16 mars 2018

LA GRANDE TABLE MAROCAINE

On y pénètre comme dans un palais ou les maîtres d'hôtel en gandoura crème, le personnel féminin en cafetan aux reflets d'or s'imposent par la douceur de l'accueil. Au service d'exception, fort écho la qualité des plats.
Lire la suite

---

4 mars 2018

LE SPA TERRE BLANCHE

On y pénètre comme dans un palais ou les maîtres d'hôtel en gandoura crème, le personnel féminin en cafetan aux reflets d'or s'imposent par la douceur de l'accueil. Au service d'exception, fort écho la qualité des plats, des briouates d'épinard au méchoui avec une cuisson de trente six heures ...

Lire la suite

---

28 février 2018

LES 100 ANS DU MAJESTIC BARCELONA HOTEL &SPA

30 millions d'euros ont été nécessaires à la rénovation de ce palace qui fête en 2018 son centenaire. Le Majestic Barcelona Hotel & Spa, situé au 68 Paseo de Gracia, les Champs-Elysées barcelonais, appartient toujours à la famille Soldevilla-Casals...

Lire la suite

---

28 février 2018

CRACCO BY PEREGALLI

Murs de stucs peints à la main, sol en mosaïque, comptoir datant du XIXè, miroirs et patine.. En avril prochain, le Cracco ouvrira à Milan dans la Galleria. La beauté passe ici par la réinvention du passé, que le Studio Peregalli sublime avec maestria

Lire la suite

---

6 février 2018

ANDREAS MOLLER, UNE ETOILE AU MICHELIN

"Presque tous les Chefs rêvent un jour de décrocher une étoile au Guide Michelin. Mes rêves ne sont pas différents. Toutefois, mon ambition a toujours été d'accomplir cette prouesse par mon propre mérite et mes qualifications, en partant de rien, et non en prenant la suite d'une table déjà étoilée.
Lire la suite

---

28 février 2018

GOLDEN EYE, LE BIJOU JAMAÏCAIN

"Pour moi, vivre dans une cabane est synonyme de simplicité et de décontraction. Ce qui rend ces cabanes vraiment spéciales, ce sont les personnes qui laissent passer le vent et permettent de contrôler la brise et la lumière"

Lire la suite

---

6 février 2018

ANDREAS MOLLER, UNE ETOILE AU MICHELIN

"Presque tous les Chefs rêvent un jour de décrocher une étoile au Guide Michelin. Mes rêves ne sont pas différents. Toutefois, mon ambition a toujours été d'accomplir cette prouesse par mon propre mérite et mes qualifications, en partant de rien, et non en prenant la suite d'une table déjà étoilée.
Lire la suite