



N°5

Les Salons
du tourisme

Lyon | Toulouse | Lille | Paris

SPECIAL ITALIE

VOUS EN RÊVEZ ?
En 2018, devenez notre
#GlobeDreamer



VICTORINOX



Une extension de 11 cm



L'ouverture zippée à l'avant



Polycarbonate 100% vierge



reddot award 2016
winner

ACHETEZ EN LIGNE SUR
VICTORINOX.COM/SPECTRA

SPECTRA 2.0
MEDIUM EXPANDABLE
**Extension du volume
jusqu'à +47%**



MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE | ESTABLISHED 1884

EDITO



DOLCE VITA



On oublie les cartables, les réunions, et les pizzas surgelées, on jette les valises dans le coffre de la voiture, on embrasse belle-maman tout en lui rappelant d'arroser les plantes, et nous voilà sur la route du sud, direction l'Italie. Cette année c'est décidé, les vacances ne seront pas au bout du monde. Pas de décalage-horaires, pas de bagages perdus, pas de conversions de monnaies, pas de langues inconnues, non rien de tout cela ! Cette année c'est Dolce Vita. Milan et ses supers centres pour faire du shopping sans se ruiner ou presque. Venise et son Duomo, petites rues, canaux et ponts d'où l'on observe les gondoles. Florence, s'y perdre avec un guide en main, et de musées en églises, profiter du temps qui passe à la terrasse d'un café. Rome, l'antique cité et son Coliseum, les enfants vont adorer réviser leur histoire. La Toscane et ses routes où il fait bon sentir cette végétation posée là comme une aquarelle. Naples, la ville méditerranéenne frappée par le soleil, aux rues et ruelles où pendent les draps, où les limoncello coule à flot sur les babas, où la cuisine vous ensorcelle, dans cette ville que l'on déteste, et qui est pourtant si attachante. Le Vésuve domine la baie, les vestiges de l'Empire romain se visitent, et la douceur de vivre sur cette côté d'Amalfi est une invitation à ne rien faire. Filant jusqu'au talon de la botte, se dessine les côtes de la Calabre, arides, pauvres et authentiques, les gens sont accueillants, mais jamais ils ne vous donneront le secret de leur sauce tomate. La Sicile, Palermo, Taormina, Agrigente, et toujours un volcan prêt à exploser dans un ciel étoilé, peut-être celui de vos prochaines vacances en Italie. Un voyage estival pour vous faire patienter jusqu'au prochain salon du tourisme, où l'inspiration vous viendra sous les conseils de nos professionnels du tourisme exposants. Passez un bel été.

LE MAG du SMT est édité par la société Make Up Ma Com pour le compte de COMEXPOSIUM organisateur des salons du tourisme MAHANA - TOURISSIMA - MONDIAL DU TOURISME et salon DESTINATIONS NATURE.

Directrice des Salons: Marianne CHANDERNAGOR
Responsable pub: Christel MARZULLO
Responsable partenariats: Claire SERVANT
Directeur de la rédaction: Pascal FALCONE
Studio graphique : Antoine DUHIN
COMEXPOSIUM

Immeuble le Wilson - 70, avenue du Général de Gaulle F-92058
Paris La Défense Cedex Etablissement d'Aubagne - ZI les paluds
5 avenue du millet - BP1436 - 13785 Aubagne cedex
www.comexposium.com



SOMMAIRE

NAPLES

ROME

VENISE

LES POUILLES

GR_{rand}eportage

UN ETE EN ITALIE

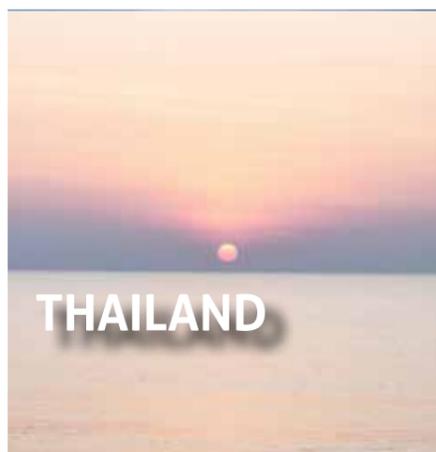
P.16

BIEN PRÉPARÉ

AQUARELLE

FACE À FACE

THAILAND



DUTY SHOPPING

BLUE DOLCE SERA L'ETE

Même en vacances il n'est pas question de baisser la garde et de perdre son glamour, alors si vous décidez de partir en Italie pour vos vacances, rien de tel qu'un shopping pour aller à la conquête des beaux charmeurs.

Rien de telle que la série spécial de la Fiat Mini inspirée par Riva. Une croisière sur les routes de la Toscane assurée. Sac de la maison italienne Trussardi, collection estivale de Dolce Gabbana pour séduire le coeur de la mama, appareil photos Lomo pour garder des souvenirs de ce beau gosse, oreiller de voyage Hästens pour vous laisser embrasser dans la lueur d'une chandelle de chez Partylight, un zeste de parfum Tom Ford Portofino pour qu'il ne vous oublie jamais, tout en prenant de la hauteur avec vos sandales Repetto, puis partez et pleurez derrière vos Gucci écaïlles, et consolez-vous avec une bague turquoise de chez Van Cleef. Et oui, ce sera un été bouleversant, mais vous aurez su rester une femme fatale.



FACE A FACE

DENNY IMBROISI

« UN CHEF VAGABON »

Comme souvent en Italie, la cuisine est une histoire de famille. Pour Denny, originaire de Calabre, la région la plus méridionale du pays, elle commence à 14 ans dans les cuisines de son père. Sa première préparation : des tomates confites. Un beau fruit, mûri au soleil, une huile d'olive comme seul sait en produire le terroir italien, des gestes simples et une recette ancestrale.

Toute l'évidence de la cuisine italienne, profondément généreuse, sincère et savoureuse. Cette cuisine, Denny la perfectionne ensuite dans le premier restaurant italien à obtenir deux étoiles au Guide Michelin, le San Domenico à Imola. Il y apprend à maîtriser l'art des pâtes fraîches, mais aussi la rigueur et la précision, qualités essentielles pour devenir chef. Il découvre ensuite la cuisine moderne chez Corrado Fasolato à Venise et Perbellini à Vérone, avant de quitter la péninsule pour la France, dont la gastronomie le fait rêver. À Menton, c'est auprès du chef italo-argentin Mauro Colagreco, du restaurant Mirazur, qu'il se perfectionne pendant deux ans. Arrivé jeune stagiaire, ne parlant pas un mot de français, il deviendra chef de partie et sous-chef à force de travail et de détermination. Aux côtés de son tuteur, il voyage en

Espagne, au Brésil, et découvre également le travail des herbes et des fleurs, qu'ils cueillent ensemble chaque matin dans le potager du restaurant.

Vient enfin la rencontre déterminante avec le très charismatique chef William Ledeur, qui deviendra son mentor. Denny se rend dans son restaurant, Ze Kitchen Galerie, pour y effectuer un stage d'une semaine, et il y restera finalement deux ans. À ses côtés, il apprend à laisser libre cours à sa créativité en expérimentant des jeux de textures, des associations de saveurs inédites et de nouveaux modes de cuisson. Un apprentissage riche d'enseignements qui lui permettra d'intégrer l'émission Top Chef, véritable marathon culinaire, où son inventivité et sa technique en font un candidat redoutable.

À la sortie du concours, Denny intègre l'équipe du Jules Verne d'Alain Ducasse en tant que sous-

chef. Il y apprend les codes classiques de la gastronomie française, la justesse et la maîtrise et y découvre les rouages d'une brigade d'une trentaine de personnes, la gestion des coûts et le rapport aux producteurs. Une expérience qui lui donne les clés pour se lancer dans sa nouvelle aventure : l'ouverture de son premier restaurant « IDA ». IDA, une déclaration d'amour à son Italie natale et à sa famille, sa sœur portant ce même nom, sa mère l'inspiratrice, son père, chef cuisinier, qui lui a transmis sa passion. Mais aussi un hommage aux chefs qui l'ont formé, et à une cuisine résolument moderne, tout en faisant redécouvrir aux clients des plats délaissés.

Un face à face s'impose, avec le chef, et des assiettes...

DENNY IMBROISI

1 Vous avez travaillé avec William Ledeuil, mais aussi Alain Ducasse, et vous vous êtes produit face à des millions de Français à la télé, puis vous avez choisi Paris pour régaler vos clients à l'IDA avec une cuisine pas tout à fait italienne, pourquoi?

Quand vous débutez votre carrière de chef, en ayant fait vos classes auprès de maîtres comme William Ledeuil ou Alain Ducasse, cette cuisine s'inscrit dans votre ADN. Depuis 10 ans, je suis devenu « un produit », un chef qui mêle les deux cuisines. Cette fusion c'est ma patte personnelle. Au pays de la gastronomie, je n'aurais pas été pris au sérieux si je n'avais réalisé qu'une cuisine italienne.

Désormais reconnu je peux maintenant prendre la liberté d'assumer mes origines et mes envies de partager ce que j'aime le plus, l'Italie. C'est par ailleurs le titre de mon livre de cuisine édité aux éditions Alain Ducasse.

Notez que chez IDA, dans ma carte fusion, c'est la carbonara qui est la plus commandée, et la meilleure de Paris. Oui, c'est un peu dingue d'aller au restaurant manger une carbonara. Mais venez l'essayer et vous m'en reparlez !

2 Denny, vous êtes l'ambassadeur de l'Italie à travers sa cuisine qui a fait le tour du monde, mais vous, quel voyageur êtes-vous?

Je suis un chef vagabond. Je suis curieux, et mes maîtres m'ont toujours appris qu'il fallait voyager pour aller à la rencontre d'autres cultures, d'autres saveurs, d'autres



gens. Là-bas, ailleurs, se trouvent toutes les inspirations des chefs.

En voyage, j'évite de rester avec des Italiens. Je préfère les locaux. Même si je ne parle pas leur langue, s'asseoir et partager un repas est comme une danse à deux. Je vous parle de danse parce que ma chérie est danseuse. Lorsque nous voyageons, nous prenons notre voiture, et nous descendons vers le sud. Parfois l'Italie, mais aussi sur d'autres routes. Nous choisissons des maisons d'hôtes, pour rencontrer les gens dans leur environnement.

Pour les voyages plus lointains comme nos voyages en Colombie, au Brésil, en Floride ou en Asie, nous aimons nous faire plaisir avec des hôtels comme les Four Seasons, Mandarin Oriental ou Sofitel. J'y croise parfois des chefs de talent.

Notre prochain voyage sera un retour en Italie, jusqu'en Calabre, ma terre natale. Je dois aller puiser dans les livres de mes tantes et grand-mères quelques recettes oubliées, pour mon nouveau

restaurant « EPOCA ».

3 Vous avez participé à une expérience liant le voyage à la gastronomie, organisée par un tour-opérateur français, que retirez-vous de ce voyage, de ces rencontres?

Que de beaux souvenirs ! J'ai adoré partager du temps avec des gens passionnés. Nous allions le matin au marché à Venise ou à Padoue, et j'avais la possibilité d'expliquer chaque produit, ou de faire comprendre que nous avions, nous Italiens, besoin de 50 variétés de tomates, ou d'une huile d'olive d'ici et pas de là. Quarante personnes ont payé jusqu'à 3 800€, c'était très coûteux, et même si je n'ai rien gagné, mon plaisir aura été dans le partage.

4 Peut-on vraiment découvrir la cuisine locale lorsque l'on voyage dans un groupe organisé?

Les voyages organisés en groupe n'offrent en effet pas la liberté de se perdre, et de vivre son aventure, ni de découvrir des cuisines traditionnelles, et la culture des gens. Voilà pourquoi il faut privilégier des voyages offrant la liberté de manger dans de petits restaurants dont la cuisine est encore faite par la mère ou la tante. Il faut absolument éviter les restaurants avec de grandes cartes. On ne peut techniquement pas tout cuisiner. Ce ne serait pas frais. Maintenant, lorsqu'il y a des cultures différentes et complexes, il faut être accompagné par un spécialiste pour la sécurité du voyage, et garder sa liberté pour le déjeuner ou le dîner.

5 IDA est une affaire qui roule, quelle serait donc l'étape prochaine de DENNI IMBROISI?

Je suis un chef libre, je n'ai plus de preuves à donner à personne. Le IDA m'offre au quotidien de nombreuses rencontres, et j'aime parler avec mes clients. Aujourd'hui, j'ai bien compris qu'ils aimeraient une cuisine 100% italienne. Celle qui n'existe pas à Paris. Voilà pourquoi dans quelques semaines je vais ouvrir mon deuxième restaurant « EPOCA ». Il sera dans le 7ème arrondissement. Inspiré des années 1920/1940, il offrira un retour dans le temps, lorsque la cuisine était simple et généreuse. Je vais raconter une histoire sur la carte et dans mes plats. L'origine de chacun d'eux. La provenance de tous. Mon histoire, mon pays, ma famille.

Ce sera une cuisine solaire, comme moi.



AIR/TERRE/MER



40 ANS ET FIERE

La compagnie Kenya Airways, « la fierté de l'Afrique » fête ses 40 ans et innove avec un site internet et une mobilité plus proche du consommateur. Membre de l'alliance Skyteam et dirigée en France par José Munos, la compagnie Kenyane est reconnue pour son service à bord et le confort de sa classe Business. Ayant fait le choix du Dreamliner depuis le Terminal 2C à CDG, c'est 59 destinations dans 42 pays différents, et par conséquent le meilleur partenaire aérien sur l'Afrique.



PHILANTROP'AIRe

A l'exemple d'autres milliardaires philanthropes comme Bill Gates de Microsoft ou Mark Zuckerberg de Facebook, Sir Stelios Haji-Ioannou, fondateur de la low cost easyJet, a annoncé qu'il donnera la moitié de sa fortune, estimée aujourd'hui à 2,23 milliards d'euros, à des œuvres de charité. Comme quoi voler avec EasyJet c'est faire une bonne action.



UN AIR FASHION

Air Austral rhabille son personnel navigant avec un nouvel uniforme à la fois rétro-chic et contemporain. Jupe, pantalon ou short, bibi pour elles et panama pour eux, le gris volcanique est rehaussé d'un rose fuchsia, mais pas du bleu de la compagnie ! Le nom du designer n'a pas été révélé, mais nous savons que le personnel a été impliqué dans ces choix. Une belle élégance pour une compagnie qui se restructure.

WE LOVE VUELING

Vueling a récemment nommé Bruno Besnehard au poste de Directeur Général de Vueling en France, dont l'équipe commerciale est dirigée par Bruno Besnehard, afin de développer les relations B to B avec les agences et TO. Depuis 2004, au départ de Barcelone El-Prat, la compagnie Low-cost espagnole n'a cessé de grandir. Elle vient de fêter son 100 millièmè passager à Barcelone. Onze ans plus tard, Vueling propose 57 routes à partir de 12 aéroports en France et est devenue la première compagnie aérienne en termes de passagers transportés entre la France et l'Espagne. La compagnie espagnole propose aujourd'hui plus de 410 liaisons dans 162 villes d'Europe, du Moyen-Orient et d'Afrique. Vueling possède une flotte de plus de 100 avions, 23 bases opérationnelles, deux hubs – Barcelone El-Prat et Rome Fiumicino. Elle a transporté plus de 95 millions de passagers et se hisse au top 5 des meilleurs low-cost.



AIR/TERRE /MER



LE LUXE S'INSTALLE A HAMMAMET

Son nom « La Badira », qui signifie « aussi lumineuse que la pleine lune ». Peut-être est-ce les 5 étoiles de ce nouvel hôtel qui le fera briller de par le monde, mais cette ouverture représente le renouveau en Tunisie et l'espoir d'un tourisme haut de gamme, avec l'excellence et l'art de vivre à la tunisienne, inscrit dans la modernité. Spa by Clarins, gastronomie, concierge et activités. Une nouvelle adresse de charme et de luxe qui va faire parler de la Tunisie. Ouverture le 18 mai dernier

MARCHER AVEC LES LIONS

Qui n'a jamais rêvé de marcher avec le roi des animaux ! C'est une expérience que vous pouvez vivre à l'île Maurice au parc de Casela, mais aussi au Sénégal à la réserve (ou Zoo) de Fathala, mais aussi en Afrique du Sud, à une heure de votre hôtel à Johannesburg avec la réserve d'Ukutula. Sensations assurées avec une marche d'une heure avec des lions, ou de nourrir et de caresser des bébés. Pour ou contre ? Difficile de juger si les animaux en captivité sont heureux ou pas, même si l'on invoque une forme de préservation et de protection. A chacun de faire son choix et de vivre ou pas l'expérience.



CONCEPT NATURE A CDG

Un vol trop tôt, ou la nécessité de dormir à CDG avant de (re)prendre un vol, un hôtel se démarque de par son concept innovant où le client ne paye que ce qu'il souhaite consommer. Alliant high tech et modernité, le novateur et atypique Nomad Hotels Paris Roissy CDG est le coup de cœur de notre rédaction de par le choix de matériaux naturels, apportant une sérénité à votre escale



ROME EN VESPA

Rome est une ville fabuleuse, et il y a tant à découvrir que l'agence 'Bici & Baci' vous propose de visiter l'essentiel comme l'insolite avec une Vespa. Le charme à l'italienne tout en étant guidé dans les rues, les monuments, et y découvrir des adresses que vous n'auriez pas pu avec votre guide en poche. Tentez par une nouvelle approche?



ENCORE PLUS AUSTRAL

Le spécialiste de la Polynésie et de l'Océan Indien n'a pas attendu l'IFTM pour dévoiler une nouvelle production confirmée par une brochure qui lui est dédiée, avec l'Afrique Australe. Hélon de Villeneuve (DG) n'est pas peu fier de la montée en puissance de son TO avec un CA de 36 millions d'euro en à peine 4 ans. Une nouvelle brochure, et une destination qui a le vent en poupe. Le roi de la savane va rugir de plaisir

LE TOP DE L'ITALIE

En Campanie, au sud de Naples, face à la mer, le Villagio Oasis de 150 chambres, 4 étoiles, est la nouvelle adresse pour poser ses valises en Italie pour le voyageur Top of Travel. Idéalement situé, proche de Naples, Capri et de la côte Amalfie, l'offre au départ de 14 villes en France avec des tarifs étudiés à l'euro près, sera une alternative à ceux qui sont las des destinations Méditerranéennes. Viva italia, Viva Top of Travel!



AIR/TERRE /MER



LE MERVEILLEUX

Le MSC Meraviglia, plus gros paquebot européen, a été baptisé au Havre (Seine-Maritime) par Sophia Loren, trois jours après avoir quitté les chantiers navals STX de Saint-Nazaire (Loire-Atlantique), puis par Emmanuel Macron. L'actrice italienne, marraine du navire, comme de tous les autres bateaux de croisière de MSC depuis une dizaine d'années, a coupé le ruban avec des ciseaux. Le plus incroyable des navires, qui emmènera à son bord 6 294 passagers, dans un confort et une technologie sans précédent. Vous partez quand? .



