

50

NOS PLUS BELLES TABLES EN BORD DE MÉDITERRANÉE

Pour ce numéro spécial Méditerranée, nous avons sélectionné pour vous les plus belles tables posées au bord de la grande bleue. Ce choix non exhaustif est, bien entendu, parfaitement subjectif, mais aucune de ces adresses ne nous a laissés indifférents.

Par Anne-France Berthelon, Laurent Blanc, Stéphane Bréhier, Geneviève Brunet, Vanessa Chenaie, Bérénice Debras et Nathalie Nort



LA TERRASSE DU RESTAURANT DE L'HÔTEL LA MALTESE, DANS L'ÎLE DE SANTORIN, EN GRÈCE, JOUIT D'UNE VUE ÉPOUSTOUFLANTE SUR LA CALDEIRA DE SON VOLCAN ENGLOUTI.

Hérault, Villeneuve-lès-Maguelonne
Carré Mer (1)

Pourcel version plage, c'est depuis 2008 sur la plage communale de Villeneuve-lès-Maguelonne, bordée par les eaux calmes des étangs, d'un côté, et le ressac de la mer Méditerranée, de l'autre. Une plage un peu privée, mais pas trop, un peu bohème aussi et tout de blanc vêtue, façon contemporaine. Salades à partager, poissons grillés, viandes à la plancha, pâtes et risottos... On est clairement dans le Sud, là où les transats ne restent jamais longtemps vides. *N. N.*
Accès par la rive droite de Palavas, direction cathédrale de Maguelonne.
Tél. +33 (0)4 67 42 06 96.
www.carre-mer.fr



Hérault, Saint-Cyprien
Almandin (2)

Aux 24 chambres de cet Hôtel de la Lagune, réaménagé par le designer Kristian Gavoille dans un style contemporain et racé, s'ajoute une piscine d'eau de mer qui domine la lagune et sa marina avec vue sur la mer, d'un côté, et les Pyrénées, de l'autre. L'Almandin, où œuvre désormais le chef Philippe Galindo, est d'approche semi-gastronomique. Sa cuisine met clairement cap au sud. Son bar en cocotte et son bœuf simmental en deux façons font courir tous les gourmets du Roussillon. Comme le menu à 49 €, une belle affaire. *N. N.*
Boulevard de l'Almandin Les Capellans.
Tél. +33 (0)4 68 21 01 02.
www.hotel-ile-lagune.com

Bouches-du-Rhône, Marseille
L'Épuiette (3)

Le vieux cabanon arimé sur les rochers à l'entrée du petit port du vallon des Auffes a été transformé en nef de verre avec vue plein cadre sur les îles du Frioul. Guillaume Sourrieu, ex de Loiseau, des Troisgros et des Fermes de Marie, y officie avec doigté. Son inspiration terre-mer se nourrit de la pêche du vallon et louvoie au plus près des raffinements de la gastronomie tout en préservant la simplicité des goûts. Le parfum de ses langoustines aux cèpes restera longtemps dans vos souvenirs. *G. B.*
Vallon des Auffes, Marseille 7^e.

Tél. +33 (0)4 91 52 17 82.
www.l-epuiette.fr et
www.chateauxhotels.com

Bouches-du-Rhône, Marseille
Le Petit Nice (4)

Héritier d'une dynastie d'artistes et de cuisiniers, Gérald Passédât a gardé le sens du rythme et l'amour des choses bien faites. Dans sa maison en bord de mer, le chef travaille des fumets marins, des saveurs vives et des parfums d'iode avec le sens de l'absolu qui le caractérise. Côté salle à manger,



de Marseille, le Mucem de Rudy Ricciotti fait figure de nouveau phare pour la cité phocéenne. Phare architectural et culturel donc, mais également phare culinaire avec le Môle Passédât qui regroupe les trois espaces de restauration (La Table, La Cuisine, Le Café) confiés au chef triplement étoilé du Petit Nice, Gérald Passédât. Restaurant panoramique avec terrasse sur le toit du musée. La Table offre non seulement une vue à couper le souffle sur le château d'If et la monumentale passerelle en béton qui relie le bâtiment du J4 au fort Saint-Jean, mais s'impose également pour sa relecture contemporaine des traditions culinaires de la Méditerranée. «Gour Méditerranée», comme le dit si bien l'association de chefs présidée par Gérald Passédât *himself... A.-F. B.*
Esplanade du J4 du Mucem.

