



LUXSURE

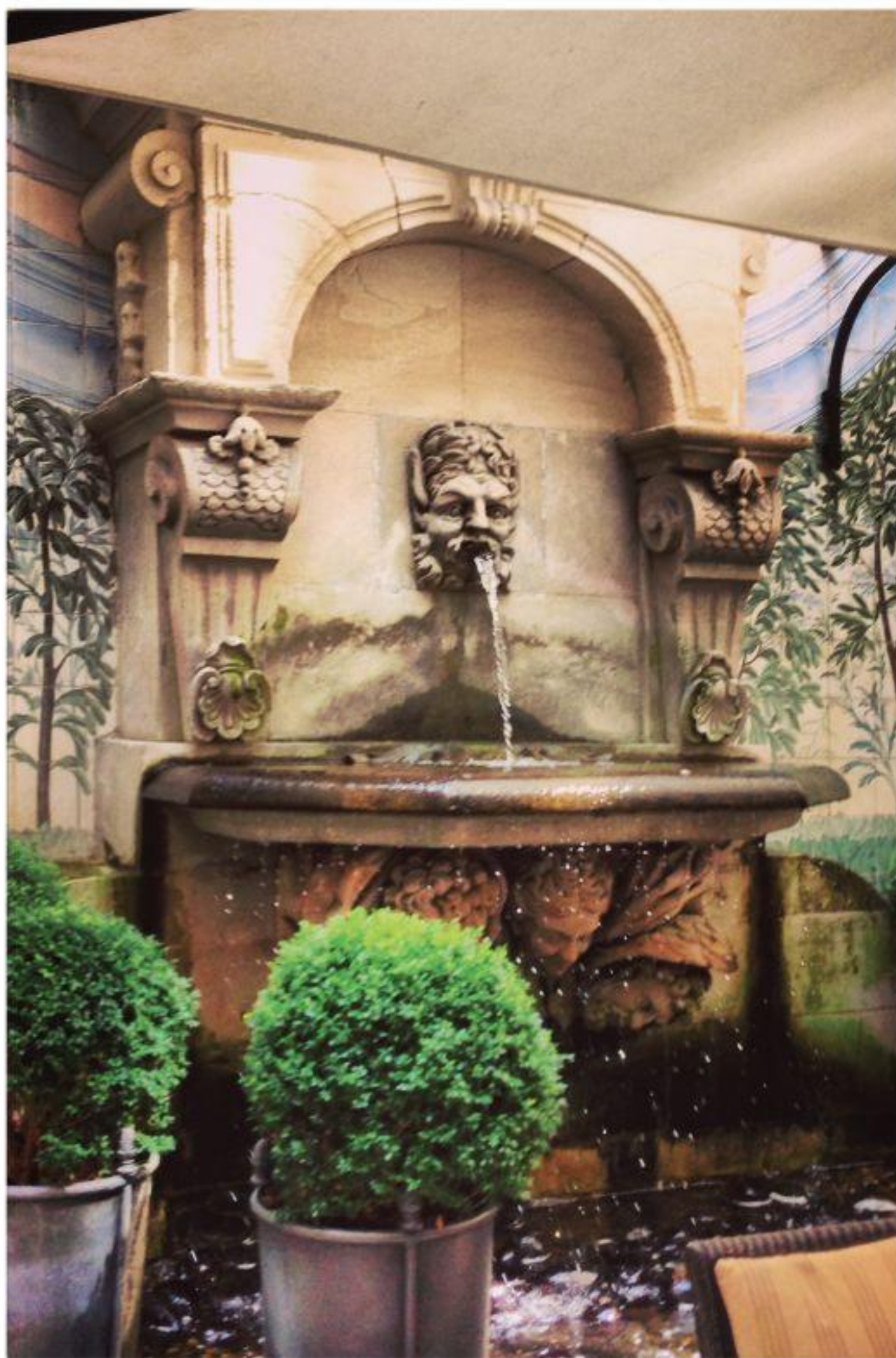
LUXSURE MAGAZINE EDITION VOYAGE N°1

Numéro à l'usage des voyageurs et des fines bouches

LUXSURE GROUP

Editorial

LUXSURE DISTILLE POUR VOUS DEPUIS PLUS DE CINQ ANS LA QUINTESSENCE DU LUXE À LA FRANÇAISE SUR SON SITE DE LUXSURE.FR. PENDANT PLUS DE DIX NUMÉROS SA VERSION MAGAZINE S'EST PRINCIPALEMENT CONSACRÉE À LA MODE. POUR CÉLÉBRER CES CINQ ANS DE LOYAUX SERVICES AU VOYAGE, À LA GASTRONOMIE, L'ÉPICURISME ET À L'OCCASION DU LANCEMENT DE LUXSURE GUIDE, LE PREMIER GUIDE DU LUXE INTERACTIF EN LIGNE, LUXSURE A DÉCIDÉ DE VOUS PRÉSENTER SES PLUS BELLES DÉCOUVERTES CULINAIRES, VOYAGES ET TOURISME DANS UN NUMÉRO SPÉCIAL.



Par Pascal Iakovou

Introducing : Lux

LUXSURE GUIDE EST UN GUIDE TOURISTIQUE INTERACTIF DE LUXE. IL RÉPERTORIE LES PLUS ADRESSES DE L'HÔTELLERIE, DE LA RESTAURATION, DE LA MODE, DE LA CULTURE, DU BARS DU MONDE. CES ADRESSES SONT SOIGNEUSEMENT VALIDÉES ET SÉLECTIONNÉES PAR LUXSURE. CHAQUE ÉTABLISSEMENT EST PRÉSENTÉ PAR UNE FICHE DESCRIPTIVE COMPLÈTE, COMPRENANT UN ARTICLE, DES PHOTOS, LES INFORMATIONS GOOGLE MAPS ET STREETVIEW, DES AVIS UTILISATEURS, AINSI QUE TOUTES LES COORDONNÉES POUR RÉSERVER.

RETROUVEZ LUXSURE GUIDE SUR :
WWW.LUXSUREGUIDE.COM

Luxure Guide

contact@luxureguide.com



LUXURE

[LUXURE GUIDE](#)
CONTACTEZ NOUS

[LE BLOG](#)

[LUXURE GROUPE](#)

[INSCRIVEZ VOTRE ÉTABLISSEMENT](#)



LUXURE GUIDE

Categories

Bars et discothèques

Hôtellerie

Mode

Musées & Galeries

Restaurants

Spa & instituts

Locations

Andorre

France

Île Maurice

Italie

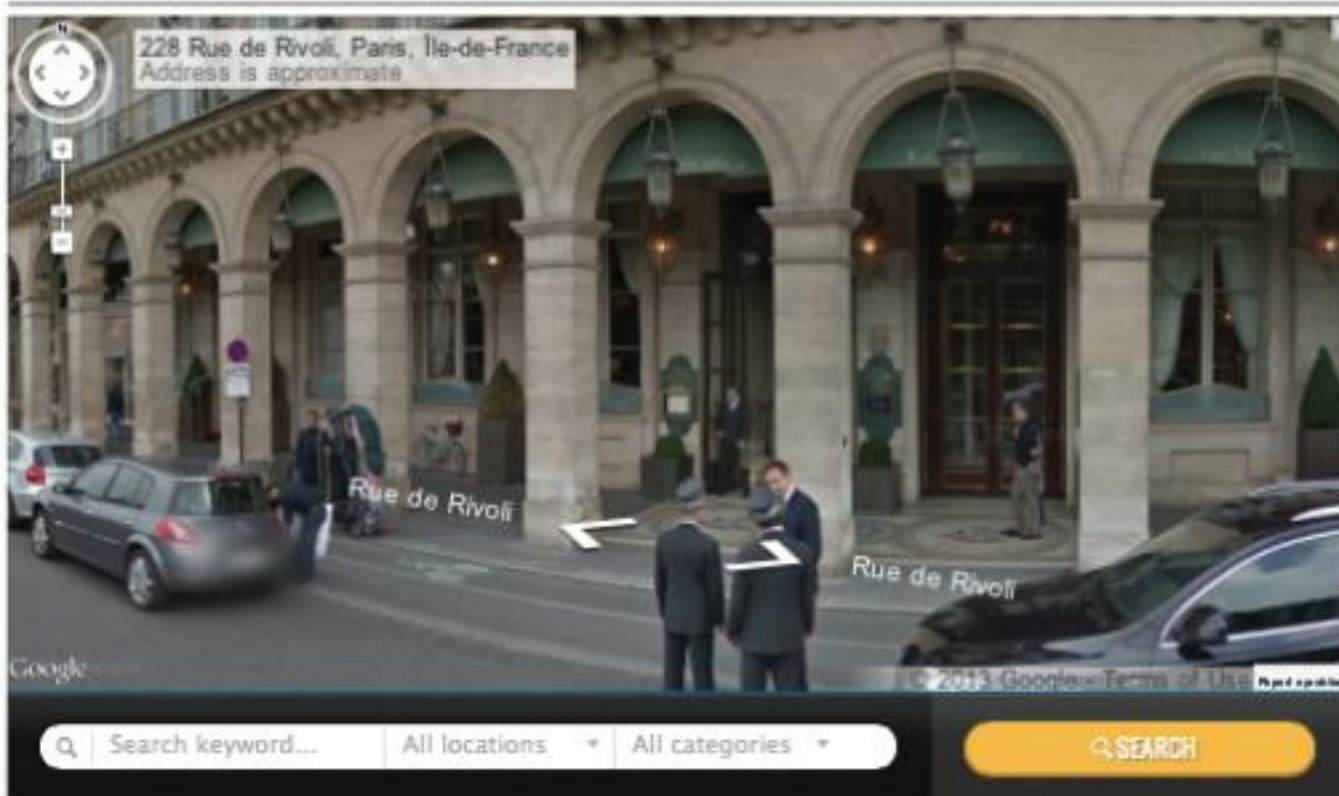
Kuala Lumpur

Marrakech

Megève

Prague

Saint-Barthélemy



LE MEURICE

Home > Hôtellerie > Le Meurice



CONTACT OWNER

Entre la Place de la Concorde et le Musée du Louvre, face au Jardin des Tuileries, L'Hôtel Le Meurice offre un lieu de séjour dédié au raffinement, à la quiétude et à la beauté. Les soixante dix fenêtres de la façade donnant sur Les Tuileries composent autant de tableaux découvrant certaines des plus belles vues sur Paris. À l'intérieur, le décor et l'esprit des chambres prolonge le style XVIIIe de la réception et des salons de réception du rez-de-chaussée. La splendeur de l'histoire se conjugue ici au charme du Paris le plus éternel.

Like 0

Tweet

1 0



Our address

Address: 228 rue de Rivoli,
75001 Paris

GPS: 48.8651668,
2.3280494000000544

Telephone: 33 1 44 58 10 10

Email: reservations.lmp@dorchestercollection.com

Web: <http://www.lemeurice.com>



Leave a review

Your Name

Description

Send rating

Location	★ ★ ★ ★ ★	Price	★ ★ ★ ★ ★
Services	★ ★ ★ ★ ★	Staff	★ ★ ★ ★ ★
		Food	★ ★ ★ ★ ★

LUXSURE

LUXSURE GUIDE LE BLOG LUXSURE GROUPE INSCRIVEZ VOTRE ÉTABLISSEMENT
CONTACTEZ NOUS


 Search keyword...

 All locations

 All categories

RESTAURANTS

[Home](#) > [Restaurants](#)

Les meilleurs restaurants du monde sélectionnés par Luxsure

Showing 10 from 10 items

Count:

10

Sort by:

Date

Sort:

v



0

Le Castiglione Café

Plus qu'un restaurant, Le Castiglione Café est un lieu de son époque, élégant, enchâssant savoir faire et modernité aux couleurs du temps. Établi au nord du jardin des Tuileries et proche de la place Vendôme, pure joyaux XVIIIème considéré comme l'une des places les plus prestigieuses du monde. Jules Hardouin Mansart, premier architecte et surintendant [...]



0

Belmont

Des lumières qui attirent immédiatement le regard et un nom rayonne au loin : Belmont. C'est le nouveau resto dont tout le monde va bientôt parler. Le lieu a été entièrement pensé et décoré par son propriétaire, Alfred Bernardin, et son équipe. De Paris à Marrakech en passant par New-York, Alfred a chiné avec passion de [...]



0

Ma cocotte

Ma Cocotte c'est Philippe Starck à la déco et Yannick Papin aux fourneaux. À l'entrée des marchés Serpette et Paul Bert se trouve un restaurant design au style industriel où les briques, la pierre, et des objets parfaitement combinés se côtoient dans un lieu unique idéalement installé. Une terrasse à l'étage pour profiter des bains de [...]

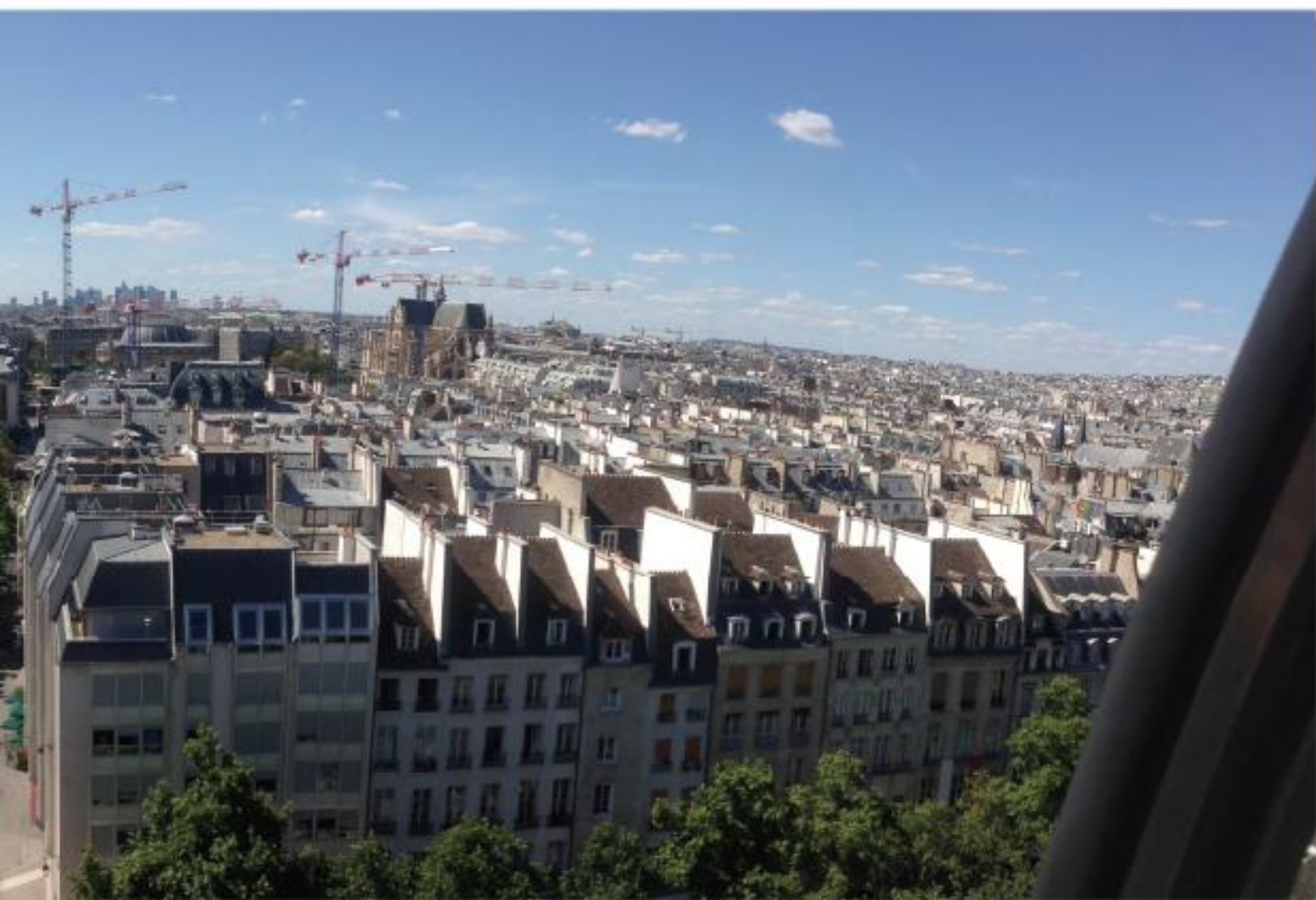


0

la Villa thaï

Cet établissement situé à deux pas du tumulte de Bastille s'impose comme un havre de paix rare à Paris. Partant sur un concept original, ce complexe mélange influence thaïlandaise, restauration et détente. La cuisine d'inspiration asiatique et thaï fusion nous propose une carte tout à fait agréable avec des plats goûteux que l'on peut accompagner [...]

7
S



EURS ÉTABLISSEMENTS DE PARIS SELECTIONNES PAR LUXSURE.

Paris, et ses hôtels



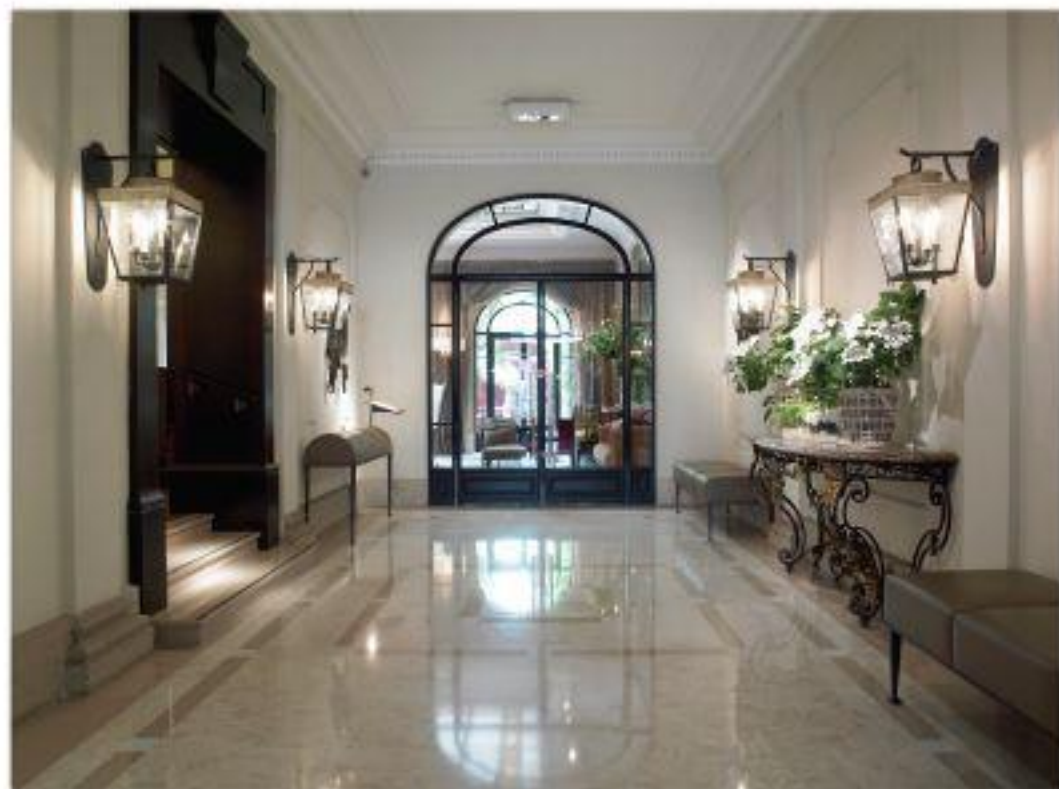
LES MEILL



Par Pascal Iakovou

Avec ses 57 chambres situées autour d'un joli jardin intérieur d'inspiration zen, ce petit palace intime est un havre de paix et de discrétion. Une vaste et précieuse collection d'art et d'antiquités françaises, mêlée avec une grande finesse à des éléments contemporains, offre à chacun un cadre exceptionnel durant son séjour. Le Lancaster possède ce petit supplément d'âme que seul un « petit palace » peut offrir avec 43 chambres et 14 suites, un personnel attentif et bienveillant, la vie de l'hôtel s'écoule à l'image de celle d'une maison particulière.





Les travaux de rénovation de toutes les chambres, suites et couloirs du petit palace parisien, achevés en février 2012 avaient pour objectif de proposer des espaces épurés

et rafraichis qui renforcent les origines du lieu, et rendent hommage à l'histoire et aux personnages qui ont fait la réputation du Lancaster.





L e

Lancaster a en effet accueilli de nombreux visiteurs prestigieux: à l'image du peintre russe Boris Pastoukhoff, Marlène Dietrich, Clark



Gable, Greta Garbo, Robert Capa ou encore Grace Kelly ont imprégné de leur passage la mémoire de l'hôtel, qui est devenu rapidement une deuxième maison pour bon nombre d'entre eux.

L'hôtel Lancaster est doté d'un restaurant, La Table du Lancaster, une étoile au guide Michelin, supervisé par le chef français Julien Roucheteau. Le chef et le Directeur du restaurant Jean-Paul Da Costa travaillent de concert afin d'élever toujours plus le niveau du



restaurant étoilé de l'hôtel, la « Table du Lancaster », table raffinée réputée pour la créativité de sa carte, l'élégance de son cadre et la qualité de son service.

La carte de Julien Roucheteau se décline en thèmes gustatifs autour de l'origine des produits. « Couleurs et saveurs de pleine terre », « De la rivière à l'étang », « Au gré des vents et marées », « Les pâturages et la bassecour » proposent un promenade à travers nos campagnes et celles du monde, par le biais d'une cuisine claire et audacieuse.

Grâce à une technicité gastronomique, Julien Roucheteau sublime les

Couleurs et saveurs de pleine terre		Impression de saison 125€	
- o Mignon vendéen à peine farné aux épices, notes de Dufour & L'abbébot - o De belles lagunes en gelée, dans chinos façon "Kinski" - o Souquet de carottes printanières	32 € 38 € 28 €	Nos sommeliers vous proposent un accord mets et vins 20€	
De l'orée du bois à l'étranger...			
- o Omelette de gratinelle en tempura, tomates farcies et basilic • Caviar de poire, avocat et truffe • Agnello de bœuf Black Angus à la moutarde et truffe • Plat de pigeon de Breton, petits pois au persil blanc	32 € 31 € 51 € 57 €	La voiture des délicieux fromages 20 €	
Au gré des vents et des marées		Les gourmandises	
		À commander au début du repas	
- o Rouget de petit bassin, crème salée et fruits rouges - o L'œuf façon Filleul au cresson, laitue et vinaigrette de poivre • Grillade de Saint-Pierre, patate douce et beurre de cacahuète • Plat de turbot à l'ail, petits pois verts • Sole à la riboulette selon Julien Boucheron (recette des frères Thérèse, 1975)	28 € 24 € 32 € 38 € 62 €	Dolce de France des bœufs au marjolaine Pâté de Gîte au fromage, chapelure et oignons Soufflé des pains Charentais, glace à la pistache Deux boules de rhubarbe à l'orange et purée de pommes Pâtisseries de saison, au chocolat Les glaces et sorbets à l'ancienne	
Les pâturages et la basse-cour		Tous nos prix s'entendent toutes taxes et services inclus	
- o Hachis de foin gras de canard, choucroute et thé du Japon • Noblesse de laque au tourteau, des légumes de Provence • Nœud de veau au vin rouge, à l'ail des ours	48 € 48 € 38 €	La piscine ouverte par météo le dimanche midi	
Nos vins de France sont originaires de France et sont tous			
* le midi • le soir :			



produits traditionnels et offre une ouverture sur le monde avec des plats traités de façon inattendue. Si l'assiette a le bon goût de rester appétissante, Julien n'hésite pas à explorer une palette gustative plus surprenante pour les accompagnements et condiments.

Le jeune chef offre ainsi une cuisine élégante et contemporaine, mais qui reste avant tout savoureuse et nous y avons passé un agréable moment en accompagnant ses mets raffinés de vin issu d'une magnifique carte.



Nous vous recommandons les yeux fermés « Les Bons Plans de la Table », c'est chaque semaine à la Table du Lancaster, du lundi au vendredi à l'heure du déjeuner, le choix entre 2 entrées, 2

plats (viande ou poisson) et 2 desserts (fruit ou gourmand). On a également la possibilité d'inclure les boissons ou non, pour une parfaite maîtrise de son budget, sans renoncer à la qualité d'une cuisine gastronomique...

Menu à 45€ = Entrée + plat + dessert

Menu à 58€ = Entrée + plat + dessert + 1 verre de vin + Evian/ Badoit + Thé/café

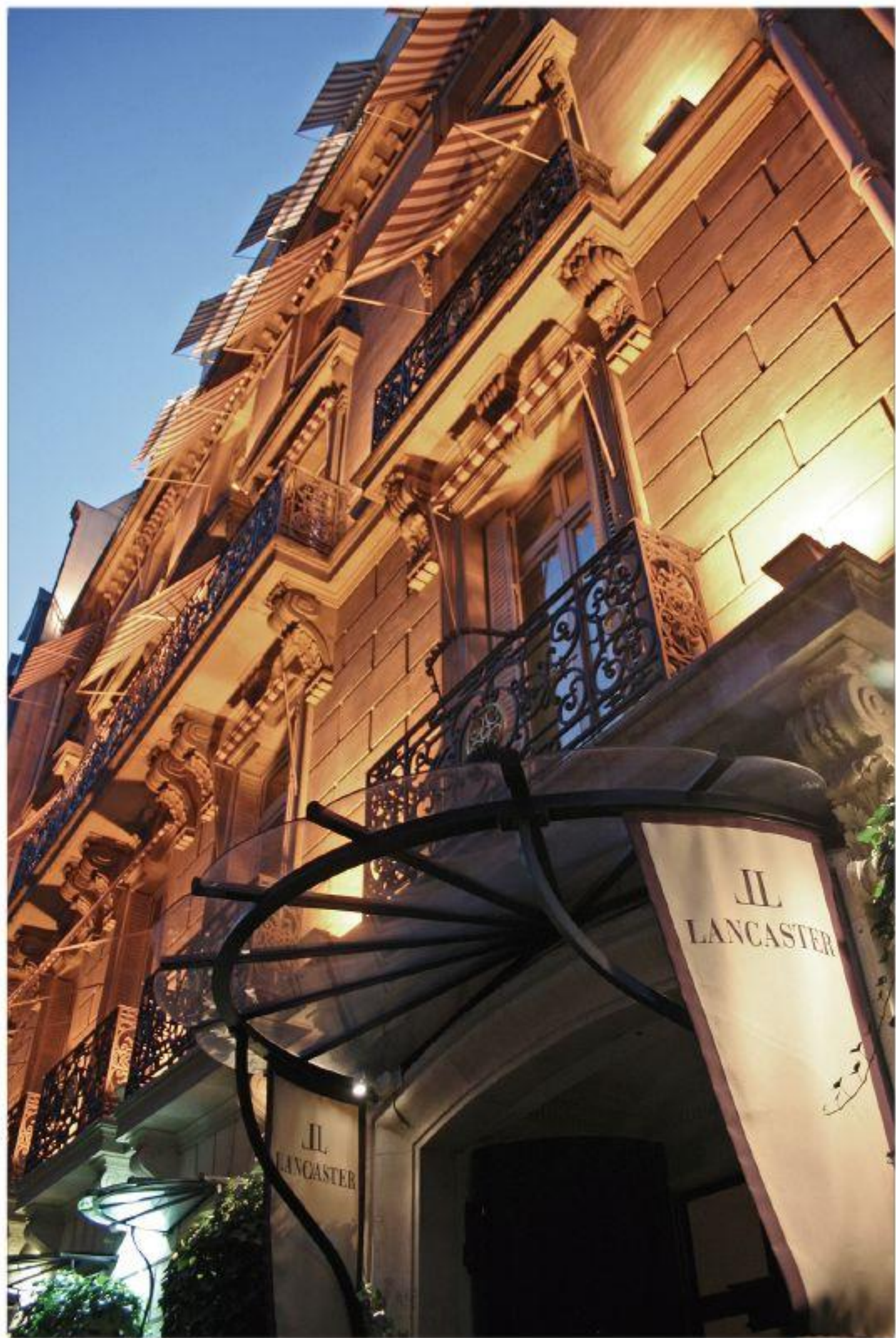
Ou nous a aussi dit le plus grand bien du Bar du Lancaster, récemment rénové et où la jeune mixologiste Mei Ho s'inspire avec spontanéité et fraîcheur du monde de la pâtisserie dans lequel elle a grandi pour proposer une carte de cocktails surprenante. On



retrouve une quinzaine de cocktails signatures autour des thèmes « L'An Caster », « Pastoukhoff », « Marlène Dietrich », « Greta Garbo » et « Grace de Monaco » en référence aux nombreuses personnalités ayant fréquenté l'établissement.

