voyageDELUXE#99

Voyage de luxe

L'été sans fin

De la PROVENCE aux CYCLADES

De la BRETAGNE à l'ANTARCTIQUE

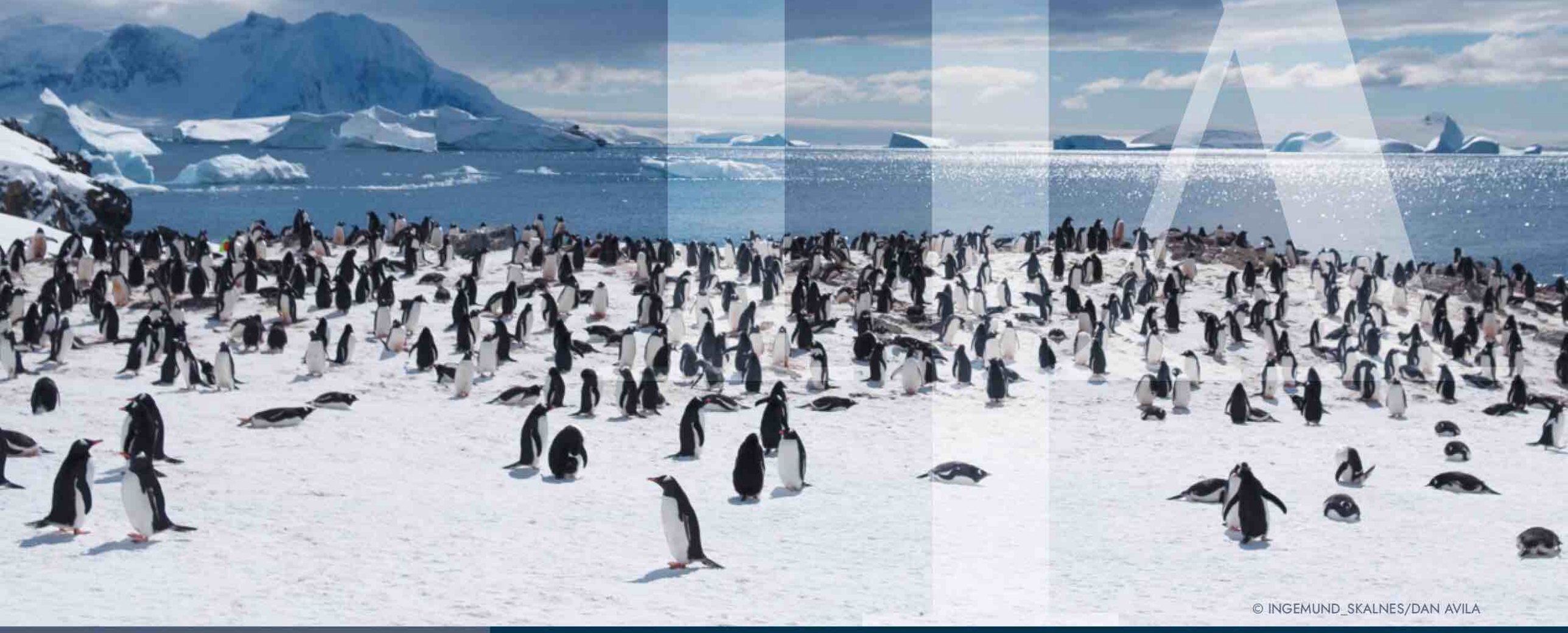
L 19585 - 99 - F: 9,90 € - RD

9,90 € - BELUX 10,50€ - CH 15,80CHF - IT-ESP-PORT-CONT 10,90€ - DOM 10,90€ - TOM/S 1300XPF - CAN 16,50$CAD

HURTIGRUTEN EXPEDITIONS

Se perdre au milieu de la foule

RÉSERVEZ TÔT ET ÉCONOMISEZ JUSQU'À 20% + MEILLEUR PRIX GARANTI



© INGEMUND_SKALNES/DAN AVILA

Croisière All-Inclusive en Antarctique 2025/2026

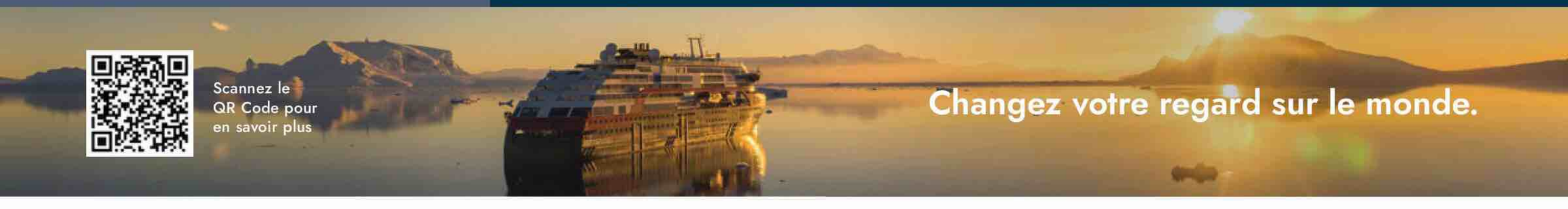
À PARTIR DE :

7447€ TTC/pers

Au cœur d'une nature sauvage, explorez les paysages immaculés et observez la faune sauvage. Randonnez, pagayez au milieu d'icebergs et plongez dans les eaux glacées de l'Antarctique. Savourez le frisson de l'aventure.

Tél: 01 86 65 12 58

Travelhx.com/fr ou dans votre agence de voyages



Offre soumise à conditions, sous réserve de disponibilités, non rétroactive, valable sur nos croisières d'expédition pour des départs entre le 01.04.2025 et le 31.03.2026, sur la part maritime uniquement, pour toute nouvelle réservation faite jusqu'au 31.08.2024. Le montant de la remise varie en fonction de la destination, de l'itinéraire, du navire et de la date de départ. Meilleur prix garanti : si le prix du voyage, à l'identique, baisse après la réservation, nous ajusterons le solde du voyage. Le prix d'appel correspond au voyage « Merveilles de l'Antarctique » pour le départ du 31/10/2025. Cette offre est cumulable uniquement avec la remise 1893 Ambassador. Hurtigruten France SAS au capital de 40 000€ - R.C.S Paris B 449 035 005 – IM 075100037 – APST RCAPST HISCOX / 125 520.

UNE SOCIÉTÉ HURTIGRUTEN GROUP

VL 99 Sommaire

NEWS

6_ Le Jardin du Raphael, Penati al Baretto
8_ Prunier par Yannick Alléno, Sena
10_ Nonos à l'Hôtel de Crillon, Le Petit Beefbar
12_ Club Med La Palmeraie, Hôtel de la Plage

EN VUE

14_ Canopy by Hilton Cannes
16_ Hôtel & Spa Napoléon
18_ Le Grand Jardin
20_ 1 Hotel Mayfair

TESTÉ POUR VOUS

22_ Hostellerie Briqueterie & Spa
28_ La Mission
34_ Hôtel de Toiras
40_ Abbaye royale de Fontevraud
46_ Fleur de Loire
52_ Summer Senses
58_ Mandarin Oriental Savoy, Zurich
64_ Club Med Québec-Charlevoix

ESCAPADES

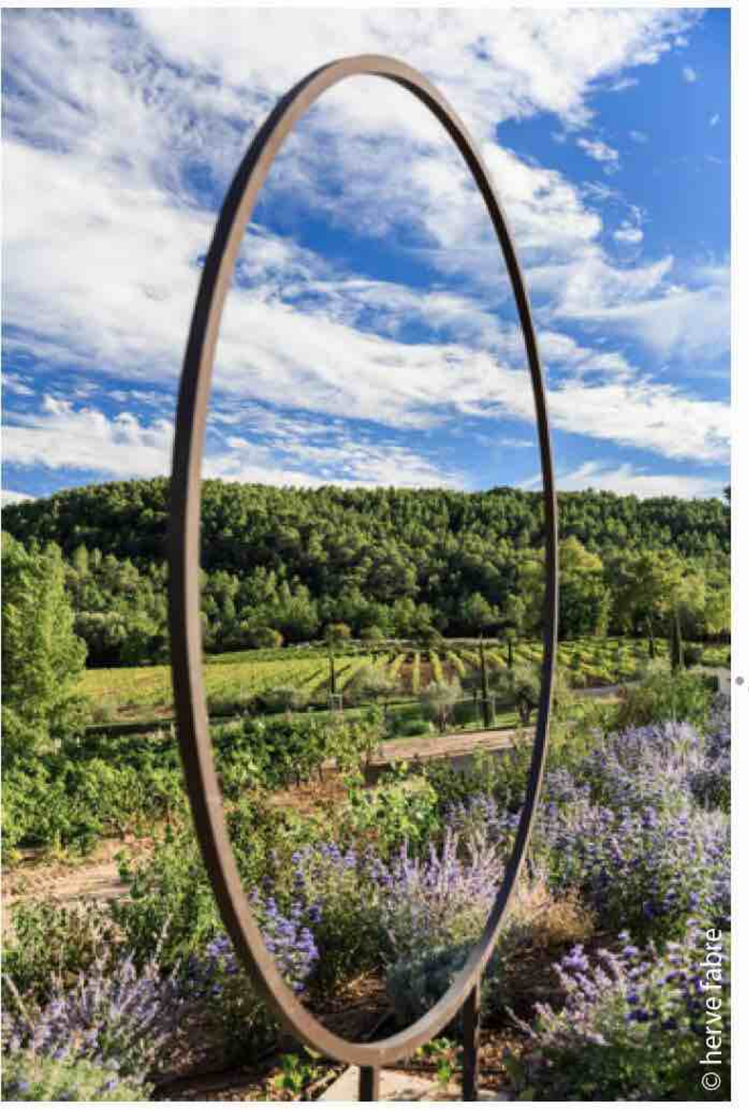
70_ LA PROVENCE VERTE :
72_ Château de Berne
76_ Château Saint-Roux
80_ Château de Saint-Martin
82_ LE MORBIHAN :
84_ Le golfe du Morbihan
90_ Carnac et ses environs
100_ Le pays de Lorient

CROISIÈRE

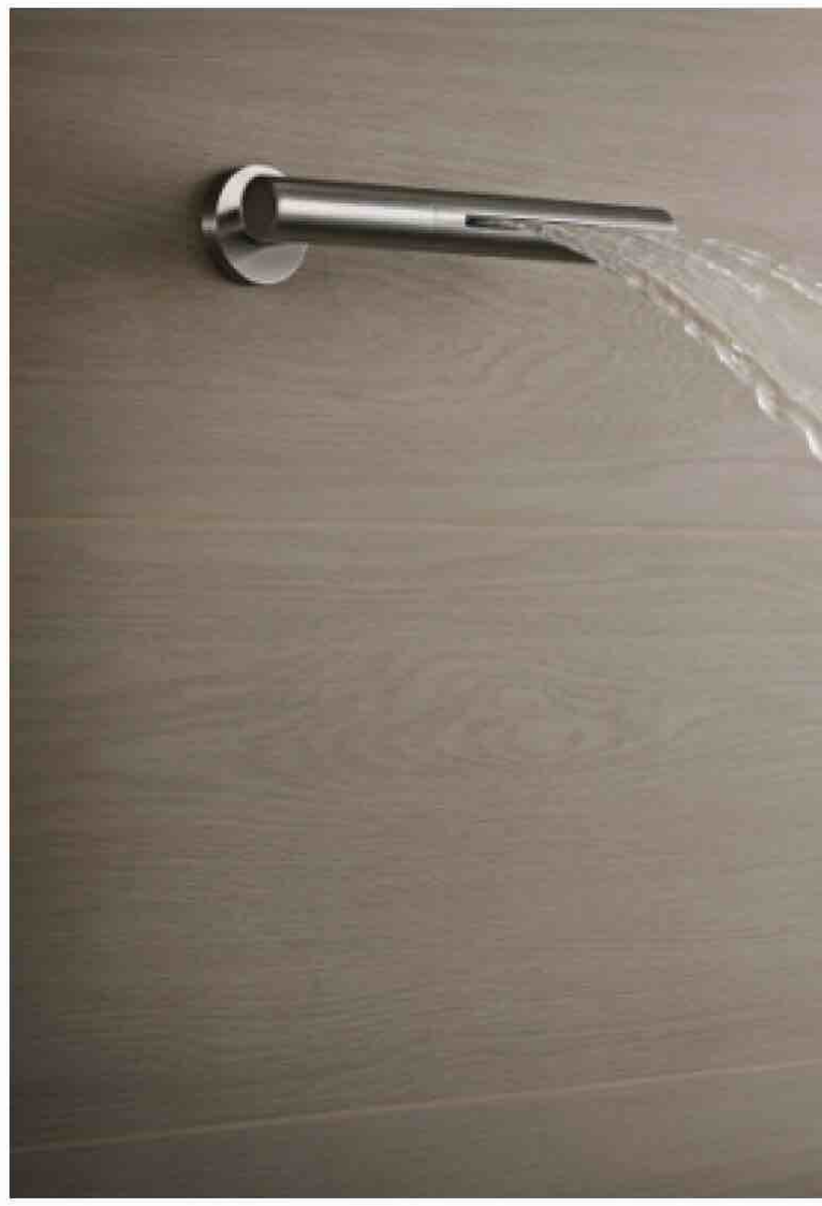
108_ La péninsule Antarctique et ses îles périphériques

126_ Goûts de Luxe
128_ Carnet d'adresses

© Mikkel Vang


© herve fabre

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



Dans l’archipel mystérieux des îles Féroé, plus précisément au Nord du Danemark entre la Norvège et l’Islande, perdues en plein Atlantique Nord..., en direction de ces mondes du nord, des mers du Groenland, de Barents, de l’Arctique Nord et encore de la mer de Sibérie orientale et de Bering s’ouvrant sur le Pacifique Nord...

Découvrons l’archipel Danoise des Îles Féroé plus précisément la petite Île de Vagar et cette immense cascade appelée Gasaladur, se jetant dans l’Atlantique, au milieu d’un paysage volcanique de méga-falaises de plus de 700 m, le long de murailles côtières parmi les plus remarquables au monde. Ces îles distantes de 1283 Km de Copenhague, mais Danoises... une source d’inspiration fulgurante. Tel le jet de notre douche de Spa... inspiré de jets naturels descendant du ciel...

RETOUR À LA NATURE ET AUX ORIGINES

Découvrez la collection Spa de **Vola**, société emblématique de l'industrie Danoise toujours en recherche d'inspiration entre culture et environnement.

Collection Arne Jacobsen
Douche Spa VOLA 080W

Sopha Industries
44 rue Blanche
75009 Paris
Showroom
www.sopha.fr
01.42.81.25.85.

Le Jardin du Raphael
ROOFTOP DE RÊVE

Niché à quelques pas de l'Arc de Triomphe, le Raphael se distingue par son élégance intemporelle et fait partie du paysage historique parisien. L'hôtel a été construit en 1925 et appartient à la même famille depuis quatre générations. Aujourd'hui, le groupe Baverez, qui compte aussi le Régina (Louvre) et le Majestic (Champs-Élysées), est dirigé par l'arrière-petite-fille de Constant Baverez, Véronique Valcke. Entre ses boiseries d'époque, tapisseries et meubles anciens, le lieu est depuis toujours le refuge de célébrités, d'Audrey Hepburn à Robert de Niro, en passant par Jean-Paul Belmondo ou Juliette Binoche… Serge Gainsbourg y a fait des séjours prolongés durant les dernières années de sa vie. Mais le 5-étoiles, gardien de l'hospitalité à la française, ne s'endort pas sur ses lauriers. Il a confié à Moma Group le soin de réinventer son offre de restauration. Dans le nouveau restaurant Le Boudoir et pour la deuxième saison estivale du Jardin du Raphael perché sur le toit, la cuisine est désormais orchestrée par le chef étoilé Akrame. Sur le rooftop, on savoure la vue à 360° de la tour Eiffel au Sacré Cœur, tout autant que les cocktails, à l'instar du Delight'n Roses à base de vodka Belvedere, liqueur de litchi, sirop de rose et jus de citron. La déco, signée du couturier designer Alexis Mabille, balance entre soleil et végétal, tables à bonne distance coiffées de parasols jaunes au milieu des buis et jasmins qui embaument. Au menu ? Une carte aux accents du Sud : dorade fumée crue en lamelles, poutargue et passion, salade niçoise, paccheri aux palourdes… On croirait entendre le doux clapotis des vagues.

Natalie Florentin

17 ter avenue Kléber, 75116 Paris
Tél. : 01 53 64 32 30 - www.raphael-hotel.com/fr
Jusqu'à septembre de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30.
Cocktails signatures 32 €.
Entrées 24-36 € ; plats 38-58 € ; desserts 16-34 €.

Penati al Baretto
GASTRONOMIA ITALIANA

Boulevard de la Tour-Maubourg dans le VII[e] arrondissement, la spacieuse salle de Penati al Baretto joue la carte de l'élégance avec des boiseries claires, des toiles contemporaines accrochées aux murs et un mobilier en provenance d'Italie. On plébiscite la vue : les baies vitrées et la terrasse végétalisée ouvrent sur la grande esplanade où se trouvent le tombeau de Napoléon 1[er] et l'Hôtel des Invalides. Un nouvel emplacement pour cette institution, mais dont les succulentes recettes restent inchangées. Depuis plus de 10 ans, le chef originaire de Milan Alberico Penati a cœur de faire découvrir le meilleur de la gastronomie italienne familiale, régionale et évolutive. « On ne mange pas la même cucina dans le Piémont qu'à Naples, à Rome ou en Toscane », explique-t-il avec son accent chaleureux. La clef du succès ? La qualité irréprochable des produits directement importés d'Italie ou sourcés en circuits courts près de Paris. Autre atout : la cave unique compte plus de 360 références. La carte variant en fonction des saisons met à l'honneur des plats emblématiques twistés avec talent et délicatesse : carpaccio fondant de bœuf Scottona, fèves, crème de fèves et pecorino ; prosciutto di Parma Gran Tanara à se damner et jardinière de légumes ; risotto onctueux Vialone Nano aux petits pois à la vénitienne ; ravioli de crabe et ragoût de gambas relevés de truffe noire de Norcia ; généreuse côte de veau de Sanato alla milanese, tomates et pommes de terre sautées au basilic… Au dessert, il faut se laisser tenter par le tiramisù aérien ou le granité aux citrons de Sicile, acidulé à souhait.

Natalie Florentin

94, boulevard de la Tour-Maubourg, 75007 Paris
Tél. : 01 42 99 80 00 - www.penatialbaretto.eu
Du mardi au samedi de 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 22h30, le lundi de 19h30 à 22h30.
À la carte : antipasti 29-37 € ; primi piatti, carni e pesci 38-59 € ; dolci 16-20 €.
Formule déjeuner : 2 plats, 39 € ; 3 plats, 45 €.

SOTHYS
PARIS

Au sud de la Bretagne le spa du Domaine de Locguénolé vous invite à la sérénité.

Le Spa Macha est un véritable
havre de paix niché dans la verdure,
une promesse de détente et de bien-être.

Une retraite bucolique dans laquelle on pénètre avec bonheur pour se confier aux bons soins de thérapeutes à l'écoute pour vous proposer une gamme de soins pour le visage et le corps.
Doté de 6 cabines de soins dont une double et une Spa Suite de 50 m², une piscine intérieure, un sauna et un hammam, le Spa Macha offre toutes les conditions pour profiter d'un moment inédit de relaxation.

DOMAINE DE
LOCGUÉNOLÉ
★ ★ ★ ★
BEAUTIFUL LIFE HOTELS

Domaine de Locguénolé & Spa
Le Hingair
Route de Port Louis
56700 Kervignac
T. +33 (0)2 97 76 76 76

www.aplusi.com PHOTOS : CHRISTOPHE LE POTIER - JF VERGANTI - 06/24 - SOTHYS PARIS, SIÈGE SOCIAL ET INSTITUT DE BEAUTÉ, 128 RUE DU FAUBOURG SAINT HONORÉ, 75008 PARIS - SIREN 451 170 807 RCS PARIS.
PHOTOS NON CONTRACTUELLES. PHOTO MANNEQUIN RETOUCHÉE

Prunier par Yannick Alléno
DU CAVIAR ET BIEN PLUS

L'institution parisienne à la célèbre façade classée aux Monuments historiques, composée de mosaïques vertes et turquoise évoquant le monde marin, fête ses 100 ans et ne s'endort pas sur ses lauriers. La terrasse végétalisée est charmante, mais on ne résiste pas au plaisir de s'installer dans la salle au décor unique imaginé par les plus grands mosaïstes, graveurs et sculpteurs de l'époque Art déco. L'architecte d'intérieur Alexandra Saguet, épaulée par les Studios Gohard et L'atelier du Mur, lui ont donné un nouvel éclat, c'est très réussi ! Quant à la carte, elle a pris un coup de jeune sous l'impulsion du chef multi-étoilé Yannick Alléno et du chef exécutif Hendry Angwe Mezah, en poste depuis fin 2023. L'adresse prisée par les gourmets pour offrir « tout ce qui vient de la mer » (devise d'Émile Prunier) a décidé de mettre à l'honneur les poissons oubliés, joliment exposés sur un étal « La Criée ». À côté des incontournables bars de ligne, dorades ou homards bleus, on y découvre, selon les saisons et arrivages, des grondins rouges, tacauds ou sars. La cuisson, le dressage et l'accompagnement s'adaptent bien entendu à chacun. Durant tout l'été, les propositions évoluent et déclinent des assiettes fraîches et légères. On s'est ainsi régalé d'un sashimi de sériole à l'huile de sésame torréfié, citrus et feuilles de shiso, ou d'une fine tartelette croustillante au gamberoni de la baie de San Remo… sans compter les fameuses bouchées aux trois caviars Prunier. Enfin, les puristes ne sont pas en reste : le menu spécial anniversaire, concocté avec la complicité de Gabriel Biscay, à la tête du restaurant dans les années 90, rend hommage aux plats emblématiques de la Maison, tels que l'Œuf Christian Dior et le soufflé Rothschild.

Natalie Florentin

16, avenue Victor Hugo, 75116 Paris
Tél. : 01 44 17 35 85 - https://prunier.com/fr/restaurant
Du mardi au samedi 12h à 14h30 & 19h à 22h30. Dimanche 12h à 14h30.
Menu déjeuner : 51 € (entrée/plat ou plat/dessert) et 68 € (entrée, plat, dessert). Menu 100 ans (6 services) : 190 €.

Sena
L'ITALIE SUR LA SEINE

Amarrée dans le quartier du Marais, avec une vue imprenable sur l'île Saint Louis, Sena est la première péniche de la capitale dédiée à l'Italie des années 60. Ses deux terrasses ensoleillées toute la journée (l'une de 80 couverts, l'autre plus intimiste de 20 couverts), avec chaises, tables bistrot et luminaires en rotin, canapés et parasols aux couleurs lumineuses, sont une invitation à la dolce vita. Après avoir siroté un spritz à la rhubarbe tout en écoutant une playlist élaborée spécialement pour l'occasion, on se penche sur la carte d'inspiration napolitaine concoctée par le chef Alfredo Sartore : classiques spaghetonne cacio e pepe, savoureuses polpettes de la mama, incontournable bruschetta ou encore fameuse insalata di polpo… Quant aux pizzas, elles sont cuites à la perfection dans un Di Fiore Forno, la Rolls Royce du four à bois : Régina revisitée, Diavola Spicy ou encore Tartufo. Côté dessert, on découvre un baba au limoncello ou des glaces artisanales, comme le rafraîchissant sorbet au melon. Bon à savoir : si son nom est à la fois un clin d'œil à la Seine et au Cena (dîner) italien, ce lieu déroule aussi un espace intérieur de 120 m² qui accueille régulièrement créateurs, pop-up stores ou expositions. Petit bémol : Sena se prolonge de 50 mètres sur le quai, ce qui peut très vite, en cas d'affluence, devenir bruyant et étouffant.

Natalie Florentin

7, voie Georges Pompidou, 75004 Paris
Du mardi au dimanche de 12h à 02h.
Service de restauration en continu du déjeuner au dîner et Aperitivo entre 15h et 19h.
Spritz 13 € ; plats et pizzas 13-19 € ; desserts 9-11 €.

DOMAINE LE MEZO
GOLFE DU MORBIHAN

Vivez l'expérience

SÉMINAIRES, MARIAGES, FÊTES, SÉJOURS ET WEEK-ENDS

Le temps d'un séjour savourez simplement la vie de château.

« On a imaginé cet endroit dans l'esprit d'une grande demeure familiale où chacun peut se sentir comme chez soi »

© Yann AUDIC

Domaine Le Mezo
Route d'Arradon - 56880 PLOEREN
à 10 min de Vannes

T +33 (0)2 97 61 77 56

www.domainelemezo.fr

Nonos à l'Hôtel de Crillon
Y'A D'LA JOIE

Pour goûter à la cuisine de la star Paul Pairet, juré de Top Chef depuis la saison 11, nul besoin de se rendre à Shanghai où il dirige quatre restaurants dont Ultraviolet, triplement étoilé depuis 2017. L'homme à la casquette vissée sur la tête a investi, depuis janvier 2023, l'ancienne Brasserie d'Aumont de l'Hôtel de Crillon pour ouvrir son unique adresse en Europe. L'idée ? Réinventer avec le sourire le « grill à la française » dans le célèbre palace de la place de la Concorde. On peut s'attabler dans l'une des alcôves distribuées de part et d'autre d'un splendide bar en marbre et bois de rose, un décor haute couture signé Tristan Auer, ou à l'extérieur dans la cour d'honneur végétalisée… On se détend dans cet écrin paisible à ciel ouvert. Aucun bruit de la ville ne parvient jusqu'à lui, mais une playlist de chansons françaises rétro (« Elle était si jolie » d'Alain Barrière…) rythme le ballet de serveurs gracieux et empressés. Après les « Distractions » autour d'une coupe de champagne (radis et cervelle de canut, rillettes de Charles…), on jette notre dévolu sur une tartelette pissaladière, une salade cocktail homard-pomelo, et le fameux soufflé au gruyère hyper léger, réalisé sans farine, figurant parmi les entrées chaudes. On passe ensuite aux choses sérieuses avec le « Grill » qui déroule des viandes de bœuf d'exception (Simmental, Wagyu, Angus) à partager ou pas avec, en extra, le « Nonos à moelle rôti, contrepoint ananas-persil ». On peut aussi choisir d'autres options : côtelettes d'agneau, bar grillé, turbot au sautoir… Pour la finale sucrée, on ne résiste pas au baba arrosé de rhum flambé minute, dont Alain Ducasse aurait dit qu'il était meilleur que chez lui… Il est effectivement bluffant ! Le dressage impeccable dans des assiettes en céramique japonaise participe à la magie du repas. À noter : Nonos est assorti d'un comptoir-épicerie baptisé « Comestibles ».

Natalie Florentin

10, place de la Concorde, 75008 Paris
Tél. : 01 44 71 15 17 - www.rosewoodhotels.com/fr/hotel-de-crillon
Tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30.
Entrées 12-52 € ; Grill 28-160 € ; desserts 12-18 €.

Le Petit Beefbar
IL A TOUT D'UN GRAND

On connaît le Beefbar, restaurant de viande d'exception lové rue Marbeuf, sous les ors de l'ancienne Fermette Marbeuf ouverte en 1898 et joyau de l'Art nouveau. C'est donc avec un intérêt certain que nous nous sommes installés au Petit Beefbar, récemment inauguré à deux pas des Champs-Élysées. Première bonne surprise, la déco claire et chaleureuse se donne des airs de brasserie raffinée : sol en terrazzo, boiseries, papier peint style Art déco, miroirs aux murs, banquettes de tissu coloré, fauteuils habillés de velours jaune… l'ensemble étant relevé d'œuvres d'art abstrait. Seconde bonne surprise, le Petit Beefbar ne se contente pas de copier son prestigieux aîné, voilà la carte affichant le pâté en croûte traditionnel d'Arnaud Nicolas (MOF), une salade César twistée d'une touche de miso, un Truffle Croque au jambon de veau, cantal fondu et truffe, un vitello tonnato, un baby hot-dog… Mais bon sang ne saurait mentir : on retrouve ici des viandes incomparables telles que le bœuf Wagyu et Black Angus, un steak avec les fameuses frites et la célèbre sauce signature Beefbar. Au dessert, va pour une tarte soufflée au chocolat ou une brioche toastée recouverte d'un crémeux au café.

A.F.-M.

16, avenue Franklin Delano Roosevelt, 75008 Paris
Tél. : 01 83 64 12 02 - https://beefbar.com/le-petit-beefbar-paris
Du lundi au samedi et dimanche pour le brunch (11h30-16h).
Pâté en croûte 26 € ; salade César 18 € ; vitello tonnato 17 € ; steak-frites signature 29 € ; Wagyu sauce chimichurri 59 €.

CHÂTEAU MAÏME
CÔTES DE PROVENCE

LE GOÛT DE
LA PROVENCE

CHATEAU-MAIME.COM

CHÂTEAU MAÏME • ROUTE NATIONALE 7 • 83 460 LES ARCS SUR ARGENS • 04 94 47 41 66

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

Club Med
DU NEUF À MARRAKECH

Jamais à court d'une (bonne) idée, le Club Med a mis au point un nouveau concept : l'Oasis famille. Inauguré le 15 mai dernier au Club Med La Palmeraie à Marrakech, là où il y a juste 20 ans Henri Giscard d'Estaing lançait sa fameuse politique de montée en gamme, cette ouverture souligne bien l'attention que la marque porte à la famille. La Palmeraie a beau disposer déjà d'infrastructures adaptées aux enfants et aux adolescents, le Club Med renforce astucieusement son offre grâce à ce véritable village dans le village, conçu exclusivement pour les tribus. Baptisé Ksar du nom des villages fortifiés marocains entourés de murs de pisé, niché dans un vaste jardin ponctué de piscines et bassins avec tout un arsenal de jeux aquatiques, ses bâtiments d'un étage abritent 66 clés. Leur déco signée de l'architecte d'intérieur Laurent Maugoust met en avant un esprit marocain avec des zelliges et des couleurs vives : bleu Majorelle, vert des palmiers… Réparties en suites famille avec une chambre parents et une chambre enfants, une ou deux salles de bains, elles sont toutes dotées d'une terrasse ou d'un jardin. Les familles séjournant au Ksar profitent bien sûr de la célèbre formule all inclusive, de tous les services consacrés aux enfants et notamment le nouveau Baby Club Med (4 à 23 mois), venant compléter le Mini Club (4 à10 ans), le Teens Club (11 à 13 ans) et le Chill Pass Club (14 à17 ans). Question restauration, tout le monde se retrouve dans l'immense restaurant intérieur et extérieur où s'égrènent les buffets à thème. Rassurez-vous, cela ne va pas créer de bousculade autour des buffets : il est prouvé que les heures de repas ne sont pas les mêmes suivant les nationalités, les familles, les groupes d'amis… Pour plus d'intimité, on file au restaurant El Kébir mettant en avant les spécialités marocaines. Enfin, tout le monde expérimente les nombreuses installations sportives : courts de tennis, practice de golf, tir à l'arc, trapèze volant, école de yoga… Voilà de quoi passer des vacances sereines et sportives pour tous.

A.F.-M.

Sidi Yahya La Palmeraie, Marrakech 40000 - www.clubmed.fr
Des navettes assurent toutes les heures le relais entre le Club et la ville (15 mn).
Transavia opère des vols quotidiens pour Marrakech.
www.transavia.com

L'Hôtel de la Plage
AUTHENTIQUE ET SANS CHICHIS

L'emblématique Hôtel de la Plage, ancien dortoir et cantine de résiniers datant de la fin du XIX[e] siècle, a fait peau neuve après deux ans de travaux. Il est posé au Cap Ferret à l'entrée de L'Herbe, seul village ostréicole de la presqu'île à être classé « site pittoresque ». Sa réouverture le 21 mai dernier était attendue avec une impatience teintée de scepticisme par les habitués, nostalgiques du temps où il était exploité par les cousines Janine et Michou. Eh bien, force est de constater que c'est un sans-faute : les nouveaux propriétaires, Nicolas Lascombes et Stessy Faber, épaulés par l'agence d'architecture Flint et l'atelier d'architecture intérieure Delphine Carrère, ont réussi à garder l'ADN du lieu comme en témoigne la façade de bois inchangée aux couleurs crème et rouge. Quant à la création d'une « nouvelle aile » arborant la même façade, on jurerait qu'elle a toujours été là. Les 12 nouvelles chambres s'habillent de bois et portent le prénom d'une personnalité familière. Voir la chambre Janine et Michou bien sûr, mais aussi Lino (Ventura) qui jouait aux boules dans le village, Nathalie et Alain (Delon) qui déjeunaient sur la terrasse, Marion (Cotillard) qui possède une maison non loin de l'hôtel… Au vaste restaurant, doté de trois cheminées et d'une terrasse, la carte élaborée par Djordje Ercevic favorise les produits locaux : poissons du bassin, palourdes de la famille Saubesty, huîtres de Bart et Marien du village… Une cabane comptoir pour les goûters et tapas complète l'offre du lieu.

A.F.-M.

1, avenue de l'Herbe, 33950 Lège-Cap-Ferret
Tél. : 05 56 60 50 15 - www.hoteldelaplage-cap-ferret.fr
12 chambres à partir de 240 €.

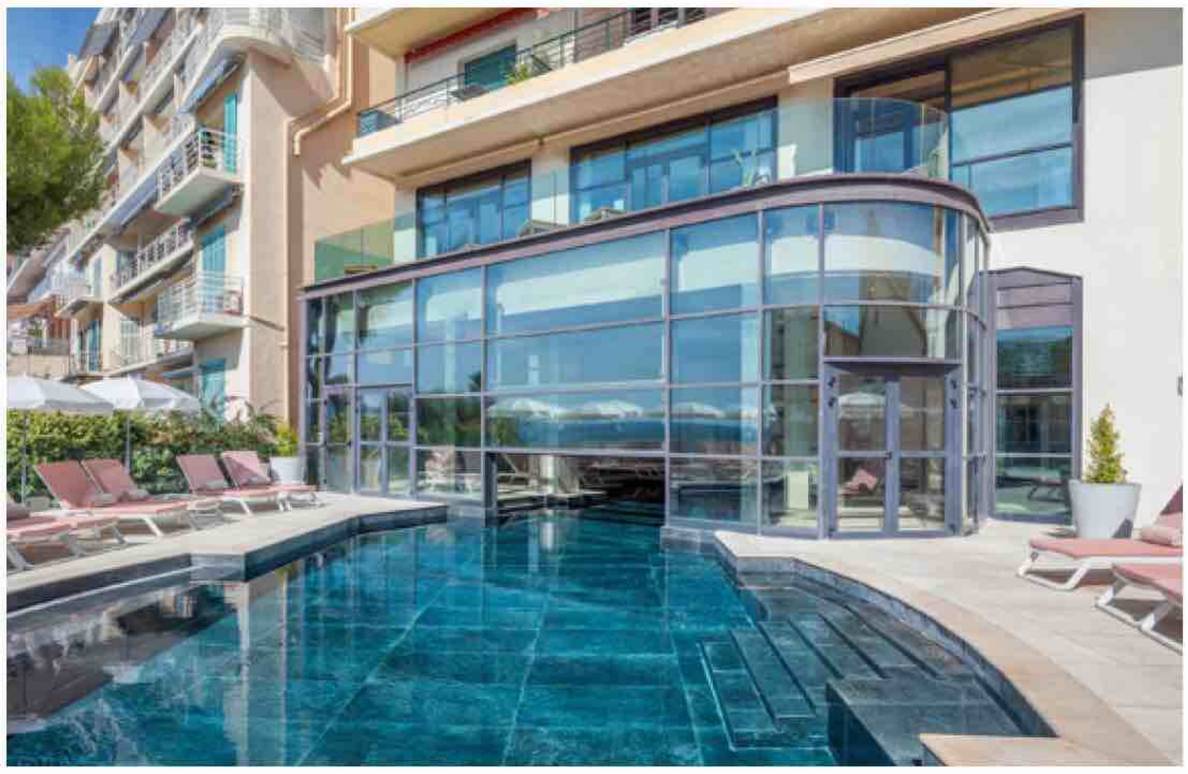
DUMAS

PARIS

COUETTE MILLÉSIME **SCHWERIN**

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

OREILLERS COUETTES SURMATELAS **DUMAS-PARIS.COM**



Canopy Cannes
LA VIE EN BLEU

Inauguré en août 2023 en lieu et place du Radisson Blu 1835, le Canopy by Hilton Cannes a plusieurs atouts dans sa manche. On plébiscite tout d'abord son ancrage face à la Méditerranée, à la pointe du Vieux-Port et au pied de la colline du Suquet, ce qui permet de se promener dans le dédale des ruelles menant à l'ancien château ou de saliver devant les étals colorés du Marché Forville. Et, depuis le rooftop de ce 4-étoiles, on profite d'une vue inouïe sur la ville, les courbes vert profond du massif de l'Estérel, la grande bleue scintillant à l'infini et les îles de Lérins. Justement, le débarcadère d'où partent les bateaux en direction des îles est situé à deux minutes à pied.

