

Voyage

de luxe

SRI LANKA

L'île resplendissante en 4 étapes

Colombo

Le Triangle d'Or

La route du thé

Galle et ses environs

Les *Rooftops* de **NEW YORK**
Les *trésors* de **Copenhague**

La renaissance du **Lutetia**
Fauchon, l'hôtel gourmand
Forcément **Royal Champagne**
Philippe Starck au **Brach**
Drôle de **Maison Nô**
Barn au galop
Lalique au Château Lafaurie-Peyraguey



Gastronomie : Chez Bruno, le roi de la truffe (Lorgues) - Laurent Petit au Clos des Sens (Annecy-le-Vieux) - The Marcel by Fabien Fage (Sète)



Smile all the stay.

GARDEZ LE SOUIRE PENDANT TOUT VOTRE SÉJOUR.



LUX*

GRAND GAUBE
MAURITIUS

Découvrez le tout nouveau LUX* Grand Gaube à l'île Maurice, un hôtel complètement réinventé tendance tropicale rétro-chic. What's next?

MAURICE • RÉUNION • MALDIVES • CHINE • TURQUIE • VIETNAM • E.A.U • ITALIE

*LIGHTER. BRIGHTER.

VL 77

Sommaire

NEWS

- 04_ Restaurants à Londres : Jean-Georges au Connaught, Hide Restaurant, Chucs Serpentine
- 06_ Restaurants à Paris : La Girafe, le Huit, Petrossian, La Poule au pot, La Lorraine, Schiap
- 08_ Marrakech : Le Selman, le Fairmont Royal Palm
- 10_ Les bonnes initiatives du Club Med
- 12_ Baux-de-Provence : Domaine de Manville, Hameau des Baux
- 14_ Nouveaux hôtels : Solaz Resort à Los Cabos, The Lumières à Lisbonne
- 16_ Benoît-Étienne Domenget, DG de Sommet Education
- 18_ Renaissance du Lutetia
- 20_ Ouverture de l'hôtel Alfred Sommier

GASTRONOMIE

- 22_ Chez Bruno & Fils (Lorgues)
- 24_ Laurent Petit au Clos des Sens (Annecy-le-Vieux)
- 26_ The Marcel by Fabien Fage (Sète)

JUST OPENED

- 28_ Fauchon l'hôtel (Paris)
- 32_ Château Lafaurie-Peyraguey (Bommes)
- 38_ Royal Champagne (Champillon)
- 44_ Le Brach (Paris)
- 48_ Le Barn (Bonnelles)
- 52_ Maison Nô (Lyon)

TESTÉ POUR VOUS

- 54_ Hôtel Benvegudo (Les Baux-de-Provence)
- 58_ Domaine Tarbouriech (Marseillan)
- 62_ Terre Blanche Resort (Tourettes)
- 66_ Mandarin Oriental Hyde Park (Londres)
- 70_ The Mandrake (Londres)
- 74_ Aman-I-Khas (Rajasthan)

CITY BREAK

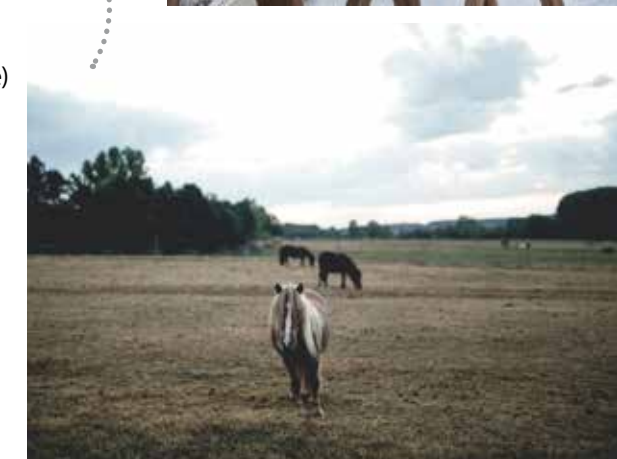
- 76_ Copenhague
Les trésors de la capitale du Danemark
- 86_ New York
Les plus beaux Rooftops de Big Apple

