

Références

G A S T R O N O M I E V I N S H O T E L S D E C H A R M E A R T D E V I V R E

47 - *Best of Restaurants & Hôtels*



Emmanuel Renaut

La montagne dans l'assiette

David Toutain

La passion de la cuisine

Reportages et interviews : Yannick Delpéch, Xavier Mathieu, Hervé Busson, Stefano Brancato, Romain Fornell, Taigo Lepik, Dmitri Haljukov, Pavel Gurjanov, Anti Lepik, Allar Oeselg, Silver Saa, Peeter Pihel, Emmanuel Wille, Fred Ruubel.

Bernard Bach

Une belle cuisine de partage

Stéphane Tournié

Les Jardins de l'Opéra

Best of Tallinn

Gastronomie en Estonie

L 15635 - 47 - F: 9,80 € - AL



CHAMPAGNE COLLET

sublime les grandes tables depuis 1921



Informations au 03.26.55.15.88 et sur www.champagne-collet.com - mademoiselle@collet.fr

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



Edito

Dans cette édition estivale 2019 «Best of Restaurants & Hôtels», nous fêtons la deuxième édition des trophées European Hotel Awards et la continuation de notre 20e année d'édition. Dans ce numéro, les artisans de notre bonheur sont mis à l'honneur. A Megève, Emmanuel Renaut, trois étoiles au guide Michelin, 5 toques au Gault et Millau, nous offre le meilleur de la montagne au «Flocons de Sel»; tandis qu'à Paris, David Toutain signe une cuisine bonheur de haute volée. Dans la région toulousaine: Bernard Bach, William Candelon et Anne Bach forment l'équipe de tête, de cœur et de talent du restaurant le Puits Saint Jacques. Sur la belle place du Capitole, Stéphane Tournié, aux Jardins de l'Opéra, joue générosité, convivialité et découverte. A Gaillac, Yannick Delpech accueille 12 convives dans son univers personnel de Cuisine sans Dépendance. A Joucas, Xavier Mathieu enchante les assiettes de ses belles saveurs provençales. A Cannes, sur la Croisette, dans l'enceinte du Grand Hôtel, Hervé Busson et ses équipes honorent le restaurant Park 45 d'une gastronomie plein Sud. Au Cap d'Antibes, la belle plage Keller offre un bonheur estival sans pareil. Un peu plus loin, le restaurant de Bacon, avec son chef Ziad Layouni, invite à la dégustation du meilleur de la mer. En Principauté de Monaco, le légendaire « Café de Paris Monte-Carlo » continue sa belle histoire après avoir fêté ses 150 ans l'an passé. En Principauté d'Andorre, Romain Fomell, Oscar Manresa et Bernard Bach savourent le lancement de Chefs's Table, leur concept novateur et gastronomique à 6 thématiques. À découvrir aussi, l'élégance de fabuleux hôtels au Royaume-Uni, en France et en Suisse. Dans le nord de l'Europe, Tallinn et ses environs deviennent une destination gourmande incontournable avec l'émergence d'une culture gastronomique de classe mondiale. Les chefs estoniens redoublent de talent et de créativité. Avec Taigo Lepik, Dmitri Haljukov, Pavel Gurjanov, Antti Lepik, Allar Oesalg, Silver Saa, Peeter Pihel, Emmanuel Wille, Dmitri Logenberg et Fred Ruubel entre autres, la belle cuisine a un avenir bien assuré. Riche de nombreux restaurants et hôtels de qualité, la destination vaut vraiment le détour. A découvrir dans ce numéro: Cru, Söe, Dominic, Nero, Ore, Fotografiska, Olde Hansa, Emmeline & Otto ou encore le restaurant du Vihula Manor. A moins que vous ne préférerez déguster le fameux saumon estonien en croûte de sel chez Harry Pommer, mais l'adresse restera secrète. Grands remerciements, pour son assistance en Estonie, à Jean Lesbazeilles, sourceur en produits gastronomiques pour la société Wellocks.

Cover Couverture : FigPecan ©Thai Toutain Jaalis

Platinum Publications de Presse
S.A.R.L. de presse au capital de 15.305 Euros
RCS Cannes Siret 423 259 415 00028
262, allée des Cougoussolles
06110 Le Cannet
Téléphone : +33 413 416 135

Gérant et Directeur de la publication

Jérôme Chapman
Mobile : +33 6 988 770 13

Rédacteur en chef

Jérôme Chapman
platinumpp@gmail.com

Correspondants de rédaction :

Marie Christiane Courtioux (Grand Reporter Monde)
Michèle Villemur (France)
Linda Rozenbergé (Europe)
Hilton Sherman (Europe)
Cécile Desjardins (Italie),
Valérie Blanc (Suisse)
Cyril Demazis (Canada),
Martial Nuevo (Amérique du Sud),
Ronnie King (U.S.A.), Robert Kaellis (Australie)

Actualités

Platinum Publications de Presse

Service publicité

au support : platinumpp@gmail.com

Informations générales :

Platinum Publications de Presse

Secrétariat de rédaction : Magdenelle Duchâteau

Service presse et PAO Platinum

Impression :

Imprimerie spéciale de l'Editeur

Notre publication est indépendante de tout syndicat de restaurateurs, hôteliers ou tout autre organisme.

Publicité :

PLATINIUM PUBLICATIONS DE PRESSE

Références Hôteliers Restaurateurs ©

(Marque déposée)

Diffusion en kiosques

et sur internet www.referenceschr.com

vente au numéro ou par abonnement

et diffusion promotionnelle

Dépôt légal 2^e trimestre 2019 - N°47

© Copyright 2019

ISSN 1629-9817

Jérôme CHAPMAN

Directeur de la Publication



#47 - Best of Restaurants & Hôtels

sommaire



6 European Hotel Awards
Les lauréats de l'année 2019

12 Actualités
Restaurants gastronomiques

14 Emmanuel Renaut
Flocons de Sel - Megève

18 David Toutain
La passion de la cuisine

24 Le Puits Saint Jacques
Partage et belles saveurs

28 Stéphane Tournié
Les Jardins de l'Opéra

30 Yannick Delpech
Cuisine sans dépendance

32 Xavier Mathieu
L'Apollon provençal

34 Hervé Busson
Un talent à découvrir



36 Plage Keller
Lieu mythique au Cap d'Antibes

38 Restaurant de Bacon
Une table reconnue

40 Café de Paris
Élégance et plats canailles

44 Chefs's Table
Gourmet, Gourmand en Andorre

46 The Wellesley
Small and beautiful

48 The Savoy
L'élégance à l'anglaise

50 Hôtel Eden Roc
Un air de Méditerranée

52 Hôtel Palafitte
Quiétude et sérénité

54 Hôtel de Crillon
Un mythe au cœur de Paris





56 Hôtel de Sers
Discrétion et raffinement

58 Hôtel du Palais Palace
Monument d'histoire

60 Domaine de Rochevilaine
Posé sur les rochers



62 Domaine de la Bretesche
Le paradis des golfeurs

64 Domaine de Capelongue
L'esprit de Provence



66 Hôtel chic à Toulouse
La Cour des Consuls Hotel & Spa

68 Villa du Taur
Hôtel en couleurs et saveur

70 Le Mas de Chastelas
Historique, mythique et unique

72 Tallinn
Nouvelle capitale gastronomique



74 Taigo Lepik
Chef au Palais de la Présidence

76 Dmitri Haljukov
Haute signature gastronomique

82 Pavel Gurjanov
L'excellence culinaire



86 Anti Lepik
Et rogue la gastronomie !

88 Allar Oeselg
Restaurant Dominic à Tallinn



90 A découvrir à Tallinn
Ore, Fotografiska et Olde Hansa

92 Von Stackelberg Hotel
Charme et élégance

94 Vihula Manor
Country Club & Spa

98 Nos références
Sélection de restaurants & hôtels



La cérémonie de remise des trophées European Hotel Awards by Références parrainée officiellement par le Champagne Collet, s'est déroulée au mois de mars 2019, dans les salons du Grand Hotel Kempinski Geneva en présence de nombreux professionnels, personnalités et de Monsieur Jan Zahradil, député européen entre autres. Les European Hotel Awards 2019 avaient pour président d'honneur Guillaume Gomez, président des cuisiniers de la République.



European Hotel Awards 2019 by Références

CHAMPAGNE
COLLET



© Roberto Kalifa



© Roberto Kalifa



© Roberto Kalifa



© Roberto Kalifa



© Roberto Kalifa



© Roberto Kalifa



© Roberto Kalifa



© Roberto Kalifa



© Roberto Kalifa



© Roberto Kalifa



© Roberto Kalifa



© Roberto Kalifa



© Roberto Kalifa



© Roberto Kalifa



© Roberto Kalifa

De gauche à droite, de haut en bas: Jan Zahradil, député européen, et Jérôme Chapman, fondateur des European Hotel Awards. François Delahaye, COO de Dorchester Collection, et Thierry Lavalley Directeur Général du Grand Hotel Kempinski Geneva. Grace Williams, Jerome Chapman et Thierry Lavalley. Bertrand Glory et Grace Williams. Les chefs Marc Veyrat, Jacques Chibois et Christophe Poard. Marcelino Dijkman, Bertand Glory et Niall Kingston, The Europe Hotel & Spa. Christophe Poard et Leroy Gomez. Stefano Brancato et Olivier Antonioli. Stijn Oyen et Jerome Chapman. Jan Zahradil, Thierry Lavalley, Luis Casqueira et Vincent Schaffner. Thierry Lavalley, Bertrand Glory et Max Ivica Krizmanic, directeur général Hôtel Esplanade à Zagreb.. Giuseppe Francia, Jacques Chibois et Jérôme Viaud. Paul van Luipen et Marc Veyrat. Helena Nascimento et Jérôme Chapman. Guido et Ariane Meyer et Hilary Murphy, Ecole Hôtelière de Lausanne.

European Hotel Awards 2019

by Références

Genève, Switzerland – le lundi 18 mars 2019 était lancée la deuxième édition des trophées professionnels **European Hotel Awards**, sous l'égide du magazine Références Hôteliers-Restaurateurs International, luxueuse publication mettant à l'honneur, depuis 20 ans, l'hôtellerie haut de gamme et la gastronomie mondiale, en partenariat avec le **Champagne Collet**. A la demande et selon les souhaits des principaux acteurs hôteliers européens, les trophées professionnels «European Hotel Awards by Références» assurent la mise en valeur de remarquables acteurs de l'industrie hôtelière de luxe européenne. La **cérémonie de remise** des trophées European Hotel Awards by Références (®) parrainée officiellement par le Champagne Collet, s'est ainsi déroulée à 18h00, lundi 18 mars 2019, dans les salons VIP du **Grand Hotel Kempinski Geneva** en présence de nombreux professionnels et personnalités. Les sculptures des trophées ont été conçues par la **maison Schaffner** en Alsace. Les trophées sont des sculptures en bronze patiné (20 cm X 5 cm), millésimées et personnalisées pour les lauréats des European Hotel Awards, qui étaient au nombre de 11 pour l'année 2019. La cérémonie des European Hotel Awards

2019, fut présentée par **Grace Williams** et **Jérôme Chapman**, et ouverte par Monsieur **Thierry Lavalley**, Directeur Général du Grand Hotel Kempinski Geneva et Président des Hôteliers de Genève et Monsieur **Jan Zahradil** (Membre du Parlement Européen), venu spécialement de Bruxelles. Lors de cette prestigieuse réception, de nombreuses personnalités étaient présentes: Monsieur **Zdenek Rajnis** (ancien Maire adjoint de Prague), Monsieur **Christian Nieto de Gea** (Consul Honoraire de Monaco à Ibiza), Madame **Fabienne Rollandin** (Relation publique monde de l'Institut de Glion), Madame **Hilary Murphy** (Ecole Hôtelière de Lausanne), Monsieur **Jérôme Viaud** (Maire de Grasse), Monsieur **Bertand Glory** (Directeur du Champagne Collet), Monsieur **Chritoph Steindorf** (Directeur Europe de Diversey), Monsieur **Philippe Laruelle** (De Buyer), Monsieur **Giuseppe Francia** (Maison Dodi) entre autres... Ces trophées institutionnels étaient remis sous la présidence d'honneur permanente de Monsieur **Guillaume Gomez**, chef des cuisines du Palais de l'Elysée et président des cuisiniers de la République. Les European Hotel Awards by Références furent ainsi décer-

nés aux femmes et hommes qui, par la passion de leur métier, l'excellence de leur travail et leurs qualités humaines, contribuent à mettre en avant les lettres de noblesse de l'hôtellerie de luxe européenne. La sélection des lauréats des European Hotels Awards 2019 a été faite par un board composé de professionnels, de clients d'hôtels en concertation avec l'équipe éditoriale du magazine Références Hôteliers Restaurateurs International. Les critères de sélection des European Hotels Awards sont basés sur les qualités humaines à titre individuel ou collectif, le professionnalisme confirmé et le grand respect de la clientèle dans les règles de l'art. Ainsi individuels ou collectifs les European Hotels Awards by Références mettent en avant la haute qualité de l'hôtellerie européenne. La soirée de cérémonie fut suivie par un dîner de Gala dont le menu fut orchestré par Richard Vulliet, chef de cuisine du Grand Hotel Kempinski Geneva. Sur un menu thématique inspiré par les saveurs marines, tous les convives purent apprécier l'excellence et la finesse des cuvées du Champagne Collet, mises en harmonie avec maestria par le sommelier du Grand Hotel Kempinski Geneva. Une soirée mémorable, festive et gourmande.

Chief operating Officer de l'année

François Delahaye, Dorchester Collection

Londres, Royaume Uni

Trophée parrainé par le **Champagne Collet**

Directeur Général de l'année

Stijn Oyen, Directeur Général

Hotel W – Barcelone - Espagne

Trophée parrainé par le **Champagne Collet**

Hotel Manager de l'année

Luis Casqueira, Memmo, Lisbonne, Portugal

Trophée parrainé par la société **Schaffner**

Art du Bien Recevoir Hôtelier

Hôtel Regina, Wengen, Suisse

Trophée parrainé par le **Champagne Collet**

Carrière Restaurateur-Hôtelier

Jacques Chibois, Grasse, France

Trophée parrainé par la Société **Dodi**

Hôtel Historique

Esplanade Hotel, Zagreb, Croatie

Trophée parrainé par le **Champagne Collet**

Chef et Directeur de restauration

Christophe Poard-, Cannes, France

Trophée parrainé par **De Buyer** et **Ets Metzger**

Gouvernante Générale de l'année

Helena Nascimento, GHKG, Genève, Suisse

Trophée parrainé par le **Champagne Collet**

Hôtel - Spa de l'année

The Europe Hotel & Resort,

Killarney, Irlande

Trophée parrainé par le **Champagne Collet**

Bar d'hôtel de l'année

Bar Américain, Hôtel de Paris,

Principauté de Monaco

Trophée parrainé par le **Champagne Collet**

Trophée Hôtel en Montagne

Marc Veyrat, La Maison des Bois,

Manigod, France

Trophée parrainé par le **Nouveau Chef**



© Roberto Kalifa



© Roberto Kalifa



© Roberto Kalifa



© Roberto Kalifa



© Roberto Kalifa



© Roberto Kalifa



© Roberto Kalifa



© Roberto Kalifa



© Roberto Kalifa

European Hotel Awards 2019

Dîner de Gala au Grand Hotel Kempinski Geneva

Le dîner de Gala – European Hotel Awards 2019 Vers 20h30, le dîner de Gala des European Hotel Awards honorait de façon gourmande tous les lauréats et invités. Ce superbe dîner était agrémenté par les fines bulles de Champagne Collet (partenaire officiel) et mené haut la main par **Richard Vulliet**, chef de cuisine exécutif du Grand Hotel Kempinski Geneva. Le menu de gala autour des saveurs marines parrainé par **Kevin Mamelin** de Pêcherie Azurée (fournisseur des grandes tables gastronomiques) fut un succès. Une succession de plats de grande classe. En entrée froide: «*carpaccio de langoustine, asperge de cavallon, réduction de bisque, blinis de Sarrasin*» ; En entrée chaude: «*saint jacques de Dieppe, oxalis, pressé de blette, sphérisation de petit pois*» ; En plat chaud: «*lotte de Roscoff, jus d'olives de Nyons, couteaux de mer, croustillant thym et citron, mini chou frisé, miel Kempinski, mendiants torréfiés, confit d'oignons caramélisés*»

et pour finir un dessert de haute volée: «*mille-feuilles tout chocolat au Toblerone, chips de financier noisette*». Lors de ce dîner de Gala étaient présents: Monsieur Jan Zahradil (Membre du Parlement Européen), Monsieur Zdenek Rajnis (ancien Maire adjoint de Prague), Monsieur Christian Nieto de Gea (Consul Honoraire de Monaco à Ibiza), Madame Fabienne Rollandin (Relation publique monde de l'Institut de Glion), Madame Hilary Murphy (Ecole Hôtelière de Lausanne), Monsieur Jérôme Viaud (Maire de Grasse), Monsieur Bertand Glory (Directeur du Champagne Collet), Monsieur Stefano Brancato (directeur du Café de Paris Monte-Carlo S.B.M.), Monsieur Chritoph Steindorf (Directeur Europe de Diversey), Monsieur Philippe Laruelle (De Buyer), Monsieur Giuseppe Francia (Maison Dodi) entre autres... Le chef **Richard Vulliet** et son équipe furent mis à l'honneur sous les applaudissements de tous invi-

tés et notamment par **Marc Veyrat**, **Christophe Poard** et **Jacques Chibois**, soulignant la qualité de la cuisine et du service. **Marc Veyrat** remit une veste de cuisine au chef **Richard Vulliet**, offerte par la société **Le Nouveau Chef** (partenaire officiel du trophée *Hôtel à la montagne*), siglée EHA 2019 et personnalisée à son nom. **Giuseppe Francia**, représentant la société **Dodi**, célèbre pour ses vinaigres balsamiques d'exception, remit aux chefs présents, une bouteille de ce vinaigre millésimé. Pour finaliser cet événement de prestige, Monsieur **Thierry Lavalley** saluait l'ensemble des convives. Cette belle soirée continua festivement dans les espaces «*lounge*» du **Floor Two Bar**, sur les musiques rythmées par la talentueuse **DJ Grace**, ... Un grand moment de convivialité. Le rendez-vous est déjà donné à **Barcelone** en 2020 dans l'enceinte du **W Barcelona** pour la soirée de cérémonie de la 3e édition des **European Hotel Awards**.

EHA

European Hotel Awards

References

2019

CHAMPAGNE
COLLET





Nouveau!



**Boisson pétillante
délicieusement
fruitée-maltée.**

Sans alcool. Faible en calories.

**XAN. Un élixir rafraîchissant
pour décupler votre vitalité.**

www.xan.com



Danièle, René et Jean-François Bérard © Hostellerie Bérard et Spa - Atelier de Marie

L'hostellerie Bérard fête ses 50 années de bonheur à la Cadière d'Azur dans le Var.

