

Inspirations

SOINS / BIEN-ÊTRE / TECHNO / LIVRES



YANN SAVALLE ELYSART

EXPÉRIENCE

À SAINT-TROPEZ, UN BAIN "HYPERIONIQUE" POUR BIEN SE SENTIR DANS SA PEAU

La technologie Sublio promet de transformer l'eau en soin hydratant et réparateur. Nous l'avons testée dans la piscine d'un hôtel de charme, La Ferme d'Augustin.

Par Sylvaine Lehmann

La transparence de l'eau sous le soleil déjà chaud invite à la baignade. En ce milieu de matinée, la piscine de l'hôtel tropézien La Ferme d'Augustin promet un moment de fraîcheur, mais l'expérience va se révéler bien différente. Car l'eau du bassin, ici, n'est pas ordinaire : grâce à une technologie baptisée Sublio développée par la start-up du même nom, elle est devenue hyperionique, et comme telle, propice au bien-être et à la santé de la peau selon ses promoteurs. Sans plus attendre, on prend un premier bain. L'eau qui glisse sur le corps semble plus douce que coutume. Son odeur est agréable, le chlore (un minimum est obligatoire en piscine) s'est fait discret. Quelques brasses au fond du bassin, les yeux grands ouverts, et l'on constate qu'ils ne sont pas irrités. Après trente minutes de piscine – durée recommandée par Sublio – il s'agit de se sécher au soleil et à l'air libre, en évitant de prendre une douche : l'eau hyperionisée ne doit pas être « lavée » par de l'eau ordinaire si l'on souhaite en recueillir tous les bienfaits.

De l'eau qui hydrate, qui répare et qui apaise ? Frédéric Esnault, président et fondateur de Sublio l'assure, études biologiques à l'appui. Tout est parti de vacances en Corse où il a l'occasion de se baigner dans un torrent de montagne prenant sa source dans les gorges de la Restonica, non loin de Corte. L'eau y est réputée localement pour ses vertus réparatrices contre les coups de soleil. « *J'ai senti une certaine douceur sur la peau et je me suis demandé comment reproduire ses qualités physico-chimiques dans n'importe quelle eau. Dans les années 2000, vivant alors au Maroc, j'ai testé toutes les eaux possibles, toutes les minéralités. Et j'ai inventé mon procédé d'hyperionisation avec un dispositif qui peut être raccordé sur tous circuits hydrauliques : chez soi, dans une piscine, ou encore en centre de thalassothérapie puisque Sublio peut rendre l'eau de mer hyperionique* »

De la taille d'une grande table, la machine bleu et or aux tuyaux apparents installée sur les côtés de la piscine de La Ferme d'Augustin est un générateur équipé de plaques inductives. L'application d'un champ électromagnétique est, en effet, nécessaire pour activer les molécules de l'eau qui, en se réorganisant, afficheront des propriétés physiques modifiées. Le procédé n'ajoute rien ni ne retire rien dans le liquide, mais il n'y a ici rien de magique, juste de la chimie... Sans rentrer trop dans les détails, rappelons que l'eau est naturellement chargée en minéraux sous forme d'ions, éléments chimiques chargés positivement (cations) ou négativement (anions). Calcium, magnésium, sodium, potassium pour les premiers ; bicarbonates, sulfates, chlorures pour les seconds. À cela il faut ajouter les oligoéléments existants dans l'eau en infimes quantités : fer, zinc, fluor, cuivre, manganèse, sélénium, chrome... Le procédé Sublio casse les liaisons hydrogène qui structurent les molécules d'eau, ce qui a pour effet de fragmenter les minéraux présents, et donc de les rendre plus solubles dans

L'eau Sublio améliore l'hydratation de l'épiderme et facilite la pénétration des oligoéléments dans le derme de la peau

les rendre plus solubles dans

l'eau : grâce à cette « hyperionisation », ils vont pouvoir pénétrer plus facilement dans la peau et améliorer son aspect et sa bonne santé.

Avant de pouvoir commercialiser sa machine, Frédéric Esnault a dû peaufiner sa technologie. « *Mon générateur n'était pas autonome, et je devais passer régulièrement chez mes clients marocains qui l'avaient acheté. Il m'a fallu trois ans, mais en 2016, l'appareil a pu fonctionner en continu avec une qualité de l'eau maintenue. J'ai alors réalisé un an de tests et, en 2018, lancé l'industrialisation du procédé en France.* » Accueillie favorablement au salon du thermalisme en 2020, la jeune société subit de plein fouet la crise du Covid. Son fondateur profite de ce temps de battement pour faire évaluer son eau : au-delà des arguments marketing, il s'agit, en effet, de prouver ses bienfaits pour la peau. Frédéric Esnault fait alors appel à deux laboratoires →



—> du groupe Eurofins pour des analyses histologiques sur des extraits de peau. Trois eaux testées (ville, à Longjumeau ; thermale, à Balaruc-les-Bains ; eau de mer, prélevée à Saint-Malo), et des résultats probants sur l'hydratation de l'épiderme et la pénétration des oligoéléments dans le derme de la peau. En outre, l'eau hyperionisée a montré un effet positif pour traiter le psoriasis, une maladie inflammatoire de la peau, bénigne, mais qui affecte fortement la qualité de vie. En quatre jours d'application sur des échantillons, l'épiderme psoriasique s'amincit (la maladie provoque un épaississement) ; les marqueurs clés de l'inflammation diminuent. « *En fortifiant activement la barrière cutanée, l'eau Sublio atteint deux objectifs : le soin des peaux atopiques et l'amélioration de la qualité de la peau pour un plus bel aspect, notamment anti-âge. Par exemple, la peau est lissée de façon visible* », ajoute Frédéric Esnault, qui a breveté son procédé.

