

РУССКОЕ ИЗДАНИЕ

GENESIS В ТЕАТРАЛЬНОМ КОНТЕКСТЕ:
СИМБИОЗ ИСКУССТВА И ТЕХНОЛОГИЙ

ДЕКАБРЬ 2017

Robb Report

24

СЮРПРИЗА

ПОДАРКИ К НОВОГОДНИМ
И РОЖДЕСТВЕНСКИМ
ПРАЗДНИКАМ

ЯВЛЕНИЕ «ФАНТОМА»

ВОСЬМАЯ ИНКАРНАЦИЯ
ФЛАГМАНА ROLLS-ROYCE

УРОВНИ ЭКСТРИМА

ГОРНОЛЫЖНЫЕ МАРШРУТЫ
ОТ АРКТИКИ ДО АНТАРКТИКИ

Камни Нового года

*Коллекции драгоценностей от главных
ювелирных Домов мира*



16+

В ПАРИЖСКОМ ВКУСЕ

Для каждого из ресторанов LE BRISTOL PARIS знаменитый шеф Эрик Фрешон подготовил на Рождество и Новый год особое меню



В отличие от декоративных конфет на огромной ели в лобби отеля, все украшения рождественских блюд съедобны.

В звёздном Epicure в канун Рождества будут потчевать тюрбо с велоте из тыквы, а на новогодний ужин предложат дикую косулю, запечённую с можжевельными ветками. Faubourg 14 готовит королевского лангустина, морских ежей и пирог с мясом птицы и фуа-гра. Специальные блюда созданы для Le Bar du Bristol и Café Antonia, где подадут бульон из птицы с чёрным трюфелем в слоёном тесте. Детей ждут мини-меню от шефа и рождественские полена. Впрочем, мало кто из взрослых откажется от изысканного десерта.