

HOTELES DE LUJO

House of Jasmines

LA EXQUISITEZ Y EL TRATO EXCLUSIVO SON LAS CONSIGNAS DEL RELAIS & CHÂTEAUX DE LA FAMILIA FENESTRAZ, QUE FUNCIONA EN UN ANTIGUO CASCO DE ESTANCIA EN LAS AFUERAS DE LA CAPITAL SALTEÑA.

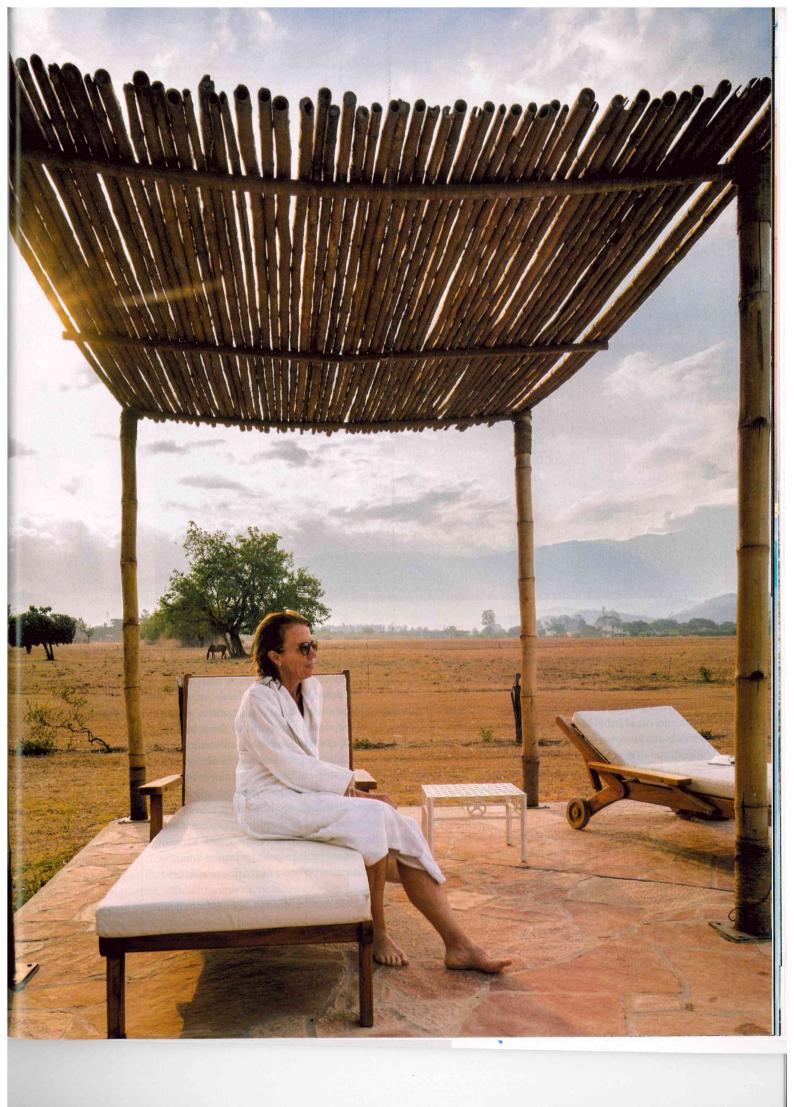
CONSTANZA GECHTER DE PAULA TELLER



a finalidad de una antigua casona familiar salteña cambió definitivamente en 2005 cuando un reconocido actor norteamericano de paso por la Argentina conoció en las calles de Buenos Aires a una joven salteña y se enamoró. Un tiempo después, Robert Duvall y Luciana Pedraza se establecieron en la provincia de Salta y compraron la estancia de 130 años, donde una familia tradicional, los Juncosa, había criado a sus hijos. La preciosa casa de siete habitaciones convertida en hotel boutique fue manejada por Pedraza junto a su hermana, hasta que llegaron desde Francia los Fenestraz y no dudaron en comprarla cuando fortuitamente se enteraron de la venta de la propiedad.

House of Jasmines se encuentra en La Merced Chica, a pocos minutos del aeropuerto y a escasos kilómetros de la capital. Es uno de los eslabones de la marca Casa Fenestraz (Maison Fenestraz) que la familia liderada por Raymonde y André estableció en Francia, Brasil e Italia, además de la Argentina, donde tienen otra joyita en Córdoba llamada El Colibrí. Sea en los Alpes o en América del Sur, sus maisons con estilos auténticos comparten el mismo ambiente de lujo. Todos los establecimientos nacieron bajo el lema de compartir su sueño: vivir la hospitalidad.

La historia de la familia se remonta a 1966, cuando la joven y habilidosa Raymonde (quien impulsó el desarrollo de los deportes de invierno en los Alpes fran-





Aquí Galería de La Table, el restaurante del hotel que también recibe a no huéspedes.

ENFRENTE El living de la casa está cálidamente decorado con muebles de madera rústica, sofás blancos, mantas de teiidos locales y alfombras de colores fuertes.

