

HOTEL & LODGE

L'ART DE VIVRE EST UN VOYAGE

Un été en Méditerranée

Cannes, Saint-Tropez, Montpellier, les Pouilles, îles grecques...

LES NOUVEAUX HÔTELS EN BORD DE MER



PALMA
Les Baléares, côté ville

FINLANDE
Déconnexion dans l'archipel

SAO TOME ET PRINCIPE
Le luxe responsable

CAP SUR
ARLES CAPITALE DE LA PHOTOGRAPHIE
YVELINES LA VIE DE CHÂTEAU EN FAMILLE
MARRAKECH UNE ROSE DANS LA PALMERAIE
NOUVEAUX HORIZONS
RWANDA, ILES FÉROÉ...

L 13701 - 108 - F: 7,50 € - RD



SAMSUNG

Galaxy S10e | S10 | S10+



**Maintenant disponible
en rouge**



DAS Galaxy S10+ : 0,516 W/kg. DAS Galaxy S10 : 0,477 W/kg. DAS Galaxy S10e : 0,582 W/kg. Le DAS (débit d'absorption spécifique) des appareils mobiles quantifie le niveau d'exposition maximal de l'utilisateur aux ondes électromagnétiques. La réglementation française impose que le DAS ne dépasse pas 2 W/kg pour une utilisation à l'oreille. L'utilisation d'un kit mains libres est recommandée. Images d'écran simulées. Visuels non contractuels. Samsung Electronics France - CS2003 - 1 rue Fructidor - 93484 Saint-Ouen Cedex. RCS Bobigny 334 367 497. SAS au capital de 27 000 000 €. **Ceil**

www.samsung.com/fr



26 ON FIRST

Au Cap, un balcon sur l'océan

Bâtie à flanc de colline, dans la station balnéaire huppée de Camps Bay, la villa 26 On First s'étend sur trois niveaux, face à l'Atlantique : un lieu de villégiature idyllique pour sillonner Le Cap, l'une des villes les plus belles et les plus créatives d'Afrique du Sud.

Espace, confort, lumière, bien-être : la villa 26 On First, disponible à la location, multiplie les atouts. Ses équipements de pointe et son service Premium, sur mesure, avec un couple adorable, Patrick et Faith, à demeure pour le petit déjeuner et le ménage, combinent les voyageurs les plus exigeants. La sécurité est permanente dans ce quartier, le plus sûr du Cap (parking inclus). Mais son vrai point fort, c'est sa vue exceptionnelle sur l'Atlantique, qui s'étend à l'infini à l'horizon. L'ensemble de la villa est tourné vers ce panorama féerique, visible aussi bien depuis les terrasses en plein air qu'à travers les larges baies vitrées du vaste salon avec cheminée, de la cuisine équipée...

Rituel immuable, les hôtes admirent chaque soir le coucher du soleil sur l'océan, toujours différent de celui de

la veille. Certains jours, de juin à novembre, ils peuvent apercevoir les baleines qui viennent mettre bas. Moments magiques... La villa 26 On First s'étend sur trois niveaux pour profiter de la vue en permanence. Son design intérieur, blanc immaculé, fait écho à l'architecture contemporaine aux volumes parfaits. Elle possède six chambres avec une capacité maximale de 12 personnes, deux piscines, une salle de sport, un sauna et un hammam. La plage est à deux pas, facilement accessible à pied : encore un point fort. ■

26 ON FIRST

26 1st Crescent Camps Bay, Cape Town, South Africa.
Tél : +27 (74) 579-4998 -
info@26onfirst.com - www.26onfirst.com



BON À SAVOIR

26 On First est l'une des rares maisons de vacances à louer au Cap à inclure dans son tarif une prestation de petit-déjeuner continental.

Les hôtes peuvent télécharger une application spécifique à la villa qui leur permet d'optimiser leur séjour et d'organiser leurs activités.

Plusieurs options sont proposées : massages et soins du visage, chef privé pour le déjeuner ou le dîner, pique-nique chic à la plage ou au parc, dégustation de vins, fromages et charcuterie avec un vigneron local, mise à disposition d'un coach de fitness, de tennis ou d'un professeur de yoga, etc.

Le Maquis



HÔTEL LE MAQUIS ★★★★★

20166 Porticcio (Corse) France – Tel. 33 4 95 25 05 55 – info@lemaquis.com

Avant de visiter la Corse, visitez lemaquis.com

Mer
&
océan



Les années s'écoulent, les modes passent et rien n'y fait : la Méditerranée reste une indétrônable star de l'été. La preuve avec ce nouveau numéro d'*Hôtel & Lodge* qui fait la part belle au sud de la France et à ses nouveautés les pieds dans l'eau, de Nice à Montpellier en passant par Saint-Tropez, avec quelques incursions dans l'arrière-pays, notamment à Arles, élégante cité aux portes de la Camargue.. Au gré des pages, des images de rêve et des rencontres étonnantes, *Hôtel & Lodge* vous invite aussi à sillonner d'autres rives de la Grande Bleue, à faire escale à Majorque à la découverte de la palpitante Palma, à explorer le talon de la botte italienne au cœur des Pouilles et à rejoindre l'île grecque de Kos, face à la Turquie.

D'une mer à l'autre, cap sur la Baltique, qui entretient la poésie d'un archipel finlandais paisible et chaleureux. Revigorant ! Bien loin de là, autre voyage, nouveau dépaysement : en Afrique, au large de la Guinée équatoriale, l'île de Principe, dans l'archipel de Sao Tomé-et-Principe, dévoile sa beauté primaire, cultive son parfum d'aventure et depuis peu, s'ouvre au tourisme de luxe grâce à un milliardaire sud-africain. Une histoire passionnante... Ici, ce n'est plus une mer mais bien un océan, l'Atlantique, indompté, parfois fougueux, qui annonce la couleur, celle d'un été en bleu majeur.

Excellentes vacances à tous ! 🍷

CÉLINE BAUSSAY
RÉDACTRICE EN CHEF





La Côte d'Azur selon...

PHILIPPE STARCK

Fan absolu du bassin d'Arcachon, il ne mettait jamais les pieds sur la Côte d'Azur, et toujours à reculons. Mais deux beaux projets ont amené le designer devant les paysages sauvages et préservés du Var. Aujourd'hui, le voilà conquis !

“Je me verrais m'installer ici à la seconde”

Philippe Starck fait aveu d'ignorance : « *Je n'avais pas très envie de venir sur la Côte d'Azur tout simplement parce que je ne la connaissais pas.* » Pourtant, son histoire personnelle n'est pas sans lien avec la région : « *à l'âge de 17-18 ans, j'y avais un ami et nous allions déjeuner presque tous les jours chez les parents de Brigitte Bardot. Ils habitaient une minuscule maison très humble, une icône comme j'adore, avec la treille, les colonnes et le petit coteau. C'était absolument génial. C'est là que j'ai compris ce que devait être cette région, mais que je n'ai pas retrouvé plus tard.* »

Il raconte aussi volontiers un autre épisode méditerranéen de sa vie : « *mes parents possédaient un beau voilier en bois et leur destination de prédilection était toujours l'île du Levant. Un jour, j'ai lu un article sur cette île et je me suis dit qu'elle devait être fantastique, que c'était l'équivalent de l'île Moustique, mais tout près de nous. J'ai dit à ma femme : « on y va, on va acheter une maison ». Nous sommes partis là-bas en bateau un jour d'hiver, en pleine tempête. Nous avons trouvé une toute petite cabane au bord de l'eau, nous l'avons achetée... et nous n'y sommes jamais revenus, par manque de temps. C'était il y a cinq ans.* »

Plus récemment, deux hommes l'ont amené à changer d'avis sur la Côte d'Azur : par amitié pour Michel Reybier, propriétaire du groupe hôtelier La Réserve, il a imaginé un restaurant-cabane chic : La Réserve à la Plage, inaugurée en avril sur la mythique plage de Pampelonne. « *J'ai évidemment beaucoup entendu parler de Nikki Beach, de la Voile Rouge, sauf que je n'y étais jamais allé. C'était la toute première fois de ma vie que je venais sur une plage à Saint-Tropez !* »

Dans le même temps, il a été contacté par Alain Weil, PDG d'Altice France et homme de médias (il a racheté RMC et lancé BFMTV), pour un projet d'hôtel à La Croix-Valmer, le

futur Lily of The Valley. Starck en parle comme d'une révélation : « *il a réussi à me traîner par les cheveux sur ce qui est maintenant la terrasse de l'hôtel et j'ai fait « wouah, c'est sublime », ça a été un choc. Pendant les travaux, j'ai loué un scooter pour aller me balader. J'ai découvert un lieu miraculeux, préservé, magnifique, alors qu'à une heure et demie de là, tout est ravagé, gâché, affreux. C'est une forêt, un endroit totalement sauvage, et moi je n'aime que cela. J'ai quelques maisons ailleurs, en bord de mer, mais j'ai rarement vu une organisation du paysage comme celle-là, avec les îles au loin. On a l'impression que c'est une peinture. Je suis troublé et bien embêté. J'ai revu violemment ma copie. Je me verrais m'installer ici à la seconde.* » **✉ CÉLINE BAUSSAY**



Philippe Starck et Michel Reybier, propriétaire du groupe La Réserve, dans le décor de La Réserve à la Plage.



NOUVELLE LIGNE HÔTEL



RETROUVEZ PAGE 38 NOTRE DOSSIER SPÉCIAL SUD DE LA FRANCE

& Sommaire

Hôtel & Lodge 108 - Juillet / Août 2019



- 16 **hôtel & panorama**
TWA Hotel à New York
- 18 **room number**
Lelewatu Resort Sumba en Indonésie
- 20 **hôtel & nouveauté**
Trois hôtels au bord de l'Atlantique
Experimental Group à Minorque et Venise
Suites Brando Bora Bora en Polynésie
- 22 **hôtel & Paris**
Le Meurice, Mandarin Oriental,
Derby Alma, Le Ballu
- 24 **hôtel & destination**
Rwanda, ultime terre des primates
- 26 **hôtel & voyage**
Îles Féroé, un air de bout du monde
- 28 **hôtel & bar**
Le Collectionneur Bar à Paris
- 30 **hôtel & spa**
Les Sources de Caudalie
- 32 **hôtel & table**
Le Château La Chèvre d'or

DES HÔTELS DANS L'AIR DU TEMPS



L'hôtel Montalembert, un écrin discret
au cœur de la Rive Gauche

★★★★★

T. : + 33 (0)1 45 49 68 68 - 3 rue de Montalembert - 75007 Paris - www.hotel-montalembert.fr

Agence Rio Grande - Photos D.R.

38



38 **FRANCE : CAP AU SUD**
 Lily of The Valley à La Croix-Valmer,
 l'hôtel « feel good »
 Cheval Blanc Saint-Tropez,
 changement de casaque
 Hôtel Lou Pinet à Saint-Tropez, esprit hameau
 Arles en habit de lumière
 De Nice à Montpellier, les nouveautés de l'été

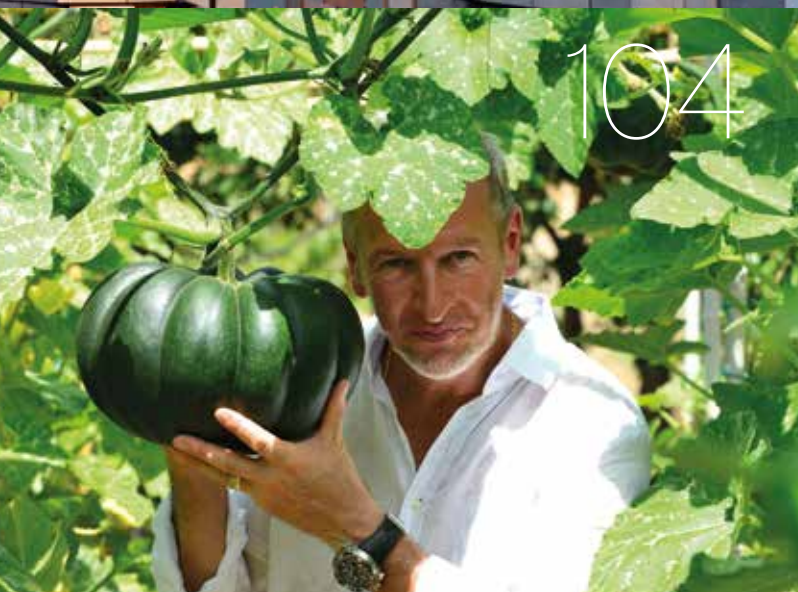
62 **ENVIE DE PALMA**
 Palacio Can Marques, design au palais
 Sant Francesc, manoir urbain
 City guide

76 **AUTOUR DU MONDE**
 78 **grands espaces**
 Turku et l'archipel du bonheur (Finlande)
 82 **week-end**
 Château de Villiers-le-Mahieu,
 conte de campagne (Yvelines)
 84 **lodge**
 Sundry Praia, le destin d'une île (São Tomé-et-Príncipe)
 92 **resort**
 Casa Cook Kos, l'art de l'épure (Grèce)
 96 **boutique-hôtel**
 Palais Ronsard, un parfum de nostalgie
 (Marrakech, Maroc)
 98 **refuge**
 Palazzo Maritati e Muci, la botte
 secrète de Guy Martin (Italie)

102 **hôtel & voyageur**
 Valéria Sanchez, architecte, Atelier Cos

104 **hôtel & tendance**
 Des jardiniers toqués

110 **nos hôtels en fiches**



Retrouvez-nous
 sur iPad



IMPÉRIAL PALACE ANNECY

LA NATURE NOUS A DONNÉ LE BERCEAU
 NOUS EN AVONS FAIT UN LIEU UNIQUE



Photos : © DDC Photography, Ludovic di Ono, Frédéric Duranlet



EXCLUSIF
SAFARI-CROISIÈRE HOTEL & LODGE

CAP SUR AFRIQUE DU SUD, BOTSWANA, NAMIBIE, ZIMBABWE L'AFRIQUE AUSTRALE

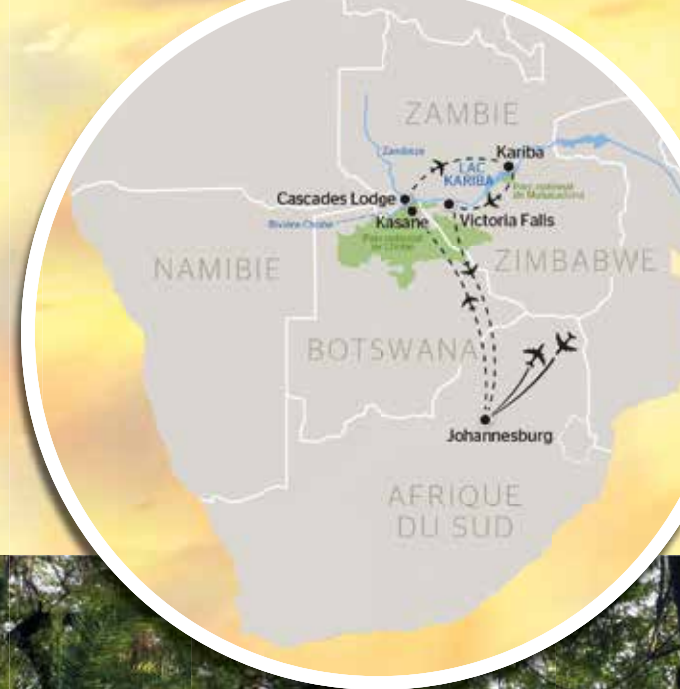
GRANDE PREMIÈRE !

DÉCOUVRIR EN UN SEUL VOYAGE LES PRINCIPALES MERVEILLES DE QUATRE PAYS D'AFRIQUE AUSTRALE, C'EST CE QUE VOUS PROPOSE HÔTEL & LODGE AVEC CE SAFARI-CROISIÈRE EXCEPTIONNEL, EXCLUSIVEMENT RÉSERVÉ À SES LECTEURS, QUI COMBINE UNE CROISIÈRE À BORD D'UN BATEAU LUXUEUX ET UN SÉJOUR DANS UN SUPERBE LODGE. SON THÈME : LE CARNET DE VOYAGE PHOTOGRAPHIQUE.

L'itinéraire sur 11 jours/8 nuits offre un bon équilibre entre l'expérience de la vie sauvage, l'observation des grands mammifères et prédateurs, l'exploration de villes fascinantes et de sites grandioses et de moments de détente. Parmi les temps forts du programme, les visites de Johannesburg et d'Impalila Island en Namibie, un safari dans les parcs nationaux de Chobé et Matusadona et, en épilogue, les spectaculaires chutes Victoria côté Zimbabwe.

Les transferts et les excursions sont réalisés en petit comité et dans les meilleures conditions : embarcations et petits avions privés, repas dans des lieux atypiques (un restaurant flottant...).

Les hébergements eux-mêmes contribuent pour beaucoup à l'intérêt du voyage. Pour la première date de départ, l'African Dream est un bateau flambant neuf de huit cabines avec une petite piscine à bord et le Cascades Lodge, fraîchement rénové, compte huit bungalows de 80 m² avec terrasse et piscine privées. Pour la seconde date de départ, un niveau de confort similaire est prévu à bord du Zimbabwean Dream et au Kaza Lodge.



À bord de l'African Dream



© ERIC VANCLEY/NEREUGEL



La terrasse du Cascades Lodge

Les chutes Victoria



Pour toute réservation réalisée au plus tard le 15 novembre 2019, **LE SURVOL EN HÉLIPTÈRE DES CHUTES VICTORIA VOUS SERA OFFERT** (tarif : 225 € TTC).

LES + DU SAFARI-CROISIÈRE HOTEL & LODGE

Pascale Beroujon, photographe professionnelle, passionnée d'Afrique australe et auteure de plusieurs livres, dont le plus récent porte sur la Namibie, interviendra à bord du bateau et lors des excursions. Elle aidera les croisiéristes à photographier les paysages et les animaux, à comprendre et exploiter au mieux les lumières de la savane. Chacun d'eux constituera ainsi son propre carnet de voyage, riche d'images saisissantes : un souvenir unique et extraordinaire.

Un concours organisé par Hôtel & Lodge permettra de désigner le plus beau cliché pris lors du voyage. Il sera ensuite publié dans le magazine et l'auteur de la photo se verra offrir un week-end sur un bateau de croisière fluviale, entre novembre 2020 et mars 2021.

DEUX
DATES DE
DÉPART

Du 25 juin au 5 juillet 2020 et du 26 juin au 6 juillet 2020.
Tarif : 5 999 € TTC pour une cabine double,
6 199 € TTC pour une cabine double avec balcon.
Prix par personne en pension complète, vols internationaux compris au départ de Paris (pour les départs de province, nous consulter).
Détail des tarifs et programme complet de la croisière exclusive Hôtel & Lodge en Afrique australe sur hoteletlodge.fr

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATION
Tél. : 01 44 32 06 60



ÉTATS-UNIS
TWA Hotel

L'aérogare de la défunte compagnie américaine TWA, au cœur de l'aéroport JFK à New York, vient de renaître sous la forme... d'un hôtel. Œuvre de l'architecte Eero Saarinen, ce spectaculaire édifice de béton bâti en 1962 et inutilisé pendant 20 ans privilégie les courbes au détriment des lignes droites. Ses hautes baies vitrées donnent directement sur le tarmac. Ses espaces intérieurs, notamment les 512 chambres (insonorisées !), jouent la carte vintage et glamour avec beaucoup de panache. Son restaurant, Paris Café, est dirigé par le chef français Jean-Georges Vongerichten. Piscine sur le toit, terrasse en surplomb des pistes, exposition et boutique dédiées à TWA, tout a été pensé... y compris le transfert en hélicoptère vers Manhattan. ☺


One
bedroom
cliff hanger
villa




Lelewatu Resort Sumba DU HAUT DE LA FALAISE

L'île indonésienne de Sumba, à l'Est de Bali et au Sud de Florès, n'en est encore qu'aux balbutiements du tourisme et pourtant, elle possède quelques-uns des resorts les plus luxueux des îles de la Sonde. Parmi eux, le tout nouveau Lelewatu Resort Sumba, membre de Preferred Hotels, est particulièrement bien placé pour qui veut explorer ce petit paradis secret et se laisser envoûter par ses plages vierges, ses lacs sacrés, ses cascades rafraîchissantes, ses villages typiques... Créé par une femme d'affaires originaire de Sumba, le resort compte 27 villas, toutes avec piscine privée, dispersées à flanc de falaise au bord d'une jungle luxuriante, face à l'océan Indien.



La « one bedroom cliff hanger villa », déclinée en quatre unités, abrite, sous son élégant toit de chaume en pointe, un intérieur qui rappelle celui des maisons traditionnelles de Sumba, en version luxe. Le mobilier en bois impressionne par son éclat et ses lignes parfaites. Les têtes et dessus de lit, confectionnés avec des tissus ikat aux élégants motifs, tissés à la main, ajoutent des touches de couleur et de fantaisie. Cette villa en particulier mesure 145 m², avec une seule chambre, complétée par une salle de bains en marbre : deux vastes espaces, donc, donnant directement sur l'océan pour le premier, sur la forêt pour le second. Le caractère exceptionnel de cette villa tient aussi au service exclusif, avec un majordome à disposition.  CÉLINE BAUSSAY

particulier mesure 145 m², avec une seule chambre, complétée par une salle de bains en marbre : deux vastes espaces, donc, donnant directement sur l'océan pour le premier, sur la forêt pour le second. Le caractère exceptionnel de cette villa tient aussi au service exclusif, avec un majordome à disposition.  CÉLINE BAUSSAY

Grand Litier a créé en partenariat avec Hôtel & Lodge une gamme de matelas inspirée de l'univers de l'hôtellerie.



Retrouvez l'ensemble de la gamme de literies **HOTEL & LODGE**
sur
www.grandlitier.com et www.hoteletlodge.fr

DESTINATION OCCITANIE SUD DE FRANCE

La destination Occitanie Sud de France profite d'atouts incontestables : soleil, mer, montagnes, nature, vignobles... Au cœur de cet environnement préservé et au plus près d'un patrimoine d'exception, la destination Occitanie Sud de France recèle de lieux uniques au charme absolu et au raffinement extrême. Ils sont regroupés sous une signature d'excellence : **le Cercle Prestige**. Venez découvrir ces établissements qui contribuent au rayonnement et à l'attractivité de la destination Occitanie Sud de France.

CerclePrestige

OCCITANIE * Sud de France



LE SECRET CASTIGNO, AU CŒUR DU LANGUEDOC

Séjournes au Village Castigno, un village dédié au partage et au bonheur, liant un engagement fort pour l'environnement et le riche patrimoine de la région, à la passion de l'instant présent comme art de vivre. Séjour d'une nuit pour deux personnes incluant :

- Les petit-déjeuners
- Un safari dans les vignes
- Une visite de la Cave
- Une dégustation des vins bio du domaine.

A partir de 272 euros

Tél : 04 67 24 26 41
www.villagecastigno.com



ESCAPADE GOURMANDE DANS LES PYRÉNÉES-ORIENTALES

Un must pour découvrir la cuisine du chef étoilé et Bocuse d'Or France du Domaine Riberach - Laurent Lemal. Séjour incluant :

- Un menu Ephémère (en 8 services - hors boissons)
- Une nuit en Junior Suite « dans les caves »
- Petit-déjeuner gourmand de Julie

Sur la base d'une suite pour 2 personnes

A partir de 458 euros

Tél : 04 68 50 30 10
www.riberach.com



GASTRONOMIE & ŒNOLOGIE EN OCCITANIE

Entre Nîmes et Montpellier, à quelques encablures du village médiéval de Sommières, séjournez au Château de Pondres. Séjour incluant :

- Une nuit en chambre double Signature
- Une visite œnologique privatisée d'une après-midi
- Deux menus des Cimes
- Deux accès de 2h00 à l'espace bien-être
- Deux petits-déjeuners.

A partir de 526 € pour 2 personnes

Tél : 04 66 35 97 20
www.chateaupondres.fr




ESCAPADE ROMANTIQUE AU CŒUR DU MASSIF DE LA CLAPE

Savourez une expérience culinaire unique au Château l'Hospitalet. Séjour incluant :

- 1 nuit en chambre double avec petits déjeuners
- Un dîner romantique en 5 portées en accord Vins & Mets, coupe de Code Rouge en apéritif
- Une surprise chocolatée et bouteille de Code Rouge en chambre.
- Une dégustation dans notre boutique

A partir de 325 € pour deux personnes

Valable toute l'année hors vendredis Jazz et les jours de fermeture du restaurant (Sur réservation et sous réserve de disponibilité)
Tél : 04 68 45 28 50
www.chateau-hospitalet.com

 CerclePrestigeSuddeFrance
www.tourisme-occitanie.com/cercle-prestige



 **occitanie**
Sud de France

Côte Atlantique TROIS HÔTELS AU BORD DE L'Océan

Parmi les hôtels du littoral Atlantique qui viennent de faire peau neuve, le **SAINTE-BARBE HÔTEL & SPA LE CONQUET**, à la pointe ouest de la Bretagne, est sans doute le plus spectaculaire : érigé sur les falaises, il s'avance sur la mer d'Iroise, tel un navire prêt à fendre les eaux. Au loin se dessinent Ouessant et Molène. L'intérieur vient d'être totalement repensé pour laisser plus entrer la lumière et profiter davantage de la vue, depuis les 34 chambres, le restaurant et le rooftop, promesse de couchers de soleil exceptionnels. Plus au sud, le joli port de Sauzon à Belle-Île en Mer a vu renaître le mythique **HÔTEL DU PHARE**. Ses chambres ont été transformées en studios et appartements, parfaits pour des séjours à la semaine, en famille ou en couple. Le nouveau restaurant de produits de la mer et de la région, signé Jean Michel Wilmotte, s'inspire de l'univers marin, de la criée au moment du retour de pêche et du folklore breton avec une vraie touche contemporaine. Du côté de La Baule, **LA PALMERAIE**, élégante pension de famille rénovée par Millésime, est devenue un petit hôtel de charme de 9 chambres et suites. Il est idéalement placé au milieu des pins, dans le quartier des Oiseaux, tout près de la longue plage. Sa façade est un petit bijou d'architecture des années 1920. On aime tout autant son décor intérieur inspiré de la Belle Époque, entre mobilier en rotin, laiton doré et mosaïques. Et on teste avec plaisir son restaurant La Volière, avec sa terrasse au calme. **JULIETTE GUILLAUME**



EXPERIMENTAL GROUP

Direction Minorque et Venise

L'Experimental Group continue de tisser sa toile avec deux ouvertures cet été, confiées à l'architecte d'intérieur Dorothée Meilichzon : Menorca Experimental regroupe 43 chambres dans une finca du XIX^e siècle et 9 villas privées, au sud de l'île la plus discrète des Baléares, Minorque. Il Palazzo Experimental occupe un palais Renaissance avec une terrasse sur les toits, dans le quartier de Dorsoduro à Venise.



POLYNÉSIE

Des suites posées sur le lagon

L'InterContinental Bora Bora Resort & Thalasso Spa, associé au mythique hôtel écologique The Brando, accueille depuis peu sur son motu quatre suites « Brando Bora Bora » : des bungalows grand luxe de 322 m² sur pilotis avec deux chambres, terrasse, piscine privée, accès direct au lagon et vue imprenable sur le Mont Otemanu, pour un maximum de six personnes.



LE GÉNÉRAL D'ELBÉE DANS L'INTIMITÉ DE NOIRMOUTIER

Refuge à la fois chic et décontracté, l'hôtel Le Général d'Elbée est à l'image de Noirmoutier.

Située dans le village éponyme, la maison de maître construite au XVIII^e siècle a fière allure avec ses volets gris et ses fenêtres cintrées. C'est là, au cœur de ce bel hôtel particulier, que fût jugé l'un des plus célèbres chefs du soulèvement vendéen pendant la Révolution française, le Général Maurice d'Elbée. De cette histoire, l'hôtel 4 étoiles a gardé une élégance très aristocratique. Un style revu avec talent en 2016 par la décoratrice Chantal Peyrat. Chacune des 25 chambres possède un univers personnalisé et elles offrent toutes une vue imprenable sur le port ou le château. A l'horizon, on devine les voiles blanches longeant les côtes. Les directeurs, Emilie Frelon et Vincent Lebouteiller, ont voulu créer « une maison

de famille avec l'intimité et le service en plus ». Au milieu de l'hôtel, un jardin verdoyant bordé de rosiers grimpants encadre la piscine et un Spa Nuxe baigné de lumière. Une véritable invitation à la paresse en toutes saisons ou presque. La piscine est chauffée d'avril à novembre. Le plus ? L'ouverture depuis peu d'une salle de séminaire, vue port, toute équipée pouvant accueillir jusqu'à 25 personnes. ■

Le Général d'Elbée -Hôtel & Spa NUXE: 2, place d'Armes, Noirmoutier-en-l'Île. Tél. : 02 51 39 10 29.

www.generaldelbee.fr
 @Hotel.du.General.dElbee
 @hotel_generaldelbee





Le Meurice

Le Meurice / Mandarin Oriental LES HABITS NEUFS DES SUITES SIGNATURE

Deux palaces parisiens ont dévoilé quasi simultanément leur nouvelle suite signature. Le Meurice, hôtel Dorchester Collection, a rénové totalement la Suite Belle Étoile, son penthouse au 7^e étage, en même temps que 29 chambres et suites côté façade, rue de Rivoli. L'appartement-terrasse fait littéralement le tour de la cour intérieure de l'hôtel et s'étend sur 650 m². Meublé de pièces créées sur mesure par les Ateliers Jouffre, décoré de deux œuvres d'art de Carole Benzaken, il possède notamment une salle à manger pour dix convives et une salle de bains en marbre sous verrière, toutes deux sublimes, mais une seule chambre. Son atout, c'est évidemment son immense terrasse paysagée de 295 m² dessinée par Pierre-Alexandre Risser au-dessus du jardin des Tuileries avec une vue à 360° sur Paris : exceptionnel ! Juste à côté, rue Saint-Honoré, la nouvelle suite signature du Mandarin Oriental, l'Appartement Parisien, se positionne sur un registre différent, très haussmanien, et pour une clientèle plus familiale : elle possède sur 430 m² quatre chambres avec chacune leur salle de bains, dont une avec deux lits jumeaux pensée et décorée pour les enfants. Les intérieurs, lumineux, sont signés Gilles & Boissier, tandis que la terrasse de 230 m² a été conçue par l'agence de Christophe Gautrand comme une bulle de verdure luxuriante au cœur de la capitale. © CÉLINE BAUSSAY



Mandarin Oriental



DERBY ALMA

Haute couture

Le décorateur Oscar Lucien signe, avec le Derby Alma (groupe Inwood Hotels), un merveilleux écrin feutré et élégant, du lobby jusqu'au bar et sa terrasse. Dans ce 4-étoiles du VII^e arrondissement, étoffes précieuses, tissus nobles et mille et un détails célèbrent la mode parisienne et ses grandes maisons. Ses suites vue tour Eiffel sont à réserver en priorité.



