

*Maisons*

# CÔTÉ SUD

NUMÉRO 72 / OCTOBRE - NOVEMBRE 2001 / BIMESTRIEL / 35 F [www.cotesud.com](http://www.cotesud.com)

Côté art de vivre  
**4 HÔTELS BIEN STYLÉS**

◆  
Côté escapade  
**L'ESTRÉMADURE,  
TERROIR À DÉCOUVRIR**

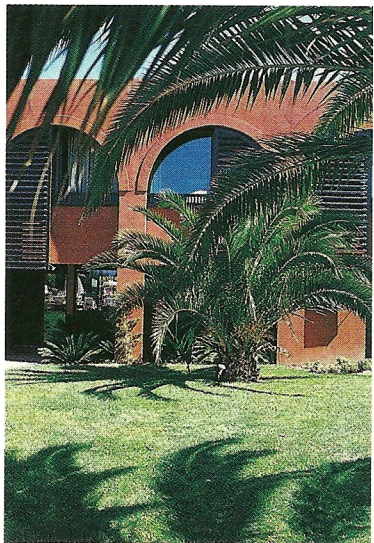
◆  
Côté déco  
**DES SIÈGES TENDANCE**

◆  
Côté saveurs  
**A LA TABLE  
D'UNE CAMARGUAISE**





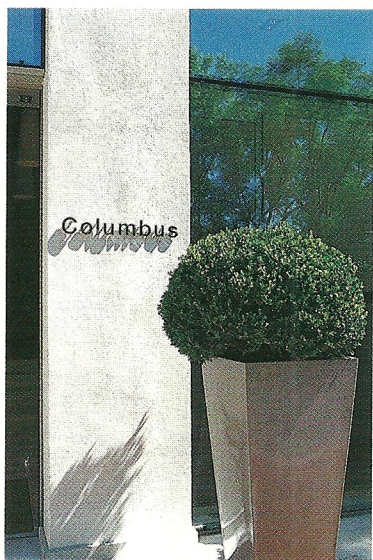
# Notes d'hôtel



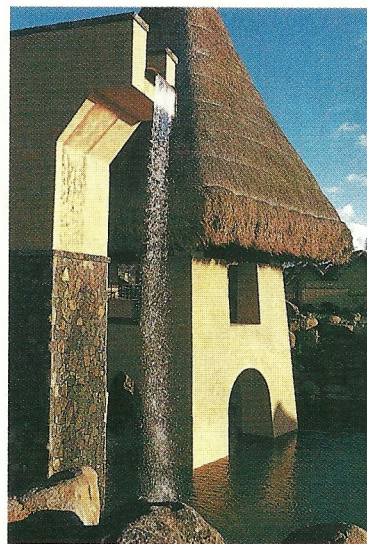
**AU CAP D'AGDE, L'HÔTEL DU GOLF** p.132



**EN CORSE, LE GRAND HÔTEL CALA ROSSA** p.141



**À MONACO, LE COLUMBUS** p.147



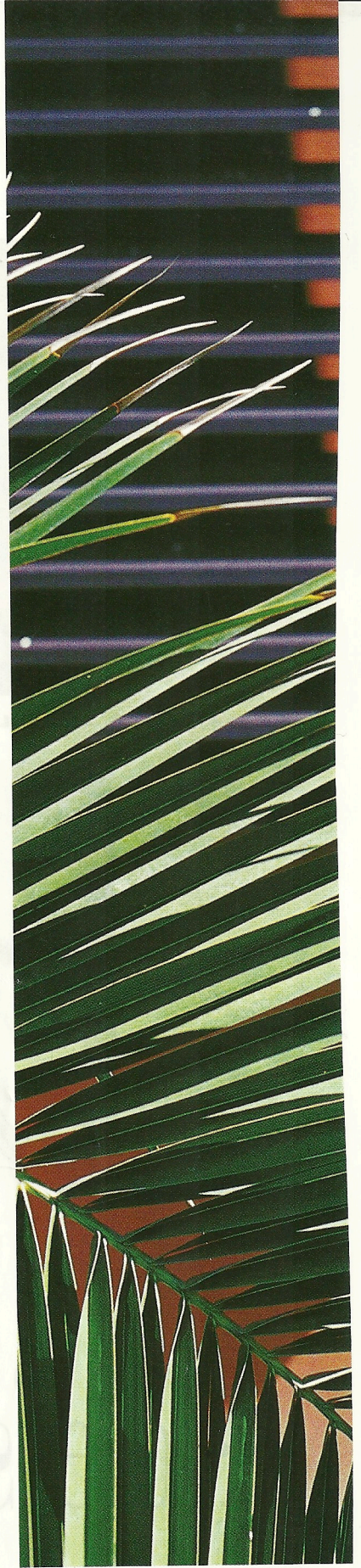
**À L'ÎLE MAURICE, L'HÔTEL OBEROI** p.154

