

## ОТЕЛИ МИРА: ПРЕМЬЕРЫ И ВОЗВРАЩЕНИЯ

Индустрия гостеприимства не останавливается в развитии – каждый месяц на рынке появляются новые игроки, чтобы радовать путешественников идеально выбранным расположением, впечатляющими интерьерами и безукоризненным сервисом.

текст Ольга Растегаева

### WALDORF ASTORIA BEVERLY HILLS

Где находится: БЕВЕРЛИ-ХИЛЛЗ, США

Дата открытия: июнь 2017 ГОДА

В маленьком калифорнийском городе, у большинства жителей которого сбылась не самая маленькая американская мечта, открылась гостиница Waldorf Astoria. Впрочем, к мечтам постояльцев отеля фортуна тоже была благосклонна. За отдых у бассейна на крыше со сногшибательным видом, за персонального дворецкого, за ужины, которые готовит звездный шеф Жан-Жорж Вонгерихтен, многим стоит поднять бокал. Несмотря на современное белоснежное здание в стиле ар-деко, старый добрый голливудский гламур и любовь к эпатажной роскоши никуда не делись – на стенах фрески, повсюду инсталляции от Lalique и прочие эксклюзивные арт-объекты. И конечно, не обошлось без скромного ювелирного магазина Graff Diamond, куда стоит заглянуть со своей второй половиной, чтобы мужчины увидели блеск в глазах любимых спутниц.

*В спа-центре Waldorf Astoria Beverly Hills предлагают процедуры по уходу за кожей от La Prairie.*

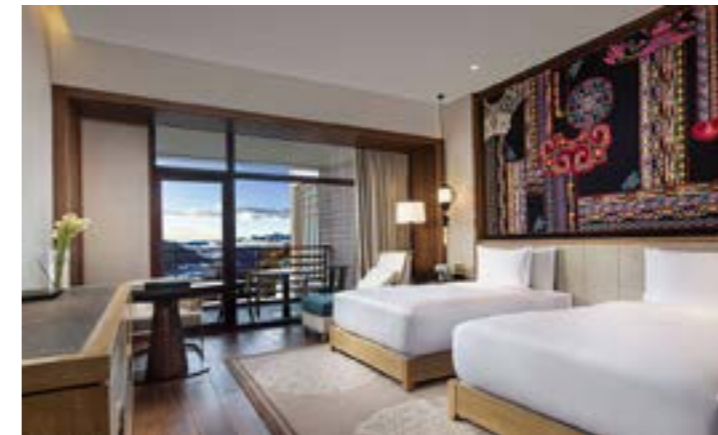


### BANYAN TREE JIUZHAIGOU

Где находится: ЦЗЮЧЖАЙГОУ, КИТАЙ  
Открытие после реновации: МАРТ 2017 ГОДА

Колючие звуки практически непроизносимого названия местности вовсе не отражают ее сути – девять деревень Цзючжайгоу называют колыбелью спокойствия. Спокойствие и еще раз спокойствие – главный постулат во вновь открывшемся отеле Banyan Tree. Оно разлито повсюду: в ресторанах, в видах из окон и с террас, в зеленых долинах, цветных озерах и синих водопадах, и его же щедрыми порциями наносят в Banyan Tree Spa. Тонкий аромат диванных подушек, редкой красоты кости для игры в маджонг, полуулыбка мастера-йога переносят гостей в измерение, где время течет по-другому. Тех, кто решит стряхнуть дремотное спокойствие, ждут трекинг-туры с наблюдением за пандами и экскурсии по национальному парку «Цзючжайгоу».

