

Cristal Room by Anne-Sophie Pic

# Regain de vitalité

Après deux ans d'isolement auto-imposé, **Hong Kong** reprend des couleurs et connaît un regain de vitalité. Preuve en est, la cheffe la plus étoilée au monde vient d'ouvrir « **Cristal Room by Anne-Sophie Pic** », et le **Ritz-Carlton** est toujours « **The highest hotel in the world** ».

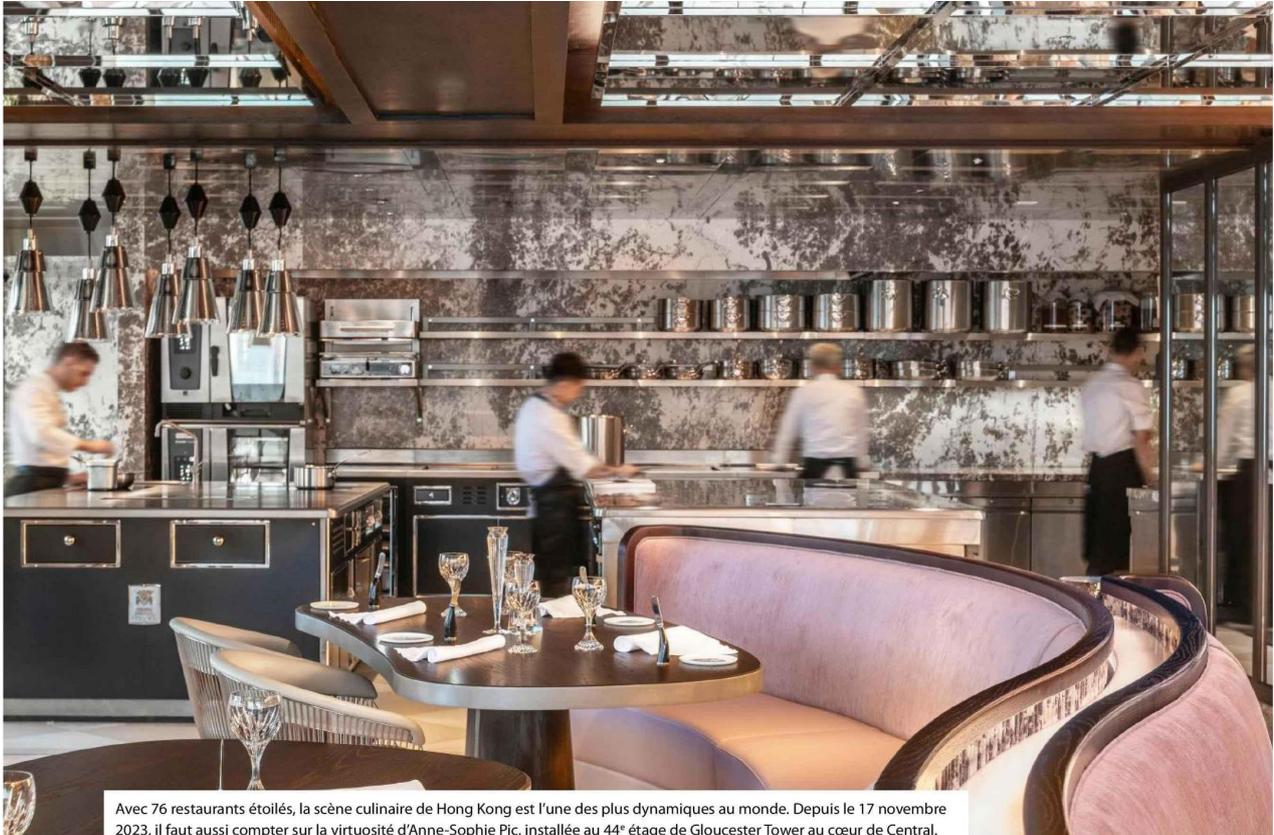
Par Natalie Florentin



Ritz-Carlton Hong Kong

**H**ong Kong, le mot claque comme un coup de gong. Vertige... des gratte-ciel serrés les uns contre les autres qui s'envolent vers les étoiles. Tournis... une surenchère d'enseignes, de restaurants et d'hôtels de luxe. Une métropole kaléidoscope, frénétique de jour comme de nuit... On est loin de sa traduction littérale « port aux parfums », du nom de cet ancien « rocher stérile » repéré par les Britanniques en raison de sa position stratégique dans le delta de la Rivière des Perles, proche du puissant comptoir commercial de Canton. Devenue colonie de la Couronne en 1842, la localité se métamorphose en plateforme incontournable entre Européens et Chinois. Les négociants affluent, les marchandises s'échangent, la population croît à une vitesse fulgurante. Hong Kong, composé de l'île éponyme, mais aussi de la péninsule

de Kowloon qui lui fait face au nord, des Nouveaux Territoires et de plus de 260 îles environnantes, a été rétrocedé par la Grande-Bretagne à la Chine le 1<sup>er</sup> juillet 1997. Région Administrative Spéciale (RAS) de la République populaire de Chine, elle fonctionne d'après le principe « un pays, deux systèmes », bien que l'emprise chinoise se fasse de plus en plus sentir. À la croisée de l'Orient et de l'Occident, Hong Kong surprend et cultive les paradoxes. Ici, on roule à gauche, héritage britannique, alors qu'en Chine, on roule à droite. Les tours sont vertigineuses (on en compte plus de 1600) mais, pour les bâtir, les échafaudages sont en bambou depuis des siècles. Sur l'emblématique baie Victoria, le célèbre Star Ferry qui relie en 10 minutes l'île au continent frôle toujours sampans et jonques traditionnelles... On leur souhaite à tous bon vent. ➤



Avec 76 restaurants étoilés, la scène culinaire de Hong Kong est l'une des plus dynamiques au monde. Depuis le 17 novembre 2023, il faut aussi compter sur la virtuosité d'Anne-Sophie Pic, installée au 44<sup>e</sup> étage de Gloucester Tower au cœur de Central.



