

# Références

GASTRONOMIE VINS HOTELS DE CHARME ART DE VIVRE

# 48 - *Best of Hotels & Restaurants*



**Jacques Maximin**

*La Légende*

**Carles Abellan**

*La Barra - W Barcelona*

**Alain Pégouret**  
*Au Sergent Recruteur*

**Gérald Passédat**  
*La Brasserie du Lutetia*

**Best of Hôtels**  
*Autour du monde*

*Reportages et interviews : David Chauvac, Patrick Frei, Ariane Meyer, Justin Schmitt, Romain Fornell, Michel Roth, Stijn Oyen, Atte Savisalo, Thierry Lavalley, Heigo Vare, Sanya Souvanna Phouma, Ivica Max Krizmanic.*

L 15635 - 48 - 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](http://www.champagne-collet.com) - [mademoiselle@collet.com](mailto:mademoiselle@collet.com)

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



Couverture : Lounge W Barcelona © W Barcelona

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](mailto:platinumpp@gmail.com)

**Correspondants de rédaction :**

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

**Actualités**

Platinum Publications de Presse

**Service publicité**

au support : [platinumpp@gmail.com](mailto:platinumpp@gmail.com)

**Informations générales :**

**Platinum Publications de Presse**

Secrétariat de rédaction : Magdenelle Duchâteau

Service presse et PAO Platinum

Impression :

Imprimerie spéciale de l'Éditeur

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

Publicité :

PLATINIUM PUBLICATIONS DE PRESSE

Références Hôtelières Restaurateurs ©

(Marque déposée)

Diffusion en kiosques en ligne

et sur Internet [www.referenceschr.com](http://www.referenceschr.com)

vente au numéro ou par abonnement

et diffusion promotionnelle

Dépôt légal 4<sup>e</sup> trimestre 2019 - N°48

© Copyright 2019

ISSN 1629-9817

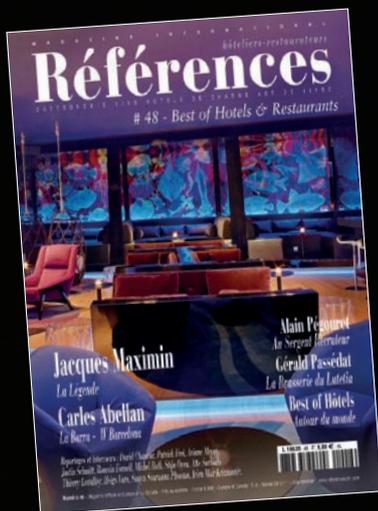
# Edito

Dans cette édition 2019-2020 « Best of Restaurants & Hôtels », nous fêtons notre 20<sup>e</sup> année de parution. Dans ce numéro, nous mettons à l'honneur l'un des plus grands talents de la gastronomie française: Jacques Maximin... Vraie Légende vivante ! A découvrir également d'autres talents et virtuoses de la cuisine dans leur action du moment... Gérard Passédât et ses saveurs marines savamment concoctées, s'invitent à la Brasserie du Lutetia à Paris. Alain Pégouret, le cannois, vient enchanter les papilles du convive au Sergent Recruteur de la Rue Saint-Louis en l'Île laissant le plaisir à Justin Schmitt d'honorer la carte du restaurant Le Laurent dans l'avenue Gabriel. Sur la Côte d'Azur, David Chauvac, de son côté, égaye les assiettes du restaurant Le Patio, dans le confidentiel Hôtel La Pérouse à Nice... surplombant la merveilleuse baie des Anges. À Mougins, Patrick Frei, chef aguerri à l'humilité sans faille, donne une belle tonalité « bistro chic » au légendaire Moulin de Mougins. Au Pays-Bas, Bethany Delong et Edwin Soumang poursuivent leur ascension étoilée au restaurant One à Roermond, signant une triptyque accueil, service et cuisine de grande qualité. Au cœur d'Amsterdam, Dennis Kuipers, au restaurant Vinkeles dans l'enceinte du charmant hôtel Dylan, régale sa clientèle de subtiles créations culinaires. Pour les « citybreakers », de belles destinations classiques ou contemporaines vous invitent... De Berlin à Madrid en passant par Amsterdam, Barcelone, Budapest, Biarritz, Cannes, Londres, Genève, Prague et Zagreb... Pour le plus grand plaisir de découvrir et rêver... Das Stue, Waldorf Astoria, W Barcelona, Ohla Barcelona, Wellesley, Esplanade Zagreb, Hotel du Palais Biarritz, Grand Hôtel Cannes, Westin Madrid, Vihula Manor, Corinthia, Hôtel Regina, Grand Hôtel Kempinski Geneva, Royal Savoy, Bürgenstock, Hôtel du Président Wilson, Four Season Les Bergues, La Réserve Genève, Augustine ou encore Grand Mark Prague... Tous synonymes de luxe et bien-être.

Bonne lecture

**Jérôme CHAPMAN**

Directeur de la Publication



# #48 - Numéro spécial « Best of Hôtels »

# sommaire



**6 Oktoberfest Monte-Carlo**  
*Au Café de Paris, place du Casino*

**08 Trophées EHA 2019**  
*Les lauréats de l'année*

**14 Actualités**  
*Michel Roth et Alain Bleton*

**16 Jacques Maximin**  
*La Légende*

**20 Cérald Passédat**  
*A la Brasserie du Lutetia*

**24 Carles Abellan**  
*La Barra à Barcelone*

**28 Alain Pégouret**  
*Au Sergent Recruteur*

**30 Justin Schmitt**  
*La Laurent à Paris*

**32 David Chauvac**  
*Saveurs de Méditerranée*



**34 Le Moulin de Mougins**  
*Côté Bistro chic avec Patrick Frei*

**36 Restaurant One**  
*La cuisine d'Edwin Soumang*

**38 Vinkeles**  
*Gastronomie par Dennis Kuipers*

**40 Hôtel Das Stue**  
*Hôtel Art et gastronomie*

**42 Waldorf Astoria**  
*Le must d'Amsterdam*

**44 W Barcelona**  
*Élégance et modernisme*

**50 Ohla Hotel**  
*Dans le ciel de Barcelone*

**52 Wellesley**  
*Small and beautiful*

**54 Esplanade Zagreb**  
*Un hôtel historique à Zagreb*





**56 Hôtel du Palais Palace**  
*Monument d'histoire*

**58 Grand Hôtel Cannes**  
*Suites avec Jacuzzi à Cannes*

**60 Westin Madrid**  
*Un des meilleurs hôtels du monde*

**62 Vihula Manor**  
*Un manoir de luxe en Estonie*

**64 Corinthia**  
*L'esprit austro-hongrois à Budapest*

**66 Hôtel Regina**  
*Élégance victorienne à Wengen*

**68 Geneva Suite**  
*Au Grand Hotel Kempinski*

**72 Le Royal Savoy**  
*Un monument classé*

**74 Bürgenstock**  
*Un lieu d'exception*



**78 Hôtel Président Wilson**  
*L'œuvre d'une famille*

**82 Le luxe à l'état pur**  
*Four Seasons Hôtel des Bergues*

**84 La Réserve Genève**  
*Territoire secret loin des regards*

**86 Augustine**  
*Le luxe à la Tchèque*

**88 Grand Mark Prague**  
*Prestige au cœur de Prague*

**90 Maison Schaffner**  
*Au service du patrimoine vivant*

**92 Wine Trends**  
*Actualités du vin*

**94 Clin d'œil**  
*sur la Thaïlande*

**98 Nos références**  
*Sélection de restaurants & hôtels*





Accueil de S.A.S. le Prince Albert II: Stefano Brancato (Directeur Café de Paris Monte Carlo), Brian Nation (Maitre Distillateur Jameson Distillery), Tonio Arcaini (PDG TA Distribution SAM), S.A.S. le Prince Albert II, Rebecca Arcaini

# Le Café de Paris Monte Carlo

## avec la bière Weihenstephan et la Xan Wellness

Tonio Arcaini (PDG T.A. Distribution S.A.M.), S.A.S le Prince Albert II de Monaco, Stefano Brancato (Directeur Café de Paris Monte-Carlo), Monsieur Lehrer (Brasserie Weihenstephan)



Ambiance festive au Café de Paris © Crédit Photo : Philippe Fitte



Repas bavarois au Café de Paris © Crédit Photo : Philippe Fitte



© Crédit Photo : Philippe Fitte

# à l'heure de l'Oktoberfest

Magali Campos (Responsable commerciale T.A. Distribution S.A.M.), Stefano Brancato (Directeur Café de Paris Monte-Carlo), S.A.S le Prince Albert II de Monaco, Tonio Arcaini (PDG T.A. Distribution S.A.M.)



© Crédit Photo : Philippe Fitte



© T.A. Distribution S.A.M.

Cérémonie de mise en perce du premier fût O' Zapft is © Crédit Photo : Philippe Fitte

S.A.S. le Prince Albert II a lancé le 18 octobre la 14<sup>e</sup> édition de l'Oktoberfest, qui se poursuit pendant une semaine, sur la légendaire terrasse du Café de Paris, place du Casino de Monte-Carlo.

Pour parfaire cette nouvelle édition, les organisateurs Tonio Arcaini (T.A. Distribution) et Stefano Brancato (Directeur du Café de Paris) ont invité l'équipe de « Weihenstephan », la plus ancienne brasserie du monde, à servir des bières d'exception dans un décor et une ambiance bavaroise animée. Lors de la soirée d'ouverture, la tradition veut que l'on effectue la mise en perce du premier fût de bière dans les règles de l'art. C'est alors qu'est prononcé à maintes reprises le célèbre « O' Zapft is ». Un menu d'exception à quatre mains a été orchestré par le chef de la Brasserie du Café de Paris, Franck Lafon et par Martin Mehlhorn, ancien Chef du restaurant Feinkost Käfer à Munich. Pour cette occasion nombre de délices culinaires et de gourmandises, directement importés de la Bavière ont été sublimes, en accord avec la bière premium Weihenstephan et la boisson bien-être Xan Wellness. La danse est assurée par le groupe emblématique « Echt Guat », qui a joué le répertoire authentique des fêtes bavaroises, sous la direction de Hansi Schitter.

## Weihenstephan et XAN Wellness T.A. Distribution S.A.M.

20, bd. de Suisse - 98000 Monaco

E-mail: [office@ta-distribution.com](mailto:office@ta-distribution.com)

Internet: [www.ta-distribution.com](http://www.ta-distribution.com)

Internet: [www.weihenstephaner.de](http://www.weihenstephaner.de)

Internet: [www.xan.com](http://www.xan.com)



Bières de la Staatsbrauerei Weihenstephan © Crédit Photo : Philippe Fitte

CHAMPAGNE  
**COLLET**  
Aÿ - FRANCE

# ESPRIT COUTURE

— X —  
COUSU MAIN DEPUIS 1921



Plus d'informations sur [www.champagne-collet.com](http://www.champagne-collet.com)

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



Les lauréats des European Hotel Awards 2019 au Grand Hotel Kempinski Geneva © Roberto Kalifa

# European Hotel Awards 2019 by Références



*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.*



© 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 Christoph 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

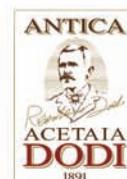
## References

# 2019

---

CHAMPAGNE  
**COLLET**

---



CHAMPAGNE  
**COLLET**  
Aÿ - FRANCE

ESPRIT COUTURE

— X —  
COUSU MAIN DEPUIS 1921



[www.champagne-collet.com](http://www.champagne-collet.com)

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



© Patrick Gauthey

### **Michel Roth fête ses 60 ans à Genève**

Michel Roth a tout récemment fêté ses 60 ans dans l'enceinte de l'hôtel du Président Wilson à Genève, en présence de plus de 400 invités et de très nombreux chefs, venus de toute l'Europe, dont notamment une belle équipe de Meilleurs Ouvriers de France et aussi les incontournables Goutatoo, présidés par Jean-Marc Bessière. Ils sont venus de partout entre chefs étoilés, MOF et Goutatoo, pour souhaiter un joyeux anniversaire à leur ami et talentueux confrère: Michel Roth. Patrick Gauthey, photographe des chefs et membre des chefs Goutatoo, était présent pour immortaliser l'événement. Lors de ce bel anniversaire, Franck Meyer, chef exécutif des restaurants de l'hôtel Président Wilson, rendait un vibrant hommage à Michel Roth. De nombreux clients de l'hôtel Président Wilson étaient présents pour partager cette fête dans la joie, la bonne humeur et la gourmandise. On notait la présence de personnalités de tous bords: télévision, spectacle entre autres.

Marriott Luxury Collection: [www.marriott.com](http://www.marriott.com)

Alain Bleton © C. Thieux

### **La Table d'Alain Bleton Gastronomie à Juliénas**

Situé dans le pittoresque village viticole de Juliénas, l'hôtel-restaurant La Rose de Christine et Alain Bleton, acquis en 2017, est une très agréable maison à découvrir. Avec onze chambres apaisantes et confortables, terrasse intérieure, piscine et son restaurant La Table d'Alain Bleton, les lieux respirent charme, bien être et surtout gourmandise. Ayant fait ses classes à La Mère Brazier et auprès de son maître Paul Bocuse, Alain Bleton poursuit sa carrière à l'Hôtel du Rhône à Genève, à la Poularde Bressane à Grenoble (obtention d'une étoile Michelin), à l'Hôtel Richemond-Genève (Chef Exécutif), à l'École des Arts Culinaires et de l'Hôtellerie à Ecully - Paul Bocuse (En 1990- responsable du restaurant gastronomique), au Métropole Palace Hôtel à Monte-Carlo entre autres. Avec un chef comme Alain Bleton, la gastronomie française a encore de beaux jours devant elle.

La Table d'Alain Bleton,  
Place du Marché, 69840 Juliénas  
Tél. +33 4 74 04 41 20  
[www.chez-la-rose.fr](http://www.chez-la-rose.fr)





Hôtel Martinez - Hyatt © Hôtel Martinez - Hyatt - Jean-François Romero

## L'Hôtel Martinez à Cannes a célébré 90 ans d'une histoire extraordinaire !

L'Hôtel Martinez est l'hôtel des Années Folles, l'Hôtel du festival du cinéma et du Glamour. Celui des stars, de la Croisette et des anonymes qui l'admirent. S'inspirant de ses belles origines et de son style Art Déco balnéaire, l'architecte Pierre-Yves Rochon sculpte un nouveau visage à l'Hôtel Martinez en 2018, en mariant idéalement le luxe contemporain à l'art de vivre méditerranéen. A l'occasion des 90 ans du mythique hôtel de la Croisette, les équipes du Martinez ont imaginé une soirée d'exception, à la hauteur de cet hôtel de légende ! Projection géante sur la façade du Martinez. Grand show sons et lumières sur l'histoire du Martinez par Xavier de Richemont, peintre Vidéo. Le samedi 30 novembre dès 19h30, cocktail dînatoire, puis projection de la création de Xavier de Richemont à 20h00. Un événement à la hauteur de cet hôtel, symbole du glamour sur la Croisette à Cannes. Inauguré en 1929, l'Hôtel Martinez incarne la Riviera des Années Folles. Une atmosphère conviviale, d'insouciance et de joie

Martinez Memories © Hôtel Martinez - Hyatt



"Martinez Memories - Grand Opening" - Hotel Martinez 90 - Cannes - © Xavier de Richemont 2019

de vivre qui en font le rendez-vous incontournable de la Croisette et l'adresse des personnalités de tous horizons. Inspiré par son style Art Déco, la Côte d'Azur et l'univers du yachting, l'architecte Pierre-Yves Rochon fait renaître ce lieu iconique, recréant l'harmonie parfaite entre une nature généreuse et un art de vivre méditerranéen. Esprit Riviera toujours et plaisirs simples autour de ses nouveaux espaces : les restaurants 'Version Originale', 'Le Jardin du Martinez' à l'ambiance pique-nique chic, son mythique 'Martinez Bar'. C'est sans compter sur le restaurant 'La Palme d'Or', 2 étoiles Michelin, orchestré par le Chef Christian Sinicropi et sa plage privée. Ses 409 chambres dont 99 suites, revisitées dans l'esprit Riviera des Années 30, son Beauty Spa L.Raphael... autant de prestations qui invitent les voyageurs à vivre l'instant... L'événementiel n'est pas en reste avec 15 salons modulables de 2500m<sup>2</sup> qui permettent d'accueillir en toute saison des conventions, séminaires et événements.

