

Александр Кулиш,
заядлый путешественник,
автор телеграм-канала
Globe Trotter



У одного моего знакомого есть хобби — путешествуя, он посещает рестораны с наградами. Он побывал, кажется, везде, где стоило побывать с точки зрения гастрономии, от Японии до Страны Басков. Недавно он написал в запрещенной сети: «Если вы впервые в Париже и у вас есть время только на один ресторан — без сомнений рекомендую вам L'Épicure Эрика Фрешона, лучший из лучших среди ресторанов традиционной французской высокой кухни». Я это мнение полностью разделяю. Чтобы понять современную кухню, надо начинать с основ. А лучше, чем Фрешон, эти основы мало кто себе представляет: его бресская пулярка — безусловный эталон. Да и вообще высокую кухню

изобрели во Франции, поэтому L'Épicure — идеальный выбор. К тому же ресторан расположен в парижском отеле-дворце Le Bristol. В то время как гостиница олицетворяет собой все лучшее во французском гостеприимстве, ресторан — бастион кулинарной традиции.

Так, однако, происходит далеко не во всех роскошных отелях. Отель класса люкс не всегда символ высокой, да и в принципе какой бы то ни было гастрономии. Глобализация приводит к тому, что отели в своих ресторанах предлагают усредненное меню международной кухни, стремясь угодить всем подряд. Неизменные салат «Цезарь», бургер, спагетти болоньезе и переваренное (если дело происходит не в Италии) ризотто вы сможете заказать, даже не заглядывая в меню, — эти блюда там точно будут. Все это делает большинство гостиничных ресторанов бесхарактерными. Такова уж судьба формата: еда должна быть безопасной, нейтральной и понятной гостям из любой точки мира. И лишь настоящие авторы способны изобрести такой бургер, чтобы он понравился и детям, и гурманам. В выигрыше оказываются отели, сделавшие ставку на авторов. Так было в отеле Métropole Monte-Carlo со времен легендарного Жюэля Робюшона, традиции которого продолжает сегодня его ученик Кристоф Кюссак. Стратегии глобального сотрудничества со звездным шефом придерживаются самые прозорливые международные сети: отели Bulgari запускают по всему миру рестораны с Нико Ромито, а Cheval Blanc — с Арно Донкелем. Но бывает и наоборот: великий шеф становится отельером. И здесь практика показывает, что рестораторы лучше разбираются в гостеприимстве, чем отельеры в гастрономии. Недаром лучшие генеральные менеджеры — выходцы из отдела, управляющего гостиничными ресторанами. Отели шефы открывают в тот момент, когда их ресторан становится точкой притяжения для гостей, приехавших издалека и которым неплохо бы где-то поселиться. Идеальный пример такого ресторана — легендарный Michel Guérard одноименного шефа, основоположника новой французской кухни, в ему же принадлежащем отеле Les Prés d'Eugénie в Ландах. Мишель Герар в 1972 году женился на дочери основателя бренда Biotherm Кристин Бартелеми, семье которой принадлежало несколько спа во Франции. Молодожены переехали в крошечный городок Эжени-Ле-Бен, где им достался в управление не слишком успешный спа-центр. Пока Кристин повышала уровень спа-процедур, Герар изобрел cuisine minceur — облегченную версию традиционно тяжелой французской кухни. И вместе они вдохнули душу в отель, который в итоге стал местом паломничества гурманов со всего мира.

В общем, когда дело касается еды, значение имеет только талантливый шеф на кухне. А отель — это лишь стены, которые способны украсить вам изысканный ужин роскошной обстановкой, дать повод нарядиться, придать более высокий статус походу в ресторан — и увеличить сумму в счете. →

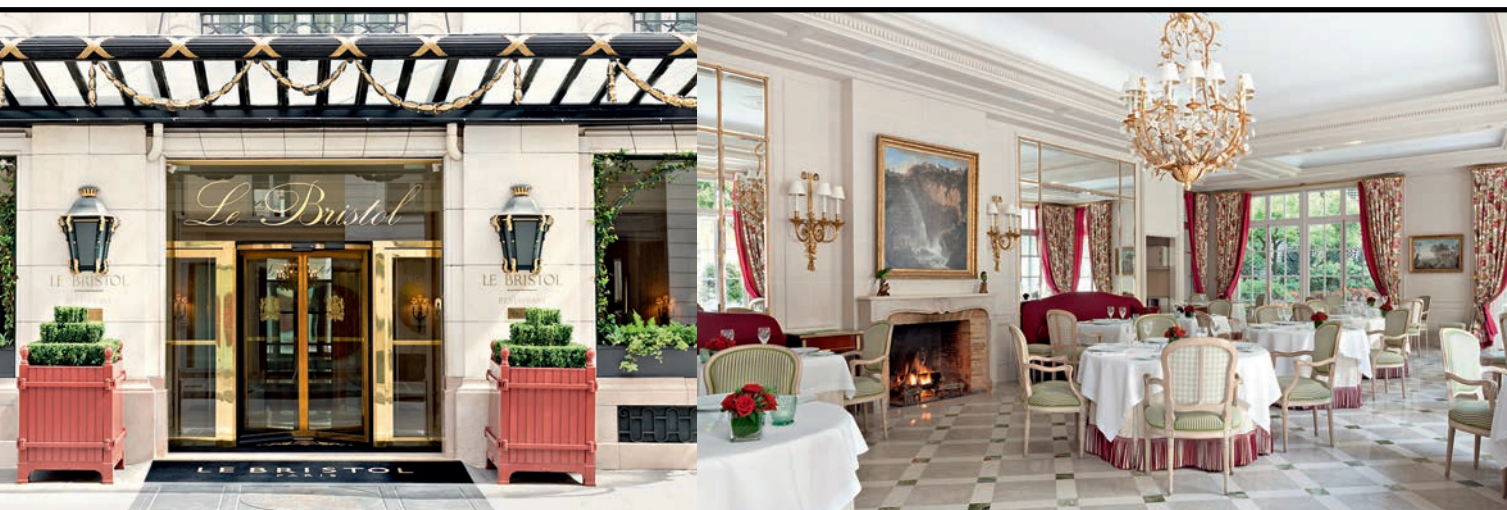
Маршрутом ГУРМАНА



Великие рестораны не всегда расположены в великих отелях. Но если это так и вам удалось спланировать свое путешествие с гастрономическим прицелом, вы будете вознаграждены дважды.

ТЕКСТ: ЕКАТЕРИНА ЕЛИСТРАТОВА

LE BRISTOL Париж, Франция



Выбрав в качестве точки отсчета своего гастропутешествия парижский Le Bristol, вы убиваете одним выстрелом всех зайцев. Отель-дворец, идеально расположенный в самом центре города, много лет считается эталоном качества в индустрии высокого гостеприимства. В то время как рестораны отеля, которые с 1999 года возглавляет великий Эрик Фрешон, за последние 20 лет украсили целые

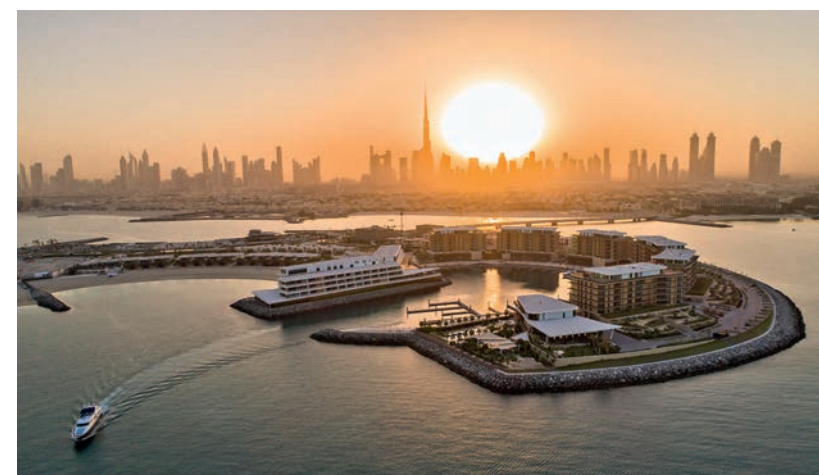
четыре звезды «Мишлен». Итак, поселившись здесь, вы должны: попробовать в Epicure блюда, ставшие частью гастрономического достояния страны; заказать в номер «завтрак с Пикассо», то есть съесть знаменитые яйца с кленовым сиропом и икрой, любясь подлинником картины «Дом в Жуан-ле-Пен»; и наконец, узнать, как пекут «живой» хлеб из муки, намеленной здесь, на мельнице в «Бристоле».



