



La Kakhétie, vaste région viticole située à l'est, produit 75 % des vins du pays. L'impressionnante chaîne du Grand Caucase au petit matin.



Dans la vallée du Tana, Nika Vacheishvili, ancien ministre de la Culture, a choisi de créer son propre vignoble.

Gourmande Géorgie

L'automne est la bonne saison pour découvrir la *Géorgie. Berceau du vin*, le pays se couvre de vignes aux couleurs vives et, puisque les premiers frimas battent la campagne, ses habitants se font une joie de vous ouvrir leur *porte* pour mieux vous asseoir à leur *table* !

Texte & Photos : Antoine Lorgnier



Au premier plan, les pkhalis, entrées à base de noix et de légumes.



La Géorgie compte plusieurs centaines de cépages différents.

Paul Caussé m'avait prévenu : « J'espère que tu aimes boire et manger ». Initiateur de ce voyage en Géorgie, ce jeune chef, jadis journaliste, russophone et russophile, a vécu à Irkoutsk (Russie), connaît l'Arménie et le Daguestan comme sa poche, s'est posé un an à Kyoto pour apprendre les subtilités de la cuisine kaiseki, s'est frotté à quelques grands chefs pour achever sa formation de l'école Ferrandi avant de fonder « Une Table dans le Maquis », histoire d'organiser des voyages gourmands aux quatre coins du monde ou presque. De bonne nature, je lui ai répondu que, oui, bons vins et bonne chère m'alliaient bien. Je ne fus pas déçu. Certes, je savais que la Géorgie était considérée comme le berceau du vin. Des archéologues y ont trouvé les plus anciennes traces de vinification au Monde, datant d'environ 8 000 ans. C'était dans des *kvevris*, de grandes jarres en argile enfouies dans le sol. La méthode n'a guère évolué depuis. Le mot « vin » viendrait même du mot géorgien « *gvino* », c'est vous dire ! Ajoutez à cela pas moins de 540 cépages authentifiés, des vins rouges, blancs et oranges élevés essentiellement en bio, une certaine décomplexion dans la fabrication et dans la consommation, nul doute que le vin est ici plus qu'une tradition. En 1686, Jean Chardin, joaillier du roi Charles II d'Angleterre et du Shah de Perse, mentionnait déjà dans son « Récit de voyage de Paris à Ispahan », cette passion géorgienne : « Il n'est pas de pays où l'on boive davantage et de meilleurs vins ».

POUR QUI SONNE CE « GLASS » ?

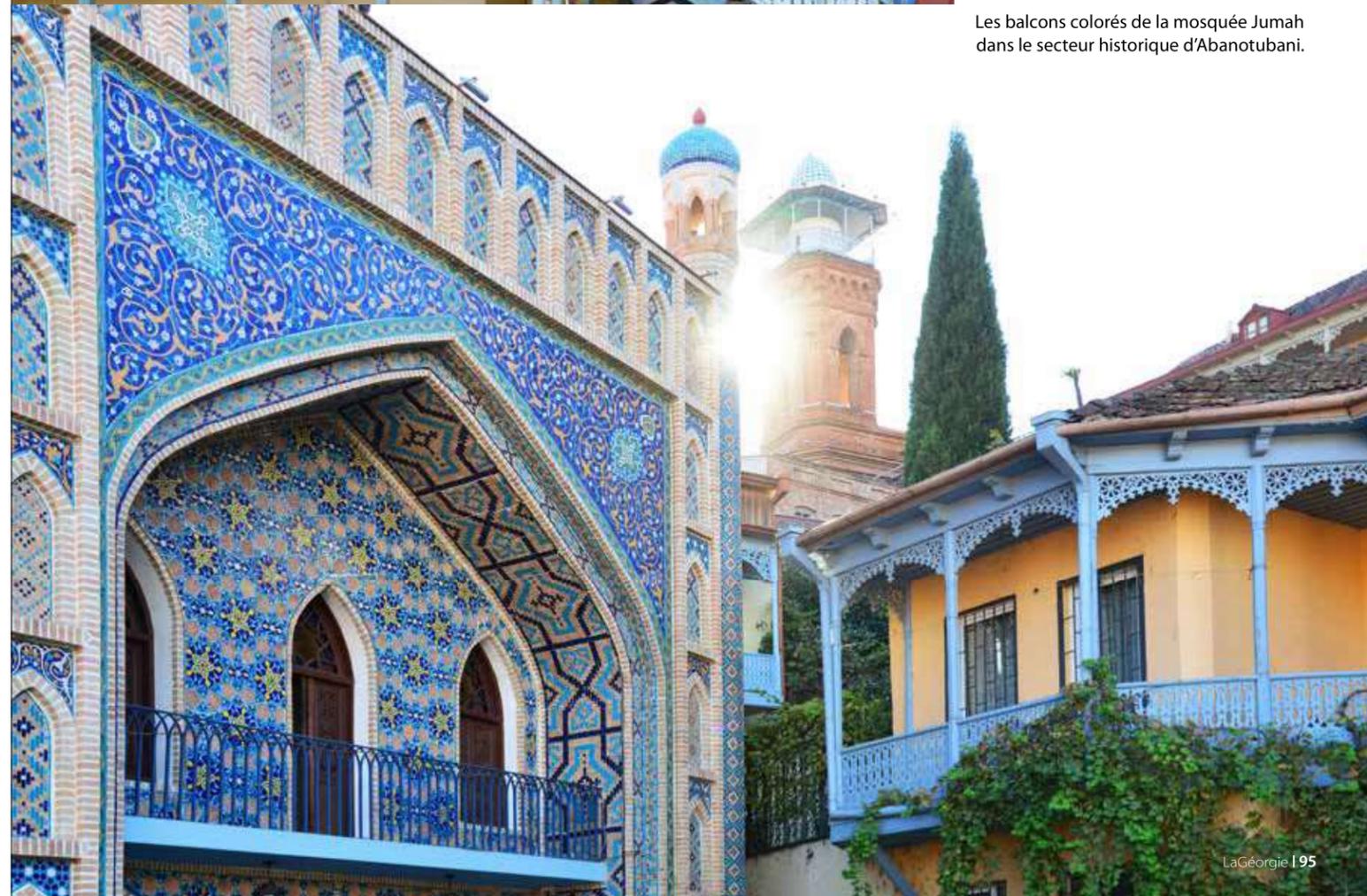
Paul Caussé ne m'avait pas tout dit. Il avait juste omis de préciser que les Géorgiens ont un sacré sens de hospitalité et qu'il est une

