

ESCAPADA A LA COSTA AZUL (FRANCIA) Y A MONTECARLO (MÓNACO)

La Côte d'Azur es un auténtico paraíso en el Mediterráneo. Desde Cannes hasta Mentón, al límite de la frontera italiana, los paisajes, los palacios, los hoteles, son maravillosos. El Cap d'Antibes, Nice con su mítico Negresco y el paseo de los Ingleses, pueblecitos encantadores como Saint Paul de Vence, Haut de Cagnes, Mougins, Juan-Les-Pins (Cap d'Antibes), Saint-Jean-Cap-Ferrat y Mónaco, con su casino y el Louis XV, tienen mil y un lugares encantadores. Sugerimos algunas de estas maravillas, restaurantes y hoteles de la *riviera* francesa y monegasca sublimes. Un paseo por los mejores establecimientos del lujo, la tranquilidad y el confort, junto a la alta gastronomía gala y de Montecarlo. Varios directores de hoteles nos han confirmado que últimamente están recibiendo mucho turismo español. No cabe duda que si a principios de siglo los ingleses descubrieron Nice y la Côte d'Azur, mientras los españoles descubrían y se afincaban en la Costa Brava, en los últimos años son muchos los españoles que hacen la escapada a la Côte d'Azur, un paraíso cercano que vamos conquistando.

LA BONNE ETAPE, CHATEAU-ARNOUX

Chemin du Lac. 04160 Chateau-Arnoux. Tel.: + 33 (0) 492 64 00 09. Fax: + 33 (0) 492 64 37 36. Cierra del 20 de noviembre al 5 de diciembre y del 6 de enero al 13 de febrero. Correo electrónico: bonneetape@relaischateaux.fr. Web: www.bonneetape.com.

En el corazón de un bonito pueblo de montaña, Chateau-Arnoux, que tiene su castillo medieval y está situado entre los Alpes y la Costa Azul, encontramos este bello Relais Chateaux, que lleva por nombre La Buena Etapa. Un hermoso hotel familiar, pequeño y sumamente agradable, regentado ya por la cuarta generación. Sólo tiene 11 habitaciones y 7 suites juniors, todas ellas con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono, televisión vía satélite, albornoz y secador de cabello. Admite perros. Cuenta con aparcamiento propio, jardín, piscina climatizada y un excelente restaurante, que lleva el mismo nombre que el hotel.

El restaurante, a cuyo frente está el propietario, Gleize, que cuenta con el apoyo de Arnaud, ofrece alta cocina con acento provenzal. El comedor, que tiene una decoración Luis XIV, ocre dorado, está dirigido por Giron. La bodega atesora unas 600 referencias. **Especialidades y precios:** *Fleurs de courgettes farcies au basilic*, 25,00; *agneau de Sisteron*, 35,00; *rouget à la tapenade*, 35,00; *crème glacée au miel de lavande*, 16,00. Menú, 45,00/88,00. Menú degustación, 100,00.

LA BASTIDE DE CAPELONGUE/EDUARD LOUBET, BONNIEUX

84480 Bonnieux. Tel.: + 33 (0) 490 75 89 78. Fax: + 33 (0) 490 75 93 03. Cierra del 15 de noviembre al 15 de marzo. Correo electrónico: contat@capelongue.com. Web: www.capelongue.com.

Una antigua masía provenzal, con excelentes vistas sobre los montes Luberon y sobre la población de Bonnieux, de la que dista un par de kilómetros, se rehabilitó en el año 1998 para convertirse en un fantástico hotel con una decoración exquisita a base de colores pastel (blanco, ocre). Está enclavado en el parque regional de Luberon, sobre los altos de la población de Bonnieux. Dispone de 9 habitaciones y 8 suites, todas ellas con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono, televisión vía satélite y Canal +, albornoz y secador de cabello y servicio habitaciones 24 horas. Admite perros. Cuenta con aparcamiento propio vigilado, jardín, piscina climatizada y un importantísimo restaurante, que lleva el nombre del chef propietario de todo el conjunto, Eduard Loubet, galardonado por la Michelin con 2 estrellas. Con el nombre de Ferme (Granja) de Capelongue, delante de la Bastide se ha levantado una ampliación del hotel, con 14 apartamentos gran lujo, jardín con destacadas esculturas, piscina propia y sala de convenciones.

El restaurante Eduard Loubet ofrece una altísima gastronomía con los sabores y sentidos de Luberon. Loubet tiene, junto a su domicilio, un amplio huerto en el que cultiva las plantas que luego utiliza en su cocina. Sus elaboraciones son fruto de una gran técnica y un gran respeto al producto. Gran bodega al cuidado de Mélanie Godec. Tanto el marco del comedor como la terraza resultan muy agradables. **Especialidades y precios:** *Complicite de Foie Gras, uno Confit, l'autre poêlé, Confiture de Tomate Verte Justicia Caramélisé ave Ratafia de Pin Sylvestre*, 58,00; *carré de Agneau ave Serpolet diciembre Claparèdes, Légèrement Fumé te Infusé en Cocotte de Fonte Gratis de mi Grand Mère*, 68,00; *filete de Boeuf en Croûte, Fous de Parfums Herbés, Salade Craquante ave Jus de Truffe, Son Justicia de Boeuf Mentholé*, 74,00; *croquis Coulant de Chocolat Amer, Sa Tuile ave Cacao, Crème Allégée ave Diamante Noir te Noisette grillée, Anglaise Pralinée Corsée ave Café*, 30,00. Menú, 140,00. Menú degustación, 190,00. **Vino de la casa:** Selección Cuvée Edouard Loubet, 35,00.

OUSTAU DE BAUMANIÈRE, LES-BAUX-DE-PROVENCE

D'Arles 13520 Les-Baux-de-Provence (Bouches-du-Rhône). Tel.: + 33 (0) 490 54 33 07. Fax: + 33 (0) 490 54 40 46. Cierra: de noviembre a mitades de diciembre y de principios de enero a final de febrero. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: contact@oustaudebaumaniere.com. Web: www.oustaudebaumaniere.com.

Es uno de los hoteles más encantadores de la Provence, que pertenece a la cadena Relais & Chateaux, sumergido en el singular paisaje de los Altilles, junto al encantador pueblo medieval de Les-Baux-de Provence. Abierto desde el año 1946, el hotel es un remanso de paz, presidido por jardines, con piscina, spa de charme, tenis, *fitness*, sauna, sala de convenciones, gimnasio. Lo dirige Jean André Charial. Tiene 17 habitaciones y 13 suites, luminosas y confortables, todas ellas con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y Canal +, Wi-Fi, servicio de habitaciones 24 horas, albornoz, secador

de pelo, y cerradura electrónica. Admite perros. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio de la habitación doble: 205/440 euros/día.

Su restaurante es de los más importantes de la región, distinguido con 2 estrellas Michelin, al cuyo frente está Silvestre Wahid, bajo la dirección de Jean-André Charial, chef propietario del establecimiento (y del vecino La Cabro d'Or). Alta cocina provenzal revisada, que saboreada en la deliciosa terraza resulta un inmenso placer para los sentidos. Inmensa bodega, con más de 2.200 referencias, al cuidado del sumiller Gilles Ozzello. Dirige la sala Renaud Turrel. **Especialidades y precios:** *Le rouget barbet (juste saisi, tomates, basilic et fleur de thym en vinaigrette tiède aux herbes amères)*, 48,00; *pigeon des costières (rôti puis laqué, navet et betterave glacés aux sucs de lavande)*, 65,00; *le homard bleu (grillé en carapace au beurre de crustacé, spaghettini liés de brisure de truffe, tomate/basilic)*, 98,00; *la crêpe (soufflée, au Grand Marnier Cuvée du centenaire, «En souvenir de Monsieur Thuillier»)*, 25,00. Menú 155,00. Menú degustación, 185,00. **Vino de la casa:** L'Affectif de Jean-André Charial, 2010/2005, 40,00/65,00.

ROYAL RIVIERA/LE PANORAMA, SAINT-JEAN-CAP-FERRAT

3, avenue Jean Monnet. 06230 Saint-Jean-Cap-Ferrat. Tel.: + 33 (0) 493 76 31 00. Fax: + 33 (0) 493 01 23 07. General Manager: Bruno Mercadal. Correo electrónico: ssalomon@royal-riviera.com. Web: www.royal-riviera.com.

Es un hotel de lujo al lado del mar, idealmente situado en el principio de Saint-Jean-Cap-Ferrat, con vistas maravillosas del Mediterráneo, con playa privada rozando el hotel y acceso directo y piscina climatizada. Una maravilla. Desde su reapertura en 1999, se ha impuesto como una alternativa de carácter en el corazón de las grandes direcciones de la Costa Azul. Precio de la habitación doble: 350/1.100 euros/día. Estamos ante un palacio íntimo, lujoso pero discreto, clásico pero contemporáneo, *chic* pero muy *convivial*. Dispone de 87 habitaciones y 7 suites, amplias y con todo tipo de comodidades y servicios de la hostelería actual. Tiene también jardín, gimnasio, sauna, salón de convenciones, boutiques y los restaurantes La Pégola y Le Panorama.

Le Panorama es el restaurante gastronómico del hotel en el que oficia el chef Bruno Le Bolch. El comedor goza de una de una extraordinaria decoración y la terraza adjunta de vistas extraordinarias. Importante bodega a cargo del sumiller Thierry Bastard. **Especialidades y precios:** *Grosses crevettes aux vapeurs de menthe, gingembre et citron vert, Cocktail de primeurs et crème d'avocats en écume d'agrumes sous une tuile croustillante*, 29,00; *Tronçon de filet de Saint-Pierre contisé de tomates confites, fleur et mousseline de courgettes, socca, condiments du pays à l'huile d'olive pour la sauce*, 38,00; *Tournedos de filet de bœuf cuit au sautoir, l'artichaut violet dans tous ses états, salade et pesto de riquette*, 42,00; *Macaron de fromage blanc et gelée au cassis, sucette fondante aux éclats de pistache, émulsion cacao*, 16,00. Menú, 54,00.

MAJESTIC BARRIERE Y LE FOUQUET'S Y LA PETITE MAISON DE NICOLE, CANNES

10, La Croisette. 06407 Cannes. Tel.: + 33 (0) 492 98 77 00. Fax: + 33 (0) 493 38 97 90. Correo electrónico: majestic@cannesbarriere.com. Web: www.lucienbarriere.com.

Construido en 1926, sobre los cimientos de un castillo de 1860, este espléndido hotel, es el punto de partida de los prestigiosos establecimientos Lucien Barrière de Cannes. Situado sobre al Croisette, frente al mar y al palacio de los Festivales, en el que todo actor sueña con subir un día las célebres escaleras, constituye una de las joyas más preciosas de la Côte d'Azur. Protegido de la tumultuosa vida de Cannes por sus verdes y floridos jardines, el huésped encuentra en este delicioso refugio el ambiente intemporal y todo el confort de un gran palacio. Durante el invierno de 2008, Le Majestic acometió un gran proyecto de renovación. Toda la decoración del hotel fue renovada y, prosiguiendo este ambicioso proyecto de actualización, se iniciaron las obras de una nueva ala, que se inauguraron en marzo de 2010. Hermana gemela de la ya existente, suma 44 suites, incluidos dos penthouses: "El Penthouse Dior" y el "Penthouse Majestic" que son grandes suites de lujo, majestuosas de estilo y grandiosas con una vista maravillosa sobre toda "La Croisette" de la ciudad. En esta nueva parte hay también un centro de Spa, el U Spa con la asociación de Sisley, la famosa marca de productos cosméticos de lujo, que ofrecen muchos servicios como diferentes tipos de masajes, hammam, sauna, gimnasio, peluquería... tiene una superficie de 450 m², además de 2.000 m² de boutiques de lujo. Majestic Barrière tras la remodelación esta considerado, sin duda, como uno de los mejores hoteles de La Croisette de Cannes, una auténtica joya de la hotelería francesa frente al mediterráneo y la más cercana al famoso palacio de los festivales de cine que atrae todas las primaveras a los grandes artistas internacionales.

A destacar también su restaurante Le Fouquet's Cannes, brasserie tradicional de lujo, en la que el acreditado chef, Bertrand Schmitt ofrece una exquisita cocina de sabores y refinamientos, bajo el sol del Mediterráneo. Además, un nuevo restaurante fue creado y añadido al Fouquet's: se llama La Petite Maison de Nicole y propone platos exquisitos que son especialidades muy conocidas de Niza y alrededor. La novedad del año 2011 es la apertura de una aula privada de proyección, el "Salon Diane", un cine dedicado solamente a los clientes del hotel, que es un lugar sofisticado, sinónimo de privilegios. Desde abril a septiembre también se puede gozar del restaurante de su playa privada B. Sud, con sus 1.640 m² de salones y salas de congresos, su playa privada, sus servicios de muy alta gama, la personalizada acogida y mil y un detalles más, no cabe duda que este hotel se posiciona como uno de los más destacados establecimientos de la Côte d'Azur. Miembro de la muy selecta "Leading Hotels of of the World", este hotel ha recibido la quinta estrella del Ministerio de Turismo. El precio de la habitación doble es de 515 euros/día.

GRAY D'ALBION Y 38 THE RESTAURANT Y JANE'S BAR, CANNES

38, rue des Serbes. B.P. 295, 06408 CANNES. Tel.: + 33 (0) 492 99 79 79. Fax: + 33 (0) 493 99 26 10. Correo electrónico: graydalbion@cannesbarriere.com. Web: www.lucienbarriere.com.

Muy cercano al hotel Majestic Barrière, Lucien Barrière tiene el hotel Gray D'Albion, otro establecimiento de lujo pensado para el máximo confort y bienestar de sus huéspedes, que se encuentra próximo a La Croisette y que cuenta también con una playa privada. Concretamente se sitúa entre el mar, La Croisette y la arteria comercial de las prestigiosas boutiques de Cannes. Éste segundo palacio de Lucien Barrière constituye un auténtico refugio de serenidad y tranquilidad, ciertamente a dos pasos de la efervescente principal avenida de la población que es La Croisette. Es, hoy en día un hotel totalmente renovado, con modernas instalaciones, que resulta muy confortable y funcional, gozando de una decoración de alta gama, en la que se destacan los detalles de buen gusto y el lujo. A destacar de esa decoración contemporánea y muy glamorosa, su inspiración en la rosa roja, muy presente en diversos puntos, especialmente en el gran cuadro mural compuesto de 699 capullos de rosa roja en tisú. En total dispone de 199 habitaciones, de las cuales 8 son suites. Precio de la habitación doble: 340/550 euros/día. Este hotel tiene una novedad, el Jane's Bar, un lugar típico en un estilo muy original y moderno que ofrece cocteles ricos y noches locas!

