

4 июня 2014

travel

Коммерсантъ

Тематическое приложение
к газете «Коммерсантъ» №27

Соблазны Нью-Йорка

22 Отель с богатой историей

24 Храм красоты

25 Пять выдающихся ресторанов

«Меню в Buger Joint нет. Нужно лишь назвать степень прожарки мяса — знатоки просят, конечно же, medium rare — и желаемый наполнитель. Сыр, кетчуп, майонез или горчица. В случае если хотите все и сразу, просто скажите: «All as you go».

А также:

18 Агротуризм в Тоскане

26 Соколиная охота в Пертшире

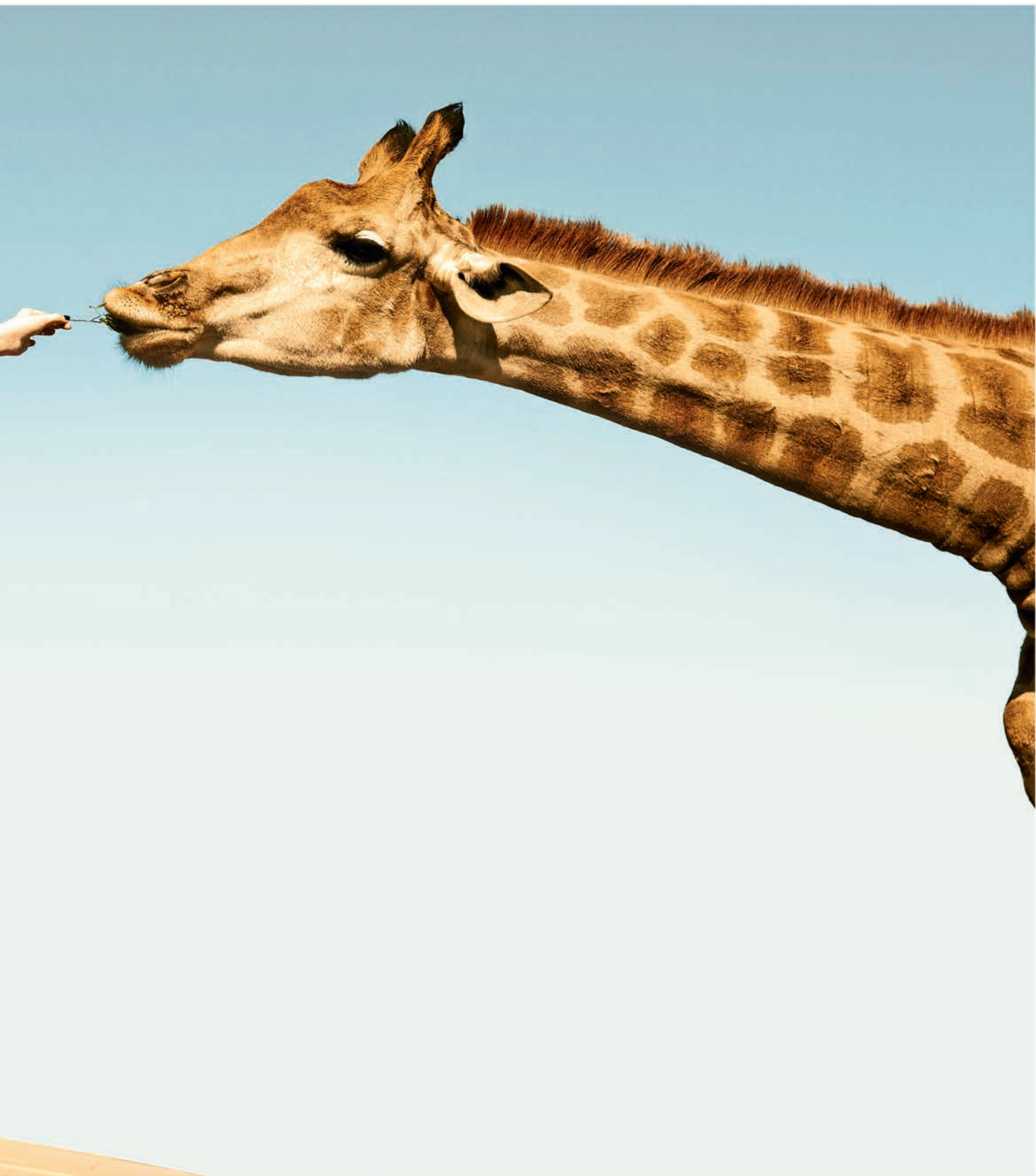
34 Экстремальный отдых в Юте



Душа Странствий.



Загрузите приложение Louis Vuitton pass для доступа к эксклюзивным материалам.



LOUIS VUITTON



КРИТСКИЙ АВАНГАРД

Остров - уникальная и самодостаточная географическая единица. Удаленность от большой земли обещает локальный микроклимат, пейзажи с преобладанием эндемичных растений и совершенно особую атмосферу. Неспешность, размеренность, радушие и, определенно, гедонизм обычно отмечают все, кто побывал на Крите. Примечательно, что постоянные гости курорта Amirandes, говоря о достоинствах острова, во главу угла ставят гастрономическую составляющую, полагая, что стандарты высокой кухни, принятые в Grecotel, в равной степени применимы ко всему Криту. Что не вполне соответствует истинному положению вещей: Amirandes - исключительный, не похожий ни на один другой, курорт.



“ДАЙТЕ МНЕ МУЗЕЙ, И Я ЗАПОЛНЮ ЕГО”

П. Пикассо

Минотавр - мифическое существо, получеловек - полубык, обитавшее в лабиринте дворца царя Крита - Миноса. Дом солнца - Amirandes, расположенный поблизости от руин Кносского дворца, не только бережно хранит традиции острова, но и создает современные мифы: так в новом сезоне был представлен гастрономический ресторан Amirandes - Minotaur. Примечательно, что интерьер ресторана украшают оригиналы керамики Пабло Пикассо. Совпадение не случайно: для художника Минотавр был олицетворением неуправляемой силы, выходящей за рамки рациональности, полезности и конформизма, альтер-эго самого Пикассо. Ресторан открыт для публики, но требует предварительного бронирования. Высокая кухня и искусство Minotaur привлекают гостей со всего острова.



<http://bit.ly/AmirandesMinotaur>

Флагман сети Grecotel - Amirandes - элегантен, белоснежен и величествен. Как античные дворцы, он возведен согласно законам космической гармонии и соответствует строгим канонам роскошного курорта. Просторный, воздушный, немногословный Amirandes - это дом Солнца, одаряющий гостей всеми богатствами острова: теплым прозрачным морем, трепещущим воздухом, в котором слышны ароматы диких трав, и безукоризненным загаром, остающимся на спинах и скулах так долго, как только можно желать. Но что более ценно, Amirandes - территория приватности: не изоляции и одиночества, но желанного и наполненного созерцанием уединения. Виллы - частные земли отеля. Став летним владельцем одной из них, через непродолжительное время обнаруживаешь себя расслабленным и беззаботным, восседающим на светлых диванах террасы, окруженным подушками и хранящими прохладу бокалами просекко. Гости курорта не спешат покидать Amirandes и исследовать минойские руины, все чаще их можно наблюдать, совершающими ритуальные подходы к бассейну, освежающие прогулки по пляжу и регулярные променады к ресторанам. Но есть и те, кто обосновавшись в Grand Beach Residence, отдает предпочтение рум-сервис и

проводит время, перелистывая драмы Софокла, угадывая голоса певчих птиц, определяя направление ветра по шелесту листвы и следуя с шезлонгом за солнцем. После захода солнца в Amirandes приходит час мистерий и визуальных эффектов: ниспадающие каскадами к морю фонтаны оживают, факелы отражаются в темном зеркале декоративных заводей, огонь подсвечивает каменные стены и колоннады вилл, в такие минуты Amirandes Hotel становится неотличим от дворцов античных правителей. Залогом правильного путешествия является то редкое стечение обстоятельств, когда специфика конкретной местности, города и отеля звучит в унисон с настроением - тогда отдых становится отдыхом, а не просто сменой обстановки и вида деятельности. Прелесть Amirandes именно в богатом звучании: каждому гостю легко узнать и полюбить его - отель, не знающий равных.

Естественность и экологичность - основополагающие принципы жизни курорта: интерьеры вилл, пышные сады, натуральная косметика в Elixir Alchemy Spa и, конечно, потрясающая средиземноморская кухня в каждом из восьми ресторанов Amirandes. Добровольная «греческая диета» из свежайших овощей, фруктов, драгоценного оливкового масла и местных вин (в последние годы виноделие в Греции вышло на



ПАВЕЛ ФИЛЕНКОВ
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР ИД
АЗЕР МУРСАЛИЕВ
ШЕФ-РЕДАКТОР ИД
АНАТОЛИЙ ГУСЕВ
АВТОР ДИЗАЙН-ПРОЕКТА
ПАВЕЛ КАССИН
ДИРЕКТОР ФОТОСЛУЖБЫ
ЕГОР АППОЛОНОВ
ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
EA@KOMMERSANT.RU
ГАЛИНА СИВИЦКАЯ
ГЛАВНЫЙ ХУДОЖНИК
МАРИЯ ЛОБАНОВА
БИЛЬД-РЕДАКТОР
ВИКТОРИЯ МИХАЙЛЕНКО
ФОТОРЕДАКТОР
НАТАЛЬЯ ДАШКОВСКАЯ
ВЫПУСК
КОНСТАНТИН ШЕХОВЦЕВ
ДМИТРИЙ ШНЫРЕВ
ЕЛЕНА БОГОПОЛЬСКАЯ
ВЕРСТКА
ЕКАТЕРИНА БОРОДУЛИНА
КОРРЕКТОР
ВАЛЕРИЯ ЛЮБИМОВА
КОММЕРЧЕСКИЙ ДИРЕКТОР
ИД «КОММЕРСАНТЬ»
НАДЕЖДА ЕРМОЛЕНКО
ERMOLENKO@KOMMERSANT.RU
ДИРЕКЦИЯ ПО РЕКЛАМЕ:
ЮЛИЯ САЛЬНИКОВА
SALNIKOVA@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: PUNAMUSTA,
KOSTI AALTOSEN TIE 9,
00140 JOENSUU, FINLAND
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 –
ПИ № ФС77-38790 ОТ 29.01.2010

ФОТО НА ОБЛОЖКЕ:
DIOMEDIA / ALAMY



Егор Апполонов



26 Уроки соколиной охоты в Пертшире



22 Главный отель Нью-Йорка

модель для сборки

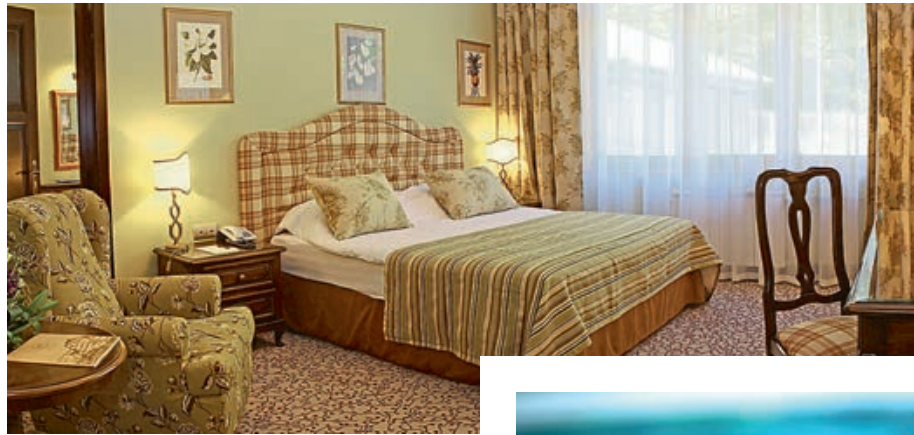
Любое тиражирование неизбежно снижает статус продукта. Будь то сеть пятизвездных отелей, слишком уж стремительно открывающая новые представительства. Автомобильный производитель, штампуемый в погоне за прибылью новые модели. Шеф-повар, открывший слишком уж много ресторанов. Все это нам так хорошо знакомо. Все это неизбежно снижает интерес потребителя. Помните, как было у Раймонда Чандлера в «Долгом прощании»? «Качество несовместимо с массовым производством. Оно не нужно, потому что слишком долговечно. Вместо качества потребителю предлагают стиль жизни — коммерческий обман, направленный на искусственное устаревание вещей». Все так. Некоторые давно усвоили эту истину и свято ей следуют.

Например, корпорация Bentley, представившая Mulsanne на редакционный тест-драйв. Этот лимузин — товар действительно штучный. Каждый собирается чуть ли не полностью вручную, каждый — истинное, бессрочное произведение искусства. Mulsanne — желанная и очень дорогая мужская игрушка, которая, лишь только сходит с конвейера, тут же становится классикой.

Так же и в индустрии гостеприимства. Вопреки всякой логике, лучшие отели мира тратят многомиллионные бюджеты, чтобы по итогам реновации сократить вдвое (а то и больше) номерной фонд. Делается это, чтобы повысить качество обслуживания. И пусть это снижает доходы, зато повышает лояльность путешественников. Современная роскошь ярко противостоит массовому производству. Об этом текущий номер.



36 Тест-драйв Bentley Mulsanne в Шампани



СПА В ГОРАХ

В концептуальных пространствах «Гранд Отель Поляна», в одном из прекраснейших мест на земле, в Красной Поляне, мы собрали для Вас самые прогрессивные методы эстетической косметологии и уникальные спа-процедуры. Проверенные временем традиции и знания сочетаются здесь с новейшими разработками и технологиями будущего.

Благотворное воздействие водных процедур сложно переоценить. Все их многообразие Вы найдете в бальнеологическом комплексе Chandelie Blanche Medi SPA & Beauty Lounge: гидровакуумный массаж, циркулярный и шотландский души, крио-сауна, дорожка Кнейпа, русские и финские парные, хаммам, душ Шарко. В дополнение к ним Вам предложат европейские и восточные виды массажа, стоун- и талассотерапию с чудесным омолаживающим эффектом, комплексные процедуры глубокого очищения для тела и обертывания на самый прихотливый вкус. Здесь же представлены всеисильные аппараты для коррекции фигуры. Ultratone Futura Pro, прессотерапия и скульптор тела LPG избавят от отеков и помогут скорректировать силуэт буквально за несколько дней.

Процедуры по уходу за лицом мы проводим в кабинках красоты SPA Valmont, единственного в России. Объединив все свои самые ценные продукты, специалисты Valmont разработали авторскую программу «Эликсир ледников» специально для «Гранд Отель Поляна».

Это место было создано для того, чтобы Вы смогли расслабиться и обрести внутреннюю гармонию. Великолепный горный воздух, возможности для занятий разными видами спорта, прекрасная кухня, незабываемая расслабляющая атмосфера курорта – абсолютно все здесь работает на впечатляющий результат.



ГРАНД ОТЕЛЬ ПОЛЯНА
СОЧИ

www.grandhotelpolyana.ru

ПОДГОТОВКА К ЛЕТУ ПРЕМЬЕРЫ, АКЦИИ, СОБЫТИЯ



Новый шеф-повар в Ritz-Carlton Moscow

Главным шеф-поваром отеля The Ritz-Carlton Moscow назначен Йоанн Бернар. Он присоединился к команде московской гостиницы после работы на аналогичной должности в отеле The Ritz-Carlton Kuala Lumpur. Всего за плечами господина Бернара более 19 лет кулинарного опыта, включая руководящие позиции в фешенебельных отелях и ресторанах высокой кухни по всему миру. В отеле The Ritz-Carlton Moscow он намерен представить изысканную фьюжн-кухню с ведущими паназиатскими и русскими мотивами. В его послужном списке, в частности, отель L'Orangerie (Лос-Анджелес), входящий в ассоциацию Relais & Chateaux, и Las Dunas Beach & SPA Hotel Marbella с рестораном, удостоенным звезды «Мишлен». В отеле The Ritz-Carlton Moscow Йоанн Бернар будет распоряжаться тремя ресторанами и барами (ресторан русской кухни Cafe Russe, ресторан-бар O2 Lounge с самой большой летней террасой Москвы и лобби-бар), кулинарным сопровождением банкетов и конференций, а также обслуживанием заказов гостей в 334 номерах.

www.ritzcarlton.com

Машина на ладони

Avis, международная компания по аренде автомобилей, разработала приложения для операционных систем iOS и Android, благодаря которым можно быстро подобрать и забронировать машину на одной из 5750 станций проката, расположенных в 165 странах мира. Приложение имеет простой и продуманный интерфейс. Система автоматически запоминает данные пользователя, что существенно ускорит бронирование в следующий раз, а функция «Умный поиск» поможет найти ближайший пункт проката Avis. Кроме того, при бронировании через приложение пользователи получают скидку 5%. Аренда автомобиля в Avis уже включает базовую страховку с франшизой, круглосуточную помощь на дороге, неограниченный километраж, а также возможность расширить страховку и набор предоставляемых услуг.

www.avissrussia.ru



За стеклом

Московский ресторан Megu, расположенный в Lotte Hotel, представил новое меню «Аквариум», доступное гостям кимоно-лаунжа. В большом аквариуме с морской водой поддерживается постоянная температура — +4°C. Благодаря этому его обитатели находятся в малоактивном состоянии, что благотворно сказывается на вкусе. В меню ресторана появились новые деликатесы: камчатский краб, соловьевские, хасанские и японские устрицы (все — по 250 руб.), канадские лобстеры, сахалинские гребешки и моллюски. Приготовить шеф-повар Megu может их тремя разными способами: на гриле, на пару или подать в свежем виде.

