voyageDELUXE#75

Voyage de luxe

CALIFORNIE

Palm Springs, la ville des STARS hollywoodiennes

ARGENTINE

De *BUENOS AIRES*, la capitale du tango, à *SAN ANTONIO DE ARECO*, la terre des gauchos

ÎLE MAURICE

Le nouveau fleuron LUX* coloré & festif

LAOS Croisière hors du temps sur le Mékong

ESCAPADES DE *PRINTEMPS* : Relais de Chambord, Domaine St Clair (Étretat), OD Barcelone, Bürgenstock Resort (Suisse), Cristallo Spa & Golf (Italie), Es Saadi Marrakech Resort, La Badira (Hammamet)…

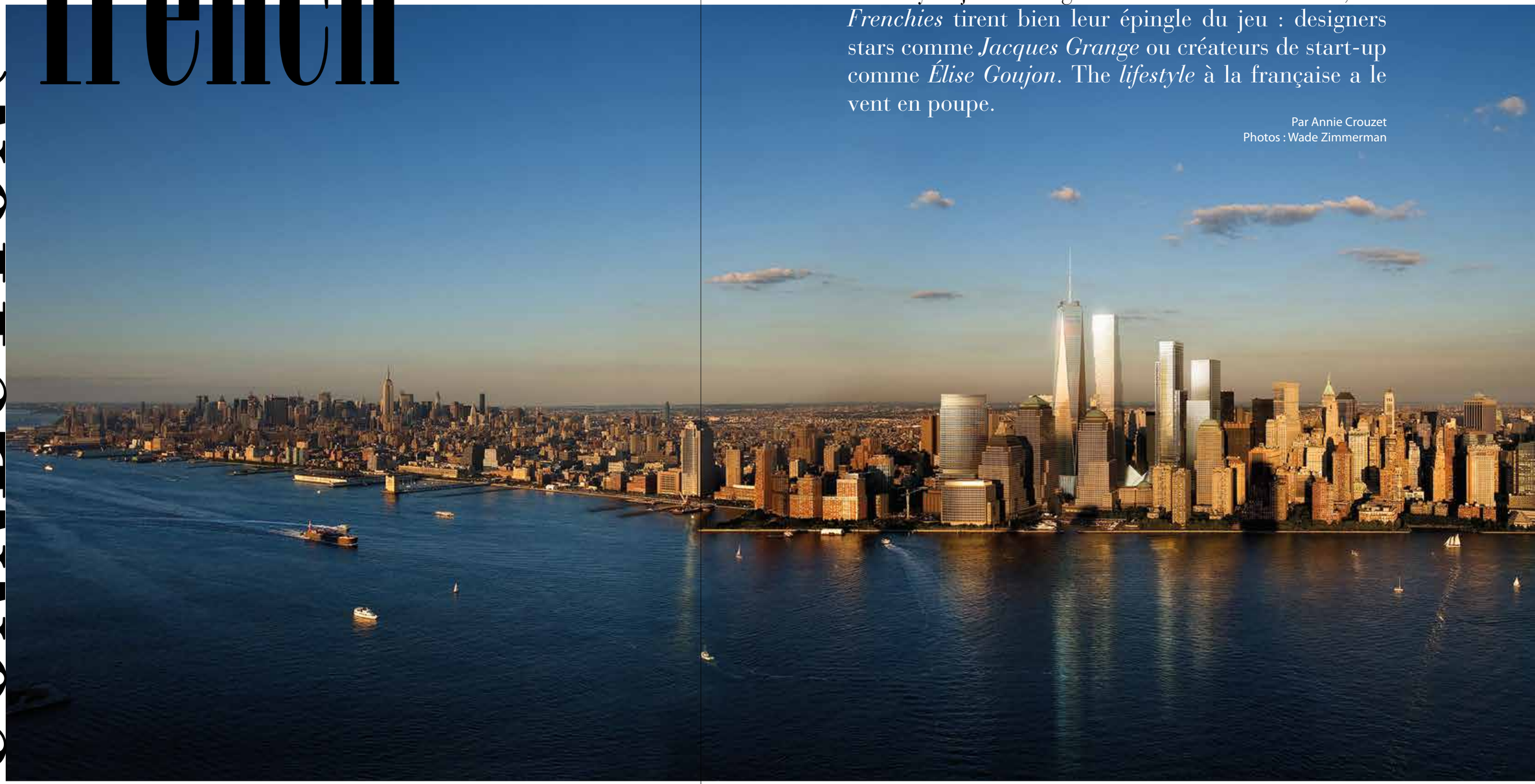
CITY BREAK : **NEW YORK**, la ville de tous les superlatifs…

