



# SANTORIN

## **Le meilleur de Santorin, l'île spectaculaire des Cyclades.**

Elle est sans doute la plus célèbre des Cyclades, l'île de carte postale par excellence. Avec ses plages volcaniques, ses falaises noires et ocrées au sommet desquelles trônent de petits villages blancs, elle ne ressemble pourtant à aucune autre.

Par Mahaut Soeur



Santorin est une terre vivante qui chérit le volcan qui vient parfois lui rappeler sa genèse. Une terre de passionnés, souvent nés ici et qui n'ont d'autre objectif que de préserver leur île, de faire du tourisme local une aventure de cœur et d'âmes, loin du tourisme de masse.

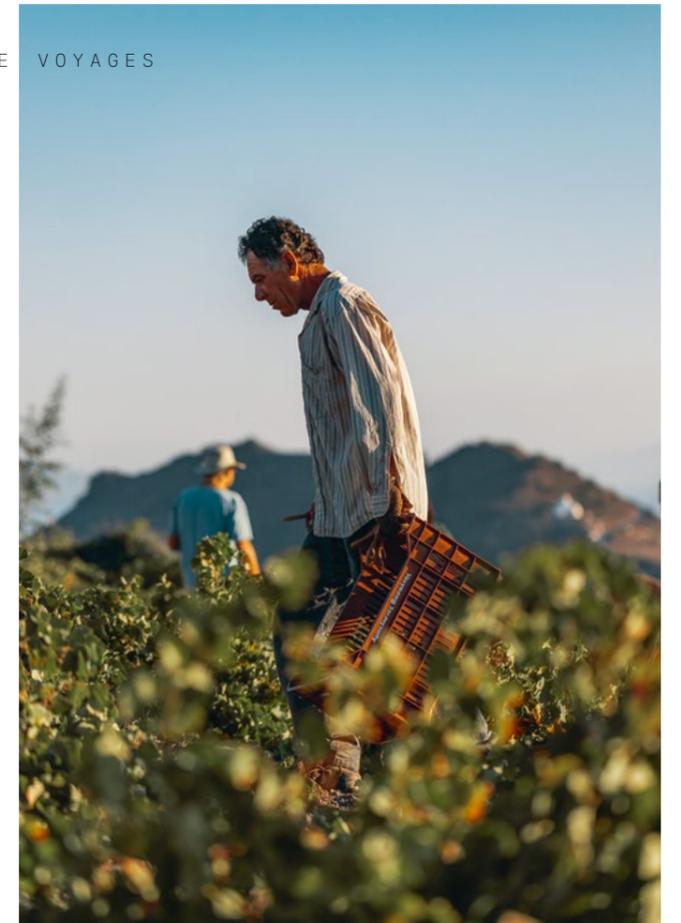


## Luxe et calme

Avec Mykonos, Santorin est réputée comme étant l'île la plus luxueuse des Cyclades. Mais lorsque l'une évoque la fête, l'autre affiche tout l'inverse. Oïa et ses ruelles piétonnes, le village le plus visité de l'île, regorge d'hôtels intimistes, bijoux d'un blanc immaculé cachés dans la roche qui surplombe la méditerranée. Les vues sont à couper le souffle, l'expérience est unique. Ainsi, le Perivolos, que l'on atteint par un petit chemin pavé qui longe la mer depuis le centre d'Oïa. Ses chambres et ses suites sont nichées dans la falaise, conçues à l'intérieur même de la roche. Des cocons troglodytes aux plafonds voûtés, d'une blancheur qui contraste avec le bleu éblouissant de la mer, visible de chaque ouverture. Le lieu est propice aux escapades romantiques et aux lunes de miel. Depuis l'immense lit, le réveil au petit matin face à l'azur est un spectacle inoubliable. La plupart des chambres ont une piscine privée ou un immense jacuzzi intérieur, toutes offrent des terrasses en escaliers. Elles donnent l'impression d'être seuls au monde, face à ce panorama incroyable que l'on a depuis chaque recoin de l'hôtel. Le Perivolos, c'est aussi un restaurant gastronomique aux saveurs exquises, qui fait la part belle aux produits de l'île.

## Un terroir, des saveurs

Santorin est avant tout un terroir riche de ce que sa terre volcanique lui offre. Une terre noire, aride, à priori hostile, mais que depuis des générations, ses habitants protègent et apprivoisent. Ici, les vignes sont plantées en forme de « nids » pour se protéger du vent, et ce depuis l'antiquité. Elles puisent leur force dans la terre séchée par la lave. Nul besoin d'eau pour les nourrir, les plants vont chercher en profondeur les nutriments offerts par ce sol si particulier. Le vin de Santorin est devenu une référence, sa saveur minérale est appréciée par les plus fins connaisseurs. Le plus célèbre cépage local est l'Assyrtiko, servi sur les meilleures tables du monde entier. Plusieurs caves sur l'île proposent des dégustations, au milieu des vignes, en pleine nature. Aux caves Sigalas, des oenologues passionnés font découvrir toutes les variétés que peuvent offrir les environs, une petite pause de fin de journée à ne pas manquer. De quoi ouvrir l'appétit. Car si la Grèce est connue pour sa nourriture saine et simple, Santorin a aussi ses petites spécialités. Ici, pas un repas sans les deux ingrédients phare de l'île : la fava, une sorte de pois cassé que l'on décline à l'infini, en purée, en crackers...et surtout la tomate, particulièrement celle que l'on nomme « olive », petite



