

## # BON PLAN

## Voyage dans le temps et les saveurs au Saint-Paul

On l'a connu Maison du Séminaire, avec vue sur La réserve, l'orée du port de Nice et Coco Beach. Le voilà renaissant en Saint-Paul, plus ouvert, plus actuel, mais toujours unique.



Aux rênes du Saint-Paul, Sauveur Inserra et Sylvain Boutain.

Nous sommes ici en territoire de l'Evêché, une particularité encore palpable tant les lieux respirent la sérénité, grand bâtiment collé à la chapelle, vestige de ce séminaire qui donna son nom à cette enclave enchantée un peu hors du temps. Une belle endormie aujourd'hui revenue par la volonté d'un évêché souhaitant rendre à l'honorable maison sa vocation d'accueil. «Jusqu' alors, la structure coûtait de l'argent», avoue Sylvain Boutain, directeur de l'hôtel-restaurant. Changement de cap et d'ambitions avec l'arrivée de ce laïc venu offrir l'impul-

sion nécessaire «sans pour autant faire du pur business. L'objectif, c'est d'entretenir pour pérenniser», d'où la création d'une société commerciale dédiée qui malgré sa liberté n'a pas vocation à trop s'éloigner des desirs de la maison-mère... Au Saint-Paul, pas de fêtes débridées, du calme, du paisible, un soupçon de méditation ou de spiritualité qui file à travers les salles, le restaurant, les terrasses ensoleillées, le patio charmant aux vieilles rocailles réhabilitées où Marie veille, mains ouvertes. En 2013, la création d'une aile Nord n'avait en rien changé



la physionomie des lieux, tout en leur proposant de nouvelles opportunités, comme l'accueil de ce que l'on appelle aujourd'hui... séminaires, comme un retour évident vers le passé. Un restaurant revivifié d'une touche de modernité, un accueil épuré, la résurrection est à peine entamée pour l'honorable bâtisse, où sont encore prévus deux à trois ans de travaux et 5M€ de budget dévolu (sur les sept consentis au total). Il faudra s'attaquer par exemple aux 46 chambres, charmantes mais rudimentaires, peu adaptées au confort actuel. Un challenge pour Sylvain Boutain, qui goûte à une quiétude niçoise insoupçonnée : «c'est un endroit vraiment inattendu, qui ne demande qu'à être connu et reconnu.» Le siècle et demi

de présence de l'église se concrétisera dans l'ouverture d'une maison diocésaine dans une partie sous-exploitée du bâtiment, «en toute cohérence» pour notre directeur qui apprécie sa liberté et son «travail d'artisan».

## En cuisine...

Côté restauration aussi, on s'affaire sans perdre de vue le passé. Ici pas d'esbrouffe, de l'épuré encore, du frais, du fait maison, et des additions bien en dessous des prix pratiqués à qualité égale. Tout l'esprit des lieux déclinés dans les menus et la carte de Sauveur Inserra, chef niçois et fier de l'être, aux accointances méditerranéennes dans les poissons ou les desserts travaillés avec beaucoup d'originalité, comme cette tarte fine à l'orange confite sur un sablé... breton. Son ambition ? «Faire du Saint-Paul l'une des meilleures tables de Nice», tout simplement, dans un plaisir d'oeuvrer renouvelé au quotidien. Des formules de 22 à 29€ (entrée, plat, dessert), un menu gourmand à 39, beaucoup de produits de la mer pour y plonger par la vue et par le palais, de la saisonnalité partout, efficace et prometteur, sans tricher sur les prix ou sur la qualité.

