N°1

Immersif. Expérimental. Local

VOYAGE VOYAGE

HORS-SÉRIE

Alsace

Jura

Alpes-Maritimes

Landes

Gers

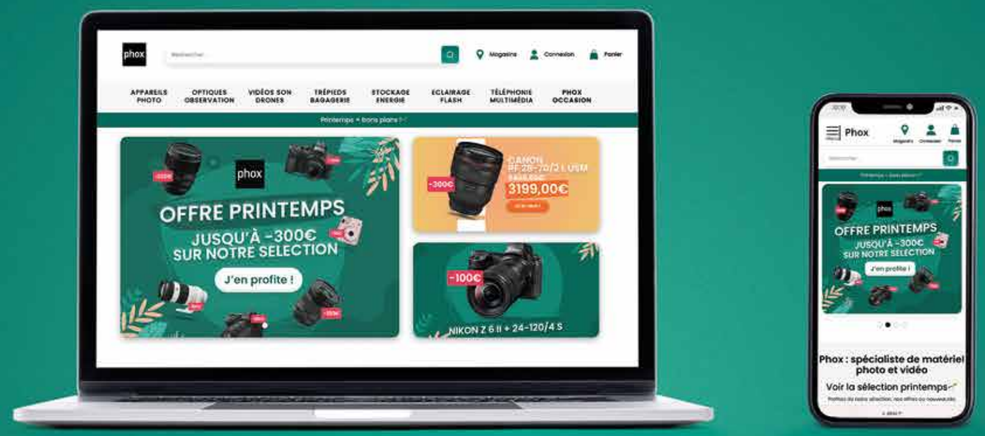
Bretagne

UN ÉTÉ EN FRANCE

voyagevoyagemagazine.com

Les spécialistes de l'image

Livraison en 48h ouvrées
Paiement en 3x/4x
Offres exclusives
+ de 8000 références



Nikon Canon OM SYSTEM SONY LUMIX FUJIFILM
SIGMA Polaroid dji RØDE BENRO peak design

phox

www.phox.fr

leblogphox.fr
phox_officiel
phox_photographers
Phox TV

UN ÉTÉ EN FRANCE

L'envie de se dépayser sans quitter la France est enfin arrivée pour Voyage Voyage. Vous nous l'aviez demandé, nous en rêvions aussi, mais nous voulions attendre le moment propice. Notre huitième numéro est accompagné de notre première gazette d'été. Ce numéro hors-série vous propose « un été en France ».

C'est enfin le temps pour nous de revisiter nos régions, nos départements et nos communes. Sur les routes de France, le choix des transports en train, en van, à vélo ou en solex s'est imposé. Nous sommes allés à la rencontre de nos artisans, nos agriculteurs et sommes sortis des sentiers battus pour vous proposer un été sous le signe de la découverte, la plus éthique et la plus durable possible.

Ne pas sillonner les routes les plus visitées était pour nous une évidence. Cap sur cinq coins de l'Hexagone que l'on a repérés. Cinq régions uniques que nous avons sélectionnées pour leur singularité et pour leurs initiatives : L'Alsace, les Alpes-Maritime, le Finistère, la Nouvelle-Aquitaine et le Jura.

Voici un aperçu de nos étés en France, comme des souvenirs de nos sensations vécues lors de nos jeunes années dans l'Hexagone : avoir le besoin de raviver les années camping passées avec nos grands-parents ; entendre l'autoradio qui grésille dans la vieille DS ; traverser des villages où le temps s'est arrêté depuis un demi-siècle ; croiser une Peugeot 104 en sirotant sa menthe à l'eau au café des sports ; pédaler en danseuse sous une averse en se prenant pour Bernard Hinault sur le Tour de France ; garer son van des années 80 sur une plage secrète de Bretagne et déplier les chaises de camping et le billot ; faire pétarader le son des solex pendant que les grillons chantent dans les Landes ; se poser et chiller en Alsace dans une cabane perchée en lisant ; savourer les cuvées de vin d'Arbois au Bistrot des Claquets.

Et, pour la première fois, nous vous présentons certains de nos voyages en vidéos, avec le making-of et les coulisses de nos échappées. Scannez le QR code pour les découvrir et n'hésitez pas à nous faire un retour.

Evane Haziza-Bonnamour
& Fabien Guyon

VOIR LA VIDÉO

Thibault Charpentier
@hebdomania

Thibault est un photographe obsédé par les lignes. Plus souvent connu sous son pseudonyme Hebdomania, Thibault a posé son œil précis et aiguisé sur l'Alsace : à vélo, de Strasbourg à la route des vignobles, il a aussi photographié les plus beaux écolodges de la région de l'est de la France. Ce fan de plantes et de coffee-shops nous livre une vision contemporaine et précise d'une région française qui mérite d'être explorée.

Fiona Le Brun
@fionalebrun

Traductrice et rédactrice, Fiona a vécu sur la côte ouest des États-Unis, puis à Barcelone et Mexico avant de s'installer à Paris. Aujourd'hui, elle écrit et traduit pour des marques et des magazines. Passionnée par l'effervescence urbaine, elle continue de découvrir de nouvelles villes. Elle privilégie les rencontres avec ceux qui y vivent et y travaillent, afin de découvrir de quoi est fait leur quotidien.

Hugo Katsumi
@hugokatsumi

Après un passé de directeur artistique dans la publicité, Hugo s'est dirigé vers la photographie, toujours avec une touche sensible et poétique. Du train de nuit pour découvrir Nice à la ferme école de Casa Sallusti, toujours l'appareil photo au cou, Hugo n'a pas hésité, non plus, à prendre le vélo pour s'immiscer dans cette belle région, en s'attaquant à un dénivelé vertigineux en montée.

Maxime Leyvastre
@maximeleyvastre

Photographe et vidéaste autodidacte, Maxime Leyvastre a fait ses armes en assistant de nombreux photographes français et internationaux. En 2019, il fonde l'Atelier Bergère avec son associé : un atelier et une galerie d'art, situés dans la rue de Trévise. Il nous a accompagnés à Nice et dans l'arrière-pays pour réaliser un film sur notre Voyage Voyage dans la région des Alpes-Maritimes.

Marine Mimouni
@marine.mimouni

Journaliste indépendante, Marine a développé un goût et un regard sensibles pour la beauté et le fait-main au cours de ses multiples voyages. Amoureuse des mots depuis son plus jeune âge, elle désire avant tout transmettre des émotions dans ses écrits. Pour ce nouveau numéro, Marine est partie à la rencontre de producteurs, d'artisans et de gastronomes qui ont tous un point en commun : l'amour pour leur terroir.

Daniel Fernandez
@_phoungry

Originaire du Venezuela, Daniel s'est pris de passion pour la photographie dès son arrivée à Paris, en 2014. Ancien chef gastronomique dans de grands restaurants de la capitale, il a décidé d'écrire une nouvelle page de sa vie en se consacrant à corps perdu dans le 3e art. Dans son objectif, le photographe alterne ombre et lumière avec panache. Pour sa première collaboration avec Voyage Voyage, Daniel conte son périple en images.

Gricha Berekachvili
@_gricha

Parisien de naissance, Gricha Berekachvili a grandi dans une famille marquée par le cinéma. Il devient cinéphile quasi-obsessionnelle. Quand la musique entre dans sa vie, il monte un groupe de rock et suit l'aventure pendant des années. Il se consacre désormais à la vidéo qui lui permet d'assouvir sa curiosité et compose ses musiques pour allier ses deux passions. Il a filmé pour nous notre reportage en Bretagne en combi van des années 80.

Louise Conesa
@louiseconesa

Journaliste et photographe indépendante, Louise part à la quête du beau et du bien fait. Avec une prédilection pour l'art de vivre et le design, elle est à l'affût des nouvelles tendances et dresse les portraits des talents des quatre coins du monde.

Paul Fraysse
@paulfraysse

Béarnais d'origine, Paul Fraysse évolue entre la vidéo et la photographie. Sa bonne humeur et son talent nous ont séduits. Il nous a suivis, en vidéo cette fois-ci, pour filmer les Landes et le Gers entre rencontres culinaires et vie rurale de l'arrière-pays. Il n'a pas hésité à prendre le solex pour nous suivre dans une virée à Hossegor afin de terminer notre reportage.

Elie Obeid
@elieyobeid

Libanais d'origine, parisien de cœur, Elie croque les scènes de vie et de rue à travers ses voyages. Autant à l'aise avec un appareil photo que derrière un comptoir à café, le barista est parti du Morbihan au Finistère en van vintage des années 80. L'apothéose du voyage s'est finie avec un apéro sur une plage sauvage, en compagnie de la cheffe Anne Bienvenu.

