



eugenio farina

Scavate dietro il Palace, nel 1874, sul modello delle cantine di Bordeaux, Les Caves de l'Hotel De Paris, divenute proprietà della Société des Bains de Mer nel 1881, avrebbero potuto vedere scomparire il loro tesoro, accumulato nel corso di decenni. Durante la seconda guerra mondiale, lo spirito del

responsabile delle Cave dell'epoca e l'inquietudine di un eventuale saccheggio, lo spingono a sistemare il retro della cantina con delle bottiglie vuote. E' così che furono salvate "in extremis" le bottiglie più prestigiose, tra le quali alcune datate 1850.

Queste cantine, battezzate Cave Centrali, dato che forniscono tutte le strutture della Société des Bains de Mer, hanno guadagnato 400 m² sulla superficie iniziale con la creazione di una cantina d'invecchiamento e una sala di degustazione. Oggi, le Cantine dell'Hôtel de Paris, con una superficie totale di 1500m² e con ben 400.000 bottiglie sistemate su oltre 1,5 km di scomparti, sono un'eccezione nel loro genere. Si tratta certamente della più importante cantina d'albergo e ristoranti al mondo.

Vini rari e acquisite condividono questo universo particolare in ottime condizioni di conservazione. I cavisti sanno consigliare con la stessa professionalità la piccola scoperta ed il "cru" d'eccezione, spesso introvabile altrove. Per quan-



to riguarda le annate più vecchie, non sono in vendita ma fanno parte del Museo Marie-Blac, creato nel 1990.

Le Cantine dell'Hôtel de Paris ospitano clienti per cene d'eccezione. Si può fruire dell'opportunità unicamente su richiesta. Gli ospiti accolti nella sala ricevimenti appositamente decorata, rimangono incantati dall'ambiente. Non a caso, qui, nel 1976, il Principe Ranieri e la Principessa Grace hanno festeggiato il loro ventesimo anniversario di matrimonio.

