

voyageDELUXE#101

Voyage

de luxe

SPÉCIAL NEIGE
10 écrans au sommet

Safari Premium
Zambie & Malawi

Madère
Terre de cocagne

Et AUSSI... Sainte-Lucie, un éden en mer des Caraïbes - Hôtel **Les Lumières** Versailles - Les **Prés d'Eugénie** dans les Landes - **Es Saadi Marrakech Resort** - Hôtel **des Horlogers** dans le Jura suisse - **Hôtel Rosewood Schloss Fuschl** au bord des Alpes autrichiennes - **Waldorf Astoria** Berlin - **Trek'in Gazelles**, randonnée dans le désert marocain...

L 19585 - 101 - F : 9,90 € - RD



9,90 € - BELUX 10,50€ - CH 15,80CHF - IT 15,00€ - ESP 10,00€ - PORT 10,00€ - DOM 10,90€ - TOM 15,00YFP - CAN 16,50\$CAD

Ours polaire ? Ou symbole de la nature sauvage ?

Les ours polaires peuvent parcourir plus de 1 000 km chaque année à la recherche de nourriture. Tentez d'apercevoir le Roi de l'Arctique lors d'une aventure avec HX, expert en voyages de découverte au Spitzberg depuis 1896.

Changez votre regard sur le monde.



A partir de
5 882€ TTC/pers.

Jusqu'à **-15%**
sur nos expéditions en tout inclus au
Spitzberg
En réservant jusqu'au 31 mars 2025

Réservations au **01 86 65 12 58**, sur travelhx.com/fr ou dans votre agence de voyages.

HX

ANTARCTIQUE | ALASKA | GALÁPAGOS | GROENLAND | ISLANDE | SPITZBERG

Offre soumise à conditions, sous réserve de disponibilité, non rétroactive, valable sur les croisières d'expéditions HX, pour des départs d'avril 2025 à mars 2027, pour toute nouvelle réservation faite jusqu'au 31/03/2025. Le montant de la vente varie en fonction de la destination, de l'itinéraire, du nombre et de la date de départ. Le tarif de 5 882 € correspond au départ du 02/06/2025 de la croisière Le Spitzberg au printemps - le retour du soir. HX FR SAS au capital de 7 500 EUROIS - R.C.S 9485 931 161 186 - IM Atout France - IM075240033 - APST et L.E.V - Responsabilité civile professionnelle par HESCOX - police n° RCAPST/125 520. ©Skulpturstock

Pour en
savoir
plus



VL 101 Sommaire

NEWS

- 4_ Restaurants Biche, Suelo
- 6_ Peacock Alley au Trianon Palace
- 8_ Restaurants Adela, Lojo, Pane e Olio
- 10_ Dîner à 4 mains au Saint James Paris
- 12_ Du nouveau au Yndo
- 14_ 4 restaurants à Marrakech

EN VUE

- 10_ Le Winter Gala du Peninsula Paris
- 18_ Le M. Musée du Vin
- 20_ Hôtel Bellevigne en Bourgogne
- 22_ Collection Marie Goy
- 24_ Hôtel Littéraire Stendhal à Nancy
- 26_ Hôtel Santa Clara 1728 à Lisbonne

TESTÉ POUR VOUS

- 28_ Les Lumières Versailles
- 34_ Les Prés d'Eugénie dans les Landes
- 40_ Es Saadi Marrakech Resort
- 48_ Trek'in Gazelles dans le désert marocain
- 52_ Waldorf Astoria Berlin
- 56_ Hôtel des Horlogers dans le Jura suisse
- 62_ Hôtel Rosewood Schloss Fuschl en Autriche

SPÉCIAL NEIGE

- 68_ Como Alpina Dolomites
- 74_ Chalets du Mont d'Arbois à Megève
- 78_ Le Coucou Méribel
- 82_ Four Seasons Megève
- 86_ Grand Hôtel Soleil d'Or à Megève
- 88_ Les Aiglons à Chamonix
- 89_ Experimental Chalet Val d'Isère

MUST-DO

- 90_ Sainte-Lucie dans les Caraïbes
- 94_ Archipel de Madère

SAFARI

- 106_ Sur les traces de David Livingstone en
Zambie et au Malawi

- 124_ Goûts de Luxe
- 128_ Carnet d'adresses



La rédaction n'est pas responsable des textes, photos, illustrations et dessins publiés qui engagent la seule responsabilité de leurs auteurs. Les documents reçus ne sont pas rendus et leur envoi implique l'accord de l'auteur pour leur publication. Les prix peuvent être soumis à de légères variations. Les indications de marques et les adresses qui figurent dans les pages rédactionnelles de ce numéro sont disponibles à titre d'information. La reproduction des textes, photographies et dessins publiés est interdite.

NEWS Restaurants

Biche ODE À LA TRADITION

En plein cœur du VIII^e arrondissement, Biche s'impose comme une ode à la cuisine française de tradition, sans artifices mais avec une bonne dose de charme et d'authenticité. Dès l'entrée, l'atmosphère chaleureuse transporte : parquet ancien, murs en briques ocre, portraits anciens accrochés aux murs, chaises bistrot dépareillées, nappes blanches impeccables, assiettes et plats vintage des faïenceries de Lunéville ou de Saint-Amand... Chaque détail raconte une histoire, celle des sympathiques tables familiales, simples mais mémorables, où les saveurs rassurent et où l'on trinque avec entrain. Aux commandes de ce troisième établissement parisien, Michel Puech (déjà connu pour Cézanne et Pastis) s'est associé à Jason Bourgoïn. Ensemble, ils signent une adresse qui célèbre la bonhomie avec une carte qui flirte avec la nostalgie, un zinc accueillant et une playlist de chansons françaises. Les entrées ouvrent le bal sur des airs de « Douce France » : pâté en croûte généreux, soupe à l'oignon gratinée ou escargots persillés. Les plats revisitent avec entrain les grands classiques : sole meunière, bar en croûte de sel et vol-au-vent de ris de veau rivalisent de délicatesse. Les viandes ne sont pas en reste, avec une blanquette de veau réconfortante, un poulet morille servi fumant dans sa cocotte ou encore une côte de bœuf d'exception, parfaite à partager. La sélection de vins est au diapason, avec un hommage au terroir français. Avec plus de 130 références en bouteille et 15 au verre, les amateurs de bons crus comme les curieux y trouveront leur bonheur. Flaçons de Bourgogne, Bordeaux, Loire ou Champagne se mêlent aux découvertes mensuelles, tandis qu'une cuvée maison en Côtes de Provence vient compléter l'offre. En bref, chez Biche, on célèbre l'art de vivre à la française dans tout ce qu'il a de plus joyeux. Bonus : le salon caché en bas de l'escalier permet de prolonger la soirée dans une ambiance feutrée.

Natalie Florentin

129, rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris
Tél. : 01 53 89 83 73 - <https://biche-restaurant.com>
Ouvert du lundi au vendredi en service continu et le samedi soir.
Entrée à partir de 11 € ; plats à partir de 21 € ; dessert à partir de 11 €.



Suelo QUE VIVA ESPAÑA!

En plein triangle d'or, on salue l'inauguration il y a quelques semaines de Suelo. Histoire de changer des tables italiennes ou japonaises, on se réjouit de découvrir des assiettes à l'accent ibérique. Dès la porte franchie, on se sent en harmonie avec la déco imaginée par le designer Lázaro Rosa Violán. D'un luxe feutré, elle affiche des tons de beige et de rose, une jolie table nappée de beige s'accorde aux assiettes rose et beige et une collection d'assiettes et plats, certains en forme de poissons, escaladent les murs... Point d'orgue, la fresque murale XXL vert aqua peinte à la main par Chloé Costes (Atelier Costes), qui ajoute du caractère à la salle principale du restaurant. Dans la salle voisine, on est bluffé par une création de Tolis Studio, inspirée du parc Güell de Barcelone. Dans l'assiette, les produits espagnols tiennent, on s'en doute, le haut du pavé. Histoire de rentrer dans le vif du sujet, on opte pour un jambon ibérique accompagné de pan con tomate (un must) ou un cru de crevettes, avocat, huile d'olive citronnée... On continue avec un poulpe grillé, patatas bravas, une cassolette de orzo aux fruits de mer, à la façon d'une paella revisitée et tout un choix de poissons : turbot ou loup à partager. Sans oublier une formidable côte de bœuf de Galice maturée. Après ces agapes, on se livre encore à un plaisir dans la plus pure tradition espagnole avec des churros, sauce caramel beurre salé... Botte secrète du lieu : sous le restaurant, un bar est ouvert du mercredi au samedi, de quoi prolonger la soirée...

7, rue du Boccador, 75008 Paris
Tél. : 01 89 40 54 35 - www.suelo-fr.com
Déjeuner et dîner, du lundi au dimanche.
Entrées 15-49 € ; Crusos 23-49 € ; Salades 18-38 € ; Signatures 25-120 € ; Plats 32-80 €.





**Peacock Alley au Trianon Palace
Waldorf Astoria Versailles**
PLUS QU'UN BAR, UN LIEU DE VIE

Trianon Palace : on ne présente plus cette institution, symbole de l'art de vivre à la française, établie depuis 1910 à l'orée du jardin royal de Versailles. Cette grande bâtisse néo-classique porte la signature du célèbre architecte René Sergent à qui l'on doit aussi le Savoy et le Claridge à Londres, le Grand Hôtel de Rome, ou la Villa Stéphanie à Baden-Baden. On traverse la galerie inspirée du vestibule du château Royal de Compiègne, en admirant sa colonnade et ses dix coupoles dorées rehaussées de moulures. De Marcel Proust à Jeanne

Moreau, en passant par la reine Elizabeth II ou le roi Hussein de Jordanie, pléthore d'hôtes illustres ont foulé son dallage à damier. Si les murs pouvaient parler, ils nous raconteraient tout un pan de l'histoire de France... Depuis 2009, le Trianon Palace Versailles a rejoint la collection Waldorf Astoria, après avoir fait peau neuve sous la houlette de l'architecte d'intérieur british Fiona Thompson. Direction le lounge bar Peacock Alley (Allée des Paons), ouvert en octobre 2024. Un Royal Peacock au plumage coloré et ocellé garde l'entrée, fier comme un paon évidemment. Dans le salon, la cheminée en marbre où les flammes dansent propage une douce chaleur. Sous les lustres dont les pampilles en verre ruissellent du plafond, on s'installe confortablement dans un fauteuil en velours prune contrastant avec les murs crème ornés de lambris. So chic. On se plonge dans la carte du bar. Les cocktails concoctés par Thomas Roy mêlent des références versaillaises aux origines new-yorkaises de Peacock Alley. Cela mérite une explication : au début des années 20, Peacock Alley était une longue promenade sur la Cinquième Avenue qui reliait deux hôtels, Waldorf et Astoria, où se pavanaient les élégantes. Ces deux hôtels furent détruits en 1929 et remplacés par l'Empire State Building. L'hôtel Waldorf Astoria, tel qu'on le connaît aujourd'hui, ouvrit ses portes en 1931 au 301 Park Avenue et recréa Peacock Alley, un concept de bar stylé que l'on retrouve dans tous les hôtels de la marque. On se laisse tenter par le Blossom Fragrance (vodka Absolut, jus de cranberry, liqueur de Saint-Germain, citron, bitter lavande et fleur d'orange), explosif et festif. L'abus d'alcool etc., on jette ensuite son dévolu sur des mocktails malicieusement, tels que Marie-Antoinette (coulis et jus de poire, jus de pomme et sirop de rose), ou Pêché Royal (nectar de pêche, sirop de vanille, sprite). Quant à la carte snacking élaborée par le chef exécutif Frédéric Laruquemin, elle revisite la fameuse Salade Waldorf et l'indétrônable Royal Lobster Roll (encore un hommage à Big Apple), mais n'en oublie pas pour autant le Croque de la Reine, les huîtres bretonnes ou le caviar d'Aquitaine Prunier. Bref, un parfait combo. Enfin, pour les becs sucrés, le Peacock Alley est aussi le théâtre d'afternoon teas d'anthologie. Merci qui ? Eddie Benghamen, le chef pâtissier.

Natalie Florentin

1, boulevard de la Reine, 78000 Versailles - Tél. : 01 30 84 50 00 - <https://waldorfastoriaversailles.fr>



6 | voyageDELUXE101

Caviar de France



Située en Aquitaine, la Maison Caviar de France est implantée sur le site d'un ancien moulin à farine construit en 1804.

Le Moulin de la Cassadote, est spécialisé aujourd'hui dans l'élevage d'esturgeons et production de caviar d'exception depuis plus de 30 ans avec pour mots d'ordre : l'héritage au cœur d'un site historique, naturel, rare et préservé.

Le respect de l'environnement et la préservation de la vie sauvage sont ainsi très présents.

Authenticité : les caviars sont le fruit d'un savoir faire traditionnel et artisanal à partir des esturgeons Acipenser baerii et Acipenser gueldenstaedtii élevés avec soin dans la ferme aquacole du moulin, garantissant des caviars aux saveurs authentiques et raffinées.

Traçabilité et qualité : de la pisciculture à la mise en boîte, chaque étape est rigoureusement contrôlée pour offrir des grains d'excellence.

Diversité des goûts avec une gamme complète aux caractéristiques gustatives spécifiques : EBENE, DIVA, CAVIAR DU BASSIN, N°3 et l'OSCJETRE. Des produits d'excellence 100% français et aquitains



SAS CAVIAR DE FRANCE, route du Moulin de la Cassadote, 33380 Biganos
www.caviardefrance.fr - contact@caviardefrance.fr
05 56 82 64 42

NEWS Restaurants



Adela
L'EXCELLENTE PASTA

À deux pas des théâtres et du Rex, Adela affiche une ambiance d'élégante brasserie. Ambre Blumenzak, à l'origine du projet avec Auguste Honoré, et l'architecte d'intérieur Jessica Mille ont imaginé une déco en hommage à L'Art nouveau. Une immense fresque au plafond, réalisée par le peintre Victor Brun, reprend les végétaux, thème majeur de la Belle Époque et des vitraux colorés, réalisés par un maître verrier, structurent l'espace au rez-de-chaussée créant des alcôves. Sol en travertin et cabochons de marbre rouge, tables en marbre et en terrazzo... Les clins d'œil à l'Italie répondent aussi à l'appel. Dans l'assiette, tout commence avec une focaccia maison proposée en différentes versions, ne pas zapper la focaccia mortadelle et truffée... Les entrées se partagent, histoire de découvrir différentes saveurs comme la ricotta fouettée au piment d'Espelette et zestes de citron, le carpaccio de tomates ou le vitello tonnato, un passage obligé ! Enfin, la pâte fraîche règne en majesté et se décline en recettes originales. Alors, entre les tagliatelles al funghi revenus dans un beurre de sauge avec giroles et pleurotes ; les casatece alla puttanesca avec une sauce tomate aux anchois, câpres, olives et origan ; les agnolotti garnis de crème de truffe, pecorino dans un beurre de sauge... difficile de choisir ! Question dessert, on choisit un classique et indispensable tiramisu, superbe.

Adine Fichot-Marion

20, rue du Faubourg Poissonnière, 75010 Paris
https://adela-pasta.com
Tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à minuit.
Entrée à partir de 9 € ; plat à partir de 17 € ; dessert à partir de 8 €.

Pane e Olio
LA CUCINA DELLA NONNA

Dès l'entrée, le ton est donné : des poteries de fruits et de tomates empilées posées çà et là sur des tables signalent l'identité sicilienne du lieu soulignée par les bouteilles de vin et les panettoni qui se bousculent sur les étagères. Résultat : un décor à la fois élégant et ensoleillé où, à peine installés, on se régale de pain fait maison arrosé de trois huiles d'olive, siciliennes bien sûr. Sur la carte, le chef Giuseppe Messina a voulu des plats familiaux que l'on partage selon ses envies et des spécialités souvent inconnues en France. Entre le burger (sans pain) entre deux tranches d'aubergines rondes de Sicile, mozzarella, tomate et basilic, le tout gratiné au four, la friture de seiches fraîches avec un coulis d'encre de seiches préparé maison, la caponata au poulet de Papa Salvatore, le choix est ardu ! Sans parler des nombreux antipasti et des pâtes originales comme les linguettes à l'ail rose, huile d'olive, persil plat et carpaccio de champignons ou les pâtes au chou-fleur, pignons de pin, raisins secs, chapelure maison et râpé de caciocavallo. Pane e Olio n'oublie pas les poissons comme les divines sardines fraîches marinées à l'huile d'olive, roulées et gratinées au four, une belle surprise ! Ou les gambas à déguster de différentes façons avec des spaghetti de courgettes ou marinées à l'huile. Enfin, les desserts ne s'en laissent pas conter ici, comme le gâteau à l'orange et l'incontournable tiramisu servi généreusement. Bref, une adresse à ne pas manquer.



Adine Fichot-Marion

117, avenue Mozart, 75016 Paris
Tél. : 01 40 71 13 11 - www.paneolio.fr
Tous les jours de 12h à 15h, et de 19h à 23h.
Antipasti 12-18 € ; Pasta 19-26 € ; Carni 24-39 € ; Dolci 9-18 €.



Lojo
JOLIE DÉCOUVERTE

Fruit de l'association de deux amis, Jonathan Braudé et Laurent Levasseur, passionnés de gastronomie, de vins naturels et partageant l'art du bien recevoir, Lojo, à deux pas du Rex et de l'animation des grands boulevards, est une jolie découverte. Dans un décor élégant et cosy - murs habillés de bois vernis ponctués d'étagères, plafond de bois troué d'une verrière-fresque à la manière de Cocteau, banquettes de velours, tables en marbre et chaises bistrot -, on s'attable pour passer aux choses sérieuses. Sur la carte du déjeuner, on a le choix entre trois entrées, trois plats et aussi trois desserts... Bon point, on sait bien qu'une carte courte est synonyme de renouveau et de fraîcheur. On a adoré la tartelette aux champignons, un plat signature du chef, la lotte accompagnée d'une fondue de porreaux relevée d'un fumet crémeux au miso, une jolie association de saveurs. Au dessert, nous avons craqué pour la brioche cubique à la crème citron et sirop au miel, c'est nouveau et délicieux. Le soir, la proposition se veut plus gastronomique avec un menu dégustation en cinq temps ou le choix à la carte avec une proposition d'accord mets & vins suivant l'envie du chef, Harouna Konate. Ce dernier, âgé de 34 ans, d'origine malienne, a fait ses classes au restaurant de l'école Alain Ducasse, chez Guy Savoy aux Bouquinières, chez Laurent... Joli palmarès ! Il livre ici une cuisine bistrannique raffinée s'attachant à l'anti-gaspi, et joue déjà dans la cour des grands.

Adine Fichot-Marion

8, rue Rougemont, 75009 Paris
Tél. : 01 81 69 73 75 - www.lojo-restaurant.fr
Fermé le samedi midi et le dimanche.
Formule déjeuner en 2 plats 23 € ou en 3 plats 27 €.
Menu dégustation le soir 69 €.

DUMAS
PARIS

COUETTE MILLÉSIME SCHWERIN
Maison Dumas, créatrice des Nuits Idéales® des Grandes Maisons depuis 1910

OREILLERS COUETTES SURMATELAS DUMAS-PARIS.COM



Le Bellefleur au Saint James Paris DÎNER À 4 MAINS

Construit au XIX^e siècle sur le site du premier aéroport de Paris, cet hôtel particulier de style néoclassique se dresse fièrement à seulement quelques minutes en voiture de l'Arc de Triomphe... Il est entouré de jardins (plus de 5 000 m²), ce qui le rend unique. On a toujours beaucoup de plaisir à franchir son portail, à gravir l'escalier d'honneur et à s'immerger dans cette bulle hors du temps. Cependant, le cinq-étoiles ne s'est jamais endormi sur ses lauriers : après avoir été rajourné par Andriée Putman dans les années 90, puis par Bambi Sloan en 2011, Laura Gonzalez a signé une nouvelle déco chic et poétique en 2022. Quant à Laure Pertusier, la directrice

générale arrivée au Saint James il y a plus de 20 ans, elle n'échangerait sa place pour rien au monde. « Cette adresse, à la fois romantique, magique, distinguée et délicieusement intimiste, incarne l'art de vivre parisien par excellence ».

Dans le spectaculaire lobby (6 m de hauteur sous plafond), on admire les fresques dessinées par la décoratrice et réalisées par l'Atelier Roma, les bas-reliefs en plâtre, les mosaïques au sol. Derrière le comptoir de la réception, les porte-dés en cuir sont sagement suspendus au tableau. Puis, on pénètre dans la grande salle à manger du restaurant Bellefleur le bien-nommé, puisqu'un papier peint panoramique bucolique lui confère une atmosphère de jardin intérieur. Ce soir, le chef étoilé maison Grégory Garimbay, formé aux côtés de grandes toques comme Alain Ducasse, s'associe à Clint Grech, chef lui aussi étoilé du Xara Palace à Mdina, pour faire des étincelles et mettre à l'honneur la gastronomie de l'archipel maltais. Au menu : araignée de mer, Invêche et caviar ; escargots Nocciola ; poule nappée de sauce aigre-douce tomate et câpres ; pithiviers de canard colvert, foie gras et chou découpés en salle sous nos yeux... Pour clore ces agapes, le dessert signature de la cheffe pâtissière Coline Doussin, « Chocolat de Madagascar et aiguilles de pin sylvestre », achève de mettre tout le monde d'accord... À noter, tout au long du repas, les judicieux accords mets/vins issus de petits producteurs incarnant l'essence de l'archipel, comme le Kiraz Markus Divinus 2021. On applaudit ces deux chefs Relais & Châteaux pour leur virtuosité, tout comme la richesse de la cuisine maltaise. Avec une grande variété de spécialités aux influences aussi nombreuses que les civilisations qui ont marqué l'histoire de Malte, cette cuisine se distingue par sa simplicité et la qualité de ses ingrédients. Ces dernières années, elle a évolué et gagné en sophistication. Le territoire compte désormais 7 tables étoilées, dont l'une s'est vu décerner, pour la première fois, une deuxième étoile : ION Harbour à La Valette.

Natalie Florentin

www.saint-james-paris.com/fr & www.visitmalta.com/fr



10 | voyageOELLUXE101

LOISIUM



LOISIUM HÔTEL VIN & SPA CHAMPAGNE

Pétillant, Charmant, Convivial.
Une échappée dépayssante à seulement
45 min de Paris en TGV !

LOISIUM en Champagne se situe à Mutigny, à 10 min d'Épernay et 25 min de Reims, une situation géographique exceptionnelle, bordé par la forêt et le vignoble à perte de vue. Le naturel y est réinterprété, l'art de vivre célébré.

- o Spa Club de 1000 m² avec piscine extérieure chauffée, bar à champagne, salles de relaxation
Cabines de soins: Vinésime
- o Gastronomie & Bar à Champagne
- o 101 Chambres & Suites
- o Séminaires & Evénements
- o Activités & découverte de la Champagne

Réservez
votre séjour en
Champagne dès
maintenant !

LOISIUM CHAMPAGNE
1, allée de la sapinière
51160 Mutigny
03.10.01.82.00

taste the region — loisium.com



**Yndo
DU NOUVEAU!**

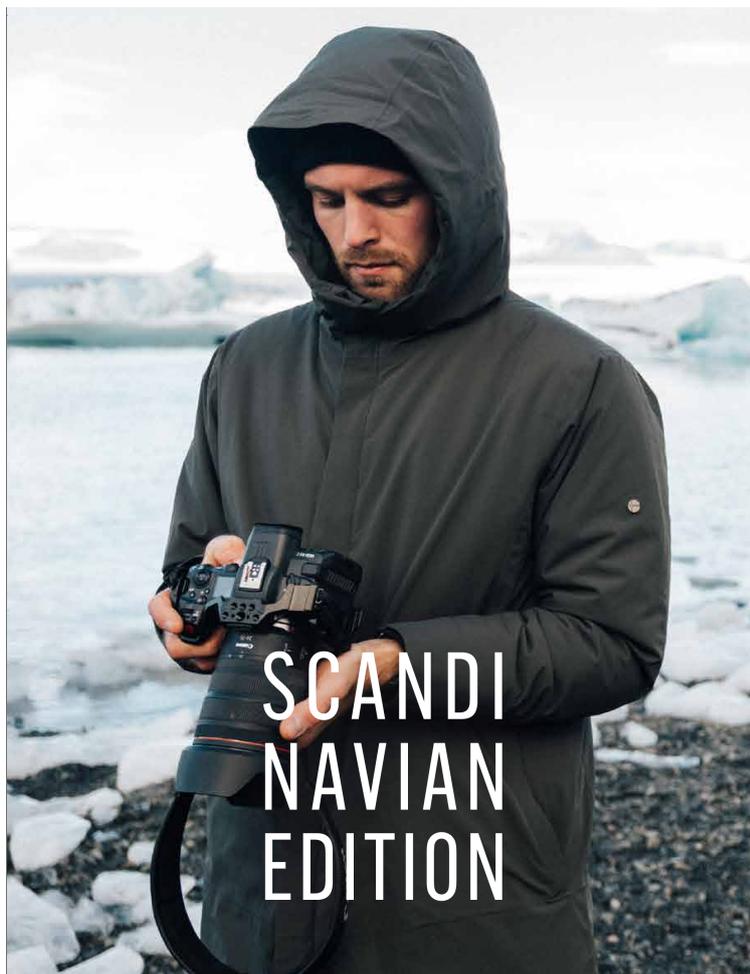
Huit nouvelles suites et chambres ont été inaugurées en octobre dernier à l'hôtel Yndo, le 5-étoiles bordelais aux allures d'hôtel-galerie, posé à deux pas de la place Gambetta et du Jardin Public. Agnès Guiot du Doignon, la propriétaire responsable de la déco, férue de design et d'art contemporain, continue de réinventer l'hôtellerie en restant fidèle à l'ADN unique du lieu. Moulures, parquet en Point de Hongrie et marbres, signatures de l'élégante maison du XIX^e qui abrite l'hôtel, s'accordent avec les meubles emblématiques de la création actuelle : des fauteuils Hubert Le Gall, aux tapis Marcel Wanders en passant par les luminaires Tom Dixon, les lits des Frères Campana, le mobilier Damien Langlois ou Christophe Delcourt, le canapé Edra, rien ne manque à l'appel !

Même ambiance dans les nouvelles suites et chambres, installées autour de la cour arborée, toutes différentes, où l'art et le design sont glorifiés. Chacune d'entre elles fait figure d'œuvre d'art à part entière, l'uniformité n'y a pas sa place, on y remarque un choix très pointu de mobilier plutôt étonnant dans un hôtel, de grands talents soigneusement sélectionnés : designers de renom, artisans d'art et artistes contemporains, tous contribuant à créer une atmosphère à la fois originale et raffinée. De véritables œuvres d'art ponctuent les chambres comme les miroirs ou l'incroyable banc de William Guillon en bronze coulé, des pièces uniques ou numérotées en éditions limitées, de pures merveilles. Cet artiste travaille différentes natures de bronze et, notamment, un alliage rare : le bronze blanc. Les suspensions et les sculptures lumineuses uniques, réalisées en papier de lin blanc, signées « Papier à Êtres », nous ont bluffés, tout comme le mobilier très raffiné, là encore des pièces uniques autour du bois de Sylvain Massicot. Enfin, on a particulièrement adoré les chaises « enrubannées » de couleur différentes, réalisées par Rebecca Fabulatrice. Quant aux salles de bain habillées par Florim, elles sont à la hauteur de nos attentes dans un tel lieu. Un restaurant (réservé à la clientèle) offrant des produits locaux et de saison, une terrasse où il fait bon siroter un verre ou prendre son petit déjeuner, un café, et une cour arborée complètent l'offre de cet hôtel atypique.

Le plus : l'esprit « hôtel-galerie » de l'Yndo grâce au travail des artistes choisis par Agnès, ainsi que les vélos mis à la disposition des hôtes pour sillonner Bordeaux.

Adine Fichot-Marion

108, rue Abbé de l'Épée, 33000 Bordeaux - Tél. : +33 (0)5 56 23 88 88 - www.yndohotel.fr - 12 chambres et suites à partir de 350 € la nuit.



NEWS Restaurants



Grand Café de la Poste
L'ESPRIT D'UNE BRASSERIE

Campé à côté de la Poste Centrale au cœur du quartier de Guéliz, le Grand Café de la Poste est une institution emblématique qui incarne l'élégance et le charme du début du XX^e siècle. Construit sous le protectorat dans les années 1920, cet établissement a traversé les époques tout en sachant préserver son aura. À l'origine, il servait de relais postal et de café, fréquenté par des personnalités telles que le peintre Jacques Majorelle et le maréchal Lyautey. Après une période de fermeture de 12 ans, il a rouvert ses portes en 2005, restauré avec soin par les architectes Karl Fournier et Olivier Marty du Studio KO, à qui l'on doit aussi le Musée Yves Saint Laurent Marrakech. Dès l'entrée, on est séduit par le décor évoquant le style Art déco, ponctué de touches mauresques : hauts plafonds, escalier majestueux à double volée, immense suspension en dentelle de cuivre fabriquée à Fès, chaises Bistrot, banquettes en cuir, jarres vernissées et plantes tropicales. La carte s'inspire des grandes brasseries parisiennes et propose des plats traditionnels de la cuisine française : facilité de canembert rôti, miel et fleur de thym ; velouté de potimarrons aux châtaignes ; soupe à l'oignon gratinée ; petit salé aux lentilles ; confit de canard et pommes de terre sarladaises... Les desserts ne sont pas en reste, avec un gâteau coulant au chocolat et un soufflé au Grand Marnier d'anthologie. Le Grand Café de la Poste est également un lieu de rencontre prisé des Marrakchis. Il accueille régulièrement des événements culturels, tels que des soirées jazz, des salons littéraires, contribuant ainsi à l'animation de la vie culturelle de la ville ocre.

Natalie Florentin

Angle bd El Mansour Eddahbi et av. Imam Malik, Guéliz, Marrakech
Tél. : 00 212 (0) 24 43 30 38 - www.grandcafedelaposte.restaurant
Tous les jours de 8h à 1h.
Feuilleté de canembert rôti 95 MAD ; soupe à l'oignon gratinée 80 MAD ; petit salé aux lentilles 185 MAD ; confit de canard 160 MAD.



