



**Заказник для звезд  
Вокруг света  
на частном лайнере  
Какой шпионский музей?  
Ничего не знаю!**



## МАЛЬДИВЫ В ШОКОЛАДЕ

Четыре сладких дня ожидают отель Vakkaru Maldives с 22 по 25 октября: курорт посетит легендарный шеф-кондитер Harrods London Алистер Бёрт, известный своим неординарным подходом к приготовлению шоколада. Гости острова смогут отправиться в гастрономическое путешествие, чтобы открыть для себя древнюю пищу мезоамериканских богов и продегустировать серию шоколадных экспериментов, созданных Бёртом специально для Vakkaru Maldives.

На несколько дней Vakkaru Maldives превратится в захватывающую игровую площадку для гостей всех возрастов. Туристов ждут мастер-классы «От зерен до готовой плитки шоколада» и «Какао-коктейли» с видом на мальдивский закат, шоколадные дегустации в солнечный полдень, а также pop-up-магазин авторского шоколадного

мороженого. Являясь амбассадором Сакао Barry® — изысканного бренда группы Barry Callebaut, всемирно известного производителя шоколада с 1842 года, Алистер использует продукты Сакао Barry®, в том числе уникальный рубиновый шоколад Barry Callebaut — первый новый сорт шоколада, созданный за последние восемьдесят лет!

Карьера Алистера в кондитерском мире началась в 2010 году, когда он выиграл ежегодную премию кулинарного искусства Королевской академии. Спустя пять лет шоколате уже представлял Великобританию в финале World Chocolate Masters и получил престижную премию Acorn Award, которая ежегодно присуждается тридцати молодым специалистам в возрасте 30 лет — авторам самых интересных проектов в индустрии гостеприимства.

В 2016 году Алистер присоединился к всемирно известному лондонскому универсаму Harrods в качестве главного кондитера. Мастер развивает новое поколение молодых шоколате — так, в нынешнем году один из его протеже, Бенджамин Дюфур, выиграл конкурс шоколадных юниор-мастеров в Великобритании и Ирландии.

Шоколадный мастер-класс от Алистера Бёрта в Vakkaru Maldives будет проходить в винном погребе курорта, в окружении редких марочных вин. Алистер расскажет о происхождении шоколада и всех этапах его производства, от сбора какао-бобов с плантаций до их обжарки, а в завершении вместе с каждым гостем создаст персонализированные трюфели, используя шоколад из Мексики, Танзании и Ганы.

В баре Lagoon гостям курорта предоставится прекрасная возможность наблюдать за сюрреалистическими мальдивскими закатами, потягивая шоколадные коктейли — Cocola Old Fashioned с добавлением виски, какао-бобов, биттера, сахара и апельсина, Pina Colada из белого шоколада, белого рома, кокосового крема и ананаса, Plantation Fever из шоколадного ликера, темного рома, сока лайма и мексиканского соуса чипотле и др.

Ну а шоколадная дегустация, разработанная Алистером совместно с сомелье Стефани Вейснер, начнется с фирменных блюд Vakkaru Maldives и продолжится фирменными десертами Бёрта, первым из которых станет кокос с соком манго с использованием мексиканского какао-барри Mexico Origin 66% Dark Couverture в сочетании с десертным вином The Vakkaru. За ним последует шоколадный теплый шоколадный пирог с использованием 75% оригинального темного шоколада Tanzanie 75% Dark Chocolate Couverture, который подается с мальдивским перцем чили и ананасом, в корочке из жареных специй и легким игристым вином. Завершится приятный вечер британским десертом Ruby Eton Mess из шоколада с совершенно новым вкусом и цветом, созданным из рубиновых какао-бобов.

