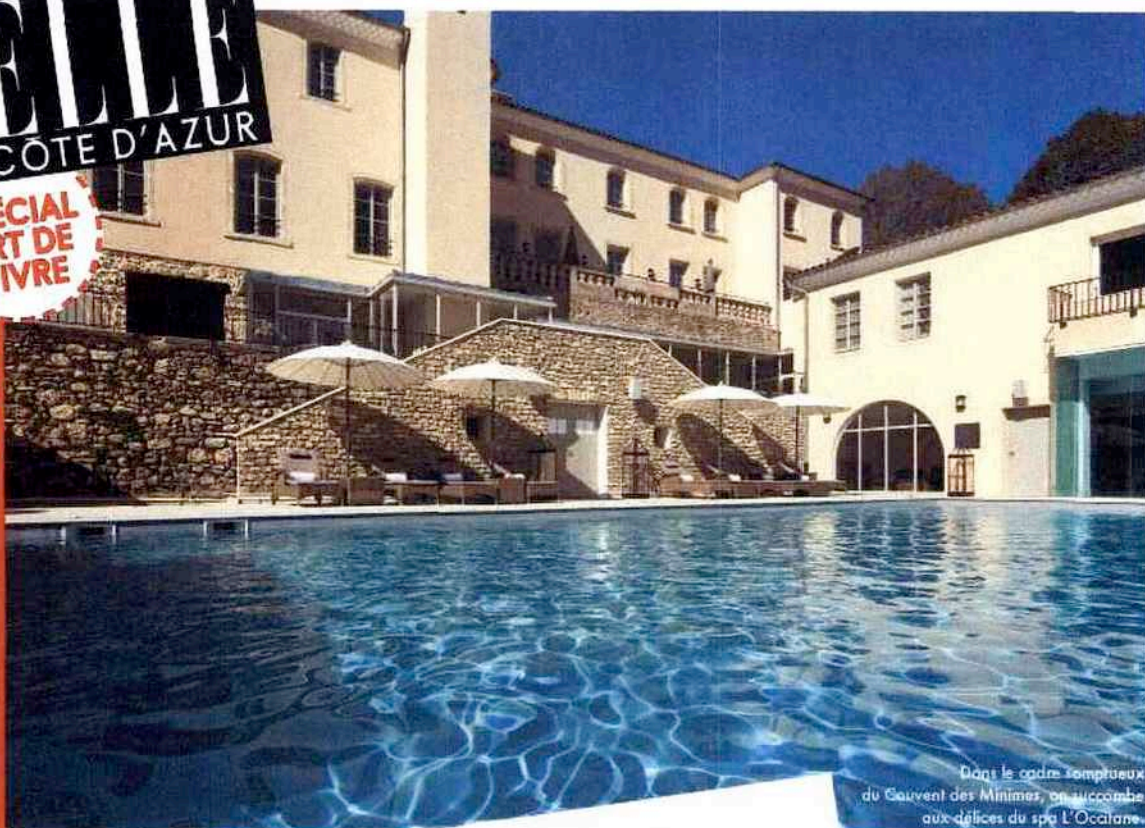




ELLE
COTE D'AZUR

SPECIAL
ART DE
VIVRE

GUIDE



Dans le cadre somptueux du Couvent des Minimes, on succombe aux délices du spa L'Ocitan.

ON S'OFFRE UNE PAUSE BEAUTÉ

...AU COUVENT

On veut bien entrer dans les ordres... mais uniquement au Couvent des minimes! Construit en 1613, ce lieu offre une délicieuse évasion provençale, au minimalisme chic. Le spa l'Ocitan y déploie une carte de soins aux senteurs méditerranéennes. Baignées de lumière du jour, les cabines jouent toute la partition locale. Comme la recette d'éclat à l'olive, super hydratante, ou le soin signature chaud/froid verveine-citron. Le bonheur est dans le spa! Formule « poésie gourmande » (une pause gourmande + un soin visage peau de velours + une expérience de relaxation) : 120 €.

