

LA CROIX-VALMER

RIVIERA AU NATUREL

En toile de fond, une histoire de famille. Celle d'Alain Weill et de sa fille Lucie, à l'origine du projet Lily of the Valley installé sur les hauteurs de la plage de Gigaro, à La Croix-Valmer.

Au commencement, des souvenirs, qui s'étirent sur plusieurs générations; à l'arrivée, « le rêve moderne d'une Méditerranée fantasmée, entre voyages d'Ulysse et céramiques de la Grèce antique », décrit Philippe Starck qui a été le penseur de l'espace.

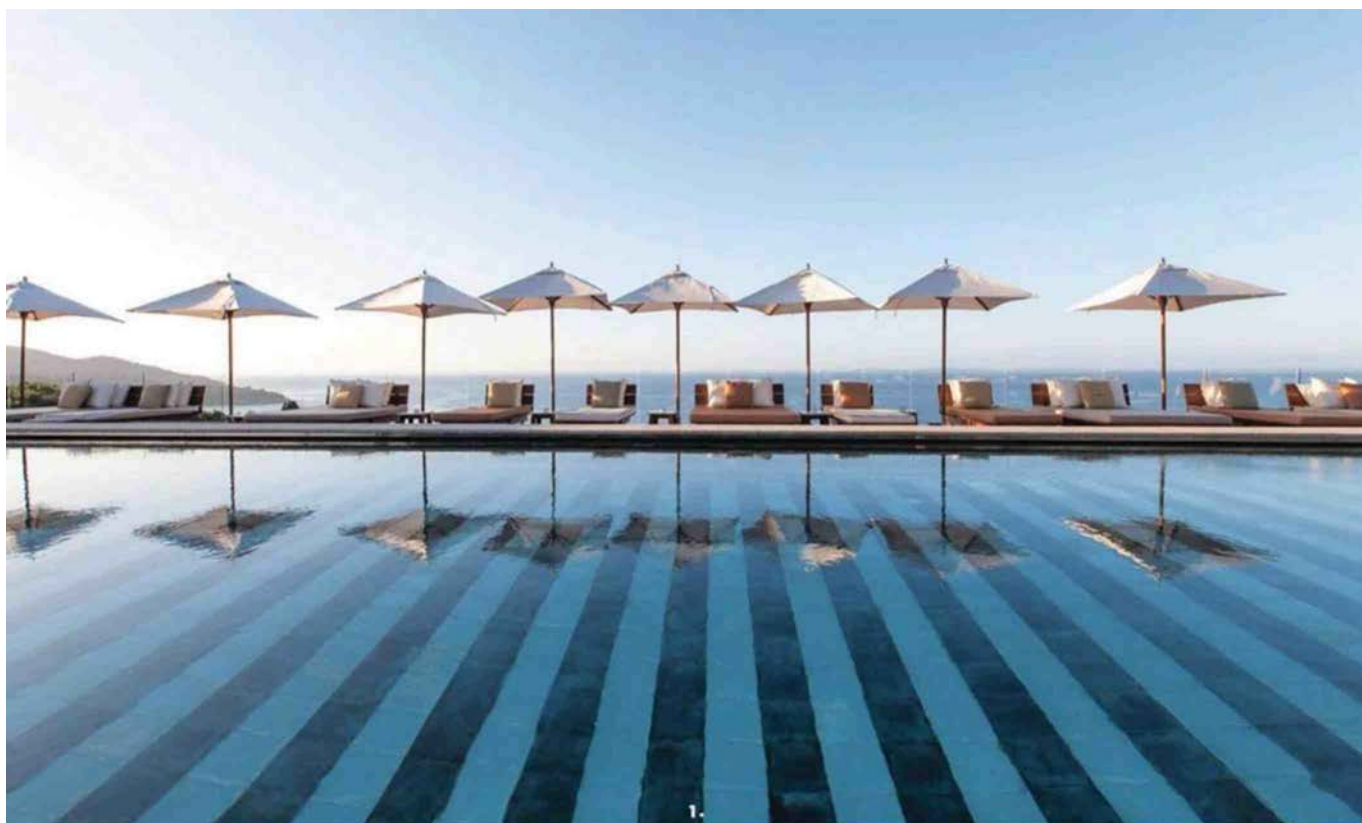
PAR Martine Duteil PHOTOS Sylvie Becquet



**REPAIRE
HÉDONISTE**

PAGE DE GAUCHE
L'une des deux piscines
semi-olympiques.
Ici, celle du restaurant
Le Vista et sa terrasse
avec vue plongeante sur
la Méditerranée.

