

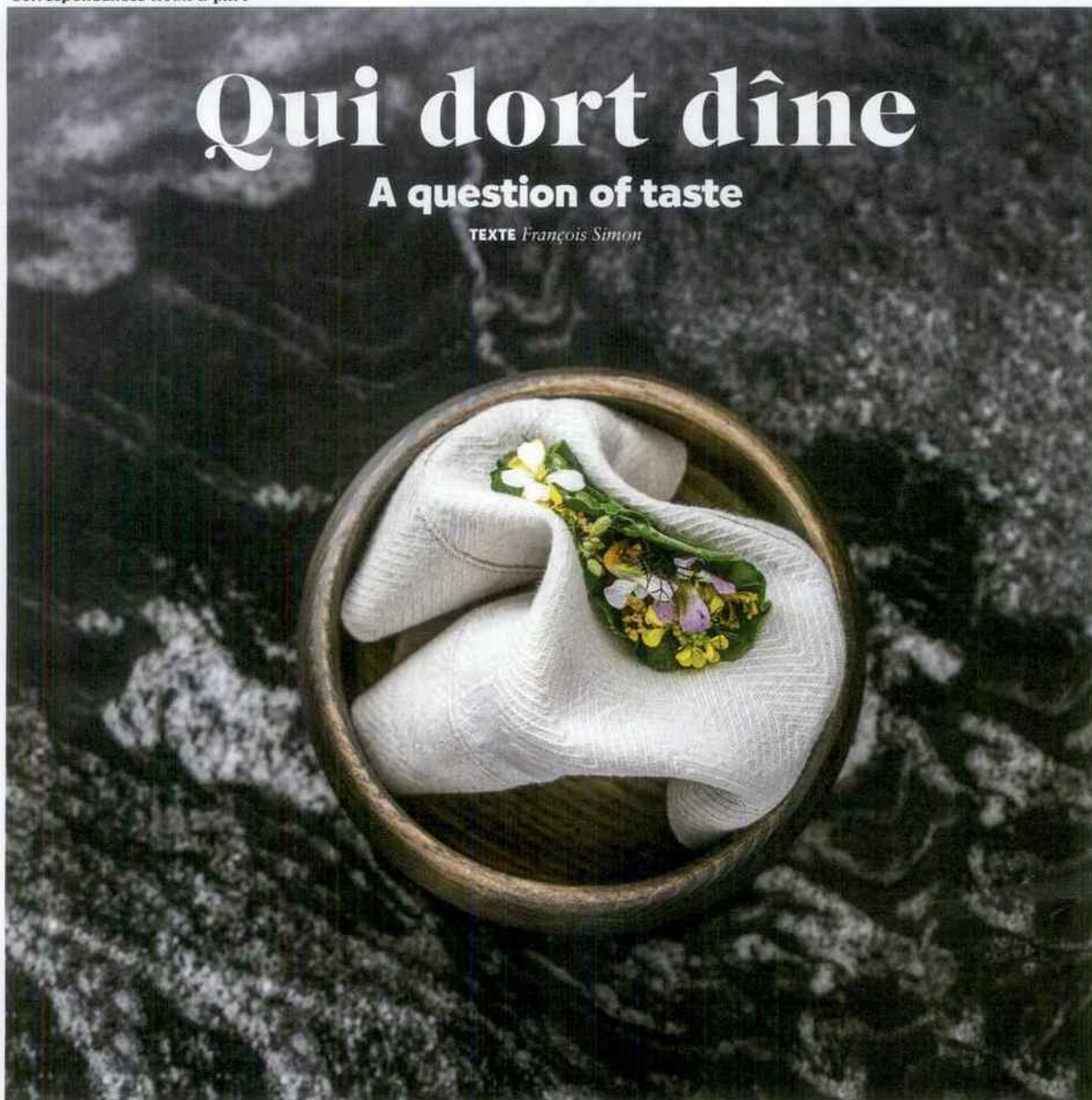


Correspondances lieux à part

Qui dort dîne

A question of taste

TEXTE François Simon



Vilnius Pacai

Souvent un décalage se crée lorsqu'un hôtel s'installe dans le centre historique d'une ville. Pourtant, le défi relevé ici est une réussite troublante d'authenticité, d'allers-retours vibrants avec le passé dans cette vieille demeure du XVII^e siècle. La modernité surligne l'histoire et c'est ainsi qu'une centaine de chambres ponctue cet espace hors du commun. Une table apporte une touche finale, Nineteen 18 (date de l'indépendance de la Lituanie), reprenant une marelle, à la fois locale et contemporaine.

When a hotel opens in a historic city center, the result can often be jarring. This disconcertingly authentic hotel, however, has successfully taken up the challenge, creating a spirited exchange in this 17th-century dwelling. A modern take offsets the past at this extraordinary place, which offers some 100 rooms. The restaurant, Nineteen 18 (the date of Lithuania's independence), adds the finishing touch to a patchwork that feels both local and contemporary.

