Universluxe

Eté 2023



Universluxe Eté 2023

Destination

Marrakech, l'éternel rêve des Mille-et-une-Nuits

Parcours

Alberto Gutiérrez, fondateur de Civitatis

Oenotourisme

Grignan-les-Adhémar, le vent en poupe !

FRANCAIS . ENGLISH


Lipault
PARIS







SOMMAIRE

5 ÉDITO
Une ode à la légèreté

6 DESTINATION
Marrakech, l'éternel rêve des Mille-et-une Nuits

14 SELECTION GOURMANDE
Plaisirs et saveurs pour votre table

16 GASTRONOMIE
Verde Beach by Yeeels

20 LA SÉLECTION DES VINS
L'été se savoure en trois couleurs

23 PARCOURS
Alberto Guttiérez, fondateur et PDG de Civitatis

28 ACCESSOIRES
La valise chic et pratique !

29 ESCAPADE
Hôtel Bareiss, une perle en Forêt-Noire

35 AUTOMOBILE
Maserati dévoile Fuoriserie Essentials

36 OENOTOURISME
Grignan-les-Adhémar, le vent en poupe !

40 COSMETIQUES
Les essentiels pour sublimer votre peau

42 BEAUTE
Rien que pour vos lèvres

43 KIDS TRAVEL CHIC
Les Tournels, un paradis pour les familles

La Sultane de Saba
Paris

Voyagez au-delà de vos sens

VOYAGE SUR LA ROUTE DES ÉPICES

Ambre Vanille Patchouli



Formations aux Soins & Massages Ayurvédiques
sur demande au 01 48 59 03 29 ou par mail : lasultanedesaba.formation@gmail.com

www.lasultanedesaba.com

Univers luxe
est édité par Les Editions Fontana
9 rue Modigliani 06800 Cagnes-sur-Mer

Rédactrice en chef :
Florence Delmas-Bernardin
Tél. 06 83 76 09 66
florence.bernardin@univers-luxe.com

Ont collaboré à ce numéro :
Sarah Ellero
Constance Péronny

Directeur artistique/photographe :
Frédéric Delmas
delmas.photographe@gmail.com

Photo de couverture :
Le Domaine des Remparts - Marrakech

Traduction : Sonia Ferchans

Publicité : Univers Luxe
Tél. 06 07 85 30 64
univers.luxe@gmail.com

Maquette : Sacha Guyjules

Webmaster : David Denysiak
d.deny@ssiak.com
www.ssiak.com

Imprimeur : Suissa Imprimeur

Diffusion gratuite - vente interdite
INPI : 10/3760570
R.C.S. Antibes 511 022 543
N°ISSN : 2264.1351

Toute reproduction (même partielle) des articles publiés dans Univers Luxe sans accord de la société éditrice est interdite, conformément à la loi du 11 mars 1957 sur la propriété littéraire et artistique.
La rédaction n'est pas responsable de la perte ou de la détérioration des textes ou des photos qui lui sont adressés pour appréciation.
Les éventuelles erreurs ou omissions qui auraient pu subsister malgré les soins et les contrôles ne sauraient engager la responsabilité des Editions Fontana.

Consultez notre site :
www.univers-luxe.com
universluxemag
@universluxemag
@universluxemag

Edito



Une ode à la légèreté

On nous prédit un été chaud, très chaud, avec des canicules annoncées jusqu'à fin août !

Mais quelle que soit la température affichée, elle ne doit pas être un frein pour ceux qui souhaitent s'amuser et en profiter !

Cet été, ne perdez pas la main, optez pour la nouveauté ! Dans ce numéro, partez à la découverte des trésors de Marrakech et de ses très beaux hôtels, ou bien optez pour une immersion en pleine nature au cœur de la Forêt-Noire…Univers luxe vous propose aussi une agréable promenade dans la Drôme où l'oenotourisme a le vent en poupe. Et n'hésitez pas à faire un détour par le golfe de Saint-Tropez, notamment à Ramatuelle, où l'hôtellerie de plein air séduit les familles, sans oublier les exceptionnelles plages privées de Pampelonne qui offrent une expérience à la fois gustative et festive !

Au-delà du rêve, nous espérons que nos différentes rubriques sauront une nouvelle fois vous guider dans vos choix…et vous faire passer un merveilleux été !

Florence Delmas-Bernardin
Rédactrice en chef

Ode to lightness

We are told of a hot, very hot summer, with heat waves announced until the end of August! But whatever the temperature displayed, this should not be a hindrance for those who want to have fun and enjoy!

This summer, opt for new experiences! In this issue, discover the treasures of Marrakech and its very beautiful hotels, or go for an immersion in the heart of nature in the heart of the Black Forest… Univers luxe magazine also offers you a pleasant walk in the Drôme where wine tourism is on the rise. And don't hesitate to make a detour to the Gulf of Saint-Tropez, especially in Ramatuelle, where the open-air hotel industry appeals to families. Without forgetting the exceptional private beaches of Pampelonne which offer an experience that is both gustatory and festive!

Beyond the dream, we will indicate that our different sections will once again be able to guide you in your choices… to help you have a wonderful summer!















Marrakech, l'éternel rêve des Mille-et-une-Nuits

Située au pied des montagnes de l'Atlas, Marrakech " la ville rouge" est une cité impériale qui fut la capitale du Maroc pendant près de 350 ans. Destination très prisée pour son soleil, ses arts et son histoire, Marrakech a su évoluer en alliant subtilement luxe, charme et authenticité. A l'image de ses hôtels, très variés, qui offrent des expériences différentes selon le type de séjour recherché…

Texte : Florence Delmas - Photos : Frédéric Delmas - ONMT



Réputée pour sa culture, ses traditions et son patrimoine architectural, Marrakech ne cesse de séduire et de fasciner des touristes du monde entier, attirés aussi par son ambiance festive, sa douceur de vivre, la gentillesse de ses habitants. Scène de théâtre permanente, la place Jemaa-el-Fna, voisine des souks, en est le cœur touristique. Charmeurs de serpents, diseuses de bonne aventure, vendeurs de jus de fruits et groupes de musique assurent le spectacle, tandis que vers 17h, des dizaines de restaurants ambulants prennent place et dressent des tables pour servir brochettes, poulpe, kebab et couscous pour un festin de plein air. Quartier le plus vivant de Marrakech, la place Jemaa-el-Fna constitue en général le point de départ ou d'arrivée de toute promenade dans la Médina.

Au cœur de la Médina…

Inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco, la médina, qui s'étend sur 600 hectares et est cernée de murailles de 10 mètres, constitue le cœur historique de Marrakech et étonne par son dynamisme et sa vitalité. On assiste depuis plusieurs années à un fort engouement pour les riads, ces maisons traditionnelles marocaines conçues autour d'une cour centrale. Nombre d'entre eux ont été transformés en pension ou en hôtel, offrant un cadre unique aux âmes en quête d'authenticité. Parmi eux, figure le fabuleux Riad Monceau 5 étoiles, un palais d'architecture arabo-andalouse, qui plonge les visiteurs dans un décor et une atmosphère uniques. Entièrement imaginé par son actuel propriétaire, Ludovic Marc Antoine, le Riad Monceau est un hôtel au charme inouï, qui suscite un étonnement et un ravissement sans fin. Du patio central dallé de marbre de Carrare aux très belles chambres et suites aux accents orientaux dotées de salles de bain en mosaïque, le Riad Monceau regorge de détails d'architecture qui mènent le visiteur à une découverte perpétuelle. *« Deux ans de travaux ont été nécessaires pour donner au Riad Monceau son allure actuelle,* explique Ludovic Marc Antoine. *Au départ, c'était uniquement un hôtel, puis nous avons créé le Bistro Arabe et le rooftop La Pergola pour devenir une vraie*



destination gastronomique. Entre les deux, il manquait un fil rouge. Féru de musique Jazz, j'ai eu l'idée de proposer des concerts live, très appréciés pour leur qualité, qui rythment désormais toutes les soirées de notre Riad. » L'hôtel est aujourd'hui le lieu de rendez-vous des meilleurs jazzmen pour le plus grand plaisir des passionnés qui assistent à des jam sessions embrasées sous le ciel étoilé de Marrakech !
Côté gastronomie, les hôtes ont le choix entre deux styles et deux ambiances. Ainsi, le menu du Bistro Arabe, signé par la cheffe Myriam Etthari, propose de découvrir toute la palette des saveurs méditerranéennes avec des assiettes ou bols très créatifs à partager à la façon d'un mezz autour de la piscine du patio. La Pergola, dominant les toits de la médina, invite à déguster la nouvelle carte imaginée par le Chef Abdel Alaoui, qui offre une nouvelle dimension à la street food marocaine. Un rooftop désormais incontournable pour les gourmands et amateurs de jazz, qui peuvent aussi savourer d' étonnants cocktails exclusifs et originaux.

Lieu véritablement à part à Marrakech, qui jouit d'une situation privilégiée à deux pas de la trépidante place Jemaa El Fna, le Riad Monceau est une adresse exclusive, réputée aussi pour ses cours de cuisine MarrakChef, destinés à apprendre tous les secrets de la gastronomie marocaine !