www.lottehotel.com



Прочнее стали

TUMI — ведущий международный премиальный бренд дорожных, lifestyle- и бизнес-аксессуаров — в этом сезоне предлагает два новых цвета для гаммы TEGRA-LITE. Хвойный (глубокий зеленый оттенок) и янтарный (переливается от медного до рыжего) цвета дополнили существующую палитру из графитового, белого и черного. Спроектированная в стенах американского дизайн-бюро коллекция сочетает легкий и прочный корпус, вместительный интерьер и маневренность при транспортировке. TEGRA-LITE создана из материала Tegrис, революционного полипропиленового термопласта, разработанного компанией Milliken. Подобный композит применяется в защитных костюмах участников авто- и мотогонок, а также хоккеистов НХЛ. Использование данного изобретения в сфере производства багажа позволено исключительно TUMI. Tegrис в 15 раз прочнее аналогов и значительно легче, он спокойно переносит температурные нагрузки до -40°C.

www.tumi.com

Акция в «World Class Жуковка»

Этим летом World Class делает специальное предложение для тех, кто следит за собой и ведет здоровый образ жизни. «World Class Жуковка» (Ильинское шоссе, вл. 1) предлагает летнюю карту, которая позволит гостям оценить сочетание эффективных программ, персонального подхода и безупречного сервиса. Кроме того, покупка клубной карты на летний период (три месяца) позволит в будущем приобрести годовой абонемент на особых условиях. «World Class Жуковка» недавно открылся после полной реконструкции. И теперь этот загородный клуб, созданный по эксклюзивному архитектурному проекту, предлагает не только самые современные условия для занятий фитнесом, но и обширный Beauty SPA с уникальными услугами и программами.

www.worldclass.ru



info: +39 059 640300

www.viadelleperle.it

РЕКЛАМА Высокая мода для спорта

Москва, ГАЛЕРЕИ «ВРЕМЕНА ГОДА»,
Кутузовский проспект, 48

VIADELLEPERLE

VDP



Посольства красоты

Ронит Рафаэль, основательница I. Raphael, известного голливудским звездам кислородными процедурами с эффектом мгновенного омоложения, переехала из Швейцарии в Нью-Йорк. И сразу же прогремела на весь Манхэттен двумя громкими премьерами. В отеле Four Seasons, который сейчас проходит капитальную реконструкцию, распахнул двери новый одноименный спа-центр. Здесь все в лучших традициях бренда — тот же «кислород» (об этой технологии читайте в приложении “Ъ” Beauty №6 от 26 февраля 2014 года), разработанные специально для путешественников авторские массажи, призыванные справиться с джет-легом, подтянуть фигуру. Есть и салон красоты, где можно сделать отменную прическу для светского приема (парикмахер Стеффан — расписан на недели вперед). Вторая премьера — открытие La Maison — полноформатного центра антивозрастной медицины, попасть в который можно только по предварительной записи. Это аналог женевского «храма красоты», куда приезжают арабские шейхи, звезды кино и представители королевских фамилий. В меню — скульптурные процедуры для лица и тела, фотоомоложение, макияж hi-definition и легендарные кислородные процедуры. Абсолютный хит — новинка, представленная на Каннском кинофестивале в этом году, — Power Oxy Lift Caviar LEC-40, кислородная процедура с использованием черной икры. Струя кислорода, смешанного с икрой, оказывает комплексное положительное воздействие: выравнивает текстуру кожи, обеспечивает эффект подтяжки, улучшает цвет лица, повышает эластичность и тонус кожи, удаляет отмершие клетки, позволяя защищающим от старения компонентам проникать в глубину тканей. Бренд I. Raphael верен своему кредо — использовать новейшие технологии, чтобы отодвинуть на максимально возможный срок идею о необходимости проведения пластической операции.

Подробнее — на стр. 24



Токио выбран лучшим городом для путешествий

Крупнейший в мире сайт о путешествиях TripAdvisor объявил результаты второго ежегодного опроса Cities Survey, в ходе которого туристы выбирали самые популярные города мира. Результаты опроса определялись на основе 54 тыс. ответов пользователей TripAdvisor из разных стран мира. На первое место по совокупности качеств вышел Токио. Столица Японии оказалась первой в таких категориях, как «предупредительность местного населения», «качество такси», «общественный транспорт» и «чистота улиц». Токио получил высокие баллы практически по всем позициям — в опросе он вошел в первую десятку в 13 из 16 категорий. На втором месте по совокупности качеств — Нью-Йорк, замыкает тройку лидеров Барселона. Нью-Йорк также оказался победителем в категориях «лучшие рестораны» и «ночная жизнь»*.

www.tripadvisor.ru

**О лучших ресторанах Нью-Йорка читайте на стр. 25.*



Мастерская на воде

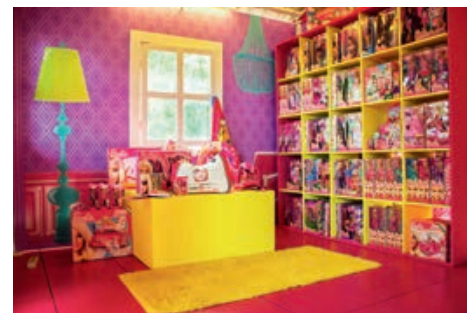
Клуб путешествий «Персона» подготовил специальное предложение от Paul Gauguin Cruises. Этой осенью круизная компания осуществит необычный круиз. Лучшие специалисты журнала Islands Джон Виттл и Лори Барбели проведут серию семинаров по фотографии во время семидневного путешествия по островам Французской Полинезии (отправление запланировано на 27 сентября). Приглашенные специалисты поделятся профессиональным видением и опытом, дадут советы, которые помогут выработать собственный художественный стиль. Признанный фотограф журнала Islands Джон Виттл вот уже 15 лет путешествует по миру. Лори Барбели обладает уникальным опытом: она неоднократно помогала журналу Islands выиграть награды в области визуального искусства, отбирая лучшие снимки. Компания Paul Gauguin Cruises представляет не только маршруты по красивейшим местам, но и предлагает все для отдыха на высшем уровне.

www.personne.ru

В розовом цвете

Клуб путешествий Sky Club этим летом предлагает заботливым родителям порадовать их дочерей во время отдыха в Forte Village (Сардиния). VIP-пакет «Барби» включает проживание в стилизованной спальне с постельным комплектом Барби, сумочкой с полным набором туалетных принадлежностей, эксклюзивным подарком и, конечно же, восхитительной куклой. Кроме того, девочкам (и их мамам) предлагается сделать маникюр и маску для лица из природных компонентов в SPA-центре Thalasso del Forte. По будням для юных гостей будет работать Академия моды, в программу которой включено множество интересных занятий. Девочки будут мастерить собственные украшения и фоторамки, смогут создать уникальные футболки и продемонстрировать свои творения на подиуме. Стоимость VIP-пакета только для клиентов Sky Club — от £450 за неделю. Для семей с детьми, которым не столь интересны «Барби», курорт предлагает обширную и интересную программу, специальные детские бассейны и рестораны, творческие кружки, спортивные игры и занятия, кулинарные мастер-классы и даже специальный детский поезд.

www.sky-club.ru



Свой дом у моря

Курорт Limassol Marina (Кипр) объявил о начале продаж апартаментов комплекса Dioni Residences. Четырнадцать роскошных апартаментов с видом на главную площадь курорта находятся в непосредственной близости от магазинов и элегантных бутиков. От кромки моря апартаменты с одной, двумя и тремя спальнями отделяет всего несколько минут ходьбы. Все апартаменты оснащены крытыми верандами с панорамными видами на гавань, жители комплекса могут пользоваться преимуществами общего плавательного бассейна и подземного гаража. Уже в июне этого года посетители Limassol Marina смогут прогуляться по набережной курорта на фоне первой на Кипре гавани для суперяхт, а также воспользоваться полным спектром услуг для гостей комплекса.

www.limassolmarina.com

Самолет мечты от British Airways



Авиакомпания British Airways объявила о запуске прямых рейсов из Лондона в Остин, штат Техас. Начиная с 3 марта 2014 года трансатлантические рейсы из Лондона в Остин осуществляются пять раз в неделю на самолете 787 Dreamliner, также запланировано увеличение количества дневных рейсов в мае. Уроженка Техаса и легендарная супермодель Джерри Холл поддержала запуск нового маршрута British Airways в Остин, мировую столицу живой музыки. Джерри поделилась своими впечатлениями: «Я и моя семья регулярно летаем в Остин, поэтому я безумно рада, что British Airways стали осуществлять прямые рейсы в этот город. Несмотря на то что я живу в Лондоне, частичка меня навсегда останется в Техасе. Остин замечательный город с богатой культурой и интереснейшей городской жизнью. Я очень рада, что у людей появится шанс убедиться в этом самостоятельно». Пассажиры, путешествующие в Остин на новом 787 Dreamliner, смогут оценить преимущества этого современного самолета,

такие как отдельные кабины с улучшенной системой освещения и качество воздуха в салоне. Интерьер кабин стал еще более стильным и обогатился новой системой развлечений. На сегодняшний момент Dreamliner уже осуществляет прямые рейсы в Нью-Йорк и Торонто. Летом для пассажиров British Airways будут представлены маршруты по следующим направлениям: Хайдарабад, Чэнду, Филадельфия, Калгари, а с октября — полет в Ченнай. www.britishairways.com



живите Роскошно у моря. Cybarco



фотография: Sea Gallery Villas, Лимассол



фотография: Limassol Marina



The Oval, Лимассол

Попробуйте исключительный стиль жизни Средиземноморья в роскошной недвижимости у моря или насладитесь бизнес-классом нового уровня в проекте The Oval, самом знаковом проекте деловой инфраструктуры Кипра.

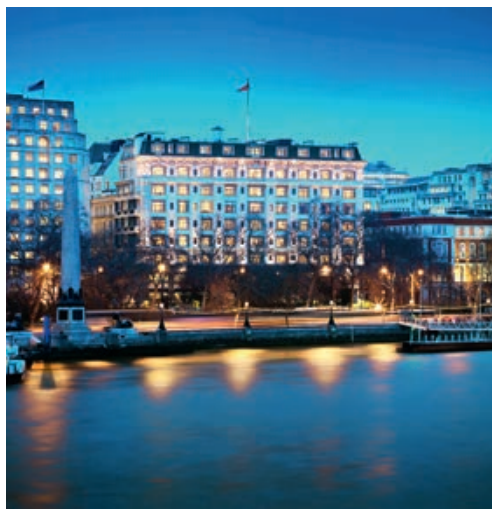
От Cybarco, ведущего застройщика элитной недвижимости с 1945 года.

Более подробную информацию о наших проектах, организации ознакомительного тура, а также по вопросам ВНЖ и гражданства ЕС/паспорта Республики Кипр Вы можете получить по телефону +7 495 643 1901.

СВОЙ В ГОРОДЕ

ЛЮБИМЫЙ ОТЕЛЬ ПРИНЦА САУДОВСКОЙ АРАВИИ ПО-ПРЕЖНЕМУ ОСТАЕТСЯ СИМВОЛОМ ЛОНДОНА

ОЛЬГА РАСТЕГАЕВА



Как добраться

The Savoy Лондон расположен в центре города, рядом с набережной Темзы и Covent Garden, в 40 км (в часе езды на автомобиле) от международного аэропорта Heathrow и в 56 км (90 минут езды на автомобиле) от международного аэропорта Gatwick.
www.fairmont.com

«Этот отель я не продам никогда!» — заявил недавно в интервью владелец Savoy London принц Саудовской Аравии аль-Валид ибн Талал. Один из богатейших людей мира купил легендарную гостиницу в 2005 году и почти сразу затеял масштабную реконструкцию, стоимость которой была сопоставима с ценой самой покупки. Реновацию, длившуюся почти три года и ставшую самой дорогой в истории Лондона, активно обсуждал весь британский истеблишмент. Сохранит ли свое историческое лицо гранд-отель? Не затмит ли роскошь интерьеров ту атмосферу, за которую так ценили Savoy его знаменитые постояльцы. Но 10.10.2010 ровно в 10:10 утра грандиозное открытие состоялось — Savoy снова был готов принимать своих любимых гостей. 195 номеров и 73 сюта, большая часть которых выходит окнами на Темзу, по-прежнему оформлены в стиле эпохи короля Эдварда. Внутри антикварная мебель, дорогие интерьерные детали, живые цветы. Самым дорогим номером по-прежнему остался трехкомнатный королевский люкс, который занимает всю фронтальную часть пятого этажа гостиницы Savoy.

За каждым сютом закреплен личный дворецкий, который не только возьмет на себя все заботы по пребыванию в отеле, но и в целом организует жизнь и самое главное, досуг в Лондоне. Он забронирует столик в лучших ресторанах города в пятничный вечер — да-да, он сможет! Не без хвастов-

ства, батлер посоветует сначала рестораны при отеле: Kaspar's Seafood Bar and Grill или Savoy Grill, который находится под управлением великого шефа Гордона Рамзи. Дворецкий также достанет билеты на громкие премьеры, запишет на массаж, позаботится о няне для детей, о стилисте-шопере для жены и парикмахере для собачки, посоветует отличный сорт чая в историческом магазинчике Savoy Tea и проведет экскурсию по музею отеля, рассказывая презабавные истории, случившиеся в отеле за 125 лет.

Эти истории о том, как однажды напился Уинстон Черчилль в American Bar, как писал свои картины на балконе номера в Savoy Клод Моне, какого цвета розы принимала от поклонников Марлен Дитрих, о первой встрече Вивьен Ли и ее будущего мужа, о причудах Фрэнка Синатры и Коко Шанель. К круглой дате Savoy London подготовил специальное предложение, которое будет действовать до конца года. При бронировании трех ночей в отеле третья будет стоить всего £125. В стоимость юбилейного пакета также включен 45-минутный круиз по Темзе на собственной яхте отеля Silver Darling.

к круглой дате savoy london подготовил специальное предложение, которое будет действовать до конца 2014 года



SKY CLUB

the art of travel



Эксклюзивный перелет из Внуково-3 в Кальяри Forte Village Private Jet!

Boeing 737-300, рассчитанный на 16 мест первого класса и 32 места бизнес-класса.
Длительность полета 4 часа 30 минут. На борту Вам будут предложены напитки и меню a la carte.
Вылет в Кальяри каждую субботу с 12 июля по 30 августа 2014 года.

ЗАКАЗЫВАЙТЕ ОТДЫХ В FORTE VILLAGE RESORT И ПЕРЕЛЕТ НА FORTE VILLAGE PRIVATE JET В SKY CLUB!



Реклама

Москва, Воздвиженка, 9

www.sky-club.ru

+7(495) 215-52-30



ПОЛЕТ МЕЧТЫ

QATAR AIRWAYS ЗАПУСКАЕТ BOEING 787 DREAMLINER НА РЕЙС МОСКВА—ДОХА

АЛЕКСАНДР ШВЫДКИН



Туристу на заметку
Рейсы мечты по маршруту Москва—Доха компания Qatar Airways вводит с 1 сентября. Рейс QR231 отправляется из Дохи в 7:25, прибытие в Домодедово в 13:15 местного времени. Обратный вылет запланирован в 14:45, прилет в столицу Катара в 18:30. Второй рейс QR229 отбывает из Дохи в 12:45 и прибывает в Москву в 18:55. Обратное отправление в 19:55 с прилетом в Доху в 0:05 следующего дня.

Техпаспорт
Отдельная тема — двигатели «Лайнера мечты». Создать современный реактивный двигатель для гражданского самолета сложнее, чем построить космический корабль. На Boeing 787 устанавливаются двигатели GEnx (General Electric Next-generation) или Rolls-Royce Trent 1000. Два двигателя развивают тягу более чем по 40 тонн каждый и при этом отличаются высочайшей надежностью, малой шумностью и экономичностью. Вы заметили характерные зубцы в задней части двигателя? Это как раз одно из средств снижения шума. GEnx и Trent 1000 — шедевры современного двигателестроения, нигде в мире нет ничего подобного.

Справка
Qatar Airways, национальный перевозчик Катара, — одна из самых быстрорастущих авиакомпаний в мире. В октябре 2013 года Qatar Airways присоединилась к альянсу Oneworld и стала первой авиакомпанией в Персидском заливе, осуществляющей перевозку в аэропорты 150 стран. В настоящее время Qatar Airways располагает флотом из 32 самолетов A320, 16 A330-200, 13 A330-300 и 4 самолетов 340-600, осуществляющих перелеты по разветвленной маршрутной сети. www.qatarairways.com

любой каприз за ваши деньги — казалось бы, избитая фраза, а попробуйте реализовать ее на практике, да еще и в авиации. Там же каждая салфетка сертифицирована

Мы привыкли называть лайнером любой пассажирский самолет. Но пять лет назад слово «лайнер» обрело более точный смысл: в 2009 году состоялся первый полет Boeing 787 Dreamliner — настоящего лайнера мечты, который вывел качество полета на новую ступень. Широкофюзеляжный самолет построен не целиком из алюминиевых сплавов, как все его предшественники, а более чем наполовину из легких и прочных композитов на основе карбона — прочнейшего углеродного волокна. Особенность композитных конструкций в том, что их прочность можно запрограммировать: «умная» композитная деталь отличается повышенной прочностью и упругостью именно в том направлении, откуда приходит нагрузка.

Москву и столицу Катара Доху разделяет 3574 км, продолжительность перелета — чуть больше пяти часов. Понятно, что это не рейс Москва—Токио, но даже за пять часов пассажир, сидящий в «трубе с окошками», начинает уставать. Для авиакомпании любое повышение уровня комфорта на борту связано с покупкой новых, более современных самолетов стоимостью в десятки миллионов долларов. И если на перелетах по десять и более часов эта тема, так сказать, не обсуждается, то пять часов — граница утомляемости,

поэтому вопрос «покупать или подождать» решается гораздо сложнее. Авиакомпания Qatar Airways по праву считается одним из лидеров мирового рынка авиационных перевозок, а положение, как известно, обязывает. В очередь за новыми самолетами Qatar Airways записывается первой. В итоге пассажир получает полет с таким комфортом, который недостижим на рейсах сопоставимой дальности большинства других авиакомпаний.