REPORTAGE

- 96_ Sri Lanka
Une île, oui, mais resplendissante...
- 98_ Colombo
- 102_ Le Triangle d'Or
- 106_ La route du thé
- 112_ Galle et ses environs
- 116_ Le deep south

PLUS

- 120_ Goûts de Luxe
- 124_ Carnet d'adresses



La rédaction pas responsable des textes, photos, illustrations et dessins publiés qui engagent la seule responsabilité de leurs auteurs. Les documents reçus ne sont pas rendus et leur envoi implique l'accord de l'auteur pour leur libre publication. Les prix peuvent être soumis à de légères variations. Les indications de marques et les adresses qui figurent dans les pages rédactionnelles de ce numéro sont disponibles à titre d'information. La reproduction des textes, photographies et dessins publiés est interdite.

LAURENT PETIT AU CLOS DES SENS

Du grand art

Retour au Clos des Sens, sur les hauteurs du lac d'Annecy, qui ne cesse d'évoluer sous la vision de l'homme hyper sensible qu'est Laurent Petit. Après 25 ans de métier, le chef doublement étoilé trouve pleinement son chemin. Ici, il révèle le potentiel d'un terroir extraordinaire, pourtant insoupçonné. Ses joyaux sont les trois plus beaux lacs naturels de Savoie : l'immense lac Léman au Nord, le sauvage lac du Bourget au Sud, et le rayonnant lac d'Annecy. Si les visiteurs affluent depuis deux siècles pour la beauté des paysages, le potentiel de la région en matière de haute cuisine n'est plus à démontrer. Avec Yoann Conte à Veyrier-du-Lac, Jean Sulpice qui a repris la mythique adresse du Père Bise à Talloires, et Marc Veyrat sur les montagnes voisines de Manigod, Laurent Petit contribue à faire de la région un pôle gastronomique majeur rassemblant une douzaine d'étoiles au Guide Rouge. Avec son épouse Martine et son

équipe, toute l'énergie de Laurent, sa sensibilité, sa force de travail sont mobilisées dans un seul but : faire vivre aux hôtes une expérience sensorielle unique, partager son amour pour la nature et les grands espaces qui sont la base de sa cuisine. Ses voyages au Japon lui ont inculqué une vénération des meilleurs produits pour leur donner une interprétation unique. Côté jardin, dominant le lac face au massif des Bauges, Laurent a créé il y a une quinzaine d'années un premier potager qui n'a cessé de se développer, l'idée première étant de faire pousser presque tous les végétaux utilisés en cuisine. Le long du bassin de nage et de la terrasse du restaurant, le jardin offre 40 variétés d'aromates. Puis, sur la partie basse du terrain, 160 variétés de fruits, légumes, plantes et fleurs (souvent comestibles). La terrasse du restaurant surplombe le Corti (jardin en patois) où 16 carrés ont été surélevés pour faciliter la récolte. Des dizaines de plantes aromatiques, médicinales et condimentaires y sont cultivées : mélisse, citronnelle de Madagascar, pimprenelle, origan à petites feuilles, ciboulette

de Chine, ciboulette à fleurs blanches, tanaïsie...

Aux beaux jours, le briefing avant chaque service s'exerce au sein du jardin. Les cuisiniers cueillent les légumes, fruits, plantes, aromates ou fleurs qui ne connaîtront aucune rupture de température violente. À l'extrémité du potager a été aménagé un fumoir, permettant de fumer les œufs de féra à peine formés pêchés à l'automne, si croquants... Mais aussi les œufs récoltés pour les fêtes de Noël à l'occasion des « pêches exceptionnelles ». Cette démarche met en exergue le cycle végétatif des poissons sauvages. Ces œufs de féra produisent un extraordinaire condiment, un assaisonnement qui donne beaucoup de relief à la cuisine lacustre de Laurent Petit. Et les filets de féra, également fumés, deviennent l'épine dorsale de la tarte millefeuille de chou vert, l'un des grands plats créés en 2018, où se décline toute l'histoire de la Maison. Un chou bien sûr en pleine maturité, juste cueilli au sein du jardin !

Jean-Christophe Florentin



Ci-dessus : Parmi les créations emblématiques, la Tarte millefeuille de chou vert du jardin, féra fumée dans le fumoir du Clos des Sens.



