

CAT

FR

THE EM AG AZI NE

hivern-primavera
hiver-printemps

2014-2015



Sport Hotel Hermitage & Spa



LEADING
HOTELS®

REY SHOES

SABATES EXCLUSIVES



British & Italian style



AV. CARLEMANÝ, 65
GALERIES PRÍNCEP
ESCALDES-ENGORDANY
TEL. +34 (376) 726 401

CORNER PYRÉNÉES REY SHOES
DE PYRÉNÉES ANDORRA
AV. MERITXELL, 11
ANDORRA LA VELLA

LA LLEGENDA CREIX



EL NOU NAVITIMER 46 mm

AGENTS OFICIALS PER A ANDORRA

MERCAT DEL DIAMANT - Av. Meritxell, 18 · Tel.: +(376) 800 630

BÀSIC MERCAT - Av. Meritxell, 50 · Tel.: +(376) 885 110

Andorra la Vella



**100%
INGREDIENTS
NATURALS**



Estrella Damm en recomana el consum responsable. 5,4°



TOUS

joiers des de 1920

Escaldes-Engordany.
Avd. Carlemany 103

*Barcelona . Athens . Hong Kong . Kuwait . Lisbon . Madrid . Mexico City . Miami . Milan
Moscow . New York . Paris . Riyadh . Rome . Seoul . Tel Aviv . Tokyo . Toronto . Warsaw*

THE EM AG AZI NE

- 8 TARGETA DE FIDELITZACIÓ LEADING
Carte de Fidélisation Leading
- 10 SUITES HERMITAGE
Suites Hermitage
- 12 ENTREVISTA: NANDU JUBANY
Interview : Nandu Jubany
- 14 'APRÈS SKI' AL SOL I NEU
Après-ski au Sol i Neu
- 16 CARLES GAIG
Carles Gaig
- 17 HIDEKI MATSUHISA A ANDORRA
Hideki Matsuhisa en Andorre
- 18 SPORT CÀTERING
Sport Catering
- 20 AUGÉ GRUP
Augé grup
- 22 SPORT WELLNESS
MOUNTAIN SPA
Sport Wellness Mountain Spa





ESDEVENIMENTS 26
Événements

ENTREVISTA: MAGDA MARQUET 28
Interview : Magda Marquet

SPORTS CALBÓ 32
Sports Calbó

GOLF SOLDEU 33
Golf Soldeu

EXPOSICIÓ DEL PATRIMONI ANDORRÀ 34
Exposition du patrimoine andorran

EXCURSIONS A ANDORRA 36
Randonnées en Andorre

&SHOPPING 38
&Shopping

THE EM AG AZI NE

PUBLICACIÓ SEMESTRAL NÚM. 2
HIVERN-PRIMAVERA 2014-2015
D.L. AND 302-2014
DISSENY I MAQUETACIÓ:
FITÉ+ASSOCIATS

PUBLICATION SEMESTRIELLE N°2
HIVER-PRINTEMPS 2014-2015
D.L. AND 302-2014
DESIGN ET MISE EN PAGE:
FITÉ+ASSOCIATS

LEADERS CLUB, BENEFICIS EXCLUSIUS ARREU DEL MÓN

S'ofereixen serveis especials i distincions de les quals es pot gaudir a qualsevol dels 430 millors hotels integrants

L'elegància, el prestigi i el luxe que defineixen l'Sport Hotel Hermitage & Spa estan plenament acreditats, i ho comproven diàriament els clients que s'allotgen a l'hotel. Els petits detalls, tots els serveis i comoditats estan pensats per a una estada excel·lent, per sobre de qualsevol experiència anterior. També ho demostra el fet de formar part de The Leading Hotels of the World, una llista en què només els millors hi tenen cabuda.

El programa Leaders Club premia tots els hostes que valoren aquesta qualitat, aquest prestigi. Per a tots els seus membres s'ofereixen serveis especials i distincions de les quals es pot gaudir a qualsevol dels 430 hotels membres de The Leading Hotels of the World.

Al Sport Hotel Hermitage & Spa, els membres del Leaders Club i els del Club Unlimited tenen la més alta prioritat i seran tractats com es mereixen i com exigeixen. Avantatges exclusius com gaudir de l'habitació després del migdia el dia de la sortida o beneficiar-se d'una habitació de categoria superior al mateix preu són algunes de les preferències de què poden gaudir per defecte els posseïdors d'aquestes targetes de fidelitat exclusives.

La millor exemplificació que us trobeu davant d'un hotel amb un nivell superior pel que fa a la definició del luxe és el gran nombre de personalitats que l'escullen per fer-hi una visita, sigui allotjant-se o gaudint de la seva proposta gastronòmica. És el cas del president de la República Francesa i copríncep d'Andorra, François Hollande, que va degustar l'excel·lent proposta gastronòmica de l'hotel durant la seva visita oficial al Principat, el passat 12 i 13 de juny. Va ser l'escenari perfecte per cloure el seu viatge amb un dinar oficial que comptava també amb la presència del Copríncep Episcopal, Joan Enric Vives i altres personalitats polítiques. Com no podia ser d'una altra manera, va degustar un menú especial elaborat pels dos prestigiosos xefs de l'hotel, Nandu Jubany i Carles Gaig, amb una estrella Michelin cadascun.



LEADERS CLUB, DES AVANTAGES POUR LES CLIENTS LES PLUS FIDÈLES

Des services spéciaux et des préférences sont proposés afin d'en bénéficier dans les 430 meilleurs hôtels qui sont membres

L'élégance, le prestige et le luxe qui définissent le Sport Hotel Hermitage & Spa sont largement reconnus, et les clients qui logent à l'hôtel tous les jours le savent parfaitement. Les petits détails, tous les services et commodités offerts, sont appliqués afin de passer un excellent séjour et vivre une expérience bien supérieure à toute autre précédente. Faire partie de The Leading Hotels of the World est également une preuve, car seuls les meilleurs ont leur place dans cette liste.

Le programme Leaders Club récompense tous les hôtes qui apprécient cette qualité et ce prestige. Tous ses membres ont droit à des services spéciaux et à des distinctions dont ils peuvent bénéficier dans n'importe lequel des 430 hôtels membres de The Leading Hotels of the World.

Au Sport Hotel Hermitage & Spa, les membres du Leaders Club et ceux du Club Unlimited sont prioritaires et reçoivent les attentions qu'ils méritent et exigent. Des avantages exclusifs tels que profiter de la chambre après midi le jour du départ ou bénéficier d'une chambre de catégorie supérieure au même prix sont quelques-uns des avantages dont peuvent profiter par défaut les titulaires de ces exclusives cartes de fidélité.

Le grand nombre de personnalités qui choisissent l'hôtel pour y séjourner ou pour une simple visite, est le meilleur exemple du grand niveau et du luxe qu'offre l'hôtel. C'est le cas de Monsieur François Hollande, Président de la République Française et coprince d'Andorre, qui a dégusté l'excellente proposition gastronomique du Sport Hotel Hermitage & Spa lors de son séjour en Principauté, les 12 et 13 juin derniers. Le lieu fût choisi pour clôturer la visite autour d'un déjeuner officiel qui a réuni le coprince épiscopal, Joan Enric Vives et d'autres personnalités politiques. Bien évidemment, ils furent servis par les deux prestigieux chefs de l'hôtel, Nandu Jubany et Carles Gaig, récompensés chacun par une étoile Michelin.



Hermitage

CAT

LA VETLLADA DELS TEUS SOMNIS

Una suite pensada per a la relaxació i la desconnexió, amb totes les comoditats imaginables

Gaudir d'una nit a l'Sport Hotel Hermitage & Spa és un somni fet realitat. Amb tots els luxes, amb tots els serveis al vostre abast. Però passar una nit a la suite Hermitage és viure la vetllada amb tal intensitat que difícilment la podreu oblidar.

Us convidem a descobrir una luxosa habitació amb unes vistes espectaculars a la vall de Soldeu. Podreu gaudir de l'àmplia terrassa amb vistes a les pistes que té aquesta habitació de 66 m². Aquesta exclusiva suite us permetrà apreciar tant la bellesa del seu entorn com la comoditat dels seus espais. Tot un privilegi per als vostres ulls i totes les facilitats per al vostre confort.

La suite Hermitage té tots els possibles detalls que han de permetre una estada única. Disposa d'un llit King Size, amb llençols de cotó egipci i carta de coixins. Per a un son reparador i tranquil.

Al moment de despertar-vos, o també com a moment íntim per gaudir just abans d'anar-vos a dormir, podreu relaxar-vos amb la imponent doble dutxa o la seva banyera jacuzzi. Relaxació, diversió i renovació. Si preferiu una zona més àmplia, la nit a la suite inclou també l'entrada diària a la zona d'aigües de l'Sport Wellness Mountain Spa.

La vetllada finalitzarà o començarà amb un esmorzar buffet d'excel·lent qualitat gastronòmica. A més, tindreu al vostre servei un iPad, que podreu fer servir tant com vulgueu, així com el minibar de l'habitació, que està inclòs en l'estada.

Cada detall de la suite està pensat per sentir el luxe a tocar dels dits i per fer que la vostra estada a l'Sport Hotel Hermitage & Spa sigui tota una experiència.



LA SOIRÉE RÊVÉE

Une suite conçue pour la
relaxation et le repos avec toutes
les facilités imaginables

Profitier d'une nuit au Sport Hotel Hermitage & Spa est un rêve qui devient réalité. Avec tout le luxe et tous les services à votre portée. Mais passer une nuit dans la suite Hermitage c'est aussi vivre la soirée avec une telle intensité qu'elle restera gravée à tout jamais dans votre mémoire.

Nous vous invitons à découvrir une chambre luxueuse offrant des vues spectaculaires sur la vallée de Soldeu. Vous pourrez profiter de la vaste terrasse donnant sur les pistes qu'offre cette chambre de 66 m². Cette exclusive suite vous permettra d'apprécier aussi bien la beauté de son environnement que le confort de ses espaces. Tout un privilège pour vos yeux et toutes les commodités pour votre confort.

La suite Hermitage inclut tous les détails possibles qui doivent permettre un séjour unique. Vous disposez d'un lit King Size, avec des draps de coton égyptien et une carte d'oreillers. Pour un sommeil réparateur et tranquille.

À votre réveil, ou comme un moment intime juste avant de vous coucher, vous pourrez vous délasser dans l'imposante douche double ou dans sa baignoire jacuzzi. Relaxation, plaisir et détente. Si vous préférez une zone plus vaste, la nuitée dans la suite inclut également l'entrée journalière à la zone d'eaux du Sport Wellness Mountain Spa.

La journée s'achèvera, ou commencera, par un petit-déjeuner buffet d'une excellente qualité gastronomique. De plus, vous aurez à votre disposition un iPad que vous pourrez utiliser quand vous le souhaitez, ainsi que le minibar de la chambre, inclus dans le séjour.

Chaque détail de la suite est conçu pour sentir le luxe du bout des doigts et pour faire que votre séjour au Sport Hotel Hermitage & Spa soit une expérience sans égal.



FR

Le catalan Nandu Jubany est cuisinier du réveil au coucher. Comme il le reconnaît lui-même, il est impossible de séparer la personne de sa profession, car une partie définit l'autre. Maître des fourneaux, amateur des produits du terroir, défenseur de la gastronomie conventionnelle. Un talent inné que le Sport Hotel Hermitage & Spa a su séduire pour qu'il dirige le projet gastronomique de l'hiver dans ses restaurants.