Широкофюзеляжный Dreamliner предоставляет невиданный ранее уровень комфорта: даже пассажиры экономкласса совершенно не чувствуют себя стесненными, а кресла бизнес-класса подкупают эргономичностью. Мало того, что каждое кресло изолировано в отдельную кабину, оно еще и раскладывается в кровать (flat-bed). Собственная видеосистема у каждого пассажира, в меню системы развлечений — самые популярные фильмы, в том числе немалый выбор отечественных, на русском языке. Большая бортовая кухня с возможностью хранить расширенный запас блюд бортового меню — это шанс отведать чего-нибудь экзотического даже в экономклассе. Любый каприз за ваши деньги — казалось бы, избитая фраза, а попробуйте реализовать ее на практике, да еще и в авиации. Там же каждая салфетка сертифицирована.

ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ПУТЕШЕСТВИЯ ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ СЦЕНАРИЮ

Туроператор «Клуб Путешествий ПЕРСОНА», специализируясь на организации индивидуальных путешествий, представляет вниманию читателей одни из лучших курортов цепочки One&Only, которые расположены в самых живописных уголках мира. Здесь Вы сможете ощутить эксклюзивный профессиональный сервис и спокойную уединенную атмосферу отдыха. Сотрудники компании, прислушиваясь ко всем пожеланиям, организуют путешествие с набором индивидуальных услуг для Вашего незабываемого отдыха.



ОСТРОВ ХАЙМАН, АВСТРАЛИЯ

В июле 2014 года после проведения многомиллионной реновации в сочетании с инновационным подходом и высочайшим уровнем сервиса знаменитый бренд One&Only даст новую жизнь великолепному курорту **One&Only Haiman Island 5*deluxe**.

- Остров, окруженный удивительной природной экосистемой в самом сердце австралийского Большого Барьерного рифа
- Новая концепция салона красоты и сервис высочайшего уровня
- Размещение в великолепных пляжных виллах с одной или двумя спальнями, а также в двух- или трехспальных пентхаусах
- Огромный выбор кулинарных изысков от всемирно известных шеф-поваров
- Уникальный One&Only Spa
- Детский клуб KidsOnly и Teens Club для подростков, а также семейный бассейн и специальная детская зона на пляже
- Большой выбор различных активностей для всех возрастов.



ОСТРОВ МАВРИКИЙ

Роскошный отдых на уединенном полуострове в окружении тропической зелени Вам подарит курорт **One&Only Le Saint Géran 5*deluxe**. Этот курорт идеально подходит для сказочной свадьбы, где протяженные белоснежные песчаные пляжи омываются теплыми водами Индийского океана.

- Собственный полуостров Бель Марре
- Один из лучших белоснежных пляжей протяженностью 1,5 км
- Прекрасная территория – 24 гектара тропического сада
- Безупречный сервис
- Изысканная кухня – гастрономический ресторан Rasoi повара Vineet Bhatia с 1* Мишлен и новый гриль-ресторан PRIME
- Великолепный спа-центр под управлением ESPA
- Лучший детский клуб KidsOnly на острове – дети с 3 до 11 лет бесплатно
- Романтические свадебные церемонии и скидки молодоженам до 35% (скидка действительна с 01/04 по 19/12/2014, за исключением периода с 18/10 по 02/11/2014)
- Русскоговорящий персонал.

Специальные предложения курорта

One&Only Le Saint Géran 5*deluxe:

- бесплатные ночи и ужины в подарок
- скидки молодоженам и на годовщину свадьбы
- питание, проживание и развлечения для детей до 12 лет – бесплатно
- при бронировании 5 ночей – 2 ночи на курорте One&Only Royal Mirage, Дубай – в подарок. Действительно в период проживания с 08/06 по 15/09/2014.



ДУБАЙ, ОАЭ

Великолепный элитный курорт **One&Only Royal Mirage 5*deluxe** расположен на берегу Персидского залива, на самом знаменитом пляже Дубая. Курортный комплекс выполнен в стиле роскошных арабских дворцов и состоит из трех корпусов, плавно переходящих друг в друга и будоражащих воображение гостей: The Palace, Arabian Court и Residence & Spa.

- Собственный пляж протяженностью более 1 км
- Удивительные сады и потрясающая живописная территория общей площадью 26 гектаров
- Все номера имеют балконы и террасы с видом на море и оформлены в традиционном стиле с использованием произведений арабских художников
- Роскошная вилла с двумя отдельными спальнями, собственным бассейном и небольшой внутренней территорией, расположенная на территории корпуса Residence & Spa с закрытой территорией для самых эксклюзивных гостей
- One&Only Spa с традиционным восточным хамамом под управлением косметического бренда ESPA
- Детский клуб KidsOnly с разнообразной образовательной и развлекательной программой
- Ночной клуб Kasbar и бар на крыше одного из дворцов.

Специальные предложения курорта One&Only Royal Mirage 5*deluxe:

- ужины в подарок при размещении в период с 07/01 по 24/12/2014
- скидки на проживание от 10 до 25% в период с 09/06 по 10/10/2014
- неограниченный доступ в знаменитый аквапарк курорта Atlantis, The Palm в период с 10/06 по 30/09/2014.

One&Only



Клуб Путешествий
ПЕРСОНА

Тел.: +7 (495) 666 2277,
607 1515, 229 3382
Ст. м. «Сухаревская»,
Костянский пер., д. 14
vip@personne.ru; www.personne.ru

ДВЕРИ НЕ ЗАКРЫВАЮТСЯ В ПАРИЖСКОМ LE BRISTOL ЗАКОНЧИЛАСЬ ШЕСТИЛЕТНЯЯ РЕНОВАЦИЯ ДМИТРИЙ КУБИКОВ



Как добраться

Отель расположен на улице Фобур Сент-Оноре в двух шагах от Президентского дворца, Елисейских Полей, площади Согласия и авеню Монтень, в 15 минутах от делового квартала, в 35 минутах от международных аэропортов Орли и Руасси.

www.lebristolparis.com,
www.oetkercollection.com



Дидье Ле Кальвез,
генеральный дирек-
тор Le Bristol Paris:

— Хотелось бы поблагодарить семью Эткер, которая с 1978 года владеет нашим отелем, за их выдающуюся финансовую поддержку. За последние четыре года эта сумма составила более €150 млн. Их доверие позволило нам сделать Le Bristol первым парижским отелем, осуществившим программу реконструкции в столь сжатые сроки. Теперь в наших руках есть все для того, чтобы стать одним из самых красивых отелей в мире».

Со дня открытия отеля в 1925 году через лобби Le Bristol, входящем сейчас в сеть Oetker Collection, прошли сотни знаменитых гостей, включая Мэрилин Монро, Грейс Келли, Чарли Чаплина, Орсона Уэллса и Конрада Аденауэра. И если по прошествии почти столетия слава об останавливающихся в отеле звездах не померкла, то сам отель нуждался в реставрации, чтобы сохранить звание лучшего в Париже. Семья Эткер, владеющая отелем, приняла решение не о косметической, а о полномасштабной реновации, на которую были потрачены огромные деньги. Работы длились почти шесть лет (примечательно, что в течение этого времени отель полностью ни разу не закрывался), и их итогом стал совершенно новый облик легендарного Le Bristol.

Солидные инвестиции были брошены на реновацию лобби, засверкавшего новыми красками блестящего белого мрамора Калакатта Микеланджело из итальянского города Каррара. Реновации подвергся весь номерной фонд отеля. Не осталось ни одного номера, который не подвергся бы капитальной перепланировке.

Среди исторических люксов радикальные изменения претерпели два самых известных — панорамный люкс и пентхаус. В первом Вуди Аллен снимал свою «Полночь в Париже»: из окон панорамного люкса открывается поистине потрясающий вид на аккуратные парижские крыши и недавно отреставрированный внутренний сад отеля. После завершения работ помимо внушительной кухни, просторной гостиной и столовой в апартаментах появился большой гардероб, который, несомненно, порадует тех, кто привык путешествовать с большим количеством нарядов.

Второй съют, подвергшийся переосмыслению, — двухэтажный пентхаус. В апартаментах, расположенных на седьмом и восьмом этажах, создатель

отеля Le Bristol Ипполит Жамме мечтал жить со своей семьей. Но, к сожалению, работа над номером длилась слишком долго, а семейство Жамме не переставало расти, так что пентхаус открыл свои двери для постояльцев отеля. Сегодня он очень популярен у политиков, артистов и представителей голливудской элиты.

После завершения масштабной программы Le Bristol обзавелся также гастрономическим бистро Le 114 Faubourg, уже удостоенным одной звезды Michelin. Даже если вы не планируете останавливаться в отеле, стоит непременно заглянуть сюда, чтобы попробовать легендарную fish and chips во французской интерпретации, отменный бургер и блюда из дичи. Прославленный Epicure также полностью обновился, но при этом сохранил главные специалитеты меню (самое популярное блюдо в ресторане — бресская курица в исполнении Эрика Фрешона, ради которой многие французы специально приезжают в Париж) и три звезды красного гида Michelin. В отеле появились бар Le Bar Du Bristol и СПА-центр Spa Le Bristol by La Prairie, уже успевший прославиться своим естественным освещением.

В ПЕРВЫЕ 15% СКИДКА ДЛЯ ВАШЕЙ КОМПАНИИ

Club CarlsonSM for Business* – программа лояльности, созданная специально для поощрения представителей малого и среднего бизнеса за проживание в более чем 1000 отелях группы Carlson Rezidor по всему миру.

15%

Скидка для участников

Скидка на стандартную стоимость суточного проживания в отелях Radisson Blu и Park Inn by Radisson в России.

10%

Скидка на мероприятия

Скидка на проведение любых корпоративных мероприятий в отелях Carlson Rezidor в Европе, на Ближнем Востоке и в Африке.



Баллы за проживание

Вы получите 8 баллов за каждый доллар США, потраченный на оплату проживания в отелях Radisson Blu, Radisson, Park Plaza, Park Inn by Radisson и Country Inns & Suites By CarlsonSM в любой стране мира.



Баллы за онлайн-бронирование

Мы начислим Вам 2 дополнительных балла за каждый доллар США, потраченный на оплату проживания, забронированного со страницы пользователя, на главной странице сайта clubcarlson.com или на сайте любой гостиничной сети группы Carlson Rezidor.



Как использовать баллы

Обменивайте баллы на бонусные ночи, авиабилеты, пополняйте карты предоплаты и многое другое.

Более подробная информация о предложении на сайте clubcarlson.com/business или через Глобальный Офис Продаж в России:

+7 495 6621297 / sales.russia@carlsonrezidor.com

QUORVUS
COLLECTION

Radisson BLU

Radisson

Park Plaza

park inn
by Radisson

COUNTRY
INNS & SUITES
BY CARLSON

Участие в программе Club CarlsonSM for Business ограничено. Компании, желающие принять в ней участие, должны соответствовать определенным критериям. Право на участие в программе Club Carlson for Business и условия участия, включая получение и обмен баллов Gold Points[®] и любые другие привилегии и услуги для участников, определяются положениями и условиями программы Club Carlson for Business и политикой конфиденциальности, опубликованными на сайте clubcarlson.com/termsandconditions. Конкретные льготы, услуги и привилегии могут отличаться в различных отелях или быть недоступными в отдельных отелях. Мы оставляем за собой право в любое время вносить изменения в перечень льгот, услуг и привилегий, предлагаемых участникам программы. Компания Carlson Hotels, Inc. является участником программы по защите персональных данных Safe Harbor ("Безопасная гавань"), осуществляемой в США, в рамках которой мы вправе хранить Ваши персональные данные на территории США и передавать их для обработки в любую страну мира при условии соблюдения основных принципов программы U.S. Safe Harbor и положений нашей политики конфиденциальности. © 2014 Club Carlson. Все права защищены. Реклама

* Club Carlson для бизнеса

АГРОКУЛЬТУРИЗМ СОСТОЯТЕЛЬНЫЕ ТУРИСТЫ ЕДУТ СЮДА, ЧТОБЫ ОСВОИТЬ АЗЫ ИТАЛЬЯНСКОГО ФЕРМЕРСТВА МАРИЯ ЛОБАНОВА

Как добраться
Поместье Il Voggo находится между главными тосканскими городами Флоренцией, Ареццо и Сиеной, во времена Римской империи по его территории проходила старая дорога, соединяющая реки Тибр и Арно. Из аэропорта Флоренции добираться чуть более получаса, от Рима — два с половиной часа. На поезде ближайшая остановка — Ареццо. ОТЕЛЬ организует трансферы.
www.ilborro.it



Принадлежащее семье Феррагамо поместье Il Voggo представляет собой классический пример аристократического владения землей: расположенная на возвышении вилла XIX века, винодельня, конюшня, а вокруг обширные земли — аж 700 га. На соседнем от виллы возвышении — средневековая деревня из 20 домов со своей церковью, главной площадью, узкими улочками и лавочками местных ремесленников.

Поместье довольно долго переходило из рук в руки, становясь собственностью то венецианских, то флорентийских принцев, включая главных тамошних олигархов семейства Медичи. XX век Il Voggo провело в собственности герцога Амедео Савойского, дела при котором шли, прямо скажем, неблестяще: разрушенную во время Второй мировой войны виллу восстанавливать было не на что, деревня опустела, по полям бегали дикие кабаны. За возвращение былой роскоши взялась аристократия новая в лице Ферруччо Феррагамо, старшего сына того самого Сальваторе Феррагамо, что прославился как главный поставщик обуви голливудским кинодивам Грете Гарбо и Мэрилин Монро. Ферруччо не раз охотился на землях герцога, знал, как он утверждал, в этих краях каждый куст и смог убедить все семейство Феррагамо, что нужно купить выставленное герцогом на продажу поместье и сделать из него Мекку агротуризма, переделав в «гостиницу» ни много ни мало всю расположенную в поместье деревню.

20 лет и миллионы инвестиций вернули блеск бывшим герцогским владениям: путешественники въезжают в поместье Il Voggo через импозантные ворота, чтобы по кипарисовой аллее мимо живописно пасущихся лошадей подъехать к главной вилле поместья и окружающим его садам. От главного здания гостей провожают в деревню, каждый дом которой превратился в элегантные апартаменты с одной или несколькими спальнями, кухней, гостиной, патио и видом из окон на пол-Тосканы. Улочки такие узкие, что машины приходится оставлять внизу, а по каменному мосту, ведущему в средневековую деревню (когда ее строили в 1039 году, она была больше похожа на крепость, чем на крестьянское жилье), гостей возят на крошечных Fiat Panda — единственных автомобилях, протискивающихся между домами. Эти машины, да еще огромный бассейн с видом на бесконечные леса, окружающие центральную часть поместья, — вот и все очевидные признаки

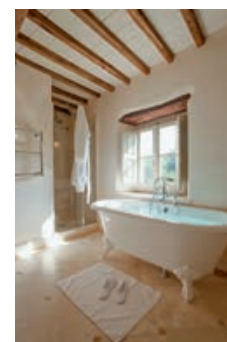
цивилизации. Все остальное — старые фасады домов, увитых плющом, прохлада старой церкви и живописные вывески лавок с местными ремеслами — каждую минуту погружает в киношное очарование старых времен.

Ферруччо Феррагамо не ставил своей целью создать иллюзию пребывания в старинном поместье — он хотел, чтобы гости приезжали в настоящее тосканское хозяйство, где, как и в прежние времена, выращивали бы свою пшеницу и производили оливковое масло. Он даже завел собственное стадо знаменитых белых коров породы кьянина — тех самых, из мяса которых готовят легендарные тосканские стейки (в том числе в остерии Il Voggo прямо рядом с деревней).

Старший сын Ферруччо Сальваторе, названный в честь знаменитого деда, настоял на том, чтобы маленькое домашнее производство вина, которое содержал герцог для собственных нужд, переделать в настоящую винодельню. И теперь Il Voggo производит порядка 200 тыс. бутылок в год, не считая граппы. А гости поместья регулярно ходят осматривать старинные погреба и ряды новых дубовых бочек, в которых теперь здесь хранят вино. И дегустируют местные вина, лучшие из которых содержат сразу четыре сорта винограда — мерло, каберне совиньон, пти вердо и Сира.

К 28 апартаментам, расположенным в старой деревне, Феррагамо добавили еще обновленные дома-фермы (каждый со своим бассейном, разумеется) и три виллы, включая основную — Il Voggo, бывшую главным домом принцев Савойских, — с десятью спальнями, просторными гостиными, в одной из которых можно увидеть рояль Шопена, библиотекой, столовой, бильярдной, бассейном и чудесным садом с видом на деревню и окружающие ее леса.

Эта вилла регулярно попадает в лист ожидания организаторов свадеб: провести брачную ночь в спальне с балдахином, огромной ванной и старинной гардеробной мечтают десятки невест и Старого, и Нового Света. Русские гости здесь тоже не редкость: недавно одна пара сняла виллу Il Voggo на двоих, попросив прислугу лишней раз не беспокоить. Даже в СПА ни разу не наведались. Ферруччо только порадовался — судя по всему, его затея с восстановлением поместья Il Voggo в полном блеске былой роскоши полностью удалась.



улочки такие узкие, что машины приходится оставлять внизу, а по каменному мосту, ведущему в средневековую деревню, гостей роскошного отеля везут на крошечных fiat panda — единственных, протискивающихся между домами

made in Italy*



Отпуск "made in Italy"* специально для вас.

Одно из самых богатых в мире культурных наследий, тепло Средиземного моря, прекрасные пейзажи, неповторимый вкус итальянской кухни и крупные события по случаю ЭКСПО 2015: ваше путешествие станет незабываемым. В Италии все это и гораздо больше.



