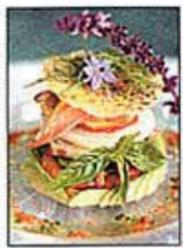




Golf

Des parcours inédits et variés à découvrir sans contrainte

Page 4



Gastronomie

Des moments de gourmandise aux saveurs légères et créatives

Page 4



Découverte

Du Marais Poitevin aux Alpilles, des itinéraires à parcourir en flânant

Pages 2 et 3

L'ÉDITORIAL

Art de vivre

Ni destinations exotiques, ni palais mirifiques, les moments de rêve que nous avons sélectionnés, voire conçus et orchestrés sont à portée d'un week-end. Ils signent à chaque saison une particularité, un art de vivre, le confort et l'audace, l'authenticité et le prestige. Comme un symbole de ce goût du bien-être sans ostentation, nous avons choisi, fédéré, quatre établissements hôteliers aux charmes et aux saveurs très distincts, une marque automobile porteuse d'élégance et une grande maison de champagne dont l'histoire se conjugue à tous les temps du raffinement. Ce sont ces *Moments de rêve* que nous souhaitons vous faire partager. D'une partie de golf au printemps en Poitou, d'une oasis de fraîcheur dans l'arrière-pays provençal en été, d'une longue promenade en forêt aux portes de Paris à l'automne ou encore d'un feu de bois au retour d'une journée de ski en hiver. Ce sont nos *Moments de rêve*. Il en est d'autres bien sûr, mais ceux-là laissent flâner comme un parfum de nostalgie où la sérénité se mêle à la qualité.

Eric Cachart

Quatre établissements hôteliers de prestige, une marque automobile d'élégance et une grande maison de champagne vous proposent de partager, au rythme des saisons, un art de vivre plein de charme... et de raffinement

Moments de rêve



Au printemps

Entre une promenade dans les environs (et pourquoi pas une journée au Futuroscope voisin), une sortie à cheval ou un parcours de golf (il y a trois « 18 trous » dans les environs), le château de Curzay vous invite aussi à partir à la découverte de son parc de 120 hectares. Le Poitou couleur nature.

En été

Au pied du village des Baux, l'Oustau de Baumanière chante les charmes de la Provence. Alors que les touristes se massent sur les plages de la Côte, il fait bon prendre le temps de vivre à table, sous les mûriers, ou au bord de la piscine. Une certaine image du bonheur.

En automne

La datcha d'Ivan Tourgueniev à Bougival, l'atelier d'André Derain à Chambourcy et surtout les chemins de la forêt de Saint-Germain-en-Laye pour une promenade tonique et (pourquoi pas) une chasse aux champignons : Cazaudehore La Forestière s'impose comme votre auberge-étape pour une escapade aux portes de Paris.

En hiver

Cocooning au coin du feu lorsque la neige tombe sur les montagnes du Valais, descentes tout schuss sur les pistes multicolores du Domaine des 4 Vallées, contemplation des montagnes du Val de Bagnes depuis votre terrasse : le chalet d'Adrien résumera pour vous les joies des sirs de l'hiver dans un décor de carte postale.

Visite des caves Moët & Chandon à Epernay

Champagne : de la nature à l'œuvre

Christian-Luc Parison

Derrière chaque grande aventure commerciale, il y a des hommes. Des hommes souvent opiniâtres, évidemment courageux et parfois visionnaires. Il fallait bien toutes ces qualités pour créer, développer et perpétuer pendant plus de deux cent cinquante années (la société a été fondée en 1743 par Claude Moët) une marque prestigieuse comme Moët & Chandon. L'impression qui s'impose au visiteur lorsqu'il pénètre dans la grande demeure d'Epernay c'est qu'ici la réussite est le fruit des efforts de toute une famille. Lumineux et élégamment meublé, le salon d'accueil offre un premier contact avec les aïeux qui nous adressent un regard débonnaire depuis les murs où sont accrochés leurs portraits. A Epernay on peut venir visiter les caves de Moët & Chandon en individuel ou en famille, sans rendez-vous (*). L'accueil, personnalisé, est souriant et professionnel. Parce que le champagne se consomme dans le monde entier, ici on a l'habitude de recevoir des hôtes étrangers

aussi bien que des Français. Selon votre nationalité, vous serez invité à suivre la visite en anglais, allemand, hollandais, espagnol, italien, portugais, polonais ou suédois. Les guides japonais et chinois sont disponibles également, mais sur réservation.

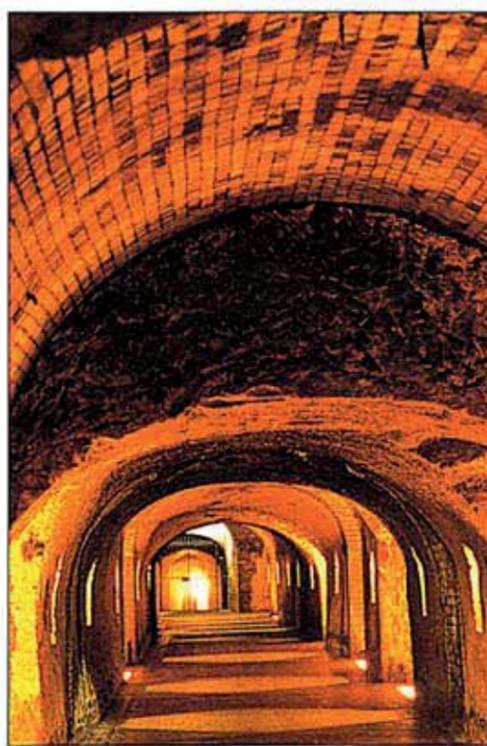
Suivez le guide

Quelques petites minutes d'attente dans le salon et vous voici prêts pour descendre dans les caves. Un conseil, la température qui règne avoisinant constamment les 12°C, il est préférable de prévoir une petite laine en été. Auparavant, vous aurez assisté à un remarquable petit film qui réunit le pari de résumer en six minutes les siècles de travail des hommes qui font le champagne. Sur le thème « de la nature à l'œuvre », il réunit en un parallèle intelligent, le peintre et le chef de cave. L'artiste et l'artisan qui se servent d'une palette pour composer leur œuvre. Le premier utilise des couleurs, le second, différentes qualités de raisin (pinot noir, pinot meunier et chardonnay) dont l'assemblage permettra de composer ce vin pétillant unique au monde. La vendange à la

main illustre cette exigence permanente de qualité. Pour faire l'harmonie du champagne, les œnologues de Moët & Chandon jouent de la complexité des goûts et des nuances du climat. Ensuite l'assemblage s'épanouira grâce au travail du temps. A trente mètres de profondeur en moyenne, les 28 kilomètres de caves de Moët ont été taillés dans la craie qui constitue le sous-sol de la Champagne. Avec 550 hectares de vignobles sur les trois départements de production, la Marne (80 % de l'ensemble), l'Aube et l'Aisne, Moët & Chandon est le premier propriétaire de vignoble champenois. Pour réussir son délicat assemblage, il dispose des raisins élevés sur la Côte des Blancs, la Montagne de Reims et la Vallée de la Marne. Saviez-vous, par exemple, que pour son Brut Impérial, Moët & Chandon peut assembler des raisins provenant de 220 villages différents ?

