



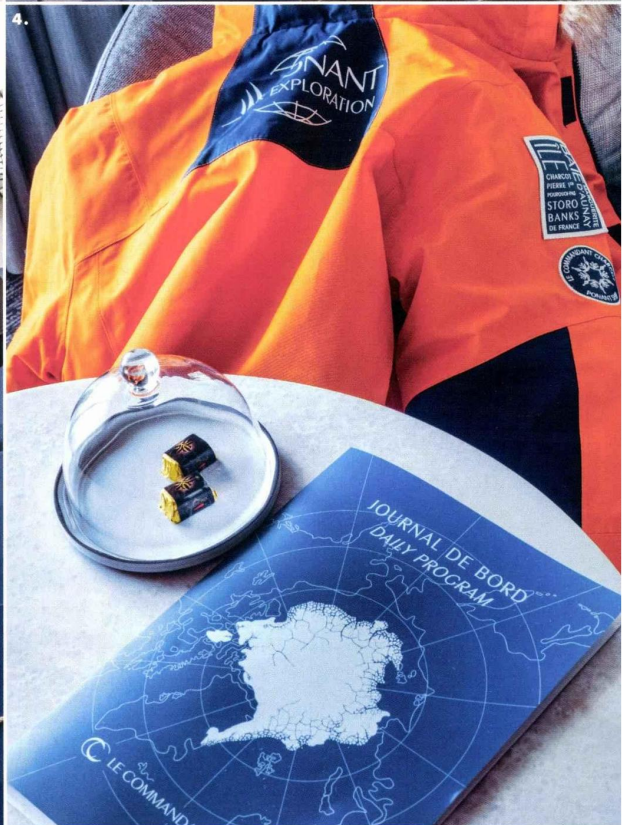
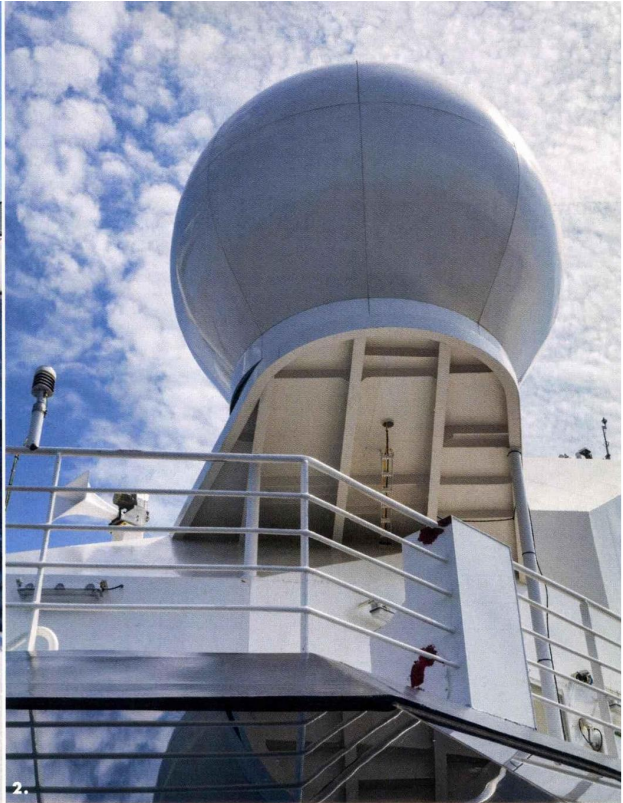
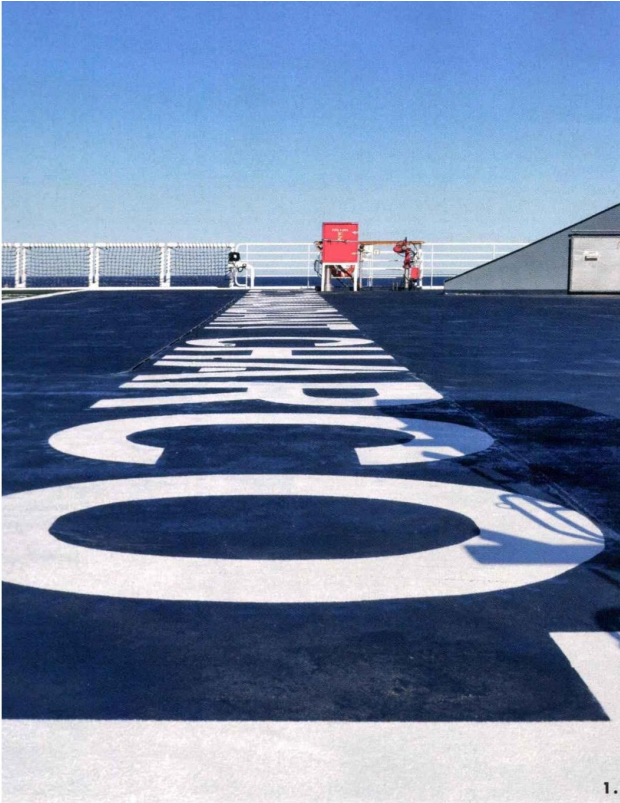
## AVENTURE POLAIRE

