

Voyage

de luxe

JAPON

De la frénétique Tokyo à
l'ancienne capitale impériale
Kyoto, en passant par deux
destinations secrètes...

ABU DHABI

*Culture & tourisme durable,
les deux paris de cet émirat*

SAINT-BARTHÉLEMY

Le renouveau

Notre sélection d'hôtels : Paris, Deauville, Avignon, Val de Loire, Monaco, Porto, Île Maurice, Dubaï, Antigua, Sri Lanka...

Nos restaurants « coup de cœur » à Paris !





Haut en douceurs

Des étangs paisibles imprimés des sillons des cygnes... Dans cet ancien relais de chasse, le parquet craque et la vie pétille... À deux heures de **Paris**, sur la route de la **Vallée des Rois**, le domaine des **Hauts de Loire** a largement mérité ses lettres de noblesse.

Par Natalie Florentin



Les bûches chantent et les flammes dansent dans l'âtre du grand salon. C'est joyeux. Un miroir ancien doré à l'or fin surplombe la cheminée, les murs bleu grisé font écho aux fauteuils cabriolet bleu céruleen. C'est élégant. Douillettement installé autour d'une tasse de thé fumante, on se laisse bercer par la voix du maître de maison, Éric Hertz, susurrant l'histoire du lieu. « Les Hauts de Loire ont investi le pavillon de chasse du château d'Onzain qui a été saccagé et incendié pendant la Révolution française. En 1860, seul le pavillon a été reconstruit. Une famille d'hôteliers de la région, les Bonnigal, l'a acquis en 1971, a fait des travaux, creusé les étangs, dessiné les allées et massifs. En 1974, dès sa première année d'ouverture, l'hôtel a intégré la chaîne des Relais & Châteaux. Je suis arrivé ici en 2012. Le domaine des Hauts de Loire ronronnait un peu... C'était compliqué de faire admettre aux propriétaires, en place depuis 40 ans, qu'il fallait effectuer quelques changements. »

Cure de jouvence avec H8 Collection

« Quand H8 Collection a pris les rênes de la maison en mars 2014, j'ai tout de suite été séduit par le diagnostic de son fondateur, Jean-Philippe Cartier : il fallait dépoussiérer l'hôtel tout en gardant son âme. L'architecte d'intérieur Natalia Megret a redonné un peu d'air frais à la décoration en opérant par petites touches pour insuffler un esprit contemporain... La piscine, le tennis et le Kid's club ont subi un lifting... Dans les dépendances, une école de cuisine a été créée en 2016... En 2018, nous avons ouvert un spa Clarins et le Bistrot pour compléter le restaurant gastronomique... »



Suite Château

© Fabrice Rambert



© Fabrice Rambert

C'est un vrai succès, moins d'un an après son inauguration, le Bistrot a obtenu un BIB Gourmand et, rien que le mois dernier, nous avons fait 700 couverts. »

Le feu crépite, les braises font des étincelles et notre homme est enthousiaste. « D'autres projets sont en cours : creuser une deuxième piscine, construire une ou deux cabanes dans les arbres, ouvrir une salle de séminaire... » Rompu aux codes du luxe, il faut dire qu'Éric Hertz est un autodidacte qui a pourtant été à bonne école dans des Relais & Châteaux comme le Château de Mirambeau ou les incroyables Maisons des Rêves de Thierry Teyssier (Dar Alham au Maroc et la Romaneira au Portugal).

Avant que la nuit tombe, on part se balader dans le parc, saluer les cygnes du premier étang, admirer les immenses sculptures en bronze de Pierre Yermia disséminées çà et là : le cerf qui trône en majesté devant le Bistrot, les deux femmes longilignes debout et allongée sur la pelouse... On s'enfonce dans les allées couvertes d'un épais tapis de feuilles mordorées jusqu'à une clairière où s'élève, au milieu, un imposant cèdre vraisemblablement multi-centenaire. On s'imagine retrouver les joies de l'enfance en grimant à un arbre pour se réfugier dans une cabane, y passer la nuit dans un lit douillet à écouter les bruits de la forêt... Plus loin, un panneau signale les ruches du domaine : 150 kg de miel ont été récoltés l'année dernière, douceur que l'on peut savourer au petit déjeuner (madeleines au miel) ou à la carte des restaurants (poitrine de porc aux épices rôtie à la broche et laqué au miel). On s'arrête devant deux autres étangs sur lesquels glissent un majestueux cygne noir et des



© Fabrice Rambert



canards... Un court instant encore, le soleil chavire à l'horizon. Les tons orangés sont comme figés par la fraîcheur du crépuscule. Il est temps de rentrer pour un soin cocooning au spa.