NOUVELLE EXPÉRIENCE FLUVIALE

Navilys II vient d'être mis à l'eau par la compagnie Lyon City Boat. Ce bateau promenade de 25 mètres de long sur 5,80 mètres de large a été conçu et construit avec les technologies les plus innovantes en terme de développement durable. Promesse d'une navigation responsable, Navilys II est notamment propulsé par un moteur 100% électrique, soit zéro émission de Co2. Spécialiste des croisières fluviales, Lyon City Boat accueille chaque année plusieurs centaines de milliers de passagers à bord de ses sept bateaux, dont le bateau restaurant Hermès et la péniche Ville de Lyon. Un investissement global de près de 5 millions d'euros avec, à la clé, la création de 18 emplois pérennes.



COSTA CONCORDIA

La peine de 16 ans de prison de l'ancien capitaine confirmée en cassation. Francesco Schettino sera incarcéré pour le naufrage du paquebot de croisière qui avait fait 32 morts en janvier 2012, ont annoncé des avocats italiens. Surnommé le « capitaine couard » par les médias pour avoir quitté son navire en pleine opération de sauvetage, ce qui couta la vie à 32 passagers, le commandant de bord n'est pas prêt de revoir la mer. Au terme de procédures négociées, la compagnie Costa a été condamnée à 1 million d'euros d'amende et cinq autres employés ont été condamnés à des peines de dix à trente-quatre mois de prison.

A hand holds a large, soft-serve vanilla ice cream cone on a chocolate wafer cone. The background is a blurred Venetian canal with several gondolas and buildings under a bright blue sky with scattered clouds. The scene is brightly lit, suggesting a sunny day.

Un été en Italie

NAPLES

« TENTA TRICE MARGARITA »

Elle n'est pas la plus séduisante de toute l'Italie. On pourrait la comparer à cette fille du port, pas vraiment fortunée, voire un peu négligée. Pieuse, elle porte la croix sur un vertigineux décolleté, et malgré une nuit de tous les excès, obscurcissant le ciel, les draps blancs flottant à la fenêtre, elle se précipitera au travers des rues étroites pour la messe dominicale. « Oh Madonna, puisses-tu lui pardonner ses péchés ».

Texte et photos: Pascal Falcone

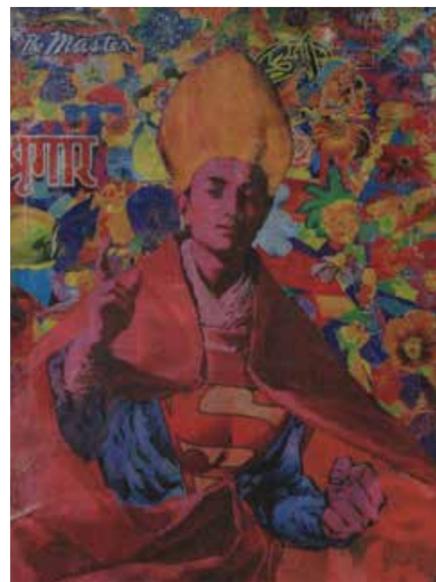
Telle une corne d'abondance, les étals des marchés débordent de « tutti frutti » mûris au soleil de l'Italie. Les citrons se partagent la place avec les oranges, mandarines, citrus et autres agrumes. Les pastèques sont coupées en deux pour exhiber un cœur rouge et sucré. Les fruits des bois accompagnent les babas au rhum surmontés de crème fouettée, qui font le régal de tous, même des enfants. De l'autre côté, les poissonniers interpellent les « donne » pour l'arrivage du jour. Le maraîcher est fier de ses tomates. Toutes les variétés sont exposées : cœur de bœuf de Sorrente, longini de Lombardie, et la piccola pour l'apéritif. Au petit matin, au son des cloches, la vie au cœur de Naples se concentre dans les marchés pour la préparation de l'éternel repas familial de ce dimanche de juin. A moins de partager l'intimité d'une famille napolitaine, mieux vaut prévoir une arrivée quelques jours plus tôt à Naples. La première impression

que donne Naples n'est pas des plus séduisantes. Baignée de soleil, Napoli est avant tout un port pour les cargos, les bateaux de croisières et les navettes à destinations d'Amalfi, Positano, Sorrente et des îles comme Capri et Ischia. Elle se paye le luxe d'un fond de carte postale sur le Vésuve dont les pentes sont cultivées depuis des millénaires, tant la terre est riche de ce sédiment offert par les forges de Vulcain le dieu des forges. Là où la colère des dieux a déjà englouti les villes de Pompéi, Herculaneum et de Stabies, les hommes ont construit leurs villas sur leurs terres agricoles. Au XVIIIe siècle, Naples était la deuxième plus grande agglomération d'Europe, et la capitale des Deux-Siciles. Splendide et royale, elle rayonnait sur tout le sud de la péninsule, sur la Sardaigne et la Sicile. Stendhal, le plus italophile des écrivains français, disait de Naples qu'elle était « la seule capitale d'Italie ». Si l'unification nationale en 1861 priva Naples de tous ses privilèges au profit de Rome et Milan, sous sa patine elle

n'a rien perdu de sa superbe. Bien qu'étant une ville essentiellement baroque, avec quelques touches néo-classiques, les traces de la colonie grecque du VIe siècle sont réelles alors qu'elle se nommait Neapolis. Romain, Byzantins, Normands de Sicile, Aragonais, Espagnols, et Autrichiens se sont installés dans ce vaste amphithéâtre naturel s'ouvrant sur une baie ensoleillée.

Tout ce faste des siècles passés se retrouvent dans le palais royal, l'opéra, la piazza del Plebiscito, ou les palazzi de six étages qui bordent les ruelles de Spaccanapoli, toujours baroques bien qu'habitées aujourd'hui par de simples familles napolitaines.

Si la mafia a remplacé la domination du roi de Naples, le véritable pouvoir appartient à la « mama ». N'ayez donc crainte de vous perdre dans les rues du centre de Naples. Le Napolitain sera toujours fier de vous parler de sa ville, de vous diriger vers la meilleure pizzeria de son quartier tout en vous faisant mille recommandations sur la poursuite de votre exploration.

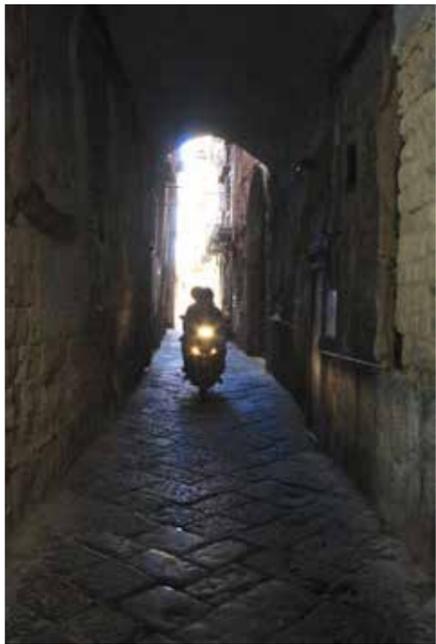




Ce Napolitain est aussi un séducteur, et vous ne résisterez que difficilement à ses invitations à découvrir son échoppe. Pourquoi résister ? La tentation va de pair avec Naples. Si vous n'achetez rien, vous aurez fait une rencontre, et de cet échange vous aurez un peu plus appris sur cette culture méditerranéenne à l'origine du mot 'volupté'. Vous avez succombé ? Les strass d'une paire de sandales pour elle, une veste parfaitement coupée pour lui, à moins que ce soit pour un collier en corail, ou une paire de boutons de manchettes en pierre de lave du Vésuve. Un verre de limoncello, une glace italienne à l'improbable parfum de basilic et citrus, ou peut-être même un gargantuesque déjeuner sur une rare terrasse, linguines alle vongole, salade caprese, aubergines à la parmesane, anchois frais, artichauts en friture, calamars, ail et persil ou même un ragoût qui aurait mijoté des heures, et que l'on accompagnerait d'une polenta. Comment ne pas céder à ces plaisirs de la table ? Déjà à l'époque romaine, les dieux faisaient l'objet de vénération lors de fêtes durant lesquelles les banquets abondaient de mets succulents.

San Gennaro et toutes les paroisses sont certainement là pour entendre le pécheur repentant ! Surnommée la « cité aux 500 églises », Naples nous fait vivre un instant devient presque irréel lorsque les cloches se mettent à sonner en même temps, et dans cette cacophonie vous levez les yeux au ciel, des pigeons tentent de se frayer un passage entre le linge qui pend d'une fenêtre à l'autre. Vraisemblablement succomberez-vous aussi aux multiples tentations offertes aux piétons à travers ses rues sinueuses et sombres. L'opulence des gourmandises s'étale à travers les vitrines. Les jambons de Parme pendent, et les meules de







parmesan s'entassent, alors que les antipastis se laissent réfrigérer. Dans les fameuses boîtes bleues de chez Barilla, un grand choix de pâtes, mais les meilleures sont sans nul doute les pâtes fraîches. Il ne reste que quelques bocaux de tomates de la précédente saison estivale. Ces tomates qui ont mûri au soleil et dont le coulis est étalé par le pizzaiolo sur sa pâte pour en faire une Margherita dont l'odeur envahira les environs. Si la pizza est née ici à Naples, la pizzeria Da Michele est une institution qui depuis 1870 renouvelle les mêmes gestes. Dans le quartier de la Forcella, nombre de touristes passent devant l'antique pizzeria tout en se demandant pourquoi tant de gens font la queue. Salvatore Condurro, l'ancêtre, donna naissance à cinq générations de « maîtres pizzaioli », et laissera la main à son fils Michele Condurro qui ouvrira

la première pizzeria de la famille, en 1906. Ce n'est qu'en 1930 que la pizzeria, aujourd'hui reconnue par tous les guides touristiques, ouvrira au 1 de la Via Cesare Sersale. Luigi et Antonio prendront la succession de leur père, puis leurs enfants, et les petits-enfants, et la pâte tourne, vole et les clients savourent dans les deux petites salles de l'établissement des Margherita et des Marinara. Ne pensez pas trouver ici une longue carte avec des ingrédients à ne plus savoir quoi choisir. A 4,50€ et maxi 5€ la pizza, tout est dans l'assiette. La simplicité de l'Italie avec des ingrédients naturels, Mais quelle pizza ! Voilà pourquoi il y a tant de monde devant la boutique, attendant leur ticket à la main, tel un billet de loterie, qu'une table se libère. Ils attendent de gagner enfin le cœur du temple de la pizza. Pour beaucoup de Napolitains, Da





Michele reste le temple sacré de la pizza. Et pour beaucoup d'Italiens et même de voyageurs étrangers, amoureux de la pizza, des saveurs du sud et de la cuisine méditerranéenne, il s'agirait même, selon certains amateurs, de la meilleure pizza au monde.







PALACIO CARACCIOLO MGALLERY



Se loger à Naples n'est pas une mince affaire. Les hôtels de luxe « à l'italienne » se trouvent sur le bord de mer, ce qui oblige à prendre les transports pour se rendre dans le cœur de la ville. Le groupe français Accor a fait le choix en 2009 d'implanter son premier MGallery en Italie dans un ancien palais datant du XIII^e siècle. 800 ans d'histoire ont défilé dans ses murs.

Le Palazzo Caracciolo se trouve à la limite de l'ancienne cité médiévale. A deux pas de la fameuse cathédrale Duomo de San Gennaro, du musée archéologique et des ruelles pavées d'un Naples authentique, l'hôtel a dû respecter l'histoire des lieux tout en proposant le confort d'une adresse internationale et moderne. La rénovation de la demeure de la famille Caracciolo, proche du roi de Naples, Joachim Murat, laisse découvrir un ancien escalier, celui d'une tourelle de garde, mais aussi un immense

escalier et des murs épais offrant aux voyageurs durant les canicules estivales, un refuge de fraîcheur.

Sa cour intérieure est telle une scène où sont servis les petit-déjeuners, et où les événements prennent place aussi.

Si l'art contemporain est peu présent à la différence de nombreux autres MGallery, le Palazzo Caracciolo joue quant à lui la carte de l'histoire.

Préférez les chambres supérieures pour leur espace. La hauteur des plafonds des duplex est un rappel des dimensions de cet ancien palais.

Son restaurant « La Cucina » est une invitation à l'art de la gastronomie napolitaine mais revisitée. Dans ses murs épais, où seul le bruit des cloches résonne, vous séjournerez dans un havre de paix, et peut-être prendrez-vous le temps de profiter de son espace « bien-être », une pause entre deux visites.

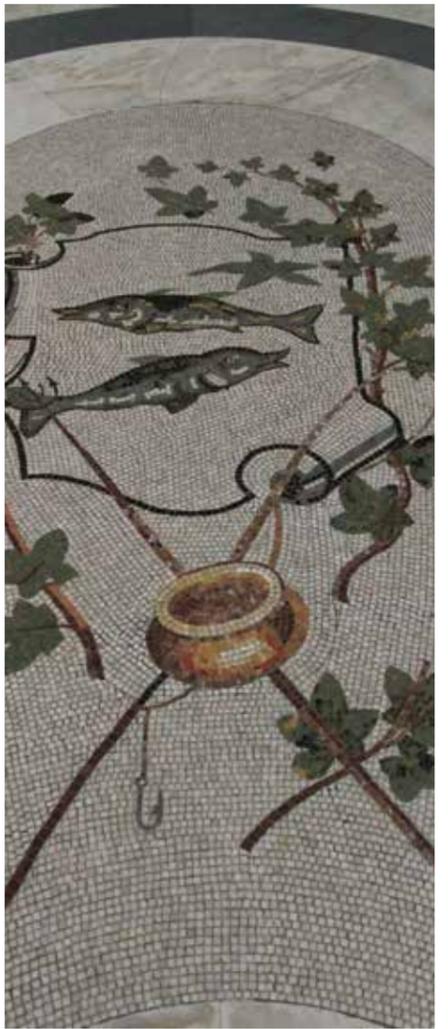
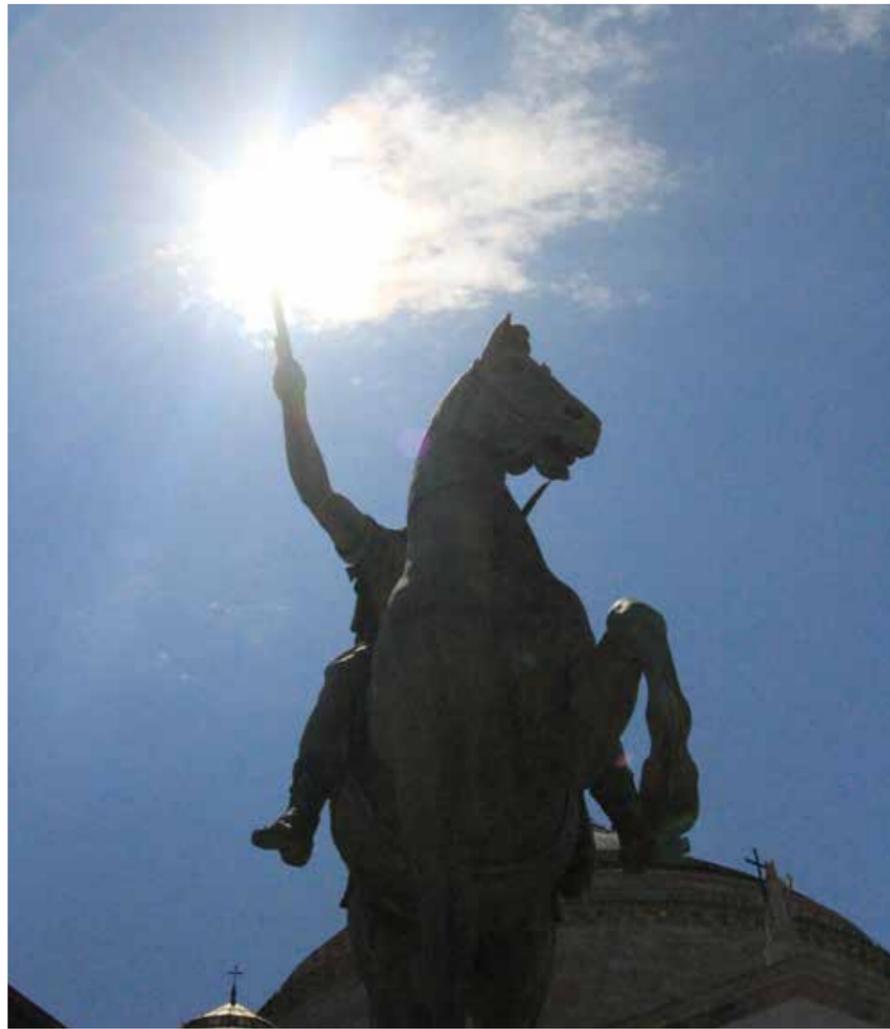




L'OPERA SAN CARLO

C'est en 1737 qu'il fut inauguré, ce qui fait de lui le plus ancien opéra lyrique d'Europe en activité. Avec son vaste parterre, ses six étages et sa somptueuse loge royale, c'est l'un des plus beaux théâtres à l'italienne. Le roi de Sicile y accédait depuis son palais par une passerelle. Si vous n'avez pas la chance d'assister à un ballet ou un opéra, offrez-vous la visite de 45 minutes.







POMPEI RENAIT

Sur les pentes du Vésuve, volcan né il y a environ 300 000 ans, et toujours en activité, l'ancienne cité romaine attire des milliers de touristes du monde entier, désireux de voir et de comprendre l'une des plus grandes tragédies : l'anéantissement d'une cité sous les cendres d'un volcan en éruption en l'an 79 de notre ère.

Sa dernière éruption remonte à 1944, et malgré la terrifiante et indomptable vérité, qu'un jour sa puissance destructrice anéantira à nouveau ses environs, les napolitains perpétuent la tradition agricole sur ces terres fertiles avec des plantations de vignes, d'agrumes ou de tomates. Placé sous une étroite surveillance, il n'en reste pas moins une attraction. Les touristes peuvent atteindre le sommet du cratère en 30 minutes, et de là découvrir une vue spectaculaire sur la baie de Naples.

Pompéi et Herculaneum furent osques, étrusques, grecques et samnites avant d'être conquises par les Romains au début du III^e siècle av. J.-C. L'une était une ville de commerce avec une économie florissante, autant par ses cultures environnantes, que par les cargaisons des navires en provenance des ports de la Méditerranée, et l'autre était une station balnéaire sous le règne d'Auguste. Les plus grandes familles de Rome y possédaient des villas somptueuses.

Le 25 août 79 Pompéi en premier,

sous quatre mètres de cendres et de pierres ponceuses, et Herculaneum quelques heures plus tard, sous une coulée de boue brûlante, furent toutes deux anéanties.

C'est à Charles III d'Espagne que l'on doit les premières fouilles pour retrouver les cités englouties. En 1738, un abbé napolitain découvrit Pompéi, et ce n'est qu'en 1717 que le savant allemand Winckelmann donna à ces découvertes un écho considérable. Toute l'Europe se passionna pour ces découvertes. En 1860, les fouilles débutent sur les 44 hectares et vont révéler les rues fantômes, les maisons à étages, les mosaïques et les peintures qui ornaient les demeures dont on peut enfin imaginer l'opulence des familles, et les plaisirs de la vie de jadis.

