

ЛЕТНИЕ СОБЛАЗНЫ BEAU-RIVAGE PALACE

текст: *Мариника Маркова*



Лето в Лозанне – что может быть лучше? Тем более когда оно проходит на берегу Женевского озера, в небольшом местечке Уши, в отеле Beau-Rivage Palace.

Летний
бассейн
у отеля

Завтрак на балконе –
отличное начало дня



Каждый год к началу летнего сезона здесь готовят для гостей что-то новое. Подчас совершенно необычное. И уж точно отличающее Beau-Rivage Palace от других отелей в городе, да и в Швейцарии, пожалуй, тоже. Новое летнее меню и программы по оздоровлению совместно с оздоровительным центром Neurolife, врачи которого обладают уникальными авторскими методиками лечения головных болей. Вечерние джазовые концерты или прогулка на старинном теплоходе по Женевскому озеру с заходом в живописные местечки. Даже создание собственного, именно-го вина на одной из ближайших винокурен...

В выверенном по форме огромном парке отеля чувствуется запах воды, перемешанный с ароматами цветов. Здесь можно завтракать, ощущая себя словно в замкнутом пространстве аристократи-

ческого сада, куда доступ открыт лишь избранным. Неторопливо размышляя, играть в гигантские шахматы на большой доске. Мерно прогуливаться после процедур в СПА, успокаивая вслед за телом мысли и душу. Вести философские беседы за «правильным» обедом, приготовленным под руководством именитой Анн-Софи Пик, одного из лучших шеф-поваров в Европе, чей ресторан в отеле отмечен двумя звездами Michelin. Либо за трапезой в духе последних тенденций – «хронопитания»,

К НОВОМУ
СЕЗОНУ
ЗДЕСЬ ВСЕГДА
ГОТОВЯТ
ЧТО-ТО
НЕОБЫЧНОЕ



Старинный пароход – собственность отеля

которым в отеле ведает невероятно популярный врач-диетолог Патрик Леконт.

Собственно, за этим практичным и реальным чудом, хронопитанием, в том числе, и приезжают в Beau-Rivage Palace. Главное в нем – первая часть «хроно», то есть время. Доктор Леконт может точно определить, какие продукты и в какое время суток вам надо есть, чтобы понизить (или повысить) вес и как следствие укрепить здоровье. Как говорит он сам, «это не диета, это образ жизни. Здоровый образ жизни!».

ФОТО: BEAU-RIVAGE PALACE (3)

Сначала – консультация и заполнение специальных анкет. Затем доктор Леконт подбирает для каждого своего пациента индивидуальную программу питания. Дает подробные рекомендации относительно того, в какое время суток какую еду полезно употреблять. И, конечно, повторяет общий для всех совет: «Не пейте пива. Пиво – напиток вредный. И больше двигайтесь! Двигайтесь, двигайтесь

и еще раз двигайтесь. Движение – залог здоровья». В нынешнем году в отеле совместно со спа-центром Cinq Mondes создана специальная программа Slimness Goal, которая позволяет привести в порядок фигуру и выработать правильные привычки в еде. Основанная на методе хронопитания, она использует три составляющих: питание, физические упражнения и уход за

собой, которые образуют сбалансированную формулу длительного действия для поддержания оптимального веса.

В программу входят консультация Патрика Леконта и физические упражнения, разработанные известным тренером Джереми Пелтиером, а также знакомство с процедурами и методиками спа-центра Cinq Mondes. На выбор предлагается два варианта программы – недельная и выходного дня.

Если же для гостя Beau-Rivage Palace время приема пищи не имеет большого значения, если он не «сидит» на жесткой диете, то обедать и тем более ужинать надо в «звездно-мишленовском» ресторане отеля, где творит шеф-повар Анн-Софи Пик.

Оригинальность ее кулинарного метода заключается в тщательно подобранных сочетаниях, позволяющих раскрыть вкус каждого

СПА ОТЕЛЯ ПОМОГУТ ЗАБЫТЬ О БУДНИЧНЫХ ПРОБЛЕМАХ



Прогулка в тенистом саду отеля – достойное завершение обеденного времени



СПА для романтических пар – японская ванна для двоих



Масляный массаж – лучшее средство для расслабления



Банкетный зал ресторана Rotonde



Анн-Софи Пик – шеф-повар ресторана



Блюдо из летнего меню

компонента. В том, что Анн-Софи Пик отдает предпочтение традиционным специалитетам региона, причем использует только сезонные продукты. Это бесконечное внимание к деталям проявляется на каждом этапе приготовления блюда: от подготовки посуды до обслуживания, от украшения стола до приема гостей.

Специальное летнее меню от Анн-Софи Пик можно попробовать во время ланча со вторника по пятницу, на протяжении всего сезона. А также в теплые летние вечера, когда блюда подаются на открытой террасе ресторана отеля.

Если хочется невозможного: феерии красок и цветов, спокойствия водной глади, настоящей город-

ской суеты и курортного умиротворения – значит, пора в Лозанну. Только она умеет сочетать дух свободы и размеренную швейцарскую повседневность. Курорт в городе или город на курорте? Но так ли важно точное определение этого радостно-филигранного места с мощными брусчаткой улицами, перепад которых порой почти 500 метров(!) даже в центре, и уютной набережной, так располагающей к прогулкам и неторопливым разговорам?

Именно в Лозанне чувствуешь себя одновременно и молодым, только открывающим все прелести мира и взрослого существования, и состоявшимся, умудренным опытом человеком, понимающим, как действительно нужно жить, со

вкусом беря и получая то, что тебе принадлежит по праву.

Только Лозанна умеет по-настоящему будоражить вкусом своего воздуха, пьянить брызгами озерной воды, ненавязчиво поддразнивать ароматами свежей зелени, артишоков и только что приготовленных морепродуктов...

Хотите невозможного? Срочно в Лозанну, в Beau-Rivage Palace! Здесь приведут в порядок мысли, помогут забыть о будничных проблемах, научат верно, а главное, вкусно и с пользой составлять свой рацион, и конечно же, подарят чувство осязаемого счастья. Главное – быть уверенным, что оно останется надолго. Хотя бы до следующего приезда в Beau-Rivage Palace.

ФОТО: BEAU-RIVAGE PALACE (3)

ФОТО: BEAU-RIVAGE PALACE (3)