L'amour de l'art

Les propriétaires, Nathalie Esnee (collectionneuse) et Nicolas Esclapez (PDG du groupe Nouvelle Vague Hospitality) ont souhaité célébrer l'art de vivre sur la Riviera en alliant leur expérience de l'hospitalité à leur passion pour la création contemporaine. L'hôtel est ainsi parsemé d'œuvres originales réalisées sur commande par un collectif d'artistes, tous représentants de la jeune garde : sculpteurs, plasticiens, photographes, vidéastes, céramistes…

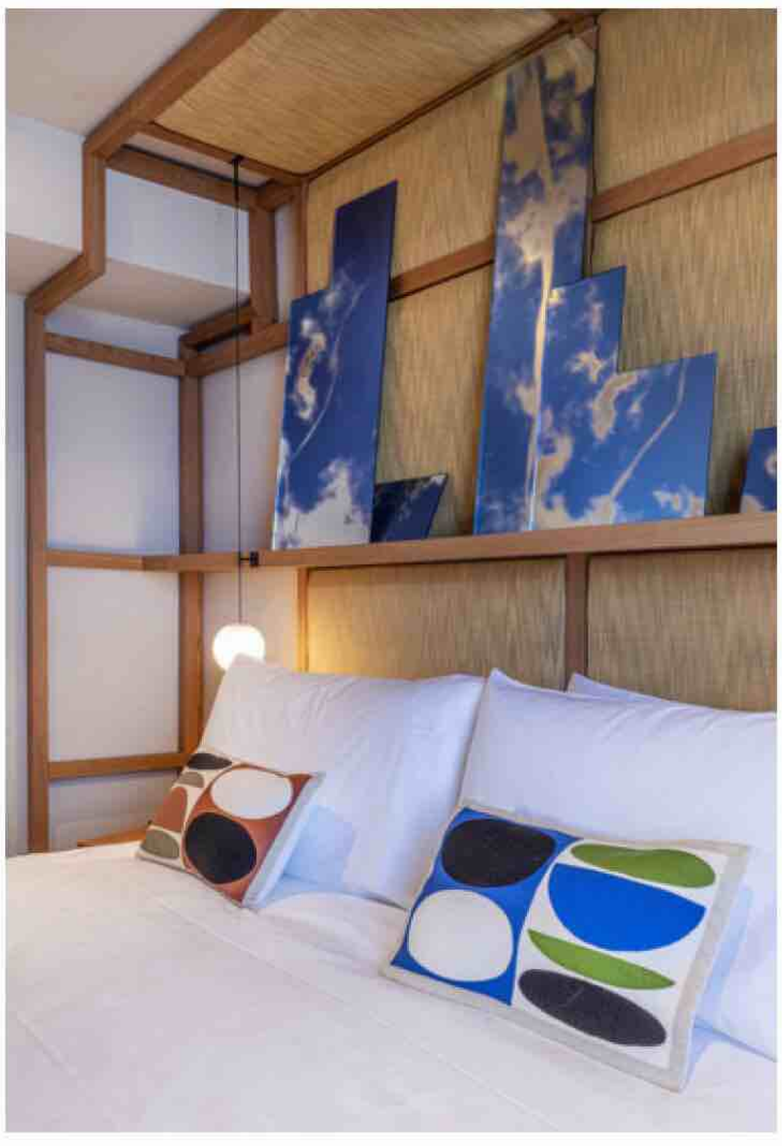
Dans le lobby, on apprécie la lumière tamisée grâce à la présence d'une treille en bois et les confortables assises en rotin invitant à contempler les tableaux accrochés çà et là. Plus loin, les murs du lounge et du Café Crème sont tapissés de jarres provençales du plus bel effet. On s'installe sur la terrasse de cette cantine californienne le temps d'un expresso torréfié localement, d'un jus detox ou d'un brunch avec, au menu, lobster roll, guacamole, ou encore fish & chips.

La plupart des 129 clefs, dont 19 suites, ainsi que les 12 appartements (de 30 à 80 m^2) sont dotés de balcons regardant le port et la mer… On ne risque pas d'être déçu. La déco signée Ramy Fischler privilégie l'aspect fonctionnel avec des structures en bois légères et flexibles dans leurs usages. Selon la convenance, elles peuvent faire office de dressing, de bureau, de table de nuit ou de cimaise. Bien vu : les têtes de lit mettant en scène les œuvres d'art. La moquette joue elle aussi sa partie : elle évoque en pointillé le soleil et le ciel dans leurs différentes tonalités de rouge, d'orangé et de bleu.

Rooftop gourmand

Dès la fin de l'après-midi, on emprunte l'ascenseur pour se hisser au 7e étage et découvrir la botte secrète du Canopy : une immense terrasse coiffant le bâtiment et offrant un panorama à 360° unique en son genre à Cannes. Dans un décor très yachting imaginé par les architectes d'intérieur Marie-Laure Navarro et Samy Chams - bois exotique, cuir et laiton - ce rooftop abrite un bar lounge et le restaurant Marea. En plus de la vue époustouflante, on profite de cocktails créations et d'une cuisine inventive aux saveurs méditerranéennes concoctée par le chef Alexander Douglas Burger, originaire de Californie. Ainsi, les tomates anciennes à la burrata sont relevées de pêches, d'un sirop de framboise et citron ; le tiradito de thon est associé à une salade de papaye, gingembre, wonton et sauce yuzu ponzu ; ou encore le loup est farci de fregola sarda, palourdes, moules, poutargue, bisque de langoustine, anchois, câpres, olives, pignons de pin, raisins secs, tomates et chou kale… Les assiettes révèlent plein de belles surprises.

C.F.



Carnet d'adresses p.128

Hôtel & Spa Napoléon
UN WEEK-END À FONTAINEBLEAU

En plein centre de Fontainebleau, à deux pas du château et des jardins de Diane, le Napoléon offre une situation de choix pour un week-end alliant culture, gastronomie et bien-être. Inauguré en septembre 2023, après trois ans de travaux, l'hôtel abrite 51 chambres dont 6 suites, un restaurant, un bar, un spa et pépite du lieu, un patio central, lieu de rendez-vous dès les beaux jours. Ce 4-étoiles est baptisé ainsi parce que Napoléon Bonaparte, alors jeune et fringuant officier, fit halte dans un relais de diligence à l'emplacement de l'hôtel, le 30 octobre 1785. Il se rendait à Valence prendre son premier poste de garnison. Satisfait de l'accueil, il y retourna à plusieurs reprises. À peine arrivé, on remarque les nombreux hommages à l'empereur : sa signature sur le sol de marbre blanc, deux gigantesques fresques aux murs reprenant les détails d'un tableau de Napoléon signé David. Et, dans le couloir qui mène au bar-salon de thé, quelques foulards Hermès encadrés mettant en avant Napoléon et son règne ponctuent les murs faisant face à des vitrines remplies d'objets liés à cette période et aux arts de la table. Le bar des Secrets multiplie les clins d'œil à Joséphine, le rouge y joue les stars se déclinant sur une toile de Jouy habillant les murs, les fauteuils et banquettes. On y goûte de superbes cocktails et quelques plats simples et bien menés pour le déjeuner qui peuvent être servis dans le patio végétalisé.

Des chambres sans esbroufe

Pas de design invasif mais un classicisme de bon ton dégageant une atmosphère chaleureuse et raffinée. On y retrouve le charme et le chic de l'hôtellerie traditionnelle : literie de haut vol, fauteuils crapauds et méridienne de velours bleu, console-bureau de bois et d'anciennes gravures de Fontainebleau au mur. Les suites et chambres ouvrant sur une terrasse dominant le patio arboré sont nos préférées et les familles choisissent une suite, au deuxième étage, 54 m² avec salon, deux chambres, un salon et un balcon.

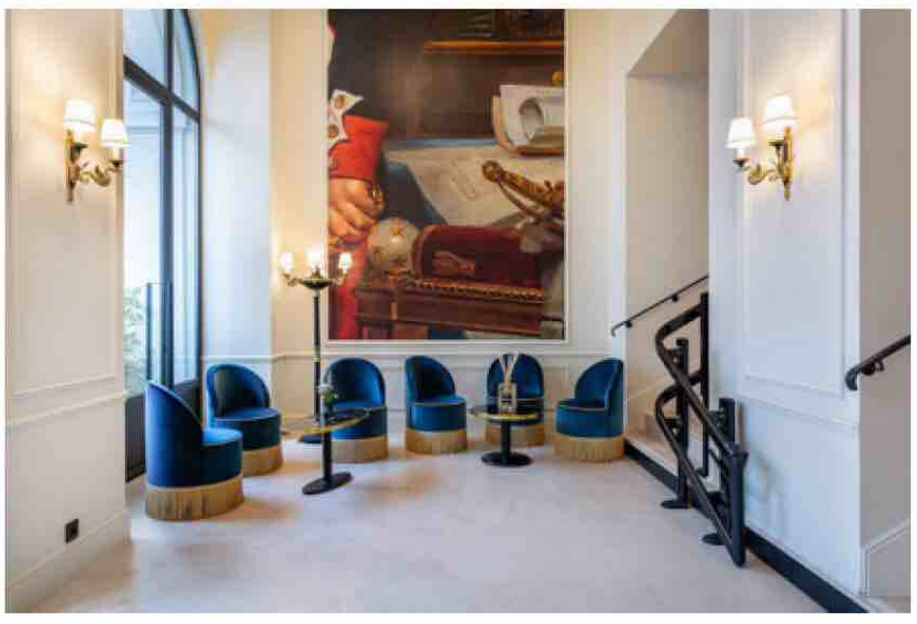
Un restaurant dont on n'a pas fini de parler

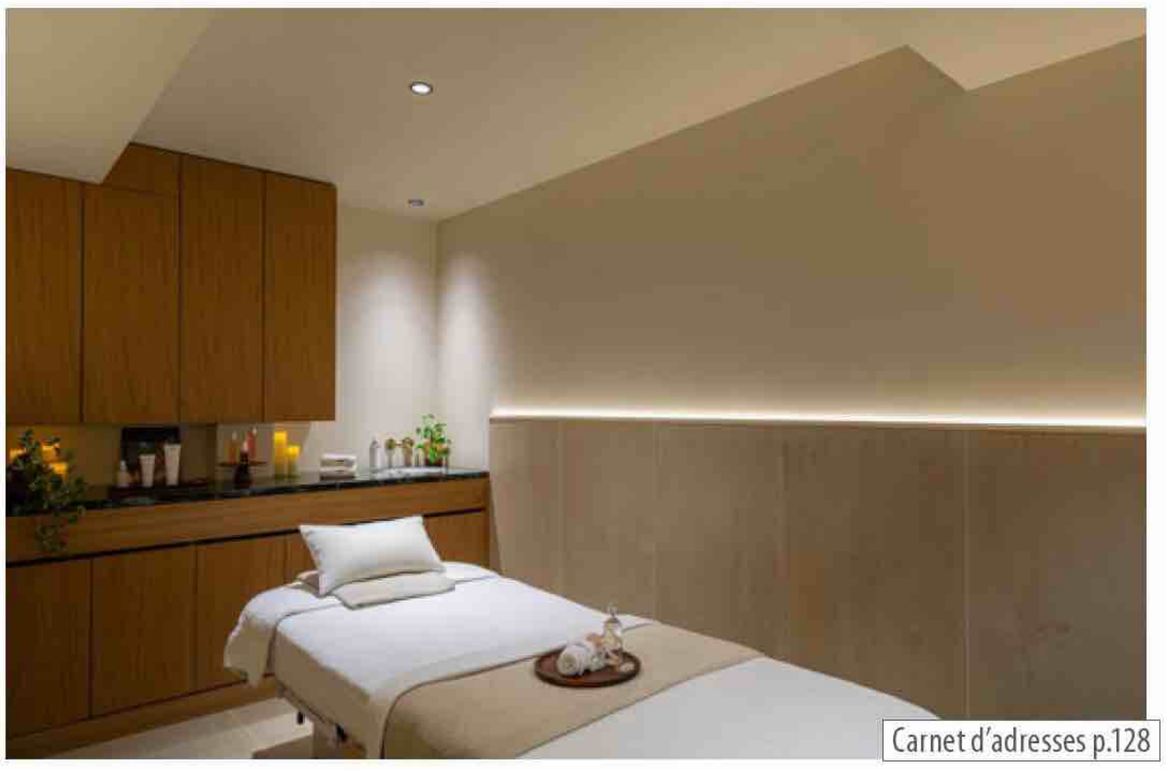
Baptisé Empreinte, ce restaurant démarre en fanfare. D'emblée la déco nous a séduits : les murs vert profond sont piqués de feuillage, de fleurs artificielles et de véritables branches d'arbres (ayant bénéficié d'un traitement spécial) sortant du sol donnent (presque) l'impression de dîner en forêt. Les tables en chêne, de véritables œuvres d'art et le lustre design sont l'œuvre de l'ébéniste Augustin des Roseaux. Le chef Romain Fabry, ex. Fouquet's, épaulé par Thiago Alves, un jeune brésilien prometteur, imagine des assiettes réservant de belles surprises, comme les langoustines rôties et asperges vertes glacées, ou l'épaule d'agneau de 7h, harissa douce, yaourt grecque à la menthe… et bien d'autres plats magnifiquement interprétés. Quant au dessert, nous nous sommes régalés d'un incroyable sorbet poire, avec de la poire flambée et de la pâte d'amande. Il y a fort à parier que la jeune cheffe pâtissière Adeline Poinsard ira loin.

Spa signé Cinq Mondes et Absolution

Ce spa dispose de quatre cabines dont deux duo qui portent les noms des maîtresses de l'Empereur, mais Joséphine n'est pas loin… Un immense portrait d'elle orne un couloir et une lettre d'amour lui étant destinée en format XXL signée Napoléon orne l'un des murs de la piscine, longue de 15 mètres. Un hammam et un grand sauna complètent l'offre du lieu, et ne pas zapper le massage Napoléon, le soin signature très complet.

Adine Fichot-Marion





Carnet d'adresses p.128

Le Grand Jardin
LE RÊVE PEUT COMMENCER

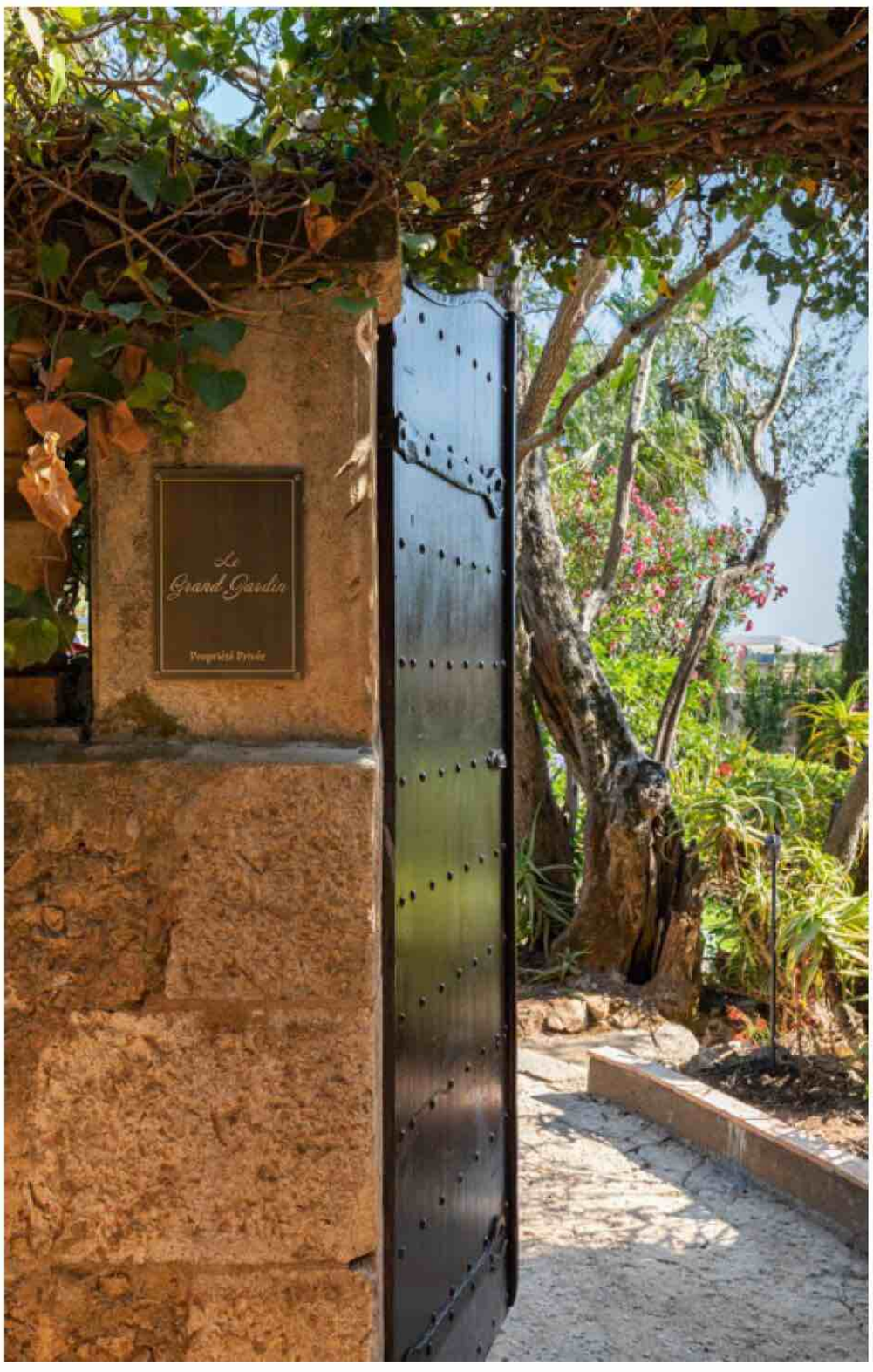
À l'abri des regards, à quelques encablures de la Croisette, Le Grand Jardin est la seule propriété privée de l'île Sainte-Marguerite, grain de beauté formant avec Saint-Honorat l'archipel de Lérins face à la baie de Cannes. Ce domaine, qui s'étend sur près de 1,5 hectare, a une longue histoire : il a servi de refuge à Louis XIV, « le Roi-Soleil », au duc de Guise ou encore au gouverneur de Provence. Protégé par un mur d'enceinte en pierre édifié à la demande du cardinal de Richelieu, la demeure principale ainsi que la tour de garde du XIII[e] siècle sont entourées de jardins botaniques cultivés depuis des lustres. Cyprès, cèdres du Liban, palmiers, oliviers, arbres fruitiers et fleurs aux mille senteurs plantent le décor. Bref, Le Grand Jardin porte bien son nom.

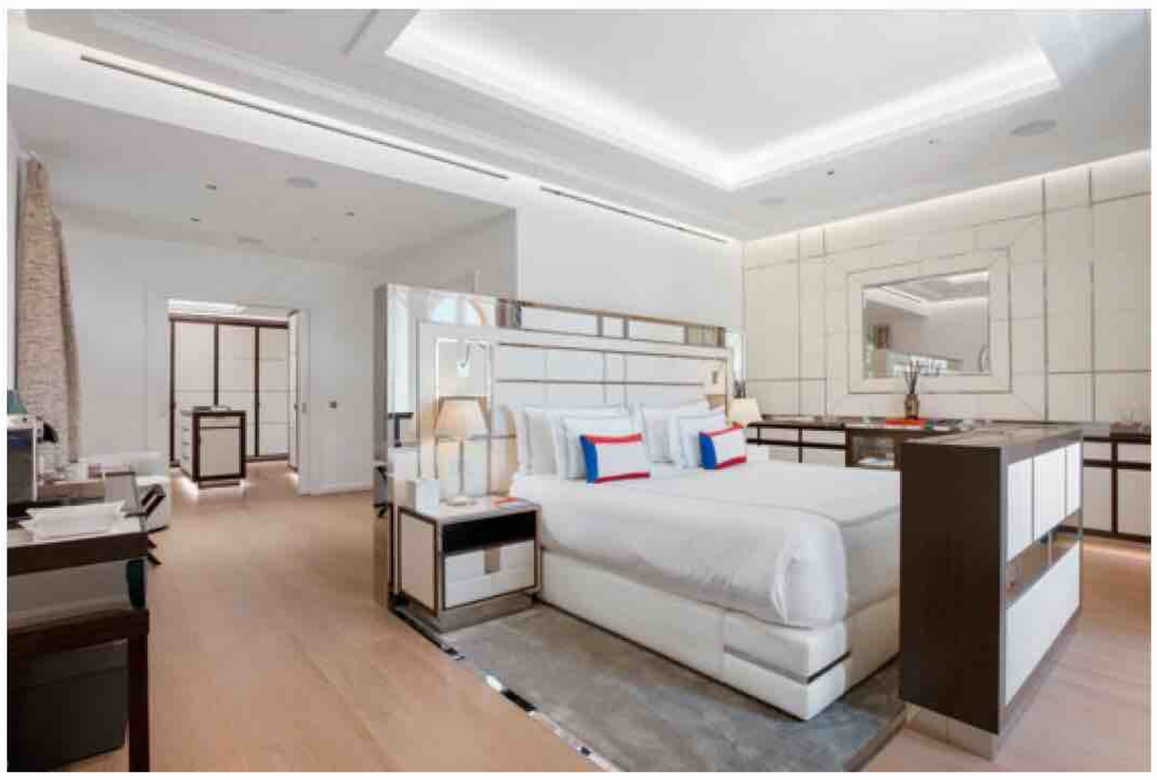
Propriété d'un homme d'affaires indien - Vijay Mallya - pendant une dizaine d'années, ce royaume est tombé dans l'escarcelle, en juillet 2020, du groupe suisse Ultima Capital qui l'a acquis moyennant la coquette somme de 45 millions d'euros. Après des travaux d'envergure, Le Grand Jardin a rouvert ses portes au printemps 2022. Il se compose désormais de douze chambres réparties dans six bâtiments - la Maison du Gouverneur, trois cottages, une maison d'hôtes et l'ancienne tour de garde - auxquelles s'ajoutent un vaste espace de réception, un spa, deux piscines et un bateau privé à disposition. La rénovation s'est voulue respectueuse du site historique : architecture épurée et matériaux durables tels que la pierre, le teck, le marbre blanc et gris. Des œuvres d'art contemporain habillent les murs et une sculpture de Grégory Bonnard, un squelette de dinosaure, trône en plein air.

Le Grand Jardin se loue dans son intégralité pour une capacité maximum de 24 personnes avec, en fonction de la demande, pléthore de services d'exception : concierge, majordome, coach sportif, gouvernante, chef cuisinier, nounou… Le rêve peut commencer. Exactement là où s'achève une réalité démesurée.

Fondée par deux entrepreneurs, Max-Hervé George et Byron Baciocchi, Ultima Capital, société cotée en bourse depuis août 2019, est bien connue des initiés. On lui doit notamment Ultima Collection, une panoplie exclusive de villas, résidences, chalets, hôtel 5-étoiles, qui s'étend des Alpes à la Méditerranée. L'aventure a démarré en 2016 à Gstaad avec l'ouverture d'Ultima Gstaad, érigé sur le dernier terrain constructible de la station, d'où le nom de la collection. Fort de ce premier succès, la marque à la fleur de lys a rapidement grandi en essaimant à Crans-Montana, Genève, Megève, Courchevel et Corfu.

Natalie Florentin





Carnet d'adresses p.128

1 Hotel Mayfair
MISE AU VERT

Le 1 Mayfair est la première adresse en Europe de l'enseigne 1 Hotels, lancée en 2015 par Barry Sternlicht, PDG de Starwood Capital Group, dans le but louable d'offrir une expérience hôtelière aussi bien luxueuse que respectueuse de l'environnement. Ce cinq-étoiles « vert » est campé à deux pas de Picadilly, de la Royal Academy, juste en face de Green Park, évidemment ! Le mur végétal habillant la façade donne d'emblée le ton. Même esprit dans le lobby : l'un des murs est fait de pierres provenant d'une ancienne demeure du Yorkshire et le desk de la réception est un tronc de chêne vieux de 200 ans, tombé pendant la tempête de 2022 dans le Sussex… L'ensemble est surmonté par un lustre monumental baptisé Rainforest signé Patrick Nadeau. Détail de choc : ce lustre est composé de plus de 50 000 brins de plantes épiphytes (qui poussent sans terre). Toujours dans un esprit de « récup » : les œuvres qui émaillent les murs du rez-de-chaussée sont réalisées à partir d'objets trouvés et de déchets plastiques récoltés sur les plages comme l'œuvre Flow de Steve McPherson. Enfin, plus de 1 300 plantes de 200 espèces locales sont disséminées dans le bâtiment.

Restaurant respectueux des produits et des saisons

La table ne s'en laisse pas conter : le chef Tom Sellers, deux étoiles Michelin, veille aux destinées du restaurant Dovetale, un vaste espace à la déco chaleureuse ponctué d'alcôves, doté d'une cheminée de cuivre, de plantes… La carte affiche des plats privilégiant les produits de saison et locaux : burrata anglaise, sole de Douvres, steak wagyu anglais… On plébiscite le menu du dimanche qui célèbre un grand classique britannique : le Sunday Roast, un rôti parfaitement cuit. Bien vu : le restaurant est prolongé d'une terrasse extérieure couverte et, grâce à sa cheminée en pierre, on peut s'y attabler toute l'année. Ce qui frappe ici est l'atmosphère décontractée et chaleureuse ce qui n'est pas toujours le cas dans les restaurants de 5-étoiles. Même ambiance au Dover Yard, le bar à cocktails voisin.

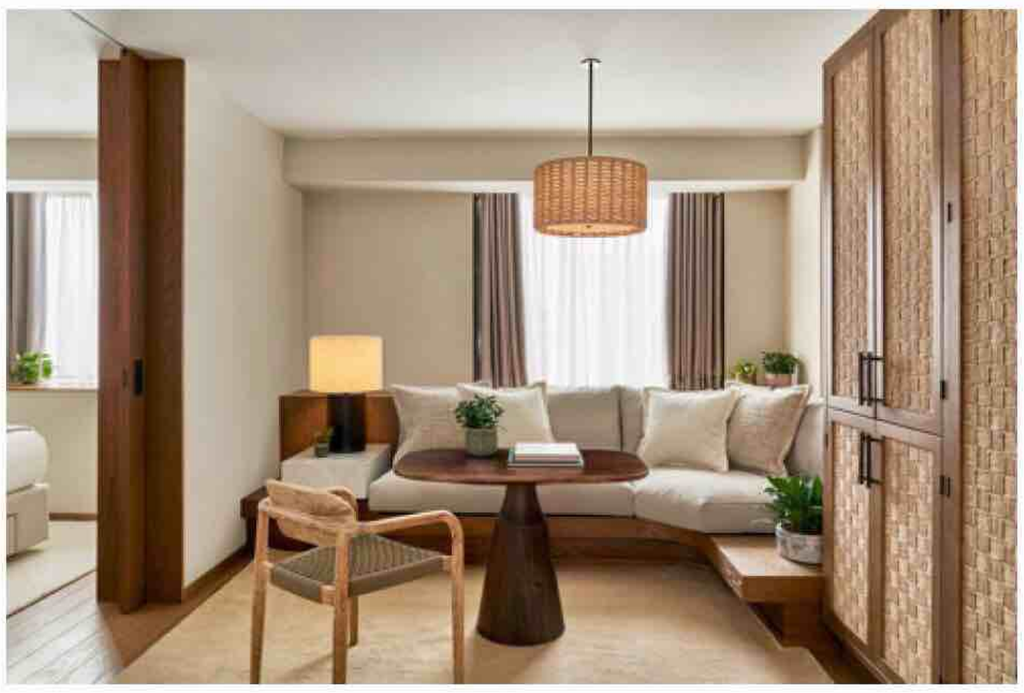
Des chambres au plus près de la nature

Les 137 chambres et 44 suites s'habillent de blanc et affichent un look résolument design avec de nombreux matériaux naturels : parquet en bois fait de chênes anglais tombés lors de tempêtes, tables basses en sisal, miroirs en bois fumé… rien ne manque à l'appel ! Elles sont largement ouvertes sur l'extérieur. Le top ? La fontaine intégrée dans le mur et recouverte de mousse, libérant de l'eau filtrée : plus question de bouteille en plastique sur les tables de nuit ! Les salles de bain jouent aussi une partition écologique : les meubles-lavabos sont taillés à la main dans de l'ardoise galloise. Les suites des derniers étages avec terrasse représentent la quintessence du luxe. Mention spéciale pour la suite Green Park Penthouse, 274 m², double hauteur sous plafond, une chambre et une terrasse avec une vue spectaculaire sur Green Park grâce à des baies vitrées du sol au plafond. Mais, plus modestement, les chambres Alcove ou Queen d'une superficie de 19 à 22 m² offrent les mêmes signatures luxe-écolo.

Quelques atouts supplémentaires

Le 1 Mayfair s'enorgueillit de son espace bien-être où l'on profite des meilleurs soins au Bamford Wellness Spa. Au premier étage de l'hôtel, ce spa abrite trois salles de soins, un espace détente et une salle de sport. La carte propose un vaste choix allant du traitement signature aux soins express en passant par la journée complète. Enfin, sachez que les hôtes ont à leur disposition des voitures Audi e-tron, SUV 100% électrique…

Adine Fichot-Marion



Carnet d'adresses p.128

Partie de champagne

À quelques ceps de vignes d'***Épernay*** et de sa fameuse avenue de ***Champagne***, cette institution, deuxième adresse de ***Beauvallon Collection*** fondée en 2019 par ***Amaury Rostagnat***, a rouvert après un lifting pétillant.

Par Natalie Florentin

Lundi 27 mai 2023, branle-bas de combat sous l'œil avisé du directeur général Christophe Wielgosik. Sur la pelouse du parc, plusieurs buffets alléchants sont dressés, un jeune homme s'active autour d'un brasero Ofyr, les notes d'un orchestre de jazz s'efforcent de conjurer les nuages menaçants… C'est aujourd'hui l'inauguration officielle de l'Hostellerie Briqueterie & Spa nichée au cœur des croupes champenoises. Une institution qui fait partie du paysage depuis plus de 50 ans, membre des Relais & Châteaux depuis 2006 et cinq-étoiles depuis 2012. Acquise en septembre 2023 par Beauvallon Collection, la Briqueterie a été toilettée en quelques mois seulement et dévoile ses nouveaux atours devant un parterre d'invités. Chacun y va de son discours. Amaury Rostagnat n'oublie pas de « remercier tous ceux qui ont contribué à rénover l'établissement en un temps record », de l'architecte lyonnaise Marie Courdouan au président de The Great Hospitality, Thomas Garmier, en charge de l'aménagement des espaces, en passant par Bruno Legras, artisan menuisier installé juste à côté à Moussy, ou l'informaticien flanqué d'un impressionnant mais placide Saint-Bernard.

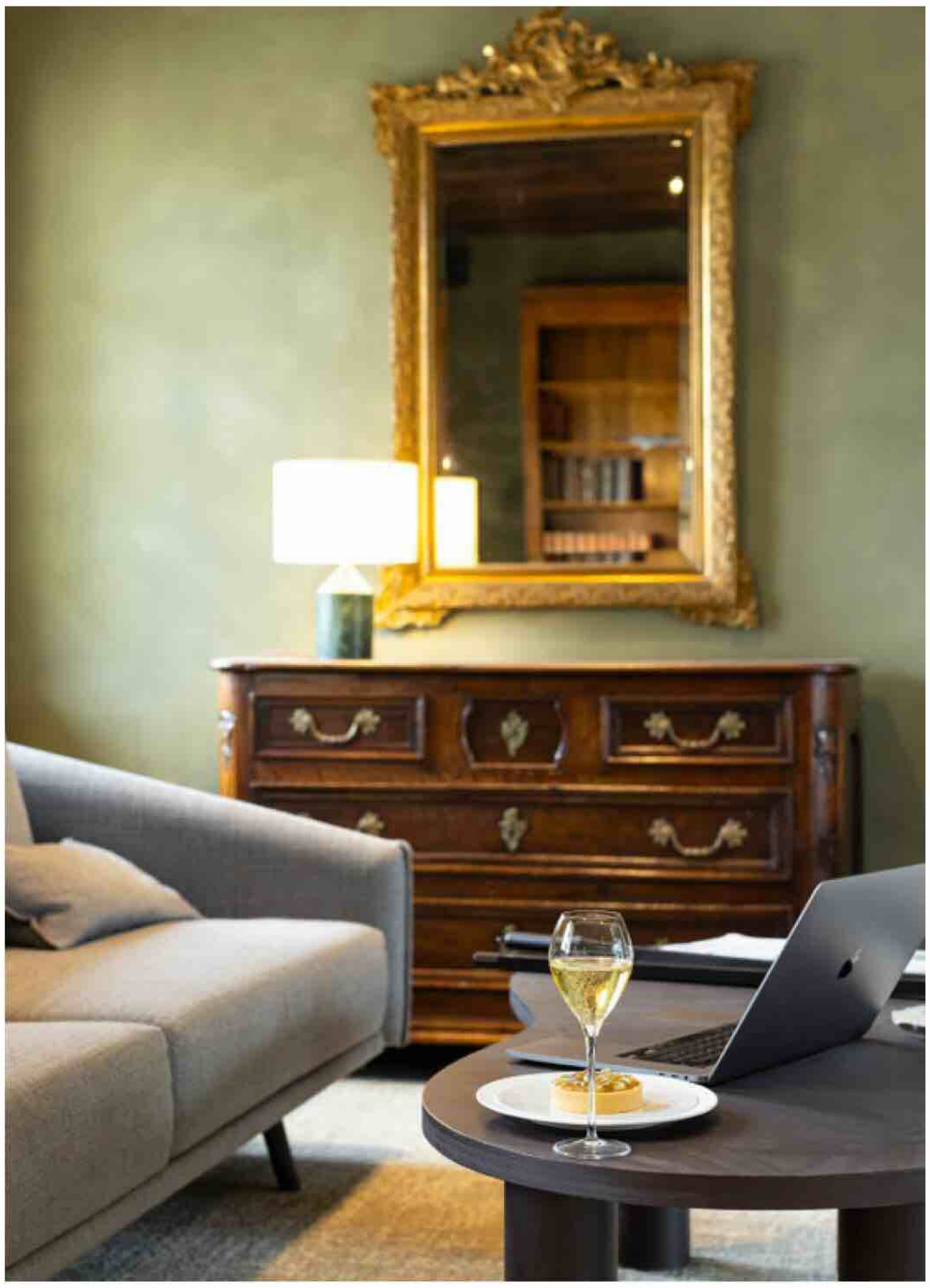
Éric Filaine, maire de Vinay, ne tarit pas d'éloges : « Cet hôtel, ce havre de détente dans un écrin de verdure, c'est la fierté du village… Grâce à lui, nous sommes connus dans le monde entier ! » Franck Leroy, président du conseil régional Grand Est, se réjouit quant à lui « de voir cette belle maison à la réputation intacte prendre de nouvelles couleurs sous l'impulsion du groupe Beauvallon qui va y apporter sa touche de professionnalisme, d'excellence et d'exigence. » Dans un joyeux brouhaha, le ruban est coupé, le champagne sabré, les amuse-bouches enfournés. Je lève ma coupe et me régale de mini brochettes.

