

Voyage de Luxe

DU CAP À LA NAMIBIE

La route du bout du monde

Au programme : paysages côtiers du Western Cape, réserve privée du Cederberg, champs de fleurs dans le Namaqualand, canyon hallucinant de la Fish River... et des lodges inédits.

Sri Lanka

Bienvenue sur l'île resplendissante pour découvrir les pépites du groupe Aman Resorts

Polynésie

Sur les traces de Marlon Brando

Cabotage

aux Îles Vierges Britanniques

Et aussi : Pousada de Lisboa, W Marriott Venise, La Bastide de Gordes, SHA Wellness Clinic, Club Med Punta Cana, Therasia Resort, El Singular Santiago...

Gastronomie : Jean-Georges Klein à la Villa René Lalique



Domaine des Hauts de Loire

DOUCE FRANCE

À deux heures de Paris, au cœur de la région des châteaux de la Loire, ce domaine exalte l'élégance tout autant que les sens.

Par Adine Fichot-Marion

Le Domaine des Hauts de Loire, membre des Relais & Châteaux, comporte deux bâtiments : le principal, un pavillon de chasse datant de 1860 aux murs recouverts d'ampélopis, et un autre, agrandi au fil du temps et à l'architecture typiquement solognote avec ses colombages et ses poutres. Tous les deux sont entourés d'un parc idyllique, planté d'arbres magnifiques, ponctué de pelouses impeccables, envahi de massifs d'hortensias, de rosiers, où trône une pièce d'eau peuplée de canards et de cygnes... Rien ne manque à l'appel ! Les 31 chambres et suites (jusqu'à 70 m²) de ce havre de paix sont toutes différentes. Elles mettent en avant une déco comme on aime, mêlant jolis tissus, meubles anciens, poutres apparentes, ce qui n'empêche pas les salles de bains d'être ultra design comme celle de la 9, toute recouverte de miroirs... À ce propos, on aime les produits d'accueil Clarins, certainement parmi les meilleurs.

Cette adresse que l'on se murmure entre initiés s'enorgueillit, à juste titre, de sa table doublement étoilée par le Guide Michelin. Les trois salles à manger enfilade se trouvent dans le pavillon de chasse, tout comme le salon où l'on apprécie le parquet Point de Hongrie, les fauteuils anciens tapissés de velours, les jolis meubles, la cheminée... Mais avant de se régaler, si le temps le permet, on prend un apéritif sur la terrasse de pierre qui court tout le long de la maison. Un moment en dehors du temps où l'on sirote un verre de Vouvray ou de champagne accompagné d'amuse-bouches de haut vol ! Orchestrée par le chef Rémy Giraud, la carte change plusieurs fois par an en adéquation avec les saisons et en accord avec la région. Elle affiche des plats aux saveurs raffinées : salade croustillante d'anguilles, foie gras de canard, pièce de bœuf en croûte fine, alose de Loire... Exceptionnel : le dessert de framboises au cassis. En automne et en hiver, le gibier joue les vedettes sur les menus. Ajoutez à tant de bienfaits un service aux petits soins. Et, depuis le 1^{er} février, le chef a inauguré son école de cuisine dans une annexe rénovée du Relais de Chasse. Autour d'une immense table, Rémy Giraud et son équipe font partager leurs secrets sur les techniques culinaires : lever des poissons, tailler des légumes, concevoir un jus court, maîtriser une cuisson basse température... Les cuisiniers en herbe peuvent ainsi découvrir l'univers du chef et, pour les autres, les distractions ne manquent pas au Domaine : une belle piscine permet de se rafraîchir après une visite dans les prestigieux châteaux voisins ou un vol en montgolfière... Rien de tout ceci n'est tape-à-l'œil et fleure bon la France, cela fait du bien !

Carnet d'adresses p.125



Rémy Giraud, chef doublement étoilé



