

ВАШ ПЕРСОНАЛЬНЫЙ ЭКЗЕМПЛЯР | YOUR PERSONAL COPY

АЭРОФЛОТ

БОРТОВОЙ ЖУРНАЛ | INFLIGHT MAGAZINE

Premium

№ 10 ОКТЯБРЬ | OCTOBER 2016



48 PAGES
IN ENGLISH
INSIDE



МИЛЫЙ ДОМ

ДОРОГАМИ ЗЕМЛИ
ОБЕТОВАННОЙ

BEST OF THE BEST.
ОТЕЛИ И ПАРКИ

ИНТЕРЬЕР КАК
ИСКУССТВО

Les Prés d'Eugénie

[Э Ж Е Н И - Л Е - Б Е Н , Ф Р А Н Ц И Я]



Отель на водах должен иметь при себе парк, даже если это будет два квадратных метра герани. Потому что отель на водах, парка не имеющий, неизбежно приобретает суровый клинический оттенок, наводя на мысли скорее о медицинских картах и стетоскопах, нежели об утлении всех пяти чувств. Отель Les Prés d'Eugénie утвердил свое бесспорное звание курорта посредством парка в семь с половиной гектаров — это едва ли не

больше, чем весь остальной Эжени-ле-Бен. Строго говоря, парк и ресторан отеля — владения Мишеля Герара, изобретателя *cuisine minceur*, низкокалорийной версии *cuisine nouvelle*. Так как, кроме бальнеологической темы, все тут пропитано интересом к кухне, отельный парк наполнен лавром, жасмином, ирисами и вербеной, а в огороде выращивают инжир, помидоры, травы и прочую снедь для ресторанов Герара.

Les Prés d'Eugénie

[EUGÉNIE-LES-BAINS, FRANCE]



A hotel near the water must have a park, even if it is nothing but two square metres of geranium. Because a hotel near the water without a park immediately assumes the severe clinical attitude, more reminiscent of medical cards and stethoscopes than of the gratification of all five senses. The hotel Les Prés d'Eugénie made a very certain name as a resort using its park of seven and a half hectares, which

is almost bigger than the rest of Eugénie-les-Bains. Strictly speaking, the park and restaurant of the hotel are owned by gastronome Michel Guérard. Apart from the balneological topic, everything here is suffused in kitchen interest, and as a result the hotel's park is full of laurel, jasmine, iris and verbena, and the kitchen garden grows dates, tomatoes, herbs and other edible things for Guérard's restaurants.