# EHA

European Hotel Awards

## REFERENCES

# 2020

CHAMPAGNE  
**COLLET**  
Partenaire Officiel

Samedi 1er février 2020  
W Barcelona  
Spain



BARCELONA

**Marriott**  
INTERNATIONAL





Jacques Maximin © Photos: Patrick Gauthey

France

# Jacques Maximin

## La légende

Entretien et récit : Marie-Christiane Courtioux

*Maximin, pour ceux qui l'ont connu dès ses débuts sur le Côte d'Azur, jeune talent que seul un Roger Vergé parvient à dompter, jusqu'à la légende tranquille de ses 70 ans, copain avec les plus grands noms de la gastronomie, collaborateur et pair de Ducasse, c'est d'abord une gueule... Non il n'a pas changé. Oui il figurerait avantageusement dans un remake des Tontons flingueurs ... version fourneaux. Sous les traits désormais burinés, c'est la rage d'un guerrier qui continue de battre pour un métier à nul autre pareil.*

Son franc-parler est si médiagénique qu'on se l'arrache. Ainsi, cette savoureuse interview dans les rues de Paris, à bord d'une luxueuse Porsche, la marque fétiche de Jacques Maximin... Question d'un fan : Vous avez la gouaille de Gainsbourg, le charisme de Belmondo... « Le charisme s'est forgé avec le métier » répond Maxi. « Comme je ne suis pas très grand il a fallu que je m'impose autrement. J'ai parfois abusé dans le boulot... parce que je me suis dit : comment m'imposer... faire que j'inspire le respect. Donc j'ai affiché un côté petit capitaine, petit Bonaparte ... un peu moins maintenant !!! ». Jacques Maximin est un tempérament, une nature, et les ans, la succession des réussites et des contrariétés ne fait rien à l'affaire. Mais alors, qui êtes-vous Jacques Maximin ? Le virtuose du poisson ? Le magicien des légumes, l'homme du Negresco qui refuse qu'on lui dise non, celui des défis, du Théâtre de Nice ou celui plus intime de la maison de Vence ? Le mal-aimé du Michelin, et de l'avis de tous, le plus brillant de sa génération ? Jacques Maximin est d'abord en 2019 celui qui fait encore son marché rue Daguerre, près du Rech, restaurant de poisson depuis 1925, avenue des Ternes à Paris. Repris en 2007 et relancé par Alain Ducasse, il propose une cuisine inédite du terroir marin de Méditerranée et

d'Atlantique. Et le boss a choisi Jacques Maximin pour superviser l'équipe du chef exécutif Hiroyuki Kanazawa et lui insuffler sa maîtrise parfaite des poissons, simples comme la sardine, nobles comme la sole ou le bar ; et pour composer menus et diners événements. « C'est magnifique un marché, c'est là que tout se passe. Que viennent les idées, la profondeur du métier. Passer commande derrière son bureau, c'est se priver du meilleur, de ce coup de cœur qui donne l'inspiration à la vue du produit. Le visuel ! D'ailleurs, beaucoup s'y font au moins photographe ! ». Dès 1978, aux commandes du Chantecler, au prestigieux Negresco, Jacques Maximin totalement absorbé par le défi qu'on lui lance ne manque jamais de faire son marché au Cours Saleya, humant l'air iodé à la recherche du petit maraîcher, du produit le plus frais, le plus goûteux. Ainsi naît le poupeton de fleur de courgette, attachée à sa tige, farcie de la pulpe de son écorce, mie de pain, crème et œuf entier. Et par-dessus, huile vierge au basilic ou mieux, quelques copeaux de truffe... Escoffier... Lorsqu'il arrive à La Chaumière en Principauté de Monaco, en 1965, après son apprentissage au Touquet, il apprend du chef Marcel Athimond les règles strictes de la cuisine française qui règne depuis le 19ème, celle du maître Escoffier. A l'hôtel

Hermitage, à la Baule, même discours de Christian Willer, lui qui sera reconnu sur le tard au Martinez-La Palme d'Or à Cannes. Rigueur et discipline. Pas question de plaisanter ! Chaque geste, chaque cuisson a son code. « C'est quasi militaire ». Maximin reconnaît volontiers qu'il lui en reste cette nette tendance à gouverner sa cuisine en petit chef. Certains commis feront les frais de ses colères. Après le service militaire, la formation, la formation se complètera par un retour à Paris chez Prunier avenue Victor Hugo, connu un temps comme le meilleur restaurant de poissons, ou encore Le Pré-Catelan, autre enseigne renommée. En 1972, retour sur la Côte pour la grande aventure ! Natif du Pas de Calais, le nom de cet adepte du confit-de-lapin de maman, de ce gamin qui croyait que les raviolis ne se faisaient qu'en boîte, va rester attaché à jamais à la côte de la Méditerranée. A l'époque, les gastronomes amateurs d'abord, le grand public ensuite, découvrent les vertus de cette cuisine de soleil, alors peu réputée. La cuisine populaire nissarte, est plus folklorique, riche de saveurs franches que de raffinements. Il en parle longuement avec un expert, l'enfant du pays, le maire Jacques Médecin. Or, Roger Vergé, le monde entier se bouscule pour déguster sa langouste au poivre rose. Le tout cinéma,

*« C'est magnifique un marché, c'est là que tout se passe. Que viennent les idées, la profondeur du métier. Passer commande derrière son bureau, c'est se priver du meilleur, de ce coup de cœur qui donne l'inspiration à la vue du produit. Le visuel !  
D'ailleurs, beaucoup s'y font au moins photographe ! »*

tout Hollywood, converge au Moulin de Mougins. Et les stars du Festival de Cannes s'en régalaient. La mode est lancée. Roger Vergé, Louis Outhier à l'Oasis de La Napoule, Jo Rostang à La Bonne Auberge d'Antibes, les nouveaux venus dans les rares établissements azuréens d'alors viennent tous d'ailleurs, du nord, de l'est. « Nous découvrons ces légumes à ratatouille, ces poissons de roche... tous ces ingrédients qui stimulent notre imagination. Tout d'un coup, tout est remis en cause. Je comprends qu'on peut sortir de la cuisine d'Escoffier ! Cuisine de légumes, de soleil, de santé, oui, nous sommes à l'origine de cette révolution qui sera magistralement déclinée et médiatisée par la suite par un Ducasse et par nos jeunes, Bruno Cirino, Franck Cerutti ». Paul Bocuse, Chapel, Lenôtre, Pierre Laporte règnent encore sur la gastronomie française. Mais arrivent de nouveaux guides, les Gault et Millau, emballés par cette nouvelle cuisine, cette nouvelle génération qui fait le pendant à Michel Guérard en Sud Ouest. En 1982, à 36 ans, Jacques Maximin sera élu meilleur jeune chef avec 19,5/20. Et la mode va perdurer. D'autres modes viendront qui n'auront pas sa faveur. Cuisine moléculaire, cuisine d'inutiles artifices... « Je suis resté très ami avec le catalan Ferran Adrià. Je l'ai connu lorsqu'il faisait un tour de France et cherchait où s'installer. Il n'allait pas imiter les Chapel, les Troisgros, fallait trouver autre chose ! ça a duré quinze ans. Finalement les artificiers se sont aperçus que le feu ne prenait pas. Mais... Chapeau l'artiste ! ». Avec son goût des formules imagées, il prédit la fin de l'aventure. « C'était à Saint Jacques de Compostelle devant un campus de deux à trois mille étudiants. Je les ai mis en garde, je leur ai rappelé l'histoire : sur le radeau de la Méduse, il y a eu beaucoup d'embarqués mais peu ou pas de rescapés ! » - C'est clair et net : pas de trucage ou de gadget. La cuisine de Maximin c'est d'abord la saison, le produit, illustrés par une de ses toutes dernières créa-

tions pour le Rech, le saumon sauvage de 6/7 kilos « bien gras, bien goûteux » qu'on prend plaisir à révéler à la vapeur, dans toute sa vérité. Qu'en est-il alors de la déroutante entrecôte à l'anchois et au vinaigre ? « Il y a eu une époque où on riait bien entre copains. César, le sculpteur, descendait le week-end sur la Côte. Il avait une petite amie au Scotch. Avec son appétit de vivre, il s'emparait des cuisines, et l'entrecôte c'est lui ! » En 2007, Jacques Maximin décide d'arrêter et d'accepter la proposition d'Alain Ducasse de travailler avec lui : « Ducasse, il m'avait bluffé du temps de L'Amandier. Une cuisine tellement subtile, immovante. Je demande à le voir. Je découvre un grand escogriffe, avec une énorme barbe qui lui mange le visage. On s'est suivi, on s'est rendu des services, et voilà ! J'ai réfléchi une nuit, j'ai revendu l'argenterie, les tables et les sièges à un copain. J'ai laissé la cuisine en état. Reste plus qu'à allumer le gaz ! » Il lance ce petit sifflet impertinent qu'on lui connaît pour signifier, le tour est joué. Au Rech, comme il l'a fait pour le Novotel Monte Carlo, au Tour Eiffel (Groupe Accor), ou d'autres maisons, il met tout son savoir faire, toute sa passion. « Avec le recul, c'est mieux d'être chez soi ? Ou de travailler chez les autres ? Pour celui qui a bougé toute sa vie en quête du Graal, aucune différence. La création d'une nouvelle recette n'en a rien à faire. Sauf si un employeur vous mégote les moyens, le budget et la qualité des produits. Cela peut arriver de nos jours... Au Négresco j'avais carte blanche. Je vous donne le bébé, vous lui donnez le lait, m'avait assuré Madame Augier qui ne s'occupait que de décoration, d'art et du patrimoine. Et c'est vrai qu'ils se donnaient les moyens. Même si un poireau reste un poireau et tout devait être utilisé, le blanc et le vert ! Pour les truffes, pas de problème, j'en ai mis autant là que chez moi plus tard. Dommage qu'ils n'aient pas accepté de m'associer ! J'ai repris ma liberté ». Chez lui, ou chez les autres, Jacques Maximin

a toujours conservé son libre arbitre, la maîtrise de sa cuisine et de son destin. Toujours donné le meilleur de lui-même. Etoilé dès 1974, « C'est simple, j'ai toujours travaillé comme si j'avais les trois macarons ! Un jour Naegelen, l'ancien patron du Michelin m'a avoué : j'ai regretté de ne pas vous avoir donné les trois étoiles à temps... mais vous êtes parti toujours trop tôt ... du Négresco, du Théâtre... Il est vrai qu'on peut faire sans. Mais c'est mieux – commercialement- de faire avec. L'essentiel, j'ai fait honneur à mon pays, à ma région. » Quoiqu'il arrive, Jacques Maximin a ce talent de paraître toujours fringant (Jean Luc Petirenaud). La passion intacte, une formidable vitalité et son addiction à la cuisine lui permettent de rebondir : « Quand j'ai vendu Le Théâtre au groupe Flo, j'ai juste demandé qu'on reprenne mes hypothèques ! Quand je me suis refait la cerise, j'ai racheté un bistrot à Cagnes... Le bistrot de la Marine, Toujours le poisson ! » - Il l'a revendu il y a trois ans et créé une société de conseil et de formation. « Si je m'arrête ... » Donc, Pas question ! Au Rech, la relève est dans les starting-blocks : « J'ai trois jeunes exceptionnels. Ils apprennent, ils écoutent, c'est un plaisir de leur transmettre ce que je sais. Se confronter aux jeunes, c'est rester dans le coup. Beaucoup de jeunes se croient chefs à vingt-trois ans. Erreur. Pour savoir qui on est, quelle cuisine on fait, il faut avoir franchi tous les échelons, lu tous les livres, fait le marché ! Je les garde pour moi, et le moment venu j'actionnerai mes réseaux pour leur mettre le pied à l'étrier. - Créer des recettes, transmettre, je vous l'ai dit, je suis addict - c'est ce qui me tient en vie ! Sans oublier, tout donner, ne rien attendre ». Une autre passion, un autre plaisir attend sagement dans le garage de Vence, la Porsche GT3 : « réservée aux amateurs de circuits. Selon le calendrier que suit mon fils, ancien pilote, je vais au Castellet, au Luc, et je passe la journée la plus extraordinaire de ma vie » ...



Jacques Maximin © Photos: Patrick Gauthey



© Brasserie Lutetia

*Lutetia, Paris, France*

# Gérald Passédât

*Fluctuat nec mergitur*

Texte: Michèle Villemur

*Se faire battre par les flots mais ne jamais couler... Telle est la devise de la Ville de Paris, mais sûrement aussi celle de l'hôtel Lutetia... et qui pourrait encore être celle du grand chef : Gérald Passédât en prenant la barre de cette chic Brasserie parisienne. Comment aurait-on pu trouver chef mieux adapté que lui pour reprendre la salle aux 180 couverts d'un tel bastion de la rive gauche ?*



Gérald Passédât © Brasserie Lutetia





© Brasserie Lutetia

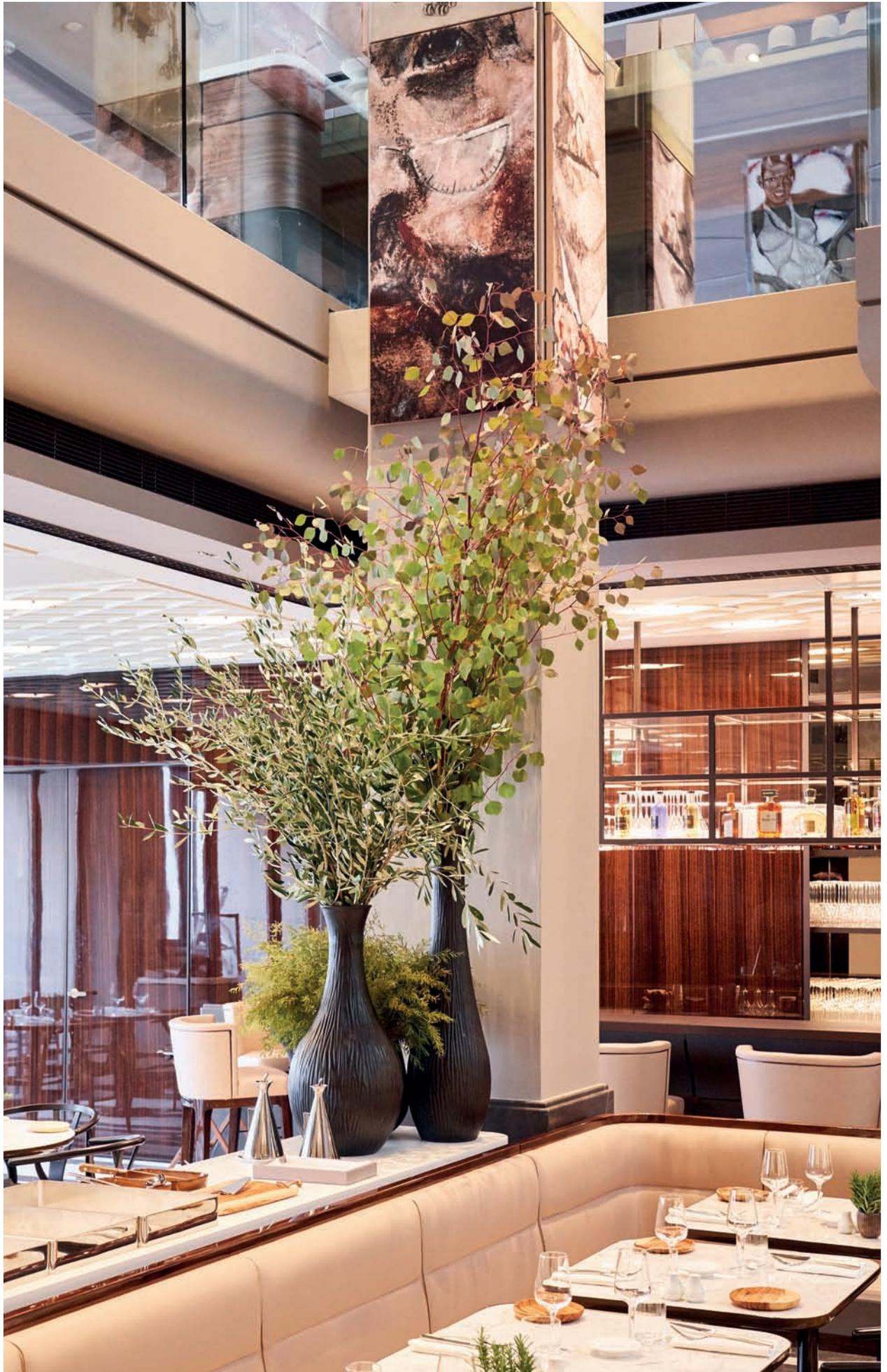
Déjà, le « trois étoiles du Petit Nice » du guide Michelin, ou de son restaurant du MUCEM à Marseille (*Musée d'Art contemporain*) comblaient de joie nos papilles avec une cuisine délicate, en particulier faite de poissons et de fruits de mer fraîchement cuisinés, souvent de la Méditerranée. Gérard pousse cette fois le rideau d'un autre décor et Paris l'attend les bras ouverts ! « *L'hôtel-phare dont l'architecture fait penser à une vague, et le chef méditerranéen expert des produits de la mer ne pouvaient que se rapprocher autour du beau et du bon : la Brasserie Lutetia !* » confie un habitué de l'hôtel. Le lieu retrouve en effet aujourd'hui son charme d'antan en jetant l'ancre pour proposer une offre marine d'exception. Retrouvant ses deux étages et l'inspiration architecturale de ses origines grâce à **Jean-Michel Wilmotte**, la Brasserie Lutetia renaît et fait battre le cœur des hôtels mythiques ! On pourrait ajouter : en grande partie grâce au merveilleux Gérard Passedat, car la Brasserie Lutetia mérite de bout en bout de la ligne, un 20 sur 20. C'est sans doute de son grand-père que ce chef (*troisième génération*) détient son amour pour la cuisine ? « Il racontait qu'il choisirait de s'établir les pieds dans l'eau, dans une villa incroyable et qu'il la rebaptisait « *Le Petit Nice... Au large,*

*étaient les îles du Frioul, le Château d'If, l'île Gaby et peintres, poètes et acteurs mythiques s'y rendaient, en particulier : Jeanne Moreau, Fernandel, Henri Salvador, Gene Hackman...* » Pour Gérard Passedat, l'amoureux des Arts dans toute leur splendeur (*la grand-mère était soprano et le père chanteur d'opéra*), il semblait logique que ce beau monde artistique l'appelle. « *Le Lutetia a toujours été une adresse où les gens venaient en habitués. De la même façon, il me plaît que la Brasserie soit une grande table non-intimidante et, à termes, compte sur ses nombreux fidèles venus du monde entier.* » Qu'on ne s'y méprenne pas : il ne s'agira pas d'un Petit Nice bis, mais bien d'une interprétation personnelle à l'esprit brasserie. La Brasserie Lutetia est un nouvel exercice de style pour moi, un peu comme un auteur qui passe du roman au théâtre. Mais ma signature, mon style et même beaucoup de mes fournisseurs resteront les mêmes. Au Saint-Germain, à la Brasserie, au Bar Aristide, ou dans le salon Joséphine (*Joséphine Baker*), on se régale de plats classiques créés et revisités par Gérard Passedat, à l'exemple d'un Parmentier de poulpes. Les quenelles se fourrent de crustacés de sauce Nantua et de potimarron ! Avec malice, le moindre de ses plats classiques reçoit

« *un petit coup de vent iodé* » en vue de faire revivre une carte joyeuse. Sa cuisine est définitivement imaginée et réalisée avec le cœur et l'esprit... A la carte, sont les plats-phares de poisson provençaux tels l'aïoli, le poisson farci entier débité en darne, la daurade flambée au pastis, sans oublier la généreuse Bouillabaisse servie le soir. Vive, chapon, loup ou lotte, seiche et autres poissons, sont livrés selon la pêche et les saisons, avec un riche bouillon safrané, proposé en deux services. Se trouvent naturellement la rouille, les croûtons et les pommes de terre comme l'exige la tradition. L'huile d'olive, le blé et la vigne n'ont pas été pour autant oubliés au Lutetia... La carte de la Brasserie longe les routes du Sud. Le vin, quant à lui, s'arrête par de belles régions, en particulier de Bourgogne (en mettant à l'honneur les vins bios servis avec des mets adéquats). Dîner au Lutetia c'est partager un rêve inoubliable. Se sentir à la jonction entre l'Art Nouveau et l'Art Déco... nécessite d'y aller, pourquoi pas : en costume d'époque !

