

ДЕНЬ СУРКА КУРОРТ ANANTARA PHUKET LAYAN RESORT AND SPA ЗНАКОМИТ С ПХУКЕТОМ ПО-НОВОМУ ОЛЬГА РАСТЕГАЕВА

Умберто Пиколини, шеф-повар Anantara Phuket Layan Resort & Spa:

— Я поставил перед собой понятную, но в то же время очень непростую задачу: сделать так, чтобы этот курорт стал лучшим с гастрономической точки зрения на всем Пхукете. В настоящий момент мы уже удостоены лестных отзывов от ведущих туристических изданий азиатско-

го рынка. TripAdvisor очень высоко оценивает то, что мы делаем. Многие сходятся во мнении, что у нас лучшие завтраки. Мне приятно это слышать, потому что я потратил немало сил и времени, чтобы такие отзывы стали поступать. Завтрак — важная трапеза всего дня. Многие игнорируют завтрак, но только не на отдыхе. Потому что люди приезжают получать удовольствие и никуда не спешат. Все, что мы делаем в Anantara Phuket Layan Resort & Spa, — это ручной, кропотливый труд. Я придерживаюсь концепции только свежей еды «из-под ножа». Вот почему ваш любимый бекон начнет жарить у вас на глазах только тогда, когда вы его попросите.



Туристу на заметку

История бренда Anantara ведет свое начало с 2001 года, когда в Хуахине был открыт первый отель сети, стилизованный под тайскую деревню. Гостям предлагали не только комфортабельный отдых на пляже, но и погружение в традиционную культуру страны: визиты в местные деревни, кулинарные уроки и разнообразные мастер-классы. Сохранив концепцию безмятежного отдыха в атмосфере национального колорита, Anantara сегодня принимает гостей в 34 отелях, расположенных в самых красивых уголках планеты.

www.anantara.com



в каждой из 47 вилл, расположенных прямо на пляже или в тени тропических деревьев, есть собственный бассейн

Жилой фонд

В настоящий момент на территории Anantara Phuket Layan Resort & Spa идет активная фаза строительства 15 резиденций, которые в ближайшее время будут выставлены на продажу. Каждая вилла — это минимум пять спален (площадь резиденций от 1,3 тыс. до 2,3 тыс. кв. м), полноценная кухня, закрытые и открытые зоны для отдыха, частный бассейн и фирменный сервис от Anantara. В настоящий момент полностью построены две виллы. Пока они не проданы, их можно арендовать для отдыха. На сайте компании размещен виртуальный тур по одной из резиденций.

www.residences-anantara.com

Лениться в наше время практически непозволительная роскошь. А между тем именно лень — замечательное, ресурсное состояние человека, возвращающее силы и жизненную энергию. Лениться нужно правильно: далеко от дома, например на Пхукете, у Андаманского моря, с видом на закат. В местечке под названием Anantara Phuket Layan Resort & Spa. Это новейший отель сети, открывшийся практически в заповеднике вдали от мракобесия Патонга, столичной суеты и прочего тайского колорита к северу от песчаного Банг-Тао.

Лентяев тут оберегают от внешних раздражителей (доступ на территорию курорта открыт только для постояльцев и тех, кто забронировал один из трех ресторанов). В каждой из 47 вилл, расположенных прямо на пляже или в тени тропических деревьев, есть собственный бассейн, так что на пляж, как это ни парадоксально, почти никто не ходит. В апартаментах (они чуть дешевле) личного водоема нет, но все 30 комнат выходят террасами на залив.

После активного отдыха (если таковой вообще случится), определив детей в детский клуб Chang, непременно снова нужно предаться ничегоне-

деланию, читать книги, созерцать пруд с лотосами, дремать в гамаке или отправиться в SPA. Фирменная процедура «Орхидея Лаяна» — это расслабляющая ванна с цветками королевской орхидеи, традиционный азиатский массаж горячими травяными мешочками и скраб для тела. Еще одна процедура, которой уже успел прославиться курорт, — «Сон Гуру», который можно заказать прямо на виллу.

Для активных путешественников предусмотрены уроки муай тай. Ринг в Anantara Phuket Layan хоть и вполсилы меньше стандартных площадок для традиционных боев, но и этого с лихвой хватит для пары занятий с инструктором. Еще один вариант для жаворонков — кулинарный класс по тайской кухне Spice Spoons. Начинается все в 7:30 с похода на рынок и контрольной закупки ингредиентов под руководством шеф-повара Thai Dee Plee. После возвращения два часа свободного времени — и, повязав фартук, к плите. В рамках мастер-класса будет возможность освоить четыре рецепта на выбор. Самым волнующим моментом станет, конечно же, дегустация приготовленных блюд.