



TIJRE

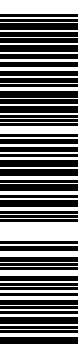
N°20

Immersif. Expérimental. Local

VOYAGE VOYAGE

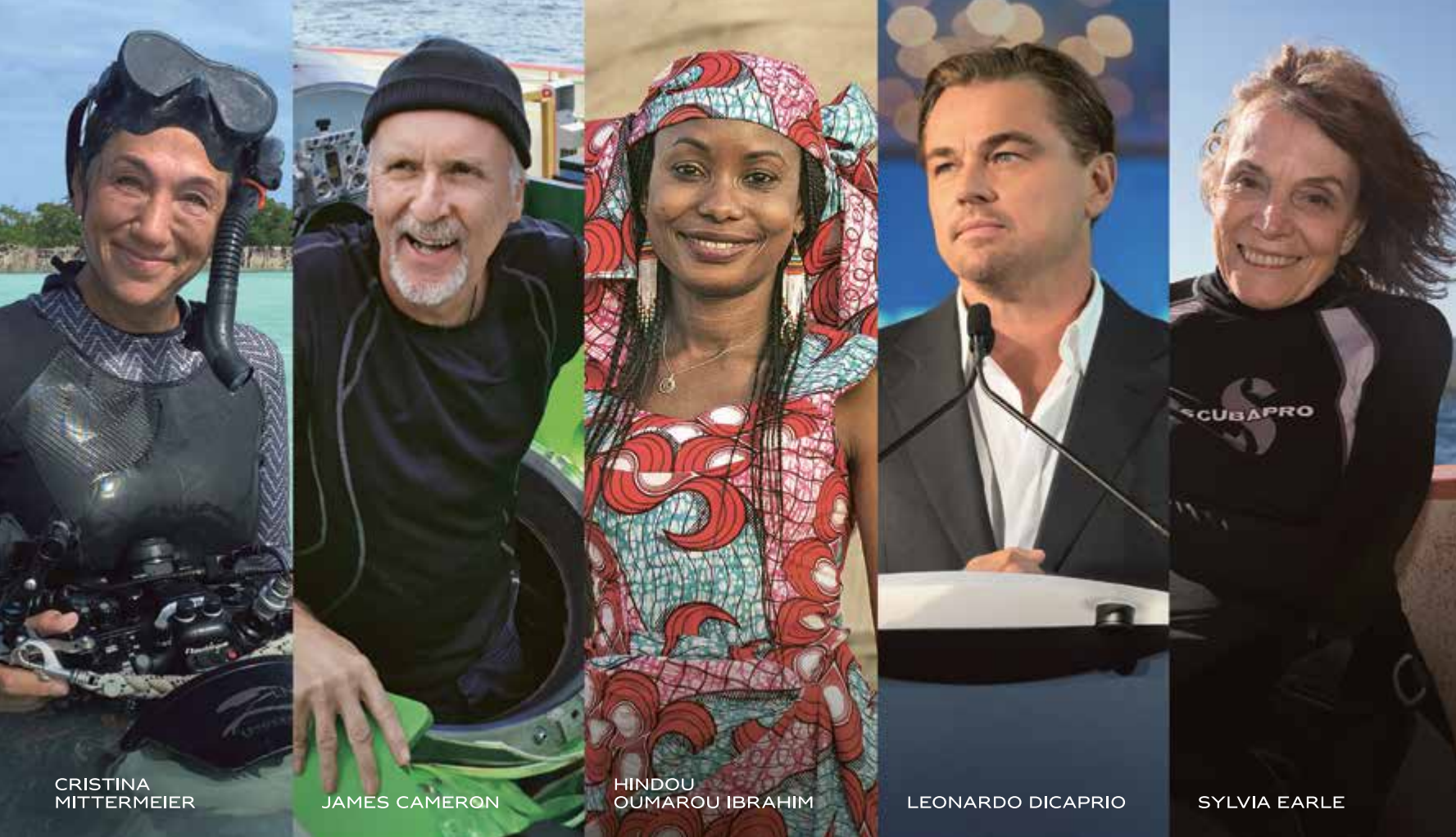
TROUVER
REFUGE

Capri
Suisse
Auvergne
Somerset
Malte
Slovénie



L 12083-20-F-15,00 € - RD





REACH FOR THE CROWN*



DEPUIS 1976, ROLEX SOUTIENT CELLES ET CEUX QUI PRÉSERVENT LA PLANÈTE.



L'EXPLORER



* VISER LA COURONNE

VALEURS REFUGE

Ces derniers mois, deux mots se sont imposés dans les conversations, les analyses économiques et les pages des journaux : valeurs refuge. Des repères vers lesquels on se tourne lorsque l'époque devient incertaine. Des formes de stabilité lorsque le monde semble vaciller.

Mais qu'en est-il du voyage ? Existe-t-il aussi des destinations refuge ? Des territoires capables d'offrir autre chose qu'un simple dépaysement : une respiration, un ancrage, une manière de retrouver une juste mesure du temps ?

Dans un monde traversé par les tensions géopolitiques, les crises successives et l'accélération permanente des rythmes de vie, nous avons ressenti l'envie de ralentir. De battre en retraite, non comme un abandon, mais comme un choix. Faire un pas de côté pour mieux observer et revenir à l'essentiel.

Cette saison, nous sommes restés en Europe.

Nous sommes partis à Capri, bien au-delà de son image de carte postale ; un refuge historique d'artistes et d'intellectuels, dans une île qui conjugue beauté spectaculaire et intimité.

En Suisse, où nous avons pris de la hauteur dans un refuge suspendu à plus de 3 000 mètres d'altitude, où le silence finit par devenir matière.

Puis en Auvergne, au cœur des volcans et des savoir-faire ancestraux, comme ceux d'Apoticari, une marque de cosmétique qui puise dans les carrières d'argile et les plantes locales.

La Slovénie, qui s'est imposée comme une évidence, entre Adriatique, vignobles et Alpes juliennes. Puis un détour par le Somerset, dans une ancienne auberge de la campagne anglaise réinventée par le chef Merlin Labron-Johnson où la cuisine devient le prolongement naturel du paysage et un dialogue constant avec les producteurs des alentours.

Dernière étape à Malte, sur les chemins empruntés depuis des siècles par les pèlerins, entre collines et anciennes carrières, où l'île révèle une temporalité presque méditative.

Des îles, des montagnes, des campagnes, des chemins. Autant de refuges différents. Des lieux qui ne promettent ni performance ni accomplissement, mais quelque chose de plus rare : la possibilité de ralentir, d'observer et d'habiter pleinement le moment présent.

Nous avons voulu vous partager ces lieux qui nous offrent, l'espace de quelques jours ou de quelques semaines, ce dont nous manquons souvent le plus : du temps, de l'attention et un sentiment durable de continuité.

Texte Fabien Guyon
& Evane Haziza-Bonnamour



PICNIC+

pique-nique, camping, bivouac...



nomade, confortable, durable
MADE IN FRANCE



SOMMAIRE

PHOTO DE COUVERTURE /
VALENTIN RUSSO

8 /
CONTRIBUTEURS

12 /
NEWS
DESIGN DESIGN

20 /
NEWS
NEWSPAPER

24 /
NEWS
MANGER MANGER

30 /
PLONGEON
CAPRI,
GÉOGRAPHIE D'UN ÉTÉ

44 /
PLAYLIST
GIMME SHELTER

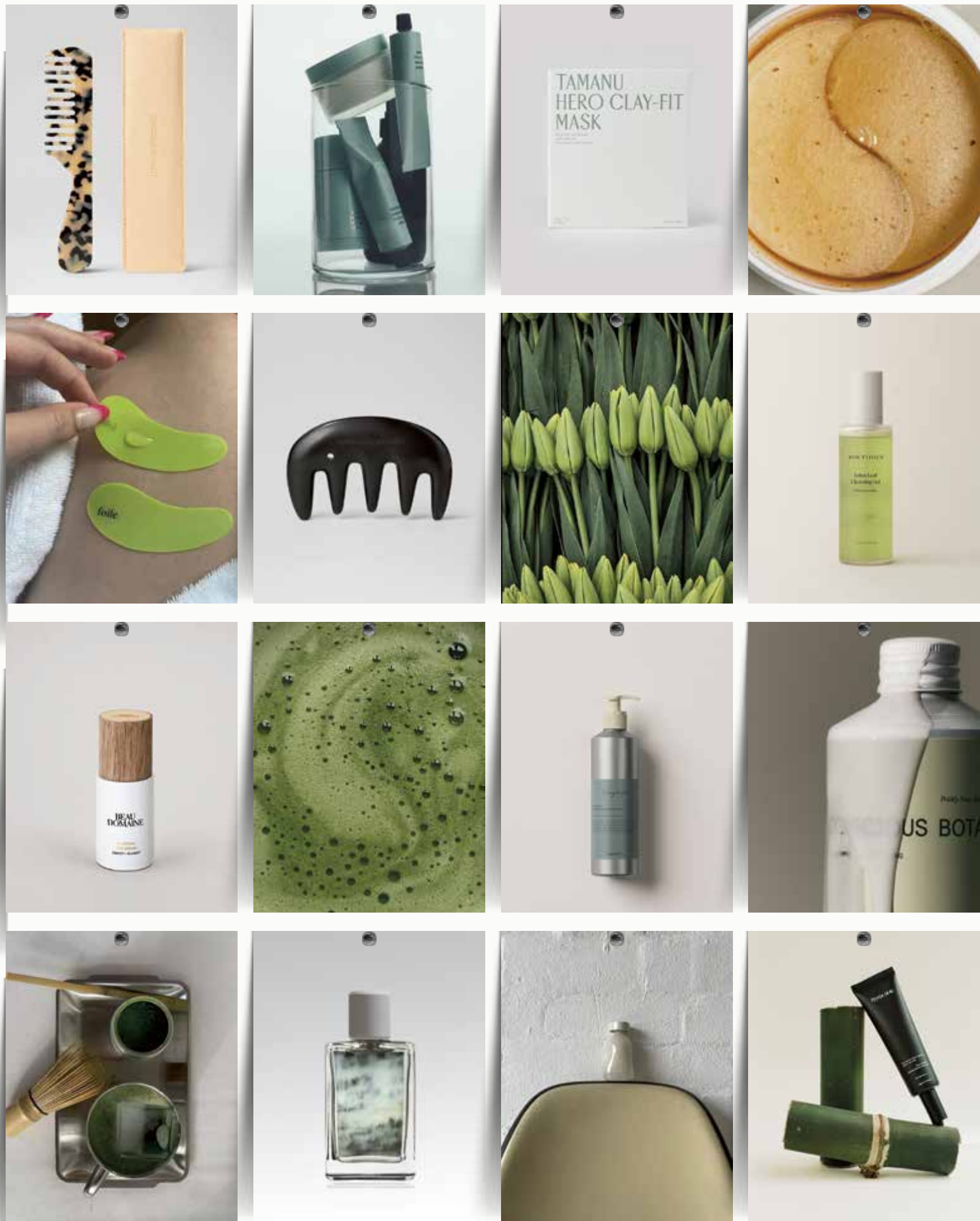
46 /
EN MONTAGNE
LA SUISSE
CÔTÉ REFUGE

60 /
CONCIERGERIE
LES DAVIDS,
L'ART DE VIVRE LE LUBERON
AUTREMENT

N°20

VOYAGE VOYAGE





SOMMAIRE

64 /	DANS LES VOLCANS
L'Auvergne, une grande région aux petits trésors	
78 /	LIBRAIRIE
La sélection des livres du magazine	
80 /	ROADTRIP
Entre Alpes et Adriatique, les détours slovènes	
94 /	EN CUISINE
Les goûts du Somerset	
108 /	INSULAIRE
Malte, refuge en beauté	
124 /	CARNET D'ADRESSES





Pierre-Olivier Guillet
@poguillet

Un diplôme en poche de l'ENS Louis-Lumière, Pierre-Olivier se fascine pour la vidéo et la lumière. On le retrouve dans des univers aussi variés que l'outdoor ou l'hospitalité. Il nous a accompagnés pour une virée en Suisse, entre le Jura des Trois-Lacs et le Valais. Prêt à tout, il a gravi les 3 000 mètres en ski de randonnée pour trouver le refuge parfait de la cabane des Becs.



Louise Conesa
@louiseconesa

Journaliste et photographe indépendante, Louise part à la quête du beau et du bien fait. Avec une prédilection pour l'art de vivre et le design, elle est à l'affût des nouvelles tendances et dresse les portraits des talents des quatre coins du monde. De retour à Paris, après avoir résidé à Barcelone, on l'a embarquée dans un voyage au cœur des volcans d'Auvergne.



Daniel Fernandez
@_phoungry

Originaire du Venezuela, Daniel s'est pris de passion pour la photographie dès son arrivée à Paris, en 2014. Ancien chef gastronomique dans de grands restaurants de la capitale, il a décidé d'écrire une autre page de sa vie en se consacrant à corps perdu dans le 3^e art. Pour sa nouvelle collaboration avec Voyage Voyage, Daniel conte son périple en Auvergne, en images, entre Cantal, volcans et demeures historiques.



Olivia Thébaut
@oliviathebaut

Originaire d'Aix-en-Provence, la directrice artistique et photographe Olivia Thébaut a suivi son intuition et son goût pour l'image. Autodidacte, elle capture les grands espaces aussi bien que les intérieurs avec douceur et contemplation. Elle nous surprend par ses clichés insulaires de Malte. L'eau et la nature sont, pour sûr, ses terrains de prédilection. Elle nous livre des instantanés à travers un chemin de Compostelle, sur les îles de Malte et Gozo.



Alexander Barlow
@alexanderbarlow

Alexander Barlow est photographe indépendant et rédacteur-éditeur primé dans la production de contenus multiplateformes. Cet Anglais a du flegme, toujours souriant et partant pour découvrir une ville en sillonnant les rues du matin au soir, appareil à la main. Il a pour habitude de chroniquer des reportages voyage dans de nombreux endroits dans le monde. Pour ce numéro, nous l'avons entraîné avec nous, non loin de chez lui, dans le Somerset, en immersion avec le chef Merlin Labron-Johnson.



Valentin Russo
@_valentinrusso

Basé à Paris, Valentin Russo est photographe et directeur artistique. Familier des univers mode et éditoriaux, il compose des images où la lumière, la couleur et le sens du détail occupent une place centrale. Derrière cette esthétique maîtrisée se cache un amateur assumé d'Eros Ramazzotti, bande-son de ses souvenirs d'enfance passée dans le restaurant de son père italien. Cette fois, nous l'avons emmené hors de son terrain de jeu habituel : en Slovénie. Entre sommets des Alpes juliennes, lacs, côte Adriatique et vignobles à la frontière italienne, il pose son regard sur un territoire où la nature et les locaux deviennent le principal sujet.



Thea Caroline Sneve Løvstad
@theasnevelovstad

Thea Caroline Sneve Løvstad est une artiste norvégienne dont le travail se concentre principalement sur la photographie argentique. À travers ses images, elle s'intéresse aux jeux de lumière, aux atmosphères et aux émotions qui se dégagent de ses sujets. Aujourd'hui installée en Sicile, elle développe un regard marqué par les paysages méditerranéens et leur lumière singulière. Pour cette série, nous l'avons suivie à Capri, d'est en ouest, au fil des escaliers et des ruelles de l'île, à la découverte de ses villas, de ses contrastes et de son rythme de vie.



Julien Thèves
@julientheves

Né à Strasbourg, grandi entre l'océan et les collines du Pays basque, Julien Thèves vit à Paris depuis de nombreuses années sans jamais perdre le goût du départ. Journaliste voyage, auteur de cinq livres – bientôt six –, il promène sa curiosité des grandes métropoles aux campagnes les plus discrètes. S'il aime collectionner les histoires, c'est celle des lieux, des paysages et des hommes qu'il croise qui l'inspire le plus. Pour ce dossier consacré à Malte, il a suivi ce fil qui relie culture, mémoire et voyage dans cet archipel au centre de la Méditerranée.

DEFENDER

VOTRE MEILLEUR ALLIÉ

Proposé avec une taxation avantageuse afin que vous puissiez vous imposer sur tous les terrains, le Defender Hard Top vous accompagne dans votre quotidien de professionnel.



5 ANS
GARANTIE

Modèle présenté : Defender 90 Hard Top D250 AWD AUTOMATIC MHEV. Consommation de carburant en cycle mixte l/100 km (WLTP) : 8,3 à 9,0. Land Rover France. 509 016 804 RCS Nanterre.

Au quotidien, prenez les transports en commun. #SeDéplacerMoinsPolluer

DESIGN DESIGN



Photos : Voyage Voyage

JONOJÉ, MAISON MANIFESTE

À Bruges, les adresses les plus désirables ne ressemblent plus vraiment à des hôtels. Jonojé, imaginé par le studio belge LOHO dans une ancienne fabrique de brosses, brouille volontairement les lignes entre maison d'hôtes ultra-design, galerie confidentielle et manifeste esthétique. Derrière cette bâtisse classée de 1 000 m², bordée d'un vaste jardin, six suites de 75 m² plongent les

visiteurs dans l'univers très contrôlé du duo Karel Loontjens et Jo Hoeven : murs en enduits organiques, structures en bambou, lavabos en argile sculptée, interrupteurs en céramique et baignoires façonnées d'un seul bloc deviennent ici des objets presque contemplatifs. Le lieu fonctionne comme un showroom habitable où chaque détail – du sol graphique conçu à partir

de résidus d'argile au petit déjeuner végétarien servi en suite avec pain au levain maison et produits d'artisans locaux – participe à une idée singulière du luxe : discret, tactile et durable. Même les vélos mis à disposition et les itinéraires personnalisés semblent pensés pour prolonger cette esthétique. À Jonojé, le design ne se regarde pas seulement, il s'habite. E.H.B.

HAROLD MOLLET OUVRE UN BUREAU MODERNISTE

Dans le Marais, derrière une façade discrète du 3^e arrondissement, Harold Mollet ouvre un espace à son image : précis, radical et silencieux. Quelques mètres carrés à peine, baignés de blanc, qu'un angle de pierres brutes vient réchauffer telle une ruine domestique. Ici, le design se regarde moins comme un manifeste que comme une archéologie du geste. Une chaise pivotante de Tom Dixon – dessinée en 1988 à Londres à partir d'éléments récupérés chez un ferrailleur et un cuisiniste – dialogue avec

les structures expérimentales de Gruppe X99, et une bibliothèque noire tout en acier. Plus loin, les pièces de Heinz Witthoeft – architecte, artiste et designer – déploient leurs systèmes d'assemblage rigoureux, entre table, bougeoir et assise de la collection Tail 14. Sans oublier sa pièce signature, la lampe Teli d'Achille & Pier Giacomo Castiglioni de la fin des années 50. Harold Mollet compose ainsi un paysage épuré, où chaque objet semble porter la mémoire de sa propre époque. E.H.B.



Photo : Nolwenn Pernin

LE CHIC CALME DU BAYERISCHER HOF

À Bayerischer Hof, les habitués regardent autant le ballet du lobby que la carte du restaurant. Institution munichoise depuis plus d'un siècle, l'hôtel appartient toujours à la famille Volkhardt, désormais mené par Innegrit Volkhardt, quatrième génération aux commandes. Depuis quinze ans, elle orchestre avec Axel Vervoordt une transformation discrète mais décisive. Le décorateur belge, célèbre pour ses intérieurs épurés et sa clientèle ultra-select, signe ici un chantier rare : il accepte peu de projets commerciaux. Son nouveau lobby, entièrement repensé cette année, joue les contrastes entre monumentalité et douceur, matières naturelles, lumières tamisées et volumes ouverts sous une coupole majestueuse. Même esprit dans les chambres, où bois patinés, textiles sobres et lignes nettes remplacent l'ostentation classique des grands hôtels historiques de la ville. Le résultat nous propulse dans une adresse qui réussit à rester grandiose sans jamais devenir intimidante. E.H.B.



