



Hors Cadre
**Fastes
indiens,
de tigres
en palais**

FOURNAU-HERVÉ

Les merveilles architecturales du Rajasthan et du Madhya Pradesh sont justement réputées et Objectif Nature, spécialiste du voyage animalier, les a inscrites au programme de ce circuit hors norme... Les amateurs de sensations au naturel ont ainsi le temps d'apprécier les trésors de Jaipur et d'Agra. Pour le reste, place aux grands espaces ! En petit comité, accompagné d'un expert photographe, boîtiers et objectifs adaptés au poing, ils effectuent un premier safari dans le Parc national de Ranthambore, dont les ruines médiévales forment un somptueux cadre où évoluent cerfs, hyènes, ours, oiseaux et, bien sûr, le tigre du Bengale... Dans le Madhya Pradesh, l'observation du félin se poursuit dans le Parc national de Khana, un des plus étendus du pays, puis dans celui de Bandhavgarh peuplé de gours, nilgauts, chacals,

vautours. Moins connu que Ranthambore, Bandhavgarh n'en demeure pas moins l'un des plus beaux sanctuaires du tigre, notamment dans la zone de Tala, que vous explorez en 4 x 4 ou sur le dos d'un pachyderme. L'itinéraire s'achève sur un dernier bain de nature dans la réserve de Ramathra, propriété d'un maharadjah. Il accompagne en personne les safaris de nuit sur son immense domaine dont il connaît chaque recoin, offrant à ses hôtes de bonnes chances d'apercevoir l'ours, et même le léopard.

OBJECTIF NATURE
01.53.44.74.30

www.objectif-nature.com

Circuit accompagné de 16 jours/14 nuits : 3 900 € par personne (groupe de 7 personnes au maximum) au départ de Paris.

Bonheurs citadins

**Au cœur de Paris,
l'exquise parenthèse**

L'Hôtel habite la rue des Beaux-Arts à Saint-Germain-des-Prés depuis deux siècles... Le temps de voir passer l'histoire et de la vivre sous les traits d'Oscar Wilde dont l'adresse fut la dernière demeure. Repris en main il y a quelques années, L'Hôtel s'est vu offrir par le décorateur Jacques Garcia un décor à la fois contemporain et digne de son histoire tandis que sa table, Le Restaurant, a su gagner ses galons au chapitre du bon goût.

Historique également, son sous-sol transformé en havre de détente avec piscine et hammam sous les voûtes de pierre centenaires. Le cadre posé, voici l'offre : une parenthèse baptisée « L'Éveil des sens », qui permet de profiter de cette cachette secrète. Un déjeuner savoureux, un massage aromatique bienfaisant, une demi-journée rien que pour soi dans cet écrin



parisien. A vivre seul(e) ou bien accompagné(e), l'espace piscine et hammam sont, avec cette offre, privatisés.

L'HÔTEL
01.44.41.99.00

www.l-hotel.com

Déjeuner 3 plats et massage aromatique de 30 minutes : 190 € par personne, 260 € pour deux. Valable du mardi au samedi.

BONS PLANS POUR...

**L'aventure
dominicaine**

Nomade Aventure
0.825.701.702

www.nomade-aventure.com

Voici une approche inédite de la République dominicaine dont les plages idylliques masquent trop souvent les autres atouts tels les paysages somptueux du Parc Jaragua au sud ou, à la frontière haïtienne, l'étonnant lac Enriquillo, le plus grand lac salé des Caraïbes. Mêlant balades culturelles (visite de Saint-Domingue, la plus ancienne cité du Nouveau Monde classée par l'Unesco,



rencontre avec la communauté de Cienaga, découverte de villages agricoles ou de pêcheurs) et randonnée, cette itinérance de 8 jours/7 nuits est proposée à partir de 1 750 € (départ le 14 janvier).

**Une croisière
savoureuse**

MSC Croisières
www.msccroisieres.fr

La gastronomie est à l'honneur à bord des navires de la flotte MSC, qui programme cinq croisières sur ce thème en association avec quatre chefs étoilés européens. Exemple avec cet itinéraire à vivre sur le MSC *Splendida*, qui quittera Marseille le 27 janvier avec, aux commandes de ses cuisines, le chef français Gilles Epié. Alternant escales de charme (Gênes, Barcelone, Casablanca, Gibraltar et Valence) et bonheurs à table, cette



PHOTOS D. R.

croisière de 8 jours/7 nuits est proposée à partir de 390 € en cabine intérieure

(590 € en cabine extérieure avec balcon et 930 € en suite avec balcon). A d'autres dates officieront d'autres ténors du goût (Paco Roncero, Mauro Uliassi, Antony Worrall Thompson et Kolja Kleeberg).