

LUXE INFINITY

HORS-SÉRIE N°1

LifeStyle

City Trip

LE MANS,
ville culturelle
et historique

Evasion

ACRO SUITES,
un paradis caché

Escapade

ESCALES,
sur les routes du sud

Destination

TERROU-BI,
*où l'hospitalité
sénégalaise*

Road Trip

*Histoires
D'HÔTELS*





Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo. #SeDéplacerMoinsPolluer

*Autonomie électrique du modèle présenté : 547 km (cycle mixte WLTP). Autonomies Gamme EQE SUV (hors modèle AMG) : Données au 01/04/23 susceptibles d'évoluer. Mercedes-Benz France - RCS Versailles 622 044 287.

EQE SUV

NOUVEAU SUV 100% ÉLECTRIQUE.

Jusqu'à 577 km d'autonomie*.



Flashez pour voir le film



465-577 km (cycle mixte WLTP) / 528-677 km (cycle urbain WLTP).

Éditeur :

3J CRÉATION SARL
✉ contact@luxe-infinity.com

Directrice éditoriale :

Angèle NGUYEN
✉ angel@luxe-infinity.com

Directeur de publication :

Patrick KOUNE
✉ patrick@luxe-infinity.com

Rédactrice en chef :

Carine LCEILLET

Directrice artistique :

Christelle SANTABARBARA
✉ christelle@luxe-infinity.com

Journalistes :

Carine LCEILLET
Ema LYNNX
Jean Claude MARIANI
Josiane MASSÉ
Patrick KOUNE

Community Manager :

Nolwenn ZIMOLO

Crédits photo :

Michel DUPRÉ
Patrick KOUNE

Graphisme & Mise en page :

ENCORE DESIGN
✉ www.encore-design.fr

www.luxe-infinity.com



Imprimé par IMPRIMATUR
LIMOGES 43,
rue Ettore Bugatti
ZI Nord 3
87280 LIMOGES



Toutes reproductions,
même partielles,
sont interdites sans
autorisation écrite de

l'éditeur du magazine Luxe Infinity.
ISSN 2647-2228

Éditeur :

3J CREATION
DIRECTRICE
Angel KOUNE
13 rue Claud du Bourg
16410 DIGNAC - France

FR 01442215786
SIRET 44221578600025
Code APE : 7311Z

LE LUXE DES VOYAGES



Tandis que se tient à Paris le rendez-vous des professionnels du tourisme, réunis au sein du salon IFTM, l'appel du voyage n'a jamais été aussi vibrant, captivant et inspirant.

L'équipe du magazine Luxe Infinity vous emmène en voyage dans des contrées lointaines mais aussi, tout près de chez vous.

Nous avons choisi d'ouvrir nos colonnes au tourisme dans toute sa splendeur. D'un City Trip au Mans à l'expérience de la croisière, notamment à Dalaman, sur la côte égéenne, pour voguer au fil de l'eau à bord du Perla Del Mar.

Sans oublier de rendre hommage à la beauté de la ville de Marrakech avant le tremblement de terre. Afin que la majesté de ces lieux chargés d'histoire reste gravée dans nos mémoires.

Au-delà de nos frontières, allons dormir au Sénégal ou encore, en Crète, où l'hôtel Acro Suites propose une vue à couper le souffle depuis les hauteurs d'Heraklion.

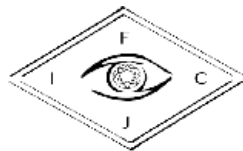
En matière d'hôtellerie, laissez-vous séduire par le charme de la nouvelle adresse niçoise du groupe Maison Albar Hotels.

Côté gastronomie, notre capitale dispose de quelques valeurs sûres, comme les restaurants la Grande Cascade du bois de Boulogne, Sormani, ou encore Drouant.

A chaque instant, nos reporters sont en quête d'authenticité touristique et culturelle au travers d'une immersion dans les régions visitées. Ils mettent au service des lecteurs - tant professionnels que grand public - leur curiosité et leur expertise.

Dans cette édition, comme tout au long de l'année, Luxe Infinity vous fait visiter des univers où l'excellence est la norme et où chaque expérience est à savourer avec plaisir.

Patrick Koune



In Fine

JOAILLIER CREATEUR

WWW.INFINE-JOAILLIER.COM

SOMMAIRE

LUXE INFINITY • HORS-SÉRIE N°1



8

Mode Homme

+30 C° -30 C°

18

Salon

45^E ÉDITION DE
IFTM TOP RESA - PARIS

22

Destinations

ACRO SUITES,
UN PARADIS CACHÉ

28

Découvertes

TERROU-BI RESORT 5★
DAKAR OU L'HOSPITALITÉ
SÉNÉGALAISE

32

Nouveautés

LE VICTORIA, UNE NOUVELLE
ADRESSE ÉTOILÉE AU CŒUR
DE LA FRENCH RIVIERA

36

Voyages

CFC CROISIÈRES

DESTINATIONS MARRAKECH

45

Escapades

HISTOIRES D'HÔTELS

ESCALES SUR LES ROUTES DU SUD

59

City Trip

LE MANS, VILLE CULTURELLE
ET HISTORIQUE

N° **1**
MAGAZINE
HORS-SÉRIE



Couverture

PHOTOGRAPHE : **MICHEL DUPRÉ**
RÉALISATION : **CHRISTELLE SANTABARBARA**
MANNEQUIN : **KYLA SPYKERMAN**
(KARIN MODELS AGENCY)
MISE EN BEAUTÉ : **MORGANE BRUNET**
COIFFURE : **GAËLLE BERTOLETTI**

TASAKI COLLECTION M/G BAGUE, BRACELET,
COLLIER ET BOUCLES D'OREILLES BAROQUE
DROP EN PERLE BAROQUE BLANCHE DES
MERS DU SUD ET OR JAUNE 18K.

GEORGES CHAKRA ROBE DRAPÉE
EN TULLE ET DENTELLE BRODÉE.

65

Escapades

ESCAPADES À DEUX ET NUITS
EN AMOUREUX

71

Nouveautés

LE GRAND TOUR
DU PUY DU FOU

75

Voyages

LE LAMANTIN BEACH RESORT
& SPA MANAGED BY ACCORD
AU FILS DES EAUX DE DALAMAN

83

Gastronomie

LA GRANDE CASCADE CÉ-
LÈBRE LES SAVEURS ET LA NATURE

BRUNO VERJUS, LA TABLE EST (BIEN)
MISE RUE DE PRAGUE

SORMANI, UN AUTHENTIQUE JOYAU
TRANSALPIN À PARIS

91

Infos

MÉDIA KIT LUXE INFINITY

94

Shopping

OBJETS NOMADES

98

*Retrouvez nos
bonnes adresses*

+30°
-30°C

MAURICE LACROIX AUTOMATIC MONTRE
CHRONOGRAPHE BLEUE AVEC BRACELET
INTERCHANGEABLE. ESTHER BANCEL VESTE.
CERRUTI 1881 PARKA TRANSPARENT.

*Cet été, au cœur de la jungle urbaine, le repaire secret sera le Kube Hôtel Paris.
Et dans un nouveau jeu de contrastes, il sera l'heure de choisir : entre s'immerger dans
une canopée humide et brûlante à +30°C ou glisser sur la banquise du bar glacé à -30°C.*

PHOTOGRAPHE : **MICHEL DUPRÉ**
RÉALISATION : **CHRISTELLE SANTABARBARA**



SEVE



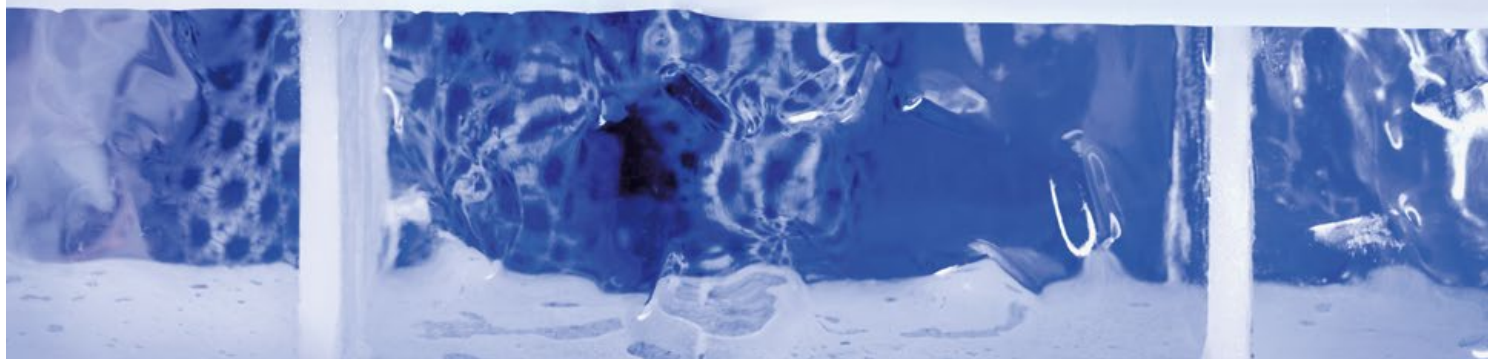
VICTORINOX MONTRE
JOURNEY 1884 AUTOMATIQUE
AVEC CADRAN BLEU ET BRACELET BOIS.
ISSEY MIYAKE ENSEMBLE HOMME PLISSÉ.
VUARNET LUNETTES. **DUREN** SAC A DOS.



EBEL 1911

MONTRE EN ACIER,
INOXYDABLE, DIAMÈTRE
DU BOÎTIER 42,
ÉTANCHÉITÉ 100 MÈTRES,
MOUVEMENT À QUARTZ
SUISSE ET GLACE SAPHIR.

EBEL 1911 MONTRE EN ACIER
INOXYDABLE, DIAMÈTRE DU BOÎTIER 42,
ÉTANCHÉITÉ 100 MÈTRES, MOUVEMENT À
QUARTZ SUISSE ET GLACE SAPHIR.
RYNSHU ENSEMBLE BRODÉ
VESTE, CHEMISE ET PANTALON.
VUARNET LUNETTES.





ZENITH MONTRE DEFY SKYLINE 36MM, AUTOMATIQUE.]
BLANDIN & DELLOYE PARIS VESTE ET CHEMISE.

ZENITH MONTRE DEFY SKYLINE 36MM, AUTOMATIQUE.
BLANDIN & DELLOYE PARIS COSTUME TROIS PIÈCES.
HELSTONS CASQUE.





NIVADA GRENCHEN. MONTRE F77.]
MOUVEMENT AUTOMATIQUE.



JAEGER-LECOULTRE MONTRE
REVERSO TRIBUTE MONOFACE.
CERRUTI 1881 VESTE.
DAVID BECKHAM LUNETTES.

MANNEQUIN : **ALEXANDRE D.** (DMG PARIS)
MISE EN BEAUTÉ : **MANDA TRAORÉ**
COIFFURE : **LAURA JANUEL**
ASSISTANTE PHOTOGRAPHE : **DANIELA OMETTO**
LIEU : **HÔTEL KUBE PARIS**
ET SON ICE KUBE BAR,
1 PASSAGE RUELLÉ 75018 PARIS.



ANONIMO MONTRE MILITARE CHRONO VINTAGE KAKI.
CANADA GOOSE HOODIE.



45^e édition de
IFTM
TOP RESA
P A R I S

IFTM Top Resa, le premier salon des professionnels du tourisme en France, réunit chaque année l'ensemble des professionnels de l'industrie (Loisirs, Affaires, Événementiel et Groupes) à Paris, Porte de Versailles – Hall 1.

PAR PATRICK KOUNE



LE RENDEZ-VOUS DES PROFESSIONNELS DU TOURISME

**3-5 OCT. 2023**

PARIS - PORTE DE VERSAILLES - HALL 1

iftm
TOP RESA
INTERNATIONAL & FRENCH TRAVEL MARKET

Commandez votre badge d'accès gratuit avec le code **RPA1**

iftm.fr

RX In the business of
bulking businesses

f t in @ #iftm

Le salon rassemblera pendant 3 jours, du 3 au 5 octobre 2023, plus de 30 000 visiteurs, acheteurs français et internationaux, agents de voyages, professionnels de la distribution, de la production, journalistes et médias, influenceurs, étudiants, officiels français et internationaux venus à la rencontre des 200 destinations et 1700 marques exposantes (offices de tourisme, compagnies aériennes, groupes hôteliers, tour-opérateurs, entreprises technologiques, start-ups, etc.).

Les nombreux événements, conférences et soirées organisés lors du salon permettent à toute une profession de découvrir les nouvelles tendances, d'acquérir de l'expertise autour de thématiques d'actualité, d'échanger sur les enjeux et le futur de l'industrie du Tourisme et de partager des moments de convivialité.

Aujourd'hui, nous partons à la rencontre de Laurence Gaborieau, Directrice de la division Tourisme, Transport & Logistique et Directrice du salon IFTM Top Resa, qui nous livre toutes les nouveautés et ce qui nous attend pour l'édition 2023.

Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Diplômée d'un Master 2 en Communication et Marketing doublé d'une thèse en Histoire, j'ai rejoint le groupe RX (anciennement Reed Expositions), organisateur d'événements professionnels et grand public, en 1998. Après une première expérience dans les événements (congrès et salons) dédiés à la Santé, je lance en 2013 le premier salon international du Nucléaire civil, World Nuclear Exhibition, qui est devenu en 8 ans une référence mondiale. En 2019, je reprends le salon Forum Labo dédié à la recherche, ainsi que Rééduca, l'événement qui réunit les professionnels de la Kinésithérapie.

Depuis janvier 2022, j'ai le plaisir de diriger la division Tourisme, Transport & Logistique, dont le salon IFTM Top Resa. Cela sera donc ma 2e édition en octobre prochain.

Quelles sont les grandes nouveautés du salon IFTM Top Resa en 2023 ?

Nous avons fait le plein de nouveautés pour cette 45^{ème} édition, pour répondre aux demandes de chacun.

Tout d'abord, l'arrivée d'un nouveau village au sein du salon : le Village MICE, qui permettra de valoriser et représenter au mieux les acteurs de ce composant phare du secteur. Un nouvel espace y sera consacré sur le salon à travers un parcours expérientiel inédit, mêlant le business, l'insolite et le ludique. Nous avons souhaité mettre en valeur toutes les entreprises et destinations MICE avec une nouvelle approche sur la base du jeu (gamification). Un programme de conférences sera par ailleurs construit autour de cette thématique et nous comptons 16 acteurs du MICE parties prenantes dans le jeu imaginé par Ma Langue Au Chat.

La Destination France, espace phare du salon IFTM Top Resa, sera également repensée pour insuffler un vent de dynamisme et faire vivre aux visiteurs une expérience forte. Située au centre du salon, un nouvel espace sera proposé autour d'un bar avec de nombreuses animations (dégustation de vin, conférences, démonstrations culinaires ...) pour créer une véritable énergie derrière le drapeau tricolore.

L'édition 2023 remettra davantage l'agent de voyages au cœur du salon en se penchant tout particulièrement sur son accueil en augmentant le programme de leur prise en charge (transport en avion ou en train & hébergement). Le Lounge AGV by MSC Croisières sera valorisé et aménagé pour offrir un lieu privilégié aux agents de voyages pour travailler entre deux rendez-vous ou networker. Le but étant pour eux de se former et ressortir avec une vision complète du marché et des tendances.

Afin de compléter l'expérience des agents de voyages sur le salon, deux nouveaux rendez-vous sont à noter : la Travel Agents Cup, nouveau format ainsi qu'un nouveau cycle de conférence nommé « Quoi de neuf à vendre » où les destinations pourront mettre en avant toutes leurs nouveautés.

Nous avons également le plaisir d'accueillir la Jordanie en tant que destination à l'honneur de la 45^e édition d'IFTM Top Resa.

Autre nouveauté : la tenue du « Mini Live », en écho au « Grand Live du Voyage d'Affaires » tenu en janvier 2023, organisé par CDS Groupe en partenariat avec le salon des professionnels du tourisme. Les participants à ce dernier interviendront lors de ce nouveau rendez-vous pour reprendre les discussions engagées et faire le point sur les évolutions liées aux mutations du voyage d'affaires.



Quels seront les temps forts de cette 45^{ème} édition ?

Nous avons pour cette édition 2023 choisi de définir une thématique centrale autour de laquelle faire graviter toutes les animations du salon : « Défis et Résilience ». Ce fil rouge permettra d'explorer les réponses apportées par l'industrie du tourisme face aux challenges des dernières années et entamer une réflexion sur ceux de demain.

Cette thématique se retrouvera également à travers nos conférences et conversations, nous présenterons via des témoignages et des cas pratiques, les solutions concrètes en démontrant la résilience qu'est l'ADN du secteur. 6 grands baromètres et une conférence tendance seront présentés, afin de faire le point sur l'année écoulée et d'échanger autour des enjeux majeurs de l'industrie (comportement client, attractivité, tourisme responsable...).

La conférence inaugurale & le panorama international se dérouleront en présence de Ministres du tourisme internationaux. L'objectif de ce dernier sera d'échanger avec des exemples concrets de gestion de situations divergentes selon les pays et les cultures et de s'inspirer

des pratiques et solutions trouvées à l'international. Nous mettrons ainsi l'accent sur l'adaptation aux enjeux mondiaux tels que la transition vers un tourisme responsable et la transformation digitale, sans oublier l'importance de la dimension humaine pour accompagner cette évolution.

Parmi les grands temps forts, nous pouvons également évoquer les différents concours : la refonte de la Travel Agents Cup, LE concours de référence depuis 10 ans dans la profession, et qui mettra davantage l'expertise des Agents de Voyages à l'honneur ainsi que sa version Junior. D'autres concours seront également organisés, à savoir le Start Up Contest, dédié aux innovations au service du tourisme, et le Wonder France Festival, festival de vidéos en ligne dédié à la valorisation du territoire français.

Enfin, la soirée AFTM / IFTM fera son grand retour le mercredi 4 octobre pour les acteurs du Business Travel. L'emblématique « Soirée After TO » quant à elle change de lieu et de nom et devient la soirée « IFTM TourMag Party » pour clôturer les 3 jours de salon dans une ambiance festive et conviviale.

