

CASTELBRAC

UN CINQ ÉTOILES BRETON D'EXCEPTION

PAR MARIE JOSEE COLOMBANI

Face à la baie de Saint Malo, bâtie à flanc de falaise en 1860 par la famille Faber, les fondateurs anglais de Dinard, la légendaire et tarabiscotée Villa Bric à Brac est maintenant un des plus beaux 5 étoiles de la Côte d'Emeraude. Participant de l'exceptionnel sur la célèbre promenade du clair de lune, son histoire l'a vu successivement appartenir à un lord écossais héros de la guerre de Crimée qui la dote de simili créneaux puis au nec plus ultra de la recherche scientifique dont le célèbre commandant Jean Baptiste Charcot. Celui-ci en fit une station marine renommée avant qu'elle ne soit reprise par la ville qui y implanta un des premiers aquariums réputés de France. Tombé en désuétude, l'ensemble en ruines a séduit l'homme d'affaires Breton Yann Bucaille qui trois ans durant mobilisant plus de deux cent cinquante artisans, a réussi à faire revivre dès 2017 ce lieu de mémoire. Conservant l'authenticité des lieux (plafonds à caisson, escalier en bois, ogives des fenêtres) tout en leur conférant un style marin résolument contemporain, la rénovation signée Sandra Benhamou est une parfaite réécriture art déco de l'esprit balnéaire.

Côté gastronomie

au restaurant (du nom du bateau de Charcot) « le Pourquoi Pas » : cadre chaleureux, murs immaculés, superbe charpente ouvragée d'origine, mise de table raffinée et terrasse panoramique en ligne de mire de la cité corsaire, c'est le Chef Julien Hennote (une étoile Michelin, passé entre autres au Mas Candille et au Royal de Deauville) originaire de Dinard qui officie, également sur l'ensemble de la restauration (bar restaurant et hôtellerie). Inventif, misant sur le circuit court dont le fameux cochon breton cuisiné de la tête au pied, sur les produits saisonniers d'excellence : légumes biologiques du bord de la Rance ainsi que sur la pêche durable : pêche côtière, coquilles Saint-Jacques, ormeaux de plongée ou homard, il avoue une prédilection pour les algues conférant ainsi une véritable identité à sa carte. Renouvelés mensuellement les menus terre/mer : Lord Hamilton, Lyona Faber ou Commandant Charcot (très gastro) sont autant d'hommages gourmands aux saveurs, textures et couleurs du terroir breton La carte des vins quant à elle fait la part belle aux jolis vins de Loire.

Le bar « L'Aquarium »

situé dans l'aquarium initial qui occupe la partie arrondie de la villa et reprenant les motifs stylisés années 30 des poissons qui paraient déjà la monumentale porte d'entrée, le bar éponyme (classé) un des plus beaux du monde est à lui seul une ode au monde aquatique. Eclairé par les hublots d'origine, les couleurs océanes soulignées de touches d'argent diffuse une pénombre bleutée aux faux airs de Jules Vernes. Le leitmotiv ondoyant de vagues s'inscrit le long du bar en granit pailleté ainsi que sur les lourdes colonnes revêtues de mosaïques irisées qui le soutiennent. Au sol le grès des carreaux cassés identifie l'époque Années Folles. Epoque lisible également sur les suspensions à la feuille d'or. En surplomb du bar un espace élégamment moqueté reprend encore le motif iconique de poisson stylisé. Poissons ou écailles en fil conducteur ornent tables basses, coussins ou vaisselle. Sur les banquettes semi circulaires de velours d'où, au travers des hublots, le regard file inévitablement vers la mer, on déguste paisiblement les assiettes du chef Hennote où l'on sirote les savoureux cocktails d'Antony Bertin.