Perchée sur la colline du village médiéval de La Cadière d'Azur, L'Hostellerie Bérard est une affaire de famille qui a forgé son âme dans l'art de l'hospitalité, de la grande cuisine et du bien-être. Retour en arrière: le 9 mars 1969, Danièle et René Bérard passent la porte de l'hôtel Azur à la Cadière, accompagnés de leur fille, Sandra. Ainsi débute la glorieuse saga familiale. René, natif du village, veut se réaliser en cuisine. Danièle, la belle mentonnoise, venue vivre dans le Var, a le sens de l'accueil et de la décoration. Ensemble, ils signent de leur nom la nouvelle enseigne de l'établissement, ainsi naîtra L'Hostellerie Bérard. Dès l'ouverture, les premiers plats du chef René séduisent la clientèle. À l'époque, on est servi sur une nappe en papier et le menu ne dépasse pas les 7,50 francs ! Mais le succès n'est pas loin. En 1976, le couvent du Xe siècle, attenant à l'hôtel, est acquis par les Bérard, ainsi que la bastide du XIXe siècle par la suite. De 1970 à 1990, la réputation grandissante de L'Hostellerie Bérard attire

tous les grands pilotes du Circuit du Paul Ricard qui viennent se régaler de la cuisine proposée par René. Dès 1997, Les Bérard investissent en apportant plus de confort et de raffinement à leur affaire. La maison se distingue par son professionnalisme, s'attirant par la même occasion les éloges de la presse gastronomique qui tombe sous le charme de la cuisine provençale signée René Bérard. 2006, sera l'année de l'étoile Michelin et 2007, celle de la création d'un spa d'inspiration gallo-romaine sur 500 m². De son côté, le jeune Jean-François prend ses marques aux fourneaux auprès de son père jusqu'en 2007, avant de prendre les rênes des cuisines en signant la carte du restaurant. À 43 ans, Jean-François, jeune chef étoilé perpétue la tradition parentale: sublimer le produit et respecter la terre. L'histoire continue. *Boutique Hôtel - Hostellerie Bérard et Spa, Rue Gabriel Péri, 83740 La Cadière d'Azur, France. Tel : +33 4 94 90 11 43 - www.hotel-berard.com*
Menu 50 ans (95€, hors boissons)

La table gastronomique de l'Hostellerie Bérard © Jerome Mondière





Alain Montigny et Nicolas Davouze © Restaurant L'Oasis

L'Oasis à Mandelieu Les belles saveurs d'Alain Montigny

En place depuis l'an passé, Alain Montigny, Meilleur Ouvrier de France, étoilé Michelin, est le nouveau chef exécutif du restaurant l'Oasis. En quelques mois, il a pris ses marques en signant des accords légers et savoureux exprimés avec raffinement et générosité. Privilégiant une gastronomie haut de gamme et créative, à base de produits frais d'excellence et de saison, Alain Montigny assure un travail d'orfèvre en matière culinaire. En reprenant les rênes de cette institution azuréenne, ouverte en 1954, il pousse ainsi plus loin la créativité. Sa grande maîtrise de la haute cuisine française est un plus indéniable à chaque instant, démontrant un parfait savoir-faire et une exigence de précision absolue. Par ailleurs, les lieux ont été repensés et rénovés afin que la clientèle vive une expérience extraordinaire, intime et culturelle. Une collection de tableaux et sculptures met l'accent sur l'art contemporain, offrant pour le plaisir des yeux, des pièces uniques de Jean-Franklin Koenig, Pierre Theunissen,

© Restaurant L'Oasis



Christian Glace, Gérard Le Roux, Michel Machu, Arman et César. En cuisine, Nicolas Davouze, Bocuse d'Or France, et en salle, Pascal Paulze, sommelier et Meilleur Ouvrier de France, apportent aussi leurs talentueuses contributions à la belle prestation qui s'exprime dans le flamboyant patio de l'Oasis. À la carte du moment: «foie gras de canard finger, gelée de cerise, pop-corn, chutney citron de pays et gingembre»; «lieu jaune de ligne algues dulses, couteaux, jeunes artichauts emulsion verveine et citron vert»; «veau du Tarn et Garonne médaillon rôti, fine mousseline de céleri oignons doux truffés, jus de veau au xérès» ou encore «le citron meringué coulant émulsion d'agrumes sur suprêmes natures, sorbet citron vert à la menthe sauce liqueur peppermint ». De délices en délices, on aime cette gastronomie d'exception.

L'Oasis, 6 Rue Jean-Honoré Carle, 06210 Mandelieu-la-Napoule, France
Tél. +33 4 93 49 95 52
Internet: oasisetoile-mandelieu.fr



Le Nouveau Chef Suits You



Vêtements de Cuisine et Service

lenouveauchef.com

+33 (0)1 85 39 08 50

Megève, France

Emmanuel Renaut

La montagne dans l'assiette Au Flocons de Sel - Megève

Texte : Michèle Villemur

Chef trois étoiles au guide Michelin, 5 toques au Gault et Millau, Compagnon du Tour de France et Meilleur Ouvrier de France, Emmanuel Renaut ne cesse d'accumuler les récompenses. Un tour à Megève s'impose pour rencontrer un chef rêvé.



© Flocons de Sel



© Flocons de Sel



© Flocons de Sel



Emmanuel Renault © Fibrons de Sel



© Flocons de Sel

« La liberté n'est pas une quête, c'est mon souffle. C'est une soif de découverte qui me guide, et sûrement pas non mon égo... Je ne suis pas un leader, je suis un passeur et à travers ma cuisine, j'essaie de transmettre un message bien au-delà de mes émotions. » (Emmanuel Renault).

Cette année, Emmanuel Renault est 7ème chef au classement unique des Chefs vus et revus par les Chefs, c'est la cinquième année consécutive qu'il y participe ! Autant dire que figurer dans cette liste est un honneur dont il est fier. **Meilleur Ouvrier de France 2004**, triplement étoilé depuis 2012, Compagnon du Tour de France, Grand Chef « Relais & Châteaux » et membre des « Grandes Tables du Monde », Emmanuel Renault chef au Flocons de Sel à Megève (Haute-Savoie) excelle à mettre la montagne dans l'assiette et ce n'est pas n'importe laquelle puisqu'elle vient de remporter trois étoiles au guide Michelin ! *« L'établissement 5 étoiles est une maison de famille et c'est là que Kristine et moi recevons. Notre établissement fête par ailleurs ses vingt ans cette année. »* Dans cet endroit authentique, le client le constate d'emblée dès la porte poussée : les espaces ne sont pas seulement que chaleureux et ouverts sur les montagnes avoisinantes, mais le personnel au complet se fait le plaisir de recevoir avec gentillesse et simplicité. Dans les chambres et les suites de l'Hôtel, été comme hiver, le visiteur rêve, ou contemple la route des nuages sur la vallée. Il n'est pas rare qu'à ce moment là vole à quelques centaines de ses fenêtres, un oiseau de proie. Observer les étoiles ou se plonger tout simplement dans un cocon de bien-être

n'a ici pas de prix. Le temps s'est arrêté pour un séjour court ou plus long mais toujours dans l'exception. Au Flocons de Sel, il y a la Table gastronomique, le bistrot de village « Flocons Village » et le restaurant d'altitude « Chalet de Forestier ». Quel que soit le lieu choisi, il est aisé de constater que tous les mets servis ont été réalisés avec amour et délicatesse. Qu'ils soient salés ou sucrés, tous ont été préparés avec minutie, tel un tableau impressionniste. Pour preuve, à l'heure du déjeuner le menu « **Promenade du Sel au Sucre** » (170 euros) : une balade qui met en bouche cinq services en hommage aux saisons, à la montagne et à sa... météo ! Le menu « **Randonnée en montagne** » enchante tout autant le gourmet qui commencera par plusieurs salés aux goûts de montagne, suivis de huit services en saison, toujours au fil des montagnes et de leurs caprices changeants. Un choix de viandes sera proposé en demi-portion, sans oublier qu'il pourra aussi se décliner en menu végétarien. Il en coûtera au gourmet, 290 euros. A la carte du Flocons de Sel seront proposés, des plats parfois du terroir (il est écrit sur la carte « de notre pêcheur à Lugrin, Eric Jacquier du Lac Léman »), à l'exemple d'un *Biscuit de brochet et lotte du lac, jus d'oignon grillé, rose de Roscoff, l'Omble chevalier cuit simplement, mousseline de carotte*

citron, beurre moussoux Petite Arvine et sapin. En dessert, le gourmet hésitera entre de nombreux délices aux appellations qui mettent l'eau à la bouche : *Tarte tiède chocolat fumé, crème glacée au bois de nos montagnes, Soufflé chaud parfumé menthe et sapin, sorbet citron fleurs d'oranger, Faisselle de Megève à la réglisse dans une fine coque...* Au Flocons de sel, une chose est unanimement reconnue de tous : la technique du chef Emmanuel Renault est parfaitement maîtrisée. Cela se voit, se sent et cela se partage. Intimité, raffinement étudié dans les moindres détails, authenticité d'un art de vivre en montagne amené à sa perfection... le restaurant gastronomique sur les hauteurs enneigées est un refuge sans nom pour un dîner romantique, un déjeuner convivial entre amis, ou un repas de famille. La carte des vins s'accorde elle aussi aux plats et la découverte est mieux qu'une belle surprise. Qualité des produits, maîtrise de cuisson, association des textures, dressage dans les assiettes se conjuguent ici au quotidien, au plus grand bonheur des papilles.

Flocons de Sel

1775 Route du Leutaz,
74120 Megève, France
Tél. +33 4 50 21 49 99
www.floconsdesel.com





© Restaurant David Toutain

Paris, France

David Toutain

La passion de la cuisine

Texte: Michèle Villemur

David Toutain, 38 ans, est ce chef normand que la profession observe depuis ses débuts. Pour son restaurant de la rue Surcouf à Paris, il vient d'être récompensé par deux étoiles au guide Michelin... On peut affirmer sans sourciller que les inspecteurs sont tombés justes car chez lui, talent, élégance et renouveau font bon ménage. David Toutain est un surdoué, qui en dehors de sa famille, n'a pour amour que la cuisine servie dans les règles de l'art ...



David Toutain © Restaurant David Toutain





© Restaurant David Toutain





© Restaurant David Toutain



David Toutain © Restaurant David Toutain

Paris - France

David Toutain

La passion de la cuisine

Texte: Michèle Villemur

Vous avez dit cuisine ? Pas seulement puisque c'est jour et nuit qu'il s'y consacre mais, lorsqu'il enlève son tablier, il pense, invente, imagine, tout en cherchant à comprendre ce qu'il fait et pourquoi il le fait. « *J'ai ça dans mon ADN, même si papa était bricoleur et maman hôtesse d'accueil ! Je tiens sûrement de mes grands-parents agriculteurs et éleveurs car, à coup sûr, c'est en songeant à eux que je suis tombé dans la marmite des produits de la terre et de la mer* ». David part dès l'âge de 15 ans faire son apprentissage à Granville, en école hôtelière. « *Maurice Marland m'insufflé l'amour du bon, du beau et du bien fait. Après, quand j'ai commencé un apprentissage chez Franck Quinton au Manoir du Lys à la Ferté Macé, puis à Bagnoles de Lornes, j'ai su que ce serait ma voie* ». Le jeune athlète au regard bleu d'azur sait pourquoi il se lève le matin et se couche quand il a fini... ou presque. En quête d'une identité propre, d'une gastronomie correspondant à son image, le produit sera roi. Il obtient haut la main un bac pro et devient à Caen durant une année, commis de cuisine chez Michel Bruno, à la Bourride doublement étoilée. Paris lui tend les bras et c'est à l'Arpège qu'il continue sa route. « *Alain Passard est un génie des fourneaux, en particulier du produit des jardins potagers. J'ai travaillé avec lui au temps de la vache folle et ça ne rigolait pas tous les jours. Pendant trois ans, j'ai cueilli, taillé*

puis cuisiné les radis, les salsifis, le persil... ». Il entre ensuite chez d'autres « chefs artistes », à commencer par Marc Veyrat. Et si on lui demande ce qu'il pense de la perte d'une étoile chez ce grand de France, il répond : « *je ne pense rien de négatif, je crois que dans nos métiers, il faut se remettre en question car jamais rien n'est acquis. Je peux aussi en perdre une ou tout, demain !* ». David Toutain décide alors de partir « en voyage ». En Italie, puis au pays basque espagnol (*un incroyable déclencheur culinaire !*) où il travaille avec d'autres professionnels talentueux. « *J'ai adoré mon passage au Mugaritz Erreterria à San Sebastian et c'est là que j'ai rencontré Thai, ma future femme, décoratrice du restaurant Surcouf* ». A New-York, quelque temps après, il œuvre chez Paul Liebrant au Corton (2 étoiles) durant deux années. « *J'étais un exécutif... la ville m'a semblé non seulement magique et la profession en ébullition, mais j'y ai appris le management !* ». Ces voyages n'avaient pas encore touché à leur fin. Valises ficelées, il repart pendant un an pour un grand tour du monde...Amérique du sud, Mexique, Asie... sa course se termine à Melbourne (Australie). On le retrouve plus tard à Paris, chez Agapé Substance pendant un an et demi pour « mettre au point ses premières cartes, ses premiers plats « à lui » ». Aujourd'hui il s'en donne à cœur joie, chez lui, dans ce restaurant qui porte les

lettres d'or : « DT » (*ouvert depuis le 23 décembre 2013*). Pas question cependant de carte mais d'un menu unique. Les mets du jour sont élaborés à partir de produits locaux et de saison, ce : sous l'œil d'une brigade internationale composée de 22 « pro », hommes et femmes. En ces jours de printemps, tout en finesse et en goût, trônent l'asperge dans son lit parfumé de pin Douglas et agrumes Bachès (un fournisseur à Perpignan), la salsifis au chocolat blanc sur son coussin de bois, l'huître croustillante aux échalotes de framboise, des coques de lait à l'ail des ours, différents desserts au chocolat-betterave... Toutain, c'est la perfection. Sa cuisine est un bonheur enchanteur. Un conseil cependant : ne portez pas aux lèvres l'infusion au genièvre servie en théière que l'on vous sert d'entrée de jeux dans un joli bol en porcelaine de Limoges... puisque c'est un rince-doigts ! En revanche n'hésitez pas à saucer quasiment chaque assiette, en particulier celle de la poularde grillée au jus incomparable !

Restaurant David Toutain
29 Rue Surcouf, 75007 Paris, France
Tel. + 33 1 45 50 11 10
www.davidtoutain.com



© Restaurant David Toutain



© Restaurant David Toutain



© Restaurant David Toutain



© Restaurant David Toutain



© Le Puits Saint Jacques



© Le Puits Saint Jacques



© Le Puits Saint Jacques



© Le Puits Saint Jacques



Pujaudran, France

Le Puits Saint-Jacques

Une belle cuisine de partage

Texte : Jérôme Chapman

Bernard Bach, William Candelon et Anne Bach forment l'équipe de tête, de cœur et de talent du restaurant le Puits Saint Jacques à Pujaudran. Un trio charismatique qui aime faire plaisir à ses clients tout au long de l'année.

Bernard Bach et William Candelon sont deux chefs de cuisine au savoir-faire confirmé. Au restaurant **Le Puits Saint Jacques** à Pujaudran (*charmant petit village à 20 minutes de Toulouse*), Bernard et William signent avec talent des partitions culinaires surprenantes et savoureuses. Les deux chefs sont issus de famille de restaurateurs et sont des passionnés. Bernard Bach a passé son enfance autour des fourneaux de l'hôtel-restaurant de famille à Cazes-Mondenard avant de commencer une carrière qui le mènera, au fil des ans, de Paris à la Corse, et ensuite de l'est au sud-ouest natal. De la Corse, Bernard garde un souvenir merveilleux. L'époque où il œuvrait au Belvédère, au bord du golfe de Porto-Vecchio, avec sa vue sur mer dans un décor féérique, face à la vieille ville, à l'ombre de la forêt et sur la plage. C'est aussi au Belvédère qu'il obtient en 1997, la première étoile au Michelin. Ce n'est qu'en 1999, qu'il s'installera au Puits Saint Jacques à Pujaudran, en faisant un retour, avec son épouse Anne, dans son sud-ouest natal. De son côté, William Candelon a grandi au sein d'une famille de restaurateurs et évolué dans l'atmosphère fascinante des plus grandes cuisines

françaises. Depuis 2002, Bernard Bach peut compter sur William Candelon, bras droit et membre essentiel de l'équipe puisqu'il en devient chef en 2009. Fort d'une 2ème étoile obtenue en 2008, le Puits Saint Jacques fait partie parmi des meilleures tables de France, reconnue et grandement appréciée pour sa cuisine de haute qualité. Une cuisine qui joue constance, précision, cuissons affinées et recettes peaufinées. Du grand art ! Si certaines recettes s'ouvrent aux saveurs du monde et du moment, la belle tradition française n'en est pas pour autant oubliée, terroirs et produits choisis ont su garder leur force et belle identité dans l'assiette. Et comment ne pas craquer en dégustant les belles créations gourmandes des deux chefs : « *gas-pacho tomates – ananas et tomates multicolores, anguille fumée et glace moelleuse au lait d'amande* » ; « *foie gras de canard confit à l'ancienne, gelée de champignons et légumes légèrement fumée, pain de maïs grillé et graines de courges* » ; « *salade de pied de cochon « sans os » braisé, vinaigrette truffée, radis croquants et lard séché, pain pita au raifort* » ; « *Merlu de ligne relevé au citron noir, fleur de courgette farcie d'un « riz paëlla », concentré de*

tomate, poivron et vinaigre de Jabara » ou encore « *pigeon du Lauragais en deux cuissons, polenta à la pistache, chutney d'échalotes aux cerises et fines feuilles de betterave confite* » entre autres. Pour le dessert, on se réglera avec le « *biscuit moelleux de pêche blanche, glace à la verveine, caramel de tomate verte au citron* » ou les « *coques meringuées de mascarpone, Jus de fraise et sorbet estragon* ». Pour mettre en harmonie mets et vins, **Nathanaël Piètre-Bossennec**, sommelier habile et érudit, propose de belles sélections issues des 600 références venues d'ici et d'ailleurs. Côté accueil et service, **Anne Bach**, en parfaite maîtresse de maison, sait recevoir, avec élégance et gentillesse, les gourmets en quête de belles saveurs qui ne viennent pas ici par hasard. Le Puits Saint Jacques est vraiment une table d'exception à découvrir ou redécouvrir.

Le Puits Saint Jacques
Av. Victor Capoul
32600, Pujaudran, France
Tél. + 33 5 62 07 41 11
lepuitssaintjacques.fr







© Les Jardins de l'Opéra



© Les Jardins de l'Opéra



© Les Jardins de l'Opéra



© Les Jardins de l'Opéra



© Les Jardins de l'Opéra



© Les Jardins de l'Opéra

A la table de Stéphane Tournié, belle cuisine, générosité, convivialité et découverte ont une place très importante.