PAGE DE DROITE
Extrait d'un pêle-mêle
constitué de pages
de magazines, de
photos vintage et autres
papiers découpés.



1.

2. 3.



138



GRAND BLEU

PAGE DE GAUCHE

1. Depuis la piscine du restaurant Le Vista, la mer et l'horizon, entre ligne de parasols et allée de bains de soleil.

2. Mer et nature conjuguées... Sur la terrasse du bar, face à la baie de Cavalaire, coucher de soleil. Sous un vieil olivier, une table en bois brut accueille des chaises

dépareillées, en bois, osier et paille tressée.

3. La salle de sport, avec vue sur la nature, et accrochage de photos vintage en noir et blanc.

PAGE DE DROITE

Alternative à la piscine principale, celle-ci est associée à la salle de sport, mais aussi à l'espace boutique, au spa et au restaurant du Village, ouvert à l'heure du déjeuner.





**AU CŒUR
DU PAYSAGE**

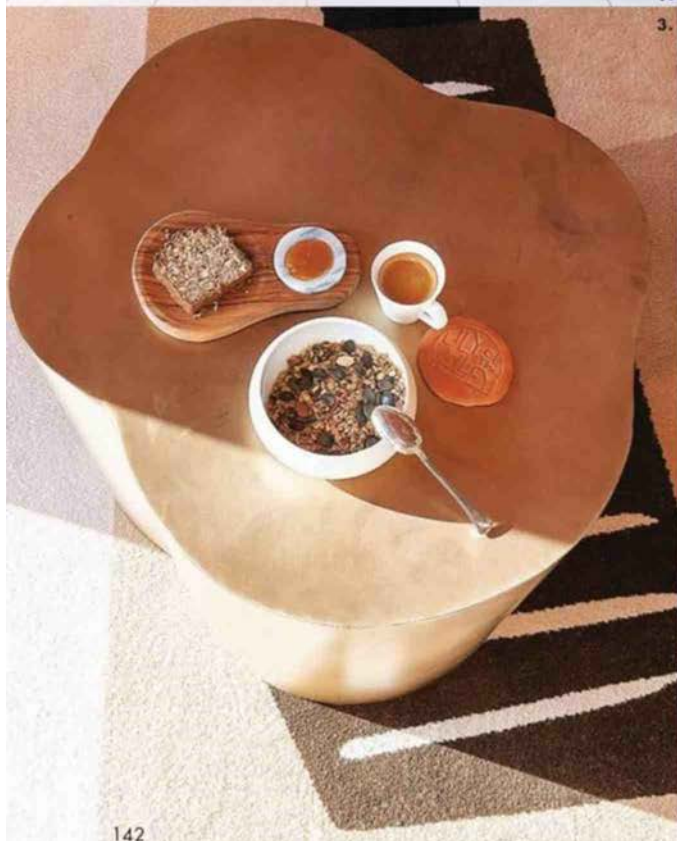
Sur la terrasse tout en bois du restaurant du Village, des bouquets d'immortelles séchées sont suspendus, la tête

en bas. Des « cabanes » élégantes invitent à prendre soin de soi. Diane Bernardin orchestre les différents programmes de soins du spa autour d'une approche holistique.





1. 2.
3. 4.



ESPRIT CABANE

PAGE DE GAUCHE

1, 2, 4. Dans la cabane du restaurant du Village, inversée par la lumière, les murs revêtus de bois peint en blanc accueillent un accrochage composé de pages de magazines, de photos anciennes, esprit Riviera. Tables en marbre, banquettes « Ma Cocotte », d'après un dessin de Philippe Starck, recouvertes de tissu à fleurs, Pierre Frey, et chaises en bois blanc invitent à une pause fraîcheur. 3. Sur une table « Meadow » en bronze, Artens, un café accompagné de

céréales et de graines de courgette d'un cake et de miel, servis sur une planche en bois d'olivier, Dubosq et Fils. Galet en terre cuite gravé au nom de l'hôtel, Poterie Ravel.