Les chambres et suites

toutes panoramiques grand large, les vingt-cinq chambres et suites de l'hôtel déclinent avec glamour un décor chic au confort haut de gamme. Adouci de blanc et de bleu le camaïeu de gris s'accorde parfaitement aux teintes iodées du plus près de l'eau. En contre point, les touches de noir pour les têtes de lit, appliques, encadrements, tuyauteries... tout autant que les parquets veinés et les tissus chatoyants des belles tentures viennent à bon escient titiller la quiétude ouatée des lieux. Quiétude qui imprègne également les salles de bains immaculées ponctuée de robinetterie noire, clin d'œil assumé à la fonction laboratoire de jadis. Tout ici contribue au lâcher prise, l'atmosphère sereine et l'accueil bienveillant, le personnel aux petits soins, les salons cosy et chaleureusement british, les jolis jardins cernant les coursives, le spa incroyable avec une vue infini sur les flots, le sublime couloir de nage qui se fond magnifiquement dans ce décor historique. Point d'orgue : nichée au cœur de l'hôtel la minuscule et discrète chapelle Saint-Gabriel. Œcuménique, elle ancre définitivement l'établissement entre ciel et mer. « Ici, le temps s'arrête, l'esprit s'envole vers l'essentiel ». Dixit Yann Bucaille entrepreneur humaniste, également le très discret créateur des « Café Joyeux ». Son enseigne de restauration rapide implantée sur Rennes Paris et Bordeaux entend changer le regard sur le handicap et la différence. Elle emploie, solidement encadrées, des équipes composées de personnes handicapées mentales qui trouvent là une activité induisant dignité et sourire ! Au Castelbrac au hasard du service de restauration, au parking ou dans les jardins on peut apercevoir ce sourire sur la petite partie du personnel pas tout à fait comme les autres qui y travaillent si heureux et fiers de se rendre utile. Un hôtel à « supplément d'âme » dont la devise est inscrite au fronton : « n'oubliez pas l'hospitalité, grâce à elle, certains sans le savoir ont accueilli des Anges ».

Le Fou de Bassan

cerise sur le gâteau, aux allures de Vaporetto italien, le Fou de Bassan. Ce magnifique bateau en bois permet aux visiteurs de les emmener non seulement d'une rive à l'autre aux arrivées et départs mais propose aussi d'incroyables balades en mer avec petit-déjeuner au lever du soleil et super pique-nique au champagne sur les plages ou bien encore une virée culturelle sur Saint Malo et ses vestiges historiques.

MAJESTIC

HOTEL & SPA BARCELONA

L'EXCELLENCE HÔTELIÈRE AU CŒUR DE LA CAPITALE CATALANE

PAR MARIE JOSÉE COLOMBANI

Vitrine de la haute bourgeoisie née de la révolution industrielle au tournant du XIX^{ème} et du début du XX^{ème}, le paseo de Gracia au cœur de Barcelone à proximité de la Place de Catalunya et des Ramblas aligne les plus beaux édifices du modernisme catalan. Signés Gaudi, Puig i Cadafalch Domènec ou encore Montaner, ces joyaux architecturaux y voisinent aujourd'hui avec les commerces les plus prestigieux : Vuiton, Chanel, Tiffany, Cartier... L'ensemble fait de cette large avenue bordée d'arbres, de restaurants haut de gamme et de boutiques siglées non seulement un authentique musée à ciel ouvert, mais également un haut lieu de la mode. C'est en 1918, immédiatement à côté des célèbres bâtiments de Gaudi, la Pedrera ou la Casa Batlló au cœur même de cet axe baptisé depuis « Champs Elysées Barcelonnais » qu'a été érigé sur dix étages le Majestic. En pleine effervescence économique et culturelle, sa situation juste stratégique, son style néo-classique avec son majestueux hall de marbre et ses colonnes, la luxueuse décoration de ses appartements et leur confort d'avant-garde ont très vite attiré une clientèle huppée (hommes politiques, artistes, riches industriels...). Propriété de la famille Soldevila-Casals depuis quatre générations, cette vénérable institution à l'atmosphère luxueuse et à l'élégance discrète a accueilli et continue d'accueillir avec toujours autant de professionnalisme et de gentillesse ceux qui écrivent et font l'histoire : Joan Miró, Pablo Picasso, Federico Garcia Lorca, Antonio Machado, Ernest Hemingway...). Cet hôtel possède en outre, une collection d'art unique de plus de 1000 œuvres d'artistes réputés dans le monde comme Antoni Tàpies ou Josep Guinovart. Des pièces rares qui viennent rehausser encore la préciosité des lieux. L'établissement légendaire est aujourd'hui classé à l'inventaire des monuments historiques. En un peu plus d'un siècle d'existence, tout en conservant son chic feutré, le palace initial a dû bien sûr s'adapter. Il a construit une piscine sur le toit et l'ajout d'un spa performant lui a changé son nom. Il s'ap-

