

Sardaigne : un hôtel d'exception conçu dans les règles de l'art

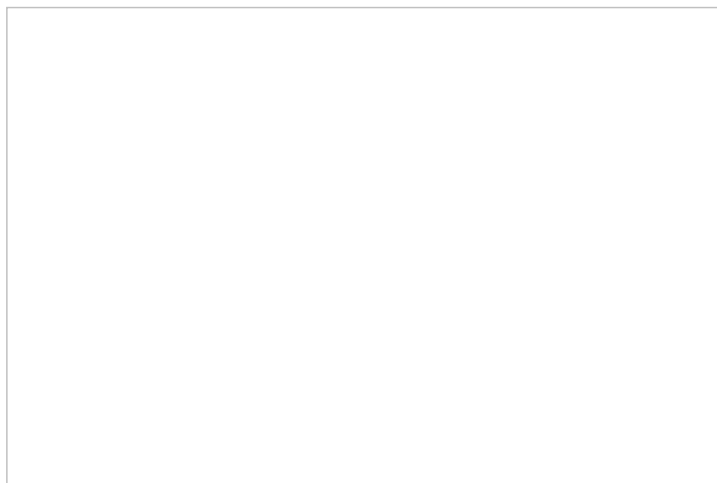


Au cœur de la Sardaigne, le Su Gologone. Un hôtel prestigieux où cohabitent des dizaines d'œuvres d'art. De la décoration à la cuisine, un séjour au Su Gologone n'est autre qu'une véritable exposition.

Avec Quentin
Desurmont

[Pour en savoir plus sur la Sardaigne, rendez-vous sur le site de Peplum](#)

Qu'est-ce l'art ? À cette question, Aristote répondait par la distinction entre l'artisanat, action à vocation pratique, et la poésie, action qui se confond avec sa propre fin. À cette question, le *Su Gologone* pourrait répondre en tant que véritable caverne aux merveilles. **Si les esthètes recherchent la beauté partout où ils vont, dans ce somptueux hôtel de Sardaigne, pas besoin de fouiller, elle est omniprésente.** L'architecture, la décoration, le jardinage, la cuisine, tout ce qui défile sous le regard y passe aisément pour de l'art.



L'« exposition » commence dans les chambres. On pose ses valises pour tomber sur une collection d'objets étonnants. Dans les suites dites « du berger », on éprouve la sensation d'être en pleine campagne à veiller sur quelques troupeaux. **Leur rusticité tient au choix des matériaux tels la résine, le genévrier qui coure au plafond sous forme de poutres et l'orbace, un tissu de laine épaisse typiquement sarde.** Les points forts des « Art suites » : un jardin privé, une baignoire « à l'ancienne » campée à l'extérieur et une grande baie vitrée laissant entrer le parfum des herbes aromatiques et le chant des cigales. Quant aux « Art Junior Suites », qui

dominent l'établissement, elles sont toutes dédiées à un grand artiste sarde du XX^e siècle. Ainsi l'œuvre de Francesco Ciusa, considéré comme le premier sculpteur de l'île, de Federico Melis, Giuseppe Biasi ou encore Edina Altara, entre autres, habite les lieux. De manière générale, les meubles du Su Gologone sont fabriqués par des ébénistes locaux ; et les broderies, par des femmes d'Oliena, le village le plus proche (à 7 km).

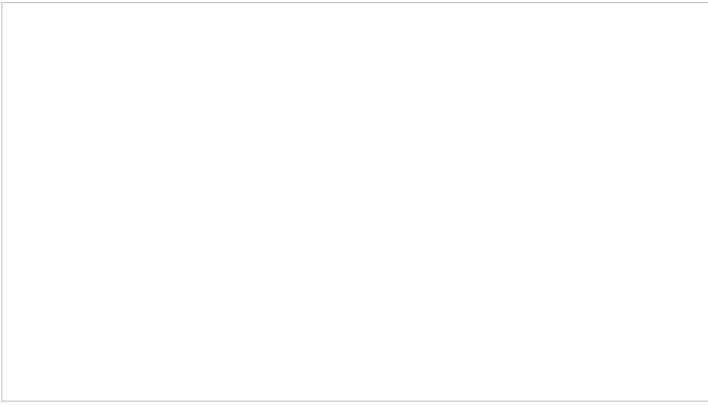


Direction le potager, la plus grande fierté du Su Gologone. L'un des moyens les plus faciles pour y accéder, c'est par la « terrasse des rêves », un espace entièrement meublé de violet et qui doit son nom à son panorama sur le mont Corrasi. Le réalisateur John Huston fut tellement subjugué par ce point de vue qu'il y tourna quelques scènes de « La Bible », avec la belle Ava Gardner, en 1966. De mai à septembre, des télescopes poussent, une fois par semaine, sur cette plateforme originale, pour alimenter des discussions liées à l'astronomie ; des discussions qui se prolongent parfois jusqu'à trois heures du matin, où des milliers de leds brillent comme autant de lucioles dans l'obscurité.