Spa Clarins et bistronomie

Aux couleurs de la marque, le Spa by Clarins, pimpant et lumineux, a été conçu comme un appartement de beauté. Le couloir aux rayures pourpre et blanc dessert trois cabines de soin, dont une double, affublées de noms bucoliques - Pivoine, Iris, Hibiscus -, un sauna, un hammam ainsi qu'un salon de relaxation ouvert sur le jardin, meublé de guéridons et de confortables bergères... Sous les mains expertes de Maréva Atamu, la Spa Manager, le massage « Équilibre aux Huiles Essentielles » se révèle totalement délassant dans des effluves de noisette, géranium, petit-grain, camomille et basilic... Bye Bye le stress et la fatigue avec, en prime, une peau satinée et reconfortée.

Plus tard, au Bistrot, on fait la connaissance de Jean-François Beauvuin, sous-chef de 30 ans qui va prendre l'année prochaine la succession du chef doublement étoilé Rémy Giraud, désireux de mener à bien d'autres projets lui tenant à cœur. Dans la grande salle à la déco rustique-chic imaginée par Paul Boussarie - poutres apparentes, tables aux pieds en fonte, répliques de chaises Thonet en bois courbé - on savoure des yeux, grâce à la cuisine ouverte, les viandes cuites à la broche ou dans le four à charbon de bois, avant de les déguster dans de jolies cassolettes en fonte (mais pas très pratiques dès qu'il s'agit de couper la viande). Saucisse de carpe aux écrevisses, Dos de marassin au vin d'Hypocras, Crépinette de »



Spa Clarins



Le Bistrot

veau aux cèpes... La carte fait la part belle aux plats sans chichi avec de vrais produits du terroir que l'on arrose d'un excellent Chinon Les Granges en provenance du domaine Bernard Baudry. Intéressant : les amateurs de *healthy food* peuvent se rabattre sur les mets estampillés Clarins, comme les pâtes fraîches aux coquillages ou les perles du Japon au lait de coco et sorbet mangue.

Il est temps de regagner ses appartements. Parmi les 31 chambres et suites, toutes différentes, 13 sont réparties dans l'ancien pavillon de chasse et 18 dans les dépendances. Au premier étage de la maison de maître, au bout d'un couloir orné de gravures XVIII^e sur l'art du dressage équestre, la suite d'angle N°7 est vaste, avec vue sur le parc. Poutres apparentes dans la chambre, pierre naturelle dans la salle de bain, tissus Nobilis, branches et fleurs géantes aux murs du salon sur lesquelles batifolent papillons, oiseaux et ouistitis... on s'y vraiment bien.

Rémy Giraud, une créativité débordante

Le lendemain, bien que le restaurant gastronomique soit fermé, on croise le chef Remy Giraud, loquace à souhait. « C'est ma dernière année aux Hauts de Loire, à 59 ans, j'ai décidé de lever le pied. J'y suis arrivé en 1988, sous la pression de mon épouse qui travaille ici, à l'accueil. Avant, j'exerçais dans des routiers. Je n'étais donc pas voué à faire de la gastronomie mais, passionné par mon métier, cela m'a entraîné sur une reconnaissance que je n'attendais pas. Mon plus beau souvenir c'est, bien sûr, l'obtention en 1993 de mes deux étoiles. Actuellement, je forme Jean-François Beauvuin qui va prendre la relève, assisté de mon second historique Dominique Pépin. Jean-François a déjà passé trois ans à mes côtés, de 2013 à 2016, et