*Voguer vers les pôles, aux confins de l'Arctique et de l'Antarctique, là où peu d'explorateurs sont allés, embarquer dans un confort raffiné, une sécurité totale, un respect de l'environnement dû à des techniques d'avant-garde, c'est le rêve que propose « Le Commandant Charcot », aux intérieurs créés par Jean-Michel Wilmotte et Jean-Philippe Nuel. Une réalisation extrême unique.*

PAR Laurence de Calan STYLISME Sylvie Thébaud PHOTOS Bénédicte Drummond











**NAVIRE  
DE POINTE**

**PAGE DE GAUCHE**

**1.** Au-dessus du pont supérieur, le gaillard d'avant du *Commandant Charcot* où se trouve également l'héliport.

**2.** Une des quatre antennes satellite situées au sommet du navire, aide précieuse à la navigation au milieu des glaces.

**3.** Vue vers le gaillard d'avant et, au-dessous, la partie couverte du pont-promenade, qui se découvre

à l'arrière, équipé de bancs chauffants.

**4.** Parka d'expédition et journal de bord, dont le programme est déposé chaque soir pour le lendemain, mis à disposition des passagers.

**PAGE DE DROITE**

Sur le pont 5, on peut circuler tout autour du navire et s'asseoir sur un banc chauffé par récupération d'énergie, afin de contempler les sublimes paysages sans souffrir du froid.





À l'heure où les pôles Nord et Sud sont de plus en plus étudiés pour leur lien avec le climat, la compagnie de croisières de luxe Ponant, dont la Fondation soutient la préservation des océans et des pôles, développe un tourisme durable inédit. *Le Commandant Charcot* – en hommage au grand explorateur humaniste et écologiste du xx<sup>e</sup> siècle – fut construit en Norvège. Long de 150 mètres et large de 28 mètres, il contient 123 cabines et suites, son équipage se compose de 215 membres et deux commandants experts en navigation polaire, Etienne Garcia et Patrick Marchesseau. La conception de ce navire certifié « Clean Ship » est ultra-innovante, du design de sa coque à sa propulsion au gaz naturel liquéfié, de son logiciel de routage apte à calculer l'itinéraire le moins énergivore et le plus adapté aux glaces à sa gestion des déchets, sa production d'eau à bord ou son stockage d'énergie électrique, de sa maniabilité grâce au satellite parmi les délicates banquises dérivantes ou menaçantes crêtes de compression à son silence pour ne pas effrayer la faune marine ou son équipement de survie polaire. Non seulement ce conquérant emporte à son bord les voyageurs épris de frissons bleu glacier, blizzard mystérieux et paradis blanc, mais une vingtaine de naturalistes veillent à les former et à les encadrer. Leur sont ainsi proposées excursions en raquettes ou traîneau à chiens, aéroglisseur ou kayak des mers, pêche, plongeon polaire. Mieux encore, ces heureux passagers, nourris aux conférences de glaciologues, géographes, biologistes, peuvent participer aux études scientifiques et missions des chercheurs, aider à compter les manchots, mesurer les températures et épaisseurs de la glace, prélever le plancton, poser des bouées, photographier les oiseaux et mammifères marins... Ce navire d'exception arbore d'élégants espaces intérieurs signés Jean-Michel Wilmotte et Jean-Philippe Nuel. « *Il fallait de la sobriété pour laisser place au spectacle extérieur...* » Vastes ouvertures, tons gris clair et sable, matières naturelles pour les salons, restaurants et cabines, comme l'espace bien-être ou le concept store de produits polaires. Une cuisine inspirée du meilleur d'Alain Ducasse, des produits le plus souvent bio ou AOC, rien n'a été oublié. Ni même à l'extérieur, un pont-promenade équipé de bancs chauffés par récupération d'énergie afin de pouvoir admirer renards et ours polaires, caribous d'Arctique, icebergs tabulaires, otaries, baleines, phoques ou manchots empereurs d'Antarctique. Et ce, dès le printemps, pour assister à la chasse des ours, aux jeux des oursons dans un décor à nul autre pareil. Observer, s'émerveiller face à l'inouïe beauté de notre planète. Et désirer plus encore la protéger.

