

HOTEL & LODGE

L'ART DE VIVRE EST UN VOYAGE

SPÉCIAL
Luxe



OCÉAN INDIEN
LES NOUVELLES
PÉPITES
HÔTELIÈRES

LONDRES MAJESTUEUSE CAPITALE

OMAN LA FÉERIE DU DÉSERT

CAP SUR

TENERIFE DESIGN
MIAMI ART DÉCO
LA NAMIBIE EXCLUSIVE

L 13701 - 104 - F: 7,50 € - RD





Eric FRECHON
chef exécutif de l'hôtel Le Bristol Paris

C'est l'un de ces trois étoilés Michelin qui forcent le respect par leur talent, leur modestie et leur générosité. Pour Franklin, son fils, et tous les autres enfants, il vient d'écrire « Ma Cuisine pour les tout-petits » (Solar Editions).

Quel est votre hôtel de luxe préféré ?

J'en citerais deux : le Royal Palm à l'île Maurice où nous avons l'impression, avec un service palace, d'être reçus en amis avec chaleur, sincérité. Et The Beaumont à Londres, grâce au savoir-faire du directeur Jannes Soerensen et à la générosité de ses équipes.

Quelle est pour vous la quintessence du luxe hôtelier ?

Se sentir chez soi, en mieux ! L'hôtellerie de luxe est là pour nous emporter ailleurs ; Et bien sûr, une bonne table comme celle de Michel de Mattéis au Royal Palm.



Sybille DE MARGERIE
architecte d'intérieur

Révéler l'âme des lieux jusqu'au moindre détail, c'est sa spécialité. Depuis bientôt 30 ans, son agence a signé d'innombrables réalisations : The Norman à Tel Aviv, Cheval Blanc Courchevel, Royal Atlantis Dubaï... Dernière en date, Cœur de Megève qui sera inauguré en décembre prochain.

Quel est votre hôtel de luxe préféré ?

A Paris, je reste attachée au Mandarin Oriental, le seul palace contemporain de la capitale. En Italie, je suis sous le charme de la Villa d'Este au bord du lac de Côme : son parfum nostalgique, le charme des villas d'époque aux vastes espaces, son jardin...

Quelle est pour vous la quintessence du luxe hôtelier ?

S'éloigner de tous les codes conventionnels est pour moi l'esprit du luxe. Créer un luxe non ostentatoire, intemporel, aux subtilités invisibles, mais ressenties. L'expérience sensorielle implique un travail en finesse de choix de matériaux, de couleurs, d'ambiances lumineuses. Ces multiples détails qui créeront une émotion, une expérience, celle qui restera inscrite dans la mémoire des clients. La quintessence du luxe est de rendre chaque lieu unique, porteur d'une histoire.

Olivier VERNIN
cofondateur de Cap d'Arsène

Trentenaire, passionné de voyages et d'hôtels, Olivier Vernin gère avec son associé Cap d'Arsène, marque lifestyle pour le bain et la plage, 100 % made in France, en vente dans des boutiques haut de gamme et des palaces.

Quel est votre hôtel de luxe préféré ?

L'Amangiri, dans le désert de l'Utah. Au-delà de son luxe hors norme et de sa prouesse architecturale, c'est un havre de paix où le temps semble figé comme les pierres. Il s'en émane un je-ne-sais-quoi de spirituel. Une de mes expériences hôtelières les plus marquantes.

Quelle est pour vous la quintessence du luxe hôtelier ?

L'espace ! Avoir le sentiment d'être le seul client, ne jamais croiser personne et être considéré comme un habitué dès son premier séjour. Et, même au bout du monde, pouvoir commander en room-service un pain au chocolat croustillant pour mon petit-déjeuner. ☺





Sur Mesure Mandarin Oriental Paris

DÉCOLLAGE IMMÉDIAT

Pour écrin de ses œuvres, **Thierry Marx**, chef exécutif du Sur Mesure, ne pouvait rêver mieux que ce décor de Patrick Jouin et Sanjit Manku oscillant entre capsule de cosmonaute et atelier de couturier. Planant, comme sa cuisine étoilée.

