

# Voyage

*de luxe*

## L'ÉTÉ en FRANCE

*Oui, mais pas n'importe où...*

Les **cabanes** sortent du bois  
La **campagne** ? C'est tendance  
Échappées belles en **montagne**  
L'appel de la **mer...**



**ET AUSSI** : plages de *Comporta* (PORTUGAL), île de *Hvar* (CROATIE),  
péninsule du *Péloponnèse* (GRÈCE), île de *Sveti Stefan* (MONTÉNÉGRO)





### JUAN ARBELAEZ en Provence

Au cœur des collines provençales, au milieu des chênes, des oliviers et des lavandes se dissimule le Château la Martinette entièrement rénové. C'est l'un des plus anciens domaines viticoles du Var à Lorgues, fondé en 1630. Son tout nouveau restaurant **Vigna** se déploie sur une jolie terrasse et sa cuisine aux saveurs méditerranéennes s'allie parfaitement au somptueux vignoble qui l'entoure. La carte est signée par le chef Juan Arbelaez qui a imaginé des recettes estivales à partir des fruits et légumes du potager : carpaccio de homard, fraises et agrumes en entrée, raviolis de légumes et crème de Tallegio en plat et, pour terminer en beauté, panacota Mykonian, chocolat blanc, confit de pêche et herbes... Une expérience savoureuse avec de beaux accords mets et vins du domaine.

Ouvert du mardi soir au dimanche midi.

À la carte, plats de 18 à 39 €.

4005, chemin de la Martinette, 83510 Lorgues

Tél. : 04 94 73 84 93 - [www.chateaulamartinette.com](http://www.chateaulamartinette.com)

### SUR UN NUAGE à Lyon

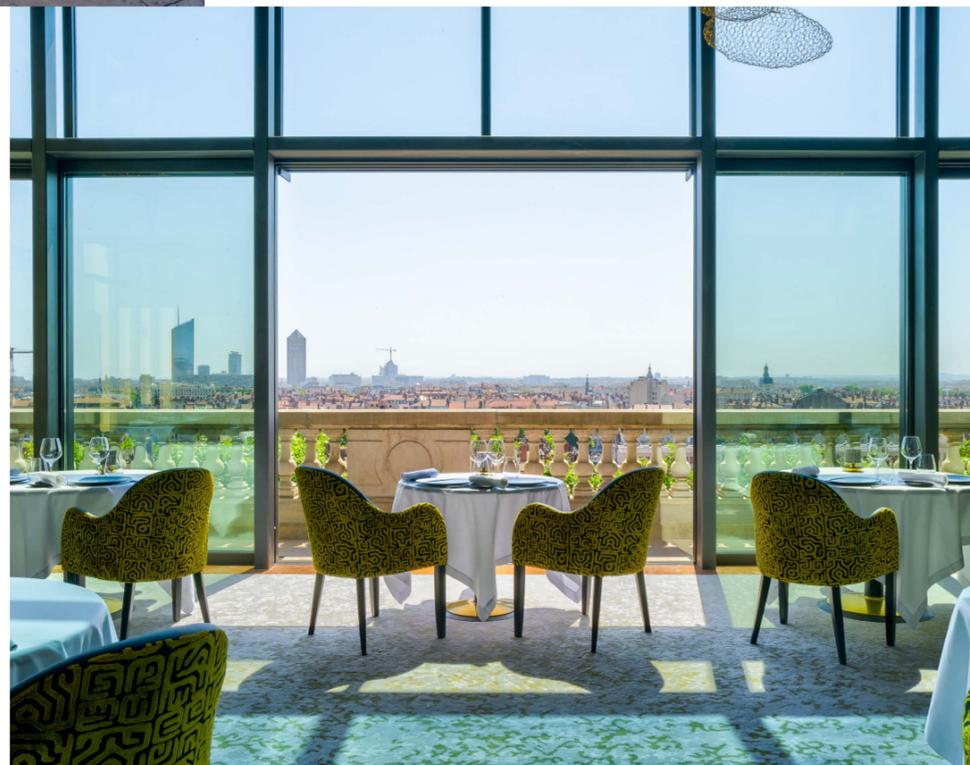
Ancien couvent construit au XVII<sup>e</sup> siècle sur la colline de Fourvière, **La Villa Florentine** a fait peau neuve et transparente. Une prouesse architecturale : la verrière a été conçue pour profiter du magnifique panorama sur la ville en toute saison et quelles que soient les conditions météorologiques. Elle renferme la salle du restaurant gastronomique Les Terrasses de Lyon. Ici, la cuisine va à l'essentiel pour révéler le goût authentique de chaque produit, sublimé par une certaine simplicité. Entrecôte de Bœuf affiné, omble-chevalier, quenelle de langoustine ou encore omelette aux œufs de la ferme... Sans oublier, pour le dessert, des grands classiques de la pâtisserie : Paris-Brest, vacherin glacé aux fruits, tarte au chocolat...