Il faudra attendre notre époque contemporaine et les nouvelles technologies pour comprendre mieux encore ce que furent ces dernières heures. Les touristes peuvent visiter le site en réalité virtuelle et ainsi faire un pas dans le passé au fil de leur parcours. La science a par exemple révélé que le couple de cendre enlacé dans la riche villa, était deux hommes : « les amants de Pompéi ». Un couple parmi près de 20 000 victimes.





SORRENTE, POSITANO ET LAMALFI

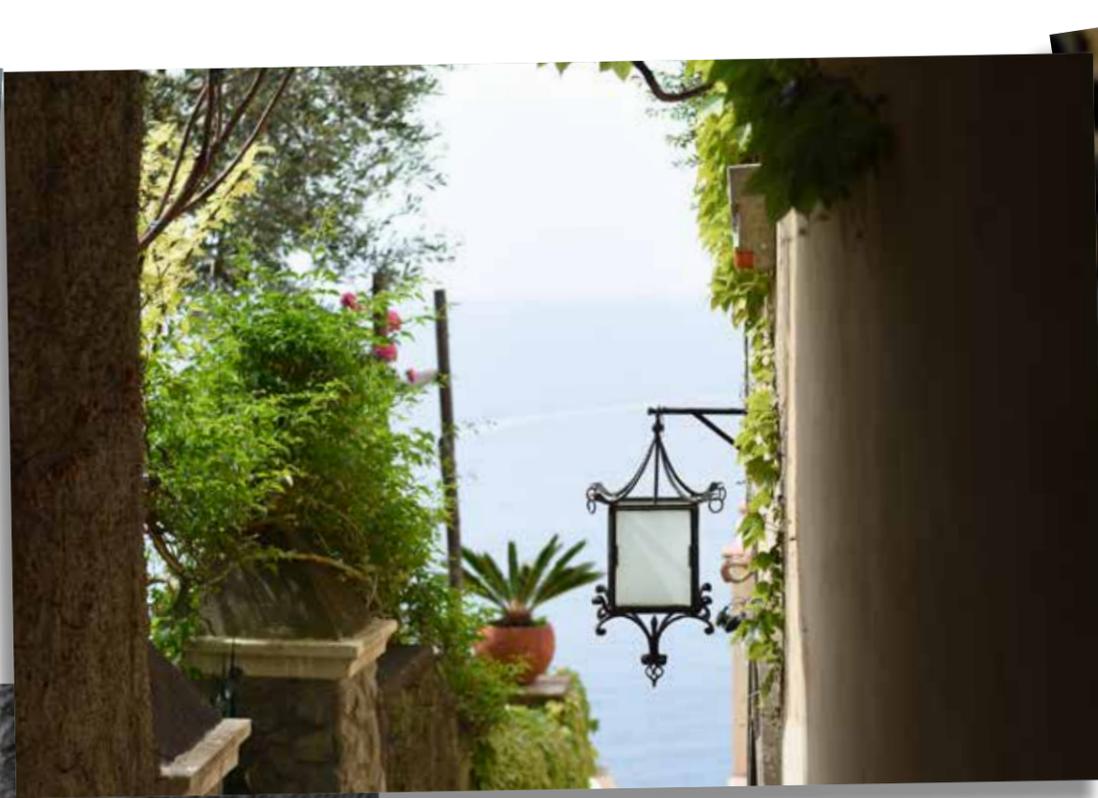
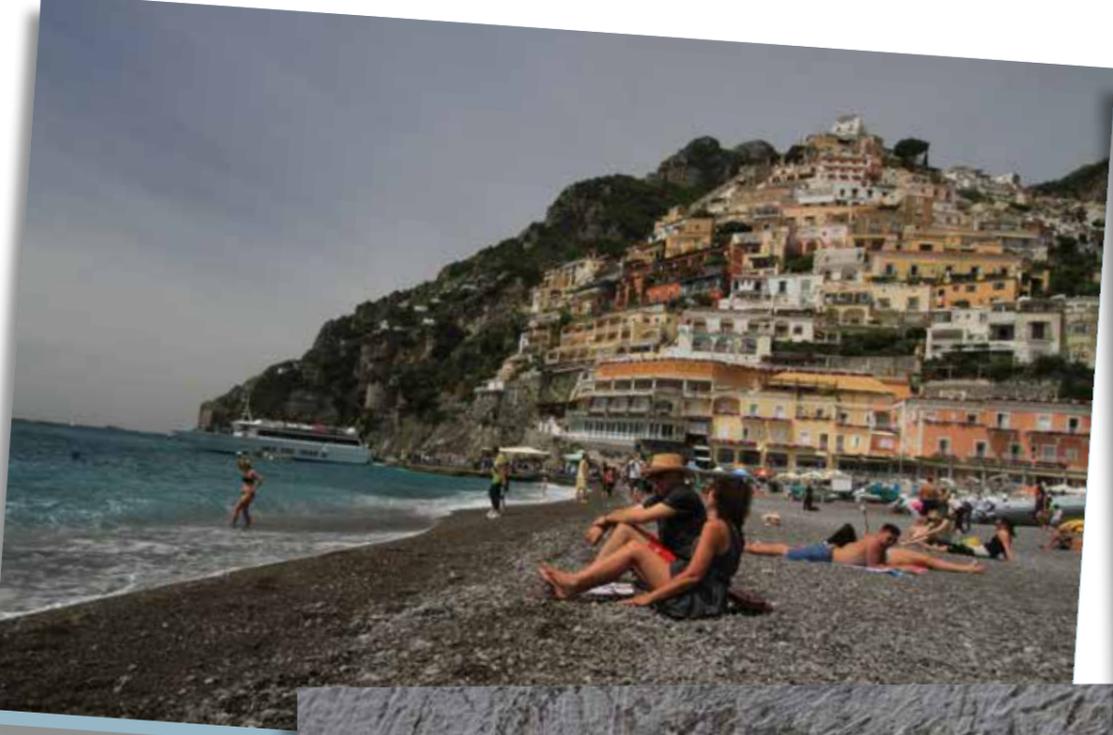
Positano est l'endroit plus connu de toute la Côte Amalfitaine, dont le charme continue à toucher les visiteurs.

C'est un village serti dans le rocher, bâti le long d'un axe vertical, aux maisons blanches ou colorées qui descendent comme une cascade le long de la montagne, sillonnées par des ruelles et des escaliers qui invitent le visiteur à une promenade lente et relaxée. Dans Positano on marche à pieds, toujours guidé par le parfum des citrons qui vient des jardins, et par les voix et les langues différentes des touristes qui font le tour des magasins et des boutiques, et achètent une robe colorée et légère ou des sandales en cuir, fabriqués sur mesure et sur le moment par un artisan local.

Et, en levant le regard, on rencontre les couleurs de la belle coupole en faïences de Santa Maria dell'Assunta, qui est visible de tous les coins du village. Et encore, il y a les plages, Marina Grande, Fornillo, Laurito. On nous perd dans la vue de cette mer bleue et de cette lumière éblouissante du ciel qui se mélangent à l'horizon,

d'une beauté sans temps, presque dangereuse, si c'est vrai que les Sirènes charmantes des îles des Gaulois fascinaient avec leur chant les marins, en les empêchant de naviguer. Mais les petites îles solitaires et rocheuses ne sont pas restées inhabitées. Une autre divinité y a séjourné, un dieu de la danse, Rudolf Nureyev, très rigoureux sur la scène, très transgressif dans la vie privée, la première, vraie étoile du ballet. Sur l'île du Gallo Lungo il a acheté une villa très belle. Le propriétaire précédent était un autre danseur et chorégraphe russe, Léonide Massine, qui l'avait faite restaurer par Le Corbusier en 1937. Évidemment, les dieux anciens avaient laissé un signe marqué dans la mémoire de l'endroit, car c'est à eux que le très connu Chemin des Dieux est dédié. Ce chemin laisse voir des coins magnifiques de la Côte, mais seulement pour ceux qui savent faire face aux 1700 marches qu'il faut monter pour atteindre le hameau de Nocelle, d'où part le parcours.







CASA ANGELINA

Praiano est l'endroit parfait pour se relaxer dans la vie animée de la Côte Amalfitaine. Un morceau de "La Dolce Vita". Dans un ciel peint en bleu. Les saveurs de la Côte Amalfitaine. La Côte Amalfitaine n'est pas connue seulement parce-qu'elle est une des côtes les plus belles dans le monde, mais sa réputation vient aussi de l'excellente tradition culinaire du territoire.

La cuisine à Casa Angelina est le reflet de la personnalité du Chef, Vincenzo Vanacore, qui transmet avec la créativité de ses plats, son amour pour les matières premières et les traditions locales, en réalisant des délices culinaires nouvelles. Soit pour un repas léger, un dîner pour célébrer un événement spécial, ou pour un menu dégustation, avec les délices de notre région, vous allez découvrir une façon nouvelle d'explorer la cuisine locale. Notre restaurant 'Un Piano Nel Cielo', avec sa terrasse qui coupe le souffle, suspendue entre ciel et mer, est l'endroit parfait pour une très heureuse expérience gourmet.

Praiano (du mot 'praia', plage) est un petit village dans le cœur de la Côte Amalfitaine entre Amalfi, qui se trouve à une distance de 20 minutes en voiture, et Positano, 10 minutes en voiture. Un peu plus loin, perché sur une falaise à plus de 300 m de hauteur, il y a Ravello, un endroit très culturel, avec toute la Côte, nommé patrimoine de l'humanité en 1996 par l'Unesco.

Pour vous promener, vous pouvez aller à l'Église de San Gennaro, avec une place magnifique qui donne sur la mer, où tous les habitants de Praiano se rencontrent.

Restaurée récemment, l'Église donne sur un des cadres les plus appropriés pour célébrer un mariage sur la Côte Amalfitaine. De Casa Angelina, vous pouvez atteindre directement la plage de la Gavitella. Vous pouvez aussi arriver au petit village de Marina di Praia, avec son night-club 'Africana', un club très connu dans les années 90 parce que il était fréquenté par des personnages célèbres du jetset international. Aujourd'hui il a été complètement restauré.

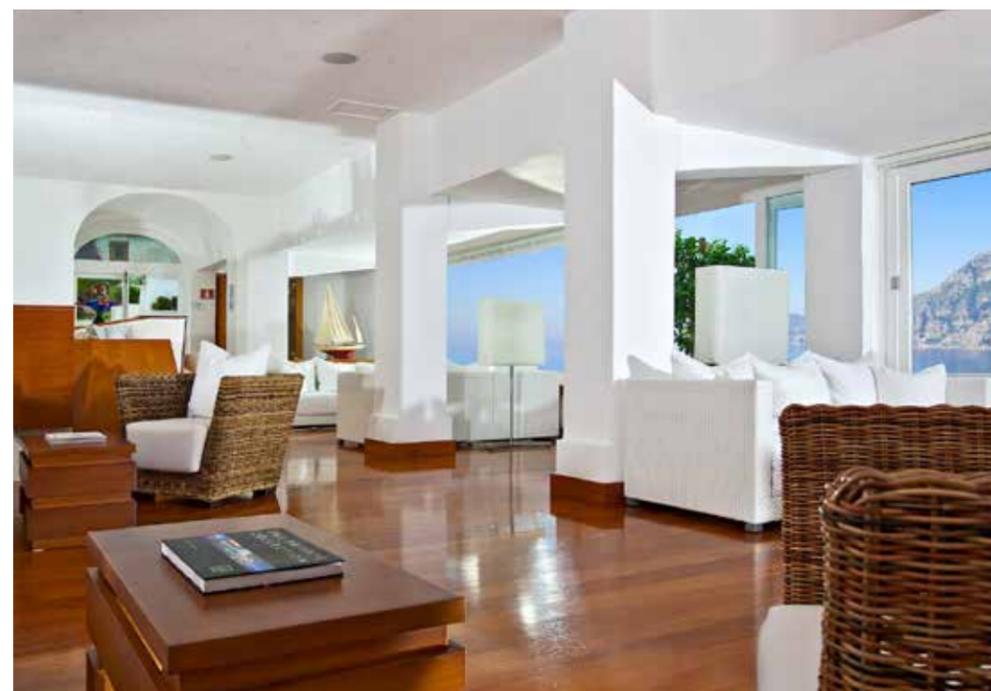
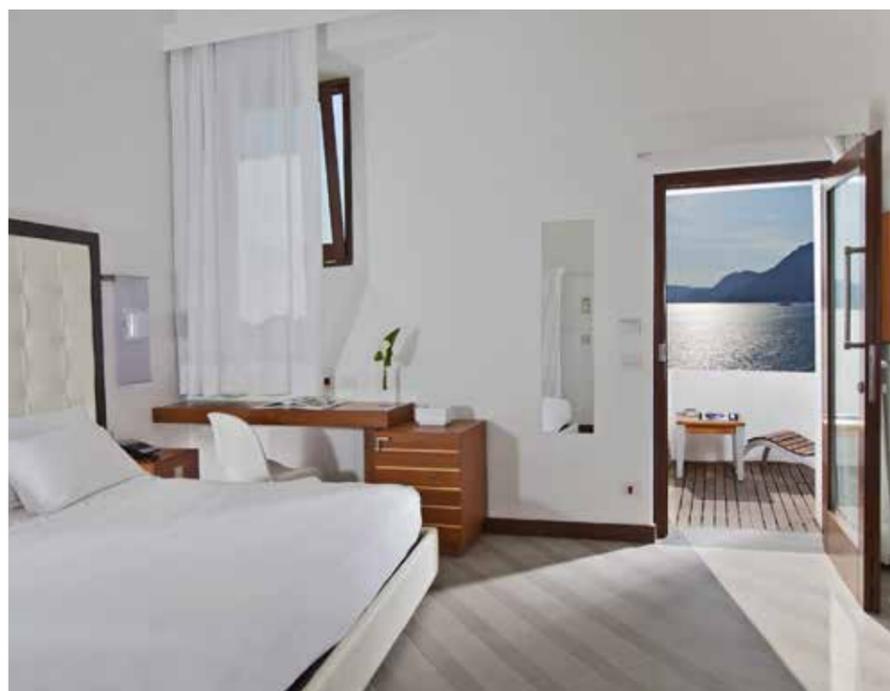
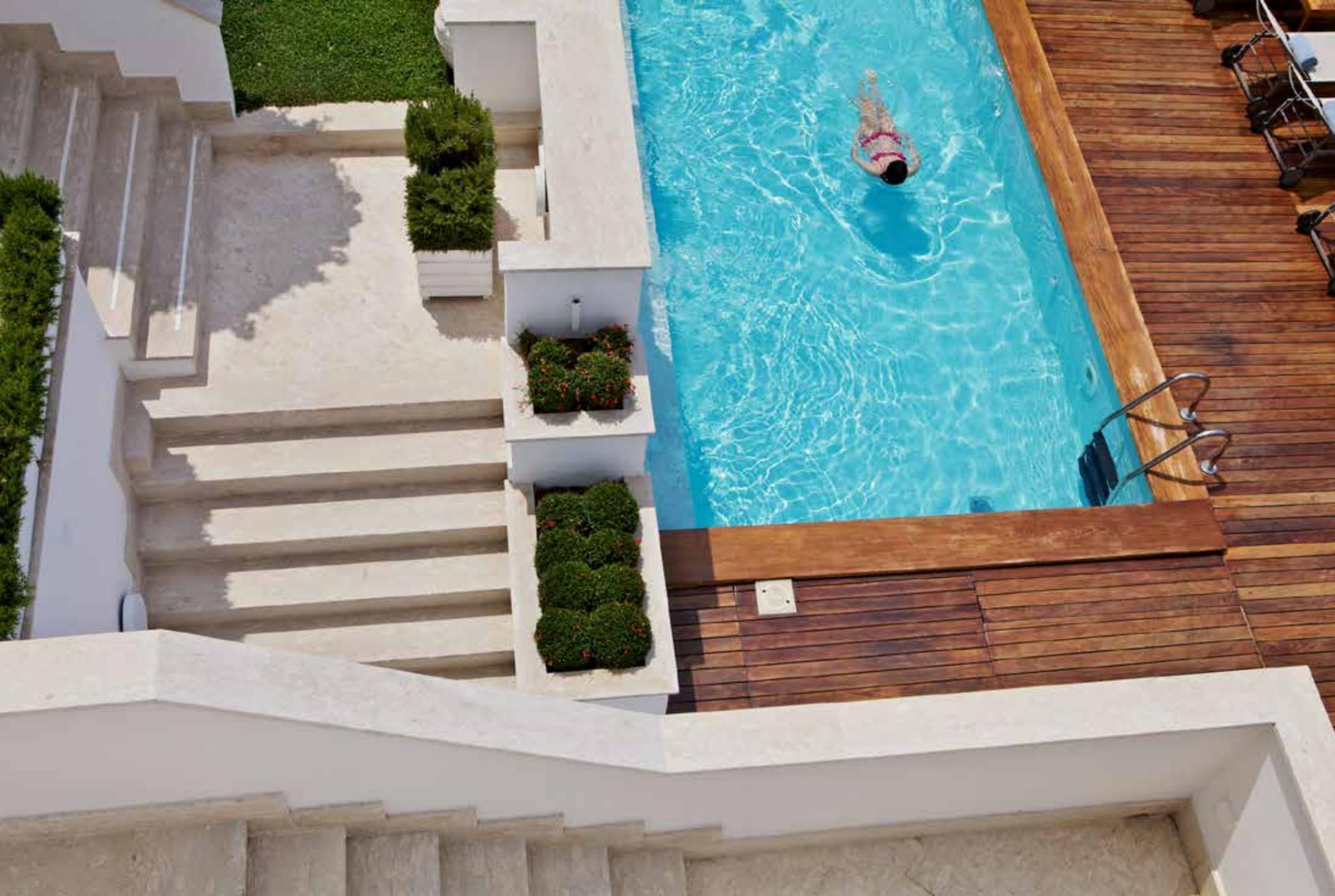
Dans les chambres et dans les suites de Casa Angelina, c'est la couleur blanche qui domine, avec un design simple et élégant, qui exalte les panoramas sur Positano, Capri et l'île de Li Galli, à couper le souffle. Lignes nettes, meubles conçus 'ad hoc' et réalisés par des artisans du lieu, corps éclairants, objets des meilleures entreprises italiennes et internationales, systèmes de haute technologie, rendent nos chambres

le lieu où notre Client peut retrouver, loin de sa propre maison, tout ce qu'il a dans le quotidien, exalté par un contexte magique et relaxant. Le confort est garanti par des lits sommier, aux matelas de très haute qualité et ergonomie. Les draps Bellora en fibres naturelles sont utilisés pour la salle de bain ainsi que pour le lit. Les chambres supérieures sont enrichies par une riche sélection d'articles de toilette L'Occitane, réseau internet Wi-Fi direct et gratuit, TV Bang & Olufsen, téléphone sans fil Jacob Jensen, notebook, lecteur de DVD, iPod docks et machine à café Nespresso. Toutes les chambres donnent sur la mer ou sur la côte et presque toutes les chambres ont des espaces à l'extérieur.

