

AIRFRANCE /

MAGAZINE



YOUR PERSONAL COPY

INDE
Couleurs
des songes

248

Décembre 2017

LA BARBADE
NICE

Palais enchantés

Sweet dreams

Alléchés par la créativité des chefs pâtissiers, hôtels et palaces rivalisent de douceurs pour étoiler nos papilles.

TEXTE Marie Aucouturier, Violaine Gérard, Fanny Le Borgne, Léa Outier





Tokyo Hoshinoya

On avait quitté Noriyuki Hamada dans ses montagnes, à Karuizawa, écrivant une cuisine figurative où la technique française se festonnait d'imaginaire japonais. Une envolée de desserts jaillissait alors sur la table, blottie dans un nichoir, ouvrant ses secrets par un enchantement sensible. On retrouve le chef à Tokyo, dans les profondeurs minérales d'un ryokan minimaliste. La narration s'est recentrée sur la tradition nipponne, avec toute l'infusion cérébrale que cela entend. Le menu, sorte d'ascension en cachés-montrés, s'achève par un horizon de douceurs. Sur une branche de *kuromoji* ponctuée de pierres rondes – Hamada est coutumier du fait – les desserts se font miniatures, ramassant en une bouchée la quintessence des saveurs et des textures du sucré. Mais en version purement insulaire : madeleine de natto, guimauve de chrysanthème, croque-en-bouche de miso, financier d'edamame... Un enchaînement

de haïkus, comme des paysages vus du train. MA When we last encountered Noriyuki Hamada, in the mountain town of Karuizawa, his cuisine combined French technique with Japanese flair. A nestled string of desserts appeared on the table, revealing their secrets through each sensory delight.

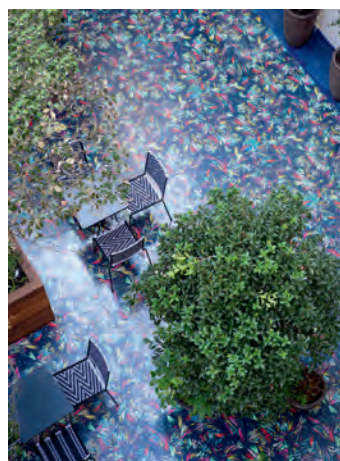
Today the chef is in Tokyo, plying his art in a minimalist ryokan. His culinary narrative now draws on the cerebral bent of Japanese tradition.

The menu culminates in an array of sweet wonders. Perched along a branch of *kuromoji*, set atop round stones, bite-sized desserts contain the quintessence of sweet flavors and texture—

Japanese-style, like a succession of haikus: natto madeleine, cysanthemum marshmallow, miso cream puff, edamame financier.

HOSHINOYA 1-9-1 Otemachi, Chiyoda-ku.

Tél. +81 (0)50 3786 1144. www.hoshinoyatokyo.com



Paris Hôtel Bienvenue

Ici, le mercredi et le week-end, la cuisine devient le royaume d'Anaïs Olmer et de ses ateliers pâtisseries pour enfants. Aux côtés de la créatrice de l'enseigne Chez Bogato, grande lectrice de Claude Ponti et de Roald Dahl, ce sont eux les chefs ! Le vocabulaire pâtissier est généreux et titille l'imagination : abricoter, blanchir, candir, chinoiser, chiqueter... Ils vont mettre les menottes à la pâte et partager les secrets de fabrication des vedettes du goûter ou du dessert. Le lieu s'y prête : une ambiance de demeure familiale est attentivement entretenue, cultivée par l'éclectisme chaleureux et la volonté de dépareiller en douceur les codes décoratifs. Le nom des 36 chambres (dont certaines de familiales proportions) commence par Bien -aimée, -jolie, -dormie... Détail délicieux, le sol du jardin est tatoué d'une fresque versicolore signée Julien Colombier : marcher sur une œuvre d'art sans paraître d'insupportables garnements ! VG

On Wednesdays and weekends, Anaïs Olmer takes over the kitchen at the Hôtel Bienvenue for a children's pastry-making workshop. Through the imaginative, generous pastry-making vocabulary, the founder of Chez Bogato, who's an avid reader of Claude Ponti and Roald Dahl, shares the secrets of great desserts with the children, as they learn to blancher, crystallize, crimp and "apricotize." The environment is conducive to the task: the hotel fosters a warm, homey ambience with its eclectic style and deliberately mismatched decors. The names of the 36 rooms (including large family rooms) begin with "Bien": La Bien Aimée, La Bien Jolie, La Bien Dormie, etc. The floor of the patio is delightfully tattooed with a multicolored fresco by Julien Colombier; you won't get into trouble for walking on the artwork here!

