

3 DESTINATIONS LUNE DE MIEL TENDANCE SLOW



LE COUVENT DES MINIMES.



LA FERME DU VENT.



LA BOUITTE.

UNE NOUVELLE TENDANCE POINTE LE BOUT DE SON NEZ DANS L'UNIVERS DE LA LUNE DE MIEL: LES DESTINATIONS TERROIR DANS DES LIEUX OÙ L'ON SE RESSOURCÉ À DEUX DANS UN CADRE OÙ L'INTIMITÉ EST PRÉSERVÉE LOIN DU TOURISME DE MASSE. QUE CE SOIT AU CŒUR DES ALPES, DANS LA VIVIFIANTE NATURE DE LA BRETAGNE OU SOUS LE SOLEIL DE

LA PROVENCE, LE DÉNOMINATEUR COMMUN EST UNE EXPÉRIENCE HORS DU TEMPS OÙ LA NATURE EST REINE. LES AMOUREUX SE SENTENT COMME SEULS AU MONDE ET LE TEMPS S'ÉTIRE LANGOUREUSEMENT. FEMME MAGAZINE A SÉLECTIONNÉ TROIS DESTINATIONS DE RÊVE ACCESSIBLES EN TRAIN DEPUIS PARIS POUR UN DÉPAYSEMENT GARANTI!



LE CLOÎTRE RECOUVERT D'UNE CHARPENTE DE VIEUX BOIS ACCUEILLE UN AUDACIEUX MOBILIER POUR LE MOINS POP!



LE JARDIN AROMATIQUE BÉNÉFICIE D'UNE VUE PLONGEANTE SUR LA PLAINE DE MANE.



LES VIEILLES PIERRES QUI ONT VU DÉFILER LES SIÈCLES.

LUNE DE MIEL AU COUVENT!

Mais quel couvent! Depuis dix ans, **Le Couvent des Minimes** s'est métamorphosé en un hôtel et spa cinq étoiles; un lieu chargé d'histoire mais ancré dans le XXI^{ème} siècle. Il y a quatre siècles le Marquis de Melchior édifiait à Mane dans le Luberon ce couvent pour les religieux des Minimes, un ordre mendiant fondé par Saint Vincent de Paul. Ce lieu de prière n'en était pas moins un haut lieu de culture et d'étude des plantes. Après la parenthèse anticléricale de la Révolution Française, il a fallu attendre le milieu du XIX^{ème} siècle avant que les religieuses Franciscaines n'investissent à nouveau le couvent qui devient alors un hospice. Les sœurs continuent à planter et cultiver les jardins du Couvent des Minimes jusqu'à leur départ en 1999. En 2008, Le Couvent des Minimes renoue avec la tradition de l'accueil mais sous la forme d'un hôtel, restaurant et spa de luxe.

LE CADRE MÉDITATIF DE LA PROVENCE

La senteur de la lavande, le chant des cigales, le bruissement de l'eau des fontaines, le charme des jardins en terrasse... un cadre enchanteur comme sorti d'un roman de Marcel Pagnol où il fait bon passer une lune de miel idyllique! Si l'allure générale du couvent n'a quasiment pas changé depuis quatre siècles, les chambres et suites se sont muées en de luxueux cocons à la pointe du confort et au design contemporain. Les jeunes mariés opteront pour la romantique Suite Nuptiale située... dans le clocher de l'église! Cette suite baptisée «La Cassine» avec son décor romantique offre un cadre romantique pour une nuit de noces. D'ailleurs, l'église peut tout à fait être privatisée pour accueillir la réception de mariage.

DES SAVEURS ENSOLEILLÉES

Côté gastronomie, on pourrait ne pas



LA PISCINE DU SPA SE PROLONGE À L'EXTÉRIEUR.

sortir du domaine tant les créations culinaires du chef Jérôme Roy sont inventives et variées. Avant de s'ancre au Couvent des Minimes, Jérôme Roy a fait ses classes auprès de quelques-uns des plus grands chefs; de Thierry Marx il a appris l'audace, quant à Pierre Gagnaire, il lui transmet le don de la précision. Son crédo? Laisser s'exprimer le produit qu'il travaille de manière à en tirer le meilleur et provoquer ainsi l'émotion. Une envie d'une expérience gastronomique de haut vol? Direction «Le Cloître». Gratifié d'une étoile Michelin, le chef laisse libre cours à son imagination pour élaborer des plats dont le graphisme de l'esthétique est à la hauteur de la sophistication des saveurs, le tout sans aucune prétention. Pour un plus léger appétit, le bistro «Le Pesquier» propose une cuisine colorée et gourmande dans une salle voûtée inondée de lumière. Par beau temps, on investit la terrasse surplombant la piscine.



