

Les Echos

WEEK-END

BUSINESS STORY / CULTURE / STYLE / ... ET MOI

SPÉCIAL ÉTÉ

- LA BATAILLE DE VENISE CONTRE L'HYPERTOURISME
- CE LIEU DE VACANCES QUI FAISAIT RÊVER HITLER
- LA « FRENCH THEORY », AUX ORIGINES DU WOKISME
- LABEYRIE À L'HEURE DE L'APÉRO ROI
- LES GOÛTS FRANÇAIS DE MARILYN
- LES ÉTONNANTS POUVOIRS DU POULPE

+ Le guide  LA LISTE the world's best restaurant selection Les meilleurs restaurants à moins de 50 euros





LA CHRONIQUE GASTRONOMIE DE LAURENT GUEZ

AU CHÂTEAU VOLTAIRE, UNE CANTINE GOURMANDE

🍷🍷🍷🍷🍷 C'est le nom de l'établissement qui nous a d'abord intrigués. Voltaire aurait-il séjourné, ou rédigé une de ses grandes œuvres, dans ce « château » qui n'en est pas un ? Non, ce nouvel hôtel installé à quelques pas de l'avenue de l'Opéra doit plutôt son nom à une marque : Zadig & Voltaire. Un lien très indirect, donc, avec le philosophe des Lumières ! En fait, le fondateur de la griffe de mode, Thierry Gillier, a transformé en hôtel tendance – la déco est signée Festen Architecture – son ancien showroom. Et pour corser le tout, il a donné à sa brasserie un drôle de sobriquet : *Emil*. Une évocation (avec le « e » en moins) du traité d'éducation de Rousseau vertement critiqué par Voltaire... Cela dit, à table, vous oublierez vite ces références alambiquées, pour profiter de l'ambiance détendue du lieu et de la cuisine pointue du chef.

Le jeune Valentin Lambert ne manque pas d'ambition. Passé par le *Shangri-La* et l'*Atelier Robuchon*, il se décarcasse pour faire de cette adresse branchée une cantine gourmande. Et il est sur la bonne voie. Lors de notre venue, au début de l'été, nous avons goûté des petits plats sans chichi et d'autres plus précieux. Simplissimes et réussis, ces deux carpaccios : l'un fait de fines tranches de tomates mûres, surmontées d'olives taggiasche et de petits nuages de feta ; l'autre de bar, bien assaisonné à l'huile d'olive et au cédrat. Graphique et savoureux, le tataki de bœuf est flanqué de deux sauces, une chimichurri très latine, et une ponzu nippone, qui finalement font bon ménage. Valentin Lambert ose aussi les spaghettis au caviar, inspirés du maître Robuchon. Ceux qui connaissent ce plat de roi ne seront pas déçus par sa version ; les autres se régaleront peut-être par snobisme. Quant aux langoustines en persillade, servies dans une large poêle en cuivre, elles prouvent qu'avec de beaux produits frais, une cuisson et un assaisonnement justes font le bonheur des gourmets candides.

Château Voltaire :
55, rue Saint-Roch,
75001 Paris.
Tél. : 0153 45 9101.
À la carte, comptez
50 à 60 €.



Ruelles où flâner, grandes tablées pour le barbecue : le cinq-étoiles cultive la dolce vita.



LE REPAIRE BORGO EGNAZIA, LE LUXE FAÇON VILLAGE

POUILLES Entre Bari et Brindisi, sur les terres apuliennes si prisées des vacanciers, ce luxueux complexe fortifié cultive une certaine idée de la *dolce vita*.

LE CONCEPT Au loin, le bleu de l'Adriatique se mêle aux paysages rocheux de la vallée d'Itria. Au milieu de champs d'oliviers millénaires, *Borgo Egnazia* se dessine comme un village fortifié aux pierres blanches patinées par le temps. Il fut pourtant imaginé il y a seulement douze ans par la famille Melpignano. L'hôtel cinq étoiles, fleuri de bougainvilliers, s'étend sur 70 hectares, agrémenté de ruelles où flâner, d'édifices immaculés aux volumes imposants, le tout pensé par l'architecte Pino Brescia. Ici, chacun son espace : les voyageurs en solo et les couples séjournent dans 63 chambres lumineuses, les tribus dans 92 maisons et appartements à l'atmosphère bord de mer. À l'abri de larges grilles et d'une végétation luxuriante, une vingtaine de villas avec piscine, prisées par les célébrités, sont une ode à la discrétion.

LE GOÛT À ses six restaurants, de la trattoria aux grandes tablées pour un barbecue, *Borgo Egnazia* ajoute cet été une nouvelle offre bucolique au cœur de son jardin. Le restaurant

étoilé *Due Camini*, du chef Domingo Schingaro, se décline désormais en extérieur avec un menu élaboré au gré des produits du potager. On y déguste jusqu'au 25 septembre de précieux raviolis de courgettes parfumés au safran ou encore un surprenant céleri-rave cuisiné à la manière d'une crème brûlée. Arroser, lors des soirées d'été, d'une liqueur de clémentine.

LES ACTIVITÉS L'établissement cultive une approche singulière du bien-être puisqu'il est devenu le premier hôtel au monde certifié par le Blue Zones Institute. Ce projet, basé sur l'observation des régions où l'espérance de vie est la plus longue, infuse l'esprit de *Borgo Egnazia*, qui imagine régulièrement, à partir de ces enseignements, des retraites mêlant fitness, ateliers divers et gastronomie. Des cinq piscines aux thermes romains, du golf à 18 trous aux terrains de tennis, en passant par les coquettes plages privées que l'on rejoint à vélo : difficile ici de trouver le temps long. **Cécilia Delporte**

LES CHAMBRES : 182 chambres et villas, à partir de 329 € (saison basse), dès juin à partir de 799 €. **C'EST OÙ** : Strada Comunale Egnazia 72015, Savelletri BR, Italie. Tél. : +39 080 225 5000. borgoegnazia.com