pelle maintenant « Majestic Hotel & Spa Barcelona ». Rénové, il ne compte que 271 chambres et suites contre 303 à l'origine. Plus spacieuses, plus lumineuses, leur esthétique très soignée se nimbe des couleurs chaleureusement douces. Sans ostentation aucune, leur style classique et intemporel invite à la décontraction et au calme tandis que les belles salles de bain de marbre immaculé ajoutent encore à la sérénité des lieux. Ces habitations offrent toutes des lits extraordinaires au confort ultra douillet.

Version exclusif grand luxe

Au 9^{ème} étage les anciens appartements des propriétaires ont été transformés en sept penthouse de 100 m² admirablement agencés et décorés chacun avec terrasses et vue privilégiée. Sans précédent sur la ville, le plus grand des penthouse mesure quant à lui 467m². Espace ultra confidentiel avec service sur-mesure, majordome, chauffeur et ascenseur privé, il comporte deux impressionnantes terrasses avec jacuzzis et douches et offre en direct une double vue sur le Paseo de Gracia et sur la fameuse Sagrada Familia coiffée désormais de son immense « étoile de la Vierge Marie »

L'offre Gastronomique

Sous la houlette du chef espagnol Nandu Jubany, adepte du concept « de la ferme à la table » l'offre gastronomique couvre les trois entités : le SLOC restaurant étoilé au décor raffiné, ouvert uniquement pour le dîner propice à un tête à tête romantique, « le Patio » et « la Dolce Vita » au magique rooftop. 100% locale et saisonnière, éclatante de fraîcheur, cette gastronomie s'inspire du terroir catalan et de la Méditerranée. Une cuisine traditionnelle et habilement maîtrisée mâtinée de modernité. A la carte : pêche du jour, viandes de petits producteurs de la région, fromages du terroir et légumes cultivés en vertu d'une agriculture raisonnée dans le potager spécialement créé pour le 5 étoiles à Maresme, à juste 45 minutes de là.

Remarquables, les petits déjeuners (élu il y a deux ans « Meilleur Petit Déjeuner d'Europe ») ou déjeuners au Patio avec vue sur le luxuriant jardin vertical et produits de saison préparés « en live ». Mention spéciale au succulent et opulent Gourmet Brunch du SLOC rapidement devenu un classique du dimanche pour les autochtones et les résidents. Entre 16h et 19h, le bar du Majestic, reste le meilleur spot de la cité avec son « fashion tea » et ses éclairs gourmands. Somptueusement tamisé, flanqué de colonnes de marbres et de balustres en fer forgé, le magnifique bar qui prolonge le hall propose le choix le plus éclectique d'alcools, de champagnes et de cocktails qui se puisse rêver. Il bénéficie également d'un service stylé de restauration, avec cette fois, jamais à court de superlatifs, les « meilleures olives farcies d'anchois du monde ».

Place to be

le rooftop au 10^{ème} étage, une terrasse chic et glamour la plus courue de Barcelone égrenant dès les beaux jours à coup de DJ détonants sous la voûte étoilée de folles soirées musicales. Furieusement tendance, ce toit-terrasse abrite également le spa seul centre de wellness européen à obtenir la prestigieuse reconnaissance « Spa Excellence », une mignonne piscine et le superbe bar lounge Dolce Vita, prétexte idéal pour un menu gastro, un premier ou un dernier drink avec la plus belle vue sur Barcelone ! Pas surprenant que ce rooftop ait été élu « Meilleure Terrasse de Ville d'un Hôtel en Europe ».



