

12 septembre 2022
Visiteurs unique: 1 538 000

<https://www.nouvelobs.com/voyage/20220910.OBS63022/3-adresses-epicuriennes-pour-prolonger-l-ete.html#modal-msg>

3 adresses épicuriennes pour prolonger l'été

Un domaine perché sur une falaise de craie près de Giverny, une maison gastronomique à Blois, un éco-resort en Belgique. Voici de belles adresses alliant plaisirs de la table et dépaysement



Un balcon sur la Seine, au Domaine de la Corniche



D'abord la vue : champêtre et joliment carte postale. A moins d'une heure de Paris, non loin de Giverny, voici une adresse comme on les aime, où l'on peut aussi bien télétravailler au calme que buller le week-end. Perché sur une falaise de craie, le Domaine de la Corniche domine les méandres de la Seine. Il a été construit en 1908 par le roi belge Léopold II dans le but d'y accueillir ses amours avec Blanche de Vaughan. Aujourd'hui, le site dispose d'une quarantaine de chambres et surtout de deux bonnes tables. Le Panoramique (menu 3 plats à partir de 59 €, pour le déjeuner) tenu par le chef étoilé Gaëtan Perulli, propose une cuisine précise, issue des produits des producteurs du coin (légumes racines confits, Saint-Jacques de la baie de Seine, agneau fermier...). Même démarche au bistrot le 20 du Domaine (plat du jour à 15 €), pour s'offrir un déjeuner sur l'herbe, dans une ambiance maison de famille. La cuisine canaille de Valentin Petrov se marie à merveille avec les vins de copains de Benoît Pilon. Ajoutez à cela une piscine, un spa et même une salle de cinéma.

Le goût de Fleur de Loire, à Blois



(ALEXANDRE MOULARD)

Des vins naturels de Cheverny des frères Puzelat, les poissons de Loire de Sylvain Arnoult, du fromage de chèvre de la ferme de Bréviande... Le « chef paysan » Christophe Hay sait choisir ses producteurs et vient d'ouvrir Fleur de Loire, une « maison gastronomique » nichée dans un ancien hospice du XVII^e siècle, ouvert sur les paysages de la vallée de la Loire. Le lieu a été décoré, dans des tons minéraux, par l'architecte d'intérieur Caroline Tissier et comprend 44 chambres, un restaurant gastronomique (à partir de 98 €), une autre table baptisée Amour Blanc (à partir de 75 € le menu). On y déniche aussi un kiosque à pâtisseries (comptez 5 € le paris-brest), un bar et une épicerie. L'écoresponsabilité est ici partout – du lit à l'assiette, de la cueillette des légumes anciens, aux gels douches fabriqués par une savonnerie locale. Sans y dormir forcément à moins de se faire très plaisir (la chambre cinq étoiles est à partir de 288 €), l'endroit vaut la halte gourmande, même pour un simple tea time.

L'appel de la forêt à Antoing, en Belgique



Une escapade low carbone dans cet éco-resort baptisé Your Nature, au cœur des 280 hectares de lacs et forêts, du bois de Péronne, en Belgique, à 25 minutes de Lille. Ce vaste projet environnemental a ouvert ses portes en juillet dernier et est porté par le prince Edouard de Ligne-La Trémoille, *himself*. On y découvre diverses cabanes contemporaines sur pilotis et dans les arbres, à l'image de ce loft design et perché, imaginé par l'atelier d'architecture MW. Pour la bonne nouvelle, deux piscines chauffées sur le site et des dizaines d'activités *outdoor* viennent compléter l'offre. Sans oublier la bonne food locavore du jeune chef Logan Depuydt, révélé par l'édition 2022 de « Top Chef » (plats entre 12 et 23 €).