Oberoi
SAVEURS INDIENNES

À 20 minutes de la place Djema el-Fna et des remparts de la médina, l'Oberoi est niché dans 11 hectares de jardins magnifiquement entretenus, avec des vergers d'agrumes odorants, des oliveraies séculaires, des cyprès indigènes et des vues spectaculaires sur les montagnes enneigées de l'Atlas. Un long canal traverse la propriété, parsemée de plans d'eau. On se promène en se laissant guider par le murmure des fontaines et les fragrances des fleurs, un ravissement ! Inspirée par la riche histoire de l'architecture marocaine, le bâtiment principal est un véritable palais qui reflète ceux de la dynastie Merenid du XIV^e et emprunte également à la Medersa Ben Youssef, l'un des monuments emblématiques de Marrakech. Le resort compte 84 chambres, suites et villas très spacieuses, dont 76 disposent de piscines et de jardins privés, ainsi qu'un spa de 2 000 m² aménagé à côté d'un lac. Immense piscine intérieure, hammams, salle de yoga, suites privatives, superbe pavillon en plein air... Rien ne manque pour déconnecter totalement. Parmi les trois spots gourmands, le restaurant Tamimt (délicie en langue berbère) décline une carte marocaine, méditerranéenne et indienne. On puise dans cette dernière le bar tandoori mariné au yaourt et safran, le biryani aux légumes sauce raita, le poulet tikka présenté dans une sauce tomates, noix de cajou et épices, sans oublier la sélection de naans cuits au four tandoor (nature, à l'ail, au beurre ou au fromage)... un voyage dans le voyage.



Natalie Florentin

Route de Ouazzarte, Marrakech - Téléphone : +212 525-081515 - www.oberoihotels.com
84 chambres, suites et villas à partir de 960 € la nuit.
Prix moyen à la carte du restaurant Tamimt : 600 MAD.
Tous les jours de 12h à 17h pour le déjeuner et de 17h à 22h pour le dîner.

Mandarin Oriental Marrakech
AUTOUR DE LA PISCINE

Tout proche des golfs Royal et Al Maaden, deux références pour les amateurs de petite balle blanche, le resort s'étend sur 20 hectares dans une profusion végétale : palmiers superbement alignés le long des allées, saules pleureurs échevelés les pieds dans l'eau, arbres fruitiers à gogo (orangers, amandiers, abricotiers, figuiers de Barbarie et oliviers nouveaux dont certains sont âgés de 500 ans), bougainvilliers éclatants dégingolant des murs, herbes de la Pampa aux plumeaux argentés, fleurs embaumant l'air telles que le jasmin, le géranium rose, le galant de nuit... et 100 000 roses éclatantes issues de 30 variétés différentes. Dans ce jardin d'Eden, 54 villas privées d'une ou deux chambres (de 280 à 440 m²) sont disséminées. Construites selon les codes intimistes des riads, elles sont une ode à la tranquillité, au confort panseux, et donnent l'illusion que le temps s'est arrêté. Question gastronomie, le Mandarin ne s'en laisse pas conter. Dans la bâtisse principale, deux restaurants se disputent la vedette : Shirvan, supervisé par le chef étoilé Akrame Benallal, où la cuisine de partage parfumée d'épices est mise à l'honneur, et Ling Ling by Hakksan qui sert, sur la grande terrasse, des spécialités cantonaises telles que la salade de canard croustillant ou le curry de crevettes épicées. Pour le déjeuner, direction le Pool Garden installé le long de l'incroyable piscine en losange de 610 m². La carte propose une sélection de plats sains conçus autour de légumes et fruits frais provenant directement du potager bio : burrata, oranges, fenouil, pesto de pistache ; risotto de courgette, feta, menthe ; poulet à la milanaise, roquette, câpres, fondue de tomates... aucune raison de culpabiliser. On se régale aussi de délicieuses pizzas napolitaines concoctées par le maître pizzaiolo Salvatore de Rinaldi. Le dimanche, de grands buffets sont dressés et on profite d'un brunch pantagruélique.

Natalie Florentin

Route du Golf Royal, Marrakech - Tél. : +212 5242-98888 - www.mandarinoriental.com/fr/marrakech
Pool Garden - Pass journée : déjeuner + accès à la piscine de 10h à la tombée de la nuit, 1 680 MAD, 50 % de réduction pour les enfants de 5 à 11 ans.
- Brunch : tous les dimanches de 12h30 à 16h30, 1 250 MAD, 1 950 MAD avec fœccés à la piscine, 50 % de réduction pour les enfants de 5 à 11 ans.



Bò Zin
FESTIF !

Niché à quelques kilomètres du centre de Marrakech sur la route de l'Ourika, le Bò Zin se distingue depuis plusieurs années comme l'une des adresses incontournables de la ville. Ce restaurant & bar lounge mêlant gastronomie, ambiance festive et cadre enchanteur, séduit aussi bien les locaux que les touristes en quête de dépaysement. La déco, à la fois chic et cosy, marie harmonieusement tradition marocaine et touches contemporaines : murs ocre, jarres débordantes de cactus et de fouglères, suspensions du designer Tom Dixon, grande cheminée centrale, canapés profonds dessinés sur mesure et leurs multiples coussins fleuris... L'éclairage tamisé et les bougies disséminées ici et là donnent au lieu une allure féérique. Quand les températures sont douces, on peut prendre place dans le jardin luxuriant où sont tendus d'immenses toiles couleur sable, entre le bar extérieur et une forêt de bambous. La carte décline un savant mélange de saveurs internationales avec un twist asiatique : rouleaux de printemps, ceviche de bar, briouates au fromage et épinards, dim sum (crevettes, canard laqué, crabe, homard...), agneau confit façon méchoui, black cod caramélisé au miso... Les desserts sont plus classiques, à l'instar de l'île flottante à la vanille Bourbon ou de la mangue, sorbet et lait de coco. Au fur et à mesure de la soirée, la musique toujours exclusive, parfois live, se fait de plus en plus présente, et le Bò Zin se transforme en club privé où la fête bat son plein.

Natalie Florentin

Douar Lahna, route de l'Ourika 3,5 Km, Marrakech
Tél. : +212 524 388 012 - <https://bo-zin.com>
Tous les jours de 20h à 4h.
Entrées de 80 à 300 MAD ; vapeurs (par 5) de 150 à 380 MAD ; plats de 280 à 700 MAD ; desserts de 100 à 500 MAD.





**Le Winter Gala du Peninsula Paris
UN MOMENT SUSPENDU**

Les heureux élus présents ce soir-là n'ont qu'une certitude : c'était magique. Pour célébrer les 160 ans de son bâtiment légendaire et les 10 ans du palace, le Peninsula Paris a donné un gala à couper le souffle le 30 novembre dernier. 500 invités trépassés sur le volet, dont nous avions la chance de faire partie, ont foulé le tapis rouge (de couleur beige en l'occurrence) déroulé sur l'avenue des Portugais, privatisée pour l'occasion. Tandis que des jeux de lumière illuminaient la façade, nous avons été accueillis par une haie d'honneur de grooms en uniforme blanc immaculé, et salués personnellement par Vincent Pimont, le dynamique directeur général. On a notamment vu se succéder François Cluzet (ébouffé) et sa charmante femme Najjiss Slaoui-Falcoz,

Nikos Aliagas tout sourire, Laura Smet, très en beauté, Vincent Dedienne, ou encore Philippe Etchebest, fidèle à lui-même avec sa casquette gavroche vissée sur la tête.

Champagne et performances

Aussitôt la porte franchie, nous avons été transportés dans un décor féérique se déployant sur tout le rez-de-chaussée de l'établissement. Le champagne Drouz aidant (il coulait à flot), les robes longues et les smokings ne savaient plus où donner de la tête... Dans le hall d'entrée, nous avons assisté à la joyeuse parade d'une dizaine de médaillés olympiques, dont l'escrimeuse Sara Balzer et le breakdancer Dany Dann, cheveux bleus et penderif de sa Guyane natale autour du cou plutôt que sa médaille d'argent... « Dancing Leaves », l'installation poétique composée de 800 feuilles en cristal de Bohême soufflées à la main, scintillait plus que jamais. À l'extérieur, devant le majestueux escalier, des danseuses se déhanchant frénétiquement ont mis le feu à deux grands miroirs d'eau au rythme de percussions endiablées, une chorégraphie saisissante saluée par un tonnerre d'applaudissements. Côté avenue Kleber, autre ambiance : sous les dorures et hauts plafonds du restaurant Le Lobby, des violonistes installées sur des balcons aériennes mêlaient douce mélodie et fantaisie.

Risotto à la truffe et pièce montée

Évidemment, on ne célèbre pas une décennie d'excellence sans des agapes dignes de ce nom. Outre le bar à caviar de la maison Kaviari, où nous nous sommes longuement attardés, le Chef David Bizet a fait chavirer nos palais avec des bouchées festives telles que le carpaccio de Saint-Jacques, le risotto arborio à la truffe, le tataki de bœuf à la flamme ou le mille-feuille au foie gras. Clou du spectacle, la cheffe pâtissière Anne Coruble a dévoilé une pièce montée dorée monumentale, symbole gourmand de ce double anniversaire. Le Peninsula Paris, surnommé la « petite Versailles », est plus qu'un hôtel : c'est un livre d'histoire, dont chaque mur raconte un siècle d'élégance. Depuis sa construction en 1864 sous le Second Empire jusqu'à sa renaissance en 2014, il a vu défiler Picasso, Proust et les accords de paix au Vietnam. Hier refuge d'élites et d'artistes, aujourd'hui écrin de luxe, il marie comme nul autre héritage et modernité. Alors que les derniers invités s'en allaient, nous nous sommes dit que le palace, une décennie après sa renaissance, a prouvé qu'il n'a rien perdu de son éclat et qu'il sait encore faire rêver. Il continue d'éblouir et de s'imposer comme l'un des joyaux de la capitale. Cette soirée fut une ode à l'audace et à l'inimitable art de vivre parisien.

Natalie Florentin



Carnet d'adresses p.133



**Le M. Musée du Vin
WINE NOT ?**

Paris regorge d'adresses où le charme et la bistronomie s'entrelacent. Mais rares sont les lieux capables d'allier histoire, goût, et touche d'audace. Le M., niché dans les caves voûtées du Musée du Vin, est de ceux-là. Pour accéder au restaurant, il faut d'abord franchir la porte du musée, en admirant au passage le cep qui grimpe sur la façade, issu de la plus vieille vigne au monde : elle donne du raisin depuis plus de 400 ans à Maribor, en Slovénie.

Depuis l'arrivée du chef Valentin Néraudeau, cet écrivain discret du XVI^e arrondissement, en plein cœur du chicissime quartier de Passy, fait courir les amateurs de bonne chère.

Un « Top Chef » aux fourneaux
Si le nom de Valentin Néraudeau vous dit quelque chose, ce n'est pas un hasard. Originaire de Toulouse, il s'est formé auprès de grandes toques françaises tels que Michel Guérard, Bernard Bach et les frères Pourcel. Meilleur apprenti de France en 2001, plus jeune chef de France en 2006-2007, finaliste à deux reprises en 2009 et 2011 du championnat de France de desserts, l'homme s'est fait connaître du grand public en qualité de finaliste de Top Chef en 2013. Après plusieurs expériences internationales, notamment à New York, Pékin et Dubai, Valentin Néraudeau est revenu à Paris pour prendre les rênes du restaurant le M. du Musée du Vin en septembre dernier... rien ne semble pouvoir arrêter ce jeune quadra ultra dynamique et toujours souriant.

Canette en croûte de pistache

La signature du chef ? Des plats travaillés et équilibrés, où la fraîcheur des agrumes (comme le yuzu et le citron caviar), et des associations qui sortent de l'ordinaire viennent titiller la rondeur des saveurs traditionnelles : filets de maquereaux juste snackés, servis avec un chutney acidulé aux pommes et des panais confits ; tataki de bœuf aigre-doux, accompagné d'une mousseline de courge butternut et de noisettes grillées ; filet de canette en croûte de pistache, assortie de mini légumes croquants et de girolles confites... Les desserts ne sont pas en reste, à l'instar du croustillant praliné et son cœur liquide noisette-citron, crunch biscuité. Passionné de produits locaux et bénéfiques pour la santé, le chef insufflé au M. une belle énergie. Engagé en faveur d'une alimentation durable, il privilégie les circuits courts et soutient les petits producteurs. Évidemment, difficile d'imaginer un restaurant installé dans le Musée du Vin sans un hommage appuyé à Bacchus. Avec une cave rassemblant plus de 200 références, Le M. fait honneur aux plus grands terroirs français, avec une place de choix pour les flacons de Bourgogne et de Bordeaux, mais aussi aux cuvées méconnues que le sommelier prend plaisir à conseiller pour des accords mets et vins audacieux.

Un lieu atypique

Déjeuner ou dîner au M., c'est également se plonger dans une atmosphère unique, entre pierres brutes et lumière tamisée. Ces caves séculaires, autrefois propriétés de l'Abbaye de Passy, ont vu défiler des siècles d'histoire avant de devenir un écrin gourmet. Ici, chaque détail compte : les tables en bois massif, la décoration minimaliste, et cette acoustique feutrée qui donne l'impression d'être coupé du monde.

Enfin, si Le M. sait briller dans l'assiette, il ne s'arrête pas là. Le vendredi soir, place à la fête : afterwork à partir de 18h, bar lounge et restaurant festif à partir de 20h avec musique live, DJ sets et soirées à thème... Histoire de se rappeler que la vie, ça se savoure aussi en musique.

Natalie Florentin



Canette en croûte de pistache



Valentin Néraudeau



Bar confit aux légumes



Croustillant praliné



Carrelé d'adresses p.128



**Bellevigne
UN WEEK-END EN BOURGOGNE**

C'est sur la Route des Grands Crus de Bourgogne, à mi-chemin entre Beaune et Dijon, que le groupe Les Hôtels (très) Particuliers, à qui l'on doit La Folie Douce Hotels et Les Maisons de Campagne, a dévoilé sa nouvelle marque œnotouristique avec l'ouverture de Bellevigne, la première adresse du genre... On ne pouvait trouver meilleur emplacement puisque l'hôtel est levé au pied du clocher de Chambolle-Musigny, l'un des plus beaux villages viticoles de France... Il est entouré de parcelles des plus grands crus des Côtes de Nuit. Son terroir compte, avec le village voisin de Morey-Saint-Denis, pas moins de 6 grands crus et 44 premiers crus.

Sous la direction de Laurent Fayard, ancien directeur du Château de Saulon, le Bellevigne a été inauguré en octobre 2024, après 18 mois de travaux et un investissement de 8 millions d'euros. Il est joyeusement installé dans une ancienne maison de négociant en vin du XVIII^e siècle, au cœur d'un parc planté d'arbres centenaires et de châtaigniers. Une fois la porte franchie, on découvre 37 chambres et suites (de 16 m² à 45 m²) mêlant le charme des poutres apparentes à des meubles chinés, un restaurant célébrant le terroir bourguignon, une bibliothèque œnophile, un bar à vin et un caveau de dégustation... L'hôtel fait honneur à ses origines, à son environnement et au précieux breuvage.

Avis aux épiciers

Sous la houlette de l'architecte d'intérieur Jordane Arrivetz (Agence Notoire), le vocabulaire du vin a inspiré le décor, mais sans tomber dans la surenchère : choix des tonalités guidé par les vignes au fil des saisons (du vert lichen au rouge grenat), certains fauteuils recouverts d'un tissu aux motifs feuilles de vigne, fresque de ceps de vigne, sarments et grappes encadrant la cheminée du salon, tapisserie murale de vendangeurs trônant dans le restaurant, collection de carafes anciennes exposée sur une crédence, cartes des vins de la région accrochées un peu partout telles des tableaux...

Ciselée par le chef Etienne Berg, qui est aussi un amateur de vin éclairé, la carte du restaurant revisite le répertoire local et évolue au gré des saisons. On retrouve, bien évidemment, les incontournables escargots de Bourgogne, réinterprétés en fricassée, ou encore le bœuf bourguignon sous la forme d'un hachis parmentier à l'ancienne. Au dessert, ne passez pas à côté de la « Raisinée au ratafia », sablé noisette et crème fouettée, aussi délicieuse qu'originale. Pour les petites faims, le bar à vin propose des assiettes à partager : caviar d'aubergine, pâté en croûte, jambon persillé...

Comme beaucoup de trésors, celui de Bellevigne est bien caché. Il faut descendre quelques marches pour accéder à la cave voûtée en pierre abritant le caveau de dégustation qui peut, sur réservation, être animé par un œnologue. Derrière la verrière, divine surprise : le cellier orchestré par le sommelier Charly Pimenoff expose quelque 1 000 références de vins, dont 300 locales, qui sommeillent en attendant d'être sifflées.

Déguster le vin, mais aussi la vie

Que tant de bienfaits ne vous empêche pas de partir à la découverte de la région. Sur demande, le Bellevigne organise de nombreuses activités, comme une escapade à bord d'une 2 CV vintage (notre coup de cœur) rythmée par des visites de vignobles jalonnant l'itinéraire. Dernier atout : l'établissement a inauguré fin décembre le « Spa des Tanins » juste à côté de la piscine extérieure. Il déroule sauna, hammam et salles de soin. Les rituels ont été confiés à Absolution, marque de cosmétiques élaborés à partir d'extraits de végétaux certifiés bio, de minéraux et de vitamines... Au Bellevigne, l'ivresse ne se résume pas au flacon.

Charlotte Florentin





Aménagement d'un studio dans le Marais à Paris

Marie Goy
L'ARCHITECTE D'INTÉRIEUR ET DESIGNER QUI MONTE

Attention, retenez bien ce nom, vous risquez fort d'en entendre parler ces prochaines années. Marie Goy, après cinq années d'étude et un diplôme des métiers d'art obtenu à la prestigieuse École Boulle, a travaillé pendant dix ans aux côtés du célèbre Christian Liaigre avant de voler de ses propres ailes. L'architecte d'intérieur et designer vient de lancer sa collection de mobilier en édition limitée fabriquée par les meilleurs artisans de France, inspirée par ses nombreux voyages et la nature.

La chaise Ginkgo

Il y a par exemple la chaise Ginkgo, créée à partir d'un souvenir d'enfance. « Quand j'étais petite, ma ramassait des feuilles de Ginkgo. Elle m'a confié que ces feuilles, appelées écus d'or, étaient censées porter chance à ceux qui les conservaient. Émue par cette rencontre, j'ai insufflé au design de la chaise un sentiment de nostalgie et de chaleur. Ses courbes gracieuses évoquent le doux balancement des branches de Ginkgo, tandis que sa teinte brune/dorée rend hommage aux précieuses feuilles qui captivaient autrefois mon imagination. Chaque pièce n'est pas seulement un meuble : c'est un rappel de la beauté de la nature et des histoires qui nous relient », explique la jeune femme.

La commode Écorce et la console Canopée

Il y a aussi la commode Écorce qui symbolise à la fois la barrière protectrice qui protège un arbre des dommages, et la barrière protectrice qui maintient les effets personnels dans ses tiroirs. Elle représente l'idée de sauvegarde et de préservation des objets précieux, tout comme l'écorce protège l'arbre des insectes, des maladies et des intempéries. Son plateau est en céramique Raku, une technique d'émaillage développée dans le Japon du XVI^e siècle, réalisé spécialement par un artisan du Sud de la France, tandis que le corps est en pin poncé teinté, façonné par l'un des meilleurs ébénistes français. Il y a encore la console Canopée qui allie des lignes élégantes et épurées à une finition en bronze patiné à la main. La canopée des arbres a été la source d'inspiration de cette console avec la transposition des motifs délicats des branches et feuilles entrelacées formant un véritable plafond végétal. Les courbes fluides évoquent la beauté et la sérénité que l'on peut trouver dans la nature, tandis que le bronze ajoute une touche de sophistication.

Des meubles intemporels

Au cœur de la démarche de Marie Goy, la quête de l'intemporalité. « Je sélectionne les meilleurs matériaux, avec une prédilection pour les bois précieux, marbres et bronzes, afin d'apporter une touche de luxe non ostentatoire à chaque pièce. Les grains, textures et couleurs naturels de ces matériaux créent une sensation d'authenticité et de durabilité. J'accorde aussi une grande importance aux textiles naturels tels que le lin, l'alpaga, la laine... Enfin, je crois en la valeur de la production à la demande pour maintenir les plus hauts standards de qualité et de personnalisation, garantissant que chaque client reçoit une pièce vraiment unique ».

N.F.



Déco assortie à une collection de beaux livres



Marie Goy devant la console Canopée



Table Pivoine, pied en marbre et plateau en chêne



Fauteuil Sureau et commode Écorce



Commode Écorce et chaise Ginkgo

Cartel d'adresses p.128

EN vue



Hôtel Littéraire Stendhal HOMMAGE AU CÉLÈBRE ECRIVAIN

La Société des Hôtels Littéraires a ouvert un sixième établissement à Nancy en septembre dernier. Il est dédié à l'écrivain Stendhal, en hommage à son roman Lucien Leuwen dont la première partie de l'histoire se déroule dans la ville.

« J'ai créé la Société des Hôtels Littéraires pour partager l'amour des livres avec ces milliers de visiteurs que je ne connais pas, mais qui, je le sais, sont heureux de retrouver un auteur ou un livre au hasard d'un voyage... », confie son

président Jacques Leterre. Voilà un concept qui nous plaît bien... Alors, histoire de ne pas dormir idiot, on a posé notre valise lors d'une escapade nancéenne à l'hôtel Stendhal, pour en savoir un peu plus sur l'auteur de La Chartreuse de Parme, Le Rouge et le Noir et Armance... Ce 4-étoiles, posé dans un bâtiment du XVIII^e, bénéficie d'une situation parfaite en plein cœur de la Ville Vieille, adossé à la cathédrale, à deux pas de la Place Stanislas. À peine a-t-on franchi la porte du lobby que l'on rentre dans le vif du sujet : des bibliothèques sont remplies de l'intégralité des œuvres de l'écrivain, une bagatelle de 500 livres en version poche, dans diverses langues. Et, dans des vitrines, on retrouve une collection de livres rares comme une édition originale de La Chartreuse de Parme et des manuscrits d'époque écrits par Stendhal, notamment une lettre de l'écrivain à sa sœur Pauline en 1811... des pièces exceptionnelles réunies par Jacques Leterre, collectionneur et bibliophile passionné. Le tout escorté de soldats et de cavaliers de plomb, en clin d'œil à La Chartreuse de Parme qui narre, de Waterloo à Parme, les aventures du jeune Fabrice del Dongo, héros romantique par excellence. Les 41 chambres, réparties sur trois étages, sont personnalisées et portent le nom d'un personnage des livres de Stendhal : La Sanseverina, Fabrice del Dongo, Mathilde de la Môle... Leur déco s'inspire de l'Italie avec des mélanges de matériaux : marbre dans les salles de bain, bois foncé, papiers peints chaleureux, palette de couleurs allant du beige à l'ocre en passant par le vert olive. Notre préférée ? Au troisième étage, la suite la Sanseverina, en prise directe avec la cathédrale grâce à son mur en pierre orné d'angelots mitoyens de l'édifice...

Les espaces communs sont ponctués de portraits de l'écrivain et de ses héros accompagnés de citations de l'auteur comme celle-ci, un rien visionnaire : « Je pourrais faire un ouvrage qui ne plairait qu'à moi et qui serait reconnu beau en 2000 ».

Pas de restaurant ici, mais le petit déjeuner se prend sous une verrière ouvrant sur un superbe jardin et, pour un repas original, rendez-vous chez Vins et Tartines, un restaurant-caviste installé dans une cave voûtée du XVII^e siècle.

Quant au spa, il s'inspire de l'Italie et du roman Le Rouge et le Noir. Murs rappelant l'enduit vénitien, terrazzo, mélange d'éclat de marbre rouge et de noir, laque rouge sur le mobilier et les portes, tout y est ! Il abrite deux cabines, un sauna, un hammam, une douche sensorielle, un jacuzzi. Les soins se déroulent sous la bannière de la marque Terre de Mars.

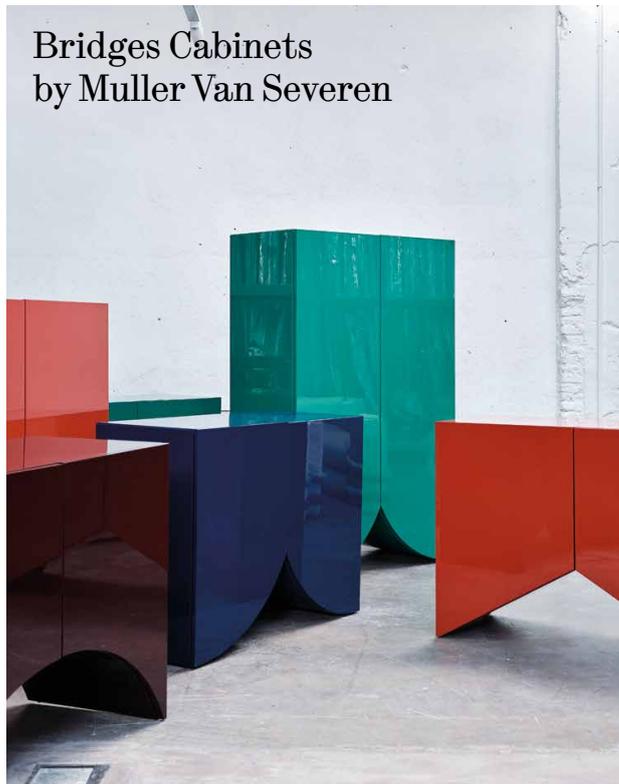
Adine Fichot-Marion



Cartes d'adresses p.128

24 | voyage@LUXE101

Bridges Cabinets by Muller Van Severen



PHOTOGRAPHY MICHAEL ALDRE

bd

BDBARCELONA.COM



Santa Clara 1728
UN HÔTEL CONFIDENTIEL À LISBONNE

Nous sommes dans le discret quartier de Graça, juste derrière l'Alfama. A portée de main, la belle Santa Engrácia, aujourd'hui Panthéon national, le légendaire marché aux puces de Feira da Ladra ; à peine plus loin, le monastère Sao Vicente de Fora. Au 128 Campo de Santa Clara, nous sonnons la cloche d'une vénérable demeure convertie en hôtel. Un hôtel singulier, dénommé Santa Clara 1728, date de la construction originelle.

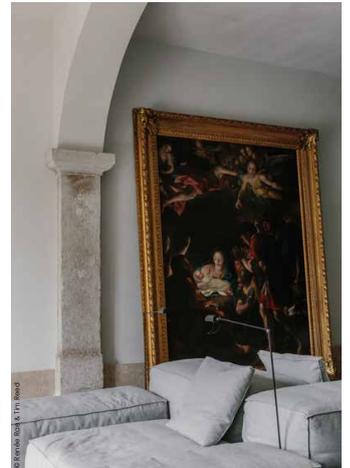
Métamorphose d'une demeure séculaire
João Rodrigues est à l'origine de « Silent Living », une collection de petites propriétés pour voyageurs en quête de calme et de luxe discret, de retraite au sens le plus noble. La

lourde porte franchie, on se retrouve à écouter le « silence ». Pas de bruit de Lisbonne. Pas de lobby non plus, les espaces communs ressemblent à ceux d'une résidence privée... majestueuse. On est chez un bon ami. João a fait appel à l'architecte Manuel Aires Mateus, figure centrale de la scène architecturale contemporaine portugaise, pour métamorphoser une maison séculaire en hôtel du XXI^e siècle. Angles droits et courbes douces, plafonds élancés, calcaire marbré de Sintra, carreaux de faïence (taillés à la main), matériaux nobles rendent hommage à l'histoire du bâtiment. Les mêmes ont été utilisés pour ériger le Panthéon voisin. Un canapé modulable du designer italien Piero Lissoni occupe le devant de la scène ; une « lune » de Davide Groppi projette ses ombres. Un tableau baroque, presque aussi haut que les plafonds, est adossé à un mur. Une arche et des escaliers de pierre conduisent aux 6 suites puisant dans une palette de gris, de sables et de blancs apaisants. On regarde le même film, sophistiqué et monastique. Parquets en pin, grands lits à baldaquin, salles de bains aux imposantes baignoires de calcaire invitent à la flânerie. De généreuses fenêtres ouvrent sur le Panthéon, les toits de Lisbonne, le Tage. Les deux plus grandes, 50 et 70 m², disposent d'un salon et d'une vue supplémentaire sur le jardin de l'hôtel. Les lits sont dotés de matelas en coton naturel, de draps en lin blanc. Dans un coin, une chaise CH25 de Carl Hansen. Les serrures des volets en bois sont signées de l'architecte Álvaro Siza, lauréat du prix Pritzker en 1992 ! Les détails ne sont pas des détails. Une sélection de livres d'art, des bouquets de fleurs, des pasteis de nata. Pas de télévision, ni de téléphone... ni de restaurant officiel.

« La Dernière Récolte »

Dans une salle du rez-de-chaussée, les repas se prennent autour d'une longue table en chêne pouvant accueillir jusqu'à 14 convives. Des chaises de Hansen l'entourent ; un lustre Simbiosi de Groppi et une autre peinture ancienne veillent. Le petit déjeuner est un festin, la plus belle des tartinades. Ceia (le diner) dévoile 9 plats de « La Dernière Récolte », une expérience de 3 heures. Le menu, concocté par le chef Renato Bonfim et son équipe, est centré sur la régénération du sol et sur la prise de conscience des menaces alarmantes (pénurie d'eau et de nourriture, désertification) qui pèsent sur notre planète. 85 % des ingrédients sont issus de la ferme de l'hôtel, Herdade no Tempo, en Alentejo. Au goûter, on déguste des gâteaux fraîchement sortis du four, un traditionnel arroz doce (riz au lait), un vin portugais... Enfin, à votre arrivée, un petit mot dans la chambre vous demande si vous souhaitez vivre une expérience particulière.

Alain Maurice



TESTÉ pour vous



LES LUMIÈRES

Versailles sous un nouveau jour



À quelques enjambées seulement de la grille d'honneur du *Château de Versailles*, l'hôtel *Les Lumières*, ouvert en partie au cours de l'été dernier, a officiellement été inauguré le 16 octobre 2024. Un cinq-étoiles de plus ? Que nenni ! Cet écrin se veut une invitation à explorer et à combler le triptyque « *cœur, corps, esprit* ».

Par Natalie Florentin
Photos : Antoine Bonin

C'est la cinquième Maison 2L Collection, mais aussi la troisième estampillée Riels & Châteaux après le Château d'Audrieu en Normandie et le Château de Fonscolombe en Provence. Les Lumières incarnent à merveille « l'art de vivre à la française » si cher à Lorène Martel, la propriétaire de cette marque hôtelière jusque-là plutôt discrète. L'établissement, qui se déploie dans deux édifices historiques - les pavillons Gramont (XVII^e siècle) et Villacerf (XIX^e siècle), anciennement « Hôtel de France » - marie avec élégance patrimoine et modernité. Sous la houlette de l'architecte Didier Benderli, fondateur de l'agence Kerylos Intérieurs, trois années de travaux ont été nécessaires pour relier et aménager les deux bâtiments. »



La Bibliothèque, qui évoque les salons littéraires, regorge d'ouvrages anciens et de curiosités (longue vue, sphère armillaire, statuettes...).



