

booking

ПАРИЖ LE BRISTOL



В Новый год хочется сказки. Только без ряженных и не очень трезвых Дедов Морозов и Снегурочек, курантов, оливье, а с гигантской елкой, смехом, музыкой, звоном бокалов, роскошными интерьерами и исполнением желаний. Если и вам хочется такой сказки, то направление на Новый год выбрано: это отель Le Bristol в Париже.

Le Bristol — это один из первых отелей в Париже, получивших звание palace (дворец), которое заменяет во Франции отельные «5+». Особняк был построен еще в XVIII веке, а отель в нем впервые открыл Ипполит Жамме (поэтому плюшевых зайцев, которых выдают всем маленьким гостям, зовут Ипполитами). Отель постоянно расширяется, сейчас тут 90 номеров и 100 люксов. С 1978 года Le Bristol принадлежит компании Oetker Collection. Это семейство мы знаем по продукции Dr Oetker, и отели — лишь малая часть бизнес-империи. Вероятно, не самая прибыльная, но зато самая любимая. По слухам, все номера в Le Bristol оформляет сама Майя Эткер, поэтому никакого сетевого однообразия и безликости, все тщательно продумано, все ткани подобраны, все детали продуманы. В Oetker Collection сейчас входит десять отелей, но назвать это отельной сетью было бы неправильно. Семейство Oetker придирчиво выбирает свои отели и пестует индивидуальность каждого. Это обязательно должны быть особняки с историей, расположенные в центре, с садом и видом. Хорошая кухня и высококлассный сервис — обязательные условия.

Несмотря на всю роскошь особняка XVIII века, гостей из списка А, невзирая даже на то, что тут постоянно проходят съемки: то Vogue делает шутинг на лестнице в стиле модерн, то Вуди Аллен снимает очередной фильм (тут были сняты многие сцены «Полночи в Париже»), в Le Bristol все уютно и по-домашнему. По лобби бродит бирманский кот Фараон, детям раздают сладости и плюшевые игрушки, в номере гостей ждут шампанское и их любимые цветы.

Для рождественского и новогоднего ужинов шеф-повар Ericure Эрик Фрешон обязательно придумает какое-нибудь сногшибательное праздничное меню. Что в нем будет — пока секрет. Фрешон с Ericure, кстати, сейчас отмечают 20-летие отношений, которые последние десять лет освящены еще и тремя звездами Michelin. Маэстро предлагает гостям дегустационный сет из восьми блюд, которые становились хитами за эти 20 лет. В меню, конечно, присутствует и пулярка по-бресски, любимая экс-президентом Франции Николя Саркози, который оба раза праздновал здесь победу на выборах.

Недавно Ericure переехал: теперь его окна выходят в сад, что не может не нравиться гостям. Но ресторан и без того был всегда перебукирован, поэтому для тех, кто отчаялся туда попасть, в новом крыле несколько лет назад открыли brasserie 114 Faubourg. Она попроще и не требует вечерних нарядов, но и тут кухней заведует Эрик Фрешон.

Кухня Ericure отчасти перешла на самообслуживание. В этом году здесь появилась небольшая мельница, и теперь хлеб пекут из собственной муки. Шоколад и конфеты тоже производят на месте. Того и гляди в саду начнут выращивать пряные травы или заведут пасеку.



Для тех, кто не мыслит 31 декабря без «Щелкунчика», предлагаем равноценную замену: в Opera Bastille дадут в этот вечер «Раймонду» в сценографии Рудольфа Нуриева, а в Opera Garnier — балет «Парк» Анжелена Прельжокажа на музыку Моцарта (премьера состоится 6 декабря). И консьержи Le Bristol добудут вам лучшие места.

А еще они подготовят подарки, если вам некогда, и спрячут их под елку. Или вы можете заказать приятные мелочи в бутике отельной компании Oetker Collection под названием Eden Being — тут каждый раз придумывают новые серии вещей, которые можно купить только в отеле и которые еще долго будут напоминать вам о волшебной сказке.

В новогоднюю ночь вы выйдете в небольшой французский сад отеля, в парижском небе будут догорать фейерверки, у вас в руках будет бокал с Louis Roederer, и вы загадаете желание, которое обязательно сбудется.

Наталья Морозова