

[МАРИ КЛЭР] РУССКОЕ ИЗДАНИЕ

ОКТАБРЬ 2019

# marie claire

МОДЕЛЬ: LENA SIMONNE

ТАКИЕ  
РАЗНЫЕ  
МОНИКА БЕЛЛУЧЧИ  
МАРИЯ ГРАЦИЯ КЬЮРИ  
КАРЛИ КЛОСС

## dualism

ЛЮБИТЬ НЕЛЬЗЯ СТРАДАТЬ  
ГОВОРИТЬ НЕЛЬЗЯ МОЛЧАТЬ  
(РАССТАВЬТЕ ЗАПЯТЫЕ)

D: 9,50€A, B, F, I, L, NL, SK: 10,00€C, CY: 10,00€, GB: 6,50 GBP, CH: 16,00 CHF; N: 97 NO

ISSN 1562-5141



19010

9 771562 514007



# Париж Гастрономический театр

ЮБИЛЕЙНОЕ МЕНЮ В ОДНОЙ  
ИЗ ГЛАВНЫХ ГУРМЭ-ТОЧЕК ПАРИЖА,  
КОТОРОЕ ОСТАВИТ ВПЕЧАТЛЕНИЯ  
НА ВСЮ ЖИЗНЬ



**Н**икогда не забуду ужин из пяти, кажется, блюд в ресторане Epicure. Это был один из таких моментов, когда счет времени теряется, трапеза становится таинством, захватывающим все пять чувств, а окружающее пространство превращается в настоящий гастрономический театр с незабываемыми декорациями. Был конец зимы, поэтому терраса ресторана при палас-отеле Le Bristol Paris, выходящая на чудесный сад (кстати, единственный в Париже собственный сад при отеле!) с его благоухающими камелиями и журчащими фонтанами, была закрыта. Зато величественную залу с портьерами и лепниной в стиле Людовика XVI, монументальной бронзовой люстрой ручной работы и сверкающими полами из бежевого итальянского мрамора на совесть согрел старинный камин. Еда от гурзу французской высокой гастрономии, шеф-повара Эрика Фрешона, была сервирована на белоснежном лиможском фарфоре. Глядя на сверкающие в мерцании свечей серебряные приборы Christofle, на ручках и лезвиях ножей которых были выгравированы листья плюща, я ощущала себя как будто на торжественном ужине высокопоставленного тайного сообщества. Воду подавали в хрустальных бокалах Vassarat с вырезанными вручную ножками, а вино – в легчайших бокалах из дутого стекла. Я, кстати, до сих пор до мелочей помню и свой наряд в тот вечер (отель Le Bristol Paris на Фобур Сент-Оноре и особенно вечерний поход в мишленовский Epicure – это, конечно же, еще и ярмарка тщеславия). Лаконичная укладка, маленькое черное платье Max Mara, черная сумочка Diog и высокие каблуки. Мой спутник поначалу не сводил с меня восхищенных глаз. Но потом его – и мое – внимание целиком переключилось на содержимое тарелок и бокалов. Нежно-солоноватый вкус черной икры из Солони, которая подается здесь в оригинальной жестяной баночке, с муссом из подкопченного картофеля и гречишным тостом, я тоже никогда не забуду. Но надеюсь, что мне еще представится возможность освежить те впечатления. Тем более что это и другие фирменные произведения от Эрика Фрешона – например, бресская пулярка, запеченная в пузыре, или

Бресская пулярка, запеченная в пузыре, – шедевр Эрика Фрешона.







Макарони с черным трюфелем, артишоком и фуа-гра – любимое блюдо Николая Саркози.



**Le Bristol Paris** входит в **Oetker Collection** – коллекцию из девяти пятизвездочных отелей по всему миру, которые отличаются сервисом и интерьерами высочайшего качества. До конца 2019 года, бронируя номера в отеле за 15 дней и более (в высокий сезон – за месяц), можно получить скидку 15%, а при бронировании трех ночей и более дополнительная ночь предоставляется бесплатно. [oetkercollection.com](http://oetkercollection.com)

Грядущее Рождество – отличный повод отправиться в Париж и в том числе успеть отведать Юбилейное меню ресторана **Epicure** – оно доступно до конца 2019 года. В саду **Le Bristol Paris** и в лобби отеля уже в конце ноября устанавливают гигантские елки, украшенные огнями и игрушками ручной работы. Во всех ресторанах отеля – **Epicure**, брассери **114 Faubourg** (тоже со звездой Мишлен), а также в **Café Antonia** – в праздники можно заказать рождественское сет-меню, а в фирменном бутике при отеле приобрести оригинальные новогодние подарки: наборы от шеф-кондитера с шоколадными трюфелями ручной работы, шампанское из лимитированной коллекции и дизайнерские игрушки.



любимое блюдо часто заглядывающего в это заведение Николая Саркози – макарони с черным трюфелем, артишоком и фуа-гра, – в этом году вошли в Юбилейное меню. Новое меню состоит из девяти блюд, получивших признание гостей и кулинарных критиков, и посвящено 20-летию с тех пор, как Эрик Фрешон возглавил гастрономию в Le Bristol Paris. У ресторана Epicure к тому моменту уже была одна звезда Мишлен, а у самого шеф-повара, который вырос в небогатой семье в маленьком нормандском городке и начинал мальчиком на подхвате в прибрежном кафе, было звание «Лучшего ремесленника Франции», опыт в гастрономическом ресторане luxury-отеля Le Crillon и собственная брассери в XIX округе Парижа. «Я не следую моде, и поэтому моя кухня не может из нее выйти», – говорит кулинар. В последнем никто не сомневается: за годы в Epicure Фрешон получил Орден Почетного легиона и еще две звезды Мишлен. [lebristolparis.com](http://lebristolparis.com) Светлана Кольчик

