

ЧЕТВЕРГ 09 ИЮНЯ 2011

# Travel

**Коммерсантъ**

Тематическое приложение  
к газете «Коммерсантъ» №29

Из Москвы в Ниццу с комфортом **10**  
Кулинарный туризм для начинающих **18**  
Трекинг во Франции **22**  
Лучшая обувь для путешествий **28**



ОТЕЛЬ JUMEIRAH DHEVANAFUSHI, МАЛЬДИВЫ. УЖЕ ОТКРЫТ



**Франкфурт**  
осень 2011



**Абу-Даби**  
осень 2011



**Дубай**  
осень 2011



# НАШ ИСТОЧНИК ВДОХНОВЕНИЯ – ЭТО ВЫ

И именно Вы вдохновляете Jumeirah Hotels & Resorts  
открывать новые отели по всему миру.

STAY DIFFERENT™ AT JUMEIRAH HOTELS & RESORTS

ДЛЯ БРОНИРОВАНИЯ СВЯЖИТЕСЬ СО СВОИМ ТУРАГЕНТОМ ИЛИ ПОЗВОНИТЕ ПО ТЕЛ. 8 10 800 2510 1012,  
А ТАКЖЕ ПОСЕТИТЕ САЙТ [JUMEIRAH.COM](http://JUMEIRAH.COM)

**Jumeirah**  
STAY DIFFERENT™



Дубай / Лондон / Мальдивы / Нью-Йорк / Шанхай и скоро: Абу-Даби / Баку / Дубай / Франкфурт / Кувейт

ИЮНЬ 2011

**ДЕМЬЯН КУДРЯВЦЕВ**  
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР  
**АЗЕР МУРСАЛИЕВ**  
ШЕФ-РЕДАКТОР ИД  
**АНАТОЛИЙ ГУСЕВ**  
АРТ-ДИРЕКТОР ИД  
**ЭДДИ ОПП**  
ДИРЕКТОР ФОТОСЛУЖБЫ  
**ЕГОР АППОЛОНОВ**  
ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР  
EA@KOMMERSANT.RU  
**ЕКАТЕРИНА МОНАСТЫРСКАЯ**  
ДИЗАЙНЕР  
**МАРИЯ ЛОБАНОВА**  
ФОТОРЕДАКТОР  
**НАТАЛИЯ ДАШКОВСКАЯ**  
ВЫПУСК  
**АЛЕКСЕЙ БАШКИРОВ**  
КОРРЕКТОР  
**ВАЛЕРИЯ ЛЮБИМОВА**  
ДИРЕКТОР ПО РЕКЛАМЕ  
ИД «КОММЕРСАНТЪ»  
ДИРЕКЦИЯ ПО РЕКЛАМЕ:  
**НАДЕЖДА ЕРМОЛЕНКО**  
ERMOLENKO@KOMMERSANT.RU  
**МАРИЯ МИНЕВА**  
MINEVA@KOMMERSANT.RU  
ОТДЕЛ ПРОДАЖ  
(499) 943-9108, (499) 943-9110,  
(499) 943-9112, (495) 101-2353  
**АЛЕКСЕЙ ХАРНАС**  
РУКОВОДИТЕЛЬ СЛУЖБЫ  
«ИЗДАТЕЛЬСКИЙ СИНДИКАТ»

АДРЕС РЕДАКЦИИ: 125080  
Г. МОСКВА, УЛ. ВРУБЕЛЯ, Д. 4  
ТЕЛ.: (499) 943-9724/9774/9198

ТИПОГРАФИЯ: «СКАНВЕБ АБ»  
АДРЕС: КОРЬЯПАНКАТУ 27,  
КОУВОЛА, ФИНЛЯНДИЯ  
\* ТИРАЖ: 75 000  
ЦЕНА СВОБОДНАЯ  
GTIN 4601865000295  
ЖУРНАЛ ЗАРЕГИСТРИРОВАН  
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ПО  
НАДЗОРУ В СФЕРЕ СВЯЗИ,  
ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ  
И МАССОВЫХ КОММУНИКАЦИЙ  
(РОСКОМНАДЗОР), СВИДЕТЕЛЬСТВО  
О РЕГИСТРАЦИИ СМИ –  
П/И № ФС77-38790 ОТ 29.01.2010

В НОМЕРЕ ИСПОЛЬЗОВАНЫ  
ФОТОМАТЕРИАЛЫ АГЕНТСТВ:  
AFP, ALAMY/PHOTAS, GETTY IMAGES/  
FOTOBANK

28 **Обувь** быва-  
лых туристов



26 **Скидки**  
в лучших отелях



Егор Апполонов

12 **Франция** для  
ценителей еды



18 **Кулинарные школы**  
для тех, кто хочет научиться  
готовить

о **вкусах спорят**

Кулинарный туризм стоит рассматривать не только как возможность дегустировать культовые продукты заинтересовавшего региона, но и как способ хотя бы немного научиться готовить. Все больше отелей и гастрономических ресторанов предлагают путешественникам курсы и мастер-классы, на которых выдающиеся шеф-повара делятся со всеми желающими своими секретами. Мне довелось брать уроки у многих людей, чьи труды отмечены звездами красного гида Michelin.

Гордон Рамзи учил готовить лосося. Ален Дюкасс подарил рецепт идеального стейка. Антони Андуриц, чей Mugaritz входит в тройку лучших ресторанов планеты, потратил целый день на то, чтобы посвятить в таинство работы с морепродуктами. Пьер Ганьер поделился рецептом приготовления свеклы, и теперь я время от времени балую друзей блюдом от великого шефа.

Есть у посещения кулинарных курсов еще одно неоспоримое достоинство: занятия научили также получать максимум удовольствия и от самой дегустации. Зная, какой должна быть идеальная степень прожарки созревшего стейка, я искренне радуюсь, когда на тарелке оказывается мясо, доведенное до оптимальной кондиции. Полученный опыт существенно расширил границы получаемого удовольствия, что дало возможность

значительно глубже прочувствовать высокую кухню. Безусловно, теперь я чаще испытываю и разочарование, но когда кто-то приносит прекрасное блюдо, радость победы превосходит все ожидания. Путешествуйте, учитесь и дегустируйте. И со временем это позволит получать удовольствие даже от самых, казалось бы, банальных рецептов.

# ЖИЗНЬ НА МОРЕ



Реклама

## РОСКОШЬ ЖИЗНИ НА БЕРЕГУ МОРЯ

Это ваша возможность принять участие в самом эксклюзивном проекте недвижимости на берегу Средиземного моря. Располагаясь недалеко от центра Лимассола, самого оживленного и многонационального города Кипра, и предлагая заманчивый выбор прибрежных домов, бутиков, магазинов и ресторанов, Limassol Marina олицетворяет собой уникальный стиль “жизни на море”.

Продажа роскошного комплекса Peninsula Villas, в котором каждая вилла имеет свой собственный яхтенный причал или прямой выход на пляж, только что началась. Это предложение следует за исключительно успешным запуском комплекса Nereids Residences, включающего в себя апартаменты и пентхаусы, расположенные среди прекрасного природного ландшафта с захватывающими дух видами на море и гавань, а также общий плавательный бассейн.

Москва

**+7 495 643 1901**

Санкт-Петербург

**+7 812 332 7118**

Екатеринбург

**+7 343 344 3626**

Киев

**+38 044 492 7915**

Великобритания

**+44 (0)20 8371 9700**

Кипр

**+357 25 820 511**

**limassolmarina.ru**

Camper &  
Nicholson's  
YACHTING SINCE 1782  
MARINAS

  
**Cybarco**

Разработка и строительство проекта - Limassol Marina Ltd.  
Управление проектом - Cybarco Ltd.  
Эксплуатирующая организация гавани - Camper & Nicholson's Marinas.



Limassol  
Marina

# ВЫСОКИЙ СЕЗОН ИДЕИ, МАРШРУТЫ, ОТКРЫТИЯ

## Экскурсия в мир бурбона

У ценителей хороших напитков появился еще один повод для путешествия в США. Теперь каждый желающий может совершить экскурсию на знаменитую винокурню Maker's Mark в штате Кентукки. Завод, принадлежащий семейству Сэмюэлс, занесен в Книгу рекордов Гиннеса как старейшее в мире действующее производство бурбона — первый напиток здесь сделали еще в 1780 году. С того времени на винокурне почти ничего не изменилось, а большинство операций все так же совершается вручную. Во время экскурсии гостям показывают абсолютно все этапы производства элитного бурбона, после чего позволяют запечатать красным воском бутылку. Для того чтобы оказаться на винокурне, необходимо зарегистрироваться на сайте и стать членом клуба Maker's Mark.

[www.makersmark.com](http://www.makersmark.com)



Каждый желающий может совершить экскурсию на винокурню Maker's Mark в штате Кентукки, которая занесена в Книгу рекордов Гиннеса как старейшее в мире действующее производство бурбона



## Le Bristol — первый palace Франции

После получения пятой звезды в июне 2010 года Le Bristol Paris в минувшем месяце стал первым французским отелем, официально получившим звание palace. Легендарный отель — единственный, переходящий по наследству и принадлежащий двум семьям со дня своего открытия в 1925 году. С 1978 года входит в состав Oetker Collection. В каждом номере — антикварная мебель, gobelены и картины, многие из которых когда-то принадлежали Лувру. Прославился Le Bristol и своим гастрономическим рестораном, вот уже не один год удерживающим три звезды гида Michelin. Среди его завсегдатаев — президент Франции Никола Саркози с супругой. Постояльцами Le Bristol — одного из самых светских отелей Парижа — в разное время были Мэрилин Монро, Шарль де Голль, Леонардо ди Каприо, Пенелопа Крус, Вуди Аллен и многие другие знаменитости.

[www.lebristolparis.com](http://www.lebristolparis.com)



## Лучшая повар в мире

Жюри премии S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants Awards впервые учредило премию Veuve Clicquot World's Best Female Chef. Престижное звание присудили француженке Анн-Софи Пик, чьи рестораны Maison Pic и Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace были признаны ведущими гастрономическими критиками лучшими во Франции и Швейцарии. Женщина опередила Надю Сантини (ресторан Dal Pescatore, Италия) и Элену Арзак (ресторан Arzak, Испания). В своей работе Анн-Софи Пик сочетает новаторство и семейные традиции. Именно поэтому ее рестораны Maison Pic в Валенсии и Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace в Лозанне критики удостоивают самых лестных отзывов.

[www.beau-rivage.ch](http://www.beau-rivage.ch)



Ветеран французского кулинарного фронта, легендарный шеф-повар Ален Дюкасс открыл наконец первый ресторан в России

## Первый русский «микс» от Алена Дюкасса

Ветеран французского кулинарного фронта легендарный шеф-повар Ален Дюкасс открыл наконец первый ресторан в России. Заведение miX in St. Petersburg действует при санкт-петербургском отеле W St. Petersburg на Исаакиевской площади. В ресторане звездного шефа подают традиционные блюда французской кухни, созданные под влиянием современных тенденций. Например, здесь можно попробовать золотоголового леща, маринованного в соке лайма и трюфелях, заказать фуа-гра или лимонное сорбе miX. Руководит кухней шеф-повар Александр Никола, который работает в команде Алена Дюкасса больше восьми лет. Ресторан рассчитан на 100 посадочных мест. Лучшие из них — за столиком шеф-повара, откуда гости смогут наблюдать за приготовлением блюд на открытой кухне. Попробовать блюда от команды Дюкасса можно также в miXuP — в баре и на террасе отеля W St. Petersburg. Сам отель открылся всего месяц назад и обещает стать одним из лучших в Санкт-Петербурге.

[www.wstpetersburg.com](http://www.wstpetersburg.com)



## Светская премьера

В Лондоне, после капитальной реконструкции, наконец, распахнул свои двери отель St. Pancras Renaissance. Здание спроектировано архитектором викторианской эпохи сэром Джорджем Гилбертом Скоттом. Открытие отеля знаменовало и окончание работ по реконструкции вокзала St. Pancras International. Многие помещения отеля были восстановлены в своем первоначальном виде, включая знаменитую «Курительную для Дам», первый курительный зал в Европе, предназначенный для курения дам в общественном месте. Центральный ресторан отеля — The Gilbert Scott Restaurant — предлагает гостям кухню одного из самых известных британских шефов — Маркуса Веринга.

[www.marriott.co.uk](http://www.marriott.co.uk)



## Первый отель Park Hyatt на Мальдивах

Гостиничная сеть Park Hyatt открыла свой первый отель на Мальдивских островах. Курорт находится на острове Nadahaa и ранее носил название Alila Villas Hadahaa. Park Hyatt Maldives Nadahaa идеально подходит для уединенного отдыха: на территории в 86 тыс. кв. км расположено всего 50 вилл с отдельными террасами и бассейнами. В интерьерах бунгало хай-тек гармонично сочетается с островными мотивами, а в оформлении использованы только натуральные материалы. Что касается развлечений, то на курорте можно попробовать любые морские виды спорта, походить на кулинарные курсы или побывать в спа-центре отеля, названном в 2009 году лучшим экоцентром по версии издания AsiaSpa. Особый предмет гордости от Park Hyatt Maldives Nadahaa — ресторан Battuta's — единственное гастрономическое заведение национальной кухни на Мальдивах.