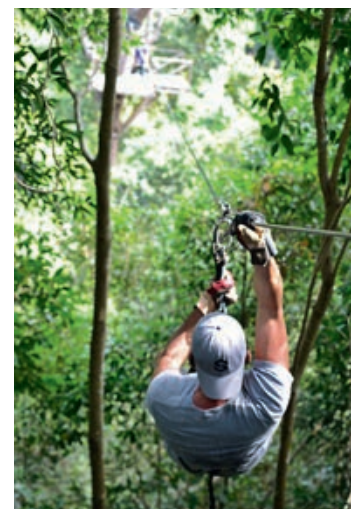
www.italy.travel



Реклама

НА ПРИЕМ К ПАНАЦЕЕ НА КО-САМУИ ОТКРЫЛИСЬ РЕЗИДЕНЦИИ, ГАРАНТИРУЮЩИЕ МАКСИМАЛЬНУЮ ПРИВАТНОСТЬ ОЛЬГА РАСТЕГАЕВА

Как добраться
Удобнее всего добираться до Ко Самуи так. От Москвы до Бангкока «Аэрофлотом» или Thai Airways. Дальше — внутренними авиалиниями. Между Бангкоком и Ко Самуи ежедневно осуществляется более десяти рейсов, так что проблем с выбором удобного варианта нет. Дорога из аэропорта Ко Самуи до резиденций занимает около 20 минут. Постояльцам обеспечивается трансфер.
www.panaceasamui.com



Самое правильное, что нужно сделать, — это сохранить в тайне новость об открытии на острове Самуи комплекса вилл Panacea Retreat Koh Samui и не выдавать секрет, где искать панацею от всех жизненных проблем. Хотя бы потому, что в комплексе всего лишь пять шикарных резиденций. Виллы стоят на холме и одними видами на залив Самуи и пляж Большого Будды, джунгли и собственный тропический сад могут излечить израненную душу. Над природными пейзажами территории ретрита трудились вовсе не тайские боги — за деревья и травы отвечал гениальный ландшафтный дизайнер Билл Бенсли. Команда архитекторов отлично потрудились и над самими резиденциями, взяв за основу элементы традиционного тайского декора и обыграв их интересными дизайнерскими решениями.

Каждая вилла имеет несколько гостевых спален и оборудована всем необходимым, чтобы было чем занять горничную. Самая роскошная резиденция Ргаапа имеет площадь более 4 тыс. кв. м. Помимо шести спален, нескольких ванных комнат в доме у моря есть собственный теннисный корт, трена-

жерный зал, караоке-клуб, бильярдная комната, кинотеатр, детский игровой центр, хаммам и даже собственный боксерский ринг. Если обратиться к менеджерам комплекса с просьбой устроить поединок, то за вечерним коктейлем можно будет поболеть за одного из приглашенных бойцов. Или же взять несколько уроков тайского бокса муай тай. Консьерж-служба комплекса Panacea Retreat Koh Samui возьмет на себя организацию всех радостей: от сеансов массажа до романтического ужина, от партии в гольф в местном клубе до рыбалки.

Главные активные мероприятия дня проходят у собственного панорамного 20-метрового бассейна: здесь можно заняться йогой с учителем или фитнесом с частным инструктором, а можно закатить веселую вечеринку. Завтраки, обеды и ужины подают прямо в гостиную. В Panacea Retreat Koh Samui сделана ставка на здоровое питание, в меню есть веганские и детокс-блюда, протеиновые коктейли и витаминные свежие соки. Но и любителям предаться чревоугодию предложат тайские и европейские специалитеты.

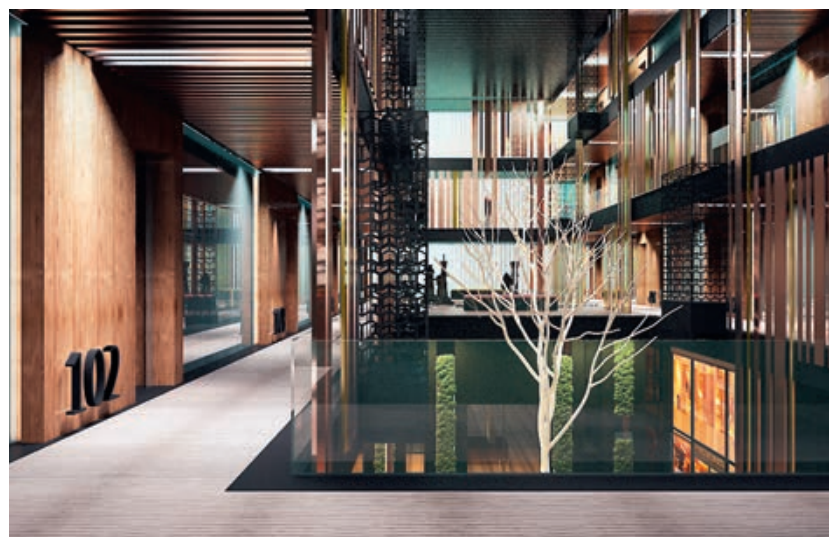
виллы стоят на холме и одними видами на залив самуи и пляж большого будды, джунгли и собственный тропический сад могут излечить израненную душу

По максимуму В Турции открывается Maxx Royal Kemer Resort & SPA

Дорогими отелями, где каждое желание постояльцев включено в стоимость, на Анталийском побережье никого не удивишь. Но в июне 2014 года у подножия Таврских гор, в Кемере, открывается новый отель Maxx Royal Kemer Resort & SPA, уже ставший в этом сезоне предметом зависти всех турецких отельеров. На огромной территории комплекса есть все, что нужно, чтобы удивить жену, порадовать детей и отдохнуть самому. 400 метров собственного пляжа, множество бассейнов и аквапарк, СПА-центр Aven Royal Spa, детский клуб Maxxi Land, теннисный клуб и многое другое. Услуги отеля действительно впечатляют: здесь научат готовить долму и мешать коктейли, дадут уроки танцев и пилатеса, предложат меню подушек и даже бесплатно протрут солнцезащитные очки. На курорте предусмотрено круглосуточное питание. Деликатесы, свежие фрукты, напитки и мороженое гостям предлагают повсюду — в много-

численных барах на территории отеля и пляже. Главные гастрономические заведения Maxx Royal Kemer Resort & SPA находятся на улице ресторанов. Среди всех прочих ресторанов с разнообразными кухнями, в числе которых суши-салса, стейк-хаус и детское кафе, есть бельгийская шоколадница и кондитерская. Искать детей нужно именно там или, в крайнем случае, в луна-парке, полном аттракционов. Номера и сюты в отеле огромны, от 100 кв. м, роскошны, богаты обставлены и оборудованы по последнему слову техники. Впрочем, чтобы от отдыха осталось максимум удовольствия, нужно бронировать Royal Beach-виллу с собственным бассейном.

www.maxxroyal.com



ЛЮБОЙ МАРШРУТ ВМЕСТЕ С AVIS

АРЕНДА АВТОМОБИЛЯ В 165 СТРАНАХ МИРА

- Новые автомобили
- Индивидуальный подход
- Высокий уровень сервиса
- Широкий ассортимент услуг
- Отсутствие скрытых платежей

+7 495 775 39 20
+7 812 380 19 87
www.avisrussia.ru

AVIS[®]

We try
harder[®]



Джордж Козонис
Генеральный директор отеля The Plaza

«ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС УНИКАЛЕН» РЕНОВАЦИИ И ТЕНДЕНЦИИ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА АННА ТИТОВА



TIME & LIFE PICTURES / GETTY IMAGES / FOTOBANK

— Недавно в отеле прошла капитальная реконструкция. Расскажите, пожалуйста, о том, что сделано.

— Отель The Plaza был построен в 1907 году. Спустя 107 лет он все еще остается иконой Нью-Йорка, потому что всегда умел подстраиваться под время и идти в ногу с современными тенденциями. Еще восемь лет назад это был отель с 800 номерами. Мы видели, что здание ветшает, и поэтому приняли решение провести капитальный ремонт, чтобы адаптировать отель к современным стандартам. В итоге номеров осталось всего 260. Это было продиктовано, во-первых, стандартами, которые установились сейчас в индустрии премиального гостеприимства. Во-вторых, очень сложно поддерживать высокий уровень обслуживания, когда номерной фонд такой большой. После реновации сами номера стали значительно больше, но что хотелось бы особо отметить — появились просторные ванные комнаты. Если ты претендуешь на звание лучшего отеля, без этого не обойтись.

— Сколько времени заняла реновация?

— В общей сложности восемь лет. Мы обновили все: дизайн номеров, мебель, постельное белье, ковры, шторы, технику. В итоге получились самые роскошные апартаменты во всем Нью-Йорке. И самые большие, конечно же. Это официальные данные. Согласно статистике, площадь самого маленького номера в других отелях категории «5 звезд» составляет 20 кв. м. В The Plaza самый маленький номер — 50 кв. м. Фасад мы закончили только в этом году. Это, кстати, был самый большой этап реконструкции.

— Вы упомянули о роскоши. Как вы думаете, что такое роскошь для современного путешественника?

— Как бы банально это ни прозвучало — соответствовать уровню ожиданий гостя. Это, на мой взгляд, самое точное определение. В правильном отеле гостю не говорят: «Вот то, что мы можем вам предложить. Нам кажется, вам это понравится». Для других сфер бизнеса этот принцип прекрасно работает, но в индустрии гостеприимства ценится именно индивидуальный подход, персонализация сервиса. С учетом того что за год через отель проходит порядка 100 тыс. гостей — это непростая задача.

— Как бы вы описали типичного гостя отеля?

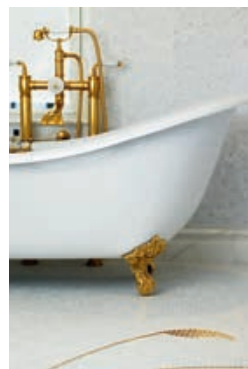
— Это утонченный путешественник, который ценит традиции и понимает уникальность места, в которое он приехал. Многие называют The Plaza квинтэссенцией Нью-Йорка, и мне очень приятно, когда человек это чувствует и понимает. Это отель для ценителей. Гурманов, которые неравнодушны к искусству, литературе, истории. В этом вообще заключается концепция группы Fairmont, в которую входит The Plaza, — собрать в своей коллекции самые значимые архитектурные памятники в каждом городе. В качестве примера могу привести The Savoy в Лондоне. Ни один другой отель в столице Великобритании не отражает атмосферу города лучше, чем The Savoy. Так же и The Plaza — символ Нью-Йорка. Иными словами, гость нашего отеля — это человек, который влюблен в Нью-Йорк и во все то, что воплощает собой этот город. Такой человек не хочет ехать в стандартный отель, который мог бы с тем же успехом находиться и в Лос-Анжелесе, и в Сан-Франциско, и в Вашингтоне.

— Сложно ли управлять таким гранд-отелем. Это ведь большая ответственность.

— Для меня это привилегия. Тебе доверяют памятник истории, настоящее сокровище, и твоя задача — сделать так, чтобы оно сверкало. Но, вообще, я не могу назвать свою работу сложной, потому что у нас прекрасная команда. Я всего лишь один из многих. В The Plaza работает более 800 сотрудников. Мне очень повезло, потому что все они профессионалы в истинном смысле слова.

— Каким вы видите будущее этого отеля?

— Самый интересный и вдохновляющий проект — реновация ресторана Palm Court, центрального элемента The Plaza с момента открытия отеля. Сегодня здесь предлагают завтраки, обеды и послеобеденный чай, а в пять он закрывается. Мы планируем полностью обновить помещение ресторана и пригласить для этого одного из лучших дизайнеров интерьера в мире. Его зовут Тьерри Деспон, прямо сейчас он работает на большом проекте — реконструкции еще одного легендарного отеля — Ritz в Париже. Это очень талантливый, очень креативный человек. Будучи французом, он очень хорошо знает Нью-Йорк. Задачей Тьерри будет переосмысление пространства ресторана, при этом не изменив ни один из его исторических элементов (Palm Court признан национальным историческим памятником. — Travel). Кроме того, мы работаем с Джеффри Закаряном — это один из лучших поваров в Нью-Йорке и по совместительству наш кулинарный директор. Его задача — пересмотреть меню и изменить его концепцию. Мы собираемся полностью обновить завтраки и превратить



послеобеденный чай в увлекательное событие. Вместо того чтобы закрываться в пять, ресторан будет работать допоздна. Вечером он будет превращаться в бар с коктейлями, в небольшое уютное пространство, в центр жизни отеля.

— Когда вы планируете претворить эти идеи в жизнь?

— К концу лета все точно будет готово. Самым сложным этапом было получить разрешение от Комиссии по защите исторических памятников, но теперь оно у нас есть. Реновация затронет и лобби отеля, не менее легендарный Champagne Bar. С ней мы управимся меньше чем за месяц. Дело в том, что это одно из самых популярных мест в отеле, поэтому очень часто здесь не хватает мест и не все гости могут насладиться шампанским. Помещение будет оформлено в стиле элегантной классики. Я гарантирую, что скоро это место станет знаменитым на весь Нью-Йорк. И, наконец, финальный этап — реновация «Дубового бара». Джеффри Закарян сделает там нечто грандиозное.

— Давайте поговорим о тенденциях. Как изменится индустрия гостеприимства в ближайшие годы?

— Сейчас успешные люди очень много и активно путешествуют. Границы открыты. Технологии развиваются, и это сделало перемещения по земному шару очень простым занятием. Вчера ты был в Лондоне. Сегодня — в Нью-Йорке. Завтра — ты в Париже. Послезавтра — в Москве. Такая частота поездок — а для многих это давно стало нормой — диктует определенные требования. Путешественник не хочет чувствовать, что он приехал в отель. Где бы он ни находился, ему хочется чувствовать себя как дома. И, кстати, один из элементов, который помогать достичь этого ощущения, — современные тех-

нологии. Вы приходите домой и со своего смартфона управляете светом. Включаете музыку. Регулируете температуру в комнате. Вот почему в отелях все больше появляются подобные системы интеллектуального управления пространством. Технологии — это неотъемлемая часть жизни каждого человека, и с течением времени их роль будет только возрастать.

— Вы так думаете?

— Я в этом глубоко убежден. Лет десять назад никто и помыслить не мог, чтобы путешествовать с собственным телефоном. А сегодня телефонные аппараты в номерах практически не используются. Люди путешествуют со своей музыкой, своими фильмами, и они хотят иметь возможность посмотреть или послушать все это в своем номере. Это первая тенденция, а вторая — более тонкий дизайн номеров. Никакого китча, никакой показной роскоши.

— Поддерживаете ли вы общение с конкурентами?

— Гостиничный бизнес уникален. Какой-то отель может быть моим злейшим конкурентом, но с его генеральным менеджером мы все равно останемся лучшими друзьями. И это происходит не только в Америке. Социальные связи в нашей сфере очень крепки. Помимо дружбы это еще и бизнес. Мы всегда работаем вместе, чтобы создать привлекательный образ города. Возможности каждого отеля ограничены, но вместе мы можем показать нашим гостям Нью-Йорк с самой лучшей стороны. Группа отелей — это мощная сила. Мы можем обратиться к властям города и сказать: вот здесь нужно поставить больше фонарей, вот здесь нужно постричь газон. Кроме того, лично я люблю останавливаться в других отелях, чтобы посмотреть, как работают другие и какие идеи я могу заимствовать.

— Вы останавливаетесь инкогнито?

— Да. Я хочу испытать то же, что чувствует самый обычный посетитель. Я не хочу, чтобы мне дали лучший номер. Я останавливаюсь в самом обычном номере и смотрю, как работает персонал.

— Вы очень много путешествуете. Насколько это важно для вашей профессии?

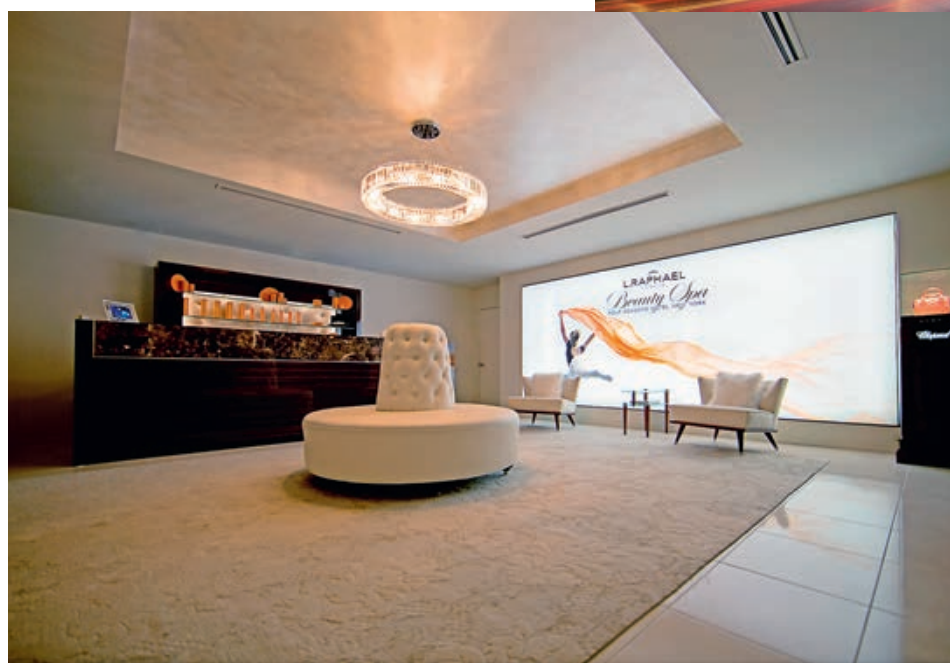
— Это краеугольный камень успеха. Я постоянно делаю какие-то записи. Обо всем на свете. И еще я стараюсь никогда не жить в одном отеле дважды. Например, я каждый год летаю в Лондон и каждый раз останавливаюсь в разных местах. Мне кажется, так можно многому научиться.