tomate cerise allongée à la saveur douce. Pour tout savoir sur l'histoire de la tomate de Santorin, direction le Tomato industrial museum, la fabrique historique de Santorin, un édifice superbement restauré à deux pas de la plage mythique de sable noir au sud ouest de l'île. Un parcours à travers les âges qui vous emmène au cœur de l'usine de l'époque à l'aide de réalité augmentée. Et pour les gastronomes qui aiment passer derrière les fourneaux, en s'enfonçant un peu dans les terres, ils peuvent même mettre la main à la pâte en prenant un cours de cuisine au sein d'une propriété agricole. A la ferme d'Anydro Vlyhada, Ana Maria vous accueille avec un immense sourire et un tablier dans une cuisine traditionnelle qui a traversé les siècles. Au menu, des beignets de tomates, une purée de fava, et des chips d'aubergines et de courgettes. A cuisiner puis à déguster à l'ombre des arbres centenaires, au milieu des plantations de tomates, au son des oiseaux. Santorin décidément ne plait pas avec la gastronomie, et il y en a pour tous les palais, et tous les budgets. L'île compte d'ailleurs bien avoir bientôt ses premières étoiles et les chefs les plus réputés y travaillent ardemment. Emmanuel Renault par exemple, chef français 3 étoiles à Megève, a élaboré la carte de Lauda, un restaurant gastronomique situé à Oïa, au pied de centaines de marches qui mènent à la mer. Ici aussi, la fava et les tomates sont bien sûr également à l'honneur dans le menu dégustation, mais accompagnées de homard ou de caviar, dans un cadre exceptionnel.



## Une terre de rencontres et de partage

Santorin est une île magnétique, qui a donc à offrir bien davantage que les boutiques de ses ruelles blanches et bleues dont se contentent souvent les touristes de passage. La municipalité, menée par Nikos Zorzos, un natif de l'île historien et poète à ses heures, a d'ailleurs obtenu à partir de cette année de limiter le nombre de visiteurs à la journée, débarqués de bateaux de croisière. Car il faut bien plus d'une journée pour saisir Santorin, la comprendre, que ce soit en visitant le monastère orthodoxe de Profitis Ilias qui surplombe l'île, en empruntant l'un de ses 9 sentiers de randonnée, ou encore en allant à la rencontre d'Asimis Kolaitou, artiste internationalement reconnu qui a fait de son île son unique objet d'étude, sa muse. A 81 ans, il ne se lasse toujours pas de la peindre, sous tous ses angles, dans toutes les nuances de bleu et de blanc. C'est en écoutant tous ces natifs de l'île qu'on la comprend. Comme ces deux frères jumeaux qui ont repris la première bâtisse historique de Santorin dont leurs parents avaient fait un hôtel dans les années 80. Chez eux, à l'Altana, on dort dans de magnifiques chambres traditionnelles à la vue spectaculaire sur la mer, loin des hôtels standardisés, mais avec tout le luxe et le confort requis. On y déjeune aussi dans un café qui reprend les recettes traditionnelles de leur grand-mère. A Santorin, loin des foules qui parcourent Oia et Fira la capitale, de petits villages délicieux offrent une atmosphère paisible. Megalochori, Emporion, ou encore Pirgos et son château au pied duquel on peut s'attarder dans la galerie-café Kastellana, sur une placette arborée hors du temps. Ici encore, c'est une enfant du pays qui reçoit, Noussia, professeur de design à Londres revenue sur les terres de ses ancêtres, intarissable sur l'histoire de son île. Pour en savoir plus, direction le site archéologique d'Akrotiri, le « Pompéi » de Santorin, qui a mis à jour un village fauché par le volcan il y a 3500 ans, ou au musée préhistorique de Fira, où l'on peut admirer de superbes fresques sauvées et restaurées. Une visite à ne pas manquer avant de terminer la journée au coucher du soleil à bord d'un des catamarans de la Sunset Oia Sailing. De la mer, Santorin est tout aussi sublime et captivante.

© CHARLIE GALLANT, JULI KOSOLAROVA, AXP PHOTOGRAPHY, UNSPLASH



### CARNET DE ROUTE

Y Aller

#### Transavia

La compagnie propose jusqu'à 11 vols directs par semaine au départ de Paris Orly, 2 vols par semaine au départ de Lyon et 1 au départ de Nantes. Informations : [www.transavia.com](http://www.transavia.com)

Dans de beaux draps

#### Perivolas

Junior suites à partir de 765 €. Voir conditions applicables (Diner Menu dégustation à partir de 180 €). [www.perivolas.gr](http://www.perivolas.gr)

S'informer

#### Office du tourisme de Santorin

[www.santorini.gr](http://www.santorini.gr)

#### Office National

#### Hellenique du Tourisme

3 avenue de l'Opéra, 75001 Paris.

Tél. : 01 42 60 65 75

[info@ot-grece.fr](mailto:info@ot-grece.fr)

[www.visitgreece.gr](http://www.visitgreece.gr)

GREECE