L 19585 - 75 - F: 7,50 € - RD

La french CONNECTION

Big Apple reste la ville de tous les superlatifs : la plus grande suite des *États-Unis*, le steak le plus cher que vous ayez jamais dégusté… Dans ce tourbillon, les *Frenchies* tirent bien leur épingle du jeu : designers stars comme *Jacques Grange* ou créateurs de start-up comme *Élise Goujon*. The *lifestyle* à la française a le vent en poupe.

Par Annie Crouzet
Photos : Wade Zimmerman



OFF ROAD

On oublie ses classiques - l'Empire State Building, la statue de la Liberté, etc. - pour suivre à pied, à vélo ou en ferry **Élise Goujon** ou l'un de ses sept guides, francophones. But : découvrir New York « *off road* », hors des sentiers battus et vivre le New York des New-Yorkais. Voilà ce que nous explique Élise, en accéléré. On le sent : chez elle, Big Apple est une passion, qui l'a « retournée », dès le premier contact. Ensuite, ensuite… Elle fit « des pieds et des mains » pour trouver un job sur place. Venue de la mode, elle a fini par créer en 2013 sa petite entreprise, une start-up qui reste aujourd'hui à taille humaine : **New York Off Road**. Le succès est au rendez-vous : en 2016, ses visites *lifetsyle*, en petit comité (pas plus de dix personnes) ou en solo, ont fait 4 000 heureux. Tout est possible. Une virée dans le temple du *street art* à Bushwick, un quartier de briques et de broc, où « sévissent » des graffeurs aussi renommés que Gaia ou le duo Yok & Sheryo. Un plongeon dans le New York écolo et bohème d'East Village et d'Alphabet City, qui fourmille de jardins secrets. Un parcours gourmand dans Lower East Side, entre pastrami et donuts. Un jeu de piste en famille dans Greenwich Village. Même la High Line, que vous croyez connaître, prend des couleurs inattendues avec Élise. Enfin, si vous voulez vous faire un film, vous immerger dans les décors de votre série favorite, Homeland par exemple, n'hésitez pas. Il suffit de demander !

Comme à la maison

Les Italiens ont leur Eataly, qui propose la botte et ses produits sur un plateau. À New York, les Français ont investi le District, près du musée et du mémorial du 11 septembre, dans un Manhattan sud (Lower Manhattan) en pleine renaissance. Toutes les saveurs de l'hexagone se retrouvent dans ce mall de 3 000 m². Vous avez au moins une bonne raison d'y aller faire un tour : crédité aujourd'hui d'une étoile au Michelin, **Nicolas Abello**, qui a fait ses classes chez Gérard Vié et Pierre Gagnaire, y a installé son **Appart**. C'est le nom qu'il a donné à son restaurant-salon, intimiste, alignant seulement 28 couverts. Étagères avec ses bouquins, tableaux et plantes vertes… La porte franchie, l'illusion est presque totale : vous débarquez dans un appartement « very chic », qui pourrait être celui du chef, Nico pour les habitués. Tout est fait aussi pour que vous vous sentiez « comme à la maison ». On vous offre illico un verre, on vous présente l'hôte des lieux… De votre table, vous suivez le ballet en cuisine. La carte est ultra-courte et change presque à la vitesse de la lumière, en fonction des produits trouvés sur le marché. Foie gras et caviar (d'Aquitaine s'il vous plaît) y figurent. Mais l'inspiration du chef prend vite le large. Les hors-d'œuvre incluent parfois du *maitake* : il s'agit d'un champignon, dont le nom japonais signifie le « champignon dansant ». Les papilles rentrent dans cette danse-là avec un plaisir certain. Comme à la maison, vraiment ? C'est mieux qu'à la maison ! ›►

