

# RÉSIDENCES DÉCORATION

## ALCHIMIES VINTAGE

20 pages d'idées déco

DRESSINGS  
POÊLES  
CHEMINÉES

**ABU DHABI**  
Le pari de la culture

**LES NOUVELLES TENDANCES  
+ DES PISCINES QUI FONT RÊVER**





1

2

# Royal Champagne Impérial

*Forte de la légende selon laquelle Napoléon 1<sup>er</sup> aimait, comme les rois, marquer le pas dans cet ancien relais de poste, Sibylle de Margerie, décoratrice a multiplié les clins d'œil envers l'histoire de France.*

Par Anne-Marie Cattelain-Le Dû



3

Rasé le relais de poste où dételait les diligences des rois et où Napoléon lutinait les belles. Giovanni Pace, architecte rémois, lui a substitué un paquebot linéaire flottant en surplomb des vignes de Moët & Chandon. Sybille de Margerie y a décliné trois thèmes. Celui des troupes royales évoquées sur le logo et sur une fresque gigantesque dans le Bistro Bellevue. Celui de Bonaparte conviant les femmes de sa vie à la table gastronomique du Royal. La décoratrice a même projeté au plafond des toilettes pour dames, la reproduction du Sacre de Napoléon 1<sup>er</sup> par David. Enfin, pour mieux ancrer les lieux dans leur environnement, elle a suggéré bulles et vignobles dès le lobby. Un hommage au paysage champenois classé au patrimoine mondial de l'Unesco et dont les propriétaires américains sont tombés en amour. Elle, Denise Dupré titulaire de la chaire d'hôtellerie-restauration à l'université d'Harvard, ne rêve que terroir. Lui, Mark Nunnely, financier averti, amateur de grands crus, préside Champagne Hospitality, entité regroupant la maison de champagne Leclerc Briant, le Barthélemy sur l'île de Saint Barth, le Royal Champagne et le 25 bis, demeure d'hôtes du XVIII<sup>e</sup> à Epernay.

Pour leur cinq étoiles, membre de Relais & Châteaux, ils ont voulu l'exceptionnel, suivant de près pendant quatre ans le chantier, sélectionnant, avec Vincent Parinaud, l'adorable directeur, des prestataires renommés. Au spa, Biologique Recherche impose son expertise dans les cabines dispersées autour de la magnifique piscine. En cuisine, Jean-Denis Rieubland, venu du Negresco, qui vient de décrocher une étoile, six mois seulement après l'ouverture, affûte couteaux et recettes. Côté cave, Daniel Pires, l'érudit et convivial sommelier, propose des dégustations autour de champagnes triés sur le volet. Lorsqu'il décèle curiosité et intérêt chez ses convives, l'œil effervescent, il débouche un Abyss de Leclerc Briant, Brut Zéro, élevé en biodynamie, immergé à 60 mètres de profondeur au large d'Ouessant, dans la baie du Stiff. La cuvée Vendange 2012, est restée en Atlantique 15 mois. Extase à 40 minutes de Paris.

[royalchampagne.com](http://royalchampagne.com)



- 
- 1** Les chambres très sobres, reposantes ouvrent toutes sur le vignoble.
- 2** Au choix, piscines intérieure ou extérieure de belles dimensions.
- 3** Le Royal, l'excellente table étoilée du chef Jean-Denis Rieubland.
- 4** L'architecture épurée de Giovanni Pace, auteur aussi de la gare TGV proche, répond aux lignes rectilignes du vignoble.