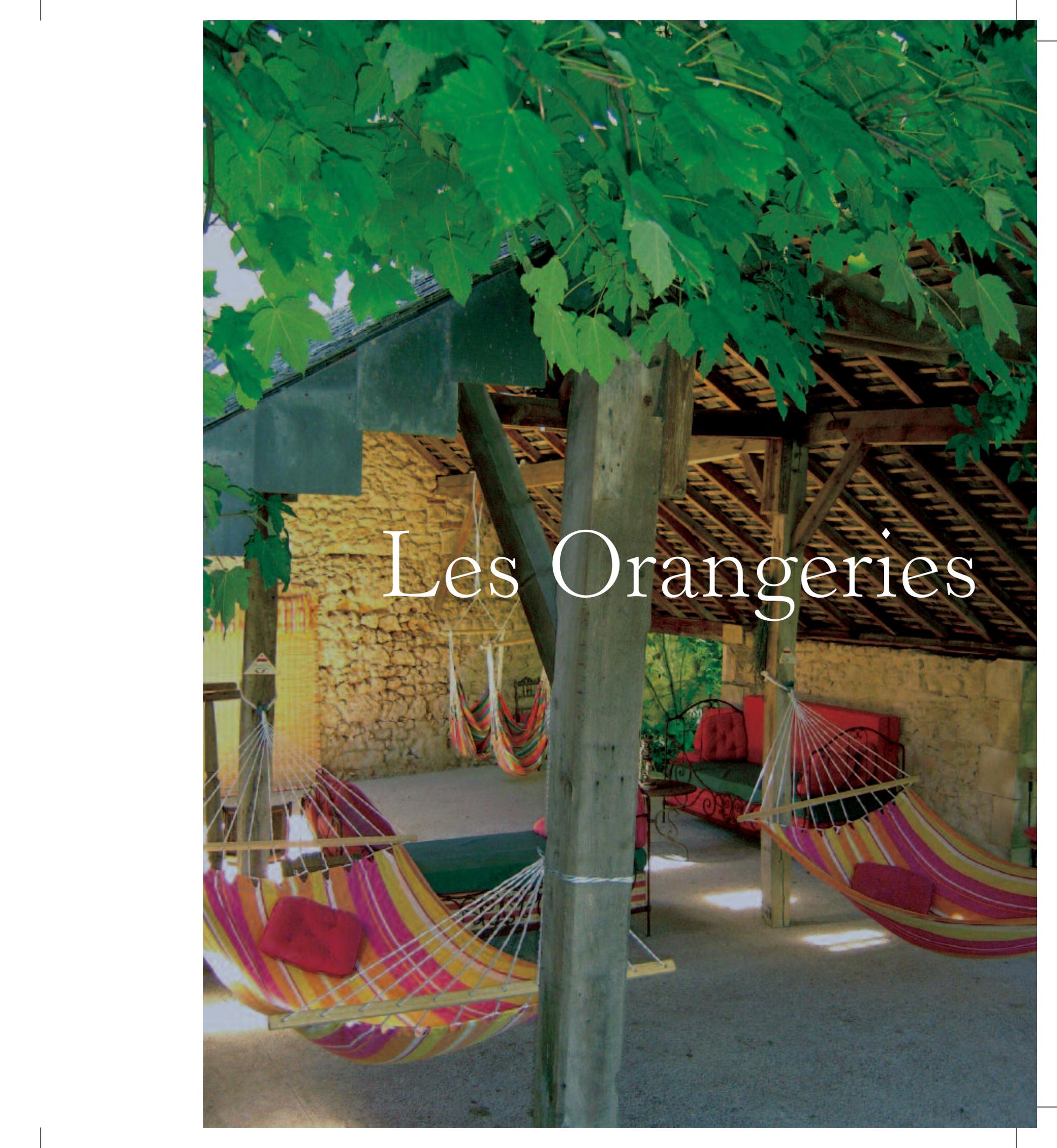


Au sein du village

Ancré dans la pierre Hamacs
Charme Arbres fruitiers
Respiration Gastronomie
Vieilles pierres Locavore
Créativité Apprentissage
Kilomètre alimentaire
Pionnier Chants d'oiseaux
Potager bio Fraîcheur
Paradis perdu Militante
Simplicité Cycle des saisons
Douceur de vivre