HYPERLINK
casangelina.com"
casangelina.com

"http://www.
http://www.





MODE

UNE AFFAIRE DE FAMILLE

« Moda Positano » est une affaire de famille, née de la passion de la menuiserie et du cuir par Gaetano Davide, grand père et Vincenzo, et arrière-grand-père de Nino et Giancarlo. Aujourd'hui Carmela mariée à Giancarlo, et sa mère Sabrina, œuvrent à développer la marque au-delà de la région de Scafati, et des prestigieuses boutiques à Positano.

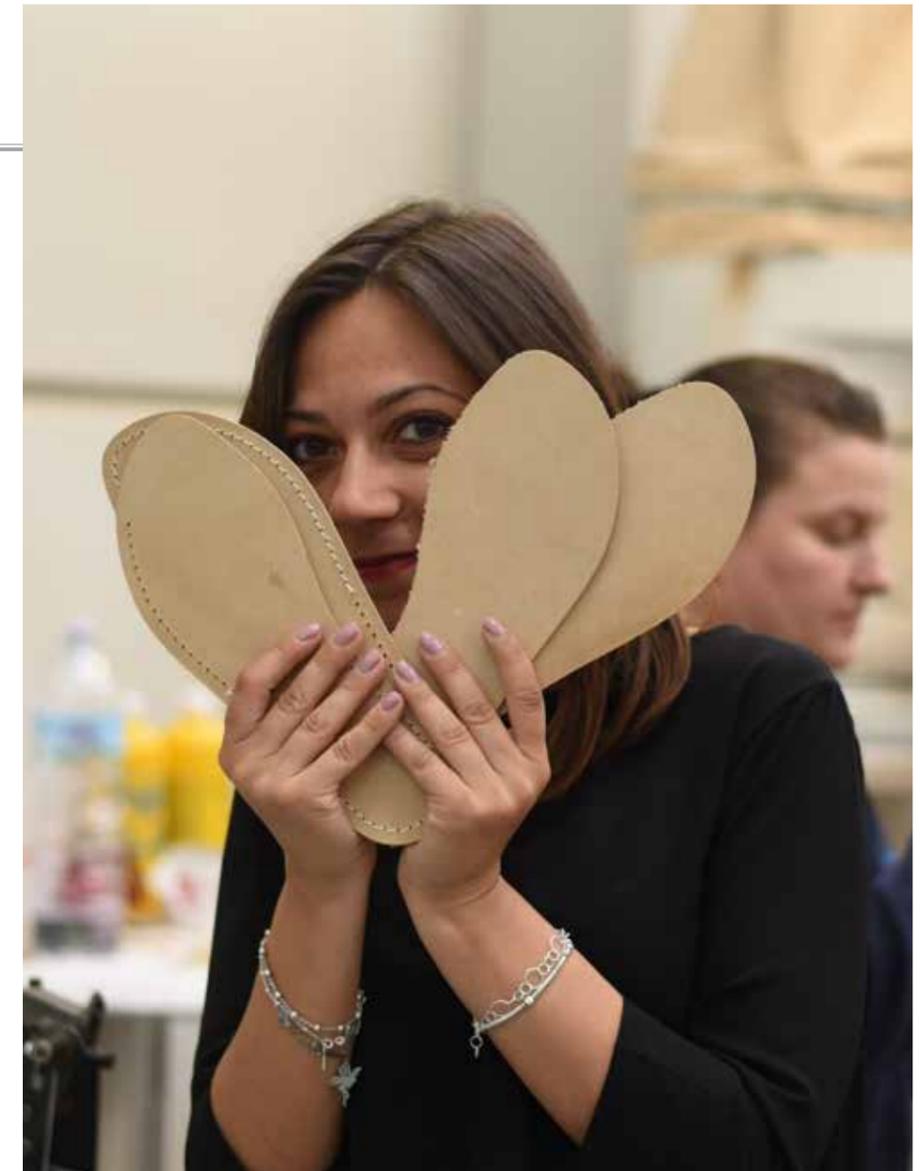
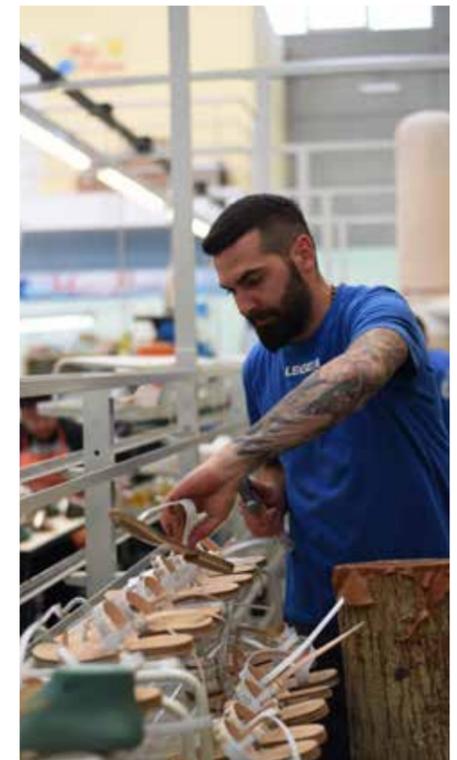
Si les stars d'hier ont adopté les fameuses sandales de Positano, aujourd'hui les collections sont plus actuelles. Carmela nous a reçu dans l'atelier de fabrication. Il flotte une odeur de colle, de cuirs et de pigments. La collection de cuirs provenant du monde entier est impressionnante. La marque s'est fait connaître pour ses collections de sandales agrémentées par des bijoux, des pierres, des cristaux et autres matériaux venant agrémenter chaque pièce, faisant d'elles des bijoux portés aux pieds de ses dames.

Si la marque a su s'exporter jusqu'aux USA, aujourd'hui elle se positionne sur un marché plus proche et plus

haut de gamme. Les foires comme « The Micam » à Milan, « Pure » à Londres, « Capsules Show » à Paris sont des rendez-vous pour « Moda Positano ». « Nous fabriquons aussi pour d'autres marques » nous dit Carmela.

Cette tradition familiale n'a pas fini de croître. Cette simple sandale de cuir que l'on portait pour aller à la plage de galets en été, est devenue un accessoire et un bijou trouvant leur place dans les magazines de mode, et pour les pieds de ses dames.

Si vous passez par Positano, amusez-vous à trouver cette marque exclusive et soyez fière de porter une telle marque à vos pieds.



ESCAPADE

A ROME

VUE SUR ROME
depuis une chambre
de la villa Medici

Si vous ne voulez pas finir tout habillé dans la fontaine de Trevi, laissez tomber votre guide de Rome et suivez-nous dans quelques étapes absolument incroyables qui feront de votre escapade à Rome un séjour inoubliable. Rien de tel qu'un subtil mélange de culture, d'art et de gourmandises tout en laissant le charme de cette ville mythique vous envahir. Suivez-nous...

Art, culture et gourmandises :
Parfaite combinaison
pour un séjour réussi.

Si l'on ne se lasse pas de se perdre dans les rues de Rome, organiser sa prochaine escapade avec quelques adresses exceptionnelles vous fera découvrir une cité antique aux richesses insoupçonnées.

Beautés des temps passés, sans rien enlever à l'art romantique dont les italiens sont maîtres, la France a marqué sa présence par la rénovation de certains Palais et Villas. Des ses chef-d'œuvres nous avons poussé les portes du Palais Farnèse, et de la Villa Médicis, mais aussi du Palazzo Manfredi et des anciennes écuries d'un palais qui font aujourd'hui un magnifique hôtel sous l'enseigne Sofitel.

De ces adresses au cœur de Rome nous avons voulu nous échapper du tumulte des touristes pour un quartier où la vie à l'italienne nous donne les odeurs d'une escapade gourmande.

LA VILLA MEDICIS

L'incontournable et intemporel établissement du rayonnement de la France en Italie.

Fondée en 1666 par Louis XIV, l'Académie de France à Rome a accueilli les plus grands artistes et architectes français, de Fragonard à Ingres, Berlioz, Carpeaux, Bizet, Debussy, Garnier... Elle est aujourd'hui ouverte internationalement à tous les champs de la création littéraire et artistique et de l'histoire de l'art, ainsi qu'à la restauration des œuvres d'art et des monuments. L'Académie de France à Rome remplit trois missions complémentaires.

- Offrir la possibilité à des artistes et à des chercheurs, de nationalité française ou de toute autre nationalité, de se perfectionner dans leurs disciplines (mission « Colbert ») ;
- Stimuler les relations et les échanges

culturels entre l'Italie et la France, dans un esprit résolument ouvert sur l'Europe et le monde (mission « Malraux »).

- Conserver, restaurer, faire connaître et mettre en valeur la Villa Médicis, ses jardins et dépendances, ainsi que les biens culturels qui y sont conservés et dont elle a la garde.

Les grandes expositions, les concerts publics, les projections cinématographiques, les colloques, réalisés en collaboration avec des organismes publics italiens ainsi que les manifestations liées au Théâtre des Expositions, organisées par les pensionnaires de la Villa Médicis, illustrent particulièrement cette triple mission de l'Académie. Si une visite de la Villa et de ses jardins s'impose, ne manquez pas de prendre un café dans la

cafétéria. Et si vous désirez avoir Rome à vos pieds, ou la plus belle vue, alors louez l'une des chambres des pensionnaires et avec beaucoup de chance l'une des chambres historiques correspondent aux anciens appartements des Médicis. Elles comportent des décors peints de la Renaissance, œuvres maniéristes de Jacopo Zucchi et son atelier, ainsi que des murs et du mobilier créés par Balthus dans les années 1960. Avec une vue sur la ville de Rome ou sur les jardins de la Villa Médicis, ce sont des chambres d'environ 70 m², confortables, dotées d'un lit double et d'une salle de bains avec baignoire. La Villa Médicis c'est aussi un lieu



unique pour vos événements. Plusieurs espaces charmants et exclusifs de la Villa Médicis sont disponibles pour l'organisation d'événements tels que soirées, colloques, séminaires, défilés, dîners, projections, concerts et rencontres professionnelles. Les entreprises et les organisations publiques ont ainsi la chance unique d'organiser leurs événements dans des lieux riches d'histoire et d'élégance tels que le Grand Salon, la Salle de Musique, les Grandes Galeries de Ferdinand de Médicis, la Salle Cinéma Michel Piccoli ou bien dans les espaces à l'extérieur de la Loggia, des Jardins et de la Terrasse du Bosco.



PALAIS FARNÈSE

Au delà du fait qu'il s'agit de notre ambassade à Rome, le palais Farnèse inscrit dans l'histoire des grandes familles italiennes est un chef d'œuvre encore confidentiel.

Au début du XVI^e siècle, les Farnèse forment une brillante famille romaine, sans être de premier plan. Ils contractent d'utiles alliances matrimoniales et édifient un patrimoine d'abord aux alentours de Rome, puis à Rome même, où en 1495, le cardinal-diacre Alexandre Farnèse acquiert des terres pour faire construire une grande maison de ville rectangulaire, à la manière de celles qui sont en vogue à Florence. En 1513, les travaux débutent. Ils dureront près d'un siècle (1513-1589), prenant

une ampleur inattendue quand Alexandre Farnèse devient pape sous le nom de Paul III en 1534. Surnommé « le dé » en raison de sa forme carrée, le palais Farnèse est l'œuvre de plusieurs architectes. Le plus fameux d'entre eux, Michel-Ange, fit réaliser sa corniche de couronnement et l'altière loggia qui ouvre, au premier étage, sur le bureau de l'ambassadeur.

Un accès impossible à moins d'avoir un rendez-vous avec Monsieur l'Ambassadeur, le salon des Fastes farnésiens est l'autre chef-d'œuvre peint du palais.

L'incontournable de la visite est sans nul doute la galerie des

TROMPE-L'OEIL

Les premiers trompe-l'œil sont nés ici, dans la salle des Carrache.



Carrache avec la célébration de l'amour sacré et de l'amour profane, hymne à la sensualité et au plaisir, les peintures à fresque des frères Annibal et Augustin brillent autant par leur raffinement technique que par la finesse de leur inspiration. Cette galerie attira au cours des siècles nombre de grands peintres qui, de Rubens à Delacroix en passant par Ingres, vinrent admirer ce décor.

Aujourd'hui l'ambassade de France en Italie a confié à l'association 'Inventer à Rome' la responsabilité des visites du palais Farnèse, joyau de la Renaissance à Rome.





L'ÉCOLE FRANÇAISE DE ROME

Ne quittez pas le Palais Farnèse sans passer par la bibliothèque de l'école française depuis peu ouverte au public. La bibliothèque constitue un instrument de travail exceptionnel, largement ouvert aux chercheurs confirmés. La consultation en libre accès, les horaires continus, la disponibilité du personnel en font un lieu d'échanges et de rencontres scientifiques unique à Rome. Créée en même temps que l'École française de Rome, la bibliothèque, à sa naissance, développa ses collections en fonction des travaux des membres de l'institution. Les acquisitions se font désormais de façon plus systématique, en fonction des lignes de force de l'activité de l'établissement, dans un souci de cohérence thématique et bibliographique. Si l'archéologie et l'histoire antique du monde méditerranéen, l'histoire et l'archéologie médiévale, demeurent les spécialités premières, l'éventail des champs de recherche s'est toutefois élargi depuis trente ans. Ainsi aujourd'hui, l'histoire moderne, en particulier italienne, l'histoire religieuse, les sciences sociales et certains aspects de l'histoire de France sont très bien représentés. Le nombre très important des périodiques couvrant tous ces domaines (plus de 2 000 titres dont 1 320 en cours) constitue certainement une des principales richesses de la bibliothèque.

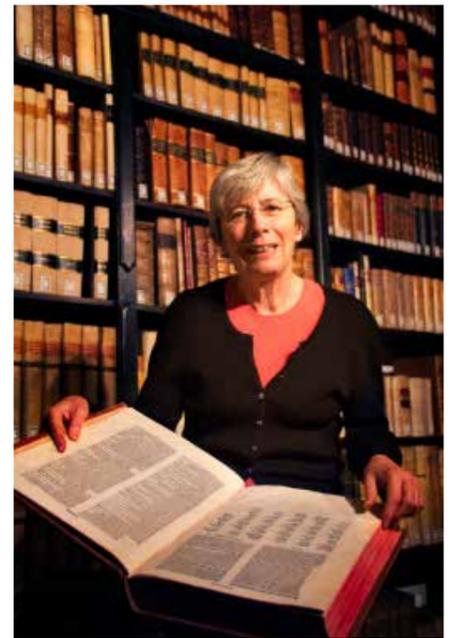
Depuis 1989, l'importante collection d'Edoardo Volterra a enrichi la bibliothèque d'un fonds exceptionnel de droit romain antique et médiéval.

Un silence religieux règne dans les salles d'études. Les escaliers montent jusqu'à huit mètres de hauteur, plus de 200.000 volumes sur 6 km de rayonnages. Annie Coisy nous fait la visite d'un imposant salon rouge orné de tapisseries des Gobelins qui mène à l'immense loggia. Visible depuis la colline du Janicule, par-delà le Tibre, cette terrasse est aussi un "emblème du Palais Farnèse de l'autre côté de la façade sévère dessinée par Michel-Ange". Catherine Virlouvét nous confie qu'il est possible pour les entreprises de réaliser un événement d'entreprise qui participera à la restauration des lieux. N'oublions pas que nous sommes dans une ambassade et que de telles organisations ne sont possibles que sous de strictes conditions.

Annie Coisy dirige la bibliothèque. Ses mots sont épris de passion dont la source est sans nul doute dans les pages de ses livres qui sont la connaissance et le savoir des chercheurs. La douceur de sa voix ne vient nullement déranger les étudiants. Le privilège nous est offert lorsqu'elle nous ouvre l'une des salles où est reconstitué le bureau du professeur Edoardo Volterra (1904-1984)

avec ses 10000 volumes de droit antique et médiéval et son fonds ancien de 1500 livres (infra), ainsi que ses 16 000 tirés à part, elle fait de l'École un lieu de référence pour l'histoire du droit.

“ Les escaliers montent jusqu'à huit mètres de hauteur, plus de 200.000 volumes sur 6 km de rayonnages.





VENISE, LES PIEDS DANS L'EAU

L'arrivée à la gare de Santa Lucia par la lagune depuis Mestre est unique. Sauter dans un taxi pour vous rendre à votre hôtel. Tel Georges Clooney, vous voilà dans un magnifique Riva voguant sur le grand canal. Comptez environ 70€ pour vous rendre à la place St Marc. Tarif non négociable mais avec la possibilité de le réserver à l'avance ! Le vaporetto public peut être une solution économique. La traversée en Riva sera la meilleure façon pour faire votre entrée dans la ville des Doges. Si un tel séjour est dédié à l'amour, ce transport est même un incontournable ! Laissez derrière vous le grand canal et demandez à votre chauffeur de prendre par le Rio Dei Tolentini, plus court donc plus rapide et tellement

touristes soit insupportable. Tous veulent être à l'extérieur pour prendre la photo. Chaussez-vous de vos meilleures chaussures de marche et perdez-vous dans les quartiers et les rues. Si vous souhaitez que votre découverte ne soit pas entre les mains du hasard, confiez votre chemin à l'agence locale "<http://www.laltravenezia.it/>". Ils ne vous proposeront pas vraiment une visite des principaux monuments, ni même un tour classique mais plutôt de découvrir Venise au fil d'une promenade, d'une histoire, de rencontres, de dégustations. On pousse une porte pour se retrouver dans une cour, on entre dans une église et le franciscain vous ouvre son potager, ou on pousse les portes d'un bouquiniste excentrique et dragueur.

“ Les pieds dans l'eau et les yeux dans les yeux, qu'importe le temps, Venise reste la destination des amoureux ”

plus agréable. Vous déboucherez forcément sur le grand Canal pour longer les façades des beaux palazzi Grassi et ses balcons à colonnades, le palazzo Malipiero connu pour ses bals, le palazzo Cavalli Franchetti et ses hauts plafonds ouvragés, et l'hôtel Gritti, palace sublime. A l'approche de la basilique di Santa Maria della Salute, imposante par son dôme, voilà que le canal s'ouvre à vous, sur la gauche le Palazzo Bauer et tout de suite après, les gondoles stationnées sous le regard des lions ailés de San Marco dont la célèbre place porte le nom.

Bien que coûteux (8€ l'aller simple), les vaporetti sont un bon moyen de se déplacer bien qu'en période de haute fréquentation la foule de

! UNE SI PARFAITE ADRESSE
L'hôtel que nous avons sélectionné est avant tout une adresse de charme, idéalement placée à deux pas de St Marc, face au grand canal, avec une histoire puisque dans ses murs les "4 saisons" de Vivaldi furent composées. La dépose en taxi se fait par un ponton privé sur le petit canal longeant l'hôtel. Ah oui ! Le nom de cet hôtel ? Le Metropole hôtel, membre de Small Luxury hotels, dont la gestion de l'établissement remonte à trois générations. Telle une tradition, l'art de recevoir s'est transmise, tout en s'élevant avec le temps pour en faire l'une des meilleures adresses de Venise. Son chef Luca Veritti conserve toute la richesse de l'art culinaire italien, et des recettes offertes par sa mère et sa grand-mère de Naples, tout en restant parfaitement moderne. Ainsi est née une cuisine raffinée aux

LE GRAND CANAL
Serait-ce la plus belle avenue du monde ?



saveurs qui chantent toute l'Italie. Récompensé par une étoile Michelin, Luca fait sonner les casseroles.