[www.hyatt.com](http://www.hyatt.com)



### Обновленный салон аэробусов Lufthansa

Немецкая авиакомпания Lufthansa представила обновленный салон первого класса аэробусов A380. Пассажиров ждет оригинальное оформление, идентичное интерьеру зала ожидания в аэропорту Франкфурта, удобные кресла, которые при раскладывании превращаются в огромные кровати, особая система увлажнения воздуха и освещение с регулировкой интенсивности света. Большое внимание дизайнеры уделили и туалетам, переделав их в роскошные ванные комнаты. В салоне нет частных кабин-капсул, однако при желании можно отделить свое личное пространство звукопроницаемой ширмой. Пассажиров также приятно удивит свободное пространство: в салоне не предусмотрены багажные полки над креслами, а все чемоданы размещаются в отдельных шкафах.

[www.lufthansa.com](http://www.lufthansa.com)

# ВЫСОКИЕ СТАНДАРТЫ И НОВЫЕ МАРШРУТЫ



### Emirates Airline «идет» на Китай

В расписании рейсов авиакомпании Emirates появилось новое направление. Теперь на двухпалубных Airbus A380 арабского перевозчика можно попасть в Шанхай. Этот город стал третьим пунктом назначения Emirates в Китае: в прошлом августе было объявлено о начале полетов в Пекин, а в октябре — в Гонконг. Авиалайнер Airbus A380, способный перевозить 489 пассажиров, будет выполнять рейсы в Шанхай трижды в неделю: по средам, пятницам и воскресеньям. Расписание полетов по этому направлению предусматривает самые оптимальные стыковки в Дубае с рейсами авиакомпании из Москвы и в Москву. Компания Emirates Airline осуществляет полеты в 62 страны мира. Ежедневно из Дубая вылетает около 150 рейсов на шесть континентов.

[www.emirates.com](http://www.emirates.com)



### Finnair: Азия становится ближе

Авиакомпания Finnair объявила об открытии регулярных рейсов в Сингапур. Финский перевозчик стал первой авиакомпанией, которая предлагает ежедневное сообщение из стран Северной Европы с этим азиатским городом-государством. Новое направление Finnair значительно упростит передвижения по миру. Теперь при путешествии из Европы в Юго-Восточную Азию, Австралию или Новую Зеландию можно будет воспользоваться услугами партнеров Finnair по альянсу oneworld, в который входят более 30 авиакомпаний (среди них: American Airlines, British Airways, Cathay Pacific, Iberia и S7). А благодаря коротким стыковкам перелеты станут удобнее и короче. При этом составить сложный маршрут, забронировать билеты финского перевозчика или авиакомпаний, входящих в альянс oneworld, можно самостоятельно на сайте, доступном и на русском языке.

[www.finnair.com](http://www.finnair.com)



# ТОЧНОЕ ВРЕМЯ ПРЕМЬЕРЫ. ФАКТЫ. ИННОВАЦИИ



## Тройной форсаж

Канадская компания Recon Instruments выпустила первые в мире очки со встроенным экраном и GPS-модулем. Модель Transcend SPPX располагает оптикой с поляризационным и фотохроматическим фильтром, а Transcend SPX — только с поляризационным. В остальном очки с дизайном от Zeal Optics идентичны. Наибольший интерес представляет миниатюрный ЖК-экран, на который выводится уйма разнообразной информации: скорость движения, широта, долгота, высота, пройденная дистанция, как общая, так и исключительно вертикальная, хронометр с функцией таймера, температура и время. В общем, для заядлых экстремалов появилось весьма полезное оборудование, или как минимум — отличный подарок. Модели созданы как для зимних, так и для летних видов спорта.

[www.reconinstruments.com](http://www.reconinstruments.com)



## Скорость на пределе

К своему 150-летию марка Tag Heuer выпустила механический хронограф Carrera Mikrograph 1/100th Second Chronograph, наглядно отмеряющий сотые доли секунды: за это отвечает центральная синяя стрелка, буквально летающая вокруг циферблата. В компании, давно сотрудничающей с автогонками, знают толк в экспериментах, имеющих практический смысл. Хронограф снабжен двумя балансowymi колесами с отдельными спусками и системами трансмиссии, которые позволяют использовать функцию секундомера, не вмешиваясь в ход часового механизма. Работу этих двух «сердец», бьющихся с разной скоростью, позволяет увидеть прозрачная задняя крышка. Часы выпущены ограниченной серией в 150 экземпляров.

[www.tagheuer.com](http://www.tagheuer.com)

На специальный экран в реальном времени выводится полезная информация: скорость движения, широта, долгота, высота, пройденная дистанция



## На грани возможностей

Новая модель King Power Diver 4000m Titanium, представленная швейцарской часовой компанией Hublot, поставила новый рекорд в мире высокого часового искусства. Водонепроницаемость модели — до 400 атмосфер. Феноменальную герметичность и выносливость обеспечивают титановый корпус диаметром 48 мм и завинчивающаяся защищенная заводная головка на 4 часа. Модель оснащена автоматическим механизмом с функциями индикации часов, минут, секунд (центральные стрелки) и даты (в апертуре на 3 часах). Ремешок черный, каучуковый, с зеленым логотипом бренда. Лимитированный выпуск 500 экземпляров.

[www.hublot.com](http://www.hublot.com)



## «Стихийные» часы от Suunto

Финская компания Suunto представила новую коллекцию спортивных часов Elementum. Часы созданы для любителей активного отдыха. В линейке представлены три модели. Elementum Terra, оснащенные альтиметром, 3D-компасом, хронографом и измерителем восхождений, станут идеальным подарком для альпинистов. Модель Elementum Aqua с автоматическим режимом погружения, термометром и глубиномером разработана специально для дайверов, а Elementum Ventus с 3D-компасом, хронографом и морским таймером — для яхтсменов.

[www.suunto.com](http://www.suunto.com)

# КРУИЗНОЕ НАСТРОЕНИЕ ИЗ МОСКВЫ В НИЦЦУ

отправился Степан Рудаков



**Первый русский поезд**, соединивший стольный в то время Санкт-Петербург и курортную Ниццу, был запущен в 1864 году. Императорские вагоны, сравнимые по уровню комфорта с легендарным «Восточным экспрессом», прославились шикарным интерьером и высочайшим уровнем сервиса. С учетом скорости (по меркам позапрошлого столетия), удобное железнодорожное сообщение во многом способствовало популяризации юга Франции в качестве излюбленного курорта русской аристократии, впоследствии превратившегося в один из центров русской эмиграции. Во времена, когда братья Райт еще не пролетели и полсотни метров, люди умели получать удовольствие и от дороги. Ведь для большинства пассажиров сам железнодорожный круиз выступал полноценным светским досугом. Увы, железнодорожное сообщение с Ниццей прервалось с началом Первой мировой войны.

И вот спустя почти сто лет компания «Российские железные дороги» приняла решение возродить легендарное некогда направление, по-прежнему делая акцент не на скорости, а на возможности вырваться из мира скоростей. Путь из Москвы до Ниццы длится 52 часа, впрочем, в ближайшем полугодии железнодорожники обещают сократить его продолжительность до 46 часов. Маршрут «царского пути» (члены королевской семьи нередко навещали на Французскую Ривьеру) практически полностью повторяет тот, которым в XIX веке измученный дурным петербургским климатом российский бомонд отпра-

\_\_\_ В путешествие можно отправиться с домашними животными. Специальных разрешений не нужно. Необходимо лишь полностью выкупить купе

Первый русский поезд, соединивший Санкт-Петербург и Ниццу, был запущен в 1864 году. Спустя почти сто лет было решено возродить легендарное направление



**Туристу на заметку:** Поезд Москва – Ницца курсирует один раз в неделю — по четвергам отправляется из Москвы и по воскресеньям — из Ниццы. При этом стоимость проезда варьируется в зависимости от возраста пассажиров, а для группы от шести человек предусмотрен 30-процентный дисконт. Цена стандартного билета без скидок начинается от € 306. [www.poezd-moskva-nicca.ru](http://www.poezd-moskva-nicca.ru)

лялся зимовать на Лазурный берег. На пути следования сменяют друг друга Смоленск, Минск, Брест, Варшава, Бржецлав, Вена, Линц, Инсбрук, Больцано, Верона, Милан, Генуя, Сан-Ремо. Помимо собственно Ниццы, новое направление позволяет легко и без пересадок добраться до альпийских курортов Италии и Австрии. Поезд делает остановки в Инсбруке, Линце и практически во всех крупных городах Северной Италии.

Сохранив былые стандарты, ОАО «РЖД» существенно снизило стоимость путешествия. На Лазурный берег теперь ходят вагоны на любой вкус и кошелек (от € 306 на пассажира). В топовом люксе всего четыре купе, где в каждом — персональный санузел, душевая кабина, плазменный экран и гардеробная. Первый класс — это улучшенные, но в целом знакомые СВ: в вагоне десять «капсул», каждая на две персоны. Из нововведений — возможность трансформировать пространство: семья с детьми или компания путешественников может удалить одну из перегородок, превратив два отдельных купе в одно общее. «Каюты» вагонов второго класса рассчитаны на трех пассажиров. В лучших традициях светского отдыха, в Европу можно отправиться с домашними животными. В отличие от авиаперелетов, никаких специальных разрешений не нужно: необходимо лишь полностью выкупить купе.



DAMIANI GAVELLO GRISSONI ESCADA Schoeffel PICCIOTTI Leo Pi59



**LOUVRE**  
LUXE-HOLDING GROUP OF COMPANIES

МАГАЗИНЫ LOUVRE В МОСКВЕ:

БУТИК LOUVRE, ул. Тверская, дом 3 (отель THE RITZ-CARLTON, MOSCOW), т. 981 42 82  
ТК ПЕТРОВСКИЙ ПАССАЖ, т. 692 90 47 • БУТИК DAMIANI, ул. Кузнецкий Мост, д. 21/5, т. 626 02 16  
КРОКУС СИТИ МОЛЛ, т. 727 19 68 • АТРИУМ, т. 775 23 45 • ТЦ НАУТИЛУС, т. 937 23 98  
ТЦ МЕГА, т. 790 77 27

LUXE-HOLDING — ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ДИСТРИБЬЮТОР, т. (495) 725 44 77

Товар сертифицирован. Реклама

WWW.LOUVRE.RU

# ДИЗАЙН-ГУРМЕ В ОТЕЛЕ ДЛЯ ГУРМАНОВ

побывал Роман Александров



Ресторан **Les Pecheur**, занимающий левое крыло дизайнерского отеля Cap d'Antibes Beach Hotel, едва открывшись, стал местом паломничества бывалых гурманов. Заправляет рестораном Филипп Жего — обладатель престижного звания *Meilleur Ouvrier de France* («Лучшее открытие Франции»). Гастрономический перфекционизм этого человека пришелся по вкусу анонимным цензорам красного гида Michelin, которые почти сразу же после открытия ресторана наградили его заветной звездой. Щедрость критиков пришлось по вкусу и завсегдатаям Лазурного берега, находящимся в непрерывном поиске новых имен. Так что теперь столики на ужины в ресторан расписаны на весь летний сезон.

Мсье Жего — из той редкой породы шеф-поваров, для которых успех достигается за счет поднятия командного духа. Каждый вечер он начинает с напутственной речи, а одним из самых главных игроков на кухне называет афроамериканца Билли, который моет посуду. Подчиненные любят начальника и выкладываются по полной, что гарантирует безупречный сервис и отменную кухню. Абсолютное большинство посетителей (среди них уже довольно много тех, кто приезжает в Les Pecheurs едва ли не каждые выходные) отдает предпочтение внушительному дегустационному сету.

Фирменное *Menu Gourmand*, ставшее визитной карточкой ресторана, сервируется в течение трех часов и включает пять подач, не считая комплиментов от шефа. Жего — приверженец локальной кухни, а потому основной упор сделан на рыбу и морепродукты. Нежнейшие грешки подаются со спаржей, красным перцем и ванильным пюре. Солнечник сопровождается икрой морского ежа, морковью и зеленым горошком. В качестве основного блюда предлагается утка-мандаринка,

**Как добраться**  
Отель расположен на западном побережье мыса Антиб в курортном местечке Жуан-ле-Пен между Канном и Ниццей, в 17 км (25 минутах езды) от международного аэропорта Cote D'Azur в Ницце.  
[www.ca-beachhotel.com](http://www.ca-beachhotel.com)

Шеф Филипп Жего — ярый приверженец локальной кухни, а потому основной упор сделан на рыбу и морепродукты

запеченная в специях с курагой и цуккини. Все это перемежается бесконечными комплиментами от шефа, а заканчивается глубоко за полночь грандиозным шоколадным десертом.

Собственно, Cap d'Antibes Beach Hotel, при котором действует Les Pecheurs, стал логичным продолжением самого ресторана. Абсолютное большинство гурманов после обильного ужина (с неизменной дегустацией лучших образцов французского виноделия) предпочитает ключам от автомобиля гибкие пластиковые карты, открывающие доступ в дизайнерские номера, над оформлением которых потрудились Сибилл де Маржери из прославленного бюро SM Design. Госпоже де Маржери отлично удалось сделать дизайнерский отель пригодным для жизни. Несмотря на обилие «промышленных» материалов, в Cap d'Antibes чувствуешь себя абсолютно как дома. Сделав ставку на бетон, пластик, металл и стекло, женщина создала провокационный комфорт, которого никак не ожидаешь увидеть в подобной электике.