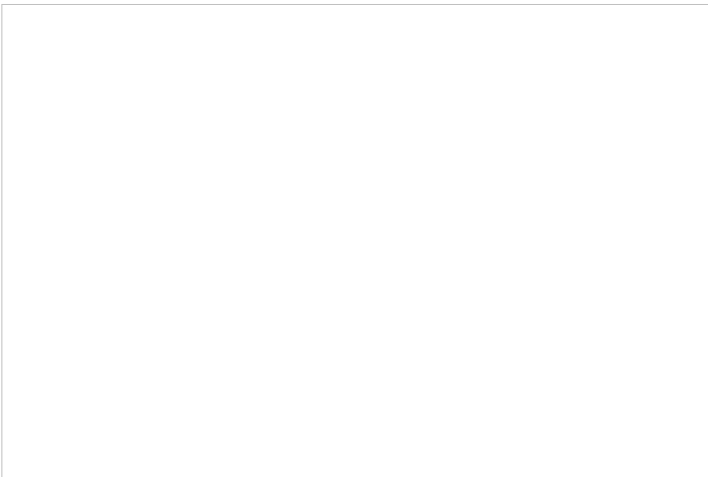


On arrive enfin au potager, dont la visite se divise en trois volets. **Au parcours « aromatique » succède l'inventaire des fruits et légumes cultivés, des figes de Barbarie, aux oliviers d'Espagne, en passant par les géraniums, les hortensias et les bougainvilliers dont les pétales servent à orner les assiettes du restaurant du Su Gologone. Chaque herbe défend un triple nom, italien, sarde et latin.** Il suffit d'en pointer une du doigt pour se voir proposer de la goûter en infusion au bar del Tablao. Cette terrasse mitoyenne est également la halte préférée des promeneurs intrigués par sa carte de quinze eaux de vie différentes. Quant au « potager Tex Willer », il est dédié au personnage sarde du même nom. Un personnage que le dessinateur Aurelio Galleppini plonge

dans des paysages semblables aux déserts du Far West. Un hommage qui s'apparente plus à une installation artistique qu'à un chef-d'œuvre agricole.



C'est un art à l'état pur que nous sert le *Su Gologone*, un art total qui affleure derrière les fourneaux, dans le jardin, ainsi qu'à la cave où se déroulent, chaque semaine, des dégustations en tout genre. **On s'assoit à une table de douze places, sur un tabouret en liège directement fixé à la roche.** On a l'impression de remonter dans le temps. Une impression confortée par la présence d'ustensiles datant du siècle dernier. Le meilleur des produits sardes reposent dans cette cave fermée par une authentique porte de prison : le vin Cannonau, le plus ancien de tout le bassin Méditerranéen, et le Nepente, ainsi nommé en 1909 par D'Annunzio dans un guide de bistrot italiens. Quant à l'huile d'Oliena, elle était déjà célèbre au XVII^e siècle, lorsque les jésuites enseignaient à leurs disciples la culture de l'olivier. À déguster de préférence avec une miche de pain « pétrie maison ».



Et si l'on mettait la main à la pâte ? C'est le cas de le dire. **On rejoint la « Corte De Su Re », la cour du roi, où se tiennent régulièrement, de juin à septembre, des cours d'initiation à l'art de la cuisine.** Tout, y compris le temps, semble s'y être arrêté : les pierres pavant le sol, les tuiles sur les toits, les tables en bois flanquées de besaces en cuir, les assiettes en fer émaillées de couleurs vives. Tout le goût de la tradition loge dans ce four à *carasau*, pain traditionnel qu'ont le privilège de rompre les seuls témoins de sa cuisson. On observe attentivement les ménagères du village en costumes traditionnels s'atteler à diverses recettes. L'appétit vient aussi en regardant.

