Supplément commercial

Voyage

Luxe, calme et volupté - Automne 2023

Au cœur de la Provence, l'hôtel Crillon le Brave, situé dans le village du même nom, est un écrin d'exception au milieu des vieilles pierres centenaires. *(DR)*

Editeur/Rédaction Le Temps SA · Avenue du Bouchet 2 · 1209 Genève · Téléphone +41 22 575 80 50 · publicite@letemps.ch

Ne peut être vendu séparément

Le trio qui f

A Majorque, les Suisses Ivan et Sheela Levy viennent d'ouvrir leur deuxième resta Le Yara donne directement sur la mer, avec vue sur le prestigieux complexe nautique

Le nouveau restaurant Yara célèbre la grande cuisine sur un mode détendu.

Il est injuste de classer Majorque uniquement dans la catégorie soleil, sable, fêtes et sangria. Certes, l'île des Baléares attire chaque année des millions de touristes parmi lesquels un certain nombre de fêtards. Mais les gens qui souhaitent juste passer un week-end de détente sous le soleil méditerranéen y sont bienvenus aussi. Et pas seulement à l'intérieur des terres, mais aussi dans le chef-lieu de l'île, Palma. Le centre-ville propose plusieurs boutiques-hôtels bourrés de charme, d'ambiance et d'élégance; une offre culturelle diversifiée qui va de superbes musées et galeries d'art à un prestigieux festival de musique en passant par d'imposants monuments: tout cela rend l'île passionnante aux yeux des amateurs d'art et de culture. Et les gourmets gourmands trouvent aisément leur compte dans une offre gastronomique de premier ordre.

Le couple Ivan et Sheela Levy et leur chef de cuisine Simon Petutschnig contribuent largement au bien-manger et au bien-boire à Majorque. Le Suisse Ivan Levy passe pour un touche-à-tout dans toutes les ruelles des localités de l'île. Il a grandi sur la côte d'or zurichoise, fréquenté un internat anglais à l'âge de l'école obligatoire, puis étudié dans une université britannique où il a fait la connaissance de son épouse Sheela. Vêtu de blanc de la tête aux pieds, cet homme de 66 ans nous accueille avec un large sourire à la marina de Puerto Portals, à une bonne vingtaine de minutes en voiture de Palma. C'est ici que le trio susdit a ouvert au printemps dernier le Yara, son deuxième restaurant dédié aux cuisines asiatique et méditerranéenne. Avec un accès direct sur les quais du port, et aux yachts de grand luxe qui jettent l'ancre ici et attirent tous les regards.

A Majorque, Ivan et Sheela Levy dirigent deux restaurants, produisent de l'huile d'olive et des vins labellisés Demeter et concrétisent divers projets de construction.

Sheela Levy nous attend déjà au restaurant. Elle déguste un verre d'«agua fresca». Un cocktail rafraîchissant de gin japonais, basilic, jus de limette et de citron, lié à la gélatine et passé la nuit dans une étamine au frigo, nous expliquera plus tard Simon Petutschnig. L'aspect visuel a beau être déroutant, cette boisson produit un effet stupéfiant au palais: une explosion d'arômes à nulle autre pareille qui donne un avant-goût de ce que l'on va déguster plus tard.

Feng shui et décoration léchée

Une petite brise tiède souffle dans l'établissement ouvert aux quatre vents, des haut-parleurs diffusent une musique relaxante. Comme chaque soir, toutes les tables du Yara sont réservées. Cette popularité est bien sûr due en premier lieu aux talents exceptionnels de Simon Petutschnig. Mais l'ambiance à la fois élégante et confortable qu'a su créer Sheela n'y est pas pour rien. A l'en croire, l'aménagement des lieux atteste bien plus que du bon goût: il repose entièrement sur le feng shui, la philosophie de vie chinoise qui permet de vivre en harmonie avec la nature. Sheela est née d'un père indien, marchand de textile au Kenya. Voilà très longtemps qu'elle connaît le feng shui. C'était l'époque où les Levy ouvraient leur première boutique Body Shop pour la Suisse, en 1983 à Zurich. En un rien de temps, ils en avaient fait un succès: la chaîne comptait une cinquantaine de points de vente quand ils ont décidé, en 2010, de vendre l'œuvre de leur vie à Coop.