Petits secrets d'une grande maison

La visite commence devant une carte en relief du vignoble champenois. Description



28 kilomètres de caves taillées dans la craie. (DR)

claire et rapide et évocation du rôle de pionnier de la société qui, dès le début du XX^e siècle a créé la première école de greffage en Champagne. En marchant au long des couloirs voûtés qui renferment des millions de bouteilles, le visiteur est informé des différentes phases du processus d'élaboration du champagne. Une visite didactique, mais très conviviale aussi. Toujours à l'écoute, le guide ne récite pas un texte. Il (ou elle) s'enquiert des connaissances du petit groupe, répond aux questions et n'hésite pas à modifier son programme en fonction des envies des uns et des autres. C'est tout l'intérêt de cette visite qui, en une petite heure, va nous dévoiler les petits secrets d'une grande maison : le vieillissement en bouteille, le dépôt, le remuage.

Pendant cette promenade dans le sous-sol d'Epernay, ce qui frappe c'est l'impression d'authenticité. Moët & Chandon ne nous convie pas à une visite touristique de ses caves, mais à un véritable parcours initiatique dans un univers professionnel sans fard. C'est bien ici que se fabrique le champagne qui sera consommé dans une am-

blance de fête à Poitiers, à Valenciennes ou à Cannes aussi bien qu'à Houston, Londres ou Yokohama. Les visiteurs étrangers découvrent, les yeux éblouis, qu'ils sont admis à l'endroit précis où sont élevées et stockées toutes les bouteilles de la marque, preuve que le champagne n'est pas un produit délocalisable. Une dégustation clôture évidemment cette visite des caves. A la belle saison, et en fonction du nombre de participants, elle a lieu dans la fraîcheur de la cave ou dans le joli jardin de la maison, à l'ombre d'un séphora trois fois centenaire. En hiver, c'est dans les fauteuils confortables de l'un des salons que vous goûterez les subtilités des vins de Moët & Chandon. Ampleur du Brut Impérial, caractère généreux du Brut Impérial Millésimé, aspect fruité du Brut Rosé, goût complexe et rosé du Brut Impérial Millésimé Rosé. Bienvenue dans l'univers prestigieux du champagne.

(*) Visite des caves du 1^{er} avril au 31 novembre ; de 9 h 30 à 11 h 30 et de 14 h à 16 h 30. Moët & Chandon, 20, avenue de Champagne, 51 300 Epernay. Tél. : 03 26 51 20 20. Internet : www.champagne.com



Choisissez votre visite

- Visite classique avec dégustation de Brut Impérial : 7 euros.
- Visite avec dégustation de deux millésimes de Moët & Chandon blanc et rosé : 15 euros.
- Visite avec dégustation de trois champagnes Moët & Chandon : 19 euros.

Huit vins pour le plaisir des sens

- Les Bruts
 - le Brut Impérial,
 - le Brut Impérial Millésimé,
 - le Brut 1^{er} Cru,
 - le Brut Rosé,
 - le Brut Impérial Millésimé Rosé.
- Le White Star (extra-dry).
- Le Dry Impérial (sec).
- Le Nectar Impérial (demi-sec).

A 20 km de Paris, entre les châteaux de Saint-Germain-en-Laye et de Versailles, le Cazaudehore et « La Forestière » sont le point de départ d'un itinéraire royal

Cazaudehore et « La Forestière » : la campagne près de Paris

A l'orée de la forêt de Saint-Germain-en-Laye, Cazaudehore et « La Forestière » se donne des allures de maison de campagne familiale. Une maison de campagne où ne nous attendent, heureusement, ni travaux de peinture ou de bricolage, pas le moindre soupçon de jardinage et encore moins de cuisine à préparer. On y vient pour se reposer dans un cadre champêtre. A vingt kilomètres de Paris, cet établissement niché au creux d'un parc est l'assurance de vivre une vraie parenthèse de calme et de détente. Les embouteillages sur le périphérique sont loin derrière vous. Oubliez vos soucis et laissez-vous dorloter par une équipe qui ne rêve que d'une chose : vous voir sourire. Cette vocation de l'hospitalité est une affaire de famille puisque depuis 1928, les Cazaudehore, de père en fils, ont su faire d'une simple buvette forestière un établissement haut de gamme.

Récemment rénové, le décor est raffiné, sans ostentation. Il offre un subtil mélange de meubles anciens, d'objets d'art et de tableaux amassés ici par les générations passées. Il suffit de pousser la porte de Cazaudehore pour être séduit. Des salons cosy, une salle à manger lumineuse, tout porte la promesse d'un séjour sous le signe du

confort. Avec leurs lits à baldaquin, leurs tissus chaleureux, les chambres sont délicieusement douillettes. Toutes différentes elles offrent cependant toutes le même niveau de raffinement. Ici, les meubles de famille voisinent en harmonie avec les éléments indispensables du confort moderne : télévision par satellite, téléphone direct, branchements informatiques, minibar, coffre-fort. L'hôtel compte 25 chambres dont six avec terrasse privative et six avec balcon donnant sur la forêt. Il offre aussi cinq appartements avec salon séparé ou en « junior suite ». Tel un îlot au milieu de la forêt, le jardin à l'anglaise de La Forestière invite à la rêverie. Aux beaux jours, on abandonne le cocooning de l'intérieur et les cheminées pétillantes des salons pour passer à l'ombre des acacias, baigné des odeurs et bercé des bruits de la nature. Un moment de pur plaisir. Même souci de naturel, d'authenticité et d'équilibre pour la cuisine. Sous la direction du chef Jacques Pactol, elle privilégie les produits de saison avec quelques références au Sud-Ouest, région d'origine des Cazaudehore. Pour la table comme pour l'accueil, la maison ne succombe pas aux phénomènes de mode. Ce qui compte ici c'est la qualité.

C. L. P.



Comme une conjugaison harmonieuse d'élégance et de force, la rencontre de la nouvelle 745i avec cette région chargée d'histoire est un symbole. (Photo BMW/Hubert Mouillade.)