Le Bistro Arabe



Le restaurant La Pergola

Du côté de la Koutoubia

Edifice religieux construit au XIIème siècle, la Koutoubia est la plus grande mosquée de Marrakech. Son minaret, d'une hauteur de 77 mètres, surmonté d'une flèche et d'orbes métalliques, est considéré comme un repère urbain et un symbole important de la ville. Située à 200 mètres de la place Jemaa El Fna, la Koutoubia fait partie des sites incontournables de Marrakech. C'est non loin de cet édifice exceptionnel que se dresse l'Hôtel & Ryads Le Naoura, un établissement 5 étoiles du groupe Barrière.
« *Si Le Naoura propose des chambres et suites très spacieuses avec terrasse, il est réputé également pour ses fabuleux Ryads de 3, 4 ou 6 chambres avec piscine privée,* explique Rachid Assoudi, directeur de l'hôtel. *D'une surface de 250 à 450 m², ces Ryads luxueux avec vue sur la Koutoubia ou les jardins, sont particulièrement appréciés par les familles qui souhaitent préserver leur intimité tout en profitant des services de l'hôtel.*»


Chambre au Riad Monceau

Le Naoura propose deux restaurants, le Fouquet's Marrakech, qui allie avec subtilité saveurs orientales et françaises, et le Wardya qui propose un buffet à l'heure du déjeuner au bord de la piscine. « *Notre hôtel est par ailleurs très apprécié par les familles pour son excellent Kids Club, qui offre aux enfants et adolescents une multitude d'activités et qui permet aux parents de profiter de leur séjour en toute sérénité.* » Ainsi, le Club Diwi & Co invite à découvrir tout un univers de jeux et d'initiations. Cours de cuisine, de calligraphie arabe, chasse au trésor, karting ou ping-pong sont quelques-unes des activités proposées et encadrées par des animatrices attentionnées et à l'écoute des envies de chaque enfant. « *Le Kids Club offre une grande flexibilité avec un accès à la carte,* poursuit Rachid Assoudi. *Des journées à thème, adaptées à chaque âge, sont également proposées.* » Autre atout du Naoura : le Spa Diane Barrière, véritable havre de bien-être à l'ambiance tamisée et apaisante, qui offre une palette de soins sensoriels visage ou corps personnalisés et de haute qualité. Mention spéciale pour le Rituel Signature Diane Barrière, qui, après un gommage traditionnel au hammam, consiste en un massage ré-énergisant avec étirements, effleurages et pressions inspirées de techniques énergétiques. Entre puissance et douceur, ce massage exécuté par des mains expertes, permet d'évacuer le stress et de se ressourcer en profondeur. Et il ne faut pas quitter le Spa Diane Barrière sans avoir profité du parcours aquatique ou de la salle de fitness…De quoi se mettre bien en forme pour aller à la découverte des trésors de Marrakech comme les jardins de la Ménara ou le Palais de la Bahia…





Chambre au Naoura Barrière



Ryad privé au Naoura Barrière



Le Mövenpick Hotel Mansour Eddahbi



Dans le quartier de l'Hivernage

Des rues verdoyantes parsemées de fontaines, des hôtels exclusifs et des restaurants chics, une grande variété de boutiques, mais aussi des clubs lounge, discothèques et bars branchés composent le quartier moderne et raffiné de l'Hivernage, apprécié pour son calme en journée et sa vie nocturne très animée. Parmi les établissements de luxe qui ont pignon sur rue dans ce quartier prisé, se déploie le Mövenpick Hotel Mansour Eddahbi, dont l'architecture intérieure a été totalement repensée en 2016. A la façon d'une médina, ses 500 chambres sont réparties dans plusieurs bâtiments essaimés dans des jardins à la végétation luxuriante. L'hôtel a intégré également lors de cette rénovation, une aile supplémentaire côté spa, avec 37 suites aux surfaces généreuses et au mobilier très design. Une offre large de restaurants lui permet par ailleurs de répondre à toutes les envies culinaires. Parmi eux, le Marcelona (contraction de Marrakech et Barcelone), dans un cadre version street art, invite à savourer des spécialités espagnoles concoctées par le chef catalan Jesus Nino.

Le Jamra Organic & Healthy Living, à la terrasse ombragée donnant sur la piscine principale, propose une carte de plats bios, qui fait la part belle aux salades fraîches, légumes grillés et succulents jus de fruits…



Quant au Manso Pool & Grill, particulièrement apprécié des férus de grillades, il devient le Manso Bar en soirée avec musique live et DJ, et une carte de tapas originale… Pour terminer sa journée en beauté ! Le Mövenpick Hotel Mansour Eddahbi est lui aussi un établissement idéal pour un séjour en famille, avec un Kids Club ouvert tous les jours, et un Spa Cinq Mondes doté d'un très beau studio de yoga, qui invite à un véritable voyage sensoriel pour se reconnecter avec soi-même…« *Notre souhait est de faire de cet hôtel une escale lifestyle, de plaisir et de bien-être au coeur de Marrakech,* explique Noury Saladin, Directeur Général. *Si nous avons conquis depuis longtemps la clientèle business grâce à notre connexion avec le Centre des Congrès, la clientèle de loisirs est désormais séduite par notre offre très large et qui s'adapte à toutes les envies !* »



De belles tables à découvrir...



Dar Rhizlane, l'intemporel
Dans ce palais d'hôtes art déco, la table est une vraie fête. Les convives se délectent de produits frais, de plats mijotés aux notes méditerranéennes tout en finesse et légèreté. Une cuisine marocaine revisitée, ensoleillée et généreuse, qui fait la part belle aux viandes, poissons et crustacés... Le tout servi dans un jardin de toute beauté. Une adresse exclusive au coeur de l'Hivernage, à ne pas manquer !

Dar Moha, l'incontournable
Ancien palais du Pacha Glaoui, ce splendide riad situé dans la Médina a été repris par le chef Moha qui sert une cuisine inventive mêlant subtilement des saveurs de différentes cuisines du monde avec la cuisine marocaine traditionnelle. Le restaurant Dar Moha est à ce jour l'une des meilleures tables de Marrakech.
A découvrir absolument...

A l' écart du centre de Marrakech…

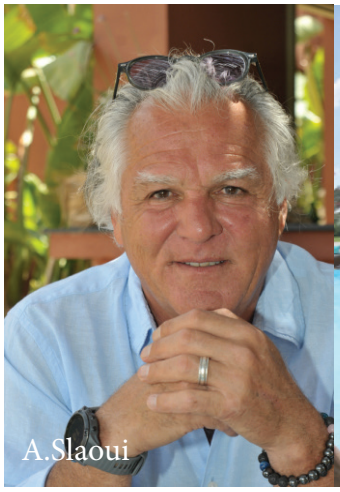
Vivante, tumultueuse et toujours en mouvement, Marrakech possède cependant de nombreux espaces et jardins qui permettent de s'isoler, flâner ou de savourer un délicieux thé à la menthe en toute sérénité…Certains hôtels, situés à quelques kilomètres du centre, offrent de passer des vacances au calme, tout en permettant de rejoindre rapidement les sites touristiques de la ville ou de partir facilement en excursion un peu plus loin, à la découverte de la Vallée de l'Ourika ou du désert d'Agafay… C'est le cas du Domaine des Remparts, véritable bulle de quiétude, qui offre un séjour très privilégié dans un cadre charmant et verdoyant. Inauguré en 2011, le Domaine des Remparts a été rénové en 2019 pour offrir un espace chic, qui allie à merveille modernité et influences marocaines. « *Le restaurant, l'espace bar, le lobby ainsi que les jardins ont été entièrement repensés, et nous avons fait évoluer la décoration des chambres pour monter en gamme,* explique Abdallah Slaoui, co-propriétaire du Domaine des Remparts. *De même, parallèlement à la piscine principale, nous avons créé une piscine chauffée dans un espace plus intimiste.* »





Le Domaine des Remparts




A.Slaoui


Le restaurant L'Olivier

Spacieuses et confortables, les 33 chambres avec terrasse ouvrent sur les jardins et offrent un accès direct à la piscine…mais aussi au centre de remise en forme et au terrain de tennis. Côté gastronomie, l'hôtel propose de découvrir son restaurant le Tibipt, qui sert au dîner des plats typiquement marocains, sublimés par la créativité du chef. Tandis que le restaurant l'Olivier invite au déjeuner à déguster des salades fraîches et plats légers en bord de piscine. Mention spéciale pour l'excellent et abondant petit-déjeuner, véritable fête pour les gourmands et les gourmets, servi dans les jardins par un personnel très dévoué !

Si la proximité de l'hôtel avec quelques-uns des plus beaux golfs de Marrakech a attiré naturellement une clientèle de golfeurs, les familles sont désormais nombreuses à se laisser séduire par le charme et la tranquillité du lieu. « *Nous avons mis en place une navette gratuite qui effectue cinq rotations par jour vers le centre de Marrakech,* poursuit Abdallah Slaoui. *De même, nous nous adapt*ons *à la demande de nos clients qui souhaitent partir en excursion avec guide et chauffeur, vers la Vallée d'Ouzoud par exemple ou celle de l'Ourika…*» Face au succès de l'hôtel depuis sa rénovation, Abdallah Slaoui a fait l'acquisition d'un autre hectare de terrain pour créer prochainement des chambres de luxe dans le même esprit que les premières, ainsi qu'un nouvel espace piscine…Affaire à suivre !

Quel que soit le lieu où l'on choisit de poser ses valises à Marrakech, l'accueil est toujours chaleureux et la volonté de faire plaisir bien réelle. A seulement 3h30 de vol de Paris, Marrakech est une ville enivrante, charmeuse, dépaysante, qui vous ensorcelle malgré vous, et vous invite à revenir...dès que le cœur vous en dit !



Découvertes culturelles

Marrakech est aussi une destination hautement culturelle. De nombreux musées et galeries accueillent un large public. Parmi eux, le fabuleux musée des Confluences Dar El Bacha, ancien palais et chef d'œuvre d'architecture marocaine traditionnelle. Pas moins de 1342 pièces composent la collection de ce musée, qui offre un témoignage précieux des apports culturels et patrimoniaux, matériels ou immatériels, qui ont forgé l'identité du pays.

De même, il ne faut pas quitter Marrakech sans avoir pris le temps de découvrir le musée Jemaa-el-Fna, qui a rouvert ses portes après des années de travaux. Consacré à la mise en valeur du patrimoine immatériel de Jemaa-el-Fna, il met aussi en lumière le rôle qu'a joué Marrakech dans la genèse de la civilisation arabo-musulmane…



Marrakech, the eternal dream of the Thousand and One Nights

At the foot of the Atlas Mountains, Marrakech "the red city" was the capital of Morocco for nearly 350 years. A very popular destination for its sun, its arts and its history, Marrakech subtly combines luxury, charm and authenticity. Like its hotels, which offer a wide variety of experiences…

Renowned for its culture and its architectural heritage, Marrakech fascinates tourists from all over the world, also attracted by its sweetness of life and the kindness of its inhabitants. Neighboring the souks, the Jemaa-el-Fna square is the tourist heart. At the end of the day, dozens of itinerant restaurants set up tables to serve skewers, kebabs and couscous in a festive atmosphere... The Jemaa-el-Fna square is the central point of any walk in the Medina.

In the heart of the Medina…

For several years, there has been a strong craze for riads, these traditional Moroccan houses scattered in the Medina. Among them is the fabulous 5-star Riad Monceau, a palace of Arab-Andalusian architecture, which immerses visitors in a unique setting and atmosphere. Entirely designed by its current owner, Ludovic Marc Antoine, Riad Monceau is a hotel with incredible charm. "*We created the Bistro Arabe and the La Pergola rooftop to become a true gastronomic destination,*" he explains. And live jazz concerts liven up every evening in our riad…" A meeting place for the best jazzmen, the hotel is also known for its MarrakChef cooking classes, aimed at learning all the secrets of Moroccan gastronomy!

