

каникулы подарки путешествия

«карат» «груша» «круглая огранка» Реклама 16+



Mercury

Москва: ЦУМ; Третьяковский проезд, 7
Кутузовский пр-т, 31; Барвиха Luxury Village
С.-Петербург: ДЛТ; Сочи: «Родина Гранд Отель и Спа»

тел. 8 800 700 0 800

WWW.MERCURYJEWELLERY.RU

mercuryjewellery

Слева:
Кольцо с бриллиантами огранки pear shape
Центральный камень 5,02 ct,
2 боковых бриллианта по 0,71 ct

Серьги с бриллиантами огранки pear shape
3,02 ct, 3,01 ct, 1,01 ct, 1,01 ct

Справа:
Колье с 97 бриллиантами огранки round brilliant
общим весом 27,25 ct
Подвеска-бриллиант огранки pear shape 8,03 ct

Содержание

— 6 **Выставки, спектакли, концерты и фильмы для каникул**
Выбор Weekend

— 14 **Пора искателя сокровищ**
Ольга Волкова о Желтой Земляной собаке

— 16 **Италия на китайской почве**
Елена Стафьева о Bulgari Beijing

— 18 **Замереть и все забыть**
Геннадий Иозефавичус об отеле Aman в Токио

— 20 **Освобождение от тревог и килограммов**
Ольга Ципенюк о Chenot Palace Health Wellness Hotel в Габале

— 22 **Образцовый европеец**
Елена Стафьева о Villa Magna в Мадриде

— 23 **Гранд новейшей эпохи**
Елена Стафьева о Majestic Hotel & Spa Barcelona

— 24 **Путем вина**
Ольга Ципенюк о регионе Кьянти

— 26 **Чувство зимнего времени**
Яков Ильин о Cristallo, a Luxury Collection Resort & Spa, Cortina d'Ampezzo

— 27 **Простая римская роскошь**
Ольга Ципенюк о Hotel de Russie в Риме

— 29 **Подарки**
Выбор *Виктории Михайленко*

— 46 **A la carte без границ**
Дарья Цивина о гастрономических итогах 2017 года

— 48 **Весь этот хайп**
Елена Чекалова о карнитасе из бычьих хвостов

— 49 **Новое старое**
Алексей Зимин о лопатке в маринаде хойсин



ВЛАДИМИР ЖЕЛОНКИН ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР АО «КОММЕРСАНТЪ»
СЕРГЕЙ ЯКОВЛЕВ ШЕФ-РЕДАКТОР АО «КОММЕРСАНТЪ»
АНАТОЛИЙ ГУСЕВ АВТОР ДИЗАЙН-ПРОЕКТА

ЕЛЕНА НУСИНОВА ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
ДАРЬЯ СМОЛЯНИНОВА, ТАТЬЯНА ШИШКОВА ЗАМЕСТИТЕЛИ ГЛАВНОГО РЕДАКТОРА
ОЛЬГА ФЕДЯНИНА РЕДАКТОР

ДАРЬЯ ТИМЧЕНКО ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР
МАРИЯ БЕССМЕРТНАЯ, УЛЬЯНА ВОЛОХОВА, НИКИТА СОЛДАТОВ РЕСЕЧЕРЫ

МАРИНА ПРОХОРОВА, ЛИЛИЯ МУРСАЛИЕВА, ВИКТОРИЯ МИХАЙЛЕНКО SHOPPING, BEAUTY
ТАТЬЯНА НАЗИНА МЕНЕДЖЕР ПРОЕКТА
НАТАЛЬЯ КОВТУН АССИСТЕНТ

ЕЛЕНА ВОЙНАЛОВИЧ КОРРЕКТОР
СЕРГЕЙ ШАПОВАЛОВ КОРРЕКТОР

ВАСИЛИЙ БИРЮКОВ ГЛАВНЫЙ ХУДОЖНИК
МАРИЯ ЛОБАНОВА БИЛЬД-РЕДАКТОР
ВИКТОРИЯ МИХАЙЛЕНКО ФОТОРЕДАКТОР
СЕРГЕЙ КИРШИН ВЕРСТКА

ДИРЕКЦИЯ ПО РЕКЛАМЕ:
ОТДЕЛ ПРОДАЖ –
НАДЕЖДА ЕРМОЛЕНКО;
E-MAIL:
ERMOLENKO@KOMMERSANT.RU

ОТДЕЛ РАЗМЕЩЕНИЯ –
НАТАЛЬЯ ЧУПАХИНА;
E-MAIL:
CHUPAHINA@KOMMERSANT.RU
(495) 797 6970 д. 2772

ФОТО НА ОБЛОЖКЕ:
Н.УШАКОВА / ЖУРНАЛ «МУРЗИЛКА» №1 / ЯНВАРЬ 1932

ЖУРНАЛ «КОММЕРСАНТЪ WEEKEND» ЗАРЕГИСТРИРОВАН В РОСКОМНАДЗОРЕ ПИ №ФС77-64418 31.12.2015. УЧРЕДИТЕЛЬ – АО «КОММЕРСАНТЪ».
АДРЕС РЕДАКЦИИ И ИЗДАТЕЛЯ: 121609, Г.МОСКВА, РУБЛЕВСКОЕ ШОССЕ, Д. 28 · ТИПОГРАФИЯ: PUNAMUSTA, KOSTI AALTOSEN TIE 9, 80141 JOENSUU, FINLAND · ЦЕНА СВОБОДНАЯ. ТИРАЖ 85 000 ЭКЗЕМПЛЯРОВ

18+

← МАТЕРИАЛЫ НА ТАКОМ ФОНЕ ПУБЛИКУЮТСЯ НА КОММЕРЧЕСКИХ УСЛОВИЯХ. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ИХ СОДЕРЖАНИЕ НЕСЕТ РЕКЛАМОДАТЕЛЬ

