

voyageDELUXE#98

Voyage *de luxe*

Douceur océane
au SRI LANKA
ou *road trip*
en ARIZONA ?

L'ÎLE MAURICE *autrement*
MONTRÉAL, *la bonne vivante*

ET AUSSI : CROISIÈRE sur le Danube - Un écoresort à KOH LANTA -
LA CRÈTE en majesté - The Peninsula LONDON - Week-ends en FRANCE :
Domaine de Locguénolé, Miramar La Cigale, Le Westminster, Domaine
Reine Margot, Château de la Treyne...

L 19585 - 98 - F: 9,90 € - RD



9,90 € - BELUX 10,50€ - CH 15,80CHF - IT-ESP-PORT-CONT
10,90€ - DOM/5 1300XPF - CAN 16,50\$CAD

LE CHAMPAGNE
EN LIBERTÉ



FONDE EN 1964
CHAMPAGNE
JACQUART
À REIMS - FRANCE

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

Joëlle Weiss - Oenologue Champagne Jacquart

VL 98

Sommaire

NEWS

- 4_ 1664 et Halle aux Grains, restaurant Lafayette's
- 6_ Maison 28, La Table des Chefs Mumm
- 8_ Le Grand Véfour, L'Envol
- 10_ Valmont, Sothys

EN VUE

- 12_ Hôtel Barrière Le Westminster
- 14_ Domaine Reine Margot
- 16_ Château de La Treyne
- 18_ Mas Re.Source
- 20_ Ultima Collection
- 22_ Paradisus by Meliá Gran Canaria
- 24_ Elounda Hôtels & Resorts

TESTÉ POUR VOUS

- 26_ Domaine de Locguénolé & Spa
- 32_ Miramar La Cigale & Spa
- 38_ The Peninsula London
- 44_ Pimalai Resort and Spa

CITY BREAK

- 50_ Montréal, la bonne vivante
- 58_ Four Seasons Montréal

CROISIÈRE

- 62_ Le Danube, berceau des cultures européennes

MUST_DO

- 72_ Île Maurice
- 84_ Sri Lanka
- 102_ Arizona

- 127_ Carnet d'adresses



@Nicolas Fagot Studio9



@Nicolas Fagot Studio9



@Christophe Le Polter



© Pierre Hausherr

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 titre d'information. La reproduction des textes, photographies et dessins publiés est interdite.

Bière blonde 1664 et Halle aux Grains QUEL RAPPORT ENTRE LES DEUX ?

Doublement étoilé dans leur vaisseau amiral Le Suquet à Laguiole en Aubrac, les chefs Michel et Sébastien Bras font aussi des étincelles à la Halle aux Grains, restaurant juché au troisième niveau de la Bourse du Commerce - Pinault collection. On est tout de suite conquis par cet espace en arc de cercle qui offre des échappées, d'un côté sur la coupole de verre centrale entourée d'un décor peint datant de 1889, de l'autre sur l'église Saint-Eustache, la Canopée des Halles, le Centre Pompidou et une myriade de toits. L'histoire de l'édifice, une ancienne halle au blé, fait écho au répertoire de la cuisine des Bras où les grains, légumineuses, céréales, oléagineuses et ombellifères tiennent ici la vedette. Quel plus beau storytelling pour mettre en lumière la 1664, première bière française élaborée avec 50 % de malt issu de la filière Orge Responsable Tracée, cocrée en 2022 par Brasseries Kronenbourg, Malteries Soufflet et Soufflet Agriculture (Groupe InVivo) ? On prend place autour d'une table à la ligne sobre pour déguster des mets, non pas en accord avec des vins, mais avec la 1664, et ce n'est pas un sacrilège. On commence par scanner le QR Code apposé sur le packaging de la bouteille : il permet de retracer le parcours de la bière, de l'origine et des dates de récolte de l'orge cultivée, jusqu'aux facettes du brassage et les engagements portés par la marque. En guise d'amuse-bouche, un biscuit bien croquant à l'avoine beurré de sarrasin, agrémenté de jeunes pousses de radis roses. La mousse, bien fraîche, dévoile toute sa saveur au fil et à mesure des plats qui se succèdent : salsifis à la texture fondante rôtis au beurre de chanvre, miso d'orge, niac® (traduisez : touches de goût) genièvre/orange ; pièce de cerf de l'Aubrac d'une tendreté hors pair, orge perlé et topinambours, niac® courge /genièvre ; et enfin, biscuit tiède au chocolat coulant ultra régressif, assorti d'une crème glacée secouée d'orge maltée... « En 2026, 1 bière 1664 sur 10 sera brassée à partir de malt durable en France » nous promet-on. Quand la bière pionnière des pratiques culturales agroécologiques se met au diapason de la virtuosité des Bras, le show est parfaitement réussi.

Natalie Florentin



- Brasseries Kronenbourg : www.kronenbourg.com
- Halle aux Grains : Bourse de Commerce - 3^e étage - 2, rue de Viarmes, 75001 Paris - Tél. : 01 82 71 71 60 - www.halleauxgrains.bras.fr
Menu déj. : 56 € ; menu Légumes : 95 € ; menu Découverte : 95 - 115 €.

Lafayette's UN SANS-FAUTE

Dîner au Lafayette's c'est faire un bon dans le temps ! En déambulant dans les salons lambrissés de cet hôtel particulier classé qui fut la résidence du marquis de La Fayette, on se prend à rêver aux fastes des fêtes qu'il donnait au début du XIX^e siècle... En revenant au XXI^e, nous voilà assis à une table où rien ne manque à l'appel : argenterie, verres en cristal, assiettes raffinées, nappe blanche... Responsable de la déco, l'architecte espagnol Lázaro Rosa-Violán a restauré les éléments historiques et les a mixés avec des pièces modernes dessinées sur mesure. Ainsi une tapisserie XVIII^e d'Aubusson dialogue avec des chaises contemporaines et le parquet d'origine avec des tapis chinés. Moma Group, propriétaire des lieux, a fait appel au chef étoilé Mory Sacko dans son restaurant Mosuke à Paris. Ce dernier a imaginé une carte mettant en avant une cuisine française bourgeoise aux influences africaines saupoudrée de clins d'œil au « Nouveau Monde », comme en témoignent le fameux pâté en croûte accompagné de pickles, la terrine de foie gras, le chutney de mangue et hibiscus, le bar braisé entier, cuit en feuille de bananier, la classique entrecôte, pommes frites, sauce béarnaise... ou encore un « Lafayette's fried chicken », sauce LFC et un « Cheeseburger Lafayette's ». Enfin, on a apprécié l'éclairage très étudié et l'absence de musique inutile.

Adine Fichot-Marion

8, rue d'Anjou, 75008 Paris
Tél. +33 (0)1 40 17 04 77 - www.lafayettes-restaurant.com
Entrées 16-36 €, plats 38-75 €.



Le Maquis



HÔTEL LE MAQUIS *****

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

Avant de visiter la Corse, visitez lemaquis.com

Maison 28 LE PLAISIR DE FAIRE PLAISIR

Depuis quelques mois, le chef Frédéric Lyard a investi les cuisines de Maison 28, le restaurant du Roch Hôtel & Spa, l'un de nos spots préférés. Il est lové au coin de la rue Saint-Honoré, à quelques pas de l'Opéra Garnier et du Jardin des Tuileries. On ne le dira jamais assez : on raffole de la déco élégante imaginée par le Studio Maison Sarah Lavoine, notamment la palette de couleurs apaisantes dont le fameux Bleu Sarah. Aux beaux jours, la terrasse secrète suspendue, noyée sous les fleurs et les plantes aromatiques, est l'endroit rêvé pour s'extraire du brouhaha de la ville. Quant à Frédéric Lyard, en dehors du fait qu'il soit souriant et vraiment sympa, il nous a régalié de quelques-uns de ses plats « signature » : vol-au-vent topinambours fumés, œuf bio et crème forestière ; sauté de veau Marengo au thym citron ; sans oublier un soufflé au chocolat à se damner. Des mets hyper gourmands en accord avec la personnalité généreuse du chef qui a pour ligne directrice « le plaisir de faire plaisir ». Celui-ci n'est pas un « bleu » : précédemment chef consultant pour trois établissements de renom en Corse, il s'est formé dans de grandes maisons comme Le Pré Catelan ou Le Céladon, a travaillé au Plaza Athénée et L'Agapé bis, a dirigé les cuisines du président du Crédit Suisse, puis est devenu chef du Sens Uniques avant de rejoindre le Groupe Costes en 2019. Quand l'expérience se combine au talent, ça matche ! Notons aussi qu'au déjeuner, l'Ardoise propose un menu rythmé par les produits du marché, servi en 1h pour les plus pressés.

Natalie Florentin

28, rue Saint Roch, 75001 Paris
Tél. : 01 70 83 00 00 - www.leroch-hotel.com/fr
Entrées 12-16 €, plats 26-36 €, desserts 12-14 €



La Table des Chefs Mumm UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE UNIQUE

À Reims, La Maison Mumm a eu une excellente idée : inviter en résidence un chef durant trois mois au sein de la ravissante demeure familiale dont le rez-de-chaussée a été transformé pour l'occasion en restaurant baptisé la Table des Chefs. Après Mallory Gabsi, Florian Barbarot, Kelly Rangama, c'est au tour de Tom Meyer de faire au printemps la démonstration de ses talents. Ce dernier, bien que très jeune, n'est pas un petit nouveau dans le monde de la gastronomie : longtemps bras droit d'Anne-Sophie Pic à Valence, MOF à 29 ans, il a décroché en 2022 sa première étoile Michelin, un an à peine après l'ouverture de son restaurant parisien Granite. Nous avons donc vécu cette expérience gastronomique au travers d'un menu en six séquences... Tout commence par une délicate langoustine sur un lit de bourgeons de cassis, d'oseille suivi d'une asperge verte accompagnée d'un sabayon de noisette et de lavande. Le tourteau de Roscoff servi avec une concentration de carcasses accompagné de vanille et d'estragon a laissé tout le monde émerveillé, avant de goûter à l'omble chevalier dans son beurre blanc et de découvrir la volaille fermière aux morilles et vin jaune. Un dessert au chocolat avec agrumes et poivre vert a clôturé ces agapes hors du commun. Tom Meyer prouve au travers de ce menu sa parfaite maîtrise des sauces et des alliances surprenantes et réussies. Un menu en quatre séquences et un menu déjeuner sont également proposés. Enfin l'accord mets vins est concocté par Raimonds Tomsons, meilleur Sommelier du monde 2023, qui compose la carte des vins et des champagnes Mumm de La Table des Chefs.

Adine Fichot-Marion

31, rue du Champ de Mars, 51100 Reims
www.mumm.com/la-table-des-chefs
Ouverture le lundi midi et du jeudi midi au samedi soir jusqu'au 29 juin.
Menu Lunch 55 € ; menu 4 Séquences : 75 € ; menu 6 Séquences : 115 €.



L'Eden Rose Grand Hôtel et le Musée MHAB

Partez à la Découverte du Charme envoûtant de Bormes-les-Mimosas

Au cœur de la Côte d'Azur, entre ciel bleu et mer scintillante, se niche un joyau médiéval d'une beauté intemporelle : Bormes-les-Mimosas. Ses ruelles aux vieux pavés serpentent entre les maisons en pierre aux façades fleuries, et transportent les visiteurs dans une époque où le temps semble suspendu.

Eden Rose Grand Hôtel Un Écrin d'Élégance



Musée de Bormes - MHAB Une Plongée dans l'Histoire et l'Art

Dans ce beau village médiéval, l'Eden Rose Grand Hôtel se dresse fièrement, alliant le charme de l'architecture provençale à des prestations élégantes & modernes. Toutes les chambres, décorées avec goût, offrent une vue imprenable sur la mer et ses trois îles d'Or. Chaque lieu a été méticuleusement pensé pour vivre une expérience mémorable : La Roseraie, abritant un bar lounge en terrasse avec une vue saisissante, le Mona Spa, pour une parenthèse bien-être, ou L'Eden Blue, bar en bord de piscine panoramique où murmurent quiétude et clapotis de l'eau...

La gastronomie locale trouve son apogée au restaurant de l'hôtel : l'Eden Flow. Le jeune et talentueux Chef met en valeur les saveurs méditerranéennes, offrant aux convives une délicieuse expérience culinaire. Chaque repas devient un voyage gustatif, une célébration des produits locaux sublimés par une créativité sans limite.

Non loin de l'Eden Rose Grand Hôtel, le Musée d'Histoire et d'Art de Bormes-les-Mimosas, ouvre ses portes sur un trésor culturel.

Ce musée est une invitation à redécouvrir 2 400 ans d'histoire qui prennent vie grâce à la réalité augmentée et à une collection d'œuvres d'art. Sa vue panoramique, son jardin intimiste et la chasse aux trésors en font un lieu magique, ludique et interactif pour les petits et grands.

Pour finir ce voyage immersif, découvrez actuellement, l'exposition exceptionnelle mettant en scène 45 meubles et objets du mobilier National et du Palais de l'Elysée.



Information et réservation sur
www.musee-bormes.com

Nuitée à l'Eden Rose Grand Hôtel à partir de 159€ -
www.edenrose-grandhotel.fr

C'est dans ce cadre enchanteur que l'Eden Rose Grand Hôtel et le Musée MHAB se dressent comme des gardiens de l'histoire, offrant aux visiteurs une expérience enchantée qui séduit les voyageurs en quête d'authenticité et de raffinement.

L'Envol CUISINE DURABLE À LA PHILHARMONIE

Tout en haut de la Philharmonie de Paris, surplombant le parc de la Villette et offrant une vue spectaculaire par-delà ses grandes baies vitrées ou depuis sa terrasse, le nouveau restaurant l'Envol est la dernière sensation du moment. On aime les murs noirs constellés de fils d'or, le béton lissé au sol, les tables rondes ou rectangulaires, les assises confortables en cuir, le tout éclairé par une multitude de cubes lumineux tels des lucioles... sans oublier la cuisine ouverte qui permet d'observer le ballet de la brigade... Un cadre d'esthète en parfaite symbiose avec l'OVNI de Jean Nouvel. On s'attarde d'abord au bar lounge pour savourer un cocktail signature, comme le Rhapsodie Florale avec des notes de framboise et fleur d'oranger, puis on passe aux choses sérieuses. La carte, signée du chef Thibaut Spiwack (1 étoile & 1 étoile verte au restaurant Anona, Paris XVII^e) avec la complicité de la cheffe Sarah Ledu, est résolument dans l'air du temps et déroule plusieurs possibilités : petites assiettes à partager, plats accessibles ou propositions plus sophistiquées. Comme il se doit, les produits sont de saison et proviennent de circuits courts, voire très courts. Ainsi, la truite en Gravelax vient de la pisciculture de la Villette, et les champignons de Paris accompagnant les gnocchis d'île-de-France. Au dessert, ne pas manquer la poire pochée au vin rouge, pain d'épices, marron glacé et chocolat noir, gourmande à souhait...

Natalie Florentin

6^e étage Philharmonie, 221, avenue Jean Jaurès, 75019 Paris
Tél. : 01 71 28 41 06 - restaurant-lenvol-philharmonie.fr
Menu (entrée, plat, dessert) : 45 €
Carte : entrées 12-19 €, plats 23-74 €, desserts 10-11 €



Le Grand Vefour C'EST EXQUIS...

Pour ceux à qui l'info aurait échappé, Guy Martin ne fait plus la course aux étoiles depuis 2022, mais cela ne l'empêche pas de recevoir ses hôtes avec faste au Grand Vefour, et de mettre les petits plats dans les grands. Dans ce joyau de l'art décoratif du XVIII^e siècle, on s'attable au milieu des dorures, boiseries sculptées, fresques pompéiennes, rosaces et guirlandes en stuc. Le décor, classé aux monuments historiques, est parfaitement entretenu et l'on s'enfonce avec délectation dans des banquettes en velours rouge portant une plaque de cuivre au nom des convives célèbres du passé, de Grimod de La Reynière (père fondateur de la gastronomie) à Jean Cocteau, en passant par Victor Hugo. Dès les beaux jours, la terrasse coiffée de parasols dans les jardins du Palais Royal, mais aussi une autre à l'ombre des arcades, entourée de colonnes et délimitée par des bambous, sont « the place to be ». Quant à l'assiette, elle est toujours de haut vol, même si le chef propose désormais un menu du semainier abordable et « une cuisine du marché, plus spontanée, moins onéreuse ». À la carte, on retrouve les plats signatures, comme les Oursins en fin velouté, œuf de caille caviar et jus de coques, les Ravioles de foie gras de canard, crème foisonnée truffée, ou le Homard bleu rôti, jeunes légumes, gel de pamplemousse et jus de crustacés... C'est tout simplement exquis, merci Guy !

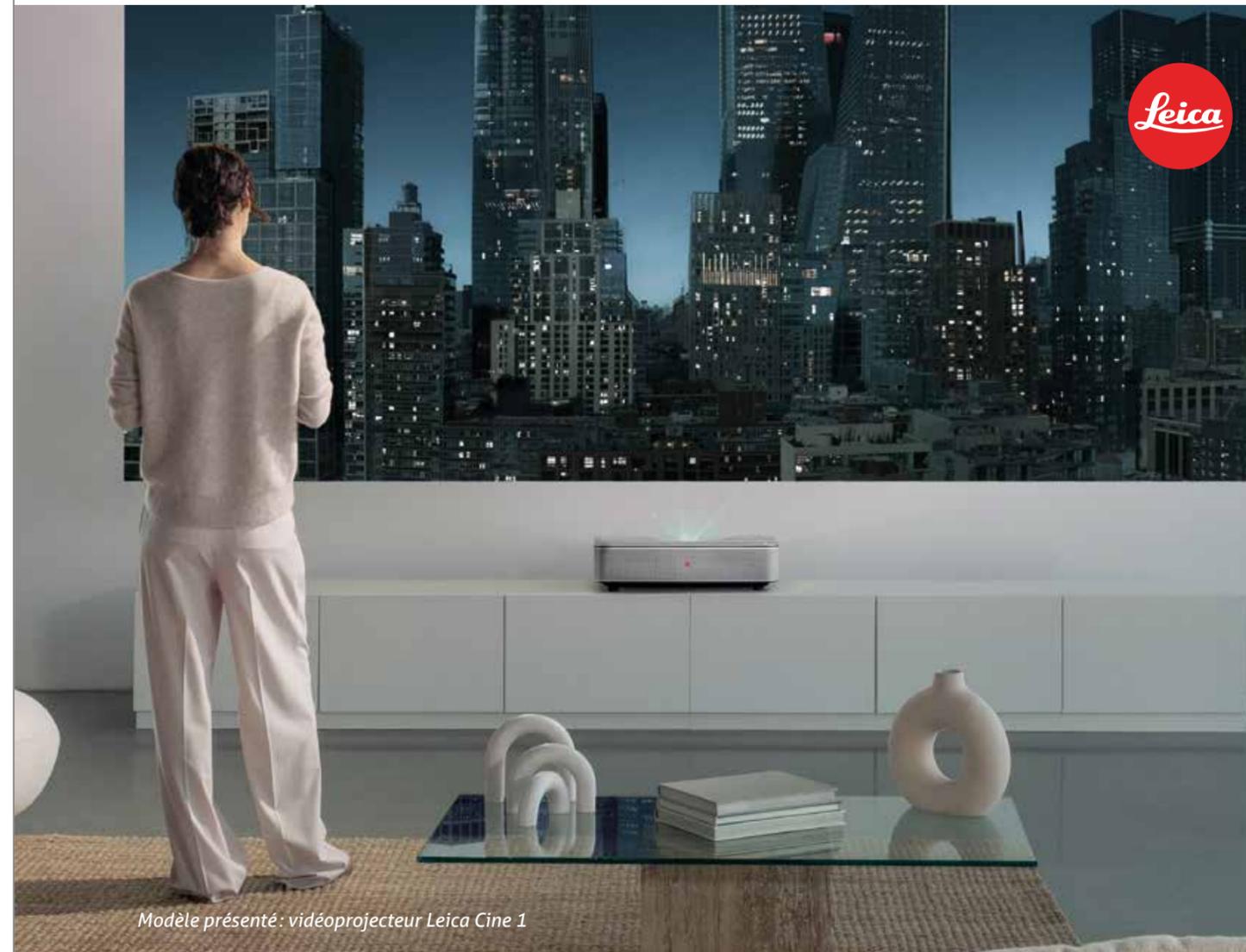
Natalie Florentin

17, rue de Beaujolais, 75001 Paris
Tél. : 01 42 96 56 27 - www.grand-vefour.com
Menu du semainier servi au déjeuner et dîner, du mardi au samedi :
56 € (entrée-plat ou plat-dessert) ou 67 € (entrée, plat, dessert).
Plats signatures : de 68 à 98 €.



Son-Vidéo.com

La référence hi-fi & home-cinéma



Modèle présenté : vidéoprojecteur Leica Cine 1

FAITES ENTRER, CHEZ VOUS, LE MEILLEUR DE L'IMAGE ET DU SON



Choisissez la TV qui correspond à votre style



Profitez de votre musique partout, de la maison jusqu'au jardin



Rêvez d'une salle de cinéma sur mesure



Voyagez avec un système très haute-fidélité

Sur Internet, par téléphone et dans nos 16 magasins partout en France, nos experts vous guident dans vos achats TV, hi-fi et home-cinéma !

DU LUNDI AU SAMEDI, 9H30-13H ET 14H-18H30

0 826 960 290 Service 0,18 € / min
+ prix appel

WWW.SON-VIDEO.COM



LES MAGASINS SON-VIDÉO.COM
Pour découvrir et tester le meilleur de la hi-fi et du home-cinéma.



Institut Sothys Paris



Les Jardins Sothys

Sothys SUCCESS STORY À LA FRANÇAISE

Créée en 1946 et incarnée depuis 1966 par la famille Mas, Sothys représente l'excellence française du soin. Une fantastique aventure familiale et une transmission qui s'exerce de père en fils. L'histoire a commencé avec Henri Mas et ses fils Bernard et Jean-Pierre, pour se poursuivre avec ses petits-enfants, Christian et Frédéric. Ensemble, ils sont partis à la conquête du monde. Aujourd'hui, Sothys développe dans 120 pays une démarche exclusivement professionnelle, pratiquée par des esthéticiennes hautement formées. À la clé, une gamme complète, riche de soins et de produits de beauté reconnus aux quatre coins du globe. Si la vitrine de la marque s'épanouit depuis 1985 à Paris rue du Faubourg-Saint-Honoré, un lieu flambant neuf qui a rouvert avec une boutique, un institut et la Sothys Academy, son cœur bat en Corrèze, berceau de la famille Mas. C'est à Aurillac, entre la vallée de la Dordogne et les monts d'Auvergne, que les Jardins Sothys™ ont vu le jour en 2007. Symbole fort exprimant l'implication de l'entreprise dans le développement durable et son respect pour la nature qui constitue une inépuisable source d'inspiration, les Jardins sont un écrin végétal dans une zone protégée Natura 2000. Ils se composent notamment d'un Jardin Botanique labellisé « Jardin Remarquable (4 ha au sein d'un parc forestier de 26 ha) invitant les visiteurs à un parcours sensoriel unique. Grâce à ces jardins, Sothys a pu pousser sa recherche avancée, créer de nouveaux actifs et lancer, en 2022, la gamme Sothys Organics, à base de produits bio.

N.F.

www.institutsothys.paris
www.lesjardinssothys.fr

Prime Renewing Pack by Valmont THE HAPPY MASK

Pour célébrer les 40 ans de son best-seller Prime Renewing Pack - un pot vendu toutes les deux minutes dans le monde ! - la Maison Valmont propose une édition limitée au design signé Didier Guillon. Le créateur du fleuron suisse de la cosmétique, qui préside la Fondation du groupe dédié à l'art contemporain, partage encore une fois son amour pour l'art à travers cet écran paré de smileys colorés... qui ne sont pas sans rappeler les fleurs joyeuses de l'artiste plasticien japonais Takashi Murakami. Il y a effectivement de quoi arborer un large sourire puisque Prime Renewing Pack est THE masque-crème magique qui gomme les signes de fatigue, ravive le teint et procure un effet « Photoshop » immédiat. On peut l'utiliser quotidiennement pour une mise en beauté rapide en appliquant le matin une fine couche sur le visage et le cou et en laissant poser quelques minutes, ou occasionnellement en appliquant une couche épaisse sur le visage et le cou et en laissant poser une vingtaine de minutes, voire toute la nuit. Grâce à l'activité de ses actifs anti-âge, ce soin redonne instantanément de l'éclat à toutes les peaux, même les plus ternes. Dans sa composition, le cocktail Peptides + agit sur les rides, le dioxyde de titane apporte de la luminosité et rééquilibre le film hydrolipidique, tandis que le menthyl lactate procure une sensation de fraîcheur... On comprend pourquoi Prime Renewing Pack est surnommé « The Happy Mask » !

N.F.

Pot de 75 ml décoré du design anniversaire « Happy Mask » : 270 €
www.lamaisonvalmont.com/eu/fr



DUMAS

PARIS



COUETTE MILLÉSIME SCHWERIN

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

OREILLERS COUETTES SURMATELAS DUMAS-PARIS.COM



Hôtel Barrière Le Westminster 100 ANS DE GLAMOUR

Le Touquet-Paris-Plage, joyau de 11 km de sable fin et d'espaces dunaires, mérite bien son titre de « perle de la Côte d'Opale ». De son riche passé subsistent un mariage unique entre mer et forêt, un esprit sportif et une empreinte architecturale, à l'instar du Westminster de style anglo-normand, seul rescapé des palaces d'antan. Il fête cette année son centenaire et n'a pas fini d'épater la galerie.

En 1924, l'aile Ouest du Westminster est érigée en seulement 8 mois selon les plans de l'architecte Auguste Bluysen, l'un des « magiciens-constructeurs » de l'Exposition universelle de 1900 à Paris. En 1926, l'hôtel s'agrandit avec l'aile Est où se trouve l'entrée actuelle, et la façade est désormais longue

de... 130 m ! Son nom, il le doit à la duchesse de Westminster qui fit aménager le casino en hôpital militaire durant la Première Guerre mondiale. Après avoir changé de main à plusieurs reprises, le « West », comme l'appellent les habitués, est tombé dans l'escarcelle du groupe Barrière en 2016. Pour redonner son lustre à l'établissement et décrocher une 5^e étoile, un important chantier de rénovation a été entrepris en 2020. Mais pas question de faire table rase du passé. L'architecte d'intérieur Bruno Borrione a su « ré-enchanter le West » tout en préservant son âme.

Il faut dire que ce colosse trônant sur les « Champs-Élysées touquettois » a fière allure avec sa parure de briques roses, son emblématique W, ses bow-windows et sa porte-tambour surmontée d'un vitrail. La magie opère aussi dans le hall d'entrée : boiseries majestueuses, ferronneries à motifs géométriques et superbes ascenseurs jumeaux. Sur le côté, le salon de lecture, avec sa bibliothèque en trompe-l'œil, ses fauteuils club et son canapé Chesterfield face à la cheminée, invite à la détente. Un Afternoon Tea y est proposé tous les jours, accompagné de douceurs concoctées par le chef pâtissier Meveric Boutry. Quant au fidèle chef William Elliott, 33 ans de maison, il fait briller l'étoile du restaurant Le Pavillon depuis 17 ans ! Pour le centenaire, le maestro a mis à la carte de La Table du West un menu festif, composé d'un ceviche de dorade, de noisettes d'agneau et d'un cheesecake aux fruits de saison.

Partout, moquettes, tissus, mobilier font honneur aux ensembliers-décorateurs du XX^e siècle et des interventions contemporaines se sont glissées dans cet écrin Art déco, comme la fresque très graphique du bar. On y déguste un cocktail exquis, lui aussi spécialement créé pour le centenaire, à base de Royal Salute - scotch conçu en l'honneur du couronnement de la reine Elizabeth II -, de champagne, pêche, framboise et citron.

Les 104 clés distillent des harmonies de bleu de Prusse, rouge basque, chêne clair et noyer. Amusant : on retrouve dans chaque chambre une réplique de L'Ours blanc, œuvre qui a fait la renommée du sculpteur animalier François Pompon dans les années 20. Très demandée, la suite baptisée 007 rend hommage au romancier Ian Fleming et à l'acteur Sean Connery dont les portraits ornent les murs. Le premier, en 1953, a donné naissance à James Bond en séjournant au West et en s'inspirant du Casino de la forêt pour écrire « Casino Royale ». Le second, en 1962, a signé au bar de l'hôtel son premier contrat d'agent secret 007.

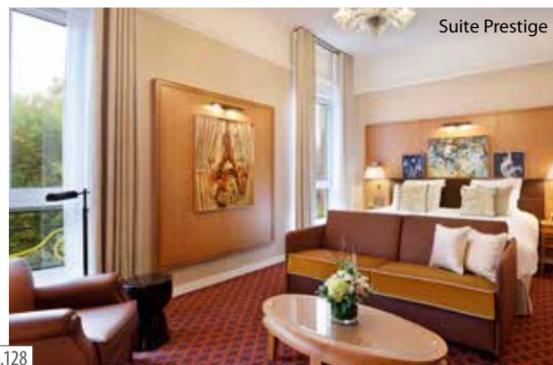
Direction à présent le Spa Nuxe, un cocon de douceur joliment décoré par Chantal Peyrat avec des palmiers et des jeux de miroirs encadrant la piscine. Ne surtout pas passer à côté du « Massage Anniversaire » de 90 mn, un soin enveloppant mêlant sons harmonieux, étirements et pétrissage complet des orteils jusqu'au cuir chevelu... de quoi être sur un petit nuage pour le reste de la journée.

Enfin, il faut s'attarder dans le corridor où sont exposés les portraits dédicacés des célébrités descendues ici. On y croise Édith Piaf, l'Aga Khan, Jeanne Moreau, Daniel Balavoine, Daniel Auteuil, Thomas Dutronc... ou encore Emmanuel Macron qui s'est marié avec Brigitte dans le salon Les Ambassadeurs en octobre 2007... C'est sûr, le West, il en jette !

Natalie Florentin



Salon de lecture



Suite Prestige



Bar du West



DÉMARRAGE DES TRAVAUX • PRINTEMPS 2024

ALCÔVE
LE TOUQUET

Des appartements d'exception dans le centre historique du Touquet-Paris-Plage
Une situation exemplaire : à côté du marché couvert et à seulement 500 mètres de la mer

INFORMATIONS ET RENDEZ-VOUS

03 67 14 28 17
letouquet-alcove.fr





Domaine Reine Margot LA CAMPAGNE À PARIS

Sur une colline à Issy-les-Moulineaux, le Domaine Reine Margot est lové dans un merveilleux parc avec la tour Eiffel en ligne de mire. Ancien havre bucolique de Marguerite de Valois, surnommée « la Reine Margot », qui s'y réfugia en 1606 pour fuir l'épidémie de peste noire qui s'était abattue sur Paris, puis propriété en 1655 des Sulpiciens qui y installèrent leur Maison des Philosophes où vécurent Bossuet, Fénelon et divers savants, ce bijou patrimonial méconnu des Parisiens entame une nouvelle vie. Après 5 ans de travaux, le Domaine a été transformé en hôtel 5 étoiles estampillé MGallery sous l'impulsion conjointe de la ville d'Issy-les-Moulineaux, la Compagnie des Prêtres de Saint-Sulpice, le groupe Accor et l'agence Wilmotte & Associés Architectes.

Dès le portail d'entrée franchi, le charme opère : la statue du père fondateur des Sulpiciens, Jean-Jacques Olier de Verneuil, semble veiller sur cet endroit empreint de sérénité. En cheminant dans le parc, on découvre d'autres témoins du passé, comme Notre-Dame-des-Bombes posée sur un socle composé d'obus lancés en mai 1871 pendant les combats de la Commune, une statue de la « Vierge et l'enfant » placée sous un dais de pierre évoquant un pinacle, ou encore un oratoire et, juste à côté, un monument funéraire contenant les ossements de 197 Sulpiciens. En contrebas, le Jardin des Quiétudes référencé aux Monuments historiques est identique aux tracés et alignements du XVII^e siècle. Il s'étire sur un hectare et compte une centaine d'arbres typiques du siècle des Lumières - tilleuls, hêtres, chênes... -, 80 variétés de légumes, fruits et plantes aromatiques utilisés en grande partie pour la cuisine et le bar, ainsi qu'une serre chauffée dédiée aux semis et boutures.

