Presse écrite FRA

Voyage de Luxe

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Bimestrielle**

Audience : **275000**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**

Edition : **Fevrier - avril 2023**

P.10-17

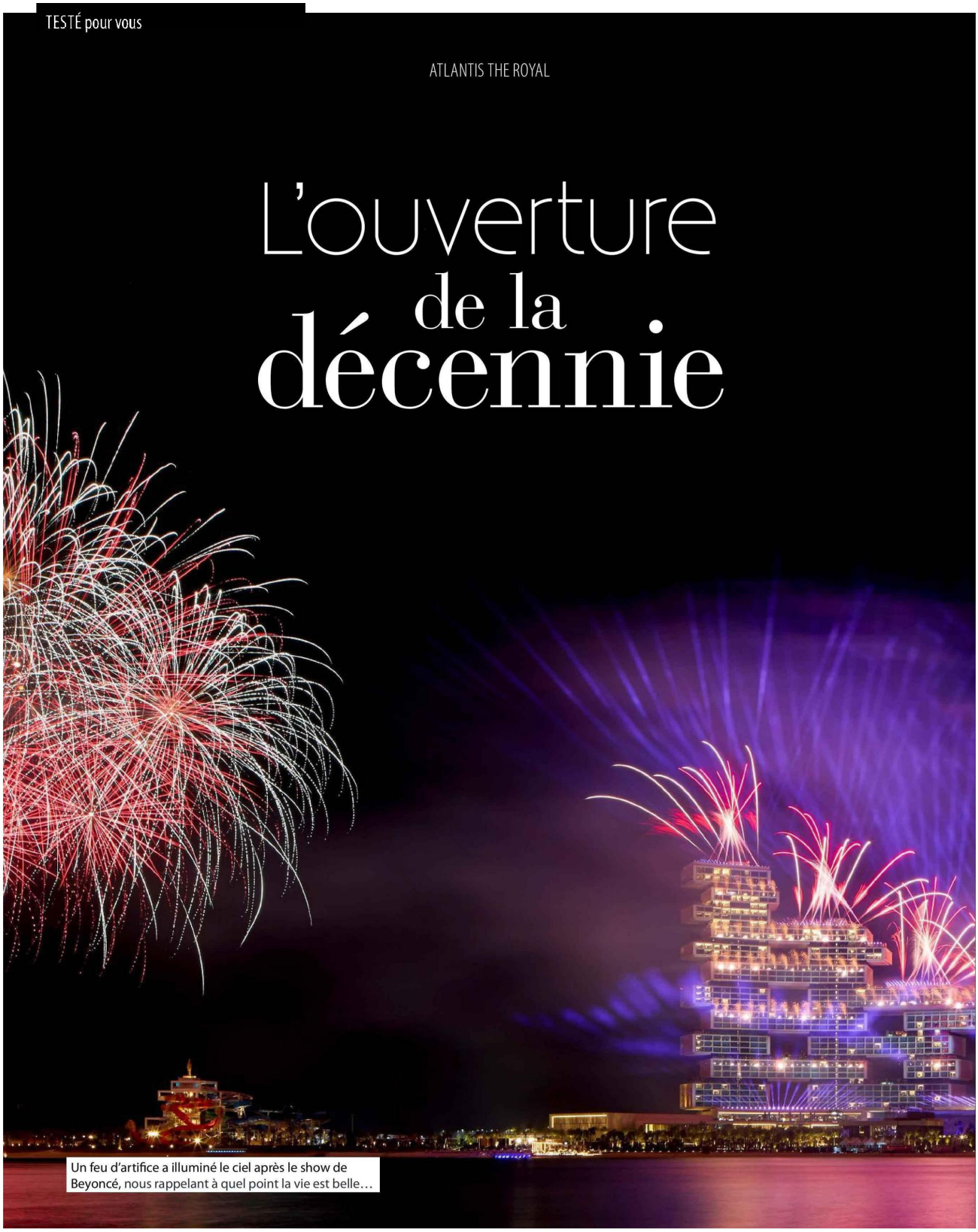