© Les Jardins de l'Opéra

Toulouse, France Stéphane Tournié, Les Jardins de l'Opéra

Texte: **Hilton Sherman**

L'esprit très florentin des Jardins de l'Opéra enchante. Située dans une alcôve chic sur la place du Capitole, cette table gastronomique au cadre élégant et discret, avec sa lumineuse verrière, rayonne de sérénité par son calme en plein centre ville. Salle à manger en rotonde, salons individuels et cour intérieure fleurie, l'ambiance est tout à fait propice à la découverte des belles créations gourmandes signées Stéphane Tournié. Ce natif de Lourdes, élève de Lucien Vanel et d'André Daguin, a forgé sa philosophie chez Taillevent et chez Christian Constant à Paris, mais a aussi brouillé à l'étranger de Chicago à Singapour entre autres. C'est en 2006, avec Yves Thuriès, qu'ensemble, ils prennent le pari de relancer les Jardins de l'Opéra à Toulouse. Ce restaurant gastronomique était resté orphelin après le départ de Dominique Toulouzy,

qui, ayant été rétrogradé à une étoile, avait décidé de donner un autre tour à sa carrière. En 2009, Stéphane Tournié rachète la participation d'Yves Thuriès avec Julien Horanich. Par la suite le décor fait une cure de jeunesse et l'esprit culinaire est repensé. Ainsi, les Jardins de l'Opéra renoue avec la notoriété, la clientèle apprécie et se régale. Il n'est pas rare d'y rencontrer des personnalités et stars venant se faire plaisir en toute discrétion, «notoriété culinaire oblige». La cuisine raffinée, pleine de caractère, goûteuse et créative à souhait de Stéphane Tournié ne laisse pas indifférent. Beaux produits, respect des belles saveurs et savoir-faire talentueux honorent les plats de Stéphane. La grande cuisine du Sud-Ouest a trouvé son gardien des traditions, revisitées quand même. La carte du moment séduit par de belles inspirations:

«pressé de foie gras de canard, méli-mélo de légumes d'été»; «Raviolis de foie gras de canard et homard, consommé au gingembre»; «filet de canette en croûte de wasabi, sauce vigneronne» ou encore «pigeon en deux cuissons, fumé minute aux herbes de la garrigue» entre autres. Stéphane aime sa région et ses produits, pour cela, il met toujours en avant des producteurs locaux de haute qualité tel Pierre Matayron, qui propose un jambon de cochon noir de Bigorre. «du vrai et du bon pour notre plus grand plaisir!» commente Stéphane. «Ce cochon est élevé aux herbes, glands et châtaignes, pendant plus de 15 mois. Un affinage de 18 mois minimum, laisse tout le temps à la palette aromatique de s'épanouir, apportant belle puissance et longueur en bouche.» rajoute-t-il Côté vins, la carte est riche de très belles sélec-

tions de toutes les régions de France. Découvreur de beaux produits et ami de son terroir, Stéphane met aussi à l'honneur des vignobles tel le Domaine Avéla proposé par Franck Avéla, vigneron éleveur à Puisseguier. «C'est un vin à la robe sombre mais éclatante, de grande finesse aux arômes de fruits noirs et senteurs de la garrigue, à la fois souple, puissant et d'une grande élégance.» nous indique-t-il en dégustant. Ainsi à la table de Stéphane Tournié, belle cuisine, générosité, convivialité et découverte ont une place très importante. Certains privilégiés auront peut-être la chance de partager sa table d'hôte en cuisine!

Les Jardins de l'Opéra
1 Place du Capitole,
31000 Toulouse, France
Tél. +33 5 61 23 07 76
lesjardinsdelopera.fr



© Cuisine sans dépendance



© Cuisine sans dépendance



Yannick Delpech © Cuisine sans dépendance

Gaillac, France

Yannick Delpech

Cuisine sans Dépendance

Texte : Hilton Sherman

Ouverte en septembre 2018 et nichée au cœur du village de Gaillac dans le Tarn, la table d'hôtes clandestine « Cuisine sans dépendance » de Yannick Delpech s'est donnée comme décor une bâtisse datant de 1875, dans la propre maison du chef. Pour ce cuisinier, lancer ce nouveau concept fût un défi pour expérimenter une autre dimension et se rapprocher de ses clients. Plusieurs fois par semaine, le chef accueille 12 convives qui entrent ainsi dans l'univers personnel de Yannick, un univers confidentiel et intime. C'est à l'intérieur d'une ancienne maison bourgeoise, totalement repensée par l'architecte d'intérieur Cécilia Febrer, que se joue les partitions gourmandes du chef. La décoration est bien plutôt réussie. Matières brutes et nobles, carreaux de ciment d'époque, mouleurs et tomettes qui se

mariant harmonieusement avec un mobilier contemporain, des oeuvres d'art et des murs de couleurs chargés en pigments. Dans toute la maison, par-ci par-là, peintures, sculptures et objets design réjouissent le regard. Face à la cuisine ouverte sur un beau jardin avec piscine, la grande table d'hôte et son plateau en chêne massif invite au partage. Chaque convive peut ainsi voir en direct le chef œuvrer à la préparation des plats. Au grè des saisons et de l'inspiration de Yannick, un menu unique est proposé accompagné d'un choix de boisson: vins, eau et café. A cette table, pas de « chichi », la convivialité est de mise. Pour Yannick Delpech, chef étoilé depuis 2000, et restaurateur qui fût du concours Masterchef, aux côtés des chefs Gilles Goujon et Christian Etchebest, la création de cette table d'hôte clan-

destine est un belle expérience insolite et humaine en même temps qu'il partage avec chacun. L'adresse des lieux n'est communiquée seulement deux heures avant le repas. La réservation doit être faite obligatoirement par Internet. Tous les convives s'attablent en même temps et doivent arriver à l'heure. Pour Yannick Delpech, ce nouveau concept de table d'hôte clandestine est une vraie réussite. A suivre !

Yannick Delpech
Cuisine sans Dépendance
 Tél. +33 6 40 71 25 64
www.cuissinesansdependance.fr





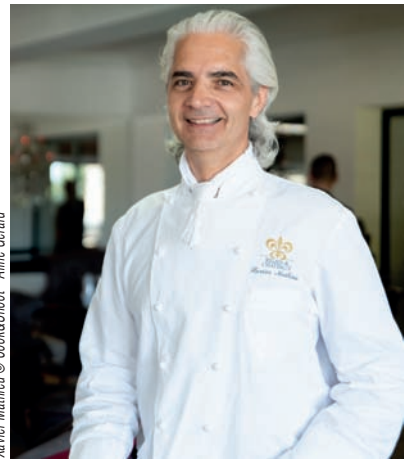
© Cook&Shoot - Aline Gérard



© Cook&Shoot - Aline Gérard



© Cook&Shoot - Aline Gérard



Xavier Mathieu © Cook&Shoot - Aline Gérard

Jouacs, France

Xavier Mathieu

l'Apollon provençal

Texte: Michèle Villemur

Au sommet d'un pic rocheux de Gordes, dans une région qui fleurit bon la lavande, le chef Xavier Mathieu exerce depuis vingt ans. Au cœur du Triangle d'or du Lubéron, son Relais et Châteaux a ce charme que personne ne trouvera ailleurs.

Embelli cette année dans le plus grand luxe (12 chambres), ce chef propriétaire espère recevoir non seulement sa clientèle fidèle, mais aussi l'autre : celle férue de tranquillité et de renouveau. Dans les années quatre-vingt, la famille Mathieu acquiert un domaine de sept hectares classé Monument historique. Il est vrai que le site domine un paysage à couper le souffle, autour de nombreux villages classés (à l'exemple de Roussillon) qui n'ont que pour voisinage la vallée du Lubéron. Devenue, grâce à une passion familiale bienveillante et déterminée, l'un des fleurons de la région, l'hôtel le Phébus compte onze chambres, douze suites, dont certaines avec une piscine privative. Est aussi chez Xavier Mathieu, une superbe villa de sept chambres et un Spa disposé dans un parc aux essences méditerranéennes ! Passionné par l'amour du bien recevoir et du bien manger, le chef Xavier Mathieu et son fils Antony n'ont cessé de peaufiner leur œuvre. Le Phébus vient comme chacun l'espérait, de se refaire un extraordinaire visage. Le Phébus est le deuxième nom d'Apollon en Grèce ancienne. Il signifie « lumière » (Xavier Mathieu) Xavier le clame d'emblée : « ce que je sais, je l'ai appris à l'école de la vie ! ». Le jeune garçon arrive en effet à Jouacs, à l'âge de 13 ans. Il a été « déscolarisé » dès la fin de sa sixième par manque d'intérêts « aux choses scolaires ». Il n'a pas tord car très courageux, il en décide : « je serai peut-être un jour cuisinier »... en rencontrant la famille Vergé bien connue du monde des gastronomes et d'un restaurant nommé le Moulin de Mougins (Alpes Maritimes). Xavier les voit arriver à Jouacs comme voisins. C'est tant mieux puisque Monsieur Vergé l'interroge : « que veux-tu faire plus tard ? »... Xavier répond : « Chef, Monsieur, »... La suite tombe. Il entend : « viens quand tu veux, tu es

chez toi à Mougins »... Après plusieurs années passées avec le géant de la gastronomie, le jeune Xavier acquiert ses lettres de noblesse. Sa formation en alternance à l'école hôtelière d'Avignon lui permet d'aller plus en technique et il est si heureux. L'été sur la Riviera chez « son maître, son guide, son mentor » lui permet de devenir un professionnel hors pair. Un passage inoubliable chez Joël Robuchon à Paris lui apporte cet éclairage complémentaire. En 1984, Xavier Mathieu passe chez Monsieur Lucullus Hiély, deux étoiles Michelin dans la Cité des Papes. Trois ans après il officie au restaurant David à Roussillon (1 étoile). Roger Vergé lui ouvre les portes comme chef de partie pendant quatre ans (86-91), puis c'est chez Gérard Vié qu'il continue (Les Trois Marches à Versailles). En 1995, le chef Mathieu s'empare des pianos du Phébus & Spa comme chef de cuisine. La première étoile arrive en 2001 ! « Ici, c'est l'esprit de la bastide qui règne, c'est plutôt une maison de charme qu'un hôtel. Nos hôtes doivent se sentir dorlotés, dans un environnement de rêve mais épuré, confortable et calme ». Le rez-de-chaussée du Phébus a de jolies couleurs de beige, d'ocre et de potimarron. A l'étage, le vert olive domine. « Il représente le végétal de la région, le bien-être, les restanques et les arbres ». Chez lui, tout détail est passé à la loupe, le but étant de ne rien bousculer, de poursuivre le parcours d'une famille tranquille qui tisse des liens avec les générations. A table, on retrouve le chef autour de plats succulents, guidé par l'inspiration d'une saison, d'une envie, d'un produit. « La gastronomie c'est pour moi avant tout l'histoire d'une émotion, d'un souvenir, d'une alliance gustative tout en gardant l'esprit « Provence ». Sont alors mis en musique les plus belles notes, celles qui magnifient ses recettes salées et sucrées. Sous

la grande verrière qui s'ouvre sur la terrasse panoramique, s'ajoute l'enchantement d'une cuisine raffinée. Comment définit-il alors sa création culinaire ? « Je n'aime que la vérité, la pureté, voilà les mots qui la caractérisent. J'ai la chance d'avoir un large potager de mille mètres carrés, avec tous les produits régionaux. Mes menus sont simples, le client doit immédiatement savoir déchiffrer un intitulé, surtout lorsque le midi ou le soir ses papilles frétilent ! ». Ses producteurs amis lui fournissent le complément : Coustellet, Méthamis, Robion ou Ménerbes. Truffes, asperges, aubergines, miel, huile d'olive sont également dignes d'entrer à a carte du Phébus ! « L'agneau vient de Sisteron, le cochon du Ventoux, le poisson est pêché dans la Sorgue et la Camargue n'est pas si loin ». Chez Xavier Mathieu, on ne manquera pas à la carte, la Soupe au Pistou qu'il propose l'été quand le basilic, l'ail, les haricots et les tomates sont goûteux et bien gorgés de soleil, mais encore les pétales de truite arc-en-ciel rafraîchie et servie aux amandes. Sinon le maquereau cuit à la cire d'abeille de Jean-Luc, gnocchis de pieds d'agneau glacés au jus cors, râpée d'écorces d'orange, fera le délice des gourmets. Et pour un souvenir à tout jamais dans les mémoires : le gigot d'agneau provençal cuit dans son sable chaud de garrigue aride, haricots blancs tarbais dans leur jus au thym, sera le régal que chacun attendait. Un dessert peut être ? Le soufflé à l'hydromel et miel, évidemment !

Le Phébus

Route de Murs

84 220 - Joucas-Gordes, France

Tél : +33 4 90 05 78 83

www.lephebus.com



© Jérôme Chapman



© Jérôme Chapman



© Jérôme Chapman



Hervé Busson © Jérôme Chapman



Cannes, France

Hervé Busson

Un talent à découvrir

Texte: **Jérôme Chapman**

Promu au titre de chef des cuisines du restaurant Park 45 – Grand Hôtel Cannes, depuis février 2019, **Hervé Busson** signe avec panache cartes et menus de cette agréable table face à la mer. Ce fidèle second de Sébastien Broda est un chef au talent discret. Formé dans les brigades de chefs étoilés et MOF; Manuel Martinez, Gabriel Biscay, Gérard Rouillard, Christian Willer, Alain Llorca, Bruno Oger ou encore auprès de Francis Chauveau, Hervé Busson est nanti d'un très beau savoir-faire. Assisté par deux sous-chefs très motivés, **Jean-François Marre** et **Fabien Boinot**, Hervé Busson, assure avec brio les destinées du Park 45. La signature culinaire s'oriente pleine fraîcheur, suivant rythme des saisons et productions locales. Esprit sudiste et beaux équilibres de saveurs sont ainsi au rendez-vous: «*thon de Méditerranée en carpaccio niçois, la gambas en tarta au citron confit*»; «*asperges de Provence, crème fleurette et caviar Impérial Oscière Petrossian*»; «*marmite de petit bateau, jus de*

bouillabaisse, gnocchi de pommes de terre au safran» ou encore «*agneau de printemps de Sisteron rôti au pistou, les premières courgettes à l'Antiboise, gnocchi aux olives Taggiasche*» entre autres. La carte des desserts, signée Laurianne Pons vaut vraiment le détour: «*Noix de pécan en biscuit moelleux et tuile craquante, crémeux de citron de pays, glace de pavane*» ou encore «*pomme verte au combawa, sorbet granny smith, biscuit vanille et meringue*», voyage exotique garanti! Côté vins, **Nicolas Frétard**, excelle dans de belles recommandations. En salle, l'élégant service, conduit par **Stéphanie Nardot** assistée par **Susana de Matos**, **Nicolas** et **Léa**, s'apprécie tous les jours. Ainsi le Park 45 s'ouvre à une nouvelle ère, celle d'Hervé Busson.

Restaurant Park 45

Grand Hôtel Cannes
45 Boulevard de la Croisette,
06400 Cannes, France
Tél. +33 4 93 38 15 45
www.grand-hotel-cannes.com



© Jérôme Chapman



© 2019 Droits réservés - Plage Keller



© 2019 Droits réservés - Plage Keller



© 2019 Droits réservés - Plage Keller



© 2019 Droits réservés - Plage Keller



Olivier Condat © 2019 Droits réservés - Plage Keller

Cette belle plage de sable fin, située au sein de la Baie de la Garoupe, offre une vue magique avec en toile de fond la Baie des Anges et le sommet des Alpes...



© 2019 Droits réservés - Plage Keller

Antibes - France

Plage Keller, Un lieu mythique au Cap d'Antibes

Texte: **Hilton Sherman**

La plage Keller resplendit d'une haute renommée. Nichée au Cap d'Antibes, avec en ligne de mire la baie des milliardaires, ses rutilants yachts et voiliers, cette belle plage-restaurant est privilégiée par une clientèle internationale.

La Plage Keller doit son grand succès à la même famille depuis 1988 dont l'objectif premier est la totale satisfaction du client. Cette belle plage de sable fin, située au sein de la Baie de la Garoupe, à la pointe du Cap d'Antibes, offre une vue magique avec en toile de fond la Baie des Anges et le sommet des Alpes... Avec un restaurant panoramique Le César, deux restaurants de plage complémentaires et une plage privée, chacun peut trouver son bonheur de 9h (PdJ) à 23h et plus lors des soirées privées organisées « surmesure ». On apprécie ainsi ces lieux accueillants, et en même temps la savoureuse cuisine d'Olivier Condat, fidèle chef de la maison, qui signe une carte mettant à l'honneur les belles saveurs alliant fraîcheur, légèreté et qualité exceptionnelle des produits. Pour se régaler, à la Plage Keller: *émincé d'artichauts*, à faire suivre *par le loup en*

croûte de sel (la grande spécialité de la plage Keller) entre autres, seront un choix parfait. Les plaisirs gourmands se savourent aussi à la **plage Joseph** entre *bagna cauda; beignets de fleurs de courgettes; petits farcis niçois gratinés*, complétés par des spécialités asiatiques: *woks, pad thai, sushis ou nems* entre autres, pour des déjeuners au soleil teintés d'exotisme. Au dîner, le restaurant **Le César** et ses élégantes terrasses, honorent dîners chics, en tête à tête ou entre amis. Au menu: *gambas «Camerone» simplement rôties à l'huile d'olive extra vierge; Saint-Pierre grillé ou rôti; homard breton - rôti, grillé ou vapeur; bouillabaisse complète ou magnifique côte de veau, râpée de Truffe d'été, jus de cuisson...* Côté vins, les sélections de **Marc Mira**, le sommelier, mettent toujours en avant le meilleur des vignobles français dont notamment la Provence: *Château Peyrassol,*

Château Rasque ou Château Pibarron. Plage Keller, Plage Joseph ou restaurant César, le bonheur estival a trouvé de belles destinations pour s'installer. On apprécie les nombreux services proposés aux clients afin de leur apporter confort et sécurité tels: service voiturier avec lavage du véhicule (optionnel), wifi haut débit partout sur la plage, filet anti-méduses, présence d'un maître-nageur sauveteur et une navette bateau.

Plage Keller

*Plage Joseph -Restaurant César
1035 Chemin de la Garoupe
06160 Antibes Juan les Pins-France
Tél. +33 4 93 61 33 74
www.restaurant-plage-cesar-antibes.fr*



© 2019 Droits réservés - Jérôme Chapman

© 2019 Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2019 Droits réservés - Jérôme Chapman





Zyad Layouni et son maître d'hôtel © 2019 Droits réservés - Jérôme Chapman



Antibes - France

Restaurant Bacon

Une table reconnue

Texte: **Hilton Sherman**

Table mythique de la Riviera, l'un des meilleurs restaurants de poissons de France, le restaurant Bacon cultive l'excellence depuis plus de 70 ans. On y déguste entre autres bonheurs gourmands, l'une des plus fabuleuses bouillabaisse de la Côte.

Tout a commencé au Buffet de Bacon en 1948, la famille Sordello n'y vendait que pan bagnats, bières et limonades, C'est en 1950 que l'établissement devient le Restaurant de Bacon, une petite guinguette de bord de mer, fort sympathique, où officie aux fourneaux Alphonsine Sordello, cuisinière confirmée. Pendant vingt ans, elle prépare soupe de poissons, bouillabaisse, fritures, avec l'aide précieuse de ses deux fils Etienne et Adrien, dit "Didi". C'est sous leur conduite au fil des années et avec l'aide de Serge Philippin, chef depuis 1978, que le restaurant devient étoilé par le guide Michelin en 1979. Aujourd'hui, c'est

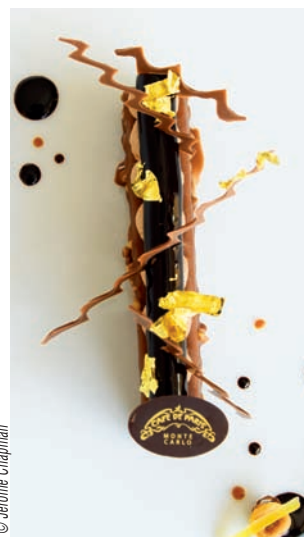
Zyad Layouni, second de cuisine de Romain Fromentel (successeur de Serge Philippin), qui prend les rênes de cette institution gastronomique. Il assure la suite aux fourneaux avec panache et talent : *fricassée de rougets tièdes à l'estragon, rougets grillés aux herbes chapon à la provençale, langouste royale grillée* entre autres. Ainsi, la maison garde ses lettres de noblesses. La légende continue.