Ouvert du lundi au samedi, au déjeuner et au dîner.

Menu déjeuner à 49 €, menu végétarien à 77 €.

25, montée St-Barthélémy, 69005 Lyon

Tél. : 04 72 56 56 56 - [www.villaflorentine.com](http://www.villaflorentine.com)



### 1 ÉTOILE à Grignan

Le village historique de Grignan, célèbre pour avoir été le lieu de séjour favori de Madame de Sévigné chez sa fille, recèle une pépite : le **Clair de la Plume**. S'attabler au restaurant gastronomique, qui se déploie sous une véranda et dans les jardins, est un grand moment.

Julien Allano a mis au point une carte inventive mettant en avant, comme il se doit, les produits de la région. La truffe règne en maître sous bien des formes, tout au long des différents menus : consommé de bœuf à l'infusion de truffes, risotto crémeux aux truffes... En ces temps troublés, le **Jardin Méditerranéen**, situé à 200 mètres du bâtiment principal, reste notre chouchou. Ses tables très espacées, posées au cœur d'une collection de 300 plantes, bénéficient d'une vue exceptionnelle sur le village et les champs de lavande. La carte propose un assortiment de produits de saisons, de tapas et de salades... Bref, une combinaison idéale en été. Botte secrète du lieu : la piscine naturelle, véritable bassin de nage sans traitement chimique. Dans ce même Jardin, trône le bien nommé Pavillon des Amoureux, avec une seule grande chambre pourvue d'un mini jardin arborant une vue superbe sur le château. Ajoutons enfin que Jean-Luc Valadeau a repris La Ferme Chapouton à l'entrée de Grignan. Elle offre 9 chambres à la déco très actuelle et un Bistro avec une belle terrasse où l'on retrouve Julien Allano.

Adine Fichot-Marion

- Restaurant gastronomique le Clair de la Plume, 3 menus : Collection 135 €, Dégustation 75 €, Végétal 59 €. Ouvert toute l'année.

- Le Jardin Méditerranéen : plats entre 10 et 30 €. Fermé le mardi.

2, place du mail, 26230 Grignan

Tél. : +33 (0)4 75 91 81 30 - [www.clairdelaplume.com](http://www.clairdelaplume.com)



### CARTE LOCAVORE à l'île de Ré

Direction l'île de Ré et plus précisément **La Table d'Olivia** de l'hôtel de Toiras. Ce 5-étoiles s'abrite dans une ancienne demeure d'armateur, vieille de 4 siècles, à l'entrée du port de Saint Martin. Bien espacées, les tables très élégantes avec leurs nappes blanches et leurs assiettes de porcelaine fleurie, sont éparpillées dans un patio à la végétation exubérante. Le Chef Thibaut Peyroche d'Arnaud a mis à profit le confinement pour élaborer une nouvelle carte qui s'articule désormais autour de produits du cru. La volonté du chef est de travailler en circuit court, dans le respect des saisons. On retrouve beaucoup de produits de l'île comme les huîtres bio de Frédéric Voisin à Loix ou le poisson des pêcheurs du Bois Plage. On a adoré l'émincé de langoustines rôties accompagnées d'une fine soupe de poisson de l'île... Mais que les carnivores se rassurent, la carte affiche aussi une excellente côte de veau cuite à basse température avec des zestes d'orange poivrés et des petits pois. Pour finir, les fruits tiennent le haut du pavé comme le prouvent la nage de fraises orientale, la quenelle glacée poivrons rouges et framboises ou encore la tarte sablée aux pêches et basilic.

Adine Fichot-Marion

Entrées de 28 à 32 €, plats de 30 à 35 €, desserts 16 €.

1, quai Job Foran, 17410 Saint-Martin-de-Ré

Tél. : 05 46 35 40 32 - [www.hotel-de-toiras.com](http://www.hotel-de-toiras.com)





## Villa Clarisse (Île de Ré) *POUR LE MEILLEUR ET PYR !*



**Dans la capitale historique de l'île de Ré, Saint-Martin-de-Ré, c'est une demeure de caractère, où l'on retrouve la patte de PYR, Pierre-Yves Rochon. Elle ne comporte que 9 clés. Une oasis dans la ville.**

### **LE CADRE**

À 20 minutes de l'aéroport de La Rochelle et à 5 h de route de Paris, voici l'île de Ré - Ré la blanche - avec ses ports de poupée, ses « forts d'opérette » (dixit Vauban avant qu'il n'intervienne), ses phares mignons comme un cœur. Nous sommes à Saint-Martin-de-Ré, en plein cœur de cette petite ville (un peu plus de 3 000 habitants), que l'on compare parfois à Saint-Paul-de-Vence (Alpes-Maritimes), en raison de son cachet et de sa clientèle huppée.

