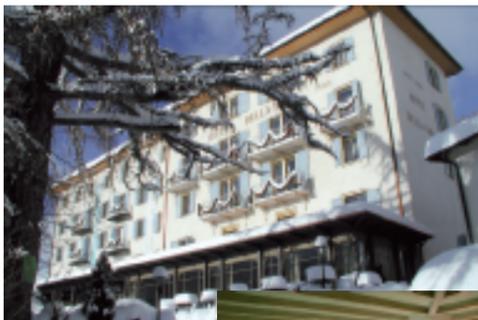


► **Tourisme**

À Saint-Luc, en Suisse Le Grand Hôtel Bella-Tola, au plus près des étoiles

La neige est tombée dans les Alpes valaisannes et, comme chaque hiver, le petit village haut perché de Saint-Luc s'est transformé en l'une des stations de ski prisées du Val d'Anniviers. Avec ses maisons de bois, ses raccords noircis par le soleil qui l'entourent, le romantique Grand Hôtel Bella-Tola avec vue sur les cimes enneigées est prêt à recevoir les premiers fondus de la glisse et ses amateurs de bien-être. Suisse bien sûr.

LA GENTIANE et les raisins d'ours se sont endormis sous la neige et les reines d'Hérens ont quitté les hauts alpages. Vient alors le tour des amateurs de poudreuse d'animer durant toute la saison d'hiver les 220 kilomètres de pistes du val d'Anniviers. D'animer aussi les salons 1900 ou Ravel du Grand Hôtel Bella-Tola, qui, depuis sa reconstruction en 1883, reçoit ses fidèles pensionnaires. L'accueil impeccable du personnel et ses talentueux propriétaires ont su donner à cet hôtel Belle Époque une touche de maison de famille. Passé l'entrée et la grande véranda ouverte sur les cimes enneigées, on découvre une atmosphère chaleureuse dévoilant des trésors de couleurs, de tons, de meubles confortables et réconfortants.



PHOTOS DR



Une paire de jumelles déposée dans chacune des jolies chambres

donne un premier aperçu des attentions qui séduisent d'emblée et qui vous rapprochent au plus près de la couronne impériale des cinq 4 000. Des sommets de l'Obergabelhorn ou de la Dent Blanche, par exemple, qui provoquent l'envie instantanée de goûter aux délices de la glisse. De retour à l'hôtel après tant d'efforts, une nage dans la piscine et un soin dans l'élégant spa l'Eau des cimes feront disparaître toute tension articulaire et retrouver la souplesse disparue.

Une fois reposé, goûter aux mets de la région s'impose. Toujours à la recherche de nouveaux accords, c'est la lady chef Irène Piovanelli qui, au piano des deux restaurants de l'hôtel, Chez Ida et Tzambon, concocte avec une discrétion légendaire de délicieux plats valaisans aux accents de son Val d'Aoste natal, accompagnés de gouleyants vins suisses.

Après ce joli parcours gustatif, l'on pense déjà au programme du lendemain, à la découverte des 4 domaines skiables du val ou des villages de Chandolin et de Grimentz. On se fait aussi la promesse de ne quitter ce combiné de plaisirs qu'après avoir emprunté au moins une fois le chemin des Planètes jusqu'à l'observatoire François-Xavier Bagnoud pour contempler le magnifique paysage que Rousseau louait déjà dans « la Nouvelle Héloïse ». Au plus près des étoiles...

> P.T.

Y aller

■ En train avec TGV Lyria, 4 allers-retours quotidiens au départ de la gare de Lyon jusqu'à Lausanne en 3 h 40 environ. Prix à partir de 25 euros en 2^e classe et 68 euros en 1^{re} (aller simple) ou tarif Loisir à 207 euros en 1^{re} classe (repas froid offert en 1^{re} classe, Lyriapremière, magazines et journaux en trois langues), www.tgv-lyria.com. Puis correspondances directes pour Sierre et Saint-Luc (www.cff.ch).

■ Le Grand Hôtel Bella-Tola, 3961 Saint-Luc - Val d'Anniviers, Suisse, tél. +41(0)27.475.14.44, www.bellatola.ch, bellatola@bluewin.ch, propose, à partir de 515 euros par personne (du 7 au 27 janvier et du 17 au 30 mars 2012), un forfait hivernal « l'Appel de la Suisse », de 4 nuits en chambre double et demi-pension. Compris dans le forfait : l'accès au spa et piscine ainsi qu'un massage relaxant de 50 minutes pour deux au spa l'Eau des cimes.