LE SOL EN PIERRE ET PARQUET DE LA TERRASSE DU PESQUIER ARBORE DES EFFETS GRAPHIQUES.



LA PISCINE EXTÉRIEURE CHAUFFÉE.



AMBIANCE SENSATIONNELLE DANS LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE.



LE SPA L'OCCITANE HABILLÉ DE BOIS.



LA BIBLIOTHÈQUE QUI MARIE L'ANCIEN ET LE CONTEMPORAIN.



DÉCORATION DISTINCTE POUR CHACUNE DES CHAMBRES.

UN SPA DU TERROIR

Si la marque L'Occitane est mondialement connue, la Provence en est le berceau. C'est donc tout naturellement que les soins sont prodigués dans un esprit d'art de vivre à la provençale. Lavande, verveine, miel; des ingrédients du terroir qui entrent dans la composition des huiles essentielles et des produits L'Occitane. Associés à des techniques de massages traditionnelles et propres à la marque, ils transforment les soins en des voyages sensoriels qui libèrent aussi bien les tensions du corps que celles de l'esprit. Une halte incontournable pour se ressourcer en profondeur.

FLÂNERIES PROVENÇALES

Dans le cadre méditatif de la Provence, la douceur de vivre pousse à la rêverie; on se prend à lézarder au bord de la piscine en se vidant l'esprit. À l'heure de l'apéro on se laisse tenter par une partie de pétanque sous les doux rayons dorés du soleil déclinant. Les promenades dans les environs réservent de belles surprises; la vieille ville de Mane regorge de monuments historiques à l'instar de la citadelle et ses 3 500 mètres de remparts, son église du XVI^{ème} siècle au portail florentin ou encore le Château de Sauvan qui porte bien son surnom de «Petit Trianon de Provence».



L'ENTRÉE AVEC SON IMPOSANTE CHEMINÉE.

LA FERME DU VENT, UN REFUGE HORS DU TEMPS

Depuis qu'il a «rendu» ses trois étoiles Michelin il y a dix ans, Olivier Roellinger n'a pas arrêté de nous surprendre. Ce chef passionné de terroir et d'épices a su créer un subtil métissage entre les épices du monde entier et les produits du terroir breton. Aujourd'hui son fils Hugo a quitté la marine et l'a rejoint pour gérer Les Maisons de Bricourt qui rassemblent gîtes marins, hôtels de charme, école de cuisine et restaurants. La dernière née de ces lieux qui possèdent une âme est La Ferme du Vent. Un véritable nid d'amour parfait pour une lune de miel car on s'y sent seuls au monde, lovés dans les éléments naturels tout en étant choyés par un équipage au taquet! Perchés sur une colline, cinq Kleds (abris à vent en langue bretonne) dominent l'océan avec, visible à l'horizon, le majestueux Mont Saint Michel. La Ferme du Vent est un lieu magique où le temps est en suspens. Ici les amoureux savourent pleinement leur lune de miel dans une bulle de bien-être zen. Ce n'est certainement pas un hasard que les Vikings aient choisi ce lieu pour s'y établir il y a plus d'un millénaire. Le puits qu'ils y ont creusé a été découvert

lors des travaux de rénovation et il est toujours visible.

Chaque Kled est un cocon protecteur où rien ne vient perturber la sérénité; pas d'horloge (si ce n'est une horloge qui marque les marées), pas d'Internet ni de télévision. D'ailleurs, dès l'arrivée, on ne ressent plus aucun besoin de se connecter. On savoure le silence et l'air pur.

UN ACCUEIL PLEIN DE POÉSIE

«Chers passagers, Bienvenue à bord! La Ferme du Vent est un lieu qui a rendez-vous avec la lune. Vous pouvez sentir le battement du cosmos en observant le jeu de la mer. Alors, goûtez le vent et redevenez un trait d'union entre la terre et la voute céleste.» Famille Roellinger et leur équipage.

Ce petit mot manuscrit donne le ton du séjour.

Première étape, les Bains Celtiques. Creusés dans le granit, ces bassins offrent un parcours de bien-être qui comprend divers jets de massage et de relaxation, de la nage à contre-courant... ↘



LA MAGIE DES BAINS CELTIQUES.

LE SAUNA D'OÙ L'ON PEUT ADMIRER L'OcéAN.