N°1

VOYAGE VOYAGE

HORS-SÉRIE

PHOTO DE COUVERTURE /
Thibault Charpentier

4 /
CONTRIBUTEURS

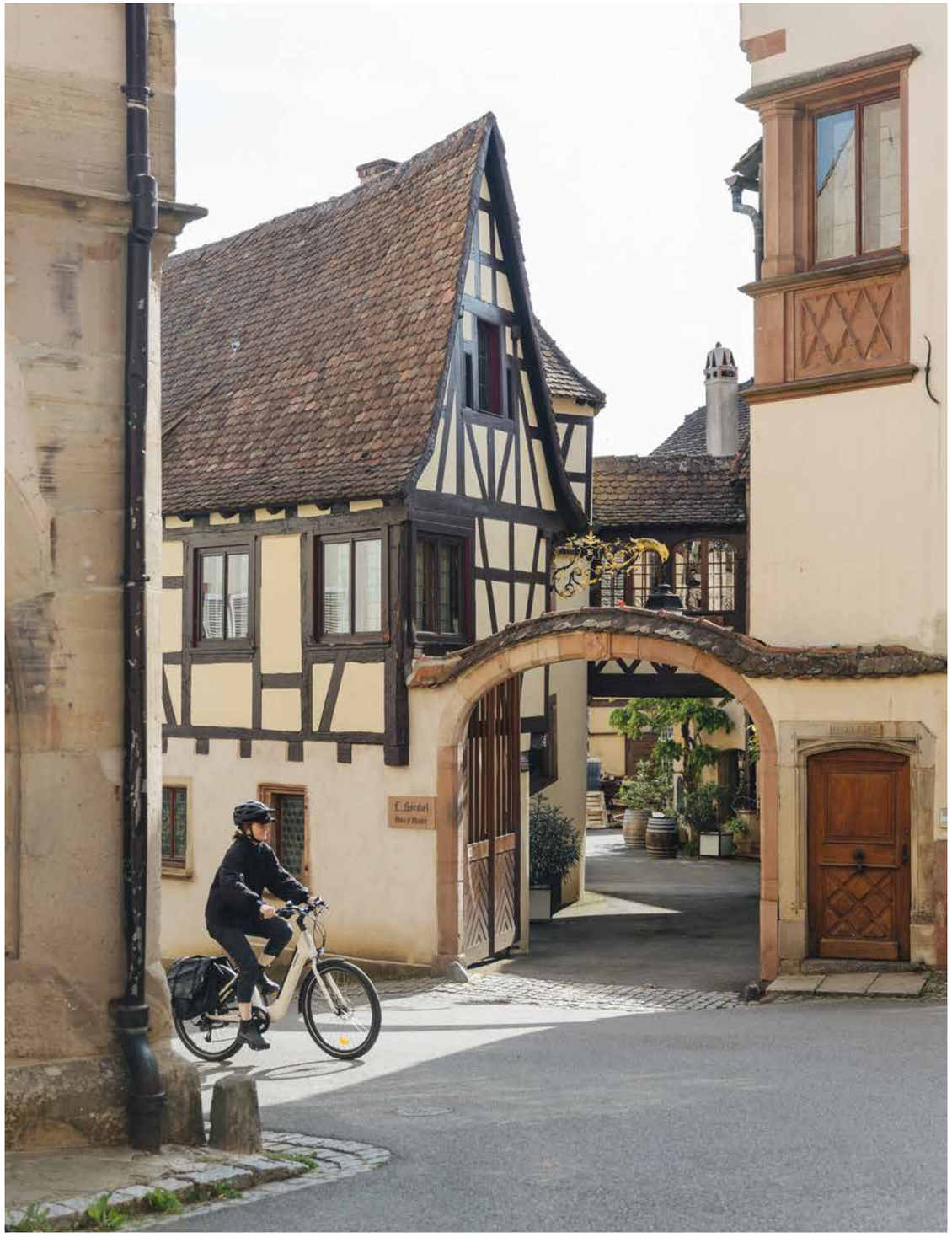
6 /
À VÉLO
ALSACE, À L'EST RIEN DE NOUVEAU ?

12 /
SOLEX TRIP
SILLONNER LES LANDES ET LE GERS

16 /
VAN LIFE
LA BRETAGNE EN VAN, UNE EXPÉRIENCE INATTENDUE

22 /
À VÉLO
NICE ET L'ARRIÈRE-PAYS NIÇOIS

26 /
EN TRAIN
LE JURA, UN PARADIS PERDU



À l'est, rien de nouveau ? Notre voyage en Alsace nous prouve tout le contraire. Redécouvrez la douceur de vivre de cette région, le raffinement de ses vins et la nature intacte des Vosges.

Texte Fiona Le Brun + Photos Thibault Charpentier

1er jour

Après un court trajet (1h50) en TGV depuis Paris, notre première étape est Strasbourg. Une ville très verte aux airs d'Amsterdam, avec ses ponts, ses écluses et ses 600 km de piste cyclable qui en font la première destination en France pour profiter de la ville à vélo. Entre le charme pittoresque des maisons à colombage et l'énergie d'un véritable hub européen, on sent qu'il y fait bon vivre.

Nous posons nos sacs à l'hôtel Tandem. Situé juste en face de la gare, cet établissement écoresponsable est une halte idéale pour les voyageurs soucieux de l'environnement. Ici, vous ne trouverez pas de plastique, le ménage est fait sans produit chimique et on vous encourage à louer un vélo pour découvrir la ville. Le manuel de résistance de Cyril Dion est posé sur la table de chevet : le ton (engagé) est donné. Au rez-de-chaussée de l'hôtel, profitez du patio, de la bibliothèque et du bar à vins bio pour faire une pause entre deux visites.

Nous profitons de la fin de journée pour découvrir la Grande Île, le centre historique de Strasbourg. Dans ce quartier piéton entouré des deux bras de l'Ill, c'est le calme que l'on remarque en premier. Seul le ronron du tram vient troubler la sérénité des rues étroites qui n'en sont pas moins vivantes. En cette soirée de printemps, il fait bon s'asseoir à la terrasse d'un café ou arpenter les rues pavées. Une promenade dans La Petite France s'impose, le quartier le plus pittoresque du centre-ville. Passez voir les trois ponts couverts, surmontés de quatre tours fortifiées, qui enjambent l'Ill. Les sportifs ne manqueront pas de monter les 330 marches de la majestueuse cathédrale gothique Notre-Dame.

Le soir, nous dînons au Pont Corbeau, authentique winstub richement décorée de panneaux en bois sculpté. Depuis près de quarante ans, Christophe et Martine Andt y servent des plats typiques de la gastronomie alsacienne. Ce soir, leur fille Coralie s'affaire dans la salle pleine à craquer : la relève est assurée. Commandez la généreuse portion d'os à moelle, le foie gras maison, le jambonneau grillé et, bien sûr, la fameuse choucroute alsacienne (lard salé, lard fumé, saucisse paysanne, saucisse fumée, knack de Strasbourg, pommes vapeur, raifort et moutarde). Le restaurant est l'un des derniers endroits à Strasbourg où l'on cuit encore sa choucroute. Et même si au Pont Corbeau la tradition est à l'honneur, Christophe a été parmi les premiers restaurateurs à Strasbourg à mettre à l'honneur les vignerons nature d'Alsace, dont il connaît les domaines sur le bout des doigts. Sans surprise, nous repartons repus.

2e jour

Après un petit déjeuner de produits

Hôtel Tandem / €€ / 2, place de la Gare, Strasbourg / @hoteltandemstrasbourg

Omnino / € / 1, place Saint-Pierre-le-Vieux, Strasbourg / @bonjour_omnino

Au Pont Corbeau / €€ / 21, quai Saint-Nicolas, Strasbourg / @aupontcorbeau

Musée d'art moderne et contemporain de Strasbourg / € / 1, place Hans-Jean-Arp, Strasbourg / @mamcstrasbourg

Domaine Achillée / € / 50, rue de Dambach, Scherwiller / @drink_achillee

48° Nord / €€€ / 1048, route du Mont-Sainte-Odile, Breitenbach / @hotel48nord

Distillerie Jos Nusbaumer / € / 23, Grand Rue, Steige / @distillerie_nusbaumer

La Petite Auberge / € / 6, rue Principale, Le Hohwald / @lapetiteaubergelehohwald

Nutchel / €€ / 724, route de Salm, Plaine / @nutchel_cabins

locaux à l'hôtel Tandem, où tout est fait maison, nous repartons à la découverte de Strasbourg.

Nous poursuivons notre visite avec un passage par le musée d'art moderne et contemporain de Strasbourg (MAMCS). Commencez par l'importante collection d'art moderne, avec l'emblématique *Penseur* de Rodin, puis admirez le *Personnage cueillant des fleurs* de Picasso avant de parcourir les salles où sont exposées des œuvres de Gauguin, Magritte, Kandinsky, Max Ernst et d'autres grands noms de l'art moderne. Nous venons tout particulièrement pour les sculptures avant-gardistes de l'artiste strasbourgeois Jean Arp, auquel le musée a consacré une salle entière à l'étage. Avant de partir, admirez la ville depuis le toit-terrasse de l'Art Café.

Le moment est venu de quitter Strasbourg, toujours en train, mais cette fois vers le sud. Nous descendons à la gare de Sélestat avant de prendre la direction du petit village de Scherwiller, au cœur de la route des vins d'Alsace, pour découvrir le domaine Achillée. Toutes les vignes du domaine sont en agriculture biologique depuis 1999 et en biodynamie depuis 2003, mais c'est en 2016 qu'Yves Dietrich et ses deux fils, Pierre et Jean, reprennent la main. Leur chai en bois et en paille a été conçu afin que son empreinte carbone soit la plus faible possible. Que vous soyez simple curieux ou spécialiste, vous y serez les bienvenus tous les jours, pour une visite de cave ou une simple dégustation. Repartez avec une bouteille de leur crémant zéro dosage à la bulle très fine, ou de leur gewurztraminer sec de macération. Les aventuriers se laisseront tenter par leur pétillant de fruit (on a adoré celui aux quetsches).

