

► **Tourisme**

À Siem Reap, aux portes des temples d'Angkor Sous le regard des bouddhas khmers

À un jet de pierre de la ville sanctuaire, un havre de charme, pour jouir en toute quiétude du spectacle de la magnificence de l'ancien Empire khmer disparu.

« DES BASILIQUES fantômes, immenses et imprécises, ensevelies sous la forêt », écrivait Pierre Loti, impressionné par les regards des monumentaux visages de pierre aux sourires figés du Bayon, alors que le temple était encore noyé de cascades végétales. Après plus d'un siècle, la magie subsiste devant le spectacle des centaines de temples du site émergeant de la jungle, parmi lesquels le majestueux Angkor Vat dévoile ses cinq tours mythiques nimbées de rose dans les premières lueurs de l'aube. Ou encore Angkor Thom, l'ancienne capitale impériale, avec les ruines de son palais royal, le temple-montagne Baphuon, centre spirituel des anciens Khmers, et l'envoûtant Bayon et sa forêt de 54 tours, chacune ornée de quatre énigmatiques et gigantesques visages de pierre dont la sérénité illustre les vertus de Bouddha.



Le Samar Villas & Spa

Avec ses belles rues ombragées, sa nonchalante rivière serpentant entre les pagodes dorées et son centre à l'architecture coloniale préservée, Siem Reap, petite bourgade dont le nom signifie « Siam écrasé », en l'honneur d'une bataille victorieuse des Khmers contre l'envahisseur venu du royaume du Siam (l'actuelle Thaïlande), est la porte ouverte sur les rêves de pierre d'Angkor.

Palace privé. Niché dans un quartier paisible au sortir de la ville, à moins d'un kilomètre de l'entrée du site, le Samar Villas & Spa se veut plus comme une belle maison d'hôte que comme un hôtel tradi-



Le temple-montagne du Bayon

tionnel. Dirigé par Christian Prestaut et son fils Bertrand, ce boutique-hôtel aussi charmant que luxueux est conçu à partir de villas traditionnelles khmères et propose neuf chambres toutes différentes. Subtil mélange mariant le style traditionnel à des lignes plus contemporaines, chaque chambre spacieuse est décorée avec un goût raffiné : meubles coloniaux, soieries artisanales, belles pièces d'art cambodgien, collages originaux d'Yves Saint Laurent, conférant à l'ensemble l'atmosphère chaleureuse d'une belle maison de famille, n'excluant pas toutefois le meilleur du confort d'un palace, toutes les chambres et suites étant équipées de TV, Wi-Fi, air conditionné et vaste salle de bains. Toutes donnant sur la grande piscine bleue, les villas disposent d'une véranda privée.

Dans ce petit palace privé, la gastronomie est reine, mettant en valeur toutes les saveurs de l'Asie. Cuisine remarquable – « *New Indochina Cuisine with French Touch* » – du chef Thorn Wannak. En vertu du concept de restauration « éphémère », les hôtes peuvent choisir le moment et le lieu pour se restaurer. Le lieu peut être différent à chaque repas : dans la salle à manger, sur la terrasse ou dans le jardin. En plus du restaurant, on peut choisir le Fou Nan, le lounge-bar, pour goûter la gastronomie khmère dans le jardin tropical, ou encore l'Escale des sens, dans une jolie maison coloniale du centre-ville.

Côté relaxation et bien-être, le spa de l'hôtel propose des soins relaxants, des séances de réflexologie et des massages inspirés par les traditions khmères. Cerise sur le gâteau, les hommes soucieux de leur apparence bénéficient à titre gracieux d'un rasage quotidien à l'ancienne.

Rasé de près, relaxé et comblé de nourritures terrestres, on pourra sereinement partir en quête de plaisirs plus spirituels grâce aux *tuk-tuk* gracieusement mis à disposition par l'hôtel, qui vous transporteront en quelques minutes en plein cœur des mystères d'Angkor.

> J.C.



Angkor Vat et ses tours

Pour partir

■ **Transports**

Vietnam Airlines propose 12 vols hebdomadaires Paris-Siem Reap via Hanoi, ou Saigon-Ho Chi Minh-Ville, à partir de 614 euros TTC A/R en classe éco, de 1 210 euros TTC A/R en classe de luxe (intermédiaire) et de 2 710 euros TTC A/R en classe affaires. Tél. 01.44.55.39.90 et www.vietnamairlines.com.