En savoir plus sur le salon : www.iftm.fr



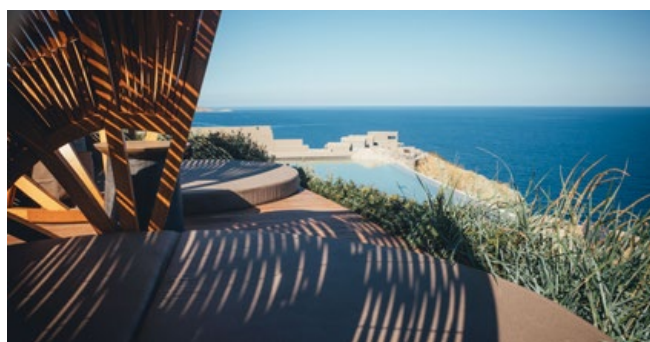
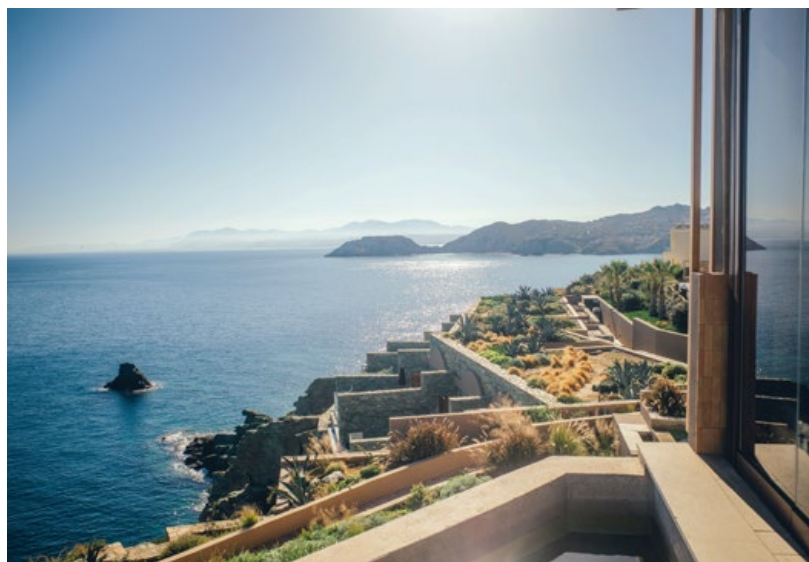
ACRO SUITES

un paradis caché
POUR ADULTES SEULEMENT

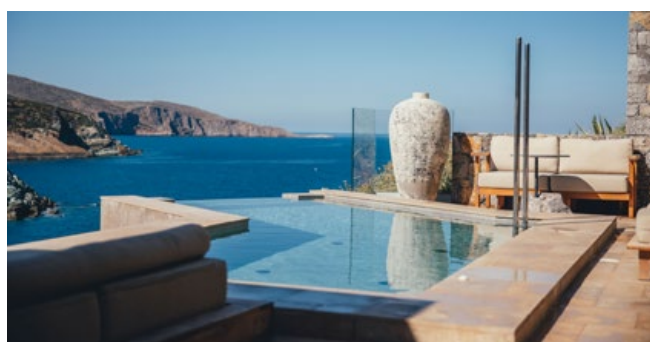


Sur les hauteurs d'Heraklion, l'Acro Suites s'est érigé en domaine de détente et du lâcher prise... Ce resort crétois haut de gamme est réservé seulement aux adultes et adolescents à partir de 16 ans, du fait de son architecture insolite, ouverte directement sur des falaises abruptes qui surplombent la mer Egée.

PAR EMA LYNNX



© Photos : Patrick Kaune



Un ashram entre ciel et mer

Les chambres et suites jalonnent les falaises rocheuses, toutes orientées vers la mer. Ces bungalows aux toits arrondis et aux murs de couleur minérale, serpentant le bord de mer, sont tous équipés d'une piscine à débordement, alimentée en eau de mer et chauffée sur demande.

Sur les hauteurs, s'étend le Asana Yoya Shala, temple dédié aux sports indoor et à la méditation. Son design harmonieux, arrondi, et ses couleurs grès et boisées claires inspirent l'apaisement et nous invitent à des séances de yoga déstressantes...

Le domaine est aussi équipé en sports outdoor, comme le tennis, le basket, ou la natation, avec de nombreux bassins extérieurs.



Côté bien-être, le programme de soins corporels est à expérimenter absolument. Après une visite "stranspirante" dans le hammam de style byzantin, vous pouvez choisir plusieurs programmes de massages : relaxant, purifiant, détoxifiant ou encore, spécial pour femme enceinte. Ces soins peuvent s'étaler sur plusieurs jours. Le soin Acro Hammam Expérience est à tester absolument : c'est un traitement complet du corps, exfoliant et vivifiant, qui finit en douceur avec la caresse des bulles de savons sur votre peau nettoyée.

Le domaine a aussi un accès vers une petite crique pour des bains de mer, s'initier à la plongée ou se mêler à la vie locale dans les tavernes animées et des boutiques de souvenirs, toujours loin de la foule touristique.





Se restaurer, c'est le dépaysement assuré

Plusieurs restaurants à thèmes sont à votre disposition, pour satisfaire tous les gourmets, allant de la cuisine traditionnelle méditerranéenne aux exotiques plats nikkei, en passant par les incontournables fruits de mer.

Cependant, le menu du Cremos, restaurant signature de l'Acro Suites, est à découvrir pendant votre séjour car il allie gastronomie et spécialités crétoises. La carte a été réalisée par le chef Giannis Rokanas, un enfant du pays ayant fait ses armes dans les restaurants renommés en Grèce et à l'international. Ce chef aime à revisiter les plats traditionnels en les réassemblant avec sa touche personnelle, sans dénaturer les saveurs originelles et en les présentant à travers un dressage artistique et original..

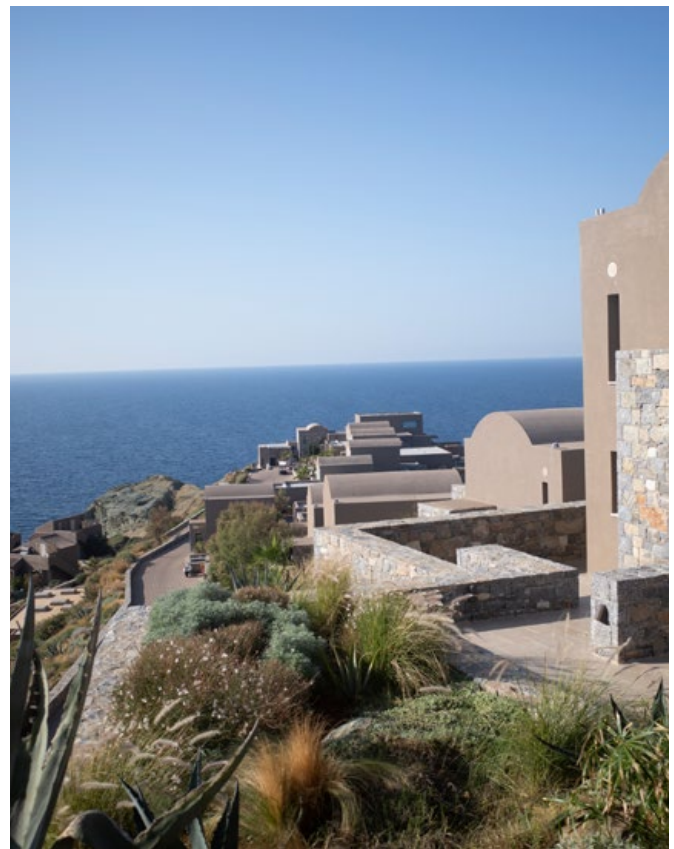


© Photos : Patrick Koune

Que faire à Heraklion ?

A 27 kilomètres en voiture, vous pouvez visiter la capitale de la Crète et ses curiosités historiques et culturelles, comme le palais de Knossos, un site archéologique majeur de la Crète. La forteresse vénitienne de Koules, située sur le port, est aussi très prisée des touristes, ainsi que la fontaine Morosini, appelée Lion Square, une place de rencontre et de détente. Pour les férus d'architecture néo-byzantine, la visite de la cathédrale Saint Minase est incontournable, l'édifice doit son nom à Saint Ménas, le protecteur d'Héraklion. La vieille ville, avec ses rues pavées et ses échoppes pittoresques, est aussi propice aux promenades pour s'imprégner de la culture locale.





© Photos : Patrick Koune

Si vous voulez quitter l'île, l'hôtel peut aussi réserver des navettes vers Athènes pour 24 heures de shopping, pour changer le rythme de votre séjour.

Le concept "low-tourism" proposé par Acro suites invite les voyageurs à se détendre, en couple ou entre amis, dans un espace privilégié ouvert sur la mer et la nature, en toute quiétude, tout en proposant des activités diversifiées pour animer vos vacances selon vos envies.

Mais le mieux, c'est encore de s'étendre sous un cocon d'osier, les pieds en éventail, sirotant l'un des étonnants cocktails signatures et en contemplant une mer Egée étincelante de bleu... Heaven can wait !

Réservations sur www.voyages-de-luxe.fr

TERROU-BI

RESORT 5★ DAKAR

ou l'hospitalité sénégalaise

Partons à la découverte d'un lieu de rencontre et de partage où l'esprit chaleureux et hospitalier du Sénégal s'exprime agréablement à travers le Terrou-Bi Resort 5, un hôtel haut de gamme créé par une famille libanaise depuis 1986 et devenu aujourd'hui l'incontournable hôtel 5 étoiles de luxe indépendant de DAKAR.*

PAR PATRICK KOUNE





Sur un terrain vague, le couple fondateur libanais Khalil et Aïda Rahal ont d'abord construit un restaurant les pieds dans l'eau, 3 enfants et 12 ans plus tard, Terrou-Bi est devenu un complexe touristique 5 étoiles qui ne cesse de se bonifier au fil des générations, avec son style moderne et authentique grâce à une gestion pleine de cœur et un esprit de famille que partagent les 700 partenaires de cette entreprise sénégalaise.



Les pieds dans l'eau et la tête dans les nuages

Situé à 45 mn de l'aéroport de Dakar et 10 minutes du centre-ville, le Terrou-Bi Resort 5* assure confort et bien-être aux voyageurs souhaitant découvrir le Sénégal et sa capitale, tout en s'immergeant dans une ambiance traditionnelle et conviviale.

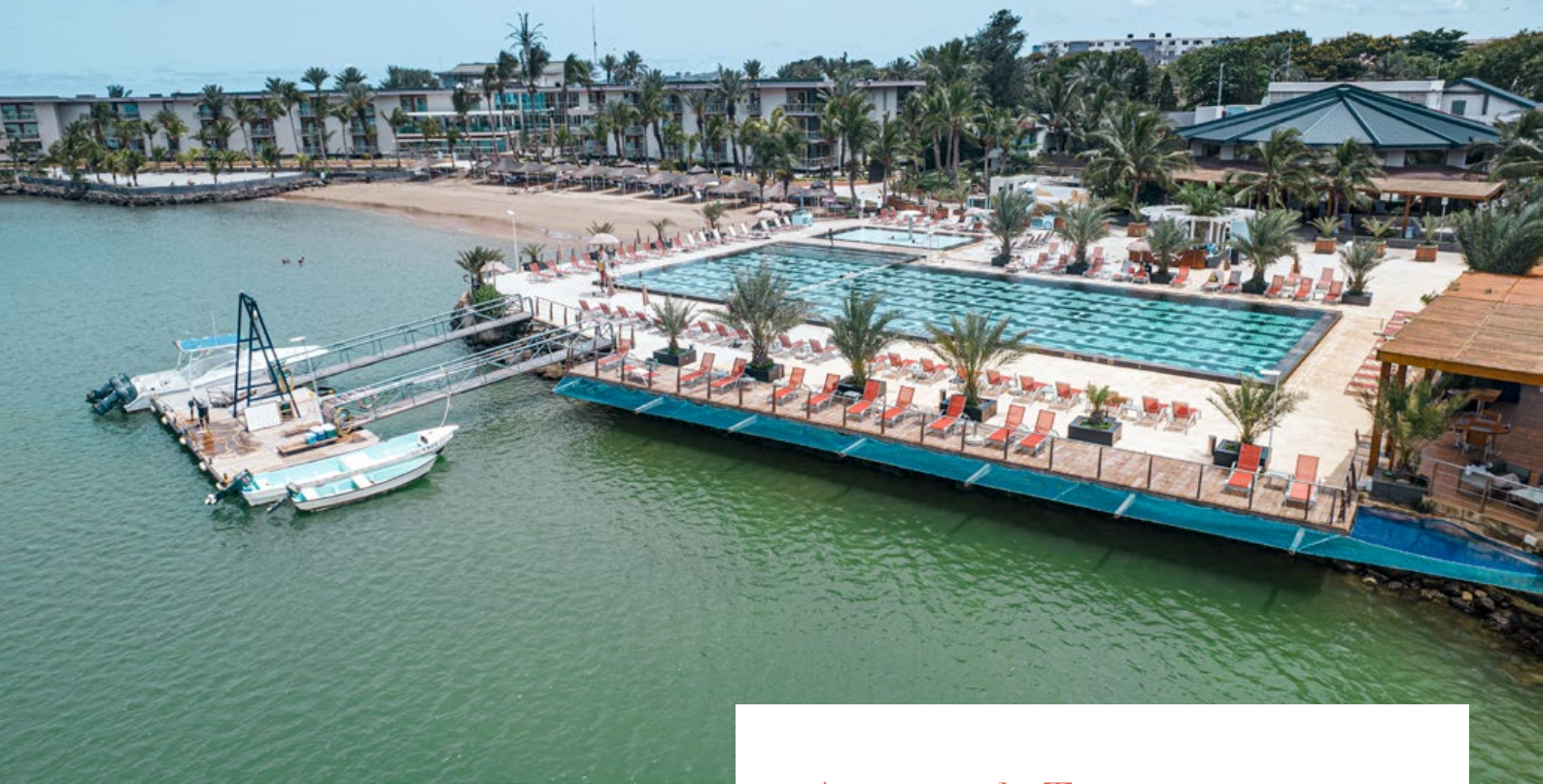
Une équipe dédiée est présente pour vous assurer un séjour sur-mesure et divertissant, dans un cadre aux vues imprenables. Les chambres et suites de l'hôtel au design modern sont ultra spacieuses et lumineuses, toutes équipées de lits king size, avec balcon privé, vue panoramique sur la mer ou sur le jardin exotique et luxuriant.

Côté gastronomie, vous pouvez déjeuner ou dîner "les pieds dans l'eau" dans le restaurant en bord de mer, face aux îles de la Madeleine avec un menu intercontinental aux connotations sénégalaises comme le "Travers de

porc laqué aux miels de nos régions", le "Dibi d'agneau grillé au feu de bois, poudre kankan", ou le "Paris-Dakar" un Paris-Brest revisité à la cacahuète...

Pratiquez un tourisme cocooning en prenant soin de votre corps avec les services bien-être à votre disposition tels que le FitCenter avec coaching personnalisé, cours privés de tabata, cadio-boxing, musculation dans une salle de sport ultra équipée, hammam, massages signés Renata Franca et soins esthétiques, comprenant manucure, coiffure, maquillage...

Vous pouvez aussi profiter du soleil sénégalais sur une des nombreuses chaises longues, sous un parasol blanc, face à l'immense piscine à débordement bordée de palmiers qui surplombe la plage privée au sable blanc de 34 mètres de long...



Au pays de Teranga

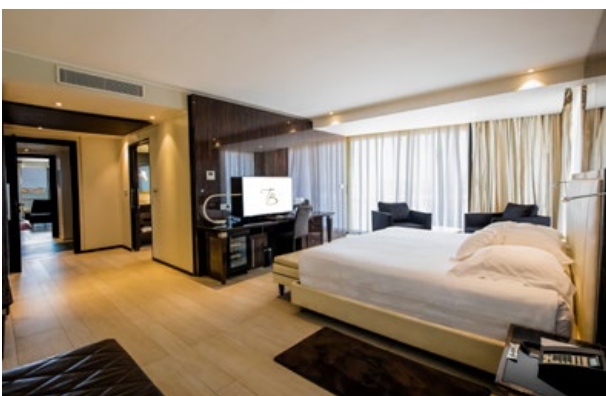
Incontournable : La promenade au large et visite de l'atypique île de Gorée, un lieu symbolique et historique du Sénégal. Inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO en 1978 en tant que symbole de la traite des esclaves, ce lieu génère émotion et tradition à travers ses maisons colorées et ses ruelles de terre jaune.

Balades urbaines : De nombreux musées à travers Dakar offrent l'opportunité de découvrir l'art et la culture sénégalaise et africaine à travers des œuvres passées et contemporaines, comme le Musée Léopold Sédar Senghor, le Musée Théodore Monod d'Art Africain, le Musée des Civilisations Noires...

Détente nocturne : Le Casino avec ses 140 machines à sous, roulette anglaise, tables de jeux traditionnels Les Bars Lounge pour tester les cocktails maisons et déguster un des cigares d'exception sélectionnés pour la cave de l'hôtel.

Pour un week-end de 4 jours dans la mystérieuse DAKAR à la découverte des créateurs avant-garde, des vues imprenables sur la ville au phare des mamelles, de l'histoire des esclaves, des spots de surfs...OU BIEN... en début d'un séjour au Sénégal à la découverte, du lac rose, des mangroves du delta du siné-saloum, de l'ancienne ville de saint louis, de la pêche au Cap skirring... Le RESORT ***** TERROU-BI est l'hôtel incontournable de DAKAR pour un séjour réussi.

Dakar ne représente pas tout le Sénégal, mais le Terrou-Bi Resort 5* est certainement un lieu qui manifeste toute l'ambiance chaleureuse, conviviale et traditionnelle qui caractérise le Teranga, mot provenant du Wolof la langue principalement parlée au Sénégal qui signifie respect, hospitalité et accueil...





Private Seminars on Luxury Hospitality & Luxury-related issues

Available in English & French.

With

Daniel Counio

Editor-in-Chief of YACHT WAY MAGAZINE

Author of "The Magic Temple of Luxury in Hospitality & Yacht Industry"

Certified Instructor ANAD

(The Human Resource Development Authority of Cyprus)

"A Yacht Captain beside safety, must have in its DNA the values of Hospitality while being a diplomat with an ultimate concern for the empathy to the guest. This book highlight well the importance of the holiday on a Yacht for its valuable and vulnerable time while its crew must show its abilities to interact in a luxury environment."

Captain Nikolaos Demertzis

on Mega Charter Yacht & Former President of the Greek Union of Officers & others Crews professional related to the Private Yacht Industry

"As a Greek, I understand the contribution of yachting to our economy, as a lifelong friend of Daniel, I can confirm that he is the ultimate connoisseur of luxury. What a perfect combination!"

George Pateras

President of the Hellenic Chamber of Shipping
(The First Ranking Chamber of Shipping in the World)

"Daniel's book made me fully understand what I always felt admiring a glittering superyacht: that all the effort enshrined in its creation and maintenance is not about exhibition of wealth and power, but is generated instead by the relentless search for beauty and perfection that lies in the deepest part of the human soul".

Roberto Perocchio

President of Assomarinas, the Italian Marina Association, and member of the board of Confindustria Nautica, the Italian Boatbuilders Association
Former President of ICOMIA (The International Council of Marine Industry Associations)

"It is encouraging to find a book that dissects what luxury entails - and with this shines light on the elusive topic so few people in the world truly understand."

Dr. Daniel André Langer

CEO & Professor of Luxury Strategy Équité Extreme Value Creation - Luxury, Lifestyle & Consumer Brand Development Group
Pepperdine University Malibu, California

"To flourish in and through your profession is to commit to putting excellence at the heart of your work Thank you my dear Daniel for giving me the opportunity, thanks to this magnificent book, to express myself on professional excellence. You have been able to highlight the relationship between work, the mastery of a know-how and luxury. These values that we share are also an opportunity to make visible these women and men of trade who work every day to defend the beautiful work."

The Rector Christian Forestier

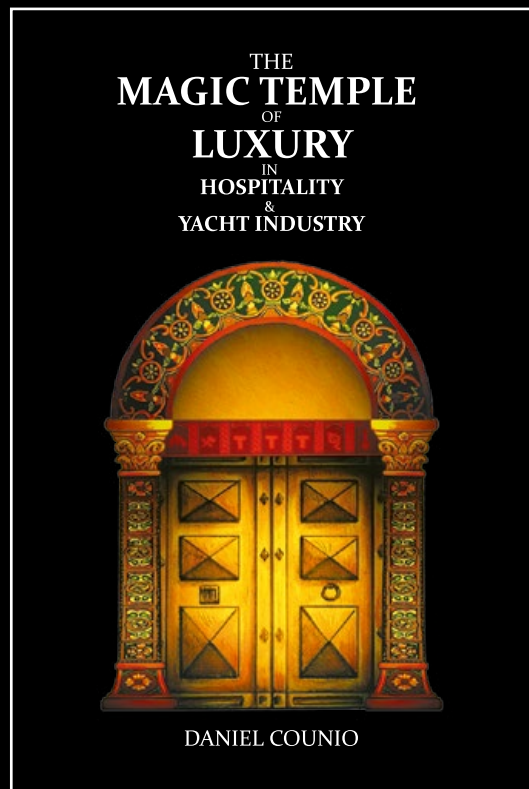
President of COET-MOF

Commandeur dans l'ordre de la Légion d'honneur
Commandeur des Palmes Académiques, Officier de l'ordre national du Mérite

"Exceptional and very informative book. As I read through it, I start dreaming and appreciating more the finer things in life."

