

# Voyage

*de luxe*

**VACANCES,**  
*j'oublie tout...*

*Où ?*

À Minorque, **Cugó Gran**

À Ramatuelle, **La Réserve**

À Saint-Tropez, **Le Pan Deï**

En Sicile, **Club Med Cefalù**

Au Portugal, **Quinta da Côte**

À Cassis, **Les Roches Blanches**

Sur l'Île de Ré, **Clos Saint-Martin**

À Tenerife, **Royal Hideaway Corales**

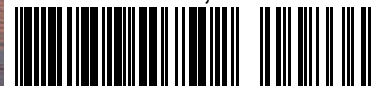
**Les Terrasses** de l'été

**City Break** : Naples,  
Chicago, Rio

**SAFARI** : Afrique du  
Sud/Mozambique...

**Les Chefs** : Yannick Alléno à  
L'Abyssé, Jacky Ribault à L'Ours,  
Xavier Mathieu au Phébus

L 19585 - 76 - F: 7,50 € - RD





# L'OURS by Jacky Ribault

## *Un ours, oui, mais bien léché*

**T**erre de chasse royale, Vincennes a longtemps accueilli une ménagerie avant qu'ours, lions et tigres soient finalement envoyés à Versailles ou au zoo de Vincennes. « Cette région, je la connais bien, 26 ans que j'habite le Val-de-Marne, que j'aime son bois, son château et ses bords de Marne ». Jacky Ribault, chef étoilé depuis 2014 du restaurant « Qui plume la Lune » (Paris 11<sup>e</sup>), vient d'ouvrir à Vincennes son deuxième restaurant. Un espace ultradesign de 300 m<sup>2</sup>, avec une trentaine de tables seulement qui donne un premier indice sur l'envie du chef de bien travailler tout en respectant ses convives.

Et franchement, cela vaut la peine de se rendre dans la tanière de L'Ours tellement sa cuisine est émouvante et inventive, minérale et végétale. Certains la comparent à celle d'un Marc Veyrat sans chapeau imprégné de culture japonaise.

Jacky a le sens du partage. Sans doute le fruit de ses origines paysannes. Attaché à la terre, sensible au travail des petits producteurs et artisans pêcheurs, il souhaite les encourager en mettant en avant leur savoir-faire, comme il le fait depuis 2010 dans son restaurant parisien. À Paris comme à Vincennes, le chef travaille au maximum avec des produits venant d'Île-de-France. Avec un seul but : faire plaisir ; un seul moyen : se faire plaisir et une seule technique : se laisser porter par le produit. Ravioles d'huître pochée, citrons confits ; Filet de veau du Pays basque et son jus à la cannelle ; Filet de maquereau à l'anis vert, pousses de betterave et jus de betterave ; Poulpe, encre de seiche, sésame noir, chapelure noire ; Lait ribot, sorbet citron, macaron à l'azuki, coriandre fraîche et zestes de citron jaune confit... Ni carte préétablie, ni menu... il faut lui faire confiance. Ce principe permet de garantir une fraîcheur absolue des produits. En fonction de la saison, Jacky improvise, il laisse les souvenirs de son enfance reprendre le dessus. Il s'est ainsi inspiré des pièges à merles qu'il posait quand il braconait, des choux que l'on donnait à manger aux



Jacky Ribaultz

vaches... Il les a réinterprétés, transformés, puis amalgamés, associant le produit brut aux saveurs délicates.

Côté déco, le chef a imaginé, avec son épouse Valérie Ribault et l'architecte Caroline Tissier, un lieu à son image, faisant la part belle aux matériaux bruts : acier, béton, cuivre. Où il est à la fois accessible et caché. Où le rite est quasi initiatique, où la nature est omniprésente, où les influences se télescopent, où la lumière enjolie, où les contrastes dévoilent. Chaque couvert, centre de table, bouquet de fleurs ou assiette est un écho, un prélude, à ce que sera le repas. Un espace dominé par une gigantesque sculpture lumineuse et, tout au fond, la tanière du maître des lieux, une cuisine ouverte avec, pour les plus chanceux, une table d'hôte.

L'ours sortira de sa tanière pour discuter, conseiller, argumenter... Sans filtre. Les hôtes pourront, eux, s'appropriier les lieux. Bref, vous l'aurez compris, Jacky Ribault est notre immense coup de cœur et de fourchette.