Le ciel pour limite

Soyez tête en l'air. Observez ! Les Français sont présents dans le ciel de Manhattan ! Dans la 57e rue, surnommée Billionaire's Row (l'allée des milliardaires), dominant tout Central Park, la **ONE57** de **Christian de Portzamparc** fut un temps, très bref, la plus haute tour résidentielle de New York. Mensurations : 306 m pour 75 étages. Grosso modo, c'est la hauteur de la Tour Eiffel si vous cherchez une comparaison. Cette tour effilée se compose de 8 400 panneaux de verre, sombres ou clairs. Sur la façade sud, ils « coulent » en cascade. Quant aux façades est et ouest, elles devraient vous rappeler, à en croire les rares confidences de l'architecte, les peintures de Gustav Klimt en version pixellisée. Le haut de la tour, lui, est arrondi, pour faire le gros dos dans le vent. Si vous disposez de quelques relations, peut-être aurez-vous la chance d'être invité dans l'un des luxueux appartements perchés de la ONE57, qui disposent d'une vue imprenable sur les frondaisons de Central Park. Selon des indiscrétions, le Premier ministre du Qatar se serait rendu acquéreur du duplex du dernier étage pour la bagatelle de cent quinze millions de dollars. En dessous, les milliardaires Silas Chou (Hong Kong) ou Lawrence Stroll (Canada) se seraient contentés, chacun, d'un « simple » étage entier. Vous ne connaissez aucun de ces trois heureux propriétaires ? Il vous reste une opportunité : celle de réserver une chambre à l'**Hôtel Park Hyatt**, qui occupe les soixante premiers étages. ›►

RE-MARK-ABLE

À un bloc de Central Park, non loin du fameux Museum Mile, où s'alignent tous les musées (le Met, le Guggenheim…), **The Mark**, un hôtel cinq-étoiles, s'est niché dans une belle demeure de 1927, construite dans le style néo-Renaissance qu'affectionnait encore l'époque. Ce palace s'était offert une cure de jouvence avec **Jacques Grange**, le décorateur favori de la jet-set (la villa Greystone de François Pinault à Dinard ou le Palazzo Margherita des Coppola en Italie, c'est lui). Désormais, The Mark dispose de la plus grande suite qui soit sur tout le territoire des States : plus de 1 000 m², cinq chambres, six salles de bains, quatre cheminées… Et une terrasse longue comme un jour sans tweet de M. Trump : elle offre une vue incroyable sur la *skyline* de New York. Notre penthouse se perche entre les 16e et 17e étages. Pour un plus « petit » budget, deux autres nouvelles suites ont été dotées d'une terrasse au 14e étage : elles font respectivement 445 m² et 352 m², presque une misère. Naturellement, Jacques Grange s'en est vu confier le design. Même les vélos, mis gracieusement à votre disposition, ont adopté le look Grange : ils arborent de seyantes rayures noir et blanc, conformes à celles du lobby. Avant de filer à bicyclette à Central Park, vous ne manquerez pas de commander un « lunch-to-go », le panier pique-nique : il comprend nappe-couverture, couverts, rafraîchisseur de bouteille et repas préparé par le chef d'origine alsacienne Jean-Georges Vongerichten.

Vous avez aussi la possibilité de mettre les voiles, à bord du « Mark Sailboat », direction l'Hudson River. Une visite sur l'eau permettant d'admirer, au loin, la statue de la Liberté tout en buvant du champagne et en dégustant des amuses bouches… Re-mark-able, n'est-ce pas ? ›►

