

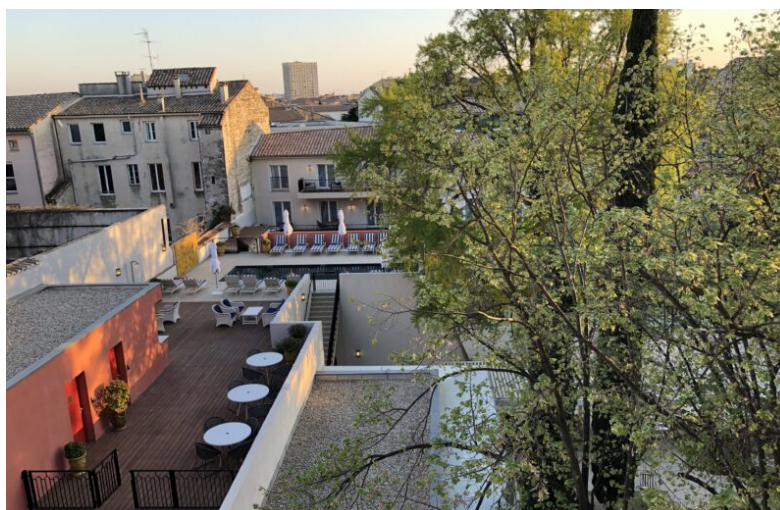


FAIT DU JOUR Imperator : L'expérience ultime, le luxe près de chez nous



A la uneActualitésSociété Nous avons passé une nuit à l'Imperator. Retour sur un moment d'exception et de volupté.

Anthony Maurin7 avril 2021
0 205 5 minutes de lecture



La vue de la chambre au troisième étage de l'hôtel (Photo Anthony Maurin).

Nîmes a de la chance d'avoir en ses murs une telle maison... Maison Albar Hôtels, avec l'Imperator, propose un véritable cinq étoiles étincelantes au firmament de l'art de vivre à la française. La preuve lors de sa courte réouverture pour le week-end-end pascal.

Tout bon Gardois connaît l'Impé, ses personnalités historiques qui y logeaient, son luxe discret, son prestige authentique, ses ferias endiablées et sa table nouvellement étoilée ! Mais tout bon Gardois pourrait, au lieu de partir en week-end autour du bassin méditerranéen, se payer une expérience tout autre mais tout aussi dépaysante. Pas d'avion à prendre à la sauvette, pas de longues minutes à patienter dans le froid ou en plein cagnard, pas de route à faire ni de stress à avoir... Non, avec l'Impé, tout se fait naturellement. Mais encore faut-il y penser !



Dans la cour (Photo Anthony Maurin).

C'est certainement une belle petite somme mais pour un couple cela équivaut au prix de ces fameux voyages commando, peu reposants et pas franchement relaxants. Pour 490 euros, l'Impé vous suggérerait une véritable expérience pour deux personnes. Une nuit en chambre Deluxe, Executive, Junior Suite ou Suite, un dîner servi en chambre avec le menu gastronomique du restaurant le Duende (Pierre Gagnaire), un petit-déjeuner forcément servi en chambre et, pour les plus exaltés, l'accès à la piscine extérieure chauffée ainsi qu'à la salle de fitness. On n'est pas bien là ?



Le bar Hemingway (Photo Anthony Maurin).

L'aventure débute par l'accueil. Dimanche soir il est 19h20, le sourire est de mise malgré la durée de l'exercice, les mots sont chaleureux et le personnel est d'ores et déjà digne des étoiles affichées à l'entrée. L'Impé ne souffre d'aucune comparaison tant ses prestations sont uniques dans la cité des Antonin.

Direction la chambre pour se poser avant de redescendre prendre l'apéritif dans le somptueux jardin au ginkgo biloba, emblème des lieux qu'il on retrouver un peu partout.





Les tables vides, les couloirs sans personne, une expérience spéciale mais délicieuse à vivre (Photo Anthony Maurin).

