



LE « CINC D'OROS » DU MAJESTIC BAR ÉLU « COCKTAIL DE BARCELONE »

Cocktail Boulevard, le festival des cocktails du Paseo de Gracia, a distingué le cocktail du Majestic comme le plus représentatif de la capitale catalane



Barcelone, le 7 janvier 2020 - La ville de Barcelone a désormais son cocktail : le **Cinc d'Oros** du [Majestic Hotel & Spa Barcelona](#). Cette création originale a en effet été élue par 61% des voix comme le cocktail le plus représentatif de la capitale catalane, à l'issue d'un vote populaire sur les réseaux sociaux. Ce vote a fait suite à la célébration du festival [Cocktail Boulevard](#) du Paseo de Gracia, du 14 au 24 novembre dernier, un événement organisé pour animer l'heure de l'apéritif du soir sur la célèbre avenue barcelonaise.

Le Majestic Hotel & Spa Barcelona a participé au concours du meilleur cocktail avec deux boissons : **El Tapís** - sans alcool - et le **Cinc d'Oros** élaboré avec du Lillet Blanc, de la liqueur Mandarine Napoléon, du Brandy, de la cassonade et du Cava. Ces deux cocktails étaient en compétition avec les créations d'autres établissements pour devenir le « Cocktail de

Barcelone » représentant la mieux la ville, à l'image de ce qui se fait dans d'autres régions du monde qui ont leur propre cocktail.

Le lauréat **Cinc d'Oros** a été élaboré par Alessandro Quinzi, l'un des barmans du Majestic Hotel & Spa Barcelona, qui considère l'événement Cocktail Boulevard comme « *une opportunité de donner une visibilité à l'art des cocktails, qui a gagné en force ces dernières années, à travers une création qui fusionne la Barcelone la plus classique et historique avec la Barcelone la plus innovante et actuelle* ».

RECETTE DU CINCO D'OROS:

Ingrédients :

10 ml de Lillet Blanc

10 ml de liqueur Mandarine Napoléon

25 ml de Yasabela Reina

½ morceau de cassonade

Cava

Poudre alimentaire dorée

Préparation :

Mélanger le Lillet Blanc, la liqueur Mandarine Napoléon et la Yasabela Reina, et verser dans un verre où a été préalablement placé la cassonade. Terminer de remplir le verre de champagne, décorer de poudre alimentaire dorée et remuer pour donner un effet du mouvement "or" au cocktail.

MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA

Paseo de Gracia 68 - 70

08007 · Barcelone – Espagne

www.hotelmajestic.es

À PROPOS DU MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA

Depuis son ouverture en 1918, le Majestic Hotel & Spa Barcelona, propriété de la famille Soldevila-Casals depuis trois générations, a joué un rôle emblématique dans l'architecture, la société et le style de vie de Barcelone en accueillant des invités de marque tels qu'Ernest Hemingway et Antonio Machado. Après une rénovation de cinq ans sous la houlette de l'architecte d'intérieur Antonio Obrador, cet établissement légendaire confirme sa place au tout premier rang des hôtels de luxe de la capitale catalane.

Bénéficiant d'un emplacement privilégié au cœur de Barcelone sur l'élégant Passeig de Gràcia, cet établissement de 271 chambres abrite une collection d'art unique de plus de 1.000 œuvres, comprenant des œuvres d'artistes tels qu'Antoni Tàpies et Josep Guinovart. Sa restauration est placée sous la direction du chef étoilé Michelin Nandu Jubany, qui supervise son nouveau restaurant locavore le SOLC.

Son petit déjeuner d'exception a été élu « Meilleur petit-déjeuner d'un hôtel en Europe 2018 » par le jury des prestigieux Prix Villégiature. Ce dernier a de nouveau distingué le Majestic Barcelona en 2019, en lui décernant le prix de la Meilleure Terrasse de Ville d'un Hôtel en Europe pour son *rooftop* La Dolce Vitae récemment rénové.

The Leading Hotels of the World, une organisation renommée représentant certains des hôtels de luxe indépendants les plus hauts de gamme dans le monde, ont en outre décerné à la propriété le prix « Exceptionnellement rare » en 2018. Le Majestic Hotel & Spa Barcelona abrite également la plus grande suite de la ville, une suite Royal Penthouse de 467 m² avec deux terrasses panoramiques, un majordome personnel et un chauffeur. www.hotelmajestic.es