Near the Koutoubia

A religious building built in the 12th century, the Koutoubia is the largest mosque in Marrakech. Not far away stands the Hôtel & Ryads Le Naoura, a 5-star establishment from the Barrière group. "*Le Naoura offers very spacious rooms and suites but is also renowned for its fabulous Ryads with garden and private swimming pool,* explains Rachid Assoudi, director. *V*ery popular with families who want an intimate stay while enjoying the hotel's services." Other assets of Naoura: the Diwi & Co Club which invites children to discover a world of games and activities, supervised by a very professional team. And the Spa Diane Barrière, a real haven of well-being, which offers a range of high-quality sensory treatments.



In the Hivernage district

Boutiques, exclusive hotels and chic restaurants, nightclubs and trendy bars make up the refined Hivernage district, appreciated for its calm during the day and its lively nightlife.
Here stands the Mövenpick Hotel Mansour Eddahbi, whose interior architecture was completely redesigned in 2016. Like a medina, its 500 rooms are spread over several buildings scattered in gardens with lush vegetation. Among its strengths: a wide range of restaurants to meet all tastes! This hotel is also ideal for a family stay, with a Kids Club open every day, and a Cinq Mondes Spa which invites you on a real sensory journey.

Plus d'informations sur : www.visitmorocco.com

Away from the center of Marrakech…

Some hotels located on the outskirts of Marrakech also offer a quiet holiday, while allowing easy access to the city's tourist sites. This is the case of the Domaine des Remparts which offers a very serene stay in a setting of great beauty. "*The restaurant, bar area, lobby and gardens were redesigned during a renovation in 2019,* explains Abdallah Slaoui, co-owner. *We have also created a heated swimming pool in a more intimate space*". In terms of gastronomy, the hotel invites you to discover its restaurant Le Tibibt, which serves typical Moroccan dishes for dinner, enhanced by the chef's creativity. Special mention for the excellent breakfast, served in the gardens by a very helpful staff! Faced with the success of the hotel, Abdallah Slaoui acquires an additional hectare of land to create new luxury properties… To be continued!
Wherever you put your suitcases in Marrakech, the welcome is warm and the will to please very real. Located 3h30 flight from Paris, Marrakech is a charming and exciting city that invites you to come back... whenever you feel like it!



Plaisirs et saveurs pour votre table…

Petrossian
Tarama au homard

Célèbre pour ses reflets bleutés, le homard bleu constitue 15% de la recette de ce tarama, qui comprend aussi du corail de homard et des œufs de cabillaud fumés. Un tarama à la texture fine et crémeuse, absolument irrésistible !



Huile de noix du Périgord
Varier les plaisirs…

Gorgée de la saveur des noix, cette huile vierge apporte finesse et intensité à vos mets. Idéale pour parfumer les salades et les crudités, elle sublime aussi avec délicatesse les plats chauds. L'huile de noix du Périgord est AOP depuis 2021.



Callysthé
Soleil de Corse



L'alliance osée de l'emblématique immortelle corse et du rooibos, est sublimée par la subtile rose de Damas. Chaleureux et racé, ce mélange est une ode sensuelle et envoutante à l'île de beauté.

Caffé de Flore
Vinaigre à la framboise



Condiment idéal pour la cuisine, le vinaigre allié à la framboise, sublime vos assaisonnements. S'accorde aussi avec l'ananas, la pêche ou le melon, et offre une touche finale plaisante à vos salades de fruits.

Plantin
Carpaccio de truffe d'été

Ces lamelles de truffes d'été à l'huile d' olive vierge extra, délicieusement croquantes, vont ravir les fins gourmets. Elles sont idéales sur des toasts, un tartare, pour sublimer une salade ou accompagner une assiette de fromages.



Dengo
Gelée de pulpe de cacao

Fabriquée à partir de la chair nacrée entourant les fèves des cacaoyers, cette gelée dévoile des arômes subtils et originaux. Idéale pour l'été, cette préparation fruitée et délicatement acidulée se savoure sur un pain toasté.



CHÂTEAU LE CAGNARD

HAUT-DE-CAGNES



UNE EXPÉRIENCE UNIQUE

30 CHAMBRES ET SUITES - RESTAURANT BISTRONOMIQUE

SÉJOUR ROMANTIQUE - ANNIVERSAIRE
LUNE DE MIEL - MARIAGE - CÉRÉMONIE
SÉMINAIRE - REPAS D'ENTREPRISE
DÎNER DE GALA - COCKTAIL

LE CAGNARD

54 RUE SOUS BARRI - 06800 CAGNES-SUR-MER
TÉL. : 04 93 20 73 22 - CONTACT@LECAGNARD.COM
WWW.LECAGNARD.FR

Verde Beach by Yeeels

« Une gastronomie de qualité dans un univers très festif ! »

Verde Beach, la marque festive du groupe Yeeels, déjà présente à Ramatuelle, vient d'inaugurer son second beach club à Dubaï, une oasis tropézienne au Moyen-Orient ! Rencontre avec Alex Bril, fondateur de Yeels, qui nous donne des détails sur le concept et la philosophie Verde Beach.

Texte : Florence Delmas





-Quelles sont les grandes étapes qui ont mené à la création de Verde Beach ?

Verde Beach est née de l' envie de créer un concept festif et une cuisine de partage, avec d' excellents produits dans l'assiette. Trop de lieux festifs n'arrivent pas à offrir une vraie cuisine de qualité. Lors de l'ouverture, la cuisine d'inspiration méditerranéenne était pour nous la priorité et elle va continuer à l'être pour la suite...

-Quels sont les atouts de Verde Beach et qu'est-ce qui la différencie des autres plages privées ?

Sur la magnifique plage de Pampelonne, Verde Beach offre une expérience unique et immersive, digne des plus grandes institutions du monde. C'est une plage moderne, authentique et conviviale qui valorise l'esprit de famille, le littoral et les produits régionaux. Ce havre tropézien allie style et tendance en mêlant le cadre naturel idyllique à l'atmosphère festive du Golfe de Saint-Tropez.

-Côté gastronomie, quels sont les plats emblématiques du chef ?

La Méditerranée regorge de trésors ! Les poissons grillés, fruits de mer et crustacés sont très demandés, tout comme le ceviche de sériole, ou encore les fameuses pâtes à la langouste célèbres à travers le monde... Mais nos pâtes et pizza à la truffe restent encore dans le top 5 ! La carte est renouvelée toutes les deux semaines, et stabilisée du 15 juillet au 15 août…

-Vous avez récemment inauguré un deuxième Verde Beach à Dubaï, le concept est-il le même ?

Verde Beach Dubaï se trouve au Jumeirah Beach Hotel face au Burj Al-Arab, le plus iconique des palaces de Dubaï. Cette ville incroyable a connu un essor rapide, tout comme Verde ces dernières années, et se positionne à présent comme la destination par excellence en termes de lifestyle et de terrain de





jeu culinaire. Toute la jet-set mondiale s'y retrouve d'octobre à mars. Nous avions ouvert la voie en 2019 avec notre premier Verde au Four Seasons Resort Hotel at Jumeirah Beach. On peut dire que Verde Beach Dubaï est la version 2.0 de Verde Beach Saint-Tropez, tandis que Verde Four Seasons se positionne avec un univers plus "Parisian chic"... Nous avons également ouvert un tout nouveau rooftop sur la Palm avec une vue a 360 degrés au 52ème étage du St Regis at the Palm ! L'histoire Verde continue de s'écrire…

Verde Beach by Yeeels

Quality gastronomy in a very festive atmosphere!

Verde Beach, the festive brand of the Yeeels group, already present in Ramatuelle, has just inaugurated its second beach club in Dubai, a Saint-Tropez oasis in the Middle East! Alex Bril, founder of Yeels, gives us details on the Verde Beach concept and philosophy.

-What are the main steps that led to the creation of Verde Beach?

Verde Beach was born from the desire to create a festive concept and a cuisine to share, with excellent products on the plate. Too many festive places fail to offer quality cuisine. During the opening, the cuisine, of Mediterranean inspiration, was for us the priority and it will continue to be for the future...

- In your opinion, what are the main assets of Verde Beach and what sets it apart from other private beaches in Pampelonne?

On the magnificent beach of Pampelonne, Verde Beach offers a unique and immersive experience, worthy of the greatest institutions in the world. It is a modern, authentic and friendly beach which promotes family spirit, the coast and regional products. This Saint-Tropez haven embodies style and trend by mixing the green and idyllic setting with the festive atmosphere of the Gulf of St Tropez.

-In terms of gastronomy, what are the chef's emblematic dishes? How often is the card renewed?

The Mediterranean is full of treasures! Grilled fish, seafood and shellfish are in high demand, as is amberjack ceviche, or even the famous lobster pasta famous throughout the world... But our truffle pasta and pizzas are still in the top 5! The menu is renewed every two weeks, and stabilized from July 15 to August 15.

-You recently presented a second Verde Beach in Dubai, is the concept exactly the same?

The Verde BeachDubai is located at the Jumeirah Beach Hotel opposite the Burj Al-Arab, Dubai's most iconic palace. This incredible city has grown rapidly, just like Verde in recent years, and is now positioning itself as the ultimate destination in terms of lifestyle and culinary playground. The world's jet set meets there from October to March. We led the way in 2019 with our first Verde at the Four Seasons Resort Hotel at Jumeirah Beach. We can say that Verde Beach Dubai is the 2.0 version of Verde Beach Saint-Tropez, while Verde Four Seasons is positioned with a more "Parisian chic" universe... We also opened a brand new rooftop on the Palm with a 360 degree view on the 52nd floor of the St Regis at the Palm! The Verde story continues to be written...



Fragrances pour Elle & Lui

Caron
Santal précieux



Venues d'Australie et de Nouvelle Calédonie, deux superbes essences de santal donnent à ce parfum son caractère ultra contemporain. Le bois, arrondi par les notes ambrées du ciste labdanum, révèle ses facettes crémeuses. Un beau parfum entre force et tendresse !



& Other Stories
Solar Essay

Ce parfum exaltant s'ouvre sur des notes fraîches de citron et de noix de coco, noyées dans des fleurs Une belle fragrance qui évoque à merveille les jours dorés de l'été !



Olibanum
Cuir végétal

Un cuir monochrome relevé d'une pointe de cumin et asséché par des cèdres de l'Atlas et de Virginie. L'oud noir, cousin de l'oud traditionnel, renforce ici toute la puissance cuirée. Une création épurée irrésistible !