LE BALLU

Sexy IX^e

Julia et Thomas Vidalenc, architectes, ont puisé leur inspiration chez les designers de l'Europe de l'Est des années 60. Pas de lobby, pas de conciergerie, on pénètre de plain-pied dans le restaurant ouvrant sur le jardin avant de gagner « ses appartements ». Membre Hôtels & Préférence, Le Ballu, avec son spa style russe à la Brejnev, sa piscine, son sauna et ses 37 chambres au nombre de couchages modulables joue dans la cour des grands, séduisant les clients qui fuient contraintes et atmosphères empesées.

CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**



L'instinct d'exception.

Disponible exclusivement chez les cavistes et sur les meilleures tables. champagne-billecart.fr

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



Rwanda ULTIME TERRE DES PRIMATES

Dramatiquement mis en lumière par le génocide de 1994, le Rwanda, minuscule pays d'Afrique de l'Est, s'ouvre désormais au safari. Sous haut contrôle. Son enclavement entre de hautes montagnes lui a permis de sauvegarder ses colonies de grands singes. Au Nord, gorilles des montagnes et singes dorés occupent le parc national des Volcans. Au Sud-Est, les chimpanzés se cachent dans le parc national de Nyungwe. En ouvrant il y a plus de deux ans, avec un vrai projet de reforestation et de protection renforcée des primates, le Bisate Lodge, dans le cône d'un volcan, Wilderness Safaris a initié la tendance. À partir de ce camp à l'architecture audacieuse sont organisées des randonnées pour observer au plus près les gorilles des montagnes : des expéditions pour marcheurs ne craignant ni les insectes, ni les dénivelés, ni les terrains compliqués. La brèche ouverte, d'autres hôteliers s'y engouffrent. Ainsi, One&Only a enrichi sa Collection Nature par un lodge de 23 clés au sud du Rwanda, Nyungwe House, cerné par la jungle où cohabitent chimpanzés, singes Mangabey, oiseaux rares. Fort de cette première étape, One&Only vient d'inaugurer au Nord, à l'entrée du parc national des Volcans, le Gorilla's Nest, 43 chambres de style très local, avec la mise en place de programmes de conservation des primates. **ANNE-MARIE CATELLAIN-LE DÙ**
« Rwanda, l'Afrique des grands safaris » : dix jours avec vols A/R sur KLM, transferts privés, pension complète, safaris, treks, séjours dans cinq lodges différents dont Bisate Lodge et One&Only Nyungwe House.
Prix : à partir de 10 900 €. Avec Club Faune Voyages.



One&Only Nyungwe House



ELUXTRAVEL

Le luxe de l'expérience

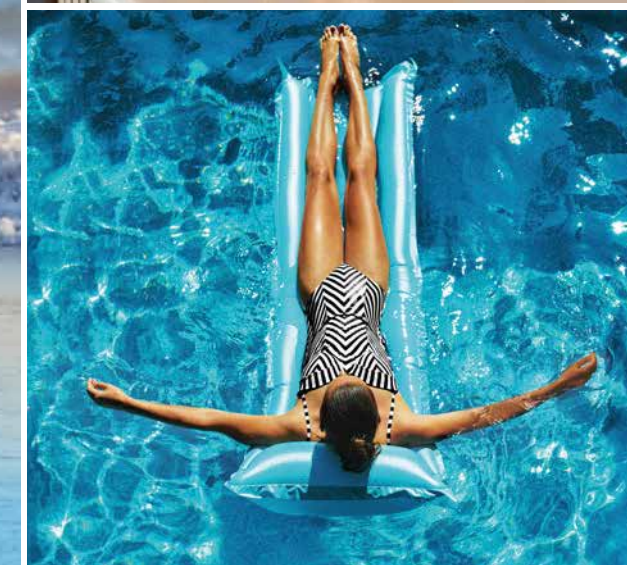
Nouveau venu parmi les organisateurs de voyages premium et ultra personnalisés, Eluxtravel propose des adresses et des expériences étonnantes et confidentielles. Un exemple ? La vallée sacrée au Pérou en vélo. Au-delà du site web, les clients peuvent rencontrer un « travel designer » dans les différents « salons de voyages » à Paris, Versailles, et bientôt dans d'autres villes.



COMPTOIR DES VOYAGES

Le Panama en ligne de mire

Comptoir des Voyages, le tour-opérateur spécialiste des voyages en immersion, vient d'ajouter le Panama à son offre de destinations. À la clé, des moments précieux avec les peuples Embera et Gunas, des séjours sur des îles de rêve, côté Pacifique ou côté Caraïbes, des visites de villages et villes coloniales (Panama City) et des escapades en pleine nature pour observer les baleines à bosse et les tortues.



AJOUTEZ DE LA COULEUR À VOS VACANCES PLAGE, SOLEIL, ET PLEIN D'ACTIVITÉS VOUS ATTENDENT!

Votre séjour comprend :

- Hébergement pour 2 adultes et 2 enfants de moins de 12 ans.
- Petit-déjeuner pour 2 adultes et 2 enfants de moins de 12 ans.
- Accès aux clubs enfants : Baby Club, Kidz Club et Club Rush.
- Activités de sports, loisirs et bien-être : Salle de vapeur, Fitness...
- 1h d'initiation au golf en groupe collectif selon programme d'activité de la semaine.
- Accès illimité à Alias NightClub.

Pour une aventure encore plus inoubliable, contactez notre concierge pour personnaliser votre séjour.

PLAGE | RESTAURANTS ET BARS | CLUB ENFANTS | SPA & HAMMAM | GOLF SIGNÉ GARY PLAYER | SPORTS & LOISIRS | NIGHTCLUB | CASINO

RÉSERVEZ VITE !



reservations@mazaganbeachresort.com
mazaganbeachresort.com
TEL: +212 5 2338 8080


Un resort, comme nulle part ailleurs.



MAZAGAN
BEACH & GOLF RESORT MOROCCO



Îles Féroé UN AIR DE BOUT DU MONDE

Bien malin celui qui sait situer les îles Féroé sur une carte ! Cette province autonome du royaume du Danemark est perdue quelque part dans l'Atlantique Nord, au large de l'Ecosse, entre la Norvège et l'Islande, à moins de trois heures d'avion de Paris. D'ailleurs, bonne nouvelle, la compagnie aérienne Atlantic Airways a ouvert le 1^{er} juillet une liaison directe avec une fréquence de trois vols par semaine de Paris-CDG à Vágar jusqu'à fin septembre, deux ensuite jusqu'à Noël. C'est donc le moment ou jamais de programmer un voyage dans cet archipel de 18 îles reliées par des routes, des ponts... et des tunnels sous-marins ! La destination est particulièrement recommandée aux amateurs d'activités outdoor (randonnée, pêche, voile...), aux passionnés de nature sauvage et notamment d'ornithologie. Falaises vertigineuses, vallées verdoyantes, paysages volcaniques composent le cadre grandiose de ce territoire qui compte plus d'oiseaux (4 millions) et de moutons (80 000) que d'habitants (50 000). Sur place, quelques bonnes adresses se distinguent : le Havgrim Seaside Hotel, dont la décoration s'inspire des fjords, est le dernier-né des boutiques-hôtels. L'Hotel Foroyar, doté d'un toit végétal et posé en surplomb de la minuscule capitale, Tórshavn, est le plus luxueux de l'archipel. La meilleure table, Koks, deux étoiles Michelin, est tenue par un jeune chef, Poul Andrias Ziska, et se trouve à vingt minutes de là, dans une vieille ferme près du lac Leynar. À noter que les Îles Féroé sont programmées par plusieurs voyageurs français, dont Monde Authentique et Terres de Charme & Îles du Monde.  CÉLINE BAUSSAY



TURKISH AIRLINES

Cinq salons à Istanbul

La compagnie Turkish Airlines inaugure cet été dans le tout nouvel aéroport d'Istanbul cinq lounges réservés aux passagers Affaires et aux membres de différents programmes, dont Star Alliance Gold. Parmi eux, le Business Lounge : un décor inspiré de la mer Égée, 5500 m² de superficie totale, 13 suites privées et un espace d'exposition créé en collaboration avec le musée d'Art moderne d'Istanbul.



AIR FRANCE

Embarquement pour Quito

Air France vient de lancer une ligne directe entre Paris-CDG et Quito, opérée par sa filiale Joon, à raison de trois fréquences par semaine : l'occasion de s'envoler vers la capitale de l'Équateur, d'arpenter son centre historique classé Unesco et de séjourner au Illa Experience Hotel qui vient d'ouvrir dans une très belle maison restaurée du XVIII^e, au cœur du quartier de San Marcos.

MEDITERRA CONCEPT DESIGN Esprit nature au Pavillon de la Rotonde

L'architecte d'intérieur Pascal Bodin, via son agence Mediterra Concept Design basée à Aix-en-Provence, vient de créer en collaboration avec Maryline Javerzac six chambres au Pavillon de la Rotonde, 5-étoiles à Charbonnières-Les-Bains, tout près de Lyon. Ils présentent ce projet tout en noblesse et en raffinement.



COMMUNIQUÉ



"Pour l'extension du Pavillon de la Rotonde, nous avons opté pour des matières naturelles qui font écho au magnifique parc dans lequel se situe cet hôtel. Les six chambres restent fidèles à l'esprit du lieu tout en apportant un luxe moderne dans le courant artistique « nature ».

Il nous a semblé intéressant d'utiliser des matériaux nobles comme le chêne, la pure laine, le cristal, le marbre dans les salles de bains, permettant de retrouver les codes d'un hôtel 5-étoiles où se mêlent élégance, chic et détente, tout en travaillant les matières : bois sablé, dessin original pour les moquettes et papiers peints, travail sur la lumière.

Les touches de couleur, les sofas en velours et le cristal des luminaires ponctuent de leurs éclats l'intention beaucoup plus radicale et épurée d'utiliser un gris perle quasi monochrome.


Les papiers peints paysagés en grisaille de chez Ananbô, les nuages inspirés de gravures du XVIII^e siècle revisités pour la moquette participent également à la détente et invitent à une flânerie jusque vers les terrasses. Chaque chambre, bien que différente par sa décoration, s'ouvre sur une large terrasse qui offre une vue magnifique en perspective du parc et de son ruisseau. » ■

Mediterra Concept Design : mediterradesign.blogspot.com



Le Collectionneur Bar LE SECRET DE LA PIE

Fraîchement rénové, le Collectionneur Bar, sis dans l'hôtel parisien éponyme, s'est paré des couleurs bleutées du plumage de la pie, emblème des lieux, pour dévoiler une collection de cocktails inédite signée Ivo Correia-Rocha.

Rendez-vous en haut de la rue de Courcelles, devant la façade Art Déco de l'Hôtel du Collectionneur. Le lobby impressionnant rappelle les luxueux paquebots transatlantiques : dorures étincelantes, escaliers imposants et fauteuils en velours aux motifs années 30. Pour se glisser dans l'antre de la pie, il faut suivre un couloir ponctué de ronds d'or scintillants. À l'arrivée, fauteuils bleu canard damassés de fil doré, banquettes, tabourets moutarde, tables en marbre et touches de laiton, sur fond de musique pop-jazzy. Tout n'est que courbes et douceur. Le chef barman Ivo Correia-Rocha, rentré spécialement de Londres où il exerçait son talent au Four Seasons Ten Trinity Square pour réinventer le Collectionneur Bar, propose son cocktail signature, le Madpie : trois rhums différents, fruit de la passion, pamplemousse, citron, absinthe pour le côté épicé, la fraîcheur d'une grenadine faite maison infusée à l'orange et à la vanille contrebalançant l'amertume. Un délice à déguster, aux beaux jours, sur la terrasse ombragée loin de la frénésie parisienne.  ANNE-SOPHIE COUSSENS



Nouvelle Adresse :
285 Rue Claude Balbastre ZAC Garosud
34070 MONTPELLIER

www.portovenere.fr

PORTO VENERE 

Mode d'emploi

Meilleure heure : le début de soirée. Le jeudi à partir de 19h, soirée avec DJ en association avec le champagne Perrier-Jouët. Une fois par mois, l'événement *Décibels à l'hôtel* accueille jusqu'à 700 personnes.

Meilleure place : les quatre alcôves pour leur ambiance cosy.

Amuse-bouches : snacking traditionnel (hamburger, club sandwich, salades...). L'accent est mis sur le partage : planches de charcuterie-fromage, houmous, arancini, crème de chèvre à picorer à plusieurs.

Cocktails : de 16 à 24 €.



Esprit des lieux

L'Hôtel du Collectionneur Arc de Triomphe Paris, 5-étoiles géré par The Gate Collection et membre de Preferred Hotels & Resorts, se dresse à quelques pas de l'avenue des Champs-Élysées et de la rue du Faubourg Saint-Honoré. Sa décoration rend hommage à la pie, son animal totem. Les 487 chambres et suites s'ouvrent sur un vaste jardin. Le Collectionneur Restaurant & Bar et ses trois terrasses offrent un cadre paisible pour savourer une cuisine française, des pâtisseries semblables à des œuvres d'art et des cocktails atypiques. Le spa Mosaïc (griffé Decléor) propose soins sur mesure, séances avec coach privé, ou simplement un moment de détente dans le hammam, le sauna ou le Jacuzzi.



Les Sources de Caudalie BAIN À LA BACCHUS

Boire le vin : un plaisir épicurien. Y plonger, ou presque : un bienfait pour la peau, le corps... et l'esprit. Concilier les deux aux Sources de Caudalie ? Divin !

En achetant le château Smith Haut-Lafitte, à l'âge où d'autres songent à leur retraite, les parents Cathiard, ex-champions de ski, n'imaginaient pas que leurs filles développeraient à leur tour des « affaires » autour du vin. L'aînée, Mathilde, eut l'idée de lancer une gamme de produits Caudalie, puis des spas dits de vinothérapie, nés du raisin, de ses pépins, de sa peau... La cadette, Alice, secondée par son mari, Jérôme Tourbier, ouvrit au cœur du vignoble familial un complexe hôtelier labellisé palace avec, cela va de soi, un spa Caudalie. La boucle est pour le moment bouclée avec des installations améliorées chaque année, dont deux piscines hors normes.

Riche idée lorsqu'on séjourne dans la région, après avoir arpenté les vignes ou grillé au soleil sur les plages du bassin d'Arcachon, de s'offrir un rituel baptisé « Une journée de star au cœur des vignes » et de proposer à son homme « Le rituel du sommelier » d'une demi-journée. Le premier est un parcours initiatique à la vinothérapie avec soin du visage Vine [Activ], gommage Cabernet, modelage signature, bain au marc exfoliant ou aux extraits de vigne rouge, drainant, enveloppement soit Miel & Vin, hydratant, soit Merlot, purifiant. Piscine, hammam, bain thermal sont aussi accessibles et rien n'empêche de s'offrir une collation concoctée par le chef. Le rituel au masculin déroule ses quatre temps sur visage et corps, avec en point d'orgue le modelage Vigneron. Viril ! Idéal en fin d'après-midi, avant un apéritif autour d'un verre de Château Smith Haut-Lafitte, grand cru classé de Graves. **ANNE-MARIE CATTELAÏN-LE DÙ**



Esprit des lieux

À intervalles réguliers, les propriétaires des Sources de Caudalie invitent un créateur à customiser la suite romantique de l'île aux Oiseaux. Cette fois, c'est le couturier libanais Rabih Kayrouz qui s'est approprié les lieux avec délectation. Bilan, une merveille, tout en blanc, associant des objets personnels de Kayrouz avec des créations artisanales exclusives et des meubles édités par des grands : penderie 1960 de Guillaume & Chambron, chaises Hans Wegner... Cette suite iconique est prise d'assaut, à réserver très en avance.



PALACIO CAN MARQUES Un Patrimoine Contemporain

Situé dans le quartier de la Lonja, le Palacio Can Marques est un nouveau boutique-hôtel de luxe qui célèbre à lui seul la valeur exceptionnelle du patrimoine historique de Palma.

Il occupe un magnifique palais bâti en 1760 et qui a bénéficié d'une minutieuse rénovation. Avec son vaste patio, son escalier majestueux à double volée, son jardin de 200 m² planté de palmiers et d'oliviers, il offre un havre de paix dans le cœur historique de la ville majorquine.

Les 13 suites ont été conçues de façon individuelle et évoquent la chaleur et l'intimité de la résidence privée d'autrefois.

Le restaurant méditerranéen aux accents français propose une cuisine « bistrot » dans une salle voûtée nichée dans les anciennes étables du palais.



+34 871 520 290
C/ Apuntadors, 15 Palma
www.palaciocanmarques.com



L'été, il est très agréable de s'installer pour déjeuner à la terrasse des Remparts, réservant le gastronomique pour le dîner.

Le Château La Chèvre d'or LA COLLINE INSPIRÉE

Quand vous arrivez à La Chèvre d'or à Èze, sur la côte d'Azur, en juin dernier, et que débarquent à votre suite la famille Obama avec en prime Bono et The Edge de U2, vous comprenez que l'endroit vaut le détour.

Perché sur son rocher au centre d'Èze avec le bleu intense de la Méditerranée heurtant le vert du Mercantour, Le Château La Chèvre d'or agit comme un aimant sur les VIP du monde entier. Le restaurant des origines, ouvert en 1953, s'est doublé au fil des ans d'un hôtel 5-étoiles par l'acquisition de maisons villageoises et la construction de suites dans les jardins labyrinthiques accrochés à la colline. Bono du groupe U2 possède depuis plus de 20 ans la Villa rose, en contrebas, et mène des négociations pour acquérir un domaine pointant vers la mer sur l'île d'Isoletta, pile face à La Chèvre d'or. Il aime randonner sur le Chemin de Nietzsche reliant Èze-bord-de-mer au rocher déboulant à l'entrée du 5-étoiles. Sa balade de 45 minutes terminée, il sacrifie à un rituel : une halte au champagne à La Chèvre d'or, seul face au paysage marin.

Le 20 juin dernier, il persuade l'ancien président américain Barack Obama, son ami, de marcher à ses côtés avec une de ses filles, malgré les 50 degrés qu'affiche l'enseigne du pharmacien. La récompense : charcuterie, légumes crus, cerises et bulles savourés dans la suite présidentielle du Château de La Chèvre d'or. Deux heures contemplatives avec les Obama sous le charme, se promettant de revenir. Appréciant la cuisine française, ils puiseront sans doute cette fois dans la carte d'Arnaud Faye, doublement étoilé. Une carte que le chef, après quatre ans à l'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly, où il décrocha ses macarons, ponctue sans excès de notes méditerranéennes : « *je ne connaissais pas la région. Je l'ai déchiffrée petit à petit et suis allé à* »



Arnaud Faye, chef étoilé, MOF comme le prouve son col bleu, blanc, rouge, forme en cuisine une équipe soudée avec Julien Dugourd, chef pâtissier.



Le lapin, un des plats signature d'Arnaud Faye, change de garniture au rythme des saisons. Il a vite convaincu les épicuriens fidèles.

→ rencontre des producteurs en flânant d'abord sur les marchés, raconte-t-il. J'ai repéré des petits maraîchers comme la famille Cassar, mais aussi un papy cultivant encore le citron de Menton et bien sûr des producteurs d'huile d'olive, d'herbes aromatiques, des pêcheurs de rouget, de denti. Ma cuisine reflète leur terroir et leur travail. Et mes plats s'enrichissent de légumes, aubergines, courgettes, carottes, petits pois, fenouil, ultra frais, comme ceux que je cueillais dans le potager de mon grand-père. Tous pratiquent une agriculture raisonnée. »

De même, en prenant les commandes de toute la restauration, Arnaud Faye revisite l'art de la table, achetant des pièces contemporaines à Maggy Polena, jeune céramiste de Vallauris, des gobelets en verre soufflé à Biot et des photophores oursin à Olga et Caetera... À midi, il anime les tables du gastro avec des sculptures végétales de Patrick Laroche, premier prix de Rome et MOF (comme Arnaud depuis l'année dernière). « Je trouve que l'art et la cuisine s'enrichissent mutuellement et participent au plaisir des convives », dit-il.

Un prodige de la pâtisserie

Ce 20 juin mémorable, au dîner, La Chèvre d'or affiche complet : 40 couverts, 40 hôtes extatiques regardant entre deux plats la Méditerranée virer du bleu ciel au bleu nattier, puis à l'encre. La salle, en effet, ressemble à une immense cage vitrée offrant sans frontière les collines et les flots. On oublie la décoration qui pêche encore un peu, discutant à bâtons rompus avec le directeur de salle, Marc Piquet, venu du Green House de Londres, puis avec le sommelier Philippe Magne, 30 ans de maison, chantant les vins et leurs accords avec le tourteau au caviar amandes et petits pois, comme avec le turbot carottes et épices douces, pour s'épanouir sur le lapin poulpe, aubergines, girofle et herbes des falaises. Et quand s'impose la « vision d'un citron du pays à la verveine », rayonnante, parfumée, du chef pâtissier Julien Dugourd, on comprend que Cédric Grollet n'a rien inventé. Le chef aux yeux bleus comme le décor naturel n'aime pas venir en salle quêter les compliments mais accueille avec plaisir les curieux dans sa cuisine. Un vrai privilège.

📍 ANNE-MARIE CATTELAÏN-LE DÔ



Très style Negresco, la suite panoramique vaut avant tout, comme son nom l'indique, pour le paysage qu'elle dévoile sur 180°.

Esprit des lieux

Relais & Châteaux, Grande table du Monde, Le Château la Chèvre d'or est un peu le pendant du Negresco à Nice. Pas étonnant, son propriétaire adore cet hôtel. Alors on peut trouver kitchs les statues de femmes et d'animaux dispersées dans les jardins très pentus, on peut s'étonner du style de certaines des 44 chambres, dont la panoramique à la grande baignoire style Napoléon dorée (celles rénovées dernièrement sont plus contemporaines), ce 5-étoiles est une légende vivante, animée par un hôtelier hors pair, d'origines mauriciennes, Thierry Naidu. C'est lui, l'âme de la maison, attentif aux moindres désirs de ses clients. Et puis, La Chèvre d'Or est doute l'un des établissements français disposant de la vue la plus fabuleuse tant des deux piscines, des chambres que des trois restaurants, La Chèvre d'or le gastronomique, le Café du jardin et le nouveau, Les Remparts, juste au-dessus. Alors qu'importe si son spa est réduit à sa plus simple expression, si les escaliers montent et descendent sans crier gare, on aime ce lieu ancré dans le village (à découvrir si possible avec Patrick, le responsable de l'office de tourisme).



La Chèvre d'or, table gastronomique, conserve une décoration classique que la Méditerranée anime à travers les baies et que le chef bouscule avec un art de la table plus actuel.



STUDIO FREMONT

Entretien avec Olivier Frémont, fondateur du studio du même nom, spécialisé dans la réalisation de projets professionnels.

« Dès l'enfance, j'ai entretenu un rapport à la fois émotionnel et analytique avec chacun des lieux dans lesquels je me trouvais », confie l'architecte d'intérieur Olivier Frémont. Son goût du jeu avec la forme, la lumière et les matériaux nobles s'exprime depuis lors au travers de réalisations multiples : plus de 180 restaurants et hôtels à ce jour, avec une moyenne de 10 à 15 réalisations chaque année. Dernière en date, le Château de la Gaude à Aix-en-Provence, qui bénéficie du savoir-faire de l'agence pour la refonte de son hôtel, de son restaurant

et de sa cave. « Chaque projet est unique, précise Olivier Frémont. Leur seul point commun est la définition d'un cahier des charges de haute précision, fruit d'un échange privilégié et particulièrement poussé avec chaque client car l'humain demeure le point de départ et l'aboutissement de chacune des réalisations du Studio Frémont. » ■

Tél. : 04 42 21 45 82.
contact@studiofremont.fr
www.studiofremont.fr - @studiofremont

PROGRAMME "BOTANICO SLIM & WELLNESS"

Retrouvez la forme et la tonicité tout en profitant de vacances reposantes dans un cadre idyllique : l'Hôtel Botanico à Tenerife, aux Canaries.

Avec notre programme "Botanico Slim & Wellness", vous dégusterez une délicieuse cuisine hypocalorique avec des plats savoureux, qui raviront votre palais.

Les trois repas servis chaque jour vous feront redécouvrir la cuisine diététique et oublier que vous mangez pour perdre du poids.

Avec la collaboration de chefs bretons renommés, nous avons élaboré avec beaucoup de soin une proposition qui élimine les matières grasses, le sucre et l'alcool, tout en mettant en valeur les saveurs originelles des ingrédients et la fraîcheur des produits. Préparé dans de justes proportions, chaque repas vous procurera une sensation de satiété, sans que vous ayez à renoncer au plaisir de manger. Notre programme vous aidera à retrouver une silhouette élancée et le tonus musculaire ainsi que la vitalité et l'énergie qui vous apporteront le bien-être et l'équilibre à la fois du corps et de l'esprit.

Ce concept innovant de cuisine diététique est basé sur la séparation des aliments en trois groupes principaux : alcalins, acides et neutres. Il est combiné à des exercices physiques légers et à d'agréables promenades dans les paysages uniques de l'île ou dans de magnifiques parcs à proximité. Associé également à une sélection précise de soins, il vous aidera à rétablir votre équilibre corporel de manière saine, tout en dégustant des mets de haute cuisine.

L'aspect gastronomie s'appuie sur des produits d'excellente qualité - viandes fraîches et de pâturages, poissons et fruits de mer sauvages, légumes issus de notre propre jardin potager biologique - et sur des techniques culinaires soignées - grill, bain-marie, vapeur, four -. Les recettes sont minutieusement étudiées. Chaque aliment conserve tous ses nutriments et la saveur est renforcée.

Guidé par nos experts, vous pourrez participer à des cours de tai chi, de yoga, de qi gong, de Pilates ou de méditation au sein de The Oriental Spa Garden, classé par le magazine spécialisé Condé Nast Johanssens comme le meilleur spa en Europe et en Méditerranée : un lieu qui vous mènera dans l'ancien royaume de Siam. Sa vaste gamme de soins, inspirés par la sagesse et les techniques anciennes de l'Extrême-Orient, vous apportera l'équilibre et la vitalité nécessaires pour affronter le quotidien.



Le forfait base Programme Botanico Slim & Wellness comprend:

Séjour de 7 nuits en chambre double Deluxe sur un étage exclusif avec vue sur l'océan ou sur le volcan Teide.

Petit déjeuner dans la chambre.

Déjeuner et dîner dans notre restaurant diététique "The Slim".

Analyse de la composition corporelle.

Orientation et suivi par l'équipe de «The Oriental Spa Garden».

Programme de promenades (optionnel).

Accès gratuit au «The Oriental Spa Garden» pendant toute la durée du séjour (réservé aux plus de 16 ans).

Utilisation du centre de fitness.

Parking et wifi gratuits pendant toute la durée du séjour.

Disponibilité de la chambre jusqu'à 16h le jour du départ (selon disponibilité).

Tarif par personne: 1820 € (taxes de 6,5% comprises)

Le forfait complet Botanico Slim & Wellness Spa Programme comprend:

Séjour de 7 nuits en chambre double Deluxe sur un étage exclusif avec vue sur l'océan ou sur le volcan Teide.

Petit déjeuner dans la chambre.

Déjeuner et dîner dans notre restaurant diététique "The Slim".

Analyse de la composition corporelle.

Orientation et suivi par l'équipe de «The Oriental Spa Garden».

4 jours de soins au Spa. Durée des soins : 80 min par jour.

Jour 2 : enveloppement d'algues + massage réducteur

Jour 3 : pressothérapie+ massage circulatoire

Jour 5 : traitement réducteur

Jour 6 : douche sous-marine + massage circulatoire

Programme de promenades (optionnel).

Programme d'activités : tai chi, yoga, qi gong, pilates et méditation.

Utilisation du centre de fitness.

Accès gratuit au «The Oriental Spa Garden» pendant toute la durée du séjour (réservé aux plus de 16 ans).

Parking et wifi gratuits pendant toute la durée du séjour.