Zaya S. Younan

Chairman & CEO La Grande Maison Younan Collection
Gold Medal for Tourism of France



This work develops a holistic approach on the constellation of the Luxury phenomenon.



For more details, on seminars or to order the Book, please send your request to contact@codavi-international.com

www.codavi-international.com | www.yachtwaymagazine.com



MAISON ALBAR LE VICTORIA

*Une nouvelle adresse étoilée
au cœur de la French Riviera*

*Maison Albar Hotels vous ouvre les portes de sa future maison à Nice : Le Victoria.
Idéalement situé entre la Promenade des Anglais et la place Masséna,
et à proximité de la vieille ville, cette nouvelle adresse sera une destination
privilegiée pour mettre le cap sur la capitale azurée.*

PAR EMA LYNNX



La décoration intérieure a été confiée à l'agence GOMIS et le Studio MHNA qui ont réuni à allier avec brio l'élégance à la française et la douceur de vivre du Sud pour créer un lieu de vie unique, dans l'esprit chaleureusement luxueux de Maison Albar Hotels.

Entre élégance et modernité, du design art déco au luxe feutré, la nouvelle adresse de la collection Maison Albar Hotels, vous fera vivre une villégiature unique, sur un site aux vues imprenables sur la Baie des Anges et l'arrière-pays de Nice.

Une invitation à la détente

Cet hôtel de luxe comprend 102 chambres et 30 suites à l'agencement esthétique et épurée avec un mobilier contemporain accompagné d'objets d'art. Vous pouvez ainsi admirer des pièces d'exception comme les têtes de lit, réalisées en marqueterie de paille, créant une impression boisée subtile associée à la finesse du métal. La majorité des chambres disposent de balcon, loggia ou terrasse, des espaces extérieurs pour profiter pleinement la vue sur le patio intérieur ou de contempler l'immensité de la grande bleue et de l'arrière-pays niçois.

Le Spa Victoria est un lieu de détente idéal, pour le corps et l'esprit, conçu dans un style marin et art déco, un écrin nacré où les luminaires en cristal jouent subtilement avec la lumière pour mettre en valeur chaque élément du décor. Vous profiterez alors de 600m² d'espace bien-être, comprenant notamment 6 cabines de soin, dont 2 cabines suites avec bain à remous privés. Et parmi les originalités du Victoria, sa magnifique piscine perchée sur son toit est sans doute un endroit à ne pas manquer, offrant une vue 360° spectaculaire sur la ville et les environs.





Papilles et gastronomie

Maison Albar Hotels accorde un soin tout particulier à l'art de la table, et Le Victoria ne fait pas exception. Vous y découvrirez des lieux de restauration chaleureux où gastronomie et savoir-faire français sont mis à l'honneur.

Sur le rooftop, entre la vue sur l'arrière-pays et l'horizon de la mer, vous pourrez dîner près des étoiles, dans le restaurant bistrannique avec une cuisine aux accents méditerranéens, ou vous détendre au bar à l'architecture sculpturale et artistique aux ambiances « lounge ». Le restaurant a été personnalisé avec un mur entièrement habillé de photos de la vie niçoise. La décoration du bar adossé à l'arrière-pays, a été pensée dans un esprit yachting avec des formes graphiques blanches et noires, des rayures marines et un jeu de matière entre le cuir matelassé et le verre.

Le Victoria, votre destination shopping de luxe

Le Victoria accueillera au pied de l'hôtel un espace de près de 5500 m² de boutiques haut-de-gamme. Située en plein cœur du Carré d'Or, cette galerie prestigieuse sera la plus grande zone retail de luxe en Europe, à l'image de son emplacement emblématique.

Le Victoria sera sans nul doute une adresse iconique de Maison Albar Hotels, une étape incontournable sur la Riviera française, pour une croisière entre terre et mer, une escapade entre luxe et volupté.

Pour vivre l'expérience en avant-première : www.maison-albar-hotels-le-victoria.com

Ouverture prévue au 1^{er} trimestre 2024.

LE RENDEZ-VOUS DES PROFESSIONNELS DU TOURISME



3-5 OCT. 2023

PARIS - PORTE DE VERSAILLES - HALL 1



Commandez votre badge d'accès gratuit avec le code **RPA1**

iftm.fr

Built by
RX In the business of
building businesses



CFC CROISIÈRES

CFC Croisières lève le voile sur les croisières de l'année 2024-2025. De passionnantes nouveautés se profilent à l'horizon pour la prochaine saison de voyages au long-cours. Embarquez avec nous pour un aperçu des extraordinaires expériences qui vous attendent.



En quête d'aventures et de découvertes, CFC Croisières a tracé de nouveaux itinéraires, offrant des départs variés, des mini-croisières aux grands voyages. Prêts à larguer les amarres depuis Le Havre, Marseille et désormais Bordeaux, les passagers trouveront leur bonheur parmi de nouvelles escales exceptionnelles.

CFC Croisières vous invite à explorer de nouveaux horizons avec des itinéraires soigneusement conçus pour satisfaire tous les voyageurs. Il est temps de vous préparer à une aventure unique à bord de Renaissance.

Escapades Envoûtantes : Nouvelles croisières de 5 à 10 nuits depuis Marseille et Le Havre

La croisière "Beautés d'Italie", du 11 au 22 novembre 2024, vous ouvre les portes de la Toscane et des trésors artistiques de Florence, de l'île d'Elbe, refuge de Napoléon Bonaparte, de Rome via Civitavecchia, de la vibrante Naples, avant d'explorer les charmes de Lipari et de goûter aux richesses insulaires de Sicile et de Sardaigne.

Plongez dans une aventure fascinante lors de la croisière "Méditerranée Orientale et Grèce" du 22 novembre au 2 décembre 2024, au départ de Marseille. Durant 10 nuits, découvrez les joyaux de destinations légendaires. De Palerme à la riche histoire, aux panoramas spectaculaires de Messine, de l'histoire captivante d'Athènes à la vie festive de Mykonos et aux vues à couper le souffle de

Santorin, les différentes facettes de la Grèce n'auront plus de secret pour vous.

Laissez-vous séduire par les "Trésors des Îles Britanniques", au départ du Havre. Proposant des itinéraires de 9 ou 10 nuits, en avril et août 2024, cette aventure vous conduit vers des destinations captivantes. Explorez l'histoire de Cork (Irlande) avec son centre-ville authentique et le majestueux château de Barney. À Belfast (Irlande du Nord), vous découvrirez le musée du Titanic avant de vous laisser surprendre par les îles britanniques de Mull, Skye et Lewis, où les panoramas grandioses de Quiraing et le site de Callanish Standing Stones vous attendent.

Nouveaux Horizons depuis Bordeaux : deux croisières exceptionnelles

Deux croisières exceptionnelles largueront les amarres depuis Bordeaux. La première, "Hauts-Lieux du Portugal et de Madère", du 1er au 15 septembre 2024, vous embarquera pour des escales fascinantes. Découvrez Bilbao et son art avant-gardiste, Saint-Jacques-de-Compostelle, empreinte de spiritualité (depuis La Corogne), l'histoire vivante du Portugal à Porto et Lisbonne, et l'île fleurie de Madère.

Préparez-vous à vivre l'aventure "Côte Ibérique et Méditerranée Occidentale" du 15 au 25 septembre 2024. De Bordeaux à Marseille, vous découvrirez des lieux emblématiques, de l'atmosphère vibrante de Lisbonne aux plages uniques de Portimão, des ruelles étroites de Séville à l'histoire de Carthagène, en Espagne.

Évasions Hivernales Extraordinaires : Les Grands Voyages à bord de Renaissance

EXPLOREZ LES MERVEILLES DU MONDE
ANTIQUE - AU DÉPART DE MARSEILLE

Plongez au cœur des civilisations antiques de la Méditerranée et de la mer Rouge. Du 7 au 28 janvier 2024, suivez les traces de l'Histoire depuis Marseille jusqu'à l'incroyable Petra en Jordanie. Tout d'abord, vous traverserez le légendaire canal de Suez, conçu par Ferdinand de Lesseps, avant de vous imprégner de l'Égypte ancienne, de Louxor à la Vallée des Rois, que vous aurez l'occasion de visiter lors d'une escale de deux jours à Safaga. Avant de regagner Marseille, ne manquez pas l'occasion unique de remonter le temps, à l'époque des Pharaons, lors de votre excursion vers les pyramides de Gizeh, accessibles depuis Alexandrie. Cet itinéraire fascinant vous offrira aussi l'opportunité de vous immerger au cœur du palais de Knossos, en Crète et du théâtre antique de Taormine, en Sicile.

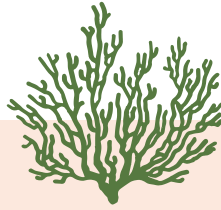
PROFITEZ D'UN HIVER AU SOLEIL AVEC LE GRAND VOYAGE "L'AFRIQUE DE L'OUEST, LE CAP-VERT ET LES ÎLES FORTUNÉES"

Votre voyage au long-cours partira de Marseille, d'où vous mettrez le cap sur Cadix, qui vous invitera à vous immerger dans son ambiance maritime animée. Au Maroc, vous découvrirez la modernité effervescente de Casablanca, marquée par l'emblématique Mosquée Hassan II et ses marchés vivants. Agadir, quant à elle, vous offrira des moments de détente sur ses plages dorées et vous invitera à explorer sa médina colorée. Votre aventure se poursuivra en Gambie, à Banjul, une ville dynamique reconnue pour ses tissus colorés. Les îles du Cap-Vert se dévoileront ensuite, offrant des paysages diversifiés, des plages de sable blanc, aux dunes saisissantes, sans oublier l'effervescence de la capitale Praia. Vous serez surpris par les îles volcaniques des Canaries, dotées d'un climat doux toute l'année. Votre voyage vous conduira ensuite à La Corogne, une ville galicienne riche en histoire et abritant la célèbre tour d'Hercule, et porte d'entrée vers Compostelle. Enfin, votre périple touchera à sa fin au Havre.

L'Afrique en couleurs, la grande évasion

Du 5 janvier au 10 avril 2025, embarquez pour une croisière de 95 nuits au départ de Marseille, à la découverte des recoins captivants du continent africain. Votre aventure commencera en Sicile et à Malte, avant que l'Égypte ne vous dévoile les mystères millénaires de ses pyramides, et d'emprunter le spectaculaire Canal de Suez. Votre périple vous conduira ensuite vers l'iconique cité de Petra et les trésors historiques de Louxor. Votre voyage se poursuivra avec des escales toutes aussi captivantes, de Djeddah en Arabie Saoudite à Salalah à Oman, et aux plages paradisiaques des Seychelles à Victoria (Mahé) et Praslin. Vous aurez également l'occasion d'apprécier votre séjour sur l'île Maurice ainsi qu'à la Réunion.

La suite de votre voyage sera ponctuée d'étapes inoubliables, des plages immaculées de Nosy Be à Madagascar aux eaux turquoise de Zanzibar. Les Comores et le Mozambique vous ouvriront leurs portes, vous révélant leurs secrets, avant de mettre le cap sur l'Afrique du Sud. En Namibie, les paysages désertiques de Luderitz et Walvis Bay vous laisseront sans voix. La découverte de l'île de Sainte-Hélène apportera une touche d'histoire et de mystère à votre voyage, qui vous conduira ensuite de São Tomé à Freetown, en passant par les joyaux de Banjul, Dakar et Praia. Votre aventure se poursuivra à travers les Canaries et l'Espagne avant de s'achever au Havre.



SUMMER

BY
LA BAUHINIA

LA TABLE D'ÉTÉ DU NOUVEAU CHEF EXÉCUTIF QUENTIN TESTART
UNE CUISINE DE PARTAGE AUTOUR DE LA MER



RÉSERVEZ VOTRE TABLE
DANS CE JARDIN SECRET



📍 10 avenue d'Iéna, 75116 Paris
☎ 01 53 67 19 91


SHANGRI-LA
PARIS

 
@shangrilaparis

MARRAKECH

Quatre destinations incontournables pour une escapade romantique

Offrez-vous un Road Trip à Marrakech pour une lune de miel atypique, entre détente et découvertes, dans la ville ocre et ses environs.

PAR EMA LYNNX

A trois heures de Paris en avion, Marrakech est la troisième destination la plus prisée du Maroc. Ses maisons aux façades ocres et pourpres, où s'entrelacent bougainvilliers blancs et lianes d'orchidées roses, confèrent aux lieux une atmosphère de romance et douceur de vivre. A partir de septembre, la température est parfaite, avoisinant les 27°C pour une atmosphère chaude et sèche, sans aucun nuage à l'horizon.

Si le charme de Marrakech tient principalement à ses monuments ou ses paysages mauresques, le sens de l'hospitalité inné et chaleureux de ses habitants rend la ville encore plus attachante et accueillante.

Luxe Infinity a sélectionné pour vous quatre spots idylliques, de courtes escales à découvrir à deux, pour profiter pleinement de chaque lieu dans l'un des plus beaux pays du monde





DAR RHIZLANE : pour une escapade relaxante en toute intimité

Discrète et confidentielle, la maison (dar) Rhizlane doit son nom au prénom de la dernière fille du propriétaire. Situé à quelques pas de Jemâa El Fna, entre la Médina et le Guéliz, au coeur de l'Hivernage, cet hôtel Riad ***** est un lieu de villégiature par excellence pour s'offrir une parenthèse de zénitude. Vous êtes conquis dès les premiers pas. Après avoir franchi la modeste porte d'entrée, vous êtes plongé dans un décor authentique où chaque détail exprime l'histoire de la demeure mais aussi, celle du Maroc et son artisanat.

Privilégiant avant tout le bien-être et le confort de ses hôtes, le riad prend soin de votre corps et de votre palais.



© Photos : Patrick Koune - Magazine Luxe Infinity



Le restaurant Le Minzeh offre une vue directe sur la piscine qui domine le jardin orné de rosiers, de citronniers, de bigaradiers et de bougainvilliers blancs. Vous pourrez y déguster, à l'abri des regards, une cuisine méditerranéenne et "croustillante". Le soir, les tables éclairées à la lueur des bougies rendent l'ambiance absolument romantique, au son des chants traditionnels.

Vous pourrez aussi vous prélasser au bord de la piscine au centre du riad, ou vous offrir un service complet au spa avec un gommage au hammam, suivi d'un massage de la tête aux pieds avec des produits bio de la région (à noter que les spa de Marrakech n'ont rien à envier aux soins des palaces parisiens).

Dar Rhizlane propose aussi des activités telles que des balades en dehors des sentiers battus, ateliers de cuisine et artistiques, escapades insolites dans l'arrière-pays.

L'hôtel dispose de 20 chambres et suites, dont la suite nuptiale, lumineuse et spacieuse, décorée avec style et design, avec une terrasse privée, parfaite pour des dîners aux chandelles...

Le Dar Rhizlane est une adresse encore confidentielle qui invite à la douceur de vivre, un lieu de détente, non loin du centre de Marrakech, avec un service digne d'un hôtel cinq étoiles.



WHITE CAMEL : pour une nuit dépaysante et magique en plein désert

Inspiré des campements berbères, le site White Camel se trouve à 45 mn de Marrakech, au cœur du désert d'Agafay, avec une vue imprenable sur les montagnes d'Atlas, pour vous offrir une expérience unique alliant confort et dépaysement. Le mieux est de choisir un transfert en 4x4 pour vous y rendre !

L'entrée du campement ressemble à un vieux fort. A l'intérieur, se dressent des bungalows en toile dont les toits s'élèvent en forme de chapiteaux, une grande piscine centrale, un bar sous forme de "paillotte" et un restaurant ouvert sur quatre côtés. Des tentes et des espaces de détente s'étendent en terrasse tout autour. Le campement offre ainsi une vue à 360° sur les dunes (de pierres).

L'ambiance musicale moderne et rythmée provoque une curieuse impression, entre Ibiza et "Burning Man"... mais avec nettement moins de monde !

Vous avez le choix entre deux types d'hébergement : des lodges, sortes de bungalows avec une petite terrasse privée devant ; ou des tentes, de plus petites tailles mais tout aussi bien équipées.



Cette escale atypique peut être un mix entre activités sportives et détente avec les diverses thématiques à la carte, comme faire une randonnée matinale, dévaler les pentes caillouteuses en quad, se balader dans les dunes sur des pur-sang arabes ou à dos de chameau, prendre le thé dans un authentique village berbère. Le soir, vous pouvez aussi vous détendre après une séance de yoga ou de spa (incontournables dans les hôtels ★★★★★) au bord de la piscine qui surplombe les dunes, tout en sirotant un cocktail ou un mocktail (cocktail sans alcool).

Que mange-t-on à White Camel ? La carte est minimaliste mais les plats sont authentiques et très goûteux. La cuisine marocaine s'exprime totalement à travers les tajines et les couscous (sensationnels) servis dans les assiettes de Tamegroute, ville du Maroc réputée pour sa poterie aux formes assez brutes et reconnaissable notamment à sa couleur verte.

Le soir, un brasero rassemble couples ou bandes d'amis pour un moment de convivialité ou simplement de contemplation autour du feu, comme au temps des nomades.

Le White Camel propose une parenthèse dynamique dans une lune de miel, car il conjugue activités et farniente. Vous pouvez pratiquer des sports ou juste profiter du silence et de l'immensité contemplative du désert.



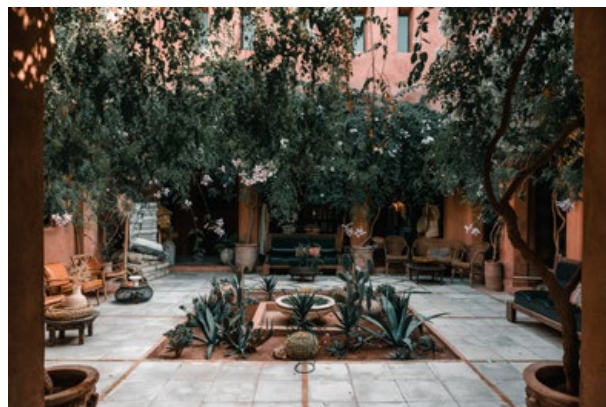


KASBAH BAB OURIKA : pour une vue vertigineuse sur l'Atlas

A 45 minutes de Marrakech, surplombant la vallée Ourika, découvrez le "Château" (Kasbah) et son jardin digne de l'Eden.

Construit en 2008, son propriétaire anglais lui a insufflé un peu d'occident en mélangeant riad et château. Le bâtiment est entouré d'un jardin verdoyant doté d'un labyrinthe végétal et de patios aux décors exotiques emplis de parfum de jasmin, tel un jardin suspendu dans la montagne.

Eco-friendly, l'hôtel a été bâti selon la technique ancestrale berbère, son jardin et son potager sont bio. Les chambres sont décorées avec des portes aux ornements traditionnels en bois, chinées un peu partout. Quant au personnel, il vient des villages aux alentours.



