

L'Eventail

MAI 2021 | 8 €

WWW.EVENTAIL.BE | EN RÉALITÉ AUGMENTÉE

**ART
& DÉCO**
INTÉRIEUR PARISIEN

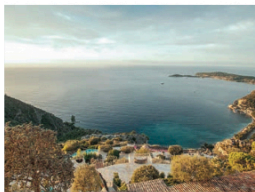
SO LONG,
LILIBETH

SPECIAL
GENTLEMAN

CAP SUR
KNOKKE

PATRIMOINE
À QUAND L'INFLATION
COMMENT BIEN TRANSMETTRE





UNE VUE À COUPER LE SOUFFLE

Situé entre Nice et Monaco, au cœur du village médiéval d'Èze, se trouve l'un des hôtels mythiques de la Riviera. La Chèvre d'Or offre un panorama unique sur le littoral, un luxe discret et la cuisine doublement étoilée d'Arnaud Faye. Ses chambres, réparties sur l'ensemble du village d'Èze, sont lumineuses et vastes, et épousent leur environnement, jouant sur les composantes d'un village provençal typique: murs de pierre brute, poutres apparentes, senteurs de garrigue, lucarnes qui s'ouvrent sur la mer... Séjourner à La Chèvre d'Or, c'est vivre une expérience entre ciel et mer. Chambre à partir de 310 euros la nuit. chevredor.fr



SAINT-TROPEZ D'ANTAN

Lou Pinet, adresse mythique des années 1960, est réinventée par l'architecte décorateur Charles Zana et le paysagiste Jean Mus, pour retrouver son âme. On profite des trente-quatre chambres, du restaurant Beefbar sous la pergola ou sur la terrasse, et on se détend dans le jardin aromatique qui accueille des œuvres d'Ugo Rondinone, Armelle Benoit, Tony Cragg. Sans oublier la plus grande piscine de Saint-Tropez! Le spa Tata Harper a mis en place le soin visage Signature Lou Pinet, ainsi que des cours de "face gym". À cinq minutes de la place des Lices, Lou Pinet avait su séduire Françoise Sagan, Boris Vian, Picasso et Juliette Gréco. loupinet.com



ROOFTOP SECRET

L'Hôtel Crillon-le-Brave, cachette 5 étoiles nichée dans le petit village éponyme du Vaucluse, ouvre ses portes sous le signe de la nouveauté. Situé à 40 kilomètres d'Avignon, l'établissement (neuf maisons reliées par les ruelles du village) fusionne littéralement avec le décor et conte l'histoire d'un coin de paradis. Un merveilleux labyrinthe de bâtisses des *xvi^e* et *xvii^e* siècles recouvertes de vigne vierge, qui dévoile une terrasse à couper le souffle, une piscine, un nouveau bar, deux restaurants et un spa. Plus qu'une destination, c'est un refuge privé où l'on a envie de vivre une autre expérience de la Provence hédoniste, chic et cool. crillonlebrave.com



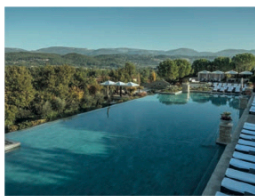
LE LUBERON AUTREMENT

Le Domaine de Fontenille, dans le parc régional du Luberon, présente son ancienne bastide aixoise située au cœur d'un somptueux domaine viticole. Le parc est un havre de paix pour qui recherche sérénité et contact avec la nature. Ses chambres, dont la plupart offrent une vue sur les jardins environnants, sont autant d'espaces privés que l'on aura plaisir à se réapproprier. Cette année, le chef Michel Marini, 1 étoile au Michelin pour le restaurant Le Champ des Lunes, propose aux hôtes séjournant à l'hôtel une offre gastronomique repensée chaque jour suivant les récoltes effectuées au sein du potager du domaine, dont une offre spéciale pour la vente à emporter. domainedefontenille.com



PARENTHÈSE AU CŒUR DES VIGNES

Le Domaine de Verchant, aux portes de Montpellier, se situe dans un parc classé au cœur d'un vignoble. Son âme si particulière provient d'un design s'accordant avec harmonie aux vieilles pierres. L'architecture ancienne et le style contemporain s'allient pour créer une atmosphère de sérénité, où la modernité a été pensée pour souligner la beauté du bâtiment historique. Cette maison de maître est dotée de vingt-six chambres et suites, d'un spa, d'un restaurant gastronomique et d'une brasserie dans les vignes. Le Domaine de Verchant attire aujourd'hui un public éclectique, des amoureux en quête de romantisme aux grands voyageurs à la recherche d'authenticité. domaineeverchant.com



GOLF ET GASTRONOMIE

Ce luxueux resort est la destination idéale pour partir à la découverte de la Provence et de sa nature. Terre Blanche dévoile un tout nouveau territoire gastronomique. Au cœur du jardin aromatique, le chef Christophe Schmitt propose des *master classes* pour des moments de partage. Sur réservation, les cours accueillent de deux à quatre personnes autour de thématiques: spécialités provençales, produits marins, cuisine végétale, pâtisseries, truffe ou caviar... Une palette qui permet de travailler les produits fins et les associations de saveurs en tête-à-tête avec le chef. terre-blanche.com
Crise sanitaire oblige, les Rendez-vous Monde se concentrent cette fois sur la Côte d'Azur.