



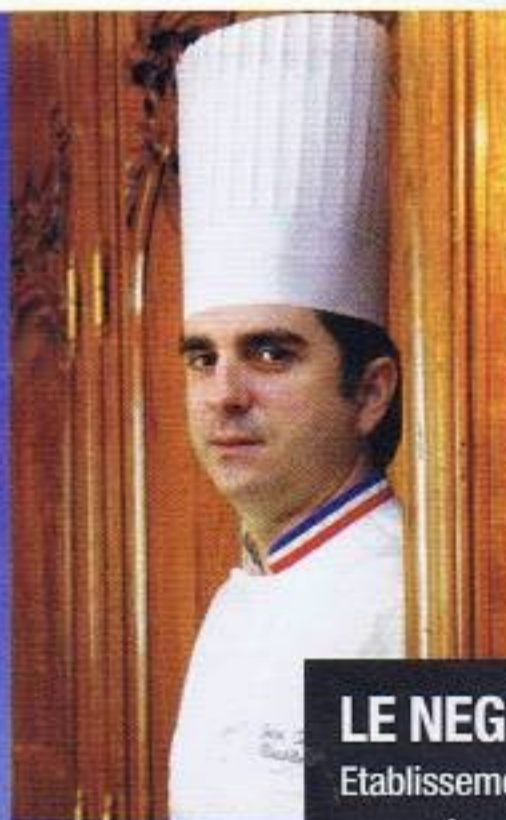
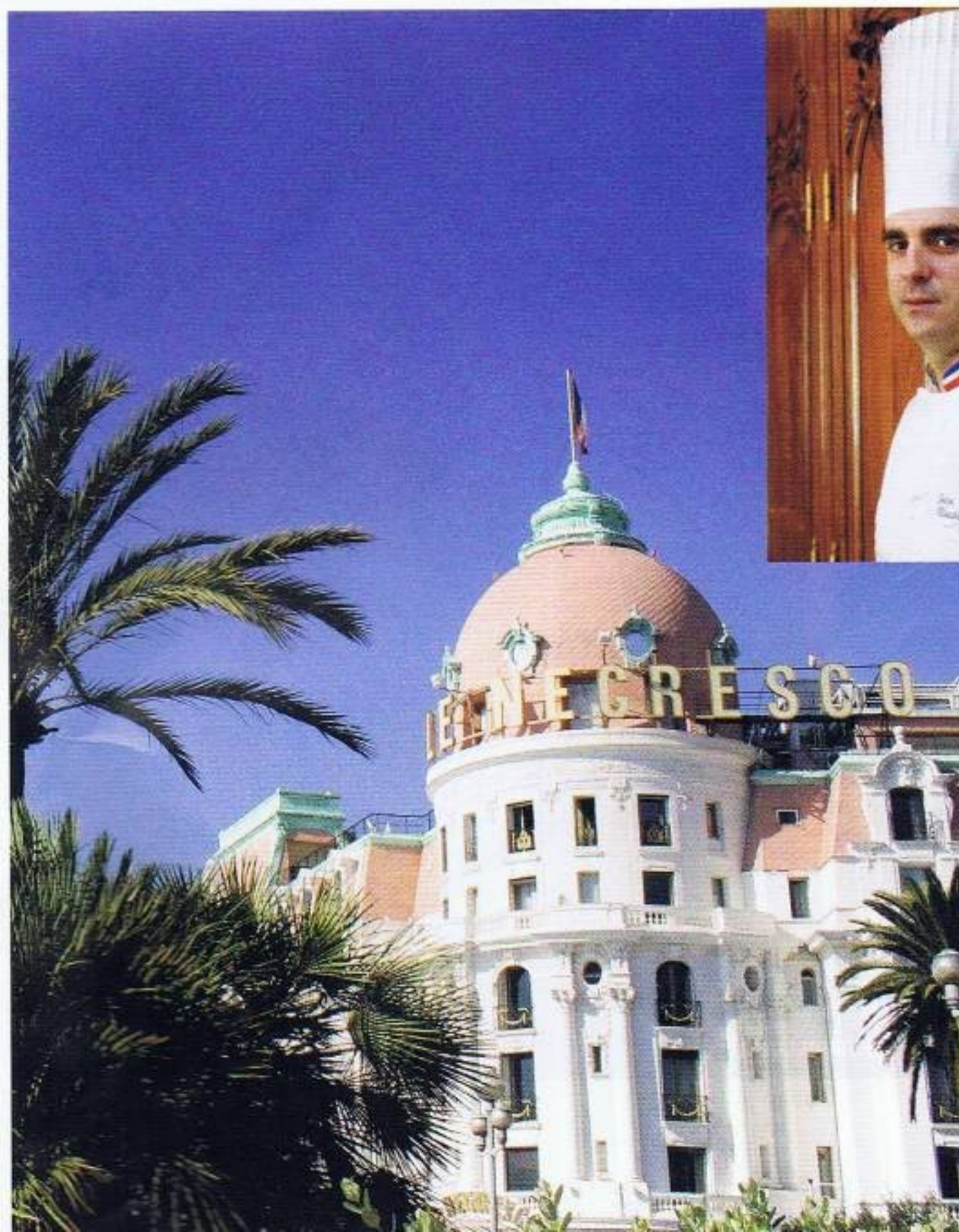
L'ÎLE MAURICE AUTREMENT