Que représente pour vous la gastronomie ? Est-ce une profession ou une philosophie de vie ?

La cuisine est toute ma vie. Je suis toujours dans la cuisine, même mes jours de congés. C'est pourquoi mes amis, ceux qui m'entourent, sont des personnes de cette profession, comme Charles Gaig. Nous partons ensemble en vacances, nous participons à des fêtes ensemble. Quand un travail est fait avec passion et que toute notre vie s'y consacre, nous finissons tou-

NANDU JUBANY

CUISINIER

«JE FAIS MON MÉTIER AVEC PASSION ET JE LUI CONSACRE TOUTE MA VIE»

jours par pousser les choses à l'extrême.

Pourquoi avez-vous choisi l'Andorre ? Que vous suggérerait-elle ?

En fait, ce sont eux qui m'ont remarqué. Quand ils sont venus me chercher, curieusement, l'hiver précédent, j'avais passé quelques jours avec ma famille au Sport Hotel Village, je connaissais donc très bien l'hôtel dont ils me parlaient. J'ai pensé que c'était une très bonne

CAT

NANDU JUBANY

CUINER

«FAIG LA MEVA FEINA AMB PASSIÓ I HI ABOCO LA MEVA VIDA»

El català Nandu Jubany és cuiner des que es desperta fins que acluca els ulls per dormir. Tal com ell mateix reconeix, no es pot diferir la persona de la seva professió, perquè una part defineix l'altra. Mestre de fogons, amant dels productes de la terra, defensor de la gastronomia de tota la vida. Un talent innat que l'Sport Hotel Hermitage & Spa va saber seduir perquè dirigís el projecte gastronòmic de l'hivern als seus restaurants.

Què representa per a vostè la gastronomia? És una professió o una filosofia de vida?

La cuina és la meva vida. Sempre sóc dins la cuina, fins i tot el dia de festa. Per això els meus amics, la gent que m'envolta, acaba essent gent de la professió, com el Charles Gaig. Anem de vacances junts, a festes junts. Quan fas la teva feina amb

passió i hi aboques la teva vida, acabes portant-ho tot a l'extrem.

Per què va escollir Andorra? Què li suggeria?

De fet, es van fixar ells en mi. Quan em van venir a buscar, curiosament, l'hivern anterior havia estat uns dies amb la meva família a l'Sport Hotel Village, així que

sabia molt bé de l'hotel de què em parlaven. Vaig pensar que era una oportunitat molt bona. M'agrada esquiar, m'agrada Andorra, m'agrada la seva gent. A més, nosaltres ens dediquem molt als banquets i les celebracions, que estan molt centrades a l'estiu. Al Sport Hotel Hermitage & Spa ens oferien feina de novembre a abril, cosa que em permetia portar-hi el meu equip. A partir d'aquí, vaig pensar en el Gaig, que és molt amic meu. Els hi vaig dir, als de l'hotel: «Pel preu d'un, en tindreu dos». Ells encantats, i jo també.

Què s'hi trobaran, els comensals que vagin als restaurants de l'Sport Hotel Hermitage & Spa?

Veuran que hi posem passió. Som un tipus de restaurant, d'oferta gastronòmica, on gaudim amb el que fem. Tant el Charles Gaig com jo i la propietat hem apostat molt pel concepte d'hotel gastronòmic. A més, hi trobaran una oferta molt variada.

Vostè sempre ha potenciat els productes de la terra i de temporada. Quins són els que predominaran en la carta d'aquest hivern?

El problema és que a l'hivern teniu molta neu! A l'estiu sí que es poden trobar productes de la terra, de petits productors i horts de la zona. El Gaig té més sort. Però a nosaltres ens costa. El que intento fer és la mateixa gastronomia que faig a casa meva. A vegades, no és la proximitat que ens agradaria d'Andorra, però és del costat de Vic, que tampoc no és tan lluny.

Quins plats destacaria o recomanaria com a imprescindibles?

Destacaria, primer, diferents ofertes gastronòmiques. A Sport Hotels Resort & Spa pots trobar, per exemple, una borda tradicional andorrana, el Sol i Neu Club Hermitage, on gaudiràs amb un Chateaubriand increïble, un trinxat de col i

opportunitat. J'aime skier, j'aime l'Andorre, j'aime ses habitants. De plus, nous nous consacrons beaucoup aux banquets et aux célébrations, qui se centrent surtout l'été. Au Sport Hotel Hermitage & Spa, du travail nous été proposé de novembre à avril, ce qui me permettait de venir avec mon équipe. À partir de là, j'ai pensé à Gaig, qui est un très bon ami. J'ai dit aux directeurs de l'hôtel : « Pour le prix d'un, vous en avez deux ». Eux, ils étaient ravis, et moi aussi.

Que trouveront les convives qui se rendent aux restaurants du Sport Hotel Hermitage & Spa ?

Ils verront que nous y mettons beaucoup de passion. Nous sommes un type de restaurant, offrant une offre gastronomique pour laquelle l'amour du métier est la base. Aussi bien Carles Gaig que moi-même et les propriétaires avons énormément misé sur le concept d'hôtel gastronomique qui propose une offre large et variée.

Vous avez toujours privilégier

patata amb botifarra negra, pollastre a l'ast a la llenya, carxofes amb romesco, escudella barrejada... Després tenim l'Arrels, que ofereix plats tradicionals de la cuina catalana i l'Origen, que seria el mateix que es pot trobar a Can Jubany: un menú de degustació amb arrels catalanes, de proximitat, però també molt contemporani. Per acabar, al bar tens una carta divertida, una mica japonesa, en què pots trobar el mateix que trobes als bars d'hôtels arreu del món. A més, aquest hivern tindrem una novetat, un restaurant japonès. Hem enredat una altra estrella Michelin, Hideki Matsuhisa, del restaurant Koy Shunka de Barcelona, dels millors restaurants japonesos d'Europa. Començarem pel pont de la Puríssima.

Ha introduït ingredients andorrans en els seus plats?

La patata, la vedella, els formatges i productes lactis, els embotits...

les produits du terroir et de saison. Lesquels prédomineront dans la carte de cet hiver ?

Le problème est que nous avons beaucoup de neige en hiver ! En été, il est plus facile de trouver des produits du terroir, de petits agriculteurs et de vergers de la zone. Gaig est plus chanceux. Mais pour nous c'est plus compliqué. C'est pourquoi, j'essaie de faire la même gastronomie que chez moi. Parfois, ce n'est pas la proximité que nous souhaiterions de l'Andorre, mais c'est celle du côté de Vic qui n'est pas non plus si éloigné.

Quels sont ceux qui prédominent dans la carte de cet hiver?

Tout d'abord, je mettrais en avant différentes offres culinaires. À Sport Hotels Resort & Spa vous pouvez trouver, par exemple, une *bonda* traditionnelle andorrane, le Sol i Neu Club Hermitage, où vous profiterez d'un incroyable Chateaubriand, d'un trinxat (ragoût) avec du chou, des pommes de terre et du boudin noir, d'un poulet rôti au feu de bois, d'artichauts avec du romesco, de l'escu-

della barrejada (soupe de viande, légumes et légumes secs)... Nous avons également l'Arrels, qui propose des plats traditionnels de la cuisine catalane et l'Origen qui est l'équivalent de ce que vous pouvez trouver à Can Jubany. Et l'Origen, ce qui équivaut à ce que l'on trouve à Can Jubany : un menu dégustation aux racines catalanes, de proximité, mais aussi très contemporain. Enfin, au bar vous pouvez trouver une carte originale, où vous pouvez déguster la même chose que dans les bars d'hôtels du monde entier. De plus, cet hiver nous présenterons une nouveauté: un restaurant japonais. Nous avons convaincu une autre étoile Michelin Hideki Matsuhisa, du restaurant Koy Shunka de Barcelona; qui est parmi les meilleurs restaurants japonais d'Europe, de nous rejoindre dans cette aventure. Nous commençons pour le pont de la Puríssima (6-8 décembre).

Avez-vous introduit des ingrédients andorrans dans vos plats ?

La pomme de terre, le veau, les fromages et les produits laitiers, la charcuterie...

Après quelques saisons en Andorre, qu'est-ce qui vous plaît le plus du pays ?

Pour être sincère, je n'ai pas beaucoup de temps pour moi. Mais il est vrai que chaque année, avant les Rois, je viens trois ou quatre jours avec ma famille. Je profite de l'hôtel et le soir je travaille. C'est là que nous pouvons nous rendre compte de l'éventail de possibilités qu'offre l'hôtel qui, pour moi, est incroyable.

L'étoile Michelin vous a-t-elle changé ? Sentez-vous plus de pression ?

L'étoile Michelin nous a été décernée il y a 17 ans. Nous nous y sommes habitués. Ça n'a jamais été une pression pour moi. La pression, nous la subissons tous les jours, en essayant de rendre heureux les clients qui viennent chez nous, en étant à la hauteur de leurs attentes. Comme les personnes qui viennent au Sport Hotel Hermitage & Spa, nous travaillons pour que les gens qui viennent passer leurs vacances repartent satisfaits. Pour nous, c'est ça l'étoile.

Després ja d'unes temporades a Andorra, què li agrada més del país?

La veritat és que sempre pujo escopetejat. Però sí que, cada any, abans de Reis, vinc tres o quatre dies amb la família. Gaudeixo de l'hotel i a la nit treballo. T'adones del ventall de possibilitats que ofereix l'hotel, que per a mi és increïble.

L'estrella Michelin l'ha canviat? Sent més pressió?

Ens van donar l'estrella Michelin fa 17 anys. Ja ens hi hem acostumat. Per a mi mai no ha estat una pressió. La pressió, la tenim cada dia, intentant fer feliços els clients que vénen a casa nostra, estant a l'altura del que esperen. Igual que les persones que vénen a l'Sport Hotel Hermitage & Spa, treballem perquè la gent que vingui a passar les vacances marxi satisfeta. Per a nosaltres això és l'estrella.



EL MILLOR "APRÈS SKI", AL SOL I NEU

Proposta de luxe en un ambient chill-out privilegiat

Quan s'inicia la temporada a les pistes de Grandvalira, el restaurant Sol i Neu bull d'activitat, en un ambient d'esquí i de passió per la muntanya. És l'indret ideal per passar bons moments en un espai acollidor, envoltats d'unes fabuloses vistes als paisatges de la vall de Soldeu. Vistes que també es poden contemplar des de la seva terrassa o la sala privada.

Tots aquests atributs es magnifiquen quan es pon el sol, un cop completada una jornada d'intensa activitat, sigui a les pistes d'esquí, sigui de visita pel país. Us convidem a deixar-vos seduir al màxim pel moment del dia en una nova proposta de barra *après ski*. El nostre DJ selecciona per a un públic molt exclusiu, que reclama el màxim nivell en tot, excel·lents propostes musicals sota el concepte chill-out. Fins al vespre, l'atmosfera s'omple de moments de tranquil·litat o d'animació, segons quines siguin les vostres preferències, que es poden gaudir a l'àmplia terrassa. Deixeu-vos portar mentre preneu alguna cosa. És, sens dubte, un moment top per als nostres clients.

