

Supplément commercial

Voyage

Luxe, calme et volupté - Automne 2023



Au cœur de la Provence, l'hôtel Crillon le Brave, situé dans le village du même nom, est un écrin d'exception au milieu des vieilles pierres centenaires. (DR)

Le trio qui f

A Majorque, les Suisses Ivan et Sheela Levy viennent d'ouvrir leur deuxième resta
Le Yara donne directement sur la mer, avec vue sur le prestigieux complexe nautique



Le nouveau restaurant Yara célèbre la grande cuisine sur un mode détendu.

Il est injuste de classer Majorque uniquement dans la catégorie soleil, sable, fêtes et sangria. Certes, l'île des Baléares attire chaque année des millions de touristes parmi lesquels un certain nombre de fêtards. Mais les gens qui souhaitent juste passer un week-end de détente sous le soleil méditerranéen y sont bienvenus aussi. Et pas seulement à l'intérieur des terres, mais aussi dans le chef-lieu de l'île, Palma. Le centre-ville propose plusieurs boutiques-hôtels bourrés de charme, d'ambiance et d'élégance; une offre culturelle diversifiée qui va de superbes musées et galeries d'art à un prestigieux festival de musique en passant par d'imposants monuments: tout cela rend l'île passionnante aux yeux des amateurs d'art et de culture. Et les gourmets gourmands trouvent aisément leur compte dans une offre gastronomique de premier ordre.

Le couple Ivan et Sheela Levy et leur chef de cuisine Simon Petutschnig contribuent largement au bien-manger et au bien-boire à Majorque. Le Suisse Ivan Levy passe pour un touche-à-tout dans toutes les ruelles des localités de l'île. Il a grandi sur la côte d'or zurichoise, fréquenté un internat anglais à l'âge de l'école obli-



A Majorque, Ivan et Sheela Levy dirigent deux restaurants, produisent de l'huile d'olive et des vins labellisés Demeter et concrétisent divers projets de construction.

gatoire, puis étudié dans une université britannique où il a fait la connaissance de son épouse Sheela. Vêtu de blanc de la tête aux pieds, cet homme de 66 ans nous accueille avec un large sourire à la marina de Puerto Portals, à une bonne vingtaine de minutes en voiture de Palma. C'est ici que le trio susdit a ouvert au printemps dernier le Yara, son deuxième restaurant dédié aux cuisines asiatique et méditerranéenne. Avec un accès direct sur

les quais du port, et aux yachts de grand luxe qui jettent l'ancre ici et attirent tous les regards.

Sheela Levy nous attend déjà au restaurant. Elle déguste un verre d'«agua fresca». Un cocktail rafraîchissant de gin japonais, basilic, jus de limette et de citron, lié à la gélatine et passé la nuit dans une étamine au frigo, nous expliquera plus tard Simon Petutschnig. L'aspect visuel a beau être déroutant, cette boisson produit un effet stupéfiant au palais: une explosion d'arômes à nulle autre pareille qui donne un avant-goût de ce que l'on va déguster plus tard.

Feng shui et décoration léchée

Une petite brise tiède souffle dans l'établissement ouvert aux quatre vents, des haut-parleurs diffusent une musique relaxante. Comme chaque soir, toutes les tables du Yara sont réservées. Cette popularité est bien sûr due en premier lieu aux talents exceptionnels de Simon Petutschnig. Mais l'ambiance à la fois élégante et confortable qu'a su créer Sheela n'y est pas pour rien. A l'en croire, l'aménagement des lieux atteste bien plus que du bon goût: il repose entièrement sur le feng shui, la philosophie de vie chinoise qui permet de vivre en harmonie avec la

nature. Sheela est née d'un père indien, marchand de textile au Kenya. Voilà très longtemps qu'elle connaît le feng shui. C'était l'époque où les Levy ouvraient leur première boutique Body Shop pour la Suisse, en 1983 à Zurich. En un rien de temps, ils en avaient fait un succès: la chaîne comptait une cinquantaine de points de vente quand ils ont décidé, en 2010, de vendre l'œuvre de leur vie à Coop.

Le restaurant Yara a le cœur en Méditerranée et l'âme en Extrême-Orient

Dans l'architecture d'intérieur du Yara, rien n'est le fruit du hasard, tout a sa vocation déterminée par une experte de feng shui. Les nombreuses plantes et les photos de grands arbres sont certes très décoratives, mais elles ont une autre raison d'être: elles sont censées concentrer l'énergie de l'eau, synonyme de richesse, et faire en sorte qu'elle ne s'évapore pas. Le

bar arqué près de l'entrée doit canaliser le flux d'énergie. Par ailleurs, le restaurant a été ouvert à une date très précise: le 1er juin 2023 à midi. A vrai dire, tout n'était pas encore prêt et il aurait été sage d'attendre encore un peu pour terminer les aménagements. Mais les Levy ne laissent rien au hasard, ils sont perfectionnistes.

L'harmonie règne également entre les protagonistes. Avec Simon Petutschnig, les Levy forment un trio bien rodé, comme le montre le succès du restaurant Fera, dans une ruelle de la vieille ville de Palma, qu'ils dirigent depuis 2017. Leur recette: d'une part, l'expérience et le savoir-faire et, de l'autre, la confiance. «Avec Sheela et Ivan, nous formons un super-attelage. On se complète, on se respecte et on se laisse mutuellement beaucoup de marge de manœuvre, commente Simon Petutschnig. On communique sans ambages, on exprime nos opinions clairement, mais on ne se mêle pas des affaires des autres. Surtout, on rit beaucoup et c'est quand même essentiel.»