Journalistes : **Natalie Florentin**

Nombre de mots : **2164**

TESTÉ pour vous

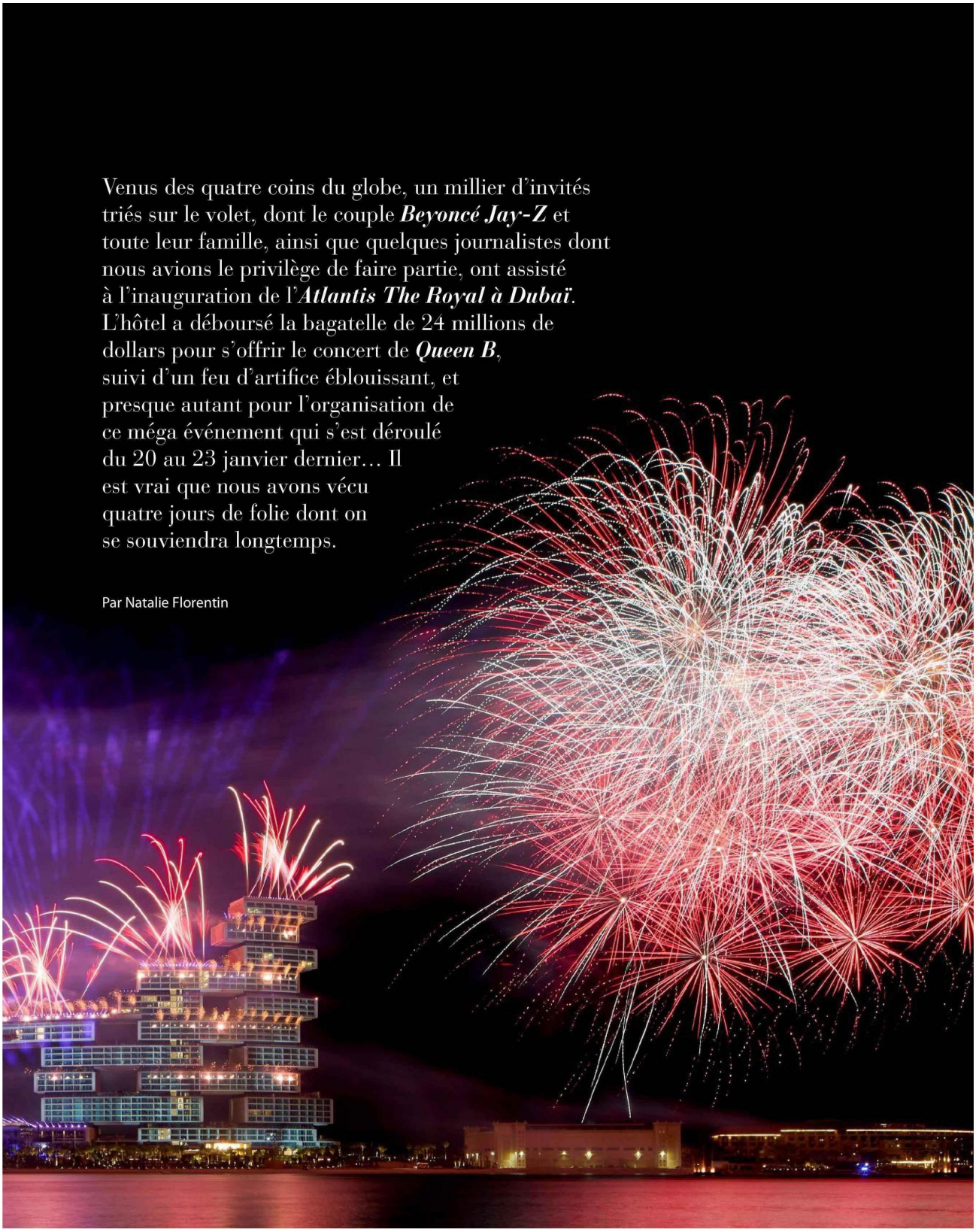
ATLANTIS THE ROYAL

L'ouverture de la décennie



Un feu d'artifice a illuminé le ciel après le show de Beyoncé, nous rappelant à quel point la vie est belle…