TONALITÉS CLAIRES ET APAISANTES

Exit la surenchère de tissus Manuel Canovas sur le thème du voyage dans les chambres, les lourdes tentures rouge carmin et les fauteuils Louis XV dans les parties communes voulus par Alix Philipon, l'ancienne propriétaire. Place à la lumière et à une sobriété de bon aloi. La Briqueterie déroule 40 clefs de 25 à 70 m² réparties sur trois niveaux, rez-de-jardin, rez-de-chaussée et premier étage. Les tonalités claires et apaisantes font écho à l'environnement : blanc ponctué de kaki, gris cendré, taupe et rouge raisin. Elles sont associées à des meubles en bois blond aux formes arrondies, à des têtes de lit, poufs et canapés en tissu bouclette à l'aspect chaleureux. Dans les salles de bain habillées d'un effet terrazzo, on apprécie les confortables peignoirs Garnier-Thiebaut et les délicats produits d'accueil Maison Caulières. Bien vu : les tapis dans certaines chambres, la moquette dans d'autres et dans les couloirs qui reprennent un motif de nuage signé Christian Lacroix. Nos préférées ? La Deluxe 113 en rez-de-jardin ouvrant sur une jolie terrasse privative ou la suite 317 au premier étage recélant un bar à vin où les producteurs voisins (Maisons de champagne Lecomte, Valérie Arrois, Vollereaux…) sont mis à l'honneur.

LIEU DE RENCONTRE ET DE PARTAGE

Avec son comptoir XL, ses canapés profonds, sa vaste cheminée, ses poutres apparentes, son papier peint panoramique de forêt et ses rideaux Pierre Frey représentant un tigre tibétain, le bar lounge est un lieu accueillant où l'on aime s'attarder. Dans son prolongement, le restaurant est une affaire sérieuse. Les yeux vagabondent à travers le large bow-window sur les jets d'eau, les platanes et les érables ➤



La cheffe Nawal Rezagui

pourpres avant de se poser sur la carte. Elle est déclinée en version bistronomique - du lundi au vendredi midi ainsi que le lundi et mardi soir - ou gastronomique - du mercredi au dimanche soir et le dimanche midi. La discrète Nawal Rezagui, précédemment cheffe de la table Vent Debout aux Hautes Mers (Domaines de Fontenille) à l'île d'Yeu, est à la manœuvre. Son menu Bistrot sans artifice mais travaillé, servi dans de jolies assiettes dépareillées de la faïencerie de Gien, fait la part belle aux produits locaux et de saison, comme le risotto d'épeautre bio de Champagne, les asperges vertes croquantes ou le poisson d'arrivage à la plancha. On aurait bien aimé goûter aux langoustines ou à l'agneau de lait confit aux épices, mais ce n'était hélas pas le jour !

GENÈSE DE BEAUVALLON COLLECTION

Après 10 ans passés à l'étranger en Chine et à Dubaï pour le compte du géant de l'événementiel GL Events, Amaury Rostagnat est revenu à Lyon, sa ville d'origine, avec l'idée de développer une collection d'hôtels de charme à taille humaine. En janvier 2019, il crée la holding Beauvallon Collection, du nom d'un quartier de Grimaud face à la baie de Saint-Tropez. « Un nom qui résonne en moi, il m'évoque la quiétude et la sérénité contrastant avec l'effervescence de Saint-Tropez, c'est un clin d'œil à mes souvenirs d'enfance », explique-t-il. Dans la foulée, le quadra met la main sur l'Hostellerie Cèdre & Spa au cœur de Beaune à quelques pas des célèbres Hospices. En mai 2019, Lucie Brindjonc, après un parcours d'expatriée de 15 ans à Hong Kong, le rejoint dans l'aventure en qualité de directrice opérationnelle. « Nous avons rénové l'ensemble des 40 chambres au fil des trois hivers après la reprise, aménagé un spa Nuxe dans les caves voûtées, ouvert un restaurant gastronomique qui a obtenu 1 étoile Michelin en 2022. Nous portons également une attention toute particulière aux enjeux environnementaux et au bien-être de nos salariés. Le Cèdre a été labellisé Clef Verte et certifié Great place to Work en 2023 », s'enorgueillit Amaury.

DESTINATION À PART ENTIÈRE

« L'idée est d'acquérir à terme une dizaine d'actifs à redynamiser dans des régions touristiques et de les transformer en destinations à part entière ». Ainsi, à La Briqueterie, autour de la piscine couverte chauffée, le premier spa estampillé Maison Caulières en France, marque de soins pour le corps élaborée à partir d'huiles végétales naturelles produites en Touraine par la famille Desforges de Caulières depuis plus de 250 ans, a vu le jour. Un espace fitness pourvu de beaux équipements en bois WaterRower et un Kids Club ont aussi été créés. La propriété s'étirant sur quatre hectares, avec roseraie, arbres majestueux et jardin d'herbes aromatiques, il est question d'y poser un terrain de tennis ou de padel, d'y installer des ruches et d'y saupoudrer quelques animaux de la ferme… Ajoutez à cela la mise à disposition de vélos électriques Moustache et les conseils avertis du chef concierge Kinsley Apollon, en place depuis 2001, qui connaît la région comme sa poche et, vous l'aurez compris, cet établissement invite à vivre la Champagne autrement. Démonstration faite en grimpant à bord d'une estafette vintage pour une virée hors des sentiers battus à travers les villages et le vignoble champenois.

Carnet d'adresses p.128

LA MISSION

Parenthèse IODÉE

Au large des côtes ***vendéennes***, c'est au cœur de l'***Île d'Yeu*** à ***Saint-Sauveur*** que ***La Mission*** a jeté l'ancre en mai dernier. Derrière des murs fraîchement repeints, cette adresse haut de gamme est bien décidée à rester ouverte à l'année pour accueillir ***Islais et vacanciers.***

Par Charlotte Florentin

C'est un confetti posé sur l'Atlantique, d'environ 9 km sur 3 (23 km²), entre Noirmoutier et l'île de Ré. Une île aux charmes multiples à qui sait s'y aventurer. D'un côté, des côtes escarpées et des criques secrètes qui rappellent celles de la Bretagne, de l'autre des plages de sable fin et des forêts de pins évoquant les Landes. Ce paradis sauvage, avec ses airs de bout du monde, se mérite. Pour l'atteindre, il faut compter une trentaine de minutes de traversée en bateau ou une dizaine en hélicoptère. Connue pour ses lieux-dits aux noms imagés, son port de plaisance, ses maisons aux murs blanchis à la chaux, l'Île d'Yeu reste une destination de villégiature discrète. Les insulaires tiennent à préserver leur tranquillité, laquelle est aussi très appréciée par des célébrités et têtes couronnées, parmi lesquelles Matthieu Chedid, Pierre Niney, Léa Seydoux ou le roi et la reine de Belgique.

Mission accomplie

De l'extérieur, l'hôtel apparaît comme un havre clos, un refuge sculpté par sept bâtiments chargés d'histoire qui incarnent la mémoire collective de l'île à travers les générations. Au centre, le platane séculaire semble veiller en gardien du passé tandis que les parfums de glycine et de jasmin se mêlent aux embruns iodés. La Mission a une histoire riche à raconter. Site datant du XIXe siècle, ancien canton de garnison sous Napoléon III, transformé successivement en deux écoles appartenant à l'Évêché, puis en cinéma et salle de spectacle, ce lieu a été métamorphosé avec une habileté remarquable en un hôtel 4-étoiles. L'établissement déroule 22 clefs dont cinq suites de 50 m², un restaurant La

Missionnaire, un bar à rhum 1802, un rooftop La Vigie, un spa Nuxe avec bassin de nage à contre-courant, hammam, trois cabines de soins, une piscine extérieure et un jardin de 4 000 m². L'ancienne école primaire des filles abrite désormais des chambres lumineuses dotées de terrasses privatives, tandis que celle des garçons accueille les parties communes. À l'origine de ce projet un peu fou, Michel Delloye et Jacques-Olivier Larant, deux Islais de cœur et fondateurs du groupe Les Hôteliers Impertinents, qui compte déjà quatre adresses à Paris. Plus que des associés, ils sont des amis d'enfance unis par un amour profond pour l'Île d'Yeu où ils ont passé la majorité de leurs vacances.

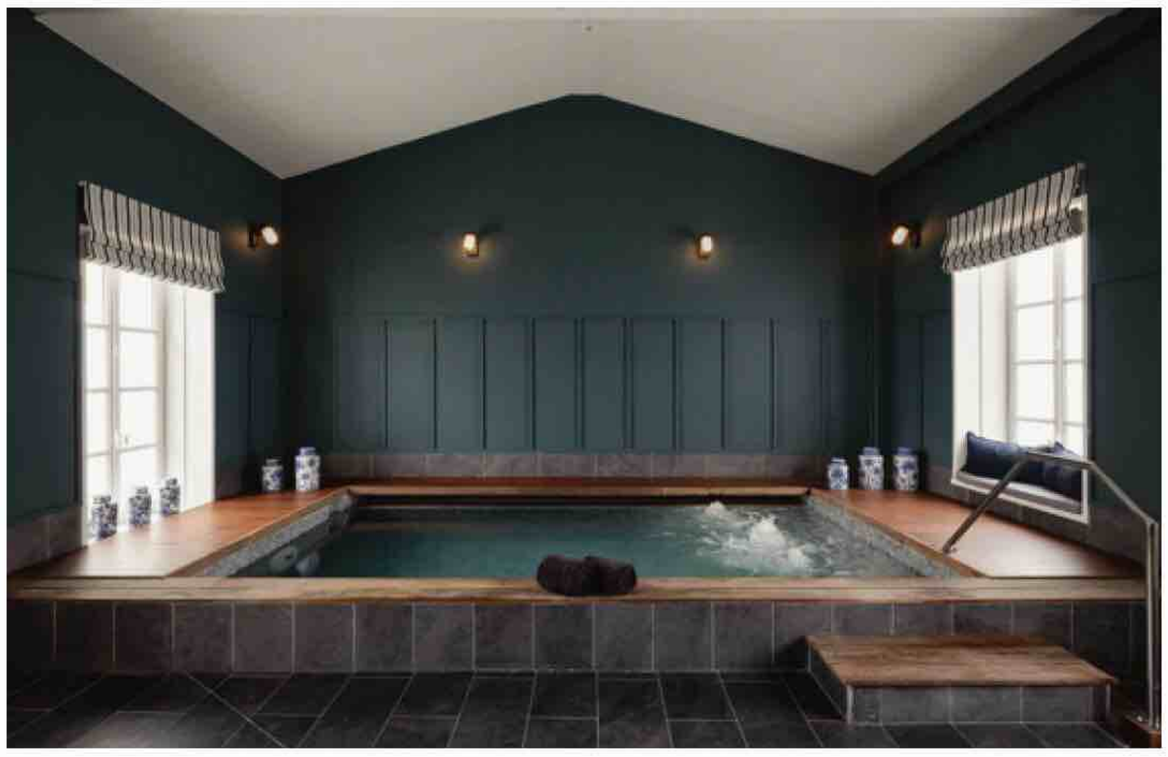
Une grande maison de famille

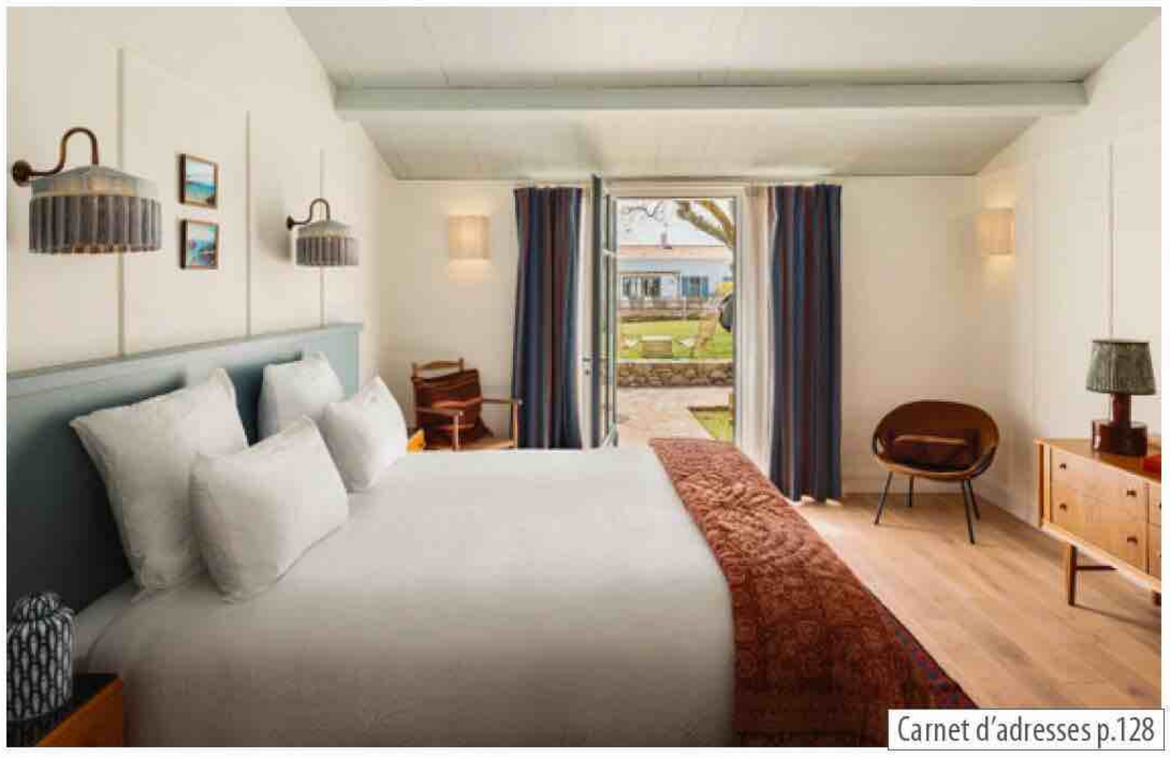
Derrière une esthétique qui reprend les codes architecturaux de l'île - façades tantôt blanches, tantôt en pierres sèches, toits de tuiles et volets bleu-vert -, se déploie une décoration de caractère, imaginée par l'architecte d'intérieur Pauline d'Hoop. Le résultat est bluffant : un esprit maison de famille dans un univers élégant et joyeux. Les espaces communs affichent un look audacieux, mêlant couleurs saturées, imprimés facétieux et matières nobles, tandis que les chambres conservent une base sage en lambris blanc, rehaussée de teintes vives et d'éléments de décor vintage. Partout dans l'hôtel, ce même mix and match de matières naturelles - céramique, rotin, bois, tapis en laine, soie sauvage, jute, toile de coton - et de mobilier chiné - tapis berbères, turcs et kilims, céramiques - témoigne d'un subtil mélange des époques et des héritages. ➤

Produits de la mer à gogo

C'est dans un décor chaleureux, confortablement installé sur des chaises en rotin au charme vintage et éclairé par des luminaires XXL en papier japonais, que l'on fait connaissance avec le chef Thomas Gibert, accompagné de sa femme Virginie en salle. Il fait rimer saveurs et simplicité. Sa cuisine de saison, pointilleuse mais généreuse, se renouvelle chaque jour selon les arrivages. Jadis premier port thonier de France, l'île fait honneur aux produits de la mer, et la carte du restaurant ne déroge pas à cette tradition. Au menu, une belle déclinaison de poissons et fruits de mer de la côte Atlantique - ceviche de dorade, coriandre, citron vert et lait de coco, merlu entier au beurre d'algues, sardines à la plancha, tartare de langoustines… - et des produits locaux à l'instar des fromages affinés sur l'île. Parmi les spécialités, on retrouve un thon fumé tranché à la façon d'un saucisson et des morgates (seiches) confites au beurre, un régal. Les desserts valent également le coup de fourchette. Incontournable, le baba au rhum, accompagné d'un verre de rhum Trois Rivières Triple Millésime avec lequel on arrose généreusement la pâtisserie. Autre douceur à dévorer : la brioche vendéenne façon pain perdu, crème glacée vanille et caramel au beurre salé.

Après toutes ces agapes, on enfourche une bicyclette - La Mission dispose d'une flotte de 110 vélos à assistance électrique ou sans, tandem ou version enfant - pour partir à la découverte de l'île : la « capitale » Port-Joinville et ses voies aux noms insolites (rue de la Belle Poule ou de la Revanche, chemin du Petit Clou ou de la Raie Profonde…), les hameaux et le port de La Meule, le Vieux Château dressé sur un pic rocheux qui aurait inspiré Hergé pour L'Île Noire…





Carnet d'adresses p.128

L' HOTEL
DE
TOI RAS
GEORGE'S

Sous la lumière de RÉ

Villa Clarisse

Fleuron de l'***île de Ré***, l'***Hôtel de Toiras*** ne cesse de se réinventer sous la patte de l'architecte d'intérieur ***Pierre-Yves Rochon*** et du paysagiste ***Louis Benech***… Une invitation à venir se faire délicieusement fouetter par les embruns, à prendre un bol d'air et de lumière.

Par Natalie Florentin

« Dans l'île de Ré, ma belle adorée, je t'emmènerai… » Forcément, la chanson de Claude Nougaro vient à l'esprit en foulant le sol de celle que l'on désigne comme « la perle de l'Atlantique ». De nombreuses célébrités ont trouvé ici un port d'attache : Vincent Lindon, Sandrine Kiberlain, Nathalie Baye, André Dussolier, Philippe Sollers, pour ne citer qu'eux, sans oublier Fabrice Luchini qui inspira à Philippe Le Guay son film « Alceste à bicyclette », tourné sur l'île… Un long ruban d'asphalte enjambe la mer et relie cette étroite bande de terre à La Rochelle, mais « Ré la Blanche », surnom donné en raison de la blancheur de ses maisons typiques à volets verts, a su préserver son caractère insulaire. C'est l'île des oiseaux et des bateaux, des dunes et des forêts, des roses trémières qui poussent entre les pavés, des pistes cyclables qui courent sur 138 km le long de l'océan et des cabanes ostréicoles, à travers les marais salants et les vignes, de la plage de Trousse-Chemise évoquée par Aznavour et du phare des Baleines battu par les vents. ➳

Lobby

L'ancienne demeure d'un armateur

Pour s'échapper le temps d'un week-end ou d'une fugue de quelques jours, cap sur Saint-Martin-de-Ré, la « capitale » rétaise située sur la côte nord. Ses fortifications conçues par Vauban ont été inscrites au Patrimoine mondial de l'UNESCO en 2008, ce qui ne semble pas émouvoir les ânes rustiques du Poitou, véritables mascottes, qui cheminent le long des douves. Cette race a été sauvée de l'extinction par une famille d'acharnés. À l'entrée du charmant petit port, l'Hôtel de Toiras a pris possession d'une ancienne demeure d'armateur du XVII^{e} siècle flanquée d'une tourelle. S'il emprunte son nom au valeureux maréchal de Toiras qui, en 1627, résista à la tête de ses troupes à l'assaut de 8 000 Anglais du duc de Buckingham, on imagine plutôt les goélettes débarquant leurs cargaisons d'épices et de bois, avant de repartir chargés de sel et de vin pour des horizons lointains. Dès le seuil franchi, on est enveloppé par la douce intimité d'une grande maison de maître dont l'heureuse propriétaire, Olivia Le Calvez, cultive l'art de bien recevoir depuis 2004. Son mari n'est pas un inconnu. Après avoir dirigé de nombreux palaces (Le Plaza et le Pierre à New York, le George V et Le Bristol à Paris, etc.), Didier Le Calvez propose aujourd'hui son expertise dans l'hôtellerie de luxe à travers deux sociétés : Ré-Management et Heloise's Choice. Ce Breton-Périgourdin, comme il aime se définir, issu d'une famille de Bretons ayant immigré dans le Périgord après la guerre de 14-18, insiste sur les liens indéfectibles qui l'unissent à Ré : « Il y a 80 ans, mon oncle avait acheté des terrains sur l'île pour en faire notre maison de vacances. On a tous grandi ici. Puis, mes parents s'y sont installés voilà 55 ans. Ma mère a été élue maire de Saint-Martin, mon père était son premier adjoint. Il y a donc un fort ancrage local. Ce pays béni des dieux, c'est toute mon enfance. » Passionné par le vin et la terre, le couple a aussi fait l'acquisition, en 2009, d'un vignoble dans le Bordelais baptisé Château Clarisse.

Déco à l'esprit balnéaire

La décoration de l'Hôtel de Toiras, repensée avec délicatesse par Pierre-Yves Rochon - ce fidèle accompagne les Calvez depuis 20 ans -, a pris le large dans un esprit plus balnéaire… Le lobby affiche une ambiance lumineuse dans des tons aigue-marine. Dans son prolongement, le Salon d'Olivia, havre de quiétude aux couleurs pastel où l'on aime s'attarder pour lire ou rêvasser, accueille désormais un élégant bar doté d'un comptoir en marbre Calacatta. Installé sur ➤

Salon d'Olivia

Suite Présidentielle George Washington

de hauts tabourets, on y sirote des cocktails créatifs tels que l'Heure d'Été à base de vieux pineau des Charentes, rhum épicé et infusion d'hibiscus. Une grande baie vitrée donne sur la fraîcheur d'un patio ombragé, remodelé dans le style d'un jardin de curé par le célèbre paysagiste Louis Benech. Fougères, herbes folles, hortensias à fleurs blanches ont envahi l'espace, des effluves de roses et de jasmin embaument l'air… L'escalier discret conduit aux chambres et suites avec vue sur le port ou le jardin, toutes inspirées de personnalités marquantes de la région, de leurs goûts, de leurs œuvres ou d'anecdotes : tissus, tableaux, reproductions, livres, bibelots… Parmi elles, coup de cœur pour la suite Présidentielle George Washington de 110 m^2 (on apprend que son ancêtre Nicolas Martiau était originaire de l'île de Ré), dont les quatre fenêtres offrent de jolies échappées sur le ballet des bateaux de pêche et de plaisance.

Une terrasse pour voir et être vu

Mais, pour être au premier rang du spectacle incessant qui anime le quai, voir et être vu, direction le George's, une brasserie contemporaine à l'ambiance lounge ouverte en juin 2021. Sa vaste terrasse déroule de confortables canapés et fauteuils aux coussins crème. Une fois que l'on s'y est installé, il est difficile d'en partir et les lunettes de soleil y sont de rigueur. Quant à la carte, elle met en vedette les saveurs marines et les produits frais : poisson de la criée, risotto crémeux, encre de seiche et fruits de mer ; langoustines, thon rouge mi-cuit, pâtes au homard, sélection de fromages du marché… « Je le dis très sincèrement, je me suis inspiré de Jean-Louis Costes », confie Didier Le Calvez. « J'ai eu l'opportunité de travailler avec ce monsieur pendant un an et demi. Il y a beaucoup d'idées qui viennent de lui et il m'a aidé à dessiner la cuisine apparente. On a la chance d'avoir une terrasse qui est horizontale, sans vis-à-vis, et qui surplombe légèrement le reste, comme au théâtre, ce qui est très inhabituel sur le port de Saint-Martin. Le pari qu'on a fait avec Olivia est d'en faire un lieu de vie tout au long de la journée. Le George's est à la fois un restaurant, une cave à vin, un bar à cocktails, l'endroit où prendre un petit déjeuner… et ça marche ! »

À quelques minutes à pied de l'Hôtel de Toiras, Olivia et Didier Le Calvez sont également propriétaires de la Villa Clarisse, une grande demeure bourgeoise du XVIII^{e} siècle organisée autour d'un patio et d'un jardin romantique où s'inscrit une piscine chauffée… De quoi se sentir définitivement en vacances.

Le George's

Carnet d'adresses p.128

L'hospitalité *en majesté*

À la frontière ***angevine*** du ***Poitou*** et de la ***Touraine***, l'***Abbaye royale de Fontevraud*** ruisselle d'une beauté que le pire mécréant ressent bien divine. Nécropole des ***Plantagenêts***, ***Fontevraud*** abrite aussi un musée d'***Art moderne***, un hôtel 4-étoiles et un restaurant gastronomique.

Par Michèle Lasseur

Les touristes venus découvrir la vallée de la Loire et ses châteaux s'arrêtent dans le village de Fontevraud pour visiter l'illustre abbaye, inscrite au Patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2000. C'est le plus grand ensemble monastique d'Europe : site de 13 ha, plus de 50 000 m² de bâti.

L'ABBAYE ROYALE

Sur les traces d'Aliénor d'Aquitaine

Dans la blancheur calcaire de la pierre de tuffeau, les gisants d'Aliénor d'Aquitaine, d'Henri II Plantagenêt et de leur fils Richard Cœur de Lion sont les trésors de l'abbaye. Au XII^e^ siècle, ils ont fondé un empire qui a dépassé les frontières de l'Anjou en y ajoutant la Normandie et l'Angleterre. Henri II devient un vassal encombrant pour le roi de France. L'un des souvenirs les plus vivaces attachés à ces murs est celui d'Aliénor qui fut d'abord reine de France. Jeune fille malicieuse et frivole de 15 ans, elle épousa d'abord le dauphin Louis VII et lui apporta en dot l'Aquitaine et le Poitou. Il l'emmena en croisade. Au retour, il demanda le divorce, elle reprit sa dot, les soupirants affluèrent. Soixante jours plus tard, elle fut éblouie par Henri II Plantagenêt duc d'Anjou, de Normandie et de Bretagne, qui possédait aussi le Maine et la Touraine. Avec l'Aquitaine et le Poitou, le futur roi d'Angleterre était maître de la moitié de la France. C'est Aliénor qui décida que Fontevraud abriterait leurs dépouilles. L'église abbatiale mesure 84 m de long avec une grande nef blanche d'une seule volée et 4 gisants polychromes aux noms de légendes : Richard Cœur de Lion, Henri II Plantagenêt, Aliénor d'Aquitaine qui tient un livre entre ses mains et Isabelle d'Angoulême. Le projet de reconstituer le mausolée XVII^e^ siècle de la dynastie Plantagenêt est le résultat d'une recherche scientifique menée par Florian Stalder, conservateur du patrimoine, aujourd'hui directeur des musées du Département de Maine-et-Loire.

Haut lieu d'Histoire

L'abbaye fut fondée en l'an 1101 par un moine ermite, Robert d'Arbrissel avec quatre couvents séparés : elle abritait des moines autant que des nonnes, des infirmes, des lépreux, des pécheresses converties. Tous soumis à l'autorité d'une femme, la première étant Hersande de Champagne, la seconde Pétronille de Chemillé. Les abbesses appartenaient au milieu aristocratique (14 étaient nées princesses). La vie de pauvreté, de pénitence et de prière à Fontevrault dura 700 ans. La Révolution française mit brutalement un terme à la vie monastique. Les ordres furent supprimés et, en 1792, les moines et moniales furent expulsés de l'abbaye. Puis, sur décision de Napoléon 1^er^, elle devint prison de 1804 à 1963. Avec un millier de condamnés. Les gisants furent relégués dans l'une des caves de la prison. Et découverts en 1816 par un anglais, Stothard, qui les dessina et les revendiqua pour l'Angleterre, sans succès. On les plaça alors dans la chapelle de l'église abbatiale où ils sont encore aujourd'hui.

Aucun site patrimonial ne peut se revendiquer être le lieu d'exercice du pouvoir des Plantagenêts. Au Moyen Âge, la puissance royale s'exprimait par l'itinérance du souverain et de sa cour, de château en château, de territoire en territoire. Mais Fontevraud a néanmoins un statut particulier. ➤

1

1. L'hôtel et le restaurant Fontevraud L'Ermitage sont lovés dans l'écrin du prieuré.
2 & 3. Les chambres à la déco contemporaine distillent un luxe non ostentatoire.
4. Le petit déjeuner peut être servi sous le cloître.

LE MUSÉE D'ART MODERNE

Bernard Buffet « Médiéval et pop »

Fontrevaud a ouvert en 2021 un musée d'Art moderne situé à l'entrée du site dans la cour d'honneur. Ce bâtiment dit de la Fannerie, classé monument historique, a été modifié et adapté pour y accueillir les nombreuses pièces de la donation de Martine et Léon Cligman, faite à l'État et au conseil régional en 2018. Le couple de collectionneurs a rassemblé pendant plus de 60 ans des centaines d'œuvres, objets et antiquités du monde entier. Près de 800 d'entre elles constituent désormais le fonds du musée, avec des peintures du XIX^{e} et du XX^{e} siècle signées Toulouse-Lautrec, Robert Delaunay, Juan Gris ou Bernard Buffet, des sculptures d'Edgar Degas et Germaine Richier, de nombreux objets anciens comme des statuettes olmèques et des « pierres-oiseaux » de la préhistoire américaine… Le musée présente aussi des expositions temporaires faisant écho à sa collection. Ainsi, ne pas manquer celle consacrée à Bernard Buffet « Médiéval et pop » (jusqu'au 29 septembre 2024) qui rassemble plus de 70 œuvres permettant de découvrir les différentes facettes de cet artiste, considéré après la guerre comme « le plus grand peintre français ».

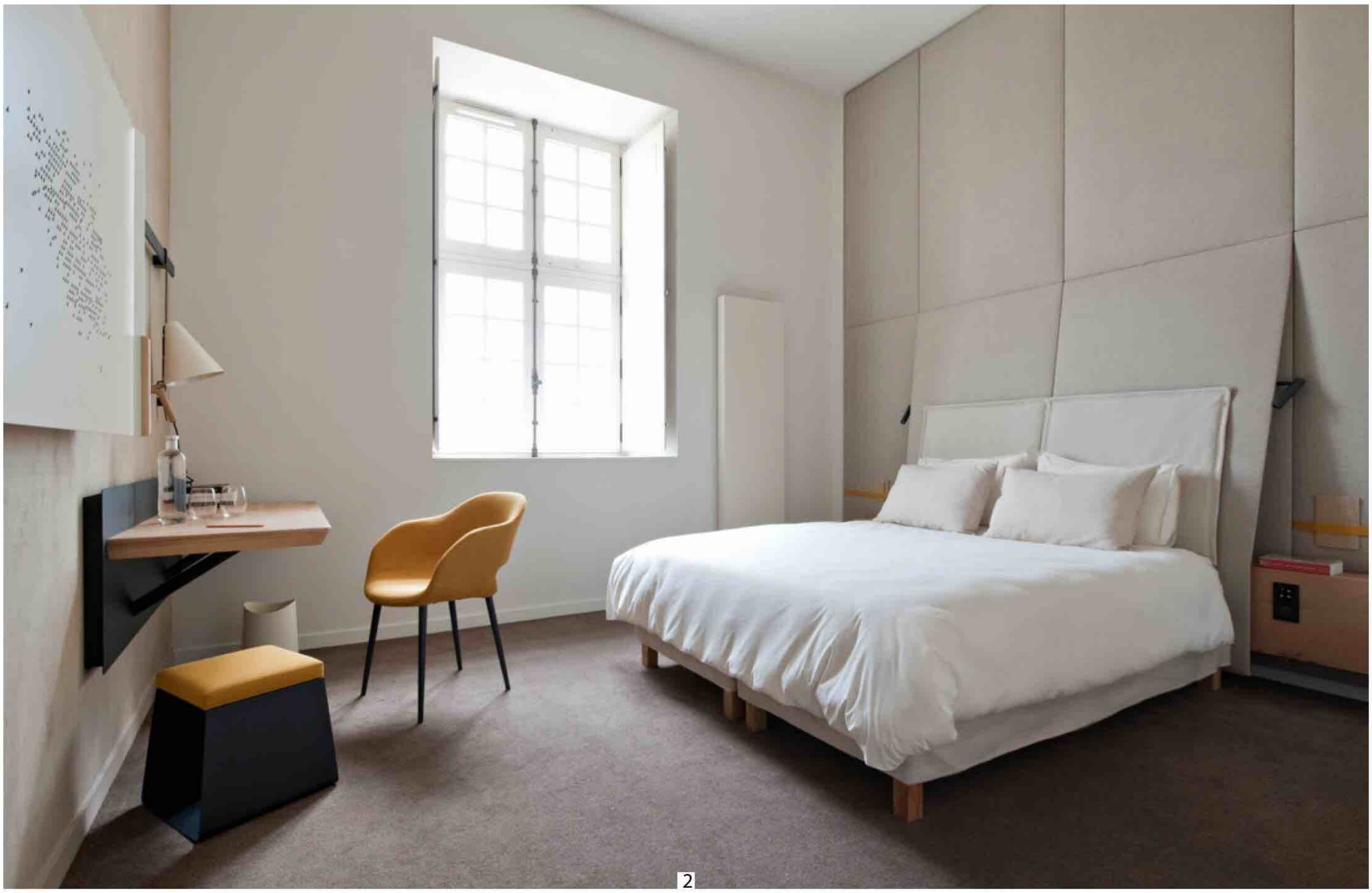
FONTEVRAUD L'ERMITAGE

Un hôtel-restaurant au cœur de l'Abbaye

Situé au sud-est de l'abbaye, le Prieuré Saint-Lazare est depuis des siècles un lieu de vie communautaire qui abrita les moniales en charge des lépreux avant de devenir une maison de convalescence pour les religieuses âgées ou fragiles, puis l'infirmerie pendant la période carcérale. Entouré d'un parc paysager, d'un verger et des anciens jardins médicinaux, organisé autour d'un cloître, avec chapelle, salle capitulaire, réfectoire et dortoirs, le prieuré offre un écrin millénaire et singulier pour l'hôtel et le restaurant Fontevraud L'Ermitage. Entre ces murs résonne la tradition hospitalière de l'abbaye, réinterprétée de manière résolument contemporaine par Patrick Jouin et Sanjit Manku qui ont su trouver le juste niveau d'intervention dans un lieu très fort.

Divin design

Les 54 chambres s'apparentent à un cocon bienfaisant, un refuge intimiste propice à la rêverie. Façonnées par l'espace architectural qui les abrite, elles sont déclinées en duplex, mansardées ou avec une grande hauteur sous plafond, ➤



2

3

4

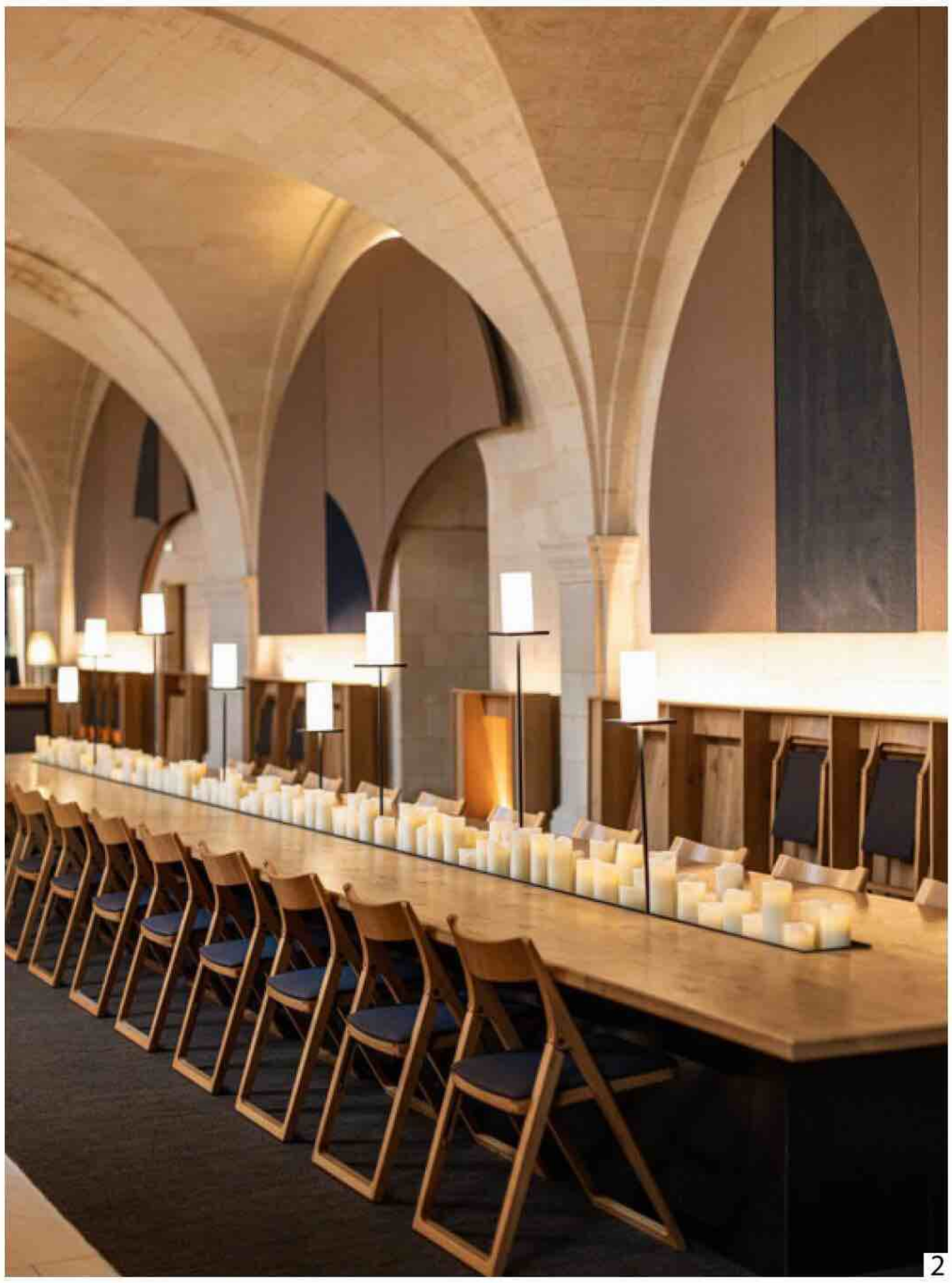
1

1. Le potager bio du chef s'étend sur 5 000 m² juste derrière le mur d'enceinte de l'abbaye.
2. L'ancien réfectoire a été transformé en table d'hôtes.
3. La table gastronomique, en partie installée dans la salle capitulaire.
4. Le chef Thibaut Ruggiéri à la manœuvre.
5. Les fameux champignons de Paris à la Fontevraud.

