

Voyage

de luxe

JAPON

De la *folie* de Tokyo
à la *poésie* de Kyoto

SAINTE-LUCIE

La *perle* des Caraïbes

Montagne
8 NOUVEAUX
ÉCRINS

ET AUSSI : Club Med, Gran Meliá Palacio de los Duques (Madrid), Asia Gardens (Alicante), Camiral (Gérone), Anantara (Sultanat d'Oman), Dorchester Collection (Ascot et Londres), Royal Savoy (Lausanne), Petit Palais d'Aglaé (Gordes), La Pérouse (Nantes), The Peninsula (Hong Kong)...

L 19585 - 71 - F - 7,50 € - RD





SAINT JAMES PARIS

Sous les lambris et les lustres de la vaste salle à manger du Saint James, c'est au tour de Jean-Luc Rocha de faire swinguer les saveurs et tourbillonner les couleurs, succédant ainsi à Virginie Basselot partie pour de nouvelles aventures culinaires à La Réserve Genève. Chef doublement étoilé au Château Cordéillan-Bages à Pauillac, où il est entré en 2002 et a succédé à Thierry Marx en 2009, le chef a quitté la chartreuse du XIX^e siècle entourée de vignes pour investir cette magnifique demeure Napoléon III nichée dans un parc, à deux pas de l'Arc de Triomphe. Ajoutons que Jean-Luc Rocha a été sacré MOF en 2007 dès sa première tentative et couronné de 4 Toques au Gault & Millau en 2015... Nul doute que nous avons affaire à un grand nom de la gastronomie française.

Dans l'assiette, dressée de façon impeccable, chaque détail est pensé pour créer une émotion gustative inoubliable : Foie gras chaud en croûte de sésame et pavot, pickles de légumes et crème de marron ; Gambas rôties, fine gelée de carcasses et cromesqui de tourteau ; Filet de turbot, dattes, carottes à l'orange, pulpe d'ananas à la cardamome et citron confit ; Suprêmes et cuisses de pigeon mariné au thé Earl Grey façon pot-au-feu... Une cuisine raffinée et précise à base de produits nobles parfaitement maîtrisés et sublimes d'accompagnements et condiments qui ne laissent rien au hasard. Côté desserts, Mathias Alet, le chef pâtissier, tient bon la barre depuis 2003 avec des créations très visuelles, travaillées à base de chocolat, café et fruits de saison... et qui savent rester légères, à l'instar du Pamplemousse en suprêmes et en crémeux au poivre Timut, sorbet litchi-citron vert, fines feuilles de meringue... Un sans-faute !

N.F.

44, avenue Bugeaud, 75116 Paris

Tél. : +33 (0)1 44 05 81 81. www.saint-james-paris.com

Restaurant ouvert du lundi au samedi de 19h30 à 22h et le dimanche pour le brunch.

Menu Découverte : servi en 6 temps, 140 €.

Menu Dégustation : servi en 10 temps, 170 €.

À la carte : environ 110 €.

BUDDHA-BAR HÔTEL PARIS

Situé rue d'Anjou, à deux pas de son célèbre grand frère (le Buddha-Bar), le Buddha-Bar Hôtel joue la surprise : derrière la façade d'un hôtel particulier datant du XVIII^e siècle, classé monument historique, flotte comme un parfum du Shanghai des années 30... Plus d'une centaine de lampions vernis éclairent le porche d'époque et un dragon bienveillant veille sur le lieu. Dans la splendide cour-jardin de 200 m², les saisons rythment les festivités, « Forêt enchantée » en hiver, « Sunset Parties » en été. Dans une ambiance intimiste et feutrée, sous les reflets du plafond laqué noir et l'éclairage de panneaux japonais imprimés de cerisiers en fleurs, le Bar Lounge Le Quatre est le véritable cœur de l'hôtel. Il évolue au fil de la journée et propose, notamment, un tea-time salé et sucré accompagné d'une belle carte de thés Palais des Thés. Le dimanche, place à un Burger Bar aux saveurs venues d'ailleurs, comme le savoureux burger thaï : poulet fermier avec citrouille et oignons rouges, agrémenté de coriandre et piments doux. Autre alternative le dimanche : le Family Brunch proposé au restaurant Le Vraymonde, dans les cinq salons enfilade ouverts sur la cour, dont les nuances rouge et safran rendent hommage à la Chine impériale. Ici, les classiques jus de fruits frais, viennoiseries et œufs brouillés côtoient des mets asiatiques, tels que le risotto au lait de coco, curry jaune et crevettes. Et, bien sûr, une fontaine à chocolat avec fruits, guimauves et financiers attend les enfants pour terminer le repas en beauté.

N.F.



© Christophe Madameur

4, rue d'Anjou, 75008 Paris

Tél. : +33(0)1 83 96 88 88. www.buddhabarhotelparis.com

Tea-time, tous les jours sauf le dimanche de 15h à 18h. Formule à 28 €.

Burger Bar, tous les dimanches de 12h à 16h. De 25 € à 29 €.

Brunch, tous les dimanches de 12h à 16h. De 42 € à 49 €.

Enfants de 6 à 12 ans : 18 €.