

PARA DORMIR LIFTING DE ALTA COSTURA EN LA AVENUE MONTAIGNE

HOTEL PLAZA ATHÉNÉE. Sus toldillos rojos y sus geranios forman parte desde hace décadas del paisaje de una de las calles más exclusivas del mundo de la moda, la Avenue Montaigne. Pero si los aspectos más visibles de su distintiva fachada continúan inalterados, uno de los hoteles más lujosos de París ha sufrido algo más que un coqueteo y muy bien aplicado *lifting*. Tras nueve meses de cierre y una inversión de 200 millones de euros, una de las joyas de la Dorchester Collection vuelve a brillar cuando parece que ha quedado atrás el boicot a las propiedades del sultán de Brunei.

En un panorama tan competitivo como el del superlujo a orillas del Sena, el Plaza Athénée ha sabido hacer los deberes sin recurrir el factor *wow*, conservando su esencia. La entrada del hotel ha ganado en luminosidad y ligereza, pero el trabajo de Bruno Moynard en este espacio queda eclipsado por el excepcional talento de sus colegas encargados de la reforma del restaurante Alain Ducasse y Le Bar, los diseñadores Patrick Jouin y Sanjit Manku. El nuevo espacio del triestrellado chef francés, que de nuevo confía en Jouin, es un homenaje al buen gusto con una mezcla soberbia y nada fácil de maderas, pieles y elementos metálicos, formas orgánicas y lámparas de araña. El sanctasanctórum se encuentra al fondo del restaurante, una especie de *office* que alberga la



NUEVAS SUITES. Grises y ocres dominan las estancias firmadas por Pommereau.

colección particular de utensilios de cocina de Ducasse, verdaderas joyas y antigüedades que merece ser visitada. Le Bar, en otro código diferente, es audaz, creativo, con un punto onírico y el guiño a la alta costura que impone estar en la Avenue Montaigne. El techo se ha cubierto de telas azul Klein que contrastan con las paredes paneladas en madera. Las barras de la cocinetería son semitransparentes y en su interior parece que ha quedado encerrado el humo. Un espacio que rejuvenece a un hotel centenario y que ofrece una copa en un lugar tan *chic* como especial.

Con la reforma, el hotel ha sumado 14 nuevas suites, ha doblado el número de habitaciones con vistas directas a la Torre Eiffel y se ha expandido por dos edificios contiguos. La decoradora Marie-José Pommereau firma unas estancias elegantísimas más con la idea de apartamento que de habitación de hotel, donde predominan los tonos grises con algún toque violeta y rosa, y soberbios baños de mármol de Calacatta. Por último, el magnífico Instituto Dior ha sumado un nuevo espacio dedicado en exclusiva a la manipedicura. En definitiva, una reforma sobresaliente. Desde 695 euros. ◀

POR VICKY VILCHES + www.dorchestercollection.com/en/paris/hotel-plaza-athenee
25 Avenue Montaigne. 75008. París. Tel.: +33 1 5367 6665.

PARA COMER EL CLUB MUSICAL DE PACO PÉREZ

RESTAURANTE DOBLE. Juega a la clandestinidad a través de su ubicación en un sótano; aúna una carta para comer y una coctelería; y, además, lleva la firma de un gran cocinero. Es el último proyecto de Paco Pérez, con dos estrellas Michelin, en Miramar, su sede central de Llançà, y con otras dos distinciones en Enoteca, en el Hotel Arts Barcelona. Es en esta ciudad donde Pérez idea ahora una nueva fórmula: Doble, ubicado en la planta baja de L'EGGS, local abierto en el verano de 2013 y especializado en recetas con huevos.

Doble es un club con música en directo (piano, DJ y grupos de soul, jazz, blues o swing), en el que se puede comer o una coctelería con una colección de combinados pensados para acompañar los platillos. Con interiorismo de Toni Espuch, se inspira en los clubes privados de Nueva York de los años 20. Pérez opta por una propuesta *casual* basada en una fórmula *finger food* con influencias dispares. Así, en su carta, con-

BOCADOS ASIÁTICOS
Dumpling de cigalitas y lomito ibérico.



viven recetas peruanas como el Ceviche de corvina (19 euros) o el Tiradito de jurel (15 euros), con bocados asiáticos como el *dumpling* de cigalitas (14 euros) y el *Shabu shabu* (18 euros), o mexicanos como las Quesadillas de flor de calabacín (13 euros), sin renunciar a una Ventresca de atún y jamón Arturo Sánchez Gran Reserva (18 euros) o una Doble *miniburger* Gran Hotel Budapest (15 euros). Su *gran éxito* son los molletes (6 euros), con nombres como Ferran Adrià, con jamón ibérico; Obama, con panceta y queso cheddar; o Einstein, con *roastbeef*. De postre, Creppes *suzette* (7 euros).

En este proyecto, Pérez tiene como *aliado* a Javier Caballero, *bartender*, autor de una carta de cócteles armonizados con los platos, saludables, clásicos, exóticos o elaborados con té (con precios de 8 a 15 euros). Doble admite reservas y el precio medio ronda los 40 euros. ◀

POR MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO + www.leggs.es/doble
Paseo de Gracia, 116. Barcelona. Tel.: 93 218 61 82.
Abre de miércoles a sábado, de 20.00 a 3.00h de la madrugada.

PORVENIR ▶▶ DORMIR CON DIXON EN LONDRES. Los admiradores de uno de los grandes diseñadores actuales, Tom Dixon, tienen la oportunidad de alojarse en un hotel concebido por este genio de las lámparas y el mobiliario. Es el Mondrian, situado junto al Támesis, en los antiguos muelles de contenedores. Sí, y hay numerosas piezas de mobiliario realizadas ex profeso para el inmueble. **ENOLOGÍA EN LAS RÍAS BAIXAS.** Novavilla, un pequeño gran nombre en el enoturismo patrio, lanza una oferta tentadora para disfrutar en este cuidado boutique hotel de diseño. Una noche para dos personas con cenas, desayunos *brunch anti-ox* y *late check out* por 199 euros. **EL AÑO VAN GOGH.** Buen momento para escapar a Amsterdam. El 125 aniversario de la muerte del pintor en 2015 sirve de excusa para el próximo despliegue de muestras y exposiciones conmemorativas. Una buena oportunidad para conocer hoteles interesantes como el Pulitzer, el Andaz y el Conservatorium. **Por @VILCHESVICKY**