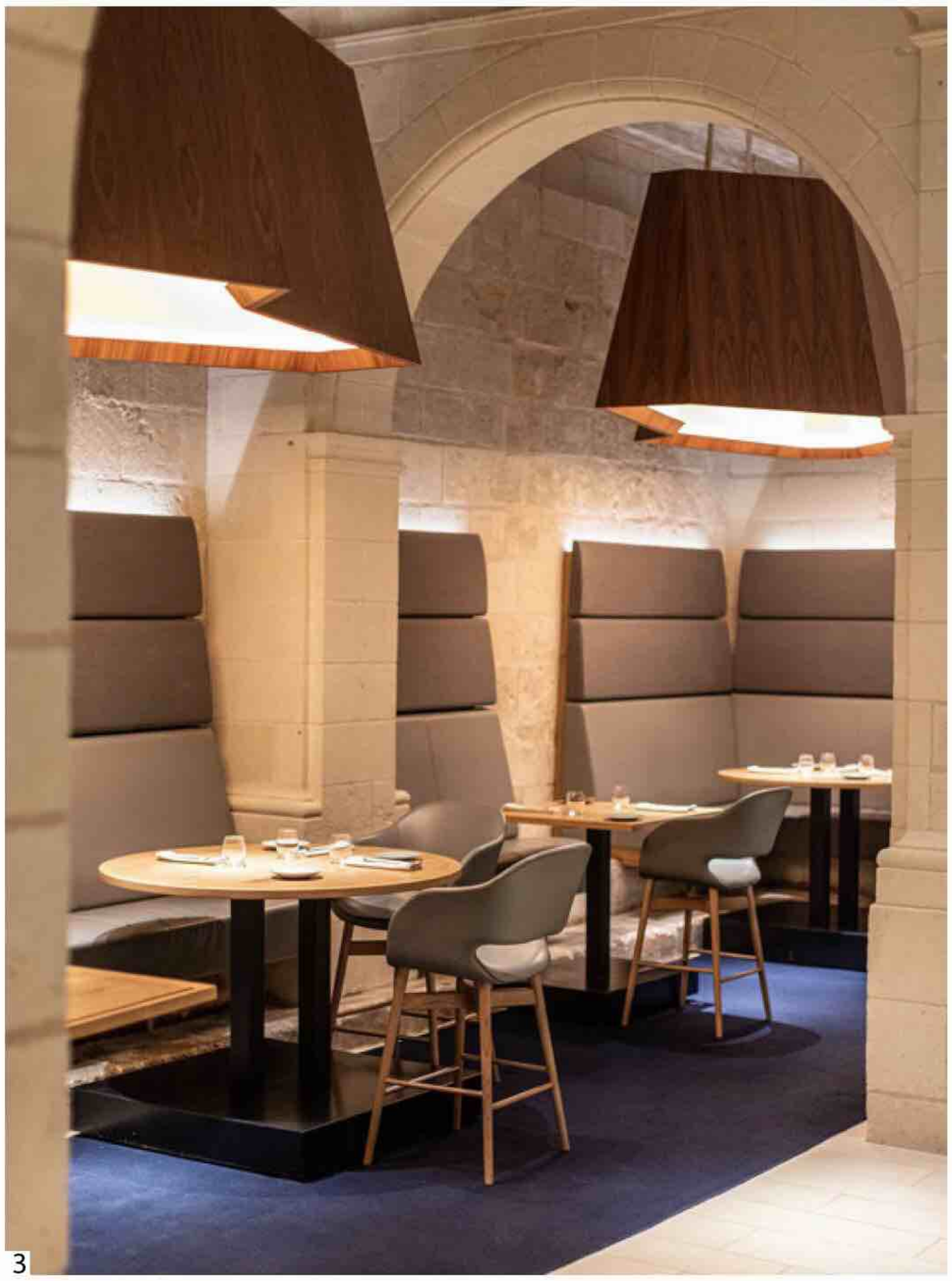
et leur mobilier a été intégralement conçu sur mesure. Elles distillent aussi de subtiles références à l'histoire monastique, comme ce savant pliage de pièces de lin constituant les têtes de lits qui évoque les bures fontevristes. On y découvre aussi les savons fabriqués dans le village de Fontevraud, dans une ancienne ferme qui appartenait à l'abbaye, ou encore la baladeuse, lampe nomade suspendue à une tringle en acier. L'agence Jouin Manku a soigné chaque détail d'un design qui va à l'essentiel : la palette de couleurs - tons de beiges et ocres - et de matériaux - bois d'essence noble, tissus, métal - est volontairement réduite pour rappeler l'esthétique dépouillée d'un monastère.

Un artiste en cuisine

Le restaurant habille tout le tour du cloître comme la salle capitulaire et l'ancien réfectoire transformé en vaste table d'hôtes traversée par une rangée de fausses bougies éclairées par des leds cachés. Le chef Thibaut Ruggiéri accumule les récompenses : Bocuse d'or France en 2012 et Monde en 2013, 1 étoile Michelin depuis 2017 et 1 étoile verte Michelin dès sa première édition en 2020, 3e toque Gault et Millau en 2022 ! Il s'est donné pour mission de « concilier le bon avec le beau » avec les produits du terroir à sa disposition. La carte de la table gastronomique évolue au fil des saisons, en fonction de la disponibilité des produits locaux… et de ceux cultivés au sein même de l'abbaye, dans le potager biologique de 5 000 m². Le chef propose un menu unique en 4 services nommé « Lune », renouvelé à chaque cycle de notre astre lunaire (29,5 j). Je suis arrivée un soir de 48e lune avec les vins en accord « Émotion inattendue ». Les agapes commencent par un rituel fontevriste : soupe, pain grillé et huilé non sans rappeler le pain monastique, asperge verte, yaourt et caviar. Puis « le plat préféré de l'ermite » : les fameux champignons de Paris à la Fontevraud, de la champignonnière des Trois-Moûtiers située à 10 km de l'abbaye. Suivent la lotte de Lorient aux moutardes du potager, l'agneau granny et morille et, pour le dessert, le kiwi d'Anjou, menthe et cresson alénois… L'alliance de la cuisine d'un virtuose avec les rythmes de la nature.

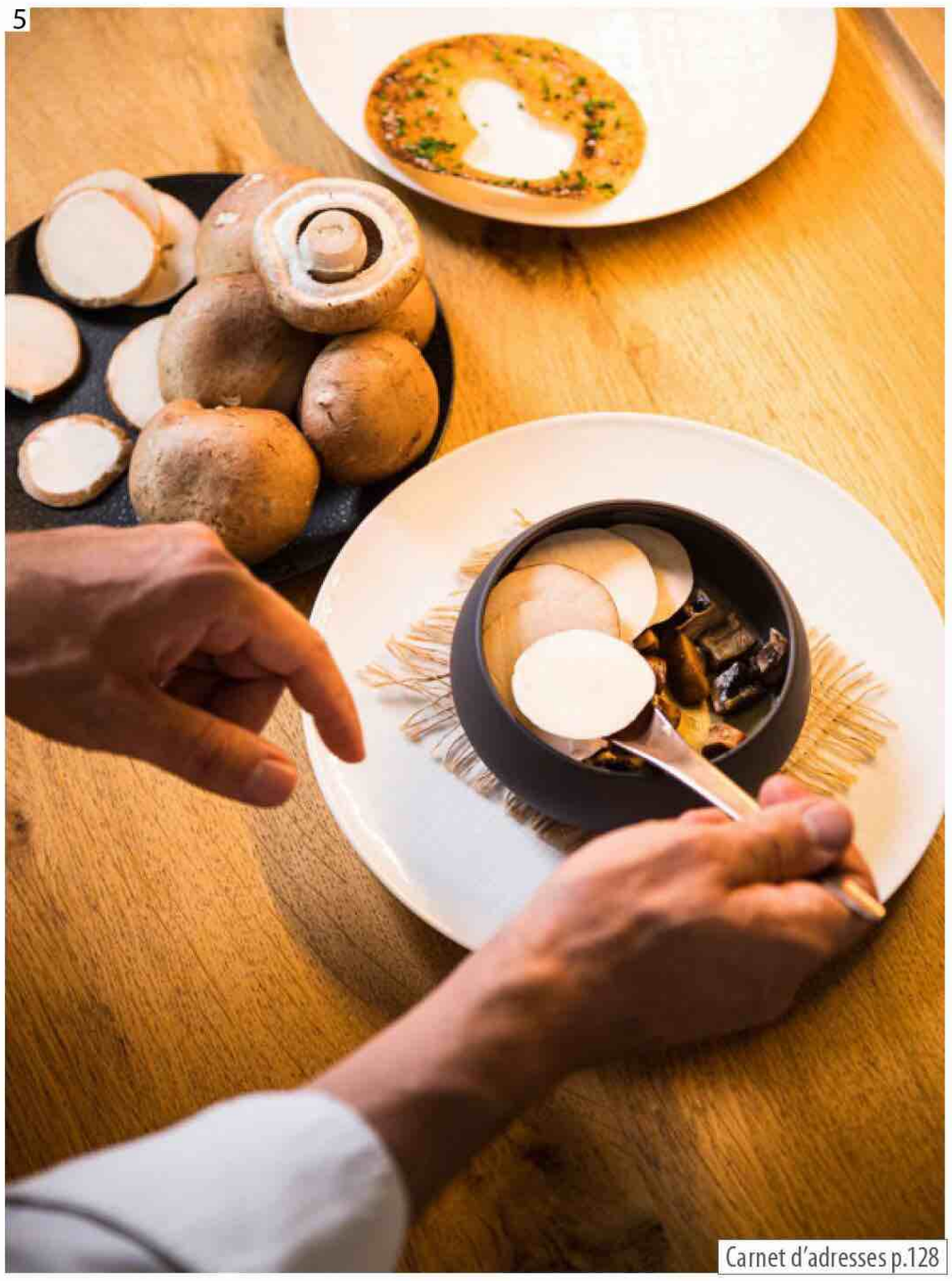


2



3

4



5

Carnet d'adresses p.128

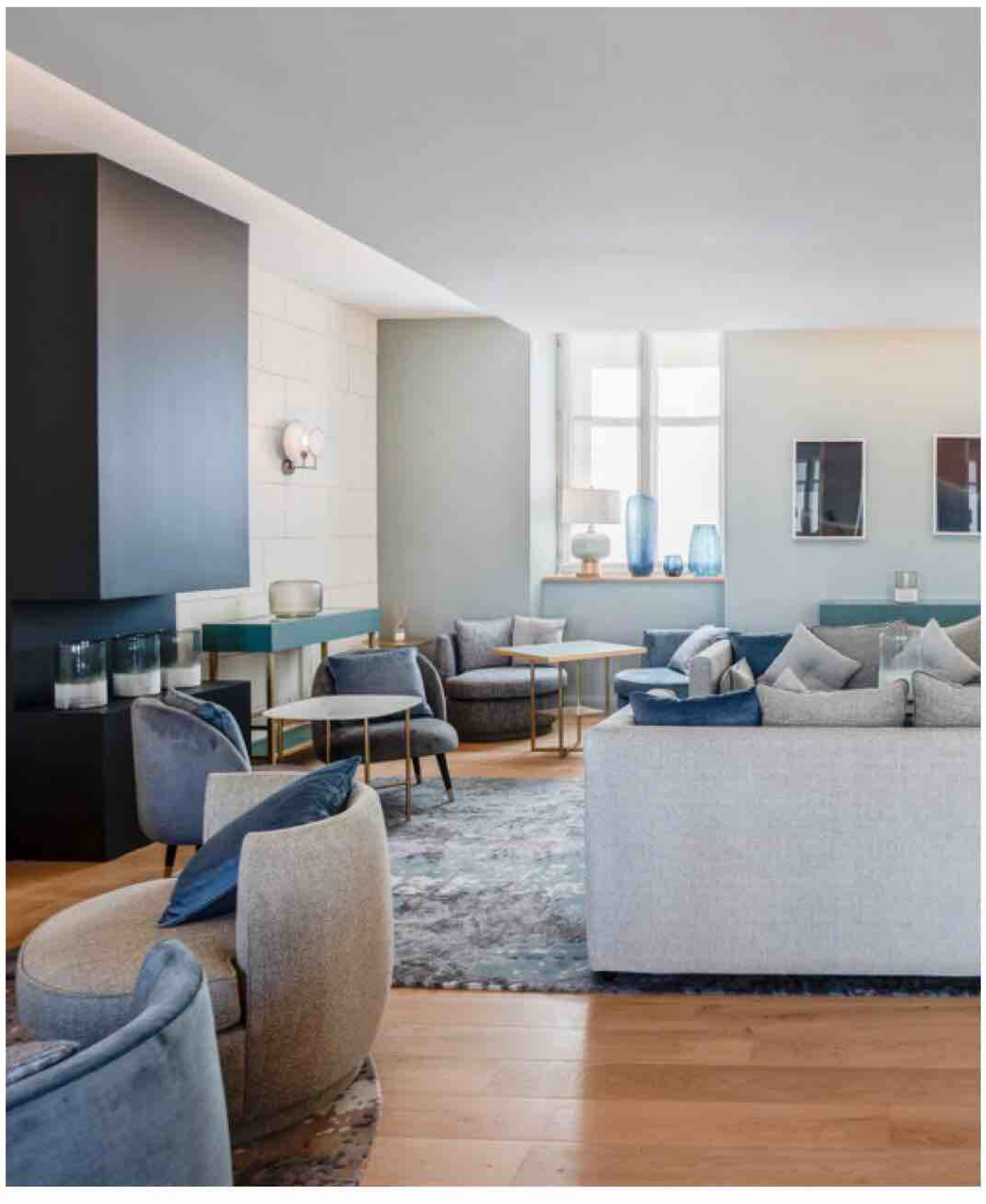
FLEUR DE LOIRE

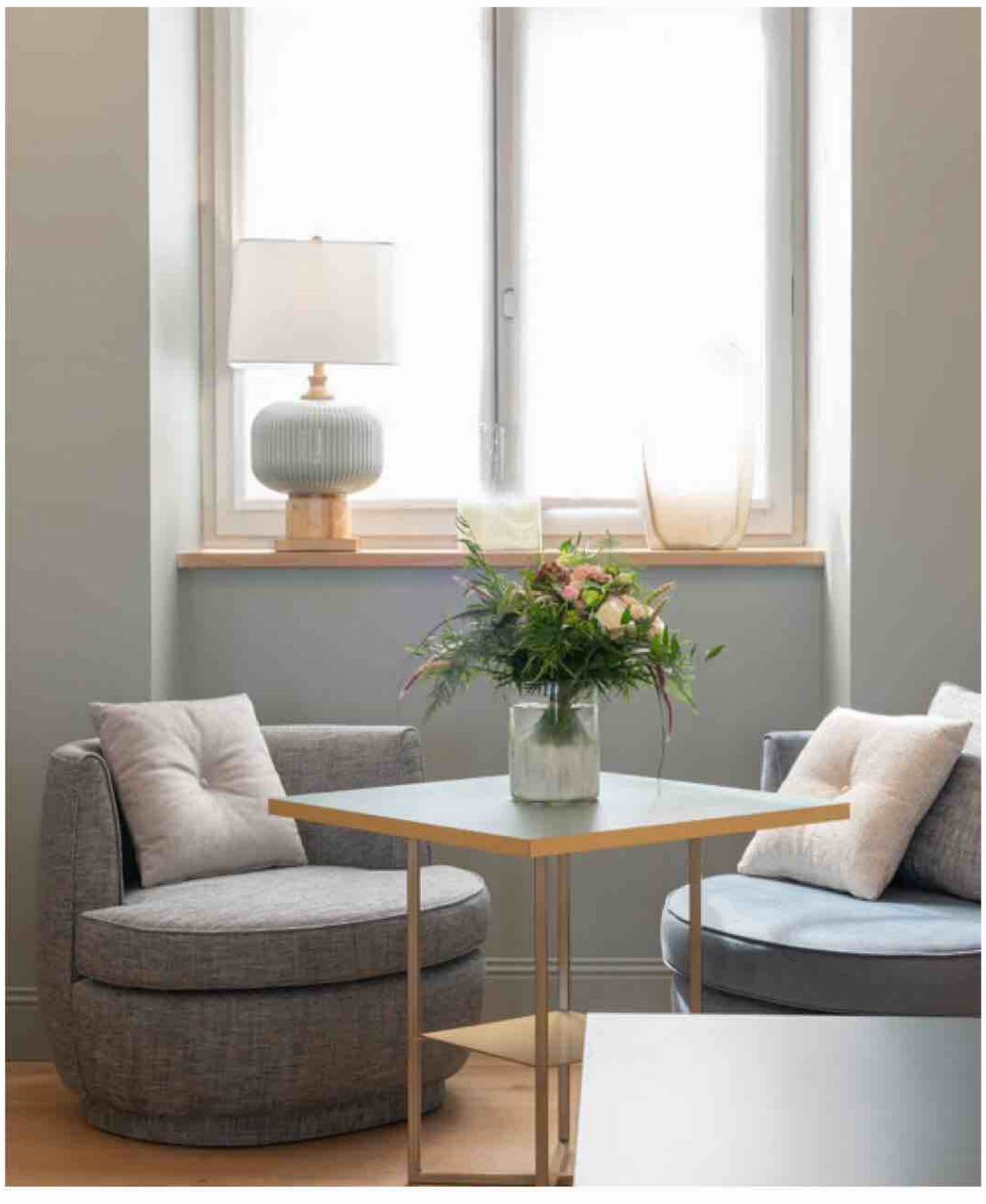
Le projet d'une VIE

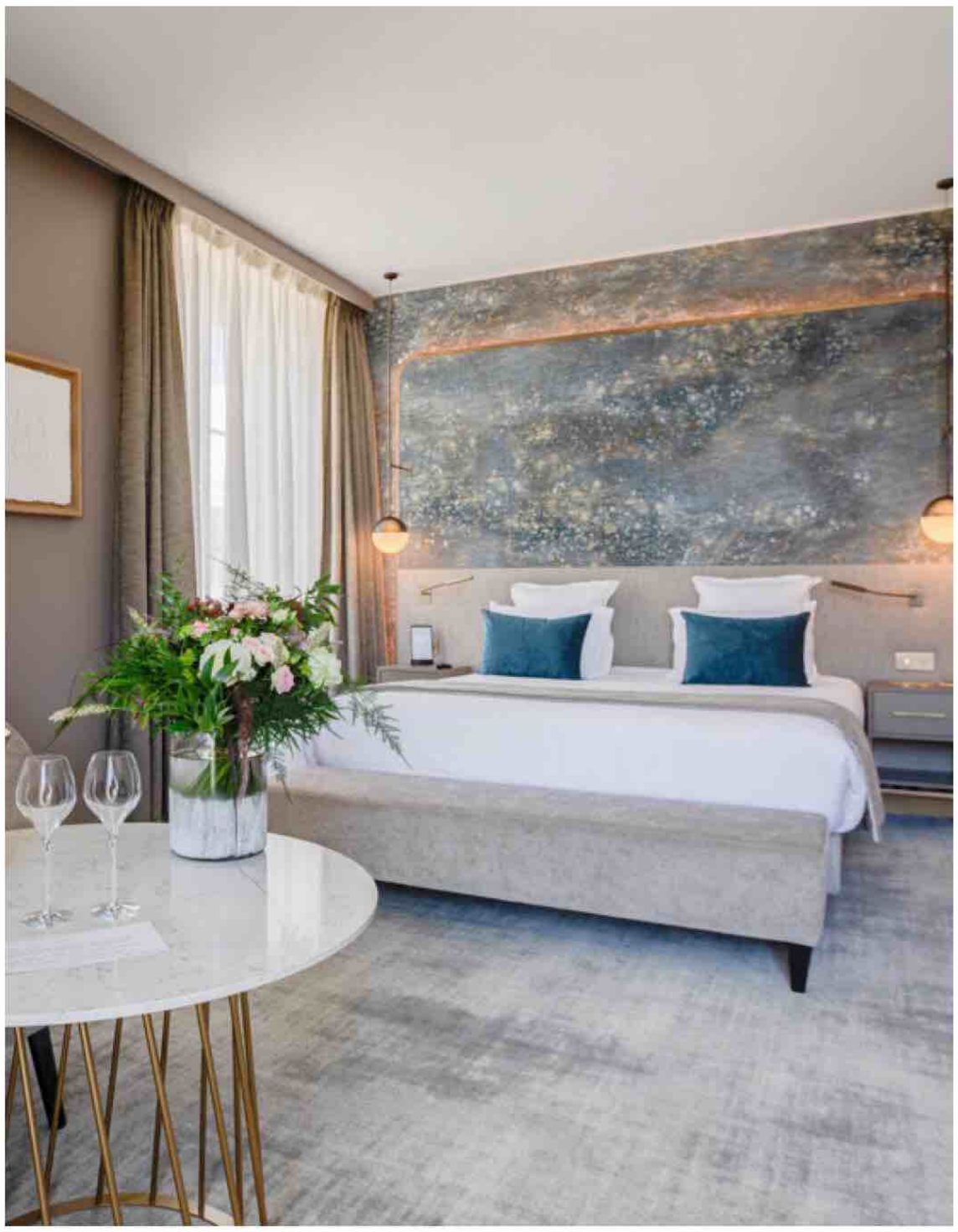
Plus qu'un ***5-étoiles*** installé dans un ancien hospice chargé d'histoire, ***Fleur de Loire*** est le « ***projet d'une vie*** » du chef doublement étoilé ***Christophe Hay*** qui affirme ainsi son engagement pour une gastronomie locale et responsable.

Par Adine Fichot-Marion

Pour être le plus autosuffisant possible, le chef a créé une serre à agrumes et un jardin potager de 1,5 hectares aux abords de l'hôtel.







Fleur de Loire a pris ses aises dans un bâtiment construit sur ordre de Gaston d'Orléans au XVII[e] siècle pour servir d'hospice… L'accueil n'est donc pas un vain mot ici ! L'élégant édifice en forme de U, classé bâtiment de France, s'étire sur 5 000 m^2 en bordure de la Loire. On ose à peine parler d'hôtel tant on nous a répété qu'il s'agit de « l'ouverture d'une maison gastronomique ». « J'ai avant tout pensé Fleur de Loire comme un lieu de gastronomie assorti d'une vraie expérience hôtelière et bien-être », précise le chef qui a investi la bagatelle de 7 millions d'euros dans ce projet. Au rez-de-chaussée, sur la gauche de la réception, on trouve un bar très chaleureux, *the place to be* pour déguster autour d'une cheminée l'un des cocktails-signature aux agrumes et aux herbes aromatiques.

Des chambres inspirées de la nature environnante

Cet établissement, membre des Relais et Châteaux, abrite 44 chambres, dont 11 suites, à la déco signée de l'architecte d'intérieur Caroline Tissier. Inspirées par la Sologne et la Loire, elles affichent beaucoup de tons de gris, bleus et beiges pour un résultat à la fois design et cosy. Le respect de l'environnement, l'un des soucis majeurs de Christophe Hay, se traduit au travers d'une foule de détails : les produits dans les salles de bain sont fabriqués par une savonnerie locale, la Savonnerie des Muids, les clés des chambres sont en bois en remplacement des cartes en plastique, le mobilier de l'hôtel est issu de forêts durablement gérées… On avoue un faible pour les chambres du rez-de-chaussée bénéficiant d'une terrasse de 25 m^2 ouvrant sur la cour intérieure et la suite duplex (la 201) avec trois fenêtres regardant la Loire.

Un spa Sisley et une piscine avec vue

Proximité oblige : c'est la prestigieuse marque Sisley, dont le centre de production est implanté à Blois depuis de nombreuses années, qui veille aux destinées de ce spa installé sur l'aile droite du bâtiment. Au total, 500 m^2 ponctués de piliers de bois du XVI[e] siècle renfermant 5 cabines (dont une double) éclairées en lumière du jour, une superbe piscine de 15 mètres de long installée sous les voûtes dans l'ancienne réserve à charbon de l'hospice, un bain à remous, un sauna, un hammam. On y pratique des soins pour le visage et le corps - dont un soin signature Fleur de Loire - inspirés des bienfaits des plantes et de la nature ainsi que des ateliers de maquillage et de coiffure. On apprécie la piscine extérieure à débordement, bordée de lits de repos, qui domine la Loire… Et les amateurs de sport trouveront leur bonheur dans la salle de fitness superbement aménagée. ➢

Restaurant Christophe Hay

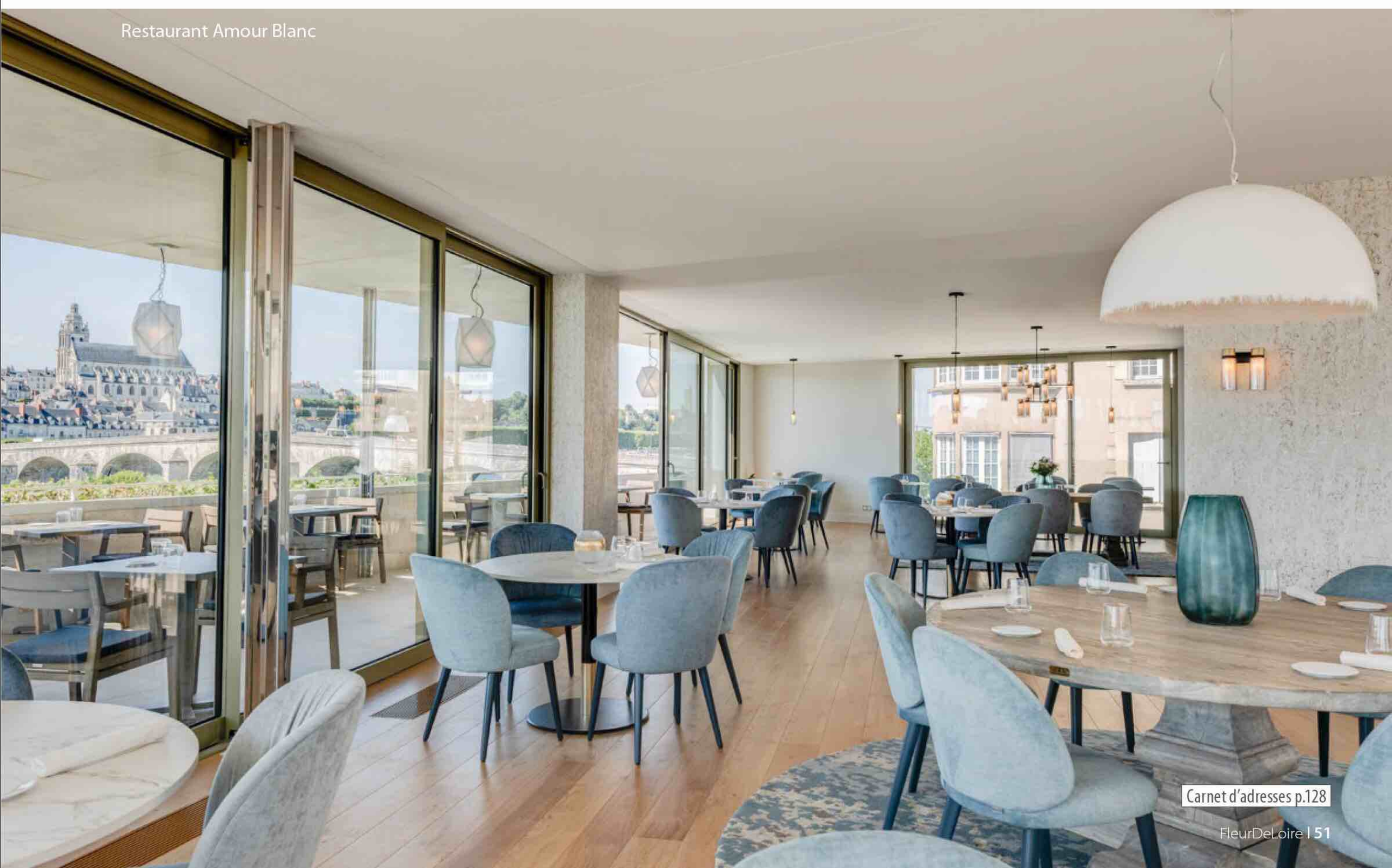
La grande affaire : la table

Élève de Paul Bocuse, puis chef des restaurants parisiens du groupe d'hôtels Bessé Signature, Christophe Hay a ouvert en 2014 son restaurant la Table d'à Côté à Montlivault, couronné d'une étoile Michelin en 2015. En janvier 2019, c'est la consécration : il obtient une deuxième étoile pour la Maison d'à Côté, son deuxième restaurant.

À Fleur de Loire, deux tables de haute volée s'offrent aux épicuriens : "Christophe Hay", le restaurant signature couronné de 2 étoiles et d'une étoile verte, et "Amour Blanc". Sans oublier un formidable kiosque à pâtisserie et salon de thé qui fait un tabac auprès des Blésois !

Au restaurant "Christophe Hay", où une cuisine largement ouverte fait face à une cave, le chef donne toute la mesure de son talent. Le lieu décline patines murales très travaillées, plateaux de tables de marbre veiné et mobilier contemporain sophistiqué. Celui-ci a été, pour majorité, dessiné par l'agence de Caroline Tissier. Posé au premier étage du bâtiment principal, il profite d'une vue offrant, d'un côté, un panorama sur le fleuve et, de l'autre, sur l'église Saint-Saturnin et ses vitraux. Le terroir ligérien tient ici le haut du pavé : les poissons viennent de la Loire, le gibier de Sologne, les vins de Cheverny, le caviar de Sologne. Un potager de 1,5 hectares, non loin de l'hôtel, et une serre à agrumes, visible du restaurant, permettent d'être le plus autosuffisant possible en fruits et légumes. Le bœuf Wagyu provient, non pas du Japon, mais d'un cheptel de 27 têtes que Christophe Hay a développé dans le Maine-et-Loire. Et le chef a mis au point un partenariat avec le Conservatoire des graines anciennes pour développer un conservatoire de l'asperge avec 50 variétés référencées !

Quant au restaurant "Amour Blanc", nommé ainsi en hommage au poisson d'eau douce éponyme, il permet un coup d'œil superbe par-delà la Loire sur la vieille ville de Blois que l'on contemple de la terrasse panoramique ou de la salle grâce à de grandes baies vitrées. Les assiettes sont drôlement bien menées, comme le gravlax de truite, concombre, yaourt grec, tagète ; le maigre de ligne, courgette, basilic citron ; l'agneau solognot en croûte d'herbe, aubergine, lime verte ; ou encore la rhubarbe pochée et meringue craquante.



Restaurant Amour Blanc

Carnet d'adresses p.128

SUMMER SENSES

Cap sur PAROS

Inscrite au cœur des ***Cyclades, l'île de Paros*** recèle quelques trésors, à commencer par le ***Summer Senses***, un ***5-étoiles*** posé au-dessus de la mer avec une vue à couper le souffle au coucher de soleil.

Par Natalie Florentin

« Après un séjour à Paros, en reprenant le bateau alors que je scrutais ce bout de terre ne faisant que rapetisser de minute en minute jusqu'à ce que je ne puisse plus le distinguer, j'ai eu un flash : un jour, je reviendrai ». Carine Leclercq est volubile et a les yeux qui brillent. Il y a trente ans, l'intrépide a réalisé son vœu : laisser sa vie survoltée de Parisienne derrière elle pour venir s'installer sur l'île. Elle a créé sur la place à l'entrée de Lefkes, « le plus beau village de Paros », le concept store Oneipa. « Oneipa signifie rêves en grec et résume toute la raison d'être de ma boutique… concrétiser les rêves ». On y trouve de jolis sacs et chapeaux en raphia crocheté à la main, des plaids légers et doux, des foulards en coton tissé ou encore des « gouris », porte-bonheurs à accrocher dans la maison en verre soufflé, verre poli, céramique ou métal et comportant tous un « mati » (œil bleu protecteur)…

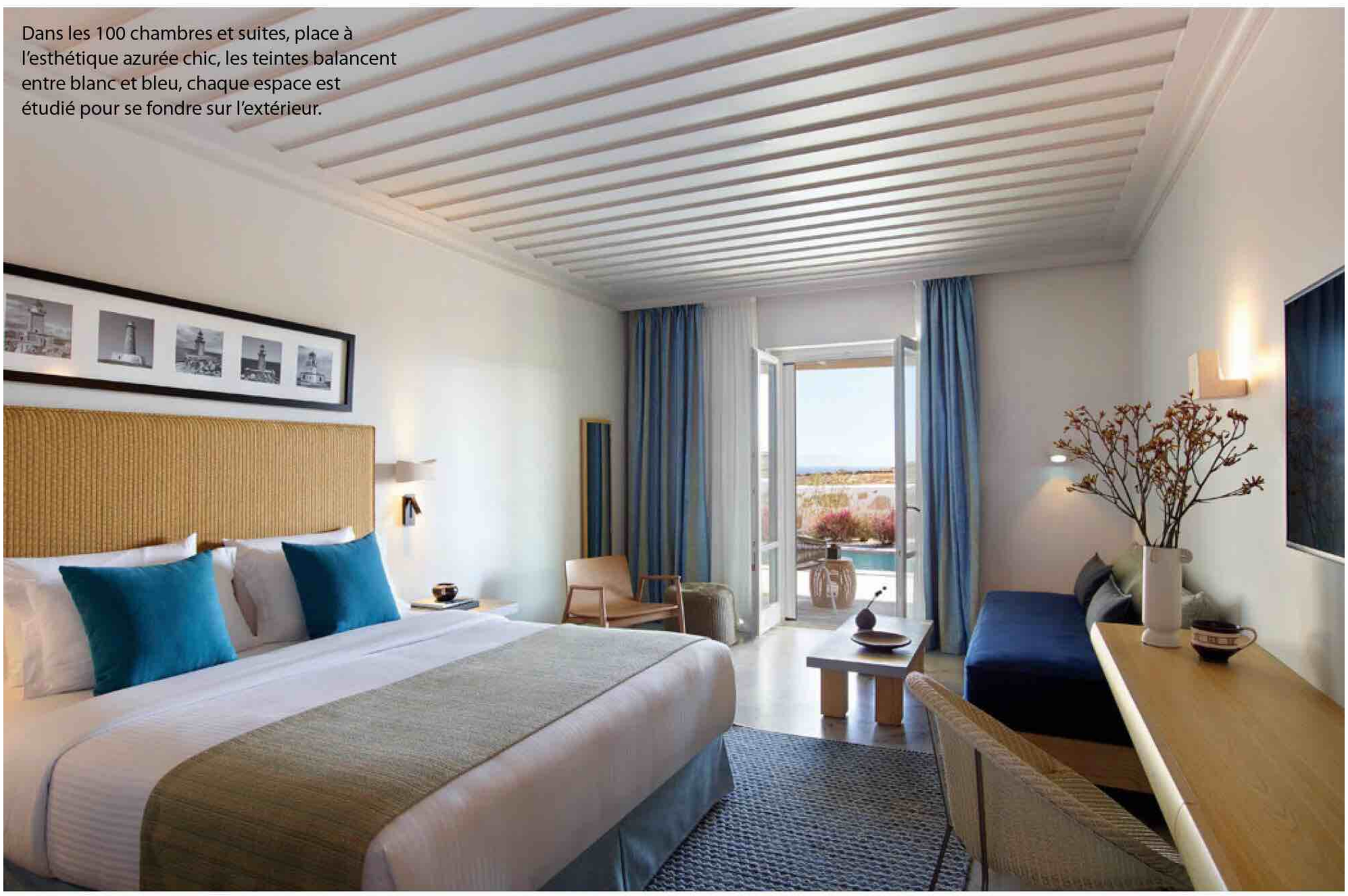
Il est vrai que Lefkes, construit en amphithéâtre sur un promontoire qui domine des collines découpées en terrasses, ressemble à une carte postale. Dans la torpeur de cette fin d'après-midi, les chats somnolent devant les portes, deux papis burinés en font autant assis sur un banc, les bougainvilliers s'étirent à notre passage sur la voie principale qui descend jusqu'à l'église d'Agia Triada (Sainte Trinité). Achevé en 1835, cet imposant édifice byzantin fait le fier et il a de quoi : ses deux grands clochers sont en marbre de Paros, fameux pour sa luminosité et sa transparence, le même qui a donné naissance à des chefs-d'œuvre de l'Antiquité comme la Vénus de Milos ou le temple de Zeus à Olympie.