3 étoiles



Les Orangeries



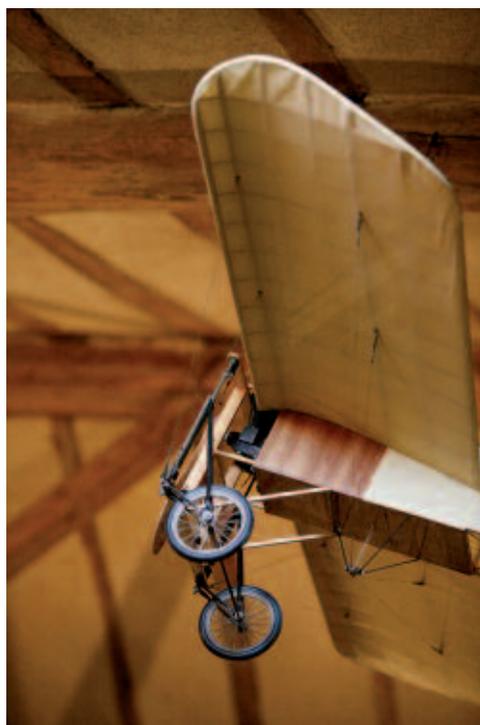
Les Gautiers se considèrent chanceux d'avoir pu acheter une maison d'époque qui n'a pas, selon leur terme, connu de rénovation "sauvage". Charpentes, murs, sols... Tout à été mis à nu pour mieux permettre au visiteur de profiter d'une structure à l'ancienne des plus stylées. L'idée est de pouvoir y ajouter des éléments qui embellissent en vieillissant, et non l'inverse. L'entretien associé, pour la pierre par exemple, est à base de savon noir, qui la patine et la rend plus brillante au fil des ans, non enclin au passage des semelles qui la foule.

De l'orange, on peut tout utiliser : la pulpe est idéale pour les marmelades et les jus, la peau parfume la liqueur et les zestes imbibés relèvent gâteaux et crèmes dessert. Si l'hôtel Les Orangeries se délecte autant de cet agrume, c'est pour mieux l'offrir en symbole d'un lieu à la réjouissante cohérence.

S'offrant un retour aux sources des plus vitaux, Olivia et Jean-Philippe Gautier quittent il y a plus de 10 ans l'irrespirable Paris pour l'air frais du Poitou, avec l'intention de créer un hôtel. Ils bénéficient des qualités d'architecte de Jean-Philippe, qui retrouve avec délice les pierres de son enfance. Une raison de plus pour s'installer à Lussac-les-Châteaux, qui les adopte aussitôt. Par chance, l'ancienne maison de famille qu'ils acquièrent est intacte et ses volumes se prêtent à l'établissement d'un hôtel. Sensible à la nature, notre architecte fait appel à une entreprise de démolition qui lui fournit des matériaux nobles à bas prix tout en recyclant les matériaux de leur propre chantier. Bois ([voir Au fil de soi](#)), chanvre, chaux, pierre trouvent ainsi leur place au milieu d'autres éléments plus insolites, comme des anciennes bornes kilométriques et des planchers de wagon. La construction devient petit à petit un laboratoire expérimental, et le couple de relever ses manches pour recurer, réparer et transformer par lui-même bon nombre de mobiliers qui bercent aujourd'hui la nuit des visiteurs. Ils n'hésitent pas non plus à installer des systèmes d'économie d'énergie, qui pour eux relève du bon sens. Pour n'en citer que quelques-uns : l'allumage de la lumière dans les chambres est associé à la clé, les ampoules basse consommation ([voir La Pérouse](#)) fleurissent les luminaires, l'arrosage du jardin se fait uniquement la nuit.