Jean-Christophe Florentin





## NEWS

**TERRASSE DU PLAZA ATHÉNÉE**

25, av. Montaigne, 75008 Paris  
Tél. : 01 53 67 75 18  
www.dorchestercollection.com  
De midi à minuit. Prix moyen : 60 €.

**GRAND JARDIN DU RITZ**

15, pl. Vendôme, 75001 Paris  
Tél. : 01 43 16 30 30.  
https://fr.ritzparis.com  
Les samedis et dimanches midi uniquement.  
Réservations au 01 43 16 33 74.

**BAR DU MANDARIN ORIENTAL**

251, rue Saint-Honoré, 75001 Paris  
Tél. : 01 70 98 78 88  
www.mandarinoriental.com  
Tous les jours de 12h à 2h du matin.  
Cocktail Sweet Mandarin avec un amuse-bouche : 29 €.

**PATIO DU PRINCE DE GALLES**

33, av. George V, 75008 Paris  
Tél. : 01 53 23 77 77  
www.hotelprincedegalles.fr  
De 12h à 14h30 et de 18h à 22h.  
Entrées de 19 à 28 €. Plats de 22 à 44 €.  
Desserts : 18 €.

**JARDIN BBAR**

11, pl. des États-Unis, 75116 Paris  
Réservations : 01 40 22 11 10  
Du mercredi au samedi, de 17h à minuit.  
Piano Live et DJ Set tout au long de l'été.  
Coupe de Champagne Roederer brut : 14 €. Coupe de Champagne Roederer rosé : 17 €. Assiettes à partager : 17 €.

**PAVILLON DE LA REINE**

28, pl. des Vosges, 75003 Paris  
Tél. : 01 40 29 19 19  
www.pavillon-de-la-reine.com  
Midi et soir, du mercredi au samedi, et le dimanche midi.  
Carte : 68-95 €. Menu Dégustation midi et soir : 95 €.

**ROOFTOP DU MAMA SHELTER**

109, rue de Bagnolet, 75020 Paris  
Tél. : 01 43 48 48 48  
www.mamashelter.com/fr/paris  
Chicken Party le dimanche de 11h à 16h : 29 € (plat, dessert, boisson).

**BAR BY KRUG AU SHANGRI LA**

10, av. d'Iéna, 75016 Paris  
Tél. : 01 53 67 19 98  
www.shangri-la.com  
En semaine de 18h à 23h. Le samedi et le dimanche de 15h à 23h.  
Coupe Krug Grande Cuvée : 55 €.

**L'ÎLE**

170, quai de Stalingrad, 92130 Issy-les-Moulineaux  
Tél. : 01 41 09 99 99  
www.restaurant-lile.com  
Tous les jours de 11h à 2h du matin.  
Menu déjeuner : 25-28 €. Carte : 50-70 €.

**SPAS :****- Le Meurice**

228, rue de Rivoli, 75001 Paris  
Tél. : 01 44 58 10 77

**- Le Bristol**

112, rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris  
Tél. : 01 53 43 41 67

**- Le George V**

31, avenue George V, 75008 Paris  
Tél. : 01 49 52 70 00

**MAISONS D'AMIS****Tavira Terraces**

Renseignements et réservations :  
https://taviraterraces.com  
S'envoler :  
Vols Faro (Transavia, Easy Jet...) puis transfert en navette.  
**La Résidence Paris**  
Informations & réservations :  
+33 (0)7 79 94 89 86  
www.laresidenceparis.com  
Tarifs : à partir de 7 000 € la nuit.

**LE BURGUNDY**

6-8, rue Duphot, 75001 Paris  
Tél. : +33(0)1 42 60 34 12  
www.leburgundy.com  
Chambres à partir de 378 €.  
L'Appartement à partir de 3 500 €.  
Le Baudelaire : menu déjeuner, 58 € ; menu Découverte, 105 € ; menu Dégustation, 145 €.

**L'ABYSSE**

Pavillon Ledoyen, Carré des Champs-Élysées 8, avenue Dutuit, 75008 Paris  
Réservations : +33 (0)1 53 05 10 00  
www.yannick-alleno.com  
Ouvert du mardi au samedi, au déjeuner de

12h à 14h30 et au dîner de 19h à 22h30.  
Déjeuner à Table : 98 €.  
Menu Rencontre : 170 €.