Disponibilité de la chambre jusqu'à 16h le jour du départ (selon disponibilité).

Tarif par personne: 2800€ (taxes de 6,5% comprises)

Offre spéciale de lancement : 40% de réduction
pour les séjours en juillet et août.

Réservations:

Tél.: +34 922 381 400 · E-Mail: reservas@hotelbotanico.com

Puerto de la Cruz · Tenerife · hotelbotanico.com



Dans notre centre de fitness, équipé des appareils les plus modernes, vous pourrez poursuivre vos exercices et retrouver ou maintenir le tonus et l'activité physique, qui compléteront bien le programme.

Basé au nord de Tenerife, dans l'archipel des Canaries réputé pour avoir le meilleur climat du monde, vous profiterez de températures printanières constantes tout au long de l'année, d'une végétation luxuriante et de magnifiques paysages volcaniques façonnés par les alizés.

Si vous avez une intolérance ou une allergie alimentaire, nous saurons nous adapter. Si vous ne tolérez pas le gluten, le sodium, l'insuline ou si vous souffrez de cholestérol, notre restaurant diététique The Slim vous offrira la solution grâce à sa large proposition gastronomique.



Cap AU SUD

Ici, la mer semble plus bleue, le soleil plus intense, les vacances plus longues... Ici, c'est le Sud de la France, les rives de la Méditerranée. De la Côte d'Azur à l'Occitanie, un décor de cinéma, une ode au lâcher-prise. Rendez-vous sur la plage ?

La mer Méditerranée a une âme et une aura. Elle est à la fois belle et mystérieuse, puissante et faible, tellement menacée par la folie des hommes... Sur ses rivages, elle cultive une authenticité, un art de vivre. Son paysage naturel est touché par la grâce, sublimé par une lumière incroyable. Sa diversité, de Nice à Perpignan, en fait aussi sa richesse.

Cet été encore, la côte méditerranéenne fait le plein de nouveautés et continue de nous surprendre : le golfe de Saint-Tropez accueille deux nouveaux hôtels de luxe, Lily of The Valley et le Lou Pinet, et voit la mythique Résidence de la Pinède rejoindre la prestigieuse collection Cheval Blanc. À Cannes, l'Hôtel Martinez et l'Hôtel Croisette Beach ont achevé leur relooking. À Palavas-les-Flots, le Plage Palace, le nouveau 5-étoiles des frères Costes, s'est posé sur le sable, tel un ovni à l'architecture ultra-contemporaine. Plus arty et dynamique que jamais, Arles célèbre en 2019 les 50 ans des Rencontres de la Photographie. L'arrière-pays ne s'endort pas non plus sur ses lauriers !

CÉLINE BAUSSAY

- 40 **SAINT-TROPEZ**
Lily of The Valley, Cheval Blanc,
Hôtel Lou Pinet
- 50 **ARLES**
en habit de lumière
- 58 **DE NICE À MONTPELLIER**
les nouveautés de l'été

5-étoiles sorti de terre tout récemment, Lily of The Valley a trouvé sa place dans le paysage du Cap Lardier, à La Croix-Valmer.

LILY OF THE VALLEY

L'hôtel « feel good »

À l'image de la presqu'île de Saint-Tropez, en pleine évolution, Lily of The Valley invente une nouvelle manière de vivre ses vacances : bien dans son corps, bien dans sa tête, au plus près de la nature et avec la Méditerranée plein cadre. Merci Starck !

CÉLINE BAUSSAY

d

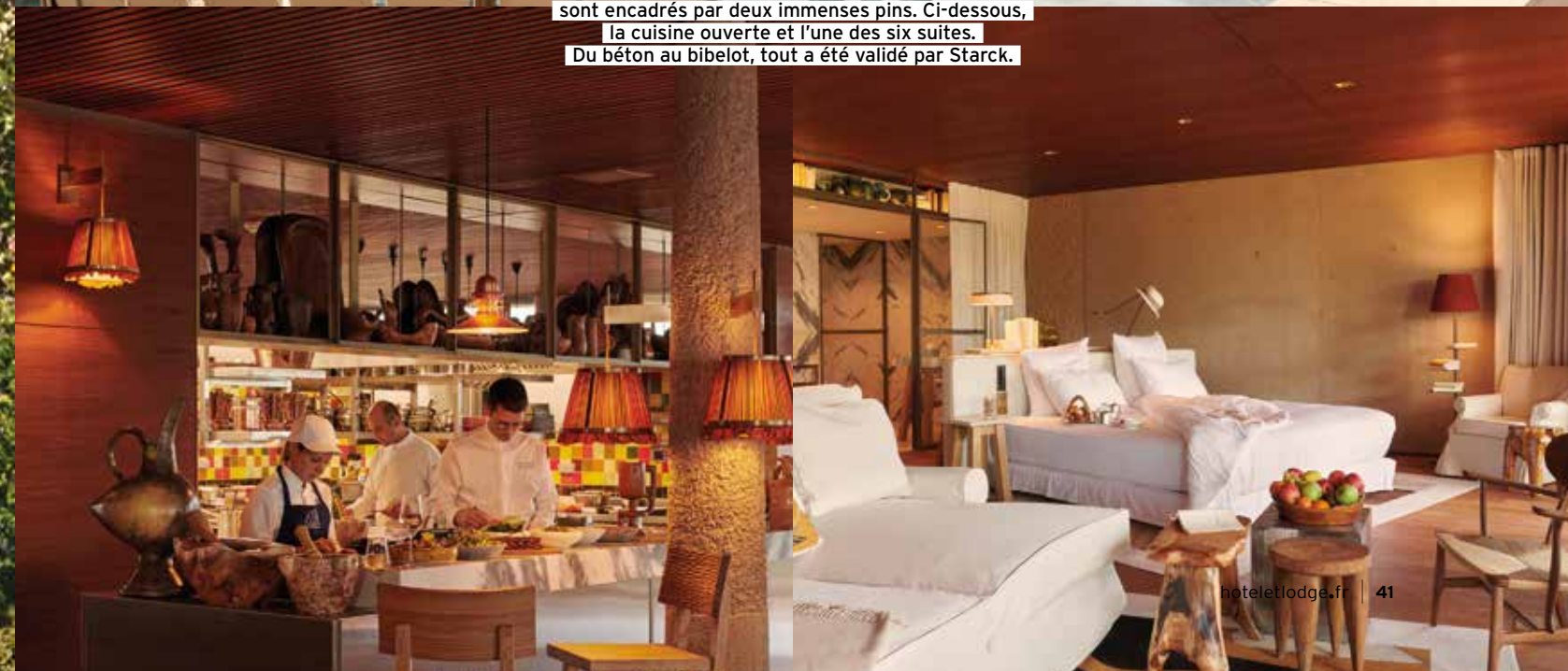
eux pins majestueux protègent du soleil la terrasse qui s'ouvre à 180° sur la Méditerranée. Ce sont les seuls vestiges du Souleias, 3-étoiles totalement rasé pour laisser la place à Lily of The Valley, 5-étoiles : un Leading Hotels of The World avant même son inauguration, fin juin, et qui vise déjà le label palace. À l'origine du projet, Alain Weil, PDG d'Altice France et homme de médias (RMC, BFM TV, L'Express...). Grand habitué de La Croix-Valmer, il connaissait parfaitement avant de l'acquérir le potentiel exceptionnel de ce site en surplomb de la plage de Gigaro, accessible en cinq minutes de marche par un sentier, et en lisière du Cap Lardier, une zone protégée Natura 2000. Pour ce premier maillon d'une chaîne en devenir qui porte le

nom anglais du lys des mers, une plante très commune sur le littoral méditerranéen, Alain Weil a investi dans un concept original, basé sur l'art de vivre, le bien-être, le sport (*voir encadré page suivante*). Pour le mettre en scène, il voulait Philippe Starck et personne d'autre... et il l'a eu.

Lily of The Valley est le premier hôtel en France créé de toutes pièces par Starck et également le premier qu'il réalise sur la Côte d'Azur. Comme une évidence : « *j'ai tout de suite senti la composition du paysage, imaginé l'organisation urbanistique du lieu. J'ai dessiné le projet complet en une journée et demi. Et en le voyant achevé, j'ai réalisé que l'on y retrouve l'ambiance des tableaux de l'Antiquité qui m'ont toujours fascinés, non pas pour leur qualité picturale, mais* »



La terrasse du restaurant sous les tonnelles et les sofas de la piscine, orientés vers la Méditerranée, sont encadrés par deux immenses pins. Ci-dessous, la cuisine ouverte et l'une des six suites. Du béton au bibelot, tout a été validé par Starck.





Le chef Vincent Maillard sublime les produits de saison de la Méditerranée. Par fortes chaleurs, sa salade Lily, colorée et rafraîchissante, est un régal.

→
parce que, quand je les voyais, je rêvais toujours d'y être : les architectures néoclassiques, les treilles, les jolies lumières, les ombres, le raisin, les colonnades, les arcades, les jeunes gens en toge, Ulysse... c'est l'essence même de la Méditerranée ! »

L'hôtel est divisé en différentes maisons aux faux airs de villas californiennes qui s'embelliront avec le temps, promet Philippe Starck : « Il faut imaginer cela croulant de verdure, ce sera extraordinaire ». Il sera ouvert toute l'année, une petite révolution sur la presqu'île de Saint-Tropez. « Tout endroit au bord de la mer, je le dessine comme un château en Ecosse en hiver. Je m'imagine très bien avec mon carnet de croquis dans le salon près d'une des cheminées. Lily of The Valley est un îlot de bonheur, un paradis, une destination en soi. » Parole d'expert. &

VOIR FICHE PAGE 110

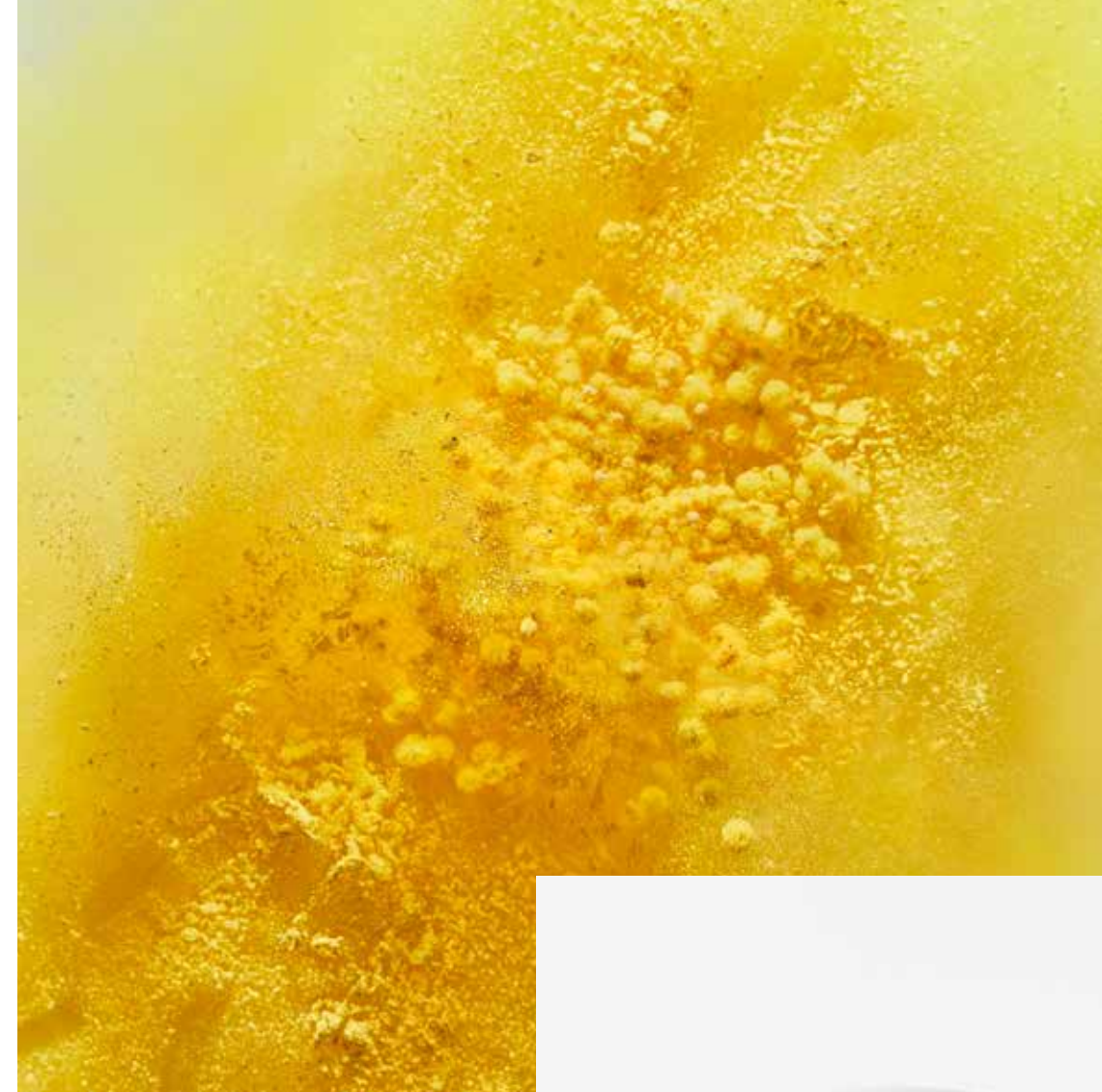
LE VILLAGE BIEN-ÊTRE : UN MONDE À PART

Pétillante, rayonnante, Diane Bernardin incarne très bien ce Village bien-être de 2000 m² qu'elle dirige et qui fait l'originalité de Lily of The Valley. Deuxième prix Black Diamond Award de la « meilleure spa manager » cette année, elle arrive d'un autre 5-étoiles provençal, La Coquillade, tout comme son masseur-star, Gilles Szafiro, consacré « meilleures mains de France » en 2017 au championnat de France de massage organisé par Spas de France.

Diane et son équipe de 15 personnes (coachs sportifs, naturopathe, diététicien...) créent des programmes personnalisés de 3, 6, 10 jours ou entièrement sur mesure, d'amincissement, de remise en forme, de détox ou encore de préparation physique. Son obsession : éviter les contraintes et procurer du plaisir. Le lieu s'y



prête : spacieux, apaisant, habillé de matériaux bruts (pierre, chêne...), il se répartit sur deux niveaux, reliés par un magistral escalier en béton brut. En bas, un couloir dessert les sept salles de soins ouvertes sur l'extérieur, les deux saunas, le hammam, la fontaine à glace et la douche à neige. Au-dessus, la salle de fitness Technogym dernier cri décoré de photos de sport en noir et blanc et d'abat-jours vintage, le restaurant de cuisine évidemment parfaitement saine avec sa jolie terrasse, la boutique, le salon de coiffure avec vue sur les jardins et différentes salles pour les activités sportives encadrent une piscine extérieure de 25 mètres de long, parfaite pour enchaîner les longueurs. Diane aime le souligner, l'innovation, autant que la qualité, est au cœur de la philosophie du Village bien-être : « il possède un sun spa Esthederm unique, pour la préparation de la peau et la récupération après l'exposition au soleil, et entend devenir un centre ayurvédique majeur. »



OSEZ
L'EFFICACITÉ



OLIVIERCLAIRE

CHEVAL BLANC ST-TROPEZ

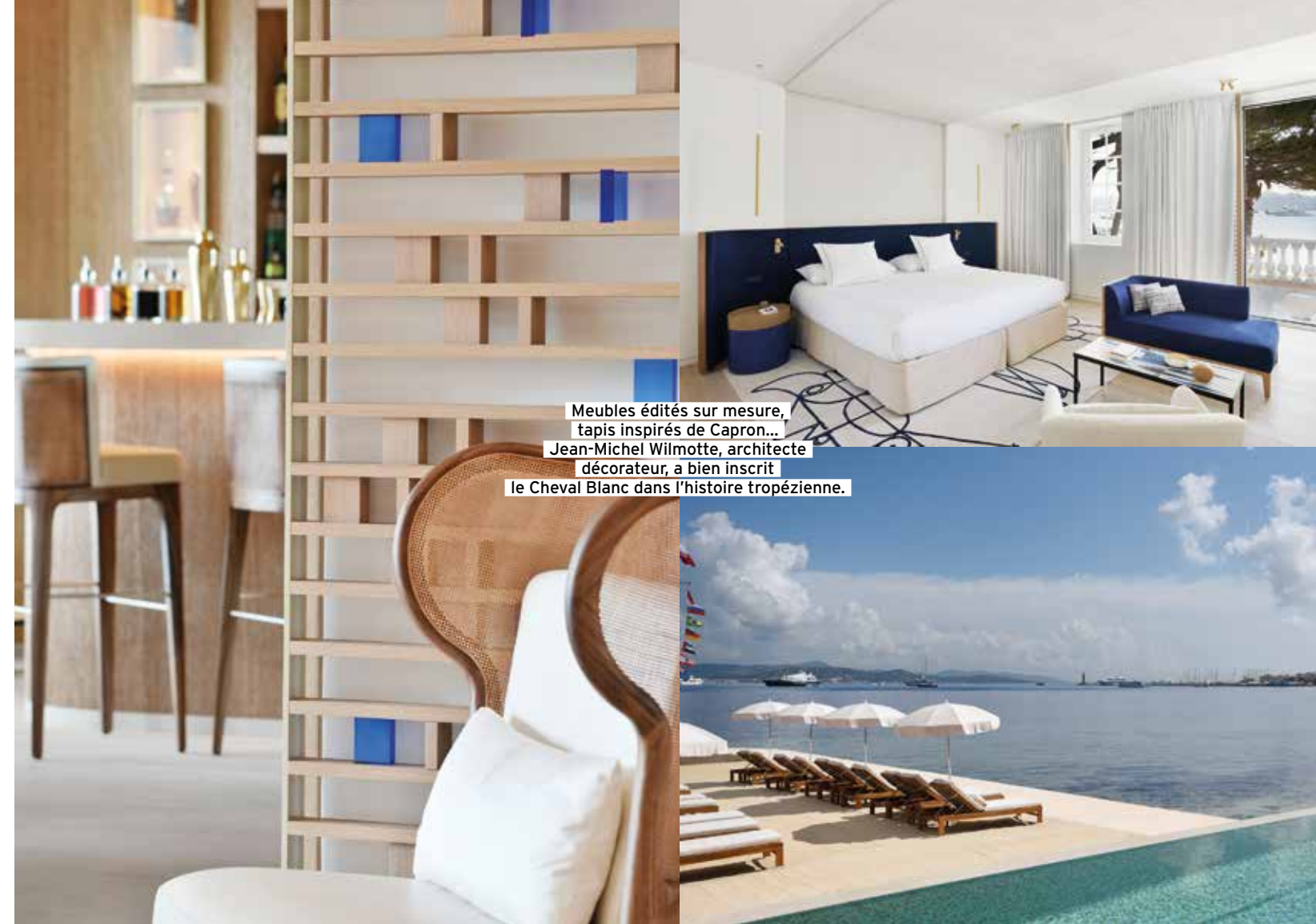
Changement de casaque

Exit la Résidence de La Pinède... Le 5-étoiles à l'entrée du village de Saint-Tropez, niché derrière ses murs roses, entame sa vraie première saison sous les couleurs de Cheval Blanc, maison de Bernard Arnault, la quatrième avant l'ouverture tant attendue de la parisienne.

ANNE-MARIE CATTELAÏN-LE DÙ



Côté mer, sous les pins, dès le petit déjeuner, on s'installe en terrasse pour s'amuser du va-et-vient des bateaux de plaisance surdimensionnés.



Meubles édités sur mesure, tapis inspirés de Capron... Jean-Michel Wilmotte, architecte décorateur, a bien inscrit le Cheval Blanc dans l'histoire tropézienne.

La branche hôtelière de LVMH possédait déjà au cœur de la ville, place des Lices, un petit hôtel très festif, le White 1921, avant de jeter son dévolu en 2016 sur la Pinède et son restaurant trois fois étoilé La Vague d'or de l'adorable et surdoué Arnaud Donckele. Ce dernier devrait débarquer, la saison estivale terminée, à Paris pour prendre les rênes du cheval chevauchant, ou presque, la Seine. Il restera néanmoins l'œil rivé sur le Sud et sur les exploits du non moins sympathique, talentueux et charmant Augustin de Margerie, son bras droit, promu chef exécutif qui illustre le proverbe « la valeur n'attend point le nombre des années ».

La décoration entièrement revue par Jean-Michel Wilmotte a dépolissé le lieu, tout en remettant en valeur les œuvres de Roger Capron, céramiste du mouvement de Vallauris. Avec l'autorisation de Jacotte, épouse et collaboratrice de l'artiste décédé, l'architecte-designer a repris des motifs pour imaginer et éditer des tapis magnifiques dans les chambres. Ainsi harnaché, avec qui plus est, en sous-sol, un des plus beaux spas Guerlain, le Cheval Blanc devrait caracoler sans véritables obstacles, attendant néanmoins de pouvoir se projeter sur le terrain vague le jouxtant, acquis par son propriétaire, dès les autorisations officielles délivrées. Sera-t-il honoré, comme ses aînés de Courchevel et de Saint-Barth, du label palace ? *Wait and see...*

En attendant, sa team parfaitement rodée, sous la direction d'Olivier Raveyre qui officiait déjà à la Pinède, décuple ses efforts pour étonner une clientèle exigeante. Il peut, selon ses envies et ses goûts, lui décrocher une visite privée du musée de l'Annonciade qui recèle des pièces rares de Seurat, Signac, Bonnard, Braque, etc. Séverine Berger, sa nouvelle conservatrice, a non seulement repeint l'intérieur avec des couleurs style Jardin Majorelle, mais monte aussi des expositions temporaires de qualité.

Pour vous, l'art c'est bien, mais la vigne aussi ? Direction le Château Barbeyrolles, à dix minutes en voiture, pour visiter les chais, rencontrer sa sémillante propriétaire Régine Sumeire et savourer son rosé Pétale de rose... avec pourquoi pas un panier pique-nique d'anthologie concocté au Cheval Blanc. Avidé d'authenticité, le concierge se fera un plaisir de vous retenir, à l'heure du soleil couchant, une table chez Doon's à La Ponche. Les frères Tropez et Louis Dounier, la petite vingtaine, viennent de rouvrir le commerce de leur arrière-grand-mère, le transformant en épicerie fine servant aussi café et apéro, agrémentés de quelques spécialités. Et c'est une vraie famille tropézienne, l'une des sept habitant encore dans ce quartier si typique. Alors, placé gagnant ce Cheval Blanc ? ☺

La vie s'organise autour de la grande piscine desservant à la fois les chambres, le bar et le restaurant.



HÔTEL LOU PINET

Esprit hameau

Ouvert juste avant le début de la saison, l'Hôtel Lou Pinet, 5-étoiles de la collection Maisons Pariente, se démarque par son style gipsy chic et son ambiance champêtre, avec même le coq de la voisine sonnant les heures.

ANNE-MARIE CATTELLAIN-LE DÙ

à

cinq minutes en voiture de la place des Lices et de Tahiti Plage, le Lou Pinet ressemble à un village miniature. Quatre maisons basses coiffées de tuiles rondes reflètent leurs volets bleus et verts dans la piscine au cœur de la propriété. On les croirait échappées du centre de Saint-Tropez. Le temps peu à peu patinera leur façade sable. Construit en neuf mois en lieu et place de l'Hôtel Benkirai, 4-étoiles, le nouveau venu joue des coudes pour s'imposer dans le paysage hôtelier de luxe bien installé et dense de la péninsule fréquentée par les happy few et les VIP du monde entier. Saint-Tropez, comme au temps de Brigitte Bardot, demeure un must, même si les fêtes démentes de Barclay ou les enchères caritatives de Léo di Caprio atteignant des sommets n'existent plus. On vient toujours à Saint-Tropez pour paraître et s'amuser. La famille Pariente le sait, fidèle depuis toujours à la station où ne vit désormais qu'une petite poignée de vrais Tropicéziens, trois familles à La Ponche par exemple.

Ex-proprétaire de la marque Naf Naf, Patrick Pariente, accompagné de ses deux filles Leslie et Kimberley (qui vient de célébrer en grande pompe son mariage au Lou Pinet) après un premier investissement à L'Apogée Courchevel aux côtés de Xavier Niel, développe sa propre collection d'hôtels de luxe. Crillon-le-Brave, l'ainé, ne jalouse en rien le second Lou Pinet et se réjouit des naissances annoncées à Méribel et à Paris. Pas de décorateur, pas de style les liant. Chacun, selon les vœux de la famille Pariente, adopte les codes de son environnement. À Saint-Tropez, l'architecte d'intérieur Charles Zana, amoureux de la côte d'Azur, dévoile dès la réception son univers très années 60, joyeux et arty. Une grande fresque pepsy du jeune et doué Alexandre Benjamin Navet ancre le restaurant dans Saint-Tropez avec une succession de tableaux comme croqués sur le vif. Osier, lin, paille, rotin - matériaux largement utilisés en tons naturels tant dans les chambres que les parties communes - affirment le côté nature de Lou Pinet, engagé dans une démarche écoresponsable, incontournable aujourd'hui. Démarche adoptée aussi dans les jardins, dessinés par Jean Mus, qui a favorisé les espèces économes en eau. Même si le Beef Bar, concept de restauration ultramode autour de la viande bovine de meilleures provenances

→ **Contraste des couleurs très méditerranéennes, plantes naturelles, bois clairs : les chambres dessinent un cadre serein, estival à souhait.**



Tabouret en céramique ravissant et lumière naturelle dans les salles de bains, meubles exclusifs dans le restaurant : Charles Zana, le décorateur, a doté le Lou Pinet d'une vraie personnalité années 60.





Ombragée, la terrasse prolonge la grande salle du restaurant ; idéale au petit-déjeuner et le soir. Le bar intérieur communique aussi avec le restaurant.

→ (Ecosse, Australie, États-Unis), ne relève, tant s'en faut, du locavore... mais force est, pour se démarquer et créer le buzz, *business is business*, de choisir une marque rayonnant en les lieux les plus tendance de la planète.

Différents poissons dont un curieux loup chilien, des légumes et des fromages, régionaux cette fois, contentent les non-carnivores, complétant la carte gourmande. Quelques longueurs dans la grande piscine autorisent des écarts épi-curieux, d'autant que les mains très expertes d'Élise lissent, comme par magie, les petits bourrelets. Avec deux autres thérapeutes, elle pratique son art dans le spa Tata Harper, maison de niche, haut de gamme et bio, en une amusante grotte artificielle lumineuse et rafraîchissante. Alors pourquoi se priver des glaces maison, des cocktails signature et autres délicatesses ? Que seraient les vacances sans écarts et sans excès ? ☺

VOIR FICHE PAGE 110



CASADISAGNE

Fabrication française

ARLES

En habit de lumière

Stimulée par le projet de LUMA Arles et les 50^e Rencontres de la photographie, la porte de la Camargue revêt de nouveaux atours. Hôtels lookés, cantines au goût du jour et galeries pointues complètent l'offre de cette cité antique, minuscule et pourtant vaste comme un continent.

ALIETTE DE CROZET



Outre son superbe décor urbain, sa gastronomie et son patrimoine historique, Arles mise de plus en plus sur l'art.



L'ARLATAN Immersion chromatique

Œuvre totale, l'hôtel des comtes d'Arlatan de Beaumont s'est cuirassé de céramiques multicolores. Une double peau vernissée et brillante assumée par l'artiste cubano-américain Jorge Pardo et par sa mécène, Maja Hoffmann.



Pierres dorées à l'extérieur, festival de couleurs à l'intérieur : l'Arlatan est la dernière sensation hôtelière d'Arles.

« On marche dans une image géante » se réjouit Jorge Pardo. De fait, une fois franchies les portes du nouvel Arlatan, habillées en finesse d'une résille de métal ajouré, les couleurs sautent aux pieds. Du jaune, de l'orange, du brun, du brique... Deux millions de carrelages émaillés luisent désormais dans les couloirs, les chambres et jusqu'au bassin de l'hôtel particulier des comtes d'Arlatan de Beaumont. Découpés en 11 formes, existant en 18 teintes, ils s'agencent en fleurs et en rosaces. Grâce à eux, dans le spacieux rez-de-chaussée devenu milonga pour tango arlésien, on glisse comme un papillon du lobby au bar et du bar au restaurant.

Avant de lui confier L'Arlatan, Maja Hoffmann, mécène de la Fondation Luma et propriétaire des Maisons d'Arles (Le Cloître, La Chassagnette, etc.), avait chargé Jorge Pardo de créer une salle de jeux dans sa maison londonienne. L'échelle

est différente... Basilique romaine, palais comtal, l'hôtel L'Arlatan, 1600 ans d'histoire, occupe quasiment un pâté de maisons entre les thermes de Constantin et la place du Forum. Sa pièce maîtresse, un escalier en spirale éclairé par une pluie de lumières multicolores, s'élève comme une chaire devant un mur romain de dix mètres englobant un chapiteau. Luminaires, appliques et millefeuilles de plaques plastiques imitant les piñatas en papier mexicaines trouvent place sous les plafonds à caissons, au côté des cheminées en marbre.

