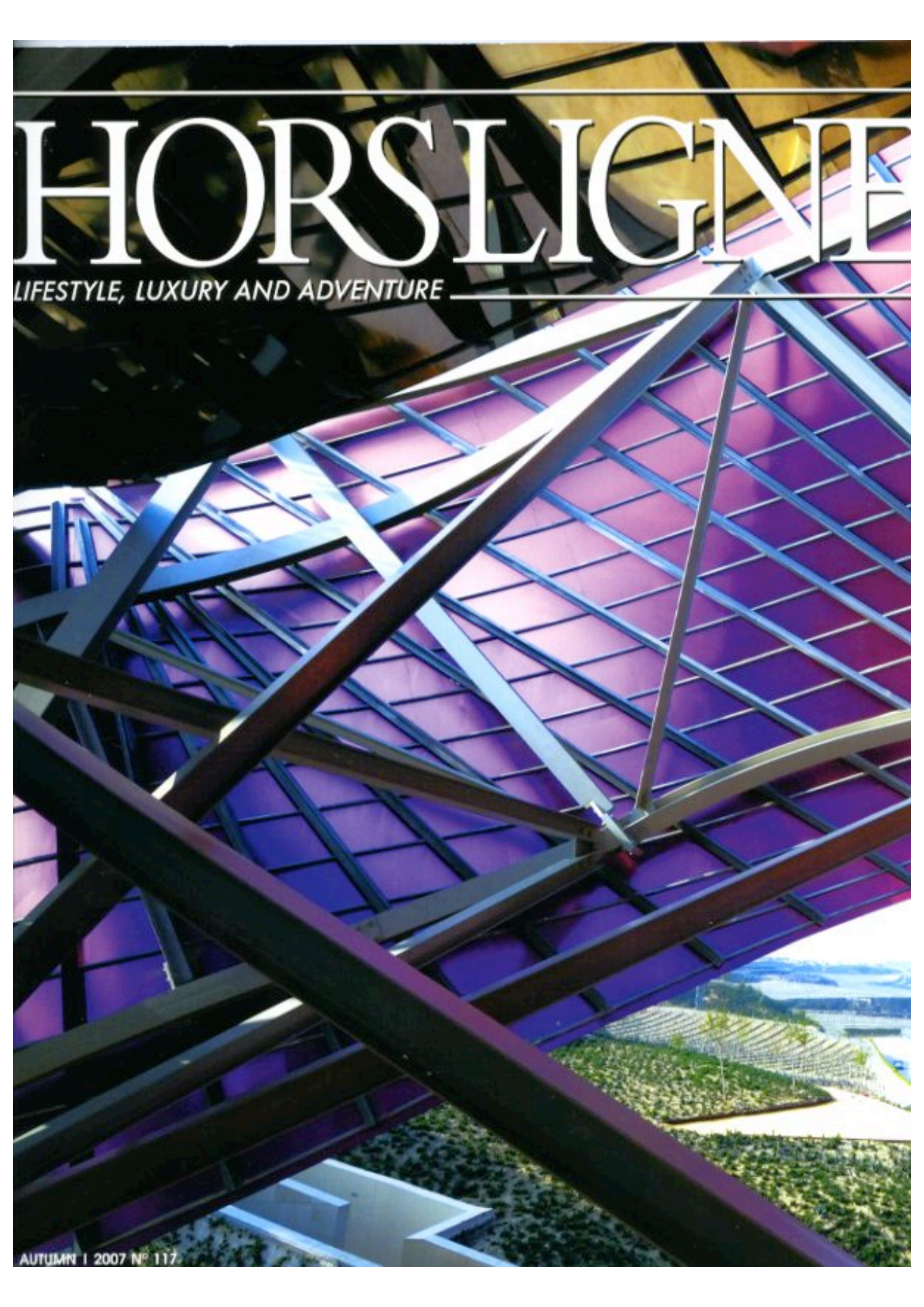


HORSLIGNE

LIFESTYLE, LUXURY AND ADVENTURE

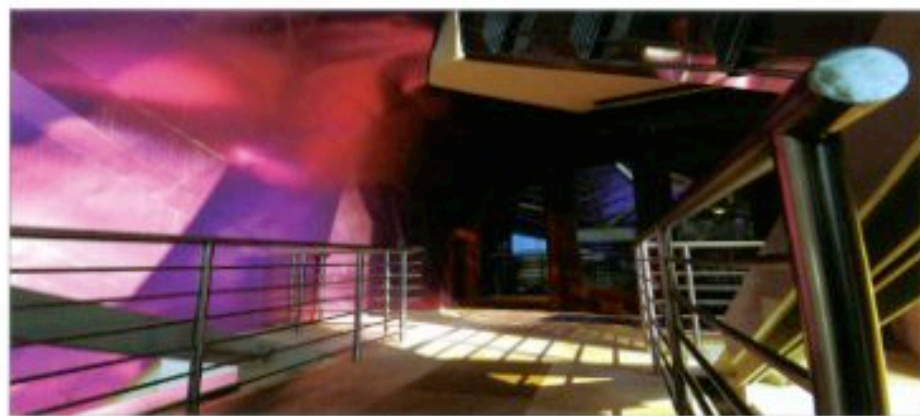


> GEHRY'S DESIGN FOR THE MARQUÉS DE RISCAL HOTEL IN THE RIOJA REGION OF SPAIN IS MORE SCULPTURE THAN ARCHITECTURE, A FUTURISTIC SPACESHIP THAT HAS SOMEHOW FOUND A SUITABLE HOME AMONG THE VINEYARDS.

> L'HÔTEL MARQUÉS DE RISCAL, SITUÉ DANS LA RÉGION DE RIOJA EN ESPAGNE ET DESSINÉ PAR GEHRY, RELEVÉ PLUS DE LA SCULPTURE QUE DE L'ARCHITECTURE. UN MAJESTUEUX VAISSEAU FUTURISTE QUI SEMBLE S'ÊTRE POSÉ PAR HASARD DANS CES VIGNES ET Y AVOIR TROUVÉ SA PLACE.

HI-TECH AND TRADITION

DESIGNED BY THE FAMOUS ARCHITECT FRANK O. GEHRY, THE MARQUÉS DE RISCAL HOTEL ILLUMINATES THE SPRAWLING, SEEMINGLY ENDLESS VINEYARDS IN NORTHERN SPAIN WITH ITS METALLIC WING-SHAPED FLANKS, A GIANT BUTTERFLY HOVERING OVER THE GRAPE VINES.



Rows upon rows of grape vines stretch in all directions. Their presence has defined the landscape of the Rioja region in Northern Spain for centuries. Then suddenly, out of nowhere, appears a bizarre-looking building, shaped like a gigantic transgenic butterfly, whose sinewy wings made of silver, red, and gold titanium shimmer in the afternoon sun.

The wary locals dubbed it the "Thing" when it was first built, and they still use the nickname with a degree of affection and admiration. After all, the Thing is a five-star hotel, designed by world-class Canadian architect Frank Gehry, who breathed new life into the Spanish industrial town of Bilbao

with his internationally renowned Guggenheim museum.