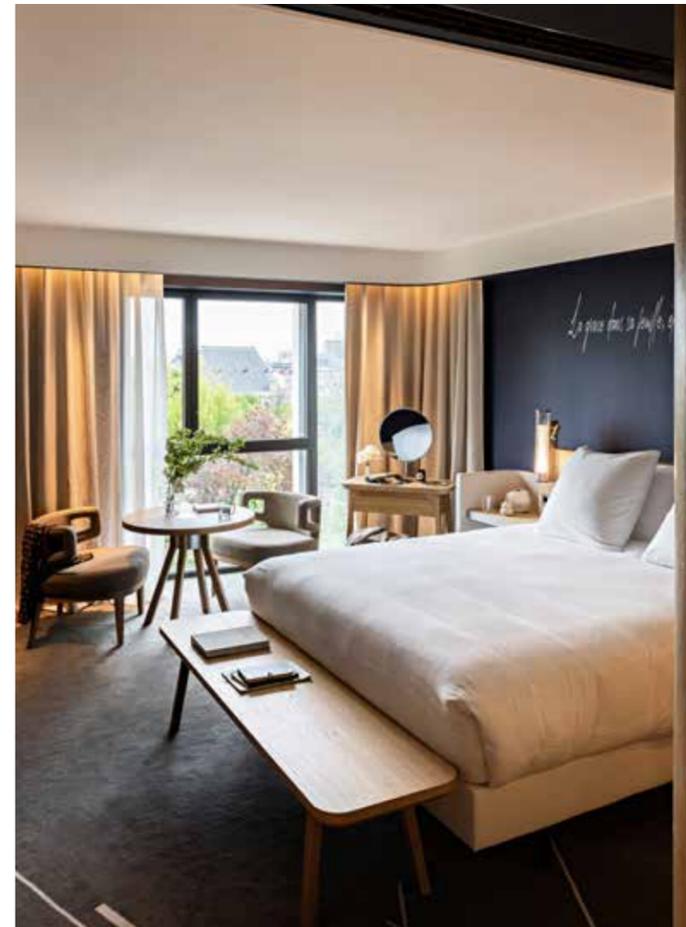
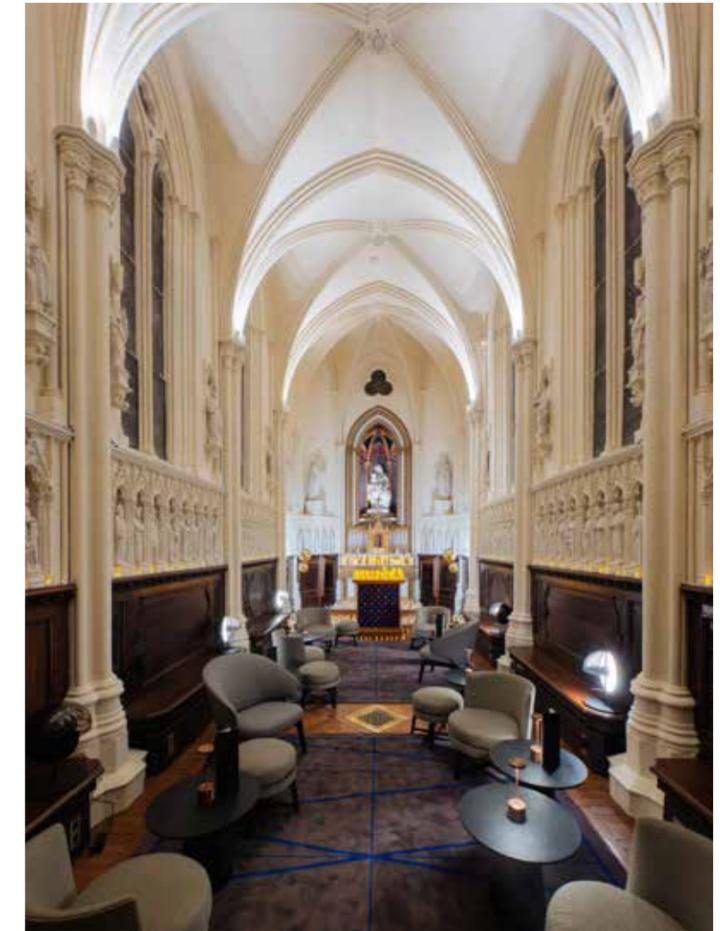
L'agence Wilmotte s'est imprégné au maximum du site pour le mettre en valeur, perpétuer son histoire et lui donner une nouvelle fonctionnalité. Ainsi, au cœur de la propriété, deux bâtiments coexistent, l'un ultra contemporain créé de toutes pièces, le Pavillon Sulpice, l'autre du XVII^e siècle et entièrement réhabilité, le Pavillon Margot. Le premier pavillon rassemble une bonne partie des chambres (72 clefs de 27 à 55 m²) réparties sur 3 étages, toutes dotées de grandes baies vitrées. Celles en rez-de-chaussée disposent de terrasses privées, celles au dernier étage de balcons offrant des vues sur le parc et Paris. Dans le lobby, des tapis reprennent un extrait des plans du domaine tel qu'il était au XVII^e siècle et, partout en fil rouge, Marguerite de Valois tient la vedette : portraits, collerettes fraise en origami signées Marianne Guely, sérigraphie des correspondances de la Reine, extraits de poèmes s'affichant du sol au plafond... Quant au Spa, petit bijou végétal ouvert sur le jardin, il se déploie sur 300 m² autour d'un bassin de nage baigné de lumière, hammam, sauna, 3 cabines, salle de fitness et de yoga. Le choix s'est porté sur des produits naturels, vegan et fabriqués en France : Anne Sémonin pour les soins, Le Rouge Français pour le maquillage et Manucurist pour la manucure.

Le deuxième pavillon, classé Monument historique, abrite 11 clefs, un bar à cocktails d'inspiration botanique et un restaurant bistronomique Marguerite 1606. Pas de chichi ici, mais des plats gourmands à l'instar des bouchées à la reine revisitées, aux légumes rôtis, homard ou ris de veau. On s'attable sous la belle verrière mais aussi, dès que le soleil pointe son nez, sur la cour intérieure plein Sud et la terrasse donnant sur le jardin.

Gardons le meilleur pour la fin : la chapelle de style néo-gothique du XIX^e siècle, elle aussi classée, a été reconvertie en speakeasy nommé Monastic. Après avoir montré patte blanche, on pénètre presque sur la pointe des pieds dans ce sanctuaire solennel orné de splendides vitraux, de hauts reliefs et de 76 statues de disciples. Dans la sacristie habillée de bois sombre, 400 rhums de plus de 35 destinations, souvent issus de distilleries familiales, attendent les amateurs pour une dégustation d'anthologie.

Natalie Florentin

www.domainereinemargot.com





Château de La Treyne RAVISSEMENT & GASTRONOMIE

Situé entre le Lot, surnommé Terre des merveilles, et la Dordogne qui abrite plus de mille châteaux, nul doute que le Château de La Treyne est un lieu de séjour idéal pour partir à la découverte d'une région au patrimoine exceptionnel. Ce château, à l'origine une forteresse de l'ancienne province du Quercy, dont les textes attestent l'existence dès le XIV^e siècle, a été édifié en haut des falaises calcaires dominant la Dordogne. Membre des Relais & Châteaux depuis 1992, il est devenu, après une longue, tumultueuse et noble histoire, le gardien des rêves de ses propriétaires actuels, Stéphanie et Philippe Gombert (ex-président international de Relais & Châteaux)... Rêves qu'ils partagent généreusement avec leurs hôtes, amoureux à leur tour de la belle histoire et de la beauté du lieu.

Nous sommes arrivées en fin de journée et le soleil enveloppait le château, aux formes simples mais bien

proportionnées, d'une gracieuse lumière dorée alors que, en contrebas, la Dordogne scintillait. L'accueil fut chaleureux et, en se dirigeant vers notre suite, nous avons traversé les pièces du rez-de-chaussée meublées avec une grande élégance. En particulier, nous sommes restés en admiration devant la tapisserie d'Aubusson et le magnifique plafond à caissons du salon Louis XIII, classé monument historique. Notre vaste suite, avec une terrasse privative donnant juste au-dessus de la rivière, était d'un confort extrême et décorée avec un goût parfait.

Nous avons eu la chance, grâce à une douce soirée, de dîner aux chandelles sur la belle terrasse avec les dernières lueurs du soleil couchant se reflétant sur la Dordogne. La cuisine du chef étoilé Pascal Andrieux marie à la perfection la magie du lieu avec les délices du terroir de cette région gourmande : asperges vertes du pays de Mallemort crues et cuites au jus de truffes, foie gras de canard mi-cuit aux épices et marmelade de pommes Granny-Smith, carré et noisette d'agneau du Quercy en croûte d'ail des ours... Ce natif du Périgord s'est formé auprès de grands chefs - Marc Meneau en Bourgogne, Pic à Valence, et surtout Didier Clément à Romorantin qu'il considère comme son mentor -, avant d'investir les cuisines du château en 1998 et de décrocher le macaron Michelin en 2001. « Ma cuisine raconte ce terroir qui m'est si cher mais pas que... J'aime les plats qui titillent les papilles et qui se jouent de l'acidité et de l'amertume », explique-t-il. Cerise sur le gâteau, à la fin de ce dîner exquis, Stéphanie Gombert s'est attardée de table en table pour dialoguer amicalement avec chaque convive.

Après de nombreux kilomètres parcourus en voiture, nous avons passé une nuit sur un petit nuage grâce à une literie exceptionnelle, suivie d'un petit déjeuner raffiné dehors avec vue sur la rivière... Un pêcheur matinal, une barque lente, des oiseaux frôlant l'eau... On aurait pu rester des heures à contempler et à rêver. Mais d'autres merveilles nous attendaient : le château est entouré d'un grand parc agrémenté d'un jardin à la française, d'un verger et d'un potager bio, d'une piscine chauffée, d'un court de tennis. Nous avons principalement eu un coup de cœur pour des arbres d'une taille incroyable, l'un d'entre eux, un cèdre tricentenaire, gigantesque, mériterait d'être classé « arbre remarquable ». Avec son immense tronc et sa ramure impressionnante, il semble veiller sur cette noble bâtisse. Nous avons dû reprendre la route avec, déjà, comme tous les clients de Stéphanie et Philippe Gombert, qui reçoivent si chaleureusement depuis plus de 30 ans aux côtés d'une équipe très fidèle, l'envie irrépressible de revenir.

Élisabeth Perrot





Mas Re.Source REFUGE D'ESTHÈTES

À une heure d'Avignon et à quelques minutes de Montclus - classé parmi les plus beaux villages de France -, cette maison d'hôtes haut de gamme est lovée au cœur de 4 ha d'une nature sauvage, face au mont Ventoux. À l'origine du projet, Rémy et Marc Etienne-Coussedière, deux Parisiens ayant décidé de changer de vie après les confinements liés au Covid. Tombés sous le charme de l'Occitanie, ils finissent par dénicher un ancien corps de ferme en pierre, typique de l'architecture paysanne. Deux ans de travaux furent nécessaires, en collaboration avec des artisans locaux et sous la houlette de l'architecte paysagiste Luc Echilley, avant d'inaugurer, au printemps 2024, le Mas Re.Source. « On a tout fait, il n'y avait rien » souligne Marc qui précise :

« Nous avons planté plus de 200 arbres dont 2 oliviers tricentenaires, mais aussi du romarin, de la sauge, de la verveine, de la lavande pour un jardin mauve et blanc ». La ferme abrite désormais les parties communes, 3 chambres (de 22 à 28 m²) au rez-de-chaussée ouvertes sur le jardin, et 2 suites à l'étage (de 34 et 42m²). Les matériaux contemporains - béton, verre, escalier et huisseries en acier corten - s'y taillent la part du lion, matchant parfaitement avec mobilier vintage, sols en pierre, poutres anciennes et tapis aux imprimés ethniques. Passionnés d'art et de photographie, Rémy et Marc ont décoré les murs d'œuvres de photographes : le vert olive de la chambre 3 répond au diptyque de Lucie & Simon « Humanity woman » et « Humanity men », l'ocre jaune de la chambre 5 fait ressortir le triptyque de la série « Windows » en noir et blanc de Luc Dratwa.

Au Mas s'ajoutent 2 maisons privatives en pleine nature, 2 nouvelles constructions d'une surface de 50 m², l'une en bois éco-conçu, l'autre en pierre locale, offrant chacune une chambre double et un salon. Là encore, l'un des murs de la maison en bois affiche une série intitulée « La Photocopieuse » de 42 photographies de Julien Bernard et, dans la maison en pierre, on tombe sur « Common People », une installation de portraits impersonnels du photographe ukrainien Anton Shebetko. Partout, le mobilier porte les signatures de Le Corbusier, Jasper Morrison, Eileen Grey, Mies van der Rohe, sans oublier des suspensions des frères Bouroullec. Pour les amateurs, une tente permet même de vivre une nuit sous les étoiles !

Question restauration, Marc, véritable cordon-bleu, officie dans la cuisine pour offrir à la table d'hôte des plats savoureux gorgés de soleil à base de produits frais en circuit court et, une fois par semaine, un pizzaiolo organise des soirées pizzas autour du four à pain ancien. Enfin, on ne risque pas de s'ennuyer au Mas Re-Source : une piscine de 20 m x 4 avec lits de repos regardant le Ventoux, un terrain de pétanque, des vélos à louer et un cinéma aménagé dans l'ancien poulailler attendent les résidents... Aux alentours, on peut découvrir les ruelles étroites de Montclus, la célèbre grotte Chauvet, ou la récente Fondation Eschaton Anselm Kiefer... What else ?

A.F.-M.

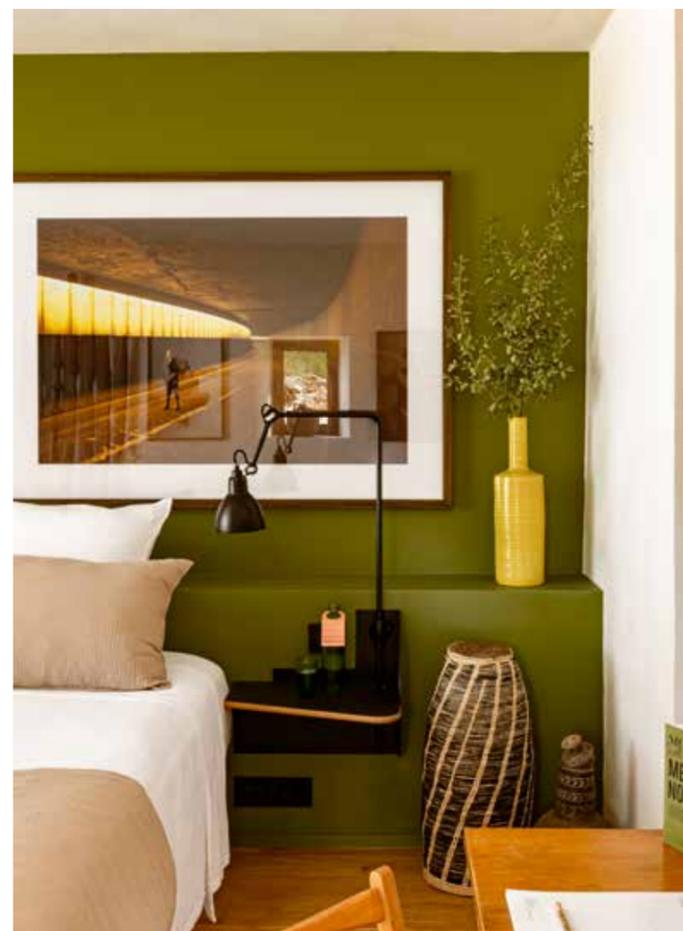
Photos : Mr. Tripper

1328, chemin du Terme, 30630 Montclus

Tél. : 06 73 23 26 73 - www.masresource.fr

5 chambres dans le Mas à partir de 180 € la nuit

Maisons en pierre ou en bois à partir de 360 € la nuit





Ultima Quai Wilson

Ultima Collection TROIS NOUVELLES PROPRIÉTÉS EN SUISSE

Ultima Collection, la collection de propriétés ultra-luxueuses qui comprend des chalets en stations de ski à Gstaad, Crans-Montana, Genève, Megève et Courchevel, mais aussi des résidences en bord de mer à Corfou et Cannes ainsi que des retraites urbaines à Genève, annonce l'ajout de 3 nouvelles propriétés en Suisse. Chacune d'entre elles est choisie pour son caractère unique et offre tous les services Ultima Signature dignes d'un palace avec l'intimité d'une résidence privée.

Ultima Quai Wilson

Récemment ouverte en avril 2024 et posée sur la rive droite du lac Léman, cette propriété déroule 5 appartements de 3 à 6 chambres (jusqu'à 26 m²), chacun ayant son propre étage. Côté déco, Ultima Quai Wilson incarne la quintessence du style citadin mêlant architecture d'époque et design

contemporain. Les intérieurs présentent des variations de tons et de textures, avec des parquets en bois, des matières nobles et des lustres spectaculaires, ce qui prodigue une ambiance à la fois chaleureuse et opulente. En outre, la résidence dispose d'un espace bien-être comprenant jacuzzi, sauna, hammam et 2 cabines de soins.

Ultima Gstaad Promenade

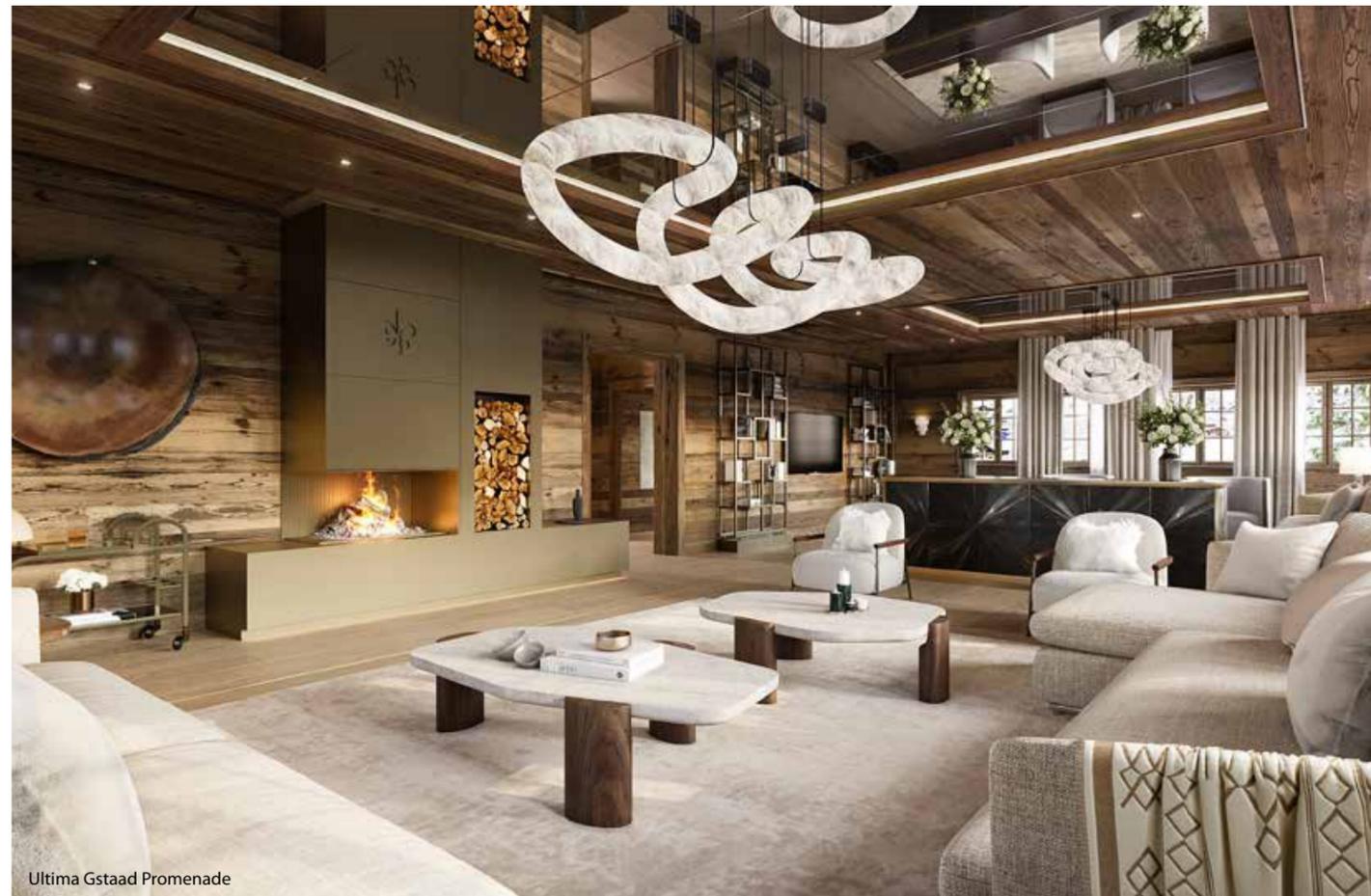
À Gstaad, où le groupe est né en 2016, cette propriété profite d'un emplacement de choix sur la Promenade et se destine à être, dès juin 2024, le plus grand chalet privé et le plus luxueux du village. Il dispose d'un espace considérable sur 4 niveaux, avec des suites à 8 chambres et une Maison des Invités indépendante avec une chambre, 2 vastes salons et leur balcon central ainsi qu'une cheminée impressionnante. Ultima Gstaad Promenade comprend également des pièces dédiées au divertissement avec cinéma, salle de jeux, salle d'arcade et bar, ainsi qu'un espace bien-être avec spa, sauna, piscine intérieure et hammam. Une esthétique intemporelle, raffinée et surtout chaleureuse, prédomine avec des matériaux nobles et des meubles faits sur mesure pour créer un parfait décor alpin, en symbiose avec l'élégance et l'authenticité de Gstaad.

Ultima Cologny

Enfin, début 2025, nichée dans la campagne de Cologny, le quartier le plus exclusif de Genève, cette propriété offrira 2 villas spectaculaires au bord du lac, au design épuré et sophistiqué, symbole d'un art de vivre exceptionnel. D'allure ultra-moderne, les lignes impeccables des villas permettent des vues époustouflantes sur le lac Léman grâce à des fenêtres allant du sol au plafond. Les intérieurs, véritables galeries d'art, sont habillés d'un mobilier luxueux, riche en textures, avec un mélange de marbres, de cuir et de bois dans des tons chauds, des accents métalliques brillants et des éclairages éblouissants. Le rez-de-chaussée comprend un vaste espace de vie de 64 m² baigné de lumière et pourvu de patios intérieurs aménagés qui donnent sur une piscine extérieure de 14 mètres, une cuisine ouverte et 2 chambres avec salle de bains, les 4 autres chambres avec salle de bains se trouvant au premier étage. Le sous-sol abrite tous les loisirs et le bien-être nécessaires, avec cinéma, salle de jeux, bar, hammam, sauna, cabine de soins et salle de fitness.

Enfin, avec l'arrivée, début 2024, de Petar Krstic, nouveau Directeur Général qui a occupé des postes de direction chez Aman New York, Rosewood Hotels & Resorts, Relais & Châteaux et Mandarin Oriental, et de Sven Flory, nouveau Directeur Commercial confirmé dans l'hôtellerie de luxe (ex The Chedi Andermatt, le groupe Giardino ou encore la Bürgenstock Collection), Ultima Collection compte bien poursuivre son développement et écrire un nouveau chapitre de sa success-story.

www.ultimacollection.com



Ultima Gstaad Promenade



Ultima Cologny



Paradisus by Meliá Gran Canaria SOLEIL, MER, AIR PUR

Sur la côte sud-est de l'île, le Paradisus Gran Canaria, 5 étoiles, premier hôtel de la marque Meliá en Europe, a ouvert en mai 2023. Il semble émerger de l'Atlantique et annonce la couleur : vacances healthy, sportives et tendance. Avec du soleil toute l'année... et une autre corde à son arc : la formule all inclusive. Situé face à la plage de San Agustin, l'hôtel bénéficie d'un jardin, d'un mini-golf, d'un spa, et de deux belles piscines couleur lagon entourées de palmiers.

Paradisus Gran Canaria est l'œuvre de l'architecte Alvaro Sans du studio ASAH. Les intérieurs sont spacieux et lumineux. Déclinées dans un camaïeu de teintes organiques (blanc-sable-paille) et habillées de matières naturelles, les 297 chambres et suites rassemblent un mobilier élégant et fonctionnel, et des

œuvres d'art réalisées par des artistes locaux. Les chambres doubles premium, « Nikte » (26 m²) ont une vue sur l'océan. Certaines possèdent leurs propres terrasses, idéal pour regarder le coucher de soleil. Un soin particulier a été apporté au confort : lits king size, grandes penderies, douches à effet pluie, machines à café avec capsules, minibar.

Huit restaurants, dont six avec service à table, font voyager les papilles en Espagne mais aussi aux quatre coins du globe. Le restaurant Peseta (poisson, fruits de mer) met à l'honneur les grands classiques espagnols sous l'égide du chef étoilé German Ortega, également aux commandes de La Aquarela à Mogán, table la plus réputée de l'archipel.

Lemon Fish est un bar d'ambiance en plein air qui décline des ceviches comme au Pérou. Pour le dîner, rendez-vous au Vibra Fun Bar & Restaurant (à la carte) pour des saveurs exotiques et des spécialités japonaises. Sans oublier une belle carte des vins. Au spa YHI, le massage d'inspiration canarienne est un rituel de 90 mn qui utilise une lave volcanique pour l'exfoliation avec des huiles à base de baobab, de rose musquée et d'argan. La tête dans les étoiles, avec l'odeur d'une fleur endémique : la plumeria de Canarias... La technique de massage se fait avec des ballotins et une partie manuelle (le satori massage). La masseuse travaille sur les méridiens. Le but : réduire le stress et favoriser la relaxation musculaire. Tous les lundis à 12h, un atelier d'Aloe vera est organisé dans les jardins. Le suc, jaune intense, est extrait par incisions dans l'épiderme de feuilles fraîches. Cléopâtre devait la beauté de son teint à une application journalière de gel d'Aloe vera.

Le Plus : Le concept « Destination Inclusive » qui propose des expériences culturelles et des activités locales. Cours de peinture mêlant la couleur du vin à celle de l'aquarelle, observations des étoiles, cours de yoga, visites de plantations de café, de vignobles et des escapades vers les dunes de Maspalomas. Aucune carte avant 1880 ne mentionne sur l'île ces 400 ha de dunes, dont les plus hautes font 10 m. On suppose qu'elles furent déposées par le tsunami déclenché par le tremblement de terre qui détruisit Lisbonne en 1755. Dans ce désert canarien, à dos de chameau ou à pied, le décor est époustoufflant, surtout quand les dunes rencontrent l'océan.

Michèle Lasseur

Playa de San Agustin, Las Palmas, Espagne

Tél. : +34 928 77 40 90 - www.melia.com/fr

297 chambres et suites à partir de 420 € la nuit en « All Inclusive ».



Le concept « Destination Inclusive » propose des expériences culturelles et des activités locales, comme celle d'aller jouer les Lawrence d'Arabie dans les dunes de Maspalomas.





Elounda Hôtels & Resorts DESTINATION LUXE EN CRÈTE

En Crète, les trois propriétés Elounda Hôtels & Resorts ont élu domicile à une soixantaine de km d'Héraklion, sur la côte nord-est. Elles appartiennent à un groupe familial grec, Elounda S.A., reconnu comme l'un des moteurs de l'industrie hôtelière en Grèce. Dans cette région d'une rare beauté, les trois resorts surplombent une baie tranquille et la mer Égée, bleue à perte de vue, avec en ligne de mire les fabuleuses montagnes de Sitia. Chacun dispose de plages de sable fin avec activités nautiques et, comme ils sont connectés les uns aux autres, d'un accès au court de tennis, au golf 9 trous par -3, au Kid's Club (de 4 mois à 4 ans) et au Junior's Club (de 5 à 12 ans)... sans oublier le sublime Six Senses Spa qui s'étire sur 2 200 m². Celui-ci compte 23 salles

de traitement, de multiples installations d'hydrothérapie, ainsi que des piscines de thalassothérapie intérieure et extérieure. Les 6 restaurants proposent des expériences culinaires différentes avec des ambiances distinctes, du Old Mill déclinant une cuisine crétoise gastronomique, au spot japonais Sumosan installé sur les rochers, en passant par la table italienne Il Borro Tuscan Bistro, concept de la famille Salvatore Ferragamo. Cerise sur le gâteau, depuis 2023, on peut accéder à ces restaurants par la mer en navette ! À ne pas manquer aussi : les soirées à thème de l'Elies beach où, après avoir dégusté des plats locaux, on danse le sirtaki avec le groupe de musique folklorique.

Enfin, conscient des enjeux environnementaux, Elounda S.A. a mis en place de nombreuses actions, notamment en utilisant la géothermie et l'énergie solaire. 100 % de la consommation d'eau provient de la désalinisation d'eau de mer, les eaux usées sont traitées et les déchets recyclés.

Elounda Mare hôtel, Relais & Châteaux

Ouvert en 1982, membre Relais & Châteaux depuis 1988, cet hôtel de 83 clefs a été le premier à proposer des bungalows (de 30 à 90 m²) avec jardin et piscine privée en Grèce. Il s'étend sur 4 ha et a reçu de nombreuses personnalités du monde politique, sportif et culturel. Son service attentionné comble les voyageurs exigeants qui recherchent des vacances reposantes dans un cadre intime. Le must : les 10 Villas Minoan Royalty de 1 à 3 chambres (de 65 à 140 m²) nichées dans des emplacements privilégiés.

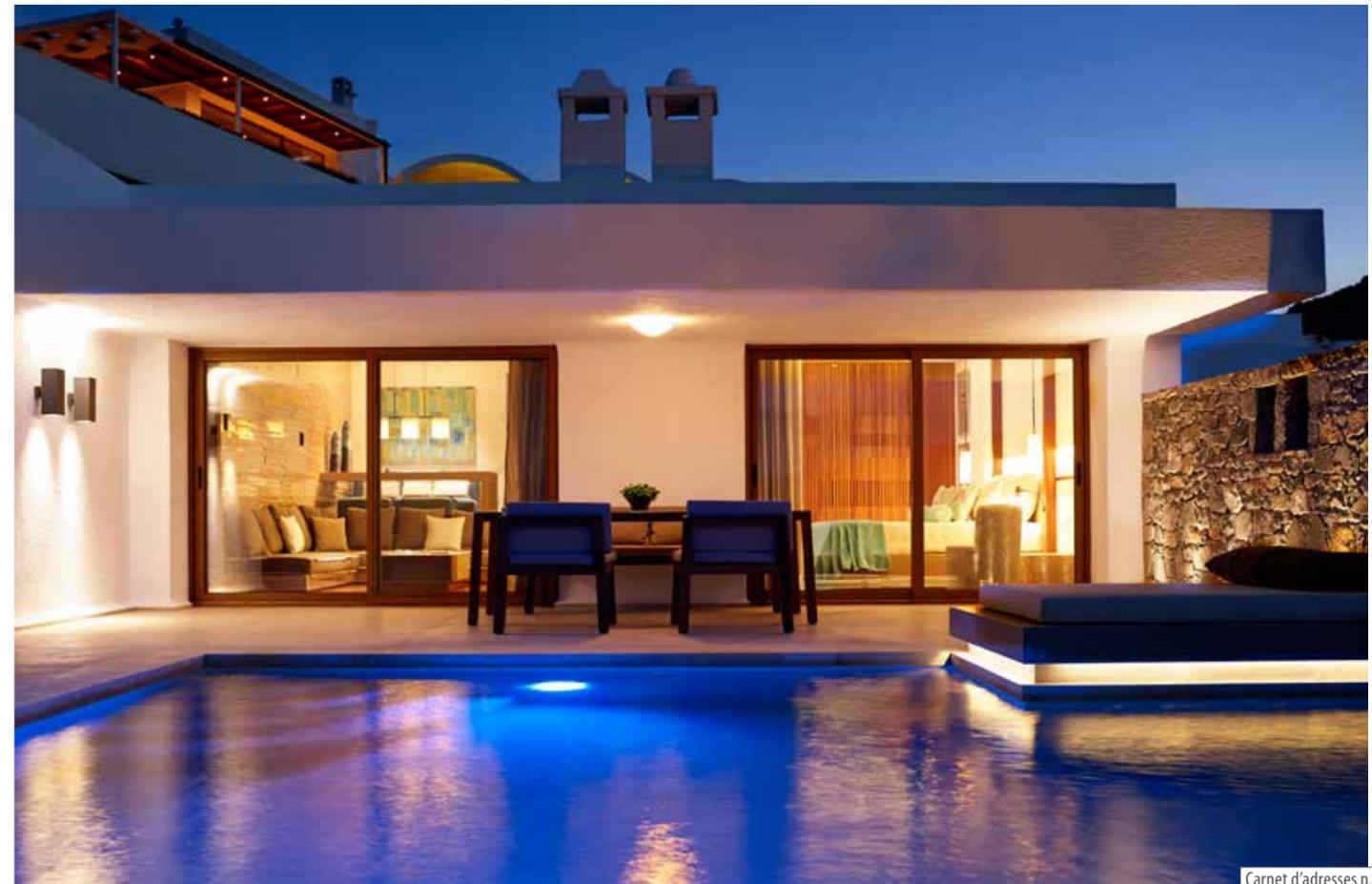
Porto Elounda Golf & Spa Resort

Ouvert en 1992, Porto Elounda est situé à 500 m de l'Elounda Mare, et se déploie sur 8 ha à partir d'un coteau jusqu'au front de mer. Son architecture, totalement intégrée dans la colline, est inspirée de celle du Hayman Island Resort en Australie, propriété de Rupert Murdoch. En se baladant dans le resort, on peut admirer une chapelle orthodoxe dont la voûte a été peinte par le célèbre Alekos Fassianos, et faire du shopping sur la place Playiada, qui ressemble à s'y méprendre à une place de village grec. En 2019, la piscine en bord de plage a été rénovée et agrandie pour devenir la plus vaste de Crète. Parmi les 128 clefs (de 37 à 120 m²), toutes avec vue mer, certaines avec piscine privée ou à partager, les chambres communicantes font le bonheur des familles.