Les meubles spécialement conçus proviennent également des ateliers mexicains de la Jorge Pardo Society : têtes de lit et dos de canapés en cannage, tables basses en marqueterie et

rocking chairs. Conçus par ordinateur, ils sont finalisés artisanalement, c'est le principe de l'art 2.0. Des photographies ont été projetées sur le bois, leurs contours gravés pour donner de la profondeur, avant le coup de pinceau final, comme une éclaboussure. Les portes, plus d'une centaine, ont fait l'objet du même traitement. Minutieux jusqu'à assortir les jupes de lit à l'ensemble, l'artiste ose une dernière audace : des coussins et des dessus de lit en wax. Et curieusement, le bleu angélique des murs ressort de cette orgie de couleurs, ce bleu innocent des gloires baroques du Nouveau Monde et des ciels purs de la Camargue. À l'Arlatan, la vision de Paul Éluard a pris forme : « La terre est bleue comme une orange ». ☺



Chaque pièce réserve des surprises, jusque dans le moindre détail, y compris l'escalier en spirale et sa suspension lumineuse.



Trois hôtels coups de cœur



Le Collatéral

En architecture, le vaisseau latéral de la nef se nomme collatéral. Philippe et Anne-Laurence Schiepan ont aménagé dans l'ancienne église Sainte-Croix quatre chambres de 40 m² environ. Un peu sombres, elles se partagent une splendide terrasse et 800 m² d'espace. Murs matorés en terre et huile de lin, escaliers industriels, portes surdimensionnées, peaux de bête et poufs en corde appellent le regard et la main.

Grand Hôtel Nord-Pinus Arles

Un hôtel qui ne change pas, est-ce une info ? Oui, car le Nord-Pinus est la nouvelle acquisition de Maja Hoffmann, amie de toujours de l'âme des lieux, Anne Igou. La façade s'accroche avec grâce aux colonnes soutenant l'ancien Forum. Derrière, les chambres claires marient affiches de corrida, photos originales, meubles années 1960, cotonnades provençales et tommettes. Le bar fait face à l'agouillante maison jaune de Van Gogh. Un lieu de rendez-vous intemporel, l'endroit où être et voir, encore et encore.



Le Mas de Peint

À 15 minutes d'Arles, le Mas de Peint, partie hôtelière de la Manade Jacques Bon et membre des Collectionneurs, fête ses 25 ans avec deux nouvelles chambres. Comme les treize autres, elles sont voluptueusement camarguaises, avec meubles et tableaux de famille, tommettes, murs ocre et restaurant sous la vigne vierge. Le vrai plaisir consiste à découvrir les 500 hectares de liberté dédiés aux taureaux, aux chevaux, à la culture du riz et du blé.

Bonnes tables



L'Atelier

Jean-Luc Rabanel, le chef à la chevelure gauloise, a été le premier à parler de « cuisine vivante ». En terrasse ou dans la salle néo-baroque, le menu généreux tient de la performance et intéresse dès l'apéritif, ce jour-là un bol de murex survolté par un jus d'herbes.

7, rue des Carmes - rabanel.com



Hôtel Voltaire

Tables en terrazzo et baby-foot se sont installés sur l'animée place Voltaire, au rez-de-chaussée d'un charmant hôtel relooké par Eloïse Bosredon. Le chef israélien Or Michaeli y propose des mezzés vitaminés, comme une salade de cerises et fenouil, et des grillades au four Jospé.

1, place Voltaire - hotel-voltaire.com



Simone et Paulette

Caroline Pons et Numa Muller, l'ex-chef de Jean Reno, officient dans cette cantine toute simple. Sous leurs appellations déstructurées, les plats se tiennent bien, à l'image du naan de poitrine de cochon garni de chou rouge.

21, rue du Pont - simoneetpaulette.com

Esperluète

Juste à côté de la place du Forum, le grand technicien Stéphane Laurier donne des accents world aux riz et pêche locaux. Il ne reste plus à Chloé, amatrice de design, qu'à parfaire le décor.

6, rue Favorin - esperluete-arles.com



Shopping déco



Moustique

Et si on réhabilitait le moustique ? C'est le pari de Brigitte Benkemoun, auteure d'un récent livre sur Dora Maar, et de Sylvie Demaizière qui éditent leurs propres produits à la mode provençale : tee-shirt « piquée à Arles », bougies répulsives, sacs aux couleurs de la Camargue, luminaires en sagne...

2, rue Jouvène - moustiquearles.com



Made Aquì

Solène Mathé, tapissière, vient d'ouvrir à la Roquette cet atelier de récup-retape. On y trouve aussi les produits au lait de jument de Camargue de Caroline Moreau ou les tableaux en tissu de Jean-Marie Marbet.

28, rue de Chartrouse.



La parfumerie arlésienne

Eau d'Arles, Eau de Camargue, Bête du Vaccarès ou Fortunette des Baux... Fabienne Brando réussit, avec la complicité du parfumeur Marie Duchêne, à créer une identité olfactive pour sa région et sa ville.

26, rue de la Liberté - la-parfumerie-arlesienne.com

La Chassagnette

À 12 km du centre, le cadre - pergola de jeunes platanes ou grange camarguaise ouverte sur un potager gavi de fruits et de rossignols - est déjà tout un bonheur. Et le chef étoilé Armand Arnal sublime poissons et végétaux.

Mas de la Chassagnette - chassagnette.fr

Chardon

La salle intimiste couleur amande et le recoin tranquille mettent en confiance les chefs qui s'installent en résidence pour un mois. Toujours de bonnes surprises...

37, rue des Arènes

hellochardon.com



LES ADRESSES PRÉFÉRÉES D'ARMAND ARNAL

Directeur artistique des Maisons d'Arles, le chef étoilé de La Chassagnette s'écarte de son « potager avec restaurant » pour un vernissage ou la découverte d'une bonne table... souvent ouverte par un ancien membre de sa brigade. Il parle de tous ces lieux avec enthousiasme.

Le Gibolin, à La Roquette : cette cave à manger ne se laisse pas aller à la facilité.
13, rue des Porcelet.

Le Buste et l'Oreille : De bonnes tapas et plus de 500 références de vin bio et nature.
3, rue du président Wilson - lebusteetloireille.com

La Comédie : Clémence est sommelière, Rémy est chef, et même les pâtes sont maison.
10, boulevard Georges Clémenceau - lacomedie-arles.com

Chez Bob : Musique gitane, taureau à la braise, au bord de l'étang de Vaccarès. J'y suis tous les week-ends !
Mas Petite Antonelle, route du Sambuc, Villeneuve Gageron - restaurantbob.fr





Pour LUMA Arles, l'architecte Frank O. Gehry a imaginé une tour déstructurée, devenue l'emblème de la ville.

Lieux arty et archi

LUMA Arles, le très attendu centre d'art contemporain expérimental, à la fois résidence d'artistes et lieu d'expositions, devrait être finalisé en 2020. Mais d'ores et déjà, le Parc des Ateliers, l'ancien site de la SNCF qui l'accueille, est une curiosité et la tour argentée et ondulante conçue par l'architecte Frank O. Gehry son élément central. Les bâtiments industriels sont réhabilités, à l'image de La Mécanique générale qui réunit des espaces d'expositions (le photographe Martin Parr est à l'honneur jusqu'au 22 septembre 2019). À voir aussi, en face de la tour de Gehry, la nouvelle École nationale supérieure de la photographie d'Arles avec sa toiture plate en

porte-à-faux longue de 120 mètres et ses salles transparentes. Autres sites incontournables, le musée d'art Réattu et la Fondation Van Gogh, qui expose jusqu'au 20 octobre 2019 une dizaine de peintures, dont un de ses Souliers. À noter qu'en 2020, une nouvelle fondation d'art contemporain créée par l'artiste coréen sera installée dans un hôtel particulier restauré par le Japonais Tadao Ando. Le meilleur de l'art et de l'architecture se retrouvent une fois de plus à Arles.

LUMA Arles : 45, chemin des Minimes - luma-arles.org
Fondation Vincent Van Gogh : 55 ter, rue du docteur Fanton
fondation-vincentvangogh-arles.org



Les Rencontres d'Arles : 50 ans

Dans sa toute nouvelle galerie, face à l'hôtel de ville, Anne Clergue se souvient du début des Rencontres en 1969. Elle avait cinq ans. Son père Lucien s'évertuait à faire reconnaître la photographie comme un art, et par la même occasion à « faire rayonner Arles dans le monde entier ». En 2018, les Rencontres de la Photographie ont accueilli 140 000 visiteurs et ont essaimé dans d'autres villes (Avignon, Marseille...) dans le cadre de la programmation du Grand Arles Express. Pour cette édition 2019 très spéciale, Arles propose du 1^{er} juillet au 22 septembre 50 expos pour ses 50 ans. rencontres-arles.com

À noter qu'il est possible, sur rendez-vous, de visiter l'atelier de Lucien Clergue et admirer ses collections.

lucien-clergue.com/latelier/



LES CLÉS D'ARLES

À découvrir : le marché provençal du samedi matin. C'est le plus grand de la région avec plus de deux kilomètres d'étals !

À visiter : l'amphithéâtre romain, le théâtre antique, les cryptoportiques (galeries souterraines), les thermes de Constantin...

À savoir : en 2018, le New York Times a classé Arles parmi les 50 lieux à voir dans le monde et Gucci a choisi d'y présenter son défilé croisière.

À lire : le Louis Vuitton City Guide Arles, édition collector en 2019 pour l'anniversaire des Rencontres.

La bosniaque Šejla Kameri est invitée dans le cadre du programme Art Collection Telekom dédié à l'art contemporain d'Europe de l'Est, 30 ans après la chute du mur de Berlin.



DE NICE À MONTPELLIER LES NOUVEAUTÉS DE L'ÉTÉ

Suites vue mer, villas privées, restaurants gastronomiques, beach-bars... Le début de la belle saison a été marqué par l'ouverture ou la renaissance de plusieurs hôtels et par le lifting de lieux iconiques. Voici notre sélection au fil de la Méditerranée pour ne rien rater d'essentiel.

CÉLINE BAUSSAY

FRENCH RIVIERA



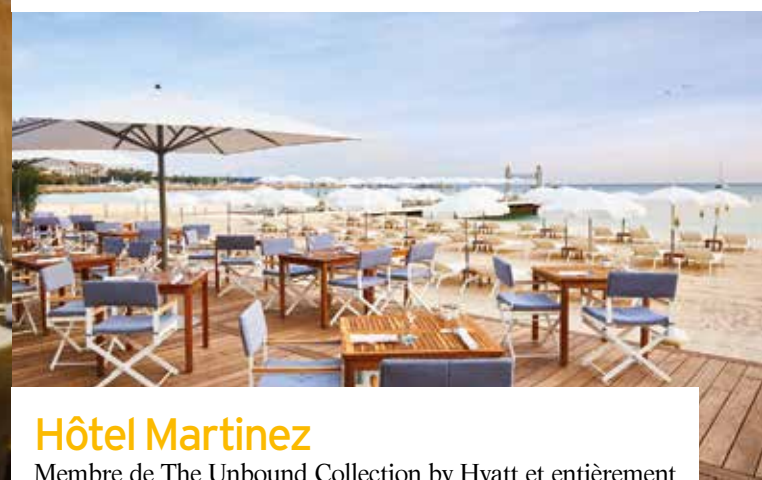
Le Negresco

Moderniser La Rotonde sans trahir l'âme du lieu et l'esprit brasserie à la française, chers à madame Augier (décédée en janvier dernier), tel était le challenge confié aux studios MHNA, chargés de la rénovation. Matières nobles, murs tapissés de feuilles d'or, chevaux blancs : le cahier des charges est respecté et le spot niçois a retrouvé sa magie, grâce aussi bien sûr à la chef étoilée Virginie Basselot.



Hôtel Croisette Beach de Cannes

Design frais et graphique, clins d'œil vintage et jeux de couleurs : le décorateur Jean-Philippe Nuel a fait mouche en métamorphosant cet hôtel les pieds dans l'eau, désormais griffé MGallery.



Hôtel Martinez

Membre de The Unbound Collection by Hyatt et entièrement transformé l'an dernier par l'architecte Pierre-Yves Rochon, le légendaire palace de Cannes a mis au printemps dernier une dernière touche à La Plage du Martinez : un beach club en bleu, blanc et bois, avec son ponton bien en place, plus beau que jamais, et une touche Art Déco originale.

ET AUSSI...

La Bastide de Biot et ses 17 chambres réparties dans trois parties d'une bastide provençale a été inaugurée en mars dernier entre Nice et Antibes.

Le Château Saint-Martin & Spa à Vence a fait peau neuve, des chambres aux restaurants, et ajouté des cabanes chics dans son parc planté d'oliviers centenaires.



GOLFE DE SAINT-TROPEZ

La plage de Pampelonne

La mythique plage de Ramatuelle est en plein réaménagement. Enjeu : concilier la protection d'un environnement naturel très fragile et l'économie touristique particulièrement développée. Pas simple... Le nombre de restaurants de plage est passé de 27 en 2018 à 23 en 2019 et plusieurs nouvelles concessions ont été accordées. Parmi elles, Byblos Beach (de l'hôtel Byblos Saint-Tropez) avec une ossature 100% bois et zéro plastique, le 1051 avec sa carte locavore, Loulou Ramatuelle ou encore La Réserve à la Plage : une cabane chic, créée par Michel Reybier, fondateur des établissements La Réserve, et Philippe Starck, avec barbecue au feu de bois, bains de soleil et jolie boutique de plage.

Nikki Beach

Surfant sur la vague festive de la fin des années 90, Jack Penrod, entrepreneur, lance à Miami il y a tout juste 20 ans le premier club de plage luxe, alliant musique, restaurant, divertissements, mode, cinéma et arts. Celui de Saint-Tropez naît à sa suite, puis 12 autres, dont un à Saint-Barth. Pour prolonger chez soi ces instants, Nikki Beach vient de créer un parfum d'intérieur « Saint-Tropez », composé de notes fruitées de lychee, jasmin et melon.



ET AUSSI...

La Villa Belrose à Gassin, en surplomb du golfe de Saint-Tropez, a ajouté à son offre hôtelière une villa privée disponible à la location.

Kube Saint-Tropez, le resort 5-étoiles grand ouvert sur la Méditerranée, qui célèbre ses 10 ans cet été, a créé deux suites dotées de pergolas bioclimatiques.

LA PROVENCE ENTRE TERRE ET MER



Château Saint-Roux

L'homme d'affaires britannique Mark Dixon, déjà propriétaire du château de Berne, a mis la touche finale au Château Saint-Roux après un soft opening l'an dernier. Il redonne ainsi vie à ce domaine du Cannet-des-Maures, dans l'arrière-pays varois, qui comprend une ferme du XV^e siècle, un potager de 3 800 m² et un vignoble de 40 ha, tous deux certifiés bio depuis peu, ainsi que des hébergements d'inspiration provençale au milieu des vignes.



Le Mas de Chabran

Tombé sous le charme de ce mas du XVIII^e siècle situé aux Baux-de-Provence, de ses salles voûtées et de son jardin à la française, l'architecte Alain Meylan, aidé de la designer d'intérieur Liliana Atilova, a entrepris de le réhabiliter et de lui redonner du cachet. Mission accomplie grâce aux matériaux les plus nobles et aux éléments décoratifs de très belle facture : table en noyer, cheminée en pierre, lustre en cristal de Murano...

Les Roches Blanches

Rénové et rouvert l'an dernier, l'hôtel légendaire de Cassis, classé 5-étoiles, poursuit sa mue : un nouveau chef, Florian Cano (ex-Miramar Plage/Le Petit Paris à Cannes), a pris les rênes du restaurant Les Belles Canailles. Le spa caché dans les pins, face au fameux Cap Canaille, porte désormais la griffe Sisley et propose toute une gamme de soins phyto-aromatiques dont elle a le secret.



ET AUSSI...

Avis aux becs sucrés, le restaurant **Oustau de Baumanière** aux Baux-de-Provence, doublé étoilé et membre Relais & Châteaux, compte dans sa brigade un talent exceptionnel : Brandon Dehan, 25 ans, sacré cette année parmi les 30 meilleurs pâtissiers du guide Michelin et Jeune chef pâtissier 2019 par le Gault&Millau.

Membre d'Airelles Collection situé au pied des monts du Vaucluse, la **Bastide de Gordes** vient d'ouvrir une toute nouvelle table, Clover Gordes par Jean-François Piège, fusion de la cuisine végétale de Clover Green et des cuissons à la braise de Clover Grill.

AUTOUR DE MONTPELLIER



Plage Palace

Opérationnel à 100 % cette année, Plage Palace, entre Palavas-les-Flots et Carnon, est le dernier projet des frères Costes qui eux-mêmes, enfants, passaient leurs vacances ici. Certes, son architecture ne fait pas l'unanimité, mais le nouveau 5-étoiles du littoral occitan est une curiosité. Il réunit 72 chambres et suites, un restaurant, un spa avec sa propre piscine et une piscine principale de 27 mètres de long. Sans oublier une belle plage aménagée, juste devant.



Hôtel & Spa Fontcaude

Sothys est désormais partenaire du vaste spa (1500 m²) de ce 4-étoiles dédié à la remise en forme et au sport. Ses points forts : deux piscines alimentées par la source historique de Fontcaude, des équipements de pointe, une équipe de coachs sportifs... et un golf 18 trous sur le domaine.



Village Castigno Hotel, Wine & Resort

La Table, le restaurant gastronomique de Village Castigno dirigé à quatre mains par deux frères, belges, vient d'obtenir une étoile Michelin : une raison supplémentaire de découvrir cet étonnant hôtel « éclaté » dans un hameau proche de Béziers, au milieu des vignes de Saint-Chinian. Gamme chromatique liée au vin, œuvres d'art et souvenirs de voyages... l'endroit possède un charme fou, un vrai sens de la convivialité et une approche de la déconnexion tout en douceur.

ET AUSSI...

Le Domaine de Verchant, aux portes de Montpellier, vient d'inaugurer une mini-plage avec bar et transats, aux faux airs de paillote des bords de la Méditerranée. Ambiance pieds nus dans le sable, mais au milieu des vignes !

L'île de la Lagune, le 5-étoiles de Saint-Cyprien posé sur une île privée entre lagune et jardins, vient d'intégrer la chaîne Relais & Châteaux. Son centre de thalasso-spa est griffé Carita et son restaurant l'Almandin est étoilé Michelin depuis un an.

PALMA

Bleu horizon

En plein renouveau ces dernières années, Palma dépasse l'image de carte postale des Baléares pour s'inventer son propre destin. Plus qu'une étape obligatoire sur le chemin des plages de Majorque, elle s'impose désormais comme une fabuleuse destination de week-end en toutes saisons.

Palma représente la quintessence de la ville à la mer... Dominée par la Seu, la cathédrale gothique bâtie sur les murailles et restaurée par Gaudí, elle s'étend au bord de la Méditerranée, des plages et des marinas accessibles à pied. Au gré des ruelles tortueuses de son centre historique comme le long de ses grandes artères arborées, les églises, palais et cours intérieures invitent à remonter le temps. Ses boutiques chics, tables gastronomiques, terrasses animées, galeries d'art pointues, sans oublier ses boutique-hôtels aux concepts bien ficelés ramènent à la réalité d'une ville bien dans son temps, exigeante et hédoniste.

Palma a changé. Elle ose, invente. Et surtout, elle vise le meilleur : son patrimoine est menacé ? Toute reconversion de bâtiment historique en structure commerciale est désormais refusée. Le tourisme de masse perturbe sa quiétude ? La location d'appartements privés à des fins touristiques est strictement interdite... exit Airbnb ! Le quartier des pêcheurs de Santa Catalina tombe en désuétude ? Une nouvelle population de jeunes créatifs et entrepreneurs, notamment des expatriés, s'y installe, rénove les maisons délabrées, réveille les rues endormies. Mais toujours en mode décontracté, « poc a poc », « petit à petit » en majorquin... ☺

CÉLINE BAUSSAY

- 64 **PALACIO CAN MARQUES**
design au palais
- 66 **SANT FRANCESC HOTEL SINGULAR**
manoir urbain
- 68 **CITY GUIDE**
nos adresses préférées

PALACIO CAN MARQUES

Design au palais

Dernière demeure historique particulière à avoir reçu l'aval des autorités pour devenir un hôtel de luxe, le Palacio Can Marques affiche d'emblée sa différence avec une décoration affirmée d'Aline Matsika. Au cœur du quartier historique de La Lonja.

ANNE-MARIE CATTELAÏN-LE DÙ



Dans le patio ouvrant sur le jardin et desservant toutes les pièces du palais, Aline Matsika a mélangé les meubles XVIII^e avec du mobilier contemporain.



La décoratrice a souhaité que les suites, spectaculaires, comme les salles de bains, soient toutes différentes.



La suite Rose, avec sa grande terrasse privée et son mobilier fait sur mesure.

Aline et Kim, le propriétaire, aiment séjourner dans le palais.

t

terminé ! Après avoir autorisé nombre de palais à se métamorphoser en hôtel, restaurant ou bar, business touristique oblige, le parlement (autonome) des îles Baléares et le comité des bâtiments historiques refusent désormais toute demande de ce type pour préserver le précieux patrimoine. Palma, en effet, recèle des merveilles, il suffit souvent de regarder à travers les grilles des patios ouverts sur les ruelles. Le dossier du Palacio Can Marques, classé au registre des Bâtiments historiques, a été le dernier à recevoir, en 2017, un avis favorable.

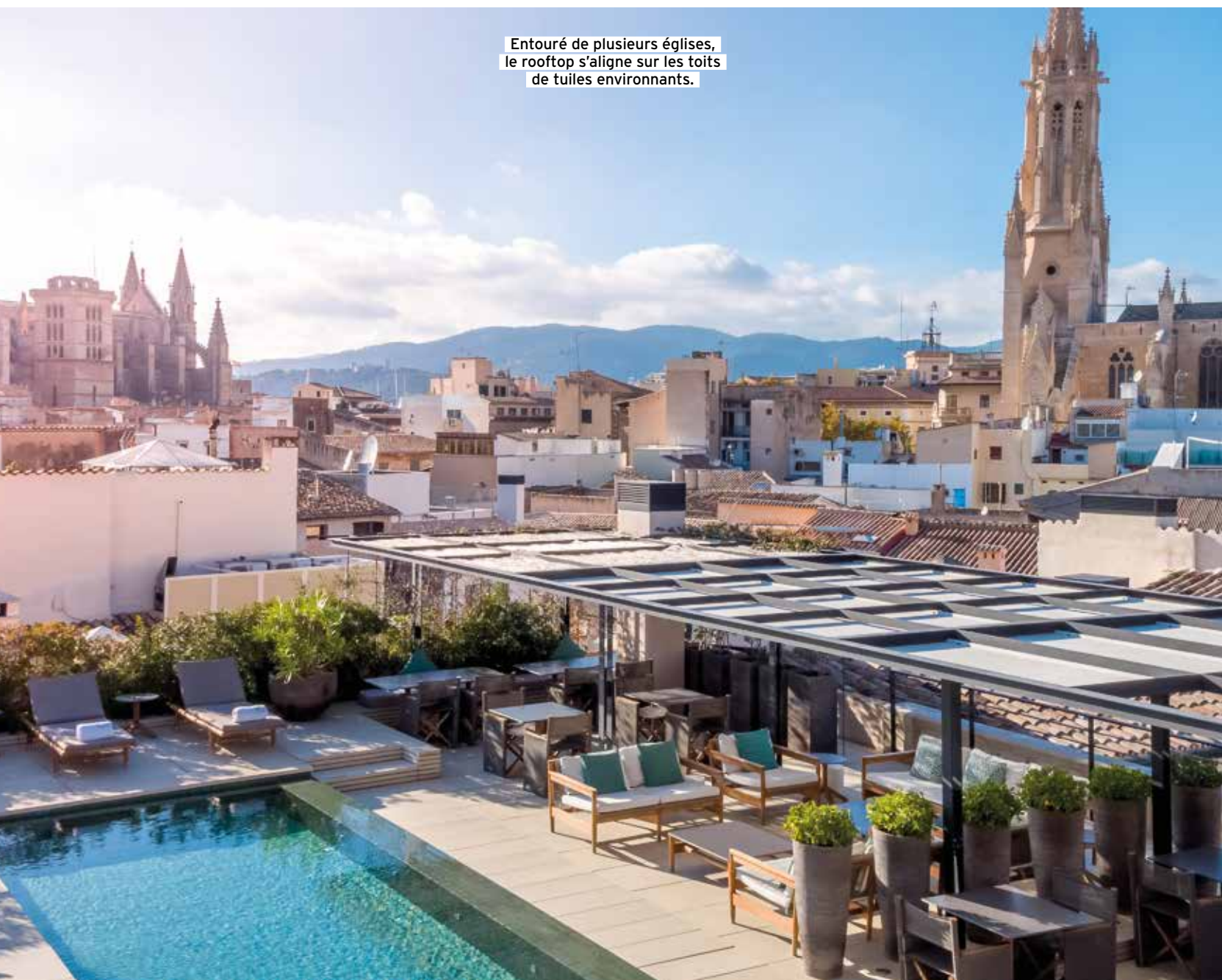
Conscients de cet honneur, son actuel propriétaire, Kim Schindelhauer, et son architecte d'intérieur, Aline Matsika, se sont engagés à respecter ses structures d'origine et son style baroque. Construit en 1760, le palacio n'a appartenu qu'à deux familles avant cet ultime rachat, celle d'Antonio Ripol jusqu'en 1870, puis celle d'Antonio Marques qui l'a acquis 110 ans plus tard, lui donnant son nom. Ce sont les descendants de ce dernier qui, en 1999, ont vendu leur bien à Kim Schindelhauer. La noble demeure de ce féru de voile et de régates est devenue son port d'attache en Méditerranée.

Il y a deux ans, convaincu par Aline Matsika, décoratrice franco-congolaise ayant un temps exporté ses talents avec succès à New York, Kim a accepté que ses 2 600 m² agrémentés d'un jardin arboré orienté plein sud jouent les boutiques-hôtels exclusifs. « Je suis tombée amoureuse de ce palais en

franchissant sa lourde porte, confie Aline. Son escalier central dessiné en double volée symétrique, convergeant vers une rampe suspendue, m'a bouleversée et inspirée. Dès lors, j'ai conçu le projet non comme un hôtel, mais comme une demeure patriarcale où chaque hôte trouve ses marques dans une des 13 suites très différentes et s'approprie l'espace avec facilité. J'ai apporté un soin particulier aux éclairages, faisant réaliser sur mesure des luminaires très contemporains et spectaculaires s'accordant aux hauteurs sous plafond vertigineuses, comme celle de la suite Renaissance, ma préférée, avec sa cheminée monumentale d'origine. Et pour apporter une ultime touche d'art de vivre et de luxe, j'ai souhaité que la carte du restaurant décline quelques spécialités françaises, introuvables ici. »

Lorsque le soleil décline doucement, on escalade l'escalier de pierres pour atterrir sur le rooftop dévoilant le vieux Palma avec en point de mire La Seu, fabuleuse cathédrale : chef-d'œuvre gothique du XIV^e siècle qui a joué aussi avec audace la carte contemporaine en accueillant depuis 20 ans une fresque étonnante de Miguel Barceló. Assurément, Palma vaut plus qu'une messe et un bain de soleil... un séjour longue durée en un lieu comme le Palacio Can Marques, en accord parfait avec son histoire. ☺

VOIR FICHE PAGE 111



Entouré de plusieurs églises, le rooftop s'aligne sur les toits de tuiles environnants.

SANT FRANCESC HOTEL SINGULAR

Manoir urbain

Escalier en marbre et fresques d'origine, rooftop avec piscine et art contemporain... Le Sant Francesc Hotel Singular mélange les genres et les époques, les goûts et les couleurs, tout en respectant l'âme et l'histoire de ce palais majorquin intimiste et de toute beauté.

CÉLINE BAUSSAY

a

u XIX^e siècle, afficher des signes extérieurs de richesse était de bon ton. La famille Alomar, qui avait fait fortune avec la culture de la canne à sucre à Porto Rico, ne s'en est pas privé : sa demeure bâtie en 1860 dans un style néoclassique en plein centre de Palma, face à l'église Sant Francesc, est somptueuse. Rache-tée en 2013, elle a été restaurée et transformée récemment en un boutique-hôtel de 42 chambres, dont 10 suites, géré par Majestic Hotel Group (comme le Majestic Hotel & Spa à Barcelone) et labellisé Small Luxury Hotels of The World, doté d'un spa Anne Sémonin.

Les nouveaux propriétaires ont disposé ici et là des peintures contemporaines spécialement commandées pour l'hôtel et du mobilier signé de grands designers : l'Italien Antonio Citterio, l'Espagnol Jaime Hayón... Ils ont également exposé dans les couloirs des clichés pris par la photographe majorquine Barbara Vidal lors d'un shooting mode réalisé dans le chaos des travaux de rénovation. Où l'on voit des top-models jouer avec le vieux papier peint, décollé, déchiré...

Pour le reste, la structure même de la bâtisse est restée telle quelle. Elle a simplement été mise à neuf et en beauté : poutres, carrelages, arches, escalier monumental, colonnes de pierre sculptée, vérandas, et surtout le patio avec son olivier entretiennent son identité majorquine. Plusieurs éléments d'origine ont trouvé une nouvelle vocation : le puits est devenu la salle de fitness, les anciennes écuries ont été reconverties en restaurant... Les plafonds en bois précieux, les moulures et surtout les fresques murales ont fait l'objet d'une attention toute particulière, notamment dans la suite Sant Francesc. Mais la chambre la plus étonnante de l'hôtel reste la Torre Studio : un triplex niché dans une tour, ouvert sur une terrasse privée avec un panorama à 360° sur Palma et, en ligne de mire, la majestueuse cathédrale. 📍

L'authentique palais majorquin, avec son olivier au centre, a été conservé, restauré, embelli.



