

TITANIUM

зима 2022/2023

International magazine

ПРОГНОЗ НА ЗАВТРА

Гайгалс Янис
Макдаид Катал
Строде Александра
Танатарова Тамара
Фрейберга Агия
Цайлингер Антон



ISSN 2255-9787
4,00 EUR



9 772255 1978007

12

НОЧЬ во власти ВЕЛИКОЛЕПИЯ




 МАРИНА
ДИАНОВА

Фото официально предоставлено PR-службой

Этот отель делают особенным его расположение с потрясающим видом на озеро, его архитектура XIX века, простор его съездов. The Woodward очень отличается от большинства современных отелей. Я бы скорее назвал его престижной резиденцией, чем бутик-отелем.

Пьер-Ив Рошон





ЕСТЬ ОТЕЛИ, КОТОРЫЕ ВЫБИРАЮТ С ПОЗИЦИИ КОМФОРТНОГО ТАМ ОТДЫХА. И ТОГДА ИХ УРОВЕНЬ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ ЛИШЬ ВАШИМ ПОНИМАНИЕМ КОМФОРТА. НО ЕСТЬ ОТЕЛИ, ПОСЕЩЕНИЕ КОТОРЫХ ПЛАНИРУЮТ ПРИМЕРНО ТАК ЖЕ, КАК ПОСЕЩЕНИЕ КРУПНЕЙШЕГО В МИРЕ ВЕРНИСАЖА: ТО ЕСТЬ ОБЯЗАТЕЛЬНО К ПРОСМОТРУ. ПОТОМУ ЧТО ТАКИЕ ОТЕЛИ — ЭТО ШЕДЕВРЫ ДИЗАЙНЕРСКОГО ИСКУССТВА. THE WOODWARD HOTEL КАК РАЗ ИЗ ЭТОЙ КАТЕГОРИИ, И ЕХАТЬ ТУДА ПРОСТО НЕОБХОДИМО. ТЕМ БОЛЕЕ ЧТО В ОКТЯБРЕ ЭТОГО ГОДА ОДИН ИЗ РЕСТОРАНОВ ОТЕЛЯ БЫЛ ОТМЕЧЕН МИШЛЕНОВСКОЙ ЗВЕЗДОЙ.

Нити времени

Открывшийся в центре Женевы в разгар пандемии The Woodward Hotel назвать просто отелем язык не поворачивается. Это скорее музей дизайна, по которому можно разгуливать часами, открыв рот от восхищения. По крайней мере, я предпочла провести вечер в номере, вместо того чтобы отправиться на прогулку по городу. А ведь Женева прежде всего ассоциируется если не с бизнесом для вас лично, то точно с шопингом. Но даже он мне был неважен.

Вообще-то отель на этом месте первых гостей принял более века назад, в 1901 году. За историческим фасадом, построенным в постосманском стиле французским архитектором Франсуа Дюрелем, тогда собирались главы

государств, члены королевских семей и артисты со всего мира. Гостиница, получившая название L'Hôtel Bellevue, позже уступила место частному банку, а затем здание было приобретено группой Bastion Holdings.

За современный „апгрейд“ исторического объекта отвечало архитектурное бюро Pierre-Yves Rochon совместно с архитекторами BEA SA. И именно Пьер-Ив Рошон, дизайнер с мировым именем, в чьем портфолио сотрудничество с такими отелями, как The Savoy в Лондоне и Domaine Les Crayères в Реймсе, решил привнести в интерьер черты грандиозного стиля Belle Époque. И сделал это безукоризненно.

Первое, что встречает гостей, — массивная кованая дверь, украшенная сусальным золотом. За ней —





уютная зона ресепшен со стенами, отделанными макасарским эбеновым деревом, и с великолепными коврами на полу.

Рядом — лобби с бархатными диванами от Пьера-Ива Рошона и потрясающим непальским ковром ручной работы, французское позолоченное зеркало и впечатляющая люстра Maison Delisle.

Мебель в стиле 1930-х годов, отдающая дань уважения прошлому, бронзовый стол Hervé Van der Straeten и кресла Ralph Lauren, привносящие в пространство современные штрихи.

