

LA TOUBANA HÔTEL & SPA UN BALCON SUR L'OcéAN

PERCHÉ SUR UN ÉPERON ROCHEUX DOMINANT L'ANSE ACCUL ET LA PLAGE DE LA CARAVELLE AU LOIN, LA TOUBANA A FAIT PEAU NEUVE SANS PERDRE SON IRRÉSISTIBLE CHARME CRÉOLE. À CÔTÉ DES BUNGALOWS ET DES SUITES LUXUEUSES NOYÉES DANS LA VERDURE, DE JOLIES VILLAS SPACIEUSES OFFRENT UNE SUBTILE TOUCHE CONTEMPORAINE. UN LIEU UNIQUE EN GUADELOUPE !

BARBARA DIVRY

Des trois villas de La Toubana, l'Ayati est la plus grande (830 m²). Sur sa terrasse, une piscine privée plonge directement sur l'océan.

De la route, rien ne laisse deviner ce havre de paix surplombant l'océan Atlantique. Une sorte de repaire de corsaires version haut de gamme, en pleine nature luxuriante, déjà connue seulement des initiés il y a plus de trente ans. À cette époque, la famille Arnoux venait tout juste d'acheter un petit 2-étoiles de 18 chambres avec une vue époustouflante... sans doute la plus belle de la Guadeloupe ! Situé à l'entrée de Sainte-Anne, l'hôtel pointe toujours le nez en direction de Marie-Galante. Mais il a beaucoup évolué au fil du temps... Aujourd'hui, autour de la piscine à débordement, l'ambiance est plus chaleureuse que jamais, et cela grâce aux canapés colorés et aux cocktails préparés par Nicolas, le barman. Entre deux baignades, les clients occupent les transats du solarium dont les balcons transparents donnent littéralement l'impression de voguer sur l'océan : une nouveauté qui va dans l'esprit d'un hôtel plus ouvert sur le parc de 15 hectares et sur les deux anses qui l'encadrent.

L'âme antillaise avec une touche de modernité

Le lobby s'est agrandi en se parant de vert et de bleu pimpants. Les bungalows et les 19 suites de deux étages surplombant l'Atlantique arborent des imprimés exotiques, façon jungle. Les murs chaulés et la charpente apparente teintée de blanc offrent une luminosité exceptionnelle, adoucie par les têtes de lit et les rideaux dessinés de feuillages : un parti pris signé Muriel Chabernaud, ancienne décoratrice chez Colefax and Fowler (marque phare du design d'intérieur en Angleterre). Chloé Arnoux, la directrice de l'hôtel, revient sur le cahier des charges initial : « Nous avons demandé à Muriel de garder l'âme antillaise qui nous caractérise, tout en apportant une touche de modernité. » Depuis la rénovation entamée en 2017, la maîtresse des lieux s'est attachée à préserver l'ambiance si particulière que ses clients les plus fidèles viennent rechercher : « Mes parents se sont beaucoup

Dans les villas, chaque chambre a son style. Le seul point commun : les œuvres de l'artiste brésilien Romero Britto.





De la villa Ayati, la vue sur l'océan est époustouflante : elle encercle littéralement le salon.



La cuisine ouverte est tournée vers une vaste piscine privée.



Au pied de la falaise, la crique de La Toubana a été aménagée en plage privée avec des transats particulièrement confortables.

investis dans ce domaine et je veux continuer à le gérer comme une grande maison de famille, même s'il s'agrandit au fur et à mesure », explique-t-elle.

Une crique privatisable

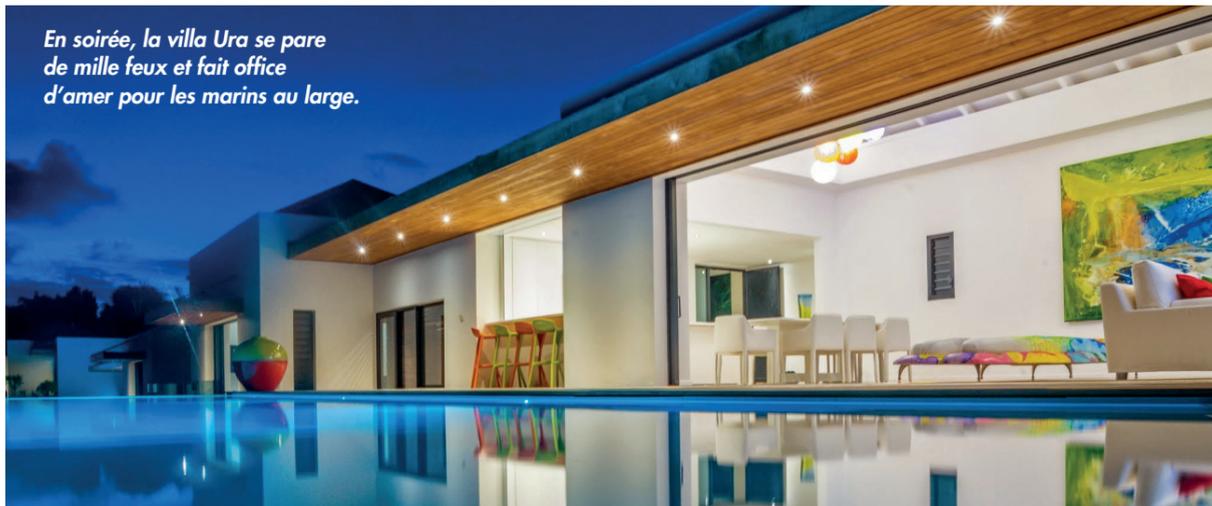
En contrebas, la plage au pied de la falaise, protégée des vents et des regards indiscrets, ne laisse entrevoir que quelques parasols rouges. Sitôt le restaurant de plage dépassé, lui aussi peint en rouge, la crique s'ouvre sur une digue en arc de cercle équipée de chaises longues et de canapés. Un endroit d'exception, bercé par le bruit des flots... Le matin, pour un petit-déjeuner les pieds dans le sable, ou le soir, pour profiter d'un dîner exceptionnel, l'hôtel propose à ses clients de privatiser la crique. Un luxe qui n'est pas pour déplaire à Frédéric Marcelli, le chef des deux restaurants, Le Grand Bleu et On the Beach : « J'imagine très bien une ousinade en tête à tête à cette occasion ! », suggère-t-il. Pour cet autodidacte qui s'est formé en France et en Belgique, l'inspiration vient de notes épicées sur fond de patates douces, de fruits à pain, de christophine, de giraumon, de bananes vertes... « Ma cuisine n'est pas spécialement guadeloupéenne, mais je me sers des produits locaux pour les mettre en scène

différemment, explique-t-il. Mon red snapper (vivaneau rouge, NDLR) à la croûte de sel en a étonné plus d'un ! » Goûter la cuisine de Frédéric Marcelli est un privilège recherché par les clients, ceux des villas en particulier, qui peuvent assister à des showcookings (des démonstrations culinaires) personnalisés. Construites il y a quelques années à l'écart du lobby et du restaurant, dans la partie résidentielle du domaine, les trois villas de La Toubana disposent de deux à quatre chambres plongeant directement sur les vagues de l'Atlantique. Il suffit d'ouvrir les grandes baies vitrées du salon pour profiter de la piscine privée et de la cuisine ouverte sur l'extérieur, tout en contemplant l'horizon bleu azur. L'intérieur, revisité également par Muriel Chabernaude, reprend la gamme chromatique des madras créoles (jaune, rouge, vert), tout en accordant une large place au blanc immaculé des murs. La touche finale est attendue en octobre prochain avec la rénovation du spa situé juste à côté du lobby : un spa Payot plus lumineux avec quatre cabines, un Jacuzzi et un sauna, qui devrait constituer la dernière étape pour accéder à une cinquième étoile bien méritée. ■

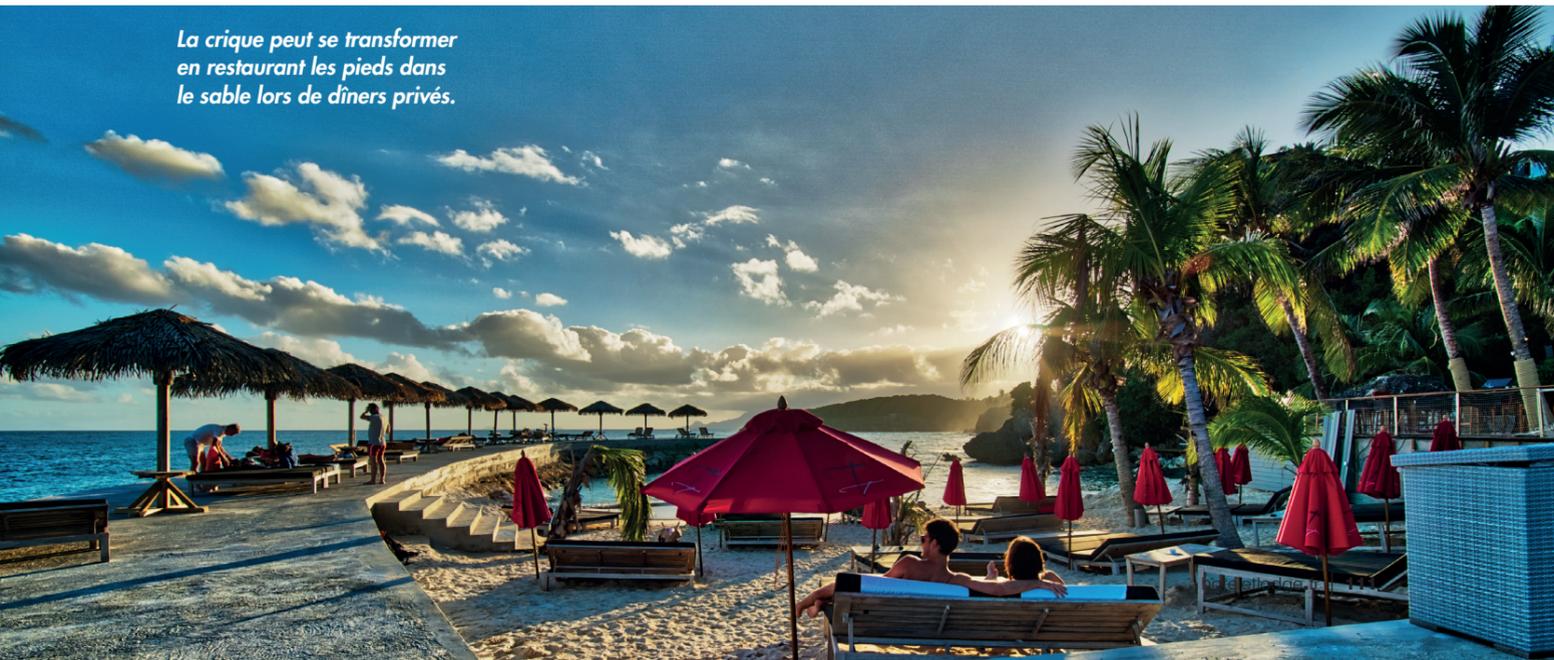
Voir fiche page 142



Les chambres des bungalows ont été entièrement redécorées par Muriel Chabernaude.



En soirée, la villa Ura se pare de mille feux et fait office d'amer pour les marins au large.



La crique peut se transformer en restaurant les pieds dans le sable lors de dîners privés.