PACAI Didzioji 7. Tél. +370 5 277 0000. www.hotelpacai.com/en



Paris Hôtel Lutetia

C'est l'une des plus spectaculaires rénovations de Paris, celle de ce palace mythique qui lentement disparaissait dans l'histoire et qui, après des travaux colossaux, est reparti pour un nouveau siècle. Tout aura été revu, les bars, les restaurants (avec Gérald Passedat), et puis, noblesse oblige, un centre de remise en forme, piscine et soins pointus (Akasha). L'architecture reste enthousiasmante, marquant la transition de l'Art nouveau vers l'Art déco, et ce, en gardant le luxe et le goût du jour. Difficile alors de ne pas rester bien au chaud lorsque cet hôtel de légende vous enserre dans ses attentions. Pourtant, à deux pas de là, en remontant la rue de Sèvres, il est possible de prendre le pouls de la nuit parisienne, sa mode et ses impatients, dans la brasserie du Petit Lutetia. Tout y est : les nourritures bistrotières et l'esprit Rive gauche.

This legendary hotel, which was slowly being swallowed up by its historic past, has undergone one of the most spectacular renovations carried out in Paris. The end result of this mammoth undertaking should see it flourish for another century.

The bars and restaurants (with Gérald Passedat) have been revamped, and now there's a fitness center, pool and spa with sophisticated treatments (Akasha). The thrilling architecture marks the transition between Art Nouveau and Art Deco.

It's tempting just to stay indoors and bask in its inviting embrace, but a stone's throw away, on Rue de Sèvres, you can sample the city's nightlife at the Petit Lutetia brasserie, with its bistro food and Left Bank vibe.

HÔTEL LUTETIA 45, bd Raspail.

Tél. +33 (0)1 49 54 46 00. www.hotellutetia.com

LE PETIT LUTETIA 107, rue de Sèvres. Tél. +33 (0)1 45 48 33 53.





Paris

Le Royal Monceau–Raffles Paris

C'est l'un des hôtels les plus branchés de Paris, déployant un luxe nouveau (salle de cinéma, restaurants pointus, mixologie, boutique avisée...) et, surtout, jouant généreusement les musiques, le design contemporain, le chic citadin, les années 1940 et 1950. Comment alors se détacher de ce palace new age, si ce n'est en remontant l'avenue et en découvrant le fameux Drugstore Publicis, totalement relancé depuis la venue d'Éric Frechon. Paris est alors résumé entre vos mains.

One of the hippest hotels in Paris, the Royal Monceau offers the latest luxuries (cinema, cutting-edge restaurants, mixology, carefully curated boutique), while putting the emphasis above all on music, contemporary design, urban chic and a 1940s and '50s vibe. But it's worth tearing yourself away from this new age opulence to discover the famous Drugstore Publicis, a distillation of Paris that's enjoying a new lease on life since the arrival of Éric Frechon.

LE ROYAL MONCEAU–RAFFLES PARIS 37, avenue Hoche. Tél. +33 (0)1 42 99 88 00. www.leroyalmonceau.com
DRUGSTORE PUBLICIS 133, avenue des Champs-Élysées. Tél. +33 (0)1 44 43 75 07. www.publicisdrugstore.com



Paris

The Hoxton

Le Marais, les grands boulevards, tout est réuni pour faire de cette résidence du XVIII^e et ses 172 chambres le spot idéal pour rayonner dans la capitale. Les chambres et leur parquet à chevrons ont pigé l'attente de la clientèle en se faisant toutes petites (*shoebox*) ou vastes (*biggy*). Bars et restaurant sur place, mais on peut se dégourdir les jambes et gagner une adresse ravissante non loin de là, le Café Ineko, pour sa cuisine de jeune femme, une décoration épurée et un calme olympien.

With the Marais and the *grands boulevards* nearby, and 172 rooms, this 18th-century residence is the perfect base from which to explore Paris. The rooms with their herringbone parquet respond to customer needs by being tiny ("shoebox") or huge ("biggy"). Although it offers bars and a restaurant, you can always stretch your legs by visiting the delightful Café Ineko nearby, with its fresh, light cuisine, spare design and majestically calm atmosphere.

THE HOXTON 30-32, rue du Sentier.
Tél. +33 (0)1 85 65 75 00. www.thehoxtton.com
CAFÉ INEKO 13, rue des Gravilliers.
Tél. +33 (0)9 67 87 23 10.



Marrakech

Selman Marrakech

L'Atlas doit rendre sage. Surtout lorsque l'on est à ses pieds.

Voilà sans doute pourquoi ce palais oriental a pris tout le temps pour amplifier sa respiration. Pas trop de chambres (55), suffisamment de suites (5) et de confort (5 étoiles luxe).

Après cela, on peut faire appel à Jacques Garcia et apaiser les heures. Marrakech devient alors intemporel, distrait parfois par la présence de sublimes pur-sang arabes.