Au Bar des Philosophes, le comptoir doré s'inspire du costume de danse de Louis XIV.



Hommage à l'éclat du siècle des Lumières

Dès le porche d'entrée passé, le ton est donné : sans pour autant tourner le dos à son majestueux voisin, incarnation de la grandeur et de la puissance de la monarchie française, l'hôtel joue les triblions en rendant un hommage appuyé au siècle des Lumières (XVIII^e). Pendant cette période, les nouvelles idées politiques, sociales et philosophiques ont profondément remis en question l'absolutisme royal et les fondements traditionnels du pouvoir monarchique. On trouve bien quelques clin d'œil à Louis XIV tels que le poirier planté dans le jardin (son fruit préféré), le comptoir doré du bar inspiré de son costume de danse, ou encore des miroirs en forme de soleil et les jardins de Le Nôtre suspendus au plafond dans les chambres, mais c'est à peu près tout. Ah, si, la délicate signature olfactive des lieux est signée Trudon, la plus ancienne manufacture de bougies en cire d'abeille au monde, fondée en 1643, pourvoyeur de la cour du Roi-Soleil. Pour le reste, une brise subversive souffle un peu partout. Dans la Bibliothèque, qui évoque les salons littéraires et regorge d'ouvrages anciens, un pan de mur est orné de cette citation « Il est bon de lire des livres utiles, mais il est encore meilleur de les méditer ». On ne s'étonnerait pas de voir surgir et deviser quelques figures emblématiques du siècle des Lumières, à l'instar de Diderot ou Voltaire. Au gré des 31 clés cousues, les brillants esprits qui ont illuminé cette époque, qu'ils soient savants, philosophes, écrivains ou explorateurs, sont également mis à l'honneur. On peut s'endormir et faire de beaux rêves « chez » Beaumarchais, Rousseau, Lavoisier, Condorcet ou Descartes. Leurs portraits ornent les murs et leurs biographies sont placées sur les tables de chevet. On avoue un faible



Nichée sous les toits, la suite Gramont dégage un charme irrésistible et offre de belles échappées sur la chapelle royale.



pour la suite Gramont (62 m²), nichée sous les toits et accessible par un petit escalier. Mansarde, poutres apparentes, belles échappées sur la chapelle royale et la place d'Armes... Elle dégage un charme irrésistible et fait honneur à Antoine III de Gramont (1604-1678), pair et maréchal de France, qui resta loyaliste pendant la Fronde.

Redéfinir l'essence du mieux-être

« La mission de notre collection ? Aujourd'hui, nous avons tous un quotidien qui ressemble à une course contre la montre. Le tic-tac des aiguilles a été remplacé par le ding des notifications de nos portables... Ce que nous promettons à nos voyageurs c'est de s'extraitre du quotidien, prendre de la hauteur, arrêter le temps... Permettre enfin à nos corps de se reposer, à nos esprits de s'apaiser, et à nos cœurs de se réjouir, le tout pour mieux s'élever... C'est ça l'origine de la mission de 2L : des maisons où le temps suspend son vol », explique Lorène Martel. « Pour redéfinir l'essence du mieux-être, plusieurs initiatives originales ont été prises aux Lumières », développe Delphine Jaouen, directrice générale du groupe 2L Collection. Parmi elles, on trouve dans chaque chambre une box de méditation Morphée et une couverture lestée de 8 kg permettant de lutter contre l'insomnie, de s'endormir facilement et de générer un sommeil profond. Ou encore le livre « 365 méditations et exercices de pleine conscience », avec un extrait suggéré de quelques minutes à lire au réveil pour bien commencer la journée : « Des moments simples, il en existe de nombreux. Le sourire d'une personne, un mot réconfortant, un paysage à la mer, à la montagne, à la campagne (...), une œuvre d'art, un échange amical, une relation affectueuse, une »



La Table des Lumières, emmenée par le chef Erwan Le Thomas, met l'accent sur une cuisine locavore et végétale.



Tribuant au premier étage, la spectaculaire Galerie des Lumières abrite le Café Pierre Hermé pour une pause salée-sucrée tout au long de la journée.

bonne nouvelle, ou tellement d'autres choses... » Réjouissant, non ? On peut aussi tester l'auto-hypnose avec la Dream Machine disponible à l'espace bien-être. Logé au sous-sol et signalé par un mur d'eau, cet espace déroule deux cabines de soin, un hammam, un sauna et une salle de fitness équipée par Waterflower. Côté soins, deux jeunes marques françaises prometteuses ont été sélectionnées : Wesak qui combine la lithothérapie à des huiles biologiques, et Beau Domaine, créée par la famille Ferrin, vignerons depuis 1909, en collaboration avec l'éternel jeune homme Brad Pitt. Ça promet...

Se délecter « en pleine conscience »

Au rez-de-chaussée, entre le patio et le Jardin, Le Bar des Philosophes propose une kyrielle de boissons 100% françaises avec une spécificité instructive : on retrouve avec précision le kilométrage qui sépare la production des alcools de l'hôtel, du gin de la Distillerie de Paris située à 20,2 km, au rhum Clément élaboré en Martinique à 6 845 km. Juste à côté, La Table des Lumières, emmenée par le chef Erwan Le Thomas, Compagnon du Devoir passé par des restaurants de palaces parisiens (Peninsula, Cillon, Mandarin Oriental), met l'accent sur une cuisine à la fois locavore comme il se doit aujourd'hui, et végétale. Ce n'est pas une promesse en l'air : sur la carte, ce sont les légumes qui tiennent la vedette, tandis que les protéines se retrouvent réduites au statut de garniture. Dans de belles assiettes en porcelaine de Limoges griffées Raynaud, on se régale ainsi, selon les saisons, de betteraves cuites au foie ou de champignons sauvages et pommes boulangères, que l'on peut accompagner (ou non) d'un Saint-Pierre poché ou d'un carré de



Le chef Erwan Le Thomas et Antoine Gely, directeur de la restauration.



cochon noir de Bigorre... Il fallait oser ! Et ce n'est pas tout : avant de commencer le repas, les convives sont invités à placer leur téléphone dans une boîte et à éveiller leurs cinq sens pour une « dégustation en pleine conscience ».

Autre spot gourmand, mais surtout pièce la plus spectaculaire de l'hôtel, La Galerie des Lumières trônant au premier étage et que l'on rejoint en empruntant un escalier classé, suscite des onomatopées d'admiration : « Oh, ah, waoouh ! » Avec ses six mètres de hauteur sous plafond, ses moulures décoratives, ses lustres à pampilles en cristal du XIX^e siècle, ses banquettes rose poudré et ses grandes fenêtres arquées offrant une vue imprenable sur la place d'Armes, elle en impose. C'est ici que le Café Pierre Hermé a élu domicile pour une pause salée-sucrée tout au long de la journée, de la pissaladière aux oignons confits et anchois de Cantabrie à la volaille fermière aux salsifis rôtis, en passant par un croque-monsieur d'anthologie. Sur la droite, le grand comptoir en chêne massif exhibe les créations du « Picasso de la Pâtisserie » : macarons aux saveurs uniques, chocolats, cakes moelleux et desserts signature... Difficile de résister à la tentation. Les plus addicts peuvent aussi faire le plein de douceurs à la boutique Pierre Hermé donnant sur la rue.

Bien entendu, un séjour aux Lumières ne peut se concevoir sans un programme enrichissant. Visites privées des appartements des rois et de Marie-Antoinette, balades à cheval dans le parc du château, ateliers d'initiation à une pratique artisanale (broderie, bijouterie, calligraphie...) sur le Campus Versailles installé au cœur de la Grande Écurie... De nombreuses activités inédites sont proposées. Finalement, on ose le mot : Les Lumières, c'est royal !

Carnet d'adresses p.128

LesLumières | 33

TESTÉ pour vous

LES PRÉS D'EUGÉNIE



Passion du BEAU, du BON, de L'INATTENDU

Niché entre *Pau* et *Mont-de-Marsan*, ce palace bucolique, raffiné, a été façonné par l'amour et la vision d'un couple hors du commun, *Christine* et *Michel Guérard*. Tous les deux se sont éteints, Christine en 2017, Michel le 19 août 2024, mais le flambeau a été repris par leurs deux filles, *Éléonore* et *Adeline*, ainsi que par une fidèle équipe. Le voyage intemporel se poursuit, entre histoire, gastronomie et bien-être.

Par Natalie Florentin



La Grande Maison

NAISSANCE D'EUGÉNIE-LES-BAINS

En 1861, l'impératrice Eugénie, épouse de Napoléon III, donne son nom au hameau d'Eugénie-les-Bains après y avoir trouvé refuge lors d'un orage. Séduite par l'accueil chaleureux de l'aubergiste Marthe-Alice Pouypoudat et par les vertus thérapeutiques des eaux locales « qui font la taille fine », elle accepte de devenir la marraine du village. Un édit impérial officialise la création de la station thermale. L'initiative suscite un vif intérêt : la réputation des eaux se répand rapidement, attirant les aristocrates de l'époque. Pour loger les curistes, un hôtel est édifié à proximité de l'auberge de Marthe-Alice et d'un couvent datant de 1761. On imagine sans peine les premières années : des calèches empruntant la Grand-Rue nouvellement pavée, des dames en crinolines se promenant dans les jardins fraîchement dessinés, et des conversations animées autour des bienfaits des eaux thermales. La physionomie des lieux n'a pratiquement pas changé depuis la fin du XIX^e siècle.

L'ŒUVRE D'UNE VIE

Plus d'un siècle plus tard, en 1967, le destin d'Eugénie-les-Bains bascule à nouveau lorsque Christine, fille d'Adrien Barthélémy, fondateur de la Chaîne Thermale du Soleil, se voit confier par son père la mission de ressusciter cette station thermale tombée en désuétude. Elle a 23 ans, vient de terminer HEC, mais a gardé dans un coin de sa tête son rêve d'enfant qu'elle va pouvoir réaliser, celui de devenir architecte et paysagiste. Elle s'attache, au fil des décennies, à transformer et à embellir la propriété de quinze hectares et ses différents édifices, tout en respectant leur

caractère historique. Pour mener à bien ses projets, Christine crée en interne, en 1997, une équipe Patrimoine composée d'artisans (charpentier-couvreur, ébéniste, menuisier, peintre, dinandier...) et, ponctuellement, elle fait appel à des talents extérieurs. Des architectes de renom comme Jean de Gastines ou Pierre-Vives Rochon ; l'architecte paysagiste Guillaume Pellerin et le botaniste-paysagiste André Gayraud pour les jardins. Quant à Michel Guérard, il amorce sa carrière de chef en 1965 en ouvrant le « Pot-au-feu » à Asnières, une adresse improbable pourtant courue du Tout-Paris et des personnalités du show-business, d'Alain Delon à Marcello Mastroianni, en passant par Marie Laforêt ou Jacques Brel. Il obtient une, puis deux étoiles, avant de se marier et de rejoindre sa femme dans les Landes en 1974. Il n'aura alors de cesse d'apporter une dimension gastronomique novatrice aux Prés d'Eugénie. Pionnier de la Nouvelle Cuisine (aux côtés d'Alain Chapel, des frères Troisgros ou de Paul Bocuse) et inventeur de la Grande Cuisine Minceur, son livre éponyme vendu à plus d'un million d'exemplaires lui vaut la une du Time en 1976. Depuis presque un demi-siècle, sans discontinuer, trois étoiles auréolent la Table des Prés d'Eugénie que continue de faire briller Hugo Souchet, le chef des cuisines. Aujourd'hui, ce sont Éléonore et Adeline Guérard, nées en 1983 et 1986, qui assurent la direction des Prés d'Eugénie et du groupe familial la Chaîne Thermale du Soleil. Les deux sœurs, complémentaires, se répartissent les rôles : Éléonore, le design, la communication, le marketing ; Adeline, l'administration, le management, la conduite des travaux. « Eugénie a échos du rêve



Le Couvent des Herbes

de nos parents qui ont cultivé cette passion du beau, du bon, de l'inattendu, du magique, de l'histoire et des histoires. Très adroitement, ils nous ont transmis cette passion. »

UN DOMAINE D'EXCEPTION

On ne peut que s'émerveiller en franchissant la grille et en découvrant les différentes bâtisses du domaine. La Grande Maison, avec son allure coloniale et ses palmiers majestueux, abrite la réception, les salons, le restaurant l'Orangerie, ainsi que 28 chambres et suites, dont la nôtre, Flore, aménagée sous les toits, charmante avec poutres apparentes, tapis persans, meubles et tableaux anciens. À côté, l'aile historique de l'impératrice sert d'écrin à la Table gastronomique triplement étoilée et à 5 suites. Deux autres maisons ont leur propre identité : Le Couvent des Herbes (8 chambres), avec son cloître et ses jardins aromatiques, évoque une atmosphère romantique, tandis que Le Logis des Grives (4 suites), aux murs de galets et aux balcons chargés de maïs, rappelle le Hameau de la Reine à Versailles. Véritable « musée vivant », le palace met en scène toiles de maître, pièces d'antiquités du XVIII^e au XIX^e siècle venant d'Europe et d'Asie. Les portraits de l'empereur Napoléon III, de l'impératrice Eugénie et du prince Loulou tiennent la vedette. On ne sait plus où donner de la tête entre les pastels, les animaux en mouvement, les natures mortes, les bouquets géants, les cheminées crépitantes, les tapis de soie... Tout un choix harmonieux de bibelots, vaisselle, bronzes, livres, confèrent à l'endroit un charme inimitable. Les jardins, eux aussi, sont touchés par la grâce. Ils mêlent potagers



en permaculture, arbres fruitiers, roses parfumées et buis taillés en topiaire. Plusieurs jardiniers veillent quotidiennement sur ces espaces, où les perspectives savamment ordonnées offrent des vues sur des arcades fleuries, des bosquets ombragés, des sculptures à l'instar de « L'Écho d'un souffle » de Christian Lapie, deux silhouettes élancées créées à partir d'un chêne tricentenaire, « celles de deux femmes qui auront à jamais marqué le destin de notre village, Eugénie de Montijo et Christine Guérard ». Les arbres de la propriété - platanes, saules pleureurs, cèdres bleus, cyprès et palmiers - sont arrosés avec les eaux thermales usées filtrées. Ce geste écologique illustre parfaitement la philosophie du lieu : respect de la nature et quête de l'harmonie.

PIGEONNEAU DE VIELLE-TURSAN

Hugo Souchet a suivi un parcours sans faute auprès de Pierre Gagnaire (Paris), Philippe Mille (Les Crayères), Daniel Boulud (New York), et Alain Ducasse (Monaco), avant de poser ses spatules aux Prés d'Eugénie en janvier 2017. « C'est une belle histoire de confiance et d'amitié entre Monsieur Guérard et moi. Je mesure ma chance d'avoir côtoyé, tous les jours, le dernier grand chef de sa génération », explique le gaillard en souriant. Le duo s'est apprivoisé en travaillant à quatre mains en parfaite harmonie. Les menus changent quatre à cinq fois par an à la Table des Prés d'Eugénie. Ce soir-là, le menu « Jour de fête » joue une partition joyeuse pensée avec une précision extrême, mêlant produits du terroir, techniques affûtées et un zeste de poésie. On se souvient avec émotion de cette entrée servie dans un coquetier en argent « Œuf poule »



La Ferme Thermale

au caviar osciètre, pomme soufflée nuage de mer » à la texture onctueuse et aux notes iodées. Un classique de la maison avec, à l'intérieur de la coquille, des œufs brouillés assortis d'une mousse de chou-fleur, de crotons au beurre, d'une gelée d'huîtres, le tout coiffé de caviar Sturia « mûrifié 300 jours par nos soins » ; sur le côté, une pomme soufflée, haddock et grains de caviar... « N'hésitez pas à déguster la pomme soufflée du bout des doigts en une bouchée, puis de plonger la cuillère dans la brouillade pour avoir toutes les saveurs en même temps »... Des champignons - cèpes, chanterelles, pleurotes et shitake - présentés dans un « nid » et encerclés par une tuile croustillante, associés à un sabayon dit « de ferme » car relevé d'un soupçon de camembert... Du pigeonneau d'abord exhibé entier sur un lit de genévrier sauvage, avant d'être grillé à la cheminée, travaillé avec des oignons grelots, une tatin d'abatis, de la poire caramélisée et des cerises à l'armagnac, puis nappé d'une sauce mêlant foie gras, pointe d'armagnac et vin rouge... Ou encore, cet autre classique, indétronable, le « Dim sum diaphane, infusion crème de truffe & mousse de chêne », inspiré d'un voyage initiatique en Chine, à la fin des années 70, de Michel Guérand... Son âme espiègle et bienveillante semble virevolter dans la salle du restaurant. Pour conclure les agapes, « L'Arbre aux Délices » est déposé sur la table, chargé de framboises prêtes à être cueillies par nos soins, escorté d'une tartelette aux pommes, pointe de citron et amandes... inoubliable.

Le lendemain, on s'installe pour le déjeuner à l'Orangerie pour goûter à la fameuse « Grande Cuisine Minceur » : le menu à 485 calories, que l'on peut accompagner d'une tisane rafraîchissante

ou d'un verre de vin IGP des Landes, déroule terrine de raie en gelée maraichère, risotto aux primeurs et forêt-noire... C'est léger et savoureux, démonstration qu'aux Près d'Eugénie, la cuisine diététique n'est pas triste.

Le soir, direction La Ferme aux Grives, campée à quelques centaines de mètres de la Grande Maison. Autre ambiance : dans cette authentique ferme landaise trône une imposante cheminée où sont en train de rôti d'alléchantes volailles et un cochon de lait... Les plats sont généreux dans un décor champêtre digne d'un tableau flamand.

UN BAIN DE KAOLIN

Impossible de parler des Près d'Eugénie sans évoquer la Ferme Thermale, un spa unique en son genre, aménagé sur plus de 1 000 m² dans une ferme landaise reconstituée avec des matériaux anciens : tomettes au sol, boiseries, grandes cheminées... Chistine Guérand s'est inspirée d'une maison traditionnelle datant de la fin du XIX^e que l'on peut visiter à l'ecomusée de Marquize. Ici, tout est pensé pour offrir une expérience de détente totale. On y trouve un salon au plafond cathédrale, 21 cabines, des salles de repos ouvertes sur la prairie et un bassin nordique en plein air. Le Parcours Spa Plume est l'une des signatures du lieu. Parmi les temps forts : le bain d'eau thermale activé aux plantes, lavande camomille et aubépine, ainsi que le bain de kaolin en apesanteur, où l'on flotte dans une argile blanche fluide, riche en minéraux... On est sur un petit nuage à l'image de ce séjour aux Près d'Eugénie. ➔



Restaurant l'Orangerie



Restaurant Michel Guérand



Œuf poule au caviar osciète



Saint-Jacques rôti

Carte d'adresses p.128

TESTÉ pour vous



ES SAADI MARRAKECH RESORT



Joyau de l'hôtellerie marrakchi

C'est probablement la meilleure saison pour découvrir ou redécouvrir cette destination mythique et chic située au cœur du bien nommé quartier de l'*Hivernage* en plein centre de *Marrakech*... Le majestueux *Es Saadi* (« Le bienheureux ») trône au milieu du plus grand parc privé de la ville ocre.

Par N. & J.-C. Florentin

A deux pas de l'agitation des souks et de la place Jemaa el-Fna, c'est une ville dans la ville avec l'Hôtel historique 5-étoiles, le Palace, 8 ksars, 10 villas avec piscine privée, 7 restaurants, 3 bars, 2 spas et un Dior Institut, sans compter les incontournables de la vie nocturne : le Casino de Marrakech, le Théâtre et l'Épicurien... Et pourtant, le calme absolu règne dans ce Resort lové dans le plus grand parc privé de Marrakech où s'épanouissent palmiers, bananiers, oliviers, bougainvilliers... et les éclatantes petites roses de Marrakech, si odorantes. En fond sonore, le piépiement des moineaux, qui s'aventurent parfois jusque sur les tables du petit déjeuner... Le soir, mille et une bougies s'allument comme par enchantement.

DES ANNÉES 50 À NOS JOURS

Au début des années 50, Jean Bauchet, propriétaire des très parisiens Lido, Moulin Rouge et Tabarin, se voit proposer un emplacement dans le quartier en devenir de l'Hivernage, en plein centre de Marrakech, à l'ombre des remparts. La proposition est sérieuse. Elle émane du Pacha de Marrakech lui-même... Visionnaire, Jean Bauchet tombe amoureux de ce qui n'est qu'un terrain nu de 8 hectares parsemé de quelques palmiers. Il entreprend d'y construire une salle de jeux et de spectacle inaugurée en 1952, puis un charmant hôtel ouvert en 1966 pour y loger tout le beau monde – de Henri Salvador à Joséphine Baker, en passant par Charles Aznavour – qui se bouscule dans ce lieu festif le plus en vue du Royaume. ➤



1 & 2. Plus de 400 œuvres d'art sont disséminées dans le Resort, comme cette sculpture en résine époxy d'un rouge éclatant immergée dans la verdure de l'artiste sénégalais Diadji Diop, ou cette fresque de la peintre marocaine Fatima Hassan El Farouj sur le balcon mezzanine du Palace.



Depuis, le Es Saadi a su se développer de façon spectaculaire. On y croise encore les fantômes des Rolling Stones qui y avait mis le feu (au figuré) dans les années 70. La photo de Mick Jagger prise par Cecil Beaton au bord de la piscine fit le tour du monde et contribua à y donner un air de légende. Et de la reine Elisabeth Bauchet-Bouhhal, fille du fondateur et maîtresse des lieux, s'en souvient encore. Décorée au grade d'Officier de l'Ordre du Wissam Alaouite par le roi Mohammed VI (équivalent de l'ordre français de la Légion d'honneur), elle reconnaît chacun de ses hôtes, pour lesquels elle a toujours un mot ou une délicate attention. Et ils ne s'y trompent pas puisque 30% des clients du Es Saadi sont des habitués... Parmi eux, des célébrités d'hier ou d'aujourd'hui comme Pierre Balmain, la princesse Margaret d'Angleterre, Dakota Johnson, Jamel Debbouze, Guillaume Canet, Nicole Garcia, Leïla Bekhti, Catherine Deneuve ou encore Jean Dujardin... Fêrue d'art contemporain, celle qu'on appelle « l'autre reine Elisabeth » est reconnaissante à Sa Majesté d'avoir salué son précieux soutien aux artistes marocains. Une magnifique collection de peintures et de sculptures d'artistes célèbres au Maroc, des pays arabes et d'Afrique, est disséminée dans le lobby, les suites, les parties communes du Palace et les jardins. Cette même reine Elisabeth, que le roturier Jacques Dutronc confesse dans ses mémoires avoir failli épouser, dirige de main de fer son « royaume » développé avec l'appui de son fils Jean-Alexandre

et de sa belle-fille Caroline... En attendant l'arrivée aux affaires de la quatrième génération incarnée par Jeanne et Jules, 75 ans déjà... « Il faut que tout change pour que rien ne change » : Elisabeth Bauchet-Bouhhal a depuis longtemps fait sienne cette maxime du Guepard Giuseppe Tomasi di Lampedusa. Et du changement, il y en a eu !

PALACE, MON BEAU PALACE

Le Palace, les 8 Kasrs et les 10 Villas dispersées dans le parc ont été construits sans qu'aucun grand arbre n'ait été abattu, ce qui est un véritable tour de force. Les palmiers géants, orangers, oliviers, bougainvillées n'ont rien perdu de leur splendeur : la nature parle, discrètement apprivoisée par une armée de jardiniers. Commençons la visite par le vénérable Es Saadi de toujours, l'Hôtel historique ouvert dans les années 60. L'immense hall est largement ouvert sur le jardin et la piscine. On est frappé par la générosité des volumes. La piscine quasi légendaire, avec son « île » plantée du palmier iconique ayant inspiré le logo, invite à la relaxation et à lézarder au soleil. Le mobilier de piscine a été récemment changé, place aux couleurs originelles orange et vert amande pour un esprit vintage sixties assumé. Traversons les jardins plantés d'orangers. Une imposante bâtisse nous fait face. Palace ou palais ? Peu importe ! Cette « folie » a été imaginée avec passion par Jamil Bouhhal, le défunt mari d'Elisabeth, >



3. Dans le lobby, l'œil est saisi par les proportions de la coupole : 17 m de hauteur et 12 m de diamètre, un chef-d'œuvre de « gebs », le plâtre marocain sculpté.
4. Terrasse d'une suite avec vue sur l'Atlas.
5. La Bibliothèque est carrossée de bois précieux.





1 & 2. La Villa 1001 nuits (210 m²) se démarque par sa coupole de 10 m de haut, son lit syrien incrusté de nacre, sa terrasse ombragée et sa piscine bleu cobalt.
3 & 4. À l'ombre de grands parasols, le restaurant Lagon & Jardin séduit par son approche Slow Food et Smart Food.

ingénieur et architecte dans l'âme. Le vaste péristyle est orné de fontaines et « gardé » par deux chevaux de bronze monumentaux. En accédant au hall, l'œil est saisi par les proportions vertigineuses de la coupole : 17 m de hauteur et 12 m de diamètre, un chef-d'œuvre de « gèbs », le célèbre plâtre marocain sculpté. Un balcon mezzanine offre une vue imprenable sur le lobby. On y découvre l'espace d'exposition du Palace avec une riche sélection d'œuvres d'art. Dans les étages, les suites (de 70 à 180 m²) comportent toutes une terrasse avec vue sur le parc et l'Atlas. L'espace est généreux, le mobilier a été conçu spécialement, dans l'esprit de la tradition nomade marocaine : coffres, tapis, banquettes avec des coussins douilletts pour s'allonger confortablement dans l'espace salon. La piscine du Palace, aussi bleu qu'un lagon, ne couvre pas moins de 2 400 m² ! Le premier bassin de 300 m² (chauffé en hiver) est suivi d'un parcours aquatique entre les arbres du parc. Tout autour des bassins : chaises longues, grands parasols et canapés ronds avec de gros coussins, tels des coquillages, invitent à s'allonger et à rabattre l'ombrelle pour se retrouver dans une véritable bulle de détente, seul ou à deux. Au centre de la piscine, l'Island Bar, un atoll protégé du soleil par de grands parasols de toile blanche au centre des colonnes romaines. Surprise : ce bar est accessible par la piscine et par la terre ferme grâce à un pont. Un peu en retrait, les 8 Ksars d'inspiration berbère sont des

villas privées de 160 m², construites sur deux niveaux. On trouve au rez-de-chaussée un appartement avec un salon, une chambre, sa salle de bain et une terrasse. À l'étage, un autre appartement avec une chambre, sa salle de bain ainsi qu'une terrasse-solarium... L'idéal pour un séjour en famille ou entre amis. Encore plus exclusives, les 10 Villas privées (d'une superficie de 110 à 260 m²), assorties de piscines allant de 30 à 60 m², sont disséminées dans le parc, entre buissons de bougainvilliers et fleurs multicolores. Bien à l'abri des regards, aucune ne ressemble à l'autre. À chaque villa son univers, son architecture, ses références artistiques, culturelles et oniriques. La Villa Berbère évoque ces cavaliers venus du Sud qui ont fondé la ville rouge à la fin du XI^e siècle. La Villa Casablanca fait pétiller l'esprit Ruhlmann avec sa porte de métal ajourée de motifs floraux, un chef-d'œuvre d'artisanat. La Villa Maharadjah veillée par Ganesh, dieu protecteur du foyer, puise son inspiration dans les palais indiens : lit à baldaquin, statues de bronze, miroirs incrustés de pierres semi-précieuses, rampe de cuivre martelé... Luxe de matières nobles, d'œuvres d'art, d'artisanat, et luxe du service avec un majordome dédié. L'opulence, l'originalité et la confidentialité de ces villas sont très appréciées des stars, telles que Leonardo DiCaprio qui y séjourna lors du Festival International du Film de Marrakech, Pedro Almodovar, Monica Bellucci ou encore Catherine Deneuve.



3 & 4. La carte du restaurant la Cour des Lions est signée par la Cheffe Fatéma Hal, ambassadrice érudite et passionnée de la gastronomie marocaine avec, à l'honneur, des plats traditionnels oubliés tels que la Mourouza au Ras el Hanout dont la recette remonte au... XII^e siècle.

VOYAGE GUSTATIF À TRAVERS 3 RESTAURANTS

Le famiente est une chose, se restaurer en est une autre. Au troisième étage du Palace, la Cour des Lions offre une vue panoramique sur la ville mais aussi sur la piscine et les jardins. Dans un décor arabo-andalou de Grenade, les hôtes peuvent profiter d'un moment dans le grand salon avant de passer à table. La carte gastronomique est signée par la Cheffe Fatéma Hal (restaurant Mansouria à Paris), ambassadrice érudite et passionnée de la gastronomie marocaine. À l'honneur, des plats traditionnels oubliés, tels que la Mourouza au Ras el Hanout, un plat longuement mijoté composé de sousis d'agneau avec des épices et du miel dont la recette remonte au... XII^e siècle. Pour dôter le festin sont proposés des infusions aux herbes fraîchement cueillies dans le jardin aromatique du parc : sauge, thym, menthe, verveine citronnelle... mais aussi le café parfumé à la cannelle et à la fleur d'orange ou le traditionnel thé à la menthe. Envie d'Italie ? Le restaurant Othello met en avant la cuisine vénitienne. Volontairement courte, la carte évolue au gré des saisons et de la pêche du jour : carpaccio de bar sauvage, salade de poupe, spaghetti à l'araignée de mer, cannelloni de homard... C'est dans un écrin épuré, à la fois simple et luxueux donnant sur un jardin éclairé de bougies, qu'une vingtaine de convives peuvent déguster la cuisine de la Sérénissime. Enfin, pour une pause baignée de lumière, direction le restaurant principal Lagon & Jardin. Cette table séduit d'emblée par son ambiance conviviale, avec sa vaste terrasse, ses tables rondes

et ses sièges confortables donnant sur les jardins luxuriants et la piscine du Palace. La philosophie culinaire du lieu repose sur une approche Slow Food et Smart Food, mêlant plaisir et nutrition. Une des nouveautés phares : un bar à salades bio où les produits cultivés au Potager du Bled, la ferme familiale située dans la vallée de l'Ourika, tiennent la vedette. Légumes crus ou cuits, céréales variées, condiments et herbes fraîches composent un tableau gourmand pour les amateurs de repas équilibrés. Ce concept ne se contente pas de régaler les papilles : il nourrit aussi l'organisme. Parmi les ingrédients proposés, la spiruline, reconnue pour sa richesse en protéines, ou les graines de lin, véritables concentrés d'Oméga 3, contribuent à la protection cardiaque et au renouvellement cellulaire. Pour accompagner le repas, le bar à jus propose une carte inventive de jus et smoothies, préparés exclusivement à partir de produits frais et naturels. Riches en minéraux, vitamines, et antioxydants, ces boissons faites maison s'affirment comme un parfait complément à une cuisine saine et savoureuse.