Bouches-du-Rhône, Cassis
Les Roches blanches

Entre Port-Miou et Cassis, la terrasse des Roches blanches est simplement idéale. Un cadre minéral de calanques pour s'attabler devant un plat de rougets, une bouteille de rosé et oublier le tumulte du monde en regardant les couleurs du cap Canaille virer au rouge flamboyant. La piscine à débordement semble flotter entre ciel et mer, mélangeant leurs bleus en un seul tableau. Dé-ji-cieux ! *N. N.*
Route des Calanques.
Tél. +33 (0)4 42 01 09 30.
www.roches-blanches-cassis.com

Bouches-du-Rhône, Cassis
La Villa Madie (6)

En surplomb d'une anse de carte postale, la maison des années 20, repensée dans un style sobre, s'efface devant le panorama. A l'ombre des cyprès, la terrasse surplombe les eaux comme une proue de navire. On regarde les vagues se fracasser sur les rochers et les bateaux défilier en dégustant la cuisine parfumée de Jean-Marc Banzo (une étoile Michelin), nourrie des produits de la mer et des parfums de la terre, et en lorgnant sur la cave de 650 références, dont les célèbres vins de Cassis. Une belle adresse, hors du monde ! *G. B.*
Avenue Revestel, anse de Corton. Tél. +33 (0)4 96 18 00 00.
www.lavillamadie.com

ouverte sur l'horizon pour une cérémonie trois étoiles ou sur la terrasse face au château d'If pour d'exquis grignotages, la légèreté est au programme. Probablement l'un des meilleurs restaurants de la côte méditerranéenne française *G. B.*
17, rue des Braves, Marseille 7^e.
Tél. +33 (0)4 91 59 25 92.
www.passedat.fr

Bouches-du-Rhône, Marseille
Le Môle Passédât (5)

Epoustouffant monolithe en résille de béton érigé à l'entrée du port

Bouches-du-Rhône, Le Lavandou
Bistr'eau Ryon (7)

Une place évidemment bordée de platanes, un hôtel aux allures de pension de famille, une plage impeccable... Fini les étoiles Michelin et leurs lourdeurs imposées, Alain Ryon a changé de cap et de vie. Ce Bressan varois d'adoption a posé ses casseroles et ses envies de simplicité sur l'une des plus belles plages du Lavandou, dans l'hôtel Les Flots bleus, qui lui a donné carte blanche en 2010. Pari plus que réussi avec cette assiette de « bistrot » qui a de sacrés accents gastro ! S. B.
Plage de Saint-Clair.
Tél. +33 (0)4 94 15 26 97.
www.les-flotsbleus.com



7

Var, La Croix-Valmer
Couleurs jardin

Une petite maison blanche donnant sur la mer, une terrasse presque en osier et des tables qui portent toutes le sourire des vacances avec leurs pieds quasiment dans le sable... A quelques kilomètres de Saint-Tropez, l'adresse est devenue un incontournable – il faudra donc prendre soin de réserver. Au programme : steak tartare, loup de mer ou thon à la japonaise et desserts à tomber. B. D.
Plage de Gigaro.
Tél. +33 (0)4 94 79 59 12.



9

Var, Saint-Tropez
La Vague d'or

Au-delà des 39 chambres et suites assez classiques de cet hôtel tropézien, l'offre gastronomique fait la différence. Le chef Arnaud Donckele (ex-Ducasse et Nomicos/Lasserre) a décroché son 3^e macaron Michelin cette année. Outre le dîner, dont il ne faut pas manquer l'huître Tarbouriech « perle rose de Méditerranée », on peut vérifier plus simplement son talent en bord de plage en déjeunant sous les pins. N. N.
Résidence de la Pinède, plage de la Bouillabaisse.
Tél. +33 (0)4 94 55 91 00.
www.residencepinede.fr



11

Var, Le Rayol-Canadel
L'Escale (8)

Lovés au creux d'une crique du golfe de Saint-Tropez, face aux îles d'Or, deux hôtels (l'un, de 3 étoiles, Les Terrasses

du Bailli ; l'autre, de 4 étoiles, Le Bailli de Suffren) se partagent terrasses et patios étagés jusqu'à la mer, ainsi que leurs restaurants, l'un gastronomique, l'autre plus *casual*. A l'Escale, règne un esprit brasserie, au style épuré, pour déjeuner au bord de l'eau d'une salade et de poisson grillé, tandis que le soir, la carte met le cap sur les tapas et les saveurs du monde. N. N.
Avenue des Américains, golfe de Saint-Tropez.
Tél. +33 (0)4 98 04 47 00.



8



10



12

www.lebaillidesuffren.com
et www.chateauxhotels.com

Var, Porquerolles
Mas du Langoustier (9)

La nature est ici souveraine, c'est là le charme captivant de cette île sauvageonne. Pas une escale galvaudée, mais un vrai parfum d'eucalyptus et d'authentique. A La Pinède comme à L'Olivier, les deux restaurants du mas, tous deux étoilés, le chef Joël Guillet vient de passer le gouvernail à son second, Julien Le Goff, avec lequel

l'osmose fonctionne depuis 2008. Tout en gardant l'exécutif d'une cuisine de garrigue rehaussée de couleurs méditerranéennes. N. N.
Île de Porquerolles.
Tél. +33 (0)4 94 58 30 09.
www.langoustier.com

Alpes-Maritimes, Antibes
Eden-Roc (10)