Su restaurante, denominado 38 The Restaurant, tiene una decoración a la vez muy moderna y agradable, un espacio original que reagrupa un bar, un restaurante, una terraza y una boutique de accesorios de cocina de alta gama, en el que se respira una atmósfera de excelencia y de modernidad. Ante los fogones, el chef del 38 The Restaurant elabora creaciones culinarias en una línea de la World Cuisine, es decir, cocina del mundo, compuesta por un mestizaje de sabores internacionales junto a platos mediterráneos. Estas recetas inéditas nos acercan, en definitiva, los sabores del mundo con productos precedentes esencialmente de Provençe. Es una cocina de calidad que se propone a precios muy estudiados. **Especialidades y precios:** *Risotto Carnaroli aux Gambas & Emincé de Volaille Sauce Soja, Légumes de Saison*, 20,00; *Filet de Loup en Ecailles de Cèpes, Mouseline de Poireaux, Jus forestier*, 25,00; *Suprême de Perdreau aux figues rôties, purée de brocolis, tartine de Cuisses confites en Rillette*, 25,00; *Mille-feuille de Chocolat & fruits exotiques*, 11,00. Menús: 21,00 y 44,00. Cuenta también con 9 salas para reuniones, un restaurante en la playa privada, en verano y acceso directo al aparcamiento público que se encuentra los bajos del edificio anexo.

LE GRAN HOTEL Y PARK 45, CANNES

45, La Croisette. (06400) Cannes. 33 (0) 493 38 15 45. Correo electrónico: www.gran-hotel-cannes.com.

Único hotel de lujo, 5 estrellas, de la Croisette que pertenece a una misma familia desde generaciones, el Gran Hotel de Cannes ha sabido desde su renovación en 2006 adquirir una notoriedad incontestable gracias a sus distinciones obtenidas al largo de los años y la preocupación constante del propietario de aportar siempre más comodidad con el fin de satisfacer a su clientela. A destacar el gran y magnífico jardín que hay entre la majestuosa fachada del edificio y la playa privada. Las vistas desde las habitaciones que dan al mar son espectaculares. El 2010 es el año de todos los éxitos con la obtención de la primera estrella al Restaurant Park 45, gracias al talento de su joven chef Sébastien Bordar, y de una quinta estrella venida, asegura y recompensa su posición de Hotel de Lujo sobre la Croisette. De otras innovaciones en el lujo, aportadas en el año 2011 son una nueva suite en la novena planta del hotel. Una suite realizada a partir de la fusión de una suite «Prestige» y de una habitación «Junior Suite» presentando una superficie 90 m² y su posición transversal ofrece una vista excepcional al mar y a la montaña. Al lado mar, la habitación con terraza resta idéntica a las habitaciones de la categoría «Prestige» con sala de baño separado. La otra pieza a la que se accede por un pequeño acceso se compone de un salón y de un espacio sala para comer y tiene baños separados y una segunda sala de baño equipada con una ducha de 9 m², en mosaico en el suelo y el techo, con una pantalla plana integrada en el espejo y en los centros de mesa en vidrio amarillo plátano. Decorada y acondicionada con un mobiliario firmado por los más grandes diseñadores actuales esta nueva continuación, muy *high-tech*, queda sin embargo en armonía con el estilo emblemático del hotel pero con una connotación más bien de tendencia de los años 50. En la entrada, que separa las dos piezas, un canapé gris del diseñador inglés David Chipperfield y una consola sirven de elementos decorativos. Al lado del salón, una gran sillón de color amarillo del estilista americano Jeffrey Bernetti ocupa el espacio equipado de una gran pantalla plana y de una cadena Hi-fi "Bose". Otra innovación a destacar es la totalidad de iluminaciones del parque que están rediseñadas, con lo que doce espacios diferentes iluminan de dos colores en la semejanza del hotel. Actualmente dispone de un total de 150 habitaciones. El precio de la habitación doble es de 280/560 euros/día. Lo dirige Hugues Raybaud.

Respecto al Restaurant Park 45, uno de los más importantes de Cannes, podemos citar como especialidades de su prestigiosa carta *Le saumon de Norvège dit «Prerigor» dans une autre vision d'un carpaccio, avocat épiché, mangue et légumes croquants, sorbet yuzu; Foie gras de canard de Chalosse mi-cuit, confiture de gingembre, pain toasté; Dos de pagre de pays en cuisson douce, croûte de pignon basilic, haricot coco de Provence en marinère de coquillages, cébette et ciboulette; Le turbot sauvage en pavé cuit à la plancha, pulpe d'oignons doux des cévènes, artichauts, girolles et amandes fraîches, jus de volaille; Pressa de porc ibérique rôti à l'ail confit, girolles, oignons, amandes fraîches et sablé parmesan, jus aux grains de moutarde;* entre otras.

BELLES RIVES Y LA PASSAGERE, JUAN-LES-PINS

33, Bd Edouard Baudoin. (06160) Juan-Les-Pins, Cap d'Antibes. Tel.: +33 (0) 493 61 02 79. Fax: +33 (0) 493 67 43 51. Director Stéphane Vuillaume. Correo electrónico: info@brj-hotels.com. Web: www.bellesrives.com.

Belles Rives es un hotel de lujo al lado del mar, idealmente situado en el principio del Cap de Antibes y sólo a unos minutos del centro de Juan Les Pins, escondido en el corazón de la bahía y junto a su propia playa. La historia del hotel realmente encantador y ubicado entre el cielo y el mar empieza con una leyenda, la de una pareja mítica, el escritor americano Scott Fitzgerald y su mujer Zelda, cuya fascinante aparición conmocionó la vida tranquila de los habitantes del Cap de Antibes. El mítico palacio hotel de los años 30 proporciona 38 habitaciones y 5 suites altamente personalizadas, completamente renovadas últimamente. Todas las habitaciones son una sutil mezcla de lujo discreto y de refinamiento. En ellas los ojos observan con nostalgia el mobiliario de la década de los treinta. Ciertos rincones dejan maravillosos recuerdos en la memoria. Precio habitación doble: 158/850 euros/día. El hotel, de 5 estrellas, dirigido por Stéphane Vuillaume, propone a sus huéspedes todos los placeres de una estancia mágica: deliciosos desayunos, cenas gastronómicas, entretenimientos, joyas del mar, etc. Esta obra maestra inmortalizada por Scott Fitzgerald también se conoce por su importante restaurante gastronómico, La Passagère, y el piano bar, Fitzgerald, que abre con esplendor cada noche. El establecimiento, propiedad de Marianne Estène-Chauvin, cuenta también con dos restaurantes más, La Plage Belles Rives y Le Cabins. La Passagère es un lugar de excepción que ofrece su excelente gastronomía y su preciosa decoración 1930 con maravillosos frescos *art déco* originales. Su terraza goza igualmente de una suntuosa *grande carte* y de una extraordinaria decoración, además de sus vistas. Hay que destacar también su playa privada y su importante club de esquí náutico. El hotel es miembro de tres prestigiosas cadenas hoteleras: Small Luxury Hotels of the World; Concorde Hotels y Palaces de la Cote d'Azur.

El restaurante La Passagère ofrece cocina mediterránea elaborada por el chef Pascal Bardet. El director de sala es Franco Forte y el sumiller Aymerick Verdy que cuida una bodega con unas 300 referencias. **Especialidades y precios:** *Petits farcits végétariens façon niçoise*, 38,00; *Bouillabaisse à ma façon*, 55,00; *côtelettes de pigeon/foie gras*, 50,00; *Millefeuille déstructuré aux fruits rouges*, 18,00. Menú, 65,00/80,00/120,00. Menú degustación, 150,00. **Vino de la casa:** Coteaux varois Champs de la Truffière 2007/Château Marguï 2009, 52,00/57,00.

JUANA Y CAFE MARIANNE, JUAN-LES-PINS

La Pinède, 19, avenue Georges Gallice. Juan-Les-Pins, Cap d'Antibes. Tel.: + 33 (0) 493 61 08 70. Fax: + 33 (0) 493 67 43 51. Correo electrónico: reception@hotel-juana.com. Web: www.hotel-juana.com.

Situado frente a la pineda, a pocos metros de la playa, el hotel Juana, de 5 estrellas, fue construido en 1931 por Joseph Barache, como un símbolo de la elegancia y un emblema de la arquitectura *Art Déco* y a su vez, un remando de paz, tranquilidad, lujo y belleza. Entre sus clientes contó con el Aga Khan, el duque de Windsor y Winston Churchill, entre otros. En el año 2001 lo compra la familia Ferrante, que lo moderniza y le da el nuevo estilo de *Boutique Hotel*, respetando su original y auténtica decoración estilo *Art Déco* contemporáneo. Este exclusivo hotel fue adquirido en el 2006 por Marianne Estène-Chauvin, propietaria también del hotel Belles Ribes, del que dista tan sólo 100 metros. A destacar su restaurante, que se prolonga en una espléndida terraza al aire libre, bajo los árboles mediterráneos y palmeras, en verano, el bar y la piscina de marmol blanco climatizada. Todo ello se completa con el *hamman*, sala de masajes y una sala de *fitness*. El precio de la habitación doble va de 171/740 euros/día. Las 37 habitaciones y 3 suites son cómodas y amplias, con hermosas vistas de la pineda y del mar al fondo, especialmente la de los pisos altos, a los que se accede con un emblemático ascensor Stigler, que recuerda los orígenes de los años treinta de este «pequeño palacio». La línea Archetype del mobiliario americano Baker, firmado por Michael Vanderbyl combina perfectamente funcionalidad y hermosura en todos los detalles del hotel y de todas sus habitaciones —piano, mesas bajas, canapés, lámparas—, jugando con las luminosidad del entorno. El hotel dispone de sala de reuniones y convenciones y Business Club; parking privado, conductor y *limousine*.

En los años 60-70 la incorporación del restaurante La Terrasse inaugura una importante trayectoria gastronómica del establecimiento. Gracias a la maestría de sus chefs, Alain Ducasse, de 1980 a 1986 y de Christian Morisset, su brillante sucesor, el restaurante obtuvo en 1984 una segunda estrella en la Guía Michelin. En marzo de 2009, la nueva propietaria y presidenta del Grupo Belles Rives, decide cambiarle el nombre y el restaurante pasa a denominarse Café Marianne, con la idea de ofrecer cocina francesa auténtica a precios asequibles y en esta óptica el actual chef, Eric Houard ofrece una carta compuesta de platos de mercado, inspirados en el «terroir» mediterráneo. La pastelería de los postres son expuestos en unas vitrinas de la sala comedor, bajo la supervisión de Jean-Michel Llorca. A todo ello se suma una importante vinoteca. **Especialidades y precios:** *Terrine de cèpes d'automne au foie gras*, 16,00; *Souris d'agneau aux olives et au thym*, 22,00; *Risotto à l'encre de seiche/ tagliatelle de seiche fraîche*, 21,00; *Vitrine d'entremets et pâtisseries*, 7,00/unidad. Menú, 19,00/29,00/36,00. **Vino de la casa:** Château La Gordonne 2010, 25,00.

LE MAS DE PIERRE/LA TABLE DE PIERRE, SAINT-PAUL-DE-VENTE

Roure des Serres. (06570) Saint-Paul-de-Vence. Tel.: + 33 (0) 493 59 00 10. Fax: + 33 (0) 493 59 00 59. Pertenece a la Cadena Relais & Chateaux. Director general: Franck Farneti. Correo electrónico: info@lemasdepierre.com. Web: www.lemasdepierre.com.

A los pies de los acantilados de Saint-Paul-de-Vence, a sólo 10 km del aeropuerto de Niza, sobre un *domaine*, 7 edificios de colores y proporciones fundamentales, cada uno con nombre propio: Camille, Dominique, Estelle, Florian y una casa extraordinaria, La Villa du Mas de Pierre, de 430 m, rodeada de un bello jardín espléndido, con orquídeas, rosas, verduras. Un hotel de 4 estrellas, de la cadena Relais Chateaux que tiene 48 habitaciones, suites y apartamentos, de atmósfera provenzal, románticas o coloniales, con balcones, logias, terrazas y jardines privados. La decoración sigue el espíritu de casa de familia; caja fuerte, teléfono directo, Wi-Fi, minibar, climatización, televisión de gran pantalla. Tiene también piscina climatizada, rodeada de *cabanas*, hammam, sauna, jacuzzi, fitness, cabinas de masaje y de estética, salón bar con chimenea y biblioteca, garaje privado, coches eléctricos para transporte de los huéspedes, etc., además de comedores y terraza La Table de Pierre.

El restaurante ofrece una cocina refinada, que va más lejos de una cocina de la tierra, es una cocina elegante y original, rica en sabores y colores, impregnada del espíritu del sur, intransigente en la frescura y calidad de los productos. El chef es Nicolás Navarro. La carta de vinos es completísima y recoge las principales denominaciones de origen francesas. Es el primer Relais & Chateaux de Francia que ha conseguido las 5 estrellas del Ministerio de Turismo. **Especialidades y precios:** *Tourteau en lasagnes de tomates confites, vinaigrette de palourses aux herbes*, 25,50; *St. Pierre en aiguillettes rôties, beurre de tomates à l'ail, courgettes de pays et salicornes simplement sautées*, 33,00; *carré d'agneau rôti en croûte d'estragon, pommes grenaille confites au beurre demi sel, fine ratatouille Niçoise au basilic*, 33,00; *la Rhubarbe sur une tarte contemporaine, un sablé à la pistache et des fraises en carpaccio*, 9,50. Menú, 35,00/42,00.

RESTAURANTE L'ANE ROUGE, NICE

7, Quai des Deux Emmael. (06300) Nice. Tel.: + 33 (0) 493 26 51 42. Fax: + 33 (0) 493 89 49 63. Cierra miércoles y febrero. Admite perros. Correo electrónico: anerouge@free.fr. Web: www.anerouge.com.

Abierto en el año 1995, por su chef propietario, Michel Devillers, está considerado como uno de los más destacados y recomendables restaurantes de Niza. Su ubicación, frente al puerto, es óptima y desde su terraza, cuando el buen tiempo lo permite, las vistas son excelentes. El restaurante nos acoge en una elegante sala afelpada y refinada, a 800 metros del Palacio de Exposiciones y de la Acrópolis, pasada la colina del Castillo y la terraza florida. Pero lo más importante es su cocina gastronómica en la que Devillers hace patente todo su saber culinario que es mucho e impone a sus platos creatividad y espontaneidad, partiendo siempre de productos fresco del terreno y de la mar. Su cocina tiene guiños del país *niçois* y deja un sabor inolvidable de gastronomía local. Las palabras simplicidad, respeto y paciencia marcan el buen hacer de este gran cocinero, que tiene un brillante currículum y numerosas distinciones en su haber. La bodega es muy amplia con unas

250 referencias y está al cuidado de Lionel Compan. **Especialidades y precios:** *Salade de homard aux truffes de la Saint Jean*, 29,00; *le pageot braisé, purée de cocos frais*, 30,00; *le tournedos de quasi de veau aux giroles*, 35,00; *la tarte fine aux pêches*, 15,00. Menú, 26,00/49,00. Menú degustación, 72,00.

RESTAURANTE L'UNIVERS (PLUMAIL), NICE

54 Bd. J. Jaures. (06300) Nice. Tel.: + 33 (0) 493 62 32 22. Fax: + 33 (0) 493 62 55 69. Correo electrónico: plumailunivers@aol.com. Web: www.christian-plumail.com.

