

Voyage

de luxe

L'ÉTÉ en FRANCE

Oui, mais pas n'importe où...

Les **cabanes** sortent du bois
La **campagne** ? C'est tendance
Échappées belles en **montagne**
L'appel de la **mer...**



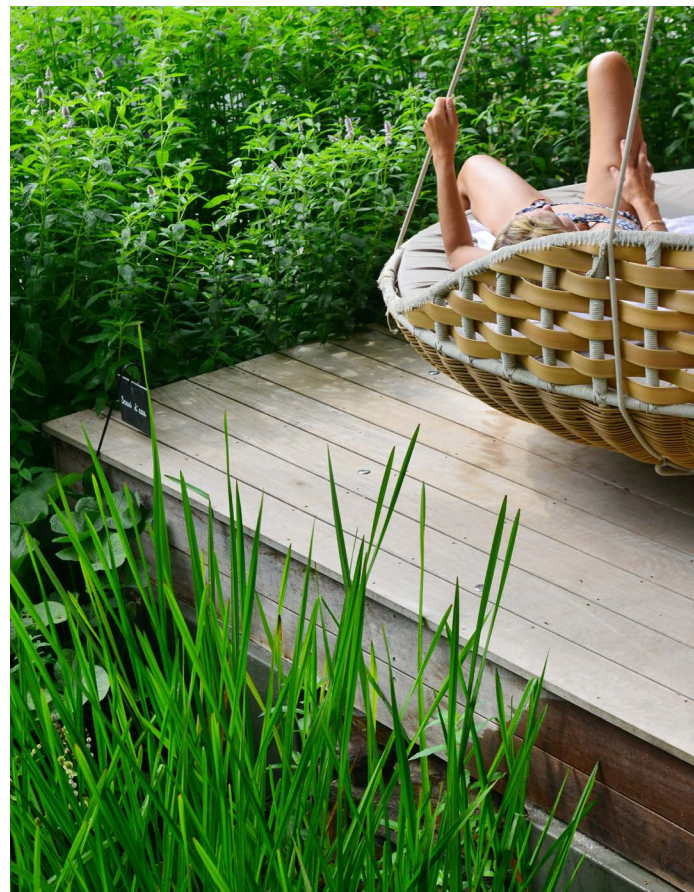
ET AUSSI : plages de *Comporta* (PORTUGAL), île de *Hvar* (CROATIE),
péninsule du *Péloponnèse* (GRÈCE), île de *Sveti Stefan* (MONTÉNÉGRO)





LA CAMPAGNE ? C'EST
tendance

À ceux qui rêvent de se mettre au vert et de profiter de la vie au grand air, la *France* répond aux envies de dépaysement et de grands espaces. Voici quelques lieux à part, en *Alsace*, dans le *Luberon*, en *Sologne* ou en *Touraine*, qui réservent de belles expériences à leurs visiteurs.



La Cheneaudière (Colroy-La-Roche) *RESSOURCEMENT*



Au cœur de la vallée de la Bruche, entre Strasbourg et Colmar, le village paisible de Colroy-la-Roche attire des visiteurs du monde entier venus profiter des bienfaits de La Cheneaudière, réputée pour son « Nature-Spa », son restaurant et son accueil 5-étoiles.

LE CADRE

La vallée de la Bruche oscille entre 300 et 1 200 m d'altitude. Ses deux versants disparaissent sous les frondaisons des arbres alors qu'en son milieu s'égrène une myriade de petits villages, souvent une poignée de maisons blotties à l'ombre du clocher. Sur les hauteurs de Colroy-la-Roche, La Cheneaudière est bâtie à flanc de montagne. L'architecture du lieu est difficile à décrire. Relais & Châteaux depuis son ouverture en 1974, la maison a bien grandi, poussé les murs, gagné en hauteur. Une belle terrasse fleurie accueille les clients, elle se prolonge vers la forêt avec le jardin de plantes aromatiques du chef Roger Bouhassoun. À l'intérieur, tout s'étire en longueur vers les chambres, le restaurant, le spa dans une atmosphère chaleureuse où le bois domine.