The hotel, managed by Starwood, opened barely a year ago, and is located on the 150 year-old wine domaine of the Marqués de Riscal. The structure is neither aggressive nor shocking, but it does not fail to affect even the most jaded visitors. Many people consider the design to be more sculpture than architecture, both impressive yet discreet, revealing itself in parts, with wavy strands of titanium flowing out the back like the hair of a giant medusa, or a huge futuristic spaceship that has somehow found a suitable home among the vineyards.

Even though Gehry is well-known for his startling avant-garde projects that tend to rip open the fundamental structure of a building like a tin can, the Thing plays off its natural surroundings with extraordinary ease and harmony. Two minimalist cubes—one made of titanium, the other of steel—allowed the architect and his team to test the resistance of certain materials to the specific climate of Northern Spain. In addition to the corrugated titanium imported from Japan—the architect's trademark—Gehry relied heavily on the "Aremza" stone typical of the region.

"I wanted to create something exciting and festive, because wine has always been about pleasure ▶



> 1. VIEW OF THE MEDIEVAL VILLAGE OF ELCIEGO. 2. GEHRY'S INTERIOR DESIGN IS ENTIRELY DEDICATED TO PLACING WINE IN THE SEAT OF HONOR.

> 1. VUE DU VILLAGE MÉDÉVAL D'ELCIEGO. 2. LE DESIGN INTÉRIEUR CONÇU PAR GEHRY A POUR BUT AVOUÉ DE METTRE LE VIN À LA PLACE D'HONNEUR.



and celebration," says Gehry. In this sense, the metal trunk that supports the structure symbolizes the foot of the vine, while the three colors of titanium refer to the golden thread that caps a bottle of wine, the silver top that covers its neck, and the deep burgundy of wine itself.

