

# Saint Barth : remise en forme au nouveau Guanahani

LE 02 FÉVRIER 2015

Like 1

Tweet 0

Pinterest 0



Ouvert en 1986 et agrandi en 1991, l'hôtel Guanahani célèbre cette année la fin de son programme de restauration intense. Visite en images.

Soleil. Après 4 années de travaux et quelques 40 millions de dollars investis, le Guanahani de l'île de Saint-Barthélemy fête sa luxuriance retrouvée. Un état qui séduit dès l'entrée du domaine grâce aux nombreux bosquets, arbres, plantes et chemins verdoyants qui parcourent ses 18 hectares végétalisés. Car ici, pas de bâtiment central, mais une succession de 67 chambres et suites, réparties en 20 cottages sur la baie de Marigot et 47 autres cachés dans ses jardins ou possédant une vue époustouflante sur la baie de Grand-cul-de-sac. Terrasses privatives ou

même piscines indépendantes -pour 14 des suites- jalonnent ce décor tropical de rêve.

Désormais dirigé par Martein van Wagenberg, l'hôtel a été réaménagé et décoré par les cabinets David M. Schwarz Architects et Louis Pons Design Lab. Colorée, mais avec tact, la déco joue la carte intemporelle d'un style 'explorateur' universel. Revenant en cela au nom même de l'hôtel : Guanahani (iguane) est en effet le nom indigène Tainos d'une autre île, dans l'archipel des Bahamas celle-ci, rapidement rebaptisée par Christophe Colomb, San Salvador (Saint Sauveur), lorsqu'il y débarqua dans la nuit du 11 au 12 octobre 1492, après un voyage impossible de 9 semaines ; 'découvrant' en cela l'Amérique...

En plus d'un nouveau logo plus sobre, l'hôtel Guanahani se dédie désormais au bien-être. Activités santé et menus diététiques enrichissent ses deux restaurants, l'Indigo, au bord de la plage et le Bartolomeo, dans le jardin, ainsi que son spa Clarins, paré d'une divine piscine et d'un salon de coiffure Frédéric Fekkai. Inutile de préciser qu'on y vient de toute l'île.

L'un des grands plaisirs du lieu restant le restaurant du soir, le Bartolomeo et ses divins menus concoctés par Philippe Masegla. Passé par le Kia Ora de Rangiroa en Polynésie, le Golf Plaza de Sainte Maxime, travaillant avec Jacques Cagna, Marc Meneau ou les frères Pourcel, il est depuis 25 ans le chef virtuose du lieu, mélangeant les influences françaises, japonaises ou italiennes au service des saveurs les plus subtiles.

Autant d'attentions qui ont valu en 2014 à ce cinq étoiles luxe, membre des Leading Hotels, le prix de Best Resorts of the Caribbean de Condé Nast Traveler. Entre autres récompenses de prestige. On applaudit des deux mains,... les pieds en éventail évidemment !

*leguanahani.com*

Patrick Cabasset







