

tendance épique epicurean trend Тенденции: Красивая жизнь 美食家趋势

EMILIE THEVENIN

Dépaysement garanti !

QUI A DIT QU'IL FALLAIT 80 JOURS POUR FAIRE LE TOUR DU MONDE ?
AH OUI IL S'AGIT DE JULES VERNE...
MAIS C'ÉTAIT IL Y A PRESQUE UN SIÈCLE ET DEMI.
CET ÉTÉ, NUL BESOIN D'ALLER CHERCHER BIEN LOIN,
LE MONDE S'OFFRE À VOUS SUR LA CÔTE D'AZUR ET EN PRINCIPAUTÉ DE MONACO.
SUIVEZ LE GUIDE...

**Change of scenery
guaranteed!**

WHO SAID YOU NEEDED 80 DAYS TO
GO AROUND THE WORLD? OH YES IT
WAS JULES VERNE... BUT THAT WAS AL-
MOST A CENTURY AND A HALF AGO.
THIS SUMMER, NO NEED TO GO FAR,
THE WORLD AWAITS YOU ON THE
FRENCH RIVIERA AND IN MONACO.
FOLLOW THE GUIDE...

**Перемена
обстановки
гарантирована!**

КТО СКАЗАЛ, ЧТО КРУГОСВЕТНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ
МОЖНО СОВЕРШИТЬ ЗА 80 ДНЕЙ? АХ ДА, ЭТО
БЫЛ ЖЮЛЬ ВЕРН. НО С ТЕХ ПОР ПРОШЛО УЖЕ
ПОЛТОРА СТОЛЕТИЯ! НЕОБЯЗАТЕЛЬНО УЕЗЖАТЬ
В ДАЛЬНИЕ СТРАНЫ ЛЕТОМ ЭТОГО ГОДА: МИР
САМ РАСКРОЕТСЯ ПЕРЕД ВАМИ НА ЛАЗУРНОМ
БЕРЕГУ И В КНЯЖЕСТВЕ МОНАКО. СЛЕДУЙТЕ ЗА
НАМИ!

更改保证的风景!

谁说过他在世界各地有80天去?
哦,是的,它是儒勒·凡尔纳...
但是,这几乎是一个半世纪。
这个夏天,没有必要去远,
世界等待着你在法国里维埃拉和摩
纳哥。
按照该指南...



Avec sa baseline « Nothing but Music » la couleur est clairement annoncée! Avec son cadre idyllique, sa décoration néo baroque inimitable et ses prestations haut de gamme, le Sea Lounge est 'the place to be' pour une soirée monégasque d'exception. Cette année la très attendue White Party aura lieu le 14 août et sera placée sous le ciel eivissenc. Ce soir là aux platines, Bruce Hill, le talentueux DJ résident du célèbre et luxueux beachclub Blue Marlin à Ibiza.

DESTINATION IBIZA WHITE IBIZA NIGHT AU SEA LOUNGE

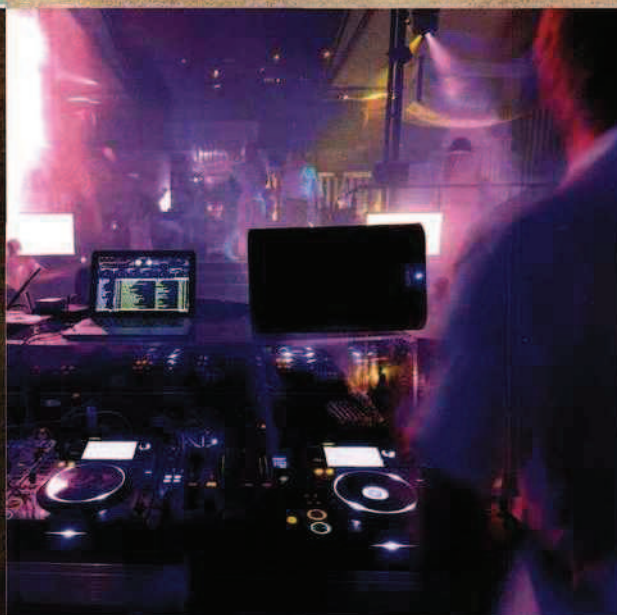
With its "Nothing but Music" baseline, the idea is clear! With its idyllic setting, its inimitable and upscale, neo-baroque decoration, the Sea Lounge is the place to be for an exceptional Monegasque evening. This year, the highly anticipated White Party will be held on August 14, under an Eivissenc sky. Bruce Hill, the talented resident DJ of the famous and luxurious beach club Blue Marlin in Ibiza will be the selector that evening.

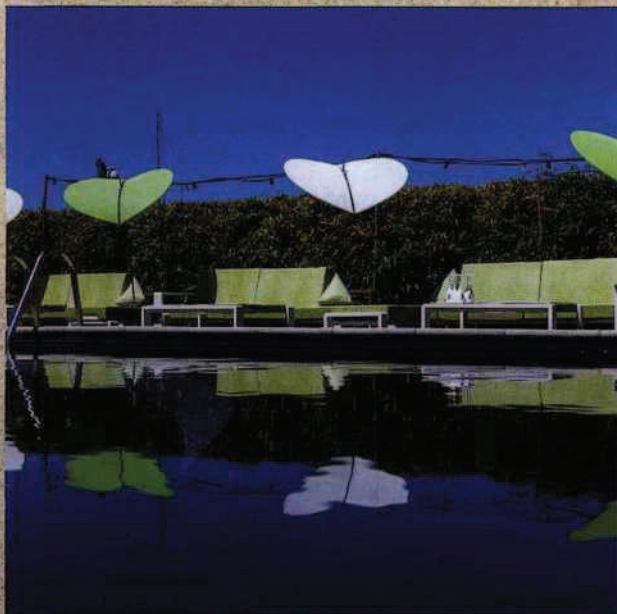
Sea Lounge
Monte Carlo Beach
Ave Princesse Grace
Roquebrune Cap Martin
Tel. +377 98 06 54 54



Слоган Nothing but Music («ничего, кроме музыки») объясняет нам абсолютно все! Идиллический пейзаж, эксклюзивный интерьер в стиле неobarocco и высококлассное обслуживание: Sea Lounge — это место в Монако, где вас ждет незабываемый вечер. Долгожданная вечеринка White Party пройдет в этом году 14 августа под знаком Ибицы. Ведь за диджейским пультом — Брюс Хилл (Bruce Hill), талантливый DJ из фешенебельного пляжного клуба Blue Marlin на Ибисе.

