



BONNES TABLES | **BUCOLIQUE**



Si certaines chambres ont vue sur les étangs, d'autres – également au calme – donnent sur une cour-jardin arborée.

L'HÔTEL-RESTAURANT ET SPA S'EST REFAIT UNE BEAUTÉ

La nouvelle épopée des Étangs de Corot

À VILLE-D'AVRAY, TOUT PRÈS DE PARIS, FACE AUX ÉTANGS CHERS AU PEINTRE COROT, LES NOUVEAUX PROPRIÉTAIRES DE DEUX GRANDS CRUS BORDELAIS ONT RACHETÉ LE RELAIS & CHÂTEAUX LES ÉTANGS DE COROT, CRÉÉ PAR D'AUTRES BORDELAIS, LA FAMILLE CATHIARD, À QUI APPARTIENNENT LE CRU SMITH HAUT LAFITTE ET LES SOURCES DE CAUDALIE.

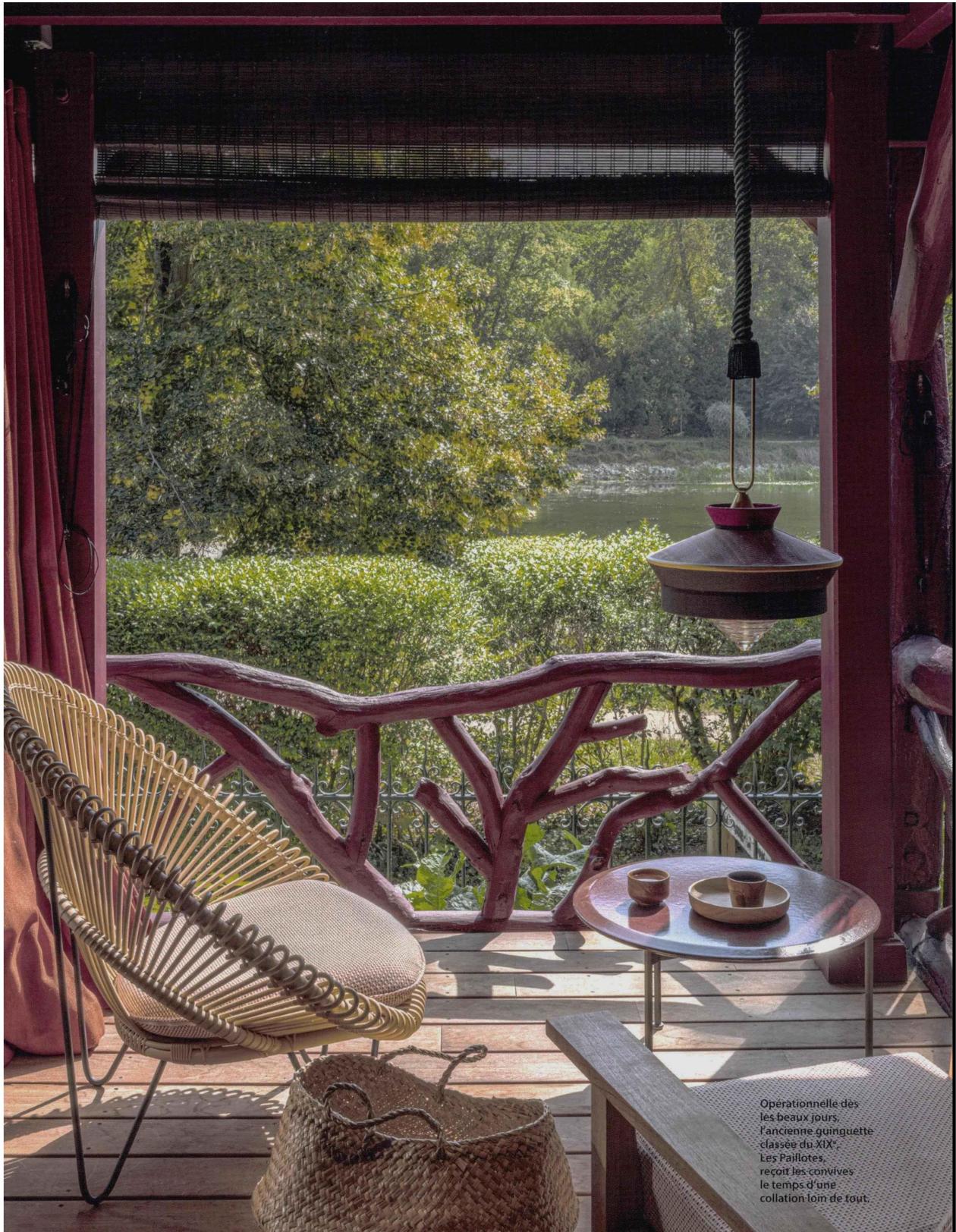
PAR VALÉRIE FAUST PHOTOS MICHEL FIGUET

Limmortalisés par les œuvres de Jean-Baptiste Camille Corot, les étangs de Ville-d'Avray ont inspiré le nom du Relais & Châteaux. Celui-ci a été acheté à l'orée du Covid, en novembre 2019, par le groupe Beautiful Life Hotels, fondé la même année par Gérard Jicquel, qui en a