L'hôtel s'inscrit dans la grande histoire de Venise depuis la Renaissance par le peintre Jacopo de Barbari, avec les "Quatre saisons" de Vivaldi en 1678 mais fût également un refuge de méditation et d'écriture pour Freud, Proust ou Thomas Mann qui y acheva 'Mort à Venise'. Depuis c'est la famille Beggiano qui en a fait l'acquisition pour y accueillir les voyageurs. Les années passent et l'hôtel se patine. Les bougies éclairent les collections d'objets rares, et les tissus, les tapisseries donnent un aspect théâtral.



dans l'eau ou sur les passerelles, vous voilà à suivre le chemin des autres, les uns derrière les autres, et l'on patauge... Pourquoi ne pas prendre les choses du bon côté et regarder Venise se refléter dans le miroir d'une mer débordante. Si une balade romantique en gondole vous fait rêver, malgré l'arnaque à touristes qu'elle représente, alors profitez de ce moment, pour admirer les palazzo et bâtiments dont les

UN GUIDE
et une visite différente s'impose

GONDOLES
et gondoliers, la sérénade de Venise



fondations s'ancrent sous l'eau. Quittez le regard de votre amoureux, et plongez-vous dans les eaux d'un vert émeraude du canal, un véritable miroir dans lequel Venise se révèle dans une autre dimension. Jamais Venise ne vous aura semblé si proche. Vous pouvez même toucher les briques des murs ou le dessous des ponts. Est-ce ici que la magie opère ? Seul vous y répondrez. Est-ce le chant de votre gondolier ? Nul ne le sait vraiment. Est-ce le prix de la balade ? Certainement pas magique mais vraisemblablement un rêve. Il faut juste espérer qu'il ne pleuvra pas à ce moment là.

Les plus belles images que vous conserverez de cette cité lacustre, c'est sur la place Saint Marc, au petit matin lorsque les terrasses se montent pour les premiers expresso. Les touristes ne sont pas encore là. Les gondoles sont bien rangées. Les lampadaires encore allumés. Une envolée de pigeons vient déranger



le reflet de l'horloge sur les plaques recouvrant les carreaux de granit de la place. Il n'y a personne pour vous regarder, succombez alors à cette terrible envie de vous prendre en photo, dansant sur la place...

LA PLACE ST MARC
Vue depuis la mini-suite d'un hôtel

LE LION AILE
Symbole du saint patron Marc



ENRICA ROCCA SAVOUREUSE PROMENADE

Perdre ou ne pas perdre son chemin dans Venise ? La question ne se pose pas quand on y séjourne pour quelques jours, et quand on ne veut surtout pas commettre l'imparable erreur de mal manger, dans un restaurant à touristes, et de s'en sortir avec une sacrée addition. Nous avons pour vous rencontré Enrica Rocca, et nous nous sommes laissés guider un dimanche à Venise, par une vénitienne de cœur. Elle a dédié toute sa vie à l'art culinaire en Italie mais également dans le monde, pour enfin revenir chez elle et partager ce qu'il y a de meilleur.

Le Rialto est notre point de rencontre. Les touristes ne sont pas encore levés. La ville se prépare à faire son show. La vraie vie s'anime alors que le soleil donne une belle couleur orangée au ciel. Enrica nous fait un signe de la main, quelques mots de présentation et une invitation à boire un café, oui mais un vrai café italien. Au caffè Del Doge, les percolateurs sifflent, la bonne odeur de la torréfaction est un délice, l'agitation du matin est déjà bien présente. Ici il n'y a que des locaux. Accoudés au comptoir, on échange à vive voix les ragots de la veille, un ristretto à la main, quelques cornetti fourrés à la crème se trouvent sous une cloche de verre. Si ce café serré n'est en vérité pas bien chargé en caféine, il s'avère très agréable pour commencer une journée où tout nos sens devront être en éveil.

Le marché de Venise est à la fois populaire et une mise en scène pour les touristes. La halle aux poissons offre sur les étals une grande variété de produits uniquement locaux. La présentation comme sa préparation est très importante. Les crevettes grises sautent encore, et les poulpes voudraient bien se faire la belle. Marco Bergamasco le poissonnier propose des gambas préparées pour



LE POISSONNIER

Marco Bergamasco fait son show

LA HALLE

Du marché se trouve au bord du Canal

une recette savoureuse. Enrica nous parle de cette tradition de pêche et de ce que nous pourrions préparer pour le déjeuner. L'incontournable plat de pâtes est sans nul doute "la pasta al vongole" dont la base est la palourde.

Les étals des fruits et légumes se situent proches du grand canal avec



les herbes fraîches et les épices. Les tomates, il y en a tant. Comme si elle avaient été inventées ici ! Les artichauts violets, l'ail tressé, bouquet de piments, agrumes et grenades... des couleurs éclatantes qui donnent envie de cuisiner. Le marché est une promenade qui mérite le détour.

Très chic dans son vison, Enrica tire son caddie presque rempli. Un arrêt devant une boutique où l'improbable "mostarda veneta Lazzaris" se vend à côté de friandises et de pâtes de chocolat à la noisette. Plus loin, se trouve un épicier où les pots de tomates côtoient les pasta, mais aussi les condiments comme ces grosses câpres, ou les huiles d'olives qui donnent toute sa saveur à la cuisine italienne.

Les ruelles et passages de la ville commencent à se remplir de monde. A peine une histoire finie et quelques rires, Enrica pousse la porte d'une

"tratorria" pour un verre de "Spritz bitter". Le spritz est un cocktail largement consommé à Venise, surtout par les étudiants, où il est incontournable à l'heure de l'apéritif. Une variante tout aussi connue est le "Spritz dolce". Les origines de la recette datent de 1815, pendant la domination de la région vénétienne par les autrichiens. Les soldats autrichiens ont pris l'habitude de mélanger les vins blancs locaux avec une giclée d'eau gazeuse car ils les trouvaient trop "secs et forts". Ils appelaient leur boisson "spritzen" (giclée en allemand). En 1950, les vénitiens ajoutaient leur apéritif amer favori afin de rendre le cocktail meilleur et plus "italien". Aujourd'hui nous l'accompagnons d'une assiette de "bruschetta", anchois frais, coppa et mozzarella, un régal arrivant à la bonne heure.

Que manque-t-il si ce n'est une

bonne bouteille de vin et un dessert local ? A deux pas du Rialto la cave Millevini offre le plus grand choix de vins de la région dont les vénitiens sont très fiers.

La Vénétie est, d'après les estimations des dernières récoltes, la première région italienne par quantité de vin produit. Un océan de vins blancs et de vins rouges qui témoigne du fait que la culture de la vigne dans cette région a toujours été organisée, depuis très longtemps, pour produire des raisins en masse. Ces dernières années, comme c'est le cas dans d'autres régions, la stratégie de production est intéressée à réduire les rendements et à augmenter la qualité : ce qui a amené certains vins vénitiens à devenir fameux dans le monde.

Le raisin Prosecco est originaire de la Vénétie Julienne mais il est aussi très répandu en Vénétie,

notamment dans les zones de collines de la province de Trévise où ce cépage est très vigoureux et productif. Le Prosecco peut être un vin tranquille, mais les versions les plus appréciées sont les pétillants et les mousseux, aux nuances exotiques et enveloppantes. Les vins rouges vénitiens, au goût velouté et harmonieux, sont destinés à des plats savoureux comme la traditionnelle "pastissada de caval". Les vins blancs, bien structurés et au caractère fruité, se marient très bien aux hors d'œuvre sans viande, aux poissons d'eau douce et aux risottos.

Voilà pour le vin !

Un passage rapide dans l'unique véritable pâtisserie où les Panettoni, Pandori, Zaletti et Tiramisu se font emballer pour la table dominicale alors que nous choisirons une



autre spécialité de l'île voisine de Burano. Cette île est réputée pour sa dentelle, confectionnée par les femmes de pêcheurs, mais ce qui va vous intéresser ici, c'est plutôt la spécialité de biscuits secs en forme de S, les Essi. Elle comporte beaucoup d'œufs, symbole de la Résurrection, car elle était autrefois réalisée à Pâques. Aujourd'hui, bien entendu, tourisme aidant, on les trouve toute l'année et partout. La légende raconte qu'on les enfermait dès leur sortie du four encore chaud dans le linge de maison pour le parfumer...

...COMME À LA MAISON

C'est à deux pas de l'Academia Del Arte qu'Enrica vous reçoit dans son Loft pour une découverte culinaire. Attention ! Participation obligatoire ! et verre de Prosecco pour la bonne

ambiance. Si les recettes n'ont plus de secrets pour elle, c'est parce qu'elle les connaît bien pour en avoir écrit un livre. Les créations culinaires se mettent en scène au fil des pages dans des plats et coupes en verre de Murano.

La cuisine est l'espace principal avec son immense plan de travail central. Les produits sont préparés par son assistant, à nous de les cuisiner. Un véritable repas de fête est en préparation. Coquilles Saint-Jacques au four, carpaccio de mérou, crevettes grises frites... puis les palourdes jetées dans une poêle chaude, ail et persil finement ciselés, un soupçon de piment, et quand tout s'anime, que les coquilles s'ouvrent, alors le vin blanc vient lier les saveurs. Des gestes simples mais bien orchestrés. Si la cuisine italienne est une cuisine dont les recettes ont

été transmises de mères en filles, aujourd'hui elle profite d'un savoir-faire qui l'élève au rang des meilleures cuisines au monde. Oubliez les pâtes et pizzas, et découvrez une cuisine authentique et délicate. Enrica est l'ambassadrice de cette cuisine. De l'Australie aux USA, de l'Afrique du Sud à Londres, et jusqu'au Japon, elle fait tourner les têtes par ce que la cuisine italienne a de plus surprenant.



Accéder au site internet



VONGOLE ?

Le mot italien "vongole" est souvent traduit en français par le mot "palourdes". Mais - en italien comme en français - le même terme indique plusieurs espèces de mollusques bivalves similaires entre eux. Les palourdes ne sont pas tout à fait la même espèce que les "vongole" italiennes. Ces dernières sont plus petites que des palourdes, avec

une coque plus fine et une chair plus tendre. La conclusion que j'en ai tiré après plusieurs dégustations ici en France, c'est que les coques sont celles qui rassemblent le plus aux « vongole » diffusées en Italie et les palourdes rappellent plus les « vongole veraci » (en Italie les plus grandes des vongole) même si ce n'est pas tout à fait la même chose.

Pour préparer les spaghetti alle vongole en France donc, je vous conseille de choisir les coques, au goût plus ressemblant à celui des vongole diffusée en Italie.



Accéder au site internet



BOL D'HIVER

DANS LES POUILLES

Par Gabrielle Petiteyve

Bien au sud de l'Italie, les Pouilles restent méconnues du public français mais elles réservent pourtant au voyageur un séjour de grande qualité. Architecture, histoire, gastronomie, paysages et séjour spa dans un domaine exceptionnel : on embarque de suite !

C'est un air de Méditerranée qui accueille le touriste français à Bari, un air familier et différent à la fois. Comme si la modernité avait poussé telle une vigne vierge à même les vestiges d'une vie rurale jusque-là suspendue dans le temps.

C'est après avoir quitté Bari, son autoroute et ses panneaux publicitaires pour rejoindre une route secondaire qui

La Puglia (les Pouilles) possède aujourd'hui tous les atouts pour séduire les visiteurs étrangers. Une riche histoire, des architectures à en perdre la tête, des paysages bucoliques sous le manteau d'un grand ciel méditerranéen. Une table incomparable, variée et savoureuse. Mais ce coin d'Italie recèle un grand plus : le sens du service et du commerce, qui rend le séjour du touriste si agréable.

Dans le talon de la botte qui pique entre l'Adriatique et la Mer Ionienne, bien des envahisseurs se sont succédés, des Grecs aux Romains, des Ottomans aux Bourbons... Voilà pourquoi la charmante ville d'Ostuni agrippée à son rocher au-dessus de la mer est blanche et compacte comme un village grec avec ses maisons basses enduites à la chaux, et que Lecce affiche un patrimoine

“ Les Pouilles sont une région du sud de l'Italie et compte 4.090.402 habitants avec Bari comme capitale régionale des Pouilles. Les Pouilles sont baignées par la mer .Adriatique à l'est et la mer Ionienne, au nord et au sud

longe la campagne, que reviennent à la mémoire les lieux beaux et rudes du massif de Gargano surplombant la mer Adriatique, que décrit Laurent Gaudé dans son roman « Le Soleil des Scorta » (Editions Actes Sud, 2004).

Des lieux qui, longtemps, ont alimenté l'exil, l'abandon de cette terre d'Italie du sud oubliée, trop avare en travail. Dans les villages modestes du bord de mer, cette saignée se ressent encore malgré la cosmétique des immeubles neufs en construction.

Le patron du bar local parle français et indique qu'il a passé sa vie de labeur dans notre pays avant de revenir ici. Son pote qui vient siroter son café – un moment-clé de la journée -vous conte une histoire semblable.

fastueux de palais baroques du XVIIè qui voisine avec un amphithéâtre romain antique et quelque quarante églises.

Voilà pourquoi une tour de guet militaire du XVè siècle, une masseria, se dresse toujours face au rivage, en pleine campagne près de Savetrelli dans la région de Fasano, entre Bari et Brindisi. Pour prévenir les assaillants que son imposante masse blanche protégera jusqu'au dernier les arbres de sa vaste oliveraie.

Car les assauts de l'Histoire ont laissé leurs marques, mais il demeure ici quelque chose qu'on se prend à espérer immuable : une terre généreuse, le paradis des oliviers plusieurs fois centenaires, des légumes et des fruits.

OSTUNI
une petite ville de bord de mer où
la vie est douce.



Novembre à la masseria San Domenico

C'est donc ici, à la Masseria San Domenico, que le chauffeur vous dépose.

Entre chien et loup, les lumières de la propriété agissent comme un aimant dans l'obscurité. On est à la campagne, au royaume des oliviers. Qu'il est bon d'arriver dans ce lieu d'une sobriété presque spartiate mais luxueuse, loin du bruit, après les dorures et les marbres des palais et le bruissement de la ville. Tendons l'oreille, on peut entendre la mer. Ouvrons les narines, le vent transporte l'odeur âcre du feuillage des oliviers.

La masseria est aujourd'hui un hôtel-spa haut de gamme de 50 chambres qui a conservé son activité agricole, avec cent hectares d'oliviers. En direct de la propriété à l'assiette, les produits du jardin font merveille sous l'inspiration du chef, en cuisine. Même la chicorée qui pourrait apparaître comme un repoussoir à l'appétit devient ici un mets de choix. Et bon pour la santé...



Le bonheur d'un matin de novembre, c'est de se réveiller dans cette chambre douillette de la masseria dotée de son jardinet privé aux abords immédiats des champs d'oliviers et des amandiers. On rêve aux premières heures du jour sous un olivier imposant, solide et d'un âge vénérable. Les massifs colorés de fleurs méditerranéennes chahutent effrontément le muret de pierres sèches qui délimite la plantation. A perte de

LA MAMA
qui s'en va faire son marché à vélo,
rien ne change





vue s'étend la géométrie envoûtante de ces arbres se découpant sur une terre rouge.

On peut y aller voir de plus près, il suffit d'emprunter une bicyclette de l'hôtel et de se lancer sur les sentiers qui lézardent le domaine, jusqu'à la plage. Novembre, époque de récolte. Au pied des arbres, de grandes bâches sont déposées pour recueillir les olives, en cette saison les petites noires qui servent à faire l'huile d'olive. A la masseria, l'huile d'olive est une institution : c'est elle qui nourrit votre corps et vos cheveux sous forme de crèmes et autres onguents, qui trône à portée de main sur votre table et transforme n'importe quel aliment en paradis gustatif.



saines habitudes.

C'est tout l'objet de la "diète méditerranéenne" proposée par le Dr.Grassi et mise en oeuvre dans les marmites de la masseria, histoire de vous éduquer par le plaisir.

Plus encore, c'est elle, vous promet le dottore Agostino Grassi, expert en nutrition et maître ès régime alimentaire du séjour, qui interdit à vos vaisseaux de s'encrasser, freine l'attaque de votre organisme par les radicaux libres et signe un chèque en blanc contre l'obésité. A condition, bien entendu, d'acquiescer un maximum de

LES OLIVIERS MILLENAIRES

Richesse des Pouilles, leurs fruits laissent couler de l'or qui rend savoureux les plats gourmands.



Accéder au site internet

Une diète gastronomique

Le dottore reçoit ses "patients" au spa. Il montre les études scientifiques auxquelles il a participé et qui portent sur les propriétés de l'huile d'olive dans la prévention de l'obésité, du cholestérol, du diabète, des infarctus et des AVC. Autant de vilains mots qu'on veut chasser, puisqu'ici, on est d'abord un client épicurien qui vient se délasser avec des séances de spa. D'ailleurs, la somptueuse piscine d'eau de mer chauffée est déjà une irrésistible invitation au plaisir.

Mais le dottore prodigue des conseils pour un régime alimentaire équilibré plutôt agréable à entendre. Autrefois dans les Pouilles, explique-t-il (quand il n'existait pas de fast-food et de chaînes de grande distribution offrant tous les produits industriels du monde), les gens vivaient longtemps, minces et en bonne santé. Ils étaient assez pauvres et la base de leur alimentation était les pâtes, les légumes, les fruits frais et les fruits secs, du poisson de temps à autre et l'huile d'olive.

Les nutritionnistes se sont aperçus que cette nourriture fruste était parfaitement saine. Une poignée d'amandes chaque jour, par exemple, ne fait pas grossir, réduit l'appétit et apporte les acides gras nécessaires au cerveau. Et ainsi de suite pour un ensemble de principes alimentaires.

Malgré les consignes, il n'est pas interdit de faire quelques entorses à la "diète", puisqu'on est en voyage d'agrément et pas en cure.

Les Pouilles offrent des vins qu'il serait impie de ne pas goûter, avec des cépages mystérieux comme le « neroamaro » (noir amer) ou le « primitivo » qui font des nectars inoubliables. A essayer, le capiteux Feuda di San Marzano..

Dans la grande salle à manger voûtée de la masseria, taillée comme de juste aux dimensions d'une salle de garde d'autrefois, ce qui la rend assez intimidante malgré le bon feu de la



SPAGHETTI ALLE VONGOLE

un plat simple du bord de mer, mais si savoureux.

cheminée, on cèdera donc aux vins et au chocolat, même après avoir dégusté la crème de kakis aux amandes prévue par la diète. En Italie, les glaces artisanales et le café demeurent incontournables, et en cette douce soirée de novembre, on peut même se risquer à finir son dessert sur la terrasse, face à la somptueuse piscine.



