

Mercredi 31 mai 2023

Le Sens de la food

La newsletter des "Echos Week-End" engagée pour un nouvel art de vivre.

Le Sens de la food, la newsletter engagée des Echos Week-End pour un nouvel art de vivre



LAURENT GUEZ, ÉDITORIALISTE GASTRONOMIE ET VOYAGE

Dîner à la Grenouillère et mourir.... Bon, c'est un peu exagéré, mais franchement, le restaurant d'Alexandre Gauthier, à la Madelaine-sous-Montreuil, dans le Pas-de-Calais, mérite tellement le déplacement ! Je vous raconte ici mon dernier repas, inoubliable, et vous encourage à l'inscrire dans votre wish list, dîner et nuit sur place. A découvrir aussi, dans cette newsletter, un boutique-hôtel engagé, près de Tanger, un joli coteaux d'Aix-en-Provence signé Oddo (oui, la célèbre famille de la finance), chroniqué par Jean-Francis Péresse, et un coup de griffe adressé à un plat minimaliste... Bonne lecture gourmande.

La Fiermontina Ocean, échappée sauvage au Maroc

Non loin de Tanger, cette boutique-hôtel de 17 villas propose depuis le premier juin des éco-retraites immersives. Une nouvelle pierre à l'édifice hôtelier de Fouad Filali et sa sœur Antonia, à l'origine de la luxueuse collection La Fiermontina, comptant deux hôtels à Lecce, dans les Pouilles et un à Paris, place Vendôme. Hors des sentiers touristiques, cette adresse a une ambition solidaire : soutenir les villages ruraux à proximité, coupés du monde, mais aussi embaucher les habitants après une formation adéquate. Une initiative menée en liens très étroits avec la Fondation Orient-Occident de Rabat, que préside d'ailleurs Antonia. Cette structure favorise l'intégration des démunis, des immigrés de retour au pays et le dialogue interculturel. Tout comme les autres Fiermontina, les architectes d'intérieurs Charles-Philippe Mommeja et Christophe Vialleton, du cabinet Laboratoire Design de Rabat, ont marié meubles d'éditeurs, œuvres d'art et artisanat. Aux hôtes de choisir entre les 13 villas, de 65 et 105 m², face à l'océan, mêlant piscines à débordement, jardinets et terrasses ou les quatre maisons construites au cœur de Dchier, un douar de 55 familles, à 5 minutes en voiture ou 15 à pied du domaine. C'est ici aussi qu'est implanté le spa, offrant, outre des rituels hammams, une carte de soins 100 % bio. Une fois à la Fiermontina Ocean, c'est à peine si on a le temps de poser sa serviette sur la plage. Les heures filent, entre petit-déjeuner chez l'habitant, randonnées avec un guide spécialiste de la faune et de la flore, équitation, apéritif surprise, balade à Tanger, à Larache, où est enterré Jean Genet, mais aussi à Lixus sur le site archéologique de l'une des villes les plus anciennes d'Afrique du Nord. Lorsque sonne l'heure du dîner, on rejoint le restaurant avec vue, où un chef italien et des dadas marocaines mitonnent légumes et fruits bios du potager, poissons juste capturés. Une carte ensoleillée, « bonne comme là-bas ».

Anne Marie Cattelain Le Dû

Note : ★★★★★

Avec qui : Une âme bienveillante.

Le livre à emporter : "Jean Genet, un saint marocain", ouvrage collectif de 35 auteurs mené par Tahar Ben Jelloun (Librairie des Colonnes).

Engagement responsable : Constructions en matériaux locaux, éclairage LED, collecte sélective avec compostage organique, voitures de service électriques.

Prix : A partir de 400 € avec petit déjeuner.

Adresse : La Fiermontina Ocean NR 260 Houmat Eljediane Centre Sahel, Larache, Maroc.

Site : lafiermontinacollection.com