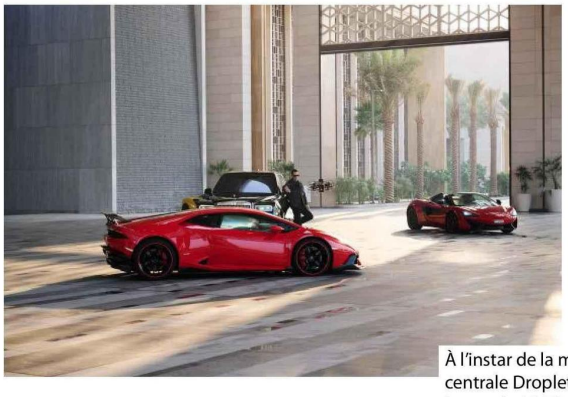
Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

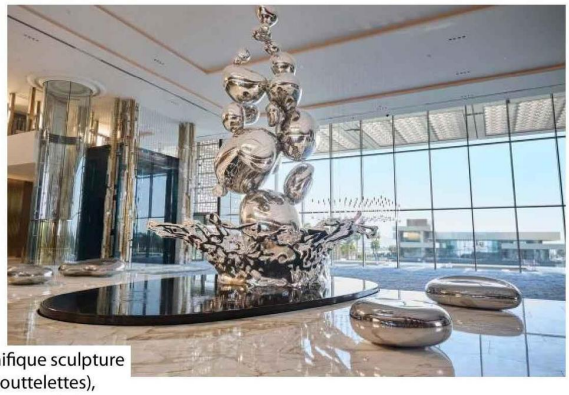


Venus des quatre coins du globe, un millier d'invités triés sur le volet, dont le couple ***Beyoncé Jay-Z*** et toute leur famille, ainsi que quelques journalistes dont nous avions le privilège de faire partie, ont assisté à l'inauguration de l'***Atlantis The Royal à Dubaï***. L'hôtel a déboursé la bagatelle de 24 millions de dollars pour s'offrir le concert de ***Queen B***, suivi d'un feu d'artifice éblouissant, et presque autant pour l'organisation de ce méga événement qui s'est déroulé du 20 au 23 janvier dernier… Il est vrai que nous avons vécu quatre jours de folie dont on se souviendra longtemps.

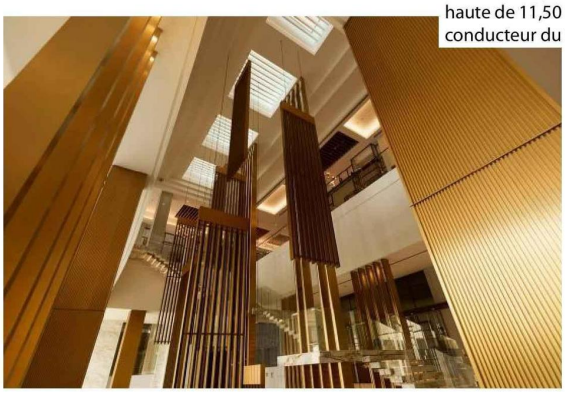
Par Natalie Florentin

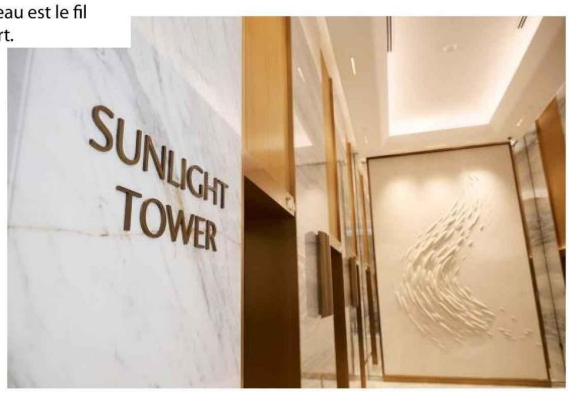
Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.





À l'instar de la magnifique sculpture centrale Droplets (Gouttelettes), haute de 11,50 m, l'eau est le fil conducteur du resort.





