

Voyage de Luxe

N°61

SPÉCIAL ÉVASIONS SECRÈTES

Proches ou lointaines

Deauville, Annecy, Saint-Tropez, Luberon, Bordelais...

Toscane, Grèce, Maroc, Saint-Barth, New York, Kenya, Norvège, Chine...



NOUVEAU : Peninsula Paris, Molitor, Jules César à Arles, Abbaye de Fontevraud, Sahrai à Fès, L.Raphael New York...

GASTRONOMIE : Le chef Alain Llorca à la Colle-sur-Loup

PARIS : Les palaces à l'heure d'été

L 19585 - 61 - F: 7,50 € - RD







Château de la Messardière *BALCON SUR LA MER*

C'est le rendez-vous des amoureux de l'atmosphère sereine et lumineuse qui imprègne ces lieux chargés d'histoire... Niché dans un parc de dix hectares au sommet d'une colline, ce château du XIX^e siècle, flanqué de tourelles à l'allure médiévale, offre la plus fabuleuse vue qui soit sur la presqu'île, les plages de Pampelonne et les vignobles de Ramatuelle. Palace depuis 2012, ses 55 suites et 62 chambres disposent toutes d'une terrasse ou d'un jardin privatif pour profiter des panoramas. Le charme opère dès les grilles de la propriété franchies : son allée principale traverse un parc planté d'essences parfumées, à l'ombre de grands pins parasols. Ici, les pinsons, rouges-gorges et mésanges mènent la

danse, l'hôtel étant le seul en France à avoir signé la charte de la « Ligue de Protection des oiseaux » avec Bird Life International. En contrebas, un plan d'eau accueille des cygnes blancs et, un peu plus loin, des ruches ont été installées. La Messardière produit son miel toutes fleurs et son huile d'olive, trésors maison offerts en cadeaux de bienvenue.

Comme chaque année, le palace ne s'endort pas sur ses lauriers et a fait le plein de nouveautés. Parmi celles-ci, le Spa, véritable oasis de bien-être avec ses 465 m², a rejoint le Club très prisé Valmont V35, et propose une expertise anti-âge du cheveu en exclusivité. Incontournable, le restaurant gastronomique, renommé cette année

« L'Acacia », sert un nouveau menu « Mimosa, parfums de Provence » concocté par le chef David Millet, pour la deuxième saison aux fourneaux. Dans l'assiette : Risotto Carnaroli « Acquarello » millésimé, Cabillaud à l'unilatéral sur un lit de tétragone, Agneau de l'Aveyron en compotée de 7 heures et, pour finir, un biscuit macaron à la rose...

« Ma cuisine est l'histoire de ma gourmandise personnelle, le partage des goûts entre amis » explique-t-il. Une cuisine raffinée, légère et moderne influencée par ses rencontres décisives avec de grands chefs tels que Michel Renaud, son mentor. La seule chose qui ne change pas à la Messardière, c'est l'excellence !