



Le Grand-Hôtel du Cap Ferrat élu “Meilleur Resort en France”

Le Grand-Hôtel du Cap-Ferrat se hisse à la première place du classement annuel des meilleurs Hôtels en France dans le magazine américain Travel + Leisure distinguant les meilleurs acteurs de l'industrie du tourisme à travers les “World's Best Awards”.

» Nous sommes ravis d'être à nouveau distingué à l'occasion de ce classement des Travel + Leisure World's Best Awards » indique François-Régis Simon, Directeur Général du Grand- Hôtel du Cap-Ferrat.

«C'est une magnifique reconnaissance du travail effectué depuis maintenant 4 ans que l'hôtel est géré par la compagnie hôtelière Four Seasons, et un grand honneur de porter à la plus haute place les couleurs de la Cote d'Azur. Je souhaite remercier l'ensemble de nos équipes qui ont su, grâce à leur gentillesse et leur

passion, faire du Grand-Hôtel l'un des meilleurs hôtels du monde et une adresse de choix pour notre clientèle internationale ».

Le Grand-Hôtel du Cap Ferrat

Le Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, A Four Seasons Hotel est situé dans un domaine de 7 hectares à la pointe de la péninsule de Cap-Ferrat, entre Nice et Monaco. L'Hotel dispose de 74 chambres et suites (49 chambres, 24 suites dont 8 avec piscine privative et une villa privée), d'un Spa avec piscine intérieure. Le Grand-Hôtel est également un haut lieu de la gastronomie sous la direction du Chef Yoric Tièche et du Chef Pâtissier Florent Margailan, avec le restaurant étoilé « Le Cap », le bistrot chic « La Véranda », et le restaurant du Club Dauphin dans un esprit Grill de bord de mer pour déjeuner les pieds dans l'eau.

Le classement Travel+Leisure

Le classement est établi d'après les votes des lecteurs du magazine qui déterminent leurs hôtels préférés en suivant une sélection de critères bien définis prenant en compte la qualité de service et le rapport qualité/prix. L'ensemble des réponses est ensuite analysé par un cabinet extérieur chargé de collecter les données puis d'établir le classement par catégorie et par région.

L'édition américaine, datant de 1971, est le seul mensuel dédié au voyage édité aux Etats Unis. Travel + Leisure et bénéficie d'une audience de plus de 13 millions de personnes sur les réseaux sociaux.



Madeleines au miel de bourdaine

d'Arthur Fèvre

Madeleines au miel de bourdaine, une recette signée Arthur Fèvre, chef pâtissier exécutif du Pressoir d'Argent Gordon Ramsay de l'InterContinental Grand Hôtel de Bordeaux (33).



Madeleines au miel de bourdaine - Photo Julien Faure

Ingrédients :

500 g de Farine t55
5 g de Zeste citron jaune
2 g de Zeste orange
500 g d'œufs frais
430 g de Sucre
500 g de Beurre
25 g de Trimoline
170 g de Miel de bourdaine (Local)



Arthur Fèvre - Photo Julien Faure

Procédure

Mélanger les œufs, le sucre et les zestes.
Fondre le beurre à 45°C, verser sur la trimoline et le miel de bourdaine.
Incorporer le beurre sur le premier mélange puis laisser reposer une nuit au froid.
Pocher dans les moules à madeleines préalablement beurrer et fariner.
Cuire environ 6 minutes à 175°C.
Déguster quelques minutes après la sortie du four ! **Intercontinental Bordeaux**

- Le Grand Hôtel

2-5 place de la Comédie

33000 Bordeaux

05 57 30 44 44

bordeaux.intercontinental.com/

RELIRE

[Arthur Fèvre rend hommage à Yves Klein au Pressoir d'argent Gordon Ramsay de l'Intercontinental de Bordeaux](#)