

DOUCEURS VOSGIENNES À LA CHENEAUDIÈRE



Au cœur des Vosges, La Cheneaudière & Spa invite tous les épicuriens. Un immense spa en harmonie avec la nature, une table au goût du fait maison et des chambres aux vues d'exception, le plaisir s'y butine avec délice.





Des ruches dans la vallée de la Bruche ! Ca ne s'invente pas. Ou plutôt si, et on doit cette belle association à Roger Bouhassoun, le chef de La Cheneaudière & Spa. Installé à Colroy-la-Roche, au milieu des forêts vosgiennes, ce Relais & Château s'est laissé coloniser par seize ruches. En échange, les braves abeilles fournissent quelque 500 kilos de miel par an.





La plupart de ce divin nectar part directement au spa. Associé à l'eau pure des sources du cru, aux baies des forêts et aux plantes des prairies alentour, il se transforme en cosmétiques, les "Simples et Miel". Le miel s'invite jusque dans les soins prodigués dans ce spa de 2 000 m<sup>2</sup> totalement tourné vers la nature. Dans des espaces ouverts sur les paysages alentours, on passe d'un enveloppement gourmand au miel frais à la cérémonie "Lumière de la ruche" comme on butinerait de fleur en fleur. Entre ces deux plaisirs, le hammam-ruche propose ses alcôves pour une relaxation totale.





A part, le spa de La Cheneaudière propose des expériences étonnantes. Face au grand bassin extérieur naturel, filtré par des plantes, un bain-bois d'eau à 36°C attend les plus frileux. A l'intérieur, l'ambiance se fait plus fraîche le temps d'un bain polaire ou d'un passage sous la fontaine à glace en cuivre. Le parcours se poursuit vers l'expérience la plus originale, le flotarium, un bassin d'eau très salée dans lequel on flotte. Il faut ensuite choisir son sauna. Le "Schlitte" offre une vue panoramique depuis son immense verrière, confortablement installé dans des petits traîneaux en bois. Le "Sapin", sur pilotis, domine la forêt. Enfin, les deux derniers, les "Kraxenofen" se chauffent au foin. Riche en fleurs, ce foin bio libère de la coumarine, aux vertus calmantes pour l'esprit et stimulantes pour le corps.





Mais Roger Bouhassoun n'est pas devenu apiculteur uniquement pour faire couler le miel au spa. Le chef l'invite également à table, notamment au petit-déjeuner, une institution de La Cheneaudière. La salle des pastoureaux s'anime tôt le matin. Son buffet attire vite les hôtes ensommeillés. Toutes les richesses culinaires d'Alsace s'offrent aux regards gourmands. Les Streusel, Kougelhopf et Mauricettes entourent les pains frais confectionnés eux aussi sur place. Pour les accompagner, le miel des ruches de la maison figurent en bonne place évidemment. Mais il doit endurer la concurrence des confitures maison, de la pâte à tartiner choco-noisettes bio... Les jus de fruits sont eux aussi artisanaux.





Le "fait maison" conserve toujours la priorité à la table de Roger Bouhassoun et de son acolyte Daniel Stein. Leur équipe s'occupe de tout, du foie gras aux guimauves en passant par les chocolats et les glaces. Repu, détendu, le visiteur ne peut repartir de ce havre de paix vosgien. Une trentaine de chambres l'invite à rester. Beaucoup disposent d'une terrasse avec vue sur le village de Colroy et les bois alentours mais l'une d'entre elles les surpassent toutes. Perché au sommet du "Nature-Spa", un loft panoramique déploie une terrasse en attique avec son propre bain bouillonnant. Depuis "Les Cimes", le monde vosgien vous appartient !

*Antoine Norman*

Plus d'informations & réservation

VOIR ▶



G+ 0

f J'aime 5

Tweeter