On aime : les soins à base de miel, de citron et de lavande récoltés à la propriété.

■ **Le Couvent des Minimes** | Chemin des Jeux de Maï, Mane-en-Provence. Tél. : 04 92 74 77 77.

www.couventdesminimes-hotelspa.com

... SUR LE SABLE CHAUD

Dans un îlot de bambous, sur des matelas moelleux, Hi Beach, c'est aussi un coin spa qui offre de délicieux instants

DOLCE VITA SUR LA RIVIERA

Un massage au bord de la Méditerranée, une promenade dans un champ de roses, une dégustation de crème brûlée à la lavande... nos meilleures idées pour profiter de la douceur de vivre azuréenne.

de relaxation. Les soins visage et corps, ou la carte de massages, donnent le tournis. Massage d'1h : 85 €

On aime : le parti-pris écolo de la plage (cuisine bio, douches solaires, recyclage des déchets).

■ **Hi Beach**, 47, promenade des Anglais, Nice. Tél. : 04 97 14 00 83. www.hi-beach.net

ON SE PROMÈNE DANS DES LIEUX ENCHANTÉS

...AU CHÂTEAU

Du haut de son piton rocheux, le château de Trigance attire les regards. Loin du quotidien et hors du temps, il offre une savoureuse parenthèse médiévale. À l'arrivée, le calme monacal détend. Le dîner dans la salle voûtée, à la lueur

des chandelles, se déroule dans ce même esprit zen. La chambre, avec son lit à baldaquin, ses meubles anciens et son décor moyenâgeux, fait aussi vagabonder l'imagination. Etape médiévale (dîner aux chandelles, nuit et petit déjeuner) : 252 € pour 2 pers.

On aime : après avoir quitté le château, faire un saut (de puce) dans les Gorges du Verdon. Un canyon grandiose – le mot est faible – avec ses eaux émeraude et ses falaises vertigineuses.

■ **Château de Trigance**. Rue du Château, Trigance. Tél. : 04 94 85 68 43. www.chateau-de-trigance.fr

... SUR UNE ÎLE PARADISIAQUE

À dix minutes de bateau de Hyères, Porquerolles est une île de rêve : eau turquoise, sable doré, falaises et criques sauvages, chemins bordés de pins et d'eucalyptus. À pied ou à vélo, on parcourt ses 54 km de sentiers balisés.

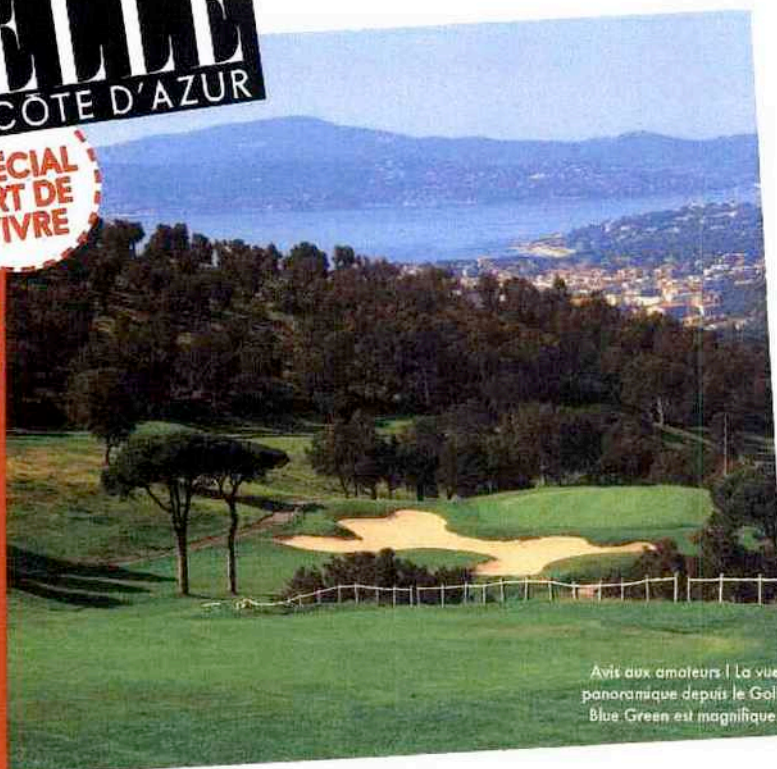
On aime : prolonger le plaisir en séjournant au Mas du Langoustier (à partir de 202 € la nuit par pers., en demi-pension).