Nous regagnons ensuite Barr pour louer des vélos. L'Alsace est une destination de choix pour les cyclistes, avec près de 2 500 kilomètres d'itinéraires cyclables. C'est parti pour deux heures de trajet à travers vignes et forêt. Attention, mollets inexpérimentés, s'abstenir ! Même avec l'assistance électrique, il faut un solide coup de pédale pour arpenter les Vosges à vélo. Après l'effort, le réconfort. Notre trajet se termine à l'hôtel 48° Nord. C'est sur les hauteurs de Breitenbach, avec une vue imprenable sur le val de Villé et les Vosges, que le paysagiste franco-danois Emil Leroy-Jönsson a choisi de créer cet hôtel. Il a confié à l'architecte norvégien Reiulf Ramstad la tâche de concevoir 14 hyttes scandinaves qui se fondent dans le paysage. Elles sont fabriquées en bois brut sourcé dans les forêts voisines, dans une démarche 100 % écologique. Délassez-vous au sauna (partagé ou privé car certaines hyttes en sont dotées) après les efforts de la journée.

3e jour

Le réveil au 48° Nord est exceptionnel. Admirez le lever du soleil et profitez de la terrasse et de sa vue sur les montagnes le

Portraits

Amélie & Alexandre

Première visite incontournable pour les amateurs de café de spécialité : le Kiosque Omnino, où l'on rencontre Amélie Cuny et Alexandre Dessert. Le couple nous accueille dans un lieu insolite investi par le torréfacteur alsacien Omnino, qui compte quatre autres lieux à Strasbourg et Mulhouse, ainsi qu'un van Citroën qui fait office de coffee-shop itinérant. À l'origine, ce kiosque était une œuvre nommée "Le Bar des plantes", conçue par Jean-Luc Vilmouth dans le cadre de l'accompagnement artistique du tramway.

On y déguste désormais un excellent expresso dans une atmosphère conviviale. Pour les curieux, la micro-brûlerie propose des ateliers d'initiation autour du café de spécialité (du grain vert à la tasse).

Frédéric Metzger

48° Nord, c'est aussi une table gastronomique. À la tête du restaurant, le jeune chef Frédéric Metzger défend les mêmes valeurs que le fondateur de l'établissement : raffinement, respect de la nature et défense du local. Si Frédéric a fait ses armes dans les cuisines d'un étoilé et chez Ducasse, il savoure son quotidien dans ce lieu d'exception, où il expérimente avec le fumage de la viande, la fermentation et les extractions. Loin de la cuisine typique alsacienne, vous goûterez ici un menu d'inspiration scandinave, végétal et innovant, créé à partir d'ingrédients bio issus du potager de l'hôtel ou fournis par des agriculteurs locaux en circuit court. Il en va de même pour le vin, sourcé localement. Pensez à réserver assez tôt, les places sont limitées.

temps du petit déjeuner (mention spéciale pour les viennoiseries maison).

À 10h, nous prenons la direction de Steige, au cœur du val de Villé, pour visiter la distillerie Nusbaumer. On découvre une maison à taille humaine, artisanale et indépendante, où l'on distille eaux-de-vie et liqueurs de fruits locaux depuis 75 ans. Suivez la visite guidée, menée par l'accueillante Johanna, pour découvrir les alambics, les cuves de stockage et l'atelier d'embouteillage. Il y a quelques années, une équipe rajeunie a repris les rênes de la distillerie, qui met un point d'honneur à marier tradition et innovation. Au-delà des eaux-de-vie, liqueurs et crèmes de fruit, on y perpétue le savoir-faire et les valeurs de la maison avec de nouvelles distillations végétales : du gin de montagne, un aquavit français et, bientôt, du whiskey.

Nous repartons à la découverte des Vosges, direction le Champ du feu, le point culminant du Bas-Rhin. Perché à 1099 mètres, le lieu attire les amateurs de ski de fond l'hiver et les randonneurs l'été. Pour le déjeuner, nous nous arrêtons à La Petite Auberge, située dans le tranquille village du Hohwald. Depuis presque quarante ans, on y sert de copieux plats alsaciens à une fidèle clientèle d'habitués. Le cadre est chaleureux et authentique. Goûtez les bouchées à la reine, les spaetzles et, bien entendu, la choucroute.

À seulement vingt minutes de la route des vins, du mont Sainte-Odile et du Champ du feu, l'établissement est une halte idéale pour une pause pendant une randonnée ou pour recharger vos batteries de vélo. Une fois rassasié, repartez en direction du mont Sainte-Odile. Que vous l'atteigniez à pied, à vélo ou en voiture, ce lieu de pèlerinage hors du temps est incontournable en Alsace. On y retrouve tout au long de l'année des pèlerins qui entreprennent une démarche spirituelle, mais aussi de nombreux touristes attirés par la vue imprenable sur la forêt et les Vosges.

Le soir, nous dormons chez Nutchel, un village-hôtel en pleine forêt. Ici, on trouve une trentaine de cabanes confortables, pour une expérience au plus près de la nature. Allumez le poêle à bois pour les soirées fraîches et faites un barbecue avec les paniers repas fournis par la réception. C'est l'endroit idéal pour un séjour déconnexion en famille ou entre amis.

SILLONNER LES LANDES ET LE GERS

Texte Evane Haziza-Bonnamour + Photos Pauline Arzul + Vidéo Paul Fraysse

Eldorado du surf, dunes de sable et forêt de pins.
Les Landes ne sont pas que bleu océan.
Notre voyage sera rythmé par la visite d'une cabane face à la canopée, une virée dans les ruelles d'Hossegor en solex avant de prendre la route direction Lectoure, sur le chemin de Compostelle. Arrêt dans le temps à Eauze entre marché traditionnel, station essence vintage et ruelles de campagne.

11h15 : arrivée en gare de Biarritz. Notre trajet ne s'arrête pas là : direction les Landes. 45 minutes de route pour atteindre les plages ourlées de sable fin balayé par les rouleaux de l'Atlantique. Les Landes sont le plus important massif forestier d'Europe, réputé pour sa forêt de pins riche en faune et en flore. Imaginez cette région ponctuée de lacs ombragés, de véritable forêt et l'océan derrière les dunes de sable. Nous décidons de découvrir Hossegor, Seignosse et Capbreton.

Notre premier arrêt se fera à la Cabane du Moulin, chez Greg et Amélie. Dans l'allée qui mène à la maison, un van Renault vert d'eau, vestige de leur vie nomade. Sur ce terrain de 6 000 m², le calme absolu, seul le chant des oiseaux se fait entendre à la lisière de leur canopée landaise. Parfait spot de déconnexion, où il fait bon de rester du matin au soir. Chambre d'hôtes, table végétale animée par la cuisine de Greg qui mitonne des plats inspirés de ses racines libanaise et arménienne. Amélie propose des ateliers thérapeutiques et holistiques. Elle s'est formée en Australie à l'art-thérapie. Quand le soleil est au zénith, rien de tel qu'un plongeon dans la piscine au sel pour se rafraîchir.

Nous partons à Capbreton à la rencontre de Charles Guillou, le chef du restaurant Goustut. Installé face au port, on y découvre une cuisine de saison autour du poisson. Presque tout ici vient de la criée locale. Cet ancien restaurant de poche s'est étendu au fil des années jusqu'à devenir un véritable lieu de rencontres et de partage. Les assiettes sont en format tapas. La crème de petit pois se marie au carpaccio de bonite, marinade au soja et vinaigre. La mostelle crue est marinée au citron façon ceviche, juste saisie et présentée dans un bouillon de fenouil sauvage, oseille et piment d'Espelette.

Dans l'univers non conventionnel mais pourtant cool de la zone d'activités Pédebert, à Soorts-Hossegor, la pause-café s'impose. Les salariés du coin et surfeurs en retour de plage s'y croisent tous les jours. Dans cet immense hangar all white, une Rolls-Royce triomphe devant la porte, on y shoppe une sélection de marques ultra tendances comme Afends, Banks Journal ou encore Roark. Ben Snowden-Boyd nous raconte que Wasted Talent est bien plus qu'une simple boutique. Un magazine aux pages parfaitement léchées, une sélection de vêtements et accessoires surf et lifestyle, une résidence d'artistes et un café. Bien plus qu'un univers, Wasted Talent nous embarque dans une vision de la glisse arty et fraîche.

Nous décidons ensuite de découvrir Hossegor et le lac en solex. Point de départ de la balade : le parking du camping de Naturéo à Seignosse. Yan Baldenweck et Yan Labrit ont acheté une quarantaine de solex vintage, casques rétro à visières et paillettes. Une manière à la fois chill et cool d'appréhender Hossegor et ses

quartiers. L'accent du Sud, le teint chauffé par le soleil et la bonne humeur de Yan Baldenweck, ce Caldoche de naissance nous embarque pour une virée dans les années 60-70. Vrombissement du moteur, odeur d'essence, début de course et c'est parti pour un tour du quartier du Lac, belles maisons, ruelles ombragées et vue sur le lac. Nous terminons la balade avec les Solex d'Amaïa, sur la plage, pas de surfeurs ce jour, les conditions n'étant pas là.

L'heure de l'apéro a sonné, direction la Nord. Les locaux sauront de quoi nous parlons, un des spots de surf le plus cool des environs. Pour les novices comme nous, nous dépassons les dunes de sable doré de la plage centrale pour rejoindre la rue des Landais. Coincé entre une sandwicherie et la vue sur l'océan, on rencontre Antoine Lécot. Sur fond de carrelage bleu azur, une proposition alléchante de plats à partager. Une sélection de produits en circuit court avec des producteurs locaux, des inspirations asiatiques pour les recettes et une cave à vin 100% nature avec l'aide de Retour verre le futur, notre caviste préf' de Biarritz. Enfin une adresse où bien manger en sortant de la plage !