Le restaurant en terrasse fait face aux monts aux teintes ocre-rosées, proposant des menus différents chaque jour. Vous pourrez déguster des plats inventifs, variant entre l'orient et l'occident, mais toujours avec une touche marocaine, et bien-sûr, à base de produits du terroir et bio !

Un séjour à deux à la Kasbah Bab Ourika dans une villa isolée avec sa piscine à débordement privée : un must romantique !

C'est un endroit parfait pour s'isoler en duo, sans vis-à-vis, avec vue panoramique sur les montagnes Atlas, une quiétude et une intimité rares, au milieu d'une nature authentique et luxuriante.

Profitez pleinement du lieux grâce aux activités sur-mesure créées pour vous : trek, randonnée, spa, hammam, massage, pétanque... Plus de 70 personnes travaillent sur le site, mais leur présence discrète assure votre confort avec bienveillance.

LA SULTANA : pour un séjour reposant au cœur de la Médina

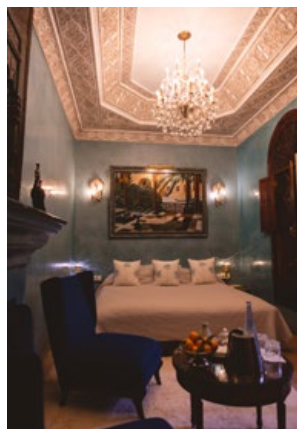
L'entrée de cet hôtel***** se niche au détour d'une ruelle bondée d'échoppes. A première vue, vous pensez que le chauffeur s'est trompé d'adresse... Mais l'endroit vous réserve une somptueuse vue à l'intérieur, digne de l'ambiance des mille-et-une nuits. L'hôtel a été construit en réunissant cinq riads datant du XIV^e, chacun ayant son propre style et ses couleurs, donnant soit, sur un espace vert, soit sur une pièce d'eau : fontaine, piscine, bassin.

Ces demeures privilégient les fenêtres et portes donnant sur le patio intérieur, offrant ainsi intimité et tranquillité à ses hôtes. Et, malgré sa situation géographique en plein centre-ville, les nuits sont étonnamment calmes et silencieuses à la Sultana.

Plus qu'un palace, c'est un chef d'œuvre architectural, réunissant ainsi le savoir-faire et la beauté de l'artisanat marocains. La Sultana est composée de colonnes richement décorées de Zelliges Fassi (carrelage aux teintures naturelles produit à Fès, utilisé pour des mosaïques murales), de poutres et portes en cèdre et de murs en plâtre sculptés, de sols en marbre blanc et beige. Avec sa grande et exotique terrasse sur le toit, avec vue sur la Médina et ombragée par des orangers, citronniers et jasmin, le lieu fait penser à une oasis au milieu de l'agitation urbaine.



© Photos : Patrick Koune - Magazine Luxe Infinity



Petit clin d'œil au détour d'un couloir, vous pouvez découvrir une collection de moutardiers anciens en porcelaine, une touche personnelle du propriétaire des lieux qui est français.

Concernant sa table, vous y trouverez des plats conçus par le chef marocain, fins et méditerranéens, allant de créations originales aux fruits de mer, ou purement végétariens. La Sultana est aussi une adresse gastronomique pour des repas en famille ou entre amis.

Lieux privilégiés loin du tumulte de la ville, ces destinations offrent un cadre à la fois intime et dépaysant. Vous vous laisserez porter par les différentes activités et services, de jour comme de nuit, ou vous pourriez aussi profiter des multiples divertissements culturels qu'offre la ville aux façades ocre, tels que balades en calèches, flâneries dans les jardins botaniques de Majorelle ou de la Palmeraie, visites des tombeaux Saadiens, du musée Yves Saint Laurent ou bains de foule sur la place Jemaa el-Fna...

Ainsi, il n'est pas surprenant que la Ville Rouge soit une destination idéale pour les amoureux, car elle rassemble tous les ingrédients pour vivre le bonheur à deux : chaleur, couleurs, nature et détente. Laissez-vous transporter vers les charmes de Marrakech.

Pour préparer votre escapade à Marrakech :

- > www.dar-rhizlane.com
- > www.thewhitecamel.ma
- > www.kasbahbabourika.com
- > www.lasultanahotels.com
- > www.flowercouture.ma

SHOKZ



OPENFIT

Écouteurs Sans Fil à Oreilles Libres
Design à oreilles libres. Confort ultime.

fr.shokz.com



Histoires D'HÔTELS

Les hôtels sont générateurs d'histoires et certains font aussi partis de l'Histoire. Ce sont des lieux qui diffusent des émotions, qui vous entourent d'une atmosphère spéciale, de plénitude... comme ceux que nous avons découverts lors de notre road-trip estival.

PAR EMA LYNNX





Le village-hôtel Castigno à Saint Chinian

Il était une fois un petit village pittoresque perché sur les collines de Saint Chinian, en Languedoc, avec ses vignes centenaires et au loin, une bâtisse historique du XIIème siècle laissée à l'abandon, tour à tour lieu de repos des officiers au temps des Cathares, propriété de l'Ordre des Chevaliers de Malte, puis point d'escale pour les Romains.



A la recherche d'un lieu paisible et ensoleillé pour ses "vieux jours", Marc, le businessman belge, a posé ses bagages il y a 15 ans et a relevé le défi de faire revivre la bâtisse, les 34 hectares de vigne qu'il a acquis et le village de 180 âmes.

Pour remédier au désert rural grandissant, il rachète les maisons désertées et les transforme en hôtel-village, dans un cadre parfaitement propice au slow tourisme, idéal pour un séjour de détox numérique. En effet, les 24 chambres studios disséminées dans le village ne disposent pas de Wifi ni de télévision. Les distractions sont à l'extérieur, à travers les maisons aux murs rouge-violette comme la couleur du vin et les rues pavées où circulent vélos et voiturettes de service, les vignes vallonnées aux multiples cépages...



Isolé mais ouvert sur le monde, le complexe hôtelier offre des distractions à la fois traditionnelles et cosmopolites.



Une visite à la cave de Castigno

La production viticole est abritée et mise en valeur dans un lieu au design étonnant, en forme de bouteille vue du ciel, entièrement recouverte d'écorces de liège pour se fondre dans la verdure du Parc Naturel du Haut Languedoc. Les vendanges se font encore manuellement et souvent à dos de chevaux. Grâce à la diversité des cépages, les vins de Castigno se déclinent en rouge, rosé, blanc, vendanges tardives, liquoreux, exportés dans le monde entier, surtout très prisés en Belgique.



Un village où il fait bon vivre

Découvrez le charme pittoresque d'un village du sud, avec son bistrot où sont servis des bières artisanales fabriquées sur place, un restaurant thaï aux lampions rouges pour un dépaysement assuré et son restaurant bistrannique au centre du village, avec ses tables protégées par des parasols en forme de parapluies. Cerise sur le gâteau, un restaurant étoilé, très couru dans la région, dirigé par un duo de chefs aux parcours d'excellence.

Après avoir décroché une étoile au Hameau des Baux de Provence, le duo (dans la cuisine, comme dans la vie) Stéphane Paroche et Julie Viano s'installe à la Table de Castigno pour lui assurer son étoile Michelin. Ce binôme créatif se complète parfaitement pour sublimer les produits simples et locaux, tout en restant à l'écoute de leur équipe et en intégrant le partage et la transmission dans leur travail. Leurs ingrédients fétiches sont les légumes, les champignons, l'anis, le fenouil et la coriandre. Leurs hobbies sont dans la continuité de leur profil : rythme, action et rock'n roll. Stéphane préfère Brad Pitt, U2, Police ; Justine apprécie Mbappé et le rappeur Orelsan.

La bâtisse de Castigno est une propriété privée mais ses alentours sont à la disposition des invités pour des balades à vélo ou à pied à travers les six hectares jalonnés de sentiers et de vignes, pour des pique-niques champêtres ou des méditations à l'ombre des oliviers centenaires. Si vous recherchez la tranquillité et le lâcher-prise, c'est à Castigno que vous les trouverez !





Chais Monnet & Spa à Cognac : quand les chais deviennent palaces

Au XIX^e siècle, ces chais servaient à stocker l'eau de vie pour alimenter les commandes grandissantes. Propriété de la famille de Salignac depuis 1838, les chais passèrent en 1898 sous le contrôle de Jean Gabriel Monnet (dont le fils, Jean Monnet, devint un des architectes et fondateurs de l'Union Européenne). Après avoir conquis tous les continents, la Maison Monnet appartient aujourd'hui à Cognac. Avec le concours de l'architecte Didier Poignant, la ville a su faire revivre ce site en le transformant en un hôtel luxueux en 2018, doté d'une architecture moderne et qui conserve les empreintes du passé.

Tout en dégagant les perspectives et les volumes, l'architecte a relié les quatre chais par un espace en verre qui constitue aujourd'hui le hall central de l'hôtel. Il a aussi ajouté un bâtiment aux façades de verre et de vrilles d'acier, évoquant des ceps de vigne futuristes. Puis, il a transformé le grand chai de foudres (d'immenses barriques centenaires de 260 hectolitres, de 9 mètres de hauteur) en un restaurant gastronomique, Les Foudres.



L'hôtel compte 92 chambres et suites aménagées avec une élégance à la française, mâtinée d'une note rustique, comme les poudres apparentes dans certaines chambres. Pour se détendre, un espace spa est à votre disposition avec jacuzzi, hamam, sauna et soins corporels, ainsi qu'un Jazz bar garni de plus de 220 cognacs exceptionnels, un rooftop lounge avec vue sur la ville, un restaurant bistrannique et enfin, le restaurant gastronomique étoilé depuis 2021, dirigé par le jeune chef Paolo Boscaro.

A la table des Foudres, vous découvrirez une cuisine créative aux influences franco-italiennes, alliant finesse et technicité, dans une ambiance intimiste et feutrée.

La cuisine du chef marie tradition et créativité. Son envie de cuisiner lui vient de son père, avec qui il faisait des pâtes quand il était petit. Il a aussi gardé le goût des plats simples italiens qu'il transforme aujourd'hui en assiettes gastronomiques, comme ses gnocchis crémeux et fondants, l'un de ses plats signatures.

Paolo Boscaro est aussi un esthète qui se passionne pour l'architecture et la décoration, et qui contemple volontiers un Tarantino pour se détendre.



Le Prieuré à Villeneuve-Lès-Avignon, pour une escale contemplative

Situé non loin d'Avignon, Le Prieuré est entouré de moments historiques et religieux. C'est aussi une pause recommandée sur votre parcours œnologique dans le sud-est de la France.

Parmi la liste des monuments à visiter, on compte la Chartreuse pontificale, la tour Philippe le Bel, l'Abbaye, le Palais des Cardinaux. Le fort Saint André, à dix minutes de marche de l'hôtel, reste un lieu incontournable, une balade sportive idéale pour les marcheurs férus d'histoire. La visite de cet immense ouvrage commandité par Philippe le Bel à la fin du XIII^e siècle dure environ une heure, offrant des vues panoramiques imprenables sur les environs.



Quant au Prieuré, c'est un havre de verdure et de calme où il fait bon se poser. Cet ancien couvent médiéval niché dans une verdure luxuriante a

été transformé en hôtel 5 étoiles en 2007, il compte 38 chambres et suites réparties en trois bâtisses. Agencées entre tradition et modernité, les chambres sont spacieuses, lumineuses et aérées.

Le soir venu, dînez à la table étoilée du chef Marc Fontanne, pour une cuisine pleine de fraîcheur, légère et digeste.

Ce chef d'origine roannaise a fait ses armes dans de grandes cuisines étoilées (Auberge des Templiers, la Réserve de Beaulieu, le Château Saint Martin). Sa carte est un équilibre parfait entre terre et mer. Ses assiettes expriment une cuisine de goût, ensoleillée et colorée, mettant en valeur les produits du terroir et locaux, dressées avec beaucoup de maîtrise et toujours une note de fantaisie. Son ingrédient fétiche est le curry ancien, jaune, au goût subtil, qui s'intègre dans de nombreux plats.

Sa madeleine de Proust est la tomate, sous toutes les formes, mais particulièrement en gaspacho, au piment d'Espelette. Hors de sa cuisine, il pratique la marche ou le canoë, écoute volontiers du Cabrel ou regarde des films de Belmondo...

Le chef Fontanne est un homme de tradition, une force tranquille au savoir-faire d'excellence, un "jeune sage" qui préfère une étoile qui brille plutôt que deux sans éclat...





La Mirande à Avignon : sur les traces des papes

Anciennement demeure privée de la famille Pamard, puis celle de la famille Stein, l'hôtel 5 étoiles La Mirande a ouvert ses portes en 1990, juste en face du Palais des Papes et en plein centre-ville d'Avignon, emplacement idéal pour un séjour divertissant et culturel. Son nom rend hommage à la célèbre salle de réception éponyme du Palais.

L'architecture intérieure est empreinte du style XVIII^e, aux détails aristocratiques, comme les tissus muraux aux imprimés historiques français, les lustres en cristal, les chandeliers dans les grandes salles communes. Les téléviseurs encastrés derrière les miroirs et le wifi ajoutent une note de modernité dans ce décor au style d'antan qui pare les 26 chambres de l'hôtel.

La visite de la demeure historique des papes est à mettre dans votre programme ainsi que les caves des célèbres vins "Châteauneuf-du-pape". Ces bouteilles ont effectivement été choisies depuis Clément V pour être servies à la table des papes. Aujourd'hui, 3 200 hectares de vignes portent l'appellation Châteauneuf-du-Pape et ces vins sont exportés dans le monde entier.



© Photos : Patrick Koune pour Luxe Infinity



Le Palais des Papes est à la fois une forteresse et un palais au style gothique, siège papal pendant le XIV^e siècle, au cours duquel six conclaves se sont tenus pour élire six papes. Mais les pontifes de l'époque jugèrent nécessaire de déménager à Rome, où se trouvait le tombeau de Pierre le 1^{er} pontife. À la suite de diverses oppositions avec la Cour de France, l'installation du Pape à Rome fut définitive vers 1376.

Pour un séjour reposant, éviter le mois de juillet : la ville devient alors une scène géante pour des festivités in et off. En effet, le Festival d'Avignon est aujourd'hui un événement international qui s'étale sur un mois, dans plus de 30 lieux de la ville (jardins, gymnases, églises, carrières...), avec des spectacles grandeur nature et diverses animations culturelles.



Plus qu'un hôtel, La Mirande est aussi un lieu connu pour sa gastronomie, avec sa table étoilée supervisée par le jeune et charismatique chef Florent Pietravalle.

Disciple de Pierre Gagnaire, avec un parcours riche de savoir-faire, le chef veut partager les émotions à travers ses plats, tout en suivant son humeur, avec les produits de saisons. Derrière son look tatoué et sa barbe de rebelle, se cache un chef profondément humaniste et écolo (99 % de produits locaux et labellisés Ecotable). Ses créations culinaires étonnantes et savoureuses parviennent parfaitement à nous émouvoir, et à mettre notre palais en éveil, par un savant dosage des ingrédients, une maîtrise parfaite des cuissons, ainsi qu'une association ingénieuse des textures.

À la vie comme en cuisine, Florent Pietravalle est un chef dynamique et malicieux qui aime rire avec les sketches d'Arthus, son colocataire de jeunesse, regarder les films de son actrice préférée Emma Daumas ou dépenser son trop-plein d'énergie à la boxe américaine.

La France regorge de lieux d'exception, gastronomiques, historiques et culturels, des témoins ou acteurs de l'Histoire et qui participent encore à nos histoires. Luxe Infinity s'est donné le défi de les mettre en lumière, comme des idées de vacances pour vos futures destinations. Rendez-vous dans notre prochain road-trip !





MAISON ALBAR HOTELS

— Casually Luxurious —

Bienvenue dans vos *Maisons* 5 étoiles.

TOUTES UNIQUES
MAIS AVEC LE MÊME
ESPRIT DE FAMILLE.

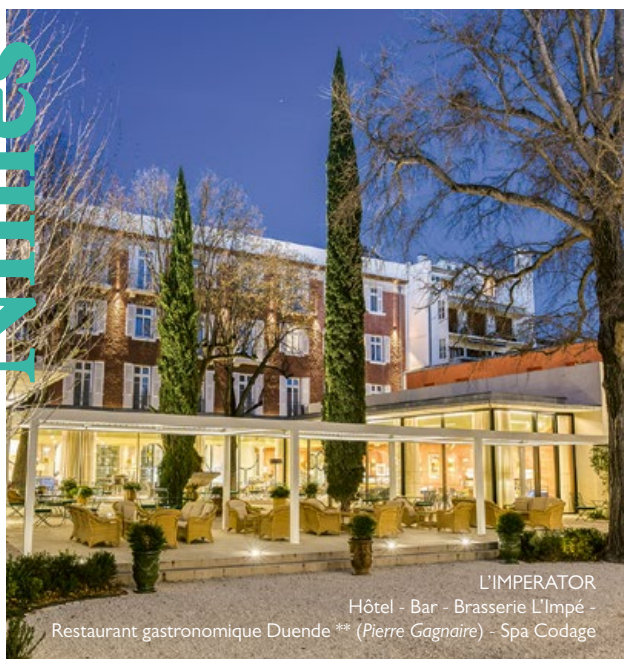


Le Vendôme - Suite Opéra

LE DIAMOND
Hôtel - Bar
LE CHAMPS-ÉLYSÉES
Hôtel - Bar
LE PONT-NEUF
Hôtel - Bar -
Restaurant Odette (*Rôtang Père et Filles*) -
Spa Cinq Mondes
LE VENDÔME
Hôtel - Bar & Restaurant Yakuza - Spa Carita

Paris

Nîmes



L'IMPERATOR
Hôtel - Bar - Brasserie L'Impé -
Restaurant gastronomique Duende ** (*Pierre Gagnaire*) - Spa Codage



LE MONUMENTAL PALACE
Hôtel - Restaurant gastronomique Le Monument -
Bar & Restaurant Yakuza - Spa Nuxe

Porto

Et bientôt Nice, Chamonix, Colmar, Tourcoing, Rome et Abidjan.

WWW.MAISON-ALBAR-HOTELS.COM

ESCALES SUR LES ROUTES DU SUD

*Partons à la (re)découverte de trois hôtels-palaces mythiques du sud de la France.
Une aventure touristique, sensorielle, gastronomique mais aussi, humaine.
Car derrière les étoiles d'un hôtel, c'est toute une équipe qui vous accueille
chaleureusement et qui veille sur votre confort et votre bien-être.*

PAR EMA LYNNX





Le Métropole de Monte Carlo :

VILLÉGIATURE ROMANTIQUE
ET INTIMISTE EN BORD DE MER

Cette adresse prestigieuse et confidentielle - 126 chambres et suites - occupe une place historique et centrale au cœur de Monte Carlo, nichée au bout d'une allée ombragée, à quelques minutes de la célèbre place du Casino et à deux pas du Métropole Shopping Center, qui regroupe les marques les plus luxueuses au monde. C'est une escale idéale pour une escapade à deux entre terre et mer, entre farniente et tourisme urbain.

Lauréat de nombreux prix et classé parmi les dix meilleurs hôtels de luxe, Le Métropole assure un ensemble de services qui le rend incontournable et qui fera de votre séjour à Monaco un voyage inoubliable.



SON SPA SIGNÉ GIVENCHY

IL N'EN EXISTE QUE TROIS DANS LE MONDE :
À MONACO, AU MAROC ET EN SUISSE.

