

The Good Life ²⁹

BUSINESS | CULTURE | DESIGN | ARCHITECTURE | MODE | VOYAGES | LIFESTYLE | N° 29 JUILLET / AOÛT 2017 | 5,90 € | www.thegoodlife.fr



Le premier magazine masculin hybride : business & lifestyle



The Good Exhibitions

LES MEILLEURES EXPOS DE L'ÉTÉ

The Good Paper

LA STAMPA,

LA VIEILLE DAME DE TURIN,

SE MARIE AVEC LA REPUBBLICA

The Good Spots

HÔTELS & RESTAURANTS :

NOS 35 MEILLEURES ADRESSES

EN MÉDITERRANÉE

The Good Factory

LA MÉHARI REVIT À CASSIS

The Good Sea

LA GRANDE CLASSE

DES BATEAUX INVICTUS

The Good Test

DÉLICIEUSE FIAT 124 SPIDER

The Good Vibrations

MUSIQUE, PHOTO,

ART CONTEMPORAIN...

**NUMÉRO SPÉCIAL
MÉDITERRANÉE**

130 pages à 360° pour tout
savoir de ce qui se passe
autour du bassin Méditerranéen

**Think
Holidays**

**Think
Global**

Crea dipendenza

**Think
Positive**



La Granja Ibiza



La face B de l'île

De *More*, de Barbet Schroeder, film incontournable pour la génération « gypset » des *sixties*, à « *less* », pivot de la philosophie *slow life* prônée par La Granja, à Ibiza, il n'y a qu'un pas, que Claus Sendlinger, fondateur inspiré de Design Hotels, vient de franchir en transformant une vieille demeure en pierre, nichée au milieu de 10 hectares de potagers bios et de pinèdes, en un *farm hotel* ultraconfidentiel de neuf chambres.

Une adresse déjà culte.

Par Anne-France Berthelon

Claus Sendlinger, 54 ans, est un électron libre au flair entrepreneurial très pointu. A 20 ans déjà, ce jeune Allemand né à Augsburg, près de Munich, organisait des concerts, montait une agence de voyages et d'événementiel et s'enthousiasmait pour le concept de boutique-hôtel inauguré par le Paramount, à New York. En 1993, il fonde donc logiquement Design Hotels, un label qui est aux nomades aisés de la génération X ce que Relais & Châteaux est à leurs parents. Une plate-forme exclusive de référencement et de communication, doublée d'une agence de consulting. Devenu gourou marketing presque malgré lui, Claus Sendlinger, qui vit dorénavant une partie de l'année au Mexique tout en ayant ses bureaux à Berlin, continue de prêcher les vertus de la disruption appliquée à l'univers de ce que les Anglo-Saxons nomment « *hospitality* » – hôtellerie/restauration, en français. Ouvert depuis l'été 2016, La Granja Ibiza (« la ferme »), deuxième opus des Design Hotels Projects – le laboratoire créatif de la structure qui porte les projets plus personnels de Claus Sendlinger – à voir le jour, après le Papaya Playa implanté sur une plage de Tulum, au Mexique, est une parfaite



démonstration de la façon qu'il a de toujours devancer ses pairs en restant, il est vrai, dans l'orbite d'un marché de niche. A Ibiza, oubliez les yachts tape-à-l'œil au mouillage, les mégasoirées électros jusqu'à l'aube et les pages people essayant vainement de dresser la cartographie locale des stars en vacances. Roulez tout simplement à 60 km heure vers le centre nord de l'île, au milieu des pins, des agaves, des citronniers et des arbusiers. Redevenez explorateur : la détox, la vraie, commence avec l'absence de GPS. En 25 minutes depuis l'aéroport, sauf en plein trafic estival, cela va de soi, la plus modeste voiture de location vous conduira allègrement à cette retraite pour happy few de « l'autre Ibiza » qu'est La Granja. Sur la route qui mène de Sant Antoni à Santa Gertrudis, attention toutefois, à la hauteur du hameau de Buscastell, à ne pas rater l'embranchement d'un petit chemin de terre rouge signalé par un très discret « G » anthracite griffonné sur un muret en pierres sèches. Presque un clin d'œil à *La Marque jaune*, bien que la plupart des hôtes de La Granja n'ont sans doute jamais lu la BD d'Edgar P. Jacobs. Il est plus probable que l'historique de leur compte Amazon affiche des titres comme *East London Food*, ou encore le dernier-né des éditions Assouline, *Ibiza Bohemia*, qui s'attache à démontrer que l'esprit bohème et alternatif a toujours fait partie de l'identité de la plus grande île des Baléares. Un beau

coffee table book qui sera l'un des best-sellers de l'été, à coup sûr, et se retrouvera certainement très vite aussi dans la bibliothèque de La Granja. Avec des tarifs (chambres à partir de 350 €) qui ne sont certainement pas ceux des néo-auberges de jeunesse, mais pas non plus ceux des 5-étoiles formatés bouquets de lys plus mules en éponge synthétique, ce *farm hotel* nouvelle génération cible une clientèle cosmopolite, où les plus aisés côtoient les

Les habitués ne jurent que par l'authenticité, l'architecture locale, l'artisanat et le bio.

high-low consumers. Le terme regroupe cette catégorie de consommateurs qui n'hésitent pas à vivre soit en dessous de leurs moyens (ils sont les premiers à sauter dans les vols des compagnies low-cost, qui sont d'ailleurs nombreuses à desservir Ibiza), soit au-dessus (en louant, par exemple, la *guest house* indépendante de La Granja pour 1 550 € par nuit en haute saison). Habitués au luxe absolu, c'est-à-dire celui des moments partagés entre amis aux quatre coins du globe, ils excellent dans le décodage des ficelles *story-telling* des grands groupes hôteliers qu'ils identifient dès le premier clic, ne jurent que par l'authenticité,