Ci-dessus, la suite Sant Francesc : un bloc contemporain a été ajouté dans cet espace surmonté de superbes fresques anciennes. Ci-dessous, le lobby de l'hôtel avec son carrelage, ses colonnes et son escalier d'époque.



ECURIES, JARDIN OU ROOFTOP ?

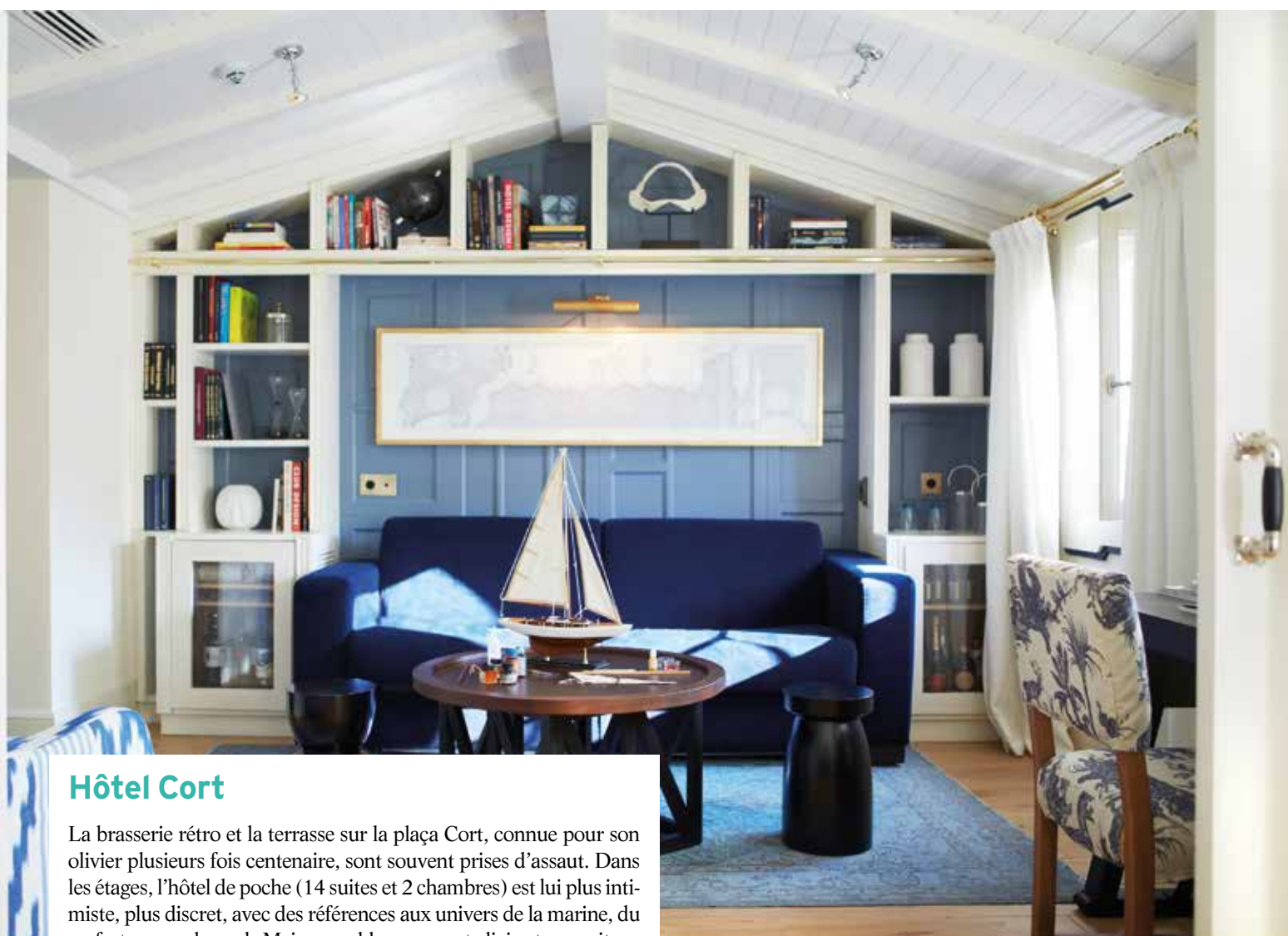
Le restaurant gastronomique de l'hôtel, Quadrat, est engagé dans une démarche locavore avec des plats méditerranéens pleins d'audace signés Alvar Albaladejo (privilégier les menus Dégustation). Déjeuner et dîner sont servis dans les anciennes écuries ou dehors, sous les tonnelles. Le lobby bar, juste à côté, donne sur le patio central et sur le jardin, très agréable. En soirée, passage obligé sur la terrasse panoramique pour profiter du coucher du soleil sur les toits et, cet été seulement, du pop-up restaurant de la chef locale **Maria Solivellas**.

CITY GUIDE

Nos adresses préférées

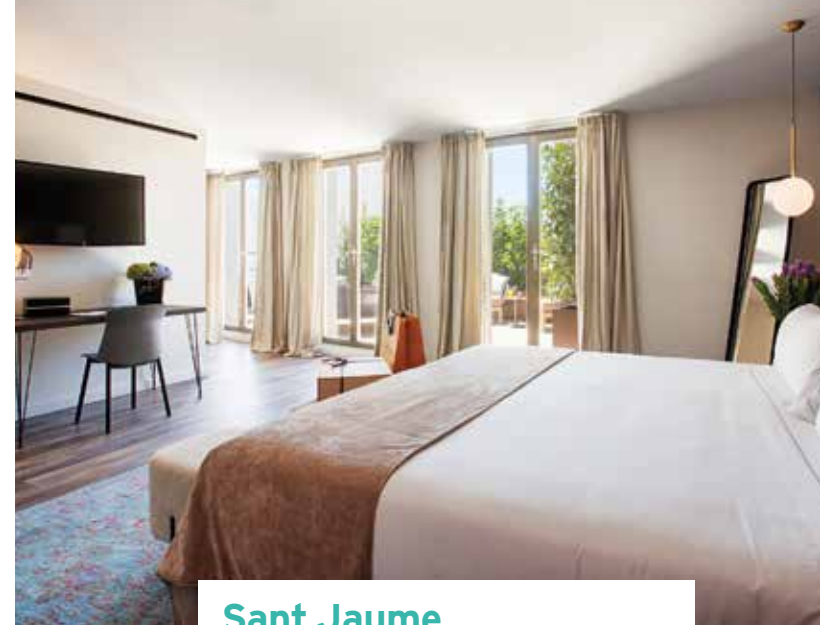
Boutique-hôtels, spas, restaurants, concept-stores, musées et galeries d'art : une multitude de lieux premium font rimer tradition et design et créent dans un même élan une nouvelle dynamique dans le cœur historique de Palma.

MINI-HÔTELS, MAXI-CHARME



Hôtel Cort

La brasserie rétro et la terrasse sur la plaça Cort, connue pour son olivier plusieurs fois centenaire, sont souvent prises d'assaut. Dans les étages, l'hôtel de poche (14 suites et 2 chambres) est lui plus intime, plus discret, avec des références aux univers de la marine, du surf, et aux couleurs de Majorque : bleu mer, vert olivier, terre cuite...



Sant Jaume

Effet waouh garanti dès l'entrée : une œuvre en suspension court sur quatre étages jusqu'à atteindre la verrière et le toit. Les 36 chambres sont cosy et bien conçues. Le restaurant est décevant, mais le bar décoré d'illustrations signées de l'artiste majorquin Albert Pina sert d'excellents cocktails et le toit-terrasse avec piscine et solarium est plus agréable que la plupart des minuscules roof-tops d'hôtels de Palma..

Can Bordoy Grand House & Garden

Situé dans le quartier de La Lonja, cette toute nouvelle oasis urbaine, membre de Preferred Hotels & Resorts, se targue d'avoir le plus grand jardin privé du centre historique de Palma : 750 m² planté de plus de 70 espèces méditerranéennes, dont le jacaranda et des arbres fruitiers, qui servent de décor au restaurant et au spa. 24 suites sont réunies ici dans une superbe bâtisse médiévale avec fresques, poutres, reliques gothiques...



SPAS D'HÔTELS HORS NORMES



Spa du Cap Rocat

Cette ancienne forteresse qui domine la baie de Palma a été transformée en un hôtel de luxe exceptionnel. Son spa ne l'est pas moins : il a été élu « spa le plus sensationnel » de la collection Small Luxury Hotels of the World fin 2018. Sa piscine d'eau salée de 25 mètres suit la courbe de hauts murs de roche calcaire et profite des rayons du soleil à travers son toit-verrière. Dans la salle de repos, l'enfilade des ciels de lit crée un effet visuel bluffant. Le spa propose des soins Sisley et Natura Bissé et peut être privaté à partir de 20h : une expérience hors normes.



Spa de l'Iberostar Grand Portals Nous

Situé aux portes de Palma, cet hôtel (réservé aux adultes), et a fortiori son spa, portent la griffe du designer-star Marcel Wanders. On aime ou on n'aime pas l'atmosphère sombre, quasi mystique du spa, impossible de rester insensible devant les formes audacieuses de deux « trees of life » (arbres de vie) en son centre et toutes ces mosaïques aux motifs floraux. ☺

CITY GUIDE

TABLES AUDACIEUSES



Canela

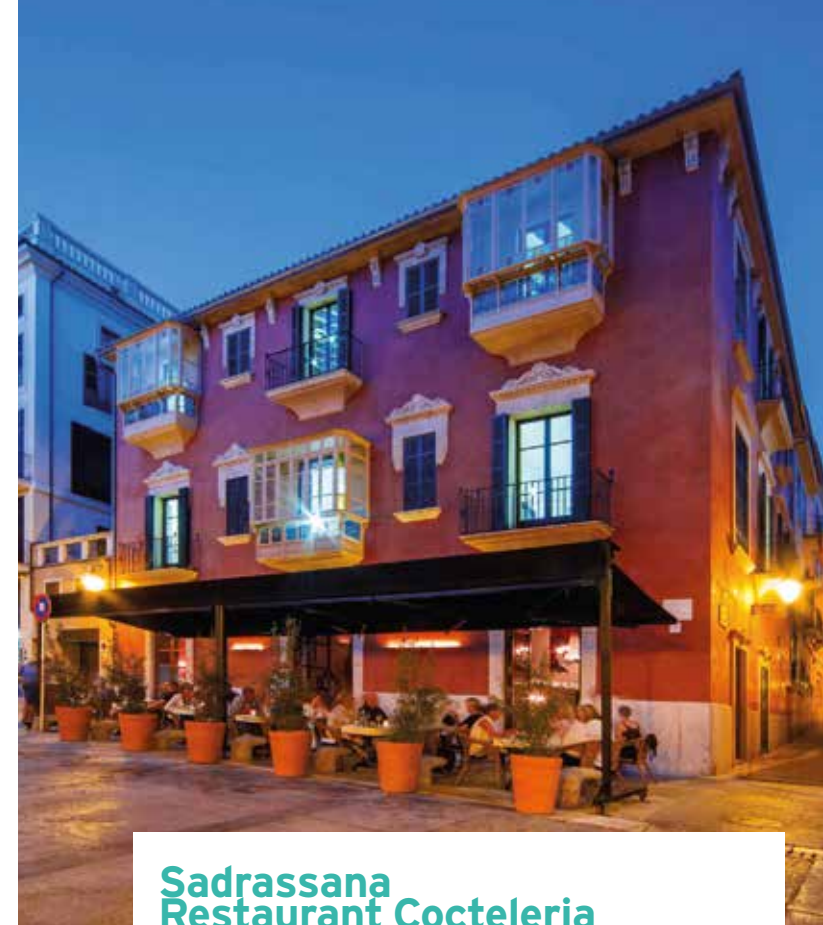
Du déjà vu, le décor de bistrot parisien. Beaucoup moins classique, la cuisine du chef majorquin Fabian Fuster qui, à l'instinct, pimente la cuisine méditerranéenne de touches asiatiques pour un résultat époustouflant, en termes de goût comme de présentation dans l'assiette. Notre coup de cœur à Palma.

Carrer de Sant Jaume, 15.

La Fabrique

Ex-Parisiens, Hélène et Stéphane ont tout quitté pour Palma. Après avoir organisé des diners clandestins sur la terrasse de leur appartement, ils ont ouvert leur propre restaurant dans Santa Catalina. La recette de leur succès : une chaleureuse ambiance, la terrasse sur une rue piétonne et surtout, au menu, un festival de parfums, de saveurs et de soleil.

Calle Fabrica, 14a - smackmallorca.es



Sadrassana Restaurant Cocteleria

Le restaurant-bar de la galerie d'art Horrach Moya (un étage au-dessus) occupe le rez-de-chaussée d'une maison particulière du XIX^e siècle à l'atmosphère chic et feutrée, en version contemporaine. La carte est 100 % méditerranéenne, mais on peut venir simplement pour un cocktail accompagné de tapas sophistiquées.

Plaza Drassanes, 15 - restaurantsadrassana.com



The Cuit Bar & Restaurant

Sans doute la plus belle vue panoramique sur Palma, le temps de déjeuner, dîner ou boire un verre : depuis le 8^e étage du Nakar Hotel, on ne se lasse pas d'admirer les toits du centre historique, la cathédrale, le château de Bellver et, en arrière-plan, la baie de Palma. La cuisine bio, de saison, s'inspire de la tradition gastronomique majorquine, avec une réinterprétation plutôt réussie.

Avenida Jaime III, 21 - nakarhotel.com

BOUTIQUES SANS FRONTIÈRES



Rialto Living

Les propriétaires sont Suédois, la majorité des articles viennent d'Italie : le concept sied très bien à Palma la cosmopolite. Dans ce paradis du shopping, on trouve de tout : fleurs, livres, déco, mode, dont bon nombre d'éditions limitées, et même des œuvres d'art. Le lieu lui-même est une curiosité : un palais historique dont les boiseries, colonnes de pierre, poutres métalliques et surtout l'escalier monumental sont d'origine.

Calle Sant Felii, 3 - rialtoliving.com

BConnected Interior Design

Expatriée allemande, Christine Leja a eu la bonne idée d'investir le quartier de Santa Catalina avant sa gentrification, d'y installer une agence immobilière, un studio d'architecture et ce showroom, parfait pour dénicher des petits souvenirs ou cadeaux déco. C'est frais, design, coloré, difficile de résister.

Calle Dameto, 6 - connectedmallorca.com



La Libélula Home

Elle est anglaise, il est belge. Ensemble, ils ont ouvert cette miniboutique dans Santa Catalina qui ne vend que des articles (accessoires, objets pour la maison) faits main, à partir de matières recyclées, sans plastique... Parmi eux, des sacs en toile de tente militaire ou des cadres décoratifs réalisés par un collectif de femmes en Afrique.

Carrer de Pou, 22.

Bazaar Palma

Encore une boutique minuscule, spécialisée en art de la table cette fois, et qui ne vend que le meilleur : des marques internationales (Astier de Villatte, John Derian...), aussi bien que des créations locales de bougies et autres poteries.

Costa d'en Brossa, 17A - bazaar-palma.com



CITY GUIDE

L'ART EN PREMIÈRE LIGNE

Es Baluard

Accroché aux murailles de la ville, sur le site du bastion Sant Pete, le musée d'art moderne et contemporain de Palma est le plus vaste ensemble culturel des Baléares. Tous ses espaces, y compris la citerne souterraine, la cour centrale et les terrasses, se prêtent aux événements artistiques les plus pointus. Jusqu'au 1^{er} septembre prochain, Es Baluard consacre une exposition à Fabrizio Plessi, pionnier de la production d'installations vidéo, installé à Majorque depuis 30 ans.

Plaça de la Porta de Santa Catalina, 10 - esbaluard.org



Miró Mallorca Fundació

De 1956 à sa mort, en 1983, Joan Miró a vécu et travaillé dans la périphérie de Palma. Dans la fondation qu'il a lui-même créée sur place, les visiteurs découvrent aujourd'hui son atelier, une large collection de ses œuvres dans le musée dessiné par l'architecte Rafael Moneo, ainsi que quelques sculptures dans le jardin.

Calle Saridakis, 29 - miromallorca.com

Museu Fundació Juan March

Présentée dans un hôtel particulier du XVII^e siècle, la collection du businessman majorquin Juan March Ordinas compte plus de 70 œuvres signées des artistes espagnols du XX^e siècle les plus connus (Picasso, Miró, Dalí). Les expositions temporaires sont consacrées aux talents émergents. Un parallèle qui a souvent du sens.

Carrer de San Miquel, 11 - march.es



Galeria Pelaires

Le premier et le plus influent des espaces voués à l'art contemporain fête ses 50 ans en 2019. Dès l'ouverture, Miró y était exposé. Le peintre catalan y a ensuite fait venir d'autres grands noms comme Antoni Tàpies ou Alexander Calder. Autant dire que la galerie Pelaires attirait la société intellectuelle et artistique de l'époque. Depuis, son influence est restée très forte.

Via Veri, 3 - pelaires.com



SECRETS D'INITIÉE

Amoureuse de Palma, la décoratrice franco-congolaise Aline Matsika, qui a signé la décoration du Palacio Can Marques (voir pages 62-63), aime flâner sur le port et dans les ruelles de la vieille ville, au gré de ses endroits préférés.

SES ADRESSES D'ESTHÈTE GOURMANDE

LA CREME

Sous cette enseigne se cache la meilleure charcuterie-fromagerie de Palma. Les jambons y alignent leurs rondeurs appétissantes et y exhalent leur parfum.

Josep Tous i Ferrer, 5.

COSES BONES

Une boutique minuscule dont la vitrine attire comme un aimant. La sobressada et les empanadas sont les plus succulents de la ville et l'accueil adorable.

Plaça de Santa Eulàlia.

MERCAT DE L'OLIVAR

Pour s'approvisionner en produits frais et en épices et, comme les Majorquins, prendre l'apéritif dehors ou dedans en grignotant des tapas. Moi, j'adore le bar del Peix.

Plaça de l'Olivar, 4 - mercatolivar.com



SES ENVIES DE SHOPPING

LA PECERA

Dans la boutique de Marlene Albaladejo Ramis, tout est fait main par des artisans de l'île : mobilier, luminaires, paniers, chapeaux, espadrilles...

Victoria, 4 - lapeceramallorca.com

OMA PROJECT

Encore une mise en valeur des artisans et artistes de l'île avec art de la table, vêtements et accessoires.

Carrer de Pou 33A - omaproject.es

SA BALADE DU SOIR

Direction Portixol, petit port de pêche où s'alignent maisons colorées, bars et restaurants. Pour un dernier bain sur la plage de galets...

Portixol, à cinq minutes de Palma.



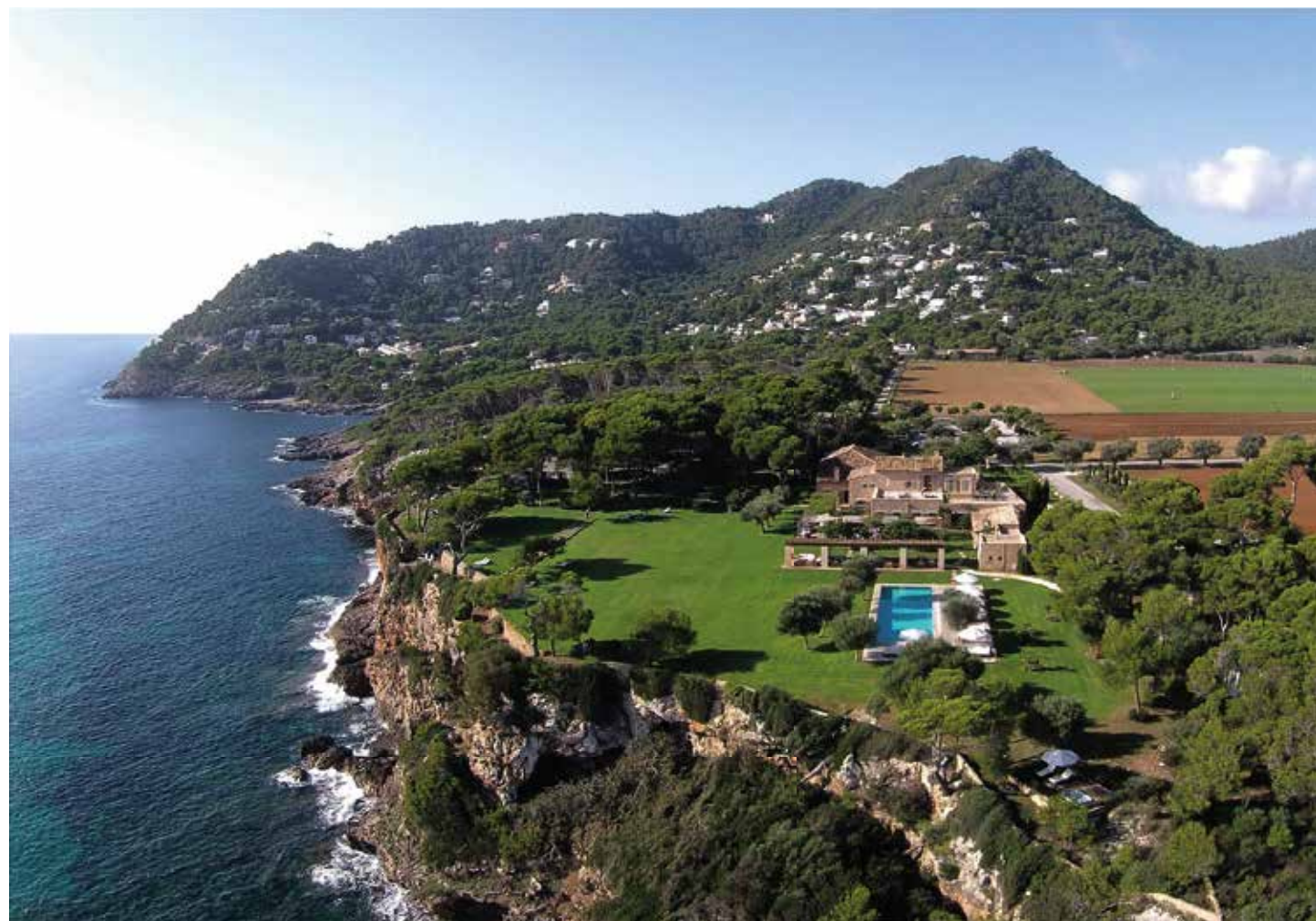
Y ALLER

Vois directs au départ de Paris (2 heures) toute l'année, vols saisonniers depuis Bordeaux, Lille, Lyon, Marseille, Nantes, Rennes et Toulouse. Compagnies : Air Europa, easyJet, Transavia, Volotea, Vueling...



TORRE DE CANYAMEL GROUP

Quatre perles hôtelières à Majorque



Entreprise familiale spécialisée dans l'hôtellerie (avec quatre établissements de luxe) et dans l'événementiel culturel (dans l'enceinte de la tour gothique qui porte son nom), le groupe Torre de Canyamel s'appuie sur des valeurs fortes : respect du patrimoine et des traditions, priorité à l'authenticité et à la qualité, promotion de l'art et de la culture. Il célèbre le meilleur de Majorque, dans un décor naturel d'une beauté rare.

CAN SIMONETA

Hôtel 5-étoiles situé sur la côte Nord de Majorque, à Canyamel, Can Simoneta propose 26 chambres dans un ensemble de bâtiments historiques. La piscine est à flanc de rocher. Le restaurant dispose d'une large terrasse avec une vue imprenable sur la mer. L'accès à la plage se fait par un escalier creusé dans la falaise.

FONTSANTA HOTEL

Implanté au Sud de l'île, le FontSanta Hotel dispose de 37 chambres, d'un restaurant traditionnel et d'un spa thermal, alimenté par une eau de source réputée depuis l'ère romaine pour ses nombreuses vertus. Détente et ressourcement sont ici les maîtres-mots.



HOTEL CONVENT DE LA MISSIO

Construit au XVII^e siècle par des missionnaires, cet hôtel niché dans le centre de Palma possède de multiples atouts : un restaurant étoilé, un espace bien-être avec une piscine intérieure, une terrasse-solarium et, plus original, un espace dédié aux expositions d'art.

PLETA DE MAR

Le plus récent des hôtels du groupe, particulièrement luxueux, est à 200 mètres du Can Simoneta. Parfaitement intégré à l'environnement, entre pins et oliviers, il offre un panorama exceptionnel sur la mer. Il possède des suites spectaculaires, deux piscines à débordement, un spa et une plage privée. ■



TORRE de CANYAMEL
GROUP

www.torredecanyamel.com

AUTOUR DU MONDE

- 78 **GRANDS ESPACES**
Turku et l'archipel du bonheur (Finlande)
- 82 **WEEK-END**
Château de Villiers-le-Mahieu,
conte de campagne (Yvelines)
- 84 **LODGE**
Sundy Praia, le destin d'une île
(São Tomé-et-Príncipe)
- 92 **RESORT**
Casa Cook Kos, l'art de l'épure (Grèce)
- 96 **BOUTIQUE-HÔTEL**
Palais Ronsard, un parfum de nostalgie
(Marrakech, Maroc)
- 98 **REFUGE**
Palazzo Maritati e Muci, la botte secrète
de Guy Martin (Italie)

FINLANDE

Turku et l'archipel du bonheur

C'est un pays qui voit la vie en rose, mais aussi en vert et en bleu. À deux heures d'Helsinki, quelques villages typiques se nichent au cœur d'un parc national digne des contes nordiques. Forêts enchantées, îles romantiques, artisans tendance et petits hôtels cosy plantent le décor.

GENEVIÈVE BRUNET



À Turku, Aboa Vetus & Ars Nova est un musée deux-en-un qui aborde le patrimoine médiéval de la ville et l'art contemporain.



Le World Happiness Report (classement des pays les plus heureux du monde), établi par les Nations unies, place toujours en tête quelques pays nordiques et la Finlande rafle souvent la première place.

Apparemment, les températures glaciales et les longs hivers de nuit polaire n'empêchent pas les habitants d'être heureux, loin de là... Helsinki est une cité joyeuse et vivante mais il serait dommage de ne pas dézoomer un peu.

En prenant un peu de recul sur la carte, vous voyez apparaître beaucoup de zones vertes et des milliers d'îles. À deux heures à peine de route à l'ouest de la capitale, par exemple, voici Turku, posée au bord d'une côte Baltique qui prend à la belle saison des airs de Riviera nordique. Fondée en 1229, l'ex-capitale de la Finlande est aussi la plus ancienne ville finlandaise. Dynamique et festive (elle a été élue capitale européenne de la culture en 2011), elle possède l'un des plus jolis quartiers de maisons en bois du pays et a conservé un charme fou. Scindée en deux par une rivière dont les berges grouillent de terrasses envahies par les étudiants - et même de bateaux-terrasses - elle conduit doucement vers la mer et les 20 000 îles de l'archipel.

Mais auparavant, difficile de ne pas faire une halte à l'impressionnant musée Aboa Vetus & Ars Nova. D'un côté, il raconte la ville depuis sa création, en vous faisant déambuler dans les vestiges de la ville médiévale, de l'autre il se consacre à l'art contemporain nordique. Revigorant ! En sortant, petite pause shopping, notamment au concept-store Kui Design, puis direction le Market Hall, antique marché couvert où la



Le concept-store Kui Design : la bonne adresse pour dénicher une création locale, typique, mais jolie et colorée.

Les maisons colorées, entourées de nature, composent un paysage flamboyant au coucher du soleil. À droite, l'église Saint-Michel de Turku.



CARNET PRATIQUE

Y ALLER

Avec la compagnie nationale Finnair : vol direct Paris-Helsinki (durée de vol : 2h50), puis correspondance de 35 minutes pour Turku. finnair.com/fr-fr
Plus d'informations sur turku.fi et visitfinland.com/fr

OÙ DORMIR ?

Radisson Blu Marina Palace Hotel

Au bord de la rivière Aurora, à Turku, ce Radisson a toutes les qualités des hôtels des années 80 : l'espace, l'espace et encore l'espace. Larges couloirs, vastes chambres... on y respire. La décoration peut certes sembler un peu datée, mais ce style moderne qui redevient tendance et les luminaires danois dispensant de douces lumières donnent à cet hôtel de chaîne un indicible charme.

Mathildedal Hotel

Au cœur du parc national de Teijo, cette maison de famille est une ancienne forge posée au bord d'un cours d'eau. Les chambres tapissées de lambris badigeonnés de teintes pastel et décorées d'objets chinés sont des petits nids de douceur. La salle à manger meublée vintage autour de sa bibliothèque et du tableau noir où les hôtes laissent petits mots et dessins évoque une maison de famille. Les anciens ateliers du village sont devenus autant de lieux d'artistes, de micro-brasseries et d'ateliers d'artisans branchés.

→ région étale toutes ses richesses gastronomiques. À vous les poissons fumés et les gâteaux de la pâtisserie MBakery, élue la meilleure de Finlande. Et pour un vrai repas gastronomique, les adresses ne manquent pas, Turku est une ville de gourmets. Pinella et Mami, par exemple, valent vraiment le détour.

Pour dépenser toutes ces calories, une petite randonnée ? Le parc national de Teijo est tout proche. Mais pas sans avoir fait un détour par le village de Luostarimäki. Prêts pour un voyage dans le temps ? Alors arpentez les ruelles gagnées par les herbes folles et bordées de maisons vieilles de plus de 200 ans où les artisans perpétuent la tradition en costumes d'époque. Quant à Teijo, on ne parle pas d'un parc à l'échelle des parcs américains, mais il concentre sur une échelle humaine quelques petits lacs enchanteurs jouant à cache-cache avec la brume, des forêts profondes et des petits cours d'eau avant de déboucher sur une baie maritime.

