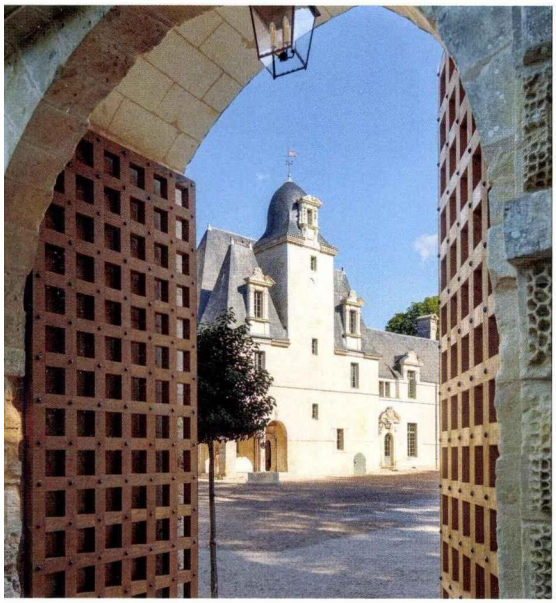
Presse écrite FRA

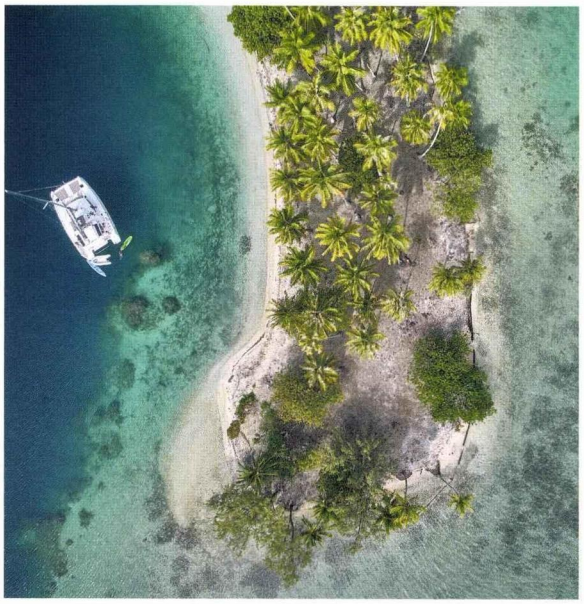
ONIRIQ

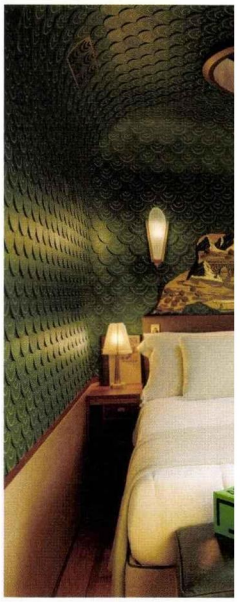
Edition : **Printemps 2025 P.132-137**
Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Périodicité : **Semestrielle**
Audience : **N.C.**
Sujet du média : **Lifestyle**

Journaliste : **Bernard Van de Kerckhove & Yves Derai**
Nombre de mots : **1238**