NEWS

JEAN-GEORGES AT THE CONNAUGHT

The Connaught, Carlos Place, Mayfair, London, W1K 2AL
Tél. : +44 20 7107 8861.
www.the-connaught.co.uk
Ouvert 7 jours/7 de 7h à 23h.
« Taste of Jean-Georges » : 6 plats, 88 £ (env. 98,50 €).

HIDE RESTAURANT

85 Piccadilly, Mayfair, London, W1J 7NB
Tél. : +44 20 3146 8666. www.hide.co.uk
Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 1h, le samedi de 9h à 1h, le dimanche de 9h à 23h30.
Menu déjeuner : 48 £ (env. 54 €).

CHUCS SERPENTINE

The Serpentine Sackler Gallery, West Carriage Drive, Hyde Park, London, W2 2AR
Tél. : +44 207 298 7552.
www.chucsrestaurants.com/serpentine
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 23h (dernières commandes à 21h). Dimanche de 9h à 22h30 (dernières commandes à 20h30). Les portes du parc ferment à 23h45.
Home-made pasta : de 12,95 £ à 29,95 £ (env. 14,50 € à 33 €).
Pizzas : de 12 £ à 27 £ (env. 14,50 € à 30 €).

LA GIRAFE

1, place du Trocadéro, 75016 Paris
Entrée par le Palais de Chaillot
Tél.: 01 40 62 70 61.
www.girafeparis.com/fr
Carte : 60-95 €
Ouvert tous les jours, à partir de 12h au déjeuner et de 19h au dîner (deux services).

LA TABLE DU HUIT

8, rue Jean Goujon, 75008 Paris
Tél. : 01 40 74 64 94. www.latableduhuit.fr
Formule déjeuner : entrée + plat 45 €, entrée + plat + dessert 55 €. Déjeuner de 12h à 14h30, dîner de 19h à 22h30, brunch tous les dimanches de 12h à 15h.
Fermeture samedi midi, dimanche soir et lundi soir.

PETROSSIAN

13, boulevard de La Tour-Maubourg, 75007 Paris
Tél. : 01 44 11 32 32. www.petrossian.fr
Menu du midi entrée/plat à 39 € ou entrée/

plat/dessert à 46 €. Dégustation de caviars à partir de 39 €. Ouvert du lundi au dimanche de 12h30 à 14h30 pour le déjeuner, et de 19h30 à 22h30 pour le dîner.

LA POULE AU POT

9, rue Vauvilliers, 75001 Paris
Tél. : 01 42 36 32 96.
www.lapouleaupot.com
Menu : 48 €. Carte : environ 60 €. Ouvert tous les jours au déjeuner de 12h à 14h15, au dîner de 19h à 23h.

BRASSERIE LA LORRAINE

2, place des Ternes, 75008 Paris
Tél. : 01 56 21 22 00.
www.brasserialorraine.com
Ouvert lundi et dimanche de 8h à minuit, mardi à samedi de 8h à 1h.
Plateaux de fruits de mer : 20,95 € à 128,80 €. Menu tradition (servi du lundi au samedi, de 12h à 18h hors jours fériés) : Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 28 € ; entrée + plat + dessert : 36 €

SCHIAP

Hôtel de Berri, 18-22 rue de Berri, 75008 Paris
Tél. : 01 76 53 77 70
Prix moyen à la carte : 50 €. Déjeuner de 12h à 14h (sauf samedi et dimanche). Dîner de 19h à 22h30 (sauf dimanche et lundi).

SELMAN MARRAKECH

Km5 Route d'Amizmiz, Marrakech 40160
Tél. : +212 5244 59600.
www.selman-marrakech.com/fr/
55 chambres et suites ainsi que 5 villas privées (de 55m² à 700m²), à partir de 300 € la nuit.

Brunch Dominical

980 MAD par personne (environ 90 €). 50% de réduction pour les enfants de moins de 12 ans et gratuit pour les enfants de moins de 4 ans avec un accès Kids Club offert.

FAIRMONT ROYAL PALM MARRAKECH

Km 12 Route d'Amizmiz, Marrakech
Tél. : (+212)524487800.
http://m.fairmont.fr/marrakech
134 chambres, dont 5 suites présidentielles, 1 suite penthouse et 11 villas.
À partir de 300 € la nuit avec petit déjeuner.