Laissez-vous tenter par « L'encre de Chine » un cocktail à base de lait de soja, crème de cacao blanc, sirop de sésame et Calvados, la force du Calvados est subtilement adoucie par l'onctuosité du lait de soja, qui en fait un cocktail doux et sucré presque comme un dessert. Sur une note plus ensoleillé et fruitée, « Le Plein Soleil », à base de jus d'abricot et de mûres fraîches délicatement écrasées, aromatisés de sirop de thym et d'huiles essentielles de lavande, de rose et de mélisse, accompagnés de gin et du nectar de citron vert, vous emporte pour un voyage sensoriel vers le sud de la France.

Hotel Lancaster
7, rue de Berri
75008 Paris
Tél.: 01 40 76 40 76



La rentrée estivale de l'hôtel Jules&Jim

L'HÔTEL JULES&JIM EN PLEIN CŒUR DE PARIS FAIT SA RENTRÉE D'ÉTÉ. SON JARDIN D'INTÉRIEUR A INAUGURÉ SON DEUXIÈME MUR VÉGÉTAL DANS SA SECONDE COUR INTÉRIEURE, VÉRITABLE BOUFFÉE DE FRAICHEUR SOUS CETTE CHALEUR ÉTOUFFANTE. CETTE CHARMANTE COURS AUX AIRS DE JARDIN OFFRE ÉGALEMENT LA POSSIBILITÉ DE DÉCOUVRIR LE BAR ET SES DERNIÈRES CRÉATIONS. AINSI PENDANT TOUT LA PÉRIODE ESTIVALE, DIFFÉRENTS ÉVÉNEMENTS FESTIFS ET ARTISTIQUES S'APPROPRIERONT CE LIEU SI PARTICULIER POUR NOTRE PLUS GRAND PLAISIR.





Par Emilie Cabanié

Le bar de l'hôtel quant à lui propose toujours une riche carte de vins et de champagnes. Ricardo le barman vous fera goûter à ses fabuleux cocktails à base de fruits frais, Belvedere, et Moët & Chandon brut Impérial ou Rosé Impérial. Que vous pourrez déguster au bar ou dans le jardin intérieur au rythme de la sélection musicale de Béatrice Ardisson.

Une rentrée estivale riche en actualité donc, puisque que l'hôtel Jules&Jim vous propose également des services sur mesure originaux : visite du Louvre érotique, découverte des rives de la Seine, traversée de Paris à bord de la Citroën DS «Pallas» de l'hôtel et plein d'autres activités pour découvrir ou redécouvrir Paris autrement. Mais aussi des expositions photos, projections cinématographiques...A partir du 19 septembre, la galerie de l'hôtel Jules&Jim accueille en avant première l'exposition «Obsession #8» consacrée à Lucas Valerdi, icône de la prochaine édition de Crush Fanzine.

Ouvrez la porte 11 rue des Gravelliers et plongez-vous dans l'univers si singulier de l'hôtel Jules&Jim. L'équipe vous accueillera avec un sourire, pour vous faire vivre une expérience inoubliable !

Hôtel Jules et Jim

11, rue des Gravilliers – Paris 3

Tel + 33 1 44 54 13 13

contact@hoteljulesetjim.com

www.hoteljulesetjim.com

Retrouvez les informations sur www.facebook.com/hoteljulesetjim



Le renouveau de la Villa Maillot & Spa

CETTE ANNÉE,, NOUS DÉCOUVRIONS LA VILLA MAILLOT POUR SA GRANDE RÉOUVERTURE. CE BOUTIQUE HÔTEL MEMBRE D'HÔTELS & PRÉFÉRENCE, IDÉALEMENT SITUÉ SAURA VOUS RAVIR PAR LA QUALITÉ DE SON SERVICE ET SA NOUVELLE DÉCO. UNE ALTERNATIVE IDÉALE ENTRE LA DÉFENSE ET PARIS.





Par Pascal Iakovou

Pour ses 25 ans, La Villa Maillot (Paris 16e), 4 étoiles, offre une nouvelle vision du confort et de l'art de vivre. Patrick Ribes signe la nouvelle architecture d'intérieur de ce boutique-hôtel. L'établissement a été imaginé selon une nouvelle ambiance chic et cosy mêlant classicisme et modernité, aussi bien pour les voyages d'affaires que de loisirs.

Le nouveau concept préserve l'atmosphère de cette belle demeure parisienne du XVIIIe tout en répondant aux attentes de la clientèle en termes de services, de confort, d'esthétisme et de raffinement.

Une élégance retrouvée au coeur de tous les espaces de la Villa Maillot : 2 nouvelles suites qui offrent une vue sans pareil sur les toits de Paris, 40 chambres totalement repensées, une agréable salle de réunion « La Verrière » à la lumière du jour, nichée dans un écrin de verdure, un salon bar « le » avec cheminée et coin bibliothèque, un nouvel espace Spa « Le » avec hammam, sauna, salon de repos et salle de massages. La Villa Maillot s'enorgueillit également d'un 9e étage.

Portrait d'un passionné, Thomas Séchet, directeur de la Villa Maillot
À 38 ans, directeur de La Villa Maillot depuis 2011, Thomas Séchet est le garant de la qualité des prestations et services de la maison. Après un riche parcours en France (Le Victoria Palace Hôtel, La Villa Beaumarchais,

Le Méridien Montparnasse à Paris) et à l'international (Le Grand Saint-Martin à St Martin, Le Conrad à Londres...), il reprend les rênes de La Villa Maillot dans le cadre de sa rénovation. Entouré d'une équipe de 25 collaborateurs, il entend répondre aux attentes d'une clientèle internationale et de proximité exigeante et contribuer à ce que La

Villa Maillot évolue telle une adresse parisienne incontournable, empreinte d'un esprit à la fois moderne et confidentiel.

Tous les privilèges et l'intimité d'un boutique-hôtel

La localisation urbaine

La Villa Maillot est située à quelques pas de la Porte Maillot et des Champs-Élysées.

L'architecture et le design

Architecture unique, design recherché, souci du détail, décor offrant atmosphère et sentiment d'intimité. Des axes autour desquels l'architecte d'intérieur, Patrick Ribes, a travaillé pour le design de La Villa Maillot.

Un service personnalisé et des prestations haut de gamme à la carte
La Villa Maillot anticipe les besoins, le client devient un invité.

La taille

La Villa Maillot compte 40 chambres et 2 suites

À la croisée de deux époques...

La subtile alliance du style XVIIIe et de lignes contemporaines
Le classicisme de La Villa Maillot a été revisité et transcendé pour proposer un lieu unique. La Villa Maillot s'est attachée au confort ultime et l'ambiance protectrice de ses 40 chambres et 2 suites et à leur décor raffiné imaginé par Patrick Ribes, architecte d'intérieur. Il a souhaité créer l'émotion par des petits chocs visuels sur les couleurs, les matières et les espaces. Très claires et spacieuses, les chambres et suites se caractérisent par des tons pures, ponctués de touches colorées et graphiques qui leur apportent toute leur personnalité.

11 chambres de catégorie «Supérieure» de 20 à 23 m². Ces chambres peuvent accueillir 2 personnes, grand lit ou 2 lits séparés.



Les salles de bains aux ambiances claires sont d'un grand confort avec douche et toilettes séparées. Nuit de 239 € à 460 €

29 chambres de catégorie «Deluxe» de 23 à 26 m². Ces chambres accueillent jusqu'à 3 personnes, grand lit ou 2 lits séparés. Possibilité d'un lit supplémentaire ou lit bébé, chambres communicantes. Les salles de bains aux ambiances claires offrent un grand confort avec baignoire et télévision, des toilettes séparées. Nuit de 309 € à 530 €

Toutes les chambres, aux tonalités fuchsia, vert/bleu ou violette, offrent un espace salon confortable invitant à la détente ou au travail. Elles

sont équipées d'un lit Epeda gamme Platinium, d'un écran plat surdimensionné, d'un centre multimédia, d'un mini bar, d'une tisanerie avec machine Nespresso, d'un coffre-fort, d'une insonorisation remarquable et d'une climatisation individuelle.

Le Bar



Bar Le Un nouveau lieu raffiné pour les Parisiens et la clientèle de la Villa Maillot

Les cocktails traditionnels & signatures. Les plus prestigieuses références de champagne, whisky, digestifs, gin, vodka, etc. Et parmi tant d'autres, les favoris du Chef Barman Robin Boiteux : le champagne Deutz, les whiskies écossais Glenmorangie et Cragganmore, les gins Tanqueray et Beefeater 24 ainsi que les vodkas de la gamme Greygoose et Ketel One.

Le cocktail du jour : chaque jour un cocktail qui ne figure pas sur la carte est mis en avant avec ses amusebouche.

Les suggestions de Robin Boiteux, Chef Barman

Les cocktails qui pétillent

le Miss Vendetta :

Audacieux et tellement parfumé. Absolut Vodka framboise, purée de litchi, liqueur de Maraschino, champagne rosé. 18€

Les cocktails revisités

Villa 's Margarita :

Moins d'acidité, plus de douceur, un classique qui prend de la hauteur. Tequila Jose Cuervo Especial Reposado, confiture de citron de Menton, Cointreau. 15€

Les mojitos

Amande et Poire Mojito :

Un mélange gourmand pour un mojito surprenant. Havana 3 ans, sirop d'orgeat, lait d'amande, poire fraîche, menthe, citron vert, sucre de canne. 12€

Les cocktails signatures

Umami :

Signifiant savoureux. Un savant mélange d'épices, de sucre et d'amertume. Gordon's gin, purée de fruits de la passion, cardamome, jus de pamplemousse rose. 15€

Pour les plus raisonnables

Allo éve :

Citronnelle, jus de citron vert, sucre de canne, jus d'aloé vera. 9€

Spa Cocoon,

Une parenthèse de volupté dans un cadre intime
L'espace bien-être Le , avec hammam, sauna et salon de massages,

habillé de matériaux précieux et baigné d'une douce lumière bleue, invite à la relaxation. Cet espace Cocoon est réservé à la clientèle résidente de la Villa Maillot. Au gré des envies, le spa peut être privatisé ou les soins peuvent être réalisés dans chacune des chambres.

L'esprit du spa de La Villa Maillot repose sur l'authenticité des soins sur mesure proposés par « monmasseur » et Olivier Lecocq, associés à la gamme des produits naturels Unique Elixir Paris. Le Spa Le est ouvert du mardi au samedi de 10h à 21h en accès libre. Les massages et soins sont dispensés sur rendez-vous. Et pour vivre toute l'expérience des soins avec tout le confort d'une table de massage et l'environnement d'un spa recréé, ils peuvent être effectués dans les chambres, tous les jours de 8h à 22h.

WWW.LAVILLAMAILLOT.FR

http://www.hotelspreference.com/fr/hotel/la-villa-maillot-spa-paris.76.html?country=FR&state=ile-de-france&city=paris&date_arrive=&nights=1&adults=1#hotel-presentation

RESERVATION@LAVILLAMAILLOT.FR

Informations pratiques

143, AVENUE DE MALAKOFF

75116 PARIS – FRANCE

TEL : +33 (0)1 53 64 52 52

FAX : +33 (0)1 45 00 60 61

Citadines Suites Louvre Paris, à la découverte de la résidence



CETTE ANNÉE, LUXSURE AVAIT LE PLAISIR DE DÉCOUVRIR LORS D'UNE SOIRÉE EXCLUSIVE LE TOUT NOUVEAU CITADINES SUITES LOUVRES PARIS. UN NOUVEAU CONCEPT POUR LA FRANCE, LA RÉSIDENCE BOUTIQUE FAIT ÉCHO À LA MODE DES BOUTIQUES HOTELS, ET S'ADRESSE À UNE CLIENTÈLE EXIGEANTE ET DÉSIREUSE D'UN CONFORT PARTICULIER. UN ALTERNATIVE INTÉRESSANTE QUI NOUS A SÉDUIT DE PAR LA QUALITÉ DU SERVICE, L'EMPLACEMENT ET LE RAFFINEMENT DU LIEU.



Par Pascal Iakovou

Citadines Suites Louvre Paris

La création de Citadines Suites illustre la volonté d'Ascott de développer et de diversifier son offre parisienne. La capitale française représente l'une des villes phares pour le développement de l'offre de résidences hôtelières haut de gamme du groupe.

Implantées dans les quartiers les plus prestigieux et les plus mythiques, les résidences Citadines Suites offrent une atmosphère intime et personnalisée –

tendance « Boutique », où les suites proposent un concentré d'élégance aux lignes exclusives dans un style contemporain et raffiné.

Première résidence européenne à bénéficier de ce prestigieux label, la résidence Citadines Suites Louvre Paris se trouve rue de Richelieu, dans l'un des plus élégants quartiers de Paris.

Elle jouxte le Palais Royal et la Comédie Française et se situe à deux pas du musée du Louvre et de l'Opéra, à proximité des boutiques de luxe, restaurants de renom et nombreux antiquaires.



Le bâtiment, un superbe immeuble datant de 1908, présente une façade typique Art Nouveau en pierres de taille ornée de balcons, sculptures et colonnades et constitue l'écrin de cette



splendide résidence. L'architecture du bâtiment rend l'agencement de chaque suite unique et renforce ainsi l'impression de «boutique résidence».

Citadines Suites Louvre incarne un art de vivre à la fois chic et contemporain, alliance de confort, d'intimité et d'histoire.

Citadines Suites Paris propose 51 suites. De la Première Suite à la Royale Suite, chacune bénéficie d'équipements haut de gamme dans un cadre raffiné. Les Exclusive Suites et les Royales Suites disposent d'un balcon avec vue sur la Comédie Française ou le Musée du Louvre.

Citadines Suites Louvre Paris

8 rue de Richelieu – 75001 Paris – France

Téléphone 33 (0)1 55 35 28 00

www.citadines.com

*Une nouvelle
terrasse
éphémère
Perrier-Jouët à
l'Hôtel Raphaël*

UNE NOUVELLE TERRASSE ÉPHÉMÈRE, SIGNÉE PERRIER-JOUËT, A OUVERT DEPUIS LE MOIS DE JUIN AU DERNIER ÉTAGE DE L'HÔTEL RAPHAËL. LE CHOIX DE CE PALACE PARISIEN S'EST IMPOSÉ D'EMBLÉE POUR SON RAFFINEMENT ET SES VALEURS D'EXCEPTION. VÉRITABLE HAVRE DE PAIX, CETTE TERRASSE OFFRE UNE VUE PANORAMIQUE 360°, IMPRENABLE SUR PARIS.



Par Pascal Iakovou

Dans cet espace chic et contemporain, au design floral épuré, on peut déguster une sélection de champagnes de la Maison Perrier-Jouët (Grand Brut, Blason Rosé, Cuvées Belle Epoque). Des millésimes d'exception figurant parmi les grandes cuvées de la Maison seront également proposés (Belle Epoque 2004, Belle Epoque Rosé 2004, Belle Epoque Blanc de Blancs 2002).

Enfin, on peut découvrir le cocktail Raphaël, spécialement réalisé pour Perrier-Jouët (Grand Brut, purée de fraises, manzana verde, lime).

La période estivale s'achèvera par la création d'un menu dégustation accord mets-champagne élaboré par la jeune chef du restaurant du Raphaël, Amandine Chaignot. Ce menu, mis à la carte en octobre prochain, devrait réveiller les papilles de nombreux épicuriens.

Amandine Chaignot, une brillante trajectoire...

Talentueuse jeune chef de 33 ans, Amandine Chaignot, est passée par les plus belles cuisines de Paris : le Plaza Athénée, le Bristol, le Ritz de Londres, le Meurice, le Crillon. Aujourd'hui figure montante de la gastronomie française, elle se distingue par sa cuisine franche, vive et actuelle. En 2012, elle a reçu le Bocuse de bronze.

Terrasse éphémère Perrier-Jouët à l'Hôtel Raphaël
17 avenue Kléber, 75116 Paris

De juin à fin septembre 2013 et en 2014

La terrasse éphémère est ouverte tous les jours de 16 h à 23 h.



Se ressourcer sur la terrasse d'été du Shangri-La

LE SHANGRI-LA HOTEL, PARIS, VÉRITABLE ÉCRIN DE LUXE EN PLEIN COEUR DU TRÈS CHIC 16ÈME ARRONDISSEMENT, INAUGURE POUR LA PREMIÈRE ANNÉE SA TERRASSE D'ÉTÉ DU 5 JUILLET AU 8 SEPTEMBRE 2013, EN PARTENARIAT AVEC LA PRESTIGIEUSE MAISON DE CHAMPAGNE BOLLINGER. ASSURÉMENT UN DES SPOTS DE CET ÉTÉ 2013 !



Située au 1er étage de l'hôtel, attenante aux Salons de réception Historiques, cette terrasse unique, habituellement privatisée, avec sa vue imprenable sur la Tour Eiffel, sera exceptionnellement ouverte tous les jours à la clientèle extérieure de l'hôtel de 17h00 à 23h00 durant les deux mois d'été. Tous les jeudis et vendredis du mois de juillet la terrasse accueillera également un DJ.

Le Chef Barman, Christophe Léger, a créé une carte composée de champagnes au verre (Bollinger Special Cuvée et Bollinger Rosé), de vins et de Porto Fonseca, sans oublier les cuvées en bouteille (Bollinger La Grande Année 2004 et Bollinger La Grande Année Rosé 2004). Pour les petites faims, une carte de tapas sucrées et salées en accord avec le Champagne Bollinger a été imaginée par l'équipe du Bar. On pourra ainsi profiter du coucher du soleil et admirer le scintillement de la Tour Eiffel tout en dégustant des cuvées d'exception. La direction artistique de cette terrasse a été spécialement confiée à Nicole Weinbaum de l'agence Help. Vous pourrez profiter d'une ambiance zen et lounge, propice à la détente.

Bref, le Shangri-La Hotel est l'une des adresses incontournables de la capitale pour se ressourcer cet été, en plein cœur du 16ème arrondissement.

Shangri-La Hotel, Paris

10 avenue d'Iéna

75 116 Paris

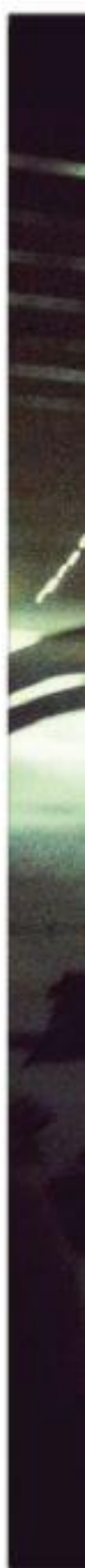
Terrasse d'été située au 1er étage de l'hôtel
ouverte tous les jours de 17h00 à 23h00 du
5 juillet au 8 septembre

www.shangri-la.com



Seven Hotel Paris, un hôtel ludique et hors du commun

SEVEN HOTEL PARIS, UN HÔTEL LUDIQUE ET HORS DU COMMUN LE SEVEN HOTEL EST UN BOUTIQUE-HÔTEL AU DESIGN LUDIQUE, IDÉALEMENT SITUÉ DANS LE 5ÈME ARRONDISSEMENT DE PARIS, À QUELQUES MINUTES DU QUARTIER LATIN.





Par Pascal Iakovou

Le Seven Hotel est un boutique-hôtel au design ludique, idéalement situé dans le 5ème arrondissement de Paris, à quelques minutes du quartier latin.

Séjourner au Seven c'est commencer un rêve et expérimenter un lieu unique en dehors des codes hôteliers. L'hôtel offre 28 chambres créatives qui vous emportent vers un ciel étoilé et sept suites étonnantes avec des univers au cœur de la créativité contemporaine. Jouant avec les couleurs, les lumières et les textures, le Seven crée une expérience merveilleuse et moderne. Cet hôtel, scénarisé pour débrider l'imagination, est idéal pour les voyageurs à la recherche d'une escapade romantique à Paris.





Les 28 chambres sont classées selon leur degré de proximité avec les astres : Lévitation Absolue, Plus Près des Etoiles, Le Bain Suspendu et Lévitation Sous-Toit. Fonctionnelles et modernes, tout en légèreté et transparence, ces chambres ont la particularité, grâce à l'ingéniosité de l'architecte, d'avoir des lits qui ne touchent pas le sol. Les murs sombres, les éclairages

bleus et roses intégrés dans les parois en plexiglas, le plafond étoilé de minuscules diodes donnent une touche futuriste. Les salles de bain, en transparence, sont placées derrière ou à côté du lit. Leur originalité est à partager à deux...

Si vous souhaitez prendre un bain en lévitation, choisissez la chambre Le Bain Suspendu. Ici rien n'est fixé au sol, tout semble flotter...

Notre coup de coeur est la chambre 007, James Bond au charme cinématographique incroyable.

L'hôtel Seven fait parti de TemptingPlaces.com : une collection 100 % boutique-hôtels – 100 % visités

Le concept de boutique-hôtels répond plus que jamais à la demande des voyageurs, qui, à la standardisation des chaînes d'hôtels préfèrent faire de leur séjour dans un hôtel une expérience unique. « Pour autant, si ce concept est en pleine expansion, nous souhaitons rester vigilants par rapport à l'effet de mode qu'il représente. Il serait tentant d'intégrer dans notre offre des établissements de luxe appartenant à une chaîne hôtelière ou ne répondant pas totalement au concept « pur boutique-hôtel » de TemptingPlaces », explique Laurence Onfroy, fondatrice de la marque.

Aussi Laurence Onfroy tient à visiter tous les établissements et un comité de sélection se réunit chaque semaine pour décider de leur intégration dans la collection.

Ses premiers critères de sélection sont, le caractère, le service et l'expérience unique qu'ils procurent. Qu'ils soient hôtel de luxe, hôtel de charme, ou hôtel design, les établissements doivent également être impliqués dans leur environnement culturel, écologique et historique.

Ils doivent bien sûr répondre aux critères définis par le concept de boutique-hôtels : l'hôtel doit être indépendant, ne pas dépasser 150 chambres, offrir des services inclus et personnalisés, privilégier une localisation dans les quartiers hyper dynamiques urbains ou à l'inverse dans des lieux propices à l'exotisme...

C'est dans cet état d'esprit que Laurence Onfroy a créé une collection raffinée d'hôtels, bien souvent de moins de 40 chambres, offrant idéalement une expérience unique, histoire de prolonger le voyage au cœur même du voyage.

Seven Hotel

20 Rue Berthollet 75005 Paris

01 43 31 47 52



Le Prince de Galles réouvre ses portes

LE LÉGENDAIRE HÔTEL PRINCE DE GALLES, JOYAU DE STYLE ART DÉCO, ROUVRE SES PORTES AU TERME D'UNE RESTAURATION COMPLÈTE DE DEUX ANS. LES ÉQUIPES DE LUXURE ÉTAIENT SUR LE COUP POUR DÉCOUVRIR EN AVANT PREMIÈRE CE LIEU MAGIQUE. ARMÉS DE LOMOS ET DE NOS SMARTPHONES PRÉFÉRÉS VOICI NOTRE REPORTAGE PHOTO.





Le Prince de Galles confirme son influence Art Déco tout en y apportant un je ne sais quoi de modernité bienvenue. Le charme est au rendez vous. En dévoilant une mosaïque d'élégance parisienne, le Prince de Galles se positionne comme le rendez-vous d'une clientèle exigeante recherchant la discrétion d'une adresse luxueuse au coeur

du quartier le plus prisé de la capitale : le Triangle d'or et les Champs-Élysées.



Cette restauration, menée par ERTIM Architectes SA en collaboration avec deux décorateurs de renommée internationale, Pierre-Yves Rochon et Bruno Borrione, fait revivre la modernité du style architectural du Prince de Galles, seul hôtel Art Déco de

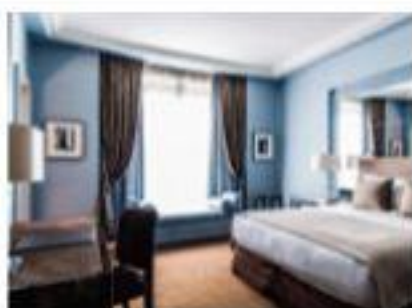
la capitale. Un projet qui s'inscrit dans une stratégie d'envergure de Starwood Hotels & Resorts et de ses propriétaires qui ont décidé d'investir plus de 150 millions d'euros dans la restauration des hôtels européens les plus emblématiques de la Luxury Collection. Les hôtels Alfonso XIII à Séville et le Maria Cristina à Saint-Sébastien ont rouvert en 2012, le Gritti Palace à Venise a été inauguré le 1^{er} février 2013.

UN PIED-À-TERRE PARISIEN DANS UN JOYAU ART DÉCO

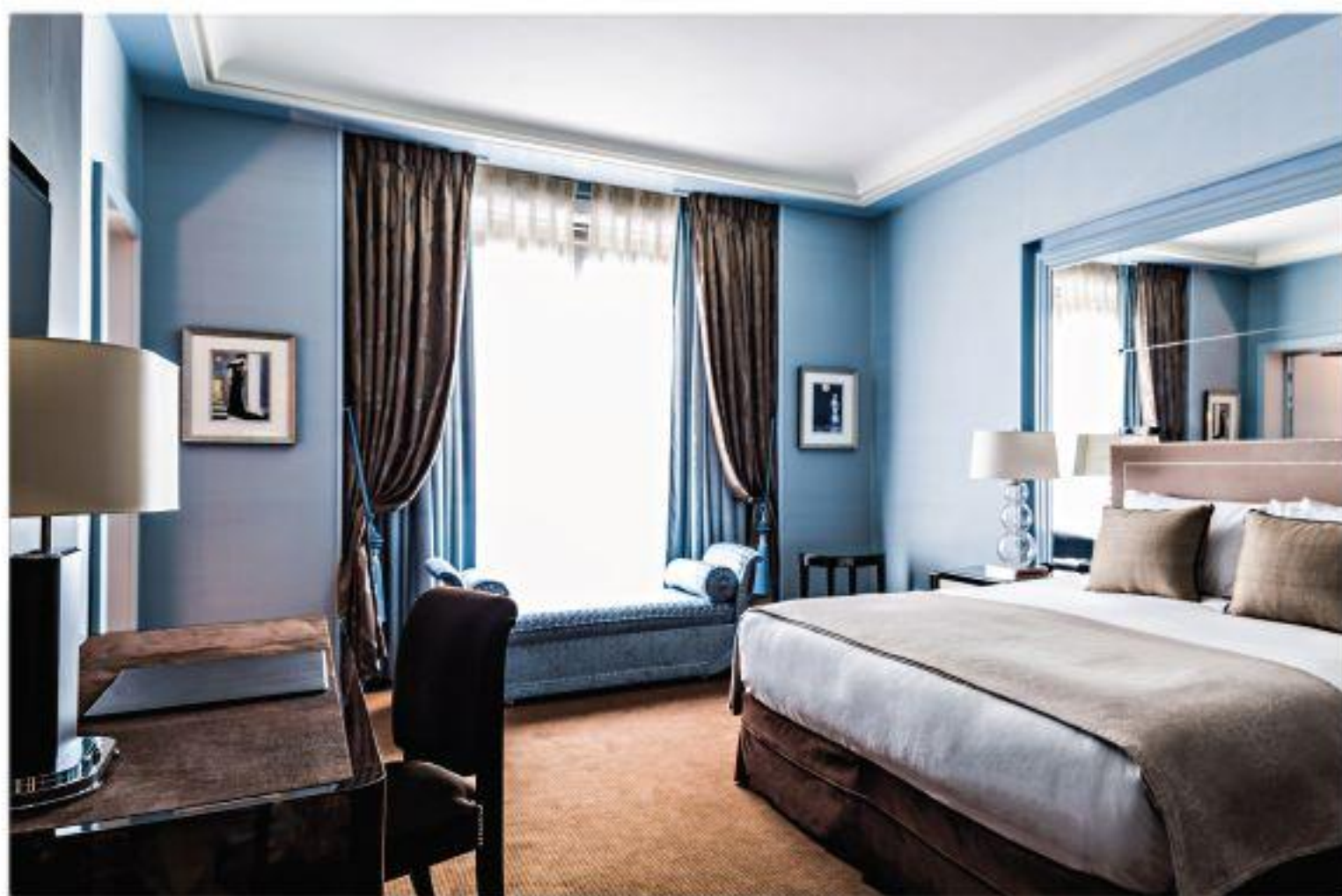
L'attention au moindre détail caractérise le travail de Pierre-Yves Rochon qui a repensé le lobby, le centre de tness et tous les espaces d'hébergement, 115 chambres et 44 suites. Gainé de marbre noir et de macassar, le lobby se pare d'un lustre dessiné par Delisle dont la structure intègre les trois plumes du panache historique du Prince de Galles. Console en ébène de macassar, tapis Parsua et fauteuils années 1920...