DOUCEUR DE VIVRE

À l'image de Carine, comment ne pas succomber au charme de Paros ? Moins tapageuse que Mikonos ou Santorin, l'île déroule des villages hors du temps, des paysages ruraux plantés d'oliviers, de vignes et de câpriers, de splendides plages de sable, mais aussi des spots branchés, comme le port de Naoussa où pêche rime avec fête. Le soir, les tavernes sont bondées et l'ambiance survoltée.

Le Summer Senses, membre des Small Luxury Hotels of the World, incarne à merveille la douceur de vivre qui règne ici. À une dizaine de kilomètres de Lefkes, il est posé au sommet d'une colline et profite d'une superbe vue sur la mer Égée qui scintille d'éclats de lumière dorée. L'établissement s'inspire de l'architecture cycladique en égrenant, au cœur d'un vaste domaine, des bâtiments d'un étage aux formes géométriques simples faisant la part belle aux matériaux de construction locaux : murets de pierre sèche, murs blancs, marbre, bois. Dans les 100 chambres et suites, place à l'esthétique azurée chic, les teintes balancent entre blanc et bleu, chaque espace est étudié pour se fondre sur l'extérieur. On avoue un faible pour les suites offrant le double privilège de disposer d'échappées sur la mer et d'une piscine privée, comme la 402 (38 m^2) avec chambre et ➤

Dans les 100 chambres et suites, place à l'esthétique azurée chic, les teintes balancent entre blanc et bleu, chaque espace est étudié pour se fondre sur l'extérieur.



salon ouvrant sur une grande terrasse ombragée, ou la Honeymoon qui bénéficie, en plus, d'un jacuzzi.
Au Summer Senses, tout a été judicieusement pensé pour se détendre sous les rayons du soleil grec : trois immenses piscines, dont une réservée aux enfants, sont bordées de confortables daybeds, tandis que deux bars - le Pool bar Hydor et le Lounge bar Irida - proposent des collations légères toute la journée, ainsi que des mocktails et cocktails rafraîchissants… Envie de piquer une tête dans les eaux cristallines ? L'agréable plage de Punda, où se trouve aussi un beach club avec transats et parasols, est située à quatre minutes à pied de l'hôtel. Pour des moments de bien-être, direction la salle de fitness Anassa Gym dotée d'équipements dernier cri et le Spa Anassa by Idolo. Ne pas manquer, entre autres, le soin 100% naturel Olivo Therapy, stimulant et relaxant à la fois : gommage corporel à base d'huile d'argan, de poudre de noyaux d'olive, de pépins de raisin et d'orange, suivi d'un massage à la bougie avec de la cire d'olive chaude, puis d'un modelage repulpant du visage pour conclure.

UN CHEF VIRTUOSE

L'hôtel est aussi une véritable destination gourmande. Emmenées avec brio et générosité par le chef Christos Kanoulas, deux tables se disputent les faveurs des gourmets : le restaurant principal Gaia et le restaurant gastronomique Galazia Hytra. Ce dernier, ouvert uniquement le soir et accessible à la clientèle extérieure, est une émanation de la table étoilée Michelin Hytra à Athènes qui fait partie du groupe Trastelis créé par Apostolos Trastelis, une légende de la scène culinaire grecque. Sur la terrasse panoramique, on savoure d'abord la vue sur Naxos, la plus grande île des Cyclades où Ariane fut abandonnée par Thésée et, à quelques encablures, los en forme de cône, avant de se régaler de plats méditerranéens de haut vol. En témoignent le gaspacho de tomates et pastèques au touloumisio, un fromage au lait de vache de Paros ; les spaghettis aux oursins onctueux et iodés ; les raviolis de homard au jus de moules et émulsion de fumet de poisson ; l'agneau fondant cuit pendant 10h dans des feuilles de figuier et servi avec des pois chiches de Sifnos… Pour terminer en douceur, un riz au lait à l'enveloppe croustillante, accompagné d'une crème aux pistaches d'Égine et d'un sorbet à l'abricot. Mention spéciale à la carte des vins et à la charmante sommelière Christina qui a su nous conseiller d'excellents crus locaux, comme le Moraitis Thapsana Millésime 2019, un blanc vibrant et minéral en bouche aux notes prononcées d'agrumes… Seulement 2 500 bouteilles ont été produites cette année-là, nous avons bu avec délectation la 435e et la 436e.
Le must ? Embarquer sur un yacht de The Sailor's Ride au départ du port d'Aliki pour une croisière avec un sympathique skipper d'une journée mêlant baignade et découvertes… Direction les eaux turquoises de Blue Lagoon, les grottes marines d'Antiparos et les criques de Despotiko où se dresse un temple d'Apollon en cours de restauration.

Au restaurant gastronomique Galazia Hytra, on se régale de plats méditerranéens de haut vol, comme cet agneau fondant cuit pendant 10h dans des feuilles de figuier.

Carnet d'adresses p.129

Icône en vue

Troisième opus du groupe ***Mandarin Oriental*** en ***Suisse*** après ***Genève*** et ***Lucerne***, ce cinq-étoiles inauguré à ***Zurich*** fin décembre 2023 est l'illustration parfaite d'un certain art de vivre… à quelques enjambées de la ***vieille ville*** et du ***lac***.

Par Adine Fichot-Marion

Bénéficiant d'une situation dorée dans un quartier mythique sur la célèbre Paradeplatz, à l'angle de Bahnhofstrasse, la rue où l'on ne compte plus les enseignes de luxe internationales et à un jet de pierre (précieuse) des mille et un lieux d'intérêt de la vieille ville, le Mandarin Oriental Savoy accumule les bons points. Imaginez qu'il a une histoire haute en couleur : il s'appelle Mandarin Oriental Savoy tout simplement parce qu'il s'est posé dans l'ancien Savoy Hotel Baur en Ville imaginé en 1838 par Johannes Baur. À l'époque, ce dernier, à tout juste 30 ans, eut l'idée géniale de créer un hôtel juste en face du relais de diligence… 185 ans plus tard, le mythique établissement renait sous la bannière Mandarin et, pour préserver la tradition, il porte bien le nom de Mandarin mais accolé à Savoy. Dans le lobby, on apprécie le style contemporain et cosy mais sans exagération apporté par le plafond assez bas, quelques œuvres d'art dont le magnifique éventail, emblème Mandarin, animant un mur, paré de tons bleu et gris, signé Tristan Hauer et la cheminée très moderne, où brûle un feu fictif. Celle-ci sépare le lobby du Mandarin Lounge, cœur de ce cinq-étoiles, où l'on savoure thé, café, cocktails et tapas à partager.

80 cocons raffinés

L'architecte d'intérieur parisien Tristan Auer a su garder quelques éléments du Savoy comme le superbe escalier de pierre, l'incroyable luminaire suspendu en son centre, les élégantes boiseries des salles de réunion, le travertin… Une majorité des éléments de design et de mobilier ont été spécialement conçus par Tristan Auer et fabriqués en Suisse. Le nombre de clés est passé de 104 à 80 dont 36 suites. Nombre d'entre elles bénéficient de balcons ou terrasses et affichent un design élégant et contemporain grâce à des papiers peints évoquant les reflets du lac. Notre chambre préférée ? La 410 une junior suite où une mini entrée ouvre d'un côté sur le dressing, et de l'autre sur une ➤

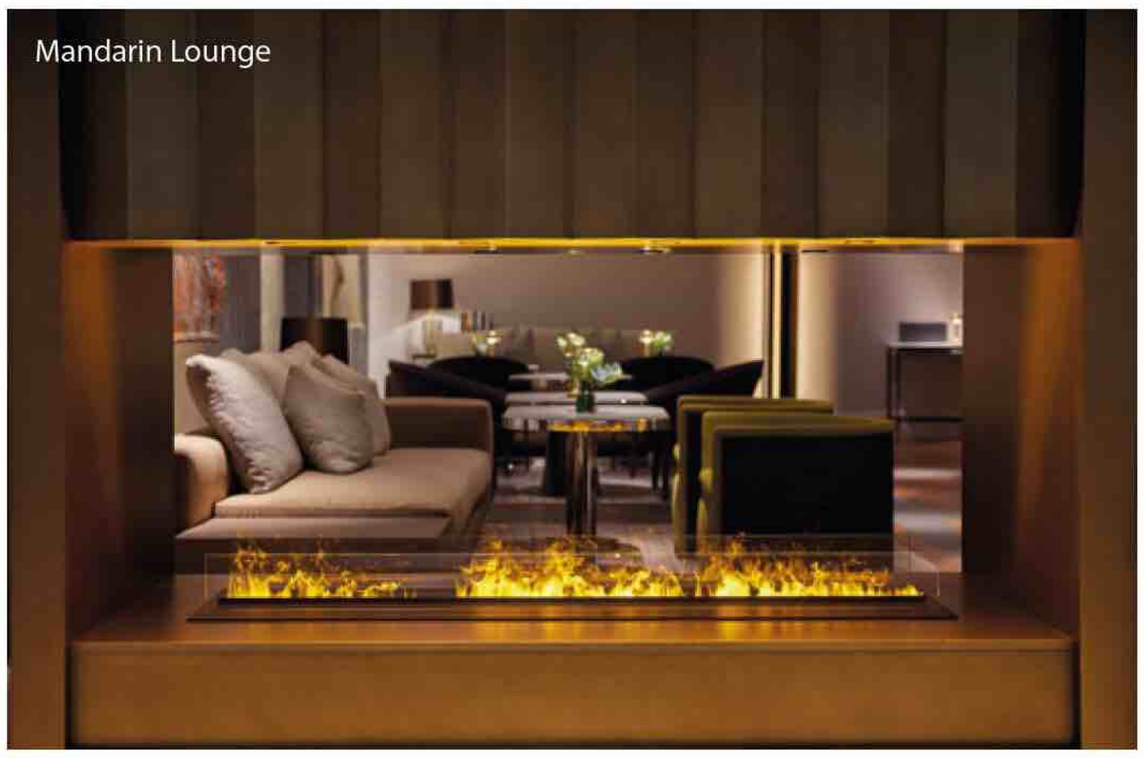
Dans les 80 chambres et suites, l'architecte d'intérieur Tristan Auer marie des influences décoratives inspirées de la ville de Zurich à des tons chauds et des touches contemporaines.

Savoy Brasserie & Bar

salle de bain avec baignoire et douche à l'italienne où l'on resterait volontiers des heures ! Les produits d'accueil sont signés Dyptique, on adore ! Dans la chambre, on trouve un coin salon avec canapé et table basse, un joli parquet Point de Hongrie, des tons doux, bref un classicisme sans histoire piqué de touches contemporaines. L'hôtel abrite cinq suites incroyables où les tons de verts sur les papiers peints et les tapis évoquent les forêts environnantes. Quant à la suite présidentielle (200 m^2) avec balcon, elle se pare de tons bruns, tabac et ambrés… so chic.

Une table variée et de haut vol

Quatre restaurants et bars très différents font partie des atouts de l'hôtel. La brasserie Savoy, aux allures de brasserie parisienne et dotée d'une terrasse, propose une carte aux inspirations françaises, avec quand même quelques touches locales, comme l'émincé de veau à la zurichoise et les fameuses rösti. La haute gastronomie est au rendez-vous au restaurant Orsini, dirigé par le chef italien Antonio Guida, deux étoiles au Mandarin Oriental Milan, connu pour ses créations audacieuses. Il met en avant une cuisine italienne twistée de touches contemporaines, comme les spaghetto al granchio (des spaghettis au crabe relevés d'une sauce étonnante) ou des asperges blanches marinées à l'orange accompagnées de purée d'amandes de Noto et tamarin. Au Mandarin Lounge, on apprécie l'ambiance chaleureuse en sirotant un thé l'après-midi et une large sélection de cocktails et mocktails accompagnés de délicieuses petites choses. Enfin, de mai à septembre, on s'installe au 1838, nommé ainsi en clin d'œil à l'année de l'ouverture du Savoy. Perché sur le toit de l'hôtel, il fut dès l'ouverture l'un des pionniers des bars en rooftop. La vue époustouflante promet un coup d'œil sur la vieille ville, le lac et plus loin les Alpes en se régalant de plats asiatiques et de cocktails signature.



Mandarin Lounge

Au restaurant italien gastronomique Orsini, la carte audacieuse est signée par le chef Antonio Guida, auréolé de 2 étoiles Michelin au restaurant Seta du Mandarin Oriental Milan.

Carnet d'adresses p.129

CLUB MED QUÉBEC-CHARLEVOIX

La montagne toute l'année

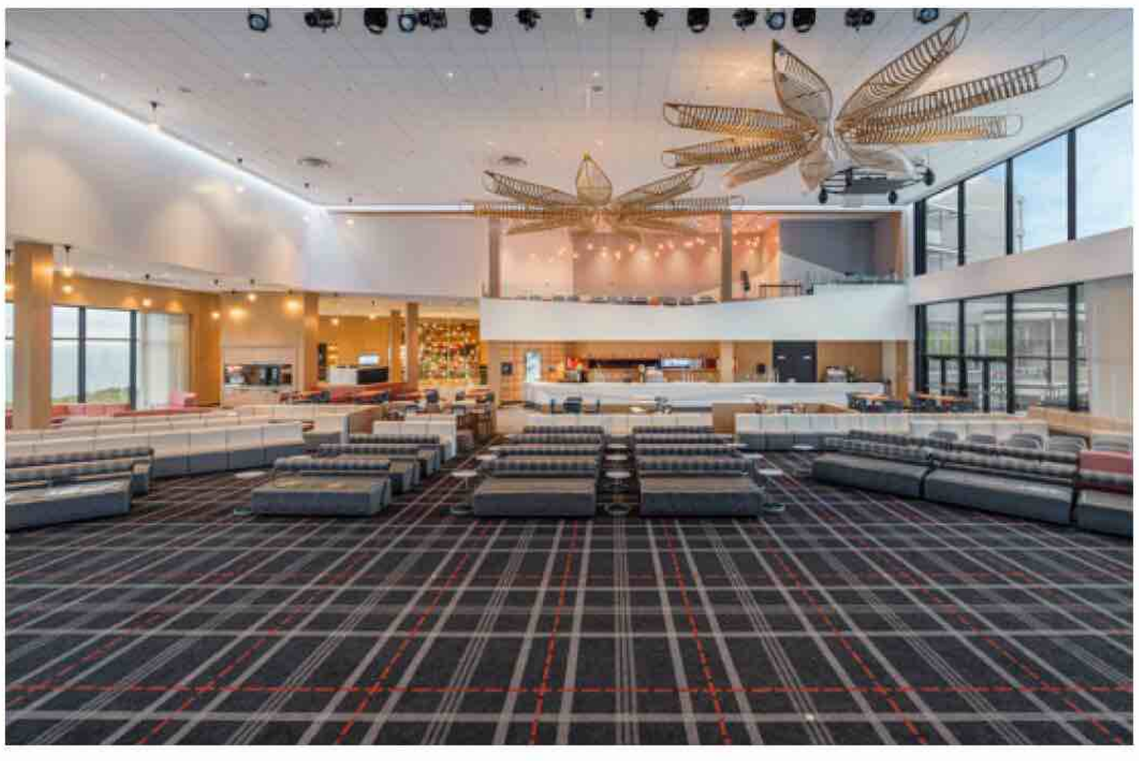
Seul resort du groupe en ***Amérique du Nord***, le ***Club Med Québec-Charlevoix*** offre une expérience « quatre saisons » en montagne, avec des vues sur le fleuve ***Saint-Laurent*** à faire rêver.

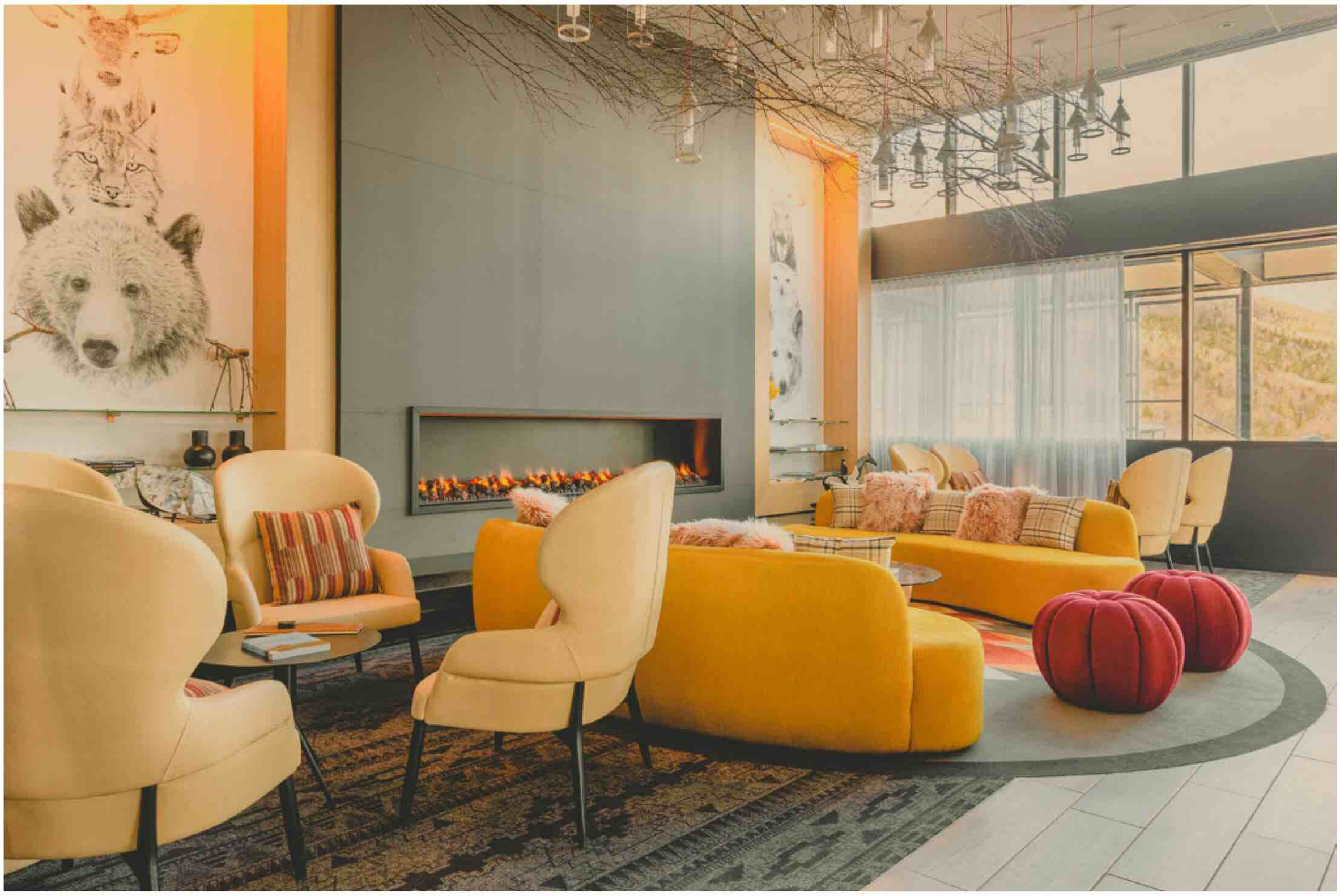
Par Alain Maurice

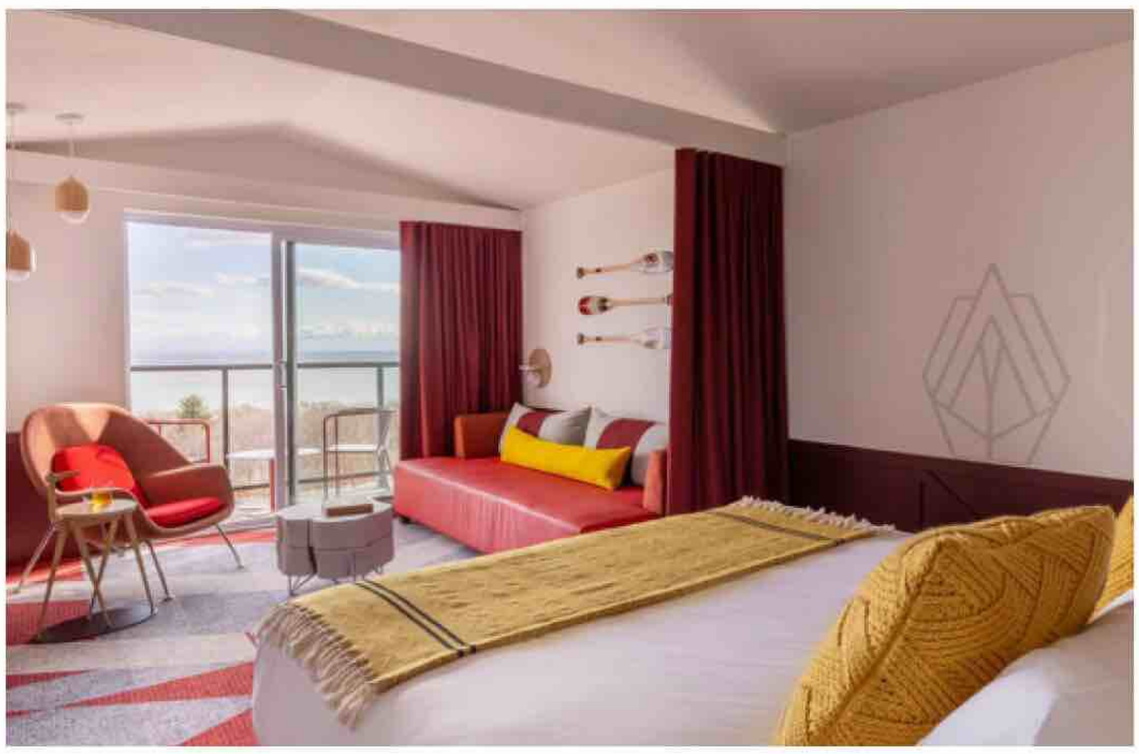
On dit que l'une des plus belles routes d'Amérique du Nord est la route 362, entre la chute Montmorency (elle dépasse de 30 mètres celles du Niagara !) et le bourg de Baie-Saint-Paul, ses maisons historiques, ses galeries de peinture, son musée d'art contemporain. Nous sommes dans la région de Charlevoix, une centaine de kilomètres au nord de Québec, là où il y a 350 millions d'années une météorite géante s'écrasa. À 400 kilomètres de son estuaire maritime, le Saint-Laurent se prend déjà pour l'océan. Baleines bleues, rorquals et bélugas sont tous là, l'endroit regorge de krill. Sur les hauteurs, le parc national des Grands-Jardins est le territoire du loup, de l'orignal, du caribou, du lynx ; de quelques hommes des bois « purs laine » qui veillent sur eux. Direction Petite-Rivière-Saint-François.

Ouvert 320 jours dans l'année

Le Club Med Québec-Charlevoix se déploie au-delà d'un rideau de bouleaux. Un resort 4 tridents qui cultive une ambiance haut de gamme, et surtout « 4 saisons ». Savamment logés au cœur de la forêt, les bâtiments suivent la topographie du terrain. La nature sauvage est là, partout, tout de suite ! Les espaces communs et les chambres offrent des panoramas uniques sur le Saint-Laurent et le Massif de Charlevoix, vedettes incontestées des lieux. On se sent happés par le fleuve, jusqu'à oublier le décalage horaire. Un hall réceptionne les vacanciers. Tapis ronds, couleurs chaudes, foyer intégré dans le mur. Pas de grands comptoirs comme il est souvent coutume dans les hôtels. Des GO (Gentils Organisateurs) nous souhaitent la bienvenue, avant de nous attacher au poignet un bracelet orné d'un trident. Ce précieux sésame nous ouvrira toutes les portes. Celles des chambres, des trois restaurants, des deux bars, des espaces de relaxation et de bien-être. En hiver, des pistes de ski (53), de snowboard, de luge, juste au pied de l'hôtel, au milieu de grands conifères, attendent les skieurs. Lorsque le mercure monte, les équipements hivernaux sont remisés, laissant place à des vélos de montagne, à des balades sur des sentiers, accompagnés de guides expérimentés, à de la marche nordique, à l'observation des baleines… La patinoire devient un terrain multisport. Le Club est ouvert 320 jours par an et le menu est à la carte, différent selon les saisons. Même si ce camp de base se trouve à quelques pas d'un village, aucune raison impérieuse de quitter les lieux. Nous sommes dans le « monde merveilleux » du all-Inclusive. Du tout compris… Ou presque : un massage au spa ou la dégustation d'un cru millésimé ne sont pas du ressort du bracelet.







302 chambres et 150 GO

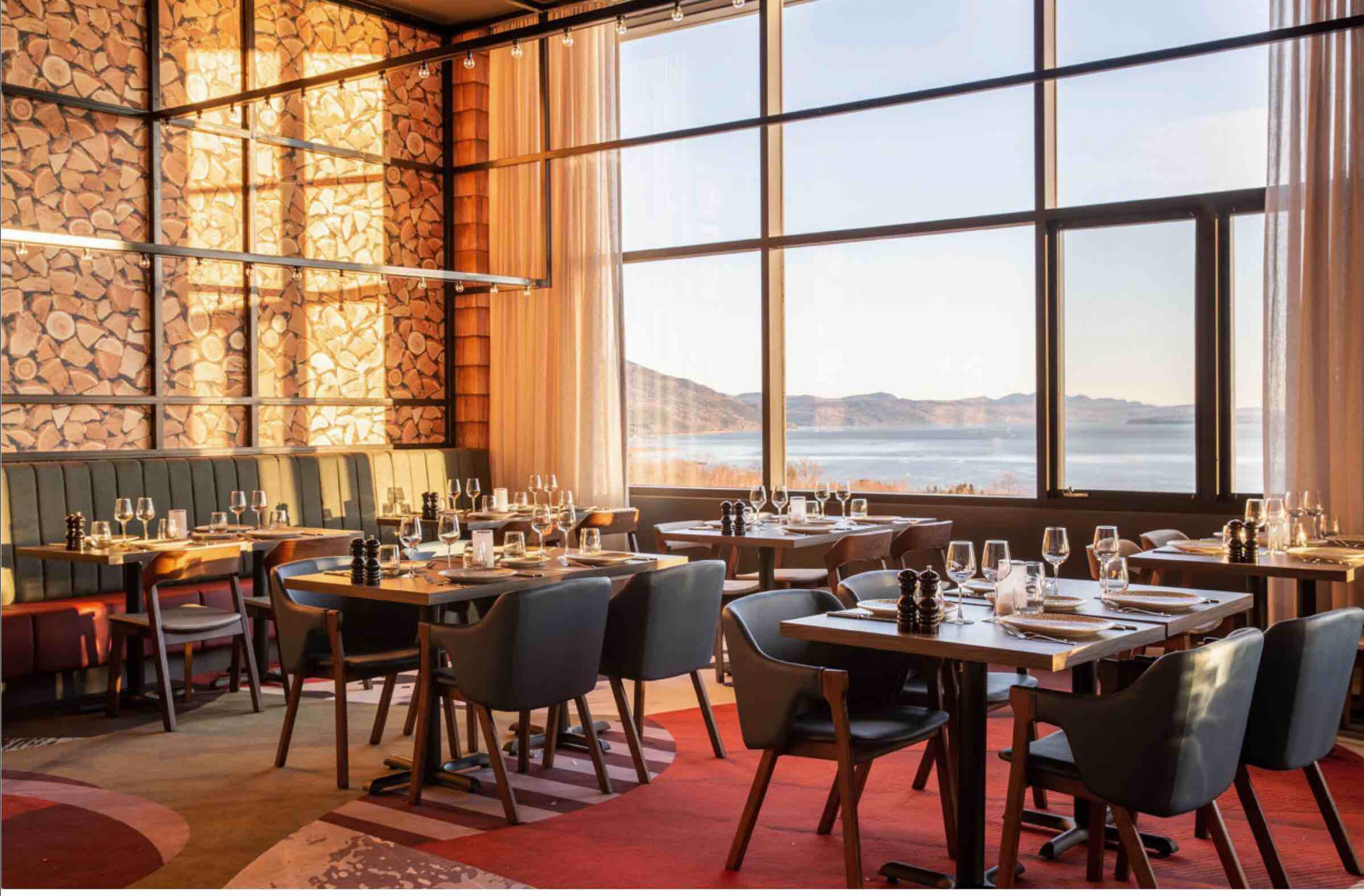
On nous explique que le bâtiment central est réservé aux activités : un étage consacré à la piscine, aux salles de sport et au spa ; un autre au matériel et aux équipements pour la glisse ; un autre encore aux restaurants. Une salle de spectacle ouverte est au cœur du système, avec vue des deux côtés, sur la montagne et le Saint-Laurent. Elle côtoie un bar, le Météore, et des trapèzes. Nous sommes au pays du Cirque du Soleil… La piscine, entourée de surfaces vitrées, est la plus longue des Club Med de montagne : 23 m, des décorations en bois au plafond, hamacs et vue impressionnante sur le fleuve. Deux bâtiments contigus de huit étages hébergent les 302 chambres. Des GO (150 au total de 12 nationalités différentes) nous demandent s'ils peuvent nous apporter quelque chose en plus…

Un couloir coloré mène à notre chambre. Des ombres d'enfants jouent sur les murs. D'immenses fenêtres exposent, sans avertissement, les beautés de la forêt et du Saint-Laurent. Dans les chambres également, à moins de trois mètres des lits. L'agence québécoise LemayMichaud a travaillé l'architecture extérieure mais aussi le design intérieur du village. Les traditions du Québec s'imposent. Des éléments évoquent les Premières Nations, les peuples autochtones du Canada : teintes de bois, de rouge, tôles, pierre des champs, canots suspendus, cages à oiseaux sur les portes des chambres ; une envolée d'outardes… 30 motifs de tapis ont été réalisés spécialement pour la réception, les restaurants, les chambres. Du sur-mesure. Une mosaïque d'acier rappelle les carquois de ceinture pour contenir les flèches. Une courtepointe ➤

géante représente les 4 saisons. Exposée dans le hall, elle a été conçue par des artistes charlevoisiens. Cet hommage, authentique et revisité, ne se veut surtout pas une caricature, un cliché de « ma cabane au Canada ». Konrad Sioui, alors Grand chef de la Nation Huronne-Wendat, communauté enclavée dans la ville de Québec et l'une des figures autochtones marquantes sur la scène politique, a été consulté… et entendu. Chaque espace met en valeur les saisons et leurs palettes de couleurs. L'automne, période des récoltes, se retrouve à la réception et dans les restaurants. L'hiver et le Carnaval de Québec inspirent les chambres. Le printemps a guidé le design de la piscine et du spa, l'été celui des espaces pour enfants.

Un Club dans le Club

Les chambres se divisent en trois catégories : Supérieure, Deluxe et Suites. Ici, des rouges foncés saluent le cardinal, un oiseau au plumage éclatant, résident permanent du Québec. Là, un blanc hivernal, un bleu nuit, la forêt boréale. Un attrape-rêve au-dessus des lits promet un sommeil paisible. Des éléments rappellent les anciens métiers à tisser, les tables sont en rondins de bois, des motifs de feuille d'arbre séparent salles de bain et chambres. La « collection exclusive » est un Club dans le Club, un boutique-hôtel dissimulé dans l'hôtel. 25 suites 5 Tridents, les plus belles vues sur le fleuve, des bains à remous sur les terrasses et un espace lounge réservé, « Le Saint-Laurent ». Pour certaines, 2 chambres, 2 salles de bain et un grand salon. L'accueil est personnalisé, conciergerie dédiée, room service pour le petit déjeuner, ski room privatif…



Nos bracelets nous amènent au Météore, dans le grand hall. On croise des GM (Gentils Membres) arrivant directement de la piscine, en peignoirs éponge et Crocs. C'est l'heure de l'After : viandes, fromages, crudités, étalage de friandises… Des GO dansent sur de la musique disco, des enfants se défient au ping-pong ; d'autres s'entrainent aux jeux de cirque. Le Marché, restaurant principal de type « buffet à volonté », ouvre ses portes. Cinq salles dont une réservée aux seuls adultes et deux terrasses. Le décor rappelle la forêt. C'est l'effervescence. Des étals exposent poissons grillés, côtes de bœuf, pizzas au feu de bois, légumes grillés… Les saveurs de la région sont à l'honneur : produits de la récolte, de la pêche, de l'élevage, de la chasse ; saumon fumé local, roquette, soupe aux haricots… Une table entière est composée de différents fromages. Pour le dessert, pâtisseries françaises et autres douceurs. Des options sans gluten sont proposées. Les serveurs parcourent la salle et servent du vin rouge ou blanc. Un restaurant familial, Terroir & Co, propose des repas rassembleurs : fondue, raclette, charcuteries… Le Chalet, ouvert le soir et sur réservation, offre une expérience culinaire plus intime, avec un bar-salon, des bières de microbrasseries, une cave à vin. La carte, signée par le chef Italien Roberto Piccininni, met à l'honneur les produits du terroir : assortiment de saucissons séchés de Charlevoix, Gravlax de saumon mariné à l'érable et au Sortilège, mini brioche grillée avec un fromage au lait entier provenant de troupeaux de vaches de la Vallée de Baie-Saint-Paul, tartare de betteraves jaunes… En dessert, on partage des beignets de biscuits d'Oreo frits, classique des parcs d'attraction et des fêtes foraines américaines.

Carnet d'adresses p.129

Séjourner en PAIX

L'arrière-pays ***varois*** déroule de vastes forêts ondulées, des champs de vignes et d'oliviers bien ordonnés, des places de villages ombragées de platanes séculaires où ***froufroutent*** des fontaines. Loin de l'agitation du littoral, c'est l'occasion de découvrir trois établissements ***tranquilles*** et ***irrésistibles***…

Par Natalie Florentin

Château de Berne
1001 DÉLICES

Au-dessus du charmant village de Lorgues, il faut franchir un imposant portail puis emprunter une petite route qui serpente pendant plusieurs kilomètres entre chênes verts, pins, vignobles et oliveraies. Une longue allée bordée de cyprès se dévoile enfin… Au bout, un château et sa tour de guet datant du XVIII[e] siècle, un hôtel 5-étoiles Relais & Châteaux, une cave, des bâtiments en pierres coiffés de tuiles anciennes, un amphithéâtre romain… et le moutonnement des collines à perte de vue. Le domaine, racheté en 2007 par Mark Dixon, un Britannique qui a fait fortune dans le coworking (IWG), s'étend sur 515 hectares, dont 150 de vignes en conversion biologique depuis 2021.

