

ВЫ И ВАША СВАДЬБА

WEDDING

№ 3 (102) СПЕЦВЫПУСК 2018

СВАДЬБА ПО-КОРОЛЕВСКИ

WEDDING PLANNER №1
САРА ХЕЙВУД



#ЛУЧШИЕДЛЯЛУЧШИХ

- ПРОЕКТЫ • ОРГАНИЗАТОРЫ
- ДЕКОРАТОРЫ • ЗВЕЗДЫ МИШЛЕН



16+

ДЕНЬ СВАДЬБЫ



**ЭРИК
ФРЕШОН**
Epicure ***,
Le Bristol
Paris,
Париж

Эрик Фрешон – легенда французской кухни. Его ресторан **Epicure** в отеле **Le Bristol Paris** – образец французской haute cuisine. Сюда постоянно приходят звезды и политики, а Николя Саркози неизменно возвращается за любимыми макаронами с черным трюфелем. Кстати, бывший президент Франции даже вручил шефу Орден Почетного легиона.

«Я думаю, три часа для свадебного ужина – это идеально, чтобы в полной мере насладиться блюдами в преддверии развлекательной программы».

«Для меня незаменимое свадебное блюдо – это фильтрный торт!»

«Я люблю сравнение кухни с высокой модой, так как каждый продукт я тщательно выбираю, чтобы создать какое-либо изысканное творение. Продукты – словно манекены, которые нужно одевать, при этом не покушаясь на их природный шарм».

«Моя кухня та, где подчеркивается вкус продукта. По моему мнению, аутентичная и качественная кухня – это когда ингредиент всегда главный герой блюда. В этом для меня и есть секрет кухни – в ее простоте».



Пол Наср

В каждом месте можно найти свое вдохновение. Если вы художник, вы видите искусство везде. Бог дал нам множество чудес. Может быть, все, что я видел до сих пор, – это лишь ничтожная часть, поэтому я все время хочу увидеть больше.

с. 80

Эрик Фрешон

Люблю сравнение кухни с высокой модой, так как каждый продукт я тщательно выбираю, чтобы создать какое-либо изысканное творение. Продукты – словно манекены, которые нужно одевать, при этом не покушаясь на их природный шарм

с. 118

Роман Ковалишин

Современная свадьба – это не просто праздник, а модель собственной вселенной пары.

с. 104

Брюс Рассел

Самое важное при планировании свадьбы – уверенность, что я работаю с лучшими из возможных подрядчиками и специалистами. Но самое главное, вне зависимости от того, каким будет декор, бюджет или социальное положение клиента, сделать этот день совершенно уникальным и исключительным для самой пары молодоженов. Каждая деталь должна говорить именно о паре. Все должно быть индивидуально.

с. 110

Янник Аллено

Яне буду говорить, что самое «свадебное» блюдо – это свадебный торт, хоть он и правда впечатляющий и очень женственный. Я шеф, поэтому лучше выберу мильфей с сельдереем и авокадо, кокосовым экстрактом и семенами чиа. Это красивая закуска, вкусная и неожиданная, каждый раз она становится хитом вечера.

с. 123