Isabelle Auzias

29, boulevard Franck Pilatte à Nice, www.lesaintpaul-hotel.fr

## # HISTOIRE D'EAU

## L'Odéon Spa Sysley sous la houlette de Star Wellness



© Bernard Touillon

L'entreprise azurienne de Sydney et Valérie Dalmayrac, spécialistes du wellness et du fitness haut de gamme, a pris en main les destinées du luxueux spa de la Tour Odéon et en assure aujourd'hui la gestion. Ouvert depuis fin janvier, cet espace de 1.800m<sup>2</sup> conçu sur trois niveaux bénéficie en conséquence des équipements Technogym nouvelle génération et des innovations dernier cri. A cela s'ajoutent un partenariat avec la marque familiale française Sysley, et d'autres avec des griffes comme Kure Bazaar présentées en exclusivité à Monaco. L'architecte Alberto Pinto a imaginé pour le lieu un accord de toute beauté entre lumières et tons blanc-beige-argenté qui évoquent délicatement les reflets du diamant et baigne la globalité du spa dans une atmosphère à la fois sophistiquée et apaisante. De la piscine intérieure au hammam en passant par le bain russe, le bar et la très chic suite duo romantique. Valérie Dalmayrac dirige une équipe de quinze professionnels de haut niveau, du coach fitness aux esthéticiennes, qui est opérationnelle sept jours sur sept. L'Odéon Spa est prioritairement accessible aux résidents de la tour et aux personnes qui y travaillent, mais il l'est aussi à une clientèle extérieure, en particulier pour les soins, la beauté et les journées découvertes, les offres thématiques, etc. Par contre, le spa ne délivrera qu'une centaine d'abonnements maximum à cette même clientèle extérieure, pour offrir une priorité logique aux résidents.

Joëlle Baeta

www.odeonspa.com

## Livres

Notre appréciation ★ raté ★★ gentil ★★★ réussi ★★★★ remarquable

## ART

## Les cent plus beaux tableaux impressionnistes

★★★ On peut toujours chipoter sur un choix mais, globalement, il y a vraiment peu à redire sur la sélection. Débutant par les biographies très éclairantes des principaux artistes du mouvement, mêlant sociologie et reche rches, évoquant le marché, le contexte, la place des marchands, l'ouvrage se met à la portée de chacun sans décevoir le spécialiste. L'abord judicieux de la chronologie du mouvement permet de saisir les glissements d'une œuvre à l'autre, de percevoir les enjeux, les recherches, les influences, les oppositions. La seconde partie explore les cent œuvres sélectionnées. Les très nombreuses illustrations sont de qualité tout autant que le texte. L.T. Collectif, éditions Atlas, 276p à 25€



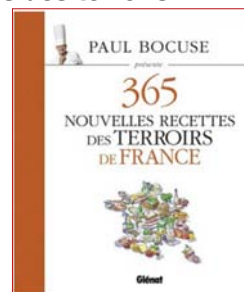
un certain nombre de Français aujourd'hui mais le Canada et une vingtaine d'Etats américains actuels. Le dernier des capitaines français devra remettre le dernier fort aux Tuniques rouges. Deux modèles de société opposés, l'anglais avec une déculturation systématique, une immigration massive et une élimination des Indiens de leur territoire. Côté français, c'est fascination mutuelle. L.T.

De Jacques Terpent, chez Glénat, 56p à 14,50€

## CUISINE

## 365 nouvelles recettes des terroirs de France

★★★ Il vient de fêter ses 90 ans à Collonges, au cœur des terroirs français, là où il est né et a toujours vécu. Non sans porter haut à travers le monde le fleuron de l'authenticité d'une cuisine ancrée dans ses racines tout en sachant évoluer.

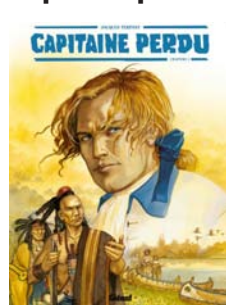


Une Ecole Bocuse pour former et répandre la bonne parole du goût et des ouvrages toujours abordables.

Au paradis du bien manger, de vrais pains à foison avec leur levain frais, des bretzels ou du pain complet. Côté apéritif, le plein d'idées du pain au fromage aux fritelli, car l'équipe Bocuse a bien remarqué qu'en Corse aussi, le goût est au rendez-vous. Pâtés et terrines, omelettes, plats, large place aux légumes, desserts et même petits-déjeuners. Les spécialités régionales sont là, en version simple et franche pour une mise en pratique à la portée de tous. La France en balade gourmande et des ouvrages de référence. L.T. Collectif T 3 (chaque T est autonome), chez Glénat, 560p à 19,90€

## BD

## Capitaine perdu



★★★ La bande dessinée au service d'un sujet historique traité avec passion. Sous titre «décolonisation forcée» et préface de Raspail dont l'un des livres de voyage inspira le sujet.

1763. Le traité mettant fin à la guerre de sept ans cède l'Amérique aux Anglais. Non pas «quelques arpents de neige» comme le pensait Voltaire et encore