Restaurant Bacon
664 Boulevard de Bacon,
06160 Antibes - France
Tél: +33 4 93 61 50 02

© 2019 Droits réservés - Jérôme Chapman







Monte-Carlo - Principauté de Monaco

Café de Paris Monte Carlo

Élégance et plats canailles... Une belle histoire

Texte : Hilton Sherman

Cette mythique brasserie de luxe, dirigée avec prestance et efficacité par Stefano Brancato est un rendez-vous incontournable en Principauté de Monaco... Plusieurs fois transformé et rénové, le Café de Paris Monte-Carlo (fondé en 1868 par François Blanc et le prince Charles III de Monaco) fait partie de l'histoire de la Principauté de Monaco. Ainsi sous la direction de Stefano Brancato: Christophe Courault, Franck Lafon, Laurent Sturbois, Patrice Guillet, Frédéric Maifret et Cyril Natta, chef pâtissier, ainsi que tous les autres membres des équipes de salle et cuisine, assurent les beaux jours et le bien-être de la clientèle du Café de Paris.



© Jérôme Chapman

Pour toujours rester dans l'ère du temps, le Café de Paris Monte-Carlo vient de mettre en place une nouvelle carte estivale. Même si le Café de Paris Monte-Carlo garde le cap sur ses célèbres plats canailles et mets «tradition» qui en font son succès, l'esprit de cette nouvelle carte s'est adapté à la tendance actuelle avec des suggestions très intéressantes comprenant plusieurs offres à déjeuner : formule plat et dessert du jour (33 euros) ou encore entrée et plat du jour (35 euros). Ainsi, la clientèle peut se faire plaisir sans se ruiner sur la place du Casino et profi-

ter d'un déjeuner dans cette mythique brasserie (récompensée par le trophée *European Hotel Award 2018-Brasserie historique*). A la carte traditionnelle, les gourmets auront toujours le plaisir de déguster les délicates recettes de Franck Lafon: «foie gras de canard confit, fruits de saison crus et cuits, fleurs sauvages»; «salade printanière aux primeurs craquants, herbes et jeunes pousses»; «Cocktail de crevettes roses à l'avocat»; «salade César, romaine, médaillons de volaille, parmesan»; «effeuillé de saumon fumé, crème citronnée»; «œufs pochés aux

asperges et crevettes, sauce crustacés»; «ravioli plin aux herbes et fromage frais, courgettes du pays et petites tomates»; «Linguine aux palourdes»; «dos de loup de Méditerranée, légumes d'été à l'huile d'olive extra vierge» ou encore «filet d'agneau de la Roya à la sarriette, petits farcis confits au four, jus corsé» entre autres sans oublier les excellents desserts préparés par Cyril Natta, le chef pâtissier du Café de Paris, et les glaces et sorbets fabriqués par le laboratoire de la Société des Bains de Mer (situé à quelques mètres de la célèbre brasserie). Côté vins,

la carte est riche de belles sélections: Minuty Cuvée Prestige - Côtes de Provence; Château Trians Coteaux Varois en rosé; Clos Mireille - Blanc de Blancs - Domaine Ott; Château Sainte Marguerite « Cuvée Symphonie » en blanc ou encore Château Carbonnieux-Pessac Léognan 2015 ou Château De Clairefont - Margaux 2012 pour les vins rouges entre autres. Côté accueil et service, le Café de Paris Monte-Carlo assure des prestations exemplaires. Ainsi en terrasse ou dans la belle salle, qui a gardé ses chics nappages blancs, serveurs et chefs

Frank Lafon © Jérôme Chapman



© Jérôme Chapman



de rangs prennent soin, avec élégance, du bien-être du client. Par ailleurs, de nombreux événements de prestige, semaines thématiques, manifestations gastronomiques ou encore soirées privées sont organisés toute l'année au rez-de-chaussée ou en étage dans le Salon Bellevue. Ouvert toute l'année, le Café de Paris Monte-Carlo, où fut élaborée la fameuse Crêpe Suzette, assure sa pérennité, après avoir fêté ses 150 ans l'an passé. Et pour se mettre dans le respect de l'écologie et du développement durable, le Café de Paris Monte-Carlo a demandé sa certification Green Globe pour l'année 2019. L'histoire continue...

Café de Paris Monte-Carlo S.B.M.

Place du Casino
98000 – Principauté de Monaco
Réservations: +377 98 06 76 23



Photo : ©Hervé Fabre

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



© Droits réservés - Chefs's Table Andorre

Andorre, Principauté d'Andorre Chefs's Table... Gourmet, Gourmand

Texte: **Hilton Sherman**

Romain Fornell (*Le Caelis- Barcelone 1**), Oscar Manresa (*Restaurateur-Barcelone*) et Bernard Bach (*Le Puits Saint Jacques 2*-Pujaudran*) ont eu la bonne idée de lancer un concept novateur et gastronomique en Principauté d'Andorre: Un restaurant à 6 thématiques et un marché gourmand. Installé dans le luxueux building Embassy (*bijouterie haut de gamme*), dans une des rues principales d'Andorre la vieille, l'espace gourmand de Romain, Oscar et Bernard, a ouvert avec succès, il y a quelques mois. Ce lieu gastronomique unique, comprend six espaces qui constituent le reflet de la cuisine andorrane: espagnole et française. Ainsi

sont proposés des produits, les plats et tapas qui expriment différents terroirs. A chaque partie sa spécialité: huîtres et fruits de mer, viandes et poissons au barbecue, tapas ibériques et spécialités gascognes, fromages et pâtisseries. Difficile de faire mieux et de trouver autant de diversité en un seul lieu et surtout à bon prix. Le concept est très intéressant. Pour le plaisir du palais: «foie gras de canard micuit, candi de figues, navets et raisins samossa de canard confit aux oignons des cévennes assiette de jambon ibérique de bellota»; «planche ibérique, lomo, morcón et saucisson»; «croquettes au jambon ibérique»; «marbré de

lapin et foie gras bardé de lard fumé et pickles de légumes» ou encore «terrine de foies de volailles aux pistaches et lard confit d'oignons rouge» entre autres. A noter: un excellent et riche choix de fromages, de vins de France, d'Espagne et du nouveau monde et d'excellentes pâtisseries. A découvrir lors d'un passage en Andorre.

Chef's Table Andorra
Av. Meritxell, 31, AD500
Andorra la Vella, Andorre
Téléphone : +376 720 031
chefstable-andorra.com



© Droits réservés - Chefs's Table Andorre



© Droits réservés - Chefs's Table Andorre



© Droits réservés - Chefs's Table Andorre



© Droits réservés - Chefs's Table Andorre



© The Wellesley



© The Wellesley

London, United Kingdom

The Wellesley

Small and beautifull

Texte: **Valérie Blanc**

Le Wellesley, hôtel de style art-déco, surplombant Royal Hyde Park, est idéalement situé au cœur du glamour de Knightsbridge. Boutique-hôtel, il propose 36 chambres et suites qui allient raffinement, luxe et un service sans compromis. Le lieu est prisé pour son ambiance et ses multiples événements artistiques tandis que le Crystal bar, le restaurant italien Oval et le Cigar Lounge comptent parmi les meilleures adresses de Londres. L'arrivée au Wellesley ne laisse pas indifférente. La bâtisse interpelle. Avant de rou-

vrir ses portes en 2012, comme hôtel de luxe, elle a accueilli un célèbre cabaret de jazz. Cette histoire indissociable se retrouve dans la décoration de l'hôtel qui mêle avec goût modernité et style art-déco. Un lieu glamour à souhait où l'on se sent bien dès les premiers pas dans le magnifique hall et ses espaces intimes. Propriété de Khalid Affara, sa Maison est à taille humaine avec ses 19 suites et 17 chambres. Toutes sont différentes et décorées avec goût et élégance. Ainsi peut-on préférer Louis Armstrong, Ella Fitzgerald ou Duke

Ellington puisqu'elles portent le nom de personnalités des années 20. La suite Wellesley Penthouse occupe l'ensemble des sixième et septième étages de l'hôtel et offre une terrasse, point de vue unique sur le quartier. A ceci s'ajoute un service à l'anglaise qui ne laisse aucune place au hasard. Tout y est parfait. Résider au Wellesley est un privilège. Les amateurs de cigares du monde entier connaissent l'adresse pour son Cigar Lounge et sa salle climatisée, plus grande d'Europe dans un hôtel, ou ses terrasses extérieures adaptées, idéales pour





© The Wellesley

déguster un Havane dans les meilleures conditions. Et le choix ne manque pas puisque l'on se retrouve devant la plus grande collection européenne de cigares vendus à l'unité, pour beaucoup en édition limitée. Pour prendre un verre, le Crystal Bar accueille ses hôtes dans une ambiance des années 20 et offre au regard, à travers des vitrines, ses impressionnantes collections de whisky, d'armagnac et de cognacs dont quelques bouteilles, rares, de 1770. Côté restauration, le chef Sebastiano Cioffi dirige l'Oval Restaurant où il propose une

cuisine italienne raffinée. Pour faire de chaque séjour un moment unique, le Wellesley a noué de nombreux partenariats avec de grandes Maisons londoniennes pour offrir des expériences uniques à ses clients. Accès au spa le plus select de la ville, Grace Belgravia, visite privée de Burlington Arcade, master class pédagogique avec des marques de joaillerie et d'horlogerie haut de gamme... tout, absolument tout, est pensé et fait pour que chacun vive une expérience inoubliable dans cette Maison unique au charme et à l'élégance, so british !

The Wellesley

11 Knightsbridge, London SW1X 7LY -
United Kingdom
Tél. + 44 20 7235 3535
info@thewellesley.co.uk
thewellesley.co.uk

London, United Kingdom

The Savoy

L'élégance à l'anglaise

Texte: Valérie Blanc

Premier palace érigé au Royaume-Uni, le Savoy a ouvert ses portes en 1889. Aujourd'hui, seul hôtel de luxe sur la Tamise, il a su garder l'esprit de son histoire en y mêlant modernité. Plus qu'un hôtel, cette institution londonienne est connue pour ses différents bars et restaurants, son emplacement unique et son service irréprochable. Point de départ idéal pour s'enivrer de la trépidante Londres y résider est un vrai bonheur. Pensé par Richard d'Oyly Carte, qui a découvert une offre hôtelière unique aux USA, le Savoy est créé pour accueillir les Américains en visite à Londres avec un confort et un luxe qu'ils apprécient. Autre de ces points forts, être doté des dernières technologies, nouveauté inouïe pour l'époque. Cette philosophie, qui veut que la belle demeure ait toujours un temps d'avance, n'a jamais été oubliée. Aujourd'hui encore le palace y est attaché. Fort d'une histoire qui s'est écrite sur plus d'un centenaire, en 2007, une rénovation intégrale est lancée. Fermé durant 3 ans, des travaux de décoration et de rénovation, s'inspirant des photos d'archives du Savoy, ont été menés par l'architecte-décorateur Pierre-Yves Rochon. En 2011, l'hôtel rouvre ses portes superbement rénové. Affilié à Fairmont Hotels & Resorts, comme Le Plaza à New York ou le Fairmont Peace Hotel à Shanghai, pour ne citer que deux exemples parmi les 75 hôtels que compte le groupe, le Savoy est un hôtel de luxe emblématique. Ses 267 chambres et suites offrent, pour beaucoup, une vue magnifique sur la Tamise et les sites les plus emblématiques de Londres. Décorées avec goût, elles célèbrent l'influence historique d'un design Art Déco

et de touches purement « british ». Les hôtes des suites bénéficient des services d'un butler, majordome anglais et son savoir-faire hors pair, ainsi que d'un assistant personnel pour une approche plus moderne, une combinaison unique qui fait que chaque souhait est réalisé dans la minute voire anticipé ! Cette perfection se retrouve dans les différents bars et restaurants du Savoy. En la matière, l'offre est large et généreuse et courue du Tout Londres ! L'American Bar est le plus ancien bar à cocktails de la ville et le plus nommé avec, à sa tête, Maxim Schulte, 29 ans, promis à une carrière hors du commun. Dans un sublime décor de jais et de bronze doré, le Beaufort Bar fait la part belle aux champagnes avec une carte à faire pâlir d'envie tous les sommeliers du monde. Pour un afternoon tea, dans la plus pure tradition, Thames Foyer accueille ses hôtes au cœur de l'hôtel. Rénové en 2017, le Simpson's in the Strand est un lieu classé qui offre de merveilleux classiques de la cuisine britannique remis au goût du jour tandis que le Savoy Grill, dirigé par Gordon Ramsay et Ben Waugh, propose les meilleurs viandes et crustacés comme de divins homards grillés. La vie ne s'arrête jamais au Savoy, son histoire continue à s'écrire au quotidien. La belle Maison aime à dire une phrase qui résonne de tout son sens quand on a fréquenté la demeure, « vous ne restez pas au Savoy, le Savoy reste à vous » !

The Savoy

Strand, London WC2R 0EU
United Kingdom
Tél. + 44 20 7836 4343
thesavoylondon.com



© The Savoy



© The Savoy



© The Savoy



© The Savoy



© Hôtel Eden Roc



© Hôtel Eden Roc



© Hôtel Eden Roc



© Hôtel Eden Roc

Ascona, Suisse

Hôtel Eden Roc

Un air de Méditerranée

Texte: **Valérie Blanc**

Un calme absolu sur les rives du lac Majeur, une zone de baignade privée, un vaste débarcadère panoramique avec port de plaisance privé, 95 chambres et suites luxueuses à la décoration lumineuse et colorée, quatre restaurants d'exception, 2 000 m² de spa : quelques mots pour résumer l'Eden Roc à Ascona, une oasis de repos et de détente dans un cadre enchanteur. Dès le hall d'accueil, le ton est donné. Les couleurs typiques et surprenantes qui caractérisent l'hôtel interpellent. Organisé en trois bâtiments, l'Eden Roc comprend 3 grandes suites, 34 suites et 42 chambres doubles de luxe avec vue sur le lac Majeur ou les montagnes tessinoises. En matière de design, les clients de l'Eden Roc n'ont que l'embaras du choix. L'aile gauche de l'hôtel présente des chambres joliment meublées, créées par l'architecte d'intérieur suisse Carlo Rampazzi, qui impressionnent et surprennent par des combinaisons de couleurs inhabituelles, des formes remarquables et la richesse des différents matériaux utilisés. Ceux qui préfèrent un design plus sobre trouveront leur goût dans l'aile droite. Ici, l'architecte d'intérieur a adopté une approche plus réservée, tout en créant une ambiance attrayante grâce à son choix de tissus, d'accessoires et de motifs. En empruntant une passerelle, on accède à un port de plaisance qui propose 16 autres chambres aménagées dans un style faisant la part belle à un esprit plus maritime. Toutes disposent d'un balcon ou d'une spacieuse terrasse. Pour profiter du cadre enchanteur, une plage de baignade privée, un débarcadère panoramique et de vastes jardins avec de nombreuses chaises longues sont à

disposition des hôtes. Pour ajouter à cette douce parenthèse, qu'offre un séjour en cette belle Maison, l'Eden Roc Spa propose un vaste univers aquatique, un grand espace sauna et sept salles de soins aménagées de manière personnalisée. Inspiré des beautés naturelles du Tessin, plus précisément de sa diversité florale et des couleurs du lac Majeur, il est un refuge où l'on a plaisir à se détacher. Quand vient l'heure des repas, impossible de ne pas trouver son bonheur dans les quatre restaurants de l'hôtel. Le Brezza, récompensé par 1 étoile Michelin et 16 au Gault & Millau, propose une cuisine méditerranéenne légère tandis qu'à La Cassetta poissons d'eau douce et fruits de mer grillés sont à l'honneur. Le Marina offre des pâtes faites maison ainsi que des spécialités de poisson et de viande. Le restaurant Eden Roc, 15 au Gault & Millau, se démarque avec une approche raffinée et innovante de la cuisine française. Tous ces lieux ont un point commun, des terrasses spacieuses offrant une vue directe et ininterrompue sur les eaux chatoyantes du lac. Pour son cadre enchanteur, ses tables renommées, son magnifique spa, les multiples activités proposées comme une excursion sur le lac Majeur à bord d'un luxueux yacht, l'Eden Roc est idéal pour un séjour dépaysant dans cette magnifique région helvète qu'est le Tessin.

Hôtel Eden Roc

Via Albarelle 16, 6612
Ascona, Suisse
Tél. + 41 91 785 71 71
info@edenroc.ch
edenroc.ch



© Hôtel Palafitte

Neuchâtel – Suisse

Hôtel Palafitte, *quiétude et sérénité*

Texte: **Valérie Blanc**

La Suisse regorge de lacs plus beaux les uns que les autres. Si le Léman emporte la vedette, d'autres, comme celui de Neuchâtel sont de véritables petits bijoux. Pour en profiter et jouir d'une vue spectaculaire sur les Alpes, l'hôtel Palafitte est l'adresse à ne pas manquer. De plus, cette originale maison se démarque avec des chambres construites sur pilotis, à fleur d'eau. En premier plan, le lac et son doux clapotis, en second 109 sommets, pour certains mythiques, que rêver de mieux ? Unique hôtel construit sur pilotis en Suisse, l'hôtel Palafitte jouit d'une situation exceptionnelle. Mettre un pied dans cet établissement insolite, c'est plonger dans un univers enveloppant et relaxant. Le dépaysement est immédiat et total. L'architecture a été réfléchie de façon à offrir – d'où que l'on se trouve – une ouverture sur la vue extérieure, époustouflante ! Dès le

premier pas dans le lobby, on en prend la dimension. Un décrochage au loin laisse apparaître le lac et présage de ce qui attend les hôtes. Des hôtes qui pourraient ne pas profiter de cet hôtel puisqu'il ne devrait plus exister ! En effet, construit à l'occasion d'Expo 02, fruit d'un travail conjoint entre la Fondation de la famille Sandoz (propriétaire) et l'Ecole Hôtelière de Lausanne, ce programme était basé sur une durée de vie limitée et sur des constructions respectueuses des principes écologiques. Devant son succès, l'hôtel Palafitte est toujours là et c'est tant mieux car il aurait été dommage de détruire ce petit bijou ! Point commun aux 38 chambres que compte l'hôtel, sur terre ou sur eau : jouir de cette vue magnifique oscillant entre les flots du lac de Neuchâtel et la chaîne des Alpes en second plan. Chacune forme un pavillon individuel, d'une

superficie de 68m². Une architecture exclusive qui confère un sentiment d'évasion, dedans comme dehors. Pour celles installées directement sur le lac, un balcon appelle au repos. Aucun vis-à-vis. Une petite échelle permet d'atteindre l'eau en cas d'envie de baignade, le tout respire la quiétude, la tranquillité, la sérénité. Du lit, du salon, du bureau, de la douche, de la baignoire, de tout part, le lac est là ! Le soir venu ou au petit matin, le spectacle peut se transformer en féerie quand le soleil se joue des flots et des sommets. Les couleurs sont surprenantes. Si le farniente s'impose de lui-même, aux beaux jours paddle et autres activités aquatiques sont à l'honneur. Rejoindre le bar pour prendre un verre ou le restaurant pour les repas ne change rien à l'environnement, la vue est toujours là. Le restaurant de l'hôtel, « La Table de Palafitte », propose une carte qui

varie au fil des saisons. Tout en baies vitrées, le restaurant s'étend sur la somptueuse nature environnante, avec la terrasse pour seul intermédiaire. Son Chef Maxime Pot offre une cuisine authentique, faisant la part belle aux produits de la région et du marché, où l'on découvre des pépites helvètes qu'il sait magnifier avec goût. Pays viticole, la carte propose un voyage dans de nombreux cantons et permet de se faire plaisir avec des vins trop souvent méconnus. Différent de tout ce que l'on connaît en matière d'hôtellerie en Suisse, le Palafitte est un lieu à découvrir et à savourer sans modération !

