

« Terre blanche », un nom plein de poésie pour un resort varois de 300 hectares où se nichent 115 suites et villas spacieuses au confort luxueux.

Quatre restaurants sur le site pour satisfaire sa gourmandise et son exigence.

Le chef Philippe Jourdin, dont le parcours est tissé de tables étoilées (Moulin de Mougins, Tour d'Argent et Relais Louis XIII à Paris), a cueilli une étoile au Guide Michelin pour « Le Faventia ».

La poêlée de noix de St-Jacques et de gambas aux endives confites et caramélisées, beurre battu à l'orange de ce chef étoilé Meilleur ouvrier de France nous donne envie de passer à table.

L'Art gourmand

Philippe Jourdin

Philippe
Jourdin

Ingrédients

- ✓ 12 coquilles St-Jacques
- ✓ 8 gambas
- ✓ 8 endives
- ✓ 2 oranges bio
- ✓ 100 g de beurre
- ✓ 1 cuillère à soupe de sucre de canne
- ✓ 20 g de gingembre frais
- ✓ 5 cl d'huile d'olive

Pour les endives braisées

- ✓ 15 g de sel fin
- ✓ 30 g de sucre
- ✓ 35 g de beurre frais
- ✓ 40 g de raisin sec blond
- ✓ 0,5 litre de jus d'orange frais
- ✓ 0,3 g de safran poudre

Préparation

Demandez à votre poissonnier de décoquiller les coquilles St-Jacques. Les laver sous un filet d'eau afin d'en retirer le sable sans les laisser tremper. Les égoutter sur un linge propre, recouvrir d'un papier film et réserver au frais. Décortiquer les gambas en laissant l'extrémité de la queue, retirer le boyau noir qui se situe sur la longueur de la queue.

Les endives

Effeuillez les endives et réserver les feuilles d'un côté et les cœurs de l'autre. Rassembler dans une casserole 40 cl de jus d'orange avec le safran, le sel, le sucre et les raisins blonds, donner une ébullition et laisser refroidir.

Suer au beurre les cœurs d'endive puis verser dessus le mélange et cuire à feux doux jusqu'à réduction du jus d'orange. Il faut que les cœurs d'endive soient joliment glacés. Les réserver au chaud.

Mettre à chauffer le beurre dans une marmite assez large, lorsqu'il est bien mousseux, ajouter les feuilles d'endives ainsi que 3 à 4 pincées de sucre de canne et bien mélanger l'ensemble à l'aide d'une spatule afin de les caraméliser. Assaisonner de sel et de poivre en fin de cuisson, déglacer avec un peu de jus d'orange et réserver au chaud.



Poêlée de noix de St-Jacques et de gambas aux endives confites et caramélisées, beurre battu à l'orange



La sauce

Faire réduire
de moitié
10 cl de jus d'orange
avec 20 g de
gingembre émincé
et monter avec 40 g de beurre,
rectifier l'assaisonnement
passer la sauce
à l'aide d'une passette
et la réserver au chaud.

Assaisonner les noix
de St-Jacques
et les gambas.
Mettre l'huile d'olive
à chauffer dans une
poêle antiadhésive.

Lorsque l'huile
est bien chaude
y déposer les noix
de St-Jacques et les gambas.
Les cuire 2 minutes
de chaque côté, pas plus.

Dresser le tout harmonieusement.



Et si c'était le cadeau idéal ? Pour la fin d'année, le spa de Terre Blanche a imaginé une nouvelle expérience de bien-être au parfum d'exotisme. Un rituel de soins exclusif signé KOS Paris, la sublime ligne de cosmétiques naturels.

Évocateur de la douceur de vivre et de parfums d'ailleurs, l'Escale Mauricienne, le nouveau rituel de soins du Spa de Terre Blanche, est surtout le fruit d'une rencontre d'exception. Celle de la marque KOS Paris, réputée pour l'extrême qualité de ses cosmétiques naturels, et du Spa de Terre Blanche, double lauréat du *World's Luxury Golf Resort Spa* et *Western Europe's Luxury Hiderway Spa*. Le rituel débute en douceur, par un gommage original aux sucres mauriciens, puis se poursuit par un massage relaxant à l'huile de fleurs des îles. Soins exclusifs de pur bien-être, nés du savoir-faire hors pair de KOS Paris qui fait la part belle à la nature, riche et puissante, et invite

au voyage des sens. Une nature qui offre au resort de Terre Blanche son cadre de verdure éblouissant sur 300 ha préservés à 35 minutes de Cannes. Avec 14 salles de soins, ses piscines, sauna, hammam, laconium, fontaine de glace, douche tropicale et salles de relaxation, le Spa de Terre Blanche est le havre de paix rêvé pour une fin d'année en beauté. Un plaisir que vous pourrez aussi prolonger et offrir sous la forme de bons cadeaux valables un an.

Escale Mauricienne, 179 € par personne : gommage aux sucres mauriciens KOS Paris (20 mn), massage relaxant à l'huile de fleurs des îles KOS Paris (45 mn), nectar Alain Milliat offert, et accès aux infrastructures du Spa (piscines, sauna, hammam, laconium, fontaine de glace, douche tropicale, salles de relaxation).

UNE GAMME COMPLÈTE DE SOINS À OFFRIR

• Journée Détente, 99 €

Accès spa et fitness (piscine, sauna, hammam, laconium), déjeuner deux plats hors boissons au restaurant Les Caroubiers ou à L'Infusion du Spa.

• Journée Sérénité, 145 €

Accès spa et fitness (piscine, sauna, hammam, laconium), modelage de 60 minutes au choix sur la carte.

• Journée Évasion, 175 €

Accès spa et fitness (piscine, sauna, hammam, laconium), modelage de 60 minutes au choix sur la carte, déjeuner deux plats hors boissons au restaurant Les Caroubiers ou à L'Infusion du Spa.

JANUARY/FEBRUARY 2018

BABYLONDON.CO.UK

baby london

**Wonder
woman**
GAL GADOT
on her family
& new-found fame

**YOUR
BREASTFEEDING
QUESTIONS
ANSWERED**

Find your **BALANCE**

- HOW TO EXERCISE AFTER BABY ARRIVES
- HEALTHY AND DELICIOUS FAMILY RECIPES
- REDISCOVER YOUR RELATIONSHIP

Pass the cake!
Zita West on your
pregnancy diet

**HOW YOU
CAN BEAT
MORNING
SICKNESS**

All wrapped up
Cute and cosy fashion
for wintry days

**FIRST
STEPS**
How to pick
your nursery
in the capital

WIN!
A SPA BREAK
FOR TWO
WORTH
£900



£3.99



travel NEWS

WHEREVER YOUR DESTINATION,
TRAVEL IN STYLE WITH BABY IN TOW



FRANCE'S FINEST

Enjoy a pampering break before baby arrives at the five-star Terre Blanche in Provence. Its dedicated babymoon spa package includes everything you need to look and feel your best with a bump – including a pregnancy massage, facial, blow-dry and more. Set in 750 acres of Côte d'Azur countryside, and just a short drive from glamorous Cannes, you'll return home feeling fabulous. **From £330, en.terre-blanche.com**



SPACE TO BREATHE

Recharge those batteries and bond with your new baby at Suzanne Cork's Mama Escapes retreat. Escape to the idyllic Brooklands Barn in West Sussex for three days of calm – enjoy nutritious meals, restore your confidence with inspiring workshops, and renew your energy with yoga. There's a full nanny service, too, for when you need time to yourself. **From £549 per private room, suzannecork.com**

SIZING UP

After huge demand from customers, Sunuva has launched its first cruise collection for women. The six-piece line includes lightweight cotton dresses, kaftans and jumpsuits all featuring the brand's signature details – think neon trims, pom-poms and colourful tassels. **From £65, sunuva.com**



The capsule collection includes bump-friendly kaftans with an easy, boho vibe



SEA CHANGE

Take your holiday to the next level of relaxation with the wellness detox package at Martinhal's Sagres and Cascais resorts, Portugal. Your stay includes a host of seaweed-based treatments in the spa, including a body wrap and facial, not to mention complimentary use of the kids' club. **From €110 per person, martinhal.com**

COMBAT THE NOISE OF NEW PARENTHOOD WITH **THE SILENT TREATMENT THERAPY** AT **OCKENDEN MANOR IN SUSSEX**. EMBRACE WEIGHTLESSNESS IN THE SPA'S FLOATATION TANK WHERE AN HOUR OF FLOATING IS SAID TO HAVE THE SAME EFFECT AS THREE HOURS' SLEEP! **FROM £147, HSHOTELS.CO.UK**



Late Summer Sun

AN INTROSPECTIVE RETROSPECTIVE: PART 2



Our destination was Provence Côte d'Azur and the Terre Blanche Hotel Spa Golf Resort, a 45min transfer from Nice and away from the bustle of the French Riviera (but close enough for a visit and a glam travel fix if required!) As the resort name suggests, there's a focus on golf and the spa in the resort. Now, I'm not a golfer, so our itinerary concentrating on the spa and exploring the local Provence region was ideal. A Michelin starred restaurant also caught our attention!

