



Дорогие друзья, в отелях коллекции Ars Vitae каждый день происходит что-то новое. О самом интересном мы теперь будем писать в Ars Vitae Novitates. А сенсационная новость этого номера – отель The Lanesborough, London теперь входит в Oetker Collection. Открытие в апреле 2015 года. Подробнее в следующем номере.
Ваша Наталия Боброва

СЛОНЫ НЕ ПРОКАТИЛИ

Юная кинозвезда **Наташа Михалкова** провела ноябрьские каникулы в Iniala с мамой **Дашей**

Наташа Михалкова, звезда фильма «Солнечный удар», и ее мама Даша неделю отдыхали в отеле Iniala в Таиланде. Здесь же продолжила съемки для журнала Hello! (не пропустите в ближайшем номере). А пока Даша поделилась с нами впечатлениями.

На какой вилле вы жили?
 Мы отдыхали компанией – три мамы и четверо детей. И для нас Siam подошла идеально. На этой вилле три большие спальни, гостиная и терраса. Ребята бесились в бассейне и играли в прятки на пляже, а у каждой мамы было свое пространство. Понемногу дети стали с мамками, но потом согласились «перехватить» детский отель. Для resorthouse-отелье путешествие я бы посоветовала. Но, в идеале надо снимать всю Iniala на большую компанию.

Как вы проводили время в Iniala?
 По утрам или boot camp на пляже с кокосами и бамбуковыми палками вместо мячей и баров, или 20 км на велосипеде до храма или запада. Даем каталог. Занимались йогой на закате. Iniala стоит прямо на пляже, и мы ходили купаться по пять раз в день, ведь от нашей террасы до воды было всего 20 шагов.

А чем занималась Наташа?
 У Наташи не было ни секунды покоя. Она даже занималась тайским боксом. Каждый день сотрудницы kid's hotel придумывали для детей что-то новое: экскурсию на рыбный рынок, поездку в ботанический сад, где можно срывать экзотические фрукты прямо с дерева, посещение каучуковой плантации (и даже поиск сокровищ на пляже. И мы проводили в теплом море. Единственное, что Наташе не понравилось – это ездить на слоне. Она боялась высоты, и ей было жалко слона.



Нам всем очень не хотелось уезжать из отеля Iniala, это настоящий рай на берегу моря

Что понравилось больше всего?
 Сервис. Ни о чем не надо думать. Все забыл берет на себя персонал. Даже в поездках нас сопровождал батлер Iniala.

Вопрос к вам, как к гурману: сколько бы звезда было у ресторана Azimendi, если бы в Таиланде был Michelin?
 Безусловно, три. У шефа Azimendi Энцо Ана есть рестораны Azimendi's тремя звездами Michelin в Стране Басков. Именно там с ним и познакомился Марк, владелец Iniala. Я пока там не была, но все мои знакомые, кто был в обоих ресторанах, говорят, что в Таиланде даже интереснее и вкуснее. В Azimendi мы были всего один раз. Но и каждый день нас кормили прекрасно. В Iniala нет меню, для вас приготовят то, что вы попросите. Так что несложно накормить даже капризных детей, а самим есть вкусно, разнообразно и то, что хочется. Мне понравилось сочетание арбузом и кокосовое мороженое с шоколадными чипсами. □

НЕЧУЖОЙ МОНАСТЫРЬ

В коллекции Ars Vitae появился новый отель **Relais San Maurizio**

Монахи-цистерцианцы, основатели монастыря в Пьемонте, знали толк в земных радостях. Теперь среди оставленных иноками фресок и в видном на посаженных ими виноградниках расположился отель Relais San Maurizio, ставший центром паломничества гурманов со всего света.

Монахи-цистерцианцы, основатели монастыря в Пьемонте, знали толк в земных радостях. Теперь среди оставленных иноками фресок и в видном на посаженных ими виноградниках расположился отель Relais San Maurizio, ставший центром паломничества гурманов со всего света.



Но даже если вы не успеете попробовать поленту или ризотто с местным белым или черным трюфелем в ресторане Guido da Costigliole (одна звезда Michelin), не отчаивайтесь. Шеф-повар Андреа Алькьяти в любое время года

порадует вас блюдами из того, что растет на местных холмах. К тому же в лику каристоркантичным белому и черному трюфелем, здесь цветет «летний» трюфель, не такой дорогой, но блюда с ним от этого не стано-

вятся менее вкусными. А 2800 бутылок в винном погребе Relais San Maurizio тоже наверняка помогут вам справиться с разочарованием. Вина Barolo и Barbaresco относятся к главным достопримечательностям Пьемонта.

