



PHOTO DR

LE CALICE JUSQU'À L'ENVIE QUALISTERRA

Fruit d'un partenariat entre un jeune couple de viticulteurs adhérents et le Champagne Devaux, la maison d'hôtes Qualisterra a élu domicile à Bar-sur-Aube, à une petite heure de Troyes, en Champagne. Visite du nouveau lieu œnotouristique incontournable de la côte des Bar.

Au cœur de Bar-sur-Aube, la façade imposante en briques rouges ne laisse pas indifférent. Une double enseigne à la typographie moderne mentionne la maison Devaux en lettres noires et dévoile un mot latin: Qualisterra. « La qualité de la terre » fait référence à l'engagement vertueux d'Émilie et Julien Perron du domaine Les Échalas à Meurville. Ce jeune couple de viticulteurs, adhérents de longue date de la maison champenoise, exploite

11 hectares de vignes en conversion bio sur la côte des Bar, terroir emblématique du pinot noir. « Il y a deux ans, nous avons eu l'envie d'aller plus loin en créant ce projet œnotouristique avec une maison qui nous ressemble et à la notoriété reconnue », explique Émilie Perron en présentant ses 5 chambres spacieuses, dont 2 suites familiales. « L'inscription de la Champagne sur la liste du Patrimoine mondial de l'Unesco a été un accélérateur

de prise de conscience. L'impossible devenant désormais possible! »

Après plusieurs mois de recherche, le « coup de cœur » pour une demeure bourgeoise du XVII^e siècle chargée d'histoire (Louis XV et Jeanne de Navarre y ont notamment été accueillis) se transforme en coup de maître. Pascal Dubois, directeur général de la maison Devaux, est sous le charme: « Nous les avons soutenus car le projet d'accueil était basé sur des valeurs identiques aux nôtres et dans une démarche territoriale qui nous correspondait. »

Derrière l'entrée majestueuse, une bâtisse de caractère fait office de petit cocon où le raffinement est omniprésent: poutres et pierres apparentes, mosaïque au sol, escalier en fer forgé, parquet d'époque, luminaires stylisés, références viticoles omniprésentes. Le tout est joliment décoré d'objets et de meubles chinés par un duo qui laisse apparaître un large sourire après des mois de concessions. « Le projet a été un véritable défi, une aventure de vie qui a embarqué notre famille. Nous avons dû faire beaucoup de sacrifices d'ordre physique, mental, émotionnel... », précise la vigneronne en nous emmenant dans l'ancienne étable où la boutique Champagne Devaux a redonné vie à cette dépendance. Ateliers de dégustation et expériences sensorielles au programme, comme la découverte de la toute nouvelle cuvée 100 % bio « Cœur de Nature », fruit d'un travail de longue haleine avec les apporteurs où le pinot noir révèle des arômes de bergamote, de fleurs blanches et d'abricot sec et une finale salivante enivrante. « Le meilleur demande du temps »: le leitmotiv de la maison Devaux vient d'atteindre son paroxysme. / YOANN PALEJ