

Les Echos

WEEK-END



La tragique histoire de la fiscalité française

Le poids de nos impôts est
le produit d'une obsession
vieille de plusieurs siècles.
Récit d'une dérive face à
laquelle les contribuables
expriment leur ras-le-bol.

L'impitoyable | La bataille navale | La longue marche
course aux **Oscars** | des **brise-glaces** | des **nains de jardin**

La ferme hôtelière, une nouvelle culture du tourisme

Le séjour à la campagne se réinvente, ancré dans la terre, autour du potager. Du maraîchage à l'hospitalité, place à une nouvelle génération de lieux où l'on soigne autant les hôtes que le sol.



À GAUCHE:
Shaun Kelly, jardinier
du «Doyenné»,
et le chef James
Henry (à droite).

CI-DESSOUS:
à leur table, l'assiette
de crudités du jardin.



il fut un temps où découvrir le métier de paysan et la vie de la basse-cour passait par un week-end à la ferme, entre soupe de légumes rustique et couverture en laine un peu rêche. Aujourd'hui, tandis que l'agrotourisme, historiquement lié à l'agriculture traditionnelle, continue de séduire, notamment pour son bon rapport qualité-prix, une nouvelle offre émerge dans les campagnes.

Venue de l'agroécologie et déjà bien installée en Angleterre, la ferme hôtelière plonge ses racines dans l'abondance nourricière du maraîchage. Inspirateur de l'éco-lieu Les Amanins, dans la Drôme, le pionnier Pierre Rabhi en avait posé les premières pierres en France. «*Le point commun de ces nouvelles adresses, c'est le "farm first"*», décrit Romain Viennois, fondateur de Grand Jardin, qui ouvrira cet été sa première ferme hôtelière dans le Perche.

«Pas de potager d'apparat, mais un véritable jardin et ses parcelles, où les mêmes mains cultivent, cueillent et cuisinent.»

L'attrait tient à un circuit ultracourt pour fournir les produits de la table gastronomique comme les jus de fruits et le miel du petit-déjeuner. Mais aussi à une autre manière de séjourner, en famille ou entre collaborateurs, à travers des programmes d'ateliers de cueillette ou de cuisine, jusqu'à la sensibilisation aux enjeux alimentaires et écologiques.

«Le deuxième pilier, c'est l'engagement, avec la volonté de partager des pratiques vertueuses : écoconstruction, cuisine antigaspi, quête d'autonomie, moindre dépendance aux énergies fossiles...», termine Romain Viennois. Sans renoncer au plaisir et au confort. Pour rendre la campagne pleinement désirable, ajoutez-y un art de vivre assumé... piscine chauffée non comprise.

En Essonne «Le Doyenné», quand l'humus fait le luxe

Au Doyenné, dans le parc du château de Saint-Vrain, le luxe a pris le temps de s'enraciner avant d'éblouir. Ici, le sol compte désormais plus que le décor : salades, tomates et choux ont surgi de terre bien avant l'arrivée des premiers convives. Une démarche récompensée en 2024 par un classement au World's 50 Best Restaurants.

Le jardinier du Doyenné, Shaun Barney Kelly, et son chef, James Henry, laissent volontiers le beau rôle aux collemboles, vers de terre et autre microfaune à l'œuvre dans le sous-sol. Leur credo ? Le «no dig» ou l'art du sol vivant. Leur cuisine en est le prolongement. Sur deux hectares et demi de bonne terre, l'alliance de l'humus, de semences choisies et de rotations fines aime le Tout-Paris. On vient goûter les feuilles de capucine relevées à la pistache

et à l'orange sanguine, découvrir le cima di rapa, brocoli amer venu du Sud, puis s'endormir dans l'une des onze élégantes chambres nichées non loin des plantations. La biodiversité infuse aussi dans les équipes aux «dix-neuf nationalités». Sans oublier les alliances locales, de la farine de la Ferme de Montaquoy au compost du Gâtinais. À Saint-Vrain, la nature rassemble. Et le goût suit.