Каждый из 27 номеров (и особенно сюты с панорамными видами на Средиземное море) — это эталон отельного уюта, в котором не чувствуешь себя непрошеным гостем. Эргономика и конструкция апартаментов продуманы в мельчайших деталях. Так, например, в летнее время бетон хранит освежающую прохладу, позволяющую избавиться от использования кондиционеров. Подсветка у изголовья кровати автоматически включается по сигналу датчика движения. Из подобных мелочей и состоит удовольствие пребывания в этом отеле. Ведь именно они и позволяют обрести тот комфорт, которого так страстно ищут все, кто колесит по миру в стремлении узнать как можно больше.



— Naoura Barriere —  
 приватный отель, в котором  
 стоит останавливаться,  
 чтобы спрятаться от суеи  
 несмолкающей медины

# КРЕПОСТНОЕ ПРАВО В ИНОМ МАРРАКЕШЕ

побывал Андрей Чехов

**Открывшийся** в Марракеше Hotel et Ryads Naoura Barriere пополнил и без того внушительную коллекцию гостиничной цепочки Lucien Barriere. Ставший первым за пределами Франции, этот отель предложил путешественникам возможность знакомиться со столицей Марокко в необременительно комфортных условиях. Как и старый город, отель окружен внушительными стенами, скрывающими от любопытных ряды, раскиданные по бесконечным гектарам частного зеленого сада. Подобный подход гарантирует абсолютную приватность и изолированность от шумной жизни бурлящей медины. Государство в государстве живет по своим законам, отличным от тех, что приняты за стенами крепости.

Просторные сюты и ряды с частными бассейнами (обычных номеров в этом отеле просто нет) адресованы ценителям шика европейского минимализма. В Naoura Barriere нет показной марокканской роскоши и чрезмерных дизайнерских излишеств, зачастую угнетающих уже с первого взгляда. Попав в частную обитель через центральные ворота, вступаешь на привилегированную территорию с зеркалами в золотых оправках, приглушенным освещением и бархатной мебелью.

Разительный контраст (гарантированная размерность в пределах крепостных стен, непредсказуемость за их периметром) становится для многих роковым фактором, в результате чего постояльцы «зависают» в номерах, отказываясь от знакомства с городом. Впрочем, сделать это нужно непременно, только не самостоятельно, а заручившись поддержкой консьержа. Улыбчивый марокканец с золотыми ключами на лацкане непременно предложит ознакомительную светскую прогулку по нетуристическим маршрутам города, которых не найдешь в путеводителях.

В указанный час у главных ворот материализуется запряженная карета, которая и доставит по нужному адресу. Дневная экскурсия проходит под чутким руководством русскоговорящего гида Джихада Саади, который знает все самые секретные адреса огромного города. За антиквариатом он повезет отнюдь не в медину, а на самую окраину, где в крошечном переулке за неприметной дверью скрываются аутентичные артефакты, которые с боем можно выторговать по умеренным ценам. При желании гид проведет и по главным музеям, рассказывая на безупречном русском не заученные наизусть справочные тексты, а волнительные истории в стиле «Тысячи и одной ночи». На вопрос, верит ли он в джиннов, Саади ответит утвердительно и потом будет долго рассказывать о местных поверьях.

**Как добраться**  
 Отель расположен в 20 минутах езды на автомобиле от международного аэропорта. До главной достопримечательности города — площади Джема эль-Фна — всего несколько минут пешком.  
[www.lucienbarriere.com](http://www.lucienbarriere.com)



День пролетит незаметно, а закончится почти наверняка на площади Джема эль-Фна. «Витрину традиционного Марокко» можно смело назвать самой харизматичной и самой кулинарной достопримечательностью Марракеша. Каждый вечер сотни торговцев уличной едой выстраивают палаточный город, где предлагаются лучшие деликатесы Марракеша. Дешево здесь не значит невкусно. Лекарство от всех недугов, улитки в анисовом соусе, обойдутся в 37 рублей за порцию. Бараньи мозги — блюдо, адресованное ценителям, — стоит всего 70 рублей. Заканчивать трапезу принято тонизирующим чаем с домашними сладостями — 5 рублей на человека. Поужинав однажды на Джема эль-Фна, понимаешь, что эстетика в кулинарных вопросах вторична. А остановившись раз в Hotel et Ryads Naoura Barriere, нестерпимо ждешь повторного приезда.

**Как добраться**  
 Отель расположен на набережной в 32 км от международного аэропорта. На такси до Taj Mahal Palace можно добраться примерно за 30 минут. До железнодорожного вокзала — около 7 км.  
[www.tajhotels.com](http://www.tajhotels.com)



# ПОД КУПОЛОМ ВО ДВОРЦЕ МАХАРАДЖЕЙ

побывала Анна Титова

Сквозь стрельчатые окна Taj Mahal Palace бурлящая на набережной Аполлона жизнь доходит до точки кипения и предстает зрителю размытой картинкой. В лучах закатного солнца, словно на негативе, проявляются Ворота Индии, занявшие оборонительную позицию на 21 год позже легендарного дворца-отеля. Владельцы спящих по тесному променаду повозок с самодельной иллюминацией, которой бы позавидовали аттракционы Диснейленда, лениво переругиваются друг с другом в борьбе за клиентов. Таксисты спят прямо на капотах своих автомобилей, а чумазые дети играют чуть ли не на проезжей части.

Суэта по ту сторону стекла разительно контрастирует с размеренностью внутри дворца, впервые распахнувшего свои двери в 1903 году. В те времена в королевской резиденции останавливались махараджи самых влиятельных династий Индии. Сегодня Taj Mahal Palace, наконец оправившийся после террористического захвата, по-прежнему принимает влиятельных персон, приезжающих в город с самыми разными миссиями.

Капитальная реконструкция отеля не оставила никаких следов печальных событий. И только мемориал «Дерево жизни» напоминает о тех часах, когда все телеканалы мира транслировали одну и ту же картинку: охваченный огнем «флорентийский» купол. Генеральный директор отеля Карамбир Сингх Канг, потерявший в тот день жену и детей, нашел в себе силы возглавить реставрационные работы, в результате которых полностью обновлены пострадавшие от ожесточенных перестрелок интерьеры. Стремясь воплотить в жизнь мечту отца-создателя Taj Mahal Palace Джамсетжи Н. Тата, человек, переживший в стенах дворца личную трагедию, сделал все возможное, чтобы стереть из памяти отеля любые напоминания о происшедшем захвате.

Полностью обновив все интерьеры, господин Канг тем не менее смог сохранить дух дворца, которым пропитана вся здешняя атмосфера. Каждый гранд-сьют отеля выполнен по индивидуаль-

ному проекту, и каждый отсылает к определенной эпохе. Как только переступаешь порог Grand Luxury Suite, кажется, будто за дверью непременно окажется Джордж Харрисон, берущий частные уроки игры на ситаре у Рави Шанкара. В память о великом индийском гуру в номере стоит инструмент, созданный Анушкой Шанкар, дочерью легендарного ситариста. Панорамные эркеры выхватывают из жизни несмолкающего мегаполиса волнующие образы городского быта, столь далекие и одновременно столь яркие, что созерцание пейзажа за окном способно обернуться полноценной медитацией.

Медитировать, впрочем, правильнее всего в Harbour Bar, ставшем первым в Индии питейным заведением, которое получило лицензию № 1 на торговлю спиртными напитками. Расположившись у панорамной витрины с одним из фирменных коктейлей, можно до бесконечности смотреть немое кино о жизни города, в котором время не останавливается ни на секунду.

Альтернативный вариант достижения кулинарной нирваны — посещение одного из восьми уютных ресторанов, предлагающих гастрономические соблазны самых разных национальностей. Стоит только начать знакомство с местными деликатесами, чтобы время остановилось и закрутило в бешеном ритме колесо истории.



Владельцы повозок лениво переругиваются в борьбе за клиентов. Таксисты спят прямо на капотах своих автомобилей, а чумазые дети играют почти на проезжей части



# МИКСОЛОГИЯ В ОТЕЛЕ «НЬЮ-ДЕЛИ»

побывал Дмитрий Кубиков

**Бассейн** на 15 м<sup>2</sup> расположился на внушительном балконе панорамного съюта на восьмом этаже в Aman New Delhi. Все 67 номеров отеля оборудованы аналогичной зоной, создающей оазис порочной роскоши в центре лаконичного города. Если вооружиться биноклем, не вылезая из воды, можно рассматривать президентскую резиденцию или распутывать нити прилегающих улиц. Особое удовольствие — ночное купание, когда город уже спит и свое присутствие легко можно выдать подводной подсветкой.

Абсолютно новый отель сразу же привлек внимание туристов и критиков. Отстроенное в космополитичном Нью-Дели здание, выполненное в нехарактерных для Индии формах, пропагандирует отдых в стиле хай-тек с умеренным добавлением индийской эклектики (в каждом номере — ковры ручной работы, ширмы jaali и много прочих мелочей с индийских базаров). Абсолютно нетипичный для Индии отель неожиданно гармонично вписался в инфраструктуру хрупкого города.

В конце минувшего года Aman New Delhi был внесен в легендарный «Золотой список», гарантирующий оптимальное расположение, персонализированный сервис и максимальный комфорт. В начале наступившего — приотельный спа-центр был удостоен премии Best City Spa по версии одного из авторитетных британских изданий. В том, что награда справед-



**Как добраться**  
Отель Aman New Delhi находится в Индии в Нью-Дели, в районе Lutyens, в центре столицы Индии, в 35 км от международного аэропорта Indira Gandhi. Дорога на автомобиле занимает около получаса (в часы пик — в два раза дольше).  
[www.amanresorts.com](http://www.amanresorts.com)



лива, можно убедиться, посетив, например, индивидуальный урок йоги, проходящий в исторических садах Лодхи в окружении полуразрушенных, но все таких же прекрасных памятников архитектуры. Сам спа-центр расположен под землей и занимает территорию, аналогичную полноценному подземному городу. Авторские процедуры, курсы релаксации и программы для тех, кто часто путешествует, — все это сервируется в атмосфере убедительного гостеприимства и решает поставленные задачи.

Наряду с дизайнерскими заслугами одно из неоспоримых достоинств отеля — кутюрные индивидуальные туры, ориентированные на знакомство с индийской культурой. Во время дневной программы heritage walks персональный гид проведет по самым ценным памятникам архитектуры, минуя избитые туристические достопримечательности. Курс spiritual journeys знакомит с местными ритуалами и обычаями. Есть также кулинарные прогулки и шопинг-маршруты. Графики и расписание программ корректируются под каждого гостя, исходя из индивидуальных потребностей.

В Aman New Delhi два ресторана, достойных посещения даже для тех, кто не бронировал номер в отеле. Один из них — Naoki — предлагает авторский микс, в котором сплелись кулинарные культуры Франции и Страны восходящего солнца. Японский перфекционизм, подкрепленный использованием лучших средиземноморских продуктов, породил меню, ради которого многие попробуют самостоятельное путешествие. В ресторане The Aman стоит попробовать индийскую секцию: национальные специалитеты здесь едва ли не лучшие в городе.

**Как добраться**  
Отель Four Seasons Resort Seychelles расположен на юго-западном побережье острова Маэ в 18 км (30 минутах езды) от международного аэропорта. По предварительной заявке может быть организован трансфер (оплачивается отдельно).  
[www.fourseasons.com](http://www.fourseasons.com)



# РЕДКИЕ ВИДЫ НА ОСТРОВЕ СПОКОЙСТВИЯ

побывала Анна Титова



# ИНСПЕКЦИЯ СЕЙШЕЛЫ

— **Виды на побережье** —  
позволяют круглосуточно наслаждаться прекрасным пейзажем. Подобная медитация гарантирует абсолютный релакс

Курорт пропагандирует безмятежное бездействие, однако в действительности оказывается, что все без исключения постояльцы сталкиваются с приятной рутинной



— **Отель** занимает самую выгодную часть сейшельского острова Маэ. Каждая из 67 вилл «парит» на высоких сваях среди кокосовых пальм, манговых и коричных деревьев

**Четыре** бесплатные ночи дарит отель Four Seasons Seychelles. Получить их крайне просто: до конца декабря нужно забронировать и оплатить десять ночей в любой из вилл категории Garden, Ocean View и Hilltop Ocean View. Отель, занявший самую выгодную часть сейшельского острова Маэ, утопает в густой зелени джунглей. Побывать в приватной резервации стоит хотя бы потому, что здесь все создано для того, чтобы избавлять от мыслей о суете мегаполиса, наслаждаясь вдумчивым экотуризмом и абсолютной приватностью.

Философия курорта — полный отрыв от действительности с тем, чтобы после завершения отдыха вернуться домой абсолютно счастливым. Главный козырь Four Seasons Seychelles в том, что каждая из 67 вилл «парит» на высоких сваях среди кокосовых пальм, манговых и коричных деревьев. Все это гарантирует прекрасные панорамные виды. А сам отель настолько большой, что гости перемещаются по территории на электромобилях. Заказать персональный трансфер можно в любое время суток, позвонив на ресепшен.