Impossible de canaliser son émotion, empreinte de timidité, lorsqu'on choisit de dîner à la table d'un grand chef... surtout lorsque celui-ci a été adoubé pape de la cuisine moléculaire et officie dans un palace rue Saint-Honoré, cœur de la mode et de l'élégance parisiennes. On s'habille et on choisit son vis-à-vis en conséquence, on parcourt les critiques. Bref, on se prépare. Tout un cérémonial! Pénétrant dans le sas du Sur Mesure, un rien caché à gauche du lobby, on marque le pas. Une seule seconde! Car David Biraud, le chef de salle, balaie en un sourire toute appréhension. Gagnant son siège, yeux écarquillés, on déchiffre le décor, on prend le pouls de la salle. Quarante-cinq couverts uniquement, enveloppés dans une bulle aux panneaux blancs déstructurés. Une mise en scène non datée, non démodée. Toujours dans le tempo. On s'étonne tout autant de la jeunesse du personnel de salle que de celle des convives, couples trentenaires et français en majorité. Ce jeudi soir, malgré une chaleur presque estivale qui donne envie de se

→



→ balader pour profiter des derniers rayons flânant au-dessus de la Seine, le Sur Mesure affiche complet. « Habituel », commente, bienveillant et affable, le sommelier Stéphane Elahouel, recommandant, pour que la fête commence en beauté, quelques bulles bien frappées. On juge les couverts Zermatt de Puiforcat aux formes effilées comme des sommets alpins, dessinés par Patrick Jouin, avant de dérouler le menu, enserré entre deux anneaux : une jolie feuille filigrane révélant des grains de riz en étoile. Sobre et sans détours, ni dans les intitulés des plats, ni dans la mise en page. Appréciable. La folie et l'originalité se logent ailleurs, dans les plats du chef, alchimiste métamorphosant tout en respectant les produits. Le risotto de soja aux huîtres et champignons de Paris, plat signature, la joue sans riz et mousseux à souhait. La soupe à l'oignon en trompe-l'œil, évocation des noctambules aux Halles, agace avec grâce. Le maquereau en camouflage rappelle le passé légionnaire de Marx, tandis qu'après le Sweet Bento fruité, les pommes caramélisées aux châtaignes et marrons glacés d'Adrien Bozzolo, chef pâtissier, témoignent de sa maîtrise du sucré. On tait, pour ne pas les trahir, les surprises du jour et les amuse-bouches, bien nommés. Mais on vous invite à tartiner le beurre au goût de noisette des frères Mons à Roanne sur le pain au parfum d'enfance et à la mie alvéolée de Thierry Marx. Top avec le champagne ! Béatitude et bien-être. Au point qu'on quémande au chef venu en salle une dédicace de son premier polar tout juste paru, *On ne meurt pas la bouche pleine*, coécrit avec Odile Bouhier. Avec pour personnage central une empoisonneuse semant une mort moléculaire entre la France et le Japon. Deux pays chers au chef, boxeur, baroudeur, écrivain etc., etc. Mais avant tout cœur tendre. ✎ ANNE-MARIE CATELAIN-LE DÙ

Prix : à partir de 85 € au déjeuner ; 190 € le dîner en six services, hors vins.



Esprit des lieux

Dirigé depuis son ouverture en 2011 par Philippe Leboeuf,

smart et professionnel de haut niveau, le Mandarin Oriental Paris, distingué Palace en 2014, cache derrière sa façade Art déco deux restaurants (Le Sur Mesure et le Camélia), un bar, un jardin extraordinaire dessiné par le cabinet Neveux Rouyer, un spa d'exception et 138 chambres, dont 39 suites. Esprit couture assumé dans les chambres, le lobby, le spa décorés par l'architecte d'intérieur Sybille de Margerie, comme dans les restaurants et le bar signés du duo Patrick Jouin et Sanjit Manku. L'architecte Jean-Michel Wilmotte, lui, a accompli des prouesses pour transformer en 5-étoiles cet ancien immeuble de bureaux à la façade années 1930. Désormais, papillons en farandole, fleurs nacrées, couleurs hardies (parme, prune, rose, anis, jaune pétard), mobilier sur-mesure d'or brossé ou de bois d'amarante violine bercent nos rêves. Sybille de Margerie s'en est donné à cœur joie pour conférer une allure unique, très parisienne, à cette enseigne chinoise.



Les grandes suites ouvrant sur le patio disposent de terrasse avec vue sur les monuments emblématiques de Paris.

