



## Le Saint-Martin, Кот-д'Азур

*Ванс*

Есть мнение, что рестораны, приуроченные к отелям, бывают по-настоящему хороши лишь в двух случаях: на верхних ярусах Гонконга, где молекулярные дим-самы поступают на стол в потоках неона, или же в новомодных V&V сельской Англии – там по отношению к ресторану комнаты и вовсе вторичны.

Осиянный двумя мишленовскими звездами Le Saint Martin – счастливое европейское исключение. Старый, кряжистый Château Saint-Martin & Spa сидит на холме в 15 километрах от Ниццы, и гастрономические его обстоятельства уникальны. Во-первых, Прованс: природа едва не заходится в истерику, как старой формации экскурсоводы в «Эрмитаже» – так много всего надо показать, и так мало времени! И впрямь, огромный сад шато – как один большой букет гарни. По разогретому камню ползет лиловый тимьян, лавры действительно выглядят «благородными», как им предписывает ботаника, а сосновый дух розмарина забивает другие, более деликатные запахи – там, где ему не наступает на ноги бойкая лаванда. Таково оливкового масла с лимонами, как в Le Saint Martin, вы больше не попробуете нигде, потому что его больше нигде и не делают: домашнее. Второе же обстоятельство – титулованный шеф Янник Франк, который понимает средиземноморскую кухню на уровне ДНК.



[www.chateau-st-martin.com](http://www.chateau-st-martin.com)