

## HÉBERGEMENT L'HÔTEL AU NATUREL

Ni norme, ni label, l'Hôtel au naturel est un signe distinctif créé par les 46 parcs régionaux de France pour mettre en valeur les hôteliers qui ont un souci constant de respect de l'environnement. Situés dans des sites calmes, entourés de nature, ces hôtels valorisent les savoir-faire régionaux. Illustration avec le Mas des Grès à Lagnes, premier établissement en Vaucluse à bénéficier de la mention Hôtel au naturel.

Cette marque collective protégée est associée aux valeurs des parcs naturels régionaux, et est uniquement attribuée dans leur périmètre. Elle exprime l'attachement au parc : les prestataires concernés contribuent au développement du territoire et s'attachent à faire découvrir leur environnement à travers leurs produits et leurs prestations. Pour Thierry et Nina Crovara, du Mas des Grès, ce marquage de leur établissement ne doit rien à l'opportunisme. Il est une reconnaissance. Respectueux de l'environnement depuis toujours dans leur vie privée comme professionnelle, ils ont trouvé cette distinction qui exprime le mieux leur philosophie. Formés à l'École hôtelière de Lausanne, ils ont repris en 1996 un hôtel de 14 chambres exploité depuis 1984. C'est dans ce mas vieux de 200 ans qu'ils ont voulu préserver et promouvoir les valeurs environnementales.

### Agriculture raisonnée locale

Dans les hôtels au naturel, le chef de cuisine met en avant toutes les subtilités du terroir, avec au menu des plats savoureux, élaborés à base de produits frais et locaux...Ainsi, les produits préparés par Thierry Crovara sont tous issus de l'agriculture raisonnée, voire bio, cultivés par des producteurs locaux pour éviter les polluants déplacements et favoriser l'économie locale. Même crêdo pour la carte des vins qui précise si la bouteille est produite en bio ou en agriculture raisonnée, mais aussi les cépages, le rendement à l'hectare de chacun des 60 vignes sélectionnés. Dans l'assiette,



Thierry et Nina Crovara, Le Mas des Grès

pas de gaspillage. Le chef italo-franco-suisse, né au Maroc, propose un menu unique de produits frais du marché chaque soir (36 €) et un buffet froid le midi (20 €).

### Tri sélectif

Adhérer au groupement "Hôtels au naturel", c'est avoir un souci constant de respect de l'environnement. Dans chaque établissement, on veille à modérer les consommations d'énergie, on surveille les gaspillages d'eau ou de papier, et on utilise des produits qui ne sont pas nuisibles à l'environnement. Au Mas des Grès, les clients ont la possibilité d'utiliser les poubelles de tri sélectif et ceux qui y dorment plusieurs jours de ne pas changer leurs draps quotidiennement, pour éviter des lavages au bilan écologique négatif. Quant aux déchets verts, Thierry et Nina Crovara les confient à leur composteur. "Nous étudions l'installation de panneaux photovoltaïques

Adhérer au groupement "Hôtels au naturel", c'est avoir un souci constant de respect de l'environnement

mais nous nous questionnons sur leur recyclage à terme, confesse l'hôtière germano-suisse. Nous sommes dépositaires de la nature et nous devons la transmettre à nos enfants comme nous l'avons reçue. Pour nous, rien n'est difficile car nous faisons tout avec notre cœur". L'établissement, très fréquenté, ne reçoit que sur réservation. Il est ouvert de la mi-mars à la mi-novembre. Il espère bien que son marquage fera école dans tout le parc du Luberon. ■