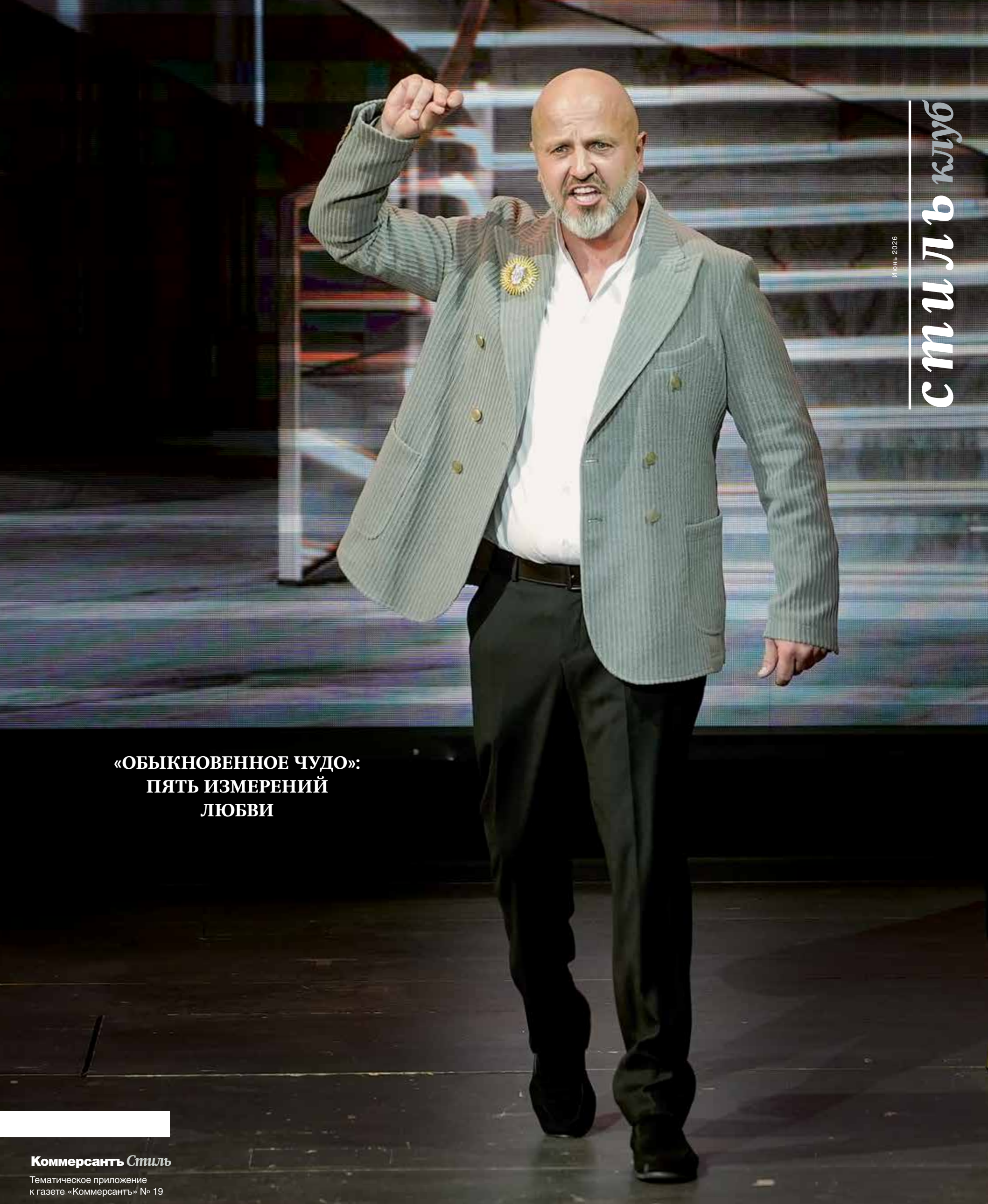


«ОБЫКНОВЕННОЕ ЧУДО»: ПЯТЬ ИЗМЕРЕНИЙ ЛЮБВИ

Коммерсантъ *Стиль*
Тематическое приложение
к газете «Коммерсантъ» № 19



ПСК ГРУППА КОМПАНИЙ | СТАРТ ПРОДАЖ | (812) 640 65 65

РЕКЛАМА. ЗАСТРОЙЩИК: ГК ПСК. АДРЕС ОБЪЕКТА: Г.САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ВЫБОРГСКАЯ НАБЕРЕЖНАЯ, ДОМ 61. ПРОЕКТНАЯ ДЕКЛАРАЦИЯ НА САЙТЕ НАШ.ДОМ.РФ, РЕАЛИЗАЦИЯ ОБЪЕКТА ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ НА ОСНОВАНИИ 214ФЗ.



Галина Столярова, редактор журнала «Коммерсантъ Стиль Клуб»



Александр Щелканов, директор по региональному развитию АО «Коммерсантъ»

Между строк и кадров

На страницах летнего выпуска журнала «Коммерсантъ Стиль Клуб» мы обсуждаем круг чтения наших ньюсмейкеров. Петербургские предприниматели рассказывают в рубрике «Клуб» о любимых с детства авторах, литературных открытиях, книгах, которые произвели сильное впечатление и повлияли на мировоззрение, о произведениях, к которым возвращаются на протяжении всей жизни, — и о тех, которые просто понравились и рассказом о которых приятно поделиться в дружеской беседе. В этом списке «Шамбала сияющая» и «Герой нашего времени», «Шантарам» и «Подсознание может все», автобиография святителя Луки и «Письма Баламута».

В числе любимых книг Галины Столяровой «Черный принц» Айрис Мердок. Особенность романа — несколько послесловий, написанных от имени героев. Каждое из них рисует свою реальность, и тезис «у каждого своя правда» здесь доведен практически до абсурда. Один из главных вопросов произведения: насколько мы готовы говорить правду самим себе — и что из этого получается.

Для Александра Щелканова в числе важных книг «Волоколамское шоссе» Александра Бека. Окопная правда, безжалостная, горькая, жесткая, никогда не бывает удобной. Рассказать честно о самых сложных годах Великой Отечественной войны, 1941–1942-м, не уйдя в пафос и не слукавив, так, чтобы читатель нашел в себе моральные силы дочитать до конца, требует и мужества, и таланта, и глубины погружения в тему — и, конечно, искренности.

Именно ей посвящен один из самых ярких материалов номера — статья Татьяны Долженко «Любовь в кадре: искренность вместо формул». Генеральный директор кинокомпании «Про:взгляд» написала о том, что сегодняшние киногерои не всегда умеют любить. Но они пробуют — и тянутся друг к другу сквозь тревогу, непонимание и страх уязвимости. И поэтому их чувствам веришь.

16+

тематическое приложение к газете «Коммерсантъ» *(выпуск северо-запад, «стиль»)* | генеральный директор АО «Коммерсантъ» *роман уманский* | главный редактор *михаил лукин* | автор дизайн-макета *анатолий гусев* | главный редактор спб страниц *андрей ершов* | бильдредактор *александр коряков* | выпускающий редактор *галина столярова* | корректор *евгения старкова* | сотрудничество *александр щелканов* тел.: (812) 325-8596, (812) 324-6794, (812) 324-6949 | Адрес редакции и издателя: 127006, г. Москва, Оружейный пер., д. 41. Тел. (495) 797-6970. Адрес редакции в Санкт-Петербурге: 191024, Харьковская ул., д. 8, лит А. Тел. (812) 324-6949. Учредитель: АО «Коммерсантъ». Тематическое приложение к газете «Коммерсантъ», зарегистрировано Роскомнадзором, регистрационный номер и дата принятия решения о регистрации ПИ №ФС77-76923 от 11.10.2019 года. Типография: ООО «РосБалт», юридический и почтовый адрес: 197374, Санкт-Петербург, ул. Оптиков, д. 4. Тираж: 9000. Распространяется бесплатно. На обложке: Сергей Сергеев в сцене из спектакля «Обыкновенное чудо», театр «Визави». Фото: театр «Визави»

Коммерсантъ
В лучших местах Петербурга

РЕСТОРАНЫ

Бар-ресторан «География»	Рубинштейна ул., 5
«Корчма Сало»	Литейный пр., 36, лит. А
«Кремль»	Выборгская наб., 55 (БЦ Gregory's Palace)
«Ле Бистро Де Ла Ферм»	Большая Пушкарская ул., 38, лит. А
Ресторан-гостиная «Штакеншнейдер»	Миллионная ул., 10
«Таверна Гролле»	Большой пр. В. О., 20
«Шаляпин»	Тверская ул., 12/15
Bistrot Le Moujik	наб. реки Фонтанки, 52, пом. 2-Н
Cafe Claret	Марата ул., 11
FermA	Финляндский пр., 1 Синопская наб., 22
Il Lago dei Cigni	Крестовский пр., 21, лит. Б
Le Vernissage	Римского-Корсакова пр., 5–7
Marius	Марата ул., 11
Molly O'Brian	Академика Лебедева ул., 31, к. 2, лит. А

КАФЕ

Kroo cafe	Суворовский пр., 27 / 9-я Советская ул., 11

ГОСТИНИЦЫ

Апарт-отель ARTSTUDIO M103	Ташкентская ул., 6, к. 2, стр. 1
Бутик-отель Miris	Всеволода Вишневского ул., 1 А
Бутик-отель «Северный цветок»	Марата ул., 40
«Гранд Отель Мойка 22»	наб. реки Мойки, 22
«Гранд Отель Эмеральд»	Суворовский пр., 18
Екатерина	Миллионная ул., 10
«Лотте Отель Санкт-Петербург»	Антоненко пер., 2, стр. 1
Отель «Индиго»	Чайковского ул., 17
Отель «Братья Карамазовы»	Социалистическая ул., 11 АВ
Отель «Коринтия Санкт-Петербург»	Невский пр., 57
Отель «Мартин»	Марата ул., 12
Отель «Особняк Юргенса»	Жуковского ул., 19
Отель «Традиция»	Добролюбова пр., 2
Отель Maria St. Petersburg	наб. реки Мойки, 26
Отель и апартаменты Domina Пулково	Пулковское ш., 14, стр. 7
Официальная гостиница «Эрмитаж»	Правды ул., 10
Airportcity Plaza St. Petersburg	Стартовая ул., 6 А
Akyan Hotel	Восстания ул., 19
Author Boutique Hotel	Владимирский пр., 9
Cosmos St. Petersburg Olympia Garden Hotel	Батайский пер., 3 А
«Cronwell Inn Стремянная»	Стремянная ул., 18 А
Crowne Plaza St. Petersburg — Ligovsky	Лиговский пр., 61
DIPLOMAT Hotel	Дегтярный пер., 7 А
Four Seasons Hotel Lion Palace St. Petersburg	Вознесенский пр., 1, лит. А
Grani Aparthotel	Большая Зеленина ул., 24
Majestic Boutique Hotel Deluxe	Садовая ул., 22/2
M-hotel	Садовая ул., 22 (вход с переулка Крылова, 2, со двора)
Novotel Санкт-Петербург Центр	Маяковского ул., 3, лит. А
Palace Bridge Hotel	Биржевой пер., 4 А
SO/ St. Petersburg	Вознесенский пр., 6, лит. А
SVET hotel	Просвещения пр., 83
The Gamma Hotel	наб. Обводного кан., 130
Trezzini Palace Hotel	Университетская наб., 21

ИНТЕРЬЕРНЫЕ МАГАЗИНЫ

Салон «Сентябревъ»	Каменноостровский пр., 19

БИЗНЕС-ЦЕНТРЫ

Деловой центр NEVKA	Гельсингфорсская ул., 3, к. 11 Д, вход с Выборгской наб., 45–47
«Оскар»	наб. реки Фонтанки, 13 А
Gregory`s Palace	Выборгская наб., 55
Gustaf	Средний пр. В. О., 36/40
Magnus	9-я линия В. О., 34
Коворкинг «Пушкин»	Торжковская ул., 5

АВТОСАЛОНЫ

Петровский на Софийской	Софийская ул., 87
Gregory`s Cars	Выборгская наб., 55

АВИАКОМПАНИИ

ГТК «Россия»	
ЦБА «Пулково-3»	

РАЗНОЕ

Аэропорт Пулково	бизнес-салоны, VIP-зал
Генеральное консульство Республики Индия	Рылеева ул., 35
Генеральное консульство Республики Узбекистан	4-я Красноармейская ул., 4 А
Гольф-центр «Петергоф»	наб. реки Фонтанки, 142
Единый Центр Документов	Красного Текстильщика ул., 10/12
Коворкинг JURGENS-PAGE	Жуковского ул., 19
Поезда «Сапсан»	бизнес-класс

Узнайте подробную информацию о корпоративной подписке по телефону 8 800 600 0556 (звонок по России бесплатный) или электронной почте podpiska@kommersant.ru

www.kommersant.ru

РЕКЛАМА, 16+

«МОИ ИКОНЫ СТИЛЯ — ЛЕДИ ГАГА И МАДАМ ПОМПАДУР»

Дизайнер Стас Лопаткин — о том, почему одежда начинается с любви, чем стиль второй столицы отличается от московского и как в союзе театральности, юмора и роскоши рождается петербургский дендизм



STAS LOPATKIN

ИСТИННЫЙ шик принято считать делом серьезным. Попытки скрестить его с юмором чаще всего превращаются в цирк. Пройти по этой тонкой грани уверенно и грациозно, создавая шедевры и не теряя равновесия, в мире моды удается единицам. Флагман такого движения в Петербурге дизайнер Стас Лопаткин этим искусством овладел: бренд Stas Lopatkin узнают без подсказок — оптимистичная цветовая палитра, смелый крой, каскад декоративных элементов, эстетский контекст, а главное — неукротимое жизнелюбие, которое звучит в каждом стежке. В интервью изданию «Коммерсантъ Стиль Клуб» модельер рассказал о мировоззрении — и о том, как оно раскрывается в коллекциях его бренда.

Платье или любовь?

Перефразируя вопрос, который когда-то был задан Маноло Бланику о туфлях: платье или любовь? Легендарный дизайнер обуви, напомню, выступил за туфли: если они правильные, полагал он, то и любовь приложится.

Для меня, наверно, все-таки любовь. Без любви не будет ни платья, ни костюма: они будут не к лицу, не к месту, да и вообще их просто, скорее всего, не выберут. Именно любовь рождает желание быть красивыми, выбирать себе костюмы и платья, раскрывать себя через одежду.

Что делает человека красивым?

В первую очередь интеллект. Одежда, безусловно, украшает, однако составлять образы нужно с умом. Можно одеваться дорого, броско, копировать образы с журнальных обложек, но выглядеть при этом неестественно, глупо, нелепо. Привлекательности добавляет именно правильно поданная одежда.

Ум, внутренний мир человека отражается в глазах, но, возможно, самое важное, что звучит во взгляде, — это любовь, включая любовь к себе. Я на это всегда обращаю внимание. На женщине, которая себя любит, одежда совсем по-другому смотрится. А без этого ни один наряд не выстрелит.

В чем проявляется любовь к себе?

Это сложно объяснить… Речь идет, можно сказать, о неуловимых материях. Но я всегда это считываю. Более того, это моя лакмусовая бумажка: если я вижу любовь к себе, то понимаю — у нас все случится. Дизайнер в этом смысле не волшебник — как и косметолог, и пластический хирург, и любой другой специалист. Чтобы мы подарили человеку обновленную версию себя, он должен изначально себя принимать и любить — и уже из этих позиций стремиться к переменам.

«Мода — это искусство ловить момент»

За что вы любите моду?

За сиюминутность, за искусство уловить, воплотить в себе, подчеркнуть красоту момента. Мода — это в первую очередь история о том, что происходит здесь и сейчас. В ней материализуется дыхание сегодняшнего дня, и это может быть очень красиво.

Как для вас сочетаются мода и стиль?

Стиль складывается из воспитания, личной насмотренности, образования, эстетических вкусов, пристрастий. Сплав всех этих элементов и образует в итоге личный стиль художника, дизайнера. И для дизайнера, который занимается созданием одежды, главное — суметь соединить свой личный взгляд с тем, что он видит вокруг, ведь мода, как известно, рождается на улице.

Как вы стали дизайнером?

Это получилось и случайно, и неслучайно. Я себя считаю в первую очередь художником и человеком, который стремится вокруг себя создать некий собственный мир, но при этом с любопытством смотрит и по сторонам. В итоге сегодня я создаю и одежду, и интерьерные линии, которые отражают мой взгляд на мир в целом.

Флора и фауна

Китайской культурой вы увлекаетесь давно, но вот специальная коллекция La Laque Noir, вдохновленная Поднебесной, появилась совсем недавно, в 2025 году. Почему так получилось?

Есть дистанции, на которые уходят годы. Просто так сложилось, что к этой коллекции я шел достаточно долго, причем в разных смыслах этого слова. Начиная с того, что коллекция очень сложная, в ней много вышивки, орнаменты для которой мы разрабатывали в течение нескольких лет.

За то время, пока мы работали над La Laque Noir, были выпущено несколько других коллекций. «Китайская» капсула получилась очень многосложной и многотрудной. Уже сама идея вынашивалась много лет. Шинуазри — один из моих любимых стилей, а коллекция посвящена, в частности, одному из моих любимых дворцов — Китайскому павильону в Ораниенбауме. Я влюбился в него еще в детстве и наблюдал в разных состояниях: он был почти заброшен, потом его долго реставрировали. Кстати, я всегда с опаской осматриваю исторические объекты после реставрации: иногда все так блестит, что кажется, что закрасили душу. К счастью, с Китайским павильоном этого не произошло: его действительно возродили.

К слову, еще одним источником вдохновения стал Palazzina Cinese, дворец в стиле шинуазри в Палермо. Но именно сравнив этот знаменитый дворец с ораниенбаум-



Коллекция La Laque Noir

STAS LOPATKIN

ским, я убедился в том, насколько великолепен наш.

В ваших коллекциях много вышивки. Чем вам близок этот декоративный прием?

Ответ достаточно простой: это возможность индивидуализировать ткань, наполнить материю авторским содержанием, смыслами, эмоциями. Она перестает быть, условно говоря, шелком фабрики такой-то и обретает очертания авторского изделия, которое ты уже ни с чем не перепутаешь.

Какие орнаменты или сюжеты особенно созвучны вашему характеру?

Я очень люблю цветы — в разных их ипостасях и цветовых решениях. Это могут быть и графические истории, и живописные, но главное — мне нравится процесс развития: когда из завязи рождается бутон, который затем распускается в прекрасный цветок. Люблю за этим наблюдать в живой природе. Поэтому цветы — символическая и очень важная часть моего творчества.

Традиционно в коллекциях также много животных — и реалистичных, и декоративных, и даже несуществующих, созданных исключительно фантазией художника.

Я считаю, что абсолютно любая ситуация может художнику обернуться во благо. Да, мы сейчас ограничены в путешествиях по Европе, но нам открылись другие истории, например Восток, а это древнейшая культура, бездонный кладезь идей.


STAS LOPATKIN

Коллекция La Laque Noir


STAS LOPATKIN

Коллекция «Тата»


STAS LOPATKIN

Коллекция «Тата»


STAS LOPATKIN

Коллекция La Laque Noir

От Петроградки до Венеции

Есть ли у вас места силы в Петербурге или за его пределами?

Мест силы на самом деле много. В Петербурге это прежде всего Петроградская сторона. Недаром у меня здесь и мастерская. Здесь особая атмосфера, архитектура, которая привлекала меня с детства. Я ездил рисовать с натуры именно сюда.

В архитектуре модерна много декоративных деталей, и мне нравилось рассматривать их, каждый раз обнаруживая что-то новое. Я несколько раз приезжал, чтобы рисовать один определенный дом, и так сложилось, что теперь я в нем живу. Так что в каком-то смысле на Петроградке я визуализировал и воплотил в жизнь свою мечту.

Я очень люблю музыку, и в этом смысле для меня практически любой музыкальный театр — это место силы. Мариинский и Михайловский театры, петербургская филармония: классическая музыка — источник большого вдохновения.

У вас есть любимые музыкальные жанры?

В первую очередь это опера, поскольку там сильна еще и визуальная история. Музыка, сюжет, декорации, костюмы — все соединяется в некий сплав. Опера для меня в принципе любимый вид искусства, именно в силу того, что она представляет собой мощный синтез нескольких искусств.

Очень люблю миланский оперный театр Ла Скала, и раньше, когда была возможность, довольно часто туда приезжал, например на феерические постановки Франко Дзеффирелли — обилие персонажей, эффектные костюмы, конструктивные и подвижные декорации, визуальные эффекты.

Вам интересно было бы поработать в оперном театре?

Да, очень! К сожалению моему большому, в моем бэкграунде пока нет ни одной оперы, хотя я создал костюмы к нескольким балетам.

О какой опере бы вы мечтали?

По правде говоря, о любой! Но первое, что приходит в голову, это «Аида» Верди — возможно, потому, что это масштабное произведение, с богатой фактурой, музыкальной и драматической.

Я очень люблю Габриэля Гарсиа Маркеса. Недавно в БДТ поставили его новеллу об Эрендире, и если говорить о драматическом театре, то я очень хотел бы оформить эту постановку. У этой истории очень печальный, философский и жизненный сюжет. Я настолько люблю эту новеллу, что даже не стал смотреть спектакль: боюсь, что не понравится.

Как сложилась ваша история с балетным театром?

Тут для меня и неожиданным, и увлекательным оказался прикладной аспект, который касается костюмов и конструкций. До соприкосновения с миром театральных мастерских я был уверен в том, что ткани должны двигаться сами и задача художника по костюмам — создать крой, который бы способствовал движению на сцене.

В мастерских мне сказали: надо сделать конструкцию жесткую, которая будет создавать эффект, как будто все летит. А я ответил, что мне не надо «как будто». Мне надо, чтобы по-настоящему это все двигалось. В итоге мы друг друга поняли.

Тут есть такой момент: если в модном доме, создавая одежду для жизни, я ее делаю более театрализованной, декоративной, то в театре мне хотелось наоборот, чтобы костюмы были менее театральными и раскрывали движение.

Первый спектакль, который я сделал, был балет «Дафнис и Хлоя» на Приморской сце-



КОСТЮМ К БАЛЕТУ «ДАФНИС И ХЛОЯ», ПРИМОРСКАЯ СЦЕНА МАРИИНСКОГО ТЕАТРА

STAS LOPATKIN

не Мариинского театра во Владивостоке. Невероятная по замыслу и реализации работа: постановщики в мельчайших деталях воплотили идеи Равеля. После этого я оформил еще несколько балетов.

Какие города вас притягивают, помимо Петербурга?

Наверное, второй город, который мне необходим как воздух, который меня вдохновляет и наполняет, — это Венеция. Каждый год я обязательно должен там побывать, вне зависимости от времени года, но я стараюсь бывать там зимой, потому что это возможность наслаждаться городом без толпы. Жить я люблю в центре, причем желательно недалеко от рынка, так как это важная часть путешествия для меня.

У меня нет каких-то особенных маршрутов или программы: я просто люблю приехать и пожить там, как обычный горожанин. Но скажу сразу: работать я могу только в Петербурге.

«Я мог бы жить в мире Соррентино»

Чья киноэстетика вам близка? Если бы была возможность, с кем из кинорежиссеров хотели бы поработать? В чьей кинематографической вселенной вы себя можете представить?

Из режиссеров, скажем так, старой школы это Франко Дзеффирелли, из современных — Паоло Соррентино.

Почему именно они?

Их взгляд на мир сочетает в себе, с одной стороны глобальность, масштаб и в то же время эмпатию, приближенность к человеку. Их картины соединяют материи, которые одновременно близки и недоступны.

Чем для вас наполнено понятие «петербургская мода»? Возможно, это вообще некий фантом?

Для меня петербургская мода в первую очередь про стиль. Действительно, я даже не называл ее модой, но определенный стиль все-таки присутствует и выражается прежде всего в некой продуманности. Для сравнения, в Москве многим нравится именно наряжаться, выглядеть, я бы сказал, богато. Это другая культура, она тоже узнаваема и ощутима, хотя лично мне это иной раз бьет по глазам.

Возможно, потому, что Петербург больше про самодостаточность, Москва же про откровенную конкуренцию?

Кстати, согласен. Это определяет разницу.

«Мой камертон — работа»

В чем ваш проверенный способ выхода из душевной сумятицы? Например, близка ли вам формула Бродского: «Сядь в поезд, высадись у моря»?

Во-первых, для меня это движение. Именно движение рождает что-то новое. Меняя обстановку, мы влияем и на наше самоощущение. Если же говорить о внутренней гармонии, то мой камертон — это работа. Она всегда возвращает меня к самому себе — настоящему.

И всегда помогает?

Абсолютно. Это же любимое дело. Кстати, поэтому любовь тут тоже будет правильным ответом: делай то, что любишь, и вновь обретешь почву под ногами.

Какие редкие качества вы особенно цените в людях?

Честность, причем в глобальном понимании: в первую очередь перед собой. Верность ценю. Почему именно они? Возможно, потому, что и у меня самого не всегда получается — мы часто ищем в других то, чего нам не хватает.

Что вы не могли бы простить?

Трудно сказать. Возможно, при определенных обстоятельствах и по прошествии некоторого времени я мог бы простить все.

Я В ПРИНЦИПЕ ГОТОВ НАДЕТЬ ВСЕ — зависит только от того, в каком цвете, в какой форме, в какой ситуации.



STAS LOPATKIN

«Готов надеть все что угодно»

Что бы вы никогда не надели?

Да такого, наверное, нет. Я в принципе потенциально готов надеть все — зависит только от того, в каком цвете, в какой форме, в какой ситуации.

Для чего у вас всегда найдется место в шкафу?

Для новой пары обуви.

У вас коллекция?

В определенном смысле да. Для меня обувь — тот предмет, который завершает, собирает образ, придает ему цельность. И пара обуви способна как спасти его, так и разрушить. Для меня это один из главных инструментов в костюме.

Есть ли у вас откровенно немодные предметы, которые вам дороги и с которыми вы не расстанетесь?

Во-первых, шляпы. Их сейчас практически не носят, но мне они так нравятся! У меня даже есть своего рода коллекция головных уборов. Ношу я их, правда, очень редко. Но распрощаться с ними не готов: они мне дороги прежде всего как память: о событиях, да и просто о том, что когда-то шляпы были в фаворе. Ну и еще шляпа — отличная возможность театрализовать свой образ, а я это очень люблю.

Также у меня много галстуков. Их очень приятно выбирать, интересно коллекционировать. И я свою коллекцию собрал. Но не ношу вообще.

Есть еще нагрудные платки для пиджака. Не ношу их уже много лет, с удовольствием периодически достаю из коробок, рассматриваю. Эти предметы — как атрибуты для тонкой, продуманной, сложной игры с образом. Но в настоящий момент времени я мыслю более глобальными штрихами в костюме и поэтому такие детали не использую.

«Мечтаю одеть Леди Гагу»

Что вам нужно знать о человеке, чтобы для него создать костюм, платье?

На самом деле, очень много: чем он занимается, что его зажигает, вдохновляет, какой образ жизни он ведет, с кем общается, какой у него в принципе стиль общения, где он бывает и как передвигается. Составляющих действительно много, и они очень разноплановые.

Когда вы отказываете заказчикам?

Отказываю, когда понимаю, что не смогу быть полезен. Зачем браться за заведомо провальное дело? Важные индикаторы для меня — нелюбовь к себе, закрытость от мира, нелюбознательность, неготовность двигаться вперед. Иногда, несмотря на все это, я даю шансы, пробую что-то изменить, если вижу, что потенциально возможно.

Кого из знаменитостей разных времен вам хотелось бы одеть?

Мадам Помпадур. Нравится ее характер, образы, да и вся эпоха, к которой она принадлежит. Жозефину Богарне, возлюбленную Наполеона. Выдающиеся, великие женщины. Я бы с большим удовольствием с ними просто пообщался. Из современных героинь — Леди Гага. В ней есть все, что я люблю: юмор и женственность, артистизм и театральность, и отклик на сегодняшнюю моду.

Беседовала Галина Столярова

ИМПЕРАТОРСКИЙ
ФАРФОРОВЫЙ
ЗАВОД

1744

ЭЛЕГАНТНОСТЬ В КАЖДОЙ ДЕТАЛИ

Коллекция "Элегант" Любови Цветковой
Коллекция доступна к покупке
во всех магазинах и на сайте ИФЗ

IPM.RU

РЕКЛАМА

АО «ИФЗ», 192171, г. Санкт-Петербург, пр. Обуховской Обороны, 151 ОГРН 1027806058213

РОСКОШЬ ПЛЮС АДРЕНАЛИН

Худи в пайетках, корсетные аппликации, женственные приталенные ветровки, стеганые пиджаки — спортивный шик расширяет горизонты

В НОВОМ сезоне спортивный шик выходит за привычные рамки сочетания откровенно спортивных и гламурных вещей в одном образе, рождая новые самостоятельные единицы гардероба на стыке стилей.

История спортивного шика как самостоятельного модного направления берет свое начало в 1920-х годах. Его подарила миру Коко Шанель, соединив женственную элегантность и витальную маскулинную энергию. Основательница модного дома Chanel дерзнула внедрить в коллекцию женской одежды вещи из мужского гардероба: широкие брюки и кюлоты, тельняшки и другие вещи с прямыми линиями и спортивным кроем. Ее подход произвел революцию в мире женской моды, где до той поры правили бал корсеты и пышные юбки.

В 1980-е годы в моду вошла аэробика, а вместе с ней заново расцвел и спортшик. Девушки повсеместно носили яркие легинсы, короткие топы и обтягивающие боди, спортивные кроссовки, а также разноцветные гетры и повязки для волос. Следующий мощный всплеск популярности этого стиля случился в 2000-х. Тогда знаменитости стали появляться в лосинах или штанах с лампасами, сочетая их с кружевными топами и корсетами на красных дорожках, что ознаменовало проникновение спортивного шика в повседневный гардероб.

Проект Ксении Кудряшовой Bitte_ruhe концептуально провозглашает невербальную модную коммуникацию с внешним миром: «Не обязательно что-то рассказывать о себе. Достаточно быть в нужной одежде». Говорящее название (биттэ руэ) переводится с немецкого языка как «пожалуйста, тихо»: лишние слова не нужны, когда одежда достаточно красноречива. Вещи из коллекции бренда — это всегда узнаваемый силуэт и эксперименты: нетривиальные сочетания стилей и оттенков, тщательная проработка форм и объемов. Синтез на первый взгляд несовместимых историй рождает корсеты из стеганой ткани, спортивные костюмы из пайеток, пышные рукава у пальто.



MSTUDIO



MSTUDIO

Кружевные олимпийки и хлопковые майки представлены в нежных и одновременно сочных конфетных цветах и сочетаниях, что меняет представление о базовых вещах. Воланы, мягкие драпировки и сдержанные переливы придают спортивным силуэтам гламурную мягкость и женственность. Анорак свободного силуэта с капюшоном создан из хлопковой тафты, которая прекрасно держит форму, а тонкие завязки-бантики становятся акцентом и переносят очевидно спортивный элемент гардероба в женственную базу. Объемный худи с капюшоном на молнии, декорированный мерцающим корсетом из пайеток, — знаковая для бренда вещь, которую легко стилизовать и под повседневный, и под вечерний образ. Платье свободного кроя с рюшем на кулиске позволяет играть с формой изделия и носить его как тунику.

Интеллектуальный премиальный бренд одежды из Минска, ZNWR, название которого представляет собой акроним двух слов: Zen Wear, в своих коллекциях отражает сочетание японского термина Zen, «глубокое сосредоточение», и английского wear, «носить». Создатели марки подразумевают, что ношение ZNWR помогает обрести и поддерживать «состояние глубокого сосредоточения».

