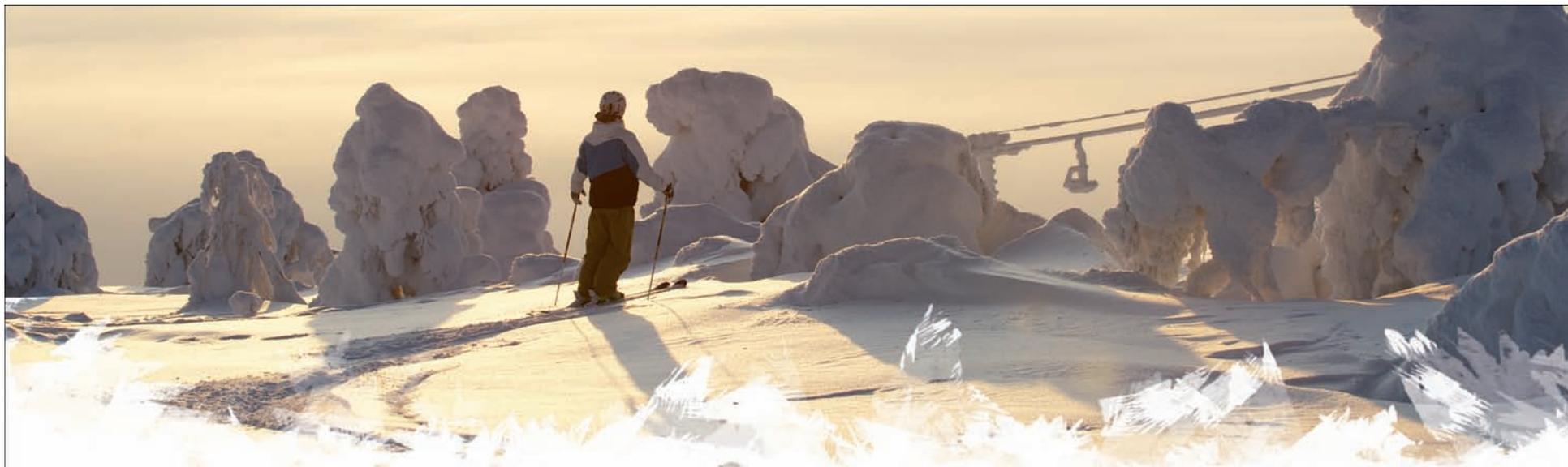


Здесь проходили и проходят самые известные события и банкеты, здесь регулярно бывают звезды тенниса и кинозвезды. Здесь проходила свадьба принца Монако Альберта II. Поэтому неудивительно, что на празднование 25-летия «Людовика XV», которое состоится с 16 по 18 ноября, съедутся 240 самых знаменитых шеф-поваров из мира, на долю которых приходится 300 мишленовских звезд.

На этот раз главной цифрой в Монако станет «25»: в честь 25-летия «Людовика XV» 25 лучших поставщиков предоставят свои продукты в распоряжение лучших шеф-поваров, среди которых будут и лучший французский повар Жоэль Робюшон, и датский звездный шеф из «Нормы» Рене Редзепи, и гранд-дамы Эллен Дарроз, Анн-Софи Пик и Елена Арзак. Россию будет представлять Анатолий Комм, хотя свой единственный ресторан в России Ален Дюкасс открыл не в Москве, а в Петербурге. Это miX в отеле W, которому в 2012 году исполнился всего год. Но и этого времени хватило, чтобы «крестный отец» французской кухни (так часто называют Дюкасса, в дополнение к «императору» Полю Бокюзу и «повару века» Жоэлю Робюшону) Дюкасс совершил свою собственную русскую революцию, с самого начала заявив о приверженности к местным продуктам. Этим он весьма озадачил питерских рестораторов, всегда сокрушавшихся по поводу отсутствия достойных национальных производителей.

Такой политики защитник природы и тех, кто с нею связан (фермеров, рыболовов, сборщиков ягод, грибов и кореньев, виноделов), Дюкасс придерживается во всех странах. И дело не только в том, что местному продукту требуется меньше времени и затрат на энергоносители для поступления на кухню ресторана, а следовательно, атмосфера планеты меньше загрязняется. С местными продуктами легче соблюдать сезонность, их не надо морозить, а с поставщиками проще общаться. И на петербургской кухне, как и во всех остальных дюкассовских заведениях, в 2012 году готовят блюда в честь «королевского» юбилея. В их числе — Baba a l' Armagnac, петербургская версия знаменитой Baba au Rhum («Ром-бабы») из «Людовика XV». Ее Ален Дюкасс — главный пропагандист французской кухни в мире — считает своим фирменным десертом и при случае с удовольствием готовит. Из местных — не считая арманьяка — продуктов.



## НОВЫЙ ГОД В ЛАПЛАНДИИ НА ФИНСКОМ ГОРНОЛЫЖНОМ КУРОРТЕ ПЮХЯ!

Отличные склоны, уютные коттеджи и апартаменты и много снега!

Бронируйте по-русски онлайн: [www.ski-inn.fi](http://www.ski-inn.fi), Все о курорте Пюхя: [ski.pyhafinland.ru](http://ski.pyhafinland.ru)

Новогодние туры в Пюхя с прямым перелетом из Москвы предлагает турфирма Лабиринт: [www.labyrinth.travel](http://www.labyrinth.travel)

**PYHÄBOOKING\***  
+358 8 8600 450, [sales@pyha.fi](mailto:sales@pyha.fi)  
**SKI.PYHAFINLAND.RU**

 **TRAVEL COMPANY**  
**LABIRINT**  
[www.labyrinth.travel](http://www.labyrinth.travel)  
Тел. +7 (495) 972-87-33

**RUKA!** **ПЮХЯ**  
ski.ruka.fi ski.pyha.fi

PASSION FOR **SKIING\***