

ESCAPADA A LA COSTA BLAVA (FRANÇA) I A MONTECARLO (MÒNACO)

La Côte d'Azur és un autèntic paradís a la Mediterrània. Des Cannes fins Mentó, al límit de la frontera italiana, els paisatges, els palaus, els hotels, són meravellosos. El Cap d'Antibes, Nice amb el seu mític Negresco i el passeig dels Anglesos, poblets encantadors com Saint Paul de Vence, Haut de Cagnes, Mougins, Juan-Les-Pins (Cap d'Antibes), Saint-Jean-Cap-Ferrat i Mònaco, amb el seu casino i el Louis XV, tenen mil i un llocs encantadors. Suggerim algunes d'aquestes meravelles, restaurants i hotels de la riviera francesa i monegasca sublims. Un passeig pels millors establiments del luxe, la tranquil·litat i el confort, al costat de l'alta gastronomia gala i de Montecarlo. Diversos directors d'hotels ens han confirmat que últimament estan rebent molt turisme espanyol. No hi ha dubte que si a principis de segle els anglesos van descobrir Nice i la Costa Blava, mentre els espanyols descobrien i s'establien a la Costa Brava, en els últims anys són molts els espanyols que fan l'escapada a la Costa Blava, un paradís pròxim que anem conquerint.

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. Tanca del 20 de novembre al 5 de desembre i del 6 de gener al 13 de febrer. Correu electrònic: bonneetape@relaischateaux.fr. Web: www.bonneetape.com.

Al cor d'un bonic poble de muntanya, Chateau-Arnoux, que té el seu castell medieval i està situat entre els Alps i la Costa Blava, trobem aquest bell Relais Châteaux, que porta per nom La Bona Etapa. Un bell hotel familiar, petit i summament agradable, regentat ja per la quarta generació. Només té 11 habitacions i 7 suites júnior, totes elles amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon, televisió via satèl·lit, barnús i assecador de cabell. Admet gossos. Compta amb aparcament propi, jardí, piscina climatitzada i un excel·lent restaurant, que porta el mateix nom que l'hotel.

El restaurant, al front del qual hi ha el propietari, Gleize, que compta amb el suport d'Arnaud, ofereix alta cuina amb accent provençal. El menjador, que té una decoració Lluís XIV, ocre daurat, està dirigit per Giron. El celler atesora unes 600 referències. **Especialitats i preus:** *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 degustació, 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. Tanca del 15 de novembre al 15 de març. Correu electrònic: contat@capelongue.com. Web: www.cape-longue.com.

Una antiga masia provençal, amb excel·lents vistes sobre les muntanyes Luberon i sobre la població de Bonnieux, de la qual dista un parell de quilòmetres, es va rehabilitar l'any 1998 per convertir-se en un fantàstic hotel amb una decoració exquisida amb colors pastís (blanc, ocre). Està enclavat al parc regional de Luberon, sobre els alts de la població de Bonnieux. Disposa de 9 habitacions i 8 suites, totes amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon, televisió via satèl·lit i Canal +, barnús i assecador de cabell i servei habitacions 24 hores. Admet gossos. Compta amb aparcament propi vigilat, jardí, piscina climatitzada i un importantíssim restaurant, que porta el nom del xef propietari de tot el conjunt, Eduard Loubet, guardonat per la Michelin amb 2 estrelles. Amb el nom de Ferme (Granja) de Capelongue, davant la Bastide s'ha aixecat una ampliació de l'hotel, amb 14 apartaments gran luxe, jardí amb destacades escultures, piscina pròpia i sala de convencions.

El restaurant Eduard Loubet ofereix una altíssima gastronomia amb els sabors i sentits de Luberon. Loubet té, al costat del seu domicili, un ampli hort en què conrea les plantes que després utilitza en la seva cuina. Les seves elaboracions són fruit d'una gran tècnica i un gran respecte al producte. Gran celler a cura de Mélanie Godec. Tant el marc del menjador com la terrassa resulten molt agradables. **Especialitats i preus:** *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, Légèrément 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 degustació, 190,00. **Vi de la casa:** Selection 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. Tanca: de novembre a meitats de desembre i de principis de gener a final de febrer. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: contact@oustaudebaumaniere.com. Web: www.oustaudebaumaniere.com.

És un dels hotels més encantadors de la Provença, que pertany a la cadena Relais & Chateaux, submergit en el singular paisatge dels altells, al costat del encantador poble medieval de Les-Baux-de Provence. Obert des de l'any 1946, l'hotel és un recés de pau, presidit per jardins, amb piscina, spa de charme, tennis, *fitness*, sauna, sala de convencions, gimnàs... El dirigeix Jean André Charial. Té 17 habitacions i 13 suites, lluminoses i confortables, totes amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i Canal +, Wi-Fi, servei d'habitacions 24 hores, barnús, assecador de pèl, i pany electrònic. Admet gossos. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu de l'habitació doble: 205/440 euros/dia.

El seu restaurant és dels més importants de la regió, distingit amb 2 estrelles Michelin, al capdavant està Silvestre Wahid, sota la direcció de Jean-André Charial, xef propietari de l'establiment (i del veí La Cabro d'Or). Alta cuina provençal revisada, que assaborida a la deliciosa terrassa resulta un immens plaer per als sentits. Immens celler, amb més de 2.200 referències, a cura del sommelier Gilles Ozzello. Dirigeix la sala Renaud Turrel. **Especialitats i preus:** *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 degustació, 185,00. **Vi 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. Correu electrònic: ssalomon@royal-riviera.com. Web: www.royal-riviera.com..

És un hotel de luxe al costat del mar, idealment situat en el principi de Saint-Jean-Cap-Ferrat, amb vistes meravelloses del Mediterrani, amb platja privada fregant l'hotel i accés directe i piscina climatitzada. Una meravella. Des de la seva reobertura el 1999, s'ha imposat com una alternativa de caràcter al cor de les grans direccions de la Costa Blava. Preu de l'habitació doble: 350/1.100 euros/dia. Estem davant d'un palau íntim, luxós però discret, clàssic però contemporani, chic però molt convivial. Disposa de 87 habitacions i 7 suites, àmplies i amb tot tipus de comoditats i serveis de l'hosteleria actual. Té també jardí, gimnàs, sauna, saló de convencions, boutiques i els restaurants La Pèrgola i Le Panorama.

Le Panorama és el restaurant gastronòmic de l'hotel on oficia el xef Bruno Le Bolch. El menjador gaudeix d'una d'una extraordinària decoració i la terrassa adjunta de vistes extraordinàries. Important celler a càrrec del sommelier Thierry Bastard. **Especialitats i preus:** *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 I 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. Correu electrònic: majestic@cannesbarriere.com. Web: www.lucienbarriere.com.

Construït el 1926, sobre els fonaments d'un castell de 1860, aquest esplèndid hotel, és el punt de partida dels prestigiosos establiments Lucien Barrière de Cannes. Situat sobre al Croisette, davant del mar i al palau dels Festivals, on tot actor somia amb pujar un dia les cèlebres escales, constitueix una de les joies més precioses de la Costa Blava. Protegit de la tumultuosa vida de Cannes per els seus verds i florits jardins, l'hoste troba en aquest deliciós refugi l'ambient intemporal i tot el confort d'un gran palau. Durant l'hivern de 2008, Le Majestic va escometre un gran projecte de renovació. Tota la decoració de l'hotel va ser renovada i, prosseguint aquest ambiciós projecte d'actualització, es van iniciar les obres d'una nova ala, que es van inaugurar el març de 2010. Germana bessona de la ja existent, suma 44 suites, inclosos dos penthouses: "El Penthouse Dior" i el "Penthouse Majestic" que són grans suites de luxe, majestuoses d'estil i grandioses amb una vista meravellosa sobre tota "La Croisette" de la ciutat. En aquesta nova part hi ha també un centre de Spa, l'U Spa amb l'associació de Sisley, la famosa marca de productes cosmètics de luxe, que ofereixen molts serveis com diferents tipus de massatges, hammam, sauna, gimnàs, perruqueria... té una superfície de 450 m², a més de 2.000 m² de botigues de luxe. Majestic Barriere després de la remodelació està considerat, sens dubte, com un dels millors hotels de la Croisette de Cannes, una autèntica joia de l'hoteleria francesa enfront del mediterrani i la més propera al famós palau dels festivals de cinema que atrau totes les primaveres als grans artistes internacionals.

A destacar també el seu restaurant Le Fouquet's Cannes, brasseria tradicional de luxe, en la qual l'acreditat xef, Bertrand Schmitt ofereix una exquisida cuina de sabors i refinaments, sota el sol mediterrani. A més, un nou restaurant va ser creat i afegit al Fouquet's: es diu La Petite Maison de Nicole i proposa plats exquisits que són especialitats molt conegudes de Niça i al voltant. La novetat de l'any 2011 és l'obertura d'una aula privada de projecció, el "Salon Diane", un cinema dedicat només als clients de l'hotel, que és un lloc sofisticat, sinònim de privilegis. Des d'abril a setembre també es pot gaudir del restaurant de la seva platja privada B. Sud, amb els seus 1640 m² de salons i sales de congressos, la seva platja privada, els seus serveis de molt alta gamma, la personalitzada acollida i mil i un detalls més, no hi ha dubte que aquest hotel es posiciona com un dels més destacats establiments de la Costa Blava. Membre de la molt selecta "Leading Hotels of the World", aquest hotel ha rebut la cinquena estrella del Ministeri de Turisme. El preu de l'habitació doble és de 515 euros/dia.

GRAY D'ALBION I 38 THE RESTAURANT I 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. Correu electrònic: graydalbion@cannesbarriere.com. Web: www.lucienbarriere.com.

Molt prop de l'hotel Majestic Barrière, Lucien Barrière té l'hotel Gray D'Albion, un altre establiment de luxe pensat per al màxim confort i benestar dels seus hostes, que es troba proper a La Croisette i que compta també amb una platja privada. Concretament es situa entre el mar, La Croisette i l'artèria comercial de les prestigioses boutiques de Cannes. Aquest segon palau de Lucien Barrière constitueix un autèntic refugi de serenitat i tranquil·litat, certament a dues passes de la efervescent principal avinguda de la població que és La Croisette. És, avui en dia un hotel totalment renovat, amb modernes instal·lacions, que resulta molt confortable i funcional, gaudint d'una decoració d'alta gamma, en què es destaquen els detalls de bon gust i el luxe. A destacar d'aquesta decoració contemporània i molt glamurosa, la seva inspiració en la rosa vermella, molt present en diversos punts, especialment en el gran quadre mural compost de 699 capolls de rosa vermella en tissú. En total disposa de 199 habitacions, de les quals 8 són suites. Preu de l'habitació doble: 340/550 euros/dia. Aquest hotel té una novetat, el Jane's Bar, un lloc típic en un estil molt original i modern que ofereix còctels bons i nits boges!

El seu restaurant, denominat 38 The Restaurant, té una decoració alhora molt moderna i agradable, un espai original que agrupa un bar, un restaurant, una terrassa i una boutique d'accessoris de cuina d'alta gamma, en el qual es respira una atmosfera d'excel·lència i de modernitat. Davant els fogons, el xef del 38 The Restaurant elabora creacions culinàries en una línia de la World Cuisine, és a dir, cuina del món, composta per un mestissatge de sabors internacionals al costat de plats mediterranis. Aquestes receptes inèdites ens apropen, en definitiva, els sabors del món amb productes procedents essencialment de Provence. És una cuina de qualitat que es proposa a preus molt estudiats. **Especialitats i preus:** *Risotto Carnaroli aux Gambas & Emincé de Volaille Sauce Soja*, *Légumes de Saison*, 20,00; *Filet de Loup en Ecailles de Cèpes*, *Mousseline de Poireaux*, *Jus forestier*, 25,00; *Suprême de Perdreau aux figues rôties*, *purée de brocolis*, *tartine de Cuisses confites en Rillettes*, 25,00; *Mille-feuille de Chocolat & fruits exotiques*, 11,00. Menús, 21,00 y 44,00. Compta també amb 9 sales per a reunions, un restaurant a la platja privada, a l'estiu i accés directe a l'aparcament públic que es troba als baixos de l'edifici annex.

