

# GQ Travel

**GQ  
TRAVEL  
AWARDS  
2021**

**ЛУЧШИЕ ГОРОДА,  
КУРОРТЫ,  
ОСТРОВА,  
ОТЕЛИ И СПА**

**ЕСТЬ ЧТО?  
8 СТРАН, КОТОРЫЕ  
ВПУСЯТ И НАКОРМЯТ**

**В НОВОМ  
СВЕТЕ**

**ВРЕМЯ  
ОТКРЫВАТЬ  
ЮЖНУЮ  
АМЕРИКУ**

У каждого из 190 номеров свой облик. Из окон Paris Suite (196 м²) открывается вид на Эйфелеву башню. Площадь самого просторного Suite Impériale – 320 м².

**ГРАНД-ОТЕЛЬ**



# ПРИВЫЧКА К ЛУЧШЕМУ

**ПАРИЖСКИЙ HÔTEL LE BRISTOL ВОСПОЛЬЗОВАЛСЯ ПАНДЕМИЕЙ, ЧТОБЫ В ОЧЕРЕДНОЙ РАЗ ПРЕОБРАЗИТЬСЯ. ХОТЯ МНОГИЕ ПОСТОЯННЫЕ ГОСТИ И ДО ТОГО СЧИТАЛИ ЕГО БЕЗУПРЕЧНЫМ ВО ВСЕХ ОТНОШЕНИЯХ.**

ТЕКСТ: МАРИНА ПОЛОВИНКИНА



Шоферы, носильщики и портье первыми встречают гостей – в Le Bristol до пандемии заселялось и освобождалось по 80 номеров в день.



С полночи до утра в общественных зонах отеля наводят порядок восемь человек, днем – четверо. Менеджер, следящая за чистотой, проходит за смену 15 км.



Для отделки фасада архитекторы Густав Умбденсток и Урбан Кассан выбрали белый камень из Комбланшьена, устойчивый к пыли и загрязнениям.

**В** кризис хедхантеры советуют учиться и приобретать новые навыки, тем самым повышая свою ценность на рынке труда. Примерно той же логикой руководствовались в пандемию отеля. Оставшись без постояльцев, они посвятили свободное время усовершенствованиям – а Hôtel Le Bristol Paris в этом деле не знает себе равных. В свое время он первым среди парижских грандов получил звание паласа, обошел остальных по соотношению люксов и стандартных номеров (в пользу первых, разумеется) и одним из немногих обзавелся четырьмя звездами «Мишлена»: одна на счету brasserie Le 114 Faubourg, три – у ресторана Bricure. Возможно, секрет в том, что гостиница всегда была семейным предприятием. Внук и сын французских рестораторов Ипполит Жамме в начале «реву-

пниц» 1920-х твердо решил превратить особняк графа Жюль де Кастеллана в лучший отель города (соседство с президентским Елисейским дворцом обязывало). Здесь впервые в Париже поставили кондиционеры и ввели в практику обслуживание в номерах. Зеркало для бритья с подсветкой, изобретенное Ипполитом, свидетельствовало, сколь трепетно он относился к комфорту постояльцев. А особые замки, которыми Жамме снабдил номера, обеспечивали гостям полную приватность – стоило запереть дверь на два оборота, и никто из obsługi не мог войти даже по ошибке. Благодаря этой системе и сейфам в каждом номере краж в отеле почти не случалось. Так вышло, что препятствием на пути к совершенству не стала даже Вторая мировая война. Все три года оккупации Ипполит прятал своего друга, архитектора еврейского происхождения Лео Лермана, в одном из номеров, с которого для конспирации сняли табличку. По ночам тот покидал свое убежище и делал эскизы

перепланировок. Одно из сохранившихся по сей день творений Лео Лермана – бристольский лифт с великолепной чугунной решеткой. Семья немецкого промышленника Рудольфа Августа Откера, купившего Le Bristol в 1978 году, никогда не жалела средств и усилий, чтобы сохранить за отелем статус самого-самого. Дорогие ковры и гобелены, антикварная мебель, скульптура и гравюры из коллекции Откеро создают атмосферу, которую принято называть роскошной. При этом постояльцы и СМИ в один голос твердят о домашнем уюте Le Bristol, и в этом нет никакого противоречия – обстановка номеров не раздражает излишествами, но и от стерильного минимализма крайне далека. Традицию, заложенную супругой владельца Майей Откер, которая сама выбирала текстиль и мебель для каждого номера, продолжила декоратор графиня Дуглас – чувство меры и стиля не изменило ей ни при оформлении Café Antonia и лобби, ни при обустройстве новых ▶

президентских люксов-квартир, появившихся уже после локдауна. Но обстановка – полдела, все решает сервис, который целиком зависит от персонала. Чего только не приходилось делать консьержам Le Bristol! За считанные часы вывезти с таможни гитару Принса и срочно отправить на концерт в Амстердам? Пожалуйста. Выписать из Версаля карету, запряженную шестеркой лошадей? Нет проблем. Найти за один день в Париже 12 танцовщиц живота ко дню

рождения эмира? Легко. Постояльцев в Le Bristol встречают как давних друзей, запоминают все их привычки и окружают заботой с неизменной деликатностью. Отелем «тишины» его называют не просто так – желтой прессе здесь пожить нечем. Недаром в гостевой книге собраны автографы едва ли не всех знаменитостей современности, от Зинедина Зидана и Дэвида Бекхэма до Михаила Горбачева и Николая Саркози, от Джорджа Клуни и Ани Тейлор-Джой



Новый облик сада – результат трудов ландшафтного архитектора леди Арабеллы Леннокс-Бойд.

