

№4 2023

SL

SECTOR LUXE
INTERIORS & LIFESTYLE
MAGAZINE

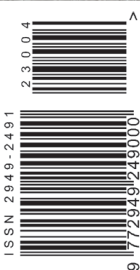
ДИЗАЙНЕРЫ VS
РЕСТОРАТОРЫ

КЕРАМИКА
В ИНТЕРЬЕРЕ

МАРШРУТЫ
ДЛЯ ГУРМАНОВ

КУХНЯ
КАК МЕСТО
СИЛЫ

16+



Александр Кулиш,
заядлый путешественник,
автор телеграм-канала
Globe Trotter



У одного моего знакомого есть хобби — путешествуя, он посещает рестораны с наградами. Он побывал, кажется, везде, где стоило побывать с точки зрения гастрономии, от Японии до Страны Басков. Недавно он написал в запрещенной сети: «Если вы впервые в Париже и у вас есть время только на один ресторан — без сомнений рекомендую вам L'Épicure Эрика Фрешона, лучший из лучших среди ресторанов традиционной французской высокой кухни». Я это мнение полностью разделяю. Чтобы понять современную кухню, надо начинать с основ. А лучше, чем Фрешон, эти основы мало кто себе представляет: его бресская пулярка — безусловный эталон. Да и вообще высокую кухню

изобрели во Франции, поэтому L'Épicure — идеальный выбор. К тому же ресторан расположен в парижском отеле-дворце Le Bristol. В то время как гостиница олицетворяет собой все лучшее во французском гостеприимстве, ресторан — бастион кулинарной традиции.

Так, однако, происходит далеко не во всех роскошных отелях. Отель класса люкс не всегда символ высокой, да и в принципе какой бы то ни было гастрономии. Глобализация приводит к тому, что отели в своих ресторанах предлагают усредненное меню международной кухни, стремясь угодить всем подряд. Неизменные салат «Цезарь», бургер, спагетти болоньезе и переваренное (если дело происходит не в Италии) ризотто вы сможете заказать, даже не заглядывая в меню, — эти блюда там точно будут. Все это делает большинство гостиничных ресторанов бесхарактерными. Такова уж судьба формата: еда должна быть безопасной, нейтральной и понятной гостям из любой точки мира. И лишь настоящие авторы способны изобрести такой бургер, чтобы он понравился и детям, и гурманам. В выигрыше оказываются отели, сделавшие ставку на авторов. Так было в отеле Métropole Monte-Carlo со времен легендарного Жоэля Робюшона, традиции которого продолжает сегодня его ученик Кристоф Кюссак. Стратегии глобального сотрудничества со звездным шефом придерживаются самые прозорливые международные сети: отели Bulgari запускают по всему миру рестораны с Нико Ромито, а Cheval Blanc — с Арно Донкелем. Но бывает и наоборот: великий шеф становится отелем. И здесь практика показывает, что рестораторы лучше разбираются в гостеприимстве, чем отельеры в гастрономии. Недаром лучшие генеральные менеджеры — выходцы из отдела, управляющего гостиничными ресторанами. Отели шефы открывают в тот момент, когда их ресторан становится точкой притяжения для гостей, приехавших издалека и которым неплохо бы где-то поселиться. Идеальный пример такого ресторана — легендарный Michel Guérard одноименного шефа, основоположника новой французской кухни, в ему же принадлежащем отеле Les Prés d'Eugénie в Ландах. Мишель Герар в 1972 году женился на дочери основателя бренда Biotherm Кристин Бартелеми, семье которой принадлежало несколько спа во Франции. Молодожены переехали в крошечный городок Эжени-Ле-Бен, где им достался в управление не слишком успешный спа-центр. Пока Кристин повышала уровень спа-процедур, Герар изобрел cuisine minceur — облегченную версию традиционно тяжелой французской кухни. И вместе они вдохнули душу в отель, который в итоге стал местом паломничества гурманов со всего мира.

В общем, когда дело касается еды, значение имеет только талантливый шеф на кухне. А отель — это лишь стены, которые способны украсить вам изысканный ужин роскошной обстановкой, дать повод наряжаться, придать более высокий статус походу в ресторан — и увеличить сумму в счете. →

Маршрутом ГУРМАНА



Великие рестораны не всегда расположены в великих отелях. Но если это так и вам удалось спланировать свое путешествие с гастрономическим прицелом, вы будете вознаграждены дважды.

ТЕКСТ: ЕКАТЕРИНА ЕЛИСТРАТОВА

LE BRISTOL Париж, Франция



Выбрав в качестве точки отсчета своего гастропутешествия парижский Le Bristol, вы убиваете одним выстрелом всех зайцев. Отель-дворец, идеально расположенный в самом центре города, много лет считается эталоном качества в индустрии высокого гостеприимства. В то время как рестораны отеля, которые с 1999 года возглавляет великий Эрик Фрешон, за последние 20 лет украсили целые

четыре звезды «Мишлен». Итак, поселившись здесь, вы должны: попробовать в Epicure блюда, ставшие частью гастрономического достояния страны; заказать в номер «завтрак с Пикассо», то есть съесть знаменитые яйца с кленовым сиропом и икрой, любясь подлинником картины «Дом в Жуан-ле-Пен»; и наконец, узнать, как пекут «живой» хлеб из муки, намеленной здесь, на мельнице в «Бристоле».