Randonnée, pêche, canoë, ski de fond : tout est prévu pour s'offrir un bon bol d'air vivifiant avant de se poser dans de petits hôtels typiques et maisons d'hôtes chaleureuses nichés dans trois villages historiques abritant encore des forges en activité. Aux beaux jours, l'archipel de Turku s'explore en jouant à saute-mouton d'île en île, à bord de navires-postaux et de bateaux-taxis faisant halte dans de minuscules ports de pêche, agrégats de maisons colorées. Une façon poétique de clore un road movie qui donne l'impression d'avoir voyagé dans un conte d'Andersen et d'avoir saisi, le temps d'une pause, le sens de l'art de vivre finlandais. ☺



Design sobre et chaleureux, très scandinave, au Radisson Blu Marina Palace Hotel.
À droite, le Market Hall, à Turku.

CHÂTEAU DE VILLIERS-LE-MAHIEU

Conte de campagne

Il était une fois un très beau château reconverti en hôtel, à moins d'une heure de Paris, où l'on vient en couple ou en tribu le week-end pour faire un break. Une sorte de maison de famille sans les contraintes et en formule tout compris. Bien vu !

CÉLINE BAUSSAY

Lancé par Les Hôtels (très) Particuliers (comme La Folie Douce Hotels Chamonix), le concept des Maisons de Campagne a été inauguré dans les Yvelines au printemps dernier, dans ce château de Villiers-le-Mahieu digne d'un film de cape et d'épée et ses dépendances. Construit en 1642 sur les vestiges d'un château fort, il fut un temps la propriété du peintre Bernard Buffet. D'un lieu de vie et d'inspiration, le voilà devenu maison de campagne pour urbains en quête de déconnexion. Où l'on voit les enfants, avec ou sans leurs parents, sauter sur des trampolines, jouer au ping-pong, se rafraîchir dans la piscine, dévorer des crêpes au goûter et circuler en trottinettes, disponibles en libre-service, en croisant des canards. Où les adultes partagent leur temps entre le yoga du matin, le golf six trous, le parc paysager de 21 hectares et les très élégants salons nobles en enfilade avec leurs bars ouverts en libre-service et sans bourse délier. Car ici, la carte bleue reste en chambre. Des activités à la restauration, tout est compris, selon le prix du forfait choisi : 24h à partir de 169 € par personne, 36h ou 48h. Seuls les soins au spa Nuxe sont payants, mais pas l'accès à la piscine intérieure sous verrière, au sauna et au hammam. Aux buffets du restaurant, dans l'ancienne grange du domaine, comme au barbecue installé sur la terrasse, le choix, la qualité et la fraîcheur sont au rendez-vous. Salades généreuses, plats du dimanche servis dans des cocottes en fonte et pâtisseries de saison sont faits maison.

On regrettera seulement le service encore un peu balbutiant et l'aspect suranné des chambres laissées dans leur jus. Celles du cottage, tout récemment rénovées dans un style « campagne chic » contemporain, sont d'un niveau largement supérieur, plus proches de l'idée que l'on peut se faire aujourd'hui de la vie de château. 🍷



Les différents salons cosy et les chambres rénovées apportent une modernité bienvenue dans ce château du XVII^e siècle, harmonieuse alchimie de vieilles pierres et de lierre.



Dès l'entrée, des portraits grands format donnent l'impression d'arriver dans une maison de famille.

SUNDY PRAIA

Principe, le destin d'une île

Classé réserve de biosphère par l'Unesco, enclave verte sur notre planète maltraitée, ce caillou au parcours chahuté renaît après 45 ans de détresse et d'oubli. Respiration entre jungle et Atlantique au lodge Sundry Praia.

ANNE-MARIE CATTELAÏN-LE DÙ

Caché dans la jungle, le long d'une immense plage de sable ocre ourlant l'Atlantique, le Sundry Praia respecte l'environnement de cette île protégée.



Autour d'un bassin végétalisé, on s'installe à l'heure du thé ou en fin de journée au bar dit de plage, écoutant tout à la fois les oiseaux et la mer. Convivial et serein.

Didier Lefort a semé quelques signes d'appartenance à l'Afrique dans les suites-tentes. Comme ce miroir géant de sorcière habillé de calamus, plante semi-aquatique.



Toute la végétation a été préservée au maximum, dont les ocas, importés du Brésil, pouvant atteindre 20 mètres de haut. Ils protègent de leur ombre les cacaoyers. Ci-dessous, le bar du restaurant aux frises très ethniques.



LE MEILLEUR DES CACAOS

En 1920, Sao Tomé et Príncipe s'affichaient premiers producteurs au monde de cacao. Après 1975, abandonnées, les plantations ne furent que le triste souvenir d'une époque révolue. La production redémarre. Pionnier, Claudio Corallo qui, en 2000, s'installe à Terreiro Velho sur Príncipe dans une roça délabrée, avec son séchoir de fèves en contrebas. Celles-ci sont transformées à Sao Tomé et son chocolat est vendu en ligne (claudiocorallo.com). En 2014, Jean-Rémy Martin, un Français de Mont-de-Marsan, décide à son tour de redresser la roça de Diogo Vaz à Sao Tomé. Son but : replanter les meilleures espèces de cacaoyers amelonado et trinitario et associer à leur culture les paysans. 250 personnes travaillent désormais pour la roça.



L'usine a été remise en marche. L'église, l'école, l'hôpital ont retrouvé leur fonction. Hugo Remaud, le jeune directeur, Willy Gabriel Mboukem II, directeur technique, et Jérémie, le Cherbourgeois, travaillent d'arrache-pied pour produire le nec plus ultra du cacao labellisé bio. Fèves ensachées avec soin et tablettes joliment emballées partent dans le monde entier (diogovazchocolat.com). Et, au centre de Sao Tomé, une superbe boutique-salon de thé vend chocolats et pâtisseries maison.

Il fallait la repérer, cette terre de 16 km sur 8 se détachant vert dru sur l'Atlantique émeraude dans les parages du golfe de Guinée. C'est ce que fit, il y a huit ans, Mark Shuttleworth, sur Google Maps. Ce Sud-Africain quadragénaire, surnommé « l'homme de la lune » pour avoir tourné en orbite à bord de Soyouz TM-34 moyennant 20 millions de dollars, rêvait de posséder un point de chute entre ses résidences du Cap en Afrique du Sud et de Man en mer d'Irlande. D'un coup de jet privé, il atterrit donc sur la piste improbable de Príncipe et prend langue avec José Cardoso Cassandra, président du gouvernement régional. Pas question de vendre, même si l'île, sous domination portugaise jusqu'en 1974, se meurt. Mais Shuttleworth, tombé en amour de la beauté brute du littoral et de la jungle, ne lâche pas le morceau. Il veut un pied à terre là et souhaite redonner vie à l'île qui sombre depuis le départ, sans raison avouée, des colons. De rendez-vous en rendez-vous, il convainc les autorités de l'intérêt du tourisme durable et de la relance de certaines cultures : cacao, café, vanille, coco... Il

Roça Sundy, avec sa forêt descendant jusqu'à la mer

s'engage à financer des infrastructures et à créer des emplois. Comment résister, lorsque tout s'effondre, les maisons comme les hommes ? Pas question de brader des titres de propriété, mais pourquoi pas signer des contrats de concession ? Bingo ! Les parties s'accordent sur une durée minimale de 30 ans. Et c'est ainsi que des centaines d'hectares et des roças (plantations) en ruine passent sous gestion de « l'homme de la lune » avant que l'Unesco, en 2012, classe Príncipe réserve de biosphère. La chance tourne enfin pour ce peuple éprouvé d'esclaves venus des côtes africaines.

Shuttleworth lui, « hérite » de Bom Bom, resort vieillissant mais à la localisation fantastique, de Roça Pacienca, dont seule la maison de maître tient debout, et de Roça Sundy, avec sa forêt descendant jusqu'à la mer. Deuxième plus grande plantation de l'île, Roça Sundy comptait, au temps de sa splendeur, 600 employés. Son propriétaire portugais, Jeronimo José Carneiro, y demeurait en permanence. C'était sa raison d'être, l'œuvre de son père puis la sienne, avec son église, ses écuries dignes d'un palais, ses usines, son



→ hôpital, sa plage, à trois kilomètres en aval, pour réceptionner et expédier des marchandises, voire pique-niquer le dimanche en famille. Décédé en février dernier, Jeronimo n'est jamais revenu, ni aucun de ses descendants. Sa maison, sa chère maison devenue résidence pour les hôtes de passage du président du gouvernement, a été plus ou moins entretenue, mais les dépendances totalement ruinées peinent à émerger de la végétation. Mark Shuttleworth, séduit par la situation de la roça au cœur du village, a appelé à la rescousse Didier Lefort pour lui offrir une troisième vie : celle d'un boutique-hôtel.

L'architecte français, respectant l'esprit des lieux, a conservé les structures d'origine : des meubles, des tableaux, les sols en céramique début XX^e et les parquets. Sur le seuil, l'inscription Sundy se détache toujours sur les carreaux vieux rose. Atmosphère d'une gentilhommière avec son salon desservant un escalier aux marches craquantes, sa salle à manger que prolonge une varangue en surplomb du jardin chargé de bananiers, de palmiers et d'ylang-ylang embaumants. Les plus belles chambres se cachent au premier

Un lodge implanté là où les colons piquaient le dimanche

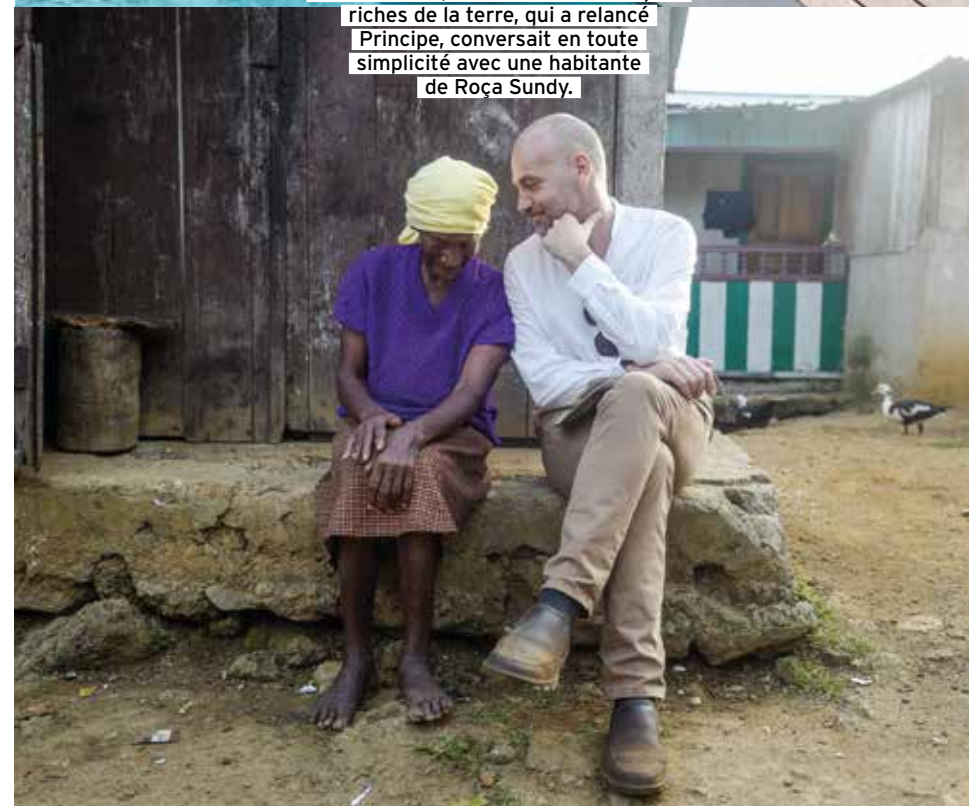
étage. En fin d'après-midi, sur la terrasse de sa suite, quand l'air se charge de mille odeurs, on s'enivre du parfum des plantes, de l'humus et de la pluie généreuse. On écoute le pépiement des oiseaux dominant les cris des enfants jouant au foot et les comptines échappées de la crèche proche. On plonge avec délice dans un passé qui aurait dû perdurer. Plus tard, sous la varangue, on savoure un cocktail préparé avec un rien de maladresse par le jeune barman formé à l'arrache mais tel-

lement adorable, puis on apprécie le dîner bio du chef avant de sombrer, protégée par l'ombre bienveillante de Jeronimo, dans un sommeil aux saveurs chocolatées. Le lendemain, en 4x4, on emprunte la même piste ravinée que parcourait à cheval le dernier planteur pour gagner Sundy Praia.

Déluge tropical ! Les gouttes, grosses comme des cabosses, tambourinent sur le toit des 15 tentes luxueuses du lodge, dégoulinent des ocas, arbres tropicaux géants importés du Brésil par les Portugais pour que leur ombre bienfaisante épargne les cacaoyers des rayons solaires abrupts.

On prend possession de son vaste home en toile écrue →

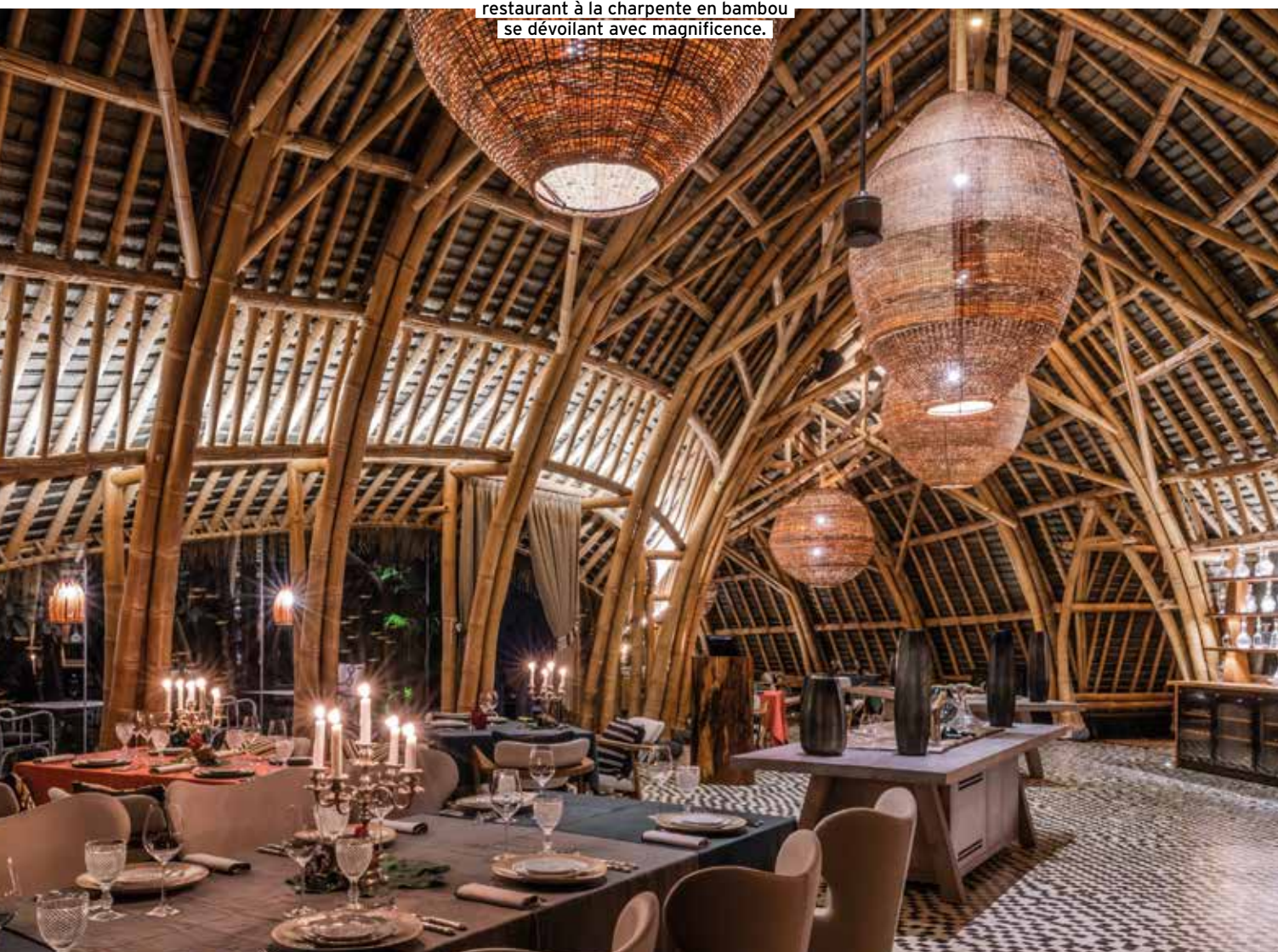
La piscine à débordement, bordée de plantes et d'arbres, au centre du lodge, domine la plage et l'océan. Ci-dessous : il y a un mois, Mark Shuttleworth, un des hommes les plus riches de la terre, qui a relancé Príncipe, conversait en toute simplicité avec une habitante de Roça Sundy.



Ce jeune pêcheur approvisionne le restaurant. Il remonte sa pirogue sans moteur après de longues heures passées en mer. Ci-dessous, les tentes-suites sont immergées dans la nature.



L'impressionnante salle du restaurant à la charpente en bambou se dévoilant avec magnificence.



→ évoquant un campement africain. Didier Lefort a multiplié les signes d'appartenance au continent noir de Principe et aux racines de ses habitants. On apprécie les abat-jours en raphia, les miroirs de sorcières emplumés de calamus (une plante semi-aquatique), les malles en cuir évoquant les va-et-vient des marchands, les dessins et portraits. Les dernières gouttes tombées, on emprunte le chemin privé déboulant sur la longue plage ocre ourlée de turquoise quasi fluo. Seule présence humaine, celle d'un jeune pêcheur ahanant sous le poids de sa pirogue sans balancier et sans moteur. Cinq heures en mer à traîner sa ligne et ses filets pour un butin bien maigre : une bonite et deux sabres argentés.

Le chef de Sundry Praia, Francisco Rossa, possède l'art de trousseur avec élégance poissons et produits locaux, s'inspirant des recettes soufflées par ses employés autochtones. Une heure plus tard, on se régale de ces prises d'une exquise fraîcheur en compagnie du directeur de l'hébergement, Diogo Maria Richart, dans le restaurant semblable à un vaisseau échoué

Une architecture inspirée de la Green School d'Ubud à Bali

sens dessus dessous aux membrures apparentes de bambou : une merveille architecturale inspirée de la Green School d'Ubud à Bali. Quoi de plus normal pour un écolodge noyé dans la végétation que de s'emparer des codes de l'école la plus verte du monde, au cœur de l'île qui se bat pour conserver son statut de réserve de la biosphère ?

Alors, aussi difficile soit-il de l'atteindre, Principe mérite qu'on y débarque pour comprendre comment était notre planète avant qu'on s'applique à la gâcher, pour regarder des centaines de bêtes tortues se carapater vers l'océan, pour parler avec Vado, son régime de bananes en équilibre sur sa tête, pour chanter à tue-tête avec les mêmes heureux de s'emparer de

vos lunettes de soleil et de vous prêter les jouets en bois qu'ils ont fabriqués, et pour, le cœur battant, escalader les marches chancelantes d'une riche demeure révélant désormais à ciel ouvert la vie de ses habitants repartis en Europe, il y a 45 ans. ☺

VOIR FICHE PAGE 111



Dans les tentes-suites, le mobilier au style nomade évoque le voyage. On pourrait le plier et le glisser dans une grande malle. Ci-dessous : dès la réception, le ton est donné, ethnique chic, sans folklore.



CARNET DE ROUTE

Y ALLER

Le tourisme est balbutiant à Principe.

Oubliez, malgré sa situation exceptionnelle, Bom Bom Resort, vieillissant. Préférez Roça Sundry, ancienne plantation, et Sundry Praia, lodge 5-étoiles entre plage et forêt, juste ouvert, salué comme un modèle écoresponsable.

VOLS

Pour le moment, seule la TAP dessert Sao Tomé, dans des conditions spartiates et avec deux escales. Ensuite, pour atteindre Principe, il faut emprunter un petit vol interne. La situation devrait vite évoluer...

Avec Exclusif Voyages, pionnier de la destination, qui propose un forfait : vols A/R Paris Sao Tomé sur la TAP en classe éco, transferts privés, nuit de transit à Sao Tomé en junior suite à Omali Lodge et chambre au retour à disposition (ne s'occupe pas du vol intérieur). Séjour : à Principe, deux nuits à Roça Sundry en Colonial House Master Suite, quatre nuits au Sundry Praia Lodge en Tented Villa (une chambre), pension complète. Chambre à disposition à l'Omali Lodge au retour. Prix : à partir de 4 950 €. exclusifvoyages.com

Deuxième du nom, le Casa Cook de Kos a pour centre névralgique le beach club, entre plage et piscine.



On se promène dans ce resort comme dans un village, entre les maisons cubiques et les allées où poussent des plantes aromatiques.



CASA COOK KOS

L'art de l'épure

Nature sauvage, matériaux bruts, design minimaliste, coolitude assumée... Le resort Casa Cook Kos fait sienne la formule « Less is more » et bannit tout le superflu. Un parti-pris riche de sens sur l'île grecque de Kos qui a su maintenir une part d'authenticité et un art de vivre tout en douceur.

CÉLINE BAUSSAY

Ce matin-là, une brise tiède souffle sur la plage. Le sable blond caresse les dunes. On pense aux Landes, les palmiers en plus, les vagues de l'Atlantique en moins, mais on est bien au Nord de Kos, l'une des îles du Dodécanèse, juste en face de Bodrum, la station balnéaire turque. À l'ombre d'une paillette, la séance de yoga vient de débiter. Le bateau à moteur qui emmène les clients en excursion là où ils le souhaitent, quand ils le souhaitent, attend de partir à l'eau. Les paddle en bambou sont alignés à la perfection. L'endroit est encore désert, mais à vrai dire, il n'est jamais très fréquenté. Casa Cook Kos est implanté à l'écart des grands axes touristiques, au milieu de nulle part, et c'est très bien ainsi. Quelques vaches dans le champ d'à côté, le chant des oiseaux en fond sonore, rien de plus.

Un chemin en lattes de bois mène au beach club, vaste pavillon ouvert aux quatre vents regroupant le divin restaurant du

chef étoilé Ettore Botrini qui modernise les plats typiques, le bar et sa terrasse, très bien orientée pour le coucher du soleil. On le traverse pour rejoindre la piscine. Pieds nus, évidemment, puisqu'ici, le principe « no shoes, no news » est de mise. Même le personnel est en mode décontracté, total look noir, chic et sobre, et appelle volontiers chaque client par son prénom. Le jeune et dynamique directeur général de l'hôtel, Thomas Hatzimihalis, qui n'a pas vraiment la tête de l'emploi, ne déroge pas à la règle. Il explique que « la notion de « para » est au cœur de la philosophie de Casa Cook Kos. En Grèce, elle fait référence aux réunions entre amis qui permettent de partager de bons moments et d'enrichir notre existence, d'échanger et d'inspirer des idées ». Et il ajoute : « les membres du personnel ont été choisis pour leur état d'esprit positif, leur enthousiasme, qui sont forcément communicatifs auprès de nos clients. »

Les 100 chambres avec terrasse ou véranda, certaines avec

Décontracté, chaleureux,
Thomas Hatzimihalis incarne bien
l'hôtel qu'il dirige.



bassin privé, occupent des maisons basses, cubiques, bordées de parcelles où poussent les herbes, romarin et origan notamment, utilisées ensuite en cuisine.

Un spa qui fait la part belle aux huiles aromatiques grecques et trois villas complètent le resort. Les intérieurs, instagrammables à souhait, réunissent tous les codes du style bohème chic et épuré : couleurs terre et sable aux murs, béton ciré au sol, bois brut et rotin pour le mobilier, lin, coton, raphia pour les accessoires, tapis, plaids et coussins. Un seul regret : l'absence de référence à la Grèce. On pourrait tout aussi bien être dans un autre pays. D'ailleurs, le concept Casa Cook, inauguré en 2016 à Rhodes et qui vient de s'implanter en Crète et à Ibiza, sera décliné dans les prochains mois en Égypte (à El Gouna), à l'île Maurice et à Majorque par le groupe anglais Thomas Cook : un mastodonte du tourisme qui nous avait plutôt habitué à des clubs de vacances en formule tout compris, festifs et familiaux. À propos, encore un détail, Casa Cook Kos est réservé aux plus de 16 ans... &

VOIR FICHE PAGE 111



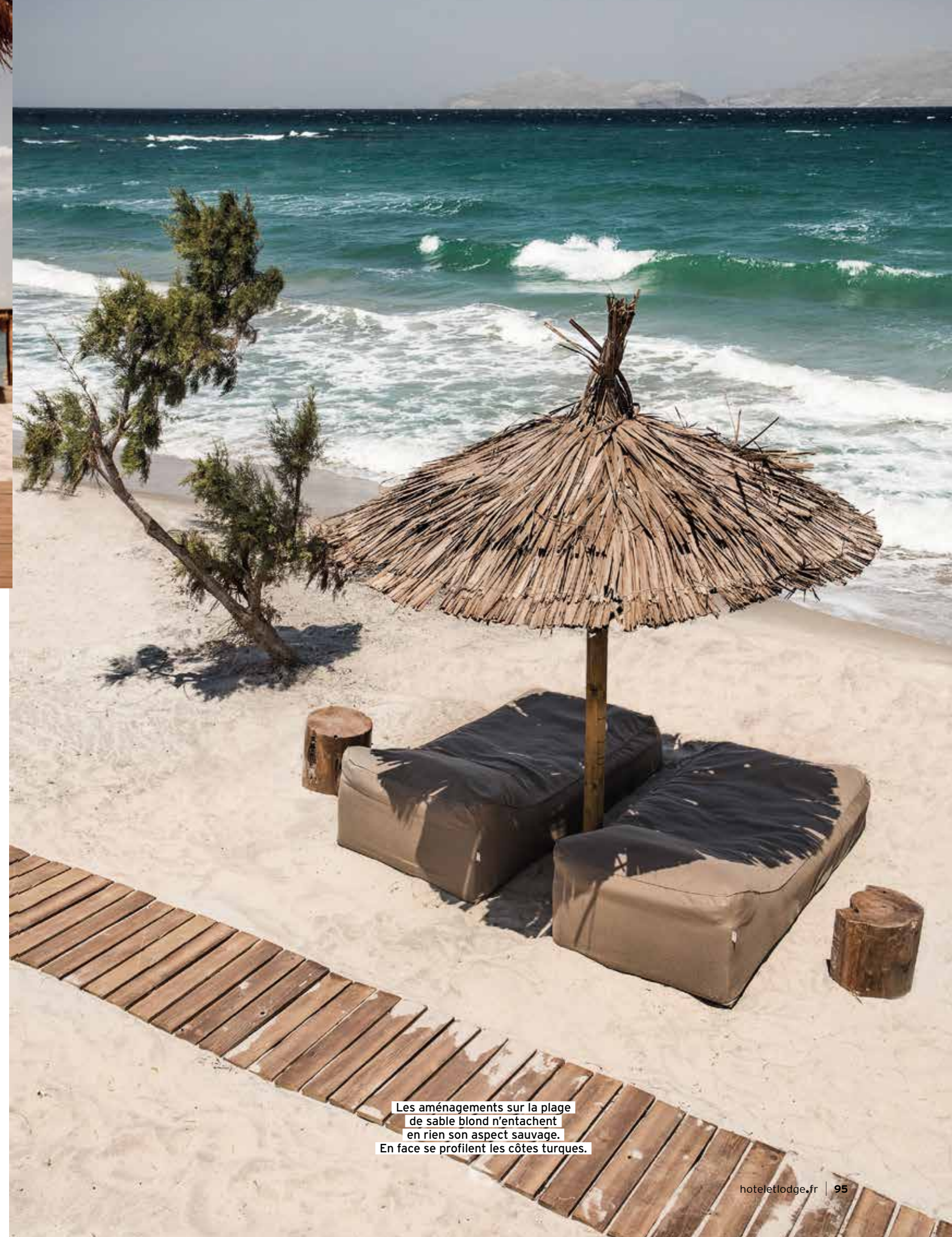
À VOIR, À FAIRE À KOS

La ville de Kos : la forteresse qui domine le port, le « platane d'Hippocrate » en hommage au père de la médecine moderne (natif de l'île), le musée d'Archéologie de Kos, les tavernes et boutiques de souvenirs.

Zia : un village dans la montagne avec des ateliers de céramistes et des terrasses pour observer le coucher du soleil.

Cavo Paradiso : l'une des plus belles plages de l'île.

Asclepeion : un site archéologique majeur (un sanctuaire dédié à la guérison).



Les aménagements sur la plage
de sable blond n'entachent
en rien son aspect sauvage.
En face se profilent les côtes turques.



PALAIS RONSARD

Un parfum de nostalgie

Enfoui dans la Palmeraie de Marrakech, ce nouveau Relais & Châteaux portant le nom d'un rosier revisite les oniriques et lumineuses villégiatures des années 1930.