LE GRAN HOTEL, CANNES

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

Únic hotel de luxe, 5 estrelles, de la Croisette que pertany a una mateixa família des de generacions, l'hotel de Cannes ha sabut des de la seva renovació el 2006 adquirir una notorietat incontestable gràcies a les seves distincions obtingudes al llarg dels anys i la preocupació constant del propietari d'aportar sempre més comoditat per tal de satisfer la seva clientela. A destacar el gran i magnífic jardí que hi ha entre la majestuosa façana de l'edifici i la platja privada. Les vistes des de les habitacions que donen al mar són espectaculars. El 2010 és l'any de tots els èxits amb l'obtenció de la primera estrella al Restaurant Park 45, gràcies al talent del seu jove xef Sébastien Brodar, i d'una cinquena estrella vinguda, assegura i recompensa la seva posició de Hotel de luxe sobre la Croisette. D'altres innovacions en el luxe, aportades l'any 2011 són una nova suite a la novena planta de l'hotel. Una suite realitzada a partir de la fusió d'una suite «Prestige» i d'una habitació «Junior Suite» presentant una superfície 90 m² i la seva posició transversal ofereix una vista excepcional al mar i a la muntanya. Al costat mar, l'habitació amb terrassa resta idèntica a les habitacions de la categoria «Prestige» amb sala de bany separada. L'altra peça a la qual s'accedeix per un petit accés es compon d'un saló i d'un espai sala per menjar i té banys separats i una segona sala de bany equipada amb una dutxa de 9 m², en mosaic al terra i al sostre, amb una pantalla plana integrada en el mirall i en els centres de taula en vidre groc plàtan. Decorada i condicionada amb un mobiliari signat pels més grans dissenyadors actuals aquesta nova continuació, molt high-tech, queda no obstant això en harmonia amb l'estil emblemàtic de l'hotel però amb una connotació més aviat de tendència dels anys 50. A l'entrada, que separa les dues peces, un canapè gris del dissenyador anglès David Chipperfield i una consola serveixen d'elements decoratius. Al costat del saló, una gran butaca de color groc de l'estilista americà Jeffrey Bernetti ocupa l'espai equipat d'una gran pantalla plana i d'una cadena Hi-fi "Bose". Una altra innovació a destacar és la totalitat d'il·luminacions del parc que estan redissenyades, amb el que dotze espais diferents il·lumina de dos colors a la semblança de l'hotel. Actualment disposa d'un total de 150 habitacions. El preu de l'habitació doble és de 280/560 euros/dia. El dirigeix Hugues Raybaud.

Respecte al Restaurant Park 45, un dels més importants de Cannes, podem citar com a especialitats de la seva prestigiosa carta *Le saumon de Norvège dit «Prerigor» dans une autre vision d'un carpaccio, avocat épicé, 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 marinière 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 d'altres.

BELLES RIVES I 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. Correu electrònic: info@brj-hotels.com. Web: www.bellesrives.com.

Belles Rives és un hotel de luxe al costat del mar, idealment situat al principi del Cap d'Antibes i només a uns minuts del centre de Juan Les Pins, amagat al cor de la badia i al costat de la seva pròpia platja. La història de l'hotel realment encantador i situat entre el cel i el mar comença amb una llegenda, la d'una parella mítica, l'escriptor americà Scott Fitzgerald i la seva dona Zelda, la fascinant aparició commocionar la vida tranquil·la dels habitants del Cap d'Antibes. El mític palau hotel dels anys 30 proporciona 38 habitacions i 5 suites altament personalitzades, completament renovades últimament. Totes les habitacions són una subtil barreja de luxe discret i de refinament. En elles els ulls observen amb nostàlgia el mobiliari de la dècada dels trenta. Certs racons deixen meravellosos records en la memòria. Preu habitació doble: 158/850 euros/dia. L'hotel, de 5 estrelles, dirigit per Stéphane Vuillaume, proposa als seus hostes tots els plaers d'una estada màgica: deliciosos esmorzars, sopars gastronòmics, entreteniments, joies del mar, etc. Aquesta obra mestra immortalitzada per Scott Fitzgerald també es coneix pel seu important restaurant gastronòmic, La Passagères, i el piano bar, Fitzgerald, que obre amb esplendor cada nit. L'establiment, propietat de Marianne Estène-Chauvin, compta també amb dos restaurants més, La Plage Belles Rives i Le Cabins. La Passagères és un lloc d'excepció que ofereix una cuina deliciosa i la seva preciosa decoració 1930 amb meravellosos frescos *art déco* originals. La seva terrassa gaudeix igualment d'una sumptuosa gran carter i d'una extraordinària decoració, a més de les seves vistes. Cal destacar també la seva platja privada i el seu important club d'esquí nàutic. L'hotel és membre de tres prestigioses cadenes hoteleres: Small Luxury Hotels of the World; Concorde Hotels i Palaces de la Cote d'Azur.

El restaurant La Passagères ofereix cuina mediterrània elaborada pel xef Pascal Bardet. El director de sala és Franco Forte i el sommelier Aymerick Verdy que té cura un celler amb unes 300 referències. **Especialitats i preus:** *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 degustació, 150,00. **Vi de la casa:** Coteaux varois Champs de la Truffière 2007/Château Marguï 2009, 52,00/57,00.

JUANA I 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. Correu electrònic: reception@hotel-juana.com. Web: www.hotel-juana.com.

Situat davant de la pineda, a pocs metres de la platja, l'hotel Juana, de 5 estrelles, va ser construït el 1931 per Joseph Barache, com un símbol de l'elegància i un emblema de l'arquitectura Art Déco i al seu torn, un remant de pau, tranquil·litat, luxe i bellesa. Entre els seus clients va comptar amb l'Aga Khan, el duc de Windsor i Winston Churchill, entre d'altres. L'any 2001 el compra la família Ferrante, que el modernitza i li dóna el nou estil de Boutique Hotel, respectant la seva original i autèntica decoració estil Art Déco contemporani. Aquest hotel va ser adquirit el 2006 per Marianne Estène-Chauvin, propietària també de l'hotel Belles Ribes, del qual dista tan sols 100 metres. A destacar el seu restaurant, que es perllonga en una esplèndida terrassa a l'aire lliure, sota els arbres mediterranis i palmeres, a l'estiu, el bar i la piscina de marbre blanc climatitzada. Tot això es completa amb el hammam, sala de massatges i una sala de fitness. El preu de l'habitació doble va de 171/740 euros/dia. Les 37 habitacions i 3 suites són còmodes i àmplies, amb belles vistes de la pineda i el mar al fons, especialment la dels pisos alts, als quals s'accedeix amb un emblemàtic ascensor Stigler, que recorda els orígens dels anys trenta d'aquest «petit palau». La línia archétypes del mobiliari americà Baker, signat per Michael Vanderbyl combina perfectament funcionalitat i bellesa en tots els detalls de l'hotel i de totes les seves habitacions –piano, taules baixes, canapès, llums–, jugant amb les lluminositat de l'entorn. L'hotel disposa de sala de reunions i convencions i Business Club; aparcament privat, conductor i limousine.

En els anys 60-70 l'incorporació del restaurant La Terrasse inaugura una important trajectòria gastronòmica de l'establiment. Gràcies a la mestria dels seus xefs, Alain Ducasse, de 1980 a 1986 i de Christian Morisset, el seu brillant successor, el restaurant va obtenir el 1984 una segona estrella a la Guia Michelin. Al març de 2009, la nova propietària i presidenta del Grup Belles Rives, decideix canviar-li el nom i el restaurant passa a denominar Cafè Marianne, amb la idea d'oferir cuina francesa autèntica a preus assequibles i en aquesta òptica l'actual xef, Eric Houard ofereix una carta composta de plats de mercat, inspirats en el «terroir» mediterrani. La pastisseria de les postres és exposada en unes vitrines de la sala menjador, sota la supervisió de Jean-Michel Llorca. A tot això s'hi afegeix una important vinoteca. **Especialitats i preus:** *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/unitat. Menú, 19,00/29,00/36,00. **Vi de la casa:** Château La Gordonne 2010, 25,00.

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

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

Als peus dels penya-segats de Saint-Paul-de-Vence, a 10 km de l'aeroport de Niça, sobre un domaine, 7 edificis de colors i proporcions fonamentals, cada un amb nom propi: Camille, Dominique, Estelle, Florian i una casa extraordinària, La Vila du Mas de Pierre, de 430 m, envoltada d'un bell jardí esplèndid, amb orquídes, roses, verdures. Un hotel de 4 estrelles, de la cadena Relais Chateaux que té 48 habitacions, suites i apartaments, d'atmosfera provençal, romàntiques o colonials, amb balcons, lògies, terrasses i jardins privats. La decoració segueix l'esperit de casa de família; caixa forta, telèfon directe, Wi-Fi, minibar, climatització, televisió de gran pantalla. Té també piscina climatitzada, envoltada de cabanes, hammam, sauna, jacuzzi, fitness, cabines de massatge i d'estètica, saló bar amb xemeneia i biblioteca, garatge privat, cotxes elèctrics per a transport dels hostes, etc., a més de menjadors i terrassa la Table de Pierre.

El restaurant ofereix una cuina refinada, que va més lluny d'una cuina de la terra, és una cuina elegant i original, rica en sabors i colors, impregnada de l'esperit del sud, intransigent en la frescor i qualitat dels productes. El xef és Nicolás Navarro. La carta de vins és completíssima i recull les principals denominacions d'origen franceses. És el primer Relais & Chateaux de França que ha aconseguit les 5 estrelles del Ministeri de Turisme. **Especialitats i preus:** *Tourteau en lasagnes de tomates confites, vinaigrette de palourses aux herbes*, 25,50; *St. Pierreen 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.

RESTAURANT 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. Tanca dimecres i febrer. Admet gossos. Correu electrònic: anerouge@free.fr. Web: www.anerouge.com.

Obert l'any 1995, pel seu xef propietari, Michel Devillers, està considerat com un dels més destacats i recomanables restaurants de Niça. La seva ubicació, davant del port, és òptima i des de la terrassa, quan el bon temps ho permet, les vistes són excel·lents. El restaurant ens acull en una elegant sala apelfada i refinada, a 800 metres del Palau d'Exposicions i de l'Acròpoli, passat el turó del Castell i la terrassa florida. Però el més important és la seva cuina gastronòmica en què Devillers fa patent tot el seu saber culinari que és molt i imposa als seus plats creativitat i espontaneïtat, partint sempre de productes frescos del terreny i de la mar. La seva cuina té senyals del país niçois i deixa un sabor inoblidable de gastronomia local. Les paraules simplicitat, respecte i paciència marquen el bon fer d'aquest gran cuiner, que té un brillant currículum i nombroses distincions en el seu haver. El celler és molt àmpli amb unes 250 referències i està a cura de Lionel Compan. **Especialitats i preus:** *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 giroldes*, 35,00; *la tarte fine aux pêches*, 15,00. Menú, 26,00/49,00. Menú degustació, 72,00.

RESTAURANT L'UNIVERS (PLUMAIL), NICE

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

Christian Plumail és tot un personatge que val la pena conèixer. A més d'un gran cuiner, com demostra dia a dia en el seu restaurant L'Univers, que té una estrella a la guia Michelin, ell és un gran amant i coneixedor de la restauració francesa. De dilluns a divendres, al matí, fa un programa de ràdio a "France Bleu Azur" que s'emet a nivell nacional sobre gastronomia. Aquest polifacètic xef porta molts anys davant els fogons que per a ell no té secret. Les seves elaboracions són una veritable delícia per als sentits. Color, olor, sabor, es troben en cada plat que presenta després d'una dedicació minuciosa en la realització, les tècniques culinàries no tenen cap secret per Plumail. Ofereix un menú pensat visitant els mercats locals (au retour des marchés niçois) en què el protagonisme és de la cuina de Niça. Parla espanyol molt bé. El seu restaurant porta molts anys obert i està situat al centre de Niça, al costat de la plaça i molt prop del nucli vell. El maître, Miquel Vicens, és mallorquí i amb ell es pot parlar català. Té un celler amb unes 260 referències. Disposa de 4 varietats de pa d'elaboració pròpia. **Especialitats i preus:** *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 degustació, 75,00. **Vi 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. Tanca el restaurant de finals de novembre a mitjans de desembre. General manager: Françoise Barel-Laroche. Correu electrònic: cagnard@relaischa-teaux.com. Web: www.le-cagnard.com.

Aquesta morada del segle XVIII, joia de la Costa Blava, al costat de les muralles del Castell dels Grimaldi, a Haut de Cagnes, ofereix una vista encantadora i una pau i una tranquil·litat extraordinària. Les seves 16 habitacions i 8 suites estan repartides per diferents cases de la singular població medieval. Cada habitació és diferent i evoca un aire poètic i romàntic, que recorden personatges enamorats d'aquest lloc com Renoir, Modigliani... L'hotel es troba sobre els penya-segats d'un fort medieval construït en el més alt del turó. La seva sala de guàrdia, les seves

arcades i la xemeneia són testimonis autèntics de la seva llunyana història, d'una època molt llunyana. El 1960, Félix Barel i la seva dona, encantats per aquesta vella residència, es van convertir en els seus propietaris i des de 1970 Li Cagnard forma part de la cadena Relais & Châteaux que simbolitza l'art de viure.

