

marie claire

МОДЕЛЬ: GRETA BELLAMACINA

**БЫТЬ,
А НЕ
КАЗАТЬСЯ**

STORIES номера:

ПАУЛИНА Андреева,
Евгений САНГАДЖИЕВ,
ГРЕТА Белламачина,
Александр ЦЫПКИН

БИПОЛЯРНИКИ:

между спекуляциями
и реальной болью



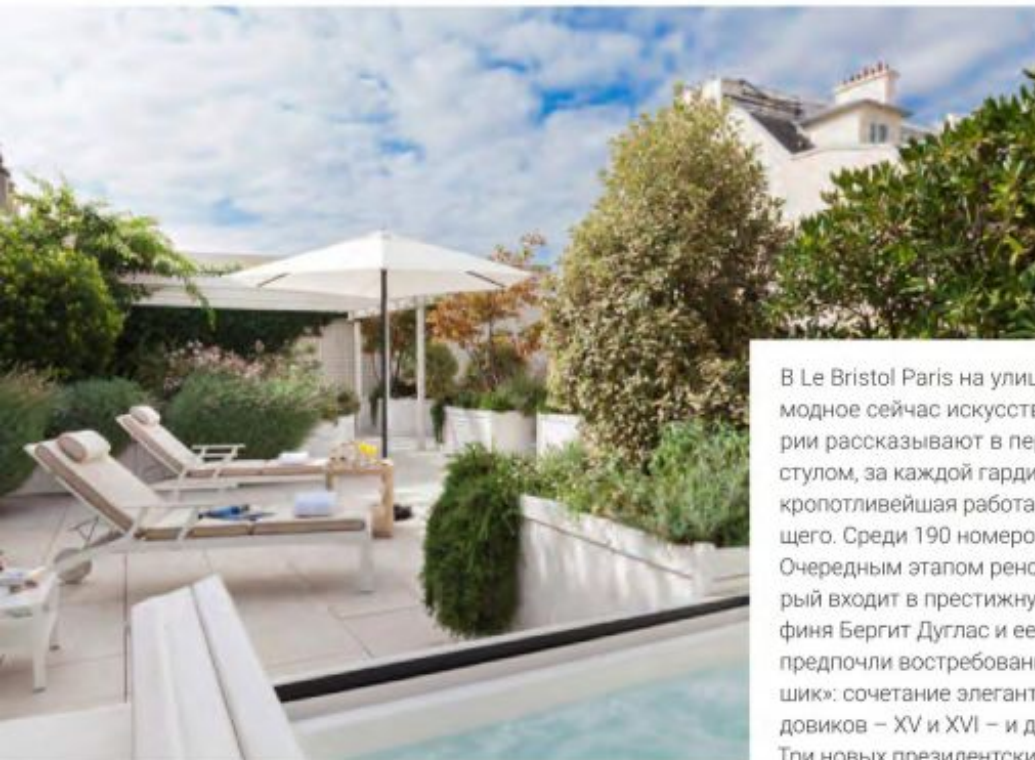
ISSN 1562-5141



9 771562 514007

21010





ДВОРЕЦ-КВАРТИРА

Тем, кто особенно соскучился по Парижу, рекомендуем занести в wish list отель-палас Le Bristol Paris, где art de vivre доведено до совершенства



В Le Bristol Paris на улице Фобур-Сент-Оноре проповедуют модное сейчас искусство сторителлинга. Правда, тут истории рассказывают в первую очередь предметы. За каждым стулом, за каждой гардиной, тарелкой или гобеленом прячется кропотливейшая работа лучших мастеров прошлого и настоящего. Среди 190 номеров и сьютов не найти двух одинаковых. Очередным этапом реновации этого столетнего отеля, который входит в престижную Oetker Collection, занималась графиня Бергит Дуглас и ее дизайн-бюро MM Design. Декораторы предпочли востребованный сегодня стиль cosy chic – «уютный шик»: сочетание элегантной классики на стыке эпох двух Людовиков – XV и XVI – и дозированные вкрапления нового века. Три новых президентских сьюта задуманы как pied-à-terre: дом вдали от дома. Много света, деревянная отделка в кремовых, небесно-голубых и нежно-зеленых тонах, панорамные окна со шторами от легендарного французского бренда Manuel Canovas, а в спальне – гигантская кровать с кашемировыми пледами Loro Piana. Новый Lumière Suite на пятом этаже тоже выполнен в стиле классической парижской квартиры: коридор-библиотека между гостиной и спальней, дубовые панели и большие окна, щедро освещающие просторную гардеробную.

Но при такой сдержанной роскоши почти вся «начинка» отеля рассчитана на wow-эффект. Это и мишленовский шеф-повар, и четыре ресторана, уже много лет сияющие на гастрономической карте Парижа, и единственный в Париже сад при отеле, для ухода за которым ландшафтный архитектор из Британии леди Арабелла Леннокс-Бойд (в числе ее клиентов – Стинг и Ротшильды) использует на 100% биоразлагаемые растительные продукты. Это и недавно открывшаяся собственная шоколадная фабрика, где талантливый итальянец-шоколатье Жоан Джакетти еженедельно готовит около 60 кг ганаши и 3000 шоколадных конфет из какао-бобов гран крью. Это и своя пекарня, где из органических сортов муки, выращиваемых специально для отеля, выпекают «живой» хлеб, и даже собственная линия постельного белья, созданная совместно с итальянским брендом тканей Quagliotti, в придачу к лимитированной серии спреев для подушек с нотами лаванды, фрезии, сандалового дерева и белого мускуса. И даже стилизованный под круизный ретрокорабль бассейн под крышей рассказывает гостям собственную историю, играя со временем и пространством. Фрески от французского художника Пьера-Мари Руделя создают оптическую иллюзию, что вы плаваете в море, в одном из самых красивых уголков Лазурного Берега, а виды на шиферные крыши османовских особняков, Эйфелеву башню и купол собора Сакре-Кёр, открывающиеся из панорамных окон, возвращают вас в сердце Парижа. oetkercollection.com



«КАЖДЫЙ ДЕНЬ
Я ПРОСЫПАЮСЬ ПО
УТРАМ ДЛЯ ТОГО,
ЧТОБЫ ДАРИТЬ РА-
ДОСТЬ», – ГОВОРИТ
НОВЫЙ КОНДИ-
ТЕР **LE BRISTOL**
PARIS ПАСКАЛЬ
ЭНИГ – ВЫХОДЕЦ
ИЗ ЭЛЬЗАСА, РАНЕЕ
РАБОТАВШИЙ
В НЕСКОЛЬКИХ
МИШЛЕНОВСКИХ
ЗАВЕДЕНИЯХ.

ДО 29 ДЕКАБРЯ
В ОТЕЛЕ ДЕЙСТВУ-
ЕТ СПЕЦПРЕДЛО-
ЖЕНИЕ **WELCOME**
BACK, ВКЛЮЧАЮ-
ЩЕЕ СКИДКУ 10%,
АПГРЕЙД НОМЕРА,
РАННИЙ ЗАЕЗД
И ПОЗДНИЙ ВЫЕЗД.