ALLETTE DE CROZET



Dessiné en fer à cheval autour d'un jardin et d'un bassin, le Palais Ronsard propose 28 suites au cœur de la palmeraie de Marrakech.

d

e son enfance à Casablanca, le décorateur Gil Dez garde le souvenir des grandes demeures Art Déco aux façades blanches et symétriques, aux volumes épurés sur lesquels jouait la lumière. Sa nostalgie ne pouvait s'exprimer entre les murs XVIII^e siècle de la Villa Gallici aixoise, sa réalisation la plus connue. Mais il a exaucé son rêve avec cette commande d'un palais dans la Palmeraie de Marrakech. Aram Ohanian, propriétaire-associé du Jad Mahal, hot spot de la vie nocturne locale, partage avec Gil Dez l'amour de la belle ouvrage et du fait main.

Le décorateur a dessiné « à l'ancienne » (à la main, donc) un palais de plain-pied en fer à cheval entourant un bassin d'agrément. L'ajout de quelques chambres sur le toit l'a incité à créer un escalier à double révolution, décoré de bustes néo-classiques. Traversée par la lumière, ouverte à la fois sur le jardin et sur la fontaine, spacieuse et dotée de cheminées, chaque chambre arbore une fresque orientaliste réalisée par un copiste. C'est elle qui inspire la couleur : bleu azur, vert bambou, noir et blanc. Les salles de bains s'ornent d'imposantes baignoires à l'ancienne. Azulejos, terrazzo à gros grain, fer forgé rappellent encore les arts décoratifs des années 1930.

Cette demeure heureuse se plie à l'humeur : on déjeunera au restaurant du chef Xavier Mathieu (déjà aux commandes de la table du Phébus & Spa à Gordes), au bord de l'élégante piscine ou sous la pergola du potager. Le spa occupe un pavillon à part, avec une salle de sports dans l'esprit New-York des années 1930. Pour donner un peu de relief à l'ensemble, une butte plantée d'amandiers, de palmiers dattiers et coiffée d'un gazebo se prête aux promenades main dans la main. Au fait, pourquoi ce nom de palais Ronsard ? Parce que c'est la rose préférée d'Adriana Karembeu, l'épouse d'Aram Ohanian. &

Pergola, jardin, fontaine... cet hôtel est une vraie oasis luxuriante.



ESCALES ARTY

La route de Fès, qui mène au palais Ronsard depuis le centre de Marrakech, est pavée de haltes inédites : la Fondation Montresso de l'homme d'affaires Jean-Louis Haguenaer s'intéresse notamment au street art. Certaines des œuvres, colossales, sont sidérantes (visites sur réservation).

Plus près de Marrakech, l'atelier de Farid Belkahlia, devenu musée, profite d'un beau cadre entre arbres centenaires. L'artiste, récemment disparu, martelait et froissait le cuivre, assouplissait et affinait le cuir avant de le peindre et le scarifier.



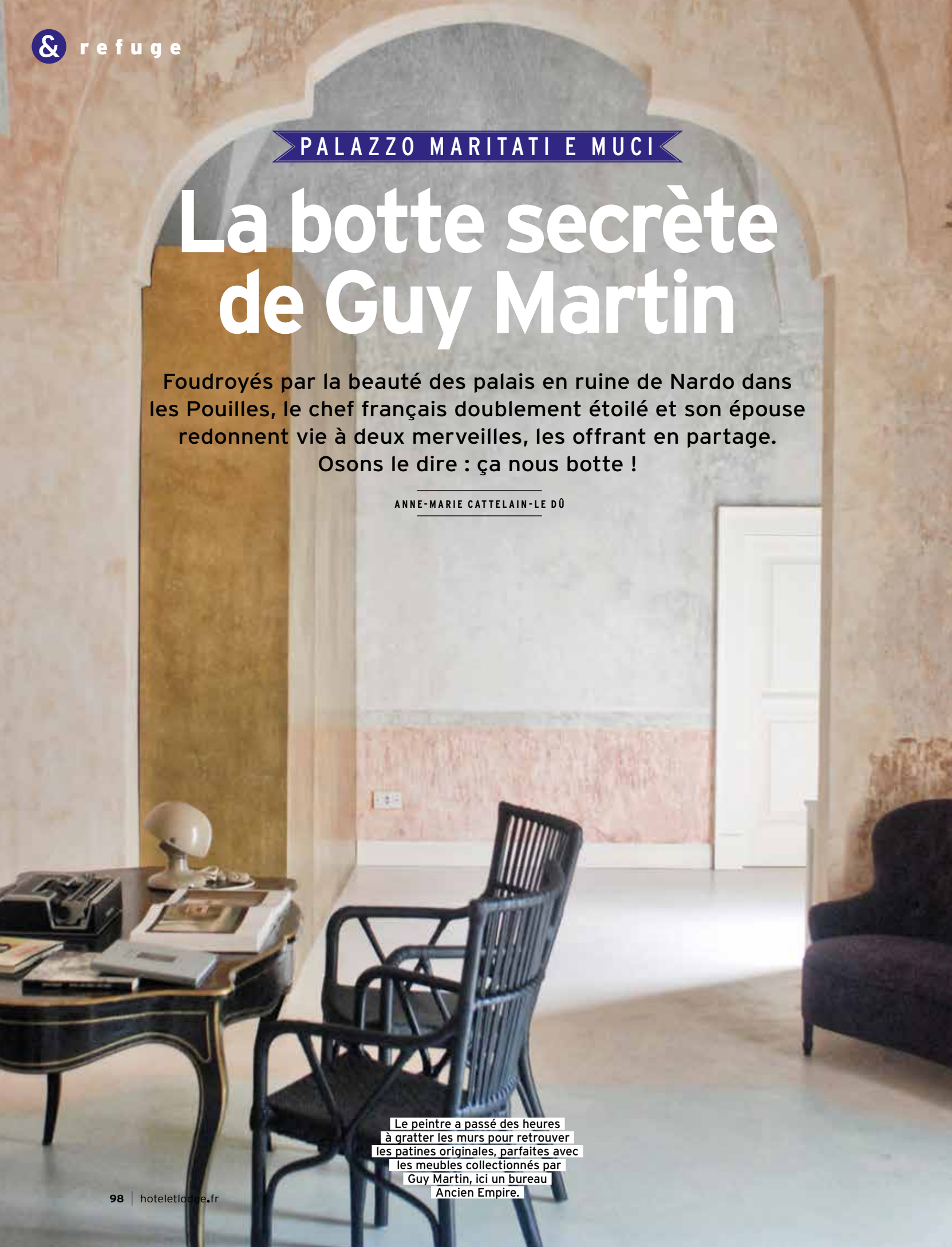
PALAZZO MARITATI E MUCI

La botte secrète de Guy Martin

Foudroyés par la beauté des palais en ruine de Nardo dans les Pouilles, le chef français doublement étoilé et son épouse redonnent vie à deux merveilles, les offrant en partage.

Osons le dire : ça nous botte !

ANNE-MARIE CATTELAÏN-LE DÛ



Le peintre a passé des heures à gratter les murs pour retrouver les patines originales, parfaites avec les meubles collectionnés par Guy Martin, ici un bureau Ancien Empire.

Stop les expressions dignes de l'almanach Vermot, surtout si on ajoute que la scène se passe dans le Salento, région nichée dans le talon et l'éperon de... la botte italienne. Un décor à la Ennio Morricone aux étendues herbeuses nimbées de poussière dorée, parsemées de coquelicots rouge sang, d'oliviers tortueux résistant tant bien que mal au xylella fastidiosa, bactérie jumelle de celle de la peste. Des villes du bout du monde aux ruelles pavées et aux palais lépreux s'effritant en lambeaux. Ambiance de Far West, ou plutôt de Far South, où tout semble possible, même le pire.

Mais le pire s'est déjà abattu au milieu du XIX^e siècle sur cette Italie plantée de vignes dévorées par le phylloxéra, entraînant la ruine des vigneron et des marchands. Ce sont eux qui, enrichis aux XVII^e et XVIII^e siècles grâce aux échanges commerciaux, avaient érigé dans les gros bourgs des palazzi baroques, des églises enluminées d'angelots, d'or, de vitraux vouées à Dieu et à ses saints avant de s'expatrier vers le nouveau monde. Ainsi sombra peu à peu dans l'oubli cette région d'une beauté sauvage et rude. Jusqu'à ce que des esthètes épris tout autant du bleu de la Méditerranée que d'histoire et de vieilles pierres se laissent envoûter par cette atmosphère surréaliste et ces demeures chancelantes que personne ne songeait même plus à vendre. Certains s'enhardirent pourtant à acheter une misère 1 500 m² au prix d'un



Palazzo Muci : la salle à manger avec des œuvres en papier et soie de Claudine Draï. À l'étage, cette chambre voûtée, agréable à vivre, servait à conserver fromages et fruits.

Pour conserver la fraîcheur, le plafond a été refait à l'identique en bambous doublant les tuiles. Au mur, tissus chinois du XIX^e, collection François Dautresme.



Palazzo Maritati : la cuisine, avec une œuvre de Claudine Drai, une table et des chaises Paola Buffa de 1950.



En accord avec ses meubles vintage, Guy Martin a acquis voiture et mobylette du même acabit.



La place Salandra, à Nardo

LES ADRESSES PRÉFÉRÉES DE GUY MARTIN À NARDO

DÉGUSTER

L'adorable **Caffé Parisi** sur la piazza Antonio Salandra, aux bâtiments baroques et gothiques. On y savoure de généreux petits déjeuners, des plateaux d'antipasti, des spritz à prix doux et surtout des glaces italiennes faites maison. Service en uniforme vintage et décor de bonbonnière. Piazza Antonio Salandra, 38.

L'Hostaria Corte Santa Lucia,

pour les bons plats du terroir. Via S. Lucia, 46.

Lido Beija Flor, sur la baie Santa Catarina, car Nardo s'étend jusqu'au littoral. Terrasse face à la mer, cocktails plus qu'extras. Via C. Cantu, 30. lidobeijaflor.it



La boutique AppiaAppia

S'OFFRIR OU OFFRIR

AppiaAppia, une jolie boutique dans le cœur historique avec de très beaux objets, des accessoires, de l'art de la table. Via Lata, 72. appiaappia.com

IMITER LES ITALIENS

Aller chez le barbier **Paolo Marzalo**, Via Lata.

→ studio parisien, ces propriétés cachant des jardins intimistes aux statues elles aussi rongées par le temps.

Il y a quatre ans, Guy Martin et son épouse Katherina Marx, productrice et présentatrice de *Version française* sur TV5 Monde succombèrent à leur tour. En vacances pour la première fois dans les Pouilles avec leur tribu recomposée, les baignades en mers Ionienne et Adriatique, les balades à vélo jusqu'à Gallipoli, la dégustation des glaces maison au Caffé Parisi de Nardo ponctuent leurs journées. De temps en temps, ils slaloment dans les ruelles du centre historique de la ville, déchiffrant les façades grandioses qu'aucun toit ne coiffe plus. Un soir, à l'heure de l'apéritif, ils s'étonnent de ces abandons. L'ami d'un ami leur propose alors de visiter, ne serait-ce que par curiosité, une de ces demeures, le palazzo Maritati. À vendre ! Une ruine, mais quelle ruine,

harmonieuse, aux proportions parfaites, répertoriée au patrimoine historique malgré son état plus que précaire. Coup de foudre, envie irrésistible de sauver de la mort programmée cette demeure. A tout instant, une tempête, des pluies diluviennes risquent de compromettre son fragile équilibre. Le lendemain, le même ami les incite à franchir, à quelques rues de Maritati, le porche du palazzo Muci, lui aussi à vendre. Re-coup de coeur, autant pour le jardin, son bassin et la maison dont certaines parties datent du IX^e siècle.

On leur chuchote alors que l'État, souhaitant redonner vie au Salento, finance les travaux à hauteur de 30 % à condition de s'engager à louer les propriétés restaurées. C'est parti ! Propriétaires contactés, puis banquiers, les Martin acquièrent les deux palais. Grâce à une équipe ultra-compétente d'artisans du coin, sous l'autorité de Luigi Ripa, architecte des

monuments historiques italiens, et de son épouse, en trois ans les travaux sont rondement menés. Avec de très belles surprises : l'acharnement de Claudio, le peintre, à gratter les couches de peinture pour retrouver la teinte originelle des murs, la fabrication par le ferronnier d'outils à l'ancienne pour réinventer les volutes des balcons, la générosité du carreleur Manco qui, gracieusement, dessine deux mosaïques sur les sols... et l'investissement permanent dans la décoration, aux cotés de Jérôme Faillant Dumas (ancien directeur artistique de la maison Yves Saint-Laurent), de Katherine Marx. Depuis mai dernier, les deux palais, meublés de pièces rares d'éditeurs italiens que le chef collectionnait, se louent, en totalité ou non, en chambres d'hôtes de luxe. Sans aucune autre prestation que l'hébergement. Le chef, ici, abandonne toute et étoiles. ☺



VALÉRIA SANCHEZ

Née en Argentine, arrivée en France en 2003 avec ses diplômes d'architecture et d'urbanisme, **Valeria Sanchez codirige avec Didier Beautemps Atelier Cos, société d'architecture, design et conseil** qui réalise quelques-uns des plus beaux projets hôteliers : le Ritz Paris, le Cheval Blanc Courchevel ou plus récemment l'Hôtel du Palais à Biarritz. Pas étonnant qu'elle aime voyager et faire escale en des lieux uniques.



Le Cheval Blanc Maldives, dans un atoll protégé, rendez-vous des raies manta pour se reproduire, concilie dépaysement, gastronomie et bien-être signé Guerlain. A droite : l'Uxua Casa Hotel & Spa, à Trancoso au Brésil, joue la carte gipsy branchée. Une belle escale 4-étoiles.

L'hôtel qui vous a vraiment bluffé ?

Le Cheval Blanc Randheli aux Maldives, signé Jean Michel Gathy. J'ai eu la chance d'être conviée au pre-opening et de voir se réveiller ce merveilleux hôtel au milieu de l'océan Indien. Tout y est incroyable : le design, l'environnement, la gastronomie. J'ai été séduite aussi par le Royal Mansour à Marrakech pour l'ingéniosité de son fonctionnement et le savoir-faire des artisans marocains.

Où aimeriez-vous construire un hôtel ?

En Patagonie, aux paysages si émouvants. Le bleu des lacs, le blanc des glaciers, le rouge de la terre, le ciel à l'infini. J'imagine un « hôtel-tanière » pour s'imprégner et se nourrir de la beauté époustouflante de la nature.

Quelle destination pour un voyage en amoureux ?

La Laponie pour se blottir sous une couette auprès d'un feu de cheminée et regarder les aurores boréales à travers un toit en verre. Le bonheur absolu !

Hop, vous partez en famille et posez vos valises... où ?

Je privilégie le plaisir de mes enfants. Ma fille devient un vrai poisson, donc j'opte pour un hôtel en bord de mer et avec une piscine. Récemment, nous sommes allés au Paraiso de los Pinos à Formentera, aux Baléares. Nous avons aussi apprécié tous ensemble la Villa le Maschere, resort 5-étoiles près de Florence, et le Riad Chamali dans le quartier traditionnel de Marrakech. Dans ces deux lieux, les enfants sont rois.



5-étoiles au cœur des vignes du Beaujolais, non loin de Lyon, le Château de Bagnols, Relais & Châteaux, date en partie du XIII^e siècle.

Si vous organisez un week-end entre amis, où réservez-vous ?

Pas dans un hôtel, je loue une grande maison au bord de l'eau l'été, sur les pistes l'hiver. J'adore réunir des personnes que j'aime pendant les vacances, et dont, faute de temps, je ne peux pas profiter le reste de l'année.

Votre hôtel urbain coup de cœur ?

Le Ritz Paris, of course. Ma vie personnelle et professionnelle est attachée à ce lieu hors normes, grâce à mon mari Didier Beautemps qui y a travaillé comme architecte intégré pendant de longues années et continue de collaborer avec les équipes.

L'exotisme, le dépaysement : quel lieu évoque ces deux mots ?

L'Uxua Casa Hotel & Spa à Trancoso, dans l'état de Bahia au Brésil, avec ses petites maisons éparpillées dans un jardin luxuriant. On se douche dehors, entouré d'orchidées. Musique, parfums, saveurs, simplicité, gentillesse... Tout concourt à vous envoûter.

Un séjour à la campagne... où vous échappez-vous ?

Au Château de Bagnols, non loin de Lyon, ou à La Bamba de Areco, au Brésil... Déconnexion assurée.

Aimez-vous les bars d'hôtel ?

Oui, pour leur intimité, leur espace, leur côté dépaysant.

J'ai eu un coup de cœur pour celui du Lotte Hotel à Moscou où je me love après une journée de travail et pour celui du Raphaël à Paris pour son style nostalgique.

Quelles sont vos tables hôtelières préférées ?

Le George au Four Seasons George V, où l'incroyable et sympathique chef Simone Zanoni cuisine des poulpes au feu de bois divins. Et le restaurant Odette de l'hôtel Maison Albar à Paris, près du Pont Neuf. On s'y sent si bien. Le Chef Rémi Hénaux m'a réconciliée avec les carottes. Un exploit !

Les spas : votre univers ?

Si je pouvais, j'irais souvent à celui du Cheval Blanc Courchevel, plus surprenant d'année en année. Mais j'aime aussi les banias russes, pour un moment de bien-être mais aussi de partage. À Moscou, on peut y passer la journée pour être complètement revigorée !

Vos trois premiers critères de choix pour un hôtel ?

Confort, service et simplicité.

Si vous deviez vivre à l'hôtel, lequel choisiriez-vous ?

Sincèrement, je pourrais m'installer dans un hôtel, plutôt un boutique-hôtel, avec spa, jardin, bar et bon restaurant comme l'Hôtel National des Arts & Métiers. Sinon, je choisirais l'un des appartements de La Réserve à Paris. ☺

ANNE-MARIE CATTALAIN-LE DÙ

DES JARDINIERS TOQUÉS

Étoilés ou non, des chefs épris de produits naturels, voire bio, cultivent leur potager et leur verger. Et pas pour du beurre, heureux de cuisiner ensuite des légumes, des fruits et des herbes de saison qu'ils ont choyés pendant des mois.

Finie la rangée d'herbes aromatiques s'étiolant le long d'une pelouse ou sur un toit et que les chefs tout fiers exhibaient en parlant de « leur jardin ». Désormais, en pleins champs, sur un nombre de mètres carrés conséquent, les chefs manient la pioche et la binette avec la même dextérité que le fouet et le chinois. Invitant leurs convives à les accompagner pour participer à la cueillette et quelquefois à déguster sur place leur récolte. À l'heure où le climat se dérègle et où les maladies dues à des régimes alimentaires plus qu'approximatifs gagnent du terrain, on salue bien bas ces chefs qui troquent leur toque pour des chapeaux de paille, afin que leurs menus soient en accord avec leurs convictions.

Royalement bons

Lorsqu'il tourne la clé rouillée d'un portail dérobé qui l'est tout autant du Domaine de Madame Elisabeth (sœur de Louis XVI) à Versailles, Simone Zanoni, le chef étoilé du George, au Four Seasons George V à Paris, redevient le gamin qui récoltait les légumes dans la petite ferme que ses parents entretenaient en Italie, juste pour les besoins de la famille : « *vivant désormais à Versailles, j'ai découvert en me promenant au bout de ce joli parc une parcelle en friche de 1 800 m². Depuis longtemps, je caressais l'idée d'avoir un potager pour le restaurant. Le département des Yvelines, propriétaire, puis mes employeurs, convaincus par mon enthousiasme et mes arguments, m'ont suivi.* » Voilà comment, depuis deux ans, avec Mickaël Duval jardinier-paysagiste du parc et ses « brigades vertes » (vingt personnes en réinsertion), le potager de Zanoni, enrichi des déchets organiques du George, fournit la plupart des légumes utilisés dans ses cuisines, notamment des variétés de tomates incroyables, qu'on croque avec lui en passant, mais aussi des aubergines, haricots verts, potirons, pêches de vigne, fraises, betteraves... Deux à trois fois par semaine les équipes du George cueillent les légumes à maturité. « *Vous savez, confie le chef, quand je leur ai dévoilé les lieux, j'ai été surpris de constater que la moitié n'avait jamais récolté ni un légume, ni un fruit, que les coccinelles qui se posent de-ci de-là et les vers qui grouillent quand on donne un coup de pioche les estomaquaient. J'ai pensé que certains de nos hôtes devaient vivre dans la même ignorance. J'ai donc suggéré d'organiser des expéditions cueillette. Ça marche, d'autant que je les véhicule de Paris à Versailles en Porsche Panamera Turbo S, hybride, écoresponsabilité oblige. Certains, après un temps d'hésitation, manient le sécateur en virtuose.* »

→

Simone Zanoni, chef étoilé du George, au Four Seasons Paris, met autant de cœur à cultiver son jardin qu'à cuisiner. Ses hôtes apprécient.



→
Transmettre ses valeurs

À 35 ans, lorsque Glenn Viel débarque à l'Oustau de Baumanière de Jean-André Charial, si le produit est son credo, la culture l'est moins. Mais son « mentor » qui, depuis 45 ans, veille avec des jardiniers sur son potager de trois hectares, l'entraîne à sa suite. Glenn devient quasi un forçat de cette terre provençale inondée de soleil et stressée par le vent. Il déguste tantôt un jeune petit pois, tantôt une fleur de courgette, développant tout à la fois son odorat et son goût. « *Cela dédouble le plaisir de la création en cuisine et stimule l'inventivité*, note-t-il. *J'imagine des plats, des recettes en fonction de nos récoltes : asperges, haricots verts, petits pois, aubergines, carottes, persil, basilic, estragon, origan, citronnelle, oseille, marjolaine, mélisse, mais aussi framboises, abricots, cerises, figes, amandes et même blé. Et lorsque nos hôtes, même les plus blasés, viennent avec nous, très vite les relations prennent une autre tournure et les visages se dérident.* »

Un jardin mais pas que... une philosophie

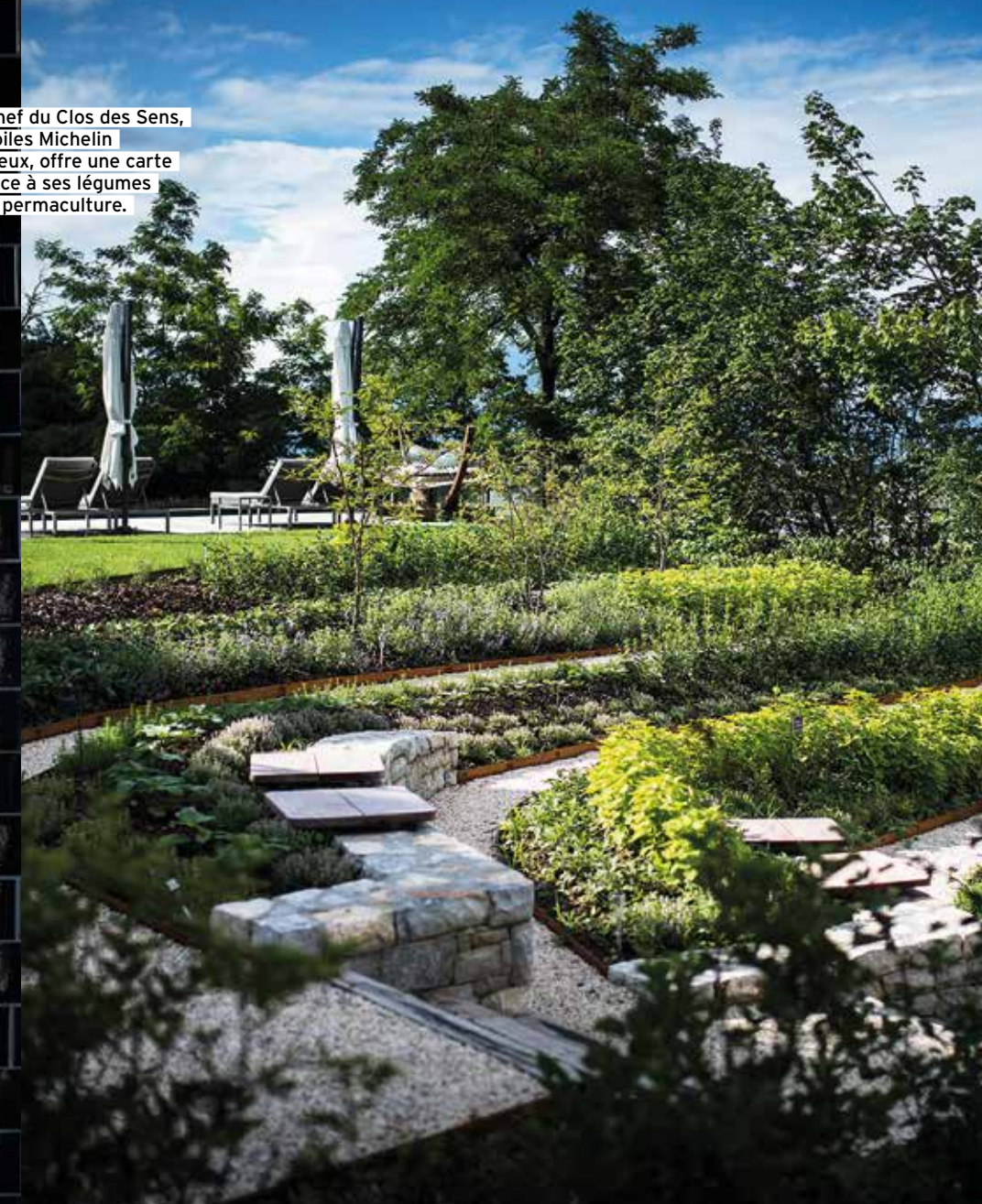
Sans se hausser du col, Laurent Petit, chef du Clos des Sens, Relais & Châteaux à Annecy-le-Vieux, vient de décrocher sa troisième étoile. Normal pour ce personnage hors normes qui définit sa cuisine comme lacustre, végétale et locavore. Et qui s'est engagé depuis longtemps dans une démarche écoresponsable avec, chevillée au cœur, l'envie de valoriser son terroir s'étendant entre les trois lacs, Annecy, Léman et le Bourget. Alors son jardin d'aromates et son nouvel espace en permaculture de 200 essences sont juste une évidence, un tout indissociable. Dans la salle de son restaurant, le jardin de cristal signé par des maîtres verriers bretons fait écho au vrai jardin, l'art de la table brut répond à la décoration à base de végétaux. Le Clos des Sens, bien nommé, est désormais au cœur du jardin traité en permaculture où, sur 500 m², s'épanouissent 40 variétés d'aromates et sur 1 000 m², dans la partie basse, 160 variétés de fruits, légumes, plantes et fleurs comestibles.



Glenn Viel, à l'Oustau de Baumanière, 2 étoiles Michelin aux Baux-de-Provence, a découvert les joies du jardinage avec « the boss », Jean-André Charial, pionnier en la matière.



Laurent Petit, chef du Clos des Sens, trois étoiles Michelin à Annecy-le-Vieux, offre une carte végétale grâce à ses légumes élevés en permaculture.



LUCAS DELERRY
Un livre, un insta

À 23 ans, Lucas Delerry, étudiant ingénieur à AgroParisTech, écrit un beau livre sur les liens entre agriculture et chefs. Pour le nourrir, il parcourt la France, traquant celles et ceux qui s'attachent à produire le meilleur. Et contre de petits boulots, s'engage à leurs côtés afin de mieux saisir leur démarche. Une de ses plus belles rencontres : celle avec Christophe Hay, deux étoiles, qui au petit matin gagne son jardin de 2 700 m² à l'entrée de Montlivault à 200 mètres de La Maison d'à Côté, son restaurant. « *Avec mon jardinier Alain Gaillard, nous avons planté des gesses, de la laitue celtuce, de la tétragone cornue, des panais, des fèves. Actuellement, nous regardons ce que donnent le soja, le jicama et le scolyme d'Espagne. Ma cuisine étant très axée sur les fleurs et les herbes sauvages, nous faisons aussi pousser du poivre du Sichuan, de l'agastache, de la livèche. C'est dans un esprit de partage que j'ai créé ce jardin où mes convives sont invités à cueillir légumes et herbes sauvages.* » En attendant que son livre soit terminé, Lucas a ouvert un compte Instagram, gun.cuisine, où il conte ses « tribulations ». Succulent !



Emmanuel Renaut, le montagnard triple étoilé, cultive nombre d'espèces, mais aussi récolte des herbes sauvages pour parfumer la carte du Flocons de Sel à Megève.