El restaurant, Le Cagnard, justifica per si sol la visita a l'establiment, ja que té una cuina de renom i talent, que compta amb una estrella Michelin i elabora el xef, J. Yves Johany. El *maître* és Philippe Giron. A destacar el sostre del menjador principal, de campana pintat que s'obre cap al cel. Al costat d'ell una terrasseta certament encantadora per dinar o sopar. **Especialitats i preus:** *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. Correu electrònic: reservations@hotel-negresco.com. Web: www.hotel-negresco-nice.com.

Si hi ha llocs mítics propicis al retrobament de les cultures i l'exaltació de les relacions amicals, el Negresco n'és un. I és que certament, el Negresco és més que un hotel, és una autèntica institució. Nice no seria Nice sense el seu vaixell de creuer blanc i la seva famosa cúpula rosa ubicada a la badia des Anges. Un esplèndid hotel museu amb una extraordinària col·lecció de mobles antics i precioses obres d'art clàssiques i contemporàneas. Una autèntica joia a la riviera francesa, que dona esplendor al Promenade des Anglais.

Catalogat com a Monument Nacional Històric, el 1974, el Negresco gaudeix de l'esperit francès per excel·lència en el marc d'un preciós palau Belle Epoque. Inaugurat el 1913, és un veritable museu. Aquí tot és sorprenent, el singular uniforme blau i vermell dels porters, conserges i maleters, inspirat en els pontoneros militars de l'Imperi, el bust de marbre blanc del duc de Berry, fill de Lluís XIV, que ocupa el centre del vestíbul, la xemeneia de pedra blanca i el sostre enteixinat del saló de Lluís XIV, al costat del hall, amb magnífiques pintures, la fastuosa llum del gran saló real amb 16.000 vidres de baccarat, construïda per encàrrec del tsar de Rússia, i la grandiositat, riquesa arquitectònica i decoració.

El seu prestigiós restaurant gastronòmic Le Chantecler gaudeix d'una estrella Michelin i també compta amb el restaurant La Rotonde, amb una decoració tipus carrusel. La decoració del restaurant és sumptuós, com tot l'hotel, amb parets folrades en fusta noble i quadres. L'hotel compta en total amb 150 habitacions, suites i apartaments. I està ple de curiositats encantadores, com els centellants daurats de banyeres i lavabos, i tapissos i quadres històrics de gran valor. Forma part de The Leading Hotels of the World.

RESTAURANT LOUIS XV- ALAIN DUCASSE

Pl. Casino Montecarlo. (98000) Monaco. Tel: + 377 98 06 88 64. Fax. + 377 98 06 59 07. Horari de 12,15 a 13,45 i de 20,00 a 21,45. Tanca dimarts i dimecres tot el dia, excepte el dimecres nit, del 20 de juny al 5 de setembre. Tancament anual del 28 de febrer al 15 de març al migdia i del 25 de novembre al 29 de desembre al migdia. Capacitat per a 50 comensals i terrassa amb capacitat per a 20 comensals (a l'estiu). Correu electrònic: lelouisxv@alain-ducasse.com. Web: www.alain-ducasse.com.

Quan la "Société des Bains de Mer" li va proposar ser el cap de cuines de l'Hotel de París, a Mònaco, Alain Ducasse va proposar un desafiament: comprometre per contracte a obtenir tres estrelles en un màxim de 4 anys i convertir el restaurant Louis XV a una de les taules més prestigioses del món. El repte va ser complert i actualment Ducasse, amb 9 estrelles Michelin, ofereix a Mònaco la seva cuina que ell mateix defineix en tres frases: Cal que tingui un color: el blau del mar Mediterrani. Cal que es resumeixi en un gust, subtil i perfumat, el de l'oli d'oliva verge. S'ha de descriure en una paraula: essencial. Una cuina que va a l'origen, on neix el producte, en la qual el xef pot despertar els sabors i els perfums, però no crear-los. Aquesta cuina del sol que marca la fi de segle i que manté el difícil equilibri entre la tradició, l'evolució i la modernitat. És l'amor per la Mediterrània i els seus productes els que han conduït a Franck Cerutti, cap de cuina i col·laborador d'Alain Ducasse a despertar els gustos i les textures d'aquesta cuina regional que ofereix Louis XV, de llargues preparacions, executades amb precisió i associant només dos o tres productes meridionals d'estació, amb sabors plens i sencers. En definitiva, l'essència. Alain Ducasse ha posat en "Louis XV" els mètodes de l'empresa. La seva set de conèixer, el seu esperit creatiu, el seu desig d'espais nous l'han portat cap a altres perspectives. **Especialitats i preus:** *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 coraillée*, 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. "Li Louis XV" està situat just a l'entrada de l'Hotel de París, on la fusta i els teixits preciosos, els daurats i els quadres de la decoració no fan oblidar la riquesa del passat. Després de més d'un segle, aquest emblemàtic hotel no cessa d'adaptar-se i de transformar-se unint sempre luxe i tradició. I des de 1987, el restaurant "Li Louis XV Alain Ducasse" fa també que brilli esplendorosament en l'art de la taula, que se serveix en aquesta magnífica sala estil Versailles grand Siegler, que només admet 50 coberts per al màxim confort del comensal.

ESCAPADA A PARÍS I A LA VALL DEL LOIRE

La capital francesa és segurament una de les ciutats més visitades del món. Totes les seves meravelles, que són moltíssimes atreuen turistes dels cinc continents... De París a la Vall del Loire només hi ha uns 300/400 km que val la pena portar a terme, perquè el passeig per aquesta singularíssima regió francesa plena de paisatges extraordinaris en els quals destaquen els famosos castells (Chateaux) justifica sobradament l'excursió. Donem a continuació algunes pistes que el bon gourmand no ha d'oblidar en la seva visita i gaudir a París i a la vall del Loire: magnífics hotels i meravellosos restaurants.

PARÍS

RESTAURANTS

■ LE GRAND VEFOUR

17, rue de Beaujolais. 75001. Tel.: +33 (0) 142 96 56 27. Fax: +33 (0) 142 86 80 71. Horari de 12,30 a 14,15 i de 19,30 a 22,15. Tanca dissabte, diumenge i agost. American Express, 4B, Diners, Master Card i Visa. Aire condicionat. Aparcacotxes. 1 menjador privat per fins a 20 comensals. Correu electrònic: grand.vefour@wanadoo.fr. Web: www.grand-vefour.com.

Per vegades que un hagi menjat al restaurant Grand Véfour de París, considerat com un dels millors de França, entrar de nou en ell sempre impressiona, ja que durant l'estada és com tocar el cel culinari de la capital francesa. Situat al Palais Royal des de 1784 (inicialment Cafè de Chartres), és un dels més bells restaurants de París, per la seva magnífica decoració del segle XVIII, un monument històric. També la seva cuina, a càrrec del xef, Guy Martin, és tota una delícia; sap realitzar elaboracions culinàries antològiques i això ha fet que en els últims anys ostenti la màxima qualificació de la guia Michelin: 3 estrelles. Dirigeix la sala Christian David i del importantíssim celler, amb més de 850 referències, s'encarrega el sommelier Patrick Tamisier. El comensal pot seure al mateix lloc que ho van fer grans i importants personatges històrics de França, com Bonaparte i Josefina, Lamartine, Diderot, Víctor Hugo, Balzac, Colette, etc. Entre les seves especialitats que poden degustar-hi ha les clàssiques de la seva cuina de sempre com els 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 restaurant ofereix, a més de la carta, un "Menú Migdia", per 96,00 euros, en el que el comensal pot escollir 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*; i de segon, *lotte cuite ave laurier*, *Cabillaud rôti sur la peau*, o *filete de canette de barbarie*; i de postres, *palet noisette te chocolate ave lait*, *poires te hielo Jivara*, o

mangues à la cilantro. I també un ampli i inoblidable "Menú" Plaisir", per 282,00 euros. Com diu la guia Relais & Chateaux, a la qual pertany Grand Véfour, Guy Martin fa una cuina en què cada plat és un quadre de mestre, en què els sabors del món es reunissin al voltant de les seves creacions aèries, la pintura és la seva principal inspiració. "Jo cuino com altres pinten" –diu el xef. Certament l'establiment és el lloc gastronòmic de la vida política, artística i literària de París des de fa més de 200 anys.

■ TAILLEVENT

15, rue Lamennais. (75008). París. Tel.: + 33 (0) 144 95 15 01. Fax: + 33 (0) 142 25 95 18. Horari de 12,15 a 13,30 i de 19,15 a 22,00. Tanca dissabte, diumenge i del 26 de juliol al 25 d'agost. American Express, 4B, Diners, Master Card i Visa. Aire condicionat. 2 menjadors privats per fins a 12 i 32 comensals. Correu electrònic: mail@taillevent.com. Web: www.taillevent.com.

Fundat l'any 1946, aquest restaurant propietat de les famílies Vrinat i Gardinier, va aconseguir ser considerat un dels millors restaurants del món, fregant la perfecció, amb 3 estrelles Michelin. Actualment, amb 2, segueix sent una de les referències més importants de la restauració parisenca, tant per la seva exquisida cuina, com pel seu marc i servei. Alain Solivérès, alumne de Ducasse, Senderens i Guérard, xef de Taillevent des del 2002, ofereix una cuina gastronòmica, clàssica actualitzada, impecable. La decoració és també clàssica i molt elegant. El servei, sota la supervisió de Jean-Marie Ancher és d'alta escola. La capacitat del menjador és per a 90 comensals. El celler, a cura del sommelier Jean-François Le Moine, és una dels més importants de França, amb 40.000 ampolles i 1.100 varietats a la carta de vins. Sens dubte, Taillevent és una cita ineludible per als amants de la bona taula en la seva estada a la capital francesa, un dinar o un sopar en aquest establiment és sempre memorable, una gran experiència gastronòmica de gratíssim record. **Especialitats i preus:** *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 degustació, 195,00. **Vi 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. Tanca dissabte i diumenge. Tancament anual agost. Aparcament. Correu electrònic: apicius@relais.com. Web:www.relais.com/apicius.

La mare de Jean-Pierre Vigato, xef propietari del restaurant Apicius, situat en un parc magnífic al centre de París, era mestressa de casa i cuinava cada dia amb esamor i amor. D'això es va impregnar Vigato o li va quedar una gran sen-

sibilitat a les olors i a les aromes de la cuina, d'ella, les coses més simples eren les millors. Vivien en una casa de camp amb un jardí i una horta. Segons apunta la guia Relais & Chateaux, de la qual forma part Apicius, la "màxima" de Paul Gauguin «Cuinar suposa tenir una ment lleugera, un esperit generós i un cor gran»... s'aplica perfectament a la cuina de Jean-Pierre Vigato i al seu establiment, una joia guardada en l'estoig d'un palauet Parisià. Tot just creuar el pòrtic, s'opera la màgia... Un ambient subtil i refinat, al centre d'un parc privat. La cuina, fascinant, molt inventiva i contínuament actualitzada al gust del dia, en què el xef autodidacta crea les seves receptes, fa personalment les seves compres i detesta repetir-se. Impressiona en arribar al restaurant les dimensions d'aquest. Entrem en un jardí extraordinari amb escultures en què al fons està un autèntic palau. Deixem la terrassa del costat i entrem en un dels més importants temples culinaris de París, amb diversos menjadors i salons amb exquisida decoració. El servei, impecable, el celler, majestuós i, el més important, la cuina, de 2 estrelles Michelin, que per a nosaltres, sens dubte, hauria de ser de 3). **Especialitats:** *huitres speciales au caviar osciètre au citron; charlotte de pommes de terre de Noirmoutier au caviar osciètre; filets de rougets mijotés "minute" Dans l'eua 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'agnaua du Limousin, coffre de pommes de terre; grand dessert tot chocolate.* Menú degustació, 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. Tanca dissabte migdia i diumenge. 1 agost. Correu electrònic: feuillants@relais.com Web: www.relais.com/feuillants.

