

Tissus, Papiers-peints, Tapis, Mobilier & Accessoires



Anselm & Edith, 370 Bleeker Street - New York

PIERRE
FREY
PARIS

VL 76

Sommaire

NEWS

- 04_ Terrasses : Prince de Galles, Le Jardin BBar, Pavillon de la Reine
- 06_ Terrasses : Mama Shelter, Shangri La, L'Île
- 07_ Terrasses : Plaza Athénée, Ritz, Mandarin Oriental
- 08_ Spas : Le Meurice, Le Bristol, Le George V
- 10_ Maisons d'amis : Tavera Terraces, La Résidence Paris
- 12_ Hôtel : Le Burgundy
- 14_ Yannick Alléno à L'Abyss
- 16_ Jacky Ribault à L'Ours
- 18_ Xavier Mathieu au Phébus

JUST OPENED

- 20_ Les Roches Blanches (Cassis)
- 22_ Le Belval (Paris)
- 24_ Club Med Cefalù (Sicile)
- 28_ Hôtel de Berri (Paris)
- 32_ VP Plaza España (Madrid)
- 36_ Royal Hideaway Corales Resort (Tenerife)

TESTÉ POUR VOUS

- 40_ Cugó Gran (Minorque)
- 44_ Pullman Dakar Teranga (Sénégal)
- 50_ Saint-Tropez : restaurant La Petite Plage, Pan Deï Palais, La Réserve Ramatuelle
- 56_ Quinta da Côrte (Vallée du Douro, Portugal)
- 60_ Le Clos Saint-Martin Hôtel & Spa (Île de Ré)
- 64_ Hôtel Crillon le Brave (Vaucluse)
- 70_ Gran Melià de Mar (Majorque)
- 72_ Sheen Falls Lodge (Irlande)

CITY BREAK

76_ Naples

À la fois populaire et princière, sulfureuse et flamboyante, l'une des villes les plus fascinantes du bassin méditerranéen.

80_ Chicago

Découverte de la plus grande ville de l'Illinois qui cache plutôt bien son jeu...

86_ Rio de Janeiro

Il y a bien des manières de vivre cette cidade maravilhosa, cette cité merveilleuse, qui s'enivre de soleil, de couleurs et de samba.

88_ Santa Teresa, le Montmartre carioca

94_ Copacabana, terrain de jeux

98_ Paraty et Picinguaba en mode pousada

SAFARI

102_ Afrique du Sud/Mozambique

Du Kruger, le plus célèbre des parcs sud-africains, aux superbes plages de l'archipel de Bazaruto au Mozambique, ce combiné permet de découvrir les plus belles facettes de la nature africaine.

PLUS

120_ Goûts de Luxe

124_ Carnet d'adresses



La rédaction pas responsable des textes, photos, illustrations et dessins publiés qui engagent la seule responsabilité de leurs auteurs. Les documents reçus ne sont pas rendus et leur envoi implique l'accord de l'auteur pour leur libre publication. Les prix peuvent être soumis à de légères variations. Les indications de marques et les adresses qui figurent dans les pages rédactionnelles de ce numéro sont disponibles à titre d'information. La reproduction des textes, photographies et dessins publiés est interdite.

SEA SUN & *Samba*

« *Dieu est l'artiste. Et Rio, son chef-d'œuvre* », ont coutume de dire immodestement les Cariocas. Il y a bien des manières de vivre cette cidade maravilhosa, cette cité merveilleuse, qui s'enivre de soleil, de couleurs et de samba. Comme les bobos de *Santa Teresa*, les *clubbers de Copacabana* ou l'un de ces nouveaux *Robinson*, qui s'égarent avec plaisir dans les couloirs du temps à *Paraty* ou *Picinguaba*.

Par Annie Crouzet
Photos : Antoine Lorgnier & DR



L'escalier Selarón, composé de milliers d'azulejos bariolés, est l'œuvre de l'artiste chilien Jorge Selarón, aujourd'hui disparu.

Rio en version Santa Teresa

LE MONTMARTRE CARIOCA

Santa Teresa, c'est le quartier bohème et artiste de Rio, avec ses demeures coloniales au charme déglingué.

Mamma Mia ! Santa Teresa, Santa pour les initiés, ça se mérite ! Perché au pied du couvent de Sainte-Thérèse d'Avila, ce quartier de Rio est tout en pavés, ruelles escarpées, lacets et escaliers. Ce n'est pas pour rien qu'on l'a surnommé le Montmartre carioca. Ce fut longtemps une zone de forêts inaccessible, où se réfugiaient les esclaves fugitifs. Dans les années 1880 encore, Santa Teresa rassemblait seulement quelques *fazendas* (grandes fermes) perdues comme la fazenda Guimarães, une plantation de café.

En 1875, le *bonde* (à prononcer bondji) ou tramway devait rompre cet isolement. Aujourd'hui, on fait le pied de grue pour s'entasser dans l'une de ses voitures jaunes, qui n'accepte plus, sécurité oblige, que trente-deux passagers à chaque voyage. Le *bonde* a beau être électrifié depuis 1896, ça cliquète, ça grince à bord. Tout le monde retient son souffle quand il s'engage sur l'ancien aqueduc (*Arcos da Lapa*), blanc neige, qui amenait l'eau aux Cariocas. Plus de dix-sept mètres de vide... Quelques sueurs froides plus tard, vous voilà devenu



citoyen d'adoption de Santa. Et prêt à affronter l'autre épreuve initiatique : l'*escadaria* (escalier) Selarón. Deux cent quinze marches à graver...