Elounda Peninsula All Suite Hôtel

La dernière-née des propriétés, ouverte en 2002 à proximité de Porto Elounda, s'étend sur 4 ha. C'est l'une des plus exclusives de Grèce puisqu'elle propose uniquement des suites, villas et résidences (de 40 à 457 m²), 59 au total, la plupart avec jardin et piscine privée, toutes jouissant d'une vue imprenable sur la mer Égée... le rêve.

N.F.





Yoyage au long cours

En *Bretagne Sud*, à vingt minutes de *Lorient*, le *Domaine de Locguénolé* surplombe les rives du *Blavet* qui sillonne à travers les terres et relie la forêt à l'océan. Un lieu unique où la lumière, toujours changeante, apporte une touche de magie.

Par Natalie Florentin



Au château, ambiance « retour des Indes », en hommage à la citadelle de Port-Louis toute proche qui protégeait les trésors de la Compagnie des Indes.

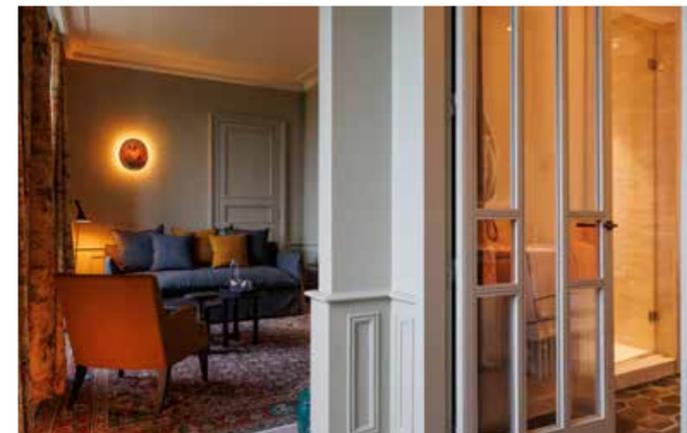


Les 13 clefs ont chacune leur personnalité, qu'elle soit chambre mansardée dans les hauteurs du bâtiment du XIX^e siècle ou suite familiale en duplex.

Après trois ans de fermeture et 30 millions d'euros de travaux, le Domaine, acquis en 2020 par le groupe Beautiful Life Hotels, vient de renaître en grand. Son histoire résonne dans le cœur des Bretons. Une légende raconte que cette propriété tient son nom du saint Breton Saint Guénolé. Vivant sur une rive, il en eut un jour assez des vices de ses habitants et d'un seul pas franchit le Blavet pour aller s'installer de l'autre côté dans ce lieu appelé depuis Locguénolé, « le lieu de Saint Guénolé ». Construit en 1800 par le Comte César de la Tour Maubourg, le château de Locguénolé a appartenu à la même famille pendant plus de 200 ans ! À la fin des années 60, la dernière héritière de la famille, Alyette de la Sablière, décida de transformer la demeure familiale en chambres d'hôtes, puis en hôtel. Avec une formidable réussite puisque l'établissement devint Relais & Châteaux en 1970 (le premier de Bretagne) et le restaurant, créé à cette époque, gagna sa première étoile dès 1975, puis une deuxième en 1979 et resta étoilé jusqu'en 2020.

Trois bâtisses, deux restaurants, un spa

Cerné par une forêt multi-centenaire, où il fait bon se balader entre chênes, hêtres et pinacées, mais aussi bouleaux, châtaigniers et noisetiers, Locguénolé domine l'estuaire où les eaux du Blavet se mêlent deux fois par jour au flux marin. Par temps clair, on peut apercevoir le cimetière de bateaux de Kerhervy qui abrite une quarantaine d'épaves de thoniers, chalutiers ou simples canots. Ils terminent ici leur vie, bercés par le rythme des marées, délavés par le soleil et la pluie. Trois bâtisses - le château, le Manoir et le Club - rassemblant 44 clefs, ainsi que trois logements atypiques - un bateau, un ancien poulailler et un gîte version luxe -, auxquels



s'ajoutent deux restaurants, un spa, deux piscines et un tennis, composent le Domaine.

Retour des Indes au château

À tout seigneur, tout honneur : on franchit la porte du château pour se retrouver dans une délicieuse ambiance « retour des Indes », incarnée par le papier peint panoramique courant le long du mur. L'architecte Christophe Bachmann a décliné une déco autour de ce thème en hommage à la citadelle de Port-Louis toute proche, qui protégeait les trésors de la Compagnie des Indes, mais aussi à Lorient qui fut le port charnière entre le monde de l'Atlantique et de celui de l'océan Indien.

Des maquettes de vieux gréements sont suspendues dans le hall, le ton est donné : le château et son enfilade de salons qui entourent le bar pourraient être le point de ralliement des navigateurs rapportant de leurs lointains périples leurs trouvailles et leurs bibelots. Comme un cabinet de curiosités, ces trois salons regorgent de portraits, os de poisson-scie, gravures animalières, collection de carafes, poignée de cannes en bois sculptées, vases de Chine, série de romans choisis, poisson-hérissin empaillé, coquillages... Chaque objet invite à la rêverie. Les pièces à vivre avec vue sur le Blavet sont assorties de multiples meubles, miroirs, fauteils dépareillés. La lumière est tamisée grâce aux lustres d'antan conjugués à des lanternes d'inspiration chinoise. Quant au bar L'Apparat, repaire des amateurs de mixologie, c'est un petit bijou habillé de laiton patiné.

Dans les étages sont disséminées 13 clefs (de 23 à 53 m²), toutes plus étonnantes les unes que les autres. Chacune est unique, qu'elle soit suite familiale en duplex ou chambre simple mansardée dans



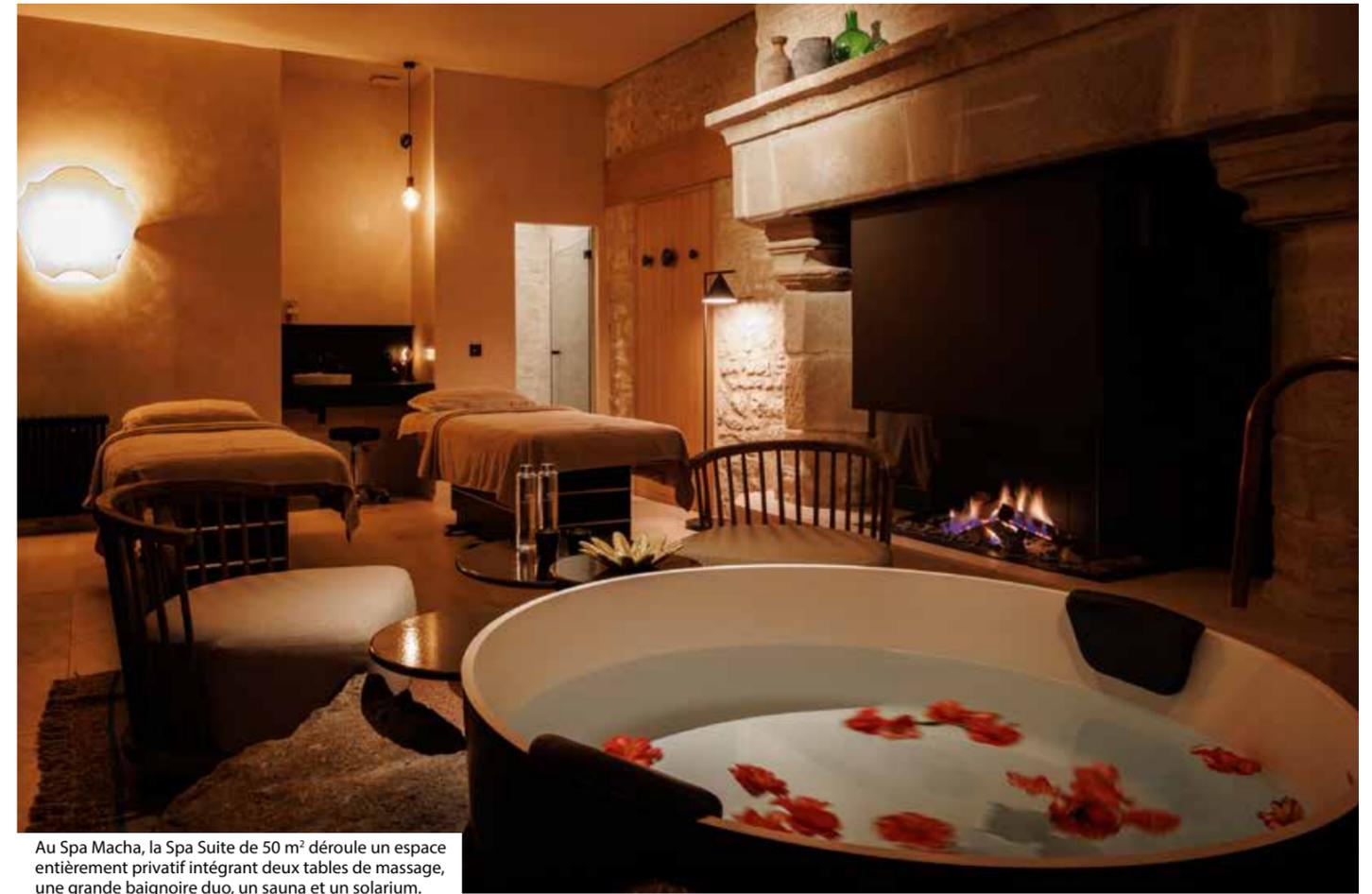
Le chef Yann Maget entouré de sa femme Pauline qui dirige L'Inattendu, de Naël Choucha, directeur des restaurants, de la brigade et de l'équipe en salle.

les hauteurs du bâtiment du XIX^e siècle. La déco, là encore, est une invitation au voyage : papiers peints panoramiques, lits à baldaquin, objets posés çà et là, tapis et étoffes semblant sortis tout droit des malles d'un flibustier... Elles offrent des vues apaisantes sur la forêt, le parc, le manoir ou sur le bras de mer.

Bistronomie et gastronomie

En rez-de-jardin, La Maison Alyette - du prénom de la dernière propriétaire du château - est le nouveau bistrot du Domaine. La collection d'assiettes au mur ou l'argenterie disposée au-dessus de la cheminée agrémentent cette parenthèse gourmande. Aux beaux jours, une terrasse panoramique donne sur la clairière et le Blavet. La carte sans chichi décline des classiques, tels que poireaux vinaigrette, maquereaux rémoulade, poitrine de cochon rôtie, bœuf bourguignon, salade de poulpe, profiteroles ou tarte au citron délicieusement réalisés.

Autre grande nouveauté du Domaine, lovée contre le château, une superbe verrière imaginée par Christophe Bachmann accueille L'Inattendu, le restaurant gastronomique qui tient son nom de l'un des navires qui sillonnait la route des Indes depuis Lorient. Toujours dans l'esprit colonial, cette verrière rappelle les jardins d'hiver anglais où les riches londoniens faisaient pousser les plantes exotiques revenues par bateau des Indes. Entre les tables, des fougères montent vers le plafond d'où redescendent toutes sortes de lampadaires en suspension. Dans de belles assiettes en porcelaine japonaise d'Arita, le chef Yann Maget propose une sacrée aventure entre terre et mer. À seulement 34 ans, ce jeune prodige a déjà un parcours impressionnant : Yannick Alléno, Pierre Gagnaire,



Au Spa Macha, la Spa Suite de 50 m² déroule un espace entièrement privatif intégrant deux tables de massage, une grande baignoire duo, un sauna et un solarium.



Key Kobayashi (avec qui, en tant que second il est allé conquérir une deuxième étoile), le Quince, triple étoilé de San Francisco, et enfin le Bristol comme second, où il a été consacré meilleur ouvrier de France l'an dernier. Sa cuisine subtile et ingénieuse, mais jamais compliquée, est inspirée par les saisons et les produits de la région : homard breton, curry, carottes, gingembre ; oursin, pâtes, fenouil, citron ; pigeon, chou de Lorient, gnocchi, whisky... une véritable expérience des sens.

Spa Macha, déesse de la mythologie celte

Un peu plus bas, les anciennes écuries baptisées le Club ont été transformées pour accueillir 11 chambres à l'étage et le Spa Macha qui s'étend sur tout le rez-de-chaussée. L'âme équestre, entre cuir et bois, n'a pas quitté les lieux et se retrouve sur les murs des couloirs ornés de cravaches, de crosses de polo ou de carrés Hermès. À disposition du corps et de l'esprit, six cabines, un hammam, un sauna, une tisanderie, un solarium et une piscine de 17 m de long couverte et chauffée à 30°C toute l'année. Mais la palme du lâcher-prise revient à la magnifique Spa Suite de 50 m², un espace entièrement privatif intégrant deux tables de massage, une grande baignoire duo, un sauna et un solarium. Cette suite offre également le luxe d'être pourvue d'une cheminée monumentale qui servait autrefois aux forgerons. Les soins divins prodigués sont signés Sothys, à l'instar du « Massage 100% sur-mesure Sothys Organics » à personnaliser parmi six senteurs au choix (citron & petit-grain, fleur d'oranger & bois de cèdre, cannelle & gingembre...). Le résultat ? Un moment suspendu profondément relaxant qui laisse la peau douce, nourrie et délicatement parfumée. ➤



Escale iodée

La proue face à l'océan, le *Miramar* est ancré sur un lac artificiel d'eau de mer, à l'extrémité de la presqu'île *de Rhuys*. Ce paquebot figé dans un blanc étincelant invite à la plus revigorante des croisières...

Par Natalie Florentin



Bretagne sud, Golfe du Morbihan. Entre les deux mers qui baignent de leurs flots argentés ses rivages crénelés, entre les parcs à huîtres et marais salants, la presqu'île de Rhuy, balayée par les embruns de l'Atlantique, est vivifiante. Averse, saucée, bruine... Qu'importe la météo puisque, comme le dit un proverbe breton : « Quand le soleil se lèvera, la pluie cessera. » Une petite éclaircie et hop, voici la récompense, un superbe arc-en-ciel illumine l'horizon de jaune orangé jusqu'au violet. Le Miramar n'a jamais tangué depuis son inauguration en 1990. Sa silhouette fuselée digne d'un transatlantique se découpe fièrement, à un coup de vent des dunes de la plage du Fogo et du port de plaisance du Crouesty. En 2014, l'émir du Qatar, qui avait déjà effectué plusieurs séjours dans l'établissement, l'acquiert pour un montant tenu secret via French Properties Management, un fonds dédié aux investissements de la famille royale qatarie. Quand on aime, on ne compte pas... Après 15 mois de fermeture et d'importants travaux, le navire, lifté de cale en comble, coiffé d'une immense verrière, décroche une cinquième étoile en 2016.



Jeux de lumière et de transparence

Dès l'entrée, on est agréablement surpris par les jeux de lumière et de transparence, les immenses baies vitrées abolissent les frontières entre intérieur et extérieur. On lorgne sur les vitrines : bijoux en argent rhodié Valenzi, porte-monnaie et sac en cuir d'agneau Catherine Gaillard, casquette LXH, vide-poche Maison Sarah Lavoine... jolie sélection. On croise un couple en peignoirs et



chaussons ressemblant à Ken et Barbie. Je suppose que l'héliport adjacent contribue à attirer les beautiful people mais, à part ces maigres confidences « Oui, des acteurs, un candidat à la dernière élection présidentielle, des équipes de foot de Ligue 1 », je n'en saurai pas plus. « Ici, la discrétion est de mise », lâche dans un sourire Daniel Suel, le directeur commercial.

190 mètres de la poupe à la proue

De longs couloirs desservent à bâbord et tribord les 113 chambres et suites (de 24 à 80 m²), elles aussi ultra lumineuses, à l'instar de la nôtre, la 311. Côté déco, des tons apaisants de blanc, de beige et de turquoise s'entrecroisent avec élégance dans un esprit marin fait de nacre, de sable et de lagune. Toutes alignent un coin salon et un balcon qu'elles soient en catégories Au Fil de l'Eau (vue lac), Terre & Mer (vue sur la presqu'île) ou Grand Large (vue mer) ; auxquelles il faut ajouter depuis septembre 2018 les 24 appartements de la résidence de luxe située en face de l'hôtel. Parmi les nombreux équipements mis à disposition des hôtes, notons la piscine panoramique de 12 m de long installée au quatrième et dernier pont, à la proue du Miramar, avec son toit ouvrant permettant d'être en prise directe avec les éléments. Juste à côté, le bar Le Goéland surprend par sa taille, son comptoir rétro-éclairé, ses fauteuils club cosy et son piano à queue. On peut s'y installer (au moins) deux fois par jour pour savourer un Tea Time (boisson chaude servie avec trois pâtisseries, 15 €) ou un Apéro Time accompagné d'une planche « Terre & mer » à partager (29 €). ➤



Dans son prolongement, le restaurant Le Safran, emmené par le chef Xavier Jegoux (« Euro Toque » et « Maître Cuisinier de France ») sublime les produits de Bretagne, à l'instar du ceviche de pétoncles au citron vert et grenade, crème au lait de coco ; de la chair de crabe au piment d'Espelette et fruit de la passion ; de la daurade entière, sauce vierge à la mangue ; sans oublier les huîtres, crevettes et autres fruits de mer iodés de la presqu'île de Rhuy... Tout ce que j'aime.

Un océan de bien-être

La botte secrète du Miramar ? Au pont inférieur, un espace exceptionnel, lui aussi baigné de lumière, déroule 2 500 m² entièrement dédiés au lâcher-prise. La réception en jette : voûte étoilée, collection de vases et de coraux (rassurez-vous, ils sont en résine), courbes douces, tons immaculés tranchant avec de pimpants fauteuils capitonnés. Les couloirs, ponctués de zones de repos (bien vu les plafonniers en forme de tortue marine), desservent 45 cabines confortables dotées de hublots. Entre deux traitements, on a tout le loisir de contempler les œuvres d'art de Delphine Izzo ou les sculptures de Patrick Lang et, puisqu'elles sont à vendre, on peut repartir avec un tableau de requins « fragiles » (850 €), ou un manchot empereur en bronze (75 cm de haut tout de même). On peut aussi s'adonner à des activités aquatiques en poussant la porte du Spa Océanique ou du Parcours Marin (à partir de 49 €), ouvert en juin 2019. Au programme de ce dernier : chaleur tropicale, sauna, hammam, douche sensorielle, bassin à l'eau de mer chauffée avec cols de cygne, geysers, sièges à bulles, couloir de marche, massages à jets... de quoi soulager les tensions.



Grande nouveauté : les soins Ella Baché

Quant à l'offre de soins, elle fait tourner la tête : remise en forme (diététique, thalasso, coaching sportif), massages du monde (ayurvédiques, thaï, balinais, californiens), ou beauté avec l'expertise de Thalgo et, grande nouveauté cette année, Ella Baché. Cette marque pionnière de la dermo-esthétique porte le nom de sa fondatrice visionnaire, Hongroise et pharmacienne de métier, qui a inauguré son premier institut à Paris en 1936. Tout commence par un diagnostic complet du visage avec Skintex®Diag, un appareil mesurant avec précision les caractéristiques de la peau : rides, hydratation, élasticité, relâchement des paupières, cernes, rougeurs, taches, sébum... Rien n'est oublié et s'ensuit une recommandation personnalisée : « Sans hésitation, je vous conseille le soin signature Tomate Glow enrichi en AHA, idéal pour redonner de l'éclat, diminuer les marques de fatigue et lisser le grain de la peau » me préconise Marion, la praticienne chevronnée. La promesse est alléchante, je me laisse tenter. Parmi les temps forts de ce soin high-tech mais ultra agréable qui dure 75 minutes (159 €) : une légère dermabrasion permettant un nettoyage exhaustif, suivie d'une double oxygénation associée à la diffusion d'une eau à l'acide hyaluronique pour repulper les traits. La peau est ensuite traitée en profondeur grâce à l'impulsion de micro-courants, puis une cryo infusion clôture le protocole. Le résultat ? Bye-bye grise mine, bonjour teint rayonnant, je me regarde dans la glace, chouette je suis « fraîche ». En sortant de la cabine, je me prends à fredonner : « She's fresh, she's so fresh » de Kool & The Gang, comme au bon vieux temps des années disco. »

La quintessence de l'élégance

En plein cœur de la capitale britannique, ce *cinq-étoiles* inauguré en septembre dernier accumule les atouts pour séduire une clientèle exigeante : *restaurants* raffinés, *rooftop* de folie, *spa* magnifique...

Par Adine Fichot-Marion



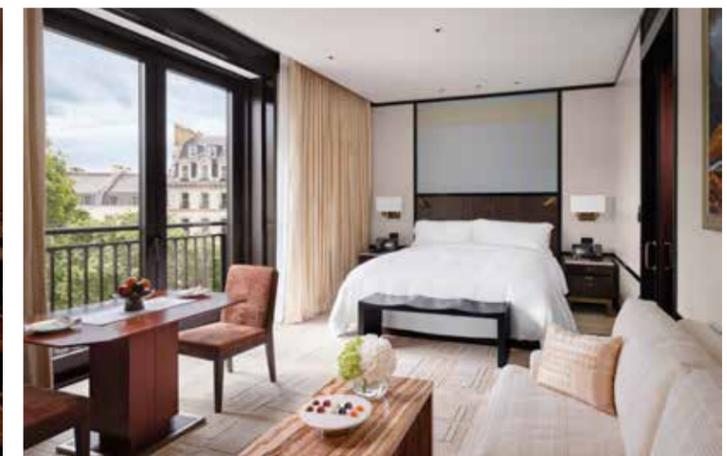
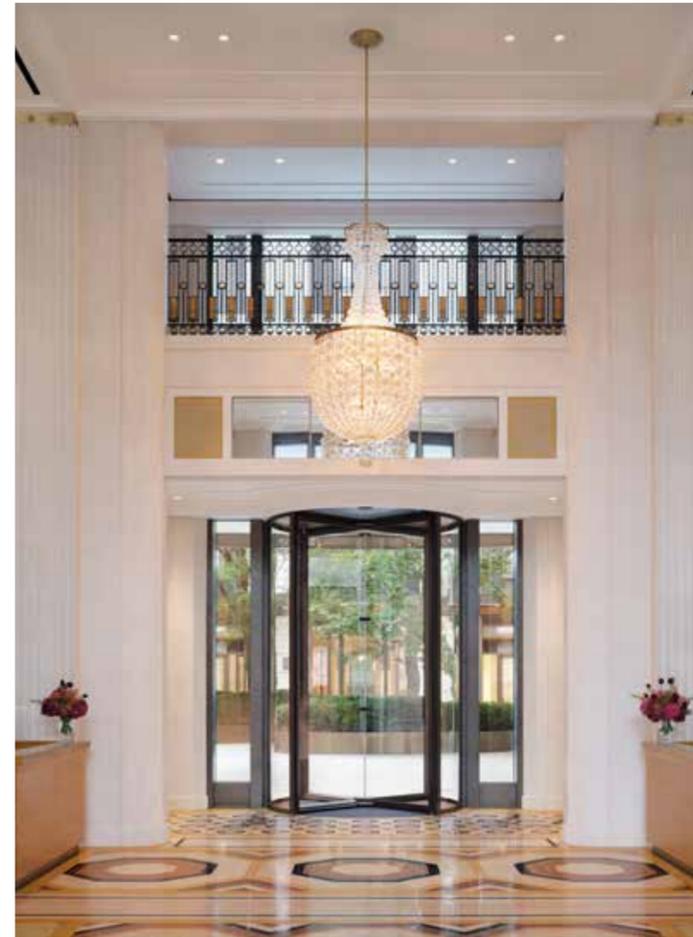


Le dernier fleuron du groupe hongkongais Peninsula avait déjà beaucoup fait parler de lui avant son inauguration : on ne pouvait longer les palissades sans se demander ce qui devait se cacher derrière ! Cette première adresse Peninsula au Royaume-Uni donne l'impression d'avoir toujours été là : son architecture classique signée du cabinet Hopkins Architects est parfaitement en adéquation avec celle des bâtiments voisins. Il bénéficie d'une situation de rêve : à deux pas de Hyde Park, de Buckingham Palace, de chez Harrod's et à quelques tours de roue du V&A Museum, de Piccadilly... L'arrivée à l'hôtel est impressionnante : le taxi (ou pour les plus chanceux dans l'une des Rolls-Royce vertes de l'hôtel) s'arrête dans la cour intérieure dominée par deux érables du Japon vieux de 120 ans, les plus anciens arbres de cette espèce en Europe. Le personnel arborant la célèbre livrée blanche Peninsula se livre alors à un ballet d'une efficacité parfaite pour évacuer bagages et formalités d'enregistrement. Ce qui nous permet de regarder l'impressionnant lobby affichant une gigantesque hauteur sous plafond et de vastes baies vitrées ouvrant sur Hyde Park Corner, la deuxième entrée de l'hôtel gardée par deux statues de lions, emblèmes des hôtels Peninsula. Comme il est de coutume dans les hôtels de l'enseigne, c'est ici le véritable cœur de l'hôtel qui fait

office aussi de salle à manger pour le petit déjeuner et le fameux afternoon tea. Ce dernier nous a d'ailleurs laissé un souvenir impérissable grâce à ses finger sandwiches avec une mention spéciale pour les « coronation chicken » dont on se régale au son du piano.

DES CHAMBRES LUMINEUSES

Signée Peter Marino, l'architecte et décorateur d'intérieur mondialement reconnu, la déco des 190 chambres (pas moins de 50 m²) et suites, affiche une élégance classique grâce à du mobilier, des tissus et œuvres d'art créés pour l'hôtel. On a adoré les immenses dressings dotés d'une table, que l'on peut interpréter comme un bureau ou une coiffeuse, comportant un sèche-cheveux Dyson (les initiées apprécieront !) et même un sèche-ongles... Nos préférées ? Une des chambres Grand Premier Parc (entre 52 et 59 m²) donnant sur Hyde Park Corner et les jardins de Buckingham, y regarder depuis son lit la parade quotidienne de la Household Cavalry (la garde montée du palais de Buckingham) est quand même un grand moment. Quant aux salles de bains en grès onyx miel, elles offrent une fonction spa dans la baignoire : lumière douce, musique d'ambiance... Enfin, comble d'une certaine démesure, la Peninsula Suite au sixième étage avec ➤





Little Blue



Canton Blue



Brooklands Bar



Brooklands by Claude Bosi



ascenseur VIP, salle de cinéma de treize places et de gym. Reliée aux sept chambres communicantes, elle affiche une superficie de 1300 m². What else ?

UNE TABLE VARIÉE ET DE HAUT VOL

Six restaurants et bars jouent la carte de la diversité et de l'excellence. Au Canton Blue et son bar Little Blue, la déco époustouflante bluffe les plus blasés ! On apprécie les alcôves bordées de claustras faits de dizaines d'assiettes et de tasses chinoises colorées : jaune, bleu, rose... Il abrite aussi deux salles à manger privées, The Silk Room et The Music Room bordée de vitrines exposant des instruments de musiques anciens. Dans l'assiette, le meilleur de la cuisine cantonaise avec quelques pépites comme le menu dim sum, le canard laqué et les crevettes royales. Mais nous ne sommes pas au bout de nos surprises, direction le dernier étage, grâce à un ascenseur aux allures de nacelle de montgolfière que l'on prend dans une vaste pièce dédiée à la course automobile où trône une légendaire voiture de course à moteur d'avion et le nez original du Concorde... Perché sur le toit de l'hôtel, se succèdent un bar doté de vitrines remplies de petites voitures de collection et d'une terrasse, un fumoir et le fameux restaurant Brooklands, du nom du circuit éponyme,

construit en 1907 dans le Surrey, berceau de l'aviation et du sport automobile britanniques. Mené par le chef étoilé français Claude Bosi, le Brooklands est fier de sa déco : meubles, répliques de ceux de la salle d'attente du Concorde et une incroyable maquette en aluminium du Concorde couvrant l'intégralité du plafond. La carte créative met en avant les produits du Royaume-Uni : caviar d'Exmoor, pintade de Racan à la bette maritime et aux couteaux d'Écosse... Des assiettes aussi jolies que bien menées.

UN SPA SOMPTUEUX

Inauguré en décembre 2023, le spa dont la déco est là encore signée Peter Marino se déploie sur deux étages, offre sept salles de soins lambrissées, quatre cabines thermales, une salle de fitness équipée de matériel Technogym... et une fabuleuse piscine chauffée de 25 mètres de long où des panneaux lumineux au plafond changent d'intensité tout au long de la journée, histoire d'imiter la lumière du jour et où l'on écoute de la musique grâce à des enceintes immergées. Les soins sont effectués sous la houlette de deux des marques de produits de beauté les plus prestigieuses au monde : Margy's Monte Carlo et Subtle Energies. Un salon de coiffure complète l'offre de ce lieu ultra raffiné. ➤

La vie RÊVÉE à Koh Lanta

Entre une *plage de sable fin* et la *forêt luxuriante*, ce splendide *écoresort* traduit ce qui se fait de mieux en *Thaïlande*, pour vivre des moments uniques sous un climat *tropical* et loin de la foule.

Par Gilles Brochard



Les voyageurs français reconnaissent volontiers qu'ils goûtent aux sortilèges de la Thaïlande pour trois raisons : le climat tropical, la nourriture exotique subtilement épicée, et bien sûr les massages pratiqués avec une rare sensualité selon un cliché bien entretenu. Mais le pays du sourire est suffisamment grand - la même superficie que la France -, pour que l'on y trouve, au nord comme au sud, des raisons d'apprécier une nature exceptionnelle et des plages de sable fin aussi attrayantes qu'aux Maldives ou à l'île Maurice. Accueillants, tous les Thaïlandais le sont, et de façon désarmante. Ainsi, après un trajet en voiture depuis l'aéroport de Karbi, au sud de Bangkok, jusqu'à un quai où une barge vous conduit de l'autre côté de la rive, et après une vingtaine de minutes de route, on franchit les portes du resort répondant au nom délicieux de Pimalai (autrement dit « bonheur » en langage usuel), bien heureux d'être arrivé. Un collier de fleurs autour du cou, un jus de fruit en guise de bienvenue, des paroles agréables, et nous voilà déjà en vacances, oubliant même la fatigue du voyage...