tradition qu'ils chérissent plus que tout autre : celle du *supra* (banquet). À table, pas moins d'une dizaine de plats, autant de bouteilles et, en guise de trou normand, des toasts et discours assurés par le maître de cérémonie, le *tamada*, qui remercie, avec force verres de vin, les ancêtres, la famille, les amis, les invités, les amours, la nature, les saints. Le tout accompagné si possible d'un conteur ou d'un musicien. Comptez cinq à six heures le repas en moyenne ! Ce dîner surréaliste se tenait au huitième étage d'un immeuble de Tbilissi, dans les appartements de Zura Natroshvili. Ce dernier avait choisi de combler sa piscine pour y mettre des *kvevris* et y faire son vin ! Le lendemain, la promenade dans le centre historique de la capitale fut salutaire. J'eus l'impression d'éliminer les calories emmagasinées la veille en faisant un peu d'exercice à l'ombre de la statue géante de Kartlis Deda, beauté locale née de l'imagination du sculpteur Elguja Amashukeli qui, dans sa main gauche, tient une coupe de vin ! Les belles maisons de bois aux couleurs vives, aux fenêtres et balcons ajourés, s'amoncellent jusqu'aux pieds de la citadelle. Parfois, ce labyrinthe de ruelles tortueuses offre une jolie vue sur la ville, le quartier des affaires en bord du fleuve Koura, le quartier des bains et sa magnifique mosquée Jumah. Vous vous en doutez déjà, la promenade se termina dans l'une des nouvelles adresses gourmandes de la ville ! Malgré les agapes de la veille, je fus incapable de résister aux entrées : *badrijanis* (roulés d'aubergines aux noix), *pkhalis* (boulettes de légumes), salades diverses et légumes grillés tout juste assaisonnés. Je n'osai avouer être pressé d'attaquer le *khajapouri*, cette tourte chaude dégoulinante de fromage dont j'étais devenu accro dès la première bouchée, la nuit précédente, vers ➤



Vieilles maisons et citadelle dans le quartier des bains turcs Abanotubani à Tbilissi.

Les balcons colorés de la mosquée Jumah dans le secteur historique d'Abanotubani.





Fabrication de Khinkalis, raviolis à base de viande.



Le toné, four à pain traditionnel.



Brochettes de cochon grillé sur des ceps de vigne.



La Tchatcha, alcool fort à base de raisin.



Khachapouri, le fameux chausson farci au fromage.



Soupe kharcho à base de viande et de légumes.



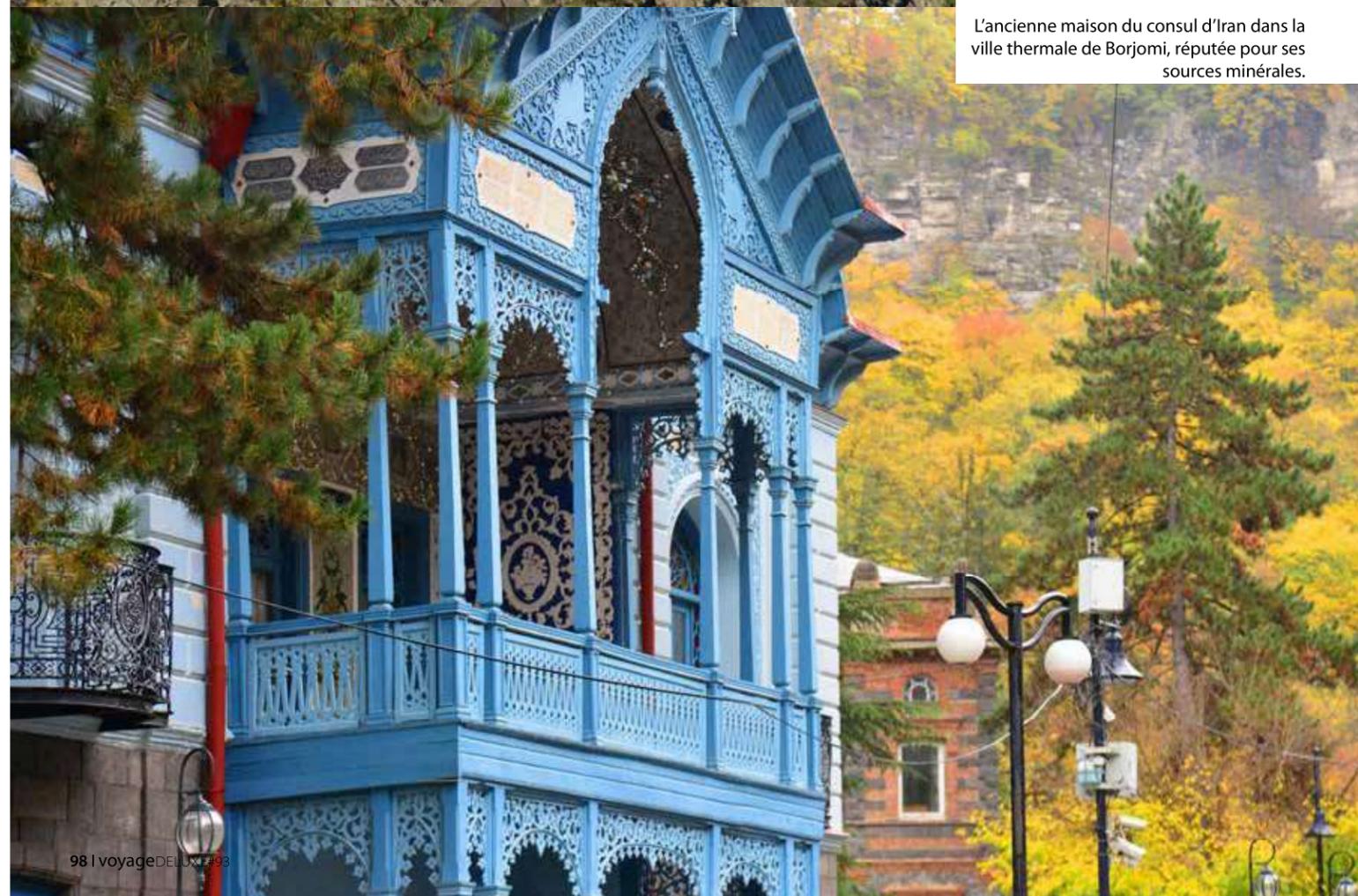
Très animé, le marché couvert de Telavi.