Qu'en a-t-il été pour ce test ? J'ai profité du bassin deux fois par jour, trois jours durant, en respectant globalement le protocole conseillé par Sublio (une demi-heure de baignade et ne pas se rincer). Au bout du compte, la peau est confortable par rapport à la sensation de sécheresse que l'on peut ressentir lors d'un bain dans une piscine ordinaire. Elle semble aussi plus douce, même si cette impression est sans doute subjective. La vraie surprise, ce sont mes cheveux, clairement plus brillants et soyeux. Je ne suis pas seule à avoir apprécié les baignades, et certains clients de l'hôtel se sont déclarés séduits par Sublio. « *J'ai accueilli une pharmacienne de Strasbourg qui a passé sa journée dans l'eau, en se félicitant*

La cuisine de La Ferme d'Augustin se distingue par des produits véritablement locaux, traités avec subtilité

d'un effet "incroyable" sur sa peau », raconte Christophe Vallet, le propriétaire de La Ferme d'Augustin.

La grande qualité de l'hôtel est une autre bonne raison de plonger dans sa piscine. La Ferme d'Augustin est un endroit rare, où l'on ne tarde pas à se sentir comme chez soi, entouré des attentions d'un personnel à la fois professionnel et chaleureux. À quelques minutes de Saint-Tropez, de ses yachts et de ses embouteillages, l'établissement, classé 4 étoiles, se niche dans un écrin de verdure à quelques pas de la plage de Tahiti, célébrée par Roger Vadim dans *Et Dieu créa la femme*. On est ici dans une affaire de famille, depuis que le grand-père Augustin venu d'Italie accueille ses premiers touristes à sa table, puis dans ses premières chambres d'hôtel. La maison provençale s'est agrandie au fil des générations pour, aujourd'hui, proposer 46 chambres et suite à la décoration personnalisée mêlant carreaux de Salerne, tableaux chinois et tissus provençaux. « *Chaque année, j'investis pour rénover* », commente Christophe en me faisant visiter une très jolie chambre aux couleurs ocre, tableaux de fruits au mur



Chambre avec vue imprenable sur le golfe de Saint-Tropez à La Ferme d'Augustin.



véritablement locaux, traités avec subtilité. « *Nous produisons nous-mêmes notre huile d'olive et notre rosé, en vendanges manuelles. Je ne sers que des poissons de la pêche du jour, présentée aux clients sur un plateau au restaurant pour qu'ils puissent choisir. Nous avons, par exemple, des petites langoustes au goût exceptionnel, introuvables ailleurs à Saint-Tropez* », explique Christophe Vallet. Même attention pour les légumes et les fruits, sourcés localement. Au total, la carte, courte, fait la part belle aux recettes traditionnelles. Quelques anchois à l'huile d'olive maison, des sardines soigneusement désarêtées et farcies d'épinards frais et, en plat principal, une bouillabaisse d'anthologie réalisée selon les règles de l'art. « *Pour le bouillon de poissons de roche, nous filtrons au tamis, puis au torchon pour que le résultat soit léger et goûteux* », décrit Sophia qui préside en cuisine. En dessert, une surprise : un « nuage » agrémenté de poudre de chocolat, soit une meringue légère et savoureuse, qui a la particularité d'avoir été confectionnée sans sucre. À la place, du natsuc, un sucre de bouleau provenant d'une filière respectant strictement l'environnement que Christophe a déniché en Finlande. Ce xylitol naturel est un excellent substitut du sucre classique au niveau du goût et du pouvoir sucrant, mais avec un indice glycémique très bas, ce qui le rend consommable par les diabétiques. Le natsuc est disponible à l'hôtel, et Christophe, qui a créé la marque, envisage de développer de nouvelles douceurs, des cookies meringués à offrir dans les hôtels de qualité qu'il a réunis dans un guide. La Ferme d'Augustin et sa piscine d'eau Sublio : un endroit où on se sent bien, y compris pour sa santé.

et salle de bains aux marbres rétroéclairés. L'ambition de ce patron est de proposer une expérience unique dans un environnement tropézien, où les prix stratosphériques de certains hôtels et restaurants ne sont pas forcément synonymes de haute qualité. « *J'ai de 50 à 60 employés en saison pour le restaurant et les chambres, un nombre bien supérieur à ce qui est communément pratiqué. Le service, 24 heures sur 24, est celui d'un 5 étoiles. Par exemple, il n'y a pas d'heure pour le petit déjeuner, et on peut commander un en-cas à 3 heures du matin.* » Et, pour se rendre à Saint-Tropez, profiter de la navette de l'hôtel, une Jaguar électrique d'un noir de jais, un carrosse vraiment très « Trop' » ... La cuisine mérite une mention spéciale : là encore, La Ferme d'Augustin entend se distinguer avec des produits