



ЦВЕТОВАЯ ГАММА ОТДЕЛКИ НОМЕРОВ ПОСТРОЕНА НА КОНТРАСТНЫХ СОЧЕТАНИЯХ



САУНА С ВИДОМ

В этом отеле ставка сделана на моду: здесь в каждом номере можно полистать последние выпуски Vogue, книги о стиле и лукбуки известных дизайнеров. И это неудивительно, ведь отель находится в окружении люксовых бутиков. Он также близок к богемному району Саблон, куда стекаются адепты старины и любители искусства, чтобы посетить множество местных антикварных лавок, блошинный рынок, дизайнерские галереи и лучшие шоколадные ателье.

Само здание отеля было построено в 1970-х годах и долгое время принадлежало сети Hilton. В 2011 году двадцатисемитажный небоскреб выкупила шведская группа Pandox AB, решив полностью модернизировать помещения гостиницы. В своем современном виде The Hotel Brussels существует всего два года — с середины 2013-го.

Основная задача тех, кто занимался обновлением, заключалась в создании современного и модного дизайна номеров. Дизайнеры испанского бюро GCA решили сыграть на так называемом wow-эффекте: все внутренние помещения отеля (коридоры, лобби, бар) выполнены в темных тонах, но когда гость заходит в номер и включает свет — его ослепляет белизна интерьера. Дополняет дизайн — и даже становится его элементом — панорамный вид на Брюссель, открывающийся с верхних этажей. Панорамой города можно также полюбоваться из окон сауны, тренажерного зала и лаунжа на 23-м и 24-м этажах.

Надо сказать, что отель привлекает не только любителей шопинга и туристов. В нем создана современная инфраструктура и для деловых встреч — в 2014 году он был признан лучшим бизнес-отелем Бельгии. Возможно, поэтому во время своего визита в страну его выбрал Барак Обама.

Понятно, что модернизации подверглись не только номера, но и ресторан отеля — сегодня кухню возглавляет известный бельгийский шеф-повар Пьер Бальтазар. В его послужном списке — рестораны отелей Radisson, Dorint Bruxelles, Dorint Quellenhof, поработал он и региональным шеф-поваром стран Бенилюкс при Совете Евросоюза, где на протяжении десяти лет готовил обеды для глав государств.

Господин Бальтазар разработал авторскую концепцию, которая позволила переосмыслить традиционные правила приготовления блюд в гостиничных ресторанах. Она заключается в следующем. В меню The Restaurant входят девять сезонных продуктов, которые подразделяются на три категории: рыба, мясо и вегетариан-

ские блюда. Весной, например, в основе меню были яйца, злаки, лобстер в сочетании с цитрусовыми, гребешки, дорадо, морской язык, говяжье филе, зоб телят и голубь. В свою команду господин Бальтазар привлек трех зарубежных поваров: Макарену де-Кастро с острова Майорка (владелица и шеф ресторана Jardin с одной звездой Michelin), француза Микаэля Фюльси из ресторана Les Terrailers (одна звезда Michelin) и тайца Ота Сомбата из парижского Auh Trois Nagas. Каждый из них готовит блюда из этих девяти продуктов в соответствии со своей гастрономической культурой — всего получается 27 вариантов. Таким образом, воплощается непереносимая составляющая концепции — приготовление интернациональных блюд: как классических, так и авангардных вариантов из испанской, французской и тайской кухни. Можно, например, попробовать яичный рулет с черными грибами, кальмарами и тайскими специями, зоб телят с цуккини и малиной или жаркое из голубя с красным карри, шпинатом и добавлением кокосового молока. Одно из нерушимых правил заведения — раз в год меняется один из поваров, соответственно, на смену ему приходит мастер из другой страны.

Кстати, авиакомпания Brussels Airlines возобновила прямые перелеты между Петербургом и Брюсселем. Теперь до столицы Фландрии можно добраться всего за три часа. ■



ИЗ РЕСТОРАННОГО ОКНА, ПОХОЖЕГО НА ОРАНЖЕРЕЙНОЕ, ОТКРЫВАЕТСЯ ВИД НА БРЮССЕЛЬСКИЙ ПАРК PARC D'EGMOND



«ЗОЛОТАЯ КОМНАТА» В РЕСТОРАНЕ THE RESTAURANT



НА ОТКРЫТОЙ КУХНЕ РЕСТОРАНА РАБОТАЕТ КОМАНДА ПОВАРОВ, ВОЗГЛАВЛЯЕМАЯ ИЗВЕСТНЫМ БЕЛЬГИЙСКИМ ШЕФОМ ПЬЕРОМ БАЛЬТАЗАРОМ

ОТЕЛИ МИРА