



# SATORIE SUR PILOTIS

**Harassé par le stress d'un quotidien qui s'apparente à une course sans fin? Essoufflé par la frénésie citadine de votre routine? Il est grand temps de décrocher, et de vous percher à votre tranquillité: direction les Lodges de Babylone. Situé à Larringes dans les hauteurs d'Evian, le complexe est composé de deux chalets et trois cabanes sur pilotis éparpillés dans les bois. C'est à peine les valises posées que l'on constate avec ébahissement l'absence totale de nuisances sonores. Le corps relâche, l'âme au repos. Récit d'un séjour qui nous a ressourcé.**

par **MABROUK HOSNI IBN ALEYA ET MINA SIDI ALI**

C'est véhiculé que l'on se rend à Larringes. Juché sur les hauteurs d'Evian, Les Lodges de Babylone sont logés dans un espace dégagé et retiré. Première surprise à l'arrivée, l'accueil qui nous est réservé. Nul concierge, ni réceptionniste mais le couple propriétaire –Christèle Chulot et Fabien Chérel– qui perpétuent l'hospitalité traditionnelle typique de l'authentique hôtellerie. Nos hôtes nous guident vers notre cabane perchée à 22 mètres de haut sur pilotis. Conçue de manière à offrir le sentiment d'espace maximum et à capturer la lumière des environs, la chaumière semble flotter comme pour pousser ses hôtes à s'immerger dans la forêt. Depuis les grandes baies vitrées de la chambre, les regards se perdent instantanément sur les montagnes qui s'y mirent. L'esprit discret et aérien du lieu s'efface habilement derrière le spectacle fascinant de la nature extérieure. Tout semble figé et suspendu, comme si un instant le temps cessait de filer pour laisser à votre âme le soin de respirer. Un sentiment de bien-être amplifié par une attention toute particulière, celui de s'abstenir d'installer le Wifi dans chacune des chambres. La nôtre est dotée d'un jacuzzi qu'on testera à loisir.

L'esprit au repos, qu'en est-il de sa panse? Sur ce point l'établissement a pris grand soin de miser sur une figure de la gastronomie lyonnaise: le chef Luc Pasquier. Formé à l'Institut Paul Bocuse, il est doté du titre de Maître Cuisinier de France et a su magistralement faire ses armes à travers le monde en évoluant notamment à New-York. Soucieux d'épouser l'esprit de la maison, Luc Pasquier a développé une gastronomie taillée sur mesure, aussi novatrice que conviviale, intégralement composée de produits de saison issus du terroir. Il a pris soin d'écumer les producteurs de la région pour effectuer une sélection à la hauteur de sa réputation. L'effet sur l'assiette s'est fait ressentir avec, à la clef, une belle surprise: le filet de bœuf de Savoie qui nous a clairement laissés pantois.

Côté décoration, place à la simplicité. Fruit d'un agencement personnel, le lieu nous charme par son âme au point où toutes considérations scénographiques se retrouvent reléguées au second plan. Sur ce point on est presque tenté d'avancer qu'il est l'image du couple, débordant d'amour et d'authenticité. Les Lodges de Babylone secouent dans le bon sens le cocotier hôtelier en apportant cette pincée de facéties et d'audace qui manquent parfois cruellement dans la région. Le duo navigue en hors-piste et dégage en touche. Chapeau bas.



Les Lodges de Babylone  
180, Chemin de la Pastourelle,  
74500 Larringes  
Tél. 0033 450734197  
[www.leslodgesbabylone.com](http://www.leslodgesbabylone.com)