→ **Là-haut sur la montagne**

Les étoiles, Emmanuel Renaut ne se contente pas de les décrocher, trois pour sa cuisine, cinq pour son hôtel, Flocons de Sel à Megève, non, il part aussi souvent les contempler en montagnard. C'est son amour de sa région qui l'a incité à développer autour de ses chalets des jardins cultivés méticuleusement sur un demi-hectare. Ses convives accompagnent bien souvent la brigade du matin en cueillette, posant alors des questions sur l'environnement, la vie à la montagne, les plantes, la rhubarbe, les capucines, les salades sucrine, batavia, rougette, reine des glaces, feuille de chêne, etc. « *Des instants de partage qui valent toutes les récompenses* », assure le chef. Lui qui, en dehors des services et des coups de chauffe, enfle ses grosses chaussures et bâton en main, file cueillir, dans ses coins secrets en pleine nature, ail des ours, génépi, cèpes... « *Ici, l'herbe est plus verte, plus parfumée, l'air aussi. Les abeilles que je viens d'installer le savent bien.* »

La première étoile... verte

Pas évident dans le temple du superficiel, de l'épate et du bling bling, Monaco, de s'imposer comme chef 100 % bio. C'est pourtant le pari réussi de Paolo Sari, à l'Elsa, table du Monte-Carlo Beach à Roquebrune-Cap Martin. Certes, c'est la petite enclave française face à la principauté mais elle la jouxte, regarde ses tours et s'inscrit dans le patrimoine de la Société des Bains de Mer appartenant à l'état monégasque, autant dire au prince. Paolo Sari, Italien pure souche fatigué par le gaspillage et la malbouffe, décide en débarquant ici de jouer par conviction une carte 100 % bio, certifiée Ecovert. Un pari qui lui vaut de décrocher la première étoile bio, justement. C'est que, non seulement il sélectionne avec rigueur tous ses producteurs locaux mais il développe, avec l'aide de deux jardiniers, à un kilomètre seulement de son restaurant surplombant la Méditerranée, un potager de quatre hectares, où il se rend fréquemment pour récolter, surveiller, semer. « *Mes tables consomment 150 000 kg de fruits et légumes chaque saison. Mon potager bio certifié couvre 20 % de ces besoins. J'en suis fier. J'ai aussi dix ruches qui y sont installées et je veille à ce que plantation et récolte suivent strictement le rythme des saisons, sans aucun forçage. Je fidélise ainsi mes clients qui apprécient autant mes tomates datterino, que mes cébettes, mon citron caviar que mes courgettes trompette d'Albenga, mes clémentines que mes kumquats. Le climat favorise ces cultures mais c'est aussi une question de volonté et de respect de la santé d'autrui.* »

© ANNE-MARIE CATTELLAIN-LE DÙ

Paolo Sari a décroché la première étoile 100 % bio pour Elsa, la table du Monte-Carlo Beach. Une reconnaissance méritée.



JACUZZI®

La marque à l'origine de l'hydromassage, fabricant de produits « bien-être »

Fort de ses succès et de sa reconnaissance mondiale, Jacuzzi® se tourne vers l'hôtellerie avec deux offres originales, adaptées à une **utilisation intensive** et destinées à un **usage public**.



Spa ENJOY

Spa professionnel à débordement, destiné à l'hôtellerie, (6 places dont 1 place allongée).

Appoint d'eau automatique
(<https://www.jacuzzi.fr/professionnel/spas/enjoy>)



Spa VIRTUS

Le nouveau spa professionnel à débordement pour l'hôtellerie, (7 places dont 1 place allongée et 1 place enfant).

Spa à vidange automatique, complète et rapide. Appoint d'eau automatique (bacs tampon intégrés)

(<https://www.jacuzzi.fr/professionnel/spas/virtus/virtus>)



JACUZZI FRANCE
8 route de Paris 03300 Cusset - Division Spa & Wellness
Jean-François AUFRERE, Directeur commercial
Tél : 04.70.30.40.27 Mail : dseulin@jacuzzi.eu



FRANCE / LA CROIX-VALMER
SPA / DESIGN / RESORT

Lily of The Valley

En surplomb de la plage de Gigaro et en lisière du Cap Lardier, ce nouveau 5-étoiles s'appuie sur un concept de bien-être avec un village dédié, des équipements de pointe et une restauration adaptée. Entièrement conçu par Philippe Starck, ouvert toute l'année y compris aux non-résidents, il offre une alternative dans l'air du temps et assez unique sur la presqu'île de Saint-Tropez.

Label : The Leading Hotels of The World (avant même son ouverture).

Chambres : 44 chambres, dont 6 suites réparties dans différentes maisons. Privilégier la suite Philippe & Jasmine, entièrement personnalisée par Starck. Chambre double à partir de 550 €.

Table : le Vista, restaurant principal devant la piscine, un autre dans le Village bien-être et un même chef, Vincent Maillard. Excellente cuisine méditerranéenne fraîche, saine, en accord avec le concept.

Activités : piscine vue mer ; Village bien-être (2000 m²), un lieu dans le lieu avec spa (Esthederm, Biologique Recherche), piscine, grande salle de fitness, activités sportives, consultations, etc. Programmes personnalisés.

LE + le Village bien-être très complet, la vue époustouflante sur la Méditerranée, le design signé Starck.

Lily of The Valley
Colline Saint-Michel,
quartier de Gigaro.
83420 La Croix-Valmer.
lilyofthevalley.com
Voir article page 40.



FRANCE / SAINT-TROPEZ
DESIGN / BOUTIQUE-HÔTEL / SPA

Hôtel Lou Pinet

Hôtels de famille : telle est la baseline de Maisons Pariente propriétaire de ce 5-étoiles, ouvert au début de la saison estivale à Saint Tropez. Dans la famille Pariente, les rôles sont bien répartis entre papa et ses deux filles, Leslie et Kimberley. C'est cette dernière qui a assuré la direction artistique de l'Hôtel Lou Pinet, sourçant art de la table et linge de maison entre autres, avec l'aval du décorateur Charles Zana.

Chambres : 34. Notre préférée : la suite 221, avec accès privé et large terrasse ouvrant sur les jardins. Prix : à partir de 215 € (jusqu'à 2 700 € selon saison et catégorie). Éviter les chambres en rez-de-piscine, peu intimes (314, 315, 412, 414).

Table : Beefbar, en intérieur ou en terrasse. Deux bars, dont un sous une paillote.

Activités : piscine, fitness, spa Tata Harper, plage Tahiti à cinq minutes en voiture, place des Lices itou.

LE + les jardins signés par le paysagiste Jean Mus et sa fille ; les objets chinés ou créés par Charles Zana dont un petit banc en céramique ravissant dans les salles de bains.

Hôtel Lou Pinet
70, chemin du Pinet
83990 Saint-Tropez.
loupinet.com
Voir article page 46.



FRANCE / ARLES
DESIGN / BOUTIQUE-HÔTEL

L'Arlatan

Les carrelages font la fiesta entre les vestiges romains, les plafonds XIV^e et les murs XVII^e de l'ancien hôtel particulier des comtes d'Arlatan. Deux millions de céramiques y dansent en rosaces. L'artiste Jorge Pardo a également fait réaliser par ses ateliers mexicains des meubles au canage de rotin, des buffets et des armoires ensuite peints. L'Arlatan est un bain de couleurs, un festival de peintures et de matières flamboyantes : un univers hypnotisant.

Groupe : Les Maisons d'Arles.
Chambres : 35, dont une maison privée de 5 chambres. Chambre double à partir de 99 €.

Table : un restaurant de spécialités méditerranéennes et provençales, ouvert en continu de 11h à 23h, 7 jours sur 7. Un bar à cocktails au décor ultra-coloré.

Activités : piscine, jardin, patio, librairie pop-up Offprint, bibliothèque, petit espace avec des équipements sportifs en bois, design et haut de gamme de la marque NOHrD, qui fonctionnent sans électricité.

LE + l'abondance de couleurs, le mobilier design de collection, l'emplacement idéal.

L'Arlatan
20, rue du Sauvage,
13200 Arles.
hotel-arlatan.fr
Voir article page 51.



ESPAGNE / PALMA, MAJORQUE
DESIGN / PRESTIGE / BOUTIQUE-HÔTEL

Palacio Can Marques

Au cœur de Palma, dans le quartier historique et animé de la Lonja, à quelques minutes à pied de la cathédrale, cette ancienne demeure particulière du XVIII^e siècle est désormais un hôtel 5-étoiles cachant un jardin dont les nombreux arbres ombragent avec délice les hôtes.

Chambres : 13 suites très personnalisées. Coup de cœur pour Diva et Rose, la seule avec une terrasse privée. Prix : à partir de 480 € avec petit-déjeuner et transfert aéroport.

Table : restaurant gastronomique aux accents franco-méditerranéens, dans une jolie salle voûtée. On peut aussi s'installer dans le jardin ou préférer le room-service très efficace.

Activités : balades avec guide sur demande, boutique chic, œuvres d'art et beaux objets à vendre, mini-croisières sur le WinWin (magnifique yacht du propriétaire, avec lequel il participe à des courses de prestige), bibliothèque, rooftop avec vue.

LE + le calme au cœur d'un quartier très animé, agréable le soir.

Palacio Can Marques
Carrer dels Apuntadors, 15
Palma, Majorque, Espagne.
palaciocanmarques.com
Voir article page 64.



AFRIQUE DE L'OUEST / PRINCIPE
LODGE / ECORESPONSABLE

Sundry Praia

Construire un lodge 5-étoiles dans une île classée réserve de biosphère par l'Unesco implique de respecter strictement l'environnement marin et terrestre. Didier Lefort, l'architecte, en relation étroite avec le propriétaire, s'est appliqué à dissimuler toutes les constructions et à préserver la faune et la flore. Escalade en plein Atlantique pour amoureux de destinations 100 % nature.

Chambres : 15 tentes de luxe avec terrasse privée. Les plus agréables : celles avec accès direct à la mer. Chambre double à partir de 615 € en demi-pension.

Table : un restaurant, un bar de plage. Possibilité d'avoir sa table dressée sur la plage, dans la forêt, etc. Pique-nique fourni pour balade en mer ou sur terre. Cuisine très bio et en majorité locavore.

Activités : randonnées avec guide naturaliste à pied, en VTT, ou en 4x4 dans la forêt, sur les pics, sur les plages où pondent les tortues ; balade autour de l'île en bateau, découverte des plantations et des vestiges, pêche, canoë. Piscine dans le lodge, massage.

LE + les contacts spontanés avec la population, l'air d'une incroyable pureté.

Sundry Praia
Ilha do Príncipe,
São Tome & Príncipe.
sundryprincipe.com/sundry-praia
Voir article page 84.



GRÈCE / KOS
RESORT / DESIGN

Casa Cook Kos

Deuxième resort griffé Casa Cook, concept lancé par le voyageur Thomas Cook, cet hôtel les pieds dans le sable, au Nord de l'île de Kos, joue la carte du design minimaliste, de la cool attitude, mais sans concession à la qualité. Les instagrammeurs adorent ses intérieurs bohèmes chics aux matériaux bruts. Un doux refuge discret et tendance, réservé aux plus de 16 ans.

Groupe : Thomas Cook/Jet tours.
Chambres : 100 chambres et suites (certaines avec petite piscine privée), 3 villas. Architecture cubique sobre et décoration élégante. Chambre double à partir de 252 €.

Table : le restaurant et le bar sont regroupés dans un immense beach club, entre plage et piscine, avec une vaste terrasse face à la mer et aux dunes. Excellentes spécialités méditerranéennes du chef étoilé Ettore Botrini, cuisine ouverte.

Activités : très beau spa, yoga sur la plage, paddle à disposition, excursion en bateau à moteur à la demande... Superbes articles au concept-store à l'entrée.

LE + le design chic et épuré, l'atmosphère décontractée, la qualité du service.

Casa Cook Kos
Marmari 85300, Kos, Grèce.
casacook.com/casa-cook-kos
Voir article page 92.

LA CÔTE D'AZUR SELON... PHILIPPE STARCK starck.fr

HÔTEL & PANORAMA TWA HOTEL twahotel.com

ROOM NUMBER LELEWATU RESORT SUMBA lelewatu.com PREFERRED HOTELS preferredhotels.com

HÔTEL & NOUVEAUTÉ SAINTE-BARBE HÔTEL & SPA LE CONQUET accorhotels.com HÔTEL DU PHARE hotelduphare-belle-ile.fr LA PALMERAIE lapalmeraie-labaule.fr EXPERIMENTAL GROUP experimentalgroup.com INTERCONTINENTAL BORA BORA RESORT & THALASSO SPA ihg.com

HÔTEL & PARIS LE MEURICE dorchestercollection.com MANDARIN ORIENTAL PARIS mandarinoriental.fr DERBY ALMA hotelderderbyalma.com LE BALLU leballu-paris.com

HÔTELS & PRÉFÉRENCE hotelspreference.com

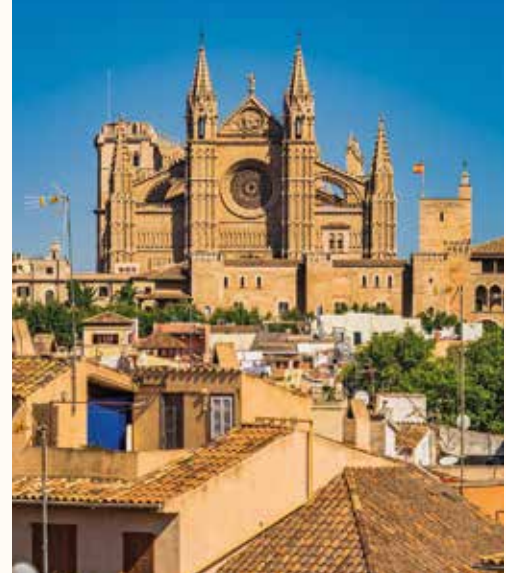
HÔTEL & DESTINATION RWANDA rwandatourism.com ONE&ONLY oneandonlyresorts.com CLUB FAUNE VOYAGES club-faune.com ELUXTRAVEL eluxtravel.com COMPTOIR DES VOYAGES comptoir.fr

HÔTEL & VOYAGE ÎLES FÉROÉ visitdenmark.fr ATLANTIC AIRWAYS atlanticairway.com TURKISH AIRLINES turkishairlines.com AIR FRANCE airfrance.fr

HÔTEL & BAR HÔTEL DU COLLECTIONNEUR PARIS hotelducollectionneur.com

HÔTEL & SPA LES SOURCES DE CAUDALIE sources-caudalie.com

HÔTEL & TABLE LE CHÂTEAU LA CHÈVRE D'OR chevredor.com



SUD DE LA FRANCE LILY OF THE VALLEY lilyofthevalley.com THE LEADING HOTELS OF THE WORLD llhw.com CHEVAL BLANC chevalblanc.com HÔTEL LOU PINET loupinet.com ARLES arlestourisme.com L'ARLATAN arlatan.com LE NEGRESKO hotel-negresco-nice.com HÔTEL CROISSETTE BEACH DE CANNES croisettebeach.com HÔTEL MARTINEZ hyatt.com NIKKI BEACH nikkibeach.com CHÂTEAU SAINT-ROUX chateausaintroux.com

LES ROCHES BLANCHES roches-blanches-cassis.fr LE MAS DE CHABRAN masdechabran.com HÔTEL & SPA FONTCAUDE hotel-spa-fontcaude.fr PLAGE PALACE plagepalace.com VILLAGE CASTIGNO HOTEL, WINE & RESORT villagecastigno.com GOLFE DE SAINT-TROPEZ visitgolle.com

ENVIE DE VILLE PALMA PALACIO CAN MARQUES palaciocanmarques.com SANT FRANCESC hotelsanfrancesc.com GRANDS ESPACES FINLANDE visitfinland.com TURKU visitturku.fi/en

WEEK-END CHÂTEAU VILLIERS LE MAHIEU les-maisonsdecampagne.com

LODGE SÃO TOMÉ-ET-PRÍNCIPE saotome.st SUNDY PRAIA sundyprincipe.com

RESORT CASA COOK KOS casacook.com

BOUTIQUE-HÔTEL PALAIS RONSARD palaisronsard.com

REFUGE PALAZZO MARITATI E MUCI palazzomaritatiemuci.com

HÔTEL & VOYAGEUR VALÉRIA SANCHEZ ateliencos.com

HÔTEL & TENDANCE FOUR SEASONS GEORGE V fourseasons.com

OUSTAU DE BAUMANIÈRE baumaniere.com LE CLOS DES SENS closdessens.com

FLOCONS DE SEL floconsdesel.com

MONTE-CARLO BEACH montecarlosbm.com

POUR VOUS ABONNER À HOTEL & LODGE

À renvoyer accompagné de votre règlement à Abonn'escient - Service Abonnement Hotel&Lodge - 56, rue du Rocher - 75008 Paris ou abonnez-vous directement sur le site www.hoteletlodge.fr

Oui, je souhaite m'abonner à Hotel & Lodge

- 2 ans (12 numéros) au prix de 59,90€ au lieu de 90€*, soit 30€ d'économie.
1 an (6 numéros) au prix de 32€ au lieu de 45€*, soit 13€ d'économie.

Mes coordonnées : Mme M.

Société :
Nom : Prénom :
Adresse :
Code Postal Ville :
Pays :
Tél.
Adresse email** :

Je règle :

- Par chèque bancaire ou postal à l'ordre de Hotel&Lodge SAS
Par carte bancaire (Carte Bleue, Visa, Mastercard)

N°
Expire fin Cryptogramme

Date et signature obligatoires

Je souhaite recevoir une facture acquittée

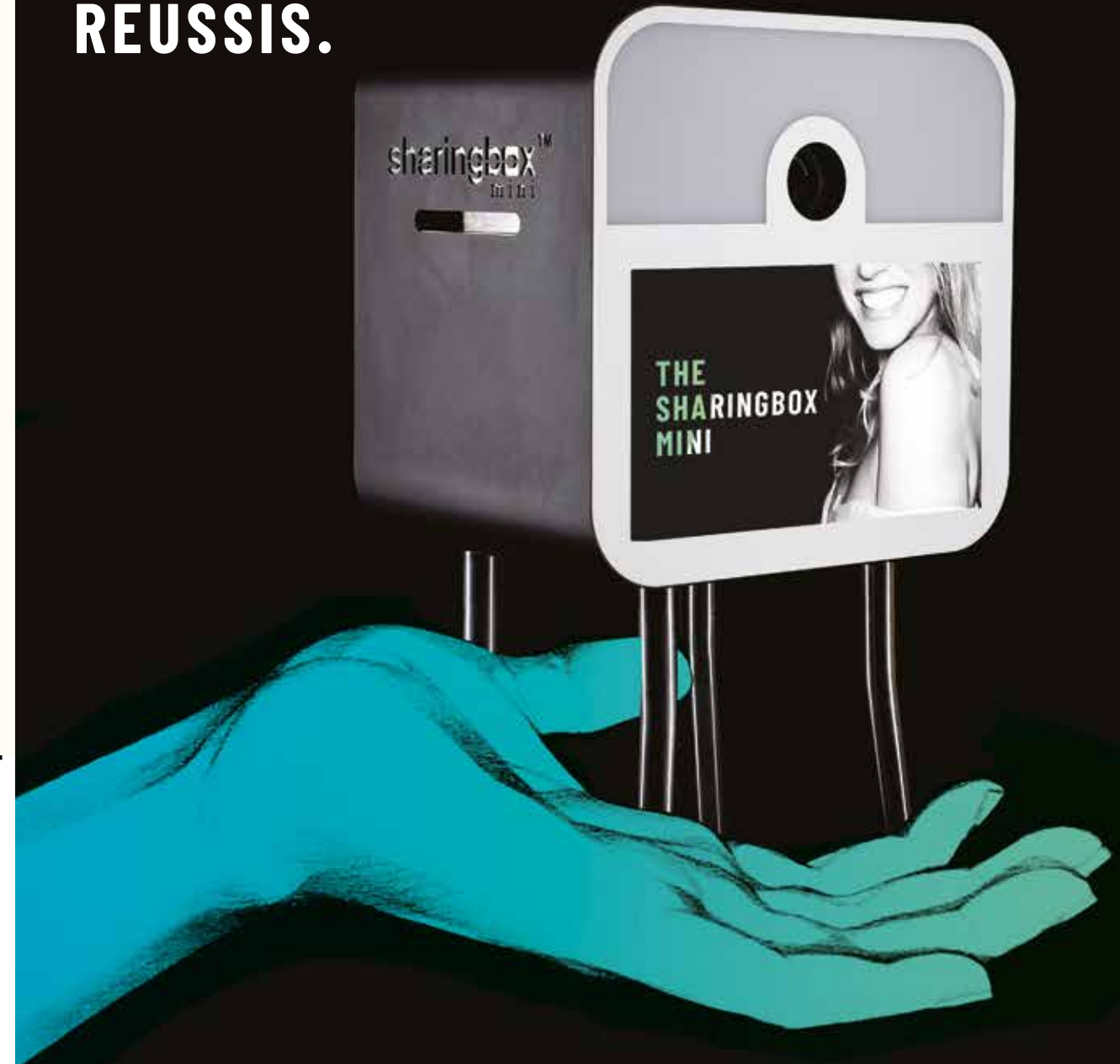
** Votre adresse mail vous permettra de recevoir les codes pour télécharger la Version Numérique et la confirmation d'enregistrement de votre abonnement.

J'accepte de recevoir par email des offres et informations de la part de Hotel&Lodge et de ses partenaires.

* Prix de vente en kiosque. Offre valable jusqu'au 31/12/2019. Conformément à la loi Informatique et Libertés, vous disposerez d'un droit d'accès et de rectification aux informations vous concernant auprès du service abonnement de Hotel&Lodge.

/sharingbox/

LE SECRET DE TOUS LES ÉVÉNEMENTS RÉUSSIS.



NOS CONCEPTS CRÉATIFS

MOSAIC PHOTO | GRAVITY BOX | LIGHT PAINTING | PHOTO | GIF | FOND VERT | VIDEO | SLOWMOTION | BOOMERANG | BULLET TIME | PROJECTION MAPPING | 360°

CREATE. CAPTURE. AMPLIFY.

www.sharingbox.com - info@sharingbox.fr - 01 40 40 26 04



EN
KIOSQUE
en septembre
2019

AU SOMMAIRE DU N°109 D'HÔTEL & LODGE

Japon : Hiroshima, Okayama, Shimane, trois régions au bord de la mer intérieure de Seto, aussi fascinantes que méconnues.

Océan Indien : les plus beaux resorts des Maldives et de l'île Maurice.

La Louisiane : à la découverte de trois plantations, témoins de l'histoire américaine.

Envie de ville Shanghai : les nouvelles adresses d'une mégalopole en plein essor.

CRÉDIT PHOTOS

Couverture : Lily of The Vallez © Tezenas. **P7 :** Shutterstock, Anne-Marie Cattelain Le Dû, Eugénie Martinez (portrait). **P8 :** J. B. Mondino (portrait), CyrilleMargarit. **P10 :** Matthieu Salvaing (photo en bas, Hôtel Lou Pinet). **P11 :** Hervé Hote (LUMA Arles). **P20 :** Karel Balas (Menorca Experimental). **P22 :** George Apostolidis (Mandarin Oriental). **P24 :** Shutterstock (Pérou, Panama). **P26 :** Kimberley Coole (photo du milieu), Claes Bech Poulsen (en bas à gauche, Koks), VisitFaroelands (en bas à droite), Shutterstock (Quito). **P30 :** R. Valerio (chambre). **P33 :** Mary Nelaton (portrait Arnaud Faye). **P34 :** Nicolas Dubreuil (photo en bas). **P38-39 :** V. Mati. **P40 à 42 :** Tezenas. **P44 :** A. Lanneretonne. **P45 :** V. Mati. **P46 à 48 :** Matthieu Salvaing. **P50 :** Shutterstock (photo principale), J et G-Vlassis (photo gauche), R. Lanier (photo milieu), Shutterstock (droite). **P51 :** Pierre Collet. **P52 :** Hervé Hote, sauf en bas à gauche, C. Moirenc. **P53 :** Edwige Lamy (Collatéral), Joana Luz (Grand Hôtel Nord-Pinus). **P54 :** OhOh Photographie (Hôtel Voltaire), Victor&Simon (La Chassagnette), Virginie Ovesian Photographe (Simone et Paulette). **P55 :** Fabienne Brando (La Parfumerie alsacienne). **P56 :** F.Riou. **P57 :** Šejla Kamerić (en haut à droite), Hervé Hote (marché). **P58 :** Francis Amiano (Le Negresco), JF Romero (Hôtel Martinez). **P59 :** Amaury Brac (Pampelonne), ArtmanAgency (Nikki Beach). **P60 :** MDCV (Château Saint-Roux), D. Delmas (Les Roches Blancches). **P61 :** V&V Photography (Hôtel & Spa Fontcaude). **P64-65 :** Stuart Pearce. **P69 :** Studio 65 (Can Bordoy). **P70 :** Roman Kuhn/bconnected. **P71 :** Katta Tubio Photography (La Libelula Home). **P72 :** Shutterstock (Fondation Miro). **P73 :** Stuart Pearce (portrait), Shutterstock (Portixol). **P76-77-78 :** Shutterstock. **P79 :** © Vastavalo/Timo Viitanen (Aboa Vetus & Ars Nova). **P80-81 :** Shutterstock (deux photos en haut). **P82-83 :** Karel_Balas (sauf la chambre, Meero). **P84 à 91 :** Géraldine Bruneel, sauf deux photos **P87**, colonne de droite et pêcheur **P91 :** Anne-Marie Cattelain-Le Dû. **P94 :** Shutterstock (photo en bas). **P97 :** Cyril Boixel (Fondation Montresso). **P101 :** Shutterstock (Nardo). **P108 :** Anne-Emmanuelle Thion (Flocons de sel). **P110 :** Tezenas (Lily of The Valley), Matthieu Salvaing (Hôtel Lou Pinet), Hervé Hote (L'Arlatan). **P111 :** Stuart Pearce (Palacio Can Marques), Géraldine Bruneel (Sundy Praia). **Autres photos :** DR.

HOTEL & LODGE

DIRECTEUR DE LA RÉDACTION
ET DE LA PUBLICATION
Michel Comboul

DIRECTEUR GÉNÉRAL
Jérôme Gruget - 01 75 00 14 93
jerome@hoteletlodge.fr

RÉDACTION
17, rue de la Banque - 75002 Paris
Accueil : 01 53 43 02 30

RÉDACTRICE EN CHEF
Céline Baussay
celinebaussay@gmail.com

DIRECTION ARTISTIQUE
Agence Bleu Petrol
bertrand@bleupetrol.com

ASSISTANTE DE RÉDACTION / COMMUNICATION
Anne-Sophie Coussens
anne-sophie.coussens@hoteletlodge.fr

GRAND REPORTER
Anne-Marie Cattelain-Le Dû
annemarie@hoteletlodge.fr

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO
Anne-Sophie Coussens,
Alette de Crozet, Geneviève Brunet,
Juliette Guillaume.

SECRÉTAIRE DE RÉDACTION
Zoé Viot

ASSISTANTE DE DIRECTION-COMPTABILITÉ
Estelle Monin - 01 53 43 02 30
estelle@hoteletlodge.fr

PUBLICITÉ
17, rue de la Banque - 75002 Paris
Accueil : 01 53 43 02 30

DIRECTION COMMERCIALE
Jérôme Gruget - 01 75 00 14 93
jerome@hoteletlodge.fr

DIRECTRICE COMMUNICATION,
PARTENARIATS ET CLIENTÈLE
Isabelle Dubois-Magnin - 01 53 43 02 33
i.magnin@residences-decoration.fr

DIRECTEURS DE LA PUBLICITÉ
Christine Boullier - 01 53 43 02 34
c.boullier@residences-decoration.fr
Jean-Sylvain Laborde - 01 53 43 02 34
jeansylvain@hoteletlodge.fr

RESPONSABLE COMMERCIALE
ET COMMUNICATION
Delphine Attias - 01 53 43 02 32
d.attias@residences-decoration.fr

DIRECTRICES DE CLIENTÈLE
Provence-Languedoc-Roussillon
Ody Madec - 06 34 36 03 91
odymadec@orange.fr

Côte d'Azur-Monaco
Katia De Schryver - 06 28 06 26 42
katia@hoteletlodge.fr

Rhône-Alpes
Clotilde Dupont - 06 82 06 17 35
clotildedupont@orange.fr

RÉGIE COMMERCIALE
Frederic Giallella
f.giallella@regie24.fr

DIFFUSION MARKETING
Pagure Presse - 12, place Henri Bergson
75008 Paris

ABONNEMENTS
Abonnescient
56, rue du Rocher - 75008 Paris
01 44 70 10 60
hoteletlodge@abonnescient.fr

COMPTABILITÉ
CO3 Audit et Expertise
72, rue du Cherche Midi 75006 Paris.

SITE INTERNET
Agence Persistence of Vision Design,
New York - info@pov-lab.com

ÉDITEUR
Hôtel & Lodge est un bimestriel édité par
Hôtel & Lodge SAS, au capital de 200000 €.

Président : Michel Comboul. Principal associé : SARL "Comboul Invest". Siège social : 17, rue de la Banque - 75002 Paris RCS Paris 493 275 168. La rédaction décline toute responsabilité concernant les documents, textes et photos non commandés.

IMPRESSIÃO
Nuovo Istituto d'Arti Grafiche
SPA - Bergamo, Italie.

Agent pour la France : Eva Cayla Bach
Development - 01 46 03 53 13
ecb@wanadoo.fr

Commission paritaire n° 0120 K 82562
ISSN : 1639-9005 - Dépôt légal : mars-avril
2015. Numéro de TVA
intracommunautaire : FR15493275168



Encore plus de jazz.

TSFJazz lance Premium, la 1ère radio par abonnement. 100% Jazz, et 0% Pub. Disponible sur www.tsfjazz.com et sur la nouvelle application.



TSFJAZZ.COM
TSFJAZZ
PREMIUM

Toutes nos fréquences FM et DAB+ sur TSFJazz.com et sur l'application mobile

LUXURY LEADER



LUXURY **LL** LIVING®
GROUP

LUXURLIVINGGROUP.COM

FENDI
CASA

BENTLEY
HOME

TRUSSARDI
CASA

BUSATTI
HOME

RITZ
HOME COLLECTION

HERITAGE

Baccarat
LA MAISON

LUXURY **LL** LIVING®
COLLECTIONS

PAUL
SMITH
BYE

BEIJING FORLÌ LONDON LOS ANGELES MIAMI MILAN MILANO MARITTIMA NEW YORK PARIS