Dans ce temple au design sobre et épuré, dédié à la beauté et au bien-être, les soins et massages utilisent exclusivement les produits Givenchy et respectent fidèlement les protocoles exigeants de la marque. Quant aux soins manucures et pédicures, ils sont assurés par Bastien Gonzalez, véritable thérapeute de vos ongles et orteils. En single ou en duo, le passage au spa est un rendez-vous à ne pas manquer pour se détendre après une journée de shopping ou pour une mise en beauté avant une soirée au "culturissime" opéra construit par Charles Garnier.

Pour prolonger l'ambiance glamour et fashion, la piscine imaginée par Karl Lagerfeld est à votre disposition, le temps de siroter une boisson spéciale détox, tout en admirant la fresque photographique illustrant le voyage d'Ulysse autour de la Méditerranée : une véritable œuvre d'art mise en scène par le "Kaiser de la mode", lumineuse le jour et scintillante la nuit.



SON CHEF ÉTOILÉ CHRISTOPHE CUSSAC

POUR UNE CUISINE MÉDITERRANÉENNE,
TRADITIONNELLE ET AUTHENTIQUE.

Pilier indétrônable de la table du Métropole, avec plus de 30 ans de carrière et Joël Robuchon comme mentor, le chef Cussac est l'un des premiers à travailler dans une cuisine ouverte, concept développé par Joël Robuchon, pour mieux ressentir l'ambiance et communiquer avec les clients.

Ayant grandi dans le milieu de la restauration, avec des parents gérants un Relais & Châteaux, son choix de carrière s'est porté naturellement vers la gastronomie, domaine dans lequel il évolue avec talent et rigueur depuis 18 ans au Métropole. Il puise souvent ses inspirations dans les produits de la mer qu'il trouve inspirants et créatifs. Il utilise volontiers du safran dans ses plats, une épice subtile, puissante et très méditerranéenne.

TRANSPARENCE, SIMPLICITÉ ET AUTHENTICITÉ
SONT SES MOTS D'ORDRE.

Malgré la consécration et la célébrité, le chef Cussac est resté simple et a toujours gardé un esprit curieux, une passion intacte pour son art, avec un regard vif et malicieux quand il nous parle de son travail et de son équipe. Tradition et transmission sont aussi des valeurs très importantes pour lui, comme ses activités dans le contrôle de l'impact environnemental (gestion des déchets, approvisionnement en circuits courts...).

Sa madeleine de Proust ? Le rôti de porc dans l'échine, accompagné de pommes de terre, tomate et ail, une recette de sa maman.

La musique est son hobby favori, jouer du piano ou écouter Peter Gabriel le détend.

Pour lui, la cuisine est comme une partition dont il serait à la fois le compositeur et le chef d'orchestre.

L'Intercontinental de Marseille :

MONUMENTAL ET ARCHITECTURAL

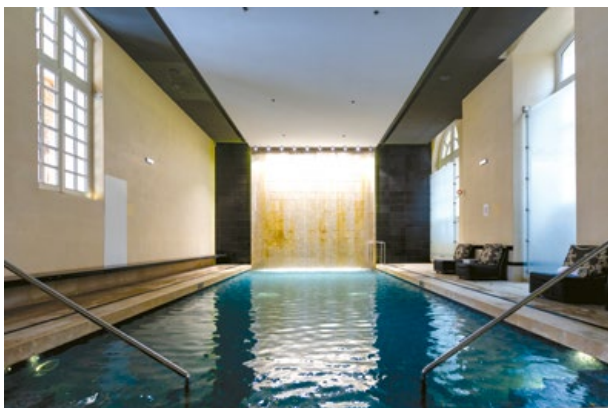
Marseille, ville cosmopolite et hyperactive... Sur une colline, avec vue sur la cathédrale Notre Dame de la Garde, se dresse l'ancien Hôtel Dieu, devenu un hôtel cinq étoiles depuis juin 2013, majestueux et chargé d'histoire.

Construit à partir de 1753 par l'architecte marseillais Claude-Henri-Jacques d'Ageville, le bâtiment a été Inscrit au répertoire des Monuments Historiques en 1963. Illuminé la nuit à partir de 21h30, l'édifice dégage une atmosphère mystérieuse et mystique. C'est un lieu incontournable pour les circuits touristiques.

L'aménagement intérieur offre un contraste de style, avec une architecture ultra moderne au design contemporain et épuré, où des sculptures d'animaux et peintures abstraites s'exposent dans des salles aux plafonds surdimensionnés.

A l'Intercontinental de Marseille, l'ambiance peut être familiale ou business, en short ou en costume. Le luxe décontracté s'exprime en toute liberté dans ce lieu spacieux.





© Photos : Luxe Infinity

SON SPA CLARINS DES SOINS EXPERTS ET NATURELS.

En 1954, Jacques Courtin-Clarins donna naissance à Clarins en institut, combinant un savoir-faire unique et des produits enrichis en extraits de plantes, ainsi qu'un gestuel puissant codifié par la marque.

Dans un décor aux tonalités provençales, apaisant et épuré, le spa Clarins offre un moment de relaxation régénérateur avec hammam, piscine, sauna et douche sensorielle (des univers climatiques à découvrir absolument).

Cinq cabines de soins, dont une double, et une équipe professionnelle sont à votre disposition pour des soins et massages "signatures" à base de produits Clarins : massage, gommage aux poudres de plantes et modelage ressourçant aux pochons de lavande...



© Photo : Yann Audic

SON CHEF ÉTOILÉ LIONEL LEVY UNE CUISINE CRÉATIVE, À LA MARSEILLAISE.

Sa vocation lui est apparue dès son jeune âge, entre 8 et 9 ans, envoûté par les odeurs de la cuisine située en-dessous de sa chambre. Parmi ses ingrédients fétiches, on peut compter les agrumes, les oignons, l'ail, le basilic, la coriandre. Ils sont assez variés mais surtout, très aromatiques ! Gourmet et gourmand, sa madeleine de Proust est précisément la madeleine aux agrumes et beurre noisette de sa grand-mère. Des madeleines qu'il mangeait chaudes en sortant du four : un vrai régal !

Entre humilité et leadership, le chef Levy excelle autour du fourneau et gère son équipe avec discipline et bonne humeur. Pour se détendre, il fume le cigare, joue au poker ou à l'acteur. Il a tourné récemment dans trois films, dont un sorti en mars, "Permis de Construire" de Eric Fraticelli, avec Didier Bourdon. Un petit rôle mais qui lui a procuré beaucoup d'excitation. Grand cinéphile, ses acteurs préférés sont Lino Ventura, Jean Gabin et Bernard Blier. Côté sport, il ferait volontiers des dribbles avec Mickael Jordan. Derrière les fourneaux, l'homme, et quel homme ! Le chef Levy est un joueur dans l'âme, il aime les challenges créatifs où il laisse parler ses instincts culinaires, pour notre plus grand plaisir gustatif.

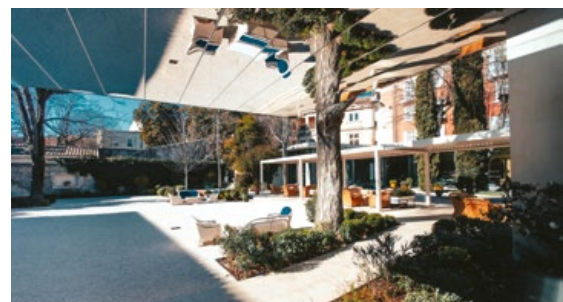
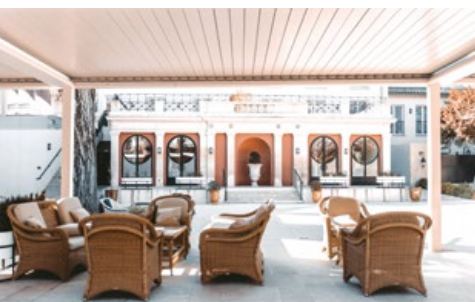


L'Imperator, l'incontournable et incomparable Hôtel de Nîmes

En plein cœur de l'ancienne ville gallo-romaine, derrière une façade étroite, découvrez tout un univers chargé d'histoire et d'anecdotes mythiques. Lieu de villégiature privilégiée pour des célébrités telles que Ernest Hemingway, Ava Gardner, Pablo Picasso ou El Cordobés, l'hôtel Imperator a su faire perdurer son histoire tout en poursuivant son évolution vers la modernité.

Avec ses 53 chambres, 4 suites et 8 maisons privées, portant les noms de leurs illustres occupants (Picasso, Ava Gardner...), le complexe hôtelier est idéal pour des séjours en famille, entre amis mais aussi, des séminaires, dans un décor très Art Déco et harmonieux, où la lumière et l'espace jouent un grand rôle. L'architecture des chambres suit ce style Art Déco, avec une touche de bleu et des motifs arrondis qui évoquent sérénité et modernité.

Séjourner à l'Imperator, c'est s'imprégner de l'ambiance du sud, découvrir un pan de l'Histoire, avec sa célèbre arène, ou bien, la Maison Carrée, ou encore flâner dans la vieille ville aux allées pavées et le soir, se joindre à la bodega jusqu'à la fin de la nuit...



© Photos : Luxe Infinity



CHEF NICOLAS FONTAINE ENTRE NOUVEAUTÉS ET TRADITIONS.

Ayant grandi dans une famille nombreuse, sous l'influence hispanique de sa grand-mère, Nicolas Fontaine n'a eu aucune hésitation à choisir la cuisine comme profession. Convivialité, curiosité, créativité sont des concepts qui ne lui sont pas du tout étrangers.

Natif de Nîmes et habitant du sud, ses ingrédients préférés sont naturellement les produits de la mer, qu'il assaisonne volontiers avec du curry, pour mieux faire voyager nos papilles. Respectueux de l'environnement et de ses fournisseurs locaux, il pratique une cuisine de saison avec 80% de produits en circuits courts. Pour lui, un bon chef doit être curieux, inventif et lisible dans ses créations. Ainsi, l'un de ses plats emblématiques est la puntarella, à base d'huîtres de Camargue, agrémentées d'amandes coquillages, rehaussées d'un sirop de betterave rouge au raifort... un réel plaisir visuel et gustatif. Sa madeleine de Proust est la paella valencienne pour sa croûte fine et croustillante et ses saveurs subtiles.

Hyper actif devant les fourneaux, une fois son tablier et sa toque enlevés, le jeune chef apprécie les choses simples de la vie, comme le vélo de route ou la pêche en mer, le jazz ou les films avec Woody Allen ou Mery Streep. Nicolas Fontaine est un chef atypique qui exerce son métier avec passion et modernité, tout en accordant une place privilégiée aux traditions et aux valeurs simples de la vie.



Le Plus de l'Impé

C'EST LE BAR HEMINGWAY, POUR UN DÉBUT DE SOIRÉE SANS MODÉRATION.

Pour célébrer l'apéro, tradition incontournable du sud, Yohan, Florent et Clément seront vos barmen attirés. Beaux, jeunes et surtout, très talentueux, les cocktails classiques ou innovants n'ont plus de secret pour eux. Dans une ambiance lounge ou after work, vous pouvez déguster une Pinacolada savamment dosée ou opter pour la version clarifiée (le lait de coco est filtré pour obtenir un jus plus clair) pour un goût plus "brut". Communicatifs et professionnels, ils vous feront voyager autour du monde avec leurs étonnants et détonnants cocktails.



SON SPA CODAGE

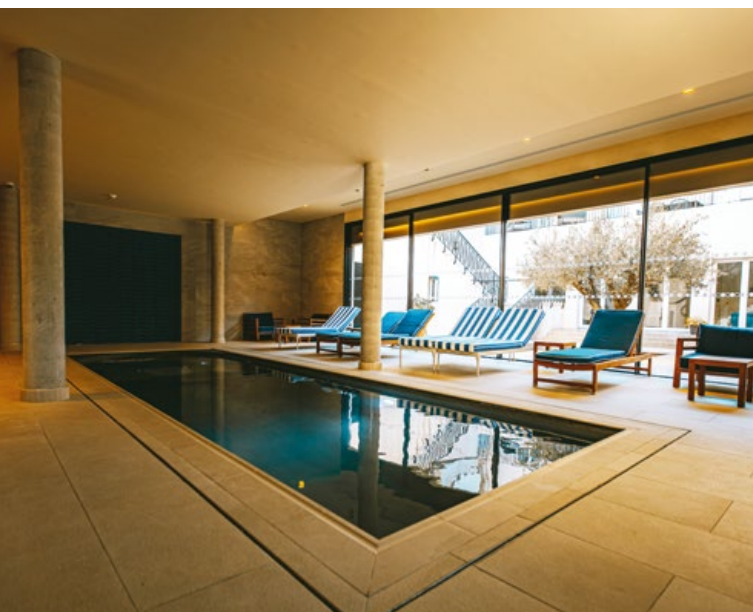
L'IMPERATOR MET À L'HONNEUR LA MARQUE COSMÉTIQUE FRANÇAISE CODAGE POUR LES SOINS DE SON SPA.

Le complexe spa de l'hôtel se compose d'une piscine extérieure surplombant le jardin et d'une piscine intérieure au décor provençal. Mais ne manquez pas de prendre rendez-vous au spa pour profiter des meilleures prestations de Nîmes en matière de soins et de massage, avec les produits Codage en exclusivité. Lors de votre soin, vous bénéficierez d'un programme spécifique formulé spécialement pour votre peau.

Créée par un duo frère-sœur, Julien et Amandine Azencott, Codage pratique un savoir-faire pharmaceutique, avec une gamme de produits hautement concentrés en ingrédients actifs. Scientifiques et cosmétiques, inspirés du tableau périodique des éléments, les ingrédients actifs des produits Codage sont "codés" pour agir en synergie et pour cibler les besoins spécifiques de votre peau.

Faire escale dans le sud, c'est donc profiter de la douceur de vivre typiquement provençale, goûter à une cuisine typée méditerranéenne et dormir sous les étoiles (5). Vous ferez aussi la rencontre de personnalités remarquables et chaleureuses qui vous réserveront un accueil digne "des gens du sud".

*Votre prochaine destination ?
Optez pour le sud de la France !*



A courtyard in Le Mans, France, featuring a large, vibrant mural on the walls. The mural depicts a rainbow sun with a white center, a small rabbit-like creature, and a girl with long dark hair flying through the air. The courtyard is flanked by historic buildings with windows and a white door. The sky is a mix of orange and blue, suggesting a sunset or sunrise.

Mans

VILLE CULTURELLE ET HISTORIQUE

A 200 kilomètres de Paris, connue depuis 100 ans à travers le monde grâce à son événement incontournable dans l'univers automobile, les 24H du Mans, ou encore ses fameuses rillettes, Le Mans est aussi une ville pleine de charmes historiques et culturels qui méritent d'être mis en lumière, à découvrir à pied, avec ou sans moteur.

PAR EMA LYNNX

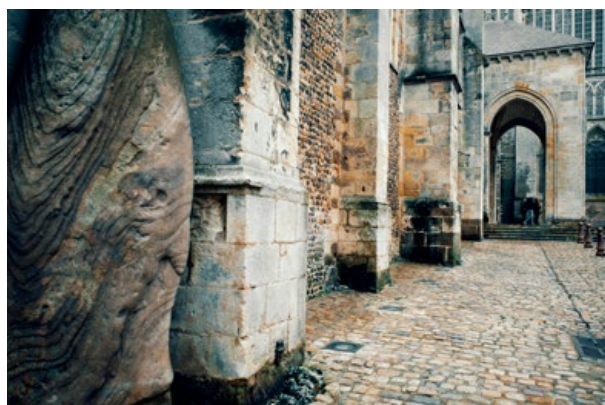
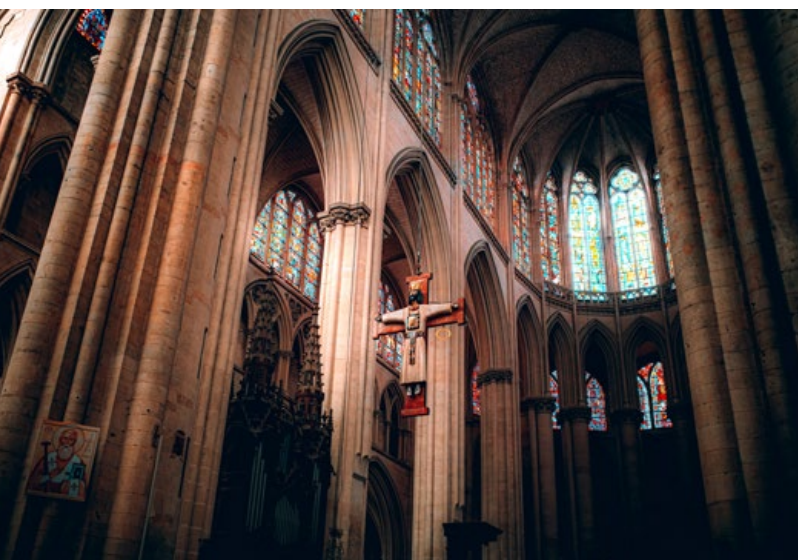


Ville historique

Comme toutes les grandes villes de France, surtout dans les Pays de la Loire, riches en vestiges architecturaux, Le Mans tient une place importante dans l'Histoire, car de grands personnages ont laissé leur empreinte et ont marqué le paysage de la ville avec des édifices religieux ou institutionnels.

Le Mans a été une importante ville de la Gaule romaine, colonisée par les Romains au premier siècle avant J.-C. Son nom gaulois est Vindinum (colline blanche). Au V^e siècle, la ville a été conquise par les Francs et devint alors une cité médiévale. Par ailleurs, la vieille ville garde encore des fragments des remparts romains et son style moyenâgeux, avec ses ruelles étroites et pavées, bordées de maisons à l'architecture d'antan. Il est bon d'y déambuler à pied à travers ces rues serpentine pour s'imprégner de l'ambiance médiévale et arriver devant l'entrée de la cathédrale Saint-Julien, où un menhir millénaire repose contre un mur, tel un témoin et gardien immuable à travers le temps.

Edifice majestueux, la Cathédrale Saint-Julien, construite entre le XI^e et le XV^e siècles, l'une des plus vastes de France, se dresse au milieu de la ville, avec sa célèbre verrière installée pendant la Guerre de 100 ans. Ce monument religieux au style mi roman mi-gothique est aussi l'un des lieux touristiques les plus emblématiques de la ville, avec ses deux tours pointues et son grand portail sculpté. C'est aussi l'endroit où se tient le marché hebdomadaire très prisé des Manceaux, l'un des plus beaux marchés selon Jean-Pierre Coffe.





Le Mans a abrité des royautés qui ont marqué et façonné son paysage, tels que Henri II Plantagenêt (car il l'avait l'habitude de porter un genêt à son chapeau lors de la chasse), né en 1133 dans le palais Comtal, la mairie actuelle, ou bien Richard Cœur de Lion, et où vécu sa femme Bérengère de Navarre, fondatrice de l'Abbaye de l'Épau au XII^e, une abbaye cistercienne située à quelques kilomètres du centre-ville, un exemple remarquable de l'architecture romane. Aujourd'hui, l'abbaye accueille de nombreuses expositions artistiques, comme celle consacrée à sa fondatrice, dont le gisant se trouve en bonne place. La reine Bérengère a été inhumée dans l'abbaye de l'Épau en 1230.

Bérengère de Navarre était une reine d'Angleterre qui a vécu au XII^e siècle. Elle était la fille du roi de Navarre. Elle est moins célèbre que sa fameuse belle mère Aliénor d'Aquitaine qui a épousé le roi Philippe I^{er} de France en 1072. Ses premières noces étant annulées en 1092 pour cause de consanguinité, elle devint (vers 1165-1230) l'épouse du roi Henri II Plantagenêt (qui est né et a aussi longtemps séjourné au Mans).