The main building houses 14 rooms and suites, and is linked to a secondary structure with an additional 29 rooms and suites by a spectacular bridge, a glass-paneled tunnel that burrows itself through the titanium. The reception hall combines the sparkle of titanium and the warmth of wood, and the

line between interior and exterior space is blurred by the presence of massive bay windows.

> WINE AND WELLNESS A staircase leads to an upper-level wine bar, an inner sanctum with the soaring grace of

a cathedral. The walls are pock-marked from floor to ceiling with niches and lockers filled with wine bottles. The furniture is elegant and discreet, as if nothing should take away from the ubiquitous presence of wine. Wood is combined with marble for the bar and leather for the chairs. The soft and natural shades of tan and white are speckled here and there with the deep crimson of wine-colored armchairs. The rooms and suites display a similar minimalist sense of comfort and design. Gehry himself took charge of the interior decorating, even designing the tables and chairs for the restaurant, the wave-shaped headboards for the beds, and the famous Cloud lamps, ethereal cotton-like fixtures that diffuse a cream-colored light throughout the rooms.

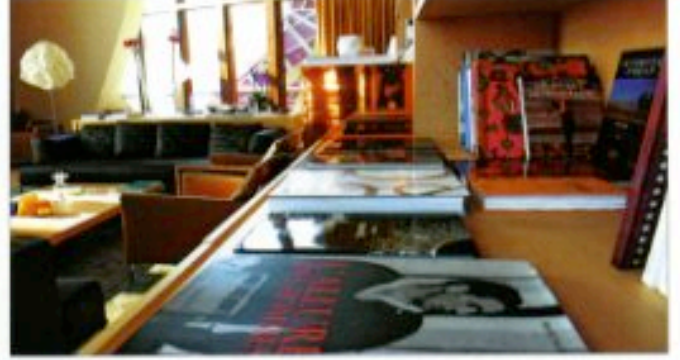
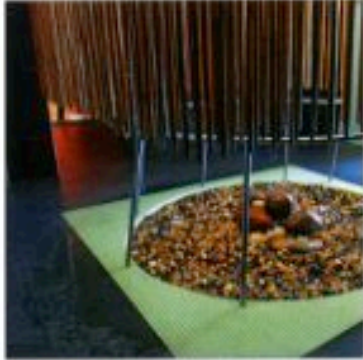
The timeless comfort of big leather armchairs, linen sheets, and plush cushions manage to make room for more high-tech pleasures such as flat-screen televisions, state-of-the-art hi-fi systems, VoIP telephones and broadband internet access.

The top floor houses the library lounge, probably the coziest spot in the hotel: taupe leather couches



> 1. THE SPA HAS A ZEN ATMOSPHERE. 2. THE 1,400 SQUARE METER CAUDALIE SPA. 3. THE LIBRARY LOUNGE, THE COZIEST SPOT IN THE HOTEL. 4. THE HOTEL, AFFECTIONATELY DUBBED "THE THING" BY LOCAL RESIDENTS, PLAYS OFF ITS NATURAL SURROUNDINGS WITH NATURAL EASE AND HARMONY.

> 1. AMBIANCE ZEN POUR LE SPA. 2. LE SPA CAUDALIE DE 1400 M2. 3. LE SALON DE LA BIBLIOTHEQUE, LE LIEU LE PLUS DOUILLET DE L'HÔTEL. 4. L'HÔTEL, AFFECTUEUSEMENT SURNOMMÉ «LA CHOSE» PAR LES HABITANTS DE LA RÉGION, S'ÉTIRE COMME UN GEANT TROP GRAND, QUI SE SERAIT FAIT TOUT PETIT POUR S'INSTALLER SANS HEURTER LE PAYSAGE.



and cigar-colored armchairs, a heartwarming fireplace, elegant carpet, saffron curtains, and of course, light wood bookcases filled with hundreds of books, from the great classics to the latest legal thriller, not to mention a number of works on architecture, interior design, food and wine...