BIEN PREPARE POUR SES VACANCES

Vous les attendiez, les voilà enfin arrivées : les vacances. Vous avez passé des heures sur internet, vous avez même poussé la porte d'une agence de voyage qui vous a remis une collection de brochures dont vous avez écorné un bon nombre de page. Choix cornélien, budget indéterminable, météo, géopolitique... vous êtes dans le flou total. Comment bien préparer ses vacances ? Quels sont les conseils que votre agent de voyages ne vous donnera pas ? Les voici...

Une nouvelle façon de concevoir ses vacances 2.0, avec

MONPROCHAINVOYAGE.COM est la marque offerte à la solution qu'attendent tous les voyageurs. Trouver enfin un professionnel du tourisme attentif à la réalisation exacte de son projet de voyage. Un conseiller voyage à votre écoute, qui vous rappelle pour identifier chaque étape de votre voyage, et qui de par son expérience et son réseau d'experts, va choisir le spécialiste qui répondra parfaitement à votre demande. Avec ses spécialistes, votre demande sera partagée et étudiée afin de vous répondre dans les plus brefs délais. Une opération qui vous coûtera plus cher ? Pas vraiment puisque au-delà de la qualité et de la tranquillité, votre

conseiller voyages s'est bien gardé de choisir la meilleure offre et le meilleur expert de la destination. Ne perdez plus votre temps, votre agent de voyage personnel s'occupe de tout, et vous pendant ce temps, faite votre valise !

Ariane : le bon réflexe à prendre avant de partir à l'étranger.

Vous avez fermé vos volets, votre voisin est chargé d'arroser les plantes, vous avez passé un coup de fil à vos parents, mais qui informer en cas de danger ! Depuis 2011, le ministère de l'Europe et des Affaires étrangères propose à tous les Français de bénéficier de ce service gratuit.

Quel est le but d'Ariane ? Permettre d'avoir une vision des

flux des ressortissants français en voyage d'agrément ou en déplacement professionnel à un instant précis dans tous les pays du monde, y compris ceux que l'on estimerait « sans risques ». Ceci afin de les contacter et de les localiser plus facilement en cas de crise majeure durant leur séjour et d'adapter la réponse de l'ambassade, des autorités françaises et éventuellement des secours organisés par la France en fonction de l'évaluation du nombre de ressortissants connus sur place (hors expatriés).

Une grande facilité d'utilisation et une confidentialité garantie.

En cas d'évènement majeur durant le séjour, quelle qu'en soit la nature, les inscrits sur la zone seront contactés par email ou SMS avec des infos utiles du type le

numéro d'urgence de l'ambassade, des consignes de sécurité ou de comportement à suivre avec souvent une constante « rassurez vos proches », par tous les moyens disponibles.

Avez-vous bien assuré votre petite famille?

Avant de partir en voyage, vérifiez quels documents d'identité vous sont demandés au départ et à l'arrivée. Renseignez-vous aussi sur les conditions sécuritaires et sanitaires de votre lieu de destination. Pour bien protéger les enfants, l'assurance voyage est indispensable. Vous comptez prendre l'avion ? Organisez votre trajet dans les moindres détails (passage des portiques de sécurité, bagage à main, activités pendant le vol) pour faire de ce voyage un moment agréable pour tous.

Si vous voyagez avec vos enfants au sein de l'Union Européenne, leur carte d'identité suffit. En revanche, si vous partez plus loin, ils auront besoin d'un passeport à leur nom, quel que soit leur âge. N'oubliez pas que le passeport d'un mineur est valable 5 ans : vérifiez soigneusement sa date de validité ! De nombreux pays exigent la présentation d'un passeport valable encore 6 mois après la date d'entrée...

Emportez toujours votre livret de famille et une copie des actes de naissance des enfants.

Les conditions sécuritaires et sanitaires du lieu de destination ne sont pas des points à négliger. Il convient de choisir une destination compatible à l'âge de vos enfants. Pour en savoir plus sur les conditions



sécuritaires et sanitaires de votre lieu de vacances, consultez le site Conseils aux voyageurs édité par le Ministère des Affaires étrangères. Vous y trouverez des dossiers très complets sur de nombreux pays. Parlez-en à votre médecin de famille.

Pour certaines destinations, des vaccins spécifiques sont obligatoires ou recommandés. Renseignez-vous auprès de l'Institut Pasteur ou du centre de vaccination d'Air France. L'assurance voyage indispensable pour les enfants !

Un accident peut toujours arriver, même en vacances. Pour la sécurité de vos enfants et pour votre propre sérénité, souscrivez une assurance voyage avant votre départ.

Vérifiez que cette assurance est valable pour votre lieu de destination

et que vous disposez d'un numéro d'appel 24 h/24, auquel on vous répondra en français.

Choisissez une formule dotée d'une assurance rapatriement et d'une prise en charge des frais médicaux sur place. Si vous êtes victime d'un sinistre à l'étranger, certains assureurs organisent par exemple le rapatriement de vos enfants ou permettent à une personne de votre entourage de les rejoindre, quelle que soit votre destination.

Dans votre agence de voyage, ou directement sur le site, April-international.com est l'assureur spécialiste de vos vacances. Ne laissez pas vos vacances être gâchées par un imprévu !

Ne laissez pas vos droits s'envoler



Flightright est un portail en ligne pour les passagers des compagnies aériennes, aide les consommateurs à obtenir le dédommagement légitime des compagnies aériennes lorsque leurs vols sont retardés, annulés ou surbookés. Conformément au règlement de l'UE CE 261/2004, les passagers ont droit à un dédommagement si leur vol est annulé, indûment retardé ou surbooké. Cependant, de nombreuses compagnies aériennes ne se conforment pas à la réglementation et les demandes de dédommagement sont renvoyées aux calendes grecques. Ainsi, le processus de dédommagement peut s'avérer être un processus de longue haleine. Flightright vous aide à revendiquer votre dédommagement en vertu de la législation européenne, sans les difficultés impliquées lorsque vous devez le faire vous-même. Le calculateur de compensation sur notre site Web peut déterminer si vous pouvez faire une réclamation. Si elle est approuvée, flightright défendra vos droits en tant que

passager et suivra votre demande de dédommagement auprès des compagnies aériennes. Selon la distance parcourue par votre vol, vous avez droit à un dédommagement allant de 250 € à 600 € par personne. Plus de 600 000 passagers ont bénéficié de leurs services dans la seule année 2015.

Louez une voiture et gagnez de l'argent, c'est possible!

Les départs pour les grandes vacances sont là, et les tarifs se sont envolés sur les sites des loueurs de voiture. Que faire pour ne pas laisser tout son budget dans une voiture ? En route pour découvrir de nouveaux horizons à travers des parcours champêtres et bucoliques avec Oucar.fr, le leader français de la location auto entre particuliers.

Fini les trajets inutiles, fini les contraintes horaires et les files d'attente ! Le locataire, avec l'accord du propriétaire, peut se voir remettre la voiture au plus

près de ses besoins et à n'importe quelle heure ! La remise des clés s'effectue au coin de sa rue, en bas de son bureau ou à sa gare d'arrivée. Plus besoin de transporter valises et enfants à l'autre bout de la ville, avec OuiCar il existe autant "d'agences" que de voitures à louer ! De plus, lors de la remise des clés, le locataire ne perd pas inutilement du temps en attendant son tour pour passer à un guichet impersonnel.

Une voiture à l'arrivée de presque toutes les gares de France ! A peine 150 gares en France sont couvertes par des loueurs professionnels sur les 3000 existantes. Avec près de 30 000 voitures et un maillage serré du territoire, OuiCar offre aux voyageurs la possibilité de disposer d'une voiture à la descente de presque tous les trains du réseau SNCF.

Avec OuiCar, profitez de petits prix, d'une réservation facilitée et d'un large choix !

Consommer malin ! Sur la plateforme OuiCar, les tarifs de location sont en moyenne 30% moins chers que chez les loueurs



professionnels traditionnels. Et en haute saison c'est 50% moins cher ! Alors pourquoi hésiter ? Et en ces temps de crise, ce n'est pas négligeable !

Bien se protéger du soleil en version Bio?

Pour profiter pleinement des bienfaits du soleil tout en étant protégé, il existe quelques grandes règles à connaître. Il faut d'abord savoir que plus l'ensoleillement est intense ou prolongé, plus il est recommandé de se protéger du soleil et d'adopter les bons réflexes.

(1) En Europe, par exemple, le rayonnement du soleil sera plus intense en été qu'en hiver, avec un pic entre 12h et 16h. Il ne faut pas oublier que l'intensité des UV est liée à l'horaire d'exposition et non à la chaleur ressentie : l'exposition peut être importante même s'il y a du vent ! Le soleil est également plus fort quand vous montez en altitude ou que vous vous rapprochez de l'équateur. Sachez enfin que l'exposition est plus intense s'il y a un risque de réverbération des UV sur le sable, la neige ou l'eau.

On a longtemps cru que les produits bio prenaient l'avantage concernant la préservation de l'environnement marin. En effet, les filtres chimiques, relargués dans la mer lorsque nous nous baignons, sont très toxiques pour les algues dont dépend la survie des coraux. Tourisme de masse et utilisation généralisée des crèmes solaires engendrent un phénomène de blanchiment des coraux, synonyme de mort. On a longtemps cru que les filtres physiques utilisés dans les produits bio (dioxyde de titane et oxyde de zinc) ne provoquaient pas

ce phénomène. Malheureusement, certaines études montrent qu'ils en sont bel et bien capables. Ainsi donc, choisissez de vous mettre à l'ombre ou une crème protectrice efficace.

Des invités de trop pendant vos vacances!

Le moustique est cet invité indésirable qui pourrait bien gâcher vos vacances. Que ce soit dans le sud de la France, en Finlande ou en Asie, il est là vous guettant. Comment ne pas le subir et passer des vacances de rêves ?

Les risques de tomber malade durant les vacances ne doivent pas être minimisés. Par exemple, vous pourriez vous faire piquer par un moustique et attraper le paludisme, les virus de la fièvre jaune ou

la dengue. Les maladies dues aux piqûres de moustique sont souvent à l'origine de la fatigue, des éruptions cutanées, de la fièvre ou des douleurs articulaires. Les symptômes disparaissent habituellement au bout de quelques jours, mais ils peuvent durer des semaines voire des mois chez certaines personnes.

Dans les destinations tropicales, les moustiques pullulent durant la saison humide, entre Octobre et Mars. Pourtant, c'est l'occasion idéale pour apprécier les activités en plein air comme le camping ou la pêche. Les moustiques qui transportent les virus infectieux sont généralement plus actifs dans les premières heures après le coucher du soleil et à l'aube.

Il existe des gestes simples qui permettent d'éviter les piqûres de moustiques.



Les moustiques sont attirés par les couleurs vives. Choisissez alors vos vêtements en conséquence. Préférez les couleurs plus sombres comme le bleu marine, le noir ou le marron.

Les espèces de moustiques qui vivent dans les zones de l'Asie du Sud volent au ras du sol et ont tendance à piquer les pieds et les chevilles. Si vous partez pour cette destination, il faudrait éviter de porter des shorts ou des bermudas le soir. Les pantalons longs sont plus adaptés pour se protéger contre les piqûres d'insecte.

Évitez les savons parfumés, les shampoings et les lotions. Rappelez-vous, les moustiques se nourrissent principalement de fleurs. D'ailleurs ils sont particulièrement attirés par leur parfum. Ne leur donnez donc pas envie de vous piquer.

De nombreuses études ont essayé d'identifier le rôle joué par l'odeur du corps et de la sueur dans les morsures. Les résultats de ces recherches sont sans appel

: certaines odeurs attirent les moustiques. Il faut donc rester toujours propre.

De même, les produits anti-moustique ne seront pas de refus. Ils sont disponibles sous forme de crème, lotion, bombe aérosol ou de lingette.

Les bracelets anti-insecte connaissent également une notoriété certaine auprès des estivants, entre autres le bracelet Anti-moustique Parakito. Il convient aux activités en plein air. Pour se protéger contre les attaques des moustiques, il suffit de l'imprégner de quelques gouttes d'huiles essentielles.

Les Roll-on Gel comme les sprays sont des répulsifs cutanés de cette même marque. Parakito est le leader mondial de la protection avec des produits ultra intelligents d'origines végétales.

Les spirales à brûler sont également efficaces pour repousser les moustiques.



UN BRACELET POUR LA VIE

La start-up VitaleCode propose aux voyageurs en France comme à l'étranger de porter sur eux les données de santé à portée de main en cas d'urgence grâce à un bracelet ou un collier permettant aux secours de scanner un QR code. L'impossible est imprévisible. Un accident, un effet de foule, un attentat... et des renseignements qui peuvent faire gagner du temps aux secouristes, et vous sauver ainsi la vie.

Il vous suffit de rentrer sur une application sécurisée toutes les informations utiles sur vous et votre situation de santé, les personnes à contacter en cas d'hospitalisation, vos assurances, ainsi que des documents numérisés.

Il fallait y penser, comme il faut maintenant penser à porter un tel bracelet ou collier lors de vos déplacements.

En vente en pharmacie et sur le site www.vitalecode.com



BOOK'IN

LA SÉLECTION DE LIVRES QUI FONT VOYAGER

Vouloir toucher les étoiles

A 7,40€ - 256 pages aux éditions Pocket

« On ne grimpe qu'une fois la montagne de la vie. Il faut savoir faire un pas de côté, vivre ses rêves, ne pas se laisser emprisonner. L'homme ne doit jamais se sentir plus grand que la vie. Chaque jour, je le répète à mes filles : en gardant les pieds sur terre, on peut toucher les étoiles. » Pour la première fois aussi, ce conquérant de l'impossible se dévoile. Il nous parle de ses motivations profondes, de ses inspirations : son père qui, à l'âge de huit ans, lui a appris à « regarder au-delà du mur » ; Cathy, sa femme, sa Croix du Sud, récemment emportée par la maladie et dont l'esprit accompagne chacun de ses pas.

200 voyages de rêves, et plus..

A 14,94€ - 248 pages aux éditions National Geographic

Des Andes au Tadj Mahall, du parc national Kruger, en Afrique du Sud, à la côte dalmate, en Croatie, en passant par Hawaii, la collection Voyages de rêve vous emmène à la découverte de destinations incontournables. A pied ou en bateau, en train ou dans les airs, que l'on soit à la recherche d'adrénaline ou que l'on préfère se lancer sur les traces d'Ulysse, d'Hemingway ou de Bouddha, ces 200 destinations de rêve donnent matière à rêver.

Des Tops 10 thématiques (croisières à voile, route des vins d'Italie, les plus beaux tramways...) complètent le propos en détaillant les multiples options, pour tous les goûts. Dans cet ouvrage richement illustré de croquis, de photographies et de cartes détaillées, avec des informations précises, chacun trouvera le voyage de ses rêves, qu'il décide de partir ou simplement de l'imaginer.

Croisières de rêve

A 35€ - 240 pages aux éditions Hachette livre

Reprenant, en les modernisant, une philosophie du voyage et un certain art de vivre en mer hérités de l'âge d'or des transatlantiques, les navires de croisières sillonnent toujours les mers, alliant les plaisirs de la table aux émotions de la découverte et de la navigation.

Naviguant depuis plus de vingt ans à bord des plus beaux bateaux du monde, Alain Dayan nous propose de parcourir l'Europe en douze croisières de rêve à bord de navires d'exception.

À votre tour de larguer les amarres, de découvrir les ocres de la Sicile et de l'Espagne, le blanc des glaciers du Spitzberg, le vert profond des lochs d'Écosse et des fjords de Norvège, les bleus de Capri et de Mykonos ou l'or des coupoles de Saint-Pétersbourg.

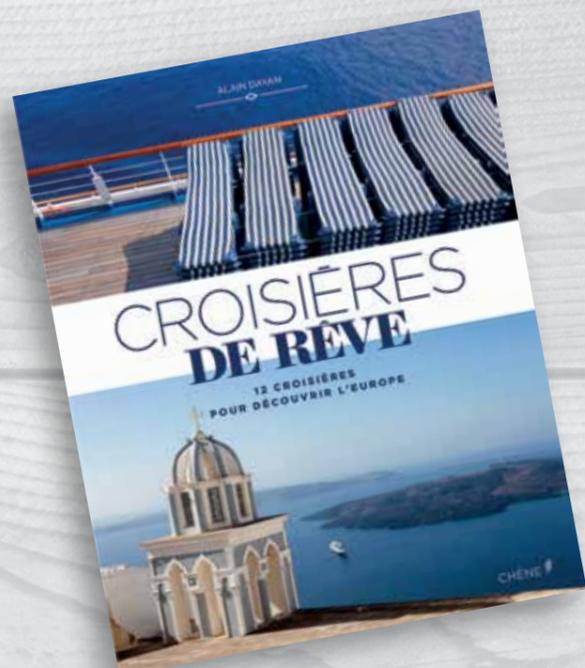
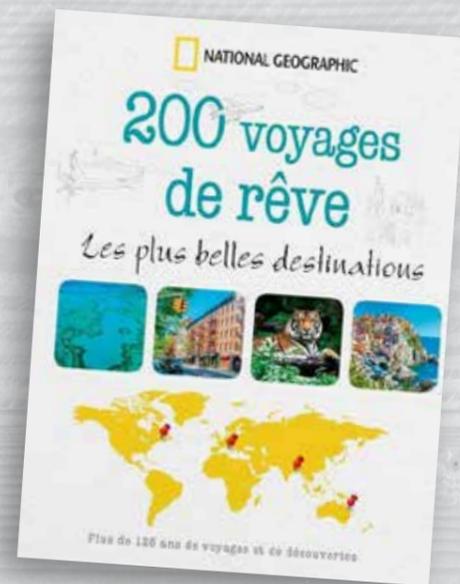
Bon vent et bonne croisière !

En Chine

21€ - 332 pages aux éditions Paulsen

Parti sur la route, Alexandre Trudeau donne la parole aux Chinois : entrepreneurs, artistes, ouvriers, avocat, boucher, réalisateur ou adepte du nouveau confucianisme, qu'il rencontre par l'entremise de son interprète, Vivien, jeune fille vive aux idées arrêtées. Balloté entre une Chine figée et un pays moderne, con ant en l'avenir, Alexandre Trudeau habite les immenses mégapoles comme les coins les plus reculés de la campagne.

Loin des sentiers battus, il offre un éclairage sur une société en mouvement autant qu'un récit de voyage dynamique, vivant et authentique.



Des beaux livres qui font voyager depuis chez soi, et d'autres qui vous donnent l'inspiration pour vos prochains voyages. Voici notre sélection à dévorer des yeux chez votre libraire.

CASTIGNO LES COULEURS DE LA VIGNE

Alangui au creux de la montagne noire, tout près de Saint Chinian, au milieu des garrigues de thym sauvage et de romarin résistant, Assignan est l'écrin idéal tant recherché par Tine et Marc Verstraete pour réaliser un rêve un peu fou, un village-hôtel. Sur ce vallon s'ancre le château Castigno d'Assignan. Parcouru par les Romains et un temps propriété des chevaliers de Malte, ce château fut érigé au XII^{ème} siècle. La nature y est douce et enveloppante. Les couleurs sont vives, et changent autant au fil des heures, que des saisons.