I perquè la jornada sigui de 10, abans o després d'aquesta proposta *après ski* us convidem a tastar l'oferta gastronòmica del Sol i Neu Club Hermitage, situat just a sobre amb una proposta de cuina típica d'alta muntanya.

LE MEILLEUR APRÈS-SKI, AU SOL I NEU

Un concepte luxueux avec une ambiance chill-out privilégiée

Quand commence la saison sur les pistes de Grandvalira, le restaurant Sol i Neu est en pleine ébullition, dans une ambiance de ski et de passion pour la montagne. C'est le lieu idéal pour passer de bons moments dans un espace accueillant, entourés de fabuleuses vues sur les paysages de la vallée de Soldeu. Des vues qui peuvent également être contemplées depuis sa terrasse ou la salle privée.

Tous ces attributs sont magnifiés à la tombée du jour, à la fin d'une journée d'intense activité, que ce soit sur les pistes de ski ou lors d'escapades dans le pays. Nous vous proposons de vous laisser séduire par cette nouvelle offre d'après ski. Notre DJ sélectionne pour un public très exclusif, qui réclame le meilleur de tout pour tout, d'excellentes propositions musicales sous le concepte chill-out. Au fur et à mesure de la soirée, l'atmosphère se remplit de moments de tranquillité ou d'animation, selon vos préférences, dont vous profiterez depuis sa vaste terrasse. Laissez vous porter autour d'un verre. C'est, sans nul doute, un moment top pour nos clients. Et pour que la journée soit parfaite, avant ou après cette proposition après-ski, nous vous invitons à goûter l'offre gastronomique du Sol i Neu Club Hermitage, typique de la haute montagne.



F O L L O W Y O U R O W N S T A R



ACADEMY
CHRISTOPHE COLOMB
HURRICANE



ZENITH
SWISS WATCH MANUFACTURE
SINCE 1865

WWW.ZENITH-WATCHES.COM

BERNA

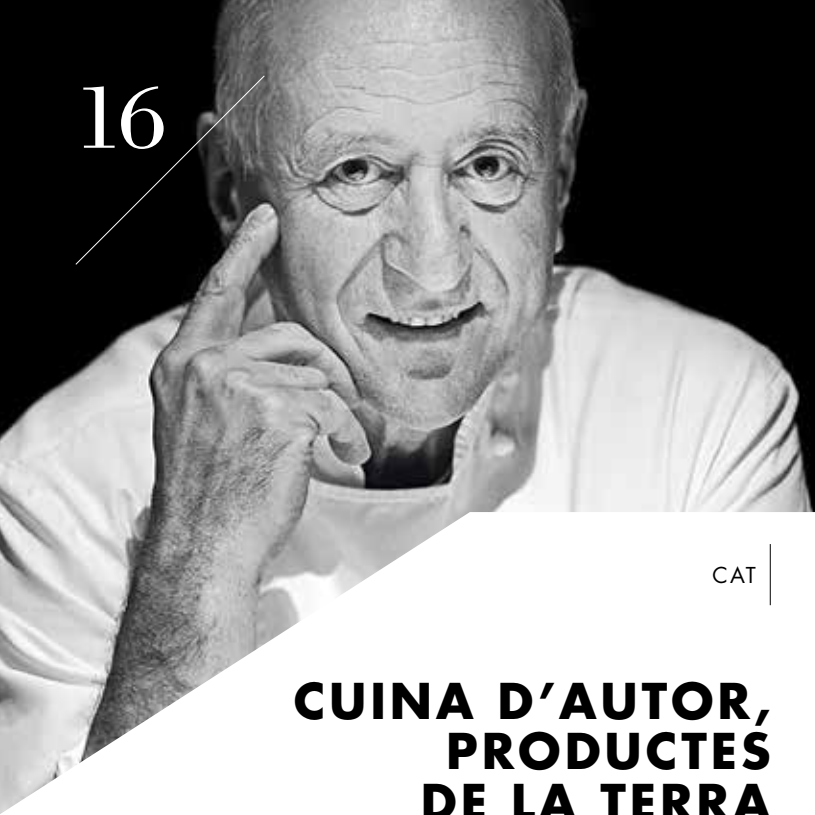


*Av. Meritxell, 53-54
Andorra La Vella
Principat d'Andorra
Telf. (+) 376 - 803 100 / Fax. (+) 376 - 803 185
berna@swisswatchcenter.com
www.swisswatchcenter.eu*

HVNGARI



*Av. Carlemany, 117
Les Escaldes
Principat d'Andorra
Telf. (+) 376 - 803 080 / Fax. (+) 376 - 803 084
hvngari@swisswatchcenter.eu
www.swisswatchcenter.eu*



CAT

CUINA D'AUTOR, PRODUCTES DE LA TERRA

Carles Gaig i la gastronomia catalana lideren la cuina de l'Arrels

El cuiner català Carles Gaig, amb una estrella Michelin, ha revolucionat les darreres temporades de l'Arrels amb la seva proposta de gastronomia catalana, de tocs muntanyencs però d'inspiració mediterrània. Ha convertit la carta d'aquest magnífic restaurant en un conjunt de propostes imprescindibles i en una fusió de sabors que es poden delectar en plats com l'arròs de muntanya, els macarrons del cardenal o el trinxat de botifarra esparracada i cruixent de cansalada a la brasa. Això, sense oblidar els anhelats canelons del cuiner barceloní o la seva crema catalana, sorprenent pel que fa a textura i intensitat. Sigui quina sigui la proposta triada, s'elabora amb mestratge partint de productes de la terra, frescos i saludables.

Gaig, present a la cuina de l'Arrels durant els mesos estivals, ha posat la guinda a un restaurant casolà, de petits detalls, d'ambient delicat i on es pot gaudir d'una vetllada exquisida. On es respira passió per la cuina i la tradició gastronòmica catalana. On el servei sempre està a l'altura.

On es noten les arrels del bon gust. On, de ben segur, voldreu tornar-hi aviat per trobar-vos de nou amb els sabors o per descobrir plats que us vau quedar amb les ganes de tastar.

FR

CUISINE D'AUTEUR, PRODUITS DU TERROIR

Carles Gaig et la gastronomie catalane dirigent la cuisine de l'Arrels

Le cuisinier catalan Carles Gaig, récompensé par une étoile Michelin, a révolutionné les dernières saisons de l'Arrels avec sa proposition de gastronomie catalane, aux touches montagnardes mais d'inspiration méditerranéenne. Il a fait de la carte de ce magnifique restaurant un ensemble de propositions indispensables et une fusion de saveurs qui peuvent être dégustées dans des plats comme le riz de montagne, les macaronis du cardinal ou le *trinxat* de boudin émietté et croustillant de lard à la braise. Sans oublier pour autant les excellents cannellonis du cuisinier barcelonais ou sa Crème catalane caramélisée, surprenante de par sa texture et intensité. Quelle que soit la proposition choisie, elle est élaborée avec maestria en se basant sur des produits du terroir, frais et sains.

Gaig, présent aux fourneaux de l'Arrels pendant les mois d'été, est le point fort de ce restaurant traditionnel, fait de petits détails, à l'ambiance délicate et qui permet de profiter d'une soirée exquise. Un lieu qui respire la passion pour la cuisine et la tradition gastronomique. Où le service est toujours à la hauteur. Où, les racines du bon goût s'apprécient et où vous souhaiterez sans aucuns doutes, revenir bientôt pour. Où, sans doute, vous voudrez revenir bientôt pour retrouver les saveurs ou pour découvrir des plats que vous n'avez pas pu déguster.





NO HI HA DUES ESTRELLES SENSE TRES

Hideki i la seva
carta japonesa
s'incorporen a l'oferta
gastronòmica de
l'hivern

CAT

L'arribada de dues estrelles Michelin als fogons de l'Sport Hotel Hermitage & Spa va elevar la seva oferta a la màxima qualitat culinària. Aquest hivern, aquesta excel·lent gastronomia encara puja un esgraó més, i s'eleva a la categoria de sublim. No n'hi ha dos sense tres, diu el refrany, i així s'ha pensat a l'hotel.

D'aquesta manera, a l'oferta de Carles Gaig i Nandu Jubany, s'hi suma una tercera força diferent però igualment reconeguda. El cuiner japonès Hideki, posseïdor d'una estrella Michelin des de l'any passat pel seu restaurant Koy Shunka a Barcelona, és el nou convidat de la temporada gastronòmica. Una nova opció oriental que internacionalitza el concepte dels restaurants, pensada per als amants dels contrastos de sabors, del peix cru i de l'artesania a l'hora de combinar ingredients. Encapçalarà el bar de l'Sport Wellness Mountain Spa amb una proposta de menús de degustació.

La posada en escena tindrà lloc pel pont de la Puríssima a l'antic Liquid Bar. Hideki sorprendrà els seus comensals amb productes i plats tècnicament elaborats de la selecta cuina japonesa, que es podra contemplar pràcticament en directe, ja que tot estarà a la vista del comensal.

FR

IL N'Y A JAMAIS DEUX ÉTOILES SANS TROIS

Hideki et sa
carte japonaise
rejoignent l'offre
gastronomique
de l'hiver

L'arrivée de deux étoiles Michelin aux fourneaux du Sport Hotel Hermitage & Spa a élevé son offre à la plus haute qualité culinaire. Cet hiver, cette excellente gastronomie gravira un échelon de plus, atteignant la catégorie de sublime. Le proverbe dit jamais deux sans trois, et c'est ce que l'hôtel a pensé.

Ainsi, à l'offre de Carles Gaig et de Nandu Jubany vient s'ajouter une troisième assez différente, mais tout aussi reconnue. Le cuisinier japonais Hideki, récompensé par une étoile Michelin l'an dernier pour son restaurant Koy Shunka de Barcelone, est le nouvel invité de la saison gastronomique. Une nouvelle option orientale qui internationalise le concept des restaurants, conçue pour les amateurs des contrastes de saveurs, du poisson cru et de l'artisanat au moment de combiner des ingrédients. Il dirigera le bar du Sport Wellness Mountain Spa avec une proposition de menus dégustation.

L'ouverture se fera pour le pont de la Puríssima (6-8 décembre) à l'ancien Liquid Bar. Hideki surprendra ses convives avec des produits et des plats techniquement élaborés de la sélecte cuisine japonaise, qui pourront être pratiquement contemplés en direct, puisque tout sera à la vue du convive.

L'escalfor de la llar, la tranquil·litat de les nostres habitacions, la comoditat que ens agrada. Sovint casa nostra és el lloc ideal per gaudir d'una excel·lent vetllada. Tenim convidats a casa o, senzillament, no ens ve de gust cuinar. Però no volem renunciar a l'alta gastronomia, als petits plaers de la bona cuina.

El nou concepte Sport Càtering serà, molt probablement, allò que estàveu buscant. Una novetat d'aquesta temporada de Sport Hotels Resort & Spa que trasllada l'oferta gastronòmica dels seus restaurants a les llars del país. Amb un excel·lent servei de càtering, ofereix plats per a sopars i dinars de particulars. O, si ho preferiu, us preparen allò que desitgeu a la cuina de casa vostra. Dels fogons a la taula, però sense sortir de casa.