САМЫЙ МОДНЫЙ НОВОГОДНИЙ ПОДАРОК*

ПОДАРОЧНЫЕ КАРТЫ ЦУМа



Бесплатная ЭКСПРЕСС-ДОСТАВКА
в течение 2 часов*

При покупке подарочной карты от 100 000 рублей

Ц|У|М
TSUM MOSCOW

Петровка 2 • www.tsum.ru

* По мнению опрошенных посетителей ТД ЦУМ и ДПТ. ОАО «ТД ЦУМ», г. Москва, ул. Петровка, д. 2. ОГРН 1027739063208. Реклама. Условия приобретения, использования и доставки на tsum.ru



ФИЛЬМ

Величайший шоумен

с 4 января

Мюзикл дебютанта Майкла Грейси, номинированный на «Золотой глобус» в трех категориях — лучший комедийный или музыкальный фильм, лучшая мужская роль (Хью Джекман) и лучшая песня, а также один из вероятных претендентов на «Оскар». В основе сюжета — биография Финеаса Тейлора Барнума (1810–1891), легендарного антрепренера, мистификатора, авантюриста и — по версии создателей фильма — изобретателя понятия «шоу-бизнес». В фильме Барнум открывает бродячий цирк, который становится главным делом его жизни.



ФИЛЬМ

Праздничный переполох

с 1 января

Французская версия фильма «Горько!», снятая авторами комедийного хита «1+1» Оливье Накашем и Эриком Толедано. Главный герой фильма Макс, организатор мероприятий, получает важный заказ на проведение свадьбы в замке XVII века. Организаторская изнанка пафосных мероприятий комична сама по себе, здесь же комедийный эффект усиливается за счет традиционного свадебного переполоха, который одновременно и понятен зрителю в любой точке мира, и в тоже время идеально раскрывает национальный характер. Французы не стесняясь смеются над своей буржуазностью.

ВЫСТАВКИ

Октябрьская революция, экологическая биеннале, Татлин, Лисицкий, Шелковский, Сарьян и Андреев

Третьяковская галерея

В Новой Третьяковке, что на Крымском Валу, все еще идет лучшая, как выясняется по итогам года, выставка к 100-летию революции «Некто 1917»: картины русских (в скором будущем советских или эмигрантских) художников, писанные в 1917-м и около того, показывают, что почти никто из них в те «десять дней, которые потрясли мир» не ощутил великого сдвига — кажется, только истинный авангард, накануне 1917-го пришедший к чистой беспредметности, предвидел космический масштаб события. Так что и «Летатлин», только что простерший свои изрядно потрепанные крыла в зале конструктивистов, и третьяковская часть выставочного диптиха об Эле Лисицком, почти вся состоящая из авангардных проунов (проектов утверждения нового), не только графических, но и более редких живописных, могут восприниматься как логическое продолжение «Некто 1917». Здесь же, в Новой Третьяковке, можно посмотреть основной проект экологически грамотной, эстетически чистой и политически нейтральной Московской биеннале — чтобы зритель мог немного отдохнуть от этой причесанной природы, прямо посередине биеннальных залов устроена урбанистическая интервенция «Город дорог» Игоря Шелковского. Старую же Третьяковку в Лаврушинском переулке стоит посетить ради хрестоматийного Мартироса Сарьяна в его недолгие золотые годы и нехрестоматийного Николая Андреева до его золотоносной ленинианы.