Sur place

- 4 restaurants et salons
- Golf de 18 trous Par 72 signé Cabell B. Robinson
- Centre de Sports avec une piscine semi-olympique et service de coaching
- Club Enfants de 3 à 12 ans
- Spa d'une superficie de 3 500 m² avec salles de massage et hammam

CLUB MED

www.clubmed.com

DOMAINE DE MANVILLE

13520 Les Baux-de-Provence
Tél. : + 33 (0)4 90 54 40 20.
www.domainedemanville.fr
30 chambres et suites à partir de 250 € la nuit.

Restaurant l'Aupiho

Ouvert tous les soirs du mercredi au samedi, midi et soir le dimanche, fermé les lundis et mardis.
- À la carte : araignée de mer, caviar osciètre, légumes croquants, 43 € ; artichaut poivrade, truffe noire du Vaucluse et marjolaine, 45 € ; turbot farci aux cèpes et jambon noir de Bigorre, mousseline aux cèpes et pomme verte, 46 € ; agneau de lait en croûte de marjolaine et sarriette, fricassée de champignons sauvages, pommes soufflées, 52 €. - Menu Découverte selon l'inspiration du chef : 4 étapes 87 € ou 6 étapes 130 €. Accord mets & vins 4 verres 45 € ou 6 verres 65 €. - Menu « Déjeuner du dimanche en famille » : 75 €.

HAMEAU DES BAUX

285 Chemin de Bourgeac, 13520 Paradou
Tél. : 04 90 54 10 30.
www.hameaudesbaux.com
21 chambres et suites à partir de 220 € la nuit.

Restaurant Cicada

Ouvert du jeudi au lundi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30.
- Menu Découverte : 4 plats 69 €, 5 plats 89 €. Accord mets-vin 3 verres 39 €, 4 verres 49 €. - Menu Signature servi pour l'ensemble de la table : 119 €. Accord mets-vin 5 verres 59 €.

Le Camion Bleu

Ouvert uniquement l'été du mardi au samedi, de 12h à 14h et de 19h à 22h.

À la carte : salade niçoise 18 €, tataki de bœuf 17 €, burger 24 €.

SOLAZ RESORT

Los Cabos, Corredor Turístico s/n, Km 18,5, Cabo Real, 23405 San José del Cabo, Mexique
Tél. : +52 624 144 2100.
www.luxurycollection.com/solaz
128 chambres et suites à partir de 500 € la nuit.

THE LUMIARES HOTEL & SPA

Rua Diário de Notícias, 142, 1200-146 Lisbonne
Tél (+351) 211 160 200.
www.thelumiares.com/fr
53 appartements à partir de 180 € la nuit.

SOMMET EDUCATION

Les Roches Global Hospitality Education
http://fr.lesroches.edu
Glion Institut de Hautes Etudes (GIHE)
www.glion.edu

Restaurant Le Bellevue

Route de Glion 111, 1823 Glion-sur-Montreux
Tél. : +41 21 966 35 25.
www.glion.edu/restaurants
Ouvert du lundi au vendredi, de 12h à 14h30 et de 19h à 23h30.
La carte se décline en trois formules : Business lunch en 2 plats (45 CHF) ou 3 plats (58 CHF), Menu Émotion en 4 plats (90 CHF), et Menu Signature en 6 plats (125 CHF).

HÔTEL LUTETIA

45, boulevard Raspail, 75006 Paris
Tél. : 01 49 54 46 00.
www.hotellutetia.com/fr
184 chambres, dont 47 suites et 7 suites Signature, réparties sur 7 étages.
À partir de 850 € la nuit.

Le Saint Germain & le Patio

Ouvert tous les jours de 12h à 23h
Possibilité de se restaurer de 8h à 22h30 en continu.
Déjeuner de 12h à 14h30 - Menu à partir de 38 €
Dîner de 19h à 22h30.

Le Bar Joséphine

Ouvert tous les jours de 8h à 1h du matin
Menu déjeuner de 12h à 18h
Mets à partager à partir de 18h jusqu'à 23h
Carte de snacking réduite de 23h à 1h
La Brasserie Lutetia
Ouverte tous les jours de 7h à 23h

Petit déjeuner à partir de 7h et déjeuner de 12h à 14h30

Carte réduite de 14h30 à 18h30

Dîner de 18h30 à 22h30.