Курорт пропагандирует безмятежное бездействие, однако в действительности оказывается, что все без исключения постояльцы сталкиваются с бесконечной рутинной, связанной с познанием местных activities. Две самые популярные услуги — снорклинг и дайвинг. При отеле действует школа, в которой под присмотром профессионалов можно улучшить свои глубоководные навыки. Подводный мир Индийского океана в этой части настолько насыщен, что приходится ограничивать себя в стремлении проводить на дне максимум времени. После спортивных мероприятий лучше всего отправиться в спа, где в изолированных павильонах мастера занимаются восточными практиками. И спустя неделю (а лучше две) придет понимание: остановка в таком отеле просто необходима для каждого, кто хочет хотя бы ненадолго почувствовать себя человеком.





# КУЛИНАРНЫЙ ПОЕДИНОК ПРАВИЛА ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА

изучил Егор Апполонов

**Жан-Ив Лоранже**, шеф-повар каннского ресторана Fouquet's, что при отеле Majestic Barriere, пробирается между прилавками, заставленными региональными деликатесами. Сейчас сезон сморчков и спаржи, а потому почти на каждой витрине красуются пучки разнокалиберных пузатых стеблей и горы сморщенных комочков, распространяющих дурманящий аромат над торговыми рядами. За человеком, лично знакомым с каждым продавцом центрального городского рынка, неустанно следует несколько сопровождающих, вооруженных ручками и блокнотами. Овощному ликбезу сопутствуют непрекращающиеся вопросы от учеников и развернутые комментарии учителя.

Участники кулинарного марафона прилежно записывают все его ответы. Подобная картина не удивляет ни завсегдатаев-покупателей, ни продавцов. Мсье Лоранже водит на рынок подобные группы регулярно: утренний шопинг — неотъемлемая часть курса, который предлагается с недавнего времени

в Majestic Barriere. Услуга появилась потому, что гости отеля с завидным постоянством просили организовать для них частные уроки.

Пример каннского Majestic Barriere не единичен. Желание людей учиться готовить на отдыхе — актуальный тренд, к которому все больше прислушиваются. В борьбе за клиента компании предлагают самые разные сценарии. Кто-то, как, например, упомянутый Majestic, разрабатывает сжатые экспресс-программы, позволяющие выучить под руководством профессионалов пару-тройку новых рецептов. Другие создают полноценные гурме-пакеты, ориентированные на людей, которые хотят подойти к обучению более фундаментально. Так, во флорентийском отеле Villa San Michele большой популярностью пользуются мастер-классы, на которые с гастролями приезжают выдающиеся повара-неитальянцы. Три дня посе-



тител кулинарной экспресс-школы проводят на специально оборудованной кухне, где гуру мировой гастрономии делятся с учениками своими самыми сокровенными секретами.

Правильно подготовленная площадка — едва ли не самый важный момент при выборе учебного заведения. Увы, в стремлении заработать на желающих научиться готовить многие отели приглашают большие группы на основную кухню ресторана (все это подается как полноценный мастер-класс), и собравшимся демонстрируют приготовление какого-то блюда. В лучшем случае удастся нарезать какой-то из ингредиентов. Поэтому всегда нужно узнавать, есть ли в заинтересовавшем отеле или при ресторане помещение с рабочими местами для слушателей курса. Кристиан Рамбо, шеф-повар ресторана Oasis, отмеченного двумя звездами Michelin, потратил на создание миниатюрной, на семь мест, академии около €200 тыс. «Учить готовить — это очень серьезный процесс, и даже если вы хотите развлекать своих гостей, все должно быть сделано на профессиональном уровне», — рассказал мсье Рамбо “Ъ”, комментируя свои инвестиции. Стать абитуриентом у звезды Французской Ривьеры можно, заплатив всего €49 с человека.

Итак, что же выбрать из предлагаемого многообразия? Как показывает статистика, «школа», как правило, ищется исходя из запланированного места отдыха. Однако тем, кто задался целью поучиться на выезде, правильнее всего начинать именно с Франции. Главный редактор «Афиша Еда» Алексей Зимин, обладатель не одного диплома (один из них и от академии Le Cordon Bleu), рассказал “Ъ”, что французские шефы очень отзывчивы и гостеприимны. «Кроме того, мне кажется, что французская кухня сама по себе самое интересное гастрономическое направление», — гово-



Желание людей учиться готовить на отдыхе — актуальный тренд, стремительно набирающий популярность. В борьбе за клиентов отели и рестораны придумывают кулинарные курсы

рит господин Зимин. Помимо упомянутого Oasis, самого пристального внимания определенно заслуживает школа Мишеля Герара — одного из основателей nouvelle cuisine.

Звезда высокой кухни, удерживающий максимальные три звезды на протяжении уже более чем 30 лет, предлагает курсы в своем отеле Le Pres d'Eugenie. Цена — €200 за одно занятие, однако это плата за возможность получить секретные знания от одного из самых титулованных специалистов планеты. Господин Герар, надо отдать ему должное, превратил изучение фундаментальных истин в увлекательный процесс, который традиционно заканчивается обильной дегустацией. Темы зависят от настроения преподавателя и сезона, а вот структура всегда одинаковая: ученикам предлагается освоить блюдо высокой кухни, традиционное блюдо региона Ланды и десерт. Что не менее интересно, готовят из продуктов собственно производства: у Мишеля Герара большое фермерское хозяйство, и поход по цветущим садам в поисках нужных составляющих для рецепта — неотъемлемая часть процесса обучения.

Тем, кто всерьез хочет улучшить навыки готовки, оставаясь при этом в роскошных условиях, стоит обратить внимание на курсы при люксовом отеле Manoir aux Quat Saisons. Руководит процессом Раймон Блан — один из главных авторитетов Соединенного Королевства. Последние 35 лет он провёл в поместье в Оксфорде, а его ресторан отмечен двумя звездами красного гида. И именно в этом поместье учился Хестон Блюменталь, чей ресторан The Fat Duck несколько лет подряд признавался лучшим в мире, а сейчас занимает пятую строчку в рейтинге The S. Pellegrino World's 50 Best Restaurants.

Для гастрономических экзерсисов Раймон Блан построил небольшой дом, где и живут его ученики. Уроки и дегустации проводятся на специально оборудованной дизайнерской кухне. Курс, длящийся от одного до четырех дней, рассчитан максимум на шесть слушателей. Стоимость — от £500 за одно занятие. Все уроки разбиты по темам: «Вегетарианская кухня», «Сезонные продукты», «Молекулярная кухня» и т. д. Также при Manoir aux Quat Saisons действует детская школа, где учат простым, но вкусным рецептам.

Открыл свои курсы и скандальный британец Гордон Рамзи. В Tante Marie группы из десяти человек учатся от одного до нескольких дней в зависимости от поставленных целей. Помимо сатисфакции общение с великими шеф-поварами дает нечто гораздо большее. По словам Алексея Зимина, кроме базовых знаний и богатейшего опыта у этих людей есть понимание того, что еда — это искусство. «И именно этому, а не банальным технологиям приготовления продуктов они стараются научить своих гостей», — резюмирует господин Зимин. Сам Гордон Рамзи рассказал “Ъ”, что посещение профильных курсов — это лишь возможность получить базовые знания. А чтобы действительно научиться готовить, нужно импровизировать. «Прелесть любого рецепта в том, что вы не должны религиозно следовать пошаговой инструкции. Впрочем, знать азы гастрономии, конечно же, обязательно», — говорит Гордон Рамзи.

Еще одна прекрасная возможность познать кулинарный процесс с изнанки — аренда table d'hote. Подобная услуга предлагается во многих ресторанах, однако лучше выбирать заведения, отмеченные мишленов-



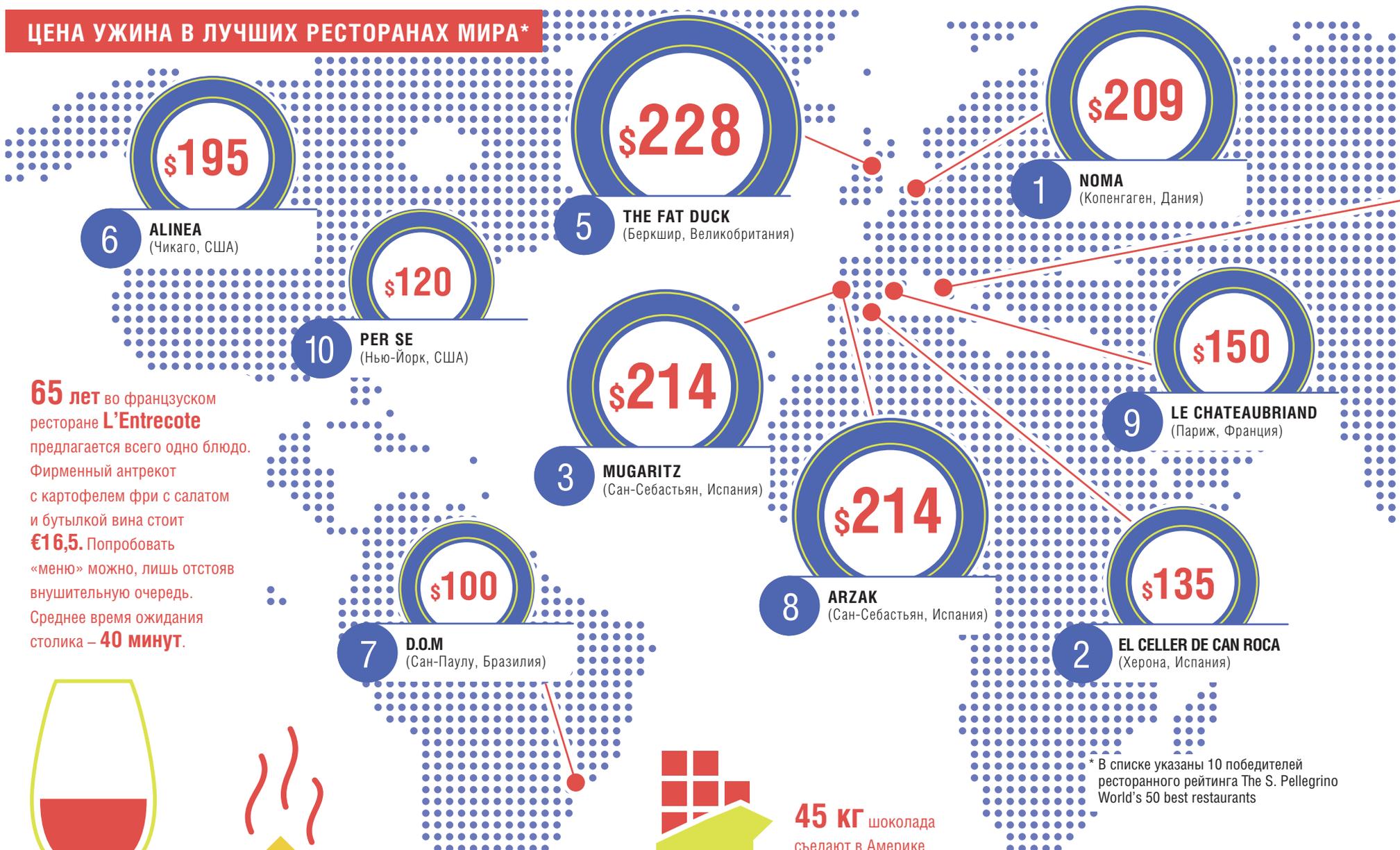
**Винный туризм**  
Наряду с посещением гастрономических ресторанов и участием в кулинарных мастер-классах все больше людей стремятся попасть на винодельню. Все для того, чтобы увидеть, как производятся лучшие вина планеты. Большинство шато охотно идут на контакт, предлагая потенциальным клиентам насыщенные винные программы.

скими звездами. Суть задумки сводится к тому, что гостям сервируют зону для дегустации прямо на кухне (в ряде случаев едоки смотрят на происходящее через стеклянную витрину, что гасит впечатления). Несколько часов, проведенных в пассивном созерцании, конечно, не помогут стать лучшим поваром, однако процесс работы гастрономического ресторана становится предельно понятным. Прекрасный «табльдот» есть, например, в прославленном Le Louis XV в Монте-Карло (услуга предоставляется по предварительному бронированию). Ресторан Алена Дюкасса, отмеченный тремя звездами Michelin, гарантирует незабываемые впечатления и феноменальную усталость после окончания сервиса. На кухне витает такая бешеная энергетика, что гости невольно становятся участниками процесса. Все это, пусть и косвенно, но помогает понять, как лучше готовить.

# ДЕГУСТАЦИЯ В ЛУЧШИХ РЕСТОРАНАХ

и факты о мировой гастрономии

## ЦЕНА УЖИНА В ЛУЧШИХ РЕСТОРАНАХ МИРА\*



**65 лет** во французском ресторане **L'Entrecote** предлагается всего одно блюдо. Фирменный антрекот с картофелем фри с салатом и бутылкой вина стоит **€16,5**. Попробовать «меню» можно, лишь отстояв внушительную очередь. Среднее время ожидания столика – **40 минут**.



\* В списке указаны 10 победителей ресторанный рейтинга The S. Pellegrino World's 50 best restaurants

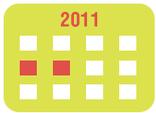


**45 кг** шоколада съедают в Америке каждую минуту



**\$250 000** получает Гордон Рамзи за участие в одной серии американского кулинарного шоу Hells Kitchen. За один сезон шеф-повар в роли ведущего зарабатывает **\$12 млн**. Шеф-повар хорошего американского ресторана зарабатывает **\$25 000 в год**.