Cela vous laisse le temps, sous un soleil brûlant, de déchiffrer quelques-uns des milliers d'*azulejos* (carreaux de faïence), aux couleurs folles, qui composent l'œuvre de Jorge Selarón, retrouvé mort un beau jour de 2013 dans lesdits escaliers. Complètement foutraque, ce réfugié chilien a passé presque vingt ans de sa vie à fignoler ce qui est aujourd'hui un monument historique.

L'escalier aboutit non loin du très romantique *Parque das Ruínas*. Ce témoin du Santa Teresa des années folles héberge un palais en ruines, où sa dernière propriétaire, Laurinda Santos Lobo, a reçu tous les *people* de passage, la danseuse Isadora Duncan, le compositeur Heitor Villa-Lobos... Et ce qui ne gâte rien, les terrasses de ce parc offrent toujours une vue fabuleuse sur le Pain de Sucre. Santa Teresa est resté un quartier bohème, que les artistes de tout poil, plasticiens et autres graffeurs, ont investi. Fernando Sawaya, alias Cazé, y a même créé une véritable galerie de *street art* à ciel ouvert dans Ladera do Castro. Le week-end, l'air s'y emplit de rythmes de samba. ➤



Tout le monde retient son souffle quand le tramway s'engage sur l'ancien aqueduc qui amenait l'eau aux Cariocas. Plus de dix-sept mètres de vide...



Le Mama Rio Santa Teresa se fond parfaitement dans le paysage avec une déco qui distille des touches d'atmosphère brésilienne.



OÙ POSER SA VALISE ?

Deux adresses reflètent bien l'esprit de Santa Teresa. Le dernier **Mama Shelter**, conçu par Jalil Amor, formé à l'école Starck : déco délurée, animations live... Et le **MGallery Santa Teresa**, installé dans l'ancienne maison coloniale de la plantation Guimarães : c'est le seul cinq-étoiles du quartier. L'avant-dernier propriétaire, François Delort, l'a restauré dans un style ethnico-tropical chic, en misant sur le design brésilien avec des pièces signées Sergio Rodrigues (1927-2014) ou Studio Vitty. Des artistes tel Zemog, l'un des rois de la récup', que tout inspire, bois, clous ou capsules de bouteilles, ont apporté aussi leur touche. Il est temps d'aller siroter sa première *caipi*, comprenez *caipirinha*, au bar de l'hôtel. La recette de base est simplissime : *cachaça* (alcool de canne à sucre), jus de citron vert, sucre de canne (blanc) et glace pilée. On la sirote au bord de la piscine, entre manguiers et palmiers centenaires. La vue plonge sur la baie de Guanabara. On prolonge cet instant de grâce au restaurant, le Têrêze, où le chef Esteban Mateu importe le goût de l'Amazonie, introduisant à la carte une crème de *cupuaçu* (le cacaoyer local) au dessert. ➤





Installé dans une ancienne maison coloniale, le MGallery Santa Teresa a été restauré dans un style ethnico-tropical chic. Au bord de la piscine, la vue plonge sur la baie de Guanabara.



On se lance à corps perdu dans des parties effrénées d’altinha, dont la seule règle consiste à garder le ballon en l’air, sans utiliser les mains.



Rio en version Copacabana
TERRAIN DE JEUX

Rio afficherait 170 km de plages au compteur, la plus célèbre restant Copacabana. Rendez-vous posto 5 à l’Emiliano.

The beach to be. The beach to see... Malgré tous les défauts que les Cariocas s’ingénient à lui trouver, Copacabana, qui a hérité d’un nom quechua, reste la plage mythique de Rio, où un feu d’artifice géant ouvre « les portes de l’année » chaque 31 décembre. Derrière la promenade, pavée à la portugaise, que Roberto Burle Marx (1909-1994) - le plus génial des paysagistes brésiliens - a reconfiguré dans les années 1970, la plage s’étire en croissant sur plus de quatre kilomètres. Un croissant de sable blanc scintillant. Dans un pays où le corps est roi, on y vient muni du strict nécessaire, conga (paréo), sunga (maillot) pour les hommes, top et string pour les femmes, le string tenant du fil dentaire (fio dental c’est d’ailleurs son surnom !) entre des fesses rebondies



(et probablement retouchées) à la Kim Kardashian. Pas question de se jeter dans les vagues déferlantes : seuls surfeurs et amateurs de paddle s’y hasardent ; y tremper l’orteil sera bien suffisant. On lézarde au soleil. On s’escrime sur les portiques d’exercice pour peaufiner sa musculation. On se lance à corps perdu dans des parties effrénées de frescobol (raquettes), foot, volley... Ou mieux d’altinha, qui se joue à tout âge entre deux joueurs minimum. Seule règle dans ce sport informel, inventé par les Cariocas : il s’agit de garder le ballon en l’air (altinho signifiant élevé), sans utiliser les mains. Vous l’avez compris : Copacabana est une scène à ciel ouvert, que les Rolling Stones et le pape François ont su utiliser en leur temps. Un décor parfait pour qui voudrait y tourner un remake de Flyng Down to Rio avec les Ginger Rogers et Fred Astaire du XXI^e siècle. Un autel géant, où l’on sacrifie tout au dieu soleil, au Kuaray des Indiens Guarani. Un fabuleux terrain de jeux. »



La plage de Copacabana s’étire en croissant sur plus de quatre kilomètres. Seuls les surfeurs et amateurs de paddle se jettent dans les vagues, les autres lézardent au soleil.