On peut séjourner dans l'une des 34 chambres et suites (de 30 à 70 m^2) à la décoration élégante rappelant subtilement l'art de vivre provençal et répondant à des noms évocateurs, tels que « Cigale », « Lavande », « Amande » ou « Tournesol »… dans l'une des 5 villas (de 214 à 467 m^2) enfouies dans la végétation à l'abri des regards… ou encore, pourquoi pas, privatiser le château de 1 000 m^2. Quelle que soit l'option choisie, raffinement, intimité et hospitalité sont au rendez-vous.

Pas de luxe sans gastronomie, bien sûr. Au Jardin de Berne (1 étoile & 1 étoile verte), le chef Louis Rameau et le chef pâtissier Éric Raynal font des étincelles. Portés par la nature, ils puisent leur inspiration dans les trésors qui poussent dans les trois potagers de la propriété pour concocter une aubergine confite au miel, caillé de brebis et marjolaine en entrée ou un crémeux verveine, sorbet aux herbes et sauce yuzu au dessert. La carte met aussi à l'honneur les produits locaux, comme la truite de Jean-Claude Vigin (Isle-sur-la-Sorgue) ou la volaille de la ferme des Galinettes (Brignoles). Bref, beaucoup de délicatesse, rien que du beau et du bon dans l'assiette.

Allongé au bord de la piscine principale ou dans une cabine du spa Cinq Mondes & Vinésime (800 m^2 et 6 salles de soin), le temps s'étire voluptueusement… ou pas, car les activités sont nombreuses : visite des chais, dégustation de vins, cours de cuisine, partie de tennis, randonnée à pied ou en VTT à travers plus de 100 km de sentiers aménagés… ➤

La réception

La bibliothèque

Suite Lavande

Terrasse de la suite Pomme d'Amour

Terrasse du restaurant l'Olivier

Les chefs Éric Raynal et Louis Rameau

Table du Chef au Jardin de Berne

Château Saint-Roux
ODE AU TERROIR

Aux abords de la plaine des Maures, c'est l'histoire d'une exploitation agricole du XV^e^ siècle qui a su traverser les époques avec panache. Son nom lui fut attribué par un noble italien charmé par les reflets orangés et vermeils de ses terres. En 2018, une restauration dans le plus pur style provençal a redonné à l'ensemble du vignoble et des bâtiments tout leur attrait, grâce au respect des matériaux locaux et des pierres d'origine. Les 12 chambres, appartements et le loft (de 20 à 65 m^2) sont au diapason : poutres anciennes, tomettes au sol, mobilier champêtre, palette de couleurs apaisantes… L'authenticité règne en maître.

Faire le choix de séjourner au Château Saint-Roux n'est pas anodin, c'est vivre le terroir dans son expression la plus sincère. Ici, on goûte à la vraie vie à travers une multitude d'activités à vocation pédagogique, comme partir à la découverte du vignoble agroécologique de 46 hectares, visiter la salle des cuves et le pressoir, avant de déguster les vins. On peut aussi se balader dans la mini-ferme où des chèvres cohabitent avec des poules, coqs, lapins, ânes, poneys et cochons, puis suivre les étapes de fabrication des fromages de chèvre frais, affinés ou enrobés… à savourer au restaurant ou à acheter à la boutique de producteurs située à l'entrée.

La Table de Saint-Roux et sa grande terrasse, emmenée par le chef Guillaume Rigaudias, est en parfaite symbiose avec la philosophie écoresponsable du domaine. Sa cuisine gourmande et locavore évolue au rythme des saisons et du potager bio de 3 800 m^2 où poussent 90 variétés de légumes, dont certaines rustiques ou oubliées, et plus de 200 arbres fruitiers : noisetiers, amandiers, pruniers, poiriers… À la carte, on trouve un velouté de butternut, crème de lard fumé, mouillettes de focaccia ; un cœur de saumon fondant mariné au mirin et soja, pickles et slices de légumes ; ou un suprême de volaille fermière, farce fine aux champignons, gratin dauphinois olives et thym… les portions sont généreuses. On plébiscite aussi les excellents pains artisanaux, élaborés et cuits sur place par le boulanger Géraud Fleuri dans un four à bois, une installation unique dans la région.

La boutique de producteurs

Le potager bio de 3 800 m²

Junior Suite

Chambre familiale

Terrasse de la Table de Saint-Roux

Le chef Guillaume Rigaudias

Chariot des desserts du brunch

Château de Saint-Martin
NOBLESSE OBLIGE

Un domaine s'étendant sur 100 hectares dont 50 de vignes en agriculture raisonnée, une liquoristerie, un château du XVIII[e] siècle, un jardin abritant plus de 200 espèces végétales, une cave souterraine creusée dans la roche au XII[e] siècle par les moines de Lérins, encore exploitée aujourd'hui… À Taradeau, le Château de Saint-Martin promet un séjour unique dans un cadre chargé d'histoire. Des vestiges gallo-romains attestent que le site était habité dès le II[e] siècle avant J.-C. et que les Romains établirent ici l'un des premiers vignobles de la Gaule !

Son autre particularité ? À l'heure où les groupes de luxe et les célébrités multiplient les acquisitions dans le Var, David résiste à Goliath… La propriété appartient à la même famille de la noblesse provençale depuis 1740 et s'est transmise de mère en fille, à l'exception du comte Edme de Rohan Chabot, figure du monde viticole ayant œuvré à la création des Crus Classés de Provence en 1955. C'était le grand-père de la propriétaire actuelle Adeline de Barry, fière de représenter la 11[e] génération. Bien loin de s'endormir sur ses lauriers, la dynamique Adeline, épaulée par son mari Renaud, s'attache à perpétuer ce patrimoine en développant différentes gammes de vins Crus Classés à la richesse aromatique unique ou des éditions limitées de vins rares et atypiques.

En 2017, le couple a aussi racheté la Liquoristerie de Provence avec l'ambition de remettre au goût du jour des recettes ancestrales, d'en imaginer de nouvelles plus modernes, et de s'imposer dans l'univers de l'alcool artisanal haut de gamme. Le hasard ou le destin faisant bien les choses, ils ont hérité dans le même temps d'un précieux recueil de 200 recettes, écrites à la plume sur un petit carnet noir, de la Maison Archambeaud Frères, Grande Distillerie de Bordeaux… dirigée jusqu'à sa fermeture en 1932 par Paul Archambeaud, qui n'était autre que le grand-père paternel de Renaud de Barry. Parmi nos liqueurs préférées, L'Amesinthe élaborée avec plus de 10 plantes (anis vert, fenouil, Grande absinthe…), idéale en digestif… et avant d'aller faire de doux rêves dans l'une des 5 chambres d'hôtes récemment rénovées de la belle bastide.

Parmi les 5 chambres d'hôtes, la chambre Juigné (26 m²) a servi de décor à des scènes du film l'Amant de Lady Chatterley.

Carnet d'adresses p.129

Entre TERRE & MER

En ***Bretagne***, si le ***Morbihan*** n'est pas aussi spectaculaire que ses départements voisins du ***Finistère*** et des ***Côtes-d'Armor***, c'est juste parce que ses atouts se font plus discrets. Ses côtes sont moins mouvementées, la ***mer*** y est plus chaude et les ***plages*** plus nombreuses. Son climat est tellement doux qu'il y pousse des menhirs à foison et que ses îles n'ont rien à envier à quelques beautés tropicales. Balade curieuse dans le ***golfe du Morbihan***, la région de ***Carnac*** et le pays de ***Lorient***.

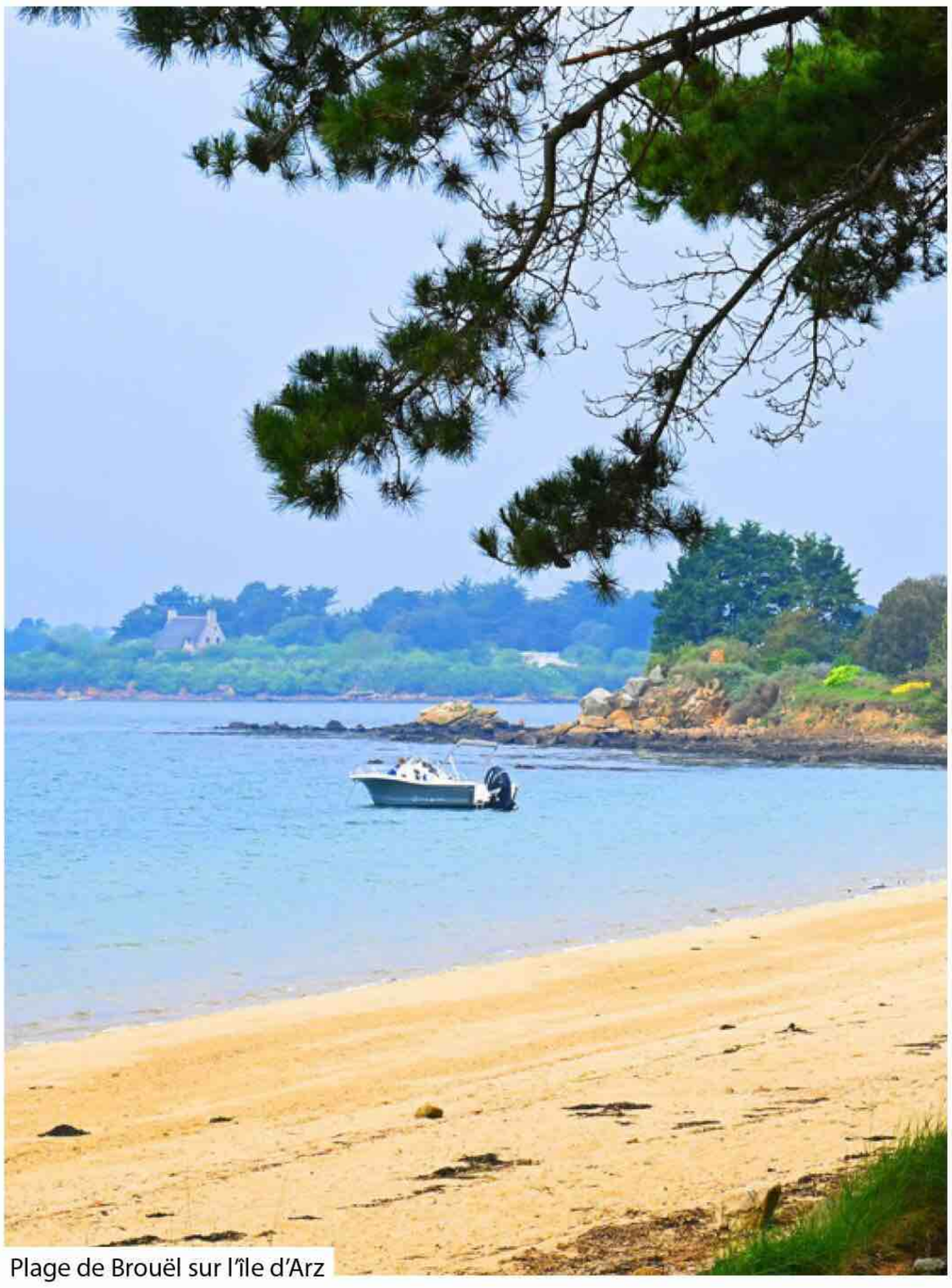
Texte : Laurence Nicolas
Photos : Antoine Lorgnier

Quelques belles maisons du village de Port-Navalo donnant sur le golfe du Morbihan.

Golfe du Morbihan
LA « PETITE MER »

En cette fin de matinée, le courant de la Jument brasse avec ardeur les eaux du golfe du Morbihan. « Entre sept et huit nœuds, neuf au plus fort, c'est un des courants les plus rapides d'Europe » raconte Allan, le skipper du Krog e Barz, vieux gréement ancré à Port Navalo. Ce langoustier des années 1900 propose des croisières à destination des îles de Houat et de Houedic, avec des escales plus ou moins longues sur les îles. À Houat, vous disposez de quatre à cinq heures pour déambuler dans les petites rues bordées de maisons blanches du village et de filer à pied ou à vélo vers les plages d'En Tal et de Salus. Le Krog e Barz a aussi fait du golfe du Morbihan son terrain de jeu dont le courant de la Jument n'est qu'une des particularités. De part et d'autre du bateau, les îles se dévoilent une à une. Les amoureux de la « petite mer » disent qu'il y aurait 365 îles ; sans doute un jour de grande marée et en comptant tous les cailloux mis à nu. En vrai, elles sont une cinquantaine avec chacune leur caractère. Après Daniel Buren en 2023, c'est au tour de l'artiste japonais Tadashi Kawamata d'investir l'île d'Arz et d'y implanter ses œuvres. Avec ses maisons blanches et ses cabanes ostréicoles, l'île aux Moines est la plus connue. À Gavrinis, le cairn aux 23 stèles gravées est surnommé en toute modestie « la chapelle Sixtine » du Néolithique ! ➤

Le Krog e Barz, langoustier des années 1900



Plage de Brouël sur l'île d'Arz

Plage sauvage du nord de l'île d'Houat

Ancienne buvette du bourg à Houat

L'Indomptable, vieux gréement ancré dans l'ancien port de pêche de Saint-Goustan sur la rivière d'Auray.

L'ATTRAIT DE L'INTÉRIEUR

Pour ceux qui n'ont pas le pied marin, pourquoi ne pas cheminer le long du sentier des douaniers GR 34 qui s'étire sur 180 km tout autour du Golfe du Morbihan, de Larmor-Baden jusqu'à la presqu'île de Rhuys où trône en majesté le château de Suscinio, jadis fief des Ducs de Bretagne. Dès 17 ports que compte la « petite mer », celui de Vannes est le plus fréquenté, surtout en mai lors de la Semaine du Golfe qui attire des milliers de voiliers et de vieux gréements. L'occasion de découvrir la ville qui se pare alors de ses plus beaux atours. Ne vous y trompez pas. Si elle a gardé un cœur moyenâgeux concentré autour de la cathédrale Saint-Pierre, Vannes a une âme festive et moderne comme en témoigne les nombreux bars branchés installés sur ses quais, les œuvres contemporaines de la Cohue (Musée des Beaux-Arts de Vannes), et les halles qui abritent tout ce qui se fait de bon dans la région. Les chefs Thierry Seychelles (Roscanvec), Olivier Samson (La Gourmandière) ou encore Vincent David (Le Pressoir) aiment à y retrouver leurs producteurs. L'été, en juillet, la ville se fait jazz et accueille alors parmi les meilleurs musiciens du monde. De Vannes, rien de plus simple que de filer vers l'intérieur des terres. Auray et son port de Saint-Goustan, Josselin, autre ville moyenâgeuse blottie à l'abri de son château, Malestroit, au bord du canal de Nantes à Brest, la forteresse de Largoët ou encore La Gacilly, réputée pour son festival photo, sont des lieux incontournables mais rien ne vaut que de se perdre un peu un chemin, de découvrir d'autres villages, y faire halte dans un restaurant de campagne, un bar ou de profiter d'une brocante pour mieux goûter à l'hospitalité bretonne. ➤

Porte Poterne et remparts de la vieille ville de Vannes

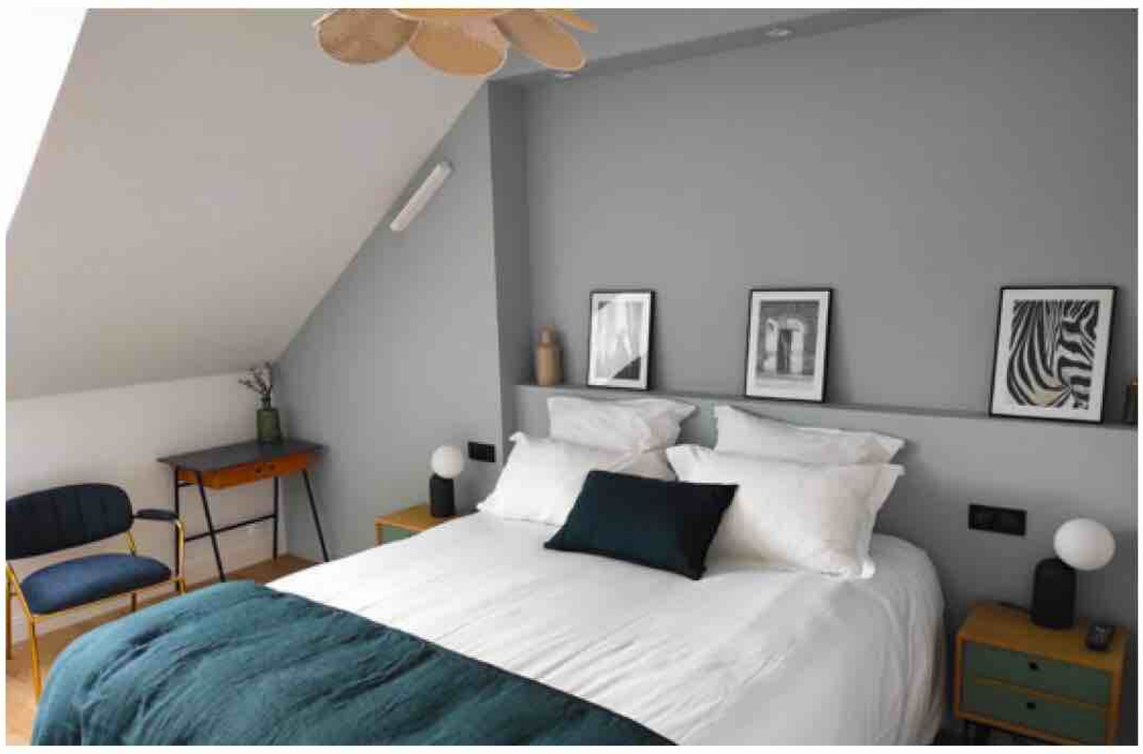
Ruelle moyenâgeuse de la vieille ville de Vannes

Chevaux buvant dans les eaux du canal de Nantes à Brest

Château de Josselin sur le bord de l'Oust

ÎLE D'ARZ
LES LODGES DE LA VIGNE

En plein cœur du golfe du Morbihan et à 30 mn de bateau de Vannes, l'île d'Arz abrite depuis 2022 les Lodges de la Vigne, un ensemble de villas écologiques haut de gamme disséminées dans un jardin arboré. Imaginées par Franck David, ancien champion olympique de planche à voile, ces huit villas conçues en bois respectent toutes les normes possibles et imaginables en matière d'habitat éco-responsable. D'une capacité de deux à huit personnes, elles se composent pour les plus vastes d'un salon, d'une grande cuisine ouverte sur une terrasse orientée au sud, et de plusieurs chambres, sobres, épurées mais chaleureuses grâce aux couleurs et textures différentes de bois, l'acier et les objets tressés. Hors saison, un poêle à bois assure le chauffage.



VANNES
LA VILLA DU PORT

Sur la rive gauche du port de Vannes, à quelques minutes du centre-ville, la Villa du Port est un petit bijou d'appart-hôtel de onze clés installé dans une belle maison des années 30. Les appartements, de 17 à 40 m², sont lumineux, décorés avec soin de meubles design, de photos en noir et blanc et d'objets parfois insolites. Tous disposent d'une cuisine équipée et certaines bénéficient d'une terrasse privative. Un petit jardin clos et un spa de nage complètent l'ensemble. Tout à côté, une autre villa de 100 m², également des années 30 et dotée d'un jardin clos de 200 m², est privatisable pour une famille ou un groupe d'amis de six personnes. Le seul petit bémol à cette belle adresse est sa vue, bouchée par les anciens entrepôts du port. ›►

Sauveteuse en mer sur la plage de Carnac

Bar restaurant Mam & Co à la Trinité-sur-Mer

Huîtres tièdes aux légumes du jardin, le Rivage à Saint-Pierre-Quiberon

Julie Niergot, sirène professionnelle

Les alignements de Kerzerho au lever du soleil, composés de 190 monolithes sur près de 2 km.

Carnac et ses environs

LÀ OÙ POUSSENT LES CAILLOUX

Dans la région de Carnac, les élus locaux espèrent beaucoup de 2025. Voilà presque 40 ans qu'ils attendent que leurs célébrissimes menhirs soient inscrits sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO. Le Comité français des Biens du Patrimoine mondial a fini de délimiter un périmètre précis regroupant 397 sites sur 171 km² et 18 communes pour un total de 15 000 menhirs et dolmens. La décision devrait être prise l'année prochaine. En attendant, alignements et autres mégalithes isolés, hiératiques et fiers sont à découvrir. Le musée de la Préhistoire de Carnac est un préalable, histoire d'en savoir plus sur l'origine de ces alignements presque parfaits qui courent jusqu'à La Trinité-sur-Mer : 3 000 menhirs sur dix à treize rangées sur près de quatre kilomètres qu'enjolivent ici et là divers dolmens (Table des Marchands…). Mais attention, tous ne sont pas aussi grands que le géant de Locmariaquer (20 m) ou que les pierres des alignements de Kerzerho, à Erdeven, appréciées car ouvertes au public. Le chemin de pierres se poursuit tout naturellement le long de la côte sauvage de la presqu'île de Quiberon. Ici, les roches sculptées par les vagues et le vent (arche de Port-Blanc) sont de toute beauté. Vous y croiserez peut-être aussi Julie la Sirène. Ce n'est pas un rêve. Rappelez-vous, vous êtes au pays des druides et des fées ! Grand air et émotions minérales méritent réconfort. Parmi les spécialités locales, les huîtres de l'anse du Pô se dégustent sur place. Au restaurant Le Granit, le chef Charles ➤

La grande plage de Carnac

Pêcheur de coques à Carnac

Arche de Port-Blanc sur la côte sauvage de Quiberon

La Maison Bleue, magasin d'articles de plage à Quiberon

Dégustation d'huîtres à l'Anse du Pô à Carnac, ancien petit port de pêche.

Surfeurs dans les vagues de la plage de Port Blanc, près de la pointe du Percho à Quiberon.

Yvan Desautel, cuisinier hors pair

Maison d'hôtes Les Chambres d'Artistes à Belle-Île

Aiguade Vauban à Belle-Île

Retour de pêche à Sauzon

Le fort Sarah Bernhardt à la pointe des Poulains à Belle-Île, où la comédienne passa ses vacances d'été pendant 30 ans, a été transformé en musée.

Moreau cisèle poissons et crustacés alors qu'à Portivy, Thomas Le Morlec a rebaptisé Rivage l'ancien restaurant étoilé Le Petit Hôtel du Grand Large. La cuisine y est toujours aussi créative. Plus simplement, face à la plage du Men-Dû, sur la route de la Trinité-sur-Mer, le bar et restaurant Mam & Co, ou encore Le Fisher, sur la nouvelle promenade de Carnac, proposent une cuisine savoureuse avec vue mer.

BEAUX-ÎLIENS

Du port de Quiberon, les ferrys filent vers Belle-Île où le phare de Kerdonis n'éclaire plus les frasques de la célèbre tragédienne Sarah Bernhardt qui découvre l'île en août 1894. Elle achète le fort de la pointe des Poulains, aujourd'hui musée, l'aménage avec fastes et démesure, trace des chemins qu'elle fait couvrir de cailloux blancs portés à dos d'homme depuis la grève, achète un gros rocher au large pour 56 francs et fait tailler un escalier dans la falaise pour pouvoir débarquer amis, malles et animaux exotiques qui l'accompagnent à chacun de ses séjours jusqu'en 1923. Yvan Desautel, qui tient les rênes de la table d'hôte Les Chambres d'Artistes, connaît l'histoire de l'île aussi bien que ses recettes. Il cuisine des poissons que sa femme Dilo aime à peindre sur des cartes marines. Pour lui, les paysages et les plages de Belle-Île sont uniques, certes, mais connus sauf peut-être la magnifique citerne ou Aiguade Vauban, tout juste restaurée. Alors, il nous ouvre son carnet d'adresses. Au Palais, voici Marine Cauvin qui fait des bijoux à partir de petites choses glanées dans la nature. Son compagnon est le sculpteur et céramiste Pablo Castillo. Son atelier est dans la rue d'à côté. Plus loin sur le port, vers le Potager, le peintre Yannick Germain met une dernière touche à l'un de ses magnifiques et puissants portraits. À ses heures, il est aussi graveur, sculpteur, écrivain et musicien. Dans le quartier de Rosboscer, les maîtres-souffleurs de Fluïd créent lampes, verres et… mégalithes ! On ne peut décidément pas y échapper. ➤

Marine Cauvin, créatrice de bijoux à Palais

Sculptures de Pablo Castillo à Palais

Atelier du peintre Yannick Germain à Palais

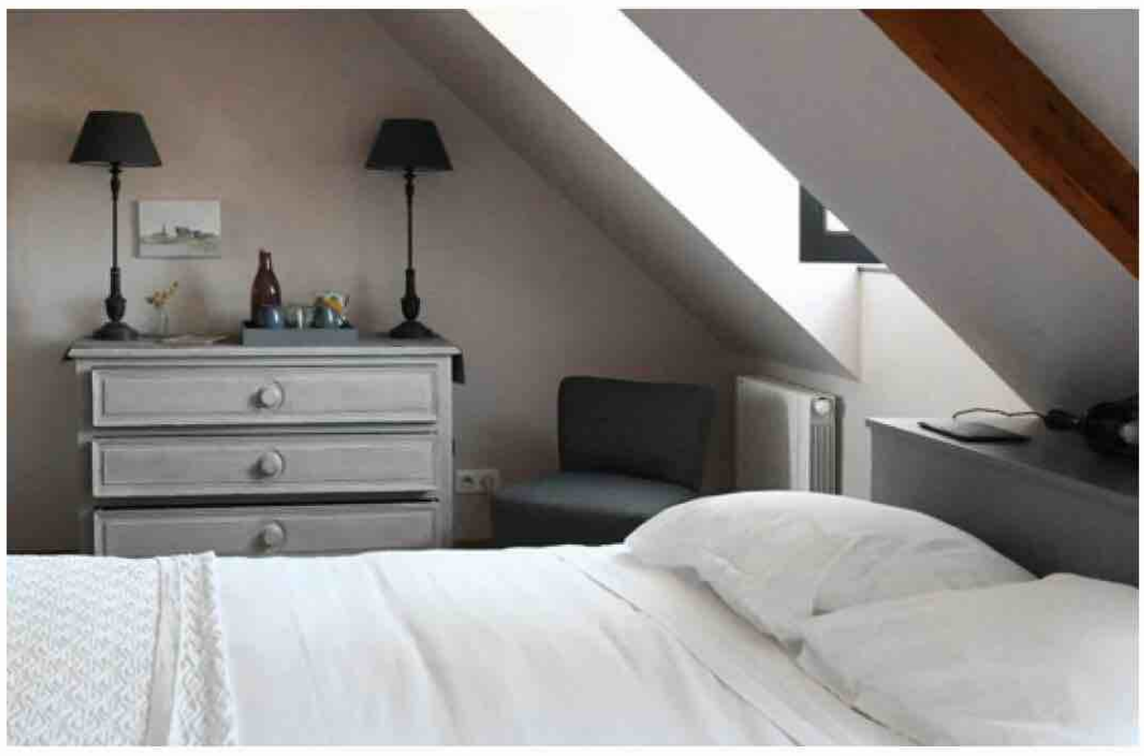
Souffleur de verre de l'atelier Fluïd à Palais

Lever du soleil sur les phares du port du Palais à Belle-Île

Promeneurs sur les falaises des Aiguilles dentelées de Port Coton à Belle-Île au coucher de soleil.

CARNAC
LE CELTIQUE & SPA

Entièrement rénovée en 2021 par le groupe Beautiful Life Hotel, cette adresse historique de Carnac est devenue l'escale chic de la station balnéaire. Idéalement situé prés de la grande plage, le Celtique joue la carte d'une décoration sobre, raffinée, faite de bois clairs et d'objets en rotin, aux tons chauds et aux accents Art déco de ses origines. Les 53 chambres et suites sont habillées de grège et de blanc avec des touches subtiles de vert fumé et de noir. Spacieuses, elles accueillent des lits immenses et accueillants. Au Cairn, le restaurant, le chef Pierre-Henri Bourguignon propose une cuisine tournée vers l'océan, inspirée et inventive, généreuse et parsemée de notes exotiques bien maîtrisées. Le vrai plus de la rénovation a été la création d'un spa de 650 m^2 comprenant sept cabines de soins, un hammam privatif, une piscine intérieure et un sauna japonais. Massages et soins sont signés Phytomer et se découvrent par exemple à l'occasion d'un séjour « Pauses Spa ».



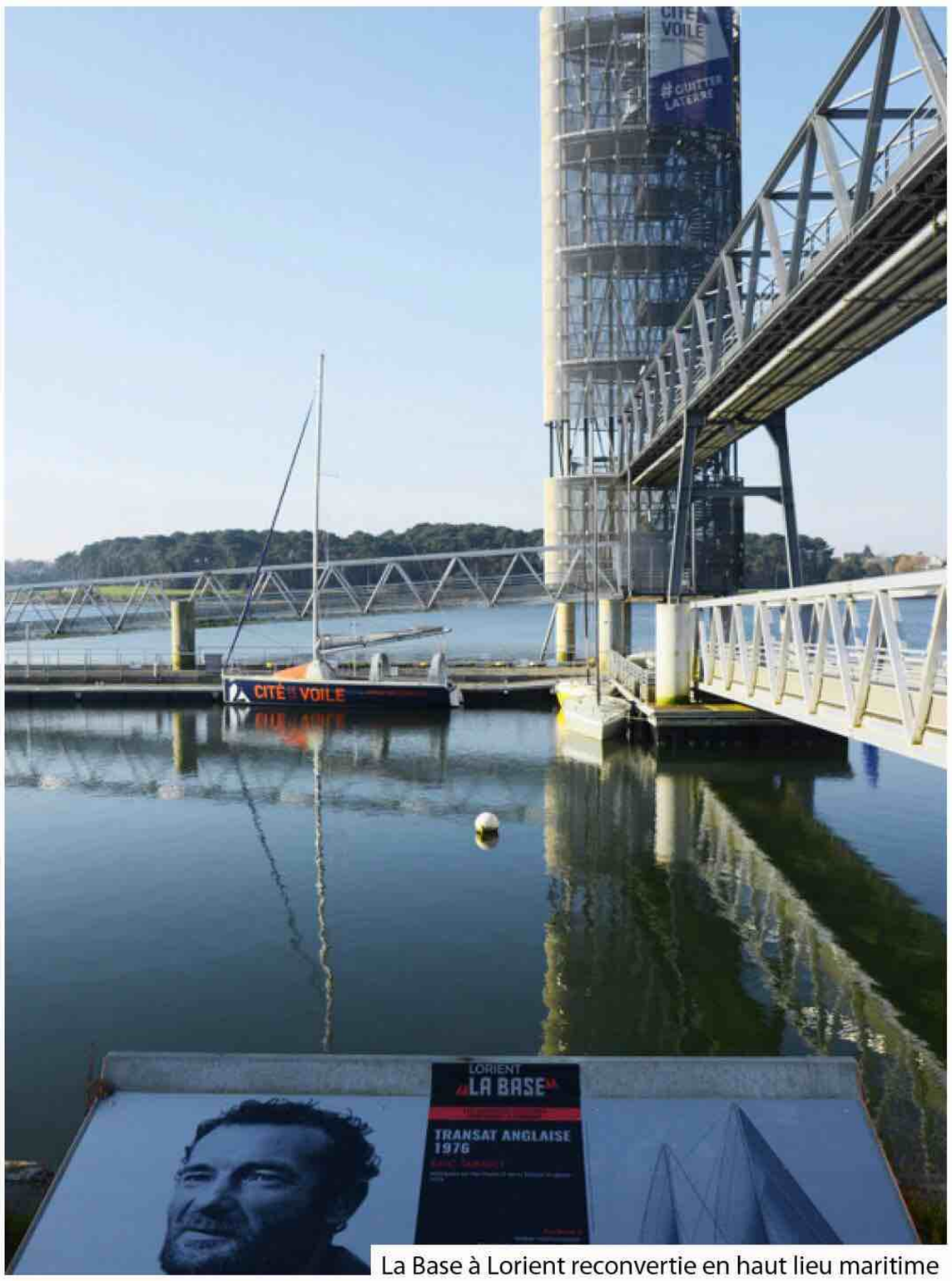
BELLE-ÎLE-EN-MER
LA VILLA PEN PRAD

À Sauzon, il est une belle maison surplombant ce charmant petit port où les habitués attendent patiemment les retours des bateaux de pêche pour acheter poissons et crustacés tout juste sortis de l'eau. Jadis, elle abritait un bistrot fréquenté par Sarah Bernhardt. Aujourd'hui, c'est une des plus jolies chambres d'hôtes de l'île et s'appelle La Villa Pen Prad. Perrine et Nicolas Gaillard en ont fait un lieu de villégiature parfait pas trop grand, cinq chambres et suites meublées d'objets coup de cœur chinés ici et là, toutes avec vue. La villa est prolongée d'un jardin en espalier, lui aussi avec vue, bien exposé et croulant sous les plantes et les fleurs. Les petits déjeuners gourmands faits maison sont servis dans la salle à manger lumineuse ou en terrasse. ➳

Vue aérienne de la presqu'île de Gavres et de la citadelle de Port-Louis, construite au XVI^e siècle par les Espagnols.

