

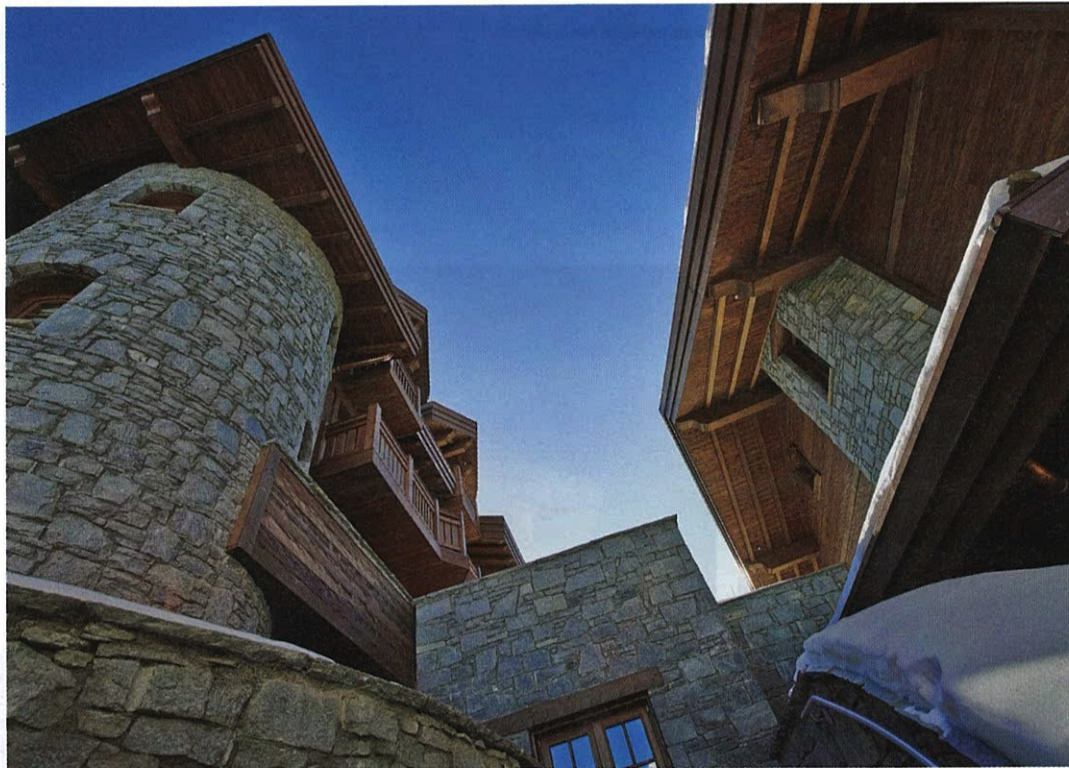


КАНИКУЛЫ
Е Д А
ПУТЕШЕСТВИЯ
НАРЯДЫ
ПОДАРКИ



ЕЛЕНА СТАФЬЕВА О РАДОСТЯХ L'АРОГЕЕ

Кроме стратегического расположения у отеля L'Арогее есть еще рестораны из лучших в Куршевеле и общая благородная атмосфера классного альпийского курорта



и эта концепция, без всякой ложной аутентичности, но, напротив, с остроумием, мне очень нравится, как и еда здесь. При этом сасими практически безупречны, роллы изобретательны, а хит меню — каприччо Кооги — стоит того, чтобы специально сюда прийти.

А еще интерьер — очень сдержанный, без особенного упора на повсеместный стиль «шале», в бордовых, темно-зеленых и бирюзовых цветах, с потолочными балками из светлого дерева и черной мраморной стойкой внизу двойной лестницы, ведущей в Кооги и в Le Comptoir de l'Арогее Courchevel. Делали его два дизайнера: публичные пространства — лобби, рестораны, бар — Жозеф Диран, а интерьеры и мебель — Индия Мадави. Оба вполне знамениты и популярны, особенно Индия, которая сейчас настоящая звезда.

На территории L'Арогее, как это принято в таких отелях, есть отдельное шале — тут оно называется L'Амаранте и устроено натурально на шести этажах: пять спален, кухня-столовая-гостиная на 97 кв. м, свое спа, свой дворецкий и свой лифт. Внутри можно разместить практически небольшой город.

Куршевель, конечно, легендарное место в самых разных смыслах, и в нем есть настоящая сила, противиться которой делается сложно, как только ты сюда попадаешь, — и это помимо того, что тут лучшее катание в Альпах, а значит, практически в мире. Cristal и Dom Perignon в жеробоамах, которые в здешних клубах выносят нашим людям под «Ра-Ра-Распутин» или «Калинку-малинку», устрицы по цене омаров и прочие этнографические прелести не отменяют того, что тут может быть по-настоящему элегантно и очень уютно. И оценить весь этот комплекс впечатлений, который называется Куршевель, в таком месте, как L'Арогее, можно сполна.

L'АРОГЕЕ стоит прямо на трассе Jardin Alpin, на самом верху бывшего олимпийского трамплина, и утром, если ваш номер выходит на долину, можно встать часов в семь, заказать завтрак и наблюдать все стадии рассвета — от первых признаков, нежно-розового неба и оранжевых снежных верхушек, к его апогею в жанре «под голубыми небесами великолепными коврами». А еще увидите, как внизу готовят ваши лыжи — выносят и расставляют их вместе с палками прямо в снегу, — когда вы выйдете из ski room, они будут уже ждать вас. Но главное в этой позиции, конечно, то, что вы сразу плавно едете вниз и оказываетесь у центрального подъемника на куршевельской площади Круазетт — и дальше все дороги Трех Долин перед вами открыты в прямом смысле этого слова. Ну и съезжать сюда в конце дня по очень легкой и очень красивой трассе с чувством исполненного лыжного долга — особое удовольствие, а парни из ski room всегда готовы протаскать вас за палки последние десять примерно метров, если вдруг совсем силы покинут. И поверьте — тут это делают так мило, что даже если вы в третий раз в жизни встали на лыжи, то все равно чувствуете себя победителем.

Да, L'Арогее — это, конечно, отель ski-in ski-out, и если уже встретился с парнями из ski room, то дальше ждет только хорошее — от прогретых и ароматизированных ботинок утром до чая прямо там, в ski room, пока ты собираешься с силами, чтобы встать и добрести до спа и хаммама.

Остаток дня, в принципе, можно не выходить наружу — тут есть бар, где вечером всегда музыка и вокал, и два отличных ресторана. Первый, Le Comptoir de l'Арогее Courchevel, это, как понятно, французская кухня в ее современном виде, то есть сезонная (сейчас, например, предлагают черные трюфели) и достаточно изысканная. Второй — японский Кооги (по-японски это значит «лед»). Шеф у них один — руанец Жан-Люк Лефрансуа, который говорит про Кооги, что это японская кухня, сделанная французом и по-французски,