Après la mort de Richard en 1199, Bérengère s'est vue attribuer la ville du Mans et y a passé une grande partie de sa vie. Parmi ses actions notables, Bérengère a fondé l'abbaye cistercienne de l'Épau en 1229. Cette abbaye est devenue le siège du département de la Sarthe en 1959.

La place des Jacobins : cette place historique est entourée de bâtiments anciens, elle est un centre de vie important pour la Ville du Mans.

La chapelle de la Visitation : cette chapelle du XVII^e siècle est un joyau baroque de la ville, avec son plafond en trompe-l'œil et ses décorations exubérantes. Située sur les hauteurs, la Visitation a été tour à tour un couvent puis, une prison publique. Restauré, cet endroit est aujourd'hui un haut lieu moderne, festif et touristique.

Le donjon de Ballon : vestige d'un château fort qui aurait été construit par Guillaume I^{er} de Bellême, disputé maintes fois par les rois de France et d'Angleterre, de Guillaume le conquérant à Philippe Auguste, et dont il reste aujourd'hui un donjon remarquablement conservé avec des décors d'époque. Entouré d'un jardin avec vue panoramique sur la ville et les environs sarthois, ce lieu est un havre de verdure et de paix, une escale contemplative sur votre parcours touristique.

Ville multiculturelle

Le musée des 24 Heures du Mans, fondé en 1961, propose une visite chronologique et thématique qui retrace l'évolution technique, sportive et humaine de la course au fil des décennies. Le parcours s'articule autour de six thèmes : les origines, les années d'avant-guerre, les années d'après-guerre, les années modernes, les hommes, l'univers, avec plus de 120 voitures exposées. Aujourd'hui, il fait l'objet d'un agrandissement pour accueillir encore plus de bolides, prêtés par les collectionneurs privés.

Le musée de Tessé : ce musée des beaux-arts est installé dans un ancien hôtel particulier du XVIII^e siècle et abrite une collection d'œuvres d'art européennes, dont deux salles consacrées à l'égyptologie : reconstruction de deux tombes à l'identique selon les archives filmographiques de Kodak, ainsi que l'exposition de vestiges archéologiques qui ont été prêtés par le musée du Louvre.

Le street art a aussi sa place au Mans avec le festival Plein Champ qui célèbre le street-art en été, un moment culte dédié aux artistes modernes, où des "graffeurs" de renom animent et colorent les murs de la ville avec talent et style.

Côté lecture, la librairie Bulle est un espace à visiter pour tous les fans de bandes dessinées de tous bords et de tous âges. Elle recense l'une des plus grandes collections de titres de France, créée et dirigée par Samuel, un passionné en la matière.



© Photos : Patrick Kaune



© Photos : Jean-Charles Rocher



Berceau de talents

A deux pas de la place Saint Nicolas, s'est installé un talentueux joaillier-créateur qui forme avec patience et exigence sa jeune équipe de bijoutiers de demain.

A 26 ans (1993), Jean-Charles Rocher est devenu Meilleur Ouvrier de France (MOF) en joaillerie en présentant une harpe, un travail d'orfèvrerie nécessitant plus de 850 heures de travail. Créatif et passionné des matières et des pierres précieuses, et formateur par excellence, il dirige son équipe avec bienveillance et enthousiasme. Ainsi, sous son enseignement, Paul, son premier apprenti, est devenu à 26 ans le plus jeune MOF de France avec un manège enchanté qui lui aura demandé près de 1200 heures de travail.

Dans la joaillerie Rocher, on peut compter deux MOF mais aussi, des meilleurs apprentis de France (MAF), Jean-Charles Rocher est un créateur de talents !

Une ville en mouvement

N'allez pas croire que Le Mans est une ville de passésistes ! Les mancelles et manceaux sont des gens qui festoient volontiers, comme le prouve la dense fréquentation, le soir, dans les restaurants à thème de la Visitation, un ancien couvent reconverti en lieu festif et sélectif, ou les after works animés du Lapin Blanc, un pub atypique où l'on célèbre la bière et la bonne chère.

Pour les puristes habitués des tables étoilées, une dégustation gastronomique à l'Auberge de Bagatelle du chef Jean-Sébastien Monné est incontournable. Sa carte est une véritable ode des saveurs, une trilogie harmonieuse entre animal, minéral et végétal. Amical et chaleureux, le chef Monné sait mettre ses hôtes à l'aise. Avec sa brigade, il sublime les produits du terroir, conjuguant tradition et exotisme pour surprendre nos sens gustatifs avec originalité.



© Photos : Patrick Kaune



Où faire escale au Mans ? Réservez longtemps à l'avance si vous souhaitez venir pour les 24h !

Hors de cette date, vous pouvez trouver facilement des maisons d'hôtes et hôtels quatre étoiles, comme l'Hôtel SPA Leprince, à proximité de la Visitation, au décor graphique et moderne, avec ses chambres aux murs noirs, égayés par des peintures colorées et percutantes.

Le Mans mérite d'être connu comme une entité touristique à part entière, au même titre que son emblématique événement centenaire les 24h. Cette ville surprend par sa diversité culturelle, ses paysages hors du temps où se côtoient Histoire et modernité. Vous y découvrirez aussi ses habitants joviaux et pleins d'entrain, car les Sarthois sont souvent considérés comme des gens attachants et accueillants, avec un fort sens de l'entraide et du partage, ainsi qu'un grand respect pour leur patrimoine culturel et historique.

LE MANS, UNE VILLE DE FRANCE AUTHENTIQUE ET HAUTE EN COULEUR !

Mes sincères remerciements à deux Manceaux très investis dans leur ville et passionnés par la préservation du patrimoine au Mans : Patricia Chevalier et Franck Miot.

RÊVER | DÉPARER | VOYAGER | RESPECTER
PLONGEZ!

LE MAGAZINE VOUS DIT...

MERCI!



Photo : Pierre Ribouillon



PARTAGEONS

NOTRE PASSION

DU MONDE SOUS-MARIN

ABONNEZ-VOUS !

Et profitez d'une offre exceptionnelle sur l'abonnement Premium*

✓ 1 an (6 numéros) = -58%** ! ✓ 2 ans (12 numéros) = -63%** !

Flashez le QR Code ci-contre pour y accéder directement
ou contactez : abonnement_boutique@plongez.fr

Retrouvez toutes les offres de la boutique sur www.plongez.fr
* Magazine + application / ** Par rapport au prix de vente au numéro,
aux frais de port et à l'abonnement numérique.



Escapades **A DEUX** ET NUITS EN AMOUREUX

Le temps d'un week-end, pourquoi ne pas se réserver un moment spécial à deux pour profiter d'un panorama superbe avec un confort cousu main ?

Diners gastronomiques, promenades romantiques dans une nature préservée, dormir dans des décors authentiques et originaux... ces lieux sauront vous émouvoir !

PAR EMA LYNNX



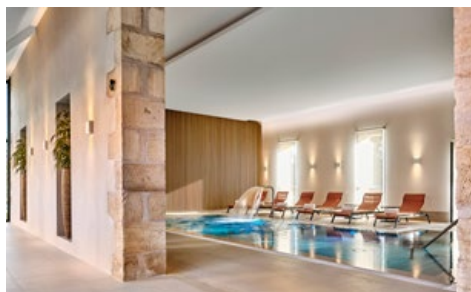
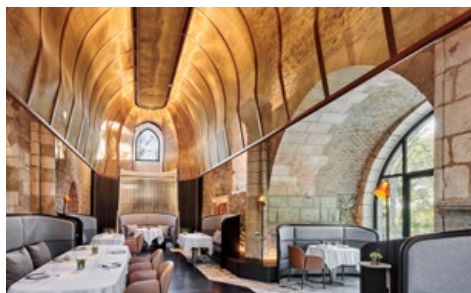


Le Château Saint Jean, une romance contemplative

Situé à la croisée des chemins, au centre de la France, ce relais château cinq étoiles est une escale idéale pour s'isoler à deux entre quiétude et volupté.

Cet établissement haut de gamme doit sa naissance à Jean-Claude et Nicole Delion, un couple d'Auvergnats aux rêves hôteliers. Le Château Saint Jean est l'une de leurs dernières passions, une concrétisation qu'ils ont parachevée ensemble, avec leur culte du détail et du raffinement.

Ainsi, ce château du XII^e siècle aux allures moyenâgeuses est transformé en hôtellerie depuis 2019, composé seulement de 19 chambres et suites réparties sur trois étages. Toutes ont une décoration contemporaine, avec une touche d'élégance à la française qui s'harmonise très bien avec l'ambiance féodale.



© Photos : Patrick Koune

Situé aux abords de Montluçon, ville médiévale à l'entrée de l'Auvergne, le Château Saint Jean est une étape idéale pour les voyageurs qui aiment traverser l'Hexagone. C'est aussi un havre de paix où il fait bon se prélasser à deux et s'initier à la gastronomie montluçonnaise car l'hôtel dispose d'une excellente restauration : bistrannique et gastronomique, dirigée par le chef étoilé Olivier Valade, au parcours prestigieux, dont l'Hôtel de Neiges, le Relais Bernard Loiseau, le restaurant d'Hélène Darroz...

En effet, le chef a investi l'ancienne chapelle des templiers, réaménagée sous la direction des célèbres designers Patrick Jouin et Sanjit Manku en restaurant gastronomique de 22 couverts. Vous y découvrirez une carte savoureuse, à déguster dans une ambiance feutrée et solennelle, car les tables sont dressées sous une haute voûte, telle une gigantesque cloche aérienne suspendue, et disposées comme des alcôves, pour des repas en duo et intimistes.

Le bar Saint Jean est aussi un lieu qui invite à la détente, pour déguster un cocktail signature autour d'une cheminée architecturée en pierre de Volvic, imaginée par l'agence Jouin Manku pour rajouter une atmosphère très auvergnate dans ce lieu convivial. Partager des moments uniques à deux, loin des foules et du bruit. Le bonheur, tout simplement...

Alexandra Palace, sous les ors du palais

Expérimentez la vie aristocratique dans un château authentique magnifiquement restauré.

Depuis son origine au XVIII^e siècle, dans un domaine qui s'étend sur plus de 63 hectares, anobli depuis le XV^e siècle, se dresse un château, plusieurs fois rénové à travers les siècles pour acquérir aujourd'hui un style Louis XIII, plein de cachet et de charme.

Racheté par la Maison Younan en 2015, l'Alexandra Palace (renommé Alexandra en hommage à la fille du propriétaire Z. Younan, ainsi prénommée) est aujourd'hui un hôtel cinq étoiles, trônant au centre d'un parcours de golf 18 trous, très prisé des initiés, avec ses trois étangs, ses arbres centenaires et une chapelle parfaitement rénovée, au style néogothique. Dans les jardins, des statues de Diane Chasseresse et du Dieu Pan ornent les allées avec panache.



© Photos : Patrick Koune





© Photos : Patrick Kouine



L'hôtel dispose d'une piscine extérieure chauffée et d'un service de massages, sur réservation et en chambre, à tester dès votre arrivée pour commencer votre séjour relaxé.

Les chambres et suites projettent une ambiance raffinée, avec les lustres en cristal et des dorures aux murs, un ameublement de style ancien pour une immersion totale dans l'univers châtelain. Les suites sont aussi équipées d'un hammam privé pour deux, avec leur terrasse privée de 30 m² offrant une vue imprenable sur le golf au panorama unique lors du coucher du soleil ou à l'heure du petit déjeuner matinal en été.

Pour évoluer avec son temps, le deuxième étage de l'établissement propose aussi des chambres au décor contemporain, plus épuré et moderne.

A la table du palace, vous dégusterez une cuisine raffinée, pleine de fraîcheur et de légèreté.

Si vous voulez vous mettre "au vert" à deux, c'est au Alexandra Palace qu'il faudra faire escale !

“Dans l'île de Ré, ma belle adorée, je t'emmènerai...”

Week-end à deux au printemps dans une île pittoresque encore désertée par les vacanciers, le séjour romantique par excellence !

L'hôtel Toiras, dans le village Saint-Martin-de-Ré, cet unique établissement cinq étoiles de l'île est l'endroit idéal pour une escapade à deux.

Situé en plein centre, cette ancienne maison d'armateur du XVII^e siècle propose 20 chambres et suites aux noms illustres, tels que la suite présidentielle Washington, la suite Madame de Sévigné, la chambre Maréchal de Toiras... des personnages ayant tous un lien historique direct ou indirect avec l'histoire de l'île.

La décoration des 20 chambres et suites est l'œuvre de la propriétaire Olivia Le Calvez, qui s'est inspirée des artistes, peintres, scientifiques et écrivains qui ont marqué l'île. Des meubles chinés, des tissus aux couleurs chatoyantes et aux matériaux soigneusement choisis, tous sélectionnés avec la plus grande attention. Il en résulte alors une atmosphère chaleureuse, avec une touche légèrement féminine, comme le salon d'Olivia au style “salon de thé”, aux couleurs tendres vert et rose, un espace convivial pour prendre un verre de champagne avant de changer de pièce pour un dîner gastronomique au restaurant George's et admirer le soleil couchant sur la vaste terrasse avec vue sur le port de Saint-Martin de Ré.





La douceur de vivre vous envahit, jusque dans votre assiette, avec les recettes originales du jeune chef Jeffrey NG Cheong Wong, formé par les plus grands, comme Alain Ducasse à Monaco ou Hugo Roellinger. Grâce à ses origines mauriciennes et chinoises, ses expériences internationales et les richesses gustatives que produisent l'île de Ré, Jeffrey a créé une carte pour gastronomes adeptes de plats iodés, tout en déclinant les saveurs sans perdre de vue leur authenticité. Ses créations mettent en valeur des produits emblématiques rétais, comme le "Caprice à partager caviar et huîtres", accompagné de pommes de terre de l'île, "Suprême de pintade des landes et crème à la bière rétaise", "Tendre médaillon de veau rosé, sauce mauré", une alliance de saveurs mauriciennes et île de Ré, ou encore, les incontournables "Huîtres en Trilogie".

Capitale de l'île, le village de Saint-Martin-de-Ré est classé au Patrimoine Mondial de l'Humanité par l'UNESCO. Des rues pavées le long du port, aux murs d'enceintes herbeux des fortifications de Vauban, tout invite aux balades à pied, contemplatives et poétiques. Mais l'hôtel de Toiras peut aussi être le point de départ idéal pour des balades à vélo (électrique) le long des 100 kilomètres de pistes cyclables qui jalonnent les villages pittoresques, les bois de pins, les marais salants et les vignes de l'île de Ré. Un parcours vivifiant où l'air marin vous donne des ailes, à travers des paysages bucoliques, sources immuables d'inspiration des peintres.

Refermons cette parenthèse enchantée sur les douces notes de Claude Nougaro : "Dans l'île de Ré, ma belle adorée, je t'emmènerai... demain"

"Les voyages sont comme l'amour... les meilleurs voyages, comme les meilleures histoires d'amour, ne se terminent jamais vraiment...".





LE GRAND TOUR *du Puy du Fou*

LE TEMPS D'UN VOYAGE SPECTACULAIRE

Habitué des mises en scènes et des reconstitutions extraordinaires, le Puy du Fou n'a cessé d'émerveiller les spectateurs en orchestrant des ciné-scéniques grandioses.

PAR PATRICK KOUNE

La Belle Epoque, l'âge d'or des voyages ferroviaires

Célébrer cette période phare de l'Histoire, aux découvertes effervescentes qui allaient nous propulser vers la modernité industrielle, marque une parenthèse enchantée pour l'art de vivre à la française, riche en couleurs et en raffinement. Par ailleurs, le train d'époque reste aujourd'hui l'un des moyens de transport les plus mythiques et prestigieux, un lieu propice aux aventures et intrigues hors du commun.

Ainsi, les 330 mètres du train Belle Epoque sont prêts à accueillir 36 passagers. Ces amoureux de la France et de son histoire seront répartis sur 18 cabines équipées tout confort, pour un voyage de six jours, de découvertes et de rêves, dans une ambiance somptueuse et raffinée, avec 15 membres d'équipage pour assurer tous les services.



© Photos : Puy du Fou - Loïc Lagarde

Avec Le Grand Tour, une nouvelle aventure commence à partir du mois d'octobre, au-delà des scènes théâtrales, à bord d'un train aux décors de la Belle Epoque, pour un circuit touristique de 4000 kilomètres à travers la France. Les voyageurs feront escale dans dix hauts-lieux remarquables... car "la France est notre plus grand spectacle", rappellent les organisateurs de l'événement.

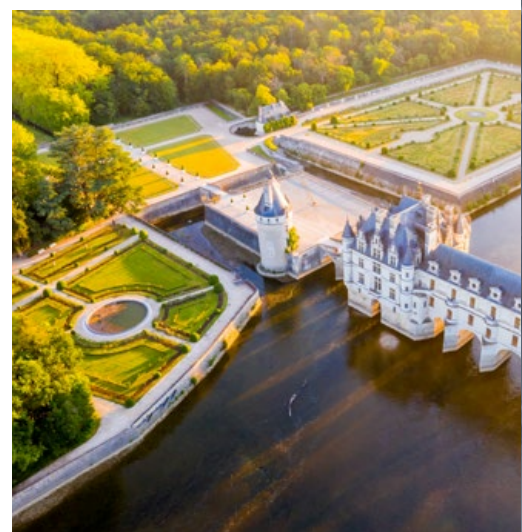
Un voyage en totale immersion et ludique car les participants devront aussi résoudre des énigmes à bord, comme dans le célèbre Orient Express d'Agatha Christie.

Une aventure touristique et gastronomique

A bord, la carte du restaurant "Alexandre Dumas" est signée par Alexandre Couillon, chef français doublement étoilé. Ses créations culinaires ont pour but de mettre en valeur les produits et les saveurs du terroir et la gastronomie française par excellence, avec une cuisine moderne, raffinée et originale.

Les saveurs spécifiques de chaque haut-lieu seront ainsi à l'honneur lors de chaque escale.

"Le train Belle Epoque entrera en Gare de l'Est, il fera un arrêt à ..."



© Photos : Puy du Fou – Loïc Lagarde



Chaque escale est un rendez-vous avec le patrimoine culturel, historique et gastronomique et Reims sera la première étape de ce voyage sensoriel. Le temps de déguster une flûte de champagne, breuvage festif

et emblématique de la France, puis suivra une visite guidée, tel un pèlerinage à la mystique cathédrale, à l'époque de la première guerre mondiale...

Entre Beaune et Annecy, la deuxième étape sera sur les terres du Duc de Bourgogne, puis au lac d'Annecy, légendaire et immuablement poétique, avant de partir à la découverte de la plus ancienne des cités de France.

Pause aux connotations papales avec Avignon, ville chargée d'histoire et ancienne capitale de la papauté, dont le palais prône toujours au cœur des immeubles modernes. C'est aussi une ville provençale aux parfums du sud, idéale pour déjeuner au cœur d'une oliveraie.

Le goût iodé des huîtres à Arcachon et l'ivresse d'un vin rouge de Saint Emilion, c'est ce qui vous attend à la

quatrième étape pour exalter vos sens et vos papilles.

Redevenons ensuite studieux à Chenonceau, pour renouer avec l'Histoire, avec une visite au château de François 1^{er} et marcher sur les pas de Diane de Poitiers ou de Catherine de Médicis.

