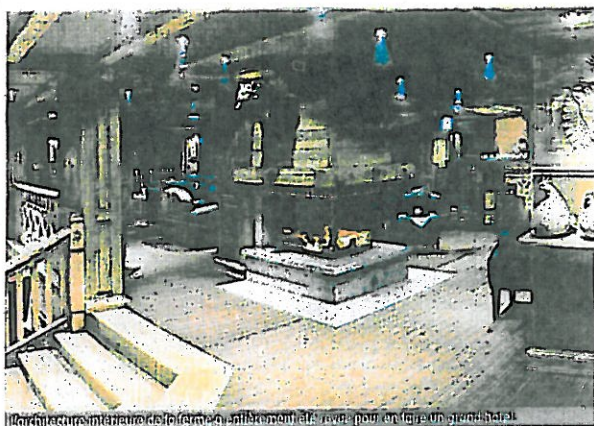


sée
entvie
s uns du
objet
ense
le a
usari
éma
vres
ées,
na-
raie
à ce
jon
ces.
po-
era
rts
ou-
du
Un
car
chi
le.
ne
res
au
rel
:et
ne
ui
de
au
lu
ur
la
in
de
nt

TZ



La Compagnie des Hôtels du Lacs ouvre « Les Jardins de Sophie », un hôtel au luxe « chic sans ostentation », dans les murs d'une bâtisse des années 1950.

UN ANCIEN ORPHELINAT TRANSFORMÉ EN HÔTEL QUATRE ÉTOILES

LORRAINE

Au détour de la route sinueuse qui traverse la forêt vosgienne, le portail en fer forgé ouvre sur un parc de 9 hectares, le domaine de la Moinaudière, à Xonrupt-Longemer, proche de Saint-Dié et Gérardmer, dans les Vosges. Au bout du chemin, la bâtisse originale, construite dans les années 1950, apparaît. De cette ancienne ferme qui a longtemps abrité un orphelinat avant d'être transformée en centre de vacances associatif, il ne reste que la structure. Le nouveau propriétaire, la Compagnie des hôtels du lac, à Gérardmer, a entièrement revisité l'architecture

intérieure pour en faire un hôtel quatre étoiles à l'ambiance feutrée, Les Jardins de Sophie, ouvert depuis seulement quelques mois. Mariage de bois brut et de chrome, cheminée en pierre de taille et bois sculpté au centre du salon, fauteuils de cuir sombre, tout respire la sérénité dans un luxe « chic sans ostentation ». L'hôtel propose trente-deux chambres, confortables, aux volumes importants, de style montagnard et offrant une vue apaisante sur la nature et la forêt proches.

Clin d'œil au savoir-faire local, la directrice, Elisabeth Ragazzoli, ancienne élève de l'École des arts appliqués de

Lyon, a fait appel aux grands noms du linge de table et de maison de Gérardmer (Garnier-Thiébaud, Linvosges, Le Jacquard Français) pour lui fournir les peignoirs, draps de bains, tentures, rideaux, etc.

PISCINE COUVERTE ET COUPLE DE DAMS

La visite du parc réserve des surprises : ici un couple de daims, un âne, là une serre où sont cultivés des herbes parfumées et des légumes savoureux, plus loin une piscine couverte, à laquelle seront ajoutés, d'ici à janvier prochain, un spa et des cabines de soins. Entre longues promenades à pieds ou à vélo (l'hôtel met gratuitement des VTT à disposition) et sieste, un détour par le restaurant s'impose pour décou-

vrir, sous des lustres néobaroques noirs et leurs pampilles de cristal, la carte composée par Hervé Cune. Ce jeune chef, formé entre autres par Régis Marcon (L'Auberge des cimes, à Saint-Bonnet-le-Froid, en Haute-Loire) et conseillé par Christian Willer, ex-chef de La Palme d'Or, le restaurant du Martinez à Cannes, propose une cuisine inventive élaborée avec les produits du terroir (cailles et ballotines de foie gras, poitrines de pigeon en croûte, farandole de desserts). Un paradis pour les amateurs de « far niente », désireux d'oublier le stress quotidien le temps d'un week-end. ■ PASCAL AMBROSI, À LUNÉVILLE