Унисекс-ветровка Shrimp может поселиться в гардеробе пары как универсальная летняя верхняя одежда для создания оптимистичного настроения. Бренд описывает ее как «огромную космическую креветку, по артериям которой проносятся электрические разряды». Аудитории предлагается вообразить «мир Вселенной» — и его изумрудно-розовый океан дальних планет, где проживают невиданные существа. Одно из них — космическая креветка. В городских реалиях почти невесомая ветровка станет эстетичным укрытием от майского ветра и летнего дождя.

Конструкция и силуэт работают «креветкообразно»: изящно искривленные арочные формы, удлиненная стойка и козырек с усиками — это снятые с ракообразных формы, членения, пластика и выходящие элементы. Ввиду легкого полотна и множества резинок форму можно варьировать и придавать изделию разное звучание и характерность. Цвета — лепестковый, лед и базовый черный — в своих решениях придают изделию уникальные цветоассоциативные настроения. Лепестковый тонет и растворяется в дождевой воде, лед с контрастным кантом и фурнитурой в цве-



4FORMS



тах — концентрат лета, создает яркое настроение с кодировкой бабл-гам, черный же, как классика на все времена, несет эстетику красной ковровой дорожки.

Джинсовый комбинезон — мастхев летнего сезона в гардеробах обоих полов — представлен у марки как вещь унисекс: трапециевидный крой и регулируемые бретели придают изделию универсальность посадки, давая простор для формирования образа. Стеганые пиджаки в коллекции идеально сочетают классический крой, динамичные спортивные материалы и футуристичную магнитную застежку. Боди «Шэрон» — геометрический абстракционизм и эстетика 90-х, оммаж на спортивную форму для аэробики и идеальный нижний слой для создания динамичного образа.

Бренд Dan Maralex в своей линейке соединяет моду и функциональность, вдохновляясь динамикой современной жизни. Бомбер оверсайз — стильный и модный элемент гардероба, который станет изюминкой образа, — выполнен из качественного материала, украшен пайетками, которые придают ему блеск и элегантность. Благодаря свободному крою бомбер идеально сидит на любой фигуре, скрывая недостатки и подчеркивая достоинства. Костюмы с эффектом «варенки» из натурального хлопка — стильное решение для летнего гардероба. Свободный крой обеспечивает комфорт в течение всего дня, а нежный голубой оттенок с характерным муаровым узором придает образу легкую небрежность и шарм. Для ценителей еще более женственных образов подойдет костюм спортивного кроя из кружева, который удачно дополнят как кеды, так и изящные босоножки на каблуке.

Бренд 4FORMS представил собственную интерпретацию направления спортивный шик, объединив расслабленные силуэты, мягкие фактуры и элементы городской интеллектуальной моды. В центре внимания вещи, способные адаптироваться под разные сценарии жизни: от офиса и встреч в городе до путешествий, прогулок и посещения студий пилатеса. По мнению команды бренда, современный спортшик строится не вокруг буквальной спортивной формы, а вокруг ощущения свободы движения и визуальной легкости. В коллекции 4FORMS это проявляется через архитектуру кроя, пластичные ткани и стилистическую многослойность.

Одним из ключевых элементов направления стал костюм из ткани пике в оттенке мокко — расслабленный комплект с минималистичной геометрией и мягкой посадкой. Он работает как альтернатива классическому кежуал-костюму, сохраняя ощущение собранности без жесткой конструкции. Ажурное поло сливочного оттенка поддерживает один из наиболее заметных цветовых трендов сезона, тогда как лаконичная тельняшка работает как универсальная база.

Тренд на спортивный шик сегодня также связан с переосмыслением одежды для отдыха. Брюки с геометричным принтом на резинке становятся частью не только домашнего или тревел-гардероба, но и полноценного дневного образа. Их сочетают с рубашками, жакетами и минималистичными аксессуарами, адаптируя под ритм города. Подобные модели отвечают запросу на одежду, подходящую одновременно для работы из дома, прогулок, поездок или йоги.







Более расслабленную интерпретацию тренда бренд раскрывает через комплект из кимоно и брюк из жатой вискозы в оттенке трюфель. Мягкая фактура ткани, свободный силуэт и отсутствие жесткой конструкции формируют образ, вдохновленный курортной эстетикой. Таким образом, спортшик в интерпретации 4FORMS становится не временным трендом, а отражением изменений в образе жизни покупателей: стремления к универсальности, комфорту и гибкому гардеробу, который не требует разделения на «для работы», «для отдыха» или «для спорта».

В коллекции Mstudio внимание сразу привлекает тренч с минималистичными бусинами, выполненный в классическом для этого предмета гардероба песочном цвете, но в оригинальном спортивном силуэте, формируемом кулиской с тонкими завязками. Идеальным комплектом к нему станет архитектурный лонгслив с таким же декором.

Косуха — один из ключевых элементов стиля спортшик, сочетающий бунтарский дух, удобство и способность создавать миллионы гардеробных комплектов. Она идеально работает на контрасте, уравновешивая худи, джоггеры, трикотажные костюмы и воздушные платья. Здесь модель выполнена из экозамши благородного кофейного цвета и сидит по фигуре, создавая очерченный силуэт.

Кожаные аксессуары le-Vertige объединяют в себе неординарность и повседневность. Лаконичные модели гармонично дополнят любой образ, а более офисные формы сбалансируют спортивные вещи.





Seven Lab поддержал актуальный тренд на принт «Туаль де Жуи», выпустив спортивный костюм из мягкого хлопка с добавлением полиэстера, который держит форму и не мнется после стирки. Изысканный принт в трех оттенках добавляет изящной графичности, но остается спокойным и ненавязчивым, как рисунок на винтажном французском платке. Свободный крой не сковывает движений, отлично драпируется и выглядит утонченно. Каждый элемент комплекта легко миксовать с остальными вещами гардероба, будь то джинсы или классические брюки, кружевная блуза или облегающее боди.

Мария Блохина



«ЛЕТНИЕ ДОСПЕХИ»: СТИЛЬ, КОМФОРТ, ИННОВАЦИИ

Современные денди ставят на качество ткани, эргономичность и стилистическую нейтральность, внося в образ интригующие акценты через тонко продуманные детали



«КАШЕМИР И ШЕЛК»



«КАШЕМИР И ШЕЛК»

КАК ИЗВЕСТНО, взгляд на моду сильной половины человечества существенно отличается от картины мира, которая существует в глазах пола прекрасного. Ни для кого ни секрет, что мужчина, приобретая одежду, преследует иные цели и стремится удовлетворить потребности иного толка.

Так сложилось с древнейших времен, что для мужской потребительской аудитории одежда — это своего рода латы, доспехи, выполняющие прежде всего защитные функции. И только во вторую очередь одежда для среднестатистических в своих предпочтениях мужчин выполняет функцию усиления внешней привлекательности. Если зимой нам нужна защита от холода и непогоды, то в теплое время года необходимы легкость, комфорт, свобода движений и эргономичность. Одежда должна быть удобной как в повседневном использовании, так и в путешествиях, в период отпусков, ведь именно в самый теплый сезон мы стремимся отдыхать больше и чаще. Редакция журнала «Коммерсантъ Стиль Клуб» вместе с ведущим байером мужских коллекций премиальной сети мультибрендовых бутиков «Кашемир и Шелк» Евгением Грибченковым составила правила обновления летнего мужского гардероба.

Комфортная во всех отношениях одежда выполнена из самых высококлассных материалов с применением инновационных технологий производства тканей, фурнитуры и прочих элементов. Грамотной инвестицией в гардероб станут прежде всего стилистически нейтральные и максимально практичные предметы одежды, которые с легкостью впишутся в уже существующий, сложившийся гардероб либо станут основой гардероба, который лишь начинает формироваться. В этой подборке мы рассмотрим сезонные коллекции премиальных европейских брендов именно через такую призму.

Осознанная мода и тихая роскошь в текстильной индустрии проявляются в первую очередь в том, что марки уделяют пристальное внимание передовым, инновационным технологиям. Например, футболка бренда Fedeli, которая, к слову, выполнена более чем в 15 оттенках и двух вариантах плотности ткани, представляет собой комфортное, практичное, универсальное изделие, которое легко комбинировать. Разнообразие цветовой гаммы — не прихоть бренда, а знак проверенного временем качества: адепты Fedeli с удовольствием возвращаются к любимой модели, дополняя свою коллекцию новыми расцветками.

Палитра марки включает в себя не только необходимые базовые оттенки, но и яркие акцентные цвета. Производитель использует высококачественный египетский хлопок GIZA, который выращивается на небольших плантациях в долине Нила. Этот вид хлопка обладает целым рядом ценных качественных характеристик. В их числе ультрадлинное волокно (до 38 мм), делающее нить более гладкой, прочной и износоустойчивой. В результате изделие меньше пилингуется и скатывается и имеет более гладкий и шелковистый вид. Нить такого качества окрашивается более равномерно и устойчива к выцветанию, этот хлопок еще и гипоаллергенен.

Футболка — необходимая вещь в мужском гардеробе, особенно когда тепло. Без белой футболки само понятие летнего гардероба просто немыслимо, а дальше уже вступают в силу ваши личные пристрастия в плане колористики.

Ритм современной жизни диктует свои принципы и подходы к формированию повседневных образов. Порой требования к дресс-коду переплетаются и мужчине, ведущему динамичный образ жизни, требуется за сутки сменить несколько стилей и образов. И желательно еще и не приносить в жертву удобство и комфорт. В этом контексте мужчина ценит возможность составлять костюмные сеты, приобретая пиджак и брюки по отдельности, если это необходимо. Так можно смело рассчитывать на то, что оба предмета гардероба не только составят гармоничную пару, но и смогут сами по себе, по отдельности стать отправной точкой для создания нескольких новых образов.

Ткани и материалы стоит выбирать с учетом особенностей летнего образа жизни и условий использования. К примеру, бренд Peserico в линии пиджаков и брюк использует ткани прославленного производителя Loro Piana. В частности, изделия текущей коллекции выполнены из ткани Loro Piana Zelander Dream: ткань эта изготовлена из 100%-ной тончайшей мериносовой шерсти особой породы овец, которых разводят только в Новой Зеландии. Для получения такой редкой по качеству шерсти требуется особенный климат. Удивительное свойство этого материала состоит в том, что при сверхнизкой плотности и малом удельном весе получается изделие, защищенное от эффекта чрезмерного сминания, что традиционно является слабым местом большинства тонких шерстяных полотен. В итоге у нас пиджак и брюки, которые занимают мало места, практически не мнутся, что позволяет брать их в путешествия, не опасаясь за безупречный внешний вид, и избегать проблем в виде дополнительных расходов за перевес багажа.

Адептам стиля кежуал стоит обратить внимание на спортивные комплекты того же Peserico. Модели подойдут любителям



«КАШЕМИР И ШЕЛК»



«КАШЕМИР И ШЕЛК»

высокотехнологичных тканей, таких как широко известная Loro Piana Rain System с защитой от влаги и ветра. Воздухообмен сохранен, ткань дышащая и при этом максимально комфортная в носке. Комплект представлен в благородном оттенке какао, и, кстати, аналогичный комплект есть в женских коллекциях Peserico — стильное решение для путешествий вдвоем!

Элегантным дополнением весенне-летнего гардероба станет и комплект из куртки-бомбера и брюк, изготовленных из ткани в полоску, произведенной на старинной итальянской мануфактуре Vitale Barberis Canonico, основанной еще в XVII веке. На фабрике заслуженно гордятся одним из самых обширных каталогов тканей, производимых в Европе.

Крой и стиль этих моделей задуманы как симбиоз инновационных технологий и неустаревающей классики мужской одежды. Элегантные предметы гардероба деликатно подчеркнут тонкий вкус и статус обладателя. Смесь хлопка и шерсти, из которых состоит ткань, обеспечит максимум комфорта, а классический орнамент в редкую полоску на благородном нейтральном сером фоне позволит легко интегрировать их в свой гардероб.

Нейтральный серый тон гармонично сочетается практически с любым оттенком спектра, поэтому количество удачных цветовых вариаций тут практически безгранично. Уместным подобный комплект будет и в путешествиях, и как образ выходного дня, и даже как вариант офисного пятничного образа, когда в одежде допускается не столь строгий официальный стиль.

Полина Корнилова



«КАШЕМИР И ШЕЛК»



«КАШЕМИР И ШЕЛК»

БРАСЛЕТЫ: ОТ ПАРЯЩИХ КРИСТАЛЛОВ ДО ПОЭТИЧНОЙ МНОГОСЛОЙНОСТИ

Современные ювелиры творчески переосмысливают один из древнейших видов украшений



1. *Браслет из серебра с амазонитом*

2. *Браслет из золота с фианитами*

3. *Браслет из золота со шпинелью*

4. *Браслет из золоченого серебра*

5. *Браслет из серебра*

6. *Браслет из серебра с синтетическим жемчугом*

7. *Браслет из золота с выращенными бриллиантами*

XXI ВЕК принес с собой эпоху разрыва эстетических шаблонов. На подиумах правит бал деконструктивизм, в то время как в ювелирных мастерских лелеют все более смелые замыслы. Модная аудитория вдохновлена и экспериментирует все смелее, создавая нетривиальные стилизации, эффектно интерпретируя привычные аксессуары и предметы гардероба. Совсем недавно социальные сети облетели фотографии российского инфлюенсера Натальи Османн, которая во время светского выхода на Каннском фестивале украсила прическу… роскошным браслетом с бриллиантами и крупным изумрудом.

По своей природе браслет представляет собой настоящую многоуровневую защиту, напоминает доцент кафедры искусствоведения СПГХПА им. А. Л. Штиглица Ксения Бандорина. «Исторически мы знаем браслеты как обереги на запястье: их декорировали охранными знаками и орнаментами. Впервые в истории человечества украшения, напоминающие браслеты, появились еще у первобытных людей — те изготавливали их из дерева, камня, костей и кожи животных. Считалось, что это помогает отгонять злых духов, защищает от хворей и приносит удачу. Однако в первую очередь браслеты выполняли прямую защитную функцию: они были частью доспехов и предназначались для защиты запястья от рубящих ударов. Учитывая исторический контекст, современный мужчина, выбравший браслет в качестве ювелирного аксессуара, вполне может почувствовать себя настоящим воином!»— говорит она.

К слову, именно широкие браслеты-запястья сегодня снова на пике популярности: их выбирают адепты роскошного минимализма.





В категории акцентных браслетов в этом сезоне лидируют скульптурные модели, отмечает директор управления категорийного менеджмента SOKOLOV Таисия Изнова. Крупные, объемные, с мягкой пластикой и чуть изогнутыми линиями, они работают как полноценный стайлинг-элемент и способны мгновенно собрать образ.

В целом, по мнению эксперта, актуальные тренды в браслетах можно условно разделить на два направления: акцентные самостоятельные украшения и многослойные сочетания. Развиваясь параллельно, эти два подхода задают логику современного стайлинга: от выразительных решений до более деликатных, персонализированных комбинаций.

На статус бестселлеров уверенно претендуют декорированные браслеты, дополненные символическими смыслами. Например, влюбленные часто заказывают браслеты-«сантименты» с замочками, рукопожатиями и медальонами для хранения локонов, замечает Ксения Бандорина.

Тренд на персонализацию ювелирных украшений особенно ярко звучит именно в браслетах. Он может проявляться как в деликатных решениях — миниатюрных буквах и символах, значимых для владельца, так и в более акцентных формах с крупными элементами. Сегодня заметнее выглядят именно крупные символы, однако и небольшие персональные — по-прежнему актуальная часть многослойных сочетаний.

Вернулись в тренд браслеты-«акростихи» из XVIII века: для их декора камни подбираются таким образом, чтобы первые буквы складывались в имя любимого человека, добавляет Ксения Бандорина.

«Когда хочется добавить образу выразительности и женственности, одним из самых актуальных решений остаются слейв-браслеты, — рассказывает Таисия Изнова.— Они эффектно смотрятся как самостоятельно, так и в разнообразных сочетаниях. Для минималистичных образов подойдут тонкие модели с "парящими" кристаллами, а для более сложных — варианты с жемчугом или множественными цепями. Их универсальность позволяет легко интегрировать такие браслеты в любой сет».





И в ювелирной моде, и в бижутерии сегодня массово популярны браслеты с изображением любимых животных — в виде медальонов или подвесов. В сегменте доступной роскоши мы наблюдаем возвращение к эстетике бисерных браслетов, которые в наши дни создают из драгоценных камней, имитируя мелкий бисер.

Позицию трендовой базы уверенно закрепила за собой многослойность на запястьях, констатирует Таисия Изнова. Принцип этот не нов, но сохраняет актуальность: тренды меняют состав сетов, но общая идея остается неизменной.

«Проще всего ее создать готовыми решениями составных браслетов. Один из самых актуальных вариантов сейчас — это однадве тонкие цепи разных плетений и нитка из натуральных камней. В топе амазонит, танзанит, топаз, гематит и жемчуг, — советует Таисия Изнова.— Для актуального касл-кор-образа идеально подойдут браслеты из жемчуга: одна нить смотрится изящно, многослойное сочетание — максимально стилизованно».



Браслеты на ногу, известные также как анклеты, — еще один очень важный элемент стайлинга, который традиционно носят в теплое время. Но подиумные показы последнего года активно продвигают его и как всесезонный аксессуар, который можно носить поверх кружевных носок или колготок в холода. В этом сезоне особенно актуальна поэтичная многослойность: цепи, мягко ниспадающие на щиколотке и создающие эффект ювелирного кружева.

Если говорить о самых модных символах сезона, использующихся для выразительной многослойности, то в числе любимых изображений солнце, сердца и банты — и это неудивительно: символы несут романтическое, праздничное, легкое и теплое настроение.

Еще один актуальный сюжет — ракушки, которые уже несколько сезонов удерживают статус модного символа. Интересно, что из типичного летнего украшения они неуловимым образом превратились в круглогодичный. Ракушки органично сочетаются с жемчугом, солнцем, а также с традиционными символами морского побережья.

Наивные подвески уверенно перекочевали из юношеского гардероба во взрослый, став символом беззаботности и наслаждения легкостью бытия и изящным способом разбавить рутину толикой трогательной нежности или юмора — в зависимости от посыла подвесок.

Идея многослойности очень простая: собирать сочетания, которые нравятся именно вам. В этом сезоне особенно популярны сеты, где используется металл двух цветов, а также браслеты из металлических шариков. В числе самых изящных трендов каркасные браслеты из тонкой трубки. Но есть универсальные компоненты, которые точно подойдут к любым сочетаниям. Например, теннисный браслет добавит статусности и станет роскошным акцентом даже в лаконичном сете. Тонкий браслет с микрожемчугом послужит универсальной связкой для разных элементов, а бэнглы — глянцевые или с дорожками из бриллиантов — идеальная компонента для любых сочетаний.

Выбирая украшение, не стоит сбрасывать со счетов и неизменно элегантную классику — теннисные браслеты, которые обязаны своей популярностью американской теннисистке Крис Эверт, одной из самых успешных спортсменок в истории корта. Статус первой ракетки мира ей удалось удерживать рекордные 260 недель. Внимание браслеты привлекли сенсационным способом: в 1978 году теннисистка остановила матч, обнаружив, что потеряла любимое украшение, и решив его немедленно найти. Когда журналисты поинтересовались подробностями, Крис Эверт рассказала о талисмане, назвав его своим «теннисным браслетом».

Галина Столярова

8. *Браслет из золоченого серебра с акрилом*

9. *Браслет из белого золота с выращенными бриллиантами*

10. *Браслет из серебра с синтетическим жемчугом и фианитами*

11. *Браслет из серебра с покрытием «Вермель» из золота 999-й пробы*

12. *Браслет из серебра с перламутром и фианитами*

13. *Браслет из серебра с жемчугом и фианитами*

НЕСГОРАЕМЫЕ РЕСУРСЫ

Гипоаллергенные солнцезащитные продукты, инновационные сыворотки, универсальные средства, сквалан, прополис, натуральные масла, вытяжки из дамасской розы и ощущение момента через аромат — изучаем бьюти-новинки на старте лета



BABOR

ОСНОВАННЫЙ в Афинах в 1979 году фармацевтами Никосом и Ники Кутсианасами, бренд Apivita (в переводе с латыни apis — «пчела» и vita — «жизнь») поставил на службу красоте целительный потенциал природы. Натуральные средства ухода за лицом, телом и волосами создаются на основе продуктов пчеловодства и растений, встречающихся в Греции. Скоро полвека, как марка поддерживает статус флагмана благодаря сочетаниям прополиса, меда, пчелиного воска и маточного молочка с растительными экстрактами.

«Мое любимое масло» — новый ритуал красоты для лица, тела и волос. Универсальная новинка многофункциональна: она одновременно обеспечивает интенсивное питание, увлажнение, восстановление и защиту. Средство смягчает даже обезвоженные участки, а также делает послушными пушистые и вьющиеся волосы, добавляя им блеска. Сухое масло солнечно-медового цвета сразу впитывается, не оставляя ощущения жирности.

Опираясь на почти полувековой опыт применения продуктов пчеловодства и природных экстрактов, лаборатории Apivita разработали инновационную формулу на основе мощных натуральных компонентов. Прополис в липосомах, один из самых действенных природных антиоксидантов, усиливает защиту кожи и дарит ей приятный оттенок. Высокая концентрация сквалана, компонента, идентичного липидам кожи, глубоко увлажняет и восстанавливает гидролипидный барьер кожи и волос, а коктейль из шести ценных масел: растительных (подсолнуха, оливок и сливы) и эфирных (розы, зеленого мандарина и грейпфрута) — создает эффект атласного сияния и ощущение роскошной текстуры.

Дерматологические лаборатории Uriage представили гамму «Розельян». Она состоит из очищающих, ухаживающих и солнцезащитных продуктов, которые дополняют действие друг друга и позволяют выстроить комплексную систему ухода за чувствительной кожей, склонной к покраснениям, куперозу и розацеа. Благодаря успокаивающим дерматологическим компонентам средства линии «Розельян» воздействуют как на кожный, так и на иммунный барьер. Разглаживающая, корректирующая сыворотка против покраснений сочетает действие, направленное на уменьшение признаков покраснения и на борьбу с преждевременным старением: обезвоженностью, неровным тоном и морщинами.

Для сыворотки «Розельян» эксперты Uriage отобрали ингредиенты с успокаивающим и антиоксидантным действием, замедляющие старение и одновременно защищающие клетки кожи от хронического воспаления. В основе формулы два эксклюзивных запатентованных комплекса, которые успокаивают кожу и усиливают ее естественные защитные механизмы. Комплекс SK5R блокирует воспалительные реакции, способствуя уменьшению покраснений. TLR2-Regul укрепляет иммунный барьер и тем самым повышает устойчивость кожи к внешним раздражителям. Легкий зеленовато-голубой оттенок нейтрализует покраснения и делает их менее видимыми.

В год своего 70-летия бренд Babor представил новинки в профессиональной косметической линии ухода Doctor Babor Pro. Линия создана для подготовки и реабилитации кожи до и после эстетических и аппаратных процедур. На каждом этапе, от мягкого очищения, тонизации, масок и сывороток до кремов, идет работа с сохранением долголетия и здоровья кожи.

Инновация в этой линии — тройная защита от свободных радикалов. Средства



APIVITA



BABOR


SIBIRBOTANIQ



URIAGE URIAGE URIAGE THIM

содержат три pro-активатора маркеров молодости кожи: экзосомы, стимулирующие клеточную коммуникацию, белки долголетия, сиртуины и кофермент NAD+, играющий ключевую роль в выработке клеточной энергии и процессах регенерации.

Комплексный подход обеспечивается за счет комбинации программ домашнего ухода, протоколов процедур Babor Expert Method и сочетанных аппаратных методик. Новые продукты и протоколы перезапускают естественные механизмы кожи в соответствии с целями ухода. Экзосомы, микроскопические внеклеточные пузырьки-везикулы, облегчают течение этого естественного диалога между отдельными клетками, играя важную роль в восстановлении и поддержании молодости кожи. Сиртуины, известные как белки долголетия, помогают держать под контролем процессы старения, сохраняя молодость клеток. Они адресно стимулируют выработку коллагена и эластина — фундаментальных структурных белков для активной коррекции морщин, повышения плотности и эластичности кожи.

NAD+ — один из ключевых коферментов человеческого организма, обеспечивающий клеточное обновление кожи, ее защиту от преждевременного старения и сохранение эластичности.

Бренд Thim пополнил коллекцию ухода для лица двумя продуктами. Первый — увлажняющая сыворотка, которая стимулирует регенерацию клеток, глубоко увлажняет, повышает упругость и эластичность кожи. Благодаря комплексному действию активных компонентов средство заметно улучшает текстуру кожи, выравнивает тон, разглаживает несовершенства и возвращает здоровое сияние. Созданная на основе веганского низкомолекулярного полидезоксирибонуклеотида (PDRN) дамасской розы и 11 видов гиалуроновой кислоты, сыворотка восполняет влагу изнутри, возвращая жизненную силу, восстанавливая видимый объем и эластичность даже самой обезвоженной кожи.

Действие сыворотки направлено на устранение несовершенств и уменьшение видимости пигментных пятен как на поверхности, так и в глубине кожи. Она оживляет тусклую кожу, возвращает ей естественное, природное сияние, а также улучшает текстуру и придает ей шелковистую гладкость. Деликатная веганская формула подходит даже самой чувствительной коже и идеальна для ежедневного применения.



THIM



ELEMIS VRANJES FIRENZE

Второй продукт — омолаживающий крем — дарит интенсивное и длительное увлажнение, восстанавливает эластичность, помогает уменьшить видимость морщин, выравнивает тон кожи и возвращает ей сияние. В основу крема лег комплекс активных ингредиентов: веганский PDRN дамасской розы — мощный регенерирующий компонент, который ускоряет восстановление кожи, увеличивает ее плотность, снижает воспаления и замедляет процессы старения.

Эпидермальный фактор роста (EGF) — пептид, который стимулирует естественное обновление клеток, выработку коллагена и эластина, повышает упругость, осветляет пигментацию и восстанавливает здоровое сияние кожи. Текстура крема позволяет ему таять при прикосновении, мягко распределяться и быстро впитываться, интенсивно восполняя нехватку влаги и оставляя чувство комфорта.

Бренд Sibirbotaniq создал солнцезащитные средства, которые подходят даже для детской кожи. В линейку вошли натуральный солнцезащитный крем SPF30, легкий крем-гель с ламинарией SPF30 и пептидный CC-крем SPF20, который выравнивает тон и защищает от пигментации. Все продукты линейки используют только физические фильтры: диоксид титана и оксид цинка. В отличие от химических фильтров, которые проникают в кровоток и могут вызывать эндокринные нарушения, физические не впитываются в кожу, а создают на ее поверхности отражающий щит. Это позволяет избежать раздражения и аллергических реакций и не требует повторного нанесения после купания.

«Для меня нанести солнцезащитный крем — это обязательный ритуал, как почистить зубы, но долгое время я не могла найти средство, которое было бы одновременно эффективным, безопасным и приятным в использовании. Поэтому мы создали свою линейку — только на физических фильтрах, с ухаживающими компонентами и разными текстурами под любой тип кожи. А также добавили миниатюры, чтобы SPF всегда был под рукой», — комментирует концепцию линии основательница бренда Анна Поллер.

Новый нежный и воздушный крем-мусс для умывания «Про-Коллаген» от Elemis сочетает в себе трио высокоэффективных увлажняющих ингредиентов с шелковистой текстурой, делая кожу мягкой, гладкой и здоровой. Клинически доказано, что средство повышает ее увлажненность более чем на 100% уже после первого применения. Эффективная формула с легкостью удаляет загрязнения, макияж и солнцезащитный крем, не повреждая и не пересушивая кожу.

Каждый аромат Vranjes Firenze погружает в атмосферу едва уловимого мгновения, которое изменяется, движется и оживает, отражаясь в цветах, текстурах, звуках, запахах и видениях. Новая коллекция Eau de Parfum Florence in Translation запечатлела истории и эмоции, размывающие границы, и жесткие, четкие линии. Эти истории рассказаны через палитру итальянских слов, и каждый может их прочувствовать и понять, несмотря на сложности перевода. Название композиции Tintinnio [tintin'nio] подарил звон коктейльных бокалов, раздающийся в кругу друзей и близких во время приятной встречи или праздника. Последние лучи уходящего солнца проходят сквозь стекло этих сосудов, разливаясь яркими отблесками света. Звон бокалов сопровождается смехом и разговорами — оживленным шумом террасы. Искрящийся цитрусовый букет раскрывается горьковатым апельсином и сочным сицилийским мандарином, которые наполняют воздух свежестью и солнечным светом. Дополняют картину легкие травяные акценты красного тимьяна. Теплый и мягкий виргинский кедр окутывает композицию, создавая бархатистый шлейф, который плавно раскрывается нотами корицы и пачулей, добавляя глубину и загадочность.

Мария Блохина



OVAL

КРАСОТА КАК СТРАТЕГИЯ

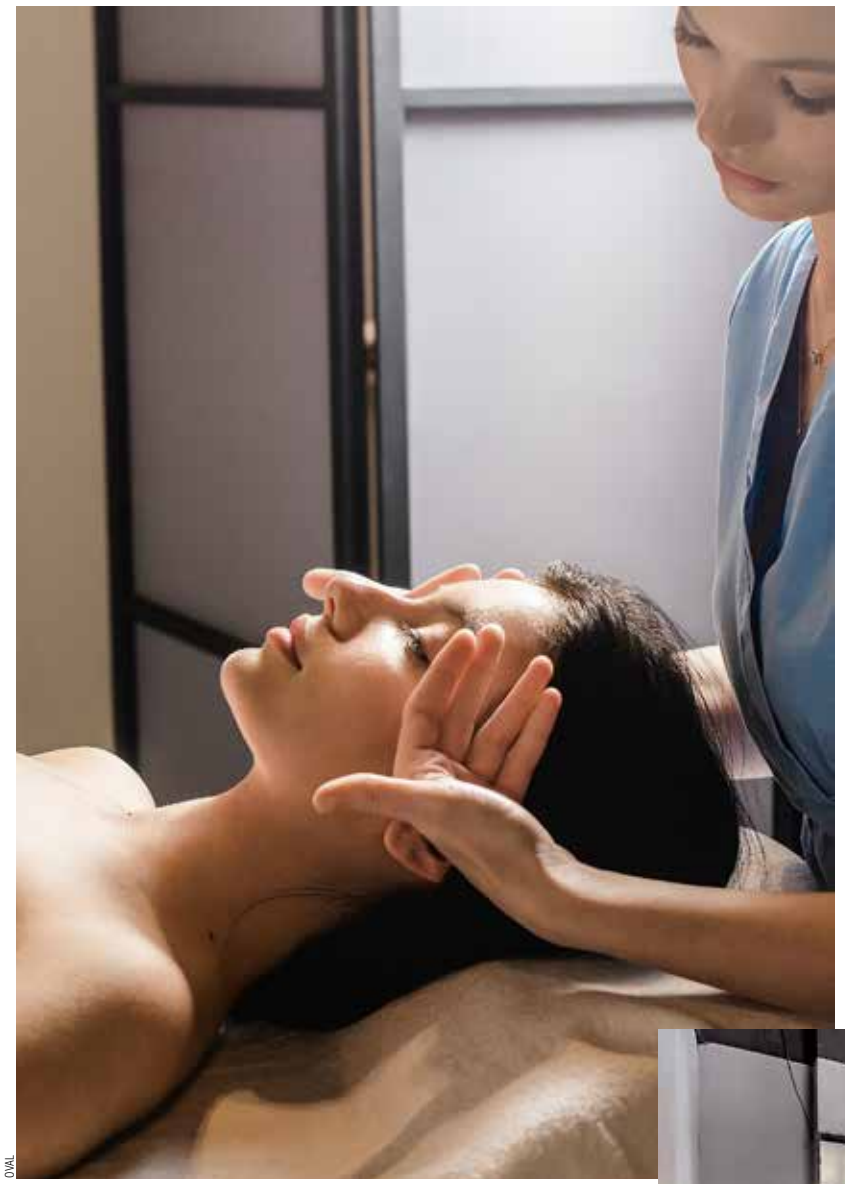
Почему в России в 2026 году ручной массаж устойчивее классического бьюти-бизнеса: кейс франчайзи-студии Oval

РОССИЙСКИЙ бьюти-рынок становится все более требовательным: растет стоимость аренды, рекламы, материалов, персонала и привлечения клиента. Многие салоны сталкиваются с классической проблемой: есть и выручка, и поток клиентов, но прибыль съедают расходы. На этом фоне особенно устойчивыми становятся форматы с низкой себестоимостью услуги, высокой повторяемостью визитов и сильной клиентской лояльностью. Одно из таких направлений — бизнес, предлагающий ручной массаж.