Anne-Sophie Pic et Marc Mantovani





Dans l'entrée, le lustre Zénith en cristal Baccarat



Anne-Sophie Pic, entourée des sommelières Paz Levinson et Yulia Ezhikova

## Cristal Room by Anne-Sophie Pic ÉBLOUISSANT !

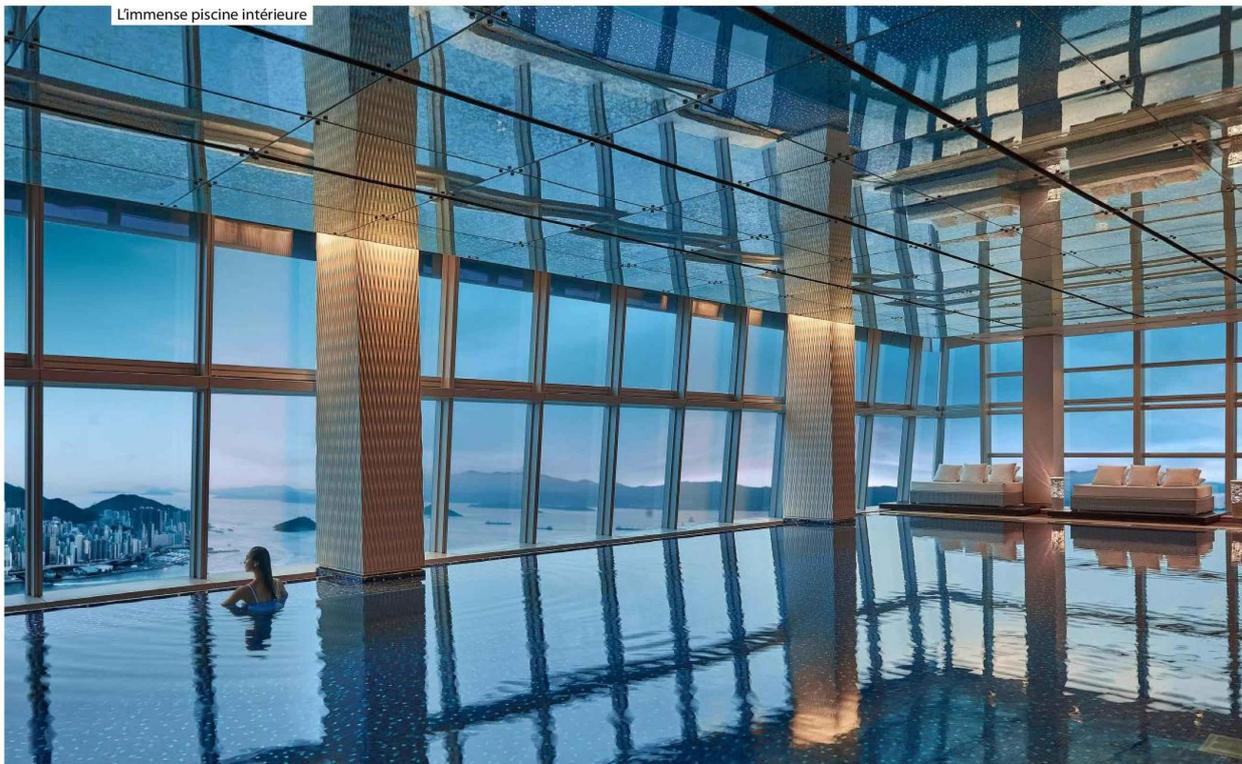
Dès l'entrée, le fascinant lustre Zénith mettant en scène l'alchimie des éléments - feu, air, terre et eau - à l'origine de toutes les créations Baccarat, donne le ton. Puis, on pénètre dans la salle et on ne sait plus où poser les yeux : d'un côté une cuisine carrossée de marbre, sans comptoir, intégralement ouverte, où la brigade s'affaire consciencieusement, de l'autre une vue imprenable sur le port Victoria. Anne-Sophie Pic, sanglée dans une tenue blanche du plus bel effet mais baskets aux pieds, accompagnée de son mari David Sinapien, à la tête du groupe Pic et président des Grandes Tables du Monde, nous accueille avec beaucoup de délicatesse et d'humilité. Elle préfère presque s'effacer devant le chef Marc Mantovani, précédemment au piano de La Dame de Pic à Londres, à qui elle a confié la direction de la Cristal Room by Anne-Sophie Pic.

La cheffe n'est pas du genre à se pavaner, et pourtant elle aurait de quoi : c'est la femme la plus auréolée au monde, 10 étoiles au total, dont 3 pour l'institution Pic à Valence. Sa voix est douce : « C'est une fantastique aventure qui commence, d'autant plus que j'ai un lien particulier avec l'Asie. Je suis tombée sous le charme de ce continent à l'occasion d'un voyage lorsque j'étais étudiante en école de commerce. Après l'ouverture en 2019 de La Dame de Pic (1 étoile) à Singapour au sein du Raffles, ce restaurant s'inscrit dans la continuité, tout en étant très différent car il n'est pas situé dans un hôtel. » Dans un cadre ultra léché prônant l'élégance à la française, mis