Les Orangeries



Tout droit sorti des monochromes exposés dans les livres historiques de la région, l'hôtel réussit le pari de s'intégrer à l'architecture traditionnelle du village et à ses valeurs ancestrales non dénuées de sens. Sans jamais nier un goût certain pour le luxe à l'esthétisme rétro, le couple joue avec les espaces et les tonalités subtiles de la terre : les grandes pièces rappellent l'univers équestre des fermes d'autrefois tandis que les poutres mises à nue exposent modélismes et pendules d'avant-guerre. Dans la salle de billard, les jeux d'antan sont à l'honneur alors que les bibliothèques font de ce *lounge* à l'ancienne un lieu de culture. À mi-chemin entre le verger et le jardin d'hiver, une radio installée sur une vieille roulotte diffuse, à la nuit tombée, le jazz langoureux de Billie Holiday ou de Melody Gardot. On se laisserait presque enivrer par la douceur des lieux, une coupe de kir à l'orange à la main... Si l'hôtel tourne autant autour de l'agrumes vitaminé, c'est en mémoire d'un grand-père maltais et de ses oranges d'Algérie, qu'il expédiait dans les épiceries françaises. Pour parfaire le charme d'un hôtel aux couleurs sablées de par ses enduits, le couple achète les jardins alentours ([voir p.97](#)). À l'ombre des cèdres, les arbres fruitiers peuplent le parc, laissant tomber pommes et poires juteuses sur un gazon verdoyant. Attendant à la maison, un salon extérieur voit le jour suite à la canicule de l'été 2002 : parsemé de hamacs, cet abri frais donne une vue sur le domaine, des orangers aux bambouseraies, du restaurant à la piscine. Car les Gautier n'ont pas résisté à l'installation d'une piscine, un choix pour le bien-être de leurs visiteurs d'été, de passage entre le sud et le nord de la France.

Bien avant que l'hôtel n'obtienne l'Écolabel européen, Jean-Philippe à fait classer le jardin "Refuge LPO", label recensant tous les jardins écologiques de France, aussi petits soient-ils. Après une enfance passée à cohabiter avec les éléments naturels de Lussac, il a en effet souhaité que l'hôtel soit un lieu d'accueil... pour oiseaux ! Véritable écrin de verdure, le jardin des Orangeries est exempt de toute chimie ; de nombreuses espèces, autrefois communes et aujourd'hui menacées, y trouvent refuge, comme l'hirondelle de fenêtre, le bleuet ou encore le hanneton.





Il fait donc bon fréquenter cet hôtel aux mille et une odeurs, qui n'est pas sans rappeler les demeures de Toscane.

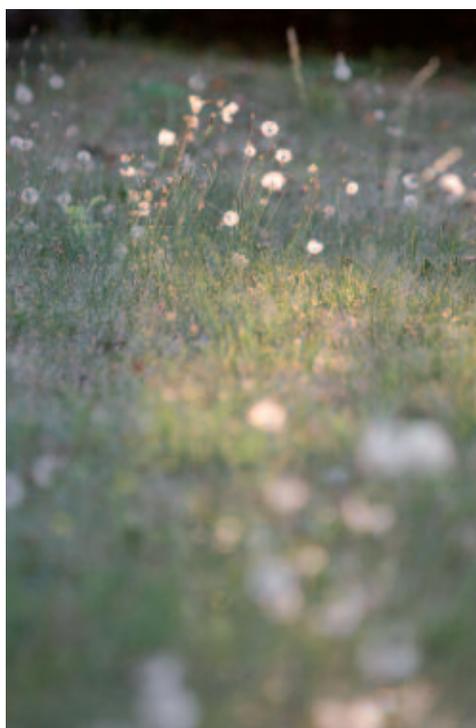
Mais l'histoire n'est pas finie. Car si, depuis son ouverture, l'hôtel plaît pour son standard haut de gamme autant que par son ambiance chaleureuse, l'activité devient vite clairement environnementale. Son origine ? Olivia mentionne les conférences et séminaires à thématique écologique, qui lui feront violemment réaliser l'état de la planète. Comme notre directrice ne recule devant rien, elle se met en tête d'obtenir l'Écolabel européen (voir [La Pérouse](#)). Bien loin de souhaiter une reconnaissance personnelle, c'est surtout l'opportunité de partager avec ses confrères les orientations de l'hôtel. Contre toute attente, celui-ci obtient sans délai le label, tant il fait preuve d'exemplarité. Et Olivia d'animer conférences et journées "vertes" pour faire de l'hôtel un lieu d'apprentissage et de partage des connaissances.