La limousine s'arrête devant l'Atlantis The Royal. Sur le parvis sont garées Ferrari, Maserati et autres bolides… Les chromes étincellent sous le soleil. Le moteur ronronne encore, les portières s'ouvrent. Une nuée d'employés se précipitent, nous saluent chaleureusement et empoignent nos bagages. Sous une haie d'honneur, un *butler* nous escorte à l'intérieur. Serviettes rafraîchissantes et coupes de champagne. Il est clair que, d'emblée, tout est fait pour nous transporter dans un monde exclusif où nous serons, pour quelques jours seulement, des êtres à part, de véritables rock stars. L'entrée est encadrée par des parois de verre où l'eau ondule et des flammes jaillissent. Un sentiment d'excitation me gagne. Dans le lobby, je reste bouche bée devant tant de magnificence et d'audace. La sculpture centrale Droplets (Gouttelettes), conçue par G.A Group (Londres), est splendide. D'une hauteur de 11,5 mètres et composée de 5,5 tonnes d'acier inoxydable, elle représente les gouttes de pluie bienfaitrices dans cette région aride. Trois aquariums monumentaux, l'un abritant 4 000 méduses évoluant avec grâce, les deux autres plus de 7 000 poissons tropicaux, installent le décor. À l'Atlantis The Royal, le fil conducteur est l'eau : fontaines, bassins et cascades rythmeront nos pas dans le dédale de la Galleria, de la Promenade, jusqu'à la Skyblaze Fountain, un spectacle fascinant de jeux d'eau, de panaches de feu et de lumière à ciel ouvert.

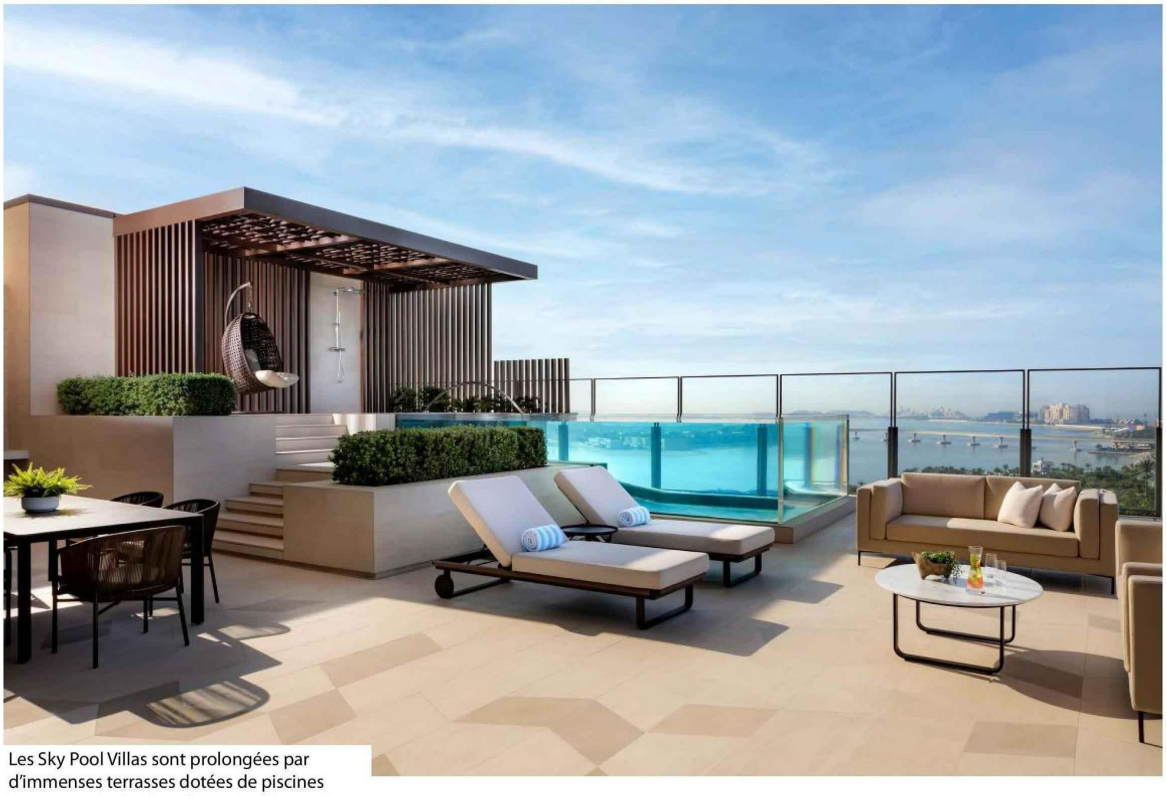
Un resort qui défie les limites de l'imagination