Photo : Voyage Voyage



Photo : Cécile Rosenstrauch

KØGE DESIGN MET LA LUMIÈRE AU CARRÉ

Ni tout à fait sculpture, ni vraiment luminaire au sens domestique classique, la Boxing Ring Lamp 081 s'installe dans cet entre-deux que le design contemporain affectionne : celui de l'objet manifeste, autant signe que fonction. Elle revendique une présence, presque une posture, dans l'espace. Chez KØGE Design, ce basculement vers l'édition n'a rien d'anecdotique. Il traduit une volonté plus large de sortir du registre de la pièce isolée pour penser des familles d'objets comme on

compose une grammaire. Ici, la lumière devient prétexte à récit et, le sport, une matrice formelle plus qu'une simple référence esthétique. Dans cet aller-retour permanent entre contrainte et souplesse, entre structure apparente et illusion de légèreté, la lampe assume une forme de théâtralité contenue. Objet-frontière, elle dit quelque chose d'un design contemporain qui ne se contente plus d'éclairer ou d'équiper, mais qui met en scène ses propres conditions d'apparition. E.H.B.

LE WELLNESS,
VERSION GRAND HÔTEL

Au Peninsula London, le wellness se pratique tel un art de la retraite. Ouvert fin 2023, le centre de Spa & Wellness – imaginé par Peter Marino – déploie sur deux étages un luxe feutré, pensé moins pour impressionner que pour ralentir le tempo. Au cœur du décor, une piscine de 25 mètres installée dans un spectaculaire espace souterrain à double hauteur : mosaïques aux paysages apaisants, lumières modulées comme un faux lever de soleil

londonien, musique diffusée sous l'eau pendant les longueurs. Autour, cabanes semi-privées, studio Technogym ultra-design et cabines de soins où les protocoles de Margy's Monte Carlo croisent les rituels ayurvédiques de Subtle Energies. Même les thérapeutes maison – acupuncteurs, ostéopathes ou experts craniosacraux – participent à cette mécanique du bien-être ultra-premium, calibrée avec la précision d'une horlogerie suisse. E.H.B.



Photo : Voyage Voyage



Photos : Voyage Voyage

UN NOUVEAU REFUGE
EN MÉDITERRANÉE

Aux Roches, la Méditerranée semble commencer dès le seuil des chambres. À Aiguebelle, sur la commune du Lavandou, l'hôtel surgit de la roche comme la proue d'un navire tourné vers le large. La pierre rousse, brute et minérale, dialogue avec le bleu profond de la mer. Des escaliers bordés de succulentes descendent vers les terrasses suspendues au-dessus de l'eau. Derrière cette silhouette moderniste se cache une adresse mythique de la Côte d'Azur. Depuis les années 1930, le lieu

aurait accueilli Winston Churchill, Lauren Bacall, Françoise Sagan ou encore Thomas Mann, qui évoquait régulièrement l'endroit dans ses écrits. Racheté en 2010 par Delphine André, entrepreneure dans le transport et passionnée d'hôtellerie, l'établissement renaît après dix années de travaux. Aujourd'hui, les 40 chambres regardent toutes la mer. Design minimal, inspiration navale, salles de bain en terrazzo, terrasses privées ouvertes sur la piscine et l'horizon. Le spa prolonge cette

sensation de retraite méditerranéenne. Entre soins, hammam et espaces de repos tournés vers la mer, l'endroit joue la carte d'un luxe discret où le silence n'est interrompu que par le bruit des vagues. Membre des Relais & Châteaux, l'hôtel mêle lignes des années 50 et 60, œuvres d'art sur les cour-sives et atmosphère feutrée. Sur le toit, L'Oursin, la table déjà étoilée des chefs Antoine Gras et Benoit Gornard, prolonge cette élégance médi-terrannée entre bleu, blanc et embruns. F.G.



Photo : Voyage Voyage

UN ART DE VIVRE À LA PROVENÇALE

Face au mont Ventoux, l'Hôtel Crillon le Brave cultive plus que jamais son art de vivre provençal. Repaire cinq étoiles de la collection Maisons Pariente, cet hôtel-village – disséminé dans les ruelles du vieux bourg – rouvre cette saison avec un nouveau souffle, sans rien perdre de son âme. Pour 2026, trois maisons historiques supplémentaires ont été restaurées, ajoutant neuf chambres inédites pensées comme des refuges intimes. Orchestrée par

l'architecte d'intérieur Margaux Perrin – dans la continuité du travail de Charles Zana –, la rénovation affirme une Provence douce et solaire. Palette ocre et sauge, tissus signés Antoinette Poisson et Colefax & Fowler, mobilier chiné par les fondatrices de Maisons Pariente : ici, l'ancien dialogue avec des lignes plus contemporaines. Les chevets en céramique du Beaujolais, les bancs de lit en bois, les tomettes vieilles et la pierre beige de Crillon

ancrent chaque chambre dans son territoire. Autre nouveauté, la Maison Tilleul accueille désormais un espace culinaire pensé comme un lieu de partage, dédié aux ateliers de cuisine, retraites bien-être et activités familiales. Plus qu'une réouverture, l'Hôtel Crillon le Brave affirme son identité de refuge hédoniste, où l'on vient ralentir, se reconnecter et prendre soin de soi, notamment au spa réinventé, avec hammam, sauna et jacuzzi. F.G.

Ruinart

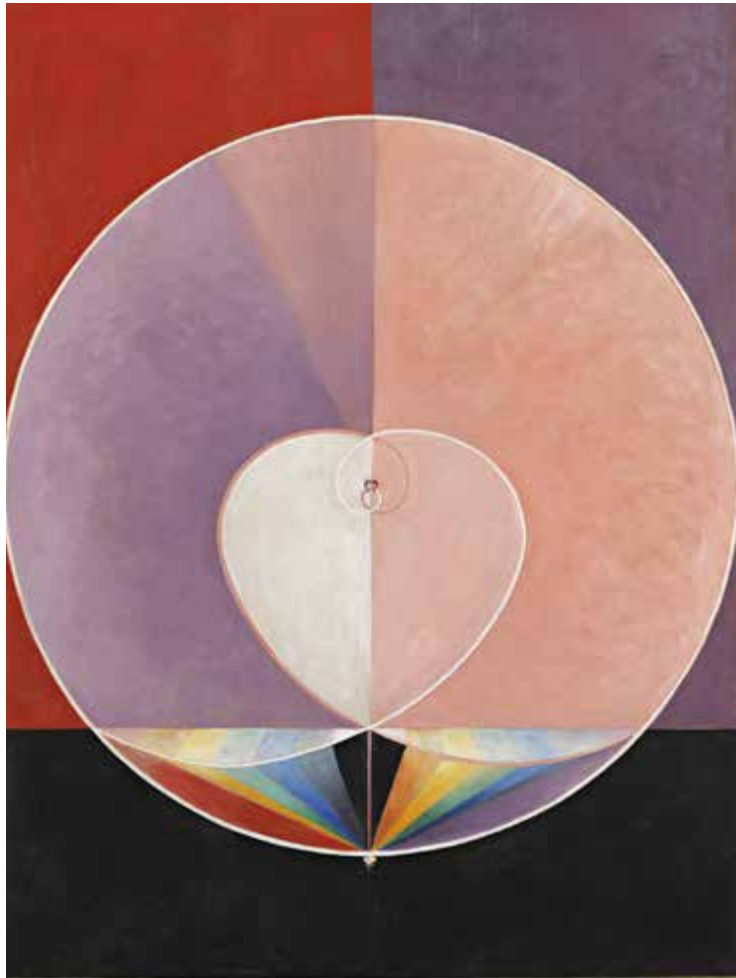
CULTIVER L'HARMONIE

Un savoir-faire né il y a près de 300 ans,
d'une relation singulière avec la nature.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

NEWS NEWS



Colombe, n°2, 1915 / By Courtesy of the Hilma af Klint Foundation
Photo : Moderna Museet, Stockholm

VISION D’UNE
FEMME SUÉDOISE

Sous la verrière du Grand Palais, les couleurs d'Hilma af Klint semblent flotter. Des spirales safran, des cercles cobalt, des pétales géométriques immenses : devant *Les Dix Plus Grands*, on entre dans la vision de l'artiste suédoise qui dévoile ici sa formidable œuvre, conçue

dès 1906, bien avant Kandinsky ou Malevitch. L'exposition, imaginée avec le Centre Pompidou, raconte cette femme qui menait une double vie : peintre académique le jour, exploratrice des mondes invisibles la nuit. Nourrie de spiritisme et de théosophie, Hilma af Klint peignait

comme on capte un message venu d'ailleurs. Dans les salles baignées de lumière, ses motifs organiques et ses aplats vibrants dialoguent avec le silence du Grand Palais. Une traversée hypnotique, presque mystique, qui réécrit l'histoire de l'abstraction. F.G.

VILLES EN COLLECTION

Entre Paris et New York, le studio de design graphique et de branding Saint-Lazare s'associe aux éditions Gallimard pour lancer Portraits de ville, une collection de livres de photographies en forme de cartes blanches. À chaque volume, un artiste, confirmé ou émergent, est invité à porter son regard sur la localité de son choix : Le Caire, Lisbonne, Naples et au-delà. Il en résulte des narrations visuelles libres, où la ville évolue en matière intime, traversée de souvenirs, de lumières et de rythmes. Une poésie urbaine, fragmentaire, qui compose une cartographie sensible du monde contemporain. Un voyage éditorial où chaque endroit devient récit, en écho aux artistes et aux images. E. H. B

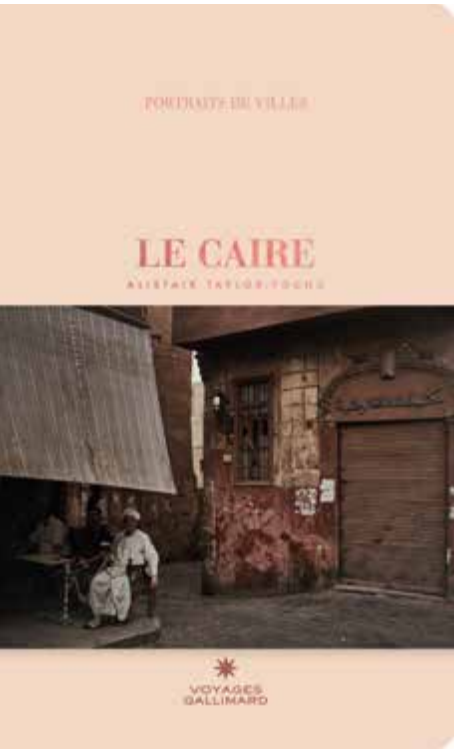
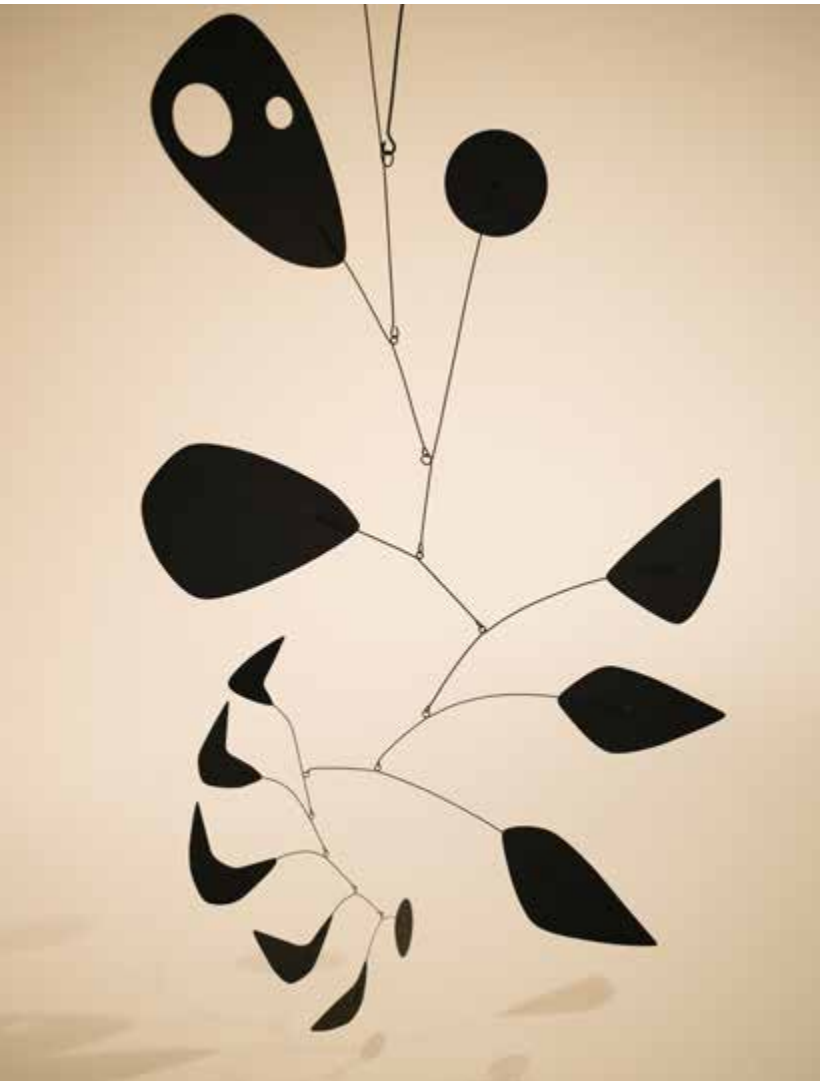


Photo : Alistair Taylor-Young



Black Widow, 1948 / Photo : Cécile Rosenstrauch

CALDER SOUS
TOUTES SES FORMES

Dans les voiles de verre de la Fondation Louis Vuitton, les mobiles d'Alexander Calder semblent respirer. Suspendues dans l'architecture de Frank Gehry, leurs formes noires, rouges ou blanches avancent lentement dans l'air, comme des oiseaux mécaniques. L'exposition retrace un demi-siècle de création et révèle un Calder funambule, toujours en mouvement. On commence dans le Paris des années 1920 avec le mythique *Cirque Calder* : des acrobates miniatures en fil de fer, manipulés à la main, qui fascinèrent Miró, Léger ou Mondrian dans les ateliers de Montparnasse. Puis viennent les portraits dessinés dans l'espace, les stables monumentaux et surtout ces mobiles qui captent le moindre souffle. Ici, la sculpture ne tient jamais en place. Au fil des salles, entre bijoux, gouaches et constellations suspendues, Calder transforme la matière la plus humble en poésie aérienne. F.G.

LES 800 PLUS HAUTS
REFUGES DES ALPES

Il existe des livres qui donnent envie de lever les yeux vers les sommets avant même d'en tourner la première page. *Les 800 plus hauts refuges des Alpes*, signé par le trailer et architecte Anthony Felber, appartient à cette catégorie rare. À mi-chemin entre inventaire amoureux et récit de terrain, l'ouvrage dresse la cartographie sensible des refuges perchés, ces abris suspendus entre ciel et roche, où l'on vient autant pour dormir que pour comprendre la montagne. Felber, qui connaît la haute altitude en coureur comme en bâtisseur, en révèle les lignes, les usages, les histoires. Pensé pour les passionnés de randonnée et de trail, mais aussi pour les amateurs de patrimoine alpin ou les simples curieux, le livre compose une autre géographie des Alpes : habitée, fragile, profondément humaine. E.H.B.



Photo : Hachette

LES MOULINS,
VINGT ANS AU FIL DE L'ART

Vingt ans déjà pour Les Moulins, le premier espace français de GALLERIA CONTINUA. Nichée dans l'ancien moulin à papier de Boissy-le-Châtel, cette friche industrielle de 30 000 m² est devenue un lieu où la création contemporaine se déploie en grandeur et en liberté. Depuis 2007, artistes et publics dialoguent au fil d'expositions in situ, de projets

avant-gardistes et d'un programme d'éducation artistique inédit. À l'occasion de cet anniversaire, la galerie réunit figures de l'art et de la culture qui ont tissé avec Les Moulins un lien singulier. Entre architecture industrielle, paysages de la Brie et œuvres majeures, le site confirme sa vocation : être un territoire où l'art se vit et se partage. E.H.B.



Crédit :
Elizabet Cerviño
«Consumación»
2017
59 glass bowls, rain water
variable dimensions
Unique work

Photographe: Oak Taylor-Smith



Photo : Ruinart / Florie Berger

L'ART DES REFUGES
EN CHAMPAGNE

Dans la lignée de ses *Conversations avec la Nature*, la Maison Ruinart invite cette année le Japonais Tadashi Kawamata à investir le domaine du 4, rue des Crayères. Né à Hokkaido et partageant sa vie entre Paris et le Japon, l'artiste poursuit ici son dialogue

sensible avec le paysage. Fidèle à sa pratique du travail in situ, loin du confort du studio, Kawamata s'est immergé dans les jardins rémois, jusqu'à y dormir, pour en saisir les vibrations, la lumière et les mouvements du vivant. De cette immersion ont

germé trois œuvres en bois de pin – Cabane, Nid et Observatoire – pensées comme des refuges ouverts sur la nature. Une bouteille inversée en bois s'intègre également à cet écrin naturel et culturel en accès libre, où l'art devient un poste d'observation. F.G.

MANGER MANGER



PARIS 1^{ER}, VERSION MÉDITERRANÉENNE

Derrière la Bourse de Commerce, à l'écart du tumulte policé de la rue Saint-Honoré, Lotta s'installe comme une adresse que l'on aimerait garder pour soi. Après plusieurs années passées dans les grandes maisons, notamment auprès de Yannick Alléno chez Prunier, Charlotte Bereaud

quitte les codes du luxe hôtelier pour retrouver ce qui lui manquait : le rythme du service, la proximité des habitués, un lieu à taille humaine. Lotta raconte cette envie d'une hospitalité plus instinctive, traversée d'influences méditerranéennes. À table, des cavatelli aux asperges vertes, menthe

fraîche et citron confit arrivent couverts de pecorino, tandis qu'un crudo de bonite, relevé d'un jalapeño précis et de radis blanc, impose une légèreté presque saline. À l'heure du déjeuner, la terrasse capte juste ce qu'il faut de soleil. Le reste tient dans l'équilibre. E. H. B.





Photo : Voyage Voyage

GOÛTER LE VIETNAM DANS LE 9^E

Dans la rue de Rochechouart, Bep ressemble à une petite échoppe vietnamienne posée au milieu du 9^e. Stores rayés, tabourets en plastique coloré, cuisine ouverte : l'adresse joue la carte d'une gastronomie populaire et chaleureuse. Après Sobremesa, Marie et Antoine Nguyen rendent hommage à l'héritage familial. Leurs parents

tenaient Maï Lan, restaurant vietnamien du 15^e arrondissement, et leurs carnets de recettes sont devenus la base du projet. Ici, la spécialité est le com tam, assiette emblématique du sud du Vietnam : riz blanc, grillades, pickles, concombre, terrine vietnamienne, peau de porc et poudre de riz grillé. Le soir, les plats se partagent dans de

grands paniers. Mention particulière pour le ca chien, poisson frit à rouler dans une feuille de riz avant de le tremper dans la sauce de son choix. Côté cave, Émilien et Nathan proposent une sélection de vins nature. Même un autel dédié au génie du foyer a trouvé sa place, pour bénir chaque service avant l'ouverture. F. G.