Le restaurant Yara a le cœur en Méditerranée et l'âme en Extrême-Orient

Dans l'architecture d'intérieur du Yara, rien n'est le fruit du hasard, tout a sa vocation déterminée par une experte de feng shui. Les nombreuses plantes et les photos de grands arbres sont certes très décoratives, mais elles ont une autre raison d'être: elles sont censées concentrer l'énergie de l'eau, synonyme de richesse, et faire en sorte qu'elle ne s'évapore pas. Le bar arqué près de l'entrée doit canaliser le flux d'énergie. Par ailleurs, le restaurant a été ouvert à une date très précise: le 1er juin 2023 à midi. A vrai dire, tout n'était pas encore prêt et il aurait été sage d'attendre encore un peu pour terminer les aménagements. Mais les Levy ne laissent rien au hasard, ils sont perfectionnistes.

L'harmonie règne également entre les protagonistes. Avec Simon Petutschnig, les Levy forment un trio bien rodé, comme le montre le succès du restaurant Fera, dans une ruelle de la vieille ville de Palma, qu'ils dirigent depuis 2017. Leur recette: d'une part, l'expérience et le savoir-faire et, de l'autre, la confiance. «Avec Sheela et Ivan, nous formons un super-attelage. On se complète, on se respecte et on se laisse mutuellement beaucoup de marge de manœuvre, commente Simon Petutschnig. On communique sans ambages, on exprime nos opinions clairement, mais on ne se mêle pas des affaires des autres. Surtout, on rit beaucoup et c'est quand même essentiel.»

Le natif d'Autriche habite l'Espagne depuis vingt-trois ans. Après quinze ans dans cette Mecque de la gastronomie qu'est Barcelone, où il a notamment œuvré dans un célèbre restaurant de sushis ainsi qu'à l'Hôtel

Impressum

Voyage est un supplément du «Temps» réalisé en collaboration avec la «Neue Zürcher Zeitung». Les articles ont été réalisés par NZZ Content Creation, prestataire interne à la NZZ qui réalise des contenus journalistiques de haute qualité.
Gestion de projet «Le Temps»: Julia Chivet (responsable des suppléments) et Martin Nieva (graphiste), Sébastien Cretton et Stéphane Visinand (publicité régionale). Géraldine Schönenberg (responsable correction), Gian Pozzy et Miguel Borreguero (traduction)
NZZ Content Creation: Christina Hubbeling (contenu) et Sara Sparascio (graphiste)
NZZone: Anne-Sandrine Backes (publicité nationale) et Nathalie Sacer-Ruklic (vente)
Contact: publicite@letemps.ch
Le Temps SA, Avenue du Bouchet 2, 1209 Genève, + 41 22 575 80 50

Sommaire

Gastronomie Ivan et Sheela Levy célèbrent les papilles avec leur nouvel établissement à Majorque **Ci-dessus**

Croisière Un voyage hors du commun à la découverte de l'archipel du Svalbard en Norvège **pages 4, 6**

Escapade Trois hôtels centenaires entre France et Espagne: charme et cuisine d'exception au menu **pages 8, 9**

ait sensation

urant haut de gamme dont la cuisine est orchestrée par le chef Simon Petutschnig.
et de loisirs de Puerto Portals **Texte: Christina Hubbeling et photos: Natxo Bassols**

Travail de haute précision: le chef Simon Petutschnig donne la touche finale à ses plats.

L'établissement donne sur le port de Puerto Portals et ses yachts de luxe.

Le restaurant Yara a ouvert ses portes au printemps dernier, à vingt minutes de Palma.

