

ВАШ ПЕРСОНАЛЬНЫЙ ЭКЗЕМПЛЯР / YOUR PERSONAL COPY

АЭРОФЛОТ

БОРТОВОЙ ЖУРНАЛ ФЕВРАЛЬ 2015 / INFLIGHT MAGAZINE FEBRUARY 2015

АЭРОФЛОТ
Российские авиалинии

ENGLISH SUMMARY
See page 182

ЭМИРАТЫ

*Мегаполисы
и деревни бедуинов,
горы и пустыни,
природные парки
и парки развлечений*



16+



1. Подъемники работают с 9.00. Кабинки-«яйца» начинают мерно плыть за окнами, пока вы заливаете утренним кофе свежий круассан

2. В изысканный ресторан *Le Comptoir de L'Apogée* ведет двойная лестница-спираль. В центре зала – барная стойка из черного мрамора, а под потолком – святилище кольца люстр, созданных специально для Олимпийских игр в Барселоне

3. Дизайн *L'Apogée* – плод трудов творческого дуэта: романтическая южанка Индия Мадави добавила женственности и цвета, а практичный парижанин Жозеф Диран – строгости и минималистичности

Игра контрастов

Скромное обаяние ненавязчивой роскоши на знаменитом альпийском курорте: трасса у дверей, японское меню и дзен-апрески в *L'Apogée Courchevel*



3

Еще 3 плюса

- > **Зона катания Три Долины (*Les Trois Vallées*)** – более 600 км трасс, около 200 подъемников.
- > **Посадочная полоса** для частных самолетов и вертолетная площадка.
- > **Прогулки по заповеднику с горным гидом Паскалем Брейтоном** (бюро *Raquette Evasion*). Зимой – на снегоступах к форелевому озеру, весной – среди цветущих орхидей.

Николя с лучезарной улыбкой выносит из *Ski Room* мои лыжные ботинки, его коллега идет сзади с остальным снаряжением (надо спросить, не в модельном ли агентстве подбирают персонал для *L'Apogée*). Как рыцарь, встает на одно колено и аккуратно обувает меня в подогретые ботинки. К подъемнику можно катиться прямо от дверей отеля: опция *ski-in/ski-out* – великая вещь.

L'Apogée на 55 номеров – роскошный и очень уютный особняк (плюс отдельное шестиуровневое шале) в Куршевеле-1850. Создатели концепции – архитекторы Индия Мадави и Жозеф Диран – исходили из того, что гости целый день будут покорять склоны в царстве холода, льда и слепящего солнца. А значит, в отеле им должно быть уютно, как в мягком кресле у камина: светлое дерево и дизайнерская мебель, теплая цветовая гамма шерсти и бархата – бордовый, темно-зеленый, бирюзовый.

Ужин в гастрономическом ресторане *Le Comptoir de L'Apogée* начинается с выставки: спускаясь по правой лестнице, созерцаешь шкафы с коллекционными винами. Левая лестница ведет к холодиль-



2

нику, в котором зреют фермерские сыры, лишней раз подтверждая: ни одна страна мира не сравнится с Францией по части сырного разнообразия. В центре за стойкой – ледник со свежей рыбой. Выбираешь сибаса покрупнее, и его тут же отправляют на кухню – запечь в соли. Новая концепция меню от шефа Жан-Люка Лефрансуа по мотивам японской кухни называется *koogi*: свежайшие суши, гребешки, нежнейшая говядина вагью и другие деликатесы. Жан-Люк уже заработал звезду *Michelin*, правда, для другого ресторана. Теперь у него есть все шансы повторить успех в *Le Comptoir*.

На джестив можно переместиться к камину в *Cigar Lounge*. Обсудить планы на завтра. После обеда – в бассейн. Перед массажем – в сауну, хаммам или соляную комнату. Заказать процедуру у косметолога (спа-центр работает на продукции *Sisley*). А за детей можно не беспокоиться: самый большой в Куршевеле *Kids Club* не зря получил сертификат *Le Petit VIP*. ☺