## ФАКТЫ КОТОРЫЕ ДОЛЖЕН ЗНАТЬ КАЖДЫЙ ГУРМАН

**2**  **месяца**

придется ждать столика в ресторане Хестона Блюментала, открывшего новый ресторан в Лондоне в начале 2011 года

**4**  **часа**

в среднем длится дегустация в гастрономическом ресторане, отмеченном звездами Michelin

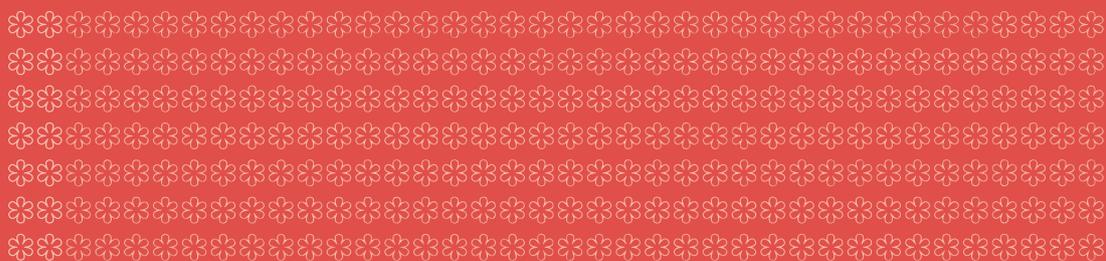
**19**  **блюдов**

насчитывает дегустационный сет от Жюэля Робюшона, чьи рестораны собрали в совокупности 16 звезд Michelin.

# 266

## ЗВЕЗД MICHELIN

ЗАРАБОТАЛИ В СОВОКУПНОСТИ ЛУЧШИЕ РЕСТОРАНЫ В ТОКИО. ЭТО НА **202** ЗВЕЗДЫ БОЛЬШЕ, ЧЕМ В ПАРИЖЕ, КОТОРЫЙ ДОЛГИЕ ГОДЫ СЧИТАЛСЯ КУЛИНАРНОЙ СТОЛИЦЕЙ ПЛАНЕТЫ.



**122** млн чашек чая  
выпивают ежедневно жители  
Великобритании

**\$115**

**4** OSTERIA FRANCESCANA  
(Модена, Италия)

**7500** руб.  
Копенгаген, Дания  
ДЕГУСТАЦИОННЫЙ  
SET Creative

**16 000** руб.  
Париж, Франция  
МЕНЮ  
Grand Degustation

**\$1600** стоит **1** кг отборной  
говядины Кобе, которую предлагают  
в токийском ресторане **Aragawa**

**8500** руб.  
Москва, Россия  
ДЕГУСТАЦИОННЫЙ  
SET Весна-2011

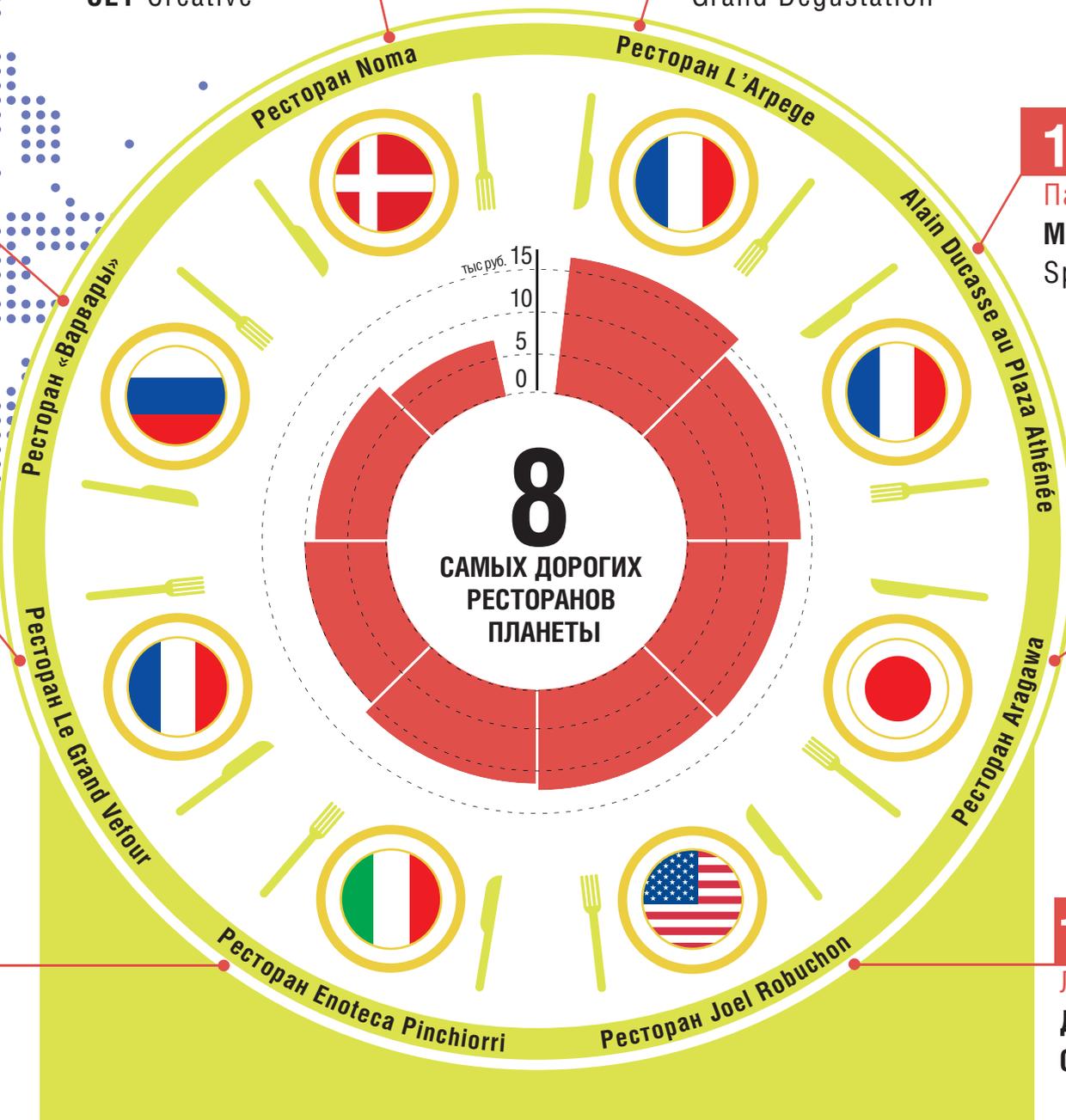
**14 420** руб.  
Париж, Франция  
МЕНЮ  
Spring Collection

**10 735** руб.  
Париж, Франция  
ДЕГУСТАЦИОННЫЙ  
SET Menu Plaisir

**12 263** руб.  
Токио, Япония  
ДЕГУСТАЦИЯ  
ГОВЯДИНЫ  
Kobe's Sanda.

**11 000** руб.  
Флоренция, Италия  
ДЕГУСТАЦИЯ  
сезонных блюд

**11 165** руб.  
Лас-Вегас, США  
ДЕГУСТАЦИОННЫЙ  
SET из 16 блюд



# СВЕТСКИЕ РЕЗЕРВЫ В СПА-МАРАФОНЕ

принял участие Егор Апполонов



**La Reserve Ramatuelle,  
villas hotel & SPA**  
[www.lareserve-ramatuelle.com](http://www.lareserve-ramatuelle.com)

Отель расположен на холмах рядом с городом Раматюэль в 10 км от Сан-Тропе, в 2 км от знаменитых частных пляжей Памплены (от отеля до пляжей курсирует бесплатный шаттл отеля). До международного аэропорта Ниццы — 115 км (1 час 30 минут на машине).

Имея неплохой опыт в хайкинге, я оказался абсолютно не готов к предложенным нагрузкам. Ведомая хрупким фитнес-инструктором группа стремительно отмеряла километр за километром. Выбранный гидом ритм «прогулки» балансировал на грани критических кардиопоказателей, не давая пульсу переходить в «красную» зону, но заставляя сердце работать на пределе возможностей. На очередном километре изможденные участники марш-броска, обливаясь потом, решительно потребовали привала, однако получили категорический отказ от миниатюрной тиранши. Ей, казалось, эта прогулка ничего, кроме удовольствия, не доставляла, и с легкостью перескакивая через попадающиеся на пути валуны, она то и дело выкрикивала различные реплики вроде «Шевелитесь резче, куколки!», должны мотивировать к преодолению все новых препятствий.

На 20-километровый марш-бросок решились двое атлетического телосложения немцев, не менее спортивный француз и русский, прибывший в отель с исследовательской миссией. О недельном курсе boot camp я знал пока лишь, что он ориентирован на людей, желающих в сжатые сроки значительно улучшить свои физические показатели. Программа оказалась насыщенная: после раннего йога-класса группа сразу отправилась на экстремальный трекинг по пересеченной местности. По возвращении была запланированная серия спа-процедур, легкий ужин и ранний сон, чтобы с утра все повторилось сначала.

Идущие из последних сил участники марш-броска добровольно вызвались подвергнуться выпавшим на их долю испытаниям. Впрочем, если новобранцы и представляли, что им предстоит напряженная неделя, вряд ли они осознавали катастрофические масштабы будущих экзекуций. В красочной брошюре, заманивающей в ловко расставленные швейцарскими маркетологами сети, пребывание в La Reserve Ramatuelle, villas hotel & SPA стимулируется серией крайне удачных фотографий спа-комплекса и духоподъемных текстов, обещающих пребывающим полную регенерацию уже через неделю. Справедливости ради стоит отметить, что, клонув на приманку, вы попадете в резиденцию, на 100% соответствующую приведенным в брошюре изображениям. Правда, пока найдете отель, будете долго плутать по витиеватым сельским серпантинам, покрывшим паутиной регион Раматюэль и окрестности.



Спа-процедуры проходят в ежедневном режиме и способствуют расслаблению тела после серьезных физических нагрузок

**La Reserve Ramatuelle** — изолированная здравница, куда стоит приезжать тем, кто готов к изнурительным ежедневным тренировкам



Ежедневная череда тренировок, растяжек и медитаций, проходящих по одному и тому же сценарию, становится привычной рутиной

Такова и была задумка — спрятать частную здравницу подальше от светской жизни Французской Ривьеры (хотя до Сен-Тропе всего полчаса на машине) и сфокусироваться на ошеломительных панорамных видах, оказывающих круглосуточное терапевтическое воздействие. Место искали долго, пока наконец не выбрали плато недалеко от античной деревушки Раматюэль, от которой комплекс и получил свое название. Архитектурный вдохновитель проекта, гений дизайна Жан-Мишель Вильмотт, гармонично уместил хай-тексовский комплекс в цветущих прованских ландшафтах. Спроектирован отель таким образом, что куда ни посмотри — все подчинено медитативному созерцанию волнительных цветущих пейзажей.

После внушительной петли по сельским окрестностям мы наконец вернулись обратно к отелю. Изможденные участники марафона рухнули на землю, облегченно выдохнув. Ритм разогнанной серьезными нагрузками сокращающейся сердечной мышцы постепенно начал приходить в норму. Ноги гудели. Тело ломило после нагрузок. Кое-как доковыляв до номера, приняв душ и переодевшись, я побрел в приятельный ресторан, чтобы уже спустя несколько минут смириться с фактом, что я на безуглеводной диете.

Питание в La Ramatuelle очень умеренное, что однозначно способствует избавлению от лишнего веса. Шеф-повар Эрик Канино — истинный южанин, сделавший ставку на локальные сезонные продукты высшего качества. В течение шести лет он работал под руководством Мишеля Гера, который придумал и запатентовал Cuisine Minceur Active — самую здоровую haute cuisine современности. Для La Reserve Ramatuelle, villas hotel & SPA Канино создал уникальную концепцию питания под чутким руководством приятельного доктора.

С человеком в белом халате знакомимся в первую очередь: с индивидуальной консультации и начинается волнительное спа-путешествие. После часовой беседы, на которой будут заданы самые неожиданные вопросы (разбор полетов включает даже разговоры о недугах детства), вас «подключат» к хитроумной машине. Робот за считанные секунды безошибочно определит параметры организма и вынесет рекомендацию, как их привести к оптимальным пропорциям. Ведущий допрос доктор, сняв показатели, на

основе базового метаболизма пациента составит персональный курс, подразумевающий жесткую диету, изнурительные тренировки с фитнес-инструктором и ежедневные спа-процедуры.

Среднестатистический день постояльца La Reserve Ramatuelle выглядит так: ранний завтрак, 20-километровый марш-бросок или урок фитнеса с персональным тренером (для тех, кто пока не готов к экстремальным нагрузкам), бальнеотерапия, обертывание, массажный душ, обед, после которого следует пауза. Затем, скорее всего, будет фирменная процедура La Reserve, после которой непременно нужно принимать солнечные ванны на персональной панорамной террасе (с неизменным видом на Средиземное море). Вечерняя прогулка и легкий ужин завершают день в абсолютной гармонии.

Ежедневная череда тренировок, массажей, растяжек и медитаций, проходящих по одному и тому же сценарию, к концу курса становится привычной и, главное, желанной, рутиной. Ежедневные интенсивные прогулки даются значительно легче. Кардиопоказатели серьезно корректируются в лучшую сторону. Люди, прошедшие через изнурительный маршрут, ликуют. И хотя шампанское, как и любой другой алкоголь, на протяжении всего пребывания категорически запрещено, в последний день участники недельного марафона отмечают прибытие к финишу, поднимая бокалы с рафинированным игристым вином. Впрочем, измененное бесконечными тренировками сознание соглашается лишь на один глоток. Только чтобы символично обозначить победу.