en lumière par Baccarat (lustres et appliques mêlant cristal clair et pampilles, vases Octogone, collections de verres Diamant, Harcourt, Mille Nuits...) et la complicité du studio d'architecture et de décoration Gilles & Boissier, on s'assoit dans un sculptural fauteuil Platner, icône du design des années 60 réédité par Knoll. Les réjouissances commencent par des pois du Yunnan, feuilles de géranium rosat, Gyokuro et caviar osciète. « Cette création célèbre la complexité aromatique du thé vert Gyokuro, mon préféré, et le goût végétal des petits pois », explique l'artiste. Suivent les fameux « Berlingots ASP » fourrés au comté affiné 24 mois, parfaitement maîtrisés, servis avec un consommé de champignons de Paris parfumé au sobacha. Les plats s'enchaînent, tous plus extraordinaires les uns que les autres : homard bleu de Bretagne cuit sur la braise au beurre de corail infusé au douglas et romarin ; bœuf Wagyu de 32 mois fondant en bouche en imprégnation avec menthe, shiso et ciboule ; incroyable Saint-Marcellin revisité en mochi glacé et vanille fumée de Madagascar ; poire Conférence pochée au caramel de cèpes, rehaussée de feuilles de shiso croustillantes... Sans oublier l'accord mets/vins, mais aussi, plus audacieux, mets/boissons créatives sans alcool - ici, un géranium rosat, là de la fève tonka - repensant le dialogue entre l'assiette et le verre, orchestré avec brio par la cheffe sommelière Paz Levinson... Un moment de pure grâce dont on se souviendra longtemps, très longtemps. ➤