Après un réveil au calme à la Cabane du Moulin, nous prenons la route direction Lectoure dans le Gers. Découvrir la Nouvelle Aquitaine, c'est osciller entre terre et océan. Après un arrêt à Eauze, jour de marché, nous faisons nos emplettes : pastis, foie gras, confit de canard. Dans le village, la station essence est collée à l'épicerie du coin, tout est d'époque, la pompe est seventies, l'étal de fruits devant l'épicerie et, par chance pour nous, une Peugeot 104 qui débarque ! Destination finale de ce voyage : Lectoure. Nous avons décidé de venir découvrir le Gîte Pèlerin de Christèle Ageorges. C'est à la suite de l'été 2017, sur le chemin de Compostelle, que Christèle et son mari tombent amoureux de cette ancienne tannerie de cuir du XVIII[e] siècle. Ils décident de faire volte-face et de la transformer en chambres d'hôtes et lieu évènementiel. De leur trajet en famille, à pied, ils gardent des souvenirs de lits en plastique, peu confortables, et se disent qu'il est impensable pour eux de faire ce lieu sans une étape pour les marcheurs. Les caves ont été transformées en gîte pèlerins. Dans un décor monacal crème immaculé, entre béton et patine aux murs jusqu'au plafond en bois peint, les pèlerins déposent leurs affaires à l'entrée et prennent leur panier pour se rendre en chambre. Les cellules sont intimistes, lit de camp kaki tout confort, douches communes avec lavabos émaillés d'école et robinetterie en cuivre. On fond pour le coin repas et la lumière de fin de journée qui rentre sur cette table en bois brut. La nuit tombée, on se dirige vers le coin repos, d'anciennes chaises d'église chinées et des daybeds avec matelas de sieste empilés sont à disposition. Sur les conseils de Christèle, on file dîner à la Plancha, située dans le village voisin, à Castet-Arrouy. Cette guinguette installée sous les marronniers est toujours

Les Solex d'Amaïa / € / Village Camping 4 étoiles, avenue des Tucs, Seignosse / @lessolexdamaia

La Nord / €€ / 39, rue des Landais, Soorts-Hossegor / @lanord_hossegor

La Cabane du Moulin / €€ / @lacabanedumoulin

Goustut €€ / Quai de la Pêcherie, Résidence Le Grand Pavois, Capbreton / @goustut_restaurant

La Plancha / € / Place de l'Église, Castet-Arrouy

ABCeramic / € / 84, rue Nationale, Lectoure / @abceramic_aureliebarbeceramic

Gîte Pèlerin à la Manufacture royale de Lectoure / € / 19, rue Claude-Ydron, Lectoure / @lamanufactureroyaledelectoure

Wasted Talent / € / 202, avenue des Menuisiers, Soorts-Hossegor / @wastedtalentboutique

Racine / €€ / 6, rue Fontelie, Lectoure / @racinerestaurantlectoure

complète, pensez à réserver. Ici pas de chichi, on vient déguster un menu entrée + plat et dessert à 20 € avec un confit de canard comme on les aime. Pensez à venir juste avant le coucher de soleil, la route est sublime et se révèle encore plus quand le ciel tourne aux roses orangés.

7h30 : le petit déjeuner est servi au gîte. Dans un grand panier en osier, Christèle nous apporte du pain frais, confitures maison, beurre salé, les pèlerins se réveillent doucement avant de reprendre la route. On les laissera filer avant de prendre possession de la cuisine pour un moment calme. Nous partons visiter les rues de Lectoure. Une rue principale, la rue Nationale, et quelques artères qui mènent de part et d'autre à de fabuleux points de vue sur le Gers. Nous descendons les ruelles, de nombreuses boutiques d'antiquités. Nous avons repéré pour vous Klin d'œil, vers le haut de la rue, puis des commerces de bouche, encore dans leur jus, et le café des sports.

Nous poussons la porte de ABCeramic. Aurélie Champfailly s'est installée ici avant que les antiquaires prennent le contrôle de la rue. Sa petite boutique regorge de pièces de céramique. Autodidacte, elle a changé de vie pour se mettre à sa passion et elle dédie aujourd'hui sa vie à ses pièces. Des céramiques utilitaires aux émaux colorés, rose et vert pour cette saison, à mixer avec des pièces blanches pour une table quotidienne des plus chics. Tabliers en lin à la manière de la céramiste et quelques accessoires sont aussi vendus dans ce repère soigné.

L'heure de déjeuner a sonné, nous rendons visite à Lionel Creteur et Laurence Couillard. À la vie comme au restaurant, ils sont une équipe. Lui, chef belge obsessionnel et curieux de tout, elle, canadienne, s'est occupée de la décoration et chouchoute les clients. Leur restaurant, Racine, propose une cuisine contemporaine de terroir. Lionel nous souffle qu'il est cueilleur en voiture, sur les routes, il repère champignons, herbes et autres espèces qu'il note soigneusement pour y retourner. Il a cartographié à ce jour de nombreuses espèces qu'il garde secret. À la carte, le fromage de chèvre se décline avec de la betterave et achillées en millefeuille. La daurade rosée sur lit de fenouil est servie avec du riz noir et un fumet magique. Une véritable pépite nichée dans le centre-ville, en dehors de l'artère principale.

Nous reprenons la route pour quitter le Sud-Ouest, ses grands champs de coquelicots, ses routes rythmées par le passage des tracteurs et ses villages où l'on croise les gens du coin raconter leurs histoires de vie.

VOIR LA VIDÉO

LA BRETAGNE EN VAN, UNE EXPÉRIENCE INATTENDUE

Texte Louise Conesa + Photos Elie Obeid + Vidéo Gricha Berekachvili

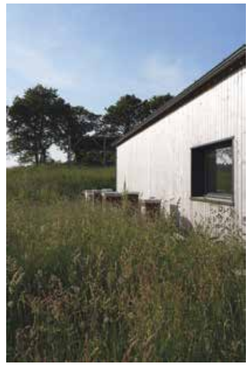
Marinière, pluie, beurre salé.
Et si la Bretagne était bien plus que ces a priori ?
De Vannes à Landerneau, en passant par le cap Sizun,
elle s'est révélée à nous sous un nouveau jour.
Cherchant les rencontres et le partage,
entre Bretons et voyageurs.
Cap à l'ouest pour un séjour imprévisible.
Degemer mat e Breizh !

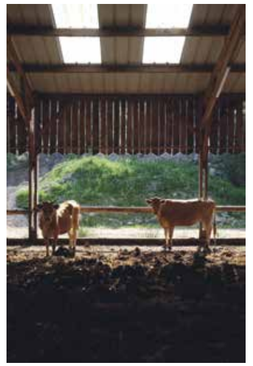
15h44. Gare de Vannes. Tout le monde descend ! Notre périple débute dans le Morbihan, sous un ciel bleu et chaleureux. Abrité sous un chêne, notre véhicule nous attend. Son prénom ? Cannelle. Un van orangé de 1980, entièrement aménagé par l'entreprise locale Bloom Campers. Ici, pas de clim', pas de radio et une vitesse maximale de 80 km/h. Nicolas, le cofondateur, invite à sillonner les terres bretonnes autrement respectant ses paysages et ses habitants. Oui, découvrir la région se mérite ! Nous disons adieu aux voies rapides pour profiter des chemins sinueux. Vitres baissées, nous voyons les paysages verts défiler, ponctués par les maisons de pierres bretonnes.

Notre première journée sera agricole. Car la Bretagne est le garde-manger de la France. Sur son territoire, tout se cultive. De l'oignon aux pommes de terre en passant par… le miel ! Curieux, nous partons à la rencontre d'une apicultrice, Jessica Moullec. Depuis 2017, elle distille ses ruches dans la communauté de Quimperlé pour transformer elle-même cette douceur dorée. Mais la Bretonne d'adoption n'est pas seule. Son projet est une affaire de famille, qu'elle célèbre avec le nom de ses ruches : Armalia, combinaison harmonieuse des prénoms de ses enfants. Dans sa miellerie, elle nous parle de sa passion pour l'apiculture, qu'elle aime transmettre à travers des visites et au cours des marchés. Mais son métier n'existerait pas sans ses abeilles noires. Une race endémique robuste, à la production limitée mais d'une qualité sans égale. Il faut déguster pour l'attester. Sa miellée du printemps rappelle une crème suave, cristallisée, tandis que son miel de sarrasin est un rare condensé des saveurs bretonnes.

Nous quittons Jessica, quelques pots de miel sous le bras, pour continuer notre voyage. Cette rencontre nous éclaire sur le paysage agricole. Alors que les champs se déploient, nous percevons les bocages qui amènent vie et productivité. L'œuvre humaine est bénéfique et notre séjour le révélera.

Dernière étape de la journée : Bubry. C'est





dans cette commune que Jean-Marie Bourgès et Linda Seyve ont posé bagages et fondé en 2016 la ferme de Kerbastard. Architectes-paysagistes de formation, ils décident d'enfiler les bottes pour devenir agriculteurs. Un tournant pour certains mais un cheminement naturel pour le couple. Ils ne dessinent plus le paysage sur leur calepin, ils le modèlent de leur propre main. Ou, plutôt, avec l'élevage de leurs vaches bretonnes. Mais Kerbastard est bien plus qu'une ferme laitière. C'est un lieu à parcourir, à visiter et même à vivre ! Depuis 2021, l'exploitation accueille deux tiny houses de la jeune société Parcel. C'est décidé, nous y passons la nuit. Le chant des oiseaux fera office de réveil. Depuis ces cabanes écoresponsables, nous profitons de l'aube avant de savourer le petit déjeuner de la ferme. Yaourt, crème, beurre. Nous comprenons pourquoi ces créations lactées parent les grandes tables parisiennes.