Le natif d'Autriche habite l'Espagne depuis vingt-trois ans. Après quinze ans dans cette Mecque de la gastronomie qu'est Barcelone, où il a notamment œuvré dans un célèbre restaurant de sushis ainsi qu'à l'Hôtel

Impressum

Voyage est un supplément du «Temps» réalisé en collaboration avec la «Neue Zürcher Zeitung». Les articles ont été réalisés par NZZ Content Creation, prestataire interne à la NZZ qui réalise des contenus journalistiques de haute qualité.
Gestion de projet «Le Temps»: Julia Chivet (responsable des suppléments) et Martin Nieva (graphiste), Sébastien Cretton et Stéphane Visinand

(publicité régionale). Géraldine Schönenberg (responsable correction), Gian Pozzy et Miguel Borreguero (traduction)
NZZ Content Creation: Christina Hubbeling (contenu) et Sara Sparascio (graphiste)
NZZone: Anne-Sandrine Backes (publicité nationale) et Nathalie Sacer-Ruklic (vente)
Contact: publicite@letemps.ch
Le Temps SA, Avenue du Bouchet 2, 1209 Genève, + 41 22 575 80 50

Sommaire

Gastronomie Ivan et Sheela Levy célèbrent les papilles avec leur nouvel établissement à Majorque

Ci-dessus

Croisière Un voyage hors du commun à la découverte de l'archipel du Svalbard en Norvège

pages 4, 6

Escapade Trois hôtels centenaires entre France et Espagne: charme et cuisine d'exception au menu

pages 8, 9

ait sensation

urant haut de gamme dont la cuisine est orchestrée par le chef Simon Petutschnig.
et de loisirs de Puerto Portals **Texte: Christina Hubbeling et photos: Natxo Bassols**



Travail de haute précision: le chef Simon Petutschnig donne la touche finale à ses plats.



Majestic, le plus ancien cinq-étoiles de la ville, il a débarqué à Majorque en 2015. D'abord comme chef de cuisine de l'hôtel de luxe Sant Francesc à Palma, avant qu'Ivan et Sheela Levy ne le débâtent pour le Fera. Pour lui, l'ouverture du Yara exauce un rêve: alors que le Fera est un établissement méditerranéen par excellence, le Yara a le cœur en Méditerranée et l'âme en Extrême-Orient.

D'excellents crus produits en biodynamie

Dans cet élégant établissement du port de Puerto Portals, l'atmosphère est un peu plus détendue, la musique un brin plus forte, les mets à peine moins exigeants qu'au Fera. Mais ils portent clairement la signature de Simon Petutschnig: saveurs intenses, qualité irréprochable des ingrédients. Ici on n'économise pas. Ni sur le caviar osciètre, ni sur le bœuf wagyu, ni sur l'authentique wasabi japonais râpé à l'aide d'une planchette de bois tendue de peau de requin sous les yeux des convives à l'heure de l'amuse-bouche. A part ça, les sushis du Yara sont sensationnels. Un détour s'impose!

Simon Petutschnig s'inspire de l'environnement, de la nature, parfois de l'art: le loup de mer qu'il propose en ce moment est la réminiscence d'un

tableau d'artiste majorquin accroché au mur de la bibliothèque du Fera. Dans sa cuisine, les ingrédients essentiels sont le sel et l'huile d'olive: de l'huile Son Naava produite par Carlos Feliu selon des canons biodynamiques, avec les olives qui poussent sur la finca d'Ivan et Sheela Levy. Leur verger compte quelque 3000 oliviers. Depuis l'an dernier, ils ont même leur propre presseur, afin d'être sûrs de ne pas mélanger leur produit avec d'autres de moindre qualité. L'investissement vaut la peine: l'huile Son Naava, que l'on trouve en Suisse chez Coop, est la seule huile d'olive majorquine certifiée Demeter et elle a obtenu cette année une médaille d'argent à l'International Olive Oil Award Zurich. «Il y a de l'huile d'olive dans à peu près

tous mes plats, raconte Simon Petutschnig. On l'utilise pour les émulsions, pour badigeonner des mets, pour fabriquer une vinaigrette et même pour des desserts.»

Carlos Feliu, le fermier de la Bodega Can Feliu à Porreres, est le fils d'une très ancienne famille majorquine. Il a étudié l'agronomie aux Etats-Unis. Il est entièrement convaincu que l'agriculture biodynamique est non seulement bonne pour l'homme et la nature mais qu'en plus elle donne de meilleurs résultats qualitatifs et gustatifs. Sa Bodega Can Feliu est un micro-univers en circuit fermé. Outre sa ferme avec ses nombreuses bêtes – y compris des poules en liberté, des vaches allaitantes accompagnées de leur veau, de sympathiques et dodus porcs ibériques, des ânes et un chien hyperactif, il exploite un petit agritourisme de neuf chambres.

La passion de Carlos Feliu et d'Ivan Levy, c'est leur vignoble. Ils vinifient d'excellents crus sous les appellations Son Naava et Montesion, selon les canons de la biodynamie évidemment. Quand Ivan parle de ses vins, ses yeux pétillent et l'on remarque tout de suite que, sur ce point non plus, il ne ménage pas ses efforts pour faire des vins de la Bodega Can Feliu des produits hors du commun. ■

Ivan et Sheela Levy ont leur propre verger avec quelque 3000 oliviers.



L'établissement donne sur le port de Puerto Portals et ses yachts de luxe.



Le restaurant Yara a ouvert ses portes au printemps dernier, à vingt minutes de Palma.



Le Fera, second établissement du couple dans la vieille ville de Palma, dispose d'un jardin féérique.



Ivan et Sheela Levy ont leur propre verger avec quelque 3000 oliviers.



Aux côtés de Carlos Feliu (ici sur la photo), fils d'une très ancienne famille majorquine, Ivan Levy vinifie d'excellents crus sous les appellations Son Naava et Montesion.

