




Reportage
PIERRE-ETIENNE VINCENT


En 2018 Le Majestic Hotel & Spa de Barcelone a fêté son centenaire, mais n' imaginez pas un seul instant que l' Hôtel, malgré son histoire merveilleuse soit tourné vers le passé. Rencontre avec une légende.



Majestueux Majestic de Barcelone

J' ai la chance de parcourir le monde et de fréquenter souvent les plus beaux hôtels de la planète mais aussi des lieux de légende, de ceux dont on rêve et caresse l'idée. Ici je dois dire que Le Majestic fait partie de mes très belles expériences vécues.

Lieu emblématique de la haute société barcelonaise et des voyageurs internationaux d'alors, Le Majestic accueille encore et toujours des hôtes à la recherche d'émotions hors du commun.

Ici au 68 Paseo de Gracia, l'une des plus belles avenues de Barcelone, au coeur du quartier du luxe et de la mode, Le Majestic a élu domicile dans un style néoclassique qui lui sied si bien.

Picasso, La Reine Maria Christina, les poètes Antonio Machado et Leon Felipe, le dramaturge Garcia Lorca ou encore Josephine Baker et bien d'autres comme Joan Miro dont nous reparlerons plus avant, ont fréquenté ces lieux.

Barcelone est son écrin culturel, créatif, innovant, baigné par les eaux chaudes de la Méditerranée qui frange la ville avec ses 5 km de plage.

C'est aujourd'hui la 3^{ème} génération de la famille Soldevila-Casals qui a entrepris et terminé récemment une très ambitieuse et réussie restauration.

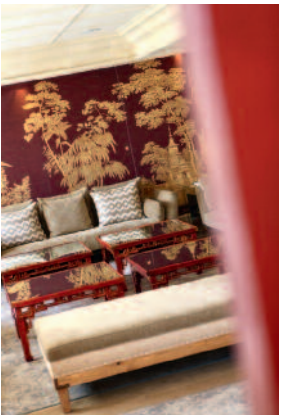
Mais laissons les portiers-maison pousser devant nous les portes de cet antre merveilleux.

L'esprit est élégant, très élégant !

Les tons y sont clairs et oscillent entre des tonalités marron, blanche ou beige.

La réception claire et vaste vous donne d'emblée le ton, avec un personnel souriant, sympathique dès le premier mot prononcé. Fiers simplement de travailler dans un tel lieu et cela ne se démentira à aucun moment lors de mon séjour et à tous les niveaux de service.

Abonnez-vous sur www.letempsdunvoyage.com



Les salons et espaces communs, le bar très agréable, les belles perspectives s'amuse du lieu avec un grand chic.

Le regard se laisse vite happer par la beauté simple des lignes d'architecture.

Elégance de mise aussi pour les larges corridors ponctués de jolis meubles d'époque et qui desservent sur 10 étages, 271 chambres et 45 suites.

Au dernier étage, la Dolce Vitae et sa terrasse spectaculaire comme le balcon d'un théâtre à ciel ouvert sur la ville, son quartier huppé et ses principaux bâtiments architecturaux et emblématiques tels la Sagrada Família, la Casa Batlo ou la Tour Agbar.

J'y prends mon premier dîner au coucher du soleil quand les derniers rayons du jour réchauffent encore le solarium et la piscine.

L'ambiance est détendue, jeune, festive. C'est le rooftop pour voir et être vu. On y parle toutes les langues dans

un fond sonore agréable et tout l'été s'égrènent des soirées musicales avec les meilleurs DJ internationaux. J'y mangerai un tartare de thon mémorable et tacos de langoustine et de Saint Jacques qui me laisse imaginer ce que seront mes autres instants saveurs.

Ma junior suite est élégantissime, lumineuse et laisse l'espace associer sans imposer, bois, acier, meubles de famille, canapé de velours noir, tissu mural beige à grands carreaux genre clan.

La disposition si particulière de l'hôtel permet d'avoir des chambres et suites toutes différentes au niveau des espaces, avec toujours une très belle luminosité et imprenable vue.

Les suites et penthouses sont tous exceptionnels et exclusifs avec des surfaces d'environ 100 m2 et un service d'intendance 24h/24.

Terrasses privées et jacuzzi pour certaines.

Avec 467 m2 La Majestic Royal Penthouse est unique à



Barcelone et possède un service de majordome et son propre véhicule avec chauffeur.

