

# Instants



Le magazine de Relais & Châteaux

Numéro 4  
Automne-Hiver 2017  
[www.relaischateaux.com/magazine](http://www.relaischateaux.com/magazine)  
#relaischateauxmagazine



## Un dîner au sommet de la nature

Des moutons et des chevaux,  
une architecture moderne et minimaliste,  
une vue sur les Dolomites : nous voilà  
arrivés à Auener Hof pour découvrir  
une cuisine toute en finesse.

pages 6-7



© LE CONCIERGE  
NOTRE TOP 10

Dix repères  
pour amoureux  
du vin

page 3



TASTE OF  
SAVEURS

Légumes  
oubliés :  
le radis noir

page 5



VOYAGE  
CARNET DE VOYAGE

Un sanctuaire  
immaculé  
dans les  
Rocheuses

pages 8-9



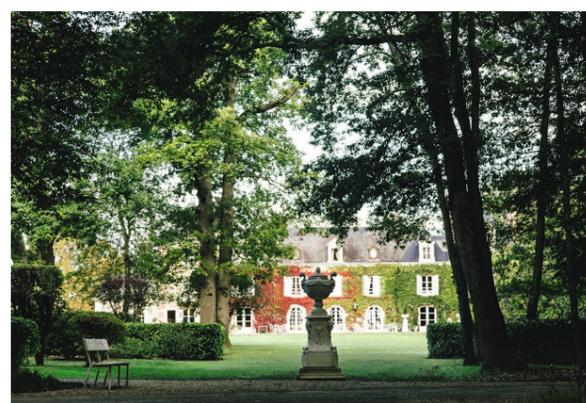
Un endroit majestueux dans une atmosphère bucolique situé en pleine nature



L'ancien pavillon de chasse du XIX<sup>e</sup> siècle transformé en hôtel



Un accueil chaleureux



Forêt, étangs : des instants de tranquillité dans un cadre champêtre

VOYAGE  
CARNET DE VOYAGE

# Un moment hors du temps sur la route des Châteaux de la Loire

Découvrez le Domaine des Hauts de Loire, lieu d'exception situé entre Blois et Tours, à deux heures de Paris. Laissez-vous charmer par cet ancien pavillon de chasse du XIX<sup>e</sup> siècle entouré d'un parc de 70 hectares. Profitez d'une balade matinale en pleine nature, faites des rencontres et ressourcez-vous.

**VUTHEARA KHAM**

Photographe professionnel installé à Paris, VuTheara anime un des comptes Instagram les plus populaires au monde avec plus d'un million de followers désireux de découvrir sa vision du monde sans concession.

## Dix repères pour amoureux du vin

Quand on se découvre une passion pour le vin, on ne voyage plus de la même façon. Seules comptent la quête de vins nouveaux et l'exploration de contrées lointaines qui peuvent en receler. Voici dix repères pour vous aider à tracer la route de vos prochaines expéditions œnologiques.

### TAMLIN WIGHTMAN

Tamlin Wightman réside au Cap, en Afrique du Sud. À la fois écrivain-voyageuse et photographe aguerrie, elle plonge au cœur de ses sujets pour en trouver l'âme.



### LA BELLE DE BOURGOGNE, FRANCE

Où : au cœur du prestigieux vignoble de la Côte de Beaune, se trouve l'**Hostellerie de Levernois** avec son élégant jardin à la française et son parc de cinq hectares aux arbres centenaires.

**Notes de dégustation** : la cave propose un choix de plus de huit cents références parmi les plus illustres vins de Bourgogne. Chaque mardi et samedi, les sommeliers Philippe Meurger et Nicolas Geoffroy partagent avec les hôtes leurs connaissances au cours de rendez-vous œnologiques organisés dans le caveau. La dégustation peut se poursuivre au restaurant alimenté par le potager de la propriété.



### QUAND VIGNES, HISTOIRE ET ART DE VIVRE SE RENCONTRENT, BORDEAUX, FRANCE

Où : les deux hectares de vignes du **Château Cordeillan-Bages** s'étendent au sud de Pauillac sur l'une des croupes de grave du plateau de Bages.

**Notes de dégustation** : ici, le vin est produit par les œnologues du Château Lynch-Bages, grand cru classé de Pauillac. Mais la maison abrite également une belle collection de 1 500 vins, parmi lesquels d'autres grands crus du Bordelais. La visite du bâtiment, datant de la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, permet un véritable voyage dans le temps avec des équipements viticoles qui remontent jusqu'à 1850.



### LE JARDIN SECRET DE CARCASSONNE, FRANCE

Où : le **Domaine d'Auriac** est une élégante maison du XIX<sup>e</sup> siècle construite à Carcassonne, dans le sud de la France. La ville abrite l'une des cités fortifiées les plus vastes et mieux préservées d'Europe.

**Notes de dégustation** : le restaurant du Domaine est l'endroit parfait pour apprécier les grands vins du Languedoc et du Roussillon, et goûter à la version carcassonnaise du cassoulet : l'authentique « Dieu le Fils ». Explorez les alentours et partez sur les routes du Pays Cathare parsemées de châteaux et abbayes dont les ruines ornent les falaises et pitons rocheux.



### VIN ET RHIN, ALLEMAGNE

Où : vieux de plus de cent cinquante ans, le château rénové de **Burg Schwarzenstein** se dresse au milieu des coteaux du domaine et surplombe la plaine du Rhin.

**Notes de dégustation** : plongez dans le monde du Riesling en commençant par une visite du domaine Schwarzenstein, suivie d'une dégustation des vins du domaine : Kabinett, Spätlese et Erste Lage. Le sommelier Michel Fouquet conseille également une visite au Château de Vollrads, accessible par une route spectaculaire qui chemine le long du Rhin. Vous y apprendrez à distinguer les différents types de Riesling.