■ **Mas du Langoustier**, île de Porquerolles. Tél. : 04 94 58 30 09. www.langoustier.com

ELLE
CÔTE D'AZUR

SPECIAL
ART DE
VIVRE

GUIDE



Aviz aux amateurs ! La vue panoramique depuis le Golf Blue Green est magnifique.

... SUR LE GREEN

Entre mer, garrigue et forêt de chênes-lièges, le golf Blue green de Sainte-Maxime offre un panorama épatant. Les 65 hectares de ce parcours plutôt technique (à partir de 74 €), dominent la baie de Saint-Tropez. En pleine nature, on est zen, très zen... Débutants et pros de la petite balle blanche se croisent au restaurant ou au spa. Luxe, calme et massages, un cocktail à consommer sans modération.

On aime : les voiturettes électriques sont équipées de GPS pour décortiquer le parcours et ses obstacles.

■ **Golf Blue Green. Route du Débarquement, Sainte-Maxime. Tél. : 04 94 55 02 03.**

... DANS DES JARDINS EXTRAORDINAIRES

Envie de verdure ? A Menton, vous aurez l'embarras du choix : la ville compte pas moins de huit jardins ! Notre préféré : Val Rahmeh. Il détient un certain sophora toromiro, arbre sacré de l'île de Pâques, en voie d'extinction, scruté à la loupe par des chercheurs. Fontana Rossa, lui, est surnommé le « jardin des romanciers ». Dans ses allées, une série de bustes en bronze : Flaubert, Balzac, Dickens, Dostoïevski... On s'y relaxe avec un bon bouquin.

Quant à la Serre de la Madone, elle propose une vertigineuse collection de plantes rares du monde entier.

On aime : une balade à Menton, c'est aussi l'assurance de peaufiner son bronzage. La ville se targue en effet d'avoir 316 jours de soleil par an.

■ **Office du tourisme. 8, avenue Boyer, palais de l'Europe, Menton. Tél. : 04 92 41 76 76.**

... EN COMPAGNIE DES POISSONS

Il a 100 ans, mais n'a ni rhumatismes, ni problème de santé. Le musée océanographique de Monaco est en pleine forme avec son aquarium XXL, 90 bassins comme autant de fenêtres ouvertes sur la Méditerranée et les mers tropicales. Un gigantesque vaisseau de pierre, qui vaut le détour. Surtout pour son lagon aux requins, où les dents de la mer côtoient poissons-anges ou demoiselles, dans un ballet très esthétique. Entrée : 13 € (6,50 € pour les enfants).

On aime : l'expo Damien Hirst (jusqu'au 30 septembre). On y admire l'étonnant « Away from the flock (divided) », un mouton découpé en deux et suspendu dans un cube de verre.

■ **Musée océanographique. Avenue Saint-Martin, Monaco. Tél. : +377 93 15 36 00. www.oceano.mc**

PHILIPPE HASLETT NOUS FAIT PLANER

Il a plus de 1000 heures de vol au compteur... mais ne se lasse pas de tutoyer les nuages, dans le ciel pur de Forcalquier. Philippe Haslett a découvert la montgolfière par hasard. En 1987, une nacelle se pose près de la maison de ses parents. Curieux, il va jeter un oeil, et trouve sa voie. La passion chevillée au corps, il décrit cette sensation grisante de liberté. Et nous emmène en voyage... Après le gonflage spectaculaire du ballon, on survole un paysage de villages perchés, champs de lavande et autres trésors. Et on n'est pas pressé de retrouver la terre ferme !

