

FRIENDLY

6 IMPASSE MONTLOUIS
75011 PARIS - 01 40 24 10 03

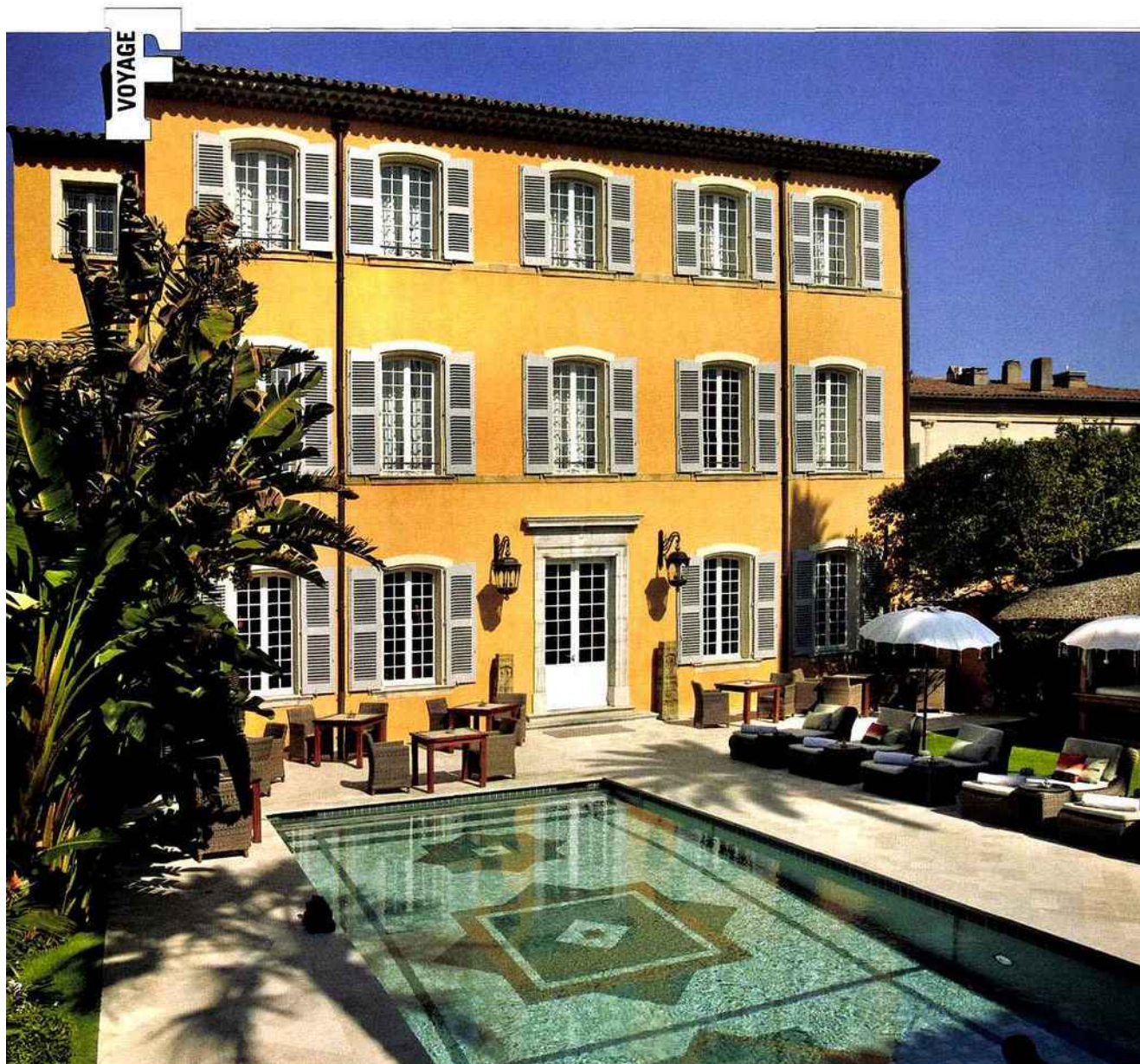
OCT/NOV 14

Bimestriel

Surface approx. (cm²) : 2228
N° de page : 76-79



Page 1/4



SUMMERTIME, C'EST L'ÉTÉ INDIEN

C'est l'été Indien à SAINT-TROPEZ... Loin du show off de la CITÉ CORSAIRE, pour conjuguer volupté et simplicité, glamour et farniente, voici trois adresses auxquelles on ne peut résister.

VOYAGE



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 Pampelonné 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 !