Jazzaudehore

Philippe Cazaudehore aime partager ses passions. Et le jazz n'est pas la moindre. Aussi, depuis deux ans, il vous invite aux soirées Jazzaudehore, jazz au dehors. A Saint-Germain-en-Laye, la musique sort des sentiers battus pour s'offrir une escapade à La Forestière. Jazzaudehore est un chorus dîner-jazz. Un cycle de soirées où la musique prolonge le repas. Après un dîner de choix, place aux musiciens. Et cette fois, les maîtres queux restent en cuisine, ce sont les musiciens qui font le bouf. Florin Nicolescu et son quintet qui évoque Django Reinhardt et Stéphane Grappelli, Philippe Petit, un grand de l'orgue Hammond, Les Gigolos débridés comme Luis Prima, Gilda Solve une jazzwoman venue de San Francisco. Les dernières programmations avaient de quoi ravir les mélomanes.

Route royale en BMW 745i

La certitude du futur

Guidés par le maître des lieux, Philippe Cazaudehore, c'est au volant de la nouvelle 745i que nous quittons le cœur de la forêt de Saint-Germain pour rejoindre le roi des monuments : le château de Versailles. Début d'un nouvel âge automobile, l'innovation de la Série 7 se conjugue un style audacieux... Preuve du rythme auquel l'automobile continue d'évoluer. La clé de contact est devenue une carte électronique qui garde tout en mémoire (position de conduite notamment). Le moteur est mis en marche en appuyant sur un bouton. La suppression du levier de commande des vitesses entre les sièges est un symbole. Cela change à peine les automatismes d'une conduite dans laquelle BMW a estimé qu'il était temps de mettre bon ordre, compte tenu de la multiplication des fonctions. Celles concernant la

conduite sont réunies autour du volant, l'essentiel à portée de doigts.

Faire se rencontrer les XVII^e et XXI^e siècles

Quant au fameux iDrive, il s'agit d'un concept de commande qui vise à réunir au creux de la main les innombrables fonctionnalités relatives au confort, à l'agrément et à la qualité d'une vie à bord toute royale. Sa molette de contrôle est à BMW Série 7 ce que la souris est à l'ordinateur : elle s'inspire d'une logique similaire pour qu'un simple « clic » permette de contrôler les systèmes de climatisation, de communication, de divertissement, de navigation, l'ordinateur de bord et les services d'assistance interactive BMW. Côté moteur, le V8 de 4,4 litres (333 ch) bénéficie du système

« Valvetronic », une innovation des plus efficaces. De retour de la ville royale, sur les petites routes de la forêt de Marly, l'agilité du comportement est saisissante pour une limousine de cette taille, grâce notamment à des trains roulants et à une subtilité de mise au point dont BMW est champion. Mariage réussi entre confort et tenue de route, le mordant des freins contribue également au plaisir. Débuter l'essai de cette nouvelle 745i sur un parcours si chargé d'histoire, c'est prendre conscience que l'automobile est entrée dans le troisième millénaire avec la ferme intention de conserver son rôle prépondérant, comme son prestige.

Philippe Colombet

PRACTIQUE : le circuit « Littérature et musique », 35 km au départ de Versailles.

Les séminaires aussi

Cazaudehore La Forestière dispose de plusieurs salles susceptibles d'accueillir des séminaires et réunions. Les petits salons : 20 couverts au rez-de-chaussée et 30 pour celui du premier étage. Le salon « Cheminée » : 40 couverts en banquets. La nouvelle salle « Jean-Baptiste » : 18 couverts.

Jean-André Charial perpétue avec tant de passion le voyage initiatique dans le jardin des saveurs méditerranéennes instauré par son génial grand-père Raymond Thuillier que nous sommes partis alentour sur les routes lumineuses et odorantes de la Provence de Cézanne

L'Oustau de Baumanière : l'esprit de la Provence

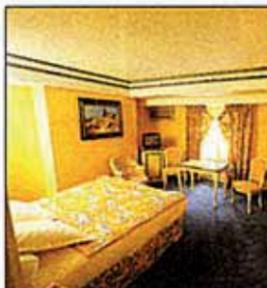
Certaines maisons sont des refuges. On y vient pour s'évader, prendre du recul, gommer, l'espace d'un séjour, le stress et les traces du quotidien. Au pied du village des Baux étincelant de lumière, l'Oustau de Baumanière symbolise depuis 1945 tout un art de vivre. Celui de la Provence évidemment, mais aussi celui voulu par une famille qui s'attache au fil des années à mettre son savoir-faire au service de ses clients. En parcourant le Livre d'or de l'Oustau de Baumanière on est soudain saisi d'une sorte de vertige. Et l'on se dit qu'il faut avoir vraiment un talent exceptionnel pour attirer dans ce petit paradis du pays Baussenc des hôtes aussi différents que la reine mère Elizabeth, Johnny Depp, Francis Blanche, Jean Alesi ou l'Aga Khan.

Il faudrait d'ailleurs des pages entières pour aligner les noms des personnalités qui ont un jour fait halte à Baumanière. Et encore plus pour les mentions élogieuses qu'ils ont rédigées. « L'une des caractéristiques de l'homme, c'est qu'il est fier de ce qu'il aime. Je suis fier de Baumanière », a écrit Frédéric Dard. Pour le père du commissaire San-Antonio comme pour la majorité de ses hôtes, Baumanière reste un lieu à part, un pourvoyeur d'émotions. Mais qu'ils soient célèbres ou anonymes, les clients de la maison sont traités avec la même générosité, le même amour du travail bien fait. En cela, Jean-André Charial a bien retenu les leçons de son grand-père, Raymond Thuillier. De ce Mas de Baumanière édifié en 1634 aux flancs des Alpilles, à l'entrée du Val d'Enfer, M. Thuillier a fait dès 1946, un havre de paix et un temple de la cuisine. Un lieu de convivialité aussi et s'il avait ignoré l'étymologie exacte de

Baumanière, il se plaisait à imaginer que le nom signifiait « belles manières, art de vivre et d'accueillir êtres et choses avec un sens aigu du bonheur ».

A Baumanière, la cuisine est un art de vivre, le service une tradition, les légumes du jardin le trésor saisonnier d'une gastronomie qui célèbre le culte des produits tout juste récoltés et préparés avec la rigueur de la plus haute des écoles culinaires. Alors que l'ombre et la lumière se disputent la place sur les façades du village des Baux, là-haut, la terrasse de l'Oustau vous invite à faire durer la parenthèse de grâce du déjeuner. Le bleu intense du ciel de Provence perce à travers les feuilles des mûriers et dans votre assiette se succèdent des merveilles parfumées. On voudrait que le temps s'arrête et que jamais ne cesse ce sentiment de béatitude qui résulte de l'association d'une cuisine savoureuse et d'un cadre enchanteur. Pour le repas, Baumanière propose plusieurs possibilités. Les six chambres et deux appartements élégants de l'Oustau, les trois appartements et deux chambres de La Guigou, un vieux mas provençal proche, au milieu d'un jardin champêtre, et les sept appartements et sept chambres du Manoir. A 800 mètres de l'Oustau, dans le Vallon de la Fontaine, cette belle et noble bastide du XV^e siècle offre une décoration lumineuse. C'est une maison comme dans nos souvenirs (ou nos rêves) d'enfance, en accord avec le jardin peuplé de roses et la fraîcheur des fontaines et de la piscine. Raymond Thuillier serait fier de constater que son petit-fils a su conserver et embellir le domaine qu'il lui a légué.