Un must réalisé comme pour tout l'hôtel par le célèbre designer Antonio Obrador. On y trouve notamment les marques italiennes Flexform, Kettal et Molteni ou encore la signature Van Thiel pour le mobilier intérieur. Ralph Lauren et Gancedo pour les tissus.

Au matin prendre un petit déjeuner au Majestic est un instant totalement privilégié et rien d'étonnant lorsque l'on sait qu'en 2018 ce petit déjeuner exemplaire a reçu The Best Breakfast Hotel en Europe.

Nouvellement installé dans cette partie de l'hôtel, ce salon possède une belle atmosphère, comme un jardin anglais, très countryside avec la présence du bois, les sièges médaillons aux tissus à larges carreaux, un soupçon de rigueur et un service à l'anglaise tout en courtoisie.

Cela fait du bien, mais ce qui réveillera vos papilles et votre gourmandise c'est un buffet exceptionnel et très surprenant par la diversité des propositions sucrées et salées, de producteurs locaux uniquement et de proximité. La charcuterie est grandement présente, avec ses jambons d'exception, les spécialités locales en grand nombre, de mini-sandwichs variés à se damner, un espace chaud où tout est possible et des pâtisseries comme nulle part

Tout est absolument parfait.

Hôtel gourmand

Dès le lendemain après avoir parcouru la ville, effervescente, charmeuse, réjouissante, j'ai un rendez-vous matinal avec l'homme qui jusqu'ici a comblé mon palais, le Chef Nandu Jubany, 1 étoile Michelin.





Hôtel de *L'Art*

Le Majestic, depuis le début de son histoire a toujours été intimement lié à la sphère du monde artistique et ce ne sont pas moins de 1000 oeuvres d'art qui s'affichent dans chambres et salons.

Pablo Ruiz Picasso, Joan Mirò ... ont parcouru cet hôtel et aujourd'hui la famille Soldevila-Casals agrandit encore une collection qui compte notamment des œuvres majeures comme celles de Tapies, Chillida, ou celles d'autres si actuels à l'image de José Maria Sicilia, Miquel Barcelo le peintre le plus prisé du moment.

Mais, arrêtons-nous sur Mirò car l'hôtel me propose ce matin une visite du Mas Mirò au Mont-Roig del Camp suivie d'un autre rendez-vous à la Fondation Mirò.

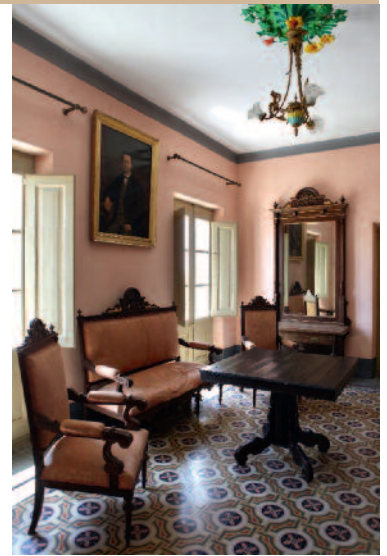
Gonzalo Salaya qui sera mon guide magnifique et intéressant, m'attend déjà avec notre chauffeur d'un jour.

Direction Le Mas Mirò.

Celui-ci a ouvert le 20 Avril 2018 coïncidant ainsi avec la célébration du 125ème anniversaire de la naissance du peintre.

Joan Mirò disait que toute son oeuvre était conçue à Mont-Roig.

Un espace qui relève à la fois de l'intime et du travail et qui est aussi source d'inspiration.



Les paysages d'ici sont indispensables à la ré-interprétation du travail de l'artiste.

Le Mas est composé d'une série de bâtiments datant de diverses époques du 18ème au 20ème siècle.

Le bâtiment principal est entouré de fermes avec, tout autour, leur terres. L'atelier, tel qu'il a été laissé après l'été 1976, se visite avec émotion.

On peut y voir encore sur les murs, des graffitis que Mirò a dessinés pour donner corps à ses idées.

Un bel endroit où, à l'extérieur, ingénieusement créé,



L'homme est discret, peu exubérant mais dégage une belle sérénité et une réelle sincérité.

Nous filons dans la périphérie de Barcelone, à la campagne sur les coteaux de la Costa de Maresne là où le chef et son complice jardinier Cabrafiga (72 ans) se retrouvent tous les matins pour un rendez-vous amoureux avec la nature.