*Желающих отвезти домой частицу Цзючжайгоу ожидает небольшая галерея при гостинице с работами местных художников.*



### GRAN HOTEL MIRAMAR

Где находится: МАЛАГА, ИСПАНИЯ

Дата открытия: АПРЕЛЬ 2017 ГОДА

Слово «мирамар» означает «с видом на море», но звучит как сказочное заклинание. Не хватает лишь волшебной палочки. Взмахнув кредитной картой, можно оказаться в солнечной Андалусии, в шикарном съюте неомавритского стиля, в котором чуть колышется занавески, кокетливо приоткрывая голубую полосу моря. Историческому зданию Gran Hotel Miramar 90 лет, когда-то он был отелем Príncipe de Asturias и принимал у себя Аву Гарднер, Элизабет Тейлор и Эрнеста Хемингуэя. Теперь оценивать второе рождение гостиницы будут новые селебрити.

*Мажордом отеля может организовать арт-экскурсию по местам города, связанным с Пабло Пикассо.*



### THE NED

Где находится: ЛОНДОН, ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

Дата открытия: АПРЕЛЬ 2017 ГОДА

Запах денег не оштукатурить и не закрасить красками. Именно поэтому в новом отеле The Ned в Сохо специальная атмосфера, особенно возле старинной таблички с надписью «Сейф». Когда-то в этом здании располагалась штаб-квартира Midland Bank, но кабинеты клерков удачно перепланировали под номера, декорированные в стиле 1920-х, а в банковском зале, крупнейшем в мире в то время, разместили восемь высокосекс-ресторанов. Козырная карта The Ned в игре на лучшее открытие года в Лондоне – терраса Ned's Club Upstairs на крыше с бассейном и видом на собор Святого Павла. А в бар-хранилище с 20-тонной дверью и 3000 стальных сейфов внутри, которое на два этажа ниже уровня земли, вхожи лишь члены клуба – Ned's Club.

*В бывшем банковском хранилище некогда складировались золотые слитки на сумму современных 15 миллиардов фунтов стерлингов. Теперь здесь клубный бар Vault, в котором подают культовые классические коктейли.*



## ОТЕЛИ МИРА: ЛИЧНЫЙ ОПЫТ

Достоинство выдерживать конкуренцию на рынке некоторым гостиницам помогает не только уровень сервиса, но и их богатая история и традиции – подтверждает проверка L'Officiel Voyage.



**TIERRA CHILOÉ HOTEL & SPA**  
Где находится: Чилоэ, Чили  
Текст: Ольга Растегаева

Посередине – ничего. Так хочется описать второй по величине остров Чили – Чилоэ. Он образовался много тысяч лет назад, отколовшись от материка и уплыв далеко в Тихий океан. Этот кусок суши – прибежище истинных любителей приключений и поклонников укромных уголков Земли. Отель предлагает гостям радости островной деревенской жизни: прогулки по берегу океана, катание на лошадях, морские путешествия по фьордам и поедание свежих моллюсков. Tierra Chiloe лишь притворяется пятизвездочным отелем, на деле это прекрасный дом на 24 номера, построенный на бетонных ходулях, с огромными широкоугольными окнами, из которых в ясную погоду можно пересчитать все горные пики Анд. Интерьеры украшены плетеными корзинами, а к завтраку подают домашние яблочные пироги. В саду бегают цыплята, пасутся овцы, дорожки выложены морскими раковинами.

*На Чилоэ находятся 150 деревянных католических церквей – они включены в список всемирного наследия ЮНЕСКО.*



**RIXOS PREMIUM BELEK**  
Где находится: БЕЛЕК, ТУРЦИЯ  
Текст: Ляля Киселева

Отель всегда отличался разнообразием спортивных мероприятий, но с этого года здесь можно поупражняться еще и в антигравити-йоге, научиться поул-дэнсу, проверить себя на прочность в кроссфите и табате, попрактиковать восточные единоборства и медитацию – по-прежнему под чутким руководством профессиональных тренеров спортивной академии Rixos. В ресторанах отеля теперь предлагаются кулинарные шедевры известных шеф-поваров, а новый мясной ресторан Meat & Love ждет любителей сочных стейков. Отель также обзавелся еще одной лаунж-зоной и открытым бассейном adults only.

