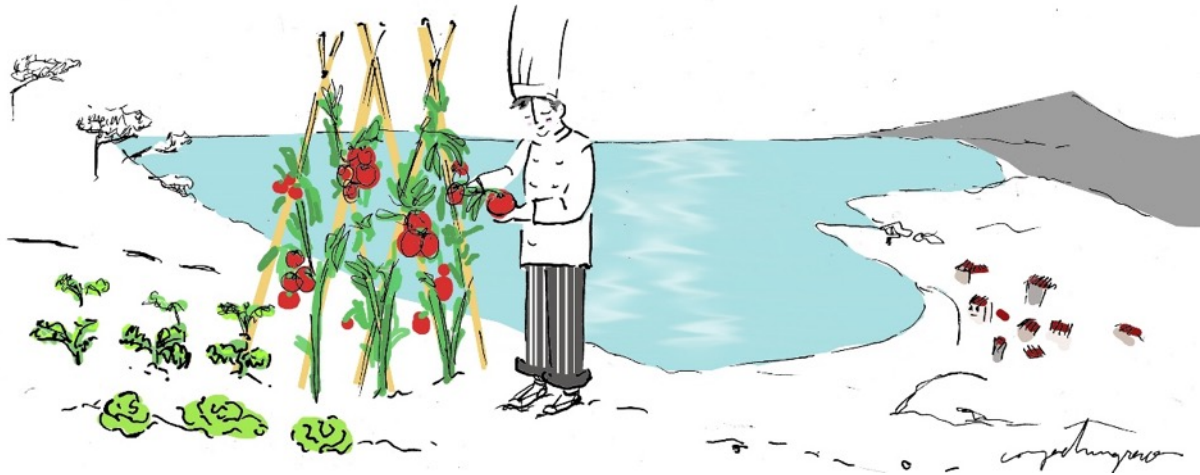




## LE MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA LANCE SON NOUVEAU RESTAURANT : LE SOLC

Hommage à la cuisine catalane, il affiche une philosophie « locavore » : légumes de son jardin maraîcher de Maresme, produits du terroir et cuvée maison



Barcelone, le **XX** mai 2018 - Pour son centenaire, le Majestic Hotel & Spa Barcelona lance un nouveau restaurant ancré dans la tradition culinaire catalane : le **SOLC**. Ode au terroir régional, l'établissement affiche une philosophie locavore, basant sa gastronomie sur les produits locaux et de saison. Immédiateté, fraîcheur et origine contrôlée sont les maître-mots de la carte. Le SOLC possède son propre jardin maraîcher sur les coteaux de la Costa de Maresme, à quelques mètres de la Méditerranée, où les légumes sont récoltés quotidiennement. Les viandes proviennent d'éleveurs de la région, tandis que les poissons sont sélectionnés chaque jour parmi les meilleures prises du marché de Barcelone.

Résultat : un menu en constante évolution, au gré de l'arrivée des produits frais du jour. Aux fourneaux, le chef espagnol Luis Llamas, qui a fait ses classes dans les cuisines les plus réputées de son pays, telles que le Roca Bar des frères Roca et le Nerúa Guggenheim Bilbao de Josean Alija. Le tout, sous la supervision du chef exécutif du Majestic Hotel & Spa Barcelona, David Romero.

Au nombre des mets proposés dans les menus actuels : des *Anchois de l'Escala* (une spécialité traditionnelle catalane) *accompagnés de pain aux algues*, des *Chips d'artichaut d'El Prat* et des *Croquettes de crevettes* en entrée. Ou encore, une *Salade de poireaux aux fèves, artichauts, romesco et pousses d'endives*, des *Petits calamars de La Barceloneta dans leur encre*, une *Casserole de crevettes rouges et sébaste accompagnés de gnocchis au safran* et un *Cou de porc du Ral d'Avinyó à la crème de citrouille et de sauge*.



Le sommelier Pablo Fernández Rodríguez est aux commandes pour créer « une harmonie de sensations » en accord avec les mets. Parmi les crus proposés, le AA Cau D'en genís Cuvée Majestic, produit spécialement pour le 5 étoiles au sein du vignoble d'Alta Alella, lui aussi situé sur la Costa de Maresme. Ce cépage local blanc Xarel-lo est cultivé par une entreprise familiale pratiquant une viticulture raisonnée et bio. Son vin exalte les senteurs du terroir catalan : arômes subtils de fleurs blanches et de fruits verts, et arrière-goût agréablement salé, de sa proximité avec la grande bleue.

Du mardi au samedi, le restaurant SOLC propose un menu déjeuner à 25 euros par personne, qui évolue au gré des arrivages du jour. Le soir, il propose un menu dégustation à 50 euros par personne - offrant en option une sélection de vins à 20 euros.

Le restaurant propose également tous les vendredis soir le **Menu du centenaire**. Ce menu dégustation est **uniquement composé de plats retrouvés dans les archives de l'établissement et proposés à sa carte entre 1918 et 1935**, revisités par le chef étoilé espagnol Nandu Jubany.

