

GOLD LIST

¡EL MUNDO TRAVELER ESPERA TU VOTO!

Condé Nast Traveler

TRUTH IN TRAVEL

Nº 68/DICIEMBRE 2013/3€

MÉXICO

LA GASTRONOMÍA DEL COLOR
SEDUCE AL MUNDO

VALLE DEL LOIRA

BOSQUES, CASTILLOS,
CIERVOS, SETAS Y CASTAÑOS

EN KENIA

LEONES, ARTE AFRICANO,
LODGES PRIVADOS, Y
LAS MEJORES FOTOS DE TU VIDA

MILÁN SUPER TOP

LAS DIRECCIONES PERSONALES DE

DOMENICO DOLCE
& STEFANO GABBANA,
GIORGIO ARMANI,
MIUCCIA PRADA,
DEAN & DAN CATEN

20 PARAÍOS
DE INVIERNO
PARA DISFRUTAR DEL FRÍO

00068

8 413042 800279

En la imagen,
Franck Wenz,
Stéphane Wenz
Schuhler y
Josselin Marie.
Abajo, fachada del
Hotel Vendôme.

Mundo traveler

DICIEMBRE 2013



NAVIDADES EN PARÍS

Alsacia en el paladar

París perdería parte de su elegancia sin el Hôtel Vendôme, la joya hotelera de una de las plazas con más historia de la capital francesa. Aquí la Navidad se celebra por todo lo alto. El hotel boutique ofrece paquetes que contemplan *personal shopper* para las compras navideñas y una interesante iniciativa culinaria: alta cocina de Alsacia. La región del nordeste francés, que linda con Alemania y Suiza, presume de una singular cultura gastronómica. >>



>> Viene de la página anterior

Ahora bien, ¿cómo llega la esencia alsaciana hasta la emblemática Plaza Vendôme? La respuesta es **Stéphane Wenz Schuhle**, el director del hotel de lujo, que nació en esta región. Y ha sido él mismo el encargado de reclutar al chef **Franck Wenz**, procedente de la reputada escuela de chocolates Valrhona, uno de los más exquisitos del planeta. Junto a **Josselin Marie**, jefe de cocina del restaurante Place Vendôme, el cocinero alsaciano ha diseñado un menú navideño que muestra lo mejor de su región. Una oferta gastronómica que se servirá de martes a sábados, durante las



La gastronomía alsaciana se marida con vinos de la región en el Hotel Vendôme.

cenas, del 7 de diciembre al 4 de enero. Estas son algunas de las succulentas recetas: viaras con mousse de perejil con patatas asadas, caviar de limón con salsa de marisco o bien **solomillo de venado** con un tinto especiado Gertwiller. Los paquetes incluyen: una o dos noches con desayuno, menú degustación alsaciano para dos (sin bebidas) y medio día de compras por París **en compañía de un personal shopper**. Hotel Vendôme (Plaza Vendôme, 1; tel. +33 1 5504 5500; hoteldevendome.com; HD: a partir de 390€).



¡A POR OTROS CIENT!

Nostálgicos al Palace

El Museo Bar 1912 recoge una muestra de recuerdos e imágenes de los cien años del emblemático hotel. Para tomar una copa rodeado de historia.

¿Tienes algún recuerdo material de la centenaria historia del Palace? Porque podría formar parte de su museo y de la exposición **Memoria gráfica de un centenario**. Si no, te interesará conocerla: el primer teléfono que se instaló en las habitaciones, el retrato de principios de siglo de un niño botones de 14 años (cedida por su tataranieta) o un cómic belga que relata la guerra civil española con el edificio del hotel de fondo... son algunos de los documentos que pueden verse en el Westin Palace de Madrid entre **21 instantáneas** con imágenes de principios de siglo. Échale un vistazo mientras tomas una copa o un cóctel en su **Museo Bar** y visionas el audiovisual con imágenes de la construcción del hotel. Precediendo la afamada **cúpula** del Westin Palace, el Museo Bar es una excelente parada en tu camino. Siempre innovando para mantenerse otros **cien años**, el hotel acaba de estrenar el **Espacio Palace**: 1.000 m² para eventos (westinpalacemadrid.com).



Izq, Museo Bar 1912; arriba, los chefs de Le Cordon Bleu Madrid encargados de la cena de fin de año de The Westin Palace.



Buey y ternera lechal con trufa, patata, remolacha confitada y puré de col de Bruselas del menú de fin de año que se servirá bajo la impresionante cúpula.

SOBRE RUEDAS

NUEVA YORK AZUL

La ciudad de los rascacielos se tiñe de azul. **Ligereza, resistencia** y un refrescante diseño que se inspira en el **paisaje urbano neoyorquino**. Elige el modelo que mejor se adapte a tus necesidades y equipado con tu nueva **Samsonite** ya estás listo para la aventura.



INSTINTO BÁSICO
Colección B-Lite, de Samsonite (desde 156€).



I ♥ NY
Cosmolite, Design My Samsonite (desde 360€).



AZUL CIELO
S'Cure Aqua Blue, de Samsonite (desde 156€).

>> Viene de la página anterior

Ahora bien, ¿cómo llega la esencia alsaciana hasta la emblemática Plaza Vendôme? La respuesta es **Stéphane Wenz Schuhle**, el director del hotel de lujo, que nació en esta región. Y ha sido él mismo el encargado de reclutar al chef Franck Wenz, procedente de la reputada escuela de chocolates Valrhona, uno de los más exquisitos del planeta. Junto a **Josselin Marie**, jefe de cocina del restaurante Place Vendôme, el cocinero alsaciano ha diseñado un menú navideño que muestra lo mejor de su región. Una oferta gastronómica que se servirá de martes a sábados, durante las



La gastronomía alsaciana se marida con vinos de la región en el Hotel Vendôme.

cenas, del 7 de diciembre al 4 de enero. Estas son algunas de las succulentas recetas: vietas con mousse de perejil con patatas asadas, caviar de limón con salsa de marisco o bien **solomillo de venado** con un tinto especiado Gertwiller. Los paquetes incluyen: una o dos noches con desayuno, menú degustación alsaciano para dos (sin bebidas) y medio día de compras por París **en compañía de un personal shopper**. Hotel Vendôme (Plaza Vendôme, 1; tel. +33 1 5504 5500; hoteldevendome.com; HD: a partir de 390€).