DEPUIS L'UNE DES TERRASSES ON SURPLOMBE DES Puits VIKING.





LA FAÇADE D'UN KLED RYTHMÉE DE PLAQUES DE PIERRES.

↳ On est inmanquablement attiré par le bassin extérieur à partir duquel on se prend à contempler les reflets changeants de la lumière sur l'océan. Un spectacle hypnotisant...

Où que l'on se pose dans les bains celtiques, on découvre une vue sur l'extérieur tel un tableau de maître. Le hammam aux huiles essentielles ainsi que le sauna bénéficient également tous deux d'une charmante vue sur la nature environnante.

Les bougies qui se consomment toute la journée dans tous les recoins des bains sont le feu qui crée l'équilibre apaisant en se conjuguant aux deux autres éléments naturels que sont l'eau et l'air. Dans la cabine de soins, Gwen aux doigts de fée transforme la séance de réflexologie en une incroyable expérience de bien-être holistique. Une heure de pur bonheur où les points correspondant à chaque partie du corps sont stimulés. On en ressort délié, rééquilibré, avec la sensation de flotter sur un nuage.

DÎNER GASTRONOMIQUE À L'ABRI DES REGARDS

Nul besoin de se changer pour sortir dîner au restaurant. C'est une expérience culinaire inédite qui est proposée aux amoureux; quoi de plus romantique que de se voir servir le dîner dans son Kled par le chef! Celui-ci arrive avec une grande boîte en bois. Une sorte de Bento de luxe qui contient la totalité des mets choisis à l'avance par les hôtes sur la carte «Au goût du vent». Après avoir transmis les conseils de dégustation, le chef s'éclipse discrètement.

Les recettes sont élaborées avec soin dans les cuisines Roellinger. Côté boissons, les hôtes piochent librement les bouteilles de leur choix dans la petite cave à vins du Kled. Le dîner se déroule alors dans un doux cocon où l'intimité est préservée!

La lune de miel à la Ferme du Vent est une parenthèse poétique et romantique pendant laquelle les amoureux vivent au rythme des éléments naturels. Que ce soit par grand beau temps ou lorsque les éléments se déchaînent, la magie du lieu opère.



DEUX BAIGNOIRES AVEC VUE SUR LE PANORAMA MARIN.



LA BOUITTE, UN CHALET QUI ALLIE CHALEUR ET LUXE.

LA BOUITTE, LE BONHEUR AU SOMMET

Lune de miel rime souvent avec les tropiques. Et pourtant, quoi de plus romantique que de se réfugier à deux dans un cocon hors du temps dans le cadre féérique des Alpes Françaises? Que ce soit en hiver quand la montagne revêt son manteau immaculé ou en été lorsque la nature reprend ses droits avec sa profusion de fleurs et de cascades. S'il y a un endroit où l'on peut passer une lune de miel de rêve au sommet, c'est bien La Bouitte, "petite maison" en patois savoyard!

DE LA MAISON DE FAMILLE À L'HÔTEL 5 ÉTOILES

C'est au début des années 70 que René Meilleur construit de ses mains un chalet familial niché au cœur du charmant village de Saint-Martin de Belleville à 1 500 m d'altitude. En hiver, sa terrasse constituait une halte incontournable pour les skieurs qui raffolaient de sa délicieuse tartiflette!

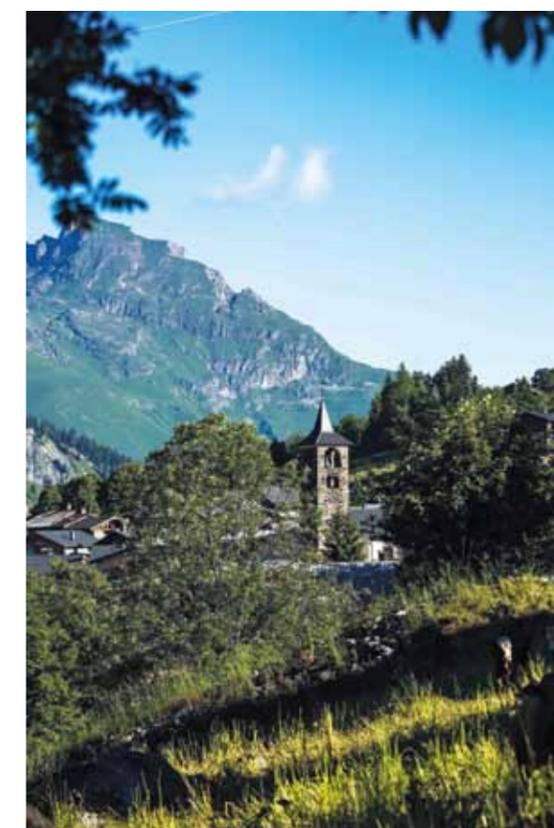
Quelques années plus tard, Maxime le fils de René se joint à son père. Tous deux font évoluer leur cuisine; petit à petit celle-ci gagne en sophistication

