

Famille du média : **Médias d'information générale (hors PQN)**

Page non disponible

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **1538000**

Sujet du média :

Actualités-Infos Générales

Edition : **Du 08 au 14 septembre**

2022 P.13

Journalistes : **DORANE VIGNANDO**

Nombre de mots : **570**



ALLER SIMPLE > NATURE

Nuits gourmandes

Trois jolies adresses épicuriennes, de la Seine à la Belgique en passant par la Loire... histoire de prolonger un peu l'été

Par **DORANE VIGNANDO**

UN BALCON SUR LA SEINE Près de Giverny

D'abord la vue : champêtre et joliment carte postale. A moins d'une heure de Paris, non loin de Giverny, voici une adresse comme on les aime, où l'on peut aussi bien télétravailler au calme que buller le week-end. Perché sur une falaise de craie, le Domaine de la Corniche domine les méandres de la Seine. Il a été construit en 1908 par le roi belge Léopold II dans le but d'y accueillir ses amours avec Blanche de Vaughan. Aujourd'hui, le site dispose d'une quarantaine de chambres et surtout de deux bonnes tables. Le Panoramique (menu 3 plats à partir de 59 €, pour le déjeuner), tenu par le chef étoilé Gaëtan Perulli, propose une cuisine précise, issue des produits des producteurs du coin (légumes racines confits, saint-jacques de la baie de Seine, agneau fermier...). Même démarche au bistrot Le 20 du Domaine (plat du jour à 15 €), pour s'offrir un déjeuner sur l'herbe, dans une ambiance maison de famille. La cuisine canaille de Valentin Petrov se marie à merveille avec les vins de copains de Benoît

Pilon. Ajoutez à cela une piscine, un spa et même une salle de cinéma.

A partir de 95 € la chambre.
www.domainedelacorniche.com

LE BON GOÛT DU VAL DE LOIRE à Blois

Des vins naturels de Cheverny des frères Puzelat, les poissons de Loire de Sylvain Arnoult, du fromage de chèvre de la ferme de Bréviande... Le « chef paysan » Christophe Hay sait choisir ses producteurs et vient d'ouvrir Fleur de Loire, une « maison gastronomique » nichée dans un ancien hospice du XVII^e siècle, ouvert sur les paysages de la vallée de la Loire. Le lieu a été décoré, dans des tons minéraux, par l'architecte d'intérieur Caroline Tissier et comprend 44 chambres, un restaurant gastronomique (à partir de 98 €), une autre table baptisée Amour Blanc (à partir de 75 € le menu). On y déniche aussi un kiosque à pâtisseries (comptez 5 € le paris-brest), un bar et une épicerie. L'écoresponsabilité est ici partout – du lit à l'assiette, de la cueillette des légumes anciens aux gels douches fabriqués par une savonnerie locale. Sans y

dormir forcément à moins de se faire très plaisir (la chambre cinq étoiles est à partir de 288 €), l'endroit vaut la halte gourmande, même pour un simple *tea time*.

Rens. : fleurdeloire.com

L'APPEL DE LA FORÊT EN BELGIQUE à Antoing

Une escapade low carbone dans cet écoresort baptisé Your Nature, au cœur des 280 hectares de lacs et forêts, du bois de Péronne, en Belgique, à 25 minutes de Lille. Ce vaste projet environnemental a ouvert ses portes en juillet dernier et est porté par le prince Edouard de Ligne-La Trémoille *himself*. On y découvre diverses cabanes contemporaines sur pilotis et dans les arbres, à l'image de ce loft design et perché, imaginé par l'atelier d'architecture MW. Pour la bonne nouvelle, deux piscines chauffées sur le site et des dizaines d'activités *outdoor* viennent compléter l'offre. Sans oublier la bonne food locavore du jeune chef Logan Depuydt, révélé par l'édition 2022 de « Top Chef » (plats entre 12 et 23 €).

Lodge pour deux personnes à partir de 119 €.
www.yournature.be

DOMAINE DE LA CORNICHE - ALEXANDRE MOILLARD - YOURNATURE