凭借其基线，“不过音乐”颜色明确表示！田园诗般的设置，它的新巴洛克式的装饰独特，高档，海酒廊的地方是摩纳哥特殊的夜晚。这万众瞩目的白党将在今年8月14日举行，将被放置下的天空 Eivissenc。那天晚上在甲板上，布鲁斯山，著名的和豪华的海滩俱乐部，蓝马林在Ibiza才华横溢的驻场DJ。



tendance épiqueure epicurean trend Тенденции: Красивая жизнь 美食家趋势

Le toit terrasse qui accueille la somptueuse piscine du hôtel 3,14 nous fait voyager, cet été, au cœur de l'Amérique profonde en proposant un concept innovant de Barbecue Party. L'espace lounge a été entièrement redécoré revêtant des allures d'oasis et se dote de nouvelles tables, les outdoor cooking, qui disposent chacune en leur centre d'une plancha et d'un barbecue afin de laisser toute liberté aux convives. Le chef Dino Da Fonseca Pinto est lui aux manettes du show cooking et revisite en live le barbecue et la cuisine d'été.

DIRECTION LES ETATS-UNIS BARBECUE A LA PISCINE DE L'HOTEL 3,14

The roof terrace which houses the magnificent pool of the hotel 3.14 takes us in the heart of middle America this summer by offering an innovative Barbecue Party concept. The lounge area has been completely redecorated donning the allure of an oasis and acquiring new tables, outdoor cooking areas, each of which have a plancha and grill at their centre allow the guests complete grilling freedom. The chef Dino Da Fonseca Pinto is himself at the helm of the cooking show and creates barbecue and summer dishes in the middle of it all.



3,14
5 Rue Einesy
Cannes
Tél. +33 4 92 99 72 16

Необычный формат Barbecue Party легко перенесет вас прямо на террасу на крыше отеля 3.14 с его великолепным бассейном в самом сердце Америки. В полностью переформленном лаунж-пространстве, которое приобрело вид настоящего оазиса, появились новые столы и места для приготовления пищи на открытом воздухе с грилем и барбекю, что позволило предоставить гостям полную свободу. Шеф-повар Дино да Фонсека Пинто (Dino Da Fonseca Pinto) лично руководит открытой кухней (show cooking) и присматривает за барбекю и летней кухней.

屋顶露台设有富丽堂皇的酒店泳池3.14把我们今年夏天在美国中部的心脏提供一个创新的概念，烧烤党。休息区，已经被完全重新装修的穿上诱惑oasis取得新的表，户外烹饪，其中每一个都在其中心的煎饼和烧烤，让客人完全自由地。主厨迪诺·达·丰塞卡·平托他掌舵的烹饪表演和回访现场烧烤和夏季厨房。





Cet été, chaque jeudi à partir de 19h, l'Intempo, le superbe restaurant face à la mer, de l'hôtel Méridien Beach Plaza passe à l'heure sud américaine. En plus de l'abondant buffet de gourmandes spécialités brésiliennes, le maître d'hôtel sert avec panache sur d'impressionnantes épées, de copieuses pièces de viandes rôties. Impressionnant. Côté animation, l'artiste peintre brésilienne Sandra Biloé rythme la soirée en créant, devant les yeux stupéfaits des convives, de grandes toiles et pièces de plexiglas en live. Caliente !

DESTINATION BRÉSIL BRASILIAN MOOD AU MÉRIDIEN BEACH PLAZA

This summer, every Thursday from 7 p.m., Intempo, the superb restaurant overlooking the sea of the Hotel Meridien Beach Plaza heads south—to South American. In addition to the abundant buffet of tasty Brazilian specialties, the maitre d' will be serving hearty pieces of roasted meat with panache on imposing swords. Impressive. As for entertainment, the Brazilian artist painter Sandra Biloé will be setting the pace for the evening by creating, before the astonished eyes of the guests, large paintings and pieces of Plexiglas live. Caliente!

Bresilian Mood 75 €
Méridien Beach Plaza
22 Ave Princesse Grace
Monaco
Tél. +377 93 30 98 80



Каждый четверг с 19:00 Intempo, великолепный ресторан отеля Méridien Beach Plaza с видом на море, переходит на южноамериканское время. Наряду с щедрыми угощениями из традиционных бразильских блюд вы можете отведать изысканные закуски на шпажках, сытные кусочки жареного, которые разносит гостям метрдотель. Весьма впечатляет! Особую атмосферу придают вечеру произведения бразильской художницы Сандры Билоэ (Sandra Biloé), которая прямо на глазах у изумленных гостей создает великолепные полотна и изделия из органического стекла. Просто захватывающе!

今年夏天, 19H, Intempo公司每星期四, 一流的餐厅, 可俯瞰大海, 酒店艾美海滩广场通过南美的时间。除了丰富的自助早餐, 美味的巴西特色管家服务, 令人印象深刻的剑, 丰盛的烤肉片的派头。令人印象深刻。至于娱乐, 巴西画家桑德拉Biloé步伐创造了晚上, 才惊讶的眼睛的客人, 大型画作和有机玻璃的生活。卡特!





Le Benkirai est un véritable havre de paix raffiné qui semble comme retiré de l'agitation extérieure. Entièrement imaginé par le designer Patrick Jouin, il cache en son cœur un pool bar orchestré cet été, d'une main d'artiste par Sullivan Sottiau, le Champion de France de la Bacardi Mojito Cup 2013. À vous les mojitos à damner un saint, admirablement exécutés à grand renfort de 'Flair', comme la version totalement décadente mariant vin rosé et herbes de provence ou encore le savoureux et gourmand mojito royal.

