

TRAVEL CONCIERGE

SKY CLUB

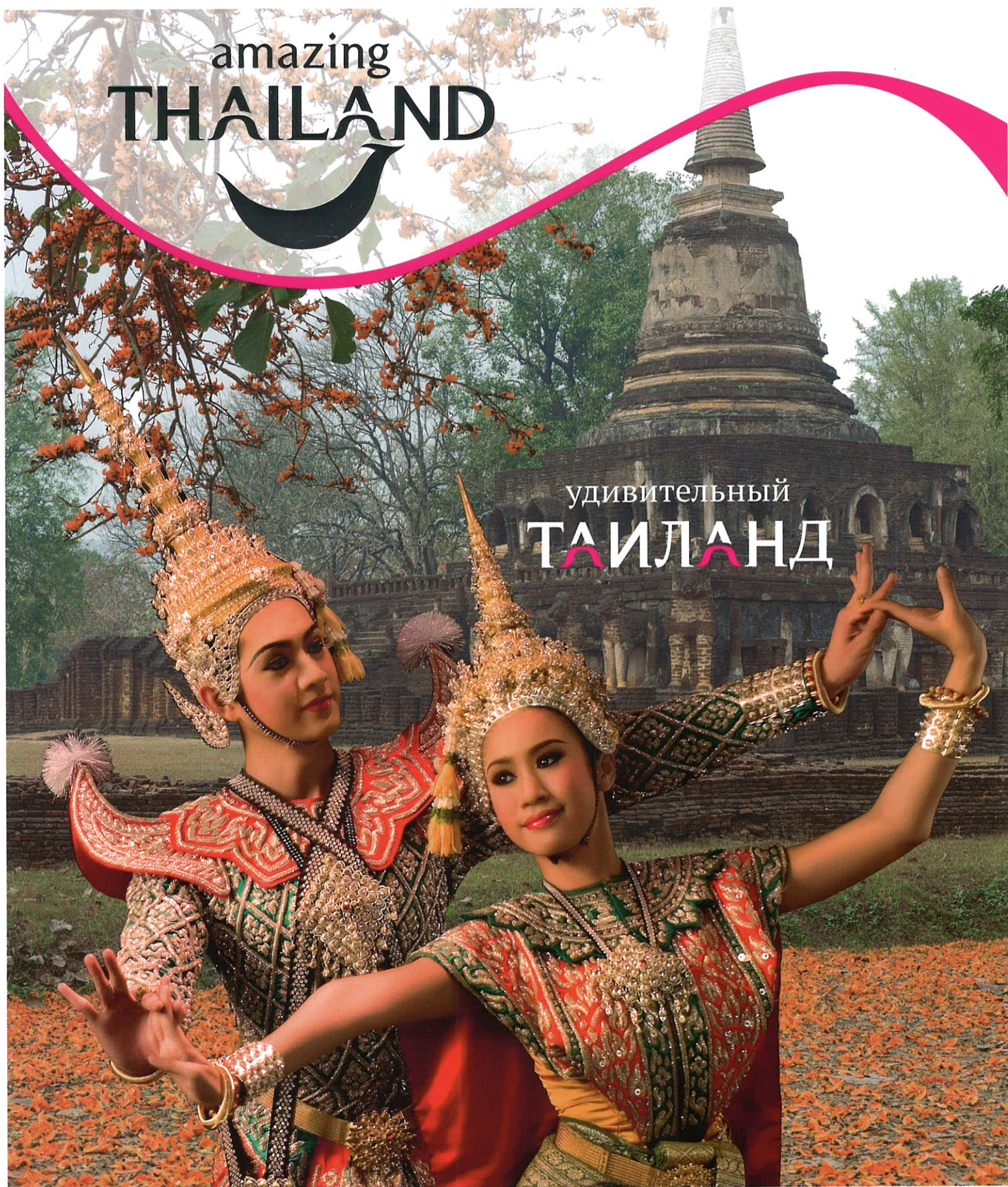
MAGAZINE

МОСКВА, УЛ. ВОЗДВИЖЕНКА, 9, ТЕЛ. +7 (495) 215 52 30 • САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, УЛ. КАРАВАННАЯ, Д. 1, ТЕЛ. +7 (812) 740 11 15 • WWW.SKY-CLUB.RU

#6 '2016

amazing
THAILAND

удивительный
ТАИЛАНД



LE BRISTOL PARIS В СЕРДЦЕ КАЖДОГО



ПОЛНОЕ ОПИСАНИЕ LE BRISTOL PARIS ЗАНЯЛО БЫ ДЕСЯТКИ СТРАНИЦ. МЫ ЖЕ ОТМЕТИМ САМЫЕ ЯРКИЕ ДЕТАЛИ ЕГО ИСТОРИИ И НАСТОЯЩЕГО. И ВОТ ОДНА ИЗ НИХ: ЭТО ПЕРВЫЙ ОТЕЛЬ В ПАРИЖЕ, ГДЕ БЫЛИ УСТАНОВЛЕННЫ КОНДИЦИОНЕРЫ, ЧТО ПОКАЗАТЕЛЬНО. ПОДОБНЫХ РЕКОРДОВ У LE BRISTOL PARIS МНОГО.