Billet individuel : 205 €.

■ **France Montgolfières. Tél. : 0 810 600 153 (prix d'un appel local). www.franceballoons.com**

... DANS LES COULISSES DE LA PARFUMERIE

Un paysage étourdissant et des parfums enivrants : imaginez, à perte de vue, des champs de roses et de jasmins... mais qui ne rejoindront jamais vos vases. Puisque, le jour-même de leur récolte, ces fleurs tombent au champ d'honneur de la parfumerie et partent directement chez Dior. Carole Biancalana, celle qui les bichonne avec amour, ouvre son exploitation aux visiteurs, d'août à octobre (visite : 6 €). On en profite pour écumer ses coteaux baignés de soleil et se griser de senteurs.

On aime : entrer dans les coulisses de la parfumerie. Derrière chaque pschitt !, beaucoup de travail, d'étapes, de passion. Vous ne verrez plus jamais votre précieux flacon de la même façon.

■ **Domaine de Manon. Chemin du Servan, Grasse. Tél. : 04 93 60 12 76.**



Au domaine de Manon, toutes les fleurs cultivées sont destinées à la parfumerie.

ELLE
COTE D'AZUR

SPECIAL
ART DE
VIVRE

GUIDE



On (re)découvre
les crus du Sud chez
Félix, à Cannes.

ON SE RÉGALE DE SPECIALITÉS LOCALES

DES CRUS D'EXCEPTION

Il s'appelle Alexandre Pauget, il a 36 ans, et c'est le nouvel atout de Félix. Ce sommelier a accepté une mission délicate : mettre en musique œnologique la subtilité des plats du chef Nicolas Rondelli. Pendant ses dix ans passés à Londres, il a acquis une connaissance impeccable du monde viticole. S'il maîtrise ses classiques, son ouverture d'esprit lui permet aussi de dénicher régulièrement des pépites. Formule déjeuner : 26 € Menus : de 55 à 110 € A la carte : environ 80 €

On aime : (re)découvrir les vins made in Sud, comme ces petits flacons de Bellet, parfaits pour accompagner le déjeuner. On peut faire confiance à Alexandre Pauget pour trouver l'alliance idéale entre bons produits et arômes du vin !

■ Félix. 63, boulevard de la Croisette, Cannes. Tél. : 04 93 94 00 61.
www.felix-cannes.com Ouvert 7j/7, de 12h à 14h et de 19h30 à 22h.

UNE VRAIE SOCCA

Farine de pois chiches, huile d'olive, sel et poivre : ça n'a l'air de rien, et pourtant ces quelques ingrédients signent la véritable spécialité niçoise, autrement dit la socca. La meilleure, c'est chez Pipo qu'on la déguste : croustillante sur le dessus et moelleuse à l'intérieur (2,60 € la part). Les habitués le savent bien : depuis 1923, cette adresse n'a fait que des heureux. Bien sûr, le cadre est rustique – tables en tôle et chaises pliantes – mais qu'importe : on vient pour se régaler, et partager un bon moment entre amis ou en famille. Et surtout, on ne demande pas de fourchette ou de couteau : ici, on mange avec les doigts !

On aime : goûter à l'identité niçoise. Nice sans socca, c'est un peu comme Paris sans la tour Eiffel !

■ Chez Pipo. 13, rue Bavastro, Nice. Tél. : 04 93 55 88 82. www.chezpipo.fr
Ouvert tous les soirs à partir de 17h30, sauf le lundi.