Avec l'agence Oazure, une nouvelle option s'offre aux amoureux de vacances les pieds dans l'eau... limpide de l'île Maurice : louer une villa ou un appartement dans de luxueuses petites résidences avec piscine privative. Tous les services hôteliers sont inclus, une équipe discrète assurant l'entretien et cuisinant de savoureux plats créoles. Le plus ? Une conciergerie pour concrétiser vos souhaits les plus fous : Spa à domicile, catamaran, pique-nique en pirogue et toutes les activités permettant de découvrir les richesses insoupçonnées de l'île... Pour s'y rendre, www.corsairfly.com propose des tarifs intéressants (www.oazure.com). S.M.-J.



MAXAN

Cela faisait bien longtemps qu'une adresse ne s'était pas mise au diapason des envies du moment ! Déco inspirée rehaussée par la brillance du tadelakt noir et l'éclat d'un lustre rococo et de miroirs pastilles, adresse superbement située au cœur du Carré d'Or parisien, service aux petits oignons supervisé par Serge Conquet et Laurent Zajac en chef d'orchestre d'une cuisine qui a tout compris à l'excellent rapport qualité prix : girolles juste poêlées œuf poché minute, sole rôtie de nos côtes, beurre salé - un pur délice ! -, ou encore mangue, passion, noix de coco façon île flottante, un rêve éveillé de légèreté. Un restaurant où le produit en majesté est sublimé par une technique qui ne se voit pas (alléluia). Paris : 3 rue Quentin-Bauchart (01 40 70 04 78). M.D.



LE NEGRESCO FÊTE SES 100 ANS !

Etablissement iconique de la Promenade des Anglais, le Negresco inscrit sa légende depuis 100 ans dans le livre d'or de l'hôtellerie de luxe. Dirigé de main de maître par Jeanne Augier, le mythique palace Belle Epoque continue à cultiver sa singularité tout en retrouvant une nouvelle jeunesse : décor mêlant art contemporain et pièces emblématiques du savoir-faire à la française, chambres baroques et élégantes qui font la part belle à une inestimable collection de mobilier ancien, suites revisitées, façades immaculées et restauration qui n'en finit pas de faire des étincelles ! Ludique, décalée, innovante, la carte du Chantecler est une belle démonstration de la cuisine intense de Jean-Denis Rieubland, chef doublement étoilé, qui y compose des plats percutants et cinglants. Une merveille de raffinement tous azimuts ! Nice : 37 Promenade des Anglais (04 93 16 64 00 et www.lenegresco.com). M.D.