UN SPA DE 3 000 M² MULTIRÉCOMPENSÉ

Créé avec passion par Caroline Bauchet-Bouhhal (Directrice Générale Adjointe du Es Saadi Marrakech Resort), le spa aux proportions hors-norme a été érigé autour d'un eucalyptus centenaire et s'étire sur trois niveaux avec 15 cabines de soins, dont une « Spa Suite ». Il est coiffé d'une terrasse de 1 000 m² où se pratique le yoga matinal. Caroline Bauchet-Bouhhal ➔



1, 2, 3 & 4. Derrière une lourde porte en bois sculptée, le Spa du Palace déroule de nombreuses installations, parmi lesquelles une piscine lumineuse, un parcours de purification et de régénération de l'organisme, 15 salles de soins (single et duo), des salles de repos...

y insufflé une belle dynamique : « C'est un lieu de relaxation et d'évasion pour retrouver harmonie et équilibre de vie », explique-t-elle. D'emblée, le regard est attiré par l'arbre tutélaire que l'on aperçoit à travers les baies vitrées de la piscine intérieure. Juste à côté, l'Oriental Thémae® déroule un parcours unique de purification et régénération de l'organisme en 7 étapes : recevoir l'eau en pluie, en vapeur, en jets, en glace, alterner le chaud et le froid, respirer l'eucalyptus, la menthe, la fleur d'oranger et la myrrhe... Parmi les 12 soins signatures, mention spéciale à « Total Relaxation », un massage fluide ponctué de glissés et de pressions, suivi d'étirements et de balancements, qui permet de dénouer les tensions et d'évacuer le stress accumulé. L'expérience s'achève en apothéose dans la salle de repos où, tout en se désaltérant d'un smoothie, on se prélassé dans un grand lit à eau protégé par des voilages... La détente est absolue.

Demier atout maître de ce spa : la présence d'un Dior Institut, le premier en Afrique du Nord, un écrin d'exception offrant une immersion totale dans l'univers de la Maison Dior - tons or et champagne, murs en stucco, sol en marbre de carrare - où sont prodigués des soins infusés d'actifs précieux issus de fleurs cultivées dans les Jardins Dior du monde.

Enfin, depuis 2015, Caroline Bauchet-Bouhail organise régulièrement des retraites de yoga de 4 jours / 3 nuits en partenariat avec le Tigre Yoga Club, institution bien connue des Parisiens, avec un programme complet d'activités... Une excellente raison parmi tant d'autres d'aller séjourner au Es Saadi.

QUE LA FÊTE COMMENCE !

Défer la chance vous tente ? Emboîtez le pas de Patrick Bruel et poussez la porte du premier Casino du Maroc et d'Afrique, inauguré en 1952 et devenu aujourd'hui légendaire. Le Casino de Marrakech, doté des équipements les plus modernes, accueille derrière sa façade d'époque, qui semble sortir tout droit d'un film policier des années 1950, les plus grands tournois de poker : le World Poker Tour (WPT), les World Series of Poker Circuit (WSOP), le Winamax Sismix ou encore le Marrakech Poker Open. Jean-Alexandre Bauchet-Bouhail, en digne héritier de son grand-père, a développé et modernisé le Casino, mais pas que... Il a transformé en 2003 la salle de spectacle historique en night-club extravagant, le Theatro, à la programmation artistique unique. La frénésie et la magie des Live Art Show, où pas moins de 30 performeurs se relaient sur scène chaque soir, fait courir les clubbers du monde entier...

On comprend pourquoi le Theatro a été récompensé du titre de meilleur night-club d'Afrique, et qu'il est présent dans le Top 50 mondial depuis plusieurs années. Jean-Alexandre a aussi créé un restaurant festif, L'Épicurien, au cœur du Casino, ouvert tous les soirs jusqu'à 5h du matin. Lustres en cristal et grands miroirs évoquant les bars chics des années 50, carte internationale, mais surtout une folle ambiance avec un live-band se produisant sur scène du mercredi au dimanche... Une belle manière de perpétuer la tradition du music-hall créée par Jean Bauchet où les plus grands artistes se produisaient !



5. Entouré de colonnes romaines, l'Island Bar parade au milieu de la piscine du Palace. Entre deux baignades, c'est le spot idéal pour siroter un mocktail, un thé à la menthe ou un mojito. 6 & 7. Au cœur du Casino, le restaurant festif L'Épicurien porte bien son nom avec son ambiance unique alliant atmosphère lounge, concerts live et DJ sets.



Cartel d'adresses p.128

TESTÉ pour vous

TREK'IN GAZELLES



Trek dans le désert marocain

Et si on vivait le luxe autrement ? Cap sur les majestueuses dunes de l'*Erg Chebbi*, dans la région désertique de *Merzouga*, au sud-est du *Maroc*, non loin de la frontière algérienne. C'est dans ce décor de carte postale où les dunes flirtent parfois avec des hauteurs vertigineuses, qu'a eu lieu, du 10 au 15 novembre dernier, la quatrième édition de *Trek'in Gazelles*.

Par Charlotte Florentin

48 | voyage@LUXE101



Petite sœur du légendaire Rallye Aïcha des Gazelles, créé en 1990 par Dominique Serra, qui, à 70 ans, continue de diriger l'événement avec maestria, c'est désormais sa fille, Marina, qui perpétue l'héritage familial. C'est elle qui a imaginé et lancé cette version pédestre : une aventure hors du commun, pour toutes les femmes en quête de dépassement, mais aussi de dépassement de soi. Pour rejoindre la ligne de départ, il faut dépasser le village d'Erfoud, surnommé « les portes du désert ». Cette oasis marque l'entrée du Sahara marocain et offre un premier aperçu de l'immensité à venir. Le long de la route, les panneaux de signalisation, écrits en arabe et en berbère, témoignent de l'identité culturelle de ces régions désertiques, où le temps semble s'être arrêté. Et cette année, plus que jamais, les paysages semblaient tout droits sortis d'une IA. Phénomène rarissime dans ces terres arides - survenant environ une fois tous les 30 ans - la région a été balayée par des pluies diluviennes. Le résultat ? Un désert métamorphosé, vibrant de vie, où le vert a supplanté la couleur ocre habituelle. Ça et là, des fleurs sauvages, et même des minii courgettes. Les graines en dormance sous le sable depuis plusieurs décennies ont profité des conditions climatiques ex-

ceptionnelles pour germer. Plus loin, des nappes d'eau d'un bleu éclatant transforment les reliefs de ces contrées habituellement inhospitalières. Au contact de cette eau providentielle, des œufs d'écrevisses d'apparence préhistorique, restés également en dormance durant des décennies, ont miraculeusement éclos. Si certaines espèces disparaissent, combien d'autres, insoupçonnées, attendent encore d'être ranimées, tapies dans les recoins oubliés de la nature ?

Dans la peau d'une gazelle

« On est là pour quoi ? Pour en baver, et en plus, on a payé pour ! », tel est le mantra de cette épopée. Quatre jours d'efforts intenses, 20 kilomètres à parcourir par étape à l'aide uniquement d'une carte et d'une boussole. Les téléphones portables sont confisqués durant toute la durée du trek. C'est le défi un peu fou qu'ont relevé 396 femmes, que l'on appelle ici « les gazelles » et qui sont réparties en 132 équipes de trois. Les plus déterminées n'ont rien laissé au hasard : certaines ont même participé à un stage de navigation spécialement organisé à Avignon pour apprendre à s'orienter avant le grand départ. Elles doivent >>

Trek'in Gazelles | 49



se frayer leur propre chemin à travers un dédale de dunes, de plateaux rocaillieux et de zones montagneuses, tout en élaborant une stratégie minutieuse pour atteindre des points clés, appelés « check-points ». Leur objectif : relier ces balises en parcourant la distance la plus courte possible. Chaque détour peut coûter cher. La journée débute à l'aube, dans une ambiance quasi militaire. Réveil bien avant le lever du soleil, car le départ du camp est minutieusement calé sur cet instant magique. Chaque matin, le même rituel se déroule avec une précision presque cérémoniale. À 5h30, Dominique, fête matricar de l'événement, joue les réveillés ambulants. Elle passe de tente en tente, diffusant des musiques parfois douces, parfois entraînantes. C'est selon l'humeur du jour. En 2021, nos gazelles s'en souviennent encore, elle avait même installé un piano au milieu du camp, avec André Manoukian en personne au clavier. Les gazelles s'activent : douche, petit déjeuner pantagruélique, récupération des encas pour la journée... tout est pensé pour qu'elles fassent le plein d'énergie avant d'affronter l'épreuve qui les attend. À 7h, le camp est en pleine effervescence. Prêtes à en découdre, les équipes se rassemblent dans une ambiance survoltée. La musique, diffusée à plein volume, accompagne les échauffements orchestrés par Antoine, le coach sportif, dont l'énergie contagieuse motive les troupes. Tandis que le soleil se lève, drapant le désert d'une lumière dorée, l'heure du départ sonne. Une nouvelle journée, riche en défis et en promesses d'exploits, commence.

Bivouac de luxe

Après l'effort, le réconfort. En fin d'après-midi et jusqu'à la tombée de la nuit pour les retardataires, les gazelles retrouvent avec bonheur leur havre de confort : le bivouac. Dès leur arrivée, le ton est donné : un tapis rouge d'inspiration berbère déroule ses motifs traditionnels sur l'allée principale et offre une entrée digne des stars hollywoodiennes. Le camp, presque entièrement drapé de tapis similaires, se transforme en un vaste salon à ciel ouvert. Au centre, un grand feu de camp à l'allure girly avec son cercle en forme de cœur, devient le point de ralliement. Autour, on s'y abreuve d'une sangria maison, d'une bière locale, ou parfois même les deux. Le bivouac propose aussi plusieurs activités, parmi lesquelles la confection de porte-clés pompons personnalisés, un atelier de tatouage au henné et des massages (illimités) pour les moutons et les pieds. L'extase après une journée d'efforts ! Et, pour les plus cabossées, une équipe médicale veille au grain. Médecins urgentistes, podologues et kinésithérapeutes sont présents sur place pour garantir la sécurité et le bien-être de toutes.

19h : l'heure des agapes a sonné. Chaque soir, un buffet XXL s'étire sur près de 20 mètres. Les spécialités marocaines tiennent la vedette : salades, soupe de lentilles, couscous, tajines, pastillas, briouates et pâtisseries orientales. Des plats internationaux, comme des pâtes, des pizzas, et même des sushis, viennent compléter l'offre pour satisfaire tous les palais. Tout est préparé dans le respect des normes d'hygiène les plus strictes. A



commencer par les fruits et légumes, rincés à l'eau minérale. En plein désert, c'est une véritable prouesse. Le seul risque est de succomber à la tentation d'un festin trop copieux, aucunement de tomber malade.

Après le dîner, on rejoint sa tente, que l'on partage avec les membres de son équipe : un abri en toile au charme berbère, spacieux et élégant. Le confort y est roi : belle hauteur sous « plafond » (on y tient debout sans peine), tapis au sol, matelas épais, sacs de couchage douillet et petites lampes de chevet. Dormir en plein désert n'a jamais été aussi confortable. Seule concession à l'esprit d'aventure : les douches et toilettes communes. Mais ici aussi, l'attention au bien-être est manifeste, avec des installations scrupuleusement nettoyées après chaque passage. Le quatrième jour, le trek s'achève en apothéose, avec un feu d'artifice grandiose. La soirée de gala qui s'ensuit, organisée dans un hôtel des environs, célèbre les exploits des gazelles. Une remise des prix, puis une soirée dansante concluent cette odyssée mémorable.

Une aventure hors norme

Trek'in Gazelles, c'est avant tout une aventure hors norme qui redéfinit le luxe, offrant celui rare et précieux de se déconnecter (digital detox oblige) pour mieux se reconnecter à soi. Loïn des contraintes et de la frénésie du quotidien, cette échappée belle est, pour certaines, une invitation à l'introspection ou, pour d'autres,

l'occasion de renouer avec une confiance perdue.

De nombreuses équipes soutiennent fièrement des causes qui leur tiennent à cœur, arborant sur leurs capes de « super trekkers » des logos de sponsors, parfois nombreux, qui financent en partie, voir en totalité leur aventure, à l'instar de l'équipe « Exceptionnelle Elles Gazelles » arborant le numéro 9, clin d'œil au chiffre fétiche de Tony Parker, leur parrain officiel. Soutenues aussi par l'ASVEL féminin et Marie-Sophie Obama, présidente déléguée de ce club pro de basket-ball à Lyon. Leader charismatique de cette « team » pas comme les autres, Gaëlle Blanchard-Ledière, psychologue lyonnaise, participe pour la troisième fois consécutive à ce trek qu'elle qualifie « d'irrésistible ». Et pour cette édition, aidée par Tina et Jeanette, ses coéquipières et amies de longue date, elle a mis les petits pas dans les grands en s'engageant à reverser les fonds obtenus grâce aux sponsors à deux associations. Rev'Elles, qui accompagne les jeunes femmes des milieux populaires dans leur accomplissement personnel et professionnel, et VIVO, œuvrant auprès des victimes de violences. Le 1^{er} février prochain, des chèques aux montants aussi exceptionnels que cette équipe de choc leur seront remis, lors d'un match de l'ASVEL Féminin au Palais des Sports de Lyon Gerland.

Alors, prête à défer les vastes étendues du désert marocain ? Victime de son succès, l'édition 2025 affiche déjà complet. Mais pas de panique : les inscriptions pour l'édition 2026 sont d'ores et déjà ouvertes. ■

TESTÉ pour vous

WALDORF ASTORIA BERLIN



Vue imprenable

BERLIN est une valeur sûre ! Alors, une escapade dans cette capitale multiculturelle est une excellente idée pour se (re)plonger dans l'histoire du XX^e siècle et découvrir la large offre de la ville aussi bien culturelle que festive. Le *WALDORF ASTORIA BERLIN* fait figure d'étape incontournable.

Par Adine Fichot-Marion



Le Waldorf Astoria occupe 15 des 32 étages de la bien nommée tour Zoofenster de 118 mètres de haut (fenêtre sur le zoo) conçue par l'architecte Christoph Mäckler. Installé en face de l'immense parc Tiergarten, il bénéficie d'une situation rêvée et multiplie les bons points : ses fenêtres regardent l'emblématique église historique Kaiser-Wilhelm-Gedächtniskirche, symbole de la destruction de Berlin, et il est à deux pas du célèbre Kurfürstendamm, « le Ku'damm », jalonné de superbes boutiques pour une séance shopping. Autre atout : l'hôtel est posé juste en face d'importantes stations de bus et de l'U-Bahn (métro local). Pour éviter les embouteillages, ce dernier est une excellente alternative aux bus et taxis : sachez qu'en trois jours, nous n'avons pas monté ou descendu une seule marche, le métro parisien devrait en prendre de la graine...

À peine arrivés à l'hôtel, on reste ébahis dans la vaste entrée qui affiche sur ses murs blancs les noms de tous les beautiful people qui ont séjourné ici... C'est impressionnant : de U2 à Carla Bruni-Sarkozy en passant par Justin Timberlake, Antonio Banderas, Diane Krüger, Dustin Hoffman et bien d'autres, ils sont tous venus... Nous voilà en bonne compagnie ! Le vaste lobby, plutôt accueillant avec son salon central où l'on s'installe pour grignoter quelques douceurs offertes par la maison, fait aussi office, tout comme sa mezzanine, de galerie d'art. Ainsi, quand nous avons séjourné au Waldorf, nous avons pu admirer les toiles du très jeune artiste (12 ans) Mikail Akar, découvert dès l'âge de 7 ans et surnommé « mini Picasso ». Le jeune garçon est devenu un maître de l'art abstrait. Ses modèles ? Jean-Michel Basquiat, Jackson Pollock et... Michael Jackson.

Une déco en hommage au Waldorf Astoria New York
La déco intérieure est signée du studio français Inter Art Études. Ce dernier a voulu « une interprétation à la fois intemporelle et contemporaine

du style Art déco » en clin d'œil au Waldorf Astoria de New York. Pari tenu tout au long des parties communes, comme en témoigne la reproduction de l'horloge « Grandfather's Clock » du Waldorf de New York paradant dans le lobby, sans oublier bien sûr la Peacock Alley qui s'étend sur deux étages. Dans les 208 chambres (pas moins de 42 m²) et suites, on retrouve le même esprit avec un mélange de couleurs chaudes et de style Art déco revisité. Pour un résultat affichant une ambiance élégante, sans esbroufe. Quant aux salles de bains carrossées de marbre de différentes couleurs, elles affichent une vue bluffante, comme la nôtre en prise directe sur l'église Kaiser-Wilhelm-Gedächtniskirche grâce à une baie vitrée en face du lit courant du sol au plafond... Le top étant la suite présidentielle : 280 m² de luxe à 115 mètres ! La plus haute suite de la ville. Son prix atteint lui aussi des sommets.

Question restauration, on trouve au rez-de-chaussée un restaurant, le Roca, bordé de baies vitrées, doté de grands canapés, il dégage une atmosphère chic mais pas guindée, comme les restaurants de certains 5-étoiles. Sur sa carte revue à chaque nouvelle saison, on trouve aussi bien des plats aux consonances méditerranéennes que d'autres plus « couleur locale ». Dès les beaux jours, on profite d'une terrasse. Ne surtout pas manquer The Library, au 15^e étage, offrant une vue sublime sur Berlin, pour une partie d'échecs, un moment de lecture, un thé ou un goûter raffiné, dans une atmosphère détendue.

Enfin, dernier bon point : le spa. Posé au cinquième étage sur la bagatelle de 1 000 m², il comprend 5 salles de soins, une piscine en forme de nuage, un sauna, un hammam, une terrasse, une hydrothérapie à 5 sens et un fitness center ouvert 24h/24. ➤



TESTÉ pour vous



HÔTEL DES HORLOGERS

Un écrin « SWISS MADE »

L'Hôtel des Horlogers, dans le *Jura suisse*, ne vend pas seulement l'heure. Taillé sur mesure par la manufacture d'horlogerie de luxe *Audemars Piguet*, cet ovni architectural aspire à mettre en avant nature, design, grande cuisine... et complications.
Un travail d'orfèvre !

Par Alain Maurice



Dans la vallée de Joux, à 6 km de la frontière française, 40 de Lausanne, l'adresse n'est pas choisie au hasard. La Vallée est l'épicentre des chronographes, des quantités perpétuelles, des tourbillons... On la surnomme la « Vallée des complications ». Au XVIII^e siècle, sur une bande de terre à 1000 m d'altitude, des paysans fabriquent des pendules durant les frimas de l'hiver. Des fermes horlogères aux grandes fenêtres s'exhibent, des manufactures s'alignent entre les prairies et la voie ferrée, des noms éclosent : Jaeger-LeCoultre, Breguet, Blancpain, Audemars Piguet, Vacheron Constantin... Les grands de ce monde inspectent la Vallée en quête d'un garde-temps, gage de leur statut.

Luxe forestier et festival d'architecture

Un Hôtel de France se construit en 1857 au Brassus. Le village tient son nom d'une rivière qui n'excède pas un kilomètre. L'auberge accueille les horlogers sur la route qui les mène à Genève. Audemars Piguet, présent dans la Vallée depuis 1875, achète le bâtiment en 2003, décide de

le repenser totalement, plus contemporain, plus écolo ; le renomme Hôtel des Horlogers. On fait appel au cabinet d'architecture danois de Bjarke Ingels (BIG), qui signa, à quelques foulées, l'architecture spiralee du Musée Atelier de la manufacture. Des volumes, conçus comme des tiroirs d'établis (un ressort de montre ?), sont disposés en zigzag, épousant les contours des crêtes. L'idée : jouer sur l'intégration, réduire au maximum l'empreinte visuelle. Les façades étalent sobrement un bois de la Vallée, grisé par le temps. Seuls deux étages s'affichent côté route, alors que le bâtiment en compte cinq. Le bâtiment essaie de ne pas en être un ! Respect du paysage, discrétion des origines, quiet luxury. Ce 4^e supérieur n'est pas dédié à son seul propriétaire. Il est une destination pour tous les passionnés de nature, d'architecture, de design, de wellness... et de belles tocanes.

Un sentier en pente douce

L'expérience commence au lobby. Des branches de bois flotté émergent des plafonds. Un immense comptoir reproduit un fossile d'ammonite ; sur un mur, de longs fils



s'inspirent du mycélium des champignons. Des luminaires ressemblent à des géodes, des truffes, des cratères lunaires, au lac de Joux... La Dent de Vaulion, montagne emblématique de la Vallée, se dévoile au bar, sur les portes des dressings. La nature entre dans l'hôtel. Un sentier en pente douce (et en zigzag évidemment) conduit aux chambres. Cinquante, en résonance elles aussi avec la nature. Aucune ne se superpose, un vrai travail d'horloger ! La déco a été confiée à l'agence AUM du lyonnais Pierre Minassian. Chic, dans le genre minimaliste, déclinaison de gris, de bois clair et d'antracites. Pas de vert, trop cliché. Les murs sont revêtus de béton lissé, d'épicéa, du motif guilloché emblématique de la marque depuis le lancement de la Royal Oak en 1972. Cinquante baies vitrées font face à une vaste prairie, à la forêt du Risoud. Des films réfractent la lumière en été et empêchent de voir à l'intérieur. La topographie des lieux se dessine sur les murs, des crayons de bois renferment des graines de thym à planter chez soi. Un escalier bibliothèque conduit au spa. Faisson d'ouvrages sur les marques horlogères. Les cosmétiques, naturels et botaniques, vantent la marque

valaisanne Alpeo... Assez pour décrocher cinq étoiles, ce à quoi l'établissement se refuse. « Notre but est de dépasser les attentes des visiteurs, pas de créer des barrières », nous explique-t-on.

« Make Time »

L'Hôtel invite à prendre son temps. Avec un cocktail aux plantes de la forêt à l'élégant Bar des Horlogers. On partage une douche sensorielle. Soins aux élixirs de fleurs des montagnes. L'eau est chauffée au bois des forêts avoisinantes, l'eau de source de la Vallée mise en bouteille sur le site. Un potager produit légumes et plantes aromatiques. L'hôtel est 100% sans papier (les propositions des chefs se cliquent sur des iPads), zéro plastique. 86 panneaux photovoltaïques répondent aux besoins énergétiques. On parle d'hospitalité « régénérative ». Cela lui a valu la rigoureuse certification suisse Minergie-Eco. En patois combier (nom des habitants de la région), le Gogant est un gigantesque sapin blanc servant d'abri pour les humains et la faune. La Brasserie éponyme est un régal ➤



Bar des Horlogers



Brasserie Le Gosier

pour les yeux. Espace épuré, comptoirs de pierre, grandes baies vitrées pour admirer la Vallée et la brigade en cuisine. L'ambiance est conviviale, la carte bistronomique. On a envie de tout, un carpaccio de betterave, un œuf croustillant, un risotto d'orge aux senteurs du jardin, un paleron de chevreuil, une chiboustte aux myrtilles. Le Chef Alessandro Cannata est à la manœuvre, assisté par un certain... Emmanuel Renaut.

Quand les Horlogers se mettent à Table

La Table des Horlogers parachève l'offre. Chef 3 étoiles au Flocons de Sel à Megève, Meilleur Ouvrier de France 2004, Emmanuel Renaut signe la carte, exécutée par Alessandro. « Horlogerie et cuisine se rejoignent. La précision fait partie de nos quotidiens », nous confie le Mégeve venu en voisin, Royal Oak Jumbo AP au poignet. Les biotopes du Brassus et de Megève sont ressemblants. Huit convives (au maximum) sont invités autour d'une seule grande table. On leur conseille d'être pieds nus pour rétablir le contact avec la Terre. Un tapis de sous-bois qui change avec les saisons. Des amuse-bouche pendent aux branches d'arbres,

quelques malakoffs vaudois bien sûr. Le menu est unique. « Il évolue selon l'arrivée et le départ des produits ». On part à la rencontre des paysans et des éleveurs de la Vallée, de l'inspiration des Chefs. La pêche a été miraculeuse : lotte, perche, omble chevalier, fêra longlignone, accompagnés d'un assaisonnement doux, léger. « À la montagne, les produits sont très délicats ». Emmanuel Renaut s'inscrit comme « guide de montagne », essayant « humblement » d'inviter l'environnement dans ses assiettes. Avec malice parfois, sans rien s'interdire. Les racines d'une berce sauvage, le foin et le fumé, un pain au sapin... Il revendique une cuisine de terroir, « au bon sens du terme, au bon sens paysan ». « Drogué des champignons », il s'émerveille encore que la nature puisse faire quelque chose d'aussi parfait ! « Je ne me lasse jamais ». On retrouve La croute champignons, un plat de sous-bois, signature à Flocons de Sel. L'asperule, la badiane, la sarriette, le topinambour (en soupe ou en gâteau) sont cultivés dans le potager. Tout est fait Maison, ou presque. Les fromages viennent de la vallée, le café est torréfié à quelques lieues, les crus suisses assortis donnent envie. »



Les chefs Emmanuel Renaut et Alessandro Cannata



© Horlogers



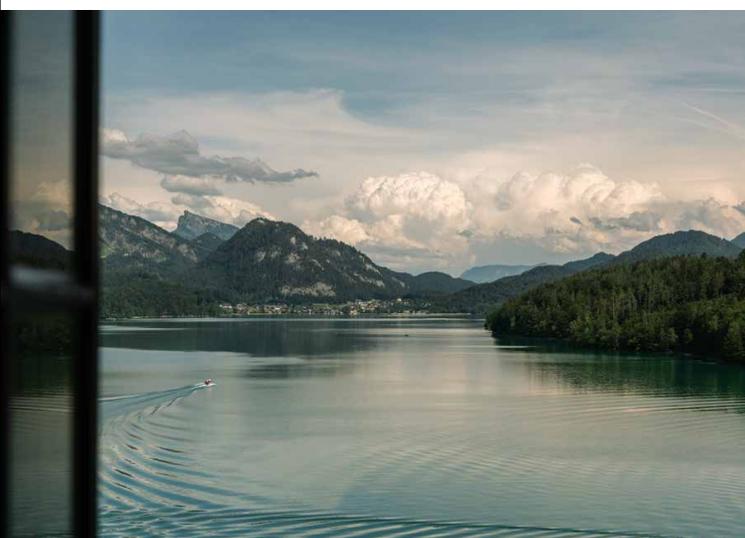
La Table des Horlogers

Carnet d'adresses p.128

© Horlogers

TESTÉ pour vous

ROSEWOOD SCHLOSS FUSCHL



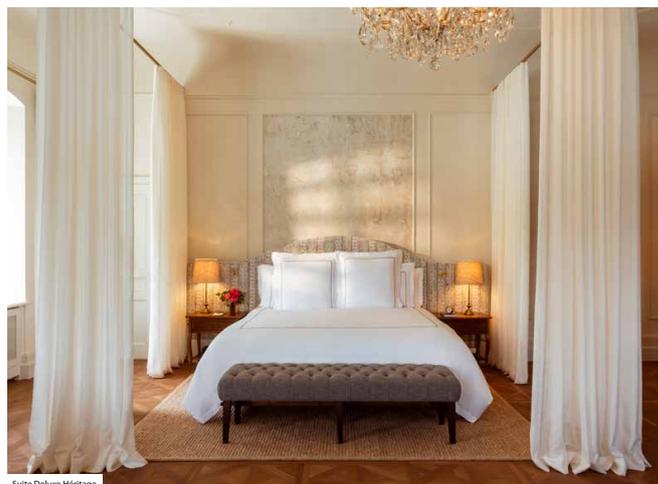
Un CHÂTEAU de légende en AUTRICHE

Sur les rives du *lac Fuschl*, au bord des Alpes autrichiennes, entre montagne et forêt, le groupe *Rosewood* a inauguré un nouvel hôtel... dans un vieux château. Le cadre est idyllique, l'atmosphère celle d'un conte de fées intemporel « *made in Austria* ». Les ombres de *Sissi* et de *Romy Schneider* planent. Effet glamour garanti !

Par Alain Maurice



Réception



Suite Deluxe Héritage



Sissi Tee Salon



Schloss Bar



Chambre avec vue sur le lac



Chambre avec vue sur le lac

Des vues parfaitement cadrées sur le lac

Il y a partout des vases, des assiettes, des chaises avec des coeurs sculptés qui semblent avoir été assemblés spécialement. De grandes fenêtres donnent sur le lac, les salles de bains sont en marbre gris, les douches à effet de pluie, les sols chauffants. Les minibars dans les chambres, peints à la main, dessinent les quatre saisons. Hauts plafonds et style pavillon de chasse, le lobby est dominé par une oeuvre monumentale. Le Rosewood Schloss Fuschl possède une centaine de tableaux, hérités du passé ou plus actuels, la plus grande collection au monde, dit-on, de maîtres anciens, en dehors des musées. Ils sont dans les couloirs, les restaurants, les bars... Des murs peints à la main rivalisent. La figure impériale est assidue : petit musée Sissi, cocktail Sissi, suite Sissi... Le Sissi Tee Salon propose un service de thé l'après-midi avec des pâtisseries maison, des strudels de saison. Toute autre douceur semblerait inappropriée. Au bar, on prend un verre à côté d'une cheminée du XV^e siècle. Un Whisky Room, intime, propose une sélection de vins et de schnaps dans un design sombre. Des colonnes de marbre rouge torsadées semblent monter la garde. Le luxe est maîtrisé, décontracté, confortable, célébré par une touche glam tout en élégance et en féminité. Les chambres (à partir de 30 m²) sont un mélange de

Le Rosewood Schloss Fuschl a ouvert ses portes le 1^{er} juillet dernier, après les avoir fermées en 2022 pour une rénovation complète. Le schloss (« château » en allemand), a vu le jour en 1461... avant que Colomb ne découvre les Amériques. Solide bâtisse carrée à la toiture pointue. Il fut pendant plus de trois siècles la résidence d'été des princes-archevêques de Salzbourg, le théâtre de chasses légendaires et de fêtes royales. À quelques kilomètres de la ville où naquit Mozart, sur une langue de terre bordée de sentiers boisés, il surplombe les eaux turquoise et transparentes du lac Fuschl, l'un des plus clairs d'Autriche. Aucune activité nautique motorisée n'est autorisée, les rives sont à peine aménagées. Il incarne le rêve de Sissi dans la légendaire trilogie cinématographique des années 1950. Le château de Fuschl fut choisi pour incarner celui de Possenhofen, près de Munich, où la future impératrice d'Autriche passa (en vrai) une partie de son enfance. Une rénovation complète et méticuleuse a réinventé un ancien hôtel, exploité depuis 1954, en 98 clés, dont 42 suites et 6 chalets, répartis dans le château et ses dépendances. L'atmosphère y est élégante et discrète, la décoration en accord avec l'architecture et les vues sur les montagnes. Rosewood Schloss Fuschl se dévoile dans un mélange de luxe intemporel, de patrimoine et de beauté naturelle, de rosiers, d'hortensias, de pétunias...