**L'OURS**

10-12, rue de l'Église, 94300 Vincennes  
Métro ligne 1 (station Château-de-Vincennes)  
Tél. : 01 46 81 50 34  
www.loursrestaurant.com  
Ouvert du mardi au samedi Déjeuner et dîner.  
**Menus :**  
- 45 €, 3 temps (déjeuner uniquement)  
- 75 €, 5 temps  
- 105 €, 6 temps.

**LE PHÉBUS & SPA CARITA**

Route de Murs, 84220 Joucas  
Tél. : +33(0)4 90 05 78 83  
www.lephebus.com  
**Hébergement**  
29 chambres dont les 5 chambres de la Villa des Anges, que l'on peut, en saison, partager avec d'autres clients de l'hôtel, si elle est disponible.  
Forfait à partir de 300 € par personne comprenant : 1 nuit en chambre double, petit déjeuner, -15% sur les soins au spa Carita, apéritif en cuisine au côté du chef, menu déjeuner ou dîner 5 plats avec accord mets et vins.  
Précision : l'hôtel ferme du 6 novembre au 29 mars, mais la Villa des Anges peut, elle, se louer toute l'année, en totalité, à partir de 2 000 € la nuit et 11 500 € la semaine, service hôtelier compris (12 personnes maximum).

**Restaurants**

- Restaurant gastronomique ouvert midi et soir (sauf mardi et mercredi), menus à partir de 80 € et carte.  
- Café de la Fontaine, ouvert tous les jours à midi, menu à 30 € et carte.

**Sur place**

- Piscine chauffée, courts de tennis et terrain de pétanque, cours de cuisine.  
- Spa Carita avec trois cabines de soin, un hammam, une piscine ; à recommander le soin Douce Provence (2h et 195 €) avec gommage aux fleurs de lavande.

## JUST OPENED

**LES ROCHES BLANCHES**

9 Avenue des Calanques, 13260 Cassis  
Tél. : 04 42 01 09 30

www.roches-blanches-cassis.com  
36 chambres et suites à partir de 360 € la nuit en haute saison.

**Restaurant Les Belles Canailles**

Déjeuner : entrée-plat ou plat-dessert 34 € ; entrée-plat-dessert 42 €.  
Dîner : ceviche de langoustine 32 € ; rouget en fleur de courgette 28 € ; loup de Méditerranée 38 €.

**HÔTEL LE BELLEVAL**

16, rue de la Pépinière, 75008 Paris  
Tél. : +33 (0)1 85 73 36 45  
www.belleva-hotel-paris.com

**CLUB MED CEFALÙ**

Via Cala Grande, Santa Lucia, 90015 Cefalù (Palerme)  
www.clubmed.fr/r/Cefalù  
Resort 5 Tridents à partir de 1 122 € par personne 7 nuits (base 2 adultes) en chambre supérieure, tout compris hors transport.  
**S'envoler**  
Palerme : à 98 km (1h30 min en voiture)  
Catane : à 175 km (3h en voiture)  
Les aéroports de Palerme et Catane sont desservis par les principales compagnies aériennes avec les liaisons à partir de Milan, Rome, Turin, Venise, Pise, Naples, Bari, Vérone, Florence, Bologne, Paris.  
Service d'accueil personnalisé à l'aéroport et transfert (depuis et vers l'aéroport) pour les hôtes du Resort.

**HÔTEL DE BERRI**

18-22, rue de Berri, 75008 Paris  
Tél. : 01 76 53 77 70  
www.starwoodhotels.com  
Un hôtel de la Luxury Collection du groupe Marriott International  
75 chambres dont 35 suites.  
Week-end d'escapade avec petit déjeuner et départ tardif jusqu'à 15h : à partir de 453 € la nuit en chambre Supérieure.

**VP PLAZA ESPAÑA**

Plaza de España, 5, 28008 Madrid, Espagne  
Tél. : +34 915 95 55 10  
www.plazaespana-hotel.com  
214 chambres à partir de 185 € la nuit.  
**S'envoler**  
Transavia dessert Madrid depuis Paris-Orly, à partir de 36 € l'aller simple en tarif basic, et jusqu'à 22 vols par semaine.