Руки мастера — главный актив

Почему ручной массаж устойчивее классического бьюти-бизнеса? В отличие от направлений, где требуются дорогостоящие препараты, расходные материалы, оборудование или постоянное обновление ассортимента, ручной массаж строится вокруг главного актива: техники мастера и качества клиентского опыта.

В числе главных преимуществ формата — минимальные переменные расходы. Для оказания услуги не требуется дорогостоящая косметика, инъекционные препараты, сложное оборудование или большие складские запасы. Это снижает нагрузку на оборотные средства и делает бизнес более предсказуемым. Еще одна точка опоры — высокая повторяемость визитов. Массаж — это не разовая покупка, а регулярная процедура. Клиент возвращается не только за эстетическим результатом, но и за ощущением заботы, расслабления и восстановления. Потенциальная точка роста — абонементы и сертификаты. До 60% выручки может приходить именно через продажу абонементов и подарочных сертификатов. Этот канал дает бизнесу стабильный денежный поток, снижает зависимость от ежедневных разовых продаж и помогает планировать загрузку студии.


OVAL

Абонементы и сертификаты как точки роста

Главный финансовый инструмент — абонементы. Абонементная модель превращает случайного клиента в постоянного. Вместо одной процедуры клиент покупает курс, возвращается несколько раз и постепенно формирует привычку.

Для бизнеса это означает, что деньги поступают вперед, загрузка мастеров становится более прогнозируемой, снижается стоимость повторного визита и повышается вероятность продления абонемента. Если в классическом салоне нужно постоянно привлекать новых клиентов, то в студии ручного массажа ключевая задача — удерживать уже пришедших. Это значительно выгоднее, чем каждый раз заново покупать внимание аудитории через рекламу.

Подарочные сертификаты — еще один устойчивый канал выручки. Они особенно хорошо работают в бьюти-сфере, потому что массаж легко воспринимается как подарок: он понятный, приятный и универсальный.

Сертификаты позволяют получать оплату заранее, приводят новых клиентов через рекомендации и создают дополнительный поток без прямых рекламных затрат. Человек, который пришел по сертификату, может стать постоянным клиентом и купить уже собственный абонемент.


OVAL

Лояльность как защита от кризиса

В 2026 году выигрывают не те бьюти-проекты, которые просто делают «красиво», а те, которые умеют строить отношения с клиентом. В ручном массаже лояльность формируется особенно естественно: клиент привязывается к мастеру, атмосфере, сервису и личному ощущению результата. Это создает высокую частотность визитов и повышает пожизненную ценность клиента.

Постоянные клиенты становятся основой бизнеса. Они возвращаются, продлевают абонементы, покупают сертификаты для близких и рекомендуют студию друзьям. В результате бизнес меньше зависит от скачков рекламы, сезонности и внешней нестабильности.

Низкие расходы и высокий средний чек

Одна из сильных сторон бизнеса ручного массажа — минимальные траты на расходные материалы. Основной фокус здесь сделан не на дорогих препаратах, косметике или оборудовании, а на качестве самой услуги, технике мастера и клиентском опыте.

За счет низкой себестоимости услуги, отсутствия крупных расходов на материалы и высокой доли предоплаченных продуктов маржинальность бизнеса может достигать 30%. Это делает модель особенно привлекательной для предпринимателей, которые хотят не просто открыть красивую студию, а построить управляемый и прибыльный бизнес.

Среди ключевых факторов маржинальности низкие переменные расходы, высокая доля абонементов и сертификатов, регулярные повторные визиты, а также высокая лояльность клиентов, постоянная загрузка мастеров и отсутствие зависимости от дорогого оборудования и препаратов.

Резюмируя: чтобы выжить и расти в бьюти-бизнесе в 2026 году, недостаточно просто открыть салон и ждать, что туда потянется поток клиентов. Нужна модель, которая выдерживает рост расходов, снижение импульсивного спроса и удорожание рекламы.

Бизнес ручного массажа показывает, что устойчивость строится на простых принципах: минимальные затраты, высокая частотность, сильная лояльность, продажи абонементов и сертификатов, а также понятная экономика. Создатели Oval уверены в том, что успех измеряется не масштабом сети, а прибылью каждого партнера, поэтому их франшиза работает над ростом доходов каждой студии, а не над ростом франшизной сети.

Когда до 60% выручки приходит из предоплаченных продуктов, а маржинальность достигает 30%, студия перестает быть зависимой от случайных клиентов. Она превращается в стабильный бьюти-бизнес с прогнозируемым доходом, постоянной базой гостей и высоким потенциалом масштабирования.

Светлана Чистякова

«ИНДУСТРИЯ КРАСОТЫ — ЭТО ВЫДЕРЖКА ПЛЮС ЭМПАТИЯ»

Совладелец сети клиник Beautiful People Кирилл Литовский — о взаимосвязи красоты и успеха, о том, может ли внешность изменить судьбу, и о том, как правильно инвестировать в эстетическую медицину



BEAUTIFUL PEOPLE

ЭСТЕТИЧЕСКАЯ медицина дает человеку возможность поддерживать свою молодость, энергию, а следовательно, и прекрасное состояние души. Это экологичный, вечный и высокомаржинальный бизнес. Инвестиции в себя, если их осуществить грамотно, выводят нас в гармонию между внешним обликом и внутренним содержанием. Именно в этом балансе рождается счастье, а к нему и стремится каждый.

Как я оказался в этой отрасли? Изначально это был случайный выбор, но в какой-то момент я осознал, что это искренняя, глубокая, а главное, взаимная любовь. Мне нравится, что наш бизнес меняет судьбы людей. Когда смотрю на реальные фотографии, результаты «до» и «после», я действительно понимаю, что у человека изменилось не только самоощущение, но и жизнь.

Я и сам «опытный пользователь» косметологии. Испробовал на себе различные процедуры от лазерной эпиляции и ревитализации до разных методик по телу и по лицу. У меня есть правило: прежде чем покупать аппарат, я знакомлюсь с ним в действии.

Наши клиенты в первую очередь успешные люди, в том числе, кстати, и врачи, и другие медицинские специалисты. Конечно, женщин среди них больше. Мужчины все еще находятся на пути к пониманию того, что регулярная эстетическая косметологическая забота о себе является залогом классной внешности.

Между тем у многих статусных пациентов посещение клиник красоты вошло в привычку. Это как вторая работа: если не будешь ходить на нее, ты, фигурально выражаясь, себя запустишь. В обязательную программу часто входит аппаратный массаж. Я и сам взял его на заметку, стараюсь выполнять его хотя бы раз в неделю. Для меня важно поддерживать тело в ресурсном состоянии, и мое кредо «делай для других как для себя» — не пустые слова. Если я рекомендую кому-то ту или иную процедуру, можно быть уверенным: я опробовал ее на себе.

В нашей сфере очень важна психология: этот бизнес основан на понимании людей, умении правильно услышать их ожидания, а затем деликатно помочь им соотнести ожидания с реальностью. А это требует и выдержки, и эмпатии. Если у человека нет желания заботиться о других, то в эстетической медицине, как и в любом сервисном бизнесе, ему делать нечего. Если у тебя очень раздутое эго, то в эстетической медицине, конечно, будет очень сложно. Говоря высоким стилем, мы служим обществу и человеку.

В остальном правила те же, что и в других видах предпринимательства: умение считать деньги, выстраивать процессы и мотивировать команду.

Должен сказать, что эстетическая медицина — это непростой бизнес. С одной стороны, он технологичный, с другой — достаточно консервативный. Это ниша не консолидирована, там нет большого, крупного игрока, при этом рынок постоянно растет. Нужно учитывать, что мы сильно зависим от медицинских специалистов, от врачей. А если бизнес-модель построена на сильных специалистах, то важно правильное командообразование, отбор людей, взаимодействие с ними. Медицинские специалисты знают себе цену и в прямом, и в переносном смысле этого слова. Поэтому руководить ими порой сложновато.

Наша сфера не прощает циничного отношения к ней. Это сразу считывается, чувствуется. У нас эмоциональный бизнес. Клиенты и пациенты идут к нам для того, чтобы о них позаботились, чтобы расслабиться. Так что исключительное потребительство и голая коммерция в эстетической медицине не проходят. И если цель инвестора лишь заработать деньги — это не к нам.

Теперь о трендах. В России с начала 2020-х годов заметен курс на развитие аппаратных методик. Мы довольно плотно взаимодействуем с дистрибьюторами, которые сотрудничают с поставщиками из Кореи, где в развитие аппаратных технологий активно идут инвестиции и разработки становятся все более результативными. Ожидания клиентов связаны с быстрыми результатами: вау-эффект за одну процедуру и желательно безболезненный. По моим прогнозам, этот тренд сохранит актуальность в ближайшие 5–10 лет.

Российский рынок очень конкурентный. Косметология в нашей стране превратилась из диковины, прихоти, роскошной игрушки в мастхев, естественную часть заботы о себе. Есть понимание, что молодость можно продлить, и косметология в этом реально помогает.

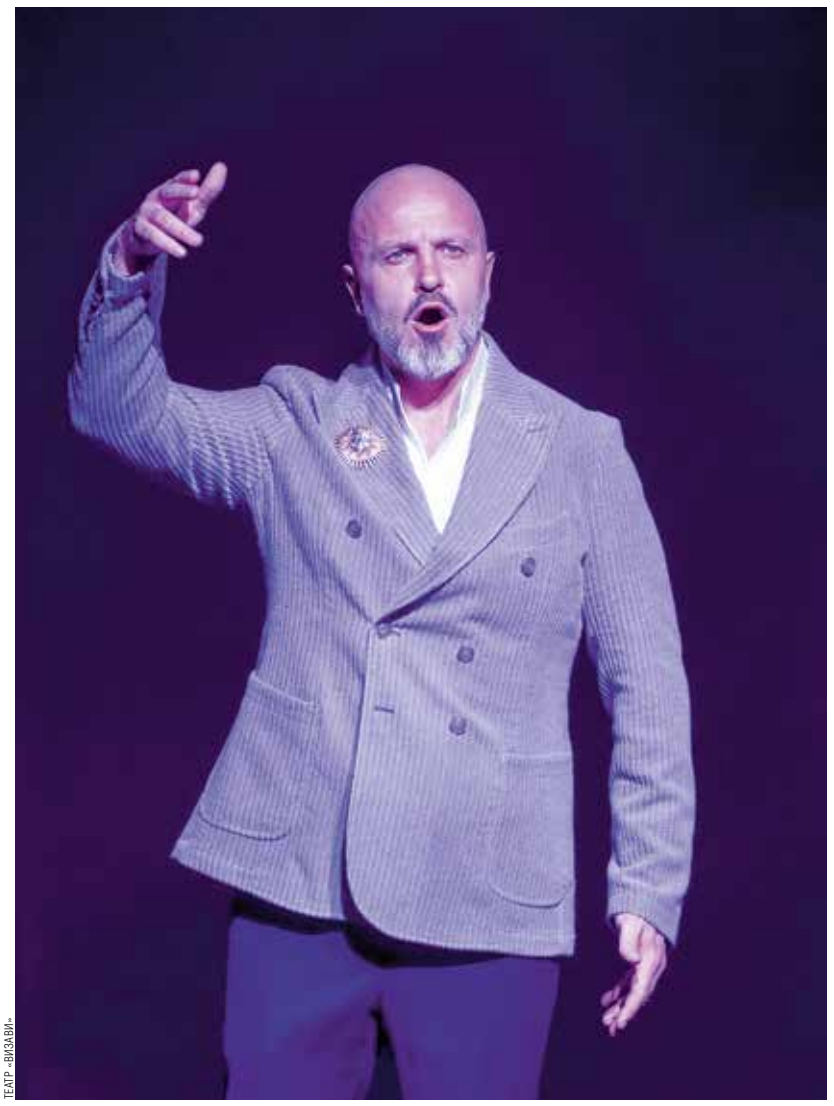
В глубине души у каждого человека есть лучший образ самого себя, мечта о том, как он хочет выглядеть. А настоящий специалист эстетической медицины — это скульптор, у которого в арсенале есть передовые технологии. Скульптор увидит «исходник» и непременно распознает «лучший образ», но для этого требуется время. «Лучший образ» складывается из мыслей и эмоций, которыми делится клиент, подчас обрывочно. Правильно вербализовать, описать этот образ — целый квест, потому что человеку свойственно воспринимать себя не цельно, а фрагментарно, зацикливаясь на деталях.

Понять, что на же самом деле хочет человек, и воплотить это в жизнь — ювелирная работа. Важно, чтобы разрыв между ожиданием и полученным результатом был минимальным. Есть даже такое выражение: «выстроить дорожную карту» — по ней специалист и клиент вместо идут к результату.

Косметология еще и очень приватная ниша: люди вверяют нам лицо и тело, поэтому доверие к специалисту должно быть абсолютным. Если у клиента есть сомнения, то, скорее всего, своего врача он пока не нашел. А иногда дело даже не во враче. Без регулярности косметология не работает. Нужно осознавать, что красота требует усилий прежде всего от самого человека.

«ОБЫКНОВЕННОЕ ЧУДО»: ПЯТЬ ИЗМЕРЕНИЙ ЛЮБВИ

Генеральный директор Центра согласований и кадастрового учета «Арсенал» Сергей Сергеев — о новой для себя роли Волшебника, о смелости быть собой и о чудесах, которые меняют жизнь



ТЕАТР «ВИЗАВИ»

ВЕСНОЙ на сцене петербургского театра «Визави» состоялась необычная премьера: здесь сыграли благотворительный спектакль «Обыкновенное чудо», где в качестве актеров выступили депутат Государственной думы Николай Валуев, писатель и сценарист Александр Цыпкин, а также петербургские бизнесмены, чиновники, депутаты Законодательного собрания. Одним из участников действа, поставил которое профессиональный режиссер Павел Каштанов, стал Сергей Сергеев, выбравший роль Волшебника. О том, как в него вошел театр, а вместе с ним и новые ипостаси любви, предприниматель рассказал изданию «Коммерсантъ Стиль Клуб».

Спектакль как восхождение

В день премьеры я волновался больше, чем перед восхождением на Эльбрус — а я, к слову, довольно опытный альпинист. Почему возникли схожие ощущения? Эмоциональный градус получился очень высоким. Если вспоминать восхождение, то накануне подъема мы узнали о серьезных неприятностях, с которыми столкнулась группа, шедшая перед нами, и, конечно, были очень встревожены. Волнение перед неизведанным, предвкушение открытия, которое ты можешь совершить, нового опыта, который способен перевернуть твое мироощущение, мировосприятие, — все оказало очень сильное воздействие на мое мышление и, наверное, оставит след навсегда.

Волновались, конечно, мы все. Яна Смирнова, сыгравшая хозяйку, жену Волшебника, написала в своем телеграм-канале за неделю до премьеры: «Ты понимаешь, что выходишь не просто играть роль, а проживать что-то настоящее на глазах у людей. Наверно, поэтому мы так погрузились в материал. Не только в текст, а в саму суть пьесы. В историю Евгения Шварца, который не придумал “Обыкновенное чудо”, а сам его прожил».

Сюжет сказки Шварца «Обыкновенное чудо» знаком многим из нас с самого детства, но, только проникнувшись этим материалом как актер, я открыл для себя новые грани такого понятия, как любовь.



ТЕАТР «ВИЗАВИ»

Линии любви

На мой взгляд, в спектакле прослеживается пять линий любви, раскрываются пять ее ипостасей, которые, кстати, окружают нас и в жизни. Но всегда ли мы способны их разглядеть, отличить друг от друга?

Первая ипостась — классическая, через которую, наверное, проходит в юности каждый из нас: зарождающиеся, трепетные отношения между Принцессой и Медведем. Здесь есть все: и юношеский магнетизм, и искры чувств, отказ от самого себя и своих убеждений ради другого человека, и сомнения в себе, и, главное, волшебная сила любви, благодаря которой и происходит хеппи-энд.

Вторая, романтическая линия демонстрирует нам сильную, уверенную, осознанную, зрелую любовь хозяйки и Волшебника. В этой истории красной нитью проходит горечь предстоящей потери и последующего одиночества, а также безмерная глубина счастья в настоящем моменте — без каких-либо условий, купюр, иллюзий и прикрас. Ценность этого вида любви сложно переоценить — на мой взгляд, такую глубину чувств в наши дни можно встретить крайне редко. Перед нами, по сути, исчезающий вид любви, но, к счастью, он еще существует — и это не может не радовать.

Третью грань любви мы видим на примере отношений Эмилии и трактирщика. Это тот случай, когда из-за одной ошибки, совершенной в молодости, на долгие годы разошлись пути влюбленных. И вот удивительным образом, несмотря на десятилетия разлуки, на бури, гром и молнии прошлых отношений, искра не угасла и при встрече вспыхивает с новой силой. Есть ли подобным эмоциям место в современном мире? Безусловно! Примеров тому множество.

Четвертый вид любви — искренняя, бескомпромиссная и безграничная, эгоистичная любовь к самому себе. Ее проявления мы можем наблюдать у министра-администратора — того самого, который во всем известном фильме напевает песенку про бабочку, которая «крылышками бяк-бяк-бяк-бяк». Надо сказать, что подобную жизненную философию


ТЕАТР «ВИЗАВИ»


ТЕАТР «ВИЗАВИ»

транслируют сегодня многие блогеры, инфлюенсеры. Буквально из каждого утюга звучат и летят прямо в сердце стрелы с посланием «Люби себя, наплюй на всех, и в жизни ждет тебя успех». Есть ли в этом посыле правда? Считаю, что нет. Жить исключительно ради себя — утопия, навязанная человеку и противоречащая его природе. Она тем не менее вполне реальна, встречается нередко, но, я уверен, неизбежно потерпит поражение от истинной любви.

Пятое измерение любви — возможно, одно из самых трогательных. Именно ее проявляет непутевый отец, король, по отношению к своей дочери. При всех своих многочисленных пороках, несмотря на хамство, грубость, бессердечность, самодурство и безответственность, король искренне любит свое дитя. Ради дочери и ее счастья он готов пойти на все что угодно — и в этом отношении он ничем не отличается от подавляющего большинства отцов. Нельзя не отметить, что, как показывает спектакль, дочь отцовскую заботу не ценила, возможно в силу юношеской неопытности. В будущем, позвросле, она, конечно же, поймет, насколько важно для нее такое отношение.


ТЕАТР «ВИЗАВИ»

Как откликаются мне разные грани любви: на сцене и в жизни? Неожиданно для меня самого отозвалась мне сюжетная линия Эмилии и трактирщика — может быть, потому, что ситуация уж очень жизненная. И на мой взгляд, сыграли актеры настолько убедительно, что, признаюсь, можно сказать, слезу пробили. А если серьезно, я видел, как ребята волновались, как эмоционально проживали этот материал и им их роли точно нелегко дались. Как говорится, не медным пятаком, а серебряным дублоном пришлось заплатить за каждый миг проживания на сцене.

Шаг в неизвестность

Пьеса Шварца — о смелости сделать шаг в неизвестность, расстаться с прежней, хорошо знакомой, привычной и в чем-то безопасной, но изжившей себя жизненной философией. Выбрав любовь, сделать шаг навстречу себе настоящему — несмотря на множество страхов: отвержения, близости и даже смерти. Для многих участников спектакля шагом навстречу себе стал выход на сцену. «Обыкновенное чудо» вошло в жизнь каждого из нас, наполнив ее новыми смыслами, новыми эмоциями, новым самоощущением.

Только лично соприкоснувшись с профессией актера изнутри, я осознал смысл выражения, которое говорит о том, что в театре не работают, а именно служат. Система Станиславского перестала быть абстракцией, стала осязаемой. Рядом с моим домом находится Дом ветеранов сцены, и я, откровенно говоря, раньше не задавался вопросом, почему ветераны? И вдруг понял. Иметь влияние на души людей — это невероятная ответственность, это работа, требующая не просто самоотдачи и актерского мастерства, а именно волшебства, зажигающего умы и рождающего душевные порывы. А это дорогого стоит.

Театр стал для меня новой дорогой к себе. Моя следующая роль — Троян в благотворительном спектакле «Гостиница “Астория”», который будет ставить в «Балтийском доме» Павел Каштанов. Я только начал читать сценарий. Это тяжелая военная драма, вживаться в которую будет трудно — еще и потому, что и вокруг нас сегодня драм хватает. Но это очередной вызов, абсолютно.

Ролей социальных у меня более чем достаточно: я руководитель, отец, сын, считаю себя неплохим и верным другом. Самой важной из них считаю роль отца: мне доставляет невероятное удовольствие общение со всеми моими тремя мальчишками. Отчасти роль в театре стала для меня своего рода разведкой боем, расширением границ своих возможностей и, безусловно, это личный пример моим детям. Сыновья со мной везде: на репетициях, тренировках, мы сочиняем вместе сказки, анимируем их и договариваемся о том, что Николай Копейкин создаст к нашим историям иллюстрации. У нас команда мечты и путешествие длиной в жизнь. Именно это и есть «Обыкновенное чудо» — лично для меня.


ТЕАТР «ВИЗАВИ»

НА КУРСЕ К ПОБЕДЕ: ЯХТЕННЫЙ ЛАЙФСТАЙЛ И ТЕХНОЛОГИИ NORTH SAILS

Как бренд, рожденный в открытом океане, стал партнером бизнес-регаты «Коммерсантъ»



NORTH SAILS



NORTH SAILS

ВСЕ НАЧАЛОСЬ с одной куртки. Корни ее появления уходят в XVIII век — во времена голландских моряков, впервые создавших прочное шерстяное пальто для штормов Северного моря. Позже, в 70-х, оригинальная куртка «Сейлор» (Sailor) была разработана специально для океанских гонщиков: тех, кто проводит на воде не выходные, а месяцы. Сегодня она возрождается — с современными технологиями, облегченными материалами и той же легендарной морской прочностью. Это не просто одежда. Это часть истории, которую можно носить.

North Sails начинался как производитель парусов — и по сей день остается единственным фешен-брендом в мире, за которым стоит реальная инженерная экспертиза в области мореплавания. Паруса North Sails использовались на победных яхтах Кубка Америки, в кругосветных гонках и океанских регатах с мировым именем.

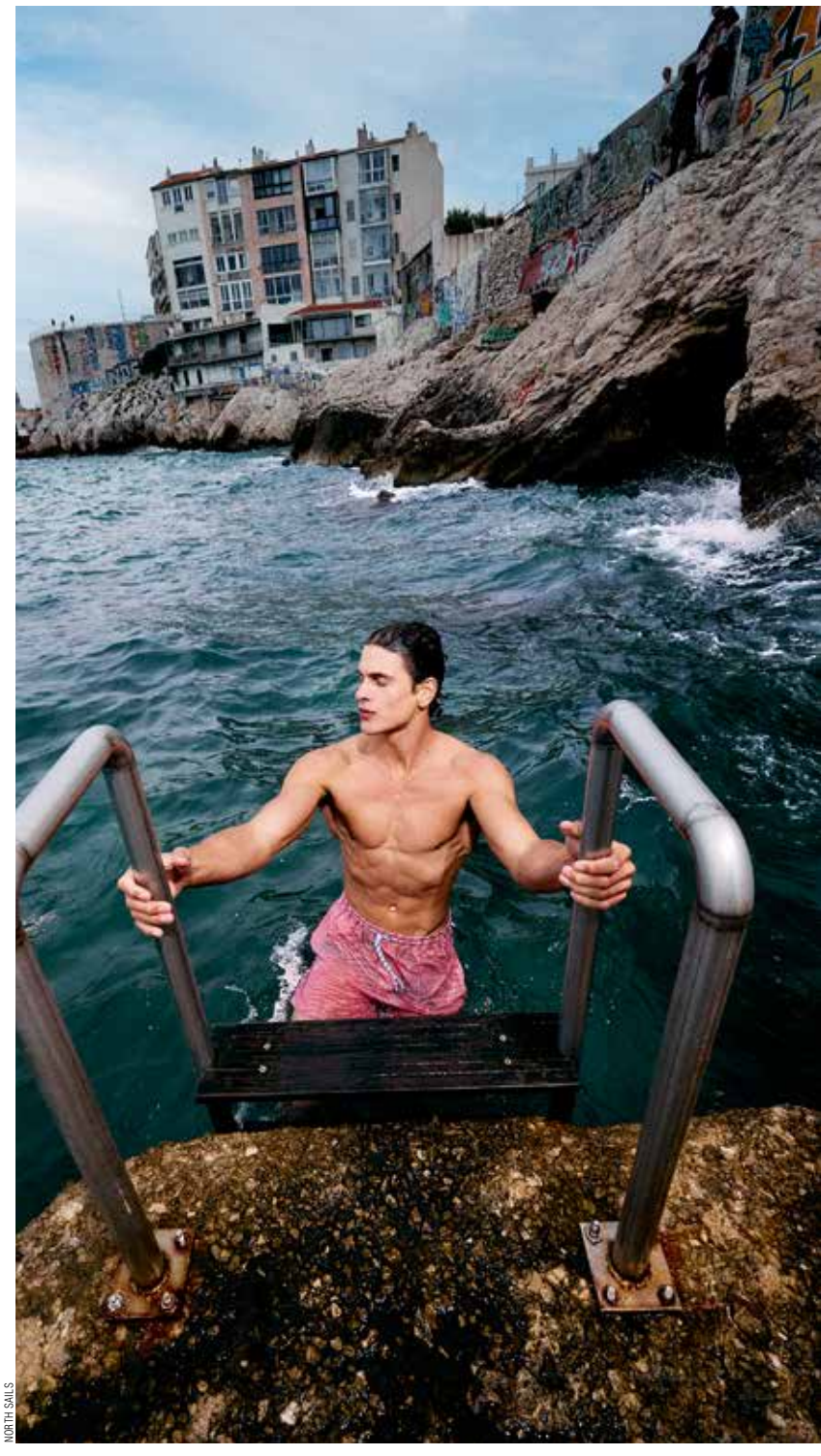
Именно этот опыт — не маркетинговый, а технический — лежит в основе каждой куртки, ветровки и поло из кол-



NORTH SAILS



NORTH SAILS



NORTH SAILS

ФИЛОСОФИЯ БРЕНДА СЕГОДНЯ

строится на трех вещах: технологичности, устойчивом развитии и образе жизни у воды

лекции бренда. Сегодня North Sails делает следующий шаг на российском рынке: бренд становится официальным партнером бизнес-регаты «Коммерсантъ» — парусных гонок для любителей, которые пройдут в четырех городах страны: Санкт-Петербурге, Москве, Сочи и Ярославле. Формат регаты создан для тех, кто чувствует притяжение воды, но не является профессиональным яхтсменом: предпринимателей, управленцев, людей, для которых море — это способ переключиться и почувствовать себя живым. Именно для них North Sails создает одежду уже больше полувека.

На каждой регате бренд представит собственный корнер с актуальной коллекцией, а команда North Sails выйдет на старт наравне с другими участниками. Потому что лучший способ рассказать об одежде для яхтинга — надеть ее и выйти в открытую воду.

Философия бренда сегодня строится на трех вещах: технологичности, устойчивом развитии и образе жизни у воды. North Sails первым в фешен-индустрии получил статус Ocean Positive: это означает реальную работу по защите и восстановлению Мирового океана, а не декларации. Более 95% материалов в мужской и женской коллекциях изготовлены из переработанного сырья. За этим стоит убеждение: бренд, который живет морем, обязан его беречь.



NORTH SAILS



NORTH SAILS

ОТ «ФИНАНСИСТА» ДО «ШАМБАЛЫ СИЯЮЩЕЙ»

Петербургские предприниматели — о своих литературных пристрастиях и любимых писателях, о книгах, которые повлияли на их мировосприятие или просто понравились



PARMICHELE GASTRONOMIE

Владелица и бренд-шеф проекта Par Michele Gastronomie Карима Уразбаева

Выбор книг не всегда обусловлен нашим желанием. Чаще это мода, навязанная маркетингом издательских домов. Вечный поиск «своей книги» приводит к бесконечному удовольствию, которое принадлежит только вам. Эдакий интеллектуальный эгоизм.

Мое отношение к жизни во многом формировалось благодаря творчеству Рэя Брэдбери. Например, рассказ «Все лето в один день» о детской жестокости — в юности я пропускала аналогию через себя, что помогло выстроить отношения с людьми в эмпатии и передать дальше через поколения.

«Маленький принц» Антуана Сент-Экзюпери: три разных Каримы в разном возрасте читали эту книгу. Понимание все глубже укореняло грусть от безысходности и вечность в осознании потери. Но именно это состояние дает надежду на жизнь.

Книга Жауме Кабре «Я исповедуюсь»: три жизни, три эпохи, сплетенные воедино. Пока есть память, мы существуем. Именно память делает нас людьми, создает и передает смыслы последующему поколению. Этнически это для меня особо тонкая книга, глубоко просочившаяся в мои мысли.

«Бизнес в стиле фанк» — эта книга, вышедшая в 2000 году, повлияла на многих в предпринимательской среде в России. До сих пор не утратив смысл, она дает мощный рывок и осознание, что не всегда стоит быть как все и «бегать со всеми на одном стадионе». Название произведения отображает подачу. Спустя много лет я осознала, что мой путь и путь многих успешных рядом строился по тем же алгоритмам. Эта книга для моего поколения в целом до сих пор актуальна. Бренд — это религия. Риск — это респект. Время — новая валюта.



STEFANIE JOCKSCHAT/UNSPLASH



LATRIKA

Дизайнер, основательница бренда Latrika Леся Никонова

«Шамбала сияющая» для меня не просто книга. Это опыт, который я проживала прямо во время чтения. Последние месяцы я глубоко погружена в наследие Николая и Елены Рерих, была на Алтае, в их доме-музее — и, возможно, поэтому эта книга так сильно меня задела. Но дело не только в этом. Я чувствовала, как текст меняет мое состояние: как слова проникают не только в голову, но и в тело, влияет на самоощущение.

Очень тронуло, как тонко в книге раскрыта тема красоты и этики. Не внешней, а настоящей — как внутреннего качества человека. Там есть момент про мужчину, который не мог позволить себе коллекционировать картины и десять лет собирал эскизы. Для меня в этом столько достоинства, столько тихой любви к красоте. Это очень зацепило. И я поймала себя на мысли, насколько сейчас важно об этом помнить. В мире, где многое измеряется скоростью, успехом и внешними атрибутами, такие смыслы звучат особенно чисто. Для меня эта книга словно настольная. Та, к которой хочется возвращаться не за ответами, а за состоянием — чтобы заново настраивать себя изнутри.