# БЕЗЛИКАЯ БЕЗДНА К КОРАБЛЯМ В СКАПА ФЛОУ

погрузился Алексей Дмитриев

**Мне повезло** с первым же погружением: был солнечный день и, отплыв от «Кронпринца Вильгельма» вдоль его передней мачты, я увидел весь корабль от носа до кормы, как будто залез на марс и смотрю вниз на палубу. Собственно, все здешние затопленные крейсера в той или иной степени лежат на боку, и света для осмотра почти никогда не хватает. Особенно прыткие смогут найти свое заветное место, откуда можно сфотографировать части корабля снизу вверх, на фоне поверхности. Правда, с «Вильгельмом» такое не получится, его надстройка местами подломилась, местами ушла в илистое дно, и без хорошего фонаря сюда соваться бессмысленно. На практике получается, что на тебя постепенно выплывают из сумрака новые и поначалу непонятные детали корабля.

Из семи затопленных кораблей наибольшими симпатиями у дайверов пользуются именно «Кельн» и «Кронпринц Вильгельм». Первый — потому что хорошо сохранился, лежит на боку, а верхний борт всего в 20 метрах от поверхности, второй — потому что покоится на глубине 38 м и под наклоном. Именно «Вильгельм» слыл одним из самых больших линкоров своего времени: для него специально расширили Кильский канал в 1914 году. Развивал скорость в 21 узел и устрашал врагов десятью 12-дюймовыми орудиями. Я по неопытности принял один из стволов за кусок мачты — такой он был огромный — и чуть было не проплыл мимо, если бы гид не помахал фонариком, указывая, что тут все самое интересное. Можно было проникнуть внутрь через люк и посмотреть на поросший водорослями затвор, но это для тех, кто не боится влезать в темноту бронированной коробки, где прячутся рыбы-дьяволы или морские угри.

Кайзеровские линкоры, крейсера и эсминцы лежат в Скапа Флоу, что делает эту бухту у главного острова Оркнейского архипелага самым крутым местом для дайвинга в Европе. Небольшие острова у северной оконеч-



**Туристу на заметку:** Скапа Флоу представляет собой просторную глубоководную гавань в самом центре небольшого архипелага Оркнейских островов. Она расположена на расстоянии 20 км к северу от наиболее выступающей точки Шотландского побережья, около Джон О'Гроатс. Под водой покоятся военные корабли, к которым и погружаются дайверы.

ности Шотландии напичканы событиями истории, которых бы хватило на гораздо большую территорию. Три тысячи лет назад, если судить по каменной мебели на раскопанном капище Мэйс Хау на Оркни, здесь комфортно жили первобытные люди. В XV веке хозяйничал предводитель викингов по прозвищу «Расщепитель черепов», от которого остались рунические граффити. В XVII веке сюда заходили за провиантом корабли, укрываясь от орудующих в Ла-Манше корсаров. Столетием позже здесь набирали команду китобой и компании, занятые освоением Канады. Наконец, в начале XX века отсюда удовлетворялся селедочный аппетит Европы, и местные стахановки за 2 секунды потрошили тушку и укладывали в бочки с солью.

Сегодня в порту тихой деревушки Стромнесс качаются переделанные под нужды дайверов шхуны, готовые отвезти в акваторию Скапа Флоу, где 21 июня 1919 года адмирал Людвиг фон Рейтер приказал затопить



Из семи кораблей наибольшими симпатиями у дайверов пользуются «Кёльн» и «Кронпринц Вильгельм». Один хорошо сохранился, второй покоится на небольшой глубине

разоруженный флот, чтобы он не достался союзникам по условиям готвящегося к подписанию Версальского договора. Растерявшиеся англичане заметили, но заставить немецких моряков закрыть кингстоны и торпедные люки не смогли, и 52 из 74 немецких кораблей на якорной стоянке пошли ко дну. Те, что были поменьше и лежали на сравнительно небольшой глубине, были вскоре подняты и распилены на металлолом, но три линкора, «Кронпринц Вильгельм», «Маркграф» и «Кёниг» и четыре крейсера — «Кёльн», «Дрезден», «Карлсруэ» и «Бруммер» покоятся себе на глубине от 25 до 40 метров в относительно хорошем для своего возраста состоянии. Да и поддаются времени и соленой воде броненосцы медленнее, чем более легкие корабли.

Нырание в Северном море требует сухого гидрокостюма и солидного опыта — без PADI Advanced Open Water или равнозначной сертификации вход воспрещен. Большинство «утопленников» лежит вверх дном или в лучшем случае на боку, а, значит, чтобы увидеть что-нибудь любопытное, часто приходится опускаться на донную глубину, где довольно темно, но зато нет течений. Если не чувствуете себя комфортно, заранее договаривайтесь о сопровождающем — «бадди», например, через оператора «Скапа Скуба». Иначе отправят любоваться на немецкое железо в одиночку.

Осмотреть линкор или крейсер в 175 метров длиной за одно погружение невозможно, поэтому стоит прислушаться к советам бывалых, как распределить время и силы. Моим шкипером была Эмили, приехавшая в 2003 на Оркнейские острова понырять, и так оттуда и не уехавшая. Ее инструктаж перед погружением не оставил белых пятен под водой. В отличие от других шхун, на борту которых дайверы ночуют, ее бывший селедочный траулер «Рэдиант Квин» каждый вечер за час возвращался в Стромнесс, что давало возможность спать (буквально в 60 м от места швартовки) и ужинать более комфортно. Впрочем, и на борту Эмили печет отменные булочки и кормит на убой.

Для тех, кто любит, чтобы дайв был светлым, а вода — прозрачной, в Скапа Флоу тоже есть «грибные местечки», и опять же благодаря немецким морякам. В октябре 1939 года немецкая подлодка U-47 вошла в бухту через мелкие и узкие проливы и безнаказанно торпедировала британский крейсер «Роял Оук» прямо на рейде военно-морской базы англичан



**Как добраться:**  
Чтобы добраться до Скапа Флоу, нужно лететь до Лондона любой компанией, далее купить билет на поезд до Абердина (придется ехать минимум с одной пересадкой). В Абердине нужно купить билет на морской паром, который ходит два раза в сутки, чтобы через два часа оказаться в городке Стромнесс — цели путешествия.

(на крейсер не ныряют, там братская могила 833 моряков). Чтобы обезопасить флот от подобных нападений, на глубине 14-18 м были затоплены так называемые корабли заграждения — «блокшипс». Многие дайверы, открывшие для себя Скапа Флоу, начав с неглубокого дайвинга и потом попробовав на зубок немецкую эскадру, считают, что тут, в проливе Буррен Саунд, тоже спрятано под водой много удовольствия, и не списывают «блокшипс» со счетов. На них, кстати, принято совершать второе погружение дня.

Два самых популярных среди них — это «Табарка» и «Доил». На первом смяло обшивку корпуса, поэтому шпангоуты плотно облеплены морской живностью, а зеленоватый свет, проникающий внутрь «скелета», делает окружающее пространство похожим на театральную декорацию. Второй из-за красных и оранжевых анемонов вообще похож на большую тропическую рыбу с заселенными крабами и омарами уютными внутренностями, которые можно осмотреть на одном 12-литровом баллоне (к «немцам» чаще ныряют со сдвоенными и с нитроксом). Дно тут галечное, так что работай ногами сколько хочешь, а мутно не станет.

А поработать придется: единственным минусом нырания к «блокшипс» будут сильные приливно-отливные течения, возникающие в этих узких местах. Окно между приливом и отливом меньше часа, и уложиться в него трудно. Их тягу чувствуешь сразу, очутившись в воде, поэтому чем быстрее укроешься внутри спящих в водорослях останков, тем проще. Зато по пути обратно поднырнешь, как будто из пасти, под похожие на клыки саблезубого тигра обломки шпангоута, запустишь маркерный буйек и отдашь течения. И уже с поверхности увидишь мирные белые точки овец на склонах острова Хой, которые ничем не напоминают о военно-морских драмах всего в каких-то десятках метров под тобой.

# ТОТАЛЬНАЯ ЭКОНОМИЯ СЕЗОННЫЕ АКЦИИ

от лучших отелей планеты



— **Бесплатные** ночи стали серьезным аргументом в борьбе за клиентов. Каждый старается предложить лучшие условия проживания



## Jumeirah Dhevanafushi

Атолл Гаафу Алифу, Мальдивские острова

Срок действия предложения: до конца сентября 2011

Jumeirah приготовила уникальный подарок для путешественников: в марте этого года гостиничная сеть открыла первый курорт на Мальдивских островах. К услугам гостей в Dhevanafushi апартаменты площадью 600 метров, гастрономические рестораны и прекрасный спа-центр. При бронировании вилл категории Beach Revive (от 3 дней) отель дарит своим гостям романтический ужин с шампанским при свечах, морскую прогулку и подарки.

**Вы экономите: от 30 000 рублей**

[www.jumeirah.com](http://www.jumeirah.com)

## One&Only Le Saint Geran, остров Маврикий

Срок действия предложения: до 1 мая 2011

На уединенном полуострове, среди 24 гектаров цветущих тропических садов у белоснежного пляжа, омываемого прозрачными водами Индийского океана, расположился One&Only Le Saint Geran, на территории которого преобладают просторные виллы. При оплате десяти ночей отель предоставляет еще четыре ночи абсолютно бесплатно. Гастрономические рестораны, бар у бассейна и волнительные спа-процедуры - серьезный аргумент в пользу бронирования.

**Вы экономите: 79 000 рублей**

[www.oneandonlyresorts.com](http://www.oneandonlyresorts.com)

## Emirates Palace, Абу-Дави, ОАЭ

Срок действия предложения: по 30 сентября 2011

Emirates Palace – идеальный вариант для семейного отдыха. При оплате семи ночей в номерах категории Khaleej Deluxe Suite или Khaleej Suite еще неделю отель предоставляет в подарок (предложение комбинируется только со спецпредложением «Дети бесплатно» и действует при наличии мест). Привлекательность этого места в том, что можно провести целую неделю (или даже больше), не покидая отеля. Здесь собрана прекрасная коллекция антиквариата, действуют несколько гастрономических ресторанов, есть несколько пляжей и созданы все условия для великолепного отдыха.

**Вы экономите: 105 000 рублей**

[www.emiratespalace.com](http://www.emiratespalace.com)

## Ritz Carlton Dubai, Дубай, ОАЭ

Срок действия предложения: июнь 2011

Ritz Carlton Dubai подойдет для тех, кому наскучили привычные пляжные отели. На этом курорте можно поиграть в гольф, теннис или сквош, а также освоить экзотические виды спорта вроде парасейлинга, катания на «песчаных лыжах» или соколиной охоты. При оплате 9 ночей отель дарит еще 3 дня в подарок.

**Вы экономите: 60 000 рублей**

[www.ritzcarlton.com](http://www.ritzcarlton.com)

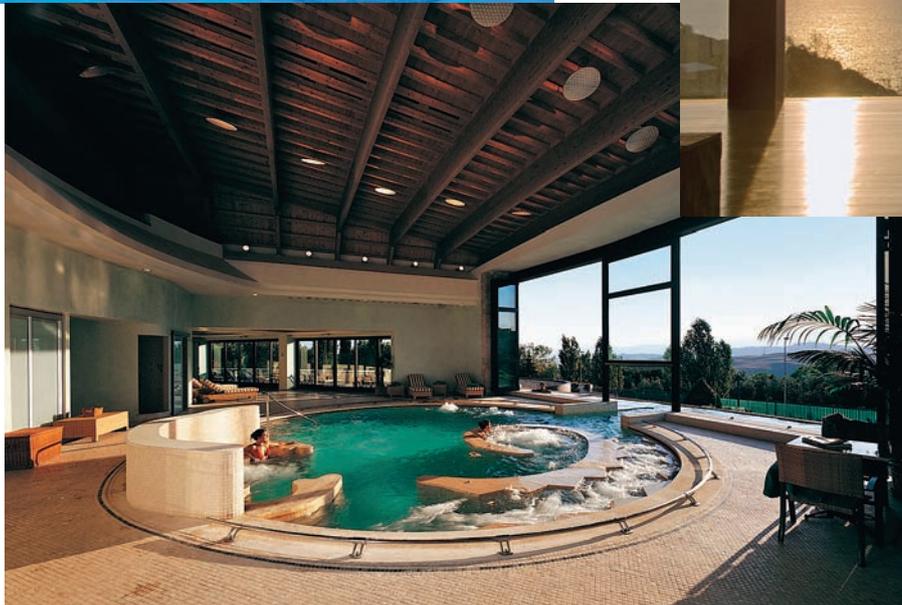
## Oberoi Mauritius, Залив Черепих, Маврикий

Срок действия предложения: по 30 сентября 2011

Ведущие мировые travel-журналы ежегодно отмечают в своих рейтингах Oberoi Mauritius за высокий уровень обслуживания, прекрасные номера, ухоженную территорию и отличную кухню от итальянского шеф-повара Игоря Боккия. Убедиться в этом самостоятельно лучше всего до конца сентября, когда отель дарит неделю проживания при оплате 7 ночей. Предложение распространяется только на номера категории Luxury Villa with Private Garden, Luxury Villa with Private Pool.