See Terrasse



Salle du See Terrasse



See Club

meubler contemporain et de teintes en harmonie avec l'environnement naturel et l'histoire du château. Parquet en bois brun, canapés vert forêt, tables modernes, tons beiges et crèmes. La plupart offre des vues parfaitement cadrées sur le lac ; des livres, des gravures, des porcelaines, un espace extérieur. Les suites disposent de salons séparés, de balcons ou de terrasses en rez-de-jardin, directement sur une nature sauvage. Perché au sommet du château, la Kaiser Franz Joseph (121 m²) présente trois chambres, un salon, une grande terrasse surplombant le lac ; un lit kaiser (« empereur » en allemand), des tissus flottants, interprétation de lits à baldaquin... et un service de majordome. Pour plus d'espace encore, les six chalets exhibent jusqu'à trois chambres, des jardins extérieurs, des foyers et des saunas.

Douceur au spa et restaurants variés

Au Rosewood Schloss Fusch, l'eau n'est jamais loin. Au pied du château, on a construit un luxueux beach club sur pilotis, bordé de chaises longues et de banquettes-lits. C'est le See Club. Personnel en canotier au restaurant et au bar, on s'imagine dans un film de Visconti. Un ponton est réservé à l'usage du kayak et du paddle, une échelle de baignade donne accès au lac. Barques électriques et champagne pour une balade romantique. Le spa Asaya (1 500 m²) est logé dans des communs... hors du commun. Il s'articule autour de deux



Schloss Restaurant

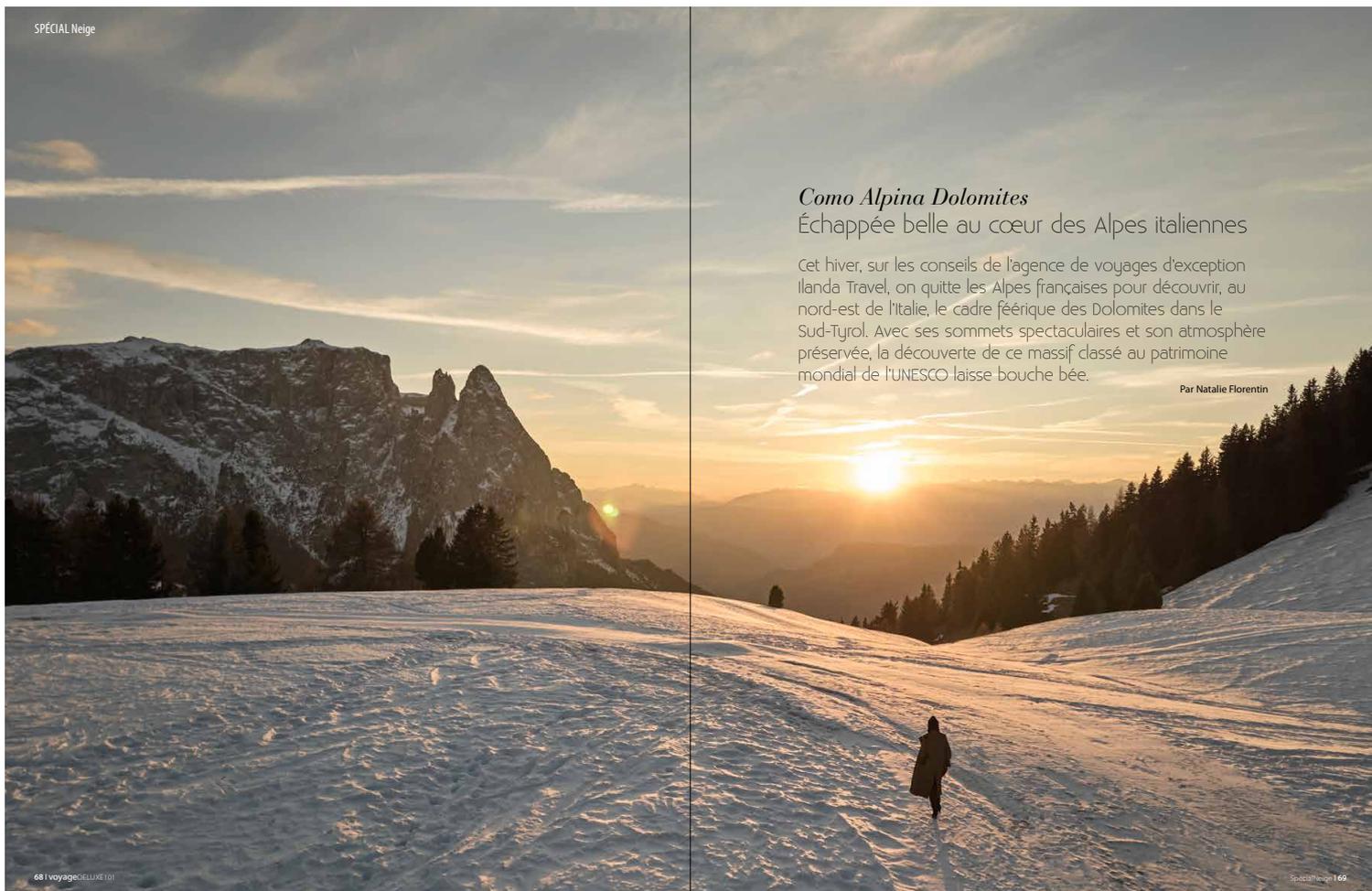


Asaya Spa



piscines, intérieure et extérieure, à débordement ; de trois saunas, un bain à vapeur, huit salles de soins, un centre de remise en forme, une salle de sport, un jardin d'hiver. Autant de voies holistiques vers le bien-être : enveloppements et gommages, biohacking, désintoxication, entraînements revitalisants. On évacue le stress et l'anxiété, on retrouve un sommeil réparateur, on participe à des voyages de santé de plusieurs jours.

Il y a enfin six restaurants et bars, du gastro au club de plage. La cuisine est régionale, viandes, poissons, légumes... Sous une véranda contemporaine, Seeterrasse offre des plats « des Alpes à la mer », fruits de mer et poissons du lac. Le Schloss Restaurant est le joyau, une table gastronomique ouverte bien sûr... sur le lac. Au menu, décor raffiné, saveurs locales, classiques copieux et variantes innovantes : un gozta de boudin autrichien (Blunzn), une selle d'agneau du Mattigtal à la truffe noire, des crevettes des montagnes de Styrie, un omble chevalier en croûte de sel... En dessert, un Salzburger Nockerln, spécialité de la ville de Salzbourg créée, selon la légende, au XVII^e siècle par la maîtresse d'un archevêque. 1 400 vins autrichiens et internationaux sont rassemblés dans la cave du château depuis des décennies. Vinothek est une auberge traditionnelle, une retraite rustique pour déguster quelques raretés et spécialités de saison. ■



Como Alpina Dolomites
Échappée belle au cœur des Alpes italiennes

Cet hiver, sur les conseils de l'agence de voyages d'exception Ilanda Travel, on quitte les Alpes françaises pour découvrir, au nord-est de l'Italie, le cadre féérique des Dolomites dans le Sud-Tyrol. Avec ses sommets spectaculaires et son atmosphère préservée, la découverte de ce massif classé au patrimoine mondial de l'UNESCO laisse bouche bée.

Par Natalie Florentin



Au cœur de cette merveille naturelle, on franchit en Moon Boots la porte du Como Alpina Dolomites, inauguré en décembre 2023 en lieu et place d'un hôtel ouvert en 2010. C'est le premier établissement du groupe singapourien Como, toujours en quête de destinations inspirantes, à s'implanter à la montagne. Se dressant fièrement à 1 850 mètres d'altitude au cœur de l'Alpe di Siusi, le plus vaste alpage d'Europe (56 km²), ce cinq-étoiles se distingue par son architecture minimaliste s'intégrant harmonieusement au paysage environnant. La façade est revêtue de quartzite, clin d'œil aux roches dolomitiques, et des structures en bois l'envoient, inspirées des formes montagneuses.

En prise directe avec les montagnes enneigées

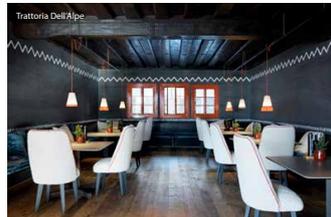
Première impression, le Mountain Lounge & Bar, situé juste derrière le lobby, dégage une atmosphère réconfortante : cheminée centrale, plafond en bois rainuré, poufs tricotés, fauteuils et canapés dans un camaïeu de bleu tranchant avec de grands coussins aux motifs écossais... La déco, rehaussée par la décoratrice d'intérieur italienne Paola Navone, fidèle collaboratrice du groupe Como, a été pensée pour maximiser le confort. On s'y retrouve tout au long de la journée pour papoter, prendre un thé accompagné d'un strudel - la frontière autrichienne n'est pas loin - ou siroter un cocktail, d'autant plus que les larges baies vitrées permettent d'être en prise directe avec la beauté des montagnes enneigées. De tous côtés, un horizon de pics adreés esquisse des citadelles fantomatiques qui se lèvent

au creux de l'alpage. Les massifs les plus impressionnants sont le Sassopiatto et le Sassolungo culminant à 3 181 mètres, le Schlern et le Plattkofel rappelant les falaises d'Étretat. Au fil de la journée, leurs parois s'animent de couleurs pastel selon la course du soleil qui, avant de se coucher, les illumine d'un dégradé rose, violet et orange incandescent des plus saisissants !

60 clés et 4 restaurants

Les 60 chambres et suites, réparties dans deux bâtiments reliés entre eux par un passage souterrain - le deuxième ressemble à un vaisseau spatial circulaire égaré dans la neige - offrent toutes des surfaces généreuses (de 50 à plus de 100 m²). Un esprit contemporain y côtoie une esthétique alpine raffinée, avec des finitions en bois naturel, des tissus chauds et des équipements haut de gamme tels que, dans certaines suites, des cheminées au bioéthanol trônant dans le salon et des saunas infrarouges dans les salles de bain. Mention spéciale pour les 18 Terrace Rooms juchées au troisième étage de l'édifice principal, à l'instar de la 325 où nous avons séjourné : elles sont prolongées par de vastes terrasses orientées plein sud d'où la vue est grandiose.

Parmi les quatre propositions de restauration, on a eu un coup de cœur pour la Trattoria Dell'Alpe qui s'inspire des riches traditions culinaires de la Vénétie. Premier bon point, le décor sobre est propice à l'intimité : murs en bois peints en noir faisant ressortir les assises en bouclette blanc cassé et les fenêtres bordées d'un liseré rouge. →





luminaires suspendus au design minimaliste diffusant une lumière chaude et tamisée, sol en parquet massif... Au menu, des mets typiques et raffinés : artichauts au fromage « Affienato alle rose », truffe et pignons de pin ; « Linguine al limone », langoustines, olives et poutargue ; osso buco de veau à l'Amarone accompagné d'un risotto, de champignons et de Pearà (sauce véronaise) ; sans oublier le bar cuit en croûte de sel servi avec une purée au parmesan et un gratin de fenouil... Bref, un sans-faute accompagné d'une sélection de vins italiens, soigneusement choisis pour sublimer chaque plat.

10 000 m² dédiés au bien-être

La carte maîtresse de l'hôtel ? Le Como Shambhala, littéralement « lieu du bonheur paisible » dédié au bien-être holistique : le corps, mais aussi l'esprit et l'âme sont pris en compte pour atteindre un équilibre global. Ce complexe s'étire sur 10 000 m² et met en scène une piscine intérieure de 22 mètres prolongée par une piscine extérieure de 7 mètres (bien chauffée), des hammams aromatiques, des saunas, une dizaine de cabines avec vue sur les Dolomites, des salles de détente avec chaises longues et lits à eau... Les soins signature intègrent des traditions locales, comme le bain de foïn de montagne et des gommages revitalisants au miel et aux aiguilles de pin... Un monde d'eau, de vapeur, de jeux de lumière chromatiques et d'arômes combinant traitements efficaces, activités saines (yoga, méditation, marche nordique...) et conseils de nutritionnistes. Enfin, pour les fans de glisse, le Como Alpina Dolomites dispose d'un

accès direct au domaine skiable Dolomiti Superski qui déroule plus de 1 200 km de pistes accessibles avec un forfait unique... De quoi vivre des instants suspendus loin du bruit et de la fureur du monde moderne.

Vous avez demandé la lune ? Ne quittez pas...

Ilanda Travel, dont le nom est l'anagramme d'Aladdin - ce héros du conte des Mille et Une Nuits qui, en frottant sa lampe magique, fait apparaître un génie capable d'accomplir toutes ses volontés - a été fondée en 2023 par Marie-Pierre Thomas et Hubert Moineau. Tous deux ont longtemps travaillé pour d'autres opérateurs ou agences de voyage, jusqu'à sauter le pas en lançant ensemble Ilanda Travel, à la croisée de l'agence de voyage de luxe et de la conciergerie premium. Chacun a sa spécialité : Marie-Pierre Thomas gère l'agence et les clients au quotidien, tandis que Hubert Moineau se charge du marketing et du développement. Pourquoi faire appel à Ilanda Travel ? « Le luxe contemporain consiste à s'offrir des expériences uniques, dans des endroits préservés de la foule. L'expérience est une priorité, le souci du détail un prérequis. Nous voulons transcender les frontières de l'ordinaire et nous nous engageons à offrir à nos clients la possibilité de prendre part à un véritable rêve éveillé, accompagné à chaque étape d'un assistant personnel dévoué », explique Marie-Pierre Thomas. Bien loin d'un catalogue de séjours haut de gamme aux quatre coins du monde, Ilanda Travel se démarque en façonnant chaque voyage sur mesure après avoir écouté attentivement les



AKI Family Resort Plose



désirs et besoins de ses clients. En véritables artisans du voyage et explorateurs du merveilleux, les conseillers Ilanda Travel écrivent le parfait scénario, où rien ne sera laissé au hasard, où chaque détail sera magnifié. Avec une assistance personnalisée 7j/7 et 24h/24, Ilanda Travel assure une totale sérénité à ses clients sans surprise budgétaire, car tout est parfaitement orchestré et organisé au millimètre près.

Les Dolomites en grand avec Ilanda Travel

Dans les Dolomites, l'agence peut ainsi organiser des sessions de ski hors-piste avec des guides spécialisés, une tournée des tables gastronomiques (la région en compte une trentaine), des vacances adaptées aux couples (Como Alpina Dolomites, Adler Spa Resort Dolomiti, Icaro, Aman Rosa Alpina...) ou aux familles. Près de Bressanone, à environ 40 km de l'Alpina, l'AKI Family Resort Plose, ouvert le 17 novembre 2024, présente un positionnement original « Adults only with kids » : les adultes sont interdits de séjour s'ils ne viennent pas accompagnés de leurs enfants ! Ce Resort cinq-étoiles, immergé en pleine nature à 2 km du domaine skiable Plose, déploie une multitude d'équipements et d'activités adaptés à chaque tranche d'âge, des bambins aux adolescents. On y trouve notamment des toboggans géants, une ferme avec des alpagas, et plusieurs espaces ludiques (studio de peinture et atelier bois, parcours d'aventure...). ➔



Les Chalets du Mont d'Arbois (Megève)

Le charme discret d'une très élégante maison

Changement de taille : depuis le 1^{er} octobre 2024, Beyond Places succède à Four Seasons Hotels and Resorts en qualité de nouvel opérateur des Chalets du Mont d'Arbois. Les fameux chalets intègrent donc la collection « Les Petites Maisons », concept hôtelier de « luxe convivial » créé par Beyond Places, devenant la septième adresse du groupe et la troisième dans les Alpes.

Par Adine Fichot-Marion

Noémie, Ève et Alice

Posés sur les hauteurs de Megève, les trois chalets composant l'hôtel baptisés Noémie, Ève et Alice offrent un accès direct sur les pistes et sont proches de la télécabine du Mont d'Arbois, porte d'entrée du domaine skiable Évasion Mont-Blanc de 445 km, de quoi faire glisser ses spatules en profitant d'horizons variés. L'histoire de Megève et des Rothschild remonte à 1919 : Noémie de Rothschild, lasse de skier en Suisse à Saint-Moritz, achète des centaines

d'hectares à Megève sur le Mont d'Arbois et crée la Société Française des Hôtels de Montagne. Dès 1920, le magnifique hôtel du Mont d'Arbois, devenu aujourd'hui une résidence hôtelière, est ouvert recevant tous les beautiful people de l'époque faisant de Megève « The place to be ». Nouveau chapitre en 1927, la famille construit son propre chalet, le chalet Noémie. Il est aujourd'hui l'un des trois chalets de l'hôtel avec le chalet Ève, le plus vaste (ouvert à la fin des années 1970) où se trouvent la réception et le restaurant, ➤





La cheffe Amélie Darvas



et le chalet Alice (inauguré en 2005). Ils abritent 40 chambres, dont 8 suites, la plus remarquable étant la suite Noémie (140 m²), la plupart bénéficiant de terrasses ou de balcons et affichant l'ambiance chaleureuse et élégante d'une (très belle) maison de famille. La déco des parties communes et des chambres affirme son identité montagnarde : bois omniprésent, poutres apparentes, coucous éparpillés çà et là sur les murs, tapis moelleux, canapés profonds... Chic absolu : de nombreux meubles et tableaux proviennent des collections des Rothschild. Bon à savoir, pour un séjour en famille ou entre amis, les chalets Alice (7 chambres et suites) et Noémie (8 chambres et suites) peuvent être privatés et proposent des services hôteliers personnalisés.

Un art de vivre raffiné à l'extrême

Les installations de ce cinq-étoiles sont à la hauteur des plus exigeants : le spa tout blanc, estampillé Suzanne Kaufmann, une marque de soins naturels et bio aux actifs alpins, abrite 3 cabines dont une duo, un espace de relaxation, un hammam, des saunas, un jacuzzi et une superbe piscine intérieure et extérieure chauffée dotée d'une vue sublime sur les sommets. On craque pour le soin découverte qui, en seulement 30 minutes grâce à des gels et masques appliqués par des mains expertes, défrise, repulpe, bref donne un sérieux coup de jeune au visage. Quant aux enfants, ils ne sont pas oubliés avec un Kid's Club aux nombreuses activités.

La gastronomie est ici une grande affaire avec la table éphémère (jusqu'au 30 mars) de la cheffe Amélie Darvas, ex-Éric Frechon et Yannick Alleno. Celle-ci a ouvert son premier restaurant en 2014, Kai Kai à Paris et, en 2018, Aponem dans le Sud, multi récompensé. Dans ce restaurant baptisé Âme, où la nouvelle déco nous transporte dans une forêt grâce à 300 branches et rameaux tapissant les murs, elle privilégie une carte mettant le végétal à l'honneur avec une touche savoyarde. On reste bluffé par la créativité de ses assiettes. Son plat iconique « Le Plat du Paysan » est composé de trois ingrédients : le poireau travaillé de différentes façons, une mousse de pomme de terre très légère au fromage blanc, et un bouillon de pain brûlé fait maison, préparé au levain naturel. Le bar et la terrasse sont là pour un moment de détente en sirotant un cocktail créatif... À 200 m de l'hôtel, la Taverne du Mont d'Arbois abrite deux restaurant dans un même chalet. Au rez-de-chaussée La Pizzeria de la Taverne et ses pizzas artisanales cuites au feu de bois proposent une expérience aux accents italiens et, à l'étage, dans un décor résolument montagnard, place à une cuisine classique très raffinée : croque-monsieur aux truffes, truite fumée relevée de betteraves... et aussi une cuisine savoyarde comme on aime : raclette, fondue, tartiflette et charcuteries, le tout se concluant par le meilleur panettone façon pain perdu jamais dégusté ! Enfin, l'espace devient festif au fur et à mesure de la soirée. ➤



Le Coucou Méribel

La montagne aux premières loges

Méribel, discrète voisine de Courchevel, s'éloigne résolument des strass et paillettes et cultive un charme plus authentique, prisé des familles en quête de moments simples et joyeux. Et quoi de mieux que Le Coucou pour servir de nid à ces échappées alpines ?

Par Charlotte Florentin

Niché dans un grand chalet de bois comme l'oiseau qui lui prête son nom, Le Coucou Méribel s'élève fièrement entre les cimes enneigées. Posé directement sur une portion de piste bleue, l'établissement épouse la forme de la montagne, déployant ses dix étages dans une prouesse architecturale remarquable. La promesse d'un séjour aussi grandiose que la vue qu'il offre sur les montagnes.

Success story familiale

Un chalet cinq-étoiles à l'esprit maison de famille où l'on se sent comme chez soi : c'est la vision portée par Patrick Pariente, ancien PDG de la marque Naf Naf et aujourd'hui figure de proue du groupe hôtelier Maisons Pariente. Une aventure familiale qui débute en 2018 et qu'il mène avec ses deux filles, Leslie Kouhana et Kimberley Cohen. Ensemble,



ils ont imaginé une collection d'hôtels haut de gamme, quatre établissements au total avec Crillon Le Brave en Provence, Lou Pinet à Saint-Tropez, et Le grand Mazarin à Paris. Fidèles à leur emblème, un arbre généalogique, ils sont animés par une ambition commune : celle de faire rimer luxe avec convivialité et générosité, dans un décor résolument design.

« L'idée est de venir se blottir dans un cocon douillet au cœur de l'hiver », nous confie Kimberley. À peine le seuil franchi, le ton est donné : un accueil chaleureux orchestré par un personnel aux petits soins, des boiseries omniprésentes, et le doux crépitement du feu dans la cheminée. Ici, on célèbre le ski et la montagne autant que le bien-être et la gastronomie. Et cette année plus que jamais, avec l'inauguration du restaurant Le Fumoir qui propose des spécialités savoyardes.

Nid douillet

L'hôtel compte 55 chambres, dont 39 suites, allant de 30 à 120 m², toutes dotées d'une belle hauteur sous plafond et d'une terrasse avec vue imprenable sur les montagnes. La décoration met à l'honneur le style alpin classique, subtilement modernisé par du mobilier aux lignes contemporaines. Mais ce qui séduit avant tout, c'est cette impression d'être reçu chez des amis, sans rien sacrifier aux standards d'un hôtel de luxe. Chaque jour, un gâteau home made, présenté sous cloche, est déposé en chambre, tandis que les soins et compléments alimentaires de la gamme Sleep & Glow (« Dormez et rayonnez ») de la marque AIME attendent de sublimer votre nuit. Et après une journée passée à dévaler les pistes, une baignoire XXL devient l'alliée parfaite pour un moment de détente ultime. »



Un chalet peut en cacher deux autres

Pour les tribus nombreuses (jusqu'à 12 personnes), Le Coucou propose deux nids aux dimensions vertigineuses : les chalets Églantine et Éléonore. Ils occupent quatre étages et s'étendent sur 590 m². Quatre chambres et salles de bains attenantes, salon inondé de lumière, cuisine entièrement équipée, vaste terrasse, salle de jeux pour les enfants, sauna, hammam, espace fitness, piscine intérieure chauffée, ski room et accès direct aux pistes : voilà un aperçu de ces refuges aussi pratiques que confortables. Le grand plus ? Ces chalets sont reliés à l'hôtel par un passage intérieur, permettant à leurs hôtes de profiter de tous les services hôteliers.

Parenthèse off

Quel moment plus propice que les vacances pour se reconnecter à soi-même ? L'espace forme du Coucou se déploie sur 450 m² et dispose d'un sauna, d'un hammam, d'un jacuzzi, d'une piscine intérieure et extérieure, avec une zone de nage à contre-courant. Comme le reste de l'établissement, le Spa Tata Harper - marque de cosmétiques naturelles exempts de composants de synthèse, de colorants artificiels, de parfums chimiques et d'OGM - est baigné de lumière naturelle. Grâce à ses larges baies vitrées, il dévoile une vue spectaculaire, parfaite invitation à se ressourcer face à la beauté du paysage... chose rare en montagne, où les spas sont souvent confinés au sous-sol. Point d'orgue de cette expérience multi sensorielle : la piscine intérieure qui, bordée d'arcades, semble fusionner avec le bassin extérieur, grâce à ces mêmes baies vitrées qui créent un effet trompe-l'œil saisissant. Parmi nos soins coup de cœur : le massage au Gua Sha, réalisé avec des pierres chaudes,

pour apaiser les tensions musculaires. Idéal après une journée de ski. Et pour le visage, le Quench & Cocoon se révèle être un must face aux rigueurs du froid. Ce soin nourrissant et revitalisant associe une exfoliation au miel à un massage remodelant, pour une peau éclatante et régénérée.

Kids Friendly

Au Coucou, ce ne sont pas seulement les montagnes qui règnent en majesté : ici, les enfants sont rois. Paradis pour les plus jeunes, le Kids Club prend la forme d'une salle de jeux XXL. De nombreuses activités (astronomie, spectacle, pâtisserie, gaming) y sont proposées et s'adressent à tous les âges, y compris aux parents souhaitant partager des moments privilégiés avec leurs enfants. Le rendez-vous incontournable ? Chaque vendredi, la remise des médailles de ski, suivie d'une fête et d'un goûter à l'allure d'un banquet, en plein air si la météo le permet. « C'est toujours un grand moment et, parfois, il y a même plus de parents que d'enfants ! » s'amuse le directeur du Kids Club.

La montagne comme terrain de jeu

Finis les tracés des sports d'hiver ! Au Coucou, partez skier l'esprit léger : ici, tout est pensé pour votre confort. Vous n'avez rien à faire, ni même à vous chauffer. En libre-service, des attentions pratiques : sticks à lèvres, barres de céréales, plans des pistes... avec, en prime, un goûter réconfortant à votre retour. Et, pour ceux que les descentes vertigineuses ou la crainte d'une chute rebutent, des activités alternatives sont proposées : snow yoga, balades en chien de traîneau ou encore parapente.



L'heure des agapes a sonné

La montagne ça vous gagne... et ça suscite une faim de loup ! Qu'à cela ne tienne, Le Coucou abrite trois restaurants et un bar. Le matin, un petit déjeuner pantagruélique attend les hôtes. Des boissons lactées de la marque AIME à base de collagène marin sont même servies. Parfait pour faire le plein d'énergie. À l'heure du déjeuner, direction le Beefbar, accessible directement depuis les pistes, pour le plus grand bonheur des carnivores. On y déguste des viandes d'exception, mûrées et préparées dans les règles de l'art : Black Angus made in USA, bœuf wagyu d'Australie, bœuf Kobe du Japon... sur l'immense terrasse où l'on profite du soleil hivernal. Après une journée à dévaler les pistes, le Bar des Pistes devient le repaire privilégié des gourmands et amateurs de cocktails. Son irrésistible buffet, spécialement dressé pour le goûter, fait la part belle aux plaisirs sucrés.

Le soir venu, on a le choix entre le Biancaneve ou le Fumoir. Le premier est une table bistronomique, avec des incontournables de la brasserie en version maritime, sans oublier quelques options végétariennes et carnés. Huîtres et fruits de mer, homard bleu, caviar de Sologne, langoustines se conjuguent aux poissons snacks, grillés ou en tartare... une exclusivité à Méribel ! Le deuxième, Le Fumoir, grande nouveauté cette année, propose des spécialités montagnardes. Bien entendu, on y savoure de délicieuses fondues (dont une version truffée) et raclettes, toutes préparées à base de fromages savoyards traditionnels issus de la cave d'affinage de Rognaix. Le tout accompagné d'un assortiment de charcuteries fines : jambon de pays, jambon blanc, viande des Grisons, rosette de Lyon... ➔



La gastronomie Brasserie Benjamin est dirigée par le chef Armando Acquaviva.

Four Seasons Megève

Le plein de nouveautés

Seul établissement de Megève à bénéficier d'un accès direct aux pistes, cet établissement iconique reflète l'art de vivre de la famille Edmond de Rothschild. Il ne s'endort jamais sur ses lauriers et dévoile de nombreuses nouveautés cette saison.

Par Natalie Florentin

L'art à tous les étages

Sur les hauteurs du Mont d'Arbois, dans le hameau du Planellet, le Four Seasons Megève est composé de quatre chalets carrossés de bois de mélèze et de granit gris du Portugal parfaitement intégrés dans le paysage de sapins. Une fois la porte-tambour franchie, le desk, signé du maître verrier Gilles Chabrier, attire le regard : il reproduit un énorme cube de glace, d'un poids de 2 tonnes pour 7 m de long, modelé par les vents d'altitude. L'effet est d'autant plus saisissant que ce « bloc » semble suspendu au-dessus du sol. Fruit d'une collaboration entre Four Seasons Hotels and Resorts et Edmond de Rothschild Heritage, ce cinq-étoiles décline sa passion pour le savoir-faire artisanal et l'art sous toutes ses formes. Les tableaux, sculptures, objets de curiosité proviennent en grande partie de la collection privée d'Ariane de Rothschild. Elle s'est fortement impliquée dans la décoration aux côtés de l'architecte d'intérieur Pierre-Yves Rochon qui connaît la famille de longue date. Les 55 chambres, dont 14 suites,

d'une superficie moyenne de 40 m², jouent les tonalités chaudes et les matières précieuses (panneaux muraux en chêne, tentures en tissu brun à chevrons de la maison Arpin, rideaux en cachemire écreu...) et distillent une atmosphère raffinée. Elles sont agrémentées d'œuvres de Thierry Bruet, d'ikats de Bali, et offrent de jolis coups d'œil sur la vallée ou la chaîne des Aravis depuis les balcons, terrasses, et même les fenêtres faisant face aux baignoires dans les salles de bain.

