

**E**chappée verte



# En Afrique

*Coup de cœur à 60 kilomètres de Cape Town pour boutique, cave, spa, potager et verger... pour le*



# ma ferme potagère

*le domaine de Babylonstoren, un écrin de nature qui réunit hôtel, restaurant, salon de thé,  
plus grand plaisir des épicuriens du bout du monde.* Reportage et texte LAURENCE DOUGIER. Photos NICOLAS MATHÉUS.



Au fil des norias, on visite l'extraordinaire potager imaginé par le paysagiste français, Patrice Taravella.

Dans les cuisines du restaurant Babel, fruits et légumes de la cueillette matinale sont préparés

en salade fraîcheur, à la vapeur ou en délicats desserts. Des espaces de pause sont disséminés dans

le domaine. *Ci-dessus*, deux fauteuils de Jasper Morrison pour Cappellini au cœur du verger.





Entre vignobles et montagnes érodées par le temps, le domaine de Babylonstoren surgit au détour d'un ruban d'asphalte coupant en deux la terre rouge d'Afrique du Sud. Oliviers et cigales y rappellent la Provence... Sous un soleil de fin d'été austral, au bout de la longue allée bordée d'agapanthes et de chênes centenaires apparaît la maison de maître aux façades blanchies à la chaux et coiffée de chaume. L'ancien domaine de Babel fut édifié en 1692 par un certain Pieter van der Byl. Autour, des descendants de huguenots, rescapés des persécutions du Roi-Soleil, s'éparpillèrent jusqu'au village de Franschhoek, « le coin des Français » en langue afrikaans. Plus de trois siècles plus tard, le bâtiment principal n'a rien perdu de sa noblesse et, par la grâce de Karen Roos, passé et présent se subliment. Plutôt que de s'atteler à une restauration des dépendances, cette habile Sud-Africaine, longtemps styliste et éditrice de magazines de mode et de décoration au Cap, a su créer un lieu unique, à la fois hôtel luxueux et ferme contemporaine. Aux visiteurs, la possibilité de déjeuner au restaurant Babel, à la carte élaborée avec les produits du jardin, avant d'aller se perdre au potager et remplir leur panier de tomates, herbes, poires ou fraises... Ou bien déguster une tarte au citron dans la vaste serre du salon de thé The Green House. Un shopping au Farm shop et l'on emporte un petit coin du domaine avec charcuteries, fromages, confitures du verger, miel de fleurs, huile d'olive, vins et pains aromatiques ou fruités ! Des longues années passées aux Pays-Bas Karen Roos a rapporté un style épuré et chaleureux. « *Les Bataves ont une sainte horreur du bling-bling. J'ai moi aussi un profond attachement pour la simplicité et l'honnêteté des matières nobles. Ici, je n'ai fait que suivre mon instinct.* » Avant de nous conduire aux douze cottages-suites de l'hôtel, conçus à quatre mains avec l'architecte Johan Malherbe, mêlant aux bois blonds et tons crème quelques icônes du design – lampes Starck pour Flos, portemanteaux Xavier Lust ou lampadaires Tolomeo... –, Karen Roos parcourt les allées du jardin de huit hectares, lové sur les pentes de la Simonsberg Mountain. Là encore, tradition et modernité s'équilibrent puisque les plans s'inspirent du potager du premier gouverneur du Cap, Jan van Riebeeck, fondateur de la colonie hollandaise au milieu du XVII<sup>e</sup> siècle. Karen et son mari, Koos Bekker, ont confié à Patrice Taravella, créateur du prieuré d'Orsan, le soin de lui donner une touche actuelle. Cet architecte urbaniste inspiré a imaginé un éden d'exception où l'eau joue le fil conducteur grâce à des norias guidant les visiteurs le long des cottages ombragés où il fait bon flâner et cueillir fruits et légumes... À chacun d'imaginer le savoureux repas qu'il pourra concocter dans la cuisine ultramoderne de sa suite, conçue par Karen comme une pure boîte de verre plongeant sur la nature. Une simplicité très étudiée en osmose avec un décor époustoufflant. ● Cottage à partir de 290 € la nuit avec petit déjeuner. [www.babylonstoren.com](http://www.babylonstoren.com) ; e-mail : [inquiries@babylonstoren.com](mailto:inquiries@babylonstoren.com) Activités : spa ouvert sur un jardin de bambous, salle de fitness, canoë sur le lac qui domine le domaine, balades à vélo sur la route des vignobles, dégustations de vins, cueillette en liberté des fruits et légumes du potager, observation des oiseaux, pétanque.





Imaginée par Karen Roos, la salle du restaurant Babel s'ouvre de toute part sur le domaine. Dans un *mix and match* de style, de béton, de blanc et de bois, des tables à l'ancienne côtoient une table *Top Top* au plateau laqué de Starck et Eugeni Quitllet pour Kartell et des chaises *Luxembourg* Fermob. Le grand mur en carreaux de céramique de Sant'Agostino accueille une fresque emblématique des lieux. Chaque matin, les menus y sont rédigés.

