


TOP FLIGHT



ЛАЗУРНЫЙ БЕРЕГ:
ЛУЧШИЕ РЕСТОРАНЫ ПРИ ОТДЫХЕ

ЛЕТНИЙ ВАРИАНТ: МОЩНЫЕ КАБРИОЛЕТЫ
ВЕЖЛИВОСТЬ КОРОЛЕЙ: САМЫЕ ТОЧНЫЕ ХРОНОГРАФЫ
ПОСОЛ КНЯЖЕСТВА МОНАКО: СПЕЦИАЛЬНОЕ ИНТЕРВЬЮ

БИЗНЕС-ДЖЕТ С ОГРОМНЫМИ ОКНАМИ:
БОМБАРДИЕР ГОТОВИТ ПРЕМЬЕРУ GLOBAL 7000



ШЕФСКАЯ ПОМОЩЬ

НА ЛАЗУРНОМ БЕРЕГУ МНОГО ПРЕКРАСНЫХ ОТЕЛЕЙ. НО ЛИШЬ НЕКОТОРЫЕ ИЗ НИХ МОГУТ ПОХВАСТАТЬСЯ ИЗЫСКАННОЙ КУХНЕЙ И ИЗОБРЕТАТЕЛЬНЫМ ШЕФ-ПОВАРОМ. ХОРОШИЙ РЕСТОРАН — ПОВОД СДЕЛАТЬ ВЫБОР В ПОЛЬЗУ ИМЕННО ЭТОГО ОТЕЛЯ.



Chateau Saint Martin

Простота, щедрость, аутентичность — так формулирует свое кредо Франк Феригутти, новый шеф-повар гастрономического ресторана Le Saint Martin. Зимний сезон он провел в открывшемся в декабре отеле L'Arogée в Куршевеле, а на лето приехал «отдохнуть» на Лазурный Берег, в отель, расположенный над Сен-Поль-де-Вансом. Дорвавшись наконец до свежих провансальских пряных трав и овощей «прямо с грядки» (местных поставщиков Феригутти выбирает лично и очень придирчиво), шеф не устает экспериментировать, за что ресторан уже получил одну звезду Michelin. Кроме кухни следует отдать должное винному погребу отеля, знаменитому на всю Францию. Если вы не очень уверены в себе, закажите дегустационное меню, где к каждой позиции предлагается специально подобранное вино. За меню ресторана 180° тоже отвечает Феригутти, но здесь простота блюд компенсируется потрясающим видом на море. Однако самый лучший вид в отеле открывается из восьми бастид (вилла на провансальском диалекте).