Misenzir
Tonic Water

Véritable hommage à l'océan, ce parfum évoque la vivacité aquatique grâce à la calone rehaussée de cardamome et de poivre du Sichuan. Le parfumeur a souligné l'accord de bois de papyrus et d'encens. Le tout nuancé d'une pointe de vanille pour la sensualité.

GINSIDERS

FESTIVAL



6 – 7 – 8 OCTOBRE 2023
PARIS – LE CARREAU DU TEMPLE

www.ginsiders.com/festival/paris

THE LONDON ESSENCE CO

Tiger LE BAR À GIN

L'été se savoure en trois couleurs



Domaine Chardon Bleu

Le Chant du Lez

Ce vin AOP Grignan très aromatique révèle un viognier entre tendresse et tonicité. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits jaunes juteux (brugnon et pêche) ainsi que des notes florales comme la fleur d'acacia. L'entrée en bouche, vivifiante et élancée, évolue sur une matière souple rythmée par une fraîcheur éclatante.

Château Moulin des Blais

Zephyr 2021

Cette cuvée présente des notes d'agrumes mêlées aux arômes toastés des fûts. La bouche offre un bel équilibre entre fraîcheur et rondeur. Un vin bio très agréable qui se fait le compagnon parfait des coquillages et crustacés, d'un poulet à la crème ou un sorbet au citron.



Mas Carlot

La Terre Natale

D'une couleur intense, les arômes élégants de fleurs d'acacias et de genêts dominent avec douceur ce blanc 100% clairette. Un beau vin très séduisant qui se caractérise aussi par des effluves de fruits secs pour une douce sensation printanière. Idéal en apéritif ou avec un plateau de fruits de mer.





Domaine Brusset

Cairanne Les Travers

Ce vin clair et brillant dévoile au nez des arômes floraux d'aubépine, nuancés par des parfums de fruits exotiques, abricot puis vanille. L' attaque est ronde et fruitée avec un final gras et charnu. Un beau vin sec et souple qui escorte les poissons, huîtres et coquillages ainsi que les viandes blanches.



Maison Guigal

Côtes du Rhône

Marqué par l'expression aromatique du viognier, ce vin gourmand se distingue par ses arômes de fleurs blanches et de fruits jaunes. Il offre aussi un parfait équilibre entre rondeur et fraîcheur. Un vin floral et vibrant qui saura séduire vos hôtes tout au long de l'été !



Domaine Tariquet

Classic 2022

Classic, le vin blanc sec historique du Domaine Tariquet dévoile un nouveau visage et offre plus de finesse, de complexité et de potentiel aromatique tout en conservant son ADN. Ce vin léger et croquant, très rafraîchissant, accompagne à merveille les poissons grillés, salades de saison et fromages frais.



Domaine Pichon

Allégorie Cornas 2021

Ce beau vin à la robe rouge rubis est issu du seul cépage syrah ! Le nez dévoile des notes de framboise, myrtille et cassis. En bouche, on retrouve un vin fruité et structuré, épicé et poivré qui s'harmonisera avec un canard à l'orange, un saucisson à la truffe ou des viandes rouges. Un vin incontournable cet été !



Château de la Jaubertie

Tradition rouge 2019

Nez frais, concentré et intense, fruits rouges mûrs, épices cardamome-vanille, une touche tabac. La bouche est ample et vive, fruitée et croquante, avec des tanins souples et une longue finale chocolatée. En accord parfait avec un bœuf grillé, un magret de canard ou un brie de Meaux.



Château Le Brézéguet

Vieilles vignes 2021

Elaboré avec des raisins issus de vignes de plus de 50 ans, ce vin AOP Cahors à la robe pourpre se caractérise par un nez épicé aux notes de cannelle, de prune et de fruits confits. La bouche est ample avec une belle finale. Un vin très élégant qui se marie avec la cuisine du Sud-Ouest et les plats relevés.



Cos d'Estournel

G d'Estournel 2019

Ce millésime présente un équilibre énergétique entre fraîcheur et richesse, vigueur et retenue. Vif, poivré, c'est un vin long et soyeux dont les arômes de cassis sont relevés par l'eucalyptus, le thym et le romarin. Très élégant, il s'accorde parfaitement à l'univers exotique d'une gastronomie cantonaise.



Château Nozières

Cuvée Signature

Ce vin rouge fruité, puissant et long en bouche, est 100% malbec. Le nez fin dévoile des notes de cassis, mûres, groseille, et bergamote épicée. La bouche offre une belle longueur avec des notes de cacao et fruits noirs. Se déguste avec une viande de caractère comme le gibier ou le sanglier.



Domaine Bonetto Fabrol

Vieilles Vignes 2020

Issu d'une parcelle de vieilles vignes de grenache, le nez annonce une belle maturité avec du pruneau et de la figue. Les arômes de fruits explosent en bouche. Un vin de caractère, expressif et complexe, avec beaucoup de densité et une belle longueur. Le compagnon parfait de votre table cet été !



Château du Moulin-à-Vent

Terrasses du Château 2020

Composé à 100% de gamay, ce Beaujolais frais et gourmand aux tanins fondus se distingue par son nez fruité aux notes de cerise et baies rouges et noires. La bouche harmonieuse est dotée d'une belle longueur. Un vin puissant et équilibré qui se déguste de l'apéritif au fromage !

Château Roubine

Hippy 2022

D'une robe pâle aux reflets brillants, ce rosé dévoile au nez des notes gourmandes de fleurs blanches, pêche et agrumes. En bouche, on retrouve des notes de fruits exotiques mais aussi de pamplemousse rose et citron vert. Un rosé biologique vibrant aux arômes de la Provence !



Château Le grand Verdus

Rosé 2022

Finesse et fraîcheur caractérisent ce rosé très gourmand. Les raisons sont choisis pour leur croquant et leur intensité aromatique. Un beau rosé aérien à l'accent du sud-ouest, qui se déguste à l'apéritif ou avec des viandes et poissons grillés.





Xavier Vignon

Le Petit Xavier

Au nez, cette cuvée libère d'abord des senteurs citronnées et de fruits exotiques, puis viennent les notes florales de glycine. En bouche, elle combine fraîcheur et gourmandise tout en conservant une belle minéralité. Un vin de plaisir à découvrir...



Domaine de la Courtade

Les Terrasses de la Courtade

Ce rosé bio gourmand dévoile toute la richesse de l'île de Porquerolles. Le nez dévoile des notes de raisins frais gorgés de soleil, de pêche blanche et de lime. La bouche révèle une belle intensité d'agrumes et de fruits fais. La finale élégante laisse un sillage salin...

Domaine Lorgeril

Ô de rosé - Cuvée prestige

Teinte pêche et nez intense de fruits rouges. La bouche est ample sur les petits fruits et agréablement croquante. La finale est équilibrée et persistante. Un beau rosé de gastronomie à servir avec une cuisine méditerranéenne et ensoleillée !



Yves Leccia

YL 2022

Doté d'une robe lumineuse d'un rose très pâle , ce rosé est composé à 100% de Nielluciu, cépage traditionnel corse. Arômes de petits fruits rouges, bouche fraîche et légèrement acidulée. Un régal à l'apéritif, un incontournable pour les barbecues !



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Rencontre avec des entrepreneurs dynamiques au parcours souvent exceptionnel, qui nous font partager les moments forts de leur carrière, et nous dévoilent leur philosophie,les atouts de leur marque, mais aussi les secrets de leur réussite et leurs futurs projets...



Dynamic entrepreneurs who are often on an exceptional course have shared with us important moments in their careers as well as their philosophies, brand highlights, success secrets and future projects...

Pages réalisées par Florence Delmas-Bernardin

Alberto Gutiérrez, fondateur et PDG de Civitatis

« Enrichir son voyage avec de très belles activités »

Distributeur en ligne de visites guidées, d'excursions et d'activités, Civitatis permet d'enrichir son voyage sur 3 560 destinations réparties dans 150 pays. Rencontre avec son fondateur, Alberto Gutiérrez, qui nous dévoile son parcours et les raisons de son succès.



-Comment vous est venue l'idée de créer Civitatis ?

J'ai toujours été fasciné par la technologie. Dès l'âge de 15 ans, j'ai commencé à programmer, puis j'ai mis en ligne mon premier site internet. À l'université, j'ai suivi des études d'informatique et c'est seulement lorsque j'ai réalisé mon premier voyage à Rome, que je me suis découvert une nouvelle passion : les voyages. J'ai commencé à rédiger des guides de voyage en ligne. En 2008, j'ai eu l'idée de créer Civitatis pour proposer une plateforme d'activités, de visites guidées et d'excursions dans le monde entier, dans la langue du client.

-Quels pays avez-vous ciblé en premier et quels types de prestations avez-vous souhaité privilégier ?

Nous avons d'abord proposé des visites guidées dans les principales capitales d'Europe. Puis, nous avons agrandi notre équipe et le catalogue de destinations et de produits s'est étoffé. Aujourd'hui, Civitatis compte plus de 80 000 activités dans 3 560 destinations réparties sur 150 pays : visites guidées, excursions, billets pour les musées et monuments, balades en bateau et dans les airs, spectacles, visites gastronomiques, activités action & nature…

-Quel a été l'accueil du public ?

L' accueil du public a été très positif. Civitatis est né en 2008 et c'est en 2015 que nous avons dépassé 1 million de clients. Le succès a été tel sur le marché hispanophone, que nous avons décidé de nous internationaliser et de lancer Civitatis sur 4 autres marchés en 2017. Nous sommes désormais présents sur les marchés francophone, anglophone, italophone et lusophone, avec une équipe internationale de plus de 250 personnes. L' an passé, nous avons enrichi le voyage de 6,5 millions de clients et cette année, nous espérons atteindre 10 millions de voyageurs.

-Qu'est-ce qui distingue Civitatis de vos concurrents ?

Chez Civitatis, notre devise est d'offrir le meilleur service dans la langue du client, où qu'il soit. Contrairement à d' autres plateformes d' activités, nous n'offrons qu'un seul service du même type. Ainsi, le client ne se perd pas à trouver la meilleure visite guidée du Vatican parmi différentes options : nous avons sélectionné au préalable le meilleur prestataire sur place. L' un des autres atouts de Civitatis est que nous proposons des guides de voyage en ligne totalement gratuits avec des plans interactifs pour ne rien rater de la destination visitée. En français, vous pouvez consulter 56 guides touristiques qui vous aideront à planifier votre voyage en toute sérénité. Nos clients en raffolent parce qu'ils ont été créés d' après notre propre expérience sur place et que nous leur facilitons la tâche.

