

# TOP FLIGHT

БОРТОВОЙ ЖУРНАЛ ЧАСТНОЙ АВИАЦИИ

№11 (74) НОЯБРЬ 2015

7 СЕРИЯ — НОВЫЙ ФЛАГМАН BMW



МОРСКИЕ ГЛУБИНЫ: BLANCPAIN СПАСАЕТ ОКЕАН  
РОССИЙСКО-АМЕРИКАНСКАЯ ДРУЖБА: ИНТЕРВЬЮ С АЛЕКСЕЕМ РОДЗЯНКО  
ФУТУРИЗМ: КАК БУДУТ ВЫГЛЯДЕТЬ ОТЕЛИ В БУДУЩЕМ

РЕКЛАМНО-ИНФОРМАЦИОННОЕ ИЗДАНИЕ • 18+



9 771999 992003 >

**Les Prés d'Eugénie**

ФРАНЦИЯ

**B** этом отеле вдалеке от проторенных туристских троп во французских Ландах два магнита. Первый — ресторан Мишеля Герара, который вот уже 39 лет удерживает три звезды Michelin. Второй — термальный источник трязи и вода которого известны еще со времен Наполеона III. Им занимается жена Мишеля, Кристин, натуropат и потомственный бальнеолог. Впрочем, муж и жена — одна сатана, и Герар готовит низкокалорийное меню, а Кристин борется с лишними килограммами гостей.

Кристин Герар, унаследовавшая Les Prés d'Eugénie от своего отца, тоже бальнеолог, все комнаты в отеле сделала разными.

В отеле восемь спа-программ продолжительностью 45 минут до двух с половиной часов.

Кроме походания местные воды способствуют лечению больных суставов. Мишель Герар организовал также кулинарные курсы, где гости готовят исключительно из местных продуктов.