Au troisième étage, la vue est belle, le soleil couchant donne un aspect poétique à la belle chambre. Les matériaux sont nobles, la décoration subtile, fine et doucement colorée, le mobilier est parfaitement ergonomique, bref, tout va toujours aussi bien ! L'hôtel n'est pas vide mais les personnes ayant réservé sont d'une rare discrétion, nous voici dans un cinq étoiles. Une petite enveloppe cachetée du sceau de l'Impé est posée. Un mot de bienvenue du directeur Chalvidal et une citation de l'omniprésent Hemingway dans le Jardin d'Eden, " Aussi s'étaient-ils laissés pousser par le mistral jusqu'à Nîmes où ils avaient pris une chambre à l'Imperator. "



Less mises en bouche (Photo Anthony Maurin).

Après un état des lieux de la chambre et quelques conseils du personnel, l'appel de l'apéritif se fait sentir. Dans le jardin, non loin du bar Hemingway, les fauteuils attendent de revivre des moments festifs. L'air ambiant est à la joie de vivre dans le respect des consignes sanitaires. Une coupette, une assiettes mêlant fleur de chou en tempura, de l'artichaut, un poisson délicat, de petits pois, des sablés... Une mise en bouche idéale.





Nicolas Fontaine, le chef, aux fourneaux (Photo Anthony Maurin).

Une fois pris, l'apéritif ouvre la voie à la suite. Retour en chambre pour une autre expérience, le service du repas à un mètre du lit ! Certains l'aiment chaud, chose assez incroyable, tous les plats arrivent à température. Il est évident que manger dans la salle d'un restaurant gastronomique est une expérience à part entière mais se faire servir un repas étoilé dans sa chambre, c'en est une autre ! Aucune fausse note, un service au top malgré les contraintes, un timing réellement parfait et des plats aussi délicieux qu'émouvants. L'étoile n'est pas usurpée et le service qui va avec non plus.



La chambre et la table (Photo Anthony Maurin).

Asperges vertes, carpaccio de gras de seiche mousseline verte, royale printanière. Petit pavé de boudoir en gelée, tapenade d'olives, bisque d'oursin, bec d'oiseau. Gigot d'agneau de lait épicé, fenouils, carottes et pois chiches, morilles fraîches et oignons nouveaux à la Carthagène. Enfin et pour le dessert, pavlova aux fraises, parfait aux agrumes, coulis d'orange et Simone à la pistache (pendant féminin du macaron créé par Pierre Gagnaire en hommage à une Simone).





L'agneau de lait (Photo Anthony Maurin).

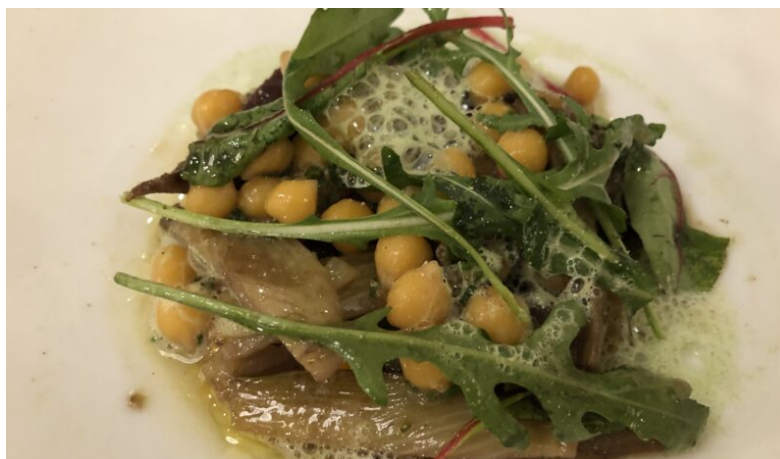
Après un tel repas et la proximité du lit, le sommeil alourdit les paupières et l'excellente literie ne fait rien pour susciter une quelconque inquiétude. La nuit se passe, calme et moelleuse. Fenêtre ouverte sur la cour intérieure, au petit matin ce sont les oiseaux qui sonnent les premières notes de ce lundi de Pâques. Quel bonheur ! Mais attendez la suite... Le petit déjeuner. Après un passage par la somptueuse salle de bain, se remettre à table semble être la bonne solution pour vivre l'ultime expérience.



Les morilles (Photo Anthony Maurin).

Viennoiseries, pains, fougasses d'aigues-marines-Mortes, fruits de saison, yaourts, oeufs, tomes de brebis ou de vache, jambon blanc, confitures et miel et tant d'autres délices matinaux excellents pour vous mettre de bonne humeur le pire grincheux de la Terre ! Il n'y a pas à dire, cette expérience est vraiment dépaysante et exceptionnelle. N'allez pas chercher loin votre bonheur, il est peut-être juste là, à côté de chez vous, niché au coeur d'une des plus belles villes de France !





