

Esquire

МУЖСКОЙ ЖУРНАЛ

ДЕКАБРЬ 2017
РУССКОЕ ИЗДАНИЕ

Что носил
Роберт РЕДФОРД
и снимала с себя
Меган ФОКС

Правила жизни
Мастера ЙОДЫ
и новые
«Звездные
войны»

А также
рассказ
Тома ХЭНКСА
и монокль
Майкла ШЕННОНА

Ксения СОБЧАК:

**«Я иду
не за властью,
я иду
за свободой»**

17012 16+
4 606895 000383

Париж

Нет ничего банальнее, чем полюбить Париж. У многих и этого не получается: грязно, опасно, много мусульман, выходцев из Западной Африки и вообще – все эти бесконечные круассаны да устрицы... Esquire открывает нетривиальный Париж, который не может не понравиться.

Пятница

Пообедать:

ресторан **CARBON**

Все знают, что лягушачьи лапки – это не просто моветон: ресторан, где в 2017 году их еще подают, однозначно окажется плохим, слишком туристическим. Жить и работать в Париже приезжают британские, американские и скандинавские шеф-повара. Давид Кельстенниус из Швеции – он открыл уже не первое бистро нового поколения: североевропейский минимализм и уют, свежая подача блюд (в тарелке – море трав) и тонкий французский акцент. В ресторане овощи, мясо и рыбу готовят на углях, отсюда и опущимый запах костра. Порции небольшие, но и стоят недорого, поэтому попробовать можно многое. Вина здесь сплошь органические. Антураж – что ни на есть шарман – вы в квартале Маре.

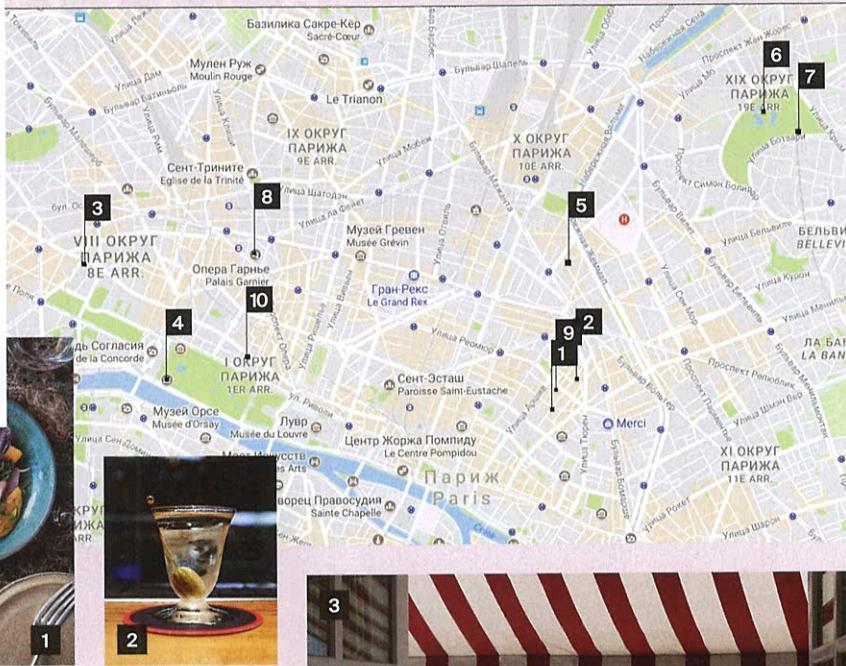


Отдохнуть: отель **LE BRISTOL**

Вид на город из снобистского отеля *Le Bristol* – канонический, открыточный. Если можете позволить себе остановиться хотя бы на ночь – уже победа и праздник, который всегда с тобой. *Le Bristol* входит в семейную сеть Откеров, немцев, скупивших когда-то пышные гранд-отели в разных уголках Европы. Пресловутое *art de vivre* звенит отовсюду: позолоченные люстры, лиможский фарфор, стальные ставни. Местным рестораном управляет Эрик Фрешон (три звезды Michelin), к нему можно прийти и в недорогое бистро при вокзале «Сен-Лазар». Но главный хозяин отеля – белый кот, который живет здесь и может наведаться к любому из постояльцев (есть в этом что-то эрмитажное).

Развлечься: бар **LITTLE RED DOOR**

В рейтинг 50 лучших баров мира, немного не дотянув до попадания в первую десятку, Little Red Door вошел «из-за самых удобных барных стульев в Париже». Но это, конечно, ирония. Малосенький бар – образец порядка и лаконичности. «Меню, посвященное архитектуре» – так называется карта местных коктейлей. Для их создания в ход идут рожь, фиалковый чай, ферментированные финики, коньяк. Цвета и структура этих коктейлей, по словам создателей бара, должны напомнить об эпохе ар-деко. И это не с потолка берется: перед тем как создать новое сезонное меню, бармены изучили альбомы по архитектуре и дизайну интерьеров.



Суббота

Просветиться: музей **MUSEE DE L'ORANGERIE**

Музеев в Париже пруд пруди, а в Лувр идти – все равно что спуститься в метро в час пик. Приятнее зайти в галерею, куда если и тянутся очереди, то преимущественно из французов. Главная из таких – местная Оранжерея, что располагается на краю Сада Тюильри. Из белоснежных круговых комнат с водяными лилиями Моне быстро выйти не удастся, это затягивает. Вообще, Оранжерея – пристанище импрессионистов. Здесь же проводятся временные выставки, куда привозят произведения из собраний коллекционеров со всего света. Еще одно спокойное место с райскими кущами – Музей Родена на левом берегу.



