

# HOSTELLERIE DE LEVERNOIS, L'ANNEXE DU PARADIS

dimanche 8 novembre 2015 - Aucun commentaire - Pierre Anglade



Difficile d'imaginer un parcours plus brillant (dans l'hôtellerie) que celui de Jean Louis Bottigliero. Avant d'arriver à Levernois, ce « modeste aubergiste » comme il se plaît à se définir, a dirigé dans l'ordre et avec panache : le château de Gilly, puis le Crillon à Paris, avant de poser ses valises au Martinez à Cannes... Juste le temps qu'il faut pour qu'on ne l'oublie pas, et refaire ses bagages pour gagner Paris et devenir directeur général des Relais & Châteaux. Poste, où il va montrer toute l'étendue de ses talents. Bref, quand certains passent leur temps à rêver leur vie, lui, la traverse à bride abattue, accompagné de sa femme Susanne, qui possède autant de charme que d'atouts. De fait, quand notre duo de choc achète l'Hostellerie de Levernois à Jean « c'est bien ».

Eux pensent déjà, demain ce sera mieux ! Ils ont hérité d'une pierre précieuse, alors afin de la rendre vraiment irrésistible, ils vont la polir et tresser autour d'elle un écrin. Ils commencent par lui donner une seconde jeunesse, en opérant un grand lifting tout en douceur... Puis, à peine la peinture sèche, et les buis taillés, ils se portent acquéreurs, sans coup férir, de l'hôtel du parc situé à dix vrais pas de l'hostellerie. A ce sujet, Jean Louis dit sans rire : « Susanne l'a découvert en montant sur une échelle, car elle désirait voir ce qu'il y avait de l'autre côté du mur... » Une démonstration cocasse, sinon brillante, qui prouve sibesoin était, que la curiosité à du bon, et nos femmes de l'intuition.

Après cette petite partie de monopoly, jouée de main de maître, Levernois va devenir, sous leur impulsion, un véritable « resort » à la française qui conjugue de la plus belle façon luxe, calme et volupté. Deux hôtels, un trois et un cinq étoiles, un restaurant gastronomique, un bistrot joliment baptisé « Au fil de l'eau », le tout noyé dans un parc anglais qui est à lui tout seul une invitation à un long voyage immobile. Côté restauration, ils ont fait le choix du roi en s'attachant les compétences de Philippe Augé, un jeune chef étoilé qui sait les saisons aussi bien qu'un vieux vigneron. Sa cuisine, qui flirte allègrement avec les quatre points cardinaux, ressemble à la Maison : un mélange rare d'élégance et de simplicité.