

Hôtel & Lodge

L'ART DE VIVRE EST UN VOYAGE

**NOUVELLE
FORMULE**

PROLONGER L'ÉTÉ

ITALIE À LA FOLIE!

**CÔTE AMALFITAINE, TOSCANE, LAC DE CÔME,
OMBRIE, PIÉMONT, POUILLES...**

LES NOUVELLES ADRESSES LES PLUS CHICS ET GLAMOUR

N°118 / SEPTEMBRE - OCTOBRE 2021



PARIS
CHEVAL BLANC,
LE SUMMUM DU LUXE
EN BORD DE SEINE



DUBAÏ
L'EXPO UNIVERSELLE,
DE LA VILLE AUX
CONFINES DU DÉSERT



FRANCE
NOTRE SÉLECTION
D'HÔTELS AU MILIEU
DES VIGNES



RENCONTRE
CAMILLE LACOURT,
VOYAGEUR
EN EAUX LIBRES

BEUX: 6,20€ - CH: 8 CHF - IT/PORT:CONT: 6,20€ - MAR: 59 MAD - DOM/S: 6,20€ - N.CA/S: 740 XPF - CAN: 10,50\$CAD

L 13701 - 118 - F: 5,00 € - RD





Envie d'ailleurs

France Nuits divines dans les vignes

ILS INCARNENT L'AMOUR DU TERROIR, LE SENS DE LA CONVIVIALITÉ, L'ART DE RECEVOIR À LA FRANÇAISE. PROMENADE ÉPICURIENNE EN HUIT ÉTAPES, HUIT HÔTELS DE CHARME, ENTOURÉS DE PRESTIGIEUX VIGNOBLES.

DOSSIER RÉALISÉ PAR CÉLINE BAUSSAY ET ANNE MARIE CATTELAÏN LE DÙ



CHÂTEAU CAPITOU LANGUEDOC Vallon et lagon

Face à lui, le vignoble ondoyant de la Clape et au-delà, une lagune méditerranéenne, l'étang de Bages-Sigean, peuplée de flamants roses. Capitoul, château de conte de fées du XIX^e siècle juché sur une colline entre Gruissan et Narbonne, profite d'un environnement naturel magique et préservé. Les propriétaires irlandais de la collection Domaine & Demeure, dont c'est la troisième adresse languedocienne, et le studio de Jessica Ballion Ohana ont créé un lieu de villégiature raffiné, glamour, un brin rétro, entre lustres à cabochons, bergères Louis XVI, baignoires en acier émaillé.

Le château abrite 8 chambres et suites en étage, une table gastronomique et un spa Cinq Mondes, auxquels s'ajoutent 44 villas privées. Une grande piscine à débordement et avec vue, entourée d'oliviers, invite à se relaxer. Remarquable, le jardin dessiné par James Basson, aidé du botaniste Olivier Filippi, met en scène les plantes méditerranéennes dans un paysage de rocaïlles, où elles s'épanouissent sans engrais, sans herbicides et sans eau.

À SAVOIR : le restaurant Asado, prolongé par une vaste terrasse panoramique, possède un authentique brasero sur lequel sont préparées des grillades au bois de vigne.

Nuits divines dans les vignes



CHÂTEAU DE SACY CHAMPAGNE Perché sur la montagne de Reims

D'un côté, l'ondulation émeraude des vignes à perte de vue - 150 hectares -, de l'autre Sacy, le village de poche et, au milieu, ce drôle de petit château du XVIII^e siècle devenu hôtel. Un hôtel qui joue la nostalgie à travers sa décoration volontairement « datée » et le nom de ses 12 chambres et suites, passant de la Valse Pétillante au Roi-Soleil, du Sarmant d'Amour à la Divine Jospéhine, de la très virile Winston Churchill à la romantique Marie-Antoinette, notre préférée. Une immersion champêtre et épicurienne à 13 kilomètres

des flèches de la cathédrale de Reims, l'une des plus belles de France, à voir absolument. Le tout nouveau spa Éc(h)o du château invite à la volupté, au lâcher-prise. Entre bains norvégiens, sauna et soins d'exception Gemology, on savoure ces instants suspendus.

À SAVOIR : pour rester dans une atmosphère *slow*, on loue un bateau, c'est simple, pour naviguer quelques heures sur la Marne et se repaître, au gré de ses méandres, d'églises romanes, de villages et de forêts.

© DR



HOSTELLERIE DU CHÂTEAU DES FINES ROCHES VAUCLUSE

Le vin à toutes les sauces

L'architecture néomédiévale du château érigé au cœur des vignes de Châteauneuf-du-Pape, son parc verdoyant, sa vue sur les Alpilles et le mont Ventoux composent un parfait décor de vacances. Mais l'intérieur, et notamment les 11 chambres, n'était pas à la hauteur. Bien décidé à redorer le blason de ce 4-étoiles membre des Collectionneurs, son nouveau propriétaire lui offre actuellement un lifting complet, à partir de couleurs inspirées du bleu profond des raisins, du vert de la nature, du jaune du soleil. Il a créé un spa

en vinothérapie avec la marque Vinésime et va développer une offre de circuits œnotouristiques. Le restaurant reste dirigé par un fidèle des lieux, Hugo Loridan-Fombonne, fin connaisseur des accords mets-vins, très engagé dans une démarche locavore.

À SAVOIR : le jeune chef utilise du châteauneuf-du-pape comme base de toutes ses sauces, du moût de raisin pour la vinaigrette, des sarments pour fumer viandes et poissons, de la lie de vin pour fermenter les légumes.