Le décor évoque l'atmosphère intimiste d'une maison de luxe. La décoration des chambres, pensées comme autant de pièces de cette maison, réinterprètent avec modernité le style Art Déco en vogue au début des années 1930. Mobilier sur-mesure, décors en ébène de macassar, sols de marbre Saint Laurent, mosaïques, papiers peints manufacturés... les plus belles maisons du savoir-faire artisanal (Delisle, Pierre Frey, Craman Lagarde...) choisies par Pierre-Yves Rochon ont oeuvré au renouveau de cette adresse d'exception. Tendues de tissus soyeux et de bois précieux, les 115 chambres, orange ou céladon, séduisent par leur élégante modernité. Dans les

salles de bains, miroirs, luminaires et mosaïques renouent avec les jeux combinatoires et graphiques chers aux intérieurs de la période Art Déco.



Remarquables par leurs volumes, les 44 suites du Prince de Galles se divisent en deux espaces séparés par une cloison coulissante typique de l'architecture des années 1930 et font dialoguer des pièces de mobilier inspirées par les grands décorateurs de l'époque (Rulhman, Leleu, Delisle...) et des détails contemporains comme les luminaires ou les meubles de salles de bains, offrant ainsi au voyageur le chic parisien d'un style décoratif parmi les plus admirés et le confort actuel des plus grandes adresses internationales.



Au huitième et dernier étage de l'hôtel, l'Appartement Parisien offre le dépaysement et le charme d'un véritable pied-à-terre parisien ouvrant sur la ville depuis sa terrasse privée de 85 m². Sur deux étages, au diapason des tendances actuelles, le mobilier s'agence autour d'un escalier magistral en fer et dorures aux accents Art Deco.

Un joyau d'élégance contemporaine de 245 m² doté de deux salons, d'une salle à manger, de deux chambres et d'une cuisine équipée.

UN UNIVERS DÉDIÉ À LA GASTRONOMIE ET L'ART DE VIVRE

Aux commandes des cuisines, Stéphanie Le Quellec, signature conrmée de la nouvelle génération française, a conçu une expérience culinaire pleine de générosité animant tous les moments de la journée, depuis le petit-déjeuner jusqu'à la carte du bar Les Heures et du Patio. Un espace épicurien conçu en collaboration avec Bruno



Borrione qui a su poser sa griffe onirique et contemporaine.

Le restaurant gastronomique La Scène se place sous le signe du plaisir et d'une cuisine pointilleuse mais lisible, centrée sur la qualité des

produits et une carte saisonnière de plats généreux. Un parti-pris sensible dans l'architecture même du

restaurant, un décor chaleureux de marbre et de palissandre conçu par Bruno Borrione autour d'une vaste cuisine ouverte, scène où s'offre le spectacle d'un art culinaire au service de produits d'exception pour le plus grand plaisir des yeux.

Au bar Les Heures, la carte des cocktails rend hommage à l'esprit insouciant des Années Folles. Pour un apéritif ou une deuxième partie de soirée, les amateurs se retrouvent pour déguster des créations effervescentes et partager les produits de saison déclinés en fingerfood



par Stéphanie Le Quellec. Attenant, le patio, dont la mosaïque

originelle a été minutieusement restaurée, une pause idéale pour siroter d'un café ou d'un cocktail de la carte des Heures.

UNE ICÔNE PARISIENNE

Le Prince de Galles est avant tout un hôtel aux dimensions chaleureuses auquel Simon Rusconi entend redonner toute sa singularité : « Je souhaite que les clients reprennent possession de cette Maison, terme qui évoque autant l'hospitalité que l'excellence du savoir-faire parisien. Je n'ai qu'une ambition : faire que nouveaux clients et habitués s'y sentent comme chez eux et que le Prince de Galles devienne leur point de départ dans la découverte des trésors cachés de cette ville magnifique, qu'il leur dévoile une mosaïque d'expériences enrichissantes. »

Apprécié pour sa discrétion et son élégance, le Prince de Galles a été dessiné par l'architecte André Arfvidson et inauguré en 1928 en plein coeur de la période Art Déco. Situé sur l'avenue George V, à deux pas seulement des Champs-Élysées et de ses boutiques, du quartier des affaires et des lieux culturels et historiques, le Prince de Galles est au coeur de l'élégance parisienne. Les hôtes du Prince de Galles pourront porter des conseils avisés de concierges passionnés pour découvrir les monuments emblématiques de Paris ainsi que la multitude de ses secrets. Une expérience rare qui fait du Prince de Galles l'adresse de prédilection pour séjourner dans la Ville Lumière.

Le Prince de Galles est aussi doté d'une salle de fitness, d'une suite bien-être et d'un salon privatisable pouvant accueillir jusqu'à 90 personnes.

Pour plus d'informations sur le Prince de Galles, un hôtel de la Luxury Collection,

visitez le site : www.hotelprincededegalles.fr

Rencontre autour des Deux Magots

DES LIEUX MYTHIQUES À PARIS NOUS EN AVONS DES DIZAINES, SI VOUS CONNAISSEZ DÉJÀ LE CAFÉ DES DEUX MAGOTS LAISSEZ-VOUS CHARMER DE NOUVEAU, POUR LES NOVICES LAISSEZ-VOUS ENVOUTER. LE CADRE EST D'UN CLASSIQUE RÉCONFORTANT, ON CONNAIT CE LIEU C'EST UN AIR DE DÉJÀ VU, DÉJÀ CROISÉ AU DÉTOUR D'UN LIVRE, D'UNE PHOTOGRAPHIE DU QUARTIER SAINT GERMAIN. CE CAFÉ EST MYTHIQUE ET CE N'EST QU'UN EUPHÉMISME.

Par Anne Sophie Dum



Commençons par son histoire, les deux magots est une référence aux deux statuettes de chinois qui font l'âme du lieu. Les Deux magots étaient au début de son existence un magasin de nouveautés et de tissus qui était une des premières boutiques à vitrine dans le Paris haussmannien. L'adresse et le nom ont été conservés pour faire de ces murs un café en vogue où les intellectuels français aimaient se retrouver. Verlaine, Rimbaud, les surréalistes comme André Breton ou les amants JP Sartre et Simone de Beauvoir ont fait la réputation de ce lieu ou peut être que le lieu a participé au succès de ces artistes. Les deux Magots est un café inspirant, doux où les murs ont envie de parler, de nous confier les anecdotes de nos grands noms... Si seulement les murs pouvaient le faire.

Une soirée froide de février, une promenade nocturne dans le quartier de Saint Germain des Prés au bras d'un parisien, un verre de muscadet, l'accueil du garçon de café, les effluves des pâtisseries et du café vous font aimer ces secondes, cet endroit. Il ne me reste plus qu'à réciter les quelques vers de Verlaine...

« Au calme clair de lune triste et beau, Qui fait rêver les oiseaux dans les arbres, Et sangloter d'extase les jets d'eau. Les grands jets d'eau sveltes parmi les marbres. »

« Clair de lune », Fêtes Galantes Paul Verlaine

6 place Saint-Germain-des-Prés – 75006 Paris



Courtyard by Mariott

C'EST DANS LA VILLE DYNAMIQUE DE BOULOGNE, NOUVEAU PÔLE DE L'OUEST PARISIEN QUE LE NOUVEL HOTEL DU GROUPE MARIOTT A CHOISI DE S'INSTALLER. DANS LES ANCIENS LOCAUX DE LA BANQUE DE FRANCE, CE LIEU EST UN VÉRITABLE COCON DE CONFORT ET DE RAFFINEMENT.



Par Mary Yasmine Arrouche

Derrière les façades saumons, l'architecture en briques à été conservée, on ne se douterait presque pas qu'un hôtel existe. Et pourtant, lorsqu'on entre, c'est par du marbre et une surprenante carte en 3D de Paris que nous sommes accueilli.

Innovant et intuitif, l'hôtel est un lieu de résidence qui s'accommode aux moindres besoins de ses clients. Service complet et exhaustif parmi les différents espaces, une place importante est aussi accordée à la technologie. Différentes gammes de chambres sont aussi proposées, offrant toute le niveau de confort que l'on attend d'un groupe aussi prestigieux que Marriott.

À noter : l'espace design du bar lounge et du bistro, qui inclue de belles perspectives au rez de chaussée ainsi que le casino au sous-sol. C'est un véritable moment de loisir que j'ai passé au Courtyard by Marriott, accueillie par un personnel pointu et à l'écoute à qui le service tient à cœur.

La visite des chambres m'a permis d'apprécier leur confort ainsi que leur décoration de bon goût.

Et je ne peux donc que vous le recommander.

Chambres à partir de 189 € en semaine 129 € le week-end Petit-déjeuner buffet : 18€ / personne

Courtyard by Marriott Paris Boulogne

114, route de la Reine 92100 – Boulogne-Billancourt

Tél. : + 33 (0)1 81 89 06 80

CourtyardParisBoulogne.fr



Le Purple Bar lance sa « Cocktail Collection »

ELÉGANT ET RAFFINÉ, LE PURPLE BAR EST LE BAR DE L'HÔTEL DU COLLECTIONNEUR SITUÉ AU COEUR DU 8ÈME ARRONDISSEMENT DE PARIS.



Par Pascal Iakovou

Dans un décor années 30 constitué de cannelures à la feuille d'or et d'intimes alcôves, Wen, Thomas et Adrien, 3 jeunes mixologues créatifs et passionnés, imaginent de nouvelles combinaisons de saveurs afin de créer la plus belle des cartes de cocktails. Chaque mois, ils proposeront une nouvelle recette, partie intégrante d'une « Cocktail Collection » qui s'enrichira tout au long de l'année. En fin d'année, une surprise sera réservée aux clients fidèles qui auront goûté tous les cocktails de la collection... Un cocktail à découvrir dès le 1er septembre, dans l'intimité du Purple Bar ou sur sa large terrasse, entre tables hautes, fauteuils et canapés.

1ère création : Le Late Summer



Recette n°1 : Le Late Summer

Ingrédients pour 1 cocktail :

1/4 de melon
4 cl. de Vodka Grey Goose® citron
2 cl. de limonade
4 feuilles de basilic
1 branche de romarin
1/ Coupez le melon en 4, retirez les graines et la peau.
2/ Passez la chair au mixeur.

Dans un shaker, mettez les feuilles de basilic, versez la vodka et écrasez à

l'aide d'un pilon.

3/ Ajoutez l'équivalent de 2 cuillères à soupe de purée de melon et 5 glaçons. « Shaker » énergiquement.

4/ Filtrez à l'aide d'une passoire puis versez dans un verre à cocktail, au $\frac{3}{4}$.

5/ Compléter avec la limonade.

6/ Décorez avec une petite branche de romarin.

Les conseils de Wen, Thomas & Adrien :

- Vous pouvez laisser « infuser » 2 branches de romarin dans la vodka 4 jours afin de lui apporter une note subtile de romarin

- Pour la version « pro » ajouter 1 cl. de sirop de romarin (en vente dans les épiceries fines) soit 1 c. à moka.

Le Purple Bar est ouvert tous les jours jusqu'à 2h.

Prix du cocktail : 21 euros.

57 rue de Courcelles – 75008 Paris – tel. 01 58 36 61 90

Évasion tibétaine au Six Senses, rue de Castiglione

Par Agathe Le Dimna

SIX SENSES, RUE DE CASTIGLIONE, HAVRE DE PAIX ET DE BEAUTÉ NICHÉ EN PLEIN CŒUR DE PARIS, EXPERT DU SOIN ET DE L'HARMONIE DES SENS, INVITE DÉSORMAIS SES HÔTES À VOYAGER VERS UNE TERRE LOINTAINE, LA PLUS HAUTE DE NOTRE PLANÈTE, ET CONNUE POUR SA GRANDE SPIRITUALITÉ ET SA MÉDECINE TRADITIONNELLE LA PLUS ANCIENNE AU MONDE: LE TIBET.



Le Rituel Tibétain, prodigué au spa Six Senses par un expert en la matière, est un soin énergétique issu de la médecine traditionnelle tibétaine, qui présente des vertus très spécifiques.

- Dénouer les tensions physiques,
- Libérer les tensions nerveuses et mentales,
- Equilibrer l'énergie vitale

Le Rituel Tibétain inclut des techniques corporelles ancestrales : pressions, pétrissages, étirements, pressions glissées suivi d'une application de pochons chauffés (contenant des plantes médicinales tibétaines) sur des points énergétiques précis, qui vont permettre de libérer les tensions nerveuses.

Le soin se termine par un massage vibratoire et sonore avec les 7 bols chantants tibétains, qui sont liés aux sept principaux centres d'énergies (ou chakras) pour aider à un rééquilibrage énergétique et optimiser une relaxation profonde.

SPA SIX SENSES – 3, rue de Castiglione 75001 Paris, 33 (0)1 43 16 10 10.
Rituel Tibétain

Prix : 185€ pour 80 minutes

Un prix découverte de 170€ est proposé pour ce soin jusqu'à fin septembre 2013 !

Coup de neuf au Bristol

LE BRISTOL ACHÈVE SON PROGRAMME DE RÉNOVATION AVEC



Bristol

EC LA RÉOUVERTURE DE 29 CHAMBRES ET SUITES



Par Agathe le
Dimna

Cet été, après avoir embelli son célèbre jardin « à la française », Le Bristol dévoile vingt-neuf chambres et suites entièrement rénovées. Elles sont désormais prêtes à accueillir la clientèle française et internationale de l'hôtel pour leur faire vivre une expérience de raffinement unique.

C'est ainsi que s'achève l'imposant programme de rénovation de plus de 150 millions d'euros financé par le groupe Oetker auquel Le Bristol appartient depuis plus de trente ans. Ces suites et chambres ont été décorées par Madame Oetker, propriétaire de l'hôtel. Pas moins d'1,3 millions d'euros auront été nécessaires pour rénover la suite Royale, une des plus belles suites Signature de l'hôtel.

La Suite Royale, située au 5ème étage de l'hôtel avec une vue imprenable sur le célèbre jardin « à la française » du Bristol, cette suite de 300 m² offre un décor digne des hôtels particuliers du XVIIIème siècle grâce au mobilier de style Louis XV et Louis XVI en chêne, merisier et hêtre.

Cet appartement de prestige bénéficie de deux grands salons et d'une salle à manger dont les sols sont recouverts de parquet Briatte, utilisé notamment dans la galerie des glaces du Château de Versailles et le Grand Foyer de l'Opéra Garnier. La salle à manger peut accueillir jusqu'à douze convives pour y déguster la cuisine gastronomique d'Eric Frechon, chef triplement étoilé du restaurant du Bristol, Epicure. Sept cents mètres de tissus précieux des plus prestigieuses maisons, telles Rubelli, Mulberry, Verasetta ou encore Canovas ont été utilisés pour parer majestueusement chacune des sept pièces de la suite. Deux chambres luxueuses aux murs recouverts d'une patine rehaussée de poudre d'or raviront les hôtes de cette suite. Deux

salles de bain de marfil d'Alicante aux cabochons bleutés de Savoie sont équipées d'une double vasque, d'un bidet, d'une douche séparée et d'un hammam. Cette suite complètera les huit suites Signatures de grand prestige du Bristol lui permettant ainsi d'accueillir la clientèle la plus sélecte et la plus exigeante du monde.



Hôtel Le Bristol Paris

112 Rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris

www.lebristolparis.com/

La Terrasse Fruitée: nouvelle adresse fraîcheur au coeur de Paris

POUR CÉLÉBRER L'ARRIVÉE TANT ATTENDUE DE L'ÉTÉ, QUOI DE MIEUX QU'UNE NOUVELLE ADRESSE FRAÎCHEUR ET DÉTENTE POUR PROFITER DE LA GÉNÉROSITÉ DE LA NATURE ? SITUÉE AU CŒUR DE PARIS, LA TERRASSE FRUITÉE D'ALAIN MILLIAT OUVRE SES PORTES AU WESTIN PARIS VENDÔME. L'OCCASION IDÉALE DE DÉGUSTER DES FRUITS JUSTE CUEILLIS ET DÉCLINÉS POUR NOTRE PLUS GRAND PLAISIR.



THE WESTIN

PARIS-VENDÔME

Par Clara Losi



À quelques pas de la place Vendôme, se niche désormais une nouvelle adresse atypique née de l'association pertinente entre l'hôtel The Westin Paris-Vendôme et la maison Alain Milliat. Un petit havre de paix pour oublier le stress et le bruit de la capitale dans un espace éphémère élégant : la Terrasse Fruitée. Située à l'intérieur de l'hôtel, ce luxueux petit cocon nous propose une farandole de boissons fraîches et colorées, avec les collections Fruit-Thés (mélange d'un thé glacé Jing tea et d'un jus d'Alain Milliat), mais également de nombreux cocktails fruités imaginés par le producteur qui ne manque pas



d'audace et d'humour (le Basil Instinct, réalisé à partir de Cointreau, basilic et jus de pomme en est l'exemple parfait !).

Un cocktail réussi donc pour les partenaires qui lancent également un menu autour du fruit imaginé par le chef Gilles Grasteau au First, le restaurant boudoir de l'hôtel. Propice à la détente et au bien-être, ce petit jardin d'Eden ne manquera donc pas de vous étonner et de vous ravir tout au long de l'été pour vous rafraîchir dans une atmosphère zen et bio.

La Terrasse fruitée par Alain Milliat

A l'hôtel The Westin Paris – Vendôme 3 rue de Castaglione, Paris 1er

De juin à octobre 2013

Ouverte tous les jours de 12h à 23h

*Avec l'hôtel
Dream
Castle et
Magic circus,
prolongez la
magie de
Disneyland
Paris*





Par Pascal Iakovou

Cette année, nous nous rendons au pays des rêves, Disneyland Paris afin de découvrir deux établissements hôteliers qui prolongent la magie du parc.

À quelques minutes du célèbre parc Disneyland® Paris, le Dream Castle Hotel offre une qualité de service d'exception avec un personnel attentionné. Bâti sur le modèle des châteaux classiques, la décoration a pour thème les Mousquetaires et le Château de Potsdam. 397 chambres et suites spacieuses viennent compléter les 9 salons de réunion s'ouvrant sur les jardins à la française. Un Spa avec piscine, hammam, sauna, salle de fitness, centre de beauté et de massages sont disponibles pour un bien-être suprême. Après une journée bien remplie passée dans le Parc Disneyland® Paris et Walt Disney Studio® Park, il reste encore beaucoup de choses à découvrir à l'hôtel. D'impressionnantes peintures murales dans le restaurant principal relatent les aventures des Mousquetaires, le personnel de service sert les clients dans des costumes d'époque et les mascottes du château viennent divertir les plus petits de nos hôtes. Le restaurant propose une cuisine française et internationale ainsi que des spécialités régionales. Le Bar Excalibur avec son atmosphère médiévale est l'endroit idéal pour finir la journée sur une agréable note.

Le Magic Circus quant à lui, jouxtant le Dream Castle, est immergé au milieu d'un oasis de verdure. Cet hôtel 4 étoiles entièrement rénové saura vous envoûter par son atmosphère festive et familiale inspirée par le Cirque. Décoré et aménagé avec soin, il possède un agencement d'une grande originalité.

Le Dream Castle et Magic Circus sont des hôtels 4 étoiles conseillés Disneyland® Paris et Hôtels et Préférence qui mettent à votre disposition de nombreux services tels qu'une navette gratuite pour



les parcs, des boutiques Disney® présente sur place, la vente de tickets pour les parcs à la réception, le service Disney Express



Mais Disney n'est qu'un des nombreux lieux à découvrir que propose la région comme nous avons pu le constater lors de ce séjour. La Champagne et ses caves est à moins d'une heure, le Disney village permet de prolonger l'aventure disney, La Vallée Village de faire du shopping et de nombreux lieux touristiques sont à découvrir comme Vaux le Vicomte.

Visite des caves Champagne Pannier :

Louis Eugène Pannier crée la Maison PANNIER en 1899 à Dizy près d'Epernay. En 1937, son fils achète de magnifiques carrières médiévales à Château-Thierry – Vallée de la Marne, et y installe sa maison de négoce. En 1974, un groupe de viticulteurs acquiert la maison pour faire de la marque PANNIER leur porte drapeau. C'est



en 1999, qu'une mission archéologique découvre une fresque du XIVème siècle, dans les caves, représentant un archer médiéval qui devient l'emblème de la marque.



Le Champagne PANNIER adopte alors la devise des archers : « Ad perfectionem intendere » c'est à dire « Tendre à la perfection ». Aujourd'hui, ce logo symbolise le style de la maison et de ses vins : élégance, droiture et équilibre.

L'Assemblage champenois traditionnel est le secret des liens qui font de Champagne PANNIER un Grand Classique... Ainsi, les trois cépages de la Champagne, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir, raisins blancs et raisins noirs, mûrissent pour PANNIER, dans tous les vignobles prestigieux de la Champagne. Dans le cadre serein de la Vallée de la Marne, au coeur même de la Maison PANNIER, sont assemblés ces Vins de toute la Champagne, qui feront de la naissance de chacune des Cuvées, et de chaque bouteille, un moment authentique.

Fruit d'un artisanat d'art consacré par la tradition, en appui sur des techniques de pointe, le Champagne impose, à tous les stades, rigueur et créativité. La personnalité de Champagne PANNIER s'exprime dans la maîtrise de la vinification et de l'élevage, dans la composition subtile de chaque assemblage, qui se conjuguent pour définir des vins élégants, droits, équilibrés, persistants...

Une stratégie basée sur un approvisionnement sécurisé dans l'ensemble des crus champenois, une sélection rigoureuse des raisins et un long vieillissement (minimum 3 ans) en caves permettent à Champagne PANNIER de proposer les meilleurs champagnes aux amateurs éclairés comme l'Elysée.

<http://www.champagnepannier.com/>

Vaux le Vicomte

Considéré comme l'un des plus beaux palais et jardins royaux en

France, le château

de Vaux le

Vicomte a servi

de modèle pour

la construction du

château de

Versailles.

Construit au

17ème siècle, ce

château doit

certainement son

harmonie

architecturale à la

fusion de trois

savoir-faire : celui

d'un architecte,

d'un paysagiste et

d'un peintre.

Lieu : Château de

Vaux le Vicomte,

77950, Maincy.

Dates et horaires

: Le domaine sera

ouvert tous les

jours du 9 mars

au 11 novembre

inclus, de 10h à 18h et jusqu'à 23h pendant les soirées aux chandelles.





Tarif plein : 16€ /
 Tarif réduit : 13€
 / Supplément de
 3€ pour accéder
 au dôme / Tarif
 jardin : 8€ /
 Gratuit pour les
 enfants de moins
 6 ans.

Soirées aux
 chandelles :
 19€ / Tarif réduit
 : 17€

Journée Grand
 Siècle : 17€ /
 Tarif réduit : 14€

Tel : +33 (0)1 64 14 41 90 / Fax : +33 (0)1 60 69 90 85 /
chateau@vaux-le-vicomte.com

France



LUXURE



E PART A LA DECOUVERTE DE NOS REGIONS

Une escapade à Vichy pour l'Art, et le plaisir

VICHY EST UNE VILLE ÉPOUSTOUFLANTE. ELLE PREND SON ESSOR AU XIXÈME SIÈCLE, TELLE UNE VILLE THERMALE, SOUS L'IMPULSION DE NAPOLÉON III. ELLE DEVIENT ALORS UN LIEU INCONTOURNABLE POUR LES MONDAINS PARISIENS ET ÉTRANGERS. AUJOURD'HUI, ELLE EST RÉSOLUMENT TOURNÉE VERS L'AVENIR AVEC DIVERS PROJETS D'AMÉNAGEMENTS URBAINS (LES QUAIS DE L'ALLIER, ETC..) ET SES SUPERBES EXPOSITIONS.





Par Sophia Lafaye

Séjourner en ville équivaut à être grisé par ses diverses possibles, à s'adonner à ses plaisirs. Son passé, elle le célèbre depuis 2008 dans son aspect le plus glorieux par Les Fêtes napoléoniennes. Trois jours, les 26,27, 28 avril pour cette année, permettent d'explorer on ne peut mieux cette époque. D'incroyables festivités où figurants et public peuvent se sentir littéralement transportés en une autre période. Crinolines et queues de pie emplissent la ville, les parcs, les divers espaces publics. Avec émotion, il est possible d'envisager la vie d'alors. Les calèches ponctuent les avenues tandis que les chevaux scandent le rythme des fanfares par leurs pas. Le programme des festivités est dense et diversifié. Chaque année, il s'améliore. L'Opéra construit dès 1863 par Charles Bagder est une commande de l'Empereur. En 1865, il devient le premier bâtiment vichyssois lié aux distractions. Lors des fêtes, il participe de l'intérêt historique. Presque incontournable, il est très visité. Cette année, Jean-François Vinciguerra y a présenté une création originale, *Il Viaggio..à Vichy* !

Celle-ci est un pastiche présentant les extraits de quelques œuvres d'Offenbach, Rossini et quelques autres. La thématique se veut ludique, plusieurs individus espèrent pouvoir se rendre à Vichy. Bloqués en gare de départ, arriveront-ils à rallier la ville avant la fin des festivités ? Présenté le soir de l'inauguration, ce truculent mélange de vécu et lyrisme a séduit.



Le samedi, une superbe exposition a présenté deux grandes Maisons françaises, Christofle et Mellerio. L'une et l'autre furent les fournisseurs officiels de la Maison Impériale. Le premier, présent dès 1830, a élaboré divers services de table pour le couple impérial. Là, des pièces datant de la période impériale laissent entrapercevoir la qualité du travail, l'excellence du style.

Des conférences sur l'Art de la table ont permis de mieux envisager comprendre l'étiquette de la Cour.

La famille Mellerio, prestigieuse depuis 1613, voit son histoire intimement liée à l'Impératrice Eugénie. Parures délicates, broches et divers éléments de joaillerie ont été créés à son intention.





Pour leur 400ème anniversaire d'existence, ces orfèvres-joailliers dévoilent une partie de leur patrimoine. La finesse des réalisations témoigne de cet extrême sens de l'esthétique.

En sus des pièces, des archives sont été présentées.

Le soir un dîner/ bal a permis l'initiation aux mazurkas, polkas et valse. De nombreux amateurs de reconstitution historiques étaient présents.



Certains, des jeunes femmes, créent d'année en année leur tenue. Traquant les patrons anciens, les tissus précieux, elles élaborent minutieusement une silhouette.



Les accessoires sont également étudiés, les gants, les chaussures, les éventails,... Entre le tournoiement des robes, l'étourdissante musique, la dégustation de mets préparés selon des recettes de l'époque, l'instant est précieux.

Le lendemain, des visites guidées théâtralisées ont eu lieu. Ces visites guidées de la ville à la manière de 'l'Empereur', démontrent l'impact de ce dernier sur le paysage urbain. Le parcours a été ponctué de reconstitutions historiques. En matinée, un apéritif Verdi, a été organisé

à l'Hôtel Aletti en présence des danseurs de Roma 800. Invités dans le cadre de l'année Verdi, ils démontrent leur célérité et le sens de l'élégance à l'italienne.

Un peu plus tard, un Défilé en costumes a regroupé près de 300 figurants, danseurs, musiciens.



La parade dansée, s'est offert une finale en Flash Mob. Pour inciter le public à participer, des masques, facsimilés de masques du Second Empire, ont été distribués.



En soirée, un grand bal a enflammé le Grand Casino.

Vichy offre d'autres joies, pareillement culturelles. Actuellement, elle propose la première édition de Portraits, un évènement lié à la photographie, dont l'objectif est de sensibiliser le public à cet art. Portraits d'anonymes, de célébrités, cette exposition est un panel de très belles images. Entre clichés mondains et photo-reportage, le propos oscille. Le mix en est captivant.



