

# CLASSE BAHAMAS

DE NASSAU, LA CAPITALE COLONIALE ET MODERNE, À LA CHIC HARBOUR ISLAND, EN PASSANT PAR LA SAUVAGE ANDROS, LES 700 ÎLES DES BAHAMAS INVITENT À LA DÉCOUVERTE. EN TOUTE EXCLUSIVITÉ.

PAR HORTENSE DES DORIDES



## 01. | NASSAU

Capitale à taille humaine, sur l'île de New Providence, Nassau a su garder son passé colonial comme en témoignent les anciennes bâtisses aux façades roses du centre-ville. Parmi elles, The Balcory House qui affiche 220 ans au compteur. Cet héritage anglo-saxon est également perceptible dans les uniformes des écoliers, la conduite à gauche et la relève de la garde devant le palais du gouvernement.

### HÔTEL MYTHIQUE

Le British Colonial Hilton a été le premier hôtel des Bahamas. Construit en 1920, en lieu et place de l'ancienne forteresse de la ville, il offre, derrière son entrée monumentale, une ambiance raffinée. En plein centre-ville de Nassau, il est idéal pour s'adonner au shopping en duty-free sur Bay Street.

À PARTIR DE 249 € LA NUIT, WWW.HILTONCARIBBEAN.COM.

### ADRESSE ÉPICURIENNE

Enrico Garzadori et sa femme, Anna-Maria, sont les propriétaires du Graycliff, l'adresse "in" de Nassau. On y dîne merveilleusement, et cela se sait si bien que Sean Connery, Nicolas Cage ou encore Paris Hilton y ont leurs habitudes. La cave est riche de deux cent mille bouteilles, dont des châteaux haute rothschild, château d'yquem, château margaux, romanée conti et autres trésors. Une vraie cave de d'Ali Baba! Le chef du Graycliff élabore une nourriture gastronomique internationale.

TÉL. +1 (242) 394 4154 ET WWW.GRAYCLIFF.COM.

## 02. | PARADISE ISLAND

À dix minutes en voiture du centre de Nassau, grâce à deux ponts, Paradise Island est l'île des resorts et hôtels de Sol Kerzner. L'Atlantis, gigantesque complexe composé de quatre hôtels et d'un grand parc d'attractions sur le thème de l'Atlantide, plonge le visiteur dans un imaginaire à mi-chemin entre Walt Disney et Jules Verne. Le dernier-né, The Cove, jouit d'un penthouse de 4 000 m<sup>2</sup> décoré par Jeffrey Beers : lustre en cristal de Murano, vue à 360 degrés sur la mer et design contemporain pour 11 000 euros la nuit.

WWW.THICOVEANTIL.COM.

## À LA FRANÇAISE

À l'extrémité de l'île, discrétion et volupté au One & Only Ocean Club. Les romantiques apprécieront l'architecture années trente de cette demeure à colonnades, les jardins à la française en terrasses, les sculptures en marbre d'Italie et en bronze, ainsi que le cloître augustain du 17<sup>e</sup> siècle dûment en France et reconstruit pierre par pierre... Pour l'art de vivre : massages au spa balinaï et dîner gastronomique au Dune, le restaurant du chef Jean-Georges Vongerichten.

À PARTIR DE 400 € LA NUIT, WWW.ONEANDONLYRESORTS.COM.

## 03. | HARBOUR ISLAND

L'île chic des Bahamas, au large d'Eleuthera, sa grande sœur, est à une heure de vol de l'aéroport international de Nassau. Son charme réside dans le style colonial de ses maisons pastel et les cinq kilomètres de plage de sable rose au coucher du soleil... Les happy few de la planète en ont fait leur Saint-Barth' bahaméens. Elle Macpherson et Lenny Kravitz y possèdent une villa. Naomi Campbell y vient de temps à autre. Ici, ni strass ni paillettes, l'authenticité prime avant tout. Les déplacements ne s'effectuent pas en Ferrari mais en voiturette de golf.

### HAMAC OU TRANSAT ?

Parmi les quelques hôtels ouverts directement sur la plage (le luxe absolu ici), voici le Pink Sand. Ses vingt-cinq cottages rose, bleu ou vert sont disséminés dans un parc de dix hectares. Partout, les hamacs et transats invitent à la paresse. Au coucher du soleil, les invités convergent vers le Blue Bar, au bord de la mer, pour siffler un goombay ananàs, subtil cocktail de rhum et de jus de fruit.

À PARTIR DE 319 € PAR NUIT, TÉL. +1 (242) 333 0034 ET WWW.PINKSANDRESORT.COM.

### DÎNER BLA BLA

Chez Sip Sip, tout se sait. En effet, le nom de ce restaurant, ouvert uniquement pour le déjeuner, est tiré du mot anglais gossip (rumeur). Construit en 2003 sur une dune bordant la plage, Sip Sip met à l'honneur le homard et le cochon, les deux stars gastronomiques de l'archipel.