Christian Plumail es todo un personaje que vale la pena conocer. Además de un gran cocinero, como demuestra día a día en su restaurante L'Univers, que tiene una estrella en la guía Michelin, él es un gran amante y conocedor de la restauración francesa. De lunes a viernes, por la mañana, hace un programa de radio en "France Bleu Azur" que se emite a nivel nacional sobre gastronomía. Este polifacético chef lleva muchos años ante los fogones que para él no tiene secreto. Sus elaboraciones son una verdadera delicia para los sentidos. Color, olor, sabor, se encuentran en cada plato que presenta tras una dedicación minuciosa en la realización; las técnicas culinarias no tienen ningún secreto para Plumail. Ofrece un menú pensado visitando los mercados locales (*au retour des marchés niçois*) en el que el protagonismo es de la cocina de Niza. Habla español muy bien. Su restaurante lleva muchos años abierto y está situado en el corazón de Nice, al lado de la plaza y muy cerca del casco viejo. El maître, Miquel Vicens, es mallorquín y con él se puede hablar catalán. Tiene una bodega con unas 260 referencias. Dispone de 4 variedades de pan de elaboración propia. **Especialidades y precios:** *Croustillant de pieds et ris de veau, quelques asperges, glace à la moutarde*, 20,00; *loup de ligne poêlé, tomate et poivrons farci à la brandade, jus à la tomate et aux olives*, 32,00; *Carré d'agneau de provence aux Piments d'Espelette, terrine de pommes de terre et pieds d'agneau à l'ail*, 32,00; *Soufflé aux citrons du Pays, compote de fruits à la badiane*, 10,00. Menú, 46,00. Menú degustación, 75,00. **Vino de la casa:** 20,00.

LE CAGNARD, CAGNES-SUR-MER

Rue sous Barri, Haut de Cagnes. 06800 Cagnes-sur-Mer. Tel: +33 (0) 493 20 73 21. Fax: +33 (0) 493 22 06 39. Cierra el restaurante de finales de noviembre a mediados de diciembre. General manager: Françoise Barel-Laroche. Correo electrónico: cagnard@relaischateaux.com. Web: www.le-cagnard.com.

Esta morada del siglo XVIII, joya de la Costa Azul, junto a las murallas del Castillo de los Grimaldi, en Haut de Cagnes, ofrece una vista encantadora y una paz y una tranquilidad extraordinaria. Sus 16 habitaciones y 8 suites están repartidas por distintas casas de la singular población medieval. Cada habitación es distinta y evoca un aire poético y romántico, que recuerdan a personajes enamorados

de este lugar como Renoir, Modigliani. El hotel se encuentra sobre los acantilados de un fortín medieval construido en lo más alto de la colina. Su sala de guardia, sus arcadas y su chimenea son testimonios auténticos de su lejana historia, de una época muy lejana. En 1960, Félix Barel y su esposa, encantados por esta vieja residencia, se convirtieron en sus propietarios y desde 1970 Le Cagnard forma parte de la cadena Relais & Châteaux que simboliza el arte de vivir.

El restaurante, Le Cagnard, justifica por sí sólo la visita al establecimiento, ya que tiene una cocina de renombre y talento, que cuenta con una estrella Michelin y elabora el chef, J. Yves Johany. El *maître* es Philippe Giron. A destacar el techo del comedor principal, de campana pintado que se abre hacia el cielo. Junto a él, una terracita ciertamente encantadora para almorzar o cenar. **Especialidades y precios:** *La fine lasagne de truffes d'Aups*, 52,00; *le risotto de langoustines au beurre de truffes*, 56,00; *le pigeon entièrement désossé rôti en cocotte*, 42,00; *assiette de sorbets et glaces du moment*, 2,000. Menú degustación, *Soleil*, 72,00, *Tradition*, 95,00.

LE NEGRESCO/CHANTECLAIR, NICE

37, Promenade des Anglais. BP 1379. (06007) Nice Cedex 1. Tel.: +33 (0) 493 16 64 00. Fax: +33 (0) 493 88 35 68. General Manager: Nicole Spitz. Correo electrónico: reservations@hotel-negresco.com. Web: www.hotel-negresco-nice.com.

Si existen lugares míticos propicios al reencuentro de las culturas y a la exaltación de las relaciones amicales, el Negresco es uno de ellos. Y es que ciertamente, el Negresco es más que un hotel, es una auténtica institución. Nice no sería Nice sin su barco de crucero blanco y su famosa cúpula rosa ubicada en la bahía des Anges. Un espléndido hotel museo con una extraordinaria colección de muebles antiguos y preciosas obras de arte clásicas y contemporáneas. Una auténtica joya en la *riviera* francesa, que da esplendor al Promenade des Anglais. Catalogado como Monumento Nacional Histórico, en 1974, el Negresco disfruta del espíritu francés por excelencia en el marco de un precioso palacio *Belle Epoque*. Inaugurado en 1913, es un verdadero museo. Todo aquí es sorprendente, el singular uniforme azul y rojo de los porteros, conserjes y maleteros, inspirado en los pontoneros militares del Imperio; el busto de mármol blanco del duque de Berry, hijo de Luis XIV, que ocupa el centro del vestíbulo; la chimenea de piedra blanca y el techo artesonado del salón de Luis XIV, al lado del hall, con magníficas pinturas; la fastuosa lámpara del gran salón real con 16.000 cristales de *baccarat*, construida por encargo del zar de Rusia; y la grandiosidad, riqueza arquitectónica y decoración. Su prestigioso restaurante gastronómico Le Chantecler goza de una estrella Michelin y también cuenta con el restaurante La Rotonde, con una decoración tipo carrusel. La decoración del restaurante es suntuoso, como todo el hotel, con paredes forradas en madera noble y cuadros. El hotel cuenta en total con 150 habitaciones, suites y apartamentos. Y está lleno de curiosidades encantadoras, como los centellantes dorados de bañeras y lavabos; y tapices y cuadros históricos de gran valor. Forma parte de The Leading Hotels of the World.

RESTAURANTE LOUIS XV- ALAIN DUCASSE

Pl. Casino Montecarlo. (98000) Monaco. Tel: + 377 98 06 88 64. Fax. + 377 98 06 59 07. Horario de 12,15 a 13,45 y de 20,00 a 21,45. Cierra martes y miércoles todo el día, salvo el miércoles noche, de 20 de junio a 5 de septiembre. Cierre anual del 28 de febrero al 15 de marzo al mediodía y del 25 de noviembre al 29 de diciembre al mediodía. Capacidad para 50 comensales y terraza con capacidad para 20 comensales (en verano). Correo electrónico: lelouisxv@alain-ducasse.com. Web: www.alain-ducasse.com.

Cuando la "Société des Bains de Mer" le propuso ser el jefe de cocinas del Hotel de París, en Mónaco, Alain Ducasse propuso un desafío: comprometerse por contrato a obtener tres estrellas en un máximo de 4 años y convertir el restaurante Louis XV en una de las mesas más prestigiosas del mundo. El reto fue cumplido y actualmente Ducasse, con 9 estrellas en la Michelin, ofrece en Mónaco su cocina que el mismo define en tres frases: Es preciso que tenga un color: el azul del mar Mediterráneo. Es preciso que se resuma en un gusto, sutil y perfumado, el del aceite de oliva virgen. Debe describirse en una palabra: esencial. Una cocina que va al origen, donde nace el producto; en la que el chef puede despertar los sabores y los perfumes, pero no crearlos. Esta cocina del sol que marca el fin de siglo y que mantiene el difícil equilibrio entre la tradición, la evolución y la modernidad. Es el amor por el Mediterráneo y sus productos los que han conducido a Franck Cerutti, jefe de cocina y colaborador de Alain Ducasse a despertar los gustos y las texturas de esta cocina regional que ofrece Louis XV, de largas preparaciones, ejecutadas con precisión y asociando solamente dos o tres productos meridionales de estación, con sabores llenos y enteros. En definitiva, la esencia. Alain Ducasse ha puesto en "Louis XV" los métodos de la empresa. Su sed de conocer, su espíritu creativo, su deseo de espacios nuevos le han llevado hacia otras perspectivas. **Especialidades y precios:** *Primeurs des jardins de Provence à la truffe noire, huile d'olives taggiasche de Terre Bormane, aceto balsamico et fleur de sel*, 80,00; *Coquillages et crustacés, calmars et poulpe de roche sautés minute, puis assaisonnés de leurs sucs citronnés, haricots cocos d'ici*, 98,00; *Homard de Bretagne court-bouillonné servi tiède, légumes en barigoule nappés d'une vinaigrette corailée*, 110,00; *Loup de Méditerranée en filet piqué de citron confit, fenouil fondant, poivrons marinés et oignon rouge*, 100,00; *Turbot côtier au vin d'Arbois, cèpes en marmelade, d'autres rôtis, pommes de terre grenailles*, 100,00; *Riso aux cèpes de montagne, étuvés, dorés, en fins copeaux*, 86,00; *Foie gras de canard de Chalosse au naturel, pain de campagne toasté*, 80,00; *Poitrine de pigeonneau des Alpes-de-Haute-Provence, foie gras de canard sur la braise, polenta du Piémont, jus goûteux aux abats*, 80,00; *Sélection de fromages affinés pour nous*, 22,00. Menú «Club Déjeuner de Saison», 140,00. Menú «Pour les Gourmets», 280,00. Menú «Les Jardins de Provence», 210,00. "Le Louis XV" está situado justo a la entrada del Hotel de París, donde la madera y los tejidos preciosos, los dorados y los cuadros de la decoración no hacen olvidar la riqueza del pasado. Después de más de un siglo, este emblemático hotel no cesa de adaptarse y de transformarse uniendo siempre lujo y tradición. Y desde 1987, el restaurante "Le Louis XV Alain Ducasse" hace también que brille esplendorosamente en el arte de la mesa, que se sirve en esta magnífica sala estilo *Versailles grand siècle*, que sólo admite 50 cubiertos para el máximo confort del comensal.

ESCAPADA A PARÍS Y EL VALLE DEL LOIRE

La capital francesa es seguramente una de las ciudades más visitadas del mundo. Todas sus maravillas, que son muchísimas atraen a turistas de los cinco continentes. De París al Valle del Loire solamente hay unos 300/400 km que vale la pena llevar a cabo, porque el paseo por esta singularísima región francesa llena de paisajes extraordinarios en los que destacan los famosos castillos (Chateaux) justifica sobradamente la excursión. Damos a continuación algunas pistas que el buen gourmand no debe olvidar en su visita y disfrute a París y al valle del Loire: magníficos hoteles y maravillosos restaurantes.

PARÍS

RESTAURANTES

■ LE GRAND VEFOUR

17, rue de Beaujolais. 75001. Tel.: +33 (0) 142 96 56 27. Fax: +33 (0) 142 86 80 71. Horario de 12,30 a 14,15 y de 19,30 a 22,15. Cierra sábado, domingo y agosto. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Aparcacoches. 1 comedor privado para hasta 20 comensales. Correo electrónico: grand.vefour@wanadoo.fr. Web: www.grand-vefour.com.

Por veces que uno haya comido en el restaurante Grand Véfour de París, considerado como uno de los mejores de Francia, entrar de nuevo en él siempre impresiona, ya que durante la estancia es como tocar el cielo culinario de la capital francesa. Situado al Palais Royal desde 1784 (inicialmente Café de Chartres), es uno de los más bellos restaurantes de París, por su magnífica decoración del siglo XVIII, un monumento histórico. También su cocina, a cargo del chef, Guy Martin, es toda una delicia; sabe realizar elaboraciones culinarias antológicas y esto ha hecho que en los últimos años ostente la máxima calificación de la guía Michelin: 3 estrellas. Dirige la sala Christian David y de la importantísima bodega, con más de 850 referencias, se encarga el sommelier Patrick Tamisier. El comensal puede sentarse en el mismo lugar que lo hicieron grandes y importantes personajes histórico de Francia, como Bonaparte y Josefina, Lamartine, Diderot, Víctor Hugo, Balzac, Colette, etc. Entre sus especialidades que pueden degustarse están las clásicas de su cocina de siempre como los raviolis de *foie gras*, *crème foisonnée truffée*, 94,00; *parmentier de queue de boeuf aux truffes*, 92,00; *pigeon Prince Rainier III*, 105,00; *palet noisette te chocolat ave lait, hielo ave caramelo brun te prise de sel de Guérande*, 34,00; y *crème brûlée aux artichauts, légumes peladillas, sorbetes amandesamères*, 34,00. El restaurante ofrece, además de la carta, un "Menú Mediodía", por 96,00 euros, en el que el comensal escoger de primero, *Foie gras de canard, bar de ligne préparé en tartare te mariné o huîtres dans une crème de chou fleury ave raído el hanout*; y de segundo, *lotte cuite ave laurier, Cabillaud rôti sur la peau, o filete de canette de barbarie*; y de

postres, *palet noisette te chocolate ave lait*, *poires te hielo Jivara*, o *mangues à la cilantro*. Y también un amplio y inolvidable “Menú “Plaisir”, por 282,00 euros. Como dice la guía Relais & Chateaux, a la que pertenece Grand Véfour, Guy Martin hace una cocina en la que cada plato es un cuadro de maestro, en el que los sabores del mundo se reuniesen alrededor de sus creaciones aéreas; la pintura es su principal inspiración. “Yo cocino como otros pintan” –dice el chef-. Ciertamente el establecimiento es el lugar gastronómico de la vida política, artística y literaria de París desde hace más de 200 años.

■ TAILLEVENT

15, rue Lamennais. (75008). París. Tel.: + 33 (0) 144 95 15 01. Fax: + 33 (0) 142 25 95 18. Horario de 12,15 a 13,30 y de 19,15 a 22,00. Cierra sábado, domingo y del 26 de julio al 25 de agosto. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. 2 comedores privados para hasta 12 y 32 comensales. Correo electrónico: mail@taillevent.com. Web: www.taillevent.com.

Fundado en el año 1946, este restaurante propiedad de las familias Vrinat y Gardinier, consiguió ser considerado uno de los mejores restaurantes del mundo, rozando la perfección, con 3 estrellas Michelin. Actualmente, con 2 estrellas, sigue siendo una de las referencias más importantes de la restauración parisina, tanto por su exquisita cocina, como por su marco y servicio. Alain Solivérès, alumno de Ducasse, Senderens y Guérard, chef de Taillevent desde el 2002, ofrece una cocina gastronómica, clásica actualizada, impecable. La decoración es también clásica y muy elegante. El servicio, bajo la supervisión de Jean-Marie Ancher es de alta escuela. La capacidad del comedor es para 90 comensales. La bodega, al cuidado del sumiller Jean-François Le Moine, es una de las más importantes de Francia, con 40.000 botellas y 1.100 variedades en la carta de vinos. Sin duda, Taillevent es una cita ineludible para los amantes de la buena mesa en su estancia en la capital francesa; un almuerzo o una cena en este establecimiento es siempre memorable, una gran experiencia gastronómica de gratisimo recuerdo. **Especialidades y precios:** *Rémoulade de tourteau à l'aneth, sauce fleurette citronnée*, 56,00; *selle et côte d'agneau de Lozère dorées au serpolet, fenouils confits aux saveurs méridionales*, 72,00; *bar de Ligne, crustacés en radis noir, crème de romaine et basilic*, 99,00; *douceur de chocolat et de caramel au beurre salé*, 26,00. Menú almuerzo, 82,00/98,00. Menú degustación, 195,00. **Vino de la casa:** Bourgogne rouge Collection Taillevent 2008 Domaine D. Duband, 28,00.

