

Trois découvertes pour l'été

Des idées pour ceux qui restent et pour ceux qui vont partir...

De la thalasso en Bretagne



L'établissement Alliance Pornic Hôtel Thalasso & Spa surplombant la plage de La Source, face à l'océan.

Selon l'enquête réalisée par Sociovision pour France Thalasso, le syndicat professionnel du secteur, les hommes qui, jusque-là, se contentaient d'être des accompagnants sont maintenant des pratiquants à part entière en thalassothérapie. Même constat chez les jeunes de la génération Z, beaucoup plus soucieux de leur santé que les générations précédentes. Parmi les attraits évoqués, le désir de s'extraire des préoccupations du monde actuel, la quête de moments d'apaisement et le souci de préserver sa santé (effet anti-stress, reconquête du sommeil) sont les bénéfices les plus cités.

Les plus jeunes sont de vrais experts en ce domaine car, à l'affût d'information sur les réseaux sociaux, ils deviennent volontiers influenceurs informels en la matière. 52 % des Français sont convaincus par les bienfaits d'un séjour en thalassothérapie, durant lequel ils plébiscitent les soins classiques bains, enveloppements d'algues ou de boue et surtout massages. Mais les randonnées en bord de mer et les activités près du rivage, comme le longe-côte, sont également très appréciées.

Les centres adaptent leur offre à ce nouveau public qui apprécie les séjours plus courts, mais plus fréquents. Pornic, le haut lieu de la détente bien entourée, propose ainsi un week-end de deux nuits en demi-pension, comportant trois soins, dont un massage qualitatif de cinquante minutes (578 euros par personne, à noter la soirée fruits de mer du jeudi, thalassopornic.com). C'est un lieu célèbre pour son offre experte avec cinquante cours collectifs par semaine !

Plus simple, le séjour de deux nuits en cinq-étoiles au *Miramar*, le vaisseau amiral de Port-Crouesty en Bretagne Sud, qui comprend quatre soins, dont un fabuleux massage houle de mer (805 euros pour deux, en chambre et petit-déjeuner, miramar-lacigale.com).

Enfin pour les grands gourmands désireux de tâter du pied la thalasso, le centre Castel Clara de Belle-Ile propose, lui, un soin et un déjeuner gastronomique (un macaron Michelin) sur une demi-journée (déjeuner et soin de 45 minutes, 144 euros, castel-clara.com). ■

Fiermonte Museum dans les Pouilles : dormir entre luxe et œuvres d'art



© Sergio De Riccardis/Palazzo Bozzi Corso

Le Fiermonte Museum, un voyage kaléidoscopique dans l'art du XX^e siècle, à découvrir à travers les œuvres de la collection privée de la famille Fiermonte...

Le musée Fiermonte de Lecce, ville de près de cent mille habitants dans les Pouilles, au sud de l'Italie, réunit les œuvres de deux sculpteurs des années Trente, René Letourneur et Jacques Zwobada, aussi opposés dans leur style que liés par une amitié indéfectible. Amitié indéfectible qui n'a pas empêché le second de tomber follement amoureux de la femme du premier, laquelle finira par quitter son mari pour l'épouser.

Cette femme n'était autre qu'Antonia Fiermonte, solaire et d'une beauté irrésistible, qui a côtoyé Malraux, Cocteau, Saint-Exupéry et Orson Welles. C'était une artiste inspirante et douée, à la fois peintre et violoniste. Elle mourra à seulement quarante-deux ans. Sa petite fille, Yasmina Filali, spécialiste en histoire de l'art, a créé en souvenir de ce trio passionnel un musée et un hôtel cinq-étoiles de charme, où esthétique et raffinement dominant. C'est un lieu idyllique au cœur de Lecce, somptueuse capitale de la région des Pouilles, où vestiges romains et églises baroques abondent.