C. L. P.



Conduire le cabriolet BMW 318Ci dans les Alpilles c'est goûter des sensations uniques et redécouvrir le monde. Si, d'aventure, les routes n'offrent pas des conditions optimales, les aides à la conduite désamorcent les situations critiques, avant même qu'elles ne deviennent dangereuses ! (Photo BMW/Hubert Mouillade.)

Les agrumes à l'Oustau

Oranges maltaises ou de Jaffa, mandarines du Maroc ou de Tunisie, clémentines de Corse, citrons de Menton, autant de produits du Bassin méditerranéen que Jean-André Charial a choisi de mettre sur la table de son restaurant. Sur sa carte on trouve ainsi, en prémisses, un homard bleu en salade aux agrumes à l'huile d'Argan, à la catégorie Mer, une poêlée de Saint-Jacques aux sucres de mandarine, croûte de blé noir pour la Terre, un caneton de Challans rôti au four, miel et orange bigarade et en dessert, un soufflé chaud au citron vert et une nage d'agrumes au vin de Château Romanin, sorbet à la lie de vin.

Le cabriolet BMW 318 Ci en pays de Cézanne

Le plaisir de conduire à ciel ouvert

Vous souvenez-vous de ce conte de Cendrillon et des métamorphoses de son carrosse ? Aujourd'hui, il suffit de pousser sur un bouton pour que la Série 3 se transforme instantanément de berline en cabriolet dès le moindre rayon de soleil. L'électro-hydraulique remplace la baguette magique ! On n'hésite jamais à profiter du grand air des Alpilles, même pour un trajet court. Quant au 4-cylindres Valvetronic, avec ses 143 chevaux sa technologie réagit à la moindre pression sur l'accélérateur, procurant une douceur qu'accompagnent de multiples avantages, à commencer par une faible consommation.

Plus qu'une décapotable

Des masses bien réparties, des trains roulants rigoureux et l'expérience maison en matière de mise au point offrent un comportement qui marie

précision et confort. Comme le souligne la route sinueuse qui nous hisse au village des Baux-de-Provence, le plaisir est renforcé par le sentiment non usurpé d'une sécurité que procurent freins et direction comme on en rêve.

La rigidité de ce cabriolet n'a pas grand-chose à envier aux berlines et, malgré l'absence du toit, il faut être un observateur initié pour déceler quelque différence à l'épreuve des plus mauvaises routes des Alpilles. Outre ses airbags, ce cabriolet est équipé d'arceaux de sécurité télescopiques intégrés dans les appuis-tête des places arrière. Ils se mettent en place automatiquement en cas de nécessité. Ils complètent la protection procurée par le pare-brise, dont la forte inclinaison participe à l'élégance d'une silhouette élancée. Véritable toit, la capote comporte une vitre en verre avec dégivrage

électrique. Les nuits sont parfois fraîches aux Baux. Un ingénieux système de compartiment escamotable permet de récupérer l'espace occupé par la capote repliée dans le coffre. Le volume pour les bagages passe ainsi de 300 à 340 dm³, en configuration couverte. Côté sièges, à l'avant les ceintures de sécurité en sont solidaires pour plus de commodité. Mémorisation oblige, ils retrouvent leur configuration après s'être effacés pour faciliter l'accès à l'arrière. Deux adultes peuvent voyager confortablement installés dans le cocon des sièges arrière. L'insonorisation fait peu de différence avec une berline. Cendrillon et les princesses des Baux auraient apprécié !

Ph. C.

PRACTIQUE : le circuit « Peintres et écrivains en Provence », 250 km au départ des Baux-de-Provence.

Une parenthèse de charme dans un cadre d'exception

Château de Curzay : trois siècles en Poitou

Jours tranquilles en Poitou. Au-delà de son imposante grille qui ouvre sur une allée, quelle que soit la saison, la belle demeure réveillée il y a 8 ans par Brigitte et Eric Cachart est une invitation à passer de doux moments dans un cadre d'exception.

Une parenthèse de charme et d'élégance, quelques heures de pur bonheur tranquille. Le temps semble s'y être arrêté à l'image des aiguilles de l'horloge qui orne le fronton du château.

Avec ses 120 hectares, le parc est à lui seul un espace de jeux et d'aventures. Les enfants peuvent galoper sur la pelouse en toute sécurité, partir à vélo sur les allées ou passer des heures à nager dans la piscine. Les gastronomes contemplatifs eux-mêmes se laissent séduire par une petite promenade digestive après avoir apprécié le succulent déjeuner préparé par Eric Jan, le jeune chef étoilé.

Alors qu'elle célèbre cette année son trois centième anniversaire, cette demeure historique a su évoluer pour offrir à ses hôtes un confort parfait. On aime ses chaudes boiseries, le mobilier d'époque, les profonds fauteuils qui invitent à la rêverie, jusqu'au bruit rassurant des marches du grand escalier qui craquent lorsqu'on monte à sa chambre. Bref, tout ce qui fait de ce château une maison de famille plutôt qu'un hôtel.

Les 22 chambres de Curzay portent de ravissants prénoms féminins. Vingt-deux chambres au style très différent et à la décoration en harmonie avec la personnalité de chacune des jeunes filles de Curzay qui en sont les marraines. Quelques ambiances au gré de notre découverte : « cavalière » très british pour Joséphine qui s'est installée dans l'ancienne sellerie. Grands volumes, lit à baldaquin, meubles d'époque pour Mathilde qui joue la carte de l'harmonie des teintes. Au

deuxième étage, sous les toits, Catherine et Brigitte sont deux junior suites d'une rare élégance. La première offre une vue superbe sur le parc et la rivière, la seconde plonge sur l'allée cavalière.

En mezzanine, Cléopâtre est une adorable chambre de charme à prix doux. Un petit nid pour les amoureux qui auront vraiment l'impression d'être seuls au monde.