Hôtel Palafitte

Route des Gouttes-d'Or 2
200 Neuchâtel – Suisse
Tél. +41 32 723 02 02
palafitte.ch



© Hôtel Palafitte



© Hôtel Palafitte



© Hôtel Palafitte



© Hôtel de Crillon



© Hôtel de Crillon



© Hôtel de Crillon



Paris, France

Hôtel de Crillon

Un mythe au cœur de Paris

Texte: **Valérie Blanc**

L'hôtel de Crillon, aujourd'hui A Rosewood Hotel, n'est pas qu'un simple hôtel. Il est un mythe connu des amateurs de palaces du monde entier. Ré-ouvert en juillet 2017, après d'importants travaux, l'élégante bâtisse n'a pas perdu de son âme, elle est toujours aussi belle et imposante. La discrétion de son entrée sur la place de la Concorde se retrouve dans l'accueil réservé à chaque hôte. Ses intérieurs ont été sublimes avec talent et élégance. L'art de vivre à la française y prend tout son sens. Conformément à la philosophie de Rosewood Hotels & Resorts, selon laquelle chaque propriété reflète l'histoire, la culture et les sensibilités propres à chaque pays et chaque lieu, le décor de l'Hôtel de Crillon a été réinterprété par des grands architectes, designers, artisans et artistes français. La finesse du mode de vie contemporain à la française, à la fois intemporel et avant-gardiste, émane non seulement de son design mais aussi de la gastronomie, de l'art et des services que propose l'Hôtel de Crillon. L'histoire s'y incarne sous des traits rafraîchis et avec d'emblématiques objets comme des lustres en améthyste, un service à liqueur en or et cristal de Baccarat, des pendules... qui ponctuent l'espace. Karl Lagerfeld a décoré deux suites d'exception où il a livré sa vision de la modernité et du chic à la française. Les 78 chambres, les 36 suites et les 10 suites signature de l'Hôtel de Crillon sont meublées avec du mobilier créé sur mesure et de somptueuses antiquités. Des œuvres d'art sélectionnées par des spécialistes les personnalisent. Les 10 suites Signature de l'Hôtel de Crillon figurent parmi les plus élégantes de Paris ainsi la suite Bernstein dispose d'une vaste terrasse donnant sur la place de la Concorde et offre d'exceptionnelles

vues sur la tour Eiffel et le Grand Palais, tandis que nichés sous les toits de l'Hôtel de Crillon, les Ateliers d'Artistes comptent trois chambres cosy conçues en hommage aux poètes ; aux écrivains et aux peintres qui menaient une vie de bohème à Paris. Côté gastronomie, les restaurants et bars de l'Hôtel de Crillon séduisent les épicuriens. L'Écrin, restaurant gastronomique, réjouit chaque soir, 24 convives qui, en toute intimité, dégustent des plats inattendus et créatifs tandis que La Brasserie d'Aumont, chaleureuse et conviviale, typiquement parisienne, revisite les classiques de la bistronomie française. Dans l'un des espaces les plus historiques de l'Hôtel de Crillon, le Jardin d'Hiver, avec ses couleurs améthyste, ses banquettes en demi-lune et ses alcôves, se prêtent aux conversations entre amis à l'heure du thé ou à une pause gourmande. Avec une capacité de 51 places, le bar Les Ambassadeurs est le dernier rendez-vous parisien. Avec son atmosphère festive, concerts live, et cocktails détonants, A tous ces plaisirs, s'ajoute ceux d'espaces consacrés au bien-être des hôtes et d'une clientèle extérieure. La piscine, creusée au moment de la restauration, ressemble à un élégant salon aquatique orné d'une œuvre murale du céramiste Peter Lane. Le studio de fitness ultra-équipé et les quatre cabines du Sense, A Rosewood Spa, forment un ensemble entièrement dédié à la forme. Résider à l'Hôtel de Crillon est une expérience inoubliable. Tout invite ici à lâcher prise, à goûter au luxe et à l'élégance, à se sentir privilégié tout simplement !

Hôtel de Crillon

10 place de la Concorde
75008 Paris - France
Tél. + 33 1 44 71 15 00
rosewoodhotels.com



© Hôtel de Crillon



© Hôtel de Sers



© Hôtel de Sers
© Hôtel de Sers





© Hôtel de Sers

Paris, France

Hôtel de Sers: *Discretion et raffinement*

Texte: **Valérie Blanc**

Idéalement implanté à quelques encablures des Champs-Élysées, au cœur du 8ème arrondissement, l'Hôtel de Sers, un 5 étoiles à taille humaine, propriété du groupe B Signature Hotels & Resorts, peut se féliciter de proposer des suites qui offrent une vue inégale sur le tout Paris ! Atmosphère, histoire, décoration, vue, accueil, table... tout est réunie, dans cette adresse discrète et recommandée, pour faire d'un séjour ou d'une escapade dans la capitale, un moment inoubliable. Érigé à la fin du 19ème siècle, l'immeuble qu'occupe l'hôtel est une part de l'histoire de Paris. Sa décoration d'aujourd'hui préserve l'esprit du lieu tout en l'actualisant pour s'adapter aux styles actuels. Le métal, la pierre et les tissus sont à la base du décor. Un mobilier contemporain côtoie des gravures d'époque ou encore un escalier monumental, vestige somptueux. L'ambiance y est calme.

L'accueil sur-mesure est le privilège des boutique-hôtel qui ont du temps et une attention particulière à offrir à chaque client. Pour prendre un verre, Le Sers se démarque grâce à son agréable terrasse-patio, dont le toit en verre, qui s'ouvre aux beaux jours, offre un joli puits de lumière. On peut également y déguster la cuisine inventive et colorée du chef, Ricardo Lucio ou profiter du brunch dominical entièrement élaboré à partir de produits bios. L'hôtel propose 45 chambres et 7 suites. Toutes offrent une ambiance particulière, apaisante et relaxante, par le choix des couleurs et des matériaux. Afin de maintenir un lien avec l'histoire, chacune est décorée de portraits de personnages historiques des XVIIIe et XIXe siècles. Depuis chaque suite, des balcons et terrasses offrent une vue incomparable sur Paris. Du Sacré-Cœur à la Tour Eiffel, on fait face à un grand

nombre de bâtiments emblématiques. Un pur bonheur que de voir la Tour Eiffel scintillée, la nuit venue, à quelques encablures. Ce spectacle hors du commun se vit dans tous les espaces, ainsi depuis la baignoire aux accents d'antan de la suite Eiffel, on se relaxe doublement en surplombant la capitale. Le 7ème étage accueille la suite Marquis, un appartement panoramique, où les murs en patine argentée reflètent la lumière naturelle qui ouvre sur une vaste terrasse. Canapés en velours doré, touches de design, salle de bain où trône une étonnante baignoire ronde sont autant d'éléments qui confèrent une atmosphère unique de bien-être à cette suite de 80 mètres carrés qui jouit, elle aussi, de cette vue imprenable. Toutes les chambres et suites de l'Hôtel de Sers sont dotées d'équipements de haute technologie. Pour rendre plus agréable encore le

séjour, il propose une large gamme de services comme une salle de fitness, un sauna, un hammam, un spa mais aussi pour celles et ceux qui veulent faire leur sport en dehors des murs, des parcours de jogging. Au plaisir inégal d'un séjour à l'Hôtel de Sers, s'ajoute la qualité de l'accueil. Ce "baby palace", comme il aime à être dénommé, fait parti du groupe B Signature Hotels & Resorts, en d'autres termes on est ici dans un hôtel de famille et cela se ressent. Dirigé par Florence Poli, au parcours sans faute en hôtellerie de luxe, elle sait donner l'impulsion, l'entrain, le "la" à son équipe. Une belle adresse que l'on aime à partager.

Hôtel de Sers

41 avenue Pierre 1er de Serbie
75008 Paris – France
Tél. + 33 1 53 23 75 75
hoteldesers-paris.fr

Biarritz, France

Hôtel du Palais Palace

Monument d'histoire

Texte: **Valérie Blanc**

Construit à Biarritz en 1854 par l'Empereur Napoléon III, en témoignage de son amour pour l'Impératrice Eugénie, la « Villa Eugénie » était jadis la résidence d'été du couple et de sa cour. En 1893, l'édifice devient hôtel et prend le nom de « Palais Biarritz » avant de devenir « Hôtel du Palais » en 1903 après un terrible incendie. Membre de Leading Hotels of the World ainsi que du prestigieux Comité Colbert, il s'est vu décerner le label « Entreprise du Patrimoine Vivant » et ses façades et ses toitures sont inscrites aux monuments historiques. L'hôtel se compose de 147 chambres, dont 55 suites. Idéals pour les familles, l'Hôtel du Palais propose également des appartements aux espaces bien distincts. Toutes les chambres sont rehaussées de tableaux, tapisseries et arborent principalement un mobilier de style Second Empire de l'époque Napoléon III. Leurs meubles et étoffes ont été chinés avec le plus grand soin pour une harmonie parfaite et un style unique propre à chacune. Le contemporain trouve sa place au 5ème étage avec des chambres sur différentes thématiques. Les Suites Impériales sont exceptionnelles avec leur décoration faite de matériaux luxueux comme du teck de Birmanie, du marbre de Carrare ou encore de mosaïques en verre italiennes. D'une superficie de 75 à 90m², elles bénéficient toutes d'une vue plongeante sur l'Océan. Pour la restauration, l'Hôtel du Palais compte trois restaurants, L'Impératrice qui propose une cuisine gastronomique, la Villa Eugénie plus traditionnel et le Jardin de l'Océan pour des déjeuners décontractés. Le chef Jean-Marie Gautier encadre une brigade allant jusqu'à 45 personnes en été. Il puise son inspiration dans le terroir, les traditions du

Pays Basque et la mer. Les petits marchés alentours, les pêcheurs de retour de mer, autant de petits artisans chez lesquels il aime s'approvisionner. L'Hôtel du Palais c'est aussi le Spa Impérial, havre de paix de 3000m² répartis sur cinq niveaux, en partenariat avec les maisons Guerlain et Leonor Greyl. Elu meilleur spa d'hôtel en Europe et de méditerranée, il a reçu la distinction de qualité SPA-A répondant ainsi aux critères d'exigences de la charte (hygiène, qualité des infrastructures, développement durable, compétences du personnel). Aux beaux jours, les hôtes peuvent profiter d'une piscine, inaugurée dans les années 60 par Frank Sinatra, comme une extension naturelle de l'Océan Atlantique, chauffée à 27°C et qui plaît tout autant pour se rafraîchir que pour profiter de ses couloirs de natation de 33m. Par son emplacement privilégié, son solarium devient un observatoire privilégié pour assister aux magnifiques couchers de soleil biarrots. Pour ceux qui sont de passage et souhaitent profiter de cette belle maison, deux bars donnent le ton de l'ambiance élégante de cet hôtel d'exception. Le Bar Impérial et ses cocktails et le Sunset Bar avec sa vue privilégiée sur l'Océan. Propriété de la ville de Biarritz, dirigée par Cécile Pascouau, le Palais est une adresse mythique, où le cinéma a posé ses caméras, un grand nombre de célébrités d'hier et d'aujourd'hui a séjourné, en résumé un lieu idéal pour plonger dans un univers unique.

Hôtel du Palais Palace

*Impérial Resorts & Spa
1 avenue de l'Impératrice
64200 Biarritz- France
Tél. + 33 (0)5 59 41 64 00
hotel-du-palais.com*



© Hôtel du Palais Palace



© Hôtel du Palais Palace



© Hôtel du Palais Palace



© Hôtel du Palais Palace



*Pour le dîner,
on aura plaisir à s'installer
à la table du chef étoilé
Maxime Nouail.*



Billiers en mer, France

Le Domaine de Rochevilaine, posé sur les rochers

Texte: **Valérie Blanc**

Au cœur du Morbihan, une belle maison, Relais & Châteaux, emplit de charme, d'élégance et d'histoire écrit son histoire depuis des décennies. Idéalement implanté sur un piton qui offre une vue spectaculaire sur l'Océan, dans un environnement sauvage qui fleurit bon le Morbihan, le Domaine de Rochevilaine est unique. Courue pour cet emplacement exceptionnel, il l'est tout autant pour l'originalité de son architecture, son accueil sans faille, son spa et sa très belle table étoilée qui fait la part belle aux produits d'exception locaux. Une parenthèse dans le temps. Le porche sculpté datant du XIII^e siècle franchi, le bout du monde est atteint ou plus exactement le Domaine de Rochevilaine, posé sur les rochers de la pointe de Pen Lan, dans le Morbihan.

300m de façade maritime privée plongeant spectaculairement sur l'Atlantique. Dans cet univers fascinant par son histoire et son environnement, longère, maison de pêcheur, manoir ou encore château de granit proposent 37 chambres et suites, toutes différentes. Selon son architecture, ses matériaux, son décor ou son emplacement, chacune raconte une histoire d'ici ou d'ailleurs. Le grand manoir renaissance possède un caractère particulier. Pierres et bois sculptés dédient sa décoration à des thèmes inattendus : Les Signes du Zodiaque, la musique, les sept péchés capitaux, les saisons... La Chambre de l'Amiral est réputée pour sa disposition en rotonde dont les nombreuses fenêtres offrent une vue à 270° sur l'océan, permettant ainsi d'admirer le lever et le coucher

du soleil. Pour les amateurs de design, le Loft des Artistes est idéal. Ses 90 m² à fleur d'eau et ses 10 mètres d'ouverture sur la mer captent la lumière. Détente « Au Manoir des Cardinaux » et sa salle de bain panoramique, farniente à « La Closerie de la Mine d'or » et son jacuzzi sur la terrasse, voyage au « Comptoir des Indes » hommage à Chandernagor & Pondichéry... Point commun à toutes : l'océan pour horizon. Le lieu est unique et ne ressemble à aucun autre. L'atmosphère y est particulière. Les embruns, le ressac, l'air vivifiant, tout est invitation au lâcher-prise. En se baladant dans le domaine, on s'interroge en regardant les pierres, stigmates du passé. Depuis quand ce sol a-t-il été foulé ? Deux siècles avant notre ère par les phéniciens, selon l'histoire !

Pour parfaire à cette parenthèse enchantée, baignade revigorante, piscine, « spa marin » de 1300m² unique en France et sa large gamme de soins, tout est pensé pour déconnecter avec de partout cette incroyable vue sur l'Océan. Une mention particulière pour le service. En tous lieux, à chaque moment, les employés font preuve d'une gentillesse naturelle dont peut se réjouir le directeur des lieux, Bertrand Jaquet, qui mène avec brio cette belle Maison. A ces plaisirs, s'ajoute ceux de la table et ce, dès le petit matin grâce à un concept de petits-déjeuners absolument

Le Domaine de Rochevilaine

Pointe de Pen Lan
56190 Billiers en mer - France
Tél. + 33 (0)2 97 41 61 61
domainederochevilaine.com



Missillac, France

Domaine de la Bretesche

Texte: Valérie Blanc

Le paradis des golfeurs

L'imposant portail dépassé, on entre dans un autre monde où châteaux et propriétés d'époques imprègnent les lieux d'une ambiance particulièrement relaxante et reposante. Implanté sur plus de 200 hectares, au cœur d'une nature exceptionnelle, le Domaine de la Bretesche, Relais & Châteaux, est l'escale idéale pour partir à la découverte de la Loire Atlantique. Golf, tennis, spa, parc aux arbres séculaires, table renommée, chambres et atmosphère sans commun pareil sont la promesse d'un séjour unique. Premier établissement acquis par la famille Besse, le Domaine de la Bretesche fait parti aujourd'hui de leur groupe B signature Hotels & Resorts comprenant six établissements en France et un à Saint-Barth. Ouvert à l'année, il ne laisse personne indifférent par les différentes demeures qui sont disséminées sur ses terres et sa nature environnante. Dirigée par Pierre Sancho, la belle Maison est un point de départ unique pour découvrir La Baule, qui est à 35 minutes, et la jolie Bretagne du Sud. L'hôtel, situé dans les anciennes dépendances du château, propose trente chambres et une suite. De par l'architecture de la bâtisse, toutes sont différentes mais toutes sont décorées avec le même souci du détail et du choix des plus beaux matériaux. Ici, aucun standard au niveau de la décoration, chaque chambre porte la pâte d'Anne Jousse, présidente du groupe. Qu'elles donnent sur le château et son lac ou sur la Cour Carrée, le plaisir de regarder les extérieurs est le même tant le paysage est splendide de toute part. A ceci s'ajoutent cinq villas duplex qui bénéficient du même service hôtelier mais offrent en supplément une kitchenette équipée pour ceux qui souhaitent plus d'indépendance. Tout au long de la journée, les activités ne manquent pas. Balades à pied ou vélo à la découverte du parc, de ses essences rares et de ses arbres séculaires, natation ou farniente au bord d'une des deux piscines

(intérieures et extérieures) et bien évidemment golf font le bonheur des résidents. Le 18 trous est donné comme un des plus beaux de France. Chaque départ est agrémenté de rosiers, d'hortensias ou encore de rhododendrons quant au trou N°9, il laisse admiratif avec sa vue imprenable sur le château médiéval. Pour se relaxer après l'effort, le spa Cinq Mondes et Omnisens propose un large éventail de soins, un vrai lieu de bien-être. Quand vient l'heure de se restaurer, on a plaisir à se retrouver, en prémices, au Bar des Ecuries qui, comme son nom l'indique, est installé dans les anciennes écuries du domaine. Dans son jus, on s'y installe dans les authentiques boxes à chevaux d'époque. L'originalité est au rendez-vous. Pour poursuivre, certains préfèrent la Brasserie Le Club, un bistro chic tandis que d'autres se laissent tenter par la table gastronomique, le Montaigu. Située dans l'ancienne salle des calèches – dont on a gardé les immenses portes en fer forgé – le chef Frédéric Murati est aux commandes. Après avoir travaillé dans les plus belles Maisons, c'est au Domaine de la Bretesche qu'il a posé ses valises et y dévoile son talent. Originale et créative, sa cuisine est principalement élaborée à partir de produits locaux qu'il aime dénicher chez les artisans de la région. Pour accompagner chacun des mets, le sommelier sait guider les amateurs vers des découvertes inattendues ou les laisser choisir leur vin parmi une sélection impressionnante. Ainsi va la vie au Domaine de la Bretesche, un lieu unique, authentique, raffiné et gourmand dont on ne se lasse pas !