► **Auto**

Lancia Thema Le passé recomposé

La berline de luxe italienne puise son inspiration outre-Atlantique. Elle y perd forcément son latin mais offre des prestations dignes d'un vrai haut de gamme.

DEPUIS la disparition de la Thesis, dont la carrière fut aussi brève que discrète, Lancia « zap-pait » le haut de gamme. Le retour de la Thema marque donc une étape importante dans le processus de reconquête amorcé par la marque. Afin de combler le vide laissé par l'extravagante Thesis, le groupe Fiat s'est appuyé sur son partenaire Chrysler, en l'occurrence sur la berline 300 (ex-300 M), commercialisée aux États-Unis. On entend déjà les puristes pousser des cris d'orfraie en dénonçant l'offense faite à l'histoire. Avouons qu'ils n'ont pas tout à fait tort. La Thema n'a de latin que le nom. Mais elle a le mérite d'exister.

La Lancia Thema en bref

Longueur 5,066 m, largeur 1,902 m, hauteur 1,488 m, empattement 3,052 m.
Volume du coffre : 462 l.
Contenance réservoir : 72 l.
Motorisations, consommation moyenne, CO₂, prix :
- 6 cylindres essence, 3,6 l, boîte automatique 8, 286 ch, 9,4 l, 219 g : 50 900 euros ;
- 6 cylindres Diesel, 3 l, boîte automatique 5, 190 ch, 7,1 l, 185 g : 43 900 euros ;
- 6 cylindres Diesel, 3 l, boîte automatique 5, 239 ch, 7,1 l, 185 g : 46 900 et 50 900 euros.



Une confortable grande bourgeoise

En attendant de recréer ses propres modèles – si tout va bien à l'horizon 2013 –, Lancia profite donc de l'occasion. Problème, cette Thema ne sera pas déclinée en break, ce fameux break qui connut un beau succès en France lorsque Chrysler était encore présent. Pourquoi ? Parce qu'il n'en existe pas aux États-Unis ! Afin de rendre cette limousine « comestible » en Europe, les stylistes et les ingénieurs ont retouché la face avant et les feux arrière, adopté des trains avant et arrière multibras, travaillé la suspension, greffé une direction électrohydraulique, soigné la présentation et l'isolation phonique et, surtout, mis le paquet sur les équipements en limitant à deux (Platinum et Executive) le nombre de versions. Une démarche cohérente vu les prétentions commerciales affichées.

Nantie de son double toit ouvrant panoramique, de son système de prévention des collisions et de cuir « Poltrona », la Lancia Thema interprète son rôle de grande bourgeoise sans véritable fausse note. Confortable, elle émerge dans la catégorie des grandes routières. Pénalisée par son manque de punch et son poids, elle affiche en contrepartie des prix relativement raisonnables par rapport à ses concurrentes.

> J.F.

► **Table**

Alain Ducasse au Plaza, à Paris Nature et spectacle

Alain Ducasse au Plaza Athénée, c'est aujourd'hui un regard neuf sur la haute cuisine.

POUR SON DIXIÈME anniversaire, le restaurant Alain Ducasse au Plaza revient à l'essentiel : « Il faut repartir du tout début, là où sont les goûts vrais, et les laisser s'exprimer avec force et subtilité. La technique ne sert qu'à révéler la saveur de la nature. »

Depuis octobre 2010, c'est le chef Christophe Saintagne qui interprète pour le Plaza une cuisine donc nature, qui fait du bon avec du simple et du simple avec du bon. Épure et qualité du produit semblent être le credo de Christophe Saintagne, qui a travaillé avec Jean-François Piège au Crillon. Il est à son affaire dans un nouveau décor, où les créations originales de Pierre Tachon côtoient les pièces rares de l'artisanat japonais signées Shinichiro Ogata. L'habillage haute couture des quatre grands paravents de broderies uniques est signé Patrick Jouin.

Dans cet écrin luxueux où tout est éblouissant, le spectacle est aussi dans l'assiette, avec les langoustines rafraîchies, au caviar, le pâté chaud de perdreau, la saint-jacques, céleri, tartufi di Alba, légumes et fruits, l'agneau, salades amères, la poularde Albuféra, tartufi di Alba, le jarret de veau, carottes, la sole



J. HUNTER

Un écrin luxueux pour une table remarquable

flanquée de ses artichauts et citron, le turbot, coquillages et blettes. Tout enchante et peut même se commander en demi-plat pour une dégustation plus complète. Pour le dessert, le gourmet applaudit sans retenu le baba au rhum et sa crème fouettée, le pistache-praliné, les fruits tropicaux avec meringue coco ou le chocolat, café et brioche. Carte des vins de compétition qui culmine au-delà des 1 000 références. Accueil et service de palace, tout à fait remarquables. Une adresse d'exception.