Au-dessus de la piscine creusée dans la roche où se baignaient Gina, Sofia et Marcello et plus récemment Sharon, George et Brad, se trouve le restaurant de l'hôtel le plus mythique de la baie cannoise. Assorti depuis mai dernier d'un champagne-lounge, on peut désormais savourer sur sa terrasse à 360°, parmi une quinzaine de millésimes premium, ce Clos du Mesnil, parcelle Krug cultivée comme un bijou, avant de rejoindre, à quelques marches de là, sa table réservée au restaurant, comme une proue sur les flots. N. N.
Boulevard John-F-Kennedy.
Tél. +33 (0)4 93 61 39 01.
www.hotel-du-cap-eden-roc.com
et www.oetkercollection.com

Alpes-Maritimes, Antibes
Les Pêcheurs (11)

Bien sûr, en fin gourmet, c'est avant tout la cuisine de Philippe Jégo que vous viendrez chercher au Beach Hotel, passé Relais & Châteaux en 2010 et étoilé Michelin. Mais au-delà des Pêcheurs, le restaurant gastronomique, la même ardeur du soleil azuréen irradie aussi au Cap, le restaurant de plage, dans des assiettes d'une grande fraîcheur peaufinées par ce Breton, MOF 2000, tombé sous le charme du microclimat local. Bonne pêche ! N. N.
10, boulevard du Maréchal-Juin.
Tél. +33 (0)4 92 93 13 30.
www.lespecheurs-lecap.com
et www.relaischateaux.com

Alpes-Maritimes, Saint-Jean-Cap-Ferrat
La Voile d'or (12)

Sa vue extrême sur le port de plaisance juste avant de remonter sur l'anse de la Caleta et la pointe Saint-Hospice a de quoi séduire. La cuisine de Gérard Pélissier (ex-Moulin de Mougins/Vergé) est tout en conduite sport, façon cabriolet, lunettes de soleil sur

PHOTOS : DR - CHÂTEAUX ET HÔTELS COLLECTION - MATTHIEU COLIN - RICHARD HAUGHTON - C. LARIT 2010

le nez. Goûtez sa salade niçoise (la vraie ! avec l'œuf bien mollet) et la poulette de Bresse, une spécialité maison, rôtie et découpée à la perfection. Un menu de cette trempe (3 plats + café gourmand) à 49 €, c'est imbattable sur la Riviera (lire p. 160). *N. N.*
7, avenue Jean-Mermoz.
Tél. +33 (0)4 93 01 13 13.
www.lavoiledor.fr

Alpes-Maritimes, Cap-d'Ail

A' Trego (1)

A la frontière de Monaco, sur la digue du port de Cap-d'Ail, la cabane chic imaginée par Philippe Starck est devenue le QG d'une clientèle mélangée et décontractée. Selon son habitude, le designer a jeté sur les decks un méli-mélo de transats, de canapés et de méridiennes où l'on s'éroule pour profiter du soleil et de la brise avant d'aller goûter la cuisine sincère de Joël Metony, bien raccord avec l'esprit de ce yacht-club dans le vent. *G. B.*
Port de Cap-d'Ail.
Tél. +33 (0)4 93 28 58 22.
www.restaurantatrego.com

Alpes-Maritimes, Roquebrune-Cap-Martin

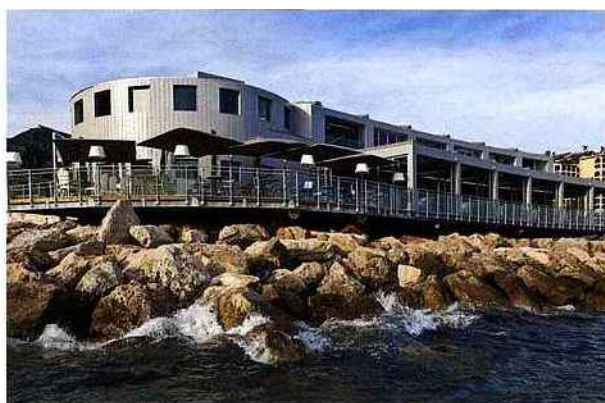
Monte Carlo Beach (2)

Dans ce palace des années 30 revampé par India Mahdavi, on navigue au gré des ambiances sous l'œil du chef Paolo Sari. Selon l'envie du jour, on choisira la sublime terrasse Art déco du restaurant Elsa, on débarquera sur le ponton de La Vigie surplombant les flots pour un déjeuner au soleil ou on s'offrira une séance débridée musique-sushis-caviar au Sea Lounge. L'esprit reste haute couture : se fabriquer des moments rares sur mesure, dans l'intimité d'une villégiature de luxe. *G. B.*
40, avenue Princesse-Grace.
Tél. +33 (0)4 93 28 66 66.
www.monte-carlo-beach.com

Monaco, Monte-Carlo

Le Life Club

Envie de boire un verre avec Bob Sinclar, de danser avec des filles dorées sur tranche ? On connaissait déjà le Life Club, inauguré l'an dernier par Richard Borfiga, voici maintenant



son ponton. Le deck de 450 m² en lévitation au-dessus des eaux de la baie du Portier est la nouvelle *place to be* en principauté. Cocktails et musique jusqu'à l'aube. *G. B.*
35, boulevard Louis-II, rond-point du Portier.
Tél. +377 97 98 77 77.
www.life-monaco.com