PAUSE AU PIED DE LA BLUE TOWER

Au pied de la Blue Tower, Bleu Bruxelles s'installe comme une halte ouverte à toutes les heures du jour : petit déjeuner, lunch, café, pause sucrée ou moment de répit dans le flux de la ville. Imaginé par Marie Convent et Charlotte Lories, le lieu s'inscrit dans une esthétique de la simplicité assumée. L'espace, lumineux et dépouillé, s'adoucit par un mobilier en bois. Une chaleur discrète contraste avec la rigueur des lignes, comme pour mieux inviter à la pause. On y vient autant pour travailler que pour s'attarder, porté par une atmosphère calme, presque suspendue. La signature de la maison, Bleu Bergamot, donne le ton : thé noir à la bergamote, myrtilles, spiruline et lait de coco. Une boisson qui joue les équilibres, entre fraîcheur végétale et douceur lactée, et prolonge l'identité du lieu : minimaliste, attentive, légèrement hors du temps. E. H. B.



Photo : Voyage Voyage

NIWA, BOULANGERIE À L'ESPRIT BELLE ÉPOQUE

À l'angle de la rue Vaneau, dans le 7^e arrondissement, cette boulangerie centenaire s'offre une nouvelle vie. Ouverte en 1910, peu après la construction de l'immeuble, elle a conservé l'essentiel de son décor d'origine : lambris de marbre rehaussés de guirlandes de bronze, plafond peint figurant un ciel et grilles de présentation du pain toujours en place. Classée Monument historique, la boutique a vu sa devanture et son intérieur protégés, témoignant de la richesse de l'architecture commerciale de la Belle Époque et du savoir-faire artisanal qui l'accompagne. C'est dans ce cadre préservé que le chef Sugio Yamaguchi ouvre une annexe de Wani, dédiée aux pains, viennoiseries et pâtisseries. L'adresse défend une approche classique de la boulangerie, avec un travail autour du levain et du petit épeautre, tout en y ajoutant quelques signatures plus personnelles. Parmi elles, un vinaigre balsamique vieilli dix ans en fûts de cerisier, élaboré avec Olea Pia, comme un trait d'union entre savoir-faire anciens et sensibilités contemporaines. E. H. B.



Photo : Voyage Voyage



Photo : Voyage Voyage

SAVEURS D'ASIE DU SUD-EST À PARIS

À l'angle de la rue de la Bidassoa, à deux pas de la place Gambetta, JOY & BECK a pris ses quartiers dans un vieux local baigné de lumière, longtemps resté vide. Derrière ce nouveau café aux influences d'Asie du Sud-Est, une histoire d'amitié entre Linda Lam, ancienne prothésiste dentaire d'origine cambodgienne et devenue pâtissière sous le nom de Hinalys, et Varasy Veopraseuth, fondateur du restaurant thaï Baanbeck.

Pensé comme un lieu de vie et d'échanges, JOY & BECK invite à s'attarder autour d'un thé thaï glacé ou d'un café, accompagné des créations de Linda. Au cœur de la carte, le pandan, plante emblématique de l'Asie du Sud-Est, aux notes délicatement vanillées, que le duo entend faire découvrir au plus grand nombre. Dans un décor chaleureux mêlant bois, pierre et lumière naturelle, les saveurs exotiques s'expriment avec subtilité. F.G.

NOUVEAU



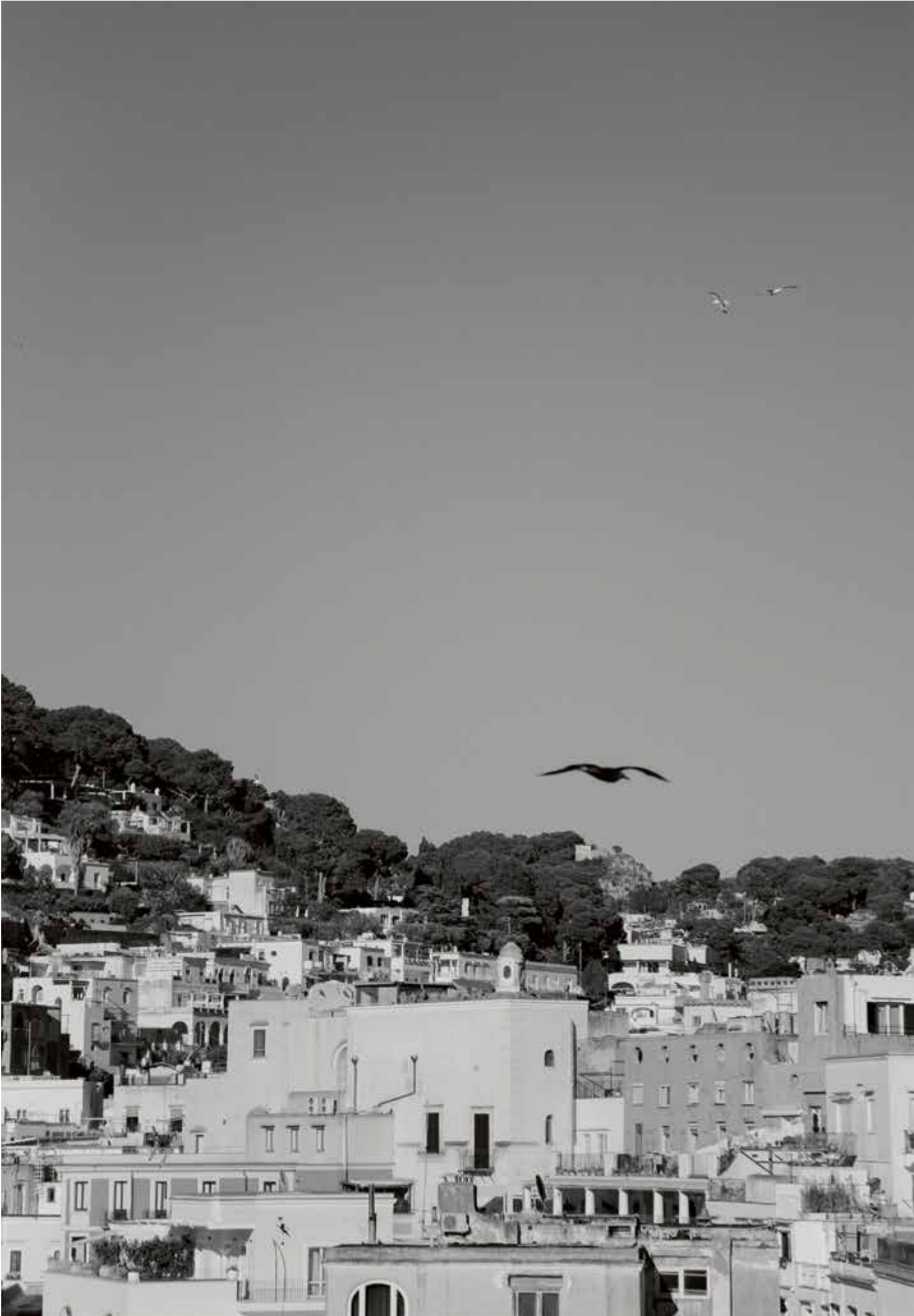
COLLEZIONE
DAL 1877
Barilla®

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

CAPRI, GÉOGRAPHIE D'UN ÉTÉ

Texte Evane Haziza-Bonnamour + Photos Thea Caroline Sneve Løvstad

Du port aux hauteurs d'Anacapri, des villas romaines aux chemins escarpés qui longent la mer Tyrrhénienne, Capri se découvre dans le mouvement, à travers ses usages, ses échappées et ses refuges. Île de retrait autant que de représentation, elle attire depuis l'Antiquité voyageurs, artistes et puissants en quête d'un ailleurs préservé. L'empereur Tibère y fit bâtir la villa Jovis pour s'éloigner de Rome ; plus tard, écrivains et figures du Grand Tour y trouvèrent successivement un refuge suspendu entre nature et mondanité. Au cœur de cet itinéraire, Il Capri s'impose comme un point d'ancrage discret. Plus qu'un hôtel, une maison habitée, pensée telle une respiration au milieu de l'intensité de l'île. Un récit de Capri qui se construit entre paysages, mémoires et temps de pause, au fil des traversées et des adresses.





Arrivées au port de Capri, en fin de matinée, quand la lumière est la plus dure et révèle sans filtre les contrastes de l'île. L'activité y est ininterrompue : entrées de ferries, rotations de bateaux privés, flux continu de visiteurs. À peine débarqué, le tempo s'accélère. Sur le quai, les chauffeurs interpellent, organisent, orientent. On grimpe dans un taxi décapotable, emblématique du paysage local. Le conducteur se présente comme l'arrière-petit-fils de Giuseppe Gregorio, à qui l'on attribue l'arrivée sur l'île des Fiat 1500 Cabriolet rouges, devenues iconiques de Capri. Une anecdote familiale, difficile à vérifier, mais qui participe à la construction du récit touristique régional.

La montée vers le centre est lente, sinueuse. Depuis la route, on distingue la destination : une villa rose, légèrement en surplomb, ponctuée de parasols rouges. Il Capri. Le nom s'impose telle une évidence. À mesure que l'on s'approche, le bruit du port s'atténue. Plus qu'un hôtel, Il Capri revendique une logique de demeure habitée, avec une continuité familiale assumée. Graziella, napolitaine, connaît les lieux depuis l'enfance : elle observait déjà cette villa saumonée depuis la maison de vacances. Une présence familière, restée en mémoire.

La bâtisse, édifiée au XIX^e siècle, a conservé ses volumes et une partie de ses éléments d'origine, tout en étant adaptée aux usages actuels. En 2023, Graziella et son mari Arnaud en reprennent la gestion. Leur approche tient davantage de la réhabilitation que de la transformation. L'idée n'est pas de créer une adresse spectaculaire, mais de prolonger une histoire existante, en y apportant un regard contemporain. Cela se traduit par des choix précis : mobilier chiné, matériaux sobres, teintes en camaïeux de rose entre lobbys flashy et chambres poudrées. Chaque pièce est pensée individuellement, sans effet de standardisation, mais dans une cohérence harmonieuse. L'attention portée aux détails est manifeste, sans verser dans la démonstration. L'ensemble conserve une forme de souplesse : un lieu vivant, qui évolue, plutôt qu'un décor figé.

Sur le toit, une piscine suspendue face à la mer, comme en apesanteur. Le Vésuve se dessine au loin, massif, silencieux, presque irréel. Le matin, la

lumière y est laiteuse. Le soir, elle devient dorée, quasi liquide. Cette année, une salle de sport a vu le jour, des entraînements pensés avec le coach Luca Donadio. Capri, version discipline. Dans l'autre bâtiment, une terrasse abrite le restaurant. Nappes à carreaux bleus et blancs, ombre légère des parasols, service décontracté. Ici, la cuisine est une affaire sérieuse, mais jamais démonstrative. On s'attarde sur des spaghetti à l'ail, persil et œufs de poisson, d'une simplicité désarmante, mais tellement bonne. Face au Vésuve, le plat devient souvenir avant même d'être terminé.

Mais Capri ne se laisse pas contenir. On quitte l'hôtel pour rejoindre les ruelles du centre, étroites, pentues, souvent abruptes. Après une trentaine de minutes de marche apparaît la villa Lysis.

Construite en 1905 pour Jacques Adelswärd-Fersen, elle est une déclaration. D'exil, de liberté, d'esthétique. Inspirée d'un dialogue de Platon sur l'amitié, elle surplombe la mer dans un équilibre fragile entre nature et architecture. Le jardin, vaste, indompté, mêle pins et cyprès dans une harmonie méditerranéenne parfaite. Au centre, un temple à ciel ouvert encadre une vue vertigineuse sur la baie de Naples. À l'intérieur, le temps se suspend. Les pièces, quinze au total, s'enchaînent comme dans un rêve un peu décadent : murs jaune beurre, lustres à pampilles, terrasses aux carreaux fleuries ou bleu azur. Au rez-de-chaussée, les salons sous coupole évoquent un monde disparu, où les nuits s'étiraient au rythme du champagne et des conversations sans fin.

Retour en ville. Déjeuner chez Lo Sfizio, en retrait des flux principaux. Cuisine familiale, sans recherche d'effet : poissons, pâtes fraîches, desserts simples. L'essentiel est dans la justesse.

L'après-midi se prolonge entre haltes choisies. Chez La Conchiglia, librairie indépendante, on feuillette Capri autant qu'on la lit. Fondée en 1989 par Ausilia Veneruso et Riccardo Esposito, la maison d'édition s'est développée en parallèle de plusieurs librairies à Capri et à Rome, ainsi que d'une association culturelle du même nom. Sur les tables, des ouvrages consacrés à Capri, à Naples, à la Méditerranée – récits, essais, beaux volumes – composent une cartographie sensible du territoire.

L'ensemble échappe à la logique du simple souvenir : ici, le livre prolonge le séjour, il lui donne un contexte. Quelques rues plus loin, changement de registre chez Manebi. La marque s'est imposée telle une signature estivale, en réinterprétant un classique méditerranéen. Les espadrilles, fabriquées à la main en Italie et confectionnées en Espagne, déclinent une palette de matières et de couleurs qui oscillent entre tradition et usage contemporain. Le jute, fibre centrale, reste au cœur de l'identité du label. À Capri, elles se portent presque comme un uniforme officieux : pratiques pour les ruelles en pente, suffisamment élégantes pour passer de la plage à la terrasse sans transition.

Direction ensuite la via Krupp, vertigineuse et graphique, qui serpente jusqu'à Marina Piccola. Là, le temps ralentit à nouveau.

Bain de soleil, verre à la main, face à une mer d'un bleu dense et lumineux. Aux Bagni Internazionali, l'organisation est bien rodée : transats alignés, service discret, accès direct à l'eau par des plateformes aménagées dans la roche. L'endroit, actif depuis plus d'un siècle, fait partie des institutions balnéaires de l'île. Les cabines de change, peintes en bleu et jaune, structurent l'espace et signent l'identité du lieu, dans une esthétique souvent associée à celle de Wes Anderson. En fin de journée, le calme revient progressivement. Le coucher du soleil devient alors un moment à part, moins pour la mise en scène que pour la qualité de la lumière qui adoucit les contrastes.

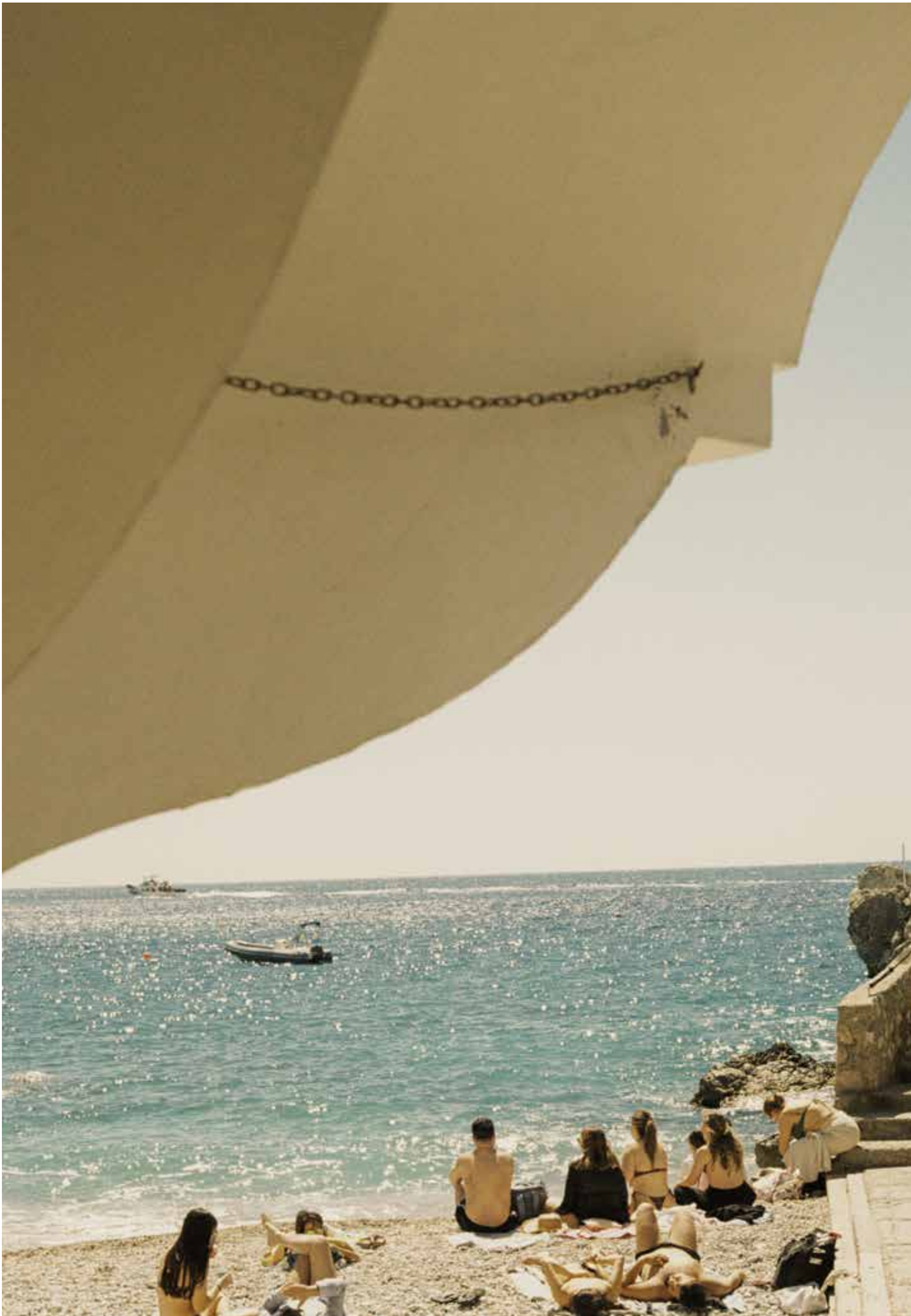
Le lendemain, Capri se découvre autrement. À pied, encore. Le belvedere di Tragara inaugure les Faraglioni de Capri, ces trois rochers emblématiques qui émergent de la mer telle une empreinte naturelle de l'île. Plus loin, l'arco naturale borde la côte dans une ouverture crue, formée par l'érosion. Le site fonctionne comme un point de cadrage inné, souvent comparé à une scène de cinéma en plein air. Impossible de ne pas penser à la Nouvelle Vague, à cette manière de capter l'instant brut. Puis surgit la villa Malaparte, bloc rouge posé au bord du vide, rendue mythique par Jean-Luc Godard dans *Le Mépris*. Capri, décor et personnage à la fois. Sur le chemin du retour, une pause est décrétée, avec un citron givré de Capri, vendu dans de petites échoppes.

Préparé à partir de ces agrumes locaux, il est servi glacé. Consummé face à la mer, il s'impose comme un geste simple mais essentiel.

Nouvelle journée, nouveau cap : Anacapri. On quitte Il Capri pour entreprendre une vaste descente avant une montée inattendue, un enchaînement de près de neuf cents marches qui relie Capri à la partie haute de l'île. Le parcours exige un rythme lent, scandé par les paliers et les ouvertures successives sur le golfe de Naples. À mesure que l'on s'élève, le panorama se dégage, les habitations se font plus rares et l'activité disparaît progressivement.