Le Puy du Fou sera la dernière escale pour clore avec panache ce spectaculaire voyage avant de reprendre le train de retour vers la Gare de Lyon, dans un final étourdissant à travers le parc, où chacun choisira son décor et son époque parmi des "cinéscénies" épiques, pour prolonger une aventure qui s'achève en apothéose.

Coïncidences malicieuses ou jeux de mots de hasard, Le Grand Tour ne manquera pas de rebondissements, comme dans les livres à bord de l'Orient Express ou les "Dix petits nègres"... Dans tous les cas, cette épopée vous laissera des souvenirs inoubliables.

Comme dans un rêve éveillé à travers le temps et l'espace, il vous sera difficile de quitter cette expérience immersive et inédite...

Alors, n'hésitez pas à prendre le train en marche avec Le Grand Tour du Puy du Fou !

CONCOURS

Un des

Meilleurs APPRENTIS de France

Plus de **110 métiers**

SOCIÉTÉ NATIONALE
DES MEILLEURS OUVRIERS
DE FRANCE

présente



INSCRIPTIONS
OCTOBRE À
FIN JANVIER

MA

Société nationale des
Meilleurs Ouvriers de France
16, rue Saint Nicolas, 75012 PARIS



www.meilleursouvriersdefrance.info

LE LAMANTIN

BEACH RESORT & SPA

Managed by Accor

PAR JOSIANE MASSÉ



Situé à Saly, la Petite Côte du Sénégal, ce complexe hôtelier incarne exotisme et Teranga, au sein d'un cadre somptueux, à 80 km au sud de Dakar.

Dans un mélange subtil entre modernité et culture sénégalaise, le resort met en valeur les matériaux et éléments locaux. Chaque détail a été pensé pour créer une atmosphère unique et originale.

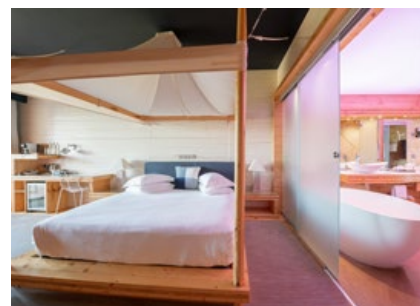
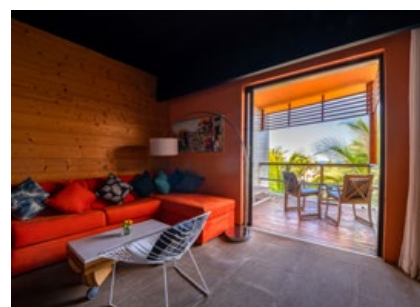
S'étalant le long d'une grande plage de sable blond, l'hôtel comprend 166 chambres spacieuses, alliant confort et esthétisme.

Une ambiance naturelle et authentique

Faites une escale dans une des 20 Blue Bay Executive Suites construites dans un bâtiment entièrement conçu en bois et autonome en énergie solaire. C'est le dépaysement assuré ! Le bâtiment dispose d'une piscine privée à débordement avec vue panoramique sur l'océan et bain à remous de 8 places pour offrir des moments de détente inoubliables.

Les décors intérieurs sont inspirés de l'art africain et tous les éléments sont fabriqués par des artisans du Sénégal. De plus, de nombreux éléments et matériaux locaux ont été intégrés dans les constructions comme les briques en latérite, le pagne tissé ou les bois locaux.

A découvrir aussi le SPA, une parenthèse hors du temps pour savourer les bienfaits d'un gommage au sel du lac rose, d'un soin oriental au hammam, des soins d'hydrothérapie à base d'essences d'algues et plantes aromatiques, des soins esthétiques ainsi qu'un large choix de massages : Africain, relaxant, oriental, réflexologie aux pierres chaudes, au chocolat, à la bougie....





Pour les voyageurs gastronomes

Le Lamantin propose des spécialités culinaires aux cuisines intercontinentales, à travers ses 3 restaurants à thème :

LA MARINA

Restaurant-bar les pieds dans le sable, ouvert du midi au soir, pour une expérience unique mêlant gastronomie et détente au bord de la mer

LA TERRASSE DU PORT

Restaurant-bar en plein air, sous la cocoteraie, avec animation sur la marina de 500 m² avec zone climatisée et salle de jeux, service buffet le midi comme le soir.

LE BEACH CLUB

Restaurant bar-lounge, climatisé de 120 m² avec vue sur la plage, déjeuners et dîners à la carte, musique dance et terrasse de 220 m². Il propose une restauration plus légère le midi et le soir cuisine fusion du monde.



Aventures et sports nautiques

POUR PRATIQUER LA PÊCHE SPORTIVE :

Les eaux du Sénégal sont très poissonneuses car le courant du Gulf Stream amène vers les côtes de nombreuses espèces de poissons ce qui favorise l'activité de pêche sportive.

LOISIRS NAUTIQUES ET EXCURSIONS :

Au Sénégal, les activités nautiques peuvent être pratiquées toute l'année, pour tous les niveaux, du débutant au sportif confirmé. Jet-ski, pédalo ou le kayak de mer, de nombreuses activités sont organisés à la demande du client.

Le Lamantin propose également des animations folkloriques, des concerts, ou encore des animations culturelles pendant la journée.

Des soirées événementielles peuvent également être organisées à la demande: Cocktails dinatoires, dîners gastronomiques, soirées de gala, buffets à thème, animations....

Les visites en immersion

Vous pouvez partir à la découverte des multiples visages du Sénégal à travers des visites guidées dans les villages typiques, des balades en brousse, en bord de mer ; s'imprégner des ambiances des marchés traditionnels, des activités quotidiennes des villageois, des réserves naturelles et parcs nationaux...

Si vous cherchez un séjour tout confort tout en restant connecté avec la nature dans une ambiance exotique et chaleureuse, toute l'équipe du Lamantin Beach Resort and Spa managed by Accor vous attend...

Informations sur www.lamantin.com



COMPAGNIE FRANÇAISE DE CROISIÈRES



LA FRANCE EST UNIQUE CFC CROISIÈRES AUSSI

- Navire boutique haut de gamme
- Service d'excellence, 100% francophone
- Gastronomie française




DÉCOUVREZ LES NOUVEAUTÉS 2024/2025 :

- Un plus grand choix de croisières de 10 et 11 nuits au départ du Havre et de Marseille ;
- Les incontournables croisières de 14 nuits en Islande, Norvège et en Méditerranée vers l'Algérie ou les Îles Grecques ;
- Deux nouveaux itinéraires au départ de Bordeaux vers le Portugal et la Méditerranée ;
- Deux nouveaux Grands Voyages : à destination des merveilles du Monde Antique en 21 nuits, et un voyage de 32 nuits vers l'Afrique de l'Ouest, les Îles du Cap-Vert et les Îles Fortunées ;
- Nouveauté Grand Voyage 32 nuits : disponible en deux segments !

Informations et réservations dans votre agence de voyages et sur [cfc-croisieres.fr](https://www.cfc-croisieres.fr)

 N° Vert 0 801 34 22 22





Au fil des eaux de
DALAMAN
AVEC PERLA DEL MAR

*Le village Dalaman est un écrin d'eau et de verdure sur la côte égéenne en Turquie.
Il est devenu très accessible grâce à la construction d'un aéroport international
dans ses environs, desservant Dalaman mais aussi, Istanbul et Ankara.*

PAR PATRICK KOUNE



Situé dans la province de Muğla, partie sud-est de la Turquie connue pour ses magnifiques criques et lagons aux vues imprenables, Dalaman et ses alentours représentent un véritable paradis pour des randonnées en pleine nature dans une vallée verdoyante et fertile, couverte de plantations fruitières et d'exploitations maraîchères.

Des sites archéologiques sont disséminés autour de Dalaman, riches de vestiges anciens tels que l'Hippokome, où s'étendent sur la colline d'Asar des tombes et ruines des époques romaine et byzantine. Vous pouvez aussi marcher le long des sentiers de Kalynda, ville antique de l'époque des Cariens (peuple du sud-ouest de l'Anatolie vers le VII^e av JC) pour découvrir des remparts et des rochers ornés d'impressionnantes sculptures, envahis par la végétation sauvage et contempler un paysage panoramique exceptionnel.

Voyagez sous le signe de l'eau à Dalaman. En effet, très connue pour les eaux thermales et leurs actions bénéfiques, la région est aussi propice aux activités aquatiques, comme le rafting, en mer ou sur la rivière, pour débutants ou experts.

Pour l'hébergement sur place, vous pouvez choisir le Hilton Dalaman, un 5 étoiles ultra inclusive, offrant tout le confort nécessaire pour des voyageurs exigeants, avec un golf et une plage privés, spa, piscine, restaurants à thèmes...

Cependant, le must du voyage reste une croisière en yacht privé pour sillonner la côte égéenne, loin de la cohue, à la découverte des baies luxuriantes et apaisantes, pour vivre des moments intimistes, entre détente et volupté.

Basé en Turquie, le superyacht Perla Del Mare (Perle de la Mer !) vous propose de lever l'ancre avec douze invités répartis sur six cabines luxueuses, pour une croisière de plusieurs jours dans les eaux turquoises, entre la mer Egée et celle de la Méditerranée, ou en sillonnant les îles grecques...



Design minimaliste, équipé pour la performance

Cette superbe goélette du chantier naval Saba Studio, manœuvrée par un équipage de sept personnes, est un chef d'œuvre de design et de raffinement signé Sabahattin Ucar, avoisinant les 42,20 mètres de long avec six cabines individuelles équipées du même confort que celui des hôtels 5 étoiles : cuisinier, personnel de chambre, serveurs, animateurs... Construit à Antalya (ville du sud de la Turquie) en 2010, puis rénové en 2013, ce palace flottant à l'architecture moderne est équipé de connectivités telles que WIFI, GPS, TV satellite, climatisation intelligente... Sa vitesse moyenne est de 11 nœuds, avec un maximum de 14 nœuds. En vitesse de croisière, elle peut parcourir jusqu'à 1310 miles avec 51103 litres de carburant.

Ce voilier au design épuré et contemporain, à l'allure profilée, est peinte en noir et blanc, éclairé avec des lumières colorées et avec beaucoup de lumière naturelle. L'ensemble coque-superstructure est en bois. Ses cabines sont équipées de lits queen ou king sizes avec salles de bains individuelles. Les espaces communs sont composés d'un vaste salon panoramique, d'un jacuzzi sur le pont en bois stratifié, d'une salle à manger de 12 personnes sur le pont arrière.

Un équipement high-tech pour un équipage à la pointe :

Le capitaine et son équipage professionnel sont là pour vous assurer une croisière inoubliable avec un service axé sur le confort et la satisfaction des clients, du service des chambres aux menus des repas et aux excursions soigneusement sélectionnées tout au long du parcours : pêche, kayak, snorkeling, visites des baies en hors-bord, ski nautique... ou des jouets aquatiques gonflables pour les jeunes invités.

Les menus sont méditerranéens mais variés, pour satisfaire une clientèle cosmopolite, incluant aussi des plats turcs, avec beaucoup de légumes, un mixte équilibré pour un séjour hype et healthy.

Perla Del Mar est idéal pour une croisière all inclusive, dépaysement assuré pour passer des vacances inoubliables.



© Photos : Patrick Koume pour Luxe Infinity

*POUR RÉSERVER VOTRE
PROCHAINE CROISIÈRE :
www.galeoyachting.com*





« Héritage est né de la volonté de faire partager un cognac authentique et de connaisseurs avec des eaux de vie de plus de 30 ans, l'héritage des chais de deux grandesfamilles de cognac. Un produit pur, nu, avec des notes d'épices, de cuir et une touche de vanille. »

*Armel-Alexandre Plaud
Co-fondateur de la Maison Peacock*



www.cognac-peacock.com

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

La Grande CASCADE

CÉLÈBRE LES SAVEURS ET LA NATURE

Situé dans un cadre de verdure idyllique, à la lisière du Bois de Boulogne, ce grand restaurant, étoilé depuis 1965, est considéré comme une institution de la gastronomie française dans la capitale.

PAR PATRICK KOUNE





À l'origine, l'établissement était une halte de chasse pour Napoléon III et malgré diverses rénovations, la Grande Cascade a su conserver son architecture "rétro-moderne" pour accueillir ses hôtes dans une ambiance élégante et chaleureuse, avec un charme très vintage et une originalité : une vraie cascade dans son jardin luxuriant.

Sa façade vitrée, décorée de fer forgé de couleur vert lagon, ne laisse pas indifférents les férus d'architecture d'antan. La décoration intérieure de la salle principale est tout aussi remarquable, avec un haut plafond orné de fresques, d'immenses lustres en cristal et beaucoup de lumière et d'espace entre les tables.

En été, la terrasse du restaurant s'anime avec ses tables aux nappes blanches, ses parasols carrés et ses chaises au style rétro, pour des repas festifs. Dans ce jardin d'Eden, à la tombée de la nuit, la lumière des bougies sur les tables crée une atmosphère magique, quasi hors du temps.

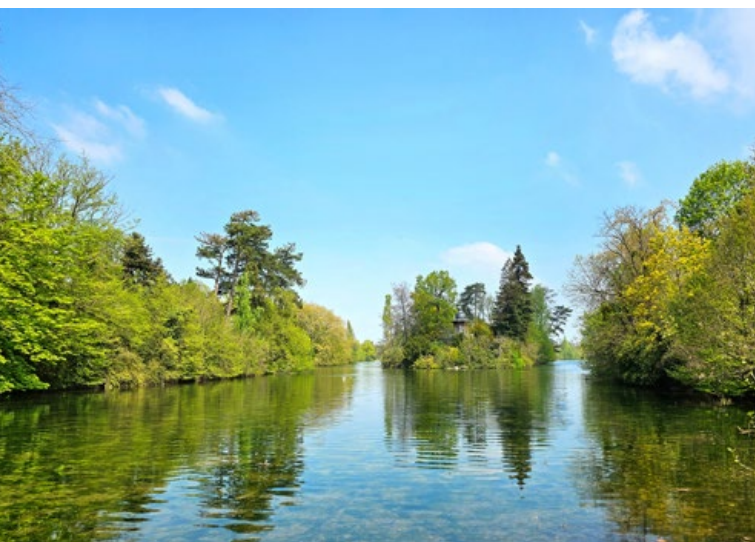
Cadre d'exception pour Chef talentueux

Après avoir travaillé avec de grands chefs, tels que Pierre Gagnaire et Alain Ducasse, et dirigé sa propre entreprise de restauration à New York pendant plusieurs années, le Chef Frédéric Robert exerce aujourd'hui dans ce temple dédié à la gastronomie, où il y règne en maître.

Les menus du restaurant reflètent toute sa passion pour la cuisine française traditionnelle, une cuisine qu'il renouvelle avec technicité et originalité. Derrière leur présentation esthétique et élégante, ses plats sont des explosions de couleurs et de saveurs. Ce qui explique ses nombreux prix et distinctions, tels que le titre de Chef de l'année par le Gault & Millau en 2016, ou la conservation de son étoile Michelin en 2023.

Le chef privilégie les produits frais, locaux et de saison, surtout s'ils sont d'origine sauvage, comme les gibiers de la chasse, les champignons cueillis en automne et au printemps, les poissons de Noirmoutier ou des Sables d'Olonne...

Côté douceurs, c'est Joris Vee qui est en charge des desserts pour conclure vos repas avec panache. Ce pâtissier de 26 ans partage la philosophie créative du Chef pour vous faire découvrir ou redécouvrir les desserts classiques revisités avec brio, comme la crêpe Suzette flambée (en salle) ou les mille-feuilles praliné croquant et parfumé.





© Photos : Patrick Kaune

Une nouvelle expérience gastronomique

Le nouveau menu de la Grande Cascade laisse présager un été plein de fraîcheur. La carte est déclinée en trois menus : menu du Marché et menu du Jardin - parfaits pour une pause gastronomique à midi - ou le menu Itinéraire en six étapes, pour une dégustation complète entre amis.

Ces assiettes, qui célèbrent la nature et les produits du terroir, sont accompagnées d'assaisonnements originaux, comme les raviolis de petits pois à la française au jambon Ibérique et burrata ; la lotte de Noirmoutier aux asperges blanches, parfumée au yuzu ; la fleur de courgette aux girolles, amandes, abricot à la sauce Thaï ; l'ananas au gingembre et mousse coco ou encore, une pavlova de fraises, rafraîchie à la verveine...

La Grande Cascade reste une adresse incontournable pour déguster une cuisine gastronomique à la française, alliant fraîcheur et saveur, entre tradition et modernité.



Donnez à vos événements professionnels une

dimension d'excellence

A la recherche d'un lieu ou d'un prestataire pour votre prochain événement ?

Trouvez la meilleure solution pour votre événement (lieu, traiteur, animateur, décoration ...) en quelques clics et dialoguez directement avec eux sur la market place www.1001sallespro.com

A photograph of Bruno Verjus, a chef, smiling in his kitchen. He is wearing a dark green button-down shirt. In the background, other chefs in white hats and green shirts are working at stainless steel counters. The kitchen has a modern, industrial feel with overhead lighting and various cooking equipment.

BRUNO VERJUS

LA TABLE EST *(bien)* MISE RUE DE PRAGUE

“Le ciel est trop haut, la terre est trop basse, seule la table est à la bonne hauteur”, aimait dire notre regrettée consœur Anne Hudson. Une pensée sûrement partagée par Bruno Verjus, qui a donné le nom de Table à son restaurant du quartier d’Aligre.

PAR JEAN-CLAUDE MARIANI

Une nouvelle étape pour cet homme généreux, au parcours étonnant qui, après des études de médecine et une longue escale en Chine, est devenu journaliste à Omnivore et à France Culture, puis blogueur gastronomique, avant d’ouvrir son restaurant en 2013. Le début d’une nouvelle carrière de restaurateur fulgurante, puisqu’il a gagné sa première étoile en 2018, avant de conquérir la seconde en 2022... Sans compter une étoile verte, qui récompense une cuisine éco-responsable, et même la 77ème place dans The World’s 50 Best Restaurants 2022. Impressionnant

pour ce chef autodidacte, qui a créé la surprise, voire l’admiration de ses nouveaux pairs !

Ce restaurant est d’ailleurs à l’image de son créateur : inattendu, avec une cuisine installée dans la salle d’une vingtaine de couverts (ou vice versa !), une déco chaleureuse et décalée, avec des tables en métal ceinturées de sièges confortables recouverts de drap vert, des mange-debout et même, deux couverts qui font face à la cuisine et permettent d’apprécier le calme ballet de la brigade mettant en scène des assiettes qui font envie.



Délicatesse et esthétique

Ici, la carte du jour évolue selon les saisons et surtout, le marché. Chaque proposition est orchestrée avec énormément de délicatesse et un esthétisme artistique qui satisfait le regard avant de séduire le palais.

Ce fut en tous cas pour nous l'un des meilleurs et des plus grands repas de ces dernières années.

Les mises en bouche, comme le ruban de seiche fleuri de truffe mélanosporum et huile d'oignon grillé, n'est pas juste destiné à vous faire patienter, mais constitue le pré-acte d'une ode gourmande.

L'oursin agrémenté de moelle de veau et d'un consommé de panais et agrumes était une exquise version iodée du registre surf and turf.

La betterave rouge rôtie au sel, posée sur une émulsion de cresson de rivière, rendait ses lettres de noblesse à cette racine si souvent maltraitée.

Le mi-cru/mi-cuit de homard de l'île d'Yeu, qui avait patienté lentement sous nos yeux sur une plaque beurrée posée sur un coin du piano, était tout simplement sublime. Il mettait en valeur ce crustacé que rien n'était venu brutaliser avant qu'il ne soit posé sur l'assiette, flanqué de céleri rave et d'une rémoulade d'ortie et câpres.

