



К СЛОВУ  
париж / специалитеты

Одни отправятся этой осенью в Париж на крупнейшую дизайнерскую выставку, другие на концерт известной европейской певицы, третьи – на романтический уик-энд. Но никто, разумеется, не откажется от экскурсии по новым ресторанам французской столицы.



Сенсе-Еат, Париж. © Стив Монье/РБК Кухни

# КТО СКАЗАЛ, ЧТО КРАСОТУ НЕЛЬЗЯ ПОПРОБОВАТЬ НА ВКУС?

«Мы едим то, что мы видим», – говорил Пьетро, убежденный в том, что любая болезнь является результатом нарушения питания и привычек. Поэтому Maurizio Carboni, итальянский повар парижского вегетарианского ресторана **SENSE EAT**, придает большое значение каждой мелочи, играя не только со вкусами, но также цветом и текстурами сезонных продуктов. Домашнее паста без глютена, крем-брюле с красной капустой, лазанья из сморчков, домашнее мороженое с черникой... В обиход, и вкусно, и красиво!

[www.senseeat.fr](http://www.senseeat.fr)



SENSE EAT. ПАРИЖ  
101 (MCC) 0000

Ambassade d' Auvergne



Уже полвека ресторан **L'AMBASSADE D'AUVERGNE** представляет вниманию парижан и гостей города кухню региона Овернь, родины лучшего в мире сыра с плесенью. Уставшие официанты в строгих костюмах подают здесь отменную свердловскую баранину под большим рокфором, твердый каштан и дивные профитролы. А директор заведения, мсье Дидье Дессерт, демонстрирует чудесный погребок, где хранятся аж семь тысяч бутылок превосходного вина.

[www.ambassade-auvergne.com](http://www.ambassade-auvergne.com)





**PETIT RETRO.**  
ЖИВЬЕ С ТРАХИ  
С ЦИПРИОМ  
ИЗ ЛЕСКОДЕ  
ИЛИ ВЕСИ САН  
ТРАНСИ



Легендарный **LE VILLAGE ROYAL** вполне можно сравнить с целым нью-йоркским районом Манхэттен. Открытое знаменитыми рестораторами братьями Кост заведение находится в самом центре Парижа, но скрыто от глаз обывателей. Это место для избранных – изысканная кухня, отличная винная карта и расслабленная клубная атмосфера, благодаря которой по соседству с вами может оказаться сама Карла Отто или кто-нибудь еще из числа серых кардиналов мировой моды.

[www.villageroyal.com](http://www.villageroyal.com)

Открытое в 1904 году парижское бистро **PETIT RETRO** удивит вас своим креативом. Например, тартаром из водорослей с сардинами или янтарем в прованских травах с розмарином и жемчужным картофелем «Лена». Мясо здесь готовят, но справа вылезла гаррой ризотто-бостонеров, да и любителям сладкого есть где разгуляться: тирамису со соусом из розового варенья, тирамису с английским кремом и огромное множество самых настоящих старинных французских десертов.

[www.petitretro.fr](http://www.petitretro.fr)

**БЛЮДА В LE VILLAGE ROYAL СЛАВЯТСЯ ВЕЛИКОЛЕПИЕМ ВКУСОВЫХ ОТТЕНКОВ, А СЕРЫЕ ЗДЕСЬ ТОЛЬКО КАРДИНАЛЫ МОДЫ, СИДЯЩИЕ ЗА СОСЕДНИМИ СТОЛИКАМИ.**

**LE VILLAGE  
ROYAL, CASAI  
LES CHATEAUX**