confié la direction générale à sa fille Aurélie. L'établissement a rouvert après quatorze mois de travaux totalement rénové, transformé, repensé par l'architecte Christophe Bachmann. La décoration des chambres, suites et parties communes de l'hôtel s'inspire de la nature, des paysages de Corot.

À une vingtaine de kilomètres à peine de la capitale, aux Étangs de Corot, on se sent loin de tout. Ce lieu hors du temps, bucolique et dépayssant est composé d'un hôtel quatre étoiles, d'un spa, d'un bistrot, d'un restaurant gastronomique. Il se prolonge par les fameuses Paillotes, une agréable et ►





Opérationnelle des
les beaux jours,
l'ancienne guinguette
classée du XIX^e.
Les Pailletes,
reçoit les convives
le temps d'une
collation loin de tout.



► élégante guinguette classée du XIX^e que l'on imagine volontiers fréquentée en son temps par Corot, dont la famille possédait une maison dans les environs. Autrefois restaurant d'été, cette longue terrasse en bois et ses confortables banquettes accueillent désormais un espace bar cosy qui servira, aux beaux jours, un cocktail, un chocolat chaud, un thé, un digestif... Surélevée de quelques marches, surplombant la nature environnante, elle est ouverte sur les deux côtés, bordée de l'un par un étang, de l'autre par une autre terrasse à l'ombre des arbres. D'une capacité de 200 couverts, elle dépend du bistrot Le Café des artistes (70 à l'intérieur), qu'elle prolonge. Sous la guinguette-paillotes, trois salons privés ouverts sur l'extérieur sont équipés chacun d'un bain à remous. L'espace bien-être du spa Les Bains de Corot est doté d'un sauna norvégien et d'une tisanière. Du temps des anciens propriétaires Alice et Jérôme Tourbier, l'espace bien-être de vinothérapie utilisait les produits de soins Caudalie, remplacés désormais par ceux de Kos Paris et de la marque bretonne familiale Phytomer.

Aux fourneaux depuis dix ans, le chef Rémi Chambard supervise la cui-

sine du Café des artistes où sont servis de plantureux petits-déjeuners ainsi qu'une cuisine « retour du marché » : charcuterie Maison Montalet, huîtres selon arrivage, épaule d'agneau confite au thym et citron, lieu jaune de nos côtes, moules, pommes mitrilles, île flottante aux pralines roses, pavlova aux poires et châtaignes...

“Rémi Chambard puise son inspiration dans le terroir parisien”

Le bistrot a pris la place du restaurant gastronomique Le Corot, riche d'un macaron Michelin. Descendu d'un étage, il possède sa propre terrasse, intimiste. Derrière le comptoir en onyx, au vu de tous, les cuisiniers s'affairent dans la cuisine ouverte sur la salle très épurée, contemporaine, dans les tons blancs. Les tables sont constituées d'élégants plateaux en bois d'olivier et des suspensions déli-

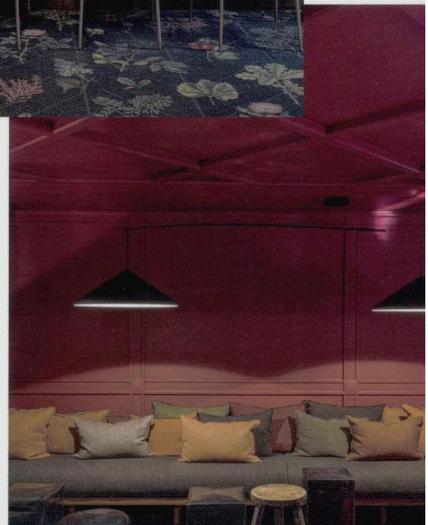
cates, aériennes, éclairent sobrement les lieux. Au-delà des produits récoltés dans le petit potager du domaine, le chef étoilé utilise au maximum les produits franciliens... Il vante son terroir parisien : herbes aromatiques du Potager du roi, à Versailles, dans les Yvelines ; tomme au lait cru et brichon de la Ferme de la Chalotterie, à Ozouer-le-Voulgis, en Seine-et-Marne ; chocolat de Nicolas Berger, à Choisy-le-Roi, dans le Val-de-Marne ; eau de source de la vallée de Chevreuse...