BULGARI RESORT Дубай, ОАЭ



Ресторан Il Ristorante Niko Romito в отеле Bulgari Resort Dubai создан по образу и подобию своего знаменитого «собрата» в Bulgari Hotel Milano. Концепт, воплощенный любимым шефом семейства Булгари Нико Ромито, обладателем звезды «Мишлен», прославляет искусство made in Italy. Его меню, специально разработанное для дубайского отеля, демонстрирует философию уникального синтеза простоты и качества, характерные для высокой итальянской кухни.



ANANTARA SIAM Бангкок, Таиланд

Находясь в самом сердце Азии, можно отведать не только превосходные местные специалитеты, но и достойнейшие образцы итальянской кухни гурме. В Anantara Siam Bangkok Hotel совсем недавно после реновации открылся ресторан Biscotti, входящий в гид Michelin Bangkok и вот уже 20 лет являющийся образцом изы-

сканной итальянской кухни на гастрономической сцене города. Новое авторское меню представил шеф-повар Кевин Монторфано, успевший отточить поварские навыки в самых престижных ресторанах мира от ОАЭ до Испании. Его закуски и десерты — это всегда удивительное сочетание вкусовых и визуальных вау-эффектов.



HOTEL LUNGARNO Флоренция, Италия



Именно в этом отеле находится ресторан, который обожают все — и туристы, и местные. Для последних он просто «Би-Эс-Джей», хотя полное имя заведения, увенчанного одной звездой «Мишлен», Borgo San Jacopo. Стены украшают скетчи и фотографии мастера Сальваторе Феррагамо, чья семье принадлежат отели Lungarno Collection, а тарелки гостей — легкие и жизне-радостные творения шефа Клаудио Менгони. Про вид за окном просто молчим.



HOTEL METROPOLE Монте-Карло, Монако

Les Ambassadeurs by Christophe Cussac — новый адрес на карте для гурманов. Этим летом в отеле Métropole Monte-Carlo открылся ресторан, кухню которого возглавил «мишленовский» шеф-повар Кристоф Кюссак, много лет проработавший бок о бок с живой легендой — Жюэлем Робюшоном. Название ресторана переводится как «Посланники», что неслучайно. Это оммаж местному ресторану 20-х годов, ставшему символом француз-

ской гастрономии тех лет. Роскошной и одновременно теплой, расслабленной атмосфере в интерьерах посетители обязаны другой мировой легенде — дизайнеру Жаку Гарсии. Современная концепция с открытой кухней, «стирающая» границы между гостями и поварами, дает возможность наблюдать за искусством кулинарии в деталях, а золото и бронза отсылают к классическому стилю Hôtel Métropole Monte-Carlo.



ÇIRAGAN PALACE KEMPINSKI Стамбул, Турция



Ресторан с лучшим в Стамбуле видом на Босфор расположен в историческом Çiragan Palace. В его названии Тугра содержится прямая отсылка к каллиграфической подписи османских султанов. Тугра изображена и на посуде, специально изготовленной на заказ для ресторана. Начать знакомство с турецкой кухней и с самим городом в этом отеле — лучшая идея для гастропутешествия.