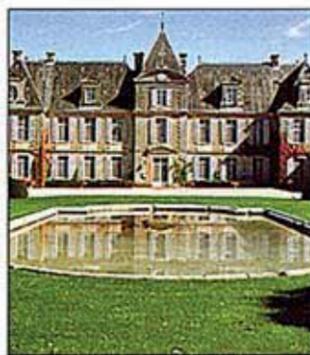
Dans l'aile sud, au-dessus de la chapelle, Marie se coiffe des poutres du toit. Tout l'art des charpentiers d'autrefois s'exprime dans cette belle suite qui peut être proposée en appartement avec Delphine, sa voisine. Exemple parfait d'une chambre de luxe à Curzay, Véronique privilégie les teintes vertes. Une atmosphère très printanière avec vue sur le parc. Au deuxième étage, Aurélie, Charlotte, Apolline et Elisabeth observent la nature environnante par un œil de bœuf.

Au rez-de-chaussée, les salons et salles à manger affichent le raffinement des grandes maisons. Avec, en plus, ces petits détails qui font toute l'authenticité du lieu et séduisent le visiteur. Les objets sur les meubles du salon du Vicomte, les jolis bouquets de fleurs en attente : Curzay est une maison habitée. Il suffit de pénétrer dans le cadre ravissant du salon de Musique pour se sentir envahi d'une sérénité bienfaisante.

Après une nuit passée au château, les hôtes se promènent dans la maison, jetant un coup d'œil aux ancêtres dans leurs cadres, s'attardant dans les canapés. Ils se sentent chez eux. Ou, plus exactement, chez des amis qui les auraient invités à passer un week-end à la campagne. C'est la magie de Curzay.

C. L. P.

En Poitou, région bénie par l'histoire et la nature, lorsqu'une automobile richement dotée découvre les alentours du château de Curzay, la sérénité n'est pas loin. (Photo BMW.)



Le voyage à travers le temps

Le château de Curzay célèbre cette année le tricentenaire de la pose de sa première pierre par la marquise de L'Hôpital en 1702. A cette occasion, Eric Jan, chef des cuisines, étoilé Michelin, a souhaité, dans un menu « dîner des lumières », rendre hommage à la tradition historique de la gastronomie française tout en respectant certaines exigences contemporaines. De Vatel à Escoffier, il propose ici un voyage à travers le temps, les saveurs et des appellations parfois oubliées. Ce menu dégustation évoluera tout au long de l'année afin de respecter les saisons et la fraîcheur des produits (Menu dîner des lumières en page 4).



La BMW 530d « Préférence » en Poitou

La sérénité faite automobile

Au sud de Poitiers, la ville aux 100 clochers, le château de Curzay est notre point de départ. Au-delà de leurs avantages économiques liés aussi à des conditions d'utilisation spécifiques, les diesels ont progressé de manière fulgurante. Ils séduisent maintenant les passionnés d'automobiles, peu enclins à emboîter le pas à la majorité guidée, elle, avant tout par un souci d'économie. BMW en tire tout de performances et d'agrément.

Le plaisir de conduire, fondement de la philosophie BMW, a trouvé un nouveau terrain d'expression dans les modèles propulsés par des motorisations Diesel « haut de gamme ». La récente version 193 ch du 6-cylindres 3 litres qui équipe la 530d illustre cette démarche. Diesel ou essence, de part et d'autre on trouve des 6-cylindres en ligne de 3 litres en alliage léger, avec deux arbres à cames en tête et 4 soupapes par cylindre. L'environnement

diesel/essence est strictement identique. Contact. Les grilles du château de Curzay s'ouvrent devant une belle journée au volant de la 530d « Préférence ».

Une dotation particulièrement riche

Sur les traces de la fée Mélusine, sillonnant les agréables routes du Poitou, vous serez séduit par la disponibilité d'un couple abondant à bas régimes et apprécierez la parfaite adéquation de la 530d aux conditions de circulation. Cette berline excelle dans les reprises et dans les accélérations jusqu'à 4 000-4 500 tr/min. Son comportement voulu très sain, et abondamment sécurisé par les interventions électroniques (en particulier l'ASC+T qui contrôle la motricité), évite toute mauvaise surprise sous la transmission aux roues du couple important (410 Nm de 1 750 à 3 000 tr/min).

Côté équipements, la liste est généreuse comme vous le

montre notre tableau de la page 4. Dans le domaine acoustique, les « particularismes » sonores liés aux diesels d'hier sont gommés, comme par magie.

Au plan de la consommation, les 70 litres que contient le réservoir de carburant procurent une étonnante et appréciable autonomie (près de 1 000 km !), du fait de la consommation frugale de la 530d de 7,1 litres/100 km en moyenne normalisée. Des valeurs remarquables pour une berline spacieuse et confortable, capable de performances susceptibles de la faire entrer dans la catégorie sportive : moins de 29,5 secondes au kilomètre départ arrêté et plus de 230 km/h, sur circuit !

Alors, savourez les routes Jean le Bon et Du Guesclin de ce voyage à travers le temps au départ du château de Curzay.

Ph. C.

PRATIQUE : le circuit « Poitou, le Sud de la Vienne », 250 km au départ de Poitiers.

La douce chaleur du bois et une vue imprenable sur les Alpes suisses

Chalet d'Adrien : une étoile à Verbier

Il y a le site d'abord. Vraiment exceptionnel. Accroché à la montagne sur les hauteurs de Verbier, ce certains n'hésitent pas à surnommer « le Mégève du Valais », l'hôtel domine la vallée.

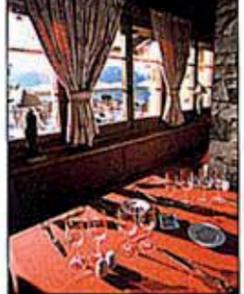
Sous nos yeux le spectacle époustouflant de la chaîne des Alpes enneigées, le Grand Combin, le mont Vélan.

Le Chalet d'Adrien qui vient d'ouvrir en décembre dernier est un hôtel de prestige, mais avant tout un chalet. Le bois règne en maître à l'extérieur comme à l'intérieur de cette belle demeure traditionnelle.

Décoration originale pour chacune des 25 chambres qui porte le nom d'une fleur qui composait l'herbier d'Adrien de Turckheim. Au cours d'une de ses aventures au volant d'une De Dietrich pétaradante, le baron, aïeul de la propriétaire, avait rêvé devant le paysage du val de Bagnes.

Un siècle plus tard, Brigitte de Gastines et son mari, Eric Cachart, ont eux aussi succombé à la beauté des lieux et dédié leur hôtel à cet aïeul voyageur.

Boiseries aux murs, tissus coordonnés et mobilier ancien



pour une atmosphère de charme et d'authenticité, les chambres sont lumineuses.

Partout, des livres, des objets posés ça et là comme dans une maison. Et c'est vrai qu'on se sent chez soi dans cette belle demeure qui vient de se voir décerner 5 étoiles par la SSH (Société suisse des hôteliers). Une vraie reconnaissance quelques mois seulement après son inauguration.

En cuisine, Eric Jan, le chef étoilé du château de Curzay, fait des merveilles. Il a rapidement trouvé ses repères et invente une cuisine qui fait appel aux produits locaux.

Le restaurant gastronomique, L'Astrance est déjà le rendez-vous des propriétaires de chalets de Verbier et de quelques « people ».

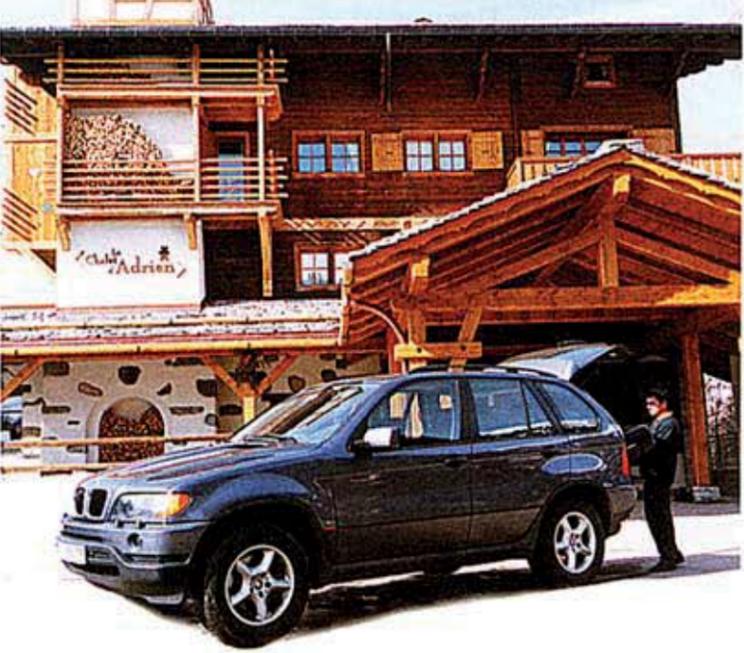
David Hallyday qui a séjourné ici en janvier a beaucoup apprécié. Tout comme Laëtitia qui déjeunait en terrasse pendant que Johnny mangeait du sable sur la piste de Dakar.

Le Grenier, la table extérieure du Chalet d'Adrien, est parfaitement conçu pour un déjeuner « retour de ski » ou pour satisfaire les appétits des élégantes entre deux séances de shopping.

Un plat chaud du jour, une salade ou un club sandwich incitent à s'attarder au soleil. Pour le ski, c'est facile. La télécabine de Savoleyres est à 20 mètres, prête à vous emmener à l'assaut des pentes immaculées du domaine suisse des 4 Vallées.

A l'heure de l'après-ski, vous avez rendez-vous pour un moment de détente au centre de remise en forme (sauna, hammam, jacuzzi et massages).

C. L. P.



Le BMW X5 3.0d en Valais

La route vue d'en haut

De nouvelles conditions de vie ont fait naître de nouvelles races de véhicules. Une super-berline protectrice à son aise sur les routes helvètes et capable de vous accompagner au cœur de l'un des plus beaux domaines de ski. Il est désormais inutile de changer d'auto pour aller du bureau à la montagne. Le X5 3.0d vous emmène partout avec aisance et élégance. Avec sa traction intégrale permanente, il n'éprouve aucune difficulté sur la neige qui enveloppe les environs du chalet d'Adrien. « Il n'est ni le seul ni le premier du genre à réussir une telle prouesse », objecterez-vous. Mais il se distingue des autres comme on l'attend d'une BMW et s'impose comme une référence dans un genre qu'il élève à un autre niveau. Aménagement et instrumentation sont calqués sur ceux des berlines bavaroises, ce qui compte c'est qu'il restitue les qualités qui donnent leur âme aux BMW. Il est le premier « sport utility vehicle » qui fait oublier son poids en charge

(2 700 kg), capable de le tracter avec maestria. Sa structure monocoque surélevée sans excès repose sur des suspensions indépendantes. La répartition fixe du couple entre les trains avant (38 %) et arrière (62 %) maintient le privilège de la propulsion et les choix de conception mécanique s'alignent sur ceux des autres BMW, sans complication. Une application du DSC de contrôle de stabilité avec freinage sélectif des roues, l'ABS à double régulation ainsi qu'un correcteur d'assiette le maintiennent sur sa trajectoire.

Toute l'âme des BMW

S'il se joue des routes des 4 vallées qui font talonner les berlines, sa direction assistée assure un « toucher » précis et elle réagit avec promptitude relayée par des suspensions qui permettent de virer bien à plat. Le 3 litres turbo Diesel garantit un haut niveau de performances. Parfaitement insonorisé, il s'avère aussi réjouis-

Musique et golf l'été

Le Chalet d'Adrien est une merveilleuse destination de ski en hiver. C'est aussi un lieu de passions et de découvertes en été. Du 17 juillet au 4 août, le festival de musique classique est devenu le rendez-vous incontournable des mélomanes. La Fondation Giannada, à Martigny, à vingt minutes de Verbier, consacre cet été son exposition à Léonard de Vinci (visite privée pour les hôtes du chalet). Le golf de Verbier, assez technique, offre un panorama exceptionnel et son parcours est jalonné de torrents et de fleurs de montagne.

Ph. C.

PRATIQUE : le circuit des « Alpes valaisannes », 129 km entre sommets, Rhône et vignobles au départ de Martigny.

Autant à son aise sur la route du Grand Saint-Bernard que sur un petit chemin de la montagne valaisanne, le X5 3.0d donne une nouvelle dimension à l'automobile. (DR.)

Moments de privilège

LES SOIRÉES DE CAZAUDEHORE
Depuis huit ans, Philippe et Isabelle Cazaudehore proposent à leurs hôtes des soirées à thème autour du vin. Conçues pour vous faire vivre un moment rare en compagnie de Philippe Maurange, journaliste

à la *Revue des vins de France*, elles associent la découverte d'un vignoble à des plats spécialement élaborés par le chef Jacques Pactol pour l'accompagner. Cette année, la Côte chalonaise, la Loire et les vins espagnols de la Rioja et

de la Catalogne ont enchanté les papilles des connaisseurs. D'autres soirées autour du cigare, avec la complicité de Davidoff, ont lieu également régulièrement depuis 1999, et l'an 2000 a vu la création des Soirées musicales Jazzaudehore. Ça swingue à Saint-Germain-en-Laye.

WEEK-END PLAISIR AU CHÂTEAU DE CURZAY
Offre réservée aux lecteurs du « Figaro » : 340 € par personne (hors boissons).

