



161
РЕСТОРАТОРЫ НОВОЙ ВОЛНЫ

110, 121
ДИКИЕ УЖИНЫ И КУЛИНАРНЫЕ РАРИТЕТЫ

1131
ГАЛЕРЕЯ НА ЗАКУСКУ

1161
ГВОЗДЬ СЕЗОНА НА СТОЛЕ

Тематическое
приложение
к газете
«Коммерсантъ» №21

МЕСТО

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ДОСТОЯНИЕ LE BRISTOL



Парижский Le Bristol — живая иллюстрация к французскому art de vivre, искусству жить. Каждый из 190 номеров и люксов исторического здания отеля непохож на другой, и все современные и элегантны. Мебель, ткани, зеркала, освещение, предметы искусства непринужденно переносят изысканность стиля Людовика XV в наши дни. Масса простых деталей, от мятных конфет до спреев для подушек с нотами лаванды, фрезии, сандалового дерева и белого мускуса, создает атмосферу дома с историей.

Le Bristol бывал и съемочной площадкой (тут снимали сцены фильма Вуди Аллена «Полночь в Париже»), и местом запоминающихся раутов (Жозефина Бейкер отмечала здесь 50-летие карьеры, и ее именем назвали один из самых красивых номеров отеля с видом на Эйфелеву башню), а его сад — настоящее произведение искусства. Совсем рядом находится терраса ресторана Epicure, которым руководит шеф-повар Эрик Фрешон. С мая по октябрь можно попробовать королевского краба с грейпфрутом и фирменные коктейли на фоне георгина и незабудок.

Создатель паласа — этого титула Le Bristol удостоился первым во Франции — Ипполит Жамме знал, что кулинарные изыски станут одной из самых приятательных сторон отеля. По его указанию они отмечены на гербе отеля в виде вазы с фруктами, которую держат два единорога. Фрешон, отдавший кухне отеля четверть века, вознес ее на невероятную высоту. Флагманский ресторан Epicure уже 15 лет сохраняет три звезды Мишлен.

«В Le Bristol у меня всегда был карт-бланш на то, чтобы создавать именно ту кухню, которая похожа на меня самого. Здесь я каждый день выпускаю на волю свое воображение и эмоции, чтобы радовать наших гостей», — рассказывает шеф. Некоторые блюда его авторства стали частью гастрономического достояния Франции. Среди них фаршированные тасагопи с черным трюфелем, артишоком и утиной фуа-гра, запеченные под пармезаном, бреская пулярка, приготовленная в пузыре, с ravioli с черным трюфелем, фуа-гра с потрошками и соусом сюррем.

Брассери делюкс 114 Faubourg (звезда Мишлен) предлагает одновременно простые и креативные парижские блюда, основанные на большом уважении к местным ингредиентам. Среди самых популярных — яйца King Crab под лимонно-имбирным майонезом, суп из артишока, эскалоп из фуа-гра под соусом с черным трюфелем, тартар из говядины с анчоусами.

Статус паласа обязывает кухню Le Bristol с особым пиететом относиться к продуктам и ингредиентам со всей Франции. Даже если не вспоминать о винном погребе, чья карта в 2,5 тыс. наименований вступает в идеальный диалог с кухней Эрика Фрешона, здесь есть о чем рассказать. Например, о собственной мельнице, откуда в пекарню отеля поступает мука для золотых круассанов, мягких булочек и шоколадных слоек. Пекут здесь и «живой хлеб» — полностью органический, высочайшего качества. Мука изготавливается из пшеницы старинных сортов, выращенной в соответствии с природными циклами. Или о собственной шоколадной фабрике, выпускающей



шоколад ручной работы — от 30 до 60 килограммов ганаша и 3 тыс. конфет еженедельно. Их доставляют в Epicure, Cafe Antonia, 114 Faubourg, Le Bar du Bristol, а также в номера и suites. С недавних пор есть у отеля и сырный погреб, где созревают сыры. Иногда Фрешон экспериментирует: готовит, к примеру, камамбер, маринованный в кальвадосе и обжаренный в панировочных сухарях.

Недавнее пополнение кулинарной семьи Le Bristol — Il Pastificio, мастерская по производству пасты. Римлянка Кристина Тернулло каждый день изготавливает пасту ручной работы восьми традиционных размеров и форм, предлагая гастрономический тур по регионам Италии. И если в Epicure вы закажете канделе с черным трюфелем, артишоками и фуа-гра, в 114 Faubourg — ravioli с лангустинами, а в Cafe Antonia — ravioli с рикоттой и шпинатом, вспомните о Кристине.

Владимир Гридин