

PÉRIGORD. À Carlux, près de Sarlat, Odile et Robert Carn donnent à goûter l'hôtellerie de charme. La cuisine y est bonne, le confort doux, les prix légers

Les hôtes de Béquignolles

de Jacques Ballarin

Odile et Robert Carn sont convaincus que le luxe de demain alliera l'authenticité, la gentillesse, le calme et le confort, et qu'il faudra tenir les prix. En juin dernier, le couple a redonné vie à un site à l'abandon de 2 hectares et demi, dans la campagne périgordine, à Carlux, à 15 kilomètres de Sarlat (1). Odile est corse; Robert, moitié vauclusien, moitié breton. Ils cheminent ensemble depuis trente ans; formé l'une à hôtellerie, l'autre à la cuisine. Après une parenthèse, ils sont revenus à leur premier métier. Robert a suivi des stages pour retrouver plaisir et sensations, est devenu chef dans le Lubéron, puis, se sentant capable de se débrouiller seul, il est parti avec Odile en quête d'un lieu à la campagne.

Le respect du site. « Quand nous avons franchi le portail, nous avons su que c'était là. » Il aura fallu dix-huit mois d'« un travail titanesque » — les ronces et la broussaille proliféraient — et un investissement de 609 000 euros — le bâti avait mauvaise mine — pour mener à bien leur projet. Lilas, safran, parme, gustavienne : les quatre chambres aménagées dans les deux granges ont du cachet. L'espace y est avantageux. La décoration, raffinée et sûre, privilégie les beaux matériaux — tissus, rideaux, pierre, bois. Chacune a sa personnalité, indienne (chambre safran), romantique (lilas), années 70 (parme), scandinave (gustavienne). Deux autres compléteront bientôt l'offre : l'ivoire (à la japonaise) et la muresque, conçue pour les personnes handicapées.

On y découvre alentour une nature bucolique, de superbes arbres (noyers et leylandis), des



Carlux. Robert et Odile Carn en leur hostellerie rénovée par leur soins

PHOTO MARIE SELLERY

fleurs (la bignogne), des feuillages, de la prairie. La bâtisse principale, autrefois maison de maître, comme en témoigne le toit en ardoise et la cheminée en pierre (le « cantou »), abrite le restaurant qui profite d'une terrasse paysagère en forme de rotonde ornée d'un buis taillé en spirale.

La réussite de la réhabilitation tient dans le respect du site, réveillé et mis en valeur grâce à l'incorporation d'éléments contemporains. Le confort des chambres (climatisation, douche hydrojet) n'a rien à envier à celui des hôtels en vue de la région. La valeur ajoutée du lieu tient dans ce lien intime entre l'hôtellerie et son environnement, et l'enthousiasme d'Odile, qui a un sourire à n'être jamais triste, décuple le sentiment de bien-être qui imprègne le lieu.

« **Proche et pas cher** ». Robert, cordial et discret, tout entier à ses fourneaux, honore les nourritures de la « petite patrie » : l'effilochée de canard confit et escargots en vinaigre de Xeres, le croustillant de foie gras et capuccino de figues, les œufs brouillés aux cèpes, le moelleux aux noix sont les plats à succès, avec le pavé de bœuf du boucher de Carlux et la marmite du pêcheur (menus à 25, 32 et 35 €). Après des débuts timides (juin et juillet), août a « explosé » et, satisfaction majeure, 90 % des hôtes de Béquignolles ont demandé à revenir hors saison.

Les tarifs pratiqués — lire ci-dessous — n'y sont bien sûr pas étrangers. Odile et Robert Carn affirment que les prix bougeront peu et que le nombre de chambres n'augmentera pas. « Nous

voulons durer. Il faut surprendre. Nous serons proches et pas chers », souligne Odile. Les nouveautés 2007 seront la piscine (« il existe une demande ») et le béquignol, un vin de noix élaboré dans la propriété voisine à partir du cerneau de noix (2). Odile, enfin, pointe les curiosités de Carlux — le château en ruine du XI^e siècle et la cheminée byzantine édifée sur une maison en plein cœur du village — et les centres d'intérêt de la région : la ville de Sarlat, le château de Fénelon, les jardins d'Eyrignac, les jardins de Cadiot et le Lot, distant de 15 kilomètres.

(1) L'Hostellerie de Béquignolles, 24370 Carlux. 05.53.29.08.87. www.hostellerie-debequignolles.com

(2) Domaine de Béquignol, spécialisé dans la fabrication de chocolats, de liqueurs et de vins cuits. 05.53.29.73.41.