Au pays des

Dans les eaux arctiques du Svalbard, à bord du SH Vega,
Et on n'aura plus jamais, après cela, le même

Lentement, le Vega glisse sur l'eau et s'avance toujours plus loin dans le fjord. De part et d'autre, de hautes parois gris-brun s'élèvent majestueusement des profondeurs de la mer. Aucun arbre, aucune herbe, rien que la roche nue, zébrée de-ci de-là, de quelques bandes de neige. Les reflets du soleil scintillent à la surface de l'eau. La tête dans les nuages de vapeur s'échappant du bassin extérieur, sur le pont 7, confortablement installés dans l'eau chaude, sous un ciel azur, un Virgin Cocktail à la main, on pourrait se croire sur une croisière en Méditerranée. Du moins aussi longtemps qu'on reste dans le bassin. Mais une fois sorti, le doute n'est plus permis: dans l'Arctique, la température de l'air ne dépasse pas les 5 degrés, même par cette merveilleuse journée d'été.

Nous avons embarqué pour une croisière de huit jours sur le petit mais élégant navire de luxe Vega de Swan Hellenic (voir encadré), dans le Svalbard norvégien. C'est le territoire le plus septentrional d'Europe, situé entre le 74^e et le 81^e parallèle. La croisière doit partir de Longyearbyen, la plus grande localité du Svalbard, pour faire le tour du Spitzberg et entreprendre quelques excursions en zodiac (bateau pneumatique) en cours de route. On assimile souvent le Spitzberg au Svalbard, ce qui n'est toutefois pas tout à fait exact. Car Spitzberg n'est que la plus grande île de l'archipel du Svalbard. Celui-ci comprend près de 150 îles, auxquelles s'ajoutent encore une multitude d'îlots.

Glacier d'un bleu éclatant

Pendant que nous quittons le bassin pour nous rendre dans nos *state-rooms* sur le pont 5 – c'est ainsi que l'on nomme les logements des passagers sur ce navire –, chaudement enveloppés dans nos moelleux peignoirs et trotinant dans nos sandales de bain, le Vega approche de sa destination, le Kongsbreen, autrement dit, le «glacier du roi». Avec ses teintes bleues lumineuses et sa taille imposante, il est considéré comme l'un des plus beaux glaciers et se trouve à l'extrémité du fjord du même nom. C'est le moment d'enfiler rapidement les sous-vêtements thermiques, le pantalon imperméable, la veste chaude et enfin le gilet de sauvetage, puis de se rendre au *basecamp*, sur le pont 3. Là, chaque passager dispose d'une armoire où il range ses bottes en caoutchouc fourrées, qu'il reçoit en prêt le premier jour et sans lesquelles il est hors de question de monter dans le zodiac. Ces bottes montant jusqu'aux genoux gardent les pieds non seulement bien au chaud, mais aussi au sec. Par exemple lorsqu'il faut faire quelques pas dans l'eau pour atteindre la rive, lors des excursions à terre. Chaque passager reçoit également un sac à dos pratique, une gourde et une veste chaude, bien entendu coupe-vent et imperméable. Ainsi équipés, nous sommes même à l'abri des vagues qui déferlent de temps en temps sur le zodiac.

Les quelque 130 passagers du Vega sont répartis en deux groupes. Le groupe rouge revient justement de son excursion au Kongsbreen. Le groupe bleu, dont nous faisons partie, est invité par haut-parleur à se rendre au *basecamp*. Chaque zodiac peut accueillir dix personnes et est piloté par un chef d'expédition, tandis qu'un autre membre de l'équipe d'expédition assure la fonction de guide. Lors de chaque excursion, la priorité absolue est accordée à la sécurité. Ainsi, l'embarquement et le débarquement du zodiac se font selon une

L'un des points forts du voyage est l'observation de nombreux animaux sauvages, comme les ours polaires.

(DR)



De gauche à droite: Les morses adorent s'assoupir en tas, serrés les uns contre les autres. Il n'est pas rare non plus d'observer les baleines qui évoluent naturellement autour du navire.

(DR)



procédure précise. Ces instructions de sécurité et toutes les autres, valables pour l'ensemble du voyage, sont présentées le premier soir. Tout comme les règles de comportement claires pour la protection de l'environnement et des monuments culturels du Svalbard. Tous les mammifères et les oiseaux, ainsi que les nids, œufs et sites de ces derniers sont protégés et ne doivent pas être touchés, tout comme les plantes qui ne doivent être ni endommagées, ni cueillies. «N'écrasez pas de plantes,

regardez où vous marchez!» nous répètent les membres de l'expédition à chaque excursion. Les monuments culturels du Svalbard sont, eux aussi, sous protection. Ce qui suscite parfois quelques interrogations. Ainsi, toute trace d'activité humaine antérieure à 1946 entre dans la catégorie des monuments culturels. Lorsqu'on tombe sur ce qu'on pense être des déchets sur la plage, il faut bien réfléchir avant de les emporter: il pourrait tout aussi bien s'agir d'un «monument culturel» à préserver.

C'est le territoire le plus septentrional d'Europe, situé entre le 74^e et le 81^e parallèle

Plus notre zodiac s'approche de la paroi de glace bleue du glacier de Kongsbreen, plus les crépitements et les sifflements autour de nous augmentent. C'est comme si on écrasait des bulles de feuilles d'emballage entre les doigts et qu'un comprimé effervescent géant se dissolvait en même temps dans l'eau. «Lorsque des blocs de glace se détachent du glacier et tombent dans l'eau, ils se réchauffent, et l'air qu'ils contiennent s'échappe alors bruyamment. C'est ce qui produit ces bruits étranges»,

ours polaires

On croise ours polaires, baleines, morses et oiseaux rares. regard sur le monde **Par Christina Hubbeling**



Plusieurs excursions en zodiac sont proposées par petits groupes de dix en fonction de la météo. (DR)



Dans les eaux de l'Arctique, il faut rester flexible. C'est l'un des endroits du globe les plus exposés aux caprices du temps. (DR)



La croisière part de Longyearbyen (les deux photos à droite), la plus grande localité du Svalbard, pour faire le tour du Spitzberg. (DR)



nous explique Daria Paul. Cette jeune femme de 28 ans vient d'Allemagne et fait partie de l'équipe de l'expédition du Vega, qui compte 12 membres. Il y a cinq ans, elle est venue pour la première fois au Svalbard, dans le cadre de ses études, pour effectuer un semestre à l'étranger consacré à la physique de l'Arctique. Depuis, elle revient régulièrement pour quelques mois dans le Grand Nord. Sur le SH Vega, elle peut ainsi partager ses connaissances avec les passagers. Elle n'est d'ailleurs pas la seule scien-

tifique sur le Svalbard – l'île de Spitzbergen, et notamment le village de Ny-Alesund avec ses stations de recherche, est le plus grand laboratoire du monde pour la recherche sur l'Arctique.