—
Combien : à partir de 215€ la nuit en chambre double, menu à 135€.

C'est où : 5, rue Saint-Antoine, 91770 Saint-Vrain. ledoyennerestaurant.com

En Charente-Maritime «La Ferme de Brouage», habiter la terre

En 2019, Hanh-Claire et Antoine Levêque claquent la porte de leur vie parisienne, portés par le désir de s'ouvrir, avec leurs cinq enfants, à un autre horizon. Au sud de Rochefort, les vieilles

pierres d'un ancien domaine viticole du XVII^e siècle s'imposent comme une évidence. À trente minutes de l'océan, entouré de quatre hectares de prairies fertiles, le site devient le point de départ d'une microferme en maraîchage bio.

Depuis, *La Ferme de Brouage* a ouvert ses portes à une forme d'agrotourisme sensible, dans cinq éco-gîtes sobres et lumineux. Lieu idéal pour initier les familles citadines comme les équipes en séminaire aux gestes de la cueillette (en accès libre), au plaisir de cuisiner des produits à peine sortis de terre, au goût franc d'une betterave bien cultivée. Mais aussi au temps long, au bonheur des grandes tablées, à la beauté simple de la vie en plein air... Ici, on réapprend à habiter la terre. Et tout le monde y met du sien.

Les hirondelles débarrassent les rangées de fenouils des chenilles parasites. Figuiers,



À GAUCHE ET CI-CONTRE :
à «La Ferme
du Brouage»,
l'ancien domaine
viticole du XVII^e siècle
s'est converti
au maraîchage bio.

La ferme hôtelière, une nouvelle culture du tourisme

► pêcheurs et autres fruitiers se muent, sous le soleil, en parasols naturels, abritant l'oseille prisée des chefs de la région comme les transats des vacanciers. Et après les saveurs vient le temps de l'art : la ferme invite désormais, en été, comédiens, artistes et musiciens à investir ses prairies. Une résonance de plus dans l'écoute du vivant.

—
Combien : à partir de 175 € la nuit le gîte pour quatre personnes.
C'est où : 23, Grand Rue, 17620 La Gripperie-Saint-Symphorien. lafermedebrouage.fr

Dans la Manche
«Auberge Sauvage»,
manger et boire le paysage
À l'Auberge Sauvage, le jardin est fondateur : autour du restaurant et des trois chambres d'un chic

monacal, l'ancienne pelouse a laissé place à un potager foisonnant, volontairement indiscipliné. «Mauvaises» herbes, fleurs spontanées, céréales vagabondes, oxalis, vergerettes, coquelicots : tout est observé, cueilli tige par tige, pour trouver sa place dans l'assiette.

Dans la cuisine de Thomas Benady, arrivé en 2019 avec sa complice Jessica Schein dans cet ancien presbytère du ^{xvi}^e siècle, à un jet de pierre de la baie du mont Saint-Michel, le végétal – et lui seul – mène la danse. La contrainte du terroir normand, austère et peu spectaculaire, devient matrice de créativité. Fermentations et jeux de textures composent une gastronomie sensorielle, nourrie de lectures, d'expérimentations et d'une attention méditative au geste.

Le dîner se transforme en promenade naturaliste. Jusqu'à l'eau de pluie servie au verre, pour restituer l'odeur du lierre terrestre après l'averse. Une table punk et poétique, couronnée en 2025 d'une étoile au Michelin, où l'on vient faire l'expérience entière d'un écosystème.