Bonheur de vivre et détente absolue est le maître-mot. Suites, maisons, chambres, tout un choix d'espaces aux ambiances différentes, pour un séjour en amoureux, en famille ou en tribu.

Découverte des vignobles en 2cv ou en scooter, randonnées et pique-niques musicaux au milieu des vignes, une balade en calèche ou à dos de cheval, un tour en hélicoptère : les possibilités sont infinies pour les plus actifs. Et siestes ombragées au bord des piscines débordant sur l'horizon pour les moins courageux. Les épicuriens ne sont pas oubliés avec l'atelier de la « wine school » pour apprendre à mieux découvrir les vins de la région, ou la découverte de la galerie d'art dont chaque création est inspirée d'ici et de là.

L'art et la décoration sont aussi le raffinement de ce village-hôtel, le code couleur y va du rose au pourpre, toute une harmonie de teintes liées au vin. La réponse aux riches verts de la nature crée de savantes complémentaires. Si l'esthétique et le luxe bohème chic séduisent au premier regard, d'autres plaisirs s'offrent à vous.





Le Thaï

l'Extrême-Orient c'est par ici. Savoureuse cuisine, essayez la terrasse intime juste sous les étoiles.

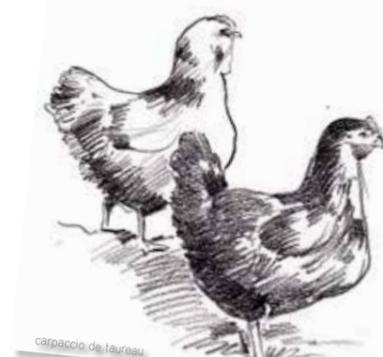


Maqode l'église le musée Baroncelli

La table !

C'est le lieu par excellence de la gastronomie. Aux commandes des pianos, le chef Ruben De Maeschalck, assisté de son frère Pieter qui a quitté de prestigieuses tables étoilées (dont celle de Michel Bras) pour nous offrir la meilleure cuisine gastronomique de la région. Ils élaborent une cuisine créative, enjouée et vibrante avec des produits frais issus de leur potager. Je ne suis pas prête d'oublier le délicieux menu des 7 saveurs mariées aux 7 crus, servis dans une salle au décor moderne et soigné. Si le beau temps vous invite, choisissez une terrasse intime sous l'ombrage du merveilleux jardin.

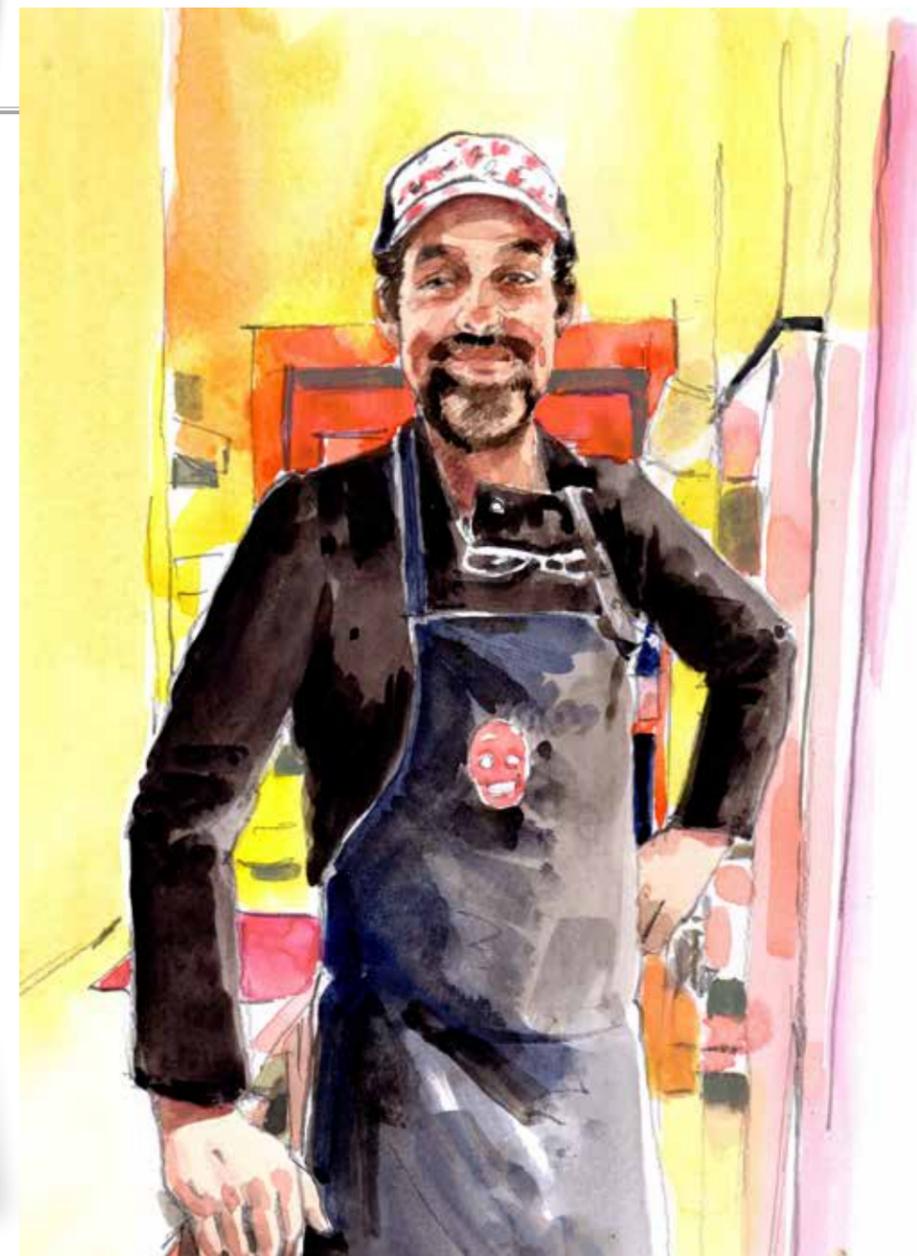
Charlotte, avec son remarquable service, veillera sur vous et vous communiquera sa passion des vins.



carpaccio de faureau

Le petit pêcheur,

dans cette petite maison le temps s'arrête, et le bien-être s'installe le temps d'un soin. Reni, excellentissime masseuse balinaise, formée dans les spas du groupe Hilton, prodigue un remarquable massage balinaise (une réelle renaissance !) vous pourrez aussi choisir un massage shiatsu, thai, suédois, ou aux pierres chaudes, des soins ayurvédiques, gommages et enveloppements du corps, soins du visage. Tous les cosmétiques sont bios, à base de vigne, élaborés sur mesure pour Castigno.



La petite table,

Pablo donne le ton : il a rapporté de son Uruguay natal une cuisine à base de produits choisis du terroir et inspirée par la tradition des fiestas où l'on sert de savoureuses viandes rôties à la broche, mêlée de recettes champêtres.

Tapas. Ambiance garantie.

La wine school, Pauline est maîtresse d'œuvre à l'atelier du vin (intégralement bio) pour éduquer vos papilles et votre nez, on y reconnaît les différents cépages et vieillissement des crus.

Préparez votre venue:

<http://villagecastigno.com/>
<http://villagecastigno.com/>

DUTY HIGHTECH

Mini balise GPS

La plus petite balise GPS Autonome Professionnelle du marché. Bien qu'elle soit miniaturisée (57*44*12 mm), elle offre une autonomie de batterie de 6 mois ou de 1 500 transmissions de position GPS en mouvement : un record absolu pour une balise de cette taille ! N'ayez plus peur de perdre vos enfants dans la foule, en voyage ou n'importe où dans le monde avec la Nano Skin de Geotraceur à partir de 396€.



MILLE PHOTOS SOUS L'EAU

Que vous vouliez photographier des récifs coralliens, des épaves ou la faune et la flore sous-marines le Tough! TG-4 répondra présent à vos attentes. Avec le Tough! TG-4 à vos côtés, vous avez un appareil photo numérique étanche des plus performants, même dans les profondeurs de l'océan. Ce boîtier intègre un objectif ultra rapide ouverture f2.0, qui délivre des photos à couper le souffle de vos plus belles aventures subaquatiques avec un rendu extraordinaire des couleurs du monde sous-marin.



UN SON LIBRE

La batterie lithium-ion offre jusqu'à 6 heures de musique sans fil par charge. Connexion sans fil à plusieurs appareils grâce au Bluetooth et appairage des appareils NFC, Embouts sportifs StayHear+, Résistance à la transpiration et à l'eau IPX4, Invites vocales, commandes intuitives, Compatible avec l'application Bose Connect. Soyez libres d'écouter un bon son en voyage.



HELLO MOTO Z

Grâce à son design ultra léger et ses 5.2mm d'épaisseur, le Moto Z est le smartphone haut de gamme le plus fin du marché. Conçu en aluminium et en acier inoxydable, et équipé d'un revêtement résistant à l'eau, il est à la fois solide et élégant.

Le Moto Z s'adapte à vos envies grâce aux Moto Mods™, des coques interchangeable qui se fixent sur votre smartphone à l'aide d'aimants intégrés. Quelle que soit votre passion, il y a un Moto Mod fait pour vous : projecteur de cinéma, haut-parleurs, zoom optique 10x ou batterie externe. Son écran de 5.5» Quad HD sublime vos contenus en offrant un niveau de détail exceptionnel, pour prendre des photos ou visionner de superbes vidéos 4K.



TEST-MOI

NE PARTEZ PLUS SANS ELLE...



La célèbre collection Spectra 2.0 s'agrandit avec l'arrivée de nouveaux modèles extensibles, grâce auxquels vous pouvez personnaliser la taille de votre valise. Les bagages en soute fournissent jusqu'à 47% de volume de rangement en plus, une performance sans précédent, tandis que les modèles de cabine donnent aux voyageurs la possibilité d'adapter la profondeur pour se conformer aux réglementations de leur compagnie aérienne en particulier. Le modèle extensible Spectra Medium s'est vu décerner le Red Dot Design Award 2016 comme l'une des meilleures réalisations dans le domaine du design produit international en 2016.

Faisant entrer les bagages à coque rigide dans une nouvelle dimension, les nouveaux modèles sont munis d'un système d'extension intégré. La collection procure aux voyageurs le confort d'un bagage doté de multiples possibilités, en leur permettant de personnaliser la taille de leur valise au gré de leurs besoins. Avec une extension de 3 cm (1,2»), la profondeur des modèles de cabine s'adapte pour se conformer aux réglementations de la plupart des compagnies aériennes. Les bagages en soute, quant à eux, sont pourvus d'une extension sans précédent de 11 cm (4,3») avec des sangles de compression extérieures, afin que les voyageurs puissent adapter la taille de la valise à leurs besoins. Lauréats d'un Red Dot Design pour l'innovation, les nouveaux modèles sont conçus pour offrir ce qui se fait de mieux en termes de fonctionnalité et de design des articles de voyage.

«Le modèle extensible Spectra Medium fournit un volume de rangement supplémentaire record allant jusqu'à 47%», explique Carsten Kulcke, expert du secteur et CEO de Victorinox Travel Gear. La collection Spectra 2.0 offre la

fonctionnalité et la polyvalence qu'on est en droit d'attendre de la part des fabricants de l'«Original Swiss Army Knife», tout en affichant un style élégant. Avec ses roulettes jumelées pivotantes garantes d'un roulement en douceur et son système trolley à double barre, Spectra 2.0 incarne une conception résolument tournée vers la performance à chaque virage. CheckSmart Luggage Tracker

(collection Accessoires de style de vie 4.0), est un dispositif permettant aux voyageurs de localiser leur bagage à partir de leur téléphone, et disponible chez Victorinox. Toute la collection Spectra 2.0 est disponible dans les coloris black, red et navy blue, garantissant une variété de styles et une élégance naturelle.





THAÏLANDE, MON ESCAPADE « BIEN-ETRE »

La Thaïlande est un pays fascinant par la beauté de ses paysages et par ses contrastes. Les trésors de la Thaïlande, ce sont aussi sa richesse architecturale illustrée par de nombreux palais, temples bouddhistes et vestiges khmers, et son peuple toujours souriant à l'hospitalité inégalée. Et si aussi la destination connue et prisée par tous pour sa quiétude et le bien-être que l'on y trouve.

Ce pays, dont la forme fait penser à une grande tête d'éléphant, a fait de cet animal son symbole national. A celui-ci s'ajoutent de nombreux mammifères (singes, buffles, tigres, léopards...) qu'il est possible d'apercevoir dans certains parcs nationaux du pays. Les côtes thaïlandaises sont également très riches en poissons de toutes variétés.

La Thaïlande détient sur son territoire près de 10 % des essences connues d'orchidées diverses, lotus et autres bougainvillées, qui ajoutent au charme de ce pays.

La gentillesse des Thaïlandais n'a d'égal que le charme de leur sourire. Souvent exploité comme argument touristique, vous rencontrerez ce sourire tout au long de votre séjour : politesse envers l'étranger et gentillesse naturelle. Les Siamois seront toujours prêts à vous aider dans votre parcours, et leur naturel curieux et spontané les incitera à engager la conversation avec

le nouveau venu pour peu qu'il connaisse quelques mots de leur langue...

La Thaïlande est encore de nos jours un pays « bon marché » pour les Occidentaux... A l'heure actuelle, elle offre l'avantage d'une gamme complète de services et de tarifs même en dehors des zones touristiques. Les transports publics sont généralement à prix modestes, mais les services plus personnalisés, voire haut de gamme, demeurent à des tarifs raisonnables.

Dans ce paradis sur terre, on y trouve le repos de l'esprit par la multitude de Spa et de centres de massages. Le massage Thaï n'est pas des plus relaxant, mais l'acupression dénoue les nœuds de vos muscles stressés, et fait circuler les bonnes énergies vitales.

Avec ou sans huiles naturelles, provenant de la végétation luxuriante du pays, vous pourrez offrir à votre corps comme à votre âme, un massage quotidien. Le bien-être est une religion nationale. La qualité se trouve autant dans les Spa de rues

que dans les grands hôtels.

Les nombreuses plages sont aussi des lieux de méditation, et les masseurs ou masseuses sillonnent les plages pour le plus grand bonheur des touristes.

L'office de tourisme de la Thaïlande exploite pleinement cette thématique pour ses voyages promotionnels, et il a bien raison, car la Thaïlande remporterait tous les prix du « Bien-être » si un concours international s'organisait.

Des millions de touristes adoptent chaque année la Thaïlande comme destination pour leurs vacances. Le taux de retours des voyageurs est plus important qu'ailleurs. Pourquoi ? Certainement parce qu'ici il flotte dans l'air un parfum de frangipaniens, un parfum de douceur et de paix, de bien-être et de tranquillité de l'âme, un tout indispensable lorsque l'on veut oublier son quotidien.



LA PLAGE DE HUA HIN

Hua Hin est connue pour son port de pêche traditionnel, ses restaurants de fruits de mer et une splendide plage de sable fin qui s'étale sur plus de trois kilomètres. Hua Hin se situe à 250 km au sud de Bangkok. La vieille ville fut abandonnée lors de la chute d'Ayutthaya dans les années 1760 puis réoccupée à partir de 1845. C'est là qu'en 1920, le Roi Rama VII fit construire un palais d'été, créant ainsi la vogue de Hua Hin comme retraite favorite de l'aristocratie thaïlandaise pendant les chaleurs estivales de Bangkok. Aujourd'hui, la Famille Royale réside toujours à Hua Hin une partie de l'année. Hua Hin est l'une des sta-

tions balnéaires les plus connues du pays. Très prisée par les Thaïlandais principalement, elle est souvent surnommée "le Deauville Thaïlandais". Située sur le côté ensoleillé (ouest) du Golfe de Thaïlande, elle a su garder toute son authenticité. Hua Hin est une destination touristique bien établie avec des aménagements modernes couplés au sens hospitalier des thaïs. Malgré le développement en tant que destination luxueuse, la splendeur de Hua Hin reste intacte. C'est un bon endroit pour se reposer, proche de Bangkok, mais assez loin pour pouvoir vivre à votre propre rythme. Le palais du roi Rama VII s'appelle d'ailleurs Klai Kangwon, ce qui signifie "loin des soucis".

Hua Hin est possiblement votre prochaine destination, là où vous trouverez votre équilibre. De nombreux hôtels & Spa seront vous offrir le meilleur de la culture Thaï.