в индустрии гостеприимства ценится именно индивидуальный подход, персонализация сервиса. с учетом того что за год через отель проходит порядка 100 тыс. гостей — это непростая задача

МЕДИТАЦИЯ РУКОТВОРНЫЕ ЧУДЕСА В САМОМ ЦЕНТРЕ МАНХЭТТЕНА АННА ТИТОВА



Адреса
Флагманский центр I. Raphael открыт на Rue de Rhone, 16 в Женеве. Представительство бренда открыто и в Канне в отеле Martinez. С недавних пор полноценное представительство открыто в Нью-Йорке по адресу 4 West 58th Street. А в отеле Four Seasons New York действует SPA-центр I. Raphael. В конце марта SPA I. Raphael появилось в Москве по адресу улица Никольская, 12. www.i-raphael.com



Мэрилин ведет по моему телу руками. Вроде бы обычные прикосновения. Легкие, плавные. А вот она усиливает воздействие, и этот нажим отзывается в спине острой, но почему-то приятной болью. Из динамиков льется медитативная музыка, в такт которой и работает массажистка. А может, это музыка звучит в унисон с ее движениями. У нее необыкновенные руки. Горячие — я чувствую исходящий от ладоней жар. Мягкие — подушечки пальцев ударяют по телу бархатными молоточками. В этот самый момент мы с Мэрилин — единое целое. Она, очевидно, тоже это чувствует. Мы не говорим друг другу ни слова, но ведем невербальное, тактильное общение. Она исполняет на моей коже мелодичные минорные аккорды, и эта музыка доходит до мозга отчетливыми посланиями. Все это крайне сложно передать словами. Потому что нет никаких слов. Только музыка. Она заполняет все вокруг и разливается по телу. К аккордам примешивается боль поставленных на место суставов, и эта боль звучит мажорным контрапунктом к печальной минорной мелодии.

В какой-то момент я теряю счет времени. Может быть, прошло 20 минут, а может и добрые два часа. Но вот Мэрилин наконец отходит. И в следующий миг я испытываю состояние абсолютного блаженства. Женщина просит перевернуться. И вот я уже на спине. Наши взгляды встречаются за секунду до того, как она накрывает мои глаза. И за эту секунду мы узнаем друг о друге если не все, то очень многое. А позже, заговорив, она подтверждает мою догадку. «У меня с тобой установился идеальный контакт», — говорит массажистка, нежно разминая плечевые суставы. — Так бывает не с каждым. Ты светлый человек. В тебе много любви». Слова звучат сквозь музыку, которая не смолкает ни на секунду. «А что это за массаж? Какая техника?» — спрашиваю я, так как никогда ничего подобного в жизни со мной не происходило. Она, как мне кажется сквозь подушечки на глазах, пожимает плечами: «Не знаю. Я просто делаю то, что нужно».



Мэрилин поясняет, что чувствует, на каком участке тела нужно сконцентрироваться. Цепкими шершавыми пальцами сама находит мышцу, сведенную в тонусе, и начинает нежно ее разрабатывать. А потом переходит к другой. И вот уже все тело словно пластилин, из которого она вылепливает новую личность. «Мои массажи никогда не повторяются», — говорит Мэрилин. — Я всегда импровизирую. Слушаю обстоятельства. Слушаю человека. И пишу партитуру сеанса. Сегодня тебе нужно проработать плечи. Но если ты придешь в следующий раз, все будет иначе».

Я прихожу в другой раз, и все действительно по-другому. И музыка звучит в другой тональности. И прикосновения совсем иные. Она действительно импровизирует, прислушиваясь к тому, «куда ее ведет энергия» (ее слова) и что нужно конкретно сейчас моему телу. Итогом 90-минутного массажа становится еще одно перерождение. Мэрилин — массажист от Бога. Позже она рассказала мне, что этот дар передан ей от прабабушки, которая обладала какими-то сакральными знаниями. Ронит Рафаэль, основательницу I. Raphael, гениальную женщину, изменившую индустрию красоты и здорового образа жизни, нужно благодарить теперь еще и за то, что она нашла в бетонном Манхэттене такой самородок. Ронит сказала мне, что Мэрилин согласилась работать в только что открывшемся в Нью-Йорке центре I. Raphael лишь три раза в неделю. В остальное время она работает где-то еще. Бескорыстно помогает тем, кто не может заплатить. Там, за границами светского Нью-Йорка, Мэрилин не берет денег. Она просто исполняет свое предназначение. Здесь, в эпицентре роскошной жизни, ее прием стоит недешево. И тем не менее к ней паломниками устремляются миллионеры и представители манхэттенской богемы. Все они верят в маленькое чудо. И испытав его, понимают, что не все в жизни измеряется деньгами.



Ронит Рафаэль, основательница I. Raphael

— В отличие от представительства в отеле Four Seasons, где выбран формат традиционного спа-центра, в La Maison предлагаются авторские методики, направленные на полное оздоровление организма. Это полноценная программа, включающая составление индивидуального меню, генетические тесты и запатентованные процедуры, которые подбираются индивидуально. Главная идея La Maison — сделать человека здоровым, красивым и счастливым».

ПЯТЬ С ПЛЮСОМ РЕСТОРАНЫ НЬЮ-ЙОРКА, В КОТОРЫХ СТОИТ ПОБЫВАТЬ ДМИТРИЙ КУБИКОВ



Asiate

Адрес: 80 Columbus Circle

Гастрономический ресторан Asiate, расположенный на 34-м этаже отеля Mandarin Oriental New York, сочетает современные американские кулинарные традиции с авторским азиатским фьюжен. Интерьеры и открыточные виды, отменная кухня и винная карта с более чем 1,3 тыс. наименований неоднократно удостоивались премий от самых авторитетных источников. Еда готовится исключительно из сезонных продуктов. Огромное внимание уделяют концепции from farm to table — шеф-повар лично знает всех поставщиков, которые привозят в ресторан свои лучшие деликатесы. Можно заказывать а la carte, но гораздо интереснее отдать предпочтение дегустационному сету. Семь перемен, не считая комплиментов от шеф-повара, в паре с подобранными к каждому блюду винами, заставляют всерьез задуматься, а не стоит ли забронировать столик на следующую неделю. Сделать это, впрочем, не так уж и просто — ресторан пользуется большой популярностью. Прекрасное место для деловых встреч.

www.mandarinoriental.com



Costata New York

Адрес:

Costata — жемчужина империи Майкла Уайта. Парадоксально, но факт: сразу в нескольких авторитетных рейтингах (среди них «выбор редакции The New York Times», рейтинги от Fox News и Timeout New York) ресторан, где заправляет итальянец, вошел в тройку лучших стейк-хаусов Нью-Йорка. Расположенный в легендарном районе Сохо, Costata предлагает попробовать настоящий bistecca alla fiorentina. Но идут сюда за другим. Абсолютный хит продаж — полуторакилограммовый «томагавк»-стейк Costata (это блюдо на двоих, \$126). Мясо на кости идеальной прожарки сервируют без соуса. Только соль и перец. Вкус настолько насыщенный, что приправлять деликатес даже не приходится в голову. Еще один хит продаж — классический нью-йорк-стейк на кости. Все мясо в ресторане только сухой выдержки. Срок «созревания» — 40 дней, что даже для Нью-Йорка редкость.

www.costatanyc.com



Bond Street

Адрес: 6 Bond Street

Bond Street — один из самых любимых ресторанов звезд, оказавшихся в Нью-Йорке. Почему так? Дело не только в изысканной японской кухне. Просто здесь царит восхитительная непринужденная атмосфера, благодаря которой расслабиться может даже инвестиционный трейдер, потерявший за день несколько миллионов долларов. Здесь едва ли не самые вежливые официанты в Нью-Йорке. И уж точно лучшие суши и сашими. От постоянных посетителей нет отбоя, и даже три этажа не всегда способны справиться с наплывом желающих. Иначе есть все шансы просидеть у бара пару часов в ожидании освободившегося столика

www.bondstrestaurant.com



Burger Joint

Адрес: 33 West 8th Street

Здесь готовят лучшие бургеры в Нью-Йорке, по мнению заслуженного шеф-повара Алена Дюкасса. Еще одно доказательство качества — закусочная Burger Joint была признана лучшим рестораном в США, согласно рейтингу, составленному журналом New York Magazine. Сейчас в Нью-Йорке два Burger Joint, но идти нужно в тот, что расположен по адресу 33 West 8th Street. Бургеры здесь почему-то чуть вкуснее (проверено) и на 80 центов дешевле. Заведение внутри сохранило в себе дух того старого Нью-Йорка, который сегодня существует только в книгах. Ресторан расположен в здании, построенном 70 лет назад.

www.burgerjointny.com



Eleven Madison Park

Адрес: 11 Madison Avenue

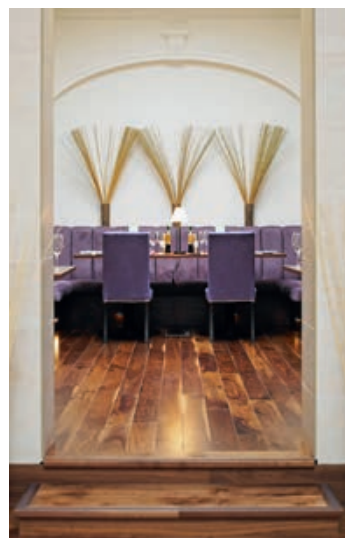
Даже если вы дадите консьержу очень щедрые чаевые, он почти наверняка разведет руками и скажет, что столик нужно бронировать за шесть недель. Ресторан Дэни Майера пользуется ошеломительной популярностью, а после того, как он занял четвертую строчку в рейтинге The World's 50 Best Restaurants от 2014 года, число желающих побывать здесь возросло в геометрической прогрессии. В роскошных интерьерах новатор Майер предлагает гурманам «новую американскую кухню». Сам шеф-повар говорит, что ему не нравится, когда Америку ассоциируют исключительно с фастфудом. Поэтому стоит приготовиться к вдумчивой четырехчасовой медитации. Дегустационный сет (\$225 на человека без вина) предлагает довериться Майеру (предварительно известив ресторан о непереносимости каких-либо продуктов). Дальше следует чистая импровизация, так что подготовиться к кулинарному действу невозможно. Нет, безусловно, в ресторане действует сезонное предложение, но сету меняются так стремительно, что предсказать, чем будут кормить в этот раз, просто невозможно.

www.elevenmadisonpark.com

ОРЛИНОЕ ГНЕЗДО

ИНОГДА НУЖНО СОРВАТЬСЯ С НАСИЖЕННОГО МЕСТА НАВСТРЕЧУ НОВЫМ ОЩУЩЕНИЯМ

ДМИТРИЙ КУБИКОВ



Как добраться
The Gleaneagles расположен в самом центре Шотландии в часе езды от международных аэропортов Эдинбурга и Глазго. В пяти минутах от отеля находится железнодорожная станция Gleaneagles. Несколько раз в неделю со станции Kings Cross из Лондона ходят поезда без пересадок до Gleaneagles. Отель организует бесплатные трансферы для гостей, приезжающих на поезде.
www.gleaneagles.com

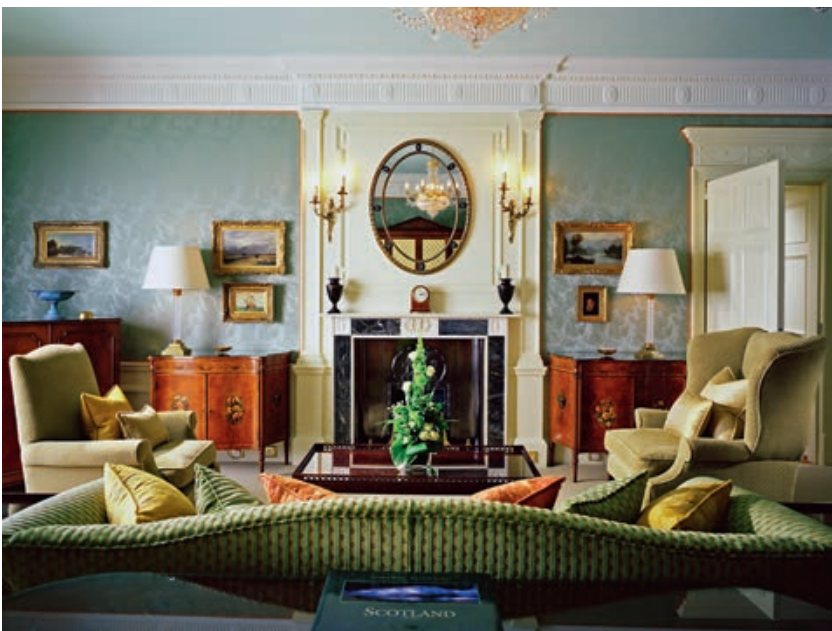
Эндрю Фэрли — единственный шотландский шеф-повар, удерживающий две звезды красного гида Michelin. Говорят, даже прославленный Гордон Рамзи, шеф-скандалист, который так и не смог преодолеть рубеж в одну звезду за свои британские рестораны, завидует его талантам. Маэстро Фэрли — кулинар, равного которому нет во всей Великобритании. А может быть, и во всей Европе. Его стиль — утонченный минимализм без намека на деструктивные молекулярные эксперименты — призван восхищаться продуктом. В Шотландии, где и рыбалка — национальное достояние, и охота едва ли не главная национальная забава, и фермерство в крови у каждого, кто родился в сельской местности, продукты так хороши, что с ними, кажется, вообще ничего не нужно делать.

Но нет, Фэрли удастся преодолеть все мыслимые лимиты. Из локальных сезонных продуктов он создает замысловатые кулинарные сет, приводящие настоящих гурманов в неописуемое волнение. Вот почему попасть в его

ресторан совсем непросто: столики расписаны вперед на недели. В летний сезон, когда многие аристократические семьи съезжаются в The Gleaneagles, чтобы провести несколько дней (или недель) в кругу родственников, ситуация лишь осложняется. И все же попасть в ресторан Andrew Fairley можно (и нужно). Это еще одно национальное достояние Шотландии, в которой так много полуразрушенных замков, но так мало хороших ресторанов.

Вообще, не один лишь Фэрли — повод приехать в The Gleaneagles (на самом деле ресторанов в отеле пять). Все здесь почему-то лучшее. Вот и гольф-поле удостоилось самой высшей оценки. На прошедшей только что в Лондоне авторитетной церемонии Ultratravel awards-2014 отель The Gleaneagles удостоился почетного звания Best Golf Resort in the World. Звание заслуженное: вот уже какое десятилетие здесь проходят чуть ли не все престижные чемпионаты. Ведущие гольфисты планеты удостаивали гольф-курорт самых высших оценок. Даже если в гольф играть вы не научились (а нужно бы — игра светская и

на прошедшей только что в лондоне авторитетной церемонии ultratravel awards-2014 отель the gleaneagles удостоился почетного звания best golf resort in the world



Эндрю Фэрли, шеф-повар ресторана Andrew Fairlie:
— У нас в Шотландии лучшие продукты. Мне просто повезло родиться в такой стране. Устрицы — лучшие в мире. Дичь. Рыба. Овощи. Я работаю с большим удовольствием и отношусь с большим уважением к своему терруару. Да, страна у нас маленькая, но в ней есть все, что необходимо шеф-повару, который хочет удивлять гостей каждый день. Я рад, что мои таланты отмечены двумя звездами Michelin, но для меня это совсем не главное.



ресторан andrew fairlie еще одно национальное достояние шотландии, в которой так много полуразрушенных замков, но так мало хороших ресторанов

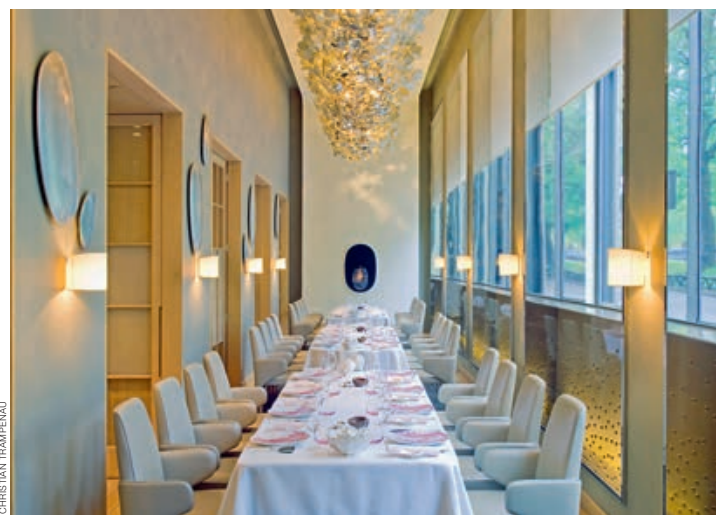
помогает завести полезные деловые знакомства), The Glean eagles — это идеальное место, чтобы начать. В здешней академии работают люди, которые, кажется, даже мартишку научат проходить самое сложное поле.
Приезжать стоит минимум дня на три, но лучше на неделю. Хотя бы потому, что здесь не только гольф. Но также и верховая езда (опять-таки есть своя школа), рыбалка, охота, спортинг и прославленная соколиная академия в которой собрана выдающаяся коллекция редких экземпляров. Общение с соколами требует выдержки, а популярная в здешних краях национальная забава соколиная охота — фундаментальных знаний. По случаю своего 90-летия (пусть дата и не совсем круглая, но все равно внушительная) отель приготовил для постояльцев специальное предложение. 90-минутный семейный урок (количество членов семьи неограниченно) обойдется в £535. После можно, пожалуй, отправиться в поля (с инструктором, конечно же) в надежде добыть заплутавшего зайца.

Все здесь располагает к вдумчивому, медитативному отдыху. Аристократическое поместье с номерами, размерам и обстановке которых могут позавидовать старейшие европейские гранд-отели, призывает вас забыть о городской суете. Почувствовать себя, пусть и на несколько дней, истинным шотландцем. Человеком, который спозаранку отправляется ловить лосося нахлыстом (с первого раза точно не получится — придется потренироваться), а послеобеденное время проводит в бездельной неге, любуясь открытыми пейзажами. Да, The Glean eagles — отель для настоящих ценителей. Достаточно взглянуть на его постояльцев. Многие семьи приезжают сюда чуть ли не с самого основания отеля, прививая младшему поколению любовь к истинному сибаритству. Нет, они не снобы. Но предпочитают отделиться от остального мира и отдыхать там, где не бывает туристов. Оказавшись в The Glean eagles, туристом ты быть пересташь. И превращаешься в путешественника, знающего толк в аристократическом отдыхе.