Monaco, Monte-Carlo

La Trattoria

Vous cherchez l'esprit Riviera ? Direction Monte-Carlo, le Sporting.

sa mine poliment décontractée, sa Trattoria (ex-Bar & Bœuf) aux influences toscanes. Antipasti, pâtes fraîches artisanales, salumeria, pizzate, risottos, vins clairement bottés... Le terroir méditerranéen, entre rusticité et modernité, cher à Alain Ducasse, l'homme-orchestre du lieu, prend ici l'accent *Dolce Vita* juste au-dessus des jardins du Jimmy'z. *N. N.*
Sporting Monte-Carlo, avenue Princesse-Grace.
Tél. +377 98 06 71 71.
www.alain-ducasse.com

Alpes-Maritimes, Menton

Mirazur

Le regard passe de la mer vers la cuisine vitrée. On y voit la jeune brigade cosmopolite s'activer autour du chef Mauro Colagreco auréolé en 2012 d'une deuxième étoile Michelin. Une fois attablé face au panorama, on laisse le chef argentin nous faire découvrir sa cuisine qui nous précipite dans nos souvenirs enfouis de promenades enfantines. *V. C.*
30, avenue Aristide-Briand.
Tél. +33 (0)4 92 41 86 86.
www.mirazur.fr

Corse, Calvi

La Villa

Une vue imprenable sur la baie de Calvi et un chef de grand talent, Sébastien Sevellec (une étoile Michelin), qui fait la part belle aux produits. L'une des meilleures tables de Corse (lire p. 156). *L. B.*
Tél. +33 (0)4 95 65 83 60.
www.hotel-lavilla.com
et www.relaischateaux.com

Corse, Lecci

Grand Hôtel de Cala Rossa (3)

Au bout du golfe de Porto-Vecchio se dresse cet hôtel légendaire. Deux ans après avoir succédé à l'emblématique George Billon, le chef Pascal Cayeux a trouvé sa vitesse de croisière (une étoile Michelin). On se déplace de loin pour ses cannellonis de seiche et son araignée de mer en boule de neige. Délicieux ! *N. N.*
Tél. +33 (0)4 95 71 61 51.
www.cala-rossa.com
et www.relaischateaux.com

Corse, Porto-Vecchio

La Plage Casadelmar (4)

A cinq minutes en bateau du Casadelmar, de l'autre côté de la baie de Porto-Vecchio, La Plage répond à son jumeau par la même obsession de vue panoramique, de géométrie boisée attisée par l'orange vif. Un cadre ouvert, étagé en terrasses que l'architecte Jean-François Bodin a su conserver dans son élégance naturelle jusqu'au restaurant (mobiliers Paola Navone et Piero Lissoni), où la carte harponne la Méditerranée avec enthousiasme.

Parfait pour un coquelet à la broche ou un bar sur le grill ! *N. N.*
Presqu'île du Benedettu.
Tél. +33 (0)4 95 71 02 30.
www.laplagecasadelmar.fr

Italie, Palo Laziale (Rome) The Cesar (5)

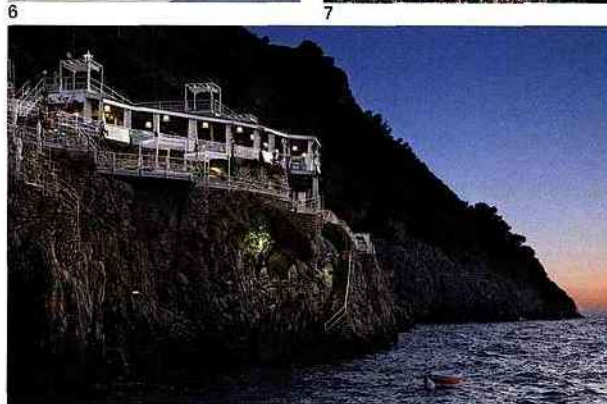
Dans les années 60, Paul Getty avait transformé cette forteresse Renaissance en retraite fastueuse regorgeant d'œuvres d'art. Le temple du beau a gardé tout son glamour et c'est toujours un régal que de s'asseoir à la terrasse qui s'étale au pied de La Posta Vecchia, en aplomb de la mer, pour savourer, bercé par le ressac, les superpositions des saveurs de Michelin Gioia. Une étoile au Michelin, le chef revisite la cuisine italienne à partir des produits du potager bio de la maison. *G. B.*
Ladispoli. Tél. +39 06 994 9501.
www.lapostavecchia.com

Italie, Scarlino Puro Beach Club Toscana

Ouvert cet été, le Puro Beach Club Toscana inaugure la Marina di Scarlino de Leonardo Ferragamo (chaussur et fondateur des hôtels Lungarno Collection). Son projet ? Accueillir des yachts, bien sûr, mais pas de magasins de luxe ! A la place, des boutiques vintage et de produits locaux ainsi que des galeries d'art... Quant au Puro Beach Club, assiettes iodées (antipasti, poissons et viandes grillés...) se dégustent autour de la piscine sur des mix de DJ. *B. D.*
Marina di Scarlino.
Tél. +39 (0)56 686 6302.
www.purobeach.com

