

Retour AUX SOURCES

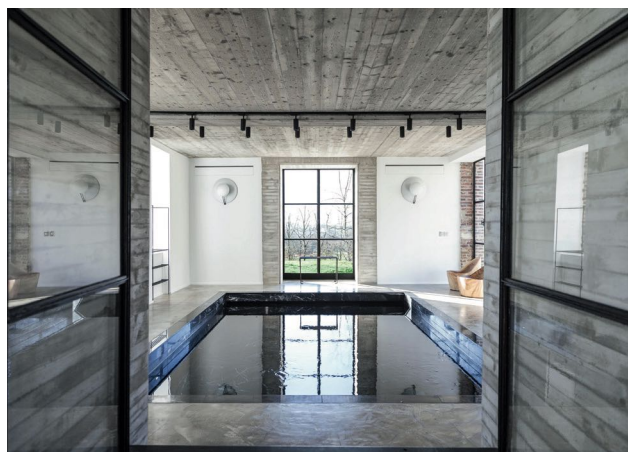
Trois destinations en France
pour prendre les eaux en douceur
et remettre les compteurs à zéro.

Texte **Bénédicte Burguet** et **Pierre Groppo**

URIAGE (Alpes)

Au cœur du parc d'Uriage et de ses sources thermales, le chef doublement étoilé (et totalement engagé) Christophe Aribert a installé sa « maison ». Avec un mot d'ordre : la simplicité. L'ancienne demeure iséroise, aménagée selon les principes de la géo-biologie, a été pensée comme un écosystème vertueux. À la cuisine somptueuse, largement végétale et totalement locale, répondent les cinq chambres baignées de lumière, le confort des matelas naturels Hästens, les soins d'étiopathie et de kinésiothérapie, le potager en permaculture... Cerise sur le gâteau, les activités sportives, rencontres, ateliers proposés par une équipe de passionnés. Et, en mise en bouche, des podcasts pour se plaire à rêver à son prochain séjour.

Maison Aribert.
280, allée du Jeune
Bayard, Saint-Martin-
d'Uriage.
Tél. : 04 58 17 48 30.
maisonaribert.com



SAINTE-CÉRONNE (Normandie)

Rien ne destinait Maison Céronne à devenir l'une des chambres d'hôtes les plus cool du Perche. Vincent et Clément, propriétaires des lieux, avaient pensé ce domaine comme une maison de week-end qui plairait à leurs amis. Après quatre années d'intenses travaux, la construction de deux piscines en marbre noir, d'une salle de cinéma high-tech, d'un club-karaoké et de huit chambres, l'évidence est née. En 2019, ils ont ouvert les portes de leur paradis à la déco chiadée. Des lampes vintage à la cuisine maison (pâtes aux tomates, salades, planches, eau de source locale...), tout est fait pour que le visiteur se sente comme chez lui. Et ça marche. Le soir, sur la grande table commune, les hôtes font connaissance avant de refaire le monde, en copains, un verre de vin californien à la main.

Maison Céronne.
La Gilbertière,
Sainte-Céronne-
lès-Mortagne.
Tél. 07 63 54 71.
maisonceronne.com



de bateau translucide au pied d'un château médiéval coiffé de gris. Dans ce grand loir et parmi les volcans qui dorment, Serge et Marie-Aude Vieira ont donné leurs initiales aux menus du restaurant gastronomique doublement étoilé. Et imaginé en guise de cabines trois chambres aux noms botaniques, avec vue sur la nature et les murs de pierres sèches sur lesquels se promènent, tels des fantômes complices, les brumes de l'automne. Il reste cette saison peu de temps pour en profiter – fermeture annuelle à la fin du mois oblige, raison de plus pour réserver.

Serge Vieira.
Le Couffour,
Chaudes-Aigues.
Tél. : 04 71 20 73 85.
relaisetchateaux.com