## 4 clefs pour l'art de vivre

*Amarrés sur les rivages de Méditerranée, trois lieux de villégiature jouent la carte d'un contemporain de charme, calme et serein ou tout simplement chic, tandis qu'un quatrième, à l'île Maurice, pose un regard de plénitude sur un ailleurs plus lointain.*

*Leur point commun? Un sacré tempérament qui se fait promesse de jours et de nuits inoubliables!*





*Notes d'hôtel*

# Languedoc contemporain





*Dans un Cap d'Agde trop animé à notre goût, Pascal Serguier et Cécil Malortigue, les nouveaux maîtres des lieux de l'Hôtel du Golf, jouent la carte du charme et imposent leur havre de paix avec esprit et gourmandise.*



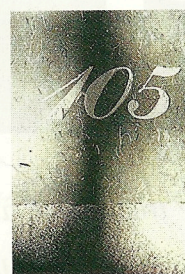
L'ARCHITECTURE A ÉTÉ  
CONÇUE DANS UNE GRANDE  
SOBRIÉTÉ. LES LIGNES  
GÉOMÉTRIQUES  
S'ASSOCIENT AUX TONS  
OCRE POUR CRÉER





Un îlot de verdure aux forts accents méditerranéens s'enroule négligemment autour d'une architecture dont les lignes pures et géométriques sont bousculées par quelques courbes à l'accent mauresque... Derrière le grand portail de fer forgé, une allée, ourlée de lauriers-roses, de bougainvillées et de cycas, signe l'esprit des lieux. Plusieurs mois de travaux titanesques, dirigés par l'architecte Olivier Marty et le paysagiste Michel Gauyo, ont eu raison de la banalité en transformant un bâtiment sans intérêt en un hôtel de caractère car c'est au service du beau

l'ambiance se pigmente d'un bon ton de rouille soutenue. Plafonniers et appliques imaginés en papier, et pinces de bureau confirment, s'il en est, que le maître mot est ici « originalité ». Les canapés et les fauteuils (Soho) en rotin et toile bise affichent, quant à eux, une belle simplicité née de l'esprit créatif de Pascal Serguier. Avec talent, il a en effet su donner au décor le petit plus des intérieurs où l'on se sent bien. Les cinquante chambres s'intègrent à la perfection dans un concept de contemporain chaleureux. Sur les têtes de lit en bois sombre ont été incrustés géo-



DES CORRIDORS AUX CHAMBRES, LA LUMIÈRE EST OMNIPRÉSENTE. LES TÊTES DE LIT EN WENGÉ DESSINÉES PAR PASCAL SERGUIER JOUENT LE GRAPHISME, COMME LES NUMÉROS GRAVÉS DANS LE GRANIT QUI S'ÉCLAIRENT À CHAQUE PASSAGE. DANS LE HALL, LES FAUTEUILS EN ROTIN (SOHO)



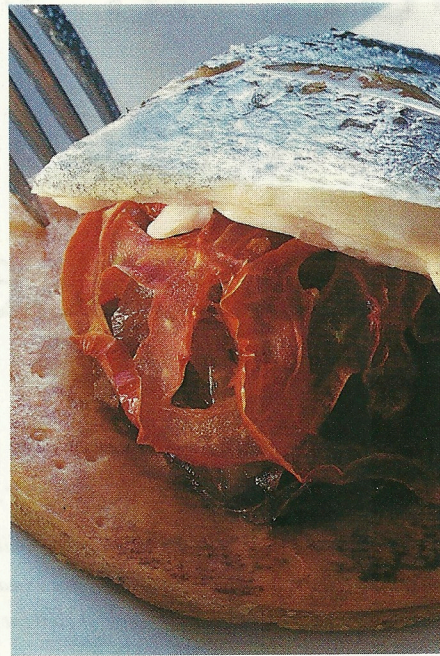
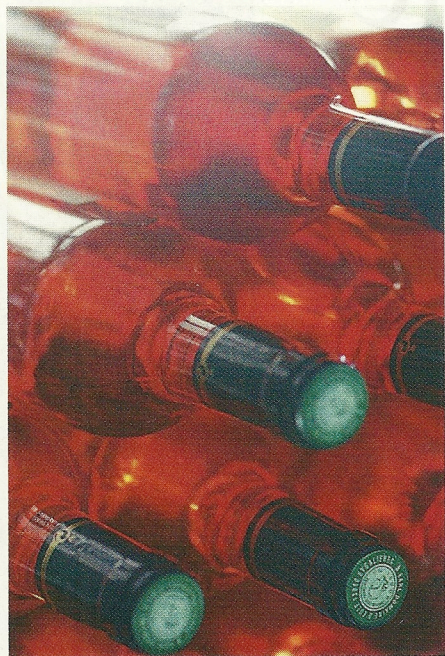
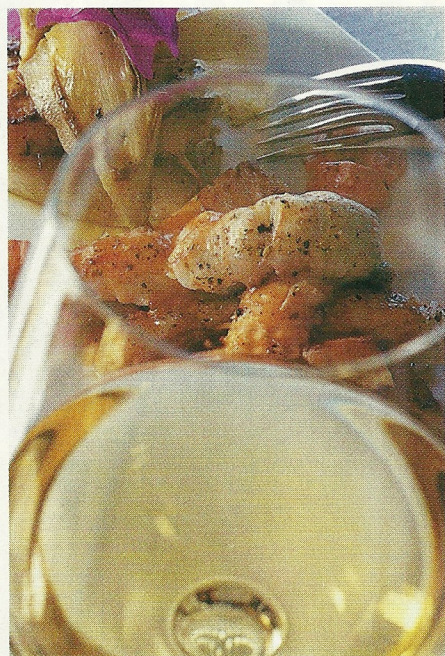