Domaine de la Bretesche

44780 Missillac – France
Tél. + 33 (0)2 51 76 86 96
reception@bretesche.com
bretesche.com



© Domaine de la Bretesche



© Domaine de la Bretesche



© Domaine de la Bretesche



© Domaine de la Bretesche



© Domaine de Capelongue

Bonnieux, France

Domaine de Capelongue

Texte: **Valérie Blanc**

Il est difficile de savoir si l'on vient au Domaine de Capelongue prioritairement pour la cuisine d'Edouard Loubet, maître des lieux, et ses deux étoiles Michelin, ou pour le plaisir de résider dans une demeure d'exception à la vue imprenable sur le village de Bonnieux et le Luberon. Pour les deux sûrement ! Quoi qu'il en soit, le ravissement des pupilles et des papilles est au rendez-vous du matin au soir. Les cigales chantent, le soleil brille, l'environnement fleurit bon la Provence. Pour ce décor de rêve, le lieu est prisé de tous les amateurs

d'adresses de référence. Aux commandes de cet établissement de renom, Edouard Loubet qui s'y est installé en 2005. Précédemment établi à Lourmarin, au Moulin précisément, c'est là qu'il décroche ses deux étoiles, une première en 1996, une seconde en 1999. Il les retrouve à Bonnieux avec sa cuisine inventive où seuls les meilleurs producteurs ont le droit de cité. Un grand nombre sont en local, un circuit court et de saison qui lui permet de faire exploser sa créativité dans chacun de ses plats. Autres ingrédients dont il raffole, les

herbes. Sauvages ou de son jardin, on les retrouve de toute part même dans un cocktail maison, pur produit provençal ! On profite de cette expérience culinaire au cœur d'une demeure, Relais & Châteaux, qui accueille, également, dix-sept chambres et suites. Décorées dans des tonalités douces, chacune porte le nom d'un personnage de Daudet, de Giono ou d'une plante locale. Avec vue sur la piscine, le jardin, les alentours, une terrasse ou un balcon, on aime y prendre son temps. Au petit matin, un buffet, aux nombreuses



« Côté restauration, le bar propose une carte légère, idéale pour un déjeuner, tandis que le restaurant La Bergerie et sa décoration originale et élégante, fait la part belle à de sublimes viandes grillées au feu de bois que l'on déguste après avoir partagé, en entrée, une inoubliable pizza à la truffe. La Provence a une adresse : Le Domaine de Capelongue, ne la perdez pas ! »

pâtisseries, viennoiseries et pains faits maison, attend les résidents qui pourront par la suite partir à la découverte des villages typiques que compte la région. Tout le charme de la Provence ! Pour les hôtes qui restent au Domaine, impossible de s'ennuyer. Le chef aime régulièrement partager avec le plus grand nombre les trésors de son Luberon et propose des balades et des rencontres avec ses producteurs ainsi que des cours de cuisine qui tournent, vous l'aurez compris, autour des produits du terroir. Pour ceux qui préfèrent le calme de la piscine et de son emplace-

ment privilégié dans un parc aux essences locales, des transats les attendent. Le bonheur ne s'arrête pas là. En effet, le spa Tulsi Cinq Mondes® offre une palette de soins qui répond à toutes les demandes et envies. Détente et douceur sont au rendez-vous dans le hammam ou lors des rituels de massage et de beauté dispensés par des professionnelles aux doigts de fée. Et pour un moment de pure détente, rien de plus apaisant qu'un bain à l'hydrolat de lavande, soin-signature du chef Edouard Loubet, et du jacuzzi extérieur et sa vue sans pareil sur Bonnieux et les alentours. Pour

continuer sur cette note relaxante, le bar à jus propose des suggestions originales créées à partir de légumes et autres herbes bios du jardin du chef. Chaque matin, après la cueillette, il élabore en fonction de sa « récolte » les jus du jour réalisés à la demande. Du 100% fraîcheur !

Domaine de Capelongue

Les Claparèdes, Chemin des Cabanes
84480 Bonnieux – France
Tél. + 33 (0)4 90 75 89 78
capelongue.com



© La Cour des Consuls Hôtel & Spa



© La Cour des Consuls Hôtel & Spa

Toulouse, France

La Cour des Consuls Hotel & Spa

Une demeure historique, discrète et élégante.

Hôtel de luxe 5 étoiles et lieu historique du XVIII^e siècle admirablement conservé, La Cour des Consuls Hôtel & Spa est située dans le quartier des Carmes, à deux pas des bords de la Garonne, des Musées du Vieux Toulouse et des Grands Augustins. L'hôtel resplendit avec sa superbe façade de briques roses néo-classique, émaillée des armoiries de la famille, alliant élégance, design contemporain et décorations d'époque. Comprenant 32 chambres dont 6 suites, l'hôtel offre un cachet indéniable alliant beauté des matériaux nobles (*marbre, bois, acier, cuir*), style contemporain, rappels historiques (*hauteur sous plafond, moulures, parquets...*) et vues sur deux cours intérieures. Les 6 suites baptisées: Violette, Garonne, Belle Paule, Clémence Izaure, Madeleine, Dalbade évoquent Toulouse et témoignent de la richesse historique du quartier. En mariant classique et contemporain à la façon d'une demeure familiale, la décoratrice Chantal Peyrata a réussi la talentueuse décoration de cet ancien hôtel particulier. Membre de la collection d'hôtels Mgallery Hotel Collection, l'hôtel appartient au Groupe Cité Hôtels, présidé par Madame Christine Pujol, avec à ses côtés son fils Hadrien, Directeur

Général du groupe, et ses filles Adélaïde, Directrice des Opérations, et Hermine, Directrice des Ressources Humaines. Ce groupe familial est devenu, au fil des ans, un acteur historique incontournable de l'hôtellerie restauration en Occitanie. En 2008, Cité Hôtels décident de se positionner sur le haut de gamme. Ainsi à ce jour, le groupe gère cinq hôtels 4 et 5 étoiles dans des lieux chargés d'histoire, cinq restaurants dont deux étoilés au Guide Michelin à Carcassonne et à Toulouse tels : L'Hôtel de la Cité 5*, l'Hôtel le Donjon - 4*, l'Hôtel Mercure Carcassonne La Cité, tous les trois Carcassonne, l'Hôtel Mercure Viguiers du Roy Figeac à Figeac, la Barbacane 1* Michelin (chef Jérôme Ryon), le restaurant La Vicomté et la brasserie Le Donjon à Carcassonne, le restaurant bistro-nomique du Château du Viguiers à Figeac et le Cénacle à Toulouse dans l'enceinte de La Cour des Consuls Hotel & Spa. Pour la famille Pujol, la gastronomie a une place importante dans chaque établissement. Ainsi au restaurant le Cénacle à Toulouse, c'est le jeune chef Thomas Vonderscher, talent confirmé, qui assure les partitions gastronomiques. Le restaurant a été récompensé d'une étoile

Michelin en 2019. Dans le restaurant: atmosphère feutrée, superbe cheminée en pierre, plafonds à la française et reproduction du «*Souper à Emmaüs*» du Caravage, créent une ambiance chic et élégante voire presque confidentielle à chaque déjeuner ou dîner. Thomas Vonderscher élabore une cuisine réjouissante, entre classicisme, tradition régionale et touches plus contemporaines tel son plat signature : «*Pithiviers de pigeon du Quercy et foie gras, mesclun champêtre de chez Rudy, vinaigrette à la truffe Melanosporum, jus de pigeon*». Ainsi vont les bons plaisirs de la table au restaurant le Cénacle. L'hôtel propose aussi un bar, deux salons de réunions dans une décoration soignée façon Club Anglais et son propre Spa de la marque toulousaine Graine de Pastel. Ainsi La Cour des Consuls Hôtel & Spa a tout pour satisfaire une clientèle en quête de qualité.

La Cour des Consuls Hotel & Spa

46 Rue des Couteliers,
31000 Toulouse, France
Tél. +33 5 67 16 19 99
www.cite-hotels.com





© Villa du Taur

*On aimera aussi Le Sixty Two,
le restaurant de l'hôtel et son chef:
Hippolyte Peters Desteract,
jeune chef parisien
au talent confirmé.
Dans une ambiance «tendance
et design», signée par des graffeurs
toulousains, c'est un lieu chic
et contemporain.*



© Villa du Taur



Hippolyte Peters © Villa du Taur



© Villa du Taur



© Hôtel Beau Rivage Genève



© Villa du Taur

Toulouse-France

Villa du Taur

L'hôtel qui fait rimer couleurs et saveurs

Texte: **Hilton Sherman**

La Villa du Taur, discret et petit « *hôtel boutique* », unique en son genre, niché à 5 minutes de la place du Capitole, avec son design Street art, propose 17 chambres dans un esprit cosy et contemporain. Pour le plaisir des yeux et en hommage à la culture: 60 oeuvres sont à admirer sur place... présentées par des artistes connus ou émergents tels: Reso, Mondé, Sherio, Miss Van, Mayé, Momies, Taroé, Brusk, Ilk, Legz, Eyone, Scred entre autres. Ainsi chaque chambre est singulière avec ses œuvres particulières. Classique, Premium, Deluxe, Exécutive ou Penthouse, La Villa du Taur propose ainsi différentes chambres et suites pour satisfaire toutes les envies et besoins. A ne pas rater le Penthouse, situé en étage, totalement priva-

tisé, il comprend 2 chambres sur 55 m2. On apprécie également Le Sixty Two, le restaurant de l'hôtel et son chef : Hippolyte Peters Desteract, jeune cuisinier parisien au talent confirmé. Même si son nom paraît un peu compliqué, sa cuisine est au Top. Un rendez-vous gourmand à ne pas manquer pour découvrir une agréable cuisine bistronomique! Le décor est vraiment «tendance et design». Agrémentés d'œuvres de graffeurs toulousains, les lieux se veulent chics et contemporains. En salle intérieure ou en terrasse, il sera ainsi très agréable de savourer les créations du chef. Formé au Lycée hôtelier de Dinard et à l'Institut Paul Bocuse, Hippolyte Peters Desteract a tout d'abord fait ses classes en France: chez Troisgros à

Roanne, au Chiberta à Paris, et auprès de Guy Savoy, avant de rejoindre Stockholm aux restaurants Lux et Boqueria. Par la suite, son expérience le mènera au restaurant Le Baudelaire (hôtel Le Burgundy), à la brasserie Champeaux d'Alain Ducasse aux Halles, au restaurant étoilé Divellec et au restaurant Frou Frou du théâtre Edouard VII. Hôtel design et table bistronomique en même temps, la Villa du Taur est vraiment une destination surprenante à découvrir au centre de Toulouse.

Villa du Taur

62 Rue du Taur, 31000 Toulouse
Tél. +33 5 34 25 28 82
www.villadutaur.com



© Le Mas de Chastelas

Gassin, France

Le Mas de Chastelas

Historique, mythique et unique

Le Mas de Chastelas est histoire, plaisir et pur bonheur. Nichée dans 3 hectares de verdure sur la presqu'île de Saint-Tropez, cette authentique et élégante bastide provençale du XVIII^e siècle, dominant les vignes du domaine de Bertaud-Béliu, invite à la détente loin du tumulte tropezien.

Cet intimiste hôtel cinq étoiles, serti d'un écrin verdoyant, dirigé par Olivier Valentin, a été l'hôte, au fil des décennies, de nombreuses célébrités et des plus grandes stars de cinéma et notamment dans les années 70 telles: Serge Gainsbourg, Jane Birkin, Eddy Barclay, Johnny Hallyday, Catherine Deneuve, Gérard Depardieu et bien d'autres. Eric Rohmer y tourna «*La collectionneuse*» et Claude Berri «*Je vous aime*». Créé en 1967 par Gérard Racine et son épouse Dominique (soeur de l'écrivain Paul-Loup Sulitzer), le Mas de Chastelas (Mas du Château en provençal) devient, en 1995, la propriété de Jérôme Pujos, promoteur immobilier parisien et amateur de lieux d'exception. Sous son impulsion et celle de son fils Eric, l'hôtel passera en 4 puis 5 étoiles en 2012, après d'importantes rénovations et extensions. Ainsi la bâtisse principale et sa belle piscine, comprendra treize chambres, dont une suite très prestigieuse au premier étage, auxquelles

s'ajouteront: la Villa palladienne, en hommage à Palladio, architecte italien de la Renaissance, agrémentée de 4 suites et deux chambres avec terrasse, ainsi que la Villa toscane, construite en 2011, dans un style italien contemporain. Trois univers différents pour apprécier un séjour au Mas de Chastelas. Côté Saveurs, la Table du Mas honore de belle façon cette demeure historique. En cuisine, Mathieu Héricotte, aime faire partager son goût des bonnes choses. Cet Originaire d'Amiens, passé par les plus belles maisons françaises, signe avec brio une carte au gré de la saison: «*Coeur de Boeuf en tartare*»; «*saumon fumé à la ficelle*»; «*langoustine en ballotine*» ou encore «*agneau du Quercy, la poitrine farcie puis confite, la selle rôtie*» entre autres... Un vrai régal!

Le Mas De Chastelas

2 Chemin du Chastelas,
83580 Gassin, France
Tél. +33 4 94 56 71 71
www.chastelas.com



© Le Mas de Chastelas



© Le Mas de Chastelas



© Le Mas de Chastelas



© Le Mas de Chastelas



La vieille ville de Tallinn © Kasper Nøcker - Office du Tourisme de Tallinn

Estonie

Tallinn

Nouvelle capitale gastronomique



Capitale de l'Estonie et cité médiévale par excellence, avec sa vieille ville Vanalinn, classée au Patrimoine mondial de l'Unesco, Tallinn est dotée d'une riche histoire. Sa situation au bord de la mer Baltique, en a fait un port stratégique pour le commerce au fil des siècles. Depuis 2004 (date d'entrée du pays dans l'Union Européenne), le tourisme a pris un essor important en Estonie et notamment à Tallinn. Les infrastructures hôtelières et les établissements de restauration se sont développés considérablement, permettant par la même occasion l'émergence d'une culture gastronomique de classe mondiale afin de satisfaire une clientèle haut de gamme grâce à la motivation de professionnels passionnés. A découvrir...





Interview

Propos recueillis par : Jérôme Chapman

Taigo Lepik

Taigo Lepik est le jeune chef de cuisine exécutif au Bureau de la Présidente de la République d'Estonie, Madame Kersti Kaljulaid. Depuis 2014, Taigo assure ainsi la bonne gestion des cuisines, les repas officiels et les collations événementielles au Palais de la Présidence de la République. Riche d'un très beau parcours professionnel, Taigo est avant tout un passionné de cuisine.

Comment avez-vous débuté dans votre métier?

Taigo Lepik: Très jeune, je me suis intéressé à la cuisine. J'ai donc suivi une formation dans un centre professionnel en Estonie afin d'obtenir un diplôme. Par la suite, j'ai participé à différents concours. En 1999, j'ai obtenu la première place à un challenge de jeunes chefs.

Et par la suite, quelles ont été vos expériences?

Taigo Lepik: Pendant 2 ans (2002-2004), j'ai été chef saucier sur le MS Regina Baltic, un bateau appartenant à la compagnie de croisière estonienne Tallink. De 2004 à 2005, j'ai assuré le poste de chef de cuisine au restaurant Domina en Estonie. Ensuite, je suis allé enrichir mon expérience à Londres pendant un an, à l'hôtel Richmond Hill, en qualité de senior chef de partie. En 2006, je rejoins le restaurant Atlantis en Estonie, en qualité de chef de cuisine avant d'accepter le poste de sous-chef exécutif au Swissotel Tallinn. En juin 2014, je me vois confier la gestion des cuisines au **Bureau du Président de la République** d'Estonie.

Que privilégiez-vous en cuisine?

Taigo Lepik: Je suis un chef passionné et bien évidemment je privilégie la qualité des produits avant toute chose. Autre élément que je privilégie: c'est le respect de la saisonnalité. Et l'autre dernier élément, c'est l'utilisation de produits locaux, issus de la terre ou de la mer que j'essaie d'intégrer au maximum dans la mesure du possible. C'est ma

ligne de conduite de base. A partir de cela, j'utilise tout mon savoir-faire culinaire pour créer de nombreuses recettes et apporter plaisirs des yeux et des papilles aux convives.

Y-a-t-il actuellement l'émergence d'une haute gastronomie en Estonie ?

Taigo Lepik: Tout à fait, je pense que nous assistons en Estonie, comme dans d'autres pays du nord de l'Europe, tels le Danemark, la Suède, la Norvège, le Finlande entre autres, à une vraie prise de conscience de nos terroirs et une révolution en terme de gastronomie. Il y a plus de 10 ans à Copenhague au restaurant NOMA, René Redzepi avait déjà fait un grand travail d'inventaire de tous les produits nordiques, permettant aussi une belle prise de conscience à l'époque. Il y a aussi le Bocuse d'Or qui a fait beaucoup de bien à notre image, en nous emmenant dans une compétition internationale. Et nous, Estoniens, nous avons relevé le défi avec brio. Certains de nos chefs ont participé au Bocuse d'Or, y compris moi-même (2015). Et nous continuons, l'année prochaine, l'Estonie organise le Bocuse d'Or sur son territoire. L'Estonie a fait un grand pas en avant depuis 10 ans. La gastronomie s'est développée dans la haute qualité, surtout à Tallinn où de nombreux chefs de talent contribuent à donner à la ville une image de capitale gastronomique de l'Europe du nord. Au delà de la fierté que cela apporte, c'est bon pour notre tourisme et notre économie.





© Restaurant Cru



Dmitri Haljukov © Restaurant Cru

Tallinn, Estonie

Dmitri Haljukov

Haute signature gastronomique

Texte : Jérôme Chapman

Dmitri Haljukov est l'un des plus célèbres et talentueux chefs de cuisine estoniens. Représentant officiel de l'Estonie au Bocuse d'Or de 2014 à 2016, Dmitri est un passionné, totalement investi dans sa mission gastronomique. Au restaurant Cru, il signe avec grand talent, une cuisine inventive autour des meilleurs produits, dans le plus grand respect d'harmonie de saveurs inédites.



© Restaurant Cru







© Lauri Laan



© Restaurant Cru



© Lauri Laan

Tallinn, Estonie

Dmitri Haljukov

Haute signature gastronomique

Situé au cœur de la vieille ville de Tallinn, le restaurant CRU, installé dans une maison de village rénovée du XV^e siècle, avec sa grande baie vitrée en façade et sa ruelle-terrasse très romantique, est l'une des tables les plus prisées de la capitale estonienne. Le restaurant comporte plusieurs salles à manger pour le plus grand confort du convive. A la tête des cuisines, **Dmitri Haljukov** assure la très belle signature culinaire du restaurant. Très investi dans sa passion, Dmitri passe beaucoup de temps à la recherche de nouveaux produits auprès de producteurs locaux, entre terre et mer avant de passer en cuisine. La carte du moment offre une belle palette gourmande autour des créations de Dmitri: « *tartare de wapiti et épice épicée, racines de salsifis et pignes de pin*»; « *ceviche au saumon et concombre, crème au caviar et à l'aneth* »: « *canard fumé et figue, millet croustillant et épice,*

moutarde»; « *flétan croustillant, Salade tiède de champignons sauvages* » ou encore « *filet de bœuf grillé et truffe, betterave marinée, poireaux rôtis et crème à la truffe* ». Harmonies de saveurs, justes cuissons et créativité sont ainsi au rendez-vous. Avec une cuisine de haute volée, respectant le goût et présentant des produits de haute qualité, Dmitri a tout compris et exprime avec brio sa philosophie culinaire dans l'assiette. En salle, le personnel assure sa prestation avec élégance, tandis qu'**Aron Rahu**, le sommelier de la maison, grand gaillard souriant à l'allure de viking, butine de table en table, égayant chaque plat de millésimes particulièrement bien choisis. Aucune fausse note, Aron connaît bien sa partition et la cave du restaurant CRU regorge de beaux flacons issus du monde entier. Entre chef et sommelier l'accord est parfait. Ainsi vont les bons

plaisirs de la table au restaurant CRU... A noter qu'en étages, la maison au dessus du restaurant, dirigée par **Anneli Raba**, propose quelques chambres dans l'esprit « *Hôtel Boutique* » pour profiter d'un séjour en immersion totale dans le cœur de Tallinn. En saison estivale, on aimera prendre le petit-déjeuner dans la charmante ruelle-terrasse, donnant accès au restaurant. Une très belle maison à découvrir lors d'un séjour dans la capitale d'Estonie pour se régaler.