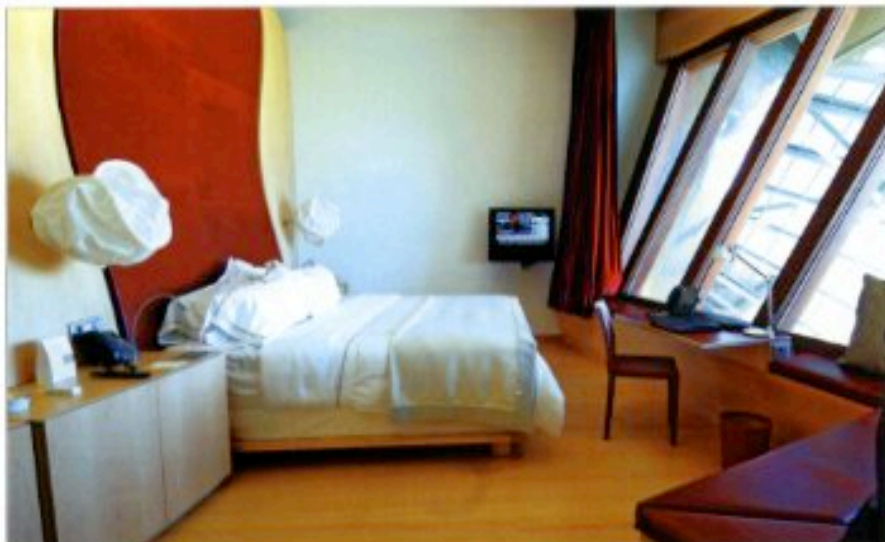
In a country of such splendid wines, food must hold the seat of honor at the hotel. The menu at the gastronomic restaurant was designed by Chef Francis Paniego, whose local restaurant l'Echaurren, has already received one Michelin star. He handed over the reins of the hotel restaurant to his right-hand man, young star chef José Ramon Pineiro, elected Best Chef of La Rioja in 2004. "He was the only choice, the only one who knows how to interpret my cuisine so perfectly, a fusion between local traditional dishes and avant-garde cuisine," says Paniego. The crockery was specially designed for the restaurant by Reynard, the cutlery by Ercuis, and the wine glasses by Enrico Bernardo, elected Best Sommelier in the World in 2004. A splash of color is added to the table by the purple water glasses from Baccarat.

Every hotel must have its spa, and the Marqués de Riscal is no exception with a 1,400 square meter wellness center, Caudalie, specializing in, of course, wine therapy. This spacious spa reveals a harmonious blend of blond wood, carmine walls and lounge chairs, and black stone floors.



> 1. GASTRONOMIC RESTAURANT IN THE ABLE HANDS OF PINEIRO, BEST CHEF OF LA RIOJA IN 2004. 2. STATE OF THE ART TECHNOLOGY AND GEHRY'S FAMOUS "CLOUD" LAMPS. 3. THE AMERICAN ARCHITECT WONDERFULLY COMBINES TITANIUM, WOOD, LEATHER AND MARBLE.

> 1. LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE EST AUX MAINS DU CHEF ÉTOILÉ PINEIRO, NOMME MEILLEUR CHEF DE LA RIOJA EN 2004. 2. UNE TECHNOLOGIE DE POINTE ET LES CÉLÈBRES LAMPES «NUAGE» DE GEHRY. 3. L'ARCHITECTE AMÉRICAIN ALLIE À MERVEILLE LE TITANIUM, LE BOIS, LE CUIR ET LE MARBRE.



Vine shoots climb up the walls, or stand like statues throughout the spa, underlining the vocation of the place.

Caudalie opened its first spa a few years ago, in the heart of the Chateau Smith Haut Lafitte vineyard in Bordeaux. The therapy uses the myriad benefits of grape polyphenols, and comprises a number of different treatments, including the Crushed Cabernet scrub and the "Bain Barrique," or Barrel Bath, with its gushing water sprays enriched with marc, alcohol derived from grape skins. ■

ODILE HABEL



PRACTICAL INFO

EASYJET OPERATES FLIGHTS GENEVA-MADRID
MON - SAT @ 6.20 A.M. AND 1.15 P.M.
SUNDAYS @ 7.30 A.M.
RETURN FLIGHTS: 8.55 A.M. (SUN 10.05 A.M.)

