



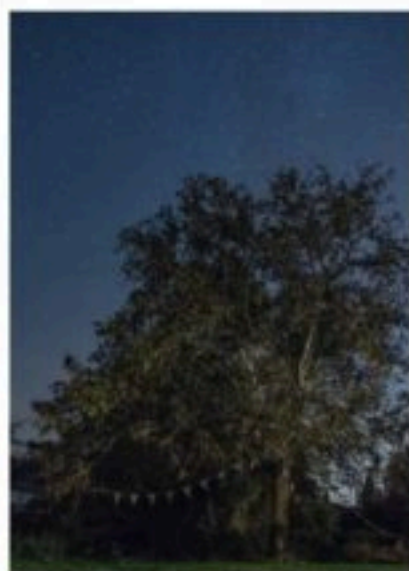
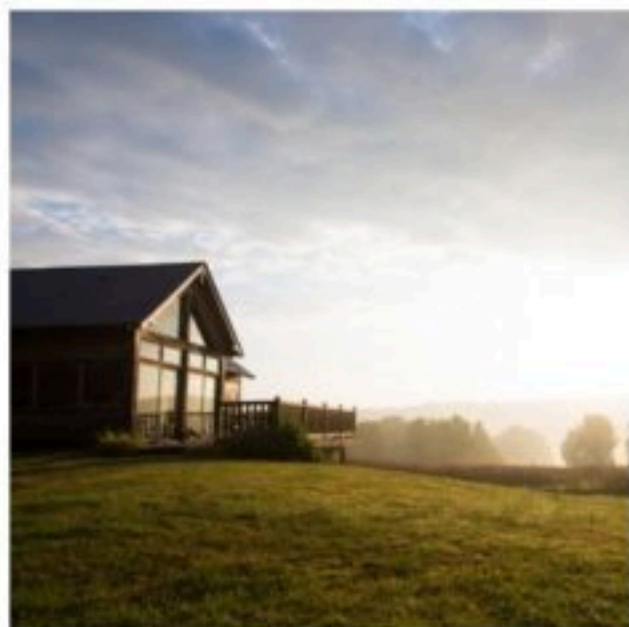
## Échappées éveillées

Florilège de belles adresses où le voyage est plus que jamais prétexte à la découverte, à l'ouverture aux autres et à la nature.

Par Armandine Bessard

De la Normandie à la Méditerranée, il est des endroits où l'évasion est ponctuée du "faire" avec sens. Des endroits où la transmission est essence et l'autosatisfaction induite par ce cours de yoga au lever du soleil ou de cuisine inclusive, ce temps suspendu au potager ou cette quête guidée de soi en nature... Esquisser ces lieux vivants est impossible sans raconter ceux qui les pensent et les animent, tant leurs histoires souvent se ressemblent (nombre d'anciens urbains ayant changé de vie) et en disent long sur notre société, ou tant leur résilience est forte dans ces entreprises éveillées. Peut-être est-ce cela qui leur donne encore plus l'envie de partager un peu de leur quotidien vertueux ? Dans leurs bien-aimées bâtisses d'hier ou écoconstructions d'aujourd'hui, ils honorent évidemment les matières durables, les artisans locaux, la seconde main et l'environnement. Découverte.