### **LE PITCH**

Adolescent, Didier Le Calvez faisait des « extras » sur l'île de Ré. Retour aux sources : après avoir dirigé les plus beaux palaces au monde (le Pierre à New York, le George V à Paris, etc.), il est aujourd'hui à la tête de Ré Management, qui propose son expertise dans la gestion hôtelière. Sur l'île de Ré, il est devenu aussi l'heureux copropriétaire avec Olivia, son épouse, de la Villa Clarisse, un bel hôtel particulier du XVIII<sup>e</sup> siècle qui fut la maison natale du général Lapasset (1817-1875). La petite histoire veut que l'ancienne propriétaire ait choisi ce couple comme acheteurs, séduite qu'elle était par leur parcours. Le couple a rebaptisé la villa du prénom de leur fille. ➤





#### L'AMBIANCE

À quelques minutes de marche du port, en plein centre-ville, dans une ruelle pavée, cette villa, affiliée aux Relais & Châteaux, est pourtant réellement un endroit hors du temps. Magique. L'un de ces *hideaways*, l'une de ces adresses secrètes dont on raffole. Elle est protégée par ses murs qui enserrent son « clos » - un vaste jardin - où poussent roses anciennes, oliviers, lauriers, palmiers à jupon (washingtonias). Sous la houlette de Pierre-Yves Rochon, le design - tout ou presque est blanc sur blanc - est totalement raccord avec « Ré la blanche ». On se sent comme dans une maison de famille, avec ses meubles, ses cheminées, ses gravures d'époque. Mais les sièges, les canapés, les tables en verre ou quelques tableaux apportent leur touche contemporaine. Au fond du jardin, la piscine, chauffée, vous attend pour un bain de soleil. De quoi patienter sereinement jusqu'à l'ouverture, repoussée à l'année prochaine d'un spa, dont on bénéficiera en exclusivité, le temps de « sa » tranche horaire.

#### LE PLUS

La Villa Clarisse ne vous mégote pas l'espace. Qui plus est, le petit déjeuner peut être servi dans le salon ou rez-de-chaussée, dans le jardin ou dans votre chambre à l'étage. Mieux : l'île de Ré toute entière peut passer pour une destination anti-Covid ! Cette île, qu'un pont élégant (à péage) relie au continent, se vit à

vélo, le long de pistes cyclables qui courent sur 138 km le long de la mer, à travers les marais salants ou entre les vignes. Certes, les vents, bise, gale, surcoût ou noroît vous mènent la vie dure sur ces petits chemins. Ou sur les marais en *paddle* ! Vous aurez pris soin d'emporter le panier pique-nique que la maison vous aura préparé. À moins que vous ne choisissiez pour déjeuner la terrasse d'une cabane d'ostréiculteur comme celle de Frédéric Voisin à Loix : on y déguste ses huîtres bio, ses crevettes impériales... Arrêt aussi à Loix chez un couple de jeunes vignerons, Marine et Simon, qui viennent de sortir leur première cuvée, avec notamment un rosé baptisé Arica, ce qui est un clin d'œil appuyé à l'ancien nom latin de l'île de Ré. Autre escale de rigueur dans l'île : La Martinière, pour ses macarons glacés, option caramel fleur de sel sans hésitation.

#### À NOTER

Olivia et Didier Le Calvez sont aussi propriétaires de l'Hôtel de Toiras, une ancienne demeure d'armateur à l'architecture typiquement rétaise, estampillée 5-étoiles et membre des Relais & Châteaux. Les hôtes de la Villa Clarisse peuvent se laisser guider à la criée sur le port, ou au marché couvert, par le chef Thibaut Peyroche d'Arnaud et composer leur menu du soir à la Table d'Olivia, le restaurant de l'hôtel situé à quelques minutes à pied. ➤

Annie Cruzet

*« Nos clients apprécient plus que jamais le côté privé, exclusif de la Villa Clarisse. Et cela nous encourage à développer davantage ce concept. La maison va bientôt avoir son spa, son honesty bar... » - Didier Le Calvez*