ФОНД «ОСТРОВА»

Директор благотворительного фонда «Острова» Ольга Нестерук

Когда меня спрашивают о книгах, первым делом вспоминаю «1913. Лето целого века» Флориана Иллиеса. Я читала ее в оригинале на немецком и была под впечатлением полгода. Автор умещает в одном предложении и факт, и действие, и описание: его язык изящный и лаконичный. Это книга о том, как личность творит свою историю, но одновременно попадает в жернова событий. Рекомендую всем, кто ценит исторический опыт.

Однако по внутренней ценности на первом месте работы Антония Сурожского и святителя Луки Войно-Ясенецкого. Оба были священниками и врачами, жили в XX веке, служили военными докторами. Их размышления о теле, душе и духе мне посоветовали врачи. Книга Сурожского называется «Жизнь. Болезнь. Смерть». А автобиография святителя Луки — «Я полюбил страдание». Это удивительно светлое чтение о быте в ссылке, о родительском укладе и воспитании детей. В сложные моменты я хожу за утешением именно к ним.

Третья книга — «Пиши, сокращай». Она вышла лет десять назад, но до сих пор влияет на стиль моего письма. При случае дарю ее друзьям и получаю благодарности. Полезный практикум для всех, кто работает со смыслами и речью.

И наконец, «Черный лебедь» Нассима Талеба. Бросила ее при первом прочтении, но со второго захода она помогла сформировать мое отношение к неопределенности. Для меня как руководителя это приятное размышление о границе контролируемого и того, что невозможно спрогнозировать.



«КРАСИВЫЕ ЛЮДИ»

Главный врач клиник «Красивые люди» в Петербурге Елизавета Лесенко

Любовь к книгам еще в детстве мне привила бабушка — учитель русского языка и литературы. С огромным интересом я слушала истории создания произведений, биографии авторов и размышляла над характерами героев. Одной из самых любимых книг юности стал «Герой нашего времени» М. Ю. Лермонтова. Особенно откликались внутренние поиски Григория Печорина и его попытки понять себя и окружающий мир.

Студенческие годы в медицинском вузе были наполнены учебой: лекции, атласы, семинары. Но даже в этом ритме находилось место для чтения и изучения физиогномики: мне было интересно наблюдать связь внешности, характера и жизненного пути человека.
Позже, став руководителем, я погрузилась в изучение менеджмента и бизнес-процессов. Высокая ответственность и постоянное напряжение со временем привели к эмоциональному истощению. В тот период важной для меня стала книга Джона Кехо «Подсознание может все». Я не просто читала ее, а конспектировала и старалась применять идеи в жизни. Эта книга помогла мне по-новому посмотреть на внутреннюю опору и отношение к трудностям. До сих пор иногда возвращаюсь к ней в моменты, когда хочется восстановить силы и обрести спокойствие.


FIZIKA

Совладелец Fizika Development Александр Кравцов

Для меня одна из значимых книг — «Бегущий в потоке. Как получать удовольствие от спорта и улучшать результаты» Михая Чиксентмихаи, Филипа Латтера и Кристин Вайнкауфф Дюрансо. Мне эта книга близка, так как я всю жизнь занимаюсь спортом, самыми разными дисциплинами. При этом спорт здесь скорее необходимое условие для погружения в состояние потока, чем просто фон. Книга полностью посвящена тому особому ощущению, когда человек полностью включен в процесс, действует с максимальной концентрацией и при этом получает настоящее удовольствие от того, что делает. Мне близка сама идея, что высокие результаты рождаются не только из дисциплины и усилий, но и из умения находить внутренний баланс, интерес и осознанность в своем деле.
В девелопменте это особенно важно: большие проекты требуют не только стратегии и расчета, но и способности долго сохранять вовлеченность, не теряя энергии и смысла. Да, местами книга довольно «достигаторская», местами чувствуется перебор «инфоцыганства», но, если убрать внешнюю оболочку, внутри остается очень полезная мысль: настоящее качество жизни и работы появляется тогда, когда ты умеешь быть в процессе, а не только в ожидании результата. Именно к этому я сам стараюсь возвращаться и в бизнесе, и в повседневной жизни.


ФК «ЗЕНИТ»

Директор футбольного клуба по ВИП- и розничным продажам Илья Шадхан

«Книга — великая вещь, пока человек умеет ею пользоваться»,— писал Александр Блок. Вопрос про любимую книгу всегда очень сложный потому, что, как мне кажется, у читающего человека одной любимой книги быть не может: невозможно не назвать российскую и мировую классику, не сказать про профессиональную литературу… Но если вопрос поставлен именно так, то я назову роман Айн Рэнд «Атлант расправил плечи», который я прочитал несколько лет назад. Эта книга оказала на меня большое влияние и заставила по-другому взглянуть на многие вещи, ведь в ней затрагиваются такие важные и фундаментальные темы, как самореализация, принесение пользы обществу, личная ответственность, роль руководителя и принятие непростых решений, отношение к богатству и роль капитализма в современной жизни и, конечно, личное счастье.
В качестве любимой цитаты из романа я бы хотел привести эти слова: «Каждый волен подниматься так высоко, как хочет или может, но только уровень его мышления определяет ту ступень, на которую он перейдет».


«Круч»

Идеолог и шеф-кондитер кафе «Круч» Марина Круч

Есть книги, которые читаешь — и понимаешь, что внутри что-то необратимо изменилось. «Дюна» Фрэнка Герберта — одна из таких. Это не просто фантастика о далекой пустынной планете. Это многоуровневый роман о власти, экологии, вере и цене лидерства. Герберт показывает: тот, кто приходит как мессия, несет с собой не только спасение, но и разрушение. Эта мысль не отпускает. В мире, где культ личности по-прежнему определяет историю, «Дюна» читается как предупреждение и как учебник одновременно.
Лермонтов — совсем другое. «Герой нашего времени» я перечитывала несколько раз, и каждый раз Печорин оказывался другим: то невыносимым, то пронзительно узнаваемым. Лермонтов написал портрет человека, который все понимает про себя — и именно поэтому не может измениться. Это очень современная история о рефлексии как ловушке.
Из Тургенева — «Отцы и дети». Базаров когда-то казался мне героем. Потом — трагической фигурой. Тургенев умеет показать, как убеждения, доведенные до абсолюта, разрушают живое. И как между поколениями — при всем несходстве — больше общего, чем кажется в моменте конфликта.
Все три книги — о людях, которые не вписываются в свое время. Может быть, именно поэтому они так точно описывают наше.


OVOBUREAU

Основатель и руководитель архитектурной и дизайн-студии OVOBUREAU Наре Наринян

Книга, которая навсегда изменила меня, — «Цветы для Элджернона» Дэниела Киза. Я прочитала ее в десятом классе буквально на одном дыхании. Помню, как меня даже выгнали с урока, потому что я не могла оторваться и дочитывала последние страницы.
Для меня эта книга всегда была не только про интеллект или эксперимент над человеком. В первую очередь — про одиночество и про то, насколько человеку важно быть понятым и нужным. Главный герой проходит путь от человека, который почти ничего не понимает о себе и мире вокруг, до гения, который начинает видеть и чувствовать слишком многое. Но ни одно из этих состояний так и не делает его по-настоящему счастливым.
Наверное, именно после этой книги я начала внимательнее смотреть по сторонам и замечать то, мимо чего многие проходят в спешке: чужую боль, страх или просьбу о помощи. Она научила меня понимать, что жизнь редко про статус, интеллект или достижения. Скорее — про способность чувствовать, любить людей рядом и радоваться даже очень маленьким вещам.
Еще одна книга, к которой я периодически возвращаюсь, — «Письма Баламута» Клайва Льюиса. Она помогла мне глубже понять человеческую природу: внутренние слабости, страхи, самообман и мотивы, которые часто управляют людьми незаметно для них самих. И наверное, чуть лучше понять не только окружающих, но и саму себя.


MON CHOUCHOU

Бренд-шеф и сооснователь ресторана MON CHOUCHOU и винного бара ZAZAZU Дмитрий Решетников

Для меня книги стали важной частью жизненной философии. Одной из первых сильное впечатление произвела книга Робина Шармы «Монах, который продал свой “Феррари”». Прочитал ее еще в студенческие годы, и она повлияла на мое отношение ко времени, дисциплине и саморазвитию. Позже это впечатление закрепила книга «Клуб “5 часов утра”» — идея ранних подъемов и насыщенного дня оказалась мне особенно близка.
Особое место занимает «Шантарам» Грегори Дэвида Робертса — история о свободе, путешествиях и поиске себя. Роман совпал с моим личным опытом: я несколько месяцев жил в Индии и путешествовал по ней, поэтому атмосфера книги оказалась для меня очень узнаваемой и близкой.
Среди книг, повлиявших на мои взгляды, также «Финансист» Теодора Драйзера — история о характере, амбициях и цене успеха. Из русской классики я особенно выделяю Достоевского, Пушкина и Чехова. В этих авторах мне близки глубина человеческих переживаний, точность наблюдений и тонкое понимание людей. Именно такие книги, я уверен, помогают лучше чувствовать жизнь и людей вокруг.

Записала Галина Столярова

ВЭД: НАЙТИ БЕЗОПАСНЫЙ ФАРВАТЕР

Заместитель генерального директора компании «Информаудитсервис» Татьяна Фаузер — о том, какие факторы влияют на участников внешнеэкономической деятельности, как правильно взвесить риски, не упустить возможности и повысить безопасность международных транзакций, не попав в черные списки и избежав серых схем



«ИНФОРМАУДИТСЕРВИС»

В СФЕРЕ финансовых расчетов наблюдается негативная динамика: доля успешных транзакций снижается. Более 100 российских банков отключены от SWIFT, а проходимость через прямые корреспондентские счета редко превышает 60%. Даже внутригрупповые переводы через зарубежные «дочки» сталкиваются с усиленным комплаенсом. Международные операции теперь требуют расширенного документального обеспечения, что стимулирует рост числа платежных агентов. Их комиссии (4–8%) уже сравнялись с прямыми банковскими переводами, тарифы по которым выросли с 0,5 до 3–5%. Апрельский, 20-й пакет санкций ЕС целенаправленно ограничил агентские каналы, дополнительно замедляя проведение платежей.

Надежный пул банков и агентов

Поскольку санкционное давление в ближайшее время вряд ли ослабеет, компаниям имеет смысл держать в поле зрения несколько надежных агентов и банков с прямыми корсчетами. Многие крупные игроки уже используют пул из десятков контрагентов, устраивая мини-тендеры. Сегодня разумнее обращать внимание в первую очередь на доходимость платежей, а не на сумму комиссии: разница в тарифах не критична, но зависшие средства ведут к кассовым разрывам. По данным ЦБ, на рубль теперь приходится 59% экспортных расчетов, а 78% товарооборота переориентировано на Азию. Индийские банки остаются лояльными, но там есть проблемы, связанные с конвертацией рупий. В Китае переводы стабильнее проходят через региональные банки, надежны также Вьетнам и Шри-Ланка.

Выбирая платежного агента, в первую очередь следует держать в фокусе проходимость. Обращайте внимание на срок работы компании и наличие реальных офисов. Если агент входит в банковскую структуру, готовую за него поручиться, это повышает доверие.

Документооборот: как не оказаться в черном списке

Будучи компанией, которая занимается аутсорсингом бухгалтерского учета и ведет значительное количество компаний с ВЭД, мы из личного опыта видим, что объем трудозатрат по обработке международных платежей значительно увеличился. С точки зрения оформления документов от участников ВЭД требуется максимальная концентрация, так как государство стремится повысить прозрачность операций. Платежи свыше 600 тыс. рублей в год требуют уведомления ФНС, а число камеральных проверок растет.

При работе с импортом обязательна проверка контрагентов: налоговые органы отслеживают цепочки поставок и придираются к логистическим документам. Попадание в черные списки, в том числе из-за работы с непроверенными контрагентами, ведет к полной блокировке счетов и невозможности возобновить деятельность.

Иностранные получатели также запрашивают полную документальную обвязку, включая подтверждение ввоза товара в третьи страны или даже наличие реального офиса в иностранном государстве.

Схемы через соседей усложнились: Киргизия запретила транзит без ввоза, в Казахстане отказы достигают 30%, а «дочки» ВТБ попали под санкции ЕС. Сегодня логистика должна строго соответствовать законодательству транзитных стран.

Корпоративная солидарность

В то время как об эффективной государственной программе поддержки импортеров и экспортеров говорить не приходится, внутрикорпоративная солидарность существует и дает результаты. Международные компании, сохранившие представительства в РФ, лояльнее относятся к задержкам в платежах. Несмотря на очевидные трудности, эти партнеры продолжают видеть перспективы российского рынка и готовы продолжать инвестировать в российские «дочки». Уровень доверия в цепочках поставок остается высоким, что смягчает последствия санкционного давления. Однако компаниям стоит учитывать рост дефицита баланса услуг на 27% и внешнеторговые риски, адаптируя финансовые стратегии под новые реалии.


ИФЗ

ФАРФОРОВАЯ ЛЕТОПИСЬ

2026 год, объявленный Годом единства народов России, призван напомнить, что в этническом многообразии заключена мощь и мудрость нашей страны. Более века назад Николай II повелел запечатлеть эту мысль в фарфоре — так появилась серия «Народности России». Фарфористы XXI века воссоздали ее и продолжили


ИФЗ

С 30 МАЯ по 13 сентября Главный штаб принимает выставку «Диалог сквозь века: скульптура Анатолия Данилова на ИФЗ». Талантливейший скульптор Императорского фарфорового завода работает на предприятии почти 20 лет. Он искусно и филигранно выполняет наиболее сложные работы в жанре реалистической скульптуры, будь то полководческие портреты или этнографические миниатюры.

Известны работы Данилова на балетную тему «Русская. Ульяна Лопаткина» и «Николай Цискаридзе», композиция «Мгновение до победы», отражающая динамичную сцену спортивного поединка, и серия из шести работ «Полководцы великих побед». Скульптуры мастера украшают коллекции Эрмитажа, известных российских и зарубежных музеев, частных собраний.

Именно поэтому Анатолию Данилову доверили воссоздать, а впоследствии и продолжить серию скульптур «Народности России», работы из которой представлены на эрмитажной экспозиции. «Народности России» — масштабный проект Императорского фарфорового завода, начало которому было положено еще на заре XX века по инициативе Николая II. Создателем композиций стал известный скульптор Павел Каменский.

«Работа над воссозданием серии позволила мне глубже познакомиться с мастерством Каменского и взять на вооружение многие его приемы. Это помогло мне в дальнейшем при работе над серией “Народности. XXI век”, современным продолжением исторической серии, в которой представлены не вышедшие ранее скульптуры. Работа над таким проектом — огромная удача и настоящая честь для каждого скульптора»,— рассказывает Анатолий Данилов.

Как отмечает хранитель коллекции русского фарфора Государственного Эрмитажа Екатерина Хмельницкая, серия «Народности России» представляет огромную историческую ценность. Далеко не все этнографические артефакты дошли до наших дней, однако благодаря точности воспроизведения фигуры Каменского можно использовать в качестве «документа» для исследования национального состава России в начале XX века. Этот пример демонстрирует уникальность отечественной традиции фарфора, способного быть не просто художественным произведением, но и служить историческим свидетельством, не имеющим аналогов в европейской практике.

Каменский успел создать только 74 скульптуры, хотя изначально планировалось 146: 73 народности в мужском и женском исполнении. Их отбирали, базируясь на последней переписи населения Российской империи 1897 года. При создании серии использовались материалы Музея антропологии и этнографии имени Петра Великого и этнографического отдела Русского музея. За точностью воспроизведения костюмов и типажей строго следил академик Василий Радлов. Выпуск прервала революция 1917 года. После новые скульптуры не создавались.

В 2007-м, к столетию с начала выпуска серии, на ИФЗ приступили к ее воссозданию. Проект растянулся на 12 лет. Работая с оригиналами из собрания Эрмитажа, скульпторы с точностью до мельчайших деталей воссоздали все фигуры. В 2019-м, к 275-летию ИФЗ, были изготовлены реплики всех 74 скульптур, выполненных во времена Николая II. Художники Анна Трофимова, Галина Белаш, Марина Никольская и Анатолий Данилов проделали колоссальную работу.

Еще в 2012-м стартовал проект «Народности. Коллекция XXI», продолживший историческую линию. Первыми работами стали скульптурные изображения народностей Ямало-Ненецкого автономного округа: ненцев, селькупов и хантов. Коллекция была дополнена фарфоровыми скульптурами не только взрослых, но и детей. Потом появились парные фигуры казанских татар второй половины XIX века и «Вологодский мужчина» и «Вологодская женщина». Останавливаться на достигнутом ИФЗ не планирует: трудоемкая, но глубоко символичная серия пополняется.

«Для нас реконструкция серии “Народности” и создание серии “Народности. XXI век” — ключевая миссия, которую во все времена исполнял завод. Мы хотим сохранить для будущих поколений историческое, культурное и этнографическое разнообразие нашей страны в фарфоре. Огромная заслуга в этом принадлежит Анатолию Данилову, талантливейшему скульптору, возродившему на заводе традицию реалистической скульптуры. Мы чрезвычайно рады, что именно Анатолия Государственный Эрмитаж удостоил особой чести — права провести персональную выставку в стенах Главного штаба»,— прокомментировала событие генеральный директор ИФЗ Татьяна Тылевич.

Возвращаясь к выставке Анатолия Данилова, скажем, что ретроспектива подчеркивает многогранность его дарования. В экспозицию вошло более 70 произведений: военно-исторические композиции, балетная пластика, анималистическая скульптура. Мастер — преемник традиций пластики малых форм на старейшей фарфоровой мануфактуре страны. Его работы — живая история России, ее ценностей и ее народов.

Полина Корнилова

ЛЮБОВЬ В КАДРЕ: ИСКРЕННОСТЬ ВМЕСТО ФОРМУЛ

Генеральный директор кинопрокатной компании «Про:взгляд» Татьяна Долженко — о разных измерениях нежных чувств на экране и о том, у кого из режиссеров получается говорить об этом честно



Татьяна Долженко

ПРО:ВЗГЛЯД



«Претенденты»

KINOPOISK.RU

ЕСТЬ вопрос, который я задаю себе после каждого большого фестивального сезона: когда я в последний раз видела в кино настоящую любовную историю? Не секс. Не одержимость. Не тревогу о близости, завернутую в красивую картинку. Именно любовь — ту, где двое тянутся друг к другу не потому, что им плохо порознь, а потому что вместе им лучше. Я долго не могла вспомнить. А потом поняла, что искала не там. За последние пять лет кино радикально переосмыслило, что значит снимать о любви. Привычный жанр — от немых мелодрам до голливудских ромкомов девяностых — действительно изменился до неузнаваемости. На его месте выросло что-то другое: более честное, более сложное, местами болезненное. Но, как выясняется, именно в этой честности и живет сегодня настоящее чувство.

Смерть ромкома, и что ее вызвало

Формально жанр жив. Netflix выпускает по дюжине романтических комедий в квартал: с красивыми людьми, предсказуемыми поворотами и саундтреком из лицензированных хитов. Но это не кино о любви. Это кино о том, как хочется, чтобы любовь существовала. Разница принципиальная. Классический голливудский ромком держался на одном допущении: любовь существует, она доступна каждому и единственное препятствие на пути к ней — недоразумение, которое разрешится в финале. Эта конструкция работала, пока зритель был готов в нее верить. Где-то в середине 2010-х вера кончилась. Тайминг не случаен: социальные сети превратили романтику в перформанс, дейтинг-приложения — в рынок, а движение #MeToo поставило под вопрос ритуалы ухаживания, которые питали жанр десятилетиями. Кино не могло не отреагировать. Реакция оказалась радикальной. Серьезные режиссеры — те, за чьими фильмами следят Канны, Венеция и Берлин, — практически перестали снимать о любви как о взаимном счастье. Вместо этого возникли несколько новых моделей, которые сегодня определяют пространство интимного кино.

Желание без любви

Лука Гуаданьино сейчас один из самых влиятельных режиссеров, работающих с темой влечения. Его «Претенденты» (2024) формально выглядят как любовный треугольник, но по существу это фильм о спорте. Двое мужчин соревнуются за женщину, которая сама давно превратила отношения в тренировочный процесс. Слово «любовь» в фильме почти не звучит. Звучит «победа», «подача», «счет». Тела хотят друг друга, а что при этом происходит с душами, режиссера не интересует.

«Призрачная нить» Пола Томаса Андерсона (2017) устроена чуть иначе, но несложно провести параллели. Дэниел Дэй-Льюис играет кутюрье, который влюбляется в официантку — и немедленно начинает ее переделывать под себя. Андерсон снимает это как психологический триллер, в котором непонятно, кто жертва, а кто охотник: в финале выясняется, что героиня все это время играла по собственным правилам. Любовь здесь — взаимное подчинение, причем добровольное с обеих сторон. Это общая черта нового интимного кино: желание отделено от нежности. Тела сближаются, но сближение не всегда порождает близость — и кино честно об этом говорит. Но именно поэтому, когда нежность все-таки прорывается, это ощущается как настоящее чудо.

Йоргос Лантимос идет дальше и превращает желание в систему принуждения. В «Бедных-несчастных» (2023, «Золотой лев» Венецианского кинофестиваля и четыре премии «Оскар») женщину буквально создают для любви — и именно от этой предназначенности она в итоге сбегает. Самый парадоксальный вывод этого фильма: чтобы любить по-настоящему, нужно сначала перестать быть объектом чужой любви. Это антиромантическое кино — и одновременно одно из самых романтических высказываний последних лет.

Любовь как сделка

Шон Бейкер получил в 2024 году «Золотую пальмовую ветвь» и пять премий Оскар за «Анору» — фильм, который многие восприняли как современную «Красотку», разве что без хеппи-энда. В нем юная танцовщица стриптиза выходит замуж за сына русского олигарха. После недели иллюзий наступает реальность. Бейкер снимает фильм с нескрываемой симпатией к своей героине. Любовь здесь не невозможна: она просто существует в мире, где у всего есть цена, и это отравляет ее. Финальная сцена «Аноры» — одна из самых пронзительных именно потому, что в ней любовь все-таки прорывается, но слишком поздно. Параллельно и стриминги нащупали свою версию этой модели. Сериал «Белый лотос» показывает романтику как часть классовой механики: кто кого выбирает, определяется не сердцем, а счетом в банке и социальным весом. Когда персонажи сериала влюбляются, зритель автоматически задается вопросом: во что именно? В человека или в его возможности? Ответа нет.

Любовь к тому, кого нет

Самое неожиданное, что произошло с интимным кино за последнее десятилетие, — его стали снимать о призраках, в буквальном смысле слова. «Она» Спайка Джонза (2013, премия «Оскар» за лучший сценарий) — лента, которая в свое время казалась фантастикой, а теперь воспринимается как документ времени. Герой Хоакина Феникса влюбляется в операционную систему: голос без тела, любовь без возможности прикоснуться. Джонс снял это как трагедию не потому, что такая любовь невозможна, а потому, что она возможна вполне. Герой по-настоящему


«Прошлые жизни»

FILM.RU

счастлив, по-настоящему страдает от потери. То, что объекта его любви не существует в привычном смысле, не делает чувство менее реальным. Это, пожалуй, самый точный фильм о том, как устроено желание: ему не нужен живой человек напротив, ему нужен отклик. Когда отклик исчезает — исчезает и любовь. Но герой, оставшись наедине с собой, впервые по-настоящему себя слышит. И это, как ни странно, не конец, а начало.

Хон Сан-су снимает корейские миниатюры, в которых одни и те же люди встречаются снова и снова в слегка изменившихся обстоятельствах. 30 фильмов в его фильмографии — и все, по сути, про одно: настолько высока цена каждого момента близости, ведь его не удержать. Его герои выпивают, разговаривают, иногда признаются в чувствах — и расходятся, унося каждый свою версию произошедшего. Это кино о том, что любовь не исчезает бесследно: она меняет человека изнутри и остается с ним даже тогда, когда другой уже ушел.

Паял Кападиа во «Все, что нам кажется светом» (2024, Гран-при Каннского кинофестиваля) показала любовь как нечто, о чем думаешь всю жизнь, но никогда не решаешься. Ее героини — женщины в Мумбаи, существующие в пространстве между тем, чего хотят, и тем, что позволено. Желание здесь почти абстракция: оно материализуется в маленьких жестах и сразу растворяется. Это, возможно, самое нежное кино о любви за несколько последних лет — и в нем почти ничего не происходит. Именно поэтому оно не выходит из головы.


«Анатомия падения»

KINOPOISK.RU

Стриминги: когда любовь становится контентом

Между тем, что делают Гуаданьино, Бейкер и Кападиа, и тем, что выходит на крупных платформах каждую пятницу, пропасть, которая с каждым годом становится все шире. Стриминговая модель производства интимного кино убивает то, что делает его живым. Любовная история требует внутреннего ритма. Паузы. Неловкости. Сцен, в которых ничего не происходит, но что-то меняется. Алгоритм стриминга такие сцены не любит: они снижают досматриваемость. Поэтому должно происходить хоть что-то: конфликт, объяснение, поворот, воссоединение.

При этом важно понимать, что бюджет тут не играет ключевую роль. Например, «Прошлые жизни» Селин Сон (2023) — небольшой фильм, снятый дешевле многих стриминговых продакшенов, — сделал то, чего не может ни один алгоритм: создал ощущение, что время идет внутри кадра. Двое людей сидят в баре. Муж смотрит на жену и на ее первую любовь. Ничего не происходит — и это невыносимо. Именно так работает любовь в кино, когда режиссер ей доверяет. Селин Сон позволяет своим персонажам молчать дольше, чем это «необходимо» по меркам любого сценарного учебника, — и именно в этом молчании живет весь фильм.

Любопытно, что дефицит, который ощущается в западном мейнстримном кино, уверенно закрывает азиатская индустрия. Корейские дорамы и японские анимационные фильмы, в частности известный нашему зрителю Макото Синкай, говорят о романтике без постиронии или извинений. Там любовь все еще может быть неловкой и настоящей. Неудивительна их популярность у аудитории зумеров.

Честно о любви

Кто же тогда снимает честно? Если бы меня спросили о списке режиссеров, которые сегодня работают с темой любви предельно честно — думаю, он был бы неожиданным. Селин Сьямма («Портрет девушки в огне», 2019, «Каннская ветвь» за лучший сценарий) показала, что любовная история может существовать без обладания. Ее кино говорит о любви как о сотворчестве: видеть другого по-настоящему уже само по себе форма близости. Ее персонажи не завоевывают друг друга — они друг друга рисуют, и эта метафора работает точнее любой сцены страсти.

Жюстин Трие в «Анатомии падения» («Золотая пальмовая ветвь» в Каннах и «Оскар» за лучший сценарий, 2023) сделала нечто неочевидное: сняла самый честный фильм о браке через жанр судебного триллера. Ее героиня подозревается в убийстве мужа. На протяжении двух с половиной часов суд, адвокаты и зрители вместе пытаются понять, что происходило внутри этих отношений. И чем дальше — тем яснее: никто не знает. Даже они сами. Трие показывает, что любовь — это не то, что можно доказать или опровергнуть. Это то, что каждый из двоих переживал по-своему, параллельно, не пересекаясь. Два человека прожили вместе годы, и все равно остались для друг друга загадкой. Но именно это и делает близость ценной: не иллюзия полного слияния, а усилие понять того, кто в принципе непознаваем до конца.

Прощание с формулами

Любовь в кино не умерла. Она перестала быть формулой — и стала чем-то живым. Режиссеры больше не знают, как ее снимать по старым правилам, — и это хорошая новость. Потому что именно из этой растерянности рождается кино, которое говорит о любви правду: что она требует усилия, что она не гарантирована, что другой человек — это всегда немного загадка. Но еще: что она случается. Снова и снова, в самых неожиданных местах и формах.

Антониони говорил, что «снимает о болезни чувств» — о людях, которые хотели любить, но не умели. Сегодняшние герои тоже не всегда умеют. Но они пробуют. Они тянутся друг к другу сквозь тревогу, недопонимание, страх уязвимости. И кино, которое это показывает без прикрас, — чаще всего не победа и не хеппиэнд, но это и не пессимистичное кино. Это выбор, который делается героями снова и снова. И именно поэтому этой любви веришь.

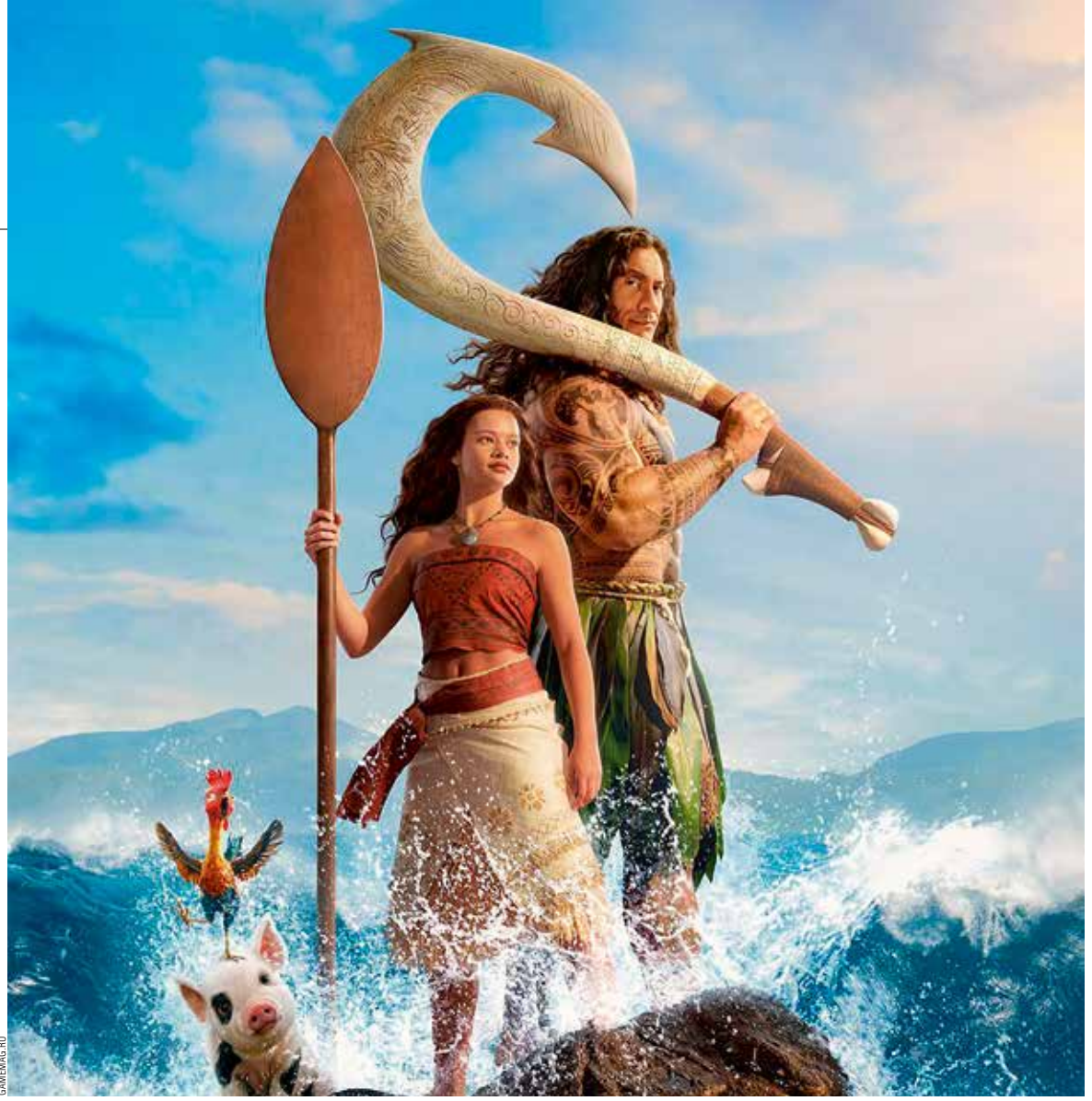
НОВЫЕ КИНОГЕРОИ НЕ ВСЕГДА умеют любить. Но они пробуют. И тянутся друг к другу сквозь тревогу, недопонимание, страх уязвимости.