A dos passos de la plaça Vendome, al fons d'un breu passatge, es troba una gran joia de la gastronomia parisenca. El seu xef propietari, Alain Dutournier, ofereix la seva alta cuina creativa i d'autor, que prioritza al màxim sabors i productes per a no restar l'autenticitat dels mateixos, sense disfressa alguna. La gran ampolla que presideix l'entrada de l'establiment ens adverteix que aquí tot és gran, immens, fabulós. En els quatre menjadors dirigits per Philippe Macquet, Patrick Vildary i Patrick Cazeaux, que tenen decoració minimalista admirarem immensos quadres de pintors, entre els quals hi Tàpies. Es respira professionalitat, responsabilitat, grandesa, i alta, molt alta, cuina francesa, pausada, tranquil·la, admirable, feta per un gran mestre culinari, per un apassionat de la cuina. Perquè si bé Dutournier és un gran amant dels toros i un gran parlador, és encara millor xef. Va néixer el 1949 al poble de Cagnotte (Landes) entre Dax i Peyrehorada, i entre Gaves i Adour (en els confins de la Chalosse i el País de Orthe). De la seva mare i de la seva àvia va adquirir l'amor a la cuina i va aprendre del seu art i de la importància dels bons productes, gallines de granja, bous de Chalosse, confits, foie-gras... Va estudiar a l'Escola d'Hostaleria dels Pirineus; passa per diferents restaurants i el 1973 obre el seu restaurant Trou Gascon, al

districte 12 de París, on ofereix la seva cuina "de veritat" amb productes sans i autèntics. El 1976 és nomenat Millor Sommelier-Restaurador de París i un any després rep la primera estrella Michelin, arribant la segona el 1982. És el 1986 quan obre Carré des Feuillants, en el primer districte parisenc, el lloc ideal per a l'evolució de la seva cuina fins a l'actualitat al centre de París. El mateix any obté les 2 estrelles Michelin. Chevalier de l'Ordre National du Mérite, el 1989, Xef de l'Any 1996, entre d'altres distincions, Dutounier va renovar completament el seu Carré des Feuillants en una estètica reposant i rigorosa en combinació perfecta sintonia amb el seu esperit actual de la seva cuina de gran alçada, recolzada en la modernitat i l'originalitat, en els camins de la llibertat creativa.

Especialitats: *Boullon Câtaignes, truffe blanche d'Alba, poule faisane; turbot sauvage, caviar ébène, rit noir; le cèpe mariné, poèlé, en petit pâté chaud; lièvre en prestigieuse royale au vin de Sauternes le filet frotté d'épices et servi rosé; fougere briard affiné a la truffe; y perles de Mongoustan, marrons glacés, gelée de rhum.* Menú Dinar Temptació, 58,00, sense beguda i 92,00 amb ella. Menú "Les idees de la saison", 78,00 sense beguda i amb ella, 225,00. Menú "El Millor del Moment", 200,00. El celler del restaurant és impressionant amb més de 80.000 ampolles, és un dels més importants de París, a càrrec del sommelier, 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. Horari de 12,00 a 14,30 i de 19,30 a 22,30. Tanca diumenge i dilluns. Vacances a l'agost. American Express, Diners, Master Card i Visa. Aire condicionat. Aparcacotxes. 2 menjadors privats per fins a 16 comensals.

Manuel Martínez, l'avi era de Mieres, encara que ell no parla espanyol, es va consagrar com a xef treballant durant 8 anys al capdavant de la cuina de La Tour d'Argent. Després es va instal·lar en el seu propi establiment, Le Relais Louis XIII, a la riba esquerra del Sena, davant del que va ser el Taller de Dalí, on ja porta dotze anys. Ocupa una antiga mansió que manté l'estil decoratiu rústic i disposa de diversos menjadors petits a la planta baixa i al primer pis. Martínez ofereix una línia de cuina gastronòmica francesa que cada any és distingida per la guia Michelin amb 2 estrelles. Compta amb el suport de la seva filla en la direcció de la sala. Val la pena degustar l'exquisit menú degustació que ofereix per 110 euros (begudes a part). Per menjar també hi ha un menú per 50 euros, i per sopar, per 80 euros. Destaca l'important celler amb unes 500 referències, a cura del sommelier Lucas Frank. **Especialitats:** *Raviolis de homard; foie graso te jus créme aux cèps; blanco de turbot sauvatge de nos côtes aux aromates; classique millefeuille vanille 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 tanca. (El restaurant Les Ambassadeurs tanca diumenge, dilluns i agost). American Express, Master Card i Visa. Correu electrònic: crillon@crillon.com. Web: www.crillon.com.

És, sens dubte, un dels més prestigiosos i emblemàtics hotels de París, de màxima categoria. Pertany a la cadena Concorde-Hotels i està situat davant de la Place de la Concorde. Inaugurat l'11 de març de 1909, per ell han passat els més famosos personatges del segle XX, que aprecien els seus valors de sempre i que són l'excel·lència, el respecte i la solidaritat. Compta amb un total de 103 habitacions, 39 suites i 5 apartaments, tots ells amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i Canal +, Wi-Fi, barnús, assecador de cabell, servei d'habitacions les 24 hores i pany electrònic. Admet gossos. El preu de l'habitació doble oscil·la entre els 750/1.100 euros/dia. Disposa d'aparcament, aparcacotxes, fitness, sales de convencions, bar i 4 restaurants: Les Ambassadeurs, l'Obé, Le Patio i Le Jardin d'Hiver. Els lectors de la revista Ultra Travel, suplement de viatges del diari Daily Telegraph han atorgat el títol de Best City Hotel in the world 2011 (millor hotel de ciutat en el món 2011) al Crillon, una distinció que recompensa el servei excepcional i l'emplaçament únic del prestigiós establiment parisenc.

Contemplar l'obelisc de la plaça Concorde, des d'una de les terrasses de les suites de l'Hôtel de Crillon és un somni que tot Bon Vivant vol viure almenys una vegada a la vida: tot un referent de l'hosteleria de gran luxe a la capital francesa. En els excelsos salons del superluxe Hôtel de Crillon, com un tresor més de l'emblemàtic establiment hi ha el restaurant Les Ambassadeurs, amb una decoració certament excepcional, que per si sola justifica la visita. Entre la tradició i la modernitat, Les Ambassadeurs ocupa un menjador històric amb una tonalitat contemporània i elegància refinada, situat al costat del jardí d'hivern. Però l'important és la seva cuina i, lògicament, està a l'altura de les circumstàncies i per això té 1 estrella a la guia Michelin. De la mateixa s'encarrega el xef, Christopher Hache, que coneix tots els secrets de l'alta gastronomia francesa. L'important celler està a cura del sommelier, Jérôme Moreau i en ell es guarden un miler de referències dels millors vins del món. Entre les especialitats culinàries del restaurant podem destacar: *Foie gras de canard des Landes*, 75,00; *Carré crouste de homard bleu*, 105,00; *Boeuf de Galli cuit feu*, 90,00; *Variations de grands Desserts à la française*, 30,00. Les Ambassadeurs ofereix també, a més de la carta, un menú degustació de sis plats, sense beguda, per 160,00 euros i un Menú Dinar (entrada, plat i postres) per 68 euros. Amb l'arribada del bon temps, Le Patio es cobreix de gespa amb flors i en aquesta decoració bucòlica es proposa un esmorzar amb bufet de sabors del món, per 45 euros, amb entrades fredes i calentes, plats i els plaers dolços signats per Jérôme Chaucesse, un autèntic pícnic al centre de París.

■ PLAZA ATHÉNÉE

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

Diu la llegenda que hi havia una vegada un palau al centre de París en què regnava el luxe, l'elegància, l'encant i el refinament. Aquest palau, molt parisenc, que actualment combina perfectament la innovació amb la tradició és l'hotel Plaza Athénée, considerat com un dels millors hotels d'Europa, per la seva exquisida decoració, gastronomia, servei i art de viure. Situat a l'avinguda Montaigne, molt a prop dels Camps Elisis, dels molls del Sena i de la Torre Eiffel, en un districte de moda, espectacles i negocis de París, l'hotel ocupa certament des de l'any 1911 un magnífic palau refinat i luxós, en el qual s'allotgen grans personatges mundials. Destaca en la seva façana un decorat màgic amb tons "Rojo Plaza" que és tot un símbol a l'establiment. El Plaza Athénée es distingeix alhora per la seva innovació, ja que ha integrat l'última i més avançada tecnologia perquè els seus hostes experimentin la sensació d'estar en un lloc situat més enllà del temps i l'espai, en què no hi ha presses. Disposa de 146 habitacions i júnior suites i 45 suites superiors, de luxe, a més d'1 Suite Royale, de 450 m² i la Suite Eiffel Terrasse, amb una terrassa panoràmica de 360° sobre la ciutat, amb una vista excepcional cap a la Torre Eiffel, i 2 suites Eiffel, una clàssica i altres Art Decó. El servei d'habitacions és de 24 hores i el preu de l'habitació doble oscil·la entre: 865/1.600 euros/dia. Les suites de luxe entre 2.800 i 10.000 euros/dia. La Suite Royale, 22.000 euros/dia. Disposa també del Bar únic contemporani en què se serveixen còctels realment originals, en un ambient molt íntim. L'any 2008 l'hotel es va associar amb Christian Dior, amb la finalitat de crear l'institut Dior a Plaza Athénée. Compta igualment amb gimnàs, sauna, salons per a esdeveniments i jardí. En definitiva, un univers màgic en què més de 520 persones tenen com a objectiu la felicitat dels seus hostes.

Amb Alain Ducasse, el xef amb més estrelles Michelin del món, al capdavant dels 5 restaurants del Plaça Athénée, s'hi pot degustar una de les cuines més destacades i sofisticades de França. Cada restaurant té la seva pròpia identitat i l'anomenat Alain Ducasse au Plaça Athénée (3 estrelles Michelin) ofereix l'alta cuina de Ducasse, coneguda i valorada mundialment, en un agradable menjador amb una decoració sigularíssima. El menú té un preu de 360 euros, sense begudes. És membre de Châteaux & Hôtels Collection. Els altres quatre restaurants, supervisats pels Ducasse, són Le Relais Plaza, La Galeria des Gobelins, La Cour Jardí i 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 tanca. (El restaurant diumenge, dilluns i agost). American Express, Diners,

Master Card i Visa. Cadena Small Luxury Hotels of the World. Correu electrònic: reservations@hoteldevendome.com. Web: www.hoteldevendome.com.

Situat al costat de la plaça Vendôme, una de les més belles de la capital, certament al centre de París, és un dels seus hotels més encantadors, per la seva luxosa decoració, confortabilitat de les seves habitacions, discreció i detalls de gran gust. Ocupa un edifici construït el 1723 per Pierre Perrin, secretari del rei Sol, Lluís XIV. Després de tres segles d'art, cultura i elegància en aquesta direcció única de París, el 1998 es retroba en aquest hotel el seu passat esplendor, després de 4 anys de transformacions (pilastres amb capitells daurats, marquesines de fustes rars i precioses, marbres policromats...). En aquest sumptuós refugi al centre de la capital, amb el confort i la tecnologia d'un palau internacional, es conjuguen els quatre clàssics estils Lluís XIV, XV, XVI i Empire. Cada habitació és única, té un total de 29, de les quals 10 són suites. Totes amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, barnús, assecador de cabell, servei d'habitacions 24 hores i pany electrònic. Des de les habitacions de l'hotel hi ha esplèndides vistes a la place Vendôme i al carrer St Honoré. El dirigeix Etienne Clamouze. El preu de l'habitació doble oscil·la entre els 480/700 euros/dia. Disposa d'aparcament, aparcacotxes, sala de convencions i restaurant: Le 1 Place Vendôme. El restaurant Le 1 Place Vendôme ofereix, en un petit menjador molt chic, amb una capacitat per a 30 comensals, una cuina gastronòmica refinada, una carta en moviment, segons el mercat, imaginada pel xef Nicolas Rucheton, elegit pel xef Didier Aniès el "Meilleur Ouvrier de France 2000". Aquest jove xef que s'està imposant ja com un valor creixent de la gastronomia ha estat format per grans mestres de la cuina com Benoit Bernard (La Laiterie à Lambersart), Jean Cousseau (Le Relais de la Poste) o La Bastide de Gordes. Amb una decoració «pied de poule» et «gris Dior» molt agradable, l'excel·lència parisenca i l'audàcia del jove xef reunides han aconseguit aquesta química que fan de Le 1 Place Vendôme una de les taules més concorregudes de la capital. **Especialitats:** *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 restaurant ofereix també menús que canvien cada 6 setmanes segons els productes de temporada, al migdia, per 45,00 euros i el sopar, 85,00 euros. El celler té unes 35 referències, els vins estan entre els 40/850 euros l'ampolla.