Rencontrer le travail de J. Bonnet, ses captures de célébrités telles Tilda Swinton ou le réalisateur coréen Yangk-June, prend une autre dimension au regard des œuvres clichés de Vanessa Winship, et ses Ecolières d'Anatolie.



Liu Bolin et sa capacité extraordinaire à mettre en scène l'indicible, émeut. Corps émergents d'un fond omniprésent, corps prisonniers d'un système.



Sarah Moon, Denis Rouvre et quelques autres suggèrent d'autres univers. Le talent permet de rêver, d'explorer, nul doute, .. En parallèle, un concours de photo est organisé, soutenu par la Magazine Photo. Cette présentation durera jusqu'au 1^{er} septembre.

Afin de varier les plaisirs, des courses nocturnes sont organisées à l'Hippodrome jusqu'en septembre.



Deux soirées seront exceptionnelles par leurs animations, les samedi 31 aout et 14 septembre. Des spectacles équestres et des présentations sont prévues.

Des balades gastronomiques sont recommandées. Deux boutiques sont incontournables, La Maison Moinet et Les Marocains. L'une et l'autre recèlent de trésors et friandises diverses. La première a un droit de regard sur les fameuses pastilles Vichy. Elle réalise également d'incroyables bonbons. Un corps de purée de fruits et pâte d'amandes, l'ensemble enrobé d'une pellicule de caramel dur.





Esthétiques, succulents, ils méritent l'attention. Autre atout indéniable pour cette place, de très belles compositions et des rééditions de boîtes anciennes



Les Marocains préparent un bonbon particulier crée en 1854, sous Napoléon III, l'Alma. Un praliné noisettes amandes enrobé de glace royale. Toujours présenté, il donne une idée des gourmandises de l'époque.



Une Absinthe, celle de Philippe Fumoux y est vendue. Celle-ci élaborée à partir de recettes datant de diverses périodes historiques, n'est en aucun cas toxique. Plusieurs versions existent de la 'Verte Napoléon' à la 'Verte de la IIIème République'.

Divers ustensiles prompts à faciliter la dégustation de ce breuvage sont proposés. Cela permet d'élaborer un réel rituel de dégustation. La Fée verte pourrait encore avoir de nombreux adeptes !



Un éventail incroyable d'activités est proposé. Il est impossible de toutes les citer. Pour se loger, la ville détient un des plus beaux parcs hôtelier avec un souci de prestige et de qualité. A noter l'intérêt de quelques chambres d'hôte. Incontestablement l'une des plus charmantes est la Demeure d'Hortense.

Accueillante, La Maison date du XIXème siècle. Entièrement réinterprétée par Catherine et Philippe Gauthier, elle incarne un délicat art de vivre. Chaque chambre est nommée d'agréable façon, Guilin, Les Ames galantes, etc... A mentionner, les salles de bain sont toutes atypiques. Minutieusement conceptualisées, elles favorisent la détente et l'évasion. Là, une douche italienne multijets, ailleurs une baignoire relaxante.. A choisir, résolument !

Cet été voyager à Vichy, pour une courte escapade ou un plus long séjour, peut s'avérer réellement dépaysant. Pour plus d'informations, www.vichy-tourisme.com

<http://www.chambre-hote-vichy.fr/>

Crédits photos J. Bonnet, V. Winship, Liu Bolin, Emmanuel Lattès, Ville de Vichy, Maison Moinet, Sofia Lafaye.

Voyage au pays du vin charentais



CETTE ANNÉE,, LUXSURE PARTAIT À LA DÉCOUVERTE DES VINS DE PAYS CHARENTAIS, UNE RÉGION SURTOUT CONNU POUR SON COGNAC ET QUI GAGNE À ÊTRE CONNUE POUR SON VIN DE QUALITÉ. NOUS Y AVONS RENCONTRÉ PENDANT CES DEUX JOURS DES VITICULTEURS PASSIONNÉS ET EXIGEANTS ET DES VINS ÉTONNANTS À DÉCOUVRIR DE TOUTE URGENCE.



Par Pascal Iakovou

Voici les temps forts de notre visite :
Visite de la Cave Coopérative Charente Alliance à Saint Sulpice de
Royan



Déjeuner insolite à la Cabane Buissonnière



Rendez-vous chez Stéphane CAZULET, vigneron



Visite du Domaine de Caroline et Mathieu QUERE-JELINEAU



Château de l'Yeuse : Découverte des Jardins Respectueux



Dégustation de vins au Domaine du Grollet



Du rouge, du blanc et du rosé !

Rouges – Racés & charpentés !

Ils ont l'arôme des cépages nobles : Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon, Gamay, Merlot et parfois Pinot noir . Partenaires généreux des repas en famille ou entre amis, ils dévoilent toute leur finesse après un vieillissement de six à douze mois en bouteille. Vous les dégusterez à la température idéale de 16°C. Suggestions d'accompagnement : charcuteries, viandes rouges, tartes salées, fromages.

Rosés – Nuancés & tout en délicatesse !

Ils sont appréciés des gourmets qui aiment retrouver sur leur table un vin frais et fruité associant plaisir et élégance.

Les rosés se dégustent frais.

Suggestions d'accompagnement : salades, grillades, plats exotiques et coupes de fruits.

Blancs – Secs, légers & subtilement parfumés.

Ils proviennent des cépages Chardonnay, Colombard et Sauvignon.

Les blancs se dégustent frais au cours des repas ou en apéritif.

Suggestions d'accompagnement : poissons, fruits de mer, viandes blanches, fromages de chèvre, tartes sucrées.

La zone géographique de l'Indication Géographique Protégée « Charentais » s'étend sur la totalité des départements de la Charente et de la Charente-Maritime.

Castel Victoria : hôtel Lounge au Touquet

C'EST UN PETIT HAVRE DE PAIX AU CŒUR DU TOUQUET. UN HÔTEL PLEIN DE CHARME À DEUX PAS DE LA PLAGE. LE CASTEL VICTORIA EST LE SPOT DE RÊVE POUR PASSER UN MOMENT DE DÉTENTE ET DE DÉPAYSEMENT À 2H DE PARIS.

Par Julien Tissot





La façade a belle allure. On entre, on grimpe quelques escaliers et l'on se retrouve dans le Hall avec le bar et le salon. L'accueil est chaleureux et bienveillant.

Cet hôtel du début du XXeme a été entièrement rénové. Ce 3 étoiles est vraiment bien placé à moins de 100 mètres de la plage avec ses Clubs de plage et ses restaurants.



L'hôtel est à taille humaine, il compte 25 chambres. Elles sont de taille moyenne pour la plupart et décorées dans un style design et contemporain. L'ambiance est cosy, on se sent bien. Inspiré de la tendance des hôtels conceptuels de New York, Londres ou Berlin, la plupart des espaces salle de bains ont été ingénieusement

intégrés dans votre chambre. Les têtes de lit avec des espaces de rangement sont ingénieux.



L'hôtel possède une superbe terrasse avec un sol en parquet et des fauteuils Luxembourg. Au rez-de chaussée, on retrouve un salon à l'ambiance British, le lieu idéal pour jouer une partie de billard.

Bref, un hôtel qui cultive un beau mélange entre la tradition et la modernité. Vous pouvez suivre l'actualité de l'hôtel sur [Twitter](#).

Hôtel Castel Victoria

11 rue de Paris

62520 Le Touquet Paris Plage

03.21.900.100

info@castel-victoria.com

www.hotelletouquetparisplage.com

Le Mama Shelter de Marseille loves you !

LE MAMA SHELTER EST UN FORMIDABLE CONCEPT. CET HÔTEL-RESTAURANT-BAR-SCÈNE A OUVERT À PARIS EN 2008. IMAGINÉ PAR CYRIL AOUIZERATE (PHILOSOPHE ET URBANISTE) ET LA FAMILLE TRIGANO (CLUB MED), PHILIPPE STARCK EN A RÉALISÉ LE DESIGN. CE LIEU DE VIE URBAIN, DÉCALÉ ET ACCESSIBLE EST UN SUCCÈS. ET POURTANT, INSTALLÉ RUE DE BAGNOLET, DANS LE 20E PEU Y CROYAIT... POURTANT, L'ÉTABLISSEMENT A RÉUSSI UN BEAU PARI: S'INSÉRER DANS CE QUARTIER PLUTÔT POPULAIRE ET CRÉER UN ESPACE DE RENCONTRE CHALEUREUX ET INHABITUEL. ALORS POURQUOI S'ARRÊTER À LA CAPITALE ? Par Jessica Gauzi



Depuis avril 2012, Marseille a la chance d'accueillir le second Mama Shelter, loin des spots touristiques (comme le vieux port ou Notre-Dame de la Garde) sans pour autant être en bord de mer, ou en avoir la vue... Intrigué par ce choix d'installation, Luxsure est allé y faire un tour : suivez le guide.



Septembre, un bel air d'été, le week-end, l'envie de s'échapper, de prendre l'air. 3h30 de train et nous voilà à Marseille. Sa gare Saint-Charles, sa chaleur, sa méditerranée. Mama nous attend. On avait déjà échangé par mail et au téléphone avec son équipe, et l'accueil sympathique allait se confirmer. Arrivés dans un quartier plutôt typique, on découvre un bâtiment discret, élégant et design qui sort complètement du lot par rapport à l'architecture environnante. Cool, ça change, on se sent immergé dans la ville, et c'est aussi bien ainsi.

Situé au 64 rue de la Loubière, un peu à l'écart des rues passantes et du cours Julien, les 6 étages du Mama offrent à ses visiteurs 127 chambres. Mais pas que. Ce lieu de vie est doté d'une belle cour

intérieure, qui accueille l'apéro, comme il se doit à Marseille, avec son « anis BAR » ; servant une quarantaine de pastis différents, on ne dira plus qu'on n'aime pas ça (comme moi avant de goûter au Manguin saveur melon) : Mama a ce qu'il faut, pour tous les goûts !



Le restaurant, pièce principale du Mama, est incontournable. Parce qu'il est au cœur de la vie de l'hôtel, parce qu'il dispose de grandes tables où l'on peut venir en groupe ou partager son repas avec de nouvelles têtes, et parce qu'il propose une carte simple et délicate, concoctée par le fameux chef Alain Senderens.

Apparemment, son cheeseburger est un must, mais succès oblige, plus aucune table n'est disponible ce soir-là pour le déguster... la réservation s'impose donc, surtout si vous venez un week-end.

Et c'est aussi l'endroit où il faut être du jeudi au samedi soir pour écouter les bons sons sélectionnés par Bob; DJs, groupes locaux, musiciens célèbres se produisent sur scène, pendant que vous sirotez un cocktail « made in Mama » au bar, à l'heure où la cité phocéenne fait la fête.

La programmation est diffusée sur la page Facebook et le compte Twitter du Mama Shelter, permettant aux Marseillais, tout autant qu'aux visiteurs de passage à l'hôtel, de venir écouter ces concerts/DJ sets.



Ca y est, nous sommes bien rentrés dans l'univers de Mama : ouvert et convivial. Pourtant, tout reste à explorer. Car le Mama de Marseille, c'est aussi une plage privée (« le Mama beach ») à 10 minutes de l'hôtel en voiture, à l'écart de la foule et des plages du Prado.



Pas de chance pour nous, le mistral a eu raison du farniente... mais différents échos laissent croire que c'est « the place to be ». Pour son mobilier coloré, avec ses transats et parasols évidemment signés Starck, mais aussi pour sa vue imprenable sur Marseille. Alors, au prochain passage, nous ne manquerons pas de réserver notre place au soleil parmi les 40 happy-few qui peuvent y lézarder.

Mama a aussi pensé aux professionnels que nous sommes, en imaginant un étonnant espace de réunion, « L'Atelier », qui ne se prend pas au sérieux. En alliant l'humour, un bel aménagement, des outils de travail dernier cri (système sonore Bose) et des objets de loisir, le Mama transformera tout séminaire en partie de plaisir. A la pause, quel collègue ne se laisserait pas tenter par une partie de ping-pong sur la magnifique terrasse privative en teck ?

Mais voilà, à vous raconter les talents de Mama, j'en aurai presque oublié l'élément essentiel, l'hôtel et ses chambres. D'autant que notre court séjour y aura été un véritable « refuge » loin des tumultes de la ville. Pour moi, on y retrouve tous les avantages du Luxe (calme, innovation, confort, qualité des produits, service, espace si vous optez pour une chambre Luxe ou Deluxe par exemple) avec une vraie simplicité, rare de nos jours.

L'hôtel regorge de petits détails astucieux ou rigolos :

- la carte d'accès aux chambres via l'ascenseur, sécurisant le lieu,
- le parfum d'intérieur de Mama qui embaume le lobby dès votre arrivée,
- les mots d'esprits, citations et autres définitions du vocabulaire marseillais sur les murs et les moquettes,
- les masques de personnages de fiction pour vous amuser à quelques clichés entre amis grâce à un logiciel de photo sur l'écran Apple de votre chambre ou du restaurant

- et la mini-boutique avec des jeux pour enfants et pour adultes aussi (sex toys et accessoires coquins)...



A partir de 69€ la nuit, vous pourrez profiter d'une chambre double, assez petite certes, mais complète : literie top niveau, parure en coton de soie, produits de soin Kiehl's, un iMac en guise de TV, avec des vidéos et un accès Wifi gratuits. Surtout, vous bénéficierez d'un cadre original grâce à Philippe Starck et ses idées toujours plus créatives : mur en béton apparent, sol en lino vintage vert pomme, cadres de miroirs et lit lumineux pour une atmosphère sur mesure, ...

Bon, les vacances chez Mama c'est extra, mais ne durent malheureusement qu'un temps. Et seul un détour par Marseille vous donnera l'opportunité de rencontrer les 70 membres du personnel, super serviables et détendus. Grâce à eux, nul doute que vous serez immergé dans l'ambiance que Mama a su créer, autant intimiste que familiale.

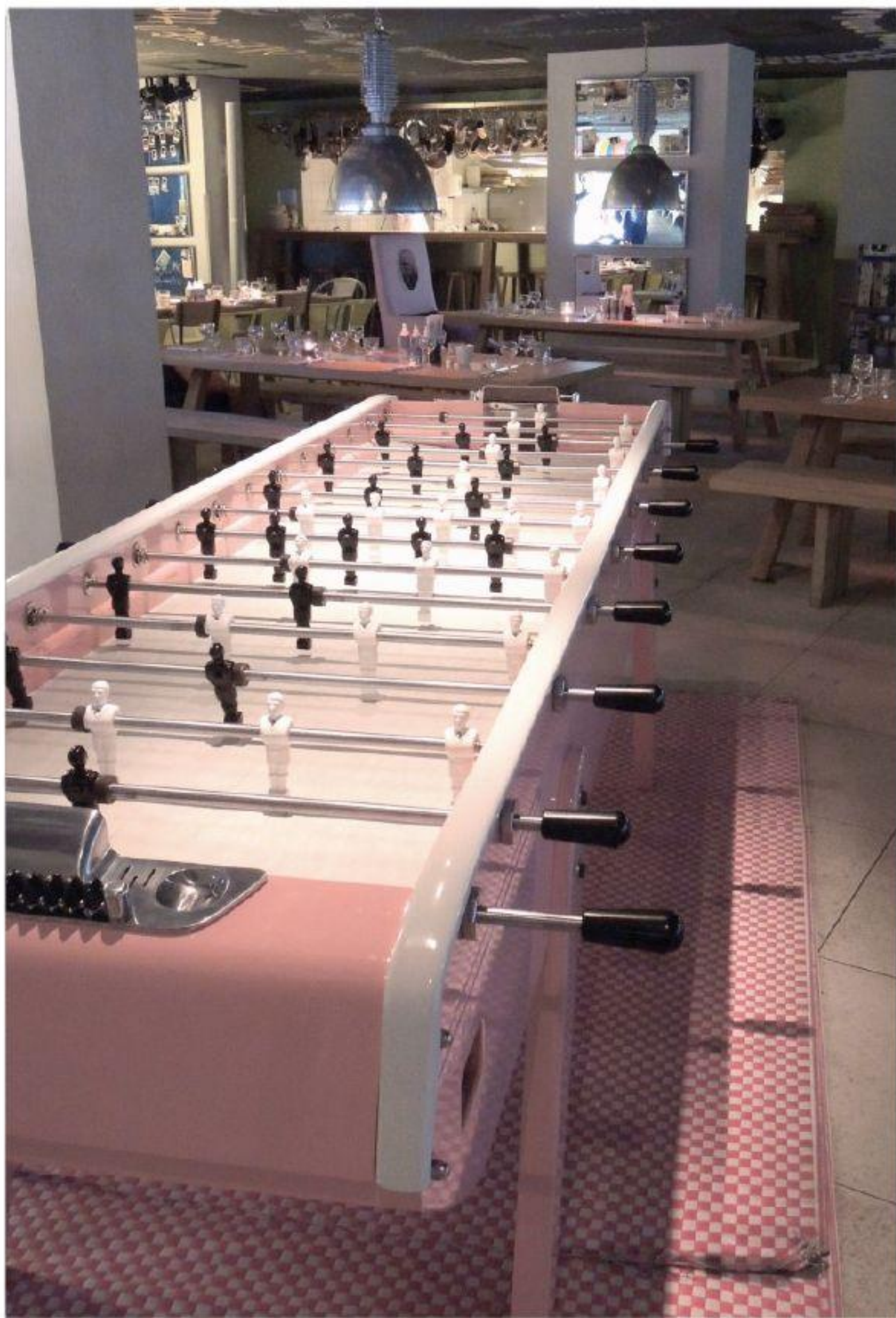
Même si l'hôtel continue de se roder après quelques mois d'activité, on ne peut qu'apprécier la culture du Sud, qui a été bien intégrée dans cet espace clairement branché. L'hospitalité y est naturelle, et a été savamment mêlée à un style chic et contemporain : on s'y sentirait presque « comme à la maison », disent certains.

Mama loves us all, wherever & whoever you are, and Luxsure definitely loves the Mama Shelter.

Mama Shelter Marseille

Adresse : 64 Rue de la Loubière, | 3006 Marseille

Téléphone : 04 84 35 20 00



Molinarde: visite guidée sur la route ancestrale du parfum

BERCEAU DE LA PARFUMERIE MONDIALE, LA MAISON MOLINARD PROPOSE UNE IMMERSION PÉDAGOGIQUE ET LUDIQUE AU CŒUR DE LA PARFUMERIE. L'OCCASION RÊVÉE DE DÉCOUVRIR CETTE FABRIQUE ANCESTRALE AINSI QUE LEUR SAVOIR-FAIRE UNIQUE À TRAVERS UNE VISITE GUIDÉE OLFACTIVE ET DES ATELIERS PLUS AUDACIEUX LES UNS QUE LES AUTRES.



Par Clara Losi

Créée à Grasse en 1849, la Maison Molinard n'a jamais quitté son terroir. Forte de plus d'une centaine de créations et de produits de bain, la Maison a toujours su puiser avec amour les richesses olfactives de sa terre : essences de fleurs locales, fruits, plantes ou écorces. Un univers nourri d'histoire dans lequel la Maison souhaite nous emmener à travers une immersion pédagogique pour un moment hors du temps. En effet, la première activité se résume au Musée Molinard. L'occasion de découvrir l'ultime distilloire des années 1930 mais aussi la fameuse charpente réalisée par Gustave Eiffel, l'orgue à parfum des années 1920, et pour finir la salle de savonnerie, l'atelier de fabrication actif, et la salle de macération. Le tout accompagné de multiples anecdotes pour ponctuer agréablement cette visite étonnante.



Participation à une séance d'environ 1h
sur réservation via cdemetz@molinard.fr
ou au +33 4 92 42 33 21 -- 1 séance et
50 ml
de sa propre création -- 59€ --

Dans un second temps, la célèbre maison propose de découvrir l'Atelier de Parfums: une expérience unique pour tous où chacun peut créer ses propres fragrances selon ses goûts et désirs. Notes de têtes, de cœur, de fond, les visiteurs pourront parcourir 90 essences tout en étant guidés par des experts de la Maison. Le plus : chaque formule est enregistrée afin que ces parfumeurs d'un jour puissent rééditer leur création sur commande via le site internet !

Enfin, les heureux de passage pourront également parcourir le Bar des Fragrances, un concept novateur qui permet de sentir, comparer et s'initier à la création de parfums. Un moment ludique pour éveiller les sens et la curiosité des grands et des petits.



Bar des fragrances –
Sans réservation. 3
bases / 6 essences. 30
min. 30 ml 30€

www.molinard.com – 60 boulevard Victor Hugo – 06130 Grasse

Sensations nautiques en Finistère

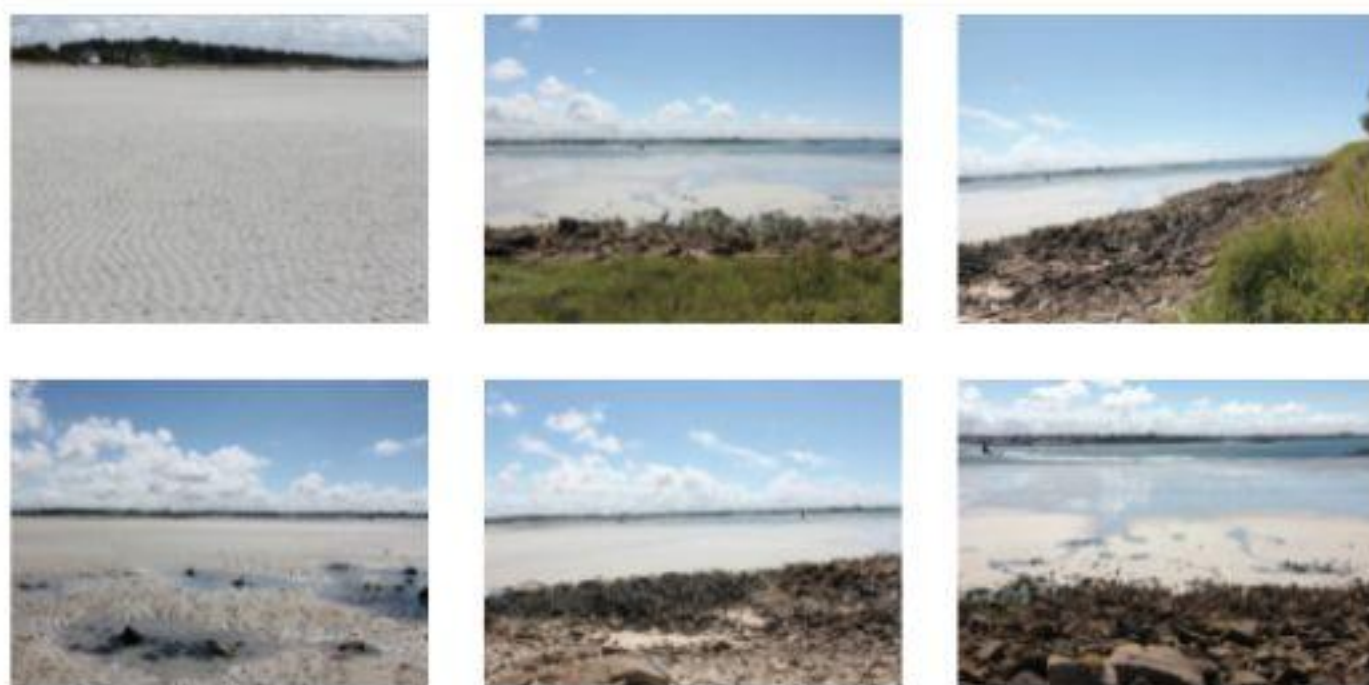
IL Y A QUELQUES SEMAINES NOUS EMBARQUIONS DANS UNE
AVENTURE MÉMORABLE EN FINISTÈRE AU PROGRAMME VOILE,
CHAR À VOILE, TRIMARAN.

Par Pascal Iakovou



Pour atteindre le Finistère, ne négligez pas l'avion. Au départ de Roissy ou d'Orly, cinq aéroports sont desservis par Air France et HOP : Brest, Quimper, Lorient, Rennes et Lannion sans oublier Rennes. Il y a 240 vols hebdomadaires reliant la Bretagne à 7 aéroports européens.

Après un déjeuner Roscoff aux Alizées où nous avons dégusté une cuisine inventive, inspirée par la mer, nous nous engageons dans une balade digestive sur la magnifique Ile de Sieck. Une île préservée et coupée de la terre à marée haute.



Après cette balade, rendez-vous été pris pour une activité des plus spectaculaires, le char à voile au centre de glisse de Santec. Sur la magnifique plage de Santec nous avons donc foncé à toute vitesse portés par le vent et déguisés en cosmonautes.



Le Centre de Glisse de Santec, centre nautique propose d'effectuer des stages d'initiation au char à voile, au surf, au kayak de vagues...

Le Centre de Glisse de Santec bénéficie d'une plage superbe! Idéale pour toutes les activités de glisse. Plus d'informations sur <http://www.revesdemer.com/centre-de-glisse-de-santec.htm>.

Retour à Roscoff pour une découverte de la ville. Posée sur une presqu'île de la Baie de Morlaix, Roscoff est une cité dynamique, tournée vers la mer. Ses demeures solides et imposantes, bâties pour résister aux intempéries et aux envahisseurs, attestent de la vocation maritime de la ville ! Son économie locale a toujours été très variée, assurant sa prospérité : commerce maritime, production agricole locale réputée (les oignons notamment), station biologique, centre de recherche et de traitement océanographique, port de ferries, tourisme balnéaire et centres de thalassothérapie ! Roscoff est une station balnéaire dynamique où il fait bon vivre toute l'année et qui possède un patrimoine architectural exceptionnel et préservé. Baladez-vous à travers les ruelles du coeur historique, les façades richement sculptées des demeures d'armateurs qui firent sa prospérité.

L'Eglise Notre-Dame de Croas-Batz et son enclos, les chapelles Sainte-Barbe et Saint-Nicolas témoignent de l'art religieux bretons, ne manquez pas leur découverte !

Office Municipal de Tourisme
46 rue Gambetta
BP 58
29681 Roscoff Cedex

Tél. : 02 98 61 12 13

Fax. : 02 98 69 75 75

tourisme.roscoff@wanadoo.fr

www.roscoff-tourisme.com

Après une nuit de sommeil bien méritée aux Tamaris

Nous partons pour tester une activité très en vogue depuis quelques années le long côte à Saint Pol de Léon. La marche aquatique permet de profiter des bienfaits de la mer tout en pratiquant une activité physique. Inutile d'être sportif confirmé pour y arriver, ni de savoir nager ! C'est très simple et amusant !

De l'eau jusqu'à la taille, bien au chaud dans une combi, le groupe marche et bouge dans l'eau, coaché par la monitrice ! La séance se termine par des exercices spécifiques et de l'aquagym (avec les incontournables flotteurs colorés en forme de tubes aussi appelés « frites »). Dans l'eau, on est moins lourd ! Et oui, l'évolution en milieu aquatique efface les contraintes articulaires liées au poids du corps, rendant ce sport non traumatisant sur le plan musculaire contrairement à la course à pied par exemple.

Et puis chacun avance à son rythme tout en travaillant l'endurance et optimisant sa condition physique, le tout en groupe, dans une ambiance conviviale et agréable ! Renforcement musculaire & entraînement cardio assurés ! Surtout dans une eau à 16°. Plus d'information sur la marche aquatique : <http://www.nautisme-finistere.com/?+-Marche-Aquatique,165-+> Après cet instant rafraichissant et très sportif, nous découvrons la cuisine du 400 ap. Stimulés par la géographie singulière du lieu, Yohan, le propriétaire, Katell, sa collaboratrice, et Sacha, son chef de cuisine, s'attachent à proposer une cuisine originale, légère, créative, et sans cesse renouvelée.

Attachés à rendre hommage aux poissons et crustacés des côtes du Finistère, ils sélectionnent également les viandes des meilleurs terroirs. Les produits sont ici magnifiés par un métissage culinaire inspiré, et la centaine de références de vins choisis avec soin et passion. Un travail récompensé par la citation du Restaurant au Bottin Gourmand 2012.

Restaurant Le 400 AP – 400 AR PALUD – 29870 LANDEDA – Tél. 02 98 04 87 49



Une fois nos forces reprises, nous nous dirigeons vers le centre nautique de l'Aber Wrach pour une balade en voilier sur une mer tourmentée.

Situé à l'entrée du chenal du Four, l'Aber Wrac'h est le seul port en eaux profondes entre Morlaix et Brest. Touristes, yachtsmen et voileux s'y côtoient ; entre terre et mer, les amateurs de nature et de petit cabotage profiteront de leur escale pour découvrir les Abers et la Côte des Légendes.