«Она»

KINOPOISK.RU

СПИЛБЕРГ, НОЛАН, СКОТТ И ДРУГИЕ

10 главных кинопремьер этого лета в подборке кинокритика Ксении Балюк, автора телеграм-канала «Што это было». Лето-2026 в кино — это афиша, где знакомые имена собираются в неожиданную компанию. Pixar сталкивает игрушки и цифровую реальность, Disney снова отправляет Моану в океан, Marvel оставляет Питера Паркера один на один с Нью-Йорком, Кристофер Нолан берется за один из главных мифов мировой культуры, а «Очень страшное кино» обещает воспрянуть духом. Рядом — новая фантастика Стивена Спилберга, мрачный Робин Гуд от A24, миньоны в старом Голливуде, хоррор из вселенной «Зловещих мертвецов» и постапокалипсис от Ридли Скотта.



GAMEMAG.RU

«Очень страшное кино — 6»



KINOPOISK.RU

Режиссер — Майкл Тиддес

К новой части комедийной франшизы подключились братья Уэйанс: именно они в начале 2000-х сделали «Очень страшное кино» хитом, пародируя прежде всего «Крик», «Я знаю, что вы сделали прошлым летом» и другие фильмы ужасов той эпохи. Их возвращение — это попытка вернуть прежнее величие серии.

В последние годы хоррор снова стал одним из самых заметных жанров — материала для продолжения более чем достаточно. Тут и «умный хоррор» с фокусом на травму, и бесконечные перезапуски, и демоны с тщательно прописанной биографией. Проверим, работает ли прежняя формула в мире, где зрители уже сами привыкли разбирать ужасы на психологические подтексты.



KINO-TEATR.RU

«День разоблачения»



KINOPOISK.RU

Режиссер — Стивен Спилберг

Что произойдет, если человечеству докажут: мы во Вселенной не одни? Главная интрига нового фильма Стивена Спилберга даже не в теме контакта с пришельцами, а в авторской интонации. Спилберг редко снимает фантастику просто как демонстрацию невозможного — его обычно интересует человеческая реакция: страх, надежда, любопытство. Глобально «День разоблачения» выглядит как большой разговор о правде, которую невозможно отменить.

В фильме играют Эмили Блант, Джош О'Коннор и Колин Ферт, а сценарий написал Дэвид Кепп, уже работавший со Спилбергом над «Парком юрского периода», «Войной миров» и другими проектами.



KINOPOISK.RU

«Смерть Робин Гуда»


KINOPOISK.RU

Режиссер — Майкл Сарноски
Майкл Сарноски, режиссер знаменитой «Свиньи» с Николасом Кейджем, описывает последнюю главу жизни человека, которого догоняют последствия его поступков. В официальном синопсисе Робин Гуд заявлен как герой, который борется с самим собой после жизни, полной преступлений и убийств, получает тяжелое ранение и оказывается в руках таинственной женщины, предлагающей ему шанс на спасение.
Студия A24 здесь в своем репертуаре: берет знакомый сюжет и превращает его в более темную, взрослую историю. Это не версия о легенде в расцвете, не романтический миф о Шервудском лесе, а рассказ о цене, которой требует героический образ. Главную роль исполнил Хью Джекман, и сам выбор актера сразу добавляет истории силы.


KINO-TEATR.RU

«История игрушек — 5»


KINO-TEATR.RU

Режиссеры — Маккенна Харрис, Эндрю Стэнтон
Годами «История игрушек» говорила о детской привязанности, страхе быть забытым и переменах, которые приходят вместе со взрослением. Теперь соперником игрушек становится целая цифровая среда.
Это очень точное продолжение главной темы франшизы. Игрушки всегда боялись потерять свое место в жизни ребенка, но теперь им противостоит уже не другой предмет, а новый способ проводить детство. Если Pixar удержит баланс между юмором и нежностью, пятая часть может оказаться знаковым семейным фильмом о том, как эпоха меняет детство.


KINO-TEATR.RU

«Миньоны и монстры»


KINO-TEATR.RU

Режиссер — Пьер Коффан
Миньоны оказываются в Голливуде на заре кино и решают снять собственный фильм ужасов. Сначала они случайно попадают в кадр и становятся звездами, но с приходом звукового синематографа теряют популярность: следовать сценарию невозможно, когда говоришь только на миньонском. Тогда герои берутся за собственный монстр-муви — и вызывают на землю настоящих чудовищ. Конечно, все идет не по плану: под угрозой не просто съемки, а целый мир.
Мультипликационная лента вряд ли будет претендовать на тонкую драматургию, но как летний семейный аттракцион выглядит уверенно. Старый Голливуд, немое кино, монстры, заклинания и фирменный миньонский хаос — звучит как лучшее средство от любой хандры.


KINO-TEATR.RU

«Моана»


GAMEMAG.RU

Режиссер — Томас Каил
Игровую версию «Моаны» Disney называет переосмыслением анимационного приключения, и главный вызов для этой версии очевиден: перенести на экран не только сюжет, но и ощущение океана как живой силы. В мультфильме море было почти отдельным персонажем — пластичным, сияющим проводником героини к ее предназначению. Игровое кино станет проверкой того, сможет ли киностудия превратить знакомую историю в самостоятельное зрелище: мало воспроизвести любимые сцены в новом формате. Моану играет Кэтрин Лагаайя, а Дуэйн Джонсон возвращается к роли Мауи (он уже озвучивал полубога в мультфильме) — и кажется, именно он должен стать одним из главных преимуществ фильма.


GAMEMAG.RU

«Одиссея»



KINOPOISK.RU

Режиссер — Кристофер Нолан

На фоне множества продолжений и перезапусков это редкий пример летнего релиза, который опирается не на франшизную узнаваемость, а на древний миф. Подробности нового проекта Кристофера Нолана раскрываются достаточно сдержанно — кроме звания «самый дорогой фильм Нолана», но само название работает как сильный культурный сигнал: зрителя ждет большое путешествие, построенное вокруг сложного возвращения Одиссея (Мэтт Дэймон) домой. Одиссея — история о пути, памяти, испытаниях и доме, к которому невозможно вернуться прежним. Для Нолана — режиссера, постоянно работающего со временем, одержимостью и ценой человеческого выбора, — этот материал выглядит естественным. Если все сложится, нас ждет не просто масштабная экранизация Гомера, а вневременная история о человеке, которого дорога меняет сильнее, чем война.



KINOPOISK.RU

«Человек-паук: Новый день»



SONY PICTURES

Режиссер — Дестин Дэниел Креттон

Питер Паркер (Том Холланд) остается один в Нью-Йорке, который больше не помнит его имени, и полностью посвящает себя борьбе с преступностью. Эта исходная точка делает фильм важным для всей экранной истории героя: после событий в предыдущих частях Питер становится человеком, которому приходится заново определять себя.

Самое интересное в «Новом дне» — возможность вернуть Человека-паука к личной драме. Как и любому молодому человеку, ему предстоит понять, как жить дальше, когда прежняя жизнь стерта.



PLUGGEDIN.RU

«Зловещие мертвецы: Пекло»



KINOPOISK.RU

Режиссер — Себастьян Ваничек

Эта премьера работает на аудиторию, которая ждет жесткого жанрового кино. «Зловещие мертвецы» существуют как франшиза, где важны телесный ужас, демоническое заражение и ощущение кошмара, который быстро выходит из-под контроля.

У «Пекла» есть все шансы возродить интерес к серии именно за счет бескомпромиссной жанровой энергии. Режиссер Себастьян Ваничек пообещал «мерзкий фильм, который причиняет боль» и «предельно жесткое зрелище». Для хоррора это, пожалуй, лучшая формула: честно предупредить, что комфортно не будет.



KINOPOISK.RU

«Собачьи звезды»



FILM.RU

Режиссер — Ридли Скотт

Действие нового фильма Ридли Скотта происходит в постапокалиптическом мире, где вирус уничтожил большую часть человечества. Молодой пилот Хиг в исполнении Джейкоба Элорди и бывший военный Бэнгли, которого играет Джош Бролин, живут в изолированном убежище, стараясь держаться подальше от угроз разрушенного мира. Но загадочный радиосигнал заставляет их отправиться в неизвестность.

Картина основана на одноименном романе Питера Хеллера, и в этой истории особенно важна упрямая потребность человека искать надежду. Даже в разрухе герои все равно прислушиваются к сигналу — как к доказательству, что где-то еще может быть причина продолжать жизненный путь.



FILM.RU



ROOF PLACE



ROOF PLACE



ROOF PLACE



ROOF PLACE

МЕЛОДИИ НАД ГОРОДОМ

7 июня концерт пройдет в рамках нового, юбилейного 15-го сезона легендарного фестиваля ROOF FEST

ЛЕТНИЙ сезон в Петербурге официально начинается не с календаря, а с первого аккорда над Финским заливом. Честь дать старт музыкальному марафону в 2026 году выпала одному из самых стильных и техничных артистов современности — Markul.

Марк — особенный представитель современной российской музыкальной индустрии, сумевший объединить в своих композициях качественный хип-хоп, мелодичный поп и почти кинематографичную атмосферу. Его путь от лондонского андеграунда до стадионных туров — это история об искренности, перфекционизме и безграничной любви к музыке. Каждый его трек, от лиричной Fata Morgana до драйвового Zima Blue, становится хитом благодаря безупречному звучанию и честным текстам. Открывать лето под ритмы Markul на фоне заката — красивый и вдохновляющий способ задать правильный вайб всему сезону.

Что скрывается за названием ROOF FEST? Перед нами не просто серия концертов, а настоящий символ городского лета, который появился на невских берегах в 2012 году. Концепцию проекта его создатели формулируют как «музыка над городом». Это событие, которое превращает обычный вечер в кинокадр. Концерты проходят на открытой крыше площадки ROOF PLACE на Кожевенной линии Васильевского острова. Прямо перед вами уходящий за горизонт Финский залив, ванты моста, теплые краски закатного солнца и никаких тесных стен клубов — только морской бриз, петербургская романтика и ощущение свободы.

За годы своей истории фестиваль принял сотни артистов от Леонида Агутина до Дианы Арбениной. Для петербуржцев поход на «Руф» превратился в обязательный и любимый летний ритуал. Здесь провожают белые ночи, танцуют под звездами и чувствуют, как бьется пульс города. В июне 2026 года программа обещает быть особенно впечатляющей.

Ёлка: искренность и свет

Спустя всего три дня после открытия, 10 июня, на сцену выйдет одна из самых ярких и искренних певиц — Ёлка. Ее выступления — редкий для современной российской сцены синтез безупречного вокала и удивительной человеческой теплоты. Ёлка обладает особенным даром: умением нравиться практически всем. Она начинала с альтернативных треков под попечительством Влада Валова, но настоящий прорыв случился в начале 2010-х годов. Хиты «Прованс» и «На большом воздушном шаре» сделали ее главной поп-дивой страны, но она никогда не оставалась в рамках простого мейнстрима. Ее музыка — это тонкий микс соула, ритм-энд-блюза и качественной поп-музыки. На крыше ее песни «Около тебя», «Грею счастье» и «Мир открывается» звучат максимально естественно и, как всегда, искренне. Это музыка для тех, кто ценит светлые эмоции и глубокий смысл.

Группа «Диктофон»: рок-н-ролльный шик

25 июня атмосфера сменится на более дерзкую и одновременно меланхоличную. Перед публикой выступит группа «Диктофон» под руководством харизматичного Антона Макарова. Их называют главными адептами «нового ретро» и «романтического панка». Группа появилась в подмосковном Жуковском и моментально влюбила в себя критиков. Стиль коллектива — это коктейль из эстетики 60-х, драйва панк-рока и поэтичности русского рока в духе группы «Кино». Антон Макаров, обладающий низким бархатным тембром, превращает каждое шоу в театрализованное действо. Эти композиции идеально подходят для тех, кто любит черно-белое кино, винтажные гитары и тексты с двойным дном. На крыше «Диктофон» создаст атмосферу утонченного нуара, которая точно придется по вкусу настоящим стилягам и модницам.

«Моя Мишель»: танцы на краю лета

Финал месяца на ROOF FEST 27 и 28 июня — это двойной праздник с группой «Моя Мишель». Она находится на пике популярности, поэтому одного концерта для всех желающих встретиться с любимым коллективом просто не хватит. Вокалистка Татьяна Ткачук создала авторский стиль, который импонирует самой широкой аудитории, — «танцевальный поп с человеческим лицом». Путь группы от благовещенского андеграунда до главных наград страны (группа года по версии премий «Новое Радио Awards» и «Виктория») впечатляет. Треки «Пташка» и «Зима в сердце» стали настоящими гимнами последних лет, возглавив сразу несколько престижных чартов. Последний альбом «Ангелы и не очень» — это манифест современной искренности, упакованный в модный синти-поп и электро-рок. Концерт на фоне залива станет вдохновляющей декорацией для представленных музыкантами пронзительных историй о чувствах и надежде.

Июньские концерты ROOF FEST задуманы как приглашение наслаждаться летом на всю катушку. И действительно, от хип-хоп-открытия с Markul до танцев с «Моей Мишель» — каждый найдет свой повод подняться на крышу.

Татьяна Троянская

ДЛЯ ПЕТЕРБУРЖЦЕВ ПОХОД НА «РУФ» превратился в обязательный и любимый летний ритуал. Здесь провожают белые ночи, танцуют под звездами и чувствуют, как бьется пульс города.

КРЫША, МУЗЫКА, СЧАСТЬЕ

На крыше ROOF PLACE в культурном квартале «Брусницын» официально стартовал новый музыкальный сезон



ROOF PLACE

АТМОСФЕРНАЯ крыша, расположенная на Кожевенной линии Васильевского острова, давно перестала быть просто концертным залом, превратившись в настоящий символ петербургского лета, где соленый бриз Финского залива смешивается с драйвом живой музыки и криками чаек. В площадку входят основной зал, ресторан и бар. Здесь музыка, воздух и вид на воду складываются в упоительное ощущение свободы, ради которого тысячи людей каждое лето готовы подниматься на высоту бывших промышленных корпусов, ставших центром современной городской культуры.

В 2026 году концертная программа ROOF PLACE впечатляет разнообразием, объединяя под своей эгидой самых актуальных поп-артистов, икон стиля и признанных легенд отечественного рока. В течение теплого сезона здесь выступит группа t.A.T.u., чье возвращение на сцену всегда становится сенсацией, а также энергичный Niletto, задающий тренды современной танцевальной музыки.



ROOF PLACE

Свою порцию нежности и мощного вокала подарят «Моя Мишель» и Ёлка, а Владимир Пресняков наполнит пространство качественным олдскульным драйвом. Также в лайнапе сезона заявлены самобытный Сироткин, концептуальные «Ундервуд», загадочная Линда, фолкроковые «Калинов мост» и монументальный Вячеслав Бутусов с проектом «Орден Славы». Каждый из этих артистов обладает особенной эстетикой исполнения, что превращает обычный летний вечер в масштабное событие, которое надолго остается в памяти зрителей.

Украшением летнего календаря станет выступление группы «Танцы минус», которое запланировано на 9 июня. Коллектив по праву считается одним из самых «петербургских» по исполнительской манере: их музыка резонирует с меланхоличным и одновременно дерзким характером Северной столицы.

Бессменный лидер группы Вячеслав Петкун, известный не только своим глубоким голосом, но и яркой харизмой, умеет создавать на сцене магию, которая заставляет тысячи людей петь в унисон. Группа, ставшая культовой еще в конце девяностых, продолжает выпускать материал, который звучит актуально и свежо, сохраняя при этом тот самый фирменный интеллектуальный рок-н-ролльный драйв. Хиты «Город», «Цветут цветы» или «Половинка» в декорациях заходящего над заливом солнца — это обязательный пункт программы для каждого, кто хочет почувствовать истинный дух Петербурга. Музыканты умеют превратить концерт в глубокий диалог со слушателем, где каждое слово находит отклик в сердце.

Эстафету музыкального праздника 30 июля подхватит группа «Чайф», чей приезд на берега Невы всегда гарантирует невероятно теплую и душевную атмосферу. Уральские легенды рока во главе с Владимиром Шахриным и Владимиром Бегуновым привезут на ROOF PLACE свое знаменитое «оранжевое настроение», которое способно согреть даже в самый ветреный петербургский вечер. «Чайф» — это редкий пример группы, которая за десятилетия на сцене не растеряла искренности и юношеского задора. Песни коллектива знают наизусть представители нескольких поколений, а его умение превращать огромную площадку в уютные дружеские посиделки делает концерты на крыше по-настоящему особенными. Когда над Финским заливом зазвучат аккорды «Никто не услышит» или «Аргентина — Ямайка 5:0», станет ясно, что настоящая рок-музыка не имеет границ и возраста: она объединяет всех присутствующих в едином порыве радости и светлой грусти.

19 августа на сцену выйдет Дима Билан — артист, статус которого на российской сцене сложно переоценить. Пройдя путь от молодежного поп-идола до единственного российского победителя «Евровидения» и наставника главных музыкальных шоу страны, Билан превратился в звезду мирового уровня. Его живые выступления — это всегда знак высшего качества: безупречный вокал, сложная хореография и невероятная самоотдача. Дима обладает редким даром чувствовать аудиторию и проживать каждую песню как маленькую жизнь, будь то драйвовый танцевальный трек или проникновенная баллада. Его профессионализм и умение создавать шоу даже в минималистичных декорациях открытого пространства делают этот концерт одним из самых ожидаемых событий сезона. Наблюдать за тем, как один из самых техничных вокалистов страны выступает на фоне заходящего летнего солнца, — эстетическое удовольствие высшей пробы.

В пространстве ROOF PLACE музыка перестает быть просто развлекательным звуковым фоном и становится частью ландшафта, где историческая промышленная архитектура «Брусницына» встречается с умиротворяющей бесконечностью залива. Здесь легко и приятно забыть о суете мегаполиса, вдохнуть полной грудью морской воздух и просто быть собой. Каждое событие на одной из самых популярных и точно самой музыкальной крыше города — это обещание счастливых моментов неуловимого петербургского лета.

Татьяна Троянская


CINEMA MICHELE

КИНО КАК СМЫСЛ ВЫЙТИ ИЗ ДОМА

Программный директор Cinema Michele Саша Ахмадшина — о картинах, за которыми стоит следить прямо сейчас, и о том, как визит в кинотеатр превращается в событие

ОТКРЫТЬ кинотеатр в России в 2025 году многим казалось шагом отважным, но сумасшедшим. Традиционные кинотеатры много лет в кризисе: посещаемость падает, остро ощущается дефицит контента и конкурировать со стримингами все сложнее. Когда мы придумывали Cinema Michele как часть большого проекта на Исаакиевской площади, мы понимали, что одной лишь возможности смотреть фильмы на большом экране зрителям недостаточно. Нам было важно придумать особенный опыт, дать гостям впечатления, ради которых хочется выйти из дома. Так в Cinema Michele мы решили соединить авторское кино, французскую традицию аперо и романтичный интерьер, который переносит в «Полночь в Париже». В такой атмосфере глубже осознаешь, что кино — это настоящее искусство.

Мы видим, что традиция аперо полюбилась зрителям. Гости приходят к нам в кинобар за 45 минут до начала фильма на коктейли, пообщаться, настроиться на вечер. С бокалом можно расположиться в кресле, но во время сеанса бар не работает, чтобы не отвлекать от главного — кино.

Аперо — это возможность говорить о фильмах. Для нас важно сделать так, чтобы они не существовали в вакууме. Несколько раз в неделю мы проводим специальные события: начинаем сеанс с разговора зрителей с нашими гостями. Этой весной, например, Николай Солодников рассказывал о своей любви к Соррентино на премьере «Грации», Евгений Цыганов вспоминал о том, как создавался «Питер FM» в день двадцатилетия картины, а искусствовед Елизавета Зиновьева погрузила в визуальный контекст «Меланхолии» Триера.

Почему все это работает и зрители готовы покупать билеты за две недели до показа? Наверное, потому, что для людей важна сама возможность на несколько часов погрузиться в особое пространство, в котором можно замедлить время, выключить телефон, забыть о рутине, побыть с самим собой и друзьями, помечтать, перенестись в миры, где



CINEMA MICHELE

возможно все. В Петербурге большая театральная традиция — кажется, у нас получилось соединить культуру хождения в кино и театр. На показах мы видим много стильных зрителей, для которых поход в кино стал событием, ради которого хочется наряжаться. Ну и согласитесь, смотреть Бергмана гораздо приятнее с бокалом хорошего вина, чем без него.

Зрительский отклик выражается не только в эмоциях, но и в цифрах. Мы открылись в октябре 2025 года и начиная с октября в рейтинге кинотеатров-однозальников России каждый месяц входим в тройку лидеров по сборам, несмотря на относительно небольшое количество мест: их всего 96.

От арт-мейнстрима до эстетского фестивального кино

Наш репертуар строится вокруг авторского кино. Это и арт-мейнстримные фильмы вроде взорвавших прокат «Марти Великолепного» и «Вот это драма!», и радикально эстетские фестивальные картины вроде «Воскрешения» Би Ганя, и, конечно, классика кино. Например, мы регулярно показываем «Сладкую жизнь» Феллини — и этот фильм всегда собирает полный зал, он буквально стал символом кинотеатра.

Нам самим нравится разное кино, поэтому мы позволяем себе экспериментировать с разными жанрами и даже форматами. С нетерпением ждем премьеру «Убить Билла: Кровавое дело целиком»: провести четыре с половиной часа за просмотром культовой дилогии Тарантино без цензуры — это точно вау-опыт.

Для нас очень важно поддерживать новое российское кино и открывать для зрителей дебютантов, а в этом году дебюты случились действительно мощные: это и «Картины дружеских связей» Сони Райзман (трогательные тридцатилетние москвичи, очень чуткое отражение «сейчас» и Александр Паль в одной из главных ролей), и «Здесь был Юра» Сергея Малкина с невероятной ролью Константина Хабенского и предстоящие «Фейерверки днем» Нины Воловой.

Ограничения как стимул для поиска

Сейчас действительно сильно ощущается дефицит контента: часть фильмов не доходит до российского рынка из-за санкций, другие не получают прокатных удостоверений. Конечно, жаль пропускать новых Лантимоса и Уэса Андерсона, но мы показываем кино исключительно легально и хотим продолжать жить в правовом поле. Ограничения, впрочем, всегда стимулировали поиск новых решений, и для нас ограничения — это стимул придумывать собственные кураторские программы, вспоминать классное кино, которое не показывают другие кинотеатры, приглашать интересных спикеров — другими словами, создавать события из похода в кино. И радоваться, что эти события находят отклик у зрителей.



CINEMA MICHELE

ЧЕХОВ И НЕМНОГО НЕРВНО

Какие современные постановки пьес самого популярного российского драматурга несут в себе наиболее неортодоксальные трактовки его сюжетов и идей

ВОКРУГ этих пьес во все времена возникают то курьезы, то скандалы. Не каждому режиссеру по силам осмыслить чеховский юмор. При этом именно произведения Чехова чаще работ других отечественных драматургов ставят за рубежом, как не сходит он и с подмостков российских театров.

Театроведы по сей день стремятся расшифровать посыл Антона Павловича, однажды уверенно заявившего, что все его пьесы — комедии, и найти объяснение стремлению большинства режиссеров трактовать их если не в трагическом, то в драматическом ключе. Кстати, как раз подобная коллизия стала причиной конфликта Чехова с Московским художественным театром: драматургу очень не понравилось, что Станиславский превратил «Вишневый сад» в то, что автору показалось слезливой драмой.

Дискуссии вокруг постановок в духе «это не Чехов» или «Чехов бы этого не одобрил» не имеют под собой оснований. Писатель был настолько парадоксален, что угадать его реакцию невозможно. Самый честный выход — просто признаться себе в том, что никто не знает, как должны выглядеть пьесы Чехова на сцене, что канонического подхода не существует и вполне возможно, что на спектаклях в традициях классического русского театра Антон Павлович бы заскучал.

Этот обзор посвящен постановкам, которые воплотили нетривиальный взгляд на произведения великого драматурга. В Камерном театре Малыщицкого с ноября 2020 года идет спектакль «Три» режиссера Петра Шерешевского. За названием скрывается пьеса «Три сестры», точнее авторский текст постановщика по мотивам хрестоматийного произведения. Авторство, к слову, тоже замаскировано: режиссер подписал его псевдонимом Семен Саксеев.

Постмодернистская игра с чеховским сюжетом, созданная этюдным методом в коллаборации режиссера и актеров, представляет собой сочетание юмористического подхода и тонкой искренности. Судьбы героев переплетаются с жизнями артистов, которые во время репетиций делились друг с другом и постановщиком чувствами и воспоминаниями, наполняя новыми и живыми смыслами литературную основу.

Действие спектакля происходит в коммуналке в центре Петербурга во время ковида. Обитатели квартиры готовятся ко дню рождения Ирины, но делают это скорее морально, чем практически. Если у Чехова за праздничный стол отвечала домашняя челядь, то у Шерешевского эту функцию берет на себя опаздывающий курьер с пиццей. Перенос событий в современность проработан детально и тщательно, но с сохранением духа пьесы: взаимоотношения персонажей меняются, а их мотивации приобретают актуальность, резонируя с реалиями сегодняшнего дня. Спектакль завершается встречей нового, 2022 года. Примечательно, что спектакль уже больше пяти лет собирает аншлаги и до сих пор билеты на него достать практически невозможно: они исчезают за считанные минуты после поступления в продажу.



КАМЕРНЫЙ ТЕАТР МАЛЫЩИЦКОГО

Спектакль «Три» Камерного театра Малыщицкого



КАМЕРНЫЙ ТЕАТР МАЛЫЩИЦКОГО

Спектакль «Сад» Камерного театра Малыщицкого



ЮЛИЯ КУДРЯШОВА

«Три сестры» в Театре имени Ленсовета

Развивая чеховскую тему, весной 2026 года Петр Шерешевский поставил спектакль «Сад», вдохновившись «Вишневым садом». Действие он перенес в Ленинградскую область, на берег Финского залива, в творческий детский лагерь, которому угрожает закрытие. Хозяйка, Любовь Андреевна Раневская, прибывшая из Грузии, ждет продажи сада.

В современной версии Дуняша читает «Трансерфинг реальности» Вадима Зеланда, а Петя — вечный студент — рассуждает о будущем ИИ и нанотехнологиях. Дочь Раневской Аня сидит на антидепрессантах, а ее брат вовсе не утонул, а скончался от передозировки наркотиков. Раневская, желая забыть о потере сына, находит утешение в компании юного художника и уезжает с ним в Тбилиси. Как и в «Трех», здесь в сюжетные линии героев инкрустированы реальные истории из жизни артистов.

Свои «Три сестры» есть и в Театре имени Ленсовета. Постановке Юрия Бутусова уже



ТЕАТР ИМЕНИ ЛЕНСОВЕТА

Спектакль «Дядя Ваня» в Театре имени Ленсовета



ТЕАТР-ФЕСТИВАЛЬ «БАЛТИЙСКИЙ ДОМ»

«Палата № 6» на Малой сцене «Балтийского дома»



АЛЕКСАНДРИНСКИЙ ТЕАТР

«Чайка» в Александринском театре

ЕСЛИ У ЧЕХОВА ЗА ПРАЗДНИЧНЫЙ стол отвечала домашняя челядь, то у Шерешевского эту функцию берет на себя опаздывающий курьер с пиццей. Перенос событий в современность проработан детально и тщательно, но с сохранением духа пьесы.

12 лет, и, несмотря на то что консервативно настроенная публика не сразу приняла трактовку режиссера, спектакль до сих пор собирает полные залы. Герои Чехова у Бутусова выглядят фарсово, а страдания сестер настолько гипертрофированы, что становятся смешными, превращая почти каждую сцену в цирковой номер. В этом спектакле много рефренов: диалоги повторяются по нескольку раз, и смысл фразы иногда раскрывается примерно после пятого захода. Сестры здесь воинственны и вооружены в прямом смысле слова, Вершинин комичен в своем пафосе, а Соленый напоминает демона. Путь через чувства к разуму — характерная черта всех постановок Бутусова.

В этом же театре идет и последняя работа режиссера на здешней сцене — спектакль «Дядя Ваня», который тоже не назвать традиционным. Герои предстают перед публикой, словно перед Богом на исповеди, а режиссер исследует не столько взаимоотношения между персонажами, сколько борьбу каждого из них с мироустройством. Главные герои переживают трансформации: в определенные моменты становятся возвышенными, в другие — смешными и жалкими. Это эксцентрика, гротеск и буффонада, но за трагикомической клоунадой скрывается стремление к простому человеческому счастью.

На Малой сцене театра-фестиваля «Балтийский дом» играют «Палату № 6». Режиссер Анатолий Праудин и исполнитель главной роли Виктор Бугаков прежде чем приступить к работе над спектаклем, несколько месяцев погружались в тему, работая санитарами в психиатрической больнице. В итоге получилась постановка, приводящая в состояние, где зрители вместе с героями уже с трудом отличают себя от пациентов той самой палаты. Ощущения рождают ассоциации с песней Виктора Цоя: «И я не знаю, каков процент сумасшедших на данный час, но если верить глазам и ушам — больше в несколько раз». При этом постановка действует на зрителя отрезвляюще, становясь зеркалом, смотреть в которое и тревожно, и невероятно интересно.

Самая театральная пьеса Чехова — «Чайка» — впервые увидела сцену именно в Петербурге: премьера состоялась в Александринском театре в 1896 году. Это был громкий провал: публика ждала бенефисную комедию, а получила глубокую драму. В результате у автора даже возникло желание бросить драматургию.

Позже «Чайку» ждали успех и признание в Москве, а Александринский театр неоднократно возвращался к этому произведению. В 2021-м на фестивале «Другая сцена» режиссер Владислав Тутак представил постановку «Чехов уходит из театра», определив ее жанр как «поездка в лифте по следам одного громкого провала». А спустя два года Елена Павлова поставила свою версию «Чайки» в одном из пространств Новой сцены Александринского театра. Ее спектакль — это не рефлексия на тему истории пьесы, для Павловой чеховский текст — непрофессиональная драма про театр и литературу, а не костюмная постановка с привязкой к эпохе. Режиссер «читает» Чехова языком саундрамы: в музыкальное полотно вплетены композиции Олега Гудачева и хиты советской эстрады, через которые герои идентифицируют себя. Время и место действия здесь условны, бытовые подробности опущены, но при всей эксцентричности высказывания чеховский текст использован в полном объеме.