The resort itself is stunning and my early rises were rewarded exploring how the light moved around the set-pieces of infinity pool, architecture and sculpture installations.



Picture perfect golf features with local flora and fauna.



Photographically then: What to shoot that sums up late summer in Provence? You're thinking rolling fields of lavender in soft sunlight aren't you? So was I, until I looked up when and where that happens. Instead, we were in rosé country, vineyards and provincial markets would be the order of the day. Luckily, our itinerary covered all these areas and more, all I had to do was pay attention, make notes, and take photos. And, try the wine.

A late afternoon off-road buggy adventure to Chateau des Selves was a great intro to what to expect over the next few days. Our Septmeber timing meant that the days were still warm, but the sun was setting earlier. The sun light was fantastic across the hillside vineyards and the chateau, creating beautiful backlighting and texture definition.



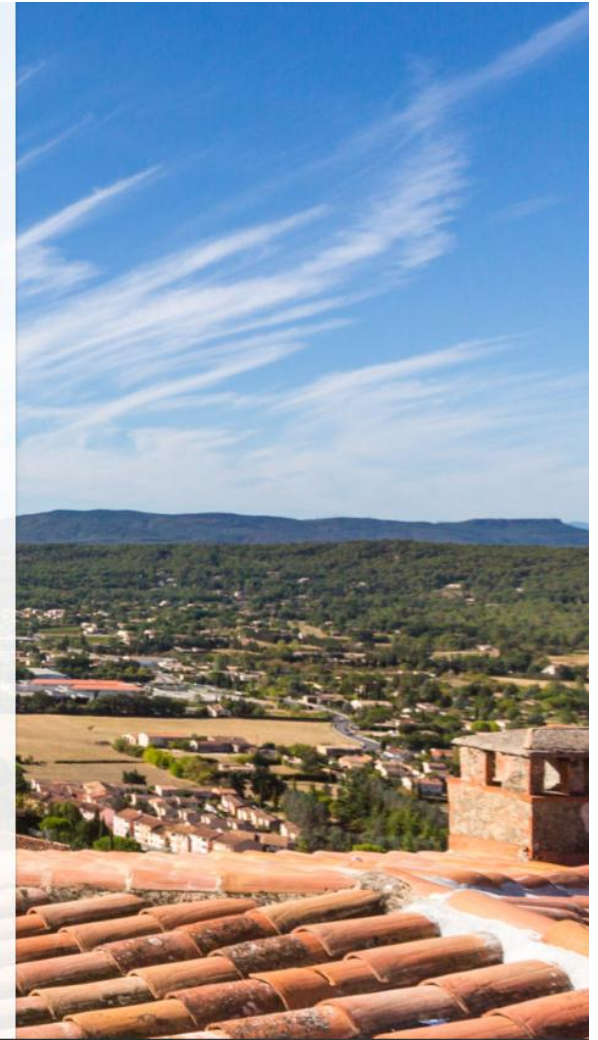


Chateau d' Esclans, home to the rosé superstars of Whispering Angel and Rock Angel. Also, the most expensive rosé in the world, Garrus.





Visible from the resort on the other side of the valley, I had noticed the town of Fayence, it looked beautiful perched up there from a distance. So I was excited to hear that a trip to the local market was on our schedule too. Every stall offered samples and the variety of food, flavours, and people was fantastic.



As well as sampling all the food, I set about a quick candid project to capture the faces and characters of the market as they went about their business.



As usual with trips like this, I was determined to get up for sunrise in a part of the world that I've never visited before. Tripod, filters, cable release etc. had been packed with this in mind and I set various alarms to ensure I was up in good time each day. The first morning teased with a fantastic low light illuminating the distant horizon, but failed to deliver as the sun rose behind thick cloud. So I had one day left to get the shots I wanted of the resort and surrounding countryside in lovely Provence morning light.



Morning #1: Thanks clouds!

I may not be a golfer, but I do appreciate the surreal beauty of perfectly sculptured land and manicured grass, especially when you can contrast it with a backdrop of sunrise on distant hills. I discussed this with the resort communications manager on a quick scouting trip around the two championship courses, and her recommendation of a spot by the 14th tee on the "Le Riou" course was spot on. Despite the phenomenal food and wine of the Michelin star food at Le Faventia the night before, I was up and framing a shot in the pre-dawn light of our last day.

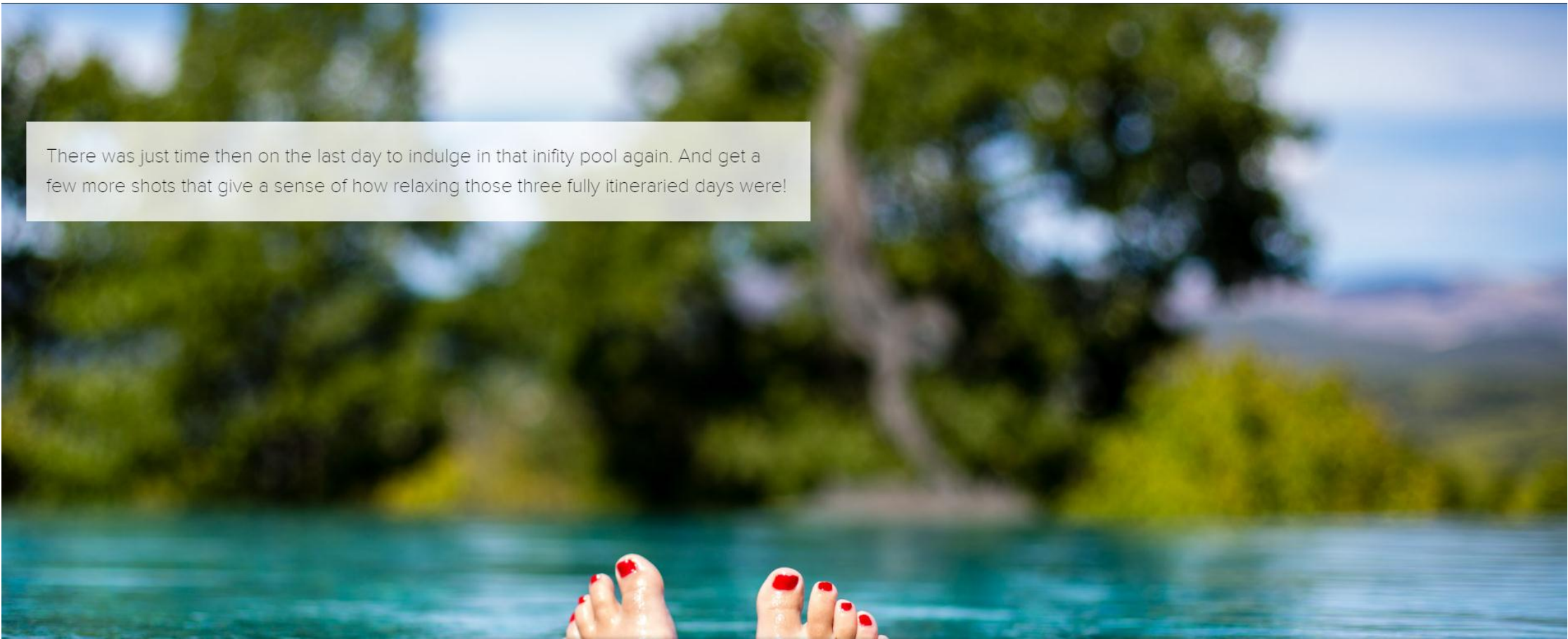


Sunlight splashed across the 13th fairway at 06:37, the light was low and every careful contour of the course was lit to contrast with the fractal shapes of the trees and town of Fayence on the hills beyond. Lovely.



The dynamic range of sunlight sky and shadowed mid-ground woodland meant that I was bracketing 7 shots at 2/3 stop intervals to ensure I had all the details I'd need in post-production.

By the time the sun cleared the treeline I had a good selection of shots and, with only a few curious stares from the grounds keeping team, it was time for a final breakfast at Terre Blanche.



There was just time then on the last day to indulge in that infinity pool again. And get a few more shots that give a sense of how relaxing those three fully itineraried days were!

All content ©pelicanImages, all rights reserved, no unauthorised use.

Thanks to:

www.weddingideasmag.com

www.peretti.com

www.terre-blanche.com