La tradition veut qu'un toast soit porté entre chaque plat.



En arrière-plan, le monastère orthodoxe de Djvari (VI^e siècle), juché sur un promontoire rocheux au-dessus de la rivière Koura.
L'ancienne maison du consul d'Iran dans la ville thermale de Borjomi, réputée pour ses sources minérales.



La cathédrale orthodoxe de Svetitskhoveli (XI^e siècle) dans la ville antique de Mtskheta.



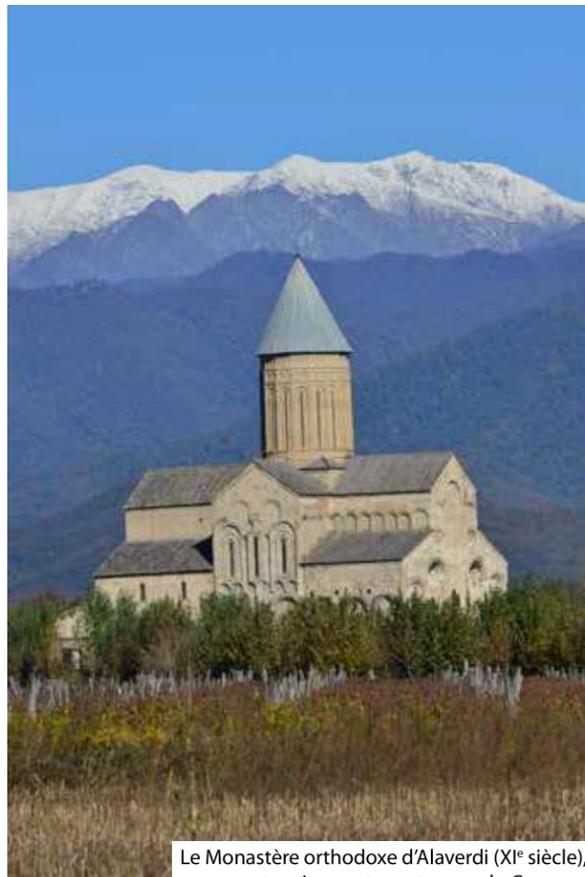
La première croix de Géorgie était un cep de vigne comme, ici, devant la cathédrale de Svetitskhoveli.

minuit, entre une chanson ou un toast, je ne me souviens plus très bien. Heureusement, comme il fallait filer vers l'Est, en Kakhétie, nous fîmes l'impasse sur les brochettes, plus tristement sur les *khinkalis*, de grosses ravioles fourrées à la viande que j'avais également dévorées vers minuit, sans doute, histoire d'atténuer les effets d'un énième verre de vin.

DANS LE VIN, TOUT EST BON !

La Kakhétie est le plus grand vignoble du pays. À l'abri de l'immense chaîne du Caucase, cette région de steppes et de collines est aussi le foyer d'un monde chrétien séculaire. Entre montagnes enneigées et vignes parées des belles couleurs d'automne, le monastère d'Alaverdi en est l'un des symboles. Les moines, sans surprise, font leur propre vin depuis le VI^e siècle et leur *marani*, ou chai, est sans doute le plus ancien du pays. En Géorgie, la religion tient une place toujours très importante. Le vin y est intimement associé. La première croix, plantée vers 337 après Jésus-Christ, n'était autre qu'un cep de vigne ! Une réplique assez kitch se trouve à côté de la cathédrale de Svetitskhoveli, à Mtskheta. Sur les hauteurs de la ville, le monastère de Djvari, ou monastère de la Croix, est dédié à Sainte Nino qui vint porter la bonne parole en Géorgie. Aussi, lorsque le pays fut conquis par les Ottomans en 645, ces derniers s'empressèrent de raser les églises et d'arracher les vignes. Aux dires de Giorgi Natenadze, certaines échappèrent à la vindicte et poussent sauvages, agrippées à de vieux murs en