■ FOUQUET'S BARRIÈRE

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

Al cor del districte VIII, a l'angle dels Camps Elisis i de l'avinguda George V, aquest excel·lent hotel de gran luxe atén una selecta clientela internacional que busca sempre el millor. Construït al voltant d'un jardí interior realitzat per l'arquitecte Édouard François i inaugurat l'any 2006, aquest "palau digital" ofereix la intimitat de les seves habitacions i l'extravagància de les seves suites decorades per Jacques Garcia en un estil únic, i tot amb una tecnologia d'informació i de comunicació de les més avantguardistes. El moderníssim equipament s'integra perfectament en el luxe discret i en el refinament d'un conjunt que captiva. En total són 107 habitacions, 35 júnior suites i suites, 5 suites superiors i Le Grand Suite de París (Presidencial) amb la seva terrassa panoràmica, un espai moldejable de 250-535 metres quadrats. El servei d'habitacions és de 24 hores. El preu de l'habitació doble oscil·la entre els 750/1.300 euros/dia. Les suites, 1.100/4.800. I la suite Presidencial, 9.600/12.000 euros/dia. També cal destacar l'U Spa Barrière U com Únic, un espai de benestar absolut, el desenvolupament d'un luxe d'excepció. Un Spa Barrera obre les portes de la relaxació i del pur plaer, amb 800 m² per perdre i trobar, una piscina coberta i climatitzada de quinze metres sobre sis i tot un recorregut aquàtic inèdit a París, dos hammams, jacuzzi, sales de tractaments i massatges i sala de fitness. Finalment, respecte al servei, cal dir que és impecable, fins i tot amb un majordom per a cada habitació.

L'hotel també disposa del restaurant Diana, el bar Le Lucien, Fouquet's, la Galerie Joy, Terrasse i Jardí. Al cor de l'hotel, obrint-se sobre el magnífic jardí interior, el restaurant Diane és una autèntica joia de serenitat. El seu univers és intimista, elegant i refinat. Des de les línies depurades als blancs nacrats valorats de tecles daurades, un mobiliari de luxe... L'univers de Diane, alhora clàssic i contemporani, i resoltament femení. Una feminitat subratllada pels detalls florals i la vegetació que es troba aquí i allà, creant un subtil enllaç amb el jardí. Al sòl, la moqueta de tonalitats Parma i poma s'inspira en motius de teixits Damasc. Un art de la taula delicat en porcellana de Llemotges i una argenteria signada per Christofle vesteixen capes de lli blanc. Les cadires contemporànies, amb la seva asseçada en forma de medallons, s'inscriuen perfectament en el marc màgic del lloc, mentre que la llum, suau i calent, subratlla l'ambient intimista. El restaurant Diana ofereix el menú degustació, segons el gust de cadascú, el xef, Jean-Yves Leuranguer selecciona i prepara especialment quatre plats i dues postres en un menú personalitzat per una escapada llaminera d'excepció. El març del 2003, Jean-Yves Leuranguer va ser nomenat cap de les cuines del llegendari restaurant Fouquet's. Tres anys més tard, quan l'Hotel Fouquet's Barrière se inaugura, passa a cap de les cuines de la casa i dirigeix així el restaurant tradicional Fouquet's, el restaurant gastronòmic Diane, la Galeria Joy i supervisa igualment el servei d'habitacions. Selecciona cadascun dels millors productes d'estació i mostra subtilment els sabors autèntics i originals de cada estació per a una experiència única al cor del Triangle d'Or Claude Ducrozet, cap pastisser de l'Hotel Fouquet's Barrière, ofereix experiències gustatives contrastades i notes exòtiques en els postres del Diana. En les especialitats del Diana hi ha el llamàntol bretó, l'ànec de Challans, l'aranya de mar, el turbot, el bou de Charolles... El res-

taurant Diane està obert pels àpats de dimarts a divendres, de 12.30 a 14.00 i per els sopars del dimarts a dissabte, de 19.00 a 22.30. Menú dinar: 60. Menú sopar: 78. Menú degustació: 98. Sense begudes, 125 begudes incloses. A la carta, entre 110 i 140. Fouquet's és la brasserie de l'hotel i es pot afirmar que els grans clàssics de la cuina francesa han fet la reputació d'aquest restaurant llegendari. El llenguado Colbert, poma al forn a la persillade, salsa tàrtar, els raviolis de llagosta i el tradicional milfulls Fouquet's són des de sempre els reis de la casa... El 1990, el Fouquet's es va inscriure a l'inventari dels Monuments Històrics i és així com, oficialment, ha estat consagrat en un elevat lloc de la cultura francesa. La Galeria Joy ofereix una cuina lleugera 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. Correu electrònic: reservation@hotel-tremaille.com. Web: www.hotel-tremaille.com.

Estendard del patrimoni hoteler de luxe parisenc, aquest hotel, situat al cor del districte VIII, va reobrir les seves portes el juny de 2002, després de 15 mesos de reformes, experimentant un autèntic renaixement, una segona joventut, però conservant els vestigis arquitectònics de l'edifici. Els espais i volums van ser dissenyats de nou i transformats per Richard Martinet per donar lloc a un total de 88 habitacions i 5 suites. La façana exterior, qualificada d'estil "Hausman", va retrobar el seu esplendor original amb les seves motlures i balcons de ferro forjat que ofereix la seva vistosa façana. Les motlures i xemeneies de marbre també es poden observar en les habitacions, que disposen d'aire condicionat i les últimes tecnologies (televisors LCD amb canals per satèl·lit, DVD, Internet ADSL gratuït... i ambients diferents. Totes estan equipades amb un "hatch", sistema de servei d'habitacions d'accés directe sense necessitat d'obrir la porta, molt útil per l'esmorzar a la pròpia càmera. I algunes habitacions disposen de terrasses privades amb excel·lents vistes sobre les teulades de París. El preu de l'habitació doble oscil·la entre els 340/710 euros/dia. Destaca també el seu centre de tonificació i bellesa per al relax i el benestar, amb zona cardio-training, sauna i dutxa de dolls.

Al costat del hall, a prop de la preciosa escala estil Art Déco, hi ha el bar i, més enllà, Louis 2, el restaurant chic i modern, de cuina francesa de l'hotel, on oficia el xef Yann Frohn.

■ DANIEL

8, rue Frédéric-Bastiac, 75008 París. Tel.: + 33 (0) 180 18 07 20. Fax: + 33 (0) 142 56 17 01. No tanca (el restaurant tanca dissabte, diumenge i agost). Correu electrònic: danielparis@relais.com. Web: www.relais.com/danielparis

Quant s'entra en un hotel de la guia Relais & Chateaux sap que trobarà un establiment únic al món, diferent de tots els altres, ple de singularitats que el perso-

nalitzen. Orfila, de Madrid, El Castell, de la Seu d'Urgell, Santa Marta, Lloret, Torre de Remei de Bolvir, Bareis, de la Selva Negra, Daniel, de París... tots són diferents, únics, però fantàstics que responen a les 5 C de la Cadena: cortesia, charme (encant), caràcter, calma i cuina. París també té el seu hotel Relais & Chateaux: Daniel, a dues passades dels Camps Elisis i del conegut carrer Faubourg Saint-Honoré. Un petit hotel encantador que ens sorprèn per la seva exquisida i delicada decoració única, en el qual la vista dels clients es perd entre mobles de fustes precioses, còmodes sofàs, sedes d'Orient suaus setins. Però també han motius decoratius de la França del segle XIII. Tot una conjunció perfecta entre Orient i Occident. Dirigit per Cécile Croisard, aquest hotel "joia", de la mà de la decoradora internacional Tarfa Salam, ens convida a un viatge exòtic que ens acosta a l'estil oriental amb un tapissos de Kazakhstan, plats de plata turcs, pintures de cal·ligrafia xinesa en ivori, paper pintat a la Xina amb motius florals, ocells, en una dominant de color verd que és el predilecta de l'hotel. Cadascuna de les seves 19 habitacions i 9 suites són diferents amb una decoració i atmòsfera pròpia, amb objectes diferents llocs del món. Al immoble haussmannien que ocupa, les habitacions del segon i del cinquè pis disposen de balcó. I totes amb totes les tecnologies modernes pel confort i la comoditat dels hostes. Disposen d'aire climatitzat regulat individualment, minibar, televisió de plasma, i accés a Internet sense fils a tot a l'hotel. El preu de l'habitació doble és de 420/490 euros/dia, suites, 590/790 euros/dia. En aquest agradable marc que ens dona Daniel cal destacar el seu bar i el saló Daniel que estan oberts sense interrupció per servir l'esmorzar, el cafè, el te i els còctels amb gran confortabilitat i amb la possibilitat de trobar una acurada decoració amb trets dels dos mons, Occident i Orient, tot en un mateix hotel únic, Daniel. El restaurant proposa dinars o sopars a la carta amb especialitats de cuina francesa, generosa, colorista i plena de fantasies, un menú diari s'ofereix al migdia i a la nit, a partir de productes de temporada i de mercat, per 40 euros (entrada, plat i postres). El restaurant gourmand obert de dilluns a divendres. També una carta més internacional servida els caps de setmana.

■ 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. Correu electrònic: paris.vendome@hyatt.com. Web: www.paris.vendome.hyatt.fr.

Situat al costat de la plaça Vendôme, al districte II, aquest hotel va ser inaugurat l'any 2002 i disposa d'un servei personalitzat i professional i d'una singular decoració interior, fruit de la tasca del dissenyador Ed Tuttle. Emmarcat en un estil clàssic parisenc, la seva col·lecció d'art converteix aquest lloc en una autèntica galeria on destaquen mestres internacionals contemporanis. L'hotel ocupa 5 edificis diferents de l'època de Hausman transformats en un de sol, manté a la façana inferior les 200 tones de delicada pedra del seu origen. Té 158 habitacions, 40 d'elles suites, decorades amb tonalitats càlides, simples i elements artístics molt selectes i elegants mobles, i equipades amb equips de

Bang & Olufsen, accés a Internet d'alta velocitat i televisió via satèl·lit, etc. Preu de l'habitació doble: 800 euros/dia. L'hotel disposa també d'Spa, equipat amb un gimnàs, sauna, vestuaris i 4 sales per tractaments amb sòl de fusta, parets de caoba, dutxes de marbre i cornises daurades, a més d'una sala de relaxació amb jacuzzi. El dirigeix Michel Jauslin i està considerat un palauet 5 estrelles.

El seu restaurant gastronòmic, Le Pur, reformat l'any passat, està sota la batuta del xef Jean François Rouquette des de 2005 (només sopars) que ofereix cuina francesa amb inspiracions de cuines del món. La sala, per a 45 comensals està dirigida per Cyril Bruneau i el sommelier és Rut Cotroneo que té cura del celler amb unes 200 referències (entre els 45 i 2.300 euros). **Especialitats:** *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; Epi-gramme 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 degustació, 85/135.*

VALL DEL LOIRE (RECORREGUT PELS CASTELLS)

■ 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. Tanca del 2 de gener al 7 de febrer i de l'11 al 18 de novembre. Diumenge nit i dilluns nit en temporada baixa. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Pertany a la Cadena Relais et Chateaux. El dirigeix: Marie-Hélène Rigaudis-Calvet. Correu electrònic: auriac@relaischateaux.com. Web: www.domaine-d-auriac.com.

Als afores de Carcassona, al Sud, en un paratge tranquil i bonic d'un antic domini vitivinícola, envoltat actualment d'un parc i un camp de golf de 18 forats, es troba aquesta bonica casa burgesa del segle XIX, transformada l'any 1970 en hotel (de la categoria de 4 estrelles) i restaurant per la família Rigaud, que encara el continua portant. Disposa de 24 habitacions i 5 suites amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i Canal +, barnús i assecador de cabells. Admet gossos. Preu de l'habitació 100/460 euros/dia. Les últimes reformes daten de 2011. Compta amb pàrquing propi tancat a l'aire lliure vigilat, jardins, tennis, piscina, sales de convencions i restaurant: Bernard Rigaud.