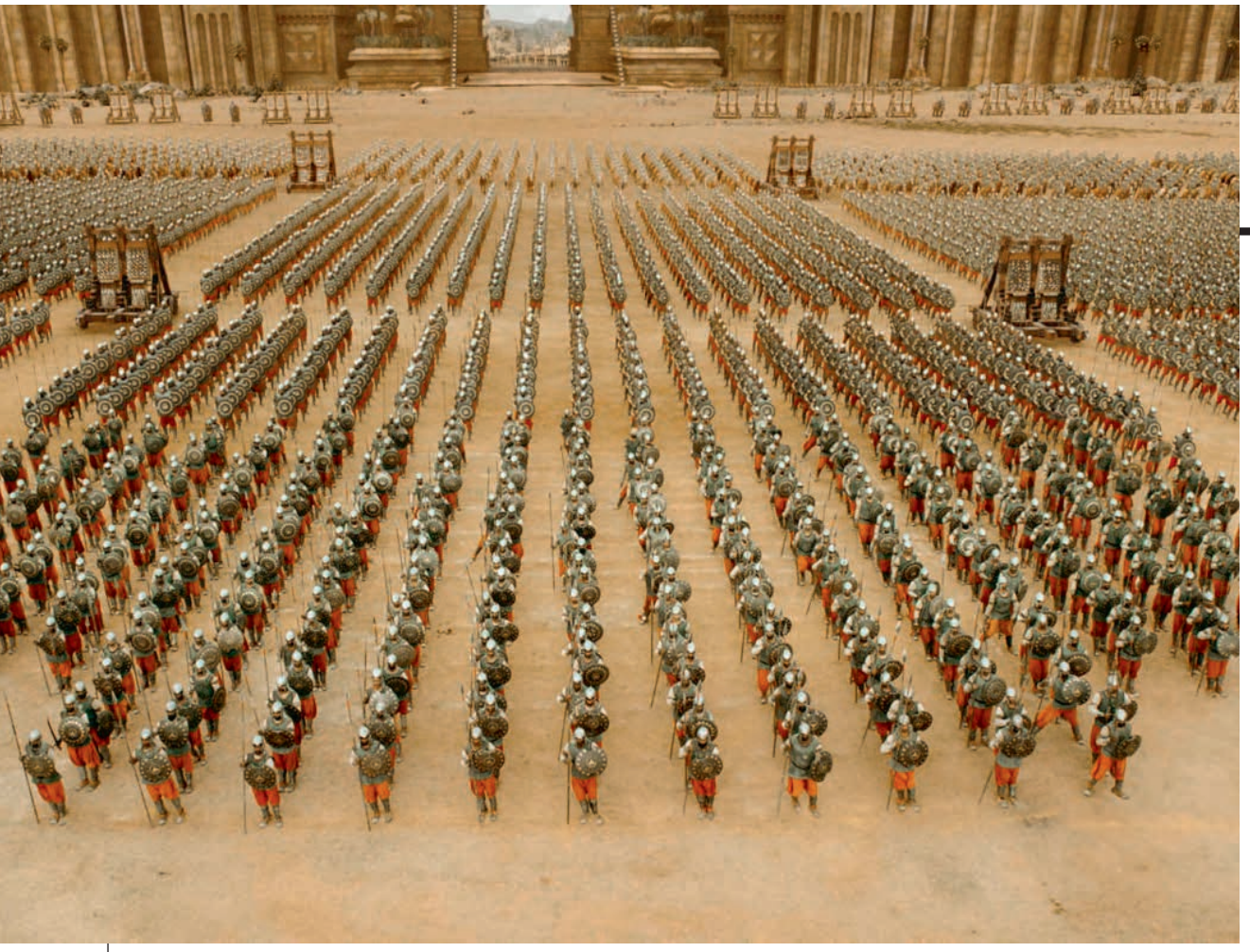


ТРЕТЬЯКОВСКАЯ ГАЛЕРЕЯ



Dior

ОТКРЫТИЕ В ЦУМЕ



ФИЛЬМ

Бахубали: Рождение легенды

с 11 января

Грандиозный фэнтези-эпос, который в этом году был показан на открытии ММКФ. Во второй части рекордсмена индийского проката — примерно то же, что и в первой: гордые красивые люди со сверхчеловеческими способностями, гейзеры крови, зависть, любовь, борьба за трон и такие битвы, что все нынешние супергерои должны брать уроки у «Бахубали». Для тех, кто не видел первую часть, в фильм предусмотрительно вставлены флешбэки.



АНИМЕ

Твое имя

со 2 января

В конференц-зале Инженерного корпуса Третьяковской галереи пройдет повторный прокат фильма классика японской анимации — 44-летнего Макото Синкая, которого иногда называют новым Миядзаки, хотя это определение не нравится самому режиссеру и едва ли соответствует действительности. Единственное, что их объединяет — способность создать в фильме очень подробный и очень узнаваемый мир. «Твое имя» — история о юноше Таки и девушке Мицухе, живущих в разных городах, которые во сне (или не только во сне) меняются телами друг с другом. Фильм стал самым кассовым японским анимационным фильмом за всю историю, собрав $355 млн и побив рекорд, поставленный «Унесенными призраками» Миядзаки ($274 млн).

ФИЛЬМ

Зови меня своим именем

«Каро 11 Октябрь»
3 и 5 января, 17.00

Нежный и деликатный фильм о первой любви в Италии начала 1980-х, драма итальянского режиссера Луки Гуаданьино («Большой всплеск»), побывавшая в программах Берлина, Сан-Себастьяна и Торонто и получившая три номинации на «Золотой глобус» — за лучший драматический фильм, лучшую мужскую роль (Тимоти Шаламе) и лучшую мужскую роль второго плана (Арми Хаммер). Сценарий по роману Андре Асимана написал 89-летний американский режиссер Джеймс Айвори («Комната с видом», «На исходе дня»). Один из самых обсуждаемых фильмов года не выйдет в российский прокат, и показы в «Октябре» — практически единственный шанс посмотреть его на большом экране.



ВЫСТАВКИ

Климт, Шиле, Сутин, импрессионисты и передвижники

ГМИИ имени Пушкина

Агитировать за Густава Климта, Эгона Шиле или Хаима Сутина нелепо: и главные художественные скандалисты венского модерна, и самый трагический экспрессионист Парижской школы выставляются в России впервые. Агитировать стоит за традиционную выставку к «Декабрьским вечерам», каковые по гмиишной традиции скучноваты, но на этот раз случилась неожиданность — «Передвижники и импрессионисты. На пути в XX век»: русских и французов сопоставляют как борцов с академизмом, и компаративистская храбрость кураторов тоже в некотором роде преодолевает музейно-академическую инерцию. Плоды борьбы особенно хорошо заметны, когда сравниваешь «Сибирскую красавицу» Сурикова с «Жанной Самари» Ренуара.



МУЗЕИ ИСКУССТВА АВА «ГАРДА», МОСКВА

l'Elixir des Glaciers



By Valmont

ESSENCE OF BEES

Совершенство медовой эссенции

Потому что красота создана природой... L'Elixir des Glacier совершает технологический прорыв, объединив лучшие продукты пчеловодства в одном эксклюзивном комплексе. В роскошной гамме Essence of Bees, состоящей из трех идеальных средств: Лифтинг-сыворотки для глаз, Питательной маски и Питательного масла, сочетается невероятная эффективность меда, пчелиного маточного молочка и прополиса. Поверните время вспять!

Discover the beauty secret found in beehives

Because beauty is born in nature, L'Elixir des Glacier has accomplished the technical feat of combining the best of the beehive in a unique complex. Essence of Bees offers the regenerative power of royal jelly, the purifying force of propolis and the moisturizing efficiency of honey. With its highly sensory texture and divine application, Essence of Bees is unequalled in holding back the signs of time.