Haute gastronomie à bord

Le parcours de notre voyage dans le Svalbard n'est pas précisément défini: dans les eaux de l'Arctique, il faut rester flexible. Car c'est l'un des endroits du globe les plus exposés aux caprices du temps. Cette varia-

bilité complique aussi la planification du voyage. «En vingt minutes, le temps peut passer d'ensoleillé et doux à tempétueux ou à une purée de pois qui ne permet pas de voir à 5 mètres. Ces deux facteurs interdisent toute excursion en zodiac», souligne Brandon Kleyn. En tant que chef d'expédition, ce Sud-Africain est responsable des excursions. «Je suis en contact permanent avec le capitaine et consulte avec lui les cartes météo, afin d'adapter le programme aux conditions du moment.»

A bord du bateau, la cuisine est excellente et la carte très variée: pour le déjeuner et le dîner, le restaurant Swan propose un buffet bien garni, et au souper, on mange à la carte. Tous les mets et boissons – y compris alcoolisées – sont compris dans le prix, même au bar de l'Observation Lounge. Il est également possible de déjeuner plus tard ou de prendre un dîner léger ou un goûter dans le Club Lounge. A côté du bassin se trouve aussi un grill. Swan Hellenic travaille également avec l'association Jeunes

restaurateurs d'Europe: selon les étapes, de jeunes chefs renommés viennent à bord et gâtent les passagers avec leurs créations originales. Cette collaboration se déroule dans le cadre de Maris, une expérience gastronomique en mer, basée sur des produits locaux et durables.

L'observation de baleines, de morses et d'ours polaires fait bien sûr partie des points forts de tout voyage dans le Svalbard. Avec les baleines, nous avons eu de la chance. A peine avons-nous pris la mer, qu'elles évoluaient

déjà autour du navire. Si des baleines ou des ours polaires sont en vue, les passagers en sont informés par haut-parleur, pour autant que ce ne soit pas en pleine nuit. On imagine l'excitation que peut produire une telle annonce. On se précipite alors sur les jumelles laissées dans les *staterooms* – celles-ci font partie de l'équipement standard des cabines – et on sort les appareils photos munis de puissants téléobjectifs. Celui ou celle qui rate le moment magique aura malgré tout de belles images: un photographe professionnel est également à bord et immortalise les meilleurs moments du voyage.

Un endroit idéal pour l'observation de la faune est le Swan's Nest, à la proue du navire – l'un des plus beaux postes de celui-ci: exposé au vent et aux éléments, on est alors en contact direct avec la nature. Les plus frileux préféreront l'Observation Lounge sur le pont 7. Au cœur du navire, ses hautes fenêtres offrent une excellente vue sur les environs. L'Observation Lounge accueille également des manifestations d'information et des exposés. C'est là aussi que, le soir, on passe en revue les événements de la journée. Et après le souper, le pianiste René entame son répertoire.

Historiens, biologistes et météorologues

Chaque voyage Swan Hellenic comprend la présence de spécialistes renommés: ils sont historien, astrophysicienne, naturaliste, biologiste marin, météorologue ou encore ornithologue. Ces expertes et experts proposent des présentations à bord et transmettent des informations intéressantes sur la faune et la flore, dans le cadre des excursions. Lors de notre voyage, nous avons eu également à bord l'américain Ed Sobey, un professeur émérite d'océanologie, qui sillonne les mers du globe depuis de nombreuses années sur des bateaux de croisière. Ed Sobey est toujours prêt à proposer une présentation passionnante, lorsqu'une excursion tombe à l'eau.

C'est ainsi que nous plongeons avec Ed Sobey dans les origines géologiques du Svalbard, l'écoutez parler – avec ses pointes d'humour caractéristiques – de la tectonique des plaques, du plissement des chaînes de montagnes ou du réchauffement climatique, qui progresse à un rythme effrayant dans l'Arctique.

Le troisième matin de notre voyage de huit jours, nous avons eu droit à une illustration concrète de ce qu'on appelle une planification flexible: au départ, nous devions entreprendre une randonnée sur la côte ouest de Spitzbergen. Mais avant même de l'approcher, le vent a sensiblement forcé, et ses rafales à 60 nœuds auraient fait danser le navire sur les vagues. Le capitaine Svein a alors décidé de s'éloigner au plus vite de la côte et de s'abriter pour la nuit dans le passage entre les îles Rindedalen et Rosenbergdalen, à l'ouest de Spitzbergen. Dans ce détroit, nous avons toutefois été surpris par un épais brouillard. Nous avons finalement jeté l'ancre dans la Hinlopenstretet, plus au nord, entre Spitzbergen et Nordaustlandet, la deuxième plus grande île de l'archipel.

Et c'est là que nous avons connu l'un des points forts du voyage: une excursion à terre pour observer les morses. Attribuer une quelconque forme d'élégance à ces mammifères marins serait sans doute exagéré. Avec leur peau hésitant entre le brun, le gris et le vert, et leur petite tête agrémentée



La réserve naturelle du Svalbard Sud, du côté de Kapp Waldburg, offre des rencontres fascinantes. (DR)



L'impressionnant Monacobreen, un glacier de la Terre de Haakon VII au Spitzberg, fait partie des points d'intérêt incontournables. (DR)



Le port de Longyearbyen est un véritable carrefour logistique pour l'industrie des croisières et celle des marchandises. (DR)

Navires-boutiques à taille humaine

La flotte de Swan Hellenic (SH) compte trois navires. Ces petits navires-boutiques se distinguent par leur confort élevé, leur sécurité et une taille humaine: le Vega et le Minerva sont des navires jumeaux pouvant accueillir 152 passagers et 120 membres d'équipage. Le dernier navire SH Diana a été mis à l'eau ce printemps et est à peine plus grand, avec une capacité de 192 passagers. Tous les trois navires de luxe ont été construits dans le chantier naval renommé d'Helsinki et combinent la technologie d'expédition la plus récente avec un élégant design scandinave.

