

Fauchon L'Hotel: в стиле гурманского бренда

Первый парижский отель под брендом Fauchon соединил две составляющие знаменитого французского l'art de vivre — искусства жить: гастрономию и гостеприимство

Елена Федотова |



СПА-САЛОН



РЕСТОРАН GRAND CAFE

ПЯТИЗВЕЗДОЧНОМУ

отелю Fauchon всего год, а знаменитому бутику деликатесов под этой маркой — уже больше 130 лет. Сам бренд стал национальным достоянием Франции и поднялся на один пьедестал с Chanel, Christian Dior, Citroene, Louis Roederer... Конечно, концепция нового парижского отеля связана с гастрономией — тем не менее, он имеет свой особенный стиль, в чем-то новаторский, и без сомнения, остроумный. Но положила начало всему любовь французов к хорошей еде.

В 1880 году на площади Мадлен в Париже появился молодой бакалейщик Огюст Фошон (Fauchon) — он торговал прямо на улице со своей тележки, нагруженной свежими овощами, зеленью и фруктами. Уличная торговля шла бойко, жители не только этой части Парижа его знали и привечали. И в 1886 году Фошон уже смог открыть магазинчик, сделав ставку на деликатесы и редкие продукты. Четыре года спустя Огюст Фошон откры-

вает свои винные погреба — они быстро стали известными, благодаря тщательно продуманному ассортименту (к 1908 году в них насчитывалось 800 тыс. бутылок). В 1898-м начинает работать чайный салон, который и сегодня знаменит многочисленными сортами чая. Считается, что именно его хозяин познакомил французов с английским обычаем five-o'clock. Огюст Фошон умер глубоким стариком в 1945 году, а в 1952 году его дети продали компанию.

Потом у компании были разные владельцы, она приобрела мировую известность, благодаря собственному производству продуктов высочайшего ка-

чества и работе с авторитетными поставщиками. Компания переживала разные времена, взлеты и падения, расширяла свой бизнес, меняла концепцию и налаживала партнерские отношения — у нее большая история. Сегодня Fauchon — это настоящая империя: бутики изысканных продуктов под этим брендом работают в 23 странах и представляют целую философию качества жизни. А главный бутик на площади Мадлен, признанный меккой изысканной французской гастрономии, до сих пор поражает изобилием продуктов и вин со всего мира, своими знаменитыми пирожными и шоколадом, а еще фирменной цветовой гаммой — со-

четанием черного, мадженты, розового и белого.

На площадь Мадлен выходит и часть здания Fauchon L'Hotel. (В 2015 году компания приняла новую стратегию и намерена развивать Fauchon Hospitality — сеть бутик-отелей и сферу роскошного гостеприимства). Трудно вообразить, что скрывается за классическим фасадом эпохи барона Османа! Внутренней перестройкой здания и дизайном интерьеров занимался знаменитый французский архитектор Ришар Мартине — он также руководил работами по реновации и восстановлению Hotel de Paris в Монте-Карло, Hotel de Crillon и Shangri-La Hotel в Париже.