POUR LE CALADOC, PASCAL SERGUIER A IMAGINÉ LE MOBILIER DANS UN BEL ESPRIT DE DÉPOUILLEMENT. CHAISES DE BAR, CRÉATION DE MARGARITA VIARNES CHEZ AB STRUCTURE, À MONTPELLIER, VAISSELLE BLANCHE (OLA) OU EN VERRE (BAR-HÔTEL, À GÉRONE, EN ESPAGNE) ET BOIS DE PALÉTOUVIER

aussi pour les numéros gravés des chambres. Le bayadère bordeaux et beige des rideaux et dessus-de-lit joue la note actuelle et se marie avec le vert anis des chaises. Les salles de bains se révèlent au travers du miroir de la chambre qui ose subtilement les dévoiler. Sur les terrasses et les balcons, des chaises longues en bambou invitent à la paresse. Mais si tout a été conçu pour le repos du corps et de l'esprit (on peut aussi profiter d'un centre de fitness), le bonheur des papilles n'a pas pour autant été négligé, bien au contraire ! Le restaurant Le Caladoc fera bientôt partie des

pour cause... C'est à Jean-Claude Fabre, un macaron Michelin dans son restaurant de Florensac, Chez Léonce, que l'on doit l'organisation gastronomique. Chef d'orchestre de haut rang, il a voulu faire vibrer les notes d'un terroir créatif et actuel tout en respectant la tradition de son Languedoc natal. Aux fourmeaux, un autre chef plébiscité par le guide rouge, Wolfgang Grobauer, conjugue avec brio son talent et sa culture avec un Jean-Claude Fabre imprégné de Méditerranée. Le dos de loup cuit en peau au sel gris et barigoule d'artichauts violets, les queues

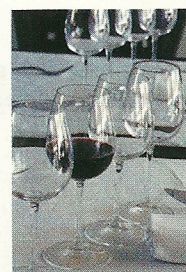




autant de savoureuses alchimies gourmandes, instigatrices de délicieux moments. Et comme l'on ne ferait pas de telles agapes sans vins, Laurent Saint-Dizier veille sur une cave richement composée en plein cœur du restaurant. Elle titille le regard gourmand des épicuriens de passage, heureux d'y retrouver les meilleurs crus de la région. Imaginée par Pascal, et réalisée comme toutes les ferronneries de l'hôtel par Pierre Malbos, cette cave d'« apparat » s'imbrique harmonieusement dans un restaurant où les couleurs sont dans l'assiette ! Murs gris patinés, parquet de

Viarnes, vaisselle espagnole Ola et nappages blancs de L'Atelier du Presbytère... une simplicité qui ne fait que servir la grande complexité des mets que l'on y déguste !

*Hôtel du Golf, île des Loisirs, 34300 Cap-d'Agde, tél. : 04 67 26 87 03, fax : 04 67 26 26 89, e-mail : hotel.golf@tahoe.fr Fermeture annuelle, janvier-février. A partir de 80 € (520 F) la chambre double, de 153 € (1000 F) pour une suite junior. Petit déjeuner 9 € (60 F). Restaurant Le Caladoc, menu Déjeuner sur le pouce, 17 € (100 F), menu Clin d'œil gourmand, 29 € (180 F). A la carte,*



**SOBRE, L'ACCUEIL DU RESTAURANT LAISSE ENTREVOIR LA CAVE À VINS, RICHE EN CRUS DU LANGUEDOC. C'EST AUSSI LA FÊTE DES PAPILLES AVEC LANGOUSTINES, ANANAS ET ENDIVES LAQUÉES OU DOS DE LOUP FARCIS. (NAPPES EN LIN ANCIEN, L'ATELIER**