

DUBAI



HOTEL DI LUSSO DI ALTISSIMO LIVELLO CON OTTO TRA RISTORANTI, CAFFÈ E BAR. APERTURE ANCHE 24 ORE SU 24 E PROPOSTE CHE GUARDANO VERSO UNA RIVISITAZIONE DELLA CUCINA TRANSALPINA. ALL'IMBRUNIRE, ALL'APERITIVO, C'È SPAZIO ANCHE PER IL RITO DEL SABRAGE NELLA CHAMPAGNE LOUNGE

Al St Regis un viaggio gastronomico senza confini

Giulia Marcucci



La Champagne lounge Mural del St. Regis e, a fianco, la Lobby lounge. L'albergo dispone di 234 camere di cui 52 suite

DUBAI GLI HOTEL 5 STELLE NON MANCANO e per caratterizzarsi bisogna sempre più spingere l'acceleratore del lusso. È quanto ha fatto il *The St. Regis* che si trova ad Al Habtoor City, a pochi minuti da attrazioni come la Burj Khalifa e The Dubai Mall, a soli venti minuti dall'aeroporto internazionale di Dubai. Lo stile architettonico *Beaux Arts* francese e gli interni neoclassici di questo hotel sono un omaggio al *St. Regis New York*, il primo del prestigioso brand, parte di *Starwood Hotels & Resorts*. Marchio che sempre più è sinonimo di lusso di altissimo livello e che punta ad arricchire il suo portafoglio di 50 nuovi hotel entro il 2020. A sorprendere, appena si mette piede nella hall, è un favoloso lampadario composto da 1.200 cristalli lavorati a mano che illumina la maestosa scalinata ad ali di uccello in marmo di Carrara. Un segnale dell'attenzione che l'albergo pone verso arte e design che si concretizza nei capolavori di cui è ricco, come il murale *vintage* ispirato al marchio Bentley che decora il St. Regis Bar. Le camere sono 234 di cui 52 *suite*, caratterizzate da

ampi ambienti luminosi e da dettagli impeccabili, con lampadari preziosi e bagni in marmo. Esempio la *Royal Suite*, 913 metri quadrati, con le sue tre camere da letto su due piani che occupa la cupola centrale dell'edificio ed è caratterizzata da un ampio soggiorno e da un'elegante sala da pranzo, oltre a studio, salotto e sala riunioni. La suite è completata da una vasca idromassaggio panoramica. La *Bentley Suite* offre una camera da letto appositamente progettata e ispirata alla famosa artigianalità della Bentley Mulanne. Caratterizzata da finiture in cuoio, colori maschili e rivestimenti in legno combina il fascino della Bentley con l'impeccabile eleganza del marchio St. Regis. Uno dei plus dell'hotel di Dubai è il *St. Regis Butler Service* che

offre un servizio personalizzato in base alle esigenze e ai gusti degli ospiti. A questo si aggiunge l'Iridium Spa che propone sei sale per trattamenti, due *hammam* completi di bagno turco e sauna. A ogni ora del giorno, *St. Regis Dubai*





mette a disposizione degli ospiti anche un *fitness center*, due piscine panoramiche e un eliporto.

Dal punto di vista della ristorazione l'hotel offre otto

proposte uniche e molto diverse

tra loro, a partire dalla *Brasserie Quartier* ispirata ai locali francesi con interpretazioni moderne della cucina transalpina e piatti classici delle *brasserie*. Dalle *Escargot* alla terrina di fegato alla classica Zuppa di cipolla e molto altro. È proprio qui, presso la *Brasserie Quartier* che da settembre scorso, ogni venerdì, è possibile fare un tuffo nel passato grazie allo speciale *brunch: Versailles decadence*. Tutto richiama l'epoca di Maria Antonietta, persino la mise del personale. Gli ospiti sono accolti dal rito dello *Champagne sabering* e dall'antipasto. A seguire un plateau di pesce con scampi, aragoste, ostriche, cozze e chele di granchio; poi naturalmente è possibile ordinare *à la carte*. Stupefacente l'assortimento dolce: dallo zucchero filato alla cascata di cioccolato. Immane i macaron e molti altri dessert belli da vedere e buoni da mangiare.

J&G Steakhouse offre invece un menu sofisticato che comprende le classiche grigliate reinterpretate dallo chef stellato *Michelin* Jean-Georges Vongerichten. Ottimi i piatti di carne e pesce accompagnati da contorni con verdure di stagione, ma a disposizione c'è anche una selezione di proposte crude, come le ostriche, tartare di tonno e carpaccio di manzo. E per finire il *J&G cheesecake* con sorbetto di ciliegia o torta al cioccolato caldo con sorbetto al cocco.

The Roof Gardens è un ristorante intimo e informale che vede protagonista la cucina internazionale, e accoglie gli ospiti dell'hotel in eleganti gazebo immersi nel verde. Gli ospiti possono assapo-

rare un eccellente tè delle cinque con speciali miscele su misura al Sidra, rituale *signature del brand St. Regis*. Atmosfera parigina per il *Cafe Fleuri* che si ispira ai locali della capitale francese degli anni Trenta. Per questo oltre alla cucina francese, i classici rivestimenti in legno di pannelli e pareti sono tappezzati di fotografie e stampe che richiamano le caffetterie e la *way of life* parigina. *Le Patio*, caratterizzato da un luminoso cortile all'aperto, è un rifugio tranquillo che comprende alberi, gazebo, giochi d'acqua e aree verdi e fiorite. La proposta *food* è perfetta per un *light lunch*, arricchita da una carta dedicata alla pasticceria.

Sulla scia della tradizione del *Bloody Mary*, creato per la prima volta al *St. Regis New York*, il *St. Regis Bar* propone *Golden Mary*, una bevanda dolce e gustosa a base di succo di pomodoro giallo impreziosito da accenti di scaglie dorate. L'ambiente è molto maschile, caldo e elegante, qui prevalgono legno e pelle. Le proposte gastronomiche prevedono *Crocchette* di polpo con paprika affumicata, *Tartine* di manzo, ma anche il *Foie gras* scottato servito con *pere* e *miso* scuro e molto altro. Non chiude mai neanche la *Champagne Lounge*, molto frequentata dagli espatriati, che vanta una selezione di caviale e spuntini leggeri oltre a *cocktail*, aperitivi e vini. All'imbrunire scatta il rituale del *sabrage* con lo Champagne aperto a colpi di sciabola.

F&B

SCHEDA

The St. Regis Dubai

Al Habtoor City, Sheikh Zayed Road
124405, Dubai, Emirati Arabi Uniti
tel. 971 4 435.5555
www.stregisdubai.com



In alto, lo chef Stephane Bucholzer, culinary director del St. Regis. A fianco, la Brasserie Quartier specializzata nella cucina transalpina e Le Patio. A sinistra, l'Eggplant burrata, una delle proposte della Brasserie, e, qui sopra, la Tuna Nicoise de Le Patio. Sotto, il cocktail Golden Mary a base di succo di pomodoro giallo