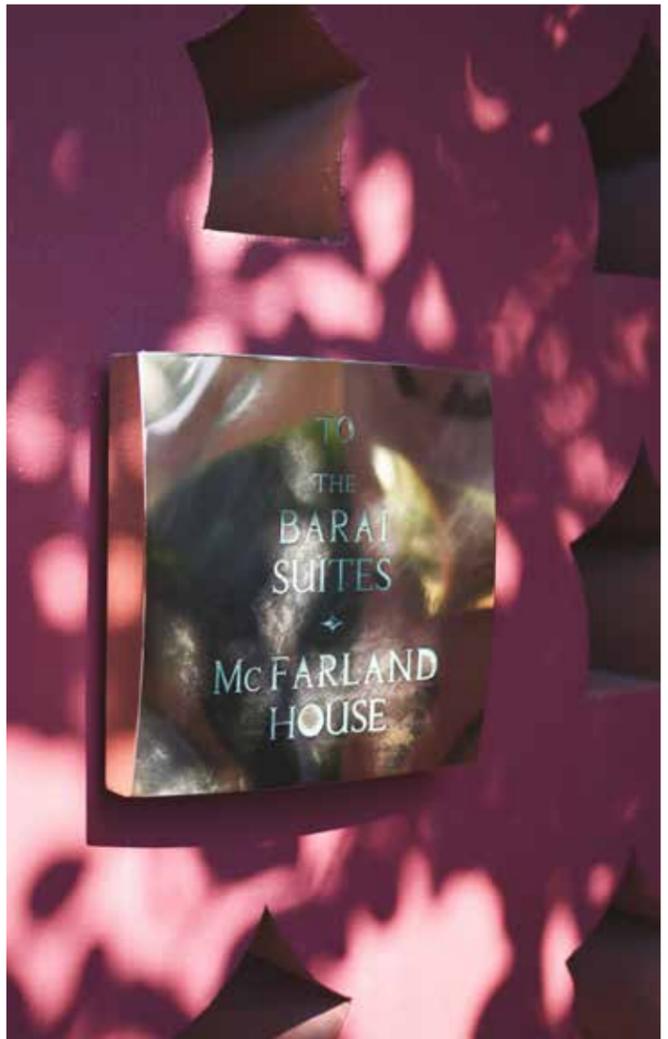
SPA AU HYATT REGENCY HUA HIN

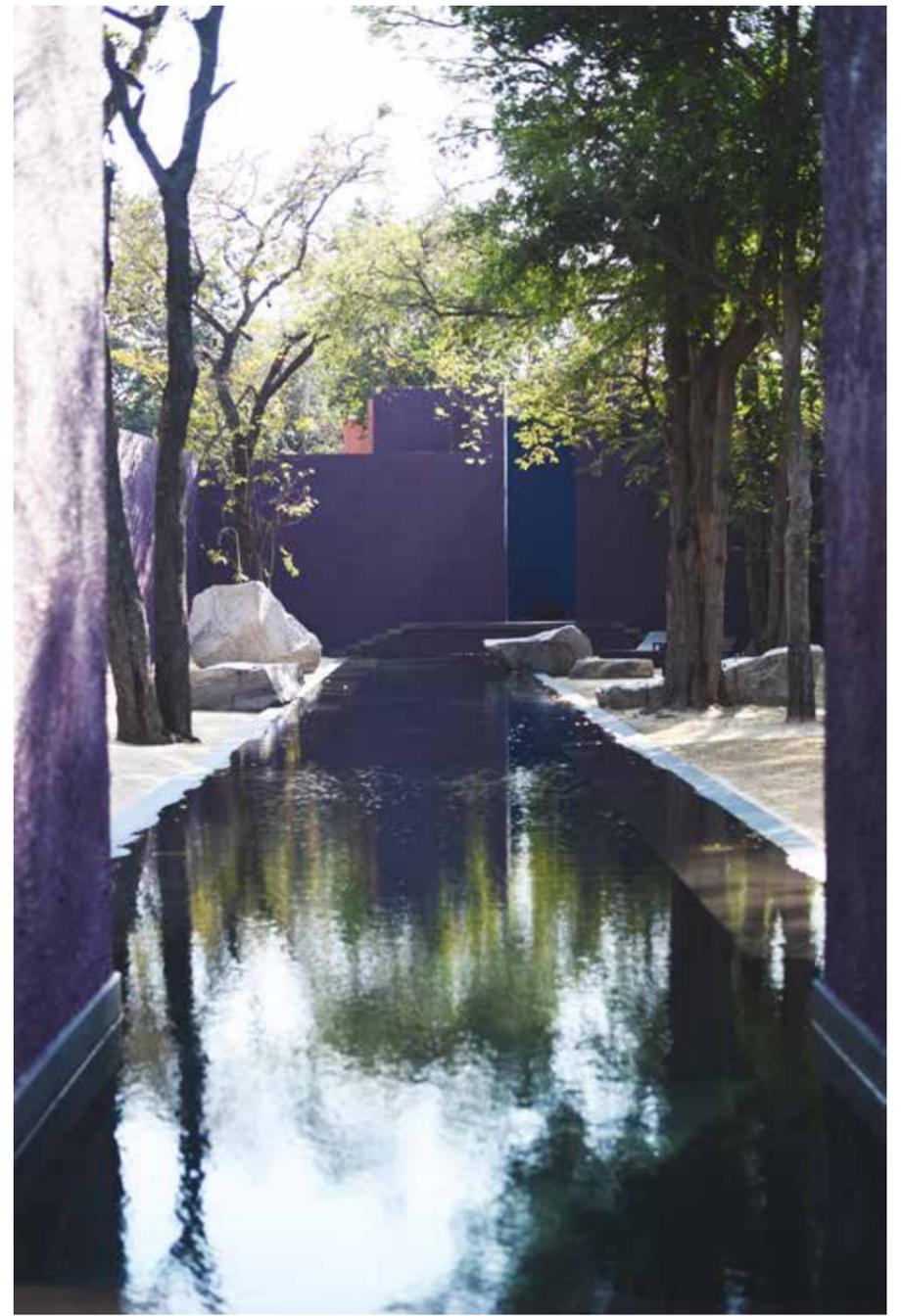
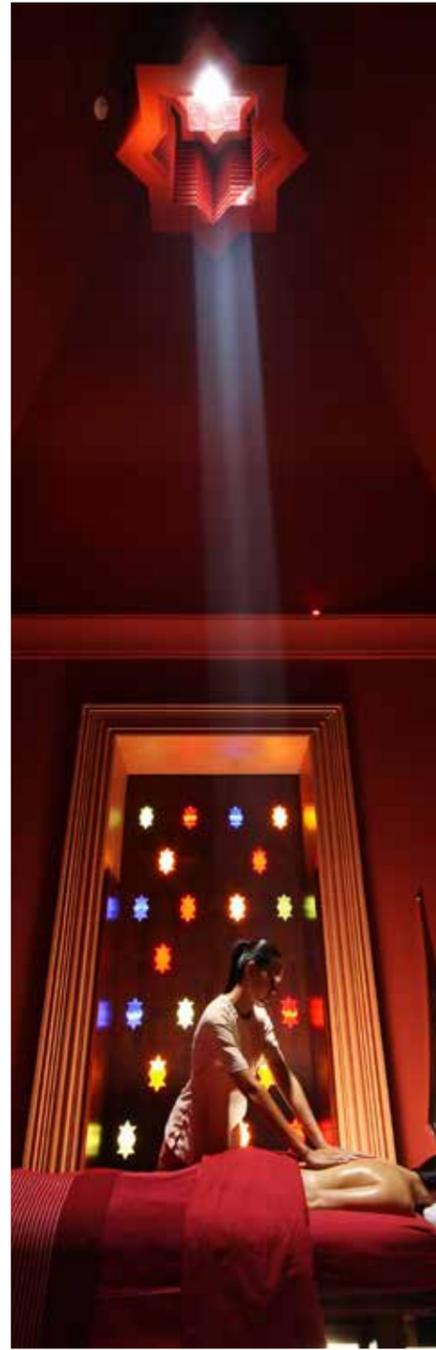
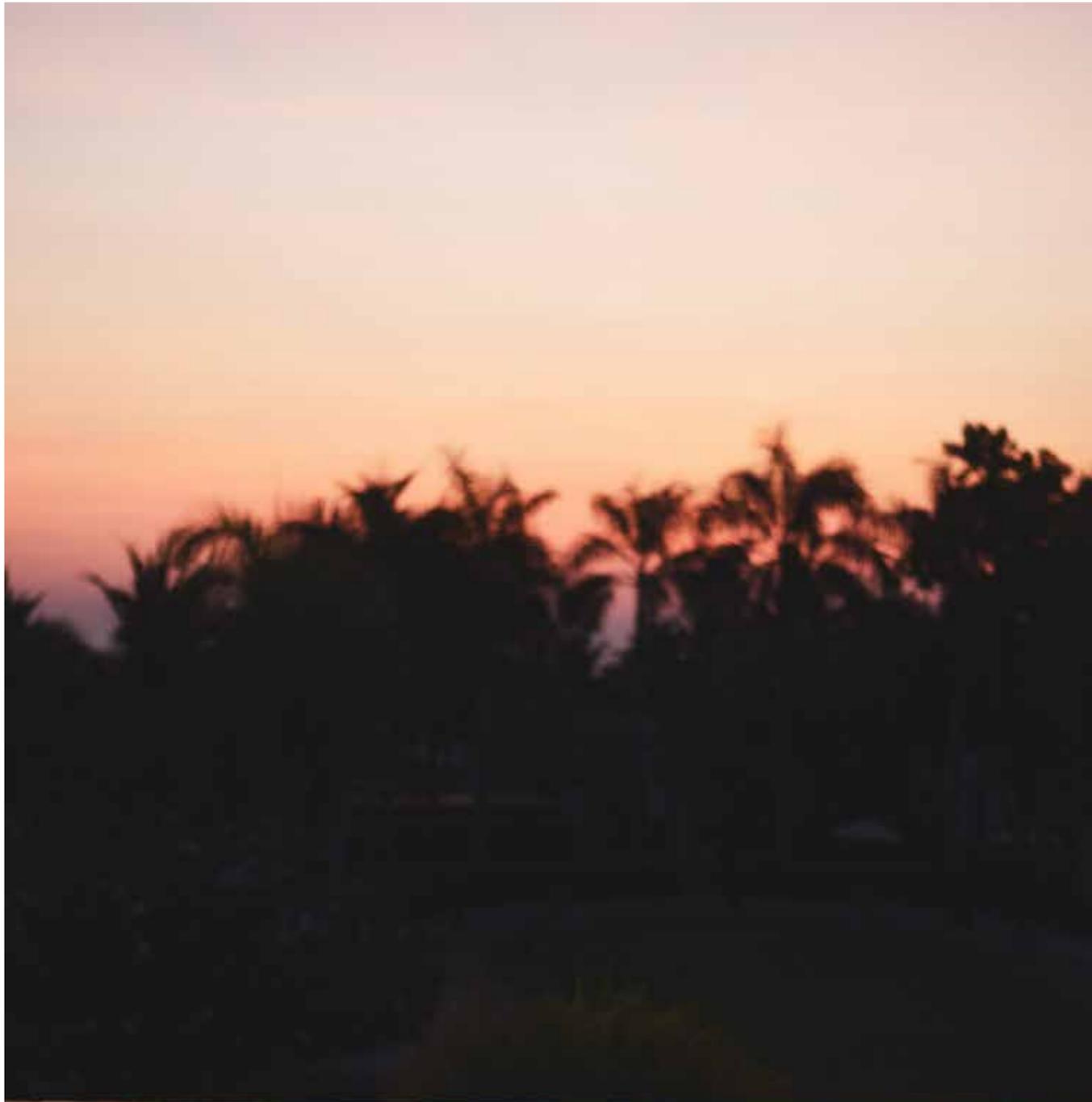
Le The Barai Suites and Spa at Hyatt Regency Hua Hin, situé dans le quartier de Hua Hin Front de Mer, est un établissement très prisé des voyageurs. La position stratégique de l'hôtel, à seulement 03.00 Km du centre-ville, permet aux clients de rejoindre facilement et rapidement de nombreux sites touristiques. Avec les principaux sites de la ville, dont Cicada Market, Wat Nong Jae, Pièces détachées et service automobile K.S.C., à proximité de l'établissement, les clients vont adorer cet emplacement.

À travers ses services de qualité et un vaste éventail d'équipements, le The Barai Suites and Spa at Hyatt Regency Hua Hin s'attache à rendre votre séjour aussi agréable que possible. Pour le confort de ses clients, cet établissement propose service en chambre 24h/24, WiFi

gratuit dans toutes les chambres, WiFi dans les espaces communs, service de voiturier, parking.

Toutes les chambres ont été conçues pour le plus grand confort des hôtes. La plupart d'entre elles disposent même d'une gamme d'équipements tels que télévision écran plat, internet sans fil (gratuit), chambres non-fumeurs, climatisation, service de réveil par téléphone, et bien plus encore, qui satisferont les clients les plus exigeants. L'hôtel propose des équipements fantastiques, comprenant entre autres centre de fitness, sauna, piscine extérieure, spa, massage, pensés pour que vous puissiez vous détendre après une journée harassante en ville. Grâce à un emplacement exceptionnel et des équipements hors pair, le The Barai Suites and Spa at Hyatt Regency Hua Hin vise juste sur tous les points.







SHERATON HUA HIN – SHINE SPA

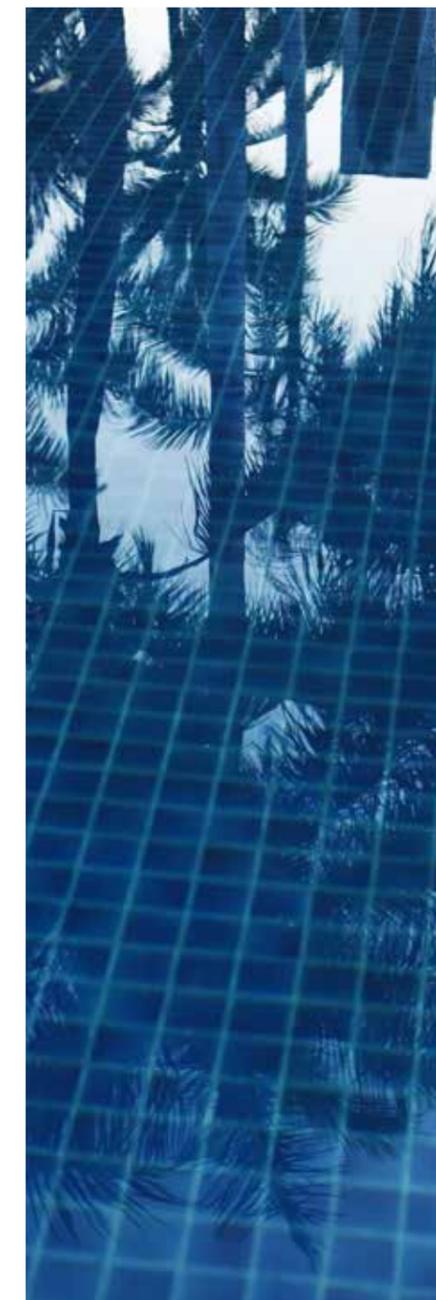
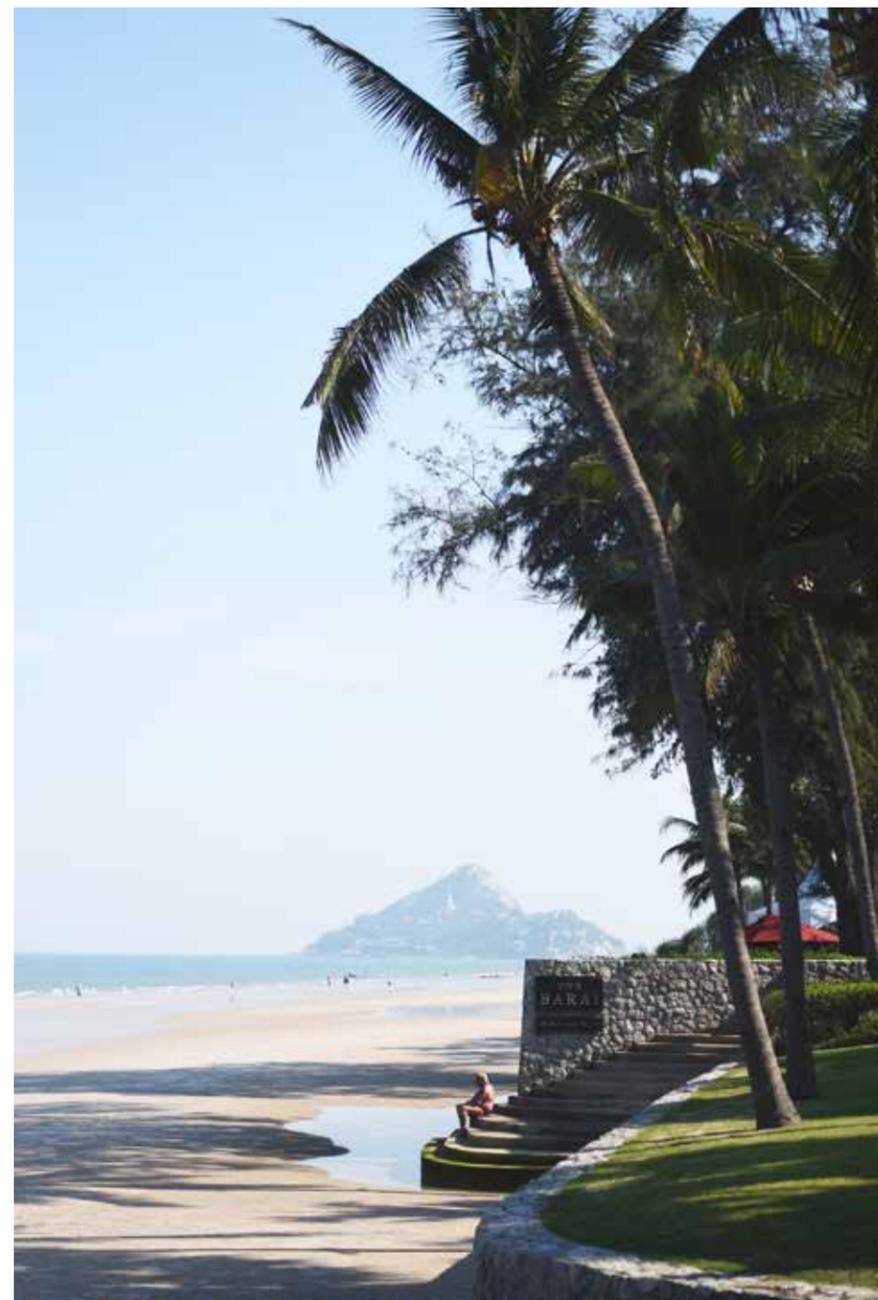
Doté d'une grande piscine en forme de lagune serpentant à travers l'établissement, le Sheraton Hua Hin Resort & Spa est un complexe 5 étoiles luxueux où vous attend un séjour de luxe. Il jouit d'un emplacement en bord de mer et propose des chambres modernes avec un balcon privé et une télévision à écran plat de 81 cm. Un service de navette payant pour le centre d'Hua Hin est en outre assuré.

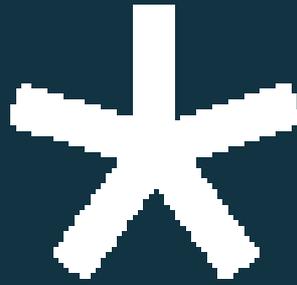
Offrant une vue panoramique sur les jardins paysagers, les chambres climatisées comprennent une grande salle de bains pourvue d'une baignoire et d'une douche séparées. Elles disposent d'un plateau/bouilloire, et un service d'étage est assuré 24h/24. Le Sheraton Hua Hin Resort & Spa se trouve à moins de 10 km de la gare d'Hua Hin et du palais de Mrigadayavan. Un parking gratuit est disponible, et l'aéroport Suvarnabhumi de Bangkok est à environ 3h30 de route. Vous pourrez faire de l'exercice en profitant des courts de tennis ou de la salle de sport bien équipée.

L'établissement met également à votre disposition un spa de jour, une conciergerie ouverte 24h/24 et une connexion Wi-Fi gratuite dans les parties communes. Un copieux petit-déjeuner buffet est servi au restaurant The Deck, et l'InAzia propose une cuisine asiatique raffinée dans un cadre élégant. Vous pourrez profiter de cocktails rafraîchissants et de collations au bar de la plage, le Luna Lanai. Les couples apprécient particulièrement l'emplacement de cet établissement. Le Spa Shine a reçu de nombreux prix pour l'excellence de son service. Décoré dans des tons de caramel et de vanille, le temps s'arrête ici. Les

hôtes du Spa prennent le temps de vous présenter le menu des soins, et d'identifier avec vous ce qui vous correspondrait le mieux à l'instant présent. Des soins adaptés aux voyageurs, aux couples, mais aussi aux hommes. Inspirés des traditions Thai, mais aussi des autres pays asiatiques, les massages et les soins combleront les plus exigeants. Le Shine Spa reflète tout à fait la culture thaïlandaise dans son art de vivre et de bien-être au quotidien. Si vous passez par Hua Hin, un stop au Shine Spa s'impose.

Remerciements à Ornella Verrecchia – Modèle français en voyage à Hua Hin





opportunityfoundation



Give Better, Give Smarter,
Give More.

opportunityfoundation

100 Wall Street, New York, NY 10038 • 212 694-7973 • 212
www.opportunityfoundation.org • info@opportunityfoundation.org

NEW YORK | LOS ANGELES | PHILADELPHIA | WASHINGTON