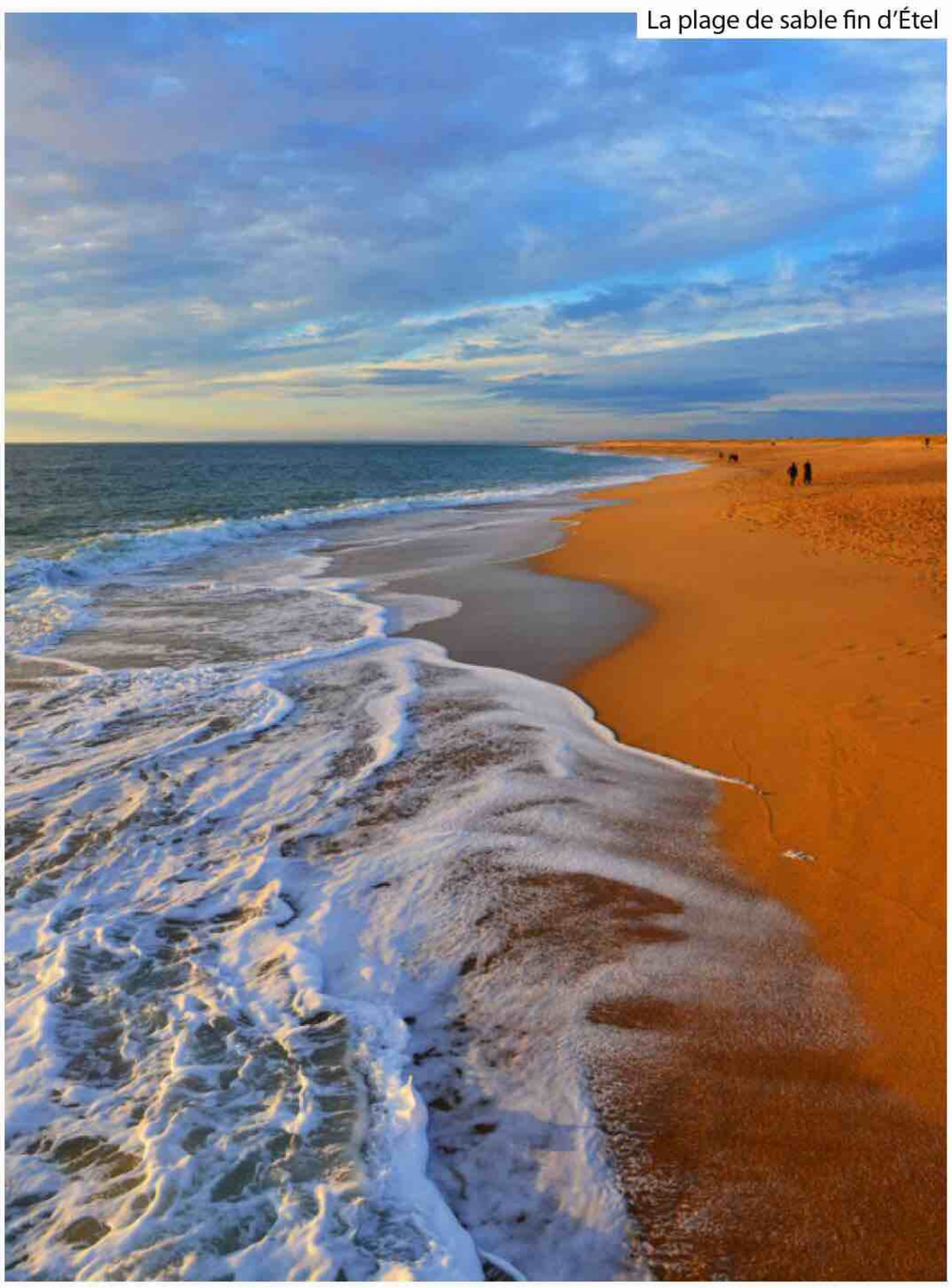
Le pays de Lorient
L'APPEL DU LARGE

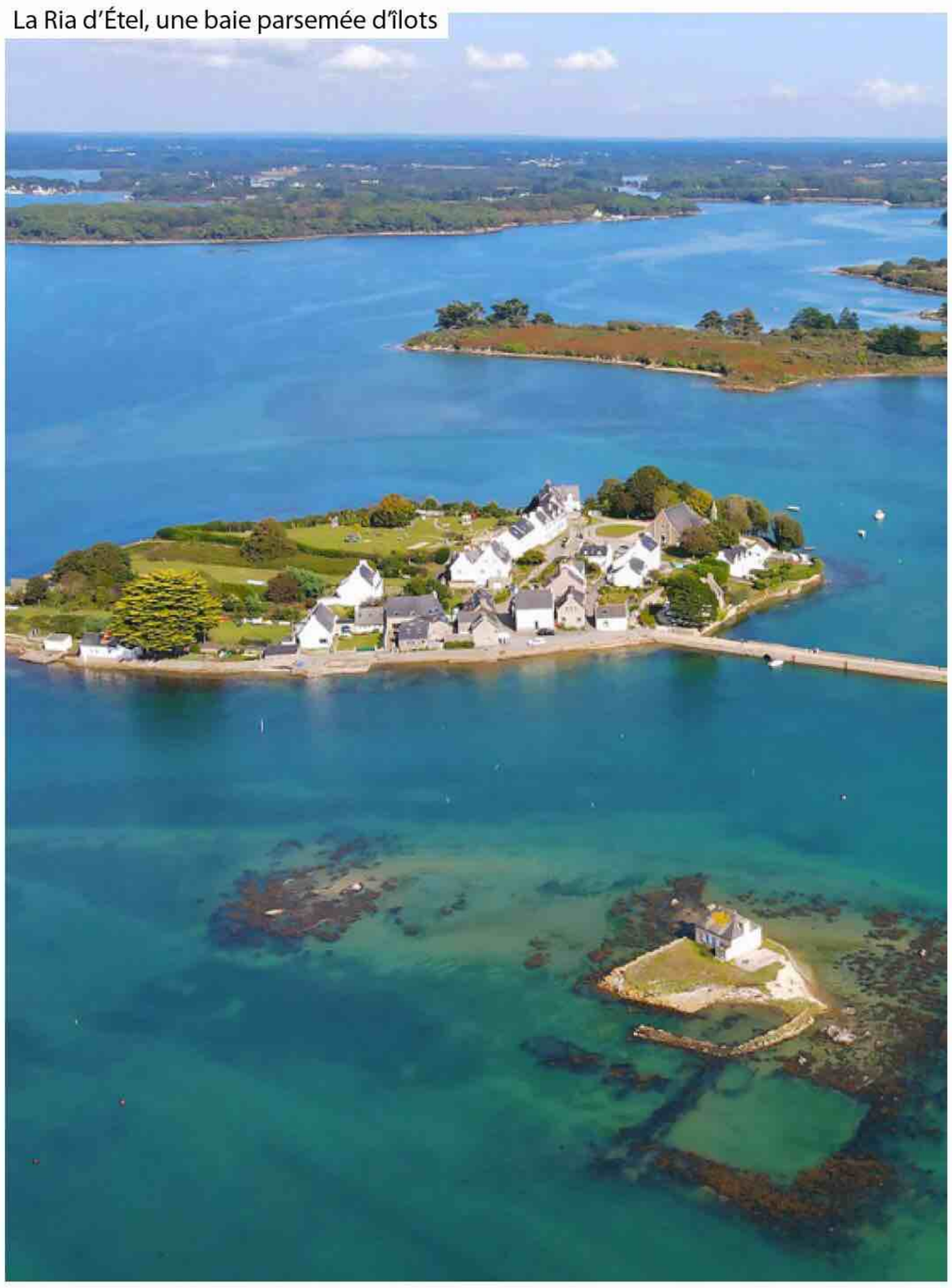
Dans la rade de Lorient, une heure suffit pour se projeter dans l'histoire et faire le tour du monde. Une heure, c'est la durée de validité d'un billet des bateaux bus qui sillonnent la rade pour 1,50 €. La station de départ, Lorient Quai des Indes, résume à elle seule les origines de la ville. En 1666, le roi Louis XIV décide de créer ici les chantiers navals de la toute nouvelle Compagnie française des Indes orientales afin de concurrencer les compagnies hollandaise et anglaise qui monopolisent le commerce des épices. À l'époque, ce ne sont que marécages formés par l'embouchure des rivières du Blavet et du Scorff, rivières à remonter pour découvrir le village de Pont-Scorff et ses artisans ou encore l'étonnant cimetière de bateaux de Kerhervy. Mais voilà, le lieu est naturellement protégé par l'île de Groix et la citadelle de Port-Louis bâtie par les Espagnols en 1590. En 1790, la ville prend le nom de Lorient, en souvenir de « L'Orient », premier vaisseau sorti de ses chantiers navals. Sur le pont supérieur d'un bateau bus, les siècles défilent. Derrière la tour de la Découverte se profilent les grues des chantiers navals de Naval Group d'où sortent des frégates furtives. Il y a aussi celles du port de commerce où accostent des navires du monde entier. Après le port de pêche, La Base a pris possession des anciens blockhaus qui abritaient les sous-marins allemands. S'y retrouvent des musées (Bloc K3, sous-marin Flore-S645), une salle de spectacles (Hydrophone), la cité de la voile Éric Tabarly ➤



La Base à Lorient reconvertie en haut lieu maritime

Sur une rive du Blavet, le cimetière de bateaux de Kerhervy


La plage de sable fin d'Étel


La Ria d'Étel, une baie parsemée d'îlots

Les chefs Camille Lacome et Agathe Richou (Avel Vor)

Restaurant Avel Vor à Port-Louis, 1 étoile Michelin

Restaurant Sources à Lorient, 1 étoile Michelin

Chef Nicolas Le Tirrand (Sources)

Les décorateurs Jean-Baptiste Martin et Vincent Farelly

Boutique de décoration « Port-Liberté » à Port-Louis

Sébastien Autret, chocolatier à Groix

Malou Chauvaud, boutique « Tout en Bout » à Groix

Plage des Grands Sables sur l'île de Groix : sable blanc, eau bleue et translucide, il y a là comme un air polynésien…

et le Pôle Course au Large. En face de Larmor-Plage, Port-Louis est la petite cité de caractère qui a le vent en poupe. Sa citadelle abrite le magnifique musée de la Compagnie des Indes et celui du Sauvetage en mer. La tranquillité de ses rues pavées et l'abri de ses remparts ont attiré Jean-Baptiste Martin et Vincent Farelly qui y ont créé Port-Liberté, annexe de leur marque parisienne « Antoinette Poisson », avec boutique, salon de thé et une suite d'hôte. Au restaurant « Avel Vor », les chefs Camille Lacome et Agathe Richou veillent avec brio sur leur première étoile Michelin.

PAYS GOURMAND

La dernière édition du Michelin a été propice au Pays de Lorient. Les chefs Nicolas Le Tirrand (restaurant Sources) et Julien Corderoch (restaurant Louise) ont eux aussi chacun leur étoile ! Changement de bateau. Le ferry met l'île de Groix à une demi-heure du continent. Au départ de Port-Tudy, l'île se découvre facilement à vélo même s'il y a quelques belles grimpettes. La plage des Grands Sables attire comme un aimant et cela se comprend. Sable blanc, eau bleue et translucide, il y a là comme un air polynésien. Dans les villages, les anciens commerces ont gardé leurs enseignes même s'ils en abritent de nouveaux. Ainsi de « Tout en Bout », boutique tenue par Malou et Youna Chauvaud qui vend des objets réalisés avec des cordages produits par la société de leur père, « Chien Noir », spécialiste mondial des parcs d'attraction en filets suspendus, basée à Groix. Testez à l'occasion celui de Groix accompagné de nids équilibristes où passer la nuit. Près de l'église de Port-Tudy, le chocolatier Sébastien Autret, est également un amoureux du caramel. Maxime Quiltu a, quant à lui, ouvert le restaurant Bao, autre adresse gourmande incontournable de l'île alors que, sur le port, les « Fumaisons de l'île de Groix » et la conserverie « Groix et Nature » transforment et exportent le meilleur de la pêche locale. ›►

Vue aérienne de Port-Lay au charme authentique sur l'île de Groix

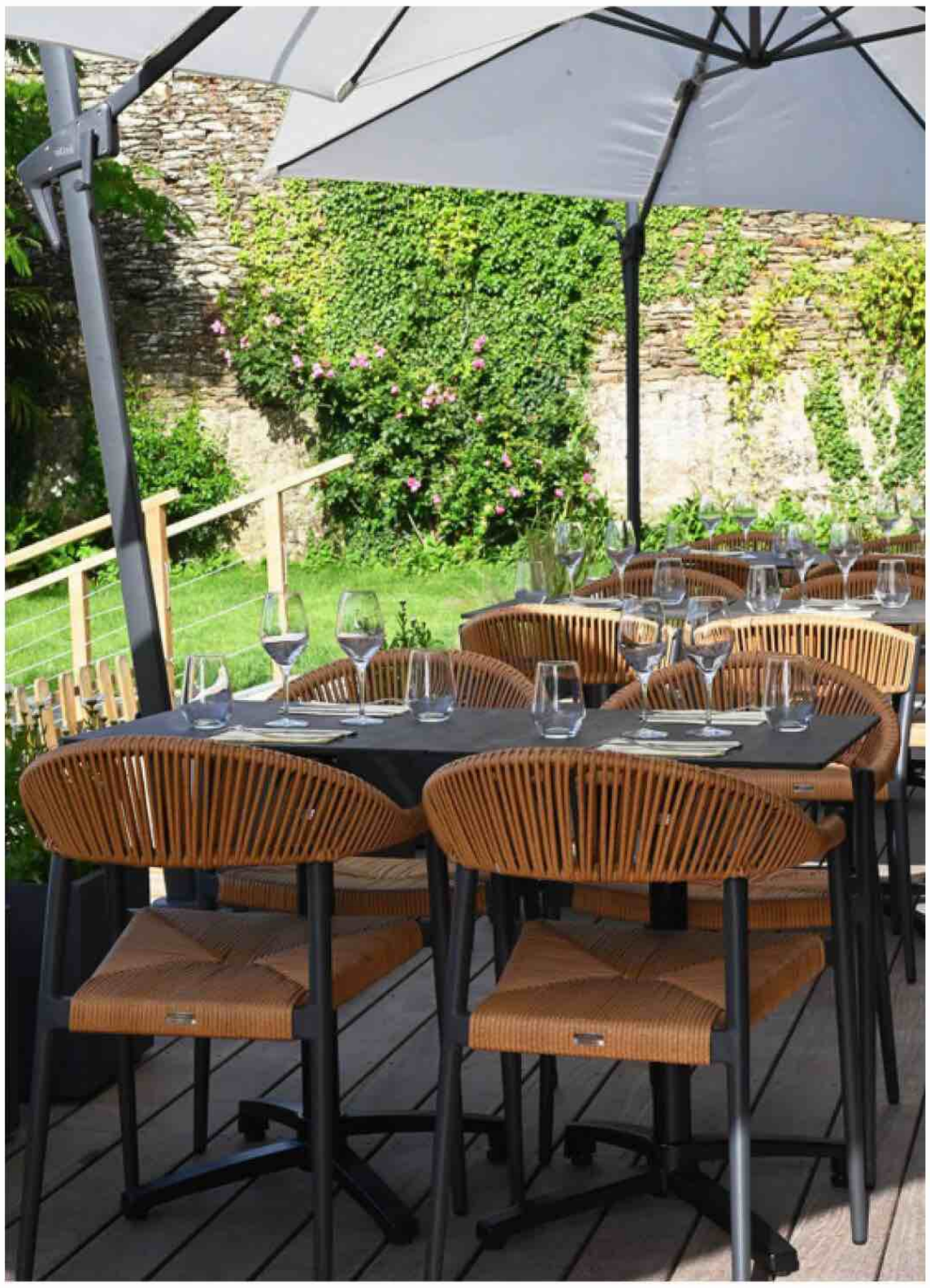
Cédric Chauvaud, patron de la société Chien Noir installée à Groix

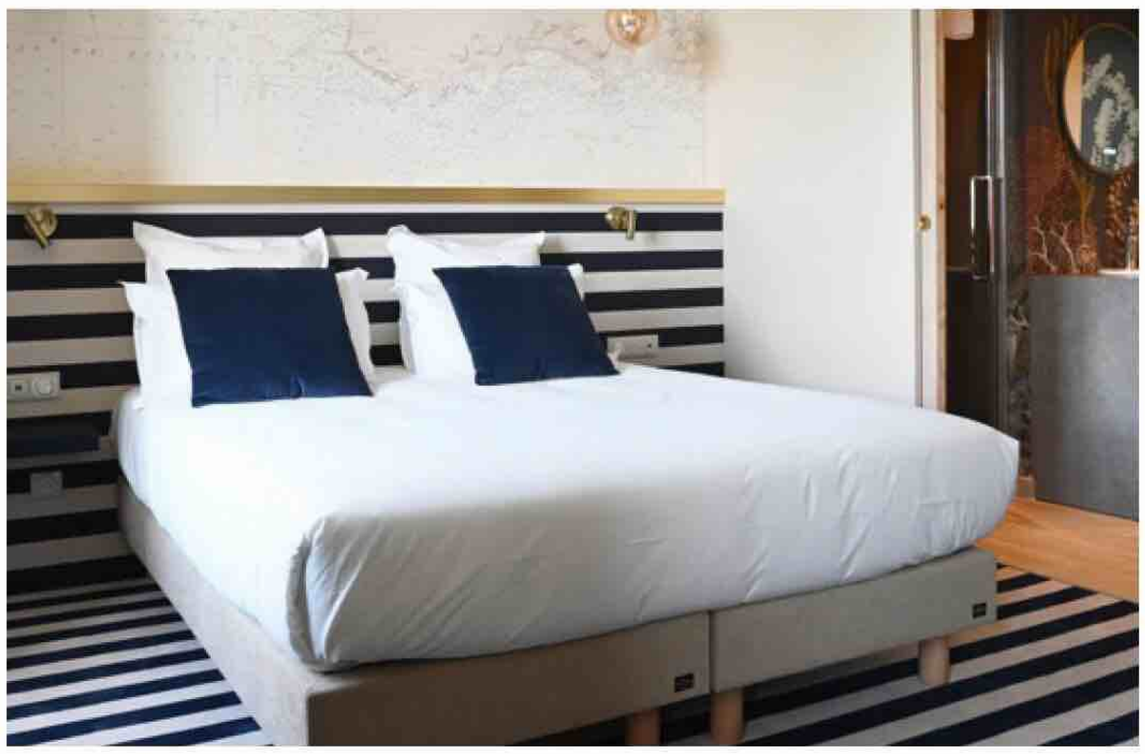
Maquettes de bateaux exposées comme ex-voto dans l'église de Groix

La toute nouvelle adresse luxe du Pays de Lorient est sans conteste le **Domaine de Locguénolé**, ouvert en janvier 2024, ouvertement inspiré par l'histoire de la Compagnie des Indes. Retrouvez le sujet sur ce lieu unique dans le numéro 98 de Voyage de Luxe (printemps 2024).

PLOËRDUT
LE CHÂTEAU DU LAUNAY

Aux confins du Morbihan en pleine Bretagne intérieure, le château du Launay est une adresse toute particulière. Construit au XIX[e] siècle dans un domaine de 240 hectares, il a été acheté en 2000 par la famille de Thoury Bogrand qui y a fait des chambres d'hôtes. Victime d'un cancer qu'elle arrive à soigner par le jeûne et les thérapies douces, Carole de Thoury Bogrand décide de transformer le lieu en une maison de bien-être en 2018, centrée autour d'une alimentation saine et d'une reconnexion à la nature. Au menu, exclusivement végétarien d'ailleurs, un vaste choix de cures accompagnées de soins, de massages, de cours de yoga ou d'activités de plein air. Chaque cure débute et se termine par un entretien avec un naturopathe. Parmi les nouveautés, l'apithérapie, aux allures de sauna scandinave, qui permet de bénéficier des senteurs et vibrations d'une ruche sans contact direct avec les abeilles. Les vibrations ralentiraient le rythme cardiaque, tandis que l'inhalation des substances odorantes (miel, cire, pollen) agirait sur le système nerveux.





ÎLE DE GROIX
L'HÔTEL DE LA MARINE

Situé à quelques centaines de mètres des quais de Port-Tudy, cet hôtel est presque aussi vieux que l'île. Jadis, tous les événements marquants de la vie des Groisillons se passaient ici. Construit en 1890, il vient d'être entièrement rénové par un groupe d'amis mené par Gilles Romieux, dentiste originaire de Groix. Les travaux ont été menés par l'architecte Marc Andreatta et la décoration intérieure confiée à Jaillon Studio. Les deux sœurs Catherine et Béatrice se sont inspirées de l'histoire de « l'île des thoniers » en jouant sur les cartes marines, les pavillons de signalisation, les bouées, les rayures, les matériaux. Le bois, l'acier, la pierre sont omniprésents pour créer un habile mélange de modernité et de nostalgie dans les 20 chambres. Un espace spa et bien-être avec couloir de nage, hammam et sauna, ainsi qu'un beau jardin à l'arrière du bâtiment, offrent un joli cadre pour décompresser et prendre le large. Au restaurant, vous retrouverez la cuisine simple mais inventive d'Olivier Beurné, chef de L'Amphitryon, autre étoilé lorientais.

Carnet d'adresses p.130

Neko Harbor

Show devant

L'été austral vient de se terminer et avec lui la saison des croisières en ***Antarctique***. Avec l'hiver, le continent blanc va se protéger du reste du monde en se créant une banquise qui va doubler sa superficie et empêcher toute intrusion humaine. Rendez-vous donc fin 2024 - début 2025 pour voguer de nouveau à la découverte de la dernière ***terre sauvage et libre.***

Texte & Photos : Antoine Lorgnier

Manchot Adélie

Manchot Adélie

Phoque de Weddell

Léopard de mer

J'ai regardé plein de films entre Paris et Buenos Aires, des trucs idiots que je ne serais jamais allé voir en salle. À Buenos Aires, j'ai slalomé entre les innombrables statues kitsch de Lionel Messi brandissant le trophée de la dernière coupe du monde de foot. Entre Buenos Aires et Ushuaïa, j'ai pu dormir un peu dans l'avion. À Ushuaïa, j'ai opté pour une bonne parilla (spécialité de la cuisine argentine composée d'une entrecôte grillée) et une balade en forêt. Je savais que je n'allais plus voir d'arbre pendant un bon bout de temps. Enfin, à bord du bateau de croisière Exploris One, je me préparais à savourer un moment de répit allongé sur le confortable lit de ma cabine quand la radio de bord a annoncé un exercice d'évacuation. Allons bon. Gilet orange dans le placard ok, chaussures aux pieds ok, pont supérieur euh, ah, oui, c'est par là, merci monsieur l'officier. Sous le soleil, on se télescope un peu avec nos gros gilets, on fait connaissance, on promet de se revoir au bar. Voilà, c'est fini. L'Exploris One largue les amarres et enquille le canal Beagle plein est. La lumière est sublime sur les derniers contreforts des Andes. ➳

LA MAGIE DE DRAKE

Les discussions du premier dîner pris à bord tournent invariablement autour du fameux passage de Drake, deux jours et demi de pleine mer sous les soixantièmes rugissants. « Erreur, me dit mon voisin de table. Ce sont les soixantièmes mugissants. Dans l'ordre, il y a les quarantièmes rugissants, les cinquantièmes hurlants et les soixantièmes mugissants ». Ici, entre le Cap Horn et la péninsule antarctique, les eaux des océans Atlantique et Pacifique s'affrontent, encouragées par un vent que rien ne freine. Mon voisin se veut rassurant. « On dit que le Drake est soit un « lake » (lac) soit un « shake » (mixeur). Sinon, tu prends quoi contre le mal de mer, comprimé de Mercalm ou patch derrière l'oreille ? ». Je n'eus guère besoin de tout cela. Le Drake brassa un peu certes, mais rien de bien méchant. Le plus dur fut de garder la main marine pour revenir du buffet avec son assiette et ne pas perdre le fil des différentes conférences données au salon principal par de grands invités tels que Yvon Le Maho (directeur de recherche au CNRS) et Alexandre Taithe (Chercheur à la Fondation pour la Recherche Stratégique et coordinateur de l'Observatoire de l'Arctique). J'y appris le tour de passe-passe du corsaire anglais Francis Drake. Alors que sa découverte en 1525 est le fait du navigateur espagnol Francisco de Hoces et qu'il fut pour la première fois emprunté par le hollandais Willem Schouten en 1616, le passage fut baptisé en l'honneur de Drake simplement après qu'un de son navire s'y soit égaré. Francis Drake, pas fou, avait emprunté le détroit de Magellan. À son crédit, il réalisa quand même la deuxième circumnavigation de la Terre en 1580, après celle de Magellan, et participa activement à la défaite de l'Invincible Armada espagnole en 1588.

ANTARCTIQUE, ME VOICI !

Au soir du deuxième jour de mer, la radio de bord annonce un iceberg sur bâbord. Le premier. Il agit comme un remède miracle et c'est presque une foule qui se presse au pont panoramique. Mais surtout, dans le lointain, entre mer et nuages, une terre semble se dessiner. Ce sont les montagnes de la première terre antarctique : l'île Livingston, dans les Shetland du Sud ! La péninsule Antarctique ne représente qu'une infime portion du continent blanc. Grâce à la signature du traité de 1959, le continent blanc est une terre dédiée à la paix et à la science. Il n'appartient à personne. Seules les bases scientifiques et les croisières y sont autorisées ! L'Exploris One ➤

Présentation de l'équipage

Chenal Lemaire

Conférence sur la croisière

Iceberg en vue

L'Exploris One, équipé d'une coque renforcée, a été spécialement conçu pour naviguer dans les régions polaires.

Entre deux explorations, le pont panoramique permet d'être aux premières loges.

a jeté l'ancre dans la nuit en baie d'Andvord, dans le détroit de Gerlache. En ce matin polaire, le lever du soleil pare la mer et les montagnes enneigées des plus belles couleurs. L'équipe Expéditions, menée par Florence Kuyper, nous accueille pour notre première sortie à terre. Les plus aventureux iront en kayak pagayer entre les icebergs et approcher les phoques - crabier, de Weddell ou léopard des mers - qui y aiment s'y prélasser au soleil. Pour les autres, direction Neko Harbor. Le point de vue sur la baie d'Andvord, ses glaciers et les montagnes alentours est juste sublime. Nous y verrons nos premiers manchots, des papous, qui à force d'allers-retours entre leur nid et la mer, ont fini par creuser dans la neige de véritables « autoroutes » qu'il nous faut respecter. Pendant le déjeuner, l'Exploris One quitte le mouillage pour se diriger vers la baie Flandres. Un immense glacier y vêle des icebergs de toutes tailles et la faune y est nombreuse. Alors qu'un phoque léopard curieux et joueur fait un brin de conduite à notre zodiac, des baleines à bosse viennent saluer le départ du navire pour une nouvelle étape.

DRÔLE DE JOB

Voici Port Charcot, une petite baie située à l'extrémité nord de l'île Booth. L'explorateur français Jean-Baptiste Charcot y hiverna en 1904 comme en témoigne l'impressionnant cairn (amas de pierres) qui trône au sommet de l'île. C'est fou ce que cette terre inhospitalière a pu attirer comme monde. Outre Charcot, il y eu, parmi tant d'autres, le français Jules Dumont d'Urville en 1822, le belge Adrien de Gerlache en 1897, l'anglais Robert Falcon Scott et le norvégien Roald Amundsen qui, en 1911, se livrèrent à une véritable course pour atteindre le pôle Sud, ou encore l'irlandais Ernest Shackleton en 1914. En 1944, les Anglais construisirent une base militaire sur l'île Wiencke. Port Lockroy est aujourd'hui le site historique le plus visité d'Antarctique. Chaque bateau de croisière se doit d'y accoster car Port Locroy abrite la poste la plus australe du monde. Difficile de ne pas résister à la tentation d'écrire des cartes postales à tous ses proches, cartes qui seront authentifiées grâce à un tampon devenu célèbre chez les philatélistes : celui du manchot encreur ! Depuis 1996, cinq volontaires assurent le service postal, soit environ 90 000 cartes à tamponner, le tout en quatre mois et dans un décor à couper le souffle. Une immense chaîne de montagnes barre l'horizon que découvrent par intermittence les nuages. Dans la baie, un ➤

Florence Kuyper, cheffe d'expédition

Le navire a jeté l'ancre dans la nuit en baie d'Andvord, dans le détroit de Gerlache. En ce matin polaire, le lever du soleil pare la mer et les montagnes enneigées de couleurs somptueuses.

Dans la baie d'Andvord, les plus aventureux partent en kayak pagayer entre les icebergs pour approcher les phoques et léopards des mers qui aiment s'y prélasser au soleil.

Mouillage dans la baie Flandres où un immense glacier vêle des icebergs et où la faune foisonne, comme ce phoque léopard curieux venant à la rencontre de notre zodiac.

REGATTA
NORWEGIAN LEISURE

glacier légèrement bleuté livre de beaux reflets à la surface de la mer que trouble parfois un groupe de manchots de retour de pêche. Papou, à jugulaire ou encore Adélie, difficile à dire tant ils sont agiles et rapides. Dans l'eau, leurs nageoires en font des bêtes de courses alors qu'à terre, elles semblent surtout là pour éviter que les manchots ne se transforment en culbuto. Nous ne verrons pas les majestueux manchots empereurs ou royaux. Ils passent leur été plus au nord sur les îles de Géorgie du Sud et ne viennent en Antarctique qu'en hiver.

PASSERELLE OUVERTE

Le commandant Christophe Colaris, amoureux des mers polaires, a choisi de laisser sa passerelle ouverte aux passagers. Nul besoin de prendre rendez-vous ou d'attendre une visite organisée. Il suffit d'entrer et de dire bonjour. Cette accessibilité est l'un des vrais plus de cette croisière « expédition » qui se veut plus humaine, simple et conviviale. Certes, il y a la soirée du commandant mais vous pouvez tout aussi bien prendre le petit déjeuner avec lui ou avec l'un de ses officiers. Acheté en 2021, le navire Silver Explorer est rebaptisé Exploris One en 2023. C'est le premier bateau de la société nantaise Exploris Expéditions, fondée en 2021 par Philippe Videau, un ancien de la Compagnie du Ponant, membre de l'IAATO, l'Association internationale des voyagistes antarctiques qui impose de nombreuses exigences environnementales aux croisiéristes allant dans les régions polaires. Enregistré au RIF (Registre International Français) et conçu pour naviguer dans les régions polaires grâce à sa coque renforcée, l'Exploris One compte 60 cabines et 12 suites, un espace fitness, une salle de massage, un pont et un salon panoramiques, deux jacuzzis extérieurs et un vaste restaurant capable d'accueillir les 120 passagers autorisés par bateau dans les régions polaires. Le service est impeccable, les cabines confortables et les repas concoctés avec créativité et brio par le chef Julien Bernard et sa brigade. Dernier atout et non des moindres, toutes les croisières proposées sont francophones ! À peine rentré d'une virée en zodiac au milieu des icebergs de Recess Cove et de Portal Point, la voix du commandant Colaris résonne une fois encore à la radio. « Petit changement de programme pour cet après-midi, annonce-t-il. Nous naviguons au milieu des baleines alors nous allons remettre les zodiacs à l'eau. Préparez-vous ! ». ➤

Port Charcot

Port Lockroy

Poste la plus australe du monde

Débarquement pour observer une colonie de manchots papous qui, à force d'allers-retours entre leurs nids et la mer, ont fini par creuser dans la neige une piste que nous empruntons.

Dans la baie, un glacier légèrement bleuté livre de beaux reflets à la surface de la mer que troublent parfois la nage ondulante d'un phoque ou les plongeons d'un groupe de manchots.

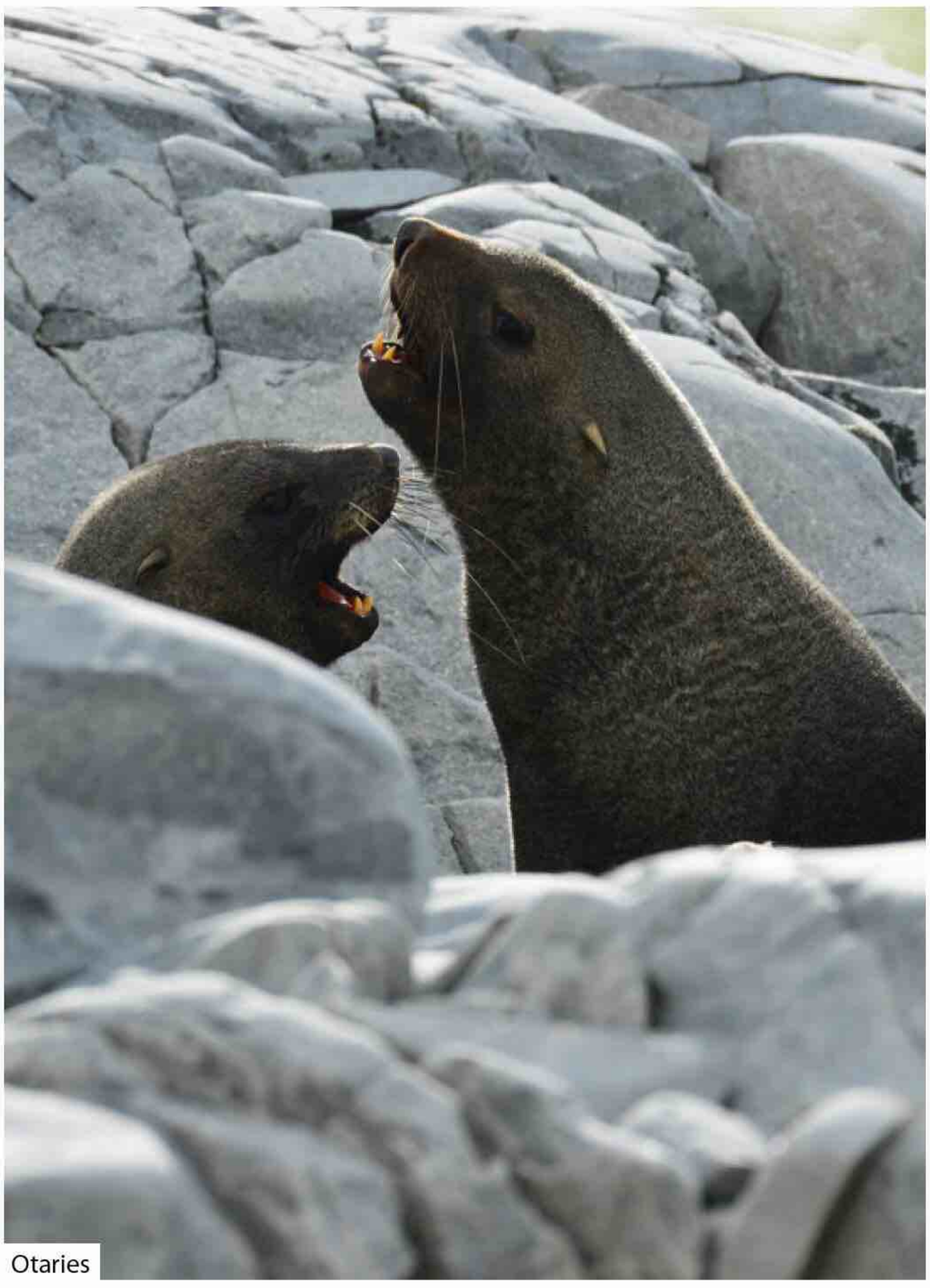
LA BOSSE DU SPECTACLE

Jamais embarquement n'aura été plus rapide. Les zodiacs se dispersent. On ne sait presque plus où donner de la tête. Il y a là une caudale qui sort de l'eau, là-bas une nageoire pectorale, parfois juste un dos ou un souffle puissant. Les baleines à bosse nous livrent un incroyable spectacle. Elles plongent, lâchent un filet de bulles d'air pour emprisonner leurs proies et ressortent quelques secondes plus tard, tous fanons dehors, pour ingurgiter une bonne ventrée de krills, minuscules créatures marines qui foisonnent dans les eaux froides de l'Antarctique. Une baleine en engloutit plus d'une tonne par jour. Il ne faut pas traîner. Bientôt, elles partiront vers les mers tropicales pour mettre bas et se reproduire alors il faut faire le plein de graisse. Elles reviennent de loin nos artistes. Pourchassées pour leur huile, elles faillirent disparaître. Désormais totalement protégées, les différentes espèces de cétacés parviennent à rétablir peu à peu leurs effectifs. En Antarctique, les traces de leur chasse effrénée sont nombreuses. Les baleiniers furent eux aussi, à leur manière, de grands explorateurs. Ainsi de l'île de la Déception. C'est en 1842 que le chasseur de phoques William Horton Smiley découvre l'étroit passage qui mène au cœur de la caldeira envahie par la mer de cet ancien volcan que l'on croyait éteint. Une usine d'huile de baleine s'y installe qui fonctionnera jusqu'en 1931. Mais le mouillage que l'on croyait parfait est plusieurs fois malmené par des éruptions. La station finit par être abandonnée. Elle reste aujourd'hui un puissant témoignage du carnage qui a sévi ici. Après le show de l'après-midi, on peut dire que les baleines ne sont décidément pas rancunières.

DERNIÈRE ESCALE

La dernière escale de notre périple antarctique se fera à Hannah Point, sur l'île voisine de Livingston. La plage de sable noir accueille une belle colonie de manchots à jugulaire. Plus loin paressent des groupes d'éléphants de mer, champions toutes catégories de plongée sous-marine. Ces bêtes amorphes sur terre, sauf quand il s'agit de défendre leur territoire et de se constituer un harem, sont capables de rester 20 minutes sous l'eau et de descendre à plus de 2 000 mètres de profondeur ! L'incroyable capacité d'adaptation des animaux à cet environnement magnifique, hostile et fragile, a été l'une des grandes sources d'émerveillement de ce voyage. On y comprend vite que l'homme n'a décidément rien n'a y faire, si ce n'est apprendre à mieux le connaître et à le protéger.

