

VOSGES

ÉCONOMIE

Feu de tout bois à Xonrupt

Grand confort en pleine nature. En deux ans, Michel Harasse a investi 3 M € et créé 19 emplois au Jardin de Sophie, auberge de luxe située sur le site de la Moineaudière.



Michel Harasse : « Cette année, on a eu la naissance de deux petits daims et d'un bébé âne au parc. A présent, je cherche un poney femelle ! » Photos ER

« Christian ! » Facétieux, Michel Harasse apostrophe l'âne qui braie aussitôt de contentement. La scène se joue à la porte du parc de neuf hectares de la Moineaudière. Qu'on se rassure : si le bourricot répond au doux prénom de Christian, ce n'est pas pour faire écho à une per-

sonnalité politique du département. C'est pour rendre hommage au cuisinier du lieu, Christian Willer. Le maître queux du Martinez à Cannes supervise la carte des trois établissements vosgiens de Michel Harasse : le Jardin de Sophie à Xonrupt-Longemer, le Beau Ri-

vage et La Paix à Gérardmer. Trois hôtels qui emploient à eux seuls 75 salariés en saison.

Patine et racines

Sur la friche de la Moineaudière, sur la ruine de ses bâtiments, l'investisseur poursuit l'aménagement d'un domaine en pleine extension. Il y a déjà consacré 3 millions d'euros. Le Jardin de Sophie, du prénom de sa fille, allie confort raffiné et émotion de la pleine nature. La métamorphose s'opère avec une étourdissante rapidité. Achat en juin 2006, ouverture le 16 décembre de la même année : « Quand je dis aux gens que l'auberge est faite depuis un an et demi, ils ne me croient pas ! » sourit le maître des lieux. « Les poutres ont été sculptées sur place. »

Sobriété, homogénéité au-delà des alliances de styles. Il se dégage ici une ambiance d'harmonie et de décontraction, nourrie par l'omniprésence du bois, la liberté des volumes et la proximité



Hervé Cune, de Remiremont, mitonne une cuisine de terroir et adore la pâtisserie !

d'une forêt protégée. « Mes racines, c'est les Vosges », dit Michel Harasse, qui est natif de Saint-Dié. « L'endroit où je suis le mieux dans ma peau, c'est ici, à Xonrupt. Au milieu d'un espace boisé classé. C'est vraiment un endroit pour se ressourcer. Écoute le silence ! »

Pour mettre en valeur cet atout naturel, le professionnel de l'hôtellerie ne ménage pas ses efforts. Il a mobilisé le savoir-faire de l'architecte d'intérieur Jean-Louis Suchet, d'entreprises locales « efficaces » et d'un personnel trié sur le volet. Il ne cesse d'accumuler les « plus » : après la piscine, le spa, voici cette année le hammam, le sauna et les salles de relaxation : gommage, massage, chromothérapie, ainsi qu'une salle de séminaire.

Terroir et nature

Au piano, Michel Harasse a recruté Hervé Cune, un élève de Roger Marcon, le « Bocuse d'or » qui officie à l'Auberge des Cimes de Saint-Bon-

net-le-Froid, en Haute-Loire. Originaire de Remiremont, le jeune chef cultive une cuisine qui fait honneur aux produits du terroir : très simples, sublimes par une créativité de bon aloi - soupe aux choux avec langoustines, selle d'agneau cuite au foin ; moelleux aux épices aux fruits rouges et crème pistache. « Fin septembre, on va aussi créer une grande salle de banquets pour les mariages et les groupes qui évitera les interférences avec le restaurant réservé à la clientèle de passage », annonce l'investisseur insatiable, qui aligne d'autres projets. « On aura cinq salles de séminaire », dit-il, particulièrement fier du parc soigneusement entretenu, peuplé de daims espiègles qui gambadent jusqu'à la lisière de la forêt auprès des poneys. « Cette année, un petit âne et deux daims sont nés », se réjouit Michel Harasse. « A présent, je cherche un poney femelle ! »

Jean-Paul VANNONN



L'auberge de luxe est nichée au cœur des bois classés de Xonrupt-Longemer.