À bord de Cannelle, nous mettons les voiles vers le cap Sizun. Là-bas, on nous promet des paysages maritimes idylliques, des villages à l'aura mystique et surtout une communauté jeune, ouverte et créative. C'est au côté d'Anne Bienvenu, cheffe autodidacte, que nous découvrons ce coin de paradis. Sur une plage tenue secrète, elle nous accueille avec un café préparé minute. Un rituel qui marque ses matinées depuis son installation sur « le Cap ». Car Anne grandit entre Rennes et Saint-Malo. C'est au cours d'un long voyage avec son compagnon Witold qu'elle est charmée par cette région. Elle y trouve une douceur de vivre qui libère sa créativité et l'aide à développer sa passion : la cuisine. Son projet Le Fermont prend alors une nouvelle envergure. De la cuisine à domicile au traiteur, elle ajoute la scénographie culinaire. Ses projets grandissants, elle le doit à sa manière de voir le monde. Laissant le temps faire naturellement les choses. Sa cuisine en est le reflet et c'est au cours d'une cueillette sauvage qu'elle se confie.

Car pour elle, la cuisine n'est pas qu'une passion. C'est un moyen d'exprimer et de transmettre ses engagements. En travaillant des produits locaux, elle donne à voir la richesse de sa région et le dynamisme

insufflé par une nouvelle génération.

Notre panier bien garni, nous suivons la cheffe auprès de ses amis producteurs pour compléter nos trouvailles végétales. 19h05. Le soleil débute sa descente. De retour sur la plage, Anne se met aux fourneaux pour nous faire goûter un bout de son cap Sizun. Alors que la table se dresse, ses amis intègrent joyeusement la partie. Comme elle, ce sont des baroudeurs. Des esprits libres qui ont trouvé dans ce havre un pied-à-terre idéal pour stimuler et partager leur créativité. La cuisine brute et originale de la cheffe s'étoffe alors des créations de chacun. Louella Haquette, designer textile, dévoile ses dernières pièces en impression végétale. Des torchons, des foulards et même des rideaux, dont les couleurs orangées rappellent curieusement la carrosserie de notre van. Quentin Reboulleau révèle, lui, son talent de menuisier avec un billot en marqueterie de bois. Sur ce dernier, Anne cisèle les herbes cueillies un peu plus tôt. Enfin, les huîtres sous le bras, Jeanne Girard se joint à nous pour débuter les festivités. Graphiste et tatoueuse, elle planche sur la couverture du futur carnet de recettes d'Anne. En attendant, elle montre son art du dessin en tatouant, à la main, le bras de son amie. Trinquant autour de cet apéritif, les propos de la jeune cheffe prennent tout leur sens. Cap Sizun est un foyer. Un lieu respecté qui vit des rencontres et des échanges. Nous repartons de cette parenthèse l'esprit rempli – le ventre aussi – et surtout avec l'envie de revenir.

Le ciel étoilé nous guide vers notre hébergement à Plogoff : Embruns d'herbe. C'est Anne qui nous souffle ce lieu dont nous découvrirons toute la genèse au réveil. 8h30. Nous tirons les rideaux sur un décor paradisiaque. Face à nous, une plaine sauvage et dégagée qui se jette sur l'Atlantique. Franck Debouté vient à notre rencontre, un panier de fraises fraîchement récoltées sous sa fenêtre. Embruns d'herbe, c'est le projet qu'il a fondé avec sa femme Karine, il y a quelques années. Avant, ce Vendéen d'origine a vécu plusieurs vies, volant de Minorque à Puerto Rico. Dans cette pointe finistérienne, il ressent le

Bloom Campers / €€ / ZI de Kermelin, 27, rue Marcel Dassault, Saint-Avé / @bloomcampers

Les Ruches d'Armalia / € / 1 bis, Kerdudal, Riec-sur-Bélon / @lesruchesdarmalia

Parcel Tiny House / € / Ferme de Kerbastard, Kerbastard, Bubry / @parceltinyhouse

Anne Bienvenu / €€ / @le.fermont

Embruns d'herbe / €€ / 14bis Rue Jean Jaurès, Plogoff / @slow_camp_

L'Écrin / €€ / 1, bis rue du Pontic, Landerneau / @lecrin.landerneau

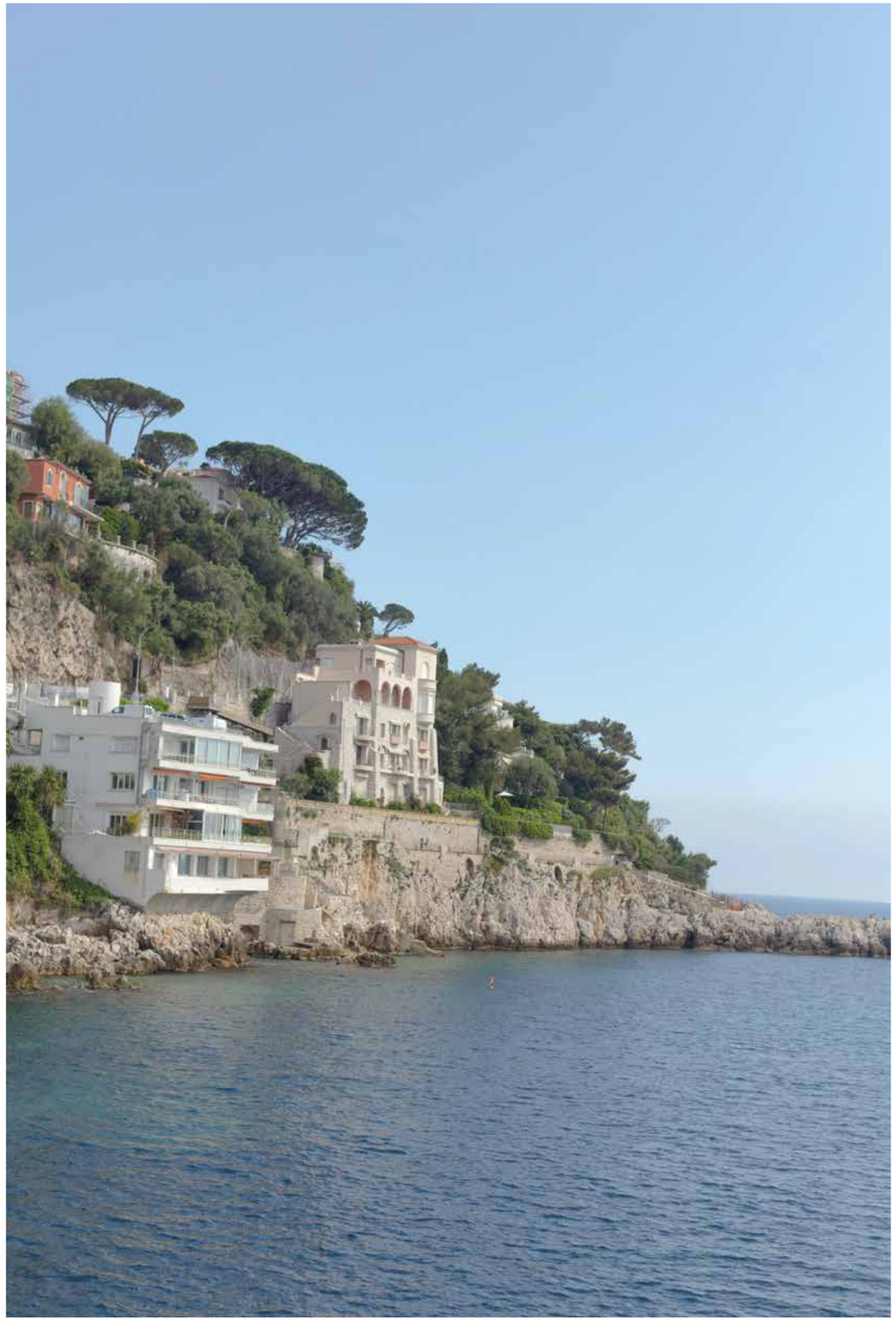
L'Océan gourmand / €€ / 30, Quai de Léon, Landerneau / @loceangourmandlanderneau

dépaysement recherché dans ses voyages. Architecte de formation, il y construit sa demeure de manière durable et, depuis, le lieu n'a cessé d'évoluer. Hébergement touristique, épicerie locale, espace de formation pour des projets éthiques. Embruns d'herbe est « un laboratoire vivant » qui invite à voyager autrement. En créant des rencontres entre locaux et voyageurs, afin d'ouvrir le regard vers un monde vertueux ; comme Anne, laissant le temps créer les occasions.

Avant de le quitter, Franck nous divulgue ses endroits favoris pour profiter de notre dernière journée bretonne. Nous y faisons un arrêt improvisé. Près de la baie des Trépassés, un chemin nous mène vers une vue imprenable sur le littoral. L'île de Sein, flottant à l'horizon. Charmés, nous restons pour le déjeuner. Chez Monsieur Papier. Où l'on déguste une sélection de poissons fumés, spécialité de la région. La Bretagne aura ponctué notre échappée de moments imprévisibles.

Landerneau clôture notre escapade. Depuis les rives de l'Elorn, elle nous accueille avec son célèbre pont habité. Ses ruelles médiévales regorgent d'artisans en tout genre et surtout d'une fameuse cuisine. Nous nous attablons une dernière fois pour déguster le poisson fraîchement pêché de l'Océan gourmand, avant de finir sur une touche beurrée avec le kouign-amann de la boulangerie Chocolats T', élu meilleur de la région. Ces adresses, c'est notre hôte Nadine Jézéquel qui nous les partage. 100% Landernéenne, elle a ouvert son Écrin – caché en pleine ville – à tous les voyageurs curieux. Prenant le temps de les accueillir et de transmettre son affection pour la ville. Prendre le temps. Voilà l'expression qui aura guidé ce voyage, sur des chemins bretons inespérés. Kenavo emberr !