L'équipe s'attelle à toujours faire mieux et décide, encouragée par la commission du label, de réduire la quantité des déchets du restaurant. Bénéficiant du ramassage de leurs biodéchets organisé par la commune, le volume des poubelles s'en trouve réduit de moitié. Mais rapidement, Olivia et son équipe réalisent qu'il faut s'attaquer à la source du problème : les innombrables emballages à usage unique. Souscrire à l'Amap locale s'avère la solution adéquate, car ces associations connectent, sans intermédiaires commerciaux, producteurs et consommateurs. Une bénédiction pour le restaurant qui devient locavore (voir [p.96](#)), puisque, en plus d'éliminer ses déchets, les aliments utilisés sont produits à 22 kilomètres aux alentours !



"J'ai toujours été habitué à travailler en équipe ; diriger un hôtel passe, pour moi, par une relation de respect entre chacun des acteurs, avoue Olivia. J'apprécie par exemple la collaboration du chef avec son second, très engagé dans l'écologie ; ils se complètent à merveille. Chacun sait apprécier les qualités de l'autre dans la conscience de participer à un acte plus grand que soi. L'urgence est là, mais elle n'empêche pas l'échange et la créativité. Bien au contraire : la leçon de la nature, c'est l'apprentissage d'être, ensemble".

Les Orangeries



Une prouesse qui a demandé à l'équipe plusieurs années, alors qu'aujourd'hui elle peine à se souvenir du temps où le lait arrivait en brique...

Relocaliser l'agriculture est au menu des Orangeries et le restaurant d'afficher bientôt le carbone à l'assiette. Une entreprise rigoureuse mais surtout sociale, qui établit un lien de confiance avec les producteurs locaux, tous fervents adeptes de l'agriculture bio. Toujours dans l'idée de donner aux clients le goût du terroir, un potager est créé dans le bas du village et, après six ans de friche, il offre légumes et herbes aromatiques garanties sans chimie. En attendant de pouvoir y emmener les clients, la directrice part y désherber à la main avec ses employés, et ensemble, ils s'étonnent des saveurs offertes par leurs tomates, concombres et aubergines. Le soir venu, les tables se dressent pour un repas des plus gourmets, et Olivia de revêtir ses habits de serveuse pour être au plus proche du client. Car c'est son prochain challenge : développer une écologie humaine au sein de l'hôtel. Qualité de travail, qualité d'horaires, temps de transport, liberté de création... elle s'attache au bonheur de ceux qui travaillent ici tous les jours autant qu'à ses invités.

Si l'hôtel est un hommage à d'anciennes orangeries du Maghreb, il est résolument un voyage dans un temps où la richesse de la terre natale suffisait à faire vivre un village. Avec élégance et énergie, Olivia n'en finit plus de redonner sens à l'art d'accueillir pour mieux nous sensibiliser.

Les points d'eau et les jardins dans les villes et villages prennent toute leur importance avec l'arrivée d'un réchauffement du climat global qui pourrait atteindre, non pas 2 °C, mais 6 °C avant la fin du siècle. Le couple soigne ainsi son jardin et lui offre le même ton que l'hôtel en l'équipant de mobilier de jardin en bois et de chaises longues "Fermob", un fournisseur qui utilise du fer, un matériel recyclé à 95 %, ainsi que des peintures écologiques. Transat, siège de jardin, chaise longue : quand écologie et design font la paire, on peut dormir tranquille...