冰凝御蜜系列
探索瑞士天然蜂巢的奥秘
美麗由自然而生，L'Elixir des Glacier冰凝系列完美演繹人類的科技與蜂蜜精粹二合為一成為獨有的高效複合物。冰凝御蜜系列為肌膚注入蜂皇漿的細胞再生力量、蜂膠的抗炎功效及蜂蜜的補濕效能。冰凝御蜜系列憑藉輕柔透薄的質感及每天對肌膚的呵護，輕易使肌齡逆轉。

На правах рекламы. Эксклюзивный дистрибьютор в России МБГ Бьюти, тел.: +7 (495) 989 84 85, факс: +7 (495) 989 84 86



ГОСУДАРСТВЕННАЯ ТРЕТЬЯКОВСКАЯ ГАЛЕРЕЯ

ВЫСТАВКА

Эль Лисицкий и другие евреи

Еврейский музей и центр толерантности

Непонятно, на какие еврейские хитрости пошел Еврейский музей, только их часть выставки про Эля Лисицкого вышла куда удачнее, чем в Третьяковке. Может быть, потому, что Лисицкий здесь — совершенно еврейский художник во всем: в иллюстрациях, будь то ранние, к идишистскому изданию киплинговского «Слоненка», или поздние, к Эренбургову «Падению Парижа»; в ивритском алфавите персонажей «Победы над Солнцем»; в каббалистических фотограммах и фотомонтажах; в проектах «горизонтальных небоскребов», зависающих над Москвой этакой буквой «далет». Но, пожалуй, еще лучше — умная и артистичная одновременно выставка «Каждому по свободе? История одного народа в годы революции», демонстрирующая на конкретном примере, насколько быстро утопия эмансипации начала сменяться реальностью тоталитаризма. К Лисицкому эта история имеет самое непосредственное отношение.

ВЫСТАВКА

«Удел человеческий»

Фонд культуры «Екатерина»

Третья серия многосерийного проект Виктора Мизиано «Удел человеческий» называется длинно: «Время и смыслы. Травма, память, забвение, знание». Говоря короче, это самая тонкая, стильная и биеннальная по форме выставка из идущих в Москве. В выставочную партитуру, составленную из партий мировых звезд ранга Уильяма Кентриджа, совершенно органично входят два российских голоса, говорящих о травме Второй мировой: выдающаяся видеоработа Аслана Гайсумова «People Of No Consequence» свидетельствует о депортации1944 года как о чеченском Холокосте, инсталляция Леонида Тишкова «Умань» посвящена памяти отца художника, попавшего в плен в «Уманском котле» со всеми вытекающими трагическими последствиями.



ВЫСТАВКИ

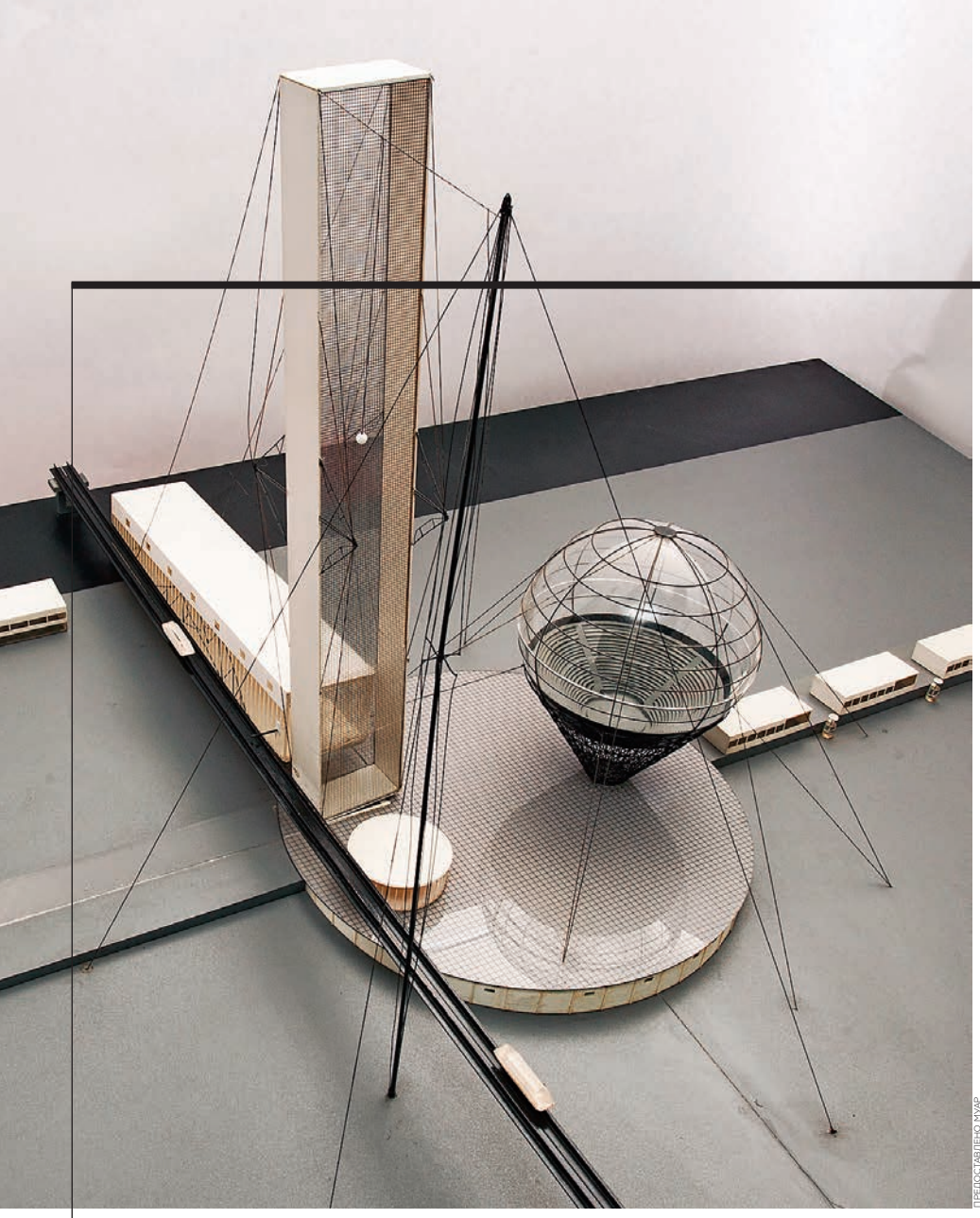
Финский дизайн, венгерский авангард, Сергей Третьяков и другие жертвы политических репрессий

