



## Cinq destinations en France pour un week-end gastronomique

Les vacances d'été ne sont plus très loin. Pourtant, l'envie de s'échapper quelques jours du brouhaha de la ville se fait déjà sentir. « Vanity Fair » a dressé la liste de cinq établissements triplement étoilés au Guide Michelin (et estampillés **Relais&Châteaux**), pour une escapade gourmande.

### Georges Blanc Parc & Spa

Voilà bientôt 40 ans que Georges Blanc est triplement étoilé au Guide Michelin. Niché au cœur de la commune de Vonnas, à 65 kilomètres au nord de Lyon, l'établissement dont il s'occupe jouit d'un terrain extraordinaire de cinq hectares. On y retrouve un spa, un étang et un espace aquatique. À l'intérieur, la décoration est restée dans son jus et offre aux clients un séjour 100% art de vivre à la française. En cuisine, le chef concocte des plats autour d'ingrédients nobles et traditionnels – tourteau, grenouille, pigeon, homard ou encore rouget. À goûter absolument : l'emblématique poularde de Bresse « Elisa Blanc », servie avec des crêpes vonnassiennes et une royale aux sucs du crustacé.

Chambres classiques entre 180 et 390 euros la nuit. Menu « Intégral » à 295 euros.

De 12h à 13h30 du vendredi au dimanche, et de 19h à 21h30 du mercredi au dimanche.

Georges Blanc Parc & Spa, Village Blanc, Place du Marché, Vonnas.

### Hôtel et Restaurant Régis et Jacques Marcon

Situé en Haute-Loire, à quelques kilomètres de l'Ardèche, cet hôtel et restaurant est une affaire de famille. D'un côté, Régis Marcon, le père, Auvergnat de naissance. De l'autre, Jacques, le fils, qui prend la relève. Ensemble, ils proposent une cuisine de marché, adaptée en fonction des saisons et de la cueillette du jour. Le tout, articulé autour de viandes et de poissons. À goûter absolument : le Couci-couça d'agneau à l'ail des ours, fricot d'asperges et artichauts.

Chambres suites 1 ou 2 personnes à partir de 385 euros la nuit. Menu « Vellave » à 160 euros.

De 12h à 13h du jeudi au lundi, de 19h30 à 21h du jeudi au dimanche, et jusqu'à 21h30 le lundi.

Hôtel et Restaurant Régis et Jacques Marcon, Larsiallas, Saint-Bonnet-le-Froid.

### Les Prés d'Eugénie

De l'extérieur, l'hôtel a tout d'un petit paradis champêtre, avec ses bâtisses typiques de la région (les Landes) et ses jardins verdoyants. Classé palace depuis 2017, cet établissement peut également se vanter d'avoir un chef trois étoiles aux manettes de ses cuisines : Michel Guérard. Ce dernier propose un éventail de saveurs variées, entre assiettes naturalistes et gastronomie du terroir, sublimée par une cuisson au grill et au fumoir. À goûter absolument : l'œuf poule au caviar à la coque, et son chaud-froid de pomme de terre sous la cendre.

Chambres classiques à partir de 350 euros. Menu « Palais Enchanté » à 260 euros.

De 12h à 14h les samedis et dimanches, de 19h30 à 21h30 du mercredi au dimanche.

Les Prés d'Eugénie, Place de l'impératrice, Eugénie-les-Bains.

### Le Petit Nice

Avant d'être l'établissement étoilé qu'il est aujourd'hui, le Petit Nice était un hôtel de charme. Ouvert en 1917 par Germain Passédât, il est aujourd'hui tenu par son petit-fils, le chef Gérald Passédât. « Bien plus maison de famille qu'hôtel ou restaurant, le Petit Nice est une auberge marine hors du temps », est-il expliqué sur le site. Installée face à la Méditerranée, à Marseille, la table trois étoiles a tout pour séduire les amateurs de soleil – et de bonnes choses. Le chef propose une cuisine centrée sur les produits de la mer, géographie oblige. À goûter absolument : la

« bouille abaisse », version revisitée du plat iconique.

Chambres standards à partir de 250 euros la nuit. Menu « Passédat » à 260 euros, 405 euros avec les accords mets-vins.

De 12h30 à 13h30, puis de 19h30 à 21h30, du mardi au samedi.

Le Petit Nice , Anse de Maldormé, Corniche J. F. Kennedy, Marseille.