

« Maurice est un mot mythique qui continue de faire rêver »

ENTRETIEN Avec son bureau de presse parisien, *Brigitte Baranès côtoie le luxe dans la gastronomie et le tourisme et elle vient de conduire deux groupes de journalistes à Maurice.*

L'Eco austral : Vous avez organisé récemment deux voyages de presse à Maurice, non pas pour des grands groupes hôteliers, mais pour des structures plus légères qui louent des villas haut de gamme, pieds dans l'eau et appartenant à des particuliers. Est-ce qu'il s'agit d'une nouvelle tendance du luxe ?

Brigitte Baranès : Oui, absolument. C'est une nouvelle tendance du luxe. Suite aux problèmes économiques et à la crise que subit le monde en ce moment, les gens ont besoin de se ressourcer plus que jamais, de se retrouver en famille, de reformer une tribu, un cocon, un nid. Le concept c'est : louer une maison de famille dans un endroit paradisiaque, calme et hors du temps, bénéficiant de prestations dignes des plus grands palaces pour se sentir comme chez soi mais en mieux. On retrouve l'idée des grandes tablées, de la convivialité, des échanges, du repos des vacances en famille avec un vrai plus hôtelier. La personnalisation et le sur-mesure sont poussés à l'extrême. Les mots d'ordre : liberté, intimité et service.

Brigitte Baranès, fondatrice et dirigeante de Brigitte Baranès Conseil : « Les mots d'ordre actuels : liberté, intimité et service. »



L'île Maurice est-elle bien positionnée selon vous sur la carte mondiale du luxe ? Et comment évolue ce marché dans un contexte de crise ?

L'île Maurice reste une destination phare de l'hiver. Elle propose aussi bien une hôtellerie de luxe que moyenne gamme et désormais les locations

de prestige de villas de particuliers en a pour tous les goûts ! Maurice est un mot mythique qui continue de faire rêver. Ce que les gens aiment ici : la gentillesse des Mauriciens, les magnifiques paysages, la quasi absence de décalage horaire avec la France, une offre variée et accessible et les multiples activités à portée de main.

Oazure innove sur le marché des villas

En reprenant avec son époux une activité de location de villas à Maurice, la Française Chrystel de Bricourt a voulu y ajouter sa touche. D'abord, il s'agit de choisir des villas de caractère, pieds dans l'eau de préférence, et ensuite d'y ajouter tous les services et les plaisirs qu'on peut trouver dans un palace : conciergerie, spa et grillades de poissons ou de langoustes sur la plage... Sans parler de toutes les activités inhérentes. « La différence, c'est la liberté, explique la dirigeante d'Oazure. Dans la villa, vous êtes chez vous. Il n'y a pas de code vestimentaire, le soir, pour dîner. Et vous pouvez bénéficier d'un service complètement personnalisé. » Pour répondre à tous les besoins de ses clients, qu'elle prospecte par Internet, Chrystel de Bricourt fait appel à un réseau de prestataires indépendants. Pour la cuisine, c'est par exemple Patrice Dumont ; il peut fournir un cuisinier qui, au besoin, vous emmènera faire les courses au marché, si vous en avez envie. Pour les massages et soins de beauté, c'est le Spa des îles qui vous fournit du personnel venant vous masser au bord du lagon. Une formule qui plaît même si les prix ne sont pas forcément inférieurs à ceux d'un cinq étoiles. Il faut compter en moyenne 600 euros la nuit, mais ça peut monter bien au-delà pour les grandes villas. « Nous avons des clients qui viennent en famille, grands-parents, parents et enfants, ils aiment se retrouver tous ensemble dans une grande convivialité tout en bénéficiant d'un service haut de gamme. » Oazure gère ainsi une cinquantaine de villas privées, fournies par des particuliers, mais propose aussi quelques petits hôtels de charme comme « 20° Sud ». Après avoir traduit son site Internet en Anglais, elle compte passer à la vitesse supérieure et commence déjà à capter d'autres clients que les Français, des Russes par exemple. Elle vient aussi de faire appel aux services de Brigitte Baranès pour organiser un voyage de journalistes de la presse féminine de France et de Belgique.

La gastronomie tient une grande place dans votre itinéraire et votre activité actuelle. Comment manifeste le luxe dans ce domaine ?

Aujourd'hui, le luxe dans la gastronomie c'est avant tout la qualité des produits, le respect des saveurs et des saisons. La traçabilité des denrées, l'on cuisine et que l'on mange est importante. La tendance est à l'authentique. Le temps de l'esbroufe du compliqué ou du minimalisme est terminé. En haute cuisine aussi on retrouve ce côté « retour aux sources » : proximité et pureté. Le must : passer son temps pour y goûter !

Propos recueillis par Alain J.