

ELLE

УКРАИНА

ИЮНЬ 2013

**МОЙ
СУПЕР-
ГЕРОЙ**
ПРАВИЛА ЖИЗНИ
С УСПЕШНЫМ
МУЖЧИНОЙ

**ТАК
И НАДО!**

СУМКИ
С ШИПАМИ,
НЕОНОВЫЕ ТУФЛИ,
КОСТЮМЫ
В ПРИНТАХ

Рианна
ДЕВУШКА
С МУЖСКИМ
ХАРАКТЕРОМ

**ОХОТА
ПУЩЕ
НЕВОЛИ**
НОВАЯ
СИСТЕМА
ЗДОРОВОГО
ПИТАНИЯ
КАК ДОВЕСТИ
ЕЕ ДО КОНЦА

полный

УЛЕТ!

ЛУЧШИЕ
ИДЕИ
И МАРШРУТЫ
ДЛЯ ОТПУСКА



ELLE стиль жизни

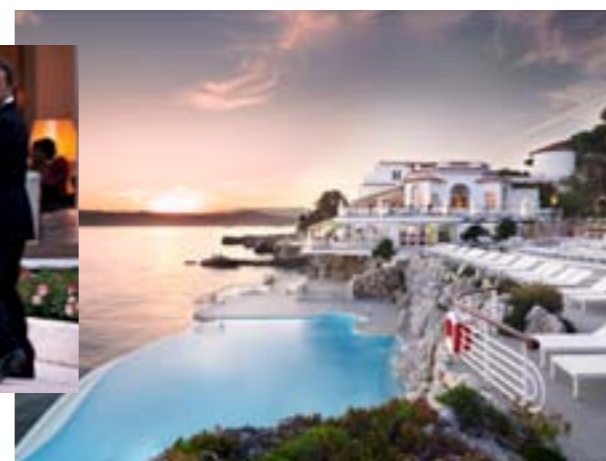
Отправляясь на Французскую Ривьеру, не забудьте взять какой-нибудь из романов Фицджеральда. В отеле Du Cap-Eden-Roc у вас будет возможность окунуться в атмосферу, воспетую культовым писателем.

РАЙСКИЙ УГОЛОК



Вам определенно знакомо это фото — утопающая в зелени и залитая ярким солнцем аллея, ведущая к синему морю. В реальности пейзаж выглядит еще колоритнее. Для полноты картинке не хватает лишь богемной пары в вечерних нарядах на фоне замка XVIII века. Хотя почему, собственно, не хватает? В отеле Du Cap-Eden-Roc, о котором идет речь, богемно выглядят все без исключения постояльцы. В разное время — а история отеля насчитывает без малого 140 лет — здесь любили предаваться неге семьи греческих судовладельцев, герцог и герцогиня Виндзорские, писатель Фрэнсис Скотт Фицджеральд с женой, наконец, Марлен Дитрих. Ее пляжное фото, сделанное в одном из «кабанас» (домика, расположенном прямо на скалах) до сих пор висит в холле отеля. Словом, это место прямо-таки пропитано звездной аурой. В Du Cap-Eden-Roc никто не удивится, если вы встретите прогуливающуюся по пирсу Марион Коттиар или «13 друзей Оушена» в полном составе, включая Брэда Питта и Джорджа Клуни. Папарацци сюда не проникнут, а потому любой, даже самый звездный гость чувствует себя здесь в полной безопасности. Анджелина Джоли и Брэд Питт для своего летнего отдыха с детьми уже давно облюбовали местную виллу Elena. К услугам звездной пары здесь есть все, чего ни пожелаешь, включая ежеутренние, только

что приготовленные шоколадные сладости от шефа местной патиссерии Лилиана Бонфуа. К слову, гастрономическая программа отеля заслуживает отдельного упоминания. В ресторане Eden-Roc особенно вкусно готовят филе красной кефали, зажаренной по-антибски. Лучше может быть только дикий сибаc по рецепту, секретом которого владеет местный шеф Арно Поэтт. И не откажите себе в удовольствии попробовать коктейль беллини в пиано-bare La Rotonde. Магия этого места даст почувствовать себя героем романа «Великий Гэтсби», как минимум — настроит на романтический лад. В один из дней попросите консьержа устроить вам прогулку по близлежащим окрестностям. В соседнем Сен-Поль-де-Вансе можно посетить часовню, расписанную Анри Матиссом. А в Антибах, что всего в 15 минутах езды на машине, находится музей Пикассо. Если повезет, вы увидите за всегдатаев городка, развезжающих в раритетных «Роллс-Ройсах». Весьма колоритное зрелище! Ну а если вы любитель блаженного ничегонеделания, отправляйтесь прямиком в отельный спа-центр. Ритуалы по уходу на основе косметики La Prairie способны творить чудеса. Расположившись после утреннего моциона в уютном шезлонге с чашечкой имбирного чая, вы захотите произнести всего одну фразу: «И пусть весь мир подождет».



РЕЦЕПТ ОТ ШЕФА

Слегка обжаренный тунец с фенхелем, колбасой чоризо и провансальской приправой со сладким перцем.

НА 4 ПОРЦИИ

600—800 г филе тунца, 1 фенхель, 8 тонко нарезанных ломтиков чоризо, 100 г оливкового масла.

Для приготовления провансальской приправы: 150 г красного сладкого перца, 50 г чоризо, 20 г лука-шалота, 35 г каперсов.

Приготовление тунца: вырежьте из филе 4 куска примерно по 150 г каждый и толщиной по 8 см.

Приготовление провансальской приправы: обжгите на открытом огне красный перец, снимите с него кожуру, нарежьте



мелкими кубиками. Почистите и тонко нарежьте лук-шалот. Разрежьте каперсы на 4 части, нарежьте маленькими кубиками чоризо. Поставьте сковороду на огонь и поджарьте чоризо. Откройте надуришлаг, чтобы дать стечь лишнему жиру. На небольшом огне припустите нарезанный красный перец, лук-шалот, затем чоризо. Переложите в сотейник и поставьте в теплое место. Нарежьте фенхель с помощью ножа для чистки овощей, чтобы получились тоненькие стружки, и положите в салатник с ледяной водой. Заключительный этап приготовления блюда: посолите и поперчите подготовленные кусочки филе тунца, смажьте их оливковым маслом и равномерно обжарьте на разогретой сковороде, постоянно переворачивая (примерно 1—2 минуты в зависимости от толщины кусков). Переложите в миску и оставьте в теплом месте. Выложите на блюдо, как показано на фото сверху.