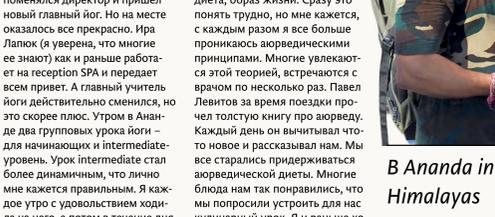
Монастырь был построен на одном из пяти Солнечных гор, пересекающих Европу. Тогда сюда была залогом богатства. Сегодня это залог здоровья, поправить которое вы можете в солнечных пещерах в спа Grota del Sale, использующих целебную силу микроэлементов соли.

Из бассейна на вершине холма открывается завораживающий вид на долину. Монахи-цистерцианцы, безусловно, умели ценить радости жизни. Нам остается только следовать их примеру. □

спорт и красота

КИРИТИЧЕСКИЙ СЕАНС

Air India запустила прямой рейс Москва–Дели. Наталия Боброва решила протестировать его, а заодно в третий раз побывать в Ananda in The Himalayas



Новые виллы 787 теперь летают по этому маршруту четыре раза в неделю. Время вылета удобнее, чем у «Бразилота». А еще в бизнес-классе сидения раскладываются в самую настоящую кровать. И даже пижамы дают. И кормят вкусно. Так что всячески рекомендуем.

В Ananda направлялась я с несколькими внутренними опенниками, так как за последнее время там поменялся директор и пришел новый главный йог. Но на месте оказалось все прекрасно. Ирад Лапок (я уверена, что многие ее знают) как и раньше работает на reception SPA и передает всем привет. А главный учитель йогой действительно сменился, но это скорее плюс. Утром в Ананде два групповых урока йогой с названиями и intermediate уровня. Урок intermediate стал более динамичным, что лично мне кажется правильным. И каждое утро с удовольствием ходила на него, а потом в течение дня занималась еще раз йогой уже индивидуально. И несколько раз с новым йогом Кирином. Это первый учитель йогой, который подтолкнул меня к самостоятельным занятиям. До этого мне казалось, что трудно правильно выполнить порядок асан, но он убедил меня, что это не так уж и сложно. А после моего отказа он прислал

мне несколько вариантов самостоятельных занятий, составленных специально для меня. Давать atter-ananda on-line консультации готовы всем гостям, и это касается не только йогой, но и аюрведы. Приехав в Ananda, каждый гость встречается с аюрведическим доктором: он определяет, в каком состоянии находится доши и что нужно делать, чтобы их сбалансировать. Обсуждается диета, образ жизни. Сразу это понять трудно, но мне кажется, с каждым разом я все больше проникаюсь аюрведическими принципами. Многие увлекаются этой теорией, много читают с врачом по несколько раз. Павел Левитов за время поездки привел толстую книгу про аюрведу. Каждый день он вычитывал что-то новое и рассказывал нам. Мы все старались придерживаться аюрведической диеты. Многие блюда нам так понравились, что мы попросили составить для нас кулинарный урок. Я и раньше ходила на эти занятия, но ни разу потом дома ничего не готовила. А в этот раз мы сами выбрали блюда, которым хотели научиться, чтобы те дали гостям поинтереснее. Дома уже дважды были индийские ужжины.



В Ananda in Himalayas инструктор тренажерного зала Лакхам – лучший стрейчер в мире



Пару раз за неделю мы сходили на утренний стретчинг. Мы шли почти два часа, а потом с чувством выполненного долга любовались заснеженными вершинами Гималаев. В другой день вечером мы сходили в Ринчиен в храм Арти (фото сверху справа), а после окончания церемонии сфотографировали местных коров и даже ослисти-вили весткого ювелира, у которого на FB почти все «френды» из России. Ну, а все свободное время мы провели в спа, наслаждаясь аюрведическими и не только процедурами. Ирина Волская, искусственная в вопросах спа, по результатам этой поездки поставила Ananda на первое место в своем рейтинге мировых спа. □

рестораны и бары

НА ВЫСОТЕ

Консьерж **L'Arrogée Courchevel** **Антонио Казинья** рассказывает новости отеля

Отель находится в центре самого престижного горнолыжного курорта – Куршевеля, поэтому ему приходится постоянно совершенствоваться, чтобы оставаться на должной высоте.