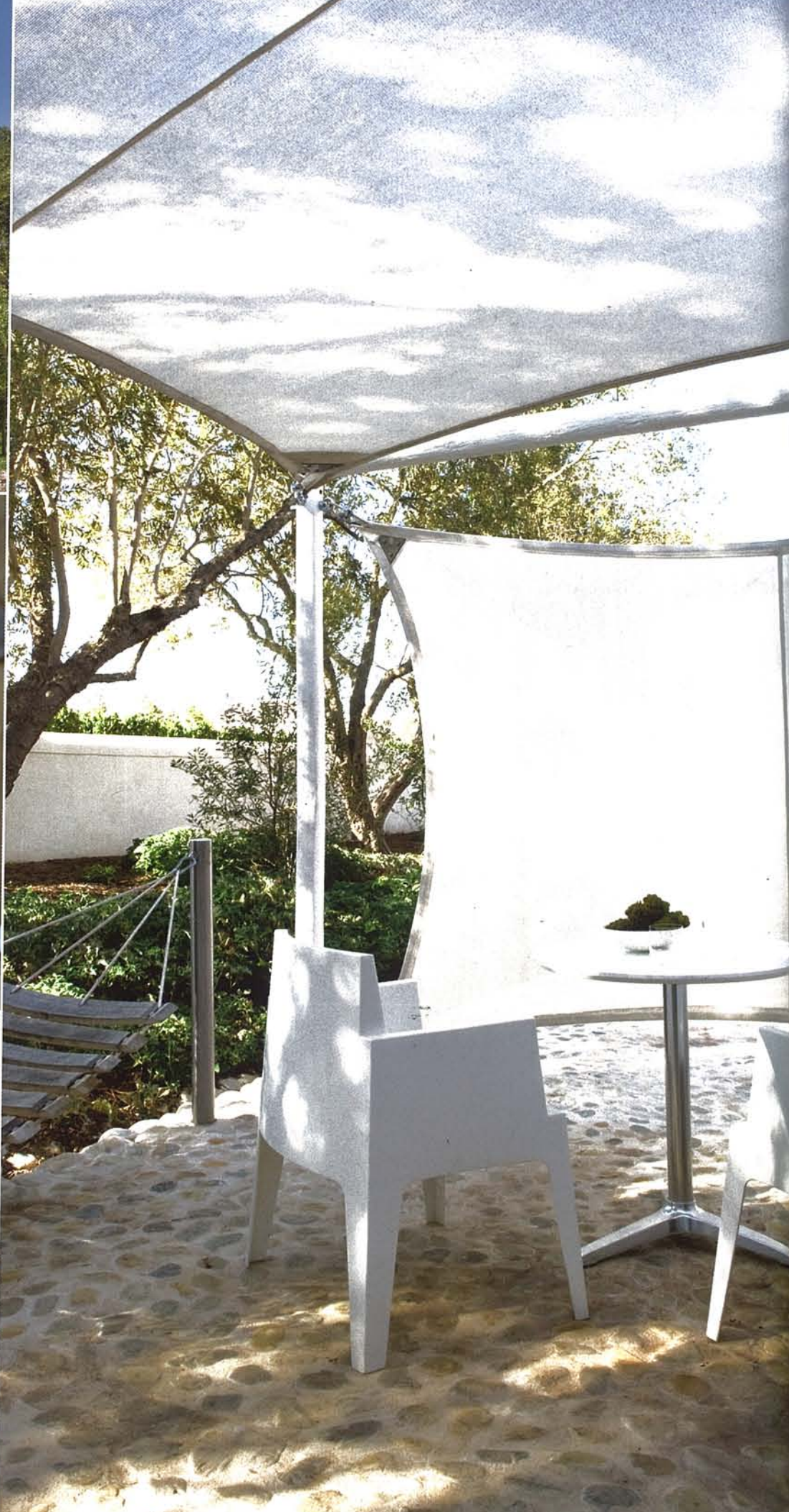


Sur les hauteurs du domaine, le salon de thé The Green House a été aménagé sous une majestueuse serre de chez Serres et Ferronneries d'Antan. À toute heure, on vient y déguster sandwiches, tartes, sorbets et limonades maison autour de tables et de chaises citron et kaki de Fermob. Chaque jour, une cinquantaine de jardiniers et vendangeurs s'activent sur les deux cents hectares du domaine de Babylonstoren.









Plongeant entre vergers, jardin de cactus, potager... les boîtes de verre attenantes aux cottages abritent de belles cuisines ultramodernes. Tous les matins, un panier de légumes et de fruits frais est déposé sur la grande table en bois (Bleu Nature). *Page de gauche*, dans une des chambres, guéridon Bleu Nature. Confortables, les terrasses sont élégamment ombragées par des jeux de toiles blanches. Un hamac a été réalisé avec d'anciens tonneaux de vin.





Pour le plus grand plaisir des petits, un nid de sieste créé par le designer Porky Hefer est perché dans le jardin de bambous. Chic et cosy, chaque cottage joue le blanc lumière. Lit à baldaquin *Ibiza* de Weylandts, chaises *Ronan & Erwan* Bouroullec pour Magis. Entourée de miroirs reflétant la nature, la salle de bains est un hymne au bien-être. *En bas à droite*, portemanteau *Tree* par Michael Young pour Swedese.



