

PRIME

TRAVELLER



В ПАРТНЕРСТВЕ С
MASTERCARD

АЛЬПЫ

АЛЬТА-
БАДИЯ
ЛЕХ
САНКТ-
МОРИЦ

НОВЫЙ
ГОД
С PRIME

БОЛЬШЕ
ПЛАНЫ

На 2021, 2022
и 2023 год

PRIME
TRAVELLER
ONLINE
PRIME.TRAVEL
LIFESTYLE
PLATFORM



16+

ДЕКАБРЬ 2020 — ЯНВАРЬ 2021

Париж, Франция

Le Bristol

Легендарный отель невозможно представить без его харизматичного шефа — Эрика Фрешона, который уже много лет приносит в дом (а Le Bristol позиционируется именно как ваш парижский *maison*) мишленовские звезды. Трехзвездочный *Epicure* — светлый, элегантный и настолько французский, что здесь есть не только собственная пекарня, но и собственная мельница. Каннелони, фаршированные черным трюфелем, пулярка в пузыре и устрицы в порее вызывают серьезное привыкание: иные гости приезжают в Париж только ради них. Второй ресторан отеля, бистро с парижским шиком *114 Faubourg*, когда-то задумывался как место для неформального обеда, но талант не спрячешь — звезда настигла и его. Двухэтажное заведение, спланированное вокруг открытой кухни, украшено гигантскими хризантемами, и здесь по-прежнему приятно провести полуденные часы.

oetkercollection.com

Факт. Эрику Фрешону ничего не стоит смешать в одной тарелке кролика и осьминога, как в одном из его фирменных блюд.