Des saveurs exquises et printanières (Photo Anthony Maurin).

Pour finir le séjour, un bref passage par le bureau du directeur de l'établissement, Christophe Chalvidal. Comment a-t-il vécu ces quelques jours ? " *Un plaisir absolu ! C'était une joie de retrouver une bonne partie de l'équipe et de recommencer à partager tout ça car c'est notre métier, nous sommes destinés à faire plaisir mais je veux souligner le courage de Jean-Bernard Falco (NDLR le président du groupe). Nous nous sommes appelés mercredi soir après les annonces gouvernementales, nous avons faits quelques calculs car nous avons reçu quelques annulations mais son message a été clair. Nous devions rouvrir par respect de nos clients et des équipes qui travaillent avec nous, peu importe les résultats qui finalement sont plutôt bons ! On aurait pu refermer la baraque mais on a fait l'opposé, c'est un groupe spécial et c'est dans notre ADN. "*



Les desserts (Photo Anthony Maurin).

Même si l'amertume de la fermeture doit forcément se faire ressentir après tant d'efforts mis en oeuvre, Christophe Chalvidal est heureux. " *Il a fait beau, on a retrouvé un hôtel sublime avec ses jardins après une trop longue mise au vert forcée. On vit différemment, tout le monde a un peu changé et on a vu de jolies choses. Nicolas Fontaine, le chef, a fait un menu incroyable que l'on a apporté dans les chambres, c'était complexe ! Physiquement nous sommes tous un peu touchés, moi j'ai mal aux pieds car je n'avais plus l'habitude de mettre des chaussures serrées, j'ai aussi le cou irrité car je me rasais moins souvent... Mais on est encore en vie ! "*





Le petit déjeuner parfait ! (Photo Anthony Maurin).

Et qui dit encore en vie dit forcément bientôt au travail, encore. On doit se préparer à l'été et à la folie que la liberté impose. " Avec mon cercle le plus proche, on a du travail sans nos équipes nous ne sommes capables de rien. La saison devrait démarrer en mai pour se finir en septembre avec la feria ! Le tourisme va repartir fort et la destination Nîmes va exploser. Nous devons nous y préparer et nous entourer pour ne pas subir. Nous devons jouer une finale sans avoir eu d'entraînement, je ne veux pas qu'il y ait des claquages ! Cet exercice week-end a aussi servi à ça car on voit vite nos limites après six mois de fermeture, on perd des automatismes... "



La chambre au réveil (Photo Anthony Maurin).

Nicolas Fontaine, le chef qui a reglé son public de gourmets gourmands est ravi. " On n'attendait que ça, nous ne nous sommes pas posés de question car nous languissions mais c'est déjà dommage de devoir fermer, c'est frustrant. Tout a été concentré en quelques jours mais quel bonheur ! Nous avons trouvé de nouveaux producteurs pour les asperges et l'agneau, nous consolidons nos approvisionnements et notre manière de travailler. On a écrit la carte comme si on allait rouvrir définitivement mais tout cela imposait pas mal de manipulations, des va-et-vient... Ça double presque le temps du service mais il fallait que tout arrive chaud dans les chambres. Pour nous tout a été très positif. Je suis allé voir les clients à l'apéritif, nous sommes spontanés avec eux. "





De la salle de bain et par un magnifique hublot amovible, la chambre (Photo Anthony Maurin).

La fermeture est actée mais Christophe Chalvidal a déjà ses projets. " *On va faire du vélo, un point finances avec le groupe, s'atteler à une fermeture propre et s'attaquer au recrutement pour qu'il soit optimal dès le début de la saison à venir. D'ailleurs, j'appelle les professionnels de l'hôtellerie et de la gastronomie à nous envoyer leur CV. Nous voulons travailler sur le long terme, nous voulons bâtir.* "

Maison Albar Hôtels Imperator, Quai de la Fontaine, 15 rue Gaston Boissier 30 900, Nîmes. Tel : 04 66 21 90 30. Mail : nimes.imperator@maisonalbar.eu. Sur Facebook, sur Instagram.



Le majestueux hôtel Imperator (Photo Anthony Maurin).

