

[МАРИ КЛЭР] РУССКОЕ ИЗДАНИЕ

ФЕВРАЛЬ 2022

marie claire



**ТАТЬЯНА
БАКАЛЬЧУК:**

Я готова платить
за эмоции,
а не за
«мертвые» вещи

Сколько денег
нужно, чтобы стать
счастливым?

Миллионеры-
минималисты

**ФИНАНСОВЫЙ
30Ж**

ISSN 1562-5141



9 771562 514007

22002



D: 9,50€; A: 8,€; E, L, NL, SK: 10,00€; CY: 10,00€; GR: 6,50€; GP: CH: 16,00€; FI: 15,70€; NO: 16,00€

ВИД НА МИЛЛИОНЫ

Новый адрес в центре
Женевы для тайных
свиданий, важных
переговоров
и незабываемых
гастроудовольствий



Едва открывшись осенью прошлого года, дизайнерский отель The Woodward Geneva очень быстро отпраздновал свой первый sold out. Этот отель-ретрит, состоящий только из съютов, – десятый в частной коллекции Oetker Collection, которая объединяет самые изысканные гостиницы и виллы по всему миру. Камерный The Woodward Geneva на берегу набережной Вильсона в центре Женевы – в первую очередь для тех, кто ценит приватность и исключительное качество. Здание, построенное в 1901 году французским архитектором Франсуа Дюрелем, филигранно отреставрировали. Интерьеры от архитектурного бюро Pierre-Yves Rochon – микс классики, стиля Belle Époque и современных тенденций. Многие элементы декора – one-of-a-kind. Например, в одном из салонов красуется люстра дизайнера Жака Гранжа, которая в 1970-х висела в парижском бутике Ива Сен-Лорана. Лобби напоминает гостиную в богатой частной резиденции: бархатные диваны, зеркало в позолоченной раме, непальский ковер ручной работы, массивный бронзовый стол, кресла Ralph Lauren и мягкое освещение от японского бренда Akari-Lisa Ishii. Съюты – их только 26, и почти все выходят на Женевское озеро – оформлены в бежевых и нежно-голубых тонах в стиле классического минимализма современных парижских апартаментов. Знатки оценят обои ручной работы, дверные ручки Lalique, мраморные каминные и элегантные книжные шкафы с коллекцией альбомов по искусству. В спа в Club Woodward – самый длинный в Женеве крытый бассейн, а в меню – высокотехнологичные уходы от Guerlain. В двух барах и салонах отеля (салон для диджестивов находится в помещении бывшего банковского хранилища) идеально назначать важные встречи, а в его двух гурмэ-ресторанах – свидания или ужины по особому случаю. Два зала L'Atelier de Joël Robuchon можно забронировать под частные мероприятия – женевицы, знающие толк в гастрономии и правильном сервисе, ими активно пользуются. Этот ресторан – настоящий гастрономический театр: лобстера с черным перцем, равиоли с креветками, сибаса с лимонграссом и другие фирменные блюда, рецепты которых достались в наследство от легендарного шефа Жоэля Робюшона, здесь готовят на открытой кухне. В меню другого заведения, Le Jardinier (что в переводе с французского означает «садовник»), где кухней заведует мишленовский шеф Алан Верзероли, много веганских и вегетарианских опций, а также блюд без глютена и лактозы. Оба ресторана используют продукты, выращенные на расстоянии не более 150 км от отеля: озерную рыбу, овощи и мясо от местных фермерских хозяйств, – на выбор ингредиентов и поставщиков ушло около двух лет.

ВЪЕЗД В ШВЕЙЦАРИЮ ВОЗМОЖЕН ПО БИЗНЕС- И МЕДИЦИНСКИМ ПРИЧИНАМ (ПОТРЕБУЕТСЯ ДОКУМЕНТ LAISSEZ-PASSER), А ТАКЖЕ ПРИ НАЛИЧИИ ОДНОЙ ИЗ СЕМИ ПРИЗНАННЫХ В ЕВРОПЕ ВАКЦИН. ВСЕМ ГОСТЯМ НА ВЪЕЗДЕ НУЖЕН ОТРИЦАТЕЛЬНЫЙ ПЦР-ТЕСТ.



БРОНИРУЯ НОМЕРА В **THE WOODWARD GENEVA** ЗАРАНЕЕ, МОЖНО ПОЛУЧИТЬ СКИДКУ 10%. ЕЩЕ ДО КОНЦА 2022 ГОДА ДЕЙСТВУЕТ СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЕ STAY & DINE, ВКЛЮЧАЮЩЕЕ ЗАВТРАК, ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОКТЕЙЛЬ, А ТАКЖЕ ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ НА ДВОИХ В РЕСТОРАНЕ **L'ATELIER ROBUCHON**