> H.L.

22, Avenue Montaigne, Paris 8^e, tél. 01.53.67.66.65. Menu à 360 euros. À la carte, comptez de 150 à 250 euros. Menu de la Saint Sylvestre-Menu dégustation à 850 euros par personne hors boissons, à partir de 21 heures (tenue de soirée).

LE VIN DE LA SEMAINE

Château Pierrail 2008 bordeaux supérieur

ÉLU AU DÉBUT de l'année « Talent 2011 » des bordeaux supérieurs par un jury de spécialistes français et étrangers, ce millésime 2008 est une belle réussite dans sa catégorie.

Issu de l'assemblage classique 85 % merlot, 12 % cabernet franc et 3 % cabernet sauvignon, ce bordeaux puissant et rond, paré d'une belle robe rouge brillante, se distingue par son nez typique de fruits noirs et rouges aux notes épicées et sa bouche généreuse aux tanins accompagnés de belles saveurs fruitées qui épousent parfaitement la longueur.

La puissance de ses tanins alliée à la rondeur du merlot majoritaire

fait de ce grand bordeaux très structuré un excellent vin de garde (plus de 8 ans) mais déjà très agréable à savourer. Servi entre 16 et 18 °C, il accompagnera aussi bien les viandes blanches (un coq au vin par exemple), veau, porc, agneau, que les rouges, le gibier, les fromages à pâte fleurie (camembert, brie, coulommiers), ainsi que certains poissons, comme la lamproie à la bordelaise.

> J.C.

Château Pierrail 2008 AOC bordeaux supérieur rouge : Château Pierrail EARL, 33220 Margueron, tél. 05.57.41.21.75 et www.chateapierrail.com. Prix : 9,25 euros TTC la bouteille départ chai.



Lancia Voyager Le bien nommé

Fruit de l'alliance Chrysler-Fiat, le Voyager renaît de ses cendres sous la bannière Lancia, à l'instar du Freemont, émanation du Dodge Journey.

FOUILLEZ dans votre mémoire. Mais oui, ce Voyager ne vous est pas inconnu ! Avant que Chrysler et Fiat ne convolent en justes noces, il battait pavillon Chrysler. Le voilà naturalisé italien, comme le Dodge Journey, rebaptisé Fiat Freemont. À part la calandre et quelques détails, le Voyager est bel et bien l'exacte réplique de son aïeul américain. Même stature, même environnement intérieur. Et, pour couronner le tout, mêmes prix pour les versions essence et Diesel.

Ce cousinage lui va à ravir. Conducteur, passagers, bagages sont en effet traités avec les égards dus à leur rang. En configuration deux places, c'est-à-dire sièges repliés et encastrés dans le plancher, le Voyager se transforme en utilitaire raffiné. En prime, il dispose de portes latérales coulissantes électriques et d'un hayon. On a le sens de l'accueil ou on ne l'a pas ! Sa grosse mécanique, associée à une boîte automatique pas franchement réactive, lui permet d'avaler les kilomètres en douceur dans le luxe et le confort. L'imposante planche de bord accueille en effet un écran GPS de grande dimension lequel jouxte le sélecteur de vitesses.



Le sens de l'accueil

Sur route, le Voyager accomplit sa mission courageusement. Mais ne lui demandez pas la lune. Avec lui, il faut rouler tranquillement. Et éviter les centres-villes, car garer un engin de plus de 5 m n'est pas un exercice de tout repos. En revanche, sur autoroute, le robuste 2,8 l Diesel, le moelleux des sièges, les écrans LCD 9 pouces destinés à visionner des films et les consoles de jeux (les casques sont fournis) font le bonheur des parents et des enfants.

> JACQUES FRENE

Le Lancia Voyager en bref

Longueur 5,218 m, largeur 1,998 m, hauteur 1,750 m, empattement 3,078 m.
Volume du coffre : de 934 à 3 912 l.
Contenance du réservoir : 76 l.
Motorisations, consommation moyenne, CO₂, prix :
- 2,8 l, 4 cylindres Diesel Multijet, boîte automatique 6, 163 cv, 7,9 l, 207 g : 41 900 euros ;
- 3,6 l, V6, boîte automatique 6, 283 ch, 10,8 l, 252 g : 41 900 euros.