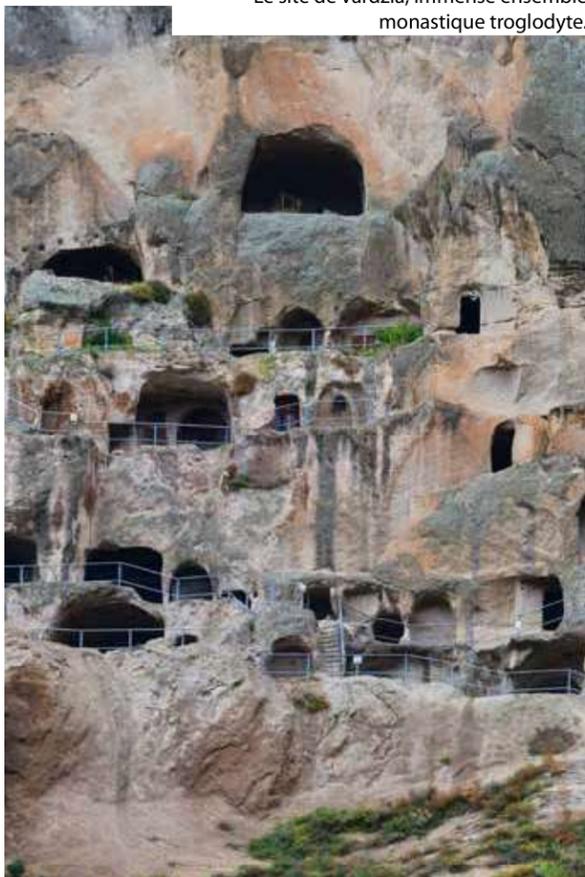
ruine. Ce viticulteur de Meskhetie, autre région viticole de renom, a passé des années à les chercher. Il les vendange désormais à la main pour en tirer l'un des vins les plus côtés du pays. Non loin de là, la cité troglodyte de Vardzia, l'une des plus importantes au monde, fut elle aussi victime des Ottomans. Sa visite à fleur de roche est impressionnante, parfois vertigineuse. Dans la vallée de Tana, Nika Vacheishvili a, quant à lui, choisi de créer son propre vignoble ! Il n'y en avait sans doute pas assez dans la région. Cet ancien ministre de la culture vous reçoit en toute simplicité sur ses terres sur lesquelles ont également poussé un joli petit hôtel et un... restaurant. Sur le comptoir, des bonbonnes de *tchatcha* de diverses couleurs. La *tchatcha*, c'est la gnôle locale, un truc d'hommes à base de marc et de mou de raisin distillé. On peut y ajouter tout un tas de fruits, mais c'est aussi bon brut, au cul de l'alambic. Je n'osais vous en parler avant, de peur de passer pour un poivrot. Chez Nika, elle est servie au petit déjeuner, histoire de bien commencer la journée. C'est en option bien sûr, mais ce serait gâcher ! Voyager avec Paul Caussé est ainsi une succession de belles rencontres et de bonnes adresses. Il n'est pas un lieu qui ne cache une gourmandise comme cette confiture de pommes de pin à Borjomi, ce petit routier aux truites grillées délicieuses ou encore ce marché débordant de *tklapis* et de *tchourtkhelas*, friandises locales à base de pâte de fruits. Il n'y a qu'à Gori, ville natale d'un certain Iossif Vissarionovitch Djougachvili, plus connu sous le nom de Joseph Staline, que nous n'avons rien goûté, si ce n'est à une tranche d'histoire. ➤



Le Monastère orthodoxe d'Alaverdi (XI^e siècle), entre vignes et montagnes du Caucase.



Fresque de la Vierge à l'Enfant au-dessus de l'autel du monastère d'Alaverdi.



Le site de Vardzia, immense ensemble monastique troglodyte.



Le train utilisé par Staline lors de ses voyages entre la Géorgie et la Russie.



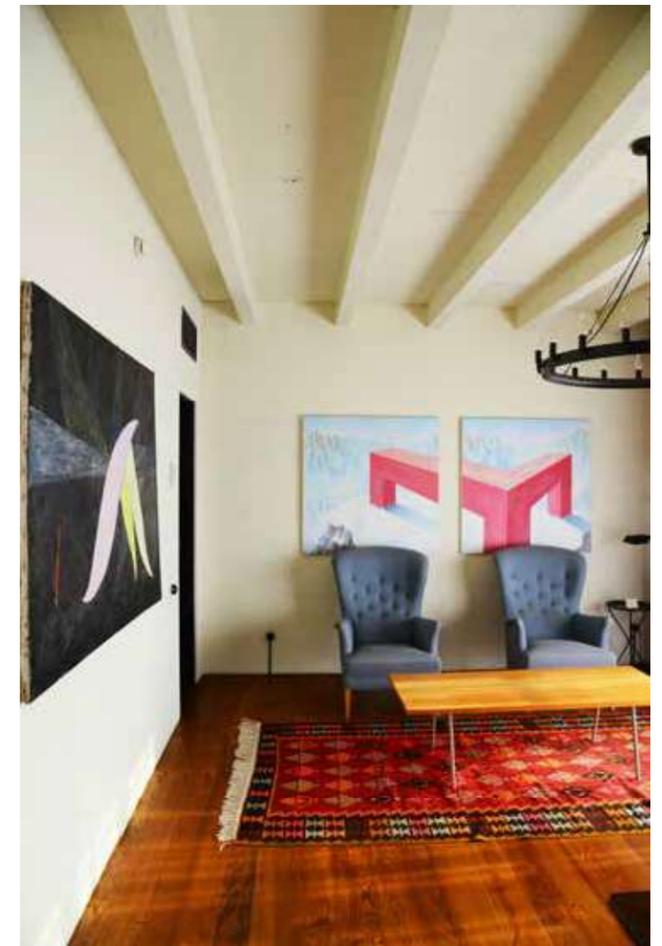
Vendange chez Nika Vacheishvili, viticulteur dans la vallée du Tana.



