

La Grèce côte « Costa Navarino »

 paris-match.ch/la-grece-cote-costa-navarino

Paris Match Suisse

12 septembre
2019

Paris Match Suisse | Publié le 12/09/2019

[Anne-Marie Philippe](#)



Un voyage gustatif, des saveurs ancestrales grecques, italiennes ou exotiques. Rêver « Costa Navarino », un voyage enchanteur dans les paysages préservés du Péloponnèse, des ballades gustatives à nulle autre pareilles. Une découverte qui nous a enthousiasmés.

Après l'aéroport de Kalamata et trente minutes de voiture pour arriver dans un littoral méditerranéen parmi les plus préservés et dont les paysages sont époustouflants. Les routes, qu'on imaginait sinueuses, se découvrent belles et dégagées. Et ce n'est qu'en arrivant à destination que les chemins se font plus pittoresques dans les villages avoisinants.

Ce site exceptionnel est « l'œuvre » d'un homme visionnaire, Vassilis Constantakopoulos, dit « le Capitaine », qui a fait de ce lieu au sud-ouest du Péloponnèse, dans la région de Messénie, une destination écoresponsable, engagée en faveur du développement durable.

Navarino Dunes, le premier site de Costa Navarino, abrite deux hôtels de luxe 5 étoiles, *The Romanos, a luxury Collection Resort* et *the Westin Resort Costa Navarino* ainsi qu'une collection de villas privées destinées à la vente aux particuliers.

Cet été, Costa Navarino a dévoilé son nouveau club-house situé à Navarino Bay. Il accueille les golfeurs et les clients des deux hôtels. Le développement durable était au cœur du projet et pour limiter son impact dans le paysage, le bâtiment, creusé dans la colline, se camoufle dans la verdure grâce à son toit végétal et aux presque 28'000 plantes et arbres répartis tout autour de la structure.

Mais ici le plaisir des yeux n'a d'égal que celui du palais ! 22 lieux sont dédiés à la gastronomie et 14 restaurants offrent une expérience culinaire exceptionnelle. C'est un vrai voyage gustatif, des saveurs ancestrales grecques ou plus exotiques.

Notre expérience au Barbouni, le restaurant de la plage, nous a laissé un souvenir impérisable. Des poissons et des langoustes fraîchement pêchés simplement grillés et servis avec une belle sélection de vins grecs. Divin.

Onuki, le restaurant japonais, nous a séduits, le soir de notre arrivée sur place. C'est le célèbre chef cuisinier grec, Stamatis Skriapas qui compose avec talent une cuisine japonaise modernisée et inspirée des bars japonais Isakaya et des produits frais de la Messénie. L'alliance de ces deux cultures culinaires nous a permis de déguster des mets sains, légers et extrêmement goûteux. Dès le premier soir, la conquête gustative s'est avérée concluante.

En un voyage éclair, nous n'avons pas pu goûter à l'excellence de tous les restaurants. Mais nous avons imaginé une gastronomie italienne dans le restaurant « Da Luigi » toute aussi créative. Mais aussi la cuisine grecque authentique de Messénie avec ses recettes uniques et ses délices ethniques dans le restaurant Kooc Taverna Secrets. Sans oublier le Armyra by Papaioannou, des produits de pêche du jour, Le Nargile, le restaurant libanais, The Diner, La Souvlakerie et d'autres...

Et nous devons notre plus marquante découverte culinaire à une jeune femme chef Georgianna Hiliadaki et au chef Nikos Roussos. Ils ont été, tous deux, récompensés à plusieurs reprises pour l'excellence de leur cuisine. Quelle audace et innovation ! La soirée a été surprenante. A la fois une mise en scène d'exception et des goûts étonnants.

12345678910