DESTINATION CUBA BAR DE L'HÔTEL BENKIRAI

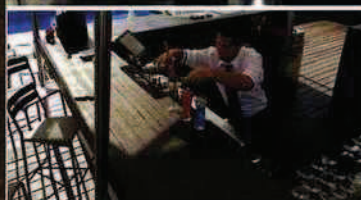
The Benkirai is a haven of refined peace that seems removed from the bustle outside. Entirely designed by designer Patrick Jouin, it hides in its centre a pool bar led this summer by the hands of an artist Sullivan Sottiau, Champion of France of the Bacardi Mojito Cup 2013. You can enjoy mojitos that could turn a saint into a sinner, beautifully executed with enormous amounts of 'Flair', like the totally decadent version that combines rosé wine and herbs de provence, or the tasty and delicious mojito royal.

Hôtel Benkirai
11 Chemin du Pinet
Saint Tropez
Tél. +33 4 94 97 04 37



Отель Benkirai, созданный по проекту дизайнера Патрика Жуана (Patrick Jouin), — тихая гавань для изысканного отдыха, словно оторванная от шума и суеты окружающего мира. В баре у бассейна блистает этим летом маэстро Салливан Соттио (Sullivan Sottiau), лучший бармен Франции по версии Bacardi Mojito Cup 2013. Коктейли мохито, зрелищно приготовленные с помощью флейринга, за которые можно продать душу дьяволу; смешение розового вина и прованских трав в духе декаданса или вкуснейший королевский мохито.

是一个避风港Benkirai成品和平似乎除去外面的喧嚣。IMMAGINE 完全设计师Patrick JOUIN, 他隐藏在他的心脏, 一个游泳池酒吧策划, 一个艺术家Sottiau的沙利文, 法国冠军杯百加得莫吉托2013手。你的mojitos该死圣人, 精美执行大量的'天才', 嫁给罗斯和普罗旺斯草药或鲜美可口莫吉托皇家的完全颓废版。





Au printemps, le Métropole a dévoilé ses espaces extérieurs, entièrement réinterprétés par Karl Lagerfeld. Ce dernier a imaginé pour la piscine et le restaurant d'été (Odyssey) un impressionnant paravent de verre, baptisé « Le Voyage d'Ulysse autour de la Méditerranée » dont les illustrations photographiques s'inspirent de la légende grecque des pérégrinations d'Ulysse comme le conte Homère dans l'Iliade et l'Odyssée. Les 18 panneaux de verres gravés, éclairés par l'arrière, laissent apparaître des photographies en noir&blanc de Karl Lagerfeld lui-même. Un surprenant voyage dans l'espace et le temps.

DESTINATION LA GRÈCE ESPACES EXTERIEURS DE L'HÔTEL METROPOLE

In spring, the Metropole unveiled its outdoor spaces, all fully reinterpreted by Karl Lagerfeld. The latter imagined an impressive glass screen for the summer pool and restaurant (Odyssey), called "Le Voyage d'Ulysse autour de la Méditerranée" (The Journey of Odysseus around the Mediterranean) whose photographic illustrations were inspired by the Greek legend of the wanderings of Ulysses as told in Homer's Iliad and Odyssey. The 18 glass panels in etched glass, are backlit, revealing Karl Lagerfeld's black and white photographs. A surprising journey through space and time.

Hôtel Métropole

4 Ave de la Madone

Monaco

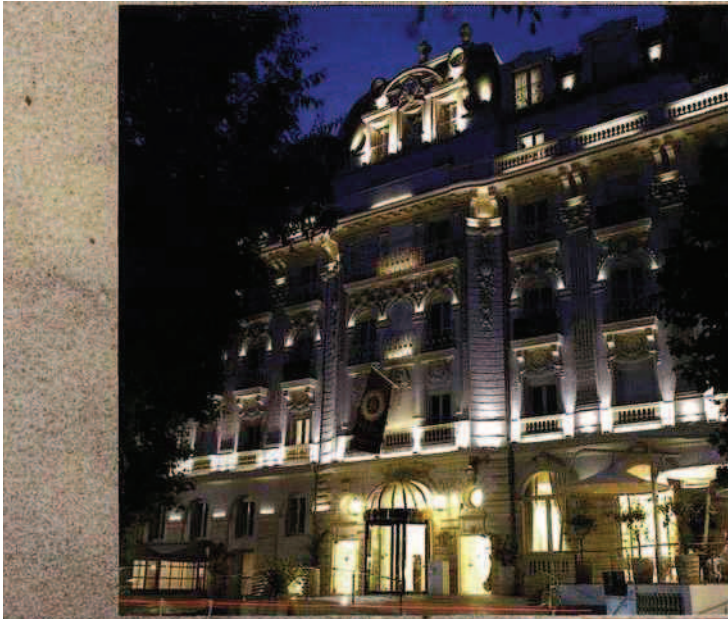
Tél. +377 93 15 15 15



Весной внешнее пространство отеля Métropole, полностью переосмысленное Карлом Лагерфельдом (Karl Lagerfeld), открылось для всеобщего обозрения. Дизайнер украсил бассейн и летний ресторан Odyssey впечатляющей стеклянной ширмой «Путешествие Одиссея по Средиземноморью»: здесь он показал свою фотоинтерпретацию греческой легенды о странствиях Одиссея, дошедшей до нас в поэмах Гомера «Илиада» и «Одиссея». На 18 стеклянных панелях с гравировкой и подсветкой появляются черно-белые фотографии Карла Лагерфельда. Удивительное путешествие во времени и пространстве.

在春天，都城已经推出了它的室外空间，完全由Karl Lagerfeld重新诠释。这已经游泳池和餐厅（奥德赛）令人印象深刻的玻璃屏幕，被称为“地中海周围的奥德赛之旅”，其灵感来自希腊传说中的“尤利西斯”的流浪photographiques插图设计在荷马的“伊利亚特”和“奥德赛”的故事。蚀刻，背光的18个玻璃面板，显示在黑色和白色的卡尔·拉格菲尔德的照片。一个令人惊讶的旅程，通过空间和时间。





Le somptueux Boscolo Exedra de Nice cache en son cœur un bout de dépaysement transalpin avec sa typique trattoria La Pescheria et son Bar Terrasse le Genesi. Leur décoration dans la plus pure tradition de l'art de vivre italien fait écho à l'ensoleillement que l'on retrouve dans les assiettes. Le Chef Giuseppe Mandaradoni, à partir de produits frais de la mer, concocte de délicieuses spécialités italiennes revisitées. Au Genesi tous les jours de 18h à 20h il propose également un gracieux buffet d'antipastis.

