

# BAZAR

Harper's

ФЕВРАЛЬ 2019

## Новая сексуальность

без филлеров, имплантов  
и фейстюна

16+



19002



4 606895 000031

## КОРОТКО О ГЛАВНЫХ

ТВИД  
И НЕОПРЕН,  
ПЛИССИРОВКИ  
И ЧЕРНАЯ КОЖА,  
ОРГАНЗА,  
ПАЙЕТКИ  
И ТЮЛЬ



# ГРИБНОЕ МЕСТО

С этого сезона в отеле *L'Apogée Courchevel* для постояльцев устраивают индивидуальные дегустации черного трюфеля. Почему это прекрасно – рассказывает Анна Вавилова.



ШАЛЕ L'AMARANTE



РЕСТОРАН LE COMPTOIR DE L'APOGÉE



## В РЕЖИМЕ ПОИСКА

По словам Жан-Люка Лефрансуа, лучшее время для трюфельной охоты – восемь утра, «когда лес полон свежих ароматов». Вместе с охотниками на поиски отправляются специально обученные псы, а иногда – свиньи. У последних так хорошо развито обоняние, что они способны чувствовать запах трюфелей на глубине до метра.

**Т**олько не думайте, что мы раскроем все секреты, – смеется шеф-повар отеля *L'Apogée Courchevel* Жан-Люк Лефрансуа в ответ на мою просьбу обозначить на карте лучшие места для трюфельной охоты. – Речь идет об очень редком продукте, так что излишняя болтливость тут ни к чему». Вместе с главным сомелье Жеро Турнье они проводят для постояльцев индивидуальные дегустации, чем-то напоминающие просмотр фильмов 4D: воздействие происходит на все органы чувств. В красках живописуют, как устроена трюфельная охота и какие разновидности этого гриба вообще существуют, параллельно колдуя над драгоценным ингредиентом и наполняя бокалы. Во время дегустации Жан-Люк предлагает попробовать сразу три вида черного трюфеля из французского города Карпантра и региона Перигор: два сырых и один приготовленный. На их основе он придумал одно «морское», одно «земное» и одно овощное блюдо. «Но для меня самое вкусное сочетание совсем не из области высокой гастрономии, – признается Лефрансуа. – Потому что нет ничего прекраснее черного трюфеля на ломтике деревенского хлеба, политого оливковым маслом».