PAGE DE DROITE

Devant la cabane du restaurant du Village, une table sur mesure en marbre du Portugal posée sur un pied en inox chromé, Dacheville-Stool, et deux fauteuils en osier tressé. Les murs extérieurs sont en lattes de pin. Bouquets d'épis de blé séchés suspendus. Appliques « Lønstrup Wall », Nordlux.



Le projet tient de l'expérience. « *Un projet de conviction*, souligne Laïcie Weill, dans la continuité d'esprit de RMC ou BFM. » Concevoir une offre qui n'existe pas dans le paysage médiatique ou hôtelier, telle fut l'intention de son père Alain Weill. L'expérience embrasse, en un même concept, bien-être, sport, nature, saveurs, bienveillance... Un savant alliage qui constitue la trame de Lily of the Valley, un 5 étoiles ouvert toute l'année, qui propose une approche à 360° : 38 chambres et 6 suites avec terrasse et vue sur mer, deux restaurants, deux piscines, un espace dédié au bien-être avec sa salle de sport et son spa, ouvrant le champ de tous les possibles. Enfoncé au cœur de la nature, la parenthèse se savoure été comme hiver. Les voyageurs s'y ressourcez pleinement dans un environnement d'exception. D'un côté, la Méditerranée et le ciel qui décline toute sa palette, du bleu azur au rose empourpré ; de l'autre, les collines verdoyantes d'une végétation qui alterne pins parasols, garrigue et autres essences odorantes. De La Croix-Valmer à Saint-Tropez, le paysage est protégé par le domaine du Cap Lardier. Pour mieux disparaître depuis la mer, l'endroit a été entièrement imaginé par Philippe Starck autour d'une architecture vernaculaire et organique, composée de petites maisons orchestrées en village. La lumière, les couleurs, la végétation font naturellement le lien entre intérieur et extérieur. S'agissant des matériaux, l'hôtel a été essentiellement traité en béton de site (teint avec la terre locale) hydrogommé. Mais Starck a également beaucoup utilisé le jatoba et le mélèze pour le traitement des sols et des plafonds. Les salles de bains sont en marbre du Portugal dit *péle de tigre* (un marbre très veiné qui reproduit le pelage du tigre blanc).

Le cuir naturel, lui, vivra sa vie avec l'hôtel. Sur un dessin du designer, les moquettes ont été confectionnées en Écosse. Matériaux bruts, matières et tonalités naturelles, l'esprit des lieux est à l'authenticité. L'humour est à l'image de la belle humanité du directeur de l'hôtel, Stéphane Personeni. Côté table, Le Vista, restaurant principal, est grand ouvert sur la nature, avec vue sur la mer et les îles. L'œil de l'ami Starck s'est aussi posé sur le décor. Mobilier sur mesure, pièces signatures et objets choisis par ses soins, comme les tabourets du restaurant, les fauteuils en châtaigner des terrasses faits à la main au cap Ferret, les coussins dessinés par Ara Starck pour Pansu. Tout comme la collection d'objets éclectiques sourcés dans la région et donnant le ton : coupes en bois d'olivier de l'atelier Dubosq et Fils, céramiques de Vallauris, flacons en verre de Biot, poteries de la maison Ravel... En cuisine, Vincent Maillard sublime les produits de saison d'ici. Le chef, qui a fait ses classes chez Guy Savoy, Alain Ducasse et Francis Chaveau, s'attache à mettre en valeur terroirs et producteurs locaux, autour d'une démarche en circuit court, pour ne pas dire direct, avec les maraîchers, pêcheurs, éleveurs. En contrebas, le restaurant du Village, élégante cabane qui jouxte le centre de bien-être, mise sur une carte essentiellement végétarienne et végétalienne. Toujours orchestrée par le chef, et en collaboration avec une diététicienne et un naturopathe, elle accompagne la démarche hédoniste du lieu. Juste à côté, le Village bien-être, dédié à la santé et au sport, est guidé par l'énergie de Diane Bernardin. Ce lieu est la promesse d'une parenthèse hautement ressourçante, qui se prolongera bientôt d'une plage avec un centre nautique et de nouvelles suites, toujours signés Starck.