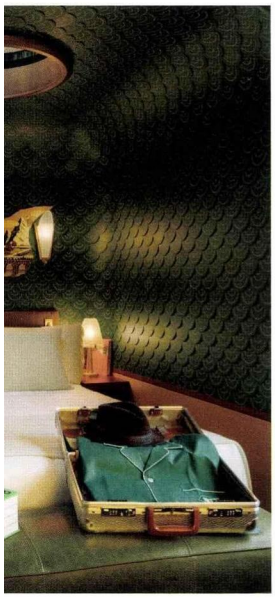
ONIRIQ VOLUPTÉS

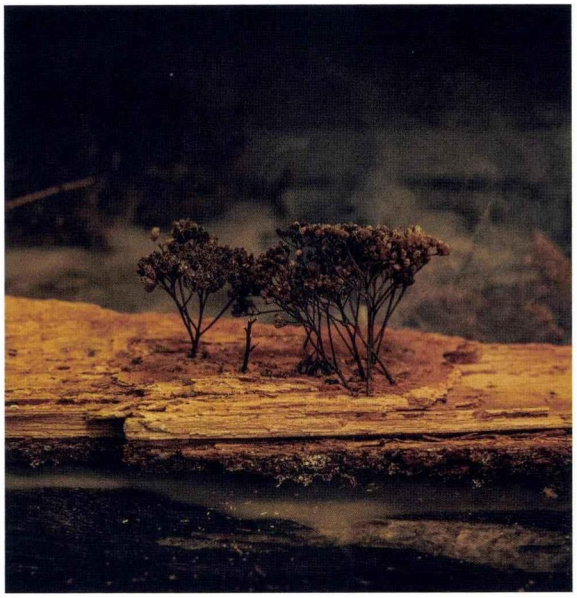


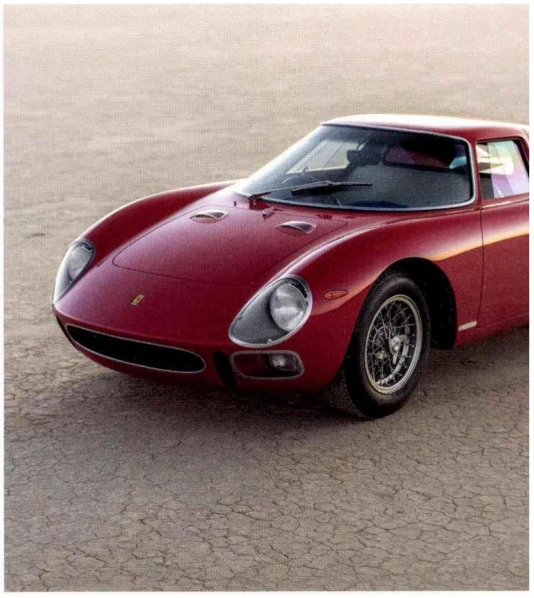




Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle. L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.







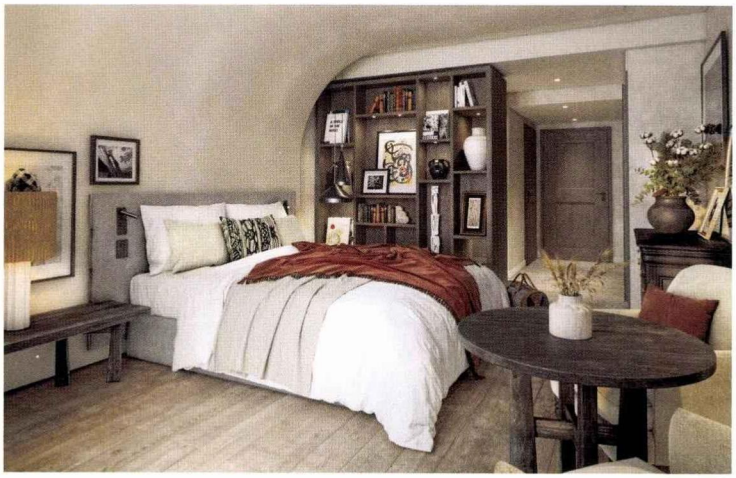
240624 - CISION 6692298600501

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Actus

Texte : Bernard Van de Kerckhove & Yves Derai

*L'Isle de Leos MGallery, le nouvel hôtel de charme***** de Patrick Bruel*



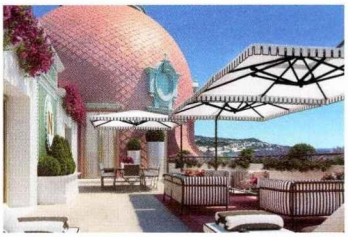
À n'en pas douter, l'ouverture de ce nouvel hôtel de charme et de luxe, cinq étoiles sous la bannière MGallery, en mai, sera un des événements médiatiques majeurs de ce printemps, portant la signature de Patrick Bruel, son propriétaire. Le nom de ce bel établissement, dont le décor a été mis en scène par l'architecte décorateur Jean-Philippe Nuel, fait autant référence à la ville qui l'accueille, L'Isle-sur-la-Sorgues, qu'au domaine viticole de l'artiste, Domaine de Leos, un peu plus loin au cœur du Luberon. Les 49 chambres (dont 11 suites et junior suites), le bar à cocktails, Le Nego Chin, le restaurant La Roue, une cave de dégustation, Augusta, le spa, L'Olivier de Leos, et sa salle de fitness, la galerie d'art, un patio intérieur, la piscine extérieure et plusieurs salles de séminaires et meetings seront très courtisés dès l'ouverture. Nul ne sera étonné que l'hôtel propose à ses hôtes des expériences uniques en lien avec le Domaine de Leos, l'Isle-sur-la-Sorgue et la Provence : déjeuner champêtre au cœur des vignes, cueillette avec le chef suivi d'un cours de cuisine, découverte des antiquaires de la ville, visite de la dernière manufacture lainière de France, ascension du mont Ventoux à vélo, découverte du Luberon en avion…