### FACE À LA MER, LE CAP, AFRIQUE DU SUD

Où : au cœur de Bantry Bay, **Ellerman House** est une élégante maison edwardienne surplombant l'océan Atlantique avec en toile de fond le superbe mont Lion's Head.

**Notes de dégustation** : « la cave à vins de l'hôtel est bien plus qu'un simple espace fonctionnel : c'est une œuvre d'art » affirme Paul Harris, le propriétaire d'Ellerman House. Sous la houlette du sommelier Manuel Cabello, le lieu se veut à la fois voyage interactif dans le monde du vin (dégustations de vin, brandy ou Dom Pérignon, accords mets-vins) et hommage à l'héritage de trois cent cinquante ans de viticulture sud-africaine. La cave à vins abrite également une collection de 7 500 bouteilles de millésimes sud-africains.



### LE JOUW DES WINELANDS DU CAP, AFRIQUE DU SUD

Où : propriété de Laurence Graff, joaillier et fondateur de Graff Diamonds, le **Delaire Graff Lodges & Spa** (Delaire signifie « du ciel ») est perché sur les pentes du magnifique pic Botmaskop dans les monts du Stellenbosch, à une heure de route environ de la ville sud-africaine du Cap.

**Notes de dégustation** : les vins du domaine Delaire Graff sont parmi les plus prestigieux de l'hémisphère sud. Si cette réputation tient en partie au terroir unique du col Hellschoogte où se mêlent les influences maritimes et montagneuses, elle doit également beaucoup à l'œnologue sud-africain accompli qu'est Morné Vrey, en charge des meilleures appellations de la propriété.



### MAGIE À SONOMA, CALIFORNIE

Où : au cœur des collines de la Russian River Valley, dans le nord de la Californie, l'**Hôtel Les Mars** se trouve à Healdsburg, une authentique communauté fermière empreinte de toute la magie de la région viticole de Sonoma.

**Notes de dégustation** : entre deux repas « de la ferme à la table » accompagnés de vins réputés au restaurant de l'hôtel, partez explorer les routes de campagne qui sinuent à travers vignes, vallées et forêts de séquoias. Vous pourrez bénéficier d'une visite-dégustation dans plus de cent domaines d'envergure internationale situés sur les appellations de Chalk Hill, Alexander Valley, Dry Creek Valley et Russian River Valley.



### VALLÉE DE VIGNES, CALIFORNIE

Où : l'**Auberge du Soleil** est un élégant hôtel situé dans une oliveraie de plus de treize hectares, au cœur des vignobles de la Napa Valley.

**Notes de dégustation** : la cave de la propriété renferme plus de quinze mille bouteilles. Le large choix de vins au verre permet de belles découvertes pour accompagner les plats d'inspiration méditerranéenne du chef Robert Curry distingué depuis dix ans par le guide Michelin.



### UNIQUE URUGUAY

Où : à la fois cave, ferme, restaurant et lodge, **Narbona Wine Lodge** est l'un des plus célèbres domaines viticoles d'Uruguay, fondé en 1909 dans la ville de Carmelo.

**Notes de dégustation** : les hôtes peuvent explorer, à pied ou à vélo, cinquante hectares de vignes - plantées en Tannat, Pinot Noir, Petit Verdot, Viognier et Syrah. Goûtez aux vins du domaine au bord de la piscine, sur le patio surplombant les vignes, au bar ou au restaurant proposant des spécialités uruguayennes et des dégustations de fromages.



### TERRES ROUGES D'AUSTRALIE

Où : au cœur de la Barossa Valley en Australie, le restaurant d'**Hentley Farm** se situe sur une propriété de soixante hectares mêlant vignoble et ferme, sur les rives de Greenock Creek.

**Notes de dégustation** : ici, tout tourne autour du vin. Profitez d'un verre dans la Tasting Room avec ses hauts tabourets en cuir et son comptoir, sur la véranda ombragée surplombant la cour de la ferme, ou dans la Gallery Room qui accueille les œuvres d'artistes locaux. La ferme est spécialisée dans les vins mono-parcellaires haut de gamme et est considérée comme l'un des plus grands domaines viticoles d'Australie.

# Nantucket, l'île de toutes les romances !

Un week-end typique de la Nouvelle-Angleterre : venteux à souhait ! Cela nous a permis de passer notre temps enveloppés dans des pull-overs, à marcher sur les routes jonchées de coquillages blancs et à admirer les maisons de campagne du Sconset sur fond d'océan.



The Wauwinet, Nantucket, Nouvelle Angleterre, États-Unis



**NOUS ARRIVONS À THE WAUWINET DANS NOTRE JEEP DE LOCATION.** Le vent annonce un orage imminent, nous nous dirigeons donc tout de suite vers l'océan. Le chemin fait de planches en bois appelle à la détente, le sable et la mer nous font instantanément oublier le quotidien. Enfin du temps rien que pour nous, une escapade d'un week-end pour nous relaxer.

Un phoque nous regarde au loin avec ses grands yeux curieux. Au bout d'un moment, les nuages menaçants nous poussent à nous réfugier à l'intérieur.

Nous décidons de faire une petite partie de jeux de société, confortablement installés devant un bon feu de cheminée en sirotant grog et cidre chaud. Et tandis que, dehors, l'orage se déchaîne,

une assiette de fromages et de crackers compose un délicieux goûter.

Puisque le temps n'est pas au beau fixe, nous louons quelques films accompagnés de pop-corn offert par la maison. Puis, nous nous endormons dans les draps moelleux, fenêtres ouvertes, bercés par le fracas des vagues au loin.

Le lendemain, direction le restaurant de l'hôtel, *Toppers*, où nous nous régaloons de pancakes à la ricotta et au citron et de croissants tout frais garnis d'œufs, bacon et cheddar du Vermont.