Chai enterré traditionnel où le vin est élevé à l'intérieur de grandes jarres.



Dégustation de vin orange, spécialité géorgienne.



LE STAMBA (Tbilissi)

Le Stamba, ouvert en 2018, est devenu très vite l'une des adresses les plus recherchées de la capitale géorgienne. Installé dans une ancienne imprimerie datant des années 30, l'hôtel mélange le style brutaliste soviétique de cette époque et le design contemporain.

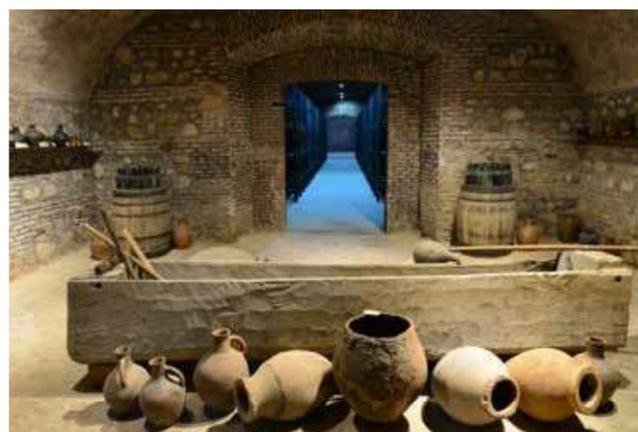
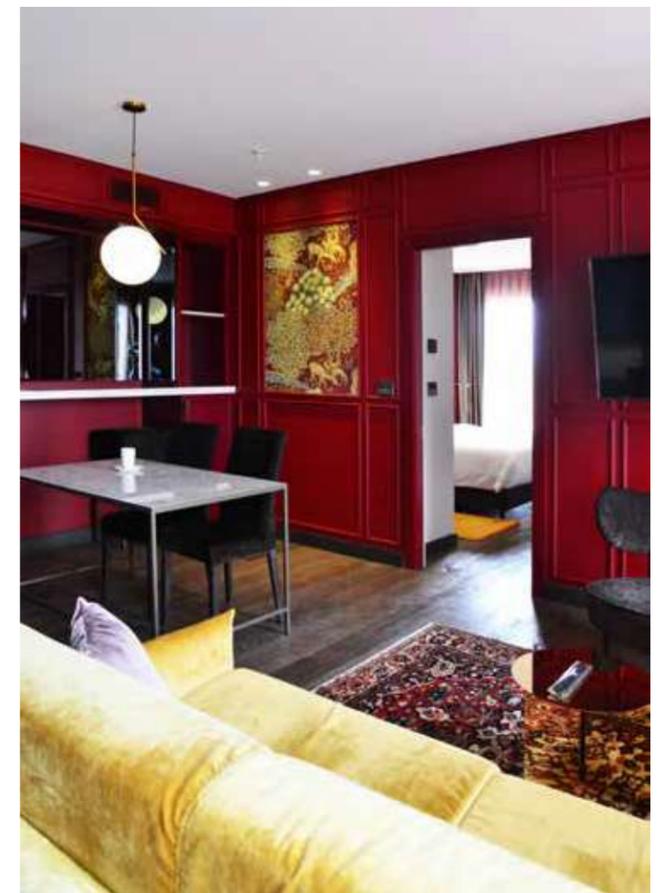
Propriété du groupe Adjara, le Stamba a su se faire chaleureux malgré son allure industrielle. Déjà, dans le lobby, des plantes vertes grimpent à l'assaut des poutres de béton mises à nu. Au milieu serpente l'ancienne ligne de production des journaux tel un dragon métallique. Puis, vient l'immense bibliothèque composée de milliers de livres derrière laquelle se cache une enfilade de lieux hybrides, à la fois restaurant, salle de conférence, espaces de lecture et de jeux, à moins que ce ne soit un potager hors sol ! Ses 150 chambres avoisinent toutes les 50 m². Cosy et fonctionnelles, elles abritent un immense lit, une belle baignoire sur pied, une salle de bain carrelée façon métro parisien, des murs couverts de livres et d'œuvres d'art où les tissus de velours ajoutent une petite touche rétro non dépourvue de charme. Situé dans le quartier de Véra, le Stamba est le lieu de rendez-vous de la jeunesse branchée et dorée de Tbilissi qui le fréquente, dès le matin, pour prendre un petit déjeuner dans son restaurant oscillant entre années 30 et *diner* américain des années 50. Le soir, elle se retrouve au bar sur le toit au bord de la piscine à fond de verre.



LE ROOMS (Tbilissi)

Le premier hôtel du groupe Adjara a été quelque peu éclipsé par l'ouverture du Stamba, situé tout à côté. Pourtant, cet établissement a bien des charmes et reste le symbole du renouveau de la ville.

Jadis, le bâtiment abritait les locaux du parti communiste lorsque la Géorgie était sous la férule de l'URSS. Il a fallu un sérieux culot et une sacrée imagination pour le transformer en hôtel. Pari réussi avec une décoration à la fois contemporaine et vintage. Le vintage apporte la touche chaude et accueillante avec de profonds fauteuils en cuir, des papiers peints colorés, des meubles en bois. Le contemporain se retrouve dans les chambres sous la forme de mobilier et d'œuvres d'art accrochées aux murs. Avec sa cheminée, le salon devient lieu de lecture et de rencontres. Tout à côté, la salle à manger joue la carte industrielle avec ses chaises et tables en bois et fer, ses carrelages blancs qui reflètent la lumière de la véranda qui court tout le long de cet immeuble de huit étages dans lesquels sont réparties 125 chambres. Ici, esprit XIX^e assuré avec parquet en bois massif, lustres en fer forgé, tentures en velours, tête de lit en cuivre et éclairage tamisé. Les Terrace King Rooms sont plus lumineuses car ouvertes sur la cour intérieure de l'hôtel. Au milieu, un immense poteau électrique a été conservé. La cour se partage d'ailleurs avec le Stamba et les clients peuvent se rendre de l'un à l'autre sans sortir dans la rue. ➤



THE TSINANDALI ESTATE (Kakhétie)

L'ancien domaine du prince et poète Alexandre Chavchavadze accueille désormais un des fleurons du groupe hôtelier Radisson. Décoré par le designer allemand Ingo Maurer, le Tsinandali a su parfaitement intégrer son architecture contemporaine aux vestiges du XIX^e siècle.

Ouvert en janvier 2019, cet hôtel 5-étoiles a été construit sur les anciens chais du domaine, là même où fut produite la première bouteille de vin du pays. C'était en 1814 ! La maison du prince Chavchavadze, transformée en musée, se visite. De même que les jardins. Le Radisson s'en est inspiré en végétalisant toutes ses façades. À l'intérieur, en revanche, place au minéral. Pierre et acier sont omniprésents, en particulier dans les caves qui accueillent les restaurants, les salles de dégustation des vins, dont une à l'ouverture secrète, et le chai où de vieux flacons sommeillent encore. Pour achever cette impression de minéralité, le plafond du restaurant Prince Alexander est couvert de peintures rupestres. Les 141 chambres et suites se déclinent en quatre thèmes représentant chacune une saison. Spacieuses et confortables, elles sont rendues chaleureuses par le choix de peintures aux couleurs vives. Mais, c'est sur le toit que réside le vrai plus de Tsinandali Radisson. Sauna et salle de sport jouxtent une piscine à débordement qui ouvre en grand sur les montagnes du Caucase. Quant au spa, il est fidèle à la tradition viticole du pays en proposant massage à l'huile de raisin et bain au vin rouge !

NEWS

LES SOURCES DE CAUDALIE

Chemin de Smith Haut-Lafitte, 33650 Bordeaux-Martillac

Tél. : 05 57 83 83 83

www.sources-caudalie.com

40 chambres et 21 suites à partir de 300 € la nuit.

LOISIUM EN CHAMPAGNE

1, allée de la Sapinière, 51160 Mutigny

Tél. : 03 10 01 82 00

www.loisium.com/champagne/

101 chambres et suites à partir de 250 € la nuit.

ABAMA RESORT

Guia de Isora, Tenerife, Îles Canaries

Tél. : +34 922 839157

www.abamahotelresort.com/fr

www.abamahotels.com/fr

AMAN NEW YORK

The Crown Building, 730 5th Ave, New York, NY 10019

Tél. : +1 212 970 26 26 - www.aman.com

83 suites à partir de 2 970 la nuit.

HÔTEL BARRIÈRE FOUQUET’S NEW YORK

456 Greenwich St, New York, NY 10013, États-Unis

Tél. : +1 917-965-2600

www.hotelsbarriere.com

97 chambres et suites, dont 65 chambres, 29 suites d’angle et suites équipées d’une terrasse ainsi qu’une suite Présidentielle « Le Grand Appartement Terrasse ». À partir de 1 100 € la nuit.

EN VUE

ORIENT EXPRESS

www.orient-express.com/fr/

LE GRAND JARDIN

Location du Grand Jardin (12 chambres,

24 personnes) : à partir de 210 000 € la semaine.

https://www.lgj-cannes.com

SOFITEL ROMA VILLA BORGHESE

Via Lombardia, 47 – 00187 Rome, Italie

Tél. : +39 06 47 80 21

www.sofitel.com - www.accorhotels.com

71 chambres et 7 suites.

Chambres à partir de 350 € la nuit (sans petit déjeuner).

Suites à partir de 1 150 € la nuit (sans petit déjeuner).

Restaurant Settimo

Prix moyen : 80 €.

HÔTEL LANCASTER

7, rue de Berri, 75008 Paris

Tél. : 01 40 76 40 76 - www.hotel-lancaster.com/fr

44 chambres et 11 suites à partir de 550 € la nuit.

Restaurant Monsieur

Menu Déjeuner Régional : 49 € (entrée + plat / plat + dessert) ; 59 € (entrée + plat + dessert).

Lancaster Private Spa

Soin visage « Fermeté & anti-rides » Terre de Mars : 50 min, 80 €.

PAVILLON FAUBOURG SAINT-GERMAIN

5, rue du Pré-aux-Clercs, 75007 Paris

Tél. : 01 42 61 01 51

www.pavillon-faubourg-saint-germain.com

47 chambres et suites à partir de 350 € la

chambre Classique.

Restaurant Les Parisiens

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h15 et de 19h à 22h15. Carte à partir de 60 €.

Spa des Prés by Codage & Fitness

Ouvert tous les jours de 7h30 à 21h.

Soin Haute Couture : 120 min, 280 € ; 180 min, 400 €.

TESTÉ POUR VOUS

HÔTEL MAISON COLBERT

7, rue de l’Hôtel Colbert, 75005 Paris

Tél. : 01 56 91 19 00 - www.melia.com

39 chambres et suites à partir de 300 € la nuit.

