

MAISONS À VIVRE

UN INTÉRIEUR QUI VOUS RESSEMBLE

**TOUTES NOS IDÉES POUR GAGNER
EN STYLE ET EN CONFORT**

TOUT POUR MIEUX DORMIR
LES BONS CHOIX DÉCO POUR
DES NUITS PLUS DOUCES



TENDANCES

10 COME-BACKS DÉCO À ADOPTER

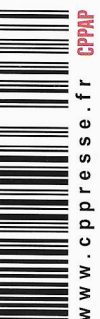
**LES INCONTOURNABLES
D'HIER SONT DE RETOUR**



GAGNEZ DE LA PLACE PARTOUT !
ENTRÉE, COULOIR, ESCALIER :
EXPLOITEZ CHAQUE RECOIN



L 11450 - 63 - F: 5,90 € - RD



www.cpresse.fr

GRUPPE
CPPRESSE

SPA HYSOPE - RENAISSANCE PARIS HIPPODROME DE SAINT-CLOUD

À quelques kilomètres de Paris, le spa Hysope prolonge l'esprit maison de campagne du Renaissance, dont les intérieurs signés Jean-Philippe Nuel mêlent matières nobles et références équestres. Dans cet écrin verdoyant face à l'hippodrome, cabines de soin, hammam, sauna infrarouge et espace de repos invitent à décrocher. Massages et rituels Hysope complètent l'expérience, avec la piscine extérieure chauffée en toile de fond. 123 rue du Lieutenant-Colonel de Montbrison, 92500 Rueil-Malmaison
Massages à partir de 84 € en semaine
hysopeparis.com

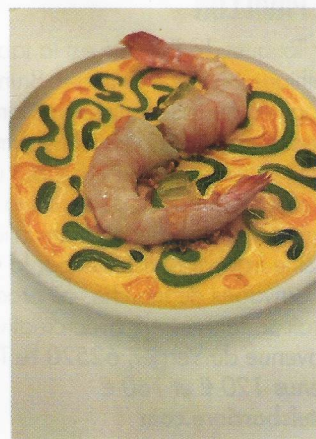


© Photos : Hôtel Renaissance Paris Hippodrome St Cloud

EN PROVINCE

LA CHÈVRE D'OR

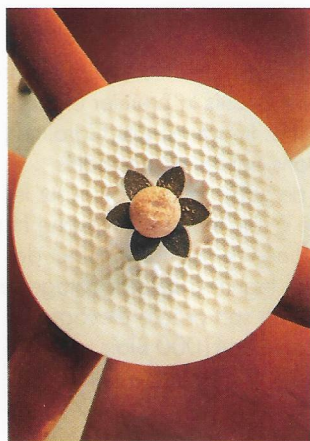
Perché au cœur du village d'Èze, le restaurant la Chèvre d'Or offre une vue saisissante sur la Méditerranée. Entièrement repensée avec l'architecte Caroline Tissier, la salle joue sur la pierre, le bois et les créations d'artisans français dans un décor aux lignes organiques. Aux commandes de cette table doublement étoilée, le MOF Tom Meyer signe une cuisine audacieuse, nourrie du terroir azuréen, où sauces puissantes, condiments précis et assiettes graphiques composent une expérience d'exception. Rue du Barri, 06360 Èze
Menus dégustation à partir de 200 €
www.chevredor.fr



© SHD

MARELUNA

Au Château de Théoule, Mareluna prend place dans la Villa Sirius, face à la Méditerranée, dans un cadre élégant prolongé par une terrasse surplombant la mer. Étoilé Michelin depuis 2025, le restaurant est dirigé par Francesco Fezza, qui compose une cuisine très personnelle entre mémoire italienne, exigence française et techniques japonaises. Poissons maturés, fermentations et produits méditerranéens nourrissent des menus dégustation précis et créatifs. 55 avenue de Lérins, 06590 Théoule-sur-Mer
Menus dégustation à partir de 145 € ; 6 temps 175 €, 8 temps 210 €.
chateau-de-theoule.com



© Photos : Cerdou

LA TABLE DU LIZIEC

À Vannes, La Table du Liziec, récemment auréolée d'une étoile Michelin, prend place au cœur d'un domaine historique dans une salle feutrée aux tonalités dorées. Le chef breton Olivier Samson y célèbre son territoire à travers une cuisine iodée et créative, entre homard-bleu, poissons de nos côtes, caviar et produits des jardins. Clin d'œil poétique au Golfe du Morbihan, ses menus portent le nom de plantes sauvages qui bordent les sentiers côtiers. 20 route de Rennes, 56000 Vannes
Menus à partir de 95 €
ledomaineduliziec.com



© Photos : Domaine du Liziec Vannes MGallery