■ APICIUS

20, rue d'Artois. 75008 París. Tel.: + 33 (0) 180 18 06 96. Tax: 33 144 40 09 57. Cierra sábado y domingo. Cierre anual agosto. Aparcamiento. Correo electrónico: apicius@relais.com. Web: www.relais.com/apicius.

La madre de Jean-Pierre Vigato, chef propietario del restaurante Apicius, situado en un parque magnífico en pleno corazón de París, era ama de casa i cocinaba

todos los días con esmero y amor. De ello se impregnó Vigato y le quedó una gran sensibilidad a los olores y a los aromas de la cocina; de ella, las cosas más simples eran las mejores. Vivían en una casa de campo con un jardín y una huerta. Según apunta la guía Relais & Châteaux, de la que forma parte Apicius, la “máxima” de Paul Gauguin «Cocinar supone tener una mente ligera, un espíritu generoso y un corazón grande»... se aplica perfectamente a la cocina de Jean-Pierre Vigato y a su establecimiento, una joya guardada en el estuche de un palacete parisiano. Nada más cruzar el pórtico, se opera la magia... Un ambiente sutil y refinado, en el centro de un parque privado. La cocina, fascinante, muy inventiva y continuamente actualizada al gusto del día, en la que el chef autodidacta crea sus recetas, hace personalmente sus compras y detesta repetirse. Impresiona al llegar al restaurante las dimensiones del mismo. Entramos en un jardín extraordinario con esculturas en el que al fondo está un auténtico palacio. Dejamos la terraza al lado y entramos en uno de los más importantes templos culinarios de París, con varios comedores y salones con exquisita decoración. El servicio, impecable, la bodega, majestuosa y, lo más importante, la cocina, de 2 estrellas Michelin, que para nosotros, sin duda alguna, tendría que ser de 3). **Especialidades:** *huitres spéciales au caviar osciètre au citron; charlotte de pommes de terre de Noirmoutier au caviar osciètre; filets de rougets mijotés “minute” Dans l’eau de mer, huître et cresson curry; bar sauvage et couteaux grillés, réduction corsée; pigeon grillé, bettes vârices, persil craquant, sauce diable au beurre salé; triple côte d’agnou du Limousin, coffre de pommes de terre; grand dessert tot chocolate.* Menú degustación, 160/200.

■ CARRÉ DES FEUILLANTS

14, rue de Castiglione. 75001 París. Tel.: + 33 1 80 18 07 11. Fax: + 33 1 42 86 07 71. Cierra sábado mediodía y domingo. Y agosto. Correo electrónico: feuellants@relais.com Web: www.relais.com/feuellants.

A dos pasos de la plaza Vêndome, al fondo de un breve pasaje, se encuentra una gran joya de la gastronomía parisina. Su chef propietario, Alain Dutournier, ofrece su alta cocina creativa y de autor, que prioriza al máximo sabores y productos para no restar la autenticidad de los mismos, sin disfraz alguno. La gran botella que preside la entrada del establecimiento nos advierte de que aquí todo es grande, inmenso, fabuloso. En los cuatro comedores –dirigidos por Philippe Macquet, Patrick Vildary y Patrick Cazeaux–, que tienen decoración minimalista admiraremos inmensos cuadros de pintores, entre los que está Tapies. Se respira profesionalidad, responsabilidad, grandeza, y alta, muy alta, cocina francesa, pausada, tranquila, admirable, hecha por un gran maestro culinario, por un apasionado de la cocina. Porque si bien Dutournier es un gran amante de los toros y un gran hablador, es aún mejor chef. Nació en 1949 en el pueblo de Cagnotte (Landes) entre Dax y Peyrehorade, y entre Gaves y Adour (en los confines de la Chalosse y el País de Orthe). De su madre y de su abuela adquirió el amor a la

cocina y aprendió de su arte y de la importancia de los buenos productos, gallinas de granja, bueyes de Chalosse, confits, foie-gras... Estudió en la Escuela de Hostelería de los Pirineos; pasa por distintos restaurantes y en 1973 abre su restaurante Trou Gascon, en el distrito 12 de París, donde ofrece su cocina "de verdad" con productos sanos y auténticos. En 1976 es nombrado Mejor Somelier-Restaurador de París y un año después recibe la primera estrella Michelin, llegando la segunda en 1982. Es en 1986 cuando abre Carré des Feuillants, en el primer distrito parisense, el lugar ideal para la evolución de su cocina hasta la actualidad en el centro de París. El mismo años obtiene las 2 estrellas en Michelin. Chevalier de l'Ordre National du Mérite, en 1989, Chef del Año 1996, entre otras distinciones, Dutournier renovó completamente su Carré des Feuillants en una estética reposante y rigurosa en perfecta sintonía con su espíritu actual de su cocina de gran altura, apoyada en la modernidad y la originalidad, en los caminos de la libertad creativa. **Especialidades:** *Boullon Câtaignes, truffe blanche d'Alba, poule faisane; turbot sauvage, caviar ébène, rit noir; le cèpe mariné, poêlé, en petit pâté chaud; lièvre en prestigieuse royale au vin de Sauternes le filet frotté d'épices et servi rosé; fougeru briard affiné a la truffe; y perles de Mongoustan, marrons glacés, gelée de rhum.* Menú Almuerzo Tentación, 58,00, sin bebida y 92,00 con ella. Menú "Les idées de la saison", 78,00 sin bebida y con ella, 225,00. Menú "Lo Mejor del Momento", 200,00. La bodega del restaurante es impresionante con más de 80.000 botellas, es una de las más importantes de París, a cargo del sumiller, Christophe Serpin.

■ RELAIS LOUIS XIII

8 Rue desde Grands Agustins. 75006. Tel.: + 00 (1) 43 26 75 96. Fax: + 00 (19 44 07 07 80. Horario de 12,00 a 14,30 y de 19,30 a 22,30. Cierra domingo y lunes. Vacaciones en agosto. American Express, Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Aparcacoches. 2 comedores privados para hasta 16 comensales.

Manuel Martínez, cuyo abuelo era de Mieres, aunque él no habla español, se consagró como chef trabajando durante 8 años al frente de la cocina de La Tour d'Argent. Después se instaló en su propio establecimiento, Le Relais Louis XIII, en la orilla izquierda del Sena, delante de lo que fue el Taller de Dalí, donde ya lleva doce años. Ocupa una antigua mansión que mantiene el estilo decorativo rústico y dispone de diversos comedores pequeños en la planta baja y en el primer piso. Martínez ofrece una línea de cocina gastronómica francesa que cada año es distinguida por la guía Michelin con 2 estrellas. Cuenta con el apoyo de su hija en la dirección de la sala. Vale la pena degustar el exquisito menú degustación que ofrece por 110 euros (bebidas aparte). Para comer también hay un menú por 50 euros, y para cenar, por 80 euros. Destaca la importante bodega con unas 500 referencias, al cuidado del sumiller Lucas Frank. **Especialidades:** *Raviolis de homard; foie graso te jus créme aux cèps; blanco de turbot sauvatge de nos côtes aux aromates; classique millefeuille vainille bourbon te crème ave whisky.*

■ HÔTEL DE CRILLON

10, Place de la Concorde. (75008) París. Tel: + 33 (0) 144 71 15 00. Fax: + 33 (0) 144 71 15 03. No cierra. (El restaurante Les Ambassadeurs cierra domingo, lunes y agosto). American Express, Master Card y Visa. Correo electrónico: crillon@crillon.com. Web: www.crillon.com.

Es, sin duda alguna, uno de los más prestigiosos y emblemáticos hoteles de París, de máxima categoría. Pertenece a la cadena Concorde-Hotels y está situado frente a la Place de la Concorde. Inaugurado el 11 de marzo de 1909, por él han pasado los más famosos personajes del siglo XX, que aprecian sus valores de siempre y que son la excelencia, el respeto y la solidaridad. Cuenta con un total de 103 habitaciones, 39 suites y 5 apartamentos, todos ellos con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y Canal +, Wi-Fi, albornoz, secador de cabello, servicio de habitaciones las 24 horas y cerradura electrónica. Admite perros. El precio de la habitación doble oscila entre los 750/1.100 euros/día. Dispone de aparcamiento, aparcacoches, fitness, salas de convenciones, bar y 4 restaurantes: Les Ambassadeurs, l'Obé, Le Patio y Le Jardin d'Hiver. Los lectores de la revista Ultra Travel, suplemento de viajes del diario Daily Telegraph han otorgado el título de Best City Hotel in the world 2011 (mejor hotel de ciudad en el mundo 2011) al Crillon; una distinción que recompensa el servicio excepcional y el emplazamiento único del prestigioso establecimiento parisino.

Contemplar el obelisco de la plaza Concorde, desde una de las terrazas de las suites del Hôtel de Crillon es un sueño que todo *Bon Vivant* quiere vivir al menos una vez en su vida: todo un referente de la hostelería de gran lujo en la capital francesa.

En los excelsos salones del superlujoso Hôtel de Crillon, como un tesoro más del emblemático establecimiento está el restaurante Les Ambassadeurs, con una decoración ciertamente excepcional, que por sí sola justifica la visita. Entre la tradición y la modernidad, Les Ambassadeurs ocupa un comedor histórico con una tonalidad contemporánea y elegancia refinada, situado al lado del jardín de invierno. Pero lo importante es su cocina y, lógicamente, está a la altura de las circunstancias y por ello tiene 1 estrella en la guía Michelin. De la misma se encarga el chef, Christopher Hache, que conoce todos los secretos de la alta gastronomía francesa. La importante bodega está al cuidado del sumiller, Jérôme Moreau y en ella se guardan un millar de referencias de los mejores vinos del mundo. Entre las especialidades culinarias del restaurante podemos destacar: *Foie gras de canard des Landes*, 75,00; *Carré crouste de homard bleu*, 105,00; *Boeuf de Gallie cuit feu*, 90,00; *Variations de grands desserts à la française*, 30,00. Les Ambassadeurs ofrece también, además de la carta, un menú degustación de seis platos, sin bebida, por 160,00 euros y un Menú Almuerzo (entrada, plato y postre) por 68 euros. Con la llegada del buen tiempo, Le Patio se cu-

bre de césped con flores y en esta decoración bucólica se propone un almuerzo con buffet de sabores del mundo, por 45 euros, con entradas frías y calientes, platos y los placeres dulces firmados por Jérôme Chaucesse; un auténtico picnic en pleno corazón de París.

■ PLAZA ATHÉNÉE

25 Avenue Montaigne. 75008. Tel.: + 33 (0) 153 676 665. Fax: + 33 (0) 153 676 66. Pertenece a la cadena Dorchester Collection. Director: François Delahaye. American Express, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: reservations@plaza-athenee-paris.com. Web: www.plaza-athenee-paris.com.

Dice la leyenda que había una vez un palacio en el corazón de París en el que reinaba el lujo, la elegancia, el encanto y el refinamiento. Este palacio, muy parisino, que actualmente combina perfectamente la innovación con la tradición es el hotel Plaza Athénée, considerado como uno de los mejores hoteles de Europa, por su exquisita decoración, gastronomía, servicio y arte de vivir. Situado en la avenida Montaigne, a pocos pasos de los Campos Elíseos, de los muelles del Sena y de la Torre Eiffel, en un distrito de moda, espectáculos y negocios de París, el hotel ocupa ciertamente desde el año 1911 un magnífico palacio refinado y lujoso, en el que se alojan grandes personajes mundiales. Destaca en su fachada un decorado mágico con tonos “Rojo Plaza” que es todo un símbolo en el establecimiento. El Plaza Athénée se distingue al mismo tiempo por su innovación, ya que ha integrado la última y más adelantada tecnología para que sus huéspedes experimenten la sensación de estar en un lugar situado más allá del tiempo y del espacio, en el que no hay prisas. Dispone de 146 habitaciones y *juniors suites* y 45 suites superiores, de lujo, además de 1 Suite Royale, de 450 m² y la Suite Eiffel Terrasse, con una terraza panorámica de 360° sobre la ciudad, con una vista excepcional hacia la Torre Eiffel; y 2 suites Eiffel, una clásica y otras Art Decó. El servicio de habitaciones es de 24 horas y el precio de la habitación doble oscila entre: 865/1.600 euros/día. Las suites de lujo entre 2.800 y 10.000 euros/día. La Suite Royale, 22.000 euros/día. Dispone también del Bar único contemporáneo en que se sirven cócteles realmente originales, en un ambiente muy íntimo. En el año 2008 el hotel se asoció con Christian Dior, con la finalidad de crear el instituto Dior en el Plaza Athénée. Cuenta igualmente con gimnasio, sauna, salones para acontecimientos y jardín. En definitiva, un universo mágico en el que más de 520 personas tienen como objetivo la felicidad de sus huéspedes.

Con Alain Ducasse, el chef con más estrellas Michelin del mundo, al frente de los 5 restaurantes del Plaza Athénée, se puede degustar en ellos una de las cocinas más destacadas y sofisticadas de Francia. Cada restaurante tiene su propia identidad y el denominado Alain Ducasse au Plaza Athénée (3 estrellas Michelin) ofrece la alta cocina de Ducasse, conocida y valorada mundialmente, en un agradable comedor con una decoración singularísima. El menú tiene un precio de 360 euros, sin bebidas. Es miembro de Châteaux & Hôtels Collection. Los

otros cuatro restaurantes, supervisados también por Ducasse, son Le Relais Plaza, La Galerie des Gobelins, La Cour Jardin y La Terrasse Montaigne.

■ HÔTEL DE VENDÔME

1 Place Vendôme. 75001 París. Tel.: + 33 (0) 155 04 55 00. Fax: + 33 (0) 149 27 97 89. No cierra. (El restaurante cierra domingo y lunes y agosto). American Express, Diners, Master Card y Visa. Cadena Small Luxury Hotels of the World. Correo electrónico: reservations@hoteldevendome.com. Web: www.hoteldevendome.com.

Situado al lado de la plaza Vendôme, una de las más hermosas de la capital, ciertamente en el corazón de París, es uno de sus hoteles más encantadores, por su lujosa decoración, confortabilidad de sus habitaciones, discreción y detalles de gran gusto. Ocupa un edificio construido en 1723 por Pierre Perrin, secretario del rey Sol, Luis XIV. Tras tres siglos de arte, cultura y elegancia en esta dirección única de París, en 1998 se reencuentra en este hotel su pasado esplendor, tras 4 años de transformaciones (pilastras con capiteles dorados, marquesinas de maderas raras y preciosas, mármoles policromados...). En este suntuoso refugio en el centro de la capital, con el confort y la tecnología de un palacio internacional, se conjugan los cuatro clásicos estilos Luis XIV, XV, XVI y Empire. Cada habitación es única; tiene un total de 29, de las cuales 10 son suites. Todas con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, albornoz, secador de cabello, servicio de habitaciones las 24 horas y cerradura electrónica. Desde las habitaciones del hotel hay espléndidas vistas a la place Vendôme y a la calle St. Honoré. Lo dirige Etienne Clamouze. El precio de la habitación doble oscila entre los 480/700 euros/día. Dispone de aparcamiento, aparcacoches, sala de convenciones y restaurante: Le 1 Place Vendôme.

