

BIBA

Date : 26/04/2018

Journaliste : Muriel Azarian

Coup de cœur hôtel : La Badira, à Hammamet



© La Badira

Une vraie pépite que cet hôtel de luxe à prix accessible qui fait revivre toute la splendeur d'Hammamet, en Tunisie.

C'est où ?

A Hammamet, sur la côte est de la Tunisie.

Pourquoi c'est bien ?

La Badira est un vrai 5 étoiles de 120 suites Junior et 10 suites d'exception réservé aux plus de 16 ans, et non un 5 étoiles « aux normes locales ». Ce n'est pas pour rien que cet établissement inauguré officiellement en 2017 après une période de pré-ouverture fait partie du prestigieux label The Leading Hotels of the World et accueille le seul Spa by Clarins du pays. Dirigé par la lumineuse Mouna Ben Alima, la Badira (qui signifie « aussi lumineuse que la pleine lune ») allie service remarquable, décoration raffinée et haute gastronomie tunisienne. Et a toutes les cartes dans son jeu pour renouer avec la légende d'Hammamet, ville qui a vu naître la vocation de Paul Klee ou Auguste Macke et attiré moult écrivains et artistes en tout genre dès le début du XXe siècle.

On y fait quoi ?

A l'hôtel, on ne rate pas le traditionnel hammage-gommage-enveloppement au rhassoul proposé au Spa by Clarins dans une ambiance digne des Mille et une nuits. Peau douce, teint de rose, et décontraction maximale garantis ! Un rituel qui se complète d'un massage olfactif Clarins dans le cadre du soin signature exclusif. On nage à la plage ou à la piscine à débordement si la météo le permet, sinon, pas de souci, on profite de la vaste piscine intérieure/extérieure chauffée pour aligner les longueurs avec vue sur la Méditerranée.

BIBA

Et aux alentours ?

Dix minutes à peine de taxi suffisent et nous voici déjà dans la médina où l'on ira shopper des paniers brodés, des foutas aux coloris délicats, des loukoums aux agrumes de la région du Cap Bon ou encore de l'huile d'olive du terroir local.

On y mange quoi ?

Tunisien, bien sûr ! Que ce soit au restaurant Adra, au Kamilah, à l'inspiration méditerranéenne plus large, ou au Beach Grill, tous trois placés sous la houlette du chef Slim Bettaieb, la cuisine tunisienne a plus d'une saveur dans l'assiette et mérite vraiment d'être (re)découverte façon tradi ou moderne. Pas de formule all inclusive ici sinon et c'est tant mieux, tant on vous encourage à découvrir la ville, sa culture et sa gastronomie par vous-même. D'ailleurs, on ne quittera pas la médina sans un déjeuner ou dîner aux chandelles au restaurant Le Barberousse. On y est « servi comme un roi » (et c'est vrai !) depuis 1960. Présentée sur un chariot roulant avant d'être emmenée en cuisine, la pêche du jour est sublimée par une simple cuisson en croûte de sel. Tempura de crevettes, carpaccio de loup, poulpe en salade, moules à la tunisienne... On se régale sans compter !

Le plus ?

La large représentation des artistes tunisiens dans cet hôtel à la décoration résolument contemporaine, des poèmes de Nouredinn Sammoud calligraphiés sur les tablettes en céramique sur les murs des chambres, aux toiles de Zoubeir Turki, fondateur de l'école de Tunis, en passant par les lanternes, répliques de celles de la villa George Sebastian, ou encore le somptueux Neptune de Sinda Belhassen en pâte à sel...

On y va !

-Séjour à partir de 150 € la nuit en chambre double, petit déjeuner (somptueux !) pour deux inclus. Soin Signature Clarins à Hammamet : environ 91 €. Informations et réservations : tél. : +216 72 262 812 et www.labadira.com.

-Transavia dessert Tunis au départ de Paris à raison de 2 vols par jour et 3 le dimanche, soit jusqu'à 15 vols par semaine, et à partir de 69 € TTC l'aller simple. Desserte au départ de Lyon Saint Exupéry à raison d'un vol par jour, sauf le samedi, soit jusqu'à 6 vols par semaine, et à partir de 49 € TTC l'aller simple. Informations et réservations : www.transavia.com et 08 92 05 88 88.