

# MADAME

AIRFRANCE

LUXURY  
*Issue*

N° 172

Décembre – Janvier 2016

*Your Personal Copy*



## TOURGÉVILLE



LES MANOIRS de Tourgéville furent conçus comme un décor par le cinéaste Claude Lelouch. Le film ne se réalisa pas et la propriété devint un hôtel de luxe qui appartient aujourd'hui au groupe hôtelier Floirat. Posté dans la campagne normande, ce charmant refuge comprend une piscine intérieure, un spa et une salle de cinéma. Toutes les chambres ont vue sur la campagne environnante. Pour la fin de l'année, la carte du restaurant 1899 offre un menu d'exception sous la houlette du chef Emmanuel Andrieu. Une cuisine gourmande et généreuse à savourer au coin du feu. F.H.V.

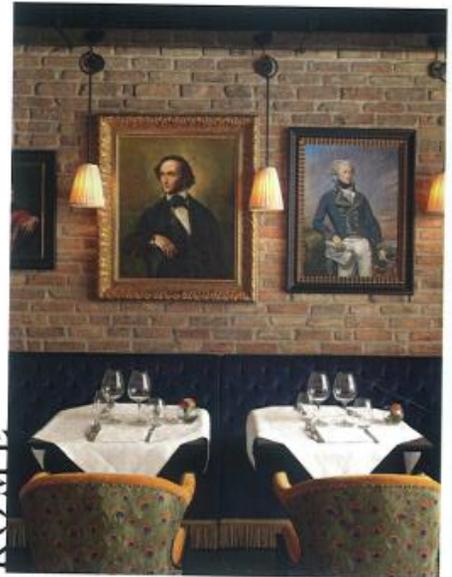
DESIGNED as a set for a film by Claude Lelouch that was never made, this charming luxury hotel in the countryside of Normandy houses an indoor pool, a spa, a superb restaurant and, fittingly, a screening room.

LES MANOIRS DE TOURGÉVILLE, 13 chemin de l'Orgueil, Tourgéville (Normandie).  
Tél. +33 (0)2 31 14 48 68. [www.lesmanoirstourgeville.com/](http://www.lesmanoirstourgeville.com/) [www.chateauxhotels.com/](http://www.chateauxhotels.com/)

EN PLEIN SOHO, voici une table grecque qui relève le niveau! Avec Suvlaki – du nom d'une brochette de viande entre shish kebab et yakitori – le chef médiatique Elias Mamalakis revisite des classiques, cuits au charbon de bois et accompagnés de bières grecques issues de micro-brasseries égéennes. L'adresse surfe sur la vague des restaurants mono-spécialités. Côté intérieur, la designer londonienne Afrodit Krassa a puisé dans une palette de bleus –pétrole, turquoise– la base d'un décor moderne. C.L.F.

IN HIS NEW Soho eatery, celebrity chef Elias Mamalakis is raising the bar for a classic genre—and joining the trend for single-specialty restaurants. In a contemporary interior by Afrodit Krassa based on a palette of blues, Suvlaki serves, of course, *souvlaki*: charcoal-broiled skewers of meat and vegetables, washed down with microbrewery beers.

SUVLAKI, 21 Bateman Street, Londres, Royaume-Uni.  
Tél. +44 (0)207 287 66 38. [www.suvlaki.co.uk](http://www.suvlaki.co.uk)



ROME

LORSQU'ILS décident d'ouvrir leur restaurant à Rome, Rachele et Omar Capparuccini n'hésitent pas à faire appel à Jacques Garcia dont ils apprécient la flamboyance des réalisations. L'architecte signe en ces lieux un décor empreint de sophistication. Petits salons intimes, tissus Rubelli, lampes Zonca et mobilier signé de l'architecte composent un élégant écrin, parfait pour déguster la superbe cuisine d'inspiration romaine et française du chef Emiliano Pascucci. F.H.V.

WHEN THEY decided to open a restaurant in Rome, Rachele and Omar Capparuccini called in the renowned architect Jacques Garcia. His flamboyant yet refined décor features fabrics by Rubelli, lamps by Zonca and furniture by...

Jacques Garcia. An elegant backdrop for savoring the Roman and French-inspired cuisine of chef Emiliano Pascucci.

CASA COPPELLE, piazza delle Coppelle 49, Rome, Italie.  
Tél. +39 06 6889 1707. [www.casacoppelle.com](http://www.casacoppelle.com)