

Cinque hotel per un Natale scintillante

Da Milano a Roma, da Parigi alla Costa Azzurra, il meglio dell'hôtellerie e dei ristoranti internazionali. Dove poter passare in totale comfort, lusso e relax



HOTEL PRINCIPE DI SAVOIA MILANO

È l'essenza più vera di Milano. Un'esperienza straordinaria di ospitalità e comfort. Si affaccia su Piazza della Repubblica e dagli Anni '20 questo palazzo neoclassico è la dimora dei viaggiatori internazionali. Il prestigioso ristorante "Acanto" dell'hotel ha un ingresso indipendente ed un ambiente unico. Lo spazio, con i suoi 94 posti totali, consente di rilassarsi nel cuore di Milano gustando, in una cornice di lusso e comfort unica, le migliori proposte della cucina italiana. Alessandro Buffolino, 33 anni, originario della provincia di Benevento, è il nuovo chef e ha alle spalle, nonostante la giovane età, molteplici e diverse esperienze internazionali: dalla Terrazza dell'Eden di Roma, al Ristorante Quirinale di Londra. Oltre agli insegnamenti del maestro Pierre Orsi, dal quale ha acquisito le tecniche e le basi della cucina francese. Proprio Pierre Orsi gli ha regalato l'opportunità di lavorare con Michel Guerard, uno dei padri della cucina francese e della novelle cuisine all'Eugenie Les Bains nelle Landes, 3 stelle Michelin dal 1977. Tra le specialità di "Acanto" le capesante scottate con zuppetta di castagne; foie gras, rabarbaro, pepe rosa; ravioli del Plin al Parmigiano; astice al fumo; manzo irlandese; cremoso al mascarpone profumato alla fava Tonka con sorbetto al cioccolato salato; soufflé caldo al lampone con gelato al pistacchio salato. e molte altre prelibatezze.

www.dorchestercollection.com

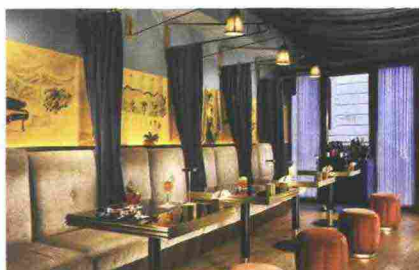


HOTEL LE MEURICE PARIGI

È uno dei gioielli di Dorchester Collection, svela le 29 camere e suite recentemente rinnovate - tra cui la suite di 620 metri quadri al settimo piano: la Belle Etoile Penthouse Suite con terrazza. Fedele al suo nome, questa magnifica suite è il top: dal suo design all'incredibile terrazza con una vista unica a 360 gradi. Un luogo dove sentirsi ispirati felici e ballare sotto le stelle. Da qui si può visitare con lo sguardo tutta Parigi come se la città fosse propria. L'unica suite che rivaleggia con la bellezza abbagliante della Ville Lumière. Il Meurice inaugura un nuovo capitolo nei suoi 200 anni di storia, da sempre ispirata agli artisti e agli spiriti liberi del tempo. E in questo hotel anche la gastronomia è un'arte, incoronata da due stelle della Guida Michelin e sublimata in una delle più belle sale da pranzo della città, dove i grandi nomi della cucina francese lasciano il segno: lo chef pluristellato Alain Ducasse e il miglior pasticciere al mondo, Cédric Grolet. Racconta Franka Holtmann, direttore generale de Le Meurice: «Il nostro obiettivo dei recenti lavori era quello di rimanere fedeli allo spirito francese del XVIII secolo - quando la storia di Le Meurice è iniziata - con raffinatezza ed eleganza. Senza affaticarne lo stile, aggiungendo i giusti tocchi di modernità per rimanere attuali. Vogliamo che gli ospiti guardino i nostri 200 anni di storia sotto una nuova luce»

