

L'Eventail

AVRIL 2022

8 € | WWW.EVENTAIL.BE

**L'HOMME
& LE CHEVAL**
HISTOIRE DE PASSION

**IXELLES
BRANCHÈ**
DE SAINT-BONIFACE
À L'AVENUE LOUISE

L'OR
VALEUR
REFUGE

FOCUS
ENSEIGNEMENT
INTERNATIONAL

AUTOMOBILE
L'ÉLECTRIQUE S'IMPOSE





NOUVELLE SCÈNE AU PRINCE DE GALLES

Aujourd'hui à la tête de seize restaurants, Akira Back dévoile son tout premier établissement en Europe, au sein de l'hôtel Prince de Galles, à Paris. "Paris est l'une de mes villes préférées, s'enthousiasme le chef, Akira Back. J'aime son architecture, son histoire et sa culture gastronomique sans égal. Avec ce restaurant, j'espère apporter un vent de nouveauté et inviter à vivre une expérience de cuisine." Le chef dévoile une série de recettes aux saveurs explosives. Des plats qui bousculent la gastronomie classique et prônent l'esprit de partage. À essayer: les beef short ribs ou les tacos "AB".

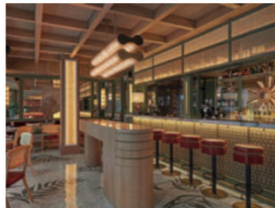
Paris, 8^e • princedegallesparis.com



LE ROYAL CHAMPAGNE

Cet Hôtel & Spa construit comme un amphithéâtre contemporain domine les coteaux champenois et propose des chambres et suites qui ont toutes une vue prenante sur un site inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO. Avec l'offre "Royal Sleep" autour du sommeil, vous aurez droit à un massage d'une heure à la bougie, à base d'une cire à la fleur d'orange. Ce soin prépare à la détente avant de profiter du spa et de ses larges bassins intérieur et extérieur, ainsi que des espaces jacuzzi, sauna et hammam. S'y ajoutent un "mocktail détox" *Sleeping Beauty* et un dîner *Royal Sleep*.

Champillon • royalchampagne.com



NOUVELLE TABLE FESTIVE RIVE GAUCHE

Après Fitzgerald et Abstinence, le Fitz Group inaugure une 3^e adresse et une toute nouvelle signature, festive et gastronomique, au cœur du 7^e arrondissement parisien. Bien décidé à sortir la Rive gauche de sa torpeur dès le mercredi soir, Vesper dégage le trio magique : un cadre spectaculaire, la cuisine *nikkei* du chef Lucas Felzine et un *line-up* musical exclusivement féminin. Baptisé du nom d'un cocktail qui sonne comme un présage – "soirée" en latin –, Vesper s'inscrit dans une suite logique, celle du Fitzgerald, son voisin festif. Le lieu nourrit une ambition gastronomique plus voyageuse, mais tout aussi légitime que celle d'Abstinence. Paris, 7^e • vesperparis.com



PAUSE BIEN-ÊTRE À CHANTILLY

L'Auberge du Jeu de Paume, à Chantilly, jouit d'un spa de 600m² composé de cinq cabines de soin, d'une piscine de relaxation avec sauna, hammam et jacuzzi, ainsi qu'une vaste salle de fitness. L'établissement affirme sa sensibilité au bien-être en imaginant un nouveau soin signature "Maison Cauillères". L'hôtel souhaite, en effet, diversifier son offre afin de répondre aux besoins d'une clientèle à la recherche de marques françaises et de soins d'exception. Partageant les valeurs communes que sont l'art de vivre à la française, l'intemporalité et la convivialité, c'est tout naturellement que la collaboration entre les deux entités a vu le jour.

Chantilly • aubergedujeudepaumechantilly.fr



ANNIVERSAIRE HISTORIQUE

L'InterContinental Paris Le Grand célèbre les 160 ans de son ouverture, en 1862. L'hôtel retrouve comme neufs ses trésors patrimoniaux, en particulier le salon "Opéra" inscrit à l'Inventaire supplémentaire des Monuments historiques, théâtre des plus belles réceptions. Il ne reste qu'à investir les lieux, s'asseoir sous la verrière pour un *tea time* ensoleillé, (re)découvrir la cuisine du chef Laurent André servie au Café de la Paix. Ou encore profiter du Club Lounge, salon créé au 1^{er} étage pour les membres du Club InterContinental, summum d'élegance et de raffinement. Avec ce sentiment unique qu'offre le grand hôtel restauré de plonger dans l'atmosphère piquante d'une Belle Époque contemporaine. Paris, 9^e • ihg.com



CHAMPAGNE ÉCO-FRIENDLY

La maison Telmont, consciente des enjeux liés à l'environnement, a décidé de casser les codes de la Champagne traditionnelle et de prendre un virage durable afin de proposer un champagne plus ancré dans son temps. Elle prend ainsi cinq grands engagements en faveur de l'environnement, par exemple supprimer l'ensemble des étuis et packagings, stopper l'utilisation de bouteilles transparentes, ainsi que le transport de ses cuvées par fret aérien. Telmont veut aller au bout de son ambition : tracer une voie exemplaire vers une maison 100% bio dont la production limite son impact sur le milieu naturel. Pour agir "au nom de la Terre" et cultiver une sagesse millénaire. Damery • champagne-telmont.com