EN LA APERTURA Relax en el sector de la pileta con vista al extenso campo y los cerros.

ceses) compró una pequeña agencia inmobiliaria en Courchevel. Después de conocer a su esposo André, un comerciante de café ambulante que trabajó en la construcción de edificios, unieron talentos y se convirtieron en pioneros en el desarrollo de chalets y casas de lujo. En Méribel Mottaret, uno de los destinos favoritos de los esquiadores, construyeron el hotel AlpenRuitor. La empresa familiar continuó con el Hôtel de La Loze frente a las pistas del resort de esquí Courchevel 1850, hoy restaurado al estilo alpino. También fueron dueños ahí del Airelles, un magnífico hotel de lujo.

La historia siguió con Raoul, el único hijo de la pareja, que se mudó a la Argentina junto con su esposa Stéphanie y sus tres hijos, Victoria, Gautier y Sacha. Fanático jugador de polo, hizo de la estancia de charme El Colibrí su hogar al pie de las sierras.

LA CASA DE LOS JAZMINES

En el hotel todo funciona a la perfección. Jóvenes vestidos de bombacha de campo, boina y alpargatas,

impecable camisa blanca y portadores de una gran sonrisa circulan con bandejas y bebidas por el parque y están atentos a las necesidades de los huéspedes.

Miembro del grupo Relais & Châteaux, emana en cada rincón el ambiente cálido y romántico del noroeste argentino. Aporta su parte el decorado con muebles de madera rústica -clásicos, coloniales, provenzales-, sofás donde predomina el blanco y mantas de tejidos locales y alfombras de colores fuertes. Las habitaciones, con estilo y textiles coloniales, destacan la cultura de la región. Con un espectro de tonos beige y marrones se combinan para crear ambientes elegantes y llenos de luminosidad. El fotógrafo Marcos Furer captura paisajes impresionantes en composiciones en blanco y negro que también de-

Una majestuosa avenida de añosos eucaliptus lleva directo a la casa desde la ruta. Los grandes arbustos de jazmines que la rodean están en su esplendor entre la primavera y el otoño. El casco mantiene todos sus rasgos originales y su estructura casi intacta, con



DATOS ÚTILES HOUSE OF **JASMINES** RN 51 Km 6, La Merced

Chica, Salta. T: (0387) 483-6329. info@houseofjasmines.com La doble desde u\$s 320 (hasta el 30/05/23) y u\$s 340 de iunio de 2023 a junio de 2024. En algunos meses del año, hay promociones en pesos para residentes argentinos.



el agregado del espacio que hoy ocupa el restaurante La Table. Galerías, aljibes, la torre de agua, las habitaciones que usaban los primeros dueños, las rejas de hierro forjado, gruesas paredes de adobe de medio metro de espesor, pisos de baldosa San Carlos y techos de tejas coloniales siguen en donde estaban hace más de cien años. Donde antes había un garaje, se armó en su momento un pequeño restaurante, que ahora encontró destino de jardín de invierno. La piscina cambió de ubicación y desde allí se tienen vistas ininterrumpidas del campo y los cerros.

Las siete habitaciones originales se conservan aún para el uso de los huéspedes (dato de color: mientras vivieron allí, Duvall y su esposa ocuparon la habitación llamada Cafayate, e incluso se dice que muchos famosos de Hollywood visitaron el hotel boutique y a sus dueños de incógnito). A ellas se sumaron otras siete: los Fenestraz duplicaron la capacidad del alojamiento en nuevas construcciones aledañas y llamaron a cada una con un nombre que, de un modo u otro, refiere al NOA: Nevado de Cachi, el Niño, la Doncella, Humahuaca, Purmamarca, Maimará, Iruya, Volcán, Cachi, Cafayate y Molinos.

La estancia es un punto de partida ideal para explorar los paisajes del norte, pero también un sitio perfecto para entregarse al disfrute del lugar y su entorno. Con un resto de energías se puede hacer una cabalgata por el campo, recorrer el predio en bicicleta, tomar una clase de cocina o bien sumergirse en el buffet de pastelería, tortas y bocaditos salados a la hora del té, relajarse con una clase de yoga o darse una vuelta por el spa y su sala de relax.

La Table (abierto también a no huéspedes con previa reserva) está a cargo del chef Diego de Fernández y reinventa los sabores argentinos clásicos usando productos locales y de temporada, muchos de ellos cultivados en la huerta orgánica de la estancia. De entrada, hay opciones de ensaladas como la de quinua roja y blanca, queso de cabra, cebolla morada, habas y pepinos. Destacan la humita con harina morada y el tamal de charqui, la provoleta con verduras salteadas y salsa de soja, y las mollejas salteadas al limón con espinaca y queso sardo.

El cabrito a la cruz se prepara los domingos a la vista de todos los comensales con una cocción de unas seis horas. También hay pollo de campo al Torrontés con hierbas, puré de calabaza y chips de batata. Ribs de cerdo a la barbacoa de cocción lenta en horno de barro; bife de chorizo, pesca del día con puré de palta. De postre, el tradicional quesillo de vaca con dulce de cayote y nueces o bien crème brûlée de lavanda y azúcar negra. ①