

Haut en couleur !

Que la montagne est belle



Été comme hiver, l'Auberge du Bois Prin, face au Mont-Blanc, demeure un lieu enchanteur à la sortie de Chamonix. Ce traditionnel chalet savoyard propose 11 jolies chambres exposées plein sud, avec de belles salles de bain en granit rose. Sa

chaleureuse salle à manger en bois et son menu du terroir composé entre autres mets savoureux, de pain jaune au fromage d'Abondance et de perche soufflée à l'oseille, vous séduiront aussi. Auberge du Bois Prin, tél. 50.53.33.51.

L'art de faire recette

A bonne école dès son plus jeune âge dans l'auberge familiale à Cagnotte, dans les Landes, Alain



Dutournier retient aussitôt la leçon : l'amour des beaux produits, des saveurs authentiques et de la tradition venus tout droit de sa Gascogne natale. Le Carré des Feuillants, c'est beaucoup de ce pays retrouvé, au cœur de Paris, dans un décor chaleureux en bois clair, à travers des recettes comme le velouté de châtaignes au blanc de poule faisane et le jarret de veau de lait à la daube de cèpes... Carré des Feuillants, tél. (1) 42.86.82.82.

Prenez de la hauteur !

Situé sur les hauteurs de Courchevel 1850, l'Alpes Hôtel Pralong 2000 est un sommet de tranquillité. Après le ski, place à la détente dans ce confortable quatre étoiles avec 72 chambres et suites modernes et spacieuses, une grande piscine couverte, saunas et salles de massage. Sur le même tempo, savourez l'ambiance feutrée de son salon-bar et sa bonne cuisine de terroir servie dans une élégante salle à manger. Alpes Hôtel Pralong 2000, tél. 79.08.24.82.



Ça vaut le "détour"

Nichée dans un parc à l'anglaise au cœur de Tours, cette belle maison "Napoléon III" respire le bonheur. Celui de Sophie Bardet qui a aménagé dans un décor clair et raffiné, 21 chambres et 6 appartements personnalisés, contemporains ou anciens. Jean Bardet, quant à lui, continue d'exceller en cuisine et de chercher de nouvelles saveurs en y associant le plus souvent des vins. En témoignent sa cave et par exemple, son civet gourmand de homard breton et petits crustacés au vieux Vouvray. Jean Bardet, tél. 47.41.41.11.

Laurence COMTE