

INFRAROUGE

NOUVEAU

Toute l'actualité pour rayonner

Padel, kitesurf, yoga...

PROLONGEZ L'ÉTÉ,
ET PLUS
SI AFFINITÉS

**GILLES
LELLOUCHE**

« J'aimerais bien faire de grands
films d'horreur. »

Série

**NICOLAS
DUVAUCHELLE**
ENTRE EN RELIGION

TOUTES NOS
NOUVEAUTÉS

cinéma
société
horlogerie
joaillerie
gastronomie
vins

Gastronomie
VIRÉES À CROQUER

« LA GASTRONOMIE EST L'ART
D'UTILISER LA NOURRITURE POUR
CRÉER LE BONHEUR. »

THEODORE ZELDIN

LA VILLA DES ORANGERS

Marrakech (Maroc)

Chambres ouvragées comme des petits palais, jardins luxuriants, spa à l'esprit Mille et une nuits... Ce riad des années 30, aux airs d'adresse confidentielle joliment rafraîchie, constitue l'un des deux seuls Relais & Châteaux de Marrakech. Le restaurant, qui croise habilement cuisines orientale et française, fait trotter toute la ville. Ne pas manquer les champignons sauvages de l'Atlas en persillade et la souris d'agneau cuite sept heures, flanquée de pois chiches et navets aigre-doux.

6, rue Sidi Mimoun, place Ben Yachfine, 40000 Marrakech, Maroc. Chambre double à partir de 390 €. villadesorangers.com

HÔTEL LA MARINE

Carteret (France)

Ce légendaire hôtel du Cotentin, grand ouvert sur les flots et le bon air, a toujours chéri la gastronomie. Le voici doté d'un nouveau restaurant nommé Marnage et d'un jeune chef, Victor Leboucher, qui fait parler jusqu'à Paris ! Pas étonnant au vu des assiettes vivaces et pleines de gamberge qu'il tricote, à l'image de ces raviolis de champignons escortés de bouillon forestier et citron brûlé ou de ce homard bleu devisant avec betterave normande et sabayon au corail.

11, rue de Paris, 50270 Barneville-Carteret, France. Chambre double à partir de 119 €. hotelmairie.com