VOIR LA VIDÉO



NICE ET L'ARRIÈRE-PAYS NIÇOIS

Texte Fabien Guyon + Photos Hugo Katsumi + Vidéo Maxime Layvestre

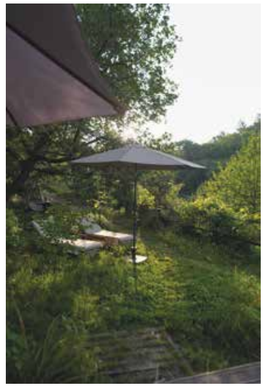
Notre voyage débute avec une envie de riviera. Sentir des galets chauds sous ses pieds et se rafraichir dans la Méditerranée : Nice et sa célèbre promenade des Anglais, une ligne d'horizon qui s'étale sur un littoral de 7 km, un paradis balnéaire à la frontière de l'Italie. Aussi une envie de s'immiscer dans les villages de l'arrière-pays avec leur charme désuet et leurs fortes influences latines. Nice appartenait au royaume du Piémont-Sardaigne jusqu'en 1860. On quitte un peu la France en y séjournant, et on découvre le nissart, ce dialecte encore présent sur les panneaux, à l'entrée des communes. Bienvenue dans la countea de Nissa.

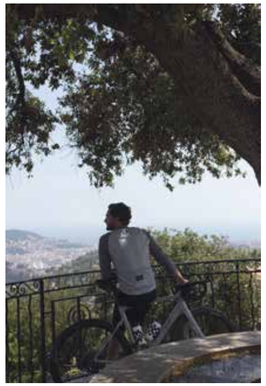
Départ Paris-Austerlitz à 20h48. Arrivée le lendemain à Nice-Ville à 9h25. Prendre le train de nuit pour découvrir Nice n'était pas une option, mais un choix. Le trajet de plus de douze heures va nous permettre d'observer le paysage et de le voir défiler jusqu'à la Côte d'Azur. Les couchettes sont exiguës. Six personnes sont entassées sur deux colonnes de 3. On longe les couloirs à la recherche de la voiture-bar en se cognant de droite à gauche sur les panneaux. Au réveil, on aperçoit les plages de l'Estérel. Quelques baigneurs sont déjà au bord de l'eau. Puis, on arrive dans la baie des Anges. La descente sur la promenade des Anglais prend dix minutes à pied. Des joggeurs et des cyclistes sont déjà en action dans la file qui leur est dédiée. Des retraités scrutent l'horizon sur les chaises bleues campées tout le long de la « prom ». On est bien sur la French Riviera. Les galets gris clair contrastent avec les eaux turquoise de la Méditerranée. Un bain de pieds puis on commande un premier café, avec Nice Matin, dans un bar de plage. On prépare notre planning entre la baie des Anges et les villages de montagne, avec leur charme ancien.

À l'extrême est de la promenade, la colline du château crée la séparation avec le port. On déambule dans les rues du Vieux Nice avec ses façades colorées : ocre, jaunes, rouges ou roses. On traverse le cours Saleya et son marché qui sent bon la Provence. Ça papote, ça crie, ça chante… avec l'accent bien sûr. À l'angle de la rue Miralheti, premier arrêt dans une institution de la ville : René Socca. Si René est disparu dans les années 80, l'atmosphère surannée règne encore sur la céramique en terre cuite de la façade. La socca est une crêpe de farine de pois chiche cuisinée au four à bois sur une plaque ronde en cuivre. C'est un plat populaire et une spécialité niçoise. On commande aussi des farcis, des beignets de fleurs de courgettes et des sardines à l'huile. Le service est à emporter et il faut s'installer au gré des tables libres sur cette voie piétonne, transformée en placette.

En chemin vers la place du Pin, on traverse la place Garibaldi. On se dirige vers le port de Nice, aussi baptisé port Lympia. Le quartier est plus reposant que le Vieux Nice. De nombreuses tables gastronomiques et cafés ont vu le jour dans ce quartier qui ressemble à un village. L'église Notre-Dame-du-Port trône au centre. On longe la côte vers l'est pour aller piquer une tête dans une crique située en dessous du square Théodore-de-Banville, sur le sentier du littoral. Le soleil chauffe les rochers. La crique derrière le port accueille les baigneurs qui fuient la trop touristique Promenade. Un plouf, à peine le temps de sécher, et c'est l'heure de s'échapper vers les hauteurs des Alpes-maritimes. Une région moins bondée que Nissa la Bella, mais réputée pour ses villages aux consonances italiennes. C'est l'heure de découvrir l'arrière-pays niçois. Il faut traverser le Var pour atteindre Saint-Jeannet. Nichée pas si loin de la ville de Vence et de sa célèbre Fondation Maeght, la Casa Sallusti se mérite. Après de nombreux ronds-points et routes semblables à des voies sans issue, on arrive dans la ferme écologique et pédagogique créée par Isabella il y a déjà vingt ans.

En passant un portail, un fort dénivelé nous amène à la Casa Sallusti. Isabella a toujours aimé transmettre. Cette ferme école est née sur ce terrain pentu en lisière de forêt et bordé par un cours d'eau. Elle accompagne aujourd'hui Ameline pour reprendre le projet. Des cabanes en bois sont nichées à divers endroits pour y





dormir. On trouve aussi un potager biologique, des ruches en apiculture naturelle, un jardin médicinal et une terrasse pour pratiquer son yoga le matin. Tout un écosystème basé sur les principes de la permaculture : un réel projet pédagogique d'expériences. Le rêve d'Isabella serait de voir des fermes écoles se multiplier dans les villages de France… et ceux du monde.

Ce soir, nous décidons de rester dîner à la Casa et de griller des légumes à la plancha dans notre cuisine extérieure. Isabella nous invite dans son jardin aromatique à cueillir des herbes pour nos salades de tomates et pour nos grillades.

Dès le réveil à la Casa Sallusti, un panier bio nous accueille pour le petit déjeuner. Du pain au levain de la boulangerie du coin, des oranges fraichement pressées et un yaourt avec un bol de myrtilles. Il va falloir prendre des forces avant de gravir la montagne à vélo. Ce matin, nous avons rendez-vous avec Marvin au Café du Cycliste. Plus qu'un café, c'est un lieu de rencontre entre amoureux du vélo et souvent le point de départ de randonnées cyclistes. Le Café du Cycliste, c'est aussi une marque de prêt-à-porter autour de l'univers du vélo. Le fondateur, Rémi, est aujourd'hui à Paris pour lancer sa collaboration avec Agnès B. La marque crée des vêtements techniques avec une touche contemporaine et esthétique.

Marvin est un ancien champion de VTT. Il va nous accompagner sur un itinéraire qu'il a tracé dans l'arrière-pays niçois. Après nos premiers coups de pédales sur la promenade, on bifurque vers le village de Colomars. La montée est rude. Deux heures en pente jusqu'au village d'Aspremont, avec une pluie battante qui nous encourage à accélérer sur le dernier kilomètre. Ce petit village perché avec son clocher semble tout droit sorti d'une carte postale. La pause déjeuner est bien méritée au bar tabac le Saint-Claude, en plein cœur du village. L'occasion pour Marvin de nous raconter les randonnées proposées par le Café du Cycliste, avec leur matériel de très haute qualité. La deuxième étape nous amène au village de Falicon. Un autre village perché sur un piton rocheux. On atteint le point culminant à côté d'un parking pour s'arrêter au point de vue qui donne sur la baie des Anges. La redescente à Nice est bien évidemment plus reposante. Nous rendons notre matériel au Café du Cycliste avant de tester le pan-bagnat de la Gratta. Cette petite cabane, dans le virage du boulevard Franck-Pilatte, propose le meilleur de la ville.

Le chef Samuel Victori s'est installé à l'angle de la rue Bonaparte chez les Agitateurs : une adresse chic, une cuisine conviviale. Certains plats se mangent à la main et avec une coupe de champagne. Sa table est étoilée depuis trois ans avec un menu dégustation de haute volée. Le chef nous reçoit avec le sourire et nous assemble un de ses plats à même la terrasse sur notre table : une Vierge d'agrumes et légumes verts croquants, calamars juste snackés, rougets grillés à la flamme, jus d'encre de seiche acidulé et sabayon de soupe de poissons. À consommer avec une coupe de Ruinart Blanc Singulier Édition 18. Le plat est intitulé « la Méditerranée ». On le déguste en flairant les embruns à deux pas du port. À côté de la Casa Sallusti, on découvre le village de Saint-Jeannet et son fameux baou, cette montagne rocheuse protubérante que l'on aperçoit de Nice. On est hors du temps dans ce lieu suranné et paisible. La maire du village nous alpague dans la rue pour nous raconter la commune. Des scènes de *La Main au collet*, d'Alfred Hitchcock, tournées au panorama du village. Elle nous conseille de s'arrêter prendre un café chez Liza.

Juste le temps de redescendre à Nice et notre voyage se termine. On reprend le train pour quitter Nissa la Bella, en rêvant de futures escapades sur la riviera.