Nous quittons The Wauwinet revigorés par le week-end romantique passé dans ce refuge de la côte nord-est de Nantucket, envoûtés par le charme



Le Toppers, le restaurant de l'hôtel : pancakes à la ricotta et au citron et croissants tout frais garnis d'œufs, bacon et cheddar du Vermont.

#### CAMBRIA GRACE

Cambria Grace est photographe sur [cambriagrace.com](http://cambriagrace.com), cofondatrice du site « Wells & Grace » et consultante de contenu Instagram. Elle réside à Boston dans le Massachusetts.

de la dame grise\*. The Wauwinet est le lieu idéal pour une escapade en couple ; que vous soyez en voyage de noces, mariés ou en week-end en amoureux, c'est tout simplement l'endroit rêvé.

\* « La petite dame grise de la mer », le surnom de Nantucket, fait référence à l'île quand on l'aperçoit depuis l'océan en cas de fort brouillard (Morris, Paul C., *Maritime Nantucket: A Pictorial History of the « Little Grey Lady of the Sea »*, Lower Cape Publishers, 1996).

#### TASTE OF SAVEURS

## Légumes oubliés : le radis noir

L'écrivaine Isabel Allende nous recommandait d'« écrire ce qui ne doit pas être oublié ». Pourquoi ne pas le cuisiner ? Nous vous invitons à redécouvrir des légumes anciens trop longtemps négligés. À commencer par le radis noir, avec sa peau couleur de charbon, son goût poivré et sa texture croquante. Un radis peu connu aux saveurs sans égal.



Le radis noir selon La Grenouillère, France

#### UN LÉGUME EN VOIE D'EXTINCTION

Le radis noir est aux légumes ce que le buffle est aux « Big Five » africains. Il n'est pas franchement gracieux. Sa peau est noire comme du charbon, sa chair est dense, fibreuse, et son goût très fort, ce qui lui a valu le surnom de « raifort des parisiens ».

### “Dans l'Égypte antique, le radis noir était sacré.”

Le radis noir était très apprécié au Moyen Âge. Quels que soient le climat ou la période de l'année, la culture en était aisée et le bulbe, conservé dans de bonnes conditions, tenait sans problème durant les longs mois d'hiver.

Comme beaucoup d'autres produits anciens, le radis noir s'est vu évincé au cours du siècle dernier par des légumes plus faciles à commercialiser et de transport plus commode. Pommes de terre, carottes, lui ont volé la vedette, avec, en bonne place ses séduisants cousins : tous les autres radis plus simples à éplucher et à préparer, plus colorés aussi et d'aspect moins rugueux.



#### TAMLIN WIGHTMAN

Tamlin Wightman réside au Cap, en Afrique du Sud. À la fois écrivain-voyageuse et photographe aguerrie, elle plonge au cœur de ses sujets pour en trouver l'âme.

#### POURQUOI MANGER DU RADIS NOIR ?

Les qualités non négligeables de cette racine ne devraient pas manquer de la ramener en bonne place dans les menus hivernaux.

1. Il y a bien sûr le croquant du radis noir et son goût poivré, qui lui valent quelques inconditionnels, à commencer par la famille royale britannique qui n'a jamais cessé d'en cultiver dans le potager de Hampton Court.
2. Ils sont pleins de qualités nutritives, de vitamine C entre autres, de potassium, de soufre, de fibres et de vitamine B.
3. Les radis noirs sont plus gros que la plupart de leurs cousins et, à mieux y regarder, sont plus attrayants qu'il n'y paraît – à l'intérieur du moins – avec leur chair blanche presque translucide au motif étoilé. Dans l'assiette, le contraste entre ce cœur si blanc et cette peau si noire fait de lui un légume des plus photogéniques.
4. Dans l'Égypte antique, le radis noir était sacré et souvent associé à l'ail pour guérir pratiquement toutes les maladies. On l'utilise encore aujourd'hui comme remède contre les problèmes respiratoires.
5. En médecine ayurvédique, il est utilisé pour améliorer la digestion, détoxifier le foie, stimuler le système immunitaire et lutter contre le vieillissement.

#### COMMENT LES CHEFS RELAIS & CHÂTEAUX LE CUISINENT-ILS ?

Il peut être très savoureux... tout dépend de la façon dont vous le préparez.

- La Grenouillère, portée par le chef étoilé Alexandre Gauthier, l'un des chefs français les plus inventifs, propose une entrée à base de coquilles Saint-Jacques taillées crues enveloppées d'une mousse de blancs d'œufs en neige, d'écaillés de radis noir et de quelques gouttes d'huile de cacahuètes grillées.
- William Bradley, chef du restaurant Addison à San Diego, propose un dîner en huit plats, dont des Saint-Jacques là aussi associées au radis noir, auquel il ajoute de la truffe.
- Le Hatley Restaurant au Manoir Hovey propose un plat de chevreau au pin, accompagné de petits pois, de navets, de radis noir, de menthe et de champignons pieds bleus.
- Le restaurant Magdalena au The Ivy Hotel à Baltimore, propose une salade à base de fines lanières de cardeau (poisson plat), de chair de crabe, de tranches de radis, et de kimchi épicé au radis noir.



VOYAGE  
CARNET DE VOYAGE

# Un dîner au sommet de la nature

Des moutons et des chevaux, une architecture moderne et minimaliste, une vue sur les Dolomites : nous voilà arrivés à Auener Hof pour découvrir la cuisine toute en finesse d'Heinrich Schneider.

**VUTHEARA KHAM**

Photographe professionnel installé à Paris, VuTheara anime un des comptes Instagram les plus populaires au monde, avec plus d'un million de *followers* désireux de découvrir sa vision du monde sans concession.