## ЛЫЖИ И ДЕТОКС

Комплекс шале премиум-класса Ultima Collection откроется в декабре 2019 года в Куршевеле, в древней Бельведер, на отметке 1650 м над уровнем моря. Тринадцать шале ski-in/ski-out полностью повторяют стиль первого проекта компании — отеля Ultima Gstaad: интерьеры из высококачественных материалов — тикового дерева, кожи, нубука, бронзы, изысканного текстиля — дополнены огромными панорамными окнами, люстрами Vassarat, камнями и роскошными ванными из каррарского мрамора от Kelsey Grey и Bahia Blanca. В каждом шале будет четыре спальни с гардеробными и ванными комнатами, большая гостевая зона, столовая, кинотеатр и просторная терраса.

На территории отеля расположатся знаковый ресторан Duchessa, кинотеатр и спа-центр, который предложит гостям сауну, хаммам, джакузи, открытый и крытый бассейны, фитнес-зал и большую зону отдыха. При спа-центре откроют парикмахерскую и маникюрный салон. В клинике эстетической медицины Ultima Clinic под чутким контролем медиков — членов Федерации швейцарских врачей с десятилетним стажем отдыхающим предложат детокс-программы, программы комплексного восстановления, косметические инъекционные процедуры и ДНК-анализы. Гости смогут воспользоваться услугами персонального шеф-повара, консьержа, частного водителя.

## СТАРЫЕ ТРАДИЦИИ, НОВЫЙ РЕСТОРАН

Вкусные инновационные блюда средиземноморской кухни по местным рецептам предлагает новый гастрономический ресторан Il Glicine в отеле Santa Caterina на Амальфитанском побережье Италии. В меню, помимо дегустационного сета от шеф-повара, есть веганские, вегетарианские и безглютеновые блюда. В винной карте ресторана представлен широкий выбор итальянских и зарубежных вин. Большое внимание уделено винам Кампании, чтобы гости могли в полной мере раскрыть особенности этого интересного винного региона. Также хорошо представлены игристые вина итальянских и французских марок.

Руководит рестораном новый шеф-повар Джузеппе Станционе. Он родился в Салерно в 1978 году, в 1997-м окончил институт гостиничного бизнеса, после чего работал в Калифорнии, Австралии, Китае и Таиланде. Вернувшись на родину, Джузеппе начал работать на кухне римского ресторана Copivio Troiani, которым руководил шеф Анджело Тройани, позже продолжил



трудиться в Locanda Solarola в городке Кастель-Гвельфо-ди-Болонья, а затем в ресторане Arquade в отеле Villa di Qua, которыми управлял шеф Бруно Барбьери. В 2008-м Джузеппе возглавил кухню ресторана Casa del Nonno 13 в Меркато-Сан-Северино, который был

награжден звездой Michelin. В 2011-м он становится шеф-поваром ресторана La Trabe в Капаччо-Пестум, где через два года получает свою первую звезду Michelin.

Расположенный совсем рядом с городком Амальфи, отель Santa Caterina стоит на самом берегу моря, на крутом

склоне, из его окон можно любоваться изумительными видами.

Территория гостиницы огромна и спускается зеленым каскадом до самой кромки воды. Два вырубленных в скале лифта и дорожки, ведущие через лабиринты вечно цветущих садов, переносят гостей из citrusовых рощ на берег моря, где расположены подогреваемый бассейн с морской водой, шезлонги, спортивный зал, кафе-бар и ресторан на открытом воздухе. Зимы в Амальфи мягкие, весна приходит рано, а средиземноморское лето тянется до середины осени.

История отеля не менее захватывающая, чем окружающие его пейзажи. Здание построил в 1880 году Джузеппе Гамбарделла. Его сын Крещенцо Гамбарделла дополнил проект в 1904-м, построив первые шесть комнат для гостей. Над улучшением отеля работали два поколения семьи Гамбарделла, расширив его до 66 комнат и сьютов. Сегодня отелем руководят дочери Крещенцо — Джузеппина Гамбарделла-Гаргано и Кармела Гамбарделла-Камера, а также трое их детей. Все члены семьи активно участвуют в декорировании комнат, привнося всевозможные новшества, а также лично следят за тем, чтобы отдых каждого гостя был комфортным и приятным.