ТЕАТР НА БРОННОЙ

Спектакль «Чайка с продолжением» в Театре на Бронной

Самая скандальная интерпретация «Чайки» появилась за пределами Петербурга, в российской столице. Ее выпустил маэстро провокаций Константин Богомолов в Театре на Бронной под названием «Чайка с продолжением». «Это история про советскую интеллигенцию, к которой у меня есть свои существенные претензии. И этот разговор, наверное, будет не самым лицеприятным»— так режиссер анонсировал в свое время этот спектакль. Постановку тут же обвинили в «надругательстве над классикой», использовании пошлого юмора и ситкомной подаче сюжета. Богомолов радикально переписал чеховский текст, добавив в него современные реалии и провокационные элементы. Однако пока одна часть публики ругает автора, другая продолжает с интересом ходить на Чехова, который явно выбивается из хрестоматийного прочтения. В конце концов, какая трактовка созвучна его личному восприятию произведения, каждый зритель решает сам.

Татьяна Троянская

НАРОДНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ В СОВРЕМЕННОЙ КУЛЬТУРЕ

Исследуем путь домры, гуслей и балалайки от «бесовщины» и «скоморошества» к классике и профессиональной эстраде

МУЗЫКА как искусство много столетий занимает одно из главенствующих мест в мировой культуре. Начиная с русской композиторской школы эпоха XX века создала множество примеров исторических и музыкальных документов, свидетельствующих о существовании видов искусства, связанных с народным музицированием. К таким видам относились сценическое воплощение русской песни и искусство игры на русских народных инструментах. Именно это основополагающая часть национального академического исполнительского искусства России.

Не так давно русские народные инструменты вошли в обиход профессиональной концертной эстрады. Еще в XVII веке домры, балалайки, гудки, гусли и многие другие инструменты считались «бесовскими». Царь Алексей Михайлович издал указ о вывозе и сожжении всех инструментов скоморохов, для полного очищения земли русской. Но спустя два столетия, в XIX веке, произошло возрождение народного инструментального искусства. Василий Андреев создал Великорусский оркестр, в состав которого входили возрожденные домры, балалайки и гусли. Со временем народные инструменты получили огромную популярность и за рубежом. Игра на домре, балалайке, гуслях, гармонике навсегда утвердилась как отдельный, самобытный и уникальный для мировой культуры вид искусства.



VK.RU/RUSMUSICMAP

Солисты ГАРНА «Россия» имени Л. Г. Зыкиной, художественный руководитель Дмитрий Сергеевич Дмитриенко и участники фестиваля



VK.RU/VERPHILHARMONIC

Концерт «Международный фестиваль балалайки»

В XXI веке культурное развитие современного общества опирается на богатое наследие народного музыкального исполнительства. Инструменты народного оркестра вышли за рамки примитивизма, состоящего в исполнении частушек и хороводных напевов. На 2026 год насчитывается более 7 тыс. музыкальных учебных заведений, включая музыкальные колледжи и консерватории, в которых школьники и студенты осваивают мастерство игры на инструментах народного оркестра.

Актуальность такого обучения обусловлена в первую очередь стремлением сохранить традиции русского народа и ростом интереса к национальной идентичности. Россия — это яркая, самобытная страна с богатой историей и наследием. Так что сегодня звучание русских народных инструментов имеет цивилизационное значение для отечественной культуры.

Создается множество проектов, связанных с сохранением, популяризацией и актуализацией национального академического исполнительского искусства и народного творчества России. Например, Всероссийский фестиваль «Современная музыкальная карта России», впервые прошедший в сентябре 2025 года. Концертными исполнителями на нем были Государственный академический русский народный ансамбль (ГАРНА) «Россия» имени Л. Г. Зыкиной под управлением заслуженного артиста России Дмитрия Дмитриенко и этноколлективы страны.

В средствах массовой информации и на телевидении народные инструменты используются для создания национального колорита и музыкального сопровождения. Так, например, в 2014 году ГАРНА «Россия» имени Л. Г. Зыкиной принимал участие в звукозаписи к фильму «Отель Гранд Будапешт». Французский композитор Александр Деспла активно использовал балалайки, домры и баяны для придания картине уникальной атмосферы. Основными музыкальными темами были мотивы «Камаринской» и «Светит месяц». Заглавная тема финальных титров, записанная ансамблем, удостоилась премии «Оскар» в 2015 году.

Значение инструментальной народной музыки очень велико, поскольку музыкальные инструменты — носители культурно-исторической памяти народа. Через их звучание сохраняются и передаются традиции, обеспечивается преемственность между прошлым и настоящим. Музыкальное исполнительское искусство на народных инструментах выполняет не только художественную, но и образовательную функцию, что значительно повышает культурный уровень страны. Таким образом, народные инструменты выступают не в качестве архаичного элемента истории, а живой и развивающейся части современной культурной среды.

Елизавета Борисова

ТИШИНА КАК ТОЧКА НАЗНАЧЕНИЯ

Русский Север дарит путешественнику ясность мысли, свежесть восприятия и внутреннюю опору


Сортавала

«ТОЧКА НА КАРТЕ»


Лодейное Поле

«ТОЧКА НА КАРТЕ»


Приозерск

«ТОЧКА НА КАРТЕ»

С НЕКОТОРЫМИ поездками происходит неочевидная вещь: они начинаются не с билета и не с маршрута, а с ощущения. С легкого внутреннего сдвига, когда привычный ритм вдруг становится слишком громким, а пространство — тесным. Такие поездки редко планируют подробно. Их скорее чувствуют.

Если двигаться на север, это ощущение постепенно становится яснее. Ландшафт меняется почти незаметно: сначала плотная застройка уступает место редким домам, затем появляется больше воздуха, потом — вода. В этом пространстве нет лишнего жеста, нет попытки понравиться. И именно поэтому возникает редкое чувство точности: когда пейзаж не отвлекает, а настраивает. В какой-то момент становится очевидно, что смотреть на это недостаточно. Возникает желание остаться — не на несколько часов, а хотя бы на день или два. Проснуться рядом с водой, открыть окно и услышать, как ветер проходит сквозь сосны.

На Ладоге есть несколько пространств, которые деликатно и тщательно работают с этим ощущением. Их архитектура не спорит с ландшафтом, а следует за ним. Панорамные окна здесь не ради эффектного вида, а ради присутствия. Террасы — не декоративный элемент, а продолжение маршрута: из комнаты к воде, от воды обратно в тишину. Вдруг понимаешь: такие пейзажи хочется не просто увидеть


Приозерск

«ТОЧКА НА КАРТЕ»

на прогулке, а прожить. Проснуться рядом с ними, открыть окно и услышать, как шуршит вода у камней. Для этого на берегах Ладоги и появились отели сети «Точка на карте». Архитектура здесь словно продолжает ландшафт: панорамные окна смотрят на воду и лес, деревянные террасы выходят к камням, а пространство внутри устроено так, чтобы взгляд всегда находил горизонт.

Если и выбирать самую близкую «Точку» к Петербургу, то Приозерск, одно из самых любимых направлений для короткого побега из города. Всего около двух часов дороги — и городская скорость растворяется в воде Вуоксы и сосновом воздухе. Отель расположен прямо у берега: панорамные окна открывают вид на воду, а утром кажется, будто лес и река подходят вплотную к комнате. Здесь любят останавливаться те, кто ценит сочетание природы и активного отдыха. На территории — винная гостиная, веревочный парк и яхт-клуб «Лагуна». Но даже без движения это место работает само по себе: тишина, сосны, завтрак в кафе в сосновом бору и долгие разговоры в винной гостиной, где собраны российские винодельни.

Продолжим путь вдоль Ладоги, и дорога приведет нас в Сортавалу. Здесь финский модерн соседствует с деревянными домами. Отель «Точка на карте» расположен так, что становится идеальной отправной точкой для поездок в Ладожские шхеры, на Валаам и в горный парк Рускеала — дорога до них занимает около 20 минут. При этом путешественники признаются: самое ценное происходит прямо на территории. Сауна на скале, экотропы через лес, вид на озеро, который меняется вместе с погодой.

По дороге на восток Приладожья находится Лодейное Поле — место, где север становится особенно просторным. Отель «Точка» здесь расположен на берегу Свири, среди хвойных лесов. Архитектура выдержана в духе северного минимализма: дерево, стекло, свет и много воздуха. Панорамные окна выходят на реку, и кажется, что вода становится частью интерьера. Это место любят за атмосферу спокойствия: здесь легко гулять вдоль берега, читать у камина и ужинать в ресторане, где вам предложат северную гастрономию. Неподалеку находится Староладожская крепость — одно из древнейших мест русской истории. Но даже без экскурсии этот край ощущается как точка равновесия между водой, лесом и временем.

Редко какое направление работает так точно, как север. Здесь нет громких впечатлений в привычном смысле, но есть другое — ясность. Утро у воды, где поверхность почти неподвижна. Камни, нагретые солнцем. Ветер, который не мешает, а сопровождает. Север в этом смысле — не точка на карте, а состояние. И возможно, именно поэтому к нему возвращаются.

Полина Корнилова

РОДОВОЕ ГНЕЗДО: СОВРЕМЕННАЯ КОНЦЕПЦИЯ

Аналитики рынка загородной недвижимости фиксируют по всей стране рост спроса на загородные усадьбы



STARKWOOD

«Старково»

НАИБОЛЬШИЙ интерес к этому типу недвижимости наблюдается в регионах, где исторически сформировались самые значительные традиции усадебной жизни, сохранилось культурно-историческое наследие, связанное с усадьбами и их владельцами. Что такое русская усадьба XXI века? Собственная версия ответа есть у архитектурно-строительной компании Starkwood, которая работает на рынке премиального деревянного домостроения и в рамках особого направления «Старково» занимается строительством домов в стиле классической усадебной архитектуры.

Русская усадьба — культурный феномен, отсылающий в первую очередь к дворянским имениям в царской России. В историю русской культуры вошли усадьбы Шереметевых, Воронцовых, Разумовских, Меншиковых, Мамонтовых, Демидовых. Архитектурные решения для них создавали выдающиеся зодчие: Савва Чевакинский, Василий Стасов, Николай Львов, Андрей Штакеншнейдер и многие другие. В Российской империи поместья передавались по наследству из поколения



STARKWOOD

«Дальний берег»

в поколение — вместе с семейными реликвиями, традициями, историями. Большинству россиян усадьбы знакомы в первую очередь по литературе и кинематографу: после революции 1917 года большая часть загородных домов аристократов и помещиков была уничтожена.

Словарь Владимира Даля определяет усадьбу как «господский дом на селе со всеми ухожами (хозяйственными угодьями.— *«Коммерсантъ Стиль Клуб»*), садом, огородом и прочим». Самые известные расположены в дворцовых пригородах обеих столиц: Петергофе и Павловске, Кусково и Архангельском.

Безусловно, в происхождении слова, его этимологии раскрывается более развернутая трактовка понятия «усадьба». Оно происходит от корня «усад», имевшего значение выделенного участка, определенного места, куда усадили, но главным образом — обжитого, освоенного. В этом смысле усадьба, как культурное явление, никогда не прерывала своей истории в России.

Центром русской усадьбы традиционно являлся главный усадебный дом, вокруг которого располагался комплекс жилых и хозяйственных построек. Все объекты образовывали единый архитектурный ансамбль, неотъемлемой составляющей которого был и ландшафтный дизайн. Классические русские усадьбы строились из дерева — универсального природного материала, в котором гармонично раскрываются художественные замыслы в самых разных стилях. Отметим, что дерево и сегодня остается главным материалом загородного строительства.

В современной жизни интерес к усадебной культуре в ее многогранных и разнообразных проявлениях виден все более ярко — не только через призму архитектурных и ландшафтных решений, но и в разрезе образа жизни.

Сегодня в России философия усадебной жизни звучит в унисон со стремлением все большего числа людей вести осознанный, безопасный и комфортный образ жизни на природе в собственном загородном доме. Усадьба становится территорией, где во всей полноте могут реализоваться выбранные жизненные сценарии и раскрыться сразу несколько значимых социальных ролей.

Как может выглядеть усадьба XXI века? Современную философию усадебной жизни развивает строительная компания Starkwood в рамках уникального направления деятельности — «Старково». Этот проект опирается на лучшие традиции русской загородной архитектуры и богатое историческое наследие, продуманно и деликатно интегрируя в концепцию



«Дальний берег»

STARKWOOD




«Старково»

STARKWOOD


«Старково»

STARKWOOD


«Старица»

STARKWOOD


«Астелия»

STARKWOOD

усадьбы технологические новшества. В компании собрали целую команду историков, архитекторов, высококвалифицированных строителей и специалистов по реставрации. Цель инициативы — возрождение русской загородной культуры по всей стране, а также популяризация философии современной жизни на природе через концепцию русской усадьбы нового поколения, родового гнезда, основанного нашими современниками, где будут жить несколько следующих поколений семьи.

Проект «Старково» — это современные усадьбы, вдохновленные историческими исследованиями, которые опираются на современные технологии и строительные материалы. В приоритете экологичный и безопасный клееный брус из ели. Starkwood располагает и собственным производством домов из клееного бруса, что позволяет создавать любые по масштабам и архитектурным концепциям проекты. У компании есть возможность производить брус различных размеров в зависимости от архитектурных и планировочных характеристик будущего дома. Наличие собственного столярного производства ведет к созданию цельного образа усадьбы, где внешний облик созвучен внутреннему содержанию и интерьерной концепции. Стоит отметить, что каждое здание от Starkwood на 70–80% — материалы одной компании: стены, окна, двери, террасы, мебель и другие элементы внутренней отделки.

В рамках проекта «Старково» можно как построить современную русскую усадьбу из клееного бруса по индивидуально-разработанному проекту, так и выбрать из уже завершенных с различными концепциями и площадями.

Флагманский проект современной русской усадьбы — имение под названием «Старково». Проект вдохновлен дворцово-парковым комплексом Знаменское-Раёк под Торжком в Тверской области. Двухэтажное родовое гнездо состоит из основного здания и примыкающих к нему флигелей общей площадью 1,6 тыс. кв. м. Имение встречает входящего торжественным центральным входом с колоннадой. Первый этаж главного здания поделен на две части. В светской расположены большая гостиная и столовая для званых обедов, а в приватной находятся кухня, а также буфетная и семейная столовая. Большие хозяйские покои на втором этаже в центральной части усадьбы выходят на балкон. На втором этаже есть еще одна большая спальня для гостей. От центрального холла отходят две галереи: одна ведет в отдельный гостевой флигель с пятью спальнями, вторая — во флигель, где располагаются детские спальни и игровая зона.

Резиденция «Дальний берег» предназначена для семьи из четырех человек. Образ жизни будущих владельцев предполагает насыщенную светскую жизнь: в планировке дома предусмотрена галерея, где можно принимать гостей и проводить приемы и праздники, а также оранжерея, кабинет главы семьи, библиотека. На втором этаже расположены большие хозяйские покои. Прототипом для этого проекта послужила историческая усадьба Горки, пример русского палладианства.

Пример камерного проекта — усадьба «Старица», мотивы для создания которой подарило бывшее дворянское имение Захарово, где провел первые годы жизни Александр Сергеевич Пушкин. В одноэтажном доме площадью 187 кв. м есть гостиная, три спальни и терраса.

Новое современное поместье возводится сейчас в окрестностях Оптиной пустыни — мужского монастыря в Калужской области, ведущего свою историю с конца XIV века. Из окон усадьбы, расположенной на живописном участке с вековыми дубами и лесом у одной из границ, открывается вид на легендарную обитель.

Двухэтажный дом из бруса площадью 313 кв. м имеет симметричную трехчастную структуру классической усадьбы. Он украшен классическими фронтонами по главному и парковому фасадам. Входная группа акцентирована пилястрами, а окна — небольшими профилированными карнизами, сандриками. Знаковый авторский штрих — витражные панорамные окна столовой — выглядит как реверанс в сторону стародачных мотивов начала XX века. Авторы проекта сумели гармонично вписать усадьбу в сложившийся архитектурный контекст, код построек монастыря.

Такую локацию и объект может выбрать семья, для которой фамильная история звучит в унисон с духовными и, в частности, православными ценностями. Истории усадеб «Старково» раскрывают впечатляющий потенциал, связанный с возрождением усадебной культуры в России. Понятие «дом» становится еще более глубоким, вдохновляющим и многомерным.

Галина Столярова

ОТ ГАННИБАЛА ДО КОЧУБЕЯ

Исследуем старинные петербургские усадьбы, вошедшие в историю города



Музей-усадьба «Суйда»

VIZITGATCHINA.RU



Дача Кочубея в Царском Селе

KC-HSE.RU

ГОРОД на Неве был основан, чтобы стать столицей, и в его окрестностях до сегодняшнего дня сохранилось более 300 императорских и великокняжеских резиденций, а также дач аристократов. Многие восстановлены и стали музеями, некоторые ветшают в ожидании реставрации, в то время как в других расположились коммерческие структуры. В этой подборке мы расскажем об усадьбах с удивительной историей.

Музей-усадьба «Суйда»: имение Абрама Ганнибала

«Последний — посмертный — бессмертный Подарок России — Петра»: так Марина Цветаева называет Александра Пушкина в стихотворении «Петр и Пушкин». Ведь именно первый император Всероссийский заприметил маленького арапа и решил стать ему крестным отцом и дать образование.

Сегодня в поселке Суйда Гатчинского района Ленинградской области открыт музей, расположенный во флигеле бывшего поместья русского военного инженера генерал-аншефа Абрама Петровича Ганнибала — главы большого семейства и основателя рода Ганнибалов в России. Прадед Пушкина купил имение в Суйде в 1759 году и жил в нем до самой смерти в 1781-м.

К этому времени Абрам Петрович расширил поместье и благоустроил его: разбил аллеи, построил беседку, мельницу, фонтан, а в большом валуне, который остался на территории после прохождения ледника, приказал вырубить «каменный диван». В поместье появилась на свет мать поэта Надежда Осиповна, здесь же она венчалась с его отцом, Сергеем Львовичем Пушкиным. Сюда частенько заезжал в гости полководец Суворов.

Главный господский дом в конце XIX века сгорел и восстановлен не был, но до наших дней сохранились оранжерея, конюшня, кузница, «каменный диван», а также парк. В этом парке рос самый знаменитый дуб России — «у лукоморья дуб зеленый», и юный поэт не одну сказку о нем слышал от своей няни Арины Родионовны, которая тоже является уроженкой Суйды.

Флигель, где с 1999 года расположен музей, служил гостевым домом. Здесь хранится около 1 тыс. экспонатов, в том числе личные вещи Абрама Ганнибала: его книги, табакерка, шкатулка. Правнук Александра Пушкина подарил музею старинное кружевное полотенце с монограммой «А. С.», по семейным преданиям, принадлежавшее самому поэту. Дуб пережил попадание множества молний, но сгорел в 2000 году по вине местного Герострата — подростка, разжегшего огонь в его дупле.

Этнопарк «Усадьба Богословка»: петербургские Кижи

В Невском лесопарке Всеволожского района располагается этнографический музей русского деревянного зодчества «Усадьба Богословка», или парковый комплекс «Петербургские Кижи». Здесь по подлинным чертежам XVIII–XIX веков и обмерам ведущих российских этнографов и реставраторов воссоздан архитектурный ансамбль Покровского погоста — копии шедевров русской деревянной архитектуры.

Главный центр притяжения — православный храм Покрова Пресвятой Богородицы, получивший статус патриаршего подворья. Это воссозданная копия Покровской церкви, которая была построена в 1708 году в деревне Анхимово Вытегорского погоста Вологодской области. Церковь сгорела дотла в 1963-м, но за семь лет до этого советский ученый, архитектор и реставратор Александр Ополовников произвел ее обмеры. По ним она и была восстановлена в начале XXI века, заложив основу усадьбы Богословка.

Храм с 25 главами и 22 окнами имеет форму креста и построен без гвоздей. В его основании лежат камни из фундамента сгоревшей церкви. Освящение храма состоялось в 2008 году.

Помимо церкви, на территории усадьбы расположены часовня, трапезная, кузница и колокольня. Здесь же стоит музей крестьянского быта, открытый в хозяйственной части дома, который зажиточный крестьянин Евграф Костин построил для своей семьи в 1871 году в деревне Верховье в Заонежье. Зайдя в дом, вполне можно понять, как жили тогда на Русском Севере: парадная горница, печь с красным углом, ткацкие станки, сундуки с приданым и тут же, за дверью, сарай с курами и козлятами. Иногда в доме проводятся чаепития и званые обеды.



Этнопарк «Усадьба Богословка»

VK.COM/BOGOSLOVKASPB



Дача Кочубея в Царском Селе

ОТКРЫТЫЙГОРОД.РФ

Александрино: прообраз дачной жизни

В начале XVIII века на месте сегодняшнего парка Александрино в Кировском районе Санкт-Петербурга располагалась усадьба царевны Натальи Алексеевны, младшей сестры императора Петра. Петр I думал об этой дороге, ныне Петергофской, как о парадном въезде в столицу и хотел видеть на ней множество роскошных особняков. Поэтому своим приближенным он жаловал там участки земли, которые стали называться дачами.

Впоследствии владение царевны разделили, усадьба меняла владельцев, пока не досталась дипломату графу Ивану Григорьевичу Чернышеву, служившему сначала Елизавете Петровне, а потом Екатерине II. Этот человек имел европейский вкус и любил роскошь, поэтому попросил заняться имением французского архитектора Жан-Батиста Мишеля Валлен-Деламота. Архитектор создал ее в новом для того времени стиле классицизм.

Название усадьба получила по имени своего очередного и последнего владельца — графа Александра Дмитриевича Шереметева. После революции ее передали под коммунальное жилье, а во время Великой Отечественной войны она пострадала от обстрелов. В 1960-х годах особняк отреставрировали по проекту советского архитектора Михаила Плотникова, и, хотя интерьеры и служебные флигели не были воссозданы, здание с колоннами и куполом по-прежнему выглядит старинным загородным домом. Сегодня в нем располагается детская художественная школа, а вокруг раскинулся обширный лесопарк, где гуляют горожане.



ОТКРЫТЫЙГОРОД.РФ

Дача Кочубея в Царском Селе

Усадьба Демидовых: загадочный особняк

Трехэтажный особняк Григория Акинфиевича Демидова, построенный в 1759 году, находится в самом центре Петербурга, на набережной реки Мойки. И все же найти его за окружающими современными постройками непросто.

Главным украшением усадьбы считаются две выгнутые парадные лестницы с изящными решетками, вылитые из чугуна и ведущие на веранду, которая обрамляла весь фасад. В свое время они были своеобразной рекламой демидовского бизнеса, так как изготовить их можно было в единственном месте — на уральских металлургических заводах владельцев дома.



SPBMUZEI.RU

Усадьба Демидовых на набережной реки Мойки

Особняк еще при жизни Демидовых начал порождать загадочные слухи. Люди шептались об исчезновении в его подземельях одного из слуг, о таинственном зеркале, где гости могли видеть не только свое отражение…

Сегодня зданию присвоен статус памятника архитектуры XVIII века. После революции здесь располагалось инженерное бюро, которое позднее преобразовалось в Центральное конструкторское бюро «Айсберг», проектировавшее атомные ледоколы. Разумеется, туристам был вход воспрещен. А в 1990-е особняк заняли коммерческие фирмы, и с тех пор официальные экскурсии там не проводятся: частные визиты возможны только по договоренности с владельцами дома.

Дача Кочубея: «дворянское гнездо» в Царском Селе

В Пушкине, через дорогу от Екатерининского дворца, расположился большой каменный особняк — бывшая царскосельская дача петербургского аристократа, действительного статского советника и церемониймейстера Двора Его Императорского Величества Василия Петровича Кочубея. В январе 1914 года состоялся балновоселье — и оказался единственным, прошедшим в этом здании. Между тем перед нами настоящий дворец в миниатюре — с парадным подъездом и множеством залов с роскошными интерьерами.

Большое семейство Кочубеев (у супругов было восемь детей) проживало в особняке до конца 1916 года. Потом Варвара Васильевна уехала, забрав с собой детей, а Василий Петрович покинул дом в конце 1918-го. По легенде, уезжая, он запер все двери и положил большую связку ключей на столик в вестибюле с запиской: «От России получил — России возвращаю». Еще одна легенда гласит, что документы на выезд аристократу подписал первый нарком просвещения РСФСР Анатолий Луначарский, с которым они якобы состояли вместе в одной масонской ложе.

Далее особняк был национализирован, а в годы Великой Отечественной войны, когда Пушкин оккупировали немецкие войска, в его стенах обосновалось гестапо. После войны здесь размещался дом отдыха для партработников обкома КПСС, о нем очень тщательно заботились, и до наших дней в здании сохранилась мебель, фарфор, скульптуры, дающие представление о повседневной жизни и атмосфере «дворянского гнезда».

С 1987 года здесь размещался Учебный центр подготовки руководителей (УЦПР), в 2012-м УЦПР был присоединен к Высшей школе экономики, и сегодня там периодически проводятся экскурсии.

Светлана Куликова

«ПУТЕШЕСТВИЯ — СИМВОЛ РОСКОШИ»

Генеральный директор «Гранд Отеля Европа» Юлия Пашковская — об истинной свободе и петербургском стиле в сфере гостеприимства

АРХИТЕКТУРА и интерьеры, сервис и традиции, гастрономия и вид из окна — атмосфера отеля складывается из тысячи нюансов, часть которых в буквальном смысл осязаема, а некоторые совершенно неуловимы и при этом бесценны. За словами «искусство принимать гостей» стоят одновременно и чуткость, и тонкий расчет — субстанции, казалось бы, противоположные. Но именно их сочетание дарит гостю ту самую продуманную и искреннюю предупредительность, которая окружает заботой и не нарушает границ. В интервью изданию «Коммерсантъ Стиль Клуб» Юлия Пашковская рассказала, как возглавляемый ею отель хранит и создает свою историю.



«ГРАНД ОТЕЛЬ ЕВРОПА»

«Гранд Отель Европа» недавно отпраздновал полтора века со дня основания, ресторану «Европа» исполнилось 120 лет. Как сохранить уважение к истории и не стать старомодным?

Чувствовать себя полным сил и интереса к жизни, молодым, востребованным можно в любом возрасте — в том числе и в 150 лет! Безусловно, есть в этих цифрах некая ловушка, своего рода намек на несовременность, который ты волей-неволей пытаешься выискать. Ответ, как ни удивительно, довольно простой: лучшее средство от старомодности — любознательность, интерес к жизни. Тот, кто живо интересуется тем, что происходит вокруг, никогда не устареет. Исторический отель делают привлекательным не законсервированные элементы декора, а органичный синтез старины и современных тенденций.

Для исторического отеля очень значимы традиции, и тут важно не только уважать сложившиеся, но и создавать новые. В числе наших — воскресные бранчи и вечера Чайковского. Кстати, музыка для нашего отеля — знаковый символ. У нас пять роялей, клавиш которых касались и Игорь Стравинский, и Элтон Джон. А сегодня у нас выступают и талантливые современные петербургские музыканты — например, композитор и пианист Вячеслав Шулин, написавший музыку к фильму «Эфир» об Ольге Берггольц. Художественным руководителем картины стал Александр Сокуров, а российская премьера состоялась на фестивале ММКФ.

Как складывается эта мозаика для «Гранд Отеля Европа»? Какие краски и мотивы вы стремитесь добавить в ее рисунок?

У нас есть исторические стены, и это и тот фундамент, на который мы опираемся, и наше вдохновение. Многое из того, что происходит внутри, — это реверансы в сторону нашего наследия. Например, это современные гастрономические тенденции в сочетании со старинными рецептами. Не планируя этого специально и как-то заранее, мы оказались в авангарде тренда на русскую кухню, которую нам важно показать именно глазами современных поваров,


«ГРАНД ОТЕЛЬ ЕВРОПА»

в живой, нетривиальной, выразительной интерпретации. Символично, что новое меню в «Икорном баре» как раз и называется «Новая классика». Интересны не только рецепты и трактовка, но и подача, варианты сервировки.

Что для вас делает отель по-настоящему петербургским? Помимо, конечно, культовой петербургской локации?

Признаться, это сложный вопрос, потому что расположение в «золотом треугольнике» — это, конечно, счастливый билет, которым могут похвастаться немногие отели, буквально единицы. Но все-таки неповторимым отель делает сама судьба здания, ведь эти стены связаны со многими историческими событиями, которые происходили в городе на Неве. И дело здесь не только в артефактах, но в особенной атмосфере, духе места.

У отеля есть своя ДНК. И мы стараемся поддерживать этот петербургский дух, бережно храним каждую страницу нашей 150-летней истории — и даже выпустили по случаю юбилея прекрасную книгу-альбом, где собрали свидетельства современников, воспоминания гостей, значимые и малоизвестные, но оттого еще более ценные факты. Наши самые известные исторические люксы тоже очень тесно связаны с историей Петербурга и России. Это люксы «Фаберже», «Императорская яхта», «Стравинский», «Паваротти», «Достоевский», «Росси», «Романов» и апартаменты «Янтарные», «Мариинские», а также «Лидваль» — наш реверанс королю северного модерна Федору Ивановичу Лидвалю. В обстановке люксов сочетаются предметы антиквариата и декоративно-прикладного искусства и мебель, выполненная по специальному заказу. Интерьерная концепция изящно интерпретирует название: из окон каждого люкса открывается знаковый городской вид: площадь Искусств, памятник А. С. Пушкину, филармония.

В унисон с городом звучат и концепции авангардных люксов, стилистика которых отсылает к творческому почерку «великолепной пятерки» мастеров русского авангарда: Малевича, Кандинского, Архипенко, Родченко, Лисицкого, чьими именами и названы апартаменты.

Есть такое понятие — гений места. Лично для вас как оно применимо к Петербургу, с какими именами и локациями связано?

Пусть мой ответ прозвучит предсказуемо, но он абсолютно искренний: для меня гений места — это все-таки «Гранд Отель Европа». Ему ведь очень много отдано. Это мое место силы. Иной раз думаешь про ту или иную ситуацию: «Ну все — неразрешимая проблема, прямо замкнутый круг!» А потом посмотришь вокруг и вспоминаешь: «Ведь уже 150 лет стоит на земле этот отель, сколько он повидал, чего тут только не было — и все перемололось, как-то получилось вырулить». И вот сравниваешь историю «Европы» с масштабом тех проблем, которые приходится решать в тот или иной момент, и понимаешь: «Ерунда, все образуется, найдем решение». Этот отель — камертон внутренней мудрости, которая есть в каждом человеке.

У вас есть книга отзывов, в которой гости могут поделиться своими впечатлениями и, конечно, и пожаловаться. В книге присутствуют особенно значимые для отеля имена?

Из этой книги отзывов сложилась, по сути, целая летопись отеля объемом в несколько внушительных томов. Есть там и автограф принца Чарльза, ныне короля Карла III, и его матери, британской королевы Елизаветы II. Она, к слову, в отеле не останавливалась — это мы выезжали к ней: наша команда обслуживала прием в ее честь в Мариинском дворце. Некоторые гости очень творчески подходят к написанию отзывов. Например, Валентин Юдашкин нарисовал несколько дам в платьях.

Писатель и драматург Эдвард Радзинский оставил такой отзыв, который вообще стал эпиграфом к нашей книге. «Менялись времена, уходили эпохи, но ваша власть оставалась и остается неизменной — власть изящества, европейского вкуса, радостного гостеприимства и утонченной культуры императорского Петербурга. Ваш постоянный и вам благодарный гость»,— написал он после очередного посещения отеля. Кстати, когда мы подарили ему книгу, он был растроган до глубины души. Перечитал свою цитату несколько раз, а потом рассмеялся и воскликнул: «Все-таки неплохо я написал!»