# La voie cistercienne, une autre façon de découvrir la Bourgogne

Recommandée par un critique gastronomique français de renom, l'Abbaye de la Bussière s'est révélée être le lieu idéal pour découvrir et méditer sur les trésors de beauté, d'histoire et de quiétude dont regorge la Bourgogne.

## C'ÉTAIT MON PREMIER SÉJOUR EN BOURGOGNE

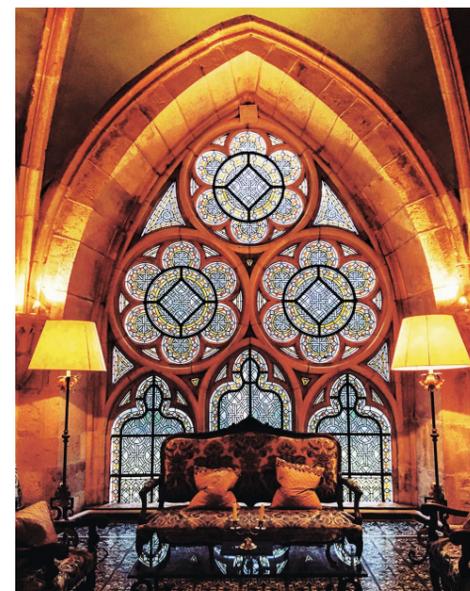
et j'étais impatiente de découvrir tout ce que la région a à offrir. Les visites aux fameux *Clos de Vougeot* dans la Côte de Nuits, *Clos des Mouches de la Maison Joseph Drouhin* à Beaune et *Domaine Simon Bize et Fils* à Savigny-lès-Beaune furent enrichissantes, savoureuses et inspirantes.

Au sein de l'Abbaye de La Bussière, les vestiges de la vie monastique du XII<sup>e</sup> siècle demeurent, notamment les pressoirs cisterciens et les vitraux richement décorés. Mais rien ne témoigne mieux de l'histoire du lieu que le silence religieux qui imprègne encore le domaine et les bâtiments du luxueux hôtel.

J'ARRIVAI EN FIN DE JOURNÉE et sortis me promener dans le parc, humant dans la lumière déclinante les effluves de lavande et de géranium, de pin et d'humus. Des sculptures d'artistes tels que Paul Day parsèment les impeccables pelouses qui entourent la structure gothique et son paisible lac.

**“Rien ne témoigne mieux de l'histoire du lieu que le silence religieux qui imprègne encore le domaine”**

À l'intérieur, d'impressionnantes colonnes soutiennent les plafonds voûtés ; c'est le cas par exemple dans la salle à manger du 1131, le restaurant gastronomique de l'Abbaye distingué par une étoile Michelin et orchestré par le chef Guillaume Royer. J'y optai pour le menu dégustation, ponctué des accords mets-vins proposés par le sommelier.



Je commençai avec le champagne *Duval-Leroy Prestige Rosé Premier Cru* pour accompagner de délicieux escargots en persillade dans un bouillon crémeux tout en légèreté. L'omble chevalier poché, carotte en purée et orange glacée se maria à merveille avec le *Santenay Premier Cru « Clos du Beauregard » 2011 de Vincent Girardin*, un vin en biodynamie remarquablement élégant et équilibré.

**SAIGNANTE COMME IL SE DOIT**, la pièce de bœuf grillée de race ancienne, jeunes légumes et soubise d'oignons trouva un allié de poids dans le *Hautes-Côtes de Beaune 2013 du Domaine Jean-Marc Bouley*. Le dîner se conclut sur des myrtilles pochées, poudre de cacao et sorbet au fromage, et un accord parfait avec le *Muscat de Beaumes de Venise 2012 de Pierre Amadieu*.

Les chambres sont aussi majestueuses et voluptueuses que les meilleurs grands crus de Bourgogne et, tout en méditant sur le luxe qui m'entourait, le silence des lieux m'enveloppant peu à peu, je rêvais paisiblement à ma prochaine visite.

## TARAJIA MORRELL

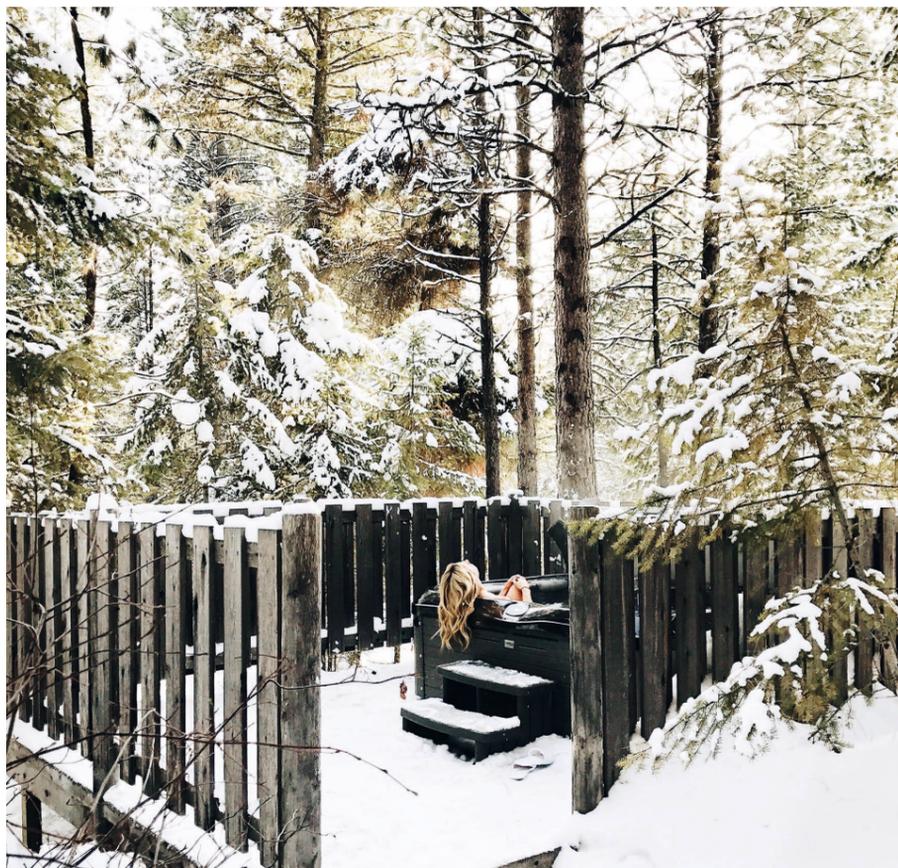
Tarajia Morrell est journaliste. Elle a lancé, en 2011, son blog « The Lovage », où elle écrit sur ses aventures de gastronome et partage son travail pour des médias tels que *le Wall Street Journal*, *Saveur* et *Condé Nast Traveler*.

