

Hôtel & Lodge

L'ART DE VIVRE EST UN VOYAGE

CITY GUIDE
SÉVILLE
LA BELLE
ANDALOUSE

Irrésistible **France**

Où profiter de l'été indien ?

*Palaces, châteaux historiques
et cottages chics*



Minorque, Chine, Alsace, Var, La Baule, Paris, Marseille

L 13701 - 148 - F: 9,50 € - RD

bleu
petrol



**generation
renault**
portes ouvertes 10-14 sept⁽¹⁾



RENAULT 4 E-TECH ELECTRIQUE

TOIT OUVRANT ELECTRIQUE EN TOILE

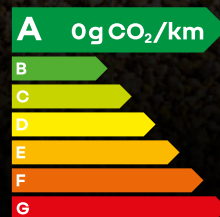
ouverture du toit sur 92 cm par commande électrique ou vocale⁽²⁾
openR link avec ChatGPT⁽³⁾ Google intégré⁽⁴⁾ et plus de 100 apps
28 systèmes avancés d'aide à la conduite
volume de coffre de 420 L à 1405 L⁽⁵⁾
jusqu'à 409 km d'autonomie⁽⁶⁾

290€ à partir de
/mois⁽⁷⁾

2 mois de loyer offerts⁽⁸⁾

LLD 37 mois. 1^{er} loyer 3100€
prime coup de pouce 6180€ déduite⁽⁹⁾
3 ans de garantie et assistance 24/24 offerts⁽¹⁰⁾

profiter
de l'offre





modèle présenté : R4 e-tech électrique iconic plein sud® 150 ch avec option peinture bi-ton rouge carmin/toit noir étoilé à **323€/mois**,⁽¹¹⁾ 1^{er} loyer 3100€ prime coup de pouce bonifiée **6180€ déduite**.⁽⁹⁾ (1) ouverture exceptionnelle le 13/09/26. (2) disponible selon version. (3) selon version, associé à Reno, l'avatar officiel Renault. (4) selon version. toutes les marques Google sont la propriété de Google LLC. (5) avec banquette arrière rabattue. mesure en litres liquides; 1149 dm³ en norme VDA. (6) autonomie réelle suivant conditions roulage, selon données wltp. autonomie max avec toit ouvrant jusqu'à 392 km. (7) exemple R4 techno plein sud® 150 ch hors options. (7)(11) locations longue durée, 37 mois/30 000 km max. si accord diac, s.a. au capital de 415100500€ - 80-90 av. du maréchal de lattre de tassigny 94127 fontenay-sous-bois cedex - siren 702 002 221 - rcs créteil. (8) 3^e et 4^e loyers offerts. valable si commande R4 neuve **du 10 au 14/09/26**. (9) montant max. indicatif prime CertiNergy (siren 798 641 999) pour valorisation achat ou loc (≥ 24 mois) véhicule neuf électrique M1 au titre dispositif CEE, non soumis TVA, **du 1^{er} au 30/09/26**, pour particuliers, selon revenus. pour loc, prime déduite prix véhicule réf pris en compte dans calcul loyer. déduction contribuant à ajustement loyers, montant évolutif. impact prime selon paramètres financiers appliqués. conditions éligibilité et modalités auprès revendeur. (10) détails du contrat garantie sur renault.fr, la lld peut être souscrite sans ce contrat. offres à particuliers non cumulables, valables dans réseau Renault participant. **consommations min/max (kwh/100km)*: 14,7/15,8. émissions co₂ (g/km)*: 0 à l'usage, hors pièces d'usure.** *selon données wltp. Renault s.a.s. rcs nanterre 780 120 987.

 **assemblée en France**

renault.fr

au quotidien, prenez les transports en commun #SeDéplacerMoinsPolluer



© HARCOURT

LE TOUR DE FRANCE

L'été des belles journées ensoleillées, des grandes tablées et des longues balades en pleine nature se poursuit dans ce numéro d'*Hôtel & Lodge* très largement consacré à la France, et en filigrane à son art de vivre et de recevoir. À l'écart des villes et des bords de mer, les chemins de traverse nous mènent dans une campagne chic, celle des bâtisses ancestrales, châteaux, manoirs et autres cottages restaurés avec soin et reconvertis en boutiques-hôtels au charme bucolique. Autant d'escalas apaisantes ou vivifiantes, toujours inspirantes, entre forêts et prairies, lacs et collines. De la Drôme provençale à l'Anjou, de l'arrière-pays normand aux vignobles du Médoc, nous vous convions, au fil des pages, à un véritable tour de France des régions et des terroirs. Avec en vedette la Bourgogne qui, cette année, a vu naître de merveilleux hôtels : Château de Citeaux, Sources de Vougeot, Maison Le Chevreuil ou encore Château La Commaraine.

L'été indien a également une saveur toute particulière en Espagne : à Minorque, la plus confidentielle des Baléares, comme à Séville, la si belle Andalouse. Ces deux destinations possèdent elles aussi des adresses hôtelières de très grand standing, souvent nichées dans de somptueux palais, mariant patrimoine historique et design pointu. À l'approche de l'automne, elles retrouvent leur quiétude, leur authenticité, sous la douce lumière de leurs façades de pierre dorée.

Autre option plus inattendue, autrement plus dépaysante, le Yunnan, cette contrée isolée au sud-ouest de la Chine au parfum d'aventure. Songtsam, une collection de luxueux lodges, ancrés dans la vie locale, s'est installée là, au milieu de paysages grandioses et préservés. Loin, très loin de la France. Mais on le sait bien, la curiosité, le goût de l'ailleurs, le bonheur de la découverte ne se mesurent pas aux kilomètres parcourus, ni d'ailleurs au rythme du voyage. Grimpeur ou sprinter, chacun gère son temps comme il l'entend. L'important étant de boucler la boucle et d'en avoir profité au maximum.

Bonne lecture ! &

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



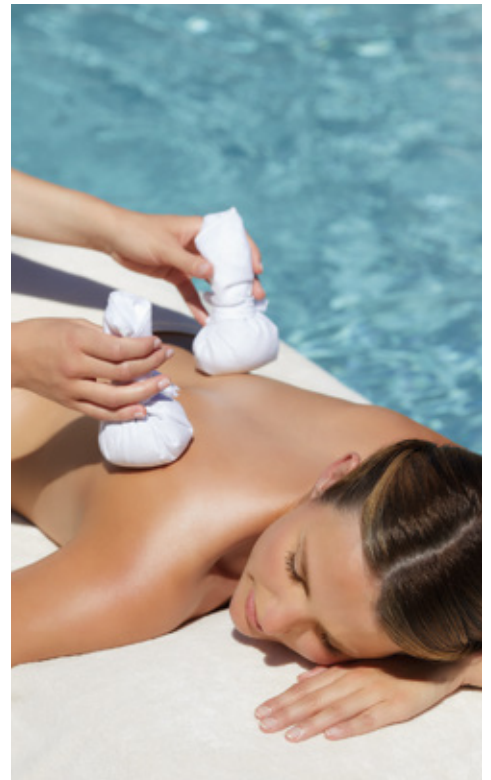
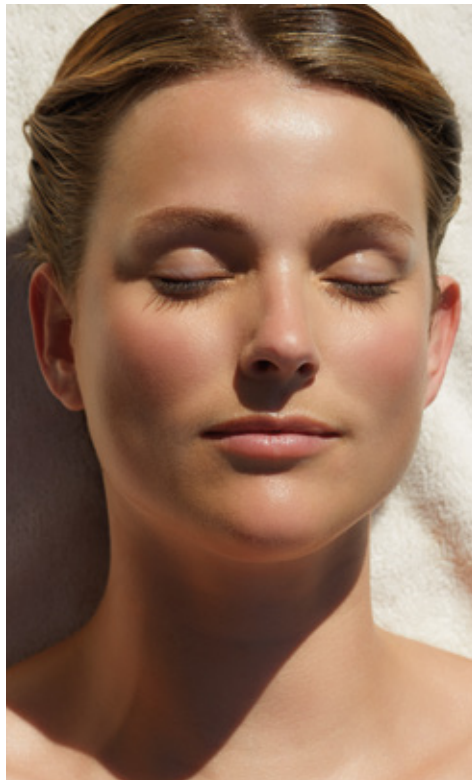
@hotel_et_lodge

PHYTOMER

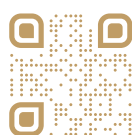
LE SPA, PLUS QU'UN SOIN, UNE DESTINATION

Dans les plus beaux hôtels, les soins Phytomer conjuguent bien-être, naturalité et résultats visibles pour sublimer chaque séjour.

Une excellence qui fait de Phytomer
le partenaire des spas d'exception à travers le monde.



PHYTOMER, DE LA MER À LA PEAU | PARTENAIRE DES PLUS BEAUX SPAS





© DR

14 **Le panorama**
Voaara (Madagascar)

16 **Room Number**
Bus Palladium : Paris rock

18 **Autour du monde**
Jetfly : le jet privé en multipropriété
Paris : l'exposition « Hospitalité lyrique »
à la galerie Le FRENCH DESIGN
Côte d'Azur : les nouveaux 4-étoiles

22 **Nos enquêtes**
Dressing de palace : les collections de mode
créées par les hôtels
La French Touch au sommet : les Français
à la tête de grands groupes hôteliers

32 **Une rencontre**
Vincent Padioleau, Son Bunyola, Virgin
Limited Edition : bon vivant... et sportif
Alexis Gardy, Belambra Clubs : le goût du défi

36 **ENVIE DE CAMPAGNE CHIC**
Partout en France, de la Normandie
à la Provence, de l'Anjou au Jura, de jolies
adresses hôtelières invitent à vivre au rythme
de la nature. Notre sélection de petits coins
de paradis en pleine forêt, au milieu des vignes,
au bord de l'eau, au cœur d'un village.

ENVIE DE FRANCE
58 Nouveaux palaces : l'excellence à la française
64 Bourgogne : des étoiles dans les vignes



BY APPOINTMENT
TO H.M. CHARLES III
PRINCE OF CHAMPAGNE
CHAMPAGNE BOLLINGER S.A.
REIMS FRANCE

CHAMPAGNE BOLLINGER

MAISON FONDÉE EN 1829



CHAMPAGNE
BOLLINGER
LA GRANDE ANNÉE
2018
*Élevé en fût
Remué à la main*

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



© DR

ENVIE D'AILLEURS

- 76 Minorque : réveiller les vieilles pierres (Baléares, Espagne)
- 84 Songtsam : au Yunnan, la grande aventure (Chine)
- 90 City guide : Séville, la fougue andalouse (Espagne)

ENVIE D'AVOIR ENVIE

- 100 **Vanity Case**
Parfums : prolonger l'été
Marc-Antoine Barrois, couturier, créateur d'une collection de parfums
- 104 **Lâcher-prise**
Coquillade Provence : à fond la forme (Vaucluse)
Marina Baie des Anges Hôtel : moment suspendu (Alpes-Maritimes)
Hôtel Barrière Le Westminster : évasion nippone au Touquet (Pas-de-Calais)
- 108 **C'est l'heure**
À l'heure des nouveautés
- 110 **À table !**
Thomas Pezeril, Château de Valmer : le goût de la Provence (Var)
Louison, Villa La Coste : un chef à domicile (Bouches-du-Rhône)
Shangri-La Paris : tables princières

- 114 **Tire-bouchon**
Château Léoube : écrin provençal (Var)
- 116 **Au comptoir**
Hôtel Westminster : british pub (Paris)
- 118 **Ça roule**
Renault 4 E-Tech Electric Plein Sud : le SUV néo-rétro
- 120 **Savoir-faire**
Manufacture de tapis de Bourgogne : précieuses archives
- 122 **Inspiration déco**
Comme à l'hôtel Les Cimes Bleues (La Baule)
- 124 **La saga**
Yona : l'hospitalité voyageuse (Bas-Rhin)
Hôtel Le Corbusier : exception mondiale (Marseille)



PHOTO DE COUVERTURE
© COMO CORDEILLAN-BAGES, DR

 SOTHYS
PARIS

SOIN EXCELLENCE
SECRETS DE SOTHYS™
LONGÉVITÉ, ÉCLAT, HYDRATATION.



Offrez-vous
une expérience d'exception.



ALPINE A290 GTS

ÉLECTRIQUE 220 CHEVAUX

*BOUTON OVERTAKE**

*ALPINE-PORTAL AVEC GOOGLE INTÉGRÉ***

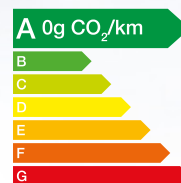
SON HAUTE-FIDÉLITÉ DEVIALET®

MANUFACTURÉE EN FRANCE

*Bouton de dépassement

**Google est une marque de Google LLC

Consommation min/max [kWh/100 km] : 15,8/16,5. Émissions CO₂ : 0g/km à l'usage, hors pièces d'usure



pensez à covoiturer #SeDéplacerMoinsPolluer



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 ?

CÉLINE DE ALMEIDA

En quête d'expériences authentiques – et si possible ensoleillées ! –, Céline confesse volontiers une attirance particulière pour l'Asie. Soucieuse de son empreinte écologique, elle se limite à un vol long-courrier par an, quitte à consacrer les onze mois suivants à l'organisation de son prochain voyage. Dans ce numéro, elle a eu un coup de cœur pour les intérieurs sport-chics du nouvel hôtel de La Baule, Les Cimes Bleues.

@celinedealmeidapro



ANNE MARIE CATTELAÏN LE DÛ

Stop aux méridiens franchis en culpabilisant pour son empreinte carbone. Se poser en France, aux prémices de l'automne. Redécouvrir la Bourgogne qui essaime des étoiles hôtelières dans les vignes les plus célèbres du monde, s'imprégner à Marseille de l'esprit de Le Corbusier dans une chambre de l'incroyable hôtel portant son nom et, sur le bord du lac d'Annecy, à l'Auberge du Père Bise, écouter le chef étoilé Jean Sulpice conter les secrets de sa Savoie. Bonheurs.

@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, mais reste en parallèle très ancré dans les terroirs français. Récemment, il a exploré une région méconnue, le Yunnan, en Chine, où se cache une collection de lodges étonnants.

@jb.carillet_photography



MARION TOURS

Auteure de livres, collaboratrice spécialisée dans l'univers du voyage et de l'hôtellerie, Marion a baroudé un peu partout sur la planète pour *L'Express*, *Le Figaro*, *M Le Monde*, *Le Parisien* ou encore *Version Femina*, avant de rejoindre en 2008 le journal *Le Point* dont elle a dirigé la rubrique Tourisme durant près de 17 ans. Depuis, elle a repris sa liberté et signe dans ce numéro son premier sujet pour *Hôtel & Lodge*, consacré à la collection d'hôtels minorquine Mare e Terra.

@mariontours



MICHEL HOLTZ

Des questions liées à l'automobile, Michel s'en pose beaucoup, et depuis un sacré bout de temps... Il décrypte ce monde si particulier, qui a transformé le XX^e siècle, son évolution, ses innovations, de *Libération* à *Marianne*, du *Huffington Post* à *Caradisiac*, aujourd'hui. Il devait forcément, un jour ou l'autre, croiser la route d'*Hôtel & Lodge*.

@michelholtz



FLORENCE VALENCOURT

Rédactrice en chef du magazine *Resto*, journaliste gastronomie et lifestyle, elle aime aller à la rencontre de ceux qui font et qui le font bien. Chefs, artisans, hôteliers, architectes, croisiéristes... Toutes ces personnalités qui nourrissent le corps et l'esprit et dont elle aime retranscrire les univers. Pour ce numéro, elle a testé et approuvé des adresses pépites dans le Bordelais, le Berry, le Jura et le Var.

@florencevalencourt

DELPHINE CADILHAC

Journaliste et criminologue de formation, Delphine a préféré traquer les adresses hôtelières et explorer de nouvelles destinations dans le monde. Parachute, plongée, rallye automobile ou encore randonnée en skis... Elle est toujours partante, d'autant plus si le décor est stimulant et l'expérience insolite. Elle vient de mener une enquête sur la tendance des hôtels qui ont lancé leur propre collection de mode et d'accessoires.

@delphcadilhac

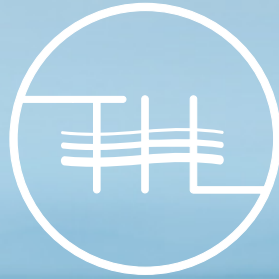
AYMERIC MANTOUX

Avec un grand-père officier de marine et un autre journaliste, Aymeric était prédestiné à 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*, puis vers TF1 et BFM. Auteur d'ouvrages sur le vin, la gastronomie et le luxe, il est devenu (par hasard) férù d'horlogerie, dont il nous raconte les plus belles histoires.

@aymericmantoux

© DR

HÔTELS 4* & 5* | RESTAURANTS | THALASSOTHÉRAPIES & SPAS MARINS



THALAZUR

escales bien-être & thalasso



LA MER POUR ORIGINE L'EXPERTISE BIEN-ÊTRE POUR SIGNATURE

CABOURG • OUISTREHAM • CARNAC • ROYAN • ARCACHON
SAINT-JEAN-DE-LUZ • PORT-CAMARGUE • BANDOL

www.thalazur.fr

25
ANS
EXPERTISE
BIEN-ÊTRE





MADAGASCAR

VOAARA

Se faire masser à l'ombre d'une cabine-hutte sur pilotis, rafraîchie par une légère brise, juste au bord de la plage. Un rêve rendu possible au Voaara Madagascar, créé il y a deux ans par un Suédois au nord de l'île Sainte-Marie. Tout premier membre de la collection Design Hotels sur l'île Rouge, cet écolodge propose de multiples activités, de la pêche au snorkeling, et compte sept bungalows et une villa. Dix autres bungalows seront disponibles en fin d'année. Tous avec un toit de chaume, des murs blanchis à la chaux, des sols en béton coulé, des poutres fabriquées à partir de bois flotté ramassé sur les plages voisines, des objets décoratifs fabriqués sur place... Un joli décor pour un séjour «no news no shoes».

Suite Dalí



BUS PALLADIUM

Paris rock

60 ans après son ouverture au cœur de Pigalle, le Bus Palladium, lieu mythique des nuits parisiennes dans les années 1970-1980, renaît en boutique-hôtel 5-étoiles, assorti, comme à son âge d'or, d'un club-salle de concert en sous-sol. Une dent creuse a été comblée par six étages abritant 35 chambres et en rez-de-chaussée, le bar-restaurant. L'enjeu ? *« Recréer une énergie qui se prolonge toute la journée, jusqu'à la nuit. Le côté rock, ce n'est pas un décor, c'est une attitude »*, répond Nicolas Saltiel, le président-fondateur de la collection Chapitre Six, habitué à réveiller de belles endormies (Cap d'Antibes Beach Hotel, La Folie Barbizon...). Studio KO pour l'architecture et Caroline de Maigret pour la direction artistique ont imaginé *« un lieu presque cinématographique, poursuit-il. Rien n'est décoratif, mais tout participe à une ambiance. »* Démonstration dans la Suite Dalí : 65 m² et un balcon donnant sur l'enseigne iconique du club. Une fois n'est pas coutume, le lit n'est pas la pièce maîtresse (escamotable, il devient vite invisible derrière un mur de miroirs). Ici, c'est un grand canapé De Sede vintage qui occupe l'espace central, avec un trio de tables basses couvertes de magazines chinés. Surprise, la salle de bains se devine à travers les parois d'un grand bloc en verre strié. Un meuble à vinyles fait office de bar et bibliothèque. Au-dessus, un cliché en noir et blanc montre Salvador Dalí, qui a donné son nom à cette suite. Fan du « Bus », il y avait organisé une soirée... à l'eau. 

© MATTHIEU SALVAING



les lodges

DU DOMAINE LE MEZO

7 éco-lodges • bains nordiques privés • piscine intérieure chauffée

Un séjour hors du temps au cœur du Morbihan

Pensés comme des parenthèses hors du temps, nos éco-lodges sont nichés au cœur du Golfe du Morbihan, au Domaine le Mezo, en Bretagne Sud. Chaque lodge a été conçu avec soin, dans un esprit de simplicité et de confort. L'architecture en bois s'intègre discrètement dans le paysage, la décoration mêle matières naturelles et objets choisis avec goût, et l'aménagement intérieur invite au calme, à la lenteur, au bien-être.

Ici, on oublie la montre. Entre une séance de yoga, un plongeon, un dîner partagé ou un verre au club, chaque moment est une invitation à profiter pleinement. Vous trouverez sur place des services et activités pour vous détendre, bouger, savourer... ou ne rien faire du tout. À vous de choisir.

Découvrir nos lodges



www.lodgesdumezo.fr
02.97.61.77.56



Domaine le Mezo
Ploeren, Morbihan, Bretagne Sud



JETFLY

L'avion privé en propriété partagée

Pionnière de la propriété partagée en Europe, Jetfly s'est imposée comme la référence du secteur et en est aujourd'hui le leader européen. Le principe : plusieurs clients, entreprises ou particuliers, acquièrent une part d'un avion. En contrepartie de leur investissement, les propriétaires bénéficient d'un accès à un appareil selon leurs besoins, sur simple demande 24 heures à l'avance. Cette formule permet de profiter des avantages de l'aviation privée : le gain de temps, la flexibilité, l'accès à des destinations mal desservies par les lignes régulières. Mais elle permet surtout d'éviter les contraintes de la propriété exclusive puisque l'ensemble de la flotte, composée de 73 appareils, des Pilatus PC-24 (8-9 places), des Pilatus PC-12 (6-8 places) et dernièrement 2 Falcon 7X, est opérée et gérée par Jetfly, qui dispose de ses propres pilotes et équipes de maintenance. Plus de 500 propriétaires font confiance à Jetfly pour leurs voyages professionnels ou privés, et à son expertise, avec plus de 250 000 heures de vol.

© PIERRE PAF AGENCE PAFSCO, DR



PARIS

Le design de l'émotion

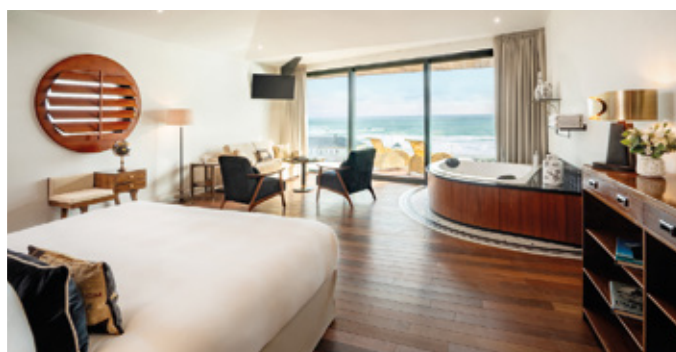
»» La galerie Le FRENCH DESIGN, l'espace dédié à la création française situé dans le XI^e arrondissement de Paris, accueille du 15 octobre 2026 au 22 janvier 2027, en marge du salon EquipHotel, l'exposition « Hospitalité lyrique ». Objectif : valoriser l'art de recevoir à la française et sa propension à créer l'émotion. Andrée Putman Studio y met en scène des pièces signées Christophe Delcourt, Delphine Maumot ou encore Margot Graziani.



CÔTE D'AZUR

Le charme discret des 4-étoiles

»» Dans les Alpes-Maritimes, trois nouvelles adresses s'imposent pour une escapade de fin d'été, entre mer et ville : à Nice, tout près de la promenade des Anglais, l'Ambassador a adopté les couleurs du Sud, tout comme le Posidonia, scénographié par l'architecte Michael Malapert et embelli par des vitraux, fresques et céramiques. À Cannes, l'Hôtel Lepoussin vient d'être rénové et décoré par Marie-Paule Clout, du lobby à l'élégance Belle Époque aux chambres au confort douillet.



Crédits photos : Cécile LANGLOIS | Cyrille JALEMENT

CAP SUR UN NOUVEL HORIZON

CÔTE OUEST dévoile son nouveau « Pont Supérieur »

Aux portes du lobby, le ton est donné. Depuis plus de treize ans, l'Hôtel **** Thalasso & Spa CÔTE OUEST, véritable institution des Sables-d'Olonne, cultive l'art de recevoir et plonge ses hôtes dans l'univers mythique des paquebots des années 30. Malles anciennes et cartons à chapeaux semblent prêts à embarquer pour un voyage hors du temps.

En 2026, CÔTE OUEST prend de la hauteur et dévoile son nouveau joyau architectural : le « Pont Supérieur », promesse d'un panorama d'exception entre ciel et mer.

LE SUN DECK : UN NOUVEL ART DE VIVRE

Avec sa cheminée jaune emblématique, le SUN DECK se distingue comme un Restaurant-Bar Rooftop baigné de lumière, sublimé par une majestueuse verrière.

Dans une atmosphère conviviale, il propose une cuisine du monde à la braise, pensée pour être partagée, invitant les passagers à une véritable croisière gustative. L'expérience se prolonge autour de cocktails créatifs, de vins du monde, ainsi que de gourmandises sucrées et de glaces.

LES CABINES PANORAMIQUES

L'hôtel dévoile également 11 nouvelles suites panoramiques, pensées comme de véritables cabines de première classe, dans un élégant

esprit art déco aux décors authentiques. Baignées de lumière, elles offrent un panorama exceptionnel sur la baie des Sables-d'Olonne, propice à la contemplation et à l'évasion. Une baignoire balnéo pour une ou deux personnes, tournée vers la mer et la terrasse, vient sublimer ce moment hors du temps.

L'OBSERVATOIRE

L'Observatoire, salon privatif de 12 à 14 personnes, cultive l'esprit des grands voyages transatlantiques avec son bar des années 1930 et ses jumelles d'époque. Un écrin discret pensé pour se retrouver, échanger ou simplement laisser le regard se perdre vers l'océan.

LE BIEN-ÊTRE SENSORIEL

Pour parfaire cette croisière des sens, le Spa intègre six nouvelles cabines de soins. Parmi elles, une expérience totalement exclusive attend les passagers : une escale insolite en duo dans la vigie, véritable parenthèse de lâcher-prise, sublimée par une vue panoramique sur l'océan.

Pour réserver votre croisière, rendez-vous sur www.hotel-coteouest.com ou au 02 51 21 77 77



DS préfère TotalEnergies – *Voir les conditions DS SÉRÉNITÉ sur DSautomobiles.fr
CONSOMMATIONS ET ÉMISSIONS DE CO₂ DE DS N°7 : 0 L/100 KM ET 0 G/KM. DS Automobiles RCS Paris 642 050 199.

Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo

N°7

DS SÉRÉNITÉ*
JUSQU'À 8 ANS
GARANTIE PREMIUM



SILHOUETTE
AÉRODYNAMIQUE

 DS AUTOMOBILES

#SeDéplacerMoinsPolluer



SOUVENIRS

DRESSING DE PALACE

CHEMISES BRODÉES, PYJAMAS EN ÉDITION LIMITÉE, SAC DE SPORT LOGOTÉ...
LES COLLECTIONS DE MODE ET D'ACCESSOIRES INITIÉES PAR LES GRANDS HÔTELS
ET MISES À LEURS COULEURS CULTIVENT UN ESPRIT CLUB ET UNE DÉSIRABILITÉ
JUSQUE DANS LEUR VESTIAIRE. DE PARIS À LA CÔTE D'AZUR, SÉANCE DE SHOPPING CHIC.

Hier encore, on quittait un palace en passant par sa boutique pour s'offrir une bougie, un savon ou un porte-clés. Aujourd'hui, le souvenir a changé d'allure et de statut : il se porte sur soi, tel un marqueur d'appartenance. Une inflexion que les Anglo-Saxons nomment « resort core » : arborer un vêtement brodé aux armes d'un 5-étoiles comme une preuve de séjour. Porter un tee-shirt du Bristol Paris, c'est dire que l'on connaît l'adresse, ses codes, son atmosphère. Créées par et pour chaque hôtel, capturant leur esprit et leur esthétique avec le même souci du détail et d'excellence que celui qui règne entre ses murs, les collections exclusives deviennent de véritables extensions du lieu. C'est une rencontre naturelle entre deux mondes : l'hôtellerie de luxe et la mode partagent la même clientèle internationale, férue d'exception, de personnalisation, et sensible aux signes de reconnaissance.

Page de gauche Le Bristol Paris a lancé sa propre marque, façonnée comme celle d'un club dont on porterait fièrement les couleurs.



L'univers solaire, pistache et crème, de Jacquemus cultive le chic intemporel de la Riviera au Monte-Carlo Beach.



L'art de vivre décontracté de Beaumier décliné par Nomasei en une mule de plage mêlant savoir-faire, goût du beau et durabilité.

Le phénomène prend souvent la forme de capsules et de collaborations ponctuelles, parfois renouvelées, avec de grands noms ou des griffes en vogue. Les hôtels ont compris qu'une marque

de créateur pouvait leur apporter une désirabilité immédiate, tout en offrant une expérience plus incarnée que dans une simple boutique en ville. Le Ritz Paris fait figure de pionnier. C'est la première adresse à lancer, en 2021, une collection de vêtements avec une marque américaine, Frame, réputée pour son sens du détail et son stylisme décontracté chic, autour de foulards, cachemires, maillots de bain et autres pyjamas, reflétant l'élégance parisienne. L'idée est alors limpide : ne plus vendre seulement une nuit, mais proposer une allure. Désormais, on peut s'offrir, dans sa boutique ou en ligne, pas moins de trente pièces en édition limitée, de 165 à 1 375 €. *« Ce dialogue créatif réinterprète avec justesse les codes emblématiques de notre maison légendaire. »*

Ci-dessous Pièces uniques, soies raffinées et imprimé inspiré d'un pochoir japonais pour la collection capsule de nuit de La Réserve Paris.



LES COLLABS DE L'ÉTÉ

La saison estivale est propice au développement de collections capsules et de partenariats avec des marques à l'ADN balnéaire et coloré, à découvrir jusqu'à fin septembre. Le Monte-Carlo Beach a cosigné avec Jacquemus les indispensables pour la plage. Nomasei a réinterprété les chaussons d'hôtels en mules de plage unisexes dans les quatre adresses françaises du groupe Beaumier. À Ramatuelle, la plage Cybèle du Kube Saint-Tropez s'est alliée à la marque de cachemire Kujten, qui l'a habillée de son motif bandana.

L'emblématique bouée bleue et blanche de l'Hôtel du Cap-Eden-Roc pose sa signature balnéaire chic sur cette collection de mode et accessoires.



Au Ritz Paris, un luxe logoté, avec cette sophistication libre et légèrement bohème incarnée par l'artiste Lou Doillon.

Cette collaboration incarne un luxe contemporain, vivant et résolument international», souligne Élodie Roux, la directrice des partenariats de marque et du marketing produit de Frame.

De son côté, La Réserve Paris a conçu avec Morpho + Luna, luxueuse maison italienne de vêtements de nuit, Suite 504, une capsule pyjama et kimono (à 985 € l'unité) fabriquée en Italie en édition limitée, et directement inspirée de l'Imperial Eiffel Suite 504. Le Mandarin Oriental Lutetia s'est associé quant à lui à Atelier Choux pour imaginer un univers poétique autour de sa façade, de montgolfières délicates et de la mascotte LuLu, déclinée en carrés et bavoirs fabriqués en France. Airelles, avec sa boutique Vanille & Lilas, reflète l'essence de ses maisons d'exception,

en convoquant les savoir-faire textiles ou artisanaux d'Italie, d'Écosse, du Portugal... En attendant une prochaine collaboration avec Lacoste.

Mais le mouvement va plus loin, certains hôtels ayant désormais leurs propres lignes logotées. Le Bristol Paris a collaboré avec la marque californienne Sporty & Rich dans une collection sportswear chic à succès avant de lancer sa marque de prêt-à-porter baptisée Bristol Society. Le nom dit tout : au-delà de vendre des sweats (140 €), tee-shirts (65 €) ou tote bags (110 €), le palace invite symboliquement le client à entrer dans une société d'initiés. L'Hôtel du Cap-Eden Roc a pris ce virage avec l'Eden-Roc Riviera Collection, mêlant accessoires, objets de décoration, prêt-à-porter adulte et enfant. Rouvert récemment dans le golfe de Saint-Tropez, le Como

Le Beauvallon a lancé une collection capsule très « Riviera française » dédiée à la ville, la plage et au voyage. Prolonger, tel est le mot-clé – l'émotion d'un séjour, la mémoire d'un lieu –, pour repartir avec une empreinte de l'hôtel. L'objet siglé devient même une voie d'accès symbolique : si tout le monde ne peut pas dormir dans un palace, davantage peuvent s'offrir une casquette ou un tote bag. Une vraie économie du désir.

Parfois, l'article exclusif est offert aux résidents des suites, aux meilleurs clients : une attention privilégiée, symbole matériel d'une reconnaissance. Et un client touché ne se contente pas de revenir, il recommande... Bulgari Hotels l'a compris, offrant aux hôtes de ses suites VIP des pyjamas en soie conçus avec la marque italienne LaDoubleJ. Une diplomatie du cadeau.



Tout l'esprit du Mandarin Oriental Lutetia et de son iconique façade, décliné dans les illustrations oniriques du Suédois Mattias Adolfsson.



ADN parisien et goût du plein air : ludique, la ligne Touriste du groupe éponyme habille toute la famille.

Mama Shelter prolonge son univers joyeux et irrévérencieux dans un vestiaire coloré aux accents streetwear.



Teintée d'humour, la mode de Fontenille Collection traduit le style lifestyle chic du groupe hôtelier.

Aujourd'hui, la tendance infuse aussi dans les hôtels lifestyle et les 4-étoiles, qui en adoptent les codes avec un ton moins statutaire, plus communautaire et plus accessible. Fontenille Collection résume ce glissement avec Fontenille Wear : tee-shirts à 45 €, casquettes à 29 €, messages liés aux différentes maisons, coupes unisexes, impression (de 2000 tee-shirts) dans le sud de la France. Mama Shelter a anticipé assez tôt qu'un hôtel pouvait fédérer une tribu : tee-shirts, sweats, mugs, bougies, objets design sont vendus à des prix volontairement démocratiques. Leur logo devient un signe de ralliement urbain et festif. Touriste, collection d'hôtels branchés à Paris (Panache, Les Deux Gares, le tout nouveau Luxia...) a lancé avec succès une collection de tee-shirts imprimés à Paris (40 €) aux couleurs propres à chaque adresse, mais aussi des modèles pour enfants (25 €, offerts au check-in), des maillots de bain (65 €) et des

chaussettes (20 €), fabriquées à Limoges dans la dernière usine du genre. « Tout a débuté par l'envie de créer des tee-shirts à offrir à nos proches. Ils n'étaient pas destinés à la vente, mais l'accueil a été tel que nous nous sommes professionnalisés, avons décliné une vingtaine de couleurs, des tailles enfant... au point de finir sur les

rayons de la Samaritaine, puis du Bon Marché. Nous sommes très vigilants sur notre politique de prix, c'est un souvenir qui doit rester abordable ! », confie Julie Revuz, la directrice marketing de la collection hôtelière. La boutique d'hôtel n'est donc plus un à-côté. Elle est devenue une scène stratégique de l'hospitalité contemporaine. ®



LE CHIC A DU CHIEN

La Sivolière, 5-étoiles emblématique de Courchevel qui inaugurera son extension cet hiver, soigne le style de ses hôtes à quatre pattes avec son corner Pretty Pet, offrant une sélection d'accessoires de luxe : sacs de voyage, laisses élégantes, lits douillets et même un sérum pour stimuler la repousse du poil. Cette année, un peignoir taille toutou, fabriqué en France, complètera la collection.

MYBLEND AU FOUR SEASONS RESORT MEGÈVE

Le nec plus ultra de la beauté

À TRAVERS UNE NOUVELLE COLLABORATION AVEC MYBLEND, LE FOUR SEASONS RESORT MEGÈVE, RÉCEMMENT DISTINGUÉ PALACE, DIVERSIFIE L'OFFRE DE SOINS PROPOSÉS AU SEIN DE SON SPA. OBJECTIF : ÊTRE À LA POINTE DES TENDANCES DU WELLNESS.



Au cœur du spa du Four Seasons Resort Megève, l'un des plus grands des Alpes françaises, une piscine dedans-dehors.

Dans les années 1920, la baronne Noémie de Rothschild découvre Megève, tombe sous le charme du village, de sa montagne, de ses pentes enneigées. Elle acquiert sur le mont d'Arbois un domaine de plusieurs hectares. Grâce aux Rothschild, Megève, pionnière, devient une station huppée et familiale. Les chalets d'origine, désormais enrichis d'un 5-étoiles managé par Four Seasons, jouissent d'une situation géographique incroyable, à l'orée d'une forêt préservée, ainsi que d'un incomparable

avantage : ils sont les seuls à bénéficier d'un accès direct aux pistes.

Fruit de la collaboration entre Edmond de Rothschild Heritage et Four Seasons, le resort a été dessiné par Pierre-Yves Rochon sous l'impulsion d'Ariane de Rothschild, qui a invité l'architecte à « sortir de sa zone de confort » pour que les paysages grandioses s'incrustent dans le décor. Un hôtel de montagne avec ses marqueurs, la pierre, le bois, les cheminées, les étoffes moelleuses, mais aussi une collection d'œuvres d'art unique, en verre

notamment, et de mobilier issus des collections de la CEO d'Edmond de Rothschild. Et une attention particulière portée au bien-être. Avec un spa Art déco de 900 m², dont la piscine au plafond miroir file, mine de rien, de l'intérieur vers l'extérieur. Observatoire aquatique des sommets !

La carte du spa propose en avant-première un soin signature myBlend, associant nouveau sérum ultra-performant et machine de soins inédite pour optimiser la capacité de régénération de la peau, ralentir la marche du temps, gommer ses marques. Cette approche holistique de la longévité, propre à myBlend, allie technologie de pointe, soins ultra-sensoriels, compléments alimentaires et modelage expert.

Combo de rêve : skier, nager, randonner, savourer – Épicure est à l'honneur –, tout en prenant soin de son corps, de son visage. Et repartir avec les recommandations, les « prescriptions » des thérapeutes formés par myBlend.

fourseasons.com/fr/megeve
my-blend.com





© HOSPITALITY BUILDERS, DR

LEADERSHIP

LA FRENCH TOUCH AU SOMMET

COÏNCIDENCE OU TENDANCE ? CES DERNIÈRES ANNÉES, PLUSIEURS FRANÇAIS ONT ÉTÉ NOMMÉS PAR DES GROUPES ET COLLECTIONS D'HÔTELS INTERNATIONAUX AUX POSTES DE DIRECTION LES PLUS ÉLEVÉS. CULTURE, VALEURS, VISION DU LUXE... QU'ONT-ILS DE SI PARTICULIER QUI SÉDUIT ET FAIT LA DIFFÉRENCE ? QUATRE D'ENTRE EUX RÉPONDENT.

OLIVIER CHAVY, THE LUX COLLECTIVE
**«L'état d'esprit français
favorise l'émotion,
l'authenticité»**

Olivier Chavy est depuis 2024 le président-directeur général du groupe The Lux Collective, basé à Singapour, qui réunit des marques hôtelières telles que Lux, Salt ou Tamassa. Il gère 17 hôtels et resorts et prépare l'arrivée de 12 autres dans le portfolio. Sa vision internationale lui fait dire que *«chaque culture apporte ses atouts. En Asie ou même en Amérique, ils savent faire des hôtels extraordinaires, au Moyen-Orient, des intérieurs magnifiques. Mais la partie immatérielle, la sensibilité relèvent plus de la culture latine. L'état d'esprit français favorise l'émotion, l'authenticité, et c'est ce que les clients attendent dans un métier de service comme l'hôtellerie. L'approche française allie la curiosité intellectuelle, l'image forte du luxe, la sensibilité à l'esthétique, la recherche de l'excellence (quitte à être perçus comme trop analytiques ou perfectionnistes), le dialogue constructif et l'empathie. On imagine les Français dans la gouaillerie, la fierté, mais lorsque nous arrivons à l'étranger, souvent, la barrière de la langue, notre faible niveau d'anglais, font que l'on acquiert une humilité, une souplesse, qui constituent des atouts dans nos métiers.»* &



Le LUX Grand Gaube, à l'île Maurice.



Miraval The Red Sea, en Arabie saoudite.



MARC JACHEET, HYATT
**«J'ai très tôt été
sensibilisé au beau,
au bon et au bien»**

Marc Jacheet a été nommé en mars 2025 président du groupe Hyatt pour l'Europe, l'Afrique et le Moyen-Orient, soit 220 hôtels dans 45 pays. Sa vision du leadership à la française est nuancée : *«Je ne crois pas que l'origine ou la nationalité d'un dirigeant déterminent son talent ou sa capacité à réussir. En revanche, je suis convaincu que l'environnement dans lequel nous grandissons et les expériences auxquelles nous sommes exposés façonnent notre regard sur le monde, nos sentiments et notre manière de diriger. J'ai eu la chance de grandir dans une culture française qui m'a très tôt sensibilisé au beau (le sens de l'esthétique et de l'attention portée aux détails), au bon (l'excellence de l'exécution et du savoir-faire) et au bien (le respect des personnes, des métiers).»* Plus généralement, il constate que *«la France bénéficie d'un héritage exceptionnel dans les domaines de l'art de vivre, de la gastronomie, du luxe et de l'hospitalité. Elle contribue ainsi à définir les standards internationaux du service haut de gamme.»* &



OLIVIER JOLIVET, COMO

« Nous, Français, donnons à l'hôtellerie une facette plus lifestyle »

Olivier Jolivet a été désigné en 2017 président-directeur général de COMO Holdings, le groupe basé à Singapour, avec une collection de 19 hôtels en plein développement, notamment en France. Pour lui, « longtemps, les Suisses et les Allemands ont été appréciés dans l'hôtellerie pour leur rigueur, leur management vertical, les Anglo-Saxons pour leur modèle très formaté. Mais le secteur est maintenant plus international, plus jeune, et c'est tendance de recruter des Français. Nous lui donnons une facette plus lifestyle. La notion de raffinement, d'élégance, de travail artisanal est forte. Les Asiatiques aiment les profils comme les nôtres qui comprennent ce qu'est une marque et l'importance de la soutenir sur le temps long. Notre stratégie n'est pas le tout-commercial, mais l'équilibre entre l'expérience client et les profits. Nous savons aussi créer naturellement un climat de confiance, de bienveillance, d'échange. Les Asiatiques notamment n'ont pas l'habitude de se livrer, de dire ce qu'ils pensent. Ils sont parfois un peu choqués de nous voir importer chez eux la possibilité de contredire un chef. »

PHILIPPE LEBŒUF, DORCHESTER COLLECTION

« Le savoir-faire à la française reste une référence absolue »

Philippe Lebœuf a rejoint en juin 2025 la Dorchester Collection au poste de directeur général du groupe. Fort d'une double culture, il gère 10 hôtels parmi les plus luxueux du monde, et d'autres à venir à Dubaï et Tokyo. Selon lui, « l'approche française apporte une profondeur analytique et une sensibilité sociale, tandis que la culture anglo-saxonne favorise le pragmatisme et la prise de décision rapide. Les dirigeants français sont souvent considérés comme exigeants, rigoureux, capables d'innovation, mais aussi avec une tendance à la complexité ou à une forme de pessimisme. » Et il ajoute : « Même si le savoir-faire à la française, notamment en gastronomie et art de la table, reste une référence absolue avec une grande exigence de détails et de service, aujourd'hui, l'excellence, l'innovation sont devenues globales et la notion de nationalité devient relative. »



© KATE SEVO, DR

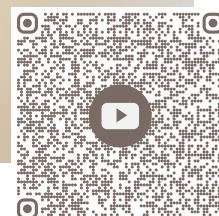
OÙ SONT LES FEMMES ?

C'est un fait : aucune Française n'occupe un poste à haute responsabilité au sein d'une chaîne ou d'une collection internationale d'hôtels. Exception notable, Maud Bailly, qui dirige les marques luxe Sofitel, Emblems et MGallery d'Accor, mais le groupe est... français. Delphine Cravotto, patronne du Burj Al Arab à Dubaï depuis trois ans, compte parmi les rares Françaises à la tête d'établissements de renom, à l'étranger. Ici et là dans le monde, quelques-unes ont créé leur propre hôtel, comme Maud Truchi au Maslina Resort, en Croatie, ou Amandine François à La Dune des Songes, à Madagascar.

Grand Litier[★]

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

Hôtel&Lodge



Pour un confort durable et une thermorégulation optimale été comme hiver, nos Conseillers Sommeil vous préconisent le matelas Hôtel&Lodge Room 12, avec sa suspension aux 1950 ressorts en titane ensachés et son pillow-top de mousse à mémoire de forme. Une exclusivité Grand Litier.

LE CONSEIL SOMMEIL EN PLUS
Notre tutorial de relaxation
pour une meilleure nuit.



VINCENT PADIOLEAU

Bon vivant... et sportif

DIRECTEUR GÉNÉRAL DE SON BUNYOLA HOTEL & VILLAS À MAJORQUE, 5-ÉTOILES DU GROUPE VIRGIN LIMITED EDITION, LUI QUI RÊVAIT D'ÊTRE VÉTÉRINAIRE DANS LA BROUSSE, AVOUÉ, APRÈS 34 ANS D'HOSPITALITÉ, QU'IL NE REGRETTE RIEN.

A 14 ans, en travaillant l'été dans un camping, Vincent Padioleau découvre sa vocation, l'hospitalité : *« Accueillir des clients, faciliter leur séjour m'a tellement plu que j'ai rempli huit saisons d'affilée. »* Après des études de tourisme et d'hôtellerie, il intègre le Groupe Barrière à La Baule, début d'une longue carrière : *« Aucun autre métier ne permet de côtoyer des personnes d'origines, de nationalités, de cultures si différentes. Des hôtes au staff ! On s'enrichit en permanence. »* Une vie tissée d'instantanés uniques : échanger librement avec Nelson Mandela, sa rencontre la plus marquante, disputer une partie de tennis, grimper des dénivelés à vélo avec Sir Richard Branson, taper dans un ballon de foot avec un entraîneur international, nouer des liens si forts avec un client qu'il vous invite chez lui en Angleterre et, se remémorant d'une conversation autour des vrais *fish & chips*, vous emmène dans un pub à la campagne goûter le meilleur du monde. *« Travailler dans le groupe Virgin Limited Edition favorise ces contacts, confie-t-il. Chaque hôtel étant géré comme une résidence privée de Richard Branson à l'étranger, les clients s'approprient les lieux, comme s'ils étaient leurs et se livrent plus volontiers. Cela reste une collection d'hôtels, mais dotés chacun d'une touche personnelle, comme une demeure de particulier. Si c'était à refaire, je ne changerais rien, même si enfant je rêvais d'être vétérinaire dans la jungle, la brousse, pour soigner les animaux sauvages. Je n'étais pas assez bon en classe pour poursuivre de longues études scientifiques. Et j'ai, grâce à mon métier d'hôtelier, voyagé dans le monde entier, sauf en Asie. Mais je me promets d'y aller un jour. Et puis, pour le bon vivant que je suis, travailler avec d'excellents chefs, sans jeu de mots, c'est un régal. Je pratique le sport afin de pouvoir succomber à la bonne chère, en bonne compagnie, sans culpabiliser. »*

© VIRGIN LIMITED EDITION

DES HÔTELS PAS COMME LES AUTRES

« Vivant depuis très longtemps à l'étranger, j'apprécie, pour mes vacances, de rentrer en France, dans ma maison en Vendée, profiter du littoral mais aussi des vignobles. J'aime cependant toujours voyager et mes souvenirs hôteliers les plus beaux ne sont pas systématiquement étoilés. Je recherche avant tout les lieux très incarnés. J'ai un faible pour le Royal Mansour à Marrakech, ses jardins, ses riads, et bien sûr ses tables. J'apprécie aussi l'ambiance des vieux palaces. Ainsi, je rêve d'aller au Old Cataract à Assouan, en Égypte, repris récemment par le groupe Mandarin Oriental. »

EDITIONS DE PARFUMS FREDERIC MALLE

COLLECTION HOTEL COLOGNE INDELEBILE



GMO
FREE



VEGAN
CERTIFIED

*Jusqu'à **96%** d'ingrédients
d'origine naturelle*

GROUPE GM
Produits d'accueil exclusifs
Exclusive amenities

LE LEADER FRANÇAIS DU PRODUIT D'ACCUEIL DEPUIS 1972
www.groupegm.eu +33 (0)1 45 75 35 94 contact@groupegm.eu





ALEXIS GARDY

Le goût du défi

DEPUIS CINQ ANS AU POSTE DE PRÉSIDENT DE BELAMBRA CLUBS, ALEXIS GARDY A INITIÉ ET MIS EN ŒUVRE LA MONTÉE EN GAMME DU LEADER DES CLUBS DE VACANCES EN FRANCE. UNE STRATÉGIE GAGNANTE POUR CET ENTREPRENEUR QUE LA PRISE DE RISQUE STIMULE.

Alexis Gardy voyage depuis toujours. Dès son enfance, avec ses parents expatriés, entre la Norvège, les Pays-Bas, Singapour, Houston. Juste après son diplôme de l'ESCP Business School en poche, quand il commence sa carrière à Londres, puis encore aux États-Unis... En 2001, il intègre le cabinet de conseil Roland Berger pour développer le département «travel» auprès de destinations, de tour-opérateurs. Hasard du destin, son tout premier projet porte sur VVF, l'ancêtre de Belambra Clubs. En 2012, il ouvre l'antenne de Roland Berger au Canada et la dirige pendant sept ans : une nouvelle expérience d'expatriation qui l'a d'ailleurs inspiré pour l'écriture d'un livre paru l'an dernier aux Éditions Hermann, *Courir la chance* : «Une expression qui signifie "prendre un risque" en québécois, précise-t-il. Je me la suis appropriée, c'est devenu ma vision des choses.»

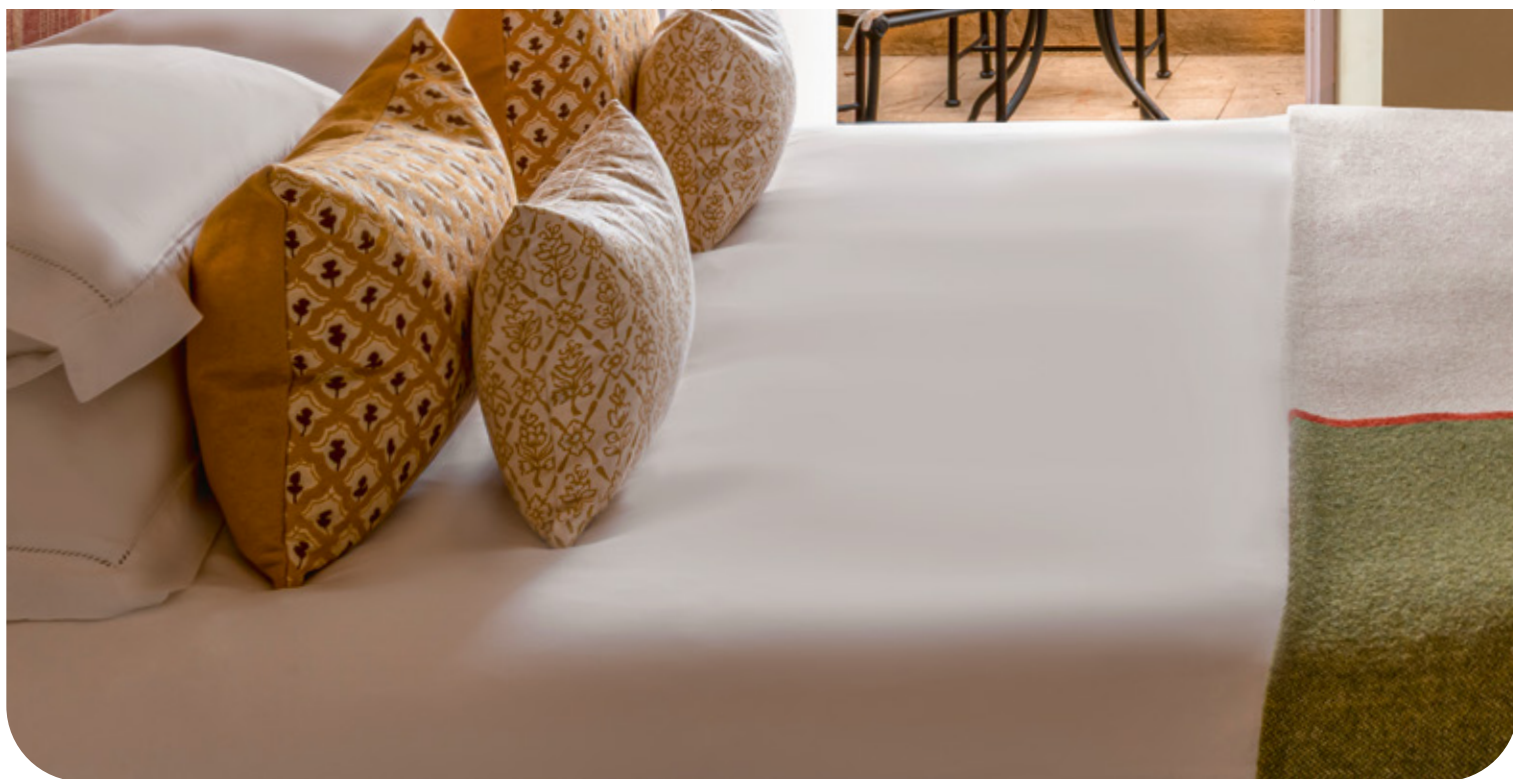
En 2021, changement de cap, nouveau challenge : il rejoint Belambra Clubs. Sa mission, faire évoluer le groupe et son portefeuille de 44 lieux de vacances, à la mer, à la montagne, en pleine nature : «Nous avons hérité de sites aux localisations exceptionnelles et d'un ADN de service qui a traversé le temps depuis la création en 1959 de VVF, l'association originelle, de tourisme social. Aujourd'hui, à nos clients CSP++ nous proposons une offre clarifiée, pertinente, de «all inclusive à la carte» dans nos clubs 5B, les plus haut de gamme. Nous avons engagé un repositionnement par le haut avec des rénovations et l'évolution de toutes les composantes (l'hébergement, la restauration, les bars, les activités, les clubs enfants à partir de 4 mois...) vers de l'ultra-qualitatif. Cette transformation commence même avant l'arrivée : chaque client reçoit un appel téléphonique d'un membre de la réception, dans les deux semaines avant son séjour, pour le personnaliser au mieux.» Le sur-mesure adapté aux clubs de vacances, avec, Alexis Gardy le confie volontiers, «l'inspiration de l'hôtellerie de luxe.»

SI PRÈS, SI LOIN

Pour Alexis Gardy, le voyage se résume en deux mots : «la découverte et l'émotion», à condition, souligne-t-il, «de laisser tomber nos habitudes pour profiter pleinement des destinations». Pour lui, un socle demeure, ses racines : «Le Loir-et-Cher est mon camp de base, là où je vais me ressourcer.» Au-delà, il alterne entre «l'ultra-casanier et l'ultra-découverte, entre la Corse et l'Afrique par exemple. J'aime les petits hôtels au luxe simple, comme la Maison Chiberta à Biarritz ou Les Roches Rouges à Piana, en Corse justement, dans l'esprit d'une maison de famille.»



ENVIE DE CAMPAGNE



Hôtel-village au cœur du Vaucluse, Crillon Le Brave entretient, par son décor, ses motifs, ses couleurs, son âme provençale, notamment dans ses dix nouvelles chambres.

Campagne chic

UN PEU PARTOUT EN FRANCE,
DE LA NORMANDIE À LA PROVENCE,
DE L'ANJOU AU JURA, DE JOLIES
ADRESSES HÔTELIÈRES INVITENT
À VIVRE AU RYTHME DE LA NATURE.
PETITS COINS DE PARADIS EN PLEINE
FORÊT, AU MILIEU DES VIGNES, AU BORD
DE L'EAU, AU CŒUR D'UN VILLAGE...
VOICI NOTRE SÉLECTION POUR UN
INDISPENSABLE RETOUR À L'ESSENTIEL.



© COMO CORDEILLAN-BAGES DR

Nul n'est besoin, souvent, de parcourir des kilomètres, de voyager de longues heures pour se retrouver dans un paysage bucolique. En France, la campagne n'est jamais loin. Les lieux pour y séjourner non plus. En périphérie d'une ville, juste après une sortie d'autoroute, au détour d'un chemin, nombre de châteaux, bastides, manoirs et autres corps de ferme ont été reconvertis en de superbes hôtels ou maisons d'hôtes. Patrimoine, nature et hospitalité composent alors une formidable trilogie. L'occasion de remonter le temps au milieu des vieilles pierres, des fresques d'époque, des antiquités dénichées sur place ou chinées. De se réjouir d'entendre le chant des oiseaux, le ruissellement de la rivière, le craquement des pas dans les sous-bois. De découvrir une gastronomie régionale, des produits et des vins de terroir, tout un art de recevoir incarné par des propriétaires et des équipes passionnés, engagés, au service de leurs hôtes. Les exemples ne manquent pas. La Roquerie, un ancien pressoir à pommes dans l'arrière-pays normand, coche toutes ces cases avec son approche très tendance du «quiet luxury», un éloge de la simplicité, entre bocage et verger. Dans un autre genre, Crillon Le Brave, un hôtel «éclaté» dans le Vaucluse, a créé des chambres et des suites de style dans différentes maisonnettes d'un hameau, un spa dans d'anciennes écuries, perpétuant ainsi l'esprit village.

Pour qui recherche l'immersion en pleine nature, une nouvelle génération de cabanes, respectueuses de l'environnement, parfaitement équipées, designées avec soin, fleurissent un peu partout en France. Celles de l'Orvanne, en lisière de la forêt de Fontainebleau, se glissent entre les arbres, se posent en porte-à-faux dans la pente d'un coteau, au plus près des rives d'un étang. Celles du domaine du Bandiat, en Dordogne, sont juchées sur des rondins d'acacia. Parfois, ce sont les jardins d'hôtels qui tiennent la vedette et méritent à eux seuls le déplacement. La preuve au château d'Ainay-le-Vieil, dans le Berry, où ils sont classés, ou au domaine de Primard, dans l'Eure-et-Loir. Catherine Deneuve, quand elle en était propriétaire, y a planté des milliers de rosiers. Aujourd'hui, le parc, qui vient tout juste d'être labellisé Jardin remarquable, continue de s'embellir.

La gastronomie tient aussi une place de choix dans plusieurs hôtels de campagne, ambassadeurs de territoires et de terroirs d'une richesse incroyable, de produits locaux que certains cultivent dans leur propre potager : en version alpine à l'Auberge du Père Bise, au bord du lac d'Annecy, jurassienne à la Maison des Cimes dans le Doubs, franco-italienne à Attilio, au château de Noirieux, près d'Angers, aux accents du Sud aux Oliviers de Salettes ou au Clair de la Plume dans la Drôme provençale et au Mas de l'Amarine, près de Saint-Rémy-de-Provence. Le COMO Cordeillan-Bages, en Gironde, s'impose, lui, comme le meilleur des camps de base pour découvrir le Médoc et ses vignobles.

Il existe ainsi mille et une raisons de partir ici et là en France retrouver les plaisirs de la campagne. Et appliquer à la lettre les recommandations du poète Paul Fort, que des générations d'écoliers ont apprises par cœur : *«Le bonheur est dans le pré. Cours-y vite, cours-y vite. Il va filer.»* **& CB**



LA ROQUERIE, CALVADOS

Respiration !

INVITATION, DANS CETTE MAISON HÔTELIÈRE, À LA CONTEMPLATION, L'HÉDONISME, LÀ OÙ LE BOCAGE NORMAND FLIRTE AVEC LE PAYS D'AUGE, ET LES GROSSES FERMES EN BRIQUE ET TORCHIS AVEC LES POMMIERS.

À Bonneville-la-Louvet, dans l'arrière-pays de Honfleur, non loin de Trouville, Aurélie Debiève, ex-cadre chez LVMH, et Bastien de Changy, chef privé, parents depuis quelques mois d'un petit Léonard, accueillent à bras ouverts dans leur demeure, ancien pressoir à pommes du XVIII^e siècle, fichée en un paysage évoquant les Cotswolds d'Angleterre où fleurissent les *farmhouses*. La Roquerie se pique de cet esprit cottage tout en revendiquant ses racines 100 % françaises. Difficile de les renier dans ce terroir à la personnalité affirmée où, dans les prairies, les vaches à la robe tachetée de roux ou de brun se régalent d'herbe grasse et les volailles se trémoussent, élevées en liberté. Une carte postale vivante qui incite à se poser dans une des sept chambres dont les noms, de Rêverie à Torpeur, résument la philosophie des lieux : « quiet luxury », la tendance d'une élégance discrète. Expression parfaite pour évoquer les têtes de lit en chintz, le moelleux d'un cachemire, le papier peint fleuri d'Atelier Florentine et de Little Greene, les tissus Pierre Frey, les objets dégottés chez Casa Lopez, les meubles chinés, repeints, retapissés par Aurélie, la boîte d'*amenities* aux initiales brodées LR. Quitter sa chambre exige un certain renoncement, récompensé, bottes Aigle enfilées, par la lumière sur l'étang, la

couleur des prés, la visite d'un haras, l'ivresse que procure l'air iodé, herbacé. Et la promesse, au retour, d'un vrai feu de cheminée aux flammes hypnotiques, avant, l'appétit éveillé, de goûter et de partager autour de la table d'hôtes la cuisine de Bastien. Et quelle cuisine, généreuse, parfumée, goûteuse, à base de produits locaux. L'odeur du poulet grillé, dodu, transpirant d'une graisse saine, le dispute à celle du gratin de légumes juste ramassés. Pour savourer l'automne, en Normandie, avec sa brume légère, ses pommes mûres, bonnes à croquer, son soleil tranquille, La Roquerie, comme sortie d'un tableau de Camille Pissarro qui aimait poser son chevalet non loin, du côté du Havre et de Clécy, s'impose. Sans hésitation. **AMCLD**

RETRAITES ET RENCONTRES

La Roquerie propose des pauses de trois jours, en pension complète, pour revenir à soi, aux sensations, à une forme d'équilibre plus juste, accompagné d'un trio d'experts : méditation, respiration, nutrition. Elle organise aussi les Rencontres de La Roquerie, des échanges entre créateurs, artisans et autres personnalités inspirantes.



Ci-dessus L'une des plus grandes des sept chambres, mêlant matériaux locaux, chaux, briques, bois et tissus chaleureux.

Ci-dessous à gauche Aurélie Debiève, passionnée de déco, âme du projet, avec son compagnon Bastien de Changy, chef à domicile.

Ci-dessous à droite La table d'hôtes, pour déguster la cuisine « de la terre à l'assiette », locavore, de Bastien.





5-étoiles enchanté, de la roseraie et de la serre de Catherine Deneuve, ex-proprétaire, au parc arboré, bordé de buis, sur lequel veille Gérard, le jardinier, où paissent des animaux.



© GAËLLE LE BOULCAUT, SADIK SANS VOLTAIRE

DOMAINE DE PRIMARD, EURE-ET-LOIR

Rose et vert

Catherine Deneuve, l'ex-proprétaire des lieux, aimait par-dessus tout son parc traversé par l'Eure. Elle y planta, avec l'aide de Gérard Germaine, son majordome, des milliers de rosiers, demanda à Jacques Wirth, paysagiste belge, d'ourler ses massifs de buis. En 1992, après le succès du film *Indochine*, elle aménagea une jolie serre, ajoutant du charme aux charmes. Gérard Germaine, désormais jardinier en chef du domaine, devenu 5-étoiles, de la collection Fontenille, avec

la complicité de Guillaume Foucher, l'un des cofondateurs, amoureux des jardins, veille sur les arbres plus que centenaires, enrichit les parterres de nouvelles espèces. Une passion récompensée par le label Jardin remarquable attribué avec parcimonie, qui plus est pour un hôtel, par le ministère de la Culture. L'occasion de découvrir ou redécouvrir Primard lors de visites guidées, sur réservation. Pour percer les secrets des bosquets, des pierres, voire y séjourner, dans un cadre champêtre très XVIII^e siècle. **AMCLD**



EQUIPHOTEL

Home of Hospitality

Foodservice
Design
Wellbeing
Tech & Services

2-5 NOV 2026
Paris



Commandez votre badge
d'accès gratuit

PSMDEH26



In the business of
building businesses

Ici, le vin, la nature, la gastronomie et l'architecture forment un art de vivre unique, qui a fait la réputation de la région de Bordeaux dans le monde entier.



COMO CORDEILLAN-BAGES, GIRONDE

Sous le charme du Médoc

À PAUILLAC, CE NOUVEAU 5-ÉTOILES OFFRE UNE AUTRE FAÇON D'ABORDER LE VIGNOBLE BORDELAIS. ON NE VIENT PAS SEULEMENT Y DORMIR OU Y DÎNER, MAIS PRENDRE LE TEMPS DE DÉCOUVRIR UN TERRITOIRE DONT L'HÔTEL EST L'UN DES MEILLEURS POINTS D'ENTRÉE.

À Cordeillan-Bages, les vignes sont partout. Elles encadrent les terrasses, prolongent les jardins et accompagnent le regard jusque dans les chambres. Ancienne maison de réception de la famille Cazes, propriétaire de Château Lynch-Bages, cette chartrreuse du XIX^e siècle a rejoint cet été, sans renier son identité, la collection COMO, qui compte deux autres adresses en France, le Beauvallon dans le Var et le Montrachet en Côte-d'Or. La rénovation menée par l'architecte italienne Paola Navone, fidèle de COMO, ne cherche pas l'effet spectaculaire. Les volumes ont été ouverts, la lumière circule davantage et le décor qui décline les gris et les blancs s'efface au profit de ce qui fait la singularité des lieux : le paysage. Les 28 chambres et suites cultivent une élégance tout aussi discrète. Bois, lin, pierre... Chaque détail semble pensé pour prolonger la sensation d'espace et de calme. Cette retenue donne d'ailleurs le ton du séjour. On passe facilement de la piscine aux petites routes du Médoc, d'une balade dans le village de Bages à une dégustation dans l'un des domaines voisins. L'hôtel n'isole jamais de son environnement. Il donne plutôt envie de sortir, de comprendre les appellations, de regarder autrement ces vignobles que l'on traverse souvent trop vite.

© DR

La table mérite à elle seule le séjour. Fabien Ferré (trois étoiles au Castellet), épaulé par Mathieu Martin, y développe une cuisine qui ne cherche pas non plus l'esbroufe. Derrière des intitulés volontairement sobres – « La Tomate, confite, amandes, verveine » ou « Les Langoustines » – se cachent des assiettes d'une jolie complexité. Les accords imaginés par le sommelier prolongent cette approche : intelligents, parfois inattendus, ils regardent bien au-delà de Bordeaux sans jamais perdre le fil du repas. On repart avec le souvenir d'une très bonne table, d'un paysage qui apaise et avec la sensation d'avoir passé du temps dans le Médoc plutôt que dans un hôtel. **EFV**

LES COULISSES DE LYNCH-BAGES

L'accès privilégié à Château Lynch-Bages, grande maison médocaine, constitue sans doute le principal atout du séjour. Le nouveau chai, signé Chien Chung (Didi) Pei, impressionne par son alliance de sobriété architecturale et de haute technicité. Dans l'œnothèque, exceptionnelle, voisinent grands millésimes et curiosités, dont une fillette de Lynch-Bages 1975 emportée en 1985 par l'astronaute Patrick Baudry à bord de la navette spatiale *Discovery*. Après la visite vient la dégustation de trois vins de la propriété, face aux vignes.



Ci-dessus La demeure du XIX^e siècle qui abrite l'hôtel est une chartreuse, à l'architecture typique du Bordelais.

Ci-dessous La décoration confiée à Paola Navone est volontairement sobre pour faire entrer la nature partout, jusque dans les chambres.





En pleine nature, un écrin aux tons apaisants, baigné de lumière, des chambres au restaurant Attilio, une référence.

CHÂTEAU DE NOIRIEUX, MAINE-ET-LOIRE

La douceur angevine

Plusieurs mois ont été nécessaires pour redonner de l'éclat et de la vie à ce domaine bâti entre le XV^e et le XVII^e siècle à Briollay, aux portes d'Angers et au bord du Loir, et pour le transformer en un 4-étoiles labellisé Hôtels & Préférence, tout en conservant ce qui fait sa singularité : le charme de l'ancien. Il s'étend dans un parc de neuf hectares, planté d'arbres centenaires, propice aux balades au grand air, aux pauses en terrasse ou à la baignade dans la piscine. Les 19 chambres et suites, certaines avec cheminée et

poutres, se répartissent entre le château lui-même, aux toits d'ardoise et tuffeau, et un manoir habillé de colombages. Dans les espaces communs, les objets chinés côtoient des œuvres d'art contemporaines, et tous sont à vendre. Côté gastronomie, on retrouve ici avec bonheur la deuxième adresse Attilio après celle du Faubourg-Saint-Honoré, à Paris, près de l'Élysée. L'occasion pour le chef Attilio Marrazzo et son chef exécutif Cristian Giuliani de sublimer les produits du terroir, notamment ceux du potager sur place, avec une touche italienne. **& CB**

© ARIELLE DE LA TOUR D'AUVERGNE, DR

CHÂTEAU D'AINAY-LE-VIEIL, CHER

L'esprit de famille

Il est des lieux qui traversent les siècles sans perdre leur âme, bien au contraire. À Ainay-le-Vieil, la forteresse médiévale ceinte de douves est habitée par la même famille depuis plus de cinq siècles, une rareté qui confère au domaine une atmosphère aussi authentique que chaleureuse. Arielle de La Tour d'Auvergne et Hervé Borne reçoivent d'ailleurs avec simplicité et spontanéité. Derrière les neuf tours, les salons, la bibliothèque et les chambres racontent une histoire vivante, loin du château-musée, alimentée par mille anecdotes

et objets précieux ayant appartenu à Napoléon, Marie-Antoinette ou Colbert. Aux beaux jours, les jardins classés, entre roseraie, canaux, verger, chartreuse, invitent à flâner avant de prolonger l'expérience dans l'une des cinq chambres d'hôtes du château ou à la table de La Volière, tenue par une cheffe vénézuélienne aussi talentueuse qu'originale. Ici, patrimoine et art de vivre se conjuguent avec naturel, dans un paysage paisible du Berry où le temps semble ralentir. Une escapade aussi raffinée qu'intemporelle. **CFV**

Impossible de ne pas tomber sous le charme de ce sublime château médiéval et Renaissance, de ses hôtes et de ses jardins remarquables. Une parenthèse bucolique, magique.





CRILLON LE BRAVE, VAUCLUSE

Village-cocon

UNIQUE, CET HÔTEL « ÉCLATÉ » EN PLUSIEURS MAISONS À FLANC DE COLLINE, FACE AU MONT VENTOUX, CONTINUE DE S'AGRANDIR PETIT À PETIT, TOUT EN CONSERVANT SON CARACTÈRE INTIMISTE ET SON CHARME FOU. UN VILLAGE DANS LE VILLAGE QUI FLEURE BON LE SUD.

Voilà bientôt dix ans que Maisons Pariente a repris cet hôtel créé en 1989 par un Canadien, guide de circuits à vélo, alors séduit par sa proximité avec le mont Ventoux et sa vue imprenable sur ce sommet mythique pour les cyclistes et fans de la petite reine. Dix ans à offrir une nouvelle vie au presbytère du bourg de Crillon-le-Brave et aux maisonnettes de pierre blonde habillées de vigne vierge, datant des XVII^e et XVIII^e siècles, qui l'entourent. Dix ans pour créer un concept hôtelier à partir du bâti existant – une gageure – et en faire l'un des meilleurs 5-étoiles de Provence avec 43 clés, réparties dans 12 maisons reliées par des galeries, des escaliers, des ruelles en pente douce ou raide, un bar, un restaurant prolongé par une terrasse panoramique, La Table du Ventoux, et une piscine au panorama à perte de vue.

Cette année, dix chambres ont été ajoutées. L'une des plus réussies, la 37, possède sa propre terrasse-jardin. Dans la continuité du style rustique-chic, délicat et solaire, voulu par l'architecte Charles Zana dès l'origine, c'est l'une de ses ex-collaboratrices, Margaux Perrin, qui a aménagé les espaces et dessiné le mobilier sur mesure, notamment les chevets en céramique du Beaujolais et les bancs de lit en bois. Les fondatrices de la collection Maisons Pariente, Leslie Kouhana et Kimberley

Cohen, ont chiné elles-mêmes des chaises, des bureaux patinés par le temps, et Amélie Maison d'Art s'est chargée de la curation artistique. Autre nouveauté, la Maison Tilleul, décorée dans le même esprit, accueille des cours de cuisine provençale mais aussi, pour les enfants, des ateliers de préparation de crêpes ou, à l'automne, de sculpture de citrouilles. Le premier dimanche de chaque mois, cet espace est utilisé pour les ateliers créatifs (poterie, peinture, fleurs) d'une formule de journée complète, repas compris, baptisée *L'Art de bruncher*. Enfin, le spa, niché dans d'anciennes écuries voûtées, a été étendu, avec hammam, sauna, jacuzzi, bains froids, bassin de nage et une gamme de soins signés Tata Harper, mais aussi désormais Maison Caulières et SeeMy Cosmetics. **CB**

BIEN-ÊTRE ET BIEN MANGER

Tout au long de l'année, Crillon Le Brave propose des retraites thématiques d'un ou deux jours, en collaboration avec des professionnels (naturopathe-diététicienne, producteurs...), ouvertes à la clientèle extérieure. Après le sommeil et la tomate, les prochaines sessions porteront sur la santé féminine en octobre et sur les truffes en fin d'année.



Page de gauche Perché sur son éperon rocheux, le 5-étoiles s'intègre dans le village au panorama époustouflant.

Ci-dessus Les chambres, y compris les toutes nouvelles, ont une décoration champêtre contemporaine.

Ci-dessous La piscine extérieure et son solarium, entre les murs de pierre et la vue panoramique.





LES OLIVIERS DE SALETES, DRÔME

Comme dans une bulle

QUELQUE PART ENTRE GRIGNAN ET MONTÉLIMAR, DANS LA DRÔME PROVENÇALE, CETTE DEMEURE DE CARACTÈRE EST LA PROMESSE DE SÉJOURS RÉCONFORTANTS, ENTRE DÉTENTE, EXPÉRIENCES GASTRONOMIQUES, CHANT DES CIGALES ET PARFUM DE LA LAVANDE. UN 5-ÉTOILES À VIVRE EN TOUTES SAISONS.

Offrir une vraie coupure, au calme, en pleine nature, est un luxe que Les Oliviers de Salettes maîtrise, en toute confidentialité. La propriété se découvre au bout d'une longue route bordée de vignes et de champs de lavande. À l'arrivée, 31 hectares préservés et 2850 m² de bâti : une demeure datant du XVI^e siècle érigée autour d'une tour carrée moyenâgeuse qui appartenait jadis à la commanderie de l'ordre de Saint-Jean, une bastide, un colombier et plusieurs autres dépendances. Les 29 chambres, au décor classique teinté de touches contemporaines, avec des toiles de Jouy et des murs aux tons poudrés, se répartissent entre tous ces édifices de pierre blonde. L'une des suites les plus spectaculaires, dans la tour du château, possède sa propre terrasse au sommet. Un atout quand on sait que la propriété bénéficie de vues imprenables sur les falaises d'Eyzahut et les Trois Beccs, trois crêtes qui émergent de la forêt.

La salle à manger voûtée du château, l'un des espaces les plus élégants, s'apprécie dès le petit-déjeuner et à l'heure du dîner quand commence le service du Lavandin, le restaurant étoilé depuis 2025. En avril dernier, les chefs Vincent Champ et Ludvine Pineau, formés dans des palaces et maisons d'excellence

à Paris et Courchevel, ont succédé au duo Kevin Vaubourg et Lucille Routin, dont ils perpétuent, avec leur propre sensibilité, la cuisine de terroir et de saison. Autre option aux beaux jours, le Grill avec ses plats de bistro, viandes et poissons grillés en tête, servis sous les tonnelles. Les cuvées du domaine sont proposées dans les deux restaurants. Le spa Cinq Mondes de l'hôtel possède deux cabines, un sauna, un hammam, un jacuzzi et un jardin zen bercé par le murmure de la fontaine. En été, les hôtes profitent à loisir des deux piscines extérieures. En hiver, ils leur préfèrent le salon-cheminée au coin du feu. **CB**

LE TEMPS DU RENOUVEAU

En 2023, Les Oliviers de Salettes a été racheté par The Social Club, qui possède également Margaret - Hôtel Chouleur à Nîmes, La Régalo à Fontvieille ou Maison Soyeuse à Briançon. Ce groupe nîmois, créé en 2022 et dirigé par Denis Allegrini, a entrepris, après une longue phase de travaux, de lui redonner du cachet et un supplément de confort. Il est aujourd'hui classé 5-étoiles et affilié à Hôtels & Préférence.



Page de gauche Récemment rénové, ce 5-étoiles isolé, entre vignes et lavande, est une étape confidentielle, reposante et inspirante.

Ci-dessus La bâtisse principale datant du XVI^e siècle et son emblématique tour. Devant, une grande piscine-solarium entourée de verdure.



Le 5-étoiles et sa table étoilée sont l'épicentre d'une collection complète de lieux d'hospitalité au pied du château de Grignan.



LE CLAIR DE LA PLUME, DRÔME

Le gîte, le couvert et le vin

La Drôme provençale a souvent des airs de Toscane, avec ses paysages vallonnés et ses villages coquets. Parmi eux, Grignan, perché sur son éperon rocheux, célèbre pour son château Renaissance marqué par le souvenir de la marquise de Sévigné, qui y a effectué trois longs séjours et s'y est éteinte. En contrebas, Le Clair de la Plume, hôtel de poche 4-étoiles de 15 clés à l'emplacement d'une ancienne demeure de chanoines, entretient le décor et l'atmosphère d'une maison familiale, hors du temps, discrète.

© ÉMILIE IMBRECHT, DR

À ceci près qu'il abrite l'une des meilleures tables gastronomiques de la région, distinguée d'une étoile Michelin. Le chef triplement étoilé Glenn Viel cosigne depuis quatre ans la carte avec le chef exécutif Benjamin Reilhes. À deux pas de là, toujours au cœur de Grignan, d'autres chambres et d'autres restaurants, mais aussi un café et un caveau, recommandés pour découvrir les excellents vins locaux, complètent la collection Les Maisons du Clair de la Plume, dans une même philosophie épicurienne. **CB**

MAS DE L'AMARINE, BOUCHES-DU-RHÔNE *L'appel de la Provence*

Aux portes de Saint-Rémy-de-Provence, posé au cœur d'un vaste jardin ouvert sur les Alpilles, ce mas agricole datant de la fin du XVIII^e siècle, devenu maison d'artiste (une mosaïque de Roger Bezombes, à l'entrée, en témoigne), puis hôtel confidentiel, a été repris avant l'été par le chef Sylvestre Wahid, qui lui-même y a trouvé refuge par le passé à plusieurs reprises. Quelques mois après l'incendie qui a détruit sa table doublement étoilée, au sein du Grand Hôtel des Alpes, à Courchevel, il revient dans ce Sud qu'il chérit tant. Pas question de rupture. Fidèle à l'histoire, au caractère convivial et à l'ancrage du Mas de l'Amarine dans sa région, Sylvestre Wahid décline sa cuisine de précision, de légèreté, en deux tables : Le Sylvestre, gastronomique, avec une carte au croisement de la Provence et des Alpes, et Alya's Garden. Le nouveau maître de maison a donné aux six chambres, élégantes et lumineuses, le nom de ses neveux et nièces, comme pour signifier son investissement personnel. **CB**



LE PRIEURÉ SAINT-NICOLAS, GARD

Situé entre Uzès et Nîmes, en surplomb d'un pont de pierre qui enjambe le Gardon, ce domaine classé de 12 hectares ressemble à un joli hameau. Arnaud et Pauline Le Bihan ont restauré l'ensemble avec patience et un goût sûr pour créer 11 chambres et suites, un restaurant, un bar, un chai de dégustation et, plus surprenant, un espace d'exposition dans la chapelle romane désacralisée et une piscine naturelle dans d'anciens réservoirs. **CB**



DOMAINE DE RIBAUTE, HÉRAULT

Delphine Thiebaut, architecte d'intérieur, et son mari ont rénové ce château du XII^e siècle, ancienne villégiature de l'évêque de Béziers, posé dans un parc de 8 hectares au cœur des vignobles languedociens, et son hameau médiéval, tous deux classés. Ils ont aménagé huit maisons en pierre pour les louer et 5 chambres d'hôtes, dont deux tout récemment. En prime, une superbe piscine à débordement, en pâte de verre noire et basalte. **CB**



DOMAINE DU BANDIAT, DORDOGNE

Au cœur du Périgord vert, des cabanes juchées sur des rondins d'acacia, décorées de matériaux nobles et durables, et depuis peu, La Maison Forestière, un gîte dans un corps de ferme, se partagent 40 hectares de bois et de prairies. Dans le restaurant sous verrière, champignons, fraises des bois, plantes et fleurs sauvages, truite élevée en eau vive nourrissent la créativité du chef Grégoire Rousseau pour des menus forts en émotion. **CB**



AUBERGE DU PÈRE BISE, HAUTE-SAVOIE

Échappée belle

DIX ANS APRÈS LA REPRISE DE CETTE INSTITUTION SUR LE LAC D'ANNECY, LE CHEF JEAN SULPICE ET SON ÉPOUSE, AVEC L'ARCHITECTE ANTOINE RICARDOU DE L'AGENCE A.S.L, « REMETTENT DU BRAQUET ».

Quand il quitte ses cuisines, Jean Sulpice, deux étoiles Michelin, enfourche son vélo de course, farte ses skis, voire, avant le lever du soleil, embarque dans la brume sur le bateau de Florent Capretti, « son » pêcheur. Sportif, montagnard, savoyard avant tout, prompt à dévaler les pistes, à graver les pentes rudes. Sa silhouette affûtée témoigne de son goût pour l'effort. Prompt aussi à recevoir ses hôtes en amis, à partager avec eux son amour pour son terroir, ses produits, ses paysages, à leur souffler ses spots, ses adresses, autour d'un verre au bar Marius, tout nouveau, ou sur la grande terrasse léchée par les eaux. Un chef pas comme les autres dont le sourire permanent et les yeux bleus adoucissent les traits émaciés.

Séjourner chez les Sulpice, c'est embrasser le lac et ses rives, les sommets et leurs habitants à deux ou quatre pattes, se régaler en priorité de fêras, d'ombles chevaliers, de gentiane, d'oxalis, de myrtilles, que l'on trousse ici d'une façon toute particulière. « En 2016, je signais l'achat de l'Auberge, raconte le chef. En 2026, je lui offre une mise en beauté, beaucoup d'épure, de sincérité, sans fioritures. Des matériaux bruts, sublimés, comme mes produits dans l'assiette. Une réelle transformation avec, côté chambres et suites, 23 au total, Emilie Bonaventure qui a repris sa copie déjà bien aboutie il y a huit ans et côté restauration

Antoine Ricardou, de l'agence A.S.L. Le restaurant gastronomique a été restructuré en projetant l'image poétique de l'intérieur d'un arbre. Du sol au plafond, le chêne clair habille l'espace dans une pureté absolue. Le marbre bleu de Savoie ponctue l'alcôve, un couloir en bois crée un seuil, un prélude à l'expérience. La salle devient une véritable fenêtre sur le lac. »

Espaces tout nouveaux, le Garde-manger en carreaux blancs pour prendre le petit-déjeuner face au lac et, toute la journée, apprécier les richesses du terroir, avec une pause goûter généreuse, gaie, mais aussi une boutique épicurienne. « L'idée n'était pas de tout réinventer, de faire dans le spectaculaire, mais de prolonger ce que nous construisons depuis dix ans », précise Jean Sulpice. **AMCLD**

LES PIEDS DANS LE LAC

À Talloires, réellement sur les rives du Léman, avec en ombre chinoise les montagnes, l'Auberge du Père Bise, 5-étoiles hôtelières, deux au Michelin, tire toute sa magie de son environnement exceptionnel, d'une grande beauté. La cuisine du chef s'en inspire, les traitements du spa itou. Ici, le lac ensorcelle. « L'idée, expliquent les Sulpice, c'est que chaque visiteur s'approprie un soupçon de notre art de vivre, l'emporte, le garde en souvenir. »



Page de gauche Jean et Magali Sulpice apprécient la vue magique sur le lac et les sommets alpins qui le cernent.

Ci-dessus L'une des 23 chambres de ce Relais & Châteaux, mises en beauté par la décoratrice Émilie Bonaventure.

Ci-dessous Nouveau, le bar Marius pour, outre boire un verre, un cocktail, savourer l'excellent goûter du chef étoilé.





Le chef Matthias Marc et sa femme Hanna réinventent la « cabane au fond des bois » en version luxe, authentique et gastronomique. Une raison suffisante pour aller se ressourcer dans le Jura.



MAISON DES CIMES, DOUBS

Le goût du Jura

Il aura fallu douze ans au chef étoilé Matthias Marc pour revenir sur ses terres après avoir conquis Paris. Au bord du lac de Saint-Point, dans les forêts du Haut-Doubs où il a grandi, cet enfant des rivières, des cueillettes sauvages et des grandes tablées transpose son Jura intime dans un hôtel de 9 clés, avec une table gastronomique et un bistrot au feu de bois. La bâtisse a été métamorphosée par sa femme, Hanna, grâce à des artisans de la région : bois omniprésent, schiste, fibres naturelles, ouvertures sur le lac composent ce Relais & Châteaux aussi chaleureux que

contemporain. À La Table des Cimes, le feu est plus qu'un mode de cuisson, une signature, capable de faire chanter poissons d'eau douce, plantes sauvages, gibiers et produits du territoire dans une nouvelle partition. Au Bistrot des Bûcherons, la braise se fait plus généreuse, autour des tomettes anciennes, des poutres et des réunions de copains. Même esprit du côté des chambres, baptisées du nom de plantes locales, certaines avec un bain nordique suspendu au-dessus de l'eau. Une adresse de caractère, où l'on vient autant pour la table que pour écouter le silence de la forêt. **& FV**

ABONNEZ-VOUS À Hôtel&Lodge

Complétez votre collection



Nos offres en ligne



L'abonnement papier + numérique



40€
6 numéros

L'abonnement papier
35€ au lieu de ~~57€~~
6 numéros



-42%

DES QUESTIONS?
sav@bleupetrol.com

À DÉCOUPER OU À PHOTOCOPIER ET À RENVOYER SOUS ENVELOPPE AFFRANCHIE AVEC VOTRE RÈGLEMENT À :
Raykeea / Service abonnement - 3, rue des Tamaris - 30660 Gallargues-le-Montueux

Oui, je m'abonne à *Résidences Décoration* pour 6 numéros

☐ Papier (France) **35 €** ☐ Papier + numérique **40 €** ☐ Papier (Europe) **50 €**

Si vous êtes déjà abonné, votre abonnement prendra simplement la suite de l'autre. Un e-mail vous indiquera le numéro du premier magazine que vous recevrez, ainsi que vos identifiants pour la version numérique. **Important :** votre abonnement débutera au numéro suivant votre règlement.

Nom..... Prénom.....

Adresse complète.....

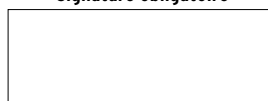
Code postal Ville Pays

Tél. E-mail

☐ Cochez cette case si vous ne souhaitez pas recevoir d'informations commerciales de la part de Hôtel & Lodge et de ses partenaires.

Signature obligatoire

Chèque bancaire à établir à l'ordre de Raykeea



Conformément à la loi Informatique et libertés du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des données vous concernant.
Si vous ne souhaitez pas recevoir de propositions commerciales, merci de nous le signaler.

ABONNEZ-VOUS SUR
www.hoteletlodge.fr



Dans la forêt, au bord de la rivière, à 1h30 de Paris, jouer les Robinson dans les cabanes design, ultra-confortables, signées par le cabinet d'architecture AW².



CABANES DE L'ORVANNE, SEINE-ET-MARNE

Cache-cache



© VALENTIN LAUFÉRON

À Moret-sur-Loing, près de Fontainebleau, sur les 90 hectares traversés par l'Orvanne, encerclant le manoir où les hôtes se retrouvent avec plaisir, le septième et dernier-né des domaines du groupe Coucoco Cabanes essaime ses 20 cabanes pensées dans une approche bioclimatique, durable, confortable. Site forestier, unique, ludique, préservé, luxe suprême ! Dessinées par le cabinet d'architecture AW², qui a aussi redessiné le manoir, ces habitations sur pilotis, accessibles par un

ponton ou un escalier, accueillent selon leur plan de deux à cinq personnes. Leurs points communs, qu'elles soient au bord de l'étang, dans le marais ou sur le coteau : toutes se cachent, invisibles dans la nature, disposent d'un bain nordique chauffé, d'un minibar, de baies vitrées panoramiques pour observer au plus près la flore et la faune, d'une grande richesse. Les intérieurs de ces « capsules », comme aime les baptiser leur concepteur, se parent des couleurs alentour. Expérience impressionniste. **AMCLD**



ENVIE DE FRANCE



Le Fouquet's Paris, créé il y a vingt ans dans la continuité de la célèbre brasserie des Champs-Élysées : l'un des six hôtels français récemment distingués par le label Palace.

© PATRICK MESSINA

L'excellence à la française

33, C'EST LE NOMBRE D'HÔTELS FRANÇAIS DÉTENTEURS DE LA PRESTIGIEUSE DISTINCTION PALACE. SIX FONT CETTE ANNÉE LEUR ENTRÉE DANS CE CERCLE TRÈS FERMÉ. À PARIS, CANNES, MEGÈVE OU EN CHAMPAGNE, ILS REPRÉSENTENT LA QUINTESSENCE DU LUXE. VISITE GUIDÉE.



AU BORD DE LA SEINE **CHEVAL BLANC PARIS**

La première adresse urbaine de la collection Cheval Blanc, propriété de LVMH, a investi en 2021 l'un des bâtiments les plus iconiques de la capitale, classé monument historique, celui qui a longtemps abrité le grand magasin La Samaritaine: un bijou Art déco transformé par l'architecte d'intérieur Peter Marino en une maison confidentielle et raffinée, où art et artisanat tiennent une place majeure. Derrière sa sublime façade percée de grandes baies vitrées pour profiter au maximum de la vue sur la Seine et au-delà, 72 clés dont un appartement extraordinaire, un Dior Spa, une immense piscine, plusieurs restaurants dont le trois-étoiles Michelin Plénitude, incarné par le chef Arnaud Donckele, et Le Jardin, un écrin de verdure sur la terrasse au 7^e étage. Sous le ciel de Paris.

SUR LA CROISSETTE HÔTEL MARTINEZ

C'est le seul palace de Cannes et l'un des plus grands de tous avec 410 clés, dont d'incroyables penthouses au dernier étage. Mais surtout, le Martinez est un hôtel de légende, le summum du glamour chic depuis bientôt cent ans. Ouvert en 1929, désormais griffé Unbound Collection by Hyatt, il accueille, notamment pendant le Festival de Cannes, les plus grandes stars et des voyageurs du monde entier. Tous sous le charme de son style Art déco, pimpé de touches French Riviera et magnifié au fil du temps par Pierre-Yves Rochon, de son spa Carita, de sa table étoilée, La Palme d'Or, et de son bar, récemment repensé. Côté mer, la Plage du Martinez, les pieds dans le sable. Côté cour, à l'abri des regards, l'Oasis du Martinez avec sa piscine bleu Klein et son délicieux jardin botanique.



© DR

FACE AUX VIGNES

ROYAL CHAMPAGNE HÔTEL & SPA

Inauguré en 2018 à Champillon, entre Épernay et Reims, le tout premier palace du Grand Est ressemble à un amphithéâtre contemporain tourné sur la vallée de la Marne et les coteaux inscrits à l'Unesco: une vue époustouflante! Il possède 47 chambres et suites, une brasserie, un bar, une table étoilée dans ce qui était au XIX^e siècle un relais de poste. D'ailleurs, les chevaux, Napoléon, et plus généralement la Champagne et le champagne ont inspiré Sybille de Margerie pour le décor, délicat, feutré, apaisant. Avec son superbe spa griffé myBlend et Clarins Precious, aux équipements et aux protocoles de pointe, ce Leading Hotels of The World est devenu une destination bien-être à part entière, à consommer sans modération tout au long de l'année.



© DR



SUR LES CHAMPS-ÉLYSÉES FOUQUET'S PARIS

Né en 2006, plus de cent ans après la célèbre brasserie éponyme à ses pieds, classée monument historique et lieu sacré du cinéma français, le fleuron parisien de la collection Barrière cultive un art de recevoir tout en discrétion et en attention, un esprit très parisien, résolument français. On entre par l'avenue George-V dans cette maison de 101 chambres et suites à l'élégance intemporelle, certaines donnant sur les Champs-Élysées, signées Jacques Garcia, avant de découvrir son restaurant Joy, son *rooftop*, son spa. Depuis peu, la galerie de ce Leading Hotels of The World, dans la continuité du *lobby*, a été repensée comme un salon vivant tout au long de la journée, de l'expresso du matin au dîner sans manières, dans un décor du duo-star du moment, Friedmann & Versace.

© ALEXANDRE TABASTE



AU PAYS DU MONT-BLANC **FOUR SEASONS RESORT MEGÈVE**

Le premier hôtel à la montagne, en Europe, sous enseigne Four Seasons, a ouvert en 2017 au cœur du Mont d'Arbois, le berceau de la station imaginée par Noémie de Rothschild il y a un siècle. À la tête d'Edmond de Rothschild, Ariane de Rothschild a mené le projet de ce chalet contemporain avec l'architecte et décorateur Pierre-Yves Rochon en y intégrant des œuvres d'art de sa collection et des pièces d'artisanat magnifiques. 55 clés, un spa de 900 m² avec piscine et soin signature myBlend, un kids club, plusieurs restaurants et bars, une cave à vins d'exception, un service soigné incarnent aujourd'hui l'hôtellerie au sommet. Avec un accès direct aux pistes de ski l'hiver et au golf 18 trous aux beaux jours.

© DR



DANS LE TRIANGLE D'OR BULGARI HOTEL PARIS

Fin 2021, le groupe italien Bulgari Hotels & Resorts, propriété de LVMH, inaugurerait son premier hôtel français sur l'avenue George-V, tout près des Champs-Élysées. Les architectes Antonio Citterio et Patricia Viel, avec le cabinet Valode & Pistre, lui ont offert une esthétique contemporaine, singulière, qui fait écho à la magie de la « Ville lumière » tout en conservant son ADN italien. Dans ce palace, 76 chambres et suites, un concept Il Ristorante - Niko Romito signé du chef triplement étoilé des Abruzzes, un vaste spa inspiré des bains romains, des chefs-d'œuvre signés des plus illustres maisons d'artisanat de luxe. Sans oublier un joyau : le Bulgari Penthouse, avec son immense toit-jardin dont la vue à 360° embrasse les principaux monuments de la capitale.

© DR

BOURGOGNE *DES ÉTOILES DANS LES VIGNES*

ILS AFFLUENT EN NOMBRE, LES ÉTRANGERS, AMÉRICAINS EN TÊTE, ATTIRÉS PAR LES CLIMATS, PARCELLES DE VIGNES CLASSÉES À L'UNESCO, LES VINS, L'HISTOIRE DE LA BOURGOGNE, SA DOUCEUR ET SON ART DE VIVRE. ILS SÉJOURNENT DANS LES NOUVEAUX HÔTELS CONTANT AVEC MERVEILLE LA RÉGION, QU'IL S'AGISSE D'UN CHÂTEAU HISTORIQUE, D'UNE ANCIENNE ABBAYE, D'UNE DEMEURE VILLAGEOISE OU D'UNE PÉNICHE LUXUEUSE.



Immersion dans le Clos de Meursault, à quelques pas du centre du village où Gérard Oury tourna en partie « La Grande Vadrouille », avec Bourvil et de Funès.



CHÂTEAU DE CITEAUX

Esprit Napoléon III

SUR LA ROUTE DES GRANDS CRUS, LA COMMUNE DE MEURSAULT ESSAIME TROIS CHÂTEAUX. À QUELQUES PAS DE L'ÉGLISE, SUR UNE PARCELLE DE VIGNES, FONTENILLE COLLECTION INVITE À SÉJOURNER DANS L'UN DES PLUS HISTORIQUES, DONT LES FONDATIONS DATENT DU XII^e SIÈCLE.

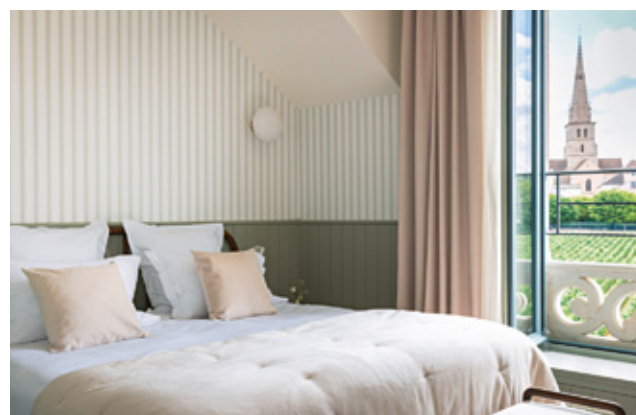
Sept mois pour restaurer de fond en comble un hôtel suranné de 18 chambres et, avec l'aval des Monuments historiques, lui adjoindre 17 clés supplémentaires, dont 5 suites. Une course contre la montre pour ouvrir, il y a quelques semaines, le château de Citeaux, dernier-né de Fontenille Collection... En 1098, les moines cisterciens construisent à Meursault une abbaye surmontant de superbes caves, qui existent toujours. Pendant 700 ans, la communauté, entre vie monastique et travail de la vigne, rythme les heures du village. Jusqu'à ce que la Révolution chasse les

pères et que leurs biens saisis, vendus, connaissent des fortunes diverses. En 1865, Gilles Bernard, négociant en vin, jette son dévolu sur la propriété et rase le monastère au bénéfice d'un château style Napoléon III, très en vogue. Dorures, fresques, angelots, tentures témoignent avec un rien d'ostentation de sa réussite. « *Après avoir acquis, en partie grâce à sa situation au centre de Meursault, l'hôtel plus que vieillissant, avec la décoratrice d'intérieur Thuy Linh Pham, nous nous sommes inspirés du style naturaliste de l'école de Barbizon,* explique Guillaume Foucher, l'un des deux fondateurs de la



Collection Fontenille. *Ce mouvement artistique de peintres paysagistes ayant élu domicile dans une petite commune près de Fontainebleau est à son apogée dans les années 1850, donc en cohérence avec les codes Napoléon III que nous avons respectés.* » Les papiers peints Pierre Frey remplacent désormais les vieilles tapisseries. Les dorures atténuées ne colonisent plus l'espace que le vert tendre illumine, tout comme les fresques restaurées des plafonds. Le monumental escalier de pierre semblant échappé d'une sous-préfecture s'est métamorphosé en bibliothèque riche de 6000 ouvrages, grâce à un partenariat avec l'éditeur Gallimard. Des livres sont à disposition des hôtes. *« Nous avons eu la chance de travailler avec la menuiserie Leblond Père et Fils de Ternant, entreprise bourguignonne spécialisée dans la restauration des lieux historiques et le sur-mesure, précise Guillaume Foucher. De la bibliothèque aux têtes de lit, ces artisans remarquables ont appliqué, avec habilité, les codes propres au mobilier Napoléon III : sphères, boules, corde tressée que l'on retrouve dans les différentes pièces. »* Le château de Gilles Bernard s'est ainsi paré d'élégance discrète en surplomb des vignes. Le jardin, point essentiel dans tous les hôtels Fontenille, n'attend désormais que quelques pluies bienveillantes pour fleurir à foison. **AMCLD**

© YANN DRET, MAXIMILIEN FORGET



COUPS DE CŒUR

Pour la chambre 15 dévoilant le clocher de l'église ; pour le spa Alaena avec quatre cabines, piscine intérieure et extérieure, hammam et sauna ; pour Célestine, le restaurant qui porte le nom d'une parente de Gilles Bernard, dont le portrait en médaillon trônait dans le salon d'apparat ; et pour la cuisine généreuse, bourgeoise, du chef bourguignon Christophe Vauthier.

LES SOURCES DE VOUGEOT

Le sacre de l'histoire

APRÈS LES SOURCES DE CAUDALIE DANS LE BORDELAIS ET LES SOURCES DE CHEVERNY DANS LE VAL DE LOIRE, LA COLLECTION DES HÔTELS DU VIGNOBLE S'EST INSTALLÉE EN BOURGOGNE, SUR LE TERROIR DE LA CÔTE DE NUITS, DANS UNE MERVEILLE DE CHÂTEAU ET SES DÉPENDANCES. AU CŒUR D'UN VILLAGE DE CARTE POSTALE.

Alice et Jérôme Tourbier, créateurs de la Collection des Hôtels du Vignoble, ont du flair et de la patience: «*Nous avions depuis longtemps repéré les lieux. Nous avons acheté Les Grandes Étapes Françaises et ses cinq adresses, puis nous en avons vendu trois pour financer la rénovation des deux que nous voulions garder, en Alsace, à Isembourg [qui ouvrira au printemps 2028, ndr]*

et en Bourgogne. » À mi-chemin de Beaune et Dijon, le château de Gilly, rebaptisé Les Sources de Vougeot, est un ancien prieuré cistercien du VI^e siècle où vivaient les abbés de Cîteaux, transformé en château durant la guerre de Cent Ans, puis en lieu de villégiature au XVII^e siècle. Une bâtisse classée monument historique, que les architectes Chevalier + Guillemot et le studio A.S.L Architecture

Une superficie de 105 m², un plafond peint, un parquet point de Hongrie, une salle de bains dans son bloc-miroir: la suite La Vigne rose est l'une des plus belles.





pour la décoration intérieure ont su rendre aussi majestueuse que chaleureuse. De son côté, le paysagiste Pierre-Alexandre Risser s'est employé à sublimer les jardins, séparés du château par des douves à sec où chèvres et moutons se promènent en liberté.

Si la porte d'entrée est discrète, le lobby, dans l'ancienne cuisine du prieuré, impressionne avec ses voûtes d'ogives, ses cheminées monumentales, son desk en un seul bloc de pierre. Il se prolonge vers le bar d'un vert profond – la couleur de l'hôtel – puis l'orangerie, avec sa verrière, ses murs couverts de fresques et sa terrasse. Dans les étages, au gré des escaliers et des couloirs dérobés se concentrent la majorité des 49 chambres et suites : Aux combles du bonheur, Les Cerfs-volants, La Mésange nonnette, ou encore l'exceptionnelle La Vigne rose avec son plafond à caissons décoré et ses peintures d'origine. Au bord du jardin, une suite très romantique a été aménagée dans un petit moulin qui enjambe la rivière, la Vouge. D'autres chambres sont réunies dans les anciens communs, qui abritent aussi les deux tables de l'hôtel, L'Auberge des Cîteaux et le gastronomique Le Clos de la Tour, dirigées par le chef Julien Martin, un Bourguignon, fidèle de la collection. Clou du spectacle, le cellier attenant, dont les impressionnants volumes accueillent le spa Caudalie avec ses cabines alignées dans un vaste cube en bois (la solution trouvée pour avoir l'aval des Bâtiments de France) et surtout ses deux longs bassins sous des voûtes millénaires. Spectaculaire ! **CB**

© JULES FOCONE, MAXIMILIEN FORGET



ANCRAGE LOCAL

Le nouvel opus de la Collection des Hôtels du Vignoble est le seul au cœur d'un village, Gilly-lès-Cîteaux, au charme très bourguignon et qui a l'avantage de posséder une petite gare : pratique pour venir en train, avec un changement à Dijon. Juste en face du 5-étoiles, un sympathique bar-PMU dans son jus, un caviste formidable, un boulanger qui fournit le pain et les viennoiseries à l'hôtel, à deux pas une brocante pleine de trésors. Et des vignes ! Dont celles du mythique Clos de Vougeot.



Page de gauche L'orangerie, à l'ambiance champêtre, et le salon voûté accolé au lobby, témoin de l'histoire. Deux salles, deux ambiances.

Ci-dessus Le spa Caudalie, dans l'ancien cellier du château, abrite deux bassins en miroir, l'un pour se relaxer, l'autre pour nager.



CHÂTEAU LA COMMARAINÉ

Coté vignes, côté village

EN RESTAURANT, À L'ENTRÉE DE POMMARD, LE DOMAINE DU XII^e SIÈCLE, FIEF DES DUCS DE BOURGOGNE, DENISE DUPRÉ ET MARK NUNNELLY DE CHAMPAGNE HOSPITALITY ONT DOTÉ LA COMMUNE D'UN 5-ÉTOILES À LA HAUTEUR DE SES VINS. UN TRÈS GRAND CRU.

Américains aussi passionnés de vieilles pierres que de grands vins, Denise Dupré et Mark Nunnelly viennent d'ajouter Château La Commaraine à leur collection hôtelière qui compte déjà le Royal Champagne – une merveille repérée il y a sept ans par ces acharnés de balades à vélo à travers la campagne française. Séduit par son architecture et son clos de 3,63 hectares en appellation pommard premier cru, typique des climats de Bourgogne, le couple décide de redonner ses lettres de noblesse au domaine. Première étape, travailler la vigne en biodynamie. Bonne pioche : en 2025, leur clos décroche la certification bio. En parallèle, il s'attache le savoir-faire de Richard Martinet d'Affine Design, architecte respectueux des biens patrimoniaux. Son mantra : « Restaurer, c'est combler les vides avec une architecture contemporaine qui parle simplement aux visiteurs. » Château La Commaraine l'illustre à la perfection. Rien de plus classique mais dans l'air du temps que ce boutique-hôtel, Leading Hotels of the World, de 22 chambres et 15 suites. La pierre de Bourgogne et les charpentes d'origine témoignent du passé. Les tissus brodés, les boiseries blondes sculptées, les œuvres d'art, le spa myBlend, la piscine extérieure répondent aux attentes d'hôtes privilégiant un certain art de vivre lisible dans le souci du détail, de la perfection. Aucune suite, aucune chambre ne se ressemble, Richard Martinet ayant respecté les plans, les volumes, les hauteurs sous

plafond. Deux suites se distinguent. L'une perchée au-dessus de la cuverie et de ses voûtes de chêne, l'autre blottie dans la tour du XV^e siècle, « *La favorite des couples*, explique Florent Chauveau, le directeur. *Les familles, elles, jettent leur dévolu sur la Villa des Vignes avec ses quatre chambres, son salon, sa cuisine et, privilège, quelques mètres carrés du Clos.* »

Hédoniste, épicurien, à l'image de la Bourgogne, Château La Commaraine se prête aux célébrations, aux agapes joyeuses. Christophe Raoux, chef étoilé, MOF, avec la complicité de Jérôme Rioux, chef exécutif, a pensé ses deux tables dans cet esprit. Au Clos, la carte bistrotière associe mets bourguignons et asiatiques. Au VIII, restaurant gastronomique, dont le nom évoque les huit sous-parcelles du Clos de Commaraine, le chef traduit, au rythme des saisons, les émotions nées de ce terroir vigneron. Avec, en ligne de mire, les étoiles Michelin. **AMCLD**

SERVICE PERSONNALISÉ

Un GEM (Guest Experience Maker), du booking au check out, est 100 % dédié à chaque hôte pour satisfaire ses envies, imaginer des expériences insolites, lui bâtir des itinéraires, négocier des dégustations, des visites privées, des rencontres, lui offrir le meilleur de la Bourgogne.



Ci-dessus Sous les combles, une suite junior, magnifique travail du studio Affine Design de Richard Martinet.

Ci-dessous à gauche Nombre de chambres ouvrent sur les 3,63 hectares du Clos en appellation pomard premier cru.

Ci-dessous à droite Nager, presque dans les vignes, dans la piscine extérieure, chauffée, flirtant avec le vignoble.





La façade d'origine, avec son enseigne de chevreuil, a été restaurée à l'identique. Le mot « Maison » a juste été rajouté.

MAISON LE CHEVREUIL

Ancestrale vigneronne

À MEURSAULT, LE CHEVREUIL, RELAIS DE CHASSE DU XVII^e SIÈCLE PUIS AUBERGE, RENDEZ-VOUS DEPUIS DES LUSTRES DES VIGNERONS ET CADRE DES FÊTES FAMILIALES, EN DEVENANT « MAISON », PUISE SES RACINES DANS LA TRADITION BOURGUIGNONNE.

C'est un des symboles forts de la commune de Meursault : place de la République, les chasseurs, les vignerons, les habitants s'y retrouvaient pour toutes les célébrations, notamment la Paulée de Meursault. Ce repas joyeux, qui aura lieu cette année le 16 novembre, fête la fin des vendanges. C'est le comte Jules Lafon, maire, propriétaire viticole, chasseur et épicurien qui instaure ce rite en 1923. Appréciant les terrines et les mets de la « mère Daugier », alors à la tête du Chevreuil, il décide que la Paulée s'y déroulera. Les nouveaux propriétaires, cinq amis, amoureux des grands crus, en rachetant l'hôtel dans une des rues les plus commerçantes de Meursault, non loin de la boulangerie Le 7^e Péché, primée pour son pain d'épices et sa viennoiserie au cassis, affirment leur souhait que la Maison demeure grande ouverte. D'où la réception pensée comme un coffee-shop par les architectes Johanna Leserre du studio Slowhome de Beaune et Aubin Prost. D'où la vaste terrasse sur rue pour prendre un verre et savourer la « carte de terre » d'Alfredo Martin, ex-chef du Grand Cœur à Paris et ex-bras droit de Mauro Colagreco, trois étoiles à Menton. « Notre maison, précise Françoise Verdereau, directrice, Bourguignonne, a pour ambition de permettre à nos clients

d'assister à tous les événements qui rythment la vie de Meursault, mais aussi à des expériences, des visites exclusives. »

Après un *soft opening* en août, Maison Le Chevreuil bat désormais son plein, parée de mobilier lie-de-vin, de sol en pierre régionale de Corton dessinant un terrazzo design. Ses dix chambres, dont trois suites, au mobilier dessiné par Johanna Leserre, révèlent le vignoble, les maisons alentour ou le clocher. Nos préférées : Argile, pour sa terrasse pile sur les vignes, Terre, blottie sous les toits, pour sa lucarne pour voir sans être vu. Bonne nouvelle, Maison Le Chevreuil se dotera dans quelques mois d'une villa en cours de construction sur une des collines cernant Meursault. Tendance ! **AMCLD**

TESTÉ AVEC BONHEUR

La literie artisanale suédoise Hästens, conçue avec des matériaux naturels, coton, laine, lin – on ne rêve que de l'emporter chez soi après quelques nuits d'un sommeil aussi profond que celui de la Belle au bois dormant – ; la piscine ; les produits de courtoisie La Chênaie, aux actifs de chêne et de bouleau bourguignon.



Ci-dessus Mobilier dessiné par Johanna Leserre, architecte à Beaune, literie suédoise d'exception Hästens.

Ci-dessous à gauche Privilège, trois chambres se prolongent en grande terrasse avec vue sur le vignoble.

Ci-dessous à droite Terrienne, belle et savoureuse, la table gastronomique du chef Alfredo Martin.





Marguerite, après Fleur de Lys, deuxième péniche restaurée du groupe Belmond, navigue sur le canal de Bourgogne. Ultra-exclusive, de l'itinéraire au dîner à la carte de Dominique Crenn.



MARGUERITE

5-étoiles au fil de l'eau

Et de trois ! Preuve de l'engouement pour les navigations lentes, d'écluse en écluse, Marguerite a rejoint cet été, sur le canal de Bourgogne, Fleur de Lys et Lilas, flotte de péniches du groupe Belmond. Les Américains, de plus en plus nombreux dans la région, les clans d'Européens, amis, famille, apprécient ce mode d'hébergement et de transport garantissant un entre-soi de luxe à l'instar d'une villa privée, mais mobile. Quatre cabines doubles, avec chacune leur salle de bains, accueillent au maximum huit passagers à l'entresol, tandis que, prolongeant le pont supérieur très fleuri avec piscine et solarium, s'alignent salon, bar, dining room. Le studio d'architecture d'intérieur de Belmond a restauré entièrement Amaryllys, une unité vieillissante, en s'appuyant sur les savoir-faire d'artisans hautement qualifiés. Les Ateliers

Loire, de Chartres, ont réalisé les différents vitraux, dont celui du bar stylisant la marguerite et ses pétales, fleur que l'on retrouve en mosaïque artisanale incrustée dans la table de la *dining room*. Le soir, les hôtes savourent ensemble, après l'apéritif, les menus créés, pour s'accorder avec les meilleurs crus bourguignons, par la cheffe française Dominique Crenn, triplement étoilée à San Francisco. Le chef embarqué les exécute avec minutie, à disposition des hôtes pour les adapter. À bord également, pendant toute la croisière, un *guest experience executive* organise, selon les souhaits des clients, des visites sur mesure, jonglant entre la découverte d'un château privé, la rencontre avec un prieur, un vigneron, un artisan, un éclusier, un artiste, un écrivain. Pour mieux appréhender le savoir-vivre à la française. **AMCLD**



ENVIE D'AILLEURS



Minorque, la plus confidentielle des Baléares, est une destination à privilégier pour prolonger l'été. Pourquoi pas au Son Vell, l'adresse de Vestige Collection inaugurée il y a deux ans...

MINORQUE

RÉVEILLER LES VIEILLES PIERRES

MARE E TERRA, VESTIGE : DEUX MARQUES QUI S'EMPLOIENT À RÉNOVER DES LIEUX HISTORIQUES ET SINGULIERS DANS LE RESPECT DU BÂTI ET DE L'AUTHENTICITÉ DE L'ÎLE DES BALÉARES. DEUX COLLECTIONS DE BOUTIQUE-HÔTELS EN PLEIN DÉVELOPPEMENT, PORTÉES PAR DES AMOUREUX DU PATRIMOINE. MINORQUE DANS TOUTE SA SPLENDEUR.



Premier palais de la collection Mare e Terra, inauguré en 2014, Can Faustino, rebaptisé Faustino Gran, a nécessité quatorze mois de travaux et autant de pugnacité.



Cage d'escalier monumentale, comme à Can Morel (à gauche) ou patio doté d'une piscine bordée de palmiers (à droite)... Chaque palais affiche sa singularité.

FAUSTINO GRAN

La vie de palais

Il faut le voir naviguer entre les étages et les salons du futur Can Morel pour comprendre la passion qui anime l'entrepreneur français Laurent Morel-Ruymen. Le voici, un brin triomphant, au pied de la cage d'escalier originelle culminant à 18 mètres et ponctuée d'œuvres d'art. L'instant d'après, le voilà au cœur du patio, détaillant jasmins, bougainvilliers et oiseaux de paradis tout en jetant un œil au restaurant. Et avant même que l'on ait pu se retourner, il pointe déjà du doigt les décors réalisés par la peintre Delphine Nény, meilleure ouvrière de France. Bienvenue donc à Can Morel, cinquième demeure historique qui viendra compléter au printemps prochain les quatre autres palais classés composant Faustino Gran, un ensemble créé au cœur de Ciutadella, l'ancienne capitale de Minorque, il y a douze ans, alors que l'hôtellerie insulaire n'en était qu'à ses balbutiements.

© DANIEL SCHAEFER

Plus de deux ans auront été nécessaires à la rénovation

de cette ultime bâtisse édifée au ^{xv}e siècle et maintes fois modifiée au fil du temps. Elle n'a désormais plus aucun secret pour Laurent Morel-Ruymen qui a suivi chaque étape de sa transformation. C'est lui qui a redistribué les espaces offrant ainsi volume et lumière aux 15 chambres. Lui, encore, qui a préservé arches, cheminées, fenêtres et façades en pierres de marès. Lui, enfin, qui a veillé au choix des matériaux – marbre, terre cuite, chaux sur les murs... – et pensé chaque détail de la décoration. « *Ma démarche intellectuelle est la même que celle d'un réalisateur de cinéma*, explique-t-il. *Ce que j'aime, c'est façonner des lieux et aller au bout de mon imagination.* » Lorsqu'il visite pour la première fois Can Faustino (rebaptisé depuis Faustino Gran), fin 2011, c'est une ruine. Mais pour lui, c'est le coup de foudre. Il n'a alors aucune connaissance en matière d'architecture et d'hospitalité. Mais qu'importe la gageure, l'instinct

Toutes différentes, les chambres jouent la carte de la sobriété, dominée par des murs blanc immaculé.



Chacun des palais a été rénové dans le respect du bâti originel et de son environnement.

et la pugnacité vont faire le reste ! Après six mois de négociation pour l'attribution du bail, près d'un an pour l'obtention du permis et quatorze mois de travaux, cette ancienne résidence seigneuriale du XVIII^e siècle ouvrait enfin ses portes en 2014, devenant dans la foulée le premier Relais & Châteaux de l'île. Un hôtel-palais conçu comme une enclave préservée au cœur de la cité, grâce notamment à son jardin-oasis où l'on déguste, à l'ombre des palmiers, burrata, jambon ibérique, ceviche de poisson et bœuf vermella. Très vite suivent trois autres palais, situés à proximité. Si chacun revendique sa singularité, tous répondent à une même exigence : respecter le bâti originel, s'ancrer dans le territoire et offrir une véritable immersion. « Dans nos maisons, il n'y a pas un style, une inspiration ou une époque définis, affirme Laurent Morel-Ruymen. Tout est fait pour que l'expérience

soit intemporelle et que les clients ne puissent dater les lieux. » Un îlot dans l'île, en somme. 🍷 MT

MARE E TERRA, LE GOÛT DE L'ÎLE

Depuis qu'il a débarqué à Minorque, à la faveur d'une traversée en voilier, il y a une quinzaine d'années, Laurent Morel-Ruymen s'attache à y cultiver une hôtellerie immersive à la fois tournée vers la mer et la terre, tout en réhabilitant son patrimoine historique. Bien nommée Mare e Terra, sa collection réunit les superbes palais de Faustino Gran à Ciutadella et l'ancienne base militaire de Cap Menorca sur la côte sud. Elle s'enrichira, d'ici à 2028, de la Finca Biniatram, conçue en hommage à la tradition équestre insulaire, et, à plus long terme, de Las Fincas Menorca, consacrées à l'oénotourisme.

CAP MENORCA

Prendre le large

C'est un site hors du temps. Un promontoire en surplomb de la mer et de la côte méridionale de Minorque. Un bout du monde façonné par les éléments où s'est installée en 2024 Cap Menorca, l'une des adresses les plus singulières de la collection Mare e Terra. Dans ce décor spectaculaire, difficile d'imaginer qu'une base militaire s'y dressait autrefois, avant de devenir un refuge hippie et de finalement tomber à l'abandon. *« Lorsque j'ai découvert ce lieu, ça n'était plus qu'un tas de cailloux, personne n'en voulait »,* se souvient Laurent Morel-Ruymen, qui en saisit aussitôt le potentiel. *Dès lors, je me suis employé à en préserver l'esprit et à maintenir le paysage comme protagoniste.* » Douze ans plus tard – le temps qu'il a fallu

pour obtenir les autorisations et réaliser les travaux... –, Cap Menorca accueillait ses premiers clients. Ici, l'authentique finca convertie en restaurant et prolongée d'une terrasse panoramique. Là, les anciens baraquements abritant désormais quinze suites-cottages, chacune dotée d'une piscine privée. Et partout, une décoration minimaliste où se répondent teck, cuir, faïences, murs blancs, terre cuite et couleurs naturelles. Depuis, l'hôtel ne cesse de s' étoffer, toujours de façon mesurée et intégrée. À commencer par les jardins plantés de pins, de palmiers, d'oliviers centenaires et de murets de pierres sèches. Sans oublier l'immense piscine d'eau salée, qui se confond avec la Méditerranée et dévoile, par temps clair, l'île de Majorque. **MT**

Avec Cap Menorca, Laurent Morel-Ruymen offre la réplique marine à ses palais citadins : un refuge hors du temps déployant des paysages à couper le souffle sur la mer et la côte méridionale.





SON ERMITÀ & BINIDUFÀ

Comme des sœurs

DEUX NOUVEAUX BOUTIQUE-HÔTELS DE VESTIGE COLLECTION SE PARTAGENT, DANS LE NORD SAUVAGE DE MINORQUE, 800 HECTARES ENTRE MAQUIS, FORÊTS ET CRIQUES CONFIDENTIELLES.

Depuis l'aéroport, la route grimpe, se faufile, étroite, sinueuse, entre les champs clos de murs en pierres sèches. Quelques moutons, quelques vaches. Ambiance pastorale du bout du monde. Arrières assurés grâce à ses cliniques privées, Victor Madera fonde Vestige Collection, épaulé par son épouse et ses filles. Son but : redonner vie à des domaines et hôtels particuliers en péril. Son Ermità & Binidufà, au nord, sans habitations voisines, sans routes passantes, s'inscrivent dans cette démarche vertueuse. Vestige Estudio, agence interne d'architecture, de design et de paysage, sensible à l'écoresponsabilité et à la durabilité, a travaillé avec des artisans rompus aux savoir-faire traditionnels pour faire revivre l'ensemble. Mobilier créé sur mesure par des ébénistes minorquins, meubles chinés, pièces choisies dans la collection des Madera se marient aux murs chaulés et aux teintes naturelles des textiles.

© DR

Au soleil couchant, Son Ermità se détache sur le ciel, s'impose, fiché dans le paysage, dévoilant la Méditerranée et le phare de Cavalleria, éclat le plus au nord. Onze chambres et suites se dispersent entre l'ex-maison de maître Casa Payés du XVIII^e siècle et les dépendances agricoles. Coup de cœur pour la Junior Suite Santa Agueda, au premier étage de Casa Payés avec sa terrasse scrutant le paysage, et pour la Villa Jardines de los Ullastres. Cette chambre de 44 m² plaît à celles et ceux privilégiant l'intimité. Légèrement à l'écart, seule dans un des bâtiments agricoles, elle aligne espace à vivre, chambre, salle de bains et, vrai privilège, dispose d'un jardinet privé avec vue mer. Comme pour toutes les autres chambres du domaine, le prix inclut les petits déjeuners, les séances de yoga, les vélos électriques, les activités diverses : rencontre avec des artisans, balade botanique, musique live...



Ci-dessus Des chambres au sol et poutres d'origine, aux matériaux traditionnels et aux tissus aux tons neutres.

Ci-dessous, à gauche Le grand salon voûté incite les hôtes à la convivialité, la flânerie, la rêverie.



L'ART, UNE CONSTANCE

Sous les poutres d'origine de l'immense salon de Son Ermità, les œuvres d'art sélectionnées avec la Fundació NUMA Espais de Cultura de Ciutadella personnalisent l'espace. En point d'orgue, les sculptures en bois, réalisées à partir d'essences méditerranéennes, chêne vert, cyprès, cerisier, olivier, ceps de vigne, du Japonais Hiroshi Kitamura. Pendant cinq ans, l'artiste a sillonné l'Espagne, Baléares comprises, s'intéressant particulièrement aux grottes préhistoriques.



Objectif : adoucir l'environnement minéral de Binidufà par des chambres très cocons et des couleurs plus vives.

L'été, lorsque le vent, échappé de la Méditerranée, calme les ardeurs solaires, les hôtes s'immergent dans la piscine à débordement, s'étonnant du froissement d'ailes des oiseaux gagnant leurs nids, du concert decrescendo des grillons et des cigales, du ballet des libellules se posant avec délicatesse sur l'eau. Gagnés par la sérénité alentour, avant de savourer un cocktail au Llum, ils consultent la carte du Brisà, fleurant bon la mer, du chef Joan Bagur. En contrebas, accessible en buggy, voire à pied à condition que le soleil ne brûle pas la peau, que la nuit ne brouille pas les repères, que le vent n'entrave pas la marche, se blottit Binidufà, finca du XVIII^e siècle, itou. Autre histoire. Autre ambiance.

© DR

Plus rustique. 11 chambres, en contrebas du restaurant, du bar et de la piscine. Peu d'espaces communs pour échanger, se relaxer, lire. Les chambres spacieuses, façon cabane design, dans un environnement très minéral, minimaliste, avec chacune un jardinet, une terrasse, sont au centre du propos. Concept apprécié par les amoureux, les contemplatifs, les méditatifs, les randonneurs épris de chemins de traverse, mais aussi les végétariens piochant avec plaisir dans la carte du Mesura, tendance moyen-orientale, elle aussi signée par Joan Bagur. Tout en se rappelant que Son Ermità et Binidufà formant une seule identité, les hôtes profitent de l'ensemble des installations. **CF**

SON VELL

Noble lignée

En 2024, Vestige Collection inaugure sa première adresse à Minorque, Son Vell, à vingt minutes de Ciutadella, port historique de cette île agricole avant tout. Deux ans plus tard, lorsqu'apparaît, ceinte d'une végétation plus dense, où palmiers et cactus apportent leur touche d'exotisme, la villa palladienne du XVIII^e siècle, les souvenirs se bousculent. Plus que jamais sous le charme, séduit par le silence, l'absence de toute autre construction, on s'empresse de traverser la réception, le petit salon de lecture, le bar, pour revoir la façade principale avec ses aigles et ses statues, toisant l'immense pâturage. Foin des belles piscines, dont l'une datant comme la villa du XVIII^e siècle, foin du restaurant de jour,

sous sa tonnelle, foin des quelques vaches mâchouillant sans entrain l'herbe un peu plus verte à l'ombre des baracas, pyramides de pierres construites pour abriter les moutons. On se hâte sans se préoccuper du soleil, traversant d'un pas alerte le Cami de Cavalls, sentier longeant le littoral, tracé depuis des lustres, rebaptisé GR 223. Ouf ! But atteint, en sept minutes chrono : se précipiter dans les eaux turquoise de la crique confidentielle. L'un des atouts majeurs de ce boutique-hôtel de 32 chambres et suites. À Minorque, la mer se laisse désirer. Ici, elle est au bout de la propriété. Et sans aucun bateau, sans aucun nageur, sans aucun pêcheur pour troubler sa surface miroitante. Bonne pioche pour une première implantation. **✪ CF**

C'était bien et c'est encore une exploitation agricole que domine la villa de maîtres palladienne du XVIII^e siècle. Avec un secret bien gardé... une crique et la mer à portée de nageur.



SONGTSAM

Au Yunnan, la grande aventure

AU SUD-OUEST DE LA CHINE, LA PROVINCE CHINOISE DU YUNNAN, ENTRE RIZIÈRES VERDOYANTES, GORGES VERTIGINEUSES, MONASTÈRES BOUDDHISTES ET SOMMETS HIMALAYENS, OFFRE UNE ÉCHAPPÉE FASCINANTE. UNE PARENTHÈSE HORS DU TEMPS, AVEC DES ÉTAPES DANS LES BOUTIQUE-LODGES DE LA COLLECTION SONGTSAM.

Le Yunnan est un monde à part, une zone de transition entre le Tibet, à l'ouest, et le reste de la Chine, à l'est. Culturellement marquée par l'empreinte du bouddhisme, cette vaste province secrète et envoûtante cultive sa différence et véhicule une aura de mystère. La destination a le vent en poupe

auprès des visiteurs occidentaux en quête d'expériences singulières dans des paysages grandioses. De l'enchante-resse ville de Lijiang aux hauts plateaux de Shangri-La, le dépaysement est omniprésent. Les sommets himalayens alternent avec des gorges encaissées où coulent des fleuves mythiques – le Mékong, le Yangtzé –, des villages

Le Songtsam Lodge Cizhong, un joyau tout en pierre et en bois, se mire dans les eaux du Mékong, dans une vallée encaissée.



aux traditions ancestrales font écho à des villes au charme intemporel. Le fil conducteur ? La spiritualité bouddhiste, qui infuse le quotidien. Des valeurs incarnées par Songtsam (« paradis », en tibétain), une collection singulière de luxueux hôtels, fondée par l'entrepreneur tibétain Baima Duoji : vingt établissements aujourd'hui, répartis au Tibet

et au Yunnan. Leur dénominateur commun ? *« Un cadre exceptionnel et une vue imprenable dans un univers bucolique, propice à la déconnexion, répond Baima Duoji. Chaque hôtel est en prise directe avec la communauté locale. Un séjour dans un Songtsam est une expérience à la fois authentique, enracinée et spirituelle. »* &

© SONGTSAM



SONGTSAM LINKA RETREAT SHANGRI-LA

Escale en altitude

Quelle vue ! À flanc de colline, face au majestueux monastère Songzanlin, haut lieu du bouddhisme tibétain (le plus sacré après Lhassa), cet hôtel transporte les visiteurs dans une autre capsule spatio-temporelle. Perché à 3 280 mètres, sur les contreforts de l'Himalaya, il offre un panorama sensationnel sur les collines environnantes et les toits dorés de Shangri-La, la cité sacrée. Les 92 chambres et suites sont disséminées dans plusieurs pavillons en granite, agrémenté d'une charpente en pin patiné. « *Nous mettons un point d'honneur à respecter l'architecture traditionnelle* », souligne Baima Duoji. À l'intérieur, on se sent comme dans un élégant cocon. Avec parquets, tapis, tentures colorées, mobilier artisanal en bois, objets d'art himalayens, douches à l'italienne, sanitaires japonais Toto, vasques en cuivre martelé... Compte tenu de l'altitude, chaque chambre possède sa propre machine à produire de l'oxygène. Les trois restaurants servent une cuisine gourmande. Au Hotpot, la spécialité est la fondue tibétaine à la viande de yak, servie sur des petites tables. À ne pas manquer : le musée, dans l'hôtel, qui rassemble de superbes thangkas (peintures sacrées), et les trois boutiques, dont une dédiée aux tapis tibétains. Pour se familiariser avec la culture locale, l'hôtel propose plusieurs expériences immersives, dont un atelier de fabrication d'encens, des cours de peinture, du tir à l'arc et des séances de méditation au son des bols tibétains. ❸

BAIMA DUOJI, L'HOMME DERRIÈRE SONGSTAM

Fondateur et président du groupe Songtsam, Baima Duoji, 62 ans, se prévaut d'un parcours hors norme. Après avoir exercé pendant vingt ans comme documentariste et réalisateur pour la télévision chinoise, il s'est rapproché des valeurs du bouddhisme avec, en parallèle, la volonté de promouvoir ses terres d'origine, le Tibet et le Yunnan. Prenant acte du potentiel touristique du secteur, il se lance dans l'hôtellerie avec la création du premier hôtel Songtsam en 2001 à Laigu. Au fil des années, il développe un ensemble unique de boutique-lodges répartis au Tibet et au Yunnan, tous en lien avec les cultures régionales.





Page de gauche Le lodge, niché dans un écrin verdoyant et bucolique, est en dialogue permanent avec la nature.

Ci-dessus Toutes les chambres ont une vue directe sur le monastère Songzanlin, lieu d'une intense spiritualité dans le bouddhisme tibétain.

Ci-dessous Le salon du spa est à l'image de l'hôtel : intimiste, feutré, chaleureux, ancré dans les énergies des éléments naturels.



© SONGSAM, JEAN-BERNARD CARILLET



Le Songtsam Lodge Benzilan, serti dans une vallée étroite, est dissimulé derrière une élégante parure végétale.

SONGTSAM LODGE BENZILAN

Auberge intimiste

La simplicité de la vie rurale en milieu montagnard, telle est la proposition de ce lodge situé au creux d'une luxuriante vallée encaissée, dans un hameau d'une centaine d'habitants. Derrière la façade enluminée d'une toison de vigne vierge, son univers apaisant et douillet plonge les hôtes dans une temporalité ralentie qui rompt avec la vie moderne. Avec seulement 12 chambres et un personnel aux petits soins, il règne ici un esprit auberge, perceptible dès l'arrivée. Pas de réception, mais un salon d'accueil, garni de tissus colorés, où les visiteurs sont invités à se déchausser, comme dans une maison. Les marches de l'escalier qui mènent aux étages grincent, le plancher craque, et les portes en bois sont cachées par des tentures arborant des motifs traditionnels. Les suites 401 et 402, lumineuses, possèdent un coin salon qui occupe l'angle et ménagent les plus belles perspectives sur la vallée et les montagnes alentour. Au restaurant, la cuisine forestière du Yunnan, riche en

saveurs et en textures, élaborée à partir de produits locaux et de légumes du potager, est soignée. « *Les plaisirs de la table et l'art de vivre font partie intégrante de l'expérience Songtsam* », dit Baima Duoji. Plus haut dans la montagne, à plus de 3 500 mètres d'altitude, de superbes sentiers de randonnée s'échappent dans les forêts de pins, de chênes de l'Himalaya et de rhododendrons et dévoilent des vues imprenables sur la chaîne du Balagezong, dont les sommets dépassent les 5 500 mètres. ☺

CARNET PRATIQUE

Privileges Voyages propose un itinéraire privé dans le Yunnan, avec des étapes dans quatre lodges Songtsam : Shangri La, Benzilan, Cizhong et Lijiang. 11 jours/8 nuits à partir de 6 450 €. privileges-voyages.com

SONGTSAM LODGE LIJIANG *Retraite urbaine*

Inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco, la vieille ville de Lijiang, à 2 400 mètres d'altitude, est surnommée la « Venise chinoise ». Le labyrinthe urbain, avec ses maisons traditionnelles aux toits retroussés, est traversé d'une multitude de canaux qu'enjambent des ponts en pierre. L'hôtel est situé en périphérie, au calme. Le design s'appuie sur la brique grise et le bois, qui s'immisce autant dans les 42 chambres (mobilier, fenêtres à meneaux, portes sculptées) que dans les parties communes (poutres, parquets, cloisons ajourées), ce qui favorise une ambiance chaleureuse et reposante. Les suites en duplex sont disposées autour de la piscine. Pour se ressourcer, direction le spa, le *rooftop* ou le salon-bar avec ses fauteuils en osier dans le patio central. 🍷



SONGTSAM LODGE CIZHONG *Oasis épicurienne*

Rénové et agrandi en 2025, le Songtsam Cizhong Lodge profite d'un emplacement exceptionnel, en balcon au-dessus des eaux vertes du Mékong. Il propose 26 chambres rassemblées dans plusieurs bâtiments en pierre et en bois disséminés dans un jardin verdoyant animé de petites fontaines. Le séjour est ici centré sur la thématique du vin. Dans cette région montagneuse, la vigne a en effet trouvé un terroir pour s'épanouir et Songtsam développe un ambitieux projet œnologique. Dans le chai installé au sein même de l'hôtel, après une visite commentée des installations, une sommelière anime une dégustation de cinq flacons. L'expérience se prolonge le soir au restaurant, avec un repas gastronomique sublimé par un mémorable accord mets-vins. 🍷

LE VIGNOBLE DE CIZHONG

L'histoire commence au début du xx^e siècle, lorsque des missionnaires français s'installent dans la vallée du Mékong pour évangéliser cette partie reculée de l'empire chinois. Dans leurs bagages, quelques sarments de vigne pour le vin de messe. Le cépage utilisé, le baco noir, trouve un terroir adapté dans le secteur de Cizhong. Aujourd'hui, cabernet sauvignon, cabernet franc et merlot prospèrent sur des terrasses suspendues. Le Songtsam Lodge Cizhong, pionnier dans l'œnotourisme, est un acteur engagé dans le développement du secteur viticole local.



© SONGTSAM, JEAN-BERNARD CARILLET

Séville

La fougue andalouse

« QUI N'A PAS VU SÉVILLE N'A PAS VU DE MERVEILLE », DIT UN DICTON EN ESPAGNE POUR CÉLÉBRER CETTE VILLE TOUCHÉE PAR LA GRÂCE. TOUT À LA FOIS PIEUSE ET EXCENTRIQUE, LUMINEUSE ET MAGNÉTIQUE, JOYEUSE ET CULTIVÉE, SÉVILLE INCARNE LE CŒUR ET L'ÂME DE L'ANDALOUSIE, PIMPÉS D'UNE JUSTE DOSE DE MODERNITÉ. ON Y MANGE DES TAPAS AU JAMÓN, ON Y DANSE LA SÉVILLANE ET L'ON Y CHANTE LE FLAMENCO. OLÉ !

Séville est à l'image du *duende*, ce mot espagnol sans équivalent en français, souvent utilisé pour décrire les chanteurs de flamenco : elle exprime à l'excès ses émotions, elle charme, elle envoûte. Elle exerce ce que Federico García Lorca, dans *Jeu et théorie du duende*, qualifie de « *pouvoir mystérieux que chacun ressent et qu'aucun philosophe ne peut expliquer* ».

© DR

C'est ainsi, Séville est irrésistible. Du fleuve Guadalquivir à la plaza de España, du quartier de Santa Cruz à celui de Triana, elle révèle au monde son élégance naturelle, son indicible joie de vivre, son caractère vibrant, intense. Avec un prix à payer : elle déborde parfois de touristes. Mais comment lui en vouloir ? D'autant que la belle Andalousie regorge aussi d'enclaves préservées, de ruelles



silencieuses, de jardins enchanteurs, de palais cachés, de vieilles échoppes et d'ateliers d'artisanat d'art propices aux rencontres les plus improbables, de marchés dans leur jus et d'une quantité incroyable d'églises, gothiques, mudéjares ou baroques. Il suffit de flâner, d'oser franchir un portail ouvert sur un patio fleuri, de se perdre dans son centre historique et même un peu plus loin pour les dénicher. Sans pour autant sacrifier l'indispensable visite de la cathédrale, la Giralda, du Real Alcázar, de la Casa de Pilatos ou encore du Palacio de las Dueñas. Chefs-d'œuvre incontournables d'une cité qui a traversé les époques, les sièges et les conquêtes, jusqu'à devenir, au XVI^e siècle, l'épicentre du commerce avec le Nouveau Monde. Mais Séville ne se résume pas à son patrimoine exceptionnel et à son histoire hors norme. Si elle séduit aujourd'hui les touristes, jusqu'à devenir l'une des destinations les plus attractives du moment en Europe du Sud, c'est aussi parce qu'elle a su, sans trahir son ADN, capter l'air du temps, avec une scène gastronomique hyperactive, une

nouvelle génération d'artistes et d'artisans audacieux, une programmation d'événements festifs et culturels foisonnante, et pas seulement lors de la Semaine sainte et de la Feria de Abril.

Ces dernières années, l'univers de l'hôtellerie surfe sur le capital séduction de Séville, investissant et rénovant de majestueux édifices et palais, souvent centenaires, au charme fou. C'est le cas pour les derniers-nés : la Casa del Limonero, Cristine Bedfor Sevilla ou encore Serras Sevilla. Plusieurs ouvertures de 5-étoiles sont aussi à venir : le Thompson Sevilla dès ce mois d'octobre, puis l'Hotel Felipe V lancé par Kaizen Hoteles et le Fenix Sevilla par Vibra Hotels. À plus long terme, le groupe IHG va transformer le couvent de San Agustín en Kimpton et Four Seasons s'implante sur la plaza Nueva avec 55 chambres, dont une immense suite présidentielle, que l'on imagine déjà comme la quintessence du luxe à la sévillane. Tout en restant fidèle à sa nature, à ses traditions, la capitale de l'Andalousie franchit un cap. &



CASA DEL LIMONERO *L'hôtel-musée*

RÉGAL ABSOLU POUR LES PASSIONNÉS DE DESIGN ET D'ART CONTEMPORAIN, CE PALAIS DATANT DU XVI^e SIÈCLE ENTRETIENT AUSSI, AUTOUR DE SON SUBLIME PATIO, SON HÉRITAGE ANDALOU.

C'est un lieu d'esthète, rare, discret, à l'image de sa propriétaire. D'elle, on ne connaît que le prénom, Marie, la nationalité, française, et l'on devine aisément son goût du beau. Elle préfère rester dans l'ombre et laisser parler les murs épais, les somptueux volumes de ce palais niché dans l'une des ruelles de la Judería, le quartier juif de Santa Cruz, qu'elle a superbement restauré durant six ans, transformé en un écrin pour sa collection d'art et de design personnelle, et ouvert aux voyageurs depuis quelques mois. De l'ancienne demeure d'une famille noble, il reste un spectaculaire patio rythmé de colonnes et planté d'agrumes, des plafonds peints à caissons, des carreaux de céramique aux motifs chatoyants. Une douce sérénité, un silence étonnant se dégagent des salons intimes, du jardin, du spa, des abords de la piscine. Difficile d'imaginer que la cathédrale, la Giralda, et les artères les plus animées sont à deux pas. Singulière, la Casa del Limonero ne l'est pas seulement par son calme : dès le check-in, les clients sont invités à s'asseoir sur le fameux fauteuil Alligator des frères Campana... effrayant

© ANTONIO ARÉVALO

de réalisme ! Les couloirs osent le mélange des genres, entre commodités Régence, portraits en noir et blanc du photographe malien Malick Sidibé, fauteuils LC2 de Le Corbusier et appliques Art déco en albâtre provenant du Lutetia, l'hôtel parisien. Un ascenseur est entièrement tapissé de malles Louis Vuitton vintage. Une cheminée monumentale d'Ernesto de Ceano ondule sur le mur d'un salon. Les 14 chambres et suites réservent, elles aussi, bien des surprises, entre les chariots de la Lufthansa servant de minibars, le coffre-fort clouté en fer forgé datant du XIX^e siècle, le mobilier chiné en Syrie, les installations vidéo de Daniel Cherbuin. Privilège ultime pour les passionnés de design, la chance de dormir au milieu de pièces iconiques : les fauteuils Egg d'Arne Jacobsen, Elda de Joe Colombo ou Lounge des Eames, le lampadaire Chiara de Mario Bellini ou encore la suspension PH Artichoke de Louis Poulsen. L'Italienne, le Safari, le Cabinet de curiosités... Chaque chambre suit un fil narratif précis, nourri de meubles, d'objets, d'œuvres d'art minutieusement assemblées et répertoriées sur un parchemin mis à la disposition des hôtes. ☺



Ci-dessus La suite Cabinet de curiosités, décorée de boiseries et de gravures signées François-Nicolas Martinet.

Ci-dessous à gauche Un salon truffé de pièces majeures d'art et de design autour de la cheminée d'Ernesto de Ceano.

Ci-dessous à droite Le merveilleux patio central, véritable havre de paix, parfumé par les orangers et les citronniers.





CRISTINE BEDFOR SEVILLA

Mosaïque poétique

LA TROISIÈME MAISON ESPAGNOLE DE LA COLLECTION CRISTINE BEDFOR S'ÉPANOUIT DANS UN DÉCOR HISTORIQUE REVISITÉ. UN PATCHWORK À LA FOIS RAFFINÉ, SOPHISTIQUE ET CHATOYANT. À L'INSTAR DE SÉVILLE.

Aníbal González, l'architecte star de la première moitié du XX^e siècle à Séville, notamment connu pour avoir créé la fameuse plaza de España, a fait construire pour l'Exposition ibéro-américaine de 1929 cette haute bâtisse, tout près de l'Alameda de Hércules, un lieu de promenade aménagé au XVI^e siècle et encore très vivant. Elle fut d'abord un théâtre, puis un café-cabaret, après cela un cinéma, avant d'être abandonnée pendant vingt-deux ans. En 2023, des travaux de rénovation sont lancés par la ville et depuis fin 2025, elle accueille la troisième adresse hôtelière de Cristina Bedfor, déjà implantée à Minorque et à Malaga : un projet ambitieux mené par la fondatrice de la collection, Cristina Lozano, et l'architecte d'intérieur Lorenzo Castillo.

Difficile d'imaginer, depuis la rue, ce que cache la somptueuse façade au style régionaliste florissant, en vogue il y a cent ans. À moins de venir le samedi soir assister aux concerts et spectacles de flamenco joués sur la scène ouverte du patio central, sous une spectaculaire verrière. À moins

de venir déjeuner ou dîner à la table andalouse en mezzanine. À moins encore de réserver, pour une nuit ou plus, l'une des 28 chambres. Pourquoi pas d'ailleurs l'une des deux suites, 401 et 402, avec terrasse et piscine privées... Plus maison d'hôtes qu'hôtel dans son approche de l'hospitalité, Cristina Bedfor dévoile un concept décoratif fort et harmonieux, riche de couleurs bigarrées, de tissus précieux, de motifs éclectiques, directement inspirés des traditions de Séville et de son âge d'or, le XVI^e siècle, alors qu'elle se trouvait à la croisée des cultures et des routes commerciales, et qui revendique l'influence de Velázquez, artiste lui-même sévillan. Les éléments d'origine, comme les colonnes et les balcons du patio ou les azulejos dans l'escalier, ont été restaurés. Cristina Lozano a chiné des pièces d'antiquités. Et le cabinet de Lorenzo Castillo a lui-même dessiné ou commandé à des artisans et des artistes, locaux pour la plupart, le mobilier sur mesure, les multiples objets en céramique, les papiers peints bariolés. Ravissant ! &



Ci-dessus Le vaste patio sous sa verrière, pour boire un verre, partager des tapas ou assister à un spectacle de flamenco.

Ci-dessous à gauche La piscine-solarium, au quatrième étage, à la hauteur des toits de la ville.

Ci-dessous à droite Indéfinissable, intemporel, le style des chambres ne suit pas les modes. Seule compte l'harmonie.





Des hôtels chargés d'histoire

PALAIS SOMPTUEUX ET BÂTISSES TRADITIONNELLES ONT TRAVERSÉ LES SIÈCLES AVANT D'ÊTRE RESTAURÉS DANS LES RÈGLES DE L'ART POUR RECEVOIR DES HÔTES DE PASSAGE.

ALFONSO XIII *Palais royal*

Créé pour accueillir les plus hauts dignitaires attendus à l'Exposition ibéro-américaine de 1929, ce palace iconique, qui porte le nom du roi d'Espagne à l'époque, séduit par sa fastueuse architecture néo-mudéjare et son charme un peu désuet. Les carreaux de céramique et les lustres en cristal de Bohême sont d'origine. Autour des arcades du patio et de sa terrasse, utilisés du petit-déjeuner au dîner, 148 chambres, dont 22 suites. Membre de la Luxury Collection du groupe Marriott, ce 5-étoiles fait l'objet d'une rénovation menée par l'architecte espagnol Lorenzo Castillo, qui devrait s'achever l'an prochain.

© DR

COLÓN GRAN MELIÁ *Tous les arts*

Presque centenaire lui aussi et récemment rénové, ce Leading Hotels of The World, le seul de Séville, a conservé intacts sa façade, ses escaliers, son dôme à l'entrée de son Grand Café. Du lobby au salon, il célèbre l'histoire et la culture sévillanes avec d'innombrables objets rares évoquant la Semana Santa, le flamenco, la corrida... Chaque étage porte le nom d'un maître de la peinture espagnole (Velázquez, El Greco, Goya...) et chaque chambre celui d'une de ses œuvres. Parmi les 176 clés, certaines ont une vue sur la cathédrale. Superbe panorama aussi du septième étage, où se trouvent le spa Clarins et une piscine-solarium.

SERRAS SEVILLA *Le dernier né*

Inauguré en cette rentrée juste devant la cathédrale, ce boutique-hôtel de 38 chambres et 5 suites, membre de la Legend Collection de Preferred Hotels & Resorts, est le troisième de la marque Serras après ceux de Barcelone et Andorre. Il occupe un bâtiment conçu il y a cent ans, comme beaucoup d'autres dans la ville, par l'architecte Aníbal González. Sa tour, aux faux airs de dôme d'église, est une merveille. La designer Eva Martínez a su insuffler une subtile touche de modernité au lieu, des 38 chambres et suites au restaurant Fismuler (déjà culte à Madrid) et jusque sur le toit-terrasse panoramique.

REAL CASA DE LA MONEDA *En résidence*

Exemple parfait de réhabilitation patrimoniale, cet édifice du XVI^e siècle vient d'être transformé en un ensemble de six appartements et quatre penthouses en duplex avec terrasse privée, assorti de tous les services hôteliers. L'architecte Javier Bethencourt a mené le projet de restauration avec un soin particulier pour les éléments classés : la façade, le plafond à caissons, les balcons en fer forgé, les menuiseries... La décoratrice Mónica Benjumea, de Kwanza Interiors, a exploité les volumes avec du mobilier sur mesure, des couleurs douces, des pièces réalisées par des artisans d'art locaux. ☼



Une soirée, quatre possibilités

RESTAURANTS, BARS, CABARETS, ROOFTOPS INVITENT, EN FIN DE JOURNÉE, À PORTER UN REGARD NOUVEAU SUR LA VILLE ET À PROFITER DE SA DOUCEUR DE VIVRE.

ÁTICO SEVILLA *Mirador branché*

Niché sur le toit de l'hôtel Lobby Sevilla, près du pont de Triana, avec une entrée dédiée, ce bar à cocktails surplombe le fleuve Guadalquivir. Ses points forts : sa vue sur la ville à 360° jusqu'à la Torre Sevilla, mais aussi sa structure métallique et son décor végétal, ses chaises dépareillées, ses éclairages façon guinguette, son atmosphère détendue, chic mais pas guindée. Les créations des baristas sont à la hauteur du lieu, régulièrement animé par des sessions de DJ. Pour en profiter à l'heure du coucher du soleil, il est plus prudent de réserver sa table.

CASA OZAMA *Poumon vert*

Face au parc de María Luisa, une villa moderniste, plus que centenaire et bien connue des Sévillans a été reconvertie en un restaurant spectaculaire, sur quatre étages reliés par de majestueux escaliers, avec une multitude d'espaces, intérieurs ou extérieurs, intimes ou animés, pour boire un cocktail ou dîner. Coup de cœur pour le patio avec sa fontaine centrale et ses authentiques azulejos. Et côté cuisine, pour le plat de riz aux fruits de mer, l'*arroz del señorito*. Autre atout de la Casa Ozama : son jardin, véritable oasis urbaine de plus de 800 m² plantée de palmiers, jasmins, bougainvilliers, citronniers, oliviers...

LA TERRAZA, HÔTEL INGLATERRA *Sous le ciel*

Ne pas se fier au lobby austère de l'hôtel. Il faut grimper directement au sixième et dernier étage, sur l'immense toit-terrasse, s'installer sur un sofa ou un tabouret haut et contempler sans modération le panorama exceptionnel sur les toits et les principaux monuments de la ville. Sans oublier de passer commande d'une boisson – grand choix de cocktails à base de gin – et de tapas à partager. En fin de journée, à l'heure dorée, les nuances de lumière magnifient la plaza Nueva et la cathédrale.

CASA INQUIETA *Culture locale*

Installé dans l'ancienne Taberna del Alabardero, une institution, ce vaste lieu hybride en perpétue l'esprit convivial et festif. Pour vivre des soirées à l'andalouse, rendez-vous au bar, autour d'un comptoir magnifique, au restaurant qui sert des spécialités, plats généreux ou simples tapas, sur le rooftop et enfin au *tablaó flamenco* où se produisent les plus grands artistes. Le décor flamboyant de cette maison-palais du XIX^e siècle justifie à lui seul la visite, entre boiseries, textiles rayés, carreaux de céramique peints à la main... Également sur place, un mini-hôtel de sept chambres. 📍

Bons plans de Sévillans

SI LA BELLE ANDALOUSE PARAÎT SI VIBRANTE ET ATTACHANTE, C'EST AUSSI GRÂCE À SES HABITANTS. TROIS D'ENTRE EUX PARTAGENT LEUR ENTHOUSIASME... ET LEURS SPOTS PRÉFÉRÉS.



Martina Cam

Directrice de la Casa del Limonero

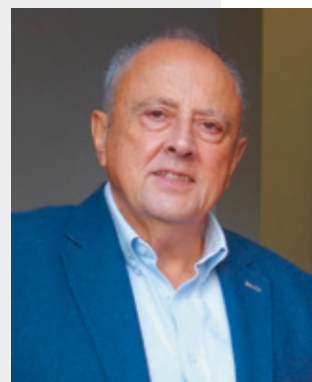
« Je suis nantaise d'origine. Je suis arrivée à Séville en 1992, l'année de l'Exposition universelle. Même si elle est encore enfermée dans ses traditions, cette ville a toujours été une terre d'accueil, avec une vraie chaleur humaine. J'apprécie beaucoup sa beauté, son climat et surtout sa lumière. Ses ruelles me rappellent celles des médinas au Maroc, qui est tout proche

d'ailleurs. Il ne faut pas hésiter à déambuler, lever les yeux, profiter. Partout, c'est bruyant, les Sévillans crient. D'ailleurs, ils n'aiment pas les endroits tranquilles, peu fréquentés. L'un de mes lieux favoris, c'est le CAAC, le musée d'art contemporain, dans ce qui fut un monastère et une fabrique de céramiques. Un lieu magique, hors du temps, de l'autre côté du Guadalquivir, sur l'île de la Cartuja où a justement eu lieu l'Expo universelle de 1992. »

Rafael Ortiz

Fondateur de la Galería Rafael Ortiz

« J'ai créé ma galerie d'art contemporain en 1984. J'aime à penser qu'elle fait partie de l'identité culturelle de la ville. Je suis né à Séville et j'y ai toujours vécu. Je la connais sur le bout des doigts et pourtant, elle ne cesse de me surprendre. Tous les jeudis, j'emprunte la calle Feria pour aller au mercadillo El Jueves, considéré comme le plus ancien marché en plein air d'Europe. Il est en activité depuis le XIII^e siècle. Entre les antiquaires, les brocanteurs et les collectionneurs, je dénicherai toujours un objet inattendu. Ensuite, je vais prendre l'apéritif au marché de la Feria, puis je me promène vers la basilique de la Macarena et l'église de San Luis de los Franceses, l'un des joyaux du baroque sévillan. Pour le déjeuner, je suggère de faire comme nous, de passer d'un endroit à l'autre pour déguster des tapas vers la Alfalfa (à la Bodega de la Alfalfa) ou la cathédrale (à la Barra de Inchausti). Et pour le dîner, de traverser le fleuve jusqu'à Triana où l'on retrouve la Séville la plus authentique, à la Blanca Paloma ou à la taberna Sol y Sombra. »



Camila Ferraro

Cheffe du restaurant Sobretablas

« Je suis née à Séville. C'est une ville dynamique, festive, qu'il faut découvrir et surtout ressentir intensément. Sa cuisine est clairement influencée par celle du nord de l'Afrique, avec des plats populaires comme le gaspacho, les carottes marinées, les épinards aux pois chiches, la salade de crevettes, les escargots en sauce... Il y a beaucoup de spécialités locales, certaines étonnantes, comme les pâtisseries des couvents: yemas, torrijas, mantecados, pestiños... La boisson la plus courante est la bière bien fraîche (Cruzcampo, la marque locale), toujours servie avec quelques olives, dans des bars comme Las Columnas ou la Bodeguita Romero. Je conseille de rapporter de Séville un bel éventail, un châle de Manille, des castagnettes et un parfum à la fleur d'oranger. Au printemps, les centaines d'orangers qui bordent les rues embaument toute la ville! » ☺



Y ALLER

La compagnie Vueling propose le plus souvent deux vols directs vers Séville au départ de Paris-Orly (la fréquence est modulée en fonction des saisons) et une dizaine via Barcelone (à partir de 88 € A/R TTC), ainsi que trois vols directs par semaine depuis Nice (jusqu'au 24 octobre 2026, à partir de 54 € A/R TTC). vueling.com



ENVIE D'AVOIR ENVIE



Le resort Coquillade Provence a choisi pour son spa les marques myBlend et Tata Harper. Les massages se pratiquent aussi en plein air, dans le jardin, au calme.

PROLONGER L'ÉTÉ

OUBLIER LA RENTRÉE, S'ABSTRAIRE DU QUOTIDIEN EN ADOPTANT CES FRAGRANCES ÉVOQUANT LE SOLEIL, LE SABLE, LA DANSE, LE VOYAGE, LES AILLEURS, IMAGINAIRES... OU NON !

1

Côtes minorquines

Amarrer dans le port de Mahon, partir de village en crique, l'envie que suscitent les essences de bergamote, de citron, de néroli, de graines de carotte, de bois de santal alliées au musc salé de cette fragrance. « Avec Menorca, confie Sophie Labbé, parfumeuse, je voulais retrouver la sensation du sel cristallisant sur une peau baignée par la Méditerranée, capturer la façon dont la lumière se reflète sur Minorque. » But atteint.

Menorca de Memo Paris,
Eau de parfum, 75 cl, 255 €.

2

Dunes omanaises

D'un grain de sable, d'une goutte d'eau, d'un souffle d'air naît, au fil des siècles et des siècles, le désert. Temps, notion capitale pour cette collection « Essences » voulue par Renaud Salmon, directeur de création d'Amouage. Dans Remail, Pierre Negrin traduit cet univers minéral, insondable, entre notes de piment, d'encens, de jasmin, d'ylang-ylang, d'ambre gris, de bois de gaïac, de patchouli, de castoréum. **Remail, d'Amouage,** Essence de Parfum, 100 ml, 420 €.

4

Essence italienne

Idée peu banale de Fabrice Pellegrin, Laisser infuser ensemble, pendant 30 jours, du bois de cèdre de Virginie, une espèce de genévrier, et de la noisette, puis d'ajouter de la bergamote de Calabre. « J'ai créé un pont entre ces deux ingrédients, façonnant un équilibre où la texture et l'élégance coexistent plutôt que s'opposer », explique le parfumeur. Boisé, crémeux à la fois, un parfum racé, stylé. **Cedro Virtuoso, Collection Signatures of the Sun, Eau de Parfum, Acqua di Parma,** 100 ml, 270 €.

3

Jazz parisien

Nouvelle interprétation d'Orphéon, parfum mythique, inspiré du club de jazz joutant, dans les années soixante, boulevard Saint-Germain, la boutique Diptyque. Une eau dansante, pétillante, explosive, entre mandarine verte, yuzu japonais, épices, rose, magnolia, cèdre et musc. Un flacon double face de Gianpaolo Pagni, inspiré d'un tissu d'ameublement créé par les fondateurs de la maison, dont le verso dévoile les trois profils stylisés.

Orphéon de Diptyque, Eau de toilette, 100 ml, 155 €.

5

Érasions insulaires

Trio de vanilles, avec celle boisée de Madagascar, la vanille bleue, élégante, et la Bourbon charnelle de la Réunion, qu'illumine de douceur veloutée le mimosa. Hymne au soleil, à la vie, rythmé par les bois ambrés, le musc. Choix de Marie Salamagne, parfumeuse, qui pense ses parfums pour « transporter dans un autre temps, un autre lieu, une autre dimension. » **Npvae Vanilla, Atelier des Ors,** 100 ml, 270 €.



Tobacco *Carnaval*

EXTRAIT DE PARFUM

Maison Crivelli

6

Volutes latines

Rio, Cuba, *Carmen* de Bizet... la folie, la passion, l'excès, l'interdit, la chaleur, la nuit. Selon sa personnalité, son vécu, son présent, voilà ce que suggère d'emblée le nom de ce parfum. Deuxième opus de la collection *Mystères Olfactifs*, il ne révèle que l'évidence d'un de ses ingrédients, la feuille de tabac, choisi par son créateur Quentin Bisch. Il laisse tout un chacun se projeter, s'approprier cette sensualité débridée comme une danse corps à corps.

Tobacco, Carnaval, Extrait de Parfum, Maison Crivelli, 100 ml, 350 €.



MARC-ANTOINE BARROIS

« JE SUIS UN FAISEUR D'ÉMOTIONS, DE RÊVES, DE BEAU »



OBSESSION DE CET IDÉALISTE, BOSSEUR INVÉTÉRÉ, À LA TÊTE DE SA MAISON DE COUTURE DEPUIS 2009 : DÉVELOPPER UNE COLLECTION DE PARFUMS. EN 2016, AVEC QUENTIN BISCH, PARFUMEUR, IL ÉDITE SON PREMIER FLACON, B683. RENCONTRE.

B683, un drôle de nom pour un premier parfum...

Un clin d'œil à l'astéroïde B612 du *Petit Prince*. B683 est ma première planète imaginaire, avec en clin d'œil le 6, jour de ma naissance, et 83, son année (celle de Quentin Bisch, N.D.L.R.). J'aime embarquer les autres dans des mondes fantasmagoriques, vers des planètes, des étoiles, réelles ou inventées.

Pourquoi cette idée fixe du parfum ?

Il y a 20 ans, styliste chez Jean Paul Gaultier, directeur créatif chez Hermès, je rencontre Jean-Claude Ellena, « nez » de la maison. Il me dévoile son univers. Dès lors, je n'ai eu qu'une idée fixe, lancer, un jour, ma collection de parfums. Une idée concrétisée en 2015 avec Quentin Bisch, parfumeur chez Givaudan.

Une alliance évidente ?

Mon intelligence a été d'accepter son talent, la sienne de m'écouter. Son

vocabulaire : les ingrédients. Mon savoir-faire, vendre du beau, du rêve, mais pas n'importe comment. Lorsque nous avons édité Ganymede, comme pour B683, j'ai envoyé 2 000 lettres manuscrites à 500 parfumeries en écrivant : « Si vous appréciez mes parfums autant que je les aime, référencez-les ». Quand Ganymede, en 2020, a reçu le prix de la « Meilleure fragrance d'une marque indépendante » en France et du « Parfum extraordinaire » au Royaume-Uni lors des FiFi Awards, ces parfumeries se sont souvenues de moi. Sans actionnaire, indépendant, je suis le seul décisionnaire.

Votre différence, votre fierté ?

Proposer des parfums d'exception, respectueux, sans conservateur depuis 2019, et désormais sans filtres UV, sans colorant, dans un packaging sans plastique.

Aujourd'hui, que représente la collection de parfums Marc-Antoine Barrois ?

Cinq parfums, trois extraits, trois parfums d'intérieur, trois bougies, cinq savons, un parfum exclusif pour Harrods. Mais aussi deux boutiques à Paris, une à Londres, une à New York, réalisées avec l'architecte Antoine Bouillot, 500 points de vente dans 47 pays. Et un livre édité pour les 10 ans de la maison, avec 164 photos de nos parfums chez 164 de nos fans. Une ode à la diversité.



Première boutique Marc-Antoine Barrois, Galerie Véro-Dodat à Paris.

Et toujours avec un seul parfumeur ?

Fidèle, heureux lorsque Quentin Bisch affirme qu'il « crée plus que des parfums, l'identité d'une maison, une vision à long terme. »

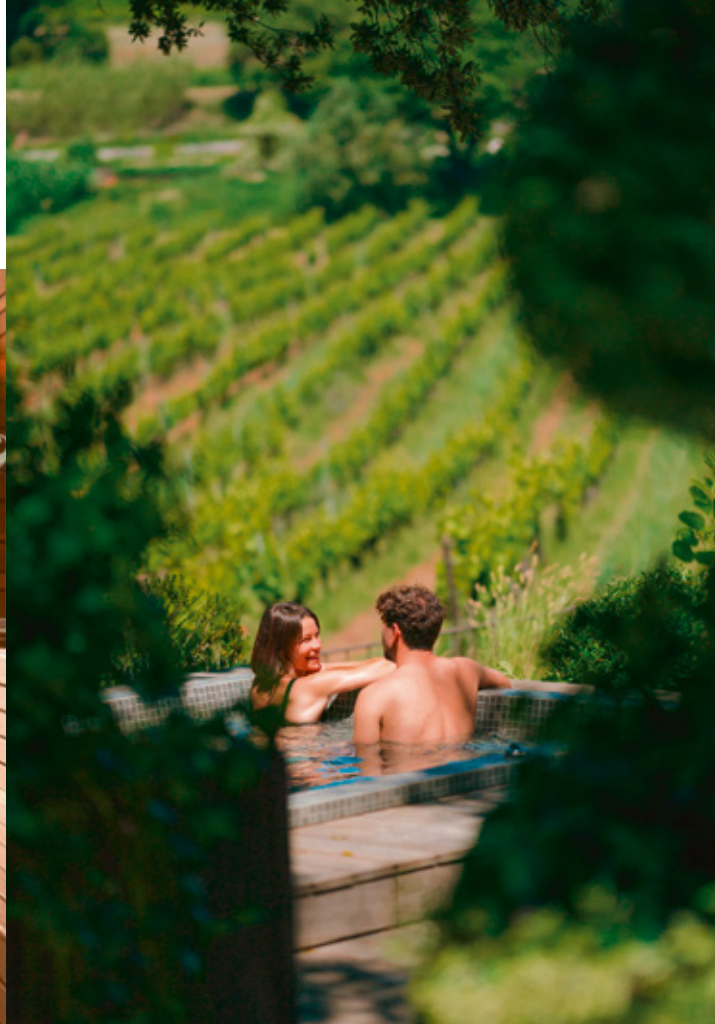
SES ESCALES HÔTELIÈRES

« Je voyage beaucoup, je vis entre Paris et Belle-Île-en-Mer et m'offre, à intervalles réguliers, des pauses. À Venise, je réserve au Flora de la famille Romanelli dans un palais du XVI^e siècle, à deux pas de la place Saint-Marc, avec jardin et cour intérieure. En Colombie, mon pays de cœur, je descends au Mundo Nuevo Ecolodge, dans la jungle de Minca, sur la côte caraïbe. Et parce que l'on peut y partir sur un coup de tête, je me pose à Torre Vella, de la collection Fontenille, à Minorque. »



Après le premier parfum B683, le nouveau, l'Extrait B683.

Un spa *nec plus ultra* qui, en dehors des soins de qualité, dispose de nombreux équipements accessibles gracieusement pour les hôtes, du classique sauna au bain ouvrant sur les vignes.



COQUILLADE PROVENCE

À FOND LA FORME

SPA DE 2 000 M², CYCLING CENTER BMC, PISCINE OLYMPIQUE, ET COMME ÉCRIN UNE NATURE INVITANT AUX BALADES, AUX RANDONNÉES, À L'ESCALADE. ESCALE BIEN-ÊTRE À TOUTE ÉPREUVE.

Des derniers lacets de la route que l'on emprunte à travers le parc naturel du Luberon, plus on approche du resort 5-étoiles, plus on devine ses maisons de village regroupées en son cœur, comme elles l'étaient autrefois autour de l'église. Et plus on devine ses vignes, ses fleurs à foison, tels les rosiers Diamant aux pétales blancs, épanouis du printemps à l'automne, ornant en vagues généreuses les murets. Silence, sérénité, que rompt parfois un hélicoptère, déposant des hôtes sur l'hélicopter privé.

En 2006, en montant en gamme l'hôtel et le vignoble qu'il venait d'acheter, Andy Rihs, homme d'affaires suisse, patron de la marque de cycles BMC, qui gagna le Tour de

France en 2011, voua sa vaste propriété au bien-être, au sport, à l'hédonisme. Sa devise : le vélo, le vin, la vie. Ses fils Oliver et Tobias, désormais propriétaires, s'inscrivent dans la même philosophie, fidélisant leurs hôtes, dont 50 % de Français, par leurs offres spa et sports et leurs installations, piscines, hammam, jacuzzis, douches sensorielles, salle de fitness et pavillon dédié au vélo où l'on peut louer les meilleurs cycles conseillés par des professionnels, que l'on soit grimpeur invétéré, fan de VTT ou pédaleur pépère.

Au spa, même démarche qualitative, avec priorité aux maisons de cosmétiques jouant la carte de la durabilité, du bio. C'est dans cette optique, en concertation avec l'équipe de

thérapeutes, qu'en parallèle des rituels de phytothérapie et de vinothérapie, après avoir intégré la marque américaine Tata Harper dont l'ensemble de la gamme est produit par la créatrice dans sa ferme du Vermont, Coquillade Provence accueille, depuis le début de la saison, myBlend, développée par le Dr Olivier Courtin-Clarins, consacrant depuis plus de 30 ans sa vie à la recherche sur la longévité de la peau. myBlend a formé et sensibilisé les thérapeutes à la formulation d'un diagnostic très précis de la peau pour personnaliser ses protocoles exclusifs qui, tous, associent, produits ultra-concentrés, et technologie de pointe grâce à des appareils développés par Olivier Courtin-Clarins, dont le masque Led pour le visage. Révolutionnaire ! &



Réservée aux adultes, la piscine semi-olympique, chauffée, l'une des plus belles de Provence, face aux collines du Luberon. Piscine familiale ou piscine intérieure dans l'espace spa : joli choix.



L'ESPRIT DES LIEUX

Un nom curieux, Coquillade, dérivé de la « couquihado », nom provençal de l'alouette huppée, oiseau migrateur nichant dès le printemps dans le Luberon. Perché sur une colline, ce Relais & Châteaux s'est développé autour d'un village qui aurait été construit dès le ^x^e siècle par les moines cisterciens de l'abbaye Notre-Dame de Sénanque. La plupart des 69 chambres et suites se dispersent dans les anciennes bastides offrant une vue sur les vignes et monts alentour. Œuvres d'art des propriétaires Oliver et Tobias Rihs, dont neuf Picasso, objets du ^{xviii}^e et ^{xix}^e siècles chinois, pièces en fer forgé de la maison Hervé Baume, d'Avignon, lustres de Mathieu Lustrerie, produits de courtoisie Rose et Marius, maison provençale de haute parfumerie, ancrent le 5-étoiles dans son terroir.

Tons poudrés, formes organiques, éclairages harmonieux : la douceur est de mise dans les espaces du spa.



Accessible depuis la terrasse de l'hôtel, le lagon d'eau de mer permet de se détendre face à la grande bleue.

MARINA BAIE DES ANGES HÔTEL

MOMENT SUSPENDU

INAUGURÉ EN JUIN DERNIER ENTRE NICE ET ANTIBES, CE 4-ÉTOILES FACE À LA MER A CHOISI POUR SON SPA COMFORT ZONE. UNE RÉFÉRENCE EN MATIÈRE DE RÉGÉNÉRATION DE LA PEAU, DU VISAGE COMME DU CORPS, MAIS AUSSI DE L'ESPRIT.

Ouvre monumentale, tout en courbes, telle une immense vague, la résidence Marina Baie des Anges, réalisée par l'architecte André Minangoy dans les années 1970, est une icône de la Côte d'Azur. Dans son prolongement, le nouveau Marina Baie des Anges Hôtel, siglé Curio Collection by Hilton, reprend à son compte sa blancheur et ses lignes aériennes jusqu'à sa piscine-lagon et la plage, à ses pieds. L'agence D+B Interior Design a conçu dans la même veine

61 chambres et suites, un restaurant (Napa), un beach club, un bar. L'univers marin, lumineux, épuré, de l'hôtel se retrouve également dans son très beau spa de 700 m² avec bassin intérieur, sauna, hammam, douches sensorielles et cabines où sont proposés des soins et massages signés Comfort Zone. Cette marque premium bénéficie de l'expertise pointue de sa maison mère, l'entreprise italienne Davines, pour la conception de produits végans et hautement concentrés en ingrédients d'origine

naturelle. Elle a mis au point des formules et techniques de massage exclusives, personnalisées, avec des résultats immédiatement visibles et durables. Comfort Zone renforce ainsi sa présence dans l'hôtellerie française, fidèle à sa stratégie de s'implanter dans des adresses qui correspondent à son ADN. Elle vient par ailleurs de lancer son site d'e-commerce ([fr.comfortzoneskin.com](https://www.comfortzoneskin.com)) pour permettre à celles et ceux qui ont testé et approuvé ses gammes de produits de les retrouver en dehors des spas. 

HÔTEL BARRIÈRE LE WESTMINSTER

ÉVASION NIPPONE AU TOUQUET

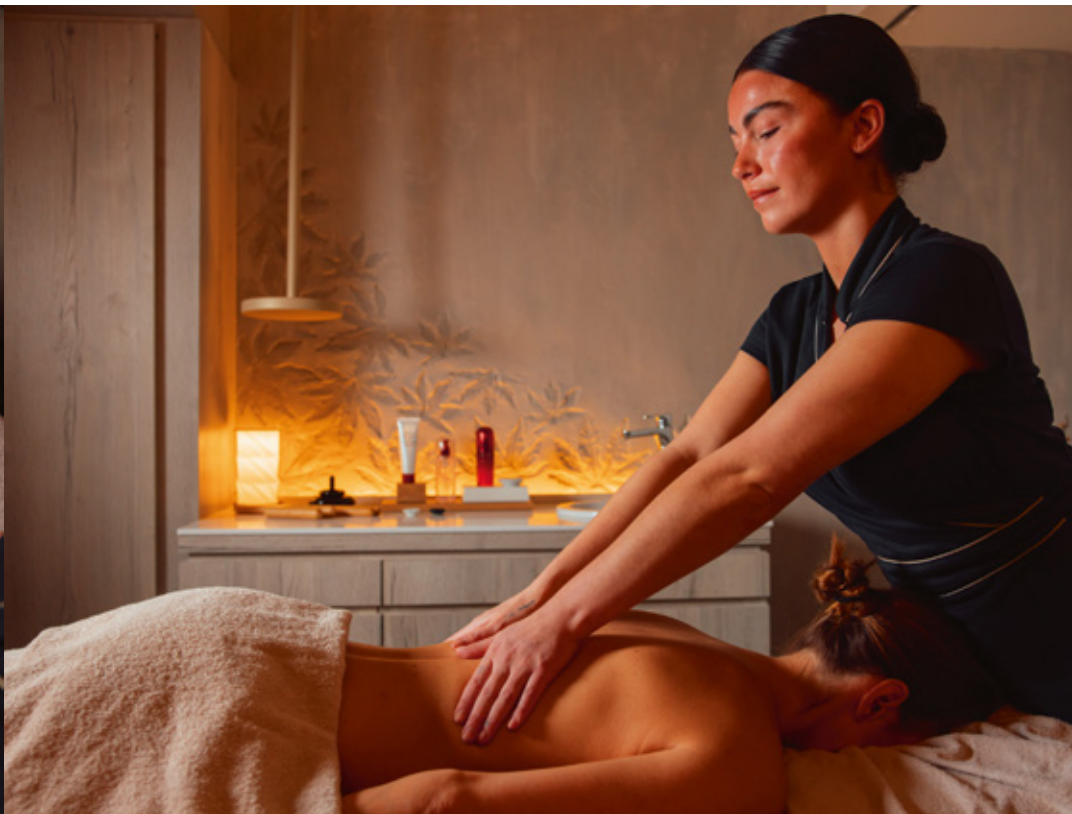
SE TRANSPORTER, AU RYTHME ÉTUDIÉ DU VA-ET-VIENT DES MAINS DU THÉRAPEUTE, LOIN DES CÔTES MANCHOTES, AU PAYS DU SOLEIL LEVANT, OÙ LE MASSAGE, À L'ÉGAL DE LA DÉCORATION FLORALE, EST TOUT UN ART...

Septembre ! Plus que jamais, la Côte d'Opale mérite son nom. Les nuages cotonneux s'effilochant à vive allure, poussés par le suroît, voilent et dévoilent le soleil timide. Les dunes et la mer auréolées d'une lumière filtrée prennent une teinte coquille d'huître. Superbe certes, mais frais. Option : se réfugier au nouveau spa Shiseido Ginza Tokyo du plus que centenaire 5-étoiles du Touquet-Paris-Plage. Chantal Peyrat, une des décoratrices,

©DR

chouchoute du Groupe Barrière, semble avoir puisé son inspiration, ses couleurs, ses matières alentour. Six cabines, dont deux duos, gris perle, rose pâle, piscine intérieure chauffée ceinte d'un décor littoral plus vrai que nature. On se croirait sur l'estran à l'heure où l'écume mousseuse s'étale, sans obstacle. Illusion parfaite que les mains expertes de la thérapeute gommant peu à peu, entraînant vers l'Extrême-Orient, où les massages qi gong

stimulent l'énergie vitale, dite « qi », lèvent les blocages, rétablissent les équilibres corporels et mentaux que les rythmes quotidiens perturbent. Massage du visage anti-âge, massage du corps énergisant se complètent, pour une totale déconnexion. Mais aussi, suggestion coup de cœur, la formule spa-lunch, une heure de soin, un déjeuner au West, accès illimité à la piscine, au hammam, au sauna, au fitness Technogym, 195 €, sur réservation. ☺



À gauche Shiseido, marque réputée pour ses soins du visage, allie produits aux textures sensorielles et savoir-faire des thérapeutes.

Ci-dessus L'expertise japonaise en matière de massages assure décontraction, détoxification, réénergisation de la peau.

À L'HEURE DES NOUVEAUTÉS

DES ICÔNES REVISITÉES AUX CRÉATIONS LES PLUS AUDACIEUSES, LA RENTRÉE HORLOGÈRE CONFIRME LE RETOUR DES BELLES MÉCANIQUES, DES FORMATS PLUS CONTENUS ET D'UNE ÉLÉGANCE QUI PRIVILÉGIE LE STYLE À L'ESBROUFE.

1

LA D DE DIOR PASTEL

La douceur en haute couture

Déclinée en jaune lumineux, bleu céleste ou rose poudré, la D de Dior célèbre une féminité subtile où l'horlogerie rejoint l'univers de la joaillerie. Son cadran en nacre illuminé de diamants dialogue avec un bracelet en satin dont les couleurs évoquent les collections couture de la maison. Une montre-bijou qui privilégie l'émotion esthétique autant que le savoir-faire. **Prix : à partir de 5900 €.**

2

ESKA HERITAGE PANDA

Le chrono retrouve ses couleurs

Avec son cadran « panda », ses compteurs contrastés et son boîtier aux proportions fidèles aux années soixante, l'Heritage Panda ressuscite l'esprit des grands chronographes sportifs qui ont marqué l'âge d'or de l'automobile. Derrière cette esthétique délicieusement vintage se cache une réalisation contemporaine, soignée dans ses moindres détails et pensée pour un usage quotidien. **Prix : 1895 €.**

3

BULGARI OCTO FINISSIMO 37 MM

La perfection au poignet

Référence absolue de l'horlogerie contemporaine, l'Octo Finissimo revient dans un diamètre de 37 mm : une nouvelle proportion qui conserve toute la puissance architecturale du célèbre boîtier facetté dessiné par Bulgari, tout en offrant un porté plus universel.

Animée par un mouvement automatique extra-plat, elle incarne la rencontre entre design italien, innovation suisse et excellence mécanique. **Prix : 16 500 €.**

4

GRAND SEIKO EVOLUTION 9 SPRING DRIVE LAKE SUWA 37

La précision en héritage

Inspirée des reflets changeants du lac Suwa, la région où sont fabriqués les mouvements Spring Drive, cette Evolution 9 traduit l'attachement de Grand Seiko aux paysages du Japon. Son cadran texturé capte la lumière, tandis que le calibre Spring Drive garantit une précision exceptionnelle grâce à son système hybride unique au monde. Dans son nouveau boîtier de 37 mm, cette montre conjugue confort, raffinement et haute technicité. **Prix : 10 500 €.**

5

MARCH L.A.B BELZA TWIN

Le chic en double lecture

Avec son affichage de deux fuseaux horaires, la Belza Twin répond aux besoins des voyageurs contemporains. Son dessin épuré, son cadran lisible et son boîtier aux lignes sobres traduisent la philosophie de March L.A.B : créer des montres élégantes, fonctionnelles et intemporelles. Avec ce charme discret qui fait la signature de la marque française. **Prix : 2 495 €.**



6

FESTINA SWISS MADE F20069/1

La mécanique à visage découvert

Produite en Suisse, cette Festina conjugue une esthétique contemporaine à une construction sérieuse, portée par un cadran squelette largement ajouré, un boîtier en acier aux lignes équilibrées et un fond transparent qui prolonge le spectacle mécanique. Une montre pour découvrir l'horlogerie traditionnelle sans franchir le cap des grandes maisons.

Prix: 899€.

THOMAS PEZERIL, CHÂTEAU DE VALMER

LE GOÛT DE LA PROVENCE

PREMIER POSTE DE CHEF EN SON NOM POUR THOMAS PEZERIL QUI NE DIRIGE PAS UNE, MAIS QUATRE TABLES AU CHÂTEAU DE VALMER, AINSI QU'À LA PINÈDE PLAGE, PETITE SŒUR DU PREMIER, EN BORD... DE PLAGE. UN SACRÉ PARI, QU'IL RELÈVE DÉJÀ AVEC BRIO AVANT DE VISER PLUS HAUT.



Le décor est planté avant même de passer à table. Quelques minutes après avoir quitté la frénésie tropézienne, le Château de Valmer apparaît au milieu des vignes, des pins et des palmiers, comme un havre de paix, voire un secret bien gardé. C'est ici que Thomas Pezeril a choisi de s'installer pour donner une nouvelle dimension à sa carrière. Ancien chef exécutif de Villa La Coste pour Hélène Darroze pendant cinq ans, il devient ici son propre chef et assume la responsabilité des quatre tables des deux hôtels du domaine. Un vrai challenge. Comme il le dit lui-même, *«j'ai 34 ans mais vingt ans de cuisine derrière moi. J'ai fait mes armes, maintenant, j'ai envie de me faire un nom.»* Ici, il trouve en effet un terrain de jeu à sa mesure : un potager bio, des producteurs passionnés, la Méditerranée pour voisine et une nature riche et omniprésente. Sans oublier une clientèle internationale avide d'expériences culinaires. À La Palmeraie, la table étoilée de la maison – dont il entend bien conserver la distinction cette année, avant d'autres ambitions – le Sarthois confie *«partir souvent d'un légume et tourner autour pour composer un plat»*. C'est



À La Palmeraie comme à La Bastide, le chef met à l'honneur le végétal et les produits provençaux dans un cadre enchanteur.



le cas pour son «Ode Estivale», un vrai tableau à la Arcimboldo de légumes, fruits, herbes et fleurs. Parmi les autres plats, un très joli «Pré-salé des Alpes, brocoli sauvage, poulpe et yaourt». Cette même sincérité irrigue La Bastide, la table bistro du domaine, où les saveurs méditerranéennes se prêtent davantage au partage : artichauts barigoule, petits farcis, pavé de loup... Les plaisirs de la table se déclinent enfin au Jardin, au bord de la piscine, où lors d'un

dîner les pieds dans le sable, à La Pinède Plage, face aux îles d'Or. Autant de variations autour d'une même idée : célébrer la Provence avec justesse, sans folklore ni artifices. ☺

Menu dégustation en six services à La Palmeraie, dont un entièrement végétal : 140 €. La Bastide, cuisine bistro : entrées entre 29 et 39 €, plats à partir de 46 €. Desserts entre 19 et 23 €. Le Jardin et La Pinède en saison, jusqu'en octobre.



Page de gauche Thomas Pezeril dispose au château d'un potager biologique qu'il sublime chaque jour dans l'assiette.

Ci-dessus La Pinède Plage, où les clients des deux hôtels peuvent savourer la cuisine du chef, les yeux dans le bleu de la Méditerranée.



L'ESPRIT DES LIEUX

Le Château de Valmer, ancienne bastide du ^{xix}e siècle devenue Relais & Châteaux, appartient à la même famille depuis trois générations. Ce qui explique sans doute pourquoi ce 5-étoiles conserve l'atmosphère chaleureuse d'une grande maison de vacances. Les 41 chambres et suites s'éparpillent dans un parc de cinq hectares où cohabitent vignes, potager, rosaires et eucalyptus. En cinq minutes à pied, un chemin bordé de gigantesques palmiers mène à la plage de Gigaro. On passe naturellement du patio aux piscines, du splendide spa by Clarins, flambant neuf, aux terrains de pétanque, avant de prolonger la soirée autour d'un verre sous les pins.



Accord parfait entre la cuisine créative du chef et le design de Louison, magnifié par l'œuvre de Louise Bourgeois.

LOUISON, VILLA LA COSTE

UN CHEF À DOMICILE

POUR SUCCÉDER À HÉLÈNE DARROZE, PATRICK MCKILLEN, PROPRIÉTAIRE, ÉPICURIEN AVERTI, A CHOISI FLORENT PIETRAVALLE, 38 ANS, UNE ÉTOILE À LA MIRANDE EN AVIGNON. UN CHEF À L'UNIVERS AFFIRMÉ.

Plus qu'un changement de chef, c'est un changement de cap, une tendance qui s'affirme : privilégier un chef à domicile plutôt qu'un chef de renom signant la carte mais peu présent. Le Beau-Rivage à Lausanne, en rompant le contrat d'Anne-Sophie Pic, 17 étoiles, évoque le même argument. Florent Pietravalle se dédie désormais à Villa La Coste. Point final. Présent avec sa brigade, dont certains, son second Damien Delaye et son chef pâtissier Cristhian Ohnet, l'ont suivi. Chef exécutif de toutes les tables du

palace en vignes, dont Louison, le gastronomique, avec, suspendue au plafond, *The Couple* de Louise Bourgeois, affirme sa patte. Tout en travaillant en priorité des produits locaux, en reprenant des recettes provençales, pissaladière pâte feuilletée et pissalat, roustide, plat du XVII^e siècle qu'il interprète en gelée de pain et bouillon à l'anchois infusé. Il ose une « Langoustine pochée grillée, mijoté de pieds paquets aux carottes, salade de champignons de Paris »... Sa cuisine matche avec la salle, cube vitré posé dans la nature,

mobilier épuré rehaussé d'un art de la table contrasté, entre assiettes et verres faits main, bols en bois d'olivier brûlé. Et, très palace, des serviettes en lin blanc aux initiales de Villa La Coste. **AMCLD**

Été : déjeuner et dîner, du vendredi au lundi. Hiver : déjeuner du jeudi au dimanche, dîner du jeudi au samedi. Menus quatre services, 135 € ; six services, 190 € ; huit services, 225 €. À la carte, environ 170 €. Prix hors vins. Carte des vins élaborée par l'excellent sommelier Antoine Pétrusse, qui veille sur le chai du domaine.

SHANGRI-LA PARIS

TABLES PRINCIÈRES

LE PALACE REVOIT SON OFFRE DE RESTAURATION EN METTANT À L'HONNEUR LE PREMIER PROPRIÉTAIRE DES LIEUX, ROLAND BONAPARTE, PETIT-NEVEU DE NAPOLEON I^{er}.

L'histoire n'a pas retenu sa place dans la famille impériale, mais plutôt son œuvre de botaniste : on lui doit un herbier très complet, qu'il avait d'ailleurs exposé dans son hôtel particulier de l'avenue d'Iéna, devenu le Shangri-La Paris en 2010, palace de 100 clés. « Roland Bonaparte nous permet de donner une forte identité à nos nouveaux restaurants, explique Nicolas De Gols, directeur général depuis un an. À l'entrée, Les Salons du Prince occupe trois salles classées

monument historique avec piano, cheminée, là où il accueillait ses hôtes pour jouer au billard ou fumer un cigare. C'est un lieu un peu caché, généreux, avec une belle carte de champagnes, homards et caviars. Nous avons aussi créé Maison Roland au cœur d'un jardin au calme, avec une vue sur la tour Eiffel : un bistrot avec une cuisine bourgeoise extrêmement bien exécutée, des produits de grande qualité et un service palace. Le Bar Botaniste rouvre en cette rentrée avec un décor repensé

et des cocktails à base de fleurs, d'herbes. Nous préparons un nouveau concept japonisant dans l'esprit, pour début 2027. Et nous avons toujours le Shang Palace, notre gastronomie chinoise, qui marque le lien avec la marque Shangri-La. » **SCF**

Les Salons du Prince : tous les jours de 9 h à 18 h (jusqu'à 22 h à partir du 17 septembre 2026). Plats à partir de 32 €. Maison Roland : lundi-samedi de 12 h à 22 h, dimanche 18 h-22 h. Plats à partir de 29 €.

© PAM STUDIO, MAKI MANOUKIAN



Les Salons du Prince ou la terrasse de Maison Roland : deux options inédites à la même adresse.

CHÂTEAU LÉOUBE

ÉCRIN PROVENÇAL

CET ÉLÉGANT DOMAINE VITICOLE, PROPRIÉTÉ D'UNE FAMILLE ANGLAISE TRÈS ATTACHÉE AU DÉVELOPPEMENT DURABLE, S'ÉTEND AUTOUR D'UN CHÂTEAU DU XIV^e SIÈCLE. LE VAR DANS TOUTE SA SPLENDEUR, ENTRE MER, VIGNES ET GARRIGUE.





Ci-dessus à gauche Le domaine varois est pionnier du vin biologique en Provence.



Ci-dessus à droite Romain Ott, œnologue en chef, est issu d'une famille de vignerons depuis quatre générations.

À droite La cuvée collector rosé, en édition limitée.

A l'abri des regards, le long d'une route étroite où voitures et cyclistes se croisent en direction de Bormes-les-Mimosas, se dévoile l'une des plus belles propriétés viticoles de Provence : Château Léoube. Difficile d'imaginer l'ampleur de ce domaine niché sur une pointe rocheuse, le cap Bénat, entre Méditerranée et garrigue. Il s'étend sur environ 560 hectares, dont près de 70 de vignes, 23 hectares d'oliviers, ainsi qu'un potager et un verger conduits en permaculture. Sous l'impulsion de Romain Ott, enfant du pays et directeur de la production, le domaine n'a cessé de progresser depuis vingt-cinq ans. Sa ligne est claire : redonner vie au vignoble tout en révélant l'identité du terroir. *« Mon objectif a toujours été de proposer des vins élégants et singuliers, capables de refléter le plus fidèlement possible notre terroir. Je recherche des nectars complexes, mais surtout infiniment agréables à boire »*, résume-t-il. Ces flacons se dégustent notamment sur place, à l'extrémité du

domaine, au Café Léoube installé sur la plage du Pellerin. Pour élaborer ses vins dans les trois couleurs, Romain Ott s'appuie sur une mosaïque de cépages : grenache, cinsault, syrah, mourvèdre, merlot, cabernet franc et sauvignon pour les rosés et les rouges ; rolle, sémillon, ugni blanc et sauvignon pour les blancs. Certifié en agriculture biologique et Ecocert depuis 2011, le domaine bannit désherbants, pesticides et intrants chimiques. Dans les vignes, l'observation et le bon sens guident chaque décision. *« Il faut s'adapter continuellement, surtout ces dernières années, avec un climat qui varie d'une vendange à l'autre »*, explique Romain Ott. Les vendanges sont réalisées à la main, tout comme le tri, avant un pressurage délicat des baies. Ici, on ne badine pas avec la qualité de la matière première. Lorsque Carole Bamford, la propriétaire anglaise, a racheté le domaine, il y a un quart de siècle, elle était déjà convaincue que ce lieu méritait un destin à la hauteur de sa noblesse :

« Il y avait tout : le château, les jardins, le vignoble. Tout était là, mais il fallait quelqu'un pour les ramener à la vie », raconte-t-elle. Romain Ott s'en est chargé, de la plus belle des manières, avec patience et passion. &



OÙ DORMIR ?

Sur les hauteurs du village de Bormes-les-Mimosas, l'Eden Rose Grand Hôtel, 4-étoiles dans une demeure datant de 1903, labellisé BW Premier Collection, se niche dans un parc élégant de trois hectares planté de cactus, oliviers, chênes-lièges et mimosas. Il possède 43 chambres, un restaurant, un spa petit mais chaleureux, une piscine à débordement avec vue sur la Méditerranée et les îles d'Or.



HÔTEL WESTMINSTER

BRITISH PUB

RUE DE LA PAIX, LE 5-ÉTOILES PARISIEN DU GROUPE WARWICK, RÉNOVÉ RÉCEMMENT, A CONSERVÉ INTACT THE DUKE'S BAR, AU STYLE ET À L'AMBIANCE BRITANNIQUES. TOUT EN RÉVOLUTIONNANT SA CARTE DES COCKTAILS. DÉCOIFFANT !

A droite toute dans le lobby pour remonter le temps au Duke's bar, version club chic londonien à l'atmosphère feutrée. Meubles acajou, boiseries centenaires, copies de celle de l'Abbaye de Westminster, sièges et banquettes cuir vert sapin, moquette vert pelouse, velours vert émeraude, faux feux dans la cheminée gothique et vraie bibliothèque. Ajoutez quelques portraits d'aristocrates, de personnalités connues, des gravures de chasse, de chevaux et un très beau comptoir à l'ancienne... Vous y êtes, comme chez sa Majesté, le duc de Westminster, qui, client, donna au barman, il y a quelques années, l'autorisation de baptiser le lieu

The Duke's. Une continuité, en quelque sorte, puisque les armoiries des Westminster couronnent l'entrée de cet hôtel qui, depuis 1807, accueille ses clients, rue de la Paix. Si à l'heure du déjeuner la carte courte mais bien ficelée, tapas, club-sandwich, croque-monsieur, salades, pot de crème vanille, attire les cadres du quartier et les clients de l'hôtel, et qu'en milieu d'après-midi, jusqu'à 18 heures, l'excellent tea-time, salé, sucré, contente les gourmands, place ensuite à l'équipe de Benjamin Neyrat, jeune chef barman, très créatif. Après avoir fourbi ses armes au Metropolitan Paris Tour Eiffel, au Raphael près de l'Étoile, puis

au Terrass" Hotel, à Montmartre, il dynamise The Duke's. Nouvelle carte, nouvelle ambiance musicale. À côté des classiques, Americano, Espresso Martini, Margarita, Negroni, Spritz... Benjamin Neyrat propose, sous le vocable « Les escales du bar », six cocktails signature, dont cinq qu'il a imaginés et qu'il change trois fois par an. « Avec le directeur, nous les avons baptisés de noms qui étonnent, font rêver, voyager. Mon préféré : Le Verger des Vents Tropicaux, frais, désaltérant, esthétique. » &

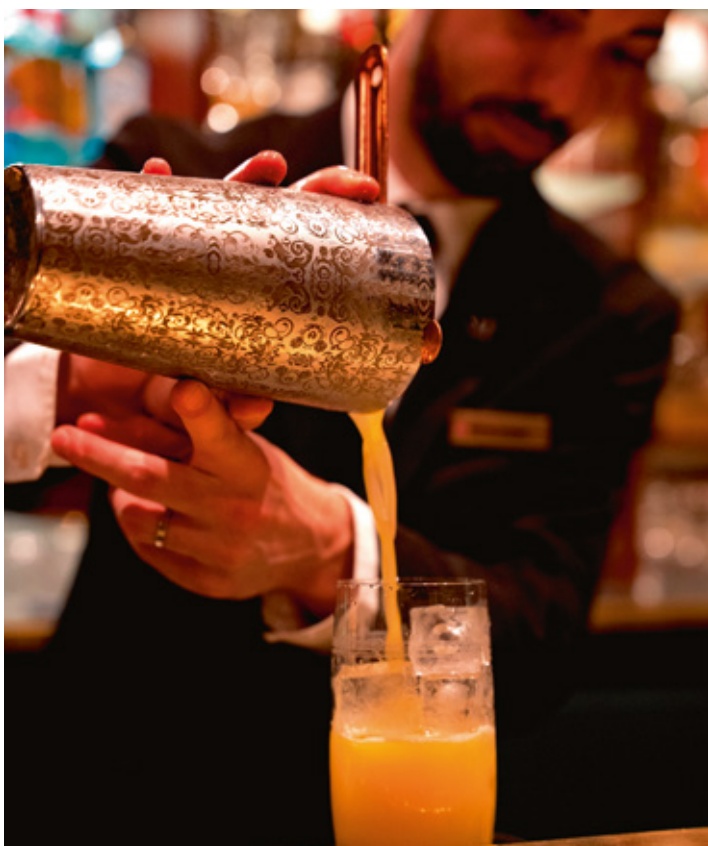
Ouvert 7 jours/7 de 18 h à 23 h, minuit le week-end. Jazz les jeudis de 19 h à 22 h et vendredis de 18 h à 21 h. Cocktails classiques 20 €, Signature 24 €.



Page de gauche Place de choix, près de la cheminée gothique et son faux feu so british !

Ci-dessus Près du comptoir, une des boiseries, copie de celles de l'Abbaye de Westminster.

Ci-dessous Le jeune chef barman Benjamin Neyrat, fan de cocktails, très appliqué et créatif.



LE VERGER DES VENTS TROPICAUX

Ingrédients

- 3, 5 cl de rhum blanc infusé aux feuilles d'ananas
- 1, 5 de sirop de kaki
- 7 cl de tepache d'ananas, boisson fermentée
- 2 cl de jus de citron vert
- 1 cl de blanc d'œuf

Préparation

Mettre tout, sauf le tepache, dans un shaker avec quelques glaçons. Shaker. Retirer les glaçons, shaker à nouveau. Ajouter le tepache. Décorer avec une chips d'ananas.



RENAULT 4 E-TECH ELECTRIC PLEIN SUD **LE SUV NÉO-RÉTRO**

LA PETITE 4L DES ANNÉES 1960-1970 REVIENT EN VERSION ÉLECTRIQUE ET S'OFFRE UNE SÉRIE DÉCOUVRABLE AVEC SON GRAND TOIT EN TOILE. UNE AUTO DE PLAGE, MAIS AUSSI UNE VOITURE DE TOUS LES JOURS.

C'est un genre automobile à part entière qui avait totalement disparu. Les autos de plage, à l'image de la Citroën Méhari, désignaient ces voitures estivales découvrables, pratiques et sans manière des années soixante. Renault, jamais en retard d'une nostalgie, a réinventé cette nonchalance sixties avec des critères d'aujourd'hui : le respect de l'environnement, la sécurité et un usage au quotidien qui peut largement déborder de l'été et de

la plage. Pour recréer ce qui n'était plus, l'ex-régie a tout simplement utilisé une base existante dont la silhouette est elle-même inspirée de cette période : la R4, qui revient en version électrique depuis un an et connaît un joli succès puisque 10 000 unités ont déjà trouvé preneurs. Comment transformer une bonne vieille 4L remise au goût du jour en auto des plages ? En dégoupillant le haut, évidemment, et en lui donnant un petit nom évocateur. Place donc à

la R4 Plein Sud, dotée d'un toit en toile d'un mètre de long sur 80 cm de large. De quoi scruter les nuages ou les étoiles. D'autant que la toile est doublée pour une meilleure protection contre les vols, le froid hivernal et le bruit. Et un simple bouton, situé près du plafonnier, permet de découvrir et de refermer le toit en une dizaine de secondes, même en roulant, jusqu'à 70 km/h. « *Il peut aussi s'ouvrir grâce à la seule voix du conducteur* », précise Carmen Centa. En tant que



Page de gauche

Une calandre, de petites ouvertures vitrées à l'arrière et une ligne générale qui évoquent la 4L des sixties.

Ci-dessus

Une planche de bord très tech, avec son grand écran qui tranche avec le design néo-rétro de l'extérieur de la voiture.

À droite

Le hayon cache un vaste coffre qui transforme l'auto de l'été en voiture de tous les jours pour toute la famille.



cheffe de produit de cette auto, elle a beaucoup travaillé à sa conception en conservant à l'esprit un credo, la polyvalence : « *Nous l'avons voulu utilisable toute l'année, en hiver comme en été, en ville comme à la campagne.* » Quant aux turbulences dans l'habitacle, un grand défaut de nombre de cabriolets, la R4 y échappe grâce à son architecture qui conserve les montants du modèle original. Et même à ciel ouvert, on profitera des deux écrans digitaux, devant le conducteur et au centre de la console qui dispose du système multimédia Google de dernière génération. C'est donc cheveux au vent, mais sans être décoiffé, que l'on prend le volant de cette auto, dans le silence de son moteur de 150 ch. Conjugué avec sa batterie de 50 kWh, la R4 s'offre une autonomie de presque 400 km, et une borne rapide lui permet de se

régénérer à 80 % en 30 minutes. Mais au-delà de son aspect estival, cette voiture est un couteau suisse capable de tout, d'embarquer des passagers plutôt à l'aise sur sa banquette arrière, comme leurs bagages dans le coffre de 420 L, très spacieux pour la

catégorie. La R4 Plein Sud est le seul mini SUV électrique découvrable du marché et plutôt bon marché d'ailleurs, puisqu'elle ne coûte que 1 800 euros de plus que sa sœur fermée qui s'affiche à partir de 35 490 euros à finition équivalente. 🚗



EN ROUTE AVEC CARMEN CENTA

« J'ai eu la chance d'emprunter des chemins de traverse à bord de la R4 Plein Sud, comme ces petites routes de la côte roannaise pour un joli périple qui s'est évidemment achevé à la table des frères Troisgros. Je m'imaginais parfaitement grimper par les petites routes corses jusqu'à la Casa Paradisu à l'écart de Monticello. Pour profiter du lieu, de son authenticité et de son élégance, bien sûr, mais aussi de sa vue sur la mer et sur les paysages escarpés de L'Île-Rousse. »

Bobines et pompons utilisés pour choisir les couleurs, avant de réaliser toutes les créations sur mesure.



Ci-dessus Tapis à la française, représentant les buissons des jardins du château de Versailles.

Ci-dessous Odile Dhavernas a repris il y a 16 ans la Manufacture de tapis de Bourgogne, en liquidation.

MANUFACTURE DE TAPIS DE BOURGOGNE

PRÉCIEUSES ARCHIVES

AU CŒUR DU VIGNOBLE BOURGUIGNON, À MOROGES, 599 HABITANTS, CETTE ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT, SPÉCIALISTE DU SUR-MESURE, PRODUIT EN RELATION AVEC DES ARTISTES, DES DESIGNERS, DES ARCHITECTES, DE VÉRITABLES ŒUVRES D'ART.

« **L**a Manufacture, fondée en 1958, est la seule assurant 100% de sa production de tapis et moquettes en France. Sans sous-traitant, sans atelier à l'étranger », annonce Odile Dhavernas, la directrice de la Manufacture de Tapis de Bourgogne. Ex-cadre chez LVMH, elle reprend en 2010 la société en liquidation judiciaire, séduite par les ateliers des années soixante très lumineux, les archives, les dessins, le stock de fils de couleurs – quelque 3 000, permettant en une semaine de réaliser des échantillons –, le savoir-faire artisanal et le potentiel. Dessins sur toiles, tissage

sur métier, peignage, encollage, ciselage, épilage, rasage, tout est réalisé par les quatre personnes qui composent alors l'équipe. Aujourd'hui, elles sont vingt-huit. « Les fondateurs de la société suisse TISCA, réputée pour ses productions de textiles haut de gamme, étaient des génies, mais sans sens commercial, explique-t-elle. J'ai repris tout en m'appuyant sur les points forts : l'expertise et la maîtrise de commandes spéciales, notamment pour les hôtels et les maisons de luxe (Plaza Athénée, Ritz Paris, Cartier, Dior, le Palais de l'Élysée...), le bureau d'étude intégré, la création





À gauche Deux tapisseries expertes tuftent, à la main, un « Tapis à Paris », une commande d'envergure.

Ci-dessus Tapis de 20 m², « Paysage onirique », réalisé en collaboration avec Bina Baitel, architecte, designer, artiste.

de tapis signatures avec des décorateurs et designers. » Bien vu ! Désormais, les créateurs du monde entier s'adressent à la Manufacture pour leurs projets de tapis ou de moquettes sur mesure. Et Odile Dhavernas, avec ses équipes, met au point des tissages de matériaux plus sophistiqués, signe des collaborations avec d'autres savoir-faire, tel Alain Ellouz, spécialiste de l'albâtre. Elle a aussi acheté un robot tuft pour répondre à des projets d'envergure, à des prix plus ajustés, sans sacrifier la qualité. Ce robot exécute le tuftage, technique de tissage artisanal qui crée des effets de matière sur les

tapis et moquettes. Installé dans les ateliers en Bourgogne, il garantit que les équipes qui l'utilisent travaillent les mêmes fils, les mêmes couleurs avec les mêmes soucis de qualité que lorsqu'elles tuftent à la main. « Mon ambition dans les prochains mois : développer, des pièces textiles murales, tapisser des meubles, des sièges, révèle Odile Dhavernas. À la Manufacture, conclut-elle, ce qui me tient le plus à cœur et me touche profondément, c'est l'implication du personnel, la réappropriation de la région et des locaux, fiers de leur « usine » et de sa renommée internationale. »

SAVOIR-FAIRE ET FAIRE SAVOIR

La Manufacture de Tapis de Bourgogne, à 1 h 20 de Paris, reçoit architectes et artistes. Mais pour développer les marchés dits de « contract », à savoir avec les hôtels, restaurants, boutiques de luxe, Odile Dhavernas a développé un réseau international d'agents et de partenaires et ouvert des showrooms. Elle a aussi rejoint Par Excellence, structure qui rassemble à New York une dizaine d'entreprises françaises au savoir-faire d'exception. Ce qui lui a déjà permis de collaborer avec des designers américains.





COMME À...

L'HÔTEL LES CIMES BLEUES

IMAGINÉ PAR DOROTHÉE DELAYE, CE NOUVEAU 4-ÉTOILES DE 101 CHAMBRES AVEC VUE, DANS LE QUARTIER DE LA BAULE-LES-PINS, S'INSPIRE DES MAISONS BALNÉAIRES DE LA VILLE, ENTRE ÉLÉGANCE DÉCONTRACTÉE ET ART DE VIVRE EN BORD DE MER.

1. Tapis «Lily», en laine, 180 x 270 cm, 1650 €, **Layered** 2. Chandelier «Momo», en grès émaillé noir mat, H. 12 cm, Ø 15 cm, 21 €, **Broste Copenhagen** 3. Fauteuil club «Cebu», en tissu grège, 512,50 €, **Côté Table** 4. Support à livres «Tvara», en marbre rouge, 22 x 22 x H. 10,4 cm, 249 €, **Ferm Living** 5. Coussin «Sky», en lin et coton, 50 x 50 cm, 89,80 €, **House Doctor** 6. Miroir «Ripple», en bois de manguier, H. 135 cm, 369 €, **HK Living chez Smalable** 7. Lampadaire «Ekain» en rotin synthétique et fer, H. 142,5 cm, 179,95 €, **Sklum** 8. Banquette «Ludmila», en hêtre massif, panneaux de particules et mousses haute résilience, tissu au choix, 100 x 40 x H. 42 cm, prix sur demande, **Popus** 9. Vase «Aquarius», en céramique aubépine, H. 23 cm, 68 €, **Maison Sarah Lavoine** 10. Table de repas «Tavolo a Dischi», en noyer, design Carlo De Carli, Ø 120cm, 4999 €, **Gubi**



Ci-dessous et ci-contre Souvenirs...
Le Parc Hôtel et Marc Wucher testant
les vins dans les années 1980.



Ci-dessus Assise à droite, Hélène, la maman de Marc Wucher, en Alsacienne, dans les années 1960.

YONA

L'HOSPITALITÉ VOYAGEUSE

EN 72 ANS, QUATRE GÉNÉRATIONS DE WUCHER ONT HISSÉ, À OBERNAI, UNE PENSION DE FAMILLE AU RANG DE 5-ÉTOILES. SANS TRAHIR L'ESPRIT ALSACIEN. CONVIVIAL !

Yona, nouveau nom du Parc Hôtel, avec comme mot d'ordre « *Être ailleurs, ici* ». Une philosophie. Celle de Maxime Wucher, arrière-petit fils de Marie Kuntz. L'histoire, au départ, d'une villageoise, Hélène, qui pendant la Seconde guerre mondiale aide quelques centaines de fugitifs à gagner les Vosges. La patrie récompense son héroïsme, et surtout les Alsaciens la soutiennent quand en 1954, elle perd son mari et ouvre avec sa maman Marie une pension de famille de 13 chambres, doublée d'un restaurant. La table, vite renommée, booste les réservations. Au point que quatre ans plus tard, le nombre de chambres grimpe à 26 et le restaurant s'agrandit. Les deux femmes tiennent la barre jusqu'en 1970, relayées par Marc

Wucher, fils d'Hélène. Formé au métier d'hôtelier à Strasbourg, il déborde d'idées pour que l'auberge familiale devienne 3-étoiles avec des buffets généreux, un bar-fumoir aux flacons bien choisis, des chambres confortables, un espace bien-être. En 1981, il épouse Monique qui lui donne deux héritiers, Maxime puis Marie. Le Parc Hôtel, avec son architecture alsacienne, sa Stub, salle à manger chaleureuse, gagne une nouvelle étoile. À l'heure des choix universitaires, Maxime et Marie intègrent l'Hospitality Business School de Lausanne. Diplômés, ils aiguisent leurs savoir-faire à l'étranger. Maxime s'enflamme pour le Japon. Marie rencontre son mari Cyril Bonnard, chef, à New York. En 2010, le fils succède au père, qui approuve ses envies de changement.

En bas, Marie et Maxime Wucher, quatrième génération aux commandes. En haut, Cyril Bonnard, chef des restaurants, Marc et Monique Wucher.





À gauche

Une des seize nouvelles suites avec baignoire derrière une claire-voie.

Ci-dessous à gauche

La réception, desservie par un « chemin » pavé, style temple shintoïste.

Ci-dessous à droite

Le restaurant Signature, sous une voûte très haute, version cathédrale.

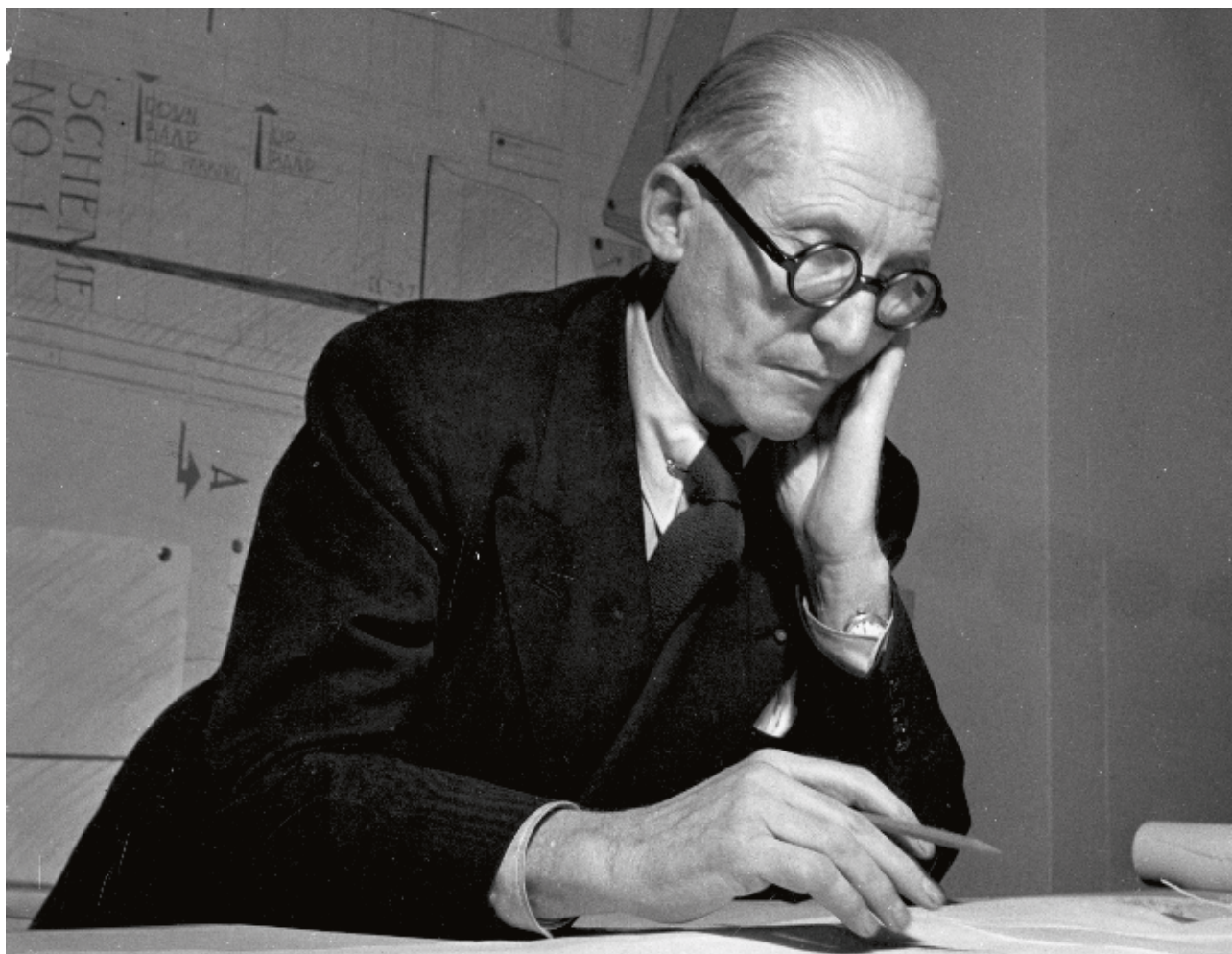


Avec le cabinet d'architectes Constans & Siegrist, Maxime construit le Yonaguini, spa de 2 500 m², entre espaces bien-être signés Phytomer et jeux d'eau incroyables. Une folie qui propulse l'hôtel dans une autre dimension. Reste à transformer l'essai, afin que toute l'architecture, des chambres, des restaurants soit en adéquation et que le 4-étoiles entre dans la cour des grands. En route ! Avec le cabinet d'architecture AEA, l'hôtel affiche ses nouveaux volumes, se pare de bois rares, de matériaux bruts, gagne 3 500 m², le tiers de sa surface, ose un atrium sur trois niveaux, 16 suites ultra-contemporaines, où l'on se sent « être ailleurs, ici ». Voyage de nuit ! Les autres chambres suivront, gardant encore leur cachet vintage qu'apprécient les fidèles. 🍷

SIGNATURE : LA TABLE DE CYRIL ET MARIE

Être ailleurs, ici. Art de la table, design de la salle, menus... Plus de frontières culinaires ! On nomadise avec bonheur, se régaland autant d'une « Terrine de foie gras de canard gel de gewurztraminer, chutney de dattes » que d'un « Chirashi de thon rouge, caviar vinaigrette Yona, chips de riz ». Concluant, après un « Munster fermier » d'anthologie, par une « Panna cotta au yuzu, mûres ». À parier que Signature affichera vite des étoiles.





HÔTEL LE CORBUSIER

EXCEPTION MONDIALE

AU CŒUR DE LA CITÉ RADIEUSE CONSTRUITE À MARSEILLE À LA FIN DES ANNÉES 1940 PAR LE CORBUSIER, CE 3-ÉTOILES EST LE SEUL HÔTEL AU MONDE DANS UN BÂTIMENT CLASSÉ AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO.

En 1947, Le Corbusier érige un « village » sur pilotis de 337 logements dotés de tous les équipements collectifs nécessaires à la vie quotidienne : garderie, école, commerces, bibliothèque, toit-terrasse avec gymnase en plein air, pataugeoire. Tous les appartements sont pourvus de meubles imaginés par Charlotte Perriand, designer. Avant que la Cité radieuse soit classée aux Monuments historiques en 1995 et au Patrimoine mondial de l'Unesco en 2016, des textes protègent

les façades, mais rien n'empêche les occupants de modifier les intérieurs. C'est ainsi qu'en 1960, aux troisième et quatrième étages, en regroupant des chambres-cabines initialement prévues comme chambres d'amis à la disposition des habitants et des chambres de 32 m², un 2-étoiles ouvre ses portes. Son propriétaire l'équipe de meubles standards... Rien à voir avec Le Corbusier. En 2003, Dominique et Alban Gérardin, férus d'architecture et de design, l'achètent. « C'était un

petit 2-étoiles crasseux, sans âme. Pas ma came du tout, confie, en langage fleuri, Dominique Gérardin. L'agent immobilier nous propose de visiter un des appartements de la Cité radieuse, avec ses meubles d'origine. L'étincelle ! Avec mon mari, nous nous sommes lancés dans l'aventure en nous posant la question : que ferait Le Corbusier aujourd'hui ? Nous avons contacté la Fondation Le Corbusier, lui expliquant notre projet : redonner les codes brutalistes, minimalistes, à l'hôtel, et notre souhait de le baptiser



Ci-dessus La façade de la Cité radieuse, monument historique, classée en 2016 au Patrimoine mondial de l'Unesco.



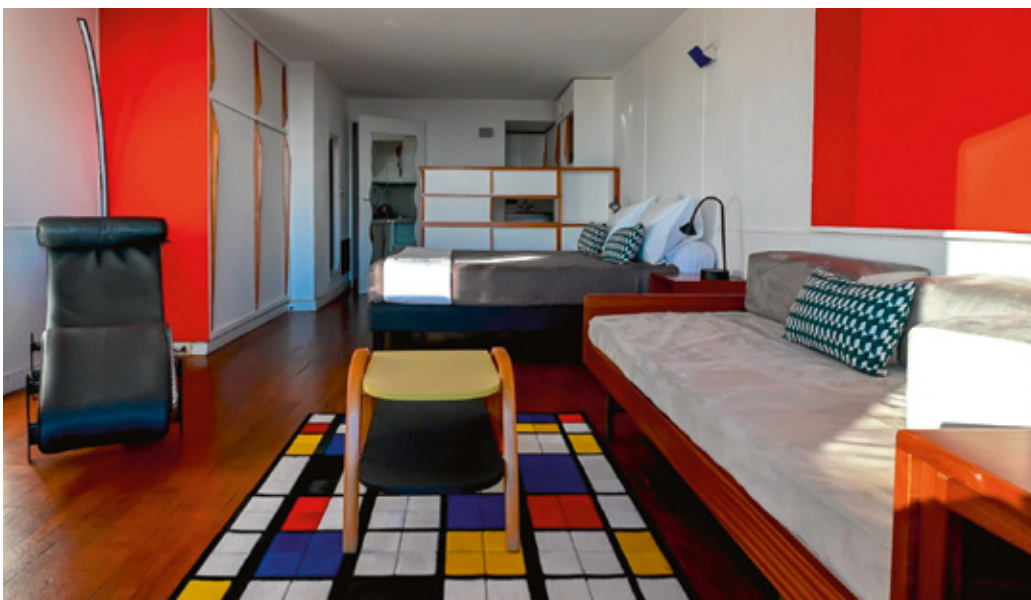
Ci-dessus à droite Sur le toit de la Cité radieuse, la piscine accessible aux habitants et aux hôtes de l'hôtel.

En bas à gauche Une suite de l'hôtel Le Corbusier avec chaise longue LC4 de Le Corbusier et tapis Mondrian.

Le Corbusier. Accepté! Alban a chiné du mobilier de Charlotte Perriand, des lampes Pipistrello de Gae Aulenti, des tapis Mondrian, des chaises longues LC4 de Le Corbusier pour aménager les 21 chambres, dont 10 cabines, 7 grandes, une suite Lilette

avec balcon, lit podium, bureau en enfilade et trois vrais studios. Ma récompense, gérant seule mon 3-étoiles depuis le décès de mon mari: quand un étudiant en architecture est ému aux larmes de pouvoir s'approprier un peu de son idole dans une chambre

à 105 €, ou quand, lorsque je les emmène sur le toit, mes hôtes tombent amoureux de l'immeuble et de Marseille. Mon hôtel reste dans leur cœur, leurs souvenirs. Mon rêve, car je le sais passionné d'architecture, serait de recevoir Brad Pitt! » &



LE VENTRE DE L'ARCHITECTE

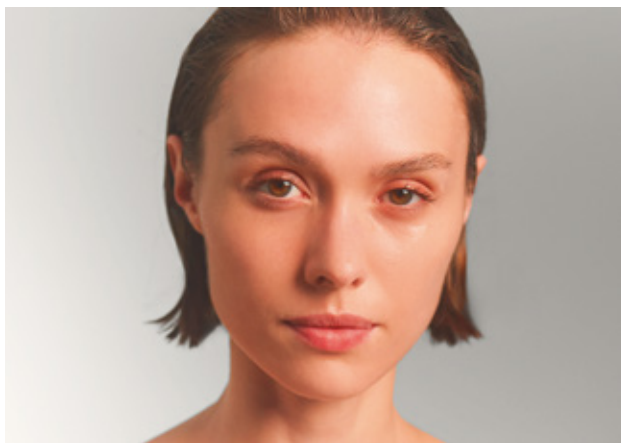
Portant le nom, *The Belly of an Architect*, du film du Britannique Peter Greenaway sorti en 1987, la salle de 30 couverts, très vintage – tables Charlotte Perriand, chaises scandinaves, lampes La Roche de Le Corbusier... –, avec terrasse en été, est une des bonnes tables gastronomiques de Marseille. Alexandre Mazzia, aujourd'hui trois étoiles Michelin, y a fourbi ses armes. Désormais, Andrei Bondarenko, ancien légionnaire ukrainien, propose une cuisine à l'esprit nomade, généreuse, conviviale, naturelle.



CROCKETT & JONES

L'inspiration des grands espaces

Pour sa collection automne-hiver 2026, Crockett & Jones célèbre son lien historique avec l'Amérique du Nord à travers une campagne réalisée au cœur du parc national de Yosemite. Entre paysages grandioses et héritage américain, la marque dévoile des modèles associant inspiration outdoor et savoir-faire anglais. Parmi les nouveautés, le Boston 2 en suède marron foncé revisite le penny loafer dans une silhouette moderne. Monté sur une semelle Vibram crantée, il conjugue élégance, style et confort, pour un mocassin d'hiver aussi marquant qu'intemporel.
eu.crockettandjones.com



COMFORT ZONE

L'expertise des spas d'exception

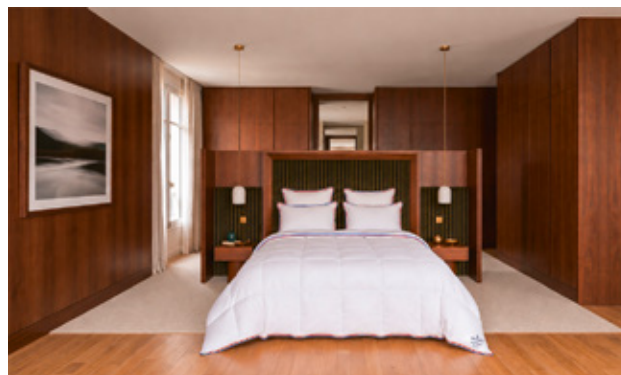
Présente dans de nombreux spas et établissements hôteliers en France, Comfort Zone met son expertise professionnelle au service du bien-être depuis 30 ans. Née à Parme, en Italie, au sein du groupe Davines, la marque développe des soins visage et corps alliant innovation scientifique, ingrédients d'origine naturelle et engagement durable. Certifiée B Corp, elle accompagne les professionnels avec des protocoles de soin offrant une expérience sensorielle unique.
fr.comfortzoneskin.com

© DR

DROUAULT

175 ans de savoir-faire au service de l'hôtellerie d'exception

Fort de plus de 175 ans de savoir-faire dans la fabrication de couettes, oreillers et surmatelas, Drouault met aujourd'hui son expertise au service de l'hôtellerie haut de gamme. Au sein de sa manufacture du Mans, la maison maîtrise toute la chaîne de fabrication, du traitement du duvet à la confection des produits finis. Portée par ses maîtres duvetiers et ses couturières, cette expertise permet de développer des solutions sur mesure répondant aux cahiers des charges les plus exigeants des hôtels de prestige, en France comme à l'étranger.
drouault-paris.com



DECOTEC

Splendide simplicité

À travers Decotec Studio, la marque Decotec, créateur-fabricant de mobilier de salle de bains *made in France*, présente Nexus. Ce projet signature est dessiné par la designer Charlotte Juillard. Pensée et sculptée en pleine masse dans un matériau Solid Surface, la ligne révèle la matière et transforme le meuble en objet presque géologique. Elle structure l'usage et affirme la fonction. «*Le meuble vasque Nexus convoque un archétype simple : plan, portique, socle, masse. L'objectif n'est pas l'effet, mais la présence. C'est une lecture contemporaine du meuble de salle de bains, à la croisée du design, de l'architecture et du savoir-faire d'atelier*», explique Charlotte Juillard. Actuellement disponible sur commande :
decotec.fr/contact





ISIDORE

Un univers insoupçonné au cœur d'Angers

Il est des lieux que l'on découvre presque par surprise. Au cœur d'Angers, poussez les portes du restaurant Isidore et découvrez un univers insoupçonné. Les mosaïques d'Isidore Odorico révèlent un décor rare, presque secret, où l'élégance Art déco rencontre l'art de vivre italien. Le temps d'un déjeuner ou d'un dîner, savourez la cuisine du chef franco-italien Pasquale Laudani. Ou simplement à l'heure de l'*aperitivo*, accordez-vous le temps de ralentir autour de charcuteries italiennes à partager et de vins soigneusement sélectionnés. Un petit air de dolce vita! oceaniahotels.com/oceania-hotel-danjou/isidore-restaurant-angers



ALPARENA**** & SPA

L'élégance à la juste altitude

À La Rosière, en Savoie, l'hôtel Alparena**** & Spa réinterprète l'esprit « chalet alpin » dans un style contemporain où le bois, la pierre et les matières naturelles composent une ambiance élégante et intemporelle. Les espaces lumineux et généreux invitent à la détente, tandis que chaque détail reflète une quête de confort et de raffinement. Labellisé Clef Verte, l'établissement affirme son engagement en faveur d'un tourisme plus responsable, en conciliant développement durable et excellence de l'expérience. hotel-alparena.com

GRAND LITIER

Le conseil sommeil en plus

Pour la quatrième année consécutive, Grand Litier a été élu meilleure enseigne en qualité de service dans la catégorie Magasins de literie (enquête Statista réalisée auprès d'un panel de 20 000 consommateurs). Ce titre traduit l'attachement de la

marque à proposer la meilleure expérience à ses clients. Pour mener à bien cette ambition, Grand Litier veille à ce que ses conseillers Sommeil demeurent continuellement formés sur les spécificités de leurs literies et sur le sommeil, comme sur l'accompagnement personnalisé de chacun de leurs clients. grandlitier.com



LOTHANTIQUE

Des senteurs made in Provence

Lothantique, maison qui bénéficie d'un héritage familial dans le parfum depuis plusieurs générations, présente L'Éditeur de parfums, une collection au design épuré, de bâtons à parfum, parfums d'ambiance, bougies parfumées, brumes d'oreiller. Dédiées à la maison, les compositions olfactives sont accessibles, élégantes, faciles à vivre et résolument provençales. Déclinées en 11 senteurs : Bois d'érable, Fleur d'amandier, Fleur d'oranger, Fleur de citron, Fleur de coton, Fleur de tiaré, Fleur des champs, Fleur du Japon, Santal, Thé blanc et Vanille. lothantique.com – @lothantique_france



LE PANORAMA

voaara.com

ROOM NUMBER

buspalladium.com
chaptiresixhotels.com
studioko.fr
desede.ch

AUTOUR DU MONDE

jettfly.com/fr
lefrenchdesign.org
andreeputman.fr
christophedelcourt.com
delphinemaumot.com
margotgraziani.com
equiphotel.com
hotelambassador-nice.com
posidonia-hotel.com/fr
maisonmalapert.com
lepoussinhotel.com
noirnuance.com/blank (Marie-Paule Clout)

NOS ENQUÊTES

DRESSING DE PALACE

oetkerhotels.com/hotels/le-bristol-paris
ritzparis.com
frame-store.com/en-fr
montecarlosbm.com
jacquemus.com
nomasei.com
beaumier.com
kubehotel-saint-tropez.com
cybeleramatuelle.com
kujten.com
lareserve-paris.com
morphoandluna.com
mandarinoriental.com/en/paris/lutetia
atelierchoux.com
boutique.aireselles.com
lacoste.com
sportyandrich.com
oetkerhotels.com/hotels/hotel-du-cap-eden-roc
comohotels.com/france/como-le-beauvallon
bulgarihotels.com
ladoublej.com
fontenille-collection.com
boutique-fontenille.com
mamashelter.com
touriste.com
hotel-la-sivoliere.com
pretty-pet.ch

LA FRENCH TOUCH AU SOMMET

theluxcollective.com
hyatt.com
comogroup.com
dorchestercollection.com
accor.com
jumeirah.com
maslinaresort.com
ladunedessonges.com

UNE RENCONTRE

virginlimitededition.com/son-bunyola/fr
belambra.fr

ENVIE DE CAMPAGNE

@la_roquerie
domainedeprimard.fontenille-collection.com/
Fontenille
comohotels.com/fr/france/como-cordeillan-bages
lynchbages.com
châteaudenoirieux.com
hotelspreference.com
château-ainaylevieil.fr
crillonlebrave.com

maisonspariente.com
zana.fr (Charles Zana)
margauxperrinarchitecture.com
amelieduchalard.com (Amélie Maison d'Art)
tataharperskincare.com
maisoncaulieres.com
seemycosmetics.com
chateaulsolviersdesalettes.com
the-social-club.com
cinqmondes.com
clairplume.com
mas-amarine.com
prieure-saint-nicolas.com
domaine-de-ribaute.fr
domainedubandiat.com
perebise.com
relaischateaux.com
lamaisondescimes.com
cabanesdelorvanne.com
coucoocabanes.com

ENVIE DE FRANCE

PALACES

chevalblanc.com
lvhm.com/fr
petermarinoarchitect.com
hyatt.com/unbound-collection/fr/fr/
jcagh-hotel-martinez
hyatt.com/fr-fr/collection/unbound-collection-eame
lapalmedor-restaurant.fr
pyr-design.com/fr (Pierre-Yves Rochon)
carita.fr
royalchampagne.com
sybilledemargerie.com
my-blend.com
clarins.fr/gamme-precious
lhw.com (Leading Hotels of the World)
hotelsbarriere.com/collection-fouquet-s/paris
jacquesgarcia.com
friedmann-versace.com
fourseasons.com/megeve
edmondderothschildheritage.com
bulgarihotels.com/fr_fr/paris
acpvarchitects.com (Antonio Citterio et Patricia Viel)
v-p.com (Valode & Pistré)

BOURGOGNE

chateauduciteaux.fontenille-collection.com
sources-hotels.com/bourgogne/
chevalierguillemot.fr
asl-paris.com
caudalie.com
chateaulacommaraine.com
champagnehospitality.com
affine-design.com
fr.lhw.com/
lechevreuil.com
belmond.com/fr/boats/europe/france/
les-bateaux-belmond/the-boats

ENVIE D'AILLEURS

MINORQUE

mareeterra.com
faustino gran.com
peintredecorateur.fr (Delphine Nény)
relaischateaux.com
capmenorca.com
vestigecollection.com/son-ermita-binidufa/fr
vestige-estudio.com
numamenorca.com
hiroshi-kitamura.com
privileges-voyages.com

SONGTSAM

songsam.com/en

SÉVILLE

visitsevilla.es
hyatt.com/thompson-hotels/fr-FR/svqth-thomp-
son-seville
hotelfelipev.com/en

hotelfenixsevilla.com
fourseasons.com
hotelcasadellimonero.com
cristinebedforhotel.com/fr/seville/
marriott.com/fr/hotels/svqlc-hotel-alfonso-xiii-a-
luxury-collection-hotel-seville/overview/
melia.com/fr/hotels/espagne/seville/colon-gran-
melia
serrassevilla.com
casadelamonedaresidencesevilla.com
casaozama.es
aticosevilla.com
hotellinglaterra.es/fr/terrasse
casainquieta.es
galeriarafaelortiz.com
sobretablasrestaurant.com

ENVIE D'AVOIR ENVIE

VANITY CASE

memoparis.com
amouage.com
diptyqueparis.com
acquadiparma.com
atelierdesors.com
maisoncrivelli.com
marcantoinbarrois.com

LÂCHER-PRISE

coquillade.fr
my-blend.com
tataharperskincare.com
fr.comfortzoneskin.com
marinabaiedesangeshotel.com
dplusb-id.com
hotelsbarriere.com/le-touquet-paris-plage/le-
westminster
chantalpeyrat.com

C'EST L'HEURE

dior.com/fr_fr/fashion/joallerie-horlogerie
eskawatches.com
bulgari.com/fr
grandseikoboutique.eu/fr
march-lab.com
festina.com

À TABLE!

chateauvalmer.com
villalacoste.com
shangri-la.com/fr/paris/shangrila/

TIRE-BOUCHON

leoube.com

AU COMPTOIR

warwickhotels.com/hotel-westminster

ÇA ROULE

renault.fr/vehicules-electriques/
r4-e-tech-electrique

SAVOIR-FAIRE

manufacture-tapis-bourgogne.com

INSPIRATION DÉCO

cimesbleues.com
hotelslafrenchcollection.com
dorotheedelaye.com
layeredinterior.com/en-eu
brostecopenhagen.com/fr
cote-table.com
fermliving.com
housedoctor.com/en
hkliving.com
smallable.com
sklum.com
popus-editions.com
maisonsarahlavoine.com
gubi.com

LA SAGA

yonahotel.com
hotellcorbusier.com

Hôtel & Lodge

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

Céline de Almeida, Delphine Cadilhac,
Jean-Bernard Carillet, Camille Flocon,
Michel Holtz, Aymeric Mantoux,
Sylvain Ouchikh, Marion Tours,
Florence Valencourt

SECRÉTAIRES DE RÉDACTION

Yann Deckard, Augustin Langlade

COMMUNICATION

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

PUBLICITÉ

DIRECTRICE COMMERCIALE
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

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

RÉGIE VINS ET SPIRITUEUX

S02 Factory
06 64 91 86 61
sylvain.o@neuf.fr

RESPONSABLE MARKETING

Gauthier Enghelard

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

PROCHAIN NUMÉRO

LUXE ET EXOTISME

En kiosque mi-novembre 2026



Ruinart

Dégustations | Visites de caves | Bar | Boutique

4 RUE DES
CRAYÈRES
REIMS

Nest, Tadashi Kawamata,
2026

Réservations sur [ruinart.com](https://www.ruinart.com)

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