

ELLE

WWW.ELLE.RU

ELLE

STRIKE
A POSE

ОКТАБРЬ 2019



ТАНЦУЮТ
ВСЕ

БОДИ И ПОЗИТИВ

D: 99018R; E: 818R; SK: 1018R; AB: F; GB: LL; N: 105018R; SLD: 101018R;
CZ: 101018R; O1: 184018R; GE: 72018R; DK: 8518R; A: 97; NOX: S; 97; SEK: CZ; 325; CZK

ISSN 1560-3180



19010



9 771560 318003



ФРЕШОН = LE BRISTOL

В ГЛАВНОМ ПАРИЖСКОМ ОТЕЛЕ ПРАЗДНУЮТ СРАЗУ ДВЕ ВАЖНЫЕ ДАТЫ, СВЯЗАННЫЕ С ЖИЗНЬЮ И ТАЛАНТОМ ЛЮБИМОГО «ПОСТОЯЛЬЦА», — ЛЕГЕНДАРНОГО ШЕФ-ПОВАРА ЭРИКА ФРЕШОНА

ПАРИЖ

Как «заехать» в именитый и баснословно дорогой парижский отель на двадцать лет? И «не покидать» его ни на сутки? Спросите у легендарного шеф-повара Эрика Фрешона, который справляет в этом году двойной юбилей, — один из главных шеф-поваров Франции 20 лет руководит кухней местного «гранд-ресторана» Éricure и 10 лет щеголяет третьей звездой гида Michelin. В этих суммарных 30 свечках на торте — преданность уровню ордена Почетного легиона, которая позволила Фрешону стать гастрономическим именем нарицательным самого Le Bristol. Важно, что за эти годы шеф-повар не просто не «устарел», а продолжает вальяжно двигать мировую кухню вперед, не растеряв ни на щепотку ни своего мастерства, ни фирменную улыбку. Как говорят гастрономические критики, «оригинальность без показной роскоши», стремление с каждым взмахом ножа или миксом специй расширить понятие французской кухни. Представьте себе именитого балетмейстера, который для каждой постановки умудряется находить новые революционные движения, не отклоняясь при этом от общего рисунка танца. Летописью и небольшим хулиганством Фрешона стало юбилейное меню, ради которого забронировать столик в Éricure на собственную важную дату стоит прямо сейчас. www.oetkercollection.com

Макарони с черным трюфелем, артишоком и фуа-гра от ЭРИКА ФРЕШОНА — весомый аргумент, ради которого стоит вновь приехать в ПАРИЖ