С НАЧАЛА ЭТОГО ГОДА ОТЕЛЬ УДОСТОЕН ТИТУЛА "ЛУЧШЕГО ГОРОДСКОГО ОТЕЛЯ МИРА", А ЕГО РЕСТОРАН EPICURE ЗАНЯЛ ТРЕТЬЕ МЕСТО В СПИСКЕ ЛУЧШИХ РЕСТОРАНОВ МИРА. ОН ПОЛУЧИЛ 5 ЗВЕЗД ПРЕСТИЖНОГО FORBES TRAVEL GUIDE.



ВИД ИЗ SUITE PENTHOUSE



SUITE TERRASSE



SUITE IMPERIALE



РЕСТОРАН CAFÉ ANTONIA И ВНУТРЕННИЙ ДВОРИК ОТЕЛЯ

Все 188 номеров и сьютов отеля – светлые и просторные, уютные и гармоничные. Радикально изменились два самых известных сьюта **пентхаус** и **панорамный сьют** (Suite Panoramique). В последнем снимался фильм Вуди Аллена "Полночь в Париже".

Линейку престижных сьютов дополнили **Suite Lune de Miel** и **Suite Imperiale**. Из Suite Lune de Miel открывается панорамный вид на достопримечательности французской столицы, в том числе Эйфелеву башню. Гостям этого номера могут сервировать стол непосредственно в апартаментах блюдами от шеф-повара Эрика Фрешона.

В Suite Imperiale (320 кв. метров) – гостиная с паркетным полом, салон с полотном работы французского художника Жана-Батиста Патера, основная спальня с уголком для приема гостей, просторной гардеробной, ванной комнатой площадью 23 кв. метра, облицованной розовым мрамором Auchoye, с ванной, душем-хаммамом. Вторая спальня с отдельной ванной комнатой.

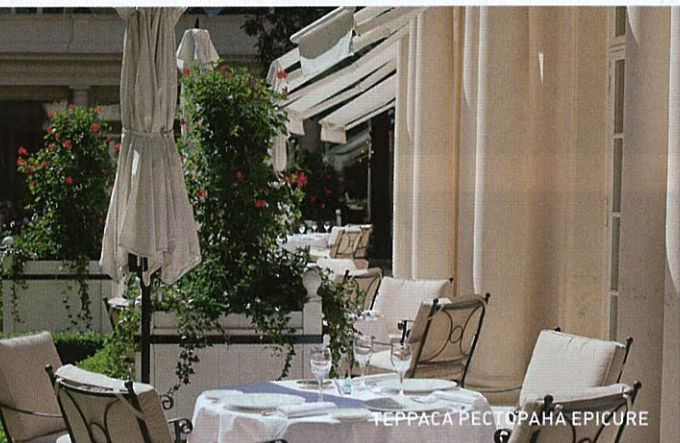
Редкий отель может похвастать четырьмя звездами Мишлен, как Le Bristol Paris. Три – у ресторана **Epicure**, одна – у брассери класса люкс **Le 114 Faubourg**. В настоящее время кухней отеля заведует шеф-повар Эрик Фрешон, обладатель трех звезд Мишлен и титула "Лучший работник Франции" (Meilleur Ouvrier de France). В его команде еще пять лауреатов столь почетного звания – шеф-повар Франк Леруа, метрдотели Фредерик Кайзер и Кевин Шамбенуа, бармены Максим Эрт и Алексис Тауфик. За десертную программу отвечает Лоран Жаннен, отмеченный титулами "Шеф-кондитер 2011" и "Лучший шеф-кондитер 2016" Международной Академии Гастрономии. Карта вин с 2 200 наименованиями представлена шеф-сомелье Марко Пеллетье. Кухня Эрика Фрешона по праву называется "высокой". Вместо трендов, этот мэтр гастрономии руководствуется сезонностью, вкусовыми

Открытый в 1925 году **Le Bristol Paris** с первых дней завоевал репутацию безупречного и одновременно теплого и душевного. С 1978 года и по настоящее время его собственником является немецкая группа "Доктор Откер", владеющая активами на Лазурном Берегу, в Швейцарии, Германии. Le Bristol Paris первым во Франции был удостоен звания "отель-палас". Отель неоднократно и масштабно модернизировали. В 1948 году достроили ансамбль. В 2009 году стартовала реновация продолжительностью шесть лет. Все это время принимали гостей. Процессом преобразования руководили знаменитый дизайнер-архитектор Пьер-Ив Рошон и владелица отеля госпожа Майя Откер. За эти годы появились еще два ресторана, сра-центр, два сьюта, обновлены помещения, включая лобби и все номера. Внешне здание напоминает дворец XVIII века, выстроенный в стиле французского классицизма. В нем собрана уникальная коллекция мебели, гобеленов и картин признанных мастеров прошлого. Многие из них ранее принадлежали Лувру. Их приобрели на аукционах перед Второй мировой войной. Обновленный лобби отделан белым мрамором Calacatta Michelangelo, Каррара.