Nandu, je le comprends très vite, aime ce contact charnel avec la terre et les produits qu'il va travailler. Aubergines, pommes de terre... tomates et leurs 3 variétés la Pometa, l'Egara et l'Anairis qu'il caresse et cueille avec fierté et délicatesse.

Sur ces 12 hectares, les saisons sont importantes et influent directement sur les menus qui changent suivant celles-ci mais aussi tous les 2 ou 3 jours car tout dépend des récoltes du jour.

L'exposition des terres sur cette huerta est parfaite et ma dégustation, là, au soleil du matin, d'une assiette de tomate fraîche préparée en live par le chef est un joli moment. Une assiette toute tomate, du jus à la pulpe avec une huile d'olive vanillée et un granité de tomate

fraîche qui me restera longtemps en mémoire. Le bonheur est présent, simple et nature.

Un bonheur magnifié à travers le nouveau restaurant du Majestic « SOLC », en français le sillon.

Une ode au terroir régional avec une philosophie locavore, basée sur les saisons, l'immédiateté et la fraîcheur.

Au menu du dîner j'ai retenu l'intéressante variation du gaspacho, soupe aux amandes et ail avec émulsion d'huile d'olive, vinaigre et maquereau aux agrumes.

Sans oublier le calamar de Potera à l'encre de seiche et salicorne avec ses gnocchis.

C'est David Romero, le chef exécutif de ce bel endroit, supervisé par Nandu.

Côté vin, un plaisir réjouissant avec les vins de la région de Priorat et la Nona 2016 de la Conreria de Scala Dei mais aussi avec le vin spécialement produit pour l'hôtel, au coeur du vignoble d'Alta Alella situé sur la Costa de Maresne. Un vin qui exalte les senteurs du terroir catalan.





« Le Paysage émotionnel de Mirò » qui permet de faire un rapprochement direct entre le Mas Mirò et les paysages alentour qui ont inspiré l'artiste.

Mais parler de Mirò et ne pas pousser plus loin ses investigations serait un erreur, direction donc La Fondation Miro ouverte depuis 1975.

Celle-ci, au dessous de Barcelone, est l'oeuvre de Joseph Luis Sert, architecte urbaniste et grand ami du peintre. Ce bâtiment est l'exemple le plus remarquable de l'architecture rationaliste de la ville. Art architectural et paysage fusionnent.

Un espace voulu et conçu par Mirò dans le but de rapprocher l'art du grand public. Ici, une des plus complètes collections de peintures, dessins, sculptures de l'artiste à travers un parcours intelligemment conçu. Une belle et riche journée, jalonnée de rencontres et d'échanges passionnés.

Mon retour me permettra de croiser l'homme qui fait que le Majestic est le Majestic d'aujourd'hui.

Pascal Billard, Directeur Général m'attend au séduisant bar, coeur battant de l'hôtel.

Un très bel espace ouvert et stratégique, intime et très

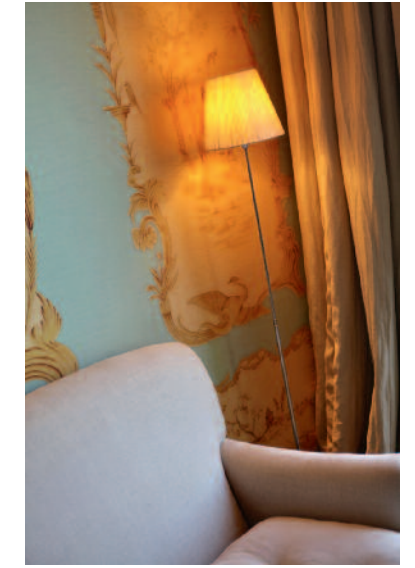
plaisant où l'on mange divinement bien et notamment pour l'apéritif les meilleures olives farcies d'anchois au monde. Le soir, les notes du piano à queue laissés aux mains de virtuoses ajoute au lieu un complément d'esprit élégant.

Mon hôte est distingué, avenant, attentif (celui-ci, comme je l'ai vu, n'hésite pas à redresser un cadre, changer un bouquet de fleurs de place ... prendre des nouvelles d'un tel ou une telle...) et bien évidemment hôtelier dans l'âme. Il a occupé de bien beaux postes, de direction adjointe comme par exemple au Plaza Athénée de Paris ou encore à la direction de la restauration à l'Hôtel de Crillon ou au Delano de Miami ...