HÔTEL VILLA MARQUIS

35, rue Jean Goujon, 75008 Paris

Tél. : 01 53 363 00 - www.melia.com

63 chambres et suites à partir de 300 € la nuit.

RÉSIDENCE EISENHOWER

17, boulevard Lundy, 51100 Reims

www.residence-eisenhower.com

8 chambres et suites.

Pour toute demande (organiser des événements, séjourner à la Résidence) joindre la maîtresse de maison, Annelies Pieters, au 03 79 45 02 50.

FLEUR DE LOIRE

Quai Villebois Mareuil, 41000 Blois

Tél. : 02 46 68 01 20 - https://fleurdeloire.com/fr

44 chambres, dont 11 suites, à partir de 320 € la nuit.

Restaurant Christophe Hay

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h30.

Menu en 4 services : 98 €, 145 € avec accord mets & vins

Menu en 6 services : 158 €, 225 € avec accord mets & vins

Menu en 9 services : 218 €, 325 € avec accord mets & vins

Restaurant Amour Blanc

Tél. : 02 46 68 01 60

Ouvert 7j/7 de 12h à 14h30 et de 19h à 22h.

Plats à partir de 27 €, desserts à partir 16 €.

Menu en 5 services : 75 €.

Spa Sisley

Tél. : 02 46 68 01 77

Ouvert le lundi de 12h à 20h, du mardi au samedi de 10h à 20h, le dimanche de 9h à 17h.

Massage Signature : 130 € (1h).

ABBAYE DE VILLENEUVE

Lieu-dit, Villeneuve, 44840 Les Sorinières

Tél. : 02 55 59 05 91

www.abbayedevilleneuve.com

18 chambres et suites (de 15 m² à 40 m²) à partir de 190 € la nuit.

Restaurant gastronomique l’Épicurien

Service de 12h à 13h15 & de 19h à 21h15.

Fermé le dimanche soir.

Menu Dégustation en 5 services :

70 € ; en 6 services : 90 €.

Menu Déjeuner : 45 € et 70 €.

ROSEWOOD CASTIGLION DEL BOSCO

Borgo, Montalcino (Siena), Italie

Tél. : +39 0577 1913 001

www.rosewoodhotels.com/en/castiglion-del-bosco

Ouvert d’avril au premier week-end de janvier.

42 suites (la plus petite mesurant 50 m² et la plus grande 123 m²) et 11 villas (de 3 à 6 chambres), toutes avec piscine privée et cheminée.

À partir de 790 € la nuit pour une suite et 3 905 € pour une villa, petit déjeuner inclus.

2 restaurants : Campo del Drago

(gastronomique) et La Canonica.

Autres infrastructures : un potager bio, une école de cuisine, un spa et un golf 18-trous.

Expériences

Soin « Divine Wine » au spa : 300 € pour 90 min.

Dégustation de vins du domaine, incluant visite des chais : entre 50 € et 220 € selon le nombre et les vins choisis (1h à 1h30).

Dégustation de fromages dans une ferme en biodynamie : 60 € à 175 € (démonstration de la fabrication).

Cavage de truffes : 145 € pour 1h30.

Le Val d’Orcia et son cinéma : 310 € (minimum 4 personnes).

Souvent, le transport n’est pas inclus.

Y aller

Rosewood Castiglion del Bosco est situé à 95 km au sud de Florence et à 200 km au nord de Rome. À vous de choisir votre aéroport. Air France assure ainsi un Paris CDG-Florence.

BELMOND MITICO X GALLERIA CONTINUA

www.belmond.com/fr

THE CARLTON TOWER JUMEIRAH

1 Cadogan Pl, London SW1X 9PY, Royaume-Uni

Tél. : + 44 20 7235 1234 - www.jumeirah.com

186 chambres et suites.

Chambre env. 683 € ; Garden Suite (2 pièces) env. 1 080 €.

Restaurants

- Al Mare

Entrée env. 20 €, plat env. 35 €.

- La Chinoiserie

Club- sandwich 36 €.

- Afternoon tea Jessica

85 € jusqu’au 5 janvier.

Talise Spa

Massage 2h « Célébration de l’amour » : 288 € par personne.

Y aller

L’Eurostar relie Paris à Londres en 2h17 et en plus il produit 93% de CO2 en moins qu’un vol Paris-Londres !

Prix très variables suivant les périodes, les heures et la classe. Toutes les offres sont sur

www.eurostar.com

ROSEWOOD LE GUANAHANI ST. BARTH

Anse de Grand-Cul-de-Sac,

97133 Saint-Barthélemy, Antilles Françaises

Tél. : +590 590 52 90 00

www.rosewoodhotels.com/fr/le-guanahani

29 chambres, 27 suites et 10 suites Signature réparties dans des cottages indépendants à partir de 950 € la nuit. À noter : 20 suites disposent de piscines privées.

Beach House

Installé au bord de la plage, le Beach House déroule 3 espaces de restauration et un bar, le bar Mélangé. Il accueille les hôtes tout au long de la journée, du petit déjeuner au dîner.

Ceviche du jour 29 € ; rouget créole entier grillé 39 € ; ravioles de langouste 56 € ; bar en croûte de sel 69 €.

Spa Sense

Ouvert tous les jours de 9h à 20h.

8 salles de soins, dont 2 pour couples et une dotée d’une table de massage au sable de quartz avec système de chromothérapie. Le spa est également équipé d’une piscine réservée aux adultes, d’une salle de sport ultramoderne, d’un bar à brushing et d’un salon de manucure. Massage relaxant à l’huile de CBD : 240 € (1,5h), 300 € (2h).