СОВРЕМЕННЫЙ ЭСКОФЬЕ

АЛЕН ДЮКАСС ВЗЯЛ КУРС НА ЗДОРОВУЮ ВЫСОКУЮ КУХНЮ

ГЕЛИЯ ДЕЛЕРИНС



CHRISTIAN TRAMEREAU

У него три созвездия из трех звезд (Louis XV, The Dorchester, Le Meurice), да еще четвертое временно скрылось от нашего взгляда (Plaza Athénée в этом году закрыт на ремонт), и целое звездное небо вокруг. К этому больше 20 brasserie, бистро и трактиров плюс издательство, кулинарные школы и шоколадные фабрики. Разговор об Алене Дюкассе можно начать с этого. А можно с того, что он гасконец, сын крестьянина и внук плотника. Или сказать, что он гражданин Монако, что ему 56 лет и у него четверо детей, из которых трое — совсем маленькие. Но интересно не то, откуда Дюкасс вышел — все равно чужой путь не повторить. Интересно, куда он идет. Потому что мало кому удастся так тонко среди ярких кухонных запахов разобрать аромат будущих тенденций. Где Дюкасс, там явно будет движение вверх. Вот ведь отметил он в 2012 году в ресторане Louis XV 25 лет своей профессиональной деятельности: 240 шефов из 25 стран, три дня кулинарных торжеств, и, кажется, можно уже небожителю остановиться. Но нет, с тех пор снова проекты — и снова из тех, про которые говорят «и как это до него никто не додумался!». А куда идет кухня, туда же обычно направляется и общество. Поэтому любите ли вы поесть или полностью равнодушны к кухне — это не важно, следуйте за Дюкассом.

Впрочем, одно событие в его прошлом все же выделим. В 27 лет самолет, следовавший рейсом из Монако, разбился, не долетев до Куршевеля. Несмотря на год, проведенный в больнице, Ален Дюкасс — счастливчик, survivor, и во вкусе жизни ему явно открылись дополнительные ноты. Спровоцированное судьбой саге d'été удачно предвосхитило нашу общую тягу к сезонности, к появляющемуся лишь на мгновение продукту. Продукт — божество дюкассовской империи. Сам Дюкасс почтительно отодвигается на второй план. «Лучше тюрбо без таланта, чем талант без тюрбо», — говорит он.

У Дюкасса есть и тюрбо, и талант. В ресторане Le Meurice, который вошел в имперские владения в этом году, на моем столе лежит пучок моркови. Это манифест новой философии. Вы не получите лангустин, если они не приплыли с берега в живом виде. Вы будете сами выбирать себе травы для чая, и официант при вас срежет их ножницами с живого растения. На вопрос о самой большой роскоши, которая встретила его в жизни, Дюкасс кроме коллекционного автомобиля называет рис aquarello, из которого получается лучшее ризотто. Это и есть его «верую» — в продукт, разумеется. На открытие ресторана Dalí в мае к столам пригласили уже самих крестьян: здесь и ферма, и высокая гастрономия в самом центре Парижа. Верх симбиоза продукта с высоким мастерством — это сиба в том же Le Meurice. Рыбу не чистят, с нее снимают каждую вторую чешуйку. Вот так и снимают — пинцетом, через одну. Едоку так удобнее, и сохраняется вкус рыбы, непременно требующий наличия чешуи.



AFP

куда идет кухня, туда же обычно направляется и общество. поэтому любите ли вы поесть или полностью равнодушны к кухне — это не важно, следуйте за дюкассом

«Надеемся, что у нас снова будет три звезды», — волновался молоденький официант, когда Le Meurice только-только перешел от Янника Алена к Дюкассе. Так и есть, «Мишлен-2014» сохранил за рестораном высшую оценку. А как не сохранить, если этот корабль ведет Капитан Безупречность? У Дюкасса вам может не понравиться блюдо, это личный вкус каждого. Но вы никогда не найдете, к чему придраться.

Что предсказывает нам Ален Дюкасс? Все указывает на возрождение бистро и brasserie. Не на массовое употребление этих слов на вывесках, а на появление вкусных мест, где жизнь проста и хороша. Вот и архетип такого места нашелся очень кстати — brasserie Allard, которую Дюкасс перекупил у прежнего владельца тоже в этом году. Насчет прекрасной жизни все тоже сошлось замечательно, это как раз лозунг самого заведения. На его эмблеме — столы с белыми скатертями, а вокруг ходят гуси, утки и симпатичная коровка. Зато адрес самый что ни на есть парижский — бульвар Сен-Жермен. Квинтэссенция бистро, провинциальное счастье в самом центре большой столицы. Мамаша Аллар, оставившая свое имя в названии, привезла в 1930-е годы рецепты из родной Бургундии. Барная стойка тоже осталась со времен ар-деко. «Пусть к нам приходят», — говорит Дюкасс, — не ради гастрономических открытий, а ради старых встреч. Мы не тронем ДНК, все будет словно Фернанда Аллар по-прежнему здесь, а мы только вписали ее brasserie в нашу

Ален Дюкасс, шеф-повар:

— Последние 25 лет я потратил на поиски идеального средиземноморского вкуса. Нащупав его, я в очередной раз понял, что идеальное блюдо — это гармония. Гармония температуры, текстуры и вкуса. Никаких спецэффектов. За эти четверть века я сильно повзрослел. Я стал чуть мудрее. Но в очередной раз понял, как мало я знаю.

За минувшие годы я придумал сотни рецептов, но в стремлении к совершенству максимально сократил меню всех своих ресторанов. В парижском Alain Ducasse всего 12 блюд. В Монте-Карло — 18. Когда четверть века назад ресторан только открывался, в меню значилось 36 блюд. Мне понадобилось 25 лет, чтобы понять, насколько я несовершенен, и сократить предложение вдвое. Меньше еды лучшего качества — вот направление, которое мне предельно понятно.



эпоху». Вот и считаем в этой фразе все параграфы «дорожной карты» к гастрономическому успеху. Простота во всей своей традиционности — это раз. Традиция во всей своей простоте — это два. Женская кухня, вся в деталях и любви, — это три. Просматривается все та же одержимость деталью — в брассери Allard у плиты снова встала женщина. Летиция Руаба уже работала с Дюкассом в Plaza Athenee.

Дюкассовские звезды посчитать можно, а его звездных учеников — нет. Сами того не зная, вы «едите Дюкаса» от Прованса до Лондона в остериях, ресторанах, гастробабах. «Прошел через Louis XV», «через Plaza», «начинал у Дюкасса», — говорят мне шефы. И есть еще те, кто стоит во главе тех самых 120 дюкассовских ресторанов. Но целого мира мало, вдобавок открылись «Кулинарные школы Алена Дюкасса». Мы, любители и неофиты, тоже можем теперь приобщиться, да вот и наши дети в очаровательных колпачках взяли в руки поварешки в дюкассовских ателье. Все это вырастает в колоссальный образовательный проект, если прибавить к этому «Мою кулинарную энциклопедию». Не просто энциклопедию, заметьте, а «мою» — в ней все тот же генетический код. Да и не только энциклопедия — в проект вписываются все остальные книги: от той же «Малышам» до всей программной серии «Натюр», замечательно переведенной, кстати, на русский язык издательством «Черновик». Она не просто о «легкой» еде. Она о том, что кухня XXI века будет легкой или не будет вообще!

«Да мы все это слышали! — говорят мне про Дюкасса. — И слышали, и пробовали, и вообще все это менеджмент». Но и менеджмент кухне не помеха, особенно если назвать это так: Дюкасс — современный Эскофье. Великому повару в начале XX века удалось поставить французскую кухню, высокое искусство, на технологичную основу, разработать хартию, по которой учились все современные повара. «В училище я должен был заучивать наизусть рецепты из Эскофье, а наутро уметь их применить» — так скажет вам каждый повар старше 60. Ужины, которые Эскофье устраивал в свое время в трех отелях Ritz, должны были продемонстрировать, что с минутной точ-

продукт — божество дюкассовской империи. сам дюкасс почтительно отодвигается на второй план. «лучше тюрбо без таланта, чем талант без тюрбо», — говорит он



Йоанн Бернар, шеф-повар отеля Ritz Carlton Moscow:

— Ален Дюкасс — икона французской гастрономии. Он создал новый тренд — здоровую высокую кухню, где все внимание уделено не только вкусу, но и полезности блюда. Дюкасс с маниакальной изобретательностью подходит к созданию своих рецептов. Он путешествует, пробует, ищет и в конце концов находит вдохновение там, где этого совсем не ждешь. Он очень сильно повлиял на каждого шеф-повара и на меня, конечно же, тоже повлиял. Я француз и многому, пусть и заочно, научился у этого человека. Например, любви к путешествиям и тому, что во главе любого рецепта должен стоять продукт безупречного качества. И, конечно же, он уделяет огромное внимание терруарности: в каждом ресторане используются по максимуму местные продукты. Я три года проработал в Санкт-Петербурге, и мне очень понравились некоторые региональные продукты. Оказавшись в Москве, я продолжаю делать новые открытия. Это очень волнительно. *Подробнее о новом шеф-поваре отеля Ritz Carlton Moscow — на стр. 8*

ностью в разных точках планеты можно подавать одни и те же блюда. Это было торжество технологий и менеджмента.

Сменился век — и Дюкасс делает то же самое, но с противоположным знаком. «Главное, чтобы ресторан вписывался в местную кухню» — это еще один его принцип. В Лондоне он пробует в пабах фиш-энд-чипс, ищет лучшие. В дюкассовском ресторане Idam в Дохе на столе появляется «верблюд росси-ни», баранина конфи и идеально приготовленная, тонкая и нежирная харира. Кукпот в Эмиратах благоухает пряностями, а в очаровательной La Bastide de Moustier — прованскими травами. Даже в Монако, если найдется хоть один специалист — а он нашелся, очаровательный монашеский пирожок барбажуан, то он будет на столе в дюкассовском ресторане, да такой, что вкуснее не найдешь во всем княжестве. И да, в Петербурге дюкассовский Mix тоже умудряется достать местные овощи, использовать местный творог и уговорить фермера поставлять калиброванных цыплят. Таких, чтобы ни на сто грамм меньше, но и не больше. И это тоже, и не морщитесь от этих слов, торжество современной, технологичной кухни с правильным менеджментом, да еще в планетарном масштабе.

Из самых недавних любимцев Алена Дюкасса — шоколадные фабрики. Была только одна, неподалеку от площади Бастилии в Париже, теперь открылась вторая, на бульваре Сен-Жермен. А значит, скоро можно ждать и следующих. Это королевство Вилли Вонки. В старом гараже Рено, превращенном в шоколадную мануфактуру, за прозрачной стеной работают старинные машины, которые команда Дюкасса разыскивала по всему свету. У их рычагов, разумеется, сами члены команды, все с теми же профессиональными прививками: Plaza, Louis XV, далее по списку. Тут же мешки из рогожи с какао-бобами, на них печати всех экзотических оазисов мира. Не выезжая из Парижа, можно найти на своем ноже пылинку дальних стран. Шоколад здесь породистый, это важно. А еще важнее очередной урок, преподнесенный Дюкассом: шоколатье — это новые повара, новое всемирное увлечение. Умеющий слушать да пробует.

Выше Эйфелевой башни ему все равно не взобраться, сказал мне один знакомый повар, когда Jules Verne тоже перешел в руки Дюкасса. И ошибся. Ален Дюкасс готовит еду для космонавтов, поставляет ее на орбитальную станцию. Из самых достоверных источников, от жен космонавтов, известно, что французам завидуют. Дюкас умудряется загнать в тюбик квинтэссенцию национального «мяса по-французски», родного бургиньона. Для того, кто начал с авиакатастрофы, космический корабль — лучший ответ судьбе. Следуйте за Дюкассом.

«ТЕЛЕВИЗОР ЛУЧШЕ НЕ ВКЛЮЧАТЬ»

СОНУ ШИВДАСАНИ О ТОМ, ПОЧЕМУ ОБСЕРВАТОРИЯ ЛУЧШЕ ДОРОГОГО КОСТЮМА НИКИТА ВЕЛИЧКО



есть много дорогих отелей с очень дорогими услугами, только в них нет ничего редкого и необычного



— Вы учились в Оксфорде вовсе не экономике, а английской литературе. То, что вы делаете, можно сравнить с мирами, воссозданными в каких-либо книгах?

— С Нарнией. Вообще, конечно, на меня сильно повлияло как то, что я узнал из путешествий, так и то, что прочитал в книгах. Наши курорты немножко похожи на необитаемые острова, поэтому сразу вспоминается «Робинзон Крузо». В пьесах Шекспира работает принцип приостановки неверия: зритель перестает думать, что сидит в театре, и воспринимает происходящее на сцене как реальность. Я верю, что гость курорта должен испытывать нечто подобное, поэтому мы хотим, чтобы все ходило по территории босиком и не смотрели кабельное ТВ. Разумеется, если кто-то будет настаивать, мы включим огромное количество телеканалов, но чем тогда путешествие для этого человека будет отличаться от его будничной жизни? Я думаю, что писатели, как рассказчики историй, сильно повлияли на наш главный принцип — философию умной роскоши. Мы определяем роскошь как нечто одновременно редкое, новое и настоящее. Есть много дорогих отелей с очень дорогими услугами, только в них нет ничего редкого и необычного. Они приглашают шеф-поваров вроде Алена Дюкасса или Гордона Рамзи, их интерьеры проектируют первоклассные дизайнеры, но что в этом редкого, если то же самое есть в любом мегаполисе, включая Москву? Все это не трогает по-настоящему. То, что можно получить ежедневно, нельзя назвать роскошью.

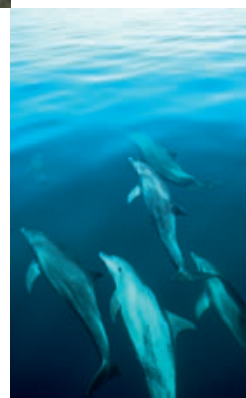
— С момента открытия вашего первого курорта прошло 18 лет. Изменилось ли за это время ваше представление об идеальном отеле?

— Да, потому что мир очень изменился. Мне даже кажется, что за последние 20 лет он изменился сильнее, чем за то же самое время в любую другую эпоху. Когда вы еще видели, чтобы люди так быстро богатели? Когда еще так сильно менялась экономика? В 1995 году типичным посетителем luxury-курорта был человек, который отправлял своих детей в интернат и затем университет, выплачивал ипотеку и внезапно начинал зарабатывать довольно много, поэтому мог позволить себе роскошное путешествие. То есть целевой аудиторией были либо люди, которым за 50, либо молодые в медовый месяц. В конце 1990-х — начале 2000-х появились БРИКС, произошла интернет-революция, и многие молодые люди неожиданно разбогатели. Им было по 40, а

не по 60–70 — посмотрите хотя бы сейчас на топ богатейших людей мира. Кстати, дети у них постарше, отчего появился большой спрос на семейный отдых. С другой стороны, мир стал более урбанизированным.

— Почему в прошлом году вы продали все отели Six Senses и Evason, оставив себе только Soneva?

— Когда у вас есть правильно, последовательно развивающийся бренд, у вас есть лояльные к нему клиенты. В нашей группе компаний, куда входили Six Senses, Evason и Soneva, мы оценивали успешность гостиницы по 13 KPI. Так вот показатели Soneva — от комментариев гостей до всевозможных наград — были гораздо лучше, чем у Six Senses. Понимаете, сторонние владельцы, инвестировавшие сотню миллионов долларов, могут иметь другой взгляд на вещи и понимать все совсем иначе. Наша стратегия теперь — один владелец, один бренд, одна четкая философия. Такие компании, как Four Seasons, Ritz-Carlton, Park Hyatt, с одной стороны, очень выросли за счет того, что привлекли сторонних людей. При этом все они иногда нанимают одних и тех же девелоперов, одних и тех же архитекторов, рестораторов и дизайнеров. В итоге все эти отели становятся похожи друг на друга, а ДНК бренда теряется. Посмотрите, каким был Hilton в 1960-е, когда Конрад Хилтон был жив, и какой он сейчас. У него больше нет собственной ДНК, бренд Hilton теперь не ассоциируется с luxury-отелями. Другой пример, сколько отелей спроектировал Жан-Мишель Гати? Cheval Blanc на Мальдивах, Aman at Summer Palace в Пекине, One & Only Reethi Rah на тех же Мальдивах... Разумеется, все они при этом несколько похожи друг на друга. Моя жена Ева занимается дизайном интерьеров, я — концептуальной архитектурой. У нас есть определенные взгляды: Slow Life (Sustainable-Local-Organic-Wholesome Learning-Inspiring-Fun-Experiences), умная роскошь. В большой группе все начинало



немножко путаться: стандарты Evason, стандарты Soneva... Но именно Soneva отражала наши взгляды, поэтому мы сосредоточимся на ней и, таким образом, думаю, сможем сохранить ее индивидуальность.

— Вы когда-то хотели запустить проекты Soneva не только на островах, но и в городах. Еще не передумали? А Москва кажется вам привлекательным вариантом?