sans pour autant perdre de son identité savoyarde. Le tandem de chefs bien qu'autodidacte réalise à quatre mains des créations culinaires qui subliment les produits du terroir. Ces **locavores** avant l'heure enchaînent les étoiles jusqu'à obtenir le Graal: 3 étoiles Michelin depuis trois ans déjà!

LA CHALEUR D'UN LUXE FEUTRÉ

Entre-temps, le chalet savoyard s'est agrandi et en 2017 devient un hôtel 5 étoiles qui abrite 15 chambres et suites que l'on s'arrache. De parfaits nids douillets pour de jeunes mariés en lune de miel. Nul besoin de chercher le nom du décorateur qui aurait pensé ce lieu atypique et chaleureux; il s'agit des Meilleur! René et Maxime ont souhaité que leurs hôtes se sentent comme dans une véritable maison de famille. Ils chinent mobilier, objets et accessoires dans les environs puis les stockent dans une réserve qui, telle une caverne d'Ali Baba, regorge de petits trésors qui n'attendent qu'à trouver leur place dans la demeure.

Bien qu'il s'en défende, René a un petit faible pour l'art religieux. C'est ainsi qu'en



SAINT-MARTIN DE BELLEVILLE L'ÉTÉ.



CHACQUE CHAMBRE EST DÉCORÉE AVEC GOÛT DANS LE RESPECT DE L'ESPRIT SAVOYARD.



LA PISCINE INTÉRIEURE ENCADRÉE PAR LE HAMMAM AUX AGRUMES ET LE SAUNA AU FOIN.



LA PIERRE ET LE BOIS POUR DES SALLES DE BAINS XXL.

↳ dînant dans l'une des salles à manger du restaurant gastronomique, il suffit de lever les yeux pour apercevoir un angelot qui «plane» au plafond ou une Vierge à l'Enfant qui veille dans une niche.

Le plus étonnant est la continuité olfactive entre l'extérieur et l'intérieur; contrairement aux autres hôtels de luxe qui optent pour une identité olfactive artificielle, les Meilleur ont choisi le



LE FOIN SUBTILE, SIGNATURE OLFACTIVE DE LA BOUITTE.

doux et vivifiant parfum naturel du foin. Celui-ci est présent un peu partout dans le chalet jusque dans le sauna.

SPORT, DÉTENTE ET GOURMANDISE

Si l'on peut s'adonner en hiver au ski sur les innombrables pistes des Trois Vallées qui constituent le plus grand domaine skiable d'Europe, en été, ce sont les randonnées pédestres qui ont la cote. Des promenades ponctuées de pique-

niques au bord des ruisseaux. Et pourquoi pas une immersion en cuisine à l'occasion d'un atelier culinaire auprès des chefs étoilés? Un privilège rare où l'on passe la matinée derrière le piano pour finir à table avec la brigade.

La Bouitte abrite un lieu dédié au bien-être où les hôtes peuvent se prélasser dans un sauna au foin, un hammam aux agrumes, un jacuzzi en plein air

ou encore se faire couler un bain de lait et de miel provenant des ruches environnantes. Côté soins, les Meilleur, fidèles à leur philosophie basée sur les produits du terroir, ont élaboré leur propre ligne de cosmétiques «Meilleure Nature».

Côté gourmandise, on est au Nirvana! Du petit-déjeuner au dîner on déguste ce que le Terroir Savoyard a de mieux à offrir, si ce n'est que les produits, une fois passés entre les mains du tandem Meilleur, se muent en des créations culinaires qui atteignent des sommets de raffinement. Une gastronomie qui s'adapte aux saisons proposant des mets légers agrémentés de fleurs de montagne en été alors qu'en hiver les fondamentaux tels que les crozets au beaufort «façon risotto» sont des incontournables.

Une fois par mois, La Bouitte propose une soirée œnologique pendant laquelle carte blanche est donnée à un viticulteur d'exception de faire découvrir aux convives des vins qui ont marqué sa vie. À cette occasion, les chefs René et Maxime Meilleur créent des plats inédits pour que vin et mets se subliment mutuellement.

Rola Cusson ■