Мультимедиа Арт Музей

Мультимедиа Арт Музей по обыкновению рассчитывает на мульти-арт-аудиторию, представляя выставки на все вкусы и темпераменты. Для серьезных — архивно-документальная сага «Третьяков.doc» о Сергее Третьякове, пламенном новаторе языка литературы, театра и кино и убежденном интернационалисте, не желавшем признавать границ между советским и европейским авангардами, за что и поплатился делом о шпионаже и расстрелом. А также сделанное вместе с «Мемориалом» и Музеем ГУЛАГа посвящение жертвам политических репрессий, где во весь голос выскажется соратник Третьякова Александр Родченко — в репортаже о том, как на строительстве Беломорско-Балтийского канала жить становилось легче и веселее. Для веселых — отличная, в том числе и в плане экспозиционного решения, выставка «33 революции — 100 лет финского дизайна». Для любителей живописи — нью-йоркская абстракция ирландца Шона Скалли и неистребимый вхутемасовский дух в нонконформизме Федора Семенова-Амурского. Для поклонников фотографии — венгерские фотоавангардисты второго эшелона, фотоопыты мирискусника Бориса Кустодиева и европейская фотожурналистика времен Первой мировой войны.



ЛАЙОШ ЛЕНДЬЕЛ / ЧАСТНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ



ПРЕДОСТАВЛЕНО МУАР

ВЫСТАВКА

Конструктивисты, реставраторы и Чернихов

Музей архитектуры имени Щусева

Как ни крути, а Музей архитектуры остается главным не то кладезем, не то складом материалов по истории русского зодчества и советского строительства, так что все этические (безобразная аннексия Дома Мельникова) и эстетические (скверный, как правило, экспозиционный дизайн) контраргументы приходится похерить и ходить на выставки. И, несмотря на скорее бордельно-, чем революционно-красные стены «Авангардстроя», восхищаться фанерным иконостасом «Города Солнца» Ивана Леонидова, концептуалистской подачей проекта «Города будущего» Георгия Крутикова и конструктивистским кубизмом в живописи Александра Веснина. «Авангардстрой» плавно перетекает в выставку утописта-рисовальщика Якова Чернихова, скрывавшего под конструктивистской маской глубоко романтическую натуру, которая полнее всего проявляется в фантастических пейзажах едва ли не впервые выставляющихся «Архитектурных сказок». Некоторым противовесом мечтателям авангарда выступает архитектор-реставратор Петр Барановский, пытавшийся спасти старую Москву от их планов громадья,— посвященная ему экспозиция открыта в Аптекарском приказе.



ВЫСТАВКА

Жиляев и Гинзбург

«Винзавод»

Самый модный из левых, художник Арсений Жиляев прощается с вечной молодостью, наподдав напоследок научно-фантастического космизма, в Цехе красного. Из галерейных выставок стоит особо отметить проект Яна Гинзбурга (Яна Тамковича) «Механический жук» в Osnova Gallery, ранее в особом интеллектуализме не замеченной: на этот раз Гинзбург-Тамкович, известный своим маниакально-археологическим подходом к модернизму и современному искусству, доходит до самой сути художественной практики и карьерной стратегии Ильи Кабакова.



ФИЛЬМ

Мир, полный чудес

«Каро 11 Октябрь»
6 января, 15.00

Уникальный шанс увидеть на большом экране новый фильм американского классика Тодда Хейнса («Кэрол», «Вдали от рая») из конкурса Каннского фестиваля с Джулианной Мур, сыгравшей здесь сразу три роли. Собственно, «Мир, полный чудес» — это не один, а три фильма. Действие двух его равноценных частей происходит в разные времена (в 1927-м и 1977-м), а третий фильм — немая лента 1920-х, вставленная в первую часть. Герои картины, девочка Роуз и мальчик Бен, с разницей в полвека сбегают из дома, чтобы в итоге попасть в нью-йоркский Музей естественной истории. Фильм поставлен по роману и сценарию Брайана Селзника («Хранитель времени»).



CAPELLA FILM

ФИЛЬМ

Последний портрет

с 11 января

Комедия актера и режиссера Стэнли Туччи о последней работе художника и скульптора Альберто Джакометти — на самом деле бенефис 66-летнего Джеффри Раша, играющего эксцентричного гения с такой виртуозной легкостью, что фильму можно простить многочисленные клише и штампы, которыми часто злоупотребляет кино, показывающее художника за работой. Большую часть времени мы проведем в пыльной от гипса парижской мастерской Джакометти, где он создает портрет американского критика Джеймса Лорда (Арми Хаммер).