El restaurant Le 1 Place Vendôme ofrece, en un pequeño comedor muy chic, con una capacidad para 30 comensales, una cocina gastronómica refinada, una carta en movimiento, según el mercado, imaginada por el chef Nicolas Rucheton, elegido por el chef Didier Aniès el "Meilleur Ouvrier de France 2000". Este joven chef que se está imponiendo ya como un valor creciente de la gastronomía ha sido formado por grandes maestros de la cocina como Benoit Bernard (La Laiterie à Lambersart), Jean Cousseau (Le Relais de la Poste) o La Bastide de Gordes. Con una decoración «pied de poule» et «gris Dior» muy agradable, la excelencia parisina y la audacia del joven chef reunidas han conseguido esta química que hacen del 1 Place Vendôme una de las mesas más concurridas de la capital. **Especilidades:** *Poêlon de légumes d'automne juste caramélisé, livèche et huile d'olive de Mouriès, 22,00; Foie gras du pays des herbiers poêlé, velouté de potimarron aux truffes, légumes croquants, 31,00; Noix de St Jacques Poêlée, crème de panais, jus truffé, palette Ibérique, 33,00; Pavé de bar cuit sur la peau, velouté de cresson et mousse de macis, champignons de saison, lomo, 41,00; Faux filet de bœuf de salers, chou pack choï, petits légumes et foie gras, 33,00; Magret de canard du Périgord cuit à basse température salsifies confits au jus,*

Ballotines de blettes truffée, 34,00; Barre chocolat crumble et infusion café, sorbet Kahlua, 13,00; Dôme mangue, chocolat blanc, citron vert, 13,00. El restaurante ofrece también menús que cambian cada 6 semanas según los productos de temporada, al mediodía, por 45,00 euros y la cena, 85,00 euros. La bodega tiene unas 35 referencias; los vinos están entre los 40/850 euros la botella.

■ FOUQUET'S BARRIÈRE

48 Avenue George V. 75008. Tel.: + 33 (0) 140 696 003. Fax: + 33 (0) 140 696 005.
Pertenece a la cadena Lucien Barrière. Correo electrónico: hotel-fouquets@lucienbarriere.com. Web: www.fouquets-barriere.com.

En el corazón del distrito VIII, al ángulo de los Campos Elíseos y de la avenida George V, este excelente hotel de gran lujo atiende a una selecta clientela internacional que busca siempre lo mejor. Construido en torno a un jardín interior realizado por el arquitecto Édouard François e inaugurado el año 2006, este "palacio digital" ofrece la intimidad de sus habitaciones y la extravagancia de sus suites decoradas por Jacques Garcia en un estilo único, y todo con una tecnología de información y de comunicación de las más vanguardistas. El modernísimo equipamiento se integra perfectamente en el lujo discreto y en el refinamiento de un conjunto que cautiva. En total son 107 habitaciones, 35 *juniors suites* y suites, 5 suites superiores y Le Grand Suite de París (Presidencial) con su terraza panorámica, un espacio moldeable de 250 a 535 metros cuadrados. El servicio de habitaciones es de 24 horas. El precio de la habitación doble oscila entre los 750/1.300 euros/día. Las suites, 1.100/4.800. I la suite Presidencial, 9.600/12.000 euros/día. También hay que destacar el Uno Spa Barrière Uno como Único, un espacio de bienestar absoluto, el desarrollo de un lujo de excepción. Uno Spa Barrera abre las puertas de la relajación y del puro placer, con 800 m² para perderse y encontrarse; una piscina cubierta y climatizada de quince metros sobre seis y todo un recorrido acuático inédito en París; dos *hammams*, *jacuzzi*, salas de tratamientos y masajes y sala de *fitness*. Finalmente, respecto al servicio, hay que decir que es impecable, hasta con un mayordomo para cada habitación.

El hotel cuenta con el restaurante Diana, el bar Le Lucien, Fouquet's, la Galerie Joy, Terrasse y Jardin. En el corazón del hotel, abriéndose sobre el magnífico jardín interior, el restaurante Diane es una auténtica joya de serenidad. Su universo es intimista, elegante y refinado. Desde las líneas depuradas a los blancos nacarados puntuados de teclas doradas, un mobiliario de lujo... El universo de Diane, a la vez clásico y contemporáneo, y resueltamente femenino. Una femineidad subrayada por los detalles florales y la vegetación que se encuentra aquí y allá, creando un sutil enlace con el jardín. Al suelo, la moqueta de tonalidades Parma y manzana se inspira en motivos de tejidos Damasco. Un arte de la mesa delicado en porcelana de Limoges y una platería firmada por Christofle visten capas de lino blanco. Las sillas contemporáneas, con su sentada en forma de medallón, se inscriben perfectamente en el marco mágico del lugar, mientras

que la luz, suave y caliente, subraya el ambiente intimista. El restaurante Diana ofrece el menú degustación, según el gusto de cada uno; el chef, Jean-Yves Leuranguer selecciona y prepara especialmente cuatro platos y dos postres en un menú personalizado por una escapada golosa de excepción. En marzo 2003, Jean-Yves Leuranguer fue nombrado ninguno de las cocinas del legendario restaurando Fouquet's. Tres años más tarde, cuando el Hotel Fouquet's Barrière se inaugura, pasa a jefe de las cocinas de la casa y dirige así el restaurante tradicional Fouquet's, el restaurante gastronómico Diane, la Galería Joy y supervisa igualmente el servicio de habitaciones. Selecciona cada uno los mejores productos de estación y muestra sutilmente los sabores auténticos y originales de cada estación para una experiencia única en el corazón del Triángulo de Oro. Claude Ducrozet, jefe pastelero del Hotel Fouquet's Barrière, ofrece experiencias gustativas contrastadas y notas exóticas en los postres del Diana. En las especialidades del Diana está el bogavante bretón, el pato de Challans, la araña de mar, el rodaballo, el buey de Charolles... El restaurante Diane está abierto por las comidas del martes al viernes, de 12.30 a 14.00 y por las cenas del martes al sábado, de 19.00 a 22.30. Menú almuerzo: 60. Menú cena: 78. Menú degustación: 98. Sin bebidas, 125 bebidas incluidas. A la carta, entre 110 y 140. Fouquet's es la *brasserie* del hotel y se puede afirmar que los grandes clásicos de la cocina francesa han hecho la reputación de este restaurante legendario. El lenguado Colbert, manzana al horno a la *persillade*, salsa *tartare*, los raviolis de saltamontes y el tradicional milhojas Fouquet's son desde siempre los reyes de la casa... En 1990, el Fouquet's se inscribió al inventario de los Monumentos Históricos y es así como, oficialmente, ha sido consagrado en un elevado lugar de la cultura francesa. La Galería Joy ofrece una cocina ligera refinada.

■ LA TRÉMOILLE

14 Rue de La Trémoille. 75008. Tel.: + 33 (0) 156 521 400. Fax: + 33 (0) 140 700 108. Director general: Daniel David. Correo electrónico: reservation@hotel-tremaille.com. Web: www.hotel-tremaille.com.

Estandarte del patrimonio hotelero de lujo parisino, este hotel, situado en el corazón del distrito VIII, reabrió sus puertas en junio de 2002, después de 15 meses de reformas, experimentando un auténtico renacimiento, una segunda juventud, pero conservando los vestigios arquitectónicos del edificio. Los espacios y volúmenes fueron diseñados de nuevo y transformados por Richard Martinet para dar lugar a un total de 88 habitaciones y 5 suites. La fachada exterior, calificada de estilo "Haussman", reencontró su esplendor original con sus molduras y balcones de hierro forjado que ofrece su vistosa fachada. Las molduras y chimeneas de mármol también se pueden observar en las habitaciones, que disponen de aire acondicionado y las últimas tecnologías (televisores LCD con canales por satélite, DVD, Internet ADSL gratuito... y ambientes diferentes. Todas están equipadas con un "hatch", sistema de servicio de habitaciones de acceso directo sin necesidad de abrir la puerta, muy útil para el desayuno en la propia cámara. Y

algunas habitaciones disponen de terrazas privadas con excelentes vistas sobre los tejados de París. El precio de la habitación doble oscila entre los 340/710 euros/día. Destaca también su centro de tonificación y belleza para el relax y el bienestar, con zona cardio-training, sauna y ducha de chorros.

Al lado del hall, cerca de la preciosa escalera estilo Art Déco, hay el bar y, más allá, Louis 2, el restaurante chic y moderno, de cocina francesa del hotel, donde oficia el chef Yann Frohn.

■ DANIEL

8, rue Frédéric-Bastiac, 75008 París. Tel.: + 33 (0) 180 18 07 20. Fax: + 33 (0) 142 56 17 01. No cierra (el restaurante cierra sábado, domingo y agosto). Correu electrònic: danielparis@relais.com. Web: www.relais.com/danielparis.

Cuánto se entra en un hotel de la guía Relais & Chateaux sabe que encontrará un establecimiento único en el mundo, diferente de todos los otros, pleno de singularidades que lo personalizan. Orfila, de Madrid, El Castillo, de la Seu d'Urgell, Santa Marta, Lloret, Torre de Remei de Bolvir, Bareis, de la Selva Negra, Daniel, de París... todos son diferentes, únicos, pero fantásticos que responden a las 5 C de la Cadena: cortesía, *charme* (encanto), carácter, calma y cocina. París también tiene su hotel Relais & Chateaux: Daniel, a dos pases de Camps Elíseos y de la conocida calle Faubourg Saint-Honoré. Un pequeño hotel encantador que nos sorprende por su exquisita y delicada decoración única, en el que la vista de los huéspedes se pierde entre muebles de maderas preciosas, cómodos sofás, sedas de Oriente suaves satenes. Pero también han motivos decorativos de la Francia del siglo XIII. Todo una conjunción perfecta entre Oriente y Occidente. Dirigido por Cécile Croisard, este hotel "joya", de la mano de la decoradora internacional Tarfa Salam, nos invita a un viaje exótico que nos acerca al estilo oriental con uno tapices de Kazajistán, platos de plata turcos, pinturas de caligrafía china en marfil, papel pintado en la China con motivos florales, pájaros, en una dominante de color verde que es lo predilecta del hotel. Cada una de sus 19 habitaciones y 9 suites son diferentes con una decoración y atmósfera propia, con objetos diferentes lugares del mon. En el inmueble *hausmannien* que ocupa, las habitaciones del segundo y del quinto piso disponen de balcón. Y todas con todas las tecnologías modernas por el confort y la comodidad de los huéspedes. Disponen de aire climatizado regulado individualmente, minibar, televisión de plasma, y acceso a internet inalámbrica en todo en el hotel. El precio de la habitación doble es de 420/490 euros día, suites, 590/790 euros/día. En este agradable marco que nos mujer Daniel hay que destacar su bar y el salón Daniel están abiertos sin interrupción para servir el desayuno, el café, el te y los *cocktails* en grande confortabilidad y con la posibilidad de encontrar una cuidadosa decoración con tesoros de los dos mundos, Occidente y Oriente, todo en un mismo hotel único, Daniel.

Restaurando propone comidas o cenas a la carta con especialidades de cocina francesa, generosa, colorista y llena de fantasías; un menú diario se ofrece a mediodía y por la noche, a partir de productos de temporada y de mercado, por

40 euros (entrada, plato y postre). El restaurante *gourmand* abre de lunes a viernes. También una carta más internacional se servida los fines de semana.

■ PARK HYATT PARÍS –VENDÔME

5 rue de la Paix. 75002. Tel.: + 33 (0) 158 71 12 34. fax: + 33 (0) 158 71 12 35. Director. Michel Jauslin. Correo electrónico: paris.vendome@hyatt.com. Web: www.paris.vendome.hyatt.fr.

Ubicado junto a la plaza Vendôme, en el distrito II, este hotel fue inaugurado en el año 2002 y dispone de un servicio personalizado y profesional y de una singular decoración interior, fruto de la labor del diseñador Ed Tuttle. Enmarcado en un estilo clásico parisino, su colección de arte convierte este lugar en una auténtica galería donde destacan maestros internacionales contemporáneos. El hotel ocupa 5 edificios diferentes de la época de Hausman transformados en uno solo, mantiene la fachada inferior las 200 toneladas de delicada piedra de su origen. Tiene 158 habitaciones, 40 de ellas suites, decoradas en tonos cálidos, simples y elementos artísticos muy selectos y elegantes muebles, y equipadas con equipos de Bang & Olufsen, acceso a Internet de alta velocidad y televisión vía satélite, etc. Precio de la habitación doble: 800 euros/día. El hotel dispone también de Spa, equipado con un gimnasio, sauna, vestuarios y 4 salas para tratamientos con suelo de madera, paredes de caoba, duchas de mármol y cornisas doradas, además de una sala de relajación con jacuzzi. Lo dirige Michel Jauslin y está considerado un Palace 5 estrellas.

Su restaurante gastronómico, Le Pur, reformado el año pasado, está bajo la batuta del chef Jean François Rouquette desde 2005 (sólo cenas) que ofrece cocina francesa con inspiraciones de cocinas del mundo. La sala, para 45 comensales está dirigida por Cyril Bruneau y el somelier es Rut Cotroneo que cuida de la bodega con unas 200 referencias (entre los 45 y 2.300 euros). **Especialidades:** *Vapeur de escargot "pequeño gris", Bouillon de radis rouge et raifort, 25,00; homar breton ave "azúcar noir", kiwi, Jambon pata negra & jus de presse safrané, 110,00; Epigramme de Agneau Allaiton de del Aveyron aceitunas de Kalamata te Gnocchi ave Citron, 68,00; Framboise Tulameen Piquillos Doux en Berlingot, meringue glacée/brûlée, croustillant ave vieux vinaigre balsamique. Menú degustación, 85/135.*

VALLE DEL LOIRE (RECORRIDO POR LOS CASTILLOS)

■ LE DOMAINE D'AURIAC, CARCASSONNE

Route de Saint-Hilaire. (11000) Carcassonne. Tel.: + 33(0) 468 25 72 22. Fax: + 33 (0) 468 47 35 54. Cierra del 2 de enero al 7 de febrero y del 11 a 18 de noviembre. Domingo noche y lunes noche en temporada baja. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Pertenece a la Cadena Relais et Chateaux. Lo dirige: Marie-Hélène Rigaudis-Calvet. Correo electrónico: auriac@relaischateaux.com. Web: www.domaine-d-auriac.com.

En las afueras de Carcassonne, en el Sur, en un paraje tranquilo y bonito de un antiguo dominio vitivinícola, rodeado actualmente de un parque y un campo de golf de 18 hoyos, se encuentra esta hermosa casa burguesa del siglo XIX, transformada el año 1970 en hotel (de la categoría de 4 estrellas) y restaurante por la familia Rigaud, que aún continúa llevándola. Dispone de 24 habitaciones y 5 suites con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y canal +, albornoz y secador de pelo. Admite perros. Precio de la habitación 100/460 euros/día. Las últimas reformas datan de 2011. Cuenta con parking propio cerrado y al aire libre vigilado, jardines, tenis, piscina, salas de convenciones y restaurante: Bernard Rigaud.