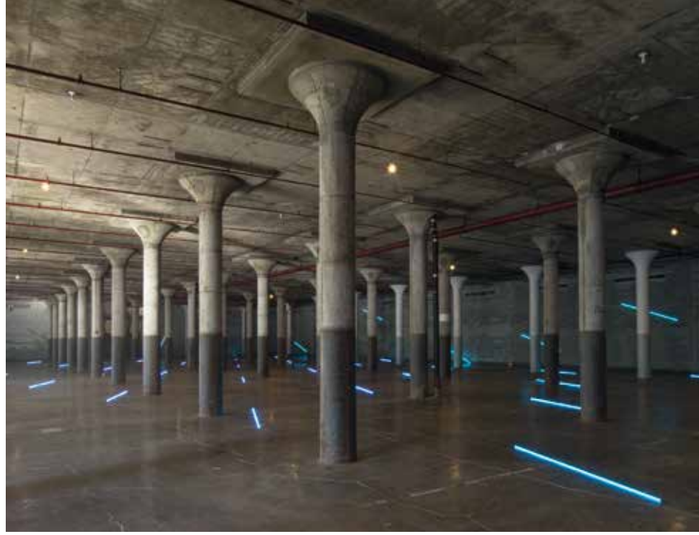
EFFETS BOEUF

Vegan s'abstenir ! **CUT** est le temple des carnivores. Un temple conçu par un chef-star, **Wolfgang Puck**, australien d'origine (*nobody is perfect*) mais néanmoins passé par quelques belles maisons en France comme l'Oustau de Baumanière en Provence. On n'entre pas dans cette *steakhouse*, qui fait courir tout New York, comme dans un moulin. Pour y accéder, il vous faut passer par le bar. On y patiente, le temps que l'on dresse votre table. Cela vous laisse tout le loisir de s'imprégner du décor incroyablement théâtral : rideaux rouges, éclairs de néon rouge… Vous identifiez tout de suite la patte du designer. Impossible de s'y tromper : la mise en scène est signée **Jacques Garcia**, connu pour son goût immodéré des clairs-obscurs, où vibrionnent des touches écarlates. La représentation se poursuit en salle, mais on reste sur « Le rouge et le noir ». Banquettes capitonnées et parquet style Versailles servent d'écrin à une liturgie impressionnante. Religieusement, avant cuisson, on vous amène à table quelques morceaux de choix, crus et persillés à souhait : il peut s'agir d'un bœuf américain certifié par le Département de l'Agriculture « prime » (le top du top) ou d'un wagyu, importé du pays du Soleil Levant. Rien n'est passé sous silence : le temps de maturation (jusqu'à trente-cinq jours), l'origine, la cuisson au bois (du hêtre blanc) et charbon de bois… Tout est débité à l'once (oz), une mesure anglo-saxonne qui fait vingt-huit petits grammes. L'addition peut décoller vite. Mais la viande est tout simplement… divine.

UN BON CRU

Et de deux ! Aux États-Unis, 2017 fut un bon cru pour **Mathilde et Bertrand Thomas**, qui ont réussi, en peu de temps, à convaincre les New-Yorkais des bienfaits de la « vinothérapie ». En mars, s'ouvrait avec ses quatre salles de soins l'**Appartement Caudalie**, perché au quatrième étage dans Madison Avenue. En novembre, **la Maison Caudalie** s'installait dans Meatpacking : au pied de la High Line, c'est devenu, avec ses rues pavées et ses ex-bâtiments industriels en briques, le quartier le plus chic du West Side. Très glamour, la nouvelle adresse Caudalie associe boutique, spa et… *wine* bar, baptisé of course le French Paradox. Au sortir d'un enveloppement chaud, où levure de vin et miel vous laissent une peau des plus douces, on peut s'offrir un verre de Château Smith Haut Laffite, un grand cru de Bordeaux qui appartient à la famille. De quoi planer…

Qui aurait parié il y a peu encore sur le succès des Thomas outre-Atlantique ? La New-Yorkaise n'avait qu'un credo, croyait-on savoir : « *No pain no gain* ». Autrement dit, un soin efficace ne saurait être agréable. Et voilà qu'on lui parlait plaisir tout en lui démontrant par A+B les bienfaits anti-âge du resvératrol extrait des sarments de vigne. Une vraie petite révolution… L'engagement « vert » de la maison a peut-être fait le reste. Caudalie reverse 1% de ses ventes à des organisations gouvernementales non lucratives, qui militent en faveur de l'environnement. Cela a permis déjà la plantation de quatre millions d'arbres à travers le monde.