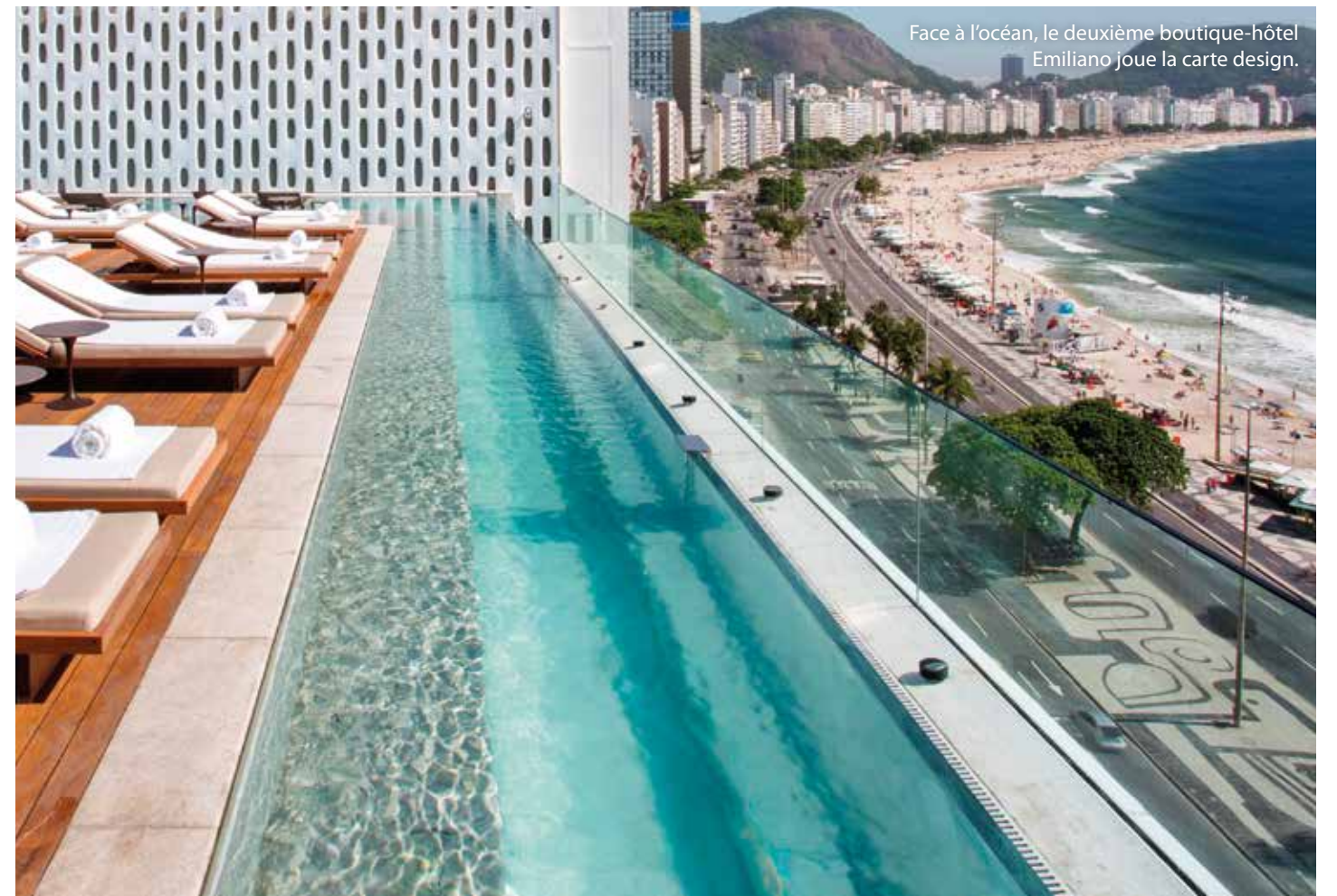


Le mythique Copacabana Palace, bijou architectural de style Art déco inauguré en 1923.

© Romulo Fialdini



Mee, le restaurant pan asiatique étoilé Michelin du Palace.



Face à l'océan, le deuxième boutique-hôtel Emiliano joue la carte design.

OÙ POSER SA VALISE ?

Évidemment, impossible de passer à côté de la mythique façade du **Copacabana Palace**. Inauguré en 1923, ce bijou architectural de style Art déco s'est offert une nouvelle jeunesse en 2012 et continue à faire le show. **Mee** (« beauté » en coréen), son restaurant pan asiatique récompensé d'une étoile au Michelin, vaut à lui seul le détour avec son excellente sélection de sushis, dim sum, et phat thai...

À quelques encablures du palace, toujours sur l'avenida Atlântica face à l'océan, pas étonnant que la famille Filgueiras ait installé son deuxième **Emiliano**, un boutique-hôtel crédité de cinq-étoiles. Impossible de le rater : étroite, sa façade d'un blanc immaculé s'anime par le jeu des *cobogós* (pare-soleil) mobiles. On doit cette idée, dans la lignée moderniste, à l'architecte brésilien Arthur Casas, qui incarnait aux yeux des propriétaires « l'essence de l'esprit carioca ». Ici, tout ou presque est dans les tons clairs : paille naturelle, bois de chêne blanc, marbre blanc de Parana... L'Emiliano n'a pas seulement joué la carte design. Mais entend offrir à ses clients un service

Damien Montecer, le chef français de l'Emiliano.



personnalisé à l'extrême. Dès la réservation, ceux-ci reçoivent une batterie de questions. On est prié ainsi de donner sa pointure, afin de trouver dans sa chambre à l'arrivée les tongs Havaianas® idoines. Et au diable l'avarice : l'hôtel compte six concierges comme Kate Stanton. La jeune femme est capable de vous expliquer toutes les subtilités des *postos* sur la plage, chaque portion de plage ayant une station de sauveteurs (*posto*) dotée d'un numéro. « Chaque *posto* a sa clientèle. Nous sommes au *posto* 5. Le *posto* 8, c'est celui de la communauté gay. Le *posto* 11 est l'un des plus trendy ». Vous indiquer le dernier restaurant à la mode est aussi dans ses cordes. Où acheter un maillot de bain griffé Lenny Niemeyer ? Elle sait. Mais elle connaît aussi ses classiques, en vous dirigeant vers la joaillerie H. Stern. Autre atout maître dont s'est doté l'Emiliano : l'hôtel a engagé un chef d'origine française, Damien Montecer, venu un jour pour des vacances à Rio et qui n'en est jamais reparti. Il a décidé, entre autres, d'axer sa carte sur le poisson « que les Brésiliens ont tendance à sur-cuisiner ». Extra ! ➤



Ruelles pavées et architecture coloniale : le centre historique de Paraty semble hors du temps.