El restaurant té un horari de 12,00 a 13,45 i de 20,00 a 21,15 hores. Tanca diumenge nit i dilluns tot el dia fora de temporada i migdies de dilluns a dimecres en temporada. Disposa de 3 menjadors privats una capacitat per a 10/100 comensals. La decoració és clàssica. Bernard Rigaud va ser el xef del Domanine fins a la seva mort l'any 2003, llavors el seu segon, Philippe Ducos (amb currículum que figura Michel Gerand, Firmin Arrambide, entra altes grans cuiners) va passar a dirigir els fogons i tenir cura de la gourmandise de la casa. El restaurant ofereix una cuina clàssica amb gran professionalitat, que busca l'equilibri entre l'oceà i el mediterrani, remarcant els productes de mercat, com les aus del País Càtar i valorant també molt les verdures i llegums dels petits productors de la zona. A destacar també la cura en la presentació dels plats. Aquesta cultura era desenvolupada amb Bernard Rigaud (3 generacions de carnissers en la família) al voltant de les bones carns, que segueixen sent tota una referència en el Domaine de Auriac. **Especialitats i preus:** *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. També ofereix un menú per 70,00 i un menú degustació per 100,00. El director de sala és Jean-Paul Herve i el somelier Frank Sakhinis, que té cura d'un celler amb unes 400 referències.

■ 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. Tanca del 31 d'octubre al 6 d'abril. American Express, 4B, Diners, Master

Card, 6000 i Visa. Pertany a la cadena Relais et Châteaux. El dirigeix M. Morandi. Correu electrònic: mercues@relaischateaux.com. Web: www.chateaudemercues.com.

Molt a prop de Cahors, en un petit poble que es diu Mercuès, descobrim a la part alta d'un turó, als peus de la qual transcorre el riu Lot un magnífic Castell medieval del segle XIII convertit el 1944 en un hotel de 4 estrelles. És Propietat de M. Vigouroux, un dels importants viticultors de la comarca i està situat al Departament de Lot, a la Regió Midi-Pyrénées. Les vistes des del castell són excepcionals. Té 24 habitacions i 6 suites, amb aire condicionat (4), caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió, barnús i assecador de cabells. Admet gossos. Preu de l'habitació: 220/640 euros/dia. Disposa de pàrquing propi a l'aire lliure vigilat, jardí, tennis, piscina, celler a la planta baixa del castell, que es pot visitar i restaurant.

El restaurant del Château de Mercuès té un horari de 12,00 a 13,30 i de 19,00 a 21,00 hores i tanca els dilluns. El menjador té una capacitat per fins a 100 comensals i disposa d'una agradable terrassa. El xef és Philippe Combet que elabora una cuina gastronòmica de línia francesa. La sala està a càrrec d'Eric Chenaix i el celler, que guarda unes 250 referències, d'Arnaud Le Saux. **Especialitats i preus:** *Asperges vertes roties, oeuf 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. També ofereix un Menú Château, 85,00, un Menú Suggestions, 65,00 i un Menú Degustació, 138,00. **Vi de la casa:** Château de Mercuès - Grand Vin Seigneur (2008 - Médaille d'or au concours général agricole de Paris), 33,00 i 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. Tanca de l'1 de novembre fins Pasqua. També diumenge, dilluns i dimarts migdia. American Express, Master Card i Visa. Pertany a la cadena Relais du Silence. Correu electrònic: chateau-nieuilhotel@wanadoo.fr. Web: www.chateau-nieuilhotel.com.

Aquest antic castell va ser transformat en hotel el 1937 per Pierre Fougerat, avi de l'actual propietari, Jean-Michel Bodinaud, que també el dirigeix. Curiosament aquest va ser el primer castell que es va transformar en hotel a França. D'estil renaixentista, aquest "rendez-vous" de caça de Francisco i està situat enmig d'un gran parc arbrat, entre Angouleme i Llemotges. Destaquen els jardins de la

part posterior del castell. L'hotel és ideal per a les visites a Futuroscope. Té 11 habitacions i 3 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Wi-Fi, barnús i assecador de cabells. Admet gossos. Preu de l'habitació doble: 120/300 euros/dia. Aparcament. Jardí. Piscina. Sales de convencions. Botigues. Galeria d'art i antiguitats davant del castell. La Grange aux Olesa és el restaurant gastronòmic, situat també enfront de la façana principal del castell, en un local de decoració contemporània, al capdavant del qual hi ha Patrice Devaine. Els xefs són Pascal Pressal i Syllice Prydenus. El celler guarda unes 150 varietats de vins. Disposa de 2 salons privats per fins a 80 comensals. Terrassa. Menú a 46,00 euros, amb aperitius, vi i cafè inclosos.

■ CHÂTEAU D'ARTIGNY, MONTBAZON

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

François Coty, cèlebre perfumista, va fer construir el castell actual entre 1912 i 1929, a 2 km de Montbazon. Com a hotel de quatre estrelles, del grup Grans Etapes Françaises, va obrir les seves portes el 1961. Disposa de 65 habitacions i 11 suites, amb aire condicionat, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Wi-Fi, barnús i assecador de cabells. Admet gossos. Preu de l'habitació doble: 188/235 euros/dia. Aparcament. Jardí. Piscina climatitzada. Jacuzzi. Sauna. Tennis.

Origan és el restaurant gastronòmic de l'hotel, que ocupa una de les sales principals de la planta baixa, de forma circular, amb una esplèndida decoració estil segle XVIII. La sala la dirigeix Etienne Le Guil. El xef és Richard Prouteau. Important celler amb unes 450 referències, a cura de Pascal Veneau. **Especialitats i preus:** *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 degustació, 80,00. Vins en copes, 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. Tanca de l'1 de gener al 28 de febrer i del 18 al 31 de desembre. Pertany a la cadena Realis du Silence. Correu electrònic: domaine.tortiniere@wanadoo.fr. Web: www.tortiniere.com.

A 10 km. de Tours, al cor de la ruta dels Castells del Loira, descobrim aquest hotel restaurant de 4 estrelles, envoltat d'un parc de 15 hectàrees, que és propietat del matrimoni Anne & Xavier Olivereau. Dominant l'Indre, aquest establiment gaudeixi de l'encant, luxe i refinament, i alhora elegància a la francesa, dels millors hotels de la Val de Loire. Un punt de referència per a la visita als castells, ja que té una ubicació ideal entre el Chateaux de Azay-le-Rideau i del Château

de Chenonceau, en un paratge perfecte per conèixer la regió de la Touraine. Disposa d'un total de 23 habitacions i 7 suites. El preu de l'habitació doble és de 135/370 euros/dia. Pertany a la cadena Relais Du Silence.

A destacar el seu restaurant (tanca diumenge nit) que ofereix alta cuina francesa que elabora el xef David Chartier, per uns preus entre els 50 i els 80 euros. El director de sala és Mathieu Grenier. Té un celler amb més de 100 referències de vins i *champagnes*.

■ CHATEAU DE MARÇAY, MARÇAY (CHINON)

37500 Chinon. Tel.: + 33 (0) 247 93 90 96. Fax: + 33 (0) 247 93 45 33. Tanca del 10 de gener al 10 de febrer i del 20 de febrer al 9 de març (el restaurant tanca dilluns migdia, dimarts tot el dia i dimecres migdia). American Express, Diners, Master Card i Visa. Terrassa. Pertany a la cadena Relais & Châteaux. Correu electrònic: contact@chateaudemarcay.com. Web: www.chateaudemarcay.com.

Hotel propietat de Philippe Mollard i situat als afores del petit poble de Marçay, prop de Chinon. Ocupa una fortalesa del segle XV, envoltada de la seva pròpia vinya i, com tots els castells de la vall del Loira, a 45 minuts del Parc de Futuroscope. Un castell magnífic i autèntic situat enmig d'un parc que comprèn diversos arbres i sota bosc, a més d'horta, vinyes i una important zona de tòfones. Per les seves contrades es poden fer moltes activitats i recorreguts romàntics. El seu interior ha estat preparat amb totes les comoditats actuals per al màxim confort dels seus hostes. Inaugurat com a hotel el 1973, compte amb un total de 29 habitacions i 4 suites, totes amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, barnús i assecador de cabells. Admet gossos. El preu de l'habitació doble és de 190/290 euros / dia. El dirigeix Stephanie Mollard. Aparcament. Jardí. Tennis. Piscina. Sala de convencions. Restaurant: Li Table de Marçay.

Restaurant gastronòmic que ofereix cuina regional amb un toc d'exotisme, que elabora el xef Christophe Canat. Té una estrella a la Guia Michelin. Dirigeix la sala Frank Audiguet. El celler alberga unes 600 referències de vins i *champagnes*. **Especialitats i preus:** *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 ricqlès*, 12,60. Menú: 36,20/44,22/52,30/64,32. Menú degustació, 78,80. Té 4 sales privades per fins 80 comensals. Admet gossos.

■ RESTAURANTE LA TABLE DE HAUTE SERRE, CIEURAC

Hauterres. 46230. Cieurac. Tel.: + 33 (0) 565 20 80 20. Fax: + 33 (0) 565 20 80 21. Horari de 12,30 a 14,00 i de 19,30 a 21,00. Tanca dimecres, dijous, diumenge, nit i

finals de novembre, desembre i març. American Express, Master Card i Visa. Aire condicionat i aparcament. Admet gossos. Correu electrònic: hauteserre@g-vigouroux.fr. Web: www.hauteserre.fr

Situat just a alguns quilòmetres del cèlebre mercat de les tòfones de Lalbenque i del safra de Laburgade, el Castell de Haute-Serre, propietat de Vigouroux i inaugurat el 2010, estava predestinat a posar en escena una trilogia d'excepció: el Malbec, la tòfona i el safrà. La Mesa de Haute-Serre és el restaurant de l'Château de Haute Serre, que produeix excel·lents vins i pren lloc en la decoració excepcional del chai en pedra. Restaurant de disseny contemporani, barreja la pedra, el bosc, el got i l'acer amb audàcia i sobrietat. Proposar una Bistronomie saborosa entre bótes i art modern, en un ambient de convivència i autenticitat. Diàriament el menú segueix el mercat del dia i s'anuncia a la pissarra en formula dinar i sopar: terrina de foie gras a la xocolata, risotto a la tòfona negra del Quercy (Melanosporum), xai rostit al fonoll, crema cremada al safrà del Quercy, sopa de Gariguettes el Malbec... el xef és Thierry Pzonka, el maître, Dos Santos Marie i el sommelier, Boutonnier Camille. Menú, 25,00/35,00. Menú degustació, 48,00 (inclou una copa de vi en cada plat). **Vi de la casa:** Chateau de Haute Serre. Respecte al xef poden dir que, trànsfuga apassionat, Thierry Pzonka ha oficiat als cotitzats de grans noms com Jacques Lameloise (3 estrelles Michelin), Jean Crotet (2 estrelles Michelin) i Michel Berring (2 estrelles Michelin) abans de partir 15 anys a Argentina, l'altre terroir d'expressió del Malbec. Immediatament seduït per la versió moderna de Bertrand-Gabriel per la tau-la vigneronne, el xef deixarà darrere lluïdes bateries i brigades sud-americanes per retrobar-se amb els seus orígens francesos. Per posar en escena el Malbec, el xef sublima els productes regionals dels mercats locals. Declina una cuina de terror creativa, i proposa diverses seqüències gastronòmiques al fil de les estacions: l'univers de la tòfona de gener a març, descoberta vins joves a l'abril, el safrà en el mes d'octubre...

■ DOMAINE DE BEAUVOIS, LUYNES

37230 Luynes. Tel.: + 33 (0) 247 55 50 11. Fax: + 33 (0) 247 55 59 62. Tanca de novembre a març. Correu electrònic: beauvois@grandesetapes.fr. Web: www.beauvois.fr.

Situat a l'entrada oest de Tours, concretament a uns 4 quilòmetres del poble de Luynes, aquesta espectacular mansió construïda durant els segles XVI i XVII s'ubica al cor d'un parc forestal de 140 hectàrees, just davant d'un estany, freqüentat en el seu dia per Lluís XIII. Recés de calma i tranquil·litat, l'hotel de quatre estrelles, té un total de 35 habitacions amb aire condicionat, caixa forta, telèfon directe, televisió, minibar, barnús i assecador de cabells. Preu de l'habitació doble: 110/345 euros/dia. Cal destacar l'elegant i íntim saló d'estar, la terrassa i el bar. Per als clients s'organitzen excursions en helicòpter i globus aerostàtic. Pertany a Grans Etapes Françaises. Disposa d'aparcament, piscina, tennis, bar i restaurant.

El restaurant té el mateix nom de l'hotel. El xef és Régis Guilpain. Celler amb unes 40 referències, a l'atenció de Frank Pinlong que també és el director de sala. **Especialitats i preus:** *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 degustació, 69,00. **Vi 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. Tanca de finals de novembre a finals de febrer. American Express, Diners, Marster Card i Visa. Aire condicionat, pàrquing, aparacacotxes i terrassa. 3 menjadors privats per fins a 60 comensals. Correu electrònic: hauts-loire@relais.com. Web: www.domainehautsloire.com.

