

SWN.RU

ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ

18+
9 785427 400480 >
ISBN 978-5-4274-0048-0

simple wine news

СЕРИЯ КНИГ

ART RUSSE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château

LA GRACE DIEU DES PRIEURS

2014



ИСКУССТВО И ВИНО: РУССКИЕ СЮЖЕТЫ В БОРДО

/ ЖИВОЙ БОКЮЗ

/ ЗИНФАНДЕЛЬ И ПРИМИТИВО ДО СТЕПЕНИ СМЕШЕНИЯ

/ ИГНАСИО ИБАНЬЕС: ПОСОЛ С БОКАЛОМ

/ ПЕЧАТЬ DEMETER ПРОТИВ «КРАФТА»

/ БОРДОСКАЯ САГА ДИЛЛООНОВ & ДЕЛЬМАСОВ



Во дворце как дома

—

2007
Le Bristol Paris приобретает соседнее здание, начинается новый долгосрочный проект расширения

—

2011
Le Bristol Paris — первый французский отель, официально получивший звание отель-палас.

—
2015 По версии престижного гида Gallivanter, Le Bristol Paris признан лучшим отелем в мире.

Здание отеля Le Bristol по соседству с резиденцией президента Франции само выглядит дворцом. Однако уютные интерьеры, предупредительный персонал и расслабленная домашняя атмосфера делают его самым комфортным из отелей высшего класса.

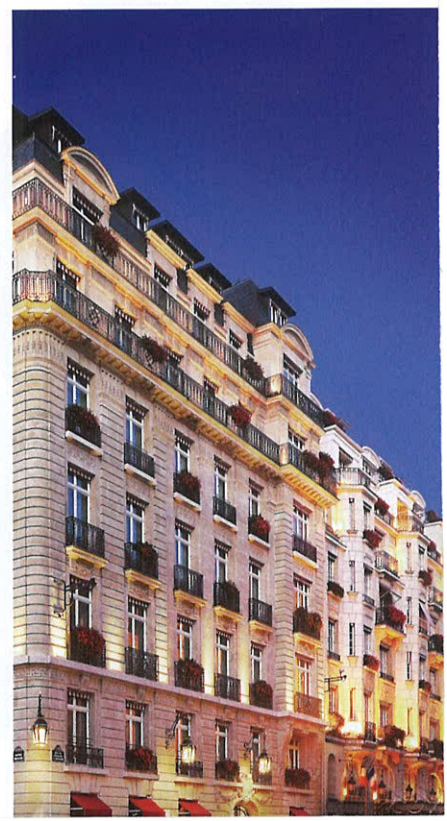
За свою историю он лишь раз сменил владельцев, оставшись семейным бизнесом. С момента открытия в 1925 году его владельцы, вначале семья Жамме, а с 1978 года семья Откер, всегда очень требовательно относились к созданию идеальных условий для приёма гостей. Не случайно Le Bristol славится именно домашней атмосферой и уютом.

Отель был построен в 1920-х годах и по стилю напоминает дворец XVIII века, декорированный в стиле французского классициз-

ма. Здесь собрана уникальная коллекция мебели, гобеленов и живописных полотен. Многие предметы раньше принадлежали Лувру и были куплены на аукционах перед Второй мировой войной.

Благодаря финансовой поддержке группы Oetker в 2009 году была запущена масштабная реновация размахом более чем в 100 млн евро. Работы длились почти шесть лет, однако полностью отель не закрывался ни на день.

Итогом стал совершенно новый облик легендарного Le Bristol.





Дворцовая кулинария

Le Bristol — единственный парижский отель, удостоенный сразу четырёх звёзд Michelin: три у ресторана Ericure, одна — у brasserie-де-люкс 114 Faubourg. В первую очередь это заслуга знаменитого шефа Эрика Фрешона. Он любит вспоминать, что своей судьбой обязан велосипеду.

В *В детстве мне очень хотелось иметь велосипед. Отец посоветовал мне пойти работать, чтобы накопить денег.*

Эрик нашёл работу на лето в ресторанчике на берегу океана, где три месяца вскрывал устриц. Так началось знакомство с ресторанным миром.

Ericure входит в узкий круг лучших классических ресторанов мира, а «дворцовый» шеф-повар отдаёт предпочтение местным сезонным продуктам. Его стремление к совершенству выражается в идеально сбалансированных блюдах. Например, знаменитые фаршированные macaroni с чёр-

ным трюфелем, артишоком и утиной фуа-гра, запечённые под пармезаном, вошли в анналы и стали частью гастрономического достояния Франции.

Бар вне времени

В баре отеля царит атмосфера английского клуба. Интерьер создан известным архитектором Пьером-Ивом Рошоном вместе с владелицей отеля госпожой Майей Откер. Здесь есть и дубовый версальский паркет, и исключительные по своей красоте буазери из графства Суррей, сделанные из натуральной сосны, которым уже более ста лет. Рядом с камином из сиенского мрамора (XIX век) стоят два книжных шкафа. За барной стойкой со столешницей из золотистого гранита из Монтаны установлено огромное зеркало, в котором отражается камин и другое барочное зеркало напротив. Коллекция ценных алкогольных напитков хранится в витрине, выполненной по спецзаказу для Bar du Bristol.