## **Lutetia**

45 Boulevard Raspail  
Paris, 75006 France  
+33 1 49 54 46 00  
[www.hotellutetia.com](http://www.hotellutetia.com)





© La Barra, Carles Abellán

*Barcelone, Espagne*

# Carles Abellán, La Barra

Texte : Jérôme Chapman



*Situé sur le Passeig Joan de Borbó, un des lieux très fréquentés de Barcelone, dans l'enceinte de l'hôtel W Barcelona, le restaurant La Barra de Carles Abellán, est une table vraiment atypique. Carles Abellán, disciple de Ferran Adria, est un chef talentueux à la cuisine créative, audacieuse, enjouée, généreuse...*



© La Barra, Carles Abellán

## Barcelone, Espagne

Situé au niveau E de l'hôtel W Barcelona, le restaurant La Barra de Carles Abellán est une des tables de références de Barcelone. Après avoir été formé à *Barcelona School of Hospitality* dès l'âge de 21 ans, en même temps que Sergi Arola et José Andrés entre autres, Carles rejoint un groupe de chefs aux idées très avant-gardistes - «Joves Cuiners» - parmi lesquels se trouvait Ferran Adrià. «Ayant entendu dire qu'il était à moitié fou, je lui ai demandé de venir à El Bulli pour voir ça ... et il m'a dit OUI! Pendant la Semaine Sainte en 1987, j'étais déjà à Cala Montjoi avec lui. J'ai tout de suite été séduit!» - La suite est de l'histoire. Ferran et Juli Soler (associé de Ferran) lui proposent d'être chef et directeur du restaurant *Talaia Mar*, qui deviendra une véritable légende. «Nous y avons développé la cuisine *El Bulli* au format tapas. Avec moi se trouvaient Sergi Arola et Oriol Balaguer. Avec Ferran nous avons eu la fièvre créatrice pendant deux ans et avons développé ensemble divers restaurants jusqu'au jour où j'ai créé *Comerç 24* à Barcelone en 2001.» - Dans ce restaurant atypique, Carles propose une cuisine miniature, des tapas «d'auteur», quelque chose qui n'existait pas dans une ambiance très contemporaine, très new-yorkaise. Par la suite, Carles Abellán ouvre différents restaurants: les Tapas 24, Ena et finalement Bravo qui deviendra La Barra dans l'enceinte du W Barcelona (hôtel surnommé *La Vela* par les locaux). Entouré de son fils Tomàs, Carles signe une carte de belles saveurs

inspirée par la Méditerranée. À La Barra, poissons, fruits de mer et tapas créatifs sont vraiment les stars dans les assiettes. Avec 100 m<sup>2</sup>, stylisés par le célèbre architecte Lázaro Rosa Violán, deux immenses «barras de cocina» (sorte de comptoirs) font face à une cuisine ouverte avec *Robata* (grill japonais) et grill basque... À la carte du moment on se réglera des «Tapitas del puerto»: aubergine en marinade andalouse; carpaccio de crevettes à l'ail ou coques galiciennes au citron... entre autres, à faire suivre par les suggestions «Sobre las barcas»: couteau galicien grillé avec ponzu; crevette rouge xxl de barceloneta; suquet de cabracho de Cala Montjoi entre autres. On aimera aussi découvrir la «Frita de Langosta al estilo de Formentera», un homard vraiment surprenant et délicieux. Côté dessert, on découvre un étonnant «brie-cake à la truffe *melanosporum*» ou encore d'excellentes fraises à la crème: «Fresas del Maresme con nata». Fraîcheur des produits, cuissons parfaites, pleines saveurs et créativité phénoménale sont les maître-mots pour décrire la cuisine de Carles Abellán. Côté vins, la carte joue l'originalité et la pertinence... Les harmonies mets et vins sont bien choisies. Une table incontournable à Barcelone.

### La Barra

Hotel W Barcelona, Planta E,  
C/ Rosa dels Vents, 1.  
08039 Barcelone, Espagne  
+34 93 295 26 36  
[www.carlesabellan.com](http://www.carlesabellan.com)



© La Barra, Carles Abellán



© La Barra, Carles Abellán



© La Barre, Carles Abellán



© La Barre, Carles Abellán



Alain Ducasse - credit Stéphane de Bourgies



© Romain Zarka

Paris - France

# Alain Pégouret

Le Sergent Recruteur, « l'émotion du premier jour »

Texte: Michèle Villemur

Enfin chez lui ! Après presque 20 ans passés aux fourneaux du célèbre restaurant étoilé : Laurent, Alain Pégouret, l'ancien chouchou de Joël Robuchon reprend, sur l'île Saint-Louis, le Sergent Recruteur. Ce restaurant qui a vu passer des talents, puis un peu tomber dans l'oubli, assure la relève dignement. Décor blanc, tout en pierre, en bois et en verre, on se sent immédiatement chez Alain comme à la maison. Côté service, il est rapide et discret. L'ambiance est délibérément feutrée, l'attention de rigueur. A la carte, on y retrouve tout ce que l'on aime... à commencer par des produits de saison : *Giroilles servies avec des lasagnes parfumées aux herbes, œuf d'œuf coulant et crumble d'oignon au parmesan*. La noix de veau est parfaitement saisie : à la fois tendre et croustillante. Elle est servie avec une salade de tétragone et toujours ces jolies giroilles mais en poivrade. La poulette Culoiselle a été délicieusement rôtie, elle s'entoure d'ail noir, celtuces et cosses de fougères grillées avec des fleurettes d'herbes fortes. Au dessert, l'enchantement est mieux qu'un « nirvana » : pêches et amandes en rafraîchissement, pétales croustillantes au shiso, ou encore : le chocolat en infusion de gingembre, sorbet cacao et citron vert sous une transparence dorée. Le tout (à la carte, sans les vins approche les 95 euros). Un menu déjeuner à la touche féminine coûtera pour deux plats :

40 euros. Le menu Horizon en 7 assiettes approchera quant à lui, les 180 euros avec vins. « De moi on dit que je suis un chef discret, qui sourit peu... un très loin, il est vrai, des lumières des projecteurs. J'aime en revanche profondément mon métier de cuisinier. Je m'y consacre au quotidien et quand je termine mes heures dans les cuisines au petit matin, je recommence inlassablement. Je suis un créatif sage et déterminé, un gourmet qui sait ce que signifient les mots : plaisir, partage et convivialité ». Alain Pégouret, « le fou de moto », a grandi à Cannes dans une famille de fins gastronomes. Très jeune, il accompagne son père dans les meilleurs restaurants de la région, mais aussi de France. C'est ainsi que se forme son goût. A 18 ans, il obtient son BEP de cuisine à Cannes, puis entre à Paris chez Jamin, sous la houlette du talentueux Joël Robuchon. Il y reste trois ans comme chef de partie. Second en cuisine avec Christian Constant au Crillon, le passionné poursuit une route toute tracée. Soit : encore chez Constant, mais cette fois rue Saint-Dominique, au Violon d'Ingres. Plus tard, en 2001, chez Laurent, les étoiles du guide Michelin se mettent à remplir le panier. Tout le monde s'en doutait, l'assiette était là pour le prouver. « Je réinvente en permanence, je dépasse parfois mes limites... Rien n'est jamais acquis, je le sais » souligne Alain en se lançant

le plus souvent possible ce qu'il appelle « des défis culinaires ». « J'aime l'émotion du premier jour ! ». N'ayant pas peur de la page blanche, il vient justement de commencer son nouveau chapitre gourmand. « Je me suis imprégné des lieux, je l'ai senti, je l'ai palpé jusqu'à toucher chaque centimètre de marbre, j'ai observé le moindre détail, respiré le cuir, inspecté tous les recoins de la cuisine. Je me sens maintenant parfaitement à l'aise avec « mon sergent » pour l'honorer ». Sa cuisine lui ressemble : simple, décomplexée et surtout : gastronomique ! Une saveur, une odeur, un vin (plus de 100 références à la cave)... Jusqu'au « coup de cœur du producteur », tout est là pour lui fournir l'inspiration. Alain Pégouret relève l'éclat, l'essence qui émane du moindre geste de la main. Raffinée, élégante, subtile et audacieuse : voici la cuisine que chacun attendait dans ce lieu où le visage prend forme sous le casque de sergent recruteur qui trône à l'extérieur, signé par le décorateur espagnol : Jaime Hayon.

## Le Sergent Recruteur

41, rue Saint-Louis en l'Île  
75004 Paris, France  
Tel. : +33 1 43 54 75 42  
[www.lesergentrecruteur.fr](http://www.lesergentrecruteur.fr)



Paris, France

# Justin Schmitt

*l'Alpha-oméga de la gastronomie*

Texte: Michèle Villemur

Dans le triangle d'or de Paris se trouve un ancien relai de chasse : le restaurant **Le Laurent** qui appartient aujourd'hui au groupe **Partouche**. Si les parisiens se rendent depuis des siècles dans cette élégante institution, il n'est pas question pour certains de changer les habitudes. Pourtant, (*les temps obligent*) un rajeunissement de la maison impose de nos jours et il commence par l'assiette grâce à l'arrivée du chef : **Justin Schmitt**, 34 ans, alsacien, ancien élève de l'école **Ferrandi**. Carte légère et colorée revisitée à la « *Justin* », amène le client à s'émerveiller tout au long du repas. Il faut dire que ce talentueux a fréquenté antérieurement les plus belles maisons : *Alain Senderens, Michel Guérard, Guy Martin, Eric Fréchon...* Dans une salle baignée de lumière, ouverte sur un jardin arboré, chaque saison est ici un régal des yeux avant d'être celui des papilles. Dans les multiples salons, que ce soit *Marigny, Elysée, Matignon, Gabriel, Impérial...* le service est discret et attentionné. L'assiette arrive belle et bonne, soit : à la perfection. La cave, quant à elle se dote de références rares. Bref, à tous les niveaux le moment est un enchante-

ment. « *Ma vision de la cuisine se veut à part ; je proviens en effet d'établissements où j'ai appris ce que signifiait le mot rigueur. Je vous fais cet aveu : j'aime régaler et me régaler et quand ce n'est pas bien, c'est carrément mauvais ! Aujourd'hui je mets en action les techniques apprises !* » révèle, Justin, une étoile au guide Michelin, un incroyable poète à ses heures. Pour preuve quelques-uns de ses plats phares mariés avec audace et subtilité : Tomates perlées à l'huile de basilic, pastèque au yuzu, meringue citronnée (59 euros), un Blanc-manger de langoustines, caviar Impérial de Sologne condensé et coulis de laitue (76 euros), Poulpe rôti au piment de la Vera, carottes en différentes textures sauce spéculos (65 euros), Foie gras mi-cuit en gelée de pêche et basilic, rafraîchi à la fleur d'ibiscus (62 euros) et surtout le délicieux Homard cuit dans un beurre coraillé, fenouil rôti au citron, sauce new burg parfumée à la verveine (108 euros). « *Lorsque j'officialisais à la Brasserie d'Aumont de l'hôtel de Crillon, j'aimais surprendre mes clients à l'heure du déjeuner par mes créations culinaires mais aussi par mes tables spectacu-*

*lares. J'ai peaufiné ces détails lorsque je travaillais au Gaya, chez Pierre Gagnaire. Je les adaptés à mon image* ». Ses voyages à l'étranger lui apprennent davantage, notamment quand il se retrouve à Londres (groupe **Rosewood** qui compte aussi un hôtel **Crillon**) ou New-York et d'autres lieux comme à Vancouver. Respect des produits de façon prioritaire, Justin Schmitt succède à **Alain Pégouret** parti au restaurant *Le Sergent Recruteur*. Dans l'avenue Gabriel, aux côtés de **Christian Sochon** le directeur en place depuis 30 ans et d'**Isidore Partouche**, l'actuel propriétaire, on peut être fier d'avoir déniché un autre beau fleuron de la gastronomie française. Juste avant de quitter la table, et pour ne pas en laisser une miette : on n'oublie pas les desserts... Soufflé à la framboise, sorbet Mauresque, Crèmeux au chocolat Manjari 64 % anglaise, au poivre La Luna.

## Restaurant Le Laurent

41, avenue Gabriel - 75008 - Paris  
Tel. : +33 1 42 25 00 39  
[www.le-laurent.com](http://www.le-laurent.com)



© Jérôme Mondière

*Dans l'avenue Gabriel, aux côtés de Christian Sochon, le directeur en place depuis 30 ans, et d'Isidore Partouche, l'actuel propriétaire, on peut être fier d'avoir déniché un autre beau fleuron de la gastronomie française.*



© David Grimbert



© David Grimbert



David Chauvac © Jérôme Chapman



© Hôtel La Pérouse



© Hôtel La Pérouse

Nice - France

## David Chauvac

### Saveurs de Méditerranée sur la colline du Château

Texte: **Hilton Sherman**

A la tête des cuisines du restaurant le **Patio** dans l'enceinte de l'hôtel **La Pérouse** à Nice, depuis le début d'année 2019, **David Chauvac** est un passionné de cuisine, amoureux de belles saveurs méditerranéennes et provençales. Initié au goût et à l'appréciation du bon produit, dès son plus jeune âge, par sa mère et sa grand-mère, il prend conscience, dès l'âge de 12 ans, de sa grande passion pour la cuisine. Et sa vocation sera toute tracée: **il sera chef**. Après une solide formation en lycée hôtelier, David privilégie l'expérience dans la restauration traditionnelle, avant d'intégrer de prestigieuses institutions gastronomiques, telle la **Palme d'Or**, restaurant étoilé de l'hôtel **Martinez** à Cannes. Par la suite, sa rencontre avec **Serge Gouloumès**, en février 2005 au **Mas Candille** à Mougins, marque un grand tournant dans sa carrière. Il gravira tous les échelons à ses côtés. Et deviendra même chef exécutif du **Mas Candille**, assurant la continuité de **Serge Gouloumès** parti à

l'étranger en 2015. Ainsi, pendant 4 années consécutives à ce poste, il maintiendra avec brio l'étoile Michelin octroyée. Passionné par la cuisine du soleil, David Chauvac accorde une importance toute particulière aux produits locaux. Et sa cuisine s'exprime en toute créativité et délicatesse dans une apothéose de belles saveurs: *«daube de joue de bœuf en habit doré, blette et pichade à la fleur de thym»* ou encore *«citron de Menton pour sa variation de tartes, façon La Pérouse»* entre autres. Aficionado de cuisine nipponne, David aime aussi ponctuer avec subtilité ses créations culinaires de quelques touches asiatiques comme *«l'œuf mariné au shoyu, pétales et tartare de radis au vinaigre d'hibiscus, en trompe l'œil et en jeux de textures et saveurs»* ou encore le *«sashimi de daurade Royale passée à la flamme, burratina crémeuse, condiments vinaigrés»*... Ainsi au restaurant **Le Patio**, on apprécie avec bonheur les agréables suggestions du chef qui

enchangent les papilles des convives midi et soir. Menus à **39 euros à déjeuner et 50 euros au dîner**, David Chauvac a misé sur des prix sages pour faire plaisir aux gourmets. On aime aussi l'accueil et le service conduit avec élégance par **Florian Colonna**, directeur de la restauration: une raison de plus pour venir se régaler en ce lieu unique en son genre, niché sur la colline du Château, avec sa vue exceptionnelle sur la baie des Anges. Avec ses 56 chambres dans un cadre enchanteur face à la mer, l'hôtel **La Pérouse**, dirigé par **Laure Giometti**, a trouvé une véritable âme gourmande avec la venue de David Chauvac à la tête des cuisines du restaurant **Le Patio**. Une adresse confidentielle à découvrir dans la belle capitale de la Côte d'Azur.

