

ПРОВИНЦИЯ

ПОГРУЗИТЬСЯ В ШАМПАНЬ

Как провести короткий, но насыщенный отдых в «столице» Шампани, знаменитом Реймсе, и его окрестностях? О новых модных отелях, ресторанах и развлечениях рассказывает *Елена Курфэн*



Зал «Библиотека» в отеле Royal Champagne Hotel & Spa в окрестностях Реймса

О Реймсе слышали абсолютно все. При этом похвастаться, что был здесь, может далеко не каждый. Обычно туристы навешиваются в «столицу шампанского» меньше чем на сутки – ради посещения знаменитых caves и дегустаций. У особо удачливых остается время полюбоваться Реймским собором, одним из самых известных шедевров готической архитектуры. Те, кто уезжает «до заката», упускают возможность побродить по Реймсу и его окрестностям «на трезвую голову» и, остановившись в одном из дизайн-отелей (число которых за последнее время увеличилось), оценить местную высокую гастрономию, посетить оперный театр или просто устроить пикник где-нибудь среди виноградников. Между тем возможность с удовольствием провести как минимум день-другой в провинциальном Реймсе и его окрестностях оценили парижане: из столицы Франции до столицы Шампани можно добраться быстрее чем за час – на машине, поезде или вертолете. Путешественнику, выбравшему поезд (45 минут пути), может показаться, что вагоны заполнены исключительно агентами Смитами из «Матрицы»: во Франции шампанский и винный бизнес – сфера деятельности серьезных мужчин в костюмах, и именно они – основная клиентура большинства местных отелей. Кстати, даже скромные «4 звезды» в Реймсе или соседнем Эперне показательно опрятны и со вкусом оформлены. Но речь не о них – а о первой тройке новых, концептуальных и очень модных гостиниц в регионе.

LA CASERNE CHANZY HÔTEL & SPA
Места удачнее и придумать сложно: окна гостиницы смотрят прямо на величественный фасад Реймского собора. Отель из престижной цепочки Autograph Collection, принадлежащей группе Maggiot, расположен на месте бывшей пожарной части. Преображение здания, построенного в 1926-м в самом сердце Реймса и признанного памятником архитектуры ар-деко,



Вверху: гостиная в бутик-отеле 25bis by Leclerc Briant в Эперне; справа: архитектура спа-отеля Royal Champagne Hotel & Spa от Сибий Маржери



и превращение его в отель произошло меньше года назад. Теперь здесь 72 номера и 17 сьютов; есть просторный спа-центр с косметикой французской марки Deep Nature, где, помимо прочего, предлагают фирменный трехчасовой «королевский уход» Le soin des Rois с натуральными продуктами из винограда, обладающего, как известно, многими уникальными свойствами. Быстро и вкусно поесть можно в гостиничном брассери, а провести с удовольствием долгий вечер – в ресторане La Grande Georgette, названном в честь супруги капитана пожарной части. В солнечную погоду, которая радует обитателей Реймса даже зимой, приятно выйти в патио, где сохранилась высокая калача – эта достопримечательность до сих пор принадлежит мэрии.

COURTESY ROYAL CHAMPAGNE HOTEL & SPA

COURTESY 25BIS BY LECLERC BRIANT; COURTESY ROYAL CHAMPAGNE HOTEL & SPA

Внутренний двор отеля La Casette Chanzy с бывшей пожарной каланчей (справа) и номер с видом на Реймский собор, открывающийся из окон (внизу)



Отель идеален для неспешных вылазок в город, визитов в многочисленные музеи, а также вечеров в местной опере, ранее носившей имя «Большой театр». (Номер от €173, lacasertechanzy.com)

ROYAL CHAMPAGNE HOTEL & SPA
В этот отель в живописных окрестностях Реймса надо приезжать за размеренным,

медитативным отдыхом: любоваться пейзажами, признанными объектами всемирного наследия ЮНЕСКО, предаваться гастрономическим соблазнам под чутким руководством мишленовского шеф-повара Жан-Дени Риоблана и погружаться в абсолютный спа-релакс, чередуя процедуры и купание. Гостиница – словно межпланетная станция среди бескрайних полей винограда. Эклектично-сдержанный интерьер создала французженка, архитектор Сиби́й де Маржері (она же автор проекта Cheval Blanc Courchevel, Park Hyatt в Марракеше и сьютов в парижском Mandarin Oriental). Отличительная особенность всех 47 номеров и сьютов – заряжающие живительной праной виды природы.