Incomparable, grandiose, l'Atlantis The Royal a été conçu par le cabinet d'architecture KPF (Kohn Pedersen Fox Associates, établi à New York), à qui l'on doit notamment le nouveau quartier Hudson Yards à Manhattan, le gratte-ciel Ping An Finance Centre à Shenzhen en Chine, ou encore des hôtels emblématiques tels que le Rosewood Bangkok. Le *brief* ? Défier les limites de l'imagination. De loin, le gigantesque bâtiment à double courbure, joliment percé d'espaces extérieurs apportant une légèreté à l'ensemble, fait penser à une vague majestueuse. Cette mégastructure offre des vues à couper le sifflet, soit sur le golfe Persique au nord, soit sur The Palm et la *skyline* de Dubaï au sud.

Les chiffres ont de quoi donner le tournis : le complexe a coûté 1,5 milliard de dollars et a nécessité 8 ans de travaux pharaoniques. Il s'étend sur 63 hectares et comprend 2 km de front de mer. Parmi les matériaux utilisés : 90 000 m^2 de verre et 150 000 m^2 de marbre, soit l'équivalent de 34 terrains de foot ! Au total, plus de 90 piscines sont disséminées dans la propriété. Culminant à 178 mètres (43 étages), l'hôtel est campé dans l'aile ouest et compte 795 clefs - dont 44 suites et penthouses avec piscines privées - desservies par trois tours : Sunset, Sunlight et Sunrise.

Le big boss Tom J. Roelens (General Manager and Senior Vice President, Operations), d'origine belge de la Flandre, balaye l'horizon de son regard bleu azur et m'explique ravi : « Cela fait 27 ans que je parcours le monde pour ouvrir des établissements de luxe et, quand je contemple l'Atlantis The Royal, je suis très fier ! Ce *resort* est définitivement hors norme, c'est du jamais vu jusqu'à présent en terme d'architecture, d'offre de restauration - au total 17 restaurants, bars & lounges avec la plus grande collection de chefs

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.



Les Sky Pool Villas sont prolongées par d'immenses terrasses dotées de piscines transparentes à débordement… Un must.

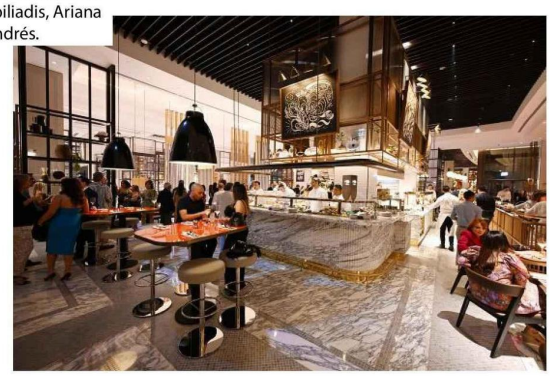
célèbres - d'espace Wellness et de Spa qui s'étire sur 5 000 m², sans compter 6 extraordinaires suites Signature dont la plus onéreuse, la Royal Mansion Penthouse (3 000 m²), celle où réside actuellement Beyoncé, coûte 100 000 dollars la nuit. »
231 résidences dont la déco est signée Sybille de Margerie dans des harmonies or, argent et cuivre, sont situées dans l'aile ouest haute de 37 étages, également accessibles par 3 tours. Les deux ailes sont reliées entre elles au 22e étage par un pont aérien suspendu à 96 mètres au-dessus du niveau de la mer. Il déroule un lieu festif s'étendant sur 90 mètres de long, Cloud 22, où l'on peut siroter un cocktail et flotter en apesanteur dans l'*infinity pool* vertigineuse… C'est une sensation inouïe !