**Restaurant SOLC - Majestic Hotel & Spa Barcelona - Informations et réservations : [restaurante@holtemajestic.es](mailto:restaurante@holtemajestic.es), [solc@hotelmajestic.es](mailto:solc@hotelmajestic.es) ou +34 93 488 17 17.**

**Menu du centenaire du Majestic Hotel & Spa Barcelona - Disponible sur réservation tous les vendredis soir au restaurant SOLC. Prix par personne : 100 euros, sélection de vins comprise.**

## DAVID ROMERO, BIOGRAPHIE



David Romero Molina est né à Sabadell, le 6 mars 1973. À l'âge de 14 ans, il rentre à l'École hôtelière de Gironne où plusieurs professeurs laisseront leur empreinte dans la cuisine de David, parmi eux, Joan Roca, actuel propriétaire de l'un des meilleurs restaurants du monde, El Celler de Can Roca. Selon lui, « la cuisine catalane constitue le fondement, la structure de la cuisine que j'ai développée au fil du temps ».

Le restaurant familial, berceau de sa vocation, devient le « laboratoire d'essais » de David lorsqu'il fait ses études, parallèlement à ses premières expériences aux côtés du Chef Salvador Brugués ou au restaurant El Celler de Can Roca. Et même lorsqu'il fit son service militaire, il fut recruté comme cuisinier de l'amiral à Carthagène.

En 1994, le jeune David Romero intègre l'Hotel Arts de Barcelone comme commis de cuisine. En à peine 5 ans, il grimpe les échelons et devient Sous-Chef des banquets, Catering, Évènements et Congrès offrant des services pour une capacité allant jusqu'à 1 800 personnes. C'est ici qu'il reçoit une formation avec le Master « Leadership » de la société Ritz-Carlton.

S'il y a une personne qui a influencé la cuisine de David Romero, c'est bien le prestigieux restaurateur Carlos Gaig. David admire la forte personnalité de ce cuisinier qui ne doit sa réussite qu'à lui-même et son respect pour la cuisine catalane traditionnelle. C'est justement C. Gaig, alors conseiller du groupe hôtelier Barceló, qui lui donne la possibilité, en 1999, de se joindre au projet et de devenir le Chef exécutif de Hotel Barceló Sants à Barcelone, un poste qui lui apportera de la reconnaissance comme le Prix Alimara 2001 pour la Meilleure proposition gastronomique de l'hôtel. Lors de l'une des nombreuses journées gastronomiques organisées par l'hôtel, il rencontre Nandu Jubany avec lequel il entamera une relation professionnelle intense et une amitié personnelle.

Plus tard, en 2003, lorsque Carlos Gaig devient conseiller du célèbre Hotel Bahía Real de Fuerteventura, membre du groupe Kempinski à cette époque, celui-ci fait de nouveau confiance à David en le mettant à la tête de ses 5 restaurants thématiques. L'étape Canaries le place devant un challenge avec la création d'une cuisine d'auteur qui met en valeur la cuisine

méditerranéenne et la qualité des poissons, viandes, fromages et vins des îles Canaries. À Fuerteventura, il a la possibilité d'offrir sa proposition gastronomique à la Maison royale d'Espagne à trois occasions. Ces 8 années d'expérience dans les îles ont ancré en lui une solide conviction concernant l'enjeu des produits locaux et une véritable connaissance des fournisseurs, ce qui lui a valu le Prix « Ser Turismo 2009 » dans la catégorie Reconnaissance du parcours professionnel en cuisine.

L'expérience internationale du Chef David Romero est marquée par son passage au Meliá White House à Londres et par sa représentation de la gastronomie catalane pour Bodegas Torres : ceci l'amène à voyager dans différents pays et lui apporte de la reconnaissance, comme la Statue de l'Amitié entre l'Espagne et le Viêtnam qui lui a été remise par l'ambassadeur d'Espagne à Hanoï.

En 2013, c'est Nandu Jubany, l'un des grands ambassadeurs de la cuisine catalane, qui frappe à la porte de David Romero pour lui confier la mise en œuvre des approches qu'ils avaient élaborées ensemble auparavant. C'est ainsi que s'est instauré depuis le tandem Nandu Jubany, Chef conseil, et David Romero, Chef exécutif du Majestic Hotel & Spa Barcelona. L'admiration de David envers Nandu se base sur la grande passion qu'il ressent pour son travail, sa carrière d'autodidacte, l'énergie qu'il possède et qu'il communique à toute son équipe.

Le Chef David Romero ne perd jamais l'occasion de connaître un marché où qu'il se trouve dans le monde, convaincu du fait que c'est là que réside l'essence de la gastronomie d'un lieu. Le fondement de sa cuisine repose sur les principes de la cuisine catalane qu'il a appris depuis tout petit sur les fourneaux du restaurant familial. Celle-ci est empreinte d'un profond respect pour les saveurs de la matière première qui, comme il l'explique, peuvent être nuancées, mais ne doivent jamais être masquées. Son enjeu est une cuisine traditionnelle authentique avec des nuances du point de vue du goût et de la texture, dans laquelle on reconnaît toujours la qualité du produit, véritable vedette du plat.