ESPACES BIEN-ÊTRE

PAGE DE GAUCHE

Trois programmes de soins sont proposés par le centre (sport et performance, amincissement et detox). Une expertise bien-être qui se situe à la croisée

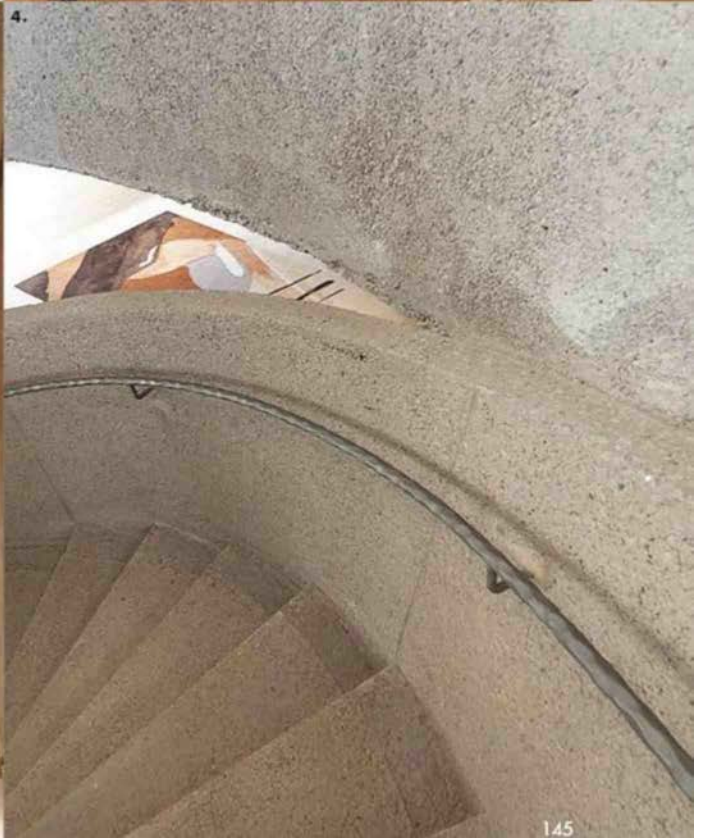
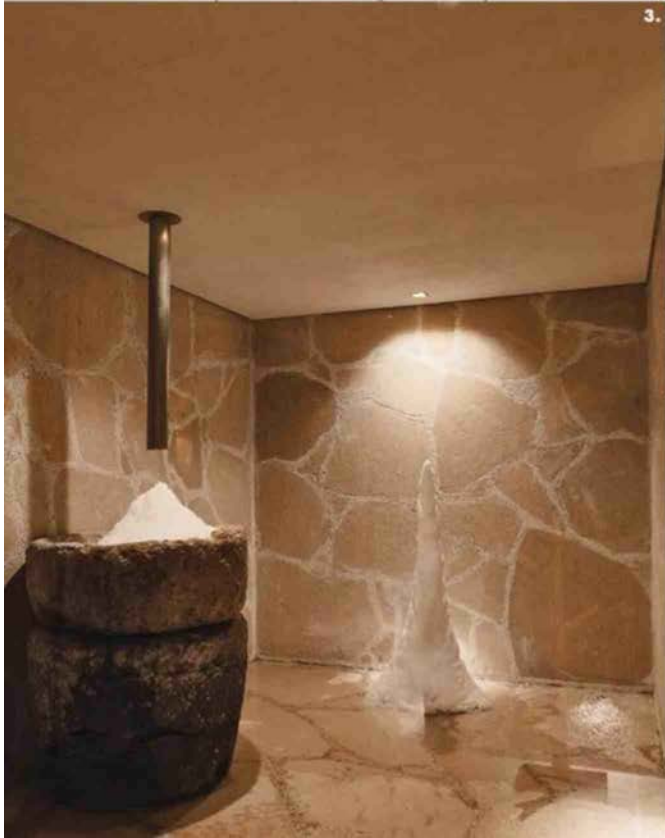
de la médecine holistique, des techniques innovantes et des thérapies ancestrales. Les installations mixent piscines semi-olympiques chauffées, cours hebdomadaires et appareils de fitness, soit 2 000 m² dédiés au sport et au bien-être.