Насколько для вас важны коллаборации с теми, кто сегодня определяет лицо петербургского искусства и моды? Как вы планируете развиваться в этом направлении?

> ***СРАВНИВАЕШЬ ИСТОРИЮ «ЕВРОПЫ»*** с масштабом проблем, которые приходится решать, и понимаешь: «Все образуется». Этот отель — камертон внутренней мудрости, которая есть в каждом человеке.


«ГРАНД ОТЕЛЬ ЕВРОПА»

Лето мы встретим коллаборацией с модным брендом Monochrome, дизайнеры которого участвуют в декорировании нашей летней террасы и создали в стилистической перекличке с ней униформу для персонала. Я уверена, что это будет удачный и очень интересный опыт, и в этом партнерстве уверена: в коллаборации с брендом мы уже оформляли новогоднюю елку.

Что для вас важно в отеле как для гостя, когда вы путешествуете?

С точки зрения дизайна мне близки отели с историей — они о многом могут рассказать. Я люблю большие номера, большие ванны. Если речь не идет о курорте, то для меня, как ни удивительно, не всегда важен вид. Когда я отдыхаю, то лучший, самый умиротворяющий и безмятежный вид — это, конечно, море.

В командировках, когда расписание насыщенное, а ты в незнакомом или просто чужом для тебя городе, особенно важен сервис: постоянно спонтанно появляются вопросы, которые мы не всегда можем решить самостоятельно или находимся в цейтноте. Например, подобрать и забронировать ресторан, организовать трансфер, помочь с какой-то отправкой документов.

Если говорить о том, как выбрать отель, чтобы не разочароваться, отмечу следующее. Сейчас уровень обработки фотографий достиг такого качества, что самый уставший номер можно выдать за премиум. Так вот у меня есть личный критерий, который зарекомендовал себя довольно успешно: выбирая отель, я всегда обращаю внимание на телевизор. Если в номере большой современный телевизор, значит, и все остальное будет на уровне. Новизна телевизора — признак того, что менеджмент вкладывается в обновление номерного фонда и делает ставку на высокое качество оснащения.

Я всегда обращаю внимание и на рейтинг. Если есть время, стараюсь почитать комментарии. Как профессионал, я могу отличить объективную критику от субъективной, поэтому для меня отзывы очень информативны.

Сейчас изменился формат путешествий, глубина бронирования становится все меньше. Как вы к этому адаптируетесь?

Глубина бронирования — настолько непостоянная величина! Раньше, действительно, в четверг к вечеру загрузка на выходные могла подняться на 10 пунктов, а то и больше. Поскольку основной поток гостей у нас из Москвы, это, скажем так, сиюминутный бизнес. Люди бронировали номера, в буквальном смысле стоя в очереди на ресепшен. Был очень хороший подъем в 2023–2025 годах, когда люди стали бронировать заранее, особенно в пиковые даты, например новогодние, майские или гендерные праздники. Раньше были очень разные постояльцы: российские гости составляли 25–30% от общего числа путешественников, а сейчас москвичи — это 99% постояльцев.

С чем для вас связано понятие роскоши в гостеприимстве?

С одной стороны, с технологичностью, с уровнем оснащения, но в первую очередь с сервисом. Например, в начале XX века даже такой роскошный отель, как наш, располагал ограниченным количеством телефонов: их было всего два или три. При этом отель держал много мальчиков-посыльных 10–12 лет, которые звали гостей к телефону, относили им сообщения, провожали в номера. Времена меняются, и сейчас стационарными телефонами, которые установлены во всех номерах, практически не пользуются. Зато у гостей появляется больше возможностей прикоснуться к гостиничным услугам. Их перечень можно открыть на своем мобильном телефоне, посмотреть часы работы, заказать меню в рум-сервисе. То есть, с одной стороны, это, конечно, технологические какие-то усовершенствования, но с другой — для меня в отеле нашего уровня важно наличие грамотного персонала, в достаточном количестве. Как в премиальных бутиках, так и в отелях, которые претендуют на статус роскошных, должно быть большое количество обученного персонала в расчете на каждого гостя.

В чем заключается роскошь лично для вас как для человека? Та роскошь, которую вы себе позволяете?

Для меня понятие роскоши связано с путешествиями. Преодоление границ, пространства дарят ощущение свободы, потребность в которой заложена в самой природе человека. Это тот редкий вид роскоши, который, как и другие подарки свыше, мы нередко воспринимаем как должное. И лишь столкнувшись с ограничениями, начинаем ценить ее должным образом.

Записала Галина Столярова


KULTUROLOGIA.RU

Николай II

ЦАРСКИЕ ВКУСЫ

От Петра I до Николая II: исследуем гастрономические пристрастия российских императоров

ПОСЕЩАЯ императорские дворцы и резиденции в Северной столице, многие из нас стремятся представить, как протекала в этих стенах жизнь особ благородных кровей, и в том числе задумываются об изысканных яствах, которые подавались на стол. Гастрономические предпочтения самодержцев разнились подчас кардинально — как и круг их интересов в целом — и могут служить любопытными штрихами к портретам отечественных властителей. Историк, член экспертного совета «Петербургская кухня» при комитете по внешним связям правительства Санкт-Петербурга Татьяна Цветкова рассказала изданию «Коммерсантъ Стиль Клуб», как любовь повлияла на гастрономический выбор царевны-сластены Елизаветы Петровны, чем восхищалась Екатерина Великая, что предпочитали Александр I и Николай II и как кулинарные пристрастия повлияли на становление и развитие российской гастрономии.

Петр I: сыр в масле

Источников, из которых можно узнать о вкусах российских императоров, не так уж и много. При этом достаточно содержательную информацию можно почерпнуть из меню, однако в России они появились только в XIX веке. Более ранние источники — воспоминания, мемуары официальных лиц, например лейб-медиков, дипломатов, иностранных гостей царских приемов. Кулинарные традиции в России, особенно в России XVIII века, заметно отличались от европейских, заезжие визитеры воспринимали их как диковинку и охотно о них писали.

Историкам известны факты, которые не относятся непосредственно к блюдам и рецептам, но фиксируют этапы формирования кулинарных традиций. В Петровскую эпоху русские печи начинают заменять на голландские плиты, что влечет за собой не только использование другой посуды, но и прежде всего изменение технологии приготовления еды. Если в русской печи все запекается и парится в горшках, то на плите — жарится и печется в сковородах, а также варится в кастрюлях.

Эти кардинальные изменения, повлиявшие на развитие русской кухни, произошли в начале XVIII века. Петр I, вдохновившись европейскими новшествами, стремится внедрить их в Петербурге. Интересно, что Москвы этот тренд не касается, поэтому в Первопрестольной «старая русская кухня» сохраняется еще очень долго.

Царь-реформатор родился и вырос в Москве, в царской семье, и приучен был не просто к русской кухне, а к высокой — московской: поросята, запеченные целиком; зайцы; лебеди; пироги большого размера, на четыре угла, в каждом из которых своя начинка. Все эти изыски готовились в русской печи.

Побывав в Европе, Петр распробовал и оценил европейские продукты. Самой большой его любовью стал голландский сыр. Царь требовал, чтобы ему привозили его постоянно. Тогда это еще не был твердый сыр в современном представлении. Голландский сыр был продуктом скоропортящимся, и нужно было придумать надежный способ его хранения. Русские купцы разработали настоящую инновацию для своего времени: головку сыра они погружали в небольшой бочонок со сливочным маслом, который закрывали и катали, пока та не покрывалась маслом полностью. Именно тогда родилась известная поговорка «кататься как сыр в масле».

Вино Петр предпочитал венгерское, оно тогда называлось «Эрмитаж». Жаловал он и крепленые вина, и водку. А еще — суточные щи. В XVIII веке это было не первое блюдо, а именно напиток: в бутыли заливали щи, добавляли изюм, закупоривали и оставляли на сутки. Напиток после процеживания получался слегка газированным. Такие щи могли быть суточными, а также двух- или трехсуточными.


RUSMUSEUM.RU

Кухня Петра I в Летнем дворце

Нужно отметить, что именно Петр первым из русских государей пригласил к себе иностранного шеф-повара — голландца Иоганна (Яна) Фельтена. Тот открыл в строящемся Петербурге первую аустерию — таверну, вошедшую в историю как «Австерия четырех фрегатов». Петр оценил мастерство Фельтена как повара и приблизил к себе, сделав его обер-кухенмейстером, придворным шеф-поваром своего императорского двора.

Елизавета Петровна: императрица-сластена

Детство дочери Петра прошло в доме Меншикова: у Петра и домика своего, в общем-то, не было, и в походах военных он часто находился вместе с женой. А у ближайшего сподвижника царя и дворец был, и жена никуда не ездила, и все учителя при детях: там и воспитывали Лизу и ее сестру Анну. В доме заметили, что маленькая Лизонька легко, на слух запоминает французские слова. Ее стали обучать французскому языку, а потом шить французские наряды, привозить французские книги.

От родителей Елизавета получала приличное содержание и могла позволить себе различные прихоти, например катание на лошадях, балы и многочисленные роскошные платья. Что касается еды, то принцесса сохранила вкусы, привитые в детстве. При воцарении Анны Иоанновны на столе сохранилась кухня Петровской эпохи, а затем, взойдя на престол, Елизавета ввела свои порядки. Правила императрица с 1741 по 1761 год. Но еще до воцарения она влюбилась в малороссского певца Олешу Розума (Алексея Разумовского), начался их роман. А поскольку юноша был родом из Малороссии, то малоросская или, как мы сейчас говорим, украинская кухня стала для императрицы любимой.

Елизавета с детства была сластеной, очень любила выпечку, а поэтому ей сразу по сердцу пришлись галушки, вареники, кулебяки. Блинов она могла съесть до 40 штук за один присест! Именно Елизавета Петровна открыла для нас «сухое варенье»: в Малороссии, у родни Олеши, она попробовала называвшиеся так в те времена заготовки из сухофруктов.

Благодаря воспитанию во французском вкусе императрица любила и французские сладости. Поэтому к русским блюдам на ее столе добавляются разнообразные желе, муссы и прочие французские специалитеты. Елизаветинскую пору отличает европейская сервировка стола: были обязательны белоснежные скатерти, цветы, декоративные фонтанчики с шоколадом или вином на столе и, конечно, пирамиды из сладостей.

Надо сказать, что русская кухня все же была императрице ближе. До наших дней дошла такая история: однажды Разумовский предложил Елизавете выпить. Она ответила, что, мол, нет закуски, но Разумовский предложил «что-то сообразить». Елизавета внезапно вспомнила о черной редьке, которую в дворцовых покоях, казалось бы, было негде взять. На выручку неожиданно пришел солдат, охранявший покои. «У меня есть редька!»— воскликнул он, и тут же ему дали поручение немедленно доставить ее ко двору. В награду служивый получил 100 рублей.

Елизавета и Олеша тайно обвенчались. Конечно, об этом знали при дворе, но хранили молчание. Супруг у нее никогда ничего не требовал — как и второй фаворит, граф Шувалов, который, кстати, тоже был бескорыстен, даже от графского титула отказался.

Когда на престол вступила молодая Екатерина, ее фаворит Орлов очень хотел на ней жениться и вспоминал историю Елизаветы и Олеши. Екатерине граф Панин прокомментировал это так: «Я выполню любой указ императрицы Екатерины Романовой, но никогда не буду подчиняться Екатерине Орловой». И хотя она Григория любила, выходить замуж за него не соглашалась, даже тайно. Тогда Орлов поехал во дворец к Разумовскому, и сказал: «Я знаю, что вы были обвенчаны и на это есть документ. Покажи!» Разумовский вынес ларец, достал свернутый трубочкой, перевязанный ленточкой документ, развернул его, прочитал и бросил в камин: нет документа! И Екатерина была ему за это очень благодарна.

Екатерина Великая: адепт простой еды

Первая иностранная — прусская — принцесса при русском дворе в России полюбила простую еду: разварное мясо, соленые огурцы, квашеную капусту, картофель. Петербургские шефы и сегодня охотно вклю-



Музей-заповедник «Архангельское»

ARHANGELSKOE.SU

чают в меню разварные говяжьи щечки: это блюдо очень характерно для Екатерининского периода.

Вместе с тем при Екатерине вошла в моду французская кухня. Екатерининский век в целом считается веком гурманов. Представляя иностранным дипломатам, например, Нарышкина или Строганова, императрица могла сказать: «Эти господа все пытаются разориться на своих обедах и никак не могут». На самом деле она восхищается тем, как русские аристократы умеют закатывать роскошные столы. Считалось, что, чем больше людей за столом, тем выше престиж дома. Как тогда говорили, богатство не столько в самом дворце, сколько в буфете.

Именно тогда родилась традиция «открытых столов»: дворянин раз в неделю накрывал стол и открывал дом для всех, кто более-менее прилично одет. Такие приемы считались хорошим тоном: аристократы демонстрировали, что свое богатство готовы тратить не только на себя, но и на тех, кто стоит ниже них на социальной лестнице. И конечно, представители высшего общества приглашали к себе иностранных шеф-поваров. В этом отношении всех превзошел светлейший князь Потемкин: у него было больше десяти поваров-иностранцев и свои банкеты он устраивал на тысячу и более гостей.

В конце XVIII, в отличие от XIX века, на столе стояли не только русские блюда, но и блюда разных европейских кухонь, приготовленные, как сейчас принято говорить, экспатами: немцами, французами, англичанами.

При дворе Екатерины было много иностранных поваров. Интересно, что она в принципе была очень расположена к представителям этой профессии. Сохранились свидетельства, что если повар, например, пересолил блюдо, а гость начинал гневаться, то императрица сглаживала ситуацию и могла сказать что-то в духе: «Бывает, не переживайте. Съешьте что-нибудь другое». Известен и такой случай. Однажды она заметила, как сын поварихи выносит с кухни тушку курицы. И она — Императрица всея Руси! — поймала мальчонку и спрашивает: «Зачем же ты это тянешь?» Он ответил: «Так у мамки, думаете, сколько нас? Она же не может всех накормить. Вот я эту курочку хотел отнести сестренкам своим, братикам». Екатерина пообещала никому об этом не рассказывать и разрешила мальчику каждую смену, когда будет работать его мама, брать домой курицу. И таких историй несколько.

Александр I: царь-гурман

Известно, что на Венском конгрессе, завершившем Наполеоновские войны, министр иностранных дел Франции Талейран взялся переманить на свою сторону недоброжелателей с помощью ужинов. В кругу историков шутят, что на этой общеевропейской конференции победили французские повара.

Российский император Александр I тоже был мастером задавать банкеты. Ответ Талейрану был достойным. Продукты везли из России, включая не только осетрину, но и, например, вишню, каждая ягода которой обходилась в один серебряный рубль. Готовили банкеты французские повара: Александр придавал огромное значение качеству приготовления. Император, например, сразу же оценил гений Антуана Карема — великого повара, который совершил революцию в гастрономии, превратив ее в высокое искусство. Француз оценил русскую кухню и даже стал одним из основоположников петербургской, несмотря на то, что пробыл в Петербурге очень недолго, всего несколько месяцев, в 1819 году.

Пригласил его в Петербург Александр I, который сразу же разглядел в нем истинный талант. Когда русские войска под командованием императора Александра вместе с союзниками вступили 31 марта 1814 года в Париж, Талейран дал званый ужин. Карем тогда даже не был его шеф-поваром — он им стал чуть позже, поэтому готовил для этого ужина только закуски. И из всех поваров российский правитель выделил именно его, произнеся вошедший в историю тост: «За короля поваров и повара королей!»

Таким образом, именно Александра I можно по праву назвать первым гурманом из российских царей.

Александр II: император-охотник

На Всемирной выставке 1867 года в Париже на российского царя Александра II было совершено покушение. Террорист промахнулся, но, конечно, поездка была испорчена. Во время этого визита принц Наполеон пригласил императора с сыном, будущим Александром III, а также прусского короля Вильгельма I на ужин в самый престижный ресторан столицы Café Anglais. Этот ресторан открыл Адольф Дюглере, ученик и последователь Антуана Карема. В историю это событие вошло как «ужин трех императоров».

Обслуживал высоких гостей сам Дюглере, подавали множество перемен блюд, и в какой-то момент специально для Александра II презентовали бутылку шампанского. Она была крайне необычной на вид: не зеленой, как было принято, а прозрачной и с плоским дном. Форма была со смыслом: на императора покушались не в первый раз, и специально для него была разработана бутылка «без подвоха», чтобы он мог безбоязненно наслаждаться шампанским. Это было шампанское известного дома Louis Roederer, который до сих пор использует такие бутылки, а в штаб-квартире бренда стоит бюст Александра II.

Царь был очень доволен ужином и по его окончании сразу пригласил Дюглере в Петербург. Тот признался, что уже стар для такой поездки и порекомендовал своего ученика-последователя — Пьера Кюба, который в результате открыл в Петербурге ресторан и служил поваром при дворе трех российских императоров. Но прежде чем получить пост, он должен был пройти кастинг, поскольку нужно было понравиться всему царскому семейству. Каждый претендент должен был готовить для императорской семьи в течение недели. И за Кюба дружно проголосовали дочери Александра III. Они были сластенами и каждый раз с особым нетерпением ждали десерт. Когда Кюба это понял, он решил, что будет готовить парфе, но каждый раз с новым вкусом — добавляя разные ягоды. Девочки были в восторге! А императрица, узнав, что в десерте натуральный сок, а значит, он полезен, всецело одобрила кухню Кюба. Он стал поваром, которому доверяли без колебаний.

После гибели Александра II Пьер Кюба работал при императорском дворе еще два года, у Александра III.

Сам Александр II питал слабость к охотничьим трофеям. Он был заядлым охотником: в открытую ходил на медведей, которых на его счету 150. Ужин из добытой дичи стал обязательной традицией. Любимым блюдом этого царя была печень медведя, приготовленная на углях.

Николай II: эстет и воин

О личных предпочтениях Николая II мы можем судить по завтракам, которые подавались ему в девять утра. По свидетельствам поваров, для него всегда готовили свежий хлеб, сливочное масло, вареные яйца, сосиски в томате и ветчину. А любимой кашей самодержца была драгомировская.

Он полюбил ее еще в юности, когда обучался военному делу у генерала Драгомирова, который считал, что в рационе солдата обязательно должна быть каша. Генерал рассказывал цесаревичу, что у него в семье готовили разные виды каш, и предлагал выбрать любую, которая придется по душе. Николай остановил свой выбор на рассыпчатой гречневой каше, запеченной особым образом со сливками и грибами, и по сути представлявшей собой целый пирог. Драгомировской ее назвали по фамилии генерала уже в императорской семье, и она вошла в обязательное меню на завтрак. Интересно, что Кюба тоже оценил эту кашу: ее готовили в его ресторане.

Когда началась Первая мировая война и Николаю II часто приходилось бывать на фронте, он всегда пробовал солдатскую пищу, отмечая, что это настоящая еда, которая ему по душе. Надо сказать, что именно во время Первой мировой появились полевые кухни, где горячей едой стали кормить всех солдат и офицеров.

При Николае II появилась традиция закусывать коньяк лимоном. Но не просто лимоном! В то время процветала водочная империя Смирнова. Но у него появился конкурент — купец Шустов, который решил производить свои крепкие напитки, в частности коньяк. Он прекрасно понимал: лучший способ привлечь внимание к своему продукту — дать его попробовать императору. Невероятным образом Шустов преодолел все препятствия и добился встречи с Николаем. Но встал вопрос о закуске, которая, как понимал купец, должна была быть легкой и при этом хорошо сочетающейся с коньяком. И он нашел решение: тонкий кружочек лимона, посыпанный сахарной пудрой и мелко молотым кофе. Николай одобрил и коньяк, и закуску, а Шустов стал поставщиком императорского двора. К слову, лимонную закуску к коньяку прозвали николашкой.

Стоит отметить, что Пьер Кюба тогда единственным из шеф-поваров дослужился до пенсии. В начале XX века он оставил пост, передав его преемнику — Ивану Михайловичу Харитонову, который всецело был предан семье Николая II и остался с ней до последних дней самодержца.

Записала Светлана Куликова

РЕСТОРАНЫ: ГЛОТОК ВДОХНОВЕНИЯ

Заведения, где гастрономия становится творческим высказыванием и высоким искусством — в нашей подборке



DREVÅ

ПЕТЕРБУРГ по праву славится отличными ресторанами, но мест с выдающейся кухней в городе немного. В таких заведениях еда выходит за рамки привычного, перестает быть функцией и работает как высказывание — не только на вкус, но на идею. В них каждый рецепт поверен алгеброй и гармонией, а каждый ужин выстроен как гастрономический спектакль. Там не экономят на впечатлениях и работают для гостей, готовых к новому опыту и новым эмоциям.

Drevå

Главный файндайнинг Петербурга на Пулковском шоссе — Drevå — в 2024 году открыла Надежда Третьякова. Локация между Пулково и Пушкиным вызывает вопросы, но ресторан отдельной поездки заслуживает вне всякого сомнения. В эстетском интерьере встретились классика и авангард: люстра сработана из мерцающих балийских ракушек, по белоснежным панно порхают бабочки и паутинки, латунные ручки притворяются листьями, камин оделся в индийский мрамор. Центральное место зала уверенно заняла композиция из веток дагестанского ясеня, символ Иггдрасиля — мирового древа скандинавской мифологии. Вокруг открытой кухни обустроен chef's table — места для искушенных. Роскошь проявляется в деталях: коллекционный фарфор, стильные кулеры для вина, перламутровые столовые приборы.

Первое меню в Drevå ставил бывший партнер Надежды — швед Дэниел Хогландер из стокгольмского мишленовского ресторана Aloë. Даниэл ушел из жизни, но дело его продолжает новый шеф — эстонец Эрик Тамм. Несмотря на молодость (Эрику нет и тридцати), он успел поработать в Европе, в том числе в мишленовских Operakällaren и Aira в Стокгольме. Следуя философии заведения, Эрик Тамм соединяет продукты со всего света, используя разные кулинарные техники и разрушая стереотипы.

Ресторан предлагает три вида сетов стоимостью от 8 тыс. до 15 тыс. рублей. Самый полный (15 перемен) называется Mariage, что означает «союз». Космополитичная еда в высоком изводе: анчоусы с перцем эспелет на чиабатте; вагю на картофельной чипсе; гребешок с тюлью из редиса, каффирским лаймом и ферментированным крыжовником; лобстер под соусом из устриц. Блюда, которые точно вам запомнятся, — увенчанный осетровой икрой сырный пончик «Мария-Антуанетта» (подается с соусом из шампанского и масла чили) и пирог с оленьей вырезкой, фуагра и шпинатом (под соусом из изюма, ферментированных лимонов и мадеры).



DREVÅ

Birch

Когда в декабре 2017 года в начале Кирочной улицы появился новый ресторан, никто не мог понять: зачем строиться напротив самого популярного в Петербурге Duo Gastrobar? Открыться командой из четырех малоизвестных поваров — их имена Арслан и Мурад Бердиевы, Татьяна Крякунова и Александр Санжимитупов —



BIRCH


Bourgeois Bohemians

BOURGEOIS BOHEMIANS

на свои кровные казалось самоубийством вдвойне. Хотя, если по правде, лидера коллектива Арслана Бердиева в гастросообществе уже знали: в 2016-м он стал победителем регионального этапа конкурса S. Pellegrino Young Chef, а еще трудился в петербургском пятизвездочном отеле Four Seasons Hotel Lion Palace St. Petersburg. Обстановка (дизайн поручили DA Bureau) на себя внимания не оттягивает: сдержанная цветовая гамма, много дерева, лапидарные люстры из нержавейки и высокая посадка. Во втором зале обустроенный напротив открытой кухни chef's table. Сразу про сервис: персонал работает на опережение, вас обслуживают не один и не два официанта, а минимум пять, и все пять всю дорогу помнят ваше имя. Как они это делают? Секрета не выдают.

Сразу после открытия в Birch предлагали меню а-ля карт, а в последние несколько лет переформатировались и готовят исключительно сеты. Их три вида: классический Birch classic — 10 курсов, вегетарианский Fruit & Vegetable set и большой Grand set из 15 перемен. В качестве аккомпанемента есть базовое винное сопровождение, вина из коллекции сомелье, а также безалкогольное с игристым зеленым чаем и густым рукодельным сидром.

Блюда-обманки, эффектная подача, дерзкие сочетания, игра текстур на контрастах — даже если вы пришли в Birch один, скучать не придется. Мусс из фуа-гра украшает карамельная меренга; уложенный в миниатюрную корзинку кебаб из вешенок возлежит на острых иголках настоящего кактуса; крохотный сэндвич с угрем глазирован уваренным арбузным соком; тартар из вяленой свеклы с карамелизированным пеканом и муссом из козьего сыра прячется в корнеплоде; томленое ребро на маленькой косточке подают с жидким салатом в пробирке. Центральное блюдо — восточный пирог с ягненком и листьями шпината с домашним айраном по рецепту бабушки шефа. Напоследок россыпь мини-десертов в многоярусной этажерке: мороженое-сэндвич, ягодная помада-сорбет, арахис с соленой карамелью.


BOURGEOIS BOHEMIANS

Bourgeois Bohemians

КРЕДО КУХНИ ВОВО — ИДЕАЛЬНЫЕ пропорции. И тот самый баланс вкуса и формы, за которым стоят годы практики и настоящая одержимость профессией.


«ЕМ»

«ЕМ»

Ходят разговоры, что к концу года Birch может закрыться. Сооснователь и первое лицо ресторана Арслан Бердиев эту информацию не подтверждает. Между тем уже точно известно, что после успешного запуска Birch в Дубае команда готовит Birch в Москве. Хочется верить, что речь идет не о замене, а о расширении и петербургский Birch останется на своем месте.


«ЕМ»

«ЕМ»

Bourgeois Bohemians

Ресторан Bourgeois Bohemians открылся в 2018 году в Виленском переулке. В названии может угадываться намек на некий пафос, но на деле его нет. Идея основателей заведения была проста и одновременно амбициозна: сделать высокую гастрономию доступной. Прежде братья Гребенщиковы не работали вместе: Артем отвечал за гастрономию в ресторане при музее современного искусства «Эрарта», Алексей осваивал кондитерские премудрости в сети «Гарсон».

Кредо кухни ВоВо — идеальные пропорции. И тот самый баланс вкуса и формы, за которым стоят годы практики и настоящая одержимость профессией. Сильная сторона братского тандема кроется в завидном постоянстве: кроме меню а-ля карт, каждые полгода в ВоВо выходит новый signature-сет. Весенний, уже шестнадцатый по счету, создавался рука об руку с восемью талантливыми петербургскими художниками-иллюстраторами.

В сете 10 позиций. После первого амюз-буша — это корзиночка-цветок из водорослей с лососем и грейпфрутом и лангустин в маринованном яблоке, нанизанный на изящную шпажку с медальоном, — становится ясно: еда в ВоВо давно вышла за рамки еды и работает как полноценное высказывание. Каждое блюдо хочется как минимум рассмотреть, поразмышлять над ним и помедитировать, а потом уже пробовать. Дальше вас ждут помидоры в трех версиях с лаймовым желе и умами-крошкой, гребешок с цветной капустой и морским виноградом, краб со свеклой и козьим йогуртом и фуа-гра с белыми грибами и грушей и финал — сорбет из ананаса и кинзы, десерт из темного пива и шоколадные конфеты ручной работы.

«ЕМ»

«Мы никуда не торопимся» — так звучит девиз камерного, на два с половиной десятка гостей ресторана, который уже 14 лет работает в тихой локации на набережной реки Мойки. Авторы слогана не лукавят: в «ЕМ» никто никуда не спешит.

Автор несуетной интеллигентской атмосферы — Эдуард Мурадян. В портфолио ресторатора масса разнокалиберных заведений от стейк-хаусов до французских бистро, но «ЕМ» — главная любовь. Концепция места не меняется с момента открытия заведения в 2012 году: перед нами вечерний ресторан высокой кухни, где подают исключительно сеты. К слову, именно Эдуард Мурадян был первопроходцем жанра на невских берегах. Обстановка напоминает петербургскую квартиру с историей: стены украшает постоянная коллекция бабочек и меняющиеся картинные экспозиции современных художников. По сути, это практически сценическое пространство: открытая


Regions

REGIONS


Regions

REGIONS


Meal

MEAL


Meal

MEAL

кухня выстроена вокруг редкой чугунной печи AGA, которая никогда не выключается. Готовят в печи буквально все, от мяса и утки до крем-брюле и меренги.

Кухней руководит Олеся Дробот, чья специализация — изобретательная еда с тонкими настройками. Сеты обновляют раз в три месяца, и каждый — отдельная история. Самый свежий весенний, № 84, выстроен как переход от зимы к лету: ужин начинается кремом из щавеля с обожженным кальмаром и муссом на основе костного мозга с красной икрой и ревенем, продолжается ладожским сигом с лимонным курдом и морским окунем с соусом из скумбрии и чипсом из вакаме. За горячее отвечает утка из печи с винным соусом и тартар из оленины. На десерт — миниатюрное шу с заварным кремом с трюфелем и пюре облепихи и шоколадный ганаш с гелем из малины и мятным муссом.

Regions

Ресторан Regions на улице Жуковского — ресторанный дебют предпринимателя Ярослава Янина, который в 2023 году открыл заведение с кухней регионов России. Интерьер поддерживает выбранную идею: волнистый узор на столах повторяет течение российских рек, одну из стен украшает зеркало в форме острова Сахалин, неровная штукатурка отсылает к избе-мазанке. Плюс глиняная посуда с растительным орнаментом (делали на заказ) и наполненное медитативными звуками природы музыкальное сопровождение.

Каждую из трех частей меню шеф Максим Ражев посвятил российскому региону. Северо-Запад представлен слоеным пирогом с уткой под соусом из черных лисичек и карельской ухой с судаком, Дальний Восток — сахалинским гребешком с соусом из васаби и мантами с крабом, Сибирь — тартаром из оленя, сердцем из косули и салатом с маралом и кешью. «Эксперимент» — второе имя Вражева. Шеф без устали изобретает новые сеты; в последнем вау-подача и интрига зашкаливают.

В «Анатомии парадокса» Максим пересмотрел гастрономическую иерархию, согласно которой базовые повседневные продукты работают наравне с деликатесами. Сет разрушает стереотипы о том, что определенные продукты нужно использовать в соответствии с их общепринятым статусом, стирает границу между «простым» и «дорогим». Название блюд — аллегория. Ржаная калитка с картофелем и лепестками черного трюфеля, к которой подают чай из грибного бульона с сусальным золотом, — это «Зарождение идеи». Красная рыба в компании соуса из зеленых квашеных помидоров и масла из зеленого лука — «Игра с восприятием». Солянка на густом бульоне с чоризо и солеными лимонами — «Обман ожиданий». Позиции, которые точно останутся в памяти, — осетровая икра с ряженкой внутри антуражного овершейка и гениальный в своей простоте десерт — овсянка, приготовленная с помощью жидкого азота, с заварным кремом, гранолой и свежими ягодами. Сет сервируют в зале «Северо-Запад».

Meal

Медитативная музыка, скандинавский минимализм, связки сухоцветов и настенное панно-гербарий «Песнь северного леса» — все это необистро Meal. Заведение находится за китайской пагодой в одном из зеленых дворов Литейного проспекта.