#### **La Pérouse**

11 Quai Rauba Capeu,  
06300 Nice, France  
Tél. +33 4 93 62 34 63  
[www.hotel-la-perouse.com](http://www.hotel-la-perouse.com)



© Hôtel La Pérouse

*Au restaurant Le Patio, on apprécie avec bonheur les agréables suggestions du chef qui enchantent les papilles des convives midi et soir. Menus à 39 euros à déjeuner et 50 euros au dîner, David Chauvac a misé sur des prix sages pour faire plaisir aux gourmets.*



© Hôtel La Pérouse



© Hôtel La Pérouse



© Moulin de Mougins

*En cuisine, c'est Patrick Frei (ancien chef du Noga Hilton Cannes), chef exécutif, qui donne le ton aux temps gourmands du Moulin. Produits frais de saison et savoureuses recettes intègrent la philosophie de Patrick Frei qui est avant tout de «faire plaisir à sa clientèle»*



© Moulin de Mougins



© Moulin de Mougins



Patrick Frei © Jerome Chapman



© Moulin de Mougins



© Moulin de Mougins

Mougins - France

# Le Moulin de Mougins

Patrick Frei fait rimer couleurs et belles saveurs

Texte: Hilton Sherman

Le Moulin de Mougins, renommé planétairement, pendant des décennies, et reconnu par le talent de Roger Vergé et sa cuisine du soleil, reprend vie, depuis le printemps 2019, par la grâce de ses nouveaux propriétaires, les frères Martinez, Gérald et Antony. Depuis le départ de Roger Vergé en 2003, et après avoir connu bien des déconvenues, le Moulin était tombé en désuétude. Hommes à succès de la restauration régionale, les frères Martinez, créateurs des Comptoirs 233 (Grasse et Antibes), investissent ainsi tout leur talent et savoir-faire pour donner un nouveau souffle à cette ancienne institution mouginoise. Le Moulin de Mougins devient aujourd'hui un bistro chic mettant en avant une cuisine raffinée mais sans préten-

tion de haute gastronomie. En cuisine, c'est Patrick Frei (ancien chef du Noga Hilton Cannes), chef exécutif, qui donne le ton aux tempos gourmands du Moulin. Produits frais de saison et savoureuses recettes intègrent la philosophie de ce chef aguerri pour lequel «faire plaisir à sa clientèle» est une priorité. Ainsi belles suggestions à la carte et formules attractives (déjeuner: 19 euros entrée, plat, café ou plat, dessert, café et 24 euros: entrée, plat, dessert, café ou encore Brunch le dimanche- printemps-été: 49 euros) sont de la partie, tout est là pour passer un bon moment gourmand en toute simplicité: «risotto crémeux à la truffe et au parmesan»; «raviolis végétariens, artichaut, parmesan et basilic»; «homard bleu de Bretagne grillé»;

«loup entier en croûte de sel pour 2 personnes»; «côte de veau sur l'os 300 gr, jus de veau corsé» entre autres sans oublier sans oublier les plateaux de mezzés à partager. Avec ses trois magnifiques terrasses arborées et ses belles salles intérieures, le Moulin de Mougins est un lieu idéal pour déjeuner ou dîner en toutes saisons. Côté événements: réceptions, mariages, cocktails, buffets dînatoires peuvent être traités en privatisation totale ou partielle (jusqu'à 1000 convives). Une belle table à redécouvrir...

## Le Moulin de Mougins

1028 Avenue Notre Dame de Vie,  
06250 Mougins, France  
Tél. +33 4 22 52 93 93  
lemoulindeougins.com  
Ouvert du mardi au dimanche



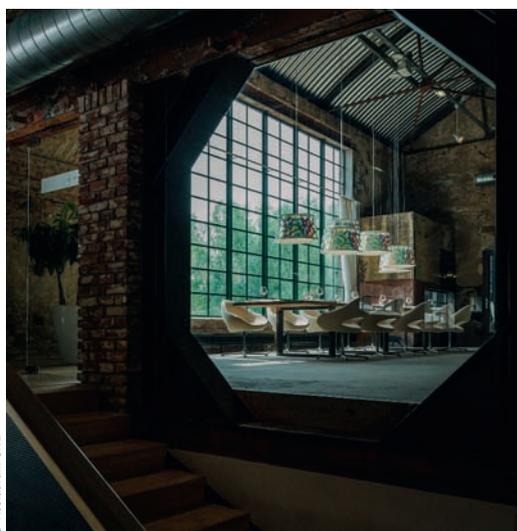
© Restaurant ONE



© Restaurant ONE



© Restaurant ONE



© Restaurant ONE

Bethany Delong et Edwin Soumang © Restaurant ONE



*Roermond, Pays-Bas*

## Restaurant One

*Bethany Delong et Edwin Soumang*

Texte: **Hilton Sherman**

Situé dans la périphérie de la ville de Roermond aux Pays-Bas, à quelques kilomètres de la frontière allemande, le Restaurant One est une très belle réussite osant une originalité sans équivalent. En effet, **Bethany Delong** et **Edwin Soumang**, ont eu la bonne idée de déplacer leur restaurant en 2012, dans la plus ancienne fabrique de la cité. Tout récemment le restaurant a affiné son design. Tout en gardant son esprit «industriel» avec ses graffitis colorés, la décoration a été revue avec talent par **Claudy Jongstra** en collaboration avec **Sjoukje van Laer** (*Studio Ni*) et **Bertine Creemers** (*Puur Binnenhuisarchitectuur*). En gardant le cap sur le respect écologique et le développement durable, le «design» respire le côté brut de la matière: cuir recyclé, le bois léger et l'acier non traité... agrémenté par deux peintures murales signées par les artistes, **Klaas Lageweg** et **Anutosh**. De plus, le restaurant, installé dans un centre culturel, bénéficie maintenant d'une entrée privée directe en passant par un petit pont permettant d'accéder à une charmante terrasse. Ainsi le **Restaurant One**, étoilé Michelin depuis 2010, offre plaisirs et bien-être. Fruit de la passion commune entre **Bethany Delong** et **Edwin**

**Soumang**, cette table est unique. **Bethany Delong** est une parfaite maîtresse de maison, et sait recevoir dans les règles de l'art. De son côté, **Edwin Soumang** assure avec brio des partitions culinaires de haut niveau avec les produits essentiellement locaux. Formé chez les chefs étoilés: **Michel Blanc**, **Michel Roux**, **Guillaume Brahimi**, **Jonnie Boer** et **Heston Blumenthal**, **Edwin Soumang** signe de son talent la carte du **Restaurant One**. La nouvelle cuisine néerlandaise y est à l'honneur: «*King crab, Jus vert, concombre, radis*»; «*Lamelles de foie gras, brioche, betterave, figue*»; «*Turbot, Daikon, salsa verte, chips d'anchois*»; «*Filet de veau rosé, et ris de veau, morilles, jus de pomme de terre pressé, pommes soufflées*» entre autres. Côté vins, les sélections de **Bethany** sont en parfaite harmonie avec la cuisine d'**Edwin**, les vins de Bourgogne y sont mis en valeur. Au final, cette délicieuse table vaut vraiment d'être découverte.

### **Restaurant One**

ECI 17  
6041 MA Roermond  
Pays-Bas  
Tél. +31 475 600 262  
info@restaurantone.nl



Dennis Kuipers © The Dylan Amsterdam

Amsterdam - Pays-Bas

# The Dylan

## Restaurant Vinkeles

Situé face au Keizersgracht, l'un des principaux canaux d'Amsterdam, **The Dylan** (membre des *Small Luxury Hotels*), dirigé par **René Bornmann**, est un luxueux boutique hôtel composé de 40 chambres au décor moderne et raffiné, chacune décorée sur le thème de l'histoire néerlandaise dans différentes couleurs avec des touches de l'orient. Rénové en 2014, **The Dylan** présente 16 chambres dans le style *Serendipity Collection*, conçus par **Remy Meijers**, célèbre designer hollandais. Si **The Dylan Amsterdam** est sans doute l'un des hôtels les plus élégants de la ville, c'est aussi un lieu de rendez-vous gastronomique reconnu par la grâce de **Dennis Kuipers**, chef exécutif des cuisines du restaurant **Vinkeles** (1\* Michelin et 17,5 au *Gault&Millau*), situé au sein de l'hôtel. **Dennis Kuipers** est un chef aguerri et créatif, formé auprès de **Koos van Noort**, **Jan Hekkelman** (*Kurhaus* à *Scheveningen*), **Otto Nijenhuis** (*Princess Juliana*), **Robert Kranenburg** (*Hôtel Intercontinental Amstel* à *Amsterdam*), **Constant Fonk**, **Senderens**, **Edwin Kats** (*Restaurant Vermeer*). C'est en

2006 qu'il prendra les rênes du restaurant **Vinkeles** où il obtiendra 1\* Michelin en 2009. Installé dans une ancienne boulangerie, le restaurant **Vinkeles**, avec ses fours d'origine (*en briques rouges*), est le haut lieu d'une gastronomie à la française, alliant délicatesse et fraîcheur des produits. Côté service, **Tiffany Kensmil**, maître d'hôtel du restaurant, s'assure avec brio du bien-être de chaque convive. Côté sommellerie c'est **Natasja Noorlander** qui gère un parfait «Wine pairing». Par ailleurs, l'hôtel **The Dylan** dispose d'une table d'hôte en cuisine, d'une petite brasserie (*Occo-32 couverts*) où l'on peut se régaler d'une cuisine simple ainsi que d'un bar, lounge et jardin-terrace intérieur. Pour le plaisir des clients, des dégustations spéciales mets et vins sont organisés tous les jours de 15h30 à 17h30 et ainsi qu'un service traiteur pour des mini-croisières sur les canaux.

**The Dylan-Vinkeles**  
Keizersgracht 384  
1016 GB Amsterdam  
Pays-Bas  
Tel +31 20 530 2010  
[www.dylanamsterdam.com](http://www.dylanamsterdam.com)



Vinkeles © The Dylan Amsterdam



Arjov Duit © The Dylan Amsterdam



Coco Bar © The Dylan Arms fondam  
Jardin terrasse © The Dylan Arms fondam





Das Stue - Berlin © Das Stue

# Hôtels : *Design ou Classique ?*

Textes: Marie-Christiane Courtioux, Linda Rosenbergé, Hilton Sherman, V. Blanc et Jérôme Chapman



Das Stue - Berlin © Das Stue

*Conscients des besoins d'une nouvelle clientèle en quête d'exclusivité, d'accueil et services personnalisés, de nombreux créateurs et investisseurs ont misé sur une nouvelle hôtellerie originale et luxueuse. Voici, à travers le monde, quelques hôtels tout à fait «design», classiques ou originaux... De Berlin à Madrid en passant par Amsterdam, Barcelone, Budapest, Biarritz, Cannes, Londres, Genève, Prague et Zagreb... Pour le plaisir de découvrir...*



Das Stue - Berlin © Das Stue



Das Stue - Berlin © Das Stue

## Allemagne

# Das Stue Hôtel Art et gastronomie

Intime et artistique, l'hôtel Das Stue (*signifie salon en danois*) est un des fleurons design de l'hôtellerie berlinoise contemporaine. Ce bâtiment historique, qui abritait l'*Ambassade Royale du Danemark* entre 1938 et 1940, a été entièrement rénové. Avec sa belle façade aux lignes arrondies et incurvées, Das Stue est un chef d'œuvre architectural signé par le cabinet « *Axthelm Architects* » à Postdam. Le design des espaces et parties communes ont été confiés à *Patricia Urquiola*, designer célèbre pour son « *fine touch* » entre textures et couleurs. Composé de 78 chambres et suites, l'hôtel Das Stue impose d'emblée l'admiration avec son

hall d'entrée orné par deux majestueux escaliers, ses longs corridors, ses plafonds hauts, l'impressionnante mâchoire de crocodile, signée par *Quentin Garel*, artiste basé à Paris, la grande girafe et deux gorilles, sculptures de *Benedetta Mori* de Milan ou encore ses collections de photos en noir et blanc signées par de célèbres photographes tels *Richard Avedon*, *Horst*, *Irving Penn*, and *Henri Cartier-Bresson* (*collection privée de l'un des propriétaires*). L'art est présent partout. Modernisme et classicisme se marient à merveille... Bien sûr, le zoo de Berlin, situé à deux pas, a inspiré de façon subliminale l'atmosphère des lieux.

Côté chambres et suites, l'hôtel propose confort et prestations haut de gamme, matériaux naturels et nobles. Chaque chambre ou suite a son ambiance particulière avec terrasse, vue sur le *Tiergarten* ou le zoo de Berlin avec ses antilopes et autruches. Le fin du fin est la vaste suite *Bel Etage* (110 m<sup>2</sup>) avec ses hauts plafonds de 5 mètres et son ambiance totalement relaxante. Cette suite peut-être connectée avec 3 autres suites afin de composer une configuration privatisée de 400 m<sup>2</sup>. L'autre atout est la présence de *Paco Pérez* au restaurant *Cinco* dans l'enceinte de l'hôtel. Cette haute pointure gastronomique de l'Espagne catalane, l'un des plus importants représentants de la cuisine avant-gardiste du moment, nanti de 5 étoiles Michelin: 2 étoiles au *Miramar (Llança)*, 2 étoiles à l'*Enoteca (Barcelone - Hôtel arts)* et une étoile au *Cinco*, à l'hôtel Das Stue. A la carte du *Cinco*, *Paco Pérez* propose une cuisine méditerranéenne moléculaire avec d'impressionnants menus dégustation, atteignant jusqu'à 25 plats. *Casual*, l'autre restaurant de l'hôtel, propose une cuisine plus classique, toujours signée *Paco Pérez*. On oublie pas la carte des vins, regorgeant d'intéressantes suggestions. Au final, ce bel hôtel est vraiment unique à Berlin et mérite d'être découvert absolument. Par ailleurs les amateurs de relaxation pourront aussi profiter du centre *Susanne Kaufmann™ Boutique SPA*, d'un sauna et d'une piscine chauffée. Un must à Berlin!



Das Stue - Berlin © Das Stue

**Das Stue**  
 Drakestraße 1  
 10787 Berlin  
 Allemagne  
 Réservations : +49 30 311 7220  
 E-mail: stay@das-stue.com

A découvrir: Le bar Vault installé dans la salle des coffres d'une ancienne banque pour déguster dans l'intimité cocktails et eaux-de-vie. L'hôtel Waldorf Astoria Amsterdam est composé de plusieurs maisons individuelles reliées en elles par des coursives et couloirs. D'élégantes et discrètes jointures murales marquent leurs séparations.

© Droits Réservés - Waldorf Astoria Amsterdam



© Droits Réservés - Waldorf Astoria Amsterdam



© Droits Réservés - Waldorf Astoria Amsterdam



© Droits Réservés - Waldorf Astoria Amsterdam

*Amsterdam - Pays-Bas*

# Waldorf Astoria Amsterdam

Situé dans un quartier chic du vieux Amsterdam, le long d'un canal, le Waldorf Astoria Amsterdam, ouvert depuis le mois de mai, est le summum du raffinement avec sa décoration au luxe discret et son Spa Guerlain. Dirigé par l'italienissimo Roberto Payer, qui a débuté sa carrière en 1969 au sein du groupe Hilton, ce fleuron hôtelier est un «*best seller de grand luxe*» dans la capitale néerlandaise. Chacune des 93 chambres et suites offre une vue inoubliable sur Amsterdam avec en toile de fond: le canal, le jardin ou les toits de la ville.

Le fin du fin est aussi la passionnante expérience culinaire avec Sidney Schutte (*ex Jommie Boer*), au restaurant Spectrum, (*Ancienement De Librije*) qui excelle dans un registre gourmand de haut niveau, en tandem le service en salle géré par Sascha Speckemeier, directeur du restaurant.