*Расположенный на 4500 квадратных метрах в двухэтажном здании спа-центр La Delmare помимо классических процедур предлагает индивидуальные ритуалы по уходу за лицом и телом.*





**ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA**  
Где находится: ТОСКАНА, ИТАЛИЯ  
Текст: Екатерина Сваровская

«Ну как там в Москве? Собачий холод?» – менеджер отеля Лоран наслаждается произведенным эффектом от своего владения русским языком, пока я изучаю двух вполне теплокровных ретриверов, вышагивающих рядом с хозяевами по холлу гостиницы. Лоран перехватывает мой взгляд и с гордостью поясняет, что отель pets friendly и что как-то раз к одной русской собаке даже пришлось приставлять персонального русскоговорящего батлера, пока хозяева ходили играть в гольф. Гольф-поле в Argentario – центр притяжения всего курорта: круглогодичное, на 18 лунок и 71 пар, оно нередко привлекает профессиональных гольфистов, которые устраивают здесь межконтинентальные и международные турниры. Зеленые газоны, песчаные дюны, небольшие озера в качестве водных преград и вьющиеся между ними тропинки занимают около 6,2 гектара. Роль перелесков играют столетние пробковые дубы и не менее почтенные оливы. Первые две лунки возвышаются над морем и лагуной, третья находится в зарослях, сложность четвертой определяет сила ветра – у каждой есть своя специфика. Здание отеля – это приземистое, стремящееся слиться с окружающим ландшафтом и оттого напоминающее зиккурат строение, где на трех этажах разместились 73 номера и несколько сьютов. Чем выше этаж, тем роскошнее номер, больше размер ванной и красивее панорама из окна. Но лучший вид открывается из окон отдельного коттеджа, спрятанного от посторонних глаз в зарослях багрянника и тени оливковых деревьев. Три большие спальни, собственная кухня и симпатичная светлая терраса – отличное решение для всей семьи. Гольф-корт, как и все услуги стоящего чуть поодаль отеля, прилагаются. Собаки, кошки и прочие домашние питомцы – приветствуются.

*Поддавшись всеобщей моде на постройку частных villas на территории курортов, отель выставил на продажу несколько коттеджей Argentario Golf Residences.*



ФОТОГРАФИИ: ИЗ АРХИВОВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ





#### CHÂTEAU SAINT-MARTIN & SPA

Где находится: ЛАЗУРНЫЙ БЕРЕГ, ФРАНЦИЯ

Текст: Анна Голубева

С балкона Château Saint-Martin пляжи Антиба и каменные домики старинного Ванса кажутся игрушечными. Над вами только крутолобая гора Бау-де-Блан высотой 673 метра. Под вами – зеленая долина Вара, предгорья Альп и море. Шум и толпы Лазурного Берега остались внизу, вы – выше этого. Вам предстоит спокойная, несуетная жизнь настоящего аристократа. В Saint-Martin ощущаешь не курортную, а дачную безмятежность, и это при том, что до аэропорта Ниццы полчаса езды, а до средневекового городка Сен-Поль-де-Ванс с его музеями и галереями – не больше 10 минут.

