



# Hot Spot

Textes Adine Fichot-Marion,  
Françoise Ha Vinh, Justine Vos

RAMATUELLE	ESPITA
PARIS	SAINT-ÉMILION
SÈTE	LOGUES
ARLES	LA PAZ
CASARES	PALERME
SAINT TROPEZ	KAPLANKAYA
BIARRITZ	



## PALERME

MYTHIQUE HÔTEL de Palerme, la Villa Igiea, qui a reçu depuis plus d'un siècle tout le gotha de la planète, renaît sous l'impulsion du groupe Rocco Forte. Dominant le port d'Acquasanta, ce 5-étoiles offre une magnifique vue sur le golfe de Palerme. Sa refonte, menée par Olga Polizzi, vice-présidente et directrice du design du groupe, lui a rendu toute sa magnificence Belle Epoque. Trois restaurants, le Florio, le bar Igiea, entre jardin botanique et Méditerranée, et le bar de la piscine, menés par le chef multi-étoilé Fulvio Pierangelini mettent en avant la cuisine sicilienne. L'hôtel est le point de départ rêvé pour découvrir la ville, au travers d'itinéraires conçus par l'équipe de la conciergerie, tel le circuit du Guépard, inspiré du film de Luchino Visconti... A.F.M.

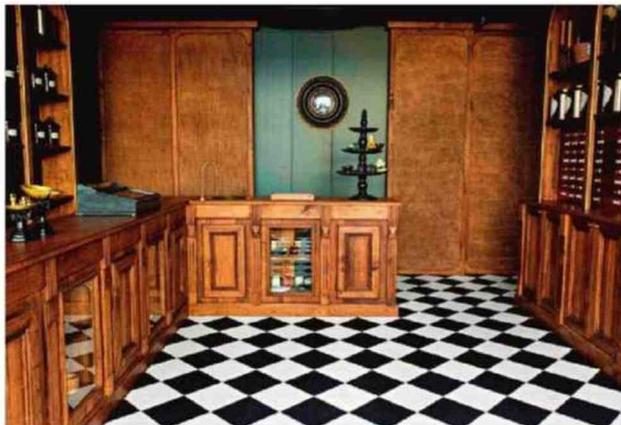
Palermo's legendary Grand Hotel Villa Igiea, a favorite of the elite for more than a century, has been renovated by the Rocco Forte group, restoring the five star to its Belle Epoque grandeur. With its magnificent view of the Gulf of Palermo and three restaurants serving Sicilian dishes developed by the multi-starred chef Fulvio Pierangelini, it's the ideal base for exploring the city. The concierge service can propose thematic routes, including a "Leopard" tour taking inspiration from the classic film directed by Luchino Visconti.

**VILLA IGIEA PALERMO, A ROCCO FORTE HOTEL**, Salita Belmonte, 43, Palerme, Sicile, Italie. [roccofortehotels.com](http://roccofortehotels.com)



Le thé, c'est souvent une histoire d'émotion. C'est aussi une question de goût, de savoir-faire, de transmission, de découverte, d'initiation... et c'est tout cela qui fait vibrer Alice Bureau. En ouvrant son Conservatoire des Hémisphères, elle décide de se lancer dans l'aventure du thé, mais aussi des infusions, des pétales et des écorces. On pousse la porte de cette jolie boutique aux tiroirs secrets et on se laisse emporter vers des contrées lointaines, comme le Malawi, où il est question de soutenir une communauté qui travaille avec cœur une plantation, dans un territoire préservé. **F.H.V.** Conservatoire des Hémisphères is more than a tea shop. A lovely boutique lined with wooden drawers and cabinets, it's a virtual journey to far off lands, offering teas and infusions from all over the world.

**CONSERVATOIRE DES HÉMISPHERES**, 96, rue du Bac, Paris VII<sup>e</sup>, France. [hemispheresparis.com](http://hemispheresparis.com)



En lançant Abstinence, sa deuxième adresse Rive gauche, le restaurateur Guillaume Bernard avait pour souhait de réveiller le quartier de l'École militaire. Paris réussi. Une déco signée par le studio Lizée-Hugot avec bois, cuir, inox, marbre, élégant écrin pour accueillir la cuisine aux accords subtils concoctée par le chef Lucas Felzinc. Citons ce kebab revisité avec harissa au café, ces beignets au brocciu passu (clin d'œil au grand-père corse du chef) ou ce chou-fleur rôti au beurre d'algues et curcuma. Très jolie carte de vins engagés et de cocktails signatures. **F.H.V.** At Abstinence, the décor by Lizée Hugot provides an elegant backdrop for the subtle flavors concocted by chef Lucas Felzinc. Try the kebab with coffee harissa or the roasted cauliflower with curcuma and seaweed butter.

Restaurant **ABSTINENCE**, 47, avenue de la Motte Picquet, Paris XV<sup>e</sup>, France. [abstinenceparis.com](http://abstinenceparis.com)



Posé au cœur de l'écrin de verdure de l'**Hôtel Renaissance Paris Country Club**, le nouveau restaurant Les Hamptons Grill décline une déco signée Jean-Philippe Nuel. Elle s'inspire des belles demeures de Long Island avec bois, cheminée, tons sable et bleu... Le chef **Mathieu Marti** célèbre la cuisson au grill : rôtisserie, barbecue et plancha. Dans l'assiette, on retrouve la pêche du jour et des plats traditionnels revisités. Les desserts puisent leur inspiration outre-Atlantique. **A.F.M.** With its fireplace and palette of blue and beige, the décor by Jean Philippe Nuel for Les Hamptons Grill was inspired by the chic houses of Long Island. In the kitchen, chef **Mathieu Marti** specializes in grilled, roasted and barbecued meats and fish. Restaurant **LES HAMPTONS GRILL**, **Hôtel Renaissance Paris Hippodrome de Saint Cloud**, 123, rue du Lieutenant colonel de Montbrison, Rueil Malmaison (Hauts de Seine), France. [leshamptons.fr](http://leshamptons.fr)

PHOTOS PRESSE - ALEXANDRE/ALINE FAURE - FRANÇOIS AMAND - L'ARISTO/ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE/ A CONSOMMER AVEC MODERATION