Nouvelles offres culinaires alléchantes

Question gastronomie, le Four Seasons Megève se pose là et dévoile ses offres culinaires pour la saison hivernale. Nouvel écrin gastronomique, la Brasserie Benjamin est emmenée par Armando Acquaviva, ancien chef exécutif d'Anne-Sophie Pic. Au menu, des classiques français revisités ou les trésors du terroir sont mis à l'honneur : soupe à l'oignon doux des Cévennes, gratinée à l'abondance affiné par la maison Piccard ; gravlax d'omble chevalier



La terrasse du lounge bar & restaurant Edmond's offre une vue imprenable sur les montagnes enneigées.



Piscine intérieure (extérieure du Spa)



du lac Léman au parfum de sapin, carottes nouvelles, jus végétal ; côte de veau du massif de la Chartreuse, champignon en demi-glace ; légumes racines cuits en papillote, parfumés à la bergamote et purée de panais... Côté pâtisserie, le chef Jonathan Chapuy mêle herbes de montagne et fleurs sauvages pour créer des desserts uniques, à l'instar des profiteroles au chocolat assorties d'une glace à la reine des prés. Pour accompagner ces délices, la cave à vin de l'hôtel, qui abrite 14 000 bouteilles, présente une sélection de flacons d'exception, dont le prestigieux Château Lafite Rothschild, 1^{er} Grand Cru Classé de Pauillac. Le Bar Edmond, quant à lui, avec toujours son comptoir en verre spectaculaire fait de tubes en pyrex éclairés au LED, se réinvente en Edmond's. Confortablement installé dans un canapé en tweed, on y s'octroie des cocktails créatifs ou on s'attable autour d'un déjeuner en terrasse, tout en admirant la vue imprenable sur les sommets enneigés. Sur la carte, on trouve une salade César, un burger savoyard, un risotto aux champignons ou un pavé de saumon vapeur.

Pour une pause gourmande après-ski, le Glass Bar propose un goûter festif « Promenade Alpine », composé d'un pré-dessert aux notes acidulées de pomme et granité à l'ache des montagnes, suivi d'un biscuit de Savoie à la pistache de Bronte et d'un kiwi infusé au sapin blanc, puis une sélection de douceurs (mandarinier safrané, cookie pignon-caramel...). À savourer avec une coupe de champagne, un thé ou un chocolat chaud agrémenté de Chartreuse verte et d'une touche de Sapinette.

Enfin, à seulement quelques minutes en télécabine de l'hôtel, le restaurant L'Idéal 1850, niché à 1 850 m d'altitude avec une terrasse panoramique face au mont Blanc, a conservé l'âme des chalets traditionnels montagnards, avec une touche de modernité. Cet hiver,

il dévoile une collaboration exclusive avec la maison Giorgio Armani : art de la table, coussins et accessoires, tout invite à s'imprégner de la douce vita, version haute montagne. En cuisine, le chef Filippo Rassetti concocte des plats authentiques et généreux, comme le burger Mac Rothschild ou la traditionnelle boîte chaude. L'ambiance se veut festive avec une playlist Armani et des performances DJ à certaines occasions.

Nouveaux soins au Spa et studio de yoga

Le Spa s'étire sur 900 m² et déroule six cabines de soins, dont une suite VIP, une salle de repos, un espace fitness, une piscine intérieure-extérieure inondée de lumière naturelle dotée de balnéothérapie, de nage à contre-courant et de musique intégrée. Traité dans un superbe esprit Art déco, les lignes géométriques, les tons noir et blanc, les colonnes de marbre en font un cocon très apaisant. Joli clin d'œil, les vestiaires hommes et femmes, qui disposent chacun d'un sauna et d'un hammam, sont matérialisés par un baigneur et une baigneuse en costume de bain des années 20. Parmi les 5 nouveaux soins proposés, on se laisse tenter par le « Coup d'éclat au collagène » de QMS Medicosmetics qui, grâce à un massage liftant du visage, active la production de collagène. Résultat ? La peau est repulpée, revitalisée, avec un teint visiblement éclatant. Après une journée à dévaler les pistes, on peut aussi opter pour le massage « Récupération Alpine », créé par Catherine Cerezo, championne du monde de Face & Body Shaping. Il aide à retrouver de l'énergie et à soulager la fatigue musculaire. Pour finir, en partenariat avec Sol Studio, célèbre adresse genevoise de Pilates et de yoga, les hôtes peuvent profiter d'un studio pop-up, où des cours alliant souplesse, renforcement musculaire et relaxation profonde, sont dispensés matin et soir. ➤

Goûter « Promenade Alpine » au Glass Bar





Grand Hôtel Soleil d'Or (Megève) Une adresse historique

À deux pas de la place de l'Église et de ses calèches, le Soleil d'Or mérite bien son nom puisqu'il rayonne depuis 124 ans... Ce fut le premier hôtel (ou plutôt l'auberge) du village. À l'époque, son propriétaire, l'ingénieur M. Conseil, portait le costume savoyard et créa une sorte de remontée mécanique constituée d'un traineau et d'un treuil actionné par un moteur, hissant les skieurs au sommet de la pente.

Par Natalie Florentin

Il était une fois...

Quinzième adresse de la collection Marugal Distinctive Hotel Management - qui comprend notamment Le Relais de Chambord, Cap Rocat et Bendinat à Majorque, Palacio Solecio à Malaga... - le Soleil d'Or a été entièrement lifté et agrandi en 2019 tout en gardant son cachet. Sa bâtisse d'origine est flanquée d'une extension dédiée à la restauration et de trois chalets mitoyens. Vastes, 220 m² chacun (4 chambres et espace de vie avec salon, salle à manger, cuisine), ils bénéficient des services hôteliers et portent des noms évocateurs : Les Pionniers, Les Trois Champions et La Benne Rouge. Mention spéciale à ce dernier qui rend hommage à la mythique

cabine rouge du téléphérique de Rochebrune, inauguré en 1933. La déco fait revivre les débuts du ski avec, notamment, des photos anciennes accrochées aux murs, joliment encadrées d'ardoise naturelle. Retour dans le bâtiment principal. Dans le lobby ultra cosy, avec des canapés profonds autour d'un feu qui crépite et une bibliothèque regorgeant d'ouvrages, de petites touches rappellent l'histoire du lieu : là, une plaque émaillée, ici des appareils photo argentiques ou une paire de jumelles vintage. Les 17 clés, de 25 m² à 38 m², s'échelonnent sur quatre étages. Du 1^{er} au 3^e étage, toutes les chambres disposent d'un balcon, avec vue côté Jaillet ou côté Mont



d'Arbois. Elles distillent une ambiance chaleureuse avec des teintes lait-chocolat-caramel. Changement d'atmosphère au 4^e et dernier étage où les chambres, installées sous des poutres d'origine en chêne du plus bel effet, rendent hommage à la nature environnante.

Chocolat chaud, fondue et cocktail signature

Le cœur battant de l'établissement se situe dans son extension avec, tout d'abord, La Chocolaterie. Un repaire gourmand et douillet habillé de liège paillé d'or, d'une grande cheminée, d'un meuble d'apothicaire de 1880, de tables basses et canapés écrus réchauffés de couvertures en (fausse) fourrure. On y savoure de vrais chocolats chauds concoctés sous vos yeux accompagnés de tartines, brioches, grosses parts de gâteau ou tartes toutes plus succulentes les unes que les autres. Bon à savoir : la cheffe pâtissière, Marion Patraud, travaille avec Camayos, une chocolaterie locale utilisant uniquement les meilleures fèves de cacao provenant de sources responsables. La Fromagerie, quant à elle, comme son nom l'indique, permet de partager d'excellents moments autour d'une raclette, d'une fondue, d'une tartiflette ou d'autres spécialités des Alpes. Enfin, clou de l'hôtel, le Rooftop Restaurant & Bar se distingue comme étant le seul en son genre à Megève et recrée une place de village avec pavés et fontaine... remplie de bouteilles de champagne. On y savoure des assiettes à partager tout en sirotant un cocktail signature dans une ambiance festive.

Enfin, après une journée à dévaler les pistes, on force se faire chouchouter au Spa qui porte les couleurs de la marque française Gemology, leader mondial de la cosmétique naturelle minérale, avant d'aller piquer une tête dans la piscine de 13 mètres avec vue sur un décor de lac de montagne enneigé. ➔





Les Aiglons (Chamonix) Nouveau 4-étoiles décontracté

Le 13 décembre dernier, on a fêté l'ouverture de l'hôtel Les Aiglons, ex. Le Refuge des Aiglons, une adresse incontournable de la station. Posé aux portes de Chamonix-Mont-Blanc, à 5 mn à pied du centre-ville, proche du téléphérique de l'Aiguille du Midi, ce nouveau 4-étoiles a vu le jour grâce à la collaboration entre le cabinet Saar Design, l'investisseur QuinSpark et l'équipe du Groupe Temmos.

Par Adine Fichot-Marion

Se ressourcer et s'amuser

« Pour l'hôtel Les Aiglons, nous avons travaillé sur un aspect douillet et glamour à la fois. L'ambiance se veut conviviale et ludique », souligne l'architecte d'intérieur Saar Zafrir qui confie s'être « inspiré de la puissance de la nature environnante autour du choix des matières et de l'invitation à contempler le panorama extérieur. Nous avons pensé un style de vie inspiré des richesses culturelles à la fois françaises et italiennes ». Un fil rouge parfaitement respecté tout au long des 107 chambres, où la déco met en avant une alliance de bois et de cuir, se pare de vert et de notes dorées, et où l'on profite d'une vue superbe sur le Brévent, le Mont-Blanc, l'Aiguille du Midi... Dans les parties communes, on avoue un faible pour le bar, centre névralgique de l'hôtel qui s'ouvre grâce à une verrière, véritable puits de lumière, sur le Mont-Blanc. Habillé de beaucoup de bois, il est doté d'une cheminée entourée de canapés profonds. « The place to be » pour sinitier quelques cocktails créatifs réinterprétant les richesses locales, dans une ambiance festive. Et, dès que le soleil montre son nez, on profite de la vaste terrasse et de son panorama

exceptionnel. Ambiance italienne au restaurant Casa Nonna, où la cuisine généreuse, à partager tout au long de la journée, nous fait profiter d'un héritage savoureux entre la cuisine savoyarde et celle de l'Italie : panettono perdu, tartiflette au gualcane...

Un spa signé Deep Nature

Envie de se faire chouchouter ? direction le spa de 300 m², signé Deep Nature. Son parcours sensoriel en plein air permet de profiter de la pureté de l'air alpin et des bienfaits de l'hydrothérapie grâce à une grande piscine extérieure, un bain à remous et des chalets sauna et hammam. Et le tout avec une magnifique vue sur le Mont-Blanc. Dans les derniers atouts de l'Aiglon, on citera le BAM Karaoke Box, leader du karaoké haut de gamme, installé au cœur de l'hôtel dans deux salles privées : la promesse de soirées mémorables. Et aussi, entre la boutique ode la marque locale centenaire Skimmium (Sangleard) et l'espace de location Millet du rez-de-chaussée, aucun souci à se faire, toutes vos demandes peuvent être satisfaites...



Experimental Chalet Val d'Isère Un design très alpin

Posé en front de neige, en lieu et place de l'Aigle des Neiges, la dernière pépète, estampillée 4 étoiles, de la bande de l'Experimental Hotel a été inaugurée le 20 décembre. Ce bâtiment de bois, de lauze et de béton abrite 113 chambres, suites et lofts où le relooking des lieux est signé de la designer « maison » Dorothee Meilichzon.

Par Adine Fichot-Marion

L'esprit de la forêt

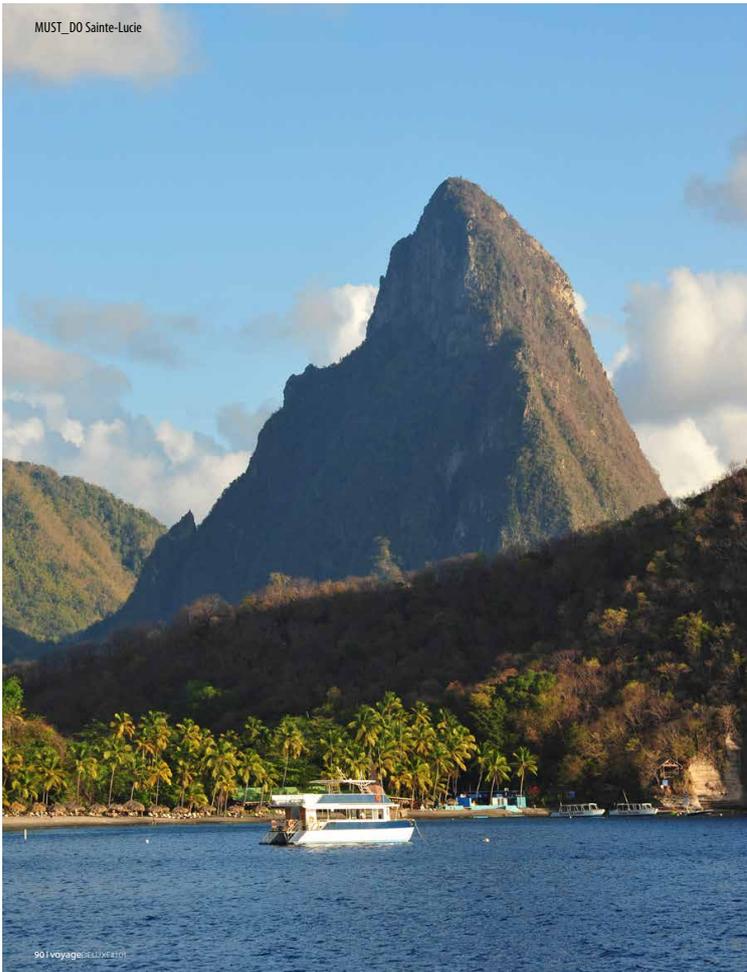
Cette dernière s'est inspirée des lodges à l'américaine : rondins, calepinage de pierres et de boiseries, moquette bouclée écu et d'une ambiance ski comme en témoignent les cadres de miroir en forme de spatules et les pieds de table en rondelles de bâton de ski ! Le mobilier lui aussi affirme sans hésiter son esprit montagnard : banquettes tapissées de moelleux duvets, coffres en bois... La palette de couleur affiche des tons de terre, des verts riches, des bleus profonds et des terres cuites chaudes. Le top ? les suites Glacier de 30 à 35 m² surplombant la station avec chambre et salon et les lofts, 34 m², sur deux niveaux, idéal pour les familles.

2 restaurants et le 6^e Experimental Cocktail Club

Deux restaurants s'offrent aux hôtes : à l'Aigle d'Or, une brasserie où les murs sont habillés de rondins, rendez-vous dès le petit déjeuner. Le chef Rudi Ballin (ex. Robuchon, Maison Blanche, Frenchie) a conçu une carte qui rend hommage à la Savoie grâce à des plats robotisés :

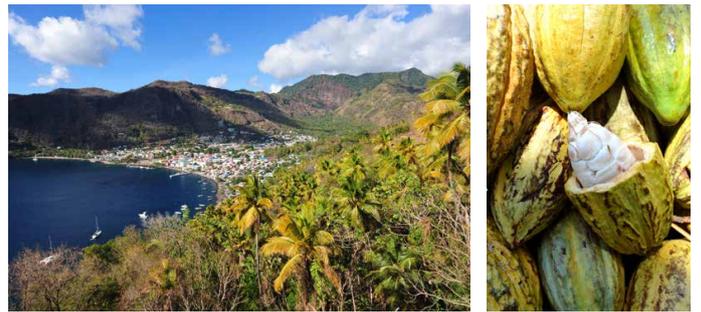
fondue et raclette... mais qui met aussi en avant des fruits de mer : huîtres, crabes et homards, un plus en montagne. Le second restaurant l'Aiglon affiche hautes banquettes en bois, tissus en gros-grain et lanternes en papier. On s'y régale de spécialités savoyardes : fondue, raclette à volonté... accompagnées de vins du pays (uniquement pour le dîner). Et, quoiqu'il arrive, une visite s'impose à l'Experimental Chalet Val d'Isère, sixième édition de la célèbre saga de l'Experimental Cocktail Club. On y savoure un des célèbres cocktails maison, Genevi Fizz, Fluffy Garibaldi... dans une déco très 70's : moquette bordeaux et orange, bar en bois sculpté. Enfin, indispensable pour se relaxer après une journée à dévaler les pistes mythiques de La Face de Bellevard ou de l'Épaulue du Charvet, le spa. En partenariat avec les Laboratoires Mansard et Barbara Sturm, il abrite cabines de soin, vaste piscine intérieure, bain nordique, hammam et sauna, what else ? Une boutique renfermant tout ce qu'il faut pour être élégante pendant les sports d'hiver complète l'offre de ce nouvel hôtel bourné d'atouts. ➤

MUST_DO Sainte-Lucie



90 | voyage@lucie.com

Douceur de VIVRE



En mer *Caraïbes*, l'île de *Sainte-Lucie* tire son nom de *Lucie de Syracuse* et demeure le seul pays au monde à avoir été baptisé d'après une femme. Cela explique sans doute en partie la douceur de vivre qui y règne.

Texte & Photos : Antoine Lorgnier



Sainte-Lucie vit à l'ombre de ses pitons volcaniques. Classés au Patrimoine mondial de l'humanité, ils ancrent l'île au cœur d'une nature farouche et font la fierté d'un peuple chaleureux et festif. En ce vendredi soir, la musique résonne dans les rues et sur les quais des villages de Gros Islet, Vieux Fort, Dennery, Rodney Bay ou encore Castries. C'est l'heure des « street parties », joyeux mélange de barbecue et d'orchestres de rue qui vous mèneront jusqu'à tard dans la nuit. Ici et là, des couples se déhanchent sur la plage illuminée par le soleil couchant. Au menu des nombreux petits restaurants locaux : poissons, fruits de mer et viandes diverses grillés au barbecue, salades variées, patates douces et autres légumes aux couleurs et aux formes étranges qui poussent ici à foison sur les pentes fertiles de cet ancien volcan. Avec la relative fraîcheur du soir, voici que sortent les verres de rhum. Nul besoin de réchauffer l'atmosphère à vrai dire, juste l'envie de prolonger un moment festif et convivial. Si Sainte-Lucie n'est pas la plus connue des îles productrices de rhum, elle s'est forgée une belle réputation auprès des connaisseurs qui viennent ici chercher des rhums aromatisés et épicés dont les plus réputés s'appellent Bounty, Chairman's Reserve, Admiral Rodney (médaille d'or 2008 à l'International Wine & Spirits Competition), Elements 8... tous fabriqués par Saint-Lucia Distillers et qui se dégustent aussi désormais dans des lieux dédiés tel que « The Cane bar » de l'hôtel Sugar Beach Viceroy.



ÎLE DE COGNAC

Il est vrai qu'à Sainte-Lucie, la nature est prodigue. Les plantations d'épices abondent tout comme celles de fruits. Il suffit de se rendre au jardin botanique de Diamond Falls, de survoler en nacelle la forêt qui couvre 80% de l'île, de faire une randonnée en VTT dans les plantations de cannes à sucre, d'arpenter le chemin de randonnée de Tet Paul, ou de visiter les cultures de cacao de Fond Doux, Morne Coubaril ou Rabot Estate pour en mesurer toute la richesse. Ne pas oublier non plus l'ascension du Gros



Piton, croissance tellurique emblème de l'île, toujours spectaculaire. D'une durée de 4h, mais sans difficulté particulière, elle vous emmène à 758 m de hauteur. La vue, époustouflante, vous récompensera de tous vos efforts et vous donnera subitement envie de vous jeter dans cette mer bleue et cristalline qui entoure Sainte-Lucie. Si faire le tour de l'île à la voile et naviguer au large des Pitons sont désormais des classiques, n'hésitez pas à mettre la tête sous l'eau. Les fonds marins sont parmi les plus beaux des Caraïbes. Anse Chastanet est réputée pour ses grottes sous-marines directement accessibles depuis la plage alors qu'Anse la Roze l'est pour ses tombants riches en coraux. Pour les amateurs d'art, l'atelier du plasticien Llewellyn Xavier, amoureux et défenseur de la nature et de son île, est ouvert à la visite à Cap Estate.

JADE MOUNTAIN, UN VASSEAU SPATIAL

Si la plupart des hôtels de l'île ont adopté le style colonial qui sied si bien aux tropiques, il existe un cas à part, le Jade Mountain Resort, vaisseau spatial posé face aux fameux pitons. Œuvre de Nick Troubetzkoy, cet hôtel est une prouesse architecturale. Taillé à flanc de colline, il n'est rattaché à la terre que par un labyrinthe de passerelles tandis qu'une forêt de colonnes décorées de carreaux de verre multicolores, modestement surnommées « colonnes pour le paradis », tente de l'accrocher au ciel. Dans les suites « Étoile », « Soleil », « Lune » et « Galaxie », il n'y a que trois murs. Le quatrième est le dehors, en prise directe avec les éléments, soleil, vent, pluie parfois, chants des oiseaux. Avec leurs carreaux irisés, 24 modèles exclusifs créés par l'artiste David Knox, les piscines à débordement, gentiment appelées « Pont vers l'infini », participent à cette intemporalité. Des bois précieux, choisis avec soin sur pied aux quatre coins du monde, ont été utilisés pour la fabrication des volets, panneaux, rambardes et parquets, comme si leurs racines étaient encore seules capables d'ancrer ce vaisseau à la terre ferme. ➤

À fleur de lave

Au large des côtes marocaines en plein océan *Atlantique*, l'archipel de *Madère* est une terre de cocagne où la terre, la mer et le ciel ne cessent de donner le meilleur d'eux-mêmes.

Entre *Madère* la verte et *Porto Santo* la jaune, voyage dans un archipel qui a tout pour séduire les voyageurs.

Texte : Laurence Nicolas
Photos : Antoine Lorgnier



Même si les arrivées se font désormais par avion, il reste toujours un léger parfum d'aventure en arrivant à Madère. Il semblerait que l'archipel ait été connu dès l'Antiquité par les Phéniciens. Puis vinrent les Vikings puis... plus personne. Les îles de Madère et de Porto Santo tombent dans l'oubli. Ce n'est qu'en 1418 que les navigateurs portugais João Gonçalves Zarco et Tristão Vaz Teixeira, encouragés dans leurs découvertes par le roi du Portugal Henri le Navigateur, les redécouvrent au hasard d'une tempête. Ils nomment la première Porto Santo car c'est là que leurs navires trouvent refuge et la deuxième, abordée l'année suivante, Madère (bois en portugais) car couverte de forêts dites laurifères. À Madère, les premiers colons mettent le feu aux lauriers séculaires pour pouvoir s'installer et cultiver cette terre d'origine volcanique, fertile à souhait. Aujourd'hui encore, son climat tempéré et son relief

qui capte les nuages font de Madère un paradis sur terre où tout pousse. Fruits et légumes foisonnent que vous pouvez retrouver tous les matins au Mercado dos Lavradores de Funchal ainsi qu'à la table du petit déjeuner de votre hôtel. Au XIX^e siècle, quelques riches excentriques européens viennent s'y installer. Dans leurs bagages, des graines et des boutures de fleurs des quatre coins du monde qui trouvent ici leur terre d'élection. Madère y gagne son surnom d'île aux fleurs. Au printemps, la moindre route est bordée de massifs d'hortensias, de haies d'agapanthes et de bosquets d'oiseaux de paradis. Une profession qui en ferait presque oublier de visiter le magnifique jardin botanique de Funchal ou encore celui de Quinta do Palheiro, œuvre du comte de Carvalhal qui commença à y planter des arbres dès le début du XIX^e siècle. L'un des plus beaux reste néanmoins celui de Monte Palace avec ses torii et son pavillon japonais perdus au milieu des



fougères arborescentes. On y accède en téléphérique et on peut en redescendre à bord de carros de cesto, traîneaux-paniers en osier qui dévalent deux kilomètres de route en moins de 10 mn. Aussi accessible par téléphérique ou par la mer, le jardin Fajã dos Padres appartient désormais à la famille Vilhena de Mendonça qui y produit une multitude de fruits et de légumes bios.

UN RELIEF DE TOUS LES DÉFIS

Coupée en deux par des montagnes flirtant avec les 2 000 m d'altitude (Pico Areiro 1 818 m, Pico Ruivo 1 862 m), Madère présente une côte nord abrupte et exposée au vent du large et une côte sud plus habitable mais dépourvue en eau. Les premiers habitants se lancèrent donc dans un travail titanique : acheminer l'eau du nord vers le sud en creusant des canaux à flanc de montagne. Ces fameuses levadas courent sur plus de 1 600 km

à travers toute l'île, empruntent des chemins étroits, des tunnels creusés dans la roche, se fauillent à travers une végétation dense et sous des cascades. Toujours entretenus, ils sont désormais des sentiers de randonnée prisés des amateurs de promenades équilibrées. Il fallut ensuite penser à construire des routes. L'ancien chemin royal (Caminho Real da Encumeada) qui traverse une grande partie de l'île, a été entièrement pavé à la main. Un art appelé calçada qui se retrouve dans les rues de Funchal, avec ses trottoirs noir et blanc. Puis une route virevolta tout autour de l'île dont il reste quelques tronçons. Près du joli village de Ponta do Sol, la cascade dos Anjos tombe directement sur la chaussée. Jadis, il fallait une journée entière pour faire le tour de Madère. Depuis, le gouvernement autonome de l'archipel a creusé une impressionnante série de tunnels et construit des ponts qui mettent l'île à l'heure du toujours plus vite. Pratique donc mais à condition ➤



de ne pas en abuser. L'ancienne route mène toujours à des lieux remarquables perdus dans la montagne (forêt de lauriers de Fanal, Fonte da Pedra, Balcoes...) et à de jolis villages côtiers (Camara de Lobos, Porto da Cruz, Seixal, Porto Moniz...) qu'il serait dommage de manquer.

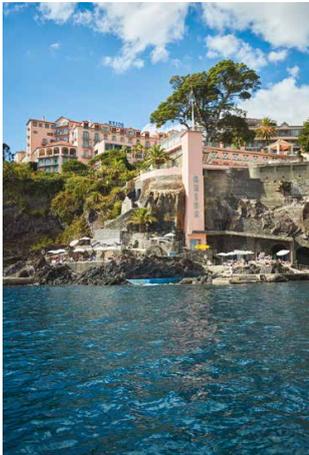
ESCAPADE BALNÉAIRE

Madère n'est guère réputée pour ses plages. Il en existe de petites de sable noir (Calheta, Seixal, Reis Magos, Prainha, Madalena do Mar, Faja dos Padres) que viennent compléter les piscines naturelles d'eau de mer de Seixal et de Porto Moniz. Si le sable blond vous manque, alors direction Porto Santo située à 15mn de vol ou à 2h30 de ferry au départ de Funchal. En son temps, un certain Christophe Colomb fit le même trajet. Mais pas pour les mêmes raisons. Venu à Madère en 1479 pour le commerce de la canne à sucre, il part à Porto Santo épouser

Filipa Moniz, la fille du gouverneur de l'époque, un certain Bartolomeu Perestrelo, dont les cartes marines décidèrent le jeune Christophe de se lancer plein ouest à la découverte d'une nouvelle route maritime vers les Indes et ses richesses. Porto Santo est l'antithèse de Madère. Dépourvue de relief conséquent, nul nuage ne s'y déverse ou alors sur un maigre brouillard. Elle est aride et la seule tâche vraiment verte est celle de son golf dessiné par le champion Severiano Ballester. Et puis, il y a cette immense plage de près de 10 km de long d'un seul tenant que borde une eau cristalline et chaude toute l'année. Il y fait bon se prélasser et se baigner entre une escapade au musée de la Maison de Christophe Colomb et l'un des petits restaurants de Cidade Vila Baleira, la capitale. Au menu, poulpe et poissons grillés (sabre noir, thon...), brochette de boeuf (espetada), petits pains de patate douce (bolo do cacoi) et bolo de Mel, le gâteau au miel traditionnel. Le tout, bien sûr, accompagné d'un vin de Madère! ➤



Madère - Où séjourner ?



Reid's Palace, A Belmond Hotel *PORTE VERS L'ATLANTIDE*

Voilà plus de 125 ans que le Reid's Palace trône, du haut de ses falaises, sur l'histoire et le charme de l'île de Madère. À ses pieds, l'océan Atlantique et des jardins luxuriants dans lesquels se cacheraient un passage secret qui mènerait, dit-on, à l'île mythique de l'Atlantide. Mais ici, le vrai secret est celui d'un art de l'hospitalité qui, lui, a su survivre aux aléas du temps.

De la loggia de l'hôtel, la vue est juste magnifique. À gauche, la ville de Funchal grimpe sur les flancs des montagnes jusqu'à toucher les nuages. À droite, l'immensité de l'océan Atlantique, avec, dans le lointain, la silhouette des îles Desertas, aujourd'hui réserve marine. Sur la table, thé (24 mélanges possible) servis dans une tasse en porcelaine, sandwichs et scones tièdes apportés avec style et discrétion. L'heure du thé est toujours un moment privilégié au Reid's Palace. À la table voisine, un couple d'Anglais devise tranquillement dans des chaises en osier. Il suffit de fermer les yeux pour être transporté dans le temps. Serait-ce Winston Churchill et sa femme en vacances ? L'écrivain irlandais George Bernard Shaw et l'une de ses partenaires de tango ? Dès son ouverture en 1891, l'hôtel attire les grands et les riches de ce monde désireux de passer l'hiver au chaud sans pour cela courir à l'autre bout du monde. Winston Churchill, invité



par les propriétaires de l'hôtel en 1950, écrit dans ses mémoires qu'il avait trouvé ici un endroit « chaud, baignable, confortable et fleuri ». Sur les parquets cirés glisseront les pas de Sissi, impératrice d'Autriche venue avec tout un personnel de 140 personnes et qui exigea que l'on fasse venir du sommet du Pico Ruivo des blocs de glace pour rafraîchir ses bains, ceux de l'écrivain autrichien Rainer Maria Rilke ou encore ceux de l'acteur américain Gregory Peck. Bien d'autres souliers célèbres ont depuis arpenté les quatre hectares de jardin et les couloirs du Reid's Palace, comme ceux du footballeur Cristiano Ronaldo, l'enfant prodige de l'île. Racheté en 1996 par le groupe Orient-Express Hotels Ltd, aujourd'hui Belmond Hotels, le Reid's Palace entre dans une nouvelle ère et sa rénovation est confiée à l'architecte d'intérieur Graham Viney. Nouvelles suites, piscines repensées, création d'un spa avec salles de soins et terrasse surplombant l'océan... Les améliorations n'ont pas pour autant dénaturé l'esprit des lieux. Les chambres ont gardé leur décoration classique délicieusement désuète : mobilier en bois sombre, tapisseries à motif floral, sièges en osier, salle de bains en marbre et azulejos... Autre belle réussite, celle de la table, concrétisée par l'étoile Michelin obtenue par le restaurant William, du nom du fondateur de l'hôtel, William Reid. Les chefs madériens Luis Pestana et José Diogo Costan ont su, avec talent et créativité, sublimer les produits du terroir et de la mer. Un enracinement local que le groupe Belmond ne cesse de développer en proposant à ses hôtes de partir à la découverte de l'île (excursions le long des levadas ou en haut des sommets de l'île, tour des jardins, golf...) ou en croisière au large pour observer les cétacés dans le cadre d'un projet scientifique mis en place par les autorités de Madère. ➔



Terrabona Nature & Vineyards

SOUS LA VIGNE, LE DESIGN

Sur la côte nord de Madère, la vallée du Cardo est un petit paradis, à l'écart des grands axes touristiques. C'est là que Marco Noronha Jardim et Maria-Joao Velosa, accompagnés de leurs cinq enfants, ont quitté le monde de la finance pour se lancer dans un projet d'œnotourisme baptisé Terrabona.