Au terme de l'ascension apparaît la villa San Michele, édifiée par le médecin et écrivain suédois Axel Munthe au début du XX^e siècle. Le bâtiment occupe un promontoire qui domine l'intégralité de l'île, avec une architecture orientée vers le paysage, pensée pour intégrer les perspectives naturelles plutôt que les contenir. Les jardins, organisés autour de vestiges antiques et d'objets rapportés par Munthe, mêlent végétation méditerranéenne et éléments décoratifs disparates. L'ensemble, sans être spectaculaire au sens classique, repose sur une forme d'équilibre entre construction et environnement. Le lieu exhale une atmosphère calme, accentuée par la hauteur et l'éloignement du centre de Capri, avec l'un des points de vue les plus ouverts sur le golfe.

On reprend ensuite un bus rouge, petit, souvent bondé, qui assure la liaison vers les hauteurs d'Anacapri et le secteur du Lido del Faro. Le véhicule s'engage dans des routes étroites et très pentues, où chaque virage oblige à ralentir et où les croisements se font au plus juste, dans une forme d'équilibre routinier entre chauffeurs aguerris et relief contraignant. Arrivées sur place, la journée bascule dans un autre rythme. Malgré une mer encore fraîche en ce début de saison, certains s'y jettent immédiatement, dans une habitude automatique. En toile de fond, le phare de Punta Carena marque le paysage et sert de repère constant face à l'ouverture sur la Méditerranée. Direction Lo Scoglio, institution posée sur l'eau. Ici, les fruits de mer racontent la Méditerranée mieux que n'importe quel discours. La nuit tombe doucement, Capri s'éloigne, mais reste. Toujours.







PLONGEON





Photos : Valentin Russo

G I M M E

S H E L T E R

N° 20 | VOYAGE
VOYAGE



À écouter en lisant le magazine.

- | | |
|---|---|
| 1. Georges Delerue – Capri | 9. Kud Joža Vlahović – Jelica Vezuje |
| 2. The Rolling Stones – Gimme Shelter | 10. Pavement – Range Life |
| 3. Tears For Fears
– Everybody Wants To Rule The World | 11. Al Bowlly – Isle of Capri |
| 4. Claudine Longet – God Only Knows | 12. Khruangbin, Leon Bridges – Texas Sun |
| 5. Makossa – Maruzzella | 13. Margo Guryan – Sunday Morning |
| 6. Portishead – Glory Box | 14. Mörike-Lieder – Zitronenfalter im April |
| 7. Bob Dylan – Like a Rolling Stone | 15. The Kinks – I Go to Sleep |
| 8. Johann Sebastian Bach, András Schiff
– English Suite N°3 in G Minor | 16. Kate Bush – Mnà na hÉireann |
| | 17. Jean Ferrat – La Montagne |
| | 18. Talking Heads – Heaven |



LA SUISSE CÔTÉ REFUGE

Texte Fabien Guyon + Photos Pierre-Olivier Guillet

Le train quitte la France au petit matin. À bord du TGV Lyria, les passagers travaillent sur leurs ordinateurs et regardent défiler les paysages. Peu à peu, les reliefs apparaissent. Les Alpes au loin, puis les vallées plus douces, les lacs, les forêts. Voyager vers la Suisse dans ce moyen de transport donne immédiatement une sensation de fluidité. Tout semble pensé pour rendre le déplacement simple et précis.



Quand on évoque le refuge, on pense souvent aux sommets ou à l'isolement. En Suisse, cette notion commence dans le voyage lui-même et notre voisine helvète reflète ce sentiment de sécurité. Dans ce réseau ferroviaire où les correspondances s'enchaînent avec une exactitude presque déconcertante, un train arrive, alors qu'un autre attend déjà sur un quai plus loin. Le rythme paraît lent, mais il est parfaitement orchestré.

Après plusieurs heures de trajet, arrivée à Bienne, au bord du lac du même nom. La commune possède une atmosphère calme, presque discrète. Des bâtiments modernes longent les rues basses tandis que la vieille ville grimpe légèrement sur les hauteurs. Ici, le bilinguisme fait partie du décor. Le français et l'allemand se croisent naturellement dans les conversations, les vitrines ou les panneaux. Bienne est aussi une ville d'horlogerie, et cette culture de la précision semble avoir imprégné tout son quotidien.

Au bord d'un canal, dans une ancienne usine de fabrication de chronomètres, se trouve L'Écluse. Le bâtiment industriel a conservé son caractère brut, avec une grande salle baignée de lumière et un étage destiné aux événements. En ce dimanche d'avril, la terrasse est ensoleillée et le canal reflète doucement les façades.

Depuis sept ans, l'adresse défend une cuisine locale exigeante : tout est sourcé dans un rayon de cinquante kilomètres, à l'exception du café et du vin. Et peut-être aussi de la cheffe, Alannah Beatriz, originaire du Brésil et installée ici depuis plusieurs années. Sa cuisine mêle précision et simplicité. Ce jour-là, elle prépare des topinambours accompagnés d'une sauce hollandaise, de poireaux confits et de noisettes torréfiées. Puis viennent des gnocchis à l'ail des ours avec noix grillées et copeaux de tête de moine.

Avant le repas, la sommelière sert un virgin negroni aux notes amères. Les plats sont ensuite mis en

valeur par des vins du Jura des Trois-Lacs, une région viticole encore discrète mais très présente autour du lac de Bienne.

L'après-midi, direction le port. Le bateau qui relie Bienne à Erlach est déjà bien rempli. Mieux vaut arriver en avance pour monter parmi les premiers et choisir une bonne place près des fenêtres.

La traversée du lac de Bienne dure une heure. Très vite, les paysages changent. Les vignobles descendent en pente raide jusqu'à l'eau. Les villages apparaissent entre les rangées de vignes tandis que, plus loin, la chaîne alpine déploie ses sommets encore enneigés. À l'intérieur du bateau, l'atmosphère semble figée dans une autre époque. Rideaux jaunes, tables en formica, moquette verte à petits carreaux : tout rappelle une vieille cafétéria suisse. Deux octogénaires jouent aux cartes devant une assiette de frites et un verre de rouge. Personne ne paraît pressé.



Le bateau ralentit finalement à hauteur de Saint-Pierre. Aujourd'hui reliée à la terre par un isthme étroit, elle était autrefois une véritable île. C'est ici que Jean-Jacques Rousseau trouva refuge à l'automne 1765 après avoir été poursuivi pour ses écrits jugés polémiques. Dans ses *Rêveries du promeneur solitaire*, il décrira cet endroit comme l'un des rares lieux où il se sentit réellement heureux.

Depuis la jetée, quelques minutes de marche suffisent pour rejoindre le St Petersinsel Hotel. Avant cela, une pause s'impose au Café du Soleil, petit bistrot installé au bord de l'eau avec ses tables dispersées sur la plage.

L'hôtel occupe un ancien couvent fondé en 1127. Le bâtiment fait partie des hôtels historiques suisses. Les murs épais, les pierres apparentes et la cour intérieure donnent encore une impression monacale. Dans les chambres, le décor reste sobre. Par les fenêtres, on aperçoit des vaches paître dans les prairies voisines.

L'endroit fonctionne presque hors du temps. Il n'y a ni circulation ni télévision. La chambre de Rousseau peut encore être visitée.

Le restaurant gastronomique de l'hôtel, dirigé par le chef Mario Herr, met lui aussi en avant les producteurs locaux et les domaines viticoles de la région de Bienne. Les assiettes suivent les saisons avec beaucoup de précision et un vrai souci du détail.

Le lendemain, retour sur le rail suisse. Plusieurs correspondances plus tard, direction Toffen, à une quinzaine de minutes de train de Berne. Le village est calme, résidentiel, entouré de verdure. C'est ici que vivent et travaillent les artistes Djeric-Hunold. Dragi et Stefan se sont rencontrés à Berlin avant de quitter la capitale allemande pour s'établir en Suisse, à la recherche d'un environnement plus silencieux et plus propice à la création. Ils nous accueillent directement chez eux. Dans le salon, implanté telle une galerie d'exposition, un escalier rappelle les touches d'un piano. Leur univers mélange peinture, sculpture, installations façonnées de la même manière que des compositions

musicales. Les œuvres se construisent telles des partitions. Le noir domine partout. Les deux artistes travaillent uniquement cette couleur qu'ils considèrent comme un langage à part entière. Chaque réalisation est effectuée à quatre mains, sans correction possible. Le geste doit être définitif et nécessite d'être totalement présent au moment d'agir.

Quelques centaines de mètres plus loin, ils nous ouvrent les portes de leur atelier. Dans cet univers, le noir devient presque architectural. Les matières fluctuent, les textures aussi, mais la recherche reste la même : construire des mélodies visuelles, créer une perception différente du temps et de l'espace.

Il faut trois trains et deux bus pour atteindre le val d'Anniviers depuis Berne. À partir de Sierre, la route s'élève et notre véhicule attaque les lacets vers Vissoie avant de grimper plus haut vers Grimentz. Le paysage change brutalement pour laisser place aux montagnes du Valais, Domodossola et Chamonix sont à deux heures. Nous sommes début avril, il vient de neiger. Pourtant, le thermomètre affiche 16 degrés au soleil.

Le val d'Anniviers est entouré par une chaîne de sommets dépassant les 4000 mètres, surnommée la Couronne impériale ou les « cinq 4000 ». Les quinze villages qui composent la vallée vivent au rythme de la neige et des saisons. À 1 572 mètres, Grimentz apparaît dans un décor intact. Les chalets traditionnels aux façades de bois patiné, les balcons débordants de géraniums, les ruelles pavées organisées autour de l'église donnent au centre historique le charme d'une autre époque. Dès 1850, les Anglais venaient découvrir les Alpes valaisannes l'été, gravir les sommets et rejoindre des hôtels mythiques comme le Weisshorn, accessible uniquement à pied ou à ski.

À la buvette de la Clairefontaine, les skieurs terminent leur journée. On commande une portion de raclette à l'unité à 5 francs suisses ; servie avec pommes de terre, oignons et cornichons, et accompagnée d'un verre de blanc de la région. Certains sont affalés dans des transats, d'autres accoudés aux tables hautes, les visages sont marqués par

le soleil, les traces des lunettes encore dessinées autour des yeux. Une musique électronique rythme l'heure de l'apéro à la Suisse. La cabane de la Clairefontaine est LE spot d'après-ski.

Plus loin, l'œnothèque Le Grenier mélange cave à vin, supérette et épicerie. Les saucisses sèchent au plafond, les fromages s'empilent derrière le comptoir. Les habitants dégustent les bouteilles locales dans une petite salle attenante. Grimentz agit comme une porte d'entrée vers quelque chose de plus élevé. Plus isolé aussi. Demain, nous prendrons la direction de la haute montagne.

Depuis les pistes, on rejoint les dernières remontées mécaniques avant leur fermeture. Ce matin, on nous a expliqué les bases du ski de randonnée. Déchausser. Faire pivoter les fixations d'un quart de tour. Maintenir les peaux sous les skis. Aujourd'hui synthétiques, elles ont gardé leur nom historique : les peaux de phoque permettent d'avancer à la montée sans reculer. Très vite, le rythme change. Cette activité demande un effort plus physique qu'il n'y paraît. À mesure que le soleil descend, la pente menant vers le col passe à l'ombre et devient glacée. Les skis accrochent moins bien. Il faut progresser en biais, presque en escalier. Les panneaux annoncent quarante-cinq minutes jusqu'au refuge. Nous mettrons plus d'une heure. Y dormir, ça se mérite.

À 2 962 mètres, au col des Becs de Bosson, il apparaît enfin. Une construction métallique recouverte de zinc qui capte les derniers rayons du soleil. Au milieu de ce paysage, la cabane ressemble à un phare. Celle des Becs de Bosson est perchée à 2 975 mètres d'altitude. À cette hauteur, l'air devient plus difficile à respirer. Chaque mouvement demande un temps d'adaptation.

Après s'être déchaussé, on entre dans le sas. Il faut enlever ses chaussures de ski et enfiler une paire de crocs méticuleusement ordonnés par pointure sur les étagères. Des bacs de recyclage remplissent le hall. Tout est organisé avec précision. Éloi et Amélie, les gardiens, accueillent les arrivants avant d'énoncer les règles de vie. Car dormir en refuge exige des responsabilités.

Ici, tout doit être monté à dos d'homme : nourriture, matériel, bouteilles de gaz. Les déchets redescendent de la même manière. Les canalisations sont gelées aujourd'hui. Et nous ne pourrions pas nous doucher. L'eau pour faire sa toilette est limitée.

La cabane existe depuis 1998 et fonctionne grâce à une association soutenue par des dons et une aide fédérale. Éloi et Amélie la gèrent depuis neuf ans. En hiver, les promeneurs montent en ski de randonnée. L'été, les familles prennent le relais en balade pédestre.

À l'intérieur, le refuge reste rudimentaire mais chaleureux. Soixante-deux couchages répartis dans sept dortoirs. Une chambre baptisée Weisshorn avec ses draps à carreaux bleus nous accueille avec nos sacs à viande qui sont obligatoires. Le repas va être servi dans la salle à manger ornée de drapeaux tibétains. Le vrai luxe se trouve derrière les fenêtres : la vue sur les cinq 4000 du val d'Anniviers. Sur les longues tables en bois, deux randonneuses s'affrontent au jeu de go pendant qu'Amélie propose du thé. Le menu est unique : une soupe, du rôti accompagné de légumes racines locaux et de purée.

Éloi partage son quotidien de pisteur. Chaque matin, il rejoint le chef sécurité du domaine skiable pour vérifier les filets, les piquets, les plaques de glace ou les risques d'avalanche. Il faut connaître la neige, maîtriser sa lecture, parfois participer au minage préventif et intervenir lors des accidents. Amélie, elle, jongle entre hôtellerie, météo et secours. En refuge, il est nécessaire de savoir accueillir, cuisiner, réparer une canalisation, faire tourner une génératrice ou utiliser un kit médical en cas d'urgence. Vivre ici demande une autonomie permanente.

Dehors, la nuit tombe rapidement sur la montagne. Le froid s'installe. Dans le silence de cet abri, au milieu de cette immensité blanche, la notion de refuge reprend son sens premier : un lieu isolé mais profondément vivant.









Les Davids, l'art de vivre le Luberon autrement

Texte + photos : Evane Haziza-Bonnamour



Dans le Luberon, à la frontière du Vaucluse et des Alpes-de-Haute-Provence, le domaine Les Davids, fondé par Sophie LeClercq, cultive une idée singulière du luxe provençal : faire cohabiter vin, architecture et art contemporain sans jamais tomber dans le décoratif. Ici, les œuvres ne sont pas posées dans le paysage comme des objets de collection. Elles participent à l'expérience du lieu.

Le premier choc est architectural. Le chai, imaginé par Marc Barani, impose sa silhouette radicale au milieu des vignes. Une construction presque bauhausienne, stricte, minérale, loin des clichés provençaux. À l'intérieur, les cuves tulipes dessinent une forêt sculpturale de béton et d'inox. Sur les murs, une immense mosaïque signée Yves Zurstrassen dynamite l'espace. La Fiesta, réalisée sous fond de Miles Davis, déploie ses couleurs rouges et grises comme un morceau de jazz abstrait.

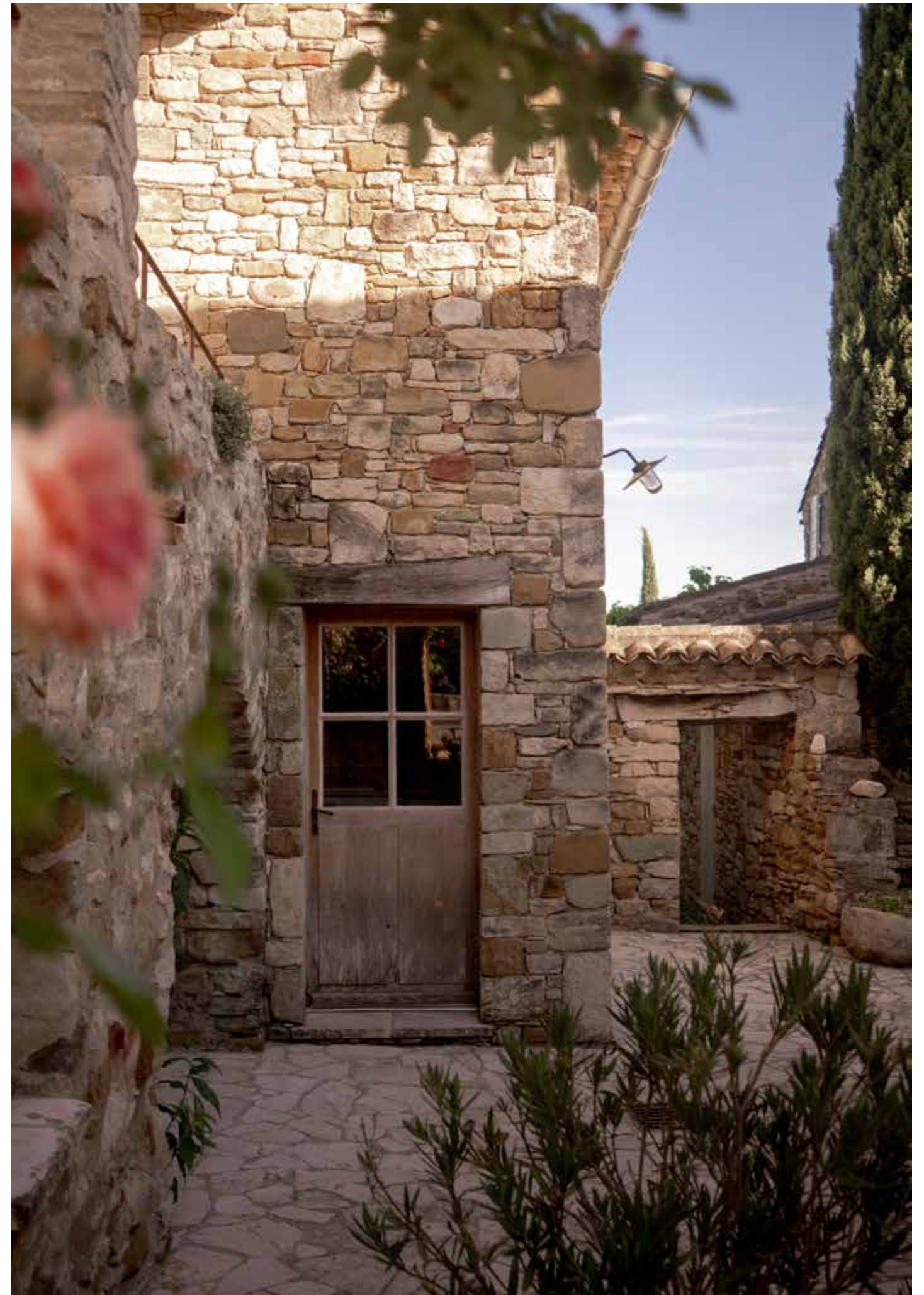
Le domaine se découvre ensuite à pied. Un parcours paysager de 2,5 kilomètres traverse vingt hectares de nature. Pensée par Bas Smets et Eliane Le Roux – le duo à l'origine du parc LUMA