La volaille du Mans contisée de tuber melanosporum rôtie au tilleul tutoyait la perfection.

Enfin, la crème glacée à la praline rose, hommage à la Mère Brazier et Bernard Pacaud, achevait de bouleverser notre palais...

Ce ne sont que quelques-unes des étapes de ce succulent déjeuner en 12 actes, parfaitement accompagné des vins sélectionnés par l'habile sommelière Agnese Sigurel. Un rare et grand moment de bonheur !

Restaurant Table - 3 rue de Prague Paris 12^e

Tél. 01 43 43 12 26 - Fermé samedi, dimanche et lundi.

Accueil de 12h à 14h et de 19h30 à 22h.

Menu "Couleur du jour" à 400€.

www.table.paris.





FRANCK
POTIER-SODARO

CLEMENT

SORMANI

UN AUTHENTIQUE JOYAU TRANSALPIN À PARIS

Les restaurants dédiés à l'authentique gastronomie italienne sont finalement assez rares à Paris. Et Sormani fait, sans aucun doute, partie des meilleurs d'entre eux.

PAR JEAN-CLAUDE MARIANI

Depuis que Franck Potier-Sodaro, ancien directeur-sommelier de cette table cotée du quartier de l'Etoile, a repris la maison, celle-ci est au top de sa forme.

On aime sa décoration élégante, avec ses tables bien espacées nappées de blanc et joliment dressées, ses murs couverts de tissu à larges rayures, agrémentés de tableaux modernes colorés et de miroirs ouvragés, ainsi que ses lustres et luminaires en verre de Murano.

Mais c'est bien entendu la cuisine qui fait le succès de la maison. Les deux chefs exécutifs, Vincent Gutierrez, pour le salé et Pascal Staderoli, pour le sucré, mettent en scène avec bonheur une brillante et exquise cuisine méditerranéenne. Pour une première visite, privilégiez les grands classiques de la maison, tels que le délicat carpaccio de bar, poutargue, pourpier d'hiver et légumes en condiments, puis les incontournables rigatoni au homard rôti, poireaux et haricots blancs de Paimpol ou encore, le ris de veau braisé, petit pois et purée au gorgonzola et enfin, le sublime Gigantesco à la glace vanille très onctueuse, meringue et nougatine.



Vins d'Italie

Pour accompagner ces mets exquis, vous n'aurez que l'embaras du choix, grâce à la richesse de l'exceptionnelle carte de vins d'Italie. Et Franck Potier-Sodaro saura vous conseiller judicieusement pour trouver des vins au verre en parfaite harmonie avec votre menu et vos envies du moment.

Une expérience culinaire à ne pas manquer !

Comptez une centaine d'euros pour un excellent repas à la carte. Menu à 58€ au déjeuner.

*Sormani - 4 rue du Général Lanrezac Paris 17^e
Tél. 01 43 80 13 91 - Fermé samedi et dimanche.
Accueil de 12h30 à 14h et de 19h30 à 22h.
www.sormanirestaurant.com.*

LUXE INFINITY

LifeStyle

LE MAGAZINE



Le Magazine lifestyle Luxe Infinity s'adresse à une clientèle haut-de gamme. Disponible en version papier et en e-magazine, Luxe Infinity met en avant les actualités et dernières tendances dans les thématiques Voyages, Gastronomie, Hôtellerie, Automobile, Joaillerie-Horlogerie, Mode et Culture, Automobile.

Avec une diffusion sélective, le magazine est présent surtout dans des lieux de prestige tels que les hôtels et palaces, les tables étoilées, chez nos partenaires, les événements remarquables...

Luxe Infinity est une véritable ode au luxe et un hommage à ses innovations hors du commun.

Caractéristiques du magazine

- **Périodicité** : Semestriel
- **Parutions** : 2 numéros par an
Mai (Printemps-Eté) / Novembre (Automne-Hiver)
- **Pages** : de 96 à 124
- **Contenu éditorial** : Lifestyle, Voyages, Hôtels Palaces, Automobile, Gastronomie, Joaillerie-Horlogerie, Mode et Culture.
- **Lectorat** : Grand Public et Professionnels - CSP+ / CSP++
- **Prix de vente public** : 15€ / Offert auprès des partenaires

Magazine Papier

10 000 exemplaires dont :

- **5 000** pour distribution dans les événements et salons professionnels et grand-publics
- **5 000** pour expédition chez les partenaires sélectionnés : hôtels & palaces, concessionnaires automobiles haut de gamme, écoles, jets privés, boutiques et joailleries...
- Présence sur toutes les plate-formes de lecture online : **+500 000 téléchargements par numéro**

Media web

- **2 nouveaux articles** / jour en moyenne
- **+30 000** lecteurs / mois
- **+31 000** abonnés sur tous nos groupes (Facebook / Instagram / LinkedIn)
- **Média référencé** Google News
- **Newsletter hebdomadaire** sur les dernières news avec logos de nos principaux partenaires sur une base de **100 000 emails**

Partenaires, Hôtels & Events

Maison Albar Hotels, Shangri-La, Park Hyatt, Raphaël, Regina, Majestic, Le Meurice, Maison Blanche, Banke Hotel, Chais Monnet & SPA, Marriott Hotels, Métropole (...)
IFTM, Eclador, Chantilly Arts & Elegance Richard Mille, Révélation, Club Porsche, Circuit des Remparts Angoulême, Cognac Blues Passions, Top Marques Monaco, Festival Automobile International (...)

TARIFS PUBLICITAIRES

Contenu pour le print

Page de pub format A4 quadri

2^e DE COUVERTURE — 9.500 € HT

3^e DE COUVERTURE — 8.500 € HT

4^e DE COUVERTURE — 10.000 € HT

PAGE INTÉRIEURE : — 4.000 € HT

⊕ 1 ARTICLE "BACKLINKS" SUR LE MÉDIA
WEB OFFERT POUR CHAQUE PAGE DE PUB

Placement de produits dans nos shootings

HAUTE COUTURE OU NATURE MORTE
— 2.000 € HT/PHOTO

POSSIBILITÉ DE CESSIION DE DROIT PAYANTE POUR
UTILISER LES VISUELS DANS VOS COMMUNICATIONS



Contenu pour le web

Article "backlinks"

ARTICLE MINIMUM 1000 MOTS

— 1.500 € HT

Bannière latérale ou centrale

VISIBILITÉ SUR TOUTES LES PAGES

⊕ 1 ARTICLE "BACKLINKS" OFFERT

— 3.000 € HT/MOIS

Newsletter hebdomadaire

PRÉSENCE DE VOTRE LOGO
AVEC URL VERS VOTRE SITE

— 2.000 € HT

(sur 4 newsletters)

Création de vidéo

(PRODUITE PAR L'AGENCE 3J CRÉATION)
INSTITUTIONNELLE OU PROMOTIONNELLE

⊕ 1 ARTICLE BACKLINKS OFFERT / VIDÉO

Pour publication sur vos supports, mais aussi
sur le site www.luxe-infinity.com, Luxe Infinity TV
sur Youtube et diffusion sur nos réseaux sociaux.

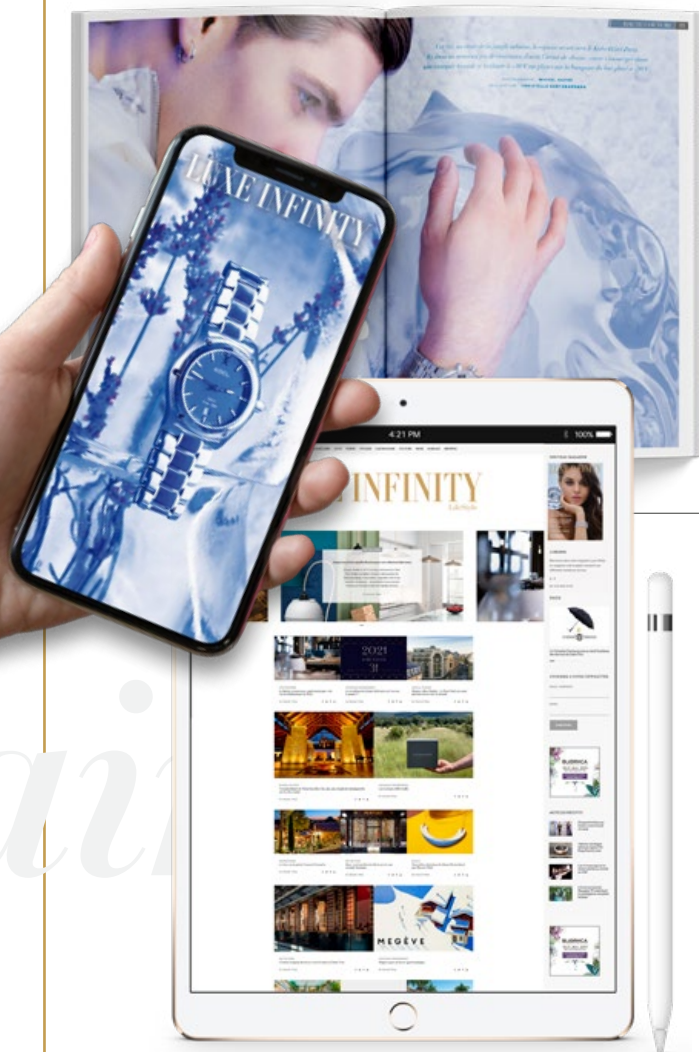
Film de 1,30 minutes, 1 journée de tournage

— 5.000 € HT

+ FRAIS DE DÉPLACEMENT

Vidéos spécifiques

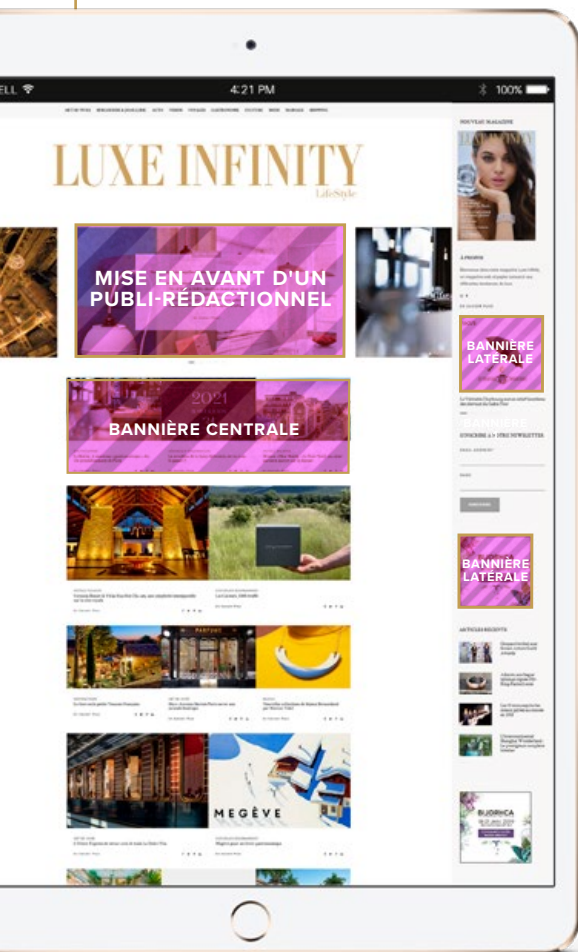
— SUR DEVIS



WWW.LUXE-INFINITY.COM



INFORMATION TECHNIQUES



Page de pub A4 quadri

- TAILLE : 210MM X 297MM + 5MM DE FOND PERDU
- FORMAT : PDF
- RÉOLUTION : HAUTE DÉFINITION
- CMJN OU RVB

Article “backlinks” et Publi-rédactionnel :

- INFORMATIONS DE BASE POUR LA RÉDACTION DE L'ARTICLE ET VISUELS À NOUS FOURNIR

Bannière pub sur le web

- LATÉRALE : 260px x 370px
FORMATS JPG, GIF, PNG + URL À NOUS FOURNIR
- CENTRALE : 1250px x 300px
FORMATS JPG, GIF, PNG + URL À NOUS FOURNIR

Newsletter

- LOGO PARTENAIRE : FORMAT CARRÉ 400px x 400px
JPG, GIF, PNG + URL À NOUS FOURNIR

Remise des éléments :

- 1 MOIS AVANT LA DATE DE PARUTION DU MAGAZINE PAPIER
- 15 JOURS AVANT LA DATE DE DIFFUSION POUR LE WEB

Paiement

AVANT PARUTION

Contact

ÉDITEUR 3J CREATION - 13 rue du Claud du Bourg - 16410 DIGNAC
Tél. +33 6 63 38 89 01 - patrick@luxe-infinity.com

nomades



Préservez vos bouteilles de vin avec Coravin

Entreprise de la Wine Tech, Coravin est le leader mondial des systèmes de préservation du vin. Le vin restant dans la bouteille continuera de vieillir naturellement dans votre cave.

Le Coravin Sparking est un système de préservation pour les vins pétillants. Simple à utiliser, il maintient l'effervescence des vins pendant quatre semaines.

Le système Pivot combine préservation et aération, pour une dégustation plus aromatique et savoureuse, en conservant le vin restant pendant quatre semaines.

Le système Timeless permet de préserver les vins sur une longue durée : sur des semaines, voire des années.

Désormais, vous pouvez déguster vos vins, verre après verre, sans avoir à ouvrir les bouchons et éventer vos bouteilles.

Tous les détails sont sur www.coravin.fr

Objets

Le Backgammon by Salanitro

Les éléments de ce jeu, dont les origines remontent à des millénaires, ont été sublimes par l'atelier de Pierre Salanitro, un maître d'art en matières précieuses.

Ce coffret de jeu "Haute Couture" est serti de diamants noirs et de saphirs bleus. Le plateau en cuir et bois patiné offre une excellente qualité de jeu. Le contour des pions est aussi orné de diamants noirs ou de saphirs bleus, de même que les contours des 24 flèches qui composent le plateau de jeu. Ce jeu "œuvre d'art", aussi magnifique que ludique, n'est produit qu'en série limitée (dix par an), ce qui le rend encore plus précieux.

En savoir plus sur les réalisations époustouflantes de l'atelier Salanitro sur www.salanitro.ch





Restez connecté où que vous soyez avec le Nighthawk M6 PRO de Netgear

Ce premier Hotspot mobile de sa génération combine couverture de réseau 5G et puissance du Wi-Fi. Il tient dans votre poche et vous permet d'avoir votre propre réseau Wi-Fi haut débit et parfaitement sécurisé dans tous vos déplacements professionnels ou personnels.

La fonction roaming (nécessite une carte SIM avec la fonction de roaming international activé) le rend utilisable partout dans le monde et sa batterie longue durée fournit environ 13 heures d'autonomie.

Objet nomade hi-tech par excellence, il peut aussi être branché à l'intérieur de votre domicile pour augmenter la performance de votre réseau.

En option : une batterie puissante de 5.040mAh et une antenne externe pour améliorer la réception 5G

Toutes les infos techniques et pratiques sont sur www.netgear.fr



L'Opus-Quad de Pioneer, quand le son devient art

Design élégant, ergonomie et technicité, la nouvelle console Opus-Quad de Pioneer redéfinit les codes du DJing. L'esthétisme et la performance sont présents dans chaque élément, de la matière à la couleur de chaque détail, pour permettre au DJ de s'approprier la console, de libérer sa créativité et ses talents de mixage. Les LED intégrées émettent une lumière feutrée, comme pour annoncer le début des nuits de folies...

L'Opus-Quad est un must have qui vous fera danser jusqu'au bout de la nuit, comme à Ibiza, où partout ailleurs...

Pour équiper votre DJ : www.pioneerdj.com



Shokz OpenFit, la mobilité sonore par excellence

Disponibles depuis l'été 2023, les nouveaux écouteurs Shokz OpenFit allient technologie et élégance pour un plaisir d'écoute optimal avec confort et sécurité. Le système de crochet en silicone placé autour de l'oreille laisse le conduit auditif libre, permettant à son utilisateur d'obtenir une qualité audio parfaitement équilibrée tout en restant connecté à son environnement extérieur. Equipés d'un boîtier de charge rapide (5 minutes pour 1 heure d'autonomie !), résistants à l'eau et à la transpiration, légers, performants et ergonomiques, les écouteurs OpenFit ont toutes les qualités requises pour vous accompagner au bureau, en escapade ou pendant vos séances de sport outdoor et indoor.

Renseignements sur : fr.shokz.com



Le Sac à Dos Urban Trek 17" Orbe Novo

Design et green Tech pour vous accompagner dans vos déplacements et voyages extraordinaires.

Le dernier-né de la ligne Back to business de la marque Orbe Novo est l'exemple d'un upcycling réussi entre recyclage et revalorisation pour faire perdurer la vie d'une montgolfière en réutilisant sa toile, avec le savoir-faire Made in France.

Pour aller au travail, en week-end ou pratiquer des activités sportives, cet objet nomade s'adapte à toutes les situations. Compact et élégant, il répond à tous les besoins du quotidien et aux exigences de la mobilité actuelle.

Renseignements sur : www.orbe-novo.com

LES BONNES ADRESSES *de Luxe Infinity*

Hôtels & Palaces

Shangri-La Paris

www.shangri-la.com

Hotel Imperator

www.maison-albar-hotels-l-imperator.com

Hotel de Toiras

www.hotel-de-toiras.com

Chateau Saint Jean

www.chateau-saint-jean.com

Alexandra Palace

www.hotelalexandrapalace.com

Hotel Metropole - Monaco

www.metropole.com

Intercontinental Marseille

www.marseille.intercontinental.com

La Mirande

www.la-mirande.fr

Le Prieure

www.leprieure.com

Chais Monnet & Spa

www.chaismonnethotel.com

Le Monumental Palace

www.maison-albar-hotels-le-monumental-palace.com

Escapades

Acro Suites

www.acrosuites.com

Terrou-Bi Resort 5★ Dakar

www.terroubi.com

Village-Hôtel Castigno

www.villagecastigno.com

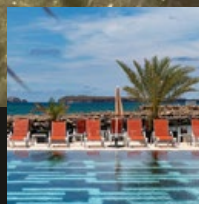
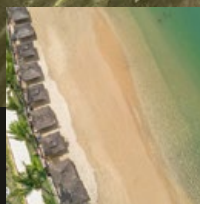
Le Grand Tour du Puy du Fou

www.legrandtour.com

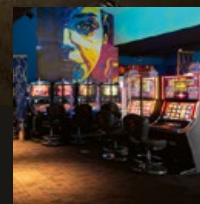
Le Mans

www.lemans.fr

LES PIEDS DANS L'EAU
ET
LA TÊTE DANS LES NUAGES



TB
TERROUBI
RESORT
★★★★★
DAKAR



WWW.TERROUBI.COM

SENEGAL

SAMCEA

LA CONCIERGERIE



— VOTRE CONCIERGERIE EN ASIE DU SUD-EST —

Une société de service exclusivement dédiée aux voyages. Des experts d'expérience pour répondre à vos attentes de découverte grâce à une solide expérience acquise par une présence locale depuis 30 ans en Thaïlande, au Viêt Nam et au Cambodge. Nous vous conseillons dans la création de vos itinéraires. Nous organisons ensemble votre voyage sur mesure, des expériences exclusives et des services de conciergerie personnels.

**EXPÉRIENCE EXCLUSIVE • AUTHENTICITÉ • DÉTENTE • CONFORT
CUISINE GOURMET • EXPERTISE DE LA DESTINATION**

www.samcea.com