



Dans l'extrême Est de Maurice, le long du plus grand lagon de l'île, le **Four Seasons Resort Mauritius at Anahita** est un refuge au luxe épuré, immergé sur quatre hectares en bordure d'une superbe forêt endémique, où l'accueil et le service se pratiquent comme l'un des beaux-arts.

Un décor verdoyant et aquatique propice au repos, à la contemplation. Architectes mauriciens (le cabinet Macbeth), décorateur intérieur britannique (Richmond International) et paysagiste français ont joué sur les matériaux les plus nobles : bois, pierre, marbre, granit, roches basaltiques d'origine volcanique pour composer une structure totalement ouverte sur l'extérieur, sur la lumière, sur la brise du soir. Larges ouvertures, lignes épurées, un subtil mélange de tradition et de modernité. Ici la nature la plus sauvage se confond avec le design le plus pur dans une symphonie d'images à couper le souffle.

Dès le lobby, au-delà d'une sculpture en forme de tentacules, vue plongeante panoramique sur le lagon et les îles. Chaque villa, chaque suite, chaque résidence – 62 sur le « continent », 60 sur l'idyllique et très privée île-aux-

Chats où l'on accède par d'adorables passerelles de bois – s'ouvre sur la forêt, l'océan ou la mangrove qui prolongent une piscine (un peu petite) et de larges terrasses d'ardoise où les lits de repos sont comme une invitation au rêve dans des parfums de frangipane. Trois plages, quatre piscines, des barchois : on vit ici sur l'eau, dans l'eau, entouré d'eau, le centre de fitness proposant la seule piscine mini-olympique

de l'île.

Pour voyager ailleurs et découvrir les cuisines du monde, quatre restaurants, chacun avec son bar.

A celui du *Beau Champ*, le O bar, il faut absolument goûter le « Sweet Lava » ou « lave de velours », cocktail explosif, avant de se délecter sous un pavillon d'une cuisine méditerranéenne revisitée accompagnée d'un vin rare choisi pour vous par un remarquable



sommelier, Preetam Hoolooman, dans sa belle cave sous verre.

A *l'Acquapazza*, on savoure la cuisine italienne moderne de Stefano Andréli, originaire du lac de Côme, installé sur des decks comme sur le pont d'un navire.

Enfin toute l'Asie nous attend au *Bambou* où une carte mauricienne propose beignets de lalo farcis au poisson, vindaye d'ourite à la papaye verte, curry de gros pois et salmis de cerf.

UN SPA MAURICIEN

Massage au coco ou aux branches de canne à sucre, techniques de soins élaborées à partir des pratiques de guérisons traditionnelles de l'île et basées sur la puissance curative de la nature, jus de fruits locaux, le tout au son du séga et toutes fenêtres ouvertes sur la mer : l'identité du spa du Four Seasons est profondément mauricienne. Après l'Égypte et la Thaïlande, sa directrice, **Marjorie Charlton**, fait la part belle aux traditions culturelles mauriciennes dans douze salles de soins bâties sur pilotis aux larges portes ouvertes sur l'eau de la mangrove. Yoga, massage suédois, ayurveda, réflexologie, aromathérapie, thérapie des chakras, lithothérapie : Marjorie dispense dans un cadre d'une beauté sauvage le meilleur des thérapies alternatives complémentaires.

Dans la très chic et très british bibliothèque, une très ancienne photo représentant « Le Chalet de l'Étoile », l'ancienne maison de l'administrateur de la sucrerie voisine de l'Étoile (1877), montre le chemin parcouru jusqu'à la salle de mixage high tech dont disposent au Kid's Club des enfants qui, de la pêche aux crabes aux cours de cuisine de Nicolas Maugard, ancien pâtissier du George V, sont ici particulièrement choyés.

Car le Four Seasons Mauritius, ce sont des hommes, au parcours sans faute, que fédère une certaine philosophie.

Que dit **Andrew Harrison**, directeur général, chez Four Seasons depuis 1995 (Thaïlande, Bali) ? Qu'il est totalement séduit par les Mauriciens « qui portent en eux une véritable culture du service » et par la beauté de l'île. « Notre rôle ici est de faire vivre à nos hôtes une redécouverte de la



nature qui dépasse l'équation plage-océan, pour les plonger dans des paysages aux contrastes sublimes ».

Andreas Haugg, le chef exécutif, originaire de Wiesbaden, capitale allemande du vin, estime quant à lui que sa mission est d'apporter une touche de modernité à la tradition souveraine des différentes cuisines proposées. En

Un spa sur l'eau unique