Restaurant & Hôtel CRU
 Viru 8, 10140 Tallinn, Estonie
 Tél. +372 614 0085
www.crurestaurant.eu





© Restaurant Sõe Tallinn

Tallinn, Estonie

Pavel Gurjanov, l'excellence culinaire

Texte : Jérôme Chapman



Pavel Gurjanov est l'une des figures de proue de la nouvelle cuisine en Estonie. Formé auprès de Dmitri Haljukov, chef du restaurant Cru à Tallinn, Pavel a aussi représenté l'Estonie avec panache au Bocuse d'Or. Ce passionné de cuisine est totalement investi dans la recherche de belles saveurs inspirées des terroirs locaux et des traditions avec une touche volontiers moderniste.



Pavel Gurjanov - © Restaurant SÖE Tallinn

Tallinn, Estonie

Dans l'enceinte de l'hôtel 3 Sisters, dirigé par Anna Grigoruk, en plein de coeur de la vieille ville de Tallinn, le restaurant SÖE (*qui signifie charbon en estonien*), est la scène gourmande de Pavel Gurjanov. Ce jeune chef, qui fut représentant officiel de l'Estonie au Bocuse d'Or Europe, fait partie de la jeune génération montante des chefs estoniens. Tout débute avec Roman Zastserinsk à l'hôtel Ülemiste, dans le restaurant Õ, l'un des meilleurs restaurants d'Estonie de l'époque. Ainsi, pour son premier emploi en cuisine Pavel découvre sa passion des belles saveurs et des beaux produits. Après avoir effectué son service militaire, Pavel effectue un stage au restaurant Kanalen, étoilé Michelin à Copenhague. C'est ainsi qu'il fait connaissance avec les principes de la Cuisine Nordique... Par la suite, afin d'enrichir son savoir, Pavel voyage dans différents pays: des États-Unis à la Suisse, en passant par l'Allemagne et la Suède entre autres. De retour en Estonie, il devient le second de cuisine de Dmitri Haljukov, au restaurant CRU dans le centre de Tallinn. En 2013, il est récompensé du titre de meilleur chef d'Estonie et fera partie de la liste des 200 meilleurs chefs du monde. Pavel prendra les rênes du restaurant Bordo dans l'enceinte l'hôtel Three Sisters. Le restaurant sera redécoré et prendra le nom de SÖE, il y a quelques semaines. Ainsi au restaurant

Söe, Pavel Gurjanov signe un registre culinaire très singulier mariant tradition et modernisme. Chaque recette fait l'objet d'une mûre conception. À la carte, on se régale: «Noix de Saint-Jacques, pomme, concombre, chou-rave, tartelette à la truite fumée» ; La Mosaïque «Cabillaud, truite et saumon en ballotine, fromage fumé à la crème, concombre, crème aigre» ; «Flétan du Groenland cuit à la vapeur, purée de pommes de terre cuites au four, fenouil, croquettes de salsifis noirs» et «Crème d'argousier au citron, chocolat, skyr (spécialité laitière islandaise de la même famille que le yaourt), meringue» entre autres. Côté vins, la carte propose de belles sélections: Château David Beaulieu, Domaine Faiveley Pinot Noir, Château La Fleur de Jauge - St.Emilion Grand Cru et Markus Schneider - Pinot Noir Tradition ou Carpinus Tokaj Furmint, Weingut Buchegger Terrassen Rose, M. Molitor Haus Klosterberg Riesling Trocken ou Domaine Faiveley - Bourgogne-Chardonnay pour les blancs entre autres. L'expérience au restaurant SÖE est vraiment unique. Une belle table à découvrir absolument à Tallinn.

Restaurant SÖE

Pikk 71
10133 Tallinn, Estonie
+372 630 6355
www.soerestoran.ee



© Restaurant SÖE Tallinn



© Restaurant SÖE Tallinn



© Restaurant Sipi Tallinn



© Restaurant Sipi Tallinn



© Droits réservés Tallink



© Droits réservés Tallink



Anti Lepik © Droits réservés Tallink

Tallinn - Estonie

Anti Lepik, et vogue la gastronomie !

Texte: Jérôme Chapman

Chef exécutif de la compagnie maritime estonienne AS Tallink, la flotte la plus moderne qui opère en mer Baltique aujourd'hui, Anti Lepik assure la responsabilité de la belle qualité de cuisine pour 11 des paquebots de croisière du groupe. A bord de chaque vaisseau, de multiples restaurants, du plus simple au plus sophistiqué, apportent petits et grands bonheurs à chacun.

Avec environ 10 millions de passagers transportés par an, la compagnie Tallink, dirigée par Paavo Nõgene (*Chairman of the board-CEO*), est un des fleurons des compagnies de croisière en mer Baltique. Offrant une vaste gamme de services et un accès à toute la région de la mer Baltique, tout au long de l'année, la compagnie Tallink est dotée d'une flotte ultramoderne assurant confort et sécurité maximale pour les passagers ainsi que plusieurs hôtels de qualité. Avec des destinations telles la Finlande, la Suède ou les Pays Baltes, la compagnie propose de nombreuses possibilités entre escapade week-end et croisière inoubliable à bord des paquebots luxueux de Tallink Silja. Helsinki ou Stockholm: Tallink relie ces deux « perles » de la mer Baltique dans une profusion de luxe. Les deux plus luxueux paquebots de croisière du monde, le Silja Serenade et le Silja Symphony, possèdent une promenade de 142 m de long recouverte d'un toit

de verre et bordée de restaurants, de bars et de boutiques qui en font une véritable avenue flottante. L'ensemble de la flotte est doté de nombreux restaurants: *Grande Buffet*, *Grill House*, *Tavolata Ristorante (cuisine italienne)*, *Bon Vivant and Gourmet restaurant (cuisine raffinée)*, *Happy Lobster (poissons, coquillages et crustacés)*, *Fast Lane (fast food)*, *Coffee & Co. (Premium cafeteria)* entre autres. L'ensemble de des cuisines des restaurants est géré par Anti Lepik et ses équipes composées de 22 chefs cuisiniers aguerris, assistés par 500 personnes uniquement dans les cuisines repartis sur différents paquebots. Pour Anti Lepik, la gestion de cuisines est un travail colossal et demande une attention de tous les instants, tous les jours. Et la sécurité alimentaire est vérifiée en permanence avec la plus grande rigueur. Et côté saveurs, tous les chefs donnent le meilleur d'un même pour le plus grands bonheur des passagers. Formé dans un ins-

titut culinaire, Anti Lepik fut élu meilleur chef d'Estonie en 1997 juste avant de débiter sa carrière dans le groupe Tallink. Successivement chef de cuisine sur différents paquebots, il prend ses fonctions de chef exécutif pour la compagnie en 2007. A ses côtés, la talentueuse sommelière Annamari Nikkel assure les belles sélections de boissons, vins et champagnes pour l'ensemble de Tallink Silja Line, en prenant soin que le plus grand choix soit garanti aux passagers en harmonie avec tous les restaurants à bord. Tallink, une compagnie à découvrir en profitant d'une croisière de rêve en mer Baltique, tout en dégustant la cuisine d'Anti Lepik et ses équipes !

Tallink
www.tallink.com





© Lauri Laan



© Lauri Laan



© Lauri Laan

Une cuisine qui s'exprime en toute originalité signée d'une main de maître. «le goût, le goût et rien que le goût!» commente Allar. Grand amateur de cuisine-vérité, Allar aime avant tout sentir les saveurs pures du produit frais.



© Lauri Laan



© Lauri Laan



© Lauri Laan

Tallinn - Estonie

Allar Oesalg

Restaurant Dominic, le cœur gourmand de Tallinn

Texte: Hilton Sherman

Situé en plein cœur de la vieille ville de Tallinn, le restaurant Dominic est une table renommée pour sa cuisine et son exceptionnelle carte de vins. Son chef et propriétaire Allar Oesalg aime exprimer sa passion dans l'assiette au gré des saisons. Ainsi tous les amateurs de beaux millésimes se donnent régulièrement rendez-vous dans ce restaurant unique dans la capitale estonienne.

Installée dans une maison datant de 1374, cette table gourmande invite à de belles dégustations entre mets et vins. En effet, Allar Oesalg, qui fût récompensé du titre de meilleur chef de cuisine d'Estonie, est un grand passionné du goût et grand afficionado du vin. Initié aux belles saveurs par sa mère, dès son plus jeune âge, il a su affiner son savoir-faire en plus de 20 ans de carrière en qualité de cuisinier. Pour Allar, la qualité du produit doit être avant tout irréprochable, dans le plus grand respect des saisons et des terroirs. Dans son restaurant Dominic, il signe une belle carte de suggestions changées régulièrement. Inspirées en partie par la cuisine française, ses recettes jouent cependant d'harmonieuses et surprenantes notes gustatives

rythmées par les pertinents tempos du sommelier Imre Uussaar, son complice de chaque instant. Ainsi la carte du moment annonce d'insolites et délicieuses compositions: «tranches de filet de veau et thon grillé, sauce au thon, câpres et seigle»; «filet de cerf, pommes de terre rôties, groseille et bacon»; «filet de canard à la crème de foie, poire, carottes et cacahuètes» ou encore «céleri cuit lentement, chou frisé, beurre brun et bouchées de pommes au panais». Une cuisine qui s'exprime en toute originalité signée d'une main de maître. «le goût, le goût et rien que le goût!» commente Allar. Grand amateur de cuisine-vérité, Allar aime avant tout sentir les saveurs pures du produit frais et de saison... «J'aime le début de l'été lorsque les

toutes premières salades et légumes arrivent, ainsi que les premières pommes de terre fraîches d'été et l'ail sauvage»-nous confie-t-il. Ainsi dans le charmant restaurant Dominic bat le cœur gourmand de Tallinn, renforcé par la plus belle cave à vins d'Estonie. Et Allar signe: «Je mange pas pour vivre, mais je vis pour manger... le meilleur et aussi boire les meilleurs nectars. Un art de vivre que je veux partager à ma table! ».

**Restaurant Dominic
Allar Oesalg**

Vene 10, 10140 Tallinn, Estonie
Tél. +372 641 0400
ww.restoran.ee



Silver Saa © Restaurant Ore Tallinn



Fotografiska © 2019 - Jérôme Chapman

Ore ou Fotografiska, modernisme et végétal dans l'assiette

Ore

Situé au cœur de la vieille ville, le restaurant Ore, avec ses hauts plafonds et murs en pierres, respire l'intimité et l'esprit chaleureux dans un cadre moderne. En cuisine, le chef Silver Saa, assure de belles prestations. Côté dans les meilleurs guides de l'Europe du Nord, il fait partie des chefs les plus renommés. Cet estonien pure souche n'a pas son pareil pour faire vibrer les papilles. Son enfance auprès de sa grand-mère l'a marqué à vie et reste dans sa mémoire sensorielle, à une époque où le plus grand bonheur était de cueillir fruits et ramasser légumes frais entre autres. Formé auprès de grands chefs estoniens tel Roman Zaštšerinski, Silver a aussi fait ses classes à Londres, au célèbre Savoy s'imprégnant par la même

occasion de l'esprit d'Auguste Escoffier. Ainsi au fil des années, Silver a su peaufiner sa philosophie culinaire. Il égaye ses cartes avec de beaux plats-signature dans un esprit minimaliste et très savoureux.

Restaurant Ore
Olevimägi 9, 10123 Tallinn, Estonie
Tél: +372 611 7290
orerestoran.ee

Fotografiska

Fotografiska Tallinn est concept de renommée internationale, créé à Stockholm. C'est tout d'abord un centre d'art photographique, un lieu de rencontre où l'art, la bonne cuisine, la musique, le design et une manière de penser ouverte se concentrent. L'ensemble Fotografiska Tallinn est composé de plusieurs galeries d'expositions, de salles événementielles, d'un

café, d'un restaurant ainsi que d'une boutique d'art et de photographie. Le concept Fotografiska veut créer un lieu de prise de conscience global se concentrant sur le pouvoir de la photographie afin sensibiliser et créer un impact positif sur la société. Cet état d'esprit est bien intégré dans tout ce que est présenté à Fotografiska Tallinn. « Elever le niveau de conscience, remettre en question ce que nous mangeons, buvons et prenons pour acquis, incitant ainsi la société à adopter des habitudes plus durables, voilà le message » nous confirme Peeter Pihel, chef de cuisines du restaurant. Dans son Restaurant au dernier étage «Bar & Rooftop Terrace», Peeter Pihel applique le principe «de la feuille à la racine, du nez à la queue». «Nous utilisons tous nos produits locaux frais au maxi-

mum, qu'il s'agisse de préparer un plat dans la cuisine ou de mélanger un cocktail derrière le bar » commente-t-il. Fort d'une expérience mondiale acquise en Estonie, Suède et France, Peeter Pihel, qui fut aussi chef de la présidence estonienne au Conseil de l'Union Européenne, signe une cuisine délicieuse et inattendue: «chou frisé et joue de porc, trempette aux herbes»; «Peaux d'artichaut de Jérusalem croustillantes, crème d'artichaut » ou encore «Tartare de carottes, kimchi de chou de printemps, jaune d'oeuf vieilli au miso de pain de seigle». Insolite et goûteux. Sur la terrasse ou en intérieur, la table est à découvrir.

Fotografiska Tallinn
Telliskivi 60a-8,
10412 Tallinn, Estonie
Tél. +372 57450922
www.fotografiska.com/tallinn



Restaurant Ore © Restaurant Ore Tallinn



Fotografiska © 2019 - Jérôme Chapman



Emmanuel Wille © Olde Hansa



© Jérôme Clapman

Olde Hansa, la cuisine médiévale...

Olde Hansa

Situé en plein cœur de la vieille ville de Tallinn, Olde Hansa, installé sur trois étages comprenant 300 places assises, est une table insolite à découvrir dans la capitale estonienne. En effet, à Olde Hansa, la spécialité est la cuisine médiévale. Au commande, c'est Emmanuel Wille, appelé Manu par les amis, qui accueille chaque jour un grand nombre de clients. Manu est un chef belge (d'origine flamande) installé à Tallinn depuis plus de 20 ans. Ainsi Manu et ses équipes de cuisine ont pu reconstituer les recettes médiévales d'époque en respectant l'équilibre des goûts, mais aussi en adaptant les recettes au monde d'aujourd'hui. Chef aguerri et talentueux, Emmanuel Wille enseigne à l'école de cuisine de Kuressaare et fut l'entraîneur de l'équi-

pe estonienne à de nombreux événements tel le Bocuse d'Or ou encore les Jeux olympiques pour les cuisiniers. «Nous vivons ici selon les anciennes coutumes hanséatiques, qui sont exprimées dans chaque acte et dans chaque petit détail des serveurs» nous confie-t-il. «Tout ce que vous voyez, entendez, goûtez ou touchez a été créé à l'aide des modèles du 15ème siècle.» rajoute-t-il. En effet Manu a su recréer une ambiance d'époque, jusqu'aux vêtements des serveurs, la musique des troubadours et les bougies pour éclairer le restaurant. L'ensemble des peintures murales, les meubles tous les autres détails sont liés à une histoire. Et pourquoi Olde Hansa ? «La signification de Olde Hansa Les mots «Olde» et «Hansa» dérivent de vieil allemand, cela veut dire l'ancienne tribu. C'est donc par notre nom que nous expri-

mons le désir de rendre hommage aux coutumes du passé» nous confirme Manu. «La cuisine de l'Olde Hansa est réputée notamment pour ses plats de viande de gibier. Il y a jusqu'à sept choix différents dans le menu. Parmi ceux-ci, les ours en compote à la sauce aux baies sauvages et le filet de wapiti à la sauce aux truffes peuvent être considérés comme des bijoux de la couronne.» se régale à dire Manu. L'utilisation d'épices est essentielle à Olde Hansa. La cannelle, la cardamome, le gingembre, le poivre noir, le safran, le maquereau et le clou de girofle constituent le cœur de la nourriture de Olde Hansa. Les délices aromatiques sont élaborés sous l'œil vigilant d'Emmanuel Wille, qui attache une grande importance à l'équilibre des saveurs. Dans chaque combinaison de saveurs et dans chaque plat, sucré, salé,

acide, amer et soi-disant umami doit être présent. Cet acte d'équilibre rend les plats d'Olde Hansa irrésistibles, et un invité laisse rarement des restes de nourriture dans son assiette, même si les portions sont assez copieuses. Olde Hansa, c'est aussi une échoppe où l'on peut trouver: des céramiques faites à la main, des verreries soufflées artisanales, des objets en ferronnerie d'art, des bières et schnaps, des miels, confitures ou encore savons et bougies. Olde Hansa est certes une adresse touristique, mais elle vaut le détour, pour goûter des plats insolites et faire un retour gustatif dans l'ambiance de l'époque médiévale.