Italie, Nerano La Conca del Sogno (6)

Une histoire de famille. Un arrière-grand-père puis un grand-père carrier, un fils qui, dans un souci de rentabilité, décide d'arrêter l'affaire et d'exploiter un lieu magnifique, des petits-enfants qui perpétuent ce que l'on considère déjà comme une tradition. La famille Tizzani a fait de La Conca del Sogno un petit mythe sur une côte qui en dénombreait déjà tant, entre Sorrente et Positano. Un cadre absolument idyllique quoiqu'un peu lunaire, une eau plus que limpide, une assiette qui joue à fond



sur les saveurs marines. On accède à ce paradis par bateau, depuis Praiano ; rien que le trajet vaut le déplacement. Et quand arrivent les antipasti... on pardonne immédiatement les facéties un peu burlesques et surtout inutiles d'un patron qui, certains jours, se déchaîne pour accueillir ses hôtes. Alors que décor et assiettes se suffisent très largement à eux-mêmes pour donner au lieu un je-ne-sais-quoi d'exceptionnel. *S. B.*
Via San Marciano, 9.
Tél. +39 081 808 1036.
www.concadel sogno.it

Italie, Venise Aman Canal Grande

A peine ouvert, le quatrième Aman de la Méditerranée fait déjà sensation. Dans San Polo, le plus petit sestiere de Venise, non loin du Rialto, ce fameux palais Renaissance où subsistent des fresques peintes par Tiepolo qui l'habita un temps, fut décoré par l'antiquaire Michelangelo Guggenheim au XIX^e siècle. Aujourd'hui, outre une vue sublime sur le Grand Canal, le palais dispose de 24 suites

qui se disputent le privilège de plusieurs jardins. L'un sur le toit, l'autre au second, l'étage noble pour dîner à l'abri des regards, le dernier en lien direct avec le sestiere San Polo. *N. N.*
Palazzo Papadopoli, calle Tiepolo 1364, sestiere San Polo.
Tél. +39 041 270 7333
www.amanresorts.com

Italie, Portofino La Terrazza (7)

Difficile de faire plus hédoniste que l'hôtel Splendido, niché à l'abri des regards dans un jardin opulent. Une invitation permanente à la paresse et à la gourmandise. Pas une diva ni une tête couronnée n'a résisté à un déjeuner sur la terrasse surplombant la baie de Portofino, ni aux *so romantic* couchers de soleil au bar de la Terrazza. Buffet informel au bord de la piscine ou festin inspiré de la cuisine paysanne ligure : la grande tradition au plus-que-parfait. *G. B.*
Salita Baratta, 16.
Tél. +39 0185 267 800.
www.hotelsplendido.com

Italie, Capri Capri Palace (8)

Le choix est cornélien : la terrasse de l'Olivo, doublement étoilé au Michelin, tout de cachemire et de lin décoré par Loro Piana, ou celle du Riccio (une étoile), sur la mer, avec vue sur Ischia et Procida, tables bleues comme l'azur, voiliages immaculés flottant au gré de la brise, comptoir de poissons et chambre de desserts ? Le chef Andrea Migliaccio règne sur les deux royaumes. Il ne faudra pas se laisser distraire par les yachts paresseux qui défilent sur la mer Tyrrhénienne au moment de dévorer, tant qu'ils sont chauds, les meilleurs spaghettis aux fruits de mer de votre vie. Le cadre est absolument incroyable. Garanti par *The Good Life*. *G. B.*
14, via Capodimonte, Anacapri.
Tél. +39 081 978 0111.
www.capripalace.com

Italie, Praiano Casa Privata

Entendu, il faut dormir à Ca' P'a – quatre chambres et deux suites – pour être autorisé à s'asseoir à la longue table sous la tonnelle et profiter

de la vue sur la côte amalfitaine. Mais que ne ferait-on pas pour prendre son petit déjeuner sur la terrasse de ce promontoire qui dégringole en terrasses fleuries vers la mer et pour se laisser chouchouter par des hôtes capables de commander un hélicoptère, d'organiser une plongée à l'île des Sirènes, puis de vous offrir, sur une terrasse éclairée aux chandelles, les meilleures pâtes du monde ? *G. B.*
Via Rezzola 41.
Tél. +39 089 874 078.
www.casaprivata.it



1



2

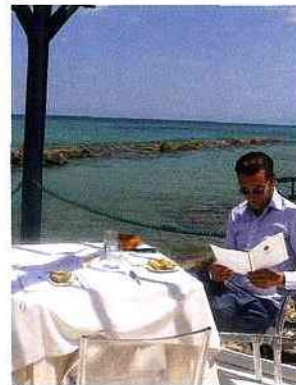
Italie, Sorrente

Parco dei Principi (1)