On imagine qu'il a fallu composer avec doigté la partition gastronomique, histoire de ne pas fendiller cet équilibre. On a donc fait appel à la méthode Chenot, pianotant doucement sur les biorhythmes naturels associés à la médecine chinoise et à la circulation de l'énergie dans le corps. C'est donc plus qu'un séjour, une renaissance détoxifiante, revitalisante.

The Atlas Mountains make you wise, especially when you're at their foot. That's probably why this Oriental luxury hotel sets a slow pace. There aren't too many rooms (55), just enough suites (5) and comfort aplenty (five-star luxury).

Jacques Garcia was entrusted with the task of harnessing the passing hours, adding to the impression that Marrakech is timeless, enhanced by the sublime presence of Arabian thoroughbreds. It took skill to compose the score for the cuisine in such a way as to preserve the equilibrium. It's based on the Chenot method, linked to Chinese medicine and the body's energy flows, and tinkers gently with the natural biorhythms. Not so much a stay then, as a rejuvenating, reinvigorating detox.

SELMAN MARRAKECH Km 5, route d'Amizmiz.

Tél. +212 (0)524 45 96 00. www.selman-marrakech.com





Pornichet-Baie de La Baule

Château des Tourelles

Les amoureux de la baie de La Baule avouent souvent qu'elle s'apprécie le mieux depuis Pornichet. Lorsque l'on prend le virage, un merveilleux travelling se déroule alors. C'est dans ce cadre que s'inscrit le Château des Tourelles. Le site sait allier une dimension apaisante et tonique. L'air y est pur, personne ne l'a respiré avant vous. La bâtisse s'est donc glissée dans ce bien-être en respectant l'espace magique de la mer et de la baie, mais aussi, celui de votre corps, ses rythmes à présent adoucis, amadoués par un centre de *wellness*, conjuguant remise en forme et légèreté. On restera donc attablé au Château, histoire de poursuivre le propos vivifié aux fruits de mer (le brunch du dimanche est spectaculaire) et équilibré par un maître-cuisinier attentif, Donatien Sahagun Mencias.

Lovers of La Baule Bay often admit that the best way to take it in is to see it from Pornichet. As you follow the curve of the coast, a superb tracking shot unfolds before your eyes. This is the setting for the Château des Tourelles, a relaxing yet invigorating site bathed in pure, untouched air. The hotel slipped into this realm of well-being by respecting the magical space of sea and bay, as well as that of your body, its rhythms slowed down, buoyed by a wellness center that leaves you feeling toned and lighter. Prolong the Château's invigorating effects in the restaurant, with its well-balanced seafood fare (and a spectacular Sunday brunch), prepared by meticulous master chef Donatien Sahagun Mencias.

CHÂTEAU DES TOURELLES 1, avenue Léon-Dubas, pointe du Bec. Tél. +33 (0)2 40 60 80 80.
www.relaisthalasso.com/chateau-des-tourelles



Tokyo The Peninsula

D'abord un emplacement parfait : en face du Palais impérial et du parc Hibiya, à deux pas de Ginza. Ensuite le travail affiné de l'architecte Kazukiyo Sako pour cadrer un lieu au faste tranquille (spa, piscine, vues dégagées). Nombreux restaurants sur place (dont le Peter, pour les viandes), mais rien ne vaut une petite escapade vers Omotesando pour Kidoguchi, un comptoir de sushis remarquable et... abordable. Notre recommandation.

The location, it must be said, is perfect: opposite the Imperial Palace and Hibiya Park, not far from Ginza. Then there's the refined design by architect Kazukiyo Sako, who has created a gentle modernist setting (spa, pool, sweeping views). There are numerous restaurants on-site (including the Peter, good for meat), but you can't beat a trip to Kidoguchi on Omotesando for its remarkable—and affordable—sushi. Recommended.

THE PENINSULA 1-8-1 Yurakucho, Chiyoda-ku. Tél. +81 3 6270 2888. www.peninsula.com/fr/tokyo

KIDOGUCHI Aoyama 5-6-3, Minato-ku. Tél. +81 3 5467 3992.



Milan Bulgari Hotel

Voici la première note poussée par le groupe hôtelier Bulgari et ce, de belle manière dans cette demeure milanaise du XVIII^e siècle, près de la Via Monte Napoleone. Tout de suite ce pari audacieux a fonctionné en plaçant la barre très haut dans un chic contemporain avec, en bonus, 4 000 m² de jardin privé, 58 chambres et suites et spa. Pour tout dire, le meilleur est pour la faim avec le restaurant italien piloté par Niko Romito, triple étoilé au Michelin.

Occupying an 18th-century Milanese building near Via Monte Napoleone, this was the first hotel opened by the group Bulgari. This bold venture was an immediate success. With its elegant modern design, 4,000 m² of private gardens, 58 rooms and suites, and spa, it has set the bar very high. The *pièce de résistance* is the Italian restaurant helmed by the three-star chef Niko Romito.

BULGARI HOTEL Via Privata Fratelli Gabba 7b.
Tél. +39 02 805 805 1. www.bulgarihotels.com