ЧАСТНОЕ СОБРАНИЕ

ВЫСТАВКА

«Модернизм без манифеста», Косолапов, Махачева, Макаров

Московский музей современного искусства

Первый хит Московского музея современного искусства — на Петровке: вторая часть выставки «Модернизм без манифеста» из собрания Романа Бабичева, целиком посвященная Ленинградской школе — ученикам Петрова-Водкина, Малевича, Филонова и Лебедева, пейзажу «маркистов», «Кругу художников» и кругу Детгиза. Второй хит — на Гоголевском: ретроспектива Александра Косолапова, наиболее последовательного адепта соц-арта. Кроме того — персональные выставки модной молодежи: Таус Махачевой (на Петровке) и Никиты Макарова (на Тверском бульваре). А еще — два этажа филиала в Ермолаевском переулке отданы долгосрочным проектам: один — совместному с Гёте-институтом исследованию системы художественных институций Германии, результаты которого будут представлены в серии лабораторных выставок; другой — программе «10+7. Хиты коллекции / История показа», пунктирному рассказу об огромном собрании и экспозиционной деятельности музея — всякий раз на примере десяти работ, участвовавших в тех или иных важных выставках.



ФИЛЬМ

Большая игра

с 11 января

Режиссерский дебют одного из главных голливудских специалистов по байопикам Аарона Соркина («Социальная сеть», «Стив Джобс», «Человек, который изменил все» сняты по его сценариям). На этот раз героиней Соркина стала создательница самого дорогого подпольного казино в Голливуде Молли Блум (Джессика Честейн) — фильм основан на ее автобиографии. Звездный актерский состав (Идрис Эльба, Кевин Костнер, Майкл Сера), имя сценариста и режиссера, а также намеки на знаменитостей, бывших клиентами Блум,— все говорит о том, что мы, скорее всего, увидим «Большую игру» в коротких списках «Оскара». А пока фильм номинирован на «Золотой глобус» за лучшую женскую роль и лучший сценарий.

ВЫСТАВКИ

Мураками и «Арт-эксперимент»

Музей современного искусства «Гараж»

Счастливчики, участвующие в «Арт-эксперименте», изучат на практике — вместе с известными художниками вроде замечательного французского горе-робототехника Поля Граньона — основы научно-технологического искусства и научно-фантастического мышления. Остальные могут исследовать тайны японской души на выставке Такаси Мураками «Будет ласковый дождь», продираясь сквозь анимешно-мимимишные дебри.



ПРЕДОСТАВЛЕНО ПЕРРОТЕН © 2008 TAKASHI MURAKAMI/KAIKAI KIKI CO., LTD. ALL RIGHTS RESERVED

ЕЛКА

Снежная сказка

Студия «Сказка выходного дня»
29, 30 декабря, 4, 5, 6, 7 января

В детской студии при Государственном литературном музее здорово умеют монтировать сказочные аттракционы про детские книги и вокруг них. Например, новогодние елки для младших школьников здесь построены вокруг сказок Сергея Козлова: путешествие в зимний лес, где надо найти Ежика и Медвежонка, помочь им нарядить елку, протирать звезды на небе и устроить чаепитие с малиновым вареньем напоследок. Есть здесь и елки для подростков, где Аптекарский огород превращается в зимний лес, а сами дети — в режиссеров, которые вместе с профессиональными актерами устроят спектакль-сторителлинг для родителей.



ШОУ

Новогодние чтения и музыкальное путешествие

Детский центр Музея Москвы
23–30 декабря и 8–9 января

В детском центре Музея Москвы актер Николай Горбунов вслух и с выражением будет читать книги, которые можно уже считать рождественской классикой, на разный возраст — от рассказов Гудрун Мебс и Евгения Шварца до «Ангелочка» Леонида Андреева. А режиссер-аниматор Дарья Кушнир в прямом эфире их анимирует, так что сказка оживет. После погружения в мир литературы можно погрузиться в мир музыки: в познавательном путешествии «Белые медведи» дети посмотрят мультфильм с живым музыкальным сопровождением и сами поиграют на виброфоне.

СПЕКТАКЛЬ



Щелкунчик и Мышиный король

Московский зоопарк
29 и 30 декабря, 2–8 января

Новое прочтение «Щелкунчика» в интерпретации режиссера Павла Сеплярского и солиста Большого театра Андрея Меркурьева. Сказка Чайковского и Гофмана становится историей согласия и примирения, в том числе мира звериного с миром людским, добро побеждает зло всеми возможными способами, а вместо оживающих елочных игрушек — оживающие сказочные животные. Вместе с прогулкой по Московскому зоопарку и фотокарточкой на память этот современный танец зверей может стать действительно удивительным переживанием — и, вернее всего, уникальным.

СПЕКТАКЛЬ

Театральные елки

Театр «Практика»
25–30 декабря, 2–8 января

Шесть постановок, из них пять премьер лучших московских детских театров, и обязательные празднования потом: будут танцы, живая музыка, гостинцы и Дед Мороз. В первые дни Нового года здесь, например, можно увидеть «Маленького Деда Мороза» театра «Бусы» — спектакль для совсем маленьких детей по мотивам книжки Ану Штонер о крошечном, но отважном Деде Морозе, который отправляется в путешествие, чтобы исполнить заветное детское желание. А на Рождество, 7 и 8 января, будет настоящий рождественский вертеп с песнями и гуслями, экспортированный на сцену «Практики» проектом «Ученый медведь». Тут же и «Диккенсовские чтения» на мотив «Рождественской песни в прозе» от «Творческого объединения 9», «Аленький цветочек» театра «Таратумб» с резными деревянными куклами, «Самый счастливый осьминог» в жанре сторителлинга и путешествие по мастерским великих художников в «Как стать художником».



