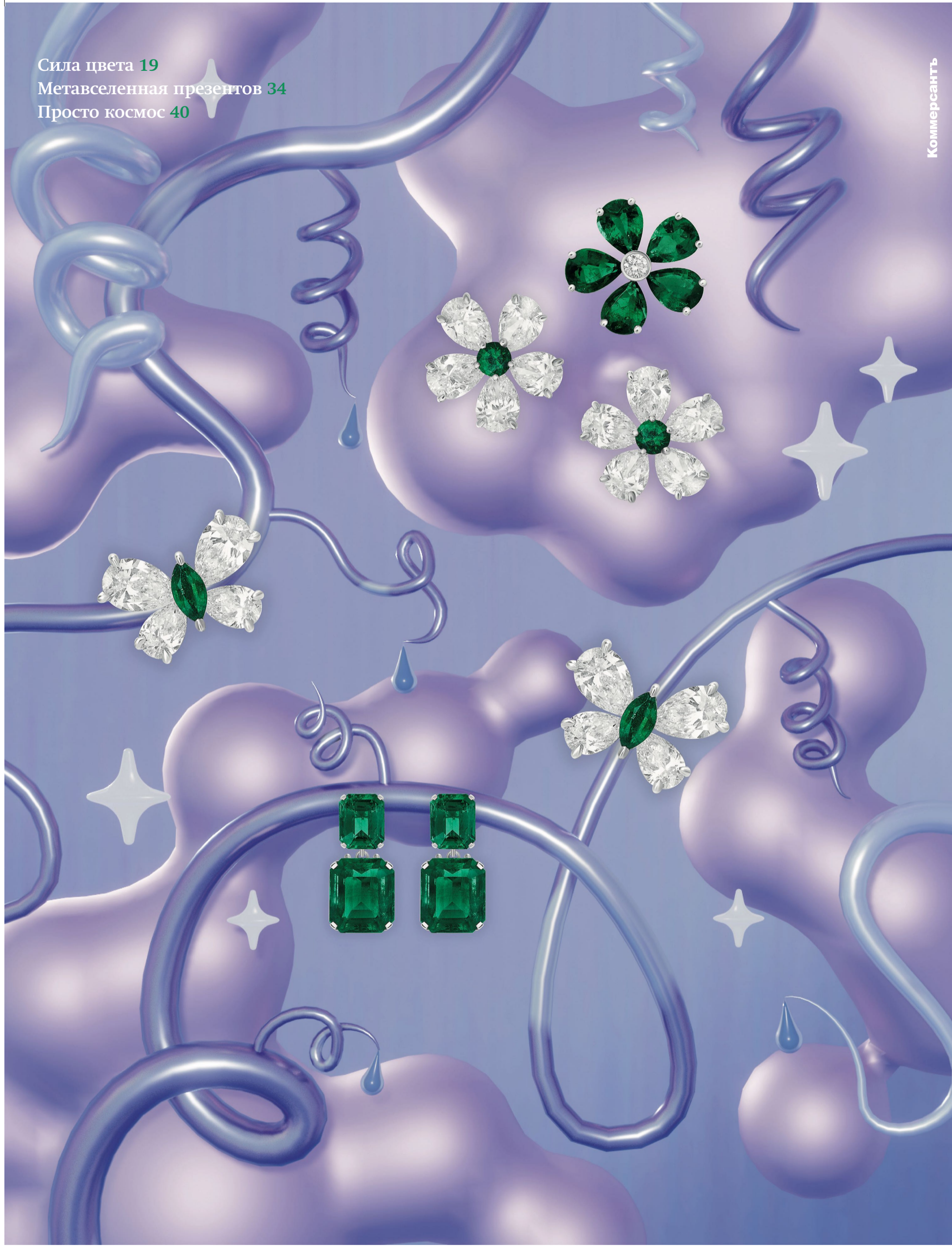


Сила цвета 19  
Метавселенная подарков 34  
Просто космос 40

Коммерсантъ

Тематическое  
приложение к газете  
«Коммерсантъ» №4

3 МАРТА 2022  
**СТИЛЬ ПОДАРКИ**



# КОТ, МЕЛЬНИЦА И СЫР ПРАЗДНИКИ В LE BRISTOL PARIS НАТЕЛА ПОЦХВЕРИЯ



У одного из самых красивых и известных парижских отелей — Le Bristol — много новостей: и обновленный дизайн номеров, который владельцы, семья Откер, курировали лично, чтобы сохранить ощущение роскошного дома и показать мастерство французских ремесленников, и изменившийся облик внутреннего сада работы ландшафтного дизайнера Арабеллы Леннокс-Бойд, и собственный сырный погреб, где делают выдержанный сыр. Но главная сенсация, которая затмит любую другую, — это новый талисман отеля, кот Сократ, пришедший на место знаменитого кота Фараона — любимца гостей, принявшего решение уйти на пенсию в свои почтенные 11 лет. Из фешенебельного парижского отеля Фараон переехал в пригород, на природу, в дом к одному из сотрудников Le Bristol. Преемник Фараона — восьмимесячный котенок бирманской породы уже прыгает по комодам, нежится в креслах Людовика XVI, любят портретом Марии-Антуанетты и охотится на бабочек в саду. Сократ пока не замечен в любви к возлежаниям на стойке консьержей, как делал его предшественник, но, возможно, со временем заведет и такую привычку.

В 1925 году, когда отель только открылся, здесь взяли за правило предлагать гостям самый высокий уровень сервиса из возможных — название в честь Фредерика Огюста Хервея, четвертого графа де Бристоля, обязывало. Граф любил путешествовать со своей свитой из поваров и слуг — и хотя отель открылся много позже, когда взыскательного графа уже давно не было в живых, его высокие требования к комфорту в путешествиях учтены в парижском отеле на все сто. Потому здесь так нравится останавливаться королевским особам, звездам Голливуда и прочим высокопоставленным гостям.

Кто-то любит отель за исторические интерьеры, гобелены, мебель времен Людовика XVI и прочий антиквариат, залитые солнечным светом президентские сюиты с панорамными окнами — с их тонкой деревянной отделкой, шелковыми подушками и кашемировыми пледами Logo Piana на мяг-