L'Italie s'invite au Mandarin Oriental

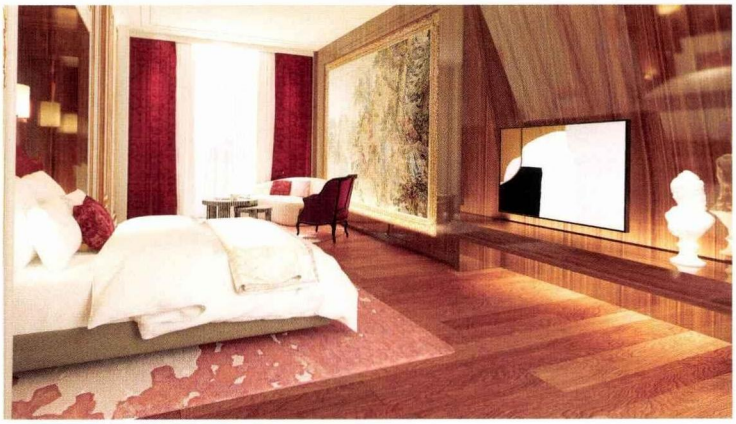
Le restaurant Sur Mesure du Mandarin Oriental Paris, fermé depuis le départ de Thierry Marx, rouvre ses portes à l'occasion des Semaines culinaires pendant lesquelles des chefs étoilés des quatre coins du globe sont accueillis pour démontrer leur savoir-faire. Ainsi, du 24 au 26 avril prochains, le chef italien Antonio Guida (trois étoiles dans les restaurants des hôtels Mandarin Oriental de Milan et Zurich) proposera un menu exclusif au service du dîner. Antonio Guida déploie une cuisine entre tradition transalpine et saveurs contemporaines.

240624 - CISION 6692298600501

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle. L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.



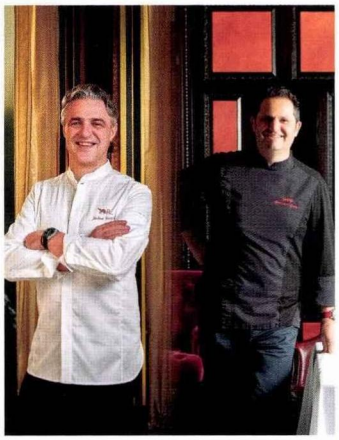
La Suite Jeanne & Paul au Negresco à Nice



Depuis quelques mois, d'importants travaux transformaient le paysage habituel de la fameuse promenade des Anglais au niveau du Negresco, le célèbre palace. Il s'agissait de transformer les appartements de « Madame », Jeanne Augier en l'occurrence, la propriétaire de l'hôtel. C'est ainsi que sous le crayon inspiré de l'architecte designer Jean-Philippe Nuel, le sixième étage est devenu une suite exceptionnelle de 400 m² auxquels s'ajoutent trois terrasses pour 200 m² supplémentaires. C'est au mois de juin que cet ensemble prestigieux, qui portera les prénoms de ce couple d'hôteliers visionnaires, sera révélé au grand public. Nul doute que ce sera dans l'esprit de l'histoire de cet édifice.

Les Partitions étoilées de La Réserve

Pour son 10e anniversaire, La Réserve a organisé un dîner « 6 étoiles » dans son restaurant, Le Gabriel. Aux fourneaux, le chef « maison » triplement étoilé, Jérôme Banctel, et Guillaume Galliot, l'un des rares chefs français ayant obtenu 3 étoiles au Michelin dans son restaurant Caprice, de l'hôtel Four Seasons, à Hong Kong. Au menu, entre autres délices de la mer, une Saint-Jacques en millefeuille, condimentée de caviar Krista et un homard bleu breton accompagné d'une betterave glacée au grué de cacao. Toujours plus haut, les étoiles…