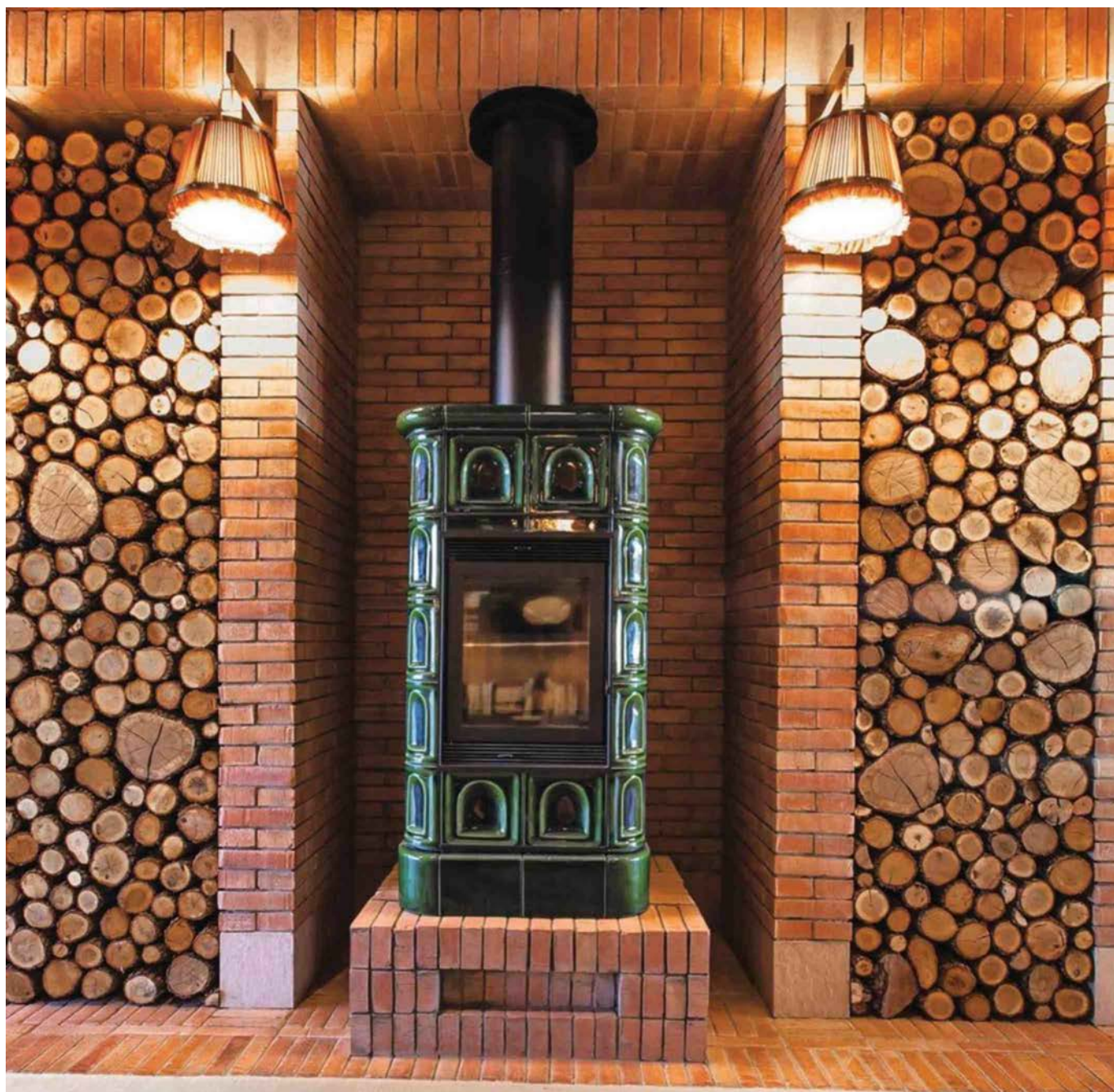
PAGE DE DROITE

1. Marbre blanc, bois de chêne huilé et miroir dessiné par Philippe Starck.
2. Le sauna en pin et cèdre, dessiné par Philippe Starck, est inspiré des cabanes de bûcherons canadiens. Poignée détournée

à partir d'un saladier en bois d'olivier, Dubosq et Fils.