## *Waldorf Astoria Amsterdam*

*Herengracht 542-556,  
Amsterdam, 1017 CG, Pays-Bas  
Tél. : +31 20 718 4600*







W Barcelona © W Barcelona

*Barcelone, Espagne*

# W Barcelona

*Chic et modernisme*

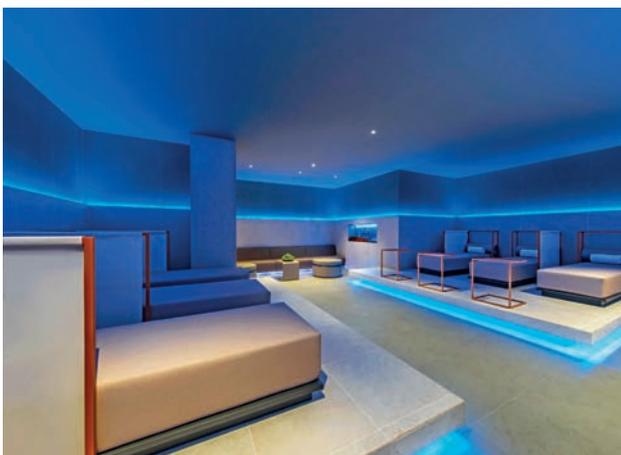
Texte: **Hilton Sherman**

*Ouvert en 2009, le W Barcelona est devenu l'une des références de la ville. Ce fleuron du groupe Marriott International franchit les frontières de l'industrie hôtelière avec une offre de loisirs originale pour des expériences uniques et audacieuses, jour et nuit, toute l'année. Conçu par le célèbre architecte barcelonais Ricardo Bofill, le W Barcelona est considéré comme une icône du design avant-gardiste.*

W Barcelona © Eric Laignel



W Barcelona © Eric Laignel



W Barcelona © Eric Laignel



W Barcelona © W Barcelona



Situé directement sur le front de mer de la plage de Barceloneta et offrant les vues les plus spectaculaires sur la ville et la mer Méditerranée, cet hôtel constitue le scénario idéal pour des séjours inoubliables et des expériences hors du commun à Barcelone. Dirigé avec élégance et grand professionnalisme par Stijn Oyen (recompensé par le trophée *European Hotel Awards 2019-General Manager of the Year*), Le W Barcelona, nanti de 473 chambres, dont 67 suites, 2 suites Wow et 1 suite Extreme Wow, est un must incontournable dans la capitale catalane. Cependant, l'emplacement et

la conception ne sont pas les seuls atouts qui font du W Barcelona un lieu extraordinaire. En fait, l'hôtel marque la différence par sa philosophie «*Whatever/Whenever*» - c'est-à-dire «*tout ce que le client veut, quand il le souhaite*» - ou par son orientation toujours au fait des dernières tendances en matière de mode, de musique et de design, en immergeant chaque client dans les expériences les plus «cool» à la fois à l'intérieur et à l'extérieur de l'hôtel. Les possibilités de loisirs sont infinies au W Barcelona afin de permettre aux clients de profiter du moment, sans jamais s'en-

nuyer. Conçu comme un authentique complexe urbain, l'hôtel dispose de deux terrasses en expansion. D'une part, le WetDeck, une terrasse connectée au W Lounge, est idéal pour passer de belles journées près de la piscine. D'autre part, le Sun Deck, situé dans une zone plus privée de l'hôtel et doté d'une piscine à débordement, est un lieu parfait pour se détendre. De plus, le W Barcelona est le seul hôtel de la ville à avoir un accès direct à la plage et à un solarium exclusif. Parler de Barcelone, c'est aussi parler gastronomie, ainsi au W Barcelona, la clientèle a la possibilité

de choisir parmi différentes options pour éveiller ses papilles. W Barcelona dispose d'un restaurant principal le Wave, ouvert toute la journée à l'hôtel, où l'on peut savourer un petit-déjeuner contemporain ou profiter d'agréables déjeuners et dîners. Par ailleurs, au premier étage, on peut aussi découvrir la cuisine du chef Carles Abellán, dans le restaurant étoilé: La Barra. Reconnu pour sa cuisine méditerranéenne aux fruits de mer, préparée sur un grill au charbon de bois et servie autour d'un bar design aux courbes élégantes, Carles Abellán est maître en la matière.



W Barcelona © W Barcelona



W Barcelona © W Barcelona



W Barcelona © W Barcelona



Pour les ambiances festives, le W Barcelona donne rendez-vous à l'Eclipse situé au 26<sup>e</sup> étage. Ce cocktails-bar à ciel ouvert, avec son panorama fantastique sur la Méditerranée et tout Barcelone, est parfait pour passer d'agréables soirées rythmées par les «beats» dansants d'excellents DJ résidents tout en dégustant des cocktails exclusifs créés par des mixologues expérimentés. Le W Barcelona dispose aussi d'un studio d'enregistrement professionnel, le premier W Sound Suite en Europe. Ce studio d'enregistrement est géré par PIEM - le conservateur de musique de l'hôtel. En plus d'être un élément essentiel de W Records, le label lancé récemment par W Hotels est également disponible pour la production et l'enregistrement par des artistes émergents ou établis, et pour des invités passionnés de musique et clients de l'hôtel. Côté Wellness, le W Barcelona Spa, offre une grande variété de traitements pour récupérer de l'énergie, ainsi qu'au Getaway, un nouvel espace spa pour désintoxiquer le corps en profitant du sauna, hammam et du jacuzzi. W Barcelona s'investit aussi de façon active dans la vie sociale de Barcelone en ouvrant ses portes au public en soutenant différents projets et initiatives. L'hôtel a ainsi collaboré avec la créatrice de mode locale Krizia Robustella, qui a présenté sa collection Trendy Flock, ou avec la marque madrilène Muroexe, qui a créé une collection de baskets en édition limitée présentant un design inspiré de l'emplacement de l'hôtel. par l'artiste et muraliste reconnu Ricardo Cavolo. L'hôtel crée des programmes tels que W Sound Suite Talks, axés sur la musique, conçus comme des plates-formes destinées à générer de la visibilité pour les artistes locaux et à les rapprocher du public local. En outre, W Barcelona est également engagé dans d'autres causes telles que la lutte contre le sida ou le soutien à la communauté LGTBI + à travers le programme Queer Me Out, qui en 2018 faisait partie de la programmation officielle de PRIDE BCN et réunissait certains des leaders d'opinion les plus pertinents. discuter du rôle des médias dans la visibilité du collectif LGTBI +. Le W Barcelona dispose aussi de grandes salles permettant de recevoir toutes sortes d'événements. Pour toutes ces raisons, le W Barcelona n'est pas seulement devenu un élément essentiel de l'horizon de Barcelone, mais également un point chaud de la ville grâce à son ambiance éclectique et vibrante, créée grâce à une offre de divertissement innovante qui attire les créateurs de tendances locaux, nationaux et internationaux. Et les jet-setters ont hâte d'y faire la fête, jour et nuit, tout au long de l'année.



W Barcelona © W Barcelona

## *W Barcelona*

*Plaça Rosa Del Vents 1,*

*Final, Passeig de Joan de Borbó,*

*08039 Barcelona, Espagne*

*Tél. +34 932 95 28 00*

*[www.marriott.com/hotels/travel/bcnwh-w-barcelona](http://www.marriott.com/hotels/travel/bcnwh-w-barcelona)*

Barcelone - Espagne

# Ohla Hôtel

*Un must  
dans le ciel de Barcelone*

Texte: **Hilton Sherman**

Le superbe et discret boutique hôtel Ohla est situé à quelques pas de la Ramblas et de la célèbre Boqueria, le marché couvert de Barcelone. Implanté en place et lieu de l'ancien palais du premier Comte de Barcelone, l'édifice actuel est un bel exemple du mariage classique et moderne réussi, design de l'hôtel avant-gardiste en harmonie avec la façade néoclassique (1920) classée discrètement revisitée par l'artiste sculpteur Frederic Amat. Avec 74 chambres et suites, l'hôtel Ohla Barcelona 5\*, dirigé avec maestria par Javier Rueda, est un lieu parfait pour d'agréables séjours dans la capitale catalane. Chaque chambre ou suite est conçue dans un design contemporain, offrant un maximum de confort dans un luxe discret. Le must de l'hôtel est l'offre gastronomique avec le restaurant étoilé Caelis by Romain Fornell, incontournable table à Barcelone, mais aussi le restaurant à tapas « haut de gamme » PlassaOhla, le Bar à vins Vistro49 (*excellent choix de vins au verre*) et le Rooftop avec son bar, sa terrasse et piscine dans le ciel de Barcelone, idéal pour se détendre au soleil et profiter d'une superbe vue sur la ville. Pour les séminaires ou événements l'hôtel Ohla Barcelona met à disposition des salles jusqu'à 45 personnes. Des prestations complémentaires sont aussi proposées telles salle de fitness ou de soins corporels. On notera un très bel accueil et une conciergerie très à l'écoute des besoins des clients. L'hôtel Ohla Barcelona est vraiment à découvrir lors d'un séjour à Barcelone.

## *Hôtel Ohla Barcelona*

Via Laietana, 49 Barcelona, 08003, Espagne

+34 933 41 50 50

[www.ohlabarcelona.com](http://www.ohlabarcelona.com)



© Jérôme Chapman



Vistro49 © Hôtel Ohla Barcelona



Vistro49 © Hôtel Ohla Barcelona



PlasseOhia © Hôtel Ohla Barcelona



© Hôtel Ohla Barcelona



© The Wellesley



© The Wellesley

*London, United Kingdom*

# The Wellesley

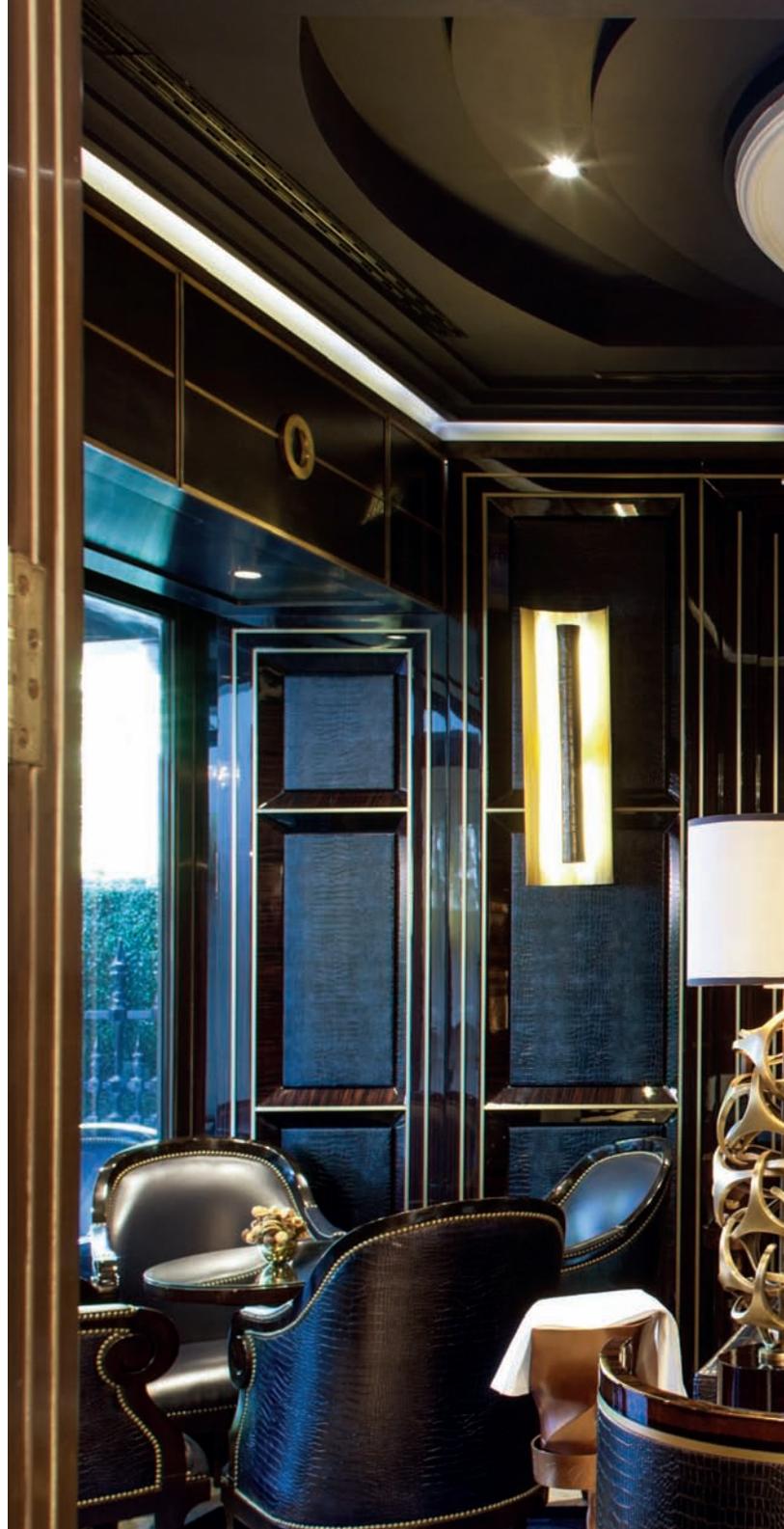
*Small and beautifull*

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



## Zagreb - Croatie

# Esplanade Zagreb Hotel

Texte: **Hilton Sherman**

*Ouvert en 1925, l'Esplanade Zagreb Hôtel est l'un des bâtiments les plus célèbres de Zagreb. Construit à l'origine pour les passagers de l'Orient-Express, cet hôtel emblématique allie luxe, élégance, hospitalité authentique et tradition.*

Dirigé avec prestance par Ivica Max Krizmanic, le majestueux Esplanade Zagreb Hôtel, membre des «Leadings Hotels of the World», représente le fleuron hôtelier de la capitale croate. Rénové en 2004, l'hôtel a gardé toute sa magie «Art Déco» d'origine avec un petit côté «glamour vieux Hollywood». Composé de 208 chambres et suites, l'hôtel allie tout le confort et service de la haute hôtellerie internationale tout en préservant l'esprit chaleureux des traditions et l'art du bien recevoir croate. Lieux de villégiature préféré de l'aristocratie, depuis sa création, l'hôtel est la destination privilégiée des célébrités du monde entier : hommes politiques, magnats des affaires, écrivains célèbres ou stars de cinéma entre autres. Premier hôtel de luxe ouvert en Croatie, l'Esplanade Zagreb Hôtel reçoit régulièrement des prix et trophées qui honorent l'excellence de ses prestations (*meilleur hôtel 5\* en Croatie continentale*), la liste des «Awards» est longue. L'Esplanade Zagreb Hôtel est aussi le lieu de

rendez-vous incontournable des grandes réceptions de prestige, avec sa superbe «Emerald Ballroom» (salle de cérémonies) et son dôme féérique. Côté détente, l'hôtel propose une salle de fitness et un «Health Club», dédié à la relaxation, aux traitements et soins pour le corps et le visage. Côté festivités et gastronomie, L'Esplanade Zagreb Hôtel a tout pour séduire : l'Esplanade 1925, un salon et bar ; l'Oleander Terrace, lieu de rencontre *Jet Set*, et *Le Bistro*, pour les plaisirs gastronomiques croates. C'est aussi l'une des meilleures tables de Croatie avec son restaurant Zinfandel où officie Ana Grgic, jeune cheffe de cuisine au talent confirmé. L'Esplanade Zagreb été récompensé par le trophée European Hotel Award - Hôtel historique de l'année 2019.

### Esplanade Zagreb Hotel

Mihanoviceva 1, 10 000 Zagreb - Croatie  
Tél. +385 1 45 66 666  
Email: [info@esplanade.hr](mailto:info@esplanade.hr)  
Internet: [www.esplanade.hr](http://www.esplanade.hr)



Le Lobby Esplanade Zagreb Hotel © Droits réservés - Esplanade Zagreb Hotel



© Droits réservés - Esplanade Zagreb Hotel



© Droits réservés - Esplanade Zagreb Hotel



© Droits réservés - Esplanade Zagreb Hotel

*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 90m<sup>2</sup>, 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 3000m<sup>2</sup> 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](http://hotel-du-palais.com)*



© Hôtel du Palais Palace



© Hôtel du Palais Palace



© Hôtel du Palais Palace



© Hôtel du Palais Palace



© Le Grand Hôtel Cannes



© Le Grand Hôtel Cannes



© Le Grand Hôtel Cannes



© Le Grand Hôtel Cannes

*Cannes - France*

## Grand Hôtel Cannes

*Une oasis de luxe sur la Croisette*

*Dirigé avec maestria par Hugues Raybaud, Le Grand Hôtel est le plus ancien des hôtels de la Croisette. Sa première édition fût construite en 1863, en même temps que la Croisette. Démoli puis reconstruit en 1963, Le Grand Hôtel dispose aujourd'hui de 76 chambres dont un étage avec de merveilleuses suites surplombant une oasis de verdure et la méditerranée.*

Rénové en 2006, l'hôtel a poursuivi son total relooking en 2008 dans l'esprit mythique des «sixties». Chambres et junior suites de luxe avec vue mer et terrasses de 45 m<sup>2</sup>, pour certaines, élégance et raffinement se jouent dans chaque détail. Seul hôtel de 11 étages sur la Croisette, le Grand Hôtel offre des suites *Roof-Top* dotées de grandes terrasses et spas panoramiques avec vue imprenable sur la baie de Cannes. La plage privée «*Plage 45*», charmante extension marine de l'hôtel, invite au farniente et à relaxation. Bénéficiant d'une situation d'exception en plein centre de la Croisette, l'hôtel est le seul à offrir un parc arboré de palmiers, havre de

calme et de verdure, sur lequel ont été aménagées des aires de détente et une grande terrasse qui prolonge le restaurant *Le Park 45*, (avec le chef *Hervé Busson*) et le bar *Le Cercle* où officie avec maestria l'un des plus talentueux barmen de la Croisette: Monsieur *Alexandre*, roi des cocktails festifs. Mojito, Rossini ou Bellini... n'ont aucun secret pour lui et sont préparés à la perfection...

