



Ayer, hoy y *MAÑANA*

El *Hotel de Paris* de MÓNACO estuvo bajo renovación y promete respetar su *legado mientras ve al futuro*. La consultora de moda Emilie Meinadier y su familia lo visitaron y vivieron el ASPECTO contemporáneo *decorativo y gastronómico*, mientras convivían con fantasmas del PASADO



Arriba, de izquierda derecha: aspecto del *lobby*; la *suite Ranier*; imagen del patio del hotel. En página opuesta: el exterior del Hotel de Paris.

La Costa Azul siempre ha sido mi destino familiar favorito, así que después de una renovación de cuatro años, el Hotel de Paris de Mónaco era la escapada perfecta. Nuestras expectativas eran altas por la historia del hotel y que el chef reconocido a nivel mundial, Alain Ducasse, es el genio detrás de cada creación culinaria. Sin embargo, volvimos por cómo el hotel se distingue de manera consistente como el favorito en el creciente e inconsistente mercado de hoteles de lujo.

Construido en el siglo XIX con un estilo a la Belle Époque, el Hotel de Paris rápidamente se convirtió en el parque de diversiones de la nobleza europea, intelectuales y artistas, desde Winston Churchill a Maria Callas y Salvador Dalí. Fue en los cincuenta, cuando la princesa Grace Kelly convirtió al American Bar en un patio de juegos para su gente de Hollywood. Las sillas *club* y los detalles en caoba permanecen; así que, con un *dry martini* en la mano, fuimos rápidamente transportados de vuelta a esos años llenos de *glamour*. Hoy, la familia Grimaldi sigue presente en la nueva *rooftop villa suite Princess Grace y Príncipe Ranier III*, con retratos familiares en préstamo del palacio real y con vistas impresionantes del principado europeo.

Arraigadas en historia, las renovaciones aportan un necesario sentido de modernidad a lo largo de todo el hotel.

La claridad es clave y la luz ilumina la fundación histórica con sus muchos accesorios contemporáneos y esculturas, desde las habitaciones hasta el *lobby*, el patio y los muchos comedores lo cual nos transporta inmediatamente a la cocina, uno de los *highlights* del Hotel de Paris.

Sea el desayuno, comida o cena, el *savoir faire* de Alain Ducasse está profundamente arraigado en todos los restaurantes del hotel. The Grill ofrece una vista panorámica, carnes asadas y el *soufflé Grand Marnier* que es un *must*. Ômer es un espacio Art Déco *sleek* y, a la vez, casual en la Rotonde con una oferta mediterránea para comer o cenar.

La *pièce de resistance* es el Louis XV de Ducasse, donde el maravilloso escenario es digno de un menú de tres estrellas Michelin, donde mi esposo y yo nos embarcamos en una travesía gastronómica sin precedentes: siete tiempos con maridaje, enfocados en ingredientes localmente pescados y cosechados. Espárragos con *brebis* y camarones con caviar para empezar, lubina mediterránea y *agneau de lait* como el plato principal, un impresionante plato de quesos y un *baba au rhum* y dulces de manzana para satisfacer nuestro antojo de postres. El Hotel de Paris nos hizo viajar en una travesía sensorial: rico en sabor, textura, color, aromas y elegancia en cada detalle. ● EMILIE MEINADIER