Grâce à l'aménagement intérieur de qualité et à la certification glace élevée (Polar Code 5 ou 6), même les expéditions dans des régions aussi inhospitalières que l'Arctique ou l'Antarctique deviennent une expérience confortable, avec une attention particulière accordée à la durabilité. Le SH Vega compte 76 staterooms (cabines et suites) de 19 et 49 m². Toutes sont équipées d'une cheminée électrique assurant

une ambiance chaleureuse, et la plupart disposent d'un spacieux balcon. Et les grandes fenêtres offrent presque partout d'excellents points de vue sur la nature environnante – y compris depuis la salle de gym parfaitement équipée et le sauna.

Swan Hellenic propose non seulement des croisières d'expédition dans des régions isolées, mais aussi des croisières d'exploration spécialisées dans la proche Méditerranée ou dans le nord de l'Europe. Celles-ci permettent notamment de découvrir la culture, l'histoire, la nature et la gastronomie de ces régions. Les passagers profitent également des connaissances d'experts, dans la mesure où ces croisières embarquent à chaque fois des spécialistes renommés. ■ C. H.

Ce texte a été réalisé avec le soutien de MCCM Master Cruises, leader parmi les opérateurs de croisières de luxe, spécialisé dans les voyages d'exploration.

de deux étroites défenses, ils ressemblent plutôt à des colosses informes. Ces défenses leur sont notamment utiles pour se hisser sur la glace en sortant de l'eau. Les mâles s'en servent également lors des combats pour les faveurs des femelles. Les morses sont des animaux très sociaux et forment généralement des groupes serrés lorsqu'ils se prélassent à terre, nous gratifiant par la même occasion de leurs effluves pestilentiels. Par moments, lorsqu'une rafale nous vient de leur direction, leur odeur âcre agresse nos narines. Afin de ne pas les déranger, nous restons à bonne distance et évitons de parler trop fort: même si les morses sont presque aveugles, ils sont dotés d'une fine ouïe. Les mâles peuvent mesurer jusqu'à 4 mètres de long et peser près de 2 tonnes. Les femelles sont un peu plus petites et atteignent tout juste 1 tonne. Les morses sont passés maîtres dans l'art de se détendre. Rien d'étonnant à cela, dans la mesure où ils n'ont aucune crainte à avoir, puisqu'ils n'ont pratiquement pas d'ennemis et que même les ours polaires les laissent généralement en paix.

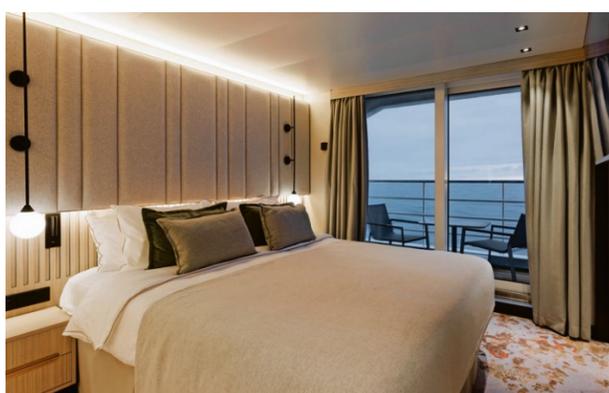
L'un des points forts du voyage: une excursion à terre pour observer les morses

Et en parlant d'ours polaires, ceux-ci se sont faits rares, lors de notre voyage. Nous avons malgré tout eu le plaisir d'apercevoir un grand mâle. A une distance de 300 m, nous avons pu l'observer à la jumelle depuis le zodiac, en train de somnoler. Sur le Svalbard, on peut s'attendre à tout moment à rencontrer des ours polaires. Lors de chaque excursion à terre, plusieurs membres de l'expédition montent par conséquent la garde. La région du Svalbard abrite près de 3000 ours polaires. Leur nombre n'a cessé de croître, depuis que ces animaux ont été placés sous protection, il y a vingt-cinq ans. Le recul de la glace dans l'Arctique représente toutefois une menace croissante pour ces animaux.

De la côte est, le voyage continue vers le nord et autour de la partie la plus septentrionale de Spitzbergen. Si nous étions venus, non pas en juillet, mais un mois plus tôt, nous aurions soit été bloqués par la glace, soit pu nous convaincre des capacités de brise-glace du Vega, avec sa coque spécialement renforcée. Maintenant, en plein été, la mer autour du Svalbard est pratiquement libre de glace. A cette saison, la course du soleil offre un spectacle particulièrement saisissant: aussi bien le matin que l'après-midi ou à minuit, il fait jour. C'est ainsi qu'il nous est arrivé de rester dans l'Observation Lounge à soutenir une conversation animée, un Dirty Martini à la main, sans remarquer qu'il était déjà 3h du matin. Car sur un navire de cette taille et doté de tout le confort, comme le SH Vega, on ne voit pas seulement le monde sous une nouvelle perspective, mais on fait également la connaissance de gens intéressants venus du monde entier – certainement une des raisons de l'excellent souvenir que nous gardons de ce périple. ■



Le SH Vega peut accueillir 152 invités et 120 membres d'équipage. Ce petit navire de luxe est à la pointe de la durabilité et offre tout le confort imaginable à bord. (DR)



Les «staterooms» et les suites du SH Vega ont une superficie de 19 et 49 m² et témoignent d'un design chaleureux et élégant. (DR)



Le Swan's Nest, au niveau de la proue du bateau, est l'endroit idéal pour observer la nature. (DR)

L'Égypte autrement – croisière intimiste sur le Nil, pyramides et mer Rouge en petit groupe exclusif

Des pyramides du Caire aux majestueux temples de Louxor, des tombeaux pharaoniques aux sculptures colossales, l'histoire égyptienne a laissé auprès de chacun des traces indélébiles. Nous vous invitons à voguer sur le Nil à bord d'une Dahabiya typique, d'une capacité maximale de 12 personnes, pour vous imprégner pleinement de la grandeur d'une civilisation illustre.