Une suite suspendue dans le ciel

Je prends possession de « ma » Sky Pool Villa, une suite perchée au 17e étage de la Sunlight Tower déroulant 118 m² d'un luxe raffiné, mais non ostentatoire. Elle se prolonge par une immense terrasse, dotée d'une piscine transparente à débordement, et offre un sacré coup d'œil sur la mer d'Arabie sillonnée de jet-skis ou, sur le côté, les gratte-ciel rutilants de Dubaï… Waouh ! On se sent toujours enveloppé par le thème de l'eau, mais de manière plus abstraite que dans les parties communes : ondoiement de bleu sur la moquette, couleur sable pour le canapé et les fauteuils aux lignes douces. Des touches scintillantes font penser au soleil au zénith comme, dans la salle de bain carrossée de marbre, le coffret de courtoisie ne recélant que des accessoires dorés : brosses à dent, brosse de douche, peigne, rasoir…

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

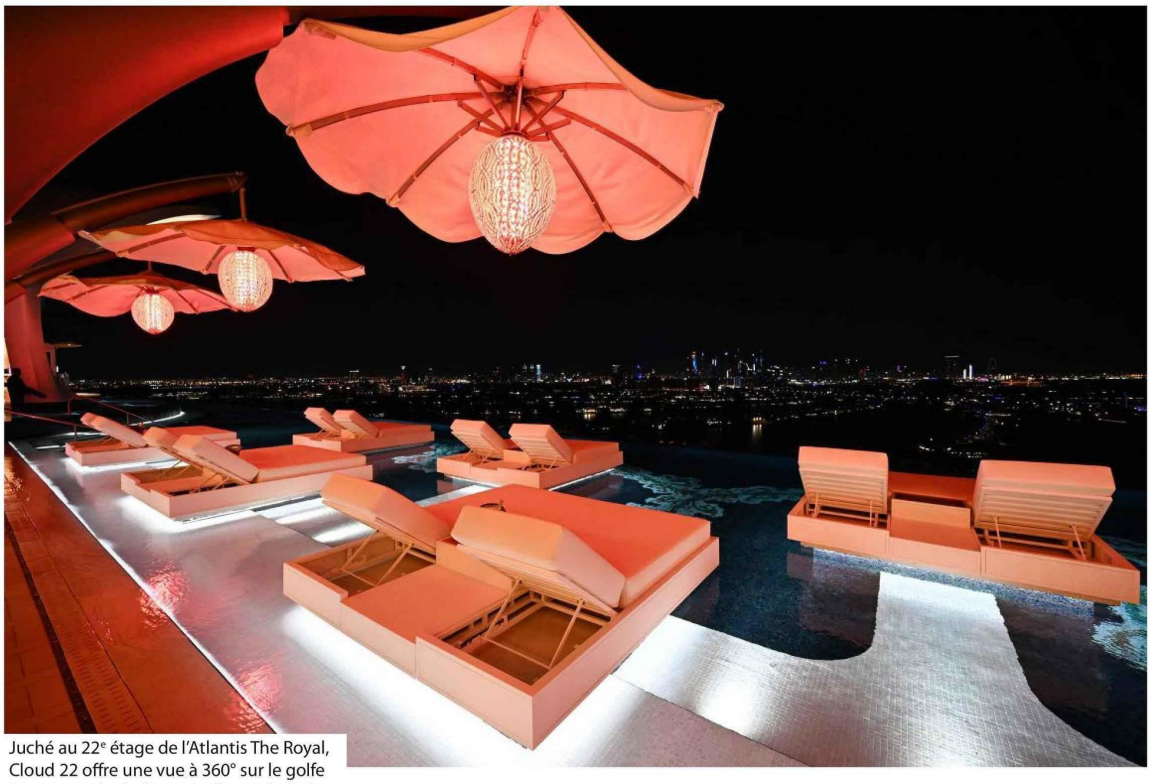
De g. à dr. : les chefs Gastón Acurio, Nobu Matsuhisa, Mich Turner, Costas Spiliadis, Ariana Bundy et José Andrés.