VOIR LA VIDÉO

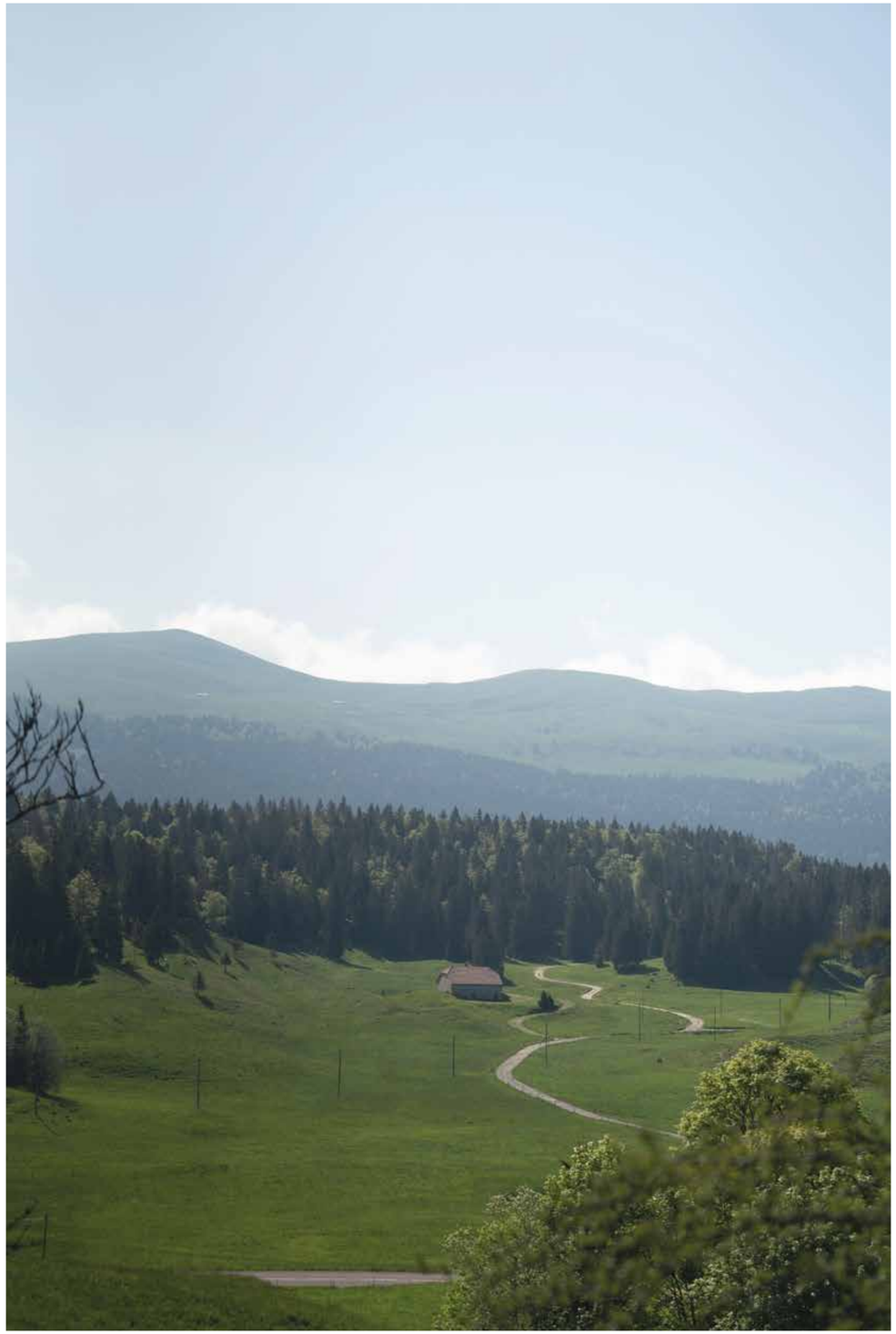
René Socca / € / 2, rue Miralheti, Nice

Casa Sallusti / €€ / 670, chemin des Collets, Saint-Jeannet / @casa_sallusti

Le Café du Cycliste / €€ / 16, quai des Docks, Nice / @cafeducycliste_nice

La Gratta / € / 2, boulevard Franck-Pilatte, Nice

Les Agitateurs / €€€ / 24, rue Bonaparte, Nice / @lesagitateursnice



SITUÉ NON LOIN DE LA FRONTIÈRE SUISSE, LE JURA EST UN PARADIS PERDU ACCESSIBLE À VOL D'OISEAU.

Texte Marine Mimouni + Photos Daniel Fernandez

Connue pour ses vignobles à perte de vue, ses montagnes rocheuses et ses paysages verdoyants, la région est l'une des destinations rêvées pour faire une pause le temps d'un week-end.

Il est 7h45 à Paris. Le soleil commence à montrer ses premiers rayons. Telle une fourmilière, la gare de Lyon se réveille doucement. C'est une belle journée qui s'annonce. À l'intérieur du TGV Lyria, je retrouve Daniel, le photographe qui m'accompagne durant ce voyage. À peine avons-nous le temps de nous asseoir que le commandant de bord annonce déjà la fermeture des portes. Nous voilà partis en direction du Jura.

Un premier changement nous attend à la gare de Mouchard. Dès notre arrivée, le train intimiste des Hirondelles nous fait face sur le quai 2 bis. Il se nomme ainsi en référence aux ouvriers qui travaillaient sur la construction du viaduc de Morez dans les années 1800. Tout au long de notre trajet, un guide touristique nous révèle dans son micro les secrets de la région. Sur une centaine de kilomètres, le train parcourt les plus beaux endroits du Jura. La végétation de la forêt de Chaux défile sous nos yeux. Il suffit de regarder par la grande fenêtre pour s'émerveiller devant le musée à ciel ouvert qui s'offre à nous.

Pour ce premier jour, nous faisons une halte à Arbois. Vingt minutes de marche nous séparent de notre première adresse. L'occasion de découvrir sur la route les monuments historiques du village comme la maison du scientifique Louis Pasteur, la tour Gloriette ou encore le pont des Capucins. Au 33 de la place Faramand se niche le Bistrot des Claquets. Rachel Gariglio, propriétaire des lieux, nous invite dans sa cuisine pour une confession devant les fourneaux. Cette ancienne sommelière de profession a repris l'affaire – autrefois tenue par Claudie Peseux – pour laquelle elle travaille depuis huit ans. Qui dit mercredi, dit veggie au Bistrot des Claquets. Le chef brésilien nous prépare un œuf printanier garni de boulgour et de légumes issus du potager Ô'rêve de terre. Une assiette haute en couleur élaborée avec des produits locaux et de saison. Une trentaine de vins sont exposés non loin du bar. Du blanc ou rouge, Rachel s'attelle à mettre en lumière les productions de jeunes vignerons de la région. Quelques heures plus tard, nous voilà sur la route des vins à bord de notre voiture. Prochain arrêt : le domaine de la Pinte, fondé par l'entrepreneur Roger Martin en 1953. Théotime Prongué, responsable marketing du domaine, nous accueille chaleureusement. Sur 53 hectares, les vignes s'étendent à perte de vue. Trois cépages composent les vins du domaine : le pinot noir, le trousseau et le poulsard. Après une visite méticuleuse du vignoble, Théotime nous emmène dans la cuverie puis à l'intérieur de la cave en pierre – provenant d'une carrière d'extraction – où sont stockées les barriques de vins rouges, blancs et jaunes.

Fin de la visite. Direction la boutique du

domaine pour une dégustation de douze bouteilles de vin. Le cœur bien accroché, nous y allons. Vanille, ananas, muscade, violette… Les arômes de ces multiples vins dégustés sont comme des parfums de créateur. Il y a une réelle recherche sensorielle derrière chacun d'eux.

Sur la route de la chambre d'hôtes où nous dormons ce soir, une odeur de foin fraîchement coupée nous enivre. Nous apercevons au loin le sommet du mont Poupet, une montagne qui culmine à plus de 800 mètres d'altitude, ou encore les vignes de Louis Pasteur – le clos des Rosières – à notre droite. Quelques kilomètres plus tard, nous voilà enfin arrivés à l'Entre-Cœur, dans la commune de Menétru-le-Vignoble. Cette ancienne ferme transformée en maison d'hôtes est tenue par Sarah et Éric Goypieron. Dressée au pied des vignes, la demeure offre une vue saisissante sur la plaine de Bresse. Autour d'un thé, la propriétaire nous conte l'histoire de la cabane – conçue par l'artisan Bertrand Etier – qui se dresse dans leur châtaignier centenaire. Amoureuse des beaux objets, Sarah privilégie le travail fait main d'artistes locaux et chine ses pièces de mobilier dans les brocantes de la région. Bordures et murs en pierre, sculptures en fer… les propriétaires ont mis du cœur à l'ouvrage dans cette bâtisse en adéquation avec la nature. Avec Daniel, nous faisons un arrêt « Chez Janine » pour nous restaurer. Une fondue comtoise au château-chalon – un vin jaune liquoreux – accompagnée d'une assiette de charcuterie issue de la Maison Thorin nous attend sur la table. Le propriétaire Anthony Dupuis a souhaité rendre hommage à cet ancien commerce de village en conservant son âme d'antan.