Le Fera, second établissement du couple dans la vieille ville de Palma, dispose d'un jardin féérique.

Ivan et Sheela Levy ont leur propre verger avec quelque 3000 oliviers.

Aux côtés de Carlos Feliu (ici sur la photo), fils d'une très ancienne famille majorquine, Ivan Levy vinifie d'excellents crus sous les appellations Son Naava et Montesion.

Majestic, le plus ancien cinq-étoiles de la ville, il a débarqué à Majorque en 2015. D'abord comme chef de cuisine de l'hôtel de luxe Sant Francesc à Palma, avant qu'Ivan et Sheela Levy ne le débauchent pour le Fera. Pour lui, l'ouverture du Yara exauce un rêve: alors que le Fera est un établissement méditerranéen par excellence, le Yara a le cœur en Méditerranée et l'âme en Extrême-Orient.

D'excellents crus produits en biodynamie

Dans cet élégant établissement du port de Puerto Portals, l'atmosphère est un peu plus détendue, la musique un brin plus forte, les mets à peine moins exigeants qu'au Fera. Mais ils portent clairement la signature de Simon Petutschnig: saveurs intenses, qualité irréprochable des ingrédients. Ici on n'économise pas. Ni sur le caviar oscietre, ni sur le bœuf wagyu, ni sur l'authentique wasabi japonais râpé à l'aide d'une planchette de bois tendue de peau de requin sous les yeux des convives à l'heure de l'amuse-bouche. A part ça, les sushis du Yara sont sensationnels. Un détour s'impose!

Simon Petutschnig s'inspire de l'environnement, de la nature, parfois de l'art: le loup de mer qu'il propose en ce moment est la réminiscence d'un tableau d'artiste majorquin accroché au mur de la bibliothèque du Fera. Dans sa cuisine, les ingrédients essentiels sont le sel et l'huile d'olive: de l'huile Son Naava produite par Carlos Feliu selon des canons biodynamiques, avec les olives qui poussent sur la *finca* d'Ivan et Sheela Levy. Leur verger compte quelque 3000 oliviers. Depuis l'an dernier, ils ont même leur propre pressoir, afin d'être sûrs de ne pas mélanger leur produit avec d'autres de moindre qualité. L'investissement vaut la peine: l'huile Son Naava, que l'on trouve en Suisse chez Coop, est la seule huile d'olive majorquine certifiée Demeter et elle a obtenu cette année une médaille d'argent à l'International Olive Oil Award Zurich. «Il y a de l'huile d'olive dans à peu près tous mes plats, raconte Simon Petutschnig. On l'utilise pour les émulsions, pour badigeonner des mets, pour fabriquer une vinaigrette et même pour des desserts.»

Le chef Simon Petutschnig s'inspire de l'environnement, de la nature, parfois de l'art

Carlos Feliu, le fermier de la Bodega Can Feliu à Porreres, est le fils d'une très ancienne famille majorquine. Il a étudié l'agronomie aux Etats-Unis. Il est entièrement convaincu que l'agriculture biodynamique est non seulement bonne pour l'homme et la nature mais qu'en plus elle donne de meilleurs résultats qualitatifs et gustatifs. Sa Bodega Can Feliu est un micro-univers en circuit fermé. Outre sa ferme avec ses nombreuses bêtes – y compris des poules en liberté, des vaches allaitantes accompagnées de leur veau, de sympathiques et dodus porcs ibériques, des ânes et un chien hyperactif, il exploite un petit agritourisme de neuf chambres.

La passion de Carlos Feliu et d'Ivan Levy, c'est leur vignoble. Ils vinifient d'excellents crus sous les appellations Son Naava et Montesion, selon les canons de la biodynamie évidemment. Quand Ivan parle de ses vins, ses yeux pétillent et l'on remarque tout de suite que, sur ce point non plus, il ne ménage pas ses efforts pour faire des vins de la Bodega Can Feliu des produits hors du commun. ▬