Vendredi
Installation au château. Accueil champagne Moët et Chandon.

Découverte du domaine (promenade à la source de Mélusine, jeu de croquet, piscine, musée du vitrail).

Dîner « Moments de terroir ». Nuit au château dans une chambre de luxe.

Samedi
Petit déjeuner buffet sur la terrasse ou servi en chambre.

Visite du marais poitevin avec guide en barque privative ou partie de golf sur les 27 trous du parcours voisin des Forges ou visite du parc du Futuroscope à proximité.

Dîner « moments de gourmandise » (dîner dégustation : supplément de 31 €).

Nuit au château dans une chambre de luxe.

Dimanche
Petit déjeuner buffet sur la terrasse ou servi en chambre.

Matinée dans le parc du château.

Les cadeaux « week-end à Curzay » : un nouveau plaisir d'offrir

Vous souhaitez offrir un « séjour à Curzay » à vos amis ou à vos proches : nous (vous) leur adressons un carton d'invitation en votre nom, décrivant le cadre et les prestations offertes sans mention de la valeur du cadeau
Informations-Réervations : 05 49 36 17 00.

Séjours golf et bridge à Curzay

Le château de Curzay réserve l'un de ses salons et sa terrasse près du hêtre pourpre aux amoureux du bridge. Organisation privilégiée pour les groupes d'amis qui veulent conjuguer le golf et le bridge. (Réservation des départs, horaires et formules adaptés pour les repas, etc.)



Forfait « Etape d'un soir »

Pour deux personnes, il comprend la chambre avec petit-déjeuner, la demi-pension avec un Menu week-end (vin compris), ainsi qu'une bouteille de champagne dans votre chambre.

305 € pour une nuit et 595 € pour deux nuits. Rens. : 01 39 10 38 38.

SÉJOURS PASSION AU CHATEL D'ADRIEN

Offre réservée aux lecteurs du *Figaro* du 6 juillet au 31 août et du 14 au 21 décembre 2002, du 4 janvier au 1^{er} février et du 1^{er} mars au 5 avril 2003.

Séjours de trois nuits au chalet dans une chambre de luxe avec vue sur les Alpes.

Petit déjeuner buffet ou servi en chambre. 460 € par personne.



Le golf des Forges (27 trous) près de Curzay. (DR)

En bref

DORMIR

Chalet d'Adrien

Prix des chambres : de 217,16 à 279,21 €. Prix des suites : 403,30 € (junior suites), 527,40 € (suites avec balcon), 558,42 € (suite avec cheminée et balcon). Renseignements-réervations Tél. : 00/41 27 771 62 00. Fax : 00/41 27 771 62 24. E-mail : info@chalet-adrien.com Internet : www.chalet-adrien.com

Château de Curzay

Prix des chambres : à partir de 135 €. Prix des suites : 310 €. Renseignements, réservations Tél. : 05.49.36.17.00 - Fax : 05.49.53.57.69 E-mail : info@chateau-curzay.com Internet : www.chateau-curzay.com

Cazaudehore et « La Forestière »

Prix des chambres : de 135 à 190 €. Prix des appartements : de 175 à 255 €. Renseignements-réervations Tél. : 01.30.61.64.64 Fax : 01.39.73.73.88 E-mail : hotel@cazaudehore.fr Internet : www.cazaudehore.fr

L'Oustau de Baumanière

Prix des chambres : de 185 à 250 €. Prix des appartements : de 370 à 400 €. Renseignements-réervations Tél. : 04.90.54.33.07 Fax : 04.90.54.40.46 E-mail : oustau@relaischateaux.fr Internet : www.relaischateaux.fr/oustau

Moments de gourmandise

L'OUSTAU DE BAUMANIERE

La Ballade des Baux

- ❑ Foie gras d'oie au naturel, chutney de poires
 - ❑ Filets de rougets au basilic
 - ❑ Poêlée de Saint-Jacques aux sucs de mandarine, croûte de blé noir
 - ❑ Canon d'agneau en croûte
 - ❑ Gratin dauphinois
 - ❑ Fromages
 - ❑ Chariot de pâtisseries
 - ❑ Friandises
- Ce menu pour deux personnes au minimum est proposé à 132 € par personne.

La Ballade dans notre jardin

- ❑ Pamplemousse « ugly » aux truffes
- ❑ Lentilles vertes du Puy aux poireaux et dattes
- ❑ Mille-feuille de pommes

de terre aux petits artichauts et tomates confites

- ❑ Tarte fine de champignons sauvages
 - ❑ Fromages
 - ❑ Nage d'agrumes au vin de Château-Romanin, sorbet à la lie de vin
 - ❑ Friandises
- Prix : 84 € par personne

CAZAUDEHORE ET « LA FORESTIERE »

Menu forestière

- ❑ Fricassée d'escargots forestière
- ou
- ❑ Marinade de saumon frais et fumé aux herbes fraîches
- ou
- ❑ Les six huîtres spéciales de Marennes
- ❑ Pigeonneau fermier à la confiture d'oignons rouges
- ou

❑ Filet d'agneau en risotto sauce poivrade

- ou
- ❑ Sandre en rémoulade à la crème d'épices
- ou
- ❑ Confit de canard pommes landaises
- ❑ Petite salade de mâche au parmesan
- ❑ Parfait glacé au café
- ou

❑ Nougat glacé au Grand-Marnier

- ou
 - ❑ Baba au rhum, crème Chantilly
 - ou
 - ❑ Dôme de chocolat « Manjari » aux griottes sauce anglaise
 - ou
 - ❑ Les glaces et les sorbets maison
 - ❑ Café.
- À 61 €, il est proposé avec une demi-bouteille de vin par per-

sonne à choisir sur une carte comprenant des rouges, blancs et un rosé.

CHATEAU DE CURZAY

Le dîner des Lumières

- ❑ Velouté La Vallière (velouté de volaille au céleri servi avec des profiteroles farcies de quenelles de volaille)
- ❑ Chartreuse d'asperges archiduchesse et cocotte petit duc (œufs brouillés au jambon de pays, champignons au paprika et asperges, œuf en cocotte aux asperges, sauce au foie gras)
- ❑ Sole soufflée cardinal (sole entière farcie au homard)
- ❑ Pigeonneau châtelain (pigeonneau rôti, déglacé au vin blanc, garni de fonds d'artichauts, tomates, céleri et pommes château)

❑ Timbale d'entremets (riz au lait impérial et crème glacée)

- ❑ Bûche Édouard VII (biscuit génois, glace à la fraise et quartiers de pêche, flambé au Grand-Marnier)
- Ce menu s'accompagne à dessein d'un champagne Dom Pérignon (non compris). Prix : 86 €.