DIRECTION L'ITALIE **RESTAURANT LA PESCHERIA** **HOTEL BOSCOLO EXEDRA**

The opulent Boscolo Exedra of Nice hides a bit of trans-Alpine scenery at its heart in its typical trattoria, La Pescheria and its terrace bar, the Genesi. The décor, in the tradition of the Italian art of living, echoes the sunshine found in the dishes. Chef Giuseppe Mandaradoni, concocts delicious, reinvented Italian dishes using fresh seafood. A complimentary buffet of antipasti is also offered in the Genesi everyday from 6 p.m. to 8 p.m.

Hôtel Boscolo Exedra Nice
12 Bd Victor Hugo
Nice
Tél. +33 4 97 03 89 89



Величественный отель Boscolo Exedra в Ницце словно переносит нас через Альпы: на его территории скрываются настоящая итальянская trattoria La Pescheria и бар-терраса Genesi. Их оформление в истинно итальянском стиле созвучно с гастрономическими шедеврами солнечной страны, которые подают гостям. Шеф-повар Джузеппе Мандарадони (Giuseppe Mandaradoni) создает из свежих даров моря изумительные блюда итальянской кухни. Ежедневно с 18:00 до 20:00 он также предлагает гостям бесплатные традиционные закуски антипасто в баре Genesi.

华丽波斯科罗美好藏在他的心里有点阿尔卑斯山风光，其典型的饮食店LA Pescheria和露台酒吧GENESI。在传统的意大利生活方式的装饰呼应了太阳板中。厨师Giuseppe Mandaradoni的，从新鲜的海鲜，厨师美味的意大利特色重新审视。在GENESI每天从18H到20H，它也提供了免费的开胃自助餐。





Cet été, tout les vendredis jusqu'au 30 aout, le restaurant Las Brisas vous transporte au Liban avec Summer Dinning Lebanese Nights. Au programme un gourmand dîner libanais, des incontournables Houmous, Taboulé et Falafel (pour ne citer qu'eux), aux assiettes royales de mezes à partager, en passant par le BBQ live avec entre autres, la Kefta de Bœuf ou encore le Chich Taouk (poulet mariné), le tout bercé par les danseuses orientales. Et pourquoi ne pas finir en profitant d'une Shisha proposée parmi un large choix?

**DIRECTION LE LIBAN
AU RESTAURANT LAS BRISAS
DU MONTE CARLO BAY & RESORT**

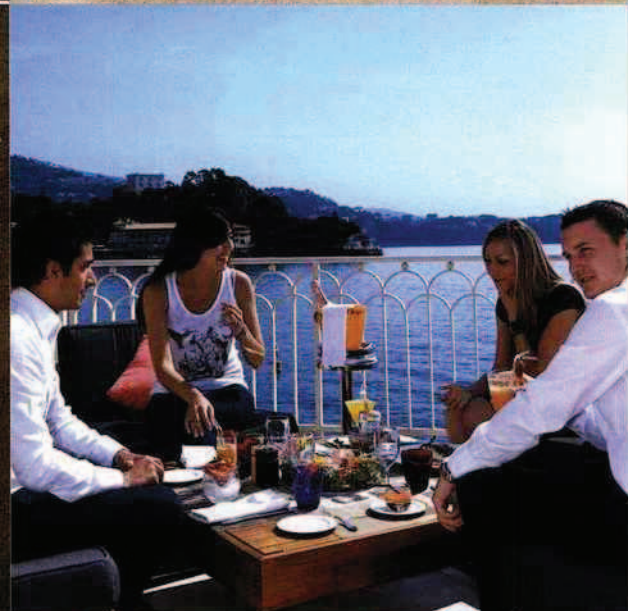
This summer, every Friday until August 30th, the Las Brisas restaurant transports you to Lebanon with Summer Dinning Lebanese Nights. On the menu a delicious Lebanese dinner with the classics, including hummus, falafel and tabbouleh (to name a few), the royal dishes of mezes to share, and the live BBQ with, among others, beef kefta or chich taouk (marinated chicken), all to the rhythmic swaying of belly dancers. And why not finish off by enjoying a shisha proposed from a wide range?

Monte Carlo Bay & Resort
40 Ave Princesse Grace
Monaco
Tel. +377 98 06 03 60



Каждую пятницу до 30 августа ресторан Las Brisas и его зал Summer Dinning Lebanese Nights перенесут вас в Ливан. В программе сытный ужин из ливанских блюд: непременно хумус, табуле, фалафель (это лишь часть угощений) и огромные тарелки с мезе; барбекю, приготовленное в присутствии гостей, кюфта из баранины или шичи-таук (маринованная курица) и, разумеется, чарующие движения восточных танцовщиц. А напоследок можно выбрать себе кальян по вкусу.

今年夏天，每星期五，直到8月30日，拉斯维加斯BRISAS餐厅带您到黎巴嫩与黎巴嫩餐夏夜。程序黎巴嫩美味的晚餐不可避免的鹰嘴豆泥，沙拉三明治和塔布勒沙拉的（仅举几例），王室板地中海开胃菜分享，通过与现场烧烤等等，Kefta牛肉或帮忙推进taouk的（腌好的鸡肉），抱肚皮舞表演。为什么不完成享受着广泛水烟的建议？





Cet été le superbe établissement entièrement décoré par Philippe Starck fait la part belle au Sud. Outre les assiettes aux accents méditerranéens de La Cantine, A Trego propose en concerts privés, les soirées du 15 au 17 août, les Gipsy Reyes, le groupe fondé par Nico Reyes, l'un des fondateurs des mythiques Gipsy Kings ! Bamboléo, Jobi Joba, venez dîner et vous déhancher au son de la musique gipsy. Le 18 août c'est durant le Brunch que les Gipsy Reyes enflamment A Trego...

