

# В САДАХ «ЭПИКУРА» НОВЫЙ ГОД В LE BRISTOL



— Елка во внутреннем дворе: три метра в высоту и порядка трехсот игрушек



— Иллюминация на самой модной улице Парижа — Фобур-Сент-Оноре, главной отельной звездой которой является Le Bristol



— Гастрономический ресторан в 2011 году был переделан: теперь он получил имя — Epicure



— Эрик Фрешон для трех гастрономических точек отеля разработал три разных меню

На ступенях парижского отеля Le Bristol распустил хвост кот по имени Фа-Раон — он поселился здесь два года назад и стал таким же талисманом отеля, как и давно прописанный в «Бристоле» кролик Ипполит. Другое дело, что Ипполит — плюшевый, настоящих кроликов здесь можно встретить разве что на праздничном столе. А кот Фа-Раон живет всех живых и даже ведет блог Fa-raon`s Diary на сайте отеля. Подражает, должно быть, своему далекому предку, гофмановскому Мурру, который, в свою очередь, отсчитывал родословную от Кота в сапогах.

Кот намывает зимних гостей: Рождество и Новый год — это особое время в «Бристоле». С конца декабря все три бристолевских ресторана готовят специальные меню, предназначенные для всех, кто собирается отпраздновать эти дни в Париже, откуда бы они ни пришли, хоть из Georges V, но прежде всего, что скрывать, для своих, любимых. Тех, кто живет в номерах Le Bristol на Фобур Сент-Оноре.

К праздникам список этих номеров пополнился двумя новыми сютами. Первый не без оснований называется «Императорским», и по сути, это маленький дворец внутри отеля, выходящий в красивый внутренний сад «Бристоля». Самый большой в Париже гостиничный сют — в самый большой гостиничный сад.

Второй называется Lune de Miel, или «медовый месяц», и расположен на самом вершине отеля, над Парижем. «Месяц» с четырех балконов показывает молодоженам Эйфелеву башню, купол Собора инвалидов или Гран-Пале. К сюту на всякий случай прилагается и вторая спальня, в конце концов у каждого могут быть свои особенные представления о порядке проведения медового месяца.

Включающего, к примеру, среди прочих радостей жизни знаменитый бристолевский новогодний ужин. Едой в «Бристоле» командует 47-летний Эрик Фрешон. Его во Франции очень уважают за скромность и постоянство. Я приходил к нему в 1999-м, когда он только начинал работу в гостиничном ресторане с одной мишленовской звездой, и с тех пор возвращался не раз. В 2001 году Фрешона отметили второй звездой, два года назад — третьей. Волшебным образом, звезды его не испортили. Он ведет себя именно так, как должен вести себя знаменитый повар. Теперешние гран-шефы уже не работают на кухне, а медиазвезды. Они пишут книги, ведут телепередачи, странствуют по миру и без особых возражений дают свое имя одному ресторану за другим — в Китае, России, Америке. Это уже не повара, а

живые бренды, летающие консультанты. Фрешон, хотя и не менее знаменит, свое влияние распространяет только в пределах владений «Бристоля». Он не боится конкуренции, любит работать с такими же сильными людьми, как и он сам, и потому собрал замечательную команду своих вице-поваров, су-шефов, кондитеров, сомелье. Под его крылом не только главный гастрономический ресторан отеля, но и бар, и открытое год назад в новом крыле «Бристоля» бистро Faubourg 114, славное и вкусное место для ежедневного посещения. Все-таки haute cuisine не для обедов в рабочий полдень.

Для трех этих точек Фрешон и его повара разработали три разных праздничных меню — на Рождество и Новый год. Список блюд и расписание ужинов, как и полагаются, уже опубликованы и ставят поклонников бристолевской кухни перед непростым выбором. Хочется отведать всего — всюду интересно. Но может быть, эта единственная ночь между 2011 и 2012 годами достойна главного ресторана отеля, недавно перестроенного, расширенного и получившего имя собственное — Epicure.

Я всегда боюсь перестроек старых мест, но трансформацию бристолевского ресторана в «Эпикура» могу только похвалить. Самое главное, что в нем сейчас есть, — ощущение старинного парижского ресторана (безо всяких модернистских глупостей), как водится, с лучшими из возможных «стеклом—приборами—скатертями» (это есть у многих), но при этом не чопорного и не замшелого (что куда большая редкость). Здесь много дизайна и много искусства, но светлое и очень радостное пространство не отвлекает вас от главного и даже единственно возможного здесь занятия — служения собственным удовольствиям.

Эпикурейские наслаждения в ресторане Фрешона исключительно разнообразны и, несмотря на любое объявленное расписание, всегда неожиданны. Обеду него — новогодний сюрприз, который стоит с благодарностью принять всей семьей. Тем более что в «Бристоле» на праздник приглашены и дети. Они не любят высокую кухню, это ясно, но их не будут мучить дегустациями и портить гамбургерами с френч фризом. Детское меню тоже придумано Фрешоном в духе известной фразы «для детей, как для взрослых, только лучше», и хотел бы я, чтобы меня с детства учили есть так вкусно. И конечно, для маленьких приготовлена целая программа развлечений. Кот и кролик найдут, чем их побаловать в новогоднюю ночь.

Филлипп Варан  
www.lebristolparis.com