L'hôtel, dessiné en 1961 par le génial architecte italien Gio Ponti, est un musée vivant adulé des architectes et des designers du monde entier. Pour être raccord avec l'environnement méditerranéen, le créateur avait imaginé une palette uniforme de bleu outremer. La terrasse sur pilotis du Siracuse ne déroge pas à la règle, puisqu'elle baigne, au petit déjeuner, dans l'azur transparent de l'aube et, le soir, dans le crépuscule bleuté qui nimbe la vue sur le Vésuve. Les dîners aux chandelles y sont des moments hors du temps. *G. B.*
44, via Rota.
Tél. +39 081 878 4644.
www.hotelparcoprincipi.com



3



4

Italie, Positano

La Sponda (2)

Imaginez 400 bougies allumées chaque soir, le parfum des orangers en fleur flottant dans l'air vespéral, la mer indigo déroulée en Cinémascope... L'hôtel Le Sirenuse, c'est un peu la quintessence du luxe posée sur l'un des plus beaux panoramas au monde. En place depuis 2008, Matteo Temperini peut être fier : il a fait obtenir au restaurant de l'hôtel sa première étoile Michelin en 2012. Ce jeune Toscan, élevé chez Ducasse, interprète la cuisine napolitaine dans ce qu'elle a d'essentiel et de voluptueux. De l'émotion pure ! *N. N.*
Via Cristoforo Colombo 30.
Tél. +39 089 875066.
www.sirenuse.it et www.lhw.com



5

Italie, Positano

Carlino

Encore un cadre enchanteur ! C'est l'effet Positano, bijou perché de la côte amalfitaine. Une situation enviable que cet hôtel, Il San Pietro di Positano un rien baroque, proue posée sur un éperon rocheux, la Méditerranée en panoramique. Pour rejoindre la plage, roche plate arrimée sur l'eau cristalline, il faut emprunter un interminable et vertigineux escalier en pierre. La récompense ? Le Carlino

et ses tables sans façon pour princes et princesses aux pieds nus, affamés de poissons qui frétilent encore. *N. N.*
Via Laurito 2.
Tél. +39 089 875 455.
www.ilsanpietro.it
et www.relaischateaux.com

Italie, Porto Ercole

Il Pellicano (3)

L'étape préférée de la jet-set et des grandes dynasties italiennes ouvre toutes grandes ses vues sur les îles qui font face

à la côte d'Argentario. Récompensé par deux étoiles au Michelin, le chef Antonio Guida y sème ses plaisirs culinaires d'une terrasse à l'autre : Il Pelligrini dispense des amuse-bouches légers au retour d'une excursion en Riva, puis, le soir, on enfle son smoking pour déguster un festin de spécialités toscanes à la terrasse d'Il Pellicano, face à la mer Tyrrhénienne virant à l'indigo. Un petit zeste d'éternité. L'une de nos plus belles adresses dans le monde. *G. B.*
Località Sbarcatello.
Tél. +39 0564 858 275.
www.pellicanohotel.com
www.relaischateaux.com

Italie, Bari

La Peschiera (4)

A l'arrière du talon de « la botte », en plein cœur des Pouilles, ce Relais & Châteaux s'est approprié l'une des plus jolies plages de l'Adriatique. L'ancienne pêcherie devenue resort 5 étoiles et centre de thalassothérapie a transformé ses cinq bassins d'élevage en immenses piscines. Un luxe, pour 12 chambres seulement. Sur la terrasse pieds dans l'eau, on se régale de calamars et de scampis, sophistiqués juste ce qu'il faut, mais le top est de se faire servir un souper sur sa terrasse privée, balayée par la brise marine. *G. B.*
C. da Losciale, Monopoli.
Tél. +39 080 801066.
www.peschierahotel.com
et www.relaischateaux.com

Sicile, Taormine

Oliviero (5)

Caché au fond d'une crique avec vue sur la baie de Mazzaro et la côte calabraise, on fait difficilement mieux que le restaurant de l'hôtel Sant' Andrea, l'Oliviero. A l'ombre des pins, la terrasse de terre cuite avec ses fauteuils de rotin et ses géraniums a un petit air de maison de famille. On y sert la grande cuisine traditionnelle sicilienne, généreusement arrosée d'huile d'olive et de vins au goût de soleil. Spécialités : poissons et fruits de mer cuits au feu de bois. A s'en lécher les doigts. *G. B.*
Via Nazionale 137, Taormina.
Tél. +39 0942 627 1200.
www.hotelvillasantandrea.com
et www.orient-express.fr

Espagne, Majorque

Senzone (6)

Le rythme des vagues résonne dans chaque recoin de l'Hospes Maricel, baigné de lumière et balayé du parfum frais des îles. Ce petit hôtel design délicieusement cosy niche dans les anciennes pierres d'une demeure du XVI^e siècle. Face à la mer, le restaurant Senzone emplit les assiettes du soleil de la cuisine espagnole et étonne dès le point du jour avec un petit déjeuner récemment élu le meilleur du monde. Un vrai bonheur de se laisser surprendre par tant de saveurs inventives. *G. B.*