VOYAGE  
CARNET DE VOYAGE

# Un sanctuaire immaculé dans les Rocheuses

Niché dans les montagnes Rocheuses, Triple Creek Ranch est un sanctuaire pour la faune et la flore locales. Dans ce refuge immaculé, ski et tir à l'arc riment avec relaxation et bien-être.

Balade à cheval dans la neige, Montagnes Rocheuses, Colorado



Le fameux jacuzzi privatif, au beau milieu de la neige. Un pur bonheur!



L'architecture traditionnelle en bois et son décor naturel de neige et de glace



Si le barman est absent, le personnel vous invite à passer derrière le bar, « comme à la maison »



Petit-déjeuner du restaurant à la perfection



Cocktails au coin du feu

### LAUREN WELLS

Lauren Wells est directrice de la création et créatrice de contenu pour [laurenstephaniewells.com](http://laurenstephaniewells.com), influenceuse sur Instagram et cofondatrice du site « Wells & Grace ». Elle vit à Boston.

**NOUS AVONS SÉJOURNÉ** dans la cabane Sugarloaf. Un décor chaleureux et un espace entièrement ouvert avec une cheminée, une cuisine, une immense douche et un jacuzzi privatif dans les bois, juste à côté. Le petit-déjeuner du restaurant était incroyable à tous points de vue : croissants tièdes, confiture de myrtille, pancakes au lard et cheddar, et galettes de pommes de terre frites à la perfection.

**DANS LA JOURNÉE**, nous avons pu faire une promenade à cheval dans la Bitterroot National Forest avec Hannah, notre guide. Le silence était seulement rompu par le pas des chevaux et le bruissement des arbres. L'après-midi, nous sommes allées faire du tubing sur neige et du skjöring, sport norvégien aussi appelé ski attelé (dans notre cas, ce fut un cheval). Probablement l'une des expériences les plus divertissantes de ma vie !

**NOUS SOMMES ÉGALEMENT** allées skier sur la montagne Lost Trail Powder. Tout, de la location du matériel jusqu'au transport en passant par le déjeuner, avait été organisé pour nous. Un moment féérique dans un paysage de carte postale.

VOYAGE  
POINT DE VUE

## Voulez-vous du thé ?

Une heure seulement après être arrivées à Baltimore, Jessie et moi descendons à toute allure l'escalier monumental de The Ivy, belle demeure du XIX<sup>e</sup> siècle transformée en hôtel. Au rez-de-chaussée nous attend l'*afternoon tea*. Une des meilleures façons de commencer un week-end entre amies.



Prendre le thé au The Ivy Hôtel, Baltimore

**ASSISES DANS LE SALON DE THÉ** – sûrement l'un des endroits les plus charmants de la propriété – nous admirons la splendeur de la pièce. Des teintes dorées et jaune moutarde qui ponctuent les murs et couvrent les chaises, aux objets design soigneusement choisis, en passant par les palmiers exotiques disposés dans les coins, tout ici évoque le décor d'un film glamour.

Les scones sont tellement bons que Jessie et moi nous disputons presque pour le dernier.

**ALORS QUE NOUS SAVOURONS** les dernières bouchées en buvant nos thés au coin du feu, je m'étonne de l'irrésistible sensation de calme qui m'a gagnée en seulement quelques heures. Ce n'est pas souvent que j'ai l'occasion de simplement m'asseoir en compagnie d'une amie et d'une excellente tasse de thé.

Situé dans le quartier de Mount Vernon, The Ivy est entouré de monuments nationaux et de trésors historiques mais je suis tellement envoûtée par la magie du lieu que je n'ai pas la moindre envie de quitter l'hôtel. C'est le parfait endroit pour une escapade d'un week-end. J'espère avoir la chance de revenir un jour. Et j'emporte avec moi le souvenir ému de ces scones.

## “L'afternoon tea à The Ivy est un appel à la gourmandise.”

### KRISTIN TICE STUDEMAN

Kristin Tice Studeman est une auteure et éditrice basée à New York. Son travail a été, entre autres, publié dans le *New York Times*, le *Wall Street Journal* et le *CNTraveler.com*. Elle est rédactrice en chef chez *Wmagazine.com* et écrit régulièrement pour *Vogue.com*.