### **Grand Hôtel Cannes**

45 Bd de la Croisette

06400 · Cannes · France

Tél.: +33 4 93 38 15 45

info@grand-hotel-cannes.com

www.grand-hotel-cannes.com



Sébastien Brada © Le Grand Hôtel Cannes



© The Westin Palace Madrid

*Madrid - Espagne*

# **The Westin Palace** *Madrid*

*Situé dans le quartier des lettres « Barrio de las letras » où ont vécu les grands écrivains du siècle d'or, The Westin Palace Madrid, édifié en 1912 sur commande par le roi Alfonso XIII, a été classé comme l'un des meilleurs hôtels du monde. En proximité du Prado, de monuments historiques et des meilleurs restaurants de tapas de la ville, The Westin Palace resplendit avec sa magnifique architecture.*



Avec 467 chambres et suites spacieuses, dotées de tout le confort moderne, **The Westin Palace Madrid** est un hôtel d'exception. Avec deux restaurants, un bar et 18 salles pour des banquets, il est un lieu de villégiature d'une clientèle richissime. La magnifique architecture de l'hôtel The Westin Palace brille dans un espace élégant aux fines touches exotiques, mariant décoration victorienne classique inspirée des Années folles. Côté cuisine, on aimera *L'Asia Gallery*, où l'on peut déguster des plats cantonnais préparés à la perfection. Ils sont considérés comme les meilleurs de Madrid. A goûter, le *canard laqué* ou encore les *crabes à cara-*

*pace molle*. Incontournables. Fréquenté par certains des visiteurs les plus célèbres de Madrid : Hemingway, Lorca et Dalí, pour ne citer qu'eux, Le «1912 Museo Bar» de style anglais, avec du bois d'acajou intense, invite à la détente avec d'accueillants canapés et fauteuils en cuir. Idéal pour se réfugier loin de l'effervescence de la ville ou pour se préparer à la retrouver. Le «1912 Museo Bar» propose une exposition photographiques exceptionnelle (*festival photoEspaña*) des personnalités ayant fréquenté l'hôtel: *Buster Keaton, Orson Welles, Rita Hayworth, Laureen Bacall, Marlon Brando, Glenn Ford, Richard*

*Attenborough, Gary Grant, Vittorio Gassman, Gina Lollobrigida, Peter O'Toole, Sharon Stone... ou encore Paris Hilton*, la liste est longue et les photos savoureuses.

***The Westin Palace, Madrid***  
*Plaza de las Cortes, 7*  
*Madrid, 28014, Espagne*  
*Tél. +34 913 608 000*  
*Internet: [www.westinpalacemadrid.com](http://www.westinpalacemadrid.com)*



© 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<sup>ème</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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](http://www.vihulamanor.com)



© Vihula Manor Country Club & Spa

*Hongrie*

# Corinthia

*Hotel Budapest*

L'élégant Corinthia Hotel Budapest cache un des plus scintillants joyaux de l'hôtellerie hongroise, au cœur même de Budapest. Les intérieurs reflètent la grandeur passée de la cité en intégrant le Royal Spa, qui maintient avec allure la tradition nationale des Bains. Le plus grand hôtel de l'Empire austro-hongrois a été rénové avec maestria pour rouvrir ses portes en 2002. Cette restauration, respectant le bâtiment original de 1886, fut couronnée en 2004 par le prix « *Best Hotel Architecture* ». Les salles de bal du palais sont devenues des salles de conférence mais les chambres conservent leur lustre ; sols de marbres, meubles de haut standing... Les espaces communs sont dignes d'un palace de luxe avec boiseries, dorures, lustres étincelants, épais tapis et fresques. La perfection du confort moderne dans un environnement de luxe d'époque ne manquera pas de séduire les amateurs de confort et d'authenticité.

## *Corinthia Hotel Budapest*

*Erzsébet krt. 43-49. 1073, Budapest, Hongrie*

*Tél. +36 1 479 4000*

*www.corinthia.com*



*Droits Réservés - Corinthia - Hotel Budapest*



*Droits Réservés - Corinthia - Hotel Budapest*





La Brasserie © www.emo-photo.com



Le Lobby © Hôtel Regina, Wengen



La bulls © Hôtel Regina, Wengen



© Hôtel Regina, Wengen

Wengen, Suisse

# Hotel Regina

*Chez Arianne et Guido Meyer*

Texte: **Hilton Sherman**

Avec sa position dominante surplombant la vallée du Lauterbrunnen, l'Hotel Regina, offre des vues spectaculaires sur les montagnes environnantes: Jungfrau et le Silberhorn. Située dans le village de Wengen, cette élégante bâtisse de style victorien (*classée au sein du Swiss Heritage fund en 2004*), propriété d'Arianne et Guido Meyer, est un lieu de quiétude et cultive un art de vivre raffiné en toutes saisons. Edifié en 1894, l'Hôtel Regina accueille au fil des décennies une clientèle internationale venant des quatre coins de la planète. Avec ses chambres et suites de grand confort, toutes équipées des dernières technologies, l'hôtel est aussi un lieu idéal pour séminaires, congrès, mariages entre autres tout au long de l'année. Ainsi deux salles de séminaires sont proposées, l'une pouvant accueillir entre 20 à 25 personnes, l'autre entre 100 à 120 personnes. Pour parfaire le séjour de la clientèle, l'hôtel met aussi à disposition de ses clients un spa avec sauna et hammam, une salle de fitness ainsi qu'un centre de traitement bien-être (*esthéticienne et physiothérapeute diplômés*) prodiguant une large gamme de soins. Côté gastronomie, le restaurant Chez Meyers (*15 points au guide Gault Millau*) assure avec panache des prestations gourmandes d'excellent niveau. En cuisine, c'est Michael Cochet qui signe de fines partitions culinaires.

Formé auprès de Marc Veyrat, Patrick Jeffroy, Jean Sulpice, Nicolas Masse ou encore de Thierry Thiercelin, Michael Cochet met en avant terroir et saison à la carte avec talent et passion. En cuisine, une alcôve appelée « La bulle » permet à quelques convives privilégiés de vivre une expérience unique au centre de la cuisine. Par ailleurs, la brasserie Jack's avec son ambiance 1900, ses lustres et des tables en bois, invite à déguster une cuisine traditionnelle agrémentée des belles sélections de vins fins. L'Hotel Regina comporte également un grand hall avec une cheminée, ainsi qu'un piano-bar pour passer de bons moments dans une ambiance chaleureuse. On aime la belle terrasse, idéale pour profiter de la vue et du soleil, la boutique Sens et le chalet Café Mary's, (à environ 1 km en dehors de Wengen dans le Schiltwald) sans oublier Caramel, la vraie mascotte de l'hôtel, qui est toujours prêt pour une belle ballade avec les clients tout en soutenant une action caritative. L'hôtel Regina a été récompensé par le European Hotel Awards 2019 Art du bien Recevoir.

## Hotel Regina

Wengen Zentrum 3823  
Switzerland  
Tel: +41 33 856 58 58  
[www.hotelregina.ch](http://www.hotelregina.ch)



Caramel © www.emc-photo.com



© Grand Hotel Kempinski Geneva

*Genève - Suisse*

Geneva Suite: *by Kempinski...*



*Imposante avec ses 1080 m<sup>2</sup>, la Geneva Suite du Grand Hotel Kempinski Geneva fait figure de star dans le panorama hôtelier européen, c'est certainement la plus grande. Élégance et raffinement se jouent en duplex, face au lac Léman et son célèbre jet d'eau avec en ligne de mire le Mont-Blanc en toile de fond, dans un luxe de confort et services très haut de gamme.*



© Grand Hotel Kempinski Geneva



© Grand Hotel Kempinski Geneva



© Grand Hotel Kempinski Geneva



*Genève - Suisse*

## Geneva Suite by Kempinski...

Considérée comme la plus grande suite d'hôtel d'Europe et certainement la plus chère, la Geneva Suite du Grand Hotel Kempinski Geneva, s'étend sur 2 étages. Un Duplex de grand luxe, réservé à une clientèle richissime. Le premier niveau se compose d'un vaste et élégant séjour avec cheminée, bureau, salon privé, bar assorti d'une grande chambre avec salle de bain, et intégrant tous les équipements pour assurer vidéos-conférences dans les meilleures conditions. On y trouve également une cuisine, un bureau (*pouvant se transformer en chambre*) et même une partie réservée au personnel de sécurité avec une pièce spéciale (*équipée d'écrans des caméras de surveillance et réservée au service de protection...*). Le niveau supérieur, auquel on accède par un escalier design, accueille, entre autres, deux autres chambres avec leur vastes et luxueuses salles de bain, un immense séjour agrémenté d'une cheminée en verre et d'une superbe terrasse, ainsi qu'une salle de billard, une salle de fitness et même un hammam. Pour gérer cette suite, Le Grand Hotel Kempinski Geneva, dirigé avec maestria par **Thierry Lavalley**, met à disposition de ses hôtes une équipe dédiée: cuisinier, serveur, gouvernante, agent de sécurité... Afin de répondre à leurs moindres désirs. A noter: Les baies vitrées sont garanties *BulletProof*. Cette suite, dont le prix s'élève à plus de 50.000 euros la nuit (*selon les prestations demandées*), est réservée aux VIPs, têtes couronnées et Chefs d'États. Parmi les clients célèbres: *Elle Macpherson, Gwyneth Paltrow, Diane Kruger, Jean-Claude Van Damme, Eva Herzigova, Natalie Portman, Christian Karambeu, Ronan Keating, Matthew Fox...* y ont séjourné.



© Grand Hotel Kempinski Geneva

### *Grand Hotel Kempinski Geneva*

*Quai du Mont-Blanc 19,*

*1201 Genève, Suisse*

*Téléphone :+41 22 908 90 81*

*Internet: [www.kempinski.com](http://www.kempinski.com)*



© Royal Savoy Lausanne



© Royal Savoy Lausanne



© Royal Savoy Lausanne



© Royal Savoy Lausanne

*Lausanne, Suisse*

# Royal Savoy

## un monument classé

Texte: **Valérie Blanc**

*Le Royal Savoy & spa, aux allures de château, trône à quelques encablures des rives du lac Léman au cœur de Lausanne. En plus de son style Art nouveau, le bâtiment de 1909 affiche une influence néo baroque notamment grâce à ses tourelles sommitales. Un patrimoine architectural rare classé aux monuments historiques.*

Il aura fallu son rachat par Katara Hospitality et quelques 100 millions de francs suisses d'investissement pour que le Royal Savoy rouvre ses portes en 2015 et renoue avec sa gloire d'antan. Pour diriger cet amiral phare, Alain Kropf est à la manœuvre depuis les premières heures. Après 25 années passées dans l'hôtellerie de luxe à l'International, le Lausannois retrouve ses racines. Sous la houlette de Maria Vafiadis, reconnue dans l'univers de la décoration d'intérieure, la gageure de la rénovation était de taille, quel élégant succès ! Avec son exceptionnelle hauteur sous plafond, le bar Lobby Lounge conjugue tableaux d'époque, luminaire de designer, vitraux protégés qui lui confèrent une ambiance feutrée. Les aficionados de cigares ont fait la leur cette adresse pour le Cigar Lounge où chacun peut disposer d'une cave privée. Les connaisseurs apprécient le large choix que propose la carte. Pour accéder à la Brasserie du Royal, les clients traversent le Corridor des Sens qui met en scène les produits de la région, vins, charcuteries, fromages et

pièces de viandes. Une originale et goûteuse mise en bouche ! Marc Haerberlin, célèbre chef alsacien aux 3 étoiles Michelin, signe la carte assisté de Julien Krauss, chef exécutif. Aux beaux jours, un endroit unique et inédit, le Sky Lounge situé au 7ème étage offre un panorama à 360° sur la ville, le lac et les Alpes. Extraordinaire emplacement pour briser la routine et s'évader. Agréable vue, également, depuis les 196 chambres et suites dispatchées entre le bâtiment historique et l'aile Jardin, récemment construite. Unissant simplicité luxueuse, confort, harmonie, là encore le raffinement est de mise. Attaché à utiliser les valeurs du terroir local, l'hôtel met à l'honneur dans son spa de 1 500m<sup>2</sup> des cosmétiques helvètes. Le Royal Savoy, une renaissance réussie.

### *Hôtel Royal Savoy Lausanne*

*Avenue d'Ouchy 40  
1006 Lausanne - Suisse  
Tél. + 41 21 614 88 88  
www.royalsavoy.ch*



© Royal Savoy Lausanne



© Bürgenstock Hotels & Resort



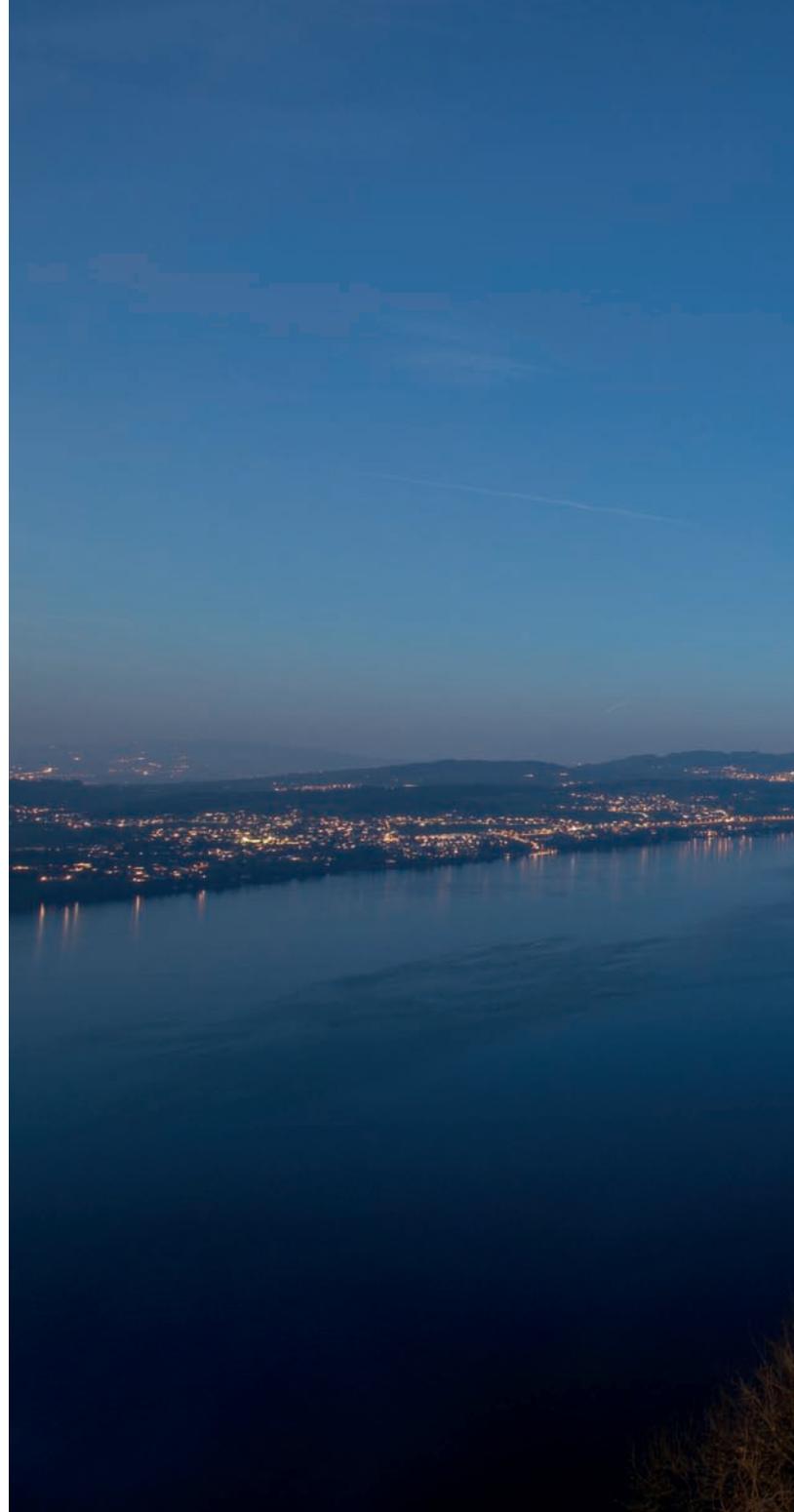
© Bürgenstock Hotels & Resort

Obbürgen, Suisse

# Bürgenstock

Un lieu d'exception

*Prisé des célébrités internationales dans les années 50, ce paisible coin de montagne, qui surplombe le lac des 4 cantons, a vu son activité hôtelière se développer dès 1871. Un important resort se façonne au fil des ans mais tombe en désuétude dans les années 70. Aujourd'hui, propriété de Katara Hospitality, lustre a été redonné aux constructions d'antan auxquelles s'ajoute un nouvel établissement ouvert en septembre 2017. Spectaculaire, le Bürgenstock ne laisse pas indifférent.*



L'accès peut se faire en voiture mais on préférera l'arrivée par le lac puis la montée en funiculaire. Dès l'entrée, lobby et lounge attendant donne la tonalité. Si l'extérieur se veut contemporain, à l'intérieur tout est plus nuancé. La décoration privilégie les matériaux nobles et naturels. On retrouve cette atmosphère dans les 102 chambres et suites qui ont toutes vue sur le lac. Marbre, granit et pierre calcaire leur confèrent une ambiance chaude et chaleureuse. Chacune est dotée d'une cheminée transparente dont on profite autant dans le salon, en surplomb de la falaise, que dans la baignoire. Tout est raffinement, sans ostentation. L'établissement est dirigé par **Robert P. Herr**, assisté de **Bruno H. Schöpfer**. Robert P. Herr a mené le projet depuis ses premières heures. Pour le bien-être, un spa de plus de 3 000 m<sup>2</sup> avec en point d'orgue, une piscine extérieure chauffée depuis laquelle le panorama est unique. Le Bürgenstock, fier de son histoire, accueille un musée taillé spécialement dans le rocher où sur 80m de long, on



© Bürgenstock Hotels & Resort



© Bürgenstock Hotels & Resort



© Bürgenstock Hotels & Resort

Pour le bien-être,  
un spa de plus de 3 000m<sup>2</sup>  
avec en point d'orgue,  
une piscine extérieure  
chauffée depuis laquelle  
le panorama est unique.

