

IDEAT

CONTEMPORARY LIFE

NOUVELLE MAQUETTE
NOUVELLE FORMULE

Design

Gaetano Pesce, entretien
exclusif avec le père de la Mamma
Patrizia Moroso et l'Afrique

Lifestyle

Déco

Le chic de l'ethnique choc

Mode

Une blonde dans la jungle

Trips

Urban spirit

Cape Town, la capitale mondiale du design

Week-end arty

Plongez dans le Dak' Art

Road trip

Hip hip hip Namibie !

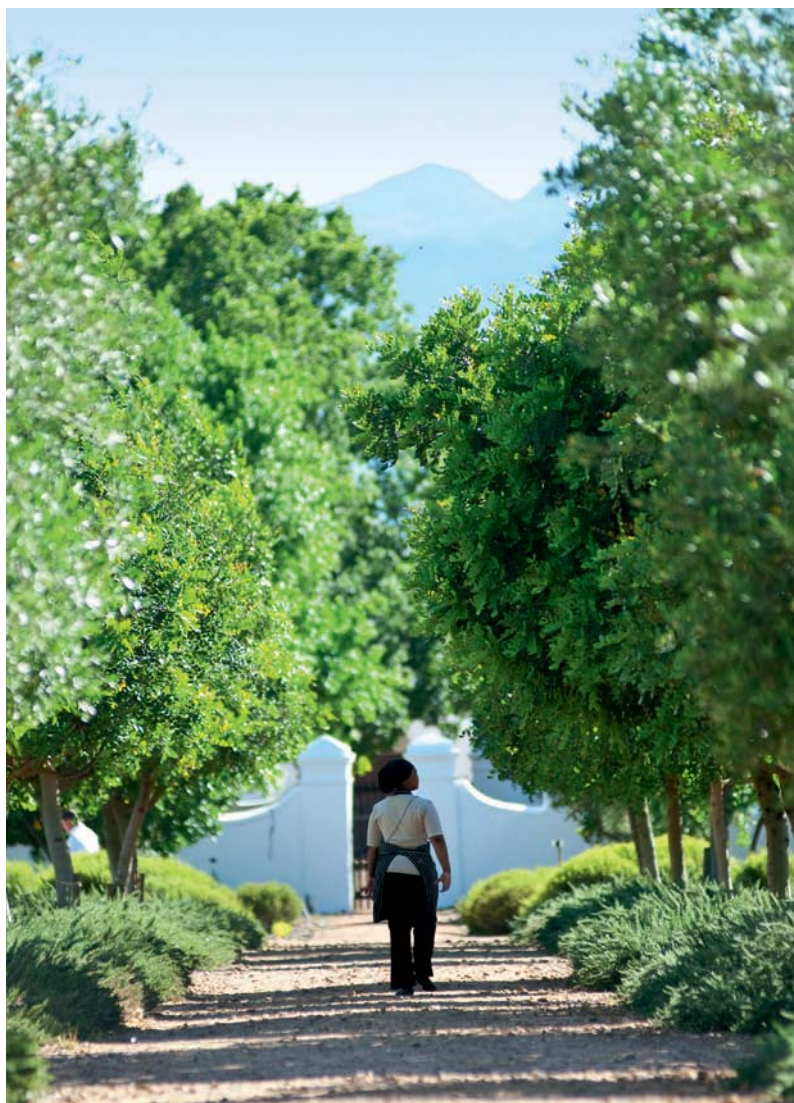
DOSSIER
Spécial tendances
africaines 150 pages





L'architecte-paysagiste Patrice Taravella a conçu une promenade ombragée qui serpente dans le jardin organisé autour d'allées rectilignes.