DIRECTION L'ESPAGNE
LA CANTINE BY A TREGO

This summer the beautiful establishment fully decorated by Philippe Starck honours the South. In addition to the dishes with Mediterranean accents of La Cantine, A Trego is offering private concerts on the 15th and the 17th of August, featuring the Gipsy Reyes, the group founded by Nico Reyes, one of the founders of the legendary Gipsy Kings! Bamboléo, Jobi Joba, come dine and swing to the sounds of gypsy music. On August 18th, the Gipsy Reyes will be lighting up A Trego during brunch...

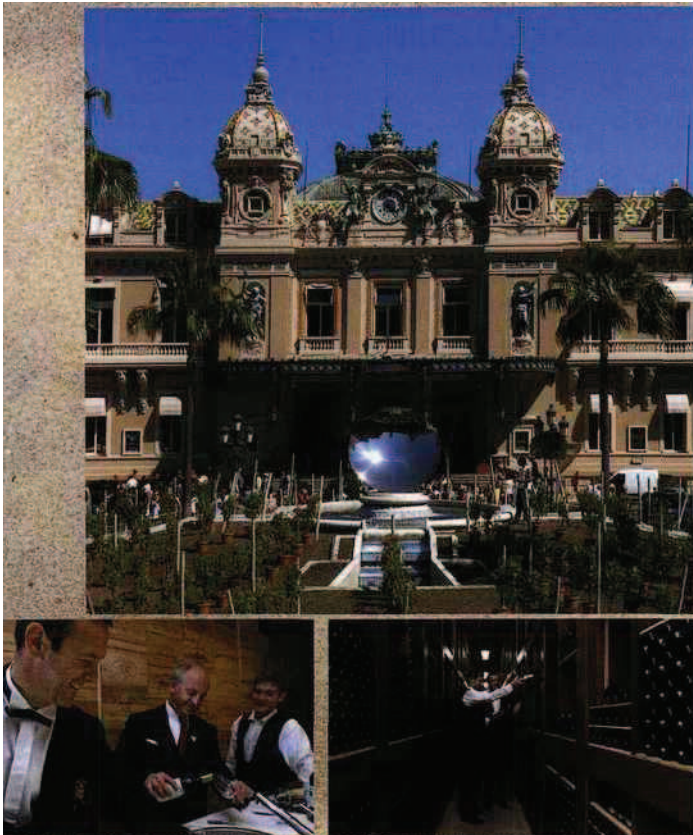
by A Trego
Port de Cap d'Ail
Cap d'Ail
Tel. +33 4 93 28 58 22



Великолепное заведение, полностью реконструированное Филиппом Старком (Philippe Starck), — неотъемлемая часть южного побережья. Кроме изысканных средиземноморских блюд La Cantine ресторану A Trego есть что предложить гостям: с 15 по 17 августа здесь пройдут частные концерты группы Gipsy Reyes, основанной Нико Рейесом (Nico Reyes), одним из создателей легендарных Gipsy Kings! Bamboléo, Jobi Joba, заходите на ужин и пританцовывайте под звуки цыганской музыки. А 18 августа Gipsy Reyes всколыхнут A Trego во время brunchа.

这是美丽的装饰完全由Philippe Starck建立南骄傲。此外到地中海风味LA CANTINE板, A特里戈提供私人音乐会, 方8月15日至17日, 吉普赛国王, 该集团由Nico雷耶斯, 传说中的吉普赛国王的创始人之一创立了! Bamboléo, 苡乔巴, 吃饭和你扭动吉普赛音乐的声音。在8月18日, 它是在早午餐, 吉普赛国王点燃特里戈...





Afin de célébrer comme il se doit son 150^{ème} anniversaire, depuis le 22 juin dernier et ce pendant 150 jours, Monte Carlo SBM propose de découvrir dans 19 de ses établissements 150 grands crus de Bordeaux au verre issus de la prestigieuse Cave de l'Hôtel de Paris. Le moment idéal de découvrir et de déguster dans un cadre idyllique une sélection unique de vins d'exception parmi les plus beaux crus du monde. La place du Casino s'est également métamorphosée pour l'occasion en vignoble éphémère.

DIRECTION LE TERROIR BORDELAIS EN FRANCE MONTE CARLO SBM EVENEMENT 150 VINS

To celebrate as it should its 150th anniversary, starting on June 22nd and for 150 days, Monte Carlo SBM is offering the occasion to discover the 150 Grands Crus of Bordeaux from the prestigious wine cellar of the Hotel de Paris by the glass in 19 of its facilities. This is the ideal time to discover and enjoy a unique selection of fine wines from among the finest wines in the world in an idyllic setting. The Place du Casino will also be transformed into ephemeral vineyard for the occasion.

www.150vins.com

Чтобы отраздновать должным образом свой 150-летний юбилей, начиная с 22 июня в течение 150 дней Monte Carlo SBM предоставит своим гостям в 19 заведениях возможность продегустировать 150 марок вина из коллекции парижской мэрии, созданных из лучших сортов винограда на землях Бордо. Идеальное время, чтобы открыть для себя уникальные вина из лучших сортов винограда в окружении великопейной природы. Даже площадь Казино совершенно преобразилась в связи с этим событием и превратилась в призрачный виноградник.

为了庆祝，因为它应该是他的150岁生日在6月22日，过去的150天，已经发现了在19150设施特级波尔多玻璃从蒙特卡洛SBM著名的洞穴酒店巴黎。理想的时间来发现和享受一个独特的选择精美的葡萄酒在世界上最好的葡萄酒在一个田园诗般的环境。赌场广场也转变之际进入短暂的葡萄园。





Au cœur de St Tropez se niche une parenthèse au charme typiquement indien, hommage à l'histoire d'amour du général Allard et de la princesse Bannu Pan Dei. Le palais a profité de l'hiver pour se refaire une beauté et plus particulièrement pour entièrement redécorer sa salle à manger. Le décorateur Christophe Tollemer s'est inspiré de son dernier séjour au Rajasthan pour repenser la salle de restaurant dans l'esprit d'une salle à manger des Indes comme l'arbre de vie de la fresque murale réalisée par Daniel Jouve.

