

Hôtel & Lodge

L'ART DE VIVRE EST UN VOYAGE

48 PAGES
VINS D'ÉTÉ
ET COGNACS

Divine Grèce

**16 nouveaux hôtels
face à la mer**

**Un autre regard sur la
Crète, Mykonos, Santorin**

**Le luxe discret
à Paros, Sifnos, Naxos**



Perros-Guirec, Saint-Tropez, Italie, Melbourne, Irlande, Minorque

L 13701 - 141 - F: 9,50 € - RD

bleu
pétrol



RENAULT N°1
DE L'HYBRIDE EN FRANCE*



voyagez dans l'Espace

NOUVEAU
RENAULT ESPACE
FULL HYBRID E-TECH SANS RECHARGE

existe en 5 ou 7 places
jusqu'à 1100 km d'autonomie⁽¹⁾
jusqu'à 943 L de volume de coffre⁽²⁾
toit verre panoramique opacifiant solarbay^{®(3)}

430€ à partir de
/mois⁽⁴⁾

2 mois de loyer offerts⁽⁵⁾

LLD 37 mois, 1^{er} loyer de 5 000€
3 ans de garantie, assistance 24/24
et entretien inclus pour 1€/mois⁽⁶⁾

profiter
de l'offre





*ventes de véhicules hybrides depuis 2024 - source aad data mai 2025. **modèle présenté : nouveau Renault espace iconic 7 places full hybrid e-tech 200 ch avec peinture métallisée et solarbay® à 591€/mois,⁽⁷⁾ 1^{er} loyer 5 000€, pack sérénité pour 1€/mois.⁽⁶⁾** (1) selon version et équipements, avec un plein d'essence, selon données wltpl. (2) en version 5 places, 777 dm³ norme VDA. (3) en option. (4) ex. pour nouveau Renault espace techno 5 places full hybrid e-tech 200 ch, hors options. (4)(7) locations longue durée, hors assurances facultatives, 37 mois/30 000 km max. sous réserve étude et acceptation diac, agissant sous la marque commerciale Mobilize financial services, capital de 415100 500€ - siège social: 14 av. du pavé neuf 93168 noisy-le-grand cedex - siren 702 002 221 rcs bobigny. restitution véhicule chez concessionnaire en fin contrat + paiement frais de remise en état standard et km sup. (5) 3^e et 4^e loyers offerts. (6) contrat sérénité Renault selon conditions contractuelles, 37 mois/30 000 km (au 1^{er} des 2 termes atteint) inclus dans loyer pour 1€/mois. contrat lld peut être souscrit sans ce contrat. détail points de vente et renaul.fr. offres à particuliers non cumulables, valables dans réseau Renault participant pour toute commande nouveau Renault espace e-tech neuf **du 1^{er} au 31/07/25. consommations mixtes min/max (l/100 km)**: 4,8/5. émissions co₂ min/max (g/km)**: 109/114. **selon norme wltpl.**

Renault recommande  Castrol

renault.fr

au quotidien, prenez les transports en commun #SeDéplacerMoinsPolluer

REGARDS SUR LA MER



Dans la mythologie grecque, elle symbolise la puissance, l'immensité, mais aussi les tempêtes et la mort. Autre époque, autre perception. Aujourd'hui, la mer enchante et fait rêver les voyageurs des temps modernes. *«Je ne sais pas parler de la mer. Tout ce que je sais c'est qu'elle me débarrasse soudain de toutes mes obligations. Chaque fois que je la regarde, je deviens un noyé heureux»*, écrivait Romain Gary dans *La Promesse de l'aube*.

Et si le bonheur, c'était simplement de pouvoir contempler la mer? Pas impossible, à la lecture de ce numéro estival d'*Hôtel & Lodge* qui vous emmène en Grèce justement, avec une sélection de nouveaux boutique-hôtels, de la Crète jusqu'aux îles des Cyclades, Mykonos, Santorin, Paros, Naxos, Sifnos ou la plus secrète Folégandros.

Pour ce même numéro, nous avons testé – et approuvé – d'autres hôtels avec une vue imprenable sur les flots : en Méditerranée encore, Les Roches Rouges à Saint-Raphaël qui vient d'inaugurer de nouvelles chambres panoramiques ; en surplomb de la Manche, Les Bassans à Perros-Guirec, la dernière création de Fontenille Collection dans une villa de granit rose ; dans l'océan Indien, sur l'une des plus belles plages de l'île Maurice, le mythique Royal Palm du groupe Beachcomber qui fête ses 40 ans.

Nos reportages sur le Wild Atlantic Way, la fameuse route irlandaise le long de l'Atlantique, sur la côte toscane en Italie, ou encore à Melbourne en Australie, le confirment : la mer, comme l'océan, exerce partout un incroyable pouvoir d'attraction et de séduction.

L'été est la période idéale pour en profiter sans partir très loin. En terrasse avec une bonne bouteille choisie dans notre supplément Vins d'été. Ou lors d'une baignade, équipé d'une montre de plongée issue de notre sélection dans la rubrique «C'est l'heure». Nous avons pensé à tout pour agrémenter cette pause tant attendue !

Bonnes vacances à tous. 🍷

PAPIER OU NUMÉRIQUE DÉCOUVREZ NOS OFFRES D'ABONNEMENT

Scannez le QR code ci-dessous



RETROUVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



@hotel_et_lodge



@Hotel & Lodge



@Hôtel & Lodge



@hotel_et_lodge

MINUTY



Château Minuty
281

nos contributeurs

Les journalistes d'*Hôtel & Lodge* parcourent la France et le monde, enquêtent, testent, visitent, écrivent... Mais au-delà de leur plume, qui sont-ils vraiment ?

CÉCILE BALAVOINE

Enseignante, journaliste et auteure de romans, Cécile a vécu en Autriche, en Allemagne et de nombreuses années à New York. Durant l'automne 2020, elle a passé trois mois en Grèce, dans le Péloponnèse, dont elle a ramené son chat, Loukoum, et des souvenirs magiques. C'est donc avec enthousiasme et émerveillement qu'elle est partie à la découverte de la Crète, du côté d'Elounda, en quête de nouvelles beautés hellènes au fabuleux Phæa Blue.

@cecilebalavoine



ANNE MARIE CATTELLAIN LE DÛ

De ses ancêtres terre-neuvas et navigateurs, elle a hérité le goût des horizons lointains, des terres inconnues accostées par la mer ou découvertes du ciel, semblables à des toiles abstraites. Des écrits d'Alexandra David-Néel à Henry de Monfreid, elle a puisé le sens du récit, du partage des émotions, des rencontres. Amoureuse des îles, dans ce numéro, elle a fait escale en Grèce mais aussi en Australie, à Minorque, avant de retrouver l'Atlas marocain.

@annemariecatellain



JEAN-BERNARD CARILLET

Grand reporter spécialisé voyage, Jean-Bernard a visité plus de 120 pays sur les cinq continents. Toujours sur la brèche, il entretient une relation passionnelle avec les mondes insulaires (dont la Polynésie française), mais reste en parallèle très ancré dans les terroirs français, à la recherche de pépites et d'expériences dépaysantes. Pour *Hôtel & Lodge*, il a fait le plein d'énergies vivifiantes en Irlande, le long du Wild Atlantic Way.

@jb.carillet_photography



AYMERIC MANTOUX

Avec un grand-père officier de marine et un autre journaliste, il était prédestiné à l'atavisme familial pour l'aventure. Ajoutez à cela une pincée de BCBG (mais qui se soigne) et vous comprendrez pourquoi, après Sciences Po, il a bifurqué vers *Le Guide du Routard*, où il a appris les bases du reportage, puis vers TF1 et BFM. Auteur de nombreux ouvrages sur le vin, la gastronomie et le luxe, Aymeric est devenu (par hasard) féru d'horlogerie dont il nous raconte les plus belles histoires dans ces pages.



BÉNÉDICTE LE GUÉRINEL

Céramiste à ses heures, auteure de romans jeunesse, mais aussi passionnée de rénovation et d'architecture intérieure... Si Bénédicte s'est spécialisée dans l'équipement de la maison et la décoration, ce n'est pas un hasard. Elle s'émerveille d'un beau parquet ou d'une verrière d'atelier, mais s'intéresse aussi aux méandres des systèmes de chauffage ou de l'isolation d'une toiture. Pour ce numéro d'*Hôtel & Lodge*, elle décrypte les tendances écoresponsables des salles de bains dans l'hôtellerie de luxe.

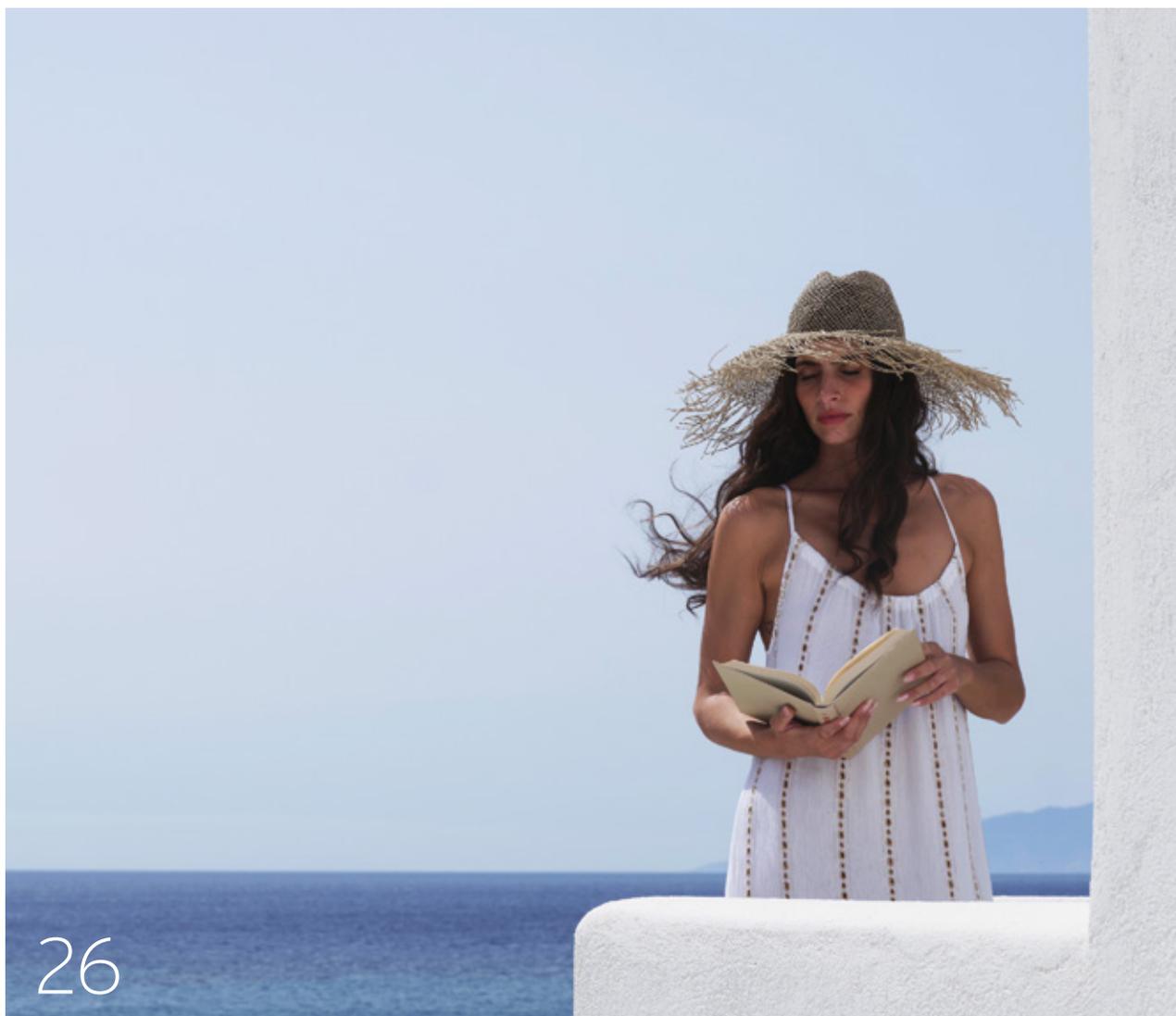
Palmer & Co

CHAMPAGNE



COULEURS DE BLANC DE BLANCS

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



© DR

- 12 **Le panorama**
Anantara Jewel Bagh Jaipur (Inde)
- 14 **Room Number**
Villa La Coste : privilège extrême, le paysage
(Le Puy-Sainte-Réparate, Provence)
- 16 **Autour du monde**
Roc Seven Biarritz, un balcon sur l'océan
Hôtel & Spa Oceania Les Augustins,
Lille aux trésors
- 20 **Notre enquête**
Salles de bains : les nouveaux codes
du luxe écoresponsable
- 26 **DIVINE GRÈCE**
Été après été, le pays des Hellènes voit
éclore de nouvelles pépites hôtelières,
en Crète, à Mykonos et Santorin, le trio de tête.
Mais aussi sur d'autres îles des Cyclades
plus secrètes, plus discrètes :
Folégandros, Naxos, Paros, Sifnos...
- ENVIE DE FRANCE**
- 44 Les Bassans, passeport breton (Perros-Guirec)
- 48 La Bastide de Saint-Tropez, douce Provence
- 50 Les Roches Rouges, danse avec la mer
(Saint-Raphaël)



OLIVIER CLAIRE

F R A N C E

L ' H U I L E S O U V E R A I N E



Huile de Soins Haute Performance naît de la recherche Olivier Claire qui a créé une association synergique de 8 huiles biologiques précieuses et d'actifs végétaux ultra concentrés. Une huile souveraine qui offre au visage une correction globale, immédiate et durable de tous les signes de l'âge. Revitalisée, lissée et réparée, la peau révèle tout son éclat.

OLIVIER CLAIRE PARTENAIRE DES HÔTELS & SPAS D'EXCEPTION

AUBERGE DU PÈRE BISE | CHÂTEAU DE LA GAUDE | FOUR SEASONS HOTEL MEGÈVE
FOUR SEASONS HOTEL GEORGE V PARIS | FOUR SEASONS HOTEL RABAT
HOTEL B DESIGN & SPA | HÔTEL CHAIS MONNET & SPA | HOTEL EVIAN RESORT
HOTEL LE NEGRESCO | L'ESQUISSE HOTEL & SPA COLMAR | LYS MARTAGON
RELAIS & CHÂTEAUX FERME SAINT SIMÉON | PALACETE SEVERO PORTO
RELAIS & CHÂTEAUX LE RELAIS BERNARD LOISEAU | SOFITEL QUIBERON THALASSA SEA & SPA
SON BUNYOLA HOTEL & VILLAS MALLORCA | ONCE IN A LIFETIME VILLA CLARISSE & SPA

o l i v i e r c l a i r e . c o m



56

© DR

ENVIE D'AILLEURS

- 54 Can Albertí 1740, escale arty à Minorque (Baléares)
- 56 Vacances à l'italienne : Orient Express La Minerva (Rome), Pensione America (Forte dei Marmi, côte toscane), Grand Hotel Villa Serbelloni (lac de Côme)
- 64 Wild Atlantic Way, l'Irlande en panoramique
- 68 Kasbah Tamadot, l'aventure continue (Maroc)
- 72 Melbourne, l'hédoniste (Australie)

ENVIE D'AVOIR ENVIE

- 80 **Vanity Case**
Six indispensables pour un été tout en beauté
Parfums : voluptueuses évasions
- 84 **Lâcher prise**
Hostellerie de Levernois, charmes campagnards (Bourgogne)
- 86 **C'est l'heure**
Montres de plongée : les grandes bleues
- 88 **À table !**
L'Hirondelle, Château de Collias : envol vers les étoiles (Gard)

- 90 **Ça roule**
Les Dolomites en Ducati XDiavel V4 (Italie)
- 92 **La saga**
Royal Palm Beachcomber Luxury, tout simplement palace (île Maurice)

+ NOTRE SUPPLÉMENT VINS D'ÉTÉ ET COGNACS DE 48 PAGES



PHOTO DE COUVERTURE
 MYSTIQUE À SANTORIN © DR



LA COULEUR DES SENS

2019

CHÂTEAU DES LAURETS
Sélection Parcellaire
Collection n°4 – Les Sens



EDMOND
DE ROTHSCHILD
HERITAGE

Gilles Chabrier

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

Edmond de Rothschild Heritage, 47, rue du Faubourg Saint-Honoré 75008 Paris – France RCS Paris 562 134 510.





INDE

ANANTARA JEWEL BAGH JAIPUR

Réserver l'une des 150 chambres et suites de ce nouvel Anantara, c'est se transformer soudain en maharajah en villégiature dans son palais flamboyant... ou en personnage d'un film de Wes Anderson, tant le lieu est spectaculaire, singulier, hors du temps. Une merveille de symétrie et de raffinement, inspirée par les palais ancestraux du Rajasthan. Une jolie boîte à bijoux avec ses coupoles, arcades, fenêtres traditionnelles (jharokhas) et terrasses. Les intérieurs rivalisent aussi de détails délicats, entre boiseries sculptées et tissus précieux. Le tout premier Anantara en Inde propose à ses clients diverses expériences: parcours artistique, cours de cuisine, safari à la rencontre des tigres du Bengale...

Saint Cyr



VILLA LA COSTE

**Privilège extrême,
le paysage**

Palace entre collines, vignes et parcours d'art, Villa La Coste, au Puy-Sainte-Réparate, en Provence, forte de ses huit années d'expérience, pour coller aux désirs de ses hôtes très fidèles, vient d'ouvrir trois suites en duplex, baptisées du nom du point de vue qu'elles révèlent. Saint Cyr est l'une d'elles. André Fu, architecte d'intérieur hongkongais, proche du propriétaire Paddy McKillen, sachant son attachement au lieu et comprenant sa sensibilité, a souhaité qu'elle reflète l'approche artistique et l'activité viticole du domaine Château La Coste. Il l'a pensée, comme ses acolytes Saint Jacques et Point Sublime, telle une maison indépendante, s'articulant autour du salon à la hauteur sous plafond impressionnante, 5 mètres, d'où s'échappe un escalier en volutes de bois massif, taillé à la main.

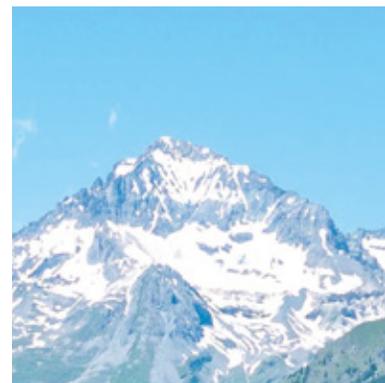
Deux chambres, l'une au rez-de-chaussée, l'autre à l'étage, garantissent l'intimité de chacun, que l'on séjourne en famille ou entre amis. La ronce de noyer mordanée des boiseries – admirable miroir dans la salle de bains –, l'ensemble du mobilier, minibar frigo compris, réalisé sur mesure, le tombé tout en souplesse et la teinte des tentures en lin naturel, illuminent l'espace. Mais en dehors du confort extrême, de l'élégance des lieux, du service millimétré, le vrai luxe s'impose au-delà des baies et des terrasses avec la vue sans limite sur le vignoble, les collines proches du Luberon, dont certaines coiffées de quelques villages délaissés, paysage tout en douceur, changeant de formes et de couleurs, en fonction de l'heure, du temps, des saisons, tantôt juste suggéré en ombre chinoise, tantôt sculpture mouvante vert sombre. ☺

© MR. TRIPPER

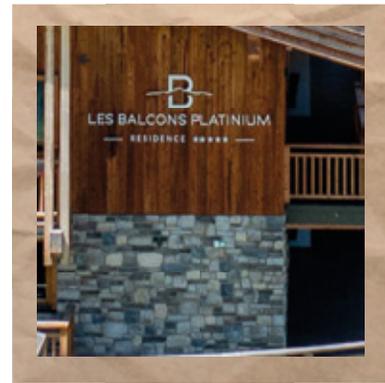
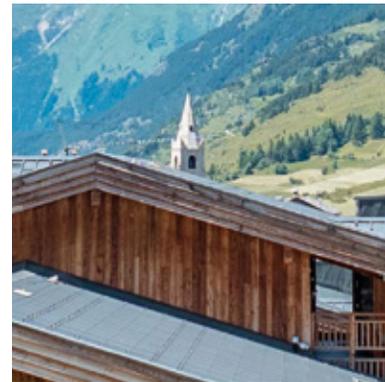




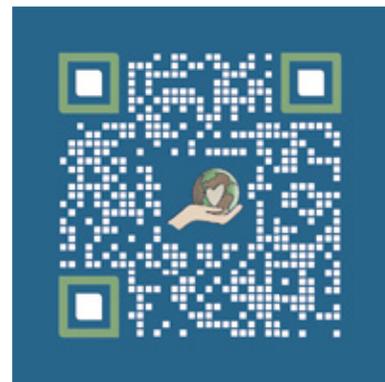
LES BALCONS
 RÉSIDENCES - CHALETs - HÔTELS - SPAS
Goes Green!



**VAL THORENS
 BELLE PLAGNE
 VAL CENIS
 LA ROSIÈRE**



ENGAGÉS
 POUR UN
**TOURISME
 DURABLE**



BÂTISSEUR D'HISTOIRES DEPUIS PLUS DE 30 ANS
 Résidences, Chalets, Hôtels & Spas

les-balcons.com





ROC SEVEN BIARRITZ

Un balcon sur l'océan

Après la Savoie, la Corse et le cap Ferret, le groupe Fahrenheit Seven inaugure une destination, Biarritz, et investit un nouveau spot exceptionnel, en surplomb de Port-Vieux, magnifique crique en plein centre-ville qui se prolonge avec le mythique Rocher de la Vierge. En lieu et place d'une institution locale, Les Baigneuses, Roc Seven Biarritz réunit neuf chambres et suites, un restaurant italien ouvert toute la journée et un vaste *rooftop* sur deux niveaux. Avec des flûtes Veuve Clicquot, partenaire du bien nommé Sun Club, des assiettes à partager entre amis, des DJ sets et des concerts en soirée. Et surtout, avec l'océan plein cadre, magnétique, au bleu intense, et des couchers de soleil incroyables. Joyeuse, conviviale, décontractée, cette nouvelle adresse incarne tout l'esprit des vacances sur la côte basque, jusque dans la décoration, chaude et lumineuse. Les partis pris : le bois brut et la terre cuite en harmonie, le terracotta et les couleurs basques en dominante. &

© MELVIN DELANTES, DR



LA RÉUNION

Wood, écolodge contemporain

>>> Ouvert en début d'année sur la commune de Trois-Bassins, près des plages de l'ouest de l'île, le Wood Hotel & Spa déploie son architecture aux lignes droites et aux matériaux naturels (bois, toits végétalisés) sur un terrain basaltique de lave noire. Les 84 suites, les 5 villas et la piscine à débordement offrent une vue directe sur l'océan. Le spa possède de larges terrasses et des kiosques incrustés dans la pierre de lave. Gastronomie, artisanat, art, musique, activités *outdoor*... Les richesses locales sont partout mises à l'honneur.



ITALIE

La folie *palazzo* dans les Pouilles

>>> La reconversion des palais historiques en hôtels se poursuit dans le talon de la botte : le chef français Guy Martin, après avoir ouvert trois maisons d'hôtes à Nardò, y a inauguré une suite dédiée à l'œnotourisme, la Casa della Vigna. Dans la cité baroque de Lecce, Palazzo Zimara (photo) occupe une superbe résidence aristocratique du *xvi*^e siècle. Membre de Leading Hotels of the World, Vista Ostuni redonne vie à un *palazzo* du *xiv*^e siècle qui fut un couvent, une usine de tabac, avant d'être laissé à l'abandon pendant 60 ans.

Grand Litier

Nos Conseillers Sommeil
vous invitent à découvrir
la collection inspirée de
l'univers des grands hôtels.

Hôtel&Lodge
— room service —

Descriptif complet sur www.grandlitier.com - FIRST SERVICE - RCS Toulouse 352 646 822 000 28 - Photo non contractuelle. © Garnier Studios.



En exclusivité dans votre magasin Grand Litier,
découvrez le matelas HÔTEL&LODGE Room Service 7.

Le pillow-top complète la suspension de 1120 ressorts ensachés,
vous offrant un accueil moelleux sur 7 zones de confort différencié,
pour un soutien et une indépendance de couchage d'exception.



grandlitier.com



HÔTEL & SPA OCEANIA LES AUGUSTINS *Lille aux trésors*

La collection Oceania Hotels, créée il y a 50 ans en Bretagne, compte 31 établissements, de Saint-Malo à Dijon en passant par Paris, tous avec une identité très forte. Le dernier-né, l'Hôtel & Spa Oceania Les Augustins, s'approprie un bâtiment Art déco dans le centre de Lille, classé site patrimonial remarquable, qui fut le siège de la banque Scalbert-Dupont. L'ouverture de ce 4-étoiles de 87 clés est le résultat d'une métamorphose complète, minutieuse, destinée à préserver et valoriser les éléments de l'architecture originelle : le hall monumental, la verrière en « culs de bouteilles », l'escalier en marbre, les ferronneries d'art, mais aussi la salle des coffres qui abrite le spa Sothys et une piscine entourée des coffres forts d'origine. Pas banal ! Le bar sous verrière, en laiton et marbre vert, ressemble, lui, aux guichets d'une banque d'autrefois. Plus actuels, les espaces de coworking et d'événementiel, ainsi que la brasserie, où le chef Jayson Clément régale avec sa version de la carbonade flamande. ☺

© DR. WWW.LUKASPELECH.COM, MR. TRIPPER



PRAGUE

Un Fairmont archi-spectaculaire

»» Inauguré en avril dernier sur les rives de la Vltava, le Fairmont Golden Prague compte 320 chambres, suites et résidences, et six lieux de restauration dont un, sur le toit, domine la vieille ville classée à l'Unesco. Au-delà de l'hôtel de luxe lui-même, il est considéré comme une icône architecturale puisqu'il a investi un immeuble majeur du style brutaliste, datant de 1974. En outre, il recèle une collection exceptionnelle d'art et d'artisanat, d'origine : colonnes en bois sculpté, lustres en verre soufflé...



PARIS

Villa Junot, une maison- hôtel à Montmartre

»» La sixième propriété de la collection Iconic House après celles de Courchevel, Les Baux-de-Provence ou encore Hossegor, occupe l'un des hôtels particuliers Art déco de la célèbre avenue Junot. Bâtie dans les années 1920, tout juste rénovée par le studio Claves et embellie par des œuvres de jeunes artistes (fresque, vitraux...), la Villa Junot impressionne par sa splendeur et ses volumes : 710 m², six chambres, un espace bien-être, un salon-cathédrale et un rooftop. Sur place, un house manager et un chef. Et sur demande à la conciergerie, visites privées, soins...

LE BIO SUBLIMÉ



© Pedro Podestà

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.



SALLES DE BAINS

LES NOUVEAUX CODES DU LUXE ÉCORESPONSABLE

LONGTEMPS SYNONYME D'OPULENCE, L'HÔTELLERIE DE LUXE OPÈRE UNE MUE DISCRÈTE POUR RÉPONDRE AUX ATTENTES D'UNE CLIENTÈLE EN QUÊTE DE SENS. LES SALLES DE BAINS NE FONT PAS EXCEPTION ET CONJUGUENT DÉSORMAIS DURABILITÉ ET AUTHENTICITÉ SANS POUR AUTANT SACRIFIER L'ÉLÉGANCE.

©DR

Dans la salle de bains, chaque robinet, chaque vasque, chaque meuble raconte une histoire de matière, de territoire et de conscience écologique. Aujourd'hui, de plus en plus, le luxe s'exprime dans l'intention et la responsabilité plutôt que dans l'ostentation. L'hôtellerie de luxe exige une traçabilité de ses équipements. En outre, elle privilégie les matières durables, recyclées ou facilement recyclables : bois massif certifié, béton minéral, céramique naturelle ou pierre régionale, qui véhiculent une esthétique naturelle, en rupture avec les codes clinquants du luxe d'antan.

Les designers et architectes d'intérieur, notamment dans leurs projets hôteliers, accompagnent cette nouvelle philosophie en expérimentant des approches durables basées sur une sélection rigoureuse des matériaux, une conception écoresponsable du mobilier, une limitation de l'empreinte carbone et une sobriété dans l'usage des ressources.

Page de gauche Design, hygiène et durabilité dans les salles de bains du W Budapest, avec la céramique à effet marbre signées Atlas Concorde.

Ci-dessous Neutre en carbone, Pietra Edition, en Dekton® de Cosentino, célèbre l'élégance de la pierre naturelle méditerranéenne.

En haut à droite Casa Yuma, au Mexique, a mis à contribution des artisans locaux pour ses sols, murs et plafonds, vasques et produits d'hygiène.



Ils n'hésitent pas à faire appel à des artisans locaux pour l'excellence de leur geste et l'esthétique si particulière de leurs créations sur mesure : céramistes pour la faïence murale et le carrelage, tailleurs de pierre pour des vasques brutes uniques, menuisiers pour la fabrication des meubles de rangement et meubles-vasques au style authentique,

ferronniers pour la création d'appliques lumineuses et des porte-serviettes. Une approche vertueuse qui valorise les ressources locales tout en réduisant le coût carbone lié au transport.

Partout, et jusque dans ses salles de bains, l'hôtellerie joue de plus en plus la carte de l'écoresponsabilité. Modèle du genre, le groupe Mob Hotel, qui a obtenu le label international B Corp en février dernier en reconnaissance de ses pratiques vertueuses : l'utilisation de matériaux naturels, le recours à des artisans et employés locaux, les actions de recyclage... « Nos salles de bains sont entièrement revêtues de carreaux de terre cuite fabriqués artisanalement par les Céramiques du Beaujolais. Nous avons fait le choix de vasques en pierre naturelle taillées par des artisans italiens. Et nous portons une attention particulièrement aux savons, shampoings, etc., à base d'ingrédients naturels écocertifiés, développés exprès pour nous par une entreprise familiale bordelaise, explique Cyril Aouizerate, le président fondateur du groupe. Pour les prochains Mob, nous prévoyons un double réseau de canalisations afin de pouvoir recycler les eaux grises. »

À l'étranger aussi, l'hôtellerie haut de gamme et luxe s'engage. À Nefta en Tunisie, le Dar Hi a fait le choix de n'importer aucun matériau et Matali Crasset, la designer, s'est entièrement inspirée du savoir-faire local. « Nos salles de bains prennent la forme d'un bloc placé derrière le lit, avec vasques en fousana, un marbre local, et tablettes en bois de palmier, détaille Patrick El Ouarghi, cofondateur.





À gauche Par simple pression sur un bouton, le système Grohe Purefoam transforme le savon en une mousse riche et luxueuse.

Ci-dessus L'Abbaye des Vaux-de-Cernay (Yvelines) a choisi la robinetterie Julia-Victoria de chez Horus en laiton, recyclable à l'infini.

La douche est revêtue d'une peinture écologique étanche. Quant aux produits de soins, ils sont à base de rassoul et savon noir. » À l'hôtel Casa Yuma, à Puerto Escondido, au Mexique, les murs sont recouverts de chukum, un enduit naturel fabriqué à partir d'une résine d'arbre et de carbonate de calcium. Des carreaux de ciment bruts fabriqués par un artisan apportent couleur et motifs géométriques sur le mur des salles de bains, face à la vasque de pierre. Sur le sol, le revêtement fait de ciment, sable et galets est antidérapant et des petits tabourets de bois permettent de déposer ses effets personnels. Le Zanzibar White Sand, sur l'île tanzanienne, prône lui aussi, à sa manière, le luxe conscient : étagères et échelles porte-serviettes en bois, mobilier en ciment texturé, chauffe-eau solaire, réutilisation des eaux grises dans le jardin et fabrication des cosmétiques à base d'algues par des femmes du village.

©DR

GRUPE GM SE SOUCIE DE LA PLANÈTE

Spécialiste des produits d'accueil pour l'hôtellerie, Groupe GM a à cœur de proposer des solutions écoresponsables concrètes. Il a ainsi lancé une gamme 0 % plastique, avec peignes et brosses à dents en bambou, pastilles de dentifrices et chaussons à base de coton. Les emballages sont imprimés avec des encres à base de soja et faits de papier non blanchi certifié FSC. Groupe GM propose également des distributeurs éco-pompes rechargeables, ainsi que des cosmétiques solides, qui permettent de réduire les emballages et la consommation d'eau lors de la fabrication. Une bonne façon d'accompagner les hôteliers dans leur transition écologique.



intuis

SIGNATURE

matières sublimes,
confort ultime.



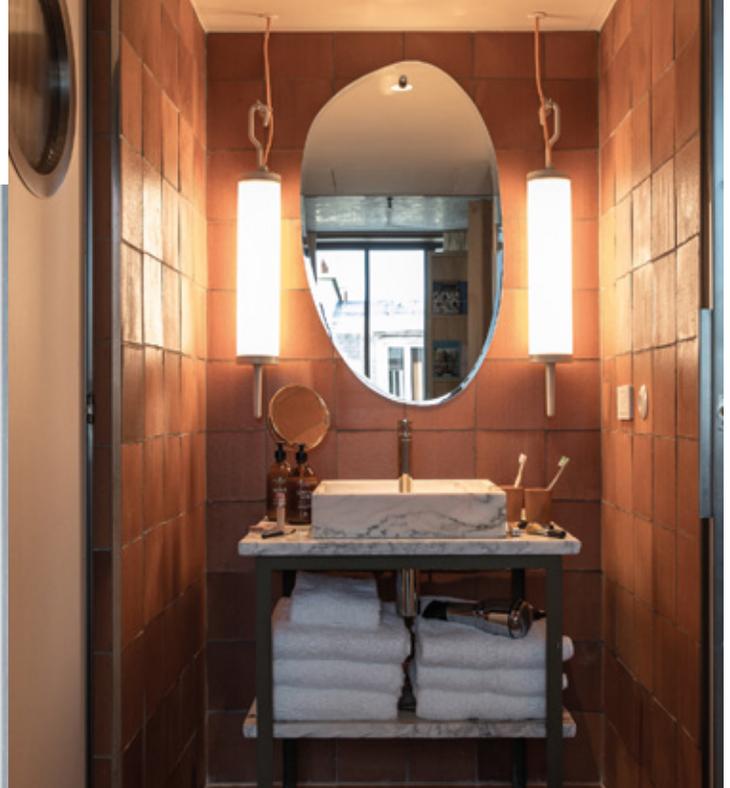
CAMPAVER bains nativ, quand votre radiateur devient une pièce d'exception

Chaque radiateur intuis signature est un design à part entière conçu pour offrir une expérience de confort thermique sans égal. Ils allient savoir-faire à la française et matériaux d'exception.

La lave d'Auvergne, la céramique façonnée dans les Vosges ou le verre trempé en Alsace se conjuguent pour donner vie à des radiateurs luxueux et uniques qui apportent une touche exclusive et un design raffiné à votre intérieur.

Retrouvez notre nouvelle ligne de radiateurs et sèche-serviettes sur www.intuis.fr.

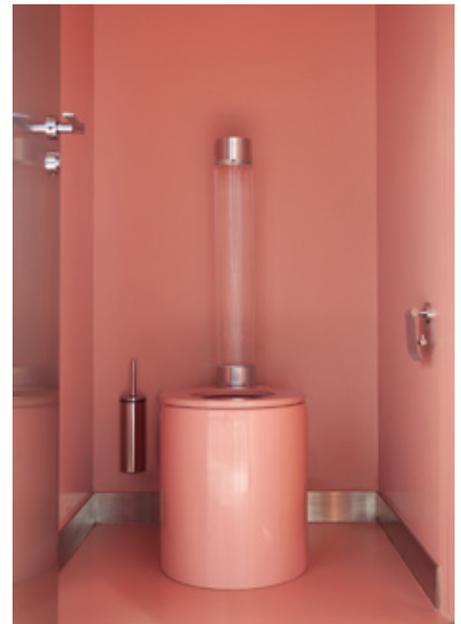




À gauche Très résistantes, les vasques TL en Linearceram de chez Toto sont pourtant fines (4 mm d'épaisseur) et utilisent peu de matériau.

En haut Tous les équipements, au minimalisme assumé, au MOB Hotel de Saint-Ouen, près de Paris, sont français ou italiens et biosourcés.

À droite Le So Paris a fait le choix des toilettes Trone avec contrôle sur mesure de la consommation d'eau. L'économie : 30% minimum.



Les fabricants de robinetterie et sanitaires, eux aussi, ont su s'adapter, comme Horus ou Grohe, dont la gamme EcoJoy® réduit la consommation d'eau de 50% grâce à des

régulateurs de débit et des mousseurs intégrés. Chez Axor ou Hansgrohe, la robinetterie et les pommeaux de douche équipés de la technologie EcoSmart consomment jusqu'à 60% d'eau en

moins que les produits conventionnels. Geberit mise sur la durabilité avec la disponibilité à long terme des pièces de rechange et la compatibilité rétroactive des nouveaux produits. De leur côté, Toto, Trone, comme Geberit, proposent des WC intelligents qui limitent l'usage de papier et la consommation d'eau. Les surfaces compactes Dekton® (Cosentino), allient haute performance, esthétisme et faible impact carbone. Des technologies qui s'accompagnent désormais, en outre, de certifications environnementales sérieuses : EPD, Cradle to Cradle, ou encore ISO 14001. ⑤

CHOISIR UN HÔTEL ÉCORESPONSABLE

Créée en 2023, Hortense.green est une plateforme de référencement et de réservation d'hébergements haut de gamme (hôtels, chambres d'hôtes, lieux insolites...), engagés dans une démarche environnementale et sociale. Les 250 adresses, principalement situées en France, sont notées à partir d'un questionnaire sur 150 indicateurs écologiques liés à dix critères dont certains, comme la gestion de l'eau ou de l'énergie, ou encore la politique d'achats responsables, concernent directement les salles de bains.

© DR



ENVIE DE GRÈCE



Au Minos Palace Resort, en Crète, comme dans de nombreux hôtels de bord de mer en Grèce, la piscine à débordement semble se prolonger jusque dans la mer.

Divine Grèce

ÉTÉ APRÈS ÉTÉ, LA GRÈCE RESTE AU PANTHÉON DES DESTINATIONS TOURISTIQUES EN MÉDITERRANÉE. SAISON APRÈS SAISON, JAMAIS RASSASIÉE, ELLE VOIT ÉCLORE DE NOUVELLES PÉPITES HÔTELIÈRES. EN CRÈTE, À MYKONOS ET SANTORIN, LE TRIO DE TÊTE, MAIS AUSSI SUR D'AUTRES ÎLES DES CYCLADES PLUS SECRÈTES, PLUS DISCRÈTES. AUTANT DE DÉLICIEUX PARADIS POUR DES VACANCES EN BLEU ET BLANC.



« Contempler la beauté intemporelle », tagline de Myconian Deos, nouveau 5-étoiles dont la plupart des 40 chambres surplombent la baie, à dix minutes à pied du port festif de Mykonos.

Nouveau record battu : en 2024, la Grèce a accueilli 35 millions de visiteurs internationaux. 10% de plus qu'en 2023. Trois fois sa population. Les chiffres sont vertigineux, le surtourisme estival, un défi monumental pour ce petit pays. Et pourtant, crânement, la Grèce réussit toujours à conserver son âme, son authenticité, à préserver son histoire, son architecture, son patrimoine, à perpétuer sa douceur de vivre comme son sens de la fête, sa gastronomie tout autant que sa culture. C'est d'ailleurs aussi tout cela qui séduit et fascine tant de voyageurs, au-delà du soleil, des plages, de la mer cobalt et des villages immaculés. Les monastères en Crète, les moulins à vent à Mykonos, les dômes bleus à Santorin, la porte monumentale à Naxos, les carrières de marbre à Paros, les maisons de pêcheurs sculptées dans la pierre à Milos : des clichés de carte postale, certes, et pourtant bien réels. Des symboles de ces îles bénies des dieux, souvent ébouriffées par le meltem, aux plages de sable blond ou noir, de ces îles aux reliefs, aux paysages, aux ambiances si variés. Un véritable kaléidoscope au charme fou.

Mythique et mystique, la Grèce entretient un sens de l'hospitalité qui lui est propre : un rite, un devoir sacré depuis l'Antiquité d'accueillir le visiteur avec respect et générosité, de l'inviter à prendre un bain, de lui offrir le gîte et le couvert. Le concept appelé « *xenia* » s'inscrivait même dans la littérature grecque antique... Ainsi, dans *L'Illiade* d'Homère : « *Akhilleus [...] se leva, nous conduisit par la main, nous fit asseoir et posa devant nous la nourriture hospitalière qu'il est d'usage d'offrir aux étrangers.* » Les temps ont changé, mais la tradition d'hospitalité reste encore fortement ancrée en Grèce, sur le continent comme sur les îles, notamment dans l'hôtellerie, lieux d'accueil par essence, avec un sens du service, une disponibilité et une gentillesse remarquables.

Ces derniers mois, des Cyclades à la Crète, nombre d'établissements ont été inaugurés, rénovés ou agrandis, par la volonté de propriétaires, souvent des familles, hôteliers de génération en génération. Ainsi, à Mykonos, les quatre frères Daktylides ont repris le flambeau de leurs parents, des visionnaires qui avaient compris l'intérêt de s'implanter sur les hauteurs pour bénéficier des panoramas les plus époustouffants sur la mer Égée. Aujourd'hui, la Myconian Collection compte 14 jolies adresses gratifiées des plus beaux labels. En Crète, deux sœurs se sont associées dans le projet du Phæa Blue, nouveau fleuron du groupe créé par leur père. InterContinental, Marriott, Mandarin Oriental... Les ténors de l'hôtellerie ont eux aussi investi la place avec des resorts d'une autre dimension, insufflant un esprit contemporain, un design sophistiqué, une vision plus internationale qui, heureusement, souvent, se marie bien avec une tradition d'hospitalité grecque immuable, figée dans le temps et les esprits. © CB

© DR





Page de gauche Dès le lobby, avec cette table taillée dans un seul bloc de marbre, l'architecte Galal Mahmoud affirme son intention, concilier luxe et design.

Ci-contre Un hôtel confidentiel aux allures de village grec avec ses oliviers ombrant les courettes et les patios, ponctuant l'espace entre les chambres, et dedans-dehors, le blanc, couleur dominante des murs comme du mobilier.

MYKONOS **MYCONIAN DEOS**

La fête... mine de rien!

APRÈS UN *SOFT OPENING* L'AN DERNIER, DEOS, 5-ÉTOILES DE MYCONIAN COLLECTION, À DIX MINUTES À PIED DU PORT DE MYKONOS, A DÉBUTÉ EN FANFARE SA PREMIÈRE VRAIE SAISON, S'AFFIRMANT COMME L'HÔTEL FAVORI DES TRENTENAIRES CONCILIANTE APRÈS-MIDI FARNIENTE ET SOIRÉES ENDIABLÉES.

Rien, de la petite rue pentue où s'arrête le taxi, bloquant la circulation et déclenchant un concert de klaxons pour déposer valises et passagers, ne laisse deviner que quelques marches en contrebas, un boutique-hôtel design, chic, signé par l'un des architectes franco-libanais les plus en vogue, Galal Mahmoud, fondateur de GM Architects, surplombe avec audace la baie de Mykonos. Myconian Deos, 5-étoiles cachottier, s'organise autour de sa grande piscine à débordement, aimantant les hôtes à toute heure, avec un pic au soleil couchant plongeant à tribord dans la Méditerranée. Un spot, assurément, sur lequel ouvrent le bar et le restaurant, livrant à tout un chacun le vieux port de Mykonos aux maisons frileusement serrées les unes contre les autres et le nouveau, plus ordinaire avec sa volée d'immeubles sans grâce. Entre l'ancien et le contemporain, hélas, deux ou trois gros paquebots de croisière ancrés au petit matin ne déguerpissent qu'à l'heure du *tea time*, égratignant un brin la *tagline* du Deos : « *Contempler la beauté intemporelle* ».

Construit sur une colline, il profite certes, ne faisons pas la fine bouche, de sa situation dominante, et nombre de ses 40 suites et chambres, au calme, desservies par un dédale d'escaliers serpentant entre les oliviers, jouissent d'une échappée plus ou moins grande sur la mer. La plupart aussi se prolongent en terrasse-solarium avec piscine privée, permettant si ce n'est de nager, de se rafraîchir, le thermomètre dès juin affichant un nombre de degrés proches des feux de l'enfer. Mais Myconian Deos calme les ardeurs solaires, avec ses murs blancs, ses bouquets d'arbres, ses courettes ombragées et son

spa Sana climatisé. Ici encore, la piscine au centre, parée de marbre, joue les vedettes. On s'y relaxe entre deux tasses d'infusions aux herbes médicinales, inspirées des recettes ancestrales, deux soins holistiques, deux protocoles personnalisés, conseillés par les thérapeutes experts, orientant en fonction des besoins, des envies, vers les soins signature d'Augustinus Bader, spécialiste du visage, d'Elemis, réputée pour sa ligne anti-âge, ou de Ligne St Barth, à base de produits naturels provenant de cette île tropicale. Avant, la nuit tombée, d'emprunter le petit chemin ponctué de marches menant en quelques minutes sur les quais du vieux port et dans ses ruelles où la fête bat son plein, débordant de l'incontournable Scorpions au Caprice Bar, les pieds dans l'eau, où le DJ semble en phase avec le barman et ses cocktails pour une ambiance festive. 📍 **AMCLD**

Y ALLER

Avec Kuoni qui sélectionne les hôtels, particulièrement dans les lieux très touristiques comme Mykonos, en tenant compte tout à la fois, de leur localisation, leur originalité, leur design et se distinguant par de vrais « plus » : spa de qualité, bonne table, service efficace et cordial. Cette année, Myconian Deos figure parmi les élus du tour-opérateur, avec à la clé de jolis forfaits... Exemple : pour un long week-end en septembre, mois très agréable : vols A/R, 3 nuits avec petit déjeuner, à partir de 1090€/personne en chambre double. kuoni.fr

© DR





Page de gauche Au sud de Mykonos, un vrai hôtel de plage sur la baie d'Agrari, dernier-né de Myconian Collection, vient d'entamer sa première saison.

À gauche et ci-dessus Pieds dans le sable, la Taverna, seul restaurant de ce Relais & Châteaux, invite à succomber, presque à toute heure, à l'exquise cuisine méditerranéenne.

MYKONOS **MYCONIAN SUNRISE**

Sur la plage ensoleillée

FINI LE PETIT 3-ÉTOILES CONSTRUIT EN 1999, PLACE AU 5-ÉTOILES LABELLISÉ RELAIS & CHÂTEAUX. SUR LA PLAGE D'AGRARI, BAIE CONFIDENTIELLE, L'UNE DES PLUS BELLES ET SECRÈTES DE MYKONOS, OÙ LA MER EN CERCLÉE PAR LES ROCHES, LA PROTÈGEANT DU VENT, CARESSE AVEC TENDRESSE LE SABLE D'OR.

Ouvert début juillet en ses nouveaux atours, le Sunrise de Myconian Collection transporte dans un Mykonos sans paillettes, sans DJ, sans magnum de champagne à gogo. Celui des jolies vacances, version années 1960, sans souci du paraître, du dernier Eres ou Vilebrequin Mode, des dernières Ray-Ban, du dernier Ariana Grande écouté à plein tube. Ici, les aînés plongent palmes aux pieds, masque bien ajusté, pour tenter de repérer quelques anémones de mer, langoustes ou poissons argentés. Les ados pagaient au large vers les bancs de dauphins. Les plus petits, badigeonnés de crème solaire 50, coiffés de bobs aux larges bords, bâtissent des châteaux de sable et pataugent avec leur bouée licorne dans quelques centimètres d'eau turquoise. Scènes immuables de vacances insulaires. Clichés, mais bien réels, tissant des souvenirs à vie.

Choisir, à onze kilomètres du port, le Myconian Sunrise, au sud de l'île, c'est opter pour un 5-étoiles ressemblant à un village des Cyclades, où une fois le dernier virage en épingle négocié, on se pose avec l'intention de chausser tongs et espadrilles pour aller de sa chambre à «son» parasol, ou son abri d'osier tressé, de la piscine à l'ancienne, en forme de haricot, au bar. Basta !

Des maisons basses, toits plats, murs chaulés, volets bleus, encerclent des courettes où l'ombre des oliviers préserve de la mort subite les fleurs à peine écloses. Les 34 chambres et suites,

fraîches, affichent la même sobriété avec leur mobilier artisanal, rehaussé de quelques pièces design. La plupart regardent la Méditerranée. Privilège, privilège, quelques-unes cachent une piscine. Un seul restaurant, la Taverna, ouvert du matin au soir, pour, en dehors de toutes règles diététiques, grignoter des mezzés, des glaces, lorsque l'envie titille la gourmandise. Au dîner, on se régale des plats traditionnels grecs, mais aussi de légumes, poissons et viandes passés au grill, embaumant les herbes cueillies alentour, et croustillant sous les grains de sel marin. On attend que la nuit voile un peu le jour pour, au Sunrise Bar, hésiter entre un verre de tsipouro, d'ouzo ou un cocktail que le barman compose après avoir sondé ses hôtes pour connaître leurs goûts. **AMCLD**

EN BONUS

Jusqu'en octobre, le Myconian Sunrise organise des retraites yoga, avec séances collectives et individuelles axées sur le ressourcement physique et mental.

Des expériences exclusives sont concoctées par la conciergerie pour découvrir par bateau, avec un guide, le site archéologique proche de Délos, la plus sacrée des Cyclades; ou pour naviguer en caïque, de crique en crique...



Myconian Collection compte aujourd'hui 14 hôtels sur les 400 de l'île de Mykonos, dont les très design Panoptis Escape, Utopia, et O, tous jouissant d'une localisation exceptionnelle.

MYKONOS MYCONIAN COLLECTION **SUCCESS STORY**

Ils ont hérité de leur père George, né à Mykonos, et de leur mère Eleftheria l'amour de leur île, le sens de l'effort et l'instinct commercial. George, après avoir exploité les premières lignes de bus de l'île, dans les années 1960, puis une entreprise de construction, se lança dans l'hôtellerie. En 1979, constatant que Mykonos attirait de plus en plus de visiteurs, il ouvre le premier hôtel privé, le Kohili. Ses fils continuent sur sa lancée. Chacun construit selon ses envies, ses goûts, ses propres établissements, mais tous entrent dans la Myconian Collection, ce qui explique son positionnement dominant, son succès et son éclectisme. En dehors des petits derniers, Myconian Deos et Myconian Sunrise, trois se distinguent par leur design, leur

localisation, leur capacité à se renouveler. Le Myconian Utopia, Relais & Châteaux, érigé en pierre de taille et matériaux durables à 300 mètres au-dessus de la plage d'Elia, avec son restaurant et sa piscine, est un des meilleurs spots pour admirer les couchers de soleil. Le O by Myconian Collection, près de la belle plage d'Ornos, membre de Design Hotels, ne reçoit que les adultes entre ses dédales d'escaliers, ses œuvres d'art et ses immenses chambres. Le Panoptis Escape, Small Luxury Hotels of the World, l'un des boutique-hôtels les plus exclusifs des Cyclades, perché sur la côte sud, à flanc de colline, domine la mer Égée. Entre son spa et son restaurant grec réputé, c'est le rendez-vous des VIP. Privatisable à souhait. **AMCLD**

© DR

JOUEZ ET GAGNEZ

UN SÉJOUR AU HR HÔTEL & SPA MARIN*
ESCALE IODÉE SUR L'ÎLE DE RÉ



Niché dans la baie de La Flotte-en-Ré, tout près de la plage de l'Arnérault, des villages pittoresques et des marchés colorés, le HR Hôtel & Spa Marin est un écrin chic et décontracté, idéal pour une parenthèse de détente. Rénové l'an dernier, ce boutique-hôtel de bord de mer compte 38 chambres et suites, toutes avec une terrasse vue océan ou jardin, une brasserie panoramique et un spa marin de 800 m² très complet, avec piscine d'eau de mer, hammam, sauna, jacuzzi, douches sensorielles et cabines de soins pour le visage ou le corps signés Thalgo et Ella Baché. Classé 5-étoiles, le HR Hôtel & Spa Marin est le fleuron du groupe familial L'Armateur du Soleil, qui compte plusieurs lieux de vacances en Charente-Maritime.

** En jeu, un séjour pour deux personnes de deux nuits en chambre double Front de mer avec deux petits déjeuners et deux repas au HR Beach Brasserie, hors juillet-août. Valeur du séjour: 1420 €.*

© STUDIO HV



Hôtel & Lodge

HR
HÔTEL & SPA MARIN
ÎLE DE RÉ
★★★★★

Pour participer, rendez-vous sur le site hoteletlodge.fr ou flashez ce QR code, entre le 4 juillet 2025 et le 5 septembre 2025 à minuit.



FOLÉGANDROS **GUNDARI** **BEAUTÉ BRUTE**

Sable, terre, brun... Ton sur ton et formes douces dans les intérieurs cosy, jusque sur la terrasse à grand spectacle.

Entourée de criques aux eaux cristallines et de rochers chaotiques, l'île de Folégandros, voisine de Santorin, a gardé son caractère sauvage. Gundari est de la même veine, pure, apaisante, ressourçante. Du port de Karavostasi, une route accidentée mène à cet ensemble de 25 suites et quelques villas, éparpillées dans une réserve naturelle peuplée d'oiseaux, aux vues incroyables sur la mer Égée. Certaines sont troglodytiques, toutes possèdent une piscine à débordement chauffée à l'énergie solaire. L'hôtel est certifié EarthCheck, assurance

© ANA SANTIL DR

de son engagement écoresponsable. Bois, marbre, pierre locale : les intérieurs affichent une esthétique sobre, organique. Pas de bleu et blanc ici, les couleurs de la Grèce, mais des tons brun, sable, terre. Lefteris Lazarou, premier chef grec étoilé Michelin, régale avec sa cuisine bio, de la mer et de la ferme à la table. Le spa creusé dans la falaise propose toute une gamme de soins traditionnels à base d'herbes locales. Après une rando ou une sortie en mer, la piscine au bord de la falaise avec son bar à cocktails remporte tous les suffrages. **CB**

NAXOS **LAGUNA COAST RESORT**

NATURE REINE

Naxos combine le meilleur des Cyclades : les plages au sable fin, les villages pittoresques, les vestiges antiques, les vignes et champs d'oliviers à perte de vue. La plus grande et la plus luxuriante des îles de l'archipel est aussi la plus haute, promesse de vues panoramiques époustouflantes. Dans sa partie la plus sauvage, à la pointe ouest, vient d'ouvrir le Laguna Coast Resort, un complexe de 9 villas et 15 suites, toutes avec piscine ou jacuzzi, membre de la Considerate Collection

de Small Luxury Hotels of the World qui réunit les hôtels les plus engagés pour l'environnement. Celui-ci joue la sobriété architecturale pour laisser la vedette à la nature, la faune et la flore : une longue plage privée, une mer couleur lagon, des jardins botaniques, un parcours de golf verdoyant, des marais et un lac peuplés d'oiseaux migrateurs, à découvrir à pied, à cheval, à vélo électrique. Après une sortie voilier ou plongée et avant une séance de cinéma en plein air. **CB**

© DR

Au bord d'une plage de 1,5 kilomètre de long, un resort où la formule « luxe, calme et volupté » n'est pas galvaudée...



PAROS **VIONE PAROS**

EN TOUTE SÉRÉNITÉ

Paros, l'île des arts, du marbre des sculptures antiques, idéale pour ralentir, changer d'air, déconnecter. C'est là, dans le village de bord de mer d'Ambelas que vient d'ouvrir Vione Paros, un havre de paix conçu dans un esprit *slow living*, où les enfants sont acceptés s'ils ont plus de 14 ans. L'architecture cubique aux lignes fluides et la décoration intérieure minimaliste contribuent à créer une atmosphère relaxante. Partout, la Méditerranée s'offre plein cadre, à

l'infini, depuis les 40 suites, dont 28 avec piscine, séparées par des jardins. Le restaurant célèbre la haute gastronomie méditerranéenne et le Dione Spa, espace de bien-être holistique complet, avec sa grande piscine intérieure, son jacuzzi pour dix personnes et son espace de fitness dernier cri, propose des programmes sur mesure de nutrition et de soins. Pour revenir à la civilisation, direction Naoussa, à quelques minutes, un village de carte postale avec son port de pêche, ses tavernes et ses bars animés. 🍷 CB

40 suites comme des maisons privées, au cadre apaisant, pour chiller au soleil ou en semi-ombre, et contempler la Grande Bleue.





CYCLADES **MYSTIQUE & VEDEMA**

Santorin, entre mer et vignes

D'ordinaire très (trop) fréquentée en haute saison, l'île volcanique, depuis le séisme qui l'a touchée en début d'année, s'attend à un été plus calme. Santorin sans la foule, c'est tentant, surtout pour qui séjourne au Mystique, dans le village emblématique d'Oia : un boutique-hôtel de 36 suites et 5 villas au style troglodytique, aux murs immaculés et au mobilier aux formes organiques, rénové l'an dernier. Sa situation en bord de falaise, en surplomb du cratère, lui permet d'offrir des perspectives et des couchers de soleil à couper le souffle. Autre lieu, autre ambiance avec Vedema, une institution locale, considérée comme le premier hôtel de luxe de l'île. Construit au milieu des vignobles près du village médiéval de Megalochori, mais avec lui aussi des vues mer, le trentenaire inaugure cet été 15 nouvelles suites et villas, soit 74 clés au total. Ces deux hôtels sont membres de la Luxury Collection du groupe Marriott. **CB**

© DR



CYCLADES **PARILIO, PAROS**

L'un des premiers 5-étoiles de Paros, membre de Design Hotels, dévoile cet été 13 nouvelles suites et villas au style épuré, très déco, et au mobilier artisanal. Leur configuration vise à abolir les frontières entre l'intérieur et l'extérieur, pour mettre en valeur les vues et l'immersion dans la nature sauvage. En parallèle, le concept culinaire a été repensé par un chef doublement étoilé à Athènes. Le spa, lui, s'offre un espace fitness complet, quatre salles et une carte de soins inédite.



CYCLADES **STAMNA SIFNOS**

Sifnos, l'une des îles les plus confidentielles des Cyclades, accueille cet été l'un des derniers-nés de la collection Design Hotels : un petit bijou de 20 chambres décorées d'objets en céramique réalisés par des artisans locaux, prolongées par des terrasses et des pergolas, avec un bar et un restaurant réservés aux clients. Il a été imaginé et conçu en harmonie avec son environnement naturel par un couple tombé sous le charme de l'île, qui veille personnellement au bien-être de ses hôtes.



CYCLADES **VILLA AEGEAN, SANTORIN**

Posée au sommet de la célèbre caldeira d'Imerovigli, cette somptueuse villa, tout juste rénovée, dispose de 5 chambres, une cuisine équipée, une cave à vin, une piscine, un salon rooftop et une salle à manger en plein air pour admirer la mer à l'horizon et les couchers du soleil... Elle est désormais à louer via MO Exceptional Home, avec les services Mandarin Oriental à la clé : villa manager à demeure, concierge, chef privé sur demande... **CB**





Page de gauche Vue plongeante depuis l'hôtel sur l'île de Spinalonga, la « longue épine », dont l'histoire remonte à celle des Vénitiens et qui a inspiré plusieurs romans.

Ci-contre Décoré d'œuvres prêtées par des musées, régulièrement renouvelées, le lobby évoque le palais de Knossos. Plus intime, la terrasse d'une suite, pour se prélasser en privé plutôt qu'au bord de la sublime piscine de l'hôtel.

CRÈTE **PHĀEA BLUE**

Luxueuse simplicité

LE VILLAGE DE PLAKA, AUX ALENTOURS D'ELOUNDA, SUR LA CÔTE NORD DE LA CRÈTE, EST UN HAUT-LIEU D'UNE HÔTELLERIE DE LUXE ÉTHIQUE, RESPECTUEUSE DES TRADITIONS, DES GENS ET DE L'ENVIRONNEMENT. AVEC UN FLEURON, LE PHĀEA BLUE.

Soudain, la route qui, depuis Heraklion, traverse les montagnes, en surplomb d'une mer d'oliviers aux feuillages vert amande ondulant tel un drap sous la brise, plonge dans le bleu éblouissant du golfe de Mirabello. On croirait un lagon tant les eaux y sont claires, aigue-marine. Comme un grain de beauté rehaussant cette magnificence, Spinalonga, île fortifiée au ^{XVI}^e siècle par les Vénitiens, dont l'histoire a été fictionnalisée par l'écrivaine anglaise Victoria Hislop, se dresse parmi les vagues, mystérieuse et envoûtante. En face, accrochés aux collines, dans les lauriers fleurs et les bougainvilliers, de petits pavillons de pierre. Ceux du Phāea Blue. Ce 5-étoiles inauguré en 2003, intégralement rénové vingt ans plus tard, a rouvert à l'été 2024 dans un luxe de simplicité. Oxymorique ? Le concept ne l'est pourtant pas. Car ici, le luxe rime avec les traditions ancestrales de la Crète. Les préserver, les exposer, en faire la matière même de cet humble palace, c'est l'aventure que se sont proposé les deux maîtresses de céans, Agapi Sbokou et sa sœur Costantza, décoratrice d'intérieur qui s'est chargée, avec Vana Pernari Architecture Studio, de choisir objets, meubles, céramiques... Reprenant l'entreprise initiée par leur père dans les années 1970, elles ont repensé l'idée de Phāea, ce mot homérique d'une immense poésie qui renvoie à la petite lumière jaillissant de nos yeux lorsque nous sommes heureux.

Dès que l'on pénètre dans ce qui s'apparente plus à une

vaste demeure familiale qu'à un hôtel, on est impressionné par les calades de galets aux multiples formes et tailles qui tapissent le sol. « Rares sont les artisans qui maîtrisent encore cette technique apparentée à la mosaïque, car cela coûte si cher et demande tant d'heures de travail que plus personne n'en commande aujourd'hui », raconte Agapi Sbokou en traversant le magnifique lobby, aussi vaste qu'un atrium de Knossos. Ici, chaque objet est unique, comme cette méridienne aux courbes douces contre un mur blanc auquel sont accrochées des céramiques contemporaines inspirées de l'Antiquité. « Nous avons développé un partenariat avec le musée Benaki, musée d'art et d'histoire de la Grèce, à Athènes, afin de mettre en avant des artistes d'aujourd'hui influencés par le monde hellénique, ainsi que des objets anciens », poursuit la jeune femme dont la grand-mère était collectionneuse d'artefacts crétois, notamment de broderies traditionnelles, certaines exposées à l'hôtel.

La propriété, qui comptait encore 250 chambres en 2023, est passée à un esprit boutique avec 47 chambres seulement, dont 28 dotées d'une piscine privée. L'autre moitié de l'hôtel, située sur la colline d'en face, sera gérée à partir de 2026 par Rosewood (ce sera le premier de la marque en Grèce), offrant ainsi au charmant village de Plaka, bordé de petits restaurants de pêcheurs que l'on rejoint à pied en passant par la plage, le statut de site 5-étoiles.

© DR



Parmi les expériences proposées, les dîners dans le potager bio, très conviviaux. Dans les suites, chacune avec sa piscine, retour au luxe de la solitude et du calme absolu.

Dès sa réouverture, Phæa Blue a intégré la collection Small Luxury Hotels of the World. Car ici tout réside dans le détail, comme ces kalitsounia, pâtisseries à base de fromage frais, ce raki mêlé d'épices et de miel, ces figues séchées, disposés chaque jour en chambre dans des coupelles, fioles ou assiettes réalisées par des artistes. Mais c'est aussi l'atmosphère qui fait l'unicité du lieu. Pour Georgios Lunakis, *personal butler*, c'est celle des étés dans le village de ses grands-parents qu'il retrouve au Phæa, les grandes tablées du soir sous les oliviers, les rires et le partage. « Ici, clients, membres du personnel, propriétaires, nous formons tous une grande famille », s'enthousiasme-t-il. L'hiver venu, quand l'hôtel se repose, le personnel retrouve ses oliviers. Pour que l'été suivant, sur la table du restaurant Blue Door, posé sur un rocher à même l'eau, devant Spinalonga, les visiteurs dégustent cet or vert de la Crète fabriqué par ceux-là mêmes qui la leur serviront dans de jolies bouteilles précieuses comme des flacons de parfum. **CBal**

© DR

MACHINE À SOUVENIRS

La marque Phæa réunit plusieurs hôtels, notamment le somptueux Cretan Malia Park, familial, en bord de mer et de site archéologique. Mais le Phæa Blue est le plus luxueux de tous, non seulement pour son raffinement et son très haut niveau de service, mais pour les expériences qu'il propose. Un cours de cuisine crétoise avec le chef Yanis, qui vous explique les secrets du tzatziki et de la feuille de vigne ? Une soirée conviviale sous les oliviers du jardin bio, autour d'une longue table en bois pour partager tartes aux herbes sauvages, salades de pourpier et agneau lentement mijoté dans ces pots en terre cuite placés à même le sol comme à l'époque minoenne ? Le comble du plaisir, pourtant, c'est une virée en caïque, bateau de pêche traditionnel, tout en bois et toutes voiles dehors, pour naviguer derrière Spinalonga, admirer les fameux moulins crétois, puis accoster dans des eaux cristallines, devant la chapelle byzantine d'Agios Fokas. Pendant la baignade, on vous prépare un riche festin. Pour revenir avec des souvenirs plein la tête.

CRÈTE **ÓROS LUXURY BEACH RESORT**

UN ART DE RECEVOIR

George Papadakis, général dans l'armée de l'air, s'est investi avec beaucoup d'énergie, une fois en retraite, dans le développement touristique et hôtelier de la région de Georgioupolis, celle de ses ancêtres. Après son décès en 2019, sa famille a perpétué son héritage et vient d'inaugurer le très beau Óros Luxury Beach Resort. Membre de Preferred Hotels, il véhicule les valeurs de l'hospitalité crétoise dans un décor naturel exceptionnel, au pied d'une très belle plage de sable blond. Spacieux,

luxueux, il accueille aussi bien les couples que les familles dans ses 186 chambres, suites et villas au design chaleureux et aux tons neutres, la majorité avec leur propre piscine. Sur place, 4 restaurants dont un gastronomique, 3 bars, un kids club, un centre de bien-être et de fitness et une équipe de concierges pour organiser des sorties en bateau, des visites guidées de sites historiques, de domaines viticoles... George Papadakis souhaitait que ses clients vivent pleinement l'expérience de la Crète. Óros répond à ses rêves. **CB**

© DR

La lumière naturelle s'invite et s'infiltré dans les chambres, révélant un design en harmonie, entre la pierre et le bois.





CRÈTE MINOS PALACE RESORT

Fringant quadragénaire

Propriété crétoise du groupe familial Bluegr Hotels & Resorts, acteur de l'hospitalité en Grèce depuis plus de 50 ans, le Minos Palace Resort, inauguré en 1981, n'a pas pris une ride. Il trône toujours, à la pointe d'une péninsule privée entourée par la mer Égée, déployant ses 139 hébergements et ses restaurants rénovés l'an dernier entre des jardins luxuriants et une plage paisible. Cette saison, l'hôtel « *adults only* » devient une destination *wellness* à part entière avec un nouveau centre Nao dédié aux programmes anti-âge, inspirés à la fois de pratiques ancestrales et de techniques de pointe. Ils s'appuient sur quatre piliers fondamentaux du bien-être, la nutrition, le sommeil, le mouvement et la maîtrise de soi, dans un objectif de longévité et de meilleure santé physique, mentale et émotionnelle. **CB**

© DR



CRÈTE INTERCONTINENTAL CRETE

Pour sa première implantation dans les îles grecques, le groupe IHG Hotels & Resorts a choisi un spot de rêve en Crète, au bord de la baie de Mirabello, non loin d'Agios Nikolaos. Impressionnant par son architecture minérale, contemporaine, le resort compte 199 chambres, la plupart avec piscine, trois tables dirigées par un chef étoilé, un espace bien-être, un club enfants et deux superbes piscines. Il a été bâti autour d'une formation rocheuse, bien visible. Étonnant!



CRÈTE JW MARRIOTT CRETE RESORT & SPA

Encore une première, cette fois sur les rives de la Méditerranée, pour la marque JW Marriott qui a installé tout près de La Canée un resort en harmonie avec l'environnement : toits végétalisés, tons terracotta, olive, sable et pierre, matériaux naturels... Le QG parfait pour explorer la Crète avec 160 chambres, suites et villas vue mer, six points de restauration, un spa, un kids club et une large palette d'excursions et d'activités.

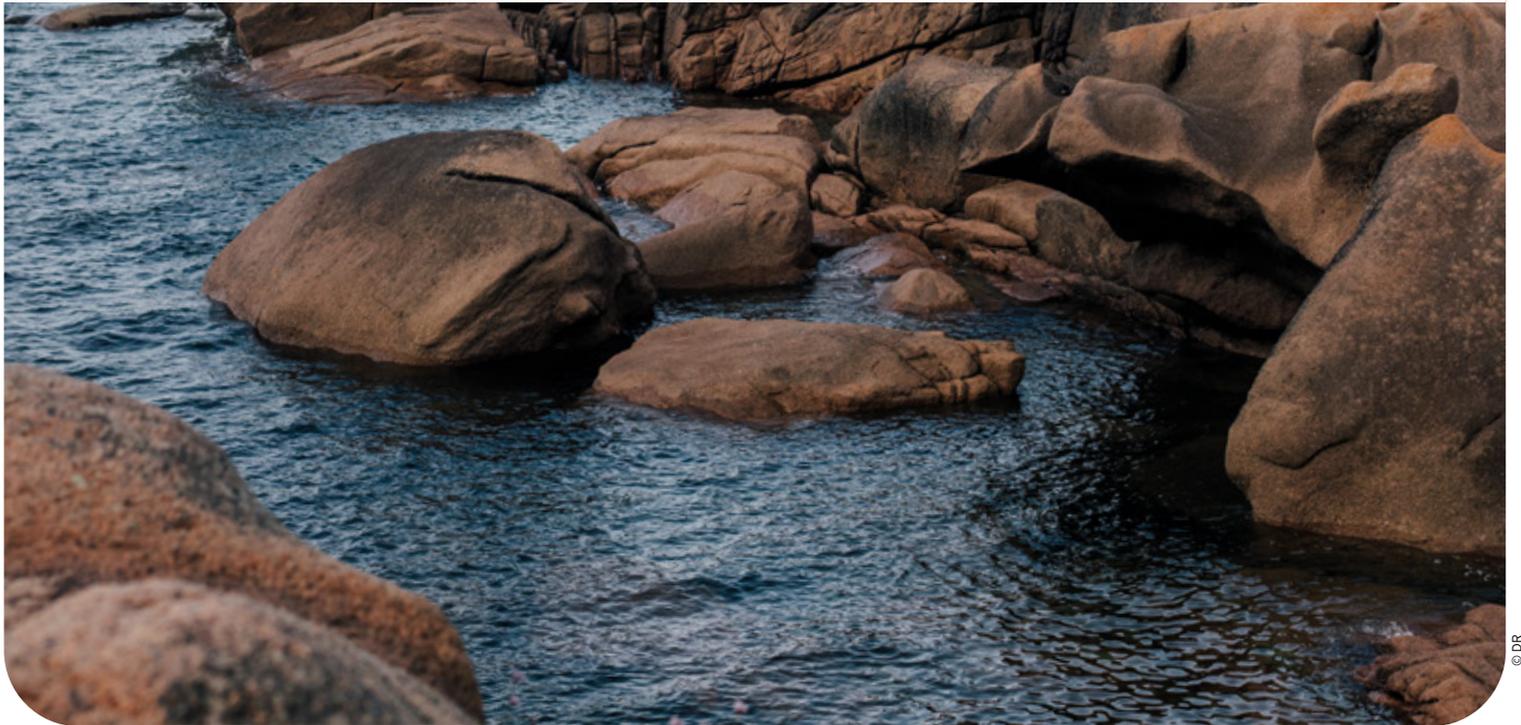


CRÈTE ROCCA A MARE HERAKLION

La Crète suscite décidément l'intérêt des grands groupes hôteliers... Avec Rocca a Mare Heraklion, Accor inaugure cet été le premier opus en Grèce de sa Handwritten Collection, qui réunit des maisons à taille humaine, élégantes, incarnées. Celui-ci compte 36 chambres et suites, un restaurant méditerranéen, une piscine et un bar en *rooftop* : un poste d'observation parfait au coucher du soleil quand la mer et le ciel s'embrasent. **CB**



ENVIE DE FRANCE



La Côte de Granit rose, avec ses chaos de roches et ses plages aux eaux turquoise: un petit coin de Bretagne préservé choisi par Fontenille Collection pour son nouvel hôtel, Les Bassans.



Selon les jours, pique-nique face au phare de Mean Ruz, dîner en regardant la mer et les îlots des Sept-Îles.

LES BASSANS

Passeport breton

À PERROS-GUIREC, SUR LA CÔTE DE GRANIT ROSE, FACE À L'ÎLE DE ROUZIC, MINUSCULE POINTILLÉ DANS L'INFINI DE LA MER OÙ VIVENT 14 127 COUPLES DE FOUS DE BASSAN, LE DERNIER HÔTEL DE FONTENILLE COLLECTION PREND SON ENVOL. DOPÉ PAR L'AIR MARIN.

Avec son allure de château d'opérette, figurant en couverture de *Martine en Bretagne*, édité pour la première fois en 1954, ses massifs d'hortensias blancs, joughflus, oscillant sous la brise, ses parasols rayés à l'aplomb des vagues, ces grands oiseaux blancs à l'approche et l'amorce de la plage de Trestrignel, on dirait une carte postale comme celles qu'on trouve encore, décolorées, sur les tourniquets rouillés du Grand Bazar de la Plage. La villa en granit rose percée de bow-windows pour mieux scruter l'horizon, architecture typique des résidences secondaires des années 1930 sur cette côte bretonne, eut une première vocation hôtelière à partir de 1960 sous le nom du Manoir du Sphinx, référence à un rocher de l'archipel des Sept-Îles, dont la forme évoque cet animal légendaire. Guillaume Foucher et Frédéric

Biousse, fins limiers pour dépister des lieux hors du commun, la repèrent et l'achètent à ses propriétaires fatigués comme la décoration. Avec l'expertise de Boris Le Noane, architecte, créateur de l'Atelier 618 à Lannion, et l'équipe interne de Fontenille Collection menée par Giacomo de Zoppi, en quelques mois de chantier intense, 25 chambres, 4-étoiles et un nouveau nom, Les Bassans, dessinent un hôtel charmant pour reprendre son souffle, emprunter, ragaillardir, le sentier des douaniers qui traverse la propriété et file en filtrant au plus près du rivage, direction Trébeurden.

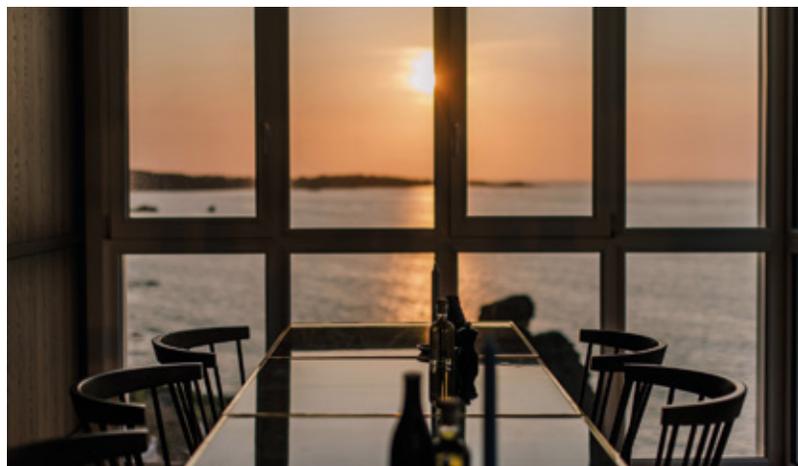
Élire domicile dans notre chambre coup de cœur, petite de taille mais séductrice en diable, la 4, pile face à l'île de Rouzic, pile face au soleil couchant et au levant, avec vue à 240 degrés sur la mer, c'est comme prendre le large, quitter



Construite dans les années 1930, en granit rose extrait de la carrière proche, la villa devenue hôtel 4-étoiles domine avec panache et élégance le paysage marin.



Les suites et chambres avec terrasse et bow-window jouent, comme la salle du restaurant, les vigies pour, à toute heure, par tous les temps, s'imprégner de la beauté de Perros-Guirec. Idée 100 % écolo, la mosaïque des salles de bains, faite à base de sédiments marins bretons, par un artiste-artisan local.



l'hôtel pour s'imprégner à chaque seconde, fenêtres ouvertes, de cette région à l'identité forte. C'est comprendre l'attachement de Gustave Eiffel, Maurice Denis, Laurent Voulzy, Ernest Renan et bien d'autres pour ce littoral brut qu'une flore exceptionnelle adoucit.

Respectueux des territoires et de l'environnement, sous l'impulsion de Guillaume Foucher, Les Bassans, sans tomber dans le folklore, affirment leur appartenance à ces paysages qui bouleversent. Les mosaïques en dégradés de bleus, que Gwilén fabrique à partir de sédiments marins récoltés sur l'estran, ornent les salles de bains. Le personnel « défile » en uniforme de la maison Mont Saint-Michel. La toile de Caravane Paris, couleur sarrasin, comme les galettes salées, s'applique en fond de lit. Et les rideaux blancs nacrés Pierre Frey, comme les patelles et les amandes qu'on pêche à pied, à marée basse, retiennent les rêves telles les épuisettes les crevettes.

Et si le débit de la douche et des autres robinets en fins filets étonne, c'est, explique Guillaume Foucher : « parce que nous avons installé un système qui insuffle de l'air dans la tuyauterie, garantissant une économie d'eau appréciable en ces temps où les réserves mondiales deviennent critiques. L'accumulation d'attentions de ce genre, l'utilisation de matériaux écosourcés nous a d'ailleurs permis de décrocher le label BREEAM Very Good, qui mesure l'impact environnemental des bâtiments. » Quand on remonte de la plage, après quelques brasses vivifiantes dans la Manche qui, elle aussi, soucieuse d'économies d'énergie, ne monte guère au-delà de 20 degrés, un cocktail rose breton, un homard, un chou-fleur, des fraises, tous produits locaux trroussés par Paul Dumez, jeune chef de 26 ans, concluent en beauté une escapade de quelques jours ou quelques semaines aux Bassans. ☺



Ci-dessus

Tons sable, lumière douce, les chambres s'inscrivent naturellement dans le décor, que les longues-vues révèlent en gros plan.

Ci-dessous

Coin salon, chaises en châtaignier et corde, collection KER - Maison lodée, inspirées par le travail des charpentiers de marine.



L'UNIQUE RÉSERVE DE FOUS DE BASSAN D'EUROPE

Curieux oiseau qui, adulte, affiche une envergure, qu'il soit mâle ou femelle, de 1,80 m pour un poids de 3 kg, un oiseau qui boulotte 500 g de poisson par jour, soit 14 tonnes pour la colonie, s'aventurant parfois jusqu'en Écosse pour trouver sa pitance du jour. Il pêche en plongeant violemment, ce qui lui vaut son qualificatif de fou donné par les marins. Et, de février à octobre, niche sur ce rocher de l'archipel des Sept-Îles avant de gagner les côtes africaines pour réchauffer son plumage. L'hôtel de Fontenille Collection organise, en relation avec des bateaux agréés, des balades pour les observer en respectant la distance autorisée. Lorsqu'on approche, au vent du territoire de ces volatiles pélagiques, aux yeux bleu vif, cernés de noir profond, leur cri métallique et l'odeur ammoniacquée de la fiente les trahissent. Cohabitent en leur compagnie, outre goélands et mouettes, cormorans huppés, macareux moines, pingouins torda, guillemots de Troïl. Ne pas oublier ses jumelles. Spectacle d'une rare beauté.



Un lobby lumineux, raffiné et *arty*, entre l'escalier de pierre d'origine et la sculpture murale d'Olivia Cognet, qui se découvre après une arrivée sous les palmiers... L'hôtel soigne l'accueil de ses hôtes.

LA BASTIDE DE SAINT-TROPEZ

Douce Provence

À L'EFFERVESCENCE TROPÉZIENNE, CE PETIT 5-ÉTOILES AU CHARME FOU OPPOSE SON CARACTÈRE CHALEUREUX, INTIMISTE ET APAISANT. CELUI D'UNE MAISON DE VACANCES NICHÉE DANS LA NATURE, ENTRE LES PINS, LES CYPRÈS ET LES PALMIERS. AVEC LE CHANT DES OISEAUX POUR UNIQUE FOND SONORE.

Cultiver sa notoriété autant que sa sérénité, voilà le challenge que La Bastide de Saint-Tropez a dû relever dans un paysage hôtelier local qui a vu se multiplier les 4, 5-étoiles et même palaces depuis son inauguration en 1987. Janine et Boris-Serge Sidoroff, fondateurs et propriétaires historiques, avaient choisi de construire à l'écart de l'agitation du centre-ville et du port, sur la route des Carles, une maison principale, puis plusieurs mas autour d'une piscine centrale, et créé un restaurant, devenu une institution, incarnée par le chef étoilé Philippe Colinet. Un Relais & Châteaux dans son expression la plus parfaite.

Le groupe familial Hôtels PAR Collection (L'Apogée Courchevel, La Guitoune au Pyla-sur-Mer...) qui a racheté La Bastide il y a cinq ans et entrepris depuis de lourds travaux de rénovation n'a changé ni sa configuration, ni son état d'esprit tropézien, décontracté avant tout. «*Les clients sortent pieds nus de leur chambre pour s'installer sur leur balcon ou leur terrasse ou pour venir s'allonger sur un transat devant la piscine*»,

constate le jeune directeur général, Stéphane Correia, en poste depuis deux ans, et garant d'un service qu'il veut constant, personnalisé et discret.

Les modifications les plus visibles portent sur la décoration, subtilement provençale, épurée, solaire et joyeuse, de l'architecte d'intérieur Jessica Berguig. Elle a choisi des tons en harmonie, terracotta, saumon, ocre pour les façades, vert pour les volets. Dans les 26 chambres aux noms tout en poésie (Rose Bengale, Aigue marine, Porcelaine...), elle a misé sur une palette de noir, olive, beige et à nouveau terracotta, privilégié des matières comme le fer forgé, la corde, le bois de coco ou encore la céramique, que l'artiste Olivia Cognet a sublimer dans ses œuvres disposées ici et là. La plus impressionnante capte les regards dès l'entrée dans le lobby, où elle s'accorde très bien avec la charpente en bois apparente et le superbe escalier en pierre d'origine. Le spa Holidermie, lui, se cache dans l'un des mas, au pied d'un escalier dérobé. La discrétion, toujours... ⑤



Ci-dessus

Les différents mas aux couleurs de la Provence entourent la piscine qui elle aussi a été transformée récemment.

Ci-dessous

Prochaine étape de la rénovation, la verrière qui abrite le restaurant.



L'ITALIE À TABLE

Originaire du lac de Côme, le chef Luca Binaschi est arrivé cette année pour donner un nouvel élan au restaurant, baptisé Isoletta, réparti entre un espace sous verrière, qui sera bientôt rénové à son tour, et une large terrasse sous les parasols-chapiteaux joliment rétro. Légère au déjeuner, plus gastronomique au dîner, pleine de saveurs et de fraîcheur, sa cuisine est « *méditerranéenne, contemporaine et technique. Je ne transforme pas le produit, précise-t-il, je l'aime brut. En particulier le végétal.* » Avec, c'est à souligner, un vrai sens de l'esthétique dans l'assiette.



LES ROCHES ROUGES

Danse avec la mer

DIX ANS APRÈS AVOIR JETÉ L'ANCRE À SAINT-RAPHAËL POUR CRÉER CE 5-ÉTOILES DE BORD DE MER, LE GROUPE BEUMIER VIENT DE FINALISER UNE EXTENSION AMBITIEUSE QUI TISSE UN LIEN PLUS ÉTROIT ENCORE AVEC LA MÉDITERRANÉE. OMNIPRÉSENTE, ENVOUTANTE.

Rarement on aura vu édifice aussi laid sur un spot aussi idyllique de la Riviera française. «Carcasse», «verruie», les qualificatifs ne manquaient pas pour désigner cette construction en béton, longtemps laissée à l'abandon, avec laquelle Les Roches Rouges partageaient sa baie. «Depuis dix ans, nous rêvions de la récupérer», explique l'architecte Antoine Ricardou de l'agence A.S.L, fidèle partenaire du groupe Beaumier (Le Moulin à Lourmarin, Le Fitz Roy à Val Thorens, Petunia à Ibiza, bientôt le Grand Hotel Belvedere à Wengen en Suisse), qui avait collaboré avec le studio Festen pour rénover le premier immeuble des Roches Rouges, datant des années 1950. *La réponse hôtelière est la seule qui peut sauver ce type de bâtiment. Les acteurs publics locaux voulaient le détruire, mais personne n'en avait les*

© DR

moyens et une démolition coûte très cher.» Finalement, l'affaire se conclut et A.S.L se lance dans les travaux : «*C'était très challengeant. Il y avait des plateaux et des poteaux, la forme était alambiquée, et nous n'avions pas le droit de changer un millimètre de l'existant.*»

Alors que la pleine saison débute, le résultat est là, bluffant : l'extension de l'hôtel se fond dans le décor avec ses façades immaculées et ses stores jaune soleil, dans un style épuré, moderniste, qui fait écho à celui de la première bâtisse des Roches Rouges. «*Des opportunités de mettre des clients devant la mer, à ce point, il n'en existe pas,* note Antoine Ricardou. *Nous voulions créer une coque, la plus neutre possible, pour faire vivre la Méditerranée. Son énergie, sa puissance sont exceptionnelles et pour les accueillir, il fallait de la neutralité.*



Ci-dessus

Lignes fluides, façade immaculée, balcons en enfilade: la nouvelle aile de l'hôtel affiche une architecture sobre.

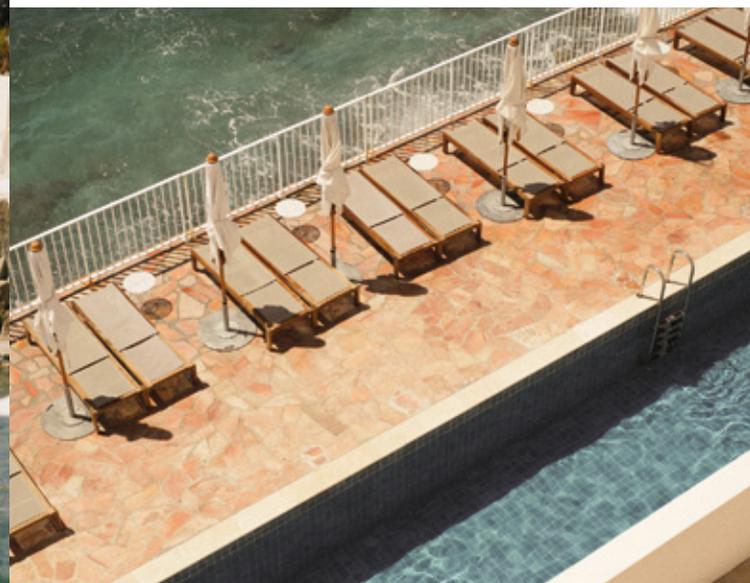
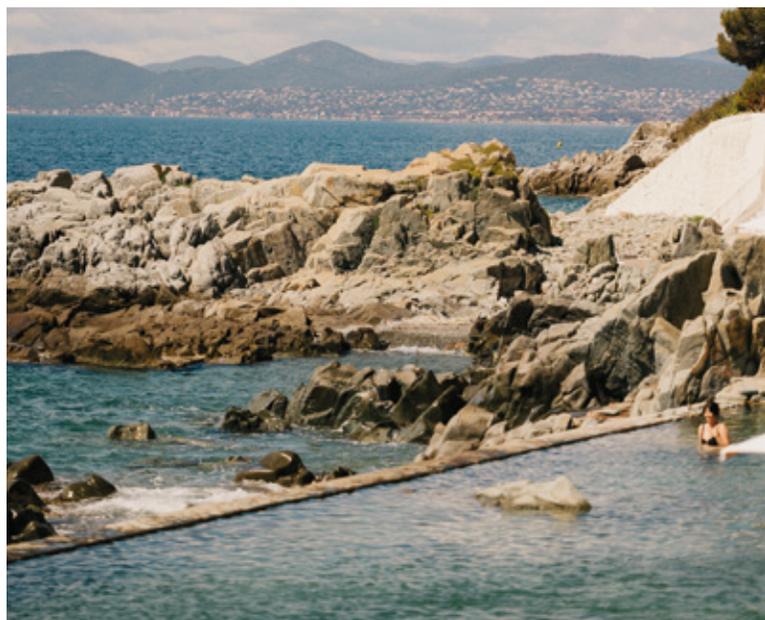
À droite et ci-dessous

À l'intérieur du restaurant Estelo ou sous les pins à La Chicoula: deux options pour déjeuner sur le pouce et profiter au maximum de chaque journée.





Dans la nouvelle extension, les chambres en angle offrent les panoramas les plus spectaculaires. En haut à droite, l'un des salons cosy tout récemment créés dans le bâtiment principal pour buller entre deux baignades dans la piscine d'eau de mer ou dans le bassin de nage.



Ici, elle est dans un prisme cinématographique.»

Dès l'entrée dans les 25 chambres (67 au total dans l'hôtel), la vue est captivante, époustouflante, sur cette Méditerranée à la fois tout près et étendue à l'infini, mais aussi sur l'île d'Or, si magnétique, et sur le massif de l'Estérel dont les roches rouges ont donné leur nom à l'hôtel. A.S.L a soigné l'effet « waouh ». La configuration des trois suites en angle donne même l'impression d'être sur un bateau qui s'avance dans la mer. Cette mer, encore, qui semble pénétrer dans les intérieurs, par touches bien pensées : aux murs, des cartes marines sur lesquelles Antoine Ricardou a dessiné des voiliers, ses photos personnelles prises au large, une suspension en céramique, œuvre de l'artiste Imori, de la forme des grosses chaînes qui traînent sur les quais, dans les ports. Dans chaque salle de bains, une œuvre en céramique de Juliette de Ferluc, dans laquelle elle fige la mer. Les meubles chinés côtoient ceux réalisés sur mesure. Le choix et le travail des matériaux, le rotin, les carreaux de

terre cuite de rougeole, le béton quartzé au sol, le plâtre des moucharabiehs, témoignent d'un souci du détail, d'une quête du beau sans effet de style inutile. La mer rend humble. ☺

UN ÉTÉ DE NOUVEAUTÉS

L'extension des Roches Rouges s'accompagne de l'aménagement, sur les rochers juste devant, de mini-terrasses équipées de transats, d'un accès facilité à la baignade, et de la création d'une guinguette, La Chicoula, sous les pins, au milieu du très beau jardin méditerranéen, juste au-dessus de la piscine d'eau de mer. L'hôtel accueille cette année un nouveau chef, Alexandre Baule (ex-L'Alpaga à Megève), notamment en charge de la table étoilée, Récif, qui magnifie les produits de la mer. Posée au tout dernier étage, avec un panorama incroyable, elle domine la Méditerranée, tel un paquebot.



ENVIE D'ailleurs



Les hôtes de la Kasbah Tamadot dégustent une cuisine de partage, 100 % maison. La gastronomie fait partie du voyage dans l'Atlas marocain.



On grimpe par l'escalier d'honneur, puis par quelques marches raides jusqu'à la grande terrasse sur le toit. Elle dévoile la mer, les îles mais surtout la partie historique de Mahon où les galeries d'art et d'artisanat se multiplient.



CAN ALBERTÍ 1740

Escale arty à Minorque

REDONNER À CET HÔTEL PARTICULIER DU XVIII^E SIÈCLE SITUÉ DANS LE CŒUR HISTORIQUE DU PORT DE MAHON, SES LETTRES DE NOBLESSE ET LE SOUFFLE CULTUREL DE VICENTE ALBERTI VIDAL, SON PREMIER OCCUPANT, TEL EST LE BUT DES PROPRIÉTAIRES DE CAN ALBERTÍ 1740.

Avec sa façade rose poudré, les armoiries blanches de la famille Alberti coiffant la porte d'entrée, le boutique-hôtel de 14 chambres et suites se détache dans cette ruelle parallèle aux quais, courant sur des kilomètres. Rachetée par Carole et Olivier Pécoux, Parisiens, la noble demeure retrouve son esprit et ses marques. Celles d'une famille d'aristocrates lettrés, dont Vicente Alberti, qui s'appliqua à traduire en langue minorquine les œuvres de Molière, Goldoni et Metastasio, contribuant au rayonnement de Mahon, alors l'un des ports méditerranéens les plus actifs, à l'image de Gênes. «*Notre vocation: perpétuer la tradition des Alberti en redonnant son caractère premier à Can Albertí, en invitant, comme eux, au cours des siècles, des artistes à séjourner dans la maison, puis à exposer leurs œuvres. Le dernier, Jacques Rohaut, président de l'association des peintres de la Marine. C'est aussi le brief reçu par Bénédicte Pierens et Raphaëlle Levet de l'agence BR Design Interieur chargées de la décoration, s'inscrire dans la continuité*», explique Carole Pécoux qui, avec son mari, veille depuis 2016 à l'aménagement de leur maison.

Pas étonnant que le noble escalier grim pant jusqu'au troisième étage pour desservir les chambres donne à voir, marche après marche, sculptures, peintures, collages. Pas étonnant non plus que dans les chambres, grandes, claires, toutes différentes, meubles, tapis et textiles artisanaux minorquins concubinent en bonne intelligence avec des œuvres contemporaines et des toiles de maître. Et que Can Albertí conjugue, à la manière d'un *palacio* de poche, l'art de ravir et de recevoir. Pour preuve, l'excellence et l'esthétisme du petit déjeuner, proposé au choix dans un salon ou dans le patio ombragé. Pour preuve encore, caché au sous-sol sous les voûtes de pierre ambrée, le spa Scens, marque espagnole bio et vegan, pour massages et soins, mais aussi dans le patio les cours de Pilates et de yoga. Ou encore, le soir, au soleil couchant, le vin dégusté sur le *rooftop* dominant les toits des grandes maisons, laissant deviner la splendeur de la baie de Mahon et les îles les plus proches. Vin choisi dans le bar *honesty*, où l'hôte se sert, notant sur le cahier à disposition ses consommations. ☺



Ci-dessus

Une des 14 chambres, vastes, décorées en priorité avec du mobilier et des objets artisanaux glanés à Minorque ou dans les autres îles des Baléares.

À gauche

À l'arrière de la demeure, jouxtant la salle à manger, le patio végétalisé, bien à l'abri, est parfait pour prendre le petit déjeuner.



TROIS ÉVÉNEMENTS CULTURELS

Cet été, en juillet, Amélie, galerie parisienne, expose ses artistes internationaux. **En août**, Jacques Rohaut, peintre de la Marine, amoureux des paysages insulaires - il installe souvent son chevalet dans les criques de l'île d'Yeu où il vit, après plusieurs semaines passées à Minorque -, dévoile ses toiles réalisées sur place. **Le 18 octobre**, un concert de solidarité est organisé au Teatro de Mahon, la plus ancienne salle d'opéra d'Espagne, avec le chef d'orchestre Pejman Memarzadeh, au bénéfice d'une association caritative minorquine.



© ALEXANDRE TABASTE

Enfant, Hugo Toro jouait dans des wagons de train.
À 35 ans, l'architecte multi-talents signe le premier
hôtel de la marque Orient Express à Rome.

Vacances à l'italienne

VILLE, MER OU LAC ? ET POURQUOI PAS LES TROIS ?
À ROME, LE PREMIER PALACE DE LA MARQUE ORIENT EXPRESS ;
SUR LA CÔTE TOSCANE, UNE VILLA HISTORIQUE RÉENCHANTÉE ;
AU BORD DU LAC DE CÔME, UN HÔTEL DE LÉGENDE AU CHARME INTACT.
TROIS ADRESSES EN ITALIE POUR TROIS FOIS PLUS DE BONHEUR !



Les références à Rome sont partout. Dans les chambres, les murs ont des airs patinés comme les façades de la *Città Eterna*. Dans les couloirs, on reconnaît l'inspiration du Panthéon à son dôme et son oculus, dans les plafonds ou sur les tapis.

ORIENT EXPRESS LA MINERVA

L'hôtel sifflera trois fois

Dites « Orient Express » et des paysages défilent lentement sous vos yeux au rythme brinquant d'un wagon de luxe. Le nom, à lui seul, évoque le faste et l'ailleurs. Désormais, il invite aussi au voyage immobile. En avril dernier, la marque mythique Orient Express, relancée par le groupe Accor, dévoilait son premier hôtel 5-étoiles au cœur de Rome, à deux pas du Panthéon. L'adresse, bien connue des romains, est un ancien *palazzo* du XVII^e siècle transformé en hôtel depuis 1811. Hugo Toro, pétillant architecte et peintre franco-mexicain de 35 ans, a réveillé cette belle endormie appelée aujourd'hui Orient Express La Minerva :

« L'exercice était de traduire l'idée d'un voyage sans mouvement, hors du train, tout en ancrant l'hôtel dans un contexte romain. J'ai absorbé les stigmates du passé de la Città Eterna pour les retranscrire à ma manière et de façon contemporaine. » Tel un brillant metteur en scène, celui qui avait auparavant rénové la Villa Albertine à New York et le Mas Candille à Mougins a tiré son inspiration de ce qui l'entourait : de l'oculus du Panthéon aux rideaux verts du confessionnal de l'église voisine.

On entre dans l'hôtel sous un ciel peint réinterprété, clin d'œil aux plafonds historiques. À gauche, la réception intimiste ; à droite, la conciergerie évoquant subtilement

À droite Juste derrière le Panthéon, la façade restaurée de l'hôtel égale la place où se croisent prêtres, bonnes sœurs et familles.

Ci-dessous Les chambres et les suites de l'hôtel sont toutes différentes, mais diffusent cette même impression d'élégance hors du temps.

En bas à droite Le majestueux hall d'entrée donnant sur le lobby-bar-restaurant, baigné de lumière naturelle.



l'univers ferroviaire. Au bout du couloir, le majestueux bar-lounge-restaurant baigné de lumière naturelle sous la nouvelle verrière. La profusion de plantes donne une ambiance de salon d'hiver Art déco, revisité. Hugo Toro a tout dessiné : tapis, luminaires, mobilier... Ainsi du bar, élaboré en 3D et sculpté dans du travertin : «*Je suis un geek. J'aime allier la technologie moderne et l'héritage du passé*». Minerve, déesse de l'art et de l'artisanat, semble approuver. Sa statue trône au-dessus du comptoir.

Dans les 93 chambres et suites (dont l'une, dit-on, serait habitée par un fantôme), tout a été fait sur mesure. Hugo Toro joue sur les matières et textures comme un peintre. Les patines et pigmentations sont rehaussées de bois sombre. Il s'en dégage une élégance qui se retrouve dans les salles de bains aux vasques en forme de coquillage : «*J'ai une approche des années 1930 où l'architecte était aussi artiste et graphiste.*» Hugo Toro voit grand, réfléchit en globalité, mais reste obsédé par les détails. Les extincteurs de feu rouge écarlate dans les couloirs ? Il les cache par un ingénieux système rotatif. Idem pour les prises de la table de nuit, dissimulées dans un coffre s'ouvrant à la verticale.

© ALEXANDRE TABASTIE, DR

Si La Minerva ouvre un nouveau chapitre, elle a conservé une partie de son équipe d'origine, faisant ainsi perdurer l'âme de cette belle demeure. Elle accueillera prochainement un spa et un bar à l'esprit d'un train Art déco. En attendant, les hôtes explorent la ville depuis le toit-terrasse à la table du restaurant Gigi Rigolatto. Difficile de quitter ce point de vue à moins de rencontrer la concierge Alessandra Roberti Cozzo. Après 23 ans à l'Hotel de Russie, elle connaît Rome comme sa poche et invite à découvrir des lieux méconnus. La ville a encore plein de secrets... 📷 JP

CÔTÉ RAIL

À la gare de Rome-Ostiense, Hugo Toro a signé le lounge exclusif accueillant les passagers du nouveau train La Dolce Vita Orient Express, décoré par Dimorestudio, lancé en avril dernier. Plafond laqué, bois, séparateurs d'espace, chromes... L'architecte-artiste reprend avec brio les codes ferroviaires dans un esprit des années 1960-70.

PENSIONE AMERICA

Glamour éternel

La station balnéaire de Forte dei Marmi, à 20 minutes de Pise, retrouve cette année son icône : Pensione America fut l'une des premières villas construites ici, au tournant du xx^e siècle. Transformée en hôtel en 1922, elle est devenue au fil du temps le lieu de villégiature des grandes familles italiennes (Agnelli, Visconti...), des intellectuels et des artistes (Édith Piaf, Ray Charles, Gloria Gaynor...), séduits par son atmosphère chic et discrète. Son âge d'or : les années 1960. Acquis après une longue période de fermeture par le groupe familial Collezione Em (qui possède aussi le Villa Roma Imperiale à Forte dei Marmi, Violino d'Oro à Venise, le Grand Hotel Minerva et le Brunelleschi Hotel à Florence), Pensione America renaît enfin.

Une rénovation complète lui a redonné sa splendeur

passée, avec 18 chambres et suites et leur véranda fleurie donnant sur les jardins de glycines. « *C'est l'une des dernières villas historiques ici*, souligne Sara Maestrelli, copropriétaire de Collezione Em. *Nous avons voulu recréer l'esprit, l'âme d'une pension familiale. Et tous les éléments de décoration ont été réalisés sur mesure par des artisans italiens.* » Sols en terre cuite, carreaux de faïence, meubles en bambou, papiers peints à la main, rideaux en lin... Derrière sa façade rose-orangé, sa couleur d'origine, la villa dévoile des intérieurs lumineux, frais, colorés. Labellisé Leading Hotels of the World, ce bijou d'hôtel réservé aux adultes possède aussi un *beach club* avec un restaurant les pieds dans le sable et un club de tennis, lui aussi ancien, une autre institution de la côte toscane. **CB**

Hôtel depuis un siècle, cette demeure accueille dans son cadre feutré, exclusif. La rénovation récente l'inscrit dans l'air du temps.



© MANFREDI GIOACCHINI, DR



Icône de l'hôtellerie de luxe sur les bords du lac de Côme, la Villa Serbelloni s'étend entre de merveilleux jardins et le délicieux village de Bellagio.

GRAND HOTEL VILLA SERBELLONI

La dame du lac

LIFTING DES CHAMBRES, CRÉATION D'UN SPA DE 1500 M²... CETTE SOMPTUEUSE VILLA ARISTOCRATIQUE POSÉE AU BORD DU LAC DE CÔME ÉVOLUE, SANS TRAHIR SON ADN CLASSIQUE CHIC ET SON ESPRIT FAMILIAL. UNE NOUVELLE ÉTAPE POUR CE 5-ÉTOILES, LE SEUL DU VILLAGE DE BELLAGIO, QUI RACONTE PRÈS DE 180 ANS D'HISTOIRE.

Tout commence en 1850 quand le comte Frizzoni confie aux meilleurs architectes du moment la construction d'une villégiature pour son épouse, sur un site exceptionnel: une avancée dans le lac, au pied d'une colline verdoyante. En 1873, nouveau propriétaire, un certain monsieur Breitschmid, entrepreneur suisse-allemand, décide de l'agrandir et de la transformer en hôtel, tout en conservant la trilogie de styles, Empire, Art nouveau et néoclassique, qui fait toute sa singularité. En 1918, lui-même consent à la céder à un acheteur, Arturo Bucher, à une condition: qu'il puisse continuer à y vivre jusqu'à sa mort, finalement intervenue à l'âge de... 107 ans.

Depuis, la famille Bucher veille toujours sur cette grande dame et c'est aujourd'hui la quatrième génération incarnée par Jan Bucher, sympathique trentenaire, qui est aux commandes. Ses parents vivent sur place (il n'est pas rare de les croiser) et restent très impliqués: son père Gianfranco, l'un des plus grands collectionneurs d'art italiens, choisit les peintures et les sculptures exposées dans l'hôtel: des œuvres authentiques de Chagall, Kandinsky, Miró... En duo avec sa mère Ducia, Jan supervise toute la partie décoration et notamment la rénovation entreprise l'an dernier «*dans le respect de l'existant*», précise-t-il. Fresques et tapisseries d'origine, plafonds peints et à caissons, dorures, lustres en cristal de Murano, mobilier

La magnifique façade a traversé le temps et les chambres et suites, même rénovées, restent dans une esthétique classique.



© DR



À gauche, l'escalier magistral, au milieu de l'hôtel, chef d'œuvre de marbre, dessert les étages supérieurs et notamment le salon royal, d'une opulence rare, où est servi un petit déjeuner d'anthologie. Perpétuer l'excellence à tous les niveaux, c'est l'objectif de Jan Bucher, le jeune directeur général.



Louis XV et Empire habillent les fastueux salons de réception et les 94 chambres et suites, dont 80 viennent d'être redécorées dans des tons pastel, orange, cerise... Parmi elles, trois suites signature, Churchill, Newton et Kennedy, du nom des personnalités qui y ont séjourné, et trois nouvelles chambres insolites, la Soie (la seule dont les draps sont en soie), l'Or et l'Art (où l'on dort littéralement sous un Warhol). Autre espace inédit, le bar en plein air, Darsena, parfumé par les glycines violettes. Ici, tout comme à l'American Bar plus feutré, officie Alessandro Buonadonna, le chef barman, ingénieux alchimiste, qui a créé des parfums comestibles à partir d'herbes et de plantes du jardin (bergamote, lavande, mandarine...). Il en fait choisir un à ses clients après avoir pulvérisé leur poignet, puis l'associe à du gin tonic: «*c'est avec ce cocktail que le parfum s'exprime le mieux*», assure-t-il. Au restaurant gastronomique Le Mistral, le chef Ettore Bocchia, pionnier de la cuisine moléculaire en Italie, aime lui aussi surprendre, avec sa viande de paon servie avec des tortellinis, son foie gras éthique (sans gavage) venu d'Andalousie, son service au guéridon, «*pour rester dans l'imaginaire des années 1930*». Et ça plaît: en été, il faut

compter deux mois d'attente pour réserver une table sous la haute verrière dominant le lac, face aux montagnes de la Suisse voisine dont les sommets restent mouchetés de neige jusqu'en juin. **CB**

UN SPA DANS LA LUMIÈRE

Inauguré l'an dernier, le magnifique spa Luce del Lago, décoré de marbres, mosaïques en verre et panneaux brodés à motifs végétaux, reprend à son compte «*le bleu du lac, le beige du sable et le rose du coucher du soleil*», explique Ducia Bucher, qui s'est beaucoup investie dans ce projet. Il s'étend sur 1500 m², avec des installations premium: piscine à hydromassage, douches sensorielles, hammam avec parcours bien-être complet, suite spa privée avec sauna, jacuzzi, lits en quartz chauffés... Les soins sont signés Mei, Sothys et Phytomer. «*J'aurais envie d'un lieu où l'on peut s'abandonner, libérer son âme, sentir des parfums agréables, tout simplement trouver un effet bénéfique*», confie la maîtresse des lieux.

COGNAC
FRAPIN
SINGLE FAMILY ESTATE *



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE
A CONSOMMER AVEC MODERATION

* Domaine viticole familial



WILD ATLANTIC WAY

L'Irlande en panoramique

© TOURISME IRLANDE C'EST L'UNE DES PLUS BELLES ROUTES CÔTIÈRES DU MONDE. DU COMTÉ DE DONEGAL À CELUI DE CORK, LE WILD ATLANTIC WAY LONGE LA FAÇADE ATLANTIQUE DE L'IRLANDE SUR 2 500 KM. UN ROAD TRIP DANS SA PARTIE CENTRALE DONNE LE TON DE SES SPLENDEURS VARIÉES.

Nature, culture, grands espaces, châteaux de contes de fées...
Le Wild Atlantic Way fait défiler des ambiances cinématographiques,
comme ici Kylemore Abbey et Little Killary Bay.



Point de départ, le mythique Connemara, en suivant la N59. Collines pelées, landes balayées par les vents, lacs d'un bleu profond, moutons qui divaguent, tourbières couleur tweed, le cadre est posé. Une beauté rude, dont l'Irlande a le secret. Dans la petite ville de Clifden, on délaisse la voiture l'espace de quelques heures pour découvrir la Sky Road à vélo électrique. Cette boucle en corniche au-dessus de l'océan, bordée de buissons touffus qui explosent de couleurs, livre des panoramas spectaculaires. La journée s'achève à l'hôtel Quay House, installé sur le petit port de Clifden.

Le lendemain, cap sur l'abbaye de Kylemore, posée au bord d'un *lough* (lac), à une vingtaine de minutes de route.

Joyau architectural du Connemara, cette abbaye bénédictine construite en 1871 semble surgir d'un décor de film. Les aménagements intérieurs, les objets, les photographies racontent une saga familiale bouleversante, prolongée par un siècle de vie monastique. À l'extérieur, le jardin d'ornement, avec ses allées de buis et ses massifs fleuris, passe pour l'un des plus beaux du pays.

Plus à l'est se profile Killary Fjord, le plus long d'Irlande, une majestueuse entaille bleutée de 14 kilomètres. Une route étroite et sinueuse conduit à la Killary Sheep Farm, une ferme d'élevage de moutons sertie au milieu d'opulentes prairies qui dégringolent vers la mer. Tom, le chaleureux propriétaire, quatrième génération d'éleveurs, accueille



Ci-dessus Une halte gourmande s'impose à Clew Bay, réputée pour la qualité de ses huîtres.

À droite À Sligo, les repaires gourmands et les pubs à l'atmosphère conviviale sont légion.



avec plaisir les visiteurs et leur partage son savoir-faire lors de démonstrations de conduite du troupeau. Impressionnant ! Il faut ensuite s'écarter de la N59 et faire un détour dans la vallée du Doolough en empruntant la R335. Grandiose et sauvage, cette vallée dont le fond est occupé par deux grands lacs a connu des heures sombres lors de la Grande Famine en 1849. Un mémorial rappelle cette période funeste.

Retour à la civilisation à Westport, une petite ville animée et colorée, qui fleure bon l'art de vivre à l'irlandaise. Les fines gueules se régalaient de fruits de mer, de viandes locales (dont l'agneau du Connemara) et de fromage de chèvre produit dans les environs. Les nombreux pubs du centre-ville (dont le célèbre Matt Molloy's) permettent de vivre une expérience typiquement irlandaise : écluser une Guinness tout en écoutant de la musique traditionnelle. Après Westport, la N59 file plein nord en longeant Clew Bay, une immense baie dédiée à l'ostréiculture. Difficile de résister à la tentation d'une dégustation d'huîtres chez Croagh Patrick Seafoods, une exploitation ostréicole perdue au milieu d'une multitude d'îles et d'îlots. Verdict ? Iodées à souhait, et d'une belle longueur en bouche.

Après avoir passé la nuit à l'hôtel Mulranny Park, face à d'immenses lagunes, cap sur Achill Island, la plus grande

île au large de la côte irlandaise. Reliée au continent par un pont, elle a tout du havre de tranquillité et de beauté naturelle. Au détour de la route de ceinture surgissent des baies et des criques nappées de sable blanc et baignées d'une eau turquoise. Coup de cœur pour l'exceptionnelle plage de Keem Bay, encadrée de falaises verdoyantes. Presque un air de Caraïbes, la température en moins... La N59 s'échappe vers l'est, jusqu'à Sligo, une capitale gourmande qui abrite de belles pépites culinaires. Il ne reste plus qu'à se gorger une dernière fois de l'air marin sur la magnifique plage de galets de Strandhill, protégée par des dunes, et de profiter des bienfaits d'un bain d'algues chez Voya Seaweed Baths, sur le front de mer. Toutes les bonnes énergies tonifiantes de l'Atlantique. ☺

CARNET PRATIQUE

Pour en savoir plus sur l'Irlande et le Wild Atlantic Way : irlande-tourisme.fr

La compagnie nationale Aer Lingus propose des vols directs Paris/Shannon (porte d'entrée de l'Ouest irlandais) et Vueling dessert Dublin au départ de Paris. aerlingus.com - vueling.com

Les bonnes étapes sur le Wild Atlantic Way

PAS D'HÔTELS DE GRAND LUXE SUR L'ITINÉRAIRE, MAIS DES ADRESSES SINCÈRES ET AUTHENTIQUES, OÙ L'ON CULTIVE LA CHALEUR DE L'ACCUEIL.



MULRANNY PARK HOTEL Chambres avec vue

Posté sur une hauteur boisée, le Mulranny tire parti de sa localisation privilégiée. La plupart des chambres, dotées de grandes baies vitrées, bénéficient d'une vue panoramique sur la baie de Clew, aux sublimes paysages à marée basse. La plage en contrebas est accessible par un sentier escarpé. Le bâtiment tout en longueur, avec sa touche *old school*, abrite des chambres sans fioritures mais confortables, lumineuses et spacieuses. Ne pas hésiter à demander la John Lennon Deluxe Room, où séjournèrent le membre des Beatles et sa femme Yoko Ono en juin 1968.



MARKREE CASTLE La vie de château

Avec ses créneaux, ses tourelles et ses épais murs de pierre, le Markree semble tout droit sorti d'un conte de fées. Partout, d'immenses tapis, des marqueteries en bois sombre, des tableaux, des bibelots en tout genre, des escaliers monumentaux. On se perd dans le dédale des couloirs de ce château atypique qui, outre 31 chambres douillettes, dispose d'une chapelle, d'un bar à cocktails, d'une salle de billard et d'une salle de restaurant d'allure aristocratique. À l'extérieur, un domaine de 200 hectares.



QUAY HOUSE Cabinet de curiosités

Installée sur le petit port de Clifden, cette adresse familiale s'inscrit dans la plus pure tradition des *bed & breakfast*. Les Foyle se mettent en quatre pour que leurs hôtes se sentent comme chez eux dans leur maison de 1820, véritable cocon dans lequel chaque chambre est décorée de manière unique: cottage *British*, safari lodge, capitaine de bateau, ambiance Empire... L'ensemble fourmille de tableaux, d'objets anciens chinés, de souvenirs de famille ou de voyage.



ICE HOUSE Les pieds dans l'eau

Dans la ville de Ballina, sur une rive de la rivière Moy, l'Ice House occupe une ancienne glacière (*ice house*) dans laquelle étaient conservées les prises des pêcheurs locaux. Entièrement rénové, il a retrouvé une nouvelle vocation, mais sans renier son âme, mêlant harmonieusement histoire et design contemporain. Le principal atout est le spa, qui invite à se ressourcer face à la rivière, dans un jacuzzi en plein air ou dans une baignoire remplie d'algues. Le restaurant, dans une verrière très lumineuse, propose des spécialités de poisson. 🍷

© DR. JEAN-BERNARD CARILLET



KASBAH TAMADOT

L'aventure continue

DEMEURE CAÏDALE RESTAURÉE ET AGRANDIE APRÈS LE SÉISME DU 8 SEPTEMBRE 2023, KASBAH TAMADOT EST LE CAMP DE BASE IDÉAL POUR PARTIR DE VILLAGE EN VILLAGE À LA RENCONTRE DES HABITANTS DE L'ATLAS.

Doublement protégée par les montagnes de l'Atlas et par ses murailles crénelées lui donnant des allures de forteresse, la kasbah et ses jardins ressemblent à une oasis à l'abri du vent.

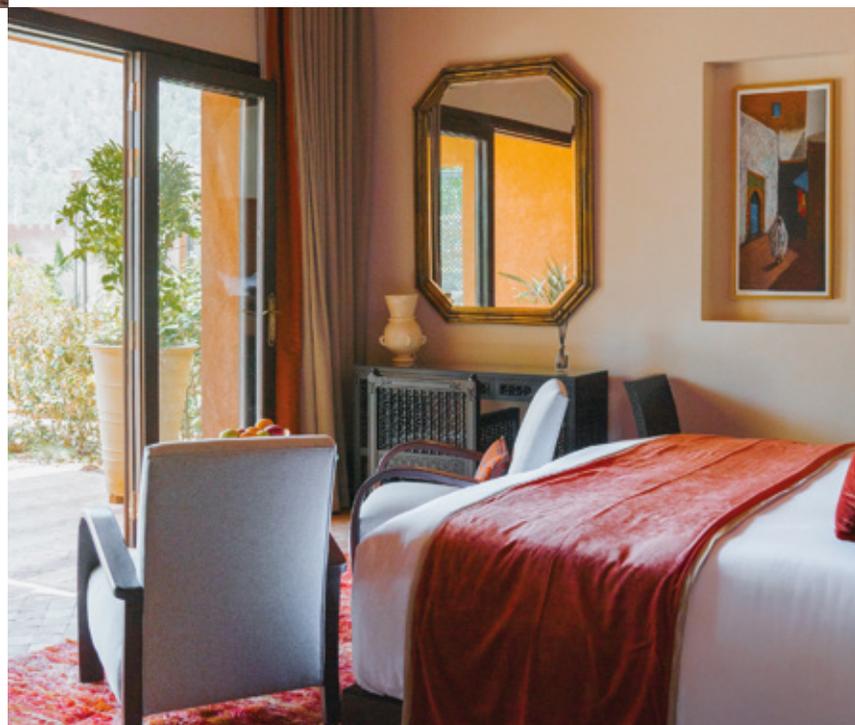
En construisant, en 1920, sa kasbah près d'Asni, village très animé, Mohamed Souktani, caïd puissant et influent de la région, savait qu'ici, l'été, un vent léger rafraîchirait sa demeure. Accourue du Toubkal, montagne la plus élevée d'Afrique du Nord (4 167 m), la petite brise, « *tamadot* » en amazigh, calme les ardeurs du soleil, expliquant pourquoi nombre de Marrakchis fuyant la fournaise estivale de la ville, à une heure de route, se nichent dans les plis de l'Atlas. Monde rural, tribal, sauvage, aride, minéral où, autour de leurs maisons de torchis mises à mal par les derniers soubresauts des entrailles de la terre, les hommes cultivent dans leurs champs caillouteux quelques légumes et céréales, laissant courir en liberté

surveillée chèvres et moutons, tandis que leurs ânes et leurs mules entravés pour ne pas s'échapper les transportent à l'égal des marchandises, indispensables à leur quotidien.

Ces bêtes dites de bât, promènent aussi les hôtes de Tamadot, sur les sentiers rocheux d'un lieu-dit à un autre, frôlant des précipices, contournant des chutes d'eau claires éclaboussant de vert la terre. À l'orée du village de Tagadirt – « petite muraille » – des portes s'entrebâillent, invitation à marquer le pas, à accepter une tasse de thé et quelques gâteaux disposés à la hâte par la mouïna (la grand-mère). Autour de la toile cirée, on se parle avec les yeux et les mains. Parfois, un jeune balbutie quelques mots de français, révèle le territoire du couple de loups dorés rôdant dans les parages, « *facile à*



Reproduire les gestes ancestraux et cultiver l'art de l'hospitalité: cuire le pain dans des fours en argile, offrir thé et gâteaux aux personnes de passage, tisser à la fondation Eve Branson...



Que l'on choisisse une tente berbère ou un des nouveaux riads, les prestations sont identiques et le service, toujours attentif, digne d'un 5-étoiles. Avec, l'hiver, quelqu'un veillant à entretenir le feu de cheminée.

débusquer à condition de marcher lentement, en silence, contre le vent pour que l'odeur de l'homme ne trahisse pas sa présence, confie Amir, un des 17 guides de la vallée, venu voir sa grand-mère. Né ici, je connais bien la montagne.» Les questions fusent, témoins de l'intérêt suscité. Alors Amir propose d'accompagner les curieux. Trente minutes d'approche en file indienne, muets, suivant les empreintes canines gravées dans la poussière du sentier. Et miracle, à l'ombre des genévriers, madame et monsieur Loup, se léchouillant. Leur robe d'un roux pâle masque leurs corps efflanqués. Une oreille, puis deux, puis trois, puis quatre se dressent. On déguerpit, peureux, sous le regard hilare d'Amir pointant le perturbateur, un aigle de Bonelli fuselé comme un avion de chasse fonçant vers un écureuil tentant,

© VIRGIN LIMITED EDITIONS

en vain, de gagner une planque. Requiem pour l'imprudent !

Trois heures plus tard et quelques kilomètres plus haut, essoufflés, on redescend, vers la kasbah, forteresse ocre dont s'enticha Luciano Tempo, antiquaire, décorateur italien, qui l'acheta à la famille du caïd. Les éléphants, les bouddhas, les tentures et les coussins en soie chatoyante, le bassin d'ornement couvert de fleurs jouxtant la réception, c'est lui, voyageur au long cours. Lorsqu'en 2005, la mère de Sir Branson, repère, en montgolffière, la propriété, séduite, elle incite son fils à l'acheter. L'antiquaire la lui vend avec toutes ses œuvres d'art, son mobilier et son entrepôt de 1 000m² débordant d'objets les plus hétéroclites provenant d'Afrique, d'Inde et d'Extrême-Orient. En 2023, Kasbah Tamadot vacille sur ses bases, se fend de-ci de-là. Virgin Limited, la société de Branson, s'empresse



Ci-dessus Au calme, les nouveaux riads construits en 2024 avec chacun leur jardin et leur piscine privés où aiment s'aventurer les pintades.



À gauche Les grandes tentes berbères, certaines avec un jacuzzi, ressemblent à des suites de luxe avec côté salon et côté chambre.

de la restaurer et d'ajouter aux grandes tentes berbères très agréables à vivre et aux chambres six riads design, enclos dans un jardin privé avec piscine.

Depuis ce lifting, et sa réouverture en octobre 2024, la kasbah, avec sa cuisine 100 % maison, raffinée, son personnel berbère, recruté dans les communautés alentour, ses fours à bois où cuit le pain, les tajines et quelques pâtisseries, mérite plus que jamais ses cinq étoiles. Et désormais, avec son kids club, ses programmes de découverte sur mesure pour enfants et ados, le lodge se prête aux séjours familiaux. Tandis qu'en parallèle, son spa, ses sessions de yoga, de méditation, ses randonnées à thème invitent à des retraites bien-être sur mesure, dans le petit vent descendu des montagnes de l'Atlas s'enneigeant dès novembre. &

SOUTENIR SES « VOISINS »

Lorsque Sir Branson achète Kasbah Tamadot, il demande à sa mère, Eve, de créer en parallèle une structure pour aider les communautés proches. Elle dépose les statuts d'Eve Branson Foundation qui finance le centre d'artisanat de Tamgounssi, spécialisé dans le tissage et le travail du bois. Une vingtaine de familles profitent ainsi de compléments de revenus. Après le tremblement de terre, la fondation a débloqué un fonds d'aide d'urgence en partenariat avec Virgin Unite, via Global Giving, pour reconstruire les villages, les écoles, soutenir des programmes de formation.

COURIR DANS LES PARCS, RAMER SUR
LE FLEUVE YARRA, BRONZER À ST KILDA,
SAVOURER DE GRANDS CRUS DANS
LA PÉNINSULE, TRAQUER LES STREET
ARTISTS, SE GÂTER À BLOCK ARCADE...
SURPRENANTE MELBOURNE, CAPITALE
DU VICTORIA, ÉTAT AUSTRALIEN.

Melbourne, l'hedoniste

Melbourne s'est construite sur les méandres du fleuve Yarra qui la traverse de part en part avant de se jeter dans l'océan Indien au niveau de la baie de Port Phillip où débarqua son fondateur, John Batman.



Longtemps ville star d'Australie, supplantée par Sydney, Melbourne regagne des points sur sa rivale. En nombre d'habitants, presque 6 millions au dernier recensement, mais surtout un environnement exceptionnel, un art de vivre différent, un rien européen, parfois *snobbish*, parfois olé olé, avec sa population métissée, venue de tous les continents et qui en une, deux, dix générations trouve ses marques, devient australienne, sans renier ses origines. Richesse réelle !

Pourtant tout avait mal commencé par un «hold-up» sur le détroit de Bass, la grande baie dont l'AHS Australian Hydrographic Service affirme qu'elle se situe sur l'océan Austral, excroissance de l'océan Pacifique Sud, alors que l'OHI, Organisation hydrographique internationale, soutient que le détroit baigne dans l'océan Indien. Querelle d'experts qui ne change rien au sens de l'Histoire. En 1835, John Batman, fermier et homme d'affaires tasmanien, débarque sur les rives du fleuve Yarra, à Port Phillip, et s'octroie 2 400 km² de terres qu'il déclare inhabitées. Or, depuis au moins 40 000 ans, les Koories, peuple aborigène, vivent ici. Qu'importe, un soi-disant accord avec huit chefs «achetés» suffit à Batman pour coloniser les terres, fonder l'État de Victoria et Melbourne. Quelques années auparavant, l'homme avait massacré nombre d'autochtones en Tasmanie. Batman, son vrai patronyme, père fondateur, à juste titre controversé. Sa statue près du marché de Victoria subit régulièrement quelques dégradations. En revanche, Melbourne, sensible à ses premiers habitants, multiplie les lieux consacrés à la préservation de leur art, de leur culture, notamment au Koorie Heritage Trust à Federation Square avec ses collections historiques et contemporaines, ses conférences, et au Centre Ian Potter au sein de la National Gallery de Victoria. Visites incontournables, tout comme celle de la State Library Victoria érigée en 1913 après la colonisation britannique, l'Australie étant alors, comme aujourd'hui, membre «consentant» du Commonwealth.

Ces notions historiques acquises, Melbourne se vit au rythme de ses habitants, pour s'imprégner de l'ambiance, du style de ses quartiers, selon les jours, les heures, qui eux aussi racontent son passé et surtout son présent, son quotidien. On s'extasie de l'architecture fin XIX^e siècle des immeubles et maisons dans Swanston Street et à Fitzroy, le quartier plus huppé. On flâne, téléphone en bandoulière, dans Union Lane, très instagrammable avec ses murs couverts de street art de grande facture. On se requinque dans un coffee-shop Jasper, marque de café bio, 100 % melbour-nienne. On canote sur la Yarra, plonge dans la mer, au pied des cabines peintes de St Kilda et le soir, on rejoint les noctambules dans Chapel Street où des bars, des clubs, des restaurants, s'échappent les notes des DJ et des musiciens du cru... Sans pour autant adopter le *dress code* des filles et des garçons, de tous milieux confondus, qui semblent immunisés contre le froid et le soleil, sortant très peu couverts quelle que soit la température. Melbourne, aux antipodes de la France, mais qui avec ses grands vins, ses belles tables, sa convivialité spontanée, nous touche au cœur. ☺

© SHUTTERSTOCK



W MELBOURNE

Effet waouh !

DÈS L'ENTRÉE, CE 5-ÉTOILES PAS COMME LES AUTRES AFFICHE SA DIFFÉRENCE. VIBRANT, COLORÉ, ARTY, CONVIVIAL, AIMANT LES ARTISTES, LES NOCTAMBULES COMME LES *BUSINESSMEN* ET LES FAMILLES. PROMPT À LES ÉPATER !

Certes, c'est le positionnement des W, être décalés, festifs, ultra-contemporains, en osmose avec la ville. Parfois ça matche, parfois ça retombe comme un soufflé raté. Ici, sur Flinders Lane, l'une des artères les plus *busy*, c'est un succès, un aimant, un lieu où il se passe toujours quelque chose, qui ne dort jamais, comme s'il était, en permanence, en décalage horaire. Au petit matin, le noctambule ébouriffé, regard éteint, sortant du Curious, bar underground, croise la sirène, cheveux trempés, regonflée à bloc sortant de la piscine, accessible 24 heures sur 24. Piscine scrutant la *skyline* au 14^e étage. Sur son *deck*, la *Wet Apple*, œuvre en céramique de l'artiste Bruno Jorge Monteiro e Silva, dit Bruno, ex-graffeur, délivre à chacun le message qu'il souhaite. Scène, résumé de cette ruche vibrionnante qui puise son énergie, son style, son design dans la ville même. Les équipes d'architecture Collins Arch Building, d'Hachem, décorateur, et de Margot, curatrice d'art, ont collé au brief des commanditaires : que le W, leur W, soit le miroir de Melbourne, reflète tous ses aspects, ses rues où les artistes de street art s'expriment en des fresques un rien psychédéliques,

ses trams dont les lignes sinueuses des couloirs évoquent les voies courant d'un quartier à l'autre et les poignées des chambres reprennent la forme de celles des wagons, de son fleuve séparant la ville en deux et ses vignes du côté de la mer.

Ici, dormir est en option, même si les 294 chambres et suites assurent un repos réparateur, rideaux occultants, clos, sur les grandes baies vitrées. Pour preuve, qui loue au 15^e étage, avec son balcon au-dessus du fleuve Yarra, la suite Extreme Wow, la plus grande 175 m², la plus spectaculaire, celle que dans les hôtels traditionnels on qualifie de royale ou de présidentielle, tout est conçu pour s'amuser, recevoir, composer, avec son juke-box numérique interactif, son bar à champagne, sa console de mixage. C'est la préférée des musiciens, des groupes alternatifs, celle où ils peuvent, sans gêner leurs voisins, composer, répéter à l'envi. Et quand ils meurent de faim, de soif, qu'ils veulent changer d'air, prendre un taxi, dénicher un tailleur, un coiffeur, appeler le service exclusif du W, Whatever Whenever, pour, en un clin d'œil, obtenir ce qu'ils souhaitent. C'est ça aussi l'effet waouh du W de Melbourne... ☺



Page de gauche Une des quatre suites Wow, en dégradés de vert et bleu, avec une chambre, un salon, deux bars dont un à champagne et une *dining room*.

Ci-dessus La piscine en *rooftop*, accessible 24 h/24, avec au premier plan *Wet Apple*, œuvre de l'artiste graffeur Bruno Jorge Monteiro e Silva, dit Bruno.

Ci-dessous Curious, bar à cocktails du W, un des lieux festifs les plus courus de Melbourne avec DJ et une belle programmation de concerts.





Une hôtellerie en mouvement

ÇA BOUGE, ÇA BOUGE CÔTÉ CENTRE-VILLE, CÔTÉ PARC AUSSI, AVEC DES ENSEIGNES INNOVANTES DU 5-ÉTOILES +++ À L'APPART-HÔTEL BOBO CHIC.

THE RITZ-CARLTON *Resort urbain*

Un vrai coup de cœur, malgré sa localisation dans un quartier encore en devenir, pour ce 5-étoiles de 80 étages planté dans le ciel dont les 256 chambres et suites, étalées entre les 67^e et 79^e niveaux, offrent des vues incroyables. Derrière la façade de verre et d'acier, le marbre gravite les étages, soulignant les œuvres d'art. Pas de Ritz-Carlton sans espace bien-être, situé ici au 64^e étage, avec piscine, spa, sauna, hammam, salle de fitness et de yoga. Et entre l'Atria, table australienne, la plus haute de la ville, au dernier étage, le Melbourne's Lobby Lounge pour grignoter à toute heure et le Cameo, bar à cocktails, The Ritz-Carlton comble les gourmets.

© DR

UNITED PLACES, HOTEL BOTANIC GARDENS

En «ses» jardins

Dans le quartier *fashion* de South Yarra, mix de boutique-hôtel de luxe et d'appart-hôtel, un produit très innovant, conçu par un trio d'architecte, de designer et d'hôtelier. 12 vastes suites se prolongeant en large terrasse puisent verdure et sérénité dans les jardins botaniques royaux qu'elles surplombent. Le restaurant Matilda 159, *next door*, avec ses menus «feu de bois» s'inscrit dans la mouvance bobo-éclo chic. Service réduit au maximum le matin, un sac kraft avec pain, fruit et jus, accroché à la porte tient lieu de petit déjeuner. Aux hôtes de préparer avec leur machine les boissons chaudes.

THE HOTEL WINDSOR *Old fashion*

Face au Parlement, pour celles et ceux pour lesquels, en dehors des 5-étoiles historiques point de salut, c'est le lieu parfait, datant de 1885. Patiné sous ses hauteurs de plafond vertigineuses, son mobilier d'époque dans ses lustres à pampilles dans son lobby, sa *ballroom*, rappellent son âge avec élégance. Excellente table pour dîner chic, avec un temps fort, l'*afternoon-tea*, qu'aiment autant les dames poudrées, chapeautées, que les influenceuses habillées a minima. Petit rappel du temps où ce pays membre du Commonwealth était colonie britannique.

VOCO MELBOURNE CENTRAL

Palette vive

Gai, rafraîchissant, original, ce 4-étoiles design du groupe IHG plaît avant tout aux jeunes. Une situation stratégique près de la gare centrale, du *mall* de Bourke Street et de celui très *fashion* de l'Emporium, que demander de plus... Une grande piscine-solarium sur le toit, un restaurant brasserie, le Blacksmith Bar & Grill, entre plats traditionnels, grillades et excellente carte des vins. Et 252 chambres et suites tout aussi guillerettes. À préférer, celles dans les étages supérieurs et si possible avec vue. ☺



Délices d'initiés

OUI, MELBOURNE EST ÉPICURIENNE, GOURMANDE, ÉCLECTIQUE. LA PREUVE PAR 4 ADRESSES À SAVOURER.

RESTAURANT LAURA *Émerveillement*

Ce restaurant de la collection Relais & Châteaux à Pt. Leo, dans la péninsule, cumule les superlatifs, une vue de sa belle salle tout à la fois sur le détroit de Bass, donc l'océan Indien, et sur le jardin de sculptures signées de grands artistes, telle *Laura* de Jaume Plensa, en métal de 7 m de haut, une table digne des meilleurs trois-étoiles du chef Josep Espuga, un service remarquable, souriant, mené par la directrice de salle Ainslie Lubbock et Amy Oliver, une sommelière hors pair. Selon la formule consacrée, « vaut vraiment le détour ».

TEN MINUTES BY TRACTOR *Tout en un*

Dans ce magnifique domaine viticole, familial, sur la côte est de Melbourne, on visite le vignoble, on teste les vins, souvent récompensés, chardonnays et pinots noirs notamment, on déjeune ou dîne au restaurant gastronomique, trois menus de haute volée du chef Hayden Ellis à partir de 75€. Les plus : son nom (les deux frères qui le dirigent habitent à 10 minutes en tracteur l'un de l'autre), son design épuré signé Cox Architecture, le grand choix de vins au verre pour accompagner son repas.

KOKO BLACK *Papilles en fête*

Le meilleur du cacao pour des chocolats noirs, lait, blancs, fabriqués artisanalement, selon la méthode belge, avec des ingrédients 100 % naturels. Le packaging est ravissant, les tablettes à croquer à belles dents pour les amateurs de goûts affirmés, la Koko Critters Collection, pour des cadeaux à rapporter, avec ses sujets en forme d'animaux australiens, forcément. Les acheter dans la jolie boutique de Royal Arcade, en centre-ville. Attention, tout est tentant, tout est addictif, les pralinés, les truffes, les pâtes à tartiner.

PRAHRAN MARKET *Toujours plus*

Dans le sud du quartier Yarra, ce marché couvert de 1864, particulièrement actif le dimanche, aligne sur ses étals, outre les aliments les plus incroyables, venus du monde entier, même de l'excellent beurre salé de Bretagne et du camembert normand, à côté de la viande de kangourou et des poissons frais, des objets les plus hétéroclites, chapeaux de cow-boys, châles faits main, jouets, peluches artisanales. Tout le monde y trouve son compte, de la moindre babiole à l'instrument de musique traditionnel. On y passerait des heures et toutes ses économies. 📍

Fans inconditionnels de Melbourne

TROIS PERSONNALITÉS ISSUES DE MILIEUX DIFFÉRENTS, NATIVE POUR L'UNE, AYANT ACQUIS LA NATIONALITÉ AUSTRALIENNE POUR L'UN ET LA DÉSIRANT POUR LE TROISIÈME. LEUR POINT COMMUN : AMOUREUX DE « LEUR » VILLE, ILS NE LA QUITTERAIENT POUR RIEN AU MONDE. ENSORCELÉS.



Nicci Crossing

Directrice de The
Ultimate Wine Tour

Votre métier ?

Guide gastronomique et œnologique. J'organise des visites privées, des événements dans la vallée de Yarra et la péninsule de Mornington, les deux plus grandes régions viticoles dépendant de Melbourne.

Melbourne, côté loisirs ?

L'hiver, je me balade dans les jardins botaniques au-dessus du fleuve Yarra, l'été je vais à la plage, j'y retrouve mes amis. Et surtout je ne manquerais pour rien au monde le

Spring Racing Carnival, courses de pur-sang australiens, en novembre, l'Open d'Australie en février et le Grand Prix de Formule 1 en mars.

En épicurienne affirmée, vos adresses ?

J'aime dîner dans le centre, chez Maha, expérience immersive aux saveurs du Moyen-Orient, ou chez Chin Chin, table typiquement australienne. Je suis une habituée du Curious Bar du W pour son ambiance, sa carte des vins, ses cocktails, et de Brunetti Oro, sur Flinders Lane, pour son café. Chez moi, j'ai toujours au frais un shiraz pinot noir, vin pétillant du Domaine Chandon.

Thierry Barberat

dit Thierry B, artiste galeriste

« J'ai débarqué à Melbourne en mentant sur mon niveau d'anglais, pour devenir chef de rang au France-Soir, table bistro réputée. J'y suis resté 15 ans, peignant pour me distraire. J'ai affiché mes toiles au restaurant, surpris que des clients les achètent. Alors j'ai décidé d'être peintre, galeriste. C'est ça, l'Australie, le pays de tous les possibles où on donne sa chance aux autres. On se réjouit de leur succès. Je m'amuse, je rencontre des personnes fortunées qui me font confiance. Et j'ai l'impression d'être en vacances toute l'année. Je me balade souvent du côté de Great Ocean Road, sur les plages de Torquay, de Lorne, mais aussi à Point Leo et suis très attaché à mon quartier, Windsor, branché, et à mon passeport australien que j'ai depuis 28 ans. »



Xavier Tocco

Chef du Lollo à l'hôtel W Melbourne

« Français d'origine sicilienne, je suis marié à une Australienne d'origine gréco-égyptienne, d'où le nom de ma fille Isis, et d'année en année, je me sens plus australien que français. Je sais que dans cette ville cosmopolite ma petite Isis, 7 ans, aura davantage d'opportunités pour entreprendre ce qu'elle voudra. À Melbourne, pour qui le veut, tout est plus facile, plus accessible, la culture, le sport, la nature, même trouver une bonne table, un bar sympa, c'est plus simple. Il suffit d'aller à Collins Street et Little Collins. L'ambiance à Melbourne a beaucoup changé depuis 10 ans, elle talonne Sydney, même en nombre d'habitants, tout en restant plus humaine, plus accessible, plus conviviale. Je suis amoureux de cette ville. »



VOLER VERS MELBOURNE

Cathay Pacific développe ses vols Paris-Melbourne via Hong Kong et devrait bientôt mettre sur cette liaison des Boeing 777-300 ER avec ses Aria Suites en Business et ses nouvelles cabines Premium et Economy. Elle vient d'être reconnue, lors des Skytrax Awards, parmi les trois meilleures compagnies au monde, et a reçu le prix de la meilleure classe éco. Vols A/R à partir de 1245€ en Economy, 2 829€ en Premium Economy et 6 979€ en Business. cathaypacific.com/cx/fr_FR.html



ENVIE D'AVOIR ENVIE



Le Ducati XDiavel V4, nouveau power cruiser de la marque italienne, est dans son élément sur les routes de montagne des Dolomites.

© ALEX PHOTOS

SIX INDISPENSABLES POUR UN ÉTÉ TOUT EN BEAUTÉ

PROTÉGER, SOULAGER, EMBELLIR SA PEAU, DE LA SIESTE À L'OMBRE JUSQU'AU BAIN DE MINUIT, AVANT DE QUITTER LE DANCE-FLOOR AU LEVER DU JOUR, POUR RESPLENDIR, HÂLÉE, AVEC NATUREL.

1

Super pro

Jouer du pinceau comme une *make-up artist*, avec ce blush qui se pose et s'estompe facilement pour un effet seconde peau incognito. Son nouvel écrin, très bijou, le rend plus précieux encore. **Collection Backstage, Blush Rosy Glow**, 7 nuances, Dior, 43 €.

4

Fidèle alliée

Elle a tout pour elle, cette crème solaire d'une efficacité redoutable contre les rayons. Elle sent bon, s'étale invisible, sans coller. En prime, utilisée régulièrement, elle lisse les traits. Et son achat participe au financement de Tenaka, entreprise régénérant les récifs coralliens.

Crème protectrice jeunesse, SPF 50, Sothys, 41€.

2

Vrai complice

Il drape la peau comme la soie, l'organza du couturier, pour l'unifier, camoufler ses petits défauts. Impossible, dans son nuancier de deux teintes, de ne pas trouver celle en accord avec sa carnation. **Fond de teint Luminous Silk**, Armani, 55 €.

3

Petit malin

Coup de cœur pour ce baume coloré en tube rechargeable ultra-hydratant, avec 80 % d'ingrédients d'origine naturelle. Il se pose aussi bien sur les lèvres que sur les pommettes. **Rouge Coco Baume**, deux teintes, **Tender Peach** ou **Raspberry Kiss**, Chanel, 45 €.

5

Secrète Douceur

Finie la peau sèche, écaillée comme celle des serpents. Ce baume à appliquer avec générosité, riche en ingrédients naturels, aloe vera, fleurs d'acacia, huile de tournesol, criste marine, gaine l'épiderme, le protège des agressions climatiques pour qu'il conserve son élasticité, son aspect lisse, sain. Un bonheur! **Baume Corps Ressourçant**, Olivier Claire, 200 ml, 145 €.



6

Légère comme un nuage

Pot chic en matière recyclable, blanc et taupe, tout joli où qu'on le pose, pour une crème à la texture d'une douceur extrême, facile à étaler, bourrée de peptides, d'ingrédients hautement concentrés: acides hyaluroniques, curcuma fermenté, prébiome marin. Elle nourrit, désaltère, apaise la peau soumise à la chaleur, au vent, au sel, au décalage horaire, etc. L'adopter en version 30ml, la glisser dans sa petite trousse qu'on garde toujours à portée de main.
Crème riche régénérante, myBlend, 30ml, 140€.



VOLUPTUEUSES ÉVASIONS

ATTEINDRE D'IMPOSSIBLES ÉTOILES, ATTEINDRE SUR DES PLANÈTES INCONNUES, NAVIGUER ENTRE LES MÉRIDIENS, POUVOIR SUPRÊME DE CES FRAGRANCES SIGNÉES DES PLUS GRANDS PARFUMEURS. DÉCOLLAGE IMMÉDIAT.

1

Souffle mystique

Quelques gouttes de ce musc de Serge Lutens que la sauge sclérée et l'ambre blanc apaisent, pour contrer les tumultes de l'univers, baigner dans un monde serein.

Le Perce-Vent, collection Noire, Serge Lutens, 100 ml, 226€.

2

Astre aspirant

Flotter comme en apesanteur au-delà des nuages, portée par l'accord addictif d'Olivier Polge, parfumeur créateur de la maison Chanel.

La tendresse des fleurs de cerisier, la suavité vanillée de l'héliotrope, le poudré précieux de l'iris, tirent des plans envoûtants sur cette **Comète, Eau de Parfum, Collection Les Exclusifs de Chanel, 75 ml, 250€.**

3

Attrait sidéral

Né des entrailles de la terre, étincelant au soleil comme un astéroïde, le diamant se devine dans cette eau de parfum de Dora Baghriche, où la tubéreuse s'allie avec l'ylang-ylang, le jasmin sambac, l'osmanthus. Voyage d'un hémisphère à l'autre. **Sparkling Love, Chopard, 100 ml, 130€.**

4

Senteur céleste

Fleur des offrandes s'épanouissant avec exubérance sur l'île de Bali, le frangipanier épouse, dans cette Cologne exotique et fraîche, l'ylang-ylang charnel, le jasmin obsédant, le citron acidulé et le bois de santal troublant. **Cologne, Frangipani Flower, Jo Malone, 100 ml, 146€.**

5

Mythe éternel

400 fleurs pour un bouquet délirant de rose turque, essence et absolue, de patchouli, de bois de santal, d'encens. Écriture olfactive digne des mots d'Henry James, auteur de *The Portrait of a Lady* qui inspira ce parfum chypré de Dominique Ropion. Un classique voyou qui, depuis 15 ans, tourneboule les sens et reste dans la note. **Portrait of a Lady, Frédéric Malle, 100 ml, 345€.**

6

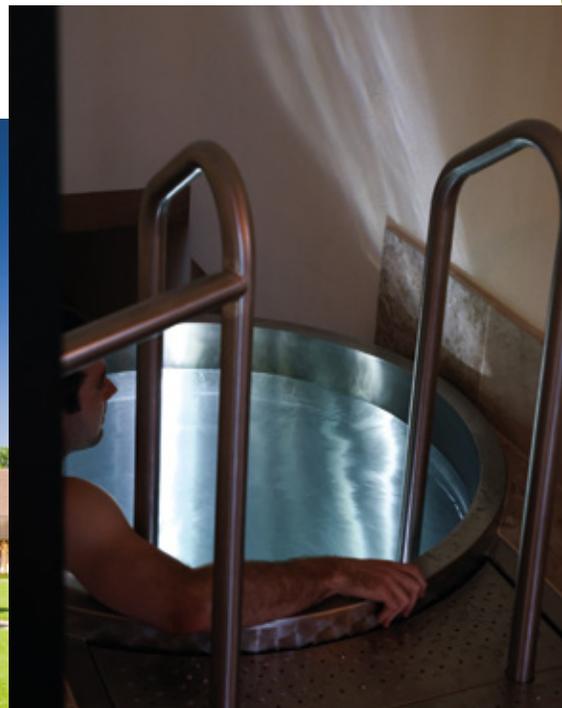
Sillage extraterrestre

Quand Quentin Bisch, l'un des plus grands nez actuels, récompensé de nombreux prix pour la pertinence impertinente de ses créations, s'endort dans une suite 5-étoiles où un bouquet de fleurs blanches l'enivre jusqu'à l'obsession... Au petit matin, il a en tête la note majeure de sa nouvelle fragrance saturée de tubéreuse absolue qu'il relève, avec délicatesse, d'un soupçon de paprika, de maté et fève tonka.

La maison de couture **Marc-Antoine Barrois**, séduite, l'édite... et la baptise **Aldebaran**, étoile orange la plus brillante, la plus énigmatique de la constellation du Taureau, signe astrologique du parfumeur.

Coïncidence! 100 ml, 195 €.





Une vraie demeure bourguignonne dans son grand parc, à la sortie du village. L'été, on apprécie autant l'ombre des grands arbres que la piscine découverte, et en toutes saisons, pour se tonifier, on s'immerge dans la cuve d'eau glacée.

HOSTELLERIE DE LEVERNOIS

CHARMES CAMPAGNARDS

OUVERT AU PRINTEMPS DERNIER DANS LE MEIX, DÉPENDANCE TYPIQUE BOURGUIGNONNE, LE SPA SISLEY DE L'HOSTELLERIE DE LEVERNOIS JOUE LA CARTE DU BONHEUR AUX CHAMPS. TOUT SIMPLEMENT UNE VRAIE BOUFFÉE DE FRAÎCHEUR !

Rien de clinique, rien de design, de déjà vu dans cette habitation rurale joutant le verger, transformée en espace soins, détente. Finis les outils des jardiniers, la brouette, l'arrosoir, le sécateur, les engrais, les pièces aux murs rustiques, place, sur 700m² en duplex, aux quatre cabines de soins, dont deux en duo, à la piscine lumineuse sous sa verrière dévoilant le ciel et ses parois vitrées ouvrant sur le parc, au hammam, au sauna. Et, un peu à l'écart, à la profonde cuve d'eau froide, ressemblant à celle de vinification, pour s'immerger avec courage, histoire de raffermir et tonifier le corps.

Installations somme toute classiques mais qui, ici, avec leurs parfums d'herbes aromatiques, les fresques romantiques d'Agathe Notteghem-Godot, artiste vivant à Levernois, les bouquets de fleurs séchées accrochés au plafond des cabines en bois clair, prennent des allures de décor de fables pour grands enfants, d'*Alice au pays des merveilles*.

Sisley, maison de cosmétiques familiale et française, décline dans ce cadre, en toute légitimité, sa carte de soins phyto-aromatiques à base d'extraits de plantes d'origine naturelle et d'huiles essentielles sélectionnées avec rigueur. Une belle excuse, si

nécessaire, pour tester en duo, autant multiplier les plaisirs, le soin Zen Harmony, où les parfums des huiles de massages facilitent le lâcher-prise, la relaxation, puis le Head Spa, nouveau rituel Sisley. À base de produits riches en minéraux, vitamines et protéines, il traite en profondeur le cuir chevelu, revitalise les cheveux, leur redonne brillance et tenue, tout en procurant une sensation extatique, favorable, lorsque la nuit approche, un sommeil récupérateur, apaisé. Après un stop à la boutique du spa pour s'offrir, en souvenir, l'Eau de Campagne Sisley, pour elle et lui, évoquant les champs, les forêts et les produits du potager. ☺



Grande nouveauté, le spa Sisley qui, outre ses cabines de soins, ses protocoles exclusifs, donne accès au bassin de nage inondé de lumière et entouré de verdure.



L'ESPRIT DES LIEUX

Relais & Châteaux, 5-étoiles, propriété de Séverine Pétilaire-Bellet, hôtelière hors pair, longtemps à la tête des Airelles Courchevel, ce domaine bourguignon, à dix minutes de Beaune, vaut tout à la fois par son parc de sept hectares aux nombreux arbres centenaires et sculptures contemporaines que par ses tables. Celle de Philippe Augé, nappée de blanc, se targue d'une étoile, bien méritée. Le Bistrot du Bord de l'eau, l'été dans le jardinet, l'hiver au coin du feu de cheminée, décline à côté de plats classiques, des spécialités régionales, œuf en meurette, jambon persillé, escargots très beurrés, etc. Avec, c'est une évidence, pour les accompagner, quelques crus de Bourgogne. Côté hébergement, qui aime l'esprit cosy, style gentilhomme, choisit l'une des chambres (23, plus 4 suites) dans la maison d'origine, début xx^e siècle, au mobilier chiné, certaines avec un petit balcon, pour se conter fleurette sous les étoiles. Les familles et les plus hardis optent pour l'une des sept nouvelles suites design, flirtant avec la cime des grands chênes, signées de l'atelier d'architecture dijonnais Correia et du décorateur parisien Christophe Tollemer.

LES GRANDES BLEUES

CET ÉTÉ, LES MONTRES DE PLONGÉE SE RÉINVENTENT : LÉGÈRETÉ DES MATÉRIAUX, LISIBILITÉ DES CADRANS, ÉTANCHÉITÉ RENFORCÉE. ENTRE PERFORMANCE SOUS-MARINE ET STYLE AFFIRMÉ, ELLES SÉDUISENT LES AVENTURIERS COMME LES AMATEURS D'ÉLÉGANCE SPORTIVE.

1

MAT WATCHES PICOBELLO BLUE *L'élégance au large*

Née du partenariat avec le «waterman» Lilian Juppé, cette jolie montre étanche à 200m, dotée d'un boîtier acier de 39,5mm et d'un calibre automatique Soprod M100 suisse, incarne un luxe discret et nautique. Édition limitée à 100 exemplaires, livrée avec trois bracelets interchangeables. Une ode azurée à la liberté et à l'élégance française.

Prix: 1850€.

3

ORIS TASTE OF SUMMER *L'été au poignet*

Avec cette jolie plongeuse, Oris célèbre la belle saison en version pop et solaire. Une édition spéciale Aquis Date de 43,5 mm qui arbore un cadran myrtille et une lunette tungstène effet miroir. Montée sur un bracelet en acier, elle offre toutes les caractéristiques de la montre de plongée idéale pour l'été (étanche 300m, mouvement automatique Oris 733).

Prix: 2400€.

4

BLANCPAIN FIFTY FATHOMS 42MM *Icône de tous les plongeurs*

Digne héritière du modèle mythique de 1963, cette automatique 42 mm en acier poli, référence 5010 1130, allie élégance et fonctionnalité. Dotée du calibre 1315 offrant 120 heures de réserve de marche, d'une étanchéité jusqu'à 300 m, et d'un boîtier de 42,3 mm, elle perpétue l'héritage de la première véritable montre de plongée moderne. Disponible avec bracelet acier ou caoutchouc Tropic.

Prix: à partir de 17100€.

2

CITIZEN PROMASTER AQUALAND 40TH *L'héritage profond*

La marque nipponne célèbre les 40 ans de sa mythique Aqualand avec une édition limitée (JP2008-06E) fidèle à l'originale de 1985.

Montre de plongée certifiée ISO, capteur de profondeur électronique, chrono 1/100 s, alarme de vitesse d'ascension et bracelet écoresponsable Benebio™. Boîtier acier de 50,7 mm, étanchéité 200m.

Série limitée à 5800 exemplaires.
Prix: 595€.

5

SERICA 5303 PLD *«Tool watch» de démineurs*

En collaborant avec les plongeurs démineurs français, Serica a adapté son chronomètre à leurs missions extrêmes. Lunette «DT MAX» céramique bleu abyssal, mouvement mécanique amagnétique COSC, grande aiguille «Fat Lollipop», cadran noir émaillé et bracelets historiques revisités font de cette montre un outil d'exception. Édition limitée à 500 exemplaires (dont 350 civiles).

Prix: 1690€.



6

SEIKO PROSPEX SPB509 *L'héritage des profondeurs*

Pour les 60 ans de sa première montre de plongée, Seiko présente la Prospex SPB509, une superbe édition limitée à 6 000 exemplaires.

Dotée d'un cadran bleu à motif de vagues, elle rend hommage au modèle de 1968. Équipée du calibre automatique 6R54 avec fonction GMT, elle offre une réserve de marche de 72 h et une étanchéité jusqu'à 300 m. Boîtier acier de 42 mm, lunette céramique bleue et bracelet ajustable. **Prix: 1900 €.**



L'HIRONDELLE, CHÂTEAU DE COLLIAS

ENVOL VERS LES ÉTOILES

QUITTER LA MÉDITERRANÉE, DIRECTION LES GORGES DU GARDON ET UN INSOLITE BOUTIQUE-HÔTEL. UNE HISTOIRE D'EAU TOUJOURS, MAIS AVANT TOUT POUR LE CHEF BENJAMIN BOLORÉ, UNE HISTOIRE DE RECONQUÊTE DES CONVIVES ET DU MICHELIN. EN BONNE VOIE !

Son nom, tout comme le bleu de ses pupilles, trahissent ses origines bretonnes... Après de longues heures passées avec son équipe en cuisine depuis novembre dernier, Benjamin Boloré a à peine le temps, avant la saison estivale, de prendre ses marques à Uzès où il a élu domicile avec femme et enfants, de ferrer la truite, sa passion, de repérer les castors dans le barrage naturel, en contrebas. En acceptant au Château de Collias, 5-étoiles villageois, le poste de chef exécutif à la tête du BistrO' Le Bougainvillier et de L'hirondelle, table gastronomique, dont l'étoile à peine gagnée en 2024 fila un an plus tard avec celui qui l'avait décrochée, Benjamin, qui cumule aussi la fonction de chef pâtissier, connaît l'enjeu: retrouver les grâces étoilées, deux plutôt qu'une, du Michelin.

De son enfance bretonne dans une famille de restaurateurs et de boulangers, Boloré, «*un seul L*», précise-t-il, conserve le goût de l'effort, l'appétit pour les bonnes choses, le tempo du service efficace, affable. Sous les voûtes séculaires ou en terrasse si le temps est complice, chaque séquence du dîner à L'hirondelle, entre 4 et 7, ressemble à un acte de ballet, à la chorégraphie légère, parfaitement réglée par Antony Simon, sommelier, directeur de salle, conteur né, interprétée ce soir-là par Faustine, gracieuse serveuse. Rien de guindé, d'amidonné, ni dans l'art de la table, sobre, ni dans le décor moucheté de quelques œuvres contemporaines bleu Majorelle, éclairant la pierre écrue. Ni dans l'assiette. Dès les «*Prémices*», expression plus poétique

qu'amuse-bouche, le talent du chef se devine. Croquer, en appréciant les bulles extra-brut, vineuses, 100% pinot noir de la maison de champagne Brice, dans son gravlax et ses œufs de truite, relevé de pétales de souci, ou dans sa tartelette au pélardon, augure bien de la suite. Tout en finesse, entre le maquereau cru de Méditerranée avec son sabayon à l'ail des ours et le maigre confit, chair exquise qui ne supporte aucun excès de cuisson, soulignée de verveine et de pois gourmands. Et en guise de dessert, la note acidulée de la rhubarbe parfumée au sirop de rose du jardin.🍷

L'hirondelle, ouvert uniquement le soir.

Menu à partir de 95€.

Le BistrO' Le Bougainvillier, midi et soir, à partir de 39€.

Fermés les mardis et mercredis.



Page de gauche

Premier poste de chef pour Benjamin Boloré, au Château de Collias, avec comme objectif de récupérer l'étoile pour le restaurant gastronomique.

Ci-dessus

Son credo, mixer les produits du terroir et de la mer, comme cette mousseline de brochet et son médaillon de homard bleu.



L'ESPRIT DES LIEUX

C'est un château du XVIII^e siècle, dont les fondations les plus anciennes datent du XI^e, comme l'attestent des actes de 1380, un château abandonné des années, disparaissant sous la végétation, en son immense parc broussailleux, ses hectares de terres en friche, filant jusqu'à la falaise dominant le Gardon. Il fallait tout le courage, l'imagination, l'esprit d'aventure, la détermination de Christophe Tailleur et Philippe Huber, ses actuels propriétaires, pour qu'après sept ans de travaux dignes d'Hercule, la façade retrouve sa noblesse, l'intérieur ses fresques murales, ses trompe-l'œil dont certains du XVI^e siècle, les escaliers leur stabilité, pour grimper jusqu'à la tour du XI^e siècle, les hectares végétaux, leur harmonie. Et qu'en point final, huit chambres, toutes différentes, plongent les hôtes dans un univers de conte de fées. Avec pour celle se rêvant coiffée d'un diadème, la «*Duchesse*» dévoilant le parc redessiné, replanté, sa piscine et l'esquisse du chemin bordé de grands arbres menant à la rivière.

DESTINATION

LES DOLOMITES EN DUCATI XDIAVEL V4

LE NOUVEAU POWER CRUISER DUCATI, ANIMÉ PAR UN BOUILLONNANT 4-CYLINDRES, N'EST PAS QU'UN BOLIDE DE LIGNES DROITES. SUR LES ROUTES DE MONTAGNE AUSSI, IL RÉVÈLE TOUTES SES CAPACITÉS. LA PREUVE DANS LES DOLOMITES. LA DOLCE VITA EN DEUX-ROUES.

La Ducati XDiavel V4 est une moto aussi belle qu'impressionnante, surtout dans sa robe Burning Red. Massive avec ses 229 kg à sec, audacieuse avec son pneu arrière taille XXL (240 mm de large !), musclée avec ses 126 Nm de couple à 7 500 tr/mn et ses 168 ch, elle semble avoir été conçue dans un seul but : arracher le bitume, avec

un 0 à 100 km/h expédié en moins de 3 secondes.

Un exercice auquel son moteur V4 de 1 158 cm³ se plie dans un réjouissant barouf, les envolées mécaniques étant à peine muselées par le pot d'échappement à quatre sorties. Notez au passage que la marque propose une « marmite » racing non homologuée qui allège l'engin de 11 kg tout en lui

faisant gagner 11 ch.

Difficile de trouver plus provocateur que cette machine. Pour autant, n'allez pas croire la bête indomptable. Au contraire même, grâce à différents modes de conduite à sélectionner via l'ordinateur de bord à affichage *full* LED – sport, pluie, ville, tourisme – en fonction des conditions de route et/ou de l'humeur du moment.

Cette Ducati fait preuve d'un comportement routier affûté. Le cadre en aluminium contribue à la rigidité d'ensemble.



Les garde-fous électroniques veillent alors au grain avec plus ou moins de célérité, mais secondés en toute situation par un freinage à la hauteur des performances.

De quoi profiter au mieux des extraordinaires capacités de ce power cruiser qui, s'il évolue avec une relative souplesse en ville, où l'on apprécie le guidon large et les commandes avancées pour les pieds (mais on peut en rajouter en position médiane), donne sa pleine mesure sur le réseau secondaire. Là, le gros quadricylindre propulse avec une incroyable vigueur d'un virage à l'autre et étonne par sa propension à prendre de l'angle. Un vrai bonheur, à savourer plutôt en solo compte tenu de la faible surface dévolue au postérieur d'un(e) éventuel(le) passager(ère), qui pourra éventuellement prendre appui sur un dossier. Un équipement pas inutile, croyez-nous. 🍷



Ci-dessous

Vendue à partir de 29990€, cette XDiavel V4 restera une moto rare.

Ci-dessus

Le choix d'un monobras « libère » visuellement la (jolie) roue arrière chaussée d'un pneu XXL.



VIRAGES AUX SOMMETS

Ducati, MV Agusta, Benelli, Moto Guzzi et on en oublie : l'Italie est le pays européen de la moto, et cette passion trouve aussi ses racines dans les extraordinaires paysages qu'il est possible de traverser guidon en mains. Pour s'en convaincre, cap sur les Dolomites, dont on ne gagnera les sommets qu'au prix de délicieuses négociations de virages : Corvara, le col Sella, Canazei, Arraba, le col Falzarego, la Val Gardena, l'Alpe di Siusi, ou bien encore le Lac d'Alleghe, sans oublier le Passo Pordoi culminant à 2 239 m. Des centaines de kilomètres de bonheur motocycliste (et culinaire !), à savourer de préférence en juin ou septembre, périodes où l'on profite d'un climat doux et de routes moins encombrées.

OÙ DORMIR ?

Les Aman Junkies, fans de la marque, le savent déjà, Aman dévoile cet été le résultat de la rénovation menée par l'architecte Jean-Michel Gathy au Aman Rosa Alpina: un refuge de montagne contemporain, sur les hauteurs du village de San Cassiano. Parmi les nouveautés, des concepts de restauration, un Aman Spa et deux Aman Suites de 150m², à réserver en priorité.





Depuis 40 ans, le Royal Palm domine la scène hôtelière mauricienne. Une vraie résidence secondaire pour nombre d'habités, assurés d'y retrouver un décor de rêve et un service parfait.

ROYAL PALM BEACHCOMBER LUXURY

TOUT SIMPLEMENT PALACE

LE ROYAL PALM EST UNE ICÔNE À L'ÎLE MAURICE DEPUIS SON INAUGURATION, EN 1985. 40 ANS DE PRESTIGE ET D'ÉLÉGANCE. 40 ANS AU SERVICE DE CLIENTS, CÉLÈBRES OU NON, FIDÈLES POUR LA PLUPART, CONQUIS PAR SON ACCUEIL EMPREINT DE GENTILLESSE ET SON DÉCOR PARADISIAQUE. SOUS LES PALMIERS, LA PLAGE...

Loin des tracas du monde, le Royal Palm se vit comme un îlot de bonheur et de quiétude. Les habitués – plus de 60 % de la clientèle selon Patrice Landrein, directeur général depuis bientôt deux ans – le surnomment d'ailleurs « Royal Calme »... Parmi eux, le tout-Paris du cinéma, de la télévision, des arts et de la politique d'hier et d'aujourd'hui : le réalisateur Claude Lelouch pour qui « *le Royal Palm, c'est une parenthèse enchantée* », la comédienne Mireille Darc qui a décrit « *un endroit de paix et de grand luxe [...]. La vie est simple, riche, belle et savoureuse* »... D'autres clients moins connus en ont fait leur résidence secondaire et partagent ce sentiment d'appartenance à un club de privilégiés, à l'image de cette lady

anglaise qui a découvert l'hôtel pour la première fois en 1993 et en était, en mai dernier, à son... 62^e séjour. Bien sûr, elle compte parmi les personnalités invitées à célébrer, en octobre prochain, les 40 ans du palace de Grand Baie autour d'un dîner à dix mains avec les trois chefs qui ont marqué son histoire. Le fleuron du groupe mauricien Beachcomber, premier Leading Hotels of the World de l'île, vise toujours l'excellence. Ses employés, appelés « les artisans », à la prévenance de tous les instants, efficace, jamais surjouée, en sont les garants au quotidien. Et chaque année apporte son lot d'innovations et d'expériences inédites. Les plus récentes : un « teens club » pour les ados, un atelier floral au kids club,

BEACHCOMBER À LA LOUPE

Entreprise mauricienne créée en 1952, Beachcomber est à la fois un tour-opérateur et un groupe hôtelier avec huit établissements sur l'île, auxquels s'ajoutent le Fairmont Marrakech et Club Med Seychelles. Tous les ans, il lance un programme de rénovation de l'un de ses resorts : le Shandrani actuellement, qui rouvre en octobre prochain avec 69 chambres *adults only*, puis Trou aux Biches en 2026 et le Dinarobin en 2027. Ses points d'amélioration prioritaires portent sur la sommellerie (le groupe a créé sa propre école), les activités sportives et nautiques (tous les hôtels possèdent désormais un court de padel), le développement durable et la RSE (Beachcomber a lancé sa propre fondation et forme 300 personnes tous les ans aux métiers de l'hôtellerie) et le repositionnement de l'offre des kids clubs. La collection va s'agrandir avec Harmonie, un neuvième opus en chantier à Rivière Noire, sur un domaine de 150 hectares, avec un golf, des villas dans un premier temps, puis un hôtel.



L'hôtel doit son nom au palmier royal. En réalité, plusieurs espèces de palmiers ornent ses jardins, de l'entrée de la propriété jusqu'aux abords de la piscine, face au lagon.



un dîner en famille sur un yacht, un barbecue romantique sur l'îlot devant l'hôtel... Les 69 suites, le bar principal, le très grand centre de fitness ont été rafraîchis et l'extraordinaire Villa Royale a été entièrement rénovée. Le spa de 2000m², l'un des plus beaux de l'île, qui porte depuis 2022 la griffe Valmont, elle aussi quadragénaire cette année, a lancé des soins et un programme de retraites bien-être exclusives sur le sommeil, le renforcement musculaire... Un restaurant asiatique, Asiya, complète l'offre gastronomique. En parallèle, le Royal Palm renforce ses engagements environnementaux et sociaux, qui lui ont valu d'être labellisé pour la deuxième année consécutive EarthCheck Gold, avec une politique de recyclage soutenue, des actions éducatives dans les écoles locales et des projets à venir comme la création d'un potager et l'organisation de collectes de déchets auxquelles les clients peuvent eux aussi participer.

Tout un symbole. &

© DR



3 questions à **STÉPHANE POUPINEL DE VALENCÉ,** PDG de Beachcomber

Pourquoi le Royal Palm est-il unique, selon vous ?

C'est un palace, et il occupe en effet une place spéciale à la fois pour le groupe Beachcomber et pour l'île Maurice. Depuis 1985, il est resté une valeur sûre grâce à son site magnifique, son service irréprochable, sa gastronomie de grande qualité. Le Royal Palm est une maison avant d'être un resort. On s'y sent accueilli, respecté. Il s'en dégage

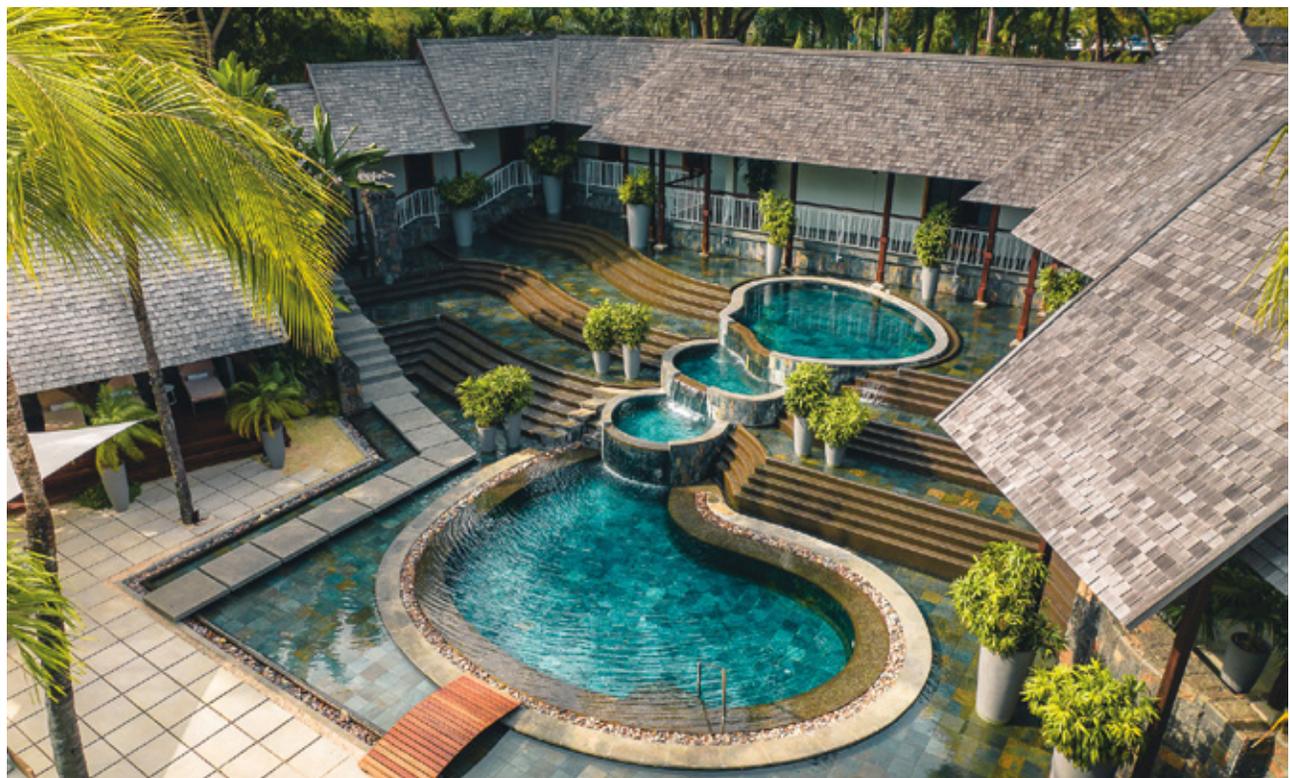
une vraie chaleur humaine, à l'image de l'île Maurice en général.

Le luxe est ici dans l'humain ?

Le Royal Palm, c'est le luxe dans la discrétion, la personnalisation, la rencontre entre les clients, avec les employés. Chaque détail compte, chaque geste est calculé, mais il ne faut pas que ce soit perçu comme une mécanique. La gentillesse doit primer.

Le Royal Palm est aussi un hôtel incarné. Par ses directeurs, ses clients célèbres...

Oui, son succès, il le doit à des figures emblématiques comme Jean-Pierre Chaumard qui l'a ouvert et géré pendant longtemps. Il a su en faire un palace par son degré d'exigence et par ses qualités relationnelles. Avec des clients fidèles comme Jacques Chirac, François Mitterrand, Catherine Deneuve, Sheila, Carole Bouquet, Nelson Mandela, Rafael Nadal, qui ont construit aussi sa légende. Après lui, d'autres, comme Jacques Silvan ou Isabelle Bouvier, et maintenant Patrice Landrein, ont su garder une continuité dans la direction, avec une main de fer dans un gant de velours.



Page de gauche Lumineuse, spacieuse, la Tropical Suite offre une vue imprenable sur les jardins et l'océan. Comme toutes les 69 chambres.

En haut Les espaces autour de la réception, le salon-bibliothèque, la galerie d'art, les boutiques, sont des lieux de vie à part entière.

Ci-dessus Atout majeur, le merveilleux spa, autour de bassins en cascades. Cette année, il étoffe sa carte de soins et de retraites thématiques.

ELUXTRAVEL

Entre art du voyage et bien-être

Eluxtravel, créateur de voyages d'exception sur mesure, et Payot, marque emblématique des soins de beauté à la française, annoncent une collaboration inédite : la rencontre entre art du voyage de prestige et excellence cosmétique, pour offrir une expérience sensorielle singulière, où le luxe et le bien-être se rejoignent en parfaite harmonie. Porté par une vision raffinée et complète de l'évasion, Eluxtravel repense ainsi le voyage en proposant à chaque client un coffret somptueux de soins personnalisés haut de gamme signés Payot, alliant sensorialité et efficacité : des soins « essentiels beauté », issus d'une démarche d'auto-conception responsable et d'un savoir-faire unique en matière de formulation.

Cette collaboration réussie, où chaque détail est soigneusement pensé pour magnifier le corps et apaiser l'esprit, accompagnera les voyageurs tout au long de leur périple. Une collaboration visionnaire, sans égal, qui réinvente l'évasion.

eluxtravel.com



© MASSIMO MUNICCHI, DR

SOTHYS

Pour une silhouette sublimée

Sothys, marque emblématique de l'expertise professionnelle en institut et spa, dévoile DX Body, une nouvelle gamme dédiée à la silhouette inspirée par la richesse des océans et une vision globale du bien-être. Avec DX Body, Sothys propose une approche moderne des bienfaits de la mer et un programme de soins innovants, alliant efficacité prouvée et sensorialité inégalée. Mariant l'énergie marine à la technologie d'actifs cosméceutiques sélectionnés par la Recherche avancée Sothys, la nouvelle ligne DX Body est un concentré d'efficacité alliant le meilleur de la science et de la nature. Confiez votre corps aux mains expertes des esthéticiennes Sothys en cabine et découvrez une gamme de produits à domicile pour un programme silhouette sur mesure et une efficacité ciblée zone par zone.

sothys.fr



CHÂTEAU LES CARRASSES *Paradis familial*

Non loin du canal du Midi, entre Quarante et Capetang, à une vingtaine de minutes de Béziers, le Château les Carrasses dévoile son domaine planté de vignes, d'oliviers et de lauriers roses. Avec ses jardins aux allures de Toscane, la piscine à débordement face aux vignes et les jolies maisons aménagées, les familles bénéficient d'un service à la carte en pleine nature. Les enfants peuvent découvrir la mini-ferme peuplée de poules et poussins, de canards, de moutons, de chèvres et de poneys. Des activités et visites peuvent être organisées par l'hôtel, comme des balades à vélo le long du canal.

lescarrasses.com

COMFORT ZONE *Des formules aromatiques pour un profond bien-être*

Reconnue à l'échelle mondiale pour son engagement en faveur d'une beauté consciente et performante, Comfort Zone a su séduire aussi bien les consommateurs exigeants que ses partenaires professionnels. Sa démarche innovante a été saluée par de nombreuses distinctions. Parmi ses soins phares, proposés dans les spas partenaires, Tranquillity™ Pro-Sleep incarne parfaitement cette philosophie : inspiré par les neurosciences, il induit un état de relaxation intense combinant un mélange signature d'huiles essentielles et des techniques de massage uniques.

comfortzoneskin.com



MARSEILLE *L'âme du Sud*

Cet été, cap sur la cité phocéenne, où le bleu de la Méditerranée épouse l'art de vivre à la provençale pour une saison aux 1 000 couleurs. Entre activités nautiques et sportives en journée, apéritifs dans les plus beaux spots, dégustations des meilleurs produits sublimés par le talent des chefs locaux, expositions dans les musées dignes de la capitale culturelle qu'est Marseille, festivals, concerts et divers événements programmés tout l'été... Ici, le luxe se vit à ciel ouvert, sous le soleil, et se déguste avec authenticité.

marseille-tourisme.com



© ANA SANITL

LE PANORAMA

anantara.com/en/jewel-bagh-jaipur

ROOM NUMBER

villalacoste.com

AUTOUR DU MONDE

fahrenheitseven.com/les-destinations/roc-seven-biarritz.html
woodhotel.re
palazzoimara.it

vistapalazzo.com/ostuni/vista-ostuni
oceaniahotels.com/oceania-les-augustins-lille
fairmont.com/fr/hotels/prague/fairmont-golden-prague.html
fr.iconic.house/villa-junot

NOTRE ENQUÊTE

atlasconcorde.com/fr
cosentino.com/fr-fr
casayuma.com
grohe.fr/fr_fr
horusfrance.com
groupepegm.com
eu.toto.com/fr
mobhotel.com/fr
troneparis.com
axor-design.com/fr
hansgrohe.fr
geberit.fr
hortense.green

ENVIE DE GRÈCE

deosmykonos.gr
myconiancollection.gr
phaeablue.com
sunrisemykonos.com
myconianutopia.gr/fr
omyconian.gr
panoptisescapemykonos.com
gundari.com
lagunacoastresort.com

vioneparos.com
mystique.gr
vedema.gr

parilohotelparos.com
stamnasifnos.com
mandarinoriental.com/en/exclusive-homes/villa-aegean
orosresort.com
minospalace.com
ihg.com (InterContinental Grèce)
marriott.com (JW Marriott Crete Resort & Spa)
all.accor.com (Rocca a Mare Heraklion)

ENVIE DE FRANCE

LES BASSANS
les-bassans.com

SAINT-TROPEZ
bastide-saint-tropez.com

SAINT-RAPHAËL
beaumier.com/fr/proprietes/hotel-les-roches-rouges
asl-paris.com/fr

ENVIE D'AILLEURS

MINORQUE
hotelcanalberti.com/fr

ITALIE
orient-express.com/fr
laminerva.orient-express.com/fr/hotel/europe/italie/rome/la-minerva
pensioneamerica.com
villaserbelloni.com

IRLANDE
croaghpatrikseafoods.ie
mulrannyparkhotel.ie
thequayhouse.com
markreecastle.ie
icehousehotel.ie

MAROC
virginlimitededition.com/kasbah-tamadot

MELBOURNE
marriott.com/en-us/hotels/melwh-w-melbourne/overview
ritzcarlton.com/en/hotels/melz-the-ritz-carlton-melbourne/overview
unitedplaces.com.au
thehotelwindsor.com.au
ihg.com/voco/hotels/fr/fr/melbourne/melct/hoteldetail
ptleoestate.com.au/dine/laura
tenminutesbytractor.com.au/restaurant
kokoblack.com
prahranmarket.com.au
epicureantours.com.au
thierrybfineart.com
lollomelbourne.com

ENVIE D'AVOIR ENVIE

VANITY CASE
dior.com/fr_fr/beauty
armanibeauty.fr
chanel.com
sothys.fr/fr
olivierclaire.com
my-blend.com
sergelutens.fr
chopard.com
jomalone.fr
fredericmalle.eu
marcantoinebarrois.com

LÂCHER PRISE
levernois.com/fr
sisley-paris.com

C'EST L'HEURE
merairterre.com
fr.citizenwatch.eu/fr
oris.ch/fr-FR
blancpain.com/fr
serica-watches.com
seikoboutique.eu/fr/fr

À TABLE!
chateaudecollias.fr

ÇA ROULE
ducati.com/fr/fr/home
aman.com/resorts/aman-rosa-alpina

LA SAGA
beachcomber-hotels.com/en/hotel/royal-palm-beachcomber

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Morgan Cayre
morgan@bleupetrol.com

ASSISTANTE DE DIRECTION-COMPTABILITÉ ABONNEMENTS
Mélanie Borie
melanie@bleupetrol.com

RÉDACTION
DIRECTEUR DE LA RÉDACTION
Bertrand Le Port
bertrand@bleupetrol.com

RÉDACTRICE EN CHEF
Céline Baussay
celinebaussay@gmail.com

DESIGN GRAPHIQUE
Bleu Petrol Presta
Valentine Le Port
bleupetrol.com

GRAND REPORTER
Anne Marie Cattelain Le Dû

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO
Cécile Balavoine, Jean-Bernard Carillet, Camille Flocon, Bénédicte Le Guérinel, Aymeric Mantoux, Jane Puech, Paul Toizat

SECRÉTAIRE DE RÉDACTION
Éléonore Siboni

COMMUNICATION
DIRECTEUR DE LA COMMUNICATION
Timothé Mendes Goncalves
06 12 36 09 57
timothe@bleupetrol.com

PUBLICITÉ
DIRECTRICE COMMERCIALE
Christine Boullier
06 11 31 58 22
christine@bleupetrol.com

DIRECTRICE DE LA PUBLICITÉ
Catherine Caudin
07 71 06 54 86
catherine@bleupetrol.com

RESPONSABLE COMMERCIALE ET PARTENARIATS MÉDIAS
Delphine Attias
06 32 31 42 56
delphine@bleupetrol.com

DIRECTRICE DU DÉVELOPPEMENT
Clara de Langsdorff
06 23 08 42 37
clara@bleupetrol.com

DIRECTRICE DE CLIENTÈLE
Maria Timina Bahro
06 56 77 92 32
maria@bleupetrol.com

DIRECTRICE DE CLIENTÈLE
Grand Sud
Ody Madec
06 34 36 03 91
odymadec@orange.fr

RÉGIE VINS ET SPIRITUEUX
SO2 Factory
06 64 91 86 61
sylvain.o@neuf.fr

RESPONSABLE MARKETING
Gauthier Enguehard

CONTACT DIFFUSEURS ET DÉPOSITAIRES DE PRESSE
MP CONSEIL
Laurent Charrié
01 42 36 96 65

Distribution MLP

ÉDITEUR
Hôtel & Lodge est un bimestriel édité par :
Raykeea
société à responsabilité limitée au capital de 2 000 €. Gérant : Morgan Cayre
Siège social : 66, avenue des Champs-Élysées 75008 Paris

Siret : 793 508 375 00052
RCS PARIS - NAF : 7311Z

TVA intracommunautaire : FR 25 793 508 375

Commission paritaire n° 0125 K 82562
ISSN : 1639-9005
Dépôt légal : à parution.

Imprimé en Communauté européenne

La rédaction décline toute responsabilité concernant les documents, textes et photos non commandés.

Hôtel & Lodge

SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ 2025

Supplément réalisé par
SYLVAIN OUCHIKH

102 BRÈVES DE VIGNES

106 CHÂTEAU MINUTY

Le symbole de la Provence

110 FRÉDÉRIC DESMARS

« Plus qu'un métier, être barman est une passion »

113 LE SAVIEZ-VOUS ?

La Loire version rosé

114 ON MANGE QUOI AVEC...

- Clos de Caille 2024, Côtes de Provence
- Château de Bligny, Clos des 6 cépages, brut nature, Champagne
- Château Barbanau, Côtes de Provence, L'Instant blanc 2024

120 BRUNO AUBIN - RÉMI VERVIER

« Nous faisons ce métier pour apporter du plaisir »

122 CYRIL BAUDIN

« Avec un cognac XO, je mise sur les épices, le chocolat noir... »

124 PAUSE ESTIVALE

Balades en terre de vins

126 CHAMPAGNE BESSERAT DE BELLEFOND

Initiales BB

DOSSIER COGNAC

128 ROMAIN DE COURCY

« Nous sélectionnons des maisons familiales »

130 COGNAC MARTELL

Bousculer les traditions

132 OÙ BOIRE UN COCKTAIL À COGNAC ?

134 ENTRE FRANCE ET ANGLETERRE

L'« épicuriosité » de la maison Hine

136 CHÂTEAU FONTPINOT

Unique en son genre

138 COGNAC DELAMAIN

L'éloge du temps long

140 MAISON HENNESSY

Aux arts associés

142 SÉLECTION

- Carte blanche
- Tubes de l'été
- Buller au soleil
- À l'italienne

DES VINS, DES ESPRITS ET DU TEMPS

Il est des plaisirs qui ne se consomment pas à la hâte. Le vin et les spiritueux, ces élixirs patiemment élaborés, racontent une histoire de terroir, de savoir-faire, et surtout de temps. Pour ce supplément estival de 48 pages, dont c'est la troisième édition au sein d'*Hôtel & Lodge*, nous avons choisi de lever notre verre à celles et ceux qui façonnent ces nectars avec passion, humilité et exigence.

À travers nos pages, vous découvrirez la richesse insoupçonnée des vignobles, les secrets bien gardés des distilleries et les nouvelles tendances qui bousculent les traditions, entre naturalité, audace créative et retour aux origines.

Avec en prime, un dossier spécial cognac, l'or liquide de la Charente et un trésor si français. Parmi les bijoux du patrimoine hexagonal, le cognac occupe une place à part. Trop longtemps cantonné à une image figée, il vit aujourd'hui un renouveau passionnant. *Hôtel & Lodge* est allé à la rencontre de ses artisans, entre grandes maisons et producteurs indépendants, pour mieux comprendre cette alchimie subtile qui transforme le vin blanc en un spiritueux d'exception. Le cognac n'est pas qu'un digestif : c'est une culture, un paysage, une émotion.

Mais ce supplément ne s'arrête évidemment pas à la Charente. Des flacons d'exception aux accords vins-mets audacieux, de l'œnotourisme aux domaines viticoles engagés, chaque page est une invitation au voyage et à la découverte.

Comme tous les abus, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, certes. Mais la connaissance, elle, est toujours à consommer sans modération.

Bonne lecture, et surtout, belle dégustation. ●



Bertrand Le Port
Directeur de la rédaction



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



CLOS DE CAILLE

LE GOÛT DE L'EXCELLENCE
VINS HAUTE-COUTURE DE PROVENCE

CLOSDECAILLE.COM

BRÈVES DE VIGNES

Quoi de neuf dans l'univers du vin ?
De bonnes nouvelles, des visites à ne pas manquer et des opportunités triées sur le volet pour se faire plaisir durant l'été...

ACTU



MÉDOC BLANC, UNE NOUVELLE APPELLATION POUR LE VIGNOBLE BORDELAIS

Une nouvelle est tombée le 6 février dernier. Le tout-puissant INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) a très officiellement validé le cahier des charges du Médoc Blanc. C'est une bonne nouvelle pour cette partie du vignoble bordelais rive gauche de la Garonne. Des châteaux prestigieux comme Pichon Baron à Pauillac, Lagrange à Saint-Julien (photo ci-contre), Mouton Rothschild à Pauillac pour ne citer qu'eux (il y en a beaucoup d'autres) pourront ainsi indiquer, s'ils le souhaitent, cette nouvelle appellation sur leurs étiquettes de blanc dès 2026. Terre de vin rouge en grande majorité, le Médoc voit s'ouvrir d'autres horizons par l'arrivée de cette nouvelle teinte. À quand une appellation Sauternes pour les vins secs de cette majestueuse appellation ?



VIA SENSORIA, À LA CITÉ DU VIN À BORDEAUX

Du 1^{er} avril au 2 novembre 2025, la Cité du Vin propose un parcours sensoriel unique et ludique. Il s'agit d'une création artistique et numérique qui permet d'éveiller nos cinq sens pour mieux nous transporter dans l'univers du vin. Lors de la visite, il est possible d'effectuer un voyage pédagogique à travers quatre pavillons qui recréent les saisons du vignoble pour mieux appréhender le travail du viticulteur. L'odeur, la lumière et le bruit s'invitent pour mieux nous immerger. Côté sélection, outre les vins issus des régions viticoles comme le Centre-Loire, Bordeaux, la Géorgie et la Hongrie, une gamme de flacons sans alcool est également proposée. Des jeux ludiques permettent aussi de démocratiser la dégustation de manière à l'aborder sans les termes pompeux et parfois intimidants des professionnels. Rendre le vin accessible à tous est l'objectif. Pari réussi ! À visiter absolument.

La Cité du Vin est ouverte tous les jours dès 10 h.
Informations pratiques & tarifs : lacitydುವin.com/fr/info



ENVOÛTANT, FRAIS & COMPLEXE



DECouvrez UN COGNAC UNIQUE EN SON GENRE ELABORE → **CHEZ HINE ET NULLE PART AILLEURS**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.



SOIRÉES D'ÉTÉ AU CHÂTEAU GASSIER EN PROVENCE

Avec, pour décor naturel, la montagne Sainte-Victoire en Provence, le domaine Gassier propose une programmation éclectique à partir du mois de juin : Gassier Comedy Club, Sunset Music, Les Musicales dans les Vignes (avec 2 concerts) et une soirée dédiée à l'observation du ciel. Les constellations, les amas d'étoiles, les nébuleuses... n'auront plus de secrets après quelques verres appréciés en toute modération. Original !

Maison Gassier, informations et réservation sur gassier-provence.fr

L'OBSERVATOIRE DU GABRIEL À BORDEAUX DÉCROCHE SA DEUXIÈME ÉTOILE AU MICHELIN

Une année après avoir obtenu sa première étoile, le chef Bertrand Noeureuil poursuit son ascension vers le graal. Le fameux guide rouge vient de lui attribuer une deuxième étoile lors de la cérémonie qui s'est tenue, en mars dernier, à Metz. Appartenant aux propriétaires du château Angélus à Saint-Émilion, le restaurant L'Observatoire du Gabriel démontre que l'excellence d'un grand vin se marie parfaitement avec celle de la cuisine proposée. À noter que le sourcing de cet établissement se fait surtout localement, et notamment auprès de la ferme de plus de 9 hectares mise en place par Angélus.



LES GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARDS REVIENNENT À LISBONNE

Les Gourmand World Cookbook Awards, organisés cette année du 18 au 22 juin à Lisbonne, fêtent leurs 30 ans d'existence. Depuis 2019, plus de 220 pays et régions participent à cet événement annuel mettant en avant les livres du vin et de la gastronomie. C'est un véritable sommet international dédié. « *Fondé il y a 30 ans, en 1995, il nous a fallu 12 ans pour atteindre 100 pays participants et 20 ans pour franchir la barre des 200. Le nombre de pays et de régions est légèrement supérieur à celui des Jeux olympiques car tout le monde mange, mais tout le monde ne peut avoir une équipe sportive... Le maximum est d'environ 250. Il y a 193 pays aux Nations unies* », explique fièrement son fondateur, Édouard Cointreau. Quelques chiffres clés traduisent bien l'importance de l'évolution entre les hommes et les femmes de ce secteur consacré à la gastronomie et aux vins. « *Depuis 20 ans, la part des auteurs de livres de cuisine reste stable à plus de 60 %, les auteurs masculins se situant sous la barre des 40 %. C'est l'inverse pour les livres sur les boissons, la part des auteurs masculins diminuant lentement à 75 %, tandis que celle des femmes augmente à 25 %.* » Un aperçu sociologique intéressant sur un secteur en pleine mutation où les femmes demeurent de plus en plus actives et présentes. Serait-ce un reflet de notre société ?



© DR. DAVID DUCHON-DORIS ET ILYA KAGAN / L'YVIAFOOSTORIES. JEAN-YVES BARDIN



CECI N'EST PAS UNE MARGUERITE.

C'EST UN CRU CLASSÉ*
CERTIFIÉ BIOLOGIQUE DEPUIS 2003.

**CHÂTEAU
SAINTE MARGUERITE**
CRU CLASSÉ CÔTES DE PROVENCE



*APPELLATION CÔTES-DE-PROVENCE CONTRÔLÉE

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

CHÂTEAU MINUTY *LE SYMBOLE DE LA PROVENCE*

Avec du panache et de l'audace, le Château Minuty a œuvré, depuis plus de trois décennies, à faire connaître les vins rosés de cette région à travers le monde. Retour sur une « success story » peu commune.

PREMIUM



L'année 2025 résonne comme le chant du cygne pour Jean-Étienne Matton, actuel président du Château Minuty et ancien propriétaire, avec son frère François Matton et sa sœur Marie-Aline Donneau, de cette institution en Provence. En effet, à la suite du rachat de l'entreprise familiale par Moët Hennessy (MH) en 2023, la branche vin et spiritueux du groupe LVMH (Louis Vuitton Moët Hennessy), il quittera ses fonctions à la fin de l'exercice, au mois de décembre. « C'est ma dernière saison. L'année prochaine, il y aura une autre personne à ma place pour diriger cette propriété viticole que j'aime tant et que nous avons beaucoup œuvré, avec mon frère François, à faire connaître dans le monde entier. Nous passons définitivement la main », exprime-t-il avec une pointe d'émotion.

Avant son départ programmé, il demeure fier d'annoncer le lancement d'un nouveau flacon de vin blanc dénommé simplement « Jeanne », en 2026. « Cette bouteille viendra au côté de notre vin rouge "Gabriel" produit en quantité confidentielle à environ 5000 bouteilles. Le prénom s'est imposé naturellement car Jeanne était la femme de Gabriel, notre grand-père. Cette nouvelle cuvée dans notre gamme sera composée principalement du

cépage rolle que j'affectionne particulièrement. Elle nous a donné beaucoup de mal à être conçue. Voilà pourquoi nous décalons sa sortie prévue cette année à 2026 », explique-t-il. La qualité avant tout, et comme toujours, serait-on tenté de dire.

Une page se tourne ainsi définitivement sur la baie bleu azur de Saint-Tropez. Ce domaine de 160 hectares de vigne produisant approximativement, selon les vendanges, 9 millions de flacons par an, est bien plus qu'une propriété viticole. Elle est, avec son rosé, le symbole de la Provence. En trois décennies, sous l'impulsion des frères Matton (Jean-Étienne et François), elle a non seulement imposé cette couleur en France mais également sur tous les marchés mondiaux. Impossible de fréquenter un établissement de renom ou un *beach club* à la mode, sans apercevoir sur la table un rosé Minuty de 75 cl quand ce n'est pas un magnum ou un jéroboam. « *Il me semble qu'avec notre envie, notre opiniâtreté, nous avons contribué à la notoriété de la Provence. Nous avons su véhiculer un art de vivre typique de notre région. Par exemple aujourd'hui, à Dubaï, l'un de nos marchés principaux, en bord de plage, les clients se projettent dans notre baie. Nous avons exporté une manière de concevoir l'existence* », affirme avec justesse, le frère de Jean-Étienne, François Matton.

Les cuves, en inox thermorégulé, accueillent la vendange. C'est le point de départ de l'élaboration des vins rosés.





La cuvée Rosé et Or appartient à la gamme «Château Minuty Or». Elle n'est produite qu'avec les vignes du vignoble. En quantité limitée, elle bénéficie d'un soin tout particulier.

Mais comme dans toute «*success story*», le départ est souvent laborieux. En 1936, le château Minuty entre dans la famille par l'intermédiaire de Gabriel Farnet (la cuvée «Gabriel» lui est dédiée). Les rangs de vigne n'ont alors rien en commun avec ce qu'elles sont aujourd'hui. Les ceps à

l'abandon poussent comme de la mauvaise herbe. Or la vigne est comme un enfant. Elle a besoin d'un cadre pour s'épanouir, sinon elle demeure une liane folle. Avec patience, le nouveau propriétaire restructure le vignoble. Il a une fille, Monique. Cette dernière épouse un certain Étienne

Matton. Il exerce la profession de notaire à Paris. L'histoire ne mentionne pas si elle a dû beaucoup insister mais le couple quitte la capitale pour s'installer en Provence. Ensemble, ils prolongent le travail initié par le père de Monique. Un vin rouge sort enfin en 1950.

Avec clairvoyance et justesse, Étienne Matton se rend compte qu'il sera difficile, avec cette couleur pourpre, de se faire une place de choix à côté des vins de Bordeaux et de la Bourgogne. À rebours de la tendance, il prend une décision radicale et choisit, envers et contre tous, d'orienter principalement la production du domaine vers une autre teinte plus confidentielle à cette époque : le rosé. «*Il m'est difficile de bien comprendre la décision de mon père, mais je dois avouer qu'il fallait de l'audace car le rosé et les vins de la région étaient loin d'avoir le statut d'aujourd'hui*», reconnaît Jean-Étienne Matton. «*Le rosé ne se vendait pas comme ces dernières années*», confirme François Matton qui a passé sa vie professionnelle à promouvoir Minuty sur tous les continents. Sans le savoir, car la marque Apple n'existait pas encore, Étienne Matton a donné raison à la maxime du fondateur Steve Job qui affirmait : «*Les gens qui sont assez fous pour penser qu'ils peuvent changer le monde sont ceux qui le font.*» Étienne Matton n'a, certes pas changé le monde, il a juste tracé un chemin que les viticulteurs de la Provence suivent encore. Et ça, ce n'est pas rien! 🍷



MINUTY EN CHIFFRES

Le château Minuty possède 160 hectares de vigne en propre se décomposant ainsi : 60 hectares d'un seul tenant autour de la propriété ; 80 hectares à Vidauban et 20 hectares sur les coteaux

de Valderian à Ramatuelle. Pourtant cru classé de Provence en 1955, Minuty ne le revendique pas sur ses étiquettes, et ce depuis 1990. Un choix assumé et revendiqué par les anciens propriétaires. On trouve les flacons de Minuty dans 115 pays. Aujourd'hui, Dubaï représente le troisième marché à l'export.

VINS DE Loire

SUCRÉ

SALE

ROSÉ

Rosés tendres ou secs

CABERNET
D'ANJOU

TENDRE

ROSÉ
D'ANJOU

TENDRE

ROSÉ
DE LOIRE

SEC

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

FRÉDÉRIC DESMARS Chef barman du Normandy

*« PLUS QU'UN MÉTIER,
ÊTRE BARMAN EST AVANT
TOUT UNE PASSION. »*

Le chef barman Frédéric Desmars officie depuis plus de deux décennies au sein du Normandy, le mythique hôtel du groupe Barrière à Deauville. Il se confie sur l'évolution de son métier et les innovations mises en place, telles que le développement des spiritueux sans alcool, pour se renouveler sans cesse.

MÉTIER

Le « Passionnément vôtre » : Gin Normandy Seaside, Apérol, jus de citron vert fraîchement pressé, nectar de fruit de la passion Alain Milliat et aquafaba.



Depuis combien de temps travaillez-vous au sein de cet établissement ?

Je viens de fêter mes 24 ans de maison. Au Normandy, je suis arrivé en 2001 en tant que commis de bar, tout simplement. Je travaillais déjà à La Baule dans un bel hôtel, L'Hermitage, qui appartient également au groupe Barrière. L'Hermitage ferme pour l'hiver, et je me retrouvais sans travail. C'était hors de question. Je suis arrivé ici pour trois mois et suis finalement tombé amoureux de cet établissement.

Pourquoi avoir choisi Deauville ?

Parce que c'est une ville fantastique et que cet hôtel avait une histoire forte.

Comment s'est déroulé votre recrutement ?

Je me souviens de mon premier jour comme si c'était hier. Je suis accueilli par un monsieur qui devait avoir 25-30 ans, donc assez jeune, avec beaucoup d'élégance. Il savait tellement bien recevoir la clientèle que j'ai souhaité rester un peu plus longtemps, me disant que j'apprendrais énormément à ses côtés. Il s'agissait de Marc Jean, l'ex-chef barman, un symbole dans le groupe.



Le bar du Normandy, avec ses matières nobles, est l'endroit privilégié des artistes qui séjournent régulièrement à l'hôtel.

Et pourquoi le bar ?

Parce que dans l'hôtellerie, il y a beaucoup de métiers différents mais celui-là est particulier à mon sens. Nous sommes en prise directe avec le client. Il faut savoir écouter et faire des suggestions. En fait, je crois que j'ai toujours voulu être barman. Un membre de ma famille était déjà barman à l'Hôtel Martinez, à Cannes. Il en était même le chef barman. Quand il venait en vacances à la maison, en famille, il me racontait son travail. J'avais 10 ans, n'avais bien sûr pas le droit de boire d'alcool, mais son métier me faisait déjà rêver. Si j'ai fait par la suite une école de restauration, c'était précisément pour devenir barman. Il a seulement fallu que j'attende d'avoir plus de 18 ans pour pouvoir passer cette fameuse mention et travailler dans un bar.

Vous définissez-vous comme barman ou mixologiste ?

Barman. La mixologie fait, elle, partie du métier de barman. C'est un terme devenu à la mode, que je trouve peut-être un peu pompeux.

Comment voyez-vous votre métier ?

Être barman pour moi, en tout cas ici à l'hôtel, c'est d'abord recevoir, faire passer un bon moment. Et si, en plus, les cocktails sont délicieux, alors nous avons réussi notre mission.

Frédéric Desmars est l'un des piliers de l'hôtel. Il connaît les goûts des clients réguliers. Cet été, une nouvelle carte de cocktails est proposée.



Mettez-vous en place des cocktails par saison ?

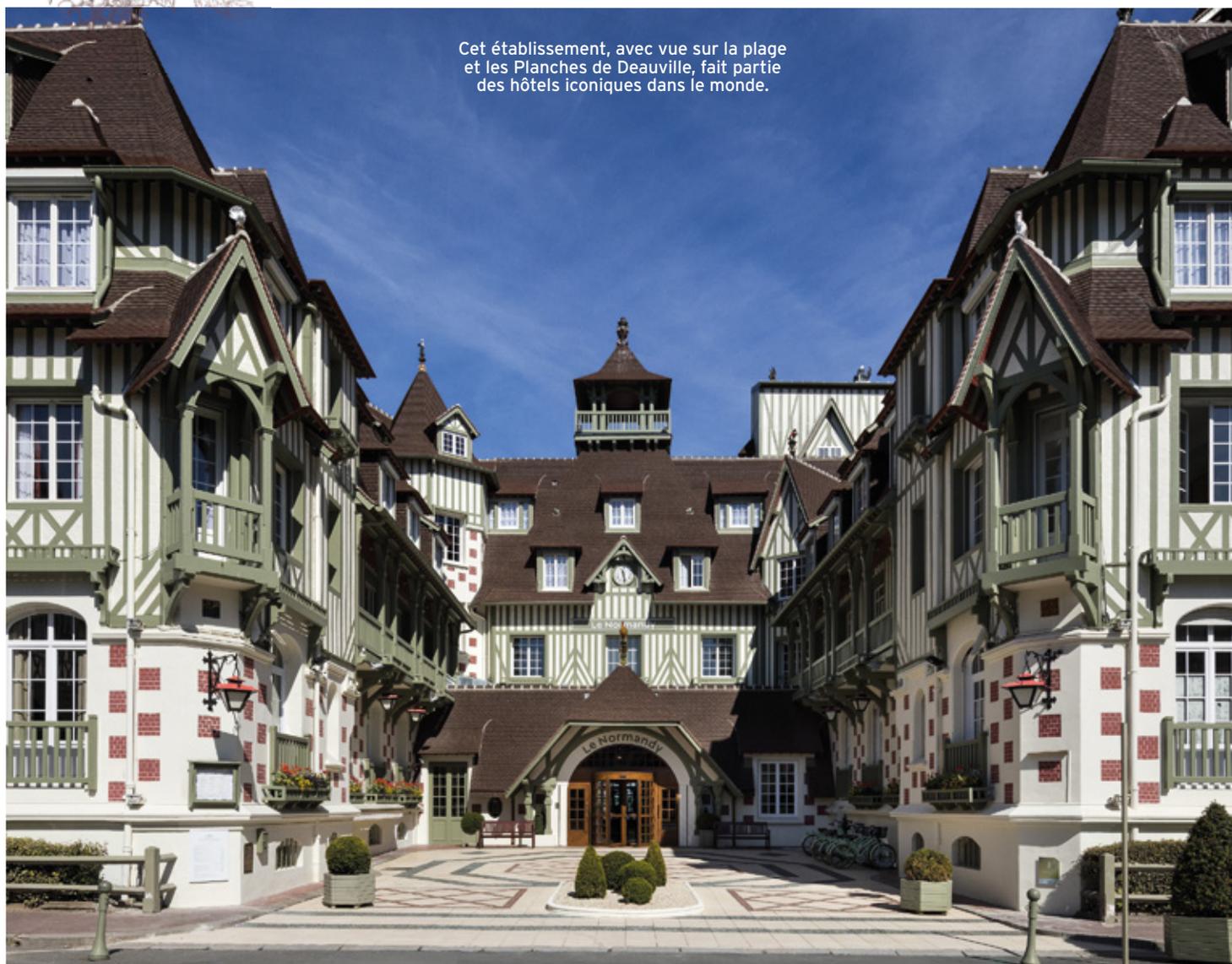
Nous faisons évoluer notre carte tous les six mois, mais cette année, nous avons changé le concept en retirant beaucoup de cocktails. Pour notre carte « Été 2025 », sortie le 15 avril, nous avons ainsi recherché de nouvelles recettes, de nouveaux noms.

Les habitués pourront-ils toujours déguster leur cocktail favori ?

Nous pourrions toujours leur faire les anciens cocktails qu'ils souhaitent.

Qu'allez-vous changer sur cette nouvelle carte ?

Nous n'allons garder que les incontournables que sont les cocktails signatures du Normandy. Nous avons la particularité d'avoir quarante créations. C'est énorme ! Nous nous rendons compte que nos clients se perdaient un peu dans la carte. Nous n'en aurons désormais plus que dix. Nous allons garder six ou sept cocktails signatures, et ensuite une dizaine de cocktails créations qui changeront tous les six mois.



Cet établissement, avec vue sur la plage et les Planches de Deauville, fait partie des hôtels iconiques dans le monde.

Pouvez-vous nous en dire un peu plus ?

Dans les grandes lignes, nous avons envie de rendre hommage à toutes les personnalités de Deauville : acteurs, chanteurs, écrivains... que ce soit Serge Gainsbourg, Françoise Sagan, Sophie Marceau qui a tourné un très beau film ici, Alain Delon ou encore Jean-Paul Belmondo qu'on voyait également. L'un des cocktails s'appelle « La Chamade », d'après le titre d'un livre de Françoise Sagan qui a marqué la région.

Travaillez-vous avec des ingrédients locaux ?

Avec le calvados évidemment, mais également avec un gin qui provient d'une distillerie locale basée à Caen. Nous avons d'ailleurs créé notre propre gin, le Normandy Seaside. Nous sommes aussi en train de finaliser une vodka, en collaboration avec

cette distillerie pour avoir, encore une fois, une touche locale.

Quelle est la particularité de votre gin ?

J'adore personnellement le gin herbacé. Nous avons rajouté du laurier et mis de la cardamome également. Il a été la base principale de notre cocktail numéro un l'année dernière. Son nom : Les Planches de Deauville. Il est élaboré à base de liqueur de yuzu, de sirop de basilic et de jus de pomme pétillant Dupont. Nous essayons toujours d'avoir au moins un élément local dans chacun de nos cocktails.

Faites-vous aussi personnellement la sélection des alcools ?

Tout à fait ! De A à Z. Et j'ai la chance ici, car ce n'est pas le cas dans tous les bars d'hôtels, de faire ce que je veux. Dans une certaine limite de prix, tout de même !

Comment procédez-vous ?

C'est en lisant des magazines sur les spiritueux que nous découvrons des nouveautés. Nous allons le goûter et si ça nous plaît, nous allons démarcher le fournisseur pour le placer avec nos autres produits.

Les cocktails sans alcool ont aujourd'hui le vent en poupe. Travaillez-vous aussi ce genre de propositions ?

Complètement ! Il y a dix ans, nous mélangeons trois jus de fruits, mettons du sirop, et puis c'était terminé. Nous essayons désormais d'être vraiment créatif. En ce moment, nous travaillons avec du Martini Floreale pour « La Riviera », mais aussi avec le fluère, un spiritueux sans alcool entre le mescal et la tequila, pour « Le Paradoxal ». Nous voulons apporter de la finesse dans nos cocktails avec un petit côté piquant et doux à la fois. 🍷

LE SAVIEZ-VOUS ?

LA LOIRE VERSION ROSÉ

Le vignoble de la Loire propose des vins blancs exemplaires à base du cépage chenin et des rouges à base de cabernet franc. Il faut aussi découvrir sa palette de vins rosés qui utilisent, selon les appellations, différentes catégories de cépages.

DÉCOUVERTE



SUPERFICIE

Le vignoble d'Anjou-Saumur s'étend sur une superficie totale de 20 000 hectares. Les vignes courent le long de la Loire et de ses affluents.

Elles sont toutes situées près de deux cités historiques : Saumur et Angers. Quant aux trois appellations d'origine contrôlée du rosé, elles couvrent 8 900 hectares.



LES CÉPAGES

Les cépages utilisés varient en fonction de l'appellation. Le rosé de Loire est élaboré avec du **cabernet franc**, **cabernet sauvignon**, **gamay**, **grolleau noir**, **grolleau gris** et **pineau d'aunis**, **pinot noir**. Le cabernet d'Anjou n'utilise que du cabernet franc et du cabernet sauvignon. Enfin, le rosé d'Anjou est un assemblage de cabernet franc, cabernet sauvignon, cô't, gamay, grolleau noir, grolleau gris et pineau d'aunis.



LA CARACTÉRISTIQUE

Avec l'utilisation des différents cépages, la Loire peut proposer des vins rosés pour tous les amateurs et pour tous les goûts. **Le rosé de Loire sera sur la fraîcheur** (agrumes et poivre blanc), **le rosé d'Anjou révélera des jolis fruits rouges** (framboise et cerise) et **le cabernet d'Anjou dévoilera son côté appétent** (bonbon acidulé, poivre). 🍷

LES APPELLATIONS

La couleur rose des vins de la Loire bénéficie de trois appellations d'origine contrôlée (AOC) : le **Rosé de Loire**, le **Rosé d'Anjou** et le **Cabernet d'Anjou**. L'AOC Cabernet d'Anjou est la plus importante avec près de 43 millions de bouteilles vendues par an dont 97 % en France.



ON MANGE QUOI AVEC UN...

CLOS DE CAILLE 2024, CÔTES DE PROVENCE

La famille Mariotti a planté de la vigne durant 30 ans avant de produire en 2021 ses propres vins, en trois couleurs. Dans la gamme, ce rosé joue déjà dans la cour des grands.

DÉGUSTATION



L'ANNÉE

Après une année 2023 délicate en raison de la sécheresse, le millésime 2024 se présente bien. La vigne n'a pas été en stress hydrique grâce aux pluies de printemps. Elle a pu ainsi se constituer des réserves qui lui ont été profitables pendant l'été. Il y a eu du volume aussi. C'est toujours bien car cela permet d'être encore plus rigoureux dans le choix des baies. 2024 est donc un bon millésime.

LES CÉPAGES

Pour élaborer ce vin rosé, la famille Mariotti, propriétaire, a réalisé un assemblage de trois cépages. Le grenache est majoritaire à hauteur de 70%, puis viennent ensuite le cinsault (20%) et la syrah (10%). Cette alchimie permet de donner un vin aromatique avec du fruit rouge apporté par le grenache. Il possède également une jolie structure et des épices grâce à la syrah.

LE DOMAINE

La propriété est située à Entrecasteaux. Elle s'étend au cœur de la Provence verte sur une superficie de 160 hectares dont 40 sont certifiés en culture biologique «AB». Sa situation, à 200 mètres d'altitude, lui permet d'avoir de la fraîcheur la nuit et de la chaleur le jour. Très important pour la maturité en douceur du raisin. La cave moderne permet ensuite de travailler avec les dernières avancées technologiques.

LE VIGNERON

Ce domaine est avant tout une histoire de famille, celle de Jean-Pierre et Simona Mariotti avec, à leurs côtés, leurs trois enfants. Le premier millésime fut lancé en 2021, après avoir attendu deux années que le magnifique chai enterré, signé du grand architecte Rudy Ricciotti, soit opérationnel. On ne badine pas avec la qualité. Mathieu Mariotti est à la direction du domaine, bien secondé pour les différents aspects techniques par le talentueux Matthieu Cosse.



L'AVIS DE L'EXPERT DENIS GARRET

Chef sommelier

C'est un rosé complexe, franc au nez avec, déjà, une note saline. On retrouve aussi des agrumes (citron, pamplemousse), des fruits blancs (pêche, grenade). Voici un rosé de gastronomie et de plaisir. On peut le servir avec des rougets-barbets grillés ou des ris de veau poêlés avec des morilles fraîches et crémées de saison. Pourquoi pas des oursins également !



TARTARE DE THON ROUGE, GRENADE ET SUMAC



POUR 4 PERSONNES

Préparation 15 min - Repos 15 min

- 400g de thon rouge frais (qualité sashimi)
- 1 petit oignon rouge
- 2 c. à s. de sumac + un peu pour la présentation
- 2 c. à s. de graines de sésame noir et blanc
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- Le zeste de 1 citron vert
- 1 c. à s. de jus de citron vert
- Les graines de 1 grenade
- Fleur de sel, poivre

■ Coupez le thon rouge en petits dés d'environ 5mm de côté. Assurez-vous que le couteau soit bien aiguisé pour obtenir des morceaux nets. Pelez et ciselez finement l'oignon rouge.

■ Dans un saladier, mélangez le thon, le sumac, le sésame, l'huile d'olive, le zeste et le jus de citron, et l'oignon.

Ajoutez les graines de grenade et mélangez délicatement pour ne pas écraser ces dernières. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement avec de la fleur de sel et du poivre selon vos préférences.

■ Laissez reposer le tartare au réfrigérateur pendant environ 15 min pour permettre aux saveurs de se mélanger.

■ Répartissez le tartare de thon rouge dans des assiettes. Saupoudrez d'un peu de sumac. Servez immédiatement, bien frais.



Recette extraite du livre
Love & Harissa,
d'Aïda et Kenza Tazi,
Webedia Books, 24,90€



POURQUOI ÇA S'ACCORDE

Le thon est un poisson avec une chair relativement ferme. Il a du caractère en bouche. Il lui faut donc un vin avec une puissance complexe qui possède non seulement de la mâche, mais aussi une note désaltérante. Elle est ici portée par le citron. Cet agrume va prolonger la sensation de fraîcheur en bouche.



ON MANGE QUOI AVEC UN...

CHÂTEAU DE BLIGNY, CLOS DES 6 CÉPAGES, BRUT NATURE, CHAMPAGNE

Le château de Bligny fut construit à la fin du XVIII^e siècle pour le marquis de Dampierre. Son vignoble comporte un clos, unique en Champagne, aux cépages oubliés de l'appellation.

DÉGUSTATION



L'ANNÉE

La Champagne a le droit de pouvoir assembler des années différentes dans l'élaboration de son vin. C'est le cas avec ce flacon, comme dans la grande majorité des vins y étant élaborés. Pour ce faire, le propriétaire possède une réserve perpétuelle de différentes vendanges. Si le champagne est millésimé (l'année est indiquée sur l'étiquette), cela signifie que les raisins sont issus d'une seule et unique vendange.

LES CÉPAGES

Ce clos est unique car il est le seul dans toute l'appellation à posséder les six cépages autorisés. À côté des variétés classiques que sont le chardonnay, le pinot meunier, le pinot noir, on trouve l'arbane, le pinot blanc et le petit meslier. Ils entrent tous à parts égales (1/6) dans l'élaboration de ce champagne.

LE DOMAINE

Il est à noter que cette maison porte le nom de «château» en tant que récoltant-manipulant. C'est unique dans cette appellation. Il s'étend sur 30 hectares dans la région de l'Aube, sur la Côte des Bar. Afin d'effectuer un travail sur mesure, le vignoble a été divisé en huit parcelles. L'idée est de vinifier chaque cuvée en fonction des caractéristiques de son terroir et de ses cépages. Ce clos (0,89 hectare, 6000 bouteilles en fonction des années) a été constitué entre 2004 et 2007 pour produire un vin unique.

LE VIGNERON

Ce château est la propriété de la famille Rapeneau depuis 1999. Elle est originaire de la Marne depuis le début du XX^e siècle. Bien que l'on trouve tous les cépages de l'appellation, le pinot noir demeure majoritaire dans la gamme. Tout le processus d'élaboration (pressurage, cuves en inox thermorégulées et ensuite vieillissement prolongé sur lattes) est effectué au château afin de garantir la qualité des jus.



L'AVIS DE L'EXPERT JEAN-RÉMY RAPENEAU

Directeur commercial Export Famille Rapeneau

Le vin présente des arômes de citron, de pain d'épices. Il a une belle tension, avec une complexité due à la diversité des cépages. Il possède également une note saline et une belle structure. L'apport des cépages oubliés lui confère un bon potentiel de vieillissement, avec une fraîcheur présente dès les premières bouteilles. Cela laisse entrevoir une évolution intéressante au fil du temps. Ces éléments font du Clos des 6 cépages une expérience sans précédent et atypique dans le monde du champagne.





POURQUOI ÇA S'ACCORDE

L'un des grands avantages avec ce champagne atypique à souhait, est que l'on peut aller loin dans la surprise. Avec ce plat qui apporte des notes exotiques (le lait de coco) et du salin (le poisson), le vin exprime sa puissance maîtrisée pour ne pas se faire éteindre par l'onctuosité de la recette. Sa tension (grâce au citron et aux épices) prend le dessus sur la finale pour éviter toute lourdeur.

POISSON AU LAIT DE COCO ET PURÉE DE MANIOC

POUR 4 PERSONNES

Préparation 30 min - Cuisson 30 min

● 800 g de poisson blanc à chair ferme (mérrou, lieu jaune...) ● 1 oignon jaune ● 1 poivron vert ● 1 poivron rouge ● 2 grosses tomates type cœur de bœuf ou cornue des Andes ● Une douzaine de brins de coriandre ● 4 c. à s. d'huile d'olive ● 1 citron vert ● 25 cl de lait de coco ● Purée de manioc ● 1 l de fumet de poisson ● 2 c. à s. d'huile de coco ● 120 g de farine de manioc ● Sel, poivre

■ Coupez le poisson en gros dés de 3 à 4 cm. Épluchez et émincez l'oignon. Retirez le pédoncule des poivrons et coupez-les en deux afin de retirer les graines et les membranes blanches. Émincez-les. Retirez le pédoncule des tomates, incisez le pied en croissons et ébouillantez-les

1 min avant de les éplucher, puis hachez la chair. Effeuillez la coriandre.

■ Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile d'olive puis faites-y dorer rapidement les dés de poisson. Ajoutez les oignons, les poivrons, les tomates, le jus de citron vert et le lait de coco. Portez à ébullition et laissez cuire 15 min.

■ Pendant ce temps, portez à ébullition le fumet de poisson avec l'huile de coco, du sel et du poivre. Versez en pluie la farine de manioc et, sans cesser de remuer, faites cuire 4 à 5 min. Vérifiez l'assaisonnement.

■ Vérifiez l'assaisonnement du poisson et coupez le feu. Ajoutez la coriandre et servez aussitôt avec la purée de manioc.



Recette extraite du livre
Saveurs du monde, Webedia
Books, 24,90€.

ON MANGE QUOI AVEC UN...

CHÂTEAU BARBANAU, CÔTES DE PROVENCE, L'INSTANT BLANC 2024

Empreint de légendes provençales, ce domaine est un pionnier du vin en biodynamie en Côtes de Provence. Complexe et frais, son blanc ira aussi bien en apéritif que sur la table.

DÉGUSTATION



L'ANNÉE

Le vignoble de cette région a l'avantage de bénéficier toute l'année, ou presque, d'un bel ensoleillement et du mistral. Le soleil joue son rôle dans la maturité du raisin, tandis que le mistral est un médecin qui soigne la vigne naturellement. L'altitude permet aux ceps d'avoir de la fraîcheur la nuit. Le 2024 a donc eu de très bonnes conditions pour s'épanouir.

LES CÉPAGES

Afin de bien respecter le cahier des charges des différentes appellations que sont Cassis ou Côtes de Provence, on trouve différents cépages sur le domaine permettant d'élaborer les vins blancs et rouges. Pour ce vin blanc, le propriétaire utilise des cépages classiques de la région: le rolle, l'ugni blanc et la clairette.

LE DOMAINE

Issu des vignobles ensoleillés et escarpés de Roquefort-la-Bédoule, à une altitude de 350 mètres, ce vin se distingue par sa fraîcheur et son élégance. Sa surface viticole de 27 hectares s'étend sur les appellations de Côtes de Provence et de Cassis. Par respect de la nature, il est entièrement conduit selon les règles strictes de l'agriculture biologique depuis 2008 et biodynamique depuis 2018. Avec poésie, les parcelles portent le nom des espèces végétales que l'on trouve sur le vignoble et des animaux qui s'y promènent.

LE VIGNERON

Romain Tchénio est le propriétaire de ce magnifique domaine. Il a préservé la philosophie héritée de l'ancien propriétaire, Lucien Cerciello qui, d'ailleurs, vit toujours sur le domaine. À son arrivée, de longues haies ont été plantées, des oliviers qui protègent la vigne du mistral, et un nouveau chai semi-enterré a été édifié afin d'être encore plus précis dans l'élaboration des vins. Remarquable!



L'AVIS DE L'EXPERT FABRICE SOMMIER

Meilleur ouvrier de France
Sommelier

La robe jaune pâle, étincelante et limpide avec des nuances vertes, évoque les paysages de la Provence. Le nez est vif, avec une sensation de citronnelle et de pomme verte. La bouche est de belle constitution avec une magnifique vivacité accompagnée d'une longueur fraîche et d'une subtile sensation d'agrumes et de fruits jaunes, comme une touche de soleil à chaque gorgée.





POURQUOI ÇA S'ACCORDE

La texture du saint-pierre, avec son côté légèrement toasté et croquant par le barbecue, soutenu par les épices, se marie bien avec la fraîcheur de ce vin blanc qui va venir aérer l'ensemble du palais avec ses agrumes. Sa finale iodée rappelle la mer.



SAINT-PIERRE AU BARBECUE, CHOU POINTU, CHOU ROUGE FERMENTÉ

Une recette du chef étoilé Julien Lemarié (Ima et Imayoko à Rennes)

POUR 4 PERSONNES

Préparation 15 min - Repos 15 min

SAUMURE

● 25g de sucre ● 50g de gros sel ● 1l d'eau

CHOU ROUGE FERMENTÉ

● 500g de chou rouge ● 10g de gros sel

SAINT-PIERRE

● 2 filets provenant de 1 saint-pierre de 1,5 à 2 kg
● 1/2 chou pointu ● 12,5cl de bouillon de poule ● 40g de beurre doux ● 4 bourgeons de douglas effeuillés

FINITION ET DRESSAGE

● Chou rouge fermenté ● 16 feuilles d'arroche marine fraîche ● 1 c. à s. d'huile de piment rayé ● Sel

SAUMURE

■ Dissolvez le sucre et le gros sel dans l'eau.

CHOU ROUGE FERMENTÉ

(à réaliser 15 jours à l'avance)

■ Taillez le chou rouge en quatre puis émincez-le.
■ Mélangez le chou avec le sel pour faire sortir le jus. Mettez le chou en bocal, tassez bien, ajoutez le jus du chou, couvrez avec du papier sulfurisé. Laissez 15 jours à température ambiante, goûtez, lorsque l'acidité convient, fermez le bocal et mettez au frais.

SAINT-PIERRE

■ Levez les filets de saint-pierre, mettez-les en saumure pendant 15 min. Rincez-les et séchez-les avec du papier absorbant.

■ Allumez le barbecue.

■ Lavez le chou pointu, effeuillez-le et égalisez les feuilles. Comptez 4 à 5 feuilles par personne.

■ Réduisez le bouillon de poule de moitié, ajoutez le beurre. Réservez. Sur le barbecue, colorez les filets de chaque côté en commençant par le côté peau. Ajoutez quelques aiguilles de sapin sur les braises afin de fumer légèrement le saint-pierre. Laissez tirer. Cuisez à l'étuvée 30 s dans le bouillon réduit les feuilles de chou pointu avec les bourgeons de sapin restants. Égouttez.

FINITION ET DRESSAGE

■ Taillez chaque filet en deux et déposez un morceau dans chaque assiette. Déposez les feuilles de chou pointu en créant du volume, ajoutez le chou rouge fermenté, les feuilles d'arroche et arrosez d'huile de piment rayé.



Recette extraite de
l'ouvrage collectif

Le Grand Livre de la Mer,
Ducasse Édition, 49€.

BRUNO AUBIN - RÉMI VERVIER

«NOUS FAISONS CE MÉTIER POUR APPORTER DU PLAISIR»

Ils viennent d'univers différents mais si complémentaires, et quoi de mieux qu'un déjeuner pour les inviter à dialoguer. Bruno Aubin, jeune et talentueux chef du Cléo à Paris, et Rémi Vervier, directeur général du champagne Palmer & Co, ont ici partagé leurs visions et débouché sur un « accord parfait ».

CONVERSATION



Bruno Aubin: Quel est le champagne que vous venez de me servir ?

Rémi Vervier: Il s'agit de notre cuvée Blanc de Blancs 2013 en magnum. C'est un 100 % chardonnay. Nos raisins proviennent à 90 % de la Montagne de Reims. Nous ne sommes pas du tout sur la Côte des Blancs comme c'est souvent le cas pour les premiers et les grands crus. C'est la particularité de notre maison. Les 10 % restants sont sourcés plus au sud, vers le Sézannais. Quand on pense au champagne, on pense au côté festif, à l'apéritif. À table, il faut « envoyer ». Il faut que ce soit du vin.

Rémi Vervier: Aimez-vous le champagne ?

Bruno Aubin: J'apprends à mieux comprendre le champagne, à l'apprécier. Quand j'étais jeune, je ne l'aimais pas. Une erreur de jeunesse, tout comme avec le whisky... Puis on évolue. Il m'a fallu dix ans pour y arriver. Je trouve qu'il se marie bien avec certains plats.

Rémi Vervier: Comment travaillez-vous avec votre sommelier pour la carte et les accords qui vont avec ?

Bruno Aubin: En fait, je n'ai pas de sommelier. Nous travaillons en équipe. Tout le monde goûte. Nous avons d'ailleurs retiré, depuis six mois, tous les vins de l'ancienne carte pour la refaire avec des vins qui nous ressemblent, et que nous aimons surtout.

Rémi Vervier: Avec ce 2013 en magnum, quel plat irait bien selon vous ?

Bruno Aubin: Il va bien avec celui que vous venez de choisir ! Il s'agit d'un poisson : le maigre avec un sabayon sur les agrumes, un jus d'orange réduit avec les asperges, des zestes de kumquat et une touche de poivre de timut. J'ai senti les agrumes, ainsi qu'une pointe saline. Les deux se parlent. Il s'agit d'un dialogue.

Rémi Vervier: Je vous suis complètement. Dans ce vin, la palette des agrumes est assez large, et quand il prend un peu d'âge (celui-ci a déjà 12 ans), il évolue sur les agrumes confits. La touche de kumquat est un rappel à ce que l'on ressent en fin de bouche. Le vin possède de la fraîcheur, mais sans acidité forte. Un peu comme vos plats où il y a du dynamisme, mais tout en finesse.

Bruno Aubin: Nous sommes dans une recherche d'équilibre. Chaque direction est bossée en amont. Un peu d'acidité, un peu d'amertume. On travaille beaucoup pour que le client pense que tout est là, sans effort. En fait, pour arriver à la facilité, il faut énormément travailler. Dernièrement, nous avons fait rentrer des champagnes zéro dosage (aucun sucre ajouté, ndlr). Vous en avez chez Palmer & Co ?

Rémi Vervier: Nous avons La Réserve Nature. Nous le conservons six ans en cave avant de le commercialiser. Nous avons travaillé deux ans et demi avant de le sortir. Le vieillissement lui apporte cette petite note aromatique qui va presque se substituer au sucre pour amener de l'équilibre. Nous ne recherchons pas la tension à tout prix. Ce serait une erreur. Nous souhaitons que les gens le dégustent, le trouvent bon, puis se disent : « *incroyable, c'est un zéro dosage ?* » Alors là nous avons réussi. Il faut que ce soit facile à boire.

Bruno Aubin: J'éprouve cette même sensation quand je vois nos clients saucer. Il paraît qu'il ne faut pas le faire. Prendre son pain et chercher la petite goutte qui reste. En tant que saucier de formation, je suis attentif à ce détail. Mon rêve serait de voir un jour un client lécher l'assiette comme quand on était enfant à la maison. Je ne le verrai jamais. Je le sais. Mais alors à ce moment, je pourrai dire qu'on a vraiment réussi à faire plaisir. C'est pourquoi nous faisons ce métier, vous et moi. Pour donner du plaisir !

Rémi Vervier: Je partage votre avis. Nos vins et l'effort que nous apportons pour les créer sont uniquement dans cet objectif final. 🍷



Rémi Vervier, directeur général du champagne Palmer & Co, est aussi ingénieur et œnologue de formation.

CYRIL BAUDIN - CHEF PÂTISSIER

« AVEC UN COGNAC XO, JE MISE SUR LES ÉPICES, LE CHOCOLAT NOIR... »

Chef pâtissier à demeure, en collaboration avec Renaud Fillioux de Gironde, maître assembleur de la maison de cognac Hennessy, Cyril Baudin conçoit, depuis 2018, les desserts pour les 4 000 convives (professionnels et privés) invités annuellement au château de Bagnolet, résidence privée du cognac Hennessy. Il nous livre ses secrets pour bien marier le cognac maison avec un dessert.

RENCONTRE

Comment percevez-vous votre travail avec un spiritueux aussi spécifique que le cognac ?

Dans le cadre de l'association des desserts avec le cognac, plusieurs créations sont envisagées. Je dois tenir compte des différentes catégories de cognac pour créer des saveurs harmonieuses. Par exemple, pour un cognac de type XO (Extra Old, minimum 10 ans de vieillissement), je vais utiliser des épices, du chocolat noir et des compotées de fruits. Pour notre cuvée de prestige «Paradis» (une sélection des plus anciennes et qualitatives eaux-de-vie), je privilégie des saveurs de fruits exotiques et de vanille.

Avez-vous quelques desserts spécifiques ?

L'un de mes coups de cœur est le saint-honoré. Je le revisite en allégeant les recettes en matière de sucre et de gras, tout en conservant la gourmandise. J'aime aussi les desserts à partager comme le paris-brest, qui est



L'accord parfait entre un cognac et un dessert demande de nombreux essais avant d'être présenté aux convives.

souvent préparé en grande taille pour les occasions familiales.

Vous inspirez-vous du passé prestigieux de la maison Hennessy pour vos créations ?

Tout à fait. Des recettes inspirées du passé ont été revisitées au château de Bagnolet. Par exemple une croquignole, biscuit sec traditionnellement pauvre en beurre et en œufs, a été modernisée. À l'époque, ces biscuits étaient cuits dans un four éteint, profitant de la chaleur résiduelle. La nouvelle version de la croquignole inclut du blanc monté et de la framboise, ainsi qu'un peu de beurre, créant une texture plus souple et agréable. Cette volonté de revisiter des recettes anciennes

s'inscrit dans un effort plus large de redécouvrir et moderniser des plats qui ont une histoire, tout en tenant compte des goûts contemporains et des préoccupations nutritionnelles, comme la réduction du sucre et des matières grasses.

Peut-on découvrir vos pâtisseries lors des visites proposées par la maison ?

Les visiteurs d'un jour peuvent en effet déguster des pâtisseries accompagnées de cognac. L'année passée, l'édition limitée Hennessy Very Special par Stéphane Ashpool était associée avec un macaron mandarine-menthe-gingembre. Ces dégustations sont généralement proposées sur réservation et se déroulent à la fin des visites.

Votre métier s'inscrit-il aussi dans la transmission des savoirs, comme le fait un maître de chai par exemple ?

Il est important que je puisse partager ma passion et mes connaissances avec les jeunes générations, car la transmission des savoirs est de plus en plus complexe dans le contexte actuel. Elle se fait à travers des cours et des ateliers, où je partage mon expertise et mon expérience. J'effectue donc des visites dans des écoles pour parler de mon quotidien et de mes techniques de pâtisserie. Il faut entretenir ce savoir-faire artisanal si important. En ce sens, le parallèle avec l'élaboration d'un cognac est évident. Il s'agit de transmettre une manière de travailler au quotidien, toujours avec le souci de l'excellence. 🍷

RÉCOMPENSÉ

En 2023, Cyril Baudin a été élu « virtuose » par l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH (Louis Vuitton Moët Hennessy). Créé en 2021, ce titre récompense les plus grands talents du groupe de luxe français à travers le monde, dans le domaine de l'artisanat.



Le jeune pâtissier a la passion de transmettre les valeurs de son métier à ses équipes.

PAUSE ESTIVALE *BALADES EN TERRES DE VINS*

Parcourons la France là où l'art, la gastronomie et le vin se conjuguent au rythme de l'été.

œNOTOURISME



SLOW LIFE AU CHÂTEAU LA MASCARONNE

Et si durant cette pause, on prenait enfin le temps. Tout y invite au château La Mascaronne au pied du massif des Maures, remarquable domaine s'étendant sur 60 hectares de vignes d'un seul tenant. Les restanques, les oliviers, les chênes et le vignoble en agriculture biologique depuis 2016, fournissent en soi le parfait décor pour déconnecter. Il a des airs d'Italie, et de la Toscane en particulier. Traverser la propriété à pied sur un chemin de 2 kilomètres est un bon moyen de se mettre au diapason de la nature pour certains, d'en savoir davantage pour d'autres, grâce au parcours interactif immersif à la découverte des cépages utilisés en fonction du terroir. On y produit des vins dans les trois couleurs : rouge, blanc et rosé. D'autres excursions, tel un pique-nique aux couleurs de la Provence, invitent à prolonger son séjour dans ce beau havre de paix. Il est même possible de louer entièrement la bastide.

chateau-lamascaronne.com

L'ESPRIT PIONNIER CHEZ BOUVET LADUBAY

Si vous vous rendez dans la jolie ville de Saumur, dans le Val de Loire, faites un détour au domaine Bouvet Ladubay fondé en 1851. Il produit non seulement des vins effervescents remarquables mais propose aussi de nombreuses activités en dehors de la dégustation. Débutons la visite par un tour à bicyclette dans les kilomètres de caves creusées dans le tuffeau. Ce parcours pédagogique original permet de bien comprendre la manière dont les bulles de cette marque prennent vie. Et « *comme élaborer de jolis vins ne suffit pas et que leur création est une forme d'art en soi* », selon Juliette Monmousseau, la directrice générale, il convient de se rendre ensuite au centre d'art contemporain de la maison, l'un des premiers lieux d'art privé dans le Grand Ouest. Créé dès 1992 à l'initiative de Patrice Monmousseau, il a exposé plus d'une centaine d'artistes parmi les plus renommés (Jean-Michel Basquiat, Bernar Venet, François Morelet, Valerio Adami, Roman Opalka...). Cette année, du 24 mai au 26 octobre, une rétrospective dédiée à Jean-François Dubreuil (né en 1946) met en lumière la démarche singulière de cet artiste, où la rigueur conceptuelle dialogue avec la sensibilité picturale.

bouvet-ladubay.fr



DE L'ART DE HAUT VOL À LA COMMANDERIE DE PEYRASSOL

Située au cœur de ses 850 hectares de garrigues et de forêts, et de son vignoble biologique Château Peyrassol, La Commanderie de Peyrassol est une adresse incontournable pour les amateurs de création contemporaine et d'art de vivre. Depuis 2001, Philippe Austruy redonne vie à cet ancien hameau fondé au XIII^e siècle par l'Ordre des Templiers. Les installations et sculptures de Daniel Buren, Niki de Saint Phalle, Pascale Marthine Tayou ou Bernar Venet qu'il collectionne, peuplent la belle propriété que l'on prend le temps d'arpenter. Le centre d'art se découvre quant à lui sur visite guidée. Il se déploie, depuis le printemps, sur 200m² supplémentaires et dévoile un accrochage inédit, en écho à l'exposition temporaire dédiée à Jonathas de Andrade. La Commanderie de Peyrassol propose chaque année une programmation artistique d'envergure internationale, ici un artiste majeur de la scène brésilienne dans le cadre de la saison croisée France-Brésil 2025. Avec *L'art de ne pas être vorace*, exposition présentée jusqu'au 2 novembre, s'ouvre un tout nouvel espace de 300m² au cœur du vaste hangar de production construit par Charles Berthier en 2020. À ne pas rater !
peyrassol.com



LES EXPÉRIENCES JOSEPH DROUHIN EN BOURGOGNE

Le siège social de cette maison familiale se situe à Beaune, rue « d'Enfer »... Et c'est bien un souvenir « fantastique » que vous laisseront les immersions proposées. La visite de ses caves historiques, les plus anciennes de Beaune s'étendant sur près d'un hectare, fait déjà grande impression. Véronique Drouhin, l'une des propriétaires et *wine maker*, se souvient d'y avoir joué à cache-cache avec ses trois frères, au milieu des vins emblématiques tels que le Clos des Mouches. Partons ensuite sur la route des grands crus, vers les parcelles mythiques de la maison à l'intérieur de Vougeot et de Montrachet. L'émotion est présente car il n'est pas si fréquent de se rendre sur ces terroirs qui rendent la Bourgogne si unique. Un déjeuner accompagné de ses flacons prestigieux est possible sur simple demande à l'avance. La Bourgogne aura dès lors livré certains de ses petits secrets concernant ses pinots noirs (pour les vins rouges) et ses chardonnays (pour les vins blancs). Il y en a tant d'autres à découvrir. 🍷
drouhin.com

CHAMPAGNE BESSERAT DE BELLEFON

INITIALES BB

En son nouveau siège inauguré en septembre 2024, cette historique maison de champagne, basée à Épernay, propose trois suites de luxe pour mieux s'imprégner de son univers.

HOSPITALITÉ



La cour d'honneur aux initiales «BB» signe le renouveau de cette maison de champagne.

depuis le 28 mars dernier, la maison Besserat de Bellefon, fondée en 1843, propose aux amateurs une offre nouvelle. Une majestueuse demeure du XVIII^e siècle, en plein cœur d'Épernay, a été entièrement rénovée pour se doter de trois suites. Toutes différentes, avec des proportions agréables (entre 40 et 50m²), elles portent chacune un nom évoquant soit son histoire, soit sa

philosophie: Brigitte Bardot (l'actrice), Victor (hommage à Victor Besserat, le créateur de la Cuvée des Moines en 1930) et enfin French Touch (pour symboliser l'art de vivre à la française). «*Que ce soit pour la boutique ou pour nos suites, nous avons toujours cherché à respecter l'héritage architectural. Nous avons modernisé l'ensemble en apportant une démarche environnementale écoresponsable, une touche de modernité à nos couleurs (le bleu et le blanc) et une élégance qui est la signature de Besserat*», indique, enthousiaste, Nathalie Doucet, la présidente de cette maison.

Le ton s'impose dès l'entrée. Un buste de Brigitte Bardot trône dans le couloir et des portraits en noir et blanc sont accrochés aux murs. L'une des plus belles femmes du monde, héroïne de nombreux films dont *Le Mépris* du cinéaste français Jean-Luc Godard, partage avec cette maison, non seulement les initiales «BB» mais aussi un projet commun, comme le détaille Nathalie Doucet: «*Une cuvée lui est entièrement consacrée. Nous reversons une partie des ventes de cette bouteille à sa fondation œuvrant pour la protection animale.*» La suite, qui porte également son nom, se veut à son image, raffinée mais sans ostentation.

Pour satisfaire la curiosité des hôtes et expliquer l'élaboration des différents flacons



La suite Brigitte Bardot, l'une des trois suites proposées aux amis de la maison et aux visiteurs.

La devise de la maison (liberté, élégance, simplicité) s'affiche aux couleurs de la France.



de la marque, la boutique attenante est le lieu idéal. Le champagne Besserat de Bellefont a une caractéristique unique en Champagne. Son effervescence caresse le palais car ses bulles sont 30 % plus fines que celles des autres maisons. « Notre bulle définit véritablement notre style. Elle se veut fine et légère. Elle est non seulement plus jolie dans sa danse dans le verre vers la surface, mais également plus agréable au palais, avec une mousse plus fine », détaille Cédric Thiebault, le chef de cave. Séjourner dans l'une des suites permettra ainsi de découvrir, en toute modération, la gamme des champagnes, dont les Cuvée des Moines et Réserve Collection, véritables porte-drapeaux de la maison. 🍷



LA CUVÉE DES MOINES B DE B, EXTRA BRUT

Lors de la célébration de ses 170 ans, la maison a fait renaître ce flacon historique dont le millésime 2012 est actuellement en vente. Cette bouteille est la signature de prestige de Besserat de Bellefont. Le temps est son allié. Le vieillissement sur lattes a duré onze années afin d'harmoniser aussi bien son toucher en bouche que ses arômes. Soit un temps très long puisque la majorité des marques gardent leur millésime entre trois et six ans dans leur cave.

© DR

ROMAIN DE COURCY - CHEF BARMAN DU RITZ BAR

« NOUS SÉLECTIONNONS DES MAISONS FAMILIALES »

Si le Bar Hemingway du célèbre palace parisien est une institution, le Ritz Bar possède, avec son cérémonial d'ouverture à 17 h 30 précises, une énergie disruptive. Rencontre inspirante avec son chef barman Romain de Courcy, autour de son rapport particulier au cognac.

ALCHIMIE



En quoi votre bar se différencie-t-il des autres adresses parisiennes ?

Le Ritz Bar, inauguré en 1921, se distingue par son ancrage historique tout en adoptant une approche contemporaine. Son décor et son concept s'inspirent des années 1920, une période marquée par la frivolité et la fête à Paris, où des salons de divination étaient même présents dans l'hôtel. Ce qui le différencie des autres adresses, c'est son esprit « rebelle » et inventif. Contrairement à d'autres bars d'hôtels qui tendent à offrir des marques de spiritueux très connues et standardisées, le Ritz Bar propose une carte unique, axée sur des produits moins conventionnels et plus identitaires, souvent en lien avec le terroir.

Comment élaborer-vous vos cocktails présents sur cette carte très originale ?

Le Ritz Bar se concentre sur l'innovation, en utilisant des techniques modernes comme les cocktails à la pression, préparés à l'avance dans un laboratoire dédié, ce qui permet de garantir une qualité et une précision exceptionnelles dans le service. Enfin, il propose une carte de vins et de champagnes exclusivement biodynamiques, ce qui est rare dans le milieu. En somme, le Ritz Bar combine une riche histoire avec une approche moderne et audacieuse, le rendant unique dans le paysage des bars d'hôtels.

Quelle est la place du cognac ?

Nous rappelons toujours à nos clients que le

cognac est un spiritueux français élaboré à partir de raisin, essentiellement dans la région de Cognac. Au Ritz Bar, le choix de cognacs est particulièrement soigné, mettant en avant des maisons familiales indépendantes et des cuvées rares. Nous recherchons à préserver la pureté et l'authenticité des saveurs.

Quelques exemples ?

Nous avons des éditions limitées et des produits moins connus, comme un millésime de 1992 de la maison Camus provenant d'un embouteilleur indépendant de l'appellation Fins Bois, souvent négligée dans le monde du cognac. Ce choix met en avant des terroirs moins prestigieux mais capables de produire des spiritueux de grande qualité. Nous proposons également un Hine millésimé de 1981, connu sous le nom d'« Early Landed », vieilli en Angleterre, à Bristol. Ce vieillissement dans un climat différent permet d'obtenir un élevage plus doux, moins marqué par le bois, ce qui met en avant les caractéristiques du raisin.

En quoi le cognac peut-il être un symbole de savoir-faire à la française ?

Dans son élaboration, le cognac, Hine par exemple, se démarque par ses méthodes de vieillissement innovantes et son engagement envers l'artisanat. Il s'inscrit donc parfaitement dans la sélection rigoureuse et distinctive du Ritz Bar, qui cherche à offrir des expériences uniques et mémorables à ses clients. 🍷

L'élégant Romain de Courcy fait toujours preuve d'originalité dans ses nombreuses créations.



Il ne faut pas manquer le cérémonial d'ouverture du bar à 17 h 30 précises, où la lanterne monumentale en laiton s'élève comme dans un rêve vers le plafond.

AUTOUR DE LA BIODYNAMIE

Notre collection de cocktails s'inspire de la Biodynamie et explore le pouvoir des étoiles sur la Nature. Selon cette philosophie, les constellations transmettent leur énergie à la partie de la plante correspondant à leur élément. Nos cocktails expriment alors toute la vitalité des fleurs, fruits, feuilles et racines avec la plus grande pureté, sans aucun ajout ni artifice.



Lune

Gin, feuille d'huître, bergamote, eucalyptus, sel de mer
10cl 18%



Soleil

Cognac, jasmin grandiflorum, cire d'abeille, safran
10cl 20%

LE COCKTAIL SOLEIL

« Avec Lune, dont il est l'alter ego chaleureux et chatoyant, le cocktail Soleil est un de nos deux cocktails iconiques permanents. Inspiré d'un manhattan, il fait la part belle au cognac, un des rares spiritueux encore distillés à flamme nue. J'unis deux maisons de cognac à parts égales, Martell et Hennessy, pour assembler deux profils différents. Ce sont chacun des VS (Very Special) pour rester sur la fraîcheur. S'y associent ensuite le jasmin d'Égypte, pays du dieu Soleil, le safran, épice solaire par excellence, et la cire d'abeille, en écho au mythe d'Icare. »

COGNAC MARTELL

BOUSCULER LES TRADITIONS

« L'Indigo Bar by Martell » se réinterprète sous la direction artistique du mixologue Remy Savage. Il nous montre une facette plus contemporaine de ce spiritueux emblématique du savoir-faire à la française.

CRÉATIVITÉ

Le 4 juin 2025 a été une journée importante ! C'était non seulement la journée mondiale du Cognac, ce spiritueux français né sur les rives de la Charente, mais aussi la réouverture de « l'Indigo Bar by Martell ». Il est situé à deux pas du centre de la ville de Cognac, sur le *rooftop* de la marque donnant à 360 degrés sur la cité, petite par sa superficie mais grande par sa notoriété. En effet, le cognac est vendu principalement à l'étranger. Le marché français représente à peine 2 % du total de ses ventes en volume.

L'inspiration à la source

Pour le lancement de la saison estivale, la marque de cognac Martell a demandé à Remy Savage, l'un des mixologues les plus talentueux actuellement, de revisiter quelques recettes emblématiques. Mais avant de les déterminer, en grand professionnel, il a rencontré les personnes clés chez Martell : « *Le cognac a toujours fait partie des spiritueux qui guidaient et guident mes inspirations. C'est un alcool qui a un vrai historique avec son savoir-faire typiquement français. J'ai donc rencontré l'archiviste Géraldine Galland, mais également le maître de chai Christophe Valtaud. Il fallait que je comprenne la complexité et les spécificités des différents flacons que sont VS (2 ans de vieillissement au minimum en fût de chêne), VSOP (Very Superior Old Pale, 4 ans de vieillissement minimum) ou encore le Martell Blue Swift.* »

Pour cet artiste à l'esprit toujours en mouvement, il était hors de question de marcher sur un chemin tracé à l'avance. Fan de negroni, de margarita, de mojito ou de piña colada, il a donc bousculé les codes traditionnels du cognac pour bien montrer que cette eau-de-vie, élaborée à partir du raisin, et d'un cépage particulier comme l'ugni blanc, n'est pas réservée à une consommation en fin de soirée, en saison hivernale, avec éventuellement (pour les plus chanceux) un feu de cheminée. Au contraire, le cocktail est une autre manière de l'aborder de manière plus décontractée.

Des cocktails surprenants

Sur la carte, avec en fond sonore une playlist originale, les barmen ont à cœur de proposer quatre nouveautés d'inspiration

classique : le Martell Fine à l'eau (Martell VS, verjus et eau gazeuse), une margarita revisitée (composée de Martell, liqueur d'orange et citron vert), un mojito avec du cognac à la place du rhum, et le negroni (Martell VSOP, vermouth doux, amer à base de gentiane) pour cet indémodable inventé en Italie en 1919, étonnant dans cette version.

« *La spécificité des cognacs Martell, indique Remy Savage, est d'être riches et aromatiques. Ils peuvent ainsi s'intégrer facilement à la plupart des créations tout en apportant une complexité qui, finalement, surprend les clients.* » Malgré son âge canonique (1715), la maison Martell confirme cette phrase de l'espion britannique James Bond à son quartier-maître Q dans *Skyfall* : « *La jeunesse n'est en rien gage d'innovation* ». À méditer assurément, depuis le *rooftop* ! 🍷

Les nouvelles créations de Remy Savage sont à déguster sur le *rooftop* de la maison Martell à Cognac.





**REMY SAVAGE,
ARTISTE MIXOLOGUE**

L'auteur américain Stephen King, dans son livre *La Ligne verte*, affirme que « *la vie est sœur du hasard* ». Une réflexion qui sied bien à Remy Savage qui a commencé à travailler dans les bars pour financer ses études de philosophie. De la structure des mots à la conception des cocktails, le lien était tout trouvé. Il est aujourd'hui l'un des « barmen » les plus fertiles de sa génération (*bartender* le plus créatif en 2014, meilleur mixologue du monde en 2022), ses recettes s'interprétant aussi bien dans les bars des hôtels de luxe, que dans les comptoirs minimalistes (Le Bar Nouveau à Paris, ouvert en juin 2023, dans le quartier du Marais, Bauhaus à Bordeaux...).

OÙ BOIRE UN COCKTAIL À COGNAC?



LA NAUVE HÔTEL & JARDIN

Cet hôtel magnifique, membre de la famille des Relais & Châteaux, intimiste à souhait avec seulement 12 chambres, a ouvert en 2023. Le restaurant gastronomique Notes tient toutes ses promesses ainsi que sa Brasserie des Flâneurs qui offre un remarquable menu au déjeuner. À la belle saison, on appréciera de déguster les cocktails à base de cognac sur le toit-terrasse. Voici une belle adresse où le charme et la convivialité sont bien présents.

12 rue de la Nauve, 16100 Cognac
almae-collection.com/lanauve



BAR LUCIOLE

Le cognac ne s'apprécie pas seulement à la fin du repas. Il convient de le goûter autrement grâce aux créations de ce bar au bord de la Charente, sur la jolie place du Solençon. Le Luciole fait partie des « 50 Best Discovery », une distinction décernée aux meilleurs bars à cocktails. Le mixologue y puise dans les centaines de références pour élaborer ses créations : Casse-noisette (cognac VSOP, crème de cassis, verjus, sucre de canne, eau gazeuse), le Nuclear Sidecar (cognac, triple sec, chartreuse verte, jus de citron, sucre de canne) ou encore le Dandy (cognac vermouth rouge, Amérissse, liqueur de marasquin, bois fumé, tabac).

14 place du Solençon, 16100 Cognac
bar-luciole.com



BAR LOUISE

Le Louise est situé en plein cœur de la ville. Il est une référence car il fut le premier bar à cocktails de Cognac à son ouverture en 2012, à l'origine au sein de l'hôtel François Premier. Depuis 2017, il a investi ses propres murs à quelques pas, avec un accès indépendant. Si l'on trouve tous les classiques, la carte change régulièrement afin de surprendre perpétuellement les amateurs : le Mille & Une Nuits (cognac VSOP, vermouth dry, orange bitter, huile de sésame), le Fungi (cognac VSOP, infusion de shiitaké, praliné/noisette/cacao/orange) ou encore le Pillow (cognac VS, rhum, jus d'orange, citron vert, orgeat). 🍷

1 place François 1^{er}, 16100 Cognac
barlouise.com

CHÂTEAU
BARBANAU

AOC CASSIS & CÔTES DE PROVENCE

La passion du vin
en biodynamie,
au cœur de la Provence.



Château Barbanau
Hameau de Roquefort
13830 Roquefort-la-Bédoule

*Découvrez notre domaine et son terroir préservé,
entre terre et mer, où naissent des vins d'exception.*

www.chateau-barbanau.com



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

ENTRE LA FRANCE ET L'ANGLETERRE L'«ÉPICURIOSITÉ» DE LA MAISON HINE

Cette discrète maison de cognac dévoile son charme discret et ses liens outre-Manche à travers ses multiples circuits de visite à la tonalité «so british».

DÉCOUVERTE

en décembre dernier, la bonne nouvelle fut accueillie comme un cadeau de Noël avant l'heure par les équipes de cette marque de Cognac installée à Jarnac depuis 1763. Elles venaient d'apprendre que le fameux sésame que représente le Royal Warrant de la cour d'Angleterre avait été renouvelé par le roi Charles III. Sa mère, Elizabeth II, avait choisi de se fournir auprès de la Maison Hine dès 1962.

Cette distinction, renouvelée tous les cinq ans, est un gage non seulement de reconnaissance mondiale mais également de qualité, les produits comme le service se devant d'être exemplaires. Pouvait-il en être autrement pour ce cognac qui est sans conteste le plus *british* de la Charente ?

Des fûts outre-Manche

En effet, la Maison Hine est particulière. Elle est la seule marque à envoyer une partie

de ses fûts en vieillissement, durant au moins une vingtaine d'années, en Grande-Bretagne. C'était auparavant à Bristol, une petite ville en bord de mer au sud-ouest de l'Angleterre, et désormais en Écosse. Il en découle une magnifique gamme que l'on retrouve sous le nom anglais de «Early Landed». «*L'humidité et un climat plus frais amènent des caractéristiques organoleptiques différentes*, selon Paul Szersnovicz, le nouveau maître de chai. *Nous pouvons retrouver des arômes de zestes d'oranges subtilement confites, associés à des épices.*»

Pour s'en persuader, direction le circuit de visite qui a été entièrement repensé. Il commence comme dans une maison anglaise. Bien installé dans un fauteuil, une tasse de thé est servie par l'hôtesse. L'étonnement est déjà là. Le nom des thématiques proposées joue la carte de ce mariage réussi (pas si fréquent) entre la France et la Grande-Bretagne. Le visiteur a différents choix dont en voici quelques-uns.

Heureux mix franglais

«Do you cheese franglais ?» propose une visite des chais historiques tout en incluant une alliance entre les flacons de Hine et des fromages français et anglais. Le «Shake and shine» ajoute un atelier où le visiteur se transforme en *bartender*, en apprenant à manier avec dextérité le shaker. Le «Mix», comme son nom le laisse entendre, est un mélange entre les deux premiers. «Hine need a break !» met en valeur le cognac XO (10 ans minimum de vieillissement) avec une pause gourmande typiquement française à base de différentes pâtisseries. Pour cette dernière expérience,

Le jeune maître de chai, Paul Szersnovicz, en pleine évaluation d'une eau-de-vie.





Les plus vieilles eaux-de-vie se reposent durant de très longues années dans les chais avant d'être assemblées.

Fidèle à ses racines anglaises, le «Cognac Time selon Hine» est un rituel de la maison.

le chai exclusif du 16 quai de l'Orangerie, à Jarnac, vous ouvre ses portes. Ce lieu unique permet de comprendre que le cognac est un symbole du savoir-faire à la française. Enfin, le «Vintage is heritage» est peut-être le plus «franglish» de tous. Il dessine un pont, par la dégustation, entre «les millésimes jumeaux» nés en Charente mais dont certains ont été élevés en Angleterre.

Avec son cabinet d'«Épicuriosité», Hine donne tort à ceux qui pensent encore qu'«entre la France et l'Angleterre, la meilleure chose est la Manche...» 🍷



LE FLAMBEAU HINE

Si les cognacs Hine affirment cette dimension épicurienne, c'est en partie grâce à Éric Forget, devenu maître de chai en 1999, onze ans après être arrivé au sein de la maison. Juste avant son décès à l'âge de 62 ans des suites d'un cancer en avril dernier, il a donné les clés du chai à son jeune successeur de 31 ans, Paul Szersnovicz. Un passage de témoin préparé depuis quelques années, car les secrets de cette maison se transmettent patiemment.

CHÂTEAU FONTPINOT

UNIQUE EN SON GENRE

Cette saison, plus que jamais, la maison de cognac Frapin met en lumière les spécificités de son héritage familial lui permettant de produire des cognacs à la personnalité forte.

VISITE

Là où les circuits de visite des maisons de cognac ont plutôt coutume de s'organiser dans des villes, comme Cognac ou Jarnac, le château Fontpinot joue déjà sa différence. Cette belle bâtisse du XIX^e siècle flanquée de trois tours est entourée par le vignoble maison. Au milieu de cette vaste propriété vallonnée, elle a entièrement été rénovée pour accueillir « les amis de la maison » et les visiteurs.

Un classement « château » exclusif

Les heureux convives y découvrent que Frapin possède un domaine unique de 240 hectares situé sur le meilleur terroir, la Grande Champagne, le premier cru de cognac. « C'est absolument exceptionnel

dans la région. Avoir notre propre vignoble constitué à 99 % du cépage ugni blanc, nous permet d'être totalement indépendant dans le sourcing de nos raisins. Nous n'achetons pas d'eaux-de-vie à l'extérieur non plus. Nous pouvons revendiquer la production de nos cognacs de la vigne au verre », affirme Jean-Pierre Cointreau, le président et représentant de la 21^e génération de la famille à la direction. « C'est une chance incroyable pour nous de posséder cette bâtisse, poursuit-il. Elle nous donne une responsabilité supplémentaire. Nous sommes la seule maison exclusivement en Grande Champagne à avoir le droit d'apposer sur son étiquette de cognac l'appellation "Château" ».

En effet, le château Fontpinot coche toutes les cases nécessaires. Il est stipulé dans le

décret de l'appellation que toutes les étapes de la production doivent être réalisées sur le domaine. Un privilège rare ! « Nous distillons sur place et nous faisons vieillir nos distillats lentement dans nos chais secs. Nous recherchons des arômes complexes de fruits confits, d'abricots secs, avec une bouche toujours portée par l'équilibre », détaille avec fierté Patrice Piveteau, maître de chai depuis 2011, entré dans la maison en 1991.

Au « chai Paradis »

Cette particularité exceptionnelle ne s'est pas faite du jour au lendemain, comme les visiteurs le découvrent lors de la visite. Au fil des siècles, cette méritante famille que sont les Cointreau, dont l'un des membres les plus illustres n'est autre que l'écrivain français François Rabelais (1494-1553), s'est en effet constitué ce patrimoine unique dans cette région, notamment sous l'impulsion de Pierre Frapin à partir de la fin du XIX^e siècle.

Le parcours, baigné par l'histoire de ce bien unique – notamment la rencontre entre la maison Frapin et Gustave Eiffel – serait incomplet sans la découverte du « chai Paradis ». C'est ici que sont conservées les plus anciennes eaux-de-vie dans des barriques en bois éternelles, à côté de quelques dames-jeannes (grandes bonbonnes de verre à fond épais, parfaites pour la conservation des spiritueux) posées à même le sol. L'instant se fait solennel. Après ce détour dans ce lieu où les trésors attendent le moment opportun d'être proposé aux amateurs, les convives prennent place, dans l'un des deux salons dédiés, pour enfin apprécier par eux-mêmes ces vénérables eaux-de-vie charentaises, dignes héritières d'une légende ancestrale. 🍷

Jean-Pierre Cointreau, descendant de l'auteur français Rabelais, pose à l'intérieur de ses terres charentaises.



ILLUSTRES ANCÊTRES

La famille Frapin est installée à Segonzac depuis 1270. Au XIX^e siècle, Pierre Frapin fut un éminent personnage dans la région. Il participa activement à la renaissance du vignoble lors de la crise du phylloxera en plantant des millions de ceps de vignes. Entre autres récompenses, il reçut des mains du Président de la République, Félix Faure, un prix d'Honneur pour son vignoble « le mieux cultivé de Cognac » en 1898, année de l'inauguration du magnifique chai construit pour Frapin par Gustave Eiffel.



Le château Fontpinot, entouré des vignes familiales permettant d'élaborer les cognacs de la maison Frapin.

COGNAC DELAMAIN

L'ÉLOGE DU TEMPS LONG

C'est à un voyage sensoriel que convie la maison de Cognac Delamain. Elle délivre une partie de ses secrets jusqu'en septembre prochain.

EXCLUSIF

Il existe des trésors cachés dans l'appellation Cognac qui ne sont connus que de quelques initiés. Assurément, le cognac Delamain en fait partie. Un circuit de visite, uniquement sur rendez-vous, permet aujourd'hui d'en découvrir les raisons.

L'entrée de cette noble maison, établie depuis neuf générations à Jarnac, s'effectue par une discrète porte située rue Jacques et Robert Delamain. Point d'entrée magistral où l'ostentation est de rigueur. Ici, on travaille sans faire de bruit avec, pour compagnon fidèle, le temps.

En effet, Delamain est unique dans la région

par son élaboration des eaux-de-vie. Il est impossible de trouver, dans la gamme proposée, de jeunes cognacs tels que les VS (Very Special, 2 ans minimum de vieillissement) ou les VSOP (Very Special Old Pale, 4 ans minimum de vieillissement). Le temps de maturation est au minimum de 20 ans pour les assemblages dans les chais séculaires. L'ancien maître de chai, Dominique Touteau, fraîchement parti à la retraite après trente-deux années de bons et loyaux services, mais toujours très actif, l'expliquait clairement : « *Ce temps long est nécessaire car je recherche à exprimer le plus fidèlement possible le terroir de la Grande Champagne et la com-*

plexité de ses sols calcaires. »

Ainsi, les vieillissements prolongés dans des fûts de chêne anciens, à proximité du fleuve Charente, permettent de développer des arômes uniques, où le floral et le fruité se mélangent délicatement à un boisé subtil. Les distillats ont tous de la profondeur. Avec les visites aux formats différents (Introduction sensorielle, Merveilles du vieillissement, Patrimoine et Luxe, dîner d'exception dans le chai historique), il est désormais possible d'éprouver ces sensations organoleptiques, tout en appréhendant ce savoir-faire unique transmis de génération en génération. 🍫



Le cognac Delamain se marie très bien avec le chocolat.

Les dames-jeannes sont un écrin pour les plus anciennes eaux-de-vie de la maison.



CHAMPAGNE CHÂTEAU DE BLIGNY

UN CHÂTEAU EN CHAMPAGNE
RÉCOLTANT-MANIPULANT • CÔTE DES BAR



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

MAISON HENNESSY AUX ARTS ASSOCIÉS

En ouvrant la visite de ses ateliers, la maison de Cognac Hennessy met en lumière des métiers artisanaux transmis de génération en génération, depuis près de trois siècles.

SAVOIR-FAIRE

Une nouvelle est tombée l'an passé pour la maison de cognac Hennessy. Elle s'est vue décernée par le ministère de l'Économie le fameux label « Entreprise du Patrimoine Vivant ». Cette distinction est accordée, après une étude approfondie de dossier, aux entreprises françaises qui possèdent certaines qualités selon un cahier des charges très précis. En effet, elles doivent prouver qu'elles détiennent un savoir-faire d'excellence ainsi qu'un ancrage territorial profond, et garantir que l'ensemble de leur production est réalisé sur le territoire

français. Au 6 janvier 2025, seules 1 009 entreprises (elles étaient 1 025 en 2024), tous secteurs confondus, ont été distinguées.

Un patrimoine vivant

Se rendre sur les quais de la ville de Cognac, pour une visite à la maison Hennessy, c'est l'assurance de mesurer à quel point le cognac est un trésor véritable, parfois oublié des Français. Moins de 2 % de la production totale de l'appellation est consommée en France. Les marchés étrangers (Chine et États-Unis étant les plus importants) constituent le principal débouché. Hennessy, leader de l'appellation, exporte donc cette eau-de-vie charentaise, issue de vin blanc distillé (élaboré à partir du cépage ugni blanc), dans plus de 165 pays. Elle fait ainsi rayonner dans le monde entier un savoir-faire typiquement français, transmis de génération en génération depuis sa création, il y a 260 ans.

La découverte s'effectue à travers différents ateliers. Ce parcours, par étape, permet de comprendre le long processus nécessaire jusqu'à la sortie d'un flacon de la marque : la double distillation, le vieillissement, la tonnellerie, l'assemblage des différentes

eaux-de-vie en fonction de la gamme (VS, VSOP, XO, XXO et les autres cuvées de prestige), le travail minutieux des calligraphes, des plumassiers, des maroquiniers, des tresseurs... sur les flacons d'exception où la personnalisation est poussée jusqu'à l'extrême. D'anciens savoir-faire artisanaux sont ainsi conservés afin que les gestes précis ne disparaissent pas malgré l'avènement de la robotisation et la course à la rentabilité.

Le patient travail du bois

Pour en être totalement convaincu, direction la tonnellerie dans un premier temps. Elle constitue un lieu symbolique fort quand on sait que ces petits tonneaux en bois sont un élément incontournable, avec le raisin et le temps, de la qualité de cette eau-de-vie. Dans les chais dorment ainsi plus de 400 000 barriques. *« Comme elles abritent chacune des eaux-de-vie avec des qualités intrinsèques différentes, il faut déterminer lesquelles seront capables d'affronter les aiguilles du temps, et celles qui formeront les cognacs les plus jeunes comme VS (Very Special, 2 ans de vieillissement minimum) ou VSOP (Very Special Old Pale, 4 ans de*

David Morandière pose devant son œuvre qui lui a permis d'être Meilleur Ouvrier de France Tonnellerie en 2000.



LE COMITÉ DE DÉGUSTATION DE HENNESSY

Ce comité restreint se compose de huit personnes. Il faut une expérience de dix ans de dégustation pour avoir la possibilité d'intégrer cette équipe. Sous la direction du maître assembleur Renaud Fillioux de Gironde, huitième membre de la famille Fillioux à la tête de ce poste, ils dégustent, chaque jour, entre cinquante et soixante échantillons. L'objectif : être capable de décider de l'avenir des eaux-de-vie en vieillissement. Certaines iront vers un VS, tandis que d'autres seront programmées pour un voyage lointain de plusieurs dizaines d'années.



Le triptyque monumental de l'artiste Jeremy Demester est le symbole signifiant du temps.

vieillessement minimum) », explique Benoît Gindraud, le directeur expert qualité des eaux-de-vie de Hennessy, vieillissement & tonnellerie, membre du comité de dégustation.

Dans cette tonnellerie où règne un doux parfum de sérénité, les gestes subtils des tonneliers ressemblent à un ballet. Au mur, un triptyque monumental de 3,70 sur 2,50 mètres, *L'Ombre des heures, Le Retable du temps* (2021) de l'artiste Jeremy Demester semble veiller sur une équipe de 12 personnes. « *Dans cet espace unique, mes équipes s'affairent à confectionner entre 500 et 1 000 barriques par an et à en réparer plus de 5 000* », explique David Morandière, chef d'atelier de la tonnellerie et Meilleur Ouvrier de France (MOF) en 2000. Mathieu Plantin, meilleur apprenti de France en 2023 en tonnellerie, écoute avec attention les conseils de son mentor : « *Il me donne des instructions au quotidien tout en me laissant faire des petites erreurs afin que je puisse mieux intégrer les informations. C'est un vrai travail d'équipe et tellement formateur*

pour la suite. » Comme David Morandière, il souhaite à l'avenir devenir MOF.

Sur-mesure haute couture

Un autre cabinet est à visiter absolument pour comprendre la quête de la perfection qui anime cette maison. Il s'agit de l'Atelier des Éditions Rares. Ouvert seulement depuis juin 2024, c'est un lieu confidentiel où sont personnalisées, comme des pièces d'orfèvrerie, les carafes les plus prestigieuses de Hennessy. Dans ces flacons reposent seulement les cognacs exceptionnels que sont Hennessy Paradis ou Richard Hennessy né d'un assemblage de centaines d'eaux-de-vie les plus rares provenant exclusivement de la cave du fondateur. Les artisans y travaillent la couture sur cuir, la calligraphie et la pose de fils de soie sur les rebords d'une carafe, sous l'œil expert de Nathalie Vequeau, élue virtuose LVMH en octobre 2024.

Cette eau-de-vie charentaise devient après la visite, bien plus qu'un spiritueux français. Elle est aussi perçue comme le gardien précieux d'un savoir-faire ancestral. 🍷



Nathalie Vequeau a été élue, en 2024, virtuose du groupe de luxe français LVMH.



CARTE BLANCHE

Le blanc comme un symbole de réconciliation, pour un été tout en sérénité...
Relaxez-vous et laissez-vous porter par cette sélection pleine de finesse.

LUMINEUX



AFFABLE

On prédit un grand avenir au cépage rolle dans cette région viticole des collines du Haut-Var. Il a fait ses preuves en Italie et en Corse. Dès l'ouverture, ce sont les parfums de fruits qui dominent. La fraîcheur est bien présente pour notre plus grand plaisir. Il possède un langage facile que chacun souhaite prolonger. Sa finale iodée y contribue.

Château des Sarrins, blanc de rolle 2024, 19,60 €



ÉQUILIBRISTE

Bandol est atypique pour ses blancs à cause de l'encépagement. Pas moins de cinq variétés différentes entrent dans ce vin. Il réussit l'osmose entre la complexité et la simplicité. Complexe par ses parfums floraux et simple tout à la fois, car il procure un plaisir immédiat avec son toucher de bouche équilibré et sa finale saline.

Domaine de Terrebrune, blanc 2024, Bandol, 32 €



JOYEUX

Dans cette appellation prestigieuse de Sauternes, le blanc sec est à découvrir. Assemblage à majorité du cépage sémillon (56%), ce vin possède un nez ouvert sur les agrumes qui se confirme en bouche. On appréciera sa finale fleurie tout en délicatesse.

Château Suduiraut, AOC Bordeaux, Lions de Suduiraut, blanc sec 2024, 17 €



APPÉTENT

Est-ce parce que le domaine est sublime que le vin a autant de charme ? Il est vrai que l'ugni blanc et le sémillon s'épanouissent face à la mer Méditerranée. Ils nous transmettent un souffle de joie avec du fruit, de la fraîcheur, de la gourmandise et cette pointe d'amertume sur la finale propre aux grands vins.

Chateau Malherbe, Pointe du Diable, blanc 2023, 32 €



BIENVEILLANT

Ce vin possède l'avantage d'avoir une posture séduisante dès le départ. Expressif, il cherche à faciliter le langage avec ses notes citronnées et légèrement exotiques. On voyage. Sa finale franche est parfaite sur un ceviche sous la tonnelle ou un chèvre frais. Un vin agréable comme on les aime en été.

Château de Nages, Liberty Nages, blanc 2024, Vin de France, 9,90 €



ÉTINCELANT

Cette propriété de Saint-Émilion produit un vin rouge remarquable. Pour cet été, on se laisse séduire par ce vin affable, 100% chardonnay. C'est rare pour le coin. Ce blanc a de l'ampleur tout en gardant son côté frais avec ses parfums d'agrumes et une pointe litchi. La finale confirme cette sensation dynamique.

Château Croix de Labrie, cuvée Camille de Labrie, blanc 2024, 9 €





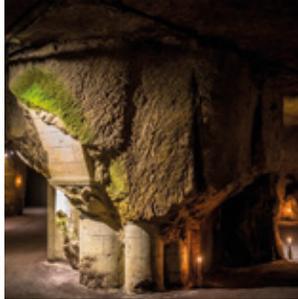
BOUVET LADUBAY

BRUT DE LOIRE
Maison Fondée en 1851 à Saumur

Visite des Caves



au coeur de la Cathédrale Engloutie



Visite à Vélo, Patrimoine

à la découverte de 170 ans d'histoire



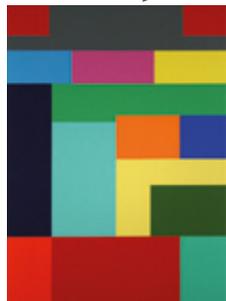
Dégustation

Saumur Brut & Crémant de Loire



Centre d'Art Contemporain

La Collection Hippomobile de Saumur



Exposition Printemps Eté 2025 Jean-François Dubreuil

© M. Gambin-PiximCommunication-G. Angibaud-L. Carlsson-M. Broussard

rue de l'abbaye 49400 SAUMUR
02 41 83 83 83 www.bouvet-ladubay.fr



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

TUBES DE L'ÉTÉ

Avec leurs teintes dignes d'un coucher de soleil, les rosés, intenses et frais, parfaits en tous moments, sont de toutes les tables estivales.

INDISPENSABLE



ÉPANOUÏ

Cet été, les amateurs dégusteront surtout le millésime 2024, mais ce 2023 prouve que le rosé peut très bien vieillir quelques années, en fonction de la vinification et des parcelles choisies. Ce vin a de l'élégance, de la suavité et surtout une belle matière pour accompagner la table.

Château

La Mascaronne, Grande Réserve, rosé 2023, 47 €



DÉLICAT

Cru classé de Provence, cette cuvée est un hommage au long savoir-faire de cette propriété. La robe est presque celle d'un vin orange. Le cépage tibouren est majoritaire. Il nous délivre un nez ouvert, aromatique où les fleurs sont bien présentes. Il a de la consistance en bouche avec une finale subtile.

Château Roubine cru classé, Héritage 2024, 39 €



LOQUACE

Cette bouteille porte le nom d'un sentier où les moines avaient leurs habitudes. Ce vin n'a toutefois rien de monacal, ni d'austère. Au contraire, il est expressif. Il nous livre des parfums estivaux doux avec une jolie amplitude et surtout, une finale persistante avec du fruit et de la fraîcheur.

Château Gassier, Le Pas du Moine 2024 - 350, rosé, 18,90 €



PANACHE

Ce rosé est le fruit d'une association entre le Château de l'Aumérade en Provence (cru classé) et Baron Edmond de Rothschild. Ce vin offre une belle intensité aromatique avec de la fraîcheur en milieu de bouche. Cette vivacité s'exprime encore davantage sur la finale, avec un fruit porté par une finesse exotique.

Amistà 2024, 24 €



AFFIRMÉ

Yves Leccia, dont le domaine est entièrement en culture biologique, est l'un des vignerons les plus emblématiques de la Corse. Il aime travailler avec les cépages autochtones, cette bouteille étant 100% niellucciu. Ce vin est un vrai bonbon. On aime croquer dedans pour apprécier les fruits rouges. Tout en équilibre, il ira aussi bien en apéro que pour un repas à base de poisson.

Domaine Yves Leccia, Patrimonio, Corse, 19 €



ÉTOILÉ

Ce 2024 a une importance particulière pour la propriétaire Patricia Ortelli, puisqu'il est le premier à être vinifié dans le nouveau chai. Le travail se veut encore plus précis. Les vignes de syrah et de grenache sont situées légèrement en altitude. Ce rosé est une alliance subtile entre la délicatesse au nez et la profondeur en bouche. Une belle réussite!

Château La Calisse, Étoile 2024, 35 €



BULLER AU SOLEIL

Y a-t-il vraiment besoin d'une occasion particulière pour sabrer les flacons de cette sélection ?
Le champagne s'apprécie ici dans toutes ses couleurs et dans toutes ses personnalités.

EFFERVESCENCE



EN FAMILLE

Une maison familiale, implantée à Chigny-les-Roses, produit une gamme remarquable sur son vignoble classé premier cru exclusivement. De la fraîcheur, des petits fruits rouges croquants et une belle salinité sur la finale.
Champagne Cattier brut rosé premier cru, 44 €



DÉCOUVERTE

Voici une jolie maison de champagne encore méconnue. Ce champagne est un assemblage de plusieurs millésimes et des cépages pinot noir et chardonnay. La réserve perpétuelle de dix années de vieillissement lui procure un aspect princier avec un toucher en bouche remarquable.
Champagne Penet-Chardonnat, Hypothesis grand cru extra brut, 44 €



RECTILIGNE

Ce vin est un assemblage de cépages (pinot noir et chardonnay) provenant de grands et premiers crus. Huit années en cave l'ont un peu assagi mais il demeure droit, tendu avec une jolie trame tout en fraîcheur sur une finale iodée.
Champagne Henriot millésimé 2015, 82,50 €



ORIGINAL

Cette maison de champagne est située dans l'Aube. Longtemps décrié à tort, ce terroir offre des vins remarquables par leur structure et leur fraîcheur. Ce flacon est l'illustration avec un encépagement original pour le lieu puisqu'il est 100 % chardonnay. Il sera parfait pour l'apéritif ou des tapas à base de poisson.
Champagne Château de Bligny, blanc de blancs brut, 41 €



GOURMAND

Ce champagne fait la part belle à l'appétence avec son encépagement majoritaire en pinot meunier. Le fruit rouge est bien présent. On retrouve une belle intensité épicée au nez qui se poursuit en bouche pour notre plus grande satisfaction. Le floral sur la finale apporte une jolie fraîcheur.
Champagne Pierre Mignon, Prestige rosé, 38 €



ÉPURÉ

Voici l'une des maisons les plus remarquables de la Champagne. On n'y badine jamais avec la qualité. Ce rosé est construit simplement : 100 % pinot noir, pas d'ajout de sucre (dosage). L'idée : on exprime le fruit dans un registre le plus naturel. C'est réussi avec des parfums d'agrumes et de fraises saupoudrés de poivre blanc.
Champagne Drappier, cuvée brut nature rosé, 42 €



À L'ITALIENNE

Le prosecco n'est pas seulement un vin mousseux à boire en spritz. Il est aussi un vrai vin pétillant quand il est bien élaboré.

SALUTE!



RACÉ

Issu des plus beaux terroirs et parcelles, ce vin est expressif avec ses arômes d'ananas, d'agrumes, de fleurs blanches. Il n'est pas seulement parfumé, il a aussi de la tenue en bouche avec un bel équilibre oscillant entre rondeur et acidité.

Villa Sandi, La Rivetta Cartizze, Conegliano Valdobbiadene, 29 €



CHARMEUR

Ce vin, produit dans la région de la Vénétie, se veut élégant dès le départ. C'est un séducteur qui a sa place à l'apéritif. Il aura toujours le mot juste avec ses notes exotiques et d'agrumes qui lui confèrent de la vivacité. À essayer avec des fruits de mer!

Prapian Col de l'Utia brut, Vénétie, 13,16 €



AIMABLE

Les bulles sont fines et elles transportent une robe jaune paille. Au nez, on remarque immédiatement les parfums de pomme et de fruits blancs. L'ensemble est vraiment sur le fruité doux avec une finale relativement persistante.

Serafini & Vidotto, Bollicine di Prosecco, Conegliano Valdobbiadene, 16,90 €



ÉQUILIBRÉ

À l'apéritif, ce vin obtiendra la satisfaction de chacun. Il se distingue par des notes d'agrumes et de fleurs blanches comme le jasmin. En bouche, il possède une conversation fluide tout en harmonie. On peut l'amener à la table avec du poisson.

Perlage Canah, Conegliano Valdobbiadene, 13,59 €



ENJOUÉ

Les bulles dansent avec finesse dans le verre. On retrouve de suite les parfums typiques du prosecco : pomme verte, agrumes. On a également un peu de fruit sec en bouche. Le tout est acidulé avec justesse. Il est un compagnon en toutes circonstances.

San Fermo Bellenda, millesimato 2024, Conegliano Valdobbiadene, 14 €



DÉTENDU

Il n'est point comme les autres car il est élaboré à partir du cépage malvoisie (et non à partir du glera). Il a ce côté simple que l'on apprécie quand arrive la fin de la journée et que l'on souhaite se détendre. Il distille des parfums de fleurs et de fruits exotiques. Parfait aussi avec du fromage.

Cantina Valtodone, Malvazzia Frizzante 50 Vendemmie, 13,70 €