Tots els plats i productes porten el segell del cuiner català Nandu Jubany, que és qui lidera la cuina de la temporada d'hivern dels restaurants de l'hotel. La millor garantia que el que us proposa aquest nou càtering és d'absoluta qualitat. Quedareu bé amb els vostres comensals o degustareu amb la vostra parella o família plats i receptes que només hauríeu pogut gaudir als millors restaurants.

CUINA DE QUALITAT SENSE SORTIR DE CASA

CAT

El nou servei de càtering porta a la teva llar plats del cuiner Nandu Jubany

La chaleur du foyer, la tranquillité de notre chez nous, le confort de ce que nous aimons. Souvent, notre maison est le lieu idéal pour passer une excellente soirée. Nous avons des invités à la maison ou, simplement, nous n'avons pas envie de cuisiner. Mais nous ne voulons pas renoncer à la haute gastronomie, aux petits plaisirs de la bonne cuisine.

Le nouveau concept Sport Catering sera, très probablement, ce que vous recherchez. Une nouveauté de cette saison de Sport Hotels Resort & Spa qui transfère l'offre gastronomique de ses restaurants aux foyers du pays. Avec un excellent service de traiteur, il propose des mets pour des dîners ou des déjeuners privés. Si vous préférez, nous préparons ce que vous souhaitez dans votre propre cuisine. Des fourneaux à table, sans avoir à sortir de chez soi.

Tous les plats et produits portent le label du cuisinier catalan Nandu Jubany, qui dirige la cuisine qui dirige l'hiver, les cuisines des restaurants de l'hôtel des restaurants de l'hôtel. La meilleure garantie que ce que vous propose ce nouveau service de traiteur est d'une qualité absolue. Vous ravirez vos invités ou vous dégusterez en couple ou en famille des plats et des recettes que n'auriez pu savourer que dans les meilleurs restaurants.

UNE CUISINE DE QUALITÉ SANS QUITTER SON CHEZ SOI

Le nouveau service de traiteur apporte chez vous des plats du cuisinier Nandu Jubany

FR



ZADIG & VOLTAIRE

The Kooples

vanessabruno

TWIN-SET

SIMONA BARBIERI

Blauer
USA

WOOLRICH
JOHN RICH & BROS.



POLLYANNA
dona

Av. Carlemany, 95. Escaldes-Engordany.
Tel. (+376) 824843

POLLYANNA
home & dona

Av. Carlemany, 121. Escaldes-Engordany
Tel. (+376) 862 789
Av. François Mitterrand, 2. Escaldes-Engordany.
Tel. (+376) 829 899


LACOSTE

Av. Meritxell, 46. Andorra la Vella.
Tel. (+376) 820 261
CC Illa Carlemany, Av. Carlemany.
Escaldes-Engordany. Tel. (+376) 825 021

pollyanna
nens

Av. Carlemany, 83. Escaldes-Engordany.
Tel. (+376) 814 250
C/ Callaueta, 7. Andorra la Vella.
Tel. (+376) 803 142

Marques de home&dona: ADD, Aeronautica Militare, AT.P.CO, BA&SH, Campomaggi, Circolo 1901, Colmar, DKNY, Faliero Sarti, HOSS Intropia, IRO, Jacob Cohen, Jott, The Kooples, Manuel Ritz, Masscob, MOU, New Balance, New Zealand, Paoloni, Parosh, Peuterey, Premiata, Philippe Model, Project Foce, Seventy, See by Chloé, Scotch&Soda, S.O.S, Swildens, Tara Jarmon, TCN, Twinset, Vanessa Bruno, Woolrich i Zadig&Voltaire.

Marques de nens: Aeronautica Militare, Aston Martin, Bellerose, Bonpoint, Blauer, DKNY, Hugo Boss, IKKS, Jott, Scotch&Soda, Marc Jacobs, Moncler, Monnalisa, North Sails, Tartine&Chocolat, Timberland, Woolrich, Zadig&Voltaire i 1+IN the family.

 **Grup Pollyanna**

www.pollyanna.ad

 
GrupPollyanna

Augé Grup, la vostra
guia professional per
a aprendre a descobrir
els incomparables
avantatges d'Andorra

PERE AUGÉ

Fundador i president d'Augé Grup, SAU
Vicepresident executiu de la Comissió de Relacions
Internacionals i Institucionals de la Confederació
Empresarial Andorrana (CEA)



PERE AUGÉ

Fondateur et Président d'Augé Gru SAU
Vice-président Exécutif de la Commission de Relations
Internationales et Institutionnelles de la Confédération
d'Entreprises Andorrane (C.E.A.)

Augé Grup, votre guide
professionnel pour
apprendre à découvrir
les incomparables
avantages de l'Andorre



**«EL PRINCIPAL OBJECTIU
D'AUGÉ GRUP ÉS DONAR A
CONÈIXER AL MÓN ANDORRA
I EL SEU NOU MODEL
ECONÒMIC I FISCAL, QUE
LA CONVERTEIX EN UNA DE
LES JURISDICCIONS MÉS
ATTRACTIVES D'EUROPA»**

Per què Andorra?

El Principat d'Andorra és un petit estat europeu que, en els últims anys, ha apostat per implementar la transformació més gran de la seva història recent, procedint a homologar la seva legislació amb la de l'entorn europeu, con-

servant certs avantatges diferencials que, units a la liberalització de les inversions exteriors, l'han convertit en una plataforma estratègica per a empreses i individuals sense competència a Europa, no sols pels evidents avantatges fiscals, sinó també pel seu meravellós entorn natural, la baixa taxa de criminalitat, uns sistemes sanitaris i educatius molt competitius, un sistema financer amb les ràtios més altes de solvència i liquiditat a escala europea, i en definitiva, un país que aposta pels emprenedors, les noves tecnologies i l'eficiència energètica..

Com definiria Augé Grup?

Augé Grup és un despatx integrat per un equip multidisciplinari d'experts professionals multilingües que està preparat per atendre, en les condicions més òptimes, tant empreses com individuals, proporcionant-los un assessorament integral en els àmbits legal, fiscal i econòmic, de la propietat intel·lectual, immigració, gestió de patrimoni (wealth management) i gestió de patrimoni familiar (family office). En l'actualitat, el nostre principal atractiu és el nostre posicionament com a despatx especialitzat en clients



**« LE PRINCIPAL OBJECTIF
D'AUGÉ GRUP EST DE FAIRE
CONNAÎTRE L'ANDORRE
DANS LE MONDE ENTIER,
AINSI QUE SON NOUVEAU
MODÈLE ÉCONOMIQUE ET
FISCAL, QUI EN FAIT UNE DES
JURISDICTIONS LES PLUS
ATTRAYANTES D'EUROPE »**

Pourquoi l'Andorre?

La Principauté d'Andorre est un petit état européen qui, pendant les dernières années a parié pour l'implémentation de la plus grande transformation de son histoire récente. Le pays a homologué sa législation avec celle de l'entourage

européen, mais conservant certains avantages différentiels ajoutés à la libéralisation des investissements extérieurs. Tout cela fait de l'Andorre une plateforme stratégique pour les sociétés et les personnes sans concurrence en Europe, non seulement pour les évidents avantages fiscaux, mais aussi pour le merveilleux entourage naturel, un taux de criminalité très bas, des systèmes sanitaire et éducatif très compétitifs, un système financier avec les taux de solvabilité et de liquidité parmi les plus hauts d'Europe et, définitivement, un pays qui parie pour l'entreprenariat, les nouvelles technologies et l'efficience énergétique.

Comment définiriez-vous Augé Grup?

Augé Grup est un cabinet intégré par une équipe multidisciplinaire d'experts multilingues qui est prêt pour servir dans des conditions optimales aux entreprises et individuels, tout en leur proporcionant un conseil intégral dans les domaines légal, fiscal et économique, en matière de propriété intellectuelle, d'immigration, wealth management et family office. Dans l'actualité, notre principal avantage stratégique est notre positionnement

internacionals que decideixen establir-se en l'àmbit personal o empresarial al nostre país, atrets pels avantatges estratègics d'aquesta nova Andorra.

Quin paper vol tenir Andorra a Europa?

Des de fa alguns anys, Andorra ja no es considera un paradís fiscal. El seu procés de transformació ha estat lliberalitzar de forma general les inversions exteriors i establir un model fiscal que la converteixi en la millor jurisdicció estratègica d'Europa. I ho ha aconseguit establint un encaix adequat com a petit país a Europa, homologant la seva legislació i buscant els avantatges que li permetin ser internacionalment competitiva. Això ens ha portat a disposar d'un complet marc legal i fiscal, similar al de qualsevol país convencional europeu, considerat una jurisdicció tan competitiva com a plataforma estratègica com Holanda, Irlanda, Luxem-

burg, Xipre o Malta, estats tots ells membres de la Unió Europea. En aquest sentit, juntament amb una fiscalitat directa per a companyies i activitats econòmiques del 10 %, hi trobem exempcions per a companyies de comerç internacional, de finançament intragrup i d'exploració d'intangibles que acaben en una fiscalitat màxima del 2 %, i sense oblidar les tradicionals exempcions per als dividends i les plusvàlues de las companyies holding. Aquest nou model ens ha permès, a més, deixar de ser un país tancat en liberalitzar les inversions i obrir-nos a l'exterior perquè empreses de tot el món considerin Andorra com una jurisdicció de referència per, a part dels seus avantatges fiscals, la seva ubicació estratègica, la seva qualitat de vida en un entorn natural incomparable, el seu model educatiu variat i competitiu, un altíssim nivell de seguretat ciutadana i un sòlid sistema financer amb les millors ràtios de solvència i liquiditat de la Comunitat Europea.

DEIXEU-VOS SORPRENDRE PER LES MÚLTIPLES OPORTUNITATS QUE AVUI OFEREIX ANDORRA A TRAVÉS DE: WWW.AUGEGRUP.COM

comme un cabinet spécialisé avec les clients internationaux qui décident s'implanter dans notre pays au niveau personnel ou d'entreprise dû aux avantages stratégiques de cette nouvelle Andorre.

Quel rôle veut jouer l'Andorre dans l'Europe?

Il y a quelques années, que l'Andorre n'est plus un « paradis fiscal ». Son processus de transformation s'est basé sur la libéralisation généralisée des investissements étrangers et l'établissement d'un modèle fiscal qui en font la meilleure juridiction stratégique de l'Europe. Cela a été atteint grâce à son intégration adéquate comme petit pays dans le continent, l'homologation de notre législation et l'exploitation des avantages qui nous permettront d'être compétitifs internationalement. Cela nous a amené à posséder un complet cadre juridique et fiscal, similaire à celui de tout pays européen conventionnel, et aussi à être considérés comme une plateforme stratégique aussi compétitive

Laissez-vous surprendre par les multiples opportunités que vous offrez actuellement à l'Andorre à travers WWW.AUGEGRUP.COM

que pays de l'UE comme la Hollande, l'Irlande le Luxembourg, le Chypre et Malte. En ce sens, à côté d'une fiscalité directe pour les sociétés et les activités économiques de 10%, nous trouvons des exemptions pour les sociétés de trading international, de financement intragroupe et d'exploitation d'actifs incorporels qui rendent le taux effectif maximal en 2%, sans oublier les traditionnelles exemptions pour les dividendes et les plus-values des sociétés holding. Ce nouveau modèle nous a permis en plus de cesser d'être un pays fermé, spécialement dû à la libéralisation des investissements pour que les entreprises de tout le monde puissent prendre l'Andorre comme juridiction de référence. Cet avantage est ajouté aux avantages fiscaux, sa localisation stratégique, sa qualité de vie dans un entourage naturel incomparable, son varié et compétitif modèle éducatif, un très haut niveau de sécurité citoyenne et un solide système financier avec les meilleurs taux de solvabilité et liquidité d'Europe.