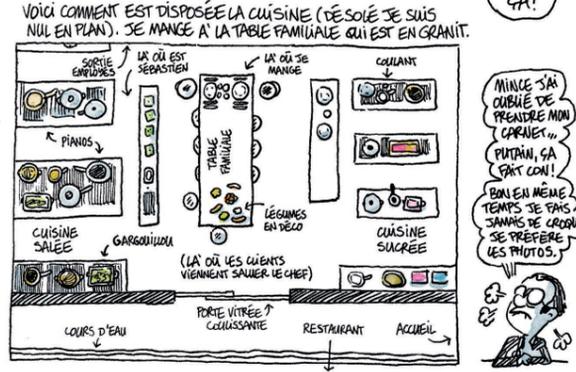
Sur ces entrefaites arrivent les différents thés, du Darjeeling au thé à la Fleur de lychee. Puis, c'est au tour du champagne et, bien sûr, de l'assortiment de délicats petits sandwiches (au poulet, au curry, au fromage, au saumon), mini-pâtisseries et scones tout frais, sans oublier crème fraîche, confiture et crème au citron pour les accompagner. L'*afternoon tea* à The Ivy est un appel à la gourmandise, aucun doute là-dessus.

# Un séjour (g)astronomique chez les Bras

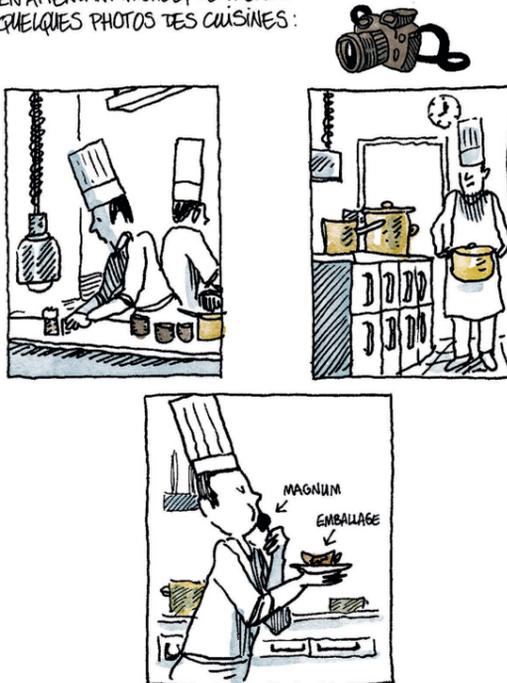
En visite à la Maison Bras, en Aubrac : Guillaume Long a rencontré Michel et Sébastien Bras. Il nous raconte en images son séjour entre plats exceptionnels, séances de cueillette et bonnes plaisanteries.

## SÉJOUR GASTRONOMIQUE EN AUBRAC

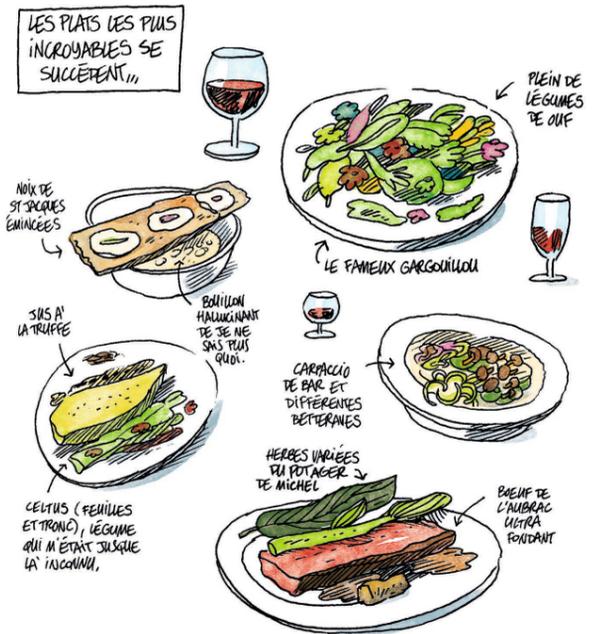
JUIN 2016, JE SUIS MANDATÉ PAR RELAYS & CHÂTEAUX POUR ÊTRE TOUT LE BIEN QU'ON SE PENSE FAIRE UN REPORTAGE DESSINÉ SUR LA MAISON BRAS À LAGUIOLE\* ET MÊME SI JE ME TATE QUATRE HEURES DE VOITURE POUR UN REPAS CROISEZ-MOI, IL Y A TES BOULOTS PLUS PÉNIBLES DANS LA VIE D'UN DESSINATEUR.



EN ATTENDANT MICHEL, JE PRENDS QUELQUES PHOTOS DES CUISINES :



JE MANGE CHEZ BRAS, EN COMPAGNIE DE MICHEL ET EN REGARDANT SÉBASTIEN... MÊME DANS MES RÊVES DE GASTRONOME LES PLUS FOUS, JE N'AURAIS IMAGINÉ UNE TELLE AVENTURE!



DEUX PLATS M'ÉMERVEILLENT PARTICULIÈREMENT: LE GARGOUILLOU QUI EST UN VOYAGE EN SOI, DES MONTAGNES RUSSES D'ÉMOTIONS ET LE COULANT QUI EST UN DESSERT INVENTÉ PAR MICHEL ET MAL RECOPIÉ DANS LE MONDE ENTIER...



POUR LE GARGOUILLOU, L'INSPIRATION M'EST VENUE DES BALADES QUE JE FAIS DANS LA RÉGION, EN M'INTÉRESSANT AUX PLANTES QUE JE TROUVAIS DANS LA NATURE... J'EN FAIS POUSSER LA PLUPART DANS MON POTAGER. C'EST QUAND MÊME PLUS PRATIQUE POUR LES RAMASSER! DEMAIN T'AS QU'À VENIR À LA CUEILLETTE, C'EST DE 6H30 À 8H!



Maison Relais  
& Châteaux :  
Le Suquet,  
Laguiolle, France

## TROIS CHOSES SUR LA MAISON BRAS:



### 1 LE SAC A DOS

ICI QUAND ON ACCUEILLE LES GENS QUI VIENNENT PASSER LA NUIT DANS UNE DE NOS CHAMBRES, ON MET PAS UNE BOUTEILLE DE CHAMPAGNE SUR LE LIT COMME GA SE FAIT D'HABITUDE MAIS, UN SAC A DOS ET UNE CARTE DE LA RÉGION, ON LEUR DIT "PROFITEZ DU GRAND AIR! BALADEZ-VOUS AUX AVENTOURS, REGARDEZ COMME C'EST BEAU ICI!"



