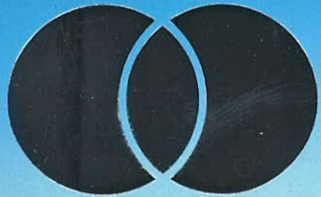


# PRIME

TRAVELLER



mastercard

В ПАРТНЕРСТВЕ С  
MASTERCARD

It's  
London,  
baby...

Любимые  
secret spots  
отельеров

ТОП-10  
загородных  
спа-центров

Лучшие  
парки

Гид  
ПО АВСТРИИ

– УИК-ЭНД  
В ВЕНЕ

– ТИРОЛЬ  
глазами Ольги  
Савельевой  
и Полины Киценко

ЯХТЫ  
ТУРЕЦКАЯ  
РИВЬЕРА

Черногория  
глазами посла

ПОСТОЯННЫЕ АВТОРЫ:

Андрей Деллос, Марк Гарбер,  
Ирина Почитаева, Дмитрий Савицкий,  
Илона Саркисова, Виктория  
Филимонова, *New!* Софья Капкова

16+

СЕНТЯБРЬ 2019

## Татьяна Рогаченко ...о Париже

**М**оя история любви с Парижем началась, когда мой будущий муж пригласил меня провести там Рождество.

Я никогда до этого в Париже не была, но, как и полагается, мечтала о нем и о том дне, когда мои мечты станут реальностью. Прошло много лет, но Париж по-прежнему для меня Праздник. А еще у меня появилась традиция – приезжать сюда в конце сентября. Это мой любимый месяц – возможно, потому, что со школьных времен осталось ощущение, что сентябрь – шаг во что-то новое и непременно на ступеньку выше.

**П**равда, школу заменила Опера Гарнье. Вот уже четыре года я приезжаю на открытие сезона, которое совпадает с моим днем рождения, и так начинаю мой личный год. Традицию организации гала-вечера в Опера ввел муж Натали Портман пять лет назад, когда возглавлял Опера. К этому событию весь Париж готовится заранее. Билеты покупаются за полгода, бронируются еще раньше. Далее следует выбор платья, ведь поход в Опера в этот день подобен восхождению по лестнице Каннского фестиваля. Та же красная дорожка, куча зевак, собравшихся посмотреть на бомонд, и десятки фотографов. Особого внимания заслуживает оформление лестницы. Каждый год выбирается тема, которая задает тон. Помню, в первый год лестница утопала в орхидеях и тропических цветах, в которых сидели жар-птицы и огромные какаду. Шорох шлейфов, аромат духов, мужчины в смокингах и брызги шампанского...

**Г**аснет свет и начинается представление труппы Опера. Это для меня самая волнительная часть вечера. Под музыку и овации на сцену выходят все танцоры, начиная от детской группы и заканчивая L'Etoile. Это восхитительно до мурашек. Затем следует главная премьера года. В антракте – шампанское, в завершение вечера – ужин из трех подач в фойе от звездных поваров. Все заканчивается дале-

### Яйца бенедикт

НА 4 ПОРЦИИ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тосты: 4 шт.
- Язык: 4 шт.
- Яйцо: 8 шт.
- Черный трюфель
- Лимонный сок: 20 г
- Вода: 30 г
- Желток: 3 шт.
- Топленое масло: 100 г
- Соль
- Сливки: 30 г
- Томаты черри, салатная смесь и тонкие яблочные вафли для украшения

#### ГОТОВИМ

- 1** Обжарить хлеб и сделать кружки диаметром 6 см.
- 2** Нарезать язык ломтиками такого же размера, что и тосты.
- 3** Приготовить соус сабайон: смешать воду, лимонный сок, соль и желтки. Затем добавить топленое масло и сливки, поместить соус в сифон и газировать два раза или просто очень сильно взбить.
- 4** Готовить яйца в паровой духовке при температуре 63 °С в течение 40 минут, дать остыть. Затем разбить их и приготовить яйца пашот в кипяченой подсоленной воде в течение 20 секунд.
- 5** Выложить два кружка из хлеба на горячую тарелку, сверху положить нарезанные кусочки языка, затем аккуратно поместить яйца пашот и щедро полить соусом сабайон. Сверху посыпать черным трюфелем.
- 6** Украсить томатами черри, салатом, приправленным соусом из хереса, и тонкими яблочными вафлями.



ко за полночь. Я всегда возвращаюсь пешком. Мне нравится идти по пустому городу в вечернем платье, накинув пиджак своего спутника на голые плечи, – в эти минуты кажется, что Париж принадлежит только мне. А вот и мой отель – легендарный Le Bristol на Rue du Faubourg Saint-Honore, очарование истинной роскоши в центре Парижа. Свое имя он получил в честь известного путешественника XVIII века Фредерика Огюста Хервея, четвертого графа в роду де Бристолей, который был известен своей любовью к комфорту и во время путешествий заранее отправлял в места для остановок слуг и поваров для создания комфорта.

**Н**е снимая вечернего платья, открываю бутылку шампанского и сажусь с бокалом на балконе, смотрю на Эйфелеву башню и вспоминаю слова Хемингуэя о празднике, который всегда с тобой... А наутро меня ждет один из лучших завтраков в мире. Яйца бенедикт с лососем здесь без преувеличения выдающиеся! Перед ними нельзя устоять, как, впрочем, невозможно устоять перед французской кухней в целом – особенно когда это трехзвездочная кухня. Во Франции говорят, что ресторан – прихожая любви: поход в ресторан – обязательный этап в развитии отношений, чаще всего первое свидание проходит за ужином. И важно не просто суметь предложить продукт, а соблазнить гостя. Поэтому в ресторане должна царить атмосфера любви. Сходите на завтрак к Эрику Фошону и вы поймете, о чем я... 