El restaurante tiene un horario de 12,00 a 13,45 y de 20,00 a 21,15 horas. Cierra domingo noche y lunes todo el día fuera de temporada y mediodías de lunes a miércoles en temporada. Dispone de 3 comedores privados una capacidad para 10/100 comensales. La decoración es clásica. Bernard Rigaud fue el chef del Domanine hasta su muerte el año 2003, entonces su segundo, Philippe Ducos (con curriculum que figura Michel Gerand, Firmin Arrambide, entra altas grandes cocineros) pasó a dirigir los fogones y cuidar de la *gourmandise* de la casa. El restaurante ofrece una cocina clásica con gran profesionalidad, que busca el equilibrio entre el océano y el mediterráneo, remarcando los productos de mercado, como las aves del País Cátaro y valorando también mucho las verduras y legumbres de los pequeños productores de la zona. A destacar también el cuidado en la presentación de los platos. Esta cultura era desarrollada con Bernard Rigaud (3 generaciones de carniceros en la familia) alrededor de las buenas carnes, que siguen siendo toda una referencia en el Domaine de Auriac. **Especialidades y precios:** *Déclinaison autour de l'anchois de Collioure*, 29,00; *Lles foies gras en chaud et en froid*, 29,00; *la fricassée d'escargots sauvages*, 28,00; *le cassoulet "grand classique" du Domaine*, 26,00; *les belles viandes et gibiers(en saison)*, 30,00; *le cochon fermier de chez Maurel*, 30,00; *les poissons de petite pêche*, 31,50; *la grande assiette de nos desserts*, 23,00; *le famuex soufflé au Grand-Marnier*, 23,00. También ofrece un menú por 70,00 y un menú degustación por 100,00. El director de sala es Jean-Paul Herve y el sumiller Frank Sakhinis, que cuida de una bodega con unas 400 referencias.

■ CHÂTEAU DE MERCUÈS, MERCUÈS (CAHORS)

Route du Château. 46090 Mercuès (Cahors). Tel.: + 33 (0) 565 20 00 01. Fax: + 33 (0) 565 20 05 72. Cierra del 31 de octubre al 6 de abril. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Pertenece a la cadena Relais et Châteaux. Lo dirige M. Morandi. Correo electrónico: mercues@relaischateaux.com. Web: www.chateaudemercues.com.

Muy cerca de Cahors, en un pequeño pueblo que se llama Mercuès, descubrimos en lo alto de una colina, a los pies de la cual transcurre el río Lot un magnífico Castillo medieval del siglo XIII convertido en 1944 en un hotel de 4 estrellas. Es Propiedad de M. Vigouroux, uno de los importantes viticultores de la comarca y está situado en el Departamento de Lot, en la Región Midi-Pyrénées. Las vistas desde el castillo son excepcionales. Tiene 24 habitaciones y 6 suites, con aire acondicionado (4), caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión, albornoz y secador de pelo. Admite perros. Precio de la habitación: 220/640 euros/día. Dispone de parking propio al aire libre vigilado, jardín, tenis, piscina, bodega en la planta baja del castillo, que se puede visitar y restaurante.

El restaurante del Château de Mercuès tiene un horario de 12,00 a 13,30 y de 19,00 a 21,00 horas y cierra los lunes. El comedor tiene una capacidad para hasta 100 comensales y cuenta con una agradable terraza. El chef es Philippe Combet que elabora una cocina gastronómica de línea francesa. La sala está a cargo de Eric Chenaix y la bodega, que guarda unas 250 referencias, de Arnaud Le Saux. **Especialidades y precios:** *Asperges vertes roties, oeuף mollet, jus aux truffes croustille parmesane*, 45,00; *ris d'agneau en papillottes de lard*, 25,00; *raviole en impression de cerfeuil, foie gras aux senteurs des bois et truffes noires*, 29,00; *côte de veau cuite en cocotte, purée de pommes "ratte" aux truffes*, 62,00; *noisette et carré d'agneau rôti, pomme de terre frite en tempura*, 35,00; *suprême de canette rôti, navets braisés, jus en bigarade*, 35,00; *tronçon de turbot rôti, asperges vertes émulsion aux truffes*, 62,00; *côte de veau cuite en cocotte, purée de pommes "ratte" aux truffes*, 29,00; *croustillant de fraises, crème brûlée à la vanille, sorbet litchi*, 16,00; *symphonie chocolat, ivoire Mangaro et conception, fève de Tonka*, 16,00; *parfait glacé au caramel, sablé breton et cacahuètes*, 16,00. También ofrece un Menú Château, 85,00, un Menú Suggestions, 65,00 y un Menú Degustación, 138,00. **Vino de la casa:** Château de Mercuès - Grand Vin Seigneur (2008 - Médaille d'or au concours général agricole de Paris), 33,00 y Château de Mercuès - Cuvée Prestige "6666" (2006), 64,00.

■ CHATEAUX DE NIEUIL, NIEUIL

16270 Nieuil. Tel.: + 33 (0) 545 71 36 38. Fax: + 33 (0) 545 71 46 45. Cierra del 1 de noviembre hasta Pasqua. También domingo, lunes y martes mediodía. American Express, Master Card y Visa. Pertenece a la cadena Relais du Silence. Correo electrónico: chateauNieuilhotel@wanadoo.fr. Web: www.chateauNieuilhotel.com.

Este antiguo castillo fue transformado en hotel en 1937 por Pierre Fougerat, abuelo del actual propietario, Jean-Michel Bodinaud, que también lo dirige. Cu-

riosamente este fue el primer castillo que se transformó en hotel en Francia. De estilo renacentista, este "rendez-vous" de caza de Francisco y está situado en medio de un gran parque arbolado, entre Angouleme y Limoges. Destacan los jardines de la parte posterior del castillo. El hotel resulta ideal para las visitas a Futuroscope. Tiene 11 habitaciones y 3 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, Wi-Fi, albornoz y secador de pelo. Admite perros. Precio de la habitación doble: 120/300 euros/día. Aparcamiento. Jardín. Piscina. Salas de convenciones. Tiendas. Galería de arte y antigüedades delante del castillo. La Grange aux Olesa es el restaurante gastronómico, situado también frente a la fachada principal del castillo, en un local de decoración contemporánea, al frente del cual hay Patrice Devaine. Los chefs son Pascal Pressal y Sylice Prydenus. La bodega guarda unas 150 variedades de vinos. Dispone de 2 salones privados para hasta 80 comensales. Terraza. Menú a 46,00 euros, con aperitivos, vino y café incluidos.

■ CHÂTEAU D'ARTIGNY, MONTBAZON

37250 Montbazon. Tel.: + 33 (0) 247 34 30 30. Fax: + 33 (0) 247 34 30 39. No cierra. American Express, Diners, Master Card y Visa. Director: Puvilland. Correo electrónico: artigny@grandesetapes.fr. Web: www.artigny.com.

François Coty, célebre perfumista, hizo construir el castillo actual entre 1912 y 1929, a 2 km de Montbazon. Como hotel de cuatro estrellas, del grupo Grandes Etapas Françaises, abrió sus puertas en 1961. Dispone de 65 habitaciones y 11 suites, con aire acondicionado, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, Wi-Fi, albornoz y secador de pelo. Admite perros. Precio de la habitación doble: 188/235 euros/día. Aparcamiento. Jardín. Piscina climatizada. Jacuzzi. Sauna. Tenis.

Origan es el restaurante gastronómico del hotel, que ocupa una de las salas principales de la planta baja, de forma circular, con una espléndida decoración estilo siglo XVIII. La sala la dirige Etienne Le Guil. El chef es Richard Prouteau. Importante bodega con unas 450 referencias, al cuidado de Pascal Veneau. **Especialidades y precios:** *Pressé de foie gras aux amandes fraîches Gelée de Pineau et melon Charentais*, 28,00; *viennois de homard de nos côtes Façon grenobloise*, 65,00; *le pigeonneau de Racan, navets farcis Royale de foie gras, jus goûteux*, 36,00; *les fraises de nos régions façon «éclair» Crème de chèvre frais*, 14,00. Menú, 52,00. Menú degustación, 80,00. Vinos en copas, 8,00/20,00.

■ DOMAINE DE LA TORTINIÈRE, VEIGNÉ

10 Route de Ballan. 37250 Veigné. Tel.: +33 (0) 247 34 35 00. Fax: + 33 (0) 247 65 95 70. Cierra del 1 de enero al 28 de febrero y del 18 al 31 de diciembre. Pertenece a la cadena Realis du Silence. Correo electrónico: domaine.tortiniere@wanadoo.fr. Web: www.tortiniere.com.

A 10 km. de Tours, en el corazón de la ruta de los Castillos del Loira, descubrimos este hotel restaurante de 4 estrellas, rodeado de un parque de 15 hectá-

reas, que es propiedad del matrimonio Anne & Xavier Olivereau. Dominando el Indre, este establecimiento disfrute del encanto, lujo y refinamiento, y a la vez elegancia a la francesa, de los mejores hoteles de la Val de Loire. Un punto de referencia para la visita a los castillos, ya que tiene una posición estratégica entre el Chateaux de Azay-le-Rideau y del Château de Chenonceau, en un paraje perfecto para conocer la región de la Touraine. Dispone de un total de 23 habitaciones y 7 suites. El precio de la habitación doble es de 135/370 euros/día. Pertenece a la cadena Relais Du Silence.

A destacar su restaurante (cierra domingo noche) que ofrece alta cocina francesa que elabora el chef David Chartier, por unos precios entre los 50 y los 80 euros. El director de sala es Mathieu Grenier. Tiene una bodega con más de 100 referencias de vinos y *champagnes*.

■ CHATEAU DE MARÇAY, MARÇAY (CHINON)

37500 Chinon. Tel.: + 33 (0) 247 93 90 96. Fax: + 33 (0) 247 93 45 33. Cierra del 10 de enero al 10 de febrero y del 20 de febrero al 9 de marzo (el restaurante cierra lunes mediodía, martes todo el día y miércoles mediodía). American Express, Diners, Master Card y Visa. Terraza. Pertenece a la cadena Relais & Châteaux. Correo electrónico: contact@chateaudemarçay.com. Web: www.chateaudemarçay.com.

Hotel propiedad de Philippe Mollard y situado a las afueras del pequeño pueblo de Marçay, cerca de Chinon. Ocupa una fortaleza del siglo XV, rodeada de su propia viña y, como todos los castillos del valle del Loira, a sólo 45 minutos del Parque de Futuroscope. Un castillo magnífico y auténtico situado en medio de un parque que comprende varios árboles y bajo bosque, además de huerta, viñas y una importante zona de trufas. Por sus alrededores se pueden hacer muchas actividades y recorridos románticos. Su interior ha sido preparado con todas las comodidades actuales para el máximo confort de sus huéspedes. Inaugurado como hotel en 1973, cuenta con un total de 29 habitaciones y 4 suites, todas con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, albornoz y secador de pelo. Admite perros. El precio de la habitación doble es de 190/290 euros/día. Lo dirige Stephanie Mollard. Aparcamiento. Jardín. Tenis. Piscina. Sala de convenciones. Restaurante: Le Table de Marçay.

Restaurante gastronómico que ofrece cocina regional con un toque de exotismo, que elabora el chef Christophe Canat. Tiene una estrella en la Guía Michelin. Dirige la sala Frank Audiguët. La bodega alberga unas 600 referencias de vinos y *champagnes*. **Especialidades y precios:** *Marbré de Foie gras à la cazette*, 34,57; *tartare de Langoustine, glace petits pois*, 34,57; *ris de Veau rôti, pulpe tomate orange, jus court*, 36,18; *filet de Féra, girolles, sauces orange carotte*, 32,16; *filet d'agneau à l'anchois et condiments*, 34,57; *filet de Saint Pierre à la plancha et morilles*, 34,57; *déclinaison autour de la tomate*, 23,51; *financier pistache, cannelloni d'ananas, glace au thé*, 14,60; *finger chocolat menthe, sorbet ricqlés*, 12,60. Menú: 36,20/44,22/52,30/64,32. Menú degustación, 78,80. Tiene 4 salas privadas para hasta 80 comensales. Admite perros.

■ RESTAURANTE LA TABLE DE HAUTE SERRE, CIEURAC

Hauteserre. 46230. Cieurac. Tel.: + 33 (0) 565 20 80 20. Fax: + 33 (0) 565 20 80 21. Horario de 12,30 a 14,00 y de 19,30 a 21,00. Cierra miércoles, jueves, domingo noche y finales de noviembre, diciembre y marzo. American Express, Master Card y Visa. Aire acondicionado y aparcamiento. Admite perros. Correo electrónico: hauteserre@g-vigouroux.fr. Web: www.hauteserre.fr

Situado apenas a algunos kilómetros del célebre mercado de las trufas de Lalbenque y del zafrá de Laburgade, el Castillo de Haute-Serre, propiedad de Vigouroux e inaugurado en 2010, estaba predestinado a poner en escena una trilogía de excepción: el Malbec, la trufa y el azafrán. La Mesa de Haute-Serre es el restaurante del Château de Haute Serre, que produce excelentes vinos y toma lugar en la decoración excepcional del chai en piedra. Restaurante de diseño contemporáneo, mezcla la piedra, el bosque, el vaso y el acero con audacia y sobriedad. Proponer una *Bistronomie* savorossa entre barricas y arte moderno, en un ambiente de convivencia y autenticidad. Diariamente el menú sigue el mercado del día y se anuncia en la pizarra en formula comida y cena: *terrines de foie gras al chocolate, risotto a la trufa negra del Quercy (Melanosporum), cordero asado al hinojo, crema quemada al zafrá del Quercy, sopa de Gariguettes el Malbec...* el chef es Thierry Pzonka, el maitre, Dos Santos Marie y el sumiller, Boutonnier Camille. Menú, 25,00/35,00. Menú degustación, 48,00 (incluye una copa de vino en cada plato). Vino de la casa: Chateau de Haute Serre. Respecto al chef pueden decir que, transfuge apasionado, Thierry Pzonka ha oficiado a los cotizados de grandes nombres como Jacques Lameloise (3 estrellas Michelin), Jean Crotet (2 estrellas Michelin) y Michel Berring (2 estrellas Michelin) antes de partir 15 años a Argentina, el otro *terroir* de expresión del Malbec. Inmediatamente seducido por la versión moderna de Bertrand-Gabriel por la mesa *vigneronne*, el chef dejará detrás lucidas baterías y brigadas sudamericanas para reencontrarse con sus orígenes franceses. Para poner en escena el Malbec, el chef sublima los productos regionales de los mercados locales. Declina una cocina de *terroir* creativa, y propone varias secuencias gastronómicas al hilo de las estaciones: el universo de la trufa de enero a marzo, descubierta vinos jóvenes en abril, el azafrán en el mes de octubre...