### 2 LE COMPAGNON

A TABLE, ON GARDE SON COUTEAU PENDANT TOUT LE REPAS, COMME AVANT, QUAND LES BERGERS DE LA RÉGION RECEVAIENT UN COUTEAU A 10 ANS ET DEVaient EN PRENDRE SOIN TOUTE LEUR VIE, ON EST TRÈS ATTACHÉS A L'HISTOIRE DES OBJETS, AU RESTAURANT, DE LA TABLE FAMILIALE EN GRANIT OÙ L'ON MANGE EN CE MOMENT AU COQUETIER, QUE TU AS VU AU DÉBUT DU REPAS, TOUT EST CHARGÉ D'HISTOIRE!



### 3 LE PERSONNEL

SE SAIS PAS SI T'AS REMARQUÉ, MAIS C'EST PAS TRÈS BRUYANT EN CUISINE, ON A PAS BESOIN DE CRÉER POUR CUISINER, C'EST PAS PARCE QU'ON A TROIS ÉTOILES QUE C'EST OBLIGÉ D'ÊTRE LE STRESS! TU SAIS ICI EN PLUS LES EMPLOYÉS POINTENT,

LES PREMIERS PARTENT A 10H DU SOIR, LES DERNIERS VERS 11H30 DU MATIN, ILS ONT LEURS 35 HEURES ET DES SOIRS DE CONGÉ CONSECUTIFS ! BREF, ON A BEAUCOUP DE RESPECT POUR LES GENS QUI BOSSENT POUR NOUS, LES SOIRS LIBRES, ON ORGANISE MÊME DES RANDONNÉES OU DES CHEILLETES SAUVAGES ET DANS CES MOMENTS-LÀ, Y'A PLUS DE "PATRON" QUI TIENNE



## LE LENDEMAIN

S'ARRIVE AU JARDIN DE LAGARTELLE A 8H03 MAIS



LE JARDIN JOUXTE LA MAISON DE MICHEL, C'EST UNE SORTIE DE PETIT PRÉ ENTRETENU AVEC SOIN ET DIVISÉ EN PLUSIEURS PARCELLES REPRESENTANT CHACUNE UN PAYS DIFFÉRENT,



LES PLANTES PROVIENNENT DE RANDONNÉES, VOYAGES, CATEAUX, ETC, ELLES SONT UTILISÉES AU RESTAURANT ET SERVENT A L'ÉLABORATION DU GARGOUILLOU QUI EST DONC DIFFÉRENT A CHAQUE SERVICE!



SE REJOINTS MICHEL PEU APRÈS, IL DOIT RENDRE VISITE A SON PRODUCTEUR DE LENTILLES ET IL M'A PROPOSÉ DE L'ACCOMPAGNER:



## GUILLAUME LONG

Guillaume Long est diplômé de l'école des beaux-arts de Saint-Étienne. Il vit à Lyon, où il partage son temps entre la bande dessinée et l'illustration pour la presse. Il anime depuis 2009 un blog gastronomique pour Le Monde.fr intitulé « À boire et à Manger » dont trois volumes ont paru aux éditions Gallimard.

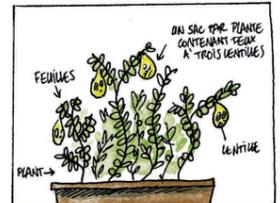
TU VOIS? ON BOSSE AVEC DES GARS COMME MIIII, BERNARD S'IL AVAIT PAS ÉTÉ LÀ IL Y A UNE TRENTAINE D'ANNÉES, EH BIEN ON NE CONNÂITRAIT PLUS LA LENTILLE BLONDE EN FRANCE! IL A SAUVÉ LA VARIÉTÉ! CE TYPE EST UN HÉROS!



OH OUI SI VOUS VOLEZ, J'AI UN PLAN DE LENTILLES POUR VOUS FAIRE VOIR COMMENT QU'ÇA POUSSÉ.

## LA LENTILLE AUBRAICOISE

(POUSSE COMME TOUTES LES LENTILLES, EN FAIT.)



AU RETOUR, MICHEL PREND LE VOLANT. IL CONDUIT COMME LES TRADITIONS: RAPIDEMENT, AVEC EFFICACITÉ TOUT EN PARLANT ASSEZ PEU.

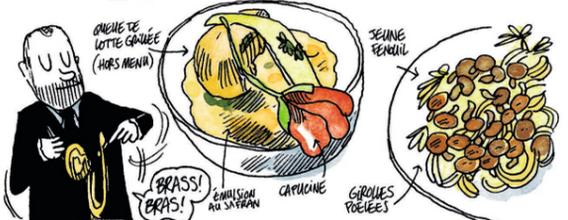
ÇA TE DIT DE MANGER AU RESTAURANT AVANT DE RÉPARER CHEZ TOI? SI ON ARRIVE ENTIÈRE, Ç'ARRÈGÈT!



JE PRENDS CONGÉ DE MICHEL ET RETROUVE LE TEMPS D'UN MENU "LÉGUMES" LA CUISINE DE SÉBASTIEN...



C'EST TOUJOURS MASSI SUBLINE...



COMMENT SE VAIS FAIRE POUR REPRENDRE UNE VIE NORMALE? TOUJOURS AUSSI DANS LES AUTRES RESTAURANTS? POUR MANGER AU QUOTIDIEN?



\* NON, JE PLAISANTE.

FIN.