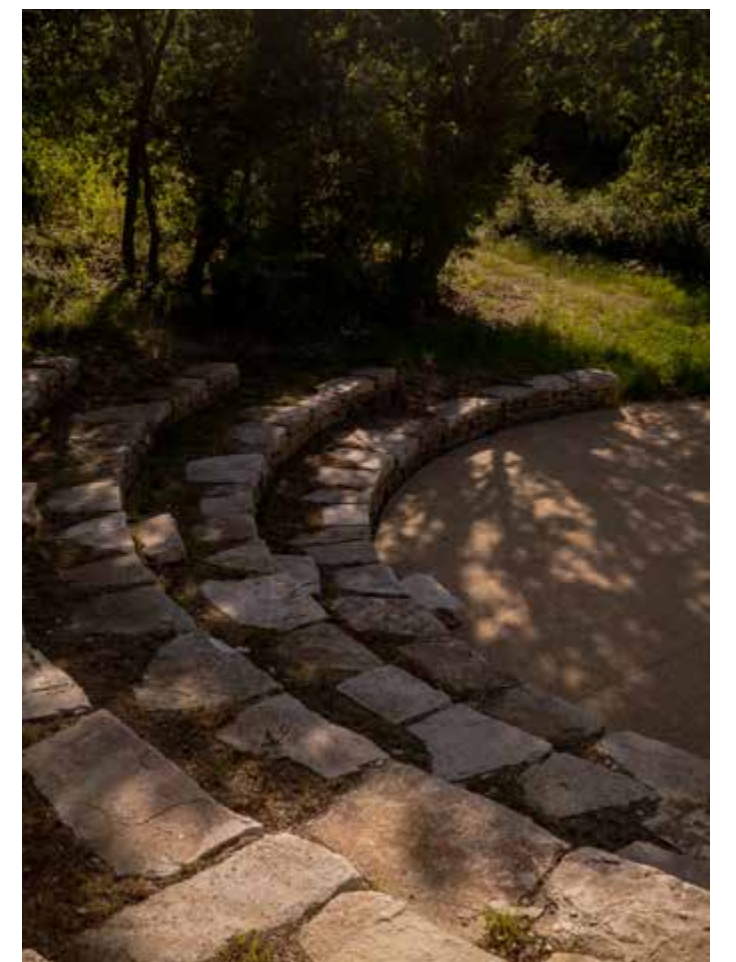
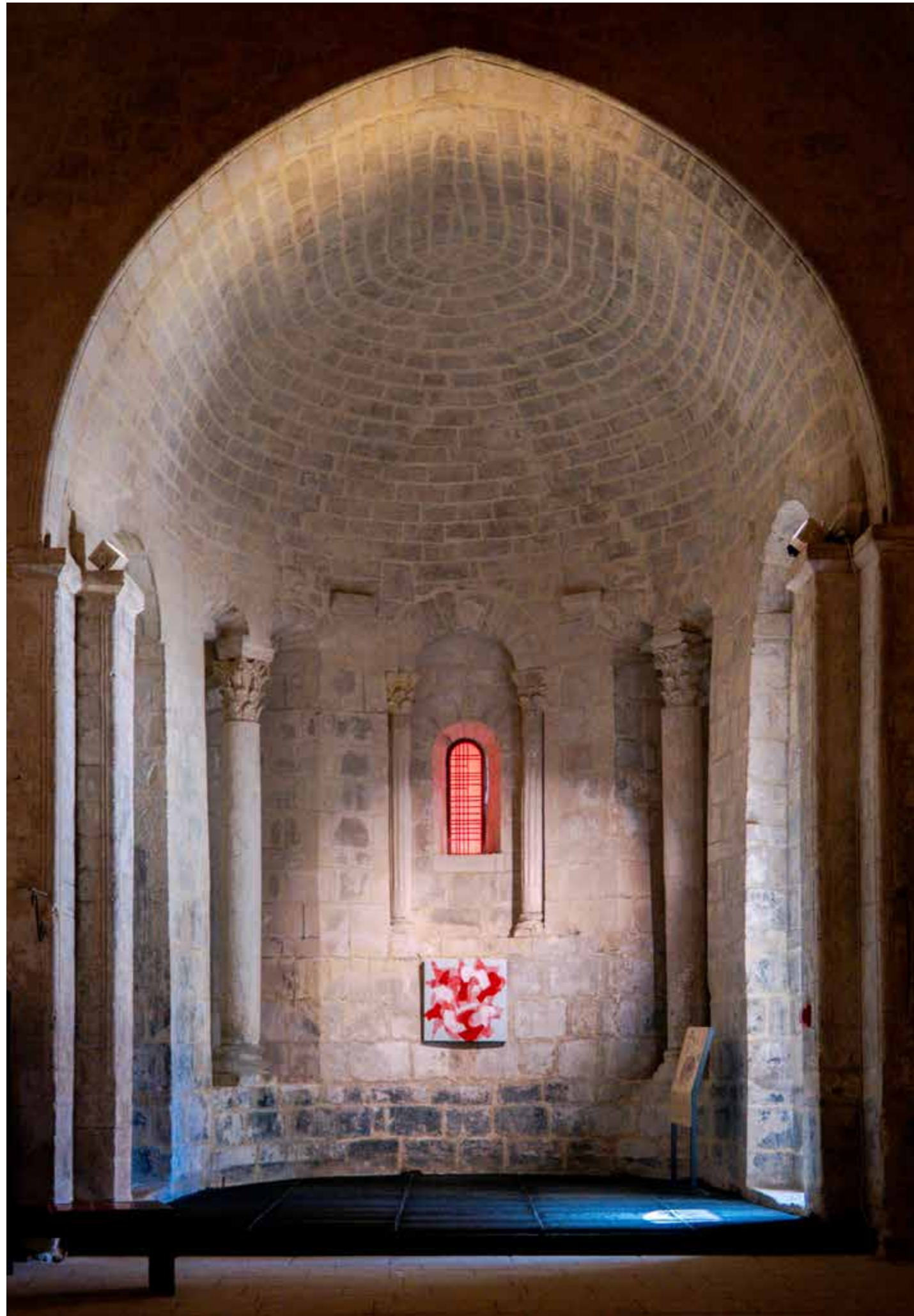
Arles – la promenade joue sur les contrastes : bois, plateau minéral, champs d'herbes aromatiques. Leur idée n'était pas de transformer le paysage mais de le révéler. Le circuit commence dans un bois magique, ponctué de grandes pierres dressées. Puis viennent les chemins bordés de genêts jaunes avant l'ouverture sur le plateau où les œuvres apparaissent progressivement. Les sculptures de David Nash, Lionel Sabatté et Tomás Saraceno trouvent ici une place naturelle, presque évidente. Le vent transporte les odeurs de thym et de lavande sauvage pendant toute la promenade. L'un des points forts du parcours reste l'amphithéâtre de coussins de pierre, construit avec des blocs récupérés dans les champs voisins. On s'y installe les pieds dans les graminées face aux collines du Luberon. Fin juillet, les Estivales du Haut-Calavon y prennent place, entre rencontres littéraires, musicales, théâtrales et philosophiques.

À quelques kilomètres du Colorado Provençal, le domaine partage cette même esthétique minérale et solaire. Une Provence brute, contemporaine, débarrassée du folklore.

La présence d'Yves Zurstrassen traverse tout le projet. Le mari de Sophie nous reçoit dans son immense atelier blanc, rythmé par une collection impressionnante de CD et de grandes enceintes. L'artiste développe un travail inspiré notamment par Henri Matisse. Collages, décollages, jeux de points et de superpositions composent une peinture très musicale. Cette saison, son activité se poursuit au musée de Salagon avec l'exposition Variations rouges. Installé dans un ancien site agricole devenu prieuré, le musée déploie six hectares de jardins autour d'une église romane du XII^e siècle. Les nouvelles toiles de Zurstrassen dialoguent avec les vitraux réalisés par Aurélie Nemours en 1998, dans un jeu de lumière et de couleurs très graphique.

L'expérience aux Davids se prolonge enfin dans ses hameaux privés. Ici et à Courville, plusieurs maisons ont été rénovées dans un esprit sobre et contemporain : pierre brute, lignes épurées, mobilier chiné dans la région. Les Davids nous dévoilent une autre manière d'habiter le Luberon, plus silencieuse, plus architecturale, presque contemplative.







L'Auvergne, UNE GRANDE RÉGION AUX PETITS TRÉSORS

Texte Louise Conesa + Photos Daniel Fernandez

Dans l'imaginaire collectif, l'Auvergne évoque ses volcans,
son massif de puy, sa terre agricole, berceau fromager du cantal et du saint-nectaire.
Une région rustique, au premier abord, mais qui dissimule
une multitude de trésors.





Pour découvrir l'Auvergne, il faut se rendre à Clermont-Ferrand, capitale historique et carrefour de toutes les directions. Nous nous dirigeons vers le Cantal. À l'horizon, le Plomb du Cantal – point culminant – est notre étoile du berger. Les paysages sont verts et vallonnés, sculptés par les volcans et leurs éruptions. Entre les plaines silencieuses, des villages de pierres volcaniques surgissent.

Bientôt, le ventre se creuse et une halte s'impose. À Molompize, un premier trésor s'offre à nous : la truffade. De truffe, ce plat typique n'en porte que le nom. « *Truffa est l'appellation rustique de la pomme de terre* », nous explique le cuisinier de la Table de Palhàs où nous sommes installés. Dans sa version la plus simple, elle mêle pomme de terre et tomme fraîche fondue. Dans notre assiette, elle adopte une autre forme. Le fromage grillé enrobe le tubercule d'une croûte dorée. Un réconfort absolu même à l'heure d'été.

Repus, nous reprenons le chemin. Le paysage évolue doucement. Les pics sont parfois coiffés de chapelles isolées et les prairies ponctuées de bâtiments énigmatiques. Ce sont les burons, les anciens refuges de bergers où se fabriquait le fromage. Des vestiges d'une époque pas si lointaine, dont une paire seulement perpétue l'usage d'origine. Les autres renaissent différemment, transformés en haltes pour randonneurs.

Une dimension mystique s'installe progressivement, jusqu'à notre dernière étape de la journée : Cheylade. Le petit bourg se fait discret, pourtant, Raphaële Matthey, guide-conférencière, nous promet un trésor dans son église. Derrière ses murs de pierre et sa toiture en lauze, rien ne laisse présager ce qui nous attend. Une fois le porche franchi, notre regard est happé par les 1360 caissons de bois peints qui composent le plafond. Des motifs et des symboles religieux en tout genre que nous pourrions admirer pendant des heures. Son auteur ? « *La légende raconte qu'il s'agirait d'un peintre italien, mais son identité reste un mystère* », confie Raphaële. Nous repartons avec cette énigme à l'esprit.

La nuit tombe lorsque nous rejoignons le gîte-auberge La Boudio, au pied du puy Mary. Ici, le réseau se fait rare et c'est tant mieux ! Nous finissons la soirée, autour de la table, l'assiette servie d'un moelleux à la châtaigne, aux côtés de randonneurs qui partagent leurs surprenants périples.

Le réveil se fait aux premières lueurs du jour. Café, pain frais et confitures maison nous attendent, tout comme nos confrères marcheurs qui préparent leurs attirails et leurs itinéraires.

Nous décampons également. Dans les prairies, les vaches Salers contrastent avec leur robe rouge. De leur lait naissent les fameux fromages cantal et salers. Les meilleurs proviennent de la Ferme de Ferrand, nous dit-on. C'est sur leur stand, au marché de Massiac, que nous en faisons la dégustation. D'étal en étal, la région se dévoile par ses saveurs. Lentilles du Puy, fromages et charcuteries... mais également des spécialités comme la gentiane. Cette plante sauvage, qui colore les paysages à la belle saison, fait éclore notamment une liqueur dorée au goût délicatement amer. Dans la microbrasserie des Estives, à Allanche, on retrouve cette subtile amertume dans l'une des bières à l'arôme floral. Une fraîcheur bienvenue lorsque les journées d'été s'installent. Car même dans ce cœur montagneux, la saison estivale se ressent précisément. Joséphine, la propriétaire, l'a bien compris. Aux beaux jours, sa brasserie se transforme en guinguette, où se mêlent verre, musique et produits locaux.

L'itinéraire reprend et le ciel se couvre progressivement. « *Je préfère ce temps pour marcher. Les paysages deviennent tout de suite plus mystérieux* », confie Sophie Martins, que nous retrouvons au col de la Croix-Morand. Face à nous, le massif du Sancy se déploie. L'ascension commence doucement dans cet ensemble de puys, accompagnée par la gentiane qui borde le sentier. Au sommet du puy de la Tâche, le panorama nous fait découvrir l'immensité de l'Auvergne. De part et d'autre, les monts Dore dont le Sancy, la chaîne des Puys et les lacs de Guéry et Chambon. « *C'est dans ce dernier*

que les Auvergnats viennent se baigner l'été », précise-t-elle. Nul besoin de la mer et de l'océan.

Demain, nous quitterons les vallées verdoyantes pour retrouver la ville. Mais avant cela, nous profitons des ultimes enchantements que nous offre le Puy-de-Dôme : le château fort de Murol, l'église romane de Saint-Nectaire ou encore la chapelle Notre-Dame-du-Mont-Carmel, à Saurier. À Chadeleuf, Marine nous accueille au Clos Dagobert. Cette bâtisse de 1850, rénovée avec soin, a conservé son âme. Quelques pièces chinées et un mobilier choisi avec justesse viennent insuffler une modernité nous faisant sentir rapidement chez nous.

Au matin, le soleil est de retour et se reflète sur l'eau de la piscine. Nous profitons de la douceur de l'aurore et de celle du gâteau chocolaté préparé par notre hôte.

Difficile de visiter l'Auvergne sans passer par sa ville la plus symbolique : le Puy-en-Velay. Avec sa cathédrale romane qui domine, elle est le point de départ officiel pour les pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle. Mais derrière son histoire religieuse, la cité garde les traces des alchimistes dont elle fut le foyer. Perçus comme des mages, des guérisseurs, ceux-ci détenaient des savoirs qui n'ont jamais totalement disparu. Leur aura s'est même prolongée via les plantes médicinales.

« *Ici, on a grandi avec les tisanes* », raconte Claire Chicha, originaire du Puy-en-Velay. Verveine, camomille... utilisées autant pour leurs saveurs que pour leurs vertus. L'herboristerie est un art traditionnel et l'Hôtel-Dieu en conserve encore les traces. C'est pour redonner sa place à ce patrimoine que Claire fonde, avec sa belle-sœur Elsa Muse, Apoticari. Leur ambition ? Créer des soins pour la peau à partir de plantes cultivées et transformées en Auvergne. Dans le jardin de Pierre Platel, où se fournit la marque, elles poussent au rythme du climat doux de la région. Dans l'atelier, les gestes sont précis, hérités d'un savoir-faire ancien. Les hydrolats qui en résultent dégagent des arômes puissants et végétaux. La boutique en ville, elle, prolonge cette

expérience. Murs boisés, flacons ambrés, senteurs florales. Le lieu remémore les herboristeries d'antan.

Pour notre dernière nuit, nous déposons nos bagages à la Demeure du lac de Fugères. Pierre, le propriétaire, nous accueille et nous évoque l'histoire du site. « *Cette bâtisse appartenait à ma famille. Elle est considérée comme l'une des plus anciennes maisons du Puy et fut autrefois la résidence d'un alchimiste* », raconte-t-il. L'hôte fait le choix de préserver l'authenticité du lieu tout en y insufflant son vécu, nourri de ses expéditions en Asie. Le Puy-en-Velay apparaît sous un autre jour, tels une terre de refuge, un point de rencontre où se mélangent pèlerins, voyageurs et curieux, attirés par cette énergie énigmatique. Le soir venu, la balade se poursuit dans notre assiette. Dans sa cave à vin Nagori, Alexis Haon compose une cuisine où le terroir croise des influences nipponnes. L'Auvergne continue de surprendre, jusqu'à faire oublier que nous sommes au cœur de la France.

La région garde encore quelques secrets à révéler. Alors, avant de reprendre le train, nous bifurquons cette dernière matinée à Marsac-en-Livradois. Dans la grange familiale, Étienne Gouttefarde fait revivre un métier historiquement ancré dans la vallée, celui de papetier. Ainsi sont nés Les Papiers de la Grange. Ici, aucune machine, aucun rythme industriel. Le papier se confectionne à la main, lentement, à partir de fibres, de chiffons récupérés et de végétaux. Les feuilles séchent à l'air libre, suspendues au-dessus de nos têtes. Leurs grains, leurs fibres visibles racontent le temps nécessaire à leur fabrication. À la lumière apparaît discrètement l'estampille : un trèfle à trois feuilles, symbole aux multiples significations.

Nous pourrions rester des heures encore à observer ses gestes, décortiquer ses créations. Mais notre séjour auvergnat touche à sa fin. Dans les bagages, quelques fromages, des flacons d'hydrolats, du papier floral. Et, dans l'esprit, une multitude de récits, de mystères, de rencontres qui nous font découvrir une Auvergne bien plus vaste que ses frontières physiques.







Une sélection
de livres à
emporter pour
préparer votre
itinéraire à travers
l’Europe,
où à lire en
immersion dans
l’un des pays
que l’on a
traversés.

VOYAGE
VOYAGE

Rêveries du promeneur solitaire
Jean-Jacques Rousseau, Éd. Livre de poche
Lorsqu’il commence à rédiger les *Rêveries*, à l’automne 1776, Rousseau est un vieil homme proche de la mort, presque pauvre, célèbre dans toute l’Europe et pourtant assuré que l’espèce humaine le rejette. Il continue cependant d’écrire et les *Rêveries* sont à ses yeux la suite des *Confessions*.

Alamut
Vladimir Bartol, Éd. Libretto
Retranché dans sa citadelle surplombant la plaine, le grand maître Hassan Ibn Sabbâh mène, à la fin du XI^e siècle, une guerre sainte en Iran. Il n’a que peu de soldats et seuls ses proches le connaissent intimement. Parti de presque rien, sans armée, sans terre et sans guère d’appuis à la cour, il dominera le monde.

Jože Plečnik (1872-1957) :
Architecture pérenne
Damjan Prelovšek
Jože Plečnik était un architecte qui a créé un langage architectural d’une grande originalité, s’inspirant de l’architecture de l’Antiquité, des théories de Gottfried Semper et de l’enseignement d’Otto Wagner. Cet ouvrage présente la vie et l’œuvre de Jože Plečnik.

L’Exilé de Capri
Roger Peyrefitte, Éd. La Conchiglia avec une préface de Jean Cocteau
Dans *L’Exilé de Capri*, Roger Peyrefitte est le biographe du baron Jacques d’Adelswärd-Fersen, riche héritier des Aciéries de Longwy. Né en 1880, décédé à Capri en 1923, à l’âge de 43 ans par excès de drogue. Ses rentes lui permettent une vie guidée par ses envies.

Un été en montagne
Elizabeth von Arnim, Éd. Arfuyen / Le Rouge & le Noir
Juillet 1919. La narratrice arrive à son chalet de montagne, dans le Valais suisse, qu’elle n’a pas revu depuis le 1er août 1914. Fatiguée et déprimée, elle s’effondre dans l’herbe avant même de franchir le seuil.

Là-Haut : Refuges d’exception
Agata Toromanoff, Éd. Glénat
Cette étonnante sélection de refuges hors du commun, pensés et conçus pour les environnements parmi les plus sauvages, contraignants et spectaculaires de la planète, célèbre la créativité des architectes et ingénieurs qui en sont à l’origine.

L’Enfant du buron
Louis Mercadié, Éd. De Borée
Enfant renfermé mais sérieux et travailleur, à 10 ans, Léon Tailedur est envoyé à l’estive en tant que « garçon à tout faire ». Dès lors, louant ses bras dans les fermes durant l’hiver, il retournera à l’estive tous les ans, jusqu’à devenir chef du troupeau et jouir d’une excellente réputation.