Je ne retiendrai qu'une image, celle d'un homme investi, rigoureux mais à la fois amoureux de son métier, maîtrisant son univers et proche humainement de l'ensemble du personnel qui oeuvre avec lui quotidiennement à la renommée de la très belle hôtellerie internationale.

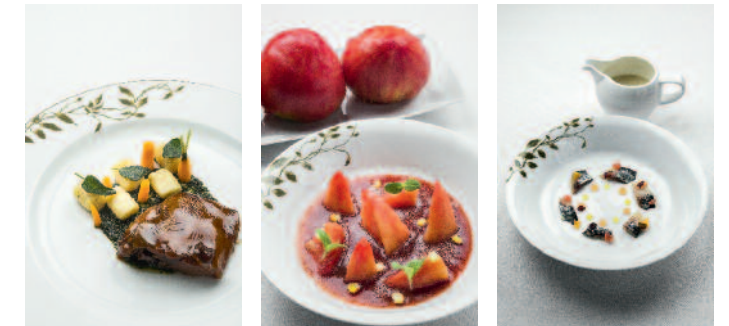
Un détour en fin de journée vers le Spa achèvera cette parenthèse heureuse.

Certifié Spa Excellence et situé au dernier étage de



l'hôtel Majestic, Spa est une petite oasis de détente et de bien-être. On prend soin de vous en répondant à vos besoins de retour au calme ou à la recherche de soins du corps, esthétiques ou autres.

Pour ma dernière nuit, je retrouverai mon cocon de nuit sous la fragrance de musc impérial créée pour l'hôtel par Atelier Cologne et qui est une vraie signature olfactive, accord sensuel en osmose avec les lieux. Merci au Majestic pour ces instants précieux, pour ce temps qui ici prend voluptueusement sa mesure, pour cet élégance quotidienne qui fait tant de bien. Merci pour ces sourires, ce service délicieux et cet accueil jour après jour, jamais démenti. Merci pour ces pauses gourmandes et ces expériences sensorielles. Merci au Majestic de nos chemins croisés.



Remerciements appuyés à Arantxa Dominguez et Santiago Martin pour leur disponibilité et grand professionnalisme, ainsi qu'à Philippe Brunet pour la presse, pro, réactif et précieux. Remerciements au chef Nandu Jubany à Gonzalo Salaya mon guide génial.

Carnet de voyage

HOTEL LE MAJESTIC

Passeig de Gracia, 68
08 007 Barcelone
T. +34 93 488 17 17
info@hotelmajestic.es
www.hotelmajestic.es

→ Tarifs 1 nuit à partir de 319€ pour une Deluxe room
→ Suite à partir de 550€
→ Penthouse à partir de 1500€
→ Majestic Royal Penthouse 15 000€

RESERVATIONS RESTAURANT SOLC
restaurant@hotelmajestic.es

BRACELONA TOURISME

OT efficace
Passatge de la Concepcio, 7-9

08 008 Barcelona
www.visitbarcelona.com

FINCA MAS MIRO

43 300 Mont-Roig del Camp
T. +34 977 179 158
www.masmiro.com

FONDATION JOAN MIRO

Parc de Montjuic
08 038 Barcelone
T. +34 934 439 470
www.fmirobcn.org

MUSC IMPÉRIAL, L'ESSENCE DU MAJESTIC

Une fragrance qui appartient à une nouvelle famille d'arômes, l'eau de Cologne Absolue. Un parfum pour tous les jours de musc, bergamote et sauge sclérée d'Es-

pagne. Existe en plusieurs présentations. Tarragona
Atelier Cologne
8, rue Saint-Florentin - 75 001 Paris
www.ateliercologne.com

RESTAURANT DU GOLF DE BONMONT

Proche du Mas Mirò c'est une belle étape C/ Pere Antoni Torres i Jordi, 18
Urbanizacion Bonmont Terres Noves
43 300 Mont-Roig del Camp
Tarragona
T. +34 977 818 140

LE GUIDE IDÉAL

Gonzalo Salaya
T. +34 667 765 754
gonzalosalaya@telefonica.net

41° 22' 57" N
2° 10' 37" E