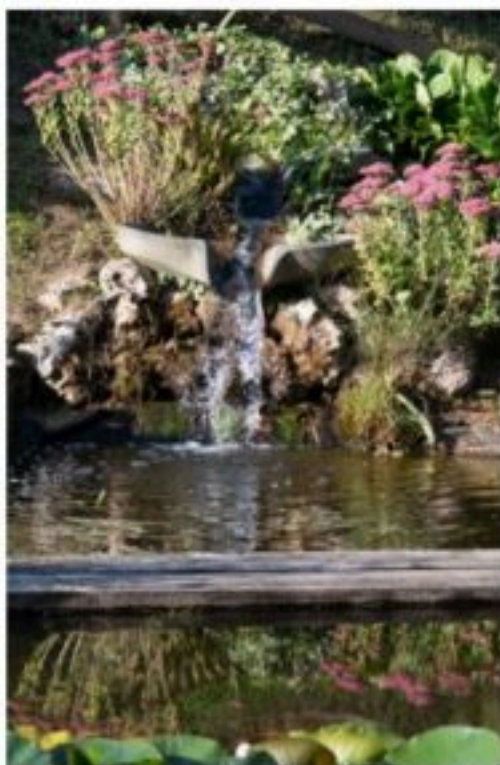


## L'arbre aux étoiles

### Cocoon normand

Redonner de l'autonomie à chacun dans la manière de se nourrir, de se guérir, de communiquer... Tel est le dessin humaniste et holistique de cette adresse à quelques encablures de la belle Normandie. La Normande, Maylis y a ses racines, mais c'est las de 20 longues années de vie à Paris qu'ils la retrouvent avec son mari Cyril en 2012. De rencontres en conférences, à la découverte de pratiques alternatives, le couple revêt son ébauche de "simple" projet d'écovivisme en un lieu plus vivant, rythmé par des stages et des ateliers. Au programme : yoga, qi gong, permaculture, alimentation en équilibre, développement personnel, chamanisme, astro-herboristerie, écoféminisme, réflexologie... et même un festival en septembre, cette année sous le signe croisé de l'art et du jardin. Les trois hectares du domaine (entre potager, verger et forêt), autrefois élevage de moutons, surplombent une vallée encaissée usage et invitent à la quête, spa à l'appui. La vieille bâtisse en pierre d'origine cohabite avec deux autres bâtiments écoconstruits en mélèze et en pin. L'intérieur célèbre les objets chinés ou d'artisans (comme le bar réalisé sur mesure dans le Jura), les linges en coton biologique ou les matelas en laine estampillée français. Compost, énergies renouvelables ou collecte des eaux de pluie (pour alimenter les chasses, le potager ou la mare) sont également de mise. Au menu : cuisine biologique, végétarienne, de saison et tant que possible locale ; environ 30 % glanés sur place en été. Une « douzaine de vie hors du temps, selon Maylis, dans les gens repartent, heureux dans leurs habitudes, plus tous à fait par eux ».

168 impasse d'Harville, La Ferté, 27210 Fauville-Graux.  
www.larococoonnormand.fr



## Les Petites Vaines

### Tableau provençal

Il faut s'aventurer entre les champs d'oliviers, les vignes et les lavandes odorantes pour embrasser ce doux fragment de Provence. D'un côté s'élève le mont Ventoux, de l'autre les vallées plus intimes du Lubéron. Le domaine des Petites Vaines, Emmanuelle et son mari Quentin s'en sont entichés il y a trois ans, sur un amusant « coup de cœur ». Les yeux, dans le patois local, désignent surtout les remarquables falaises d'ocre en contrebas du jardin. Le mas principal en pierres sèches, daté du XVIII<sup>e</sup> siècle, est une ancienne bergerie, couronnée grâce aux récoltes allégres d'hier d'autres maisonnettes. Celles-ci composent aujourd'hui les trois gîtes rattachés à l'union par le couple, lui maître d'œuvre pour les volumes, elle ancienne journaliste repensée sur le tas en carrossière, peintre, couturière ou chineuse. Tables de salle à manger d'antan, chaises d'école ou vieilles malles décorent l'intérieur, au côté des chèvres façonnés main dans le bois de pin d'un ancien arbre malade du domaine. Emmanuelle se passionne également pour la permaculture (ce printemps, elle expérimente la culture en lasagne) et replante avec une vingtaine d'arbres par an. Cerises, pêches et abricots sucrés s'attachent sur la table des convives, invités à cueillir d'eux-mêmes une once du quotidien slow d'Emmanuelle, Quentin et leurs trois enfants : cueilte des herbes fraîches pour le repas, chouchouter les moutons, ramasser les œufs des poules, faire une séance de yoga matinale, se baigner dans la piscine ou s'émerveiller inlassablement des dernières lueurs.

3231 A route de Roussillon, Les Petites Vaines, 84220 Goub.  
lespetitesvaines.fr

