

Borgo Santo Pietro, un paradis toscan au cœur des vignes

Claus et Jeanette Thottrup ont réhabilité un domaine historique exceptionnel.

- Par Jean-Michel de Alberti -



Borgo Santo Pietro est un hôtel à part, l'œuvre d'un couple passionné ayant créé un établissement ne ressemblant à aucun autre dans cette région si célébrée d'Italie. Le somptueux domaine vit en harmonie avec la nature. Une ferme attenante, une forêt profonde, un vignoble et des champs à perte de vue font de Borgo Santo Pietro l'un des lieux les plus attrayants de Toscane. Claus et Jeanette Thottrup sont



tombés amoureux du site en 2001. Le couple danois quitte alors Londres pour redonner vie à ce domaine unique situé à moins de quarante kilomètres de Sienne. A l'époque, les bâtiments sont à l'abandon, tout est à refaire, une nouvelle histoire est à écrire. La légende du Borgo Santo Pietro remonte à loin, les pèlerins en route vers Rome se servaient de cette auberge relais dès le Moyen-Age. Une villa datant de 800 ans en ruine est le point de départ de la naissance du futur hôtel. Durant les premières années, le couple pense tout d'abord à se servir des lieux comme d'une maison de vacances, le projet hôtelier s'impose peu à peu avec l'idée de créer une grande palette d'activités annexes. De nombreux artisans locaux sont alors appelés pour entreprendre la reconstruction du bâtiment dans

les règles de l'art en respectant l'architecture typique des grands domaines toscans, en reconstituant le bâtiment avec des pierres d'époque. Parallèlement, des jardins sont créés, les propriétaires plantent près de 300 000 plantes et arbres autour de la propriété. Près de vingt ans après, les hôtes de Borgo Santo Pietro bénéficient d'un des jardins les plus riches de Toscane. Toutes les espèces choisies se sont développées, chaque saison est un enchantement de couleurs, de senteurs. Un pavillon de peinture est posé au bord du lac, chaque année un artiste en résidence vient travailler le temps d'une saison tout en donnant des cours aux visiteurs qui le souhaitent.

© DR. Borgo Santo Pietro, Jean-Michel de Alberti.





Un projet agricole de haute volée au cœur d'une luxueuse propriété

Les propriétaires ont souhaité redonner vie à un projet agricole au cœur de l'activité hôtelière. Un magnifique poulailler et ses cabanes multicolores où les volailles se promènent sur un grand terrain permet à l'hôtel d'avoir des œufs frais tous les jours. Les hôtes sont invités à recueillir la ponte du jour. L'un des moments les plus forts de la ferme est le retour des moutons le soir, on peut accompagner le berger flanqué de ses chiens, on suit alors le troupeau traversant une magnifique rivière. L'activité est idéale pour les enfants. La ferme est exploitée sans artifice touristique dans les règles de l'art, le seul luxe est l'immense espace offert aux animaux. Près de 300 moutons sont



élevés à la ferme de Borgo Santo Pietro. Le lait des brebis permet de proposer une grande variété de fromages comme de la ricotta traditionnelle, du robiola ou encore du pecorino. Des ruches font partie également de l'exploitation qui comprend un jardin potager et des arbres fruitiers. L'un des derniers chantiers concerne la vigne. Plantée en 2014 au cœur de la propriété, la vigne comprend des cépages de Trebbiano Toscano, Chardonnay et Viognier pour les vins blancs ; pour les rosés et rouges, le choix s'est porté vers le Sangiovese avec du Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdo. La première production de vin a été inaugurée l'année dernière. Comme pour le reste des activités du Borgo, les propriétaires se sont donnés les moyens pour produire les meilleurs vins possibles.

© DR. Borgo Santo Pietro, Jean-Michel de Alberti.



Carnet de route

Y aller AIR FRANCE

La compagnie propose jusqu'à 5 vols par jour entre Paris CDG et Florence à partir de 100 aller-retour.

Réservations : www.airfrance.fr

Dans de beaux draps BORGO SANTO PIETRO

L'hôtel, qui fait partie de la collection Relais & Châteaux, propose une grande variété de chambres et suites. Chambre Deluxe à partir de 565 la nuit pour deux personnes, Suite Dina Ferri avec jardin privé à partir de 1 925 la nuit. D'autres formules comprenant une découverte gastronomique et des soins au spa sont disponibles en ligne.

Réservations :

<https://borgosantopietro.com/fr/>

Bonne table MEO MODO

Le restaurant étoilé Michelin de l'hôtel offre un menu inspiré de la campagne toscane. Une grande majorité des produits est issue de la ferme du Borgo Santo Pietro, des jardins potagers, du verger. De sublimes menus donnant "carte blanche" au chef sont proposés avec une dégustation selon les envies de 6 à 12 plats.

A savoir BORGO

Santo Pietro est à 75 kilomètres de l'aéroport de Florence. Transferts disponibles sur demande. L'hôtel possède un restaurant étoilé à Florence : La Bottega del Buon caffè.

La table gastronomique puise également ses produits dans la ferme de l'hôtel Borgo Santo Pietro. Cuisine italienne contemporaine :

www.borgointhecity.com/en/la-bottegadel-buon-caffe/

Un superbe voilier de 41 mètres appartenant à l'hôtel peut être privatisé pour poursuivre en mer l'expérience du Borgo Santo Pietro.