La petite carte, posée sur la table basse, me met en émoi : les mots « *THIS IS IT* » (ÇA Y EST) sont inscrits en majuscules. Ce qui suit ne fait qu'accroître ma curiosité : « Bienvenue au dévoilement de la nouvelle icône de Dubaï, Atlantis The Royal. Vous êtes les premiers à découvrir le complexe expérientiel le plus luxueux au monde. Nous avons collaboré avec des chefs et des artistes de renommée mondiale pour vous offrir un événement inoubliable et unique dans une vie. Nous sommes impatients de célébrer ensemble l'ouverture la plus attendue de la décennie.
Warmest Regards,Timothy M. Kelly, Executive Vice President and Managing Director, Atlantis Dubai »
Le soir même, nous allons être entraînés dans un tourbillon de festivités et d'extravagance où chaque moment sera rempli de délices pour les papilles, les yeux et les oreilles. Le tout ponctué, à mon retour en chambre, de cadeaux disposés ça et là : somptueux châle Valentino en cachemire et soie, lotion pour le corps et crème précieuse signées Graff, produits capillaires haut de gamme Authentic Beauty Concept, sélection d'huile d'olive bio du chef José Andrés, bouteille de champagne personnalisée Moët & Chandon, boîtes de chocolats et de dattes fourrées Bateel… N'en jetez plus !

Vendredi soir : « *Feast of Dreams* » (Fête des Rêves)
Le coup d'envoi des célébrations du « *Grand Reveal Weekend* » a été marqué par un festin organisé autour de cuisines ouvertes et de stands débordant de caviar, de truffes et de homards au bien nommé restaurant Gastronomy, s'apparentant à un *food court* chic. Six chefs célèbres, parmi les huit lançant des restaurants à l'Atlantis The Royal,

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.



Juché au 22e étage de l'Atlantis The Royal, Cloud 22 offre une vue à 360° sur le golfe Persique et la skyline scintillante de Dubaï.

Kendall Jenner

étaient présents pour nous faire goûter leurs spécialités du monde entier. Je me suis délectée de mets délicats, à l'instar de sashimis de sériole et de bœuf Wagyu concoctés par le chef Nobu Matsuhisa ; de tapas et gambas *al ajillo* (chef José Andrés, deux étoiles Michelin et quatre Bib Gourmand, restaurant Jaleo) ; de fleurs de courgette aux trois fromages (chef Costas Spiliadis, restaurant Estiatorio Milos) ; d'un *Albaloo Polo* (plat iranien à base de riz, de cerises griottes et de viande de la cheffe Ariana Bundy, restaurant Ariana's Persian Kitchen) ; d'un *tiradito* de canard (chef Gastón Acurio, restaurant La Mar)… Pour couronner le tout, alors que le champagne continuait à couler à flots, une pièce montée de 1,50 m de haut et pesant 1 000 kg, ornée de 80 papillons et 25 oiseaux en sucre, fut découpée par Mich Turner, fondatrice de Little Venice Cake Company. Surnommée la « Reine des gâteaux haute couture », les célébrités se l'arrachent, de la cour d'Angleterre à David Beckham, en passant par Paul McCartney. La nuit a été longue, ou plutôt courte, entre deux *afterpartys*, cocktails moléculaires signés de l'excentrique chef britannique Heston Blumenthal (deux étoiles Michelin) et *shots* de la nouvelle marque de téquila 818, dévoilée au Cloud 22 par Kendall Jenner, l'une des sœurs de la fratrie Kardashian-Jenner.

