

## U lošinjskom Boutique Hotelu Alhambra



**Predstavljanje biranih etiketa vinarije Château Lafite Rothschild, te šampanjaca Champagne barons de Rothschild, vodili su Frédéric Mairesse i Charles Chevallier**

piše: 7 DNEVNO

**D**rugogodišnji enološki Masterclass u lošinjskom Boutique Hotelu Alhambra protekao je u znaku francuske gastronomije i kulture. À la carte restoran Alfred Keller i Boutique Hotel Alhambra ugostili su svjetski poznatu francusku vinariju Château Lafite Rothschild. Tom prigodom upriličena je i gala večera na kojoj je predstavljen i novi glavni kuhar à la carte restorana Alfred Keller, francuski chef, Thomas Brasleret.

Predstavljanje biranih etiketa vinarije Château Lafite Rothschild, te šampanjaca Champagne barons de Rothschild, vodili su Frédéric Mairesse i Charles Chevallier. Predstavljanje vrhunskih vina i novog chefa svojim prisustvom uvećao je i prvi savjetnik Veleposlanstva Francuske Republike u Hrvatskoj, g. Yannick Michel Andrianarahinjaka.

Splet biranih vina francuske vinarije i vrhunskih kulinarskih ostvarenja novog chefa, ujedinili su besprijekorno umijeće njegovanja vina s okusima i mirisima lošinjske uvale Čikat. Tako su kroz večeru u pet slijedova, koje su pratila pomno odabrana vina i pjenušci - od Champagne Barons de Rothschild Blanc de Blancs do Château Lafitea iz 1995. godine - gostima enološkog Masterclassa predstavljene perjanice francuske vinarije.

### **Povijest vinarije Château Lafite**

Istodobno, na meniju su se našle kamenice s limetom, škampi sljubljeni s rajčicom i šparogama, kraljica tuna s graškom i lisičarkama.

Za glavno jelo francuski je kuhar pripremio govedu Turnedo s guščjom jetrom i šampinjonima, a večer je zaokružena osvježavajućim desertom inspiriranim jagodama. Za gastronomsku dimenziju Masterclassa pobrinuo se novi chef Thomas Brasleret i tako se u najboljem svjetlu predstavio gostima. Chef Brasleret svoj profesionalni razvoj započeo je u restoranu Azie u San Franciscu, nakon završene kulinarske škole Besançon's. Po povratku u Francusku otišao je u l'Oxalys.

Nakon toga, zajedno sa chefom Nicolasom Magieom, otvorio je restoran Ze Rock. Tri godine kasnije, 2012., Brasleret je postao suvlasnik poznatog restorana Le Cape, kojeg je vodio sve do ove godine, kada je napustio Francusku. Prodao je Le Cape i postao glavni kuhar u lošinjskom à la carte restoranu Alfred Keller. Vinarija

**Godine 2005., tri vinske grane obitelji Rothschild predstavile su svoju novu marku Champagne. Tri varijeteta, nazvana Barons de Rothschild Brut, Blanc de Blancs i Rosé, obilježavaju prvi zajednički pothvat obitelji i prvi šampanjac koji ulazi u njihov već poznati portfelj vina**

# ENOLOŠKI MA francuske ga.

À la carte restoran Alfred Keller i Boutique Hotel Alhambra ugostili su svjetski poznatu francusku vinariju Château Lafite Rothschild. Tom prigodom upriličena je i gala večera na kojoj je predstavljen i novi glavni kuhar à la carte restorana Alfred Keller, francuski chef, Thomas Brasleret

### **HOTEL BELLEVUE**

## **BELLEVUE SPA CLINIC - najveća SPA zona u regiji**

**B**outique Hotel Alhambra nalazi se u lošinjskoj uvali Čikat, u gustoj borovoj šumi. Tu lokaciju dijeli s još jednim hotelom najviše kategorije, Hotelom Bellevue, te vilama Augustom i Hortensiom. Hotel Bellevue gostima nudi vrhunski doživljaj spa i wellness tretmana Ekskluzivna, prozračna i prostrana Bellevue Spa Clinic najveća je SPA zona u regiji. Prostire se na 2500 četvornih metara i idealna je za sve koji vole slobodno vrijeme provesti opuštajući se na wellness tretmanima. Bellevue Spa Clinic ima sedam prekrasno uređenih prostorija za tretmane te dva suitea za parove s privatnom parnom kupelji i saunom, tuševima i velikim vodene krevete za opuštanje te vanjski prostor za opuštanje.



**Hotel Bellevue za nezaboravno wellness iskustvo**

Za nezaboravno wellness iskustvo gostiju hotela Bellevue brinu se educirani wellness i spa stručnjaci, koji svaki od tretmana prilagođavaju u skladu sa željama, dobi, zdravstvenom i fizičkom stanju osobe. Holistički i estetski tretmani dostupni u Bellevue Spa Clinic temeljeni su na proizvodima vodećih svjetskih brendova - Valmont, Forlle'd, Pharmos Natur i 45 Degrees.

Uz to, Bellevue Spa Clinic je pokrenula i program gostujućih liječnika i medicinskih stručnjaka, i gostima Bellevuea omogućila da obavljaju preglede i tretmane uz potpuno personalizirani pristup liječnika.