L'esprit de géométrie

Il en rêvait à en croire son fils. À New York, **François Morellet** (1926-2016), donné comme le chef de file de l'abstraction géométrique en France, a finalement eu droit à sa rétrospective. Et ceci grâce à une commissaire d'exposition de choc, Béatrice Gross, une Française basée dans Big Apple. Jusqu'en juin, la Dia Art Foundation expose une cinquantaine de ses œuvres, empruntées à des musées français ou étrangers, voire à des collectionneurs privés. La Fondation s'est même offert le luxe de reproduire sur les six étages de l'un de ses murs pignon la fameuse Trames 3° - 87° - 93° - 183°, une peinture aux couleurs vives, rouge sang sur fond bleu roi, que personne n'a revue depuis 1971 : elle fut conçue pour disparaître après la construction du centre Pompidou.

Bon, on a beaucoup dit, écrit sur la fascination de Morellet pour les lignes géométriques, carrés, cercles ou triangles ainsi que sur sa façon de travailler, qui faisait la part belle au hasard. Avec l'humour voire le sens de l'autodérision qui le caractérisait, l'artiste n'hésitait pas à dévoiler les petits secrets de ses créations, révélant comment des numéros de téléphone piochés dans l'annuaire de Cholet (sa ville natale) avaient dicté une « répartition aléatoire de triangles » dans une œuvre de 1958. Ce plasticien ne se prenait pas au sérieux : « Pour faire ce que je fais, pas besoin d'être un génie, il suffit d'être ingénieux ! », disait-il. Les bons esprits verront en lui un digne héritier de Mondrian. Les autres s'amuseront de ses facéties léguées à la postérité, en fantasmant sur la façon dont les algorithmes auraient pu l'inspirer.

Carnet d'adresses p.126

d'Europe du Sud » en 2016, « Meilleur Salon de classe Affaires » en 2017 et « Meilleur service de restauration en Classe Affaires » en 2017.
- À bord, Classe affaires très confortable avec une trousse de produits de la marque « Bentley Fragances » offerte. Pour les enfants de 3 à 12 ans, la compagnie a sélectionné des jouets éco-responsables (en collaboration avec WWF).
- Nouveau pour les passagers de la Classe Affaires en transit à l'aéroport Atatürk d'Istanbul, la compagnie propose l'« Istanbul Bosphorus Experience » : une croisière privative pour découvrir le Bosphore et un petit déjeuner, un déjeuner ou un dîner de spécialités ottomanes servi à l'hôtel 5 étoiles Kempinski.
- À noter que le salon de classe Affaires de la compagnie, à l'aéroport d'Istanbul, est l'un des plus grands et luxueux du monde…

ES SAADI MARRAKECH RESORT

Rue Ibrahim El Mazini, Hivernage, Marrakech
Offres spéciales, retraites yoga, festivités, etc… Pour tout savoir, consultez le site web : www.essaadi.com

Hébergement au Palace
90 suites, ksars autour de la piscine principale, villas avec piscines privées disséminées dans le parc.

Les tables du Palace
Buffet de salades pour le déjeuner face à la piscine principale
Restaurant marocain La Cour des Lions ouvert le soir
Restaurant italien Othello ouvert le soir
Bar et salon de thé, chocolaterie, lobby bar…

Le Spa du Palace
Spa de 3 000 m² réparti sur trois étages, avec piscine à jets, 12 salles de soin, plusieurs hammams, salons de repos intérieur et grande terrasse, salle de sport…

CITY BREAK

NEW YORK

DORMIR

The Mark, Madison Avenue at 77e Street. Tél. + 1 212 744 4300 www.themarkhotel.com. 106 chambres, 50 suites, 1 penthouse. Vélos-taxis et bicyclettes sont gracieusement mis à la disposition des clients. Dans ses murs, The Mark dispose d'un salon Frédéric Fekkai, le « coiffeur des stars », un Français encore ! Quant au chef, Jean-Georges Vongerichten, il ne renie pas ses origines alsaciennes. À partir de 725 $ la chambre. Pour le penthouse, c'est 75 000 $!

SAVOURER

L'Apart, Le District, Brookfield Place, 225 Liberty Street. Tél. +1 212 981 8577 www.lappartnyc.com. Menu dégustation 150 $ (+ 90 $ pour l'accord mets-vins). Ouvert du mardi au samedi, le soir (17h30-21h30).

