

## La demeure sur tous les tons

Premier plan  
**Symphonie  
monochrome**

Coups de cœur  
**Les tissus,  
créateurs  
d'atmosphères**

Echappée  
**Une bastide  
de tout confort**

**Au milieu des vignes, détente au château**

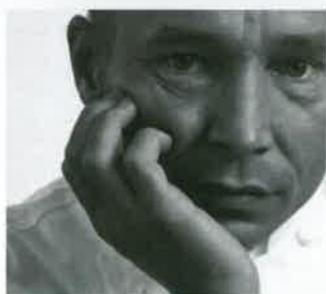
**Guide d'achat** : Cuisines • Robinets • Linge de table • Petit électroménager • Salles de bains • SanitairesRadiateurs • Linge de bains Canapés, fauteuils • Tissus • Luminaires • Domotique • Carrelages Portes & fenêtres • Cheminées & Chauffage • Revêtements de sols





Paroles de Chef

**RIGUEUR  
CULINAIRE,  
CRÉATIVITÉ  
MÉDITERRANÉENNE**



LES PASSIONNÉS DE CUISINE NON SEULEMENT ITALIENNE, MAIS AUSSI EUROPÉENNE ET DONC MONDIALE, SAVENT QUE L'ALDROVANDI VILLA BORGHESE DE ROME S'ENORGUEILLIT D'AVOIR, À SES FOURNEAUX OLIVER GLOWIG, CHEF ALLEMAND COURONNÉ DE DEUX ÉTOILES AU MICHELIN.

Chef à la stature internationale, amoureux des produits et du style "Made in Italy", Oliver a immédiatement subjugué les palais des passionnés et aussi ceux des experts, des curieux autant que des sceptiques. Sa cuisine, chaude et rassérénante, utilise principalement les ingrédients de l'école méditerranéenne, en leur insufflant toutefois de l'innovation et aussi une bonne pincée d'enthousiasme. La scénographie rigoureuse qui sert de cadre au restaurant et le jardin de l'hôtel sont les composants émotionnels qui caractérisent l'expérience sensorielle qu'Oliver a voulu signer. Durant les diverses phases de la journée, les salles et les espaces extérieurs sont agréables, aérés

jusqu'à se colorer avec d'innombrables nuances qui vont de l'orange des couchers de soleil pour arriver aux tons bleutés des chaudes soirées d'été.

Ici se dégustent les divers parcours où vins et mets s'épousent à la perfection. Certains plats sont issus de la Carte, d'autres pro-

viennent des deux menus dégustation qui portent le prénom des deux filles du Chef. Veillant sur les tables, Matteo Trolese, maître et sommelier, propose les meilleurs vins, italiens ou étrangers.

Un grand nombre de plats deviennent ainsi inoubliables, autant pour leur fraîcheur et leur origi-





nalité, que pour l'impeccable présentation qui fait d'eux un décor quasi architectural.

C'est justement sur ces épousailles entre tradition et innovation que l'architecte Sara Lucci a structuré son projet. Celle-ci a cherché avant tout à interpréter et à faire coïncider les exigences et les goûts des propriétaires de l'hôtel avec ceux d'Oliver Glowig, chef émérite qui porte une attention extrême aux détails et au monde convivial qu'il désire créer.

De toutes ces considérations est née une restructuration qui a eu comme but d'exalter la volonté du chef de recevoir dans une ambiance chaude et accueillante.

Les couleurs de l'ameublement et des tissus sont ténues, en syntonie avec les sols recouverts de marbre crème marsil et des décorations en gris pour les montants des amples baies vitrées. La boiserie est en bois laqué de tonalité blanc crème et délimite l'espace en complétant son aménagement et

en caractérisant également les zones de service complètement intégrées à l'ensemble.

L'identité de cet espace est liée aux caractéristiques internes de l'hôtel, à la perfection du service et donc à la parfaite organisation du staff, allant des cuisines à la salle. A tout cet ensemble il faut ajouter le parc qui entoure l'édifice et qui en devient une naturelle prolongation.

L'espace restaurant intérieur, près des cuisines, est aménagé avec

des sièges confortables qui sont des petits divans rembourrés revêtus de tissu bouclé qui entourent des tables rondes et d'autres tables plus petites de forme carrée, tout ceci devant des baies vitrées à travers lesquelles il est possible, et souhaitable, de profiter de la végétation luxuriante du jardin.

**Oliver Glowig**  
og@oliverglowig.com  
**Sara Lucci**  
sara.lucci@libero.it