© Fabrice Rambert



© Romain Ricard

il revenu depuis peu pour me succéder. Il va falloir qu'il imprime sa touche personnelle. Avant de partir, je lui transmets tout ce que je peux. » Pour terminer en apothéose sa longue carrière aux Hauts de Loire, Rémy Giraud a mis au point une carte où il reprend les recettes emblématiques qui ont fait sa renommée depuis 30 ans : l'Anguille en 1988, le Pigeonneau en 1992, le Saint-Pierre et tartare de langoustines en 2004, la Betterave en 2013, le Gardon en 2019... « Mon coup de cœur, cette année, c'est le gardon. C'est un poisson très peu proposé dans les restaurants car compliqué à cuisiner. Conscient que de nombreuses espèces pêchées sont menacées d'extinction, c'est pour moi l'occasion de valoriser la pêche respectueuse, d'autant plus que je suis pêcheur. Mon passe-temps favori est de descendre la Loire en kayak avec mes trois garçons et de taquiner truites et goujons. Vous constaterez aussi que tous les plats à base de végétaux sont récents, comme le Céleri en croûte feuilletée aux truffes qui date de 2017, ou la Collection de chicorées élaborée début 2019. Il y a trois ans, j'ai pris un tournant végétal, je travaille les légumes du potager du domaine et les mini-légumes d'Éric Roy, maraîcher à Saint-Genouph en Touraine. » Hyper dynamique, Rémy Giraud fourmille de projets pour l'avenir. « Je vais faire du consulting, donner des cours de cuisine, déposer une marque de créations gustatives - les Fondango -, inspirées d'œuvres d'art contemporain... » Le chef a déjà entamé une collaboration avec l'artiste Ben, le mouvement artistique Fluxus et le musée de l'Objet de Blois... On lui souhaite bonne chance.

« À chaque saison, son ambiance, il faudra revenir au printemps. Quand les rosiers, tulipes et rhododendrons éclosent, c'est de toute beauté », nous salue Éric Hertz. »

NEWS

RESTAURANT HUÎTRES AMÉLIE

24-26, place de la Madeleine, 75008 Paris

Tél. : 01 40 07 90 06

www.amelierestaurantparis.com

Et : www.huitresamelie.com

Restaurant ouvert tous les jours de 12h-2h, service en continu au bar à huîtres.

Menu déjeuner

Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 30 €

Entrée, Plat, Dessert : 35 €

Du lundi au vendredi.

À la carte

Entrées de 19 € à 25 €

Plats de 30 € à 45 €

Desserts de 15 € à 19 €.

LE ZIRYAB BY GUY MARTIN

1, rue des Fossés Saint-Bernard, 75005 Paris

Tél. : 01 40 51 34 76

www.imarabe.org/fr/

informations-pratiques/restaurants-café

Ouvert du mardi au dimanche 19h

Déjeuner : 12h-15h (dernière prise de

commande à 14h)

Dîner : 19h30-00h (dernière prise de

commande à 22h)

Salon de thé : 15h-18h.

Entrées de 11 à 22 € ; Plats de 29 à 36 € ;

Desserts de 11 à 15 €.

RAN

8, rue d'Anjou, 75008 Paris

Tél. : 01 40 17 04 77. www.ran-paris.com

Carte de 27 € à 80 € (hors boissons)

Menu déjeuner : 36 €

PIERO TT

44, rue du Bac, 75007 Paris

Tél. : 01 43 20 00 40

www.restaurantpiero.com

Carte de 28 € à 70 € (hors boissons)

PARIS MONTE-CARLO

Place du Casino, Monaco

Tél. : 98 06 30 00

www.hoteldeparismontecarlo.com

Chambre supérieure à partir de 486 €

Suite Prince Rainier III à partir de 35 000 €

MONACO GREEN

www.visitmonaco.com/fr/

EN VUE

MONUMENTAL PALACE

Avenidas dos Aliados 151, Porto, Portugal

Tél. : + 351 227 662 410

www.maison-albar-hotels-porto-monu-

mental.com

63 chambres et 13 suites à partir de 250 €.

GRAND POWERS

52, rue François 1er, 75008 Paris

Tél. : 01 47 23 91 05

www.hotelgrandpowersparis.com/fr

50 chambres dont 18 chambres Supérieures,

19 chambres Deluxe, 12 suites Junior et une

suite prestigieuse de 75 m² au dernier étage,

l'Élégante.

