

AD

JUILLET/OAÛT 2018  
FRANCE N° 1497 MAISONS DE RÊVE  
SOUS LE SOLEILVILLA, RANCH, FINCA, PALAIS...  
CHOISISSEZ LA VÔTREVINTAGE  
LES MAISONS ORGANIQUES  
DE JACQUES COUËLLESEA, TECK & SUN  
UN VOILIER ULTRA DESIGN  
EN MÉDITERRANÉETENDANCE RAYURES  
DES TRANSATS À LA VAISSELLE, C'EST LA LIGNE DE L'ÉTÉL'UNIVERS AD  
Le top 10

## S'endormir à Jaffa

Le nouvel hôtel de John Pawson en Israël

8

C'est dans un ancien hôpital français du XIX<sup>e</sup> siècle dominant l'ancien port que s'est installé l'hôtel The Jaffa, membre de The Luxury Collection. L'architecte britannique John Pawson, accompagné d'une équipe locale, signe ce nouveau lieu ayant nécessité dix ans de restauration minutieuse, où le passé se mêle au présent dans une architecture qui juxtapose éléments historiques et contemporains. Et si vous n'avez pas dormi dans l'une de ses 120 élégantes chambres et suites, un bar est aussi installé dans l'ancienne chapelle. M.H.

4, rue Louis-Pasteur, Tel Aviv-Jaffa, 68058 Israël, tél. : +972 5 518 2000.  
thejaffahotel.com



## Vivre la nuit

Le concept store en mode  
fantasque

L'adresse tient à fois du bar de nuit, de la boutique de mode masculine et du magasin d'antiquités. Alexander Keyes Rash, le maître des lieux, a confié l'agencement de son concept store au plus baroque des décorateurs, Vincent Darrié. Au rez-de-chaussée, ce dernier a composé un bar de jour argenté, organisé un dressing accueillant une sélection de pièces masculines et une bibliothèque présentant des objets de curiosités. Au sous-sol, cela se corse : les banquettes capitonnées du bar grimpent au plafond et les canapés sans fin serpentent au sol. À consommer sans modération. G.S.A.P.

Serpent à plumes, 26, place des Voages, 75005 Paris. Ouvert de 10 heures à 2 heures.



## Plonger dans son assiette

Les délices du Petit Nice

9

Adresse mythique de la Corniche de Marseille depuis 1917, le Petit Nice s'est récemment offert un léger lifting intérieur, puisque la salle du restaurant gastronomique (triplement étoilé) vient d'être revue par l'agence Architecture 24. Parquet en moyer, jeux de miroirs et plafonds sublimement plus que jamais la vue sur la Méditerranée. Dont la carte du chef Gérard Passadat place, bien sûr, les richesses au premier plan. Au programme par exemple, « Mon jardin marin », en photo, somptueuse composition de langoustine, d'huile d'olive, de moule de Carreau, de caviar oscièrre rafraîchis d'une nage glacée de criste marine — véritable épice —, algue dulse et laitue de mer. M.B.

Le Petit Nice, Anse de Mardorm, Corniche J.F. Kennedy, 13007 Marseille, tél. 04 91 592 592, passadat.fr

10