качествами и пользой. Благодаря своему таланту и трудолюбию он знаменит в гастрономических кругах, а блюда по его рецептам уже стали классикой французской кухни. Гордость отеля – ресторан высокой кухни **Epicure** – после модернизации стал выглядеть еще благороднее и величественнее. Портьеры Frey, мраморный пол Botticino, лепнина на потолке в стиле Людовика XVI, бронзовая люстра Delisle, мраморный камин XIX века. На столах белый фарфор Raynaud, изготовленные под заказ бокалы для воды из хрусталя Vassarat, серебряные приборы Christofle, льняные скатерти Garnier Thibault. С приходом тепла столики выставляют на обновленную террасу. Полюбившим кухню Epicure старого образца не стоит переживать: главные позиции меню сохранились. Да-да, здесь все также подают бресскую курицу! Вневременной **Le Bar du Bristol** работает до двух часов ночи. Ближе к вечеру столики купаются в свете, проникающем через стеклянный



ДЕСЕРТ РЕСТОРАНА EPICURE



ТЕРРАСА РЕСТОРАНА EPICURE



РЕСТОРАН CAFÉ ANTONIA



РЕСТОРАН EPICURE

В 2015 ГОДУ LE BRISTOL PARIS ПРИЗНАН "ЛУЧШИМ ОТЕЛЕМ В МИРЕ" (ПО ВЕРСИИ ГИДА GALLIVANTER).

потолок. Стены украшены панно работы Тьерри Брюэ, обюссонским гобеленом Шарля Пенсона. На окнах плотные шелковые гардины. Дубовый версальский паркет, деревянные буазери из Эшера, которым уже более ста лет, мраморный камин, огонь которого согревает гостей зимними вечерами... Каждая деталь интерьера сама по себе – настоящее произведение искусства, уникальное по своей ценности. Шеф-бармен предлагает исключительные, уникальные напитки – от престижного шампанского до авторских коктейлей, таких как Bristol Old Fashioned №1. С четверга по субботу в баре до закрытия приглашенные диджеи микшируют композиции из электро и винтажной музыки. Появился в отеле и барсери класса люкс **Le 114 Faubourg** – это двухэтажный зал, открытая кухня, добротные, сытные блюда: рыба, мясо, закуски и, конечно же, десерты.

Интерьер нового ресторана **Café Antonia** "подсказан" образом Марии-Антуанетты ("Антонией" ласково называла ее мать). Портретом французской королевы украшена стена ресторана. Все детали обстановки подобраны с такой тщательностью, что не оставляют равнодушными эстета. Кухню ресторана можно обозначить как сдержанно современную. Взяв за основу морепродукты и плодовые культуры, Эрик Фрешон разработал рецепты, в которых сохраняется первозданный вкус ингредиентов. Ранним утром здесь подают "Здоровый завтрак", который придется по душе и гурманам. Чуть позже его сменяют сеты классический и в японском стиле с традиционным зеленым чаем. Здесь же можно выпить витаминные коктейли от шеф-повара. Их получают, смешивая соки киви, сельдерея, свекольный, огуречный, зеленого яблока, укропа, маракуйи и других полезных овощей, фруктов, трав, корней. Названия миксов говорят сами за себя – Boost, Detox, Bien-etre. Отдельного внимания заслуживает десертная карта ресторана. Стремление к совершенству налицо и в новейшем трехэтажном **SPA Le Bristol by La Prairie**. Центр сотрудничает со швейцарским косметическим домом La Prairie. Одна из знаковых процедур Soir Platine Rare основана на восстанавливающем действии платины. Для ухода за телом применяют органическую косметику The Organic Pharmacy, для массажей в душе Виши и других процедур – Les Thermes Marins de Saint-Malo, для процедур в Russian Room в лучших традициях русской бани – бренд Russie Blanche, для массажей – Maison de l'Argan. Для макияжа – By Terry. В spa-центре и номере могут предложить массажи и другие фирменные ритуалы. Накопленную в дороге усталость снимет восстанавливающий массаж Private Bristol for Traveler. Абсолютное расслабление дарит процедура Rituel Rose de Mai, в которой используются только натуральные средства (лепестки розы, чистейшее розовое масло). Она состоит из гоммажа и массажей – акупунктурного, тела, головы и лица. Здесь восемь процедурных кабин, первый в Париже душ Виши, хаммам, вихревая ванна, бассейн, парикмахерский салон,

детская зона с аниматорами (!). К слову, в отеле есть еще два хаммама – отдельно мужской и женский. После реновации появилось и новое фитнес-пространство. Фитнес-тренер разработает индивидуальную программу тренировок. Программу дополняют чай, витаминный коктейль и легкие закуски от Эрика Фрешона.