Le Spa Akasha

Ouvert tous les jours de 6h30 à 22h
Abonnements sur demande.

HÔTEL ALFRED SOMMIER

20, rue de l'Arcade, 75008 Paris
Tél. : 01 88 22 33 44. www.alfredsommier.com
80 chambres et suites à partir de 250 € la nuit.

Restaurant Les Caryatides

Tél. : +33 1 88 22 10 00
- Millefeuille de légumes, coulis de betterave : 14 €
- Volaille jaune des Landes, riz, fricassée de champignons : 25 €
- Tiramisu du chef : 12 €. Ouvert de 12h à 14h et de 19h à 22h sur réservation.

GASTRONOMIE

CHEZ BRUNO

2350 route des Arcs, 83510 Lorgues
Tél. : 04 94 85 93 93.
www.restaurantbruno.com
Menus de 78 € à 195 €. En haute saison, ouvert tous les jours de 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 21h30.
Du 1^{er} octobre au 15 juin, ouvert du mardi midi au dimanche midi inclus.

LE CLOS DES SENS

13, rue Jean Mermoz, 74940 Annecy-le-Vieux
Tél. : 04 50 23 07 90. www.closdessens.com
- Menu 5 saveurs : 120 €
- Menu 8 saveurs : 160 €
- Menu 10 saveurs : 190 €. Restaurant ouvert le mardi soir et du mercredi au samedi, midi et soir. Ouverture également le dimanche soir en juillet et août.

THE MARCEL

5, rue Lazare-Carnot, 34200 Sète
Tél. : 04 67 74 20 89. www.the-marcel.fr

Le Comptoir

Ouvert du mardi au samedi de 18h à 1h.

Le Restaurant

Ouvert du mardi soir au dimanche midi pour le déjeuner et le dîner.
Entrées de 16 à 22 €, plats de 26 à 35 €, desserts à 12 €.

JUST OPENED

FAUCHON L'HÔTEL

4, boulevard Malesherbes, 75008 Paris
Tél. : 01 87 86 28 00.
www.hotel-fauchon-paris.com
Membre de « The Leading Hotels of the World ».

54 chambres dont 11 suites, 25 m² pour la plus petite chambre, 100 m² pour la plus grande suite. Tarifs de 650 € à 3 000 €.

Spa Carita

Soins visage à partir de 125 €. Massages à partir de 140 €. Rituel « Célébration Fauchon » de 4h incluant un rituel gourmand : 380 €.

Grand Café Fauchon

Déjeuner : 49 € les 3 plats.
Dîner : 65 € le menu Dégustation de 4 assiettes.
Bar : cocktails à partir de 18 € ; mocktails à partir de 14 €.

CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY

Lieu-dit Peyraguey, 33210 Bommes
Tél. : +33 (0)5 24 22 80 11.
www.lafauriepeyragueylalique.com
Membre des Relais & châteaux
Accès
- En voiture depuis Bordeaux : autoroute A62 en direction de Toulouse, sortie 3 Langon (à 6 km).
- En avion : aéroport de Bordeaux Mérignac (50 km).
- En train : gare de Langon (8 km).

Hôtel

13 chambres et suites à partir de 250 € la nuit.

Restaurant

- Menu la Serre de Vimeney : 135 €
- Menu Lalique 1^{er} Cru : 165 €
- Menu Château Lafaurie-Peyraguey : 245 €
- À la carte : 3 plats avec dessert, 95 € (sauf vendredi soir, week-end et jours fériés) ou 4 plats avec dessert, 115 €. Le restaurant est ouvert du jeudi au lundi.

Activités culturelles

- Visite de propriétés viticoles : La région de Sauternes est le plus grand territoire de Crus Classés ; peuvent être visitées différentes propriétés viticoles dont l'emblématique et unique Cru Classé Supérieur, Château d'Yquem, situé à 1,5 km du Château Lafaurie-Peyraguey.
- Visite de sites historiques : De nombreux lieux d'histoire entourent le Château Lafaurie-Peyraguey, le Château de