



## **DÎNERS ŒNOLOGIQUES DU MAJESTIC BARCELONA : UN NOUVEAU CONCEPT D'ACCORD VINS ET METS !**

**Le palace barcelonais lance le 5 octobre des dîners bimestriels qui inversent la formule traditionnelle : c'est le menu qui est élaboré en fonction d'une sélection de vins d'un domaine viticole de premier plan.**



**Barcelone, le 25 septembre 2023** – Dès le 5 octobre prochain, le Majestic Barcelona Hotel & Spa lance un nouveau concept de dîners œnologiques qui inverse le traditionnel accord mets et vins. Cette fois, ce sont en effet les vins qui sont le point de départ de l'expérience culinaire, et déterminent le menu lui-même ! Pour cette formule originale, le palace du Paseo de Gracia s'associera tous les deux mois avec une cave de premier plan, en vue d'élaborer à chaque fois une offre

gastronomique originale qui s'associera aux odeurs, aux saveurs et aux textures des meilleurs vins.



### **Une première le 5 octobre avec la cave Castell d'Encús**

C'est la cave [Castell d'Encús](#) qui ouvrira le ban de ces nouveaux dîners œnologiques du Majestic Barcelona. Fidèle à sa philosophie locavore, le 5 étoiles mise, pour cette première, sur un vignoble catalan de petite taille mais de très haut niveau. L'un des points forts de ce dîner sera la présence active du propriétaire de la cave, Raül Bobet, l'un des vignerons les plus importants et les plus admirés du pays, qui présentera lui-même chacun des vins sélectionnés, tandis que le chef exécutif du Majestic, David Romero, commentera les plats qu'ils l'auront inspiré.

Au nombre des accords vins et mets de ce premier menu spécial : un Taïka 2016 pétillant accompagné d'un tartare de crevettes blanches et d'un gaspacho vert acidulé ; un Taleia blanc aromatique 2019 associé à une bouillabaisse de petits sébastes et d'écrevisses ; ou encore un Quest 2018, un vin rouge fermenté dans des pressoirs en pierre, qui a inspiré un cochon de lait à la peau croustillante avec de la pomme de Gérone osmotisée et de l'ananas au rhum. Au dessert, un Majjan 2014 sera associé à un gâteau aux figues et d'une génoise à la pistache.

Le second opus de la nouvelle formule bimestrielle aura lieu le 16 novembre prochain, avec un dîner œnologique proposé en coopération avec la cave [Pere Ventura](#).

**Premier dîner œnologique du Majestic Hotel & Spa Barcelona : jeudi 5 octobre prochain, à 20h00 heures, en coopération avec la cave Castell d'Encús**

**Informations et réservations : <https://store.majestichotelgroup.com/index.php>**

**Prix d'une chambre double avec petit déjeuner : à partir de 400 euros**

**MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA**

**[Paseo de Gracia 68 - 70](#)**

**[08007 · Barcelone – Espagne](#)**

**[www.hotelmajestic.es](http://www.hotelmajestic.es)**

## À PROPOS DU MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA

Depuis son ouverture en 1918, le Majestic Hotel & Spa Barcelona, propriété de la famille Soldevila-Casals depuis trois générations, a joué un rôle emblématique dans l'architecture, la société et le style de vie de Barcelone en accueillant des invités de marque tels qu'Ernest Hemingway et Antonio Machado. Après une rénovation de cinq ans sous la houlette de l'architecte d'intérieur Antonio Obrador, cet établissement légendaire confirme sa place au tout premier rang des hôtels de luxe de la capitale catalane.

Bénéficiant d'un emplacement privilégié au cœur de Barcelone sur l'élégant Passeig de Gràcia, cet établissement de 271 chambres abrite une collection d'art unique de plus de 1.000 œuvres, comprenant des œuvres d'artistes tels qu'Antoni Tàpies et Josep Guinovart. Sa restauration est placée sous la direction du chef étoilé Michelin Nandu Jubany, qui supervise son restaurant locavore le SOLC et le reste de l'offre gastronomique de l'hôtel

Son petit déjeuner d'exception a été élu « Meilleur petit-déjeuner d'un hôtel en Europe 2018 » par le jury des prestigieux Prix Villégiature. Ce dernier a de nouveau distingué le Majestic Barcelona en 2019, en lui décernant le prix de la Meilleure Terrasse de Ville d'un Hôtel en Europe pour son *rooftop* La Dolce Vitae récemment rénové.

The Leading Hotels of the World, une organisation renommée représentant certains des hôtels de luxe indépendants les plus hauts de gamme dans le monde, ont en outre décerné à la propriété le prix « Exceptionnellement rare » en 2018. Le Majestic Hotel & Spa Barcelona abrite également la plus grande suite de la ville, une suite Royal Penthouse de 467 m<sup>2</sup> avec deux terrasses panoramiques, un majordome personnel et un chauffeur.

En termes de [qualité et d'environnement](#), l'hôtel, certifié ISO 9001 et 14001, est toujours à la recherche d'alternatives qui protègent et prennent soin de son environnement : restaurant locavore Km.0, ppa aux marques respectueuses de l'environnement et ses "Majestic Experiences" pour délocaliser le tourisme du centre-ville, comme "De la ferme à la table", une expérience pour visiter son verger à Argentona et les caves agricoles biologiques d'Alta Alella. Le Majestic Barcelona encourage les transports verts avec un parking gratuit pour vélos et trottinettes et des activités saines tout au long de l'année comme des cours de yoga, de nutrition, etc.