HÔTEL BIENVENUE 23, rue Buffault. Tél. +33 (0)1 48 78 32 18. www.hotelbienvenue.fr



© Le Parc Hôtel Obernai



Obernai Le Parc

Sur la route des vins d'Alsace, la cité médiévale d'Obernai offre aux épicuriens une farandole de douceurs : 62 chambres et suites boisées, un spa et son «tour du monde des massages», une cuisine délicieusement audacieuse imaginée par la quatrième génération de cette ancienne pension de famille.

Cerise sur le gâteau : les créations pâtisseries de Marie Wucher, allégées en sucre et en gras... mais pas en goût ! FLB

The medieval town of Obernai in Alsace offers connoisseurs a panoply of pleasures: 62 rooms and suites, a spa with a world massage menu and delicious cuisine prepared by the fourth generation to run this former boarding house. And the cherry on the cake: pastries by Marie Wucher, light in sugar and fat, rich in taste.

LE PARC 169, route d'Ottrott.

Tél. +33 (0)3 88 95 50 08.

www.hotel-du-parc.com



Melbourne

Adelphi Hotel

Pourquoi ne pas céder à un caprice régressif ? Redonner aux sens la saveur de l'enfance, se laisser dorloter à l'hôtel, y musarder pour s'amuser. Plonger sans retenue dans la piscine vitrée qui coiffe son toit et s'aventure au-dessus de la rue, pour jouer à se faire peur et narguer les passants. S'émerveiller de la carte du restaurant à thème Om Nom, où le dessert est roi, et pouvoir goûter à toutes ses fantaisies. En redemander. FLB

Why not indulge in a childish fantasy? Rediscover the flavors of childhood, treat yourself at the hotel, dally there a while for some fun. Dive head first into the rooftop glass-bottom pool and fool around high above the street just for the thrill of it, taunting the passers-by. Savor the menu of the dessert-themed restaurant Om Nom and give in to your every craving. And then ask for more.

ADELPHI HOTEL 187 Flinders Lane. Tél. +61 (0)3 8080 8888. www.adelphi.com.au

© Adelphi Hotel/Om Nom Kitchen - DR

Marrakech

La Mamounia



C'est un conte des 1001 gourmandises devenu réalité : Pierre Hermé au pays des dattes, des cornes de gazelle et des briouates au miel... Sous les arabesques de La Mamounia, le maître vient d'ouvrir une boutique-mosaïque et envoûte les tables de créations poudrées de nuances marocaines. Un macaron aux dattes, une pastilla fleur d'oranger-citron... comme des ricochets parfumés aux jardins du palace, où fleurissent agrumiers et rosiers. LO

Here's an exotic gourmet dream come true: Pierre Hermé in the land of dates, corns of gazelle and honey briouates.

Under the arches of La Mamounia, the master chef has just opened a boutique, offering enchanting creations dusted with shades of Morocco: a date macaron, a lemon-orange blossom pastilla—like fragrances echoing from the roses and citrus trees in the garden.

LA MAMOUNIA Avenue Bab Jdid.

Tél. +212 5243 88600. www.mamounia.com

Cascais

Farol Hotel

Dans ce boutique-hôtel, à quelques minutes de la Praia do Guincho, haut lieu du surf mondial, le Brésilien champion de la discipline et chef Nuande Pekel réinvente la cuisine japonaise au Sushi Design – bord de mer oblige – et le chef Ricardo Deus régale ses hôtes au Mix, dont il renouvelle la carte tous les vendredis. Dès le petit déjeuner, scones et tartes aux amandes, citron ou pommes partagent leur table avec le *pastel de nata* (*pasteis*, au pluriel, pour gourmands lusophones). Ce petit flanc pâtissier dodu, servi tiède saupoudré de sucre et de cannelle, a été distingué en 2009 comme l'un des 50 meilleurs mets au monde par le quotidien britannique *The Guardian*. VG

At this boutique hotel minutes from Praia do Guincho, a world surfing mecca, Brazilian surfing champion and chef Nuande Pekel reinvents Japanese cuisine at the Sushi Design—as befits its seaside location—and chef Ricardo Deus heads the kitchen at The Mix, where the menu changes every Friday. Breakfast brings scones, almond, lemon and apple tarts, and *pasteis de nata*—those little custard tarts, served warm and sprinkled with sugar and cinnamon, which the British daily *The Guardian* ranked among the “50 best things to eat in the world.”

FAROL HOTEL Av. Rei Humberto II de Itália, 7. Tél. +351 214 823 490. www.farol.com.pt

