

ELLE

WWW.ELLE.RU

ИЮЛЬ 2019



ISSN 1560-3180
19007
9 771560 318003

Allora & Calzadilla
ПРИВОЙ. 2019

ЗДЕСЬ БЫЛ МИККИ



НЕСМОТРЯ НА ПОЧТЕННЫЙ ВОЗРАСТ, ПАРИЖСКИЙ ОТЕЛЬ **LE BRISTOL** ПРОДОЛЖАЕТ РАДОВАТЬ ПОСТОЯЛЬЦЕВ СМЕЛЫМИ **КОЛЛАБОРАЦИЯМИ С ХУДОЖНИКАМИ**. НА ОЧЕРЕДИ — ОБНОВЛЕННЫЙ СЬЮТ ОТ **БЕРТРАНА ЛАВЬЕ**

Французский вкус к жизни — вещь известная и проверенная столетиями. Победить изысканную роскошь бытия не смогли даже революционно настроенные санкюлоты — но не нам их упрекать: в конце концов, за это мы и любим утонченных потомков галлов. И если пути гедонизма рано или поздно приводят в Париж, то самые состоятельные его адепты останавливаются в сьютах Le Bristol — одной из девяти жемчужин в коллекции премиальных отелей Oetker Collection. Это место унаследовало от четвертого графа бристольского Фредерика Огюста Хервея (по совместительству путешественника и большого любителя комфорта) не только название, но и истинно французский подход к рекреации, равно как и страсть к переменам. Последние десятилетия жизни отеля были отмечены масштабными реновационными работами и арт-коллорациями, благодаря которым зрелая классика приняла актуальный облик.



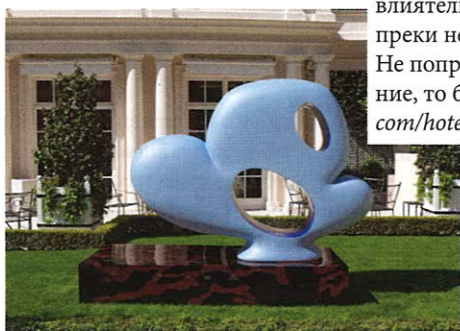
Справа: гостиная сьюта Paris, оформленная БЕРТРАНОМ ЛАВЬЕ



История отеля помнит множество имен: начиная с управляющего жилыми постройками Людовика XV, симпатичный участок недалеко от Елисейских Полей пережил не одну чету достойных владельцев, пока не попал в руки талантливого отельера Ипполита Жамме. Не так давно длинный фамильный список причастных к судьбе Le Bristol пополнил мастер поп-апа и китча Бертран Лавье, которому доверили преобразование парижского сьюта. Новый интерьер стал продолжением его серии работ Walt Disney Productions, вдохновленных комиксом про Микки-Мауса Traits très Abstracts 1997 года. По сюжету главный герой мира Диснея вместе с подружкой Минни попадает в музей современного искусства: именно его залы стали объектом пристального внимания Лавье. И voilà — нарисованный музей переехал в гостиную: фиолетовый ковер, разноцветные стены и арт-объекты, вполне достойные претендовать на место в «Тейт Модерн», можно беззастенчиво разглядывать и трогать руками, не рискуя навлечь на себя праведный гнев рев-

ностного зрителя. Кстати, не считая гостиной, все остальные комнаты сьюта хранят верность стилю Людовика XVI под стать общей интерьерной концепции отеля, поэтому устать от экспериментов Бертрана Лавье не получится.

О кулинарной составляющей процесса поглощения искусства в Le Bristol тоже не забыли: в 2019 году гастрономический центр отеля, ресторан Epicure, отмечает двадцатилетие «совместной жизни» с шеф-поваром Эриком Фрешоном. По такому случаю Фрешон, принесший заведению три звезды Michelin, представил юбилейное меню из девяти фирменных блюд, которое здесь будут подавать до конца года. А это, на секундочку, и макароны, фаршированные черным трюфелем, артишоком и фуагра (любимое блюдо Николая Саркози, между прочим), и бресская пулярка в пузыре, снискавшая славу среди самых влиятельных гурманов мира сего вопреки несколько пугающему названию. Не попробовать — если не преступление, то большая ошибка. oetkercollection.com/hotels/le-bristol-paris



В саду отеля можно встретить еще несколько ярких скульптур из серии WALT DISNEY PRODUCTIONS