Le dîner Mélusine

Moments de terroir

- ❑ Huîtres chaudes de Marennes Oléron



pochées au fenouil Jus de curry

- ❑ Le chevreau à l'ail vert selon la recette traditionnelle des fermes du Poitou
 - ou
 - ❑ Dos de sandre braisé à l'ampélaïde - Petit farci poitevin au lard et aux herbes du potager
 - ❑ Sélection de fromages de chèvre
 - ❑ Crème glacée au broyé du Poitou
- Prix : 55 €

Le dîner gourmand

- Moments de printemps**
- ❑ Charlotte d'asperges au caviar d'Aquitaine, crème de tourteau
- ou
- ❑ Foie gras aux artichauts et aubergines douces
- ❑ Pain tabatière au thym
- ❑ Tournedos de lotte poêlé à l'huile d'olive

❑ Crème d'asperges, harigoulo d'artichauts aux coquillages

- ou
 - ❑ Pigeonneau rôti, printanière de fèves à l'hysope
 - ❑ Sélection de fromages affinés
 - ❑ Parfait au pamplemousse rose, tuile craquante
 - ❑ Fine gelée vanille au basilic
 - ou
 - ❑ Tarte aux agrumes, crème glacée à la menthe fraîche
- Prix : 55 €

CHALET D'ADRIEN

Le dîner des Alpes

- ❑ Grande assiette du Valais
 - ❑ Pommes de terre au four façon tartiflette
 - ❑ Pot au feu d'Adrien
 - ❑ Buffet de tartes
 - ❑ Petits pots de crème comme autrefois
- Prix : 45 €



Quatre élégantes prêtes à prendre la route pour un week-end de charme au départ des jardins Moët & Chandon. (Photo BMW/Hubert Mouillade.)

Quatre BMW pour le plaisir de choisir



BMW X5 3.0 d	BMW 530 d « Préférence »	BMW 318 Ci Cabriolet	BMW 745i
Moteur Type (cylindres) : 6 en ligne Disposition : longitudinale avant Soupapes par cylindre : 4 Cylindrée (cm³) : 2 926 Puissance maxi (ch à tr/min) : 193 à 4 000 Couple maxi (Nm à tr/min) : 184 à 4 000 Couple maxi (Nm à tr/min) : 410 de 2 000 à 3 000	Moteur Nombre de cylindres/soupapes : 6/24 Cylindrée (cm³) : 2 926 Puissance maxi (ch à tr/min) : 193 à 4 000 Couple maxi (Nm à tr/min) : 410 de 2 000 à 3 000	Moteur Nombre de cylindres/soupapes : 4/16 Cylindrée (cm³) : 1 995 Puissance maxi (ch à tr/min) : 143 à 6 000 Couple maxi (Nm à tr/min) : 200 de 2 376	Moteur Nombre de cylindres/soupapes : 8/32 Cylindrée (cm³) : 4 398 Puissance maxi (ch à tr/min) : 333 à 6 100 Couple maxi (Nm à tr/min) : 450 de 2 360
Poids Total à vide (kg) : 2 115 Total autorisé (kg) : 2 685 Attelage freiné (kg) : 2 700	Poids Total à vide (kg) : 1 700 Total autorisé (kg) : 2 165	Poids Total à vide (kg) : 1 540 Total autorisé (kg) : 1 885	Poids Total à vide (kg) : 1 945 Total autorisé (kg) : 2 450
Dimensions Empattement (m) : 2,82 Voies av-ar (m) : 1,57-1,57 Longueur/largeur/hauteur (m) : 4,66/1,87/1,71 Coffre (dm³) : 465	Dimensions Empattement (m) : 2,83 Voies av-ar (m) : 1,51-1,52 Longueur/largeur/hauteur (m) : 4,77/1,80/1,43 Coffre (dm³) : 460	Dimensions Empattement (m) : 2,72 Voies av-ar (m) : 1,47-1,48 Longueur/largeur/hauteur (m) : 4,48/1,75/1,37 Coffre (dm³) : 260/300	Dimensions Empattement (m) : 2,99 Voies av-ar (m) : 1,58-1,59 Longueur/largeur/hauteur (m) : 5,03/1,91/1,50 Coffre (dm³) : 500
Performances Vitesse maxi (km/h) : 200 (sur circuit) Accélération 0 à 100 km/h (s) : 10,5	Performances Vitesse maxi autolimitée (km/h) : 230 (sur circuit) Accélération 0 à 100 km/h (s) : 7,8	Performances Vitesse maxi autolimitée (km/h) : 206 (sur circuit) Accélération 0 à 100 km/h (s) : 10,2	Performances Vitesse maxi autolimitée (km/h) : 250 (sur circuit) Accélération 0 à 100 km/h (s) : 6,3
Consommations Extra-urbaine (l/100 km) : 8,2 Urbaine (l/100 km) : 12,3 Mixte (l/100 km) : 9,7 Réservoir (l) : 93	Consommations Extra-urbaine (l/100 km) : 5,6 Urbaine (l/100 km) : 9,7 Mixte (l/100 km) : 7,1 Réservoir (l) : 70	Consommations Extra-urbaine (l/100 km) : 6,0 Urbaine (l/100 km) : 10,7 Mixte (l/100 km) : 7,7 Réservoir (l) : 63	Consommations Extra-urbaine (l/100 km) : 8,3 Urbaine (l/100 km) : 15,5 Mixte (l/100 km) : 10,9 Réservoir (l) : 88
Prix (tarif au 2 mai 2002) X5 3.0 d : 43 400 € (284 685,34 francs) X5 3.0 d Pack : 44 800 € (293 868,74 francs) X5 3.0 d Pack Luxe : 49 200 € (322 730,84 francs)	Prix (tarif au 2 mai 2002) BMW 530 d « Préférence » : 40 150 € (263 366,74 francs) BMW 530 d « Préférence Pack » : 43 250 € (283 701,40 francs) BMW 530 d « Préférence Pack L » : 46 000 € (301 740,22 francs) La BMW Série 5 « Préférence » est aussi disponible en 520 d et 525 d.	Prix (tarif au 2 mai 2002) BMW 318Ci Cabriolet : 34 900 € (228 928,99 francs) Le cabriolet BMW Série 3 est aussi disponible en 320Ci, 325Ci et 330Ci.	Prix (tarif au 2 mai 2002) BMW 745i : 84 590 € (554 874,03 francs) La Série 7 est disponible uniquement en boîte automatique 6 vitesses Steptronic avec commandes au volant. La 735i de 272 ch est proposée à 75 600 € (495 903,49 francs).

Les essayer ?
Rendez-vous sur le site Internet <http://www.bmw.fr>