

ДИЗАЙН-ГУРМЕ В ОТЕЛЕ ДЛЯ ГУРМАНОВ

побывал Роман Александров



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

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

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

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

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

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

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

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