

SO

SOIR

RENCONTRE / Les carnets de voyage
des grands chefs belges

OBJECTIF ZEN

NOTRE GUIDE POUR S'ÉVADER
TOUT L'ÉTÉ EN EUROPE

SLOW TRAVEL / Vivre
la Provence autrement

INTÉRIEUR / La déco se met
en mode estival

LE SOIR ÉVADONS-NOUS DE NOTRE QUOTIDIEN / 22 | 06 | 24 # 261

www.sosoir.be

Tendance /

L'éclosion des **hôtels-** destinations

Tendance /

Adieu le concept *all-in*.
Pour séduire son public,
l'hôtellerie de luxe explore
aujourd'hui de nouveaux
concepts singuliers, invitant
ses hôtes à se plonger dans un
univers particulier ou à vivre
des expériences insolites.

Ces quatre domaines
ont su insuffler un petit
supplément d'âme à leurs
séjours haut de gamme.

PAR MARIE HONNAY. PHOTOS D.R. SAUF
MENTIONS CONTRAIRES.



DOMAINE DE VERCHANT, L'ŒNOTOURISME RÉINVENTÉ

Pour bon nombre de Belges, Montpellier est d'abord et surtout une destination d'étape sur la route du Midi. En révisant quelque peu son offre, le domaine de Verchant, désormais orchestré par un Belge, a bien l'intention de changer la donne. Fort de ses 95 hectares de site, le domaine capitalise sur le boom du terroir sublimé, comprend un terroir que l'on prend le temps d'explorer, les deux pieds dans les vignes et les papilles en alerte. L'année prochaine, Verchant s'apprête d'ailleurs à inaugurer une nouvelle aile qui vous donnera l'impression de dormir au cœur du vignoble. Cette mise en lumière du terroir, conséquence directe d'une demande croissante pour des séjours plus authentiques, est au cœur de la philosophie de Verchant. Enchaîner les longueurs dans la piscine à débordement au rythme du bruit du vent qui s'invite dans les plants de vigne, puis déjeuner au bar La Plage avant de redécouvrir le vignoble au travers d'un parcours initiatique inauguré cette saison ; autant de raisons qui incitent à prolonger le plaisir au-delà d'une seule nuit. Aménagé dans un esprit maison de campagne, Verchant propose une expérience en phase avec la beauté de ses vins. *Quand on travaille la vigne, on a forcément le goût de l'authentique*, chuchote le directeur. *Et cette vision se prolonge aussi dans une recherche de simplicité et de proximité avec la nature.*

DU VIN ET DU SON

Pas question pour Verchant de s'encroûter dans une vision passéiste des hôtels associés à un vignoble. D'autant que l'œnotourisme 2.0 – un créneau de plus en plus hybride qui enregistre une croissance d'environ 5 à 10 % par an – permet à un domaine de valoriser ses terres autrement que par le vin. Terrain de jeu infini pour le chef du restaurant gastronomique Marcelle, le potager bio, les fruits des amandiers et des oliviers et bien sûr la vigne du domaine, donnent naissance à des festins toujours aussi gourmands, mais encore davantage ancrés dans une recherche de naturel et de légèreté.

Côté pile, le spa de 2 000 m² propose des rituels centrés sur les soins Valmont et Biologique Recherche. Côté face, un DJ fait monter le son certains soirs, à l'heure de l'apéro, comme une invitation à célébrer autrement – et de manière plus jeune et instinctive – cette appellation qui couvre les trois couleurs et deux cuvées signature : la Marcelle et la Qvintina, dont une partie sera, pour la première fois cette année, embouteillée dans un contenant en grès.