-Pouvez-vous citer quelques activités parmi les plus étonnantes proposées par Civitatis ?

Nous sommes fiers de dire qu'en 2022, pas moins de 560 personnes se sont mariées à Las Vegas avec Elvis en guise de prêtre ! Pour les romantiques en quête d'exotisme, on propose un mariage selon le rite hindou avec une cérémonie riche en couleurs en Inde. Admirer la savane autrement, c'est possible avec un vol en montgolfière au-dessus du Masai Mara. On offre aussi le choix de passer une soirée Halloween dans le Château de Dracula en Transylvanie ou de rencontrer le Père Noël en motoneige en Laponie. Pour sortir de l'ordinaire, il y a de quoi faire !





Civitatis is an online distributor of guided tours, excursions and activities, enabling people to fill their trips in 3,560 destinations in 150 countries. Alberto Gutiérrez, founder and CEO of Civitatis, tell us about his career and all the secrets behind his success.

-How did you come up with the idea of creating Civi-

I've always been fascinated by technology. I started programming at the age of 15 and then created my first website. By the age of 16, I was already self-employed. At university, I studied computer science, but during a trip to Rome, I discovered a new passion for traveling. I started writing travel guides online, and then a tourist guide in Prague asked me to advertise his services on my website. That's how the idea of Civitatis was born in 2008 – offering a platform for guided tours and excursions around the world, in the customer's language.

-What types of service did you want to offer and how did the public respond?

Initially, we only offered guided tours of Europe's major capitals and other major tourist destinations around the world. At present, Civitatis has over 80,000 activities in 150 countries– guided tours, excursions, boat, and aerial trips, shows, food tours, action & nature activities, etc. In 2015, we had more than one million customers. We launched Civitatis in 4 other markets in 2017. We are now present in the French, English, Italian, and Portuguese-speaking markets, with an international team of 250 people.

-What sets Civitatis apart from its competitors?

At Civitatis, our motto is to offer the best service in the customer's language, wherever they are. Unlike other activity platforms, we only offer a single service of the same type, and we select the best local service provider beforehand. In addition, Civitatis provides free online travel guides with interactive maps, so you don't miss a thing about the destination you're visiting.

-What are the most surprising activities offered by Civitatis?

We at Civitatis are proud to say that in 2022, 560 people got married in Las Vegas, with Elvis as priest! Romantics looking for something exotic can opt for a Hindu wedding ceremony in India. You can also enjoy a hot-air balloon ride over the Masai Mara, spend a Halloween evening in Dracula's Castle in Transylvania, or visit Santa Claus' village on a snowmobile in Lapland. At Civitatis, there really is something for everyone!

-Quelles sont vos ambitions pour le futur ?

J'ai évidemment de grandes ambitions pour Civitatis. L'année dernière, nous avons souhaité la bienvenue au fonds d'investissement international Vitruvian Partners pour nous aider à accélérer notre croissance sur les marchés internationaux, en particulier en France, en Italie et dans certains pays d'Amérique latine comme le Mexique et la Colombie. Ce fonds d'investissement a notamment propulsé Skyscanner et Just Eat.



-Avez-vous une devise dans la vie ?

"Visez la lune, même si vous échouez, vous serez parmi les étoiles." Ça a toujours été un concept qui m'a accompagné depuis très jeune et qui m'a fait passer à l'action. Je suis une personne qui rêve grand, et je ne peux m'empêcher de penser sans cesse à la prochaine chose que je vais entreprendre. Et c'est pareil pour les voyages, il faut toujours que je planifie le suivant. Je dois d'ailleurs penser à quel sera le prochain sur la liste…

www.civitatis.com

HERBELIN

HORLOGER CONTEMPORAIN DEPUIS 1947



NEWPORT

SLIM MECHANICAL SKELETON



Incarnez l'élégance avec le modèle emblématique Newport Slim d'inspiration nautique. Traversez le temps avec distinction, audace et précision.

Made in France

La valise cabine chic et pratique !



Muji
Intemporel

Doté de poignées ajustables, ce bagage 100% polycarbonate léger et extrêmement résistant jouit aussi d'un système de freinage et de roulettes silencieuses. L'intérieur, muni de poches zippées, est réalisé en polycarbonate recyclé.



Delsey
Freestyle

Disponible en 4 couleurs, cette valise à roues doubles multidirectionnelles est dotée de deux poignées télescopiques et d'une serrure à combinaison TSA. L'intérieur offre une doublure en polyester à motifs et dispose de sangles élastiques.



Lipault
Lost in Berlin

Inspirée d'un style urbain aux accents industriels, cette ligne underground affiche un look mat unique grâce à sa matière polyuréthane effet gomme. Son épaisseur et son intérieur doublé offrent une meilleure résistance aux intempéries.



Hedgren
Edge Carve

Cette valise en polycarbonate est dotée d'une poignée télescopique, de poches et sangles élastiques intérieures ainsi que d'un compartiment à fermeture éclair. Son aspect métallique mat subtil et son design étonnant lui confèrent une allure très originale.

ESCapade



Hôtel Bareiss
Une perle en Forêt-Noire

L'hôtel Bareiss se met à l'heure d'été ! Niché au cœur de la Forêt-Noire, dans le charmant village de Baiersbronn-Mitteltal, le Bareiss est un lieu unique de villégiature, qui offre la promesse d'un séjour privilégié entre luxe et authenticité. Bienvenue dans un hôtel hors du temps, qui allie plaisirs gastronomiques, bien-être et reconnexion avec la nature.

Par Florence Delmas

Véritable bulle de quiétude entourée de verdure, l'hôtel Bareiss ne manque pas d'attraits. Réputé pour sa table triplement étoilée, son spa de 4000 m² ou son Kids Club de qualité, le Bareiss séduit une clientèle de tous âges, et fidélise des familles depuis des décennies. Son secret ? Une atmosphère véritablement chaleureuse et une équipe très attentionnée, appliquée à répondre aux moindres désirs des clients et à faire de chaque séjour un moment de vie inoubliable.

Une belle histoire de famille

Si le Bareiss est un lieu cosy où l'on se sent chez soi, c'est grâce aux efforts de la famille Bareiss qui a su, de génération en génération, faire évoluer l'hôtel, tout en préservant son âme et son identité. De simple auberge créée en 1951 par Hermine Bareiss, l'établissement a ensuite évolué au fil des années, d'abord sous l'impulsion de son fils, Hermann Bareiss, puis de son petit-fils Hannes Bareiss, actuellement aux commandes. « *De grands travaux ont été entrepris par mon père dès 1973 pour créer un important espace nautique mais aussi la villa Kunterbunt destinée à accueillir les enfants et les adolescents,* explique Hannes Bareiss. *Très tôt, nous avons fait le choix de privilégier la clientèle famille et loisirs* ». Devenu Relais & Châteaux en 1984, le Bareiss, qui compte aujourd'hui 99 chambres et suites, trois restaurants, et un luxueux spa, a été maintes fois récompensé et figure parmi les resorts les plus réputés d'Europe.

Un hôtel où les enfants sont rois

Encadré par des animateurs expérimentés, chaque enfant qui pénètre dans la Villa Kunterbunt, a du mal à la quitter. Chaque jour, en hiver comme en été, un programme de loisirs très varié est proposé : jeux, bricolage, cours de cuisine, mini-olympiades, vélo ou randonnée pédestre…


La famille Bareiss

Récemment, une très belle ferme pédagogique a également été créée pour permettre un contact privilégié avec les animaux. Nourrir les lapins et les chèvres, brosser les poneys et les chevaux, apprendre à les seller et les monter… Les enfants apprennent tout en s'amusant ! La ferme connaît même un tel succès qu'il est prévu de l'agrandir pour accueillir de nouveaux pensionnaires très prochainement.

Enfin, côté bien-être, le fabuleux spa du Bareiss est également accessible aux enfants qui peuvent profiter, accompagnés de leurs parents, des jets et cascades, jacuzzis et bassins d'eau de mer ou d'eau douce, en intérieur et en extérieur. « *Des protocoles de soins ont par ailleurs été élaborés spécifiquement pour eux,* précise Hannes Bareiss. *Une approche adaptée pour découvrir cet univers dédié au bien-être et à la détente…* »



Une gastronomie de haut vol

Au Bareiss, les papilles sont en éveil dès le petit-déjeuner avec un somptueux buffet qui fait la part belle aux produits frais et locaux. La variété des fromages, charcuteries, céréales, crudités et fruits laisse pantois, sans oublier les savoureux pains en tout genre faits maison. De quoi débuter la journée du bon pied ! Et l'expérience gustative ne fait que commencer…

C'est en 1992 que le talentueux chef Claus-Peter Lumpp arrive au Bareiss, où il finira par décrocher 3 étoiles au Michelin en 2008. Depuis, sa cuisine moderne haute en saveurs, qui fait le bonheur des épicuriens et fins gourmets, a permis de classer le restaurant parmi les 10 meilleures tables d'Allemagne. La carte offre un éventail de plats d'exception, mais se doit d'avoir une mention spéciale pour les fameuses trilogies du chef… A découvrir absolument !

Le Bareiss propose deux autres univers : le Kaminstube qui combine les classiques traditionnels avec les tendances du moment, et le Dorfstuben qui offre de redécouvrir les saveurs culinaires d'antan.

Et à l'extérieur de l'hôtel, une petite halte au Forellenhof Buhlbach s'impose pour savourer truites, saumons ou ombles chevalier. Le lieu est réputé aujourd'hui pour sa pisciculture et son procédé révolutionnaire : un système circulaire fermé, qui permet de recycler et de réutiliser l'eau, et de produire ainsi plus de 35 tonnes de poisson par an de manière totalement écologique.



N'hésitez plus, le bonheur existe et vous le trouverez en Forêt-Noire ! L'hôtel Bareiss est aussi le point de départ idéal pour des randonnées à travers les sapins, et pour découvrir les beautés du Bade-Wurtemberg, comme le centre historique de Fribourg, les fameux thermes de Baden-Baden, ou l'étonnant château de Hohenzollern…





Bareiss Hotel
A pearl in the Black Forest

The Bareiss hotel is set for summer time! Nestled in the heart of the Black Forest, in the charming village of Baiersbronn-Mitteltal, the Bareiss is a unique resort that offers to recharge your batteries in the middle of nature.