—
Combien : à partir de 390 € la nuit avec dîner et petit-déjeuner pour deux personnes.
C'est où : 3, place Saint-Martin, 50170 Servon. aubergesausage.fr

Dans les Yvelines «Domaine Les Bruyères», l'alchimie du jardin

Par ce froid d'hiver, seul le sol semble au repos au *Domaine Les Bruyères*. Tandis que la cheffe Cybèle Idelot et Frank, son mari, testent une nouvelle variation

vinaigrée, la brigade circule entre fourneaux et jardin. Légumes racines à cueillir, mare à aménager pour les canards, ces voraces alliés contre les limaces, paillis à étendre. De la terre à l'assiette, une manière de faire et de penser, partagée par une nouvelle génération de cuisiniers.

À l'origine, le couple cherchait un lopin de terre pour alimenter sa première table à Boulogne-Billancourt. Elle, nourrie aux pratiques locavores californiennes ; lui, vigneron enraciné dans la ruralité champenoise. Un ancien relais de poste, cinq chambres douillettes et un terrain humide patiemment transformé en jardin autosuffisant : le *Domaine Les Bruyères* était né, temple d'une cuisine antigaspillage alchimique. Ici, rien ne se perd, pas même

À DROITE ET CI-DESSOUS :
Thomas Benady,
le chef de
l'«Auberge
sauvage»,
et son potager
foisonnant.



les feuilles de maïs. Lactofermentation, fumage, torréfaction, etc., donnent naissance à condiments, miso, tamari... Au dessert, auriez-vous deviné la recette du «sponge cake au focao»? Panais torréfiés, pieds de shiitake séchés et peaux de betterave y imitent avec délice la fève de cacao, trop énergivore. À méditer pendant la balade digestive dans la forêt voisine!

Combien: à partir de 170€ la nuit pour deux personnes avec petit-déjeuner, menu à 95€.

C'est où: 251, avenue de Neuville, 78950 Gambais. domainelesbruyeres.com

En Loire-Atlantique «Éco-Domaine La Fontaine», le vivant comme boussole

Face à l'océan, le jardin clos de l'Éco-Domaine La Fontaine cultive

depuis un siècle sa vocation nourricière. En 2019, ses douze hectares basculent dans l'ère de la «permaculture»: une approche à la croisée de la science et de l'art, attentive à la cohésion et la résilience des écosystèmes. Le cap est donné: prendre soin du sol et des hommes. Enrichir la terre en minéraux, nutriments et mycélium, véritables sésames du goût, tout en se passant de pesticides et d'engrais chimiques...

Désormais, sur le domaine, tout se répond: chaque être vivant, du lombric au chef maraîcher, joue plusieurs rôles; chaque fonction n'existe jamais à une seule fin. Les tailles de haies, refuge et garde-manger des oiseaux, chauffent le bâti; les friches, essentielles à la biodiversité, deviennent supports pédagogiques pour les petits

citadins; de nouveaux fruitiers méditerranéens régaleront, tout en répondant à l'aridité de ce littoral atlantique.

Une vision qui dépasse les parcelles pour irriguer la philosophie de l'hôtel quatre étoiles venu s'ajouter, avec ses 42 chambres, à la résidence trois étoiles initiale. Et voilà que le repiquage des poireaux se transforme en chantier collaboratif réunissant réceptionniste et service marketing.

Devenu la boussole des lieux, le jardin n'a rien à envier à la piscine, au spa, ni à la plage en contrebas. Il nourrit le récit servi au restaurant en même temps que les plats: l'épopée du chou-fleur tardif, le succès du raisin Noah à la saveur de fraise, décliné en boutures

à la boutique, ou le retour sur le domaine du faucon crécerelle, gardien ailé des cultures.

Combien: à partir de 95€ la nuit pour deux personnes, menu carte blanche à 49€.

C'est où: rue des Noëlles, 44210 Pornic. ecodomaine-la-fontaine.fr

CI-DESSUS:

Mathieu David,
paysan permaculteur
à l'«Éco-domaine
La Fontaine», et les
oies de la basse-cour.



À DROITE:
la cheffe Cybèle
Idelot, au «Domaine
Les Bruyères».

CI-DESSUS:
les blettes Bright
Lights de son jardin.