Carretera Andratx, 11.
Tél. +34 971 707 744.
www.hospes.com



6



7

ses hôtes. Les dîners servis aux chandelles sur la terrasse, tandis que la caldeira se laisse happer par la nuit, sont l'œuvre d'un chef plein d'imagination qui sait marier ses créations avec les époustouflants vins de Santorin. L'empire des sens... *G.B. Imerovigli.*
Tél. +30 2286 024 701.
www.lamaltese.com

Grèce, Vourvourou

Ekies All Senses Resort (10)

Sithonia reste la plus préservée des trois péninsules du nord de la Grèce avec ses forêts se jetant dans la mer. C'est ici, au restaurant de l'hôtel design Ekies, que l'on choisit de manger en terrasse face à la mer, les pieds dans le sable ou encore perché au milieu des branches d'un pin. Au menu, le poisson du jour grillé au barbecue et une farandole de salades grecques revisitées. *B. D. Sithonia, Halkidiki, Vourvourou.*
Tél. +30 2375091000.
www.ekies.gr



8



9

Espagne, Ibiza

Experimental Beach (7)

On n'arrête pas une équipe qui gagne ! La joyeuse bande de l'ECC (Experimental Cocktail Club) fait un carton de Paris à New York, en passant par Londres, et vous entraîne cet été à Ibiza. Toujours le même cocktail de mixology bien frappée, de bon son et de bohème chic savamment orchestrée par la décoratrice Dorothee Meilichzon. Avec, en prime, la cuisine de Gérard Ortiz Arlandis, chef barcelonais *in situ*, née sous le signe du poisson en croûte de sel, sa spécialité. *N. N. Playa des Codolar, Salinas.*
Tél. +34 664 331 269.
www.eccbeach.com



10



11

Grèce, Kranidi

Amanzo'e

Un site dionysiaque, un rien péplum dans son architecture signée Ed Tuttle (on est en Grèce, après tout !), séparant l'hôtel et ses 38 spacieux pavillons, surplombant les pins, de son beach-club alanguie dans une délicieuse crique (à quelques minutes en voiture). Là, entre deux piscines et la plage de sable fin, on se laisse tenter par la fraîcheur d'une salade, un poisson grillé et un verre de néméa, le « sang d'Hercule ». Magique ! *N. N. Agios Panteleimonas, Kranidi, Argolida.*
Tél. +30 275 4772 888.
www.amanzoe.com

Crète, Elounda

Taverne Giorgos

C'est le paroxysme du rêve cycladique : une terrasse toute simple et toute bleue posée au bord d'un quai. Pas de lounge, pas de musique, quelques filets de pêche pour seule déco. L'essentiel est dans l'assiette : des poissons à peine sortis de l'eau, allongés sur leur lit de glace, qui n'attendent qu'une cuisson parfaite, et des coquillages incarnant la quintessence de l'iode. Ce trésor se cache dans le quartier tranquille de Plaka, face à l'île sauvage de Spinalonga. *G. B. Plaka.*
Tél. +30 28 41 041 353.
www.giorgos-plaka.gr

Croatie, Dubrovnic

La Villa Dubrovnic (8)

La Méditerranée à vos pieds, dans la version contemporaine d'une bâtisse en pierres blondes, si caractéristiques de la cité historique située à quelques encablures. Ses atouts ? Le mobilier au design élégant, les jardins en terrasses luxuriants de lauriers roses et de bougainvilliers et, bien sûr, un restaurant face à la mer, à l'ombre d'une pergola ployant sous la vigne vierge. La carte fait la part

belle à la cuisine méditerranéenne et à la pêche du jour. *N. N. Vlaha Bukovca 6.*
Tél. +385 20 500 300.
www.villa-dubrovnik.hr
et www.sih.com

Grèce, Santorin

La Maltese (9)

Perchée sur son volcan englouti, l'île de Santorin flotte dans un éternel azur. La Maltese, maison néoclassique à l'ambiance feutrée, meublée de tapis d'Orient et de miroirs de Venise, sait soigner

Grèce, Hydra

Omilos (11)

Le meilleur plan d'Hydra, île bénie où aucune voiture ne circule et où les ânes sont rois. A gauche de son port délicieux, la terrasse d'Omilos embrasse la mer et observe le va-et-vient des bateaux. Dans ce cadre éclatant, chaulé de blanc sur fond d'azur, les tables se remplissent vite. On y déjeune ou dîne de plats simples et de ces grandes assiettes à partager à plusieurs : légumes marinés, encornets et poulpes grillés

PHOTOS : DR - BÉRÉNICE DEBRAS

arrosés de la meilleure huile d'olive qui soit. Un régal pur et simple. *N. N.*
Port d'Hydra.
Tél. +30 22980 53800.
www.omilos-hydra.com