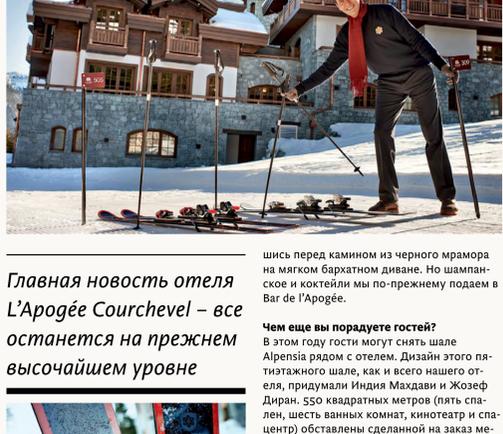
Когда начинается сезон?
 В этом году L'Arrogée принимает первых гостей 12 декабря.

Чем можете похвастаться в этом сезоне?
 Наша самая главная новость – новый шеф-повар в ресторане Le Comptoir de L'Arrogée Courchevel. Это будет Жан-Люк Лефрансуа, он начинал в Le Bristol, работал в лучших ресторанах Парижа. Он из тех поваров, что чтут традиции, но при этом на их основе создают нечто новое, свое, неповторимое. К тому же для L'Arrogée, как и для всех отелей Oetker Collection, важно, чтобы повар готовил из местных продуктов.

Какие блюда из нового меню особенно понравились лично вам?
 Крем-суп из топинамбура, маленькие фрикадельки из мяса птицы, телячья ножка, карамелизованные в пикетом масле, полента с маленькими оливками. Мне нравятся такие неожиданные сочетания. К тому же все эти блюда очень легкие.

Наверное, сначала новому повару придется тяжело?
 О да, ведь почти сразу после открытия начинается череда праздников – католическое Рождество, Новый год, православное Рождество (у нас много русских клиентов, поэтому мы всегда отмечаем и этот праздник). И каждый раз мы устраиваем специальный праздничный ужин для наших гостей. Но – нововведение по сравнению с прошлым годом – в этом сезоне Le Comptoir de L'Arrogée Courchevel будет открыт только на ужин.

И наконец, все праздники будут заканчиваться шампанским в Champagne Bar?
 Тут я должен вас огорчить – в этом году



Главная новость отеля L'Arrogée Courchevel – все останется на прежнем высочайшем уровне

мы открывали бар Champagne в CIGAR Lounge. Теперь здесь можно наслаждаться лучшими марками иглы – Monte Cristo, Partagas, Roméo et Juliette, а также отстроив-

шись перед камином из черного мрамора на мягком бархатном диване. Но шампанское и коктейли мы по-прежнему подаем в Bar de L'Arrogée.

Чем еще вы порадуете гостей?
 В этом году гости могут увидеть шале Alpenia рядом с отелем. Дизайн этого пятиэтажного шале, как и всего нашего отеля, придумали Илья Махадвани и Жозеф Диран. 550 квадратных метров (пять спален, шесть ванных комнат, кинотеатр и спа-центр) оборудованы сделанной на заказ мебелью. Конечно, гости могут пользоваться всеми услугами отеля, но у них еще будут личный повар и батлер.

А что вы скажете о детском клубе?
 О, в прошлом году он пользовался таким успехом – причем не только среди гостей нашего отеля, но и среди постояльцев других гостиниц в Куршевеле, что мы решили ничего в нем не менять. □

дали прикурить



Сигарная комната в храме здоровья Palace Metano
 Хотел бы отметить Анри Шено безжалостно требует выполнения всех своих предписаний по части диеты, прогулок и занятий спортом, одну единственную слабость своим гостям он все же позволяет. После основного обеда вы можете выкурить сигару в специально отведенной сигарной комнате с большим французским окном, выходящим в парк. К сожалению, коньяк к сигаре не полагается. □