■ **Hôtel**

Samar Villas & Spa Resort (groupe Khovan) : deux villas, un appartement de deux chambres et cinq junior-suites luxueuses, surplombant une belle et grande piscine bleue. Prix par chambre et par nuit à partir de 120 euros en junior suite petit déjeuner inclus (160 euros en haute saison). Tél. 063.76.24.49 et www.samarvillas.com

■ **Séjours**

Privileges Voyages propose un forfait Paris/Paris au Samar Villas & Spa Resort à partir de 1 255 euros par personne, comprenant les vols Vietnam Airlines Paris/Hanoi/Siem Reap /Saigon-HCM-Ville /Paris en classe économique, les transferts A/R aéroport /Samar Villas/aéroport, 4 nuits en Junior suite, les petits déjeuners à la carte, un masque relaxant pour les dames et un rasage à l'ancienne au quotidien pour les messieurs. Tél. 0811.650.045 et www.privileges-voyages.com.

■ **Restaurants**

■ **L'Escale des Arts & des Sens** (associé au Samar Villas & Spa), au sein d'une belle maison coloniale du centre de Siem Reap, pour découvrir la cuisine khmère moderne et imaginative du chef Sang Vanna et apprendre à cuisiner le samlo kti (porc braisé au lait de coco et à l'ananas), le poisson amok à la cambodgienne,

les nems au porc et au crabe ou aux crevettes ou le délicieux poulet curry à la khmère. Tél.063.761.442.

■ **Le Malraux** : à l'enseigne du fameux scieur d'Apsara de Banteay Srei, une brasserie française au décor Art déco années 1930, située au cœur de la ville. Plats du terroir, pâtisseries maison, vieux crus français, cognac et ambiance chaleureuse animée par Christophe Boussiron et David Martin et les joyeux patrons. Tél.063.966.041.

■ **À Voir**

■ En marge des visites sur le site d'Angkor, il faut absolument découvrir les très riches collections du National Museum de Siem Reap, tout particulièrement la passionnante salle des 1 000 bouddhas. www.angkornationalmuseum.com.

■ Le marché de nuit au cœur de Siem Reap, pour « shopper » dans la fraîcheur nocturne. Ouvert de 16 heures à minuit. Tél. 092.654.315.

■ **L'Atelier & Artist's Studio** du peintre-sculpteur Muy Théam Lim. Créations originales entre artisanat traditionnel et formes nouvelles. www.theamshouse.com.

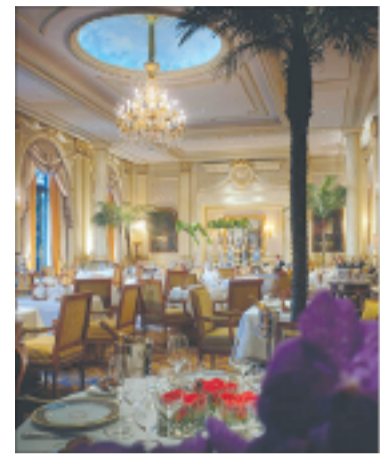
■ Les Artistes d'Angkor, vitrine de l'art khmer (sculptures sur bois et pierre, laque et dorure sur bois, tissus de soie khmer. www.artisansdangkor.com.

■ La Villa Boutique d'Éric Raisina, créateur de mode et ses collections homme et femme faites de pièces uniques et d'accessoires comme la « fourrure de soie », une de ses créations exclusives. www.ericraisina.com.
■ **Galerie Fine Art Photography** : exposition des magnifiques photos en noir et blanc sur Angkor et les sites d'Asie du Sud-Est du grand photographe international John McDermott. Tél. 092.668.181.

► **Table**

Le Cinq, à l'hôtel George V, à Paris Un repas inoubliable

Depuis 2008, Éric Briffard, meilleur ouvrier de France, qui fut l'élève de Joël Robuchon et le chef du Plaza, donne toute la mesure de son immense talent au Cinq de l'hôtel George V.



Hôtel de luxe, table étoilée

L'HÔTEL, qui demeure un must dans le club très fermé des palaces parisiens, donne son soul de fleurs majestueusement mises en scène sous les ors, l'ivoire, les toiles de l'école flamande ou les lustres à pampilles. Modeste, simple, le génial Éric donne éclat et génie à ses compositions dans ce palace qui ne laisse rien au hasard. Il fait équipe pour les vins avec Éric Beaumard et pour la salle avec Patrice Jeanne, qu'il faut également féliciter tant le repas au Cinq reste gravé dans la mémoire du gourmet.