DES FRUITS ET LÉGUMES AUTHENTIQUES

Pour faire comme les top chefs de la Côte d'Azur, on prend son panier en osier, et on fonce au marché Forville de Cannes. Ses étals colorés débordent de superbes fruits et légumes. Et les producteurs sont plus nombreux que les revendeurs ! Les produits, de toutes les formes et de tous les poids, ne sont pas calibrés au millimètre près... Un indice qui en dit long sur leur authenticité !

On aime : trouver des légumes oubliés, à l'aspect et aux saveurs rétro, mais qui donneront un sacré twist à nos petits plats maison.

■ Marché Forville. Ouvert tous les jours sauf le lundi, de 7h à 13h.

UNE BOUILLABAISSE REVISITÉE

Où rentabiliser sa dernière paire de Ray-Ban ? Où se faire doré la pilule pour économiser des séances d'UV ? Sur la terrasse du Bistrot tartine, du bonheur à l'état pur ! Face aux yachts du port de Monaco, du soleil, il y en a jusque dans l'assiette. La cocotte de poissons façon bouillabaisse et le carré d'agneau en cocotte en feuille de figuier, ont de furieux accents méditerranéens. Avis aux gourmandes : les desserts, crème brûlée à la lavande, ou fraises et framboises façon gaspacho, ne peuvent décemment pas se refuser. Le chef Stéphane Chennaveau, locavore, ne veut entendre parler que de produits bio et de saison. On est bien d'accord ! Dans cet ex-atelier naval, les moteurs des bateaux entreposés naguère ont laissé place à un rutilant

✓ **SUR LES TRACES DES PEINTRES.** En bord de mer, dans les pins ou les oliviers, sur les placettes des villages ou au détour d'une ruelle escarpée, les plus grands peintres ont posé leur chevalet dans le Sud. Monet, Renoir, Picasso, Matisse... tous ont été séduits par les paysages azuréens. Le centre du patrimoine de Nice a concocté un itinéraire (2h environ) pour découvrir les lieux qui les ont inspirés. Visite tous les mardis à 10 h. Tarif : 5 €.

■ Centre du patrimoine. 75, quai des Etats-Unis, Nice. Tél. : 04 92 00 41 90.

ELLE

COTE D'AZUR

SPECIAL
ART DE
VIVRE

GUIDE

CLAUDIE CAIS OU L'ART DE BIEN RECEVOIR

Son parcours n'est pas rectiligne : un jour dans l'industrie du parfum, un autre, à la tête d'une agence d'événementiel... Le moins que l'on puisse dire, c'est que Claudie Cais aime se laisser guider par ses envies. Sa dernière « lubie » s'appelle la Villa de Lorgues, de sublimes chambres d'hôtes où elle a mixé ses deux passions : la déco et l'art de bien recevoir. Avec sa gentillesse naturelle, elle accueille les visiteurs de passage dans cette demeure qui cultive toute l'âme de la Provence (chambre double avec petit déjeuner : à partir de 135 € la nuit). Mais pas question de s'arrêter là : Claudie a mille idées à la seconde, et réfléchit déjà à de nouveaux projets...
■ Villa de Lorgues, 7, rue de la Bourgade, Lorgues-en-Provence. Tél. : 04 93 38 13 80.
www.villadelorgues.com

les moteurs des bateaux entreposés naguère ont laissé place à un rutilant parquet en chêne foncé. On se croirait presque dans un bistrot new-yorkais !
Formule déjeuner : 15,80 € A la carte : environ 45 €

On aime : l'after gourmand du week-end. Le restaurant ouvre à 3h du matin, pour les nightclubbers affamés.

■ Bistrot tartine, 30, route de la Piscine, Monaco. Tél. : +377 97 98 70 70.
www.tartinemonaco.com Ouvert 7j/7, de 12h à 15h et de 19h à 23h.

STÉPHANIE PAICHELER



Au Bistrot tartine de Monaco, le soleil est aussi dans l'assiette.

Pascal Photographie