■ DOMAINE DE BEAUVOIS, LUYNES

37230 Luynes. Tel.: + 33 (0) 247 55 50 11. Fax: + 33 (0) 247 55 59 62. Cierra de noviembre a marzo. Correo electrónico: beauvois@grandesetapes.fr. Web: www.beauvois.fr.

Situado en la entrada oeste de Tours, concretamente a unos 4 kilómetros del pueblo de Luynes, esta espectacular mansión construida durante los siglos XVI y XVII se ubica en el corazón de un parque forestal de 140 hectáreas, justo delante de un estanque, frecuentado en su día por Luis XIII. Remanso de calma y tranquilidad, el hotel de cuatro estrellas, tiene un total de 35 habitaciones con aire acondicionado, caja fuerte, teléfono directo, televisión, minibar, albornoz y

secador de pelo. Precio de la habitación doble: 110/345 euros/día. Cabe destacar el elegante e íntimo salón de estar, la terraza y el bar. Para los clientes se organizan excursiones en helicóptero y globo aerostático. Pertenece a Grandes Etapas Françaises. Dispone de aparcamiento, piscina, tenis, bar y restaurante.

El restaurante tiene el mismo nombre del hotel. El chef es Régis Guilpain. Bodega con unas 40 referencias, a la atención de Frank Pinlong que también es el director de sala. Especialidades y precios: *Le foie gras de canard aux poires tapées*, 26,00; *le sandre cuisiné à la citronnelle*, *spaghetti de légumes*, 33,00; *le pigeon rôti aux asperges vertes*, *risotto crémeux aux noisettes*, 34,00; *le feuilleté croquant aux pommes tapées*, *mousseline Carambar*, *sorbet au vin d'Ypocras*, 13,00. Menú, 45,00. Menú degustación, 69,00. Vino de la casa: Chinon "Le V" Pierre et Bertrand Couly, 36,00.

■ DOMAINE DES HAUTS DE LOIRE, ONZAIN

41150 Onzain. Tel.: + 33 (0) 254 20 72 57. Fax: + 33 (0) 254 20 77 32. Cierra de finales de noviembre a finales de febrero. American Express, Diners, Marster Card y Visa. Aire acondicionado, parking, aparacoches y terraza. 3 comedores privados para hasta 60 comensales. Correo electrónico: hauts-loire@relais.com. Web: www.domainehautsloire.com.

A unos 200 km de París-Orly, encontramos este maravilloso hotel de cuatro estrellas, que ocupa un antiguo pabellón de caza y sus anexos, en el condado de Rostaing. Fue edificado a finales del siglo XVIII por el editor Charles Louis Panckoucke, en el emplazamiento del castillo feudal. Pasó a ser propiedad de la familia Bonnigal en 1970 y fue abierto como hotel en 1974. Actualmente lo dirige Pierre-Alain Bonnigal, con el apoyo de su esposa. El conjunto arquitectónico conserva toda la majestuosidad de antaño y sigue gozando del esplendor del parque que lo alberga, la belleza serena del estanque en el que hay cisnes, y las avenidas forestales, el recorrido de las cuales es una delicia. La elegancia del gran salón y el refinamiento de las habitaciones hacen apreciar la dulzura de vivir en la región de los castillos de Francia. El hotel, en un gran parque arbolado de 70 hectáreas, respira tranquilidad y belleza. Cuenta con un total de 19 habitaciones y 12 suites, todas diferentes y con todas las comodidades de la hostelería actual: aire acondicionado, teléfono directo, televisión vía satélite, Wi-Fi, albornoz y secador de pelo. Precio de la habitación doble: 140 euros/día. Dispone de aparcamiento, aparacoches, jardín, piscina climatizada, tenis, salón de convenciones, ping-pong, bicicletas... Pertenece a la cadena Relais & Châteaux.

El restaurante tiene 2 estrellas Michelin y es Relais Gourmand. El comedor tiene una decoración de estilo clásico y está dirigido por Bernard Lacroix. Se pueden degustar exquisitas especialidades de alta cocina gastronómica elaboradas por el chef, Rémi Giraud, como *salade d'anguilla croustillant à la vinaigrette d'échalote*, 37,00; *gnocchi moelleux de persil aux escargots "Petits Gris"*, 53,00; *pigeonneaux de Vendômois au jus pressé*, 57,00; *soufflé au citron vert*, 20,00. Menú, 75,00/90,00. Menú degustación, 150,00 (precios con TVA incluido). La

carta de vinos tiene más de 350 referencias de vinos y 35 de *champagnes* y esta a cargo del sumiller Franck Bernard. El restaurante cierra lunes y martes. El horario es de 12,00 a 14,00 y de 19,30 a 21,00 horas.

■ CHÂTEAUX D'ESCLIMONT, ST SYMPHORIEN LE CHATEAU

28700 St Symphorien Le Chateau. Tel.: + 33 (0) 237 31 15 15. Fax: + 33 (0) 237 31 57 91. No cierra. Cadena Grandes Etapas Françaises. Correo electrónico: esclimont@grandesetapes.fr. Web: www.esclimont.com.

En 1543, en el centro del valle del dominio de Esclimont, Etienne de Poncho, arzobispo de Tours, hizo construir un castillo que, con el paso de los siglos pasó por las manos de diferentes propietarios, uno de los cuales hizo grabar en la fachada que mira a los jardines a la francesa la frase "Es mi placer". En 1981 lo compró el grupo hotelero Grandes Etapas Françaises, que lo convirtió en un hotel de 4 estrellas, inaugurado en 1983, con 47 habitaciones y 5 apartamentos, todos con minibar, teléfono directo, televisión, albornoz y secador de pelo. Admite perros. Está situado en pleno campo, a 75 km de París. Tiene una arquitectura renacentista, fachada y jardines clásicos, como un verdadero castillo de la bella durmiente del bosque. Lo dirige M. Pascal Cornil. Aparcamiento. Jardín. Tenis. Piscina. Salas de convenciones.

Le Rochefoucauld es el restaurante gastronómico del hotel, que ofrece cocina francesa tradicional en un marco de decoración renacentista. El chef es Vicente Peinado y el director de sala Mickaël Charrier. La bodega tiene unas 400 variedades de vinos, a cargo del sumiller Silvio Broussette. Especialidades y precios: *Foie gras*, 12,06; *truffe noire*, 14,48; *homard*, 19,30; *cabillaud*, 17,69; *agneau*, 24,93; *boeuf*, 30,55; *le tout chocolat*, 14,47. Menú, 55,00. Menú degustación, 89,00. Vino de la casa: Les Complices de Puech-Haut (Coteaux du Languedoc), 35,00.

GASTRONOMIA I TURISME

des de la Costa Daurada i Terres de l'Ebre

La revista especializada de la gastronomía
y el turismo de aquí y de fuera

gastronomiayturismo@yahoo.es
www.gastronomiayturismo.es

RUTA DE LA FELICIDAD A LA ALSACIA (FRANCIA) Y SELVA NEGRA (ALEMANIA)

■ LA MIRANDE, AVIGNON

LA MIRANDE.- 4, place de l'Amirande. 84000 Avignon. Tel. + 33 (0) 490 14 20 20. Fax: + 33 (0) 490 86 26 85. Correo electrónico: mirande@la-mirande.fr. Web: www.la-mirande.fr.

Las casas de "l'île 93, delimitadas por la plaza de La Mirande y las calles de la Peyrolerie, de Taulignan y de Vice-Légat han pertenecido a muchos personajes importantes y célebres. El cardenal Arnaud de Pellegrue tuvo el inmueble en el siglo XIV y dió una recepción en honor a su tío, el Papa Clément, el año 1308. El edificio, más tarde, fué incendiado y destruido, durante la guerra de los catalanes (1410 hasta 1411). Fue Pierre Vervins quien hizo edificar la hermosa mansión que hoy tenemos en la plaza de La Mirande, frente a la parte trasera del Palacio de los Papas. Durante la revolución, la casa fue del Marqués de Lattier. 200 años después, el Palacio fué transformado en un hotel de lujo, respetando la historia del inmueble. Fué inaugurado el 9 de junio de 1990. Sin duda es un hotel para vivir la historia de Avignon. Dispone de 20 habitaciones, casi todas ellas con vistas al Palacio de los Papas. A destacar también su jardín. Dispone de *boutique*, bar y restaurante gastronómico.

El restaurante La Mirande tiene como chef de cocina el prestigioso Francis Motta, cuenta con una estrella en la Michelin. Los maitres d'hotel son Antje Stilz y Cyrille Raymond. El sumiller es David Rpipetti. Especialidades y precios: *langoustine en bouillon et ravioli d'herbes de printemps; filet de saint Pierre à la poutargue, fondue de poireaux, croustillant de lard de Bigorre; cuisse de lapereau farcie et rôtie en cocotte, rissoto d'épeautre, carottes glacées; le pigeon de la ferme du Pountoun*; y, a la hora de los postres, *macaron surprise aux fruits rouges, crème glacée menthe-citronnelle i accents de caramel, chocolat et fruits du moment*. También el restaurante ofrece menús a 31,66 y 93 euros.

■ LE PRIEURÉ, VILLENEUVE LEZ AVIGNON

LE PRIEURÉ.- 7, place du Chapitre. 30400 Villeneuve lez Avignon (Gard). Tel + 33 (0) 490 15 90 15. Fax: + 33 (0) 490 25 45 39. Correo electrónico: leprieure@relais.com. Web: www.maisonde.baumaniere.com.

Genevière y Jean-André Charial, propietarios también de otros establecimientos hosteleros en la Provenza, como Le Cabro de Oro y Oustau de Baumanière y los restaurantes Balthazar y Bistrot, tienen también este antiguo convento en Villeneuve-lez Avignon, a pocos kilómetros de la Ciudad de los Papas. El trabajo de restauración y decoración llevado a cabo para convertirlo en un moderno y agradable hotel que forma parte de la cadena Relais Chateaux es admirable y que se encuentra situado en el corazón del conjunto medieval. Las piedras ori-

ginales del convento, que son del siglo XIV, se armonizan perfectamente con los muebles contemporáneos y confortables, con un encanto extraordinario. El hotel está rodeado de un jardín lleno de aromas de glicinas y rosas. En total dispone de 26 habitaciones, 9 *junior suites* y 4 *suites*. El precio de la habitación doble es de 205/315 euros/día. El hotel, bajo la dirección de Alejandro Favier, dispone de aparcamiento al aire libre, piscina, tenis, Wi-Fi, acceso a internet, guardería infantil, sala para seminarios, acceso para minusválidos. Admite perros.

Las sabrosas tentaciones las encontramos en el restaurante del hotel que ofrece un canto a los productos de la región, en un ambiente tranquilo y relajante, de blancas paredes y de agradable terraza. El chef es Fabien Fage, antiguo segundo en la Cabro de Oro, alumno de Loiseau, Passard y Ducasse, sabe interpretar perfectamente las buenas elaboraciones del mercado *languedocien*, que llevan a la mesa todos los sabores de la Provenza, regados con el buen vino de la región. El restaurante tiene una estrella en la Michelin. Especialidades y precios: *asperges de pays en feuillantine croustillante, ricotta au miel et sarriette, jus aux agrumes; filet de Saint Pierre rôti au beurre demi-sel, poireaux tiédís au lard noir de Bigorre, vinaigrette de pomme de terre à la truffe blanche d'été (tuber aestivum), magret de canard; petit Saint Honoré aux framboises des bois, crème mousseuse mascarpone à la vanille des Iles...* También hay un menú a 32,00 y un menú degustación a 75 euros.

■ COUR DES LOGES, LYON

COUR DES LOGES.- 2-8, rue du Boeuf. 69005 Lyon. Tel.: + 33 (0) 472 77 44 44. Fax: 33 (0) 472 40 93 61. Correo electrónico: contact@courdesloges.com. Web: www.courdesloges.com

Situado en el casco antiguo de Lyon, muy cerca de la catedral y del río, este hotel único es un auténtico retrato del presente y del pasado, un ensamblaje sutil del ayer y del hoy, un establecimiento que sorprendente y a la vez seduce, en el corazón del viejo Lyon, declarado por la Unesco Patrinomi Mundial, reúne cuatro magníficos edificios del renacimiento (siglos XIV, XVI y XVII) perfectamente restaurados, en el que se impone también por el estilo contemporáneo de su decoración interior. Conserva pues la impronta de la historia y la calma de la piedra conjuntamente a una modernidad, logrando que en sus habitaciones se respire lujo, calma y voluptuosidad, en un choque de estilos reunidos en el sentido de una sola cultura: la del bienestar y la de la quietud, en un conjunto formidable. Lo dirige M. Franck Sciessere.

En el restaurante Les Loges, situado junto a la recepción, ofrece una cocina refinada que conjuga, cada día, tradición e imaginación, gracias a la profesionalidad del chef, Anthony Bonnet, que basa sus elaboraciones en los productos naturales de temporada. Lejos de la gastronomía ostentatoria y superflua, aquí se impone como un lugar de los sabores exquisitos y de los buenos gustos. Especialidades y precios: *asperges vertes du Domanine Saint Vincent*, 28,00; *Saint-Pierre*, 36,00; *homard bleu de Bretagne*, 45,00; *agneau du Limousin*, 35,00; *pi-*

geonneau d'élevage traditionnel, 39,00; *baba traditionnel*, 16,00; y *le cacao grand Cru*, 16,00. La bodega es muy completa, con unas 300 referencias, a cargo del sumiller Romain Raymond. El director de sala es Jordan Marcet.

El hotel cuenta con el restaruant Café-Épicerie y cuenta con bar, sala para seminarios y cabe destacar también su spa, piscina cubierta climatizada, sauna, hamman, gimnasio y un pequeño pero muy agradable jardín suspendido. Servicio de chofer y, finalmente, hay que destacar 3 conserjes "Clefs de oro", especialmente Gérard Ravet, presidente de la sección Rhône-Alpes Les Clefs d'Or.

■ RESTAURANT PIERRE ORSI, LYON

PIERRE ORSI.- 3, Place Kléber. 69006 Lyon (Rhône). Tel.: + 33 (0) 478 89 57 68. Fax: + 33 (0) 472 44 93 34. Pertenece a la Cadena Relais Chateaux. Correo electrónico: orsirelais.com.

Pierre Orsi, uno de los más destacados chefs de Francia abrió su restaurante en Lyon, el año 1975, ocupando una antigua casa edificada cerca del parque de la Tête-d'Or, que tiene un estilo de 1900, con un aire británico. Desde entonces, en este marco acogedor ofrece una cocina maravillosamente adaptada a las estaciones y a la actualidad, de auténtico sabor y múltiples perfumes. Su encantadora esposa, Geneviève complementa el cuadro con su amabilidad y simpatía, enseñando todas las dependencias del establecimiento que tiene rincones preciosos y explicando mil y una anécdotas. Especialidades y precios: *raviolis de foie gras de canard au jus de porto et truffes*, *homard acadien en carapace*; *pigeonneau en cocotte aux gousses d'ail confites en chemise*; *crêpe suzette au beurre d'orange*, *le délice Geneviève o la dame blanche dans sa robe noire*, són inolvidables. La bodega del restaurante es muy importante y amplia, con vinos de todo el mundo.