Com és l'equip de professionals que forma part del despatx?

Augé Grup és una empresa familiar integrada per un excel·lent i experimentat equip d'advocats, economistes i assessors en diferents àrees, procedents tant d'Andorra com de països com Espanya, França, Portugal, Regne Unit i Rússia. Disposem, a més, d'importants connexions amb prestigiosos despatxos professionals de Rússia, els Emirats Àrabs Units i la Xina.

A quin perfil de client dirigeixen els seus serveis?

Ens dirigim, sobretot, a individuals d'alt valor afegit que necessiten serveis molt personalitzats i a empreses i empresaris internacionals que consideren Andorra com una plataforma operativa i estratègica dins Europa pels múltiples avantatges que comporta. De fet, acompanyem els nostres clients en tots els tràmits necessaris per al seu complet establiment a Andorra i el de les seves famílies respectives.

Comment est l'équipe de professionnels qui font partie du cabinet ?

Augé Grup est une entreprise familiale intégrée par une excellente et expérimentée équipe d'avocats, économistes et consultants en différentes matières, procédant tant d'Andorre comme de pays comme l'Espagne, la France, le Portugal, le Royaume Uni et la Russie. Nous avons en plus des importantes connexions avec des prestigieux bureaux professionnels de Russie, les Émirats Arabes Unis et la Chine.

À quel profil de client dirigez-vous vos services ?

Nous nous dirigeons surtout aux individus d'haute valeur ajoutée et qui précisent des services très personnalisés, et aussi aux sociétés et entrepreneurs internationaux qui regardent l'Andorre comme plateforme opérative et stratégique dans l'Europe pour les multiples avantages qu'elle possède. Du fait, nous faisons un accompagnement à nos clients en tout ce qui soit nécessaire pour leur complète implantation en Andorre et de leurs familles.

LA FORÇA DE LA TÈCNICA AYURVÈDICA

Deixa't seduir per la nova proposta de tractaments originaris de l'antiga Índia

L'ayurveda es pot definir com la ciència de la vida. Va ser descoberta pels rishi, els savis de l'antiga Índia, fa més de 4.500 anys. A través d'ella, i fent ús de la meditació, els originaris de l'ayurveda van discernir les bases de la natura, de l'univers i del lloc de l'home en el cosmos.

4.500 anys més tard, aquesta tècnica encara és latent i és la base d'una gran força de benestar que només els més entesos saben utilitzar. Sport Wellness Mountain Spa ha aconseguit portar a Andorra alguns dels principals especialistes, en una nova proposta de tractaments que s'ofereixen a l'spa.

No són uns tractaments qualsevol. Fins a quatre persones (tres massatgistes hindús i un doctor) estaran a la vostra disposició per potenciar al màxim els beneficis de l'ayurveda al vostre cos, transportant-vos a una dimensió de benestar i relaxació que us evadirà de qualsevol preocupació o mal. Són fins a dues hores de massatge sota les millors mans.

Us convidem a descobrir-ho, a aprofitar-ho, a introduir-vos en els beneficis d'una tècnica que, per les seves bondats, s'ha aconseguit anar transmetent entre generacions des de fa segles. Ara, totes elles es reuneixen al nostre spa.

LA FORCE DE LA TECHNIQUE AYURVEDA

Laissez-vous séduire par la nouvelle proposition de soins originaires de l'Inde antique

L'ayurveda peut se définir comme la science de la vie. Elle a été découverte par les rishi, les sages de l'Inde antique, il y a plus de 4500 ans. À travers elle, et en pratiquant la méditation, les créateurs de l'ayurveda ont discerné les bases de la nature, de l'univers et de la place de l'homme dans le cosmos.

4500 ans plus tard, cette technique est encore latente et constitue la base d'une grande force de bien-être que seuls les connaisseurs savent utiliser. Sport Wellness Mountain Spa a réussi à attirer en Andorre quelques uns des principaux spécialistes dans le cadre d'une nouvelle proposition de soins proposés offerts par le spa.

Ce ne sont pas des soins ordinaires. Quatre personnes (trois masseurs indiens et un docteur) seront à votre disposition pour favoriser au maximum les bénéfices de l'ayurveda pour votre corps, en le transportant dans une dimension de bien-être et de détente qui vous libérera de n'importe quelle inquiétude ou douleur.

Vous profiterez de jusqu'à deux heures de massage dans les meilleures mains. Nous vous invitons à le découvrir, à en profiter, et à vous initier aux bénéfices d'une technique qui, grâce à ses bienfaits, a été transmise avec succès de génération en génération depuis des siècles. Et maintenant, tous ces bienfaits sont réunis dans notre spa.



Júlia

PERFUMERIA

EL SEU ESPECIALISTA EN
FRAGÀNCIES I COSMÈTICA
SELECTIVA

VOTRE SPÉCIALISTE EN PARFUMERIE
ET COSMÉTIQUE SÉLECTIVE



A Andorra, 20 establiments a la seva disposició.
En Andorre, 20 boutiques à votre disposition.

Servei d'Atenció al Client · Service Clientèle
julia@julia.ad Tel.: (+376) 892 200 www.julia.ad



A ANDORRA, MARQUES DISPONIBLES NOMÉS
A PERFUMERIA JÚLIA

EN ANDORRE, MARQUES DISPONIBLES
SEULEMENT À PERFUMERIA JÚLIA



Júlia BTX Extrême, el nostre best-seller indiscutible, un tractament *botox-like* que redueix les línies d'expressió, les arrugues i la pèrdua de fermesa, i proporciona un efecte lifting immediat. L'alternativa o el complement a la cirurgia estètica.

Júlia PCHP14, un producte excel·lent que actua com a preventiu, restablint les funcions naturals de l'epidermis; correctiu, atenuant les línies d'expressió i les arrugues; hidratant, fent desaparèixer la sequedat i la falta de flexibilitat, i protector, mantenint la funció barrera de la pell. Ideal per reparar les alteracions de la pell afectada pels anys i danys solars.

Júlia Lifting Avancé Yeux, el complement perfecte al BTX per a la delicada pell del contorn dels ulls. Extraordinàriament eficaç, combat les arrugues i les línies d'expressió relacionades amb la contracció muscular repetitiva, alhora que proporciona hidratació, confort i lluminositat a la mirada.

Júlia Hydratation Intense, un tractament ideal intensiu que proporciona màxima hidratació, regeneració, efecte antiedat i calmant amb una acció anti-taques extra. Disponible en dues textures: rica i lleugera.

Crème Cou et Décolleté, tractament que combina propietats refermants i antioxidants, estimuladores del metabolisme. Aporta fermesa, frena l'aparició de taques i retorna la bellesa a la pell del coll i l'escot actuant des de l'interior de l'epidermis. Un autèntic lifting natural.



Júlia B.T.X Extrême, notre bestseller, un soin Botox-like qui réduit les lignes d'expression, les rides et le manque de fermeté, et qui produit un effet lifting immédiat. L'alternative ou le complément idéal de la chirurgie esthétique.

Júlia PCHP14, un excellent produit aux actions multiples. Prévention : rétablit les fonctions naturelles de l'épiderme. Correction : atténue les rides et les lignes d'expression. Hydratant : réhydrate et assouplit la peau. Protection : protège la barrière cutanée. Idéal pour réparer les altérations de la peau dues au temps ou aux effets nocifs du soleil.

Júlia Lifting Avancé Yeux, un produit au BTX idéal pour la peau délicate du contour des yeux. D'une efficacité extraordinaire, il lutte contre les rides et les lignes d'expression liées à des contractions musculaires répétitives, hydrate la peau et procure confort et luminosité au regard.

Júlia Hydratation Intense, un soin intensif régénérant et hydratant au maximum, avec effets anti-âge et calmant, combinés à une action anti-taques. Disponible en deux versions : texture épaisse ou légère.

Crème Cou et Décolleté, qui combine des propriétés réaffirmantes et antioxydantes qui stimulent le métabolisme. Il apporte de la fermeté, retient l'apparition de taches et redonne la beauté de la peau au cou et décolleté de l'intérieur de l'épiderme. Un authentique lifting naturel.

MODA, MÚSICA I MOLT MÉS

Temporada plena
d'esdeveniments exclusius!

Durant l'hivern, l'activitat a Sport Hotels Resort & Spa és frenètica. Sou molts els clients que hi feu estada i, pensant en tots vosaltres, s'organitzen diversos esdeveniments d'elevat interès que us permeten afegir-hi un plus d'oci i diversió.

A finals del mes de desembre, teniu una cita imprescindible amb la desfilada organitzada per Sports Calbó, en què es presenten les darreres novetats en moda hivernal de les més prestigioses marques internacionals. L'hotel s'omple de models lluint roba de Napapijri, Emporio Armani EA7, Casteljacob, Duvillard, HMR Helmets, Lacroix i M. Miller. A més, els assistents gaudeixen al final de l'acte d'un luxós aperitiu i participen en sorteigs amb vals de compra per a les botigues d'Sports Calbó.

Una altra cita assenyalada en el calendari del resort, també relacionada amb la moda, té lloc a mitjans de gener. Parlem del Winter Tour EA7 Emporio Armani, un esdeveniment fins fa poc exclusiu d'estacions prestigioses com Courmayeur, Livigno o Sant Moritz, que per primera vegada va aterrar al Principat l'hivern passat. Durant dos dies, tots els amants de la neu tenen l'oportunitat de provar a les pistes i de manera gratuïta tot el material i les jaquetes de la famosa marca italiana. La festa ve acompanyada per un sorprenent *après ski* i clou amb una cursa oficial.

A banda d'aquestes dues cites, no ens oblidem tampoc de destacar els diversos actes de Nadal, que ompliran el complex de màgia i il·lusió familiar, o la gala solidària per a l'UNICEF.

CAT

MODE, MUSIQUE ET BIEN PLUS ENCORE

Saison pleine d'événements exclusifs !

Pendant l'hiver, l'activité du Sport Hotels Resort & Spa est frénétique. Vous êtes de nombreux clients à passer votre séjour ici et c'est en pensant à vous tous que sont organisés plusieurs événements exclusifs qui permettent d'augmenter notre offre de loisirs et de divertissement permettant d'ajouter un plus de loisir et de divertissement.

À la fin du mois de décembre, vous avez un rendez-vous obligatoire avec le défilé organisé par Sports Calbó, au cours duquel seront présentées les dernières nouveautés de mode d'hiver des marques internationales les plus prestigieuses. L'hôtel se remplit de mannequins parés des vêtements de Napapijri, Emporio Armani EA7, Casteljacob, Duvillard, HMR Helmets, Lacroix et M. Miller. De plus, les participants profiteront à la fin de d'un apéritif de luxe et participeront à des tirages au sort avec des bons d'achats pour les magasins Sports Calbó.