Завтрак и ужин накрывают под хрустальным блеском люстр в ресторанном зале Le Bellevue. Из региональных блюд внимания заслуживают реймский бекон, подаваемый с лисичками, чечевица с поджаренной до золотистой корочки треской, куриное филе в панировке из трав. Овощи к столу выращивают на собственном огороде, а сыры поставляет соседняя молочная ферма. Столик на ланч можно зарезервировать в Alysse Bar et Terrasse – и здесь же непременно следует насладиться шампанским. Высокое гастрономическое действо разворачивается в Le Royal, где с портретов на стенах взирают на гостей все пассии Наполеона (говорят, любвеобильный император часто бывал в здешних краях).

Практически императорский размах присущ и местному спа, где есть два больших бассейна (крытый и открытый) и 11 процедурных кабинетов, а также джакузи и прочие неперменные атрибуты современного высококлассного спа. Мастера работают на косметике Biologique Recherche и KOS Paris, а в спа-меню значатся сразу три курса фирменных анти-эйдж процедур для лица.

В Royal Champagne время летит незаметно, но если вдруг надоест – поездка в Реймс займет всего 20 минут. (Номер от €580, royalchampagne.com)

25BIS BY LECLERC BRIANT

Адрес для тех, кто желает пожить на знаменитой авеню Шампань в Эперне в обстановке типичного фамильного особняка виноделов. Дом, построенный в XVIII в., не утратил с тех пор своего шарма, а за его сохранность теперь отвечает шампанский дом Leclerc Briant. По большому счету 25Bis отелем назвать сложно, скорее это гостеприимное поместье с гостиничным сервисом. Атмосфера по-домашнему уютная; пять комнат оформлены с вневременным французским шиком, обеденный зал расписан фресками, под ногами поскрипывает паркет, а глубокие, обитые бархатом кресла располагают к чтению. В списке предлагаемых развлечений а la carte – аренда электрических велосипедов, визит на виноградники Leclerc Briant и дегустация шампанских вин, поэтому поездка в соседний Реймс окажется весьма кстати. Место замечательно подойдет для уикенда с семьей или друзьями, тем более что особняк, где размещается до 10 гостей, можно забронировать целиком. (Номер от €500, le25bis.com)



COURTESY L'ASSIETTE CHAMPENOISE; COURTESY 25BIS BY LECLERC BRIANT

©MATTHEW SHAW



Слева: поджаренная пикша с черной икрой в L'Assiette Champenoise; внизу: обеденный зал в бутик-отеле 25bis by Leclerc Briant

L'Assiette Champenoise неразрывно связан с личностью своего шефа Арно Лаллемена, удостоенного трех звезд Michelin, и по праву считается одним из лучших ресторанов в регионе. Арно не только происходит из семьи шеф-поваров и рестораторов, но и сам успел пройти серьезную кулинарную школу у именитых шефов – Марка Вейра, Роже Верже, Алена Шапеля и других. Один из секретов Лаллемена – поиск лучших поставщиков по всей Франции (например, белую спаржу привозят из Марселя, а морских ежей – из Бретани). Нередко в дело идут семейные рецепты, адаптированные к требованиям современности. Отдельного внимания заслуживает винная карта ресторана, которая насчитывает 1000 позиций шампанского и 1200 наименований вин. (assiettechampenoise.com)

Le Foch. Слава заведения еще не грандиозна, зато это любимое место самих жителей Реймса, и приезжим сюда точно стоит зайти. Классический декор не умаляет гастрономических достоинств меню, при этом особенно хороши блюда из морепродуктов. Например, закуска из мяса атлантического краба с авокадо, грейпфрутом и мятой – выше всяких похвал, так же как и белоснежная, тающая во рту рыба Святого Петра с тальятелле из сельдерея и соусом. Кроме того, Le Foch – редкий (для французских реалий) ресторан высокого уровня, который предлагает услуги кейтеринга и заказа блюд. (lefoch.com)

Restaurant Racine под управлением шефа Kazuyuki Tanaka стоит взять на заметку любителям кухни с японским акцентом. (racine.re)

Le Millénaire может похвастаться идеальным расположением в самом центре Реймса. (lemillenaire.com)

Le Grand Cerf, расположившийся по дороге из Реймса в Эперне, – классика в лучших французских традициях. (le-grand-cerf.fr)

Гастрономические адреса

Шампанское – напиток изысканный, поэтому выбор хороших ресторанов в Реймсе тоже имеется. Перечислим только лучшие и проверенные места

Хотя Реймс не слывет гастрономической Меккой, резервировать столики в хорошем ресторане лучше заранее. Это в полной мере относится к гастрономическому Le Parc (2 звезды Michelin), где к посетителям ресторана прибавляются гости пятизвездочного отеля Les Crayeres, в стенах которого ресторан, собственно, и расположен. Гостинице не помешала бы реновация, а вот в меню от шефа Филиппа Милле все в идеальном равновесии: благородная французская классика подана легко и артистично, выбор мясных и рыбных блюд в паритете, а десерты от Иоанна Нормана станут приятнейшим бонусом. (lescraayeres.com)