Необистро со скромным названием Павел Демин, Николай Кириллов и Иван Бессараб построили в 2018 году. Сперва взяли на вооружение нордическую кухню, постепенно переориентировались на мультиэтническую еду без привязки к определенному кулинарному направлению. Меню авторства Валерия Серегина может поспорить за звание самого короткого в городе: в нем нет и 20 позиций. Но в этом и сила — каждое блюдо доводят до идеала, обновляя меню четыре раза в год. Названия звучат максимально лаконично: «Ягненок, ромеско, соленый лимон» или «Кролик, шпинат, пармезан», но пусть вас не обманывает этот аскетизм. К примеру, для креветки с кольраби делают соус из эстрагона с гарумом, который три месяца настаивают на корках из пармезана.

ДНК места: почти в каждом блюде используют ферментацию. Не стоит бояться этого страшного слова: это кулинарная техника, позволяющая усиливать вкус продуктов и сохранять их дольше. С помощью грибка кодзи готовят мисо-пасты и гарумы, которые меняют текстуру продукта, делают вкус глубже и ярче, добавляют блюдам и напиткам умами. Например, в рецептуре говяжьего тартара (единственное блюдо, которое оставили из прежнего меню) задействуют гарум, сделанный на основе мяса.

Если вы пришли в Meal впервые и хочется получить все и сразу, решайтесь на сет из шести блюд. Комплиментом принесут рукодельный хлеб на ржаной закваске с зажаренной хрустящей коркой плюс взбитое масло с солью. Сет включает овощное тако в лодочке из кольраби с маслом чили; гребешок с вялеными помидорами, чатни из фенхеля, соусом кокос-базилик и лактотоматной карамелью; карпаччо из ягненка с кремом из кодзи-топинамбура и зеленым маслом; ризотто из кальмара с вяленым перцем и кранчем из картофеля; утку в шио-кодзи-маринаде с жареным кейлом и подкопченным кремом из цветной капусты. Помимо винного сопровождения, есть интересное безалкогольное — с комбучей из черной смородины и водным кефиром на малине и имбире.

Анна Коварская

РАКИ В ГАСТРОНОМИИ: ОТ ГОГОЛЕВСКИХ ЗАСТОЛИЙ ДО УСПЕШНОЙ РЕСТОРАННОЙ КОНЦЕПЦИИ

Сеть премиальных пивных ресторанов «Раковая» отмечает 10-летие в статусе трендсеттера индустрии, эффектно соединив классику русской кухни и свежие идеи





«РАКОВАЯ»



«РАКОВАЯ»



«РАКОВАЯ»

РАКИ в русской кухне стоят особняком: они не стали символом роскоши, как икра, или столпом повседневной кухни, как щи да каша. Раки — это ритуал. Их едят руками, к ним берут пиво и собираются компанией.

История употребления раков в России уходит в допетровские времена. Эти членистоногие в изобилии водились почти во всех реках европейской части страны, их ловили руками, сачками и ловушками-раколовками. Раков ели и крестьяне, и купцы, и дворяне. В постные дни это блюдо заменяло мясо, в скоромные служило закуской к пиву и хлебному вину. На Руси раков принято было есть с ржаным хлебом, солью и свежим укропом. Запивали светлым пивом, квасом, а в более зажиточных домах — белым вином. Существовал особый способ подачи: вареных раков выкладывали горкой на блюдо, часто на подушку из укропа и крапивы, которая сохраняла влагу и аромат.

В XVIII веке раки стали особенно популярны. В дворянских усадьбах делали садки — пруды, где их разводили к столу круглый год. Особенно славились раки из Селигера и Оки. Их отправляли в Москву и Петербург в коробах, переложенных мхом. Французские повара ввели моду на раковые супы и соусы, но русская традиция предпочитала раков в цельном виде: вареными, с солью и пряностями.

В XIX веке раки стали особенно популярны. В легендарной поваренной книге «Подарок молодым хозяйкам» Елены Молоховец им посвящен отдельный раздел: раков варят с укропом, лавровым листом и черным перцем, подают холодными или горячими, используют для фаршировки рыбы. В знаменитый московский трактир Тестова в Охотном ряду, как писал Владимир Гиляровский, «петербургская знать во главе с великими князьями специально приезжала из Петербурга съесть тестовского поросенка, раковый суп с расстегаями и знаменитую гурьевскую кашу». Застолье с раками упоминали Гоголь в «Мертвых душах» и Чехов в рассказе «О любви». В 1887 году Владимир Маковский написал картину «В трактире», где запечатлел сцену с вареными раками.

В советское время раки почти исчезли из меню, но не из кремлевской кухни. Раковый суп по рецепту из поваренной книги 1812 года подавали на приемах при Хрущеве и Брежневе. Михаил Жванецкий запечатлел тоску по недоступным ракам в миниатюре, подарившей формулу: «Вчера были большие, но по пять, а сегодня — маленькие, но по три».

Казалось бы, раки так и остались летним дачным лакомством. Но в 2016 году писатель и ресторатор Евгений Ничипурук решил, что продукт с такой историей достоин большего. И вдохновил его, как ни странно, Китай.

«Я придумал концепцию “Раковой” после поездки в Шанхай, где попал в ресторан с огромным количеством рецептов приготовления раков. Тогда я подумал: почему в России, где рак исторически является любимым деликатесом, до сих пор нет собственного современного проекта, посвященного этому продукту? Так и родилась “Раковая”»,— рассказывает Евгений Ничипурук.

В 2026 году сеть премиальных пивных ресторанов «Раковая» отмечает 10-летие. Проект начинался как камерный гастробар на Тишинке в Москве и быстро набрал популярность. Сегодня «Раковая» — сеть из шести ресторанов в Москве и Петербурге.

Меню строится на двух столпах. Первое — сами раки. Более 20 способов приготовления: от классики с солью и укропом до авторских версий. Казачьи — с чесноком, фирменные — с яблоком и медом, царские — с красной и щучьей икрой. Рецепты ресторатор Ничипурук собирал по миру, но все они работают на узнаваемый русский вкус.

Второе — идея современной русской кухни, основанной на локальных продуктах, семейных воспоминаниях и переосмыслении знакомых вкусов. Поэтому особое место в меню занимают блюда, вызывающие эмоциональные ассоциации с детством и домашней кухней. Хитами меню с открытия первого ресторана стали тартар из мелконарезанных нижегородских груздей с дранниками и домашней сметаной, хрустящая барабулька в тончайшем кляре, жареная ладожская корюшка, отборные магаданские креветки, камчатский краб фирменного приготовления.

Один из символов проекта — фирменные жареные караси с муссом из жареного картофеля. «Наши повара буквально пинцетами убирают все косточки, чтобы гость получил абсолютно чистое удовольствие. Это вкус, который мгновенно переносит в детство — та самая золотистая корочка, жареная картошечка, ощущение летнего семейного застолья»,— говорит Евгений Ничипурук.

К лету бренд-шеф сети Иннокентий Регентов подготовил новинки: окрошка, гаспачо с крабом, свекольник по семейному рецепту из Риги, малосольный тунец с бабушкиными томатами, бутерброды с килькой и лечо, фланк-стейк с вешенками и грибным демиглясом.

За 10 лет «Раковая» выросла из камерного бара в популярную сеть. Здесь раки — не сезонный продукт, а самостоятельный гастрономический жанр, который существует круглый год.

Елена Полякова

СПОРТ, КУЛЬТУРА, ПЕТЕРБУРГ

«Газпром Арена»: высокотехнологичный стадион, архитектурная доминанта и новый культурный феномен города на Неве



Стадион «Газпром Арена»

ФК «Зенит»

ВИЗУАЛЬНЫЙ и культурный код Петербурга исторически сформировали классическая архитектура, дворцово-парковые ансамбли, строгая геометрия набережных. Как расширяет эту картину мира современный мегаполис? Прежде всего через многофункциональные пространства, которые становятся новыми архитектурными символами города и точками притяжения. Примером такого объекта, где ощущается пульс Северной столицы, стала «Газпром Арена» на Крестовском острове. Первое десятилетие своей истории стадион встретил в статусе знакового, продемонстрировав, как органично и ярко масштабное спортивное строение может интегрироваться в жизнь культурной столицы.



«Фан-променад»

Константин Зопин/ФК «Зенит»



Шоу перед матчем

ФК «Зенит»

Выбор локации для строительства современной арены был стратегическим: западная стрелка Крестовского острова — исторически главный спортивный кластер города. С 1950 по 2006 год здесь располагался знаменитый стадион имени С. М. Кирова — памятник архитектуры советского конструктивизма, возведенный по проекту Александра Никольского на искусственном холме, гармонично вписанном в ландшафт Приморского парка Победы. Для многих горожан поход на стадион Кирова стал традицией: долгая прогулка по тенистым аллеям парка, чтение газет на трибунах и вид на Финский залив. Современная «Газпром Арена» сохранила пространственную логику проекта, оставшись главной высотной доминантой западной части острова.

Проект нового сооружения разработал всемирно известный японский архитектор Кисё Курокава. В основу концепции легла идея космического корабля, приземлившегося на берегах Балтики. Сходство с футуристическим звездолетом сооружению придают четыре мощных пилона-мачты, удерживающих кровлю, и плавные металлизированные изгибы фасада. Таким образом, преемственность места была сохранена: стадион остался на вершине исторического холма, но приобрел совершенно иной, ультрасовременный масштаб.

Главная отличительная черта «Газпром Арены» — ее круглогодичная функциональность, обусловленная сложным климатом Петербурга. Чтобы стадион мог эксплуатироваться вне зависимости от погодных капризов, инженеры внедрили ряд уникальных для России технологических решений. В их числе раздвижная крыша, состоящая из двух гигантских створок. Процесс их закрытия или открытия занимает около 15–20 минут. Это позволяет проводить любые мероприятия под открытым небом в теплые дни или полностью изолировать чашу стадиона от осадков и ветра в ненастную погоду.

Кроме того, внутри чаши функционирует мощная система климат-контроля. Даже зимой или глубокой осенью стационарные обогревательные системы способны поддерживать постоянную температуру на уровне около +17 °C. Летом система работает на вентиляцию и охлаждение, обеспечивая приток свежего воздуха для десятков тысяч зрителей.

Гордость стадиона — выкатное поле. Профессиональный натуральный газон весом несколько тысяч тонн с помощью специальных электроприводов и воздушной подушки может перемещаться за пределы сооружения. Таким образом травяное покрытие получает достаточное количество естественного света и воздуха, что позволяет поддерживать его во время проведения масштабных мероприятий за рамками спортивной повестки: концертов, выставок, фестивалей.

«Газпром Арена» — это не просто триумф инженерной мысли, но и эпицентр ярких эмоций. Домашние матчи футбольного клуба «Зенит» давно переросли формат обычных соревнований, превратившись в настоящий спортивный праздник для жителей и гостей Петербурга. Уникальная предматчевая программа превращает стадион в огромную развлекательную площадку за несколько часов до стартового свистка.

Масштабные концертные программы, тематические фотозоны, интерактивные аттракционы, мастер-классы для детей, разнообразные фудкорты — поход на футбол становится главным событием выходного дня, где каждый болельщик находит развлечение по вкусу.

Долгое время транспортная доступность Крестовского острова оставалась сложной. В советские годы основным видом транспорта, доставлявшим болельщиков к стадиону Кирова, был трамвай. Сегодня логистическая карта района полностью пересмотрена, что сделало арену доступной как для горожан, так и для туристов. Ближайшие станции метрополитена — «Зенит» (расположенная непосредственно у северного входа на территорию стадиона) и «Крестовский остров».

Путь от метро превратился в самостоятельный пешеходный маршрут. По дороге к стадиону гости могут оценить панорамные виды на Финский залив, вантовый мост Западного скоростного диаметра (ЗСД) и самый высокий небоскреб Европы — «Лахта Центр». Для тех, кто предпочитает альтернативные способы передвижения, вдоль набережных оборудованы велодорожки и зоны для движения на электросамокатах. Есть и парковочная зона для личного и общественного автотранспорта. Расположение арены связывает ее с другими крупными рекреационными зонами города: Центральным парком культуры и отдыха (ЦПКиО) на Елагином острове и парком 300-летия Санкт-Петербурга, к которому ведет Яхтенный пешеходный мост. Это позволяет включать посещение стадиона в протяженные летние туристические маршруты по северной части города.

Современные спортивные сооружения во всем мире давно вышли за рамки сугубо утилитарного использования. «Газпром Арена» — это не просто домашний стадион футбольного клуба «Зенит», но и крупнейшая многофункциональная площадка Северо-Запада России. Вместимость трибун составляет около 60 тыс. зрителей на футбольных матчах и увеличивается до 80 тыс. во время масштабных концертов, когда задействуется пространство поля. Стадион обладает подтвержденным международным статусом. Здесь проходили матчи Кубка конфедераций 2017 года, игры чемпионата мира по футболу — 2018 и матчи чемпионата Европы («Евро-2020»), перенесенного на 2021 год.

Мировые эксперты и спортивные организации не раз признавали арену одной из самых безопасных, комфортных и высокотехнологичных в Восточной Европе. Для петербуржцев визит сюда стал одним из любимых видов семейного и культурного досуга. Инфраструктура стадиона спроектирована таким образом, чтобы удовольствие от посещения получили люди всех возрастов. Развитая сеть общественного питания, зоны отдыха, детские площадки и конференц-залы позволяют использовать объект для проведения самых разных мероприятий: от деловых форумов и технологических выставок до масштабных музыкальных шоу. Летом, в сезон белых ночей, «Газпром Арена» и прилегающая к ней набережная становятся естественным продолжением петербургского общественного пространства, демонстрируя пример того, как крупный инфраструктурный объект становится гармоничной частью природного, архитектурного и культурного ландшафта города.

Татьяна Троянская


GRAND CAFE PAVLOVA

Grand Cafe Pavlova: гастрономия и эстетика

Анна Павлова была требовательна во всем: и к сцене, и к столу. Даже в многолетних гастролях ее сопровождал личный русский повар, который готовил гречневую кашу, грибы, битки и осетрину — блюда, без которых балерина не могла обходиться. На Пасху и Рождество она накрывала стол, выставляя традиционные русские блюда, и собирала за ними труппу — даже в Сиднее, где кулич достать было почти невозможно.

Эта двойственность — русская душа и мировая сцена — заложена в концепцию Grand Cafe Pavlova. Ресторан расположился в особняке на Конюшенной площади, в двух шагах от Михайловского театра. Интерьер задает атмосферу: витражные окна, зеркальные панно с патиной, тяжелые шторы, балетные станки в оформлении. Столовые приборы выносят в лакированных шкатулках с изображением балерины — деталь, которая превращает подачу в маленький ритуал.

Шеф-повар Дмитрий Пиксаев ведет кухню в двух регистрах: русском и французском. На завтрак подают большое меню, можно заказать гурьевскую кашу или вареники с картофелем, пончики из цукини или панкейки из матчи с яйцами пашот, круассан с креветками или свежую выпечку. Или взять целый сет: французский включает омлет с сыром бри, свежую выпечку, масло и джем. Русский — оладьи с красной икрой, глазунью со слабосоленым лососем, тосты со взбитым маслом и домашним клубничным вареньем и бокал шампанского.

В основном меню русская классика: курник, пирожки и пельмени ручной лепки, оливье с индейкой и раковыми шейками — петербургская версия знакомого салата. Уха из лосося и судака с расстегаем, борщ, котлета по-киевски и нежные котлеты из муксуна, миниатюрные голубцы из шпината с крабом, посикунчки с красной икрой или мясом. Костный мозг на опаленной косточке с чесночным тартином, а сибирские белые грузди — одни из лучших в России — подают с запеченным картофелем и копченой сметаной.

Французская линия представлена равнозначно: луковый суп с багетом, камамбер-де-фондан с сезонными фруктами, томленые говяжьи щечки с трюфельным пюре и соусом порто.

Десерты — кульминация. Знаменитый «Белый лебедь», меренга со сливками и фруктами, увенчанная фигуркой птицы, — отсылка к легендарной партии Павловой в миниатюре Фокина. Его темная версия из бельгийского шоколада — «Черный лебедь». Еще больше десятка разных сластей и десертов — на витрине и в меню, а особенно впечатляет гостей этажерка мини-десертов птифур.


GRAND CAFE PAVLOVA


GRAND CAFE PAVLOVA

«Белый рябчик»: история на вкус

Заведение расположилось на Петроградской стороне, в бывшем доходном доме банкира П. Е. Бурцева. Переосмысливая русскую гастрономическую классику, шеф-повар Роман Найзабеков интерпретирует мотивы русской кухни, используя ее традиционные техники: приготовление блюд на открытом огне в печи, квашение, копчение, долгое томление — то есть все то, что входит в понятие «гастрономический код нации».

«К русской кухне сегодня обращено много внимания, и это двигает ее вперед: шефы экспериментируют, соединяют зарубежные продукты и стили и традиционные русские концепции блюд, — рассказывает совладелец и управляющий партнер ресторана Виктор Федотов.— В современном подходе к русскому меню нет фиксации на “историческом факте” относительно конкретного продукта или рецепта, но есть понимание многообразия наследия».

Огромная территория, богатая история, многонациональность — в русской кухне переплелись различные влияния и заимствования, поэтому в ее современной трактовке создатели «Белого рябчика» не видят для себя границ ни в спектре продуктов, ни в технике приготовления.

Если говорить о личных ассоциациях, то для Виктора Федотова продукт номер один в русской кухне — это квашеная капуста. «Для меня сама ее идея, можно сказать, жизненный ориентир: ведь сделать из трех доступных ингредиентов с помощью нехитрой техники ферментации такой полезный продукт — это просто гениально. Квашеная капуста невероятно полезна и является источником пробиотиков, витаминов и клетчатки, обладая при этом низкой калорийностью. К слову, не раз на протяжении российской истории она помогала выжить целому классу населения. Рекомендую в комбинации с салом и черным хлебом».

В фаворе у Романа Найзабекова квашеная капуста, ягоды, грибы, гуси, утки, корнеплоды, свинина, а также разнообразная рыба: муксун, налим, лещ, подлещик, караси, стерлядь, осетр, белуга, а также икра.

История русской гастрономии соединяется в «Белом рябчике» с авторским взглядом на нее. Гречневый калач шеф сервирует с маслом и галаганом — вяленой икрой, а размятую скумбрию — со взбитой сметаной, тартаром из говядины с «разными видами икры»: щучьей и «заморской». В винегрет он добавляет маринованную айву и обжаренные в масле каперсы, а крабовый салат с узбекскими томатами и орехами сервирует на подушке из морковной сгущенки.

Для приготовления голубца утку заворачивают в савойскую капусту и готовят на пару. Для усиления вкуса шеф добавляет капусту в фарш и доводит почти до готовности, а затем дополняет томатной хреновиной: перетертыми томатами с чесноком и хреном — кстати, по фирменному домашнему рецепту. «В детстве дома у нас всегда был такой соус, а еще отвешенная сметана, — вспоминает Роман.— Я беру сметану жирностью тридцать процентов, откидываю ее на марлю — и всю ночь стекает сыворотка. Получается жирная, примерно шестидесятипроцентная сметана, почти как деревенская. Знаете, когда прямо ложка стоит. Я смоделировал такую историю в ресторанной подаче».


«БЕЛЫЙ РЯБЧИК»


«БЕЛЫЙ РЯБЧИК»

РЕСТОРАН «ОГОРОДНИКИ»: ДАЧНАЯ КУХНЯ В УСАДЬБЕ ДАНИЛЕВСКОГО

Команда проекта соединила локальные традиции загородного отдыха, удивительную историю места и рецепты со всей страны



«ОГОРОДНИКИ»

В КОНЦЕ XIX — начале XX века дачная жизнь была для петербуржцев не просто летним развлечением, а устоявшейся социальной привычкой. С мая по сентябрь семьи перебирались за город: снимали дома в Териоках, Сестрорецке, Павловске или строили собственные усадьбы в Лесном — районе, который тогда считался дальней окраиной. Дача означала особый уклад: много воздуха, чаепития на веранде, прогулки к пруду и непременное застолье.

В начале XX века дача была для петербуржцев местом долгих посиделок на веранде. Такая атмосфера открытого дома царила в усадьбе Ильи Репина «Пенаты», где по средам собирались гости, в том числе Корней Чуковский. Сохранившееся меню обедов за август 1911 года подтверждает: на столе бывали вегетарианские блюда из собственного огорода, включая «репу в вине».

Именно такой дом — дачная усадьба с садом и собственным прудом — появился в 1911-м на участке, который инженер-технолог Александр Иванович Данилевский получил в приданое за женой Натальей Петровной, дочерью генерала от инфантерии Петра Фомича Лузанова.

Двухэтажный особняк в стиле эклектики с элементами кирпичного стиля — каменный низ, деревянный верх, узкие окна, чугунные детали крыльца — стал образцом частной архитектуры своего времени, но с техническими новшествами. Данилевский устроил систему нагрева воды через змеевик в плите: ванна наполнялась горячей водой без колонок. На парадной лестнице зажигалась электрическая лампа, которая автоматически гасла, когда спускавшийся достигал низа. Такие подробности обсуждал весь Лесной.

Место, где стоит усадьба, имело репутацию «волшебного». Участок выходил к Серебряному пруду: говорят, в расположенном неподалеку ресторанчике гости бросали в воду монеты и загадывали желания, которые позже сбывались. Эту легенду много лет спустя подтвердил сын Данилевских Александр: уже будучи профессором университета в Буэнос-Айресе, он специально приехал в Ленинград, разыскал дом и на чердаке обнаружил вещи семьи и письма, из которых следовало, что родные считали, что особняк сыграл в их судьбах спасительную роль.

Дом был открытым. В гости к Данилевским охотно приезжали представители научной элиты Российской империи. В подвале особняка друзья хозяина устроили лабораторию, и, по семейным свидетельствам, многие открытия впервые оглашались именно в этих стенах. В числе гостей бывали Иван Павлов и Владимир Бехтерев.

В 2024 году усадьбу, признанную объектом культурного наследия регионального значения, отреставрировала команда Марка Лапина. Сегодня здесь расположился ресторан «Огородники». Интерьеры восстанавливали с уважением к истории: доминанта одного из залов — изразцовая печь, сохранены высокие, в пол, окна и натуральное дерево. Пространство деликатно дополнили винтажными элементами, ящиками с зеленью, вышитыми скатертями и авторской посудой с деревенскими орнаментами.

Кухню возглавляет шеф Константин Колосов. Команда ориентируется на дачную русскую традицию: здесь варят щи и борщи, делают домашние соленья и варенье, пекут ржаной хлеб и пирожки. Рецепты собирали в поездках по стране — в меню есть сугудай из муксуна, мурманская камбала, амурские пельмени, керченские рапаны.

Летнее меню шеф строит вокруг овощей, корнеплодов и локальных продуктов. Среди закусок слайсы кабачка с муссом из фермерского козьего сыра, яйца под кремом из желтка и горчицы с красной и щучьей икрой и риетом из копченой форели, вяленая свекла, восстановленная в вишневом соке с клубничным пюре, на воздушном сырном муссе с подкопченной солью. Домашний уют продолжают крольник — пирог с кроликом на сливочном демиглясе, жареные пирожки с картофелем и укропом, зеленые кармашки — вареники со шпинатом и творогом, которые подают с натуральным йогуртом и соусом на основе шалфея, и посикунчики с аджикой. Картофель из печи можно дополнить риетом из форели или подкопченным смальцем.

В горячих блюдах шеф соединяет фермерские продукты с традиционными техниками. Ладожский судак подают с печеным пореем и кремом из сельдерея, угольную рыбу — в глазури из квасного сусла. Из мяса есть бифштекс из оленины с вяленой клюквой и брусничным соусом, кролик, тушенный в сметане с пюре из молодого горошка, и мясная солянка на копченых ребрышках, которую по всем правилам подают с ледяной стопочкой.

В барной карте авторские настойки и дистилляты собственного приготовления, лимонады из детства: дюшес, бурати-но, ситро. Вино везут из Краснодарского края и Крыма — лучшие образцы отечественного виноделия за последние пять лет. В сезон заваривают чаи из трав Алтая и Кавказа.

Елена Полякова



«ОГОРОДНИКИ»



«ОГОРОДНИКИ»

«ОГОРОДНИКИ»



«ОГОРОДНИКИ»









КУРОРТ «ИГОРА»

МИР ТВОИХ ЭМОЦИЙ

В ЧАСЕ ОТ ЦЕНТРА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

IGORA.RU



РЕКЛАМА




INDIGO ST. PETERSBURG-TCHAIKOVSKOGO

«Индиго» открывает летний сезон

На террасе, расположившейся на крыше пятизвездочного отеля — старинного особняка XIX века с высоты птичьего полета открывается вдохновляющий вид на 32 достопримечательности Петербурга: Исаакиевский собор, храм Спаса на Крови, Петропавловскую крепость, крейсер «Аврора», Смольный собор, «Лахта Центр» и многие другие. Познакомиться с историческими доминантами различных эпох поближе можно через подзорную трубу, установленную в открытой лаунж-зоне террасы. Знакомство может быть не только визуальным: эксперт по Литейной части Анна Маркович легко и нетривиально «озвучивает» эти великолепные панорамы в своей аудиоэкскурсии.

Пища для ума органично сочетается с гастрономией. К новому летнему сезону шеф-повар ресторана Денис Климонтов обновил меню, в котором правят бал яркие сочные блюда с гастрономическим намеком на дальние дороги и путешествия. Слегка пикантный и подкопченный красный перец в сочетании с соусом из тунца, сливочной соленой фетой и таджакскими оливками придает трапезе средиземноморский акцент. А севиче с камчатским крабом, дыней и томатами, которые объединяет дрессинг на основе фреша из дыни, пюре из маракуйи, оливкового масла и чили, создает ассоциации с тропическими странами.

Салат с арбузом, фетой, устричным дрессингом и кинзой открывается пряными, солоноватыми и насыщенными оттенками вкуса, а суп из йогурта с креветками и укропными огурцами освежает, деликатно заостряя послевкусие. Шелковая глянцевая текстура дорадо с брокколи и соусом из печеного перца с тофу соединяется с тонкими грибными оттенками соуса и способна подарить еще и тактильные впечатления.

И конечно, Денис Климонтов, будучи истинным петербуржцем, не мог не включить в сезонное меню жареную корюшку: специалитет будут подавать до конца июня.

Сладкая жизнь ресторана «Ф. М. Достоевский»

Сегодня многие повара и кондитеры с энтузиазмом возрождают исторические блюда: десерт Нессельроде, розовые блины Арины Родионовны, бланманже. Владимир Ревва работает со старинными русскими и петербургскими рецептами уже много лет, со времен своей первой практики в ресторане. «Особенность петербургской кухни состоит в том, что если ты начинаешь интересоваться ею, готовить какие-то блюда, то непременно попадешь в историю»,— улыбается бренд-шеф бутик-отеля «Автор».

В 2023 году шеф стал обладателем награды «Стерлядь в золоте» на конкурсе губернатора Санкт-Петербурга «Лучший повар петербургской кухни». В меню ресторана «Ф. М. Достоевский» локальным блюдам уделено большое внимание, и теперь Владимир Ревва взялся за десерты. «Яблочный самбук мы готовим фактически один в один по версии Пелагеи Александровой-Игнатьевой. Конечно, инвентарь и оборудование у нас другие, да и продукты несколько изменились, но все же этот рецепт оригинален, хотя и достаточно прост»,— рассказывает шеф-повар.

Интересно, что, хотя меню в книге Александровой-Игнатьевой очень разнообразны по составу, при этом более 25% десертов готовится на основе яблок. Сорт яблок для самбука особого значения не имеет: для этого блюда их нужно запекать и протирать, и его сладость и кислинка корректируются количеством и сладостью сахара. Поэтому готовить самбук можно круглый год.

Еще один десерт Владимира Реввы — крокенбуш из петишу из книги Игнатия Радецкого. Его также готовят по аутентичному рецепту, с заварным кремом и карамелью, что отражает тесную связь петербургской и французской кухонь. Изначально крокенбуш — это роскошный французский десерт из множества профитролей (петишу), уложенных в высокую горку-конус и обмотанных нитями густой карамели. Крокенбуш был представлен в столице Российской империи в разнообразных вариантах и постепенно стал локальным блюдом.

Ресторан «Ф. М. Достоевский» вошел в авторский пешеходный маршрут «Сладкая жизнь Петербурга в XVIII–XIX веках» команды «Петрополис» — историков Екатерины Литвиновой и Татьяны Савченко.


AUTHOR BOUTIQUE HOTEL


«ГРАНД ОТЕЛЬ ЕВРОПА»


«ГРАНД ОТЕЛЬ ЕВРОПА»


«ГРАНД ОТЕЛЬ ЕВРОПА»

Гастрономические легенды

Исторический ресторан, который заслуженно считается визитной карточкой «Гранд Отеля Европа», отметил 120-летие и открыл двери после реновации, вступив в новую главу своей истории. Шеф-повар заведения Денис Соболев создал по этому торжественному поводу обновленное меню, где представил блюда русской и европейской кухни в современном прочтении и в лучших традициях петербургской гастрономии. «Сегодня мы приглашаем гостей в гастрономическое путешествие, где исторический и современный Петербург становятся идеальным дуэтом»,— подчеркнул Денис Соболев.

Целый раздел меню посвящен икре: здесь представлена икра осетра, белуги, севрюжки и лосося в элегантной подаче со сметаной и тонкими традиционными блинами. Среди закусок карпаччо из свеклы: вкус подмаринованных слайсов корнеплода альденте тонко сочетается со сливочно-соленым овечьим сыром. Салат из краба со свежим манго, авокадо и осетровой икрой сохраняет нежный вкус крабового мяса благодаря деликатной заправке из оливкового масла с листьями лайма.

Солянку по-царски Денис Соболев варит из трех видов рыб: лосося, трески и сибаса — для бульона томит их пять часов и подает блюдо с бородинским хлебом, копченым маслом и красной икрой. Черная треска с пюре из карамелизированной цветной капусты и пармезана обладает богатой текстурой — Денис дополняет ее насыщенным вкусом биска из раков, а нотой маринованного фенхеля придает свежесть. Сладким аккомпанементом станут десерты в современной подаче: «Лимон» — взбитый ганаш с юдзу и лимонной начинкой, «Три сыра» — интерпретация классической сырной тарелки из трех текстур сырного крема с грецким орехом, медом и ягодами, «Яблоко — укроп» — сливочный мусс с жидким центром из яблочного компоте с укропом.

В авторское меню вошли и бестселлеры отеля: фирменная закуска с черной икрой «Яйцо в яйце», бефстроганов по семейному рецепту баронессы Элен де Людингаузен-Строгановой, камчатский краб по-романовски и юбилейный сет из исторических блюд, подававшихся в гостинице в разные эпохи.

ЗЕНИТ – БОЛЬШЕ, ЧЕМ ФУТБОЛ

Перед каждым матчем «Зенита» «Газпром Арена» превращается в большой парк развлечений для всех возрастов. Вас ждут концерты известных исполнителей, развлекательные площадки, рестораны и буфеты с кухнями разных стран, лектории, фото- и автограф-сессии с легендами «Зенита», экскурсии и многое другое!

0+

ШОУ И КОНЦЕРТЫ

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПРОСТРАНСТВО

ЭКСКУРСИИ ПО СТАДИОНУ

РОЗЫГРЫШИ ПРИЗОВ

ТВОРЧЕСКИЕ МАСТЕР-КЛАССЫ

РЕСТОРАНЫ

Реклама. АО «ФК «Зенит», г. Санкт-Петербург, аллея Футбольная, д.1, стр.1, помещ. 3-Н, ч.п. 22. ОГРН 1027810329095.



SOKOLOV

Вермель

золото 24 карата

ООО «СВ Ритейл». 129343, г. Москва, проезд Серебрякова, д. 4 стр. 1, офис 31А.
ОГРН 1187746709677. РЕКЛАМА. 18+