

ELLE

STRIKE
A POSE

ОКТЯБРЬ 2019

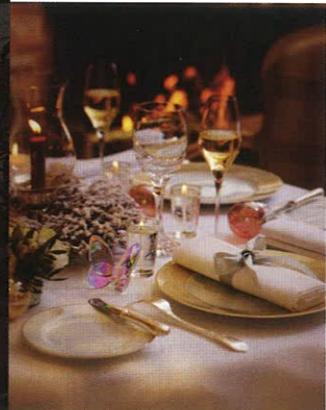
WWW.ELLE.RU

ТАНЦУЮТ
ВСЕ

БОДИ И ПОЗИТИВ

D:920EUR E:85EUR SK:10EUR A,B,GER L:110EUR SLO:105EUR
CZ:107EUR CH:160EUR GB:720EUR DK:85DK N:97 SEK:12.35 CZK





ФРЕШОН = LE BRISTOL

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

ПАРИЖ

Как «заяхать» 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 справляется в этом году двойной юбилей, — один из главных шеф-поваров Франции 20 лет руководит кухней местного «гранд-ресторана» Épicure 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 Épicure 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

