

Căminul

ANUL XIII, NR.9, Septembrie 2009

PREȚ 6,95 RON



ARTĂ ȘI DESIGN PENTRU CASA TA

Design glamour într-o vilă din București

24 de pagini
SUPPLEMENT
GRATUIT
Prima Casă

RECITA DE STIL:

cadru pictural
în stil toscan

Top&Shop:

perne, cuverturi și păături
mobilier și obiecte
în materiale naturale
accesoriul pentru masă
în galeriile de antichități

**olecția de artă
Iulia și Pompiliu Macovei**



Le Clos des Colombes – savoarea vinurilor cu tradiție

După ani de muncă susținută și o mare dorință de a-și vedea visul realizat, o franțuzoaică stabilită la noi a reușit să transforme o fermă veche din Dobrogea într-un domeniu viticol preferat de amatorii vinurilor bune și ai bucătăriei franțuzești.

text: DANA VOICU / foto: ROBERT LUPU



Pupitrele pentru degustarea șampaniei, amplasate în cramă, au fost realizate din niște butoaie vechi recondiționate.

Situat la mai puțin de un kilometru de cunoscuta stațiune Olimp, domeniul Clos des Colombes se întinde pe o suprafață de aproximativ 5 hectare. În urmă cu opt ani, dna Anne Marie Rosenberg, o franțuzoaică ce provine dintr-o veche familie de vinificatori din Champagne, a hotărât să-și părăsească țara natală pentru a se stabili în România. De la început a dorit să se așeze în Dobrogea, aproape de mare, și a fost fermecată de o proprietate aflată în ruine, pe care a descoperit-o în 2002. După ce a cumpărat-o, a așteptat până în 2005

pentru a începe lucrările de renovare și amenajare. Era vorba despre o veche fermă de stat cu numeroase construcții aflate în ruină, dintre care o parte au dispărut. A fost mult de muncă și puțini au fost cei care au crezut în reușita proiectului. În momentul de față, domeniul Clos des Colombes cuprinde: restaurant, cramă, pivniță, câteva spații de cazare cu grădină, terasă privată și, bineînțeles, mai multe hectare de viș-de-vie tânără. Într-un hangar vechi, consolidat, spațiul a fost reorganizat pentru a se amenaja aici un restaurant cu cramă și bucătărie.

Încăperea de 400 mp era o ruină, cu uși și ferestrele aflate într-o stare deplorabilă; însă proprietara recunoaște că atunci când se simte bine într-un loc are mil de idei și nu a fost nevoie să apeleze la un designer sau la un arhitect pentru că știa deja cum trebuie să arate interioarele. Deși tocăria veche nu a putut fi recondiționată, cea nouă, din lemn, a primit un aspect patinat pentru a corespunde stilului rustic cu tentă toscană ales de proprietară. O mare parte din mobilierul pentru cramă a fost făcut la fața locului din vechi butoaie de vin (pupitrele



„Era mult de muncă și puțini au fost cei care au crezut în reușita proiectului meu. Mi-a luat mult timp să dau o formă nouă acestui spațiu și încă mai este mult de muncă...”, declară Anne Marie Rosenberg .

speciale pentru șampanie etc.); mobilierul pentru restaurant a fost achiziționat de la meșteri din partea locului, iar accesoriile și decorurile sunt antichități aduse din Franța. Alegerea culorilor pentru finisaje s-a făcut în mod natural. Sunt culori calde, care au legătură cu vinul, cu pământul, creând o ambianță diferită față de majoritatea restaurantelor. Pentru autenticitatea decorului, pardoselile au fost placate cu piatră, în timp ce lemnul și cărămida sunt altele materiale de finisaj pe care le descoperi la tot pasul. În afară de pivnița unde se țin vinurile, la Clos des Colombes există și un magazin de prezentare, cu

rafturi speciale din lemn, pentru sticle, de unde vizitatorii și clienții pot cumpăra vinuri din soiuri românești sau francezești. Pe lângă bucătăria franceză sofisticată, restaurantul oferă și un meniu internațional foarte bogat. Capacitatea restaurantului este de aproximativ 100-150 de locuri, în funcție de configurația aleasă. La acestea se adaugă o terasă mare, bine adăpostită, amenajată în mijlocul grădinii și al viilor.

La Clos des Colombes, spațiul acestui domeniu este o descoperire în sine - podgoria, grădinile, crama, decorul, muzica exclusiv

francezăscă... Atunci când vin pentru prima dată clienții sunt surprinși de ambianța și decorul pe care le găsesc aici. Ei nu se așteaptă să descopere acest gen de loc rustic, șic, un pic à la toscane. Aici nu există zgomet, claxoane, ci doar natural, ecologic, așa cum sunt vinurile sau meniul Clos des Colombes.