De retour à l'Entre-Cœur, notre première nuit est paisible. Bien loin de l'effervescence de la Ville lumière. Le lendemain matin, après un petit déjeuner copieux préparé avec minutie par nos hôtes, nous faisons une halte à la table gastronomique et écoresponsable « Autour de l'Âtre », dans le village de Val-Sonnette. Nous y retrouvons le chef et copropriétaire des lieux, Gabriel Guinnebault. Autodidacte, le protégé de Laurent Lapeyre a ouvert son premier restaurant en 2022. En face de l'entrée siège une imposante cheminée. Des tables en bois de diverses tailles occupent la salle et font face à la cuisine en inox. Avec une capacité d'une quinzaine de couverts, cette ancienne étable se veut intimiste. Il est temps de déguster ce que nous avons préparé avec le chef plus tôt dans la matinée. Nous commençons par les asperges blanches saupoudrées de soyukasu – un résidu de sauce soja – et accompagnées d'une compotée de citron au piment. Le mélange entre l'acidité du fruit et le salé du grano-la égaye notre palais. À la suite de cette expérience culinaire, nous dégustons un carré de cochon cuit au feu de bois et son

Le Bistrot des Claquets / € / 33, rue Faramand, Arbois / @bistrot_des_claquets

Le domaine de la Pinte / Route de Lyon, Arbois / @domainedelapinte

La boutique du domaine de la Pinte / €€ / 8, rue de l'Hôtel-de-Ville, Arbois / @domainedelapinte

L'Entre-Cœur / €€ / 192, rue de l'Église, Menétru-le-Vignoble / @entre_coeur

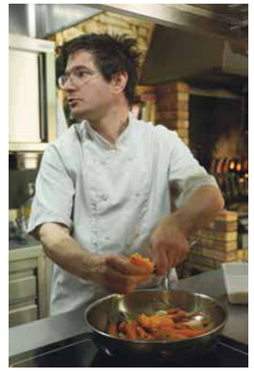
Chez Janine / €€ / 771, route de la Vallée, Nevy-sur-Seille / @chezjanineneve y

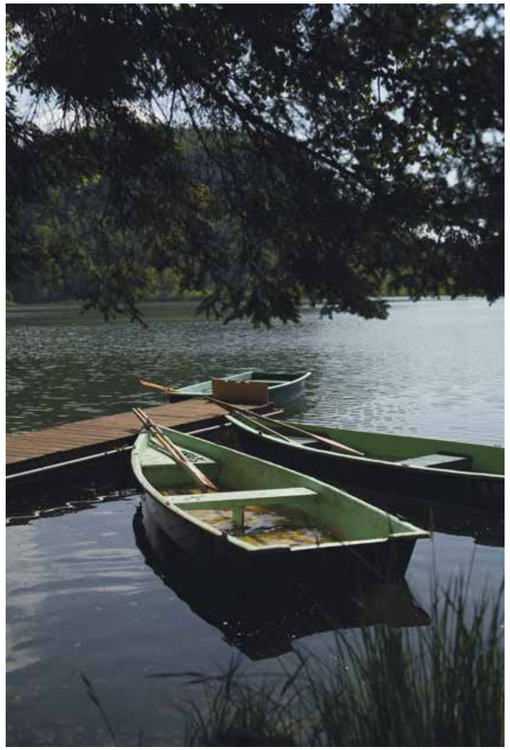
Autour de l'Âtre / €€€ / 13, La Doye, Grusse-Val-Sonnette / @autourdelatre

Les Loges du Coinchet / €€ / Le Coinchet, sur le Crêt, La Pesse / @leslogesducoinchet

Randocontes / €€ / randocontes@gmail.com @randocontes

www.jura-tourism.com





pesto à l'ail des ours – que nous avons cueilli dans le sous-bois quelques heures plus tôt. Notre avis est sans équivoque : Gabriel Guinnebault est un surdoué de la gastronomie.

Deux heures de trajet nous attendent jusqu'au prochain itinéraire. L'occasion de découvrir la route des lacs. Nous faisons une pause à mi-chemin au bord du lac de Bonlieu. C'est le paradis rêvé pour les amateurs de balade. Au loin, nous apercevons un vieux monsieur admirer le paysage depuis sa barque en bois. Le bleu azur de l'eau nous invite à plonger dedans. Après avoir contemplé les cascades du Hérisson, dont celle du Saut Girard, nous reprenons la voiture en direction du Haut-Jura, vers La Pesse. Un petit chemin nous mène tout droit vers les Loges du Coinchet, l'auberge où nous allons passer la nuit. Martine Chazotte nous accueille en compagnie de Grisbi, son chien attendrissant. Nous passons cette nuit dans la tente prospecteur. Entourée de cinq autres logements, dont la Quinette – une roulotte de collection – et la cabane trappeur, l'auberge forme un hameau situé à 1 200 mètres d'altitude. Un poêle à bois nous réchauffe durant la nuit. Les bras de Morphée ne sont plus très loin. Le lendemain matin nous retrouvons Laurent Lalouette, cofondateur de Randocontes. Pour débuter cette randonnée, le guide nous emmène du côté de La Simard. Les crêtes du Jura nous suivent durant quelques instants. Marjolaine, pimprenelle, gentiane… Au fil de la balade, la flore sauvage s'offre à nous. Après une halte sur une aire de pique-nique, nous passons sous le tunnel de la roche percée pour nous rendre vers la rivière du Grosdar. Avec endurance, nous gravissons des chemins sinueux pour nous rendre à la cascade de la Queue de l'âne. Une fois arrivés, la vue est à couper le souffle. L'heure du départ approche à grands pas.

Nous profitons de ces derniers moments pour faire une halte à Saint-Claude, emblème de la pierre précieuse mais aussi de la fabrication de la pipe. Notre guide nous dépose à la gare. Nous reprenons le train des Hirondelles en direction de Dole. Il passe cette fois-ci par le viaduc de Morez. Daniel en profite pour prendre les dernières photos du paysage. Il est 22h09. Le soleil commence à se coucher. Les paysages verdoyants s'éloignent lentement de notre vision. Avec mélancolie, nous retrouvons l'euphorie de la capitale. Le calme du Jura commence déjà à nous manquer.

Voyage Voyage Hors-série n°1
Immersif.Expérimental.Local

Voyage Voyage éditions
siège social
1, cour des Petites Écuries
75010 Paris
contact@voyagevoyagemagazine.com

Direction de la rédaction
Rédactrice en chef
Evane Haziza-Bonnamour
Rédacteur en chef
Fabien Guyon

Photographes
Thibault Charpentier :
@hebdomania
Pauline Arzul :
@paulineazur_
Elie Obeid :
@eliyobeid
Daniel Fernandez :
@_photoungry
Hugo Katsumi :
@hugokatsumi

Vidéastes
Maxime Leyvastre :
@maximeleyvastre
Gricha Berekachvili
@_gricha
Paul Frayssé
@paulfrayssé

Journalistes
Fiona Le Brun :
@fionalebrun
Louise Conesa :
@louiseconesa
Marine Mimouni :
@marine.mimouni

Direction artistique
Anthracite studio

Secrétaire de rédaction
Ivan Caullychurn
ivancaullychurn@gmail.com

Régie publicitaire
LA MEDIA
amelie.fouache@lamedia.fr

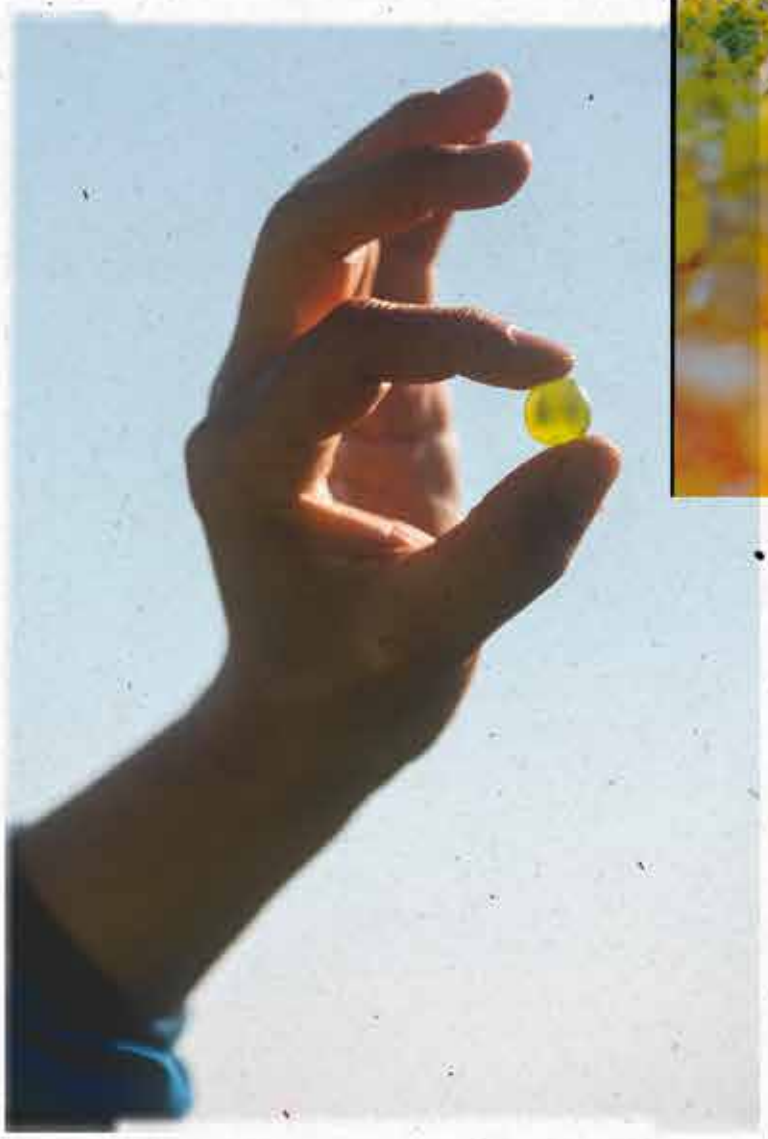
Impression
- ISA -
38, rue Gay-Lussac
77290 Mitry-Mory
isaprint.fr

Distribution
KD PRESSE
101, rue du Faubourg
Poissonnières - 75010 Paris
kdpresse.com

Dépôt légal Avril 2019
36, rue Saint-Sébastien
75011 Paris

voyagevoyagemagazine.com
@voyagevoyagemagazine

ISBN n° 978-2-9571517



Un nouveau
champagne,
témoin de l'évolution
climatique

SAVOIR
(RE)FAIRE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.