

# LE FIGARO MAGAZINE

NOUVELLE-AQUITAINE

EXPERIENCES EXTRAORDINAIRES  
**ENTRE TERRE ET MER**

Édition réalisée par Intelligence Média Connect. [www.intelligence-media.fr](http://www.intelligence-media.fr) - Tél. : 05.62.16.74.00. ■ Directeur général : Paul Nahon ■ Directrice du développement : Karine Nebout

■ Publicité : Catherine Ailloud ■ Coordination éditoriale : Audrey Grosclaude Publishing ■ Rédaction : Jean Berthelot de La Glétais, Blandine Dauvilair, Alexandra Foissac, Anne-Flore Gaspar et Annelot Huijgen.

# LES PLUS BELLES ÉCHAPPÉES

*Gastronomiques, insolites, inédites...  
Dix escapades pour goûter au luxe d'un été en Nouvelle-Aquitaine.*

Par Jean Berthelot de la Glétais, Alexandra Foissac, Anne-Flore Gaspar et Annelot Huijgen



## Biarritz, le temps d'une virée impériale

**M**ythique, l'Hôtel du Palais est de ces lieux qui font rêver. Villa de l'impératrice Eugénie, palace de plage et haut-lieu du luxe biarrot, le « Palais » tutoie l'océan et offre à ses hôtes le plus parfait des décors. On s'y échappe, trois jours précisément, pour découvrir l'une de ses nouvelles « retraites extraordinaires ». Au choix : « Équilibre & Sérénité » sur fond de méditation, yoga et soins au spa, « Énergie & Vitalité » entre aquabiking, marche et massages ou « Expérience SurfCamp »

pour se (re)connecter aux vagues basques.

Notez la réouverture du restaurant gastronomique La Rotonde, sous la houlette du nouveau chef Christophe Scheller qui propose une cuisine bourgeoise réinventée, misant sur les sauces et les cuissons justes. De juillet à septembre, le fantastique brunch dominical prend aussi des airs de *garden-party* au bord de la piscine. Vaut plus que le détour : le voyage. **A.F.**

1, avenue de l'Impératrice, Biarritz  
(Tél. : 05.59.41.12.34; [hyatt.com](http://hyatt.com)).

## Dans la pinède landaise

**A**u cœur des Landes, non loin de Dax et du lac d'Azur, le Relais de la Poste est un havre de paix. Un hôtel-restaurant au luxe discret, auréolé d'une toute nouvelle clef Michelin, mais surtout de deux étoiles depuis 53 ans ! Jean Coussau, qui fête cette année ses 60 ans de carrière, et sa nièce Clémentine, élaborent là-bas une cuisine de haute gastronomie qui rend hommage au terroir landais comme ce foie gras chaud aux raisins ou ces asperges farcies au tourteau. Des recettes à découvrir lors d'un cours de cuisine, chaque samedi matin de mai à octobre. Pour une expérience immersive, un stage épicurien propose dîner, nuit, visite du micro-vignoble expérimental La Lagune, et cours de cuisine avec les chefs, suivi d'une dégustation au restaurant gastronomique.

Même village, autre ambiance à la Maison de Magescq, belle demeure de maître rénovée où se cachent désormais quatre chambres d'hôtes, ambiance luxe tranquille. **A.F.**

24, avenue de Maremne, Magescq  
([relaisposte.com](http://relaisposte.com)).  
341, avenue de l'Océan, Magescq  
([maisondemagescq.com](http://maisondemagescq.com)).





## Fugue au Ferret

C'est une adresse iconique du Cap Ferret, née au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle : l'Hôtel de la Plage, dans le village de l'Herbe, rouvre ses portes après deux ans et demi de travaux. L'ancien « Magne », tenu durant des décennies par les cousines Janine et Michou a été vendu à la maison Faber Lascombes en 2011. Le lieu retrouve toute sa splendeur sous la houlette de l'architecte d'intérieur Delphine Carrière. Tout en bois, les chambres sont sobres, confortables et élégantes, tournées vers la lumière et pour certaines vers le bassin, à quelques mètres de là. Le bois, c'est aussi le matériau-star de la toute nouvelle Iconic House, cinquième « maison-hôtelière » du groupe, qui accueille jusqu'à 17 personnes à la pointe du Cap Ferret dès le mois de juillet. *J.B.G.*  
1, avenue de L'Herbe, Lège-Cap-Ferret ([hoteldelaplage-cap-ferret.fr](http://hoteldelaplage-cap-ferret.fr)).