El recibimiento al establecimiento es singularísimo y extraordinariamente cálido. La comida, sencillamente deliciosa y el lugar encantador. Ciertamente tenía muchísima razón el jefe de recepción del Cour de Loges cuando aconseja que no se puede marchar de Lyon sin degustar los *raviolis de foie* de Orsi. Por sí solos justifican sobradamente la visita al restaurante, que tiene una estrella en la Michelin.

■ CHÂTEAU DE MONTCAUD, DABRAN

CHÂTEAU DE MONTCAUD.- Hameau de Combe. 30200 Dabran (Gard). Tel. + 33 (0) 466 89 60 60. Fax: + 33 (0) 466 89 45 04. Cierra: del 25 de octubre al 15 de abril. Correo electrónico: montcaud@relaischateaux.com. Web: www.chateau-de-montcaud.com.

En el campo, cerca de la población de Sabrán, una antigua propiedad privada, construida en el siglo XIX estuvo abandonada varias décadas hasta que fue adquirida y reconvertida en hotel restaurante por el actual propietario Baur, Anne y Rudy W. Baur, que conjuntamente con su esposa Anne, ofrecen la hospitalidad de su castillo, de sus jardines y de un parque de 5 hectáreas, con más de 150 especies arbóreas únicas en el mundo. Su filosofía es el lujo de la simplicidad. El castillo es de estilo Empi-

re Napoleon III. Un lugar de luz, paz y bienestar, con piscina, tenis y todas las comodidades de la hostelería moderna en las habitaciones del castillo. En total dispone de 26 habitaciones y 2 suites. El precio de la habitación doble es 190/540 euros/día.

Al lado, una encantadora masía es el restaurante Les Jardins de Montcaud, que ofrece la cocina provenzal creativa, de especias, acompañada de los exquisitos vinos Côtes-du-Rhône y otros lugares, de una amplísima bodega con unas 200 referencias de vinos y champagnes. El chef es un gran profesional de los fogones, Bernard Guillot, con gran experiencia en cocinas como las de Troisgros, Girardet, Alain Llorca, etc. Especialidades: *foie gras de canard à la figue; carré d'agneau frotté au thym citron du jardin de Montcaud et ses petits légumes, filet de boeuf fumé au tabac de cuisine; parrillade marine, poudre des voyages; entremet chocolat et sa légèreté de violette, glace vanille*. En la carta hay 4 menús a 31,00, 42,00, 49,00 y 66,00 euros y un menú degustación por 75 euros. El director de sala es Nicolas del Aguila. Dispone de 3 comedores privados para hasta 175 comensales. Admite perros. Terraza. También está el restaurante Il Giardino, un bistrot italiano.

El hotel dispone de piscina rodeada de un gran jardín, tenis, gimnasio, sauna, jacuzzi, salas de convenciones, *boutiques* y aparcamiento vigilado.

■ HOSTELLERIE ABBAYE DE LA POMMERAIE, SÉLESTAT

HOSTELLERIE ABBAYE DE LA POMMERAIE.- 8, avenue du Maréchal-Folch. 67600 Sélestat (Bas-Rhin) França. Tel: + 33 (0) 388 92 07 84. Fax: + 33 (0) 388 92 08 71. American Express, Diners, Master Card y Visa. Correo electrónico: pommeraie@relaischateaux.com. Web: www.pommerraie.fr.

En el corazón de la localidad de Sélestat, capital humanista del centro de Alsacia, a sólo 15 km. de Colmar, una de las más bellas ciudades medievales de Europa, con aeropuerto, descubrimos el Hostellerie Abbaye de la Pommeraie, una antigua dependencia cisterciense convertida en un excelente hotel para la familia propietaria, Pascal y Christiane Funaro, que pertenece a la prestigiosa cadena hotelera internacional Relais & Chateaux. Sorprende gratamente al viajero su hermosa fachada y la calidez del recibimiento, característica singular de la hospitalidad alsaciana. Dispone de 12 habitaciones cálidas y confortables que dan la antigua ciudad o al jardín, además de 2 magníficas suites. Todas ellas disponen de aire acondicionado, minibar, teléfono, televisión, secador de pelo. El precio de la habitación doble oscila según temporada entre los 150,00/325,00 euros/día. A destacar su restaurante gastronómico, Prieuré (cierra domingo noche y lunes mediodía), que tiene como jefe de cocina al chef, Stein Daniel. Especialidades y precios: *foie gras d'oie passion, croustillant cacao, 33,50; médaillon de lotte, samossa au fenouil, 26,00; pigeon roti, celeri et reglisse, 29,00; Mignon de veau, epinards wasabi, 28,00; fraises marines au balsamique, 13,50; eventail de mousse au chocolat, 13,50*. El menú vale 55,00 y el menú degustación, 81,00 euros. Dispone de un comedor privado para hasta 30 comensales.

■ HOSTELLERIE LA CHENEAUDIÈRE, COLROY LA ROCHE

HOSTELLERIE LA CHENEAUDIÈRE. 67420 Colroy La Roche. Tel.: 00 33 (0) 388 97 61 64. Fax: 00 33 (0) 388 47 21 73. Correo electrónico: cheneaudiere@relaischateaux.com. Web: www.cheneaudiere.com.

En el Haut Vallée de la Bruche, en los confines de la Alsacia y los Vosgos, entre el Bando de la Roche antiguo Principado de Salm, como en un pequeño país preservado encontramos Colroy-La Roche, un pueblecito tranquilo y pequeño, en el que a los pies de las ruinas del castillo de la Roche descubrimos un lugar privilegiado para reencontrar el equilibrio y el contacto con la naturaleza intacta y pura. Es el Relais Chateaux el Hostellerie La Cheneaudière, abierto desde julio de 1974. Inicialmente sólo eran 7 habitaciones y el restaurante gastronómico. Más tarde se amplía y hoy en día cuenta con un importante spa, en el que se ofrecen diversos tratamientos, tiene un total de 25 habitaciones, 7 suites y 3 apartamentos, muy bien equipados, con acceso gratuito a Internet, lector de DVD, televisión con pantalla LCD, caja fuerte, etc. Dispone de habitaciones para minusválidos. El precio de la habitación doble es de 125/200 euros/día. Mireille François y su hijos Nicolas Decker saben dar al establecimiento un aire familiar y amable, en el que los huéspedes se sienten como en casa. Dispone de sala para seminarios. Como novedad cabe destacar la construcción de un ascensor panorámico, la creación de un jardín de hierbas enormes y la creación de varias rutas de senderismo desde el hotel.

El restaurante ofrece una cocina gastronómica francesa a cargo de los chefs Roger Bouhassoun y Daniel Stein. La sala con una capacidad de 70 comensales, la dirige Linda Ceconato. La bodega tiene unas 600 referencias y esta a cargo del sumiller Jean-René Grau. Dispone de 10 variedades de pan de elaboración propia. Especialidades y precios: *Blanc-à-fromage d'Alsace et truffes noires en raviolle de pâte fraîche, beurre blanc au parmesan (entrée chaude)*, 33,00; *filet de b uf Simmenthal, escalope de foie gras de canard poêlée, mousseline de céleri branche et estragon, pommes de terre façon Anna, réduction au pinot noir d'Alsace*, 37,00; *matelote de cuisses de grenouilles, «käesknepfeles» moelleux à la faisselle bio du Climont comme les faisait Oma Lucie, pousses d'épinards*, 32,00; *soufflé chaud à l'eau de vie de mirabelles d'Alsace (spécialité) crème glacée onctueuse à la mirabelle*, 17,50. Menú *Dégustation «Les Princes de Salm»*, 99,00.

■ BAREISS, LA SELVA NEGRA (ALEMANYA)

LE BAREISS.- Gärtenbühlweg, 14 (72270) Baiersbronn-Mittetal. Tel.: + 49 (0) 7442-47-0. Fax: +49 (0) 7442-47-320. No cierra. Eurocard. Pertenece a la cadena Relais & Chateaux y Les Grandes Tables du Monde Tradition & Qualité. Correo electrónico: info@bareiss.com. Web. www.bareiss.com.

Situado en el corazón de la Selva Negra, Bareiss ha convertido en los últimos años en un referente en Europa entre los diez mejores hoteles. Bajo la dirección de su propietario, Herman Bareiss y su familia, el hotel combina bellísimos dormitorios y una

cocina excepcional, conjuntamente, con un amplio abanico de actividades de deporte y ocio. Con gran eficacia y un trato cordial, los clientes son tratados como en casa. La suite Bareiss es, ciertamente, una maravilla, que incluye en el baño sauna y rayos uva. Disfrutar de unos días en este hotel es realmente una experiencia inolvidable. Inaugurado en 1951 por la madre del actual propietario, Hermine Bareiss con el nombre Kur Hotel Mitteltal desde 1973 está dirigido por su hijo Herman Bareiss, un gran personaje de la hostelería alemana. El hotel tiene un total de 230 empleados que cuidan de las 99 habitaciones (10 son suites) que hay en el establecimiento. Todas ellas decoradas al estilo de la región, combina la delicadeza de los tonos pastel con elegancia y jovialidad. En el hotel se puede disfrutar de una excelente y variada gastronomía, pues dispone de tres restaurantes con características bien diferenciadas. Precio habitación doble: 326/590 euros/día (media pensión).

El Bareiss: bajo la dirección de Claus Peter Lumppp con un currículum excelente pues ha trabajado en muchos de los más prestigiosos restaurantes de Europa, ofrece una cocina clásica pero actualizada y exquisitamente elaborada en un marco incomparable. Tiene 3 estrellas Michelin. La bodega del hotel cuenta con 1000 marcas diferentes: 220 disponibles en media botella, así como 70 champagnes y 65 digestivos. Especialidades y precios: *Le Foie gras d'Oie*, 64,00; *Le Turbot*, 72,00; *L'Agneau des Prairies de la «Wacholderheide»*, 68,00; *La Cerise de Forêt-Noire*, 30,00. Menú, 159/189. Menú degustación, 159/189. Vino de la casa: 10 Botellas selectas "Bareiss Collection" a partir de 35,00. Kaminstube: este restaurante ofrece las especialidades de la zona, acompañado de los mejores vinos del Alsacia. En invierno, los clientes disfrutaban del fuego de la chimenea y en verano pueden disfrutar de una terraza cubierta.

Dorfstuben: ofrece platos regionales, en un entorno rústico del siglo XIX. Una hermosa colección de relojes de pared ambientan este lugar donde parece que el paso del tiempo se ha detenido.

Bareiss Hotel ofrece un mundo de placeres aparte del gusto por la buena mesa. Se puede escoger entre 9 piscinas y saunas de interior o exterior (en este caso, rodeado por el paisaje imponente de la Selva Negra). El Beauty & Spa del hotel Bareiss ofrece un gran surtido de tratamientos y programas ejecutados por manos expertas y primeras firmas. El hotel dispone, en edificaciones cercanas, de servicios especializados dirigidos a niños, adolescentes y adultos: salas de juego, de video, etc. El cliente tiene las 24 horas del día ocupadas sin necesidad de dejar este paraíso. Nuevas ofertas para los niños: la casa "Villa Sternenstaub" con una cocina y un sala de comedor, un nuevo parque infantil. Nuevo parque del hotel, habitaciones renovadas y nuevas ofertas en la piscina y Bareiss Beauty & Spa.

Der Morlokhof: Esta reciente adquisición hecha por Herr Bareiss es una granja que remonta sus orígenes a 300 años atrás (Guerra de los 30 años). Propiedad de la familia Morlok, de ahí su nombre, ha sido rehabilitada y con el objetivo de preservarla como testimonio cultural y turístico de esta zona. Allí se han encontrado valiosos documentos del siglo XVIII. La granja está abierta a todos los clientes del hotel que aprecian la historia de su país y sus raíces.

El hotel Bareiss ha obtenido a lo largo de su historia multitud de galardones de diferentes entidades, organismos y publicaciones. El último ha sido otorgado por la revista Gastronomía y Turismo, como "Mejor hotel de Alemania 2010".

■ NH Milano 2 y Milano 2 Residence

Via Fratelli Cervi. 20090 Segrate, Milan. Tel.: + 39 02 21751. Fax: + 39 02 26410115. No cierra. American Express, Diners, Master Card y Visa. Pertenece a la cadena NH Hoteles. Correo electrónico: nhmilano2@nh-hotels.com. Web: www.nh-hotels.com.

De los muchos hoteles que ofrece Milan para el viajero, recomendamos los de la cadena NH que tiene varios en esta capital italiana y muy especialmente el que su ubica en una zona residencial, muy hermosa y tranquila, cerca del centro urbano. Ubicado en el corazón de Milano 2, barrio residencial inmerso en la naturaleza que alberga importantes empresas internacionales, el Jolly Hotel Milano 2, que tiene la categoría de 4 estrellas, está a 8 kms. del aeropuerto de Linate, 55 km del aeropuerto de Malpensa (Bérgamo), y a 8 km del centro de la ciudad de Milan. El complejo, que se inauguró en 1978, ha sido reformado recientemente y dispone de 143 habitaciones y 1 suite, todas ellas con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y canal sky, albornoz (en las de categoría superior), secador de pelo, servicio de habitaciones hasta las 12 a.m., cerradura electrónica y admiten perros pequeños (con suplemento). También disponen de wifi no gratuito. Dispone de 8 habitaciones para minusválidos. En definitiva, las habitaciones del hotel poseen las mejores comodidades y ofrecen vistas al delicioso y tranquilo Lago de los Cisnes, que está lindando el edificio hotelero. Bajo la dirección profesional de Tiziano Franceschetto, el hotel cuenta también con parking propio cerrado y al aire libre, gimnasio, sala de convenciones y restaurante con el nombre: Al Laghetto

El restaurante ofrece una alta cocina, con platos que varían desde el menú mediterráneo italiano al internacional. El brunch del domingo, la zona grill del cenador de verano y la brasería abierta a medio día son especialmente apreciados. Al frente de la cocina del restaurante está el chef Sandro Gatoni que cuenta con 35 años de experiencia; dispuesto e interesado en la cocina internacional, trabaja para NH Hoteles desde hace diez años. El restaurante, que no cierra ningún día, ofrece un menú degustación por 42/48 euros y dispone de un comedor, de línea moderna, para 65/75 comensales, además de 8 comedores privados para 10 y hasta 300 comensales. El director de sala es Angelo Mancosu, que ejerce también de sommelier. La carta de vinos tiene una cuarentena de referencias y el vino de la casa es el Valpolicella e Soave Vicentini, 18 euros. El horario del restaurante es de 12,30 a 14,30 y de 19,30 a 22,30 horas.

El hotel tiene también un funcional Centro de Congresos puede albergar hasta 850 personas en sus 10 equipadísimas salas. El hotel ofrece también wifi en el hall, con 30 minutos gratuitos. El complejo hotelero se complementa con una Residencia, NH Milano 2 Residence, situada al lado del hotel, que ofrece 50 habitaciones (7 de ellas para minusválidos) y 84 apartamentos.

¿A cuántos estímulos responde tu corazón?

Vichy Catalan se preocupa por tu salud e investiga sobre el metabolismo del colesterol.

Te quiere