© Bürgenstock Hotels & Resort



© Bürgenstock Hotels & Resort





© Bürgenstock Hotels & Resort

*Obbürgen, Suisse*

## **Bürgenstock** *un lieu d'exception*

retrouve toutes les traces des fastes du passé (vêtements, mobilier, objets culinaires, photos). Quand vient l'heure des repas, on se régale d'une cuisine asiatique réalisée dans les règles de l'art ou d'une carte plus locale au lounge. Un magnifique bar à vins accueille les aficionados

tout comme une cave à cigares. La belle Maison accueille une clientèle élégante et raffinée tout aussi locale qu'internationale. Farniente dans sa chambre, délassément au spa, découverte du resort, golf ou tennis, shopping dans la boutique des plus belles Maisons du groupe

Swatch, du matin au soir, le temps passe sans même que l'on s'en aperçoive. Lâcher prise prend ici tout son sens.

**Bürgenstock**  
**Hotels & resort**

R6363 Obbürgen - Suisse  
Tél. + 41 41 612 60 00  
[www.buergenstock.ch](http://www.buergenstock.ch)

© Bürgenstock Hotels & Resort





© Hôtel Président Wilson



© Hôtel Président Wilson



© Hôtel Président Wilson

L'art, cher à Charles Tamman, se traduit par des œuvres magistrales et épurées de l'artiste coréen Jae-Hyo Lee disséminées dans l'hôtel.



*Genève, Suisse*

## Hôtel Président Wilson: *L'œuvre d'une famille*

Texte: Valérie Blanc

*En 1992, Charles Tamman prend la gestion de l'établissement familial, l'hôtel Président Wilson, idéalement situé sur les rives du lac Léman, à quelques encablures du centre de Genève. Homme de goût, sa Maison se veut originale, contemporaine et luxueuse.*



© Hôtel Président Wilson



© Hôtel Président Wilson  
© Hôtel Président Wilson





© Hôtel Président Wilson

*Genève, Suisse*

## Hôtel Président Wilson: l'oeuvre d'une famille

Dès l'entrée franchie, d'imposantes compositions florales accueillent une clientèle raffinée avide de l'ambiance unique de l'établissement. Rien n'est trop beau. Plafond en en forme de goutte d'eau revêtu de feuilles d'or blanc ou encore sols en marbre blanc de Carrare concassé dans lequel ont été insérés des brillants Swarovski donnent le ton. L'art, cher à Charles Tamman, se traduit par des œuvres magistrales et épurées de l'artiste coréen Jae-Hyo Lee disséminées dans l'hôtel. L'usage de matériaux nobles se retrouve également au *Glow bar*. L'été on profite de sa vue impre-

nable sur le lac, l'hiver on se love au coin du feu. Le même esprit se retrouve dans les 204 chambres et 22 suites. Design élégant, atmosphère zen, auxquels se rajoutent des panoramas magnifiques sur le lac, les Alpes et Genève. Exceptionnelle, la *Royale Penthouse Suite* est considérée comme la plus grande d'Europe avec ses 1 680m<sup>2</sup>. Unique hôtel du centre ville à posséder une piscine chauffée en extérieur, l'été son bar, le Pool, donne lieu à des cocktails et soirées chics. Quand on aime le raffinement et l'élégance, on souhaite les retrouver dans l'assiette. En donnant carte blanche à Michel

Roth, Meilleur Ouvrier de France, le pari était gagné d'avance. Rapidement le charismatique chef a fait du restaurant *Bayview*, une table prisée des Genevois et des hôtes. Une étoile au guide Michelin félicite son travail qui marie, souvent, l'association de produits purement helvètes à d'autres plus inattendus, de divines surprises ! En période estivale, Umami propose une cuisine japonaise d'inspiration française. Les amateurs de cuisine libanaise apprécient l'*Arabesque*. L'établissement dispose d'un spa, *La Mer*, unique en Suisse. L'hôtel Président Wilson, l'adresse contemporaine de Genève.

**Hôtel  
Président Wilson**

47 quai Wilson

1211 Genève - Suisse

Tél. +41 22 906 66 66

[www.hotelpresidentwilson.com](http://www.hotelpresidentwilson.com)



© Four Seasons Hôtel des Bergues



© Four Seasons Hôtel des Bergues



© Four Seasons Hôtel des Bergues



© Four Seasons Hôtel des Bergues



Genève, Suisse  
**Four Seasons** Hôtel des Bergues,  
 Le luxe à l'état pur

Texte: Valérie Blanc

*Premier hôtel ouvert à Genève en mai 1834, construit dans un esprit néo-classique, déjà, à l'époque, l'hôtel des Bergues se démarque en étant le plus grand et le plus imposant de Suisse. Rénové en plusieurs occasions, il est, aujourd'hui, un fleuron où le mot luxe revêt toute sa superbe.*

Durant l'année 2005, la belle Maison, qui intègre Four Seasons, est entièrement refaite, sous la houlette du célèbre architecte Pierre-Yves Rochon. Elle s'inscrit ainsi dans la lignée de raffinement propre au groupe. Dès son ouverture, une élégante clientèle internationale, tout comme les genevois, s'y pressent. Pour aller toujours plus haut, plus loin dans l'unique, une gageure voit le jour en 2012 avec l'ouverture du Mont-Blanc Spa au dernier étage de l'édifice. Lumière naturelle, bois et pierre lui confèrent une sérénité amplifiée par la superbe vue sur les Alpes et le lac. Dans la foulée, 18 nouvelles chambres avec cheminée, 4 suites présidentielles supplémentaires et un restaurant investissent les hauteurs de la Maison. Aujourd'hui, au total, 115 chambres et 44 suites, mélange de luxe et d'authenticité, accueillent les hôtes. Les compétences, l'hospitalité, la disponibilité du personnel et son implication à faire de chaque séjour un moment inoubliable ne font

qu'ajouter au plaisir. Dirigé par Martin Rhomberg, employé au sein de la compagnie depuis l'an 2000, la qualité de service, signature des Four Seasons, est dignement honorée. Pour le plaisir des papilles, 3 restaurants proposent une cuisine totalement différente. Il Lago, récompensé d'une étoile au guide Michelin, offre un voyage gustatif avec des créations empreintes d'influences méditerranéennes et italiennes tandis qu'Izumi conjugue originalité et réjouissance grâce à une fusion food japonaise. Pour un repas plus classique, le bar présente une carte traditionnelle à toute heure de la journée. Plus qu'une simple adresse, Four Seasons Hôtel des Bergues est un haut lieu de l'excellence !

**Four Seasons**  
**Hôtel des Bergues**

33 quai des Bergues  
 1201 Genève - Suisse  
 Tél. + 41 22 908 70 00  
[www.fourseasons.com/geneva](http://www.fourseasons.com/geneva)

© Four Seasons Hôtel des Bergues





© Hôtel La Réserve

*Genève, Suisse*

## La Réserve *territoire secret loin des regards*

Située à 5 kilomètres du tumulte urbain, La Réserve est le résultat de la vision du propriétaire, **Michel Reybier** et du célèbre décorateur parisien, **Jacques Garcia**. Élégance discrète et raffinement pour cet hôtel aux allures de lodge africain. Architecture épurée, à l'abri des regards, installée dans un parc de 4 hectares face aux Alpes et au lac Léman, la bâtisse interpelle. L'invitation au voyage se ressent dès l'entrée. Perroquets multicolores, collection de papillons, tons

chauds et chaleureux, l'esprit lodge y trouve sa place. Le bar est une adresse connue du Tout Genève pour sa tranquillité. Le soir venu, l'ambiance change grâce aux sets d'un DJ. Aux beaux jours, la piscine devient un lieu privilégié pour profiter du soleil. Restaurant et bar prolongent le plaisir du calme et du décor unique. Les 79 chambres et 23 suites font écho au reste de l'hôtel. Orange, bleu, vert céladon se marient aux parquets en chêne huilé, au cuir, au velours, au lin,

au granit noir, au marbre... un raffinement apprécié des esthètes fidèles de la Réserve. La gastronomie est à l'honneur au restaurant **Tsé-Fung** où **Frank Xu** joue une partition très haut de gamme de la gastronomie chinoise ce qui lui vaut une étoile au guide Michelin. L'œnologie, passion de Michel Reybier, est partagée avec les hôtes. Plus de 1 000 références, crus réputés ou découvertes confidentielles, sont à la carte. A tous ces plaisirs s'ajoute le privilège de faire la navette



© Hôtel La Réserve



© Hôtel La Réserve



© Hôtel La Réserve



vers Genève grâce au Motosafo à disposition des clients, de profiter d'un spa au concept novateur et recherché, d'un univers kid-friendly où l'enfant est roi et de multiples petites attentions qui font la différence. La Réserve Genève, une adresse chic et authentique.

### **Hôtel La Réserve**

301 route de Lausanne  
1293 Bellevue - Suisse  
Tél. + 41 22 959 59 59  
[www.lareserve.ch](http://www.lareserve.ch)



© Drois Réservés - The Augustine



© Drois Réservés - The Augustine



## République Tchèque

# The Augustine

Idéalement situé dans le quartier pittoresque *Malá Strana*, à Prague, « **The Augustine Hotel** » fait partie du club très élitiste de **The Luxury Collection - Groupe Marriott**. A la tête de l'établissement depuis 2015, **Mario Egger**, directeur général chevronné, ancien *Starwood Hotels & Resorts Worldwide*, assure avec élégance le développement commercial de ce superbe hôtel. Composé de 101 chambres dont 16 suites, l'hôtel a été construit sur la base de sept bâtiments, dont certains ont un passé historique comme un monastère datant du 13<sup>e</sup> siècle. Conçues avec beaucoup

d'élégance dans le plus grand confort, toutes les chambres et suites offrent une vue agréable sur des cours intérieures, la chapelle du monastère ou le Château de Prague. Les chambres disposent aussi d'une gamme d'accessoires décoratifs uniques et inspirés du début du 20<sup>e</sup> siècle ( *cubisme tchèque* ), dont des chaises en bois de **Pavel Janak** et chaises-longues par **Adolf Loos**. Disposant de deux bars, un spa et un restaurant, où officie une équipe de cuisine de talent, **The Augustine Hotel** est l'une des plus belles adresses de charme et de prestige de la capitale tchèque.

### **The Augustine Hotel**

*The Luxury Collection - Groupe Marriott*  
Letenská 12/33

118 00 Prague 1 - République Tchèque  
Tél. : +420 266 11 22 33



© Droits Réservés - The Augustine



© Droits Réservés - The Augustine



© Droits Réservés - The Augustine

Situé en plein centre de Prague  
The Grand Mark Prague, nanti de 75  
chambres et suites à la décoration  
contemporaine, séduit par la qualité de  
ses prestations. Le must est la suite  
Présidentielle et sa terrasse sur les toits  
de Prague.

© Droits Réservés - The Grand Mark Prague



© Droits Réservés - The Grand Mark Prague



© Droits Réservés - The Grand Mark Prague



© Droits Réservés - The Grand Mark Prague

*République Tchèque*

# The Grand Mark Prague

Situé au centre de Prague, à deux pas de la célèbre Maison Municipale, *The Grand Mark Prague* (anciennement *Mark Hotel et Kempinski Hotel Hybernská*) est un hôtel boutique de 75 chambres et suites. Le design de l'hôtel est style baroque de luxe, proposant un excellent service. Chaque chambre est décorée avec goût, mariant le beau classicisme de l'architecture avec une patine contemporaine. La superbe suite présidentielle (190 m<sup>2</sup>), avec sa grande terrasse sur les toits de Prague, est un must de luxe et confort. L'hôtel

bénéficie d'un jardin et cour intérieure de 1800 m<sup>2</sup>, agrémentée d'une très jolie fontaine baroque. Idéal pour les mariages, soirées privées et événements de prestige. Quant au restaurant de l'hôtel, la qualité est de rigueur, entre plats signatures et cuisine soignée.

## *The Grand Mark Prague*

Hybernská 12, 110 00 Prague 1

République Tchèque

Tél. +420 226 226 111

[www.grandmark.cz](http://www.grandmark.cz)





Enseigne du Grand Restaurant Jean-Marcel Piège © Schaffner



Verrerie du bar Vendôme Ritz Paris © Schaffner

Rampe d'escalier, boutique Dior, Croisette Cannes © Schaffner



Duppigheim, France

# Schaffner

*L'excellence au service du patrimoine vivant.*

Texte: **Hilton Sherman**

L'entreprise Schaffner a été fondée en 1812 près de Strasbourg. D'abord maréchal ferrant, les générations se sont succédées de père en fils autour du plaisir de la forge. Après la Seconde Guerre Mondiale et l'arrivée de l'industrialisation, l'entreprise Schaffner doit s'adapter en travaillant pour l'industrie et en réalisant des ouvrages de serrurerie. Dans les années 70, Jean-Marc Schaffner apporte son expérience acquise à travers 7 années de Tour de France en temps que Compagnon du Devoir. Il développe la fabrication d'escaliers métalliques, de rampes et d'ouvrages mécano soudés. En 1995, l'entreprise déménage et passe de 500 m<sup>2</sup> à 3000 m<sup>2</sup> de surface. Elle se spécialise de plus en plus dans la conception et la fabrication d'escaliers de tout type, la menuiserie métallique et la construction métallique. Le bureau d'étude s'équipe en Cao/Dao pour être encore plus compétitif. Dans les années 2000, Philippe et Vincent Schaffner intègrent à leur tour l'entreprise, ils sont la 7ème génération de Métallier dans la famille. Ils

occupent respectivement le poste de directeur technique et directeur commercial. Eux aussi ont réalisé leur Tour de France et sont Compagnons du Devoir. L'entreprise Schaffner compte aujourd'hui 50 collaborateurs dont 11 personnes au bureau d'étude, des locaux de 4000 m<sup>2</sup> avec un show room de 150 m<sup>2</sup>. Elle est labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant et Entreprise du Groupement des Monuments Historiques. Reconnue pour sa qualité de travail et ses ouvrages à haute technicité, ses équipes sont amenées à travailler sur toute la France et dans le monde entier. La diversité de ses projets en fait sa force, que ce soient des appels d'offres privés ou publics, des hôtels ou restaurants étoilés, des boutiques de luxe ou des marques plus ordinaires, des villas ou des hôtels particuliers, des ouvrages monumentaux ou décoratifs. L'entreprise Schaffner travaille avec les plus grands cabinets d'architectes tels l'Atelier COS-Hôtel Ritz Paris et Château de Saran, Wilmotte & Associés-

Mandarin Oriental Paris, Nicolas Michelin-Bibliothèque nationale et universitaire de Strasbourg ou encore Peter Marino-Boutique Dior à Cannes entre autres. L'export représente actuellement 15% de son chiffre d'affaire, Paris 50%, l'Alsace 15%, le reste se répartit sur divers projets en France. Ses axes de développement sont Dubaï, le Qatar, les Etats-Unis, l'Angleterre, la Suisse et la Côte d'Azur. Un succès international bien mérité pour cette entreprise française performante qui a pour devise: «Choisir Schaffner, c'est choisir une qualité durable et un design sans limite».

**Schaffner S.A.S**

24, rue des près B.P. 30 Duppigheim 67129

Molsheim Cedex

Tél.: 03.88.49.11.56

Fax : 03.88.49.15.47

E-mail : [info@schaffner.fr](mailto:info@schaffner.fr)

Internet : [www.schaffner.fr](http://www.schaffner.fr)

Escalier monumental de l'atrium de la Bibliothèque nationale et universitaire de Strasbourg © ONU Strasbourg



Mandarin Oriental Paris © Schaffner



© Schaffner



Chateau de Saran, Epernay, Moet et Chandon © Schaffner





Philippe Casteja et Jack Ma alibaba © Photo Droits réservés Deepixstudio

## Médoc, c'était la Fête de la Fleur au Château Lynch-Moussas



Philippe Casteja et Jack Ma alibaba © Photo Droits réservés Deepixstudio

Il y a quelques mois, le Château Lynch-Moussas, Grand Cru Classé de Pauillac, accueillait la traditionnelle et prestigieuse Fête de la Fleur qui marque la clôture de Vinexpo Bordeaux. Cette fête fut également l'occasion de célébrer les 100 ans de présence de la famille Casteja au Château Lynch-Moussas, mais aussi près de 400 ans d'histoire pour la propriété médocaine. La

Commanderie du Bontemps de Médoc et des Graves a procédé aux intronisations traditionnelles, parmi lesquelles celle du multi-millionnaire chinois Jack Ma.

