

Заложили фундамент

В 2019 году в Москве ожидается открытие Bvlgari Hotel, соглашение о строительстве которого подписано весной текущего года в Москве Алексеем Богачевым, инвестором проекта, и Жан-Кристофом Бабеном, CEO компании Bvlgari Group. Это будет седьмой по счету Bvlgari Hotel в мире: уже открыты гостиницы в Милане, на Бали и в Лондоне, а на 2017 год запланировано открытие отелей в Шанхае, Пекине и Дубае. Bvlgari Hotel разместится в самом центре города — в 300 м от Кремля и Красной площади и неподалеку от Московской государственной консерватории им. П. И. Чайковского. В отеле будет 65 номеров и сьютов, включая Bvlgari Suite площадью 300 кв. м с 600-метровой террасой на крыше с видом на Москву и Кремль. Кроме того, здесь откроются ресторан и бар Bvlgari, а также SPA площадью 1,6 тыс. кв. м с 25-метровым бассейном.



Новый шеф

С марта этого года кухней в рыбном ресторане Le Vistamar, расположенном в знаменитом отеле Hermitage Monte-Carlo, заведует уроженец Эльзаса Бенуа Витц. Свою карьеру он начал в 1980-х годах — сначала под руководством Поля Бокюза в Лионе, затем в ресторанах Pre Catelan в Париже и Louis XV, где трудился под руководством знаменитого Алена Дюкасса. Проработав три года в Louis XV, Бенуа продолжил кулинарную деятельность в ресторане Residence de La Pinede в Сен-Тропе, затем у Люсьена Барьера в Ментоне. В 1993 году он вернулся в Louis XV и работал там до 1995-го. В 1996-м, после года работы в качестве помощника шеф-повара в ресторане Hostellerie du Vallon de Valrugues в Сен-Реми-де-Прованс, Бенуа Витц был назначен Аленом Дюкассом на должность шеф-повара в ресторане la Bastide de Moustiers и занимал ее четыре года. Затем Витц работал шеф-поваром в l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle, и в 2006 году ресторан завоевал звезду Мишлена. Шеф — сторонник средиземноморской кухни, утонченной и одновременно аутентичной, он предлагает сезонное меню, в котором представлены такие блюда, как Salade printemps (салат с омаром и свежими травами) и Merlu de ligne (мерлуза с укропом). Ресторан Le Vistamar открыт ежедневно на завтраки и ужины. Адрес: Square Beaumarchais, Avenue Princesse Alice, 98000 Monaco.



День и ночь: новые часы Blancpain

Часы Jour Nuit («День/ночь») из женской коллекции Blancpain отличаются новым калибром, созданным на базе калибра 1150, и большим диаметром механизма, в котором предусмотрены два ретроградных указателя.

У новых Jour Nuit диаметром 40 мм перламутровый циферблат, разделенный на три части в четырех уровнях, что создает впечатление визуальной глубины, и поворачивающийся два раза в сутки диск индикации «день/ночь». Каждое изменение диска проходит в течение четырех минут — чтобы успеть полюбоваться оформлением сразу двух полушарий. Смену дня и ночи символизируют различные оттенки синего цвета, нанесенные на перламутр, Луна на циферблате мерцает 50 бриллиантами, Солнце — 50 желтыми сапфирами, звездное небо украшено 14 бриллиантами. При создании циферблата Jour Nuit был использован целый ряд художественных приемов: la decalque (нанесение материала), le champléve (выемчатая эмаль) и le marquage (интегрирование фрагментов орнамента в перламутр).

THEODENT™

a REVOLUTION in oral care

ПЕРВАЯ ЗУБНАЯ ПАСТА НА ОСНОВЕ ТЕОБРОМИНА-ЭКСТРАКТА, ПОЛУЧАЕМОГО ИЗ КАКАО-БОБОВ

INNOVATION TECHNOLOGY **rennou™**

реклама



Восстановление структуры и плотности зубной эмали. Решение проблемы чувствительности за 7 дней. Кристально чистые и гладкие зубы в течение дня. Без фтора и SLS.

www.theodent.ru