A real bubble of peace surrounded by greenery, the Bareiss hotel is not lacking in attractions. Renowned for its triple-starred table, its 4,000 m² spa or its quality Kids Club, the Bareiss seduces a clientele of all ages, and has been loyal to families for decades. His secret? A truly warm atmosphere and a very attentive team, dedicated to meeting all the expectations of the guests and to make each stay an unforgettable moment of life.

A nice family story

If the Bareiss is a cozy place where you feel at home, it is thanks to the efforts of the Bareiss family, which has managed, from generation to generation, to make the hotel evolve, while preserving its soul and identity. From a simple inn founded in 1951 by Hermine Bareiss, the establishment has evolved over the years, first under the leadership of her son, Hermann Bareiss, then her grandson Hannes Bareiss, who is currently in charge. In 1973, my father undertook major works to create an important nautical space and also the Kunterbunt villa for children and teenagers, explains Hannes Bareiss. Very early on, we made the choice to favour family and leisure clientele." Having become Relais & Châteaux in 1984, the Bareiss, which now has 99 rooms and suites, three restaurants and a luxurious spa, has been awarded numerous prizes and is one of the most renowned resorts in Europe.

A hotel where children are kings

Supervised by experienced animators, every child who enters the Villa Kunterbunt has a hard time leaving. Every day, in winter and summer, a wide variety of leisure activities are offered: games, cooking classes, mini-olympiads, cycling or hiking. Recently, a beautiful educational farm was also created to allow a privileged contact with animals. Feed rabbits and goats, brush ponies and horses, learn how to ride them… Children learn while having fun! The farm is even so successful that it is planned to expand it to accommodate new residents very soon.







A top-flight gastronomic experience

At Bareiss, the taste buds are awakened from breakfast with a sumptuous buffet that gives pride of place to fresh and local products. The variety of cheeses, cold meats, cereals, raw vegetables and fruit leaves you speechless, not forgetting the tasty homemade breads of all kinds. A good start to the day! And the taste experience is just beginning…
Wiith the arrival of the talented chef Claus-Peter Lumpp in 1992, the Bareiss won three Michelin stars in 2008. Since then, its modern cuisine with a high level of flavours, which is a delight for epicureans and gourmets alike, has made it one of the top 10 restaurants in Germany. The menu offers a range of exceptional dishes, but should have a special mention for the chef's famous trilogies!
The Bareiss also offers two other worlds: the Kaminstube which combines traditional classics with the trends of the moment, and the Dorfstuben which offers to rediscover the culinary flavors of yesteryear.
And outside the hotel, you should not hesitate to stop at the Forellenhof Buhlbach to enjoy trout, salmon or char. The place is renowned today for its fish farming and its revolutionary process: a closed circular system, which makes it possible to recycle and reuse water, and thus to produce more than 35 tons of fish per year in a totally ecological way.

Do not hesitate, happiness exists and it is in the Black Forest! The Hotel Bareiss is also the ideal starting point for hiking through the forest, and to discover the beauties of Baden-Württemberg, such as the historic centre of Fribourg, the famous Baden-Baden thermal baths, or the amazing Hohenzollern Castle…

Hôtel Bareiss
Hermine-Bareiss-Weg 1,
72270 Baiersbronn, Allemagne

www.bareiss.com

Pour des cheveux en pleine santé !

L'Olivier de Leos
Après-shampoing

Ce soin-crème à 97% d'origine naturelle accueille un complexe d'ingrédients actifs : l'huile d'olive pour la nutrition de la fibre capillaire, l'extrait de feuille d'olivier pour la protection de la chevelure, et l'extrait de verveine pour ses bienfaits apaisants sur le cuir chevelu.







Leonor Greyl
Huile nourrissante

Incontournable soin des cheveux secs, cette huile nourrit instantanément la fibre. Elle s'applique en journée pour prévenir des agressions, mais aussi en avant-shampoing afin d'assouplir la chevelure qui retrouve douceur et brillance.

Biocoiff
Nutrition et force

Ce shampoing à l'huile de chanvre bio et CBD lave en douceur et redonne de la brillance. L'huile de chanvre, l'huile de ricin et l'huile de jojoba offrent un bain de nutrition intense et une stimulation de la pousse capillaire…Des ingrédients remarquables pour retrouver des cheveux en pleine santé !



Beauty Disrupted
For oily hair

Le shampoo Bar Amazonian Amour est fabriqué de manière responsable dans le sud de la France à partir d'ingrédients naturels aux senteurs florales et boisées. Il contient de l'argile verte et des huiles qui éliminent l'excès de graisse et les impuretés. Une ode à la forêt tropicale !





Maria Nila
Co-wash

Ce soin lavant promet un nettoyage doux qui prend soin des cheveux ondulés, bouclés et frisés grâce à son faible pH et ses ingrédients non agressifs : beurre de karité, huile d'avocat et huile de rose musquée. Une combinaison gagnante pour retrouver brillance élasticité.

Nuska
Brillance lumière

Ce masque soigne les cheveux grâce à une formule enrichie en propolis, miel, kératine végétale et vinaigre de framboise. 100% certifié bio, le masque brillance contient aussi des vitamines A et B et des acides aminés qui revitalisent le cuir chevelu.

Maserati dévoile Fuoriserie Essentials avec David Beckham

Maserati présente sa première Fuoriserie Essentials, une collection raffinée de voitures conçues par des personnalités de premier plan et des amis du Trident. Conçue par David Beckham, ambassadeur mondial de la marque, cette première collection invite les amoureux de l'automobile à exprimer leur propre vision de la voiture ultime de sport italienne de luxe.

Inspiré par sa fascination pour les voitures classiques de Maserati et conçu comme une extension de sa garde-robe située sur Savile Row, David Beckham a conçu sa collection Fuoriserie DB Essentials avec deux configurations distinctes de voitures, en exprimant sa réinterprétation contemporaine de certaines des icônes les plus intemporelles du Trident.



Captivé par le coupé Maserati Ghibli de 1967, Beckham a choisi un bleu "Night Interaction" pour l'extérieur de sa première DB Essentials, assorti à une nuance d'ocre pour les intérieurs en cuir. Pour sa deuxième configuration, il a rendu hommage à la Maserati Quattroporte Royale de 1986, produite à 51 exemplaires uniquement, et a choisi une peinture extérieure d'une teinte "Verde Royale" (vert foncé) avec une sellerie en cuir marron chaud à l'intérieur. Une plaque métallique exclusive célébrant la collaboration entre Maserati et David Beckham est appliquée sur le tunnel central entre les sièges avant ou entre les deux appui-têtes.



Klaus Busse, responsable du design chez Maserati, a déclaré : « Fuoriserie signifie "sur mesure" en italien, et notre programme de personnalisation Trident est conçu pour créer des expériences singulières pour nos clients. Notre souhait est de leur permettre d'exprimer leur personnalité et leur passion en créant leur propre Maserati ».

Plus d'informations sur : www.maserati.com

Grignan-les-Adhémar : le vent en poupe !

Au cœur des terroirs de la Drôme Provençale, le vignoble de Grignan-les-Adhémar s'étend sur 1 800 hectares de vignes, dans un paysage marqué par les champs de lavande, les chênes truffiers, les oliveraies et les jardins aromatiques. Cette terre accueillante est largement propice au développement d'activités oenotouristiques à la fois originales et pédagogiques. Petit tour d'horizon…

Depuis quelques années, l'oenotourisme a le vent en poupe et séduit de plus en plus un large public de tous âges. En Drôme Provençale, les propriétaires de domaines l'ont bien compris et rivalisent de créativité pour proposer des activités qui allient dégustation des vins, promenades dans les vignes et découverte de la nature et des spécialités de la région…

Au domaine Bonetto-Fabrol, des travaux ont récemment été entrepris pour accueillir les visiteurs aussi bien en groupe qu'en individuel. Plusieurs formules sur mesure sont proposées suivant les budgets et les envies. Pour Philippe Fabrol, propriétaire du domaine, la dégustation des vins n'est parfaite que lorsqu'elle est combinée avec la découverte des produits artisanaux et des spécialités de la région. « *Nous dressons de grandes tablées où nous proposons à côté de nos vins, de la vraie caillette, du saucisson, du pain de campagne au feu de bois ou encore de la fougasse qui vient tout droit de la ferme d'en face,* explique-t-il. *On fait aussi des accords vins et picodons car on est dans la région du picodon, et les gens qui viennent chez nous sont avant tout en quête d'authenticité.* » Philippe Fabrol a par ailleurs créé un gîte, "La Part des Anges", où il organise de belles fêtes au cours de l'été avec un bar éphémère, "Bacchus au crépuscule", qui sert les vins du domaine et des assiettes terroirs dans une ambiance musicale jazzy. Très prisées et fixées à quelques dates en juillet-août, ces soirées nécessitent de réserver sa place assez tôt dans la saison !



Vins Bonetto-Fabrol



Des hébergements de qualité

Au domaine de Montine, la passion du vin se transmet de génération en génération et est vraiment une histoire de famille. « *Quand mon père et mon oncle ont pris les rênes en 1987, à la suite de mon grand-père, ils ont créé un caveau de dégustation et étaient donc des précurseurs,* explique Rémi Monteillet. *Aujourd'hui, avec ma sœur et mes cousins, nous sommes très complémentaires et avons réparti les attributions selon nos affinités. Ainsi, les filles ayant pris en main la partie oeno-commerce, j'ai développé avec mon cousin la partie oenotourisme.* » Si les premiers gîtes ont été créés dans de vieilles fermes aux alentours, la famille Monteillet a entrepris d'ouvrir l'an dernier cinq chambres plus haut de gamme dans l'ancienne maison familiale, attirant ainsi une clientèle habituée à séjourner à l'hôtel.


Chambre au Domaine de Montine

De même, chaque gîte est peu à peu rénové et transformé en appartement-hôtel confortable et équipé d'une cuisine pour répondre notamment aux attentes des familles.
« *Sur le domaine, nous avons développé plusieurs activités oenotouristiques,* poursuit Rémi Monteillet. *En période estivale, on organise le pique-nique du vigneron qui consiste à laisser les visiteurs préparer leurs grillades avec nos braséros, pendant qu' on leur sert des vins tout au long d'un repas très convivial. Nous programmons aussi des soirées blanches ou des soirées food-truck avec la présence d'un DJ et de bars éphémères. Et en hiver, on travaille davantage sur le thème de la truffe, car nous avons la chance de posséder 7 hectares de chênes truffiers…L'idée est de proposer avant tout une bistronomie gourmande et généreuse !* »
En journée, les visiteurs découvrent la région à vélo, en trottinette électrique ou tout simplement à pied sur les sentiers créés autour du domaine. Enfin, parallèlement aux sessions d'initiation à la dégustation, le domaine de Montine propose "la création de la cuvée", une formule qui consiste à faire soi-même son assemblage pour repartir avec sa propre création. Une idée qui connaît un franc succès !





