

[мари клер]

сентябрь 2013

marie claire

**ИСТОЧНИК
ЭНЕРГИИ
ХОЧЕШЬ?
БЕРИ!**

ВСЕ СПОСОБЫ
ДОБАВИТЬ СЕБЕ
ЖИЗНЕННЫХ СИЛ

**НОВЫЙ СЕЗОН,
НОВЫЕ ПРАВИЛА**

ШЕЛК И БАРХАТ,
ОГРОМНОЕ ПАЛЬТО,
КЛЕТЧАТАЯ ЮБКА,
МЕХ БОБРА,
КОЛЬЦА-КАСТЕТЫ,
БЕЛАЯ ОБУВЬ
ОСЕНЬЮ

**Я ЗДЕСЬ
САМАЯ
КРАСИВАЯ!**

ЧТО БУДЕТ,
ЕСЛИ НАЧАТЬ
ТАК

- ✓ ДУМАТЬ
- ✓ ГОВОРИТЬ
- ✓ ДЕЛАТЬ

**МИЛЫЕ
ЛЮДИ**

МИ-МИ-МИ

КОШКИ,
ПЛАТЯ
И ДРУГИЕ ПУТИ
К ПОПУЛЯРНОСТИ
(РАБОТАЮТ
НЕ ТОЛЬКО
В INSTAGRAM)

New game

ISSN 1562-5141
13009
9 771562 514007
D: 506CA, B, E, L, L, NL, SK, 10, DK, CY, 10, DK, GB, 50, GR, FR, 16, 00, CH, N, 97, NO, X

Отель Château Saint-Martin & Spa находится в 20 км от аэропорта Ниццы, в 28 км от Канн и в 35 км – от Монако. У отеля есть также собственная вертолетная площадка. www.chateau-st-martin.com



ПРОВАНС



ЗАМОК ТАМПЛИЕРОВ CHÂTEAU SAINT-MARTIN КАК АЛЬТЕРНАТИВА ВЕЧЕРИНКАМ НА ЛАЗУРНОМ БЕРЕГУ

В эти места были влюблены Шагал, Брак, Миро – то же самое неизбежно происходит со всеми, кто начинает петлять от побережья наверх, по направлению к городку Вансу, мимо лавандовых полей, оливковых рощ и усеявших холмы средневековых деревушек. Пейзажи Прованса идеальны в любое время года, а сухой сладковатый воздух пьянит и с вином, и без него. Сначала хочется взять напрокат красный кабриолет и отправиться гонять по округе. Но в шато Сен-Мартен – бывшем замке тамплиеров 12 века – желание срываться с места пропадает, по крайней мере на первое время. Зачем куда-то ехать, если с террасы вашей спальни Прованс и Лазурный Берег видны как на ладони, а в ясные дни в синеве моря можно разглядеть даже Корсику? Отель стоит посреди парка, где растут огромные кипарисы и несколько сотен старых оливковых деревьев (здесь делают собственное масло, пекут невероятно вкусный хлеб, не говоря уже о круассанах и «улитках» с изюмом). От тамплиеров остался адрес – Avenue des Templiers, а еще подъемный мост, часть стены, фундаменты башен и ворота. Вход в спа – посреди благоухающего лавандой и розмарином сада, как раз среди увитых плющом романтичных развалин. Здесь делают процедуры на кос-

метике La Prairie, а также на натуральных ингредиентах, которые производят здесь же, в Провансе, – лавандовом масле, меде, пудре из оливковых косточек. Спa-терапевты сплошь красавицы, с убедительно здоровым цветом лица и счастливыми улыбками, и, если вы настроены поболтать, они готовы бесконечно рассказывать, как им нравится здесь жить и работать. Но на этом радости жизни не кончаются. В замке три ресторана – и это серьезная гастрономическая история. L'Oliveraie – в саду, в тени оливок, с простой и здоровой кухней, где готовят из фермерских продуктов и каждый день меняют меню. La Rosticceria – ресторан средиземноморской кухни с большой террасой над обрывом, чтобы с высоты птичьего полета любоваться Ривьерой. И, наконец, Le Saint-Martin с двумя звездами Мишлена, где хозяйничает Янник Франк – молодой, совершенно гениальный ученик Эрика Фрешона и Алена Дюкасса. Меню – ода Великой Французской Кухне: тартар из устриц, теплая фуа-гра в бульоне с артишоками и оливками, маринованное мясо голубя, зажаренное на вертеле под соусом с оливками, цыпленок, томленный в вине с молодыми овощами... Плюс винный погреб, о котором не смели даже мечтать рыцари-храмовники, – еда и вино в 21 веке гораздо лучше, чем во времена крестовых походов.