A uns 200 km de París-Orly, trobem aquest meravellós hotel de quatre estrelles, que ocupa un antic pavelló de caça i els seus annexos, al comtat de Rostaing. Va ser edificat a finals del segle XVIII per l'editor Charles Louis Panckoucke, en l'emplaçament del castell feudal. Va passar a ser propietat de la família Bonnigal el 1970 i va ser obert com a hotel el 1974. Actualment el dirigeix Pierre-Alain Bonnigal, amb el suport de la seva esposa. El conjunt arquitectònic conserva tota la majestuositat d'antany i continua gaudint de l'esplendor del parc que l'alberga, la bellesa serena de l'estany on hi ha cignes, i les avingudes forestals, el recorregut de les quals és una delícia. L'elegància del gran saló i el refinament de les habitacions fan apreciar la dolçor de viure a la regió dels castells de França. L'hotel, en un gran parc arbrat de 70 hectàrees, respira tranquil·litat i bellesa. Compta amb un total de 19 habitacions i 12 suites, totes diferents i amb totes les comoditats de l'hostaleria actual: aire condicionat, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Wi-Fi, barnús i assecador de cabells. Preu de l'habitació doble: 140 euros/dia. Disposa d'aparcament, aparacacotxes, jardí, piscina climatitzada, tennis, saló de convencions, ping-pong, bicicletes... Pertany a la cadena Relais & Châteaux.

El restaurant té 2 estrelles Michelin i és Relais Gourmand. El menjador té una decoració d'estil clàssic i està dirigit per Bernard Lacroix. Es poden degustar exquisides especialitats d'alta cuina gastronòmica elaborades pel xef, Rémi Giraud, com *salade d'anguila 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 degustació, 150,00 (preus amb TVA inclòs). La carta de vins té més de 350 referències de vins i 35 de *champagnes* i esta a cura del somelier Franck Bernard. El restaurant tanca dilluns i dimarts. L'horari és de 12,00 a 14,00 i de 19,30 a 21,00 hores.

■ 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 tanca. Cadena Grandes Etapes Françaises. Correu electrònic: esclimont@grandes-etapes.fr. Web: www.esclimont.com.

Al 1543, al centre de la vall del domini d'Esclimont, Etienne de Poncho, arquebisbe de Tours, va fer construir un castell que, amb el pas dels segles va passar per les mans de diferents propietaris, un dels quals va fer gravar a la façana que mira als jardins a la francesa la frase "És el meu plaer". El 1981 el va comprar el grup hotelier Grans Etapes Françaises, que el va convertir en un hotel de 4 estrelles, inaugurat el 1983, amb 47 habitacions i 5 apartaments, tots amb minibar, telèfon directe, televisió, barnús i assecador de cabells. Admet gossos. Està situat en ple camp, a 75 km de París. Té una arquitectura renaixentista, façana i jardins clàssics, com un veritable castell de la bella dorment del bosc. El dirigeix M. Pascal Cornil. Aparcament. Jardí. Tennis. Piscina. Sales de convencions.

Li Rochefoucauld és el restaurant gastronòmic de l'hotel, que ofereix cuina francesa tradicional en un marc de decoració renaixentista. El xef és Vicente Peinado i el director de sala Mickaël Charrier. El celler té unes 400 varietats de vins, a càrrec del sommelier Silvio Broussette. **Especialitats i preus:** 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 degustació, 89,00. **Vi de la casa:** Les Complices de Puech-Haut (Coteaux du Languedoc), 35,00.

RUTA DE LA FELICITAT A L'ALSACIA (FRANÇA) I SELVA NEGRA (ALEMANYA)

■ LA MIRANDE, AVIGNON

LA MIRANDE.- 4, place de l'Amirande. 84000 Avignon. Tel. + 33 4 90 14 20 20. Fax: + 33 (0)4 90 86 26 85. Correu electrònic: mirande@la-mirande.fr. Web: www.la-mirande.fr.

Les cases de "l'île 93, delimitades per la plaça de La Mirande i els carrers de la Peyrolierie, de Taulignan i de Vice-Légar han pertenescut a molts personatges importants i cèlebres. El cardenal Arnaud de Pellegrue va tenir l'immoble al segle XIV i va donar una recepció en honor al seu oncle, el Pape Clément, l'any 1308. L'edifici, més tard, fou incendiat i destruït, durant la guerra dels catalans (1410-1411). Va ser Pierre Vervins qui va fer edificar la bella mansió que avui tenim a la plaça de La Mirande, davant mateix de la part del darrera del Palau dels Papes. Durant la revolució, la casa va ser del Marqués de Lattier. 200 anys després, el palu fou transformat en hotel de luxe, respectant la història de l'immoble. Fou inaugurat el 9 de juny de 1990. Sens dubte és un hotel per viure la història d'Avignon. Disposa de 20 habitacions, casi totes elles amb vistes al Palau dels Papes. A destacar també el seu jardí. Disposa de *boutique*, bar i restaurant gastronòmic.

El restaurant La Mirande té com a xef de cuina el prestigiós Francis Motta, compta amb una estrella a la Michelin. El maitres d'hotel són Antje Stiliz i Cyrille Raymond. El sumiller és David Rpipetti. **Especialitats:** *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; i, a l'hora de les postres, macaron surprise aux fruits rouges, crème glacée menthe-citronnelle i accents de caramel, chocolat et fruits du moment.* També el restaurant ofereix menús a 31, 66 i 93 euros.

■ LE PRIEURÉ, VILLENEUVE LEZ AVIGNON

LE PRIEURÉ.- 7, place du Chapitre. 30400 Villeneuve lez Avignon (Gard). Tel + 33 (0) 4 90 15 90 15. Fax: + 33 (0) 4 90 25 45 39. Correu electrònic: leprieure@relais.com. Web: www.maisonde baumaniere.com.

Genevière i Jean-André Charial, propietaris també d'altres establiments hotelers a la Provença, com Le Cabro d'Or i Oustau de Baumanière i els restaurants Baltazar i Bistrot, tenen també aquest antic convent a Villeneuve-lez Avignon, a pocs quilòmetres de la Ciutat dels Papes. El treball de restauració i decoració dut a terme per convertir-lo en un modern i agradable hotel que forma part de la cadena Relais Chateaux és admirable i que es trova situat en el cor del conjunt medieval. Les pedres originals del convent, que són del segle XIV, s'armonitzen perfectament amb els mobles contemporanis i confortables, amb un encant extraordinari. L'hotel està envoltat d'un jardí ple d'aromes de glicines i de roses. En

total disposa de 26 habitacions, 9 juniors suites i 4 suites. El preu de l'habitació doble és de 205/315 euros/dia. L'hotel, sota la direcció d'Alexandre Favier, disposa d'aparcament a l'aire lliure, piscina, tennis, Wi-Fi, accés a internet, guarderia infantil, sala per a seminaris, accés per a minusvalits. Admet gossos.

Les sabroses temptacions les trobem al restaurant de l'hotel que ofereix un cant als productes de la regió, en un ambient tranquil i relaxant, de blanques parets i d'agradable terrassa. El xef és Fabien Fage, antic segon a la Cabro d'Or, alumne de Loiseau, Passard i Ducasse, sap interpretar perfectament les bones elaboracions del mercat *languedocien*, que porten a la taula tots els sabors de la Provença, regats amb el bons vins de la regió. El restaurant té una estrella a la Michelin. **Especialitats:** *asperges de pays en feuillantine croustillante, ricotta au miel et sarriette, jus aux agrumes; filet de Saint Pierre rôti au beurre demi-sel, poireaux tiédés 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 moussueuse mascarpone à la vanille des Iles...* També hi ha un menú a 32 i un menú degustació a 75 euros.

■ COUR DES LOGES, LYON

COUR DES LOGES.- 2-8, rue du Boeuf. 69005 Lyon. Tel.: + 33 (0)4 72 77 44 44. Fax: 33 (0)4 72 40 93 61. Correu electrònic: contact@courdesloges.com. Web: www.courdesloges.com

Situat al casc antic de Lyon, molt prop de la catedral i del riu, aquest hotel únic és un autèntic retrat del present i del passat, un ensemblatge subtil del ahir i del avui, un establiment que sorprèn i a la vegada sedueix, en el cor del vell Lyon, declarat per l'Unesco Patrimoni Mundial, reuneix quatre magnífics edificis del renaixement (segles XIV, XVI i XVII) perfectament restaurats, en el que s'imposa també per l'estil contemporani de la seva decoració interior. Conserva doncs l'empremta de la història i la calma de la pedra conjuntament a una modernitat, conseguint que en les seves habitacions es respiri luxe, calma i voluptuositat, en un xoc d'estils reunits en el sentit d'una sola cultura: la del benestar i la de la quietut, en un conjunt formidable. El dirigeix M. Franck Sciessere.

El restaurant Les Loges, situat junt a la recepció, ofereix una cuina refinada que conjuga, cada dia, tradició i imaginació, gràcies a la professionalitat del xef, Anthony Bonnet, que basa les seves elaboracions en el productes naturals de temporada. Lluny de la gastronomia ostentosa i supèrflua, aquí s'imposa com un lloc dels sabors exquisits i dels bons gustos. **Especialitats i preus:** *asperges vertes du Domanine Saint Vincent, 28; Saint-Pierre, 36; homard bleu de Bretagne, 45; agneau du Limousin, 35; pigeonneau d'élevage traditionnel, 39; baba traditionnel, 16; i le cacao grand Cru, 16.* Ofereix també un menú *relaisance*, 68 i el menú Les Loges, 85. El celler és molt complert, amb unes 300 referències, a cura del sumiller Romain Raymond. El director de sala és Jordan Marcet.

L'hotel també disposa del restaruant Café-Épicerie i compta amb bar, sala per a seminaris i cal destacar també el seu spa, piscina coberta climatitzada, sauna,

hamman, gimnàs i un petit però molt agradable jardí suspès. Servei de xofer i, finalment, cal també destacar 3 conserges “clefs d’or”, especialment Gérard Ravet, president de la secció Rhône-Alpes Les clefs d’Or.

■ RESTAURANT PIERRE ORSI, LYON

PIERRE ORSI.- 3, Place Kléber. 69006 Lyon (Rhône). Tel.: + 33 (0)4 78 89 57 68. Fax: + 00 72 44 93 34. Pertany a la Cadena Relais Chateaux. Correu electrònic: orsirelais.com.

Pierre Orsi, un dels més destacats xefs de França va obrir el seu restaurant a Lyon, a l’any 1975, ocupant una antiga casa edificada prop del parc de la Tête-d’Or, que té un estil de 1900, amb un aire britànic. Des de llavors, en aquest marc acollidor ofereix una cuina meravellosament adaptada a les estacions i a l’actualitat, d’autèntics sabors i múltiples perfums. La seva encantadora esposa, Geneviève complementa el quadre amb la seva amabilitat i simpatia, ensenyant totes les dependències de l’establiment que té racons preciosos i explicant mil i una anècdotes. **Especialitats:** *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* i en les postres, la *crêpe suzette au beurre d’orange, le délice Geneviève o la dame blanche dans sa robe noire*, són inoblidables. La bodega del restaurant és molt important i amplia, amb vins de tot el món.

La rebuda a l’establiment és singularíssima i extraordinàriament càlida. El menjar, sencillament deliciós i el lloc encantador. Certament tenia moltíssima raó el cap de recepció del Cour de Loges quan aconsellava que no es pot marxar de Lyon sense degustar el *raviolis de foie d’Orsí*. Per si sols justifiquen sobradament la visita al restaurant, que té una estrella a la Michelin.

■ CHÂTEAU DE MONTCAUD, DABRAN

CHÂTEAU DE MONTCAUD.- Hameau de Combe. 30200 Dabran (Gard). Tel. + 33 (0)4 66 89 60 60. Fax: + 33 (0)4 66 89 45 04. Tanca: del 25 d’octubre al 15 d’abril. Correu electrònic: montcaud@relaischateaux.com. Web: www.chateau-de-montcaud.com.

En el camp, prop de la població de Sabran, una antiga propietat privada, constituïda al segle XIX va estar abandonada varies dècades fins que va ser adquirida i reconvertida en hotel restaurant per l’actual propietari Baur, Anne i Rudy W. Baur, que conjuntament amb la seva esposa Anne, ofereixen l’hospitalitat del seu castell, dels seus jardins i d’un parc de 5 hectàreas, amb més de 150 espècies arbòreas úniques al món. La seva filosofia és el luxe de la simplicitat. El castell és d’estil Empire Napoleon III. Un lloc de llum, pau i benestar, amb piscina, tennis i totes les comoditats de la hosteleria moderna a les habitacions del castell. En total disposa de 26 habitacions i 2 suites. El preu de l’habitació doble és 190/540 euros/dia.

