

# Открытие Цюрих



[1]



[3]

## Отель Kamaha Grand Zurich

Пространство нового отеля сети Marriott Марсель Вандерс превратил в территорию визуального изобилия, наполнив ее узнаваемыми элементами национальной швейцарской культуры.

Отель Kamaha Grand Zurich открылся в Глаттпарке, новом бизнес-районе Цюриха. Вдохновляющее пространство, наполненное красками и воздухом, — это результат сотрудничества Марселя Вандерса и американской компании tesArchitecture, которая выполняет архитектурные проекты во многих странах мира. Праздничный декор вдохновлен традициями и жизненным укладом Швейцарии: стены обиты панелями в виде шоколадных плиток — дань уважения вкуснейшему швейцарскому

шоколаду, а мини-сейфы в каждом номере символизируют самую надежную в мире банковскую систему. Гостей встречают люстры в виде пастушьих колокольчиков, на полу лежат ковры в форме монет, а стены в баре напоминают гигантские золотые слитки. Каждый номер класса люкс (их в отеле 11) рассказывает свою историю: люкс Rocker Face оснащен столом для рулетки, а люкс Serenity («безмятежность») — аксессуарами для занятия йогой и ароматическими свечами.

### КОММЕНТАРИЙ



**МАРСЕЛЬ ВАНДЕРС (MARCEL WANDERS), ДИЗАЙНЕР**

— Вы можете нанять интерьерного дизайнера, который расставит стулья в вашем пространстве, или вы можете пригласить бюро Марселя Вандерса, чтобы люди действительно начали посещать ваше место. Другие просто предоставляют дизайн интерьера, но мы в состоянии предложить причину визита, создать место назначения. Отель должен развлекать, вдохновлять и активизировать. Мы хотим, чтобы гость пережил определенный опыт, поэтому создаем пространство, наполненное сюрпризами и красотой.



[2]



[4]



[5]

[1] Чувственный интерьер кальянного зала выполнен в арабском стиле.

[2] В респектабельном сигарном лаунже можно насладиться крепкими напитками и латиноамериканскими сигарами.

[3] Феерия форм и красок в лобби отеля.

[4] Высотехнологичное здание отеля построено под руководством архитектора Себастьяна Кнорра (Sebastian Knorr).

[5] Конференц-зал вмещает до 960 человек.

## Париж Ресторан Alain Ducasse

После нескольких месяцев реставрации распахнул свои двери престижный парижский отель Plaza Athénée, а вместе с ним открылся и ресторан выдающегося шеф-повара Алена Дюкасса.

Высокая кухня по Алену Дюкассе — это изысканное сочетание благородных элементов с более простыми продуктами, в результате чего вкус становится насыщеннее, а эмоции ярче. Меню нового ресторана, расположенного в роскошном отеле на Авеню Монтень в центре Парижа, основано на идеях направления naturalness, что прослеживается не только в выборе ингредиентов, но и в подборе предметов интерьера. Мебель, отделка и аксессуары созданы из природных материалов (дуб, кожа, серебро, бамбук, мрамор), дополненных японской сталью, металлизированными тканями и тончайшим фарфором.

Концепция смешения высокого и доступного, исторического и ультрасовременного продолжается в дизайне залов. Интерьеры, созданные французским декоратором Патриком Жуаном (Patrick Jouin) в соавторстве с кенийским архитектором Санжитом Манкью (Sanjit Manku), впечатляют мягкостью линий и вниманием к каждой детали, изготовленной вручную. В оформлении использованы как дизайнерские предметы — например, столовые приборы по проекту известного индустриального дизайнера Рожера Таллона (Roger Tallon), — так и объекты, найденные Дюкассом на блошином рынке.



[3]

### ОБ АВТОРЕ



**АЛЕН ДЮКАСС (ALAIN DUCASSE), ШЕФ-ПОВАР**

Легендарный французский шеф-повар и ресторатор, владелец сети ресторанов высокой кухни Alain Ducasse Enterprise (ADE), первый шеф-владелец ресторанов, которым присвоены 3 звезды (максимальный рейтинг) путеводителя Мишлен в трех городах. Автор многочисленных книг по кулинарии, одна из самых известных — «Большая кулинарная энциклопедия». В 2009 году в Париже открыл собственную кулинарную школу Ecole de Cuisine Alain Ducasse, где учит готовить свои фирменные блюда.



[1]



[2]



[4]

[1] Над проектом интерьера работала интернациональная команда дизайнеров, декораторов и ремесленников.

[2] Столовые приборы 1970 года сочетаются с разработками японских и французских предметных дизайнеров.

[3] Банкетка с альковом — архитектурная деталь пространства. Ниша декорирована вышивками с растительными орнаментами.

[4] Отель с рестораном расположен в особняке начала XX века.