A la découverte de l'agroforesterie

Présente dans la région depuis 1464, la famille Rozel transmet son savoir-faire de vigneron, de génération en génération.
« *Avec mon frère, nous représentons la 22ème génération de vignerons,* explique Matthieu Rozel. *Dès 2010, nous avons réfléchi à développer des activités oenotouristiques en nous inspirant de ce qui se faisait déjà en Australie et aux Etats-Unis. On s'est axé sur un oenotourisme de plein air et personnalisé, qui requiert notre présence aux côtés des visiteurs.* »
Si les frères Rozel sont un peu pionniers en matière de certification agro-environnementale et agroforesterie, ils ont souhaité naturellement partager leurs connaissances lors de sessions de découverte du domaine avec promenade dans les vignes.
« *L' objectif de l'agroforesterie est de maximiser les échanges entre différents milieux, ce qui permet à la faune et la flore de se développer, mais aussi de faciliter la régulation naturelle des problèmes liés aux parasites ou autres,* précise Mathieu Rozel. *Grâce à nos efforts, notre domaine est désormais classé en zone Natura 2000* ».






A.Spitaëls et E.Chauvin

Que ce soit en trottinette électrique, à pied ou en 4x4, la découverte se veut à la fois ludique et instructive. Des approches plus techniques sur les cépages et le terroir se font aussi à la demande. « *On veut que ce soit un vrai moment d'échange et de partage,* poursuit Mathieu Rozel. *On a la chance d'avoir un vignoble qui s'étend sur quatre terroirs et quatre villages typiques de la Drôme provençale, les itinéraires de découverte sont donc très variés.* » Côté hébergement, Mathieu Rozel propose de petits chalets individuels dans une ancienne truffière, mais projette de créer des chambres d'hôtes…Afin d'augmenter la capacité d'accueil et répondre à une demande toujours plus forte.

Un oenotourisme sensoriel et artistique

Au domaine du Chardon Bleu, les activités oenotouristiques se veulent sensorielles et artistiques. Ainsi, Emmanuel Chauvin et Aurélia Spitaëls ont très tôt développé des randonnées originales, dont certaines sont organisées de nuit. « *A côté de nos vignes, nous avons dix hectares en lavande et de lavandin,* explique Aurélia Spitaëls. *C'est un plaisir de guider nos visiteurs entre nos différentes parcelles, en évoquant notre travail, nos cultures, nos valeurs. On se prête à des petits jeux sensoriels qui permettent de gagner une bouteille, cela crée une vraie ambiance entre les personnes présentes. De nuit, chacun est équipé d'une lampe frontale et d'une gourde pour parcourir les bois…Une autre façon de se reconnecter avec la nature qui séduit beaucoup.* » De même, Aurélia mène ses visiteurs au bord du Lez pour une dégustation des vins du domaine les pieds dans l' eau tout en écoutant le chuchotement de la rivière.
« *Face au succès de ce type de randonnée, j'ai eu l'idée de lancer un financement participatif pour créer une identité sonore à chacun de nos vins, en partenariat avec une société spécialisée dans la création de musique. L' équipe a créé un algorithme qui prend en compte tous les éléments que l'on peut trouver dans le vin (l'intensité colorante, le taux d'alcool, les arômes, le terroir, l'ensoleillement…) et chacun d'entre eux est codé, ce qui permet de réaliser une identité sonore propre à toutes nos cuvées.* » Une idée unique, qui ne manquera pas de faire vibrer la fibre artistique des passionnés de vins et d' oenotourisme !



Où dormir et se restaurer ?



La Ferme Chapouton : Située face au Château de Grignan, cette ancienne bâtisse de 1760 propose 13 belles chambres de style contemporain avec vue sur la nature ou la piscine.
A découvrir : le petit-déjeuner réalisé à partir de produits du terroir sucrés, salés et faits maisons, servi dans les salons de l'hôtel en hiver et en terrasse aux beaux jours.

Le Café des Vignerons : Au centre du village de Grignan, ce lieu très convivial, en partenariat avec l'appellation Grignan-les-Adhémar, invite à une dégustation des vins locaux accompagnés de savoureux tapas à base de produits frais. Une rencontre avec les vignerons est organisée chaque jeudi de 18h à 20h. A ne pas manquer !

Grignan-les-Adhémar, the passion for wine tourism

In the heart of the Drôme Provençale terroirs, the Grignan-les-Adhémar vineyard covers 1,800 hectares of vines, in a landscape of lavender fields and truffle oaks. This welcoming land is ideal for wine tourism activities that are both original and educational...

In the Grignan region, the owners of the estates compete in creativity to offer activities that combine wine tasting, walks in the vineyards and discovery of nature.
At the Bonetto-Fabrol wine estate, work has recently been undertaken to welcome visitors, both in groups and individually. For Philippe Fabrol, the owner, wine tasting is only perfect when combined with the discovery of artisanal products and specialties of the region. "*We set up large tables where we presented, alongside our wines, real caillette, sausage, country bread over a wood fire or even fougasse from the neighboring farm. People who come to us are above all looking for authenticity.*" Philippe Fabrol has also created a lodge, "La Part des Anges", where he organizes beautiful parties during the summer.

Quality accommodation

At Domaine de Montine, the passion for wine is passed on from generation to generation and is truly a family story. "*When my father and my uncle took over the reins in 1987, following my grandfather, they created a tasting cellar and were therefore precursors, explains Rémi Monteillet. With my cousin, we are developing wine tourism together.*"
If the first lodges were created in old farms, the Monteillet family undertook to open last year five more upscale rooms in the old family house, thus attracting a clientele accustomed to staying at the hotel. "In summer, we organize the winegrower's picnic which consists of letting visitors prepare their grilled meats with our braziers, while we serve them wines throughout a very convivial meal! We also organize food-truck evenings with the presence of a DJ and pop-up bars. And in winter, we work more on the theme of truffles…"



Discovering agroforestry

Present in the region since 1464, the Rozel family passes on their winemaking know-how from generation to generation. "*With my brother, we are the 22nd generation of winegrowers, explains Matthieu Rozel. Since 2010, we have thought about developing personalized wine tourism, which requires our presence alongside visitors.*" Pioneers in agro-environmental and agroforestry certification, the Rozel brothers wish to share their knowledge during discovery sessions of the estate with walks in the vineyards. Whether by electric scooter, on foot or in a 4x4, the discovery is both fun and instructive.



More technical approaches on the grape varieties and the terroir are also made according to demand. "*Our vineyard extends over four terroirs and four typical villages of the Drôme Provençale, so the discovery itineraries are very varied.*"

Sensory and artistic wine tourism

At the Domaine du Chardon Bleu, Emmanuel Chauvin and Aurélia Spitaëls developed sensory activities very early on. Among them, original hikes, some of which are organized at night. "*We take our visitors to our different plots while evoking our work, our cultures, our values, explains Aurélia Spitaëls. We lend ourselves to little sensory games that allow you to win a bottle. At night, everyone is equipped with a headlamp and a water bottle to explore the woods...Another way to reconnect with nature.*"
Aurélia leads her visitors to the banks of the Lez for a tasting of the estate's wines with their feet in the water while listening to the whispering of the river. She also had the idea of creating a sound identity for each of her wines, according to the intensity, the terroir, the aromas… What thrills the artistic fiber of wine enthusiasts!

Where to sleep and eat?

La Ferme Chapouton : Located opposite the Castle of Grignan, this old house from 1760 offers 13 beautiful rooms in a contemporary style with a view of nature or the swimming pool.

Le Café des Vignerons : In the center of the village of Grignan, this friendly place invites you to taste local wines accompanied by tasty tapas. A meeting with the winegrowers is organized every Thursday.

www.clairplume.com

Les essentiels pour sublimer votre peau

1944 Paris
La scintillante



Cette huile sèche illuminatrice enveloppe la peau de douceur tout en déposant un voile de lumière satiné. Composée de 4 huiles végétales (coco, noix de macadamia, graine de camélia du Japon et amande douce), elle offre une texture évanescente aux pigments nacrés réflecteurs de lumière.

Centella
Crème Orchidée Précieuse



Riche en flavonoïdes et en acides organiques, l'orchidée blanche révèle ses multiples bienfaits dans cette crème soyeuse à la subtile odeur florale. Prévenant la perte en eau, cette fleur exquise aux nombreux acides aminés et protéines, possède d'excellentes vertus hydratantes et apaisantes.



First Aid Beauty
Disques éclat

Conçus pour améliorer l'éclat naturel de la peau, les Disques Éclat du Visage contiennent la juste dose d'acides lactique et glycolique pour exfolier, tonifier et donner de l'éclat au teint de manière efficace et en toute sécurité. Formule 100% biodégradable.



L.Raphael
Proactive Sérum Vitamine C

Sa formule innovante anti-âge permet de lutter efficacement contre le vieillissement de la peau et de prévenir l'apparition des rides tout en aidant à stimuler la production naturelle de collagène et d'élastine. Résultat : les traits paraissent retendus et la peau raffermie. Aide aussi à prévenir et réduire l'apparition de taches brunes.



Douceur cerise
Sérum contour des yeux

Soin frais et revitalisant à base de Verveine, eau de cerise et hamamélis hydratants qui offre un coup d'éclat au regard. Enrichi en prébiotiques, il contribue à préserver et reconstituer la flore cutanée. Un produit très doux et très agréable au toucher…



Chanel

Micro crème yeux

Cette crème yeux microfluidique réveille le regard grâce à une combinaison d'extrait de camélia blanc qui renforce la barrière cutanée pour maintenir l'hydratation, d'extrait d'algue qui agit sur le volume des poches, et de tétrapeptide qui agit sur les cernes grâce à une action anti-glycation.



Ioma

Elixir anti-taches Lumière

Issu de la gamme Illumine, cet élixir hautement concentré traite les taches brunes et les zones hyper-pigmentées avec précision. Avec son tube applicateur, ce soin expert cible les taches pigmentaires pour révéler un teint plus uniforme et une peau d'apparence plus jeune.