Suite Deluxe Victoria Harbour



L'immense piscine intérieure



Coiffant le Ritz-Carlton, le long bar Ozone est juché à 490 m au-dessus du niveau de la mer et se targue d'être le plus haut bar du monde. Il tutoie les nuages avec une forêt de verre et d'acier en toile de fond.

## The Ritz-Carlton Hong Kong INDÉTRÔNABLE

Les panoramas ébouriffants sont légion à Hong Kong qui compterait plus de gratte-ciel que New York ou Singapour. Sur l'île, c'est au pic Victoria, culminant à 552 m, qu'il faut absolument grimper en funiculaire pour admirer cet invraisemblable Mikado géant. Sur l'autre rive, pour en prendre plein les yeux, le must est de pousser la porte de l'International Commerce Centre (ICC) situé sur West Kowloon Waterfront. On se laisse ensuite propulser par un ascenseur supersonique, en 52 secondes exactement, au Ritz-Carlton qui occupe les étages 102 à 118. Certes, le 5-étoiles n'est pas nouveau car il a ouvert en mars 2011, mais il s'enorgueillit toujours d'être « *The highest hotel in the world* ». L'établissement se targue aussi d'afficher, parmi ses 6 spots gourmets, 2 tables auréolées au Michelin : le restaurant chinois Tin Lung Heen (2 étoiles), et le restaurant italien Tosca di Angelo (1 étoile). La décoration, quant à elle, exhibe une débauche de matériaux précieux : marbre bleu de Palissandro, marbre noir du Brésil, murs en onyx, lustres en cristal, tapis de soie... Évidemment, les 312 clefs, allant de 50 m<sup>2</sup> jusqu'à 365 m<sup>2</sup> pour la suite Ritz-Carlton, multiplient les échappées vertigineuses à travers leurs baies vitrées. Et, plus on monte dans les étages, plus c'est spectaculaire. Au 116<sup>e</sup>, le spa déroule 11 cabines somptueuses. On peut y réserver une « Harbour View Spa Suite », une suite spa avec vue plongeante sur le port, dotée d'un jacuzzi où l'on se délasse avant un soin du visage ou un massage du corps. Le 118<sup>e</sup> abrite un centre de remise en forme et une immense piscine

intérieure qui semble déborder dans la baie Victoria. Enfin, « *on the top floor* », soit 490 m au-dessus du niveau de la mer, le lounge bar Ozone tutoie les nuages avec une forêt de verre et d'acier en toile de fond. On s'y pose en apesanteur pour siroter l'un des cocktails signatures concoctés par le mixologiste Arvy Bryan Benitez, tels que le « Secret Garden » (gin Tanqueray, Grand Marnier, pamplemousse, camomille & romarin), tout en grignotant des tapas et des bouchées japonaises. À ne surtout pas manquer, chaque soir à 20h, « *A Symphony of Lights* », un spectacle multimédia illuminant les édifices emblématiques dans un tourbillon de projecteurs, lasers et écrans LED... Grandiose !

### CATHAY PACIFIC : l'envol des saveurs

Cathay Pacific s'engage à offrir des expériences culinaires mémorables. Sa filiale de catering CPSP, basée à Hong Kong, est l'une des plus grandes cuisines de vol au monde. Elle s'appuie sur un long savoir-faire pour fournir des services de restauration à une cinquantaine de compagnies aériennes, soit 30 millions de repas par an. Cathay Pacific s'est aussi associé à 2 restaurants hongkongais étoilés, Duddell's (cantonais) et Veda (végétarien), pour proposer une gamme diversifiée à savourer en vol. Enfin, en classe Éco et Éco Premium, les passagers peuvent déguster un café aromatique spécialement conçu pour les airs, élaboré par The Coffee Academics, un torréfacteur hongkongais primé. ➤