DIRECTION L'INDE LE PAN DEI PALAIS

At the heart of St Tropez lies an interlude to the charms that are typically Indian, a tribute to the love story of General Allard and princess Bannu Pan Dei. The palace took advantage of the winter season to get a makeover, and more particularly, to fully redecorate its dining room. The designer Christophe Tollemer was inspired by his recent visit to Rajasthan to rethink the restaurant in the spirit of Indian dining rooms, as with the tree of life mural by Daniel Jouve.

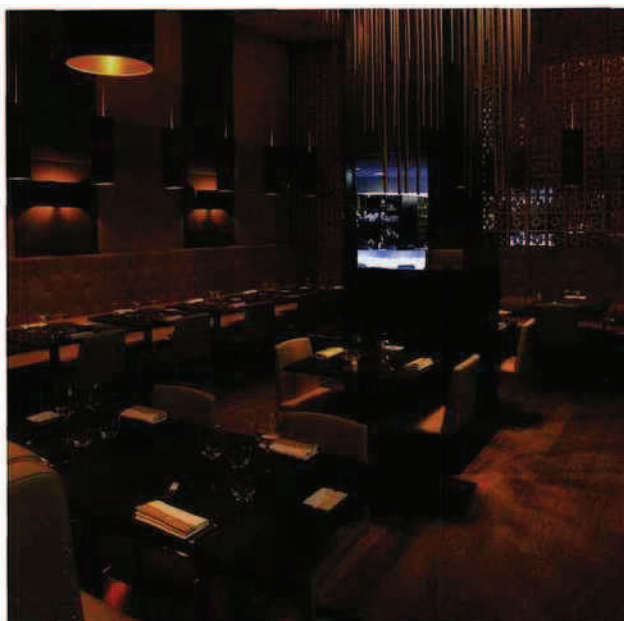
Pan Dei Palais
52 Rue Gambetta
Saint Tropez
Tél. +33 4 94 17 71 71



В самом сердце Сен-Тропе скрывается дворец с подлинно индийским очарованием — дань истории любви генерала Аллара (Allard) и принцессы Банну Пан Дей (Bannu Pan Dei). Зимний перерыв послужил на пользу зданию: дворец отреставрирован, а зал ресторана полностью изменил свой облик. Дизайнер Кристоф Тольмер (Christophe Tollemer) вдохновился своим недавним посещением Раджастхана, чтобы привнести в оформление зала частицу индийской духовности; об этом говорит, в частности, древо жизни на фреске Даниэля Жува (Daniel Jouve).

圣特罗佩的心的魅力在于一个插曲，典型的印度，Allard和公主本努潘得历史的爱致敬。宫殿改造了冬天，更具体地，全面重新装修了她的房间。灵感来自于他最后一次访问拉贾斯坦邦重新思考餐厅餐饮印度树生活的壁画，由丹尼尔·茹夫的精神设计师Christophe Tollemer的。





Depuis le mois de Janvier, l'Avenue 31 propose un concept de cartes éphémères mensuelles, imaginées avec de grands chefs internationaux. Après le Liban, la Thaïlande, le Maroc, l'Inde et le Mexique c'est l'Indonésie qui est à l'honneur au mois de juillet. Créée avec le chef Orario Arrivo, la carte décline des mets exotiques et originaux comme l'Asinan Jakarta Kepiting Soka (salade de crabe de Jakarta, fruits et légumes marinés) ou l'Udang Bakar Komoh (gambas grillées marinées sauce piment rouge). Totalement dépayçant...

DIRECTION L'INDONÉSIE RESTAURANT L'AVENUE 31

Since January, the Avenue 31 has been offering a monthly pop-up menu concept, elaborated with top international chefs. After Lebanon, Thailand, Morocco, India and Mexico, it is Indonesia that is being honoured in July. Created with chef Orario Arrivo, the menu offers exotic and original dishes such as Asinan Jakarta Kepiting Soka (Jakarta crab salad, with pickled fruit, and vegetables) or Udang Bakar Komoh (grilled prawns marinated in spicy red pepper sauce). It's incredibly exotic...

Avenue 31
31 Ave Princesse Grace
Monaco
Tel. +377 97 70 31 31



С января ресторан Avenue 31 предлагает своим гостям перенестись на месяц в заграничную страну благодаря меню из экзотических блюд, подобранных известными шеф-поварами. После Ливана, Таиланда, Марокко, Индии и Мексики в июле пришла очередь Индонезии. В меню, которое создал шеф-повар Орарио Арриво (Orario Arrivo), входят экзотические и оригинальные блюда, такие как Asinan Jakarta Kepiting Soka (салат из крабов Джакарты, маринованных фруктов и овощей) или Udang Bakar Komoh (маринованные креветки на гриле под соусом с красным перцем). Совершенно необычные ощущения.

大街31月份以来，每月提供了一个短暂的概念图，设计的厨师。经过黎巴嫩，泰国，摩洛哥，印度和墨西哥是印度尼西亚，这是有幸在7月。菜单创建与头Orario ARRIVO，提供异国情调的菜肴和原始创Asinan Kepiting雅加达（雅加达蟹肉沙拉，腌制水果及蔬菜），或Komoh乌当巴卡尔（烤虾腌制红辣椒酱）。完全是出于...





Sur la terrasse au cœur de l'hôtel et du jardin poétique imaginé par Sophie Agata Ambroise, le restaurant « M », à l'ambiance cosy et intimiste, propose une nouvelle carte gastronomique créative orchestrée par le chef Jean-Michel Belin. En hommage aux origines du groupe qui possède le Muse (YLT), le Chef propose en plus de la carte une sélection de suggestions de spécialités malaisiennes réinventées..

