

24 JUILLET 2019

Voyage *de luxe*

voyageDELUXE#81

Voyage *de luxe*

En mode **VACANCES**
10 SPOTS DE RÊVE POUR
DÉCOMPRESSER

REPORTAGE

FASCINANT **PÉROU**

Lac Titicaca, Vallée sacrée,
Machu Picchu, Cusco, Lima

Les dernières folies
de HONG KONG

BAHAMAS

Îles **paradisiales** en stock

NOUVEAUX ÉCRINS : Lily of the Valley (La Croix-Valmer), InterContinental
Lyon, Sinner (Paris), Bisate Lodge (Rwanda)...



LUX/GR 8,50 €
SUISSE 10,50 CHF

Voyage *de luxe*

NEWS Terrasses secrètes



Barrière Le Fouquet's Paris

ENJOY AU JOY

Après quatre mois de rénovation, la grande bâche qui occultait le Fouquet's a enfin été retirée. La célèbre brasserie parisienne, quartier général des célébrités du 7^e Art depuis 1930, a rouvert en fanfare à l'occasion du défilé du 14 juillet. Mais la botte secrète du Fouquet's se niche à l'étage autour d'une cour intérieure insoupçonnée. C'est là, au milieu des tournesols et des lavandes, que le restaurant Le Joy propose un moment gourmet hors du temps, loin de l'effervescence des Champs-Élysées. La carte moderne, d'une fraîcheur irréprochable, est signée par le chef exécutif Bruno Guéret et le chef Raymond Nordin. On se délecte ainsi d'un King crabe au citron vert accompagné d'une salade de haricots verts à l'avocat, de ravioles de homard et nectarines rôties, ou encore d'un filet de bœuf Black Angus Bio... Il faut absolument garder une petite place pour les succulents desserts du chef Pâtissier Benjamin Roy, à l'instar du crumble de rhubarbe et pamplemousse confit. On quitte Le Joy le cœur joyeux...

Natalie Florentin

Castille Paris

L'ASSAGGIO, DELIZIOSO !

Rue Cambon, à deux pas de la place Vendôme et du Jardin des Tuileries, Le Castille est un savant mélange d'élégance parisienne et de chaleur méditerranéenne. Parmi ses 108 chambres et suites, on plébiscite les suites Duplex (40 m²), décorées de motifs *black & white* et de photographies du Vieux Paris, ou encore l'Appartement baptisé « Dolce Vita » (80 m²), ultra confortable avec deux chambres. Question gastronomie, vous êtes au bon endroit, d'autant plus que le restaurant L'Assaggio ouvre sur un ravissant patio agrémenté d'une fontaine et d'une grande fresque, une vraie bulle de sérénité au cœur de la capitale. La carte, concoctée par le chef étoilé Ugo Alciati (propriétaire d'un restaurant dans le Piémont) et interprétée par le chef exécutif Pablo Sabariego, décline le meilleur de la cuisine piémontaise : *Vitello Tonnato* ; tagliatelles de châtaigne, ragoût de lapin et truffe noire ; *rigatoni* maison à la Bolognese... Et, parmi les *dolce*, le Tiramisù, « *Pobabilmente il miglior a Parigi* », fait l'unanimité.

Natalie Florentin



Les Jardins du Faubourg

TROISIÈME RÉGALADE

Niché au cœur du Triangle d'Or, cet hôtel ouvert mi-juin est remarquable à plus d'un titre. Tout d'abord, l'architecte Arnaud Behzadi, à qui l'on doit le Grand Powers, a réussi la prouesse de relier deux immeubles très différents : un ancien hôtel particulier haussmannien donnant sur la rue et un nouveau bâtiment donnant sur la cour intérieure, dont la façade en alucobond (panneaux d'aluminium), tel un miroir géant, réfléchit la lumière... On a ainsi le choix de s'endormir dans une chambre bourgeoise ou une chambre à la décoration plus contemporaine. Mention spéciale à la suite baptisée « La Villa Faubourg », dotée de son jardin, prisée par le romancier Marc Levy qui s'y réfugie pour trouver l'inspiration... Ensuite, le spa de 400 m² vaut le détour avec sa longue piscine et une carte des soins élaborée par Olivier Lecocq, le masseur star. Enfin, gardons le meilleur pour la fin : le chef Bruno Doucet a ouvert ici sa troisième adresse parisienne, « La Régalade du Faubourg ». Dans la cour végétalisée où trône un superbe néflier, on se régale (forcément) d'un risotto à l'encre de seiche assorti de gambas au jambon cru, ou d'une dorade poêlée garnie d'une polenta crémeuse... Le tout dans des effluves du jasmin grim pant, quoi de mieux ?

Natalie Florentin