Et surtout, on se dit secrètement qu'on a bien fait de ne pas se rendre cette année à Phuket, plus au nord, conscient de pouvoir frimer au retour en expliquant avoir découvert une île incroyable, aux accents sauvages, isolée de l'afflux de touristes, en ayant choisi le sud de Koh Lanta.

Un jardin extraordinaire

L'important dans un premier temps est de rejoindre « sa maison », bien ancrée sur la colline comme lovée dans quarante hectares de terrain. De style thaï avec des charpentes robustes, un double toit protecteur et des terrasses élégantes, à l'image des salons et des chambres aménagées avec sobriété et des bois sombres, avec lit à baldaquin et sommier triple épaisseur. Chacune des 121 suites et villas de prestige surplombe la magnifique baie de Kantiang où se dessine la plage de sable étendue sur près d'un kilomètre. Avec ses trois chambres spacieuses, la villa conçue pour une famille de six personnes ou pour trois couples, s'inscrit dans un paysage ordonné

avec, dans le lointain, la forêt tropicale et l'un des deux parcs régionaux qui enchantent l'île luxuriante. Si toutes proposent une salle à manger avec cuisine équipée, certaines bénéficient d'une piscine privée, ce qui augmente encore le plaisir des vacances, et les deux chambres du haut sont prolongées par une large terrasse chacune.

Que dire de cet environnement dompté par des paysagistes, des jardiniers et des architectes qui depuis vingt-et-un ans que l'hôtel existe ont voulu faire de ce site un havre de paix ? Et cela grâce à la volonté d'un homme, l'avocat Anurat Tiyaphorn, qui n'a cessé d'embellir la rade où l'océan Indien se fond dans la mer d'Andaman. Petit à petit, il a construit un éco-resort faisant corps avec cette nature au relief si riche, en harmonie avec une faune étonnante où s'expriment en toute liberté des rapaces, des oiseaux rares et même des varans que les clients peuvent avoir la chance d'observer, comme ce fut le cas pour nous. Regardons les chemins bordés d'arbres et d'une végétation florissante toute l'année. Des hibiscus

et des frangipaniers ici, des palmiers, un Traveller palm, un Fan palm là, des pelouses verdoyantes, des bosquets bien taillés et, plus loin, au détour d'une allée, un jardin des plantes aromatiques et des herbes sauvages où les cuisiniers viennent cueillir quelques tiges chaque jour : persil, plusieurs sortes de basilic dont une au goût mentholé, galanga, coriandre à grandes feuilles, Aloe vera...

Une vraie ambition de défendre l'environnement

Le Pimalai s'inscrit dans un patrimoine naturel singulier. « Depuis la construction et l'ouverture de l'hôtel, confie le Français Brice Borin, directeur général, le propriétaire a toujours mis en avant l'environnement. On ne prend pas l'écologie comme une mode car cela a toujours été notre priorité. Dès le départ, on a toujours trié les déchets, et nous n'avons pas de produits jetables. On travaille beaucoup avec les locaux pour tout ce qui est légumes, poissons, on réduit nos trajets en dehors de l'île, on économise l'eau, notamment en récupérant l'eau de pluie dans de grandes réserves. »



L'électricité et les produits qu'on achète sont toujours des produits naturels. » Un modèle d'organisation salué par les autorités locales et qui semble attirer une clientèle attentive à ce genre de démarche volontaire.

Un spa plusieurs fois primé

Autre exemplarité : le bien-être. Ici, le spa tient une place non négligeable pendant le séjour. « Qui aide son corps, aide son esprit et apaise son mental » : cette sagesse thaïlandaise pourrait être la devise de ce lieu de quiétude. Atout non négligeable, depuis son ouverture, ce spa a été primé à plusieurs reprises comme étant l'un des meilleurs de sa catégorie en Thaïlande. Le choix des soins est à l'infini qui se déroulent comme dans un micro-village composé d'escaliers en bois indigène, de marches en bambou, de petits étangs remplis de poissons multicolores au bord desquels on peut s'allonger dans des méridiennes avant ou après chaque traitement. Idéal pour se laisser à quelque flânerie, un bol

d'infusion au gingembre à portée de main, apporté par l'une des masseuses, toujours très attentionnées. Au programme : « Une combinaison de techniques traditionnelles et contemporaines » sous les mains expertes d'Anchalee ou de Chujit, comme le massage « Pra Kob » visant à réduire l'inflammation et la contraction des muscles et des articulations ; le « Signature Pimalai » associant un massage traditionnel thaï, un massage à base de plantes et un massage ayurvédique ; un massage aux pierres de basalte chaudes, que l'on place le long de la colonne vertébrale, des épaules et du cou pour une relation maximale ; un massage des pieds par réflexologie plantaire. Le massage le plus complet est le « Touch of Paradise », comprenant un bain de vapeur aux herbes et un jacuzzi privé pour un nettoyage complet du corps, un gommage au sel de l'océan, un massage du corps anti-stress, suivi d'un massage des pieds par réflexologie, ainsi que des aliments sains et des boissons thermales rafraîchissantes. À chaque cabine sa collection de soins spécifiques.

Restaurants et cours de cuisine

Pas de luxe sans gastronomie, bien sûr. Quatre restaurants sont répartis dans le domaine pour que la clientèle profite de ses atouts, dont le Rak Talay qui borde la plage, créant une ambiance marine agréable avec son décor boisé. On retrouve, assis les pieds dans le sable, les spécialités du sud de la Thaïlande avec ses poissons pêchés aux aurores, et sa carte de produits exotiques comme une soupe d'avocat et mangue aussi attrayante que les cocktails préparés au bar. Mais le plus occidentalisé des clients pourra commander un burger ou une pizza à sa convenance, servis par Ambuss qui fait l'effort de trouver les mots en bon français.

Conseil précieux, laissez-vous aller à découvrir la cuisine thaï dans sa tradition exotique, en suivant un cours avec un cuisinier, comme nous l'avons testé un matin. Pour préparer, par exemple, dans une assiette de feuilles de bétel un mélange de dés de coco, de cacahuètes, de champignons séchés et de morceaux de gingembre. Ou encore une soupe de coco au galanga, avec citronnelle, coriandre

et lait de coco, auxquels on ajoute des champignons blancs, du chili, des morceaux de blanc de poulet et un peu de sucre de palme. Dernière option : le curry rouge au bœuf émincé, préparé avec de la pâte de curry, des feuilles de coriandre et de basilic. Deux heures après la préparation des ingrédients et la cuisson, vous pourrez déguster vos créations et recevoir un « Certificate Arai Dee » décerné par le chef de cuisine. Désormais, vous serez nommé ambassadeur de la cuisine thaïlandaise. À signaler, la présence d'un chef pâtissier français, arrivé récemment, et qui petit à petit s'applique à faire découvrir des créations à base de chocolat et de fruits à une brigade bien rodée et qui semble heureuse d'accueillir ce type d'innovation dans un lieu ouvert à toutes les propositions.

Pas de séjour sans sortie en mer. Un bateau particulier vous permettra de découvrir, au large, les fonds marins avec ses poissons tropicaux, ses bancs de carangues à grosse tête, ses tortues de mer, ses coraux et anémones, dans une eau chaude idéale... L'un des plus grands cadeaux offerts par ce pays aux mille richesses. »

La bonne VIVANTE

Au *Québec*, en toutes saisons, on adore faire la fête. Rien qu'à *Montréal*, on compte plus de 150 festivals par an. En attendant le *Festival International de Jazz* (juin), le Festival de comédie *Juste pour rire* (juillet) ou Le *Festival du Nouveau Cinéma* (octobre), retour sur la 25^e édition de *Montréal en Lumière*, l'un des plus grands festivals d'hiver au monde, dont le volet gastronomique ne cesse d'affoler les foodies.

Par Natalie Florentin

Sur cette photo, cherchez Charlie, ou plutôt l'emblématique « murale » de Leonard Cohen. L'icône de la musique pop chérissait Montréal, sa ville de naissance où il avait grandi, et les Montréalais lui vouent un véritable culte.



Séance de Luminothérapie dans le Quartier des spectacles avec un parcours d'œuvres lumineuses inspiré par le cosmos et les forces qui l'animent.



Y'A D'LA JOIE DE JOUR COMME DE NUIT

Même quand il fait « frette » (froid), Montréal est attrayante et ses habitants ne se départissent jamais d'une bonne humeur communicative. Si le clergé catholique a présidé à la fondation d'une ville austère au confluent du fleuve Saint-Laurent et de la rivière des Prairies en 1642, l'île aux « cent clochers » comme l'a qualifiée l'écrivain américain Mark Twain (en réalité plus de 200), a fait sa Révolution tranquille dans les années 1960. Aujourd'hui, de nombreuses églises ont été reconverties en appartements, bibliothèques, musées et même en spots festifs, comme l'**Église Unie Saint-James** (rue Sainte-Catherine) où se niche le cabaret **Le Balcon**, et l'**Église du Gesù** (rue de Bleury) où ont lieu des concerts et des pièces de théâtre. Et il suffit de lever le nez pour tomber sur des « murales » (fresques) gaies et colorées (on en recense près de 300), la plupart peintes par des artistes internationaux à l'occasion du **festival MURAL** qui se tient chaque année en juin. Dès le crépuscule, Montréal se prend pour Versailles : l'anneau d'acier de 30 mètres de diamètre de la Place Ville Marie, l'emblématique pont Jacques-Cartier ou le Quartier des spectacles scintillent de mille feux. Épicentre de la vie culturelle, cet ancien quartier « chaud » autrefois appelé Red Light, est en perpétuelle ébullition. Lors de notre venue s'y déroulait la 14^e édition de **Luminothérapie**, un parcours d'œuvres lumineuses inspiré par le cosmos et les forces qui l'animent : Aстера, deux fleurs géantes aux faisceaux multicolores ; Cymopolée, une tornade sonore ; Solstice, une allée balisée de miroirs menant à un soleil

rotatif central ; Planètes, des dizaines d'étoiles étincelantes perchés dans les arbres... De quoi découvrir la nuit sous un autre jour.

LES ÉTOILES ? ON N'EN VEUT PAS !

Les étoiles brillent dans les yeux des chefs montréalais, mais ils refusent obstinément celles du Guide Michelin. Et pourtant, entre petits restaurants aux saveurs du monde et tables de haute voltige, la scène culinaire est réjouissante. La raison ? « Cela entraînerait une concurrence malsaine et nous, ce qu'on aime, c'est le partage, pas la compétition » nous assure l'un d'eux avec bonhomie. L'autre raison est que l'implantation du Guide à l'étranger coûte une « beurrée » (très cher) et que les offices de tourisme doivent mettre la main à la poche pour, entre autres, couvrir les frais liés à la présence d'inspecteurs Michelin dans telle ville ou telle région. Si Toronto a été la première destination du Canada à céder au chant des sirènes et à rejoindre le Guide rouge en 2022, la grande métropole du Québec préfère miser sur le volet gastronomique de **Montréal en Lumière** qui remporte un succès phénoménal. L'édition 2024 a donné un coup de projecteur sur plus de 25 chefs (dont huit étoilés) et vignerons internationaux accueillis par une cinquantaine de restaurateurs montréalais. Nous avons eu le privilège d'être conviés à plusieurs « soupers » car, dans la Belle Province, on déjeune le matin, on dîne le midi et on soupe le soir. Les réjouissances commencent tôt : prière d'être au rendez-vous à 18h30 pétantes. ➤



Le chef 3 étoiles Glenn Viel à La Maison Boulud du Ritz-Carlton, entouré par le chef Daniel Boulud, le boulanger Stéphane Grattier, l'équipe en salle et toute la brigade.



Le chef étoilé Christian Têtedoie au restaurant Europea, aux côtés du chef Jérôme Ferrer et de toute la brigade.

QUAND LA MAISON BOULUD REÇOIT GLENN VIEL

À tout seigneur, tout honneur... Direction le **Ritz-Carlton** dont la façade imposante se dresse rue Sherbrooke au cœur du quartier Mille carré doré. Édifiée voilà plus de 110 ans, cette institution remise au goût du jour a vu défiler Winston Churchill, Richard Nixon et les Rolling Stones. Elizabeth Taylor et Richard Burton s'y sont même mariés discrètement en 1964, dans la suite royale située au huitième étage. Ce soir, le restaurant de l'hôtel, **La Maison Boulud**, supervisé par le célèbre chef **Daniel Boulud** et emmené par le chef exécutif **Romain Cagnat**, est bondé... Les convives sur leur « trente-six » (comprenez « trente et un ») trépigent d'impatience. Et pour cause : au piano, c'est **Glenn Viel** qui mène la danse. Le plus jeune chef 3 étoiles de France, à la tête de l'**Oustau de Baumanière** aux Baux-de-Provence, s'enorgueillit d'être aussi auréolé d'une étoile verte pour son potager en permaculture, ses machines de compostage et ses cochons qui se bâfrent d'épluchures. Ce grand gaillard (1,88 m), voûté à force de se pencher sur les fourneaux et de tempérament casanier, est ravi d'avoir fait le déplacement : « Je devrais faire ça plus souvent, ça m'oblige à sortir de ma zone de confort et Montréal dégage une énergie super positive » lâche-t-il au côté de Daniel Boulud, tout sourire. Les assiettes se succèdent à un rythme soutenu, entre émotions gustatives, produits nobles et clin d'œil à la Provence au son des cigales : chou-fleur et caviar ; langoustine, « caillou » d'assaisonnement et bouillabaisse revisitée ; salsifs, foie gras et truffe noire du Périgord... Le tout accompagné du pain artisanal,



croustillant à souhait, de **Stéphane Grattier**, propriétaire de la **Boulangerie Christophe** à Washington DC, et de vins sélectionnés par le chef sommelier **David Goirand**. Pour terminer en beauté, un dessert au chocolat, confit de citron et crémeux à huile d'olive.

TOUT EST BON DANS LE COCHON

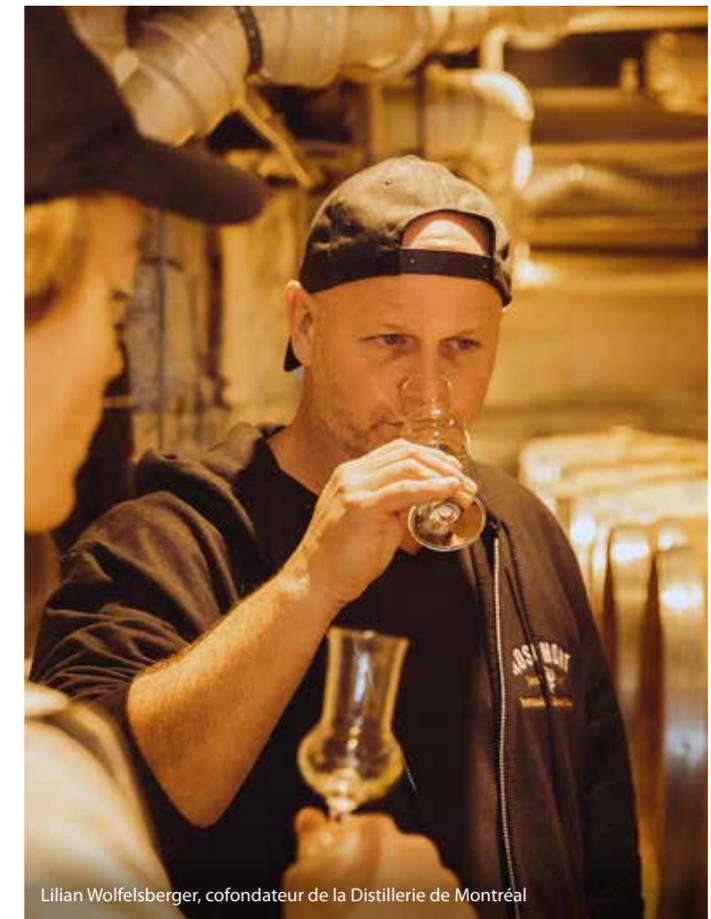
Chaque « souper » réserve de belles surprises et de belles rencontres... Ainsi, le chef étoilé **Christian Têtedoie**, propriétaire du restaurant éponyme juché sur la colline de Fourvière à Lyon, était l'invité du chef Relais & Châteaux **Jérôme Ferrer** à l'**Europea** (rue de la Montagne), membre des Grandes Tables du Monde. Cadre chic - hauts plafonds, moulures, murs recouverts de bois clair, panneaux en marbre, cuisine-laboratoire ouverte - et des associations intéressantes dans l'assiette, à l'instar de la daurade Ikejime (technique ancestrale d'abattage du poisson venue du Japon), ventrèche, sauce marinée, tartare d'algues et Mertensia maritima (sorte d'huître végétale) au goût iodé. Dans un tout autre style, la cheffe **Marie-Victorine Manoa**, aux manettes du bouchon **Aux Lyonnais à Paris**, et le vigneron « nature » dans le Beaujolais **Mathieu Lapiere**, étaient reçus à **Vin Mon Lapin** (La Petite-Patrie). Nous avons savouré, dans un joyeux brouhaha, un menu « Tout est bon dans le cochon », du boudin brioché en passant par la longue maturée au sorbet citron et couenne chocolat, accompagné de flacons du Domaine Lapiere. En temps normal, ce Lapin de quartier fait courir le Tout-Montréal, notamment pour sa carte >



De gauche à droite : Marc-Olivier Frappier (Vin Mon Lapin), Mathieu Lapiere (vigneron dans le Beaujolais), Vanya Filipovic (Vin Mon Lapin) et la cheffe Marie-Victorine Manoa (Aux Lyonnais à Paris).



Restaurant Vin Mon Lapin



Lilian Wolfelsberger, cofondateur de la Distillerie de Montréal

des vins élaborée par **Vanya Filipovic**, sommelière passionnée et copropriétaire. Enfin, le volubile « **Monsieur** » **Grappe**, québécois d'adoption d'origine bourguignonne, l'un des chefs les plus respectés du Québec, 60 ans de carrière au compteur, était l'hôte du chef **Sébastien Courville** à la sympathique table familiale **Rose Ross** (Promenade Masson).

TOUR GOURMAND DE LA VILLE

Ne parlez pas à Jean-Paul Grappe de la fameuse poutine, ce mélange de frites, cheddar et sauce brune dont raffolent les Québécois... « C'est une insulte au bon goût, voire au goût tout court » s'exclame-t-il. Effectivement, nous avons testé ce plat populaire assorti de poulet grillé à **Ma Poule Mouillée** (Plateau-Mont-Royal) et le moins que l'on puisse dire c'est qu'il est... bourratif. À quelques pas de là, pour rester « couleur locale », mieux vaut opter pour un sandwich fondant de « smoked meat » (viande fumée) de **Schwartz's** (bd Saint-Laurent). « Attention, ne pas confondre avec le pastrami, le smoked meat est fait à partir de la poitrine entière » précise **Thom Seivewright**, notre guide incollable. Ce délicatessen fondé en 1928 a été racheté en 2012 par R'né et **Céline Dion**. La star y a fait une apparition surprise en 2016, sous les yeux ébahis des clients. On peut aussi s'empiffrer de délicieux bagels au sésame, au romarin ou au bleuets, tout juste sortis du four de **St-Viateur Bagel**, une boulangerie établie depuis 1957 dans le quartier branché de Mile End. Vraiment originale, la

visite de la **Distillerie de Montréal** (Rosemont) mérite le détour. **Lilian Wolfelsberger**, cofondateur de la distillerie, nous reçoit dans son laboratoire constellé de fioles en tous genres, tapissé de médailles d'or et d'argent que ses spiritueux ont décroché au Spirits Selection du Concours Mondial de Bruxelles. Ce maître-distillateur, natif de la région Bourgogne-Franche-Comté et expatrié au Québec depuis 1993, est l'héritier un peu fou d'une tradition familiale de bouilleurs de cru depuis cinq générations. « Tuque » (bonnet) vissée sur la tête, il passe des nuits entières à tester des combinaisons audacieuses : rhum à l'ananas, gin à la canneberge et à la rhubarbe, vodka à l'eau d'érable... Les trois alambics charentais à double distillation sont renommés Georges, Archibald, Hector, et de la musique pop s'échappe du chai où sont alignés plus de 600 fûts en chêne. « Les vibrations contribuent à développer les arômes » commente amusé Lilian qui, décidément, est un personnage surprenant.

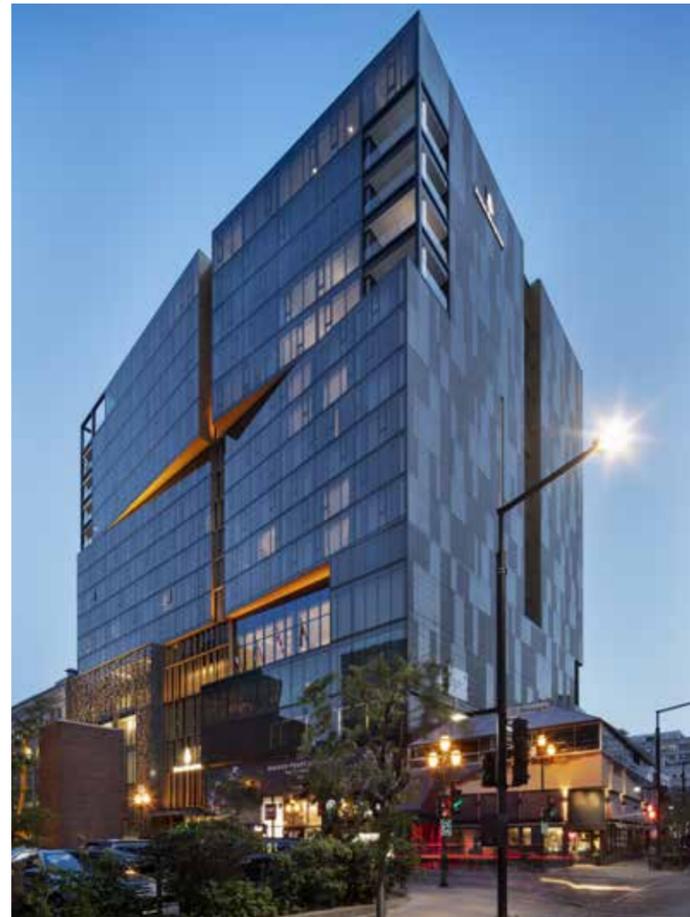
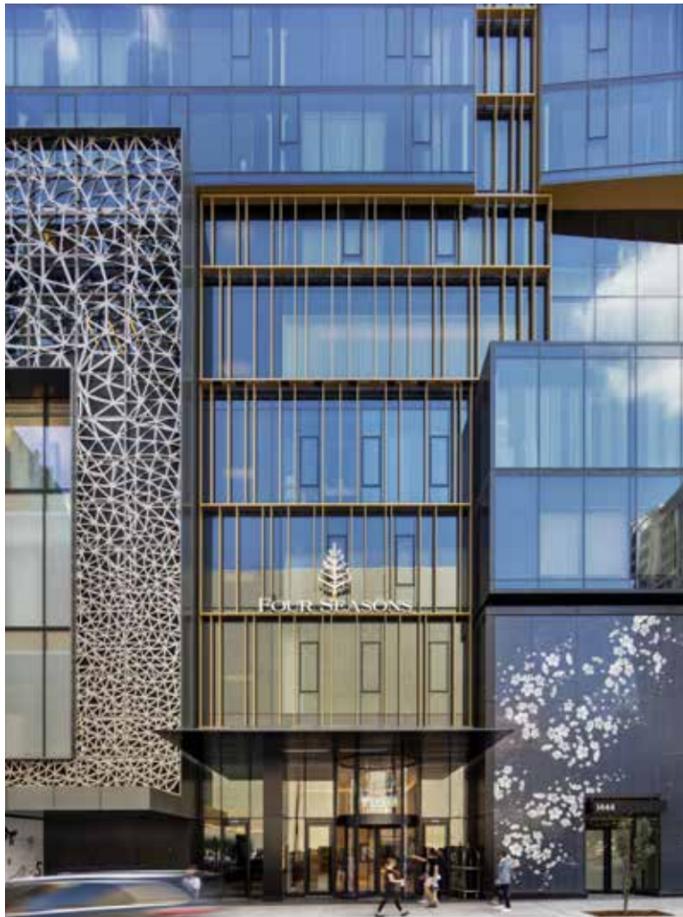
Déguster des plats savoureux de chefs renommés regroupés sous un même toit ? Dans le Centre Eaton (rue Sainte-Catherine), le **Time Out Market** l'a fait. Ce food court déroule seize comptoirs-restaurants donnant un aperçu de « ce qui se fait de meilleur à Montréal » : poulet jerk haïtien de **Paul Toussaint**, guédille aux crevettes nordiques de **Jean-Sébastien Giguère**, pho vietnamien de **Phong Thach**, smash burger de **Simon Jodoin-Bouchard**... On se régale avec une seule envie, y retourner au plus vite. ➤



Time Out Market



St-Viateur Bagel



Social Square by l'Atelier Zébulon Perron



Night bar à l'allure de forêt enchantée

« Contemplation », une sculpture monumentale suspendue dans l'atrium.



FOUR SEASONS MONTRÉAL *Pépîte design*

Montréal ne cesse d'évoluer et de redéfinir son identité. Le Four Seasons, campé au cœur du quartier Mille carré doré, l'équivalent du Triangle d'or parisien, en est la parfaite illustration.

Au pied du mont Royal, rue de la montagne, impossible de rater la façade profilée du Four Seasons. Elle est habillée de verre foncé réfléchissant les bâtiments alentours et rehaussée de lames dorées. À la manœuvre, les cabinets canadiens Lemay et Sid Lee Architecture l'ont conçue comme « une robe noire accessoirisée d'une chaîne en or ». Quand élégance rime avec pureté des lignes. L'hôtel est adossé à Holt Renfrew Ogilvy, nouvelle enseigne où les fashionistas viennent « magasiner » (faire du shopping) et où les griffes de luxe se bousculent, de Chanel à Dolce & Gabbana, en passant par Balmain et Valentino. D'ailleurs, le quartier porte bien son nom, entre majestueuses demeures de l'époque victorienne dont certains riches propriétaires ont coulé avec le Titanic en 1912, boutiques opulentes, galeries d'art, restaurants branchés... et nous sommes à deux pas du Musée des beaux-arts (MBAM). Sa fabuleuse

collection, répartie dans cinq édifices, décline art international, cultures du monde, art contemporain, arts décoratifs & design, art québécois & canadien... de quoi en prendre plein les yeux.

De Montréal à New York

À l'entrée du cinq-étoiles, le premier lobby de plus de cinq mètres de haut, carrossé de marbre blanc et assorti de deux ascenseurs étincelants en laiton, en jette. Des portiers affables s'y succèdent 24h/24 et vous en trouverez toujours un pour vous souhaiter un charmant « Bon matin ! » (bonjour) à l'aube ou vous héler avec empressement un taxi dans la nuit. Puis on découvre, en accédant au troisième étage directement relié à Holt Renfrew Ogilvy, un vaste espace englobant la réception, le Lounge & Bar Marcus, ainsi que le Restaurant & Terrasse Marcus, royaume de Marcus Samuelsson, célèbre chef outre-Atlantique d'origine éthiopienne, élevé en Suède et basé à New York. Ses adresses, notamment le Red Rooster à Harlem, font fureur. Obama y a même dîné et s'y serait régalé d'une salade de homards, d'une côte de bœuf, d'une compote de rhubarbe et de donuts à la patate douce. ➤



Restaurant & Terrasse Marcus, royaume des chefs Marcus Samuelsson et Jason DeJordy-Morris.



Lieu de rencontre

Ici, au Four Seasons, l'Atelier montréalais Zébulon Perron a planché sur un concept original, le « Social Square », avec plusieurs « bulles » dédiées à chaque temps fort de la journée. On peut s'y donner rendez-vous pour papoter, travailler, boire un café, déguster un cocktail, et bien sûr se restaurer. Dans le lounge, les banquettes en velours semblent flotter, les murs rappellent l'océan, les bandes de verre prismatique réfléchissent la lumière... Un exosquelette de crabe des neiges, clin d'œil à la passion du chef pour les fruits de mer, trône dans un cube de verre. Dans son prolongement, le night bar ressemble à une forêt enchantée avec une fresque composée d'arbres du mont Royal, l'éclairage est tamisé, l'ambiance feutrée. De l'autre côté, on passe aux choses sérieuses : le restaurant s'apparente à une brasserie chic avec des murs couverts de lattes de chêne clair, des tables coiffées de marbre, des chaises de bistrot en rotin ou des assises en cuir. Grandes tablées ou alcôves intimistes, chacun y trouve son compte. Et, pendant les beaux jours, la terrasse belvédère ouvre sur l'emblématique « murale » (comme on dit au Québec) de Leonard Cohen, réalisée à partir d'une photo de sa fille Lorca. L'icône de la musique pop chérissait Montréal, sa ville de naissance où il avait grandi, et les Montréalais lui vouent un culte sans limites.

Cuisine à quatre mains

Ce soir, derrière la cuisine ouverte, pas de Marcus, mais le chef exécutif Jason DeJordy-Morris, reconnu à Montréal pour son approche artistique et innovante, accompagné d'une brigade pléthorique, tous bien décidés à envoyer du lourd. Samuelsson et Morris sont au diapason : ils sont tous les deux passionnés par le

Japon et la Scandinavie, mettent un point d'honneur à utiliser des produits locaux, comme les pétoncles canadiens ou les légumes racines québécois... Les convives sont stylés et joyeux, la carte affriolante : à côté des grands succès de Samuelsson, à l'instar du Picadilly (pâtes fraîches, homard et piment), on trouve de subtils plats végétariens signés Moris, tels que l'Aubergine (aigre doux, épices Shichimi Togarashi, tomate, sirop d'érable). Mention spéciale à l'offre du petit déjeuner, véritable pousse-au-crime qui donne l'occasion de se régaler d'une omelette au homard et crabe, céleri-rave, sauce au gruyère, ou d'un pantagruélique empilement de pancakes fourré de mascarpone au citron et nappé d'un confit de bleuets.

Touches de rose poudré

Les 150 chambres et 19 suites, réparties entre le septième et le douzième étage, sont enveloppées de sensualité et de féminité, à l'instar de celle où nous avons résidé, la 1208. Les architectes d'intérieur - le duo Gilles & Boissier en collaboration avec Philip Hazan - ont su créer un contraste fort entre la façade noire un brin austère et des touches de rose poudré, un rétroéclairage éthéré, des textures veloutées, des surfaces miroitantes, des bandes de marbre et de bronze soulignées d'or et de bois foncé... Les lits XXL sont encadrés de colonnes rectilignes et la méridienne, posée au bord de la paroi vitrée sans tain, permet une connexion intime avec la ville. Bien vu : le joli bar-étagère circulaire incitant à concocter ses propres cocktails à partir de champagne, gin, vodka ou téquila, mais aussi l'accent local du minibar « De Montréal avec amour » (miel de sapin, épices à bagels et sirop d'érable) sans oublier, dans



Chambres signées Gilles & Boissier en collaboration avec Philip Hazan



Spa Guerlain



la salle de bain, la grande baignoire ronde et les produits d'accueil aux fragrances délicates de la marque suédoise Byredo.

Contemplation dans l'atrium

En rejoignant l'ascenseur, on ne manque pas d'admirer au passage le mobile géant suspendu en plein air dans l'atrium de l'hôtel. Cette sculpture monumentale de l'artiste montréalaise Pascale Girardin, intitulée « Contemplation », est constituée d'une centaine de fleurs et de pétales en céramique décorée de feuilles d'or 24 carats tombant en cascades entre le dix-septième et le huitième étage. « L'œuvre évolue au gré de la lumière et évoque à la fois l'éclosion des fleurs printanières, la dérive des pétales dans la brise estivale, le vire-voltage des feuilles automnales et la chute tranquille de la neige en flocons », m'explique-t-on... spectaculaire !

Cocon Guerlain

Enfin, dernier bienfait du Four Seasons et non des moindres, le spa Guerlain niché au premier étage où est exposée à l'accueil une collection de magnifiques flacons aux abeilles. Cet écrin de beauté, aussi doux qu'un cocon, déroule une piscine intérieure éclairée par un puits de lumière avec nage à contre-courant, un sauna, un hammam, huit suites de soin (dont une double), un salon de repos, et un espace fitness conçu par Harley Pasternak, le coach sportif de Kim Kardashian. Impossible de ne pas succomber à un traitement divin, comme le Modelage Corps Impérial, un hommage à l'Eau de Cologne Impériale de Guerlain, qui stimule la circulation, favorise l'oxygénation... et procure un incroyable moment de relaxation. 🐝





Berceau des cultures EUROPÉENNES

De *Passau* à *Giurgiu*, le *Danube* expose ses plus riches atours. Sous l'étrave du *M/S Amadeus Silver II*, siècles et légendes s'écoulent à un rythme tranquille. Ici l'*Europe* est aussi « centrale que romantique » affirme le commandant *Slobodan Vukoje*, qui connaît bien chacun des dix pays riverains du grand fleuve.

Texte : Michèle Lasseur
Photos : Yvan Travert & DR

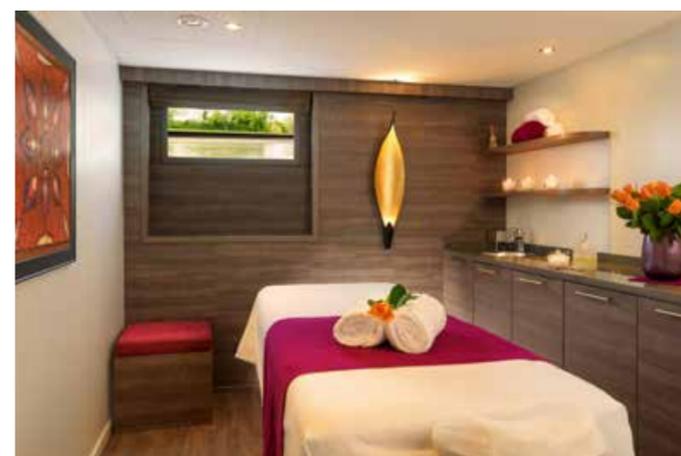
Second fleuve d'Europe pour la longueur (2900 km) après la Volga, le Danube charrie souvenirs et légendes. Depuis Passau, son cours traverse dix pays avant de se jeter dans la mer Noire. Pêcheurs ou passeurs, promeneurs ou campeurs, moissonneurs ou vendangeurs défilent sur un décor pastoral : fermes fleuries, meules de foin et vignes en terrasse. C'est un spectacle sans fin qui s'offre sur le pont du *M/S Amadeus Silver II* à l'occupant d'une chaise longue. Climats et saisons s'en mêlent. Si le printemps est brutal avec ses palettes de verts timides, l'été est la saison la plus active, période d'eaux basses caractéristique des fleuves nivo-glaciaires. On circule à une vitesse moyenne de 15 km/h, point n'est besoin pour baigner dans ces symphonies sylvestres d'avoir le pied marin : le navire est si stable et le Danube si placide que cette croisière convient à tous. Le *M/S Amadeus Silver II* est un navire à échelle humaine, l'un des plus élégants utilisé par la compagnie Rivages du Monde. 135 m de long, 11,4 m de large avec 84 clefs réparties sur 3 ponts. Je visite ce monde nouveau avec curiosité, depuis les cabines jusqu'au vaste salon en passant par la salle à manger.

Cinémascopie donc, mais aussi technicolor : le Danube en voit de toutes les couleurs : vert selon la mythologie allemande, bleu (et beau) selon l'Autrichien Johann Strauss qui fit valser l'Europe au rythme de son clapot, blond selon Jules Verne et jaune à la fonte des neiges, il ne pouvait qu'aboutir en mer Noire ! Il fallait, pour fédérer tant de peuples, être un caméléon : qu'ont en commun les eaux de sa naissance, à Donaueschingen dans la Forêt-Noire allemande et les marais de son delta roumain, 2850 km plus bas ? Elles sont européennes, recueillies sur un bassin versant vaste de 800000 km² qui fédèrent dix nations... Il faut rendre à Tibère ce qui est à Tibère :

le futur empereur alors encore général romain aurait découvert le Danube lors d'une chevauchée du lac de Constance vers le Nord. En l'an 15 av. J.C. raconte Hérodote. Le « fleuve qui mène à l'Orient », ainsi que le chantait Hölderlin, a longtemps été celui des conquêtes et invasions. À commencer par la voie royale des Romains, responsables de la création des villes jalons. Les campements des légions perdurent encore, qu'ils soient devenus germaniques, bavarois, slaves, avars ou hongrois...

Entre deux excursions, le salon-bar tout en banquettes profondes arrondies du navire offre des espaces où l'on se sent chez soi. Le personnel est aux petits soins et veille au bien-être des passagers. La cour toisie du directeur de croisière, Frédéric Mathieu, main de fer dans un gant de velours, enchante une clientèle plutôt senior. La croisière s'amuse sur le pont Soleil équipé d'une aire de jeux et d'un échiquier géant. Elle s'instruit aussi lors de conférences avec Jean-Arnault Dérens : « Les Balkans et l'Europe centrale, intégration européenne et nouvelles crises ». Le salon-bibliothèque se teinte d'une inspiration politique qui doit, au-delà de son confort distingué, avoir sa raison d'être. Cet élan de tensions géopolitiques ne fait pas oublier pour autant les plaisirs de la table. Il n'y a qu'une salle à manger située sur le pont 3. J'occupe pour le dîner une table dressée pour quatre passagers. Le serveur mauricien avale les R et ressemble à Gontran Bonheur, le cousin de Donald Duck. Il y a de l'exploit dans l'aventure avec 17 personnes en cuisine pour un dîner servi à l'assiette en un seul service. La cuisine assure et assume les plats traditionnels : viandes et volailles. Le vin et l'eau sont offerts. Les regards s'allument et les palais dégustent. Et ce n'est qu'un début. Des soirées musicales s'inscrivent parmi les divertissements. ➤

On circule à une vitesse moyenne de 15 km/h, point n'est besoin pour baigner dans ces symphonies sylvestres d'avoir le pied marin : le navire est si stable et le Danube si placide que cette croisière convient à tous. Le M/S Amadeus Silver II est un navire à échelle humaine, l'un des plus élégants utilisé par la compagnie Rivages du Monde.



1. Promenade en calèche (Vienne)
2. Théâtre national (Vienne)
3. Rue de l'Innere Stadt (Vienne)



JOURS 2 À 4 :

Linz, Melk, Vienne (Autriche)

Passau est ouverte en étoile sur le Danube et deux affluents jumeaux, l'Inn et l'Ilz. La bonne ville s'enorgueillit de posséder dans sa cathédrale l'orgue le plus puissant du monde... Les frontières de la musique se traversent aisément : à Linz, ville moderne et autrichienne, on abandonne la Bavière. On s'y souvient que Mozart lui dédicacsa sa 33^e symphonie, aux sonorités si diaphanes... Haut lieu du témoignage baroque, l'Abbaye bénédictine de Melk servit de modèle à Umberto Eco pour le roman « Le nom de la Rose ». Elle révèle l'harmonie des délires de l'art et de la foi chrétienne. Des angelots dorés volettent sans fin autour de l'orgue, des colonnes ioniques à chapiteau de bronze continuent leur mariage avec le marbre rouge, le ciment ocre rappelle que certains architectes furent italiens. L'abbaye surplombe le Danube et les paysages de la vallée de la Wachau. Avec ses collines plantées de vignes, ses monastères et ses églises, elle s'étend sur environ 30 km et fut inscrite au patrimoine de l'humanité par l'UNESCO en 2000. La Wachau est riche en témoignages rococo : ainsi Dürnstein, le village autrichien idéal sur fond de collines et vignobles, riche de références. Son château a détenu en 1192 un prisonnier célèbre, Richard Cœur de Lion. Le Plantagenêt s'était querellé avec Léopold V, duc d'Autriche, durant la croisade. Son ami, le trouvère Blondel, le chercha de château en château en fredonnant un chant composé avec lui. Richard lui répondit depuis le donjon où il était retenu prisonnier.

Les terrasses ombragées des Heuriger abritent les buveurs de vin blanc. Vienne est si proche, à l'abri du fleuve qu'elle ignore, exception faite d'un petit bras... La rue des Turcs (Türkenstrasse) rappelle que Soliman à la tête de 120 000 hommes a dressé ici un immense campement. Les Turcs creusèrent des galeries sous les remparts. Près du Danube, les boulangers qui travaillaient à leur four, avertirent le gué. Vienne, bastion oriental de l'empire de Charles Quint fut sauvé : les armées de Soliman levèrent le siège en 1529. Ferdinand 1^{er}, successeur de Charles Quint, accorda aux boulangers de cuire une nouvelle pâtisserie, le croissant, en référence au croissant de l'islam. C'est une bonne raison pour aller dans un café viennois, à la recherche des fastes d'un empire disparu.

JOURS 5 & 6 :

Bratislava (Slovaquie), Budapest (Hongrie)

Les siècles défilent sous l'étrave du M/S Amadeus Silver II. Fort de ses mythes et des monuments qui le jalonnent, le Danube est le fleuve favori des amateurs de croisières. Le grand salon fait le plein, avec la présentation des excursions : « Qui n'a jamais fait de croisière ? » demande Frédéric Mathieu, le directeur. Aucune main ne se lève. Bratislava, capitale de la Slovaquie a porté le nom allemand de Presbourg. À la suite de la conquête de Budapest par les Turcs en 1541, les Habsbourg y déplacèrent la capitale hongroise. Élevée ➤



La place principale et la colonne de la Trinité, emblèmes de Linz (Autriche).



La cour des prélats de l'abbaye bénédictine de Melk (Autriche), fondée au XI^e siècle.



Statue équestre d'Étienne 1^{er}, saint protecteur de la Hongrie, érigée sur la place entre le bastion des pêcheurs et l'église Matthias.



Le parlement hongrois sur les bords du Danube face à Buda (Hongrie), chef-d'œuvre architectural d'inspiration néogothique.



1. Passage de l'écluse de Gabčíkovo (Hongrie/Slovaquie)
2. Statue de Svätopluk dans la cour du château (Bratislava)
3. Garde à cheval, château de Buda (Budapest)



au rang de ville royale libre, elle possède deux châteaux : le premier domine la ville et le Danube, le second, le château de Devin en ruine au-dessus de la rivière Morava, fut détruit par les troupes de Napoléon 1^{er} en 1809. Cette forteresse constitue un arrêt obligatoire, nid d'aigle à deux têtes qui jouit d'une position idéale pour l'observation du fleuve et de son arrière-pays.

Budapest fait suite à Bratislava. Bâtie autour du Danube, elle engloba trois villes en 1873 : Buda sur la rive gauche du Danube, Pest sur la rive droite et Obuda au nord. « Je préfère Pest, Buda c'est trop touristique avec la colline du Château à côté du célèbre Mont Gellért qui recèle les 118 sources chaudes de la capitale » écrit Dominique Hernandez. Sur cette colline, au centre de la place des Héros, le monument du Millénaire est une esplanade semi-circulaire qui célèbre les 1000 ans de l'arrivée des Magyars. Ce fut le lieu des grandes parades militaires de 1948 à 1989 sous le régime communiste. Je gagne Pest en traversant le Danube, par le « Pont des Chaînes » long de 380 m. Il relie les deux parties de la capitale hongroise. Partout les édifices s'ornent de créneaux, de tours et de coupes. La musique, la meilleure pâtisserie du monde, en particulier le flódni et évidemment, les bains, sont les atouts de cette capitale danubienne. Reste donc à aller aux fameux fürdő, les bains thermaux, une véritable institution. Les Thermes Széchenyi arborent des murs blancs et jaunes dorés, une débauche d'angelots et de statues.



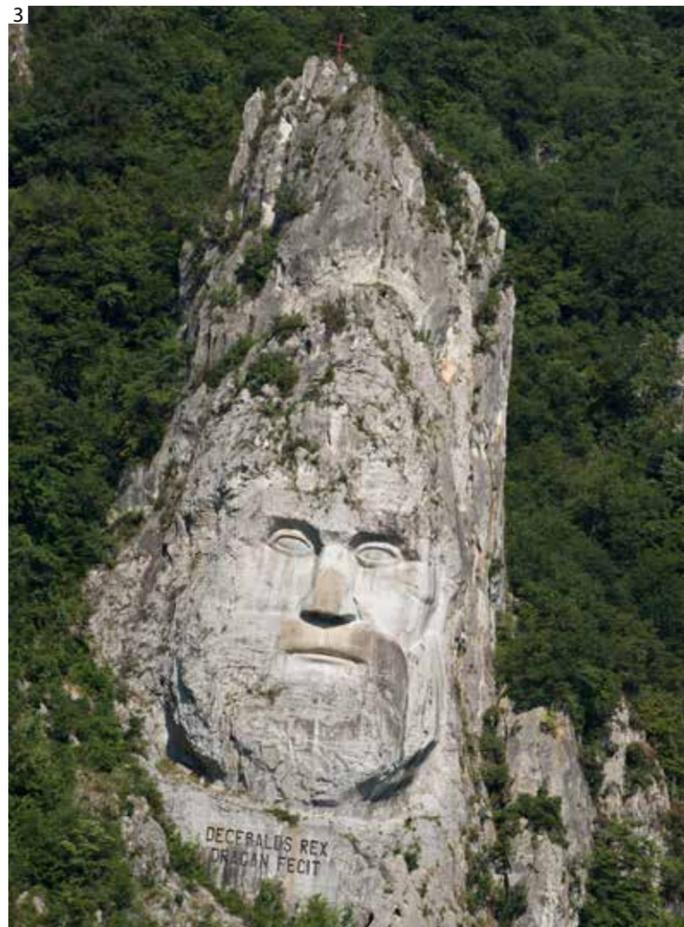
JOURS 7 À 12

De Vukovar (Croatie) à Bucarest (Roumanie)

Le drapeau croate aux couleurs rouge et bleu flotte sur le château d'eau criblé de balles et devenu le symbole de la ville. Quand la Croatie proclama son indépendance en 1991, elle signa l'éclatement de la Yougoslavie. Vukovar, au bord du Danube, à la frontière avec la Serbie, fut alors prise d'assaut par les chars de l'armée populaire yougoslave du régime de Slobodan Milosevic. Elle tomba le 18 novembre 1991. Ville baroque dans ses préséances, elle l'était restée jusqu'à l'entêtement. Elle finit à moitié écroulée et l'est encore. La Croatie a intégré l'Union européenne en 2013 mais beaucoup de ses habitants ne sont pas revenus.

Le passage des frontières ne se remarque pas. Belgrade, la ville blanche fut au fil de son histoire mouvementée, romaine, byzantine, hongroise, ottomane, autrichienne, puis capitale de la Serbie, réellement indépendante en 1878. La forteresse de Belgrade fait son cinéma au-dessus des eaux du Danube et de la Save. Selon la légende, le tombeau d'Attila se trouverait en dessous. On sent le tragique ensoleillé de cette terre : église ou mosquée, défense et foi, voilà la Serbie. Le 15 juin 1389, la bataille de Kosovo Polje (le « Champ des Merles ») opposa une armée ottomane à une coalition de princes chrétiens des Balkans (Serbes, Valaques, Hongrois, Albanais, Bosniaques et Croates). Chaque Serbe a dans son cœur »

1. Place de la République (Belgrade)
2. Église Saint-Sava (Belgrade)
3. Visage sculpté du roi Décébale (Roumanie)



une pincée de terre du « Champ des Merles », plaine du Kosovo. Cette région du sud de la Serbie, peuplée dans sa quasi-totalité d'Albanais serait, selon certains, le « berceau » de la nation serbe. Les Turcs sont restés cinq siècles. « Sous leur pression, nos ancêtres avaient évacué la vieille Serbie (Macédoine d'aujourd'hui, Kosovo et Serbie du Sud) pour trouver refuge sur les terres autrichiennes et hongroises ». Six siècles plus tard, la guerre qui enflamma l'ex-Yougoslavie en 1998 se résumait donc ainsi : « Le Kosovo est-il serbe ou albanais, chrétien ou musulman ? ». Et en 2024, la mèche du Kosovo continue de se consumer. Les Serbes considèrent le Kosovo comme le berceau de leur nation mais les Albanais, majoritaires, ont déclaré leur indépendance en 2008. Belgrade ne reconnaît pas le nouvel état. Le beau Danube bleu offre à la Serbie des bijoux inespérés, telle la plaine de la Voïvodine. Perchée en haut d'une falaise en bord du Danube, sa capitale, Novi Sad (le « Sillon neuf ») est surnommée « l'Athènes serbe ». À 99 km au nord de Belgrade, allongée sur le fleuve, c'est une capitale régionale baroque avec des réserves naturelles, des châteaux, des vins capiteux, et des monastères orthodoxes comme celui de Krusedol fondé au XVI^e siècle et orné de belles peintures. Pris en étau entre Croatie et Serbie, ces Slaves catholiques de la province autonome de Voïvodine furent mis à l'épreuve : être hongrois ou croates en Voïvodine sous le régime du président Milosevic (1989-2000) était compliqué. La priorité était donnée aux Serbes dans les domaines du travail ou du logement. Finalement, la Voïvodine décida de reconnaître le statut spécifique de leur langue, provoquant la colère de Zagreb.

Le Danube force son passage entre des enrochements spectaculaires, des gorges-frontières. Long de 135 km, un défilé, formé il y a 5 millions d'années, sépare les Carpates au Nord avec la Roumanie, des Balkans au Sud avec la Serbie. Point d'orgue, apparaît côté roumain la grandiose tête sculptée du roi Décébale (55 m de haut), le roi des Daces, vaincu par Trajan en 101 après J.-C., lors des conquêtes romaines. Commandée et financée par Iosif Dragan, un milliardaire roumain en 1993, la sculpture du Vercingétorix local s'effrite car la roche est friable. Elle fait face à la Table de Trajan, taillée dans la roche, sur la rive droite du Danube en territoire serbe. On peut lire l'inscription qu'en l'an 103 de notre ère, « L'empereur romain brava les dangers de la montagne et du Danube pour ouvrir une nouvelle route ». À cet endroit, le fleuve ne fait que 100 mètres de large. Vers 17h, nous arrivons au barrage-écluse de Djerdap-2 : Portes de Fer II, entre la Serbie et la Roumanie qu'il faut franchir dans le sens de la descente : manœuvre millimétrée menée par un capitaine attentif et soigneux.

Loin après l'Autriche, puis la Slovaquie, la Hongrie, la Croatie, la Serbie, le fleuve en technicolor poursuit sa vie sous-marine au fin fond de la mer Noire. Et comme tout finit en musique, Béla Bartók dédia au Danube l'une de ses plus belles compositions. ▶



Dominant la Save et le Danube, la forteresse de Kalemegdan à Belgrade (Serbie).

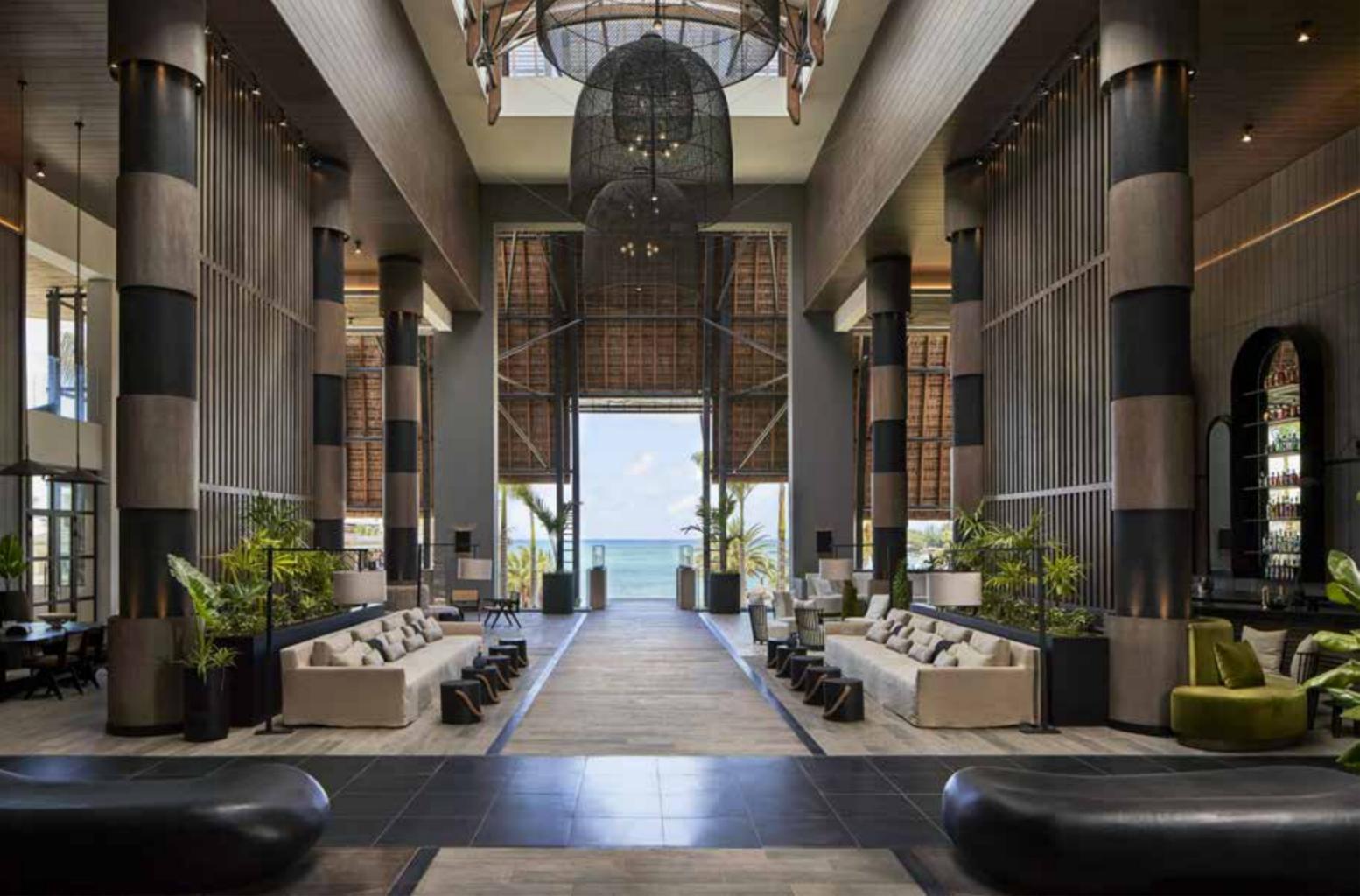


Navigation vers une gorge étroite nommée « Portes de Fer », là où le Danube sépare le sud des Carpates du nord des montagnes des Balkans.

Des hôtels nouvelle génération

Ça bouge à *Maurice* ! L'île a désormais des hôtels nouvelle génération tels *Lux® Grand Baie* ou *Salt of Palmar*. Le luxe peut y être écoresponsable. On peut vous proposer de mettre la main à la pâte en cuisine lors d'un Food Lab ou de plonger dans un bain de forêt.

Par Annie Crouzet



LUX® GRAND BAIE

Le luxe en mode ludique

Le groupe Lux® a désormais son 5-étoiles Luxe dans Grand Baie, la capitale touristique de l'île, tout au nord. Dans cet hôtel, dont la silhouette prend l'allure d'un voilier géant, la vie y prend des couleurs « lighter, brighter », plus lumineuses, plus brillantes, ludiques, où un message dans une bouteille peut vous attendre.

Pour son nouveau bébé, le groupe a fait table rase de l'un des plus vieux hôtels mauriciens, le Merville, inauguré en 1973. À vrai dire, ce dernier était laid, se réduisant à une barre de cinq étages, sans imagination. Mais elle était sur la page. Un emplacement en or ! Aujourd'hui, nombre d'automobilistes venant de Pereybère passent devant sans remarquer notre Lux®. Ce 5-étoiles s'est enveloppé de murs, qui le dérobent au regard et « coupent » le bruit de la circulation. Dès l'entrée, si vous êtes motorisé, vous allez devoir laisser les clés au voiturier, pour vous engouffrer dans le lobby, aux dimensions spectaculaires, avec 13 mètres de hauteur sous plafond. Il vous laisse estomaqué. Jean-François Adam, l'architecte mauricien, a conçu le bâtiment comme un catamaran géant, gonflant ses voiles en fendant les vagues.

Bisou, adorable !

L'un des derniers-nés des hôtels Lux®, en attendant celui de Marseillan en France, ne possède que 86 chambres. Toutes des Junior suites, spacieuses, s'étageant sur trois niveaux avec vue sur les jardins luxuriants et l'océan Indien. Il comprend aussi huit villas, se tenant un peu à l'écart. Le groupe a de nouveau fait confiance à sa designer préférée, anglaise mais d'origine sud-africaine, Kelly Hoppen. « Moins, c'est plus » : telle est aujourd'hui la devise de cette sexagénaire craquante. Elle a supervisé chaque élément de la propriété, utilisant une palette neutre dans les hébergements, jouant avec les matériaux le bois, le verre, le laiton, le terrazzo (une alliance de marbre et de granit). On peut aimer ou pas son parti-pris domotique, où se règlent par un simple bouton (vite dit !), rideaux, lumières, température.

Côté couleurs, Lux® se lâche avec Beach Rouge, tout à la fois club de plage et restaurant, où les boulbouls donnés comme les merles de Maurice, font le ménage, les derniers fêtards partis. Mais notre préféré est sans conteste Bisou. Adorable Bisou ! Dans ce bar-restaurant en rooftop, on peut s'installer pieds dans l'eau ➤





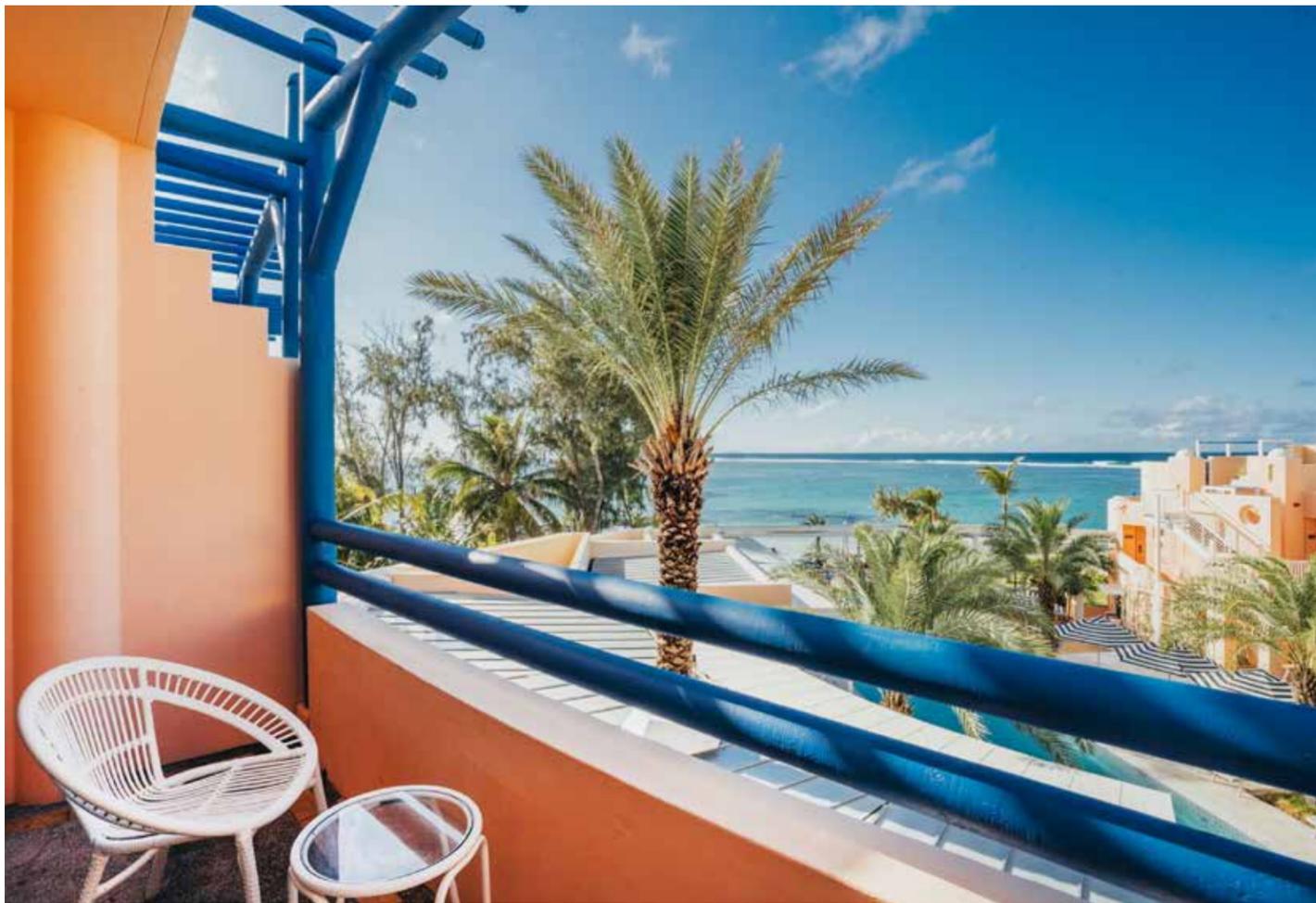
pour quelques tapas sur une table immergée dans la piscine à débordement. La vue sur le lagon de Grand Baie est format XXL. Et la palette des bleus, inouïe.

Show devant

Mais le plus incroyable des spectacles vous attend au restaurant japonais Aikisu, logé au rez-de-chaussée. Entre quelques touches or, le noir y prend des reflets acier dans une salle aux lumières tamisées, que le miroir-plafond démultiplie à l'infini. Devant vous, une escadrille s'active dans la grande cuisine ouverte/fermée, qui a tout d'un vrai bocal vitré. Même le chef exécutif Yussuf Mendez, d'origine philippine, met la main à la pâte, surveillant un barbecue au feu de paille de canne (c'est la cuisson traditionnelle japonaise warayaki), secouant le manche d'une casserole. Fasciné, on suit le ballet des serveurs et cuisiniers dans ces lueurs orangées. Sur votre table, débarquent des assiettes, toutes plus improbables les unes que les autres. C'est l'esprit dînette : dim sum, crevettes tempura, laksa (soupe) de langouste... Des mini-plats avec leurs sauces, sauce aux haricots noirs, sauce aux prunes. Dans l'assiette, vous entamez un sacré voyage dans toute l'Asie, entre Canton et la Malaisie. Mais bien sûr, le canard laqué est LE plat signature de la maison. N'en dédaignez pas pour autant les ramen (nouilles) fraîches, qui sont ici, dans leur bouillon, exceptionnelles.

Une nuit au spa

Lux a ses petits et grands moments de bonheur. Il y a bien sûr la plage et ses 600 m de sable blanc, impeccablement ratissé chaque matin. Le coucher de soleil y est flamboyant. Les plus actifs préfèrent le yoga dès 6h30 sur le toit de l'hôtel (où, il y a même deux pistes de course... de 30 m chacune !). À Maison Lux®, dans le lobby, les plus gourmands font une razzia sur les petits gâteaux de la chef pâtissière Marie Meunier. Une Lyonnaise, qui fut à bonne école avec Christophe Michalak. Elle utilise avec un brio certain la vanille locale (sa coquille vanille est une tuerie), le tulsi (ou basilic sacré) qui donne un petit goût poivré, le citron caviar, le citron calamansi... Lux® Me Wellness, le spa, quant à lui, a ses fashionistas, où les techniques Bastien Gonzalès, le podologue des stars, peuvent leur faire retrouver des petons de bébé. Les plus curieux (ou amoureux) se lancent dans l'expérience Une nuit au spa. N'exagérons rien, on ne vous retient pas un lit dans la baignoire. Tout est à vous de 21h à minuit : le hammam turc, la fontaine de glace, la piscine... avec champagne et canapés. Enfin, les plus chanceux peuvent avoir simplement la surprise de découvrir une bouteille échouée, où un petit message sympa vous invite par exemple dans un Sundowner (apéritif au coucher de soleil) romantique avec canapés. ➤



SALT OF PALMAR **Sea, sand and salt**

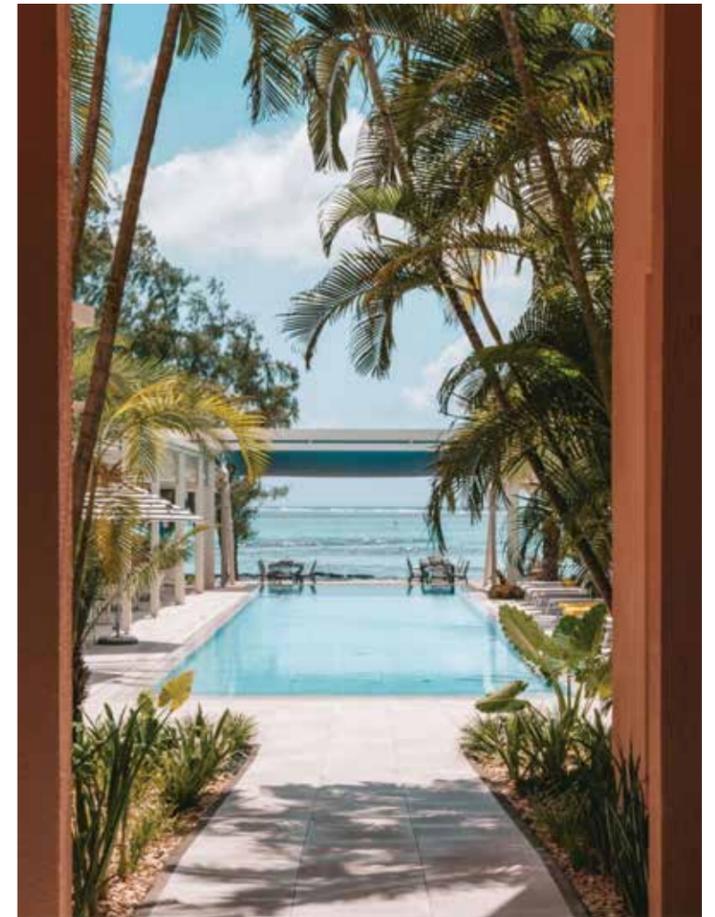
L'île Maurice autrement... Sur la côte est, au bord de la mer, unique membre de Design Hotels® sur l'île, Salt of Palmar en a fait sa règle maîtresse. Ce boutique-hôtel irrésistible s'affiche comme Adults only, les ados étant admis toutefois après 16 ans.

Jean-François Adam, encore lui, a été chargé de relooker cet hôtel, aux allures autrefois de riad marocain, baptisé la Palmeraie. Connue pour son travail post-moderniste enjoué, l'artiste française Camille Walala, alias Camille Vic-Dupont, lui a donné un sérieux coup de main ou plutôt de pinceau, mettant en couleurs l'établissement. En cela, elle n'a fait que suivre l'exemple donné par les Mauriciens eux-mêmes, expliquant : ils « peignent leurs maisons dans les tons les plus étonnants qui se détachent vraiment du décor tropical luxuriant ». Ici, dans un étourdissant jeu graphique, les 59 chambres ramassées autour d'une piscine longitudinale sont gaies comme un pinson, couleurs azur et soleil d'or. Toutes ont plus ou moins vue sur le grand bleu, les lits étant positionnés face à la mer.

Made in Moris

Nombre d'artisans de l'île ont été mis à contribution lors de cette re-naissance. Une céramiste locale, Janine, s'est vu commander toute la vaisselle de l'hôtel – rien moins que 950 pièces -, chacune étant faite entièrement à la main. Un père et son fils, Mauriciens pur sucre, ont réalisé les fauteuils en rotin installés dans tout le complexe. Salt of Palmar adhère à fond au concept Made in Moris, qui valorise le savoir-faire des autochtones. Dans la foulée, l'hôtel se veut écofriendly. Zéro plastique à usage unique, le plastique recyclé étant toléré si l'on prend en compte les cabas de plage tissés dans cette matière. Zéro déchet, hors petit-déjeuner, les buffets générateurs de gaspillage étant proscrits : « tout est à la carte », vous indique-t-on. Et l'on y sert des produits locaux autant que possible bios : « chez nous, il n'y a pas de noix de Saint-Jacques, pas de caviar. On achète dans un rayon de vingt à vingt-cinq kilomètres », vous prévient-on. Salt connaissant « par cœur [ses] fermiers, [ses] pêcheurs, [ses] agriculteurs », les menus annoncent la couleur : pour lui, au >





centre de l'île « Selva cultive des herbes aromatiques sans pesticide » ; dans le sud, Guillaume fournit le cochon marron, l'agneau et le cerf... Tout est sourcé, que ce soient les oursins ou les cœurs de palmiers, l'hôtel ayant par ailleurs son potager.

Out of the box

Salt vous invite à aller à la rencontre des Mauriciens. Un petit guide est remis à chaque nouvel arrivant : This is Mauritius. Des mots de survie à connaître en créole jusqu'aux basiques de la street food, gâteaux piments et rotis (ce sont des galettes), en passant par la tireuse de cartes de Port Louis ou un bar à vins de Tamarin, c'est un Maurice pour les nuls parfait.

Mieux : l'hôtel a ses Salt Shakers, mot intraduisible sinon par salière ! Cela peut être un pêcheur, une potière ou un vanilliculteur dont vous pourrez faire la connaissance et partager un temps leur passion. Autant d'expériences – le grand mot est lâché - qui vont constituer, peut-être, tout le sel de votre séjour.

Par ailleurs, nombre d'activités, en-dehors de ces rencontres, sont tout autant out of the box, hors des sentiers battus et rebattus. On peut se voir proposer un bain de forêt dans le parc national de Bras d'Eau tout proche. Ou créer son cocktail.

Dans ces conditions, le spa est au diapason. Il a sa Salt Room, où l'on se retrouve, un peu désarçonné, pour une demi-heure dans une cabine face à un mur entier fait de briques de sel rose de l'Himalaya, détoxifiant. Les traitements, eux, font feu de tout sel, sel de la Mer Morte, sel gemme de lave, sel d'Epsom (du nom d'une petite ville d'Angleterre). Les huiles sont plus locales : moringa-coco, son de riz. De quoi devenir un fan de ce programme Sea, sand and salt. ➤



AYO, J'ADORE !

Maurice n'est pas avare de nouvelles expériences. À Grand Baie ou près de cette station touristique, on peut s'y lancer dans un food tour, goûter un vin de litchi aux arômes d'agrumes, ou faire son shopping dans un écrin de jardins. Ayo, j'adore (interjection mauricienne typique) !

TASTE BUDDIES

Dis-moi ce que tu manges...

Trentenaire, Mauricienne - elle est née à Curepipe dans les « Hauts » comme on dit - Céline Planel a déjà une vie professionnelle bien remplie. Une vraie serial entrepreneuse. Taste Buddies, nom qui dérive de buds c'est-à-dire papilles, est l'un de ses bébés, né en 2017. Rien n'existait ou presque sur ce créneau. Objectif : faire découvrir un Maurice authentique à travers marchés, sa street food, vérifiant ainsi l'adage « Dis-moi ce que tu manges... ».

Elle avoue être gourmande. Et raffoler des food tours, où qu'elle aille. Aujourd'hui, Taste Buddies offre cinq destinations dans l'assiette ou plus souvent sur le pouce : Port Louis bien sûr et son Chinatown, Grand Baie, Mahébourg et Flacq, le petit dernier à seulement 13 km ouest du boutique-hôtel Salt of Palmar. Paradoxalement, Grand Baie, qui a tout par certains côtés d'un petit Saint-Trop' sous les tropiques, ne fut pas le plus « facile » à mettre sur pied. À force de tests, Taste Buddies a réussi quand même à dénicher quelques pépites, surtout



des petits restaurants sans chichis où l'on savoure par exemple le meilleur « touffé » thon qui soit (il est cuit à la vapeur).

Attendez-vous à marcher beaucoup, lors de cette balade à la fois culinaire et historique, truffée d'anecdotes et de dégustations. Sûr qu'à l'arrivée vous allez porter un autre regard sur Grand Baie, un simple village de pêcheurs et d'agriculteurs à l'origine que rien ne prédestinait à devenir une destination jet-set. Hormis une très jolie baie.

L'ATELIER

Ambiance bistrot

À deux pas des pyramides de cailloux, qui constellent les champs de canne à sucre dans le nord de l'île, non loin de l'océan, l'Atelier mérite vraiment un petit détour. Ambiance bistrot et décontractée dans ce petit restaurant ouvert à tous, même s'il est installé à l'entrée d'un domaine hôtelier très confidentiel, Mythic Suites & Villas.

Ici, tout repas a ses gajacks (amuse-gueule) maison, que l'on peut picorer en buvant un étonnant vin Made in Moris, un vin blanc de litchi, aux arômes troublants. Ce vin a été vinifié à basse température dans les chais de Takamaka Winery, située dans le sud-ouest de l'île. Il peut tout à fait accompagner la suite préparée par le chef Chetanand Thimmadu : vindaye de daurade, ceviche de thon ou effilochée de crabe avec sa compotée de papaye verte. Ici, si la

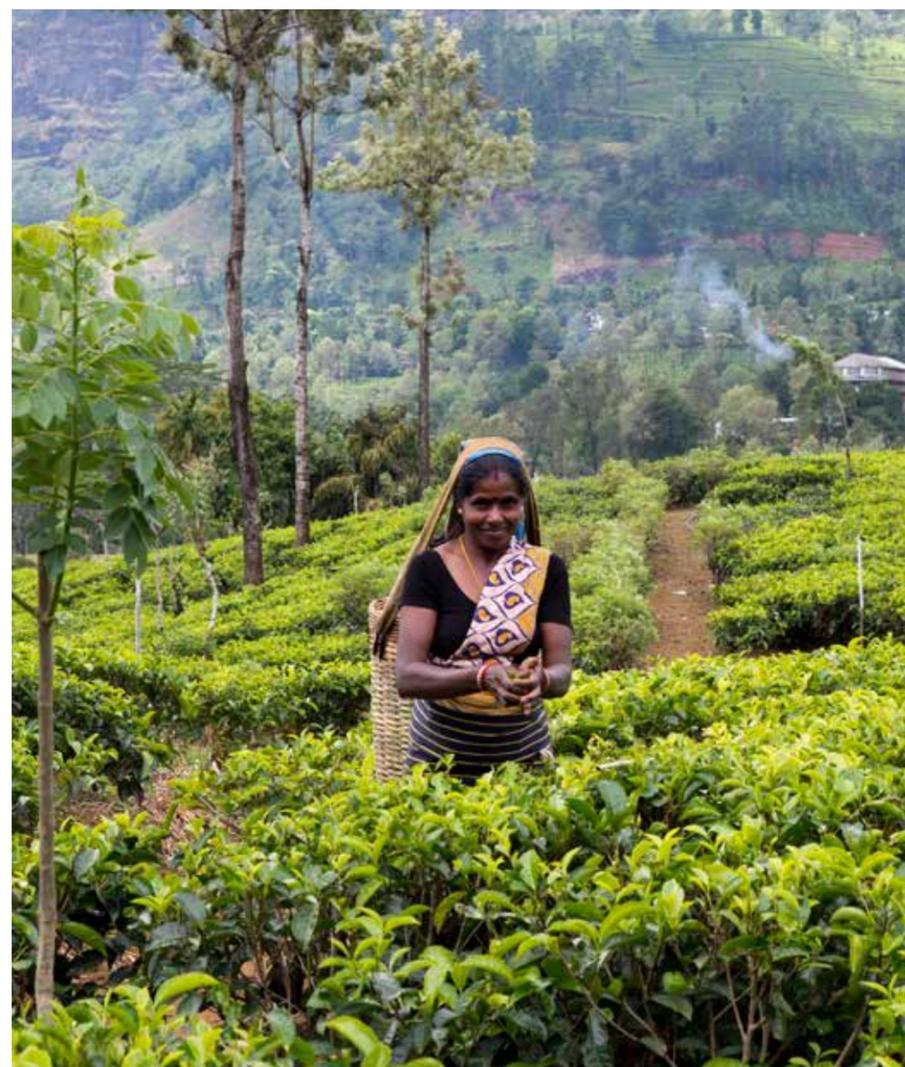
cuisine a des bases mauriciennes (le vindaye, préparation à base d'ail, moutarde, vinaigre et autres épices, est un classique de cette cuisine ensoleillée), elle peut exceller dans d'autres registres.

N'en ratez pas pour autant l'un des desserts de la carte, qui sont régressifs autant que faire se peut. Notre préféré : l'ananas Victoria avec sa sauce caramel et sa boule de glace à la vanille. Ah ! J'allais oublier : fruits et glaces sont estampillés Domaine de Labourdonnais, une plantation de canne à sucre toute proche, qui s'est partiellement reconvertie en vergers.

QUARTIER DES SERRES

À l'ombre des voilages

Près de Grand Baie, à une dizaine de kilomètres, le Quartier des Serres n'a rien d'un centre commercial classique. Sur plus de 15 000 m², ceint par des murets en pierres, il s'est installé sur les anciennes serres à anthuriums du Domaine de Labourdonnais. D'ailleurs, il en a conservé en partie les voilages, qui protégeaient ces fleurs des rayons ardents du soleil ! On y circule donc à ciel ouvert, mais à l'ombre, entre échoppes, galeries d'art, épicerie fine, kiosques pour apprécier jus et smoothies sans parler des jardins, bichonnés par une demi-douzaine de jardiniers. Certains magasins sont tax refund. À l'aéroport, lors du retour, on peut s'y faire rembourser la VAT (notre TVA), qui est ici de 15%. ●



La NATURE, en **majesté**

La nature incroyablement généreuse du Sri Lanka, véritable jardin médicinal aux bienfaits inépuisables, est à l'origine de la pharmacopée ayurvédique. Nature sauvage dans les *grands parcs nationaux*, nature domptée dans les *jardins secrets de l'île* ou encore hautes terres sculptées par les *plantations de thé*, ici, la nature est reine.

Texte : Jeanne Mear
Photos : Pierre Hausherr



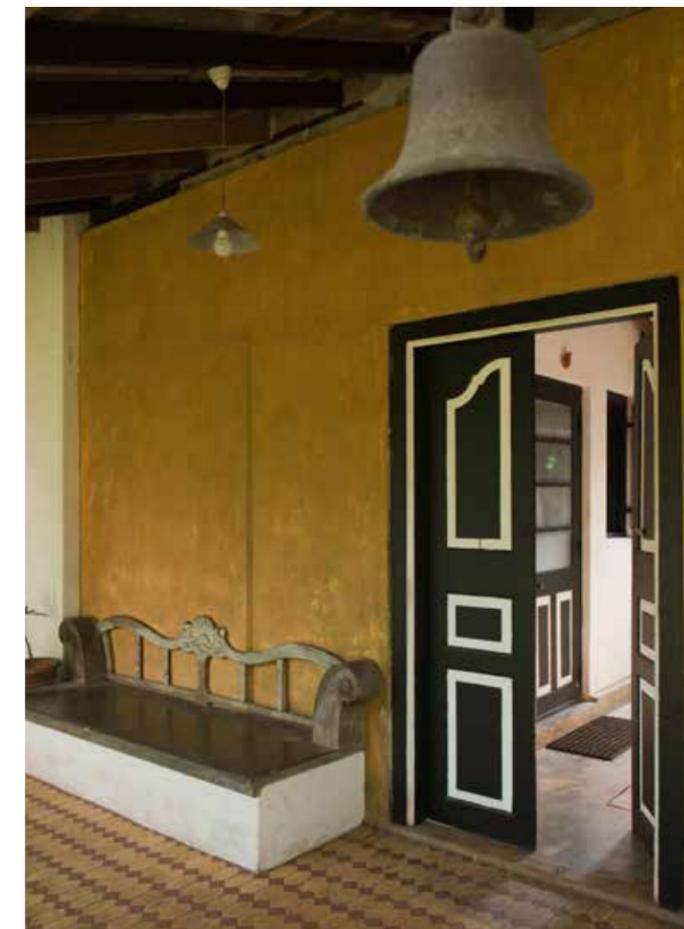
Côte sud-ouest - Lunuganga

LE JARDIN ENCHANTÉ DE GEOFFREY BAWA

Inspirant, fantaisiste et enchanteur, le domaine de campagne de Lunuganga est une précieuse fenêtre sur l'esprit de son célèbre créateur, feu Geoffrey Bawa (1919-2003). Avocat devenu le plus renommé des architectes sri lankais contemporains, il créa une œuvre décrite par ses pairs comme « l'introduction de la poésie dans le lieu ». De cette ancienne plantation de caoutchouc à l'abandon acquise en 1948, il a façonné un vrai petit paradis tropical, théâtre d'un formidable laboratoire d'expérimentation architecturale. En alliant concepts architecturaux innovants et végétations luxuriantes, il crée son propre style qualifié de « modernisme tropical » brisant les barrières entre l'intérieur et l'extérieur.

En surplomb du lac Dedduwa, dont l'eau salée explique le nom de « lunu-ganga » qui signifie « rivière salée », cette propriété est un éden caché pour amoureux de la nature. Jusqu'à sa mort, Geoffrey Bawa ne cessa d'enrichir le domaine de nouveaux espaces magiques. La propriété est

désormais ouverte au public, sur réservation. Dans ce vaste jardin étagé sur plusieurs terrasses, on évolue, par de jolis escaliers de pierre, entre canneliers, jacquiers, arbres à pain et, bien sûr, des frangipaniers, arbres fétiches de Bawa ! Sa fleur, magnifique, fait d'ailleurs partie des offrandes les plus populaires dans les temples bouddhistes. La maison principale abrite le restaurant décroissant, les salons et deux suites. Auparavant fermée aux clients, la Master Suite de Geoffrey Bawa a préservé l'essence de l'espace de vie de l'architecte, avec une sélection d'œuvres d'art originales, aux côtés de sa bibliothèque personnelle. La suite s'ouvre sur une charmante cour privée avec un coin salon, tandis que la salle de bains est connectée à un bassin tropical extérieur. En face de la Master Suite, le Main House Studio est mis en valeur par des peintures et des meubles anciens qui évoquent l'époque coloniale. Lorsque des amis proches rendaient visite à Geoffrey Bawa, c'est souvent là qu'ils séjournaient. Une caractéristique de cette suite ➤





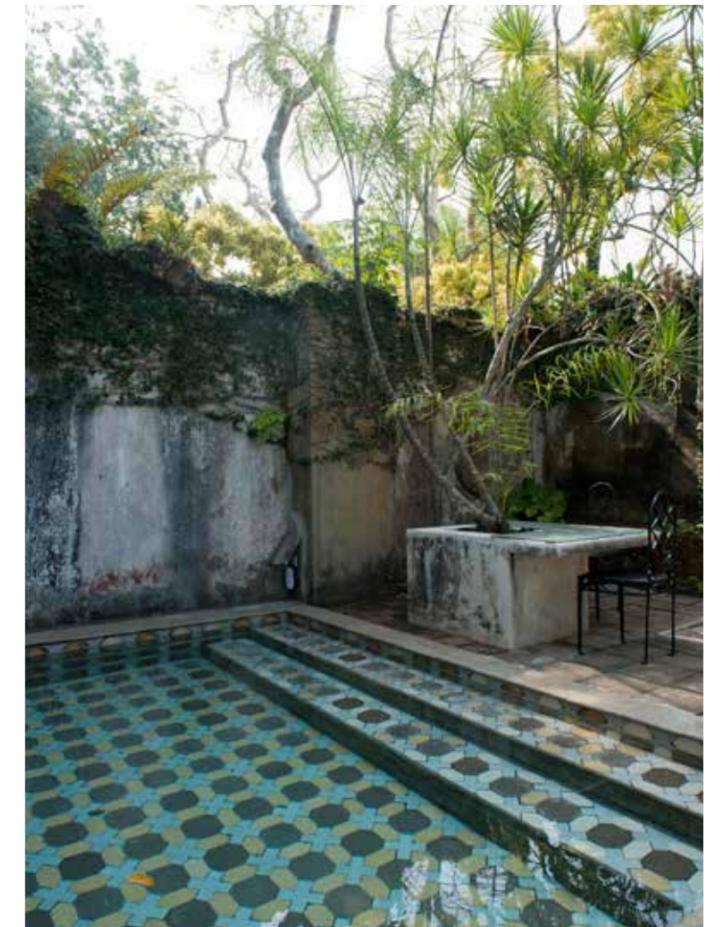
Geoffrey Bawa a pensé son jardin comme un spectacle mobile qui change d'aspect selon la saison. Nouvellement ajoutée, une piscine s'inscrit dans ce paysage sans le dénaturer.

est sa cour entièrement privée. Dans la salle de bain, où les fenêtres encadrent des vues de palmiers, se trouve une douche installée dans une alcôve en face d'une grande baignoire en porcelaine.

Devant la maison, la terrasse supérieure offre une vue panoramique sur le lac et se distingue par un majestueux frangipanier à l'allure tourmentée tranchant avec le gazon découpé en damier tandis qu'une statue d'Adonis rappelle l'influence des jardins de la Renaissance italienne sur Bawa. Plus bas, en bordure de lac, alternent rizières, carrés de terre vierge, étang, bamboueraies et çà et là quelques bancs de pierre, pour une pause contemplative. « Geoffrey n'a pas pensé son jardin comme un objet statique mais comme un spectacle mobile, une série d'images scénographiques qui changent d'aspect selon la saison, le point de vue, l'heure de la journée, et l'état d'esprit », s'émerveille son biographe et ami, David Robson.

Récemment ajoutée et perchée sur Cinnamon Hill, une piscine s'inscrit à présent dans ce paysage sans le dénaturer. Disséminés dans le jardin, quatre autres

pavillons ont été ajoutés au fil des années et transformés en chambres d'hôtes pour les amis de l'architecte. Dans un style vernaculaire fait de bois, de pierre, de sols en terra cotta mais aussi de verre et d'acier, elles ont été meublées par Bawa lui-même (lits à baldaquin, mobilier au design colonial, antiquités de la période hollandaise...). Bâties avec des matériaux durables, elles illustrent le rapport visionnaire de l'architecte avec l'environnement. Ainsi, dans l'aile des invités, la véranda, où est disposé un lit de repos cinghalais, est réalisée entièrement en teck et composée de claustras pour une nature omniprésente. C'est à elle qu'il rend hommage lorsqu'il dissimule ses constructions dans la nature. La plus spectaculaire est la Glass House, entièrement carrossée de verre, donnant l'impression de faire corps avec le jardin et permettant de profiter au maximum de la vue extérieure. À l'intérieur, la lumière baigne la pièce d'un soleil tacheté tandis que les arbres, qui abritent des oiseaux exotiques, se balancent doucement dans la brise. »

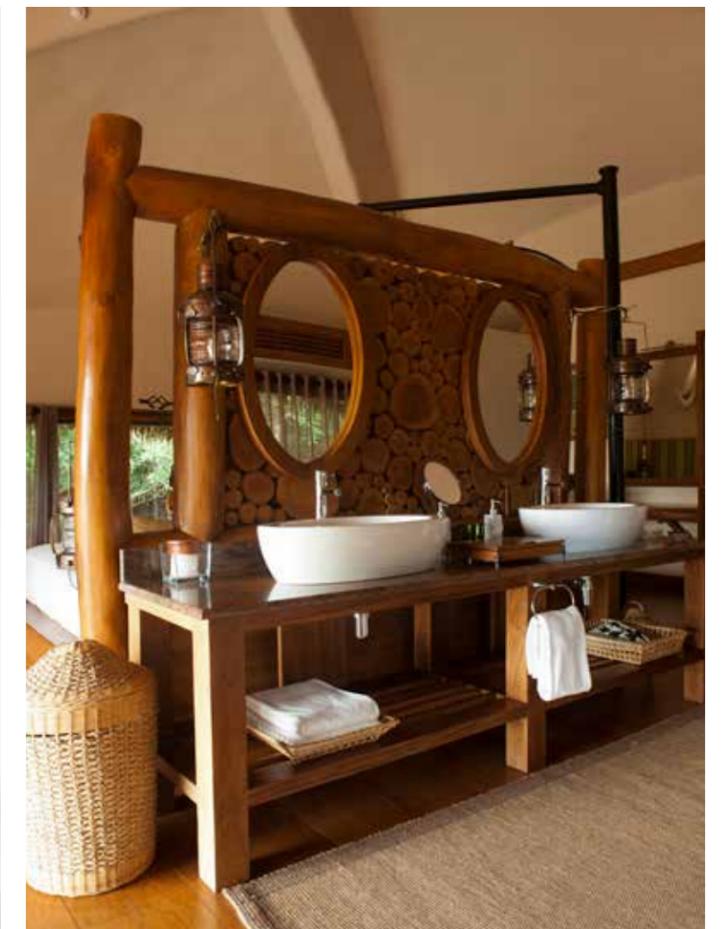




Extrême Sud - Uga Chena Huts *UN LODGE HAUTE COUTURE*

Les villages fermiers rustiques autour de Tissamaharama sont séparés de la faune et de la flore sauvage de Yala, la plus ancienne et la deuxième plus grande réserve naturelle du Sri Lanka, par une ceinture de jungle semi-préservée qui s'étend jusqu'à la mer. Pendant des siècles, les habitants ont cultivé de petites parcelles dans la forêt appelée Chena, dormant dans de modestes huttes près de leurs récoltes pour les protéger des éléphants affamés. C'est ici, à quelques minutes de l'entrée du parc national de Yala, niché entre les dunes et les arbres au bord de l'océan, que l'on retrouve Chena Huts, le dernier-né des hôtels de luxe d'Uga Escapes. Surplombant une plage où les tortues de mer viennent pondre au clair de lune et où les éléphants descendent de la forêt avoisinante pour jouer dans les vagues, Chena Huts est bordé d'un côté par une jungle tropicale et, de l'autre, par un lac salé où l'on peut observer des ibis, des cigognes et même des flamants roses pataugeant dans les eaux peu profondes.

L'accès facile à ces merveilles naturelles n'implique pas de compromis avec le confort et le bon goût. Dans cette propriété sélective de trois hectares, les « huttes » sont en réalité des villas privées et luxueuses de 105 m² (les plus grandes de la région) prolongées par une belle terrasse ombragée avec douche extérieure et un profond bassin profond intégré... Le bonheur après un safari chaud et poussiéreux ! Les extérieurs en forme de dômes habillés de chaume reprennent les codes de l'architecture indigène de la région et sont conçus en harmonie avec l'environnement de la jungle. Les intérieurs, quant à eux, soulignent en douceur le thème « safari », avec des meubles en bois et des motifs rustiques qui contrastent avec le confort et les commodités ultramodernes proposées. Les espaces communs, conçus autour d'un bassin de nénuphars habité par des grenouilles pèlerines, font face à l'océan sauvage. Tirant son nom des récifs et du phare voisins, réputés pour leur histoire maritime et leurs >

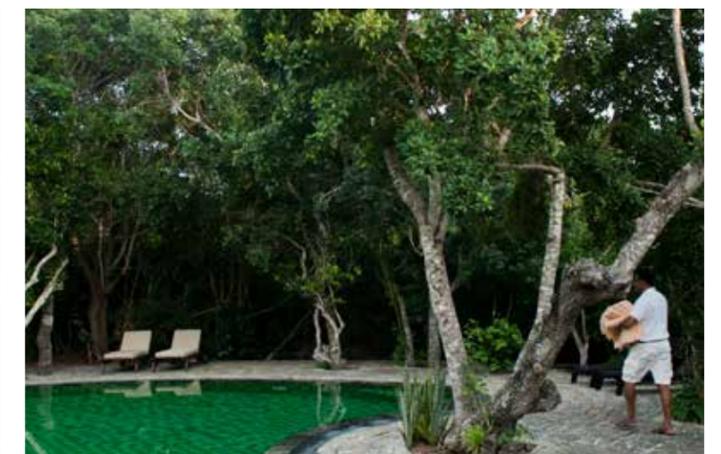




Surplombant une plage où les tortues viennent pondre et les éléphants se baigner, Chena Huts est bordé d'un côté par une jungle tropicale et, de l'autre, par un lac salé.

traditions, le restaurant Basses comprend une terrasse face à la mer où l'on dîne à la lueur des chandelles, et un intérieur climatisé. Il est décoré selon un thème nautique approprié, dans un cadre spectaculaire donnant sur l'océan Indien. Le menu du petit déjeuner à la carte rassie les convives avec des tendances healthy (porridge, fruits frais, granola maison, fromage blanc) et gourmandes (riz au lait local au curry, œufs pochés au saumon gravlax). Le déjeuner et le dîner proposent des menus raffinés et des barbecues, avec des entrées et des desserts de style européen. Du riz et du curry sri-lankais sont également disponibles. De plus, le Chef vous fera la démonstration du processus simple et minutieux de transformation du lait de bufflonne fraîchement tiré en une gourmandise délicieusement crémeuse, le « curd », spécialité de la région. Le bar, rempli de souvenirs illustrant l'histoire de Yala et de ses environs, est l'endroit idéal pour prendre un verre après un safari avant le dîner. Chena Huts propose également un autre bar au bord de la piscine commune, caché derrière une cascade.

En tête de liste des choses à faire, un safari dans le parc national, mené par des rangers experts dans leur domaine et enthousiastes. Il s'agit du plus grand et du plus ancien d'une chaîne de six parcs nationaux et de trois sanctuaires à proximité, et de loin le plus riche en biodiversité. Plus de quarante espèces de mammifères résidents (éléphants, buffles, cerfs tachetés...) et l'une des densités de population de léopards les plus élevées au monde... Des dizaines d'espèces de reptiles, notamment des tortues, des crocodiles, des serpents volants et des lézards à gorge éventail... Côté oiseaux, Yala compte pas moins de 215 espèces résidentes et migratrices, parmi lesquelles le paon bleu flamboyant... un véritable arche de Noé ! Avec son concept « all inclusive » (les repas, collations et boissons sont inclus, tout comme les safaris et l'entrée au parc national), son architecture vernaculaire et son service personnalisé, Uga Chena Huts s'apparente plus à un lodge qu'à un hôtel classique. C'est l'endroit idéal pour déconnecter, observer la faune magnifique et communier étroitement avec la nature. ➤





Province du Centre - Tea & Experience Factory *DE LA FEUILLE À LA TASSE !*

À Mandaramnuwara, « the Misty City », cette ancienne tea factory est nichée au milieu de plantations de thé encadrées par un paysage montagneux majestueux. Elle a vu le jour dans les années 1800 et a été restaurée dans les règles de l'art pour devenir un hôtel ouvert en 2019. Les 16 chambres élégantes, dotées d'un petit poêle pour se réchauffer lors des fraîches soirées, respirent la tranquillité et rappellent l'ère coloniale. Toutes offrent une vue sur les jardins et les plantations de thé. La région, parsemée de cascades, est également un paradis pour la randonnée. L'endroit est à la fois surprenant, magique, et au lever du jour, dans la brume, mystique. Un restaurant de style industriel « Engine Yard », un bar et un T-Spa complètent le tableau.

Aujourd'hui, une version réduite de l'usine est toujours en activité, offrant aux hôtes la possibilité d'expérimenter le processus de la fabrication du thé « de la feuille à la tasse ». Cela prend généralement une journée entière avec des

pauses. Après un exposé sur l'histoire du thé au Sri Lanka et quelques astuces nécessaires pour procéder à la cueillette - arracher deux feuilles et un bourgeon pour obtenir le meilleur goût -, on vous remet un panier et une sangle à placer sur votre tête. Depuis plus de 100 ans, c'est toujours la façon la plus confortable de cueillir les feuilles de thé ! Après la cueillette, vous êtes conduits dans le bâtiment principal où vous confectionnerez votre thé à partir des feuilles que vous aurez récoltées. Le responsable de la fabrication vous expliquera tout le processus : séchage, laminage, découpe, fermentation, chauffage, calibrage et enfin, le produit fini. L'ensemble du processus est accessible et vous êtes invités à participer du début à la fin. Puis, vient le temps de la dégustation bien méritée. Vous pourrez juger votre thé en sollicitant vos cinq sens à des degrés divers. Enfin, la remise d'échantillons de thé à savourer à la maison sera votre récompense après cette intense journée d'activité. >



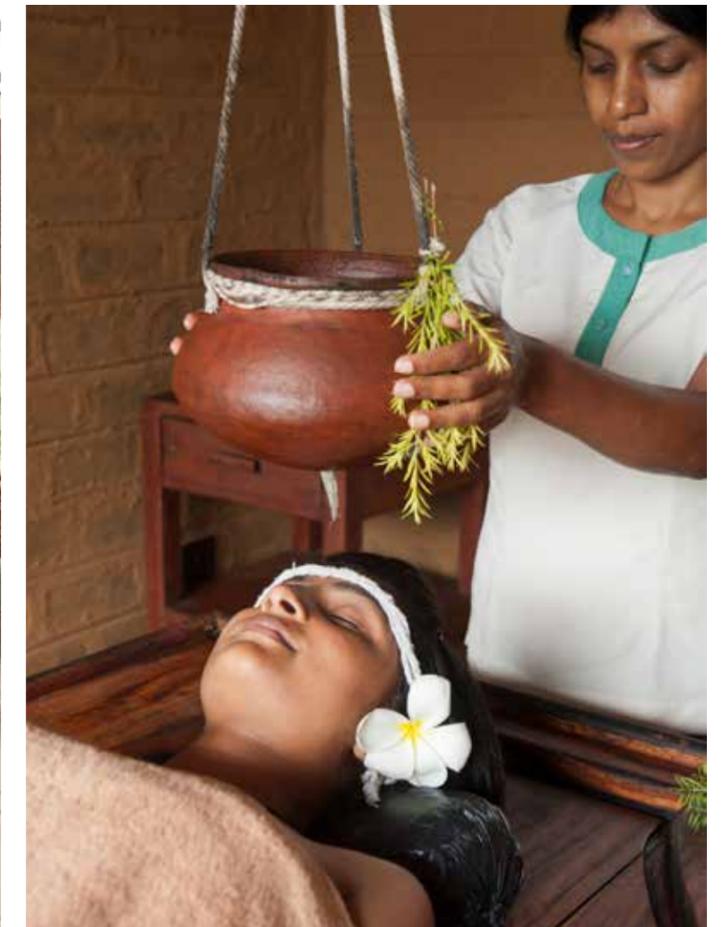


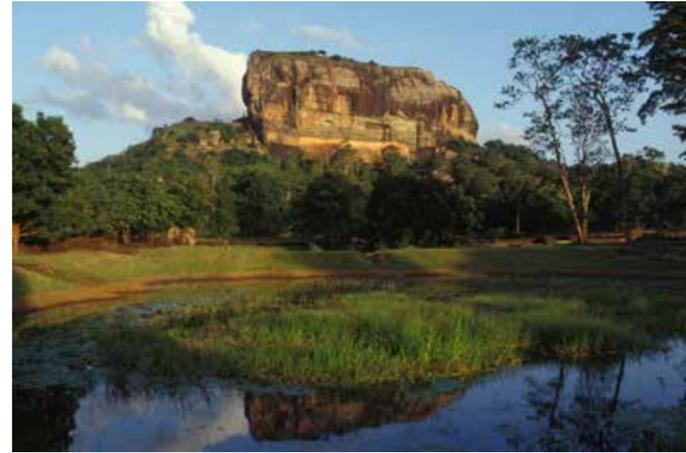
Triangle d'Or - Ayurvedie Sigiriya

BIEN-ÊTRE AU CŒUR DU TRIANGLE CULTUREL

Ouvert en février 2020, entre lac et rizières, l'Ayurvedie Sigiriya associe tradition et bien-être par la pratique de méthodes de guérison traditionnelles du Sri Lanka alliées à la plus ancienne science de guérison au monde, l'Ayurveda. Au cœur du triangle culturel du pays qui regroupe des anciennes cités vieilles de 2 500 ans, cet écoresort conjugue traitements et découverte. Entre autres joyaux inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO, les temples troglodytiques de Dambulla et le majestueux Rocher du Lion de Sigiriya sont situés à seulement 30 minutes de route. Partout la nature est omniprésente, favorisant un séjour dédié à la guérison du corps et de l'âme. Les constructions, constituées de briques empilées enduites d'argile, sont respectueuses de l'environnement et participent à une esthétique particulièrement réussie. De plain-pied, elles abritent 10 chambres de 50 m² à la décoration traditionnelle s'inspirant des intérieurs des habitations des villages sri lankais. Toutes sont équipées

de climatisation et de tout le confort. Chacune d'elle est dotée d'un petit jardin biologique d'épices et de produits locaux à explorer. L'Ayurvedie Sigiriya dispose d'un grand jardin de légumes et d'herbes biologiques : les papayes, haricots, piments, citrouilles, courgettes, melons, curcuma, et bien plus encore sont cultivés ici selon les principes biologiques et vont directement sur la table du restaurant décloisonné, où les repas proposés sont végétariens suivant les principes de l'Ayurveda. Le vaste spa ayurvédique fait face à la piscine et dispose de salles de soins semi-ouvertes. Elles bénéficient d'une ventilation naturelle et sont situées au milieu des rizières et des jardins potagers. Ici, on rend hommage à Dhanvantari, divinité hindoue de la médecine « des dieux et de l'univers tout entier », dont la statue orne la cour. Avec des années d'expérience, le Dr Surandi Dissanayake mène les consultations individuelles et propose des cures ➤





Cet écoresort conjugue traitements et découverte, comme les temples de Dambulla ou le Rocher du Lion de Sigiriya. Ci-contre : l'Ayurvede Weligama, maison sœur lovée sur la côte sud.

personnalisées pour chaque type de dosha (constitution), comprenant des traitements ayurvédiques spécifiques, des séances de yoga, des régimes et des élixirs à base de plantes. Des massages adaptés à votre profil sont prodigués chaque jour et durent entre 1h30 et 2h. Ils sont suivis d'un bain de vapeur ou d'un bain aux plantes. Les soins ayurvédiques sont prodigués pour les séjours de 5 nuits minimum. Sachez que 12 jours minimum sont nécessaires pour le Panchakarma, processus de purification du corps et de l'esprit en cinq étapes qui détoxifie les cellules, renforce l'immunité et restaure l'équilibre et le bien-être naturel du corps. Les deux séances quotidiennes de yoga et de méditation ont lieu dans la magnifique Sala surplombant les rizières. En qualité de science sœur de l'Ayurveda, le yoga améliore non seulement votre santé et votre bien-être, mais transforme également votre expérience de la vie elle-même. Diverses asanas (postures) et pranayamas (techniques de respiration) sont également utilisés pour rééquilibrer votre dosha. S'il vous reste un peu de temps, ne manquez pas de vous

rendre à l'atelier de poterie à côté de la réception, où officie un artisan local qui vous initiera à l'art de la poterie. Vous aurez également l'opportunité d'observer des oiseaux avec un naturaliste, de procéder à la cueillette des légumes bio du potager ou encore de préparer des recettes locales avec le chef. Enfin, si l'envie vous prend de prolonger votre traitement dans un cadre balnéaire, l'Ayurvede Sigiriya dispose d'une maison sœur à Weligama, l'**Ayurvede Weligama**. L'établissement est lové dans une petite baie du sud du Sri Lanka, face à l'océan, à 40 minutes de route de Galle, ville fortifiée au riche passé colonial. Ici, vous pourrez vous offrir un traitement ayurvédique de première classe dans un charmant boutique-hôtel de 22 chambres et suites dirigé par l'un des experts ayurvédiques les plus renommés de l'île, le médecin-chef Dr. Herath. Votre cure sera bien sûr synchronisée de manière optimale, avec la compétence de médecins et thérapeutes soigneusement formés. Une expérience particulière à travers la fusion de deux resorts ayurvédiques! ➤





Colombo - Paradise Road Tintagel

UN HAVRE DE PAIX AU CŒUR DE LA VILLE

Attention, monument historique ou presque ! Bénéficiant d'un emplacement de choix dans le quartier résidentiel privilégié de Cinnamon Gardens, l'histoire de l'ex-Ceylan s'est longtemps écrite ici, dans cette majestueuse demeure des années 30 qui fut, notamment, la résidence de la famille dirigeante Bandaranaike. Vous le découvrirez sur place, dans les canapés profonds de la somptueuse bibliothèque riche de 500 ouvrages reliés.

Le designer Udayshanth Fernando, amoureux des rayures, des matières nobles et des monochromes a brillamment évité de surjouer la référence coloniale. Dès Le hall d'accueil, un certain éclectisme émerge : objets d'art colorés, lustres Baccarat, antiquités hollandaises, canapés espagnols... Il a ainsi transformé le bâtiment en quelque chose de complètement inattendu. L'homme est aussi créateur de la chaîne de décoration et de mobilier Paradise Road. Sa boutique de Colombo n'est qu'à quelques minutes en tuk-tuk. Allez y faire un tour, vous comprendrez pourquoi on

le surnomme le « Terence Conran sri-lankais ». Les pales des grands ventilateurs rafraîchissent 10 suites, toutes différentes, à la hauteur sous plafond impressionnante et aux murs parés de couleurs profondes : ébène, ivoire, avocat, écarlate et taupe.

La gastronomie n'est pas en reste : les convives peuvent choisir de s'asseoir dans la salle à manger agrémentée d'une série d'œuvres de l'artiste Saskia Pintelon, ou à l'extérieur, dans la cour ensoleillée du Court Yard. Attendez-vous à des plats internationaux aux saveurs asiatiques aux côtés de plats locaux tels que le curry de porc noir et un fabuleux petit déjeuner sri-lankais. Au crépuscule, le Court Yard se transforme en un espace magique éclairé aux chandelles, parfait pour un apéritif. Une alternative au Red Bar, de style baroque chic, avec tables en bronze, tabourets en cuir et comptoir surmonté d'une paire de candélabres. Côté détente, un bassin de nage, une salle de remise en forme, un hammam et un salon de massage complètent les équipements. ►



Cow-boys et grands espaces



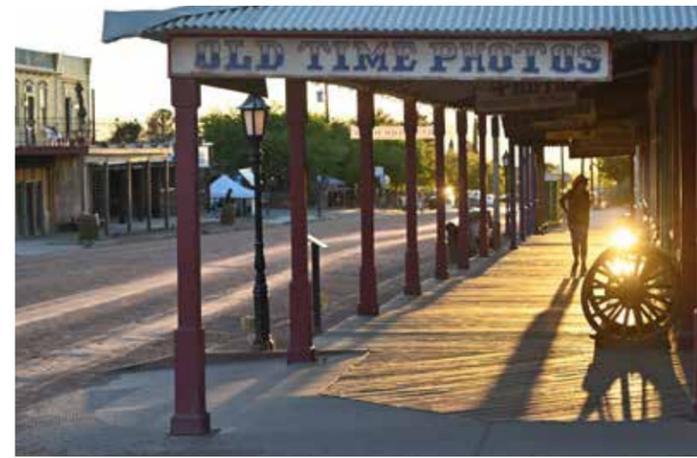
Voyager en *Arizona*, c'est goûter à la légende du grand *Ouest américain* et les paysages y frisent le sublime comme en témoignent les *parcs nationaux*. C'est aussi là que la mythique *Route 66* révèle ses plus beaux atours. On the road !

Texte : Laurence Nicolas
Photos : Antoine Lorgnier



MA VIE DE COW-BOY

Dans les environs de Tucson, les « Dude Ranchs » offrent à leurs clients un petit aperçu de la vie des cow-boys. Soyons francs, il ne s'agit là que d'une initiation que l'imagination parvient toutefois vite à transformer en aventure.

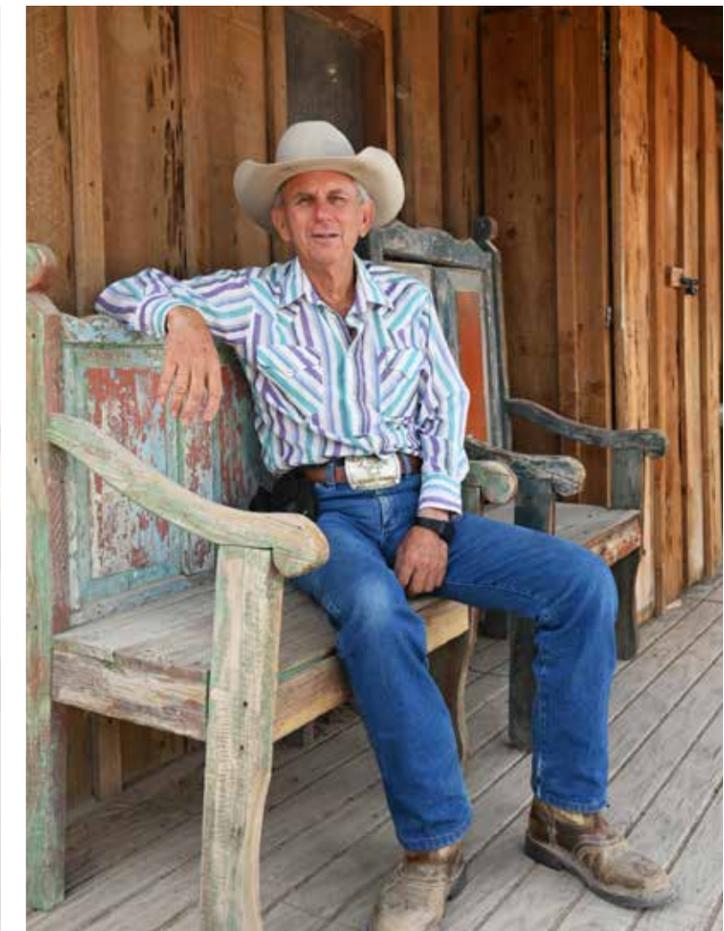


Dans sa robe mouchetée, mon Appaloosa a le pied sûr. La vue sur les montagnes du parc national de Saguaro est superbe malgré le sentier pentu et caillouteux à souhait. Le cheval va de son allure nonchalante, me laisse à loisir profiter du paysage baigné d'une belle lumière de fin de journée. Le soleil commence à jouer à cache-cache derrière les cactus saguaro, ceux-là mêmes qui ont donné leur nom au parc national. Immenses, endémiques à la région, ils dressent leurs silhouettes altières sur les crêtes. Mais sont-ce seulement des cactus ? Le doute m'envahit. De loin ça ressemblerait plutôt à quelques cavaliers apaches prêts à fondre sur notre convoi. Notre chef s'en est-il aperçu ? Dois-je dépasser la colonne et aller le prévenir ? Devant moi, un des shérifs dégaîne son... téléphone portable pour faire une photo. Le charme soudain se rompt et le ridicule me gagne. Vraiment n'importe quoi me dis-je alors que mon cheval s'engage sur un petit trot histoire de regagner l'écurie avant la nuit. Je suis tombé dans le panneau et c'est exactement ce que recherchent les « Dudes Ranchs » : plonger leurs hôtes dans un imaginaire créé en 1880 par Buffalo Bill et son incroyable spectacle Wild West (joué à Paris en 1905), imaginaire depuis entretenu par une profusion de westerns mythiques dont les héros au cinéma sont légion.

Un mythe toujours vivace

Les « Dude Ranchs » furent jadis de véritables ranchs, mais le tourisme y a peu à peu supplanté l'élevage. Autour de Tucson, ils sont encore une dizaine à perpétuer cette tradition qui remonte

aux années 1920. Tous répondent aux six H critères - horse, hat, hospitality, heritage, heart et honesty - mis en place par leur association, et s'engagent à préserver un art de vivre hérité de la conquête de l'Ouest en offrant à leurs hôtes une foule d'activités de plein air propres à leur faire découvrir les bons côtés de la vie des cow-boys : randonnée équestre, tir au pistolet et à la carabine, travail du bétail, soirée au coin du feu, démonstration de rodéo, apprentissage du lasso, danse et concert de musique country... le tout dans des paysages à couper le souffle. Pour les vrais passionnés de westerns, les environs de Tucson réservent également de belles surprises. La silhouette de la mission de San Xavier del Bac, fondée au XVIII^e siècle par des missionnaires jésuites venus du Mexique apparaît bien familière car présente dans bien des films. Et puis, il y a la ville de Tombstone, célèbre pour abriter le lieu du duel à OK Corral qui opposa les frères Earp à une poignée de méchants le 26 octobre 1881. Ce ne fut pas le duel le plus extraordinaire du Far West, mais il est resté dans notre imaginaire collectif grâce à la dizaine de films (« Règlements de comptes à OK Corral », « Tombstone », « Wyatt Earp »...) qui en romancent l'histoire. Visiter Tombstone, c'est faire un bon dans le passé de près de deux siècles surtout fin octobre et fin mai, lorsque des milliers de personnes convergent en ville qui habillés en cow-boy, qui en shérif, qui en danseuse de saloon ! Et puis, à Tucson, en février, se tient la Fiesta de los Vaqueros, l'un des principaux rodéos des États-Unis ! ➤



WHITE STALLION RANCH

L'hôtel est situé à quelques minutes de la ville de Tucson. Propriété de la famille True depuis 1965, il fut l'un des premiers ranchs de la région à s'ouvrir au tourisme.

Construit vers 1900 pour élever du bétail, le White Stallion Ranch a réussi à préserver un territoire sauvage de plus de 1200 ha. Le paysage de montagne semi-désertique parsemé de cactus est un cadre idéal à de belles chevauchées. Selon votre niveau, ces balades équestres se font à l'heure, à la demi-journée ou à la journée. Si les clients américains se contentent d'arriver au corral pour monter sur leur cheval, rien ne vous empêche de donner un coup de main aux préparatifs, de brosser votre monture et de la harnacher. Chaque jour, le ranch propose une dizaine d'activités (sauf le dimanche, jour de repos pour les chevaux) et je vous conseille, si vous êtes bon cavalier, de participer à un « Team penning », exercice qui consiste, avec l'aide d'autres cow-boys, à faire rentrer des vaches dans un enclos. Et croyez-moi, ce n'est pas aussi simple que ça. Le Ranch compte 43 chambres et une hacienda pouvant accueillir une famille ou un petit groupe d'amis. Toutes les chambres sont décorées façon western avec

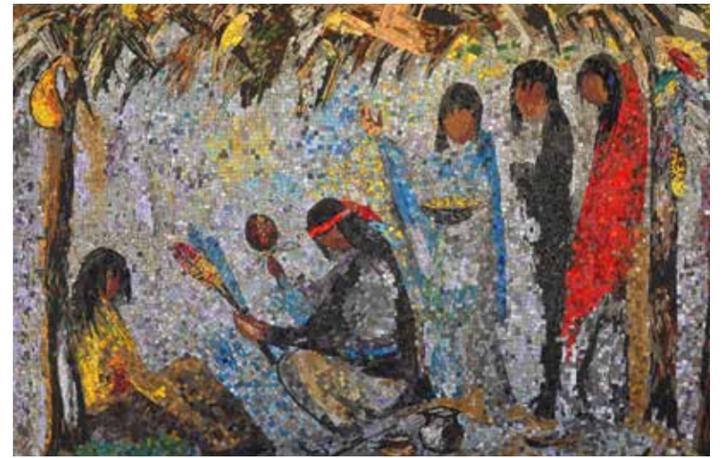
une touche mexicaine et indienne. Bois, cuir, tissus de laine aux couleurs vives et tableaux de chevaux apportent ce qu'il faut de rusticité. L'architecture suit la même tendance avec des murs en adobe de couleurs pastel, des formes arrondies que viennent sublimer des jardins de cactées. Les repas se prennent en terrasse du restaurant (En Arizona, le soleil brille 340 jours par an) sous forme de buffet. Le soir, le bar avec ses selles en guise de chaises de comptoir propose cocktails et musique country. Russel True, le propriétaire, possède également deux autres ranchs en Arizona, le Tombstone Monument Guest Ranch (village western reconstitué dont chaque maison abrite une chambre), le Kay al Bar (près de Phoenix) et le Rancho de la Osa (près de la frontière mexicaine). Il existe bien sûr d'autres Dudes Ranch près de Tucson. Au Tanque Verde, fondé en 1868, la maison de famille est restée, entourée de villas abritant une cinquantaine de chambres. ➤





DE TUCSON À SEDONA

Après quelques jours passés à jouer au cow-boy, l'appel des grands espaces se fera sentir. Après tout, une grande partie de leur activité consistait jadis à convoier le bétail à travers le pays. Au départ de Tucson, il suffit d'emprunter la Route Interstate 77 vers Sedona pour que l'Ouest vous happe.



Tucson, surnommée « The Old Pueblo », est la plus ancienne ville d'Arizona. En témoigne son Barrio Viejo avec ses belles maisons en pisé et aux façades colorées dont certaines dateraient des années 1860. Le quartier est en plein renouveau et compte nombre de galeries, de bars et des restaurants. En 2015, la ville a été déclarée par l'UNESCO première ville gastronomique des États-Unis grâce à sa cuisine qui incorpore avec inventivité les influences mexicaines, européennes, indiennes et asiatiques. La galerie In the Sun Museum est l'un des lieux à ne pas manquer. Il fut créé par l'artiste Ettore DeGrazia, fils d'émigrés italiens. Peintre, sculpteur, écologiste avant l'heure et grand ami des Indiens, il a su peindre leurs traditions dans un style dynamique et coloré. La chapelle toute en adobe est juste remarquable. Et puis, afin de vous donner des ailes avant d'affronter la route, faites un saut au Pima Air & Space Museum qui expose une collection de plus de 300 avions, dont le Bell UH-1M Iroquois, hélicoptère rendu célèbre avec Apocalypse Now (scène du survol de la jungle au son de la Chevauchée des Walkyries de Wagner). C'est l'un de plus grands musées d'aviation et d'espace au monde. À quelques kilomètres de Tucson, à Oracle, le site de Biosphère 2 est une pyramide de verre totalement hermétique dans laquelle vécurent huit personnes pendant deux ans. L'idée était de préparer une future vie dans l'espace en recréant des biotopes terrestres. Le lieu se visite désormais. À regarder défiler la route, on se demande bien pourquoi vouloir aller aussi loin ! À partir de Tortilla Flat, la Route 188 traverse

des paysages où la terre ocre et orange nous transporte directement sur la planète mars.

Le pouvoir des pierres

Dans ce chaos minéral, les Indiens Sinagua bâtirent au XII^e siècle Montezuma castle, un village équilibré unique au monde dont la réplique moderne pourrait être, à Snoopy Rock, la chapelle de béton et de verre de Holy Cross, construite dans les années 50. Voici enfin Sedona, ville-oasis entourée de montagnes aux formes tourmentées. La beauté de la nature environnante, les couleurs chaudes de la pierre et le vert de la forêt créent ici une ambiance particulière, habile mélange de hippie chic et de revival new age. Les boutiques de pierres semi-précieuses foisonnent et les cabinets de lithothérapie ne manquent pas. Les tribus indiennes connaissaient déjà les multiples vertus bienfaitrices du désert et utilisaient nombre de plantes (jojoba, aloé vera, genévrier...) ainsi que des pierres (turquoise...) pour leurs rituels et cérémonies sacrées. Aujourd'hui, les spas de Sedona proposent un large choix de soins et de massages directement inspirés de ces traditions. Vous en aurez sans doute besoin de retour d'une randonnée au cœur de ces paysages incroyables. La plus belle est sans conteste celle qui mène au sommet de Cathedral Rock. Plus accessibles sont celles qui empruntent les sentiers de Devil's Bridge trail, Bell Rock pathway, West Fork trail ou de Soldier Pass trail et vous emmènent dans un dédale de roches rouges d'où émergent des cyprès millénaires aux troncs torturés sculptés par le vent. ➤



AMBIENTE SEDONA

Ouvert en février 2023, l'hôtel Ambiente est la quintessence de cette ambiance cool et chic qui caractérise Sedona. À la fois hôtel contemporain, écologique et durable, il abrite une quarantaine de villas de verre et d'acier faisant corps avec la nature.

L'emplacement de l'Ambiente a été choisi avec soin. Autour de lui se détachent les silhouettes du Steamboat, de Chimney, de Coffee Pot et de Snoopy Rock, qui sont parmi les plus belles formations rocheuses du parc national de la forêt de Coconino. Au lever comme au coucher du soleil, les lumières sont sublimes. Réalisé par les cabinets Architect Studio et ASUL Architects, l'hôtel Ambiente a tenu compte de la topographie du terrain et des arbres pour installer le lobby, la piscine et les villas. Chaque chambre, ou Atrium, est ici un cube de verre qui permet de profiter pleinement des paysages. D'une superficie de 50 m², elles sont décorées dans un style contemporain avec lit king size, mobilier design, papier peint personnalisé, tissus couleur terre, bois omniprésent. Tout est fait pour rappeler les paysages alentours qu'une vue à 60° dévoile de votre lit ou, mieux encore, à 380° du haut de votre rooftop privé. La nuit, il

est possible d'observer les étoiles et la Voie lactée au chaud près d'un brasero. Toutes sont construites sur pilotis afin de minimiser leur impact au sol, les eaux usées sont traitées et recyclées, l'énergie est assurée par des panneaux solaires, aucune ampoule extérieure n'est utilisée afin de limiter les nuisances lumineuses la nuit et préserver la beauté du ciel. Les jardins, réalisés par les paysagistes de Krizan Associates, ne contiennent que des espèces natives qu'un réseau de torrents permet d'irriguer naturellement. Les petits déjeuners et dîners sont servis au restaurant Forty 1 dont la terrasse surplombe la piscine où un « Airstream » permet de grignoter de bonnes choses à l'heure du déjeuner. L'autre point fort de l'Ambiente est son spa Velvet qui ne propose que des soins et des traitements utilisant les produits locaux. ➤





DE PARC EN PARC

Question paysage, Sedona n'est qu'un amuse-bouche. À quelques heures de route plus au nord, les parcs du Grand Canyon, Antelope Canyon, de Monument Valley ou encore de Petrified Forest attirent tels des aimants.



Le Grand Canyon, ce « vaste désert de roches dans une mer de lumière, colorée et brillante » (John Muir), est tout simplement vertigineux : 446 km de long et 1800 m de profondeur. Le côté sud (South Rime) est le plus accessible et offre une succession de points de vue qui coupent le souffle. N'hésitez pas à y aller à différentes heures de la journée. Les couleurs et les formes des roches varient en fonction de la course du soleil et des ombres projetées. En fin de journée, depuis la tour d'observation de Navajo Point, la vue sur le fleuve Colorado, petit ruban bleu serpentant au milieu des roches rouges, est remarquable. Les plus aventureux se risqueront jusqu'au Grand Canyon Skywalk, une passerelle de verre en forme de fer à cheval au-dessus du vide, dominant le lit d'un canyon latéral de plus de 1200 m. Il est aussi possible de survoler le Grand Canyon en hélicoptère mais, attention, c'est à plus de 300 km à l'ouest de l'entrée principale du parc ! De Grand Canyon village, la Route 64 permet de rejoindre Cameron, minuscule village centré autour de son hôtel-restaurant-station-service de Cameron Trading Post, ouvert en 1911 pour faire du commerce avec les tribus indiennes. Vous y trouverez la plus belle boutique d'artisanat indien, essentiellement Navajo et Apache, de tout l'Arizona : tapis navajos, poupées kachinas hopis, bijoux en argent et en turquoise... C'est hors de prix mais magnifique. La Route 89 file plein nord vers la ville de Page, point de départ des excursions menant au splendide méandre du fleuve Colorado nommé Horseshoe Bend et à Antelope Canyon.

Route au long cours

Pour visiter ce dernier, vous devez vous inscrire auprès d'une agence locale. Le lieu est propriété de la tribu Navajo et les visites, qui durent un peu moins de deux heures, se font en petit groupe à heure fixe. Alors oui, cette gorge longue de 450 m et large de deux, sculptée, taillée, tourmentée par les eaux est juste sublime. Les couleurs et les jeux de lumière sont incroyables. Certes, le guide a quelques trucs pour rendre la visite encore plus belle, mais surtout il vous houspillera pour avancer. Le lieu est hélas très couru et les groupes s'y succèdent. De Page à Kayenta, la Route 98 est l'une de ces routes panoramiques qui vous font aimer l'Ouest américain. Elle vous prépare tout naturellement au choc de Monument Valley, paysage désertique ponctué de formations de grès rouge, de pics élancés et de buttes imposantes. L'hôtel The View est un peu rustique mais admirablement situé sur une colline qui domine le parc national. Le lever de soleil vous y réserve l'un des plus beaux panoramas qui soient et des films sont projetés le soir sur la terrasse panoramique. Les célèbres mesas et buttes, vues dans d'innombrables westerns et photographiées sous tous les angles, se dévoilent là devant vous dans une atmosphère de création du monde. De création du monde, il en est aussi question un peu plus à l'est, vers Holbrook, dans le parc de Petrified Forest. Le sol y est jonché des troncs fossilisés d'une forêt vieille de 220 millions d'années que subliment les terres aux mille couleurs (gris, orange, rouge, violet) du parc voisin de Painted Desert... Un tableau surprenant et magnifique. ➤

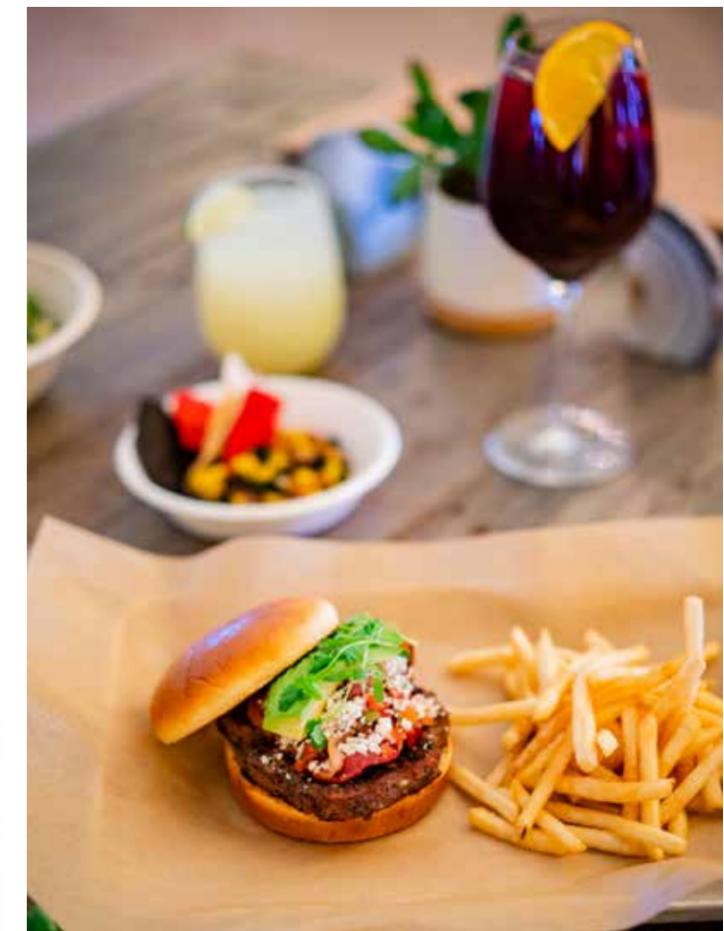


UNDER CANVAS GRAND CANYON

Près de l'entrée sud du parc national du Grand Canyon, cet hôtel est pour le moins atypique. Composé de tentes tout confort perdues en pleine nature, il joue la carte des anciens prospecteurs partis à l'aventure chercher fortune.

Et visiblement ils le firent ! Les 50 tentes déclinées en huit catégories pouvant accueillir de deux à sept personnes (Suite Tent, Family Tent, Deluxe Tent, Safari Tent...) sont lumineuses, spacieuses, sobrement mais joliment décorées avec des meubles en bois locaux, des couvertures de laine, des fauteuils en cuir et un poêle en fonte dans le plus pur esprit pionnier. Elles ouvrent toutes sur une terrasse privée dotée de chaises longues. C'est à la fois cosy et design, simple et bien pensé. Les tentes « Stargazer » vous permettent même de dormir la tête dans les étoiles grâce à leur toit transparent à la verticale des oreillers. La salle de bain est, selon la catégorie de tente choisie, pourvue d'une douche et/ou d'une baignoire avec vue. La réception et le restaurant ont été installés sous une grande tente centrale montée sur une armature bois qui lui permet d'avoir de grands espaces vitrés. Le tout est parsemé de sofas

et de fauteuils tentateurs dans lesquels il fait bon bouquiner au coin de la cheminée car, ici, le Wi-Fi a été intentionnellement exclu. Lorsque le temps le permet (nous sommes à plus de 1000 m d'altitude), la table du petit déjeuner ou du dîner est dressée en extérieur et parée de coussins écrus et de couvertures tissées. L'Under Canvas Grand Canyon est aussi un hôtel écologique et durable (panneaux solaires, eaux usées recyclées, ampoules basse consommation...) qui participe à de nombreux programmes de protection de l'environnement. L'outdoor pourrait être son maître mot. Même si le lieu est parfait pour le cocooning, tout est fait pour que vous alliez vous balader et profiter des merveilles naturelles locales. L'hôtel a formé des guides nature qui se feront un plaisir de vous faire découvrir les beautés naturelles du Grand Canyon à pied, en VTT ou même en canoë-kayak. ➤



ON ROUTE 66

Aller jusqu'à Holbrook et le parc de Petrified Forest a aussi comme avantage de vous mener au point d'entrée, en Arizona, de la mythique Route 66 venant de Chicago. De là, 400 km d'asphalte parsemé de lieux historiques et de motels délicieusement rétros vous mèneront jusqu'en Californie.



À la jonction de deux parcs de Petrified Forest et de Painted Desert, la carcasse rouillée d'une Studebaker de 1932 marque l'emplacement originel de la Route 66. Ouverte en 1925 entre Chicago et Santa Monica, elle fut la première route transcontinentale goudronnée en Amérique. Dans les années 60, la nouvelle Route Interstate 40 la relégua au rang de simple route touristique. Mais la Mother Road, comme l'appellent les Américains, garde de nombreuses traces de sa splendeur passée. À Holbrook, faites-vous plaisir en dormant dans un tipi en béton du Wigwam hôtel, l'un des derniers du genre en Amérique. Devant chaque tente, de vieilles voitures finissent leur vie sous le soleil. Direction Flagstaff en jouant à saute-mouton entre la Route 40 et la Route 66 qui ne cessent de se chevaucher puis de diverger. Les traces des grandes heures de la 66 s'égrènent le long du bitume. Ici la pancarte de Jack Rabbit trading post, là les deux flèches rouillées du Motel Twin Arrow (une est à terre), ailleurs des stations-services reconverties en magasins de souvenirs et en musées (Winslow, Winona). Impossible de rater Flagstaff. L'entrée de la ville est une succession de motels. Il y a surtout le Museum Club, l'un des plus vieux bars où des cours de danse country ont lieu tous les soirs. Le quartier historique de Flagstaff abrite des demeures en briques et des peintures murales. Pour déjeuner, arrêtez obligatoirement au Galaxy Diner, ouvert en 1958. Voici la ville de Williams. Son centre-ville est tout entier dédié à la 66 avec une foule de restaurants, de bars, de musées (Pete's Route 66 Gas Station) et de magasins (chapelier

Jay Redfeather). Plus loin vers l'ouest, la petite ville de Seligman abrite elle aussi des motels (Historic Route 66) et des restaurants incontournables (Westside Lilo).

Nostalgie, nostalgie
Immortalisée par Johnny Halliday, la Route 66 à la mode biker chevauchant une Harley-Davidson est une réalité. Les motards sont nombreux et il n'est pas rare de croiser des groupes pétaradant au milieu de la route. Ce matin à Kingman, c'étaient des touristes coréens. Tout y était, vestes de cuir, bandanas dans les cheveux, santiags aux pieds. Ils venaient de poser sous le signe géant Route 66 installé près de la gare et partaient vers Oatman, ancienne ville de chercheurs d'or perdue dans une vallée du désert du Mojave. Comme nous, ils avaient envie de voir la chambre dans laquelle les acteurs Clark Gable et Carol Lombard passèrent leur nuit de noces le 19 mars 1939. Qu'est-ce qui a bien pu attirer ce couple mythique dans cette chambre de l'hôtel Oatman, loin de tout, pourvue d'un lit en fer et d'un ventilateur au plafond ? Mystère. L'hôtel est désormais un musée. La photo de Clark Gable trône dans l'entrée, la chambre est restée dans son jus, l'entrée est gratuite, mais chaque visiteur est prié d'accrocher un billet d'un dollar sur les murs. Ça devient compliqué car des billets, il y en a partout. C'est dans les alentours d'Oatman, au col de Sitgreaves Pass, que la Route 66 quitte la ligne droite pour se permettre quelques virages, puis le ruban d'asphalte se redresse pour filer droit jusqu'à l'Océan Pacifique, à Santa Monica. ➤

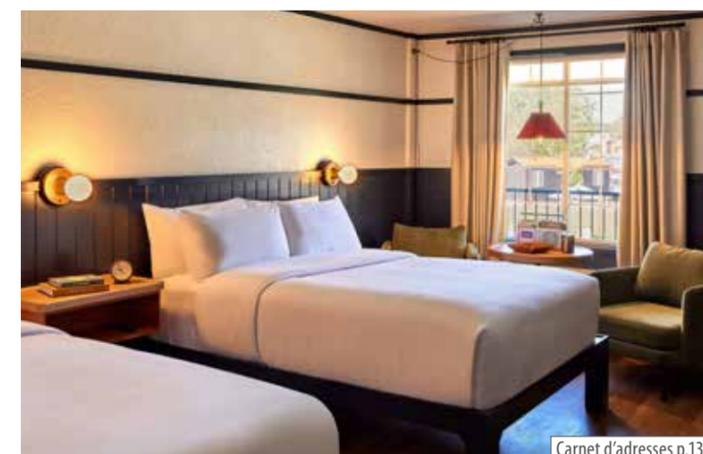


HIGH COUNTRY MOTOR LODGE

À Flagstaff, cet hôtel s'est installé en 2022 dans un ancien motel des années 60 pour en faire la nouvelle adresse branchée de la ville. Exemple d'une rénovation réussie à proximité de l'observatoire de Lowell, à l'origine de la découverte de Pluton en 1930.

Les 123 clés, dont deux suites junior et trois suites lovées dans des cottages privés (Cosmic Cottage) jouent la carte rétro chic et cosy. Un vieux lecteur de cassettes (en fait un haut-parleur Bluetooth) voisine à côté de meubles urbains contemporains, un parquet en bois naturel, des lits au surmatelas moelleux et des couvertures de style vintage. L'architecte d'intérieur Alexa Nafisi-Movaghar (ADean Studio) a voulu recréer un lieu inspiré par le mode de vie des pionniers, qui passaient souvent leurs nuits à la belle étoile, mais répondant aux standards internationaux en matière de confort et de design. De là, les cottages parés de bardeaux de bois sombres et les grands espaces naturels du jardin sont propices à l'observation des étoiles. Le High Country Motor Lodge fait également la part belle aux œuvres d'artistes locaux qui viennent décorer les beaux volumes de la réception,

du restaurant et du salon. Dans le hall, The General Store propose tout ce qu'il faut pour agrémenter votre voyage dont une chouette playlist de musique dédiée à la Route 66. La salle de jeux (billard, fléchettes...), la piscine et le menu du restaurant, carte terroir américain et cuisine fusion, ajoutent ce qu'il faut de détente à ce lieu qui est sans doute l'étape la plus cosy de la Route 66. Certes, les motels mythiques ou plus récents ne manquent pas et vous aurez sûrement l'opportunité de passer une nuit dans plusieurs d'entre eux. Mais bon, le confort et le service ne sont pas toujours au rendez-vous. D'autant qu'ici, au High Country Motor Lodge, un spa nordique (deux saunas, bain à remous et douche scandinave permettant d'alterner le chaud et le froid) vient d'être inauguré, idéal pour vous relaxer après de longues heures de route. ➤



EN VUE

HÔTEL BARRIÈRE LE WESTMINSTER

Avenue du Verger, 62520 Le Touquet-Paris-Plage
Tél. : 03 21 05 48 48
www.hotelsbarriere.com/fr/le-touquet/le-westminster.html
104 chambres, dont 8 suites Junior et une suite, à partir de 235 € la nuit.
1 salon de lecture et 1 bar, 2 restaurants (La Table du West et Le Pavillon), Spa Nuxe, Studio by Petit VIP.
Menu Centenaire à La Table du West : 290 €
Cocktail signature Royal Salute au bar : 30 €
Massage Anniversaire au Spa Nuxe : 1h30, 195 €
Programmation du centenaire
Entre autres : soirée de gala le 5 avril, garden-party le 16 juin, exposition patrimoniale en partenariat avec la ville du Touquet, compétition de golf le 15 septembre, réveillon mémorable le 31 décembre…
Au-delà des nombreuses animations et festivités, les clients hébergés à l’hôtel recevront un cadeau souvenir spécialement conçu pour le centenaire : produits sourcés localement comme des biscuits sablés au thé ou au gingembre, des confitures artisanales ou du miel des ruchers du Westminster.

CHÂTEAU DE LA TREYNE
46200 Lacave - Tél. : 05 65 27 60 60
www.chateaudelatreyne.com
17 clefs dont 9 et suites (de 22 à 90 m²) à partir de 300 € la nuit.
Séjour nuit en chambre double + menu de dégustation (hors boissons) + petit déjeuner : 795 € pour 2 pers.

Restaurant

Menu « Grands Classiques du Château » : 182 €
Menu « Délices salées et sucrées » (3 services) : 128 €

Menu déjeuner le dimanche (entrée + plat + dessert) : 68 €.
Accès
- Autoroute A20 sortie 55 (Souillac)
- Aéroports : Brive Vallée de la Dordogne (20 mn) - Toulouse (1h30)
- Gares : Souillac (5 mn) - Brive (30 mn).

ELOUNDA HÔTELS & RESORTS
72053, Elounda Crète, Grèce
Accès

- Par la route, 50 mn depuis l’aéroport international d’Héraklion
- Par air, en hélicoptère (hélipad sur place).
Elounda Mare hôtel
Tél. : (+30) 28410 68200
www.eloundamare.com
Porto Elounda
Tél. : (+30) 28410 68000
www.portoelounda.com
Elounda Peninsula
Tél. : 28410 68250
https://eloundapeninsula.com

TESTÉ POUR VOUS

DOMAINE DE LOGGUÉNOLÉ & SPA
Route de Port Louis, 56700 Kervignac
Tél. : 02 97 76 76 76
www.domaine-logquenole.com
44 chambres et suites à partir de 248 € la nuit.
+ 3 logements atypiques : Le Caprice, Le Coucou et La Villa Belém.
Restaurants
1 bar L’Apparat, La Maison Alyette (semainier au déjeuner : 35 €) et L’Inattendu, la table gastronomique. Menus à L’Inattendu :

85 €, 115 € et 145 €.

Spa Macha

Massage 100% sur-mesure Sothys Organics : 60 mn, 130 €.

MIRAMAR LA CIGALE HÔTEL THALASSO & SPA
Port du Crouesty, route du Petit Mont, 56640 Arzon
Tél. : 02 97 53 49 00
https://miramar-lacigale.com/fr
113 chambres et suites de 24 à 80 m² à partir de 265 € la nuit.
Soin signature Ella Baché « Tomate Glow » : 75 mn, 159 €
Offre « Escapade Essentiel Spa »
469 € pour 2 personnes comprenant :
1 nuit en chambre avec petit déjeuner
3 soins sur 1 jour pour 2 :
1 massage relaxant visage - 30 min
1 massage personnalisé - 30 min
1 bain bulles Eau des Lagons - 20 min
Accès au Spa Océanique et au hammam
Y aller
- En TGV : 2h29 de Paris
- En voiture : 30 km de Vannes, 142 km de Rennes, 120 km de Nantes, 480 km de Paris
- En avion : Nantes 120 km, Lorient 97 km
- Navette 7jours/7 – 24h/24

THE PENINSULA LONDON
1, Grosvenor Place London SW1X
www.pensinsula.com
190 chambres et suites à partir de 1300 € la nuit
Y aller
L’Eurostar est le moyen le plus rapide d’aller du cœur de Paris au cœur de Londres (2h30) avec des trains pratiquement toutes les heures dans la journée.
www.eurostar.com

PIMALAI RESORT AND SPA
99 Moo 5 Ba Kan Tiang Beach, Koh Lanta District, Krabi 81150, Thaïlande
www.pimalai.com - Tél. : +66 75 607 999
121 chambres, suites et villas à partir de 870 € la nuit.
Y aller
Vols Paris / Bangkok par Air France, Bangkok / Krabi par Bangkok Airways, puis transferts en bateau sur l’île de Koh Lanta.

CITY BREAK

MONTRÉAL
BON À SAVOIR
Sésame
Tourisme Montréal : www.mtl.org/fr
Change
1 \$ CAD = 0,67 €
Formalités
Les voyageurs doivent présenter une demande d’AVE (autorisation de voyage électronique) avant de se rendre au Canada en remplissant le formulaire en ligne : www.canada.ca/fr/immigration-refugies-citoyennete/services/visiter-canada/ave.html
L’AVE coûte 7 \$ CAD.
Décalage horaire
–6h. Quand il est 12h à Montréal, il est 18h en France.

S’ENVOLER
Née à Montréal il y a 35 ans, **Air Transat** est une marque phare du voyage loisirs, élue Meilleure compagnie aérienne loisirs au monde aux World Airline Awards 2023 de Skytrax. Renouvelant sa flotte aérienne avec des appareils les plus écoénergétiques de leur catégorie, elle s’engage

au profit d’un environnement plus sain, qu’elle sait essentiel pour son activité et la préservation des destinations qu’elle dessert. Air Transat est une filiale de Transat A.T. inc. (TSX : TRZ). De mai à fin octobre, Air Transat dessert Montréal en vol direct au départ de 8 villes françaises :
- Paris, 17 vols par semaine, à partir de 356 € A/R en classe éco. Mais aussi Paris/Toronto (7 vols par semaine à partir de 352 €) et Paris/Québec (4 vols par semaine à partir de 421 €).
- Nantes, 5 vols par semaine à partir de 427 €
- Bordeaux, 6 vols par semaine à partir de 425 €
- Toulouse, 5 vols par semaine à partir de 339 €
- Marseille, 7 vols par semaine à partir de 356 €
- Nice, 3 vols par semaine à partir de 430 €
- Lyon, 7 vols par semaine à partir de 363 €
- Bâle Mulhouse, 2 vols par semaine à partir de 370 €.
www.airtransat.com

SE RESTAURER
- **Maison Boulud**
www.maisonboulud.com/francais
- **Europea**
https://jeromeferrer.ca
- **Vin Mon Lapin**
http://vinmonlapin.com
- **Rose Ross**
www.roseross.net
- **Ma Poule Mouillée**
http://mapoule mouillee.ca
- **Schwartz’s**
https://schwartzsdeli.com/fr
- **St-Viateur Bagel**
www.stviateurbagel.com/fr
- **Time Out Market**
www.timeoutmarket.com/montreal

À VOIR, À FAIRE
Bon plan
Le Pass MTL permet de découvrir 3 ou 5 attractions (grande roue, Tyrolienne, spa nordique…) à prix réduits (50 ou 80 \$ CAD), à commander sur : www.mtl.org/fr/passeport-mtl
Distillerie de Montréal
5447, rue Chapleau, Montréal (QC) H2G 2E3
Tél. : +1 514-585-3576
https://distilleriedemontreal.com/fr
Les visites guidées de la distillerie, suivies d’une dégustation de spiritueux, ont lieu les dimanches sur réservation. 2h30, 40 \$ CAD (env. 27 €).

DORMIR
Four Seasons Montréal
1440 rue de la Montagne, Montréal, QC H3G 1Z5
Tél. : +1 514-843-2500
www.fourseasons.com/fr/montreal
150 chambres (de 37 à 47 m²) et 19 suites (de 62 à 197 m²), à partir de 634 € la nuit.
Restaurant Marcus
Picadilly (pâtes fraîches, homard, piment) : 48 \$ CAD (env. 32 €)
Aubergine (aigre doux, Togarashi, tomate, sirop d’érable) : 25 \$ CAD (env. 17 €)
Petit déjeuner
Omelette au homard : 30 \$ CAD (env. 20 €)
Pancake : 22 \$ CAD (env. 15 €)
Spa Guerlain
Modelage Relaxant Impérial Guerlain : 1h30, 230 \$ CAD (env. 156 €).

CROISIÈRE

LE DANUBE
BON À SAVOIR
Tarifs
12 jours / 11 nuits à partir de 3 290 €, vols inclus.
Réservations
- www.rivagesdumonde.fr

- Via les agences de la société compagnie
- Ou par téléphone : 01 83 79 80 79
Formalités
Carte nationale d’identité ou passeport en cours de validité.
Caractéristiques du navire
Construction du navire : 2015. Longueur : 135 m. Largeur : 11,4 m. Tirant d’eau : 1,45 m. Capacité : 168 passagers. Cabines : 84 réparties sur 3 ponts. Équipage : 46 membres. Desservies par un ascenseur, les cabines réparties sur 3 ponts ouvrent toutes sur l’extérieur et sont équipées d’une salle d’eau avec douche, d’une TV, d’une climatisation, d’un téléphone, d’un sèche-cheveux et d’un coffre-fort.

LA VIE À BORD
- Tous les repas servis à bord se prennent dans la salle de restauration panoramique. Un menu avec plusieurs options et reflétant les traditions culinaires des pays traversés est proposé avec boissons gratuites (vins compris).
- Le pont Soleil est équipé d’une aire de jeux ainsi que de chaises longues. À l’avant du pont Panorama, le salon bar dispose de confortables fauteuils pour se détendre. Dans le prolongement, à l’extérieur, la River Terrace permet de profiter de la navigation à l’abri du vent.

- À l’arrière du bateau, l’Amadeus Club, un petit salon chaleureux, dispose d’une bibliothèque. Au pont Principal, une salle de gymnastique est en libre accès. Le bateau propose également un service de coiffeur et de massage (en supplément) ainsi qu’une boutique.
- Le conférencier, Jean-Arnault Dérens, spécialiste des pays d’Europe Centrale, est présent tout au long de la croisière.
- Le Wifi est gracieusement mis à disposition à bord.

Excursions
4 sont incluses dans le prix de départ : Vienne, Budapest, Bratislava et Belgrade. (demi-journée avec guide francophone). S’y ajoutent des excursions optionnelles et payantes (entre 45 et 95 €).

À lire
« Les Balkans, carrefour sous influences en 100 questions », Jean-Arnault Dérens et Laurent Geslin, Éditions Tallandier, 19,90 €.

MUST_DO

ÎLE MAURICE
BON À SAVOIR
Sésame. https://mauritiusnow.com
Formalités. Passeport en cours de validité.
Vols. Deux compagnies desservent sans escale Maurice depuis Paris : Air France et Air Mauritius en partage de code depuis l’aéroport Charles-de-Gaulle. Durée : 11h minimum. En Airbus A350-900, toutes deux disposent d’une classe Premium et Business.
Décalage horaire
+ 3h en hiver. Quand il est midi à Paris, il est 15h à Maurice.
Monnaie. 1 €= 48 roupies environ.

HÔTELS
LUX® GRAND BAIE
Coastal Road, Grand Baie
Tél. +230 209 2200
www.luxresorts.com
86 juniors suites de 65 m², toutes ayant vue sur mer. L’hôtel compte aussi 7 villas (240 m²) et une Grand Beach villa (420 m²), avec piscines privées. 3 restaurants (dont le restaurant japonais AiKISU), 5 bars dont Bisou le bar en rooftop (il est réservé aux adultes), 4 piscines (dont une au spa).

Spa Lux® Me Wellness. Dj en résidence. Et des expériences. Junior suite à partir de 651€ la nuit.
Restaurant AiKISU. Menus et à la carte. Menus 2 800 Rs (60 €), 3 500 roupies (75 €), 4 500 Rs (95 €).
Maison Lux. Dans le lobby, un café-pâtisserie où l’on trouve les gâteaux de Marie Meunier. Y passer le matin car ils partent vite.
Expériences. Une nuit au spa à partir de 2 300 Rs pour 2 personnes (50 € env.). Le Food Lab mauricien est à partir de 10 000 Rs (210 €) avec dîner à la Table du Chef par personne. Ou encore privatisation du rooftop Bisou en matinée avec petit déjeuner, massage à partir de 2 300 Rs (50 €) pour 2 personnes.
SALT OF PALMAR
Coastal Road, Palmar/Belle Mare
Tél. +230 698 2727
www.saltresorts.com
64 chambres. La mer est visible de toutes les chambres, parfois moins que plus. Alors, choisissez la catégorie On the beach (31 et 38 m²). À partir de 297 € la nuit en B&B dans cette catégorie.
Restaurant. Trois bars (bar de plage, rooftop, bar de piscine). Un spa.
Salt Equilibrium
750 Rs (16 €) pour un passage de 30 mn dans la Salt Room. Massages de 30 à 90 min (3 100 Rs à 6 100 Rs, soit de 65 € à 128 €).

ADRESSES TOP
Taste Buddies
Tél. +230 266 7496
https://tastebuddies.mu
Food tours dans Grand Baie, Port Louis (2, dont un Chinatown), Mahébourg, Flacq. Dans Grand Baie, comptez 4h environ et 52 € par personne.
L’Atelier
Tél. +230 282 4242
www.atelier-restaurant.mu
Tous les jours sauf lundi midi. BBQ brunch le dimanche midi avec concert live. À la carte.
Quartier des Serres
Domaine de Labourdonnais, Mapou
Tél. +230 5973 3839
https://domainedelabourdonnais.com
Fermé dimanche et jours fériés. Ouvert 8 h-18h (samedi 8h-17h).

SRI LANKA
BON À SAVOIR
Formalités
Passeport. En outre, un visa électronique est obligatoire. On l’obtient sur : www.eta.gov.lk/slvisa/ contre 50 \$.
Change
1 euro = 337 roupies sri-lankaises (LKR ou Rs)
Quand y aller ?
Pendant la saison sèche, de décembre à mars sur les côtes ouest et sud et dans les montagnes, et de mai à septembre sur la côte est.

Décalage horaire
+4h30 en hiver ; +3h30 au printemps et en été.

S’ENVOLER
La compagnie nationale Sri lankaise opère 3 vols directs par semaine les mercredi, vendredi et dimanche au départ de Paris CDG vers Colombo Bandaranaike avec de bonnes correspondances sur les Maldives. Sa classe Affaires à la configuration en épi offre un vrai siège-lit et un accès à Paris CDG au salon business Extime Lounge. “Upgrade”, la plus récente des options à valeur ajoutée proposées par Sri Lankan Airlines, est une occasion unique de profiter du confort de la classe Affaires. Après l’achat de votre billet, il vous suffit de faire votre offre aux enchères en ligne, afin de tenter d’obtenir un surclassement. À partir de 829 € aller-retour en classe économique et 2 664 € en classe

Affaires TTC.
SriLankan Airlines c/o Aviareps
122, avenue des Champs-Élysées 75008 Paris
Tél. : +33 1 86 46 79 78
www.srilankan.com



AGENCE RÉCEPTIVE
Forte d’une expérience de 35 années sur la destination, Connaissance de Ceylan, leader sur le marché français, offre la plus grande équipe de conseillers en voyages, chauffeurs et guides francophones. Spécialisée dans la création de séjours sur-mesure, elle propose des expériences exclusives susceptibles de répondre aux attentes de chacun ainsi qu’une large palette d’hébergements allant des hôtels de luxe aux séjours authentiques chez l’habitant. Pour toute demande de devis sur-mesure : Tél. : +94 11 4 706 400
www.connaissance.lk

THEMA COLLECTION
Cette collection de 12 hôtels, boutique-hôtels et resorts, implantés près de sites remarquables de l’île, se démarque par une offre d’expériences en lien avec la biodiversité unique du Sri Lanka et son riche patrimoine culturel. Balades avec un naturaliste, randonnées avec une tribu Vedda, visite de fermes biologiques, dîners traditionnels sri-lankais, cours de cuisine ou de poterie, cueillette et confection de son propre thé, traitements ayurvédiques… Autant d’activités favorisant la découverte des différentes facettes du pays et la connexion avec les communautés locales.
www.themacollection.com
Tél. : +94 11 7 386 386

OÙ DORMIR ?
Lunuganga
Lunuganga Country Estate, Dedduwa, Bentota
Tél. : + 94 77 3638 381
www.teardrop-hotels.com/lunuganga
À la sortie de la petite ville de Bentota, sur la côte ouest du Sri Lanka, la propriété de campagne de Geoffrey Bawa offre 9 suites, dont beaucoup occupent des bâtiments au design unique, dispersées sur un terrain de près de 5 hectares. Restaurant décloisonné sur le jardin avec vue sur le lac Dedduwa, salons communs, piscine dans le parc.
À partir de 232 € la nuit en chambre double et demi-pension.
Uga Chena Huts
Tala-Palatupana, Wildlife tourism zone, Yala, Tissamarama
Tél. : + 94 47 2267 100
www.ugaescapes.com/chenahuts
À quelques minutes de l’entrée du parc de Yala, cette propriété de près de 3 hectares

accueille 14 luxueuses villas de 105 m² avec piscine privée, inspirées de l'architecture indigène de la région, et conçues en harmonie avec l'environnement. Restaurant, bar, piscine commune, spa. Concept All inclusive, safaris compris.

À partir de 1 020 € la villa, base double, par nuit.

Tea & Experience Factory

Kabaragalla Estate, Ellamulla, Mandaramnuwara
Tél. : +94 817 599 599
www.themacollection.com/tea-and-experience-factory

À Mandaramnuwara, au cœur du massif montagneux de Pidurutagala Mountain, une ancienne plantation de thé reconvertie en boutique-hôtel de 16 chambres élégantes. Pour comprendre et participer au processus de fabrication du thé. Restaurant, pub, TSpa, piscine à débordement.

À partir de 185 € la nuit en double Deluxe et demi-pension.

Ayurvie Sigiriya

Ayurvie Sigiriya Retreat, Audangawa, 21120 Sigiriya
Tél. + 94 11 7 386 386

www.themacollection.com/ayurvie-sigiriya
Retraite ayurvédique à seulement 30 minutes de Dambulla et du fameux « Rocher du Lion ». 10 chambres de 50 m² toutes équipées de climatisation. Restaurant, centre de spa, piscine et grand jardin/potager biologique. Séjour de 5 nuits/6 jours à partir de 1 135 € en chambre double (765 € en single), pension complète (repas végétariens suivant les préceptes de l'ayurveda avec jus de fruits et infusions), 2 heures de traitement ayurvédique et une session de yoga par jour inclus.

Paradise Road Tintagel

65 Rosmead Place, Colombo 7

Tél. +94 11 460 2060
https://paradiseroadhotels.com/tintagel
Demeure historique de caractère offrant 10 suites climatisées (3 catégories). Bibliothèque, bar, restaurant Court Yard, piscine atrium, salle de sports, salon de massage, sauna. Connexion Wi-Fi. Parking gratuit.
À partir de 370 € la nuit en Executive Suite, petit déjeuner et taxes incluses.

À VOIR, À FAIRE

Sun Rise Ballooning

Sisirawatta, Kandalama Road, Dambulla

Tél. : +94 77 365 1227

www.srilankaballooning.com

Au lever du soleil, un survol d'une heure en montgolfière, dans la région de Dambulla.

230 € par personne.

Paradise Road The Gallery Café

2 Alfred House Road, Colombo 3

Tél. : +94 11 258 2162

www.paradiseroad.lk

Avec une galerie d'art attenante, cette institution à Colombo est incontournable pour les gourmets (carte impressionnante) et les amateurs de design.

Ouvert de 10h à minuit.

Paradise Road Flagship Store

213, Dharmapala Mawatha, Colombo 7

Tél. : +94 11 268 6043

Une belle collection d'articles pour la maison : vaisselle, cadeaux, artisanat, antiquités produits localement avec le plus grand soin.

Paradise Road Café à l'étage.

Ouvert de 10h à 19h.

Barefoot

704 Galle Road, Colombo 3

Tél. +94 11 258 9305

www.barefootceylon.com/shops

Thé, épices, produits de spa, tissages du

Dumbara et autres curiosités...

Ouvert lundi-samedi, 10h -19h ; dimanche et

jours de Poya, 11h -18h.

ARIZONA

BON À SAVOIR

Préparer votre voyage :

www.visitarizona.com

Quand aller en Arizona ?

D'octobre à mai, les températures sont plus douces, vous trouverez de la place partout même s'il est prudent de réserver à l'avance surtout dans les parcs nationaux.

DUDES RANCH

Pour en savoir plus :

www.duderanchfoundation.org

White Stallion Ranch

9251 W Twin Peaks Rd, Tucson, AZ 85743

Tél. : +1 520-297-0252

www.whitestallion.com

À partir de 322 € par jour tout compris.

Tanque Verde Ranch

À partir de 369 € par jour tout compris.

www.tanqueverderanch.com

Tomstone Monument Guest Ranch

À partir de 212 € par jour tout compris.

www.tombstonemonumentranch.com

TUCSON

www.visittucson.org

Galerie In the Sun Degrazia

www.degrazia.org

Pima Air & Space Museum

https://pimaair.org

Restaurant Zio Peppe

Tenu par Devon Sanner, l'un des meilleurs chefs des États-Unis.

https://ziopeppeaz.com

Le Coronet

Dans le Barrio Viejo, joli bar et cour intérieure agréable pour découvrir la cuisine locale.

www.coronettucson.com

SEDONA

www.visitsedona.com

Hôtel Ambiente Sedona

900 W State Rte 89A, Sedona, AZ 86336

Tél. : +1 800-405-1969

www.ambientesedona.com

Membre des Leading Hotels of the World.

À partir de 1 500 € la nuit pour 2 personnes.

DE PARC EN PARC

- Toutes les infos sur le Grand Canyon :

www.nps.gov/grca

- Upper Canyon :

À Page, nous avons visité le Upper Canyon avec

Antelope Canyon Tours.

78 € par personne.

www.antelopecanyon.com

- Toutes les infos sur Flagstaff :

www.flagstaffarizona.org

- Cameron Trading Post :

https://camerontradingpost.com

Hôtel Under Canvas Grand Canyon

979 Airpark Ln, Grand Canyon Junction, AZ

86046

Tél. : +1 888-496-1148

www.undercanvas.com/camps/grand-canyon

À partir de 230 € la nuit pour 2 personnes.

Hôtel Monument Valley View

Indian Rte 42, Oljato-Monument Valley, AZ

84536

Tél. : +1 435-727-5555

www.monumentvalleyview.com

À partir de 212 € la nuit pour 2 personnes.

Hôtel High Country Motor Lodge

1000 W Rte 66, Flagstaff, AZ 86001

Tél. : +1 866-928-4265

À partir de 185 € la nuit pour 2 personnes.

www.highcountrymotorlodge.com

ROUTE 66

Historic Route 66 Association of Arizona vous

aide à préparer votre voyage, à connaître les

événements sur la route et les lieux à ne pas

manquer : www.historic66az.com

Vaincre[®]

LE CANCER

NOUVELLES RECHERCHES BIOMÉDICALES

PRENONS UNE LONGUEUR D'AVANCE SUR LE CANCER
QUI RESTE LA 1^{ÈRE} CAUSE DE MORTALITÉ PRÉMATURÉE EN FRANCE



Credit photo : François Roelants

Claire Chazal, journaliste, présentatrice télé, auteur

Chaque année, 400.000 nouveaux cas de cancer, tout type confondu, sont dépistés.

Statistiquement, il y a un peu plus de 1000 nouveaux malades par jour, parmi lesquels 600 vont guérir et 400 vont mourir.

AIDEZ NOS CHERCHEURS À SAUVER VOS VIES

VAINCRE LE CANCER - NRB

Hôpital Paul Brousse
12/14, avenue Paul Vaillant-Couturier
94800 VILLEJUIF
www.vaincrelecaner-nrb.org
contact@vaincrelecaner-nrb.org

Rejoignez le combat, donnez sur
[vaincrelecaner-nrb.org](https://www.vaincrelecaner-nrb.org)

SERVICE MÉCÉNAT

01 80 91 94 60

Coût d'un appel local

RETROUVEZ-NOUS SUR



VOYAGE DE LUXE N°98 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

Gilles Brochard, Annie Crouzet,
Adine Fichot-Marion, Pierre Hausherr,
Michèle Lasseur, Antoine Lorgnier,
Laurence Nicolas, Jeanne Mear,
Yvan Travert.

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 : Sri Lanka
© Pierre Hausherr

Voyage de Luxe n°98

Avril-Mai-Juin 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.

Dons I.F.I. : les dons au profit de la Fondation INNABIOSANTE C/i VAINCRE LE CANCER sont déductibles de l'I.F.I.
(pour plus d'informations, contactez-nous à contact.ifi@vaincrelecaner-nrb.org)

LE BIO SUBLIMÉ



© Photo : Ugo Cesare

Vibrant hommage à la spectaculaire biodiversité des 850 hectares qui entourent le vignoble d'un cocon protecteur, nos vins sont issus d'une agriculture biologique respectueuse de l'environnement.

Le Clos Peyrassol – Côtes de Provence – France



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