

#137 NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2024

Hôtel & Lodge

L'ART DE VIVRE EST UN VOYAGE

SPÉCIAL
LUXE

**Paradis
cachés**

Villas en bord de mer

*Chalets face
aux montagnes*

*Boutique hôtels
au cœur des villes*

À GAGNER
Une machine
à café
Kitchen Aid

&

Zambie, Colombie, Japon, Vienne, Champagne, Capri, Thaïlande

L 13701 - 137 H - F: 9,50 € - RD



BELUX 10,50€ - CH 14,80 FS - ESP/GR/ITA/PORT CONT : 10,50€ - DOM 10,50€ - MAR 108 MAD - CAN 15,99 \$CAD - TOM 1300 XPF

Technicité, efficacité,
sensualité : trois mots
pour qualifier myBlend.



ROYAL CHAMPAGNE

BULLER, DÉSTRESSER, SE FAIRE DORLOTER

AVANT QUE L'HIVER SAPE MORAL ET FORME, L'IDÉE REQUINQUANTE : UNE ESCAPADE BIEN-ÊTRE SIGNÉE MYBLEND. PRÊT, ON FONCE, À L'APLOMB DES VIGNES LES PLUS CÉLÈBRES AU MONDE, CELLES DE DOM PÉRIGNON.

Quarante minutes de Paris et de Roissy en train. Une grosse heure en voiture. Un des avantages du Royal Champagne, 5-étoiles enraciné dans le village de Champillon, proche d'Épernay et de Reims, sa facilité d'accès, et pas seulement pour les Parisiens. Depuis son ouverture en 2018, l'hôtel design, se fondant dans son environnement, imaginé par le studio rémois Pace Architectes, loin de s'endormir sur ses lauriers, ses récompenses, ses awards, ses trois clés Michelin

– accordées en juin dernier à 24 hôtels seulement en France –, innove en permanence. Ses équipes se remettent en question sous l'impulsion de son directeur général Vincent Parinaud, soutenu et encouragé par les propriétaires américains.

Montée en gamme

À la une cette saison du Leading Hotels of the World champenois, outre un nouveau chef, le spa change de cap, s'alliant avec myBlend, marque ultrapremium, technique et

sensuelle à la fois, développée par le docteur Olivier Courtin-Clarins, président du directoire de la maison éponyme. Avec l'intention de mieux répondre aux exigences et aux attentes de sa clientèle française et étrangère. Ce nouveau partenaire, séduit par la réputation du Royal Champagne, ses installations bien-être, piscines intérieure et extérieure, jacuzzi, hammam, studio de yoga, salle de fitness, a revu, avec les équipes en place, la décoration des neuf cabines de soins.



Choisir, même en plein hiver, la piscine extérieure chauffée (photo à gauche) ou celle intérieure, ci-dessus, offrant la même vue sur les vignes.



À gauche Le chef Christophe Raoux, en accord avec le docteur Olivier Courtin-Clarins, propose à chaque saison un menu équilibré.

Ci-dessus à gauche Tons or et naturel, la nouvelle suite duo Effervescence, summum du confort et du luxe.

Ci-dessus Longue, au calme, la piscine intérieure a été pensée pour permettre aux hôtes de marier sports, massages et lâcher-prise total.

Plus minimaliste, blushée de teintes neutres, elle s'accorde au packaging chic, en blanc et gris clair, de la ligne myBlend et aide les thérapeutes formés par la marque à s'approprier la carte des soins, en leur fournissant l'espace et les outils adéquats.

Diagnostic personnalisé et technicité

Au-delà du questionnaire de routine, commun à tous les spas ou presque pour dresser un portrait « forme » succinct, chaque thérapeute procède à un diagnostic pointu de la peau. Diagnostic pour composer un soin sur mesure, personnalisé, associant une gestuelle précise, experte, mise au point par Olivier Courtin-Clarins, et

une technologie de pointe non invasive, LED, microcourants, variation thermique, etc.

Qui une fois a essayé le myLEDmask, anti-âge, et s'est regardé dans un miroir juste après, puis les jours suivants, a apprécié ses effets immédiats mais aussi au long cours sur l'éclat, la fermeté, l'hydratation de l'épiderme. Le risque : devenir *addict*. La parade, souscrire un abonnement myBlend ou... acheter le masque et jouer à domicile les thérapeutes. En parallèle de ces soins holistiques myBlend, le Royal Champagne décline la toute nouvelle carte Precious de Clarins. Une carte, elle aussi d'exception. 🍷

ACCORD GASTRONOMIE-FORME

Le nouveau chef Christophe Raoux, Meilleur Ouvrier de France, a élaboré avec Olivier Courtin-Clarins le menu « Make it balanced », proposé au Bellevue, table bistro-bonomique. Ce menu, composé en majorité de légumes et de fruits de saison, sans gluten et sans lactose, est relevé d'épices et de saveurs. Il offre aussi la possibilité, à celles et ceux qui le souhaitent, d'acquiescer les bases d'une routine saine et gourmande, à adopter de retour chez eux.

© DR