Samedi soir : « *Grand Reveal Spectacle* » (Spectacle de Grande Révélation)

À 10h, l'esprit encore embrumé par les excès de la veille, j'ai pris la direction de l'Awaken Spa pour « *The Golden Hour* », un massage divin durant lequel la thérapeute utilise des pierres volcaniques chaudes enrobées… d'or 24 carats. Nous sommes à Dubaï,

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Le concert privé de Beyoncé devant un parterre de VIP le 21/01/2023. Entourée d'une troupe de danseuses libanaises, elle est apparue dans une tenue dorée en plumes.

là où rien n'est *too much*. Les pressions légères et la douce chaleur des galets sur ma peau m'ont immédiatement transporté dans un état de profonde relaxation. Je suis ressortie du spa parfaitement détendue, prête à affronter de nouvelles « épreuves » : m'alanguir sur un *daybed* XXL au bord de la Royal Pool, lécher les vitrines éclatantes des boutiques du *resort* (Valentino, Graff, Tanagra…). Puis, après avoir été chouchoutée par une maquilleuse et une coiffeuse à l'occasion d'une Glam Session, fouler le tapis rouge qui avait viré au bleu. Sous le crépitement des flashs et dans le frou-frou des robes à paillettes, j'ai assisté à un défilé hétéroclite de VIP : Nabila que l'on ne présente plus et Iris Mittenaere (Miss France & Miss Universe 2016), les nièces de Lady Diana, l'actrice américaine Ellen Pompeo, les sœurs chanteuses Chloe x Halle, un membre du *boys-band* One Direction, des vedettes de Bollywood, suivis par une ribambelle de « talents » (comprenez : Instagrameurs et TikTokeurs). J'ai ensuite pris de la hauteur en me rendant à l'inauguration du restaurant Ling Ling (22e et 23e étages) où, là encore, l'air était chargé des effluves pétillants du champagne. Brouhaha de conversations et d'éclats de rire, crevettes croustillantes, salade de poulpe, *dim sum*… De suaves mises en bouche avant le concert privé de Beyoncé qui n'était pas monté sur scène depuis 4 ans. Un show millimétré de 60 minutes épaulé par The Mayyas, un groupe de danse féminin venu du Liban, et Firdaus, un orchestre composé de 48 femmes emmené par A.R. Rahman, compositeur primé aux Oscars. J'ai tenté de sortir mon portable pour capturer quelques images, mais un gros bras, surgi de nulle part, m'en a dissuadé : « *No photos or videos are allowed.* » En apothéose, la star du R'n'B a

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Lancé par le chef le 22/01/23, Nobu by the Beach est le premier concept de restaurant assorti d'un club de piscine et de plage.

lévité dans les airs au milieu de la féérique Skyblaze Fountain tout en chantant « *Drunk in Love* »… Époustouflant ! Sans oublier, en *afterparty*, le trio international de DJ Swedish House Mafia, un ballet de drones et un feu d'artifice d'anthologie… *Oh my God !*

Dimanche : détente au bord de la piscine de Nobu by the Beach

Le carton d'invitation était alléchant : « Nobu Matsuhisa vous prie de le rejoindre pour l'inauguration de son premier club de piscine et de plage, Nobu by the Beach. » À 12h30, je me suis donc traînée jusqu'à l'Oasis Royal Beach, pour m'affaler sur l'un des transats bordant une *swimming pool* bleu lagon où personne ne nageait. Une coupe de champagne et la *playlist* pêchue de la DJette m'ont fait sortir de ma torpeur. Sous l'impulsion de Nobu Matsuhisa *himself*, virevoltant et sautillant de convive en convive, je me suis laissée tenter par des *sandos* (sandwichs japonais), des mini-tacos avocat-caviar, une boîte à bento et une glace Monaka calée entre deux gaufrettes de farine de riz… Un bel aperçu des saveurs nippo-péruviennes de cet endroit tout en élégance et en douceur. Outre la succession de buffets installés en retrait de la piscine, on peut aussi s'attabler au restaurant. On y apprécie un comptoir Robatayaki (cuisson de brochettes au charbon de bois), un bar à sushis, un bar à cocktails et une terrasse s'avançant vers la mer.

La journée a filé à la vitesse de l'éclair et, le lendemain soir, le retour sur terre à Paris, via Emirates en *Business Class* (tout de même), se fit avec un petit pincement au cœur… C'est sûr, je reviendrai avec jubilation à l'Atlantis The Royal.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.