Un autre rendez-vous à signaler dans le calendrier de Sport Hotels Resort & Spa, concernant aussi la mode, a lieu mi-janvier. Il s'agit du Winter Tour EA7 Emporio Armani, un événement encore récemment réservé aux stations prestigieuses telles que Courmayeur, Livigno ou Saint-Moritz, qui a atterri pour la première fois dans la Principauté l'hiver dernier. Pendant deux jours, les amateurs de la neige ont l'opportunité d'essayer gratuitement sur les pistes tout le matériel et les vestes de la célèbre marque italienne. La fête sera accompagnée d'un surprenant après-ski et finira avec une course officielle.

Outre ces deux rendez-vous, n'oublions pas non plus de souligner les différents événements de Noël qui rempliront le complexe de magie et de joie familiale, ou le gala solidaire pour UNICEF.

FR



*“Els grans resultats neixen
de la passió pels petits detalls”*

*“Great results emanate from
a passion for small details”*



CRÈDIT ANDORRÀ,
MILLOR BANC
D'ANDORRA EN
BANCA PRIVADA 2013

*Reconeixement atorgat
per PWM i The Banker*

Descobreixi un nou servei boutique de banca privada
Discover a new boutique service in private banking

Exclusiva, Privada, Independent, Experta
Exclusive, Private, Independent, Expert



CRÈDIT ANDORRÀ
Wealth Management

Crédit Andorrà Financial Group

| Andorra | Luxembourg | Spain | Switzerland | USA |
| Mexico | Panama | Paraguay | Peru | Uruguay |

www.creditandorrargroup.com

CAT

Visionària, valenta, emprenedora, investigadora, tenaç... Hi ha molts adjectius per definir Magda Marquet. Moltes vegades ha hagut d'escollir el seu cercle proper frases com «estàs boja», «no sortirà bé», «ara tens estabilitat, no la perdís». Però ella va triar l'aventura. La va triar quan es va decantar per estudiar un màster en biotecnologia fa més de 30 anys, llavors un sector molt desconegut.

També quan va deixar la seva feina estable a Europa per anar allà on començava a gestar-se el principal epicentre mundial de biotecnologia: San Diego, Califòrnia. I va tornar a desobeir els comentaris racionals quan va fundar, també a San Diego, les seves pròpies empreses. Marquet assegura que aquesta aventura encara no ha

acabat, que vol seguir investigant, ajudant i contribuint als avenços en salut. Per cert, hi ha un altre adjectiu que defineix la Magda Marquet: és andorrana, nascuda a Canillo i enamorada del seu país. Contribueix a fer que els nord-americans, i qualsevol dels molts països que visita per feina cada any, descobreixin que als Pirineus hi ha un petit país de nom Andorra.

Com va començar a interessar-se pel món de la biotecnologia?

Sempre he volgut treballar-hi. Vaig estudiar enginyeria bioquímica a França i després vaig fer un doctorat en biotecnologia. Dues coses em van portar a aquest món: d'una banda, la meva fascinació pel que envolta la biotecnologia, i de l'altra, un fet molt més personal. Vaig perdre la meva mare

MAGDA MARQUET

DOCTORA EN ENGINYERIA
BIOQUÍMICA

«ENS HEM DE CENTRAR EN LA PREVENCIÓ, NO PODEM ESPERAR A ESTAR MALALTS I ANAR AL METGE»

per càncer de pit quan tenia 23 anys. Va ser un moment molt trist, però em va donar una missió: la de fer carrera, trobar cures per a malalties i, sobretot, fer coses contra el càncer. La meua primera feina va ser a Estrasburg, fins que vaig ser conscient que tot el que passava al voltant de la biotecnologia es gestava a Califòrnia. Amb el meu marit vam decidir marxar-hi. Era l'any 1986. Érem joves, no coneixíem ningú. La gent ens deia que estàvem boigs. Pensàvem quedar-nos-hi dos o tres anys, però vam anar tenint possibilitats. Hem viscut una aventura fascinant.

Quan va arribar a Califòrnia, com va trobar feina?

Tenia cartes de recomanació dels meus professors. Vaig trucar a algunes societats. Vaig insistir molt que em fes-

FR

Visionnaire, courageuse, dotée d'un esprit d'entreprise, chercheuse, tenace... Il y a beaucoup d'adjectifs pour définir Magda Marquet. Elle a souvent dû entendre des phrases de la part de son entourage telles que « tu es folle », « ça ne marchera pas », « maintenant que tu as une stabilité, ne la perds pas ». Mais elle a choisi l'aventure. Elle l'a choisie lorsqu'elle a décidé il y a plus de 30 ans d'étudier un master en biotechnologie, un secteur très méconnu à l'époque. Elle l'a aussi choisie lorsqu'elle a abandonné son emploi stable en Europe pour aller là où commençait à naître le principal epicentre mondial de la biotechnologie : San Diego, en Californie. Et elle a recommencé à désobéir aux commentaires rationnels lorsqu'elle a fondé, à San Diego également, ses propres entreprises. Marquet assure que cette aven-

ture n'est pas encore achevée, qu'elle veut continuer à faire de la recherche, en aidant et en contribuant aux avancées de la santé. Au fait, il y a un autre adjectif pour définir Magda Marquet : elle est andorrane, née à Canillo et amoureuse de son pays. Elle contribue à ce que les américains du nord, et n'importe lequel des nombreux pays qu'elle visite pour son travail chaque année, découvrent que dans les Pyrénées, il existe un petit pays nommé Andorre.

Comment avez-vous commencé à vous intéresser au monde de la biotechnologie ?

J'ai toujours souhaité travailler dans ce secteur. J'ai fait des études d'ingénieur en biochimie en France et ensuite un doctorat en biotechnologie. Je suis née dans ce monde pour deux raisons : d'un côté, ma fascination pour ce qui touche la biotechnologie, et d'un autre côté, un

MAGDA MARQUET

DOCTORESSE EN GÉNIE
BIOCHIMIQUE

«NOUS DEVONS NOUS CENTRER SUR LA PRÉVENTION, NOUS NE POUVONS PAS ATTENDRE D'ÊTRE MALADES ET ALLER CHEZ LE MÉDECIN»

évènement très personnel. J'ai perdu ma mère d'un cancer des seins lorsque j'avais 23 ans. Ce fut un moment très triste, mais j'ai reçu une mission : celle de faire carrière, de trouver des guérisons pour des maladies et, surtout, agir contre le cancer. J'ai tout d'abord travaillé à Strasbourg, jusqu'à ce que je prenne conscience que tout ce qui se passait dans la biotechnologie était créé en Californie. Avec mon mari, nous avons décidé de partir là-bas. C'était en 1986. Nous étions jeunes, nous ne connaissions personne. Les gens nous disaient que nous étions fous. Nous pensions rester deux ou trois ans mais des portes se sont ouvertes. Nous avons vécu une aventure fascinante.

Lorsque vous êtes arrivée en Californie, comment avez-vous trouvé du travail ?

J'avais des lettres de recommandation de mes professeurs. J'ai appelé quelques sociétés. J'ai beaucoup insisté pour passer

sin una entrevista. I em van donar la primera feina a San Diego. I el primer visat, que és el més difícil allà.

De què va treballar al principi?

Llavors no hi havia massa persones amb un doctorat en bioquímica. Vaig treballar a Syntro. Produïa molècules recombinants amb fermentació, fèiem vacunes, i també produïem seda amb microbis.

I com evoluciona tot perquè acabi muntant el seu propi laboratori?

Després d'aquesta societat, vaig treballar en dos laboratoris més. Tenia una bona feina, les coses anaven bé, però amb el meu marit vam decidir que havíem de començar la nostra

SEGUEIX EN LA PÀGINA 30 ◇

un entretien. Et on m'a donné mon premier travail à San Diego. Et le premier visa, qui est le plus difficile à obtenir.

Quels emplois avez-vous obtenu au début ?

À cette époque, il n'y avait pas beaucoup de docteurs en biochimie. J'ai travaillé chez Syntro. Ils produisaient des molécules recombinantes par fermentation, nous faisons des vaccins et nous produisons aussi de la soie avec des microbes.

Et comment votre situation a-t-elle évolué jusqu'à la création de votre propre laboratoire ?

Après cette société, j'ai travaillé dans deux autres laboratoires. J'avais un bon travail, tout allait bien, mais mon mari et moi avons décidé que nous devons commencer notre propre aventure.

SUITE À LA PAGE 30 ◇





CAT

◇ VE DE LA PÀGINA 29

pròpia aventura. Teníem 40 anys i dos nens petits, però ens vam dir: «Si no ho fem ara, no ho farem mai». Vam tenir la sort que els nostres caps ens van ajudar amb una petita inversió i també van formar part del nostre consell d'administració. I això ens va donar credibilitat a l'hora d'anar a buscar altres inversors.

Quina va ser la primera empresa?

Althea, de teràpia genètica. Era l'any 1998. Tot anava bastant bé, però el 1999 un nen va morir arran d'uns estudis clínics. Tot el sector es va esfondrar. Ens vam reconvertir i vam anar cap al món de la producció de

FR

◇ SUITE DE LA PAGE 29

Nous avions 40 ans et deux enfants en bas âge, mais nous avons pensé : « Si nous ne le faisons pas maintenant, nous ne le ferons jamais ». Nous avons eu la chance d'être aidés par nos chefs grâce à un petit investissement de leur part et ils ont aussi fait partie de notre conseil d'administration. Cela nous a rendus crédibles lors de la recherche d'autres investisseurs.

Quelle a été la première entreprise ?

Althea, de thérapie génétique. C'était en 1998. Tout allait assez bien mais en 1999, un enfant est décédé après des études cliniques. Tout le secteur s'est effondré. Nous nous sommes reconvertis et nous sommes dirigés vers le monde de la production de produits biologiques, un sec-

biològics, un sector que evoluciona molt bé dins la indústria farmacèutica. Ens vam engrandir fins que, l'any 2013, una societat japonesa, Ajinomoto, ens va adquirir. Ara som part d'un grup internacional, però seguim formant part de l'equip.

Però aquesta no és l'única empresa que té.

L'any 2009 vam fundar Althea Diagnostics. Fèiem diagnòstics personalitzats en oncologia per poder definir tractaments en funció de la persona. Des del 2013 que fem farmacogenètica: medicina personalitzada però encara més detallada.

Va costar impulsar una empresa als EUA?

No. Allà hi ha gent de tot arreu. Hi estan acostumats. La seva mentalitat és que el fracàs és positiu. Per a ells el

«LA MENTALITAT NORD-AMERICANA PLANTEJA EL FRACÀS COM UNA COSA POSITIVA»

risc és important, i si es fracassa, no hi ha problema.

Encara té més metes, després de totes les que ha assolit?

Sí, segueixo immersa en la meua aventura. Ara necessitem prevenció. Es poden prevenir les malalties

cardiovasculars, el càncer. No hem d'esperar a estar malalts i llavors anar al metge. L'any passat vam crear Alma Life Sciences. És una empresa d'inversió i de tecnologia. Invertim en societats que fan prevenció. També tenim molt d'interès en tot el que és iHealth. A banda, també formo part de Biocom, la societat de biotecnologia de Califòrnia del Sud, i la més gran del món d'aquest sector. Em dedico a ajudar societats que volen establir-se a San Diego.

La biotecnologia des que va començar, no té res a veure amb l'actualitat, imagino.

Ha canviat molt. Però continua essent complicat desenvolupar tractaments i productes, hi ha molta regulació i pots tardar deu anys.

Pel fet de ser andorrana li agradaria impulsar alguna cosa aquí?