Sur place

Kids-Club Rosewood Explorers, court de tennis, 2 piscines, 2 plages, sports nautiques non motorisés.

ROSEWOOD SÃO PAULO

R. Itapeva, 435 - Bela Vista, São Paulo - SP, 01332-000, Brésil - Tél. : +55 11 3797-0500
www.rosewoodhotels.com/en/sao-paulo

160 chambres et suites à partir de 3 050 BRL (autour de 600 €), petit déjeuner inclus.

SIYAM WORLD

Atoll de Dhigurah Noonu

Tél. : +960 656-7777 - www.sunsiyam.com

Vols + 5 nuits en Water Villa avec piscine privée et toboggan sur une base all-inclusive 24h/24 + transferts en hydravion, à partir de 2 715 € par personne.

The Beach House Collection

Vols + 5 nuits en Villa The Beach House Collection sur une base all-inclusive 24h/24 + transferts en hydravion, à partir de 4 888 € par personne.

SUN SIYAM IRU VELI

Atoll de Nilandhe, Maldives

Tél. : +960 676 0100 - www.sunsiyam.com

Kuoni propose un forfait de 8 jours/5 nuits à partir de 3 795 € par personne, en suite plage avec piscine, premium All Inclusive, transport inclus.

S’ENVOLER

- Air France

Depuis Paris, Air France opère plusieurs vols hebdomadaires direct vers les Maldives, du 31 octobre au 23 mars 2023. Puis, une fois à Malé, un hydravion transporte les voyageurs à destination.

www.airfrance.fr

- Qatar Airways

La capitale est également desservie toute l’année par Qatar Airways avec escale à Doha.

Qatar Airways a été élue meilleure compagnie aérienne du monde pour la 7e fois consécutive (classement Skytrax 2022).

Offert aux passagers de Première Classe et de Classe Affaires, l’accès au salon Al Mourjan peut aussi être réservé en ligne ou au comptoir d’enregistrement par les voyageurs de la Classe Économique. Pour environ 123 €, cet immense espace offre de nombreux services de restauration - dont un vrai restaurant qu’il vaut d’ailleurs mieux réserver à l’avance - et également des zones de repos, douches, vestiaires… Pour voyager l’esprit tranquille, vous pouvez aussi souscrire aux services Al Maha, proposés par l’aéroport de Doha. Des hôtesses s’occuperont alors de toutes les formalités et vous achemineront vers le salon ou bien jusqu’à votre porte d’embarquement (vous avez même la possibilité de vous déplacer en voiture de golf dans l’aéroport !).

Prix d’appel pour un aller-retour entre Paris et Malé (via Doha) :

Classe Économique : 923 €

Classe Affaires : 3 242 €.

www.qatarairways.com

FAIRMONT TAGHAZOUT BAY

Km 17, Route d’Essaouira, Taghazout 80750,

Maroc - Tél. : +212 5282-82828

www.fairmont.com/taghazout

Étendu sur 18 ha en bord de mer dans la baie de Taghazout, le Resort se situe à 17 km de la ville d’Agadir.

146 chambres, suites et villas offrant une vue sur l’océan à partir de 420 € la nuit.

S’envoler

Avec la Royal Air Maroc, Paris-Agadir à partir de 164 € A/R, temps de vol 3h30.

www.royalairmaroc.com/fr

REPORTAGES

GÉORGIE

BON À SAVOIR

S’envoler

Vols directs Paris CDG – Tbilissi sur Air France et Georgian Airways à partir de 450 € l’aller-retour.
www.airfrance.com - www.georgian-airways.com

Voyagiste

Tselana Travel propose une découverte de la Géorgie à partir de 3 650 € par personne (base 2 personnes) 6 jours / 5 nuits au départ de Paris. Itinéraire sur mesure conçu et guidé par Paul Caussé. Hébergement en hôtels et en agritourisme de charme, repas au restaurant et chez l’habitant, découverte des vignobles et dégustation de vins. Cours de cuisine possible.
Tél. : +33 1 55 35 00 30

www.tselana.com

Une Table dans le Maquis

En plus de la Géorgie, le chef Paul Caussé organise sur mesure des voyages autour de la gastronomie en Corse, au Japon ou encore en Italie (Piémont, Ligurie…). En préparation, une

gamme de voyages saisonniers autour d’un produit (canne à sucre et rhum en Polynésie, châtaigne en Corse, huile d’olive en Provence…).

Mail : info@unetabledanslemaquis.com

Tél. : +33 6 10 41 71 77

www.unetabledanslemaquis.com

Meilleure période pour visiter la Kakhétie

De mai jusqu’à octobre, de la période de croissance de la vigne jusqu’aux vendanges.

SUR PLACE

Les bonnes adresses de Paul Caussé :

- Bina 37

En plein cœur de Tbilissi, au 8e étage, Zura Natroshvili est le roi du supra. Dîner rabelaisien et ambiance festive.

5a, rue Mgaloblishvili - Tél. : +995 599 28 00 00

- Rigi Gastrodouqan

L’une des nouvelles adresses gourmandes de Tbilissi. Décoration soignée, plats variés et savoureux.

Saarbrucken Square

Tél. : +995 577 332 122 - www.rigidouqan.ge

- Chveni

Le chef Guram Baghdoshvili est une star dans son pays. Il a ouvert plusieurs restaurants à Tbilissi et celui-ci est l’une de ses meilleures adresses.

8 rue Tchorokhi - Tél. : +995 593 767 713

- House in Armazi (près de Gori)

Vako Kheoshvili et Imeda Qurtauli reçoivent dans leur maison et leur jardin autour de recettes traditionnelles et de produits frais du jardin.