

# АЭРОФЛОТ

АЭРОФЛОТ  
Российские авиалинии

STYLE

ДЕКАБРЬ 2018



МАГИЯ  
ЧЕРНОГО

БОЛЬШАЯ ЖИЗНЬ  
МАЛЕНЬКОГО  
ПЛАТЬЯ

СКАЗКА  
СТРАНСТВИЙ

ЗА ЧТО ЮВЕЛИРЫ  
БОГОТВОРЯТ  
ВОСТОК

СЛОВАРНЫЙ  
ЗАПАС

РАСШИРЯЕМ  
ЗНАНИЯ  
В БЬЮТИ-СФЕРЕ

КАК КАРТА  
ЛЯЖЕТ

ЧЕТЫРЕ СЦЕНАРИЯ  
НОВОГОДНЕЙ  
НОЧИ

ГОДОВОЙ  
ОТЧЕТ

ЛУЧШИЕ НОВЫЕ  
ОТЕЛИ — 2018

16+

# ВИДЕЛИ НОЧЬ

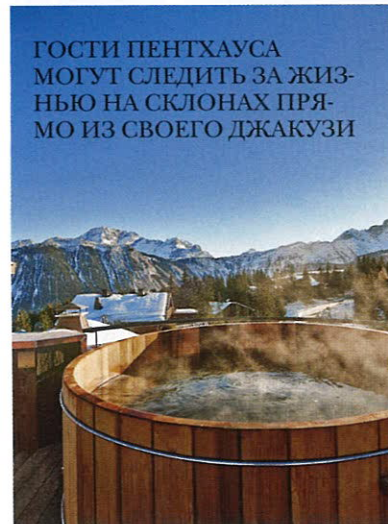


# Царь ГОРЫ

Завсегдаев горнолыжного курорта Куршевель 1850, где даже подъемники **ОФОРМЛЯЕТ КАРЛ ЛАГЕРФЕЛЬД**, ничем не удивишь. И все же те, кто побывал в отеле L'Arogée Courchevel, признают, что его назвали так не случайно

**С**овременным джетсеттерам, хорошо разбирающимся в мире трэвел-люкса, бренд Oetker Collection говорит о многом. В частности о том, что все отели, собранные в этой коллекции, предлагают своим гостям действительно уникальные впечатления от пребывания на их территории. На сегодняшний день понятие «роскошь» качественно эволюционировало. Еще недавно главными критериями дорогостоящего гостеприимства были уровень сервиса и качество услуг, то есть требовалось прежде всего устроить тело дорогого гостя как можно удобнее. Теперь же отели класса люкс сражаются на своем поле за право посильнее удивить клиентов и пытаются перевести «зону комфорта» в сферу эмоций. Отель L'Arogée Courchevel, жемчужина в коллекции Откеров, — отличное тому подтверждение. Для оформления интерьеров был приглашен звездный дуэт дизайнеров Индии Мадави и Жозефа Дирана, чей амбициозный девиз звучит так: «Мы не строим дома,

мы пишем сценарии для жизни». Прежде чем утвердить план каждого из 53 номеров отеля, они пошагово расписали идеальный быт будущих постояльцев. В результате предметы под рукой гостя (скамейка для переобувания, столик — поставить бокал, гнездо для подзарядки) материализуются ровно в тот момент, когда он о них подумал. Сверкающие белизной красоты трех долин успевают за полдня утомять лыжника своим холодным совершенством, поэтому внутри отеля много теплых цветов, южных мотивов и текстильных акцентов. Возглавить кухню доверили уроженцу Руана, Жан-Люку Лефрансуа, страстному экспериментатору и ученику таких известных шеф-поваров, как Доминик Буше и Элен Дарроз. Его безграничная фантазия распространяется не только на новые вкусовые сочетания продуктов (преимущественно локальных), но и на эстетический аспект подачи. Поэтому каждая новая перемена блюд превращается в небольшой перформанс, который немедленно оказывается на просторах инстаграма — не запостить такие съедобные шедевры просто невозможно! Каждое утро «сервисмены» ожидают гостей в ski room, заранее подготовив снаряжение и прогретые ботинки, — отсюда можно сразу попасть на трассу и съехать к ближайшему подъемнику. Но по пути к новому счастливому дню вас ждет еще одно незабываемое впечатление. Одна из старейших цветочных лавок во Франции открыла свою флористическую мастерскую в L'Arrogée. Где? Просто идите на аромат. ♦



ГОСТИ ПЕНТХАУСА МОГУТ СЛЕДИТЬ ЗА ЖИЗНЬЮ НА СКЛОНАХ ПРЯМО ИЗ СВОЕГО ДЖАКУЗИ



ИЗ ОКОН ОТЕЛЯ, РАСПОЛОЖЕННОГО НА МЕСТЕ БЫВШЕГО ОЛИМПИЙСКОГО ТРАМПИНА, ОТКРЫВАЕТСЯ ГОЛОВОКРУЖИТЕЛЬНЫЙ ВИД НА ЗАСНЕЖЕННУЮ ДОЛИНУ



КУХНЯ РЕСТОРАНА LE COMPTOIR СОХРАНЯЕТ УВАЖЕНИЕ К ФРАНЦУЗСКИМ ГАСТРОНОМИЧЕСКИМ ТРАДИЦИЯМ, ОДНАКО ПРИ ЭТОМ НОСИТ ОТЧЕТЛИВЫЙ АВТОРСКИЙ ХАРАКТЕР