Des vignes à l'infini. Alignées sagement, domestiquées par la main de l'homme, elles rythment depuis des siècles le paysage de la région de La Rioja, au nord de l'Espagne. Surgi de nulle part, se dresse un bâtiment aux allures de gigantesque papillon transgénique dont les ailes simennes en titane doré, argent et rouge brillent au soleil. La «chose», le surnom donné au début par des habitants méfiants et encore utilisé aujourd'hui avec affection, est un hôtel cinq étoiles, œuvre du célèbre architecte canadien Frank O. Gehry, qui a réalisé le Musée Guggenheim à Bilbao. Ouvert il y a juste un an sur le Domaine viticole de Marqués de Riscal, datant de 1858,

l'hôtel, géré par Starwood, étonne ou interpelle, mais jamais n'agresse ou ne choque. Il est là, imposant et discret à la fois, vaisseau futuriste qui semble s'être posé par hasard dans ces vignes et y avoir trouvé sa place. Doucement, tranquillement, comme un géant trop grand qui se serait fait petit, s'étirant peu à peu pour s'installer sans heurter le paysage. Car si le projet de Frank O. Gehry est avant-gardiste, l'architecte a tenu à l'intégrer à l'environnement comme en témoignent deux constructions, des cubes minimalistes, l'un en titane, l'autre en acier, qui ont permis de tester la résistance des matériaux face aux rigueurs du climat. C'est dans cette recherche d'osmose avec le paysage que l'utilisation de la pierre «areniza», typique du village médiéval d'Elciago, situé en face de l'hôtel, s'est ajoutée au titane ondulé fabriqué au Japon, le matériau de prédilection de Frank O. Gehry.

L'architecte voulait «créer quelque chose d'excitant, de festif, car le vin est plaisir». Ainsi le tronc de métal qui soutient le bâtiment évoque un pied de vigne et les trois couleurs du titane symbolisent le filet doré qui recouvre le bouchon d'une bouteille, l'argent de la capsule et le rouge sombre du vin. Le bâtiment principal, comprenant quatorze

RÊVES DE TITANE

chambres et suites, est relié à un second édifice, abritant 29 chambres et suites, par un pont spectaculaire, sorte de tunnel entièrement vitré et enveloppé par les structures en titane de l'hôtel.

Dans le lobby se marient l'éclat du titane et la chaleur du bois. Les lignes, droites ou ondulantes, se côtoient, se rencontrent et se séparent dans une architecture fluide où la frontière entre intérieur et extérieur s'estompe grâce à de grandes baies vitrées.

Un escalier conduit au bar à vin dont l'architecture élancée évoque celle d'une cathédrale. Les murs sont, jusqu'au plafond, composés de casiers à bouteilles. Le mobilier se fait discret, comme si rien ne devait concurrencer le vin. Le bois se combine au marbre du bar et au cuir des chaises. Dans ce décor aux teintes douces et naturelles se posent soudain des taches de couleur avec des fauteuils rouges.

La décoration des chambres est épurée. Frank O. Gehry a dessiné certains meubles comme les grandes têtes de lit en forme de vague et les célèbres lampes Cloud, touches de lumière floconneuse. Le confort de gros fauteuils en cuir, de draps en lin et de coussins moelleux s'allie à une technologie de pointe avec des

télévisions à écran LCD, des lecteurs CD, etc. Au dernier étage, niché sous la toiture, le lounge-bibliothèque est la pièce la plus agréable de l'hôtel. Duo de canapés en cuir taupe et de petits fauteuils couleur havane, cheminée, tapis, tentures soûhan, bibliothèques en bois clair chargées de centaines de livres.

La carte du restaurant gastronomique a été élaborée par le chef Francis Paniego, qui possède dans les environs le restaurant L'Echaurren, une étoile Michelin.

La vaisselle a été créée spécialement pour le restaurant par Reynaud et les verres à vin sont l'œuvre d'Enrico Bernardo, meilleur sommelier du monde 2004.

Relié à l'hôtel par le pont d'acier et de verre se trouve le spa vinothérapeutique Caudalie, soit 1400 m² dédiés au bien-être. Dans cet espace aux volumes généreux et aux perspectives inédites règnent le bois blond, le rouge carmin des murs et des lits de repos ainsi que le noir de la pierre des sols. Des sarments de vigne, présentés comme des sculptures, rappellent l'identité du Domaine de Marqués de Riscal et de Caudalie; dont le premier spa a été ouvert au cœur du vignoble du Château Smith Haut Lafitte, à Bordeaux. ■

➤ "I WANTED TO CREATE SOMETHING EXCITING AND FESTIVE," SAYS GEHRY. "BECAUSE WINE HAS ALWAYS BEEN ABOUT PLEASURE AND CELEBRATION."

➤ «JE VOULAIS OFFRIR QUELQUE CHOSE DE PALPITANT ET DE FESTIF. OIT GEHRY. CAR LE VIN A TOUJOURS ÉTÉ SYNONYME DE PLAISIR ET DE CÉLÉBRATION.»