ВЫСОКИЙ СЕЗОН ИДЕИ, МАРШРУТЫ, ОТКРЫТИЯ

Экскурсия в мир бурбона

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

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

Le Bristol — первый palace Франции

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

Лучшая повар в мире

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