En 10 jours/9 nuits de/à Genève

LES POINTS FORTS

- Dahabeya privatisée de max. 12 personnes
- Les plus beaux sites de l'Égypte antique
- Détente au bord de la mer Rouge

PRESTATIONS INCLUSES

- Vol direct de Genève au Caire et retour de Hurghada,
- Vol interne du Caire à Assouan
- Tous les transferts de/aux aéroports et ports
- 6 nuits en hôtels de classe supérieure
- 3 nuits à bord d'une Dahabiya
- Pension complète au Caire et durant la croisière et demi-pension à la mer Rouge
- Guide francophone
- Toutes les visites, et entrées selon programme
- Documents de voyage digitaux

- 1 Genève – Le Caire**
Vol à destination du Caire. Arrivée en fin de journée.
- 2 Le Caire – Assouan**
Découverte des majestueuses pyramides, veillées par le Sphinx. En fin de journée, vol vers Assouan.
- 3 Assouan**
Matinée consacrée à la visite des plus beaux sites et du barrage d'Assouan et visite d'un village nubien. Fin de journée libre.
- 4 Assouan – Croisière sur le Nil**
Transfert au port et embarquement à bord de votre charmante Dahabiya. Ces petits navires typiquement égyptiens permettent de découvrir en toute quiétude les sites classiques, mais aussi les villages plus reculés qui parsèment le Nil. Cette première journée de navigation vous mène dans la campagne puis jusqu'à Kom Ombo. Visite des temples de Dobek et Haroeris. Poursuite jusqu'à Gebel el-Silsila.
- 5 Croisière sur le Nil**
Visite des sites de Gebel el-Silsila puis navigation jusqu'à Edfu. Découverte du temple d'Horus, le mieux préservé de toute l'Égypte. Nuit à proximité d'une petite île, au calme.
- 6 Croisière sur le Nil**
Navigation jusqu'à El Kab, un des sites archéologiques les plus anciens et significatifs sis sur le Nil. Visite puis poursuite jusqu'à Esna.
- 7 Croisière sur le Nil – Louxor**
Débarquement et transfert à votre hôtel à Louxor. L'après-midi visite du temple de Louxor. Le soir en option spectacle «son & lumière» au temple de Karnak

- 8 Louxor – Soma Bay**
Découverte de la splendide vallée des Rois. Reculée à souhait, elle abrite les trésors des civilisations passées et permet de clôturer ce voyage en apothéose. L'après-midi, transfert au bord de la mer Rouge
- 9 Soma Bay – Hurghada – Genève**
Profitez d'une dernière journée pour profiter de la plage ou découvrir la richesse des fonds marins. Le lendemain, transfert à l'aéroport d'Hurghada et vol vers Genève.

DATES ET PRIX PAR PERSONNE

3 dates de départ:

Du 21 au 30 novembre 2023,
du 16 au 25 janvier et
du 12 au 21 mars 2024

Prix par personne

en chambre/cabine double: CHF 4'590.–

Prix du jour, variables en fonction du taux de change appliqué au moment de la réservation.

Information et réservation:

**021 341 10 20 ou
egyptemaroc@tpt.ch**

Plus d'informations sur
tourismepourtous.ch
ou via le code QR ci-contre.





Le jeune chef Marc Segarra de l'Abadia Retuerta s'inspire des vignes pour sa cuisine. (DR)



L'ancien couvent espagnol resplendit de nouveau et le luxe s'y fait discret. (DR)



Le restaurant Le Montrachet en Bourgogne célèbre la haute cuisine. (DR)

Art de vivre et régal des papilles

Ancien couvent dans un vignoble espagnol, auberge chargée
les hôtels nichés dans des bâtisses historiques ont la cote



Hôtel de luxe et cave à vin renommée: l'Abadia Retuerta, situé au milieu des vignes espagnoles, est un refuge élégant pour les amateurs de vin. (DR)



Quand on a vu beaucoup de choses, on a envie de quelque chose d'unique, d'incomparable. D'un lieu dont on chuchote le nom comme un bon tuyau. D'un séjour authentique, unique en son genre. Les hôtels situés dans des murs historiques sont faits pour ça. Cela dit, le grand âge et l'histoire de la vénérable bâtisse ne sont pas toujours respectés au moment de transformer les lieux en hôtel moderne et confortable. Le risque, c'est qu'aussi bien la magie que l'authenticité en soient affectées. C'est une vraie gageure d'installer dans de vieux murs un hôtel répondant à toutes les exigences en matière de luxe et de confort avec un tact tel que le caractère originel des lieux demeure préservé.

Mais voici trois exemples particulièrement réussis où l'aspect culinaire joue lui aussi un rôle cardinal.

Ambiance sacrale et grands vins dans le Ribera del Duero

Il existe toutes sortes de possibilités de trouver la sérénité et la paix intérieure. On ne vous suggère pas de chanter des mantras sur une île grecque ni de faire une retraite silencieuse dans l'Oberland bernois mais de vous offrir un épisode fait

de contemplation, d'art de vivre et de délectation. A peine a-t-on franchi le hall d'entrée de l'Abadia Retuerta que l'on ressent la sérénité et l'atmosphère recueillie des lieux. Bon, on s'imprègne aussi un peu de cette ambiance parce qu'on sait que cet hôtel de luxe au milieu des vignobles de la province de Valladolid fut jadis un couvent de l'ordre des Prémontrés.