Pour commencer, l'oursin violet en déclinaison avec une gelée en coque au fenouil, en vinaigrette de crabe ou à la crème chaude à l'écume iodée, le cœur de saumon bio cru à la moutarde de Crémone au cédrat, en raviolis, mi-fumé au caviar sous un velouté au cresson, le foie gras de canard des Landes rôti aux dattes, excité de navets confits aux épices douces, ou les saint-jacques au beurre d'algues sur un léger bouillon au gingembre. Création et tradition se donnent ici la main sans fléchir.

Puis voici la noix de ris de veau légèrement dorée à la citronnelle et sa blanquette d'asperges vertes, l'agneau de lait des Pyrénées que le maestro cuisine aux piments doux et cacao, ris et rognon au romarin et caillé de brebis, le ho-

mard bleu pêché en casier à la nage de légumes beurre champagne aux agrumes et mangue, un divin blanc de bar de ligne aux bulots parmentière au fumet de champignons ou une noix de saint-jacques nacrée transcendée par les copeaux de poutargue, potimarron et chou croquant. Une cuisine subtile de haut vol servie par des produits de compétition et un sacré savoir-faire !

Service grand style et carte des vins d'anthologie. Desserts chocolatés autour du chocolat Sambardino : soufflé au kumquat, en sorbet à la fleur de sel ou chaud à la cannelle. Pour les inconditionnels du fruit, le citron de Menton confit en biscuit moelleux aux amandes, mélisse et gin et marié à la crème glacée en mascarpone. Une belle adresse, titulaire de deux étoiles au guide Michelin.

> H.L.

31, Avenue George-V, 8^e, tél. 01.49.52.71.54. Menu 85 euros au déjeuner. Carte 250 euros. Chambre à partir de 875 euros.

LE VIN DE LA SEMAINE

Saint-Pourçain rouge Domaine de la Croix-d'or 2009

ALERTES et fruités, les vins de Saint-Pourçain, issus des coteaux baignés par la Sioule, rivière auvergnate qui se jette dans l'Allier, furent très prisés en leur temps par Saint Louis, les papes d'Avignon et même par le bon roi Henri IV, pourtant très porté sur son cher jurançon.

Avec 60 % de gamay et 40 % de pinot noir, ce saint-pourçain rouge du Domaine de la Croix-d'or 2009 est un vin gourmand et soyeux avec une dominante en bouche de cerise. Grâce à sa belle pro-



portion de pinot noir, il peut prétendre à cinq-six ans de garde. On dégustera cet étonnant rouge atypique, servi entre 14° et 16 °C, avec des viandes longuement mijotées, les gibiers poils et plumes et les plats à l'ancienne.

> J.C.

Saint-Pourçain rouge, Domaine de la Croix-d'or 2009 : Union des vigneronns de Saint-Pourçain, 03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule, tél. 04.70.45.42.82 et www.vignerons-saintpourcain.com. Prix : 6,90 euros la bouteille TTC départ cave (franco par 12 bouteilles) et chez les cavistes.

HORIZONTALEMENT :

- I. On peut dire qu'avec elle on a bien de la veine.
- II. Il a donc franchi le rubicond.
- III. Écluse. Nom connu en Virginia.
- IV. Variété de KO. Changer de ton. Lettres d'Asclépios.
- V. Spécialités de Jouvot. Un peu de synovie.
- VI. Divinité grecque ou lettre grecque, suivant le sens. À la fois naïve et confuse.
- VII. C'est être à la page. Élève des taupes en Amérique.
- VIII. Il travaille dans des champs de codons.
- IX. Qui nous en fait voir de toutes les couleurs.
- X. Rades.

VERTICALEMENT :

1. Signale une mauvaise articulation.
2. Coudre ne leur est pas totalement étranger.
3. Type. Manie le pinceau après avoir manié le pinceau ?
4. C'est un bon inspecteur ou une mauvaise image. Un aède bouleversé.
5. Lettres d'Hippocrate. Rode. Dispose en remontant.
6. Rob de toile. Pris mais pas totalement grillé.
7. Toujours collé à Sainte-Manie. Un cocon privé de bleu.
8. Est doublement le nom d'un canard. Rendue mauvaise.
9. Un noir qui s'enroule facilement. Forme d'avoir.
10. Ils finiront bien par avoir notre peau !

Les mots croisés de J.-J.

Salgon

Grille N° 129

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
I										
II										
III										
IV										
V										
VI										
VII										
VIII										
IX										
X										

Solution jeudi prochain