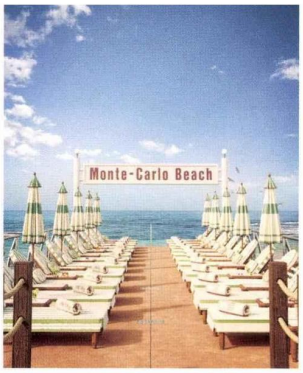


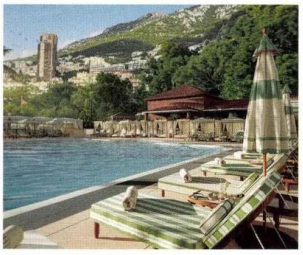
Le Normandy à la bonne heure…

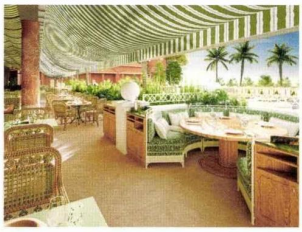
Le célèbre Normandy, le fameux hôtel Barrière, à Deauville, a contracté un partenariat exclusif avec IWC Schaffhausen. Au programme, une master class pour découvrir le savoir-faire exceptionnel de l'horloger suisse, et un pop-up store. Du 8 au 11 mai, petits et grands pourront donc démonter et remonter une montre IWC et s'initier au métier d'horloger.

240624 - CISION 6692298600501

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.







Une nouvelle saison au Monte-Carlo Beach sous le signe de la renaissance

PLUTÔT QUE DE RENAISSANCE, ON DEVRAIT PARLER DE RÉVOLUTION POUR CE BASTION LÉGENDAIRE DE LA SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER. DANS LA DROITE LIGNE DE TOUTES LES NOUVEAUTÉS DE L'AN DERNIER QUI ONT MARQUÉ TOUS LES ÉTABLISSEMENTS DU GROUPE MONÉGASQUE, LA NOUVELLE AFFICHE DU MONTE CARLO BEACH PROMET DU SPECTACLE.

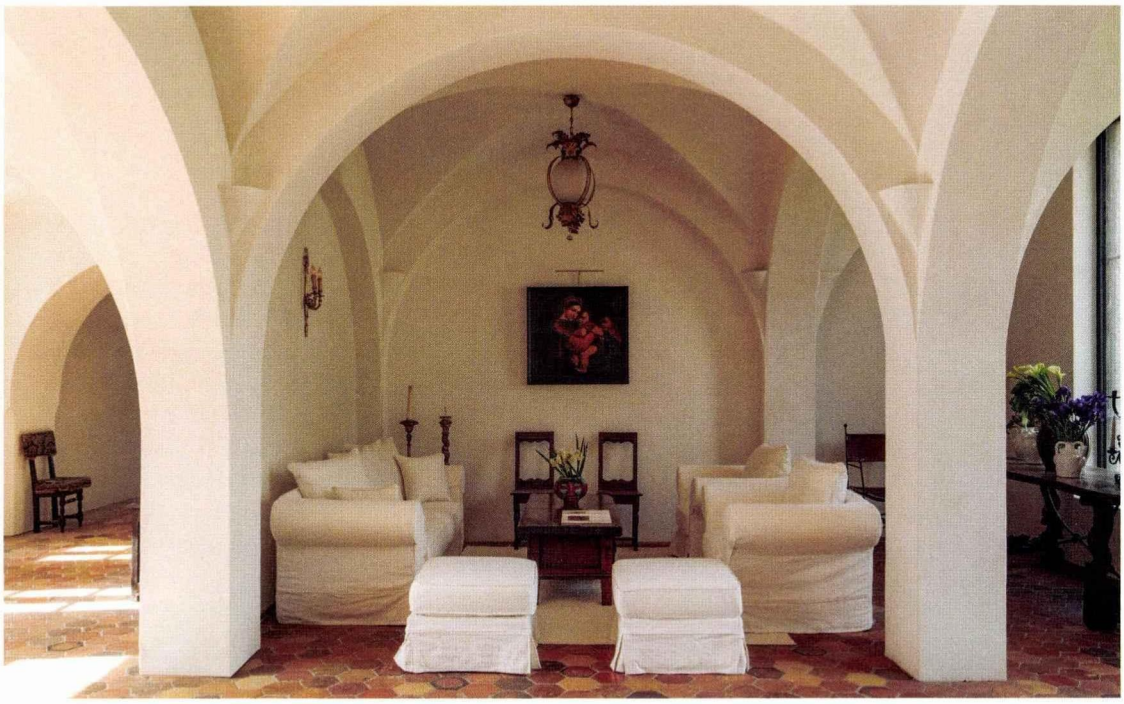
Le 14 avril, le resort*****, membre des Relais & Châteaux, poursuivant ainsi sa métamorphose commencée l'an dernier, rouvrira ses portes sur un univers totalement nouveau, à commencer par le décor autour de la piscine olympique et celui du restaurant Le Deck, conçu par l'architecte d'intérieur Dorothée Delaye. Il faudra être encore patient pour les autres nouveautés avec, à partir du 16 mai, le Sea Satin at Maona Monte-Carlo remplaçant le Maona, dans une version plus festive, « pour déjeuner et danser sous le soleil de l'été comme à Mykonos ». Puis, le 21 juin, c'est la pointe de la Vigie, lieu exceptionnel du site s'il en est, qui accueillera l'iconique Jondal d'Ibiza, l'expérience ibérique ultra-luxe, pour déjeuner et dîner. Côté cuisine, pas de changement, et c'est bien ainsi. On retrouvera le chef Marcel Ravin qui poussera un peu plus loin encore son concept de « jardin marin » à sa table gastronomique Elsa, mêlant avec art le meilleur des produits de la terre et de la mer.