The Somerset Landscape
Michael Havinden, Éd. Hodder & Stoughton
Une introspection et une vision des paysages du Somerset.

Histoire de l’ordre de Malte
Bertrand Galimard Flavigny, Éd. Perrin
Consacré comme ordre religieux par le pape Pascal II en 1113, l’ordre des Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem, plus connu sous le nom d’ordre de Malte, était voué au soin des malades tout en défendant la Terre sainte l’épée à la main. Replié à Rhodes puis à Malte, l’ordre n’a jamais failli à sa vocation humanitaire.

Richard England: The Spirit of Place
Richard England, Éd. L’Arca Edizioni
L’architecture méditerranéenne, caractérisée par un fort sens de la couleur et de la lumière, distingue l’œuvre de Richard England. Celui-ci parvient à conjuguer la puissance de l’histoire et de la nature avec les principes de la modernité.

ENTRE ALPES ET ADRIATIQUE, LES DÉTOURS SLOVÈNES

Texte Evane Haziza-Bonnamour + Photos Valentin Russo

Il existe des pays que l'on visite et d'autres dans lesquels on trouve refuge sans vraiment l'avoir prévu. La Slovénie appartient à la seconde catégorie. Entre montagnes, littoral adriatique et vignobles frontaliers, elle avance avec retenue, loin des itinéraires tapageurs et des records de fréquentation. En quelques heures de route, les paysages changent, les influences se croisent et les siècles se superposent. Des façades imaginées par les architectes visionnaires de la capitale aux cabanes de la vallée de Vipava, des chevaux de Lipica au sommet du Triglav, chaque étape dévoile une facette différente du pays, composant au fil du parcours un condensé d'Europe aussi singulier qu'harmonieux.





ON arrive à Ljubljana avec cette impression étrange d'atterrir dans une ville qui aurait oublié de devenir une métropole. Pas de skyline agressive, pas de circulation hystérique, pas même cette volonté un peu fatigante de se rendre indispensable. La ville semble avancer à son propre rythme, tranquillement installée entre les Alpes et les Balkans, comme si elle savait déjà quelque chose que les autres ont omis.

Le centre historique se déploie le long de la Ljubljana avec une élégance presque déconcertante. Tout paraît à l'échelle humaine : les ponts, les façades, les places, les terrasses qui débordent sur les quais. On marche beaucoup, mais sans jamais vraiment avoir la sensation de se déplacer. Ljubljana est une ville qui se découvre par glissements successifs. Une rue mène à une place, la place à un pont, le pont à un marché. Rien ne cherche à impressionner et, pourtant, tout retient l'attention.

Rapidement, un nom revient partout : Jože Plečnik. À Ljubljana, l'architecte n'est pas seulement une figure historique, il est une présence permanente. Comme Gaudí à Barcelone, mais sans les foules ni le marketing. Entre les années 1920 et 1950, Plečnik a littéralement redessiné la ville, imaginant un urbanisme où l'architecture, les espaces publics et le paysage formeraient un ensemble cohérent. Une sorte de capitale idéale à taille réelle.

Son œuvre la plus célèbre reste sans doute le Triple Pont, cette étrange composition qui transforme un simple franchissement de rivière en scène urbaine. Mais son influence est partout : les colonnades du marché central, la Bibliothèque nationale et universitaire, les quais aménagés le long de la Ljubljana ou encore le cimetière de Žale. À chaque fois, le même mélange de classicisme et d'invention, comme si l'Antiquité avait décidé de prendre des vacances en Europe centrale.

Et il y a sa maison. Nichée dans le quartier de Trnovo, loin du tumulte touristique, elle ressemble davantage à un atelier habité qu'à une demeure de maître. Un jardin, quelques outils, des livres, des plans inachevés. On y découvre un homme qui dessinait sa ville jusque dans les moindres détails mais qui vivait avec une remarquable simplicité. Son bureau semble encore attendre son retour.

À quelques rues, le Sokol House Gymnasium d'Ivan Vurnik raconte une autre Slovénie. Là où Plečnik regardait vers Rome et Venise, Vurnik explorait une modernité plus affirmée, nourrie d'identité nationale et d'expérimentations esthétiques. Son bâtiment témoigne d'une époque où la jeune société slovène était toujours en quête de sa propre voix architecturale. Avec son épouse Helena, il a développé un style singulier mêlant modernisme, Art nouveau tardif et motifs folkloriques slovènes. Le Sokol House Gymnasium en demeure l'une des expressions les plus éloquentes : un édifice qui ne cherche pas à

impressionner mais à revendiquer une personnalité. En fin de journée, lorsque les terrasses se remplissent et que le soleil descend derrière le château perché sur sa colline, on comprend peut-être ce qui rend Ljubljana si attachante. La ville n'a pas été façonnée par la spéculation ou les impératifs de croissance. Elle porte encore l'empreinte très visible d'architectes qui considéraient l'espace public comme un bien commun et l'urbanisme comme une conversation permanente avec les habitants.

Pour dormir, nous avons posé nos valises à l'AS Boutique Hotel. Une adresse discrète cachée derrière une cour végétalisée. À l'extérieur, Ljubljana poursuit son ballet tranquille de cyclistes et de promeneurs. À l'intérieur, tout semble conçu pour ralentir le tempo. Le soir, direction Jaz, la table imaginée par Ana Roš. Son nom est devenu synonyme de gastronomie slovène bien au-delà des frontières du pays. Le menu déroule ses contrastes avec une remarquable fluidité. Un ceviche de bar d'une fraîcheur éclatante ouvre le repas. Plus tard, une polenta crémeuse dialogue avec un fromage local au caractère affirmé. Puis arrive un bar parfaitement cuit accompagné d'une sauce miso, d'une émulsion d'orange, de kale et de pleurotes. Une cuisine qui regarde autant vers les Alpes que vers l'Adriatique.

Le lendemain, nous quittons Ljubljana vers le sud-ouest. En Slovénie, les distances sont presque trompeuses. À peine le temps de terminer un café que le paysage a déjà évolué.





Premier arrêt : Lipica. Le panorama change progressivement. Les collines se font plus sèches, la pierre calcaire affleure partout et les prairies s'ouvrent sur de vastes enclos. C'est ici que sont élevés depuis plus de quatre siècles les illustres lipizzans : l'une des races de chevaux les plus prestigieuses d'Europe, rendue célèbre par les spectacles de la grande École espagnole d'équitation de Vienne. Puis surgissent les mythiques écuries de Lipica, fondées en 1580 par l'archiduc Charles II de Habsbourg. Le domaine a quelque chose d'étonnamment paisible. Les longues allées bordées d'arbres mènent à des bâtiments d'un blanc immaculé, soigneusement entretenus, où chaque détail semble rappeler une certaine idée de l'élégance austro-hongroise.

Quelques kilomètres plus loin, l'Adriatique apparaît enfin.

Piran émerge au bout d'une étroite péninsule comme une petite cité vénitienne qui aurait dérivé jusqu'en Slovénie avant de s'y installer définitivement. Ici, les plages de sable ont été remplacées par des pontons, des plateformes de béton et des rochers polis par les baignades successives. Dès le matin, la ville appartient à ses habitants. Les nageurs enchaînent leurs longueurs avec une régularité presque militaire. Les enfants plongent dans un vacarme joyeux. Les retraités observent la mer depuis les cafés tandis que les volets s'ouvrent progressivement sur les façades ocre.

Depuis l'église Saint-Georges, la vue résume plusieurs siècles d'histoire en un seul regard. Les toits rouges s'entassent jusqu'au bord de l'eau. Les ruelles étroites témoignent encore des époques passées sous influence vénitienne. On comprend immédiatement pourquoi Piran est souvent considérée comme la plus méditerranéenne des villes slovènes.

Nous séjournons à l'Hotel Piran. Son luxe principal n'est pas dans les matériaux mais dans son emplacement. Au lever du soleil, l'Adriatique semble entrer directement dans la chambre. Le soir, le balcon se transforme en observatoire privilégié pour regarder la lumière glisser sur les façades. Malgré les touristes, malgré les glaces et les boutiques de souvenirs, la localité conserve quelque chose d'authentique. Les pêcheurs

continuent de préparer leurs lignes tandis que les habitants discutent sur les quais, à la fraîche.

Puis nous remontons vers Brda. La frontière italienne devient progressivement théorique. Les vignes traversent les pays sans demander leur avis aux douaniers. Les panneaux changent de langue mais les paysages demeurent identiques. Sur le chemin, nous faisons un stop à Kanal, dans la vallée de la Soča, pour profiter de la rivière et nous rafraîchir le temps d'un plongeon à la petite plage. L'eau turquoise et vive rappelle que la Slovénie sait offrir, entre deux étapes, des moments de pure simplicité. Brda est une région de collines ondulantes, d'oliviers, de cyprès et de vignobles. Un paysage qui évoque parfois la Toscane, mais une Toscane plus discrète, moins consciente de sa beauté.

C'est ici que nous nous arrêtons chez Klinec. Depuis quatre générations, la famille cultive la vigne sur ces terres frontalières. L'accueil est à l'image du propriétaire : direct, sans fioritures, avec cette cordialité un peu rugueuse que l'on rencontre souvent chez ceux qui passent davantage de temps sur leurs terrains que dans les salons. Le vigneron parle peu, mais ses bouteilles se chargent volontiers de compléter les phrases.

La dégustation se déroule à l'ombre des mûriers de la terrasse dont les branches ploient sous les fruits. Quelques-uns tombent parfois sur la table entre deux verres, comme un rappel discret que tout ici commence dans la terre. Les vins défilent lentement, puissants sans lourdeur, marqués par ce terroir de collines baignées de soleil et rafraîchies par les influences alpines. On goûte, on écoute quelques anecdotes familiales, on observe les rangées de vignes qui descendent jusqu'à l'horizon. Le temps semble soudain s'étirer. Plus personne ne regarde sa montre. Dans cette partie de la Slovénie, le vin n'est pas seulement une production agricole ; il ressemble davantage à une conversation qui dure depuis plusieurs générations et à laquelle les visiteurs sont invités à prendre part.

Quelques heures plus tard, nous rejoignons la vallée de Vipava. On y arrive par une route qui semble hésiter entre l'Italie et les Balkans. Au fond de la vallée, les vignes dessinent des lignes nettes sous les contreforts du plateau du Nanos. Aujourd'hui, le

thermomètre dépasse les trente degrés. Impossible d'imaginer que cette région vit une partie de l'année sous l'influence de la burja, ce vent légendaire capable de balayer les nuages en quelques heures. Vipava est un village discret, traversé par une rivière dont les sources surgissent directement au cœur du bourg. Les terrasses sont calmes. Quelques habitants discutent à l'ombre des platanes. Ici aussi, le temps paraît légèrement ralenti.

Le soir, nous dînons chez Gustl. Quelques tables seulement. Une atmosphère paisible. Un carpaccio de daurade repose dans une émulsion de petits pois d'un vert éclatant. Plus tard arrivent des ravioles garnies de ricotta et d'œufs de saumon. Rien n'est spectaculaire mais tout est précis. Comme souvent en Slovénie, la sophistication avance masquée.

À la tombée du jour, nous reprenons de l'altitude vers Theodosius Forest Village. Les cabanes apparaissent à la lisière des forêts comme si elles avaient poussé naturellement parmi les arbres. Certaines sont habillées de bois. D'autres disparaissent derrière des façades miroirs qui reflètent le ciel, les nuages et les pins.

Depuis la terrasse, les arêtes de la vallée s'assombrissent lentement. Les dernières lueurs glissent sur les vignobles avant de s'évaporer derrière le relief. Puis vient le silence.

Le lendemain matin, direction Golden Ring Cheese. La fromagerie ressemble davantage à un refuge de montagne qu'à une entreprise. Une maison en bois, quelques prairies et l'effluve persistant de l'herbe récemment coupée. Mais sous les collines se cache un autre monde. D'anciens tunnels militaires ont été transformés en caves d'affinage. À dix degrés constants, les galeries s'enfoncent dans la roche sur des centaines de mètres. L'air devient plus frais, plus humide. Une odeur de lait, de pierre mouillée et de fermentation lente remplit les couloirs.

Sur des rangées d'étagères métalliques reposent des dizaines de meules parfaitement alignées. Le silence est presque total. Chaque fromage suit son propre calendrier. Quelques semaines pour certains, plusieurs années pour d'autres. Ici, le principal savoir-faire consiste à maîtriser le temps.

À la dégustation, les notes de beurre, de foin sec et parfois de charbon semblent résumer à elles seules le paysage traversé depuis quelques jours. Pour terminer ce voyage slovène, nous prenons la direction de Bohinj. À première vue, le nom dit moins de choses que celui de son célèbre voisin, le lac de Bled. Pourtant, c'est souvent ici que les Slovènes eux-mêmes viennent chercher ce que les Alpes juliennes ont de plus authentique.

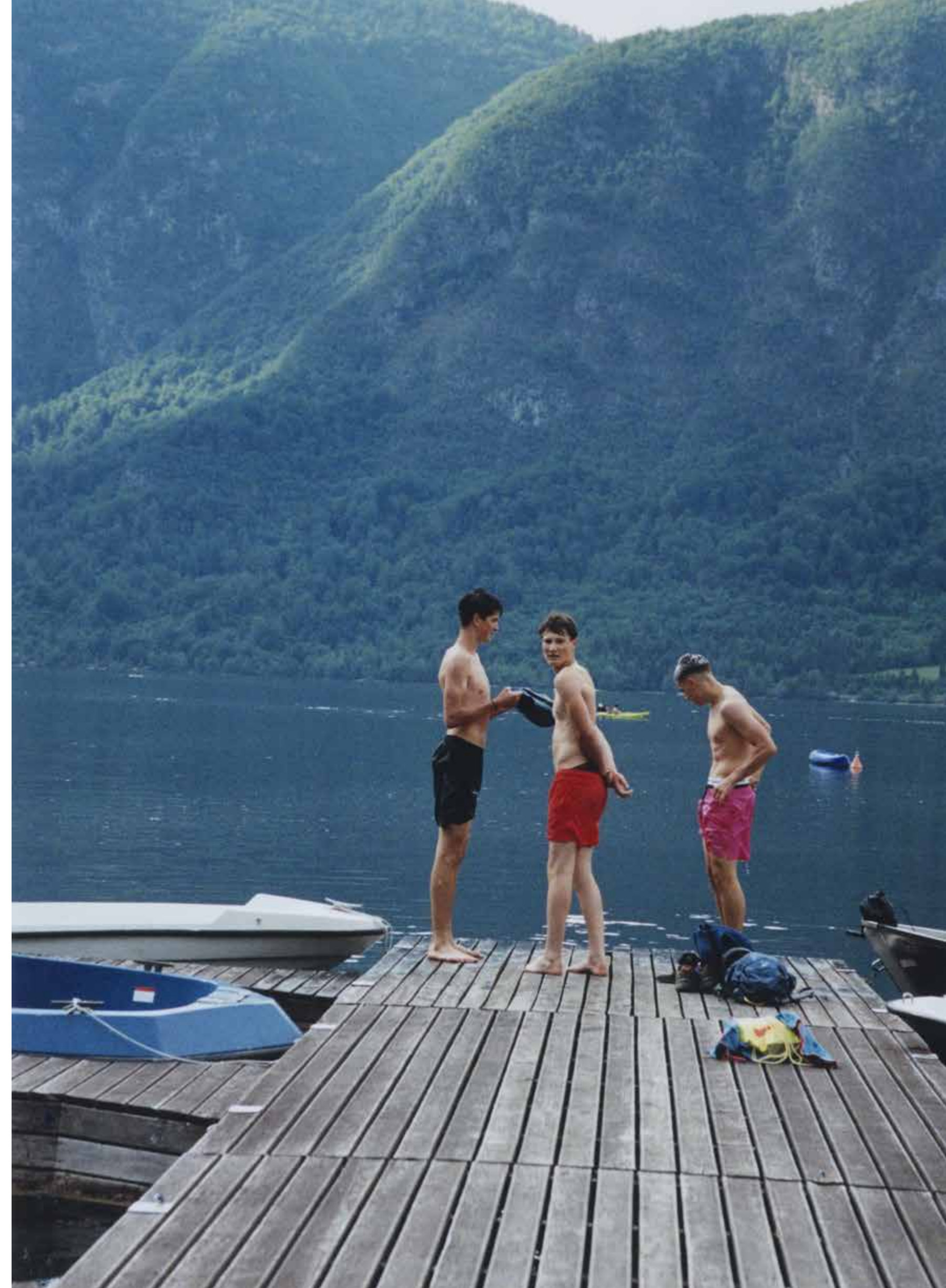
Le lac apparaît au détour d'une forêt d'épicéas. Plus vaste, plus sauvage, moins photographié aussi. Ses eaux prennent, selon la lumière, des teintes de verre, d'émeraude ou d'acier poli. Sur les rives, l'été s'écoule lentement. Les enfants plongent depuis les pontons dans une eau étonnamment fraîche. Plus loin, des campeurs se balancent doucement dans des hamacs accrochés entre les pins.

Au-dessus de Bohinj se dressent les sommets de Vogel. Le téléphérique s'élève rapidement, la forêt en contrebas. À mesure que l'on gagne de l'altitude, le lac devient une tache bleue parfaitement dessinée au fond de la vallée. Puis les Alpes apparaissent dans toute leur ampleur. Des crêtes calcaires, des pâturages suspendus, quelques plaques de neige tardive agrippées aux replis de la montagne. Ces paysages portent encore la mémoire des bergers qui occupaient les alpages durant tout l'été. Comme souvent dans les Alpes, la beauté spectaculaire est le résultat de siècles de travail discret.

Là-haut, le vent est plus frais. Les sentiers serpentent entre les fleurs alpines. Au loin apparaît la silhouette du Triglav, montagne tutélaire de la Slovénie et symbole national. En redescendant vers Bohinj, la lumière de fin d'après-midi enveloppe les reliefs d'une teinte dorée. Les ultimes baigneurs quittent l'eau à regret. Les hamacs continuent de se balancer doucement entre les arbres.

Puis vient le moment de reprendre la route. La Slovénie défile une dernière fois derrière les vitres : les vignobles de Vipava, les collines de Brda, les quais de Ljubljana, les pierres blanches de Piran, les pâturages alpins de Bohinj. Un pays traversé en quelques jours seulement, mais qui donne souvent l'impression d'avoir condensé plusieurs Europe dans un territoire à peine plus grand qu'une région.







LES GOÛTS DU SOMERSET

Texte Fabien Guyon + Photos Alexander Barlow

Ce qui frappe en arrivant à Bruton, c'est la couleur miel et terre des façades. Cette pierre typique de la région de Bath contraste avec la verdure du gazon anglais. Bruton, une petite bourgade calme, est devenue le bastion du cool pour des urbains en quête d'une expérience plus rurale, avec ses restaurants, ses hôtels, ses galeries d'art et une nouvelle génération qui redéfinit les codes du chic champêtre. À deux heures à l'ouest de Londres, certains la nomment l'extension du West End. On peut également y arriver en train, par Castle Cary, directement depuis Paddington Station. Pourtant, la population locale et agricole est toujours là, enracinée, fidèle à ses terres et à ses produits. Ici, tout est plus lent, plus ancré, plus beau. On est bien dans la campagne anglaise.



Certains comparent la région à la Normandie : paysages bucoliques vallonnés, vaches paisibles, cidre du coin. Le Somerset a le vent en poupe depuis la pandémie. Des urbains s'y sont réfugiés, attirés par cette campagne accessible et fertile. Autrefois, la sophistication du lieu se résumait à une pinte de cidre corsé.