**DIRECTION LA MALAISIE
RESTAURANT LE M DE L'HÔTEL
MUSE**

On the terrace in the heart of the hotel and the poetic garden designed by Sophie Agata Ambroise, the "M" restaurant, offers a cosy and intimate atmosphere and a new creative gourmet menu orchestrated by chef Jean-Michel Belin. In homage to the origins of the group that owns the Muse (YLT), the Chef offers a selection of reinterpreted Malaysian specialties in addition to the regular menu.

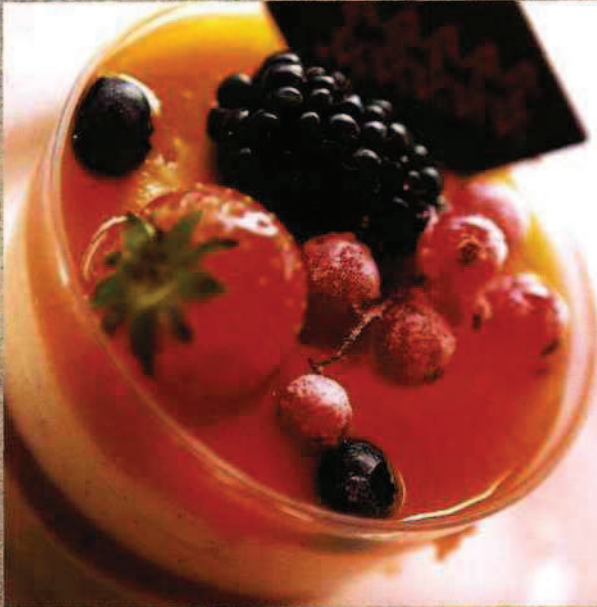
Muse Hôtel
Route des Marres
Ramatuelle
Tél. +33 4 934 43 04 40



Ресторан М с уютной и задумчивой атмосферой, который расположен на террасе отеля, в самом центре созданного Софи Агатай Амброуз (Sophie Agata Ambroise) романтического сада, предлагает новое оригинальное меню от шеф-повара Жана-Мишеля Белена (Jean-Michel Belin). А чтобы подчеркнуть малазийское происхождение торговой группы YLT, которой принадлежит отель Muse, шеф-повар добавил в меню специально подобранные блюда кухни этой страны.

在露台上在酒店和诗意的园林设计柔阿加塔安布鲁瓦兹，“M”的餐厅，舒适温馨的氛围，并提供了一个新的创意美食菜单，由厨师让-米歇尔·贝林策划的心脏。尊敬集团，拥有缪斯（YLT）的起源，厨师提供除了到马来西亚特色改造的建议点菜选择。





Cet été, tous les vendredis soirs, à la Brasserie du Cap de l'hôtel Riviera Marriott le « Barbecue Caraïbes » est de retour. Dans une ambiance musicale tropicale des plus dépayssantes, commencez tranquillement la soirée par un verre de punch, puis ouvrez vous l'appétit avec le buffet d'entrées exotiques. Le BBQ géant, avec un homard grillé au beurre de Pina Colada, coriandre et sel de mer. orchestré par le chef Norman Mac Pherson, originaire de la Jamaïque, fera valser vos papilles aux rythmes des saveurs des Caraïbes !

DIRECTION LES CARAÏBES BRASSERIE LE CAP DE L'HÔTEL RIVIERA MARRIOTT LA PORTE DE MONACO

This summer, "Barbecue Caribbean" is back every Friday night at the Brasserie du Cap in the Riviera Marriott. In a tropical music atmosphere that takes you away, start the evening off with a glass of punch, then whet your appetite with the buffet of exotic appetizers. The giant BBQ, with lobster grilled with pina colada butter, coriander, and sea salt directed by Chief Norman MacPherson, a native of Jamaica, will make your taste buds sway to the delicious rhythms of the Caribbean !

BBQ des Iles 49 €

Hôtel Riviera Marriott La Porte de Monaco

Port de Cap d'Ail

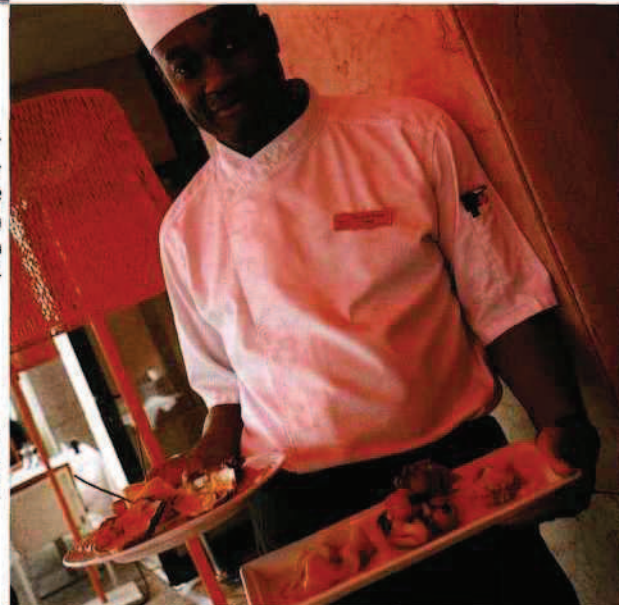
Cap d'Ail

Tél. +33 4 92 10 67 67

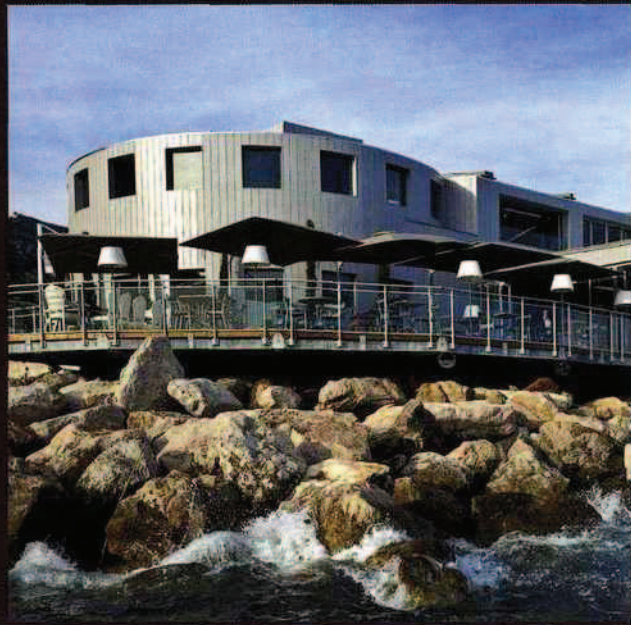


Еженедельные пятничные вечеринки Barbecue Caraïbes в баре Cap отеля Riviera Marriott снова с нами этим летом! Начните вечер со стакана пунша, прислушайтесь к непривычным тропическим мелодиям, а затем обратите внимание на многочисленные экзотические закуски. А гигантское барбекю из омара, поджаренного в масле Pina Colada с добавлением кориандра и морской соли под руководством шеф-повара родом из Ямайки Нормана МакФерсона (Norman Mac Pherson), заставит все рецепторы плясать в ритме Карибов!