◉ NOS ENGAGEMENTS  
PROTECTION DES OcéANS

# Soyons climato-acteurs !

Imaginez un hôtel avec un golf où les joueurs peuvent viser un ponton flottant et où toutes les balles tombées à l'eau se dissolvent après quarante-huit heures pour devenir de la nourriture pour poissons. Stupide ? Non, une pierre de plus à l'édifice d'une planète durable.

**ÉVACUONS D'EMBLÉE LES CLIMATO-SCEPTIQUES.** Leur courte vue, qui les amène à ne vivre qu'à travers ce qui les touche directement et dans l'instant, sans considération des lendemains qui déchantent, les éloigne chaque jour un peu plus du statut de citoyen responsable. Aucun scientifique digne de ce nom, où qu'il exerce sur la planète, ne remet en cause des phénomènes convergents de destruction de la planète par son pire ennemi : l'homme.

**RECONNAISSONS CÉPENDANT** que, face à l'ampleur du phénomène, la tâche de chacun peut sembler colossale, disproportionnée à l'échelle individuelle et que, au pied de la montagne, certains préfèrent laisser les institutions agir et fixer le cap. Erreur fatale. Le combat contre le réchauffement climatique est avant tout une affaire d'accumulation d'actions individuelles soutenues par des structures porteuses de solutions, parmi lesquelles hôtellerie et restauration ne sont pas en manque d'innovation et de responsabilité.

**ET OUI, LES BALLES DE GOLF** qui nourrissent les poissons du **Cliff House Hotel** ne sont pas des gadgets. Elles viennent compléter tout un dispositif qui a permis à l'hôtel d'adopter une charte environnementale stricte qui s'applique à la vie quotidienne de l'établissement. Du remplacement des ampoules par des leds, en passant par une toiture végétalisée qui réduit l'émission de CO<sub>2</sub>, et un parc de véhicules 100 % électrique, l'hôtel fait de son modèle vertueux un atout commercial.

**AU CHAPITRE DES PARADOXES** touristiques figure évidemment la lourde empreinte carbone laissée par les voyages en avion. Contournable ? Techniquement, tant que les avions ne tourneront pas aux bio-carburants, non. Mais compensable, sûrement, si l'on en juge par le fonctionnement de **Soneva Fushi**, complexe hôtelier de luxe situé dans l'atoll de Baa aux Maldives. La fondation Soneva utilise les principes de l'« investissement d'impact ». En 2008, elle introduit ainsi une écotaxe de 2 % sur le prix de la chambre et a récolté, aujourd'hui, plus de six millions

de dollars qu'elle a réinvestis dans des projets qui permettront d'économiser un million de tonnes de CO<sub>2</sub> pendant les sept prochaines années, compensant bien plus que son empreinte carbone totale.

**ET PUIS IL Y A CEUX** qui ne changent rien parce qu'ils ont déjà pensé à tout dès l'origine. C'est le cas du **Zarafa Camp** au Botswana, construit sans déranger un arbre avec des bois entièrement recyclés, conçu pour être entièrement alimenté à l'énergie solaire et où la filtration de l'eau potable limite sérieusement la consommation de bouteilles plastiques et le transport qui va avec.

**VOUS L'AUREZ COMPRIS**, si vous n'éteignez pas la lumière chaque fois que vous sortez de votre chambre et si vous gaspillez l'eau, toutes ces initiatives perdent leur sens commun. Mais ne doutons pas que la vertu se transmet. Parce que ces environnements-là induisent à coup sûr un comportement des clients qui ne se voient guère rompre cette chaîne qui parie sur le bien-être durable.

## PIERRE HIVERNAT

Pierre Hivernat est le rédacteur en chef du magazine en ligne *Alimentation Générale*. Il a écrit pour *Les Inrockuptibles*, *Médiapart*, *Libération* ainsi que pour le guide *Omnivore*.

## RUBRIQUES

▼ TRAVEL (EN)  
VOYAGE (FR)

Ⓛ TASTE OF  
À TABLE AVEC (FR)

◉ OUR COMMITMENTS (EN)  
NOS ENGAGEMENTS (FR)

© THE CONCIERGE (EN)  
LE CONCIERGE (FR)

## Instants



**DIRECTION DE LA PUBLICATION**  
Philippe Gombert

**RÉDACTRICES EN CHEF**  
Isabelle Mical  
Delphine Carreras

**DIRECTION ARTISTIQUE**  
Yorgo & Co

**COORDINATION ÉDITORIALE**  
Philippe Darblay  
François Moreno | Mise en page

## CONTRIBUTEURS

Vutheara Kham, Tamlin Wightman,  
Cambria Grace, Tarajia Morrell,  
Lauren Wells, Kristin Tice Studeman,  
Guillaume Long, Pierre Hivernat

## CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES

Vutheara Kham, Narbona Wine Lodge,  
Zeninho, La Grenouillère, Lauren Wells,  
Hostellerie de Levernois, Châteaux  
Cordeillan-Bages, Domaine d'Auriac,  
Laurent Parrault, Burg Schwarzenstein,  
Ellerman house, Delaire Graff Lodges &  
Spa, Hotel Les Mars, Auberge du Soleil,  
Santiago Rodriguez del Pozo,  
Hentley Farm Restaurant, Cambria  
Grace, Tarajia Morrell, The Ivy Hotel,  
Cliff House Hotel

## FABRICATION

Relais & Châteaux choisit des papiers  
issus de forêts durablement gérées.  
Impression : Advence

Conformément à la jurisprudence, la responsabilité de Relais & Châteaux® ne peut être engagée en cas d'erreur ou omission involontaire, malgré les soins et contrôles attentifs portés à la confection de ce magazine. Ce magazine est édité par Relais & Châteaux® SIRET FR 33 306 446 675 00010. 58-60, rue de Prony, 75017 Paris - France. Reproduction même partielle interdite.