ШОУ

Научный Новый год

«Умная Москва»
19–29 декабря, 3–8 января

Научный Дед Мороз и ни единой конфеты в новогоднем подарке, а также достаточно билетов для всех, кто не покупает их в последний момент: в «Умной Москве» опять придумали Новый год для тех, кто устал от разнообразных елок или уже в силу возраста раз десять успел понаряжать елку и поискать Снегурочку. Детей разделят на команды и отправят в лаборатории четырех великих ученых, где, поджигая порошки и собирая компьютеры из деталей, те смогут починить сломанную пространственно-временную установку — машину подарков. И подарки, конечно, тоже будут научными.

КОНЦЕРТ

Arty presents Alpha 9

Клуб Volta
7 января, 22.00

Арти — это уроженец города Энгельса Артем Столяров. Его треки получили мировую известность благодаря цифровой платформе Beatport, их выпускает рекорд-гигант Interscope и регулярно рецензирует DJ Mag. Артисты уровня London Grammar стали заказывать ему ремиксы, а диджеи уровня Пола Окенфолда — играть его композиции в своих сетах. Среди его поклонников и коллаборатороов — Аксвелл, Тиесто, Робби Ривера, Армин ван Бюрен, Above & Beyond, Мартин Гаррикс и Пол ван Дайк. В один из редких визитов в Москву Арти представит шоу своего сайд-проекта Alpha 9, получившего восторженные отклики ценителей транса во время тура по Бразилии, США и Канаде.

Пора искателя сокровищ

Ольга Волкова
о Желтой Земляной Собаке



DIOMEDIA / ARDEA

2018 год уже давно был нам назначен годом Желтой Земляной Собаки. Что ж — такая собака, конечно, есть. Она настолько земляная, насколько это вообще возможно. Правда, желтая она только временами

Для интриги давайте начнем издалека, с таящихся под землей грибов трюфелей. Которые, если честно, не столько еда, сколько символ удавшейся жизни. Какой молодец тот, кто каждый день стругает в яичницу нечто невзрачное, но за одну-две-три-четыре тысячи долларов за килограмм! Оно того стоит? Каждый решает сам. Как каждый решает сам, где ему этот подземный гриб взять. Можно, например, отправиться на трюфельный рынок в Италию. А можно добыть драгоценный гриб самостоятельно — между прочим, у нас, в том числе и в Подмосковье, трюфели тоже растут, и наши трудолюбивые предки их находили во вполне впечатляющих количествах. И пока европейцы отправлялись на трюфельный промысел со свиньями, козами и баранами, русские поселяне предпочитали ходить по грибы вместе с учеными медведями, что еще раз подчеркивает исключительность нашего народа.

Однако все вышеперечисленные звери, найдя трюфель, не прочь были сами же его и съесть, а это лишает мероприятие остатков смысла. Поэтому со временем свиней и даже медведей сменили собаки — нюх у них тоже имеется, зато гастрономические предпочтение иные. В принципе, для поиска подземных сокровищ годится практически любая собака, прошедшая соответствующее обучение. Но и в этом деле есть свои общепризнанные звезды — самой трюфельной собакой планеты принято считать лаготто романьоло, то есть озерную собаку из Романьи, которая профессионально вынюхивает эти грибы, даже если те затаились на полуметровой глубине. «Я тебя из-под земли достану!» — это не пустая угроза для лаготто. И правда достанет, раскопает, аккуратно возьмет и принесет хозяину. Причем сделает это с невероятной скоростью — эти собаки копают не хуже землеройной машины.



Бартоломеус ван дер Гельст. «Мужской портрет», 1640-е годы

Словом, если и есть на свете истинно земляная собака, то это именно лаготто. Который к тому же бывает желтым — то есть, конечно, рыжим. Или пятнистым, или коричневым, серым, белым — впрочем, как следует порывшись в земле, белым он быть перестает.

Однако приходится признать, что романская собака не всегда считалась такой уж земляной. Есть сведения, будто бы на заре времен лаготто были сторожевыми псами, специализировавшимися на охране парусников, но в это верится как-то не очень, потому что для серьезного сторожа они слишком малы и неконфликтны. Ну а по первой своей доказанной профессии они охотники, уже больше полутысячи лет назад умевшие разыскивать и приносить хозяину дичь, обитавшую на болотах родного края. И сегодня, в какой палаццо ни сунься, везде найдешь портрет какого-нибудь важного древнего итальянца, запечатленного вместе с кокетливо смотрящей из-за его колена смешной кудлатой собачкой. Вот эта собачка — она и есть лаготто романьоло, представитель древней породы и возможный прародитель большинства спаниелей. А некоторые особо горячие поклонники этой собаки уверяют, что лаготто — прародитель вообще всех водоплавающих собак вплоть до водолазов-ньюфаундлендов. Хотя не совсем понятно, как такой некрупный песик (килограммов 14–16) сумел прародить семидесятикилограммового ньюфа; впрочем, на свете и не такое случается.



Паоло Антонио Барбьери. «Гверчино и Лючия Барбьери с собакой породы лаготто», XVII век

Итак, лаготто романьоло известен миру столетия так с XV. И как же это вышло, что официальное признание эта порода получила от силы четверть века назад? Что ж, оставим эту странность на совести мирового кинологического сообщества, которому, наверное, виднее, кого и когда признавать породой. Что до самих лаготто, то им это признание — до лампочки, они и без официального статуса хороши настолько, что их давно знают и любят далеко за пределами родной Италии. Даже для нас эта собака — не такая уж новинка, к нам первые лаготто приехали с десяток лет назад. Да, их у нас пока отнюдь не миллионы, но это, я думаю, именно что пока. Тем более что трюфели у нас есть, да и чего-чего, а болот в России достаточно, и дичь еще не вся перевелась, так что в наших краях лаготто романьоло имеет все шансы вернуться к своей прежней профессии, охоте.

