

ВАШ ПЕРСОНАЛЬНЫЙ
ЭКЗЕМПЛЯР
ИЮЛЬ 2019

МАРШРУТЫ



РИМИНИ

Река и Цезарь

ПЕРМСКИЙ КРАЙ

Купцы и пещеры

ЗАЛЬЦБУРГ

Моцарт и крепость

КИПР

Праведники и Афродита



САВВА САВЕЛЬЕВ:

«Не надо задаваться вопросом, чего ты хочешь, куда ты стремишься, надо определиться с тем, чего ты не хочешь делать»

12

ВАЖНЫХ ОБЪЕКТОВ

в Сочи, которые нельзя пропустить этим летом

БОРТОВОЙ ЖУРНАЛ
АВИАКОМПАНИИ

РОССИЯ

БЕРЛИН

НЕМЕЦКАЯ ВОЛНА



ВЕСКАЯ ПРИЧИНА

ХОРОШИЙ РЕСТОРАН, ЗВЕЗДЫ МИШЛЕН, НОВАТОРСТВА ШЕФА — ВДОЛНЕ СЕБЕ ПОВОД
ОТПРАВИТЬСЯ В ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ ПО ЛУЧШИМ ОТЕЛЯМ ЕВРОПЫ И АЗИИ.

Текст Александр Петров



Бресскую пулярку в свином пузыре являют гостям на серебряном блюде с курьими ножками, но разделяют на кухне

LE BRISTOL PARIS, ПАРИЖ

Эрик Фрешон — один из выдающихся гранд-шефов, оплот высокой кухни и бессменный кормилец гостей парижского Le Bristol на протяжении последних 20 лет. Этой круглой дате и посвящено юбилейное меню ресторана *Épicure*, в стенах которого Фрешон заслужил три звезды Мишлен. В меню из восьми перемен включены главные достижения французской кулинарии — есть и бресская пулярка, и начиненные фаршем макароны, любимые президентом Макроном, и десерт «лимон из Ментона» с хрустящей карамельной корочкой и нежным бэзе (к нему приносят желированный настой ромашки — очень вовремя...). Конечно, это не просто обед, а гастрономический спектакль с учетом всех пре-антре и апре-десертов, занимающий четыре часа. Столик следует бронировать заранее и ни в коем случае не опаздывать. У шефа все рассчитано!
www.oetkercollection.com/hotels/le-bristol-paris



Черная икра на подложке из пюре с пикшей и обожженный порей с устрицами авторства Эрика Фрешона в *Épicure*

