



094



Фотографии для бара Ziggy's предоставлены Миком Роком, который был официальным хроникером Зигги



Hotel Café Royal

Лондон, Великобритания

Лондон – аристократ, эстет и провокатор, знаток современной культуры, потребитель массовых брендов и, безусловно, одна из признанных гастрономических столиц мира. Здесь можно оказаться за соседним столиком с Мадонной, случайно встретиться в баре с Натальей Водяновой или попасть на традиционное чаепитие со Стивеном Фраем. Для этого надо лишь поселиться в отеле Hotel Café Royal, который украшает одну из самых респектабельных улиц Лондона Риджент-стрит. История здания, в котором располагается отель Café Royal, началась в 1863 году с прибытия в Лондон французского винооторговца Даниэля Николя Тевенона, бежавшего от кредиторов из Парижа. За пару лет француз Тевенон превратился в лондонца Дэниэля Николса, построившего на Рид-

жент-стрит ресторан Grill Room, который прославился самым большим винным погребом в мире и знаменитыми посетителями, в числе которых – Артур Конан Дойл, сэр Уинстон Черчилль, Вирджиния Вульф; здесь часто обедали принц Уэльский, герцог Йоркский и леди Диана.

Гастрономическое настоящее Hotel Café Royal по-прежнему интригует поклонников высокой кухни и охотников за знаменитостями. Летом с открытия ресторана популярного французского шеф-повара Лорана Туронделя здесь началась новая кулинарная эра. В меню Laurent at Café Royal заметно смешение интернациональных кулинарных стилей, ведь шеф в лондонском ресторане воплотил весь свой предыдущий опыт. На открытой кухне и на гриле в Laurent at Café Royal готовят от-

менные блюда из мяса, рыбы и морепродуктов, большинство из которых доставляют из разных районов Великобритании. Также в ресторане работает суши-бар, его мастера создают собственные интерпретации сашими и роллов.

В сентябре в отеле открылся новый бар Ziggy's, пространство которого заполняет коллекция фотографий Дэвида Боуи. Вообще бар Ziggy's – это дань гению провокации Боуи, устроившему пышные проводы своего Alter ego Зигги Стардаста на «Тайной вечере» еще в том Grill Room. Здесь подают коктейли, вдохновленные его жизнью и творчеством, а в названиях поклонники узнают строки из его песен.

В ближайшее время Café Royal встретит еще одну мировую звезду – Альберта Адриа, обладателя звания «Лучший кондитер мира». Испанец и кумир сладкоежек откроет постоянное заведение за пределами Испании под названием Cakes & Bubbles.

В золотых интерьерах Oscar Wild Lounge ностальгическая английская традиция послеобеденного чаепития выглядит особенно уместной. Гости могут выбрать одну из 20 чайных композиций в сопровождении традиционных сдобных сконсов со взбитыми сливками, безукоризненных сэндвичей и пирожных. В 2017 году отель Hotel Café Royal получил престижную награду «Лучшее традиционное чаепитие» на Afternoon Tea Awards, а также начал ольфакторный проект с французским парфюмерным домом diptyque. Теперь к чаю подают пирожные, вдохновленные ароматами: лимонное или с лавандой, торт с айвой, яблоком и ванилью, мятно-шоколадный брауни – чего еще пожелать любителю нишевой парфюмерии и сладостей? Только ароматную свечу Baies от diptyque, чтобы она благоухала дома, ведь история парфюмерного дома начиналась именно с этого.