Design Hotels

- **Date de création** : 1993.
- **Actionnaire majoritaire depuis 2015** : Starwood, et donc, aujourd'hui, Marriott.
- **Fondateur et président** : Claus Sendlinger.
- **Siège social** : Berlin.
- **Nombre d'hôtels indépendants référencés comme membres en 2017** : 283.
- **Nouveaux hôtels ayant rejoint le portfolio l'an dernier** : 35.
- **Nombre de pays représentés** : 59.
- **Contacts** : www.designhotels.com et www.lagranjaibiza.com

1. ET 3. SITUÉE DANS LE CENTRE D'IBIZA, LA GRANJA EST UN FARM HOTEL DE STYLE IBÉRIQUE MÂTINÉ D'INFLUENCES MAURESQUES.
2. 4. ET 6. LE RESORT EST UNE RETRAITE POUR HAPPY FEW NICHÉE AU CŒUR DE 10 HA DE VÉGÉTATION MÉDITERRANÉENNE.
5. LA GUEST HOUSE, DE 75 M², PEUT ACCUEILLIR JUSQU'À 5 PERSONNES.



4



5



6

l'architecture locale et l'artisanat, le bio et la *slow food*, le yoga et la méditation au soleil couchant, les projets lancés sur les plateformes participatives de type Kickstarter et les think-tanks informels. En un mot, hors de l'expérientiel sincère, zéro chance de les séduire. Tout, à La Granja, parle donc leur langage. A commencer par l'aménagement *wabi-sabi* de cette ancienne maison ibérique, dans laquelle se décèlent quelques influences mauresques. Armin Fischer, du studio de design germanique Dreimeta, a chiné la plupart des meubles le long des routes de Suisse ou d'Allemagne. Rés ultat ? Les chambres au dépouillement quasi monacal ne tombent en aucun cas dans le sempiternel cliché de murs blanchis à la chaux et ne sacrifient en rien non plus à l'engouement actuel pour le terazzo, dont on frôle, il est vrai, l'overdose sous couvert de connotation *trendy*. Une palette de coloris plus anversoise que méditerranéenne, que ne renierait pas Axel Verwoordt, prédomine : craie, gris légèrement argileux, taupe, terracotta, coquille d'œuf. Des carreaux de terre cuite au sol, du lin tissé main, des clous martelés en guise de porte-serviettes, des cosmétiques Aesop. Un simple portant avec des cintres en métal couleur étain, pas de téléviseur (ouf!) ni de coffre-fort, le message subliminal étant : « on est ici entre amis ». Une attitude qui est ici un prérequis, puisque l'insonorisation des chambres est loin d'être

parfaite (avis aux accros des boules Quiès...). Ce qui fait le charme des vieilles maisons en fait parfois aussi leurs défauts, CQFD. Peu importe. A La Granja, rustique rime avant tout avec holistique. On vient ici pour embrasser un lifestyle communautaire et vivre en harmonie avec la nature environnante. Le « programme culturel » comprend des ateliers de jardinage en biodynamie, des conférences d'intervenants qu'on peut croiser au festival

La Granja est en passe de devenir une destination *farm to table* des plus courues.

Burning Man (Nevada), des cours de yoga dispensés sur une plate-forme nichée dans les bois, des rituels de soins qui réveillent le passé hippy de l'île, des cocktails au mescal qui auraient rendu (encore plus) fou le consul du roman culte de Malcom Lowry, *Au-dessous du volcan*. Sans oublier les ateliers de cuisine autour des légumes récoltés dans le potager resuscité par l'Américain Andy Szymanowicz. Car la vraie star, ici, c'est l'assiette. Tous les *early adopters* qui ont fait l'expérience du lieu l'été dernier vous le confirmeront : La Granja est en passe de devenir une destination *farm to table* parmi les plus courues. Simple

comme du (bon) *pan con tomate*. Aussi paradoxal que cela puisse paraître dans ce lieu qui attire, bien entendu, bon nombre de végétariens et d'intolérants autorevendiqués au gluten et au lactose, l'irrésistible parfum du feu de bois fait figure de *branding* olfactif. Il est vrai que le chef argentin José Catrimán, autodidacte aussi modeste qu'ultratalentueux tombé dans les casseroles pendant l'enfance, en Patagonie, est un virtuose des légumes rôtis, des soupes exquises et des poissons et des viandes de qualité premium, simplement mais parfaitement grillés. Sur la terrasse avec vue sur la piscine et sur les collines bleutées à l'horizon, les deux longues tables communes voient se côtoyer, à l'heure (espagnole) du déjeuner ou du dîner, les hôtes de La Granja qui adhèrent *de facto*, le temps de leur séjour, à l'association Friends of a Farmer, et ceux qui en sont membres à l'année, moyennant une cotisation de 375 €. Cette bohème internationale tombée amoureuse de l'île au point de ne plus la quitter mixe, pêle-mêle, des comtesses au bronzage éternel ainsi que des artistes ou des surfeurs surjouant le look « gypset » avec fleurs dans les cheveux. Mais, tôt ou tard, toutes les conversations se croisent de part et d'autre des longues tables. « Notre objectif a toujours été de créer une communauté de voyageurs mondiaux », affirme Claus Sendlinger. Quelques jours passés à La Granja suffisent à prouver qu'il a réussi son pari. ■