

# ELLE

УКРАИНА  
ФЕВРАЛЬ 2013

## ХИТ

7 СЕКСИ-  
ОБРАЗОВ  
БЕЗ ТЕНИ  
ВУЛЬГАРНОСТИ

ГОРЯЧИЕ  
ТОЧКИ  
ГИД ПО МЕСТАМ,  
ГДЕ ХОРОШО  
ВДВОЕМ

КЭМЕРОН  
ДИАС  
ВЗЯЛАСЬ  
ЗА КНИЖКУ  
И РАССКАЗАЛА,  
О ЧЕМ ОНА  
БУДЕТ

ПОСТЕЛЬНЫЕ  
СЦЕНЫ  
ГЛАЗАМИ МУЖЧИН:  
ЧЕГО ОНИ ХОТЯТ НА  
САМОМ ДЕЛЕ

# ALL ABOUT LOVE

ОТ ПОРНО И ТАНТРЫ  
К ИДЕАЛЬНОМУ СВИДАНИЮ





Слегка припущенный  
лангустин с нежной  
сливочной эмульсией  
и соком японского  
лимона юзу.



Знаменитое блю-  
до Янника Франка  
«Яичная мистерия».



## ЖИЗНЬ СО ВКУСОМ

По приглашению ELLE Киев посетил один из выдающихся поваров современной Франции — Янник Франк.

Господин Франк — шеф-повар отеля Château Saint-Martin & Spa, расположенного в Вансе. Этой должности предшествовали десять лет работы с целым созвездием известных поваров Франции — Кристианом Констаном, Аленом Дюкассом, Эриком Фрешоном. В 2004 году Янник Франк выиграл престижнейший гастрономический конкурс страны и стал лучшим поваром Франции. А награду этого состязания — Meilleur Ouvrier de France — ему вручил лично президент Франции. Сегодня ресторан, в котором трудится шеф, имеет две звезды Michelin, а столик сложно забронировать даже за несколько месяцев до запланированного визита. Ведь чтобы попро-

бовать фирменное блюдо «Яичная мистерия» (любимый заказ Роберта Де Ниро), публика выстраивается в очередь. При всем этом Янник абсолютно лишен звездности: в разговоре он скромнен и довольно застенчив.

**ELLE Янник, вы дома готовите?**

**Янник Франк** Нет, дома не готовлю. Жена готовит, а я, как говорится, ставлю звездочки (смеется). Это на работе я занимаюсь кулинарным искусством, дома же привык к обычной еде.

**ELLE Можете назвать три блюда, ради которых к вам возвращаются?**

**Я. Ф.** Я бы сказал, что это крем-брюле из шалосской фуа-гра, которую вы пробовали сегодня, аппетитный лангустин под особым соусом, и, конечно, «Яичная мистерия».

**ELLE Какие кулинарные воспоминания увезете с собой из Киева?**

**Я. Ф.** Ле борщ! Я однажды пробовал красный борщ в Москве. Но вне всяких сомнений, киевский — высший пилотаж! Из украинской кухни я также люблю сырники. Но в ресторане «Щекавица», где я ужинал, например, они оказались не настолько вкусными, как в Москве. В будущем хочу попробовать зеленый борщ. Это обязательная программа для следующего приезда! *Рита Мороз*



Гастрономический ресторан отеля Château Saint-Martin & Spa обладает двумя звездами Michelin. Из его окон открывается панорама Лазурного Берега, откуда в ясную погоду можно наблюдать пейзажи мыса Антиб.