L'hôtel est logé dans un *palazzo* XIX^e, doté d'un jardin qui dégage une atmosphère pleine de quiétude. Les sculptures de marbre bien en chair aux volumes enveloppants de Letourneur

et côtoient les bronzes plus torturés de Zwobada, dont le musée Pompidou possède d'ailleurs plusieurs œuvres.

Pour en revenir à l'hôtel, quatre suites sublimes supplémentaires viennent d'être aménagées dans l'établissement, où meubles XVIII^e et objets d'art contemporains scandent l'espace comme le rythme des couleurs, bleu lapis-lazuli, rouge pompéien ou vert pistache...

L'atmosphère se révèle magique. Des artistes gravitent autour de ce lieu attractif que les hôtes peuvent croiser et, si l'envie leur prend de s'essayer au modelage, ils peuvent s'y adonner : de la terre est disposée dans la chambre, sur un chevalet de sculpteur ! Le restaurant *Zéphyr* offre sur place une cuisine méditerranéenne fraîche et recherchée.

Cerise sur le gâteau, un ouvrage écrit par Yasmina Filali relate l'histoire, elle aussi haute en couleurs, d'Enzo Fiermonte, le frère d'Antonia devenu un acteur et boxeur célèbre qui épousera Lady Astor, une des plus riches Américaines de l'époque. Son histoire a été portée à l'écran par Luchino Visconti dans *Rocco et ses frères*. ■

Lafiermontinacollection.com. Suites de 500 à 710 euros, petit-déjeuner inclus.

Expérience immersive au musée du Vin à Paris



En ce lieu exceptionnel sont organisées de nombreuses dégustations et manifestations de prestige.

C'est un musée souterrain et frais lové dans des caves voûtées datant du XV^e siècle, près de la tour Eiffel, dédiées à l'univers du vin et de la gastronomie : restaurant, bar à vins, boutique, cours de dégustation, événements de groupes et d'entreprises pour des soirées, dîners, cocktails, séminaires et événements... Mille deux cents mètres carrés installés dans d'anciennes carrières de calcaire exploitées du XIII^e au XVIII^e siècle pour construire la capitale, récupérées ensuite par l'abbaye de Passy qui possédait des vignes sur les coteaux de la Seine. L'endroit est riche de deux mille objets anciens aménagés et mis en scène dans le cadre exceptionnel des anciennes carrières de Passy, appartenant pour beaucoup à la confrérie du Conseil des échansons de France, qui y a ins-

tallé son siège, objets passionnants même pour les habitués du milieu viticole.

Après la visite, le visiteur peut s'attabler au restaurant *Le M.*, où officie Valentin Néraudeau, chef formé aux côtés de chefs comme Michel Guérard, Bernard Bach et les frères Pourcel, puis finaliste de l'émission *Top Chef* en 2013, qui concocte une cuisine bistrannique joyeuse et aux accents méditerranéens. C'est ouvert en soirée, mais aussi à midi pour un menu bien roulé. Le restaurant propose aussi des cours de dégustation autour des accords mets et vins et se transforme chaque vendredi soir en un lieu festif accueillant DJ et performances d'artistes dûment sélectionnés par Madi Square Garden. ■

Le M, musée du vin, lemparis.com.

Entre amis cet été

Château La Calisse Cuvée Etoiles, rosé Patricia Ortelli 2024. En bio. Une petite merveille de douceur à l'arôme de melon blanc, de groseille et de mandarine. Un vrai rosé de gastronomie. **35 €**, chateau-la-calisse.fr



Château Saint-Maur Cru classé Excellence 2024. Côtes-de-provence rosé. Un nez de fleurs blanches et de pêche. Une bouche fraîche et ronde, un parfum délicat de fleurs d'orangers. **26,90 €**, chateausaintmaur.com



La Côte des Amoureuses 2023. Domaine Jean Fery. Bourgogne hautes-côtes-de-beaune blanc. En bio. Un nez d'agrumes et de chairs blanches, une bouche d'une complexité remarquable. **29,50 €**, fery-vin.fr



Investissement Conseils n° 883 • Juillet-Août 2025

A consommer avec modération