— Москва — отличное местоположение, разве что это будет довольно дорого. Пока никаких конкретных планов на этот счет, поскольку сейчас мы заняты другими проектами, например делаем велнесс-центр в Мальдивах. У нас был Six Senses на Пхукете, куда люди специально приезжали полечиться. Я думаю, что Soneva должны открыть нечто подобное. «W» в концепции Slow Life означает «wellness», поэтому все это нас страшно интересует. В то же время через два-три года, думаю, мы разместимся на Сингапурской фондовой бирже — и тогда займемся городами. Зачем нам это нужно? С одной стороны, в ближайшие 20–30 лет число обеспеченных людей увеличится с 1 млрд до 3 млрд. На привычных курортах вроде тех же Мальдив при этом элементарно будет некуда ехать: там будет по 5 млн людей, но в отелях не останется свободных мест или они будут стоить дико дорого. В то же время, когда человек едет на Мальдивы, он проводит в полете по 6–12 часов и остается, соответственно, не на один день. Но многие прилетают в Москву, Лондон, Дюссельдорф или на юг Франции за два-четыре часа и остаются на короткий срок. В некоторые города люди путешествуют вроде бы по делам, но в итоге большую часть времени просто отдыхают. Можно долететь до Лондона ради одной-единственной встречи, а в остальные часы ходить по ресторанам, театрам и музеям. То же самое в Нью-Йорке: некоторые приезжают и остаются на выходные. В этих и других городах мы хотим создать урбани-

стические оазисы, обстановка в которых будет существенно отличаться от окружающей: другая еда, другие SPA, другие велнесс-центры.

— Вы были одними из первых в гостиничном бизнесе сосредоточились на экологических технологиях. Начали ли вы в последнее время использовать что-нибудь новое?

— Ничего радикального. Сейчас, например, изучаем новую систему для получения дистиллированной воды. Но дело в том, что старые технологии зачастую элементарно лучше и надежнее. Инверторные кондиционеры теперь потребляют на 40% энергии меньше, чем раньше, светодиодные лампы — 4–5 ватт вместо 40 ватт, холодильники — 20% от того, что тратили пять лет назад. То есть вроде бы ничего нового, но все то же самое работает гораздо эффективнее. И, кстати, с финансовой точки зрения «зеленые» технологии теперь довольно выгодное вложение. Солнечная энергия, например, подешевела: первые солнечные панели в мальдивском Soneva Fushi обошлись нам в \$4 тыс., тогда как сейчас мы покупаем их по \$800.

— Ваш любимый город — Флоренция. Можете посоветовать, где там остановиться и куда сходить?

— Мой топ-3 отелей: Villa San Michele, потому что там отличный вид с холма, Four Seasons, потому что на его территории есть восхитительный парк, и Lungarno: он единственный из городских отелей стоит на реке, а не вблизи дороги, поэтому там совсем не слышно машин, зато есть красивые террасы. Из ресторанов — Birreria Centrale: простейшая trattoria, но в готовке используются очень свежие продукты.

в ближайшие 20–30 лет число обеспеченных людей увеличится с 1 млрд до 3 млрд

ЛЮБОВЬ БОСИКОМ

СОЗДАТЕЛЬ SONEVA RESORTS ПРЕДЛОЖИЛ НОВЫЙ ФОРМАТ ОТДЫХА, ЗАБОТЯСЬ ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

ОЛЬГА РАСТЕГАЕВА



Любовь имеет сотни обликов. Она может выглядывать голой пяткой из-под одеяла шикарного люкса с видом на Эйфелеву башню. Может щекотать морским бризом растрепанные волосы где-то в Средиземном море. Может опьянить бокалом вина за ужином в итальянской trattoria или улыбаться слезами лондонского дождя.

В какие-то моменты она отправляется на Мальдивские острова, чтобы заниматься ничегонеделаньем пару недель и оставаться при этом самой собой — Любовью, согретой солнцем и теплыми водами Индийского океана.

На Мальдивах так свободно, легко и неспешно можно любить жизнь, не прикладывая никаких усилий к счастью. Вспоминать простые радости жизни, как то никуда не торопиться и поболтать о всякой ерунде за ужином под звездами Южного полушария. Или читать книгу, забросив гаджеты на дно чемодана. Сладко потягиваться поутру и, едва открыв глаза, увидеть перед собой Любовь, которая сладко спит, обнимая тебя.

Из более чем двух десятков атоллов Большое чувство облюбовало себе Баа и маленький островок Кунфунаду протяженностью всего 1,4 тыс. м с севера на юг. Когда-то давно здесь находился старый, пришедший в упадок курорт, добраться до которого от Мале можно было разве что на лодке. Но более 20 лет назад Любви посчастливилось встретить в этом месте, забытым Богом, но облаканным купидонами, пару молодоженов. Сону Шивдасани, британца индийского происхождения, выпускника Оксфорда и Итона, и его жену Еву, шведскую фотомоделю, которые приехали сюда отмечать свой медовый месяц. Отдых был настолько чудесен, что супруги решили не только остаться на Кунфунаду, но и превратить островок в роскошный

курорт, построив отель для Любви. Его назвали Soneva Fushi, сложив два имени в одно целое. Сону Шивдасани взял на себя большинство организационных вопросов: он занимался строительством villas на пустынном острове и внедрял инновационные проекты, позволяющие существовать отелю в компромиссе с природой, не загрязняя окружающую среду. Ева увлеклась дизайном интерьеров, разработкой униформы для персонала и другими творческими вопросами.

Любовь с легкостью помогла с концепцией отдыха. Экокурорт принял своих первых гостей в 1995 году. За тысячи поцелуев от шумных городов в Soneva Fushi вновь прибывшим гостям предлагалось скинуть сандалии и заодно выкинуть из головы все проблемы. Обувь аккуратно упаковывали в специальные мешочки, привязывали бирку с номером комнаты и выдавали лишь в день отъезда. На привезенные под панамой заботы бирки не вешали, но телевизор в villas не транслировал новости, только музыку и кино — No news, no shoes! стало девизом курорта. Влюбленным постояльцам предлагалось одеться в льняные рубашки и легкие сарафаны, ходить повсюду босиком, спать на больших кроватях под москитными сетками на villas, утопающих в пышной растительности джунглей. Быть безмятежными настолько, насколько это возможно. Словом, жить жизнью беззаботного сибарита Робинзона Крузо с той лишь разницей, что добывать воду, еду и вино было не нужно. Да и все вопросы, отчего-то возникшие на островке, нужно было адресовать Пятнице, личному дворецкому, который так и зовется в отеле по сей день. Удивительная концепция нового отдыха, названная Сону Шивдасани интеллектуальной роскошью, стала популярной, а любовное увлечение переросло в большой бизнес. Супруги основали сеть дорогих курортов Six Senses, предлагающих исключительные условия для отдыха, Evason — цепочку отелей попроще — и развили линию Six Senses Spa. Но в 2012 году огромный холдинг был продан. Сону и Ева решили сосредоточиться на своем любимом детище — люксовом бренде Soneva Resorts.

Пока отелей в цепочке всего два — Soneva Kiri в Таиланде, расположенный на островке Ко-Куд, и любимый Шивдасани флагманский курорт Soneva Fushi. В ближайших планах — запуск яхты Soneva Aqua, открытие нескольких отелей в Греции, на Шри-Ланке и тут же, на Мальдивах. Кажется бы, успешная идея «дикого» отдыха не нуждается в развитии, ведь многие гости предпочитают из года в год возвращаться в то самое место, где есть гармония с природой и собой. Однако за почти два десятилетия менеджмент отеля активно работал над самыми разными аспектами, стремясь усовершенсто-





Сону Шивдасани,
создатель Soneva
Resorts:

В последние десять лет богатые люди начали чаще жить в городах. А если вы живете в городе и привыкли к закрытым помещениям, для вас роскошь — это именно что свежий воздух и лучший, выдающимся образом приготовленный салат с рукколой. Взять ту же обувь: когда ты пролетаешь 300 часов, пакуя костюмы, ботинки, туфли на каблуках и платья, чтобы произвести впечатление на других людей, роскошью становится обсерватория, с которой можно исследовать вселенную, или ванная с каскадным душем, в которой можно смотреть на Луну и слушать музыку. Сегодня свобода и пространство — это и есть роскошь, которую можно встретить в наших отелях.

вать и без того замечательную жизнь на острове. Некоторое время назад не без хитрого намека Любви философия отдыха в Soneva Fushi была оформлена в концепцию под названием Slow Life. Этот образ неторопливой жизни был придуман владельцем Сону Шивдасани и составлен из букв английских слов sustainable, local, organic, wellness и learning, inspiring, fun, experiences. Любовь скромно не стала претендовать на букву L.

Sustainable — рациональный подход к обустройству жизни на острове привел к масштабным программам, направленным на утилизацию отходов, минимизацию выбросов CO2 и стремлению к полному отказу от дизельных генераторов. За отелем — поле солнечных батарей, надежно скрытое от глаз посетителей за пальмовыми дебрями. Они обеспечивают чуть больше половины необходимой курорту энергии, и инженеры пока находятся в поиске решения проблемы. Впрочем, один из проектов — стоимостью \$1,2 млн, предусматривающий подачу холодной воды из глубин океана для естественного охлаждения домов, не состоялся. Трубы для воды не удалось установить на нужную глубину. Но хозяин отеля не отчаивается и готов вновь экспериментировать.

Органическая и местная часть концепции Organic и Local воплощена в собственных огородах и садах, расположенных в глубине острова. В отеле даже производят питьевую воду, разливая ее в стеклянные бутылки много разового пользования. Большинство фруктов и овощей подаются к столу в самом свежем виде, рыба и морепродукты поставляются на кухню прямо из моря. Все четыре ресторана курорта работают в условиях естественной вентиляции. Идея состояла в том, чтобы свести к нулю выбросы углекислого

газа и тем самым внести свою маленькую лепту в борьбу с изменением климата. Ведь Мальдивские острова, согласно выводам ученых, пострадают одними из первых: повышение уровня воды и ее температуры приведут к затоплению островов и гибели коралловых рифов. Морской биолог, что состоит на постоянной должности при Soneva Fushi, ежедневно занимается мониторингом домашнего рифа. Благодаря многолетней работе собственный Баа-атолл совсем недавно был назван природным заповедником ЮНЕСКО за чрезвычайно богатое биоразнообразие. Во время подводного плавания в местных водах можно увидеть множество морских обитателей, сотни рыб, черепах, скатов манта и акул. Охота на последних здесь официально запрещена. Активная кампания против рыбалки и охоты на акул была развернута Soneva Fushi много лет назад и принесла свои плоды: в 2010 году Мальдивские острова стали вторым в мире государством, имеющим прямой запрет на охоту и отлов морских хищниц.

Но главной целью для большинства гостей Soneva Fushi является вовсе не отлов акул. Сюда, на край света, счастливые пары едут ради самых простых удовольствий и радости любить друг друга безо всяких условностей. Кататься на велосипеде и лодке дхони, смотреть, обнявшись, кино под открытым небом в Cinema Paradiso, устраивать пикники на необитаемом острове, любоваться звездами в обсерватории. Это то, что в рамках Slow Life зовется Inspiring and Fun. То, что приходит само по себе, едва босая нога ступит на теплый песок островка Кунфунаду. И мало кто знает, что на деле это сама Любовь посылает воздушный поцелуй всем, кто проживет сказочные недели на одной из 65 вилл с соломенной крышей среди деревьев баньяна и душистого жасмина. Сама Любовь.

в ближайших планах — запуск яхты soneva aqua, открытие нескольких отелей в Греции, на Шри-Ланке и тут же, на Мальдивах

ТРИУМФАЛЬНЫЕ АРКИ

В АМЕРИКАНСКИЙ ШТАТ ЮТА СЪЕЗЖАЮТСЯ ЛЮБИТЕЛИ ОТКРЫТОЧНЫХ ВИДОВ И ЭКСТРЕМАЛЬНОГО ОТДЫХА

АЛЕКСЕЙ ДМИТРИЕВ



«Это как авария, когда капот в гармошку. Представь, что мы сейчас находимся на месте аварии, где 70 млн лет назад столкнулись североамериканская и тихоокеанские плиты». Гид Бен говорил про вздыбившиеся разноцветные пласты, похожие на гигантский многослойный торт, который какой-то исполинский маньяк изрубил топором. «А вырывавшиеся из недр земли со скоростью 600 м/с газы еще и расшвыряли их во все стороны», — дорисовал он картинку, отпустив штурвал водометного катера на реке Колорадо и показывая руками, как все произошло.

Именно благодаря тогдашним катаклизмам в юго-восточной части американского штата Юта сложился ландшафт, равного которому нет нигде. Несмотря на отсутствие воды, следы ее работы видишь везде: река Колорадо и ее притоки размыли более поздние слои земли, выпилили лабиринты из каньонов, а дожди и ветра вытесали в них арки и башни. Тут не средневропейская возвышенность, тут пара дней уходит, чтобы привыкнуть к диковинному землеустройству. И к сухости: даже без летней жары егеря советуют выпивать за день 4 л воды. Уходя на несколько часов в каменную пустыню (лучше иметь при себе GPS, если сходишь с проторенных троп), подумаешь, взять с собой лишний объектив или фляжку с водой.

Индейцы племени уте известными им способами, среди которых важное место занимало снятие не только скальпа, но всей кожи с головы поверженного противника, убеждали мормонских переселенцев тут не задерживаться. Жившие до них более расслабленные анасази оставили после себя галереи наскальных рисунков, и если найти стоящего проводника, то покажут их на удивление хорошо сохранившиеся жилища тысячелетней давности. На карту этот район нанесли лишь в 1870-е чуть ли не последним на американском континенте, когда в восточных штатах уже отгремела гражданская война. В 1890-е в каньонах прятались бандиты после налетов на банки в соседнем штате Колорадо. Еще в 1950-е тут можно было застолбить в вечное пользование участок земли, воткнув в нее четыре колышка с именем и датой.

Нехватка воды в стороне от рек и избыток скал делали землю малополезной, из-за чего огромные территории за пределами национальных заповедников находятся в ведении федерального правительства. Величие пейзажей заповедниками не ограничивается — красиво тут везде, и любое, пусть самое невзрачное, шпилеобразное построение из красного песчаника метров под 100 высотой в ином месте стало бы достопримечательностью на уровне популярности пизанской башни, а тут они везде. Дашь себе слово больше не останавливаться и не фотографировать, но за новым поворотом

дороги откроются какие-нибудь «Башни Фишера», похожие на нерукотворную Sagrada Familia на фоне покрытых снегом дальних вершин — и опять бьешь по тормозам. Хотя приятнее наслаждаться видом «башен» с веранды отеля Red Cliffs Lodge на подступах к Моабу, потому что тут своя винодельня и, значит, плюсы неторопливой дегустации.

Городишко Моаб с 5 тыс. душ населения в чем-то Дикий Запад, а в чем-то площадка для игр международных YUMMIES (young urban macho men into extreme sports). Тут и фермеры, и хиппи пенсионного возраста, и старатели, подорвавшие свое здоровье во время урановой лихорадки в 1950-х, и французские туристы на взятых напрокат «караванах», и горные велосипедисты, приехавшие погарцевать на окаменевших дюнах «сликрок» к востоку от Моаба. Представители этой разношерстной братии одинаково далеки от преобладающего в Юте мормонского духа, поэтому со спиртным в Моабе все в порядке — тут даже есть своя мини-пивоварня. Если на севере штата на дверях фастфудов попадает «Отбывающих миссионеров кормим бесплатно», то тут во время ежегодного предпасхального джип-сафари увидишь «Бесплатный хамбургер тому, кто перевернулся». Про тех, кто срывается на машине с

если на севере штата на дверях фастфудов попадает табличка «отбывающих миссионеров кормим бесплатно», то тут во время ежегодного предпасхального джип-сафари увидишь «бесплатный хамбургер тому, кто перевернулся»

NATIONAL GEOGRAPHIC / GETTY IMAGES / FOTOBANK



UNIVERSAL IMAGES GROUP VIA GETTY IMAGES / FOTOBANK



DOMEDIA / AURORA PHOTOS RM



BARCROFT MEDIA / GETTY IMAGES / FOTOBANK

обрыва, повидавшие многое местные говорят, что они показали «Тельму и Луизу» из одноименного фильма Ридли Скотта. Его заключительные кадры, когда две бунтарки, разогнавшись, бросаются в Гранд-Каньон, снимали неподалеку, возле смотровой площадки Dead Horse Point. Виды там не уступают грандканьонским, но туристов меньше. Я наблюдал, как японская пара пускала мыльные пузыри, лежа на животах над 600-метровой пропастью.

Моаб дремал себе до середины прошлого века, когда правительству США так срочно понадобился уран, чтобы тягаться с СССР в ядерной гонке, что оно было готово субсидировать геологоразведку. Местные и приезжие авантюристы вооружились счетчиками Гейгера и бросились в каньоны на поиски «радиоактивного золота». Одному из них, Чарли Стину, урановое счастье улыбнулось, и уже через шесть месяцев открытое им месторождение принесло первый миллион. Из его особняка на склоне горы открывается богатый вид на Моаб, на реку Колорадо и на миллиарды тонн урановых хвостов, оставшихся после переработки породы. День и ночь хвосты грузят в контейнеры и вывозят и будут вывозить еще лет 25, потому что на место уранового бума пришел туристский. А в особняке устроили ресторан Sunset Grill, и стейк на закате и фото на фоне оранжевого джипа Чарли считаются чуть ли не обрядовыми компонентами визита в Моаб.

По проложенным старателями грунтовкам в двух соседних с Моабом национальных заповедниках — Canyonlands и Arches — катят сегодня навстречу приключениям джипы и багги. Скалолазы штурмуют отвесные красные утесы, на которых кое-где видны индейские пиктоглифы. Из пены порогов Колорадо вырываются плоты и каноэ, а совсем отчаянные прыгают на парашютах с обрывов, рискуя быть брошенными на стены порывами пустынного ветра. «Многие берут на прокат байки и думают, что раз они из титана и стоят по \$3 тыс., то на них можно спуститься по отвесной скале», сетовал егерь: больше половины всех спасательных операций приходится на вызволение из беды байкеров. Это про них сказал Эдвард Эбби, когда-то работавший в парке «Арчерз» и написавший об этом книгу: «Свобода, а не безопасность является высшим благом. Пусть они потеряются, обгорят на солнце, утонут, будут съедены медведями и похоронены заживо под обвалами — это право и привилегия любого свободного американца».

