

# Universluxe

PRINTEMPS - été 2015

Entretien avec  
**ALEXANDER KRAFT**  
Président de Sotheby's  
International Realty



ESCAPADE  
L'Hôtel du Palais,  
une perle sur  
la Côte Basque

Bernard MAGREZ  
Joël ROBUCHON  
Ambassadeurs de l'excellence  
à La Grande Maison

PARCOURS  
Rencontre avec  
des entrepreneurs qui  
dévoilent les secrets  
de leur réussite

FRANÇAIS • ENGLISH



## STÉPHANE LAURIN NOUVEAU CHEF AU CHÂTEAU LE CAGNARD

Le restaurant du Château Le Cagnard, qui a longtemps été une référence et un lieu de rendez-vous des fins gourmets sur la Côte d'Azur, avait perdu de son aura ces dernières années. C'est sur le chef Stéphane Laurin que les nouveaux propriétaires misent désormais pour redonner à ce lieu mythique son prestige d'antan.

Perchée sur les remparts du bourg médiéval du Haut-de-Cagnas, Le Cagnard est une bâtisse du XIII<sup>e</sup> siècle, dont l'histoire est étroitement liée à celle du Château Grimaldi. Son restaurant, réputé pour sa terrasse et sa vue plongeante sur la Méditerranée, est aujourd'hui piloté par le chef Stéphane Laurin, qui a eu carte blanche dès son arrivée, pour élaborer la nouvelle carte. « J'ai la chance d'avoir pu créer sans contrainte, avec une grande liberté, précise Stéphane Laurin. Cependant, à côté de mes créations, on m'a demandé de conserver quelques classiques qui ont toujours figuré au menu, tel que le fameux "Pigeon petits pois et sucrose". En effet, Le Cagnard a su garder une clientèle de fidèles, attachée à retrouver certains des plats qui ont fait autrefois sa réputation. » Jouer sur les textures tout en respectant le produit, tel est le credo de ce chef talentueux qui offre de découvrir des compositions savoureuses où les mets sont déclinés habilement sous plusieurs formes. « Je privilégie la cuisson à basse température afin de préserver au mieux le produit. J'ai aussi à cœur de me procurer la plupart des fruits et légumes, ainsi que certaines viandes, auprès des producteurs locaux. » Si l'objectif de Stéphane Laurin est de décrocher le macaron Michelin d'ici deux ans, il tient

CHÂTEAU LE CAGNARD  
54 rue sous Barri -  
06800 Cagnes-sur-Mer  
[www.lecagnard.com](http://www.lecagnard.com)



aussi à faire revenir la clientèle locale et à la fidéliser. Des projets ambitieux pour ce chef prometteur, qui seront sans aucun doute couronnés de succès... ■

The Château Le Cagnard restaurant which, for a long time, was a place to meet up with food lovers on the Côte d'Azur, has lost its aura these past few years. The new owners are depending on chef Stéphane Laurin to bring back the glory to this mythical place.

Perched on the ramparts of the medieval village of Haut-de-Cagnas, Le Cagnard is a building from the 13<sup>th</sup> century whose history is closely linked to that of the Grimaldi Castle. Its restaurant, known for its terrace and plunging view of the Mediterranean, is today run by chef Stéphane Laurin who, since his arrival, has had the freedom to create a new menu. "I have had the chance to create without constraint," explains Stéphane Laurin. "However, next to my creations, they asked me to conserve some classics that have always been part of the menu, such as the famous "Pigeon peas and sucrose lettuce. Essentially, Le Cagnard has held onto loyal clients who would like to see certain dishes which have contributed to its reputation." Playing with textures all while keeping the integrity of the product in tact is the goal of this talented chef. He allows you to enjoy tasty creations which come in many forms. "I prefer low temperature cooking so that I can preserve the product as much as possible. I also procure most of the fruit and vegetables as well as certain meats from local farmers." If the objective of Stéphane Laurin is to achieve Michelin status in the next two years, he also has the goal to keep the local clientele happy. These are ambitious projects for this promising chef, who is without doubt already a success... ■

## EVASION ROYALE AU CASTEL DE MAINTENON

L'hôtel Golf Spa Le Castel Maintenon, qui ouvrira ses portes en septembre 2015, est un nouveau lieu de villégiature aux portes de Paris, à mi-chemin entre Chartres et Rambouillet. Parmi ses atouts : 81 chambres

et suites de grand confort, un spa avec piscine intérieure, jardin et solarium, un restaurant qui se prolonge sur une magnifique terrasse, et un golf 18 trous. Membre d'Hôtels & Préférence, ce lieu unique, qui mêle histoire et architecture contemporaine, promet à ses visiteurs une belle évasion, avec en toile de fond, le sublime Château de Maintenon. ■



CASTEL MAINTENON  
1 rue la Ferté - 28 130 Maintenon

The Castel Maintenon, a hotel, golf course, and spa which will open its doors in September 2015 is a new resort near Paris, half way between Chartres and Rambouillet. Among its attributes is its 81 rooms and suites as well as an indoor pool, garden, solarium, a restaurant with a grand terrace, and 18 hole golf course. A member of the Hôtels & Préférence group, this unique place which mixes history and contemporary architecture promises a lovely getaway to guests with the sublime Château de Maintenon as the backdrop. ■