Body Nature

Gel crème démaquillant

Composé d'extrait de fleur d'amandier, hydrolat de bleuet et eau d'orge, ce produit démaquillant offre une texture innovante : gel et émulsion. Doté d'un parfum aux notes mielléées, ce gel crème calme les sensations d'inconfort et vient aussi à bout du maquillage waterproof.



Calypso

Bon Soir

Grâce à ses actifs antioxydants, cette crème de nuit nourrissante et anti-âge freine le vieillissement de la peau. Contient des huiles précieuses de pistache, kahai, beurre de cacao et écorce de bouleau. Un soin idéal pour régénérer la peau. Douceur, éclat et souplesse au réveil assurés !





Aroma Zone

Eau micellaire

Infusée en concombre frais, bio et désaltérant, cette eau micellaire formulée à partir d'ingrédients très doux, nettoie et démaquille efficacement en un seul geste le visage, les yeux, les lèvres. Une eau qui s'utilise pure ou agrémentée d'actifs, qui laisse la peau souple et douce.



Maison Colette

Crème hydratante

Dotée d'un packaging recyclable et rechargeable, cette crème visage s'applique sans les mains. Argousier, abricot, huile d'olive et tournesol composent ce produit bio, vegan et made in France, qui séduit aussi par son côté nomade et pratique. Un stick adapté à toutes les peaux !

Rien que pour vos lèvres...



Fenty Beauty
Gloss Bomb

Une formule nourrissante pour une brillance intense, telle est la promesse de ce gloss à l'effet lustré et scintillant. Enrichi en beurre de karité, il rend les lèvres plus pulpeuses et plus lisses. Et son parfum pêche-vanille est irrésistible !



Dior Addict
Lip Maximizer

Brillance extrême, hydratation optimale et effet volume sont les maîtres-mots de ce gloss qui offre un confort absolu. Sa nouvelle formule, infusée d'acide hyaluronique et d'huile de cerisier, est désormais à 90% d'origine naturelle. Disponible en 31 teintes tendances et intemporelles !

Pat McGrath
Lust

Ce baume luxueux nappe les lèvres d'un reflet irrésistible. Ultra-légère et sensuelle, cette formule glisse pour glacer et adoucir tout en amplifiant le volume apparent des lèvres grâce à sa brillance tri-dimensionnelle.



Rosegold
Sérum Roselips

Ce sérum au beurre de karité répare, assouplit et hydrate en profondeur pour des lèvres plus volumineuses. Composé à 98% d'ingrédients naturels, il est le secret pour arborer une bouche glamour et plus sexy !





Mavala
LipGloss

Ce gloss-crème gorgé de pigments et de micro-nacres réfléchissantes galbe les lèvres d'une brillance laquée. Sa formule onctueuse, enrichie en huile de pépins de raisin, protège des agressions. Parfum vanillé et nuances fraîches et gourmandes !



Annemarie Börlind
Rose Power

Cette huile à lèvres vegan, de couleur tendre, confère aux lèvres un éclat captivant. L'ingrédient actif hydratant issu de l'algue wakamé procure plus de volume, tandis que les huiles de marula et d'avocat bio offrent aux lèvres une sensation de soin spéciale et un éclat maximal.

Une rubrique destinée à donner des idées de vacances et d'escapade en famille, en France et à l'étranger, dans des destinations et des établissements de luxe...où les enfants sont les bienvenus !

Kids TRAVEL CHIC

A section intended to give ideas for family getaways to luxury destinations and establishments, in France and abroad... where all children are welcome!

Pages réalisées par Florence Delmas-Bernardin

Les Tournels, un paradis pour les familles dans le golfe de Saint-Tropez

L'hôtellerie de plein air a le vent en poupe ! Sur les hauteurs du golfe de Saint-Tropez, à deux pas de la célèbre plage de Pampelonne, le camping Les Tournels est un lieu aux prestations 5 étoiles, qui séduit de plus en plus de familles à la recherche de vacances combinant détente, loisirs et animations…Le tout dans un cadre idyllique !

A Ramatuelle, au cœur d'une pinède centenaire, les Tournels est un hôtel de plein air bordé par les vignes, qui déploie des équipements de haute qualité. Déjà très convoité par les familles pour son côté nature, ses hébergements confortables et son offre variée d'activités, le camping Les Tournels s'est doté il y a quelques années d'un quartier Premium aux bungalows très spacieux avec terrasse et jacuzzi. « *Ce quartier privatif a permis de capter une clientèle habituée aux vacances en hôtel 4 étoiles ou en villa de location,* explique Nicolas Bologna, directeur des Tournels. *Forts de ce succès, nous projetons de créer prochainement un autre quartier au concept similaire, regroupant des bungalows très design, où les clients pourront bénéficier en plus d'un service de conciergerie proche de ce que l'on peut trouver en hôtellerie…* »



Le bonheur d'être un enfant-roi

Le parc aquatique des Tournels, qui s' étend sur 5000 m², est sans nul doute l'un des points forts du lieu. Composé de plusieurs bassins et d'un lagon artificiel, le parc aquatique ravit petits et grands avec ses six toboggans, ses cascades et son espace de nage à contre-courant.
Une zone aqualudique est par ailleurs destinée aux tout-petits. « *Les enfants de 0 à 3 ans ont aussi la possibilité, à certaines heures de la journée, d' accompagner leurs parents à la piscine du spa, chauffée à 35 degrés,* précise Nicolas Bologna. *Face à une forte demande des parents, nous projetons de créer une salle dédiée aux enfants de moins de 4 ans qui ne peuvent pas profiter du Kids Club. En accès libre, cette salle proposera des jeux adaptés à leur âge, encadrés par des animatrices diplômées.* » Car aux Tournels, l' enfant est roi !

Le Kids Club, qui accueille les enfants de plus de trois ans et les adolescents, est le point de rendez-vous des amateurs d'activités manuelles et artistiques, de jeux de société ou de défis sportifs. Si la chasse au trésor, le laser-game ou le rallye-photo figurent parmi les activités prisées par les enfants, ce sont les tournois organisés au terrain multisports qui séduisent particulièrement les ados ! Le mini-golf est quant à lui accessible à toute la famille. De même, une ferme pédagogique a été créée pour permettre aux enfants d'apprendre à monter à cheval, de nourrir les oies et les lapins, ou de prendre soin d'un lama...
« *Nous attachons également beaucoup d'importance à la qualité des spectacles que nous proposons en soirée et qui sont destinés à un public de tout âge* », poursuit Nicolas Bologna. Groupes de musique et de danse, magiciens, clowns se succèdent tout au long de l'été sur la scène de l'amphithéâtre de plein air.
Si les Tournels est le paradis des enfants, il est aussi à juste titre celui des parents qui peuvent profiter pleinement de leur séjour et se ressourcer…





Plaisirs gustatifs et oenologie

Côté table, le restaurant le Jardin des Pins invite à découvrir la gastronomie provençale avec des plats qui font la part belle aux produits locaux. A l'ombre des oliviers, on se régale de soupe de poisson, de carpaccio de bœuf, ou de moules-frites. Des soirées à thème (paëlla géante, barbecue party…) avec buffet à volonté sont également proposées une à deux fois par semaine pour le plus grand bonheur des gourmands. Et il ne faut pas quitter la table sans avoir goûté l'une des savoureuses cuvées du Domaine des Tournels. Nicolas Bologna précise : « *Le Domaine des Tournels représente 55 hectares de vignes qui ont été plantées par mes grands-parents. Avec mon frère et mes parents, nous avons fait le choix d'investir dans le matériel et la technologie pour obtenir une qualité de production.* »

Des visites du domaine avec dégustation sont organisées plusieurs fois par semaine pour découvrir les particularités et l'histoire des différentes cuvées. « *Parmi elles, on peut citer le rosé Marie-Nicole, cuvée anniversaire qui a été créée en 2022 avec les meilleurs cépages pour fêter les 100 ans de ma grand-mère, mais aussi pour célébrer les 100 ans du domaine acquis par ma famille en 1920 !* »
Une très belle histoire familiale qui continue de s' écrire jour après jour sous le soleil tropézien !




Les frères Bologna

Les Tournels, a paradise for families in Ramatuelle

On the heights of the Gulf of Saint-Tropez, Les Tournels is a 5-star campsite, which attracts more and more families looking for a holiday combining relaxation, leisure and entertainment…In an idyllic setting!

In Ramatuelle, Les Tournels is an open-air hotel bordered by vineyards, which boasts high-quality facilities. Already coveted by families for its nature, its comfortable accommodation and its varied offer of activities, Les Tournels campsite has also a Premium area with very spacious bungalows including terrace and jacuzzi. "*This private area attracts a clientele accustomed to holidays in a 4-star hotel or in a rental villa,* explains Nicolas Bologna, director of the Tournels. *We plan to create soon another area with a similar concept, where guests will benefit from a concierge service close to what can be found in high-end hotels.*"







The happiness of being a child king

The Tournels water park, which stretches over 5000 m², is undoubtedly one of the highlights of the place. Composed of several pools and an artificial lagoon, the water park delights young and old with its six slides, its waterfalls and its counter-current swimming space. An aqualudic area is also intended for toddlers.

The Kids Club is the meeting point for lovers of artistic activities, treasure hunting, laser-game or sporting challenges. An educational farm has also been created to teach children to to ride horses, to feed geese and rabbits, or to take care of a llama...
"*We also attach great importance to the quality of the shows in the evening*", Nicolas Bologna said. Groups of music and dance, magicians, clowns succeed each other throughout the summer on the stage of the outdoor amphitheatre…

Taste pleasures and oenology

On the dining side, the Jardin des Pins restaurant invites you to discover the Provençal gastronomy. Themed evenings (giant paella, barbecue party, etc.) with unlimited buffet are also offered once or twice a week. And you must not leave the table without having tasted one of the wines of the Domaine des Tournels.
Nicolas Bologna explains : "*The Domaine des Tournels represents 55 hectares of vines planted by my grandparents. Together with my brother and parents, we made the choice to invest in equipment and technology to achieve quality production.*" Visits to the Estate with tasting are organized several times a week to discover the different vintages. "*Among them, the Marie-Nicole rosé, an anniversary wine created in 2022 with the best grape varieties to celebrate my grandmother's 100th birthday… but also the 100 years of the estate that was acquired by my family in 1920!*"
A beautiful family story that continues to be written day after day in the Tropezian sun!



FRÉDÉRIC DELMAS

Photographe

Mode, beauté, portrait, hôtellerie, gastronomie, art et spectacles...

Tél : 06.07.85.30.64. • delmas.photographe@gmail.com • www.frederic-delmas-photographe.fr


Lipault
PARIS