

El Sur de Francia, "el verdadero lujo es estar allí"

Este es el eslogan que define mejor los atractivos turísticos que posee la región de Languedoc-Roussillon visitada recientemente. La marca "calidad Sur de Francia" agrupa a más de 800 establecimientos turísticos entre hosteleros, restaurantes, bodegas, casas rurales y zonas turísticas incomparables.

Rebosa, además, de magníficas bellezas naturales y una riqueza patrimonial y cultural excepcional. (ver Boletín TAT nº 195 – 15 octubre 2012). El destino fue Perpiñán y el **alojamiento** en el Hotel Comfort&Quality Centre del Món situado en el corazón del nuevo centro de negocios de la ciudad, del conocido diseñador Alejandro Danan, con amplias habitaciones, cuartos de baño vanguardistas, acogedores salones con luz natural, que dispone de espacios modulares para la celebración de todo tipo de reuniones y cualquier evento profesional. En la segunda planta, se encuentra una gran terraza exterior cubierta por una celosía, con un bar-salón equipado con cómodos sillones para disfrutar del suave clima mediterráneo. A pocos metros, el centro histórico y la estación del TGV, Tren de Gran Velocidad, que unirá Barcelona con la ciudad en 40 minutos.

En la ciudad de Béziers se visitó el hotel Riberach en una antigua

bodega cooperativa de 1925 remodelada como hotel-restaurante de alta gama, con originales habitaciones encima y dentro de las antiguas cubas de vinificación, cuyas terrazas privadas ofrecen unas vistas espectaculares de las colinas y viñas del entorno. En la parte inferior, dispone de salas para banquetes y reuniones con capacidad para 200 personas y, en el centro, el restaurante donde degustar productos frescos de temporada propuestos por una refinada cocina de sabores mediterráneos.

En toda la región, la **cocina** brilla por su originalidad y diversidad para satisfacer a todos los gustos. En la cima, las 27 estrellas Michelin de los chefs, rinden homenaje a la riqueza de la región y a sus productos con sabores únicos. Platos típicos de su gastronomía se pudieron paladear en el restaurante La Maison Rouge que participó activamente en la vida cultural y artística del Perpiñán moderno, en El Barrio Tchino situado en el centro de la ciudad, donde disfrutar de una cocina tradicional más informal o en la magnífica cena en el emblemático marco de la Capilla Saint-Dominique del convento del siglo XII, espacio desacralizado y recuperado para la celebración de banquetes y eventos de todo tipo.

Allí se tuvo ocasión de conocer y catar los principales **vinos** del Languedoc-Roussillon reunidos bajo la marca distintiva "Sur de Francia", de gran calidad que ofrecen todos los sabores y tipos: blancos, tintos, rosados, espumosos y los renombrados vinos dulces naturales que agrupan a cerca de 80 denominaciones de origen protegidas.

Una visita obligada es, en la población de Thuir, las famosas Cavas Byrrh, centro de producción de vinos,



aperitivos y licores de prestigio mundial, con un largo pasado comercial que tiene sus orígenes a mediados del siglo XIX y arranca en la elaboración de una bebida a base de vino enriquecido con quina, con la reputación de ser un fuerte reconstituyente. Unas pocas cifras lo dicen todo: 13 millones de botellas cada año, en seis centros diferentes, 30 millones de litros almacenados de los cuales 25 millones en más de 600 cubas y tinajas de roble, entre las que se encuentra la más grande del mundo con una capacidad de 1,2 millones de litros. Su extraordinaria popularidad origina que acudan más de 60.000 visitantes al año.

La **cultura** también ocupa un lugar destacado en la vida de la ciudad de Perpiñán y se concentra en el Teatro de l'Archipel, complejo cultural compuesto por varios edificios situados en la entrada norte, impresionante construcción redonda granate –piedra preciosa característica del Robellón- que alberga la principal sala de espectáculos con un aforo de 1.100 asientos y en donde se celebran representaciones teatrales, óperas, conciertos y todo tipo de actividades culturales. (Ampliar información en www.sunfrance.com)

José Antonio Fernández Cuesta