Для шефа Эрика Фрешона особая гордость – «живой хлеб» высочайшего качества. Для его производства прямо в отеле установили мельницу.

**САД ПРИ ОТЕЛЕ,  
ЗАНИМАЮЩИЙ 1200 М<sup>2</sup>, –  
НЕМЫСЛИМАЯ РОСКОШЬ  
ДЛЯ 8-ГО ОКРУГА ПАРИЖА.**

## ХРОНИКА ПЕРЕМЕН

- **1923**  
Ипполит Жамме покупает на улице Фобур-Сент-Оноре особняк под номером 112, намереваясь превратить дворец графа Жюль де Кастеллана в самый роскошный отель Парижа. Он называет его Le Bristol – в честь Фредерика Хервея, четвертого графа Бристоля, путешественника и гедониста.
- **1925**  
Открывшийся отель одними из первых посетили политики из Елисейского дворца и по достоинству оценили рестораны.
- **1929**  
Ипполит Жамме приобретает два примыкающих к отелю здания, вложив в расширение гостиницы 12 млн франков.
- **1940**  
В Le Bristol переезжает посольство США и живущие в Париже американцы.
- **1954**  
Вслед за Пьером Карденом на улице Фобур-Сент-Оноре открывают бутики многие модные Дома, а в отеле останавливаются голливудские звезды уровня Чарли Чаплина, Ким Новак, Риты Хейворт.
- **1962**  
Заокеанскую славу отеля укрепил авторитетный американский гид Fielding, поместивший Le Bristol на первое место среди парижских гранд-отелей.
- **1978**  
Вдова Ипполита Ивонн Жамме продает отель немецкому промышленнику Рудольфу Августу Откеру. На следующий год он предпринимает ремонтные работы, на 6-м этаже появляется бассейн с видом на крыши Парижа, а во дворе – французский сад.



Кадр из фильма Вуди Аллена «Полночь в Париже»: Пил (Оуэн Уилсон) и Инес (Рейчел Мак-Адамс) в номере «Бристоля».

• **2004**

В отеле проводят реновацию номеров и общественных пространств. Стартуют «Модные субботы», на которых манекенщицы демонстрируют дизайнерские наряды в баре, смешавшись с посетителями.

• **2008**

Шеф Эрик Фрешон получает орден Почетного легиона из рук президента Николя Саркози, а через год становится обладателем трех звезд «Мишлена».

• **2009**

За счет нового крыла Matignon отель вырос на 21 номер и 5 люксов. Открывается brasserie Le 114 Faubourg.

• **2011**

В мае Le Bristol получает престижный статус паласа, а уже в октябре затевается масштабная программа реновации. Открывается Spa Le Bristol by La Prairie, занимающее три этажа.

• **2012**

Бар переезжает на новое место. Днем в обстановке, напоминающей английский клуб, проходят деловые встречи. А вечером под сеты лучших диджеев устраивают вечеринки B.A.D. (Bristol After Dark).

• **2016**

Палас отмечен экосертификатом Green Globe. Освещение Le Bristol – светодиодное. В отеле сортируют органические отходы, из неиспользованных туалетных принадлежностей делают мыло, а из отслуживших свое носков, которые гости складывают в специальные ящики, – бинты для Красного Креста.

• **2021**

После обновления трех ресторанов, сада, спа-центра и бара отель продолжает привносить современные нотки в дизайн благодаря сотрудничеству с графиней Бергит Дуглас.



Украшающие отель ковры и гобелены XVIII века, изготовленные на Королевской мануфактуре в Лилле, представляют музейную ценность.



Новые Presidential Suites напоминают шикарную парижскую квартиру с мебелью в стиле Людовика XVI и предметами искусства.

до Натальи Водяновой и Ким Кардашьян. Вуди Аллен не только жил здесь, но и снимал несколько сцен для «Полночи в Париже».

Когда Париж стал понемногу наполняться туристами после локдауна, отель предъявил публике свое тайное сокровище – обновленный чудесный сад площадью 1200 м<sup>2</sup>. Звезда ландшафтного дизайна леди Арабелла Леннокс-Бойд собрала 500 видов растений Парижского региона, избрав в самом центре города сельскую идиллию с живыми изгородями, увитыми розами шпалерами и фонтанами, журчащими в каменных чашах.

До октября в саду открыт ресторан-терраса Le Jardin Français, поступивший под начало бессменного шефа отеля Эрика Фрешона, «Лучшего ремесленника Франции», который 12 лет подряд получает высшую награду «Мишлена». Черная икра из региона Солонь с муслином из подкопченного картофеля, бресская пулярка, фуа-гра с потрошками – блюда, исполненные «острого галльского смысла», глубокого уважения к продукту и творческой свободы, поскольку, по собственному признанию шефа, в отеле ему всегда давали полный карт-бланш. Среди каран-

тинных нововведений – кондитерская L'Épicerie, где горожане покупают на завтрак чудесную выпечку. Такого хлеба, как здесь, не найти во всем Париже. Пшеницу старинных сортов превращают в муку высшего качества на мельнице, установленной прямо в подвале отеля. И пока в подземелье лучшие булочки Франции пекут хлеб, на крыше самые правильные пчелы Парижа делают по 190 кг меда в год (да-да, здесь установлены шесть ульев). Но искусство гостеприимства на то и искусство: их труд скрыт от глаз гостей, которые видят только безупречный результат. ■