

MILAN  
PARIS  
LONDON  
MUNICH  
NEW YORK  
LOS ANGELES  
HONG KONG  
BEIJING  
SHANGHAI  
TOKYO  
SEOUL  
DUBAI  
RIYADH

KARLA OTTO

HOTEL DON PEPE  
— A GRAN MELIÁ HOTEL —  
MARBELLA

L'Hôtel Don Pepe Gran Meliá à Marbella célèbre l'année Picasso et lance "Picasso a la mesa", une expérience inédite qui allie les arts picturaux et la gastronomie



À l'occasion du 50e anniversaire de la disparition de l'artiste né à Malaga, l'Hôtel Don Pepe Gran Meliá lance "Picasso a la mesa" et reprend son rôle d'ambassadeur de la gastronomie et de la culture espagnoles sur la scène internationale.

Guidé par le maître grillardin **Íñigo Urrechú**, le restaurant **ERRE & Urrechú** au sein de l'hôtel est la destination élue pour vivre cette expérience extraordinaire, **du 1er juin au 30 novembre 2023**.

Une destination chic et raffinée



L'artiste connu pour avoir fondé le cubisme est originaire de la région ensoleillée qui est l'Andalousie, où l'on retrouve aujourd'hui l'**Hôtel Don Pepe Gran Meliá**, à Marbella. Directement sur la plage, au pied de la majestueuse Sierra Blanca, l'hôtel est doté d'un accès privilégié à la mer, de 4 piscines entourées par des jardins tropicaux, et d'un service de soins de beauté et bien-être sur-mesure avec la marque Tacha.

#### **Une expérience gastronomique qui rend hommage à Picasso**



Le chapitre inaugural de cette **proposition culinaire unique se déroule au restaurant ERRE & Urrechú**, dans l'Hôtel Don Pepe, où les hôtes pourront se délecter de la proposition gastronomique "Picasso à la table" (<https://erremarbella.com/>). Cette **expérience exclusive** ne sera **disponible que pour une durée limitée, du 1er juin au 30 novembre 2023**. Au **prix de 70 euros** (hors accord vin), les convives entreprendront un voyage captivant à travers la vie et l'héritage artistique de Picasso.

Sous la direction du célèbre maître grilladin Íñigo Urrechu, "**Picasso à la table**" propose un **voyage culinaire et anachronique à travers les différentes étapes qui ont défini la trajectoire artistique de Picasso :**

Cette **expérience gastronomique hors du commun** commence par un tartare de bar émulsionné et une olive sphérique, rendant hommage à sa période bleue.

Elle est suivie d'un velouté de homard aux légumes frais, symbolisant la période rose, une phase de transition caractérisée par des tons doux et vibrants.

Ensuite, un bacalao Tellagorri modernisé et savoureux représente la période de Vallauris, la dernière étape de l'artiste - où il s'est plongé dans la céramique et la sculpture.

Le plat principal met en vedette un poulet fermier mijoté avec des langoustines et des coquilles Saint-Jacques, une fusion inattendue de saveurs champêtres et maritimes, représentant l'ère surréaliste, marquée par des figures déformées et volumineuses rappelant un monde onirique.

Pour le grand final, le chef présente une toile de vanille et une poire osmotique, accompagnée d'une génoise imprégnée d'huile ; un dessert unique reflétant l'héritage artistique du maestro né à Malaga, une figure éminente du cubisme et co -créateur du mouvement aux côtés de Georges Braque. Ce dessert fait allusion à sa période cubiste, l'aboutissement de son travail, qui a marqué un tournant dans l'histoire de la peinture, avec une rupture avec la perspective traditionnelle de la Renaissance.

#### **Adresse**

ERRE & Urechu, Hôtel Don Pepe Gran Meliá. Vía Hotel Don Pepe s/n, C. José Meliá. Marbella (Málaga)

#### **Horaires**

13h30 – 16h00 | 19h30 – 23h00

**Pour télécharger des visuels :** <https://we.tl/b-OuyDuswgrq>

#### **À propos de Meliá Hotels International**

Fondée en 1956 à Palma de Majorque, en Espagne, Meliá Hotels International possède un portefeuille de plus de 400 hôtels, actuellement ouverts ou à différents stades de développement, dans plus de 40 pays. La société comprend dix marques distinctes : Gran Meliá Hotels & Resorts, The Meliá Collection, ME by Meliá, Paradisus by Meliá, Meliá Hotels & Resorts, ZEL, INNSiDE by Meliá, Falcon's Resorts by Meliá, Sol by Meliá, et Affiliated by Meliá. Reconnue comme l'une des principales sociétés hôtelières au monde dans le segment des hôtels de vacances, Meliá Hotels International a réussi à établir une forte présence sur le marché florissant des hôtels urbains inspirés par les loisirs. Sa grande expertise dans les deux secteurs l'a positionné comme un précurseur dans l'industrie hôtelière mondiale. Faisant preuve d'un engagement inébranlable en faveur du tourisme responsable, Meliá Hotels International a été désignée comme l'entreprise hôtelière la plus durable au monde en 2022, selon l'évaluation de la durabilité des entreprises réalisée par S&P Global. En outre, Meliá Hotels International a été reconnue comme une marque "Top Employer 2023" en Espagne, en République dominicaine, au Mexique, en Italie et en Allemagne, soulignant ainsi son engagement à promouvoir le bien-être et l'épanouissement professionnel de ses employés. Meliá Hotels International fait également partie de l'IBEX 35. Pour plus d'informations,

veuillez consulter le site [www.meliahotelsinternational.com](http://www.meliahotelsinternational.com)

### **À propos de Gran Meliá Hotels & Resorts**

Gran Meliá Hotels & Resorts est la première marque espagnole d'hôtels de luxe, présente dans certains des plus beaux sites du monde. Elle associe de manière transparente un luxe intemporel, une architecture époustouflante et la culture espagnole. Gran Meliá Hotels & Resorts propose des expériences et des services exceptionnels qui incarnent une expression moderne de la culture. Il existe actuellement 15 établissements Gran Meliá dans le monde, et la marque continue d'étendre sa présence mondiale. Tous les établissements sont stratégiquement situés dans les principales destinations touristiques, notamment Villa Le Blanc (Minorque), Palacio de los Duques et Hotel Fénix (Madrid, Espagne), Hotel de Mar et Hotel Victoria (Majorque, Espagne), Hotel Don Pepe (Marbella, Espagne), Hotel Colón (Séville, Espagne), Gran Meliá S.A. (Madrid, Espagne), Gran Meliá S.A. (Madrid, Espagne) et Gran Meliá S.A. (Madrid, Espagne), Espagne), Gran Meliá Sancti Petri (Cadix, Espagne), Gran Meliá Palacio de Isora (Tenerife, Espagne), Villa Agrippina (Rome, Italie), Gran Meliá Iguazú (Argentine), Gran Meliá Arusha (Tanzanie), Gran Meliá Jakarta (Indonésie), Gran Meliá Xian et Gran Meliá Chengdu (Chine). La marque poursuivra également son expansion en Europe avec Miranda de Pedralbes (Barcelone, Espagne) et Palazzo Cordusio (Milan, Italie), et en Asie avec le lancement de Gran Meliá Zhengzhou (Chine), Gran Meliá Cam Ranh Bay (Vietnam), Gran Meliá Nha Trang (Vietnam), Gran Meliá Lombok (Indonésie), et Gran Meliá Kish (Iran). Suivez Gran Meliá Hotels & Resorts sur Instagram et Facebook. [www.granmeliá.com](http://www.granmeliá.com)