300 places sur ponton, 80 places visiteurs, 42 places sur haltères.



Direction le centre nautique de l'Aber Wrach pour une balade dans la baie et l'Odet.

A 30 km au Nord de Brest, en plein coeur du pays des Abers, Landéda et son port de l'Aber-Wrac'h (voir google maps) dispose, dans un environnement authentique, d'un cadre exceptionnel pour la pratique de la voile et du kayak.

Nous avons été secoués et mouillés mais nous avons pu voir les merveilles de ce

coin et ses îles : Cézon, Wrac'h, Stagadon, et l'île de la Croix.

Retour à terre pour découvrir l'Abbaye de Notre Dames des Anges. L'abbaye Notre-Dame des Anges ou Abbaye des Anges est une abbaye fondée par les Franciscains en 1509 sur le territoire de Landéda. Elle a été inscrite monument historique par arrêté du 11 février 2002 et ses derniers propriétaires ont entrepris sa rénovation et sa mise en valeur après son usage comme hôtel. C'est aussi là bas qu'ont été dessinés un grand nombre de numéros de Becassine. Un lieu à la poésie unique, qui mérite d'être découvert. Nous en avons profité pour déguster les fameuses fraises de Plougastel !



Puis en route pour Huelgoat pour une soirée à l'École des filles à Huelgoat, « the new place to be » en Bretagne pour les amateurs d'art moderne et contemporain



Après une nuit bien méritée à Benodet au Ker Moor, nous nous dirigeons vers le charmant Musée du Bord de mer.

Un voyage dans le temps est proposé au visiteur pour découvrir la Belle Plaisance, les origines du yachting à Bénodet, ainsi que la magie de l'estuaire de l'Odéon.

Exposition permanente : Art de vivre à la mer
Dans une ambiance marine, découvrez le monde des loisirs au bord de mer. Bains de mer, tourisme et hôtellerie se développent au début du XX^{ème} siècle. Films inédits, photos d'époque, bateaux modèles et tableaux des peintres officiels de la marine agrémentent le parcours du visiteur. Un lieu à découvrir en famille!

Nouvelle exposition : A bord des paquebots
Embarquement immédiat pour 2 années de voyage avec l'association French-Lines pour découvrir l'art de vivre A BORD DES PAQUEBOTS. Jusqu'au printemps 2014, documents iconographiques, films et maquettes feront revivre au public cette fantastique épopée dans une reconstitution ludique accessible à toute la famille.

Le musée est ouvert tous les jours (sauf mardi et mercredi) de 10h à 13h et de 14h à 18h.

Ouvert tous les jours en Juillet-Août.

Exposition permanente sur le thème de la Belle Plaisance.

Tarifs :

Adulte : 2 €

Gratuit – 18 ans

Groupe (à partir de 10 personnes) : 1.80€

Ouverture pour les groupes. Réservation obligatoire.

Maison du tourisme Tél. : 02.98.57.00.14

Une fois la visite terminée nous embarquons sur un trimaran de course avec l'équipe d'Océan Addict. Une excursion sportive et tonique. Un moment unique à vivre.



L'air marin nous a donné faim, nous avons donc fait une pause à la crêperie Quartier D'Eté sur les rives de la l'Ode à la Forêt Fouesnant.



Après avoir découvert un trimaran de course en pleine action, nous avons visité CDK Technologies, chantier nautique basé à Port la Forêt, le principal port d'entraînement français des plus grands navigateurs.



Dernière étape la Forêt Fouesnant et ses environs.



Quel dépaysement ! quel plaisir de profiter de l'océan ! alors n'hésitez pas partez à la découverte du Finistère !

WWW.FINISTERETOURISME.COM



Un souffle design au pays de la rose avec le César Hôtel

DÉCOUVRIR NOS RÉGIONS ET VOYAGER EST UN DES LEITMOTIV DE LUXURE. ET PARFOIS LE VOYAGE LE PLUS PROCHE EST LE PLUS DÉPAYSANT.

A MOINS DE DEUX HEURES DE PARIS, C'EST EN PLEIN MOYEN ÂGE QUE NOUS PROPOSE DE VOYAGER PROVINS. CETTE CITÉ MÉDIÉVALE CLASSÉE AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO, QUI EN A GARDÉ TOUTE L'AUTHENTICITÉ ET LE CHARME. ENTOURÉ DE BÂTISSSES MÉDIÉVALES, LE CESAR HÔTEL EST UNE BOUFFÉE DE DESIGN FRAIS.



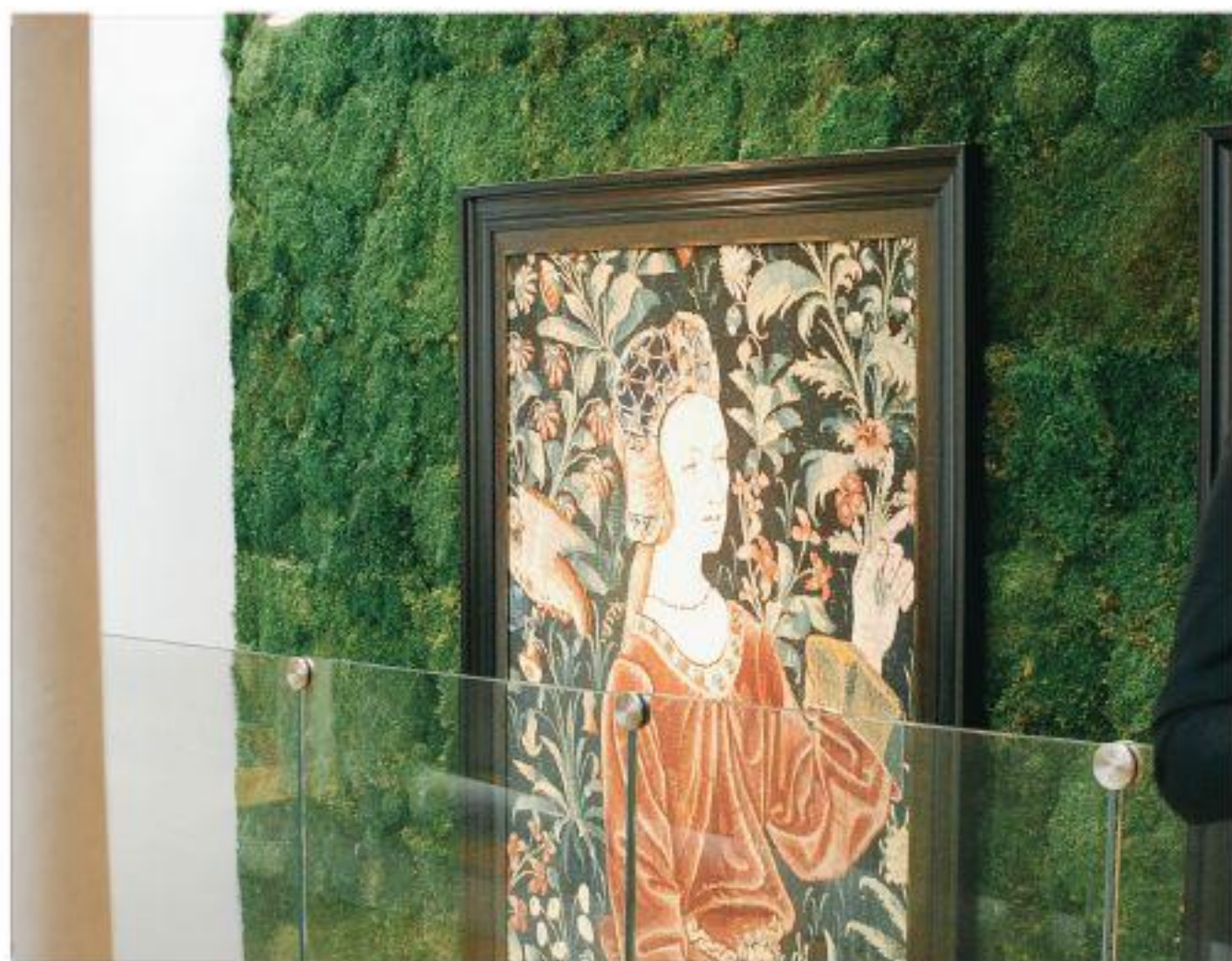
Par Pascal Iakovou

Savant mélange entre la modernité et le design le plus pur mais puisant son inspiration dans le moyen âge, le Cesar Hôtel propose un séjour unique dans un ancien bureau de poste réhabilité où design, histoire et authenticité cohabitent en toute harmonie. La dénomination de l'hôtel est un clin d'oeil au Moyen-Age, reprenant le nom de la tour César qui surplombait Provins au XIIe siècle et qui, longtemps, incarna puissance et autorité. Depuis son emplacement idéal au coeur de la ville médiévale, le César Hôtel offre un panorama exceptionnel. De ses fenêtres on admire l'église Sainte-Croix du 12ème siècle, la Tour César, la Basilique Sainte-Quiriac et tous les clochers de la ville.



Le César Hôtel offre 27 chambres qui vous transportent dans un univers où l'histoire se lit au présent. Ce mélange a été savamment

dosé par Laurent Mangoust, architecte d'intérieur du lieu. Toute l'intelligence de l'établissement réside dans des références subtiles au Moyen-Age : des rideaux qui rappellent la côte de maille des chevaliers, des cloisons en verre sablé qui revisitent élégamment les codes des vitraux anciens, des plaids rappelant les peaux de bêtes avec lesquelles se couvraient les chevaliers, des miroirs en triptyque en guise de tête de lit, comme une réminiscence de la forme picturale favorite des peintres du Moyen-Age, des suspensions circulaires qui éclairent d'une fine auréole de Leds les chambres et les circulations, comme les lustres anciens éclairaient de bougies les maisons nobles. Dans l'ensemble de l'espace sont malicieusement distillées de petits clins d'oeil à cette période comme un écho au contexte historique et géographique de l'hôtel. Maîtres des lieux, princes et princesses authentiques, issus de l'iconographie de la bibliothèque de France, traités en revêtement muraux géants, surveillent les allées et venues dans les couloirs.



L'Hôtel possède aussi un joli bar : le Buzz Bar ainsi qu'un espace détente : L'Espace « 13 Zen ».

Une adresse à recommander pour les weekend aux abords de Paris qui permet de se dépayser, de partir en famille ou en amoureux pour découvrir les trésors historiques et le volet culturel de cette ville joyau entre forteresse et roseraie romantique, en ne sacrifiant rien au meilleur style contemporain.



Lors de notre visite nous avons pu découvrir les principaux centres d'intérêt de cette ville qui mérite qu'on s'y attarde plus qu'une journée en plus d'avoir le plaisir de découvrir cet hôtel, le tout dans une atmosphère des plus médiévale.

La Roseraie de provins

La roseraie exceptionnelle, récemment récompensée par le célèbre Trophée Quatre Branches, ouvre ses portes au public tout les jours de 10h à 19h pendant les vacances scolaires. Le reste de l'année, le jardin est accessible les samedi et dimanche de 14h à 18h. Située à une centaine de mètres du César Hôtel, la roseraie offre l'occasion de découvrir la rose de Provins ou rose gallica que le propriétaire cultive avec passion.



Spectacles médiévaux (aux beaux jours) :

Les héritiers de l'Histoire proposent aux visiteurs une sélection de spectacles qui vous plongent à l'époque du Moyen-Age :

- Spectacle de fauconnerie : les aigles des remparts
- Spectacle de chevalerie : la légende des chevaliers
- Spectacle son & lumière de Provins (spectacle nocturne)



Nous avons eu le droit à un magnifique avant goût de la culture médiévale avec une soirée moyen âge dans l'hôtel, ripailles d'époques et cracheurs de feu étaient là

rien que pour nous.

Provins ne compte pas moins de 58 monuments classés ou inscrits à l'inventaire des monuments historiques et cette ville du Moyen-Age, parfaitement préservée est riche d'un patrimoine très homogène.



Monuments et sites :

- Les remparts et les portes fortifiées
- La Tour César
- Les souterrains que nous avons pu visiter.
- La grange aux dîmes
- La maison Romane : classée monument historique, découverte de l'histoire de Provins

Le César Hôtel

13 rue de Sainte Croix, 77160 Provins – France

Telephone: +33 (0)1 60 520 520

Fax : +33 (0)1 64 08 85 59

Email : contact@lecesarhotel.com

www.lecesarhotel.com

Le Spa Impérial de l'Hôtel du Palais à Biarritz



RIMANT AVEC LUXE, PERSONNALISATION ET SÉRÉNITÉ, LE SPA IM
PALAIS À BIARRITZ OFFRE UNE APPROCHE SUR MESURE DU BIEN
SOINS DISPOSE D'UNE GAMME COMPLÈTE DE SOINS DU VISAGE
SOINS DE CORPS GUERLAIN AINSI QU'UN PROGRAMME DE SOI
ADAPTÉS, DE THÉRAPIES SPORTIVES AINSI QUE DES SOLUTIONS P
LE CUIR CHEVELU DANS LE SALON DE COIFFURE DE L'HÔTEL.
NOUS AVIONS FAIT IL Y A PEU UNE HALTE DE CE MAGNIFIQUE HÔ



PÉRIAL DE L'HÔTEL DU
N-ÊTRE. LA CARTE DES
E, DE MASSAGES ET DE
NS PERSONNALISÉS ET
POUR LES CHEVEUX ET

Par Pascal Iakovou

HÔTEL

Avec une vue imprenable sur l'Océan Atlantique, le Spa Impérial de l'Hôtel du Palais est un véritable havre de paix entièrement voué à la relaxation de 3000m² répartis sur cinq étages. Cet espace où la plénitude règne comprend dix salles de soins, une piscine intérieure de 15 mètres avec nage à contre courant, un jacuzzi, deux hammams, un sauna et une salle de fitness avec des équipements cardio à la pointe de la technologie. Tout en élégance, l'environnement de détente et de calme du Salon Eugénie propose des thés frais, des gâteaux ainsi que des repas légers à l'intérieur ou en terrasse au dessus de la mer, avec une vue magnifique sur la plage et le phare de Biarritz.

Les soins du visage et du corps par Guerlain

L'alliance entre l'Hôtel du Palais et Guerlain est bien plus qu'un engagement vers l'excellence. Ce n'est pas un hasard si Eugénie de Montijo, épouse de Napoléon III, choisit cette prestigieuse maison française pour créer son eau de toilette personnelle : l'Eau de Cologne Impériale, la plus célèbre eau de cologne de la marque de beauté française. Le Modelage Relaxant Impérial rend hommage à l'Eau de Cologne Impériale. Transportés dans un cocon anti-stress, les hôtes vivent une véritable expérience poly-sensorielle favorisant l'oxygénation, stimulant la circulation et procurant au corps un moment de relaxation complet.

D'une durée de 50 minutes, le Modelage Relaxant Impérial est proposé à 120 Euros.

Nouveau soin : Soin Super Aqua Source Originelle

Laissant la peau souple et éclatante, ce soin du corps et du visage est le coup de fouet hydratant ultime. Les facultés hydratantes du soin culte Guerlain, le Super Aqua-Serum, revitalise la peau et estompe les ridules et les rides tout en redonnant un teint éclatant. Le soin du

visage est suivi d'un massage enveloppant et relaxant du corps. D'une durée de 80 minutes, le Soin Super Aqua Source Originelle est proposé à 190 Euros.



Le Soin Signature

Unique à l'Hôtel du Palais, le soin Signature est un massage sur mesure imaginé pour l'éveil des cinq sens. Les hôtes sont invités à choisir une pierre semi-précieuse à partir d'une large sélection incluant la jaspe rouge, la cornaline, l'œil de tigre, la jade, l'agate bleu clair qui permettront d'établir leur état d'esprit. La couleur de la lumière détermine alors la lumière et le parfum de la pièce, la musique, l'huile utilisée, le type et la force du massage et enfin la saveur du smoothie à la fin soin.

D'une durée de 80 minutes, le Soin Signature est proposé à 170 Euros.

Les Programmes SPA Impérial

L'équipe d'experts du Spa Impérial peut adapter les programmes aux besoins de la peau et du corps, répondant ainsi aux attentes personnelles et aux objectifs choisis. Les programmes peuvent être ajustés en terme de jours mais les plus populaires durent de trois à

six jours. Le Programme Silhouette SPA Impérial propose un large choix de soins se concentrant sur l'esprit et le corps dont : Une Journée Prélude Minceur comprenant un gommage du corps, un drainage esthétique et une séance de Power Plate. Une Journée Sérénité qui comprend un soin minceur, un bain hydromassant aux huiles essentielles ainsi qu'une séance de pilates. Une Journée Légèreté incluant une séance de Power Plate, un enveloppement amincissant, de l'aromathérapie et un soin du visage. Le Programme Silhouette SPA Impérial de 3 jours est proposé à 930 Euros et le Programme Silhouette SPA Impérial de 6 jours est proposé à 1690 Euros.



L'Institut du Cheveu Leonor Greyl

Bien plus qu'un salon de coiffure d'hôtel, l'Institut du Cheveux Leonor Greyl est un véritable salon de mise en beauté du cheveu, utilisant les techniques et les bienfaits des produits Léonor Greyl, concoctés avec les meilleures plantes et adaptés aux besoins spécifiques des hôtes. Le processus débute par une consultation durant laquelle le cheveu et le cuir chevelu sont analysés à l'aide d'un appareil microscopique. Un

masque capillaire sur mesure et hautement personnalisé est ensuite appliqué en utilisant les produits haut de gamme de la marque Leonor Greyl. Ce traitement utilise un mélange 100% naturel d'extraits de plantes qui nourrit les cheveux de l'intérieur. Le cuir chevelu est alors plus sain et le cheveu est nourri et hydraté. Les soins profonds embellisseurs Leonor Greyl sont proposés à partir de 120 Euros.

Sport & Bien-Être

Pour les hôtes qui souhaitent mesurer leur état de forme, ils peuvent participer à des évaluations analysant leur condition physique, leur mode de vie et leurs habitudes alimentaires pour créer des programmes à long terme qu'ils pourront appliquer tous les jours. Pilates, yoga, natation (vaincre la peur de l'eau ou améliorer son bien-être dans l'eau), renforcement musculaire et sculpture du corps font partie des cours disponibles au centre de fitness.

Pour une expérience complète et unique, l'Hôtel du Palais propose à ses hôtes le forfait Spa Impérial à partir de 778 Euros par nuit base double en Chambre Classique Vue Biarritz avec petit-déjeuner. L'offre comprend un déjeuner ou un dîner ainsi qu'un soin Spa de 50 minutes par personne.

Informations et Réservations :

Tél : 0800 913 079

Email : oereservations.France@orient-express.com

www.hotel-du-palais.com

A la découverte de l'Hôtel du Marc de Veuve Clicquot

IL EST DES RENDEZ VOUS QUI NE SE RATERAIENT SOUS AUCUN PRÉTEXTE. DES INSTANTS PRIVILÉGIÉS DE RENCONTRE AVEC UNE MARQUE ET SON UNIVERS, SON INTIMITÉ. CETTE SOIRÉE DANS CE LIEU D'EXCEPTION ÉTAIT DE CES RARES MOMENTS SUSPENDUS AU TEMPS À LA DÉCOUVERTE DE L'HISTOIRE D'UNE DES PLUS BELLES MAISONS FRANÇAISES ET DE SON ILLUSTRE VEUVE : LA VEUVE CLICQUOT.



Par Pascal Iakovou



L'Hôtel du Marc, où nous avons eu le plaisir d'être conviés est un lieu de prestige et d'histoire pour la maison Veuve Clicquot Ponsardin, c'est là même qu'elle reçoit ses invités de marque depuis plusieurs générations.

L'Hôtel du Marc est un hôtel très particulier, objet de tendresse et d'attention de la Maison Veuve Clicquot Ponsardin. Un temps verger, lorsque Madame Clicquot l'acquiert, en 1822, ce confetti de verdure citadine entre de plain-pied dans l'histoire de la société champenoise lorsque la Veuve l'offre à son jeune associé allemand, Edouard Werlé, en 1840. Le cadeau a tout d'un symbole. S'il inscrit ainsi son nom dans le sillage des Clicquot, Edouard Werlé amorce avant tout son enracinement géographique et familial dans la ville de Reims. Car c'est ici, au 18 rue du Marc, que le successeur de l'entreprise décide de construire sa résidence privée. Une bâtisse majestueuse, émouvante de sobriété, qui rend hommage au classicisme du XVIIIème siècle, à travers ses façades en pierre de taille de Romain ou ses boiseries d'inspiration florale.

Achevée en 1846, la demeure accueille la famille Werlé, qui y



reçoit les notables de Reims, mais aussi les agents de la société, tout comme ses grands clients, venus des quatre coins du monde. La Maison Veuve Clicquot Ponsardin acquiert le bâtiment en 1907, pour y recevoir ses hôtes de prestige. Depuis, l'Hôtel du Marc incarne cet art de vivre à la française cher à la Maison champenoise. En 2011, après de longues années de rénovation, l'Hôtel tourne une nouvelle page de son histoire, déployant sa poésie et sa beauté romanesque en toute modernité.

L'Hôtel du Marc est aussi un musée car en plus de retracer l'histoire de la maison, il accueille un grand nombre d'oeuvres d'art et de pièces magnifiques.





La Galerie des Portraits

L'accès aux chambres se fait par un long couloir, où la lumière, théâtrale, ne provient pas d'appliques traditionnelles mais... de tableaux. À pas feutrés, sur le tapis de coco doré, on avance sous le regard de Louis Bohne, puis de la duchesse d'Uzès...





À chaque nuit son voyage

Gris de grêle, blancs opaques des gelées, bois tendre des bourgeons, automnes flamboyants, soleil d'été sur l'herbe verte. À la manière d'un conte à réinventer chaque nuit, les chambres de l'Hôtel du Marc se déclinent dans une ode aux saisons de la vigne et du vin. L'histoire de chaque pièce a ensuite été imaginée selon la vie et les goûts de l'illustre personnage qui la parraine.



L'Heure des songes

Pour accéder aux chambres à coucher, l'escalier d'honneur s'offre comme un avant-goût aux rêves. On y accède après avoir traversé le vestibule et son sol de château, un grand tapis de pierres blanches parsemé de cabochons noirs. Les ferronneries d'art déploient la

rampe en arabesques, organisées autour du chiffre du bâtisseur originel : un E enserré dans un W, signature d'Edouard Werlé.

Dès la première marche, l'Hôtel du Marc écrit une ode à la vigne, aux saisons et aux couleurs du temps de Champagne. À la manière d'un buvard d'écrivain, le mur semble absorber les couleurs lie-de-vin du tapis d'escalier. Face à la rampe des origines, une autre rampe accrochée au mur aquarellé. Nerveuse comme une racine de pied de vigne, elle jaillit de la pierre, replonge dans la matière, pour en ressortir quelques centimètres plus loin. L'oeuvre, signée Pablo Reinoso, achève sa course folle au premier étage. La racine s'engouffre dans une lucarne pour s'étirer en assise. Car il n'est rien d'aussi bon que de lire au pied d'un arbre, d'attendre des compagnons, perdu dans un carré de vigne, de s'asseoir sur un banc pour rêver, tout simplement.



En partance vers le sommeil : « Once upon a dream »



Une parenthèse suspendue, au seuil des rêves... Parce que la chambre conçue par le designer Mathieu Lehanneur pour l'Hôtel du Marc fait voler en éclats les idées reçues. Ici, l'on fait l'expérience du

sommeil, tout simplement. Il faut se laisser envelopper d'une bulle caressante, lorsque la diffusion d'un « bruit blanc » vient isoler le dormeur de toute nuisance sonore. Rideaux tirés, lumière déclinant doucement, température de 19°, parfaite pour s'endormir. Une brise d'air marin, dont la teneur minérale nimbe le métabolisme cellulaire d'effets anti-oxydants et hydratants.

La tension retombe, l'esprit s'évade, le corps lâche prise. Chaque élément de cette chambre est le fruit de nombreuses études

physiologiques menées par des services médicaux spécialisés dans les troubles du sommeil chronique. Mathieu Lehanneur a imaginé cette chambre comme un clin d'oeil adressé à Barbe Nicole Clicquot Ponsardin, grande insomniaque, qui oubliait les heures blanches de la nuit en parcourant ses caves. Clin d'oeil malicieux, aussi, à ces fameuses caves, où « dorment » les bouteilles de champagne de la Maison.



L'art de la table comme un théâtre mystérieux
Selon le nombre de convives, selon l'humeur du jour, les invités de l'Hôtel sont reçus dans la Grande Salle à manger ou dans la Petite Salle à manger.

La Grande Salle à manger déploie ses ors sur un aplat spectaculaire de noir mat et un large parquet cendré. La cheminée et les consoles de marbre ont aussi été repeintes dans cette palette. Au coeur de la pièce, une grande table de dix-huit places, ceinturée de chaises en acajou tapissées d'un patchwork de crin de cheval noir et « jaune Clicquot ». À la manière d'un conte de fées, les lumières proviennent d'un gigantesque lustre serti de pampilles en verre fumé. Et si le jour se fait trop incisif, d'immenses rideaux en lin glacé occultent les fenêtres.



Aux antipodes de ce style, la Petite Salle à manger joue de douceur. Bleus délavés, pastels et tons ocres inspirés de l'Orient s'étirent le long d'une grande tapisserie murale. La gastronomie qui y est servie est concoctée par des chefs d'exception qui prépare des déjeuner ou dîner aux accords mets – Champagne délicats.

Après ce magnifique dîner des chauffeurs nous attendait pour nous ramener sur Paris, l'esprit rêveur d'avoir vu et bu tant de belles choses.



Veuve Clicquot Ponsardin

12 Rue du Temple, 51100 Reims

03 26 89 54 40

Monde



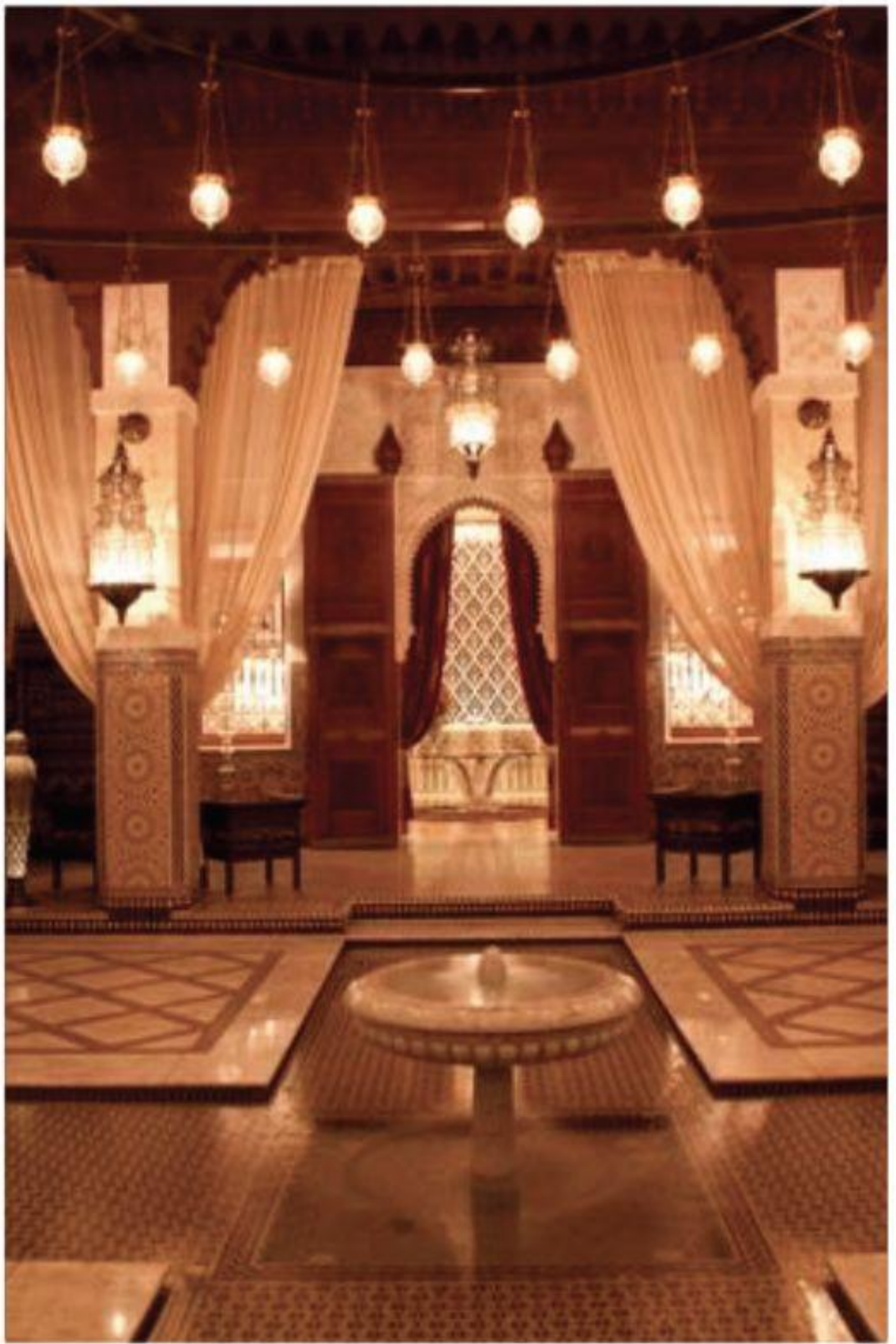
AU GRÈS D
PRÉFÉRÉS G



DES VOYAGES, UNE PETITE SÉLECTION DE NOS ÉTABLISSEMENTS
GLANÉS AU COURS DE NOS VOYAGES.