В Grand Hotel Park в Гутаде появилась курительная комната
 В швейцарских отелях любителей сигар не очень жалуют. Всего в трех отелях можно зайти в курительные комнаты. Одна из них – в Grand Hotel Park в альпийском Гутаде. Вентиляция здесь осуществляется за счет специальных «дырочек» в полу. Честерфильдские коньяк, «сигарное меню» и лучшие коньяки создают особую атмосферу английского клуба. □

В Brenners Park-Hotel & SPA заботятся о гостях-курильщиках
 Если вы не привыкли к своей сигарете, то попробовать будет приятно с друзьями в ресторане, после того как вы насладились сигарой, в Brenners Park вам выдают смюклинг, который курить следует специально для подобных случаев. Что удивительно, смюклинг сидит как влитое, но консьерж не спешит делиться секретом, у какого портного они были заказаны. □

РЫБА? МЯСО? ТРЮФЕЛИ!

Шеф-повар лондонского Ritz **Джон Уильямс** работает в отеле уже 10 лет

У Джона Уильямса в подчинении бригада из 54 повара. Они отвечают за меню в The Ritz Restaurant, The Palm Court и The Rivoli Bar.

Мой отец был рыбаком, мы жили на северо-востоке Англии. Уже тогда я почувствовал вкус простой, но свежей и натуральной местной рыбы, одним из наших любимых блюд недавно был признан ланкаширский fish & chips в стране. И до сих пор, несмотря на то что я работал в самых лучших ресторанах Лондона, я считаю, что мало что сравнится со старой доброй треской с жареной картошкой.

Ваше фирменное блюдо?
 Я просто не представляю свою жизнь без трюфелей. Наверное, в Великобритании я самый большой любитель трюфелей. Мне нравятся черные французские трюфели. Я его чищу, обмазываю сливом дуа-гра, заворачиваю в тонкий листик



свиного сала, затем в тесто для бриошей и пеку 45 минут.

Ваш любимый ресторан?
 Последний раз, когда поехал в ресторан стал для меня настоящим потрясением, это был ресторан Гордона Рамзи на Royal Hospital Road. Я бы не сказал, что это лучший ресторан в мире, но едва там была величественная. Мой любимый ресторан – Michel Bras в Лягюйоле на юго-западе Франции.

Какая ваша любимая кулинарная книга?
 Любая книга Алана Дюкасса совершенно уникальна. Почему? Он берет проверенную классику и бережно адаптирует ее к современности.

Кто научил вас готовить?
 На меня очень повлияла моя мать. Не то чтобы она специально меня учила, но я наблюдал за тем, как она готовит –

простою деревенскую еду, но всегда с вкусом, и всегда из свежих продуктов. Когда она готовила воскресные обеды, мой обязанностью было чистить ее картошку. И до сих пор я чищу ее так, как научила меня мама – очень тонко. Потому у меня было прекрасное учитель – Мишель Бурден, Марио Лесник, но я все же скорее самоучка. Кулинария – это одиночное плавание. □

моя семья и другие звери

Плавать по собакам

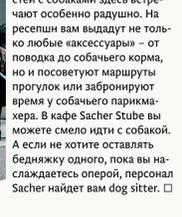
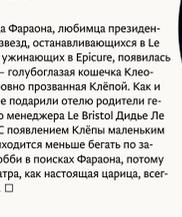
Не секрет, что вода в термальных источниках, на которых стоит отель Fonteverge, такая мягкая, что подходит для купания даже новорожденных. Поэтому в отеле есть детский бассейн с термальной водой, а также детские процедуры в спа-инсталции, массаж и все то, что обычно считается привилегией взрослых. Но самое необычное в Fonteverge – бассейн с термальной водой для собак. Четвероногие клиенты пользуются здесь особым расположением: в отеле есть номера для проживания с собаками, а на кухне можно заказать еду для своего питомца. □



В Рождество все немного эльфы
 В парке Рива дель Гарда, в гараже от отеля Lido Palace, можно зайти к Санта-Клаусу. По пятницам, субботам и воскресеньям можно помочь ему воскресить поздравительные открытки и подарки. Чтобы достойно справиться с этим непростым делом, придется получить квалификацию в близлежащей «Академии Эльфов», где заочно ребенку Эльфов создано рождественское эльфов. За терпение родителей вознаграждает праздничная гастрономическая программа с блюдами из местного белого трюфеля от шеф-повара Джульетте Сестино в ресторане Il Re della Busa отеля Lido Palace. □

