



NOËL ROYAL AU TRIANON PALACE !

Les stars s'y prélassent incognito, mais vous pouvez aussi emmener vos enfants patiner... Que demande le peuple ? Versailles !

Le point commun entre le duc et la duchesse de Windsor, l'Aga Khan, Jean Gabin, Pierce Brosnan, Tom Cruise, Michel Polnareff ? Tous ont goûté aux charmes du Trianon Palace Versailles, The Waldorf Astoria Collection, posé dans un parc de près d'un hectare et à quelques pas du château du Roi-Soleil. Quatre raisons d'y faire une halte pendant les fêtes.

On y prend une leçon de déco hype. Qu'on ne s'y trompe pas, si le bâtiment construit par René Sergent (1865-1927), également architecte du Plaza Athénée à Paris, date de 1909, la déco intérieure vient de faire peau neuve sous la houlette de Fiona Thompson. Au programme, des matières sensuelles, du velours, du cuir, de la laque, des meubles faits sur mesure et une dominante de couleurs vert olive, gris perle avec quelques touches de vert acidulé qui s'harmonisent avec la végétation du parc... Résultat, les European Hotel Design Awards ont décerné à l'hôtel le premier prix dans la catégorie « Interior Design 2008 » pour le hall et les parties communes.

C'est comme à la montagne ! On s'y croirait : musique, bar extérieur pour se réchauffer avec un chocolat ou un vin chaud et une patinoire de 120 m² installée sur la terrasse de l'hôtel, avec une vue imprenable sur les jardins revisités par une des stars de l'architecture paysagiste, Louis

Benech. L'endroit idéal pour réaliser double salto, triple axel... ou simplement emmener ses enfants patiner. A partir du 12 décembre et jusqu'au 6 janvier 2010.

On vient y faire son shopping chic de Noël.

A l'entrée de l'hôtel, une dizaine de petits chalets en bois proposent moult douceurs et plaisirs préparés dans la cuisine du chef Gordon Ramsay, des décorations de Noël ou des compositions florales du fleuriste L'Alchimiste. Et pour les massages, maquillage, soins visage, etc., rendez-vous au magnifique spa Guerlain de l'hôtel. Rien de tel pour finir l'année en douceur.

On goûte à la cuisine initiée par le chef anglais le plus « in » du moment. J'ai cité Gordon Ramsay, car c'est lui qui, en 2007, ouvrait dans l'hôtel le Gordon Ramsay au Trianon, son premier restaurant gastronomique en France. Aux commandes, un de ses fidèles lieutenants, le chef Simone Zanoni, qui orchestre aussi la cuisine de La Véranda, la brasserie avec vue sur les jardins de la ferme de Marie-Antoinette. Les desserts sont conçus par le très talentueux Eddie Benghanem, ex-chef pâtissier du Ritz (pendant six ans). Alors, forcément, difficile de résister au raviolo de langoustine d'Ecosse, au turbot de ligne rôti et braisé servi avec un tian de guacamole et une vinaigrette aux fruits de la Passion, ou encore au tiramisu mandarine au Grand Marnier... Preuve que l'excellence est au rendez-vous : le Gordon Ramsay au Trianon a déjà été récompensé en mars dernier par deux étoiles Michelin.

SOLINE DELOS

ON PROFITE DE L'OFFRE SPÉCIALE FÊTES

Le forfait, une nuit dans une chambre double avec petit déjeuner, coupe de champagne de bienvenue, un cadeau VIP et accès gratuit à la patinoire et au spa Guerlain... à partir de 249 € pour deux personnes. L'offre est valable du 12 décembre au 3 janvier 2010. 1, bd de la Reine, 78000 Versailles. ■ Réservations sur www.trianonpalace.fr ou au 01 30 84 50 00.