Quand les derniers chanoines ont quitté les lieux en 1835, le couvent a été sécularisé, puis successivement utilisé comme dépôt de grain, de machines et, pendant la guerre civile, de dépôt... d'armes. En 1989, la société Sandoz a acquis l'abbaye et entrepris de rajeunir le vignoble sur ces terres particulièrement fertiles. Après la fusion entre Sandoz et Ciba-Geigy en 1996, le monastère est devenu propriété de Novartis et c'est cette année-là aussi qu'ont été pressées les premières grappes. De 2008 à 2016, le couvent a été restauré à grands frais. La transformation d'une bâtisse en piteux état en hôtel de luxe a été si respectueuse qu'on ressent toujours très bien l'esprit originel des lieux. Les indispensables installations techniques modernes sont soigneusement cachées, on ne les distingue pas à l'œil nu. Pendant la restauration, une question est restée omniprésente dans les têtes: com-

ment auraient procédé les moines? Quels matériaux, quelles techniques, quelles couleurs auraient-ils choisis?

Là où, jadis, les moines prenaient leur repas en silence, on se régale aujourd'hui à un niveau étoilé

Aujourd'hui, le couvent resplendit de nouveau, alors même qu'on a le sentiment que rien n'y a été changé. Le luxe se manifeste d'une manière élégante, discrète, notamment par la générosité des espaces, y compris dans les chambres. La collection d'art est impressionnante: outre un grand nombre d'œuvres du début de l'époque moderne, elle comporte également des meubles anciens.

Le cœur de l'Abadia Retuerta est le réfectoire. Là où, jadis, les frères prenaient leur repas en silence tandis que l'un d'eux récitait des textes élevant l'esprit, on se régale aujourd'hui à un niveau étoilé. Les murs remontent au XIIIe siècle. Sur l'un

d'eux, on reconnaît les vestiges d'une gigantesque fresque de la Sainte Cène et le plafond, avec ses arcs gothiques, semble toucher le ciel. A propos de ciel, ce qu'apprête le chef Marc Segarra est céleste aussi. Cela commence déjà par le pain au levain maison, cela passe par de la vaisselle artisanale avant-gardiste, mais l'apothéose se situe dans les verres, avec des vins d'exception.

Agé de 36 ans, le chef de cuisine est responsable de l'ensemble de la production culinaire de l'hôtel, soit aussi de la vinothèque, du jardin en été et du bar à vins dans les vignes. Segarra s'est donné pour tâche de collecter des recettes locales et des plats traditionnels dans de vieux manuels, de les adapter aux besoins actuels et, pour ce faire, d'utiliser autant que possible les produits du jardin potager de l'établissement.

Côté plaisir des papilles, le tout premier est évidemment le vin. Après tout, l'Abadia Retuerta fait partie des domaines les plus renommés de la Ribera del Duero. Un climat rude, de fortes fluctuations de température entre jour et nuit et la proximité du fleuve agissent sur le caractère du terroir. Un grand nombre de cépages prospèrent sur 54 parcelles situées entre 720 et 850 mètres d'altitude. Il y a là, notamment, du petit verdot, du cabernet sauvignon, de la syrah

et du tempranillo. Pour déguster, on se rend à la cave située au milieu des vignes. Pour une dégustation d'un type différent, on se rend au spa: le sommelier du spa conseille non seulement les clients sur les traitements qu'ils peuvent souhaiter mais les guide d'une dégustation à l'aveugle de vins à une autre d'huiles.

Le Santuario Wellness & Spa inauguré en 2015 se veut un sanctuaire de bien-être et, à l'instar de tout l'hôtel, il est placé sous le signe de la contemplation monastique.

Faire bombance au cœur de la Côte-d'Or

Le département de la Côte-d'Or, au cœur de la Bourgogne, est mondialement connu pour ses vins. En partant de Dijon vers le sud sur la «Route des grands vins», on passe par toutes les appellations fameuses, celles qui font saliver les connaisseurs rien qu'en y pensant. Aloxe-Corton, Chassagne-Montrachet, Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée: que ces noms résonnent délicieusement à nos oreilles! Ils fondent sur la langue comme le ferait un soufflé à peine sorti du four. Où que l'on se tourne, on ne voit que des vignobles. Ici, on cultive surtout du pinot noir et du chardonnay, mais aussi le gamay et l'aligoté. A la différence de pas mal d'autres localités françaises, les vil-



L'hôtel COMO propose une carte riche de 1200 appellations bourguignonnes. (MR. TRIPPER)



La terrasse de la piscine de l'hôtel Crillon Le Brave invite à la détente. (MR. TRIPPER)



Neuf demeures historiques du XVIIe siècle forment cet hôtel provençal unique. (MR. TRIPPER)

es dans des murs centenaires

d'histoire en Bourgogne, vieille cure dans un village provençal:
parce que leur charme est unique **Par Christina Hubbeling**



L'hôtel COMO Le Montrachet (photo du milieu) en Bourgogne célèbre un style de vie à la française. (DR)



L'hôtel Crillon Le Brave dispose également de son restaurant, La Table du Ventoux, dirigée par le jeune chef Adrien Brunet. (DR)

lages de cette célèbre région vitivinicole sont pomponnés. Il n'y a pratiquement pas une maison qui ne soit rénovée de frais et ne resplendisse au soleil.

Un peu au sud-ouest de Beaune se trouvent Puligny-Montrachet et l'hôtel COMO Le Montrachet. L'établissement réparti en trois bâtisses de pierre jouit d'une tradition hôtelière de trente ans et a été rouvert ce printemps au terme d'une rénovation de fond en comble. Comme pour tous les hôtels COMO, ici aussi l'aménagement intérieur porte la signature de l'architecte italienne Paola Navone. Vert sauge, tendres tons de bleu et de gris forment pour l'essentiel la palette de couleurs. Discret, le design est moderne, avec parfois un clin d'œil au style de la région, notamment avec ses abat-jour surdimensionnés tendus d'une classique toile de Jouy française.

