

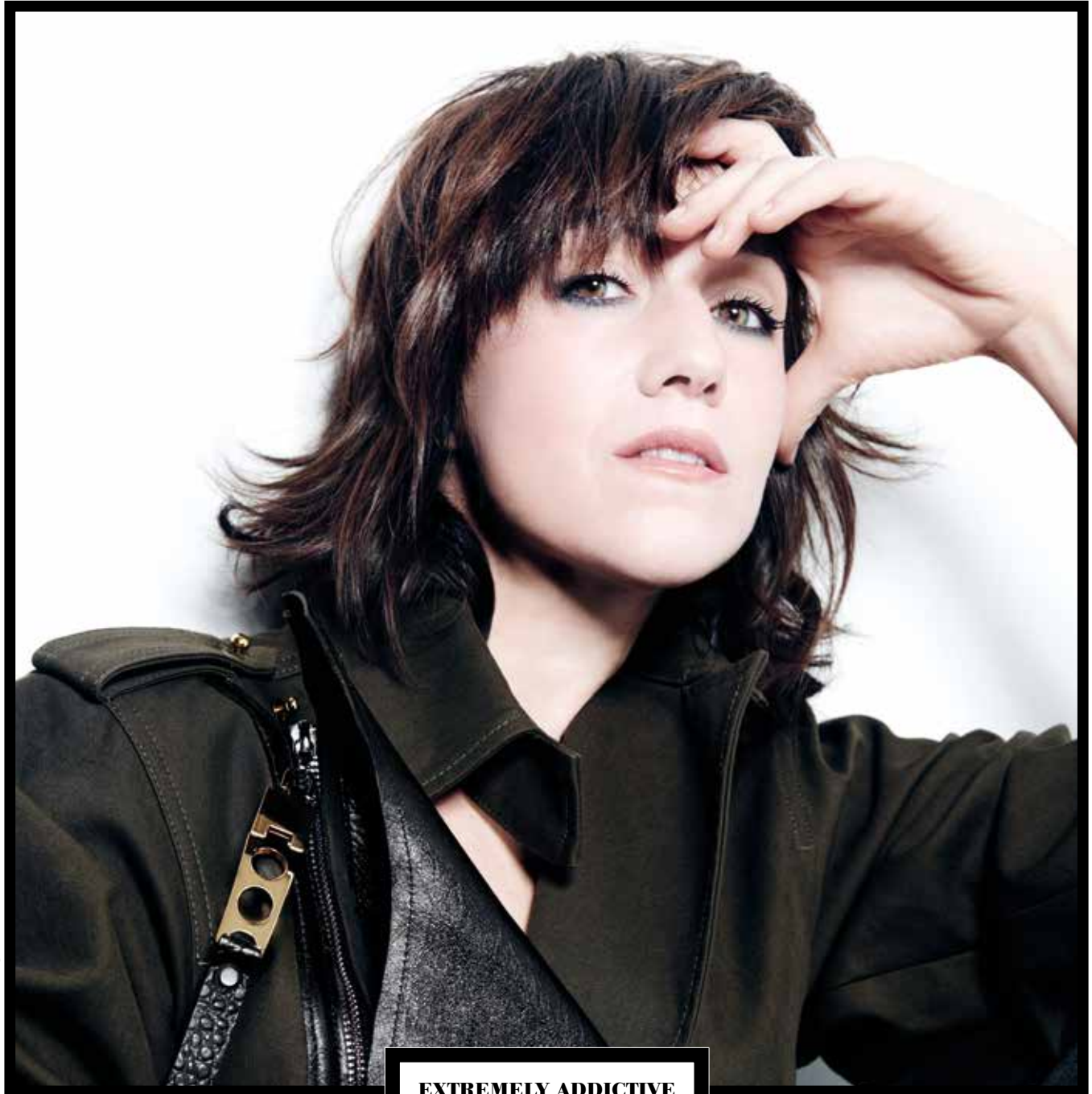
COTE

M A G A Z I N E

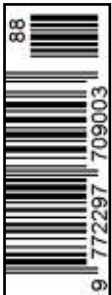
SPECIAL DECO

L'INVITÉ JEAN-MICHEL WILMOTTE - WHEN FASHION DOES HOME DECORATION - HERMÈS PREND L'AIR INDIA MAHDAVI - WILLI RIZZO - SAVOIR-FAIRE MYRIAM DE PICCIOTTO - PATRICE REYNAUD, PHILIPPE GAILLARD, UNE AGENCE DE RÉFÉRENCE - REAL ESTATE

CHARLOTTE POUR NARS - GENEVA'S NATURAL HISTORY - CADRANS FÉÉRIQUES - NO WAY WORK IN PROGRESS - MONTRE MADemoiselle J12 - LA MODE EN ART MAJEUR