Светлые стены, нежно-розовый мрамор, уютное лобби с дубовыми панелями и старинными гобеленами – в прохладные вечера в начале или конце сезона (отель открыт с апреля по октябрь) в нем разжигают огромный камин, чтобы можно было пить свой вербеновый чай или коктейль Saint-Martin с привкусом розмаринового дыма, забравшись с ногами на диван. Полное ощущение приватности – о вас здесь заботятся так деликатно и ненавязчиво, как будто вы гостите в родовом шато у старых друзей. Отелем замок стал не так давно, в начале 1950-х, но родословная его уходит буквально в глубь веков. Когда-то в этой стратегически удобной точке стояла римская крепость: Ванс – один из старейших городов Прованса. В IV веке епископ Мартин Турский, родоначальник французского монашества, выстроил на римских руинах укрепленный монастырь. В первой половине XII века граф Прованса Рамон Беренгер III Великий вступил в орден тамплиеров и подарил братьям несколько замков, в том числе шато Сен-Мартен. Рыцари-храмовники отстроили его заново – с тех пор уцелела живописная стена крепости и ворота с подвесным мостом. Считается, что именно тамплиеры первыми посадили здесь оливу. Вековые оливковые деревья в саду шато – а он занимает 14 гектаров – до сих пор плодоносят, столики летнего ресторана отеля L'Oliveraie располагаются прямо под ними, и гостям подают масло и тапенад из собственных оливок. А в гастрономический ресторан Le Saint-Martin стоит заехать, даже если вы тут не живете: в начале 2017 года его шеф-повар Жан-Люк Лефрансуа получил свою первую мишленовскую звезду. И вид с террасы ресторана просто головокружительный – трудно оторваться. Тем, кто предпочитает созерцательному отдыху активный, отель предлагает бассейн в саду, фитнес-центр, два теннисных корта с натуральным покрытием и два тщательно отобранных гольф-клуба неподалеку.

*На пляж вас доставят за 15 минут – по земле или по воздуху, у шато Сен-Мартен есть своя вертолетная площадка.*

ФОТОГРАФИИ: ИЗ АРХИВОВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ

#### LES SOURCES DE CAUDALIE

Где находится: БОРДО, ФРАНЦИЯ

Текст: Екатерина Бухтиярова

Окруженный виноградниками знаменитого хозяйства Château Smith Haut Lafitte, отель Les Sources de Caudalie увлеченно и со вкусом играет в пастораль. В пруду квакают лягушки, на грядках подрастают тимьян и розмарин, в отдельном загончике исправно несутся куры и пасутся козлята. Посреди ресторана La Table du Lavoir стоит каменное корыто, напоминая, что когда-то в этом помещении была прачечная. Томные люди в белых халатах расходятся из Spa Vinotherapie Caudalie по роскошным сьютам, похожим снаружи на старые фермы близлежащего Аркашона. Оплетенные вьюном стены, состаренное серебристое дерево, запахи травы, воды и нагретой земли. На солнце блестит паутинка. Повар в белом колпаке срезает с грядки фиалки, чтобы украсить ими холодные закуски в ресторане La Grand Vigne. Конечно, это игра. Отелю присвоена редкая категория palace, и уровень комфорта и сервиса здесь выше всех похвал. Под налетом деревенской простоты скрывается современный, отлично работающий механизм, сердце которого – семья Катъяд. Когда-то Даниэль и Флоранс Катъяд влюбились в виноградник и заброшенный дом XVIII века, вложили в запущенный Château Smith Haut Lafitte все свои деньги и весь азарт бывших спортсменов. Чуть позже их старшая дочь Матильда основала косметическую компанию Caudalie, в основе которой – виноградные антиоксиданты. Младшая дочь, Алис, занялась отелем и спа. Спа решили открыть, когда под лежащим в низине участком виноградника обнаружили термальные источники. Теперь гости расслабляются на процедурах и в бассейне ровно на том месте, где когда-то излишняя влажность портила урожай винограда. И конечно, во всех процедурах применяется косметика Caudalie.

В ресторане La Grand Vigne с двумя мишленовскими звездами шеф-повар Николя Масс эффектно жонглирует локальными сезонными продуктами, подавая в одном сете свежий зеленый горошек с огорода, взбитый в молекулярную пену огурец поверх устрицы и нежную ягнятину под сложным соусом. Стоит ли говорить, что для каждого блюда найдется собственное вино?