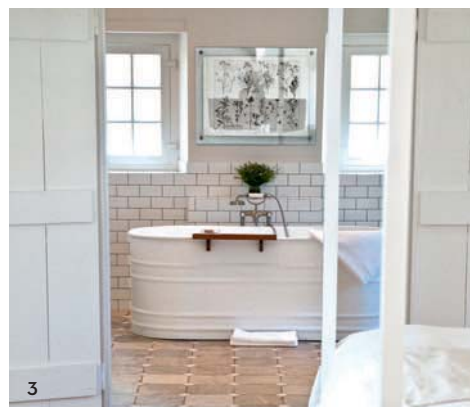
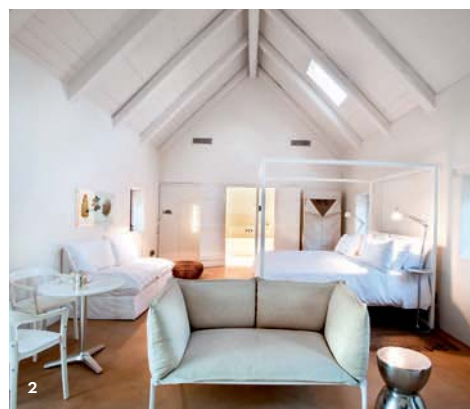
À une heure du Cap Babylonstoren, une ferme contemporaine



Au cœur d'un jardin luxuriant, se déploie une ferme-hôtel au style inspiré du baroque hollandais, entièrement réaménagée par des propriétaires soucieux d'authenticité, de qualité et de confort. Babylonstoren vous propose de goûter au plaisir des sens dans un environnement unique.

Par Céline Baussay / Photos Pascale Bérroujon pour IDEAT

DR



Au pied des montagnes de la vallée du Drakenstein s'étend le vaste domaine de Babylonstoren : une ferme-hôtel chic et design, idéale pour s'offrir une pause detox et rayonner dans la région des vins. Koos Becker et Karen Ross ont eu un vrai coup de foudre : lui, magnat des médias, et elle, éditrice d'un magazine de décoration, ont vu d'emblée tout le potentiel de ce domaine agricole et viticole de 240 hectares situé à une petite heure de route de Cape Town. Une fois acheté, ils ont commencé à le restaurer sans ambition précise.

Jardin à la française

À la demande du couple, l'architecte-paysagiste français Patrice Taravella a réalisé un jardin riche d'innombrables variétés de fruits, légumes, fleurs comestibles, herbes et aromates. Ses parterres symétriques, ses allées rectilignes et ses petits canaux et bassins évoquent les jardins à la française. Patrice Taravella a également conçu des labyrinthes végétaux et un tunnel sinueux en forme de serpent recouvert de balau (un bois exotique) qui fait office de serre et de promenade ombragée. Une drôle d'installation de l'artiste-designer Porky Hefer intègre des nids à taille humaine au milieu des bambous. Le jardin de Babylonstoren a connu un succès fulgurant et la nécessité de créer des hébergements pour les visiteurs s'est vite imposée. Le couple a alors rénové

1/ Au pied des montagnes, le jardin se déroule selon un plan tracé par l'architecte-paysagiste Patrice Taravella.

2/ et 3/ La maîtresse des lieux, qui s'est occupée de la décoration intérieure des cottages, a opté pour un mobilier contemporain et des tons clairs. **4/** Dans le jardin d'hiver, c'est l'heure du thé ou des jus de fruits exotiques. **5/** Les différentes bâtisses ont été blanchies à la chaux. **Page de droite** Le restaurant Babel affiche ses menus bio sur le mur du fond, recouvert de carreaux de céramique. Salades, viandes, poissons, jus de fruits et desserts offrent des combinaisons de saveurs inédites au gré des saisons.



Fresh from our kitchen

The unique combination of a fresh vegetable
and a small fish with honey shallot
sauce. Small pieces of
lemon, fresh basil and a
little bit of olive oil with a
dash of salt. Perfect for a
light lunch or a starter.

Our chef's special is a
delicious combination of
seafood and vegetables. It's
a perfect balance of flavors
and textures. Perfect for a
main course.

Our chef's special is a
delicious combination of
seafood and vegetables. It's
a perfect balance of flavors
and textures. Perfect for a
main course.

Our chef's special is a
delicious combination of
seafood and vegetables. It's
a perfect balance of flavors
and textures. Perfect for a
main course.

From our good friends

Our chef's special is a
delicious combination of
seafood and vegetables. It's
a perfect balance of flavors
and textures. Perfect for a
main course.

Our chef's special is a
delicious combination of
seafood and vegetables. It's
a perfect balance of flavors
and textures. Perfect for a
main course.

Our chef's special is a
delicious combination of
seafood and vegetables. It's
a perfect balance of flavors
and textures. Perfect for a
main course.

Our chef's special is a
delicious combination of
seafood and vegetables. It's
a perfect balance of flavors
and textures. Perfect for a
main course.

A matter of Taste

Our chef's special is a
delicious combination of
seafood and vegetables. It's
a perfect balance of flavors
and textures. Perfect for a
main course.

Our chef's special is a
delicious combination of
seafood and vegetables. It's
a perfect balance of flavors
and textures. Perfect for a
main course.

Our chef's special is a
delicious combination of
seafood and vegetables. It's
a perfect balance of flavors
and textures. Perfect for a
main course.

Our chef's special is a
delicious combination of
seafood and vegetables. It's
a perfect balance of flavors
and textures. Perfect for a
main course.

From the bar

Our chef's special is a
delicious combination of
seafood and vegetables. It's
a perfect balance of flavors
and textures. Perfect for a
main course.

Our chef's special is a
delicious combination of
seafood and vegetables. It's
a perfect balance of flavors
and textures. Perfect for a
main course.

Our chef's special is a
delicious combination of
seafood and vegetables. It's
a perfect balance of flavors
and textures. Perfect for a
main course.

Our chef's special is a
delicious combination of
seafood and vegetables. It's
a perfect balance of flavors
and textures. Perfect for a
main course.



le corps de ferme et ses dépendances, datant de 1777, en respectant les volumes d'origine et l'architecture Cape Dutch, typique du Cap et inspirée du style baroque hollandais. Karen Ross s'est chargée de la décoration des treize suites dans les bâtisses en enfilade blanchies à la chaux, entre le jardin et les vignobles. Elle a composé des intérieurs épurés, aux tons clairs et au mobilier contemporain. Certaines disposent d'une cuisine équipée. Les hôtes peuvent ainsi remplir leur panier directement dans le jardin.

L'étape suivante fut la création d'un restaurant, Babel, dans les anciennes étables : cet espace lumineux mélange le blanc et le bois, avec un grand mur en carreaux de céramique sur lequel sont inscrits les menus, près d'une grande fresque représentant une tête de bœuf. La chef Simone Rossouw s'approvisionne quasi exclusivement sur place et concocte des plats divins, simples et frais, à l'image des trois salades du déjeuner, en versions verte, jaune et rouge selon les produits. Peu à peu, le projet de Babylonstoren s'est étoffé : un salon de thé dans un très beau jardin d'hiver, un salon-bibliothèque, une épicerie fine, un spa et une piscine dans un ancien réservoir de la ferme. Abouti et très apprécié pour ce qu'il est devenu, c'est une bulle de bien-être et de dépaysement, en harmonie totale avec la nature.

BABYLONSTOREN. Klapmuts Simondium Road, Franschhoek, Afrique du Sud. Tél. : +27 (0)21 863 3852. www.babylonstoren.com

1/ Le jardin d'hiver abrite un salon de thé pensé comme une serre.
 2/ Chutneys, confitures et liqueurs se trouvent dans l'épicerie fine, un véritable petit supermarché bio avec les produits de la ferme.
 3/ Des cocktails colorés directement préparés à partir de fruits et légumes frais du verger et du potager.
 4/ Le *Puppy Dog* (Magis) du designer Eero Aarnio a pris possession de la pelouse.
 5/ Différentes installations en bois parsèment le jardin. Certaines procurent de l'ombre, d'autres servent de supports aux végétaux. Toutes concourent à la multiplication des espaces où flâner.