Les Orangeries



Le coup de cœur des auteurs

“Il ne faut pas attendre d’être parfait pour commencer quelque chose de bien.” Cette phrase de l’abbé Pierre, prononcée un jour aux oreilles d’Olivia, est venue décomplexer une démarche déjà très en avance dans l’univers des éco-lodges. Assumant la création sans chercher la perfection, Olivia et son équipe développent des séjours sans CO₂ grâce à leur système de “caddies” : l’équipe de l’hôtel viendra vous chercher à la gare de Lussac-les-Châteaux avec ce chariot pour valises et vous guidera jusqu’à la résidence, à quelques minutes de marche. Cela vous permettra donc de passer des vacances en pleine conscience au sein de ce véritable bijou précieux qu’est l’hôtel Les Orangeries. Il est presque inutile de prévoir un quelconque programme tant la vie dans le parc nous incite à plus d’oisiveté. Mais si votre âme d’aventurier se languit, Olivia saura vous indiquer les chemins de traverse pour visiter en vélo électrique une région aux multiples reliefs.

Carnet pratique

Comment y accéder ?

En train : depuis Paris, le TGV amène directement à Poitiers, puis le TER vous déposera à Lussac-les-Châteaux, à 5 min de l’hôtel.

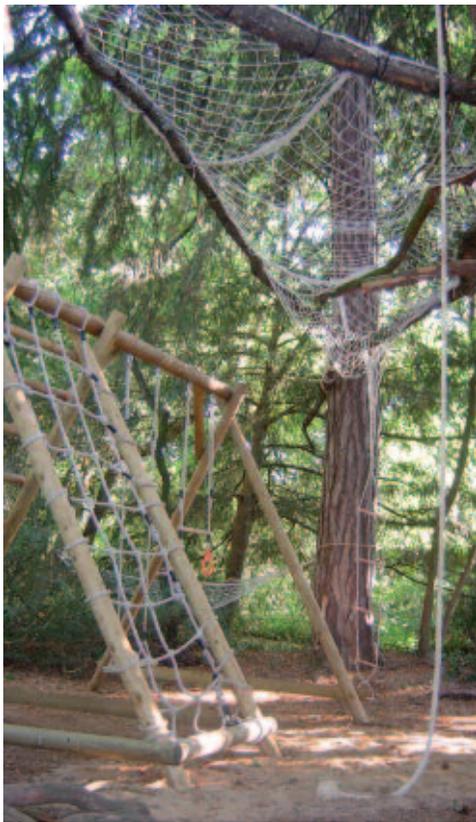
En voiture : de Poitiers, suivez la N147/E62 en direction de Limoges jusqu’à Lussac-les-Châteaux.

Prix des chambres : de 75 € à 140 € selon la saison et selon la vue, jardin ou village.

Prix des appartements : pour 4 à 5 personnes, ces maisonnettes vont de 105 € à 185 € selon la taille et selon l’aménagement, avec terrasse ou balcon.

Capacité d’accueil : 15 chambres.

Les Orangeries, c’est aussi... Un dîner local et bio à 30 €, un petit-déjeuner du jardin à 12,50 €, une piscine à courant, des chaises longues pour buller, une collection de jeux anciens d’extérieur et d’intérieur, un billard, des bibliothèques remplies de livres, une cabane pour enfants dans le parc... À l’extérieur vous attendent des kilomètres de randonnée ou de pistes cyclables.



L'hôtel Les Orangeries est devenu maître en matière d'accueil de séminaires sur le développement durable et autres séjours d'apprentissage ou de partage sur l'écologie. C'est ainsi qu'il a reçu le Trophée du tourisme d'affaire responsable en 2007, en organisant de A à Z le séjour des invités, du transport en train au repas en bio. Cadre oblige, *"il serait dommage et incohérent de dépenser du CO₂ pour ensuite débattre sur comment le réduire..."*, précise Olivia.



z00ms

Les locavores

Apparue récemment aux États-Unis grâce à la chef cuisinière Jessica Prentice, la mode des locavores fait suite logique à celle de l'alimentation bio. Tendance de fond, un ou une locavore est une personne consommant de la nourriture produite dans un rayon allant de 80 à 240 km maximum autour de son domicile. En effet, si la consommation de produits bio ne cesse d'augmenter, il n'en reste pas moins que le parcours d'aliments, même bio, fait intervenir du carburant, générateur de gaz à effet de serre. Le mouvement locavore résout donc l'équation et encourage l'achat de produits frais et de saison directement auprès des agriculteurs locaux par le biais des Amap ou sur les marchés. Outre la réduction du kilomètre alimentaire, cela permet aux consommateurs de revaloriser la qualité du produit frais et des produits locaux, dont le goût est le meilleur garant. Il recrée le lien social dont sont privés aujourd'hui les agriculteurs conventionnels, réduits au rôle de producteur. Si vous habitez en ville et que vous n'avez pas le temps de vous inscrire dans une Amap, soyez vigilant quant à la provenance de vos aliments afin de vous assurer une assiette sans kérosène !