La Maison Caudalie, 823 Washington Street. Tél. +1 212 242 8466 ius.caudalie.com. Ouverture lundi-mercredi de 11h à 19h, jeudi-vendredi de 11h à 20h, samedi de 11h à 19h, dimanche de 11h à 18h. À partir de 120 $ un soin Caudalie, corps ou visage (50 mn). Le Café & Wine bar, le French Paradox, est ouvert aux mêmes heures.

CUT by Wolfgang Puck, Hôtel Four Seasons, 99 Church Street (Barclay Street). Tél. +1 646 880 1995, wolfgangpuck.com. Réservation indispensable. Un bon choix : le Tasting of sirloin (aloyau en bon français), à 140 $ pour une dégustation (bœuf « prime », wyagu, 10 oz au total). Ouvert tous les jours.

VISITER

Dia Art Foundation, www.diaart.org. La rétrospective François Morellet se partage entre deux lieux. D'une part, il y a Dia : Chelsea au 545 ouest 22e Street, ouvert du mardi au samedi de 11h à 18h (jusqu'au 2 juin). Et d'autre part, Dia : Beacon au 3 Beekman street (fermé mardi et mercredi) ; on y trouvera No End Neon, l'une de ses œuvres qui comporte 61 tubes ; offerte à la fondation, cette installation est pérenne.

New York Off Road, Tél. +1 917 969 5669 www.newyorkoffroad.com. En visite privative (jusqu'à quatre personnes) sur le thème de votre choix, c'est à la demi-journée (229 $ pour 2 h, 299€ pour 3 h) ou à la journée (549 $) avec un guide francophone. La société peut aussi vous aider à préparer votre voyage, vous accueillir à l'arrivée et vous assurer une assistance téléphonique 7 jours/7.

REPORTAGES

CALIFORNIE - PALM SPRINGS

S'envoler

Air Tahiti Nui propose des vols de Paris à Los Angeles plusieurs fois par semaine avec des billets incluant le prix du TGV au départ de 19 villes de province. A partir de 664 € l'A/R. Tél.: 0 825 02 42 02 ou airtahitinui.com

Organiser son voyage

Visit California : visitcalifornia.fr

Visiter

Faire le tour de la ville avec Robert Imber : 79 € par personne à réserver sur le site : www.palmspringsmoderntours.com. Sinon, une carte « Modern Palm Springs » est disponible au Visitor Center (5$). Le Palm Springs Architecture & Design Center (Canyon Drive) est aussi un bon moyen d'en avoir plus sur l'architecture de Palm Springs.
À voir également, l'Architecture and Design Center : 300 South Palm Canyon Drive Palm Springs. www.psmuseum.org

Louer une villa

Selon la taille de la maison, son architecte, son emplacement et son histoire, tous les prix sont possibles, mais comme ces maisons sont toutes immenses avec plusieurs chambres, leur location devient presque abordable si vous y allez entre amis.
- 432 Hermosa, la villa de Leonardo DiCaprio se loue 4 500$ la nuit
- Casa Eisabeth, la maison d'Elisabeth Taylor se loue entre 1 500 et 2 000$ la nuit
- Krisel King, cette villa de l'architecte William Krisel, se loue à partir de 4 500$ par mois pour 6 personnes
- William Cody House, cette maison construite par William Cody et décorée par Arthur Elrod, se loue environ 2 500$ pour un week-end (2 nuits), 5 500$ la semaine, 20 000$ le mois, pour 6 personnes.
- Russell House, réalisée par Albert Frey : à partir de 1 200$ la nuit (3 nuits minimum)
- Alexander house : villa aux portes du désert pour 250 $ la nuit, 1 400 $ la semaine et 4 000 $ le mois, pour 4 personnes. www.naturalretreats.com/palm-springs-luxury-vacation-rentals

