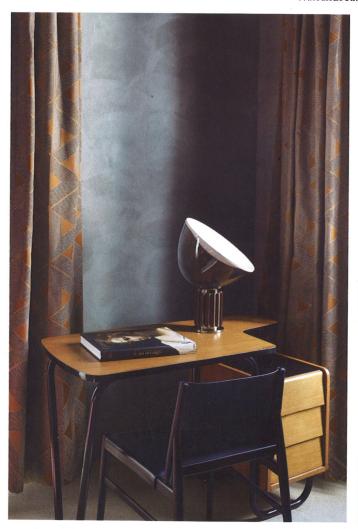
Au Paradis Pietrasanta, le chef Alain Cirelli peaufine sa version du jardin d'éden, entre palazzo, oliveraie et ferme biologique.

Un hôtel Mid-Century en Toscane

PAR Andreas Kühnlein





À L'HÔTEL PARADIS PIETRASANTA, dans la suite Volterra, la lampe de bureau est signée Achille Castiglioni. À droite, la terrasse et ses orangers.

n souffle de Mid-Century italien souffle sur ce palazzo toscan de Pietrasanta depuis que Benjamin Macaire, Thibaut Julien et Victor Jauvin (Point3architecture, Paris) ont transformé le vénérable édifice en un charmant boutique hôtel pour son propriétaire, également français. Ses douze chambres offrent aux hôtes le meilleur des deux univers à travers une palette de matériaux naturels: marbre (les célèbres carrières de Carrare ne sont qu'à un jet de pierre), terracotta, céramique, cocciopesto romain et fer martelé. Les architectes ont aussi opté pour des papiers peints réalisés à la main

par l'artiste marocain Khalil Minka et des œuvres d'art de l'impressionnante collection des propriétaires de l'exploitation agricole, tandis que, dans le jardin dessiné par le paysagiste Jean Mus, les orangers embaument. À propos de fruits : le restaurant gastronomique de l'hôtel, Le Paradis, du chef Alain Cirelli, est approvisionné par sa propre ferme biologique, juste à côté. Mais promis, personne ne vous en chassera si l'envie vous vient de croquer la pomme.

Chambre double à partir de 150 € la nuit. paradispietrasantahotel.com