

# Voyage

*de luxe*

## **SPÉCIAL NEIGE**

**Fous de ski ou amoureux  
de la montagne ?**

**Notre sélection de 12  
adresses exclusives**



**ET AUSSI :** CROISIÈRE Au Fil du Mékong - Envie de SOLEIL ? Dubaï, Maldives & Bali - Ouverture de Cristal Room by ANNE-SOPHIE PIC à Hong Kong - Ouverture du 3<sup>E</sup> PALAZZO de Guy Martin dans Les Pouilles - Paris, BORDEAUX, Provence, AMSTERDAM, Washington...

L 19585 - 97 - F : 9,90 € - RD



9,90 € - BELUX 10,50€ - CH 15,80CHF - IT 15,90€ - ESP 16,90€ - CAN 16,90€ - DOM 10,90€ - TOM/5 13,00XPF - CAN 16,90€ CAD

LE MEILLEUR DU CAVIAR FRANÇAIS



Eleveur-producteur  
depuis 1993



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



Caviar de France | Moulin de la Cassadotte | 33380 Biganos  
Tél: 05 56 82 64 42 | [contact@caviardefrance.fr](mailto:contact@caviardefrance.fr)  
Production 100% française

VL 97

# Sommaire

## NEWS

- 4\_ Restaurants à Paris : OMA (Château des Fleurs), Thiou (Hôtel Norman)
- 5\_ Restaurants à Paris : 19.20 by Norbert Tarayre, Sora, Lordy's Paris Club
- 6\_ Bordeaux : Burdigala, Indigo
- 8\_ Bordeaux : FirstName – Croisière Exploris

## EN VUE

- 10\_ New Hotel Athènes
- 12\_ Marie Akaneya Paris
- 14\_ Mondrian Bordeaux Les Carmes

## TESTÉ POUR VOUS

- 16\_ Le Grand Mazarin
- 22\_ Eden Rose
- 28\_ Le Hameau des Baux
- 34\_ Palazzo Matteo by Guy Martin
- 40\_ Waldorf Astoria Washington DC

## MUST\_DO

- 46\_ Croisière Au fil du Mékong
- 58\_ Burj Al Arab & Jumeirah Mina A'Salam (Dubai), Jumeirah Maldives Olhahali Island
- 66\_ Cristal Room by Anne-Sophie Pic & Ritz-Carlton à Hong Kong
- 72\_ Kappa Senses Ubud & Oberoi Beach Resort à Bali

## SPÉCIAL NEIGE

- 78 à 109\_ Courchevel 1850 : L'Apogée Courchevel, Barrière Les Neiges, Alpes Hôtel du Pralong, La Sivolière, Lys Martagon, Strato. Suisse : Six Senses Crans-Montana, The Omnia Zermatt, W Verbier, Chalet d'Adrien Verbier. Club Med La Rosière (Savoie) & Club Med Kiroro Grand (Hokkaido, Japon)

## PLUS

- 110\_ Escapade à Amsterdam
- 124\_ Goûts de Luxe
- 127\_ Carnet d'adresses





## Alpes Hôtel du Pralong (Courchevel 1850) Tout nouveau, tout beau

Sous la houlette du groupe Dokhan Luxury Hotels, le cinq-étoiles vient de rouvrir ses portes après trois ans de pause, le temps d'opérer une rénovation totale des 65 chambres (dont 8 suites) et espaces restaurants, spa et la piscine. La décoration a été confiée à Claudia Ravnbo, le Spa à la marque Kos Paris et la cuisine à Flora Mikula. Idéalement situé à quelques mètres des remontées sur les pistes du domaine des 3 Vallées, il permet un départ et un retour ski au pied. Dans l'intervalle, une avalanche de douceurs et de voluptés de toutes sortes. Bar à champagne Veuve Clicquot, terrasse panoramique plein soleil, cartes des plus alléchantes...

L'hôtel fait partie des établissements historiques de Courchevel. Entre luxe et chaleur, un nouveau décor d'inspiration scandinave, une région riche de cultures montagnardes. Matériaux rares, tissus nobles et bois brut s'entremêlent dans un joyeux mélange de couleurs et de motifs. Au bar, autour d'une cheminée à double entrée, les fauteuils miel et rouille renforcent la sensation cocoon. Quant aux chambres, elles sont spacieuses (de 28 à 70 m<sup>2</sup>), lumineuses, décorées en accord avec la vue sur les montagnes ensoleillées ou les pistes.

Ici, l'épicurisme tient évidemment une place centrale. Deux restaurants : le Musher (100 places assises) et le Grill avec sa terrasse panoramique (150 places assises), ainsi qu'un bar à champagne, saumon et caviar (80 places assises).

Flora Mikula, cheffe précédemment étoilée, signe les cartes des deux

restaurants. Au Musher, des plats traditionnels de montagne : fondue, vacherin chaud aux truffes, gratin de crozets, poissons fumés de rivière... Mais aussi des plats familiaux de la cuisine bourgeoise : pot-au-feu, blanquette de veau, filet de bœuf au poivre... Les produits d'exception sont à l'honneur comme la salade de homard, la tarte fine de Saint-Jacques aux truffes ou le bar à caviar. Côté sucré, les desserts gourmands et régressifs défilent sur chariot : profiteroles, omelette norvégienne, mousse au chocolat... Le Grill s'articule autour d'un brasero géant au feu de bois. Le bar à viandes propose une belle sélection, comme la côte de bœuf Tomahawk Black Angus ultra tendre, côte de cochon au romarin, côte de veau à partager, sans oublier les volailles rôties... Voilà un fumé auquel il est difficile de résister entre deux descentes.

Après l'effort, le réconfort du Spa by Kos Paris. Créée par Sophie Allouche, née « du désir d'élaborer une ligne haut de gamme de cosmétiques naturels, qui combine le pouvoir d'actifs issus du monde végétal, de textures riches et le respect de l'environnement ». Mention au soin iconique inspiré du kobido, un art ancestral japonais offrant les effets d'un lifting naturel, avec un effet de rajeunissement immédiat grâce aux vertus de la figue de Barbarie et de la baie d'açaï. Pour parfaire le relâchement, l'hôtel compte une magnifique piscine intérieure. »

Jean-Christophe Florentin



Après une rénovation complète, l'hôtel dévoile ses nouveaux charmes, entre chaleur et confort. La décoratrice Claudia Ravnbo s'est inspirée de pays riches de cultures montagnardes et de ski.