**ROYAL HIDEAWAY CORALES RESORT**

Av. Virgen de Guadalupe, 21, 38679 Adeje, Santa Cruz de Tenerife  
Tél. : +34 922 75 79 00. www.barcelo.com  
- Royal Hideaway Corales Beach : Junior Suite vue océan à partir de 237 € la nuit pour 2 personnes, avec petit déjeuner inclus.  
- Royal Hideaway Corales Suites : Suite Deluxe vue océan à partir de 274 € la nuit pour 4 personnes (2 adultes et 2 enfants ou 3 adultes), avec salon (canapé lit), cuisine entièrement équipée, chambre séparée et terrasse de 30 m².  
L'hôtel propose des offres « Summer Special » pour l'été à prix attractifs via son site internet.

**Le plus**

L'hôtel propose un programme très authentique d'expériences locales qui permettent de rencontrer les habitants, de goûter les vins (vignobles sur les flancs du volcan Teide) et spécialités locales, de déjeuner de manière traditionnelle dans la demeure privée de la famille de l'humaniste Juan de Bethencourt (grande famille locale), d'observer les baleines pilotes et dauphins au large des côtes à bord d'un voilier, contempler le coucher du soleil depuis une plateforme du volcan Teide... tout cela en dehors des sentiers battus touristiques !

**Finca Ecologica Alma de Trevejos**

www.almadetrevejos.com

## TESTÉ POUR VOUS

**CUGÓ GRAN**

Cami Forana, 236, San Clemente, 07712 Mahón, Minorque  
Tél. +34 971 15 74 47  
www.cugogranmenorca.com  
Cugó Gran est situé à 10 minutes de l'aéroport de Minorque en voiture, à 15 minutes de Mahón et à 45 minutes de Ciutadella.  
11 chambres réparties dans la maison de maître et les dépendances pouvant accueillir 22 personnes.  
Piscine extérieure de 26 mètres entourée de jardins paysagers, espace barbecue, terrain de foot, salle de sport, salle de massage, hélisurface.  
**Location en usage exclusif**  
Le domaine peut être privaté toute l'année.  
De la mi-juin à la mi-septembre, Cugó

Gran ne peut être réservé qu'en usage exclusif pour l'ensemble de la propriété (11 chambres), pour un minimum de 7 nuits. De 47 723 à 74 740 €. Durant le reste de l'année, il existe deux options de location, pour un minimum de 3 nuits :  
- Usage exclusif de l'ensemble de la propriété : 11 chambres, 22 personnes max.  
- Usage exclusif de la maison principale : 7 chambres, 14 personnes max.  
De 20 453 à 30 084 € (hormis du 15 juin au 15 septembre).

**Bed & Breakfast**

Les chambres peuvent être louées en B&B durant les périodes suivantes :  
- De mars à juin et de septembre à octobre  
- Du 1er au 25 juillet.  
De 325 à 695 € la nuit en chambre et petit déjeuner.

**Les prix comprennent :**

- Les transferts aéroports  
- Les petits déjeuners  
- 2 déjeuners et 2 dîners pour les séjours de 3 nuits  
- 5 déjeuners et 5 dîners pour les séjours de 7 nuits  
- Un chauffeur (véhicule 8 places)  
- Le nettoyage des chambres quotidien  
- Le service concierge

**Service sur place**

Cugó Gran dispose d'un service de conciergerie dédié pour aider les clients dans l'organisation de leur séjour comme la location de bateau, les pique-niques sur la plage, les visites guidées à pied et à vélo.

L'équipe sur place comprend un manager, un coordinateur d'événements, un chef, un chauffeur, des majordomes, des hôtesses et une femme de ménage. Le personnel est sur place 7j/7 et 24h/24.

**À voir, à faire**

- Promenade à pied ou à cheval sur le Camí de Cavalls (le « chemin des chevaux » en catalan), un sentier circulaire qui fait le tour de l'île. En grande majorité côtier, ce chemin permet de profiter de magnifiques vues sur la mer.  
www.camidecavalls.com  
- Visite guidée du site talayotique de Torralba d'en Salord, l'un des plus grands villages préhistoriques des Baléares. On peut y voir deux gigantesques talayots (sorte de tour de contrôle), une immense taula (dolmen en forme de T), plusieurs colonnes, et quelques cavernes...