Rio en mode pousada

UN PETIT COIN DE PARATY

D'un jet d'hélicoptère, on atteint la **Costa Verde aux portes de Rio. Un petit coin de paradis avec Paraty et sa myriade d'îles au large.**

Longtemps, Paraty, à quelque 250 km au sud-ouest de Rio, fut comme coupée du monde. Une route finit par l'atteindre en... 1954 seulement. Aujourd'hui, le centre historique est comme perdu au bord du temps. La marée envahit toujours, faiblement, ses ruelles pavées à la diable. Aucune voiture ne peut y circuler, on doit vous laisser à l'entrée, *praça da Matriz*. Arrivé comme moi à la nuit tombée, pour peu que s'y ajoute une panne temporaire d'électricité, vous croyez débarquer dans un autre monde. On se fait tout un film. Dans la baie, des galions portugais pourraient encore charger l'or du Minas Gerais, qui transitait à dos de mules par les montagnes de la Serra do Mar et la vallée du Rio Paraíba, sous l'œil des Indiens Tupinambás, cannibales.



Douze heures plus tard, les fantômes de la nuit se dissipent. Sous un ciel d'un bleu percutant, la ville a conservé son caractère colonial avec ses demeures blanches, gansées de couleurs, saupoudrées de signes maçonniques et reconverties en *pousadas* (maisons d'hôtes, auberges), galeries d'art ou restaurants. Des petits bateaux dansent dans le port. Et les vautours (*urubu*) jouent les éboueurs. D'un charme ensorcelant, Paraty est un musée à ciel ouvert.

OÙ POSER SA VALISE ?

Dans le centre historique, la **Casa do Simon**, une maison de marchands du XVIII^e siècle, a été magnifiquement restaurée. Cinq chambres seulement, décorées de meubles chinés et d'œuvres d'artistes locaux telles que les toiles naïves de Júlio Paraty. Petit déjeuner royal dans le jardin fleuri au possible, assorti d'une jolie piscine foncée.



La jolie piscine foncée de la Casa do Simon, une maison de marchands du XVIII^e siècle magnifiquement restaurée.





À la Pousada Picinguaba, vous réapprenez à vous émerveiller d'un dîner sous les étoiles, avec les rumeurs assourdies du village et du ressac qui montent jusqu'à vous.



La Costa Verde, cernée par une forêt tropicale luxuriante, aligne villages de pêcheurs et plages étincelantes.

Rio en mode Picinguaba SEULS AU MONDE

Paraty n'est que l'une des perles de la Costa Verde. Sur 200 km, elle aligne plages étincelantes et pans entiers de Mata Atlântica (forêt tropicale atlantique).

Elle a ses chapelet d'îlots, presque aussi nombreux que les jours de l'année, et ses villages de pêcheurs comme Picinguaba, où se cache dans ses hauteurs luxuriantes une *pousada*, découverte grâce à TemptingPlaces. Sa présidente et fondatrice, Laurence Onfroy, qui assure avoir en rayon « la plus belle collection de boutique-hôtels » - 110 hôtels sur trente et un pays à ce jour -, a inscrit évidemment à son tableau de chasse cet écolodge, unique en son genre, ouvert par un Français exilé, Emmanuel Rengade.

OÙ POSER SA VALISE ?

Arriver à la **Pousada Picinguaba** tient du jeu de piste, où l'on est muni néanmoins d'un numéro de portable pour joker. Arrivé sur place, au port, on a beau écarquiller les yeux... Nada ! Rien. Il faut attendre que l'on vienne vous chercher pour franchir à pied, par des escaliers dérobés, les derniers deux cent cinquante mètres qui vous séparent de votre nouveau

royaume. Ici, tout, tout est monté à dos d'homme, provisions, valises... D'emblée, on a adoré. Le mélange, réussi, d'œuvres d'art contemporain et de pièces ethniques. Le télescope entre design et mobilier chiné, voire créé sur place en bois recyclé. Intrigué, l'œil s'arrête sur les

personnages naïfs de Resêndio, glisse sur un *cocar* kayapó (diadème en plumes) accroché au mur, peine à reconnaître une chaise Oscar de Sergio Rodrigues. Même si la *pousada* a fini par se doter de la climatisation (rien ne vous empêche de dormir sous la moustiquaire et fenêtre ouverte), ne vous attendez pas à trouver téléphone ou télévision. *Unplugged* presque totalement, seul un WiFi poussif à la réception vous reliant encore à la jungle des villes. Ça fait partie du credo d'Emmanuel Rengade : « *Le luxe naît dans la simplicité* ». À la Pousada Picinguaba, vous réapprenez à vous émerveiller d'un dîner sous les étoiles, avec les rumeurs assourdies du village ou du ressac, qui montent jusqu'à vous. Du chant d'un colibri dans les heliconias. D'une balade en *lança* (bateau à moteur) à travers les îles de la baie. Ou d'un mérou fraîchement pêché cuit à la braise.



