menu. ■

À TABLE

OÙ MANGER QUOI ?

Paris

Le Napo
4-6, rue Pierre-Demours (17e) : burger de sanglier

Le Vaudeville
29, rue Vivienne (2e) : pavé de biche

Le Flaubert
10, rue Gustave-Flaubert (17e) : colvert rôti

L'Arôme
3, rue Saint-Philippe-du-Roule (8e) : lièvre à la royale

le Gabriel La Réserve Paris
42, avenue Gabriel (8e) : menu chasse

En Régions

Le Skiff Club
1, avenue Louis-Gaume, Pyla-sur-Mer (Gironde) : palombe rôtie

Le Chambard
9-13, rue du Général-de-Gaulle, Kaysersberg (Haut-Rhin) : tartare de gibier

Le Domaine des Hauts de Loire
79, rue Gilbert-Navard, Veuzain-sur-Loire (Loir-et-Cher) : colvert

Montélimar, la fierté d'être second



Chaud devant !

PAR
FRANÇOIS SIMON

Ils sont nombreux en France, en Régions (pardon, dans les territoires), à se battre à mains nues. Avec leurs formules au déjeuner, le plat du jour, le bonjour-bienvenue à l'arrivée, les expressions d'un autre temps : *« Prendrez-vous un apéritif ? »* Nous sommes à Montélimar, et dans cette Drôme radieuse un brin provençale, aller au restaurant fait partie des plaisirs démodés alors qu'en un cookie, un kebab, un rouleau du printemps, l'affaire pourrait être entendue. Mais ces restaurants continuent cette lutte difficile. Sans doute parce que c'est leur passion, leur vie. Sur le Web, on apprend qu'Amandine et Julien nous attendent sur la place du marché, que les produits sont frais et préparés avec *« une grande attention »*. C'est bien vrai avec l'aïoli du jour fort bien ajusté, même épelé avec les légumes du jour (carottes, fenouil, pommes de terre…), l'œuf dur et cet aïoli bien tempéré. Du reste, la proximité du marché oblige bien souvent au restaurant d'être à la hauteur question fraîcheur, tout comme devrait l'être un restaurant de fruits de mer au-dessus de l'océan. Ici la clientèle a réservé, le restaurant (une petite vingtaine de couverts) est complet ce midi. Et cela est réjouissant car c'est toute une époque qui se maintient contre les modes alimentaires. On en vient même à se dire que dans quelques années ces restaurants auront disparu. À moins qu'on les protège réellement, comme on le fit naguère avec les arrêtés Raffarin (septembre 1993 et décembre 1995) pour la baguette lorsque la boulangerie faisait naufrage. Alors que l'affaire était entendue (la scélérate baguette à 1 franc vendue dans les supermarchés), la profession renaquit et prospère aujourd'hui. Il faudra sans doute cela pour sauver ces modestes et valeureux restaurants se brisant sur les récifs de la street food. ■

Le Second, 1, rue Bouverie, Montélimar (Drôme). Tél. : 04 75 96 58 99.