**DÉLICES EN MER**

**PAGE DE GAUCHE**

**1.** Situé à l'arrière du pont 5, le restaurant gastronomique vaste de 484 m<sup>2</sup>, NUNA (terre, en inuit), dessiné par l'architecte

Jean-Philippe Nuel, bénéficie de larges vues vers la mer et sert des plats signature Alain Ducasse. **2.** Sièges réalisés par Ligne Roset Contract d'après des dessins de Jean-Philippe Nuel.

**PAGE DE DROITE**

Sur une table du NUNA, assiettes Pillivuyt et Bernardaud, verres Stolzle et Grandezza, couverts Carlton. Au mur, deux œuvres bleues de l'artiste Martha Winter.









**ÉLÉGANCE  
AU LARGE**

**PAGE DE GAUCHE**  
Sur le pont 5,  
le fumoir à cigares  
de Jean-Philippe Nuel.  
Fauteuils en cuir  
« Soufflot » de Ligne  
Roset, table basse en  
pierre noire dessinée

par l'architecte.  
Sculptures de Benoît  
Averly, Maxime  
Perrolle, Rob Good,  
vases de Bridget  
Johnson, Pascal Oudet.

**PAGE DE DROITE**

**1.** Le salon ANORI  
(vent, en inuit),  
sur le pont 9, fauteuils

et tables dessinés par  
Jean-Michel Wilmotte,  
réalisés par Laval.

**2.** Décor de suite,

deux vases Guax.  
**3.** Sur le pont 9,  
au bord de la piscine  
Blue Lagoon, le bar  
extérieur INNEQ (feu,  
en inuit) conçu par  
Jean-Michel Wilmotte.













**TOTALE DÉTENTE**

**PAGE DE GAUCHE**

1. Sur le pont 8, la suite Armateur de 115 m<sup>2</sup> avec sa terrasse privative de 186 m<sup>2</sup> aux baies panoramiques a été conçue par Jean-Philippe Nuel, Méridienne réalisée sur un dessin de l'architecte par Ligne Roset Contract. À droite, vase bleu

« India Small », Utopia & Utility.

2. Sur la terrasse de la suite Armateur, salon extérieur « Park Life », de Kettal, table Tribù, lampe « Ambient Nest » de Gloster.

**PAGE DE DROITE**

Sur le pont 9, le sauna de l'espace bien-être et sa vue mer, réalisé par Jean-Michel Wilmotte. Adresses page 149





**RESPIRATION  
IODÉE**

**PAGE DE GAUCHE**

La recette d'Hugo Roellinger, chef du restaurant Le Coquillage, à Saint-Méloir-des-Ondes, est parfumée par le fenouil sauvage et la poudre de laitue de mer.

**PAGE DE DROITE**

Natif de Saint-Malo, Hugo Roellinger, 34 ans, a obtenu 2 étoiles Michelin en 2019 et réenchante les produits de la mer.

Fenouillette des falaises

WICKEL BANDASSAK