EXTREMELY ADDICTIVE



N° 88 - MAI / JUIN 2017 - CHF 8.50

GENÈVE - NYON - LAUSANNE - MONTREUX - VEVEY - NEUCHÂTEL - GSTAAD - CRANS - MEGÈVE - ANNECY - EVIAN

www.cote-magazine.ch

BOUSSOLE -/ COMPASS

RAMATUELLE, PRESQU'ÎLE DE SAINT-TROPEZ. A QUELQUES MINUTES DU VILLAGE MYTHIQUE, LA RÉSERVE RAMATUELLE EST ENCORE UN LIEU PRÉSERVÉ DE L'EFFERVESCENCE. SURPLOMBANT L'UNE DES PLUS BELLES BAIES DE LA CÔTE D'AZUR, CE VASTE DOMAINE PRIVÉ LOVÉ DANS LA GARRIGUE PROVENÇALE, BERCÉ PAR LE CHANT DES CIGALES, INVITE À LA DÉCONNEXION, ET PLUS ENCORE À LA RECONNEXION AVEC SOI-MÊME.

-/ RAMATUELLE, SAINT-TROPEZ PENINSULA. JUST A FEW MINUTES FROM THE MYTHICAL TOWN, RESERVE LA RAMATUELLE IS STILL PRESERVED FROM THE HUSTLE AND BUSTLE. OVERLOOKING ONE OF THE MOST BEAUTIFUL BAYS OF THE FRENCH RIVIERA, THIS VAST PRIVATE DOMAIN NESTLED IN THE PROVENCE GARRIGUE AND LULLED BY THE SONG OF THE CICADAS IS AN INVITATION TO RELAXATION AND A RECONNECTION WITH ONESELF.

Dans cet écrin aux chambres signées par l'architecte star Jean-Michel Wilmotte - ou dans l'une des villas décorées par l'architecte d'intérieur Rémi Tessier -, on teste ce printemps le tout nouveau Boot Camp Intensif de cinq jours conçu par la marque Nescens. Un programme musclé, avec de longues sessions de marche nordique, des séances de personal training quotidiennes, des soins exclusifs et bien sûr l'exceptionnelle cuisine bien-être gastronomique d'Eric Canino, chef étoilé de La Réserve Ramatuelle, ajustée selon les recommandations du bilan personnel initial.

Une équipe complète travaille en synergie afin d'assurer un séjour optimal. Ensemble, ils établissent un bilan de santé global personnel, en fonction des objectifs de chacun : perte de poids, remise en forme physique ou régulation du stress... Dans ce cadre exceptionnel, il ne reste plus qu'à se laisser guider, sans ne penser à rien d'autre qu'à profiter pleinement de cette parenthèse privilégiée, à son rythme. Respirer, déconnecter, tout oublier... Retrouver son nord et avoir le Sud, rien que pour soi.

-/ This spring, you can test the all-new intensive 5-day Boot Camp designed by Nescens while enjoying the comfort of the rooms designed by star architect Jean-Michel Wilmotte or one of the villas decorated by interior architect Rémi Tessier. The Boot Camp offers a demanding programme, with long sessions of Nordic walking, daily personal training sessions, exclusive treatments and, of course, the exceptional gourmet wellness cuisine by Eric Canino, the Michelin-starred chef of La Réserve Ramatuelle, adapted to the recommendations of the initial personal assessment.

A full team works in synergy to ensure an optimal stay. Together, they establish an overall personal health assessment according to the objectives of each : weight loss, recovery of physical fitness or the regulation of stress, etc. In this exceptional setting, you let yourself be guided with no other worry than to take full advantage of this privileged break, at your own pace. Breathe, disconnect, let yourself go... Head south and find your bearings, for nobody else but you.

**Zoom sur...Eric Canino**

Chef discret d'un restaurant exceptionnel, Eric Canino, 47 ans, réalise une cuisine bien-être dans laquelle le goût ne s'est pas perdu en chemin. Disciple de Michel Guérard, chantre et précurseur de cette cuisine qui fait du bien, Eric Canino a séduit Michel Reybier, propriétaire du groupe La Réserve, avec une cuisine qui refuse les non-sens : pas de foie gras au bord de la mer, pas de ketchup ou de frites en room service, mais des produits exclusivement locaux, recueilli auprès de pêcheurs ou d'agriculteurs de la région. Ainsi une huile d'olive produite spécialement pour le restaurant, ou ce pain fabriqué selon les méthodes ancestrales, que les intolérants peuvent enfin goûter. La cuisine du luxe simple et authentique.

-/ Profile of...Eric Canino

47 year old Eric Canino is the low-key chef behind an amazing restaurant making healthy dishes that deliver on flavour.

Eric Canino is a follower of Michel Guérard who pioneered good food that does good. He won over Michel Reybier, head of La Réserve group, with his nonsense dishes: no foie gras by the sea or room service ketchup and chips, just local produce from regional fishermen and farmers.

So there's olive oil produced especially for the restaurant and bread made using age-old methods that diners with intolerances can tuck into. Simple, honest, premium food.