Al costat, una encantadora masia és el restaurant Les Jardins de Montcaud, que ofereix la cuina provençal creativa, d’espècies, acompanyada dels exquisits vins Côtes-du-Rhône i d’altres llocs, d’una amplíssima bodega amb unes 200 referèn-

cies de vins i champagnes. El xef és un gran professional dels fogons, Bernard Guillot, amb gran experiència en cuines com les de Troisgros, Girardet, Alain Llorca, etc. **Especialitats:** *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.* A la carta hi han 4 menús a 31,00, 42,00, 49,00 i 66,00 euros i un menú degustació per 75,00 euros. El director de sala és Nicolas del Aguila. Disposa de 3 menjadors privats per a fins a 175 comensals. Admet gossos. Terrassa. També hi ha el restaurant Il Giardino, un bistrò italià. L'hotel disposa de piscina envoltada d'un gran jardí, tennis, gimnàs, suna, jacuzzi, sales de convencions, *boutiques* i aparcament vigilat.

■ HOSTELLERIE ABBAYE DE LA POMMERAIE, SÉLESTAT

HOSTELLERIE ABBAYE DE LA POMMERAIE.- 8, avenue du Maréchal-Folch. 67600 Sélestat (Bas-Rhin) França. Tel: + 33 (0)3 88 92 07 84. Fax: + 33 (0)3 88 92 08 71. American Express, Diners, Master Card i Visa. Correu electrònic: pommeraie@relaischateaux.com. Web: www.pommeraie.fr.

En el cor de la localitat de Sélestat, capital humanista del centre d'Alsàcia, a només 15 km. de Colmar, una de les més belles ciutats medievals d'Europa, amb aeroport, descobrim l'Hostellerie Abbaye de la Pommeraie, una antiga dependència cistercenca convertida en un excel·lent hotel per la família propietària, Pascal i Christiane Funnaro, que pertany a la prestigiosa cadena hotelera internacional Relais & Chateaux. Sorpren gratament al viatger la seva formosa façana i la calidesa de la rebuda, característica singular de l'hospitalitat alsaciana. Disposa de 12 habitacions càlides i confortables que donen a l'antiga ciutat o al jardí, a més de 2 magnífiques suites. Totes elles disposen d'aire condicionat, minibar, telefon, televisió, secador de cabells. El preu de la habitació doble oscil·la segons temporada entre els 150/325 euros/dia.

A destacar el seu restaurant gastronòmic, Prieuré (tanca diumenge nit i dilluns migdia), que té com a cap de cuina al xef, Stein Daniel. **Especialitats i preus:** *foie gras d'oie passion, croustillant cacao, 33,50; medaillon de lotte, samossa au fenouil, 26; pigeon roti, celeri et reglisse, 29; Mignon de veau, epinards wasabi, 28; fraises marines au balsamique, 13,50; éventail de mousse au chocolat, 13,50.* El menú val 55 i el menú degustació, 81 euros. Disposa d'un menjador privat per a fins 30 comensals.

■ HOSTELLERIE LA CHENEAUDIÈRE, COLROY LA ROCHE

HOSTELLERIE LA CHENEAUDIÈRE. 67420 Colroy La Roche. Tel.: 00 33 (0)3 88 97 61 64. Fax: 00 33 (3) 88 47 21 73. Correu electrònic: cheneaudiere@relaischateaux.com. Web: www.cheneaudiere.com.

En el Haut Vallée de la Bruche, en els confins de l'Alsàcia i els Vosges, entre el Ban de la Roche i l'antic Principat de Salm, com en un petit pais preservat

trovem Colroy-La Roche, un poblet tranquil i petit, en el que als peus de les ruïnes del castell de la Roche descobrim un lloc privilegiat per retrobar l'equilibri i el contacte amb la natura intacta i pura. És el Relais Chateaux L'Hostellerie La Cheneaudière, obert des del juliol de 1974. Inicialment només eren 7 habitacions i el restaurant gastronòmic. Més tard s'amplia i avui dia compta amb un important spa, en el que s'ofereixen diversos tractaments, té un total de 25 habitacions, 7 suites i 3 apartaments, molt ben equipats, amb accés gratuït a internet, lector de DVD, televisió amb pantalla LCD, caixa forta, etc. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. El preu de la habitació doble és de 125/200 euros/dia. Mireille François i el seu fill Nicolas Decker saben donar a l'establiment un caire familiar i amable, en el que els hostes es senten com a casa. Disposa de sala per seminaris. Com a novetat cal destacar la construcció d'un ascensor panoràmic, la creació d'un jardí d'herbes enormes i la creació de diverses rutes de senderisme des de l'hotel.

El restaurant ofereix una cuina gastronòmica francesa a càrrec dels xefs Roger Bouhassoun i Daniel Stein. La sala amb una capacitat de 70 comensals, la dirigeix Linda Ceconato. El celler té unes 600 referències i està a càrrec del sommelier Jean-René Grau. Disposa de 10 varietats de pa d'elaboració pròpia. **Especialitats i preus:** *Blanc-à-fromage d'Alsace et truffes noires en raviole de pâte fraîche, beurre blanc au parmesan (entrée chaude), 33,00; filet de bœuf 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, «käesknepfes» 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 tanca. Eurocard. Pertany a la cadena Relais & Chateaux i Les Grandes Tables du Monde Tradition & Qualité. Correu electrònic: info@bareiss.com. Web: www.bareiss.com.

Situat al cor de la Selva Negra, Bareiss s'ha convertit al llarg dels últims anys en un referent a Europa entre els deu millors hotels. Sota la direcció del seu propietari, Herman Bareiss i la seva família, l'hotel combina bellíssims dormitoris i una cuina excepcional, conjuntament, amb un ampli ventall d'activitats d'esport i lleure. Amb gran eficàcia i un tracte cordial, els clients són tractats com a casa. La suite Bareiss és, certament, una meravella, que inclou en el bany sauna i raigs uva. Gaudir d'uns dies en aquest hotel és realment una experiència inoblidable. Inaugurat al 1951 per la mare de l'actual propietari, Hermine Bareiss amb el nom Kur Hotel Mitteltal des de 1973 està dirigit pel seu fill Herman Bareiss, un gran personatge de l'hosteleria alemanya. L'hotel té un total de 230 empleats que tenen cura de les 99 habitacions (10 són suites) que hi ha a l'establiment.

Totes elles decorades a l'estil de la regió, combina la delicadesa dels tons pastel amb elegància i jovialitat. A l'hotel es pot gaudir d'una excel·lent i variada gastronomia, doncs disposa de tres restaurants amb característiques ben diferenciades. Preu habitació doble: 326/590 euros/dia (mitja pensió).

El Bareiss: sota la direcció de Claus Peter Lumpp amb un currículum excel·lent doncs ha treballat en molts dels més prestigiosos restaurants d'Europa, ofereix una cuina clàssica però actualitzada i exquisitament elaborada en un marc incomparable. Té 3 estrelles Michelin. El celler de l'hotel compta amb 1000 marques diferents: 220 disponibles en mitja botella, així com 70 champagnes i 65 digestius. **Especialitats i preus:** *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 degustació, 159/189. **Vi de la casa:** 10 Botelles selectes "Bareiss Collection" a partir de 35,00.

Kaminstube: aquest restaurant ofereix les especialitats de la zona, acompanyat dels millors vins de l'Alsàcia. A l'hivern, els clients disfruten del foc de la xemeneia i a l'estiu poden gaudir d'una terrassa coberta.

Dorfstube: ofereix plats regionals, en un entorn rústic del segle XIX. Una bella col·lecció de rellotges de paret ambienten aquest lloc on sembla que el pas del temps s'ha aturat.

Bareiss Hotel ofereix un món de plaers a part del gust per la bona taula. Es pot escollir entre 9 piscines i saunes d'interior o exterior (en aquest cas, envoltat pel paisatge imponent de la Selva Negra). El Beauty & Spa de l'hotel Bareiss ofereix un gran assortiment de tractaments i programes executats per mans expertes i primeres firmes. L'hotel disposa, en edificacions properes, de serveis especialitzats dirigits a infants, adolescents i adults: sales de joc, de video, etc. El client té les 24 hores del dia ocupades sense necessitat de deixar aquest paradís. Noves ofertes per als nens: la casa "Vila Sternenstaub" amb una cuina i un sala de menjador, un nou parc infantil. Nou parc de l'hotel, habitacions renovades i noves ofertes a la piscina i Bareiss Beauty & Spa.

Der Morlokhof: Aquesta recent adquisició feta per Herr Bareiss és una granja que remonta els seus orígens a 300 anys enrera (Guerra dels 30 anys). Propietat de la família Morlok, d'aquí el seu nom, ha estat rehabilitada i amb l'objectiu de preservar-la com a testimoni cultural i tradicional d'aquesta zona. Allí s'han trobat valuosos documents del s. XVIII. La granja és oberta a tots els clients de l'hotel que aprecien la història del seu país i les seves arrels.

L'hotel Bareiss ha obtingut al llarg de la seva història multitud de guardons de diferents entitats, organismes i publicacions. El darrer ha estat otorgat per la revista *Gastronomia i Turisme*, com a "Millor hotel d'Alemanya 2010".

■ NH MILANO 2 I MILANO 2 RESIDENCE

Via Fratelli Cervi. 20090 Segrate, Milà. Tel.: +39 0221751. Fax: +39 0226410115. No tanca. American Express, Diners, Master Card i Visa. Pertany a la cadena NH Hoteles
Correu electrònic: nhmilano2@nh-hotels.com. Web: www.nh-hotels.com.

Dels molts hotels que ofereix Milà per al viatger, recomanem els de la cadena NH que té diversos en aquesta capital italiana i molt especialment el que la seva ubicació en una zona residencial, molt bonica i tranquil·la, a prop del centre urbà.

Situat al centre de Milano 2, barri residencial immers en la natura que alberga importants empreses internacionals, el Jolly Hotel Milano 2, que té la categoria de 4 estrelles, està a 8 km. de l'aeroport de Linate, 55 km de l'aeroport de Malpensa (Bèrgam), i a 8 km del centre de la ciutat de Milà.

El complex, que es va inaugurar el 1978, ha estat reformat recentment i disposa de 143 habitacions i 1 suite, totes amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i canal sky, barnús (en les de categoria superior), assecador de cabell, servei d'habitacions fins a les 12 am, pany electrònic i admeten gossos petits (amb suplement). També disposen de wifi no gratuït. Disposa de 8 habitacions per a minusvàlids. En definitiva, les habitacions de l'hotel tenen totes les comoditats i tenen vistes al deliciós i tranquil Llac dels Cignes, que està tocant l'edifici hotel·ler. Sota la direcció professional de Tiziano Franceschetto, l'hotel compta també amb pàrquing propi tancat i a l'aire lliure, gimnàs, sala de convencions i restaurant amb el nom: Al Laghetto

El restaurant ofereix una alta cuina, amb plats que varien des del menú mediterrani italià a l'internacional. El brunch del diumenge, la zona grill de la pèrgola d'estiu i la braseria oberta a migdia són especialment apreciats. Al capdavant de la cuina del restaurant hi ha el xef Sandro Gatoni que compta amb 35 anys d'experiència; disposa i interessat en la cuina internacional, treballa per NH Hoteles des de fa deu anys. El restaurant, que no tanca cap dia, ofereix un menú degustació per 42/48 euros i disposa d'un menjador, de línia moderna, per 65/75 comensals, a més de 8 menjadors privats per a 10 i fins a 300 comensals. El director de sala és Angelo Mancosu, que exerceix també de sommelier. La carta de vins té una quarantena de referències i el vi de la casa és el Valpolicella i Soave Vicentini, 18 euros. L'horari del restaurant és de 12,30 a 14,30 i de 19,30 a 22,30 hores.

L'hotel té també un funcional Centre de Congressos pot albergar fins a 850 persones en les seves 10 equipadíssimes sales. L'hotel ofereix també wifi al hall, amb 30 minuts gratuïts. El complex hotel·ler es complementa amb una Residència, NH Milano 2 Residence, situada al costat de l'hotel, que ofereix 50 habitacions (7 d'elles per a minusvàlids) i 84 apartaments.

A quants estímuls respon el teu cor?

Vichy Catalan es preocupa per la teva salut i investiga sobre el metabolisme del colesterol.

T'estima