L'histoire commence par un coup de foudre, celui de Marco pour la Quinta do Cardo, quelques hectares de terre accrochés à la montagne par la magie de vieilles restanques de pierres sèches. À l'époque, l'idée était d'y faire bâtir et d'y créer un agriturisme de luxe. Mais voilà, le terrain est occupé par des vignes plus que centenaires dont le couple ne sait que faire. Peu à peu, l'idée d'agritourisme se mue en œnotourisme et, en 2016, la décision est prise de se lancer dans la viticulture. Visiblement, Marco et Maria-Joao sont bien conseillés car quatre ans plus tard, leur vin blanc reçoit deux médailles de bronze à des concours internationaux et une note de 90 points du célèbre critique américain Robert Parker. Ce succès change la donne du projet initial. Comment construire des villas sans arracher la vigne désormais au cœur de toutes les attentions ? L'idée vient alors



de les mettre sous terre. Les travaux commencent en 2020 et seules cinq villas sont finalement achevées. La seule qui se voit de la route est la villa familiale imaginée par l'architecte Teresa Gonçalves Lobo. D'un style résolument contemporain, elle compte deux chambres spacieuses, un salon et un coin cuisine. Les autres villas ne se découvrent qu'en empruntant les chemins de pierre qui mènent à la piscine à débordement avec vue mer. Les pierres soudain s'effacent pour laisser la place à des grandes baies vitrées. Là, blotties sous les ceps, les villas de près de 70 m² se divisent en salon, coin cuisine, chambre pour deux personnes et salle de bain. Le design est sobre et recherché avec des meubles en bois blond, un sol en liège thermique et durable, une literie signée Colunex et Sampedro, marques portugaises reconnues, et des produits de beauté 8950, autre marque portugaise. À l'extérieur, le jardin est parfait pour prendre un petit déjeuner au soleil avec des produits du terroir. Le soir, des dîners thématiques sont organisés dans le chai à moins qu'une longue journée de randonnée ne vous fasse préférer les massages signatures à l'huile de pépins de raisin et aux pierres de lave. ▶



Hôtel Porto Santo & Spa TOUS LES BIENFAITS DU SABLE CHAUD

À Porto Santo, tout près de Vila Baleira, la plus grande ville de l'île, l'hôtel Porto Santo se niche entre les palmiers, les dunes et la mer. Il est le plus ancien de l'île et a gardé son architecture des années 70 aux lignes épurées. Entièrement rénové, il accueille désormais un spa et des chambres design dans une nouvelle aile de style moderniste.

Avec son air de motel, on pourrait se croire en Californie. Ne manque que les néons et de belles baignoires américaines garées devant. L'arrivée à l'hôtel Porto Santo déroute un peu. La réception brille par sa simplicité et le restaurant par sa décoration qui semble figée dans le temps. En revanche, il suffit d'ouvrir la porte de sa chambre pour pénétrer dans un univers plus contemporain. Toutes ont été refaites par les architectes portugais Eduardo Anahory et Pedro Braamcamp Cid qui, outre l'agencement et les matériaux, ont aussi dessiné l'essentiel du mobilier. Le bois a la part noble qui apporte convivialité et chaleur à une décoration qui se veut confortable et simple. En revanche, c'est à un autre architecte portugais qu'a été confiée



la création du spa et des villas attenantes. Le spa comprend des salles de massage, des espaces de relaxation, un bain turc et une piscine chauffée avec hydromassage. Ici, les spécialités sont les soins à base de sable chaud, celui-là même qui se trouve sur la plage et dont les effets bénéfiques sur les rhumatismes, les douleurs et certaines maladies de la peau ont été scientifiquement prouvés. Cinq nouvelles villas prolongent le bâtiment du spa qui offre le charme de l'exclusivité avec un jardin privé, deux grandes chambres et un salon spacieux, le tout joliment décoré avec des matériaux de qualité. Avec sa grande piscine extérieure et son accès direct à la plage, l'hôtel Porto Santo est une bonne option. ➤

Sur les traces de David Livingstone

Le 24 octobre dernier, la Zambie fêtait les 60 ans de son indépendance. De son côté, le Malawi a décidé de supprimer les visas d'entrée pour les ressortissants français. Deux bonnes raisons pour partir à la découverte de ces pays à l'occasion d'un safari transfrontière dans des parcs naturels de toute beauté, encore peu connus, et de parcourir les rives du magnifique lac Malawi, troisième plus grand lac d'Afrique.

Texte : Laurence Nicolas
Photos : Antoine Lorgnier





Ci-contre : Les chutes Victoria. « Personne ne peut imaginer la beauté de cette vue. Ce spectacle n'a jamais été observé auparavant (...), seuls les anges ont eu cette chance » note David Livingstone dans ses carnets de voyage.

Ci-dessous : Le lac Malawi. David Livingstone le baptisa le « lac aux étoiles ». En journée, les étoiles sont celles des rayons de soleil miroitant sur la surface du lac. La nuit, ce sont celles que dévoile un ciel d'une pureté extrême.

Impossible de se rendre en Zambie et au Malawi sans penser à David Livingstone, le plus célèbre des explorateurs. Ce missionnaire écossais passa trente ans de sa vie à arpenter les coins les plus reculés de l'Afrique australe. Né en mars 1813 près de Glasgow, il étudia la théologie et, en 1840, embarqua pour Le Cap, en Afrique du Sud. Sa première mission est de porter la bonne parole dans la région du Kalahari, à la frontière de l'actuelle Namibie. Mais il se rêve déjà être le premier Européen à relier la côte ouest à la côte est de l'Afrique en passant par l'intérieur des terres alors inconnues. En 1851, il explore le cours du Zambèze, l'Angola et une partie du Congo. Ses pas le ramènent finalement vers le Zambèze où, le 17 novembre 1855, il découvre les célèbres chutes Victoria. Encouragé par ce succès, il persévère et, le 20 mai 1856, il atteint

l'océan Indien. Son rêve est à peine accompli qu'un autre le remplace : trouver les sources du Nil. Livingstone reprend donc ses explorations et découvre le lac Malawi en septembre 1859, mais les sources du Nil demeurent introuvables. Malade, il décide de se reposer sur les bords du lac Tanganyika et c'est là que, en 1859, Henry Morton Stanley, journaliste envoyé par le journal New York Herald, le retrouve et prononce cette phrase devenue célèbre : « Docteur Livingstone, I presume ? ». Nous sommes le 28 octobre 1871. Les deux hommes restent quelques mois ensemble mais, lorsque Stanley repart, Livingstone refuse de le suivre. Il mourra de dysenterie le 1er mai 1873 sur les rives du lac Bangweilo en Zambie. Un mémorial se dresse aujourd'hui à l'endroit où son cœur est enterré. Son corps, en revanche, repose en l'abbaye de Westminster, à Londres. ➤



La Zambie

DEUX FLEUVES, UN PAYS

Évidemment, en atterrissant à Livingstone, il est plus que tentant de rejouer la rencontre avec Stanley devant la statue de l'explorateur écossais qui trône devant l'aéroport. Ce ne sera là qu'une répétition car vous retrouverez David Livingstone au musée de la ville où une salle lui est dédiée, et en vous promenant le long des chutes Victoria. Ce sera là votre première rencontre avec le Zambèze qui a donné son nom à la Zambie. Long de 2 750 km, il est le quatrième plus grand fleuve d'Afrique. À la frontière entre le Zimbabwe et la Zambie, les eaux du fleuve Zambèze se jettent dans la faille longue de 1 700 m et haute de 108 m que forment les chutes Victoria. Au moment de la saison des pluies, le ruage d'eau peut s'élever à plus de 400 m de hauteur. Le chemin qui longe les chutes conduit à plusieurs plateformes d'observation et... à la statue de Livingstone. « Personne ne peut imaginer la beauté de cette vue. Ce

spectacle n'a jamais été observé auparavant par des Européens. Seuls les anges ont eu cette chance » note-t-il dans ses carnets de voyage. Les membres de la tribu Kololo étaient plus réalistes quand ils appelaient cet endroit « Mosi-oa-Tunya », la fumée qui gronde, désormais le nom officiel du parc national qui englobe les chutes et une partie du fleuve. La partie zambienne offre une approche différente car en amont des chutes, là où le fleuve Zambèze se prépare à effectuer son grand saut. Les rapides serpentent entre les divers îlots rocheux alors que, déjà, s'élèvent dans le lointain les immenses panaches de vapeur d'eau. Le Knife Edge Bridge offre sans doute la plus belle vue sur l'Eastern Cataract, la Main Falls et le Boiling Pot. Le soir, profitez d'une croisière au coucher du soleil pour naviguer sur le Zambèze et apercevoir éléphants, hippopotames et des oiseaux par centaines.



LE LONG DE LA LUANGWA

La Zambie compte pas moins de 20 parcs nationaux mais, outre celui déjà cité de Mosi-oa-Tunya, le plus réputé est celui de South Luangwa, situé à une heure de vol de Lusaka, la capitale zambienne. D'une superficie de 9 050 km², le parc national de South Luangwa englobe une vaste savane parsemée de baobabs et traversée par la rivière Luangwa. La faune africaine y est particulièrement nombreuse avec des hippopotames, des crocodiles, des éléphants (la Zambie en compte plus de 20 000), des lions, des léopards, des lycaons et de nombreuses antilopes. Peut-être aurez-vous la chance de croiser une girafe de Thorncroft, reconnaissable à ses jambes blanches, et des zèbres de Crawshaw qui ne peuvent s'observer qu'ici. En tout, plus d'une centaine d'espèces animales a été recensée dans le parc, sans compter les

oiseaux. Le rhinocéros est hélas le grand absent, exterminé par les braconniers, alors que les hippopotames affichent l'une des plus fortes densités africaines. Outre cette incroyable diversité animale, le parc est réputé pour avoir été le premier à proposer des safaris à pied. Lancés dans les années 1950 par Norman Carr, ces safaris à pied ont de suite attiré une clientèle à la recherche de nouvelles sensations et d'une autre vision du safari. Désormais, avec l'expérience acquise au fil des années, ces safaris à pied se font en toute sécurité pour la plus grande joie des participants. Autre spécialité du South Luangwa : les safaris de nuit qui permettent de découvrir une tout autre faune dont les léopards, particulièrement nombreux dans le parc. »



Le Malawi

UN LAC, UN PAYS

Du parc de South Luangwa, la route file plein est vers le Malawi. Depuis que les visas ne sont plus nécessaires pour y entrer, le passage de la douane, beaucoup plus fluide, permet d'arriver à Lilongwe, la capitale du pays, dans la journée. Tout safari au Malawi se doit de commencer par un séjour sur le lac éponyme. Le lac Malawi, aussi appelé lac Nyassa, occupe un tiers de la superficie du pays. En partie protégé par un parc national, il a été classé au patrimoine mondial par l'UNESCO pour ses 850 espèces d'oiseaux et ses cichlidés. Cette famille de poissons colorés a pour originalité de protéger sa progéniture en les promenant dans la bouche. De nombreux lodges se sont installés sur ses rives (Pumulani lodge) ou sur ses îles (Blue Zebra lodge) qui

permettent de savourer la tranquillité de cette vaste étendue d'eau douce bien reposante après un safari en Zambie. Outre des croisières en boteau au coucher du soleil, le kayak et les baignades, n'hésitez pas à visiter les villages de pêcheurs dans lesquels les poissons sont mis à sécher sur d'immenses claies en plein air. Lorsque David Livingstone découvre le lac Malawi, il le baptise le « lac aux étoiles ». En journée, les étoiles sont celles des rayons de soleil miroitant sur la surface du lac. La nuit, ce sont celles que dévoile un ciel d'une pureté extrême où se mêlent une infinité d'étoiles et de voiles lactées. Après quelques jours au calme, pourquoi ensuite ne pas en profiter pour parcourir le Malawi, pays injustement méconnu.

LE GRAND RETOUR DE LA FAUNE

La réserve de Majete est située dans le sud du Malawi, près de la ville de Blantyre qui doit son nom à la ville éponyme écossaise où naquit un certain... David Livingstone. La réserve de Majete est sans doute la plus belle réussite des programmes de protection de la nature en Afrique. Créée en 1955, vidée de ses animaux par le braconnage dans les années 80-90, elle a été reprise en main par l'association African Parks en 2003. En 20 ans, plus de 2 000 animaux ont été réintroduits (rhinocéros noirs, éléphants, lions, léopards, antilopes, impalas, buffles...). La population d'éléphants a tellement progressé qu'African Parks en a délocalisé plus de 150 vers la réserve de Nkhosato qui gère également dans le massif montagneux de Chipata. La réserve est réputée pour sa forêt dense qui abrite éléphants,

buffles, koudous, antilopes des sables, cobes, impalas et nombre de phacochères. Le parc national de Liwonde, le plus connu des parcs du Malawi, offre lui aussi de magnifiques possibilités de safari. Créé en 1973, le parc traversé par la rivière Shire sur plus de 80 km, compte la plus grande population d'éléphants du pays et plus de 400 espèces d'oiseaux. Là aussi de beaux lodges (Mvu Camp) se sont installés qui proposent des safaris en 4x4 mais également à pied ou en bateau. Réaliser un safari dans ces parcs, c'est aussi encourager l'action d'African Parks, l'aider à faire revivre non seulement des parcs mais également des villages grâce à l'embauche de rangers, la création de lodges et de nouvelles infrastructures indispensables au développement du Malawi et de sa population. ➔



CHINZOMBO LODGE

Installé le long de la rivière Luangwa, dans le parc de South Luangwa, le Chinzombo mêle les lignes pures de son architecture contemporaine à la parfaite géométrie de la nature. Jadis simple camp de base, le Chinzombo a connu en 2013 une mue spectaculaire qui l'a propulsé dans le petit monde des lodges exclusifs.

Dessiné et conçu par les architectes Silvio Rech et Lesley Carstens, le Chinzombo mêle nature et architecture qui toutes deux participent à la création d'un lieu unique hors du temps. Les six villas, dont une familiale, ont été dissimulées à l'ombre des arbres géants qui bordent la rivière. Un ponton de bois les relie à l'unité centrale où se trouvent le bar, le restaurant et le lobby. Vastes, ouvertes sur la rivière, ces villas d'acier et de verre ne font qu'un avec leur environnement. À l'intérieur, la décoration se veut simple et épurée tout en restant chaleureuse grâce à

l'utilisation de matériaux locaux (bois, terre, pierre, cuir, lin brut, cuivre) et d'artisanat zambien. Les spacieuses salles de bain semblent se prolonger sur l'immense deck qui permet d'observer la nature et les animaux en toute quiétude. Le matin, le petit déjeuner est servi sur la terrasse du lobby, face au lever du soleil, avec au menu porridge, jus de fruits frais, œufs préparés à même la braise et une foule d'autres bonnes choses qui vous mettent de bonne humeur pour attaquer le premier safari de la journée. Les ornithologues seront comblés car le parc de South Luangwa abrite plus de 400 espèces d'oiseaux sans compter les migrateurs qui viennent ici de novembre à avril. ➤





KAFUNTA RIVER LODGE

Ouvert en 1998, le Kafunta River Lodge a été entièrement rénové par la décoratrice zambienne Gillie Lightfoot. Situé en lisière du parc national de South Luangwa, il propose une offre de séjour très originale avec ses camps saisonniers (de mai à novembre) pour une immersion totale dans la savane.

Se fauflant entre les arbres, la piste semble jouer à cache-cache avec la rivière Luangwa. La voila qui soudain s'enfonce sous les frondaisons pour réapparaître quelques minutes plus tard devant un long bâtiment beige en forme de croissant disparaissant sous les branches d'un immense figuier. Seule une entrée laisse passer la lumière. La surprise est totale en la franchissant. Pas d'autre mur derrière, juste une immense terrasse ouvrant en grand sur une plaine parsemée de points d'eau autour desquels se promènent antilopes et girafes. Parfois, ce sont les éléphants qui assurent le spectacle. Cet immense espace abrite le lobby, le restaurant, le bar. La terrasse se prolonge sur la droite afin d'offrir un espace de relaxation avec piscine à débordement et un jacuzzi où l'eau d'origine géothermique africaine 27°. Que mieux faire d'autres alors que de se relaxer sur un transat et observer la nature dans toute sa

splendeur. Les amateurs de photo profiteront de l'affût dissimulé sous la terrasse juste en face d'une petite mare. La rénovation du Kafunta River lodge apporte une jolie touche de modernité et de décoration contemporaine qui marie avec justesse meubles artisanaux et créations de la décoratrice Gillie Lightfoot dont l'un des ateliers, le Farm Shop, se trouve sur la route menant au parc de South Luangwa. Les chambres, blanches et lumineuses, sont spacieuses, juste meublées avec un lit king size avec moustiquaire, des fauteuils, une table, un coin bureau. Le lodge compte également deux suites pouvant accueillir quatre personnes avec une terrasse à l'étage équipée d'un lit extérieur afin de passer la nuit à la belle étoile ! Le soir, le dîner en terrasse à la lueur des chandelles est l'un de ces moments qui vous rendent amoureux de l'Afrique. ➔





ROYAL ZAMBEZI LODGE

Le Royal Zambezi Lodge est sans doute l'une des plus belles adresses de Zambie. Situé en lisière du très beau parc national du Lower Zambezi et sur les rives du fleuve Zambèze, il offre la possibilité de découvrir une foule d'animaux dans un confort et un luxe sans égal en Zambie.

De par son emplacement, c'est déjà une petite aventure que d'arriver au lodge. Au choix, piste, bateau ou, pour les plus fortunés, avion privé depuis Lusaka. Mais une fois sur place, vous oublierez toutes les fatigues du voyage. Le Royal Zambezi Lodge a été construit au bord du fleuve Zambèze dans un environnement totalement préservé, loin de tout. De l'extérieur, il se confond parfaitement avec la nature qui l'entoure et il n'est pas rare qu'un éléphant vienne brouter quelques branches d'arbres du jardin qui fait totalement corps avec la forêt avoisinante. À l'intérieur, la décoration mêle habilement des éléments de décoration contemporaine, un mobilier connoté safari et une architecture locale inspirée des villages zambiens. Les suites présidentielles sont immenses, à l'image du pays. D'une superficie de 100 m², elles se composent d'un dressing, d'un salon, d'une chambre dotée d'un lit king size et d'une salle de bain attenante ainsi que

d'une belle terrasse avec piscine privée, lit et douche extérieure. Ces suites peuvent facilement être aménagées pour recevoir une famille de quatre personnes. Attention, les enfants de moins de huit ans ne sont pas admis. Les quatre suites Deluxe, à peine plus petites, ont elles aussi une piscine privée et une salle de bains extérieure installée à l'ombre des grands arbres. Les suites classiques sont des tentes de style safari spacieuses installées sous un toit de palme avec une chambre et salle de bains attenante et, en extérieur, une véranda permettant d'admirer le paysage. Les repas se prennent en terrasse le soir à la lumière des bougies et des lampes à pétrole, alors que les journées sont consacrées à des safaris classiques en 4x4 ou en bateau selon votre humeur du moment. Le lodge organise bien d'autres expériences étonnantes, telles que le déjeuner les pieds dans l'eau sur un banc de sable au milieu du fleuve. ➤





PUMULANI LODGE

Sur la côte ouest de la péninsule de Nankumba, dans le sud du lac Malawi et près de la ville de Cape Maclear, le lodge Pumulani domine l'immensité du lac et offre à ses visiteurs la possibilité de passer quelques jours sur une belle plage après un safari dans les parcs locaux ou en Zambie.

Dans la langue des Chichewa, la tribu locale, Pumulani signifie « bon repos ». Et on ne pourrait pas mieux résumer la philosophie de ce lodge qui a disposé ses dix suites en surplomb du lac, face au soleil couchant. Imaginées par l'architecte néerlandais G. Hooff Graafland, ces suites sont à la fois spacieuses, design et sobres. Les grandes chambres accueillent un lit king size avec moustiquaires avec un mobilier assez simple et quelques objets de décoration. Les salles de bain sont elles aussi immenses avec une douche, parfois en extérieur, et une baignoire dont certaines sont accolées à la fenêtre afin de profiter de la vue. Car ici, le vrai confort est l'espace et la vue. Une terrasse prolonge les chambres. Et c'est de là que vous apprécierez le mieux le confort du Pumulani,

surtout en fin de journée lorsque le lac s'anime des pirogues de pêcheurs remontant leurs filets et que le soleil commence à colorer le ciel de ses derniers feux. Le lodge dispose d'une des plus belles plages de la région. Sable blond et eaux cristallines invitent au farniente et à la baignade. Le Pumulani dispose également de deux piscines, une en bord de plage, l'autre près du lobby et du restaurant avec une vue imprenable sur le lac. Le lodge met des kayaks à disposition des clients pour aller se balader sur le lac à la rencontre des pêcheurs et de la faune et la flore. Il y a également deux bateaux à moteur qui permettent la pratique du ski nautique et de la plongée à la rencontre des fameux cichlidés du lac Malawi, ces poissons réputés pour leurs couleurs éclatantes. ➤





MVUU LODGE

À l'intérieur du parc national de Liwonde, le Mvuu Lodge s'est installé sur les bords de la rivière Shire, royaume des hippopotames qui ont donné leur nom au lodge, Mvuu signifiant hippopotame en langue Chichewa.

Unique lodge à avoir été construit à l'intérieur du parc national de Liwonde, le Mvuu Lodge se fait désirer. Pour l'atteindre, il faut monter patte blanche à l'entrée du parc, faire quelques kilomètres dans la forêt où il est déjà possible de croiser des antilopes et des éléphants. Le 4x4 rejoint alors les bords de la rivière Shire où un bateau vous attend pour vous faire traverser au milieu des hippopotames et des cormorans. Du débarcadère, un long deck mène à la piscine et à un petit bar surplombant l'eau avant de rejoindre le lobby qui fait aussi office de restaurant. Montée sur pilotis, cette structure en bois, comme les suites, a été construite par les habitants des villages alentours. De là-haut, la vue est superbe sur la rivière et les hippopotames broutant l'herbe fraîche à la tombée de la nuit. Du bas des escaliers, un chemin part dans la forêt qui mène aux huit suites - dont une réservée aux lunes de miel - immenses et décorées avec soin.

Elles ne donnent pas sur la rivière mais sur des points d'eau fréquentés par les cobes, les phacochères et les zèbres. Les tentes, toutes pourvues de larges ouvertures protégées des insectes, se composent d'une immense chambre avec un lit king size pourvu d'une moustiquaire et d'une salle de bain attenante avec douche intérieure et extérieure. Une terrasse prolonge l'ensemble. Une suite « Star bed » permet également de passer une nuit à la belle étoile. La rivière Shire offre un environnement unique pour les animaux. Outre les hippopotames et les crocodiles, un safari en bateau vous permettra d'approcher les éléphants venant se baigner et se gaver de plantes aquatiques. Vous pouvez aussi, sur demande, partir à la recherche des rhinocéros. Vous serez alors accompagné d'un ranger et la balade dure en moyenne trois heures. Le supplément payé pour cette activité sert à financer le projet de protection de l'espèce. ■



Cartes d'adresses p.130

GOÛTS de luxe

Par Jean Christophe Florentin

1 - Blancet Flying Tourbillon Sport GMT

Blanchet dévoile sa dernière création horlogère, le Flying Tourbillon Sport GMT, une montre conçue pour les globe-trotters. Elle permet la lecture simultanée de deux fuseaux horaires : l'heure locale et l'heure de référence. Équipée d'un mouvement en titane à tourbillon volant, fabriqué et assemblé à la main par Blanchet en Suisse, cette montre se distingue par sa légèreté, son ergonomie et sa résistance élevée aux chocs et à l'eau (5000G et 10 ATM). Elle offre ainsi la possibilité de pratiquer des activités sportives et nautiques, sans pour autant renoncer au raffinement. Réserve de Marche 90 heures (+/- 5 %). Mouvement Tourbillon volant 60 secondes. Platine et ponts en titane. Cage de tourbillon en titane montée sur roulements à billes. Complication GMT Dual Time avec indicateur Night&Day. Indicateur de fonction couronné. 75 500 CHF.

2 - Panerai Submersibile Quaranta Quattro Luna Rossa : navale!

Reprenant l'esprit du bateau Luna Rossa AC75 dans une montre d'une beauté et d'une fonctionnalité saisissantes, les éléments du design de la montre sont spécifiquement dérivés des caractéristiques du bateau et convertis en un instrument de précision à porter. Le cadran en métal argenté rappelle la coque laque et réfléchissante du bateau. Boîtier 46mm, réserve de marche de 3 jours, calibre automatique P900 parmi les plus fins du catalogue Panerai. L'énergie nécessaire pour accumuler une réserve de marche de trois jours est assurée par une masse oscillante bidirectionnelle et stockée dans un barillet unique. Son balancier, solidement fixé à un coq de balancier, oscille à une fréquence de 28 800 alternances par heure. Le calibre est équipé d'une fonction stop-secondes qui permet un réglage précis de l'heure. Francheite 30 BAR (-300 mètres), 12 300€.

3 - Breguet Classique Double Tourbillon « Quai de l'Horloge » 5345

En hommage à l'invention du fondateur de la marque, le 26 juin 1801, Breguet sort un garde-temps, chef d'œuvre horloger, mariage de savoir-faire et de technicité. La complexité du mouvement 58812 et ses 742 composants, contenus dans sa boîte en or rose de 46 mm de diamètre et 16,8 mm d'épaisseur, démontre d'ores et déjà l'expertise nécessaire à sa réalisation. Ce chef d'œuvre fascine par l'ingénierie de son mécanisme. Deux tourbillons font partie intégrante de l'indication de l'heure. La hampe de ces deux tourbillons est fixée à une platine centrale qui, grâce à une mécanique particulièrement complexe, effectue une rotation en 12 heures. Les designers ont pu naturellement offrir une seconde fonction à ce composant en le transformant en une aiguille d'heure. Les deux tourbillons sont indépendants et effectuent chacun une rotation par minute. 46 mm de diamètre.

4 - Artya : 9 grammes de pureté dans une montre d'exception

Créative, indépendante, avant-gardiste, exubérante, déconcertante : tous ces qualificatifs peuvent aider à définir la marque fondée par Ivan Artya à Genève en 2010. En remanage les modèles Purty, Crazy Purty et Purty Tourbillon. Dans ces trois variantes, un incroyable bolzer en saphir (de 39 à 45,5 mm) de technologie qui transcende les codes habituels des couleurs de la haute horlogerie avec des rendus bicolors, grâce à l'utilisation de Nanosphères. Orange, vert ou même une combinaison de jaune et de violet... Au-delà de la simple coquetterie esthétique, la maison tient à mettre en avant l'exceptionnelle résistance de ce matériau reconnu comme étant le troisième plus dur après le diamant et la moissanite et son façonnage demande un savoir-faire rare. Le spectacle continue : le tourbillon est lui aussi un chef d'œuvre de précision. Doté d'un imposant diamètre de 18 mm, il a été pensé comme un élément à part entière de cette nouvelle collection. Ce mouvement ne pèse pas plus de 9 grammes, bat à une fréquence de 4 Hz et offre une confortable réserve de marche de 72 heures. 155 000 CHF.



1 - Zacapa Edición Negra

La puissance aromatique qu'acquiert, des créations d'exception, reflète du terroir qui les a vu naître. Avec pour inspiration le feu des volcans locaux, Zacapa Edición Negra est vieillie dans des fûts de chêne américain chauffés à travers une terracotta placée à l'intérieur du tonneau, créant ainsi un hum riche et sombre avec une intensité fumée. Nez : parfum de fruits caramélisés - prunes et raisins secs - et douces notes de foin et d'orenges. Bouche : notes boisées, épices et fumées et notes de chocolat et des fruits secs. Finale audacieuse, avec une finition moelleuse et persistante. 72€. Tasting-Kit : 03 26 77 50 10.

2 - Irish Whiskey The Busker : 1^{er} Small Batch en Single Pot Still

The Busker Irish Whiskey, réputé pour son approche innovante de la création d'un whisky irlandais exceptionnel, annonce le lancement de sa nouvelle création. Des saveurs somptueusement opulentes avec une structure corsée et audacieuse, puissante mais équilibrée. Ce whisky a vieilli dans un premier fût de bourbon avant de poursuivre son élevage en fûts de chêne européen de sherry Oloroso pour un finish d'exception. Une complexité aromatique avec des notes de tabac cuiré, de douces épices persistantes et de succulents fruits d'automne - figes, raisins secs, prunes, mirabelles - liés à desquelles notes de balsamique caramélisées. Des notes résineuses de chêne distingué et de bois de santal parfument créent une finition élégante et douce. 56€.

3 - Single malt 100% orge maltée du cœur des Alpes françaises

Entre les falaises du Vercors et les sommets des Ecrins se niche la plus ancienne ferme distillerie de whisky biologique : Les Hauts Glaces. Zoom sur Les Intempéries Indigène qui réinterprète le single malt écossais dans une version alpine, profondément ancrée dans son territoire. Conçu à partir d'une palette d'eau-de-vie parentales et offre une composition complexe, vivante et mûrie. Indigène contient plus de 100 distillats. Un whisky aérien, frais, franc, onctueux, complexe. Robe or nez boisé, notes de fruits confits, pêches blanches, poires légèrement acidulées, amandes et amères poissières. Bouche fraîche, aérienne et florale. Notes corallières et fruits du vergers, effluves discrètement salines. Finale Mielée, texture onctueuse presque crémeuse. Harmonie de coton et chocolat, senteurs de fleurs et d'orge. Il se marie très bien à une tomme au foie ou un Colombar à la sauge et pour le dessert, il s'accorde parfaitement avec une poire-chocolat ou un gâteau à la châtaigne. 69€.