**Вы экономите: от 135 000 рублей**

[www.oberoi.com](http://www.oberoi.com)



— **Скидки** в отелях действуют круглый год и дают возможность побывать в лучших отелях, заплатив за проживание разумные деньги

**Fonteverde Natural Spa Resort, Сан Кашиано деи Баньи, Италия**  
 Срок действия предложения: по 10 января 2012  
 Fonteverde – один из старейших отелей Тосканы, известный далеко за пределами Италии. Стоящий на термальных источниках, этот курорт предлагает множество оздоровительных курсов – от антицеллюлитных и омолаживающих программ до аюрведических практик. В течение всего года в Fonteverde действует привлекательное спецпредложение: при оплате 5 дней еще 2 ночи вы получаете бесплатно (предложение действительно только для номеров категории Junior Suite и Suite).  
**Вы экономите: 42 000 рублей**  
[www.fonteverdespa.com](http://www.fonteverdespa.com)

**Evason Ana Mandara – Nha Trang, Залив Ньячанг, Вьетнам**  
 Срок действия предложения: по 31 октября 2011  
 Шесть бесплатных ночей, массаж головы и тела – такой бонус получат гости при бронировании 15 дней в отеле Evason Ana Mandara. Все три недели можно наслаждаться просторными виллами с солнечными террасами, лечебными программами в Six Senses Spa, занятиями тай-чи или йогой, морскими путешествиями на закате, ужинами при свечах на пляже и прогулками по цветущим садам курорта.  
**Вы экономите: от 70 000 рублей**  
[www.sixsenses.com](http://www.sixsenses.com)

**Lancaster, Париж, Франция**  
 Срок действия предложения: по 1 сентября 2011  
 Особняк, в котором сегодня находится отель, был построен в 1889 году для знатного испанского вельможи, Сантьяго Дрейка дель Кастильо. В 1925 году новый владелец Эмиль Вульф, достроив еще четыре этажа к четырем существующим, решил переоборудовать здание в отель, получивший почтенное название Lancaster. Не так давно в отеле прошла капитальная реконструкция. До конца августа можно получить одну бесплатную ночь, если оплатить три ночи проживания.  
**Вы экономите: от 10 000 рублей**  
[www.hotel-lancaster.fr](http://www.hotel-lancaster.fr)

**Four Seasons Resort Seychelles, Остров Маэ, Сейшелы**  
 Срок действия предложения: до 22 декабря 2011  
 Провести каникулы в Four Seasons Resort Seychelles стоит хотя бы ради духоподъемных пейзажей. Все виллы курорта разбросаны по склону горы, окружены кокосовыми пальмами, цветущими пломериями и манго. С террасы апартаментов открывается фантастический вид на Индийский океан. Не менее убедительной выглядит и акция отеля – при покупке 10 ночей еще 4 вы получаете бесплатно. Спецпредложение действует для номеров Garden, Ocean View и Hilltop Ocean View Villas.  
**Вы экономите: 184 000 рублей**  
[www.fourseasons.com](http://www.fourseasons.com)

**Banyan Tree Phuket, Пхукет, Таиланд**  
 Срок действия предложения: по 31 октября 2011  
 В мировых рейтингах курортных отелей Banyan Tree Phuket уверенно занимает ведущие строчки. Что вполне заслуженно: роскошные виллы с частными садами и джакузи под открытым небом, вышколенный персонал, ухоженные пляжи, несколько первоклассных ресторанов, гольф-клуб и центр водных видов спорта. Сейчас на курорте действует привлекательное спецпредложение: до октября этого года две недели в этом тропическом раю обойдутся по цене всего десяти дней.  
**Вы экономите: 100 800 рублей**  
[www.banyantree.com](http://www.banyantree.com)



Лучшие отели планеты по-прежнему заманивают туристов привлекательным предложениями. Бесплатные ночи и различные бонусы позволяют существенно сэкономить

# ВЕРНАЯ ПАРА ОБУВЬ, НЕЗАМЕНИМАЯ В ПУТЕШЕСТВИЯХ



Нелли Константинова  
Шеф-редактор Conde Nast Traveller  
Вьетнамки UGG

Угги, или, как их упорно просят называть англоязычные люди, «аги», завоевали мое сердце своими сапожками. В них, вязаных или кожаных, глянцевых или матовых, можно было ходить зимой и летом. Однако два года назад мне открылся мир экстравагантных вьетнамок марки UGG, оснащенных меховыми стельками.

Впервые я увидела вьетнамки с мехом в берлинском KaDeWe. На фоне практичной немецкой закупки они выглядели грезой из сна какой-нибудь синей гусеницы. Я подождала полчаса, прилежно перемерив всю линейку D&G, представленную исключительно балетками: на вьетнамки никто даже не взглянул. «Надо брать», – решила я, покоренная их непрактичностью. И оказалось, я в них ошиблась. В хорошую сторону. Два года они служат мне верой и правдой, ездят со мной по всем морям, горам и подмосковным дачам (тоже, согласитесь, серьезное испытание).

**Достоинства:** Достоинств у них тьма. Во-первых, это красиво, поэтому все замечают. Во-вторых, это тепло. И в-третьих... Знаете, зачем новорожденных деток кладут на овечьи шкуры? Это полезно для тактильных ощущений, которые под влиянием ворсинок стремительно развиваются и улучшаются. Так вот, моя ступня непрерывно чувствует себя в этих вьетнамках новорожденной. И пятка. И мизинец. И остальные пальцы, не говоря уже о своде стопы, который нежится в меху и радуется.

**Недостатки:** Они не имеют недостатков, разве что в них нельзя плавать.

**Выводы:** Экстравагантный арт-объект. Предмет ежедневного пользования.

Цена в США: \$30



Владимир Широков  
Фотограф  
Сандалии Birkenstock

Считается, что мужские сандалии – самый древний вид обуви. Возможно, это действительно так, и объяснение тому очень простое: такая обувь феноменально удобна. Марка Birkenstock бросила все свои усилия на это направление и за долгие годы существования доказала миру свое господство. Существует поговорка: «Если вы впервые обули Birkenstock, вам заново придется научиться ходить». Секрет удобства сандалий – в уникальной форме ортопедической стельки. Она повторяет естественный изгиб стопы, поэтому в Birkenstock можно ходить часами, не чувствуя усталости.

**Достоинства:** Подошва спроектирована таким образом, что 90% веса приходится на заднюю часть стопы, особенно на сильную пяточную кость, которую покрывает слой защитных тканей – естественный амортизатор. Он-то и обеспечивает нужную опору и правильное распределение веса во время ходьбы. В общем, действительно удобная и незаменимая в летних путешествиях обувь. Ношу их в хвост и в гриву: всегда можно купить новую пару.

**Недостатки:** Иногда стараются слететь с ноги, но это мелочи по сравнению со всеми удобствами.

**Выводы:** Великолепная обувь, незаменимая в летних путешествиях.

Цена в Европе: €60



Ирина Михайловская  
Главный редактор Forbes Style  
и Forbes Woman  
Балетки Repetto

«И никакие связи не помогут сделать ножку маленькой, душу – большой, а сердце – справедливым» – известная цитата из «Золушки» здесь как нельзя кстати. Если по последним двум пунктам все верно, то с первым можно запросто поспорить. Маленькой и изящной женскую ногу могут сделать правильные балетки. И самые правильные из балеток – это, конечно же, знаменитые Repetto. Первая модель туфель балетной формы называлась как раз Schindler – «Золушка» – и была сделана в 1956 году специально для Бриджит Бардо, сыгравшей роль в фильме «И Бог создал женщину». Основательницей бренда была мать ныне легендарного танцовщика Ролана Пети – Роз Репетто. Компания пережила разные времена, но последние пять лет в бутике на Рю де ла Пэ всегда аншла.

**Достоинства:** Балетки – это, во-первых, красиво, во-вторых – невероятно удобно, в-третьих – абсолютно универсально. Эта обувь подходит к любой одежде и неизменно придает облику что-то милое, девичье и изящное – вне зависимости от вашего возраста и комплекции, что, согласитесь, всегда приятно. Я говорю в данном случае об однотонных, классических моделях – черного, бежевого, красного цвета. Уже не помню, какая по счету лакированная черная пара у меня сейчас «в активе», но я не могу без них обходиться, особенно в поездках. Если надеваю каблуки и мне предстоит весь день на ногах – то легчайшие Repetto у меня непременно лежат в сумке как сменная обувь, и я в течение дня несколько раз переобуваюсь.

**Недостатки:** Недостаток у них только один – в них так легко и удобно, что трудно заставить себя надевать что-то другое.

Цена в Европе: €160

Балетки – это, во-первых, красиво, во-вторых – невероятно удобно, в-третьих – абсолютно универсально. Такая обувь подходит к любому гардеробу



Ирина Бажанова  
Ведущая телеканала  
«Моя Планета»  
Пластиковые туфли Vivienne  
Westwood Anglomania for Melissa

С тех пор как 25 лет назад в Бразилии возникла обувная марка Melissa, уткло... много пластика. За это время бренд, скрестивший технологию формовки полимеров с модной индустрией, обул 50 миллионов ног. Причем, со вкусом, ибо из раза в раз умудрялся вовлечь в созидательный процесс лучших дизайнеров и архитекторов мира. Последние годы Melissa творит в тандеме с гениальной британкой Вивьен Вествуд, не отступая от святой формулы: технология плюс дизайн, умноженные на экологичность. Все отходы производства перерабатываются, так же, как и сама обувь, неизменно пахнущая жвачкой.

**Достоинства:** Туфли классической формы «Мэри Джейн» красивы, практичны и удобны, что является, прямо скажем, редким сочетанием качеств в мире обувной моды. Они достаточно мягки, чтобы комфортно проходить в них целый день. Совершенно не боятся луж и потоков, после прогулки по весеннему городу приобретают прежний вид по мановению влажной салфетки и, что самое главное, выглядят к месту даже на светских мероприятиях, благодаря классической форме и мерцанию блесков в пластике.

**Недостатки:** Хотя производитель утверждает, что вся обувь марки «дышит», пластик есть пластик, и в жаркую погоду женские ножки слегка увлажняются. Зато в этой паре можно смело падать в бассейн на вечеринке в Сен-Тропе.

**Выводы:** Универсальная обувь на все случаи жизни. Ей не страшны любые мероприятия, погодные условия и авантюры. Идеальна для девушки Бонда.  
**Цена в Великобритании:** £63



Александр Кулиш  
Главный редактор Yachts Russia  
Мокасины Tod's

Хотя компания Tod's существует уже более 80 лет, настоящий прорыв случился в 1978 году. Тогда Диего Делла Валле, внук основателя Tod's, впервые выпустил Gommino – мокасины со 133 шипами на подошве, предназначенные для вождения автомобилей. Гоммино оказались настолько комфортными, мягкими, облегающими стопу, что полюбили не только как автомобильная обувь: в них удобно ходить куда угодно. Несмотря на то, что гоммино надевают без носка, сегодня они уместны даже для летнего похода в офис. А уж на отдыхе мокасины Tod's просто незаменимы. Фасон гоммино остается неизменным с 70-х, меняется лишь цвет и фактура.

**Достоинства:** Благодаря специальной обработке кожи, гоммино – удивительно мягкая обувь. Многие модели можно свернуть в трубочку, после чего они развернутся, сохранив оригинальную форму. Тонкая подошва помогает лучше чувствовать педали управления автомобилем, а шипы пружинят при ходьбе.

**Недостатки:** Гоммино боятся воды. Попавшие под дождь мокасины могут окрасить ваши стопы. Впрочем, «линька» никак не сказывается на внешнем виде гоммино и их долговечности: высохнув, они будут выглядеть как новенькие.

