

# TOP FLIGHT



18+



НОВОЕ ВРЕМЯ: ИТОГИ SINN 2014

ЛУЧШИЕ СПА МИРА

ГЛАВНЫЕ ДИЗАЙНЕРЫ СЕЗОНА

НЕБЕСНАЯ ЯХТА EMBRAER

БОРТОВОЙ ЖУРНАЛ  
ДЛЯ ЧАСТНОЙ АВИАЦИИ  
№2(54) МАРТ 2014



# Les Prés d'Eugénie

ЛАНДЫ, ФРАНЦИЯ



**М**ишель Герар известен всему миру, как человек, создавший новую высокую французскую кухню. Ресторан его имени удерживает максимальные три звезды на протяжении нескольких десятилетий. Однако цель всей жизни Герара — не эпикурейство, а здоровое питание. Именно этот человек придумал и запатентовал здоровую кухню Cuisine Minceur Active®, на которой и построена недельная детокс-программа в этом великолепном отеле. Белковая диета от звездного шеф-повара настолько деликатно очищает организм от токсинов, что уезжать совсем не хочется. «Всю свою жизнь я стремлюсь привить людям культуру правильного питания. В марте при отеле открываются кулинарные курсы, цель которых — показать людям, как готовить здоровую полезную кухню. Недельные программы в нашем отеле — это прекрасная возможность избавиться от стресса и токсинов». Мишель Герар, основатель Les Prés d'Eugénie