



Le Bristol: парижский гранд- отель с историей и инновациями



В 1925 году Ипполит Жамме открыл в Париже Le Bristol — с того момента и по сей день отель являет собой золотой стандарт классического гранд-отеля с безупречной родословной. Без Le Bristol трудно говорить про Париж, ведь это его неотъемлемая часть, встроенная в ДНК города. Вуди Аллен не зря снимал сцены для «Полночи в Париже» именно здесь — уж кто-кто, а Аллен знает, как и с помощью чего передать дух и энергию места.

Интерьеры Le Bristol сочетают в себе изысканный стиль Людовика XV и грациозность эпохи Людовика XVI, но в то же время и современные элементы — отель непрерывно обновляется, не изменяя при этом себе и своему духу. Из последних новостей: на пятом этаже открылся Azur Terrace Suite с просторной террасой и дивным видом на знаменитый французский сад отеля. Дизайном занимались совладелицы Le Bristol Нарциса и Эльвира Эткер вместе с художницей Аньес Сандаль.

А еще у отеля новое предложение для любителей искусства: на стене одного из номеров появилась кар-

тина Пикассо «Дом в Жуан-ле-Пен (Вилла Шен Рок)», полюбоваться которой можно за завтраком. Пикассо написал эту картину в 1931 году во время летних каникул в городке Жуан-ле-Пен на Французской Ривьере. Предложение «Завтрак с Пикассо» включает в себя размещение на одну ночь в номере категории Deluxe Junior Suite, а также завтрак от Эрика Фрешона, легендарного мишленовского шефа Le Bristol. Яйца всмятку с кленовым сиропом и икрой, блины с копченым лососем, свежую выпечку и фруктовый салат доставят утром в номер вместе с бокалом охлажденного шампанского.

Кстати, о шампанском. Этой зимой сад Le Bristol преобразится — отель начал сотрудничество с одним из старейших шампанских домов Франции. В рамках коллаборации в саду появится «пузырик шампанского», сфера на два — шесть человек, поделенная на две части, это специальная гастрономическая зона. В первой части сферы гостям подадут закуски и бокал игристого — по-настоящему исключительного, которое обычно подается только целыми бутылками. А дальше,

во второй, состоится главное представление от Эрика Фрешона. В меню — черная икра с шампанским урожая 2013 года, тюрбо с белым трюфелем и шампанским урожая 2004 года, крем глясе из черного трюфеля с эмульсией из лесного ореха и шоколада джандуя и, наконец, винтажное игристое урожая 2002 года.

Недавно в Le Bristol появился свой итальянский «уголок»: отель запустил мастерскую по производству собственной пасты Il Pastificio. Эрик Фрешон искал для нее лучшего мастера и обнаружил его, а точнее ее, в Риме. Там он познакомился с Кристиной Тернулло, владеющей искусством приготовления пасты в совершенстве и бережно сохранившей кулинарные секреты своей бабушки. В Le Bristol Кристина каждый день создает пасту ручной работы восьми традиционных размеров и форм, предлагая гастрономический тур по разным регионам Италии.

И конечно же, Le Bristol готовится красиво отпраздновать Рождество. Второй год подряд парижская студия Björg украшает гостиничный фасад и внутренние пространства. В 2023-м дизайнеры студии вдохновились темой «дерева жизни», сознательно отказываясь от традиционной большой рождественской елки. Вместо нее — дерево по центру лобби, выкрашенное золотой краской, с узнаваемыми «бристольскими» украшениями вроде фирменного брелока для ключа. Подсластить впечатления можно «рождественским поленом» — версией традиционного десерта, похожего на произведение искусства, от шеф-кондитера Ю Танаки. 🍷