3. Fontaine à glace et douche à neige après la chaleur du hammam.
4. L'escalier en béton hydrogommé a été coulé sur place en une seule fois. Rampe en laiton martelé.





MATIÈRES NATURELLES

PAGE DE GAUCHE

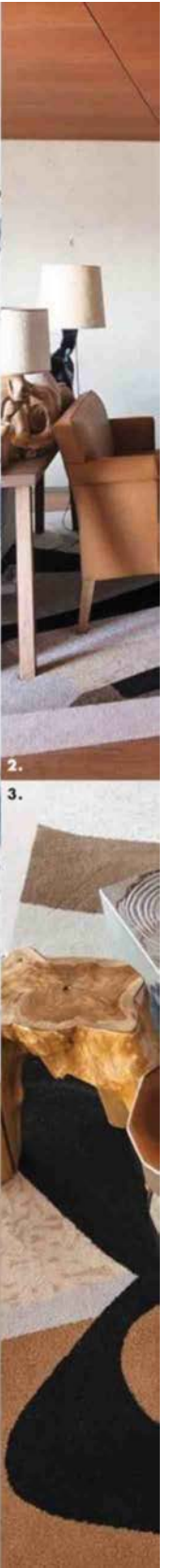
Dans le lobby, encastre dans un mur de briques et rondins, un poêle en fonte et mail est posé sur un socle de briquettes. Applique « Romeo », design Starck, Flos.

PAGE DE DROITE

1. Dans la suite 27, conçue comme un loft avec terrasse, la salle de bains est habillée de marbre du Portugal *pelo de leão*. Meuble de toilette sur mesure, en marbre et pieds en chêne massif. Fauteuil traditionnel mexicain. Pouf, chiné.

2. Banquette « Ma Cocotte », dessinée par Philippe Starck, revêtue de cuir naturel. Table en pierre blanche du Vietnam, pied en bronze. Dacheville-Nicol, Tabouret « Solvay » design Jean Prouvé, Vitra. 3. Moquette tissée à la main en Écosse.

d'après un dessin de Philippe Starck. 4. Dans la suite 27, sol et plafond en jatoba. Mur en béton inspiré du travail de l'architecte Tadao Ando. En partie haute, niches accueillant bételots chinois dans la région et livres choisis par Philippe Starck.



SAVEURS MÉDITERRANÉE

PAGE DE GAUCHE
Vue sur la mer au restaurant Le Vista, où le chef Vincent Maillard sert une cuisine privilégiant les produits de la région. Grand ouvert sur la nature,

du lever au coucher du soleil, Le Vista propose un service au bord de la piscine, qui surplombe la baie de Saint-Tropez et ses îles.

PAGE DE DROITE
1. Salade Lily, l'un des plats signatures du chef, associant légumes

crus, cuits et pickles de saison sur un lit de quinoa d'Anjou avec sauce basilic, citron, marjolaine, huile d'olive et amandes.
2. La salle intérieure du restaurant met à l'honneur l'artisanat de la région : objets en bois d'olivier, Dubosq et Fils, flacons en verre

de Biot, céramiques de Vallauris...

3. Tables et tabourets en bois brut chinés, et panier en olivier, Dubosq et Fils.

4. Sur une planche en olivier, à partager : tartelette aux fruits, éclair et dessert signature au chocolat et noisettes du Piémont.



LES ADRESSES DE LUCIE WEILL

Pour ses fruits et légumes de saison, le maraîcher qui fournit l'hôtel, Yann Ménard, Jardin de la Piboule, à Cogolin. Pour ses céramiques, dont certaines ont été réalisées sur mesure pour l'hôtel, et notamment les pots numérotés des chambres, l'Atelier Buffile, à Aix-en-Provence. Pour leurs verres à eau et les carafes à huile d'olive, La Verrière de Biot, entre Valbonne et Juan-les-Pins. Pour limiter l'impact carbone, l'eau « 808 », à Aix-en-Provence. Pour son huile d'olive et son accompagnement dans l'élaboration de la recette Lily of the Valley, une huile d'olives jeunes, aromatisée à la marjolaine, à la bergamote et au fenouil, le Moulin du Haut-Jasson, à La Londe-les-Maures. Adresses page 232



1. 2.
3. 4.