Ja estic ajudant. Formo part de l'associació Andbio. Crec que seria bo agafar alguna innovació relacionada amb el sector i incloure-la en l'economia del país.

La gent sap què és Andorra? Què explica del nostre país?

No, no la coneix. Per captar la seva atenció, els dic que Andorra és el primer o segon país del món amb l'esperança de vida més alta. Seguidament, els detallo d'Andorra les seves muntanyes, la natura i la història.

Què és el que més troba a faltar?

La natura, la bellesa de les muntanyes. M'agrada anar a caminar, esquiar a l'hivern. Vinc quatre vegades l'any.

teur qui évolue très bien dans l'industrie pharmaceutique. Notre part de marché a augmenté jusqu'en 2013, lorsqu'une société japonaise Ajinomoto nous a achetés. Maintenant, nous faisons partie d'un groupe international, mais nous travaillons toujours dans l'équipe.

Mais cette entreprise n'est pas la seule que vous possédez.

En 2009, nous avons fondé AltheaDiagnostics. Nous faisons des diagnostics personnalisés en oncologie afin de pouvoir définir des traitements en fonction de la personne. Depuis 2013, nous nous consacrons à la pharmacogénomique : une médecine personnalisée mais encore plus détaillée.

Cela a-t-il été difficile de promouvoir une entreprise aux États-Unis ?

Non. Là-bas, il y a des gens de partout.

«LA MENTALITÉ DE L'AMÉRIQUE DU NORD VOIT L'ÉCHEC COMME QUELQUE CHOSE DE POSITIF»

Ils sont habitués. Leur mentalité est que l'échec est positif. Pour eux, le risque est important, et si on échoue, il n'y a pas de problème.

Vous avez encore des buts après tous ceux que vous avez atteints ?

Oui, je reste plongée dans mon aventure. Maintenant, nous avons besoin de prévention. On prévient les maladies car-

dio-vasculaires, le cancer. Nous ne devons pas attendre d'être malades et donc d'aller chez le docteur. L'année dernière, nous avons créé Alma LifeSciences. C'est une entreprise d'investissement et de technologie. Nous investissons dans des sociétés qui font de la prévention. Nous sommes également très intéressés dans tout ce qui est iHealth. En plus, je fais aussi partie de Biocom, la société de biotechnologie du sud de la Californie, et la plus grande du monde dans ce secteur. Je me consacre à aider des sociétés qui veulent s'établir à San Diego.

La biotechnologie, depuis que vous avez commencé, n'avait rien à voir avec maintenant j'imagine.

Ça a beaucoup changé. Mais c'est toujours compliqué de développer des traitements et des produits, il y a beaucoup de réglementations et vous pouvez mettre 10 ans.

En tant qu'Andorrane, vous aimeriez promouvoir un projet ici ?

J'offre déjà ma collaboration. Je fais partie de l'association Andbio. Je crois que ce serait bien de prendre une innovation liée à ce secteur et de l'inclure dans l'économie du pays.

Les gens connaissent l'Andorre ? Qu'est-ce que vous expliquez sur notre pays ?

Non, ils ne la connaissent pas. Pour attirer leur attention, je leur dis que l'Andorre est le premier ou le deuxième pays du monde avec l'espérance de vie la plus longue. Ensuite, je leur décris ses montagnes, sa nature et son histoire.

Qu'est-ce qui vous manque le plus ?

La nature, la beauté des montagnes. J'aimerais aller marcher, skier en hiver. Je viens quatre fois par an.

L'ESQUIADA IDEAL, AMB SPORTS CALBÓ

Novetats exclusives per conèixer les últimes tendències i gaudir d'un ampli ventall de serveis

Si voleu el millor equipament, l'última moda, els accessoris de més qualitat i qualsevol altre material tècnic per a la pràctica d'esports de muntanya i d'esquí, Sports Calbó és la vostra botiga. Amb les darreres novetats del mercat per als seus exigents clients, que volen sempre el millor.

A Sports Calbó també us facilitaran el lloguer de material d'esquí, assegurant-vos rapidesa i qualitat en la vostra elecció. I si ja teniu material i el que voleu és tenir-lo el millor preparat per a la vostra jornada a la neu, esteu de sort perquè tindreu l'oportunitat de provar una màquina exclusiva a tot el Pirineu. Sports Calbó és l'única que ha portat al seu establiment l'aparell d'última generació de Wintersteiger. De manera ràpida i precisa repara i poleix esquís, així com taules de surf de neu. L'esquiador sentirà damunt la neu que torna a estrenar material, gràcies a aquesta luxosa màquina.

Finalment, i pensant a facilitar la comoditat dels seus clients, Sports Calbó ha estrenat recentment el web on es pot adquirir el material i l'equipament més modern del mercat, però també els forfets d'esquí, evitant així haver de passar per les taquilles. A Sports Calbó, ho trobareu tot en un mateix espai perquè la vostra esquiada sigui la més llarga possible.

Si vous voulez le meilleur équipement, la dernière mode, les accessoires de meilleure qualité et tout autre matériel technique pour la pratique de sports de montagnes et du ski, Sports Calbó est votre boutique. Les dernières nouveautés du marché y sont présentes afin de satisfaire au mieux ses clients les plus exigeants et qui veulent toujours ce qu'il y a de mieux.

Chez Sports Calbó, vous pourrez aussi louer le matériel de ski, avec une garantie de rapidité et de qualité. Si vous avez déjà votre matériel et que vous souhaitez être au top pour votre journée de ski, vous pourrez essayer en exclusivité, une machine unique dans tous les Pyrénées. Et si vous avez déjà du matériel et que vous souhaitez être mieux préparé pour votre journée de neige, vous avez de la chance car vous aurez l'opportunité d'essayer une machine exclusive dans toutes les Pyrénées. Sports Calbó est la seule boutique qui possède l'appareil de dernière génération de Wintersteiger. Il répare et polit les skis de manière rapide et précise, ainsi que les planches de snow. Le skieur aura l'impression d'utiliser un matériel neuf sur la neige, grâce à cette machine de luxe.

Finalment, et en pensant à faciliter le confort de ses clients, Sports Calbó a récemment créé un site Internet où il est possible d'acheter le matériel et l'équipement le plus moderne du marché, mais aussi les forfaits de ski, en évitant ainsi les guichets. Chez Sports Calbó, vous trouverez tout dans un même espace pour que votre journée de ski soit la plus longue possible.

LA JOURNÉE DE SKI IDÉALE, AVEC SPORTS CALBÓ

Nouveautés exclusives pour connaître les dernières tendances et profiter d'un large éventail de services



LE GOLF COMME VOUS NE L'AURIEZ JAMAIS IMAGINÉ

33

Pratiquez votre swing à plus de 2 000 mètres

Si vous êtes un amateur de golf, si la beauté des montagnes andorranes vous attire et si le vert majestueux vous apporte une sensation de bien-être, les installations du Pla d'Espiolets de Soldeu sont votre endroit de rêve. Vous pratiquerez le swing dans un environnement incomparable sur le parcours le plus haut d'Europe et sous un green majestueux.

Le parcours de 9 trous, avec 1 par 33 (1 Par 5 de 500 mètres, 5 Par 4 et 3 Par 3), et a été conçu par l'architecte britannique Jeremy Pern, considéré parmi les meilleurs selon les revues prestigieuses du secteur. Venez profiter de votre sport préféré dans un environnement naturel privilégié. Au Club House, vous trouverez tous les services et les commodités si vous avez besoin de louer du matériel ou demander une classe particulière.

CAT

EL GOLF COM MAI NO L'HAURIEU IMAGINAT

Practiqueu el vostre swing a més de 2.000 metres

Si sou un amant del golf, si us atrapa la bellesa de les muntanyes andorranes i si el verd majestuós us aporta una sensació de benestar, les instal·lacions del Pla d'Espiolets de Soldeu són el vostre indret somiat. Practicareu el vostre swing en un entorn incomparable al camp més alt d'Europa i sota un majestuós green.

El camp té nou forats i un par de 33 (1 par de 5 de 500 metres, 5 pars de 4 i 3 pars de 3), i està dissenyat per l'arquitecte britànic Jeremy Pern, considerat dels millors segons prestigioses revistes del sector. Veniu a gaudir de l'esport que més us agrada en un entorn natural privilegiat. Al Club House, hi trobareu tots els serveis i les facilitats en cas de necessitar llogar material o sol·licitar una classe individualitzada.

FR



UN RETROBAMENT EXCEPCIONAL

«Benvingudes a casa vostra!», l'exposició que parla de les riques arrels del patrimoni andorrà

L'art parla del nostre passat i ens permet entendre el present. L'art ens representa, l'art ens defineix. I també ens sedueix. És essencial en la nostra societat i, com a tal, cal mimar-lo.

«Benvingudes a casa vostra!», l'exposició temporal que podeu gaudir fins a l'11 de gener a la sala d'exposicions del Govern, resumeix i magnifica a la perfecció tots aquests conceptes. És una gran reunió de família d'obres andorranes amb segles i segles de vida, romàniques, i que configuren un patrimoni incalculable de l'essència del Principat en la seva llarga història. La primera meitat del segle xx van deixar aquestes valls per diversos motius, i un segle després retornen per trobar-se amb d'altres que no han marxat i que fan el paper d'amfitrions. Per exemple, la talla policromada de l'església de Sant Miquel de Prats acull diverses peces recuperades del retaule; la verge romànica del Remei de Santa Coloma acull les pintures murals de l'església, o la pedra policromada de l'absis de Sant Esteve d'Andorra la Vella acull diversos fragments de pintura mural romànica. Conjunció d'unes (les que ja hi són) i les altres (les que vénen de convidades), proposen una exposició que no us podeu perdre i que us aproparà una mica més al ric patrimoni andorrà. Coneixereu per què van marxar, què les fa úniques i on es troben en l'actualitat. El retrobament, excepcional, eleva l'art a la categoria de memòria històrica que mai no hauríem d'haver deixat de recordar.

DES RETROUVAILLES EXCEPTIONNELLES

« Bienvenue chez vous ! », l'exposition qui parle des racines riches du patrimoine andorran

L'art parle de notre passé et nous permet de comprendre le présent. L'art nous représente, l'art nous définit. Il nous séduit aussi. Il est fondamental dans notre société et, comme tel, il faut le gâter.

« Bienvenue chez vous ! », l'exposition temporaire dont vous pouvez profiter jusqu'au 11 janvier à la salle des expositions du Gouvernement, résume et magnifie à la perfection tous ces concepts. C'est une grande réunion de famille d'œuvres andorranes romanes, vieilles de plusieurs siècles, et qui composent un patrimoine incalculable de l'essence de la Principauté au cours de sa longue histoire.

Au cours de la première moitié du XXe siècle, elles ont quitté ces vallées pour plusieurs raisons et un siècle après, elles se retrouvent avec celles qui ne sont pas parties et qui les reçoivent. Par exemple la sculpture en bois polychrome de l'église de Saint Miquel de Prats accueille plusieurs pièces récupérées du retable ; la vierge romane de los Remedios de Santa Coloma accueille des peintures murales de l'église, ou la pierre polychrome de l'abside de Sant Esteve d'Andorre la Vieille accueille plusieurs fragments de peinture murale romane. Conjonction des unes (celles qui étaient déjà là) et des autres (celles qui sont invitées), elles composent une exposition que vous ne devez pas manquer et qui vous rapprochera un peu plus du riche patrimoine de l'Andorre. Vous découvrirez pourquoi elles sont parties, ce qui les rend uniques et où elles se trouvent actuellement. Les retrouvailles, exceptionnelles, élèvent l'art à la catégorie de la mémoire historique que nous n'aurions jamais dû oublier.