L'esprit club, cher aux habitués de ce « village » méditerranéen de grand luxe qui fait le succès du Monte-Carlo Beach depuis près d'un siècle, sera plus que jamais au rendez-vous. C'est dans cette démarche que Dorothée Delaye a repensé le mobilier d'extérieur de la brasserie Le Deck pour permettre des tablées conviviales, grâce également au talent du chef Pascal Garrigues, ainsi que les abords de la piscine olympique avec ses structures en bois robustes, ses coussins moelleux, ses couleurs authentiques et ses imprimés rayés, les transats « beds », les éternelles cabanes, tables et fauteuils en harmonie. Un peu d'activités ne fera pas de mal et, renouant avec son ADN sportif, en plus des séances de coaching privé, des cours de yoga et de pilates sont proposés cette saison, tout comme une nouveauté attendue : le padel. Le retour de la base nautique verte avec pédalo, paddle et kayak, pour profiter de l'aire marine protégée sera un plus apprécié, tout comme le spa avec ses soins signés Paoma, première marque de soin de luxe éco-éthique, bio et française. Vous pouvez même venir par la mer avec le service de navette assuré entre le port Hercule et le Monte-Carlo Beach du lundi au dimanche, de 11 h à 23 h !

© DOROTHÉE DELAYE - MONTE CARLO SBM

240624 - CISION 6692298600501

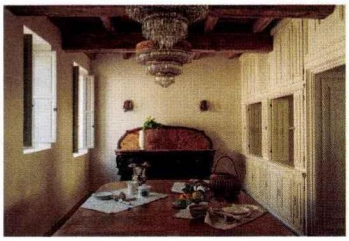
Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle. L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.



*Le Mouflon d'Or******
Relais & Châteaux à Zonza en Corse

Vous connaissez l'hôtel de Cala Rossa, membre des Relais & Châteaux posé sur la plage éponyme du côté de Porto Vecchio ? Vous connaissez Lise Canarelli, l'une des deux sœurs propriétaires du site ? Alors tout est presque dit pour annoncer l'ouverture de cet hôtel haut perché qui portera également les couleurs des R&C. On ajoutera la passion d'Anthony Bornéa, le mari de Lise, originaire de Zonza, dont il connaît tous les trésors, qui a façonné son enfance, et c'est le cœur vivant de la Corse qui bat d'un rythme nouveau dans l'Alta Rocca. Le domaine, une demeure patricienne nichée au cœur d'un parc de 19 hectares peuplé de cèdres du Liban et de châtaigniers centenaires, accueillera 12 chambres, 4 juniors suites, 4 suites comme deux bergeries indépendantes, toutes décorées avec soin. Une boutique, des espaces bien-être, en attendant le spa Nucca (2026), une piscine extérieure chauffée et le pool bar, et bien sûr le restaurant A Nepita, avec le second de cuisine de Cala Rossa devenu chef à part entière, Sébastien Chauchat, complètent l'offre. Vous êtes attendus au salon-bar chaleureux.

Pian Di Santo, 20124 Zonza – +33 4 95 78 72 72



Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.