

РУССКОЕ ИЗДАНИЕ

ЖИЗНЬ В ЗЕЛЁНОМ ЦВЕТЕ

МАЙ 2016

БЕГАЕМ В ПАРКЕ, ЕДИМ САЛАТ И ПЕРЕЕЗЖАЕМ В ДОМ С ФАСАДОМ ИЗ ЖИВЫХ РАСТЕНИЙ

Robb Report



КАПИТАНЫ ДАЛЬНОГО ПЛАВАНИЯ

В ГРЕНЛАНДИЮ ВМЕСТО МОНТЕ-КАРЛО НА БОРТУ ЭКСПЕДИЦИОННОЙ ЯХТЫ



16+

1

В РЕСТОРАНЕ LA FERME AUX GRIVES ПОДАЮТ БЛЮДА ТРАДИЦИОННОЙ ГАСКОНСКОЙ КУХНИ.

1



2

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА, ПРИГOTOВЛЕННАЯ НА ДРОВАНОМ ГРИЛЕ, С ЗЕЛЕНЬЮ, ВИНОГРАДНЫМ СОКОМ, ЛУКОМ И СУФЛЕ ИЗ ЯБЛОК.

LES PRÉS D'EUGÉNIE, ФРАНЦИЯ



2



3

СИБАС СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ, АРТИШОКОМ И ОГОРЦОВОЙ ЗЕЛЕНЬЮ.

Этот термальный курорт – авторский проект Кристины и Мишеля Гераров. Госпожа Герар – потомственный бальнеолог и натуротерапевт. Её муж – настоящий классик современной французской кухни. Кроме гастрономической кулинарии (отмеченной высшей наградой «Мишлен») он на протяжении 30 лет занимается фунда-

ментальными исследованиями в области рационального питания. Результат – Cuisine Minceur, высокая гипокалорийная кухня, основанная на минеральной воде местных источников Saint-Loubouer под названием Imperatrice и Christine-Marie. Мясо и рыбу Герар готовит как бог, но главный акцент делает на овощах и зелени.