

Le Diana Dea Lodge sort ses bois

Endroit rêvé pour se ressourcer, prendre du temps pour soi et souffler, l'établissement devient aussi une nouvelle adresse pour les amateurs de belles tables de La Réunion. À vos couverts !



C'est peut-être la structure hôtelière la plus exotique dont dispose La Réunion. Entendez par là une adresse de nulle part, dans les hauteurs verdoyantes de l'Est, à 450 mètres d'altitude, où même si la pluie s'invite, elle fait partie de l'ambiance, bien au chaud près d'un feu de cheminée à foyer ouvert. Elle est loin la carte postale réunionnaise avec lagon, plages et chaleur. La diversité réunionnaise, vous dis-je !

Le charme opère toujours dans cet écrin de verdure gorgé de goyaviers à la saison, dans ce *lodge* bâti de pierres et de bois, avec une décoration club qui invite à la lecture, la

Le Diana Dea Lodge a mis les bouchées doubles...

contemplation et la méditation devant des cerfs qui paissent à loisir devant les objectifs des heureux hôtes. Depuis la reprise de l'hôtel par Alfred Chane-Pane et la dynamique direction assurée par Bertrand Van Hauw, le Diana Dea Lodge a mis les bouchées doubles pour que sa table soit reconquise à travers les gourmets de l'île et de passage. Un recrutement a été nécessaire pour atteindre cet objectif compliqué, même quand on s'en donne les moyens. Il faut que

la sauce prenne.

Le chef Henri-Bernard Yvan est arrivé de métropole il y a un peu plus de trois mois. Depuis sa prise de fonction, ce quadragénaire s'est immergé dans son travail de reconquête avec l'équipe en place, qu'il continue de former à ses techniques de cuisine et sa signature culinaire. Il a fallu mettre tout à plat en continuant à contenter la clientèle toujours nombreuse à fréquenter ce havre de paix.

Durant son parcours de cuisinier, le chef Yvan a beaucoup œuvré dans des structures de luxe à la clientèle exigeante, comme à La Réserve, à Genève, en Suisse, mais aussi à La Réserve, à Ramatuelle, deux établisse-

Retrouvez les coordonnées dans notre carnet d'adresses en page 98.



Combien ça coûte ?

Pour des chambres cosy, tout confort, avec peau de vache au sol, comptez, en fonction des saisons et du standing, à partir de 245 euros la nuit pour deux personnes avec petit déjeuner. Le forfait demi-pension est à 45 euros par personne. La nouveauté est qu'on pioche à loisir une entrée, un plat et un dessert dans la carte, avec quelques suppléments pour certains plats. Un magnifique brunch (55 euros) est proposé chaque premier dimanche du mois. Belle carte des vins à partir de 28 euros la bouteille (bordeaux supérieur Château Lamothe-Vincent), avec des grands bourgognes...



ments appartenant à Michel Reybier, propriétaire du cru classé de Saint-Estèphe, le célèbre et oriental Cos d'Estournel. Au Diana Dea Lodge, le chef Yvan entend monter en puissance avec le temps. La sortie de sa première carte va lui permettre d'observer, d'analyser, ce qu'attend sa clientèle pour ensuite monter en gamme.

Il définit sa cuisine de classique française avec des accents méditerranéens. Nous pourrions lui ajouter de prendre des teintes créoles avec, par exemple, le carpaccio de *zourite* (18 euros) avec son pesto et sa brunoise d'ananas Victoria. Il entend instiller de plus en plus de produits locaux dans ses plats. *Mieux vaut faire de bonnes choses*

Retrouvez les coordonnées dans notre carnet d'adresses en page 98.

Le Diana Dea Lodge se met aussi à la page...

maîtrisées et constantes que des plats sophistiqués qu'on ne pourra pas reproduire systématiquement, confie le chef.

La formation et la stabilité de son équipe restent ses priorités pour l'heure afin d'assurer des services réussis. La selle de cerf servie pour deux personnes (39 euros par personne) est la clé de voûte de la nouvelle carte du Diana Dea Lodge, qui vaut, à elle seule, le déplacement dans ce lieu. La valorisation de la salle orchestrée par Vanessa Hébert

s'invite avec délicie et méticulosité dans ce plat avec découpage, flambage, liage de la sauce. Le Diana Dea Lodge se met aussi à la page avec une proposition de plats *vegan* et végétariens.

L'autre douce recrue, toute fraîche, qui contribue également à la montée en gamme de l'établissement et que nous vous avions annoncée dans l'édition précédente de *Mets Plaisirs*, est la pâtissière Sarah Asgaraly. Cette Bénédicte met de la couleur et des saveurs sur la partie sucrée de la carte. Soufflé coco, baba au rhum et autre cerise sur le gâteau dans leur version moderne sauront vous taper dans l'œil et vous flatter le palais. Des cerfs aux desserts, il n'y a qu'une cuillère...