



Voyage de Luxe

Périple en CHINE EXTRÊME

Croisière sur le Yang Tsé, découverte de la province secrète du Guizhou, flash urbain à Shanghai...



L'été en bleu : Domaine de Murtoli (Corse), Palace Byblos (St-Tropez), Villa Belrose (Gassin), Vieux Castillon & Maison d'Uzès (Gard), Grand-Hôtel du Cap-Ferrat (St-Jean-Cap-Ferrat)... **L'été au vert :** Commanderie de Peyrassol (Var), Château de Massillan (Vaucluse), Château de Berne (Var), Château St-Pierre de Serjac (Hérault)... **Gastronomie :** Hélène Darroze, Jean-Luc Rocha.





ESCAPADE

L'ÉTÉ *au vert*

Direction plein Sud. Mais en restant dans l'arrière-pays, qui a ses commanderies de *Templiers* ou ses châteaux *pinardiens*. Entre *vignes* et *pins* maritimes, *jasmin* et *romarin*, voici quatre adresses magiques, où l'on devient incollable sur l'*art* contemporain ou sur la manière de cultiver son *jardin*. On peut aussi y réussir un *couscous* de *brocoli* avec un chef inventif. Ou participer à ses premières vendanges.

Par Annie Cruzet



Ben à la Commanderie de Peyrassol



4

Au Château Saint-Pierre de Serjac (Hérault)

Les clefs du Paradis

Irlandais bon teint, mais expatrié de longue date, Karl O'Hanlon est assurément pour la paix des ménages. En tant que manager du château Saint-Pierre de Serjac, qui vient d'ouvrir ses portes dans le Languedoc, il se dit en charge « des deux ou trois semaines les plus importantes qui soient, pour une famille, dans l'année : leurs vacances ». Et pour elles, il ne s'accorde pas le droit à l'erreur. Alors, on le verra glisser un petit mot, gentil, à José pour qu'il laisse sa tondeuse à gazon au repos, pendant l'heure sacrée de la sieste. Ou s'informer avec cordialité des projets de la petite tribu qui vient de débarquer sur le domaine. Omniprésent, tout en sachant s'effacer, il assume bien des rôles. Celui d'un chef d'entreprise qui surveille comme le lait sur le feu l'avancement des derniers travaux, et la progression des plantations, cyprès, vignes ou lavande. Et celui d'un maître de maison hors pair, s'assurant que rien ne manque à ses hôtes.

À vrai dire, le domaine – 95 hectares – possède déjà de sacrés atouts. Il a son château, l'un de ces « châteaux pinardiers » du XIX^e siècle, conçu par l'architecte bordelais Louis-Michel Garros, qui lui a donné des allures de demeure élisabéthaine. C'était l'âge d'or de la vigne et les propriétaires aimaient à montrer leur (bonne) fortune. Aujourd'hui, il ne comporte que huit chambres, spacieuses et d'un luxe discret, entre miroirs patinés et tentures de velours moiré. Bar et restaurant ont investi le rez-de-chaussée. La cuisine est assurée par un duo de chefs, David Galtier et Franck Pujol, qui n'ont pas froid aux yeux. Ils utilisent les ressources du terroir comme l'huître star de l'étang de Thau, la fameuse huître Tarbouriech, musclée, au goût relevé.

Les familles, elles, optent pour les « maisons », qui font cercle, à bonne distance, autour du château, tout en lui tournant le dos. Toutes ont vue sur la campagne, striée par les vignes. Certaines ont leur piscine privée. Elles ont emprunté leurs noms aux anciennes dépendances : le Four à Pain, le Chai d'Élevage... Entre leurs murs, on s'invente la vie dont on rêve. « Nous avons de l'oenotourisme une vision assez large », précise Karl O'Hanlon. « Une balade à vélo dans les vignes, une dégustation sur le Canal du Midi, qui est proche... Tout est possible ». Y compris de participer à la fin de l'été aux premières vendanges du château, qui aura bientôt son rosé, « un peu sexy », baptisé « Les clés du Paradis ». Bien trouvé !



La Grange



L'Écurie



La maison du Maréchal Ferrant



Les Vendangeurs