**Château Lynch-Moussas**  
Madrac, 33250 Saint-Sauveur, France  
Tél. +33 5 56 59 57 14  
[www.lynch-moussas.com](http://www.lynch-moussas.com)

## Avant-première en Avignon pour les Côtes du Rhône

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

Le nouveau millésime de l'AOC Côtes du Rhône a fait son entrée dans le monde des « épicuriens urbains », conviés à la fête, le 21 novembre dernier dans un décor magique au cœur d'Avignon. La 13ème édition du Millévin a permis aux vignerons, caves,

et maisons de négoce d'offrir leur dernier né sous la Halle, avant le défilé haut en couleurs des confréries. Les Côtes du Rhône - on le sait peu - offrent une variété de cépages (12 blancs, 15 rouges) et de terroirs (32 AOC), qui s'étirent de Lyon à Nîmes et justifient

l'intérêt de l'amateur. Dernièrement, deux curiosités, la célèbre Clairette de Die, et le château Grillet, AOC sur une propriété unique ! appartenant à François Pinault, ont volontairement rejoint l'interprofession. Châteauneuf-du-Pape faisant toujours bande à part.



© Thomas O'Brien

## « Fils de... » aux Vendanges à Cheverny

Ours, second fils d'Alain Souchon et Joseph Chédid, troisième fils de Louis, trinquent joyeusement aux Vendanges de l'AOC Cheverny (rive gauche de la Loire). Il y a de quoi puiser l'aire de l'appellation a fait l'objet d'une extension à 25 communes, dont la « royale » Chambord. Dès février 2020, les

vins des rois pourront figurer sur les tables. Malgré le stress hydrique, les blancs n'ont pas trop souffert nous dit Michel Gendrier, président du Syndicat des vins de Cheverny qui note « de beaux rendements et une super maturité pour ces vendanges » 2019.



© DR - Bénédict Testing 2019



Hospices de Beaune © Christie's Images Ltd. 2019

## Hospices de Beaune, la 159ème

La vente aux enchères des Hospices de Beaune est l'événement de novembre. Ajoutés à ces Six siècles d'histoire, comme s'est plu à le rappeler le discours inaugural, la présence d'une star du sport, l'international de basket-ball Tony Parker, et les enchères se sont envolées sous le marteau de la Maison Christie's. 589 pièces, réparties en 50 Cuvées, 33 de vin rouge et 17 de vin blanc, aux noms prestigieux, Corton, Volnay, Pommard soigneusement élaborées par les Hospices. Les

lots proposés sont le fruit d'assemblages entre dons généreux et production propre. Les Hospices de Beaune sont depuis 576 ans une œuvre hospitalière, modernisée au fil du temps, qui offre aux patients maternité et bloc opératoire de dernière génération. Chaque pièce de vin vendue permet aussi de financer la recherche. Cette année, en faveur de l'Institut du cerveau et de la Moelle épinière, parrainé par Tony Parker et l'association Autour des Williams soutenue par Ophélie Meunier,

animatrice de télévision et François Xavier Demaison, acteur, humoriste et producteur. L'exploitation du domaine viticole est confiée à 23 vignerons salariés des Hospices, travaillant sous la direction de Ludivine Griveau, Régisseur du Domaine viticole depuis janvier 2015. Depuis 1995, la culture raisonnée, les herbicides ne sont pas utilisés, des labours sont effectués été comme hiver et les traitements choisis en fonction de leur capacité de conserver l'équilibre biologique naturel.

Textes : Marie Christiane Courtioux



Hospices de Beaune © Christie's Images Ltd. 2019

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

## Cuvée anniversaire pour les 40 ans du film culte Les bronzés font du ski

Producteur de cinéma à succès, Yves Rousset-Rouard est aussi un amoureux du Vaucluse et du vin, propriétaire du Domaine de La Citadelle de Ménerbes en Luberon. Pour fêter les 40 ans du film culte Les bronzés font du ski (novembre 1979), il a créé une cuvée anniversaire en AOP Côtes du Rhône bio. Cet assemblage de grenache noir, syrah, carignan, offre « un nez gourmand de petits fruits rouges » ! YRR est aussi le producteur heureux d'Emmanuelle (1974) et du célèbre Le père Noël est une ordure (1982).



## 1er salon des vins volcaniques

Vinifiés en Sicile, Grèce, Espagne, Napa Valley, Auvergne... ce sont des vins aux profils étonnants, promet Pierre Desprat, président de Vinora. Pour découvrir leurs saveurs originales, VINORA aura lieu des 30 janvier au 3 février à Clermont-Ferrand. Une journée de masterclass est réservée aux professionnels, à Vulcania, au cœur même des volcans d'Auvergne. Un espace dégustation est prévu pour le public au cœur de la ville.



**Nouveau!**



**Boisson pétillante  
délicieusement  
fruitée-maltée.**

**Sans alcool. Faible en calories.**

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

[www.xan.com](http://www.xan.com)



© Authentic Khmer Village Resort

## **Authentic Khmer Village Resort Pour découvrir le Cambodge**

Situé un peu en retrait du tumulte du centre-ville de Siem Reap et à quelques minutes du Temples d'Angkor (Angkor Wat), l'Authentic Khmer Village Resort, à l'architecture typique, allie luxe et authenticité. À l'ombre des cocotiers et des bananiers dans une atmosphère tropicale, dans cet agréable hôtel chaque instant se savoure avec plaisir. Dans cette oasis de beauté et de sérénité, un personnel dévoué et souriant s'assure du bien-être du client. Avec ses maisons traditionnelles en bois de style khmer sur pilotis, ses jardins tropicaux privés, sa piscine extérieure d'eau salée et son lac naturel où nénuphars, lotus et plantes aquatiques se côtoient, l'Authentic Khmer Village Resort, propose un cadre unique et magique. Dotée du plus grand confort, chaque maison bénéficie d'une terrasse privée, chambres climatisées, coin salon avec coffre-fort et minibar. Sous la houlette de Bertrand Prestaut, directeur général, et de Lina Georges, directrice de l'hôtel, ce bel établissement est une destination de qualité, à 10

minutes à pied du centre de Siem Reap. Côté gastronomie, le restaurant Floating régale le convive avec des mets français, khmers ou «fusion» (français-khmer). Utilisant en priorité des produits fermiers bio et locaux, la cuisine raffinée et saine du restaurant est concoctée par des chefs cuisiniers attentifs. L'autre restaurant de l'hôtel: Authentic propose une cuisine occidentale contemporaine et des plats à déguster en bord de piscine. Côté vins, la cave de l'établissement s'honore de belles cuvées issues de nombreux domaines français et d'autres régions du monde. A découvrir lors d'un prochain voyage au Cambodge, tout en profitant d'une visite culturelle du site d'Angkor, l'une des plus belles merveilles du monde enregistrée au Patrimoine de l'Unesco.

**Authentic Khmer Village Resort**  
17254 Sombai Rd, Krong  
Siem Reap, Cambodge  
Tél. +855 96 864 6532  
[www.authentic-khmer-village.com](http://www.authentic-khmer-village.com)



© Authentic Khmer Village Resort



© Patrick Gauthey

## La pâte à tartiner et à déguster. Un pur plaisir signé ZK

Belles noisettes du Piémont, pure vanille, chocolat du Vietnam et beaucoup de savoir-faire et d'amour, sont les principaux ingrédients des pâtes à tartiner proposées par Catherine Brothier et son frère Yves Zuconni. C'est aussi l'histoire d'un frère et d'une sœur très proches, tous deux issus de l'île de Beauté, qui se retrouvent pour collaborer ensemble sur une recette de pâte à tartiner. En première intention pour redécouvrir les sensations de leur enfance et pour donner naissance à un produit naturel sans huile de palme avec de belles noisettes, de la vraie vanille, du chocolat de haute qualité, et qui apporte beaucoup de plaisir à être dégusté. Ainsi débute l'aventure ! Et pourquoi ne pas faire partager ce délicieux produit auprès des gourmands et des gourmets. Et commence la commercialisation auprès de grandes maisons: Hôtel de Paris à Monaco, Eden Roc, Hôtel

Martinez et Grand Hôtel à Cannes entre autres. Le succès est vite au rendez-vous. De nombreux chefs et professionnels du goût, en France et à l'étranger, ont eu le plaisir de déguster les différentes pâtes à tartiner signées ZK... Le verdict est unanime: Elles sont excellentes... Une belle confirmation pour Catherine Brothier et Yves Zuconni qui célèbrent déjà la première année de leur gamme de produits gourmands. Présentée en petits pots de 30 grammes (*pour l'hôtellerie*), en pots de 200 grammes (*pour les épicerie fines*) ou en poches de 2,5 kg, la pâte à tartiner de ZK se décline en différentes saveurs et textures pour le plaisir des papilles. A découvrir et déguster! Tout cela n'est que pur bonheur.

### Pâte à Tartiner ZK

866 chemin des Aspres  
06410 Biot, France  
Tél: +33 6 60 95 89 81



© Patrick Gauthey



## Le Nouveau Chef Suits You



## Vêtements de Cuisine et Service

lenouveauchef.com

+33 (0)1 85 39 08 50

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



© Aava Resort & Spa



Anana Ecological Resort © Anana Ecological Resort

## Clin d'œil sur le sud-ouest de la Thaïlande

### Aava Resort & Spa

Situé à Khanom dans la province de Nakhon Si Thammarat, dans le sud Thaïlande, Aava Resort & Spa, propriété de Atte Savisalo, est un hôtel boutique et spa (*concept créé par un architecte thai, Khun Kriangkrai Buajan*), les pieds dans l'eau sur la magnifique plage dorée de Nadan dans la baie de Khanom. Aava Resort & Spa allie convivialité traditionnelle thaïlandaise et style scandinave. Composé de 18 bungalows, 6 villas au bord de la piscine et 4 villas familiales, cet hôtel moderne cinq étoiles est une intéressante destination pour un séjour zen et pour découvrir la région environnante, peu fréquentée par le tourisme de masse. Aava Resort propose de nombreuses activités de bien-être tels mas-

sages, yoga, méditation, pilates, de tai chi et de muay thai entre autres. Côté restaurant, le **Aalto** accueille dans une ambiance élégante et romantique offrant un choix de cuisines asiatique et européenne.

**Aava Resort & Spa**  
28/3 Moo 6 Nadan Beach Road,  
80210, Khanom District, Nakhon Si  
Thammarat, Thaïlande  
Tél: +66 75 300 310  
[www.aavaresort.com](http://www.aavaresort.com)

### Anana Eco Resort

Au milieu de 360 degrés de nature, de forêts et de falaises à 5 km des plages Ao Nang Beach and Nopparat Thara Beach, **Anana Ecological Resort** est un lieu de villégiature, orienté écologie, offrant un style de vie parfait pour une pleine relaxation. L'architecture du bâtiment principal

est une interprétation thaïlandaise contemporaine du style allemand Bauhaus. Avec 59 chambres à l'ambiance zen, toutes équipées du plus grand confort et des dernière technologies, l'hôtel comporte 3 restaurants, un spa et une piscine extérieure.

**Anana Ecological Resort**  
Mueang Krabi District,  
Krabi 81180, Thaïlande  
Tél. +66 75 680 580  
[www.ananakrabi.com](http://www.ananakrabi.com)

### Sri Pak Pra Resort

Situé au sud de Thale Noi et au nord de la ville de Phattalung, le **Sri Pak Pra** est un hôtel plus réservé aux thaïlandais qu'aux touristes. Mais pour faire une immersion totale dans une Thaïlande encore peu connue, la destination est intéressante. On découvre ainsi des dizaines de plates-formes de

pêche sur pilotis supportent de larges filets accrochés à des billes de bois plongées dans l'eau douce pour la pêche. Les concepteurs du complexe Sri Pak Pra Resort ont trouvé une belle inspiration pour créer un resort qui se fond parfaitement dans la beauté particulière du cadre. Avec leurs toitures en chaume séchée, leurs hauts plafonds à ossature de bois voûtés, les chambres sont confortables et invitent à une détente assurée loin du tumulte urbain. Les plus courageux pourront, juste avant l'aube, partir sur le lac en barque à moteur, découvrir les fleurs de lotus en pleine éclosion au moment du soleil levant. Original et magique.

**Sripakpra Boutique Resort**  
Phanang Tung,  
Phattalung 93150, Thaïlande  
Tél. +66 61 149 9494  
[andacura.com](http://andacura.com)



© Aava Resort & Spa



Anana Ecological Resort © Anana Ecological Resort



Funky Lam Kitchen © Funky Lam Kitchen



Airbus A 350 © Thai Airways

## Bangkok avec Thai Airways...

### Funky Lam Kitchen

Situé en plein cœur Bangkok, dans le quartier de Thonglor, Funky Lam Kitchen, est un bar-slash-restaurant à l'ambiance cool et «funky» qui propose une cuisine laotienne, dont les goûts ne sont pas trop éloignés de la cuisine Thai. Ainsi Sanya Souvanna Phouma, propriétaire des lieux et roi de la vie nocturne à Bangkok, honore ses racines laotiennes avec le Funky Lam. On aimera cette cuisine laotienne axée sur les saveurs d'agrumes et d'herbes aromatiques, que l'on retrouve dans des plats comme le *kaipen* (algue séchée croustillante) servi avec trois types de saveurs *jaew bong*, et le *piment de larb* fortement épicé avec des hachis grillés canard et riz grillé. A découvrir aussi le *hoysai oua* de Sanya, une soupe épaisse et percutante avec des palourdes et des boulettes de porc,

incontournable. Les amateurs de piquant aimeront certainement le *Padeak*, un poisson à base de poisson fermenté. Originalité, le restaurant sert un classique pot-au-feu français avec son os à moelle rôti et un bouillon avec du bœuf wagyu cru tranché, herbes et petits oignons. Avec cette cuisine salée et épicée, le choix des boissons doit être en totale harmonie. Conçus par Carson Quinn, les cocktails sont là pour calmer le feu causé par le piment présent dans la plupart des plats et la carte des vins proposée par Kim Wachtweil de Wine Garage, est également pensée pour résister aux nourritures ardentes. A découvrir.

**Funky Lam Kitchen**  
The Taste, Thonglor Soi 11,  
Bangkok, Thaïlande  
+66 205 004 69  
[funky-lam-kitchen.com](http://funky-lam-kitchen.com)

### Thai Airways

Pour aller au Royaume de Siam, quoi de mieux que voyager avec la Thai Airways, une compagnie aérienne qui allie sécurité, confort et art du bien recevoir à bord. Compte-tenu du succès de la destination Thaïlande, Thai Airways propose 3 vols Paris Bangkok supplémentaires (depuis le 28 octobre 2019). Ce qui portera à 10 vols le nombre de fréquences hebdomadaires entre la France et la Thaïlande. Le vol Paris Bangkok quotidien (TG931) est opéré chaque jour depuis Paris Roissy Charles de Gaulle en Boeing 777, avec un départ en milieu de journée, 12h30, et une arrivée à Bangkok le lendemain à 06h00. Le vol retour Bangkok Paris (TG930) décolle de Bangkok à 00h05 pour une arrivée le même jour à Paris à 06h50. Les trois vols supplémentaires Paris

Bangkok (TG933) partiront les lundis, jeudis, samedis. Ils seront opérés en Airbus 350, avec un départ en milieu de soirée, à 21h30, et une arrivée à Bangkok à 15h00 le lendemain. Le vol retour Bangkok Paris (TG932) décollera de Bangkok à 12h15, et arrivera à Paris le même jour à 19h00. L'Airbus 350-900 appartient à la toute nouvelle génération des long-courriers. À la pointe de la technologie, il intègre les dernières avancées en matière de commande de vol, de systèmes et de conception des ailes avec un impact réel en termes de sécurité, de maintenance et d'efficacité. Ces technologies permettent à cet avion de réduire de 25% la consommation de carburant, ce qui génère des économies et réduit son impact sur l'environnement. Ce choix est une belle initiative de Thai Airways.

[www.thaiairways.com](http://www.thaiairways.com)



Funky Lam Kitchen © Funky Lam Kitchen



Airbus A 350 © Thai Airways

# 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 le 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 goureguet  
06440 Peillon - France  
Tél.: +33 4 93 87 06 01

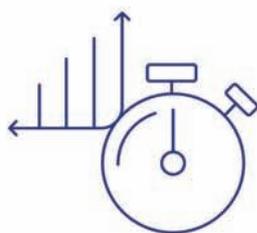


## La solution efficace et durable en hébergement powered by Room Care™



### 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](http://www.diversey.com)



Antica Acetaia Dodi

Via Monteatico 3- 42020 Albinea - Italie

[www.acetaiadodi.it](http://www.acetaiadodi.it)