Отель является культурным центром. Каждый первый понедельник месяца в Le 114 Faubourg проходят энологические вечера, на которых приглашенный винодел представляет свое вино. А шеф-повар ресторана Жан-Шарль Кокий создает “под него” дегустационное меню из четырех блюд. Этот сет на протяжении месяца предлагается гостям на обед или ужин.

В зале **Castellane** проходят Модные субботы с чаепитием и показом фэшн-коллекций как именитых кутюрье домов Céline, Yves Saint-Laurent, Givenchy, Chloé, Christian Lacroix, Versace, Ungaro,

так и перспективной молодежи. В этом же помещении устраивают благотворительные ужины в концепции “Книги и вино”, на которых популярный приглашенный автор представляет свою книгу, участвует в автограф-сессии и дает интервью известному журналисту Оливье Барро. Меню – от Эрика Фрешона.

Как семейный отель Le Bristol Paris принимает с детьми и домашними животными. Ребят встречает кролик Ипполит. А прямо рядом со спа-салонем находится клуб **Les Amis d’Hippolyte**, то есть “Друзья Ипполита”. Светлый интерьер, мягкие кресла-подушки цвета зеленого яблока, множество игрушек и игр. Одно из любимых детских развлечений – “поиск сокровищ”, а точнее садового инвентаря кролика Ипполита. “Кроличья” тема прослеживается в детском постельном белье. В ванных комнатах самых маленьких гостей ждут косметические средства с ароматом яблока и апельсина.



SPA LE BRISTOL BY LA PRAIRIE



БАССЕЙН В SPA LE BRISTOL BY LA PRAIRIE

В АПРЕЛЕ ЭТОГО ГОДА ОТЕЛЬ ПОЛУЧИЛ GREEN GLOBE CERTIFICATION, ПОДТВЕРЖДАЮЩИЙ ЕГО БЕРЕЖНОЕ ОТНОШЕНИЕ К ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ.



ДЕТСКИЙ КЛУБ LES AMIS D'HIPPOLYTE

Есть и детское меню от Эрика Фрешона. Желая оставить ребенка на попечении няни, просто скажите об этом на рецепции.

И можно только представить радость детей от возможности поиграть с Фараоном и Клеопатрой – живущими в отеле котами, в прямом смысле этого слова, белыми и пушистыми!

В оказании **консьерж-услуг** отель сотрудничает с авторитетным Les Clefs d’Or. Если гость желает совершить прогулку по городу или его окрестностям, ему предоставят автомобили представительского класса (Mercedes, Mercedes-Maybach). Во время прогулки на речном лимузине можно обозреть все основные достопримечательности – Эйфелеву башню, Собор Парижской Богоматери, Лувр, Музей Орсе.

Работает бизнес-центр.

В числе постоянных гостей отеля много публичных персон – политиков, бизнесменов, селебрити. Здесь отдыхали Ава Гарднер, Рита Хейворт, Грейс Келли, Чарли Чаплин, Гарри Трумэн, Шарль де Голль, Конрад Аденауэр. В настоящее время – Селин Дион, Шон Коннери, Хью Грант... Это лишь несколько имен из обширного списка.

В команде отеля – более 500 сотрудников, а подход здесь действительно индивидуальный. Все услуги оказываются круглосуточно. ☼

КАК
ДОВРАТЬСЯ

Отель находится в 40 минутах пути на автомобиле от аэропорта Париж-Орли, в 50 минутах – 1 часе езды от аэропорта Париж Шарль-де-Голль.

ПРИ ВСЕМ СВОЕМ СОВЕРШЕНСТВЕ LE BRISTOL PARIS – ОТЕЛЬ ТЕПЛЫЙ И СОВСЕМ НЕ ПАФОСНЫЙ. ЗДЕСЬ ВЫ НЕ НАЙДЕТЕ УСЛУГ, ОКАЗЫВАЕМЫХ “МЕХАНИЧЕСКИ”, ПО ДОЛГУ СЛУЖБЫ. И УЛЫБАЮТСЯ ИСКРЕННО. ПОТОМУ ЧТО ВАМ ЗДЕСЬ РАДЫ.