- 1\_Кот Сократ, новый резидент отеля Le Bristol Paris
- 2\_Фасад отеля Le Bristol Paris
- 3\_Шеф-повар Эрик Фрешон в сырном погребе
- 4\_Обновленный сад отеля
- 5\_Номер категории Prestige Junior Suite

ких диванах. Кому-то по душе кухня Эрика Фрешона, бессменного шефа на протяжении 20 лет. В 2009 году ресторан Epicure при отеле получил три звезды Мишлен и с тех пор сохраняет их. В списке бестселлеров — черная икра из региона Солонь с муслином из подкопченного картофеля, с пикшей и гречишным тостом, мерлан, выловленный у берегов Сен-Жиль-Круа-де-Ви, фаршированные макароны с черным трюфелем, артишоком и фуа-гра, запеченные под пармезаном, — некоторые блюда, как те же макароны, считаются национальным достоянием Франции. Если затрудняетесь с выбором, стоит заказать «дегустационное меню» — девять смен блюд. Кстати о выборе: Epicure не единственный ресторан со звездами Мишлен в отеле. Brasserie 114 Faubourg отмечен одной звездой, а подают здесь классику парижской кухни — эскалоп из фуа-гра под соусом с черным трюфелем, тартар из говядины с анчоусами, яйца King Crab под лимонно-имбирным майонезом, суп из артишока, а также шоколадный мусс и мильфей с ванилью Бурбон и карамелью. В прошлом году к команде отеля присоединился шеф-кондитер Паскаль Эниг, и десертное меню пополнилось новыми вкусами. Но не путайте шеф-кондитера с главным шоколатье отеля, отвечающим за шоколадный цех, откуда каждую неделю 60 килограммов ганаша и 3000 шоколадных конфет подают к столикам гостей Le Bristol. В винной карте отеля 2500 позиций, и это не должно изумлять: у отеля не только сырный погреб, но и винный, с коллекцией вин с престижных виноградников Бордо, Бургундии, Эльзаса, Шампани и долины Роны. Самый старый винтаж — Ривзальт 1877 года.

И конечно, не стоит забывать о самом женственном ресторане отеля — Safe Antonia. Антонией ласково называла Марию-Антуанетту ее мать, Мария-Тереза Австрийская. Портрет королевы Франции украшает одну из стен ресторана, расписанных фресками. Подают завтраки, выпечку из пекарни отеля (к слову, мука — со своей же мельницы), а в солнечные дни из «Антонии» можно выйти в сад. Тот самый, где Сократ уже вполне успешно ловит бабочек.