



КАНИКУЛЫ  
ЕДА  
ПУТЕШЕСТВИЯ  
НАРЯДЫ  
ПОДАРКИ



WEEKEND

27 ДЕКАБРЯ 2019 НОМЕР 45

Коммерсантъ

# *ЕЛЕНА СТАФЬЕВА* **ОБ ОТЕЛЕ LILY OF THE VALLEY**

**Главное открытие года на Лазурном берегу, отель Lily of the Valley, выглядит так, как будто был тут всегда, и при этом совершенно не похож ни на один здешний отель. Его оформил Филипп Старк, он открыт круглый год — и это далеко не все его достоинства**



«Лазурный берег», впрочем, не совсем точное стилистическое определение для этого отеля. Да, он стоит на холме прямо над пляжем Жигаро, до которого идти минут 10, а до соседнего Сен-Тропе ехать минут 20. Но все-таки коммуна Ла-Круа-Вальмер, к которой он относится,— это не совсем Сен-Тропе, и этот холм в окружении таких же соседних, в роскошных южных соснах,— это уже немного Прованс, и покой тут ровно такой, как в провансальских деревнях. Ну и вид, конечно.

Из лобби отеля сквозной проход через ресторан на террасу, то есть сразу от входа видны солнечный свет и морская синь, которые буквально захлестывают. Здешний ресторон называется Vista, то есть «Вид», и это, правда, один из самых роскошных видов на Лазурный берег. Ну и сразу оказываешься внутри какого-то смутно знакомого фильма про жизнь на Ривьере, только в современных декорациях и с современными персонажами: за столом справа сидят, скинув сандалии, расслабленные британские парни и девушки, слева — колоритнейшие французы за 70, что-то между богемой и буржуа, обсуждают вопросы декорирования местной недвижимости. Сразу за ними начинается бассейн, за ним — сосны, за ними — мерцающее солнечное марево над синей водой, и завершает все самый красивый местный остров Поркероль, примерно по центру панорамы.

Тут вкусно готовят, так что это даже отвлекает от вида. Отдельно хочу отметить то, что шеф Винсент Майлард делает с овощами: они не просто превосходного качества, какое и ожидаешь в Провансе, но еще и приготовлены стакой остроумной легкостью, когда классические провансальские рецепты вроде выложенных слоями и томленных в чугунном сотейнике овощей совершенно не утомляют, но выглядят счастливым открытием. Ну и специальная радость: Vista



открыта весь день, тут можно пообедать, когда захочется, без этого обычного французского: „Ах, мадам, desole, но уже два часа и кухня закрылась, можем предложить только сэндвич“. Ну и завтраки под соснами (одна растет, кстати, прямо посреди террасы), аперитив на закате — понятно.

Весь дизайн отеля — и внутри и снаружи — сделал Филипп Старк, и это было главным сюрпризом. Это не первый отель Старка, и я примерно представляла себе, что могу увидеть, но тут все не так. *Lily of the Valley* оказался таким сложным и тонким сочетанием брутализма, неороманского и традиционного провансальского стилей: только натуральные материалы, много дерева, бетон, кожа, мрамор и изразцовые печки в лобби, натуральные цвета — бежевый, серый, терракота, черепичные крыши, лен и хлопковые коврики в рустикальном стиле. И все это не заваливается ни в стилизованный „прованс“, ни в гламур, ни в натужный минимализм. По идеи Старка, все стены, все наружные лестницы должны быть оплетены и покрыты растениями, и побеги уже начали карабкаться вверх.

И это не просто еще один роскошный отель на Лазурном берегу. У современного человека есть потребность не просто в отдыхе, но и в работе над своей формой, внешней и внутренней, считают тут. В центре выстроена целая wellness-деревня с 25-метровым открытым бассейном, SPA, тренажерным залом и возможностью заниматься всем на свете, от флай-йоги до флоатинг-фитнеса. Зимой здесь должно быть не менее прекрасно, чем летом: можно в блаженном оцепенении сидеть за обедом на террасе, можно гулять вдоль пляжа или по трекинговой тропе над берегом, дойти хоть до самого Сен-Тропе. А еще лучше доехать до Раматюэля, это тоже примерно 20 минут, и съесть буйабес в Chez Camille на пляже Bonne Terrasse, потому что это точно будет лучший буйабес в вашей жизни.