Да и те, кто просто уходит бродить по каньонам, тоже не застрахованы от случайностей, будь то гремучая змея, тепловой удар или, например, то, что случилось с Аланом Ралстоном, которому валуном намертво придавило кисть руки. На пятые сутки он принял решение отрезать ее перочинным ножом. Про это в Голливуде сняли фильм, и Алан теперь ездит по стране с

выступлениями, поднимая своим примером корпоративную мораль. Вообще, большой выбор адреналинового досуга делает юго-восточную Юту в глазах молодых потребителей суперпопулярной, поэтому здесь часто снимают рекламу авто, спортивных аксессуаров и даже пива.

Но соль этих мест нельзя почувствовать, разъезжая на машине от одной смотровой площадки к другой. В заповедниках Canyonlands и Arches надо много ходить, лазать, протискиваться через расщелины и иногда ползти. И, как сказал Эд Эбби, «когда ты начнешь оставлять за собой кровавый след, ты, может быть, что-нибудь и увидишь». Собственно, слова Эбби и подбили меня на 30-километровый бросок с «Острова в небе», как тут поэтически называют плато (на местном наречии — «меса») в месте слияния Грин-Ривер и Колорадо в Canyonlands, вниз до Колорадо. Спускаясь мимо заброшенных урановых штолен, я оказался на более нижнем и более широком плато, с которого по каньону Латроп я проделал оставшийся путь к реке — 900 м ниже. За девять часов я встретил лишь еще одного туриста, который стал журить меня, что я пустился в поход в одиночку! Несмотря на всю иронию его упрека, он был прав: хоть и обошлось без кровавого следа, мало какая другая среда так изнуряет по ней идущего, как каменистая пустыня.

Можно сто раз увидеть изображение «Изящной арки» (это легко: после 1992 года она в штате Юта на номерах машин), но подготовиться к восприятию ее воочию невозможно. После подъема по окаменевшим дюнам заповедника Arches она появляется в последнюю секунду на краю гигантской каменной чаши. От обрыва, ветра и солнца кружится голова, и выступ, на котором стоишь, начинает казаться недостаточно широким. Всего в заповеднике около 2,5 тыс. самых разных природных арок: от стометровых до метровых, и после какого-то времени начинаешь их быстро находить. Старые обрушаются, новые формируются — геология не стоит на месте. И мне группа бывалых фотографов посоветовала не стоять на месте под Двойной аркой, когда вдруг шепотом стал потрескивать песчаник в ее сводах, а отойти от греха подальше, чтобы не стать жертвой геологических процессов 70 млн лет спустя после большой аварии, положившей начало всем этим каменным чудесам.



DOMEDIA / AURORA PHOTOS RM

ВОДИТЕЛЬСКИЕ ПРАВА АВТОМОБИЛЬ BENTLEY MULSANNE ИДЕАЛЕН ДЛЯ БЕСКОНЕЧНЫХ ПУТЕШЕСТВИЙ АНДРЕЙ СЕМЕНОВ

Техпаспорт

Bentley Mulsanne — успешная реинкарнация легендарного автомобиля от Bentley Motors. В то время как модели Continental T и Azure выпускались вплоть до 2000 годов, серийное производство Mulsanne прекратилось в 1992 году. При этом дебютировала эта модель в 1980 году. В модельную линейку Mulsanne вернулся в 2010 году. Представительский седан был разработан как альтернатива устаревшей модели Arnage. Размеры автомобиля весьма внушительны. Длина составляет 5575 мм, высота — 1521 мм, ширина — 1926 мм, а колесная база — 3266 мм. При этом управляется он максимально легко и не требует никаких специальных навыков вождения. Название напрямую связано со спортивной историей компании Bentley, на счету которой пять побед в гонке «24 часа Ле-Мана». Mulsanne Straight — название части трека, на которой автомобили развивали максимальную скорость.



Пейзажи Шампани идеальны для путешествия на таком представительском седане. Возможно, нет лучшего автомобиля для знакомства с этой частью Франции, чем Bentley Mulsanne, на который здесь почему-то даже не оборачиваются. Скорее всего, фермеры привыкли к бесконечным потокам состоятельных туристов, которые приезжают продегустировать местные специалитеты со всех уголков Европы. Если учесть, что англичане просто обожают этот регион, можно смело предположить, что Mulsanne здесь частый гость.

Проведя за рулем несколько часов, понимаешь: лимузин идеален для долгого неспешного путешествия. Путешествия, идущего в размеренном ритме. С неизменными остановками в гастрономических ресторанах, на винодельнях и в фермерских хозяйствах. И пусть англичане утверждают, что их сыры ничуть не хуже, чем французские, на деле все обстоит иначе. Шампань — кладезь для гурмана, вот почему это один из самых посещаемых регионов Франции. Я видел, как британцы закупаются на местных рынках.

Девушка на заправке смотрит на меня и, увидев кредитную карточку, просит предъявить удостоверение личности. В Евросоюзе действуют жесткие

как бы прекрасен ни был ужин, с нетерпением жду его окончания, чтобы вернуться в mulsanne. открываю дверь и снова чувствую приятный, «фирменный» запах дубленой кожи



правила — если расплачиваешься кредиткой, будь любезен удостоверить, что она не украдена. Но вот рыжеволосая красавица смотрит на камеру, а затем произносит: «А, это вы на Bentley. Все о'кей, не нужно никаких удостоверений». Автомобиль внушает доверие. И сразу заявляет о статусе его обладателя. «Посоветуйте хороший ресторан», — прошу администратора заправки. Она улыбается и отправляет меня к Арно Лаллману, обладателю трех звезд красного гида Michelin, владельцу заведения Assiette Champenoise. Метрдотель ресторана, вышедший на свежий воздух, увидев представительский седан, улыбается и поднимает вверх большой палец. А в ресторане меня, как обладателя «правильной» машины, уже ждут бесконечные комплименты от шефа.

Как бы ужин ни был прекрасен, с нетерпением жду его окончания, чтобы вернуться в Mulsanne. Открываю дверь и снова, уже в который раз, чувствую приятный, «фирменный» запах дубленой кожи. Это отличительная особенность каждого Bentley. Для обшивки сидений используется только первоклассная бычья кожа. Коровья не подходит — считается менее прочной. Как выяснилось позже, на оформление одного Mulsanne уходит без малого 18



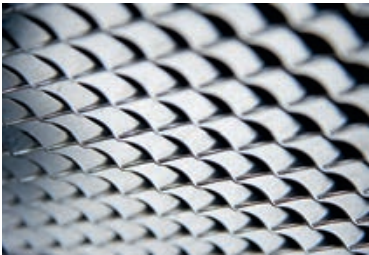
Барт Геррис, региональный директор Bentley Europe:
— Новый Bentley Mulsanne — это быстрый, роскошный, стремительный и уникальный четырехдверный седан. В такой машине не нужно или даже нельзя никуда спешить, стыд и позор не сесть в ней за руль, а пользоваться услугами водителя. Не спорю с тем, что автомобиль разрабатывался для пассажира, сидящего сзади справа, но ведь стереотипы создаются, чтобы их нарушать. А это означает, что самое комфортное место в новинке — это водительское кресло со всевозможными регулировками, подогревом, охлаждением, вентиляцией и массажем, удобно устроившись в котором можно управлять этим ультрасовременным четырехдверным седаном.

шкур, при этом можно выбирать оттенки. Все это подгоняется, прострачивается, полируется исключительно вручную, так что в итоге, оказавшись в салоне, ты попадаешь в какую-то иную реальность.

Внутри — никакого пластика. Только натуральное дерево. Причем узор подбирается так, чтобы он был абсолютно одинаковым на обеих сторонах панели. В какой-то момент даже кажется, что панель выполнена из цельного куска. Но это не так. Чистая оптическая иллюзия. Этого и добиваются конструкторы — чтобы все выглядело безупречно. Совершенство исполнения Bentley Mulsanne — на недостижимом уровне.

Впрочем, все это замечаешь не сразу, потому что основные восторги приходят от вождения. Да, Mulsanne большой. Кому-то он может показаться просто огромным. Но стоит сесть за руль — а иной альтернативы допустить не стоит, — чтобы понять, насколько просто управлять этим необъятным крейсером. Он слушается с полуслова. Отзывается на каждое обращение. Плавный поворот руля — и Mulsanne с легкостью перестраивается на свободную полосу. Спокойное нажатие на педаль акселератора — и он без всякого напряжения ускоряется.

Выбор есть
Покупателю предлагается выбрать девять вариаций деревянной облицовки, более 100 красок для отделки: 24 — для кожи, 21 — для ковров и 23 оттенка тесьмы ремней безопасности, комбинирующих по цвету с пряжками. После финального заказа через 170 часов сборки авто будет готово. До сих пор 50% всех работ выполняются полностью вручную.



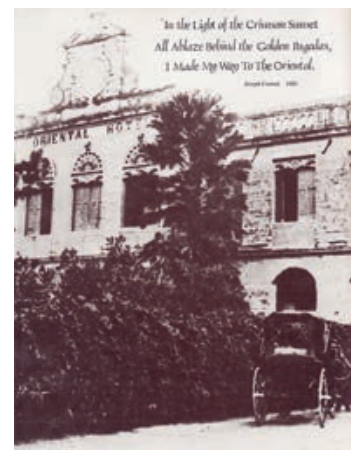
Стоит придавить газ чуть сильнее, и вот уже двигатель просыпается, и седан с легкостью разгоняется до предельной скорости. Двигатель V8 с рабочим объемом 6,75 литра — олицетворение инженерного совершенства. Силовой агрегат насчитывает пятидесятилетнюю историю. За все эти годы его неизменно совершенствовали (в итоге из первоначальных 500 деталей сейчас сохранилось лишь около пятидесяти, остальное полностью обновлено). Мотор с двойным турбонаддувом развивает до 512 лошадиных сил, обеспечивая автомобилю потрясающую проворность.

Разгон до 100 км/ч занимает 5,3 секунды (проверено, так и есть). Максимальное заявленное значение — чуть меньше 300 км/ч. Проверить, способен ли Mulsanne достичь этой отметки, не удалось (но уверен — однозначно, способен). Да и не стоит. Автомобиль не создан для того, чтобы куда-то спешить. Он призывает наслаждаться размеренностью жизни. Призывает к вальяжности и неспешному путешествию, итогом которого станет непередаваемый восторг от проведенных за рулем часов. В какой-то момент даже ловишь себя на мысли, что хочется продолжать движение. И чувствуешь, что именно на таком Mulsanne стоит совершить кругосветку.

РАЗРИСОВАТЬ ВУАЛЬ ЛЕГЕНДАРНЫЙ ОТЕЛЬ БАНГКОКА ПРОПИТАН ИСТОРИЕЙ ОЛЬГА РАСТЕГАЕВА



Как добраться
Mandarin Oriental
Bangkok (Таиланд)
расположен
в 10 минутах езды
от центра Бангкока
на берегу реки Чао-
Прайи, в 45 минутах
езды от международ-
ного аэропорта.
Трансфер в аэропорт
на лимузине отеля
обойдется в 2500 бат,
на такси — 500 бат.
www.mandarinoriental.com



Буянили. Веселились. Влюблялись. Заключали выгодные сделки. Женились. Работали над книгами. За более чем 138-летнюю историю в главном отеле Бангкока Mandarin Oriental происходило столько всего интересного. Стены старейшей гостиницы не только города азиатских ангелов, но и всего Таиланда могут рассказать много занимательных историй о своих именитых постояльцах — королях и султанах, писателях, музыкантах и политиках. «Менеджер отеля очень переживал, чтобы я не отдал концы прямо в номере», — вспоминал великий Сомерсет Моэм с улыбкой, отмечая свое 85-летие в любимом отеле. Тогда в далеком 1923 году во время путешествия по Индокитаю писатель слег с приступом малярии и чудом выжил. А когда поправился, работал здесь же над «Джентльменом в кабинете» и одним из самых сильных своих произведений — «Разрисованной вуалью».

Моэм снова и снова возвращался потом, как и многие писатели того времени. В Mandarin Oriental есть даже несколько авторских сюитов, которые носят имена известных литераторов. В частности, самого Сомерсета Моэма. По словам управляющего отеля, номер пользуется огромной популярностью у новобрачных. Но что удивительно, в нем вместо супружеского ложа — две отдельно стоящие кровати. Почему молодожены хотят остановиться именно в этом сюите — никто не знает. Возможно, все дело в атмосфере.

И остальные «именитые» номера обставлены так, как предпочитали когда-то их постояльцы. Номер Барбары Картленд утопает в розовых тонах, он трогательно романтичен и уютен. Люкс имени Джона Ле Карре, напротив, строг и аскетичен. В начале прошлого века в отеле, впрочем, как и сегодня, гостям предлагалось все только самое лучшее: отделанные тиком огромные комнаты с окнами от потолка до пола, шелковое постельное белье и халаты и современные ваннные комнаты с удивительными удобствами для того времени. Даже в покоях монаршего дворца, до которого по реке Чао-Прайя рукой подать, не было ничего подобного.

По прошествии столетия ничего не изменилось — Mandarin Oriental держит марку самого изысканного отеля столицы. Все номера, большинство которых выходит окнами на реку, обставлены резной мебелью, отделаны шелком. Каждого гостя обслуживают минимум три сотрудника, включая личного дворецкого. Каждого называют по имени. Как они запоминают

«менеджер отеля очень переживал, чтобы я не отдал концы прямо в номере», — вспоминал великий сомерсет моэм с улыбкой, отмечая свое 85-летие в любимом отеле

имена всех постояльцев — загадка. Но такая «персонализация», пожалуй, и есть настоящая современная роскошь.

К услугам гостей лимузины, пробирающиеся через пробки многомиллионного Бангкока, аутентичный Oriental Spa, расположенный на другом берегу Чао-Прайи, куда постояльцев доставляют на кораблике (здесь же и фитнес-центр), конференц-залы и детский клуб. И конечно же, в отеле бесподобно готовят. Завтраки накрывают на Riverside Terrace, и это самое интересное время для наблюдения за жизнью на реке. В культовом Le Normandie подают блюда высокой французской кухни. Лучшая пекинская утка в городе сервируется в The China House. В заведении тайской кухни Sala Rim Naam развлекают живой музыкой и танцами, в Lord Jim's потчуют отменной рыбой. С 18:30 в отеле принято соблюдать нестрогий дресс-код (никаких шорт и шлепанцев, пиджаки для джентльменов желательны), и это правило распространяется даже на детей. Ведь маленьких ценителей азиатской роскоши следует приучать к традициям гостеприимства Mandarin Oriental с детства. Они вырастут, снова вернутся сюда и продолжат писать историю легендарного отеля. Будут учиться готовить том-ям в кулинарной школе, загорают у бассейна и дремать на массаже. А еще буянить, веселиться, жениться и заключать сделки.

ТОРГОВЫЙ ЦЕНТР И ПАРК KLCC, КУАЛА-ЛУМПУР



Реклама

Бутики лучших мировых дизайнеров и чарующие ночные рынки – неотъемлемая часть чудесного отдыха в **МАЛАЙЗИИ**!
Куала-Лумпур входит в ТОП-5 лучших городов мира для шоппинга*.

УДИВИТЕЛЬНЫЙ ШОППИНГ

* По версии CNN 2012.



Национальный офис по туризму Малайзии в России и СНГ

Посольство Малайзии, Мосфильмовская ул., 50

Москва, 117192, Российская Федерация

Email: mtpb.moscow@tourism.gov.my



facebook.com/friendofmalaysia



vk.com/tourismmalaysia



mytourismtv.com



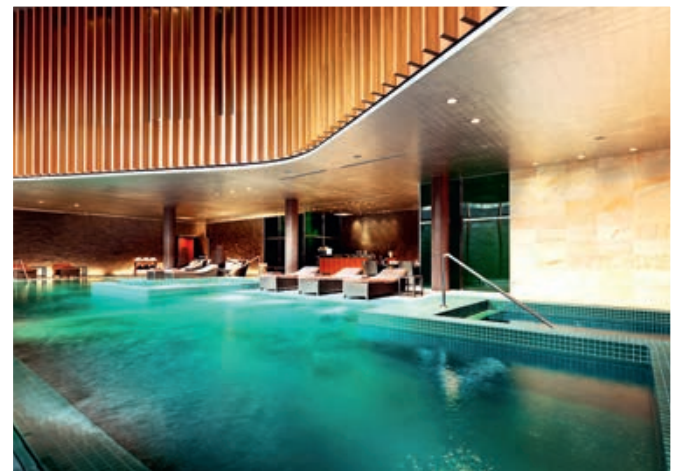
trulyasia.tv



www.tourismmalaysia.ru

BARVIKHA HOTEL & SPA

ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ДИЗАЙН-ОТЕЛЬ



65 ПРОСТОРНЫХ НОМЕРОВ С ТЕРРАСАМИ

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КУХНЯ И НЕПРЕВЗОЙДЕННЫЙ СЕРВИС

УНИКАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ ВОССТАНОВЛЕНИЯ И ОЧИЩЕНИЯ В ESPACE VITALITÉ 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, BENTLEY, BILLIONAIRE ITALIAN COUTURE, BOTTEGA VENETA, BRIONI, BVLGARI, CHLOE, CHOPARD, DE GRISOGONO, DOLCE & GABBANA, EMILIO PUCCI, ERMENEGILDO ZEGNA, FERRARI, FRETTE, GALLERY ROYAL, GIORGIO ARMANI, GRAFF, GUCCI, HARLEY-DAVIDSON, KITON, LA PERLA, LANVIN, LORO PIANA, MASERATI, MERCURY, RALPH LAUREN, ROBERTO CAVALLI, TOD'S, TOM FORD, SAINT LAURENT PARIS, БАРВИХА FASHION MARKET

