

СДЕЛАНО СО ВКУСОМ

РОЖДЕСТВО В THE DORCHESTER

МАРИЯ ЛЕДНЕВА



Лондонский отель The Dorchester к праздничному сезону подготовился с британской основательностью. Повсюду рождественские венки, елки, украшенные в медно-оранжевой гамме, мириады огоньков гирлянд. Но на визуальном эффекте в отеле решили не останавливаться и уделили не меньше внимания вкусу Рождества.

Вкус праздника по The Dorchester — это конфи из утиной печени, лангустин с икрой и цитрусом, норфолкская индейка, хартфордширский биф веллингтон, цитрусовое парфе и шоколадный пудинг. И, разумеется, один из главных рождественских десертов — традиционное полено. Все эти деликатесы — в праздничном меню ресторана The Grill.

Это и сладкий запах и вкус карамели кондитерского магазина Sweet Shop, в котором на каждое Рождество предлагают что-нибудь особенное. На сей раз самое интересное сезонное предложение — возможность изготовить леденцы по индивидуальному заказу.

Но главный вкус праздника в The Dorchester — это вкус имбирного пряника. Отель решил возродить свою старую традицию и снова выпекать пряничные домики. Домик был бы просто домиком, если бы дело происходило в любой другой стране. В The Dorchester снова сработала британская основательность и любовь к традициям — хоть к следованию старым, хоть к закладыванию новых. Так вот, пряничный домик — это большая кондитерская стройка: проект аж на пять лет. Сам домик, выпеченный в 2015-м, — отель в миниатюре: он создан по принципу кукольного домика, а на оборотной стороне его задней стенки кондитеры воссоздали фасад отеля. Домик составлен из миниатюрных копий лучших сыотов, бального зала и ресторанов The Promenade и The Grill. Выпекать сразу весь отель не стали: каждый год будет создаваться пряничный домик большего размера, в который будут добавляться новые комнаты, пока мир не увидит весь пряничный отель. Ну а через пять лет можно будет сделать легкое обновление интерьеров — и начать печь сначала, комнату за комнатой.