**Выводы:** Самая элегантная и удобная обувь для автомобиля и просто для лета.  
**Цена в Италии:** €175



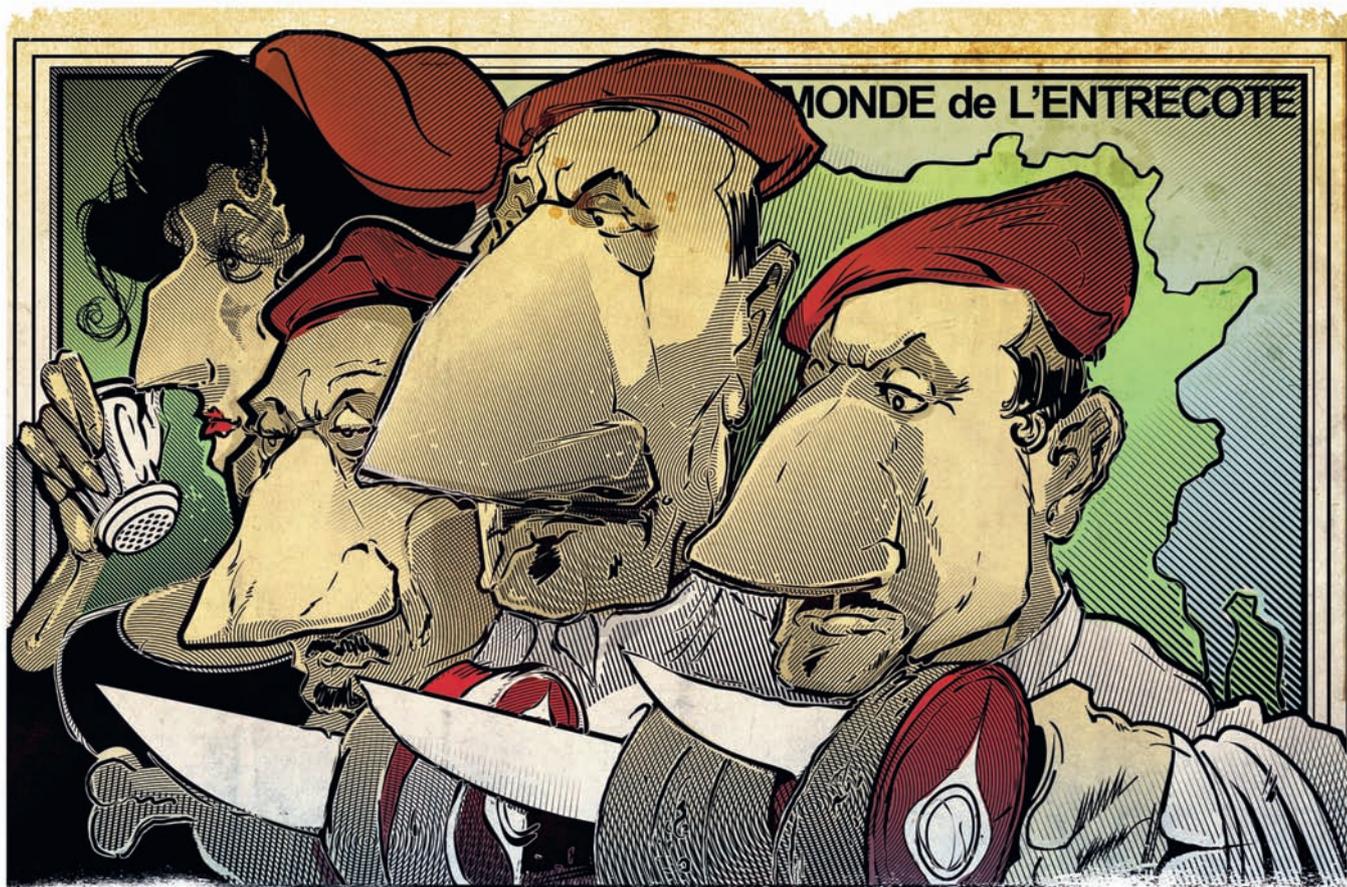
Егор Апполонов  
Главный редактор Ё Стилль Travel  
Кроссовки Vibram Fivefingers

Vibram – производитель подошв для альпинистов и путешественников с 1937 года. Не так давно компания совершила настоящую революцию в мире обуви, выпустив серию «Пять пальцев». Идея создания «перчаток для ног» появилась после того, как экспертная группа изучила жизнь аборигенов и пришла к выводу, что именно хождение босиком крайне благоприятно при длительных нагрузках и обеспечивает наилучшую осанку. Профессиональные спринтеры-олимпийцы протестировали обувь и согласились, что она прекрасно подходит и для занятий спортом.

**Достоинства:** Модель выполнена из кожи кенгуру, поэтому весьма вынослива и хорошо смотрится. Подошвы этих кроссовок сделаны из каучука. Они настолько легкие, что создают ощущение босой ноги. В таких кроссовках можно с комфортом ходить как в городе, так и по пересеченной местности.

**Недостатки:** Первые несколько дней немного непривычно обуваться: чтобы попасть каждым пальцем в свое отверстие, нужно приноровиться. Кроме того, к такой обуви очень быстро привыкаешь. И когда возникает необходимость идти на официальную встречу, подразумевающую солидный дресс-код, совсем не хочется надевать заурядные туфли. Сразу же чувствуется разница между «босой ногой» и обычной, пусть даже и сделанной по персональному заказу, обувью.

**Выводы:** Стильная, необычная, крайне удобная обувь, вызывающая восторг у окружающих.  
**Цена в США:** \$140



# ТАЙНА ПРОШЛОГО ВЕКА ЛУЧШИЙ ФРАНЦУЗСКИЙ

антрекот попробовал Игорь Сердюк

**История** самого известного французского антрекота начинается в 1959 году, когда наследник французской семьи виноделов из юго-западной области Гайяк Поль Жинесте де Сор с целью продвижения своего вина решил приобрести небольшой парижский ресторан Relais de Venise. Поль Жинесте обустроил свое заведение по образу и подобию женеvского Cafe de Paris, где в меню было всего одно блюдо — жареный стейк с картошкой фри. Добавив к популярному и быстро приготавливаемому антрекоту компактную винную карту, составленную из вин своего винного хозяйства Chateau de Sours, он открыл обновленный ресторан под вывеской Relais de Venise et Son Entrecote. Успех пришел неожиданно быстро. Ресторан не бронировал мест, и вскоре к нему пристроилась очередь. Об особом соусе из сливочного масла, в котором антрекот словно таял, по городу поползла гурманская волна слухов. Прежнее название Relais de Venise («Венецианская станция») к идее ресторана не очень подходило, и вскоре его иначе как «Антрекотом» уже не называли.

У Поля Жинесте были сын и две дочери, которые после смерти отца в 1966 году предприимчиво приумножили бизнес. Первая дочь Элен Годий унаследовала первый парижский «Антрекот», в дополнение к которому открыла ресторан в Барселоне и еще четыре заведения, работающих по лицензии: два в Лондоне и по одному в Нью-Йорке и Бахрейне. Вторая дочь Мари-Поль Буррюс оказалась еще успешнее. Сегодня она имеет четыре собственных ресторана Le Relais de l'Entrecote: один в Женеве и три в Париже, причем один из них, в Сен-Жермене, по известности даже превзошел своего исторического предшественника. Еще три лицензионных ресторана открыты в Бейруте, Кувейте и Дохе.

Наконец, сын Поля Жинесте Анри развил бренд L'Entrecote в крупных городах Франции, открыв рестораны под этим названием последовательно в Тулузе, Бордо, Нанте, Монпелье и Лионе. 170 грамм антрекота с горой вкусной картошки, зеленый салат с орешками и горчицей маринадом — всего за € 16. На выбор — красное или розовое Бордо под собственной этикеткой ресторана по € 12 за бутылку, недельная карта десертов и кофе по € 1,5 за чашку. Мало во Франции таких мест, куда каждый день стоит очередь!

«Антрекоты» трех семейных групп работают под разными вывесками, но они объединены унифицированной формулой главного блюда и фирменным фамильным рецептом соуса на базе сливочного масла, который три наследника получили от отца.

Соус этот уже несколько раз вызывал брожение в кулинарной среде. Секрет его до сих пор не раскрывается, хотя попытки проникнуть в гастрономическую тайну предпринимались не раз. Критики и скептики первой волны утверждали, что никакого оригинального рецепта у «Антрекота» не существует вообще, что его соус — копия того, который подавался в женеvском Cafe de Paris еще в 40-е годы прошлого века.

Французская газета Le Monde в одном из гастрономических материалов опубликовала свою версию загадочного рецепта. Согласно этой заметке, соус «Антрекота» готовится из куриной печени, свежих листьев и цветов тимьяна, сливок, сливочного масла, белой дижонской горчицы, соли и перца. Делают это будто бы следующим образом. На одной сковороде куриная печень бланшируется с тимьяном, а на другой в то же самое время сливки выпариваются с цветами тимьяна. В момент, когда печень начинает менять цвет, из нее делают фарш, который, пропустив через стрейнер, выжимают в сковородку со сливками. В полученную густую смесь добавляют сливочное масло с небольшим количеством воды, и совокупная субстанция взбивается вместе со свежемолотой солью и перцем. Сенсационная публикация была опробована энтузиастами, но

ее моментально опровергло британское издание The Independent, в котором Элен Годий назвала материал в Le Monde крайне неточным.

Открывать рестораны со звучными гастрономическими именами в какой-то момент стало у нас модным делом. Если вы попробуете ввести «Антрекот» в сетевой поисковик, Интернет найдет для вас несколько русскоязычных названий. Вероятно, в некоторых ресторанах антрекот действительно бывает неплох. Но будут ли за ним стоять в очереди через полвека, неясно.

Секрет фамильного соуса до сих пор не раскрыт, хотя попытки проникнуть в гастрономическую тайну предпринимались не раз. Увы, безуспешно

# Andalucía

реклама



## АНДАЛУСИЯ

Для тех, кто ценит комфорт!

Отдых на курортах:  
Торремолинос, Бенальмадена, Фуенхирола  
Михас, Марбелья, Эстепона

- Выгодные цены от отелей цепочки BEST:  
Best Benalmadena 4\*, Best Triton 4\*, Best Siroco 3\* Plus
- Эксклюзив в Марбелье – Rincon Andaluz 4\*
- Экономия по Тарифу «Pronto» до 15%

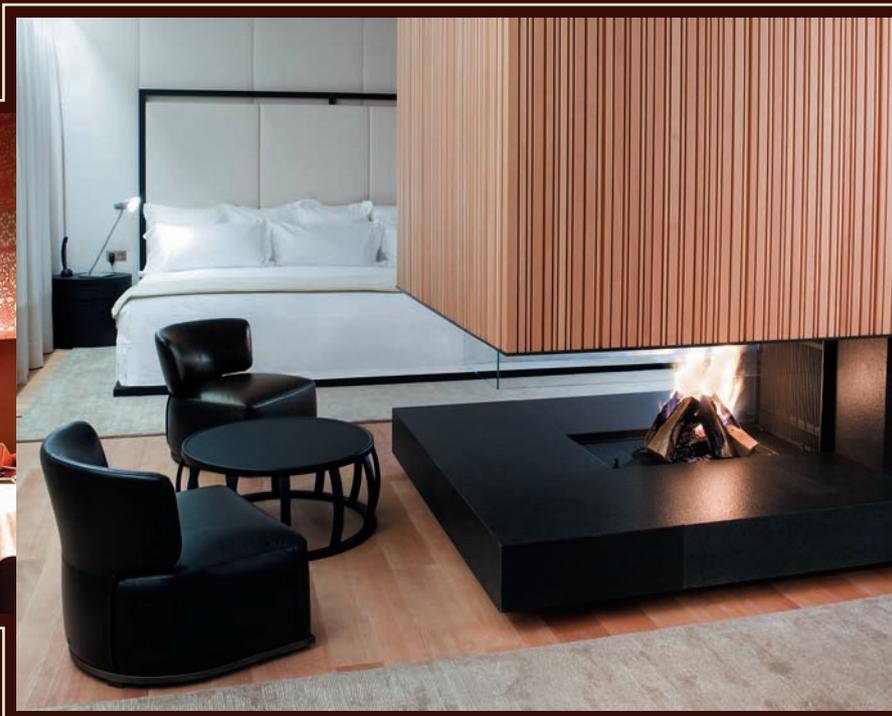
Единый информационный центр:  
8-800-700-1771 (24 ч, бесплатно по РФ)  
[www.natalie-tours.ru](http://www.natalie-tours.ru)

*Natalie Tours*  
всегда удачный  
выбор



ПЛЯЖИ МИРА • ГОРОДА И СТРАНЫ • ГОРНЫЕ ЛЫЖИ • КРУИЗЫ • СПА-КУРОРТЫ  
КЛУБНЫЙ ОТДЫХ • КОРПОРАТИВНЫЙ ТУРИЗМ • АВИАБИЛЕТЫ • ОТЕЛИ МИРА

# BARVIKHA HOTEL & SPA



## ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ДИЗАЙН-ОТЕЛЬ

65 ПРОСТОРНЫХ НОМЕРОВ С ТЕРРАСАМИ

УЮТНАЯ ЛЕТНЯЯ ВЕРАНДА ВО ВНУТРЕННЕМ ДВОРЕ ОТЕЛЯ

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КУХНЯ И НЕПРЕВЗОЙДЕННЫЙ СЕРВИС

УНИКАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ ВОССТАНОВЛЕНИЯ И ОЧИЩЕНИЯ В SPA DOMINIQUE CHENOT

БОЛЬШОЙ КРЫТЫЙ БАССЕЙН, БАНИ, САУНЫ И ФИТНЕС-ЗАЛ

ТРАНСФЕР НА АВТОМОБИЛЯХ BENTLEY

ШОПИНГ С ПЕРСОНАЛЬНЫМ КОНСУЛЬТАНТОМ В БУТИКАХ «БАРВИХА LUXURY VILLAGE»

ARMANI CASA, BACCARAT, BALENCIAGA, BENTLEY, BOTTEGA VENETA, BRIONI, BVLGARI, CHLOE, CHOPARD, de GRISOGONO, DOLCE & GABBANA, ERMENEGILDO ZEGNA, FERRARI, GIORGIO ARMANI, GRAFF, GUCCI, HARLEY-DAVIDSON, KITON, LORO PIANA, MARNI, MASERATI, MERCURY, PRADA, RALPH LAUREN, ROBERTO CAVALLI, TIFFANY & CO., TOD'S, TOM FORD, YVES SAINT LAURENT, ЦУМ БАРВИХА LUXURY VILLAGE



«БАРВИХА LUXURY VILLAGE»

8-й км Рублево-Успенского шоссе, тел.: +7 (495) 225 88 80

[www.barvikhahotel.com](http://www.barvikhahotel.com)