Grèce, Mykonos Chez Kiki

Une adresse qui demande quelques efforts, qui se mérite. Mais qui, pour les amoureux de l'île, reste un trésor. Quitter les plages bling et un peu toc de Mykonos, s'éloigner, passer la plage boboïsante et bruyante de Panormos. Aller un peu plus au nord, vers Agios Sostis, une plage encore sauvage. Là, près d'une chapelle, 4 ou 5 tables parfaitement ombragées par un gigantesque figuier, des murs chaulés, des rochers et la mer. Chez Kiki, on ne peut réserver, alors le tout-Mykonos attend son tour, patiemment. Et ça vaut le coup ! Une cuisine familiale, sans effets de saveurs inutiles, des produits traités avec simplicité, un accueil un peu brusque, juste comme il faut. *S. B.*
Plage d'Agios Sostis, Mykonos.
Pas de téléphone ni de site Internet.



1



2



3

Turquie, Istanbul Istanbul Modern (1)

Le musée d'art moderne est devenu le spot de Karaköy, où il se passe toujours quelque chose. On y va pour voir la dernière expo de la jeune garde turque, shopper à la boutique ou manger un morceau au restaurant qui reste ouvert jusqu'à minuit. Grignoter un snack, boire un verre ou s'offrir un vrai dîner sur la longue terrasse ouverte sur le Bosphore, face à Sainte-Sophie et à la vieille ville tout illuminée font partie des incontournables d'un séjour stambouliote. *G. B.*
Liman İşletmeleri Sahası Antrepo 4.
Tél. +90 (0)212 334 73 00.
www.istanbulmodern.org



4



5

Turquie, Istanbul 360° Suada (2)

Entre l'Asie et l'Europe, sur le Bosphore, l'île artificielle de Suada offre une foule de restaurants dont le très couru 360° Suada. Sur la carte, le « poulpe ivre » côtoie la « société shish kebab » et ses nombreux plats à partager. Les jet-setteurs, les footballeurs

du club de Galatasaray et leurs belles viennent aussi piquer une tête dans la piscine olympique. *B. D.*
Eski Galatasaray Adası. Navette fluviale depuis Kuruçeşme Park.
Tél. +90 (0)212 263 73 00.
360° Suada
Tél. +90 (0)212 263 66 23.
www.suadaclub.com.tr

Turquie, Istanbul ASSK Kahve (3)

A Besiktas, à l'écart du centre-ville grouillant, l'ASSK Kahve offre

sa délicieuse terrasse léchée par les eaux du Bosphore. Top-models et businessmen, habitués des lieux, ne semblent même plus remarquer le ballet fascinant des cargos. Peu importe la carte (par ailleurs très bonne, aux accents ensoleillés), la vue est magique. Un vrai coup de cœur ! *B. D.*
Muallim Naci Caddesi n°64/B, Kuruçeşme, Beşiktaş (à côté du Macrocenter Arkasında).
Tél. +90 (0)212 2654734.
www.asskkahve.com

Turquie, Istanbul House Café

Il y en a maintenant un peu partout dans Istanbul, aussi bien côté asiatique que côté européen. Les House Café ont fait le plein, sans pour autant se perdre. Une assiette fusion sans trop, à tendance bio sans trop non plus, un service pressé, un brin snob, mais sans trop toujours, une déco ultraléchée imaginée par le duo star d'Autoban. La recette lancée en 2002 à Nisantasi (le quartier chic de la rive européenne) est gagnante et fait un carton. Tant et si bien qu'en 2005 ouvre un deuxième, puis un troisième... Jusqu'à 12 aujourd'hui ! Celui d'Ortaköy est peut-être le plus bling, mais sa position stratégique sur le bord du Bosphore en fait un spot indétronable et idéal pour un rendez-vous, même business. *S. B.*
Salhane Sokak No 1, Ortaköy.
Tél. +90 0212 227 2699-39.
www.thehousecafe.com

Turquie, Gümüşlük Club Gumusluk (4)

Repaire d'artistes et d'intellos depuis les années 70, le village de Gümüşlük, à vingt minutes de Bodrum, est devenu un rendez-vous trendy de la péninsule. Dès le coucher du soleil, les tables remplacent les chaises longues sur une langue de sable. Ne pas se tromper : c'est au Club Gümüşlük qu'il faut se poser. Une adresse sans prétention, recommandée, surtout pour sa vue exceptionnelle, par Ali Ronay, l'ancien chef du Kempinski Hotel Barbaros Bay. *B. D.*
Gümüşlük Yalısı.
Tél. +90 (0) 538 969 19 04.
www.clubgumusluk.com

Liban, Jijel Lazy B. (5)

A 30 km du tohubohu beyrouthin, la plage privée et naturelle Lazy B. promet calme et paresse autour de ses deux piscines dont l'une, dans la mer, creusée dans la roche. Outre le défilé haute couture de maillots de bain, on se régale désormais sous les paillettes du restaurant. La cuisine chante la Méditerranée sur des notes de mezzés ou d'antipasti du prestigieux traiteur La Posta. *B. D.*
Rue principale.
Tél. +961 70 95 00 10.
www.lazyb.me