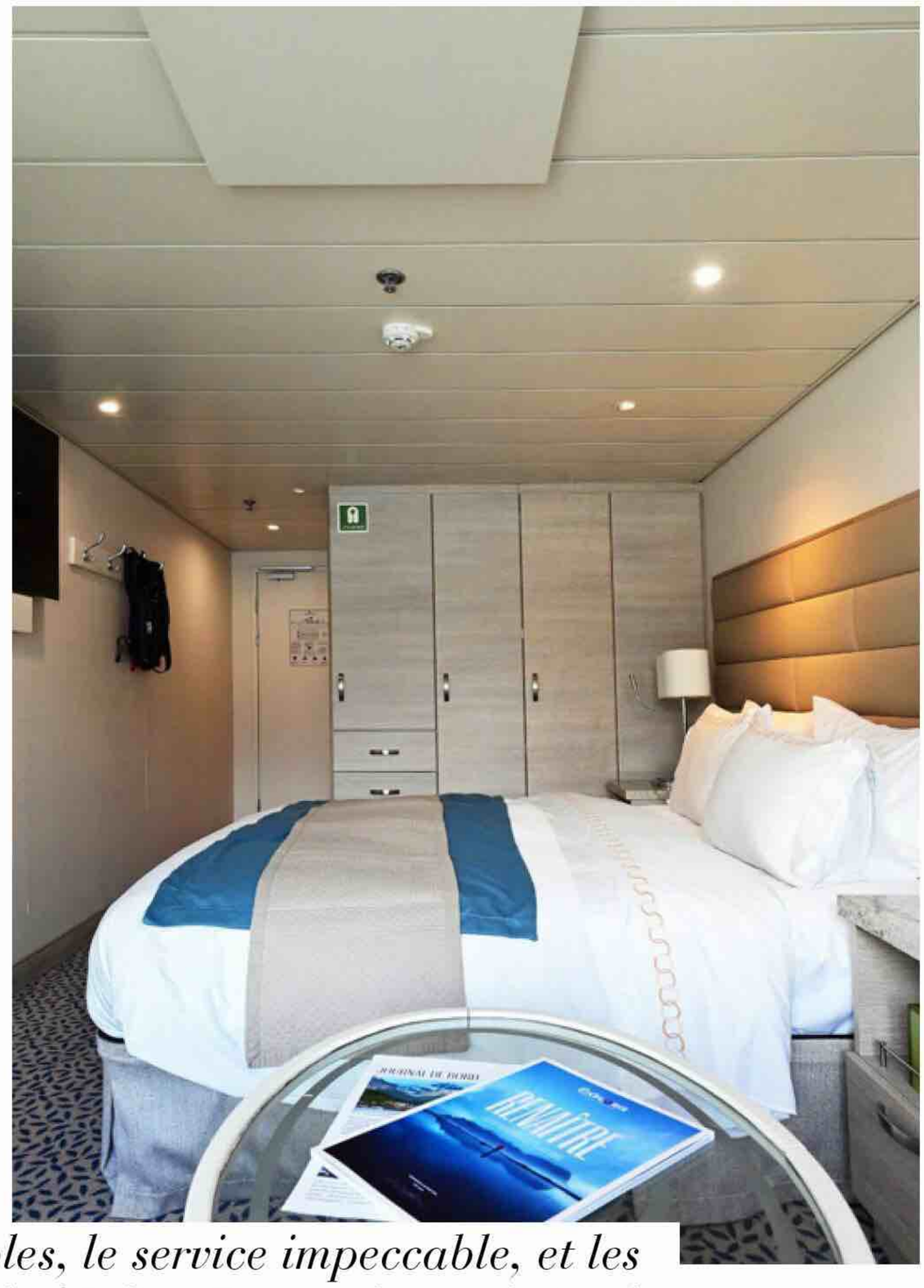
Manchot papou



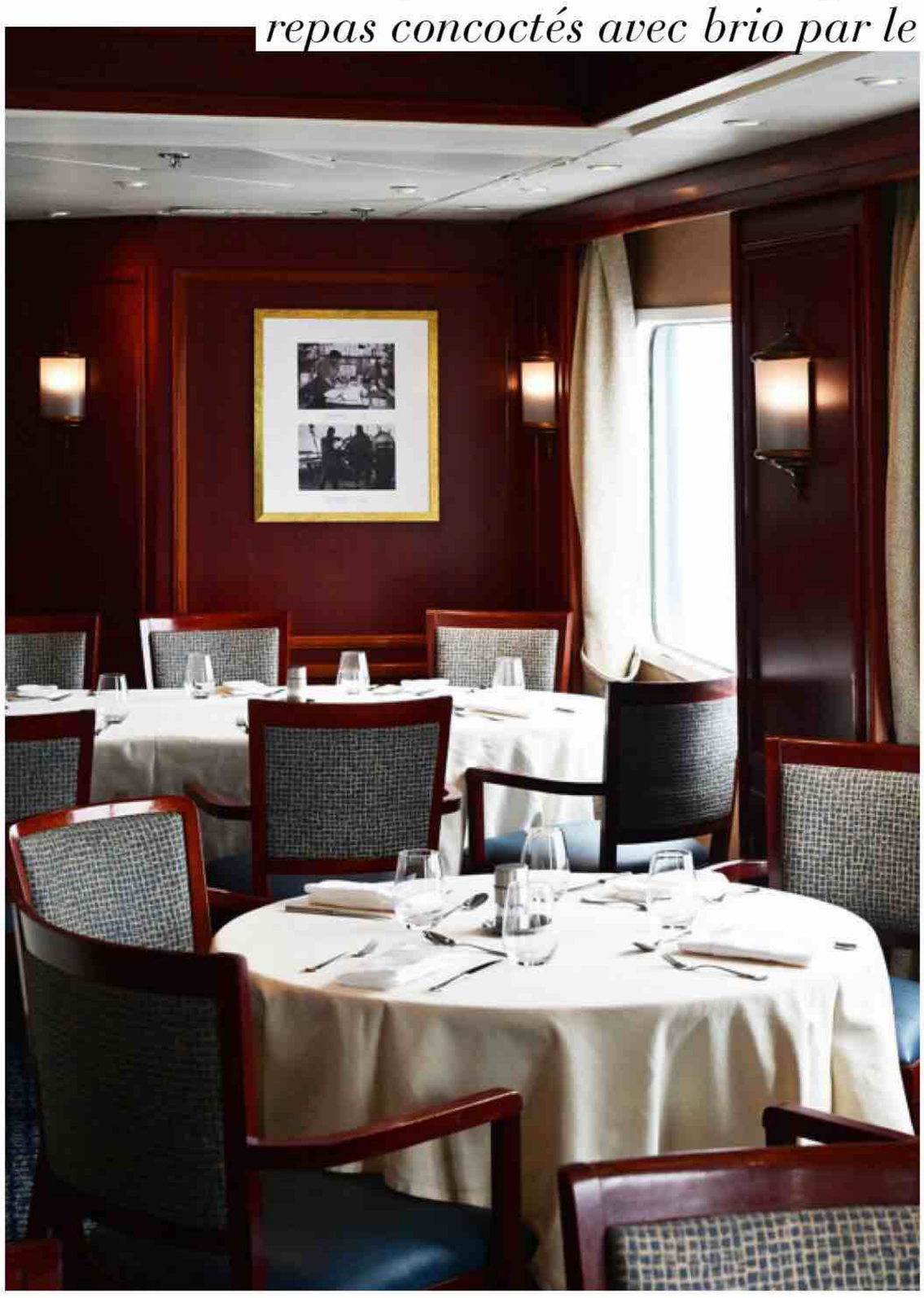
Otaries

Nul besoin de prendre rendez-vous, le commandant Christophe Colaris a choisi de laisser sa passerelle ouverte aux passagers.

Spectacle fascinant d'une baleine à bosse jaillissant de l'eau au plus près de notre zodiac.



À bord, les cabines sont confortables, le service impeccable, et les repas concoctés avec brio par le chef Julien Bernard et sa brigade.



Dernière escale sur l'île de Livingston, où la plage de sable noir abrite une importante colonie de manchots à jugulaire.

Plus loin paressent des éléphants de mer, amorphes sur terre mais champions toutes catégories de plongée sous-marine.

Carnet d'adresses p.1 30

GOÛTS de luxe

Par Jean Christophe Florentin

1 - Netgear M6 : wifi emportée

Netgear propose son « routeur mobile » ou un « hot spot mobile » pour rester connecté n'importe où, via la 3G, 4G ou 5G, en toute sécurité. Véritable « couteau suisse » de connectivité pour domicile non fibré, télétravail permanent ou temporaire, résidence secondaire ou de vacances, mais aussi tout déplacement perso ou pro en France ou à l'International. Plus besoin de demander le mot de passe WiFi, ni de se soucier comment et où se connecter. Sans parler de l'aspect sécuritaire des WiFi public/hôtels/ gares/aéroports à ne surtout pas utiliser de nos jours car devenus une source de piratage de données sournoise et invisible. Fonctionne sur batterie amovible, autonomie allant jusqu'à 24h. Le meilleur d'Internet mobile avec la 5G et un débit inégalé jusqu'à 4 Gb ! 999€.

2 - Des Minors qui ont tout d'un grand

Marshall annonce le retour d'une icône, les écouteurs True Wireless Minor IV, petits par la taille mais grands par le son signature de Marshall. Confort et autonomie exceptionnelle, les concentrés de technologie, conçus pour les amateurs de musique qui en veulent toujours plus, les Minor reprennent le look inimitable de Marshall tout en affichant une robustesse adaptée aux quotidiens rythmés. 129€ : le choix de la simplicité et du son résolument rock and roll sans fioritures.

3 - Steinway & Sons X Philharmonie de Paris

Steinway & Sons a imaginé un piano en hommage à la Philharmonie de Paris, caractérisée par une acoustique exceptionnelle et un design unique signé Jean Nouvel. L'extérieur du bâtiment est recouvert d'une mosaïque d'oiseaux rappelant l'œuvre de l'artiste néerlandais M.C Escher, qui a inspiré les éléments de conception de cette édition limitée : le couvercle est en effet orné d'une interprétation de la mosaïque la Philharmonie, méticuleusement réalisée dans des nuances de gris et d'argent et protégée par un revêtement transparent ultra brillant. Le pupitre reprend les lignes de la façade de la Philharmonie ; les pieds, la lyre et la béquille ont été spécialement conçus pour refléter l'élégance et l'innovation de ce chef-d'œuvre architectural. Pianos équipés du système de reproduction haute définition qui permet de reproduire en direct une interprétation donnée à l'identique, associant le savoir-faire et la technologie au service de la musique et offre de nouveaux outils d'expression puissants et de nouvelles façons d'écouter, de partager et de vivre des performances, ainsi la connexion et l'intimité.

4 - Moteur hors-bord multifonctions 3 en 1

Kahe est une start-up française dédiée à l'assistance électrique dans le domaine des sports de glisse nautiques L'entreprise a lancé un tout nouveau moteur hors-bord multifonctions 3 en 1. Il est à la fois destinée aux petites embarcations mais peut se transformer en propulseur pour kayaks et stand up paddle mais aussi en scooter sous-marin pour snorkelling. Sélectionnée par Zodiac, référence mondiale du semi-rigide, ce nouveau moteur révolutionnaire est en train de changer la donne et de répondre aux multiples usages. Electrique : 0 émission carbonée dans l'eau, 0 émission carbonée dans l'air, silencieux, sans odeur. One clic ; il remplace facilement, en 1 seul clic, les moteurs thermiques d'embarcations allant jusqu'à 600kg. Accessible en prix : reconnu par des grandes marques comme le meilleur rapport qualité / prix de sa catégorie.

Nouveaux robots de nettoyage Aiper autonomes

Il suffit de les poser sur l'eau et de profiter de la piscine pendant qu'ils nettoient tout, le fond et les parois, aidés en cela par leurs nouveaux moteurs sans balais. Scuba S1 et S1 Pro sont dotés de moteurs « brushless » sans balais utilisant un rotor formé par l'aimant alors que les bobinages sont statiques autour, ce qui évite de devoir alimenter l'axe et permet donc de se passer des balais. Le progrès est notoire car cette technologie évite tout frottement mécanique ce qui améliore le rendement et la longévité. De plus, un moteur de ce type est plus compact puisqu'il se passe du mécanisme des balais. Ainsi, les robots de nettoyage Scuba S1 et S1 Pro sont plus légers ce qui facilite leur manipulation, tout comme ils consomment moins d'électricité ce qui augmente l'autonomie. A taille égale, ils sont aussi plus performants. Quatre moteur sans balais qui alimentent les chenilles et les pompes, en aspiration comme en éjection. Il est conçu pour de grandes piscines jusqu'à 200 m^2 de superficie. Chenilles en caoutchouc pour franchir des irrégularités, comme une évacuation surélevée, et il s'affranchit aisément de tous les obstacles en les contournant grâce à sa détection infrarouge. Intelligent, le robot établit lui-même le meilleur itinéraire pour couvrir toute la surface. En mode automatique qui ne nécessite qu'une mise à l'eau et l'appui sur un bouton, il nettoie systématiquement le fond puis les parois. Il dispose également d'un mode qui se limite au fond de la piscine et d'un autre dédié aux parois, au cas où un nettoyage ciblé serait nécessaire. De plus, il est doté d'un mode « éco » qui simplifie encore l'utilisation. Le robot va alors nettoyer le fond pendant 45 minutes toutes les 48 heures et il suffira de le recharger une fois par semaine. Pour l'entretien courant, c'est suffisant et permet vraiment de l'oublier pour se focaliser sur les plaisirs de la piscine. 1499 euros. https://eu.aiper.com/fr/

1 - Jaeger-LeCoultre Duomètre Chronograph Moon

Le nouveau Calibre 391 allie chronographe et affichage des phases de lune. Un mécanisme Duometre qui présente un contraste intriguant entre la fulgurance du fonctionnement du chronographe, mesurant des intervalles de temps au sixième de seconde près, et le rythme lent de la lune qui parcourt son cycle en 29,53 jours, complété par un indicateur Nuit et Jour. Lancé en 2007, le Duomètre est doté de deux barillets séparés et de deux engrenages indépendants, l'un pour alimenter l'échappement (pour la mesure du temps) et l'autre pour les complications. Les deux sont intégrés dans un seul calibre et reliés à un seul échappement. Boîtier Or rose 750/1000 (18 carats) ou 950 platine, 42,5 mm de diamètre, fonctions Heures, minutes, secondes ; chronographe avec compteur de 12 heures, compteur de 60 minutes, compteur au sixième de seconde et chronographe central des secondes ; phases de lune, jour/nuit, deux indicateurs de réserve de marche, Réserve de marche : 50 heures pour chaque barillet.

2 - Nouvelle création gourmande

La manufacture française B.R.M Chronographes présente la V12 Chocolat. Le premier exemplaire du chronographe V12 a vu le jour en 2004, son nom fait référence à l'une des deux grandes passions de Bernard Richards, fondateur de la marque, les sports mécaniques. Cette pièce légendaire, à l'ADN sportif marqué, s'enrobe d'une savoureuse et inédite couleur chocolat. Boîtier de 44 mm revêtu de PVD marron, cadran chaleureux couleur chocolat, bracelet en cuir marron : cette déclinaison est un délice mécanique à croquer sans modération. Diamètre : 44 mm, dispositif stop seconde, Couronne vissée, Chronographe 60 secondes, compteur 30 minutes et 12 heures Correcteur à 10h pour la date Poussoir à 2h départ / arrêt du chronographe Poussoir à 4h remise à zéro du chronographe, Réserve de marche 46h Étanchéité : 100 mètres. 7 240€.

3 - Datograph Perpetual Tourbillon Honey Gold de A. Lange & Söhne

Pièce horlogère exceptionnelle signée A. Lange & Söhne. Chronographe en or 18 carats dont le boîtier de 41,5 mm renferme trois complications : un chronographe flyback, un quantième perpétuel et un tourbillon avec mécanisme stop-seconde. Cadran complexe sur lequel on admire le fond transparent fumé qui laisse deviner les rouages, ainsi que la finesse de composition. Plusieurs éléments s'y déploient : un guichet date surdimensionné, un indicateur jour/nuit, une fenêtre circulaire dédiée aux phases de lune, un calendrier, un compteur chronographe, et un affichage pour le jour de la semaine. Cette merveille s'illumine dans l'obscurité grâce à son cadran « Lumen », pour une allure toujours plus élégante et mystérieuse. Édition limitée à 50 pièces.

4 -Maserati MSG Racing x Bianchet

Un partenariat dynamique fusionnant les univers de la Haute Horlogerie et du sport automobile. Deux séries limitées de 21 montres, portant l'emblématique Trident de Maserati et arborant le logo ainsi que les couleurs signatures de MSG Racing. Mouvement en titane, réserve de marche : 90 heures, étanchéité : 100 mètres. 63 grammes (hors bracelet). 43 mm x 51 mm H x 14,35 mm, bracelet en caoutchouc naturel vulcanisé. 70 500 CHF (hors taxes).

5 - Les Cabinotiers – The Berkley Grand Complication de Vacheron Constantin

La maison à la croix de Malte était déjà connue depuis 2015 pour détenir ce record avec sa montre Référence 57260 qui comptait 57 complications : Vacheron Constantin bat son propre record de la montre « la plus complexe au monde ». Onze ans de recherche et développement et pas moins de… 63 complications. La Berkley Grande Complication intègre le premier quantième perpétuel chinois au monde. La programmation mécanique du calibre de manufacture 3752 jusqu'à l'an 2200 relève du génie horloger. Il s'agit également et surtout d'une montre de poche double face que l'on peut qualifier d' « astronomique ». On y retrouve de nombreuses complications dites nobles de l'horlogerie : fonctions astronomiques et sonnantes, ou des complications utiles en termes de chronométrie, d'alarmes et de fuseaux horaires, le tout avec un souci de grande précision. Au menu : calendrier perpétuel grégorien, carte du ciel, phases et âge précis de la lune, heures de lever et de coucher du soleil… Le tout géré par un calibre manufacture qui compte 2 877 pièces dont une trentaine d'aiguilles, 245 rubis et neuf disques.

6 - Formula 1 TAG Heuer x Kith

Leaders dans leurs secteurs respectifs, TAG Heuer et Kith ont eu un impact significatif sur la culture au sens large. La marque TAG Heuer est reconnue pour ses instruments de mesure du temps incroyablement précis. Kith est devenue incontournable dans le secteur de la mode. Le duo propose une collaboration ultra-contemporaine et relance la collection TAG Heuer Formula 1 Series 1, initialement présentée en 1986. La nouvelle collection décline la célèbre TAG Heuer Formula 1 dans 10 coloris audacieux, inspirés d'exceptionnels modèles TAG Heuer historiques. En collaborant avec Kith, TAG Heuer revisite une icône des années 1980, plébiscitée pour ses codes forts en matière de design et ses coloris saisissants. L'une des pièces maîtresses de la collection est le modèle disponible à la fois chez TAG Heuer et Kith, limité à 1 350 pièces. Un véritable classique, lunette noire et touches de rouge. La présentation la plus exceptionnelle de la collection prendra la forme d'un coffret ultra-collector renfermant les 10 montres en édition limitée. 1500€/montre, 18150€ le coffret.

EN VUE

CANOPY BY HILTON CANNES

2, boulevard Jean Hibert, 06400 Cannes
Tél. : 04 92 99 73 00
www.canopybyhilton.com/cannes
110 chambres et 19 suites à partir de 150 € la nuit.

Spa

Déployé sur 2 niveaux, il abrite sauna, hammam, douche sensorielle, bain japonais, salle de repos, 5 cabines de soins, ainsi qu'une piscine intérieure-extérieure chauffée et jacuzzi surplombant la mer. Les soins sont signés Dr. Hauschka.

Bar & restaurant Marea

Cocktails créations : 15 à 18 €.
Entrées & salades de 15 à 45 € ; plats de 29 à 52 € ; desserts de 14 à 17 €.
www.marea-restaurant.com

HÔTEL & SPA NAPOLÉON

9, rue Grande, 77300 Fontainebleau
Tél. : 01 80 70 97 60
www.hotelnapoleon-fontainebleau.com
51 chambres dont 6 suites à partir de 213 € avec petit déjeuner.

Restaurant Empreinte

Ouvert du mercredi au dimanche.
Entrées de 18 à 25 €, plats de 26 à 42 €, desserts 14 et 15 €.
Tél. : 01 80 70 97 61

Spa

Massage signature Napoléon : 60 mn, 105 €.

Y aller

En voiture ou par train gare de Fontainebleau, 40 mn depuis Paris.

LE GRAND JARDIN

Île Sainte-Marguerite, 06400 Cannes
Location de la propriété Le Grand Jardin (12 chambres, 24 personnes) : à partir de 210 000 € la semaine.
https://www.lgj-cannes.com

1 HOTEL MAYFAIR

3 Berkeley St, London W1J 8DL, Royaume-Uni
Tél. : +44 20 3988 0055
www.1hotels.com/mayfair
137 chambres et 44 suites à partir de 500 € la nuit.

Y aller

L'Eurostar avec ses nombreuses liaisons quotidiennes reste le meilleur moyen de relier Paris à Londres en 2h15.
www.eurostar.com

TESTÉ POUR VOUS

HOSTELLERIE BRIQUETERIE & SPA

4, route de Sézanne, 51530 Vinay
Tél. : 03 26 59 99 99
www.briqueteriechampagne.com
40 clefs dont 4 suites de 20 à 70 m², à partir de 300 € la nuit.

Y aller

La Briqueterie est située 40 mn de route de la gare TGV de Reims, avec un service de navette pour accueillir les voyageurs à leur descente du train.

Spa

Piscine couverte chauffée, hammam, 2 cabines de soins dont 1 duo.
Massages et rituels Maison Caulières et soins du visage Codage.
Massage relaxant : 75 mn, 135 €
Soin visage sur-mesure : 60 mn, 115 €.

Restaurant

Menu Bistrot du lundi au vendredi midi ainsi que le lundi et mardi soir : 49 € (entrée, plat, dessert).
Menus gastronomiques du mercredi au dimanche soir et le dimanche midi : Découverte 85 € ; Dégustation 130 €.

Balades en véhicules de collection

My Vintage Tour Company
https://myvintagetourcompany.com
À partir de 45 €/pers. la balade de 2h.

LA MISSION

12, rue de la Missionnaire, 85350 L'Île d'Yeu
Tél. : 02 52 63 20 10
www.lamissionyeu.com
22 chambres dont 5 suites de 50 m² à partir de 180 € la nuit.

HÔTEL DE TOIRAS

1, quai Job Foran, 17410 Saint-Martin-de-Ré
Tél. : 05 46 35 40 32
www.hotel-de-toiras.fr
11 chambres et 9 suites à partir de 360 € la nuit.

George's

Entrées 18-42 €, plats 26-38 €, pâtes au homard du George's 95 €, fromage & desserts 12-18 €.

VILLA CLARISSE

5, rue du Général Lapasset, 17410 Saint-Martin-de-Ré
Tél. : 05 46 35 40 32
www.villa-clarisse.fr
5 chambres et 4 suites à partir de 370 € la nuit.

ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

49590 Fontevraud-l'Abbaye
www.fontevraud.fr

Visiter Fontefraud

Ouvert 7j/7 en haute et très haute saison de 10h à 19h ou 20h.
Tarifs combiné Abbaye + Musée : à partir de 16 € par adulte, gratuit pour les enfants mineurs et étudiants de moins de 25 ans tout au long de l'année.
www.fontevraud.fr/visiter-fontevraud/tarifs-horaires/

Fontevraud L'Ermitage

38, rue Saint-Jean de L'Habit, 49590 Fontevraud-l'Abbaye
Tél. : 02 46 46 10 10
Bon à savoir : l'accès à l'Abbaye royale est inclus dans la réservation pour les clients de Fontevraud L'Ermitage.

Hôtel :

54 chambres à partir de 116 € la nuit.
Petit déjeuner servi dans le cloître ou en terrasse de 7h30 à 10h et jusqu'à 11h dans les chambres.
www.fontevraud.fr/hotel/fontevraud-l-hotel/

Restaurant gastronomique :

Menu Lune en 4 services : 109 €.
Accord mets/vins : 50 et 85 €.
www.fontevraud.fr/les-restaurants/fontevraud-le-restaurant/

S'y rendre

En voiture : Saumur 15 mn, Tours 45 mn, Angers 1h, Nantes 1h55, Paris 3h15.
En train : accès TGV depuis Paris, Bordeaux, Nantes, Angers et Tours.

FLEUR DE LOIRE

Quai Villebois Mareuil, 41000 Blois
Tél. : 02 46 68 01 20
https://fleurdeloire.com/fr
44 chambres, dont 11 suites, à partir de 310 € la nuit.

Restaurant Christophe Hay (2 étoiles)

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h30.
Menu en 4 services : 110 €, 160 € avec accord mets & vins
Menu en 6 services : 180 €, 260 ou 320 € avec accord mets & vins

Restaurant Amour Blanc

Tél. : 02 46 68 01 60
Ouvert 7j/7 de 12h à 14h30 et de 19h à 22h.
Menu en 5 services : 80 €, 130 € avec accord mets & vins

Spa Sisley

Tél. : 02 46 68 01 77

Restaurant l'Olivier de Berne – Château de Berne

Ouvert le lundi de 12h à 20h, du mardi au samedi de 10h à 20h, le dimanche de 9h à 17h.
Massage Signature : 150 € (1h).

SUMMER SENSES
Punda Beach, Marpissa, Paros,
84400, Cyclades, Grèce
Tél. : +30 22840 93000
www.summersenses.gr
Ouvert de mai jusqu'à mi-octobre.
Offre « Stay 5 pay 4 » (2 mai 2024 - 05 octobre 2024) : à partir de 200 € la nuit, petit déjeuner buffet inclus.
Offre « Stay 7 pay 6 » (15 juin 2024 - 23 août 2024) : à partir de 461 € la nuit, petit déjeuner buffet inclus.
Spa Anassa by Idolo
Soin Olivo Therapy : 110 mn, 175 €.
Restaurant Galazia Hytra
Menu Dégustation : 110 €.
S'envoler
SKY express est une compagnie régulière grecque (GQ) qui exploite la flotte la plus jeune de Grèce. Avec ses Airbus A320 NEO et A321 NEO flambant neufs, SKY express opère toute l'année des vols quotidiens Paris CDG et Bruxelles/Athènes ainsi que de nombreux vols au départ de Paris, province française et Bruxelles vers Héraklion et Rhodes d'avril à novembre.
Grâce à son réseau de vols intérieurs en Grèce, le plus important du marché, la compagnie SKY express permet également de relier Paris & Bruxelles aux destinations suivantes après un court transit à Athènes :
- Cyclades : Mykonos – Santorin – Paros – Naxos – Milos
- Crète : Héraklion – La Canée
- Dodécanèse : Rhodes – Kos
- Nord de la Grèce : Thessalonique – Corfou – Chios
- Chypre : Larnaca

SKY express a également lancé sa nouvelle classe Affaires nommée « Bliss » au mois de juillet 2023 sur les routes internationales. Elle offre aux passagers des accès prioritaires à chaque étape du voyage : accès gratuit aux salons VIP, possibilité de transporter des bagages et des kilos supplémentaires, une restauration raffinée et bientôt un programme de divertissements en vol. Cette nouvelle classe Affaires sera progressivement étendue à la majeure partie du réseau de la compagnie aérienne.
Paris CDG/Athènes (3h10) puis Athènes/Paros (40 mn) : à partir de 300 € l'aller en haute saison.
www.skyexpress.gr/fr
Concept store Oneipa
À l'entrée de Lefkes.
Tél. : +30 22840 23423
www.oneipa.com
The Sailor's Ride
Location de bateau avec skipper au départ d'Aliki.
Tél. : +30 697 922 9844
http://thesailorsride.gr

MANDARIN ORIENTAL SAVOY, ZURICH
Poststrasse 12, 8001 Zurich, Suisse
Tél. : +41 43 588 38 88
www.mandarinoriental.com
44 chambres et 36 suites à partir de 900 € la nuit.
4 restaurants et bars.
Y aller
Le TGV Lyria relie Paris Gare de Lyon à Zurich en 4h. 6 allers-retours quotidiens.
À partir de 49 € l'aller simple en classe Standard.
www.tgv-lyria.com

CLUB MED QUÉBEC-CHARLEVOIX
1, rue de la Montagne-Secrète, Petite-Rivière-Saint-François, QC G0A 2L0, Canada
www.clubmed.fr/r/quebec-charlevoix/w
À partir de 1193 € le séjour tout inclus de 7 nuits, hors transport.

ESCAPADES

PROVENCE VERTE
CHÂTEAU DE BERNE
Chemin des Imberts, 83780 Flayosc
Tél. : 04 94 60 48 81
www.chateauberne.com
36 chambres et suites (de 30 à 70 m²) à partir de 408 € la nuit.
5 villas de 214 à 467 m².
Restaurants
3 restaurants, dont la table gastronomique Le Jardin de Berne.
Menu « Découverte du Var » (5 séquences) : 155 €.
Menu « Voyage en Provence » (7 séquences) : 195 €.
Spa
Spa partenaire Cinq Mondes et Vinésime d'une surface de 800 m² avec 6 cabines de soins, piscine intérieure, 2 jacuzzis, sauna, hammam, solarium, espace relaxation et tisanerie.

CHÂTEAU SAINT-ROUX

RD 17, route de La Garde Freinet,
83340 Le Cannet-des-Maures
Tél. : 04 94 60 48 92
www.chateausaintroux.com
12 chambres, appartements et un loft à partir de 170 € la nuit.

La Table Saint-Roux
Entrées 12-17 € ; plats 19-28 € ; desserts 8-12 €.
Brunch le dimanche : 47 €/adulte et 25 €/enfant jusqu'à 10 ans.

CHÂTEAU DE SAINT-MARTIN

614 route des Arcs, 83460 Taradeau
Tél. : 04 94 99 76 76
www.chateaudesaintmartin.com
5 chambres d'hôtes (de 16 à 26 m²) dans la bastide familiale du XVIIIe siècle, à partir de 160 € la nuit.
- Boutique et caveau de dégustation ouverts toute l'année.
- VinoSpirit Expérience : parcours libre + dégustation d'environ 1h, comprenant Les Vinoscénies (voyage audiovisuel dans le temps dans une cave souterraine du XIIe siècle) et Les LiquoStories (musée interactif, polysensoriel et ludique autour des spiritueux du monde et d'une dizaine de cabinets de curiosités) : 12 €.

LE MORBIHAN

BON À SAVOIR

- Morbihan Tourisme : www.morbihan.com
- Pour se déplacer en Bretagne en bus, bateaux et trains : www.breizhgo.bzh
- Pour Belle-Île-en-Mer, Groix, Houat ou Hoëdic : www.compagnie-oceane.fr ; www.navix.fr ; www.escal-ouest.com

Golfe du Morbihan
- Préparer son séjour : www.golfedumorbihan.bzh ; www.semainedugolfe.com
- Pour aller sur les îles du golfe du Morbihan : www.izenah-croisieres.com et www.ile-arz.fr
- Le vieux gréement Krog e Barz : croisières à la journée vers Hoat et Houedic à partir de 69 € par personne. Pour les sorties apéro au coucher de soleil comptez entre 35 et 40 € et pour privatiser le bateau, prévoyez entre 1 200 et 1 500 €. Les demi-journées dans le golfe du Morbihan sont à partir de 35 €.
Tél. : 06 47 35 73 84 - www.krog-e-barz.com

Carnac - Quiberon
- www.baiedequiberon.bzh
- www.museedecarnac.com
- www.megalithes-morbihan.fr

Belle-Île-en-Mer
www.belle-ile.com

Pays de Lorient
- www.lorientbretagnesudtourisme.fr
- www.groix.fr

Le Festival Interceltique de Lorient 2024 aura lieu du 12 au 18 août : www.festival-interceltique.bzh/programmation-2024

SE LOGER

Les Lodges de la Vigne
56840 Île-d'Arz
Tél. : 06 76 85 77 93
www.leslodgesdelavigne.fr
Ouvert toute l'année.
Ensemble de 8 villas écologiques.
À partir de 179 € la nuit dans l'écolodge duo « Le petit Iluric » de 28 m².

La Villa du Port
85, rue du Commerce, 56000 Vannes
Tél. : 06 20 30 99 28
www.villaduport.fr
À partir de 130 € la nuit pour un studio de 17 m² et 1 550 € la semaine pour la villa de 6 personnes.

Le Celtique Hôtel & Wellness
82 avenue des Druides, 56340 Carnac
Tél. : 02 97 52 14 15
www.hotel-celtique.com
53 chambres et suites à partir de 136 € la nuit.
« Ma Pause Spa » (mini cure de 3 jours) : à partir de 780 €.

Chambres d'hôtes Villa Pen Prad
Rue du Chemin Neuf, 56360 Sauzon
Tél. : 06 49 41 71 43
https://villapenprad.com
3 chambres à partir de 170 € la nuit et 2 suites à partir de 220 € la nuit.

Château du Launay
56160 Ploërdut
Tél. : 02 97 39 46 32
www.chateaudulaunay.fr
10 chambres de 20 à 50 m².
Cure jeûne à partir de 870 € les 3 nuits en chambre double et jusqu'à 1 800 € la cure gourmande de 6 nuits.

Hôtel de la Marine
7, rue du Général de Gaulle, 56590 Groix
Tél. : 02 97 82 26 34
www.hotellamarinegroix.com
20 chambres lumineuses pour 1, 2, 3 ou 4 personnes à partir de 110 € la nuit.
Petit déjeuner Buffet : 14 €.

CROISIÈRE

ANTARCTIQUE

Pour la prochaine saison australe, du 3 janvier au 3 mars 2025, Exploris Expéditions propose 6 voyages de 12 à 18 jours en péninsule Antarctique et ses îles périphériques (Malouines, Géorgie du Sud, Shetland du Sud).
Prix : de 8 700 à 11 960 € par personne pour une cabine standard selon l'itinéraire choisi.
Toutes les croisières partent d'Ushuaïa, après un transit par Buenos Aires. Attention, les vols internationaux Paris-Buenos Aires ne sont pas compris dans le prix.
Plus de détails sur www.exploris.co/fr
Tél. : 01 87 12 32 32

VOYAGE DE LUXE N°99
WHO'S WHO

RÉDACTRICE EN CHEF
Natalie Florentin
natalie.florentin@club.fr
Ligne directe : 06 81 53 89 53

CONCEPTION GRAPHIQUE
BravoTeam

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO
Adine Fichot-Marion, Charlotte Florentin, Michèle Lasseur, Antoine Lorgnier, Alain Maurice, Laurence Nicolas.

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

DIFFUSION
France : MLP
Belgique : Tondeur Diffusion
Autres pays : MLP

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

CRÉDITS PHOTOS : BYRON LTD.
PHOTO DE COUVERTURE :
Summer Senses Paros

VOYAGE DE LUXE N°99
Juillet-Août-Septembre 2024
est une publication éditée par :
Kanra Publishing Group France
102, avenue des Champs-Élysées,
75008 Paris

Titre étudié par Ipsos « La France des Hauts Revenus ».
Dépôt Légal à parution. Distribution MLP.
Imprimé en Espagne.

n°82

Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain

L 19107 - 82 - F: 9,90 € - RD

9,90 € - BELUX 10,70€ - CH 15,80CHF - ESP-1T-PORT-CONT 10,90€ - DOM 10,90€ - MAR 112MAD - TUN 23TND - CAN 16,50$CAD

UN ÉTÉ hypergourmand et minceur

Réveillez le chef qui est en vous !

Chakaiseki Akiyoshi* : nouveau chef japonais étoilé à Paris

Cuisine au jardin du **Cortil** : restaurant éphémère du **Clos des Sens*****

Glenn Viel*** promène ses étoiles au **Clair de la Plume** en Provence

Locguénolé en Bretagne : naissance d'un grand de demain

Chez votre marchand de journaux
et sur les kiosques numériques

DS AUTOMOBILES

Voyager est un Art

DS 7

COLLECTION Antoine de Saint Exupery

FAIRE DE CHAQUE VOYAGE UN RÊVE

DS 7 E-TENSE

44 g CO_2/km A

B

C

D

E

F

G

DSautomobiles.fr

DS *préfère* **TotalEnergies** – CONSOMMATIONS MIXTES ET ÉMISSIONS DE CO_2 DE DS 7 : DE 1,3 À 5,6 L/100 KM ET DE 30 À 147 G/KM. DS Automobiles RCS Paris 642 050 199.
Antoine de Saint Exupéry® © Succession Saint Exupéry – d'Agay [2024]

Pensez à covoiturer. **#SeDéplacerMoinsPolluer**