

REPAIRES HIVERNAUX

Alain Neyman



UN RESTAURANT À NOGENT-SUR-MARNE

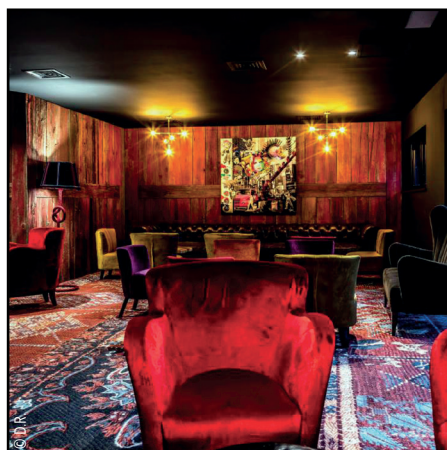
À la lisière du bois de Vincennes, la Maison Baltard réalise une cuisine d'inspiration bistrannique. Selon la saison, la carte propose le poulpe confit à l'écorce d'orange anisée, le foie gras au torchon et chutney de prune, la ballotine de volaille farcie aux gambas avec risotto crémeux, la joue de bœuf et compotée d'échalotes, et le cigare croustillant chocolat praliné avec une crème glacée pralin.

Formule à 37 euros au déjeuner ; menu du soir à 49 euros ; à la carte, compter de 44 à 58 euros ; le dimanche, brunch à volonté à 48 euros. Fermé le dimanche soir.

Un fumoir est installé à l'étage. Les fauteuils vintage en cuir havane sont parfaits pour un moment de détente.

Y aller aussi pour : découvrir le Pavillon Baltard, vestige des anciennes Halles de Paris, ou visiter le zoo de Vincennes.

La Maison Baltard, 8, av. de Joinville, 94130 Nogent-sur-Marne. Tél. : 01 80 91 92 65



UN PALACE À L'ALPE D'HUEZ

Situé à 1 860 m d'altitude dans le massif des Grandes Rousses, l'hôtel 5 étoiles Daria-I Nor, ouvert en décembre 2018 dans le grand domaine de ski de l'Alpe d'Huez, porte le nom persan (« mer de lumière ») d'un des plus précieux diamants taillés du monde. Le restaurant L'Améthyste affiche des produits de saison en circuit court : les écrevisses, l'omble chevalier, la truite d'Isère cuite aux coquilles de noix, le chapon et salade d'hiver, la pomme de terre et truffe melanosporum, et la pomme en tatin avec chartreuse. Menus de 58 à 90 euros.

Les amateurs de cigares pourront se diriger vers l'élégant fumoir – baie vitrée, confortable canapé, fauteuils de velours, humidor – ou vers la terrasse pour profiter du plein air.

Y aller aussi pour : le spa avec vue vers l'extérieur et les 250 km de pistes de ski.

Daria-I Nor, L'Écluse, 38750 Alpe d'Huez. Tél. : 04 76 80 68 28



UN HÔTEL DE LUXE À MÉRIBEL

À Méribel, l'hôtel Le Coucou évoque un chic assemblage de chalets alpins. Avec ses deux restaurants, son bar et son fumoir, c'est un refuge épicurien qui bénéficie d'une vue superbe sur la vallée. Au septième étage, le restaurant Beefbar offre la possibilité de déguster les viandes les plus rares, des origines les plus prestigieuses : black angus venu d'Argentine et des États-Unis, bœuf wagyu venu d'Australie, bœuf kobe du Japon à savourer sur l'immense terrasse au soleil – compter de 60 à 135 euros. Au sixième étage, le restaurant italien Biancavene est ouvert pour le dîner tous les jours – de 50 à 130 euros.

Et, au huitième étage, le fumoir accueille les amateurs de cigares et d'alcools autour d'une cheminée, dans une ambiance conviviale et feutrée. La cave à cigares propose une large sélection, mais les hôtes peuvent aussi y conserver leurs vitales favorites le temps de leur séjour.

Y aller aussi pour : le spa Tata Harper, les deux piscines chauffées, ou pour skier sur l'immense domaine des 3 Vallées.

Le Coucou, 464, route du Belvédère, 73550 Les Allues Méribel. Tél. : 04 57 58 37 37