4 - Whisky Arlett Blended

Assemblage d'orge maltée et de grains français, pour apprécier un moment authentique et chaleureux. Un whisky français blended versatile, idéal en cocktail, ou sur glace. Vieilli 3 ans en petits fûts de chêne américain, le whisky dévoile un profil aromatique équilibré. Le nez s'ouvre sur des notes fraîches de vanille, la bouche est gourmande avec des saveurs de fruits frais renaissants sur une finale épicée. 25,90€.

5 - La Tequila mexicana Don Julio Blanco, l'agave dans sa forme la plus pure

Aïe ! Aïe ! Don Julio Blanco est l'âme du portefeuille de la Tequila Don Julio. Fabriqué à partir de 100% d'agaves bleus, une tequila pure et non vieillie qui dispose d'un goût riche, constant et distinctif. Robe limpide avec des nuances d'argent et une légère teinte de bleu ; corsé. Au nez : arômes d'agave brut et croquants mêlés à des notes d'agaves frais - citron, lime et pamplemousse - combinés à d'autres saveurs fruitées, dont des notes de goyave, qui rehaussent son style. En bouche : une tequila Blanco onctueuse et luxuriante d'une excellence négligée ; c'est le cœur de l'agave. Finale douce, complétée par une touche de poivre noir et des notes herbacées. 49,00€.

1 - Nouvelle supercar de Ferrari

F10. Le summum de la technologie et de la performance de la marque au cheval cabré. Un moteur hybride d'une puissance maximale combinée de 1 200 ch. Son groupe motopropulseur hybride V6 en fait la voiture de route la plus puissante jamais sortie de l'usine Ferrari. Elle sera produite en série limitée à seulement 799 exemplaires et rejoint le panthéon des icônes telles que la GTO, la F40 en incarnant ce que la marque basée à Maranello a réussi de mieux en termes de technologie et de performances. Destinées aux clients les plus exigeants de la marque, les supercars sont immédiatement devenues des légendes de leur vivant, marquant d'une empreinte indélébile non seulement l'histoire de Ferrari, mais aussi celle de l'automobile tout entière. Vitesse maximale : 350 km/h, 0-100 km/h : 2,15 s, 0-200 km/h : 5,75 s. Prix stratégique.

2 - La vie en rouge Ferrari

Plus abordable que la F10, ce très luxueux (et gros) coffret table book situé à la croisée du livre d'art, du livre automobile et du catalogue raisonné. Rien de moins qu'une époustouffante et ultra-qualitative somme réunissant le parcours du cheval cabré. L'univers sur Ferraris en un seul tenant jusqu'au permis de conduire d'Enzo. Ici, la quintessence de la production de la Scuderia est magnifiée. Chaque modèle iconique est sublimé sous ses meilleurs jours. Christian Martin s'est souvenu qu'autrefois il était ce qu'on baptisait alors un photographe de charme. Sa vision est restée avec de fulgurantes transparences durant l'occasion au vent de souligner la galère évoquant la vitesse et la sensualité que le créateur de Maranello avait offert à ses créateurs dès leur naissance. 308 pages, 235 photos. Langues Français et Anglais. 25 cm x 33 cm - Epaisseur 4 cm - Poids 3 kg - Couverture tissée en toile de lin, dorure à chaud, impression par embossage, reliure cousue à la main. 100€. www.editionsfontaine.com

3 - Leica instantané hybride en trois couleurs

Aux babouinements de la photographie, il séculait des jours entre la capture d'une image et la possibilité de voir le résultat. À partir de 1947, les appareils photo instantanés ont été une expérience photographique nouvelle, au point de devenir culte dans les années 1970 et 80. Aujourd'hui, le Leica Sofort 2 renouvelle le genre. Hybride, il fusionne idéalement les éphémères instantanés numériques et la constance de l'univers analogique. Fonction sauvegarde définitive des images numériques pour choisir les meilleurs clichés avant d'en faire des tirages. Également pour les photos de nos smartphones et celles prises avec d'autres appareils, chargés dans la galerie grâce à une connexion sans fil. L'application permet de transférer ces images à l'appareil pour en réaliser des tirages instantanés. Il suffit de tirer le levier manuel d'impression pour, en quelques secondes, obtenir un tirage. Réjouissant. Versions noir, rouge ou blanc. 390€.

4 - Transformateur de smartphone en solution d'enregistrement professionnelle ultra compacte

Coppola l'a adopté. Le Lenar Professional Go Portable SSD with Hub étend les possibilités en vidéo des smartphones sans monopoliser le port USB-C, afin de répondre aux besoins des créateurs de contenu et vidéastes exigeants. Jusqu'à 2 To de stockage supplémentaire via le port USB-C. Hub USB-C polyvalent avec 4 ports pour les configurations professionnelles, espère avec des performances élevées en USB 3.2 Gen2, jusqu'à 1050 Mo/s en lecture et 1000 Mo/s en écriture. Compatible avec l'enregistrement en Apple ProRes jusqu'à 4K à 60 images par seconde sur les iPhone 15 Pro et 4K à 120 images par seconde sur les iPhone 16 Pro. Deuxième sérialisation grâce au chiffrement AES-256. Bref, une solution révolutionnaire pour utiliser le SSD portable seul pour une liberté et une portabilité inégalées ou avec le hub pour ajouter des périphériques comme un éclairage, des microphones, une alimentation externe comme une batterie supplémentaire, et plus encore. Deux couleurs, argent et noir. 100€ sur Amazon pour le modèle 1 To et 209,99€ pour le modèle 2 To.

5 - L'ultra luxe du mobilier en édition limitée 1

Inspirée par la nature et fabriquée par les meilleurs artisans de France, la collection mobilier dessinée par Marie Guy allie des matériaux nobles et raffinés à un style sobre et intemporel. Des lignes épurées de l'écologie douce dont les inspirations proviennent de ses voyages ont influencé chaque détail, après avoir passé 10 ans chez L'Atelier, Marie a développé une passion sans limite pour l'esthétique et la fonctionnalité. Les pièces de la collection sont le reflet d'un style d'écriture contemporain, capturant l'essence de l'élégance intemporelle. Ces pièces rendent hommage aux courbes et reliefs envoiements de la nature. Le bois, le marbre et le bronze sont les matériaux privilégiés, apportant une touche d'élégance avec beaucoup d'humanité. L'utilisation de textiles naturels tels que le lin, l'alpaga, la laine et la soie reflète un engagement authentique. www.marieguy.com en en ligne à la galerie Xavier Eeckhout - 8 bis rue Jacques Callot - 75006 Paris dans le 100€ sur Amazon pour le modèle 1 To et 209,99€ pour le modèle 2 To.

6 - Radio Bluetooth Amplix Vintage 50'S

Plongez dans le charme rétro de ce bijou Bluetooth pour diffuser vos morceaux préférés directement depuis votre appareil mobile. Au premier regard, on apprécie son design authentique des années 50, son boîtier en bois véritable et ses boutons en bakélite. Mais au-delà de son apparence, l'Amplix Vintage 50'S offre une qualité sonore exceptionnelle grâce à son amplificateur intégré. Un objet de décoration fonctionnel qui marquera les esprits, mariage parfait entre le charme d'antan et la technologie contemporaine. 60cm x 40cm x 25cm - 700€ sur a-boisement.fr. Attention : chaque modèle est unique donc possibilité de rupture de stock.

7 - Beau comme une valise

Lipaik bien entendu ! Mention au modèle cabine Lost in Berlin green Argil. Une collection inspirée par l'univers urbain de Berlin aux accents industriels, cette ligne underground affiche un look unique grâce à sa matière en polyuréthane, développée exclusivement pour la marque. 229€.



LE VENT À LA FRANÇAISE

FABRIQUÉ EN FRANCE

BRACELETS 100%
FABRIQUÉS EN FRANCE

+ DE 1000
POINTS DE VENTE

+ D'1/2 MILLION
DE BRACELETS VENDUS

250 000 FOLLOWERS
SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



Bracelet
Hune - 35 €
leventalafrancaise.com

EN VUE

PENINSULA PARIS

19, avenue Kleber, 75116 Paris
Tél. : 01 58 12 28 88
www.peninsula.com/fr
200 clés, dont 93 suites, à partir de 1 320 € la nuit.

LE M. MUSÉE DU VIN

5, Square Charles Dickens, 75016 Paris
Tél. : 01 45 23 63 26
www.lemparis.com

Menus

Menus déjeuner à partir de 12h du mercredi au samedi : 30 €, 39 € et 65 €. Menu Soirée à partir de 20h tous les vendredis : 58 €.

BELLEVIGNE

7, rue de l'Église, 21220 Chamboille-Musigny
Tél. : 03 79 45 03 66
www.bellevigne-hotels.com
37 chambres et suites (de 16 m² à 45 m²) à partir de 140 € la nuit

Restaurant

Quvert du mercredi au dimanche midi de 12h à 14h et de 19h à 22h.
Menu du marché à partir de 29 €.

MARIE GOY

La collection Marie Goy est disponible sur son site internet et sera exposée à la galerie Xavier Eeckhout durant Paris Déco Off 2025 du 14 au 18 Janvier.
www.mariegoy.com
Xavier Eeckhout :
8, bis rue Jacques Callot, 75006 Paris
www.xaviereeckhout.com

HÔTEL LITTÉRAIRE STENDHAL

56, place Mgr Rich, 54000, Nancy
Tél. : 03 83 30 20 20
www.hotel-litteraire-stendhal.com/fr
41 chambres à partir de 110 € la nuit.

SANTA CLARA 1728

Campo de Santa Clara 128, 1100-473 Lisbonne
Tél. : +351 932 251 056
www.silentialiving.pt/houses/santa-clara-1728
6 suites à partir de 400 € la nuit.

« La Dernière Nécéte »

Menu unique servi du mercredi au samedi, à 19h30.
120 € par personne ou 180 € avec accords mets et vins locaux.
Réservation :
www.silentialiving.pt/food/cela

TESTÉ POUR VOUS

LES LUMIÈRES VERSAILLES

5, rue Colbert, 78000 Versailles

Tél. : 01 87 50 05 00

31 chambres et suites à partir de 310 € la nuit.

La Table des Lumières

7/7 de 19h à 21h45.
Entrées 14-22 € ; plats 24-28 € ; accompagnements 19-28 € ; desserts 12-19 €.
Café Pierre Hermé
6/7 du mardi au dimanche de 11h à 17h30.
Boutique Pierre Hermé
6/7 du mardi au dimanche de 10h à 19h.

LES PRÉS D'ÉUGÉNIE

Place de l'Impératrice, 40320 Eugénie-les-Bains

Tél. : 05 58 05 06 07

https://lespresdugenie.com
45 chambres et suites, dont 28 dans la Grande Maison, 5 dans l'aile de l'Impératrice, 8 au Couvent des Herbes et 4 au Logis des Grives. Dans le grand parc, 2 bâtisses supplémentaires du XVIII^e siècle abritent des chambres champêtres.
À partir de 320 € la nuit en chambre Supérieure dans la Grande Maison.
Restaurant gastronomique
3 étoiles Michelin
Menu « Jour de Fête » : 295 €
Menu « Palais Enchanté » : 335 €.

L'Orangerie

Menu « Minceur du Jour » : 65 € (hors boissons).

La Ferme aux Grives

Déjeuner ou souper : 58 €.

La Ferme Thermale

Le spa s'étend sur 1 100 m² avec 21 cabines : piscines thermales, bains de boue, douches filiformes, bain de vapeur, massages et soins de beauté.
Parcours « Spa Plume » : environ 2h, 4 soins, 180 €.

ES SAADI MARRAKECH RESTORT

Quartier de l'Hivermage, avenue Quadissia, Marrakech
Tél. : +212 5243-37400
www.essaadi.com

Hôtel 5-étoiles (135 chambres et 15 suites), Palace (92 suites), 8 ksars, 10 villas avec piscine privée, 7 restaurants, 3 bars, 2 spas et un Dior Institut, Casino et night-club le Theatre. À l'Hôtel : Chambre à partir de 200 € la nuit en B&B.

Au Palace : suite à partir de 490 €, Ksar à partir de 700 € et Villa à partir de 1000 € la nuit en B&B.
De nombreuses offres sont proposées sur le site internet :
www.essaadi.com/offres-sejours

Sévoles

Vueling opère un vol quotidien direct entre Paris-Orly et Marrakech (RAK) pendant l'hiver jusqu'à mars 2025, à partir de 57,99 € à l'aller.
www.vueling.com/fr
La compagnie dessert aussi la destination toute l'année via Barcelone avec des

connexions depuis 6 autres aéroports français : Paris-CDG, Bordeaux, Lyon, Marseille, Nantes et Nice.

À propos de Vueling

Vueling, qui a célébré le 20 juin dernier son 20^e anniversaire, est une compagnie aérienne low-cost de référence en Europe, basée à Barcelone en Espagne, membre du groupe IAG, acteur majeur de la connectivité entre la France et l'Espagne. La compagnie est en pleine croissance et propose un réseau de 250 routes reliant 30 pays, avec 200 000 vols annuels et plus de 34 millions de passagers transportés en 2023.

Le marché français est une priorité pour Vueling. La compagnie est le deuxième plus grand opérateur à l'aéroport d'Orly en termes de capacité et propose 29 destinations au départ de cet aéroport, y compris une liaison Paris-Orly / Londres-LHR depuis le 7 avril 2024. Vueling est également présente dans d'autres villes françaises telles que Bordeaux, Lyon, Marseille, Nantes et Nice. Vueling a aussi lancé 2 nouvelles destinations vers la Laponie depuis Paris-Orly : Luleå en Suède et Inyo en Finlande. Enfin, Vueling est engagée dans la réduction de son impact environnemental et vise à atteindre zéro émission nette de carbone d'ici 2050 en tant que membre du groupe IAG, grâce à la stratégie FlightPath Net Zero.

TREK'IN GAZELLES

Un budget de 2 000 € est à prévoir (séjour sur place, billet d'avion, équipement, week-end à Aignon). Pour plus d'informations sur les futures éditions ou pour vous inscrire, vous pouvez consulter le site officiel de l'événement :
www.trekingazelles.com

WALDORF ASTORIA BERLIN

Hardenbergstrasse 28, 10623 Berlin
Tél. : +49 30 8140000
https://waldorfastoriaberlin.de/en
208 chambres et suites à partir de 280 €.

HÔTEL DES HORLOGERS

Route de France 8, 1340 Le Brassus
Tél. : +41 21 845 08 45
www.hotelshorlogers.com/fr
50 chambres. De 590 € (Valley Guest Room) à 2 400 € (Signature Suites), petit déjeuner inclus.
La Table des Horlogers
Grand menu (8 plats) à 240 € ; 200 € pour le petit menu (5 plats).
120 € pour l'accord mets/vins.

ROSEWOOD SCHLOSS FUSCHL

Schlöss-Strasse 19, 5322 Hof bei Salzburg
Tél. : +43 6229 39980
www.rosewoodhotels.com/en/schlöss-fuschl-salzburg
98 clés à partir de 650 € la nuit (basse saison), avec le petit déjeuner.

Y aller

Dezulpis, Paris, il n'y a pas de liaison directe avec Salzburg. En train, il faut emprunter le réseau TGV Est avec une correspondance à Munich, Stuttgart ou Mannheim. 20 min jusqu'à l'hôtel depuis la gare de Salzburg.
Plus d'informations sur le site Austria Info :
www.austria.info

SPÉCIAL NEIGE

LES DOLOMITES

Handa Travel

10, rue Oberkampff, 75011 Paris
Tél. : 01 84 74 93 00
https://llandatrazel.com

Como Alpina Dolomites

Compatsch 62/3, 39040 Alpe di Siusi, Seiser Alm, Italie
Tél. : +39 0471 796004
www.comohotels.com/italy/como-alpina-dolomites
47 chambres et 13 suites à partir de 650 € la nuit en haute saison.

Y aller

L'hôtel se situe à 120 km de l'aéroport d'Innsbruck (INN), 180 km de l'aéroport de Vénise (VBS) et 33 km de la gare de Bolzano.
AKI Family Resort Plose
Via Koja, Meluno, 20, 39042 Bressanone BZ, Italie
Tél. : +39 0472 317000
www.aki-plose.com

LES CHALETS DU MONT D'ARBOIS

447, chemin de la Rocaille, 74120 Megève
Tél. : 4 80 36 80 48
www.chalets-montdarbois.com
40 chambres et suites réparties dans 3 chalets, à partir de 747 € la nuit en haute saison.

LE COUCOU MÉRIBEL

464, route du Belvédère, 73550 Méribel
Tél. : 04 86 86 11 00
www.lecoucoumeribel.com
- 55 chambres dont 39 suites (de 30 à 120 m²), à partir de 700 € la nuit.

FOUR SEASONS MEGÈVE

373 Chemin des Follières, 74120 Megève
Tél. : 04 50 21 12 11
www.fourseasons.com/fr/megeve
55 chambres, dont 14 suites, à partir de 1 950 € la nuit.

Brasserie Benjamin

Tous les soirs de 19h à 22h.
Menu dégustation en 5 temps : 165 €.

Edmond's

Tous les jours. Carte de boissons de 11h30 à 23h30 et menu « à la carte » de 12h à 21h30.
Salade César 4 €, burger savoyard 5 €, risotto aux champignons 32 €, pavé de saumon vapeur 45 €.

Spa

- Soins du visage « Coup d'éclat au collagène » by QMS Medicosmetics : 90 mn, 395 €.
- Massage « Récupération Alpine » : 60 mn, 280 € ; 90 mn, 380 €.

GRAND HÔTEL SOLEIL D'OR

255, rue Charles Feige, 74120 Megève
Tél. : 04 50 34 31 06
https://soleil-or-megeve.com/fr
17 chambres et suites dans le bâtiment principal, à partir de 430 € la nuit.

LES AIGLONS

270, avenue de Courmayeur, 74 400 Chamoni-Mont-Blanc
Tél. : 04 50 55 90 93
www.aiglons.com
- 107 clés (classique, supérieure, suite junior, chambre famille) à partir de 150 € la nuit.
- Restaurant Casa Nonna ouvert tous les jours de 11h à 15h et de 18h à 22h.
- Spa Deep Nature ouvert tous les jours de 10h à 12h et 14h à 20h. 2 cabines doubles + 2 cabines simples. Soins signature « La Sapina » à base d'huiles essentielles de sapin.
- Piscine extérieure chauffée dans le respect de l'environnement.

- Bam Karaoke Box avec 2 salles : 13 m², capacité 12 pers. & 16 m², capacité 15 pers.

EXPERIMENTAL CHALET VAL D'ISÈRE

Rue de la Poste, 73150 Val d'Isère
Tél. : 04 86 86 11 00
www.experimentalchaletvaldisere.com
113 chambres à partir de 437 € la nuit.

MUST DO

SAINTE-LUCIE

BON À SAVOIR

Sésame
Office de tourisme de Sainte-Lucie :
www.stlucia.org/fr
Sur ce site en français, vous trouverez toutes les informations nécessaires pour préparer votre séjour comme, par exemple, les dates des événements culturels (festival de jazz, carnaval, Food and Rhum festival...). Le site propose aussi un vaste choix d'hébergements, luxueux, insolites ou confidentiels.
Formalités
Une carte d'identité valide suffit pour se rendre à Sainte-Lucie si vous passez par la Martinique. En revanche, il vous faudra un passeport si vous passez par Londres.
Langues parlées
Anglais et créole.
Décalage horaire
5h en été et 6h en hiver.
Conduite
À gauche. Permis international requis (sinon

une surcharge est appliquée).

Monnaie

Le dollar des Caraïbes. 1 XCD = 0,35 €. Mais le dollar américain est accepté. Attention, les prix ne comprennent presque jamais service et VAT (leur TVA locale).

Quand y aller ?

Une saison sèche de janvier à avril ; une saison humide de mai à décembre.

S'ENVOLER

La compagnie Air France dessert Sainte-Lucie via l'île de Saint-Martin les mardis et jeudis au départ de Roissy-CDG. De Roissy-CDG également, Virgin permet de rejoindre Sainte-Lucie via London Heathrow. Air Caraïbes relie Sainte-Lucie de Paris-Orly via la Martinique les mercredis et les dimanches mais, attention, transit de 6h30 en Martinique. Possibilité également de prendre British Airways à Orly pour rejoindre Sainte-Lucie via London Gatwick deux fois par semaine. Prix à partir de 870 € l'A/R.
www.airfrance.fr
www.aircaribbes.com
www.britishalways.com

JADE MOUNTAIN RESTORT

Souffrière, Sainte-Lucie
Tél. : +1 758 459 4000
https://jademountain.com
29 suites (dont 5 seulement n'ont pas de piscine privée) à partir de 1 380 € la nuit (pour 2 pers.) et un immense domaine au bord de la mer (près de 243 ha). Aucune suite, minimum 42m², ne ressemble à une autre, par le jeu des céramiques, spécialement créées pour Jade Mountain. Tout est possible, chambre seule, demi-pension, all inclusive. Des packages, incluant transferts, soin au spa, visites, etc., sont proposés. Nombre d'activités sont incluses : yoga sur la bien-nommée Terrasse Céleste, plongée en apnée, etc. D'autres sont proposés en supplément comme l'Emerald Estate Cocoa Tree to Chocolate Bar Tour, l'excursion au Sulphur Springs Park avec accompagnateur, le Jungle biking. Les clients de Jade Mountain ont un restaurant exclusif, le Jade Mountain Club, où la carte, créée/ fusion, a été élaborée par Allen Susser, devenu après la fermeture de son restaurant à Miami un consultant très prisé. Beaucoup de produits, fruits, légumes, viennent de l'Emerald Farm, toute proche. Enfin, l'hôtel a son spa, « Kai en Ciel », avec 5 cabines de soin.

MADÈRE

BON À SAVOIR

Sésame
Pour organiser votre voyage, le site Visit Madeira est très bien fait avec plein d'idées de visites, agenda des festivités et la possibilité de réserver votre hébergement.
www.visitmadeira.com/fr

S'envoler

La compagnie Transavia propose des vols réguliers vers Madère au départ de Paris Orly, Beauvais, Lyon, Saint-Étienne, Nantes, Bordeaux.
Temps de vol : 3h30. Prix à partir de 64 €.
www.transavia.com

Climat

Situé en zone subtropicale, le climat de Madère est doux toute l'année, avec une amplitude thermique annuelle faible (19 °C l'hiver, 26 °C l'été à Funchal).

Formalités

Une carte d'identité suffit.

HÔTELS

Reid's Palace, A Belmond Hotel
Estrada Monumental 139, 9000-098 Funchal
Tél. : +351 291 71 71 71
www.belmond.com/fr/hotels/europe/portugal/madeira/belmond-reids-palace
L'établissement compte 138 clés (91 chambres et 35 suites) avec vue sur l'océan Atlantique. Les chambres (3 catégories, de 18 à 31 m²) sont entre 520 et 570 € la nuit et les suites (de 37 à 80 m²) entre 720 et 1 935 € la nuit. Le Reid's Palace peut organiser sur mesure une journée de golf sur l'un des deux parcours de l'île, une excursion en montagne à pied ou en 4x4, une croisière en mer, un pique-nique en forêt ou encore une dégustation privée de vin de Madère dans les chais d'une des grandes marques locales (Blandy's, Barbeito, Henriques & Henriques...).

Terrabona Nature & Vineyards

Estrada do Cardo nº 117, 9240-048 Boaventura, Madère
Tél. : +351 925 864 904
www.terrabonawine.com
Séjour en villas de trois nuits minimum à partir de 1 200 € pour les villas de 2 personnes et de 1 200 € pour la villa familiale de 4 personnes.

Hôtel Porto Santo & Spa

Campo de Baixo, 9000-015 Porto Santo
Tél. : +351 291 980140
www.hotelportosanto.com
Établissement de 94 chambres à partir de 120 € la nuit et de 5 villas à partir de 320 € la nuit.

BONNES ADRESSES

Tasquinha do Pescador

Rua do Pescador N°12, Caniçal 9200-032 Machico
Tél. : +351 291 620 774
Dans le village de Caniçal, ce petit restaurant est réputé pour ses poissons et fruits de mer. Au menu : crevettes à l'ail, poule grillée, carpaccio de thon à partir de 13 € le plat !

Audax

Rua Imperatriz Dona Amelia N°104, 9000-019 Funchal
Tél. : +351 291 147 850
À Funchal, ce projet lancé par un jeune entrepreneur revisite la cuisine locale avec inventivité et simplicité grâce à son chef César Vieira. Plats à la carte (à partir de 20 €) ou menu dégustation (6 plats à partir de 70 €).

Avista

Estrada Monumental N°145, 9004-532 Funchal
Tél. : +351 291 707 770
Situé à côté de l'hôtel Reid's, ce restaurant distingué par un bib gourmand Michelin bénéficie d'une vue imprenable sur la mer. Ici le chef João Luz met en saveurs les produits locaux avec un certain brio (filet de saumon noir, coquilles Saint-Jacques...). Plats à partir de 25 €.

Kampo

Rua da Alfândega N°74, 9000-059 Funchal
Tél. : +351 924 438 080
<https://kampo.pt>
<https://kuaifunchal.pt>
Toujours à Funchal, le chef Julio Pereira a ouvert plusieurs restaurants thématiques. Si le Kampo met en valeur les viandes et les produits du terroir, Akua est dédié aux poissons et aux fruits de mer, le Kouva à la cuisine au feu de bois et Theo's à la cuisine portugaise. Le dernier né, Yuki, explore quant à lui la cuisine japonaise.

Design Centre Nini Andrade Silva

Estrada da Pontinha, Forte Nossa Senhora da Conceição, 9000-226 Funchal
Tél. : +351 291 648 780
La célèbre designeuse d'intérieur Nini Andrade Silva a fait de l'ancienne forteresse de Nossa Senhora da Conceição, située sur le port, à la fois un atelier, un show-room et un restaurant. La vue est superbe le soir au coucher de soleil

mais la cuisine n'est hélas pas toujours au rendez-vous.

Vins de Madère

Plusieurs grandes maisons se partagent la production des vins de Madère (Blandy's, Barbeito, Henriques & Henriques...) qui proposent visite et dégustation sur place.
www.blandys.com
www.vinhosbarbeito.com
www.henriquesehenriques.pt

SAFARI

ZAMBIE ET MALAWI

BON À SAVOIR

Formalités

Pour la Zambie et le Malawi, votre passeport doit être valable six mois après votre retour. Un visa, gratuit, vous sera délivré à votre arrivée.

Vaccinations

Question santé, pensez à vérifier que vos vaccins sont à jour et un traitement antipaludéen est recommandé.

Monnaie

Sur place, le dollar américain est préféré à l'euro, surtout les petites coupures et les billets en bon état.

VOYAGISTE

Le voyageur Safari World Image, spécialiste des safaris en Afrique, propose un combiné Zambie-Malawi de 13 jours. L'originalité de ce safari est de vous proposer une découverte de 5 jours du parc du South Luangwa, en Zambie, et un moment de détente de 5 jours sur les rives du lac Malawi au Pumulani lodge, l'un des plus beaux lodges du Malawi.
Prix à partir de 6 900 € par personne en chambre double, comprenant les vols internationaux (avec Ethiopian Airlines), les vols intérieurs Zambie-Malawi, la pension complète, les safaris et les droits d'entrée dans les parcs sont compris. Safari World Image peut également vous organiser une extension de 3 ou 4 jours au Malawi afin de vous faire découvrir les parcs de Majete et de Liwonde ou encore en Zambie pour aller aux chutes Victoria.
2, place Adolphe Max, 75009 Paris
Tél. : 01 53 20 10 80
www.safariworldimage.com

VOYAGE DE LUXE N°101 WHO'S WHO

RÉDACTRICE EN CHEF
Natalie Florentin
Ligne directe : 06 81 53 89 53

CONCEPTION GRAPHIQUE
BravoTeam

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO
Adine Fichot-Marion, Charlotte

Florentin, Alice de Gasquet,
Antoine Lorgnier, Alain Maurice,
Laurence Nicolas.

PUBLICITÉ
Carel PASTEUR
Directrice PubliCité Médias/Régie
c.pasteur@cm-pro.fr
Tél. : +33 6 72 78 49 36

DIFFUSION
France : MLP

Belgique : Tondeur Diffusion
Autres pays : MLP

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Jean-Christophe Florentin
Tél. : +33 (0)1 53 66 10 01

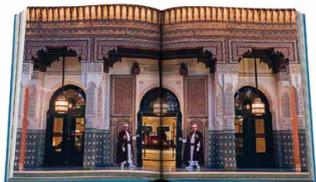
CRÉDITS PHOTOS : BYRON Ltd.
PHOTO DE COUVERTURE :
Como Alpina Dolomites

VOYAGE DE LUXE N°101

Janvier - Février - Mars 2025
est une publication éditée par :
Kana Publishing Group France
102, avenue des Champs-Élysées,
75008 Paris
Titre étudié par Ipsos « La France des Hauts Revenus ».
Dépôt Légal à parution. Distribution MLP.
Imprimé en Espagne.



BEST OF MARRAKECH



Du Palais d'Adriana Karembeu enfoui dans la Palmeraie au refuge du prince Ruspoli niché dans les montagnes de l'Atlas voisinant avec le dar de Richard Branson, en passant par les nobles riads cachés dans les ruelles de la médina, Marrakech ne cesse de surprendre et de se réinventer... Gastronomie avec le chef Moha Fedal, vol en montgolfière au lever du soleil ou fêtes sous les étoiles dans le désert d'Agafay. Cet ouvrage présente les nouveaux personnages et lieux incontournables qui font la ville ocre.

Caractéristiques :

- 308 pages
- Plus de 200 photos
- Langues Français et Anglais
- 25 cm x 33 cm - Épaisseur 4 cm - Poids 3 kg
- Papier couché mat 200 grammes
- Couverture tissée en toile de lin, dorure à chaud, impression par embossage, reliure cousue à la main
- Prix 100 €

À commander sur le site :
www.editionsflorentin.com

LE CHAMPAGNE
EN LIBERTÉ



FONDE EN 1864
CHAMPAGNE
JACQUART
MOSAÏQUE
BRUT
À REIMS - FRANCE

FONDE EN 1864
CHAMPAGNE
JACQUART
À REIMS - FRANCE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Jeëlle Weis - Cœnologue Champagne Jacquart