



SOUKI LODGES & SPA

NOUVELLE EXPÉRIENCE À VIVRE
AU CŒUR DE L'OCCITANIE

Dans la région de Cabrières, au cœur de l'Hérault, Fabien Morcel et Gilles Pascal annoncent l'ouverture de Souki Lodges & Spa, un nouveau concept qui, au plus proche de la nature, immerge les hôtes au sein d'une végétation préservée et sauvage. Souki Lodges & Spa sont deux constructions uniques, à flanc de colline, comme un refuge privilégié pour se ressourcer et proposent des services sur-mesure haut de gamme et des expériences gastronomiques en collaboration avec Apönem, la table étoilée de la Chef Amélie Darvas.

UN REFUGE NATUREL

C'est dans le cadre préservé de Cabrières, berceau du vin rosé, que Fabien Morcel et Gilles Pascal ont décidé d'établir leurs deux lodges privés nommés Souki en référence au « souquious » – la souche de vigne en Occitan. Touchés par l'environnement paisible et sauvage, ils y ont développé un environnement unique où vivre au rythme de la nature environnante devient le maître mot.

Au pied du Pic de Vissou, entre monts et collines, chênes verts et vignes, cette nouvelle hôtellerie d'émotion a été pensée pour se fondre intégralement dans la nature : les deux lodges, réalisés à flanc de la colline, épousent la forme naturelle du terrain pour ne pas le dénaturer. Entièrement tournées vers l'extérieur, plein sud, les habitations sont réalisées en bois français bio sourcé. Dotées de grandes baies vitrées faisant entrer la nature au cœur des chambres, ces dernières sont gorgées de lumière tout au long de la journée. Depuis les terrasses et jacuzzi privatifs, le paysage grandiose s'admire grandeur nature.

A quelques pas seulement, la piscine à débordement offre une vue à couper le souffle, en plein cœur de la verdure luxuriante. Purifiée naturellement par les plantes qui y poussent, elle invite à quelques brasses et à la relaxation.





DES EXPÉRIENCES LOCALES ET SUR-MESURE

Pour un vrai petit-déjeuner comme chez soi, Fabien Morcel et Gilles Pascal le préparent à la minute. Présenté dans un coffre de bois que l'on ouvre comme une boîte aux trésors, ce premier rendez-vous matinal propose granola, brioches et salade de fruits de saison. Mais aussi des confitures, des pâtes à tartiner et du miel que l'on étale sur un beau pain boulanger bio, ou encore des œufs qui se déclinent sous toutes les formes, que l'on dresse soi-même dans une vaisselle Jar aux multiples couleurs.

Au déjeuner et au dîner, l'expérience gastronomique mène les hôtes sur les terres d'Apönem, le restaurant étoilé d'Amélie Darvas et Gaby Benicio. Conquis par le travail et les valeurs des deux jeunes femmes, les propriétaires de Souki Lodges & Spa partagent leur amour du lieu et de la cuisine en invitant leurs hôtes à en explorer toute la magie.

Dans les lodges il est aussi possible de profiter des planches apéritives élaborées avec les artisans locaux : fromages et charcuteries de caractère, huîtres de Bouzigues, tielles et tapenades maison...

Aux alentours, le cirque de Mourèze, le lac de Salagou et les nombreux chemins de randonnées permettent d'explorer les alentours. Les vélos électriques invitent à se balader dans le village et les vignes, munis d'un panier pique-nique spécialement préparé pour l'occasion.

Véritable lieu de contemplation, Souki Lodges & Spa est une ode à la nature. Tel un refuge que l'on ne souhaiterait jamais quitter, Souki Lodges & Spa offre une expérience exceptionnelle. On y vient se ressourcer, prendre le temps, et se nourrir des panoramas exceptionnels dont seule nature a le secret.




SOUKI
LODGES & SPA