Carretera de Torralba, Alaïor
Tél. : +34 971 760 646
- Visite de la vieille ville de Ciutadella, classée monument historique, charmante avec ses petites places, son dédale de ruelles et son marché. Au mois de juin, les fêtes de la Saint-Jean, avec les célèbres colcadas (cavalcades), sont très prisées.
Un restaurant
El Rais à Mahon. Ici, le riz est cuisiné sous toutes ses formes, du nigiri sushi au Arroz a banda, un plat typique d'Alicante (à base de riz, poisson et safran), en passant par le risotto aux cèpes, au parmesan et à la truffe... un régal !
Moll de Llevant, 314, Mahon
Tél. : +34 971 36 23 45
https://sesforquilles.com/elrais.html

PULLMAN DAKAR TERANGA
10 Rue Colbert, Dakar 10200, Sénégal
Tél. : +221 33 889 22 00
www.pullmanhotels.com/fr
221 chambres (de 32 à 35 m²), 24 suites Junior de 60 m², ainsi qu'une suite Présidentielle de 104 m². À partir de 270 € la nuit.

SAINT-TROPEZ
LA PETITE PLAGE
9, quai Jean Jaurès, 83990 Saint-Tropez
Tél. : 04 94 17 01 23
www.lapetiteplage-saint-tropez.com
Carpaccio de loup mariné, 34 € ; bouillabaisse, 48 € ; daurade sauvage, 38 € ; millefeuille tropézien, 14 €.
PAN DEÍ PALAIS
52 Rue Gambetta, 83990 Saint-Tropez
Tél. : +33 (0)4 94 17 71 71
https://pandei.com
12 chambres et suites, de 250 € à 695 € (juillet-août) la nuit suivant la saison. Suite Shanti (la plus grande, 50 m²) de 695 € à 1 800 € la nuit suivant la saison.
Restaurant
Menu de la Princesse : 79 €
Menu Dégustation : 125 €
À lire
« Le Généralissime » : de Saint-Tropez à Lahore, le destin exceptionnel du général Allard, officier de Napoléon. Éditeur : HC ÉDITIONS. L'auteur, Henri Prévost-Allard, est le descendant de l'illustre général Allard. Il réside à Saint-Tropez, cité de ses ancêtres, où il continue à œuvrer pour l'amitié franco-indienne.

LA RÉSERVE RAMATUELLE
Chemin de la Quessine, 83350 Ramatuelle
Tél. : 04 94 44 94 44
www.lareserve-ramatuelle.com
9 chambres de 50 m² – 19 suites de 55 à 100 m²
Prestations incluses : minibar (boissons sans alcool, snacks), machine Nespresso en chambre, accès au spa, transport privé vers Saint-Tropez et la plage.
Restaurant La Voile
Menu Côté Jardin : 129 €
Menu Dégustation : 149 €
Déjeuner de 12h30 à 19h30
Dîner de 19h30 à 22h30
Bar ouvert de 7h30 à 1h du matin
Spa
Programme « Mind and Body Nescens Retreat » :
- 3 jours : 1 950 € pension complète - hors hébergement
- 5 jours : 3 200 € pension complète - hors hébergement

QUINTA DA CÔRTE
5120-491 Vallée du Douro
Tél. : +351 964 536 200
www.quintadacorte.com
Tarif des chambres d'hôtes, petit déjeuner inclus :
- Basse saison (de novembre à mars) : de 170 € à 210 € selon la catégorie
- Moyenne saison (d'avril à juillet) : de 200 € à 240 € selon la catégorie
- Haute saison (d'août à octobre) : de 260 € à 280 € selon la catégorie.
Les vins de la Quinta da Côte
- Princesa 2014 : une robe pourpre violacée. Le nez vif et frais dévoile des notes de cassis, de myrtille, de laurier, de groseille et d'épices...
Durée de garde : 10 ans.
15,90 € la bouteille de Princesa 2014.
- Porto Vintage 2015 : provenant d'une exceptionnelle parcelle de la Quinta, ce Vintage 2015 donne d'emblée tout ce qu'il a, son nez intense de cassis, de mûre, de gelée de framboise, de cacao, de tabac, de poivre, de cardamome...
69 € la bouteille de Porto Vintage 2015.
S'envoler
TAP Air Portugal : www.flytap.com
À noter : Portugal stop-over. Les passagers long-courriers ou ayant les Açores, Madère ou l'Algarve comme destination finale, peuvent profiter de faire un arrêt de 1 à 5

nuits à Lisbonne ou Porto, à l'aller ou au retour, sans supplément tarifaire aérien.

LE CLOS SAINT MARTIN HÔTEL & SPA
87 cours Pasteur, 17410 Saint-Martin-de-Ré, Île de Ré
Tél : 05 46 01 10 62
www.le-clos-saint-martin.com
21 chambres de 140 à 380 € suivant la catégorie et la saison.
12 suites de 250 à 580 € suivant la catégorie et la saison.
La Demeure des Jardins
9, rue Baron de Chantal, 17410 Saint-Martin-de-Ré
Dans un parc de 2 500 m², maison de 780 m² avec 6 suites et une chambre. Services hôteliers : femme de chambre (2 services quotidiens), majordome sur place, conciergerie 4 h/jour.
30 000 € la semaine en haute saison.

HÔTEL CRILLON LE BRAVE
Membre des Relais & Châteaux
Place de l'Église, 84 410 Crillon Le Brave
Tél. : 04 90 65 61 61
www.crillonlebrave.com
24 chambres Classique, Prestige, Prestige Ventoux et Deluxe de 20 à 45 m², avec terrasse et vue pour certaines.
12 Junior Suites, Suites et Master Suites de 40 à 80 m², avec terrasse et vue pour certaines.
Maison Sousto de 150 m².
À partir de 390 € la nuit.
Accès
Avignon TGV, 40 min
Aix & Marseille, 1h30
Genève, 3h45.
Restauration
Bar La Grange : menu déjeuner 36 €.
Bistrot 40K : menu 49 €.
Restaurant La Table du Ventoux : menu 79-110 €.

GRAN MELIA DE MAR
Passeig Illetes, 7, 07184 Palma de Majorque
Tél. : 34 912 76 47 47. www.melia.com
Ouvert du 6 avril au 31 octobre.
Membre des Leading Hotels of the World.
142 chambres et suites à partir de 325 € avec le petit déjeuner buffet.
Spa By Clarins
Soin aux huiles essentielles 60 ou 90 mn : 95 et 120 €.

SHEEN FALLS LODGE
Kenmare Co. Kerry, Irlande
Tél. : +353 (0)64 66 41600
www.sheenfallslodge.ie
Membre des Relais & Châteaux depuis 1994.
73 chambres à partir de 180 € la nuit avec petit déjeuner en basse saison et à partir de 300 € la nuit avec petit déjeuner en haute saison.
Y aller
Safrans du Monde, spécialiste du voyage sur mesure, a imaginé un forfait à partir de 1 530 € par personne, comprenant les vols directs AR Paris / Cork sur Aer Lingus ; 3 nuits à Sheen Falls Lodge 5* avec petit déjeuner, la location de voiture, les visites de l'île de Garnish et de Kenmare, un soin au spa, une séance de fauconnerie, une initiation au tir aux pigeons, un dîner au restaurant gastronomique de l'hôtel le premier soir, un dîner à Kenmare le 3^e soir et l'assistance du représentant local 24h/24.
Tél. : 01 48 78 71 51. www.safransdumonde.com
Restaurant The Falls
Carte : 18-65 €
Spa
Soin Elemis Pro collagen : 60 mn, 90 €. **Restaurants aux alentours**
- The Fish Kitchen à Bantry : délicieux fruits de mer, notamment les toasts au crabe généreusement servis.
- Lime Tree pour un dîner traditionnel à Kenmare
Sésame
Office du tourisme d'Irlande
www.ireland-tourisme.fr
Aéroports
Kerry 48 km / Cork 96 km.

CITY BREAK

NAPLES
ROMEO HÔTEL
Via Cristoforo Colombo, 45, 80133 Naples
Tél. : +39 081 6041580
www.romeohotel.it/naples/fr/
82 chambres et suites à partir de 365 € la chambre Deluxe Front.
Il Comandante Restaurant
Restaurant gastronomique 1* Michelin
Ouvert de 19h30 à 22h30
Réservations : +39 081 6041580
Menu 69/150 € - Carte 70/150 €

Bistrot 9850
Ouvert de 19h à 23h
Réservations : +39 081 6041580
Spa Dogana del Sale
1 000 m², 6 salles de soins ; salle de sport de 300 m² équipée de Technogym.
LA SUITE BOUTIQUE HÔTEL
Via Flavio Gioia, 73, 80079 Procida (Naples)
Tél. : +39 081 810 15 64
www.lasuiteresort.com
22 chambres dont 4 suites à partir de 220 € la chambre Double room Deluxe.
Équipements
- Une piscine avec bar attenant
- Un restaurant, Le Bougainville, ouvert uniquement le soir.
- Un spa de 400 m² avec piscine hydromassante, sauna, hammam, jacuzzi, douche émotionnelle avec des couleurs chromo thérapeutiques, fontaine de glaçons...
- Une salle de gym à l'extérieur
- Un jardin biologique
Y aller
Du port maritime de Naples, plusieurs liaisons quotidiennes pour Procida, assurées par différentes compagnies. 1h45 de traversée environ en hydroglisseur.

CHICAGO
- Office de Tourisme de la ville, Choose Chicago :
www.choosechicago.com
- Ace hôtel :
chambre à partir de \$249, petit déjeuner non compris
311 N Morgan St, Chicago, IL 60607, USA
Tél. : +1 312 764 1919.
www.acehotel.com
- Chicago Architecture Foundation :
www.ticketmaster.com/RiverCruise
- Museum of Contemporary Art :
www.mcchicago.org
- American Writers Museum :
www.americanwritersmuseum.org
- Art Institute of Chicago :
www.artinstituteshop.org
- Frank Lloyd Wright Trust :
www.flwright.org
- Wabash Arts Corridor :
www.wabashartscorridor.org
- Everest, www.everestrestaurant.com
- BLVD, www.blvdchicago.com
- Little Goat Diner,
www.littlegoatchicago.com
- Chicago Helicopter Experience :
www.chicagohelicopterexperience.com

RIO
BON À SAVOIR
Formalités
Passeport évidemment. La vaccination contre la fièvre jaune est fortement recommandée.
Décalage horaire
- 5 heures. Quand il est midi à Paris, il est 7h à Rio.
Monnaie
Le real brésilien (BRL ou R\$). 1 euro = 4,41 reais.
Office de Tourisme
Riotur, http://visit.rio/ (version anglaise disponible). N'en attendez pas trop !
Sécurité
Vous serez étonnés par les conseils de prudence, réitérés, par de simples Cariocas, désintéressés qui plus est, dans la rue (faites pas ci, faites pas ça). Ceci dit, tout s'est bien passé. Évidemment, on ne tentera pas le diable : toute sortie la nuit se fera en taxi.
S'envoler
TAP Air Portugal, www.flytap.com
Laissez-vous tenter par l'opération « Deux destinations pour le prix d'une ». Sur la route de Rio, vous pouvez faire un *stopover* à Lisbonne ou Porto, sans supplément tarifaire, pour 1 à 5 nuits, en ayant la possibilité de récupérer vos bagages et de bénéficier d'offres spéciales auprès de partenaires hôteliers, restaurateurs, etc... Départs de Paris, Bordeaux, Lyon, Marseille, Nantes, Nice et Toulouse (vous pouvez également partir de Genève). À partir de 3 393 €, aller-retour en classe affaires, celle-ci ayant le bon goût, chaque saison d'installer des chefs portugais, étoilés, à sa carte comme Henrique Sá Pessoa, José Avillez ou Rui Silvestre. Les vins portugais, porto compris, y sont à l'honneur. De quoi faire un petit voyage gastronomique, le temps d'une traversée de l'Atlantique.
Voyagistes :
- **Voyageurs du Monde**
Tél. 01 42 86 16 00
www.voyageursdumonde.fr
Rio et Paraty font partie d'un *Brasil maravilhoso* chez ce voyageiste. 15 jours à partir de 4 600 €/personne incluant vols internationaux et domestiques, transferts, hébergements (dont l'hôtel Santa Teresa à Rio et la Casa do Simon à Paraty) avec petit déjeuner, guides privés, assistance sur place.

- TemptingPlaces

Tél. 01 84 17 65 26. www.temptingplaces.fr
Dans sa collection de boutique-hôtels, 5 sont au Brésil (et notamment la pousada Pinguaba, affichée à partir de 321 €/nuit en pension complète). Via TemptingPlaces, on peut bénéficier de sur-classement et autres petites attentions, dignes d'un VIP. Mais tout se décide en dernière minute.

SANTA TERESA

DORMIR

Mama Shelter

Rua Peschoal Carlos Magno, 5
Tél. (+55) 21 3980-0300
www.mamashelter.com/fr/rio-de-janeiro
55 chambres. La petite sœur carioca est tout aussi décalée que sa grande sœur parisienne. Musique live du mardi au samedi. À partir de R\$ 582 la XL Mama (il faut ça !), soit 132 €.

Hotel Santa Teresa

Rua Almirante Alexandrino, 660
Tél. (+55) 21 3380-0200
www.santateresahotelrio.com
Un MGallery by Sofitel. 44 chambres et suites. Restaurant Têrêze. Piscine extérieure et spa l'Occitane. À partir de R\$ 1 261 (286 € environ) pour une Junior suite.

À TABLE

Têrêze, Hôtel Santa Teresa

Entrée Rua Felicio dos Santos, 15.
Tél. (+55) 21 3380-0220
Un chef uruguayen Esteban Mateu, entiché de PANC, traduisez Plantes Alimentaires Non Conventionnelles. À la carte, on trouvera notamment du homard avec palmier *pupunha* (palmier pêche spécifique de l'Amérique du Sud) à R\$ 120 (28 € environ).

Bar do Mineiro

Rua Paschoal Carlos Magno, 99
Tél. (+55) 21 2221-9227
<http://bardomineiro.net>
Pour l'ambiance et sa feijoada à R\$ 55 (12,50 €). Fermé lundi.

TRANSPORTS

Prendre le bonde

www.bondesdesantateresa.com.br, est un must-to-do. R\$ 20 le ticket aller-retour (4,50 €). Il circule entre Largo da Carioca (la gare est exactement Rua Lelio Gama) et Largo dos Guimaraes. En semaine de 8h à 17h30, le samedi de 10h à 17h30 ; dimanche et jours fériés de 11h à 16h30.

VISITES

Chacara do Céu

Rua Murtinho Nobre, 93

Tél. (+55) 21 3970-1093
museuscastromaya.com.br
Fermé mardi. Ouvert 12h-17h (entrée libre le mercredi). Entrée : R\$ 6 (dans les 1,40 €). Dans la belle demeure de Raymundo Ottoni de Castro Maya, mécène et industriel, une petite collection de peintres français et brésiliens, qui vaut le détour.
MAM, Museo de Arte Moderna
Avenida Infante Dom Henrique, 85 - Parque do Flamengo, Glória
Tél. (+55) 21 3883-5600
<http://mamrio.org.br>
Ouvert mardi-vendredi, 12h-18h ; week-end, 11h-18h. Entrée R\$ 14 (3,20 €). On y fait connaissance avec le design brésilien (mais pas que). Le parc, conçu par Roberto Burle Marx vaut aussi la visite.

Parque das Ruínas

Rua Murtinho Nobre.
Tél. (+55) 21 2252-1039. Entrée libre.

ATELIERS D'ARTISTES

Visites d'ateliers d'artistes avec l'hôtel Santa Teresa. Le plus connu dans Santa Teresa est celui de Chamego Bonzolandia, installé au 15 de la Rua Leopoldo Fróes dans un tramway. Sachez que ces ateliers ont leur opération portes ouvertes mi-juillet : *Arte de Portas Abertas*.

COPACABANA

DORMIR

Copacabana Palace

Av. Atlântica, 1702 . Tél. +55 21 2548-7070.
www.belmond.com/fr/copacabana-palace-rio-de-janeiro/
Un mythe... 239 chambres et suites à partir de 300 €.
Restaurant pan asiatique Mee (1 étoile Michelin), restaurant italien Cipriani, restauration légère au bord de la piscine et piano-bar.
Piscine semi-olympique, Spa, centre de fitness, et court de tennis sur le toit de l'hôtel.

Hôtel Emiliano

Avenida Atlântica, 3804
Tél. +55 (21) 3503-6600
<https://emiliano.com.br>
90 chambres et suites (dont la Master Suite Ocean de 120 m²) avec une vue imprenable sur la plage de Copacabana, le Pain de Sucre s'affichant sur l'horizon. Il bénéficie d'un restaurant gastronomique, l'Emile, au rez-de-chaussée, ainsi que d'un restaurant, plutôt versé snacks sur le *rooftop*, où s'est installée aussi la piscine extérieure. Le spa de 540 m², le premier spa Santapele, est dédié à la relaxation, à

la detox et à la revitalisation : il comporte 4 salles de massage. L'hôtel offre aussi une salle de fitness et un *beach service*. Le prix de la chambre inclut en général les services d'un majordome (*butler*) et 15 minutes de massage. En août, la nuit dans une Ocean suite est facturée R\$ 2 561, soit dans les 580 € (sans possibilité d'annulation).

À TABLE

Emile, hôtel Emiliano

Avenida Atlântica, 3804
Tél. (+55) 21 3503-6620
Un mur végétal, qui ressuscite la Mata Atlântica (la forêt atlantique) et un chef français, Damien Montecer... On choisira le Royal Emile, un plateau de fruits de mer à partager (R\$ 260 soit 59 € environ), huîtres, langoustines, *ceviche* de poulpe, tartare de langouste... Le ticket moyen est plutôt entre 400 et 600 reais (91€/136 €).

Azur

Avenida Delfim Moreira, 1746 - Leblon
Tél. (+55) 21 993-941-628
www.azurpraia.com.br
Sur la plage, un kiosque qui vous sert champagne Dom Perignon et huîtres de Santa Catarina (R\$ 6 l'une soit 1,40 €). Mais aussi des plats d'anthologie brésiliens comme la *moqueca* (mijoté de poissons) à partir de R\$ 140 (32 €).

PAUSE

Confeitaria Colombo

Praça Cel Eugênio Franco, 1 - Posto 6 (à l'intérieur du Fort de Copacabana dont il faut régler l'entrée R\$ 6, soit 1,40 €).
Tél. (+55) 21 3201-4049
www.confeitariacolombo.com.br
Ouvert mardi-dimanche, 10h-20h. Face à l'océan, des douceurs à se damner.

SHOPPING

H. Stern workshop

Rua Garcia D'Avila, 113 - Ipanema
Tél. (+55) 21 2274-8897
www.hsterninrio.com/gemological-tour
Pour admirer, sinon acheter, une topaze impériale, une pierre précieuse qu'on ne trouve qu'au Brésil au fin fond du Minas Gerais. Réservé en ligne, le tour guidé (90 min environ, mais vous pouvez abrégé) vous permet aussi d'apprécier le travail des polisseurs, sertisseurs et autres artisans. Suprême attention : on vous cueille et on vous ramène à l'hôtel en limousine.

Lenny Niemeyer

Rua Garcia d'Avila, 149 - Ipanema
Tél. (+55) 21 2227-5537.
www.lennyniemeyer.com.br

La propre nièce d'Oscar Niemeyer a lancé une ligne de maillots de bains et bikinis très architecturée.

TRANSPORTS

Helisight

Heliponto da Lagoa, Avenida Borges de Medeiros Lagoa
Tél. (+55) 55 21 2259-6995
www.helisight.com.br
L'héliport est à 20 mn de l'hôtel Emiliano. R\$ 1 220/personne (dans les 277 €) pour 30 min. Survoler le Pain de Sucre, le Christ Rédempteur... Un very good trip.

COSTA VERDE

Y ALLER

Helisight (voir plus haut) assure des transferts sur Paraty en hélicoptère. Une compagnie comme **Paraty Tours** (www.paratytours.com.br) vous fait voyager, elle, par la route, en minibus privé, climatisé : R\$ 210 l'aller (47 € environ).

DORMIR

Casa do Simon

Rua Dona Geralda, 139
Centro Histórico, Paraty
Tél. (+55) 24 3371-2244

www.casacolonialparaty.com
5 chambres seulement à partir de R\$ 1 075 (244 €) la chambre Júlio Paraty, incluant petit déjeuner.

Pousada Picinguaba

Ubatuba (près de 50 km de Paraty)
Tél. (+33) 6 42 38 37 82 (mobile français) et (+55) 12 9963-77173
www.picinguaba.com
9 chambres et une suite nuptiale. Nombreuses activités proposées, payantes (randonnées guidées sur le chemin de l'Or, pêche, yoga, *paddle*, etc.). À partir de 321 €/nuit en pension complète avec TemptingPlaces.

À TABLE

Bartholomeu

Rua Dr. Samuel Costa, 176 - Centro Histórico, Paraty
Tél. (+55) 24 3371-5032
www.bartholomeuparaty.com
Cuisine créative avec un chef, Alexandre Righetti, formé à l'Institut Paul Bocuse de Lyon. On dine sous les étoiles, dans le jardin par exemple, d'une excellente *moqueca* revisitée (R\$ 81/18,50 €).

SAFARI

AFRIQUE DU SUD-MOZAMBIQUE

Tselana Travel, spécialiste des voyages sur mesure en Afrique, propose un combiné safari Afrique du Sud et Mozambique à partir de 8 999 € par personne (sur une base double) incluant :
- les vols A/R Paris - Johannesburg sur Air France en classe éco, taxes incluses
- les vols A/R en avion-taxi Johannesburg - Singita Lebombo Lodge
- 4 nuits au Singita Lebombo Lodge en suite double, pension complète et activités safaris
- 1 nuit à l'hôtel Saxon (Johannesburg) en Luxury Room, petit-déjeuner
- les vols A/R Johannesburg - Vilanculos sur South African Airways en classe éco, taxes incluses.
- les transferts A/R en hélicoptère Vilanculos - Azura Benguerra
- 4 nuits à l'Azura Benguerra en Luxury Beach Villa, pensions complète
- l'assurance rapatriement.
Informations et réservations :
Tselana Travel, 15 rue Monsigny, 75002 Paris
Tél. : +33(0)1 55 35 00 30. www.tselana.com



Archipel de Bazaruto au Mozambique