Olde Hansa
Starmaker OÜ
 Vana turg 1, Tallinn, 10140, Estonie
 Tel: +372 6279020
www.oldehansa.ee



© Olde Hansa



© Olde Hansa



© Lauri Laan



© Lauri Laan



© Lauri Laan



Tallinn, Estonie

Von Stackelberg Hotel

Charme et élégance

Texte: Hilton Sherman

Cette élégante demeure, construite en 1874, était la résidence du baron allemand Georg von Stackelberg. Idéalement situé au pied de la colline de Toompea et niché à quelques pas de la vieille-ville, l'hôtel von Stackelberg Tallinn, dirigé avec grand professionnalisme par Michael Pilkington, est une belle destination pour un agréable séjour dans la capitale estonienne. Avec son cadre élégant, ses chambres confortables, son spa, son restaurant et sa belle terrasse estivale, la résidence historique du baron von Stackelberg est un hôtel très apprécié. Ce bel hôtel 4 étoiles, qui fait partie du groupe Unique Hotels, comprend 52 chambres et suites climatisées et propose trois styles de chambres: ZEN Deluxe, ZEN et Standard avec différents niveaux de prestations. spacieuses et disposent de tout ce dont vous avez besoin dans une chambre d'hôtel. Les chambres Zen Deluxe disposent d'un spacieux salon, d'une baignoire à remous, de machines à café et autres prestations spécifiques. Pour se relaxer, l'hôtel dispose aussi d'un Spa de qualité, doté de cinq salles de soins élégantes et exposées à la lumière naturelle, comprenant aussi un sauna finlandais, un sauna à vapeur et un jacuzzi de style japonais. Très agréable pour se détendre dans une belle atmosphère. Côté gastronomie, l'hôtel von Stackelberg Tallinn dispose d'un restaurant de belle qualité: Emmeline & Otto, nom donné en référence aux enfants du Baron Georg von Stackelberg. Dans ce restaurant, dirigé avec élégance par Johanna Nömm, assistée par Aleksandr Gerassimov, l'esprit est cosy et le service est attentionné. Côte cuisine, le jeune chef Dmitri Logenberg, secondé par Andrei Bagrii, assure avec brio la mise en place d'une carte de belle tenue. Ce jeune chef de cuisine est un vrai passionné du produit de haute qualité. C'est en parcou-

rant l'Europe: Suisse, Finlande et Suède, qu'il s'est forgé une riche expérience culinaire. Ainsi, dans la salle de restaurant à l'ambiance intimiste et chaleureuse, avec ses murs en pierre et son plafond en bois, ou sur la terrasse du restaurant, on aime de régaler des propositions du moment: « saumon maison, servi avec betterave marinée, crème fraîche, concombre et raifort »; « joue de bœuf cuite lentement, purée de pommes de terre fumée, raifort frais et maïs soufflé au sarrasin » ou encore « filet de canard rôti, servi avec une purée de daim, une sauce à la betterave et des graines de moutarde marinées ». Créativité, saveurs et justes cuissons sont au rendez-vous et on aime les présentations dans l'assiette. Pour un hôtel 4*, la prestation culinaire est vraiment remarquable. Côté vins, la carte n'est pas longue, mais offre cependant de beaux choix pour se faire plaisir. Pour les desserts, les musts seront le « parfait à la groseille, meringuée infusée de fleurs de sureau, chutney de pommes fait maison et compote de pommes » ou encore la « tarte au citron, Sur un lit d'espuma de cassis, de cassis marinés et de crème de dulce de leche ». Superbe! Ainsi à l'hôtel von Stackelberg Tallinn, les plaisirs de la table se déclinent avec bonheur au gré des saisons. Par ailleurs l'hôtel propose des prestations pour événements privés et séminaires. Ce bel et charmant hôtel fait partie de la collection Unique Hotels: Centennial Hotel Tallinn, Kreutzwald Hotel Tallinn, City Hotel Tallinn et aussi le délicieux Vihula Manor Country Club & Spa, situé à environ 40 mn de Tallinn, une destination parfaite pour se détendre.

von Stackelberg Hotel Tallinn

Toompuiestee 23, 10137 Tallinn, Estonie
Tél. +372 660 0700
www.vonstackelberghotel.com



© Lauri Laan



© Vihula Manor Country Club & Spa



© Vihula Manor Country Club & Spa



© Vihula Manor Country Club & Spa



Restaurant La Bohème © Vihula Manor Country Club & Spa

Vihula, Estonie

Vihula Manor

Country Club & Spa

Texte: **Hilton Sherman**

Dans un magnifique et immense domaine de verdure au nord de l'Estonie, situé le long de la rivière *Mustoja* et dans le parc national de Lahemaa, à 4 km de la mer Baltique et à une heure de route de Tallinn, en Estonie, reconnaissable à son moulin blanc à l'entrée, **Vihula Manor Country Club & Spa**, membre de Unique Hotels, dirigé par Heigo Vare, propose une expérience unique. Avec ses bâtisses du 16^{ème} siècle, complètement rénovées, ce manoir de luxe enchante par son atmosphère loin des tumultes de la ville. La rivière *Mustoja* qui serpente autour du parc du manoir, est un miroir magique, reflétant arbres majestueux et verdure luxuriante. On apprécie par ailleurs les îlots et ponts en bois blanc qui égayent d'un esprit romantique l'ensemble. Vihula Manor un lieu historique de 800 ans d'âge. Depuis le 1^{er} juillet 1991, le domaine est géré par la société Vihula Manor, un groupe d'investissement. Ainsi Vihula Manor a été complètement restauré à son ancienne gloire et beauté. La restauration a préservé le concept authentique d'un manoir balte, combinant ambiance historique et design audacieux. Le projet de restauration du manoir Vihula a duré six ans, cofinancé par le Fonds régional de l'Union européenne. La projet de restauration du manoir de Vihula a été honoré par l'état estonien reconnaissant l'esprit d'innovation

touristique. Le nouveau Manoir Vihula a ainsi ouvert ses portes le 1^{er} juin 2008 sous le nom de **Vihula Manor Country Club & Spa** par Unique Hotels. Avec plusieurs bâtisses aux ambiances différentes, l'hôtel comprend 74 chambres et suites, luxueusement aménagées et offre les services d'un Eco-Spa (Espa) avec produits 100% écologiques de haute qualité. La gastronomie n'est pas oubliée avec plusieurs salles de restaurant, pour profiter de la talentueuse cuisine, du chef **Fred Ruubel**. Cuisine estonienne et biologique sont de la partie. On aime les créations du jeune chef dont la plupart des ingrédients proviennent du jardin et de la ferme biologique du Manoir. Disposant d'une superbe cave à vins, et de nombreuses salles de réception et ainsi qu'une grande salle de conférence, Vihula Manor Country Club & Spa est adapté à toutes sortes de manifestations et événements de prestige. Par ailleurs, de nombreuses activités sont proposées au sein du manoir et aux alentours. Une belle expérience à faire lors d'un voyage en Estonie.

Vihula Manor Country Club & Spa

Vihula Küla Haljala Vald,
Vihula, 45402, Estonie
Tél. +372 326 4100
www.vihulamanor.com



© Vihula Manor Country Club & Spa



Le Spécialiste de l'hygiène professionnelle



Nos atouts

- Une offre de services complète et adaptée

Une Force de Vente

- Diagnostic et étude préliminaire
- Proposition de solutions adaptées à vos besoins
- Suivi de mise en oeuvre

Une équipe technique

- SAV efficace et disponible !
- Informations et conseils techniques
- Installation et maintenance du matériel

Un Service Conseil

- Développement de solutions spécifiques
- Mise en place de protocoles personnalisés (HACCP - RABC).
- Assistance technique à la démonstration de matériel
- Formations



267 Chemin des Plantades
83130 La Garde
04 94 14 71 14 info@orru.fr
www.orru-hedis.fr



La Halle du Midi, au service de la belle gastronomie

Repris par Thierry Balicco et son fils Sébastien, en 2007, La Halle du Midi, fournisseur breveté de S.A.S. Le Prince de Monaco, achalande les meilleurs restaurants gastronomiques de Monaco et ses environs. Thierry et Sébastien ont acquis une riche expérience dans le domaine de la restauration de prestige. D'important investissements, au sein des infrastructures, ont été fait pour une mise en conformité aux toutes dernières normes de l'outil de travail, permettant de garantir une qualité maximum des produits et une sécurité sanitaire optimum. Entre autres produits, Thierry et Sébastien Balicco assurent l'arrivage quotidien de poissons et fruits de mer des meilleures criées de méditerranée, de produits de ferme d'élevage de Norvège, du Danemark et d'Ecosse (notamment le saumon). La Halle du Midi s'est aussi attachée les services d'une ferme aquacole en corse, spécialisée dans des poissons de

très haute qualité: bar, daurade ou maigre (ombrine). Par ailleurs, La Halle du Midi propose, toute l'année, du poisson sauvage frais en direct de Bretagne, Normandie ou Vendée, ainsi que des produits de la mer congelés de très haute qualité: crevettes, poulpes, langoustines (islande) ou King Crab. Ainsi, avec cette offre variée, La Halle du Midi a la chance d'avoir pu développer une belle clientèle tant professionnelle, sur le marché de la haute gastronomie, que privée en devenant fournisseur privilégié d'une riche clientèle propriétaire de yachts, appartements et villas de luxe en Principauté de Monaco. Assistés par une équipe efficace et réactive, Thierry Balicco a su s'imposer, en quelques années, comme l'un des fournisseurs les plus cotés de Monaco.

La Halle du Midi
20, rue Bosio
98000 Monaco

Halle du Midi
Fournisseur breveté de S.A.S. le Prince de Monaco
Poissonnerie Ouverte 7 jours / 7
Arrivage quotidien de Produits de la Mer
Tél: 00 377 97 97 66 33 - Fax: 00 377 93 15 98 61
20, rue Bosio - 98000 Monaco
Horaires d'ouverture : Du Lundi au Samedi 6h - 12h30
Habitué à satisfaire tous les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, notre équipe met son savoir-faire au service des particuliers.



© Metsis

Metsis by Distillirium Un des meilleurs Gins d'Europe

Allan Ilves est un passionné de gin et celui-ci lui rends bien ! La création du Gin Metsis, c'est l'histoire d'un homme qui ne trouvait pas le gin dont il rêvait, il prend donc la décision de le créer. C'est en Estonie, sur l'île de Saaremaa, qu'il trouve des baies genièvre de qualité exceptionnelles auxquelles viendront s'ajouter, après des recherches techniques spécifiques, du cumín et de la coriandre du Maroc, de la muscade de Zanzibar, de l'iris de Florence et quelques autres herbes d'Estonie. Ainsi tous les ingrédients de qualité ont été réunis pour concevoir un Gin d'exception. Après de multiples essais, tests de mélanges improbables, Allan va chercher les meilleurs alambics en Europe, notamment aux Pays-Bas. Il fera ainsi bouillir le meilleur cru possible pour parfaire encore et encore son Gin Metsis, qui veut dire Grand Tetras ou Grand coq de Bruyère, hôte des forêts baltiques, emblème de celles-ci, qui se nourrit en hiver de baies de

genièvre et qui parfument sa chair. Ainsi son pari est tenu ! Le Gin est produit. On y reconnaît les parfums de la forêt et du jardin, mais surtout on est étonné par la simplicité de ceux-ci qui s'expriment simplement et en harmonie, avec un élégant bouquet de vanille et de genièvre avec des accents de violette et herbes fraîches pour celui vieilli en fut de chêne de Hongrie, et pour le gin type London dry, on y retrouve aussi un ensemble équilibré et harmonieux avec des notes de Cade, iris et cumín qui s'expriment sur la coriandre et la muscade qui donnent un gin élégant tant au nez qu'au palais. Reconnu sur la scène internationale avec plusieurs prix à Londres et à Berlin, la ginosphère lui donne les plus hautes distinctions. Dans les cuisines d'Estonie Metsis est devenu le roi du saumon mariné, dans les bars les plus pointus de Tallin, où l'on peut le déguster sec ou dans des cocktails qui étonnent par la qualité du goût.

© Metsis



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Pascal Jolivet
Since 1987
Sancerre - Pouilly Fumé

Agent exclusif du
Domaine Pascal Jolivet

Domaine Pascal Jolivet
Route de Chavignol
18300 Sancerre
www.pascaljolivet.com

Nos bonnes Références

Hôtels & Restaurants

par Hilton Sherman



Au Lion d'Or

Situé en plein centre de La Petite Pierre, au cœur du parc naturel des Vosges du Nord, le Lion d'Or est une destination détente et bien-être. Composé de 38 chambres spacieuses et confortables, cet hôtel familial trois étoiles existe depuis 1650. Avec 2 restaurants: un gastronomique offrant une vue panoramique sur le château de la Petite Pierre et la forêt et une Winstub, le Lion d'Or propose de délicieux plats traditionnels d'Alsace. Philippe Velten, Maître restaurateur, et son équipe sont toujours aux petits soins des clients.

Au Lion d'Or
15 rue principale,
67290 La Petite Pierre, France
Tél. : +33 3 88 01 47 57
Fermé le dimanche



Beau-Séjour

Chez Gabrielle et Dominique Ernenwein à l'hôtel-restaurant Beau-Séjour, la convivialité a pris tout son sens. L'hôtel propose 32 chambres, de tous les styles, du moderne au plus simple, pour tous les goûts et comforts. Côté cuisine, Dominique Ernenwein est un excellent cuisinier qui connaît les belles saveurs. Meticuleux et pointilleux, le chef aime le bon et le beau. La bonne cuisine Alsacienne n'a pas de secret pour lui, ainsi il fera de vous un convive comblé. C'est un lieu idéal en toutes occasions, banquets, mariages... A connaître.

Hôtel Restaurant Beau-Séjour
3 route de Haguenau
Morsbrom-les-Bains, France
67580 Durrenbach
Tél + 33 3 88 09 42 55



L'Imsthal

Niché en pleine forêt dans le parc régional des Vosges du Nord, à 60 km de Strasbourg, l'Hôtel Restaurant l'Imsthal à La Petite Pierre, bordé d'un étang, invite à la quiétude et la sérénité avec son écrin de verdure boisé. Avec 23 chambres de charme, l'hôtel est un havre de paix. Côté cuisine, les bonnes recettes proposées par le chef François Michaely et son équipe, s'expriment tout en saveurs et enchantent tous les convives qui viennent régulièrement dans ce lieu très agréable dans la forêt. Que du bonheur...!

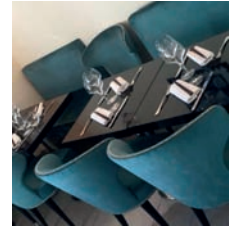
L'Imsthal
Lieu-dit Imsthal,
3 Route Forestière
67290 La Petite-Pierre, France
Téléphone : 03 88 01 49 00



Au Vieux Moulin

Niché au Nord de l'Alsace, le restaurant de Séverine et Eric Laghi vous accueille en toute convivialité. Cuisine authentique purement Alsacienne et gastronomie française sont les musts du Vieux Moulin. Eric Laghi est un chef amoureux des produits locaux. On aime sa fameuse bouchée à la reine, médaille d'or 2012; son foie gras d'Alsace, élu meilleur foie gras des restaurateurs en 2009; sa tarte flambée traditionnelle au feu de bois. Bel accueil et service de Séverine Laghi qui met les convives « aux petits oignons ».

Au Vieux Moulin
5A Rue du Moulin
67630, Lauterbourg, France
Tél.: +33 3 88 94 60 29
Ouvert du mercredi au dimanche



La Table gourmande

Située sur la rue principale du village perché de la Turbie surplombant la Principauté de Monaco, La Table Gourmande Barbera est une sympathique maison à connaître. En salle, Loïc, le jeune directeur des lieux, assure sourire et gentillesse. En cuisine, c'est Yolanta qui assure avec brio la confection de goûteux plats tradition. Yolanta met le meilleur de son savoir-faire pour satisfaire les gourmets. L'«œuf cocotte crème de truffes et foie gras» est divin et son «tourne-dos Rossini sauce Porto accompagnée d'une purée à la truffe»...

La Table Gourmande
13 Avenue de la Victoire
06320 La Turbie, France
Tél. +33 4 93 41 58 49
latablegourmande-laturbie.fr



Mon Petit Resto

le restaurant de Franck Cicognola est une excellente table sur la place du village à Mouans-Sartoux. Avec Véronique, sa compagne, il enchante les convives par sa cuisine maîtrisée et ses goûteuses recettes inspirées des retours de marché. Tout débute pour lui dans le célèbre restaurant "Oasis" à la Napoule chez Louis Outhier. Par la suite, son destin le mènera dans de belles maisons: le Saint-Paul, La Palme d'Or, la Belle Otero avec Francis Chauveau ou à la fameuse Vignette Haute à Auribeau sur Siagne entre autres.

Mon Petit Resto
1, rue du Château
06370 Mouans-Sartoux, France
Tél. +33 4 93 06 00 43



Les Arcades

Un café-restaurant-hôtel pas comme les autres...! En effet cette ancienne maison du XVIe siècle vibre depuis de nombreuses décennies au rythme de l'art et de la convivialité. Nombreux sont les clients et les artistes qui ont foulé sol de la maison des Brothier: Vasarely, Tarabella, Folon, léger... Côté cuisine, la Provence est à l'honneur: fleurs de courgettes farcies, raviolis «tous nus», sardines panées à l'italienne etc... du simple et du bon, servi dans la joie et la bonne humeur.

Les Arcades
14/16, Place des Arcades
06410 Biot - France
Tél. +33 4 93 65 01 04
Ouvert du mardi au dimanche le midi



Bistrot St-Sauveur

Implanté dans le pittoresque quartier historique du Cannet, le maître des lieux, Claude Sutter, a tout naturellement choisi de donner à son restaurant le nom de l'une des rues principales dans laquelle il se situe. Le Bistrot St-Sauveur, authentique «Etablissement de bouche», jouit d'un emplacement privilégié qui réunit plusieurs atouts. Le chef Claude Sutter a fait de son sympathique bistrot le repère des gourmets de cuisine du terroir authentique, utilisant les meilleurs produits sur le marché. La clientèle aime cette agréable table.

Bistrot Saint-Sauveur
87 rue Saint-Sauveur
06110 Le Cannet - France
Tél : +33 4 93 94 42 03



Table 22

A proximité du marché Forville, Noël Mantel cuisine les beaux produits maraîchers et signe un registre culinaire aux parfums de Provence qui ont la part belle à la Table 22. Mais les standards de la cuisine Méditerranéenne côtoient aussi les produits nobles comme le Homard, la Langouste, la Truffe ou encore le Caviar, qui passés par le piano de Noël Mantel, jouent les notes justes du raffinement. Dans l'air du temps, Noël Mantel a imaginé des plats cuisinés à déguster façon cocktail dinatoire et en toute convivialité...

Table 22
22 Rue Saint-Antoine-Le-Suquet,
06400 Cannes, France
Téléphone : +33 4 93 39 13 10



Les Plaisirs

Perché à Peillon, dans l'ancienne maison de Pierre Brasseur et Catherine Sauvage, à quelques pas d'une fontaine et d'un coin d'une rue fleurie le restaurant "Les Plaisirs" est la table à découvrir de toute urgence. Romain Clavel-Millo propose avec talent une subtile cuisine terroir qui varie au gré des saisons. A déguster absolument les raviolis maison (recette transmise de génération en génération). Le restaurant est composé de plusieurs salles et d'une terrasse intérieure avec vue plongeante sur la vallée.

Les Plaisirs
2 Puada du gourgnet
06440 Peillon - France
Tél.: +33 4 93 87 06 01

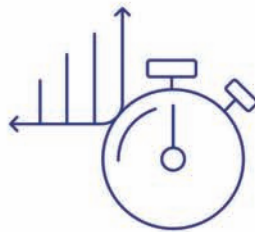


La solution efficace et durable en hébergement powered by Room Care™



Satisfaction client

D'excellentes solutions d'élimination des mauvaises odeurs pour une meilleure expérience clients, afin de maximiser votre taux d'occupation.



Efficacité opérationnelle

Des performances inégalées tout en optimisant les coûts d'utilisation.

Notre programme de formation du personnel utilise une approche unique pour économiser jusqu'à 5 minutes par chambre.



Développement durable

La meilleure approche en terme de développement durable avec un nettoyage quotidien 100% éco-label et concentré (en poche)

>1 Kg de réduction des déchets plastiques par chambre et par an (comparé au prêt-à-l'emploi)

Nous vous permettons d'offrir à vos hôtes une meilleure expérience, tout en améliorant votre approche développement durable et votre efficacité opérationnelle.



www.diversey.com



Antica Acetaia Dodi

Via Monteatico 3- 42020 Albinea - Italie

www.acetaiadodi.it