Les produits de saison sont évidemment de rigueur, noblement traités, cuits à la perfection. Ainsi la saint-jacques au naturel. Arrive une noix nacrée posée sur une grille, avec, dessous, un genre de petit brasero rempli de pierres chaudes. Puis vient la suite de cette entrée, des noix de Saint-Jacques, sauce au chardonnay issu de la vigne de Suresnes. Elle est suivie par une décoction noire comme du café, très concentrée en goût, une extraction de champignons de Paris en provenance de la champignonnière du Clos du roi, à Saint-Ouen-l'Aumône, dans le Val-d'Oise. Le bœuf (armoricaïn) était accompagné de tagètes et de carottes issues de la Ferme des Alluets, dans les Yvelines. Les fromages eux aussi proviennent de producteurs d'Île-de-France. Deux sont fabriqués dans les Yvelines, la tomme affinée neuf mois de la Ferme de Saint-Corentin et le bleu de jersiaise de la Ferme de la Tremblaye. Le brie de Meaux fermier à la truffe est élaboré, quant à lui, au sein de la Ferme des 30 Arpents, propriété des Rothschild, à Favières, en Seine-et-Marne. Les vins des châteaux bordelés Fourcas Dupré et d'Agassac accompagnaient à merveille ce divin repas. Les deux domaines viticoles ont été récemment acquis, eux aussi, par Gérard Jicquel.

Rennais d'origine, le nouveau propriétaire des Étangs de Corot officiait auparavant dans l'univers de la propriété industrielle, des services aux entreprises en tant que directeur général et actionnaire ►



Depuis les canapés situés dans les différentes parties du rez-de-chaussée, on admire les œuvres d'art ou l'on se pose avec un livre. Pour boire un verre, on hésite entre la terrasse intimiste qui prolonge le restaurant et le bar élégant Le Camille, tandis que l'un des bains à remous n'attend que vous.





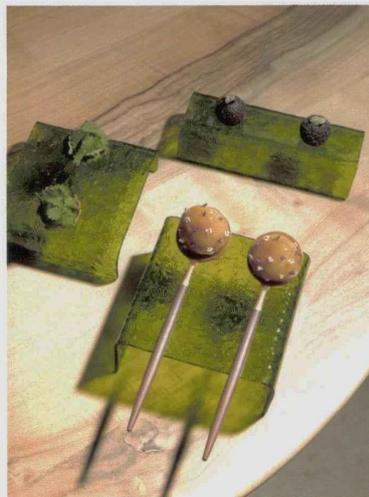
Deux ambiances, deux univers. L'un épuré, à gauche, au restaurant Le Corot. L'autre plus convivial, dans une salle qui dépend du Café des artistes.

► minoritaire. C'est donc avec le rachat de ses parts et le soutien des banques que l'entrepreneur s'est lancé dans la création d'un groupe, d'une marque, Beautiful Life (BL), répartie en trois branches. L'une dans le domaine qu'il connaît par cœur, le secteur des services et la propreté industrielle. La deuxième dans le

monde de l'hôtellerie sous la bannière Beautiful Life Hotels. L'acquisition du premier hôtel remonte à 2018. Ils seront bientôt onze. Des hôtels quatre étoiles entièrement rénovés (certains sont terminés, d'autres en cours de l'être) sis à Dinard, Carnac, Nantes (dans une chapelle), La Baule, Brest, Kervignac, Saint-Malo, La Rochelle...

La troisième branche du groupe BL par Gérard Jicquel, grand amoureux des vins, concerne la sphère viticole. D'où la marque Beautiful Life Wines, créée avec sa fille Aurélie, son gendre, et en collaboration avec Lucas Leclercq, en tant que spécialiste du vin. Elle réunit deux propriétés bien connues : le château Fourcas Dupré (appellation Listrac-Médoc) et le château d'Agassac (Haut-Médoc).

Membre de l'Union des grands crus, le château Fourcas Dupré entend bien le rester. Là encore, d'importants travaux sont engagés, avec notamment la construction de bâtiments (livraison du chantier fin 2023). À quelques encablures, le château d'Agassac (élu cru bourgeois exceptionnel avec le millésime 2019) avait été fort bien rénové par Groupama, qui l'a vendu à Gérard Jicquel. C'est dans cette propriété que sera édifié le onzième hôtel, au cœur de la vigne. Très contemporain, il n'en sera pas moins parfaitement intégré à l'environnement. Le château médiéval historique devrait accueillir un restaurant gastronomique sous la houlette d'un chef étoilé. À suivre... 🍷



À gauche, la tarte d'Avray du chef Rémy Chambard. À droite, des mignardises. La cuisine de produits fait la part belle aux sauces savoureuses.



Sous des embarcations remisées, la table d'hôte du Café des artistes s'ouvre sur les jardins, la terrasse, Les Pailletes.