Royal Mansour : l'inclassable

L'ALLÉE QUI Y MÈNE EST BORDÉE D'OLIVIERS CENTENAIRES SUBLIMES, ON TRAVERSE ENSUITE UNE PORTE MONUMENTALE QUI RAPPELLE CELLES DES VILLES IMPÉRIALES MAROCAINES. UN GROOM TOUT DE ROUGE VÊTU NOUS ACCUEILLE. ON SE CROIRAIT DANS UN FILM ET POURTANT, TOUT EST BIEN RÉEL. EN PLEIN CŒUR DE LA MÉDINA DE MARRAKECH, SE SITUE UN HÔTEL HORS NORME : LE ROYAL MANSOUR. OUVERT EN 2010, CET ÉTABLISSEMENT N'A AUCUN ÉQUIVALENT DANS LA « VILLE ROUGE » ET PEUT-ÊTRE MÊME AU MAROC. VOICI POURQUOI...



Par Julien Tissot

Une médina au cœur de la médina

Le Royal Mansour compte 53 riads de luxe organisés au sein d'une réplique de la médina. Le lieu est unique ! Tous les riads s'élèvent sur trois niveaux avec un salon, une ou deux chambres avec une salle de bain en marbre et une terrasse avec un bassin qui permet de se rafraichir. L'élite des artisans marocains a participé la construction du lieu. C'est une vitrine du savoir-faire du pays. On admire la précision parfaite des zelliges, la douceur des tadelakts.

Jean-Pierre Chaumart : l'homme clef

C'est le directeur général de l'hôtel. Après avoir notamment dirige et créé la réputation du Royal Palm à l'île Maurice durant 20 ans, il apparaît comme une des références dans le monde du luxe. Il a impulsé un élan pour faire du Royal Mansour, un hôtel d'exception. Il le définit comme « un endroit qui ne peut se comparer à aucun autre. Un hôtel qui ne peut qu'attirer des personnes qui recherchent le raffinement, l'élégance et le luxe discret. »

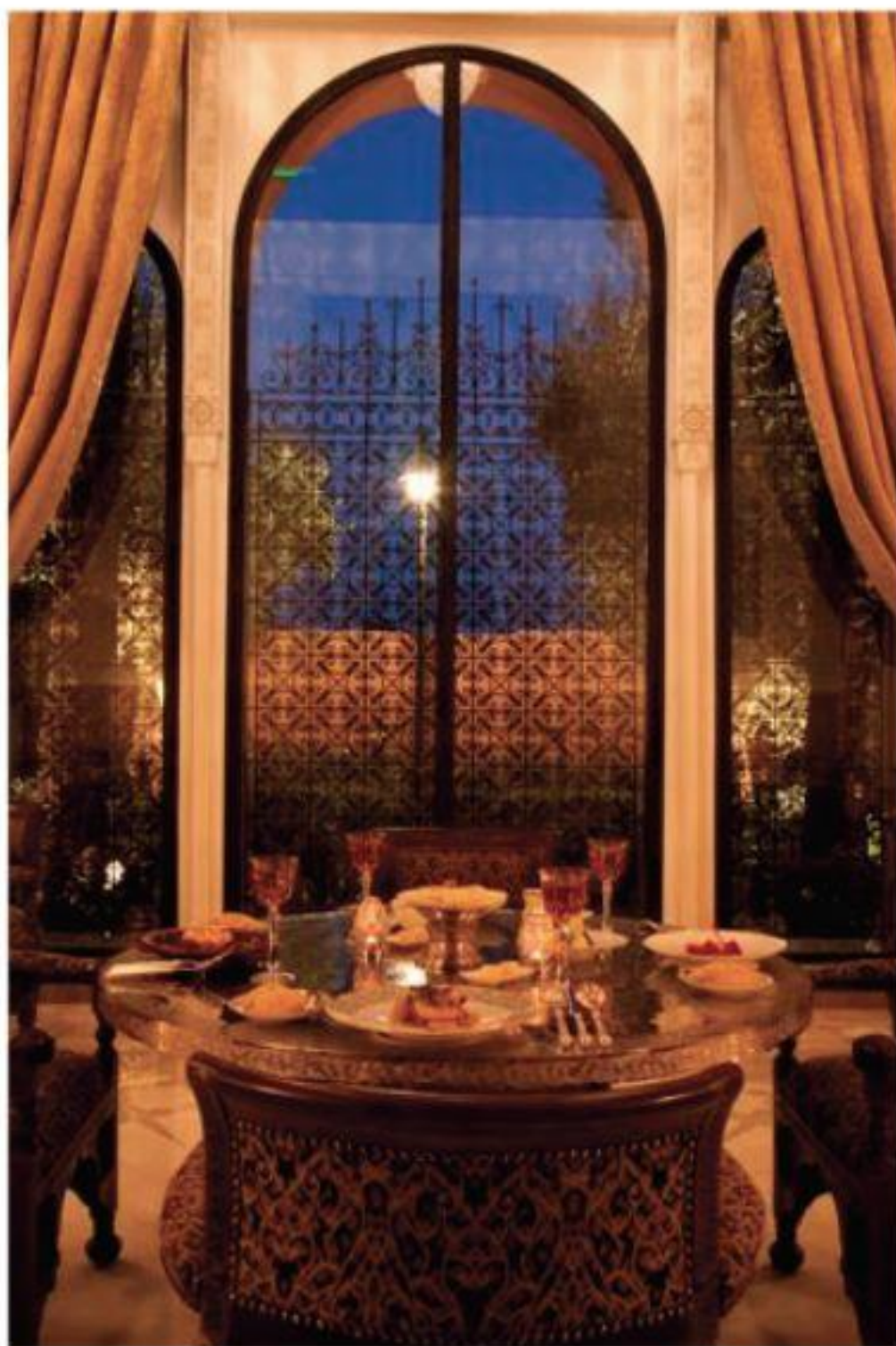
Un service exceptionnel

Plus de 500 personnes travaillent au Royal Mansour. Inutile de dire qu'avec un tel ratio, les clients sont choyés. Le plus étonnant est le silence dans lequel baignent les lieux malgré la profusion du personnel qui reste invisible. L'intendance se trouve en fait en sous-sol. Les employées peuvent accéder directement à votre riad par une porte dérobée. Un must !

Des tables de haute volée

La Grande Table Marocaine que nous avons pu tester est lieu enchanteur. On admire le ballet des serveurs qui exécutent quasiment

une chorégraphie, tant tout est précis et impeccable. On se régale avec l'assortiment de salades marocaines. Les tajines sont divins. La salade de fraises de la vallée de l'Ourika est délicieuse. Pas de fausse note. C'est Yannick Alleno chef triplement étoilé qui a supervisé la carte et qui revient d'ailleurs régulièrement tout au long de l'année. Les mets sont des plus raffinés. On succombe ! Les clients de la Mamounia situé à deux pas l'ont bien compris et se pressent dans ce lieu de la haute gastronomie marocaine. La Grande Table Française, le restaurant gastronomique est aussi une référence.



Un Spa

Le Spa tranche avec le reste de l'hôtel. La pureté de ses tons blancs en fait un petit paradis. L'équipe de spécialistes qui accueille le visiteur élabore avec lui un programme personnalisé avant de le diriger vers les différents soins. La piscine qui borde le spa mérite aussi le détour. Installée sous une immense verrière et invite à la détente.





Le Royal Mansour est une expérience. Un moment de grâce unique dont on se souvient tout une vie. Le retour dans le monde réel est d'ailleurs violent.

Royal Mansour
Rue Abbous Abbas El Sebti
Marrakech
Tel 212 (0)5 29 80 80 80

www.royalmansour.com

L'hôtel Majestic : un palace à Kuala Lumpur

L'HÔTEL MAJESTIC : UN PALACE À KUALA LUMPUR
EN ASIE, CES DERNIÈRES ANNÉES, L'OFFRE HÔTELIÈRE S'EST ENRICHIE DE NOUVEAUX PALACES. IL FAUDRA DÉSORMAIS COMPTER AVEC LE MAJESTIC KUALA LUMPUR. CET ÉTABLISSEMENT MALAIS A CONSERVÉ SON ÉDIFICE PATRIMONIAL DE L'ÉPOQUE. CONSTRUIT DANS LES ANNÉES 30, IL EST UN DES FLEURONS DE LA VILLE. SITUÉ SUR 1,5 HECTARES SUR JALAN SULTAN HISHAMUDDIN, EMPLACEMENT CLÉ DU CENTRE HISTORIQUE DE KUALA LUMPUR, EN FACE DE L'ANCIENNE GARE. ENTIÈREMENT RÉNOVÉ, IL A ROUVERT EN DÉCEMBRE 2012. IL APPARTIENT À LA CHAÎNE YTL. L'HÔTEL SE CARACTÉRISE PAR SON "AILE MAJESTIC" DE CINQ ÉTAGES ENTIÈREMENT RESTAURÉE QUI ACCUEILLE LES SUITES, LE CAFÉ COLONIAL, LE BAR ET LE SALON DE THÉ. Par Julien Tissot



Une autre aile de 15 étages abrite la réception, d'autres chambres et suites. Le restaurant Opus One, 16 salles de réunion, une salle de bal pouvant accueillir jusqu'à 1200 personnes, un gymnase ainsi qu'une piscine



Le Spa "Majestic", dans un bâtiment séparé, dispose de sept salles de soins, un espace de relaxation et de sa propre piscine. Un deuxième bâtiment baptisé The Smokehouse, propose un salon, une salle à manger privée, une salle où fumer le cigare ainsi que des salles de jeux et de projection.

Afin de titiller les papilles, le restaurant Opus One est un établissement contemporain conçu de manière luxueuse avec un concept de cuisine interactive ouverte avec une capacité de 250 personnes. Une sélection de vins a été conçue via une collaboration entre le Baron Philippe de Rothschild et Robert Mondavi. Le Café Colonial, d'autre part, recrée l'atmosphère des jours heureux des planteurs de Malaisie et propose des plats traditionnels. Le salon de thé adjacent est également conçu dans un style colonial et sert des rafraîchissements et du thé. Le soir venu, la nostalgie emplit l'air au moment où les descendants du légendaire Soliano Maestro Alfonso, une famille dont les traditions musicales sont ancrées dans l'histoire nationale, se mettent à jouer leurs interprétations classiques.

Pour toute réservation ou demande d'information :

The Majestic Hotel Kuala Lumpur

5 Jalan Sultan Hishamuddin,

50000 Kuala Lumpur, Malaysia.

Tel: (603) 2785 8000

Fax: (603) 2785 8080

tmklresv@ytlhotels.com.my

www.majestickl.com

Four Seasons Marrakech : luxe, calme et volupté



INAUGURÉ EN 2011, LE FOUR SEASONS MARRAKECH EST L'UN DES PALACES LES PLUS EN VUE. SITUÉ À DEUX PAS DES JARDINS DE LA MENARA, L'HÔTEL CONJUGUE AVEC BRIO MODERNITÉ ET TRADITION. VISITE DES LIEUX !



Par Julien Tissot

Des chambres luxueuses avec de vastes balcons

Dès, le Hall d'entrée, les bouquets de fleurs sont sublimes et dégagent un parfum délicieux. Le fleuriste du George V est venu spécialement former le personnel de l'hôtel. L'établissement se compose de pavillons dans les tons roses, ornés de détails sculptés à la main, qui s'étendent sur un domaine magnifiquement ensoleillé, rythmé par des piscines, des jardins, des sentiers, des bassins d'agrément et des fontaines.



Le Four Seasons compte 141 chambres et suites au total. Elles sont très confortables et disposent de balcons. Le lieu se prête parfaitement à l'accueil des familles avec des structures idéales (mini-club et club ado). Deux vastes piscines sont à disposition des clients. L'une très calme pour les couples qui veulent se détendre et l'autre pour les familles. Dans l'hôtel on retrouve une clientèle essentiellement anglaise et marocaine.



Un Spa Sublime

Installé dans un jardin bercé par le chant des oiseaux, le Neroli Spa Pavilion s'adresse aux couples et aux amateurs de soins de qualité. Le lieu, qui tire son nom de la fleur d'oranger qui embaume l'air, est accessible par une entrée discrète. Offrant un cadre luxueux, il compte deux magnifiques suites ainsi qu'un hammam contemporain. Mille et Une Nuits, l'un des programmes de soins proposés, consiste en un hammam, suivi d'un rituel traditionnel à base d'huiles essentielles. Après une exfoliation au safran, au grenat et à la rose, il se poursuit par un enveloppement à la fleur d'oranger, avant de se conclure par un soin du visage à l'huile de rose, de jasmin et de fleur d'oranger. D'autres soins typiques du hammam

sont à apprécier en solo, comme le Plaisir de Marrakech, le Hammam en Douceur, ou le Rituel Marocain.



Le second pavillon du spa dispose de 15 salles de soins. Signés Natura Bissé, les soins du visage tiennent le haut du pavé, notamment le soin Casanova spécialement conçu pour les hommes. Réalisés avec des produits de la gamme ILA, les massages sauront reconforter les voyageurs fatigués, qui auront le choix notamment entre un massage du dos Kundalini (nommé ainsi d'après la déesse de la conscience représentée par un serpent) ou un massage Manipura (« magnifique bijou » en Sanskrit). Les clients les plus actifs pourront opter pour un massage Sport et Fitness, ou encore se plonger dans un bain à remous relaxant. Par ailleurs, le Spa propose une gamme d'enveloppements et de gommages à base d'essences locales (safran et fleur d'oranger entre autres) et d'ingrédients de qualité importés (des cristaux de sel de l'Himalaya à la citronnelle, en passant par le plasma bio et les algues). Enfin, des soins des mains et des pieds, épilations et coiffure, figurent également parmi les prestations offertes au Spa.

Bref, un lieu agréable, cosy et confortable dans lequel on se sent bien !

Four Seasons Hotel

1, Avenue de la Ménara

40000 Marrakech

Tél : (212) 524 359 200

Fax : (212) 524 359 201

www.fourseasons.com

Rentrée 2013 : tour du monde des expos à ne pas manquer.

DE BILBAO À LONDRES OU DE COLOGNE À PHILADELPHIE, LUXSURE MAGAZINE VOUS EMMÈNE FAIRE LE TOUR DES GRANDES EXPOSITIONS INTERNATIONALES DE LA RENTRÉE 2013. UNE SÉLECTION DE MANIFESTATIONS ARTISTIQUES D'ENVERGURES À NE PAS MANQUER !



Par Clara Losi

Paul Klee à Londres – Making Visible



Le Tate Modern de Londres accueille Paul Klee, l'un des artistes les plus célèbres du Bauhaus, le temps d'une longue saison artistique. Dessins, peintures et aquarelles seront réunies pour l'occasion, toutes empreintes de la fragilité et de la délicatesse de l'artiste. Des œuvres s'étendant sur trois

décennies de la carrière de l'artiste en passant par son émergence à Munich aux dernières œuvres réalisées à Berne. Figure à la fois radicale et joyeuse du Modernisme européen, Paul Klee (1879-1940) a fait preuve à travers son œuvre d'un travail complexe et intense qui fait aujourd'hui l'objet d'une exposition de grande ampleur du 16 octobre 2013 au 9 mars 2014. L'occasion de se pencher sur l'univers de ce rêveur solitaire à la fois guidé par son désir de rigueur et d'innovation.

Antoni Tapiès à Bilbao – De l'objet à la sculpture

Le Guggenheim fait encore des siennes et nous propose une nouvelle fois de découvrir un artiste de renom à travers une première exposition d'envergure sur l'œuvre d'Antoni Tapiès. Baptisée « De l'objet à la sculpture », cette exposition offre un panorama complet et approfondi sur les sculptures et objets de l'artiste catalan, étalées sur 5 décennies ! L'occasion de découvrir l'univers décalé de ce grand artiste qui développa un très grand intérêt pour les aspects formels et

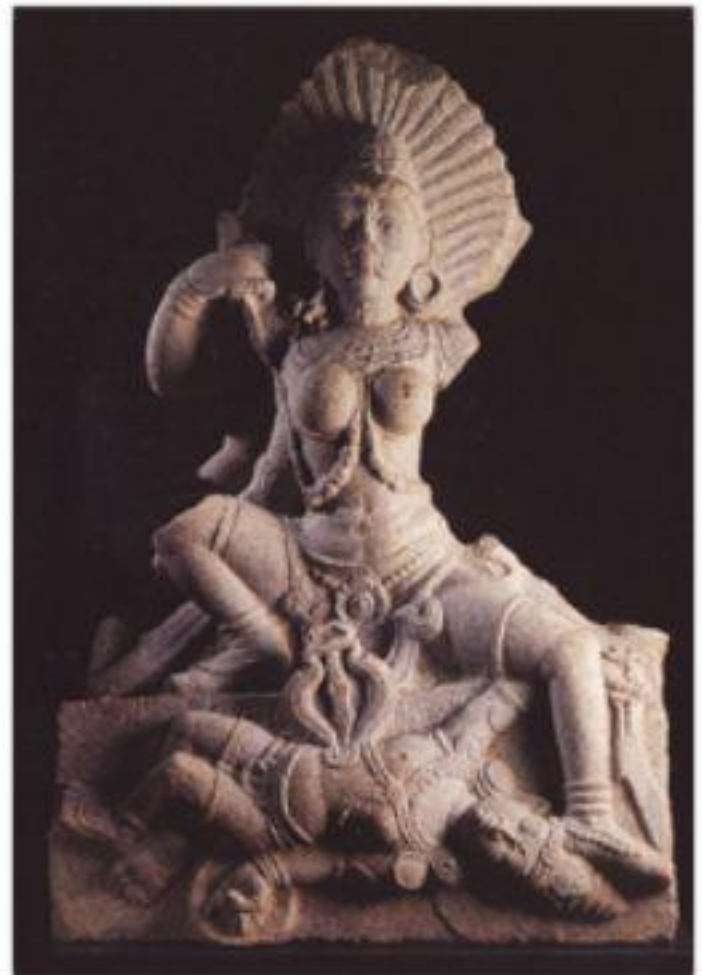


conceptuels de la production d'objets et de sculptures à travers une grande variété de matériaux et de techniques. Une exposition inédite qui souligne la continuité thématique et chronologique de Tàpies et apporte de nouvelles lectures et perspectives quant à l'influence de cet artiste sur l'art de son temps.

Exposition au Musée Guggenheim de Bilbao du 4 octobre 2013 au 19 janvier 2014

Festival Europalia à Bruxelles – L'Inde à l'honneur

Pour sa 24ème édition, le Festival artistique Europalia invite l'Inde au cœur de l'Europe et propose deux grandes expositions au Palais des Beaux-Arts de Bruxelles : « Indomania. De Rembrandt aux Beatles » et « Corps de l'Inde ». La première installée dans un espace de 1800 m² rassemble plus de 240 chefs d'œuvres intrinsèquement liées aux thèmes de la tradition et de



la croyance. Une façon d'appréhender les fondamentaux culturels qui ont forgés l'Inde à travers les questions de la mort, de la représentation, de l'incarnation divine, ou encore du corps idéal. La seconde grande exposition, Indomania – De Rembrandt aux Beatles, met en lumière l'influence de la culture indienne sur l'Occident depuis le XVI^e siècle. Réunissant dessins, gravures, tableaux ou encore installations contemporaines, l'exposition début avec les découvertes de Vasco de Gama jusqu'à l'appel du modernisme et l'inspiration artistique et existentielle chez plusieurs artistes comme Cartier-Bresson ou Bérard. (Exposition du 5 octobre 2013 au 26 janvier 2014).

L'Océanie à Cologne – Made in Oceania

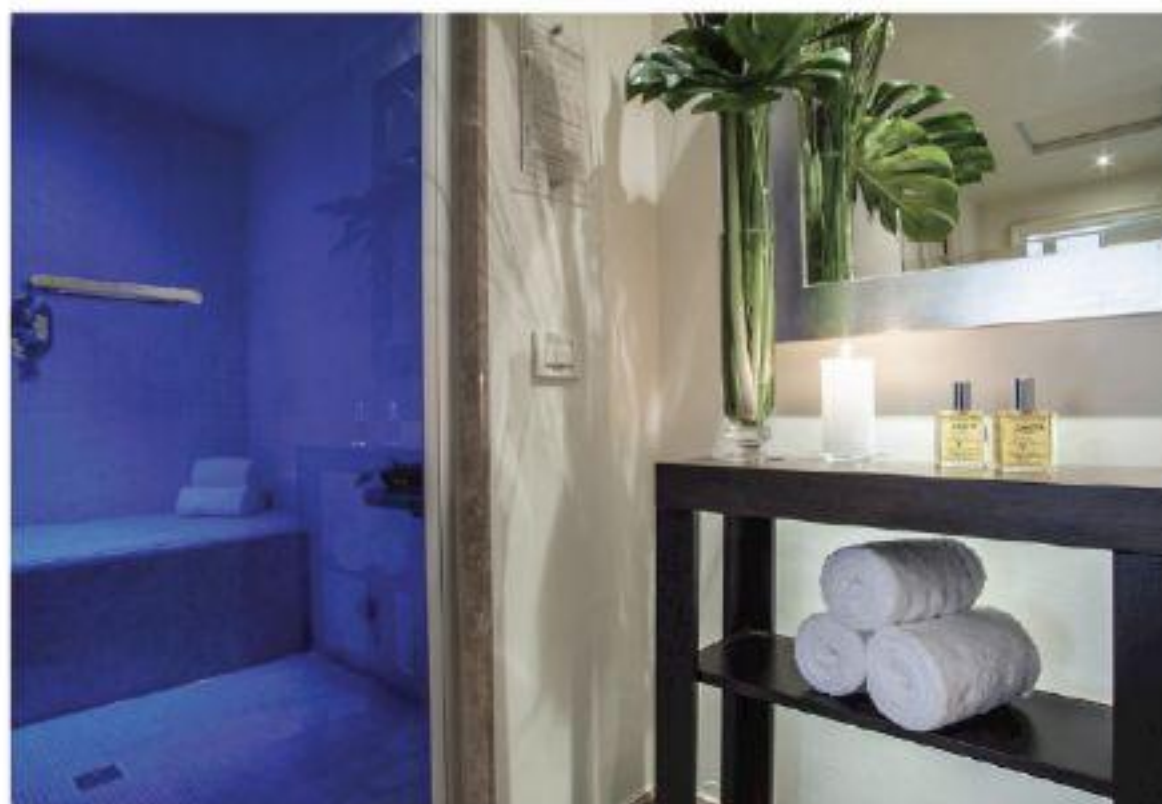


S'il existe un lien et un seul entre toute les îles du Pacifique, des habits de Hawaï aux masques rituels de Papouasie-Nouvelle-

Guinée, ainsi qu'aux cadeaux de mariage à Samoa, ce lien serait le « Tapa ». Un tissu unique en son genre, fabriqué à partir d'écorce d'arbre, matériau constituant l'expression matérielle de l'identité du Pacifique. C'est ainsi qu'à travers l'exposition « Made in Oceania :Tapa

– Paysages artistiques et sociétaux » le Rautenstrauch Joest Museum de Cologne a décidé d'offrir un vue d'ensemble sur des pièces exceptionnelles n'ayant encore jamais été présentées au public pour la plus part. Rassemblant des objets datant du XVIIIe siècle à nos jours, cette exposition inédite présente des pièces qui illustrent le Tapa issue de Papouasie, des îles Salomon ou Fidji, du Vanuatu, de Samoa, du Tonga, de Futuna ou encore de Niue. L'occasion idéale de découvrir les recherches artistiques sur un matériau peu connu encore en Europe. (Exposition du 12 octobre 2013 au 27 avril 2014).

Hôtel Savoy, coco



SITUÉ SUR LA CÉLÈBRE ET HISTORIQUE PIAZZA DELLA REPUBBLICA À FLO
SPA CARITA ». LE SOMPTUEUX HÔTEL SAVOY S'EST ASSOCIÉ À LA MAR
BRUNELLESCHI ET LA SUITE SIGNORIA DISPOSANT CHACUNE DE BAINS T
TRANSFORMÉES POUR L'OCCASION EN « SUITES SPA CARITA », ET PERM
BEAUTÉ ET BIEN-ÊTRE DE LA MARQUE CARITA EN PRIVÉ.

SITUÉ SUR LA CÉLÈBRE ET HISTORIQUE PIAZZA DELLA REPUBBLICA À FLO
SPA CARITA ». LE SOMPTUEUX HÔTEL SAVOY S'EST ASSOCIÉ À LA MAR
BRUNELLESCHI ET LA SUITE SIGNORIA DISPOSANT CHACUNE DE BAINS T
TRANSFORMÉES POUR L'OCCASION EN « SUITES SPA CARITA », ET PERM
BEAUTÉ ET BIEN-ÊTRE DE LA MARQUE CARITA EN PRIVÉ.

LE PACKAGE « EXPÉRIENCE SPA CARITA » EST DISPONIBLE TOUTE L'ANNÉE
SUITE BRUNELLESCHI ET À PARTIR DE 977€ PAR NUIT POUR DEUX PERSONN

prenez-moi !



Hotel Savoy Piazza della
Repubblica, 7, 50123 Firenze,
Italie

+39 055 27351

RENCE EN ITALIE, L'HÔTEL SAVOY NOUS FAIT DÉCOUVRIR « L'EXPÉRIENCE
QUE FRANÇAISE DE PRESTIGE EN MATIÈRE DE SOIN : CARITA. LA SUITE
URCS PRIVÉS, OFFRANT CHROMO THÉRAPIE ET AROMATHÉRAPIE SERONT
METTRONT AUX CLIENTS DE SUCCOMBER AUX MEILLEURS TRAITEMENTS

RENCE EN ITALIE, L'HÔTEL SAVOY NOUS FAIT DÉCOUVRIR « L'EXPÉRIENCE
QUE FRANÇAISE DE PRESTIGE EN MATIÈRE DE SOIN : CARITA. LA SUITE
URCS PRIVÉS, OFFRANT CHROMO THÉRAPIE ET AROMATHÉRAPIE SERONT
METTRONT AUX CLIENTS DE SUCCOMBER AUX MEILLEURS TRAITEMENTS

E À PARTIR DE 813€ PAR NUIT POUR DEUX PERSONNES PARTAGEANT LA
NES PARTAGEANT LA SUITE SIGNORIA.

*Le Palais
Namaskar :
luxe, calme et
volupté à
Marrakech*

Par Julien Tissot





MARRAKECH EST UNE VILLE EN PLEINE MUTATION. LA VILLE BOUILLONNE ET LES NOUVELLES ADRESSES FLEURISSENT. OUVERT DEPUIS AVRIL 2012, LE PALAIS NAMASKAR EST LA NOUVELLE PÉPITE DE LA VILLE ROUGE. CE LUXUEUX REFUGE DE 50 000 MÈTRES CARRÉS, DOTÉ DE JARDINS AUX SENTEURS ET DÉCORS BALINAIS VOUS SÉDUIRA. 1.5 HECTARES DE PLANS D'EAU PONCTUENT CES JARDINS AU GRÉ DE PISCINES PRIVÉES, JACUZZIS, BASSINS ET LACS. UN DÉCOR LARGEMENT INSPIRÉ DE L'ARCHITECTURE FENG SHUI AVEC QUELQUES TOUCHES SUBTILES D'ART MAURESQUE ET ANDALOU.

Le Palais Namaskar, est le nouveau joyau Oetker Collection. Un lieu idyllique composé de 41 suites, villas et palaces, le Palais Namaskar a été soigneusement élaboré suivant les principes du Feng Shui et se trouve dans un cadre pittoresque entre les montagnes de l'Atlas et les collines de Djebilet.



Le célèbre designer Franco-Algérien Imaad Rahmouni, ancien associé de Philippe Starck, et Philippe Soulier, propriétaire et créateur du Palais, sont les auteurs de ce subtile mélange, qui mêle l'architecture orientale à une décoration plus contemporaine mis en lumière avec de subtiles touches d'art mauresque et andalou.





La philosophie de ce Palais est d'offrir à ses clients un séjour dans un cadre idyllique pour vivre un moment unique, où déconnecter du quotidien.

L'offre d'hébergement au Palais Namaskar est vaste : des résidences sublimes avec suites luxueuses, piscines privées et jacuzzis, des villas isolées au décor minimaliste entourées de jardins privés et de piscines chauffées et des palaces de 3 à 4 chambres idéaux pour des vacances entre amis ou en famille, en toute intimité.



Le Palais Namaskar propose un large choix gastronomique pour satisfaire les gourmets. Le restaurant « Le Namaskar », situé au bord de la piscine principale, est en voie de devenir le lieu incontournable de Marrakech. Le salon de thé « Espace T » est une alternative pour une pause détente, permettant de se restaurer d'un repas léger et de savourer un thé, importé de la maison parisienne Mariage Frères et le « No Mad Bar » situé sur le toit de l'hôtel est l'endroit parfait pour déguster un verre le soir, avec vue sur l'Atlas et la colline de Djebilet.

Le spa du Palais Namaskar a 2 cabines de soins duo avec hammam privé, ainsi que 4 cabines individuelles, chacune disposant d'une terrasse privée. Les soins sont fournis par Guerlain et ILA, 2 marques tournées vers le bien être physique et spirituel. Les magnifiques jardins du domaine contribuent à l'efficacité des soins, les clients peuvent également demander à recevoir les soins dans leur chambre ou villa pour profiter en

privée de cet instant de détente.. La place Jemaa El-Fnaa, un site classé au patrimoine de l'UNESCO et tous les sites historiques de la Medina sont seulement à 20 minutes en voiture du Palais.

Palais Namaskar

Route de Bab Atlas

Marrakech

reservation@palaisnamaskar.com

+212 (5) 24 29 98 00.

www.palaisnamaskar.com

Dossier special : S



LORS DE NOTR
MAGNIFIQUES É

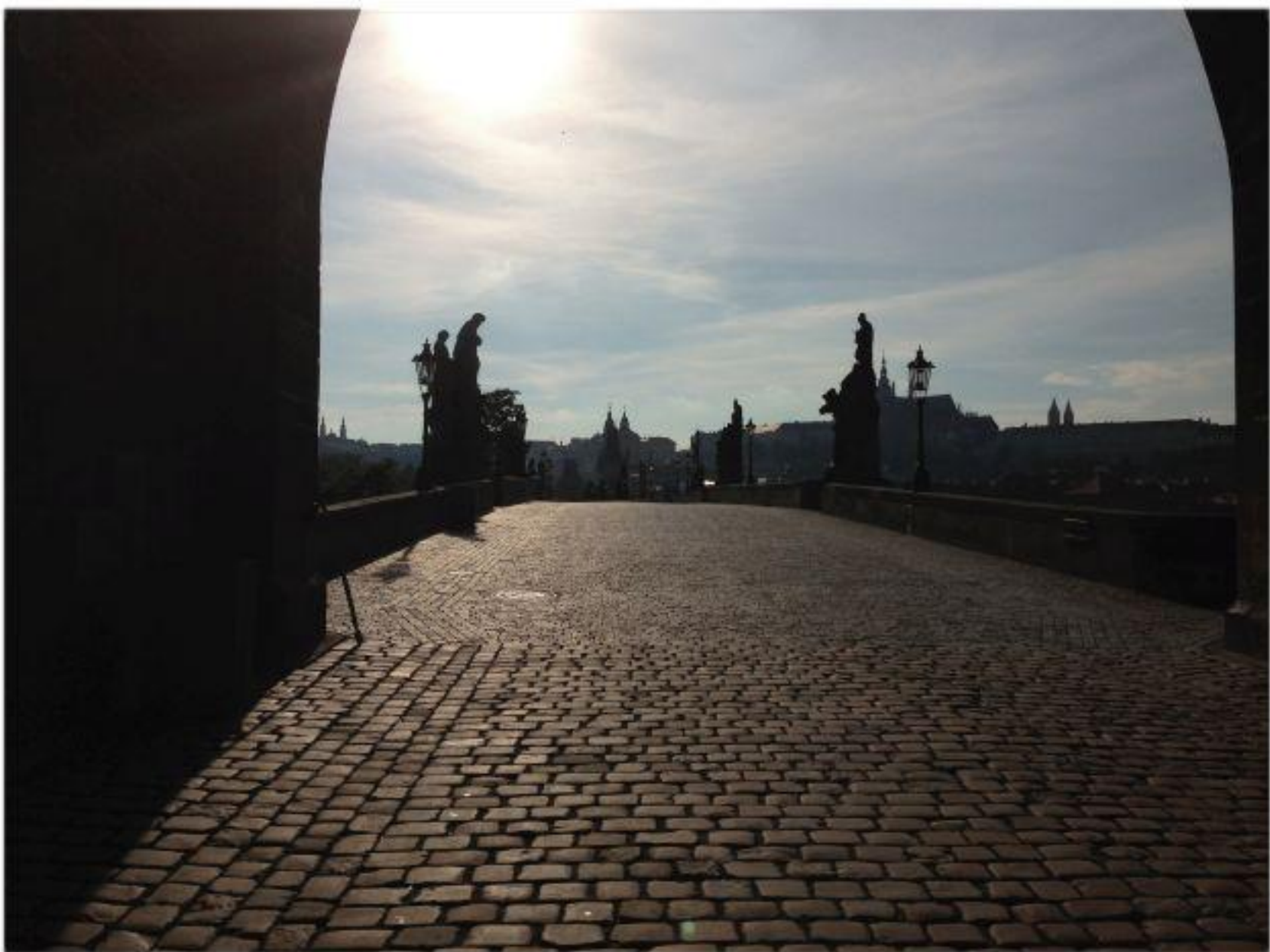
Prague



RE VOYAGE A PRAGUE, NOUS AVONS PU DÉCOUVRIR TROIS
TABLISSEMENTS.

Au coeur de l'Art Déco avec Le Palais Hotel Prague

PRAGUE EST SANS AUCUN DOUTE UN DES PLUS BELLE VILLE D'EUROPE. NOUS AVONS PU VISITER LA VILLE DANS LES MEILLEURS CONDITIONS EN SÉJOURNANT DANS UNE DES PLUS BELLE DEMEURE DE PRAGUE : LE PALAIS.

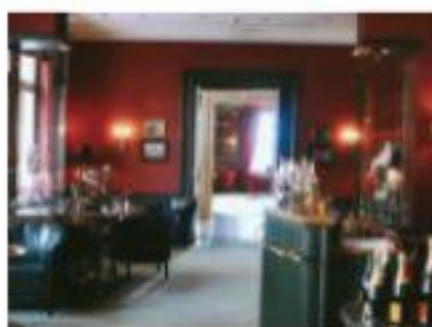


Par Pascal Iakovou





Ancien palais édifié en 1841, Le Palais Hotel Prague jouit d'un emplacement privilégié en plein cœur du quartier résidentiel de Vinohrady et d'une architecture Art Déco des plus impressionnante. Le décor est magnifique, on y retrouve des fresques de l'artice Ludek Marold qui a même habité ce lieu et une ambiance hors du temps. On comprend aisément les 5 étoiles de ce Palace depuis 2002, élu meilleur boutique hôtel de Prague en 2012.



On y trouve 60 chambres et 12 suites de luxe. Toutes sont dotées d'une technologie moderne telle que des lecteurs DVD et le Wifi gratuit, ajoutant une touche de commodité supplémentaire à ces intérieurs de charme. Certaines bénéficient de cheminées et sont ornées de fresques aux plafonds du célèbre peintre tchèque Luděk Marold. Les salles de bain quant à elles sont agrémentées de marbre.

Côté restauration, Le Papillon sert une haute gastronomie Tchéque et Européenne du chef Martin Ševít qui en été se déguste sur la terrasse du jardin, tout en contemplant la vue enchanteuse sur la vallée de Nusle. Cette terrasse dont nous avons profité est absolument ravissante.



Le lobby bar quant à lui propose de délicieux apéritifs dans un décor anglais traditionnel. Mais notre coup de coeur restera sans doute la magnifique librairie, décorée de vieux livres et à la décoration soignée dans le pure style 19ème.



Créé pour éveiller les sens, le spa de l'hôtel promet une relaxation absolue grâce à des massages à la bougie et à des gommages au café en partenariat avec la marque Ligne St. Barth.

À seulement 5 minutes en voiture de la célèbre place Venceslas, il se situe à proximité de nombreux parcs, de cafés et de restaurants. Très bien desservi, l'établissement se trouve près de deux stations de métro et à 18 km de l'aéroport international de Prague Ruzyně. Idéal pour un séjour à Prague loin du tumulte du centre.

<http://www.vi-hotels.com/fr/le-palais/>



*Mandarin
Oriental Prague,
au coeur de
l'exception.*

LORS DE NOTRE RÉCENT SÉJOUR À PRAGUE, NOUS AVONS DÉCOUVERT UN LIEU D'EXCEPTION, UN LIEU QUI SE MÉRITE. UN HÔTEL HORS DU COMMUN AU COEUR DE LA VIEILLE VILLE DE PRAGUE QUI RESTERA CERTAINEMENT UN COUP DE COEUR, LE MANDARIN ORIENTAL PRAGUE.



Par Pascal Jakovou

Bâti sur l'emplacement d'un ancien monastère du XIV^e siècle, le Mandarin Oriental bénéficie d'un emplacement idéal dans une rue pavée du quartier Malá Strana



Associant une magnifique conception contemporaine et des éléments architecturaux d'époque, le Mandarin Oriental, Prague est à la fois un établissement de luxe et un site historique superbement préservé. Avec ses 99 chambres et suites, son bar et son restaurant de renommée mondiale et son fabuleux spa, il vous propose un havre de paix aux accents authentiques, hérités d'une histoire longue de plusieurs siècles. Le Mandarin Oriental a été construit sur les ruines d'un ancien monastère, tout a été restauré dans le respect le plus

précis des anciens bâtiments. On retrouve d'ailleurs au sein de l'établissement un musée qui regroupe les nombreux trésors archéologiques trouvés lors de cette fouille.

Sur la rive gauche de la Vltava, niché dans un cadre paisible se trouve à proximité de nombreux sites touristiques de Prague.

Sérénité monastique et luxe moderne

Avec leur atmosphère accueillante mêlant rappels historiques et style contemporain,

les 99 chambres et suites sont l'image même du style et de l'élégance. Une luxe non ostentatoire et fin.

Nous vous emmenons dans la suite présidentiel pour une balade exclusive.



Et notre suite coup de coeur:



Une cuisine résolument moderne dans un cadre historique à l'Essensia



Composé d'une série de salles intimes coiffées de magnifiques plafonds voûtés, l'Essensia est un restaurant unique en son genre. Dans une ambiance à la fois chic et sobre, les murs crème et les sols clairs composent un décor élégant qui accompagne à merveille les plats appétissants concoctés par le chef Jiří Štíft.

Le restaurant Essensia propose une expérience culinaire inoubliable par le biais d'authentiques classiques asiatiques et d'une sélection de savoureuses spécialités locales. S'inspirant du riche héritage de Mandarin Oriental, le chef Jiří Štíft met en valeur toutes les spécialités du continent asiatique : Pad Thai, soupe Pho vietnamienne et sashimis japonais. Le restaurant propose également plusieurs recettes végétariennes et une gamme de plats tandoori indiens, ainsi que des menus asiatique et tchèque.

Réparti sur deux étages, le spa constitue un espace de sérénité où vous pourrez vous reposer, vous relaxer et vous régénérer.



Dès que vous en franchissez le seuil, vous sentez la quiétude vous envahir avec bonheur. Bien que situé dans une ancienne chapelle, le spa bénéficie d'une conception contemporaine qui laisse néanmoins la part belle aux fondations de l'ancienne église du XIV^e siècle, magnifiquement mises en valeur grâce à des illuminations dans l'entrée, sous un sol en dalles de verre.

Sur les deux niveaux du spa, vous apprécierez l'atmosphère calme et détendue ainsi que le décor apaisant des lieux et le sens du détail de nos talentueux thérapeutes. Après avoir enfilé les chaussons fournis par nos soins et dégusté une infusion, vous pourrez vous rendre au vestiaire, puis au salon de thé pour vous détendre avant les soins. Vous prenez ensuite place dans votre cabine de soins privée pour la consultation avec votre thérapeute, qui sera suivie d'un délicieux massage des pieds qui vous mettra en condition avant le début des soins.

ADRESSE

Nebovidská 459/1
11800
Prague 1, République tchèque

TÉLÉPHONE

+420 233 088 888

E - MAIL

moprg-reservations@mohg.com



*A la découverte
du Four
Seasons Hotel
Prague et de
son restaurant
Cotto Crudo*



LE FOUR SEASONS HOTEL PRAGUE EST UN PALACE D'EXCEPTION SITUÉ SUR LES BORDS DE VLTAVA ET À DEUX PAS DU FAMEUX PONT CHARLES.

RENOVÉ IL Y A PEU, IL ALLIE QUATRE BÂTIMENTS ET TROIS COURANTS DÉCORATIFS QUI COMMUNIQUENT LES UNES AVEC LES AUTRES EN TOUTE HARMONIE: UNE PARTIE RENAISSANCE, UNE PARTIE PLUS BAROQUE ET UNE PARTIE PLUS CLASSIQUE.



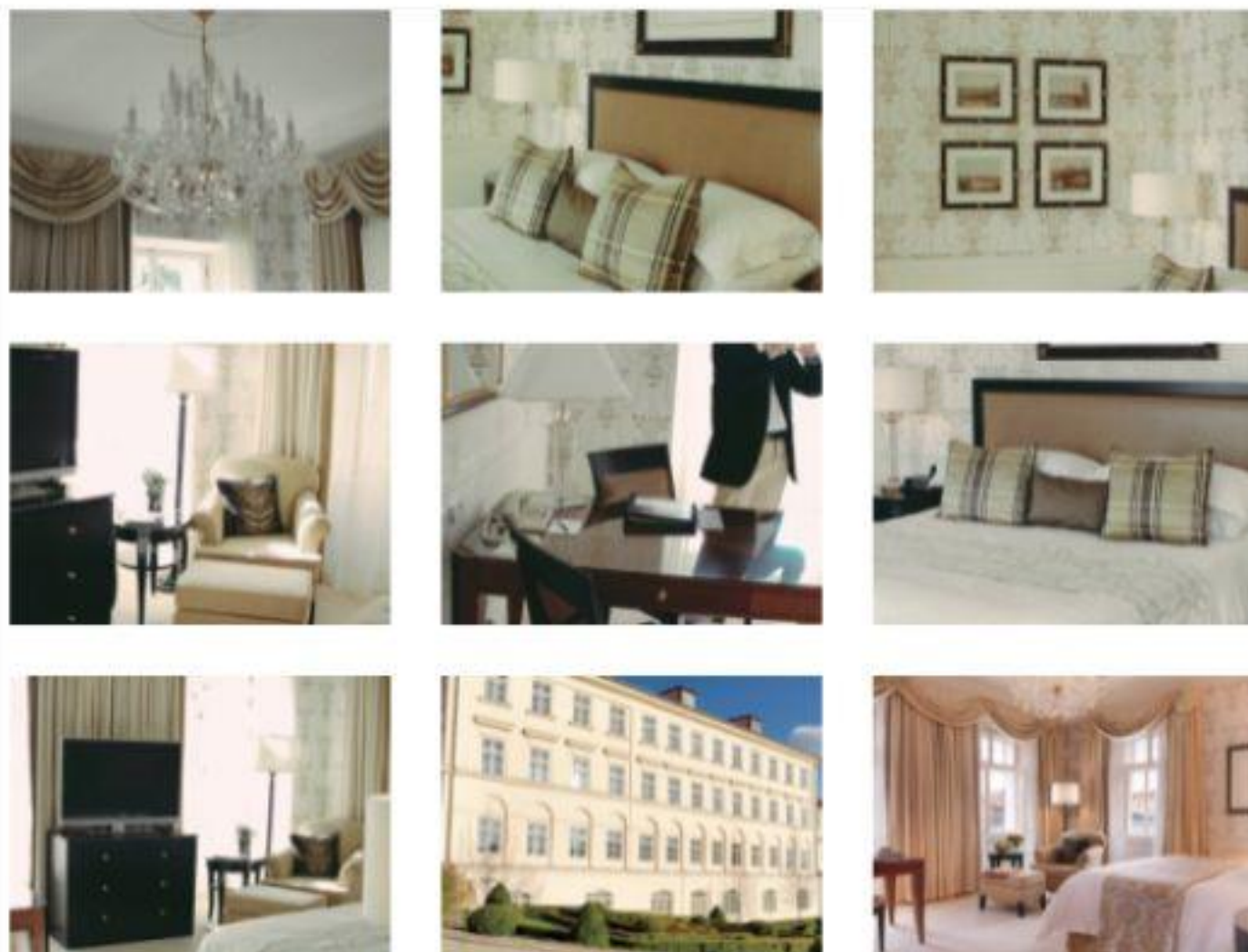
Par Pascal Iakovou

Renové il y a peu, il allie quatre bâtiments et trois courants décoratifs qui communiquent les uns avec les autres en toute harmonie: une partie renaissance, une partie plus baroque et une partie plus classique. On compte 161 chambres.

La partie Néo Renaissance date de 1883, il sert de facade extérieure et héberge un certain nombre de suites dans les étages supérieurs mais aussi des boutiques dans son niveau inférieur.



S'en suit le bâtiment néoclassique datant de 1827, il a largement été restauré et seules les ailes ouest et nord demeurent mais apportent une structure à l'ensemble de l'hôtel. On retrouve dans cette aile de l'hôtel un décor raffiné pour de nombreuses suites et chambres.



La partie baroque de l'établissement est beaucoup ancienne (1568) et longe la rivière offrant ainsi des suites et chambres aux vues incomparables sur le Pont Charles, la rivière mais aussi le Château.



Dernière partie, la plus moderne sert à l'accueil des visiteurs.



Cet établissement est savamment décoré de magnifiques oeuvres de crystal de Bohème ainsi que de tableaux.

Le Four Seasons Hotel Prague et son restaurant le CottoCrudo, un nouveau concept de restauration sur les rives de la Vltava

Le restaurant CottoCrudo a ouvert récemment au Four Seasons Hotel Prague. Le lieu, dont le nom signifie « cuit et cru » en italien, inaugure un tout nouveau concept de restaurant lounge dans la ville avec une carte italienne modernisée, un comptoir central

présentant un assortiment de délicieux plats italiens, un crudo bar et un design original.



Lors d'un dîner des plus raffinés, nous avons testé ce concept et avons été immédiatement convaincu par la carte des mets et des vins. Nous vous recommandons ce lieu pour un dîner romantique avec pour spectacle le coucher du soleil sur le château royal.



Mettre les sens en éveil

CottoCrudo a pour ambition de séduire un public de gourmands et gourmets à la recherche d'une adresse élégante dans cadre original. A peine franchi le seuil du restaurant – accessible depuis la rue Veleslavínova –, on ne peut que remarquer le comptoir central doté d'un crudo bar, la cave à fromages avec son bar à mozzarella, les salami et jambons crus, la sélection de pane e grissini à peine sortis du four, et, bien sûr, la cave à vins.

« Notre carte, qui est élaborée avec les meilleurs produits de saison, comporte un grand nombre de spécialités italiennes et méditerranéennes : fruits de mer, pâtes maison, viandes de première

qualité, et produits artisanaux du Piémont et de Toscane, » explique Richard Fuchs le chef des cuisines. « En entrée, je suggère de goûter les arancini di riso au safran et à la sauce tomate, ou le tartare de bœuf du Piémont. Ensuite, je propose les tagliatelles fraîches au sanglier et au pecorino di Pienza ou bien la soupe de fruits de mer de la Méditerranée avec de la fregola sarda. En plat principal, le thon jaune grillé accompagné de caviar d'aubergine et de caponata ou la costoletta alla milanese. En dessert, je recommanderais le gâteau au chocolat et aux cerises amarena, ou le cannoli, une spécialité sicilienne ».



« Le bar crudo, qui réinterprète les sashimi, renouvelle l'offre gastronomique de la ville. La brigade de cuisine prépare et assemble

sous le regard des hôtes des poissons et fruits de mer de première fraîcheur, parmi lesquels du thon, du bar, de la langouste, des coquilles Saint-Jacques et des huîtres. »



La carte des vins comporte plus de 300 références, dont 26 vins qui peuvent être servis au verre et dans une mezzo (carafe italienne). Elle est complétée par une gamme éclectique de cocktails, dont certains classiques revisités avec une touche italienne ou tchèque. Un cadre décontracté, élégant et sans prétention. Le concept CottoCrudo s'inspire de l'architecture de Prague. L'objectif était d'offrir un contraste entre la modernité du bar et des comptoirs culinaires et le cadre patiné, chargé d'histoire. Le nouvel agencement permet une synergie entre le restaurant, le lounge et le bar, qui forment désormais un espace multi facettes. Très soignée, la décoration mise sur quelques détails spectaculaires, comme une

machine à trancher Berkel, des banquettes en cuir et des lampes signées Preciosa. « Nous avons envie que le comptoir culinaire fasse l'effet d'une Maserati garée au beau milieu d'une salle à manger, » explique Mark Wilson, Directeur studio d'EDG, le cabinet d'architecture à l'origine du concept.

CottoCrudo se trouve au cœur de Prague, et répond parfaitement aux besoins et aux attentes des clients : élégant et informel, caractérisé par une cuisine haut de gamme, le lieu a tout pour plaire. « L'ouverture de CottoCrudo a pour nous une valeur stratégique. Notre objectif est d'en faire l'un des restaurants les plus en vue de Prague, et de séduire tous les types de clientèle, y compris les hôtes les plus exigeants, » explique René Beauchamp, le Directeur Général du Four Seasons Hotel Prague.

Imaginé par EDG Interior Architecture + Design, ce nouvel espace urbain totalise 142 places assises dans la salle à manger, le lounge et le bar. Il est ouvert tous les jours pour le petit déjeuner, le déjeuner, le dîner ou simplement prendre un verre. Le prix moyen est de 50 euros (3 plats, hors vins).

Four Seasons Hotel Prague

CottoCrudo

Veleslavínova 2a/1098, 110 00 Praha 1,

Czech Republic

Tel: +420 221 426 880

www.fourseasons.com/prague

www.cottocrudo.cz

Gastronomie





NOS MEILLEURS MOMENTS CULINAIRES

Les tantes Jeanne sont carnivores

IL Y A QUELQUES SEMAINES, NOUS DÉCOUVRIONS UN NOUVELLE ADRESSE POUR CARNIVORES PARISIENS : LES TANTES JEANNE.

TOUT PRÊT DE LA BUTTE MONTMARTRE, CE RESTAURANT SPÉCIALISTE DE LA VIANDE A OUVERT IL Y A UN PEU PLUS D'UN AN ET PROPOSE UNE CARTE DES PLUS ALLÉCHANTES POUR CARNIVORE EXIGEANT.

CARPACCIO DE SAINT JACQUES AU CAVIAR DE CITRON, CERVELLE DE VEAU À LA GRENOBLOISE, ROTIS D'OS À MOELLE ET FOIS GRAS DE CANARD MI-CUIT, TANT DE PLATS QUI MÉRITENT LE DÉTOUR.

LE BOEUF EST AU COEUR DES DÉBATS, BOEUF WAGYU FAÇON KOBÉ ABSOLUMENT SUCCULENT OU ENCORE LE FAMEUX BLACK ANGUS, ON SE LÈCHE LES BABINES. POUR LES MOINS CARNIVORES, LA CARTE DES POISSON EST TRÈS BONNE ELLE AUSSI.



Les Tantes Jeanne
42 Rue Véron
75018 Paris

Les Grandes Marches : la renaissance



SITUÉE PLACE DE LA BASTILLE, LA BRASSERIE LES GRANDES MARCHES A CONNU UNE VIE AGITÉE CES DERNIÈRES ANNÉES. REPRIS EN MAIN PAR LE GROUPE JOULIE EN NOVEMBRE 2012, LE LIEU CONNAIT UNE NOUVELLE JEUNESSE. A TABLE !



Par Julien Tissot

Sur la terrasse, ce soir là, une clientèle de trentenaires plutôt élégante. Le temps est mitigé mais le lieu est plein. On choisit de prendre le frais avec une belle vue sur la place de la Bastille. Vient le temps de la commande et de ses choix cornéliens. En entrée, je me laisse tenter par un succulent tartare de thon rouge aux graines de sésame. La carte regorge de tentations. Un des atouts de la brasserie est l'espace fruits de mer. Les amateurs d'huîtres seront comblés.



On enchaîne avec un filet de bœuf très tendre, la cuisson bien ajustée. Un choix classique.



En dessert on finit par une Panna Cotta avec une boule de glace à la Barbapapa. Le service est convenable sans être flamboyant. La soirée fut agréable.



Au final, les Grandes Marches s'affirme comme une valeur sûre. Une brasserie de qualité avec une carte qui n'est pas extravagante en terme d'audace mais qui ne peut que ravir les gourmets.



Les Grandes Marches
6, place de la Bastille
Paris 12e.

Tél. 01 43 42 90 32.

Carte: 45-55 €.

www.grandes-marches.com

Déjeuner bucolique aux Étangs de Corot



À 15 MINUTES DE PARIS, LES ÉTANGS DE COROT ABRITENT UNE GUINGUETTE CHIC : LES PAILLOTES. NICHÉ DANS UN ÉCRIN DE VERDURE, CE RESTAURANT CONSTITUE UN SPOT IDÉAL POUR L'ÉTÉ. DÉPAYSEMENT ASSURÉ !



Par Julien Tissot



Les Paillotes des Etangs de Corot revisitent les terrasses atypiques du début du XX^e siècle et forment une guinguette originellement montée sur pilotis. Avec une vue sublime sur les étangs qui ont tant inspiré les peintres impressionnistes dont Jean-Baptiste Camille Corot.

Aux fourneaux, on retrouve le chef Rémi Chambard. La carte au choix relativement limitée, n'empêche pas d'avoir du mal à se décider. En entrée, on hésite entre du

Foie Gras, un gaspacho de petits pois et menthe ... On opte finalement pour une « Burrata » avec son huile d'olive et son caviar d'aubergine. Un mariage heureux et mozzarella vraiment laiteuse.



Pour le plat, on choisit un filet de bœuf accompagné de



pommes Anna. Agrémenté d'un verre des Hauts de Smith, les accords mets/vin sont parfaits. Seule (petite) déception le dessert : Les fraises à la crème d'Isigny avec leurs biscuits ne nous ont pas charmé.

Petit plus bien appréciable, un club enfants accueille les 4-12 ans autour d'ateliers créatifs et de jeux de société. Les Etangs de Corot proposent aussi un pique-nique chic à emporter sous le bras ou à vélo, en forêt ou jusqu'aux jardins de Versailles.

Les Paillotes sont ouvertes du jeudi soir au dimanche midi.
Carte : environ 60€ pour 3 plats

Forfait « échappée gastronomique » : une nuit pour deux en chambre prestige avec petits déjeuners et un dîner aux Paillotes, à partir de 420 €

Pique-nique chic pour 2 personnes : 70€

Les Paillotes
55 rue de Versailles
92410 Ville-d'Avray.
Tél.: 01 41 15 37 00
www.etangs-corot.com

A la decouverte de La Bento Box du Royal Monceau

LE ROYAL MONCEAU EST UN SPOT DE RÊVE POUR DÉGUSTER UNE BENTO BOX. LE CONCEPT EST JAPONAIS, IL S'AGIT D'UN EMPILEMENT DE BOÎTES AVEC UNE ENTRÉE, UN PLAT ET UN DESSERT AMENÉS D'UN SEUL COUP À LA TABLE.



Ce jour là, on choisit des haricots verts croquants, un tartare de thon fondant et salade de fraises pour finir. Cette formule est géniale pour les personnes pressées et celles qui ne le sont pas d'ailleurs ! Le tout est très ludique, très malin.

Agrémenté d'un thé glacé, on est proche du bonheur absolu. Bravo à Laurent André, le chef qui a eu cette jolie idée. Vous pourrez déguster ces mets dans un cadre idéal grâce à la terrasse. On termine par un expresso accompagné d'un délicieux macaron Pierre Hermé.

Un gros coup de cœur !

Formule: entrée / plat ou plat / dessert : 43 euros

Formule entrée, plat et dessert : 60 euros

Royal Monceau

37 Avenue Hoche

75008 Paris

www.leroyalmonceau.com

Dans la cuisine de Pierre Sang in Oberkamp



MARDI 10H J'AI RENDEZ-VOUS AVEC LE CHEF PIERRE SANG. LE FINALISTE CHARISMATIQUE DE L'ÉMISSION TOP CHEF EN 2011 M'A INVITÉ DANS SON RESTAURANT AU NOM ÉPONYME PIERRE SANG IN OBERKAMPF. SON ÉQUIPE M'ACCUEILLE TOUT SOURIRE ET ME PRÉSENTE LES LIEUX. UN RESTAURANT D'ANGLE, COMPLÈTEMENT OUVERT SUR LA RUE, À L'IMAGE DE SA CUISINE. DONNER UN ANGLE DE VUE CULINAIRE NOUVEAU ET LE PARTAGER.

Par Emilie Cabanié





Pierre Sang in Oberkampf c'est un concept, il n'y a pas de carte, les plats changent tous les jours, une sélection de vin fluctuante, pas de réservation et une cuisine ouverte sur un grand comptoir. Mais c'est surtout une philosophie, une cuisine modulable en accord avec des valeurs de partage, des produits achetés sur le moment et cuisinés ici même à l'instinct. Ce restaurant est vraiment un endroit à part. Un véritable lieu participatif,

où l'on se laisse guider au gré des produits et de l'humeur du jour. Une volonté, éduquer les palais, travailler des produits courants, les travailler différemment, mais aussi des produits délaissés ou méconnus venant de ses origines Coréennes. Si vous demandez ce qu'il y a dans vos assiettes, on vous invitera tout d'abord à goûter. La cuisine devient alors un jeu, on reviendra vers vous pour savoir quelles saveurs vous avez reconnu et on vous en expliquera les provenances. Ôter les idées préconçues que l'on pourrait avoir sur tel ou tel produit en laissant s'exprimer le développement sensoriel.

Pierre Sang a travaillé dans les plus grands restaurants à travers le monde, de Londres en passant par la Corée du Sud, Lyon... Puis l'émission Top Chef qui le propulsa sur le devant de la scène. Il aurait pu ouvrir un restaurant gastronomique, mais à quel prix ? Conseillé par le chef Constant, il voulait un restaurant qui lui ressemble, lui

laissant aussi le temps de s'occuper de sa famille, chose importante à ses yeux. « Quand on fait quelque chose avec envie, ça se sent » cette envie il la transmet à son équipe. Une équipe à qui il prend le temps d'apprendre, expliquer tout en les laissant s'exprimer. L'envie de cuisiner exclusivement des produits en provenance des commerçants de son quartier tout en donnant des angles de vues différents en les réinventant sans cesse.

« Dans la cuisine, il ne faut pas se trahir, ne pas se travestir. Il faut faire ce que l'on est, ne pas faire semblant » Pierre Sang est une personne entière et spontanée. Les plats du midi sont conçus le matin même, l'après-midi pour le soir, certains à la minute, pour répondre au plus près du goût des clients et s'en occuper comme s'ils étaient uniques. Une clientèle cosmopolite avec beaucoup d'habitues sur qui Pierre Sang teste parfois ses plats conçus à l'instant et qui seront qui sait, peut-être à la carte le soir même « Il faut toujours une carte cachée, chez mes parents il y avait toujours quelque chose qui mitonnait » .

Quand on demande à Pierre Sang de définir sa cuisine il dit « la vérité se trouve dans l'assiette et pas ailleurs » c'est peut-être cette phrase qui résume le mieux la philosophie de ce restaurant.

Trois formules sont proposées pour le déjeuner, « simple » 2 plats 20€, « initial » 3 plats 25€ et « freestyle » 4 plats 35€. Le soir une formule composée de 6 plats à 35€, passé 21h30 la formule passe à 4 plats pour 35€, sourire et gentillesse inclus. Le restaurant est ouvert du mardi au samedi.

Pierre Sang in Oberkampf
55 rue Oberkampf
75011 Paris
www.pierresangboyer.com

Le café de la Paix, brunch à découvrir

PAPILLES EN ALERTE, ŒIL AVERTI, DÉCOUVREZ LE NOUVEAU BRUNCH DU CAFÉ DE LA PAIX. UN INSTANT DE GRÂCE POUR UN RÉVEIL TOUT EN DOUCEUR ET CIVILITÉS.

Par Sofia Lafaye



L'établissement du 5 Place de l'Opéra, permet d'être rasséréné après une semaine éreintante. Pas d'enfants criards à l'horizon, ils bénéficient pour le bonheur de tous d'un espace 'à part' où ils peuvent suivre des ateliers, se distraire à leur façon,... Pas d'attente intempestive et de



hurlements des serveurs, un havre de paix, de quiétude.

Tout est envisageable. En premier, il suffit de se poser sur un siège, de découvrir la carte, .. Une coupe de champagne rosé viendra rapidement vous rejoindre. Les fines bulles s'entrechoquent, explosent et procurent d'agréables sensations au palais.

Après cette apéritive distraction, il est recommandé de se glisser jusqu'au buffet. Un choix sidérant nécessite de prendre quelques instants avant d'envisager tous les possibles. Sucré, salé, vous pourrez sans nul doute trouver de quoi vous séduire. Les crustacés offrent un panel impressionnant. Huitres finement ouvertes, gambas, crevettes roses et grises révèlent une à une leur parfum.

Pour les amateurs de saveurs carnées, de la selle d'agneau pourra les ravir. Désossée, roulée, farcie aux herbes, Découpée par un chef de partie sous les yeux des clients, elle offre une intéressante alternative gustative, Plus loin, des sushis, des makis. Et encore, encore, de nouvelles choses,

A quelques pas de là, la partie desserts déstabilise certains.



Un secteur entier leur est réservé. Un Opéra, un mille feuilles, une panacotta sont quelques uns des possibles. Le chef pâtissier, Dominique Costa a permis d'en avoir une meilleure perception.



Votre Opéra a une délicatesse de saveurs toute particulière. Quelle est un de vos secrets pour parvenir à cet état de fait ?

Les grains de café reposent deux heures dans le lait. Ce dernier, sans être chauffé, prend le goût du café.

Vous présentez là le 500 feuilles, une spécialité du Café de la Paix, depuis quand existe-t-il ?

Depuis très longtemps, plus de trente ans. Il s'agit d'un demi mille-feuilles.

Votre Panacotta, relevée par des fraises des bois est très gouteuse. Elle est crémeuse, subtile. Comment parvenez-vous à obtenir une telle texture ?

La part diluée de la gélatine dans l'appareil est réduite. Par contre, de l'agar-agar est proportionnellement ajouté.

Quel est votre dernier projet, étonnant ?

La réalisation d'une raquette de tennis à l'occasion de l'anniversaire de Rafael Nadal.

Et le prochain ?

Un nouveau dessert Fashion, dans l'esprit créatif de la Maison.

Le dernier designer à avoir collaboré avec vous pour ce type de projet était Frankie Xie. De quelle nationalité sera le prochain ?

Peut-être français, ..

Décidemment, le Café de la Paix est un lieu plaisant où il est agréable de découvrir des nouveautés, ..

www.lecafedelapaix.fr

Crédits photographiques Sofia Lafaye

Au Zaganin se lance dans le Drunch

A PARTIR DE SEPTEMBRE 2013, LE BISTROT PARISIEN AU ZAGANIN LANCE EN EXCLUSIVITÉ UNE OFFRE ORIGINALE : LE DRUNCH. UNE ALTERNATIVE ORIGINALE AU DINER ET AU GOÛTER, QUI RAVIRA LES COUCHE-TÔT COMME LES LÈVE-TARD.



Suite au succès du brunch de ce bistrot parisien style années 1940, le Zaganin adopte la mode américaine avec son early diner. Cette tendance, souvent organisée chez soi pour recevoir ses amis assez tôt et ainsi pouvoir se coucher au plus vite, semble peu à peu s'intégrer aux coutumes françaises et de fait instaure une nouvelle façon de se restaurer.

Pour commencer la rentrée en douceur, Au Zaganin propose donc une formule Drunch très abordable tous les vendredi et samedi soirs de 18h30 à 21h. L'idée étant de revisiter l'apéro dinatoire en alliant convivialité et saveurs pour un moment sympathique à partager entre amis ou en famille. Une alternative idéale pour les Parisiens désireux de se coucher tôt !

Servit sur une planche, le Drunch propose un cocktail de mets sucrés et salés faits maison. Plus qu'un apéritif, un diner original et léger pour profiter de l'atmosphère de la butte Montmartre sans prise de tête

Bistrot Au Zaganin

81 rue de Rochechouart, 75009 Paris 01.48.78.12.70



Miss Kô, food art et curiosités

IL Y A QUELQUES MOIS, NOUS AVONS DÉCOUVERT UN LIEU UNIQUE À PARIS, LORS DE CETTE SOIRÉE D'OUVERTURE OÙ LE TOUT PARIS ÉTAIT PRÉSENT, NOUS AVONS PU VOYAGER DANS UN UNIVERS PARALLÈLE LE TEMPS D'UNE SOIRÉE .

KŌ

可小姐
ミス・コー
MISS KŌ
미스고



MISS KŌ
FOOD, ART
& CURIOSITÉS
49/51 AV. GEORGE V
75008 PARIS

Sur la très chic avenue George V, Miss Kō fait figure de warp zone ; une zone de distorsion, qui, comme dans un jeu vidéo, entraîne dans une dimension parallèle. Happé par un univers envoûtant, le visiteur est invité à se laisser plonger dans un de ces décors fous où tous les codes sont abolis pour devenir véritablement acteur de son aventure où tous ses sens sont sollicités. Pour Miss Kō, Philippe Starck pousse à son degré le plus ultime la scénarisation de l'espace.



“Miss Kō est un lieu de liberté qui va un peu s'auto-inventer” Philippe Starck

Installation évolutive, plutôt que décor, il réalise une oeuvre immersive qui conte dans chaque détail l'histoire d'une héroïne imaginaire : Miss Kō.

Une eurasienne sans visage, qui se dévoile dans la nudité pudique d'un corps entièrement tatoué. Miss Kō est un mystère qu'estompe la mise en scène orchestrée par le designer. Il développe autour d'elle un environnement total qui mobilise les sens et stimule l'imaginaire.

“Quelquefois les rêves sont fiévreux, fous, étranges. On se réveille différent, ébloui par ce que l'on a vécu, soulagé de se réveiller, triste de ne pas être sûr d'y retourner. Miss Kō, c'est ça, seulement ça, surtout ça.” Philippe Starck



ART

UN UNIVERS SIGNÉ PHILIPPE STARCK

“Miss Kō est un fantasme créé de toute pièce, un cadavre exquis et asiatique, un collage fou où l'on percute une lointaine cour des miracles dans une rue issue de Blade Runner, où règne une folie créative sans limite, où les artistes n'ont plus de barrière, où la technologie montre un demain excitant, où l'industrie devient art.” Ph. S.

Telle une ruelle s'étirant sur une superficie de 500m² conduisant au spectacle d'une cuisine survoltée trépidante, dans laquelle l'oeil s'arrêterait sur des montages énigmatiques et le nez suivrait des effluves inspirantes, l'espace de Miss Kō questionne et interpelle.

“Miss Kō, c'est une aventure, en terme d'hospitalité, une des aventures les plus risquées car c'est totalement fantasmagorique, une sorte d'évocation folle d'une rue quelque part en Asie.” Ph. S.

En salle, quelques éléments maîtres sont les pivots de l'architecture intérieure comme l'immense bar d'écrans, la spectaculaire fresque de David Rochline ou la gigantesque théière détournée en lampe. Autour d'eux, les signes aux résonnances asiatiques foisonnent, le gris et les couleurs s'entrechoquent. Le mobilier rapproche des pièces contemporaines et des pièces d'inspiration extrême-orientale.

À L'ÉPICENTRE DU TRIANGLE D'OR, PHILIPPE STARCK ET CLAUDE LOUZON RÉALISENT MISS KŌ : UN RESTAURANT SPECTACULAIRE AU SCÉNARIO ENVOÛTANT.

FOOD

FOOD STREET

Vision d'un futur globalisé, dont l'Asie serait le nouveau centre de gravité, cette perspective de ruelle incandescente ménage autant de scénarios d'appropriation, que de points de vue. Les 200 couverts distribués dans l'atmosphère joyeuse de cette "cour des miracles" Ph. S. se répartissent entre la terrasse sur l'avenue George V, autour du spectaculaire bar d'écrans, face au comptoir à sushis, autour de la table d'hôtes ou sur les tables de 2.

Elles permettent à chacun de vivre l'espace à son heure, pour goûter les mets d'une carte miroir du lieu. Miss Kō projette les clients dans une gastronomie étonnante, qui trouve ses référentiels dans la tradition asiatique autant que dans la gastronomie française, pour proposer le mix d'une nouvelle donne culinaire.

ASIAN MIX AND TWIST

Grâce aux conseils de Linda Rodriguez et de Martin Swift (Nobu NYC & London, Bond Street NYC), experts en cuisine japonaise, Fabrice Monot interprète et revisite à sa manière une cuisine asiatique traditionnelle. Il défriche ici de nouveaux sentiers de création culinaire. Il réinvente les Sushis, les Gyozas, les Bo Bun, les Rouleaux de Printemps et Yakitoris, inventent des salades et des plats aux saveurs et textures contrastées. Que le pain des burgers se teinte d'encre de seiche ou que le roquefort accompagne le thon des sushis 'Barons Rouges', le menu suscite la curiosité et fait frémir les papilles. Dans cet exercice nouveau pour lui, Fabrice Monot surprend avec les Sashizzas, un détonnant hybride, qui associe pizzetas japonaises et sashimi de thon.



Chez Miss Kō, la salade niçoise prend une dimension Extrême-Orient, la bouillabaisse se débride façon asiatique, le foie gras met sa tenue de printemps et le bœuf bourguignon se taille dans de la pâte à gyoza un kimono sur mesure. Les sushis quant à eux deviennent complètement rock and roll, avec des twists tantôt sucrés salés, tantôt tendres et croustillants.

Côté desserts, même trajectoire orient-express avec des classiques occidentaux comme le cheese cake ou le moelleux au chocolat, confrontés à des Dim Sum au cœur chocolat banane, des Perles de Tapioca relevées de mousse coco et de mangue fraîche, de Shu-Shu

spéciaux et un impérial Himalaya, qui s'impose déjà comme un sommet de gourmandise. Pour les plus collectifs Miss Kō propose aussi ses desserts à partager comme le Rice Pudding de la semaine et les brunch à composer du dimanche. Une terre inconnue de spécialités métisses se dévoile. Chez Miss Kō tout est différent, à commencer par la carte.

Qui n'a jamais rêvé de déguster un bubble tea sur l'avenue George V ? Le concept a été pensé comme un lieu de liberté, un endroit drôle et délirant et c'est ce que l'équipe s'est évertuée à créer : un ensemble qui chamboule les codes et qui bouleverse les sens, qui refuse les diktats de la mode et ceux policés du quartier... Chez Miss Kō on s'amuse et cela passe notamment par une carte de cocktails complètement originale et un peu déjantée. Le whisky de seigle y croise des liqueurs japonaises ou spiritueux thaïlandais, pendant que le thé glacé au jasmin mène une compétition acharnée au jus d'aloé vera. Derrière le bar d'écrans, les barmen de Miss Kō ont créé des mixologies aux saveurs révolutionnaires qui submergeront ceux qui y tremperont leurs lèvres pour les conduire au cœur de cet univers onirique de Miss Kō.

“Miss Kō est un projet fantastique

qui me permet de préparer des plats aux saveurs diverses ; à la fois douces, à la fois plus prononcées, plus parfumées. C'est un vrai choc des saveurs. Il est primordial pour moi de faire de Miss Kō le restaurant phare du renouveau.” Fabrice Monot

MISS KŌ 49/51 AV. GEORGE V 75008 PARIS WWW.MISS-KO.COM

*Zahia
Dehar ouvre
sa boutique
éphémère*



MERCREDI 3 JUILLET, C'ÉTAIT L'ÉVÈNEMENT DE CETTE FASHION WEEK PARISIENNE: ZAHIA DEHAR A INAUGURÉ SA PÂTISSERIE-BOUDOIR ÉPHÉMÈRE !



Par Julien Tissot

Ce ravissant et fantasque boudoir gourmand, est situé dans la prestigieuse rue Boissy d'Anglas, chez l'Eclaireur. C'est un écrin de luxe



où les addicts à sa griffe pourront essayer puis s'offrir les pièces exclusives de sa collection Gâteau-Bonbon déclinée en prêt à porter. Zahia Dehar est arrivée sous une horde de photographes et de caméras et a rejoint son pop-up store où

de nombreuses personnalités de la mode et du cinéma l'attendaient pour la féliciter de l'aboutissement de ce magnifique projet. Autour de la créatrice, se sont ainsi retrouvées de nombreuses personnalités : Laurence Ferrari, Audrey Pulvar, Hapsatou Sy, Béatrice Dalle, Samuel Le Bihan, Elodie Frégé, Josiane Balasko accompagnée de sa fille Marilou Berry, Nikos Aliagas, Lola Creton, Jean-Claude Jitrois et Sarah Marshall, William Carnimolla, Christian Courtin-Clarins, le designer Christian Ghion...

Les invités ont également pu découvrir la carte exclusive de pâtisseries créées par Sébastien Gaudard pour Zahia Dehar, et vendues en exclusivité au sein de cette boutique éphémère, tout en appréciant les symphonies de l'orchestre baroque "Les Neveux de Rameau" mené par le jeune chef d'orchestre et chanteur François Pagot. Tout en dégustant un macaron stylisé, les clientes pourront s'offrir parures de fleurs en sucre glace, faux candy et effets Smarties



répandus à profusion sur les tulles et soies, des combi-shorts aux glaçages translucides taillés dans des mousselines si crémeuses qu'elles paraissent fouettées en chantilly. La collection Gâteau-Bonbon de Zahia Dehar évoque la gourmandise de l'enfance, qui a emprunté aux cupcakes leur couleur de ciel, et leurs collerettes de papier plissées en dentelle.

Entièrement conçu par La Mode en Images, la boutique Zahia Dehar est

l'essence même d'un boudoir intimiste où la noblesse des matières s'associe parfaitement à la créativité des produits de la collection de la créatrice. Dans un espace entièrement « cousu main », orné de moulures 18ème avec nœud fontange, pâtisseries et lingerie s'entremêlent dans ce salon créé sur mesure : des murs capitonnés en alcantara rose poudré, en passant par les buffets rehaussés de plumes d'autruche, mais également l'argenterie Royal Albert ou encore le somptueux lustre en Murano placé au centre du boudoir...chaque élément de décor reflète le travail et le talent de la créatrice.

Boutique Zahia Dehar chez l'Eclaireur
10, Rue Boissy d'Anglas
75008 PARIS

Du lundi au samedi de 11h à 19h
Ouvert du 1er Juillet au 15 Octobre
puis à New York et à Tokyo

Le Pullman Paris la Défense accueille Quinte et Sens

LE PULLMAN PARIS LA DÉFENSE ACCUEILLE QUINTE ET SENS, UN ESPACE UNIQUE DÉDIÉ À UNE CUISINE INSPIRÉE ET VIBRANTE, SERVI PAR L'EXPERTISE DE 5 INTERVENANTS.

AVEC POUR ORIGINE LES TRAINS DE GRAND LUXE, PROPOSANT LES PREMIERS WAGONS-LITS, SALONS DE CONVIVIALITÉ ET RESTAURANTS, CRÉÉS AU 19ÈME SIÈCLE, LA MARQUE PULLMAN EST RELANCÉE PAR LE GROUPE ACCOR EN 2007. L'OBJECTIF EST D'EN FAIRE UNE RÉFÉRENCE DE L'HÔTELLERIE HAUT DE GAMME INTERNATIONALE. QUINTE & SENS RESTAURANT DU PULLMAN PARIS LA DÉFENSE QUI VIENT DE RÉOUVRIR CORRESPOND À CETTE VOLONTÉ D'EXCELLENCE DU GROUPE.

Par Pascal Iakovou



C'est lors d'un déjeuner inaugural que nous avons pu découvrir ce restaurant à la cuisine moderne et cosmopolite.



« Nous avons voulu créer avec Quinte & Sens une expérience culinaire inédite en parfaite osmose avec le positionnement international haut de gamme du Pullman Paris la Défense. Les cinq sens sont sollicités et déclinés en autant de modes de cuisson qui s'expriment dans une carte sans frontière, portée par la modernité d'un cadre au design entièrement repensé. Un lieu de vie et d'échange propice aux émotions gustatives... Lors d'un déjeuner d'affaires, d'un dîner entre amis ou pour savourer un cocktail, les papilles vibrent et voyagent... Une ambiance pleine d'allure

etcosmopolite caractéristique des établissements Pullman ! » Denys Sappey / Directeur Général de Pullman France.

Quinte & Sens, Jean-Paul Corbillet signe une cuisine d'inspiration Jean-Paul Corbillet, un parcours professionnel singulier qu'il traduit avec maestria dans la nouvelle cuisine du Quinte & Sens. Ce chef officie au sein des cuisines du restaurant du Pullman Paris la Défense depuis 2006.

Des Antilles aux grandes capitales européennes en passant par l'Asie, il forge son expérience et s'enrichit des saveurs du monde entier pour proposer aujourd'hui une cuisine inventive, sans frontière, inspirée de 5 cuissons.

« J'ai conçu le menu de Quinte & Sens autour de 5 modes de cuisson – wok, plancha, grill, rôtisserie, tandoor – au coeur d'une cuisine ouverte sur le restaurant à la manière d'un "Show Kitchen". L'idée est de choisir la cuisson adaptée à chaque produit pour exprimer et valoriser la quintessence

de ses saveurs. Notre carte et notre menu varient au rythme des saisons et au fil des marchés avec une priorité pour les produits frais. C'est dans cet esprit que nous créons également au jour le jour nos propres pâtes fraîches de formes aussi variées que colorées. Jean Paul Corbillet, chef des cuisines du restaurant Quinte & Sens.

Quinte & Sens, Marcelo Joulia éveille le sens du regard Le travail de l'architecte Marcelo Joulia met en appétit grâce à une savante mise en scène : un jeu de lumières sobres vient souligner des matières nobles pour créer une ambiance chaleureuse

LA VINOTECA envoutée par le nez Olivier Poussier Olivier Poussier, élu meilleur sommelier du monde 2000, a sélectionné pour Pullman et le Quinte & Sens des vins qui expriment toutes les

émotions

du voyage, des terroirs et des rencontres. Car derrière chacune de ces bouteilles, il y a une terre, des hommes, une histoire... qui façonnent le goût. À travers ces parfums, les sens sont mis en éveil et sont à l'unisson avec la cuisine du Chef Jean-Paul Corbillet. « La carte est composée de vins sélectionnés selon des aspérités essentielles : l'équilibre des régions, la mise en valeur des vigneron respectueux du terroir, le choix d'une appellation connue ou méconnue par un travail cultural et une vinification précise. En ce qui concerne les accords mets – vins d'un repas dégusté au Quinte & Sens : les tapas peuvent s'accompagner d'un

vin simple d'expression variétale, digeste et fruité. Pour apprécier les Saint-Jacques, un vin de Sancerre comme la Moussière d'Alphonse Mellot, aromatique et minéral, se joue de ce plat avec justesse et persistance.

Pour la lotte Tandoori, il s'agit d'un accord précis qui consiste à profiter de la puissance. Pour cela, le potentiel aromatique de l'appellation Condrieu est capable de s'accorder à ce type de cuisine segmentant. En effet le Viognier est un cépage épicé et aromatique et le climat du nord de la vallée du Rhône lui donne de la noblesse et une grande finesse de style. »

Olivier Poussier, meilleur sommelier du monde en 2000

LE BAR – AFTER ET TAPAS par Alberto Herraiz
Arrivé, il y a plus de 16 ans à Paris, Alberto Herraiz a su imposer son patrimoine gastronomique castillan. Sa cuisine réunit tous les ingrédients du bon goût entre convivialité et sélection de saveurs de qualité. Ce chef a su casser les codes du repas classique pour créer une carte de mets créatifs et inédits à déguster à toute heure du

jour... Entre le “before-lunch” ou l’“after work”, il réinvente la pause gourmande !

Hotel Pullman Paris La Défense

Adresse : 11 Avenue de l'Arche, 92081 Paris La Défense 6

Téléphone :01 47 17 50 00

LUXSURE

*Qui sommes
nous ?*

LUXSURE UN GROUPE DE PRESSE REGROUPANT PLUSIEURS SUPPORTS : LUXSURE.FR, LUXSURE.COM, LUXSUREMAGAZINE.COM, LUXSURE.TV, LUXSUREPEOPLE.COM ET BIENTÔT LE PREMIER GUIDE DU LUXE INTERACTIF LUXSURE GUIDE.

LUXURE

UNE CERTAINE VISION DU LUXE

Art de vivre | Beauté et parfums | Culture | Horlogerie / Joaillerie | Luxure International | Mode | Vins et Spiritueux | Voyages



LUXURE INTERNATIONAL MODE

Valentin Yudashkin Autumn/Winter 2013/2014

The woman at Valentin Yudashkin last season was flirty and joyous, this season, she focuses on her origins (Valentin Yudashkin is a Russian designer) and chooses to affront the rudeness of winter in style by embracing who she is: an ice queen. White is the go-to color for this [...]

Gloss | Mod | Style



L'ORÉAL

NOUVEAU

SUPER LINER blackbuster

jouer > f

OTHER NEWS

ART DE VIVRE



Trianon Palace Versailles: Le Mouton de Pâques is Back

MODE



Rosie for Autograph chez Marks & Spencer Lingerie

BEAUTÉ ET PARFUMS



Diptyque - L'Eau du Trente Quatre

RECHERCHER

Il est aussi disponible sur iphone/ipad depuis 2012 et en papier à la demande depuis 2008. Il dispose de sa propre web tv : Luxsure.tv

Forts de ses 50 000 visiteurs uniques par mois et de ses communautés sur les réseaux sociaux (près de 883& followers sur Twitter, plus de 9687 fans sur Facebook...) Luxsure est un média d'influence dans son univers : le luxe. Le compte twitter @luxsure a été d'ailleurs classé pour la deuxième année de suite dans le classements des 50 personnalités à suivre sur Twitter par Glamour.fr.

Luxsure.fr est classé parmi les blogs mode les plus influents en France (1er blog mode de France influent Aout 2013).

Luxsure couvre les défilés parisiens, new yorkais, milanais, londoniens, canadiens... Luxsure participe aux événements culturels et luxe les plus importants en France et à l'international avec ses équipes de correspondants locaux.

Dans l'équipe de rédaction, dirigée par Pascal Iakovou, vous pouvez retrouver les auteurs suivants :

- Emilie Cabanié : Rédactrice / Community Manager
- Mary Yasmine Arrouche : Rédactrice Mode Masculine
- Sophie Farjon : Rédactrice mode
- Benoit Payet : Rédacteur Mode
- Antoine Brillant : Rédacteur mode

- Marie Jablonski : Rédactrice Beauté
- Jessica Gauzi : Rédactrice Lifestyle et High Tech
- Julien Tissot : Rédacteur Culture
- Sophia Lafaye : Rédactrice Gastronomie
- Laurie Willem : Correspondante Londres
- Samantha Rakotoson : Photographe à la rédaction
- Christopher Macsurak : Photographe International
- Contributeurs : Clara Losi, Agathe le Dimna, Alain Haimovici