

НА ВЕРШИНЕ УСПЕХА L'AROGEE В КУРШЕВЕЛЕ ЮЛИЯ КЕРНЕР



В коллекции отелей семьи Oetker куршевельский L'Arøgee — первое альпийское шале, однако все, что отличает остальные гостиницы группы от конкурентов, здесь есть: особый стиль обслуживания (при всей вышколенности персонала, что называется, душевный — примерно как в английском сериале «Аббатство Даунтон»), изысканный, но не чопорный дизайн и отменная кухня. Интерьеру, вполне традиционному для шале, придали едва заметный восточный колорит, намекая на то, что в коллекции Oetker имеется и марокканский отель. Ориентальная тема угадывается в полах из наборного черного паркета и даже в узорчатых символах L'Arøgee, которые украшают спинки кроватей, стулья и некоторые светильники. Полы в номерах, напротив, устланы совершенно европейского вида черно-белым шерстяным покрытием, напоминающим плед, изголовья кроватей обиты красной или зеленой кожей, а сиденья деревянных стульев в альпийском стиле — пушистой белой овчиной. Цветочные композиции украшают не только холлы и ресторан, но и все комнаты в номерах, включая ванные. Около кроватей стоят небольшие хрустальные стаканы с белоснежными крокусами, в гостиных — орхидеи, пучки тонких зеленых веток, напоминающих бамбук, а также растения, похожие на кустики разросшегося мха. Все это разнообразие выглядит очень мило. Обслуживающий персонал перекочевал в L'Arøgee из других отелей группы, которые закрываются на зиму: Hotel du Cap Eden Roc и Chateau Saint-

Martin. Таким образом, выиграли как летние отели Oetker Collection, так и зимний, куршевельский: персонал занят круглый год, а постоянным клиентам не приходится привыкать к новым лицам.

L'Arøgee стоит прямо на горе, благодаря чему на лыжи можно вставать, едва выйдя из дверей ski room. Спуститься же в раздевалку можно из номера, прямо в тапках. Пока вас буквально вдевают в ботинки — и нагибаться не приходится, — можно выпить кофе или свежесжатого апельсинового сока и съесть круассан. Что же касается обедов и ужинов, то помимо отличного ресторана — в меру креативного, в меру традиционного Le Comptoir de L'Arøgee, в декабре в отеле открывается новый, японский, ресторан Koogi (что означает «Лед»). Пообедать здесь можно будет прямо за барной стойкой. В меню — неперенные суши, блюда из говядины вагю и морепродуктов.

Мы употребляем слово «апогей» не только для обозначения наиболее удаленной от центра Земли точки орбиты Луны, но и когда хотим указать на пик расцвета чего-либо, на высшее достижение. Назвав «Апогеем» отель, да еще в Куршевеле, его создатели рисковали: они ведь тем самым недвусмысленно намекали, что претендуют на звание лучшего отеля в окрестностях курорта. Но с ними не поспоришь — L'Arøgee действительно хорош: оказавшись здесь однажды, на следующий год непременно вернешься опять.