Notre premier rendez-vous est à quelques kilomètres, à Witham Friary, dans un pub au bord de la route, à mi-chemin entre Bruton et Frome. Au Seymour Arms, le pub préféré du chef Merlin Labron-Johnson, l'entrée se fait par un couloir étroit, parsemé de tabourets hauts où les habitués vous dévisagent dès que vous avez poussé la porte. Ça se serre les coudes, comme dans une salle d'attente où les conversations vont bon train. C'est le repaire des fermiers du coin. Rien ne semble avoir changé depuis quarante ans, si ce n'est le papier peint légèrement rafraîchi dans la salle de fléchettes.

On commande un cidre, sans marque, sans bulles, à 1£50. Il est tiède, brut et vivant. Merlin nous rejoint. Il connaît chacun ici. Depuis 2019, son restaurant, Osip, est devenu une institution locale. D'abord installé au cœur de Bruton, il a depuis migré à la campagne, au plus près des producteurs. Après des années passées dans des tables étoilées à travers l'Europe, Merlin a choisi de revenir à l'essentiel : travailler avec les fermiers, comprendre la terre, cuisiner ce qui pousse autour de lui. Bien sûr, avec son âme de chef !

Après ce verre partagé, nous prenons la route vers Osip.

La maison apparaît dans un virage, simple, blanche, intégrée dans le paysage. Autrefois, cette auberge pour voyageurs, sur la Old London Road, accueillait les carrosses en chemin. Aujourd'hui, elle respire une élégance discrète. À l'intérieur, bois clair, céramiques artisanales, la lumière qui traverse les grandes baies vitrées du restaurant. On pose nos valises dans l'une des chambres à l'étage, chez Osip Rooms, accessibles par un escalier circulaire. Ici, tout évoque une maison habitée.

Le soir, on s'installe au comptoir, face à la cuisine – la table que l'on vous recommande de réserver. Devant nous, les ouvertures sur la campagne laissent s'immiscer les derniers rayons du soleil qui illuminent les gestes précis et chorégraphiés des cuisiniers. Nous sommes aux premières loges d'un spectacle avec, aux commandes, Merlin. Le menu arrive, minimaliste.

En quelques assiettes, le paysage du Somerset se raconte : un lardo de Westcombe, noix et coings fumés ouvre le bal avec une douceur saline et une tension acidulée légère ; puis une tarte à la bettetrave avec kosho à l'orange sanguine. Enfin, ce thé de peau de pomme de terre, huile d'ail brûlé – une infusion inattendue, terrienne et fumée. Une soupe d'asperges au crabe et à l'ortie, un agneau de l'année relevé de yaourt et harissa, un pithiviers de caille et venaison aux accents périgourdins. Des saveurs qui ancrent le repas dans le sol du Somerset.

Le lendemain matin, en chemin vers Bruton, on marque une première halte chez Hauser & Wirth Somerset. L'art surgit au milieu des champs : des sculptures monumentales investissent ces bâtiments agricoles réhabilités. Derrière la galerie, une prairie végétale laisse apparaître un jardin dessiné par Piet Oudolf, et mène à une sculpture minérale de Smiljan Radić, tel un galet géant dans lequel on peut s'immiscer pour observer les plantes sauvages du jardin. On y flâne comme dans un paysage où l'art et la nature se rencontrent. Le lieu héberge également des résidences d'artistes, tout comme une librairie, un restaurant et une épicerie fine avec la fine fleur des produits du Somerset.

Puis, nous reprenons la route en croisant des troupeaux immobiles. À Evercreech, nous faisons halte à Westcombe Dairy. Ici, le cheddar est une histoire sérieuse. L'origine de ce fromage anglais emblématique est bien ancrée dans le Somerset. Tom nous accueille dans la petite boutique attenante à la fromagerie. Sa famille en produit depuis 1879. Dans l'atelier, l'odeur est dense. Les meules reposent dans de grandes caves fraîches et humides où les flaques d'eau créent des réverbérations. On goûte un cheddar affiné, un red leicester et un caerphilly. L'identité des fromages britanniques est bien marquée et on savoure leur extrême qualité. À côté, une charcuterie artisanale confectionne des saucissons ou du salami pomona, tout comme un moulin qui fournit sa farine et son pain.





Ce midi, direction Batcombe, au Three Horseshoes dans une ambiance entre pub chic et salon anglais. Le menu est simple, lisible et raconte une autre Angleterre. De la pure cuisine britannique rustique et réconfortante, servie avec générosité : des saucisses d'agneau au laverbread, du veau du Shetland au citron, ou encore une pie au poulet et jambon à tomber... Parce que la Grande-Bretagne a aussi ses classiques culinaires traditionnels.

L'immersion commence avant de sonner à la porte. De la High Street de Bruton, une fenêtre laisse entrevoir les teintes poudrées de l'atelier de Colette Woods.

Colette nous ouvre, avec son énergie envoûtante. Cette originaire des environs de Brighton – d'un père hongrois et d'une mère anglaise pâtissière – parle comme elle travaille : sans détour. « *Je ne suis pas céramiste, je suis une artiste qui fait de la céramique.* »

Son atelier est une matière en soi. Les paysages du Somerset y flottent, semi-abstrait, posés en pigments naturels qu'elle fabrique elle-même. Des teintes fanées, juste ce qu'il faut, avec cette douceur britannique qui apaise, un hommage à une brume qui aurait apprivoisé la couleur. Éduquée à la conception de surface, c'est-à-dire à tous les arts en dehors du textile, elle avoue aimer façonner les matières plus surprenantes, comme le zinc ou le cuir.

Colette ne cherche pas à plaire. Elle choisit rarement les commandes, et préfère l'élan brut de la création. Le geste avant l'usage. Ses céramiques disséminées sur des tables à tréteaux vivent : certaines sont fonctionnelles, d'autres sont juste des œuvres. Elle parle du travail de la main et de sa magie, tout comme de l'imperfection qui en découle. Ses fours, eux, sont dans une ferme aux alentours, comme un prolongement de cette identité du Somerset.

Puis il y a la France, qu'elle évoque comme une prochaine destination. Le Sud surtout. Elle

imagine déjà sa peinture traversée de lumière, transformée par les couleurs de la Provence où elle songe à acquérir une maison.

À quelques pas de la High Street, The Old Pharmacy cultive une discrétion presque monacale. Derrière la façade d'une ancienne pharmacie, le lieu, ouvert en pleine pandémie par Merlin Labron-Johnson – ce restaurant petit frère d'Osip – propose une cuisine bistronomique simple et franche, portée par une belle sélection de vins naturels. De l'autre côté du comptoir, Zsuzsanna, l'une des deux cheffes, s'affaire avec calme. Elle découpe des asperges, esquisse un sourire : « *La soirée va être longue.* » Une tablée d'hommes septuagénaires fête bruyamment un anniversaire, donnant au lieu des airs de maison de famille. Dans l'assiette, des gnudis au beurre de sauge, accompagnés d'un pain au levain signé Landrace, puis des asperges relevées d'ail des ours et d'orange sanguine teintée de vins nature.

Dernière étape arty, à Bruton, à la Bo Lee Gallery : dans une ancienne chapelle méthodiste, l'artiste Alice Kettle démonte son exposition. Les œuvres textiles pendent encore, fragiles, comme de grandes couvertures aux fils colorés. La Bo Lee Gallery s'est installée ici après avoir élu refuge à Londres. Proposant cinq à huit présentations par an, Jemma Hickman s'évertue à mettre en valeur des artistes britanniques dans ce cadre monacal surprenant.

En quittant la High Street de Bruton, l'atmosphère paraît différente. C'est l'heure de repartir pour Londres et de retourner au tumulte urbain pour reprendre un Eurostar et délaisser la perfide Albion, en espérant y revenir très prochainement. Car, c'est vrai, le Somerset est à à peine cinq heures de Paris par voie ferrée et offre ce regard sur la Grande-Bretagne qui nous est apparu comme une parenthèse apaisante sur la campagne anglaise.

EUROSTAR

Pour aller dans le Somerset, nous avons choisi de prendre l'Eurostar. Avec un trajet de centre-ville à centre-ville, Eurostar est le moyen le plus rapide, le plus simple et le plus durable pour se rendre à Londres depuis Paris (2h17) ou Lille (1h28). À partir de 44 € l'aller en classe Standard, 119 € en classe Plus avec un repas servi à bord et 375 € en classe Premier avec un repas élaboré par une équipe de chefs. Vous aurez également des vins sélectionnés par une sommelière, avec des tarifs flexibles, un check-in rapide et l'accès aux lounges Premier.

www.eurostar.com







MALTE, REFUGE EN BEAUTÉ

Texte Julien Thèves + Photos Olivia Thébaut

Le plus petit État de l'Union européenne, posé stratégiquement au cœur de la Méditerranée, est une île de soleil et d'eaux translucides. On y pratique son anglais, profite du farniente, sans oublier d'entrer en contact avec l'histoire de l'art. L'architecture baroque y est à son apogée. Rencontre avec un archipel unique.





Par un beau matin de fin mai, on a quitté Paris en avion. On a filé vers le sud, on a passé les Alpes aux cimes enneigées, touché du regard la Méditerranée, laissé le cap Corse à droite puis, au bout de deux heures, survolé la Sicile. L'appareil est lentement descendu et Malte est apparue.

L'archipel est venu à nous tel qu'on se l'était figuré sur la carte, tel qu'on l'a épié sur Google Maps avant de le découvrir en vrai. Les trois îles, à présent, sont parfaitement distinctes. Du nord au sud, c'est d'abord Gozo, puis Comino et, enfin, la terre principale, celle qu'on appelle Malte. Mais Malte est aussi le nom du pays, un État à part entière que l'on embrasse d'un seul regard.

Alors l'avion a réduit son altitude et on a aperçu la ville de La Valette s'avancant dans la mer. Dans l'eau de ce bleu velouté, qui n'appartient qu'à notre Méditerranée, on a distingué les formes circulaires des fermes aquacoles. Le Boeing est encore descendu, survolant des conteneurs maritimes, et a fini par atterrir, avec quelques applaudissements des passagers. Le soleil brillait.

Derrière nous, trois jeunes hommes, dont l'un manifestement alcoolisé, étaient impatients de faire la fête à Malte. L'archipel serait leur terre promise, pour une semaine loin de la France, à 1 800 kilomètres à vol d'oiseau de Paris à peu près. Mais cette île a bien plus à offrir que quelques jours de sea, sex and sun...

En attendant de découvrir son histoire et sa culture, ses belles demeures et ses petits chemins, l'un des premiers chocs de Malte est peut-être cet alphabet bizarre, qui indique la sortie et les toilettes du terminal, avec une double barre sur le H. Et ici, on parle anglais. Et on roule à gauche. Les Britanniques ont si longtemps possédé Malte, après en avoir chassé Bonaparte en 1800. Londres finit par accorder l'indépendance en 1964.

Sur cette terre méditerranéenne, aux couleurs ocre des champs et aux haies de pierre sèche, le taxi trace sa route jusqu'à l'hôtel. Ouvert il y a moins

d'un an, le Verdala dispose d'une situation parfaite dans la campagne. De sa terrasse, on observe à présent la noria des avions et on devine la mer au loin.

Malte sera notre refuge pour quelques jours. L'archipel le fut pour tant de gens...

Gozo, dit-on, accueillit Ulysse pendant sept ans, amoureux de la belle Calypso. Plus tard, Saint-Paul accosta à Malte. En 60, il convertit les habitants au christianisme. Après être passées sous le joug des Arabes, puis des Normands, les îles furent confiées par Charles Quint à l'ordre des Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem, le fameux ordre de Malte. De 1530 à 1798, ses chevaliers allaient présider aux destinées de l'archipel. Vainqueurs des Turcs en 1565 qui échouent devant La Valette, ils voient l'argent affluer : toute la chrétienté veut renforcer cet avant-poste en Méditerranée. Églises et palais seront édifiés avec un atout majeur : le calcaire à globigérine que l'on trouve en abondance dans le sous-sol local, et qui a une sublime couleur dorée...

Depuis l'hôtel Verdala, c'est le moment de découvrir Malte, en inaugurant la petite ville de Rabat (« faubourg » en arabe) où se situe l'établissement. En quelques rues, on rejoint son centre historique et le bel orangé des murs commence à apparaître. Au musée Wignacourt, du nom d'un illustre maître de l'ordre qui régna sur les îles maltaises au début du XVII^e siècle, on ressent l'identité particulière de ces cailloux jetés au beau milieu de la Méditerranée, à égale distance de Gibraltar et du Liban. Dans un ancien couvent, on remonte les époques. On découvre les portraits des grands maîtres, avec leur sévère habit noir rehaussé d'une croix blanche aux huit pointes, évocatrices des huit béatitudes : loyauté, miséricorde, franchise... On la verra souvent, cette croix de Malte. Même si l'ordre est parti depuis longtemps, il continue d'imprégner la psyché des habitants et a fait beaucoup pour le catholicisme, encore si pratiqué par ici. Le musée expose également les jolis souliers de velours rouge de l'inquisiteur, futur pape Alexandre VII. On découvre un catafalque noir, un peu effrayant, et on admire un Saint-Pierre

pénitent du grand peintre Mattia Preti, mort à La Valette en 1699. Dans les sous-sols du bâtiment, il y a aussi la grotte de Saint-Paul, où le prosélyte aurait « vécu » et fait quelques miracles, ainsi qu'un abri antiaérien et des catacombes. Remontant à la surface, on se dit qu'on a bien mérité un cannolo, ce gâteau originaire de Sicile consistant en une pâte feuilletée roulée autour d'une crème pâtissière.

Quand vient le soir, la beauté explose. L'endroit le plus charmant de Malte est peut-être son ancienne capitale, Mdina (« forteresse » en arabe), jouxtant Rabat. Il faut pénétrer dans la « cité silencieuse », c'est son surnom bien valu, au moment où les groupes de touristes sont partis, le lieu ne disposant quasiment pas d'hébergements. Chaque édifice émerveille. On franchit les douves et on entre par cette immense porte baroque qui apparaît dans la série *Game of Thrones*. Alors, ce n'est pas la capitale de Westeros qui s'ouvre à nous mais un ensemble de rues piétonnes incroyablement paisibles et inspirantes. Marcher est une rêverie, une overdose esthétique. Là, c'est un monastère encore en activité. Ici, un palais de la noblesse maltaise. Puis la grande place de Mdina se dévoile avec sa cathédrale édifiée en 1702. À côté, dans une demeure au porche encadré par de formidables atlantes, sont exposés dans un musée ses trésors. Mdina est vraiment un ensemble baroque unique en Europe, à la couleur miel, qui nous transporte, oui, dans une forme de féerie. Où est-on, quand on est à Mdina ? En quelle époque ? Est-ce l'Italie, la Provence, une cité antique ? Tant d'images se bousculent dans notre tête, on n'a jamais vu rassemblées autant de splendeurs, sauf peut-être à Venise.

Pour dîner à Mdina même, le restaurant Bacchus, dans une ancienne poudrerie le long des remparts, est une option tout à fait savoureuse. Puis il faut quitter à regret cette cité magique...

Le lendemain matin, on en apprend davantage sur cette pierre si belle qui donne sa couleur à Malte. Si belle, et si fragile, puisque le calcaire

mordoré des édifices est par endroits effrité, grignoté par les ans, ce qui ajoute encore à son charme. Dans la plaine se trouve le Limestone Heritage Center, une ancienne carrière devenue centre d'interprétation. Ici, pendant des années, les ouvriers maltais ont prélevé sans relâche le précieux matériau. Face à nous, la muraille de calcaire à globigérine est comme filetée, horizontalement et verticalement, racontant le processus d'excavation aujourd'hui interrompu. À la place des machines-outils et du ballet des camions, on a planté un jardin de citronniers. Manuel Baldacchino, le propriétaire du lieu, nous offre un verre de limoncello maison, mais on décline... il est trop tôt. L'homme prépare alors vite fait une délicieuse citronnade avec des feuilles de menthe, qui rafraîchit quand la chaleur augmente.

Explorer Malte en délaissant (pour le moment) la côte, c'est aller à la rencontre de chapelles, celles de villages aujourd'hui disparus, la population s'étant regroupée dans de gros bourgs alentour. À Malte, on dit qu'il y a autant d'emplacements où prier que de jours dans l'année. Dédiée à la Vierge Marie, la chapelle Bir Miftuh date du XV^e siècle, avant l'arrivée des chevaliers de l'ordre de Malte. En style siculo-normand, sa forme très pure rappelle nos chapelles romanes. Les pierres de sa façade sont, par endroits, touchées par la teinte noirâtre du lichen. En 1973, sa restauration par le National Trust of Malta – qui préserve les vieilles pierres et se bat contre l'urbanisation galopante – a révélé une fresque (certes très dégradée) évoquant le Jugement dernier.

Puisqu'on est près de l'aéroport, cela vaut le coup de visiter un autre lieu de culte, dédié à Notre-Dame-de-Lorette, sainte patronne des pilotes d'avion. Cette fois, c'est le baroque qui préside à l'architecture. Les oiseaux aiment nicher sous les toits de ces édifices tranquilles, souvent ouverts un dimanche par mois ou lors des fêtes religieuses, les célèbres festas, nombreuses en été. Par un vol vif et précis, les hirondelles rejoignent leur nid – patiemment – tissé de paille.



EN se rapprochant de la mer, on atteint ensuite le port de Marsaxlokk (prononcer Marsachlok). Un fameux marché aux poissons s'y tient tous les dimanches matin. Pour l'heure, la localité est calme, avec ses quelques touristes, ses vendeurs de souvenirs maltais (tee-shirts Visit Malta, sous-bocks frappés de la croix à huit pointes...) et ses petits bateaux jaune, rouge et bleu à l'amarre. Ce sont eux qui filent au large pêcher le pagre, le mérrou, le saint-pierre, le bar et la daurade. Ces poissons sont servis dans un délicieux restaurant dont il suffit de pousser la porte (en ayant réservé), à quelques mètres à peine du bord de l'eau. Tartarun est une table Michelin. Son carpaccio de crevettes est à tomber. Tout comme ses poissons frais grillés accompagnés de brocolis et de chou kale. Après déjeuner, si l'on ne nage pas à Marsaxlokk, l'île étant pauvre en plages (mais riche en spots de baignades où plonger depuis les rochers), ce sera pour plus tard. La mer n'est jamais loin. Malte ne mesure que 27 km de long sur 14 de large.

De l'autre côté de l'île, la côte ouest est battue par le vent dominant. Elle est aussi escarpée. Là-haut, aux Dingli Cliffs, c'est le point culminant maltais (200 mètres tout de même). Aux abords d'une chapelle (encore une), la vue se perd dans la Méditerranée. Le bleu du ciel semble se fondre dans la mer. On songe aux voyageurs, à Ulysse, aux Romains, aux chevaliers de l'ordre, à tous ceux qui s'embarquent, parfois à leurs risques et périls. La Tunisie est pile en face, à l'ouest, et la Lybie au sud. Les côtes africaines ne sont qu'à 300 km de l'Europe.