*Усадьба La Chartreuse du Château Le Thil в полутора километрах от отеля входит в гостиничный комплекс и сдается покомнатно или целиком для различных мероприятий.*





**BARVIKHA HOTEL & SPA**  
 The Leading Hotels of the World  
 Где находится: РОССИЯ, БАРВИХА, РУБЛЕВО-УСПЕНСКОЕ ШОССЕ, 114/3  
 Дата открытия: 2008 ГОД  
 Текст: Мур Соболева

Espace Vitalité Chenot в Barvikha Hotel & Spa – единственный в России спа-центр, работающий по методике Анри Шено. Самый знаменитый в мире специалист по детоксу предлагает комплексный подход, миксуя современные технологии и традиционную медицину. И если раньше любители ЗОЖа и круглосуточные тусовщики ездили чистить организмы в клинику Chenot в итальянском Мерано, то сейчас всеми благами разработок семьи Шено можно воспользоваться и в ближнем Подмосковье.

Основ у детокс-методики две – особое питание и спа-процедуры. Что касается первого, то центр предлагает меню под общим названием Biolight: оно составлено из расчета 1200 ккал в день и согласовано с шеф-поваром итальянского Chenot. Предполагается, что готовить лучше всего из местных продуктов, поэтому шеф регулярно приезжает давать мастер-классы и корректировать блюда с учетом наших суточных климатических условий. И не зря старается, полезная еда тут получилась исключительно вкусной, а ризотто с грибами так вообще волшебство.

Спа-процедуры подбираются индивидуально после консультации с врачом, но начало курса всегда одинаковое. Это гидрокомплекс (гидромассажная ванна с эфирными маслами, потом обертывание с глиной и водорослями, потом душ Шарко) и общий лимфодренажный массаж. Здесь он делается с помощью аппарата, специально разработанного для Chenot: его насадки напоминают классические массажные вакуумные банки, но действуют они гораздо мягче и слегка вибрируют, разгоняя лимфоток. Как говорят в спа-центре, в идеале к ним нужно приезжать примерно на неделю. За это время люди не принужденно теряют по шесть килограммов веса и один или два размера в одежде. Но даже полдня, проведенные здесь, – это гарантия легкости во всем теле и общее ощущение оздоровления. Можно возвращаться к городским токсинам, и вновь продолжается бой.

*Barvikha Hotel & Spa входит в комплекс «Барвиха Luxury Village». Рядом с отелем расположена пешеходная улица с магазинами ведущих мировых марок одежды – дополнительный стимул подольше остаться в Espace Vitalité Chenot, а затем обновить гардероб.*





#### SHA WELLNESS CLINIC

Где находится: АЛИКАНТЕ, ИСПАНИЯ

Текст: Ольга Горбенко

— Салат с кускусом, пожалуйста, и черный бургер. Тарелку с бургером ставят перед моим спутником, и тот заученно поправляет ошибку официанта: «Нет, бургер девушке, пожалуйста».

Я никогда не толстела, в принципе, нормально себя чувствовала, питала нежные чувства к углеводам и на полученную в подарок поездку в Sha смотрела со смесью недоумения и любопытства. Современный отель, аккуратно вписанный архитекторами в заросли зелени между Аликанте и Валенсией, основа философии которого – макробиотическое питание. На запрос «макробиотика» «Википедия» выдавала что-то об идеях даоизма и энергии инь и ян в еде. Я решила, что лучше буду разбираться на месте.

Самолет вместе с солнцем снижался над багровым горным массивом, перед посадкой я прикончила прощальную бутылочку белого – в основу макробиотического питания алкоголь не входил, это я успела уяснить в «Википедии» – и втянула ноздрями липкое марево над посадочной полосой аэропорта Аликанте.

По дороге к клинике я не без удовольствия отметила McDonald's у заправки и оставшееся время старалась запомнить дорогу к спасительному пункту

на случай, если энергия инь и ян в макробиотических продуктах не достигнет необходимого баланса с моим организмом.