Как же так получилось, что профессиональный пловец и охотник переквалифицировался в не менее профессионального грибника-землекопа? Все из-за безработицы: уже в позапрошлом веке



Бартоломеус ван дер Гельст.
«Отряд стрелков VIII района Амстердама под руководством капитана Роелофа Бикера и лейтенанта Яна Блау»,
1639 год

итальянские болота осушили, дичь исчезла… И с нею вполне могли исчезнуть и лаготто — кому в те времена были нужны бесполезные собаки? Но у нашего романца был фантастический нюх, выдающийся талант землекопа, удивительное трудолюбие и маниакальное желание учиться. Он мигом научился охоте за грибами и этому новому для себя делу сразу отдался со всей возможной серьезностью: если лаготто ищет трюфель, он не отвлекается ни на какие посторонние запахи, а также звуки и прочие впечатления. Потому что он на работе, а это важно.

А ведь внешне лаготто не выглядит серьезной рабочей лошадкой. Напротив, вид у него весьма легкомысленный и даже игрушечный: он небольшой, сантиметров сорок в холке, с треугольными висячими ушками и весь в кудряшках. Даже выразительные брови и заметная бородка не придают ему солидности — лаготто кажется веселой дурашкой, созданной для игр, поцелуев и возни с хозяйскими детьми. И хоть на самом деле создан он вовсе не для этого, для игр, поцелуев и возни с детьми он тоже подходит, поэтому в наше время лаготто романьоло все чаще заводят не в целях обеспечения себя трюфелями, а именно как собаку-компаньона.

Лаготто и как компаньон идеален: он чрезвычайно умен, жизнерадостен, приветлив, предан, послушен, нежен, ласков, игрив, покладист, не ревнив, дружит с прочими домашними животными и обожает детей. Но поскольку он все же не совсем ангел, а реальная собака, то и у него есть свои особенности — так, он прямо ужас как не любит оставаться дома один. И если лаготто часто и подолгу грустит в одиночестве, он может стать, элегантно выражаясь, капельку деструктивным, хотя вообще-то эти собаки в особой страсти к порче имущества не замечены. Впрочем, если имуществом считать, например, газон, клумбу и прочий ландшафтный дизайн, то очень даже замечены: эта озерная собака жуть как любит копать. Ее стараниями в считаные минуты все ваши цветочки и альпийские горки сгинут в гигантской яме, так что дивный сад и лаготто романьоло категорически несовместимы. Ну собака-то земляная. И немножечко грязевая — многие лаготто любят изобразить своего трюфельного конкурента, свинью, и как следует поваляться в хорошей луже. Но это не от желания выпачкаться, а из любви к плаванию и воде вообще. Так что если вы хотите сделать своему лаготто подарок — наберите для него ванну, пусть хоть там поплещется.

А еще эти собаки не подходят лентяям: лаготто очень энергичный, две прогулки в день — для него это мало. Ему подавай три, лучше четыре энергичных выхода на улицу, плюс занятия разными видами собачьего спорта, плюс постоянные физические и умственные упражнения (типа хозяин прячется, а собака его ищет, или хозяин прячет что-то вкусное, а собака это находит и прочее в этом духе).





Андреа Мантенья.
«Встреча»,
1465–1474 годы

Такую подвижную персону лучше бы держать не в квартире, а в загородном доме. И желательно почаще брать ее с собой — с лаготто можно и на работу ходить, ведь обычно эти собаки ведут себя чрезвычайно воспитанно и совершенно никому не мешают. Ну а всякие там лыжные прогулки и походы за грибами без неутомимого лаготто вообще немыслимы. Между прочим, ему вовсе не обязательно искать именно трюфели — этого гениального пса нетрудно натаскать и на обычные грибы. К их поиску он отнесется так серьезно, что соберет вам полную корзинку белых даже там, где белые грибы вообще не растут. А все потому, что лаготто не поленится тщательно обыскать окрестности и заглянуть под каждый кустик, тем более что ему не страшны даже самые мокрые, густые и колючие заросли: собаку защищает ее уникальная вьющаяся шерсть — жесткая, густая, плотная, непромокаемая и непроницаемая для кусачих насекомых. И нуждающаяся в определенном уходе: лаготто время от времени придется стричь, причем некоторые советуют иногда — летом, конечно,— стричь его вообще наголо, ведь морозы отлично утепленному лаготто не страшны, а вот жару он недолюбливает. Расчесывать обычной щеткой его не стоит — распушатся завитки, и прекрасный махровый лаготто мигом превратится в нечто несуразное. Однако вычесывать его необходимо, потому что вылинявшие шерстинки с этой собаки не падают, а так и остаются в плотных кудряшках, что очень удобно в смысле уборки помещения, но не очень полезно для самой шерсти. Так что владельцам лаготто понадобятся особые парикмахерские инструменты — такие, чтоб вылинявшее вычесывали, но кудряшки не разделяли.

Лаготто романьоло — существо совершенно неагрессивное, и со всеми встреченными на прогулке собаками он готов подружиться и поиграть. Если, конечно, он не занят какой-то работой, ведь работая, эта дивная собака не отвлекается вообще ни на что. Весьма целеустремленный песик, чью способность полностью отдаваться делу очень ценят силовики некоторых стран — у них там лаготто с блеском ищет хоть наркотики в чемодане, хоть людей под руинами, хоть… Да что попросят, то и поищет. И, скорее всего, найдет.

К незнакомцам лаготто относится без агрессии, но и без особых восторгов — все не входящие в его ближний круг люди кажутся ему малость подозрительными, поэтому об их приближении он непременно всех оповестит. Так что он еще и сторож отличный — все видит, все слышит, все чует и обо всем вам доложит.

Как и большинство охотничьих собак, лаготто обладает впечатляющим аппетитом, причем насчет еды он обычно не капризничает, