

Voyage de Luxe

SPÉCIAL PARADIS

à tout prix

*Provence, Corse, Trouville, côte
basque, Marrakech, Espagne,
Florence, Grèce, lac de Côme, Phuket,
Monténégro, Maldives...*

NOUVEAU : THE SOURCE, *Comme une maison d'amis*

Reportages : KARNATAKA (INDE) *Royaume des civilisations disparues*
DE SAÏGON À ANGKOR *Vibrations autour du Mékong*

Gastronomie : ANNE-SOPHIE PIC *au Beau-Rivage Palace*





L'ENVOL D'UN CHEF

De la terrasse surplombant l'Atlantique où nous sommes installés, la vue est spectaculaire et l'air vivifiant chargé d'iode... « Je suis capable de rester scotché devant une asperge parce qu'elle est trop belle ou de caresser un poisson luisant »... Ainsi parle Fabrice Idiart, un chef décidément pas comme les autres. Ce beau gosse au look soigneusement étudié - cheveux mi-longs, teint hâlé et tatouage sur le bras effectué pour la naissance de sa fille il y a deux ans et demi - a plus l'apparence d'un surfeur (son sport de prédilection) que d'un chef. Et pourtant, après un Bac pro de dessinateur industriel, il plaque ses études pour faire un apprentissage chez André Gaüzère à Biarritz, auréolé d'une étoile Michelin. « La cuisine conciliait tout ce que j'aimais : la créativité, l'esthétisme et le goût », explique-t-il. Fabrice passe ensuite trois ans auprès de Patrice Demangel au Miramar, puis achève son apprentissage chez Michel Sarran, deux macarons Michelin. Séduit par sa cuisine fraîche et inventive, le Groupe Floirat lui propose de prendre les commandes du restaurant Ilura en 2008. « J'avais 25 ans quand je suis arrivé à La Réserve. J'ai tout de suite eu un coup de cœur pour le lieu et le feeling avec les Chevanne, la famille propriétaire ». Ce bayonnais d'origine est ici comme un poisson dans l'eau : « Je suis 100% basque et très ancré dans le terroir. Je choisis mes fournisseurs, je vais au marché toutes les semaines, j'assiste à la criée et je m'adapte aux produits de saison. Mes parents, agriculteurs, m'ont élevé dans la culture du produit mais je suis aussi curieux de ce qui se fait ailleurs. Au départ, je reproduisais ce que j'avais appris alors que, maintenant, j'aime découvrir de nouvelles choses ». Son inspiration, il la trouve en pleine nuit ou au petit matin en sortant de l'eau après

avoir surfé la vague, exercice qu'il pratique au quotidien. Le dîner sera pour nous l'occasion de goûter à la cuisine de ce chef talentueux : Foie gras de canard des Landes, jus d'herbes à huîtres, pétales d'ail noir, crumble ; Merlu de ligne, coulis de Ttoro, céleri Livèche, Xipister ; Bœuf du Pays Basque braisé/poêlé, bière, pommes de terre fumées, oignons acidulés... un énoncé à la Prévert qui demande quelques explications : « le ttoro est une soupe de poisson et crustacés du Pays Basque », « la sauce Xipister est une sauce Basque à base de piments d'Espelette »... Fabrice joue à réinventer la tradition, c'est gai et surprenant, plein de fraîcheur et de saveurs, chaque bouchée est un régal, les assiettes de véritables œuvres d'art. Et, dans cette brigade qui, au plus fort de l'été, ne compte qu'une dizaine de personnes et n'a pas de chef pâtissier, il est aussi doué dans l'art de créer des desserts aériens, comme cette sphère de glace à la vanille, fèves de Tonka et Muesli, chocolat Dulcey...
La Réserve est un lieu à part, une ancienne villa basque à l'emplacement exceptionnel sur les hauteurs de Saint-Jean-de-Luz avec, pour seul horizon, l'océan. L'effet est saisissant ! Le Groupe Floirat (Le Byblos et Les Caves du Roy à Saint-Tropez) signe ici, tout comme en Normandie (Les Manoirs de Tourgéville), un hôtel de charme, quatre étoiles et familial. L'accueil de Marie-Eugénie Hernandez (transfuge du Byblos) et de son équipe, fidèle au poste depuis le début de l'aventure, fait que l'on se sent tout de suite à l'aise. Dehors, la part belle est laissée à la nature : parc de trois hectares planté de palmiers et agrémenté de sculptures, piscine à débordement donnant l'impression de plonger dans la mer... »

Foie gras de canard des Landes & poire



Vanille fèves de Tonka et Muesli, chocolat Dulcey





Dedans, aucune ostentation. Mireille Chevanne a écumé les brocantes pour décorer les parties communes et les 41 chambres et suites : bar chiné lors de la vente du mobilier de Sénèque à Saint-Tropez mais sculpté de la fameuse croix basque, grande armoire rustique renfermant les succulentes confitures maison du petit déjeuner, édredons bucoliques inspirés des motifs toile de Jouy dans les chambres et, partout accrochées aux murs, des scènes de vie du Pays Basque...

Le lendemain, Fabrice a réuni sur la terrasse quelques-uns de ses meilleurs fournisseurs, tous passionnés par leur métier. Il y a là Benat Darrigues, à la carrure athlétique de rugbyman, boulanger à Saint-Pée-sur-Nivelle depuis toujours. Cette artisan en guerre contre les pains industriels, formé auprès des Compagnons, confectionne toutes sortes de pain extraordinaires à partir de farines de tradition : pain maïs et pavot, abricot noisettes, noix raisin, olives vertes, 100% seigle... Il y aussi Anne-Marie Vergez, patron pêcheur à la peau burinée par les embruns. À la barre de son bateau Nahikari (ce qui signifie à la fois volonté et désir en basque), elle pratique une pêche « propre » et sélective depuis plus de 20 ans : le merlu et le bar à la ligne. Cette militante défend une approche respectueuse des ressources naturelles. Il y a enfin Jean-Luc Garbage, longiligne, maraîcher à Saint-Martin-d'Armagnac dans le Gers. « Pour qu'un légume soit bon, il faut lui laisser du temps », raconte celui qui s'est lancé dans l'élevage naturel de mini-légumes sur les conseils de son ami d'enfance Michel Sarran, mais aussi de variétés anciennes. Omar libanaise, Lemony, Blanche, Rose de Berne... il produit notamment une vingtaine de tomates différentes. Laissons-lui le mot de la fin : « Fabrice est venu nous chercher pour cette richesse, cette biodiversité qu'il faut absolument préserver ».

Natalie Florentin

CARNET d’Adresses

EN VUE

PORTO

Sésames

www.portocvb.com

www.visitportoandnorth.travel

www.visitportugal.com

La Pousada do Porto

78 chambres et 9 suites à partir de 129 €.

Estrada Nacional 108, 4300, Campanhã, Porto

Tél. : +351) 225 301 151. www.pousadas.pt

Fondation Serralves

Rue D. João de Castro, 210 4150-417, Porto.

Tél. : +351 22 615 6500. www.serralves.pt

S’envoler

À 2h d’avion de Paris, Porto est une destination de choix pour partir en week-end.

4 vols quotidiens sont au départ de Paris Orly Ouest.

À partir de 99 € A/R TTC et 632 € A/R en classe affaires (hors frais de service).

Tél. : 0 820 319 320 (0,12 €/mn). www.flytap.com

ZOOM

SANI RESORT

Kassandra, Halkidiki, Grèce.

Tél. : +33 1 72 89 93 27. www.saniresort.gr

Le Resort en bref

18 restaurants dont 2 gastronomiques et bio,

16 cafés et bars, 7 km de plage de sable blanc,

marina privée, réserve naturelle, 3 spas Anne Sémonin, centre multisports (tennis, basket, beach volley, terrain de football à 5), théâtre et cinéma en plein air, centre nautique…

Les hôtels

4 au total, tous 5 étoiles et offrant piscines, plages privées et restaurants.

Sani Beach Hôtel & Spa - Hôtel familial

389 chambres, spa Anne Sémonin.

À partir de 112 € /nuit, 2 adultes en demi-pension.

Sani Beach Club - Hôtel Familial

205 bungalows avec jardin ou piscine privée.

À partir de124 € /nuit, 2 adultes en demi-pension.

Porto Sani Village - Hôtel « bien-être »

À proximité de la Marina Sani, 109 suites et spa Anne Sémonin.

À partir de 206 € /nuit, 2 adultes en demi-pension.

Sani Asterias Suites - Boutique Hôtel

48 suites spacieuses avec terrasses privées donnant sur la plage et la Marina, spa Anne Sémonin.

À partir de 246 € /nuit, 2 adultes avec petit déjeuner.

Excursion « Taste of Thessaloniki »

À faire absolument ! Durée 3 ½h, 35 € par personne comprenant la dégustation d’un petit déjeuner grec avec une introduction à l’histoire culinaire

de la région, puis une promenade dans le centre historique de la ville avec 6 arrêts dégustation.

Cette excursion peut être assurée par les Services VIP du Resort avec un transfert A/R en limousine Sani Resort/Thessalonique (240 €/4 personnes).

Ou directement en s’adressant à :

Esmeralda Makris « Culinary Expert »

Cooking lab Marmita, Culinary walks Eatandwalk Mitropoleos 53, 7th Floor, P.O. Box 54623 Thessaloniki.

Tél. : +302310278027, Mob. : +306944246447

www.marmita.gr & www.eatandwalk.gr

S’envoler

Paris/Thessalonique : 2h50 de vol.

Aegean Airlines, la compagnie aérienne grecque, propose 2 vols directs hebdomadaires sur Thessalonique (SKG) du 30 mars au 25 octobre 2015, tous les lundis et vendredis, au départ de Paris CDG. À partir de 200 € l’A/R. www.aegeanair.com

GRAND HÔTEL VILLA SERBELLONI

Via Roma, 1 22021 Bellagio, Italie.

Tél. : +39 031 950216. www.villaserbelloni.com

95 chambres et suites avec une vue aussi bien sur le lac que sur le parc et le village.

À partir de 389 € la chambre Classique, 593 € la chambre Deluxe, 873 € la chambre Executive et 1 130 € la suite Senior.

Restaurants

- La Goletta, cuisine italienne traditionnelle.

- Le Mistral, une étoile au Michelin.

Menu gastronomique : 155 €.

www.ristorante-mistral.com

Spa

Le Spa de 850 m² offre des traitements de thalassothérapie, des traitements thermaux, des massages et des programmes bien-être. Soins du visage avec Biologique Recherche : - Soin « Red Carpet » pour un visage rayonnant avec effet lifting immédiat : 90 mn, 200 € - Soin Anti-âge : 60 mn, 150 € - Soin Biosensible : 60 mn, 125 €.

Activités

- À l’hôtel : salle de gym, squash, 2 courts de

tennis, piscine en plein air au bord du lac et piscine couverte, ponton privé.

- À proximité : ski nautique, voile, canoë, parcours de trekking, VTT, équitation.

Golf 18 trous de Menaggio & Cadenabbia à 20 mn.

MARBELLA CLUB, GOLF RESORT & SPA

Boulevard Principe Alfonso von Hohenlohe, 29600, Marbella (Espagne).

Tél. : + 34 952 82 22 11. www.marbellaclub.com

135 chambres, suites et villas à partir de 299 € la chambre classique.

S’envoler

La compagnie espagnole Air Europa, membre de SkyTeam, propose 3 vols quotidiens vers Malaga au départ de Paris CDG. Le vol dure 2h30. Pour les

golfeurs le transport du sac de golf est gratuit avec la carte Flying Blue de l’alliance SkyTeam.

Aller-retour en classe économique à partir de 203,13 €.

www.aireuropa.com

FOUR SEASONS HÔTEL FIRENZE

Borgo Pinti, 99. 50121 Florence, Italie.

Tél. : + 39 055 26261.

www.fourseasons.com/florence

72 chambres et 44 suites à partir de 715 € la nuit, petit déjeuner inclus.

Restaurants

- Il Palagio

Le restaurant une étoile au Michelin est situé au rez-de-chaussée du Palazzo della Gherdesca, dans une salle historique surmontée de voûtes. Cuisine toscane revisitée de touches contemporaines, le menu à la carte propose des entrées à partir de 26 €, plat de résistance à partir de 28 €. Menu dégustation à 105 € par personne.

- Winery

Le bar à vins propose un choix de plus de 50 vins italiens et des assiettes dégustations pour accompagner l’apéritif. On peut y participer à des dégustations œnologiques ou y dîner sur demande.

- Il Palagio Sunday brunch

Servi d’octobre à juin, il permet de savourer un brunch en terrasse en contemplant le jardin.

- Al Fresco

Ce restaurant près de la piscine sert des grillades et des pizzas cuites dans le four en plein air. Ouvert du matin au soir en haute saison.

- L’Atrium Bar & Lounge

Cette ancienne cour intérieure couverte désormais d’une verrière sert des en-cas, le thé de l’après-midi, des desserts, cafés et cocktails. En été, il ouvre sur la terrasse.

Spa

Situé dans un bâtiment de deux étages au sein du parc privé de l’hôtel, le spa compte 9 salles qui proposent des soins à base des produits naturels de l’atelier de parfums pharmaceutiques de Santa Maria Novella.

Activités

- Une piscine de 28 mètres de long, dans le parc, ouverte de mi-avril à mi-octobre.

- Une salle de gym avec possibilité de recourir à un coach personnel, cours de yoga.

LA RÉSERVE

1, avenue Gaëtan de Bernoville, Pointe Sainte Barbe, 64500 Saint-Jean-de-Luz.

Tél. : +33 (0) 5 59 51 32 00.

www.hotel-lareserve.com

L’hôtel dispose de 1 piscine à débordement, 1 terrain de tennis, 1 sauna, 1 cabine de soin aux protocoles de soins REN Skincare.

Tarifs

41 chambres dont 6 suites, à partir de 110 € la

chambre Standard, 145 € la chambre Tradition, 165 € la chambre Club, 185 € la chambre Privilège, 260 € la suite Junior, 310 € la Suite.

Petit déjeuner buffet : 17 € par personne.

Demi-pension : 54 € par personne (25 € par enfant).

Offre dégustation

À partir de 400 € pour 2 personnes, comprenant 1 nuit en chambre double Privilège, petit déjeuner buffet, 1 dîner (variation de 6 plats au champagne) face à l’océan.

D’autres offres sont proposées sur le site web.

Restaurant Ilura

Ouvert tous les jours du 15 juin au 15 septembre

de 12h à 14h et de 19h à 21h30.

- Formule déjeuner (entrée, plat) : 30 €.

- Menu « Carte Blanche » (variation de 6 plats) : 70 €.

HÔTEL & SPA DES PÊCHEURS

Île de Cavallo, 20169 Bonifacio, Corse.

Tél. : + 33 (0) 4 95 70 36 39.

http://www.hoteldespecheurs.com/

Hôtel ouvert de mai à septembre. 50 chambres et suites à partir de 330 € la nuit en chambre double et en demi-pension (basse saison).

Restaurant des Pêcheurs

Il sert petit déjeuner, déjeuner (service à la carte) et dîner. Le restaurant est ouvert aux clients qui ne résident pas à l’hôtel. Les produits de la mer et de la pêche du jour sont à l’honneur, mais la carte propose aussi des viandes et des pâtes.

Le Bar

Situé sur la plage privée de l’hôtel, il propose des déjeuners légers (clubs sandwichs, salades) ainsi que des boissons et cocktails.

Spa

Tous les clients ont accès gratuitement à la piscine extérieure, la piscine de thalassothérapie, au sauna et au centre de fitness. Le spa propose également, sur réservation, des soins du visage et du corps signés Panpurì, à base d’huiles essentielles pures et sans parfum de synthèse.

Activités

Plage privée, cours de tennis, Golf de Sperone (18 trous sur 135 hectares), plongée, excursions en bateau pour découvrir les îles Lavezzi (à partir de 125 € par personne), location de bateau avec ou sans skipper, voiture électrique pour découvrir l’île.

Accès

- De la Corse

Aéroport de Figari (Bonifacio) : transfert en taxi de l’aéroport au ponton de Piantarella. Transfert en bateau de Piantarella à l’île de Cavallo : 10 à 15 mn.

Le transfert en bateau est assuré par l’ASIC qui assure un service de rotation tous les jours, selon des horaires fixes (www.isoladicavallo.com).

Le bateau privé de l’hôtel peut également effectuer la traversée. Service payant sur demande auprès de l’hôtel.

De la Sardaigne

Aéroport d’Olbia. Transfert en taxi de l’aéroport au port de Santa Teresa di Gallura (1h environ).

Transfert en bateau privé de l’hôtel du port de Santa Teresa di Gallura à l’île de Cavallo : 30 mn.

VILLA BAULIEU

13840, Rognes-en-Provence.

Tél. : +33 (0)4 42 60 39 40. www.villabaulieu.com

Ouvert de avril à octobre.

Membre du réseau Châteaux & Hôtels Collection.

6 chambres Prestiges, 2 Juniors suites et 3 suites de 30 à 75 m².

À partir de 420 € (tea-time et petit déjeuner inclus).

Suite Prestige Bérengère d’Alamanon : 530 €.

Suite Guillaume de Jullien : 1 370 €.

Situation

À 40 mn en voiture de l’aéroport de Marseille, 25 mn de la gare TGV-Aix, 10 mn du centre-ville d’Aix et 40 mn d’Avignon.

Services

Petit déjeuner, tea-time, table d’hôte sur réservation, dîner par le Majordome David, service traiteur possible, transports pour l’aéroport ou la gare TGV.

Équipements

Piscine, court de tennis, boulodrome, hammam, jacuzzi au sommet d’une tour de la villa…

Activités

- Wine Safari pour découvrir le domaine viticole en 4x4, accompagné de la propriétaire.

- Visite des caves avec le vigneron et dégustation des vins du domaine.

- Balade à vélo à travers les vignes.

- Cavage (chasse à la truffe) de truffes d’été.

- Marche nordique sur le vignoble.

- Massage Ayurvédique dans sa chambre ou dans les vignes.

- Survole de la région en hélicoptère ou en ULM.

- Découverte de la région avec un guide.

- Entrées privilégiées à la Fondation Vasarely.

- Autres activités possibles sur demande.

HÔTEL LA BELLE JULIETTE

92, rue du Cherche-Midi, 75006 Paris.

Tél. : +33 (0)1 42 22 97 40. www.labellejuliette.com

45 chambres, suites et duplex à partir de 350 €.

Offre spéciale été « Restez trois nuits, n’en payez que deux ».

Valable du 15 juillet au 30 août 2015.

Restaurant le Clos Belle Juliette

Assiettes à partir de 6 € ; Salades à partir de 10 € ;

Desserts à partir de 8 €.

CURES MARINES DE TROUVILLE

Hôtel Thalasso & Spa-MGallery

Boulevard de la Cahotte, 14360 Trouville.

Tél. : +33 (0)2 31 14 42 80.

www.mgallery.com/Trouville

103 chambres dont 6 suites à partir de 198 €.

Restaurant

Déjeuner formule curiste : 55 €.

Dîner gastronomique : 85 € pour 4 plats (hors

boissons).

Thalasso & Spa

- Programme signature « Élixir de Jouvence » : à partir de 2 070 € par personne.

6 jours / 24 soins / 4 RV experts / 6 nuits en demi-pension.

- Programme signature « Cure Marine Sportive » : à partir de 1 992 € par personne.

6 jours / 23 soins / 2 RV experts / 6 nuits en demi-pension.

- « Échappée Mer » : à partir de 1 250 € par personne.

4 jours / 16 soins / 5 nuits en demi-pension.

HÔTEL AMIGO

1-3 rue de l’Amigo, 1000 Bruxelles, Belgique.

Tél. : +32 2 547 47 47.

https://www.roccofortehotels.com/fr

Appartient au groupe Rocco Forte Hotels.

173 chambres dont 19 suites, notamment la suite Présidentielle Magritte de 110 m² et la suite Royale Blaton de 180 m².

Offre estivale

- À partir de 183 € la chambre (minimum 3 nuits), petit déjeuner compris.

- À partir de 884 € la suite, petit déjeuner compris.

Offre Famille :

- « Famille en Suite » à partir de 1 299 €, comprenant 1 suite + 1 chambre communicante pour 2 enfants,

les petits déjeuners, repas offerts pour les enfants de moins de 3 ans, 50 % de remise sur les repas et les boissons des enfants de 4 à 12 ans.

- Même offre mais avec 2 chambres communicantes : à partir de 318 €.

Bar Amigo

Cocktail : 15 €.

Club sandwich : 21 €.

À la carte : salade composée (9 €), escalope de veau au jambon de Parme (27 €), lasagnes (17 €), desserts (8 €).

Ristorante Bocconi

Menu 4 services : 55 €.

Menu 3 services : 42 €.

THE HOXTON HOLBORN

199/206, High Holborn, London, WC1V 7BD.

Tél. : + 44 20 7661 3000.

www.thehoxton.com/london/holborn

174 chambres à partir de 150 €.

Chicken Shop

Ouvert du lundi au jeudi de 12h à 23h, jusqu’à minuit vendredi et samedi.

Poulet entier : 22 €, (demi 12,50 €, quart : 7 €).

Tél. : +44 (0)20 7661 3040.

http://www.chickenshop.com/holborn

Restaurant Hubbard & Bell