

НОМЕР 4 (104)

ВЫСОКАЯ МЕХАНИКА

Апрель 2014

ЧАСЫ С УСЛОЖНЕНИЯМИ

# Robb Report

РОССИЯ

ГАРДЕРОВ  
ДЖЕНТЛЬМЕНА

АВТОПОДУМ

НОВИНКИ PITTI UOMO И ЖЕНЕВСКОГО АВТОСАЛОНА, ДЖЕТЫ И ВЕРТОЛЁТЫ



16+



## CHÂTEAU SAINT-MARTIN &amp; SPA

Ванс

**В** Château Saint-Martin & SPA новый шеф. Мишленовский ресторан носит то же имя, что и сам отель, а барсери и летний гриль называются 180° и L'Oliveraie. Это обещает круговой обзор, вид на горы, море и оливковые рощи. Но главное – кухня. Франк Феригутти, лучший ремесленник Франции 2000 года, предлагает кухню, основанную на местных продуктах, выращенных в радиусе 10 км. А это почти микеланджеловский девиз: когда у вас в руках драгоценный мрамор, нужно только освободить скрытую в нём статую от всего лишнего. Также и повар использует своё умение для того, чтобы раскрыть и подчеркнуть естественный вкус продукта. Обездив соседние хозяйства и освободив день от обязанностей в L'Arrogée (зимой Château St Martin закрыт и его команда перебирается в Куршевель), Феригутти собирается приступить к работе над органическими овощами с фермы Thierry и альпийским барашком. Его правая рука – новый кондитер Флоран Маргайян, в свои 28 лет одержавший несколько побед на престижных конкурсах.



## ШЕФ-ПОВАР

За плечами Франка Феригутти 30 лет опыта. Одним из его главных достижений стала награда Meilleur Ouvrier de France в 2000 году. В течение двух лет он занимался преподаванием в Институте Поля Бокюза.

1. Перетекающий подогреваемый бассейн.
2. По старинному преданию, именно здесь были спрятаны сокровища тамплиеров.
3. В интерьере использованы ткани лучших мануфактур Rubelli, Nobilis и Colfax.

Фото CHÂTEAU ST MARTIN. LE BRISTOL. SIM