



PERDERSE EN EL HOTEL. De izquierda a derecha y de arriba abajo, dormitorio, baño presidido por una bañera, restaurante Il Carpaccio y la piscina de 23 metros del spa.

POR AMOR AL ARTE

Por MARÍA TAPIA



Ubicado a escasos metros del Arco del Triunfo, Le Royal Monceau-Raffles Paris es el lugar perfecto para un tipo de huésped bien definido. Este espacio señorial por fuera y moderno en su interior fue reabierto en 2010 tras una reforma de dos años con la dirección creativa de **Philippe Stark**. En sus suites, la mano del diseñador francés es ineludible. El juego de espejos tan del gusto de Stark está presente en los imponentes cuartos de baño, así como en los dormitorios. Pero antes de adentrarnos en las intimidades de este cinco estrellas, vayamos abriendo boca. Nada más traspasar el umbral, el visitante ya intuye lo que espera. En

primer lugar, mucho arte. El lobby se transforma mensualmente para acoger una instalación diferente. Porque este es un espacio para los amantes del arte. De hecho, reúne una importante selección de piezas: 300 obras de arte decoran las habitaciones, así como distintas estancias del hotel, que cuenta con una galería de arte (Bel Air Fine Art) y un Art Concierge que asesora a los huéspedes sobre las mejores exposiciones de la ciudad. Además, los más *culturetas* tienen a su disposición una librería especializada.

Le Royal Monceau, inaugurado en 1928 en el número 37 de la avenida Hoche, tiene 149 habitaciones, 61 suites y tres suites presidenciales. Y, como decíamos, **Philippe Starck** es el responsable de su aspecto. Respetando el espíritu del lugar, el célebre diseñador ha apostado por rejuvenecer la clientela. De modo que no sólo ha recurrido al arte: este espacio abierto al cliente local ha convertido su Le Bar Long, inspirado en las *brasseries* clásicas francesas, en el *place to be* para el almuerzo y el *after-work*. Con una carta amena y casual, maridada con una succulenta oferta de cócteles (ampliada en honor a los Juegos Olímpicos), aquí uno se empapa del *lifestyle* parisino.

Los *foodies* son más que bien recibidos en el Raffles. No solo por Le Bar, sino por sus otros espacios gastronómicos, imprescindibles para aquellos que tienen un paladar entrenado. Matsuhisa Paris es la primera (y única) dirección francesa del chef japonés Nobu Matsuhisa y siempre está al completo. El hotel también

acoge Il Carpaccio, especializado en cocina italiana. Dirigido por los chefs Oliver Piras y Alessandra Del Favero, recibió una estrella Michelin en 2022 y es considerado el mejor italiano fuera de Italia. Mientras que La Cuisine, famoso por sus *brunchs*, confía la pastelería a Yazid Ichemrahen. Si el cliente así lo desea, puede recibir una *masterclass* para elaborar algunos de sus sofisticados dulces. Esencial probar sus pasteles, tartas y mini croissants antes de irse.

Analizada la oferta del hotel, el perfil del huésped está claro: amantes del diseño, el arte y el buen comer. Aunque sus puertas, por supuesto, están abiertas a todo aquel que lo desee (y pueda permitírselo, la noche parte de los 927 euros). Por cierto, su *spa* de 1.500 metros cuadrados es de visita obligada: la piscina de 23 metros invita a lanzarse a hacer unos largos. Pero si prefiere relajarse un poco más, lo suyo es disfrutar de los tratamientos en cabina con productos top de Clarins o MyBlend. ◀



GALERÍA
Bel Air Fine Art.

Más información: www.leroyalmonceau.com