**Hotel Alhambra nalazi se u lošinjskoj uvali Čikat. Lokaciju dijeli s još jednim hotelom najviše kategorije, Hotelom Bellevue, te vilama Augustom i Hortensiom**

# MASTERCLASS U ZNAKU gastronomije i kulture

PROMO



**Večeru u pet slijedova pratila su pomno odabrana vina i pjenušci - od Champagne Barons de Rothschild Blanc de Blancs do Château Lafitea iz 1995. godine - gostima enološkog Masterclassa predstavljene su perjanice francuske vinarije**

Château Lafite svoju povijest piše od 13. stoljeća, a prema klasifikaciji vina Bordeauxa iz 1855., spada među četiri izvorne Premier Cru vinarije iz te slavne vinske regije. Njene su butelje san svih ozbiljnih ljubitelja i kolekcionara vina. Godine 1868. vinariju je kupio James Mayer Rothschild iz poznate obitelji Rothschild, u čijem je vlasništvu i danas. Vinograd vinarije jedan je od najvećih u Médocu i

prostire se na površini od oko jednog kvadratnog kilometra.

Od vinskih sorti u vinogradu 70 posto čini cabernet sauvignon, 25 posto merlot, 3 posto cabernet franc i 2 posto petit verdot.

Nakon fermentacije i maceracije grožđa, vina se kušaju, selektiraju i miješaju na temelju njihove kvalitete. Glavno vino vinarije na tržište dolazi kao Lafite Rothschild, dok drugo vino nosi ime - Carrua-

des de Lafite. Vinariju Château Lafite Rothschild prate mnoge priče i legende, a jedna istinita priča kaže da je butelja Château Lafitea i službeno najskuplja boca vina ikad prodana.

Naime, riječ je o butelji iz 1787. koja je pripadala trećem američkom predsjedniku, Thomasu Jeffersonu, a prodana je na dražbi u aukcijskoj kući Christie's za 160.000 dolara.



**Za gastronomsku dimenziju Masterclassa pobrinuo se novi glavni kuhar à la carte restorana Alfred Keller, Thomas Brasleret, i tako se u najboljem svjetlu predstavio gostima**

**SAMO U LOŠINJSKOM 5\* HOTELU BELLEVUE**

## Ultrazvučni lifting lica - ULTHERAPY

Ultherapy je potpuno neinvazivan tretman, od sada dostupan i u Hrvatskoj. Ova inovativna metoda tretira i najdublje strukture kože, te omogućuje neinvazivno dermatološko oblikovanje i zatezanje kože na licu, vratu i dekolteu. Ultherapy tretman, zasad, je moguće isprobati samo u jednom hrvatskom hotelu - lošinjskom 5\* hotelu Bellevue.

Jedna je od glavnih prednosti Ultherapyja je ta, da nakon tretmana nema razdoblja oporavka. Tijekom tretmana primjenjuje se precizna ultrazvučna energija koja prodire do dubokih struktura kože, bez oštećivanja njenog površinskog sloja. Tako se utvrđuje koji slojevi tkiva su najpogodniji za regeneriranje kolagena. Nakon tretmana, koji može trajati od 30 do 60 minuta, tijelo pokreće proces oporavka tkiva i na taj način stimulira proizvodnju kolagena i elastina.

Ultherapy postiže značajne učinke, a istodobno štiti kožu. Međutim, tretman mogu provoditi samo iskusni stručnjaci koji su se za tretman morali prethodno educirati. Zahtjevu edukaciju za provođenje tretmana, koja podrazumijeva dobro poznavanje anatomije i kompleksnosti ljudskoga lica, zasad su uspješno savladali samo stručnjaci Bellevue Spa Clinic.



**Jedinstveni Ultherapy tretman napokon je dostupan i u Hrvatskoj**

### Predstavljene i hrvatske vinarije

Enološki masterclassovi održavaju se već četvrtu godinu u lošinjskom Boutique Hotelu Alhambra, gdje se predstavljaju isključivo butelje biranih vina i godišta. Do sada su predstavljene uspješnice vinarija Sassicaia, Château Mouton Rothschild, Opus One, Hugel, Goriška Brda, Tenuta di Biserno, te Château Palmer. Uz strane vinarije, svoja ponajbolja enološka ostvarenja predstavile su i hrvatske vinarije, kao što su Benvenuti, Krauthaker, plešivičke vinarije Korak, Šember i Tomac, te Iločki podrumi.

Godine 2005. tri vinske grane obitelji Rothschild predstavile su svoju novu marku Champagne.

Tri varijeteta, nazvana Barons de Rothschild Brut, Blanc de Blancs i Rosé, obilježavaju prvi zajednički pothvat obitelji i prvi šampanjac koji ulazi u njihov već poznati portfelj vina. Champagne barons de Rothschild predstavljen je uz poseban meni restorana Matsunoki, prvog japanskog restorana na hrvatskim otocima.

Glavni kuhar Matsunokija je Saša Pribičević, hrvatski chef slavovskih korijena, koji je kuhati učio u ponajboljim zagrebačkim restoranima. Kuhinju u Matsunokiju koncipirao je kao fuziju japanske i mediteranske kuhinje. Naglasak stavlja na vrhunske domaće namirnice pripremljene tehnikama japanske kuhinje i ne dopušta kompromise kad je riječ o kvaliteti. ■