L'une des curiosités de Malte – parce qu'ici l'Histoire commande tout et qu'on y est toujours ramené –, ce sont ces mégalithes classés au patrimoine mondial de l'Unesco, postés sur les falaises, face

à la mer immense et mystérieuse. Les temples du site d'Hagar Qim ont été érigés entre 3600 et 2500 avant notre ère. Ils seraient parmi les plus anciens du monde, à peu près autant que nos dolmens bretons. Comment ont fait nos ancêtres pour lever ces pierres (la plus grande pèse vingt tonnes) et les assembler ? Là-haut, sur les falaises de Malte, ces rochers demeurent. Au solstice d'été, les rayons du soleil illuminent le temple en passant par un trou dans la pierre, disposé exactement au bon endroit par les bâtisseurs. D'ailleurs, on peut réserver une visite sur le site internet d'Hagar Qim. Il faudra être présent aux aurores, à 5h30, pour assister au phénomène...

Une visite de Malte ne serait pas complète sans un petit tour à Gozo et c'est justement ce que nous faisons, le lendemain matin, à l'orée d'un troisième jour dans l'archipel.

La traversée ne prend qu'une trentaine de minutes. Sur un ferry de la Gozo Channel Line, on dépasse à droite Comino, célèbre pour son blue lagoon à l'accès réglementé – afin d'éviter l'afflux de la foule. On s'y baigne dans une eau translucide aux fonds sableux.

Et, soudain, Gozo. Une voiture est recommandée pour sillonner l'île... qui n'est pas si petite que ça. Bien sûr, dans l'archipel, les transports publics fonctionnent aussi très bien. Au nord de Gozo, l'une des curiosités du territoire concerne les salines romaines. Partiellement exploitées, on peut s'y fournir en sel vendu dans une échoppe au bord de la route. En s'évaporant, l'eau dépose les cristaux dans ces salt pans (littéralement, des poêles à sel) qui révèlent des couleurs surprenantes, moirées, dans tous les tons de bleu. Quand il pleut, et que les jours sont courts, la récolte est moins bonne. Il faut de longues heures de soleil pour produire ce condiment essentiel.

En continuant la route côtière, la Sicile à l'horizon, paraît-il, par temps clair, se dresse une statue équestre inattendue, œuvre de l'artiste gozitaïn Austin Camilleri. Ce cheval qui se cabre n'a pas de cavalier ni de tête, c'est une chimère à huit pattes, qu'on croirait inventée par une IA. Comme les mégalithes maltais, elle fait face à la mer et semble la défier.

En retournant vers l'intérieur de l'île, dont les champs ont été récemment moissonnés pour fourrir du foin au bétail, on croise quelques tracteurs, preuve de la vocation rurale de Gozo. On arrive à Victoria, la ville principale et sa très belle citadelle. Alors, c'est à nouveau le festival baroque (la cathédrale date de la fin du XVII^e siècle) et cette sensation de localité antique, édifiée pour se prémunir des invasions barbares. La promenade sur les remparts vaut le coup.

Envie de fraîcheur ? Oui, on peut se baigner à Gozo, en rejoignant par exemple la plage de Hondoq Ir-Rummien. Parfaitement claire, l'eau invite à nager longtemps, ou à faire la planche, et à se reposer. Plus tard, allongé sur le sable, on ressent la chaleur du vent qui arrive de la terre. Bien que frappées de l'ardeur du soleil, ces îles méditerranéennes abritent une flore intéressante, mais c'est l'objet de la balade suivante...

Pour notre dernier jour à Malte, on emprunte (à pied) les sentiers de pèlerins. Le Camino Maltés est une portion du chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, qui commence à la grotte de Saint-Paul et serpente dans l'île sur 35 km jusqu'à atteindre La Valette, où s'embarquer pour la Sicile, la Sardaigne et l'Espagne.

Chemin faisant, on croise encore quelques chapelles. Notre-Dame-de-la-Divine-Providence, comme d'autres, semble perdue dans les champs (en l'occurrence, près d'un refuge pour chevaux, et ça sent le crottin). Devant l'édifice s'avance ce splendide portique baroque où les pèlerins s'abritaient. Mais

attention « Non Gode l'Immunita Ecclesias », prévient une inscription du XVIII^e siècle. Les malfaiteurs qui seraient tentés de trouver refuge dans la chapelle ne bénéficient pas de l'immunité et pourront en être expulsés puis traduits en justice. Pour l'heure, tout est paisible et, de chapelle en chapelle, on entre en dialogue avec la nature : on se met à l'ombre d'un grand caroubier, on admire les fleurs jaunes des cactus, on respire l'odeur du figuier aux fruits encore verts, on hume une petite rose blanche sauvage, on contemple les délicats entrelacements blancs et violets des feuilles d'acanthe...

Le voyage arrivera bientôt à son terme. Et quel plus beau final alors que celui qui commence par une entrée dans La Valette – capitale de Malte bâtie selon un plan en damier par les chevaliers à partir de 1566 ? On n'aura pas le temps d'aller voir les Caravage de la cocathédrale. Mais on admire encore des palais le long de ces rues en pente avec la mer pour perspective.

Quand le soir est là, on rallie Il-Birgu, l'une des trois cités des chevaliers, celles où ils étaient postés, craignant l'invasion des Turcs qui les avaient chassés de Rhodes, face à ce qui deviendrait La Valette. Au bord de l'eau, dépassant la marina et les mégayachts, au pied d'une citadelle, la lumière est très belle. Quelques baigneurs sont tentés par un plongeon dans la rade, à bonne distance des ferries qui entrent au port et des dghajzas qui font la navette entre les deux villes, ces sortes de petites gondoles à moteur, transportant touristes et Maltais.

Il se peut que Malte soit « l'île la plus cordiale, la plus accueillante de toutes les terres de la Méditerranée », selon le mot de l'historien Fernand Braudel en 1972, cité par Daniel Rondeau dans son joli récit, *Malta Hanina* (Grasset, 2013). « *La Méditerranée lui appartient depuis toujours* ». À nous, Malte appartient comme un souvenir heureux.







CAPRI

IL CAPRI HOTEL

Dans cette villa toute rose, terrasses baignées de soleil, vues sur la Méditerranée et chambres assorties à la villa avec du mobilier chiné.

€€€ / Via Roma 71, Capri
@ilcaprihotel

BAGNI INTERNAZIONALI

Transats rayés, pontons de bois et grand bleu à perte de vue.

Via Marina Piccola 95, Capri
@bagniinternazionali_capri

VILLA SAN MICHELE

La villa rêvée d'Axel Munthe, à Anacapri, ouverte sur l'un des plus beaux horizons de l'île.
€ / Anacapri @villasanmichele

VILLA LYSIS

Un refuge de pierre et de jasmin, témoin du luxe et de la liberté du début du XX^e siècle.
€ / Via Lo Capo 12, Capri
@villalYSIS

RESTAURANT LO SFIZIO

Une table conviviale où les classiques napolitains se dégustent dans la fraîcheur du soir.

€€ / Via Tiberio 7/e, Capri
@losfiziorestaurant

MANEBI CAPRI

Sandales artisanales et style insulaire, emblème du chic décontracté de Capri.
€€ / Via le Botteghe 51, Capri
@manebi

LA CONCHIGLIA

Pages anciennes, éditions rares et parfum de papier dans une boutique historique de l'île.
€ / Via le Botteghe 12, Capri
@edizionilaconchigliacapri

LIDO DEL FARO

Un lieu brut et solaire, entre rochers, eau profonde et cuisine méditerranéenne.
€ / Str. Faro di Carena, Anacapri

SUISSE

L'ÉCLUSE

Un restaurant locavore qui source ses produits dans les 50 kilomètres aux alentours. Dans une ancienne usine de chronomètres, au bord d'une écluse.

Promenade de la Suze 14D, Bienne
@eclusebiel

HOTEL ST PETERSINSEL

Un hôtel élégant et cosu situé dans un ancien couvent où Rousseau se réfugia, en 1765, sur le lac de Bienne.

St Petersinsel 26, Erlach
@st.petersinsel

DJERIC HUNOLD

Dans l'atelier des artistes Djeric-Hunold, au sein d'un village du canton de Berne. Sur rendez-vous uniquement.

Toffen
@djeric.hunold

À LA CLAIRE FONTAINE

Le rendez-vous après-ski de Grimentz pour les apéros raclette : à déguster à l'unité avec un verre de vin.

Rue du village 70, Grimentz
@alaclairefontaine_grimentz

CENOTHÈQUE LE GRENIER

Une cave à vin et une épicerie qui propose le meilleur de la charcuterie et du fromage du Valais.

Route des Amis de la Nature 16, Grimentz
@oenothequelegrenier

CABANE DES BECS DE BOSSON

Un refuge de montagne à 2 985 m de hauteur avec vue panoramique sur les cinq « 4000 » du Val d'Anniviers.

Col du Becs de Bosson, Saint-Martin
@cabanedesbecs

AUVERGNE

APOTICARI

Au cœur du Puy-en-Velay, cette boutique déploie ses produits cosmétiques 100 % auvergnats dans une atmosphère sensorielle soignée. Entre plantes locales et flacons ambrés, le lieu réinterprète l'héritage de l'herboristerie.

32, rue Saint-Gilles, Puy-en-Velay
@apoticari_official

NAGORI

Sur une place du centre historique, cette cave à manger mêle produits du terroir et influences japonaises. De l'assiette au verre – majoritairement nature – l'adresse cultive l'art des accords surprenants.

1, place de la Halle, Puy-en-Velay
@nagori_caveamanger

LES PAPIERS DE LA GRANGE

Dans la grange familiale, Étienne fabrique à la main des papiers à partir notamment de chiffons récupérés. Une tradition locale oubliée dont il insuffle un renouveau à travers des créations inattendues.

12, Grande-Rue, Marsac-en-Livradois
@le_dur_de_la_feuille

LE CLOS DAGOBERT

Au cœur du village, Marine a transformé cette ancienne demeure en un gîte chaleureux où l'âme d'antan dialogue avec des touches contemporaines. Avec son jardin et sa piscine, il est un refuge idéal tout au long de l'année.

8, rue de la Chaux, Chadeleuf
@leclosdagobert

LA BRASSERIE DES ESTIVES

À l'entrée du village, Joséphine et Renaud brassent des bières bio et artisanales inspirées du terroir. Gentiane, lentilles et autres ingrédients locaux viennent agrémenter ses breuvages de manière singulière.

9, rue de la Pierre-Grosse, Allanche

SLOVÉNIE

DEMEURE DE JOŽE PLEČNIK

Une maison-atelier d'un architecte visionnaire, où chaque objet semble dessiner une pensée.

Karunova ulica 6, Ljubljana
@plecnik.fund

CUKRARNA GALLERY

Un espace contemporain où l'art prend place au cœur d'un ancien bâtiment industriel.

Poljanski nasip 40, Ljubljana
@cukrarna.art

ŠPORTNO DRUŠTVO TABOR

Un club convivial au cœur de Ljubljana, dédié aux amateurs de sport et de vie locale.

€ / Tabor 13, Ljubljana
@tabor_kultura

HOTEL PIRAN

Choisir une chambre avec terrasse ensoleillée et vue sur l'Adriatique, un brin désuet.

€€ / Stjenkova ulica 1, Piran
@hotelpiran

FRITOLIN PRI CANTINI

Un lieu sans chichi où les poissons et fruits de mer racontent Piran à chaque assiette.

€ / Prvomajski trg 10, Piran
@fritolin.pri.cantini

KLINEC MEDANA

Un domaine intimiste où la tradition viticole slovène se savoure avec vue sur la vallée.

€€ / Medana 20, Dobrovo v Brdih
@klinecmedana

THEODOSIUS FOREST
VILLAGE VIPAVA

Un refuge contemporain au cœur de la nature slovène, ouvert sur les collines et les vignes.

€€€ / Vrhopolje 165, Vipava
@theodosiusvillage

GUSTL

Une cuisine locale raffinée dans une atmosphère chaleureuse, au cœur de la vallée de Vipava.
Ulica Ivana Ščeka 6, Vipava

SOMERSET

SEYMOUR ARMS

Un pub, dans la campagne du Somerset, qui semble n'avoir pas bougé depuis des décennies. On vous conseille d'y siroter un cidre en jouant aux fléchettes.

€ / 8, 30 Friary Cl, Witham Friary, Frome

OSIP

Une auberge de campagne à la table étoilée, avec une cuisine locale réalisée par le chef Merlin Labron-Johnson.

€€€ / 25 Kingsettle Hill, Hardway, Bruton
@osiprestaurant

WESTCOMBE DAIRY

Pour se procurer du cheddar, du red leicester ou du caerphilly là où il est fabriqué. On vous recommande de tester aussi leurs saucissons et salamis.

€€ / Lower Westcombe Farm, Evercreech
@westcombe

COLETTE WOODS

Un atelier de peinture et de céramique où Colette vous recevra les week-ends pour vous présenter ses plus belles œuvres.

€€ / 82 High Street, Bruton
@colettewoods_

THE OLD PHARMACY

Dans ce bâtiment de plus de 500 ans, cette adresse du centre de Bruton – qui était une pharmacie – est aujourd'hui un bar à vins, un bistrot et une épicerie courue dans la région.

€€ / 3A High St, Bruton
@oldpharmacybruton

BO LEE GALLERY

Une ancienne chapelle de l'ouest de Bruton a été transformée en galerie d'art contemporain. Elle met principalement en valeur des artistes britanniques.

West End, Bruton
@boleegallery

MALTE

VERDALA WELLNESS HOTEL

Ce grand hôtel-spa dispose de chambres parfaitement élégantes et fonctionnelles, ainsi que d'une appréciable piscine à débordement (chauffée) avec vue sur la campagne maltaise.

€€€ / Triq ir-Rghajja, Rabat
axhotelsmalta.com/verdala-wellness

TA'FUTTI

Ce bar populaire dispose d'une salle de restaurant à l'arrière où déguster (entre autres) de généreuses portions de ragoût de lapin, le plat national maltais.

€ / 30 S. Wistin, Rabat
@ta_futti

BACCHUS

Depuis 1976, dans une grande salle voûtée, on déguste des plats très savoureux. Vins locaux et liqueur de figue de barbarie sont à tester !

€€ / Triq Inguanez, L-Imdina
bacchus.com.mt

CASA BONA VITA

Dans le superbe centre historique d'Attard, entre Rabat et La Valette, ce luxueux boutique-hôtel vient d'ouvrir dans un palais du XVIII^e siècle. Tarifs très élevés... mais jardin luxuriant et piscine !

€€€ / 147 Triq San Anton, Attard
casabonavita.com

TARTARUN

Cette institution de Marsaxlokk cuisine de manière inventive fruits de mer et poissons, le tout dans un cadre reposant et avec un personnel aux petits soins.

Réservation impérative.

€€ / 20 Xatt is-Sajjieda, Marsaxlokk
tartarun.com

Voyage Voyage n° 20
Immersif.Experimental.Local
Magazine trimestriel

Voyage Voyage magazine
est édité par Voyage Voyage éditions
1, cour des Petites-Écuries
75010 Paris

contact@voyagevoyagemagazine.com

Direction de la rédaction
Evane Haziza-Bonnamour

Rédacteur en chef
Fabien Guyon

Photographes
Alexander Barlow
@alexanderbarlow
Daniel Fernandez
@_phoungry
Pierre-Olivier Guillet
@poguillet
Valentin Russo
@_valentinrusso
Thea Caroline Sneve Løvstad
@theasnevelovstad
Olivia Thébaut
@oliviathebaut

Rédaction
Louise Conesa
@louiseconesa
Julien Thèves
@julientheves

Direction artistique
Anthracite studio
Design graphique
Anna Ahonen
@akahonen
anna@annaahonen.com

Secrétaire de rédaction
Ivan Cullychurn
@ivan171082

Régie publicitaire
Amélie Fouache
amelie.fouache@lamedia.fr

Impression
- ISA -
38, rue Gay-Lussac
77290 Mitry-Mory
isaprint.fr

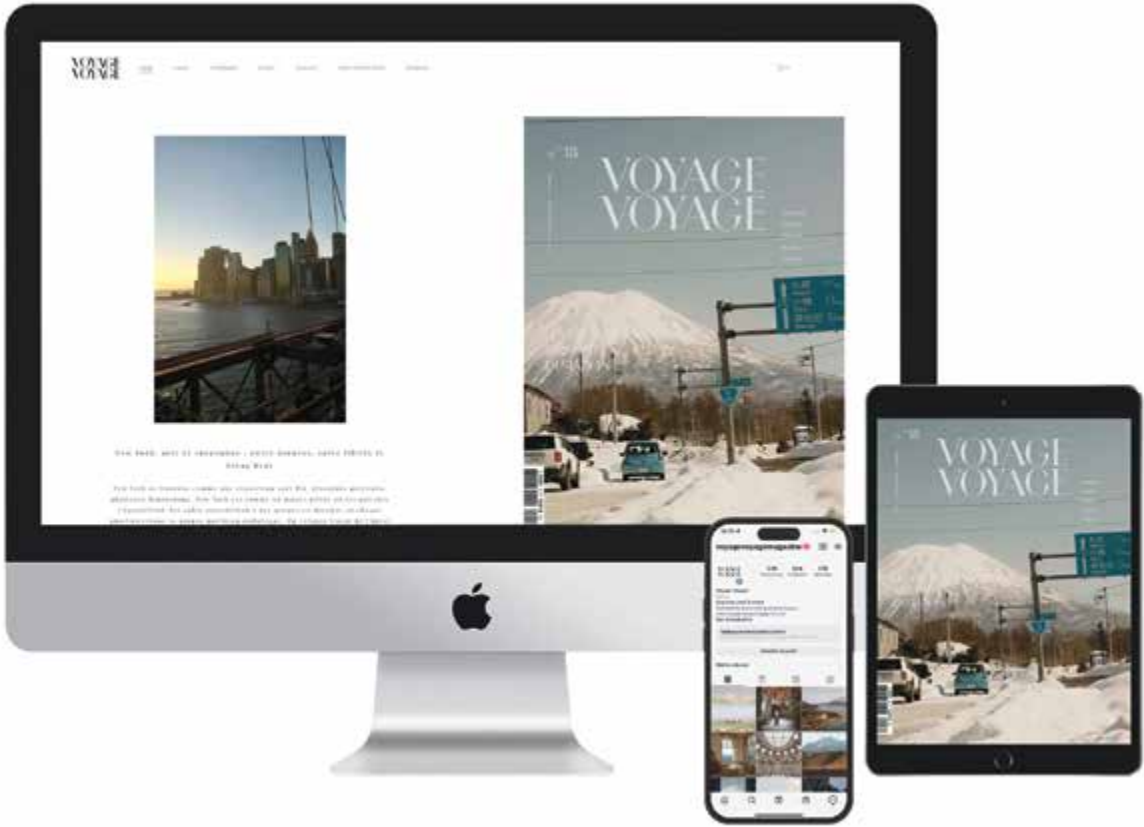
Distribution
KD PRESSE
kdpresse.com

Dépôt légal Juin 2026

voyagevoyagemagazine.com
@voyagevoyagemagazine

ISBN n° 978-2-9571517

VOYAGE VOYAGE



JOURNAL

Voyage Voyage,
c'est un journal avec du contenu média quotidien en ligne
sélectionné par nos spécialistes.

Percutant, innovant, à la pointe, à l'affût de nouvelles expériences,
de nouvelles adresses et de nouveaux concepts, Voyage Voyage
c'est aussi un Instagram piloté par nos équipes françaises
et internationales qui dénichent les meilleurs plans à Paris,
en province et tout autour du globe pour nous rapporter
le meilleur des villes et des campagnes.

Des exclusivités, de nouvelles adresses, de bons plans, c'est sur :

voyagevoyagemagazine.com

pierres et embruns
Hermès, d'un horizon à l'autre

