





## LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

PAR LAURENT GUEZ

### BEAU CIEL BLEU D'AMSTERDAM

Illustrations : Amélie Falière

Voilà sans doute l'une des meilleures tables d'Amsterdam, la meilleure également selon le classement publié la semaine dernière par La Liste. Pour atteindre le *Ciel Bleu*, il faut se rendre au 23<sup>e</sup> et dernier étage de l'hôtel *Okura*, qui compte au rez-de-chaussée deux excellents restos nippons. Là-haut, ni sushi ni tempura mais une vue panoramique sur la ville, et surtout une haute cuisine originale qui joue avec les épices, clin d'œil à l'histoire glorieuse des Pays-Bas, du temps de la Compagnie des Indes néerlandaise. Les deux chefs doublement étoilés, Onno Kokmeijer et Arjan Speelman, travaillent ensemble depuis quinze ans. Pointus et imaginatifs, ils ont mis au point toute une série d'amuse-bouches épatants, chacun avec son épice, et une carte impressionnante de plats très personnels, comme cette entrée en forme de rouleau composée de crabe royal, de caviar baeri et d'une glace au beurre blanc, ou cette incroyable rosace iodée, assemblage graphique de crevettes grises décortiquées et posées sur une couronne crémeuse. Autres recettes mémorables, le pigeon de Bresse en croûte de sel, que l'on découvre rosé, ou le somptueux filet de sole aux artichauts, deux perfectionnements techniques. Ce défilé de créations est rythmé par le one-man-show du sommelier, Noël Vanwittenbergh, un Belge francophone aux connaissances encyclopédiques. Avant de verser dans votre verre un chablis grand cru du domaine William Fevre, un riesling Zind-Humbrecht ou un pinot noir Neudorf néo-zélandais, il vous raconte par le menu le travail des vignerons et les secrets de leurs terroirs. Mondial et local, *Ciel Bleu* s'impose comme l'une de nos plus belles surprises de l'année. *Ciel Bleu* : Hôtel Okura, Ferdinand Bolstraat 33, 1072 LH Amsterdam. Tél. : + 31 20 678 74 50. Menus à 195 et 225 €.

Correct, sans plus  
 Bonne adresse de quartier  
 Très belle table  
 Cuisine, décor : tout y est  
 Attention : table d'exception

## LE REPAIRE SPA SUR L'OcéAN INDIEN AU « ROYAL PALM »

**ÎLE MAURICE** Un cocon à l'extrême nord de Maurice, non loin de Grand Baie. Un palace cosy les pieds dans l'eau, face à l'océan Indien dont les nuances turquoise s'étirent à perte de vue depuis l'une des plus jolies plages de l'île. Le *Royal Palm* est une institution à la clientèle fidèle – elle est à 60% constituée d'habités. Certains se posent ici pour plusieurs mois, d'autres réservent leur suite sans prévoir de date précise pour leur départ. Il arrive même que des clients choisissent de décaler leur arrivée pour être assurés d'avoir leur suite favorite. En 2015, ce fleuron du groupe mauricien Beachcomber et membre du cercle très fermé des Leading Hotels of the World s'est offert une rénovation complète pour fêter ses trente ans. Une remise en beauté opérée à pas feutrés pour ne rien changer de ce qui fait l'âme et le charme des lieux. À ceci près que le nombre de clés a été réduit de 84 à 69 afin de donner de l'ampleur aux suites. Cette année, c'est au tour du spa d'être repensé pour proposer une parenthèse experte sur un espace de 2000 m<sup>2</sup> doté de dix-huit cabines. En plus du concept « The Art of Wellness » propre aux hôtels Beachcomber, le palace s'est associé à la marque de cosmétiques sur mesure Codage Paris. Les savoir-faire

des deux maisons se complètent merveilleusement. D'un côté, des produits corps et visage hautement concentrés en actifs et, surtout, un laboratoire pour la confection des sérums personnalisés « myCodage ». Textures et actifs sont sélectionnés après un diagnostic de la peau puis préparés à la demande. De l'autre, un ensemble des massages ancestraux aux vertus thérapeutiques tels qu'un excellent shiatsu, des disciplines comme le Santa Yoga et le qi-gong entre autres techniques de mieux-être millénaires. Chaque protocole est réalisé selon les besoins de chacun. Certains clients réservent leur programme et leur thérapeute des mois à l'avance. Bien-être assuré.

**Johanne Courbatère de Gaudric**  
[www.beachcomber-hotels.com](http://www.beachcomber-hotels.com)

**LA BONNE CHAMBRE** : à l'abri des palmiers, la suite 203, face à la mer

**LE BON GOÛT** : les madeleines ou la salade de palmiste du chef étoilé Michel de Matteis, à la tête des trois restaurants de l'établissement.

**COMBIEN** : à partir de 694 € la junior suite double avec petit-déjeuner.

