

# Les chambres d'hôtes entrent au Michelin

**L**E LIT à baldaquin de la chambre Safran ? Les lotions pour le corps dans des tubes en verre héritées des officines des pharmaciens d'antan ? Ou le sourire et la gentillesse de la propriétaire ? Difficile de savoir ce qui a séduit l'inspecteur des guides Michelin au Clos des Fontaines. Mais voilà, le résultat est là. Dans la liste des établissements primés pour 2006 — dévoilée hier — les représentants du célèbre guide rouge ont décidé de distinguer les cinq chambres d'hôtes du Clos des Fontaines à Nainville-les-Roches.

C'est la première fois que le guide Michelin, qui recense les meilleures tables et hôtels de France, récompense des maisons d'hôtes. 336 éta-

blissements de cette sorte figureront ainsi dans la mouture 2006 à paraître le 1<sup>er</sup> mars. Mais dans l'Essonne, seul le Clos des Fontaines a retenu l'attention des inspecteurs de Michelin, lors d'une visite anonyme. « Nous avons beaucoup travaillé pour élaborer les chambres, sourit Geneviève Soton, la patronne du Clos. C'est vrai que cette distinction est une reconnaissance de nos efforts. »

C'est un parcours sans faute pour le Clos des Fontaines. Ouvert en juillet 2004, le lieu a tout de suite été classé 4 épis par les Gîtes de France, la plus haute distinction possible. Le Clos est la seule maison d'hôtes aussi bien notée dans l'Essonne. « Quand nous avons racheté cette

propriété privée pour la transformer, nous avons souhaité faire un accueil de haut niveau », reprend Geneviève, qui a quitté un poste à hautes responsabilités dans une société de télécommunication pour se consacrer à ce projet. « Nous voulions profiter des atouts de l'endroit : terrain de tennis, de boule, sauna, salle de fitness, piscine et plus de 5 500 m<sup>2</sup> de terrain. Aujourd'hui, tout cela est accessible à nos visiteurs. »

Dans cette ancienne ferme, il a fallu quinze mois de travaux pour mettre en place cinq chambres qui aujourd'hui accueillent Parisiens, Hollandais, Brésiliens mais aussi Essonnais en quête de tranquillité. Portant le nom d'épices — safran, cannelle, muscade, fleur de sel, sésame — chaque chambre jouit d'une décoration personnalisée. Et les propriétaires continuent à investir pour améliorer l'accueil. Dernièrement, une chambre a été adaptée pour des personnes handicapées, permettant à l'établissement de recevoir le label « Tourisme et handicap ». « On doit mettre la plaque sur le mur », sourit Geneviève.

**BENJAMIN JÉRÔME**



**NAINVILLE-LES-ROCHES, HIER.** Le Clos des Fontaines — ici la propriétaire, Geneviève Soton — est distingué dans la mouture du guide Michelin 2006, à paraître le 1<sup>er</sup> mars. (LP/B.J.)

## Un guide centenaire

**C'**EST il y a plus d'un siècle, en août 1900, que les frères André et Edouard Michelin, spécialisés dans le pneumatique, publient la première édition de leur guide aujourd'hui célèbre.

A l'époque, partir en voyage pour les 3 500 heureux détenteurs d'une automobile relevait plus du parcours semé d'embûches que de la promenade d'agrément. Distribué gratuitement, ce mince guide recensait les établissements où se restaurer et dormir. Mais il se voulait également un recueil de bonnes adresses pour l'aventurier de la route et répondait à des questions aussi cruciales que : où changer un pneu ? où trouver un

mécanicien ? Sans oublier où faire le plein ? Avec ce guide, les frères Michelin entendaient aider les chauffeurs à trouver leur route et démocratiser le transport par voitures.

Mais les ingénieux entrepreneurs avaient une autre idée derrière la tête : en augmentant le nombre de voitures, on accroissait les besoins en pneus. Aujourd'hui, 30 millions de voitures et camions circulent en France et le guide s'est étoffé : il compte désormais un peu plus 2 000 pages.

*Guide Michelin 2006, 2 070 p., 24 €.*  
*Une version centrée sur Paris et ses alentours existe également : Guide Michelin Paris 2006, 12,50 €.*

Le Clos des Fontaines, 3, rue de l'Eglise à Nainville-les-Roches.  
Tél. 01.64.98.40.56 et 06.61.92.04.00.

Internet : [www.closdesfontaines.com](http://www.closdesfontaines.com).  
105 € pour deux la nuit, petit déjeuner compris (88 € en basse saison).