FR






EL BLANC DÓNA PAS AL VERD

La muntanya, més
enllà de l'esquí, té
molt per oferir...

Amb l'arribada del bon temps i la fosa de la neu, Andorra i les seves muntanyes ofereixen un gran ventall de natura, paisatges i vistes espectaculars. La immensitat de les valls dels Pirineus ofereix racons idíl·lics lluny de les ciutats i del soroll. Racons on només s'hi arriba caminant per oferir moments de desconnexió. És, per tant, a la primavera, el millor moment per gaudir de la muntanya en tota la seva esplendor.

Un bon exemple on trobar la conjunció de tots aquests atributs característics del país és la vall del Madriu-Perafita-Claror. Declarada Patrimoni Mundial de la UNESCO, ocupa un 10 % del territori andorrà entre les parròquies d'Andorra la Vella, Escaldes-Engordany, Encamp i Sant Julià de Lòria. La vall proposa diverses rutes de senderisme, com la que surt de la carretera de la Comella (poc després de la intersecció amb la d'Engolasters). Està senyalitzada i ens portarà, tot seguint el riu Madriu, fins al refugi de Fontverd. Posteriorment, es pot seguir el camí fins més amunt, al refugi dels Orris. O encara més: fins al llac de la Bova, espectacular estany de muntanya.

I per a espectacular, la vall d'Incles. Molt a prop de l'Sport Hotel Hermitage & Spa, aquesta vall llueix amb una imponent vida floral a la primavera. Està poc habitada i proposa diferents camins per deixar-se perdre pels seus immensos paratges. Possiblement la més característica de les rutes sigui la dels estanys de Juclar. Surt des del mateix pàrquing d'Incles i, a poc a poc, el camí s'enfila, malgrat tractar-se d'un recorregut que no exigeix una dificultat important. Són al voltant de 4 quilòmetres (unes 2 hores caminant) on gaudim en molts moments de vistes de tota la vall i la parròquia canillenca. L'arribada té recompensa: l'estany més gran d'Andorra i una sensació de tranquil·litat impagable. Realment, la tercera recomanació és la més singular de totes i s'inicia des del mateix hotel. La Nit dels estels és una proposta de rutes amb jeep els dimecres i dissabtes a la nit en què es puja fins al coll d'Ordino. Durant dues hores i mitja, i acompanyats d'un guia, descobrirem la nit estrellada andorrana. La vetllada clou amb cava i xocolata per als infants.



Avec l'arrivée du beau temps et la neige qui fond, l'Andorre et ses montagnes offrent un large éventail de nature, paysages et des vues spectaculaires. L'immensité des vallées des Pyrénées offre des recoins idylliques loin des villes et du bruit. Des recoins accessibles seulement à pied pour vivre des moments de détente et pour déconnecter. Le printemps est le meilleur moment pour profiter de la montagne dans toute sa splendeur.

Un bon exemple qui englobe tous ces attributs caractéristiques du pays est la vallée Madriu-Perafita-Claror. Déclarée Patrimoine mondial de l'UNESCO, elle occupe 10% du territoire andorran entre les paroisses d'Andorre la Vieille, Escaldes-Engordany, Encamp et Sant Julià de Lòria. La vallée propose plusieurs chemins de randonnées, comme celle qui sort de la route de La Comella (un peu après l'intersection avec celle d'Engolasters). Elle est signalée et nous mènera, en longeant la rivière Madriu, jusqu'au refuge de Fontverd. Ensuite, vous pouvez continuer le chemin plus haut, jusqu'au refuge d'Els Orris. Ou plus loin encore, jusqu'au lac de la Bova, un lac spectaculaire de montagne.

Si vous recherchez quelque chose de spectaculaire, visitez la vallée d'Incles. Située juste à côté du Sport Hotel Hermitage & Spa, cette vallée abrite une flore imposante au printemps. Elle est peu habitée et propose différents chemins pour se perdre dans ses immenses paysages. La plus caractéristique des routes est certainement celle des lacs de Juclar. Le point de départ se trouve sur le parking même d'Incles et, petit à petit, le chemin part tout droit, bien qu'il ne soit pas très difficile. Ce sont presque 4 kilomètres (2 heures de marche environ) pendant lesquels nous profitons souvent de vues sur toute la vallée et la paroisse de Camillo. L'arrivée apporte sa récompense : le lac le plus grand d'Andorre et une sensation de tranquillité inestimable.

LE BLANC LAISSE PLACE AU VERT

La montagne, en plus
du ski, a beaucoup de
choses à offrir...

& SHOPPING

ANELL SISY ROSETON

(Tous)
Or de primera llei i gemmes
crisopras i robí.
Tous



ANNEAU SISY ROSETON

(Tous)
Or 18 carats et pierres précieuses :
chrysoprase et rubis.
Tous



ANELL CUENCO

(Vasari)
Or blanc amb safirs
blaus i diamants.
Vasari

ANNEAU ROND

(Vasari)
Or blanc avec des saphirs
bleus et des diamants.
Vasari

COLLAR D'ÀGATA

(MO)
Figures amb
bany d'or.
MO

COLLIER D'AGATE

(MO)
Figurines
plaqué or.
MO



ABRIC DE PELL

(Rizal)
Combina pèl i pell.
Pollyanna

MANTEAU EN FOURRURE

(Rizal)
Allie la fourrure et le cuir.
Pollyanna





**RELOTGE
HAPPY SPORT**

(Chopard)
Or rosa 18 quirats,
acer i diamants.
Mercat del Diamant

**MONTRE
HAPPY SPORT**

(Chopard)
Or rose 18 carats,
acier et diamants.
Mercat del Diamant

BOSSA ICON OPULENT

(Tous)
Bossas de pell i pèl de Guineu.
Tous

SAC ICONOPULENT

(Tous)
Sac en cuir et fourrure de renard.
Tous



BOTES MEXICANA

(Mexicana)
Botes camperes de cuir
amb detalls metàl·lics
Pollyanna

BOTTES MEXICAINES

(Mexicana)
Rangers en cuir
Avec des ornements métalliques.
Pollyanna



**COLLAR
D'ÀGATA VERDA**

(MO)
Figura amb bany d'or
amb cordill d'antelina.
MO

**COLLIER
D'AGATE VERTE**

(MO)
Figurine plaqué or avec
un cordon de suédine.
MO



**BOSSA
DE PELL**
(SeeByChloé)
Model VICKI.
Pollyanna

SAC EN CUIR
(SeeByChloé)
Modèle VICKI.
Pollyanna



**ANELL
SALAMANDRA**
(Vasari)
Or groc
amb ametista,
safirs taronges i
brillants negres.
Vasari

**ANNEAU
SALAMANDRA**
(Vasari)
*Or jaune et améthyste,
Saphirs oranges et
brillants noirs.
Vasari*



**CERVESA
INEDIT DAMM**
(Estrella Damm)
La cervesa de malt i blat amb espècies creada per Ferran Adrià, els sommeliers del Bulli i els mestres cervesers de Damm.

**BIÈRE
INÉDITE DAMM**
(Estrella Damm)
La bière de malt et de blé avec des épices créée par Ferran Adrià, les sommeliers du Bulli et les maîtres brasseurs de Damm.

SABATES HARRIS
(Harris)

Sabates d'ant amb rivet de pell.
Interior de cuir. Sola de cuir amb
una capa de polímer de protecció.
Rey Shoes

CHAUSSURES HARRIS
(Harris)

*Chaussures en daim lisérées avec de la
fourrure. Intérieur en cuir.
Semelle en cuir avec une couche de
polymère de protection. .
Rey Shoes*





SABATES LOAKE

(Loake)

Sabates de cuir de primera qualitat. Interior de pell. Sola amb tecnologia Goodyear.

Cosides a mà.

Rey Shoes

CHAUSSURES LOAKE

(Loake)

Chaussures en cuir de première qualité. Intérieur en fourrure. Semelle fabriquée selon la technologie Goodyear. Cousues main.

Rey Shoes

ANELL HORTÈNSIA

(Chaumet)

En or rosa, encastat amb òpals pell d'àngel, turmalines roses, un safir rosa i diamants

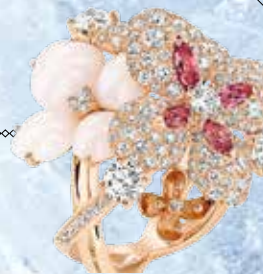
Mercat del Diamant

BAGUE HORTENSIA

(Chaumet)

En or rose, sertie d'opale peau d'ange et rose, de tourmalines roses, d'un saphir rose et de diamants.

Mercat del Diamant



41



COLLAR D'ÀGATES

(MO)

Figures amb bany d'or.

MO

COLLIER D'ÀGATES

(MO)

Figurines plaqué or.

MO



Transfers V.I.P

Andorra - Barcelona - Lleida - Girona - Toulouse

+376 323 074

Luxury Car



Sedepsa S.L.U. Serveis i desplaçaments personalitzats

Carrer Través, planta garatge, edifici Mikado - AD400 - La Massana

Telèfon: +376 727 114 - Mòbil: +376 323 074 - az@sedepsa.com

RELOTGE GALACTIC 32

(Breitling)
Caixa en acer. Esfera Pearl Diamond.
Braçalet Pilot d'acer.
Mercat del Diamant

**MONTRE GALACTIC 32**

(Breitling)
Boîtier acier.
Cadran Pearl Diamond.
Bracelet Pilot en acier.
Mercat del Diamant

PENJOLL PURE

(Tous)
Penjoll d'or de primera llei i gemmes (edició limitada).
Tous

**PENDENTIF PUR**

(Tous)
Pendentif en or 18 carats et pierres précieuses (édition limitée).
Tous

ANELL BRAHMAN

(Vasari)
Or groc i labradorita amb panteres de safirs taronges.
Vasari

**ANNEAU BRAHMAN**

(Vasari)
Or jaume et labradorite avec des panthères en saphirs oranges.
Vasari

**SABATES JEFFERY WEST**

(Jeffery West)
100 % cuir d'alta qualitat. A l'interior, cuir vermell. Sola patentada de color vermell (tecnologia Blake).
Rey Shoes

CHAUSSURES JEFFERY WEST

(Jeffery West)
100 % cuir de haute qualité. À l'intérieur, cuir rouge. Semelle brevetée de couleur rouge (technologie Blake).
Rey Shoes

VASARI



Av. Meritxell, 14 - Andorra la Vella - Telèfon: +376 80 74 75

DESIGN AND TECHNOLOGY.



RADIOMIR 1940
3 DAYS AUTOMATIC
ORO ROSSO (REF. 573)

PANERAI
LABORATORIO DI IDEE.

HVNGARI



PRINCIPAT D'ANDORRA - Av. Carlemany, 117 - Les Escaldes • Telf. (+) 376 - 803 080
hvnari@swisswatchcenter.eu • www.swisswatchcenter.eu



DESCARGA LA APP LAYAR Y DESCUBRE NUEVOS CONTENIDOS.