LE PITCH

Ouvert en 1974 par Arlette et Marcel François, La Cheneaudière connaît de suite un destin étonnant. Alors qu'il vient tout juste d'ouvrir, le voici référencé dans le premier guide imprimé des Relais & Châteaux. Américains, Russes viennent alors découvrir ce lieu perdu des Vosges alors même que les Strasbourgeois voisins n'en soupçonnent pas même l'existence. La personnalité de son fondateur fait le reste et La Cheneaudière affiche rapidement complet. Revers de la médaille, ce succès va causer sa perte. Parce que tout marche trop bien et trop facilement, Marcel François rate quelques évolutions essentielles. Mise en vente, le fondateur malade, l'avenir de l'établissement est sombre ➤





à l'orée des années 2000. Et puis, miracle. Nicolas Decker, le petit-fils de Marcel François, n'entend pas laisser le domaine familial partir à vau-l'eau. Diplôme de mathématiques et d'économie en poche, il monte secrètement une offre de rachat puis, à la mort de son grand-père, à 26 ans à peine, se retrouve à la tête de l'entreprise. On le croit fou. 25 ans plus tard, La Cheneaudière compte 90 salariés et frise les 90% de taux d'occupation. Le secret de la réussite repose en grande partie sur la création du spa en 2014, à l'époque le plus grand d'Europe (2 500 m²) et qui a depuis raflé bien des prix. Il abrite le plus grand « flotarium » (piscine saturée en sel) de France, un bassin biotope filtré naturellement par des plantes, 5 saunas ouverts sur la forêt, des piscines. Et bien d'autres projets trottent dans la tête de Nicolas Decker...

L'AMBIANCE

Pour bien comprendre La Cheneaudière, le mieux est de déambuler dans le « Nature-Spa » en matinée puis de se rendre en peignoir au restaurant. Vous n'y serez pas seul et de voir chacun déjeuner tranquillement dans cette tenue, témoigne du degré de confort que tout le monde éprouve en venant ici. Et c'est vrai qu'il règne une belle complicité entre les clients et le personnel malgré les barrières anti-COVID-19 mises en place depuis le 13

juin dernier. Les 38 chambres et suites, dont les très belles « Top suites » en bois, sont chaleureuses, meublées avec goût et régies par une domotique intuitive. Aux fourneaux, Roger Benhassoum et son acolyte Daniel Stein proposent une cuisine locale à 4 mains. Sur la carte sont mentionnées les distances kilométriques de chaque produit ou presque. Quelques plats signatures sont à la carte depuis 1982 tels que le soufflé mirabelle et le homard fricassée avec sa sauce inventée par Marcel François. Car, à La Cheneaudière, personne ne vient en cure mais bien plutôt pour passer un bon moment. Si, toutefois, la mauvaise conscience parvient à vous effleurer, sachez que vous pouvez toujours aller griller quelques calories en forêt avec Jean-Michel qui propose des demi-journées « Éveil des sens » à la nature.

LE PLUS

La Cheneaudière est un havre parfait pour la découverte de la région dont l'étonnante vallée de la Bruche, riche d'histoire. Il y a là un temple celte perché au sommet d'une montagne (le Donon), le Mémorial Alsace-Moselle qui retrace un passé mouvementé depuis 1870, le fort de Mutzig, le camp de Stuthof, des villages mennonites. En hiver, vous pourrez même aller skier au Champ de Feu voisin. ➤

Antoine Lorgnier

« À La Cheneaudière, les gestes barrières et autres protocoles sont suivis à la lettre. Je pense que notre métier ne sera plus jamais comme avant. À nous maintenant de nous réinventer sans cesse. » - Nicolas Decker



Nicolas Decker

