



ПРОЗРАЧНАЯ ЖИЗНЬ
КУЛИНАРНОЙ ШКОЛЫ
ECOLE RITZ ESCOFFIER



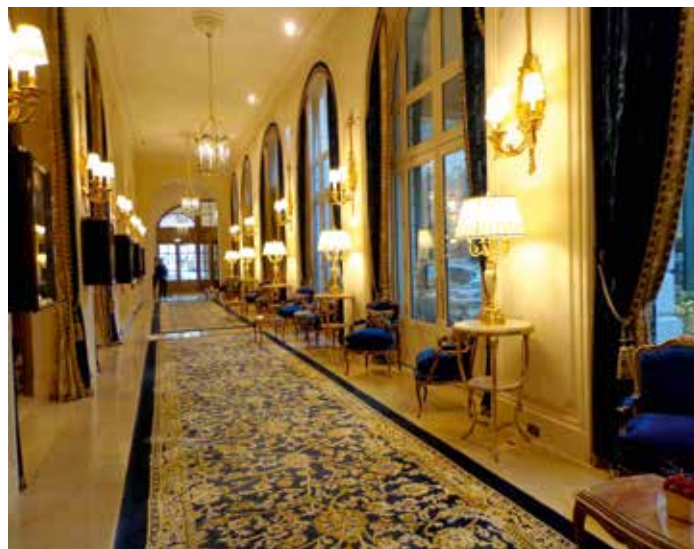
РЕСТОРАН L'ESPADON

тектором Сезар Риц. Первая ванна была установлена в номере принца Уэльского накануне его визита. Интересно также, что до сих пор цвет постельного белья в «Рице» — не белый, а нежно-персиковый. Это чтобы выгодно оттенять цвет женской кожи — такие вот изыски. На наволочке вышиваются инициалы гостя — эти помеченные гладью постельные принадлежности хранятся в специальном архиве до следующего визита.

Конечно, «Риц» неотделим и от имени Габриэль Шанель. Великая мадемуазель прожила здесь 34 года, до конца своих дней, и с ней связана целая эпоха в жизни отеля и Парижа. В сюите «Кокко Шанель», дизайном которого занимался модный дом Chanel, сохранены ее вещи: редкие фотографии, лакированные ширмы, украшенные позолотой зеркала, перламутровый комод... На стенах в коридоре и в гостиной — рисунки Карла Лагерфельда.

Отдельная впечатляющая история — рестораны «Рица». В отеле пять ресторанов и баров, включая ресторан высокой французской кухни L'Espadon под руководством мишленовского шеф-повара Николя Сая, легендарный Bar Hemingway под руководством знаменитого бармена Колина Филда, историческую гостиную Salon Proust, где проводятся чайные церемонии a la francaise, элегантный Ritz Bar в духе парижского бистро и Bar Vendome в стиле французской брассери. Ресторан L'Espadon (в переводе — «рыба-меч») появился в 1956 году по инициативе заядлого рыбака Шарля Рица, сына Сезара Рица. Нынешний владелец отеля Мохамед Аль-Файед трижды переделывал интерьер ресторана. В итоге зал был украшен восемью зеркалами, как в знаменитой галерее Версаля, освещает нарядное пространство пятиуровневая люстра XIX века работы бирмингемской мануфактуры F. & C. Osler, приобретенная на аукционе Christie's. Символ L'Espadon — деревянная скульптура рыбы-меча — также был отреставрирован в Лондоне и вновь помещен на свое место. Летом можно посидеть под открытым небом — стеклянный потолок ресторана Les Jardins de L'Espadon опускается, открывая взору небо и зелень деревьев внутреннего сада. Есть в отеле и своя кулинарная школа Ecole Ritz Escoffier, названная в честь первого шеф-повара отеля, одного из лучших профессионалов своего времени и близкого друга Сезара Рица — Огюста Эскофье. Она славится далеко за пределами Франции.

Гордость отеля — так называемое бьюти-пространство Chanel au Ritz Paris. В процедурах по уходу за кожей используются продукты легендарного бренда, названные в память о своей создательнице — и только для «Рица». ■



ГЛАВНАЯ ГАЛЕРЕЯ ОТЕЛЯ НАПОМИНАЕТ ВЕРСАЛЬ



РЕСТОРАН LES JARDINS DE
L'ESPADON: ВИД В НЕБО



САЛОН «ПРУСТ»



ВНУТРЕННИЙ САД ДОСТУПЕН ТОЛЬКО ГОСТЯМ ОТЕЛЯ

СЬЮТ «КОКО ШАНЕЛЬ»

ФОТО: ЕЛЕНА ФЕДТОВА

ОТЕЛИ МИРА