

COUNTRY *living*

Cozy in the Cotswolds

Au Royaume-Uni, déco chic et gastronomie accompagnent désormais les bières locales dans les hôtels et les pubs des Cotswolds.

In the hills of west-central England, many upscale pubs are supplementing their offer of local brews with chic design and gastronomic cuisine.



LONGTEMPS LE PUB anglais, ou "Public House" de son vrai nom, a été frappé d'une mauvaise réputation pour cause de déco quelque peu douteuse. Le bar effet faux bois et la moquette à fleurs tachée ne donnaient pas franchement envie de s'attarder devant une pinte et un fish and chips mal cuit. Puis une sorte de révolution s'est mise en marche. Les pubs traditionnels se sont offert petit à petit des liftings, tant sur le plan esthétique que culinaire. Dans les Cotswolds, région touristique située entre Oxford et Gloucester, ce bouleversement a dépassé le simple pub de campagne pour prendre racine dans les fermes et les "Inns", ces auberges d'antan qui figurent souvent au cœur du village. C'est là que les voyageurs, dès le Moyen Age, faisaient halte. Des bâtisses pour la plupart très anciennes qui ont ainsi retrouvé leur splendeur grâce aux gens du pays.

C'est le cas du Wild Rabbit, situé dans le bucolique village de Kingham, et dont le bâtiment datant de 1750 a récemment été racheté par Lord et Lady Bamford, une grande famille de la région, propriétaire d'une ferme bio avoisinante, Daylesford. Entièrement refaites, les huit chambres mettent en valeur un mobilier d'inspiration campagne tout de bois et de cuir, ainsi que les murs en pierres si typiques des Cotswolds. Au restaurant, le chef Adam Caisley propose une cuisine très british préparée avec des ingrédients locaux et bio

autant que possible. Comment résister à un plat de perdrix rôties en croûte de sel et choux rouge, ou encore à une côte de bœuf et frites maison, cuisinée dans un "Josper", appareil à mi-chemin entre le four et le barbecue? Même exigence culinaire au Bell, qui fait partie de l'Alscot Estate, ou encore au Wheatsheaf Inn, à Northleach, où tous les ingrédients sont produits localement. Dormy House, ancienne ferme réaménagée en boutique-hotel, propose même dans son nouveau spa un soin Silent Night Lavender Sleep, à base de lavande récoltée dans les champs voisins.

A Stow-on-the-Wold, The Porch House se vante d'être le "plus vieux Inn d'Angleterre". Avec un bâtiment classé dont une partie date de l'an 947, ce n'est pas impossible... Les treize chambres rénovées ont conservé leur ambiance rustique. Un savant mélange d'objets vintage ou bien issus de l'"upcycling", comme ces anciennes machines à coudre Singer devenues bureaux qui s'associent aux couvertures en laine Cotswold Woolen Weavers. Au Five Alls, à Filkins, on admire les tirages originaux de Bill Brandt depuis un Chesterfield en cuir près la cheminée ancienne. Au Head of the River, à Oxford, on regarde de son lit douillet passer les rameurs sur la Tamise. Douceur de vivre et force de caractère, a way of life 100% made in the Cotswolds.

JUSTINE VOS

PHOTOS: JAKE EASTHAM - THOMAS SKOVSENDE

FOR MANY YEARS, England's public houses were known for their uninviting décors. An imitation wood bar and stained floral carpet did not exactly make patrons feel like lingering over a pint and an order of mediocre fish and chips. But in recent years the traditional pubs have been making improvements, both esthetic and culinary. In the Cotswolds region between Oxford and Gloucester, a great many old-style pubs and village inns have been magnificently restored. Like The Wild Rabbit in the bucolic little town of Kingham: the building, dating from 1750, has been completely revamped with eight guest rooms featuring rustic wood and leather furniture. In the restaurant, chef Adam Caisley serves British cuisine based on organic ingredients. Salt-crusted partridge with red cabbage, rib steak and homemade chips cooked in a Josper (a hybrid charcoal grill and oven)... It's irresistible!

The same high gastronomic standards can be found at The Bell, part of the Alscot Estate, or The Wheatsheaf Inn in Northleach, where all the ingredients are produced locally. The spa at Dormy House, a farm converted into a boutique hotel, even offers a "Silent Night Lavender Sleep" treatment using lavender from nearby fields. The Porch House in Stow-on-the-Wold, England's oldest inn (dating back to 947) has renovated its 13 rooms with a clever blend of vintage and "upcycled" pieces like desks made from antique sewing machines. At The Five Alls at Filkins, guests can admire original prints by photographer Bill Brandt while lounging on a leather sofa by the fire, or, at The Head of the River in Oxford, watch the rowers on the Thames while nestled comfortably in bed. The sweet life, Cotswolds style!

ADRESSES

DORMY HOUSE HOTEL
Willersey Hill, Broadway, Worcestershire.
Tél. + 44 (0)1386 852 711. www.dormyhouse.co.uk

THE FIVE ALLS
Filkins, Lechlade, Gloucestershire. Tél. + 44 (0)1367 860 875.
thefiveallsfilkins.co.uk/

THE HEAD OF THE RIVER
Folly Bridge, St. Aldates, Oxford, Oxfordshire.
Tél. + 44 (0)1865 721 600. www.headoftheriveroxford.co.uk

THE BELL
Alderminster, Stratford-upon-Avon, Warwickshire.
Tél. + 44 (0)1789 450 414. www.thebellald.co.uk

THE PORCH HOUSE
Digbeth Street, Stow-on-the-Wold, Gloucestershire.
Tél. + 44 (0)1451 870 048. www.porch-house.co.uk

THE WILD RABBIT
Church Street, Kingham, Oxfordshire.
Tél. + 44 (0)1608 658 389. www.thewildrabbit.co.uk

THE WHEATSHEAF INN
West End, Northleach, Gloucestershire.
Tél. + 44 (0)1451 860 244. www.cotswoldswheatsheaf.com

Visit Britain www.visitbritain.com
Office de Tourisme des Cotswolds www.the-cotswolds.org