

PRIME

ПОХОЖДЕНИЯ МИРОЕДОВ

Traveller



Новый гид PRIME 101 лучшие московские рестораны - 2014

а также

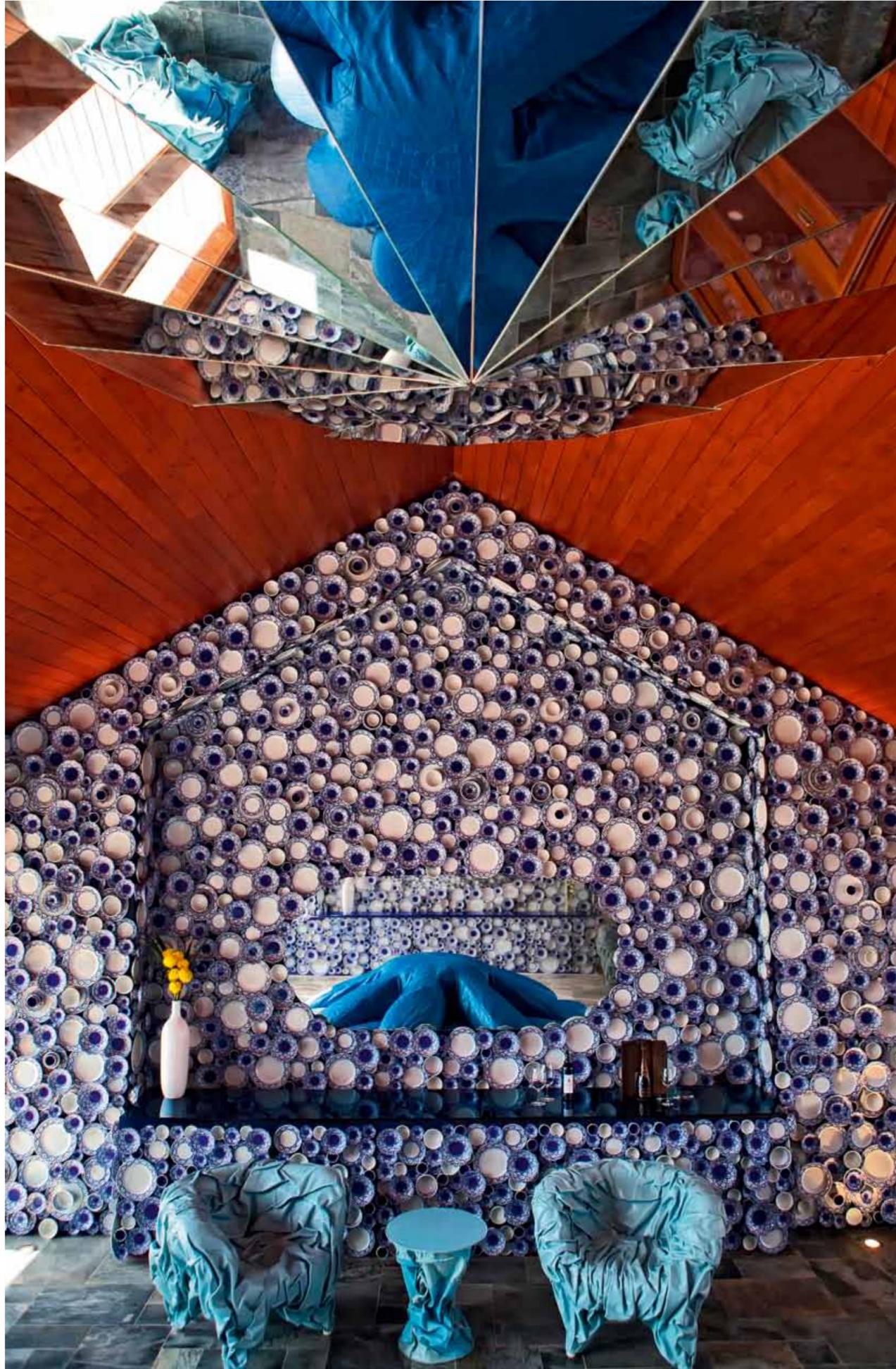
гастрономическое путешествие по Астурии, новые отели на Мальдивах, Сейшелах, Гавайях, Бали, в Пуэрто-Рико и во Вьетнаме, главные шале Куршевеля, Межева, Вербье, Церматта, Давоса, Мерибеля и Кран-Монтаны, яхтенный маршрут по Папуа - Новой Гвинее и выходные в Киеве и Дюссельдорфе

27 Iniala, Пхукет

На вершине холма

Уже набившее оскомину слово «роскошь», попадающее в описаниях практически всех без исключения отелей категории пять звезд и выше, на самом деле далеко не всегда приходится к месту. В том смысле, что предлагаемые ими услуги, безусловно, выходят далеко за рамки необходимого для комфорта минимума, однако ничего из ряда вон выходящего потенциальным клиентам, поймав руку на сердце, не обещают. Тем приятнее встретить представителей гостиничного бизнеса, создающих действительно что-то интересное. Одно из главных открытий, намеченных на будущий декабрь, – курортный отель Iniala на острове Пхукет в Таиланде. На его территории находятся всего 10 спален, распределенных по трем виллам и одному пентхаусу. Главная ставка тут сделана на дизайн: каждая комната – уникальный авторский проект, к работе над интерьерами Iniala были привлечены ведущие мировые мастера и художники. Все это потребовало огромных финансовых вложений, но материальная составляющая здесь отнюдь не главное. Самое интересное в данном курорте – предлагаемый сервис. Во-первых, к каждой вилле приставлена команда из нескольких человек, среди которых привычный уже постояльцам дорогих отелей личный «батлер», горничная, повар и – самое главное – индивидуальный spa therapist (хоть на территории Iniala и есть спа-центр, владельцы постарались сделать так, чтобы их клиентам никогда не приходилось слышать от девушки на ресепшен, что все ближайшее время занято).

Гурмэ-составляющая тоже на высоте. Глобально за кухню отвечает обладатель трех звезд Мишлен испанец Энеко Аткса, а оперативное руководство процессом поручено молодому шефу Алексу Бургеру, ранее пять лет проработавшему с Даниэлем



Болю в Нью-Йорке. Но эти двое – только вершина местного кулинарного айсберга. Всего на курорте Iniala постоянно трудятся 15 поваров, задача которых – исполнять любые гастрономические прихоти клиентов. С рестораном тут та же история, что и со спа. Он есть, но совсем небольшой, а так на каждой вилле предусмотрена столовая.

Еще одна гордость курорта – специальный детский отель, расположенный в отдельном корпусе. Туда можно «сдать» малолетних наследников, если возникает желание немного отдохнуть в тишине и спокойствии. «Его дизайн нам в какой-то момент пришлось переделывать», – говорит владелец Iniala Марк Вайнгард, – первый вариант, созданный модным архитектором, выглядел потрясающе, но только для взрослых, дети бы его не оценили. Им нужны яркие цвета и игрушки».

Работать Iniala будет по системе «все включено». Заплатив один раз, дальше клиенту не придется беспокоиться ни о чем: в стоимость виллы (в высокий сезон – от 30 000 EUR в неделю) включены еда, спа и прочие услуги. Единственное исключение – алкоголь, за который все-таки придется доплачивать. «В Таиланде алкогольные напитки облагаются большой пошлиной и, соответственно, стоят дорого. Мы осознанно не включаем его в стоимость, чтобы не брать лишних денег с непьющих клиентов», – объясняет Вайнгард.

INIALA.COM

