



AU MASLINA RESORT,
LE RESTAURANT TERRA REDÉFINIT
L'ART CULINAIRE RESPONSABLE

Le Maslina Resort, refuge cinq étoiles membres de Relais & Châteaux, niché dans la baie paisible de Stari Grad située sur l'île de Hvar. L'hôtel dévoile la toute nouvelle identité de son restaurant : Terra, succédant ainsi à l'emblématique The Restaurant.

Inspiré par les teintes terracottas de la terre que l'on retrouve sur l'île de Hvar et porté par un engagement envers un luxe réfléchi et attentif, Terra met à l'honneur les valeurs et les traditions du terroir à travers des saveurs qui éveillent les sens.

TERRA - UN NOM GRAVÉ DANS LA TERRE

Enraciné dans le mot latin « terre », Terra puise son essence dans la terre, racontant une histoire profonde du lieu où le design s'inspire intimement de la nature. Matériau vivant, la terre cuite incarne la chaleur, le caractère et l'âme de Terra. Sous les pieds, les carreaux aux nuances rougeâtres évoquent les sols arides de la plaine de Stari Grad, ancrant chaque pas dans la mémoire du paysage. Sur les murs, une terre cuite italienne noire crée un contraste audacieux, reflet des mystères enfouis de l'île. Ensemble, ces matières donnent naissance à un espace ancré, fidèle à la vision d'un luxe conscient et authentique portée par les équipes du Maslina Resort.

Chaque coin, chaque assiette, chaque détail raconte l'histoire de l'île - ses vignobles balayés par le vent, ses rivages marins et son allure intemporel.



UNE PHILOSOPHIE CULINAIRE DE LA TERRE À L'ASSIETTE



Le Chef Bogomil Križ dirige les cuisines de Terra avec une maîtrise parfaite des ingrédients locaux. Sa cuisine, à la fois raffinée et authentique, mêle habilement mémoire et innovation. À travers ses créations, il rend hommage au rythme des saisons et à la générosité de la terre.

Le menu s'ouvre sur des moments lumineux et sensoriels - le Gambero Rosso, un délicat carpaccio de crevettes habillé de caviar de grenade, de piment frais et d'émulsion de citron vert, terminé par un tourbillon verdoyant d'huile verte. Le pâté de foie de volaille, subtilement rehaussé d'un enrobage d'écorce d'orange, est à la fois nostalgique et audacieux.

Enfin, le risotto de seiche à la dalmatienne, lentement mijoté et noir d'encre, est un plat plein d'âme, agrémenté de saveurs marines et d'herbes de l'île, qui porte la profondeur de la tradition dans chaque bouchée. Parmi les autres plats phares, le poulpe cuit lentement et servi sur une polenta crémeuse au parmesan, et le jarret d'agneau braisé 24 heures sur 24, agrémenté de noisettes grillées et d'olives au leccino s'ajoutent à la panoplie de plats phares, qui font honneur au passé tout en étant résolument modernes.



UNE TABLE ANCRÉE DANS LE PAYSAGE

Au Maslina Resort, la durabilité n'est pas une tendance, c'est une vérité vécue au quotidien. Terra travaille en étroite collaboration avec les OPG (exploitations agricoles familiales) locales de Hvar, dont les produits sont imprégnés d'un savoir-faire transmis de génération en génération.

Chaque matin, le pêcheur exclusif de l'hôtel livre la pêche du jour, tandis que le producteur de miel fabrique des pots dorés de nectar infusé avec les fleurs sauvages de l'île.

Seulement ce qui est saisonnier, local et frais se retrouve sur le menu, guidé par la nature et non par la demande. Cette relation avec la terre et la mer est le fondement de la cuisine de Terra et le reflet de la mission plus large du Maslina Resort : célébrer, préserver et élever l'esprit authentique de Hvar.

« Terra n'est pas seulement une question de nourriture », déclare Maud Truchi, fondatrice et directrice générale du Maslina Resort. « Il s'agit de savoir d'où viennent ces aliments, les personnes qui les cultivent et la terre qui rend tout cela possible. »

Nichée parmi les oliveraies, les vignobles et les pins, à quelques pas seulement de la célèbre plaine de Stari Grad, Terra offre un voyage sensoriel au cœur de l'essence de Hvar, une véritable célébration du terroir, de la tradition et du passage du temps.





À propos du Maslina Resort

Le Maslina Resort est un hôtel cinq étoiles situées sur l'île croate de Hvar, à proximité de Stari Grad, l'une des plus anciennes villes de l'Adriatique orientale. Situé dans l'époustouflante baie de Maslinica, le Maslina Resort est entouré d'oliveraies et de vignobles en terrasses et s'étend sur deux hectares de pinède luxuriante avec vue sur les eaux cristallines de l'Adriatique. Avec ses 50 chambres et suites et ses trois villas, le Maslina Resort met l'accent sur le bien-être, la famille, la gastronomie, le patrimoine culturel et l'authenticité.

Uvala Maslinica 11, 21460 Stari Grad, Croatia
www.maslinaresort.com

Comment s'y rendre ?

Depuis l'aéroport de Split, le transfert en bateau rapide dure 60 minutes. Les aéroports de Dubrovnik et de Brač sont également à proximité. Un transfert privé en voiture et en bateau rapide peut être organisé à partir de n'importe lequel de ces endroits.

