

Milk DECORATION



Hôtels de style

**LES 180 MEILLEURES ADRESSES
À TRAVERS LE MONDE**





Château de Raymontpierre
Niché en pleine nature, l'établissement fait la part belle à la cuisine de Timon Wolf. Les dîners se partagent autour d'une grande table commune, tandis que des retraites à thème donnent lieu à des repas en extérieur.

CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE

VERMES | SUISSE
CHEF : TIMON WOLF
14 CHAMBRES – ENVIRON 500 € PAR NUIT

Après avoir emprunté une route sinueuse à travers la forêt, la silhouette du Château de Raymontpierre apparaît enfin. Tenu par Sydney Karolewski et Timon Wolf, il propose le gîte et le couvert dans un esprit convivial : chaque soir, les hôtes partagent une grande table commune pour y découvrir la cuisine de Timon, savoureuse et de saison. Après le dîner, on rejoint les chambres, où la simplicité des lieux s'accompagne d'un confort généreux.



FERME DU VENT

SAINT-MÉLOIR-DES-ONDES | FRANCE
CHEF : HUGO ROELLINGER
5 KLED – ENVIRON 285 € PAR NUIT

Près de Cancale, Hugo Roellinger poursuit le travail engagé par son père Olivier Roellinger à la Ferme du Vent. Dans ce paysage ouvert entre ciel et mer, d'anciennes bâtisses reconverties en *Kled* – entendez “abri à vent” – offrent un refuge sobre et élégant. Au Coquillage, la table triplement étoilée déploie une cuisine ancrée dans son territoire, entièrement tournée vers la mer, les algues, le jardin et les épices, dans une approche attentive au vivant.



YAMAURA STAY

NAGANO | JAPON
CHEFFES : LES AÎNÉES DU VILLAGE
MAISONS ENTIÈRES – ENVIRON 200 € PAR NUIT

Dans un charmant village de montagne, Yamaura Stay réunit quatre fermes centenaires restaurées par Alex Kerr, qui a souhaité en conserver tout le charme. Chaque maison, entièrement privatisée, invite à s'intégrer à la vie du hameau et à s'immerger dans le paysage environnant. Le séjour se rythme au contact des habitantes : on cueille, on prépare, puis on cuisine aux côtés des grand-mères nipponnes, gardiennes de gestes et de recettes ancestrales.



AUBERGE DE BELLEVIE

GROZON | FRANCE
CHEF : BYRON FINI
4 CHAMBRES – ENVIRON 110 € PAR NUIT

Plus belle la vie... et l'auberge. Dans le vignoble jurassien, Zoé Boinet insufflé une nouvelle énergie à une ferme comtoise transformée en maison d'hôtes et restaurant, où les pierres apparentes, poutres et objets chinois offrent un décor chaleureux. Aux fourneaux, le chef australien Byron Fini signe des plats de saison, précis et inspirés, assortis d'une jolie sélection de vins naturels. Un lieu de retrouvailles, dans l'esprit d'un café de village.