Мой номер оказался огромной комнатой с панорамными окнами на террасу, нависающую над горами в облаках. На столе стояла вода в красивых бутылках синего стекла и небольшой перекус: что-то похожее на ролл, что-то квадратное, что-то круглое – все очень красивое.

Я сфотографировала свою первую макробиотику и немедленно съела. Знакомство мне понравилось. Очень понравилось. Я с удовольствием опустилась на серый диван, откинулась на спинку и сгрызла палочку сельдерея.

В дверь постучали: принесли белый айпад и расписание на сегодня и завтра. Завтрак, консультация эксперта в области питания, медосмотр, озонотерапия, обед, глубокий массаж тканей, гидроэнергетическое детокс-восстановление, ужин. День был расписан по часам, я переоделась и пошла на первую консультацию.

Sha можно назвать пятизвездочным отелем или спа, но в первую очередь это все-таки клиника. В пользу этого говорит и жесткий режим дня у постояльцев, и сами посетители, даже за обедом си-

дящие в халатах, и постоянные встречи с врачами. Одна из них – уверенная блондинка, непрерывно хохоча на мое неразборчивое бормотание в ответ на вопрос «Как часто вы употребляете алкоголь?» во время заполнения карты, легко и просто рассказывает про питание в клинике. Подход гибкий, с индивидуальной программой для каждого посетителя. Макробиотика оказывается вовсе не страшной энергетической сектой, а современной программой, в основе которой употребление сбалансированных продуктов: цельные злаки – рис, крупы, паста и кускус; супы – овощные или мисо; овощи, приготовленные на пару, сваренные или слегка обжаренные на кунжутном масле; бобовые и морепродукты, один-два раза в неделю рыба. Не возбраняются фрукты, семечки, орехи, натуральные закуски и десерты, однако без муки, яиц и масла; молочными продуктами, яйцами и птицей предлагают баловаться не чаще одного раза в месяц. Важно пить много воды.

С консультации ухожу довольная, никаких ужасных ограничений мне не выдали, и, наработав аппетит в пустом бассейне, поднимаюсь на верхний этаж в ресторан. Ресторан Shamadi находится на террасе с захватывающими видами на залив. Выбираю салат из тайских овощей с обжаренным тофу, пенкой из свеклы и жареным миндалем и рыбу на пару с кабачком и рисовым мисо на теплом овощном севиче. В тарелке еще много непонятных съедобных вещей. Очень, надо признаться, вкусных. Настоящее гастрономическое приключение.

Следующих приемов пищи я ждала с неистощающим любопытством и нетерпением – каждый раз разное, но неизменно фантастическое нечто занимало все мысли, вытесняя московские заботы. Да и когда о них вспоминать, если меня ждал подъем на заре, чтобы с первыми лучами оказаться на маяке, розовом от нежного рассветного солнца. Переходы от специалиста по акупунктуре в кабинет массажа, регулярный заплыв в бассейне, хвойные запахи финской бани, консультации тренера и сеансы по уходу за кожей – ритм приятных процедур не угасал ни на час. Я восстановила режим сна, легко засыпала и просыпалась бодрой, вес, несмотря на старания невидимого повара, к которому с каждым ужином я испытывала все более глубокие чувства, почему-то уменьшался. Мысли, как и кожа, розовели и разглаживались.

Не знаю, как много времени занимает выработка новой привычки, за какое количество дней может отдохнуть и восстановиться человеческий организм или как долго нужно не думать о работе, чтобы переключить мозг. В Sha мне хватило пяти дней. Я не подчинила свою жизнь макробиотическому стандарту, да и готовить как шеф Shamadi никогда не смогу, несмотря на то что клиника предлагает мастер-классы. Тем не менее основы жизни изменились основательно: как минимум официанты больше не отдают мои заказы по умолчанию мужчинам, я забыла, что такое сахар, и не прочь в момент раздумий погрызть сельдерея.

ФОТОГРАФИИ: ИЗ АРХИВОВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ

