

# АЭРОФЛОТ

АЭРОФЛОТ  
Российские авиалинии

STYLE

ДЕКАБРЬ 2019

16+



# ТОНКАЯ МАТЕРИЯ

корсеты  
кружево

вечерний мейк  
фелисити джонс  
гороскоп 2020

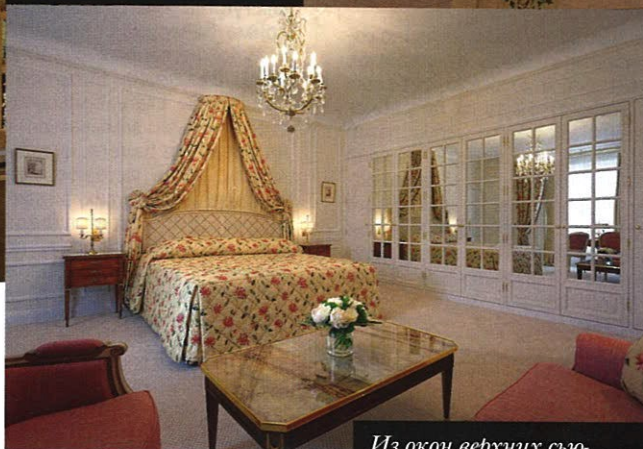
После знакомства с парижским отелем Le Bristol РАСШИФРОВАТЬ СЛОВА Хемингуэя «праздник, который всегда с тобой» проще простого



# РЕАЛЬНАЯ ЛЮБОВЬ

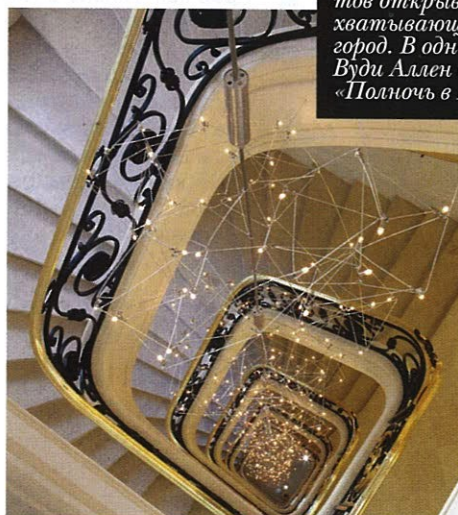


Всеобщий любимец, пушистый «бирманец» Фараон, не только встречает гостей, но и профессионально позирует перед фотокамерами



Из окон верхних этажей открывается захватывающий вид на город. В одном из них Вуди Аллен снимал «Полночь в Париже»

**Н**а кухне ресторана Ericure все кипит – жарко как в топке. Знаменитый шеф Эрик Фрешон лично сует нос во все кастрюльки и отдает указания короткими, точными фразами – рассусоливать некогда, клиентов полный зал. И так всегда – 365 дней в году. Бронировать стол в ресторане с пометкой «три звезды Michelin» при отеле Le Bristol приходится иногда и за месяц. Но гости не ропшут: пара недель ожидания стоит того, чтобы отведать ту самую бресскую пулярку в пузыре или каннеллони, начиненные черным трюфелем, артишоками и фуа-гра (кстати, любимое блюдо Николя Саркози). В отличие от адской суеты на кухне,





*Вслед за созданием собственной мельницы и пекарни парижский «палас» открывает свою шоколадную фабрику*

в зале все чинно и благородно: в золоченых зеркалах отражаются канделябры, на шторах и в саду за окном цветут розы, на столах хрустят скатерти и багеты, официанты неслышно скользят по паркету, ловко удерживая подносы с бесконечной переменой блюд. Постояльцам Le Bristol везет особенно: завтраки накрывают тоже здесь – а это, как ни крути, лучший момент из жизни в отеле. Даже если вы выбрали для проживания типично парижский мансардный съют на восьмом этаже, с видом на Эйфелеву башню или Гран-Пале, нет никакого резона прибегать с утра к услугам room service, кроме разве что одного: если гастрономический сет из шести блюд накануне вас окончательно победил. Во всех остальных случаях стоит спуститься вниз (и лучше пешком, по редкой красоты исторической винтовой лестнице), в лобби погладить за ушком придворного кота Фараона (правда, не всегда готового к такого рода фамильярностям), изучить со вниманием антикварные предметы и живописные полотна, коих Le Bristol накопил за полтора столетия немало, и, наконец, войти в святая святых – в титулованный ресторан главной гастрономической столицы мира. А здесь вас уже ждет фирменный завтрак от шефа: свежеспеченный хлеб, безупречно сваренное яйцо «в мешочек» с черной икрой и трюфелем и чашка ароматного капучино с именным пожеланием доброго дня на крепкой пенке. Кстати, о «кастомизированном» сервисе. В Le Bristol он появился задолго до того, как это понятие вошло в модный обиход, хотя бы уже потому, что самим своим именем отель обязан человеку, известному фанатичной любовью к комфорту путешественника. Так что вслед за графом Фредериком Огюстом Хервеем из рода де Бристолей, гостей отеля действительно любят – по-настоящему. ♦

Фото: архив пресс-службы



## Счастливы ВМЕСТЕ

«На протяжении последних 20 лет я предан своему отелю. Для меня нет большей радости, чем услышать, как гость говорит, что время, проведенное в моем ресторане, будет вспоминаться еще долго. Нельзя сказать, что мне проще работать, чем моим коллегам из других парижских ресторанов, но на гастрономической кухне шефу доступно абсолютно все – и это просто потрясающе! Я могу не сдерживать свою фантазию ни в чем. Сегодня мой любимый сюрприз для гостей Le Bristol – лук-порей на гриле. Порей и оливковое масло – очень классическое сочетание, а для меня еще и семейная традиция. Но теперь, спустя 30 лет, я готовлю его немного иначе: лук запекается на гриле, а потом к нему добавляют тартар из устриц. Так традиционное французское блюдо приобретает современное звучание».

**ЭРИК ФРЕШОН**, шеф-повар ресторана Epicure – обладателя трех звезд Michelin

