

Праздник живота НОВЫЙ ГОД В LE ROYAL В ЛИОНЕ

Екатерина Истомина



Эрик Фрешон
для трех гастрономи-
ческих точек
отеля разработал
три разных меню

Интерьеры
Le Royal представ-
ляют всю лионскую
историческую
промышленность:
керамику, фаянс
и ткани



LE ROYAL — главный исторический отель Лиона, города ткачей и тканей, ювелирных украшений, цветов, гастрономии, кукольных театров и антиквариата. Здание, где расположен Le Royal, было построено в 1888 году, в эпоху расцвета французской индустриализации, его хозяином и заказчиком был местный банкир. Le Royal находится на центральной площади Лиона — это la Place Bellecour, которая до начала XX века считалась самой крупной площадью в Европе. По просьбе заказчика для здания архитектор Проспер Перрэн выбрал «столичный» стиль, то есть стиль

haussmannien, названный так в честь префекта Сены, друга и соратника Наполеона III, барона Эжена Османа, человека, построившего в 1850–1860-х годах «тот самый» Париж, каким мы знаем его сейчас. Первоначально в здании размещалась редакция передовой лионской газеты Le Progres, рупора прогрессивных капиталистов. В 1912 году в здании открыли гостиницу. Сегодня отель Le Royal представляет все, чем могут и должны гордиться жители Лиона: удивительные, сложнейшие по цветам и фактурам ткани, керамика, фаянс, предметы



интерьера из дерева и камня. В определенной степени интерьеры Le Royal (их выполнил Пьер-Ив Рошон) напоминают о классическом южном Провансе, только в данном случае с поправкой на город: белые «крестьянские» стены соседствуют с деревянными панелями, а также с панелями, обшитыми гобеленовой тканью. Почти в каждом помещении Le Royal есть настоящий, а не игрушечный камин: возле него — плетеные корзины с березовыми дровами. Словом, это старая, добрая, честная, трудолюбивая и «чуть-чуть» провинциальная Франция: в отельном ресторане — выставка керамики, в коридорах и холлах второго этажа — экспозиция шелковых платков, заключенных в рамки.

Кстати, именно в Лионе, исторической столице ткачества, располагаются мастерские, где делают знаменитые шелковые платки Hermès. Но те, что показаны в Le Royal, ничуть не уступают фирменным «каре». Именно в Лионе производят столовое серебро, а также украшения для Cartier, Van Cleef & Arpels, Fred, Chaumet, великих ювелирных домов Франции. Вот почему мелочи в столовой (приборы, ювелирная посуда), в ванных комнатах, в баре, в гостиной и библиотеке безукоризненны. Лион — город антикваров, центральная антикварная улица начинается в трех минутах от крыльца Le Royal: старинные книги, посуда, светильники, ковры, украшения, столовые приборы, винтажная одежда — по ценам, куда более низким, чем в Париже.

Как мы уже сказали выше, Лион — город классической французской гастрономии, столица истинно французской еды — от устриц и морепродуктов до мясных и рыбных тартаров, фермерских куриных ножек, гусиной печени, лягушачьих лапок, сыров и ветчины. В Лионе активно пьют великие французские вина, а также варят свое собственное пиво. Это артистический напиток светлого хлебного цвета, не уступающий харизматичным бельгийским образцам.

Le Royal занимает особенное гастрономическое положение: здесь располагается штаб-квартира Поля Бокюза, великого гуру французской кухни. Впрочем, это не только штаб-квартира, где привык работать мастер, этот «гастрономический Кристиан Диор», но и еще производственная площадка для учащихся его института (L'Institut Paul Bocuse). Такая практика — тренировки на постояльцах, дело привычное. Старый мэтр известен требовательностью: его ученики, работающие в обслуживании и на кухне гостиничного ресторана Cote Cuisine, воспитаны в строгости. Зато самый простой завтрак в Cote Cuisine — яичница, ветчина, хлеб, сыр, кофе, масло — выглядит просто, красиво, традиционно и столь вкусно, что эту нехитрую древнюю трапезу можно поменять на все церемонные ужины Парижа.

www.lyonhotel-leroyal.com