LE PAYS D'ENHAUT

UNE SUISSE AUTHENTIQUE

PAR MARIE JOSEE COLOMBANI

Bercé seulement par le tintement des cloches au cou des vaches placides, réputé pour sa douceur de vivre, Rougemont au Pays d'Enhaut est un des plus typiques et des plus beaux villages fleuris de Suisse. Agriculture et artisanat de montagne vivent ici en parfaite harmonie. En symbiose totale et avec la nature, le boutique-hôtel le Rougemont & Spa déployé sur cinq chalets discrètement reliés entre eux compte 33 chambres et suites toutes orientées plein-sud. Spacieuses, hyper confortables, leurs grandes baies vitrées assorties de terrasses s'ouvrent largement sur de magnifiques paysages bucoliques. Tonalités chaudes, bois naturel, pierre de la région, laine, fourrures, cuir, profusions de plaids et feux de cheminée flamboyants induisent une chaleureuse authenticité montagnarde confortée encore par l'extrême hospitalité et la gentillesse du personnel.

Le roc by Edgard

Intimiste et très « alpin » le restaurant bistronomique « Le Roc by Edgard » accueille ses hôtes dans une ambiance décontractée. En vedette : la cheminée bien sûr mais aussi la belle mise de table avec ses nappes immaculées et son service diligent. Le restaurant se prolonge par une vaste terrasse où soleil et nature figurent au menu. C'est le consultant Edgard BOVIER, l'ancien chef étoilé du Lausanne Palace qui fait briller la magie de la Méditerranée dans les montagnes suisses. Une cuisine Méditerranéenne qui a fait sa renommée avec des recettes goûteuses et ensoleillées mer/montagne. Avec sa brigade venue du Sud, c'est son collaborateur depuis dix ans Vania CEBULA qui exécute aux fourneaux. S'il s'émancipe quelque peu avec grand talent, il garde bien sûr les plats signatures d'Edgard Bovier : loup de mer aux fenouils, volaille fermière du pays en croûte d'herbes, porcelet d'Ormingen et sa mousseline à l'huile nouvelle ou encore entrecôte au beurre « Paris-Rougemont ».



Tout au long de la journée, devant le feu qui crépite, le Bar Lounge élégamment douillet rameute clients de passage et résidents. Les vastes canapés et les coussins où l'on se love attisent la convivialité. Sur la terrasse qui avoisine le salon, l'hiver confortablement emmitoufflé dans de chaudes fourrures, ou sous les rayons de soleil aux beaux jours, l'atmosphère y est joyeuse et gourmande boostée par une carte bistro accompagnées de vins de pays, de champagne ou de cocktails maison. Service tout sourire en continu.

Espace plus privé, la vintothèque met en évidence l'offre des vins sélectionnés spécialement pour l'Hôtel. La carte présente un véritable voyage à travers l'arc alpin : pinots noirs de premier choix, surprenants vins blancs vaudois, nobles champagnes de propriétaire et grands crus. Les dégustations enflammées s'organisent autour de l'imposante table ovale qui sert aussi aux dîners en petit comité. D'inspiration masculine (mais pas que, les dames sont les bienvenues) le fumoir, en verre fumé et bois offre aux aficionados de volutes une cave à cigares de haut vol. Ventilation parfaite et vue dégagée sur la montagne se portent garants du plaisir du moment.

Enfin, oasis de bien-être, avec piscine intérieure chauffée, sauna, hammam et pierres minérales, le spa Nuxe lui aussi tourné vers avec la nature est une invitation au ressourcement. Après des soins très pro, devant un bon feu de bois, l'atmosphère ouatée se veut avant tout apaisante.

Le grand chalet de Rougemont, une adresse prestigieuse au décor magique

700m² sur trois niveaux de beaux volumes et personnel en conséquence inondés de lumière : une décoration raffinée autour de matériaux nobles : bois naturel, velours, marbre et tissus chaleureux. Les salles de bain sont divines. On évolue avec bonheur du grand salon avec sa charpente apparente où flambe le feu de cheminée, à la salle à manger avec vue incroyable sur les montagnes. L'immense cuisine au design sobre multiplie les fonctionnalités sophistiquées. Au fil des 4 saisons, les cinq chambres, dont une sublime chambre cathédrale permet des retrouvailles familiales ou amicales pour 10 à 12 personnes. Le Grand Chalet bénéficie de la proximité des aéroports de Berne, Zurich et Genève. Celui de Saanen pour jets privés et avions taxi n'est qu'à cinq minutes. Rougemont est également desservi par le célèbre train GoldenPass au départ de Montreux.