www.dorchestercollection.com

di Veronica Grimaldi



**HOTEL DE RICCI
ROMA**

È un prestigioso boutique hotel di 8 suite nel cuore aristocratico di Roma: ideale per i wine lovers che qui possono trovare un'ampia e colta selezione di oltre 1.500 referenze e ben 15.000 bottiglie nella cantina. Con un team capace di costruire un'esperienza su misura. La stanza più "piccola" misura ben 24 metri quadri, la più grande 67. Tutte le suite sono molto luminose con un décor che richiama lo stile italiano degli anni Sessanta. L'interior design è stato curato da Andrea Ferolla e Daria Reina, autori del brand Chez Dédé. Alla prenotazione lo staff dell'hotel, capitanato da Flavio Scannavino, chiede di indicare i propri gusti enologici e il tema desiderato, così da allestire su misura ogni insuite wine cellar, la cantina personale in ogni stanza. Presso lo Charade, il bar interno, troverete una cocktail list che si muove con sapienza e creatività tra grandi classici della mixology e ricette signature. Una carta dei vini ampia, profonda, di grande personalità, con la possibilità di stappare anche solo alla mescita alcune delle più grandi bottiglie al mondo. Per il food non mancano alcuni classici da hôtellerie, come la caesar salad, il cheeseburger e il club sandwich, in versione con tacchinella oppure vegetariano. In autunno la novità è la Wine Tasting allo Charade Bar: una degustazione di 1 ora e mezza che permette di scoprire 6 vini abbinati ai deliziosi piatti della cucina.
<http://www.hotelder Ricci.com>



**HOTEL BARRIERE LE MAJESTIC
CANNES- FRANCIA**

Situato sulla Croisette, di fronte al Palais des Festivals e dei Congressi e al vecchio porto, affascina per il lusso sfrenato e la sua vista mozzafiato sul Mediterraneo. Un 5 stelle lusso spettacolare con 349 camere e suite dove trovare un arredamento raffinato con servizi di alto livello. All'interno vi è un ristorante che è una vera e propria istituzione: il Fouquet's Cannes, figlio del celebre locale sugli Champs Elysées, la brasserie più famosa di Parigi. Alla guida c'è lo chef Pierre Gagnaire, tre stelle Michelin. L'altro ristorante è La Petite Maison de Nicole. Quattro in tutto i bar dell'hotel Barriere e tutti con a capo un unico Chef barman: il famoso e internazionale Emanuele Balestra. Fino al 15 dicembre si può assistere al famoso Festival di Danza di Cannes con la direzione artistica di Brigitte Lefevre: un importante punto di incontro per gli operatori del settore. Il festival è frutto della relazione storica che unisce la città di Cannes al mondo della danza contemporanea, generata dall'apertura, nel 1961, del Centro di Danza Internazionale Rosella Hightower. Dal 1993 a oggi, la manifestazione a cadenza biennale ha saputo trovare la propria identità appoggiandosi a numerose creazioni rigorosamente incentrate sulla danza contemporanea, presentando anche nuovi talenti della scena artistica oltre a spettacoli di compagnie di grande fama.

www.festivaldedanse-cannes.com
www.hotelsbarriere.com; www.france.fr



**LE MAS CANDILLE
MOUGINS- FRANCIA**

Esistono ancora dei piccoli paradisi sulla terra che solo pochi privilegiati hanno la fortuna di conoscere. Pacificamente rannicchiato su una piccola collina sopra Cannes e con una vista panoramica sulle Prealpi, questo hotel fa parte di uno di questi rari scrigni della Provenza dove ritrovare il relax più totale. A 250 metri dal centro di Mougins, una casa di campagna provenzale del Settecento e una villa offrono un luogo protetto in un parco privato e alberato di 4 ettari, luogo ideale per passeggiare, meditare e riposarsi. Tra un magnifico campo da golf, la piscina all'esterno, spa, sauna, fitness, hammam e solarium. Le Mas Candille ospita due ristoranti gourmet che offrono una cucina che risveglia i sensi. Anche grazie al panorama da togliere il fiato. Al ristorante Le Mas Candille si può assaporare la vera gastronomia regionale con eccellenti materie prime, prodotti di stagione e un menu appositamente curati dallo chef Xavier Burelle. In alternativa, in alta stagione, si gode della meravigliosa cucina estiva a bordo piscina del ristorante La Pergola. Anche qui una vista spettacolare aggiunge il tocco finale a un delizioso menu di ispirazione mediterranea. Nella bellissima Spa di questo lussuoso 5 stelle ci si può rilassare in una tranquilla oasi di benessere. I trattamenti del marchio ESPA sono garantiti per il piacere, così come la bellezza e la tranquillità dei giardini in stile zen.

www.lemascandille.com