今年夏天，每个星期五晚上，在这里的Brasserie du Cap酒店在海滨万豪酒店“烧烤加勒比”是回来了。在热带异国情调的音乐氛围中，悄悄地开始了晚上冲一杯，打开你的胃口，自助餐，异国情调的条目。翩翩香烤黄油，香菜和海盐打造的巨型烧烤首席诺曼·麦克弗森，一个土生土长的牙买加龙虾，你的味蕾加勒比风味的华尔兹节奏！



tendance gastronomie gastronomy trend Тенденции: Гастрономия 美食动向



A'TREGO À CAP D'AIL

Un cadre paradisiaque, un service soigné et sympathique et des assiettes à se damner, imaginées par le Chef Patrice Lafon, que demander de plus ? A'Trego propose le midi en semaine un business lunch en 55" chrono comprenant l'entrée ou le dessert + le plat, eau, vin et café avec par exemple, un tartare de saumon et sa gelée de petits légumes, suivi d'un filet de loup et sa fondue de poireaux et barigoule ou un poulet rôti et ses mini penne olive et asperge sauce suprême et pour les gourmands des profiteroles exotiques. Divin... ▴ An idyllic setting, attentive and friendly service, and dishes to die for, imagined by Chef Patrick Lafon... Who could ask for more? A'Trego offers business lunch during the week in 55 minutes flat, which includes a entrée or dessert, plus a main course, with water, wine and coffee. For example, you can enjoy salmon tartare in its gelée with baby vegetables, followed by a fillet of sea bass accompanied by a fondue of leeks and barigoule or roast chicken with olive mini penne and asparagus sauce supreme or for those with a sweet tooth, exotic profiteroles. Simply divine. ▴ Идиллическое место, внимательное и доброжелательное обслуживание и блюда от шеф-повара Патриса Лафона (Patrice Lafon), ради которых пойдешь на все. Разве можно пожелать чего-то еще?! В ресторане A'Trego в течение 55-минутного обеденного перерыва в рабочие дни недели предлагают бизнес-ланч, который состоит из первого блюда или десерта, основного блюда, а также воды, вина и кофе. Так, тартар из лосося и желе из овощей, затем филе морского сома и фондю с луком-пореем, грибами и салом или жареная курица и мини-пенне олив с лучшим соусом из спаржи или специально для гурманов — экзотические профитролы. Божественно!
 一个田园诗般的环境，周到的服务和友好的菜式的，想象由厨师Patrick LAFON，谁可以要求更多吗？A'Trego提供周一至周五的午餐商务午餐，在一个55“计时comprennant进入或+甜点菜，水，酒和咖啡，例如，鲑鱼鲑和果冻蔬菜的，其次是一个低音圆角和韭菜和barigoule或烤鸡和橄榄油迷你通心粉和芦笋汁最高或异国风味的profiteroles。神圣...

Port de Plaisance / 06320 Cap d'Ail / Tel. +33 4 93 28 58 22



L'ALCYON À ANTIBES

Ce tout nouveau restaurant, niché face au port d'Antibes a déjà conquis sa clientèle. Spécialisé dans les produits frais de la mer, l'Alcyon offre un large choix de plateaux de fruits de mer et de poissons du jour. Le midi en semaine, le Chef propose sa formule du jour mariant avec passion terre et mer. Pourquoi ne pas s'ouvrir l'appétit avec des samoussas de bœuf, suivie d'une paëlla au saumon revisitée et finir avec une délicieuse Tarte Banana Cream ? La Formule 2 plats est à 14,50 et 3 plats à 17 €. ▴ The new restaurant, located opposite the port of Antibes has already conquered its customers. The Alcyon, which specialises in fresh seafood products, offers a wide selection of seafood platters and the fresh catch of the day. During the week, the chef offers a daily lunchtime formula combining surf and turf. Why not whet your appetite with beef samosas, followed by a revamped salmon paella and finish off with a delicious Banana Cream Pie? The formula 2 courses is €14.50 and for 3 courses it's €17. ▴ Этот совсем новый ресторан, расположенный напротив порта Антиб, уже завоевал свою клиентуру. Ресторан Alcyon специализируется на приготовлении блюд из свежих морских продуктов. Здесь вы можете выбрать блюда с морепродуктами и со свежей рыбой из широкого ассортимента заведения. В обеденный перерыв шеф-повар предложит вам комплексный обед, в котором умело соединены дары земли и моря. Почему бы не пробудить аппетит самосами с говядиной, а затем отведать пазью с лососем и закончить трапезу вкуснейшим тортом с банановым кремом? Комплексный обед: 2 блюда за 14,50 евро и 3 блюда за 17 евро.
 新的餐厅，位于昂蒂布对面的港口已经征服了客户。Alcyon的专业在海的新鲜产品，提供了多种选择的海鲜拼盘和鱼的一天。午餐的一周内，厨师为他的配方结合激情陆地和海上的一天，为什么不磨你的胃口，牛肉萨莫萨三角饺，然后由一个海鲜饭再访鲑鱼，最后用一个美味的甜品？式(2)课程14.50 3课程和€17。

Port Vauban / Avenue du 11 Novembre / 06600 Antibes
Tel. +33 4 93 34 07 42