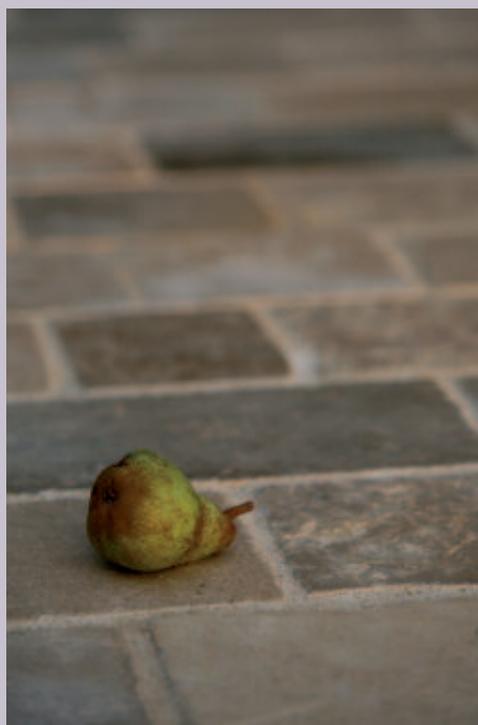
Plus d'informations sur www.locavores.com



Les jardins partagés

La France perd en terres naturelles l'équivalent d'un département tous les six ans, tant à cause de l'attrait d'une vie citadine confortable que de la multiplication des maisons de vacances en campagne. Les politiques territoriales développent donc des stratégies de densification des villes pour éviter un étalement urbain dangereux. Revert de la médaille : ce processus accentue la séparation entre l'homme et la nature. L'urgence de densification des villes n'est en effet pas sans conséquences : perte de la biodiversité animale, stagnation de la pollution due au manque de végétaux, accroissement des distances et donc de l'utilisation de pétrole pour le transport des denrées alimentaires et le traitement des eaux usées. Ce développement urbain très récent manque de visibilité à long terme car il est basé sur l'utilisation d'une ressource fossile non renouvelable, le pétrole, extraite au prix de désordres sociaux importants. La soudaine apparition de formes inédites d'agriculture en ville, sur des espaces appelés par les riverains *jardins partagés* ou *jardins communautaires*, témoigne de la préoccupation des citoyens pour leur qualité de vie. Ils retissent ainsi la connexion avec la terre nourricière, tout en favorisant le lien social et l'éducation à l'environnement.

Plus d'informations sur www.jardinons-ensemble.org



Les revêtements de sol

À l'hôtel Les Orangeries, le sol des parties communes est en pierre locale simplement protégée par du savon huilé, celui des salles de bains est en bois récupéré dans d'anciens wagons de transport et, pour les chambres, les parquets sont issus de forêts durablement gérées. Pour être écologiquement correct jusque dans la composition de vos sols, la principale règle à respecter est de choisir un matériau local, comme la pierre ou le bois français non traité. Oubliez le bambou, très à la mode aujourd'hui, qui, même s'il est une plante écologique, parcourt des milliers de kilomètres avant de parvenir chez vous. Il en est de même pour les revêtements végétaux comme le coco, le sisal ou le jute – dont les fibres végétales proviennent majoritairement d'Asie –, qui subissent de nombreux traitements chimiques avant d'être commercialisés. Une dernière option s'offre tout de même à vous avec le linoléum. Composée d'huile de lin, de résine de pin, de farine de bois, de liège, de calcaire et de pigments naturels, cette matière est entièrement naturelle et biodégradable en vingt-cinq ans. Aujourd'hui, elle n'a plus rien à voir avec le lino inesthétique des années 60 et existe en multiples teintes et motifs.