The Woodward — нечто большее, чем пятизвездочный отель. Это скорее частный особняк, где в ожидании

гостей для каждого из них подготовили отдельные апартаменты со всеми привычными им удобствами.

The Woodward — единственный в городе отель, предлагающий только съюты. Их всего 26, и каждый имеет собственный характер и оформлен в индивидуальном стиле. Всюду изделия ручной работы, раздвижные маркетри из ценных пород дерева, дверные ручки Lalique, величественные мраморные каминные и элегантные книжные шкафы. Внимание к деталям распространяется и на освещение, разработанное японским брендом Akari-Lisa, а люстры Vassarat в гостиницах всех номеров лишь дополняют утонченную оригинальную обстановку. Но главным украшением апартаментов



все-таки является вид на Женевское озеро с его знаменитым фонтаном и снежную вершину Монблан.

Клубная эра

По отелю можно гулять часами, рассматривая всеяще на стенах исторические фотографии и разглядывая произведения искусства, которые встречаются на каждом шагу. А, гуляя, загляните в два „секретных“ помещения, без которых вы не составите себе представления о The Woodward.

Как и положено отелям цепи Oetker Collection, The Woodward уделяет особое внимание теме wellbeing. Поэтому первым делом идите во впечатляющий спа-центр,

где на площади 1 200 квадратных метров расположились Guerlain SPA, закрытый 21-метровый бассейн, суперсовременный тренажерный зал, две сауны, два хаммама, две шведские бани и джакузи. В SPA by Maison Guerlain есть и бутик, где можно купить всю косметическо-парфюмерную линейку Guerlain. Более того, вы сможете заказать даже индивидуальный флакон.

Второе помещение, которое обязательно надо посетить, — сигарный лаунж, разместившийся в бывшем деньгохранилище. Чтобы попасть туда, придется и за решетку заглянуть, и приложить немалую силу, чтобы открыть тяжеленную дверь, за которой вас ждет поистине сюрприз: чистейший воздух, секретные стеллажи



с раритетными напитками и такая атмосфера, что даже если вы не любите сигары, то здесь, поверьте, проведете не один вечер. Ведь это место — своего рода мост между двумя эпохами: временем, когда в этом здании находился банк, и сегодняшним днем, предлагающим вам насладиться жизнью, расположившись в помещении бывшего хранилища.

Вкус Швейцарии

Ну и, конечно, какой отель без ресторана. Несмотря на то что The Woodward отпраздновал лишь свой первый день рождения, он уже стал точкой притяжения на гастрономической карте Женевы. Да и как же иначе: здесь расположены два гастрономических ресторана мирового уровня — L'Atelier de Joel Robuchon и Le Jardinier, каждый из которых возглавили звездные шефы — Оливье Жан и Алан Верзероли.

Ресторан L'Atelier представляет концепцию открытой кухни легендарного шефа Жоэля Робюшона, предлагая гостям не только насладиться изысканной едой, но и стать участниками театрализованного гастрономического шоу. Меню включает классические блюда от Жоэля Робюшона, такие как черная икра с кремом из

цветной капусты, говяжья вырезка „Россини“, лобстер с черным перцем, равиоли с креветками и субас с лимонграссом. В дополнение для нового L'Atelier были разработаны и новые творения. Оливье Жан тщательно исследовал лучшее, что может предложить регион. Так, в меню появились треска, маринованная в швейцарском мисо, сочная курица из Жюсси и томатный салат с тофу из Каружа. Шеф-повар искусно сочетает местные ингредиенты и азиатские мотивы. Поэтому никого и не удивило, что спустя год после открытия L'Atelier de Joel Robuchon был отмечен звездой Michelin.

В Le Jardinier, который для его шефа Алана Верзероли стал первым рестораном в Европе, другая концепция. Верзероли, основывающийся на классической французской технике, известен своим умением создавать новые блюда, в которых овощи играют роли первого плана. Поэтому в меню ресторана много веганских и вегетарианских, а также безглютеновых блюд и молочных продуктов. Тесная связь с природой нашла свое отражение как в меню, так и в декоре самого зала, расположенного на двух застекленных верандах с видом на озеро и Альпы. **▣**