Le Montrachet se situe au milieu du village, place des Marronniers qui, comme son nom l'indique, est ornée d'un carré de ces arbres. En expliquant son choix à Paola Navone, Christina Ong, fondatrice et propriétaire du groupe hôtelier COMO, dit avoir été tout de suite fascinée par cette place ainsi que par la disposition et l'architecture des maisons environnantes, enfin par le charme unique en son genre du majestueux

village, mélange de modestie et de générosité, de discrétion et de singularité.

Si l'on parle beaucoup de ce nouvel hôtel dans la région, cela tient notamment à son remarquable restaurant, très fréquenté par des visiteurs extérieurs. On mange dans une vaste salle lumineuse dont le plafond sis à 10 mètres de haut est orné de cinq gigantesques lunes. Le mur du fond est entièrement recouvert d'une claié d'osier dont Paola Navone nous révèle qu'elle évoque le travail des fameux vanniers de Bourgogne.

La carte des vins est inouïe: quelque 1200 appellations, parmi lesquelles des trésors du Domaine de la Romanée-Conti. Une seule de ces bouteilles vaut bien le prix d'une de ces vieilles 2 CV retapées au volant de laquelle nous avons pu explorer les villages vigneronnes de la Côte de Beaune. Après un potage froid de petits pois et de menthe en guise de mise en bouche, on nous propose un menu estival fait d'un rafraîchissant carpaccio de courgettes, de tendres filets de charolais garnis de dés de légumes d'été et, pour le dessert, un chef-d'œuvre de fruits frais et de glace au basilic. Pour le choix des vins d'accompagnement, nous nous en remettons à la sommelière qui choisit pour nous une sélection de crus de la région. Un Pul-

gny-Montrachet premier cru «Les Folatières» AOC 2019 du vigneron Pascal Clément nous reste inscrit dans les papilles.

Crillon-le-Brave fait la sieste

Si, ici, on n'a pas de vignobles directement sous le nez, on se délecte en revanche du merveilleux paysage méditerranéen du Vaucluse et du mont Ventoux. La chaleur ambiante invite à l'indolence, de modestes nuages parsèment le ciel bleu, le petit village de Crillon-le-Brave fait la sieste. Ses maisons du XVIIe siècle se serrent au sommet d'une colline, on les croirait endormies. Tout au sommet se dresse l'église bordée de belles bâtisses contiguës. Neuf de ces demeures historiques forment l'hôtel cinq étoiles Crillon Le Brave. Elles se sont ajoutées au fil des ans et chacune a son caractère propre. L'hôtel a été fondé dans les années 1990 par un Canadien qui n'avait pas froid aux yeux et devinait le potentiel de ce ravissant village pourtant passablement délabré à l'époque. Aujourd'hui, l'hôtel appartient à la famille Pariente qui s'est illustrée avec la marque de vêtements Naf Naf et se concentre désormais sur l'hôtellerie. (Elle possède par ailleurs le Coucou de Méribel, le Lou Pinet à Saint-Tropez et la Villa Mazarin dans le quartier parisien du Marais, qui vient de rouvrir

ses portes au terme d'une restauration de fond en comble.)

En restructurant l'hôtel de Crillon-le-Brave avec la complicité de l'architecte Charles Zana, la famille propriétaire a transformé les bâtisses en un établissement de luxe de 34 chambres et suites, un havre de paix qui impressionne par son ambiance accueillante, élégante et de bon goût. Les sols des chambres sont en partie dallés de tomettes d'argile et le mobilier séduit par son style, son authenticité. On se croirait dans un décor de cinéma. S'arrêter ici, c'est s'offrir une bonne dose de Provence. Ce qui est largement dû à une restauration respectueuse: «Pour la restauration, il a été essentiel de préserver le style provençal et le caractère de chacune des maisons», souligne la directrice des lieux, Dagmar Lombard.

S'arrêter ici, c'est s'offrir une bonne dose de Provence

Au Crillon Le Brave, les hôtes ont le choix entre deux restaurants. La Madeleine sert les petits-déjeuners,

les repas de midi et du soir. A La Table du Ventoux, on ne se rend que le soir pour déguster de la gastronomie élaborée. Le chef trentenaire Adrien Brunet est arrivé il y a deux ans de l'élégant hôtel parisien Saint-James et, à La Table du Ventoux, il cuisine en se conformant aux standards locaux et saisonniers. Encore qu'il étende la notion de local assez loin pour recourir à des produits d'autres régions du pays, afin de proposer des plats à la saveur intense. Pour le reste, quand un produit n'est pas disponible, il change le menu. Ses créations forment des œuvres d'art dans l'assiette, toujours inspirées des traditions locales et de produits naturels. Allez savoir si cela tient au fait que Brunet a grandi dans une ferme?

Les parages proches d'où le chef tire les ingrédients de sa cuisine peuvent être confortablement explorés à vélo ou en scooter électriques que l'hôtel met à la disposition de ses hôtes. Lorsqu'on file à scooter dans les collines, sur le chemin carrossable qui mène au village voisin de Bedoin, on s'emplit les narines de fragrances de thym et de romarin – et on se met déjà en appétit en vue du repas du soir à La Table du Ventoux où l'on dégustera sous forme liquide et solide les mêmes goûts et parfums de Provence dans son assiette. ■



EUROMILLIONS

SUPER JACKPOT*

Ce vendredi 29 septembre

CHF **125**
MILLIONS



* Ce tirage est un «Tirage à Jackpot minimum garanti».
Montant estimé, équivalent en CHF de 130 Mio €. À partager entre les gagnants du 1^{er} rang.
Voir règlement EUROMILLIONS avec SWISS WIN (art. 23.2 et art 13).

Vos habitudes de jeu ou celles
d'un proche vous inquiètent ?



Ligne sos-jeu
0800 040 080