Эксплуатация детского труда

В этом зимнем сезоне руководителю Vadpuff's Palace будет... ребенок от шести до 12 лет. Конечно, директор отеля Ханс Видеман очень немногое может, да и сама должность «младший управляющий» подразумевает, что сотрудник должен справиться с несколькими десятками кандидатов, будет представлять интересы отеля самым маленьким гостям, курировать детские программы, обслуживать детские меню. А то января он пригласит ровесников на «пикантный вечеринку» в King's Club, старейший ночной клуб Швейцарии. В программе – сумасшедшие веселье, горячий шоколад и битва вальсов. □



Клепа-манья
 У бирманца Фараона, любимца президентов и кинозвезд, останавливающихся в Le Bristol или ужинающих в Ericrice, появилась подруга – голубоглазая кошечка Клеопатра, любимо прозванная Клеопатра. Как и Фараона, ее полюбила отелю родители генерального менеджера Le Bristol Дьяне Ле Кальвье. С появлением Клепы маленьким гостям приходится меньше бегать по закоулкам любви в поисках Фараона, потому что Клеопатра, как настоящая царица, всегда на виду. □



Собачья жизнь
 Основательница отеля Sacher Анна Захер редко появляется на публике без своих любимых бульдогов, поэтому гостей с собаками здесь встречают особенно радушно. На ресепшен вам выдадут – только любящие «кассеты» – отповода до собачьего корма, но и посоветуют маршруты прогулок или заборонированных зон собачьего паркинга. В кафе Sacher Stube вы можете смело идти с собакой. А если не хотите оставлять безнадзорно одного, пока вы наслаждаетесь оперой, персонал Sacher найдет вам dog sitter. □

КАК ОНО ТАМ? Наши друзья и партнеры впечатлеными от поездок в отели Ars Vitae

АРТЁМ СЕРЯКОВ,
Art Swiss Group

В огромном парке с апельсиновыми деревьями теряется три виллы Grand Hotel Excelsior Victoria, в котором сочетается историческая роскошь и комфорт современного пятизвездочного отеля. Здесь живешь как в музее, в каждом люксовом номере чувствуется атмосфера XIX века, ведь поместье хранит воспоминания о пяти поколениях семьи Фьорентино и их знаменитых гостей (Эрикико Карузо, Джек Леммон, Мариллин Майер, Софи Лорен). Наслаждайтесь завораживающим видом на Неаполитанский залив и Везувий, открывающимся со скалистого берега. □

ВИКТОРИЯ СОЩЕНКО,
BOTA

Когда я первый раз попала в Il Borgo, я была поражена аутентичностью этого места. В моем представлении идеальной тосканская вилла с антикварной мебелью, окруженная бескрайними лесами, должна выглядеть именно так. А бело-голубое небо стало отличной декорацией к одной из наших свадебных церемоний, организованных в этом поместье. Еще мне понравилось вкуснейшее вино, которое производят прямо на территории отеля. Такое соседство удобно и с точки зрения цены, и с точки зрения логистики для любого большого мероприятия. □

ДМИТРИЙ ПАНЮШКИН,
Intelco

Когда я рассказываю друзьям и клиентам в Fregate Island Private, я лишь в последнюю очередь говорю о виллах, ресторанах и прочих «сладостях» роскошного отеля. Для меня Фрегат – это, прежде всего, ОСТРОВ. Невероятно ощущение полного слепящего с неба родной не покидает вас, где бы вы ни находились – на одной из 17 вилл, в ресторанах или на одном из семи пляжей острова. Одна из самых больших в мире плавучих гигантских черепах и тысячи птиц, проживающих на острове, всегда напоминают вам, что вы всегда лишь гость в этом уникальном месте, где каждый ощущает себя Робинзоном. Unique on The Planet. □

АЛЕКСЕЙ РОДИОНОВ,
Travel SHA

Клиника SHA – это сказочное место на холме, где взгляд влюбленной пары радуется глаз. Уникальная методика питания, медицинский центр и, главное, подход персонала делают свое дело: ты почти сразу начинаешь себя чувствовать гораздо лучше. Я никогда не думал, что можно так быстро что-то поменять в своей голове в лучшую сторону, причем так, что это ощущается на всем организме. Секрет SHA прост: правильное питание плюс правильный подход к самому себе. И тогда жизнь станет ярче: ярче, легче и интереснее! □