## Percer les secrets du Cognac chez Hennessy

Envie de découvrir les secrets du Cognac, de tout savoir sur les Fins Bois, les tierçons, la bonne chauffe et l'art du maître-assembleur ? La maison Hennessy célèbre les 300 ans de la naissance de son fondateur en proposant une série d'expériences exclusives : visite immersive et onirique mêlant Histoire et réalité virtuelle, vélo dans le vignoble, cocktail VSOP, pique-nique et même démonstration de tonnellerie. Chic, l'atelier « Ma Carafe » permet de personnaliser son propre flacon alors que la visite VIP Exception Richard offre de déguster les eaux-de-vie les plus rares de la maison. *A.F.*  
Quai Richard Hennessy, Cognac (Tél. : 05.45.35.06.44 ; [hennessy.com](http://hennessy.com)).



BOUTIQUE DE LUXE - CHAUSSURES, SACS ET ACCESSOIRES

[www.parenthesebordeaux.com](http://www.parenthesebordeaux.com)  
Personal Shopper au 06 08 45 10 33

6 rue Jean-Jacques Rousseau  
33000 BORDEAUX

Du lundi au samedi  
10h00 - 19h00



## La vie de château

Faut-il encore présenter le Cos d'Estournel, Grand Cru Classé de Saint-Estèphe, célèbre pour son château d'inspiration orientale, ses pagodes et ses éléphants ? Mais saviez-vous, qu'à deux pas, dans le parc, se cache la Maison Estournel qui propose quatorze chambres et suites, un restaurant et une piscine de 18 mètres avec vue sur les vignes. Ici, toutes les folies sont admises. Envie de voir la mer ? Direction le Bassin d'Arcachon à bord d'une pi-

nasse traditionnelle ou d'un vélo électrique, jusqu'à la Dune du Pilat, grapillant quelques huîtres au passage. Pas assez spectaculaire ? Embarquez à bord d'une montgolfière pour survoler le Médoc et l'estuaire, une coupe de champagne à la main. Cours de cuisine avec déjeuner bucolique au château et atelier assemblage, pour inventer sa propre cuvée sont aussi au programme. **A.F. Route de Poumeys «Leyssac», Saint-Estèphe, (Tél. : 05.56.59.30.25; lamaison-estournel.com).**

## Couleurs maîtresses à Agen

Ouvert cet hiver, l'hôtel Serra est le premier établissement quatre étoiles d'Agen et il assume avec élégance sa distinction. Sa bâtisse du XVII<sup>e</sup>, sa verrière Art déco comme son jardin suspendu lui



confèrent un charme indéniable. Le mobilier et l'architecture reprennent le thème de la nature, cher à l'Art déco, sans verser dans la nostalgie. Les chambres sont *cosy*, leurs tons doux et laissent la part belle à des matériaux fabriqués dans le Sud-Ouest. Le point de chute idéal pour (re)découvrir la région et plus particulièrement le musée des Beaux-Arts d'Agen, dont les visites guidées récurrentes, *Les 150 ans de l'Impressionnisme*; *L'Essenziale : une visite ou 10 chefs-d'œuvre*, sont de vraies réussites tout comme le spa. **J.B.G. 2-4, avenue du Général-de-Gaulle, Agen (serra-hotel-agen.fr). Musée : place du Docteur-Esquirol, Agen (musee-agen.fr).**

## Pause précieuse sur le Bassin

Il a suffi de quelques mois pour faire de Nacre une institution. Aux manettes : Adeline Lesage et Marc-Antoine Lepage. La quasi-homonymie des deux propriétaires augurait sans doute d'une collaboration harmonieuse. Elle, pâtissière, mais aussi spécialiste des aliments santé, et lui, chef déjà étoilé en 2021, se complètent parfaitement. Leur cuisine revisite le terroir en cinq à sept plats, laissant une large place aux produits frais et locaux, de la mer notamment. À savourer avant une nuit à Arcachon, au tout nouvel hôtel Arcanse, qui offre une seconde vie à l'Hôtel de la Plage, rénové avec goût, dans l'esprit du Bassin.

Dès juillet, on redécouvrira aussi l'Hôtel des Vagues, passé de trois à cinq étoiles à la faveur d'une refonte architecturale audacieuse qui n'a pas été sans créer quelques remous chez les locaux. **J.B.G.**

**Nacre : 3 bis, rue Sophie et Paul Wallerstein, Arès (restaurant-nacre.com).**

**Arcanse by Inwood Hotels : 10, avenue Nelly-Deganne, Arcachon.**

**Les Vagues : 9, boulevard de l'Océan, Arcachon (hotel-lesvagues-arcachon.com).**