Restaurants et bars

- Eight4Nine : une des toutes nouvelles adresses gourmandes de la ville installée dans l'ancienne poste construite en 1950. Cuisine californienne fraîche et inventive. 849 North Palm Canyon Drive, Palm Springs. www.eight4nine.com
- Barn Kitchen : ce restaurant du Sparrow Lodge propose une cuisine légère à base de salades et de légumes. 1330 East Palm Canyon Drive, Palm Springs. www.sparrowslodge.com
- Birba : joli restaurant avec des tables disséminées dans le jardin. Cuisine italienne de qualité. 622 N Palm Canyon Dr, Palm Springs www.birbaps.com
- Elixir : restaurant au bord d'une piscine proposant une cuisine des îles polynésiennes et asiatique. www.vpalmsprings.com
- Bootlegger Tiki : adresse mythique de Palm Springs pour ses cocktails divers et sa bonne ambiance. 1101 North Palm Canyon Drive, Palm Springs. www.bootleggertiki.com
- Dead or Alive Wine Bar : un lieu agréable pour déguster bières fraîches et vins du monde entier. www.deadoralivebar.com/
- Seymour's : dernier bar à la mode caché dans le restaurant Mr Lyons qui restitue l'ambiance des speakeasy du temps de la prohibition. 233 East Palm Canyon Drive, Palm Springs.

AU RYTHME DU MÉKONG

Asia, spécialiste du voyage sur mesure en Asie, propose un parcours « Laos hors des sentiers battus au fil du Mékong », incluant la croisière de 3 jours à bord du Vat Phou. Itinéraire individuel de Paris à Paris, comprenant 3 vols domestiques et des transferts avec chauffeur : 10 jours-7 nuits. 1 nuit à l'Ansara Vientiane, la croisière à bord du Vat Phou (3 jours-2 nuits) en pension complète, 1 nuit à Paksé, 3 nuits à Luang Prabang à la Luang Say Residence. 1/2 journée de visite de Luang Prabang. Visites, entrées aux sites et monuments. Prix par personne (base 2 pers. en chambre double) à partir de 3 012 €. Pour savourer la sérénité du spectacle des rives dans la région des 4 000 îles, avant ou après la croisière Vat Phou, Asia propose de prolonger votre séjour à La Folie Lodge chez Antoine de Noailles, située sur l'île de Dong Daeng. Prix à partir de 75 € la nuit. Tél. : +33 (0)1 56 88 66 75. www.asia.fr

S'ENVOLER

Élue meilleure compagnie long-courrier en 2016 par Business Traveller, Singapore Airlines dessert le Laos (Vientiane et Luang Prabang) 3 fois par semaine via Singapour avec sa filiale SilkAir. Même en éco, le confort est au rendez-vous dans l'A380, avec un service parfait et une carte de films qui vous ôterait toute envie de dormir. En classe Premium Economy, SIA propose un nouveau fauteuil et un espacement de 96,5 centimètres entre chaque rangée de sièges. Les plus chanceux choisiront la classe Affaires avec le siège-lit le plus spacieux du marché (86 centimètres de large !) et une offre gastronomique signée par 8 grands chefs internationaux dont Georges Blanc, 3* Michelin.
Vol A/R Paris – Vientiane/Luang Prabang en classe Economy à partir de 565 € et 1 325 € en classe Premium Economy.
Tél. : 0821 230 380 (0.12 €/minute).
www.singaporeair.com

ARGENTINE

BON À SAVOIR

Sésame
Bureau du Tourisme à l'ambassade d'Argentine, 6 rue Cimarosa, 75016 Paris. Tél. : 01 47 27 01 76. Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 17h. www.argentina.travel

Monnaie
Le peso argentin (AR$). 100 AR$ valent environ 4 €. Attention, le taux reste toutefois très fluctuant.

Décalage horaire
- 4h en hiver et -5h en été. Quand il est 18h à Paris, il est 14h à Buenos Aires en hiver et 13h en été.

Formalités
Aucun visa n'est nécessaire pour les citoyens français se rendant en Argentine pour un séjour touristique de moins de 3 mois. Il faut un passeport valable 6 mois après la date d'entrée sur le territoire argentin.

Climat
Le printemps (de septembre à décembre) et l'automne (de mars à mai) sont les meilleures périodes.

Compagnies aériennes
Plusieurs compagnies desservent Buenos Aires, dont Air France par vol direct (www.airfrance.fr) et Air Europa (www.aireuropa.com).

VOYAGISTE
Spécialiste des voyages individuels haut de gamme, Traveler in The World propose des itinéraires sur-mesure adaptés aux attentes précises de ses clients. Chez ce tour opérateur, né en 2008 et affilié depuis 2015 au réseau international