PAN DEÏ PALAIS RETOUR DES INDES

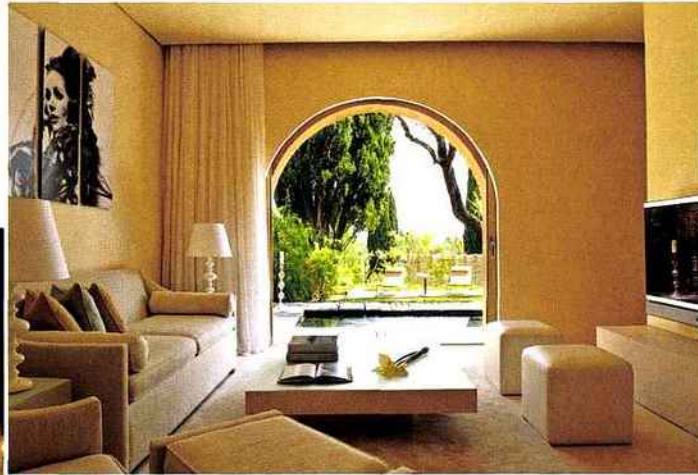
À deux lanciers de boules de la mythique place des Lices, derrière une lourde porte en bois, se cache un écrin estampillé Lov Hotel Collection. Seulement dix chambres et deux suites pour ce palais romantique à souhait, construit en 1835 par le général Allard, natif de Saint-Tropez, pour sa jeune princesse Bannu Pan Deï qu'il ramena du Royaume du Penjab. Ils s'aimèrent et eurent beaucoup d'enfants (cinq), mais le général aventurier repartit au combat et fut tué à son poste de commandement à Peshawar, laissant sa veuve inconsolable... La décoratrice Françoise Piault a su recréer la magie de cette histoire. « J'ai voulu faire revivre cette princesse à laquelle je me suis attachée » explique-t-elle. Antiquités, tentures soyeuses et tapis colorés chinois au pays des Maharajas évoquent avec subtilité la beauté des Indes, tout comme les noms évocateurs donnés aux chambres : Deva, Shandra, Shanti... Cette dernière, qui dispose de deux chambres et d'une terrasse panoramique, est la plus convoitée.

Dans la nouvelle salle à manger, un magnifique lustre

en verre de Murano est suspendu au plafond et une fresque géante habille les murs. Réalisée par Louis-Daniel Jouve, elle représente « L'arbre de vie », un mélange coloré de faune et de flore d'inspiration symbolique et typique des palais du Rajasthan. Dans le raffinement de cette salle ou sur la terrasse au bord de la piscine, la carte du chef Renaud Capelle met à l'honneur des saveurs voyageuses : Parmentier d'agneau à l'houmous assorti d'une sauce tandoori, Marmite de homard à l'indienne, Dorade Royale Thaï cuite vapeur en feuille de bananier... Délicieux.

Autre nouveauté, la marque de cosmétiques suisse Cellcosmet a pris les rênes du Spa et a créé des cures en exclusivité pour l'établissement (Anti-âge, Plénitude, Minceur), ainsi que des soins spécifiques pour hommes.

Enfin, pour prolonger le dépaysement cheveux au vent, le Pan Deï Palais s'est associé avec la société Riva pour proposer des balades en mer sur ces merveilleux bateaux... Un must.



MUSE CACHETTE BUCOLIQUE

À dix minutes seulement des plages de Pampelonne mais pourtant si loin de toute l'agitation ambiante, Muse fait un peu figure d'OVNI dans le paysage tropézien... Les quinze suites immenses à la déco minimaliste avec chacune sa cave à vins, son jardin ou sa terrasse, et pour certaines, une piscine privée, sont cachées dans un jardin extraordinaire. Ce jardin authentique et écologique aux couleurs méditerranéennes est constitué de 160 essences plantées, garantes de la biodiversité, qui offrent une palette de nuances dans des camaïeux de blanc, de violets, de gris. C'est à Sophie Agata Ambroise, paysagiste concepteur, que l'on doit cette aventure poétique où le luxe se décline en harmonie avec la nature. Elle a su créer de véritables bulles d'intimité pour les suites tout en déployant des espaces communs différents : un espace apéritif à caractère plutôt minéral, un jardin frais aux abords de la piscine et, au cœur de la pinède, un espace de détente avec un terrain de boules où dominent le sable, le bois et les oliviers.

Autre atout mais non des moindres, le restaurant de l'hôtel, tout simplement baptisé Le M, propose une nouvelle carte orchestrée par le chef Kevin Altier. Passionné depuis son plus jeune âge, il a appris à cuisiner avec ses grands-mères avant d'évoluer dans des établissements prestigieux et étoilés : le Club 55 à Pampelonne, la Table du Mareyeur à Grimaud et, ces cinq dernières années, à la Bastide de Saint-Tropez. Sa carte généreuse, inventive, soignée, gorgée de couleurs, s'articule autour d'une cuisine nichée entre l'Italie, le pays catalan, la Provence et la Camargue. Les produits de saison sont sélectionnés chez des petits producteurs locaux : « Je vais chercher mon huile d'olive chez un producteur du Plan de la Tour, mes œufs sont ramassés chaque matin chez un fermier de Vidauban, et le saumon bio est fumé par nos soins ». Son plat signature ? Les « Rougets de pays farcis aux olives taggiasches, risotto au chorizo ibérique », un vrai moment de bonheur...

NF