À partir de 450 € la nuit.

Café 52

Panier vapeur de Dim-Sum 4 pièces 18 €,

Poke Bowl 26 €, Salade César 26 €, Club

saumon 28 €, Filet de bar servi avec un wok

de légumes, sauce citronnelle 33 €.

Ouvert de 7h à minuit tous les jours

La carte du Café 52 est disponible jusqu'à

21h30.

Cocktails et finger food au bar jusqu'à

minuit.

Spa Thala by Dermalogica

Modelages bien-être : 60 mn-130 € ;

90 mn-180 €.

L'espace bien-être (jacuzzi, sauna, hammam)

et le spa sont ouverts tous les jours de 9h à

21h. Le fitness tous les jours 24h/24.

HÔTEL 9CONFIDENTIEL

58, rue du Roi de Sicile, 75004 Paris

Tél. : 01 86 90 23 33

www.hotel-9confidentiel-paris.fr/fr

29 chambres, dont 3 suites, de 19 m² à

42 m² à partir de 300 € la nuit.

Voir les offres spéciales sur le site web de

l'hôtel.

Restauration

- Tea Time 20 €, de 14h à 18h, comprenant

une pâtisserie Yann Couvreur et une

boisson chaude

- Cocktails signature de 14 € à 19 €

- Snacking de 12 € à 48 €.

LA CLEF CHAMPS ÉLYSÉES

46, rue de Bassano, 75008 Paris

Tél. : 01 53 75 01 60. www.the-ascott.com/fr

29 chambres et 39 appartements et

2 appartements duplex de 56 m²

À partir de 329 € (Chambre Executive).

TESTÉ POUR VOUS

BARRIÈRE LE NORMANDY

38, rue Jean Mermoz, 14804 Deauville

Tél. : 02 31 98 66 22

www.hotelsbarriere.com/fr/deauville/

le-normandy.html

271 chambres et suites à partir de 250 €

la nuit.

248 chambres communicantes, 56 avec vue

mer et 21 avec terrasse privative ; 40 suites

dont la suite « Un homme et une femme »

dédiée au film culte de Claude Lelouch.

Restaurant La Belle Époque

Formules Midi : Entrée + Plat + Dessert

39 € ; Entrée + Plat ou Plat + Dessert 32 €.

Formule du Soir : Entrée + Plat + Dessert

50 €.

Brunch : Tous les dimanches de 12h30 à

14h30 sur réservation. Service sur la terrasse

dès les beaux jours. 80 €/personne.

Spa Diane Barrière

Programme personnalisé à partir de 1 200 €

les 2 jours, 1 600 € les 3 jours et 2 800 € les

6 jours, incluant un check-up constitutionnel

complet et 4 soins par jour. Des soins

additionnels peuvent être ajoutés à la

demande.

LES HAUTS DE LOIRE

79 Rue Gilbert Navard, 41150 Onzain

Tél. : 02 54 20 72 57

www.hautsdeloire.com/fr/

31 chambres et suites.

Tarifs avec petit déjeuner :

- Chambre Classique de 195 € à 350 €

- Chambre Supérieure de 250 € à 460 €

- Suite Familiale de 278 € à 515 €

- Suite de 385 € à 730 €

- Suite prestige de 535 € à 1 030 €.

Package Clarins :

1 nuit en chambre Classique, petits

déjeuners inclus, 2 soins signature (1h) &

2 menus « Bien-être » à partir de 575 €.

Restaurant gastronomique

2 étoiles Michelin

Ouvert du jeudi soir au dimanche soir.

- Menu Nature : 85 €

- Escapade gourmande "Au fil de la Loire"

109 €

- Menu Dégustation : 165 €.

Le Bistrot

Ouvert tous les midis et soirs, excepté le

jeudi soir.

- Entrées à 12 €, plats à 20 €, desserts à 10 €.

- Formule Entrée + plat + dessert : 32 €.

- Formule broche + entrée ou dessert : 34 €.

- Menu Enfant plat + dessert 15 €.

LA DIVINE COMÉDIE

16, impasse Jean Pierre Gras,

84000 Avignon

Tél. : +33(0)6 77 06 85 40

www.la-divine-comedie.com

5 suites de 250 à 600 €.

Brunch : 38 €.

ANANTARA PEACE HAVEN TANGALLE

Goyambokka Estate, Tangalle 82200,

Sri Lanka

Tél. : +94 477 670 700

www.anantara.com/en/peace-haven-tangalle

152 chambres et 32 villas avec piscine.

Chambre vue mer à partir de 350 €.

BULGARI DUBAÏ

Jumeira Bay Island, Jumeirah 2, Dubaï,

Émirats arabes unis

Tél. : + 971 4 777 5555

www.bulgarihotels.com/fr

101 chambres et suites, 20 villas de 1 à 3

chambres avec jardin et vue sur la mer.

À partir de 540 € la nuit en chambre double.

Le restaurant, Hoseki, situé au 4^e étage, est

ouvert 5 jours par semaine pour le déjeuner

et le dîner. La réservation est obligatoire,

sans exception. Tél. : +971 4 777 5307

S'envoler

Emirates, la compagnie nationale

de Dubaï, opère des vols depuis

Paris-Charles-de-Gaulle à bord de LA380,

à partir de 500 € l'aller-retour en éco

et 2 600 € en business. Joli choix de

divertissements en français.

www.emirates.com/fr

SANDALS GRANDE ANTIGUA RESORT & SPA

St John's St, St John's, Antigua-et-Barbuda

Tél. : +1 268-484-0100

www.sandals.com/grande-antigua/

Complexe hôtelier « all-inclusive » réservé

aux couples.

- Chambre Carribean Deluxe (entrée en

gamme, base double) : à partir de 2 000 €

par personne pour 7 nuits ou à partir de

285 € par nuit par personne.

- Chambre Mediterranean One Bedroom

Butler Villa (base double) : à partir de

5 250 € par personne pour 7 nuits ou à

partir de 750 € par nuit par personne.

EXCURSIONS

ISLAND ROUTS : www.insladroutes.com

Eco Adventur Tour

Excursion en catamaran d'une journée.

115\$ (98 €) par personne.

Land & Sea Antigua Adventure

Excursion d'une journée, comprenant un

safari en 4x4 pour explorer la partie sud du

pays, puis en mer à bord d'un catamaran

pour explorer la côte ouest d'Antigua.

115\$ (98 €) par personne.

Antigua Rainforest Canopy**Adventures**

Des parcours d'accrobranche font traverser

la superbe gorge de Fig Tree Drive.

125\$ (106 €) par personne.

REPORTAGES

ABU DHABI**BON À SAVOIR****Sésame**

Office de Tourisme d'Abu Dhabi (Abu Dhabi

Department of Culture and Tourism)

DCT Abu Dhabi – c/o Interface Tourism,

16 rue Ballu, 75009 Paris

https://visitabudhabi.ae/fr/

Formalités

Passeport valable 6 mois après la date de

retour.

Climat

La moyenne oscille entre 19°C en janvier

et 35°C en juillet-août, avec des pointes à

50°C !

Meilleures saisons : de novembre à mai.

Décalage horaire

+ 2h l'été, + 3h l'hiver.

Monnaie

L'unité monétaire est le dirham (AED).

1 euro = 4,18 AED.

Langues

Arabe (langue officielle), anglais (langue

commerciale).

S'envoler

La compagnie Etihad Airways opère 2 vols

par jour en A380 vers Abu Dhabi.

Durée de vol direct depuis Paris : 7h.

http://etihad.com

VOYAGISTE

Asia propose une escapade à Abu Dhabi de

4 jours/3 nuits, comprenant :

- Vols aller/retour Paris/Abu Dhabi avec

Etihad

- Tous les transferts privés

- 2 nuits au Four Seasons Hotel Abu Dhabi

at Al Maryah Island

- 1 nuit au Telal Resort d'Al Ain

- De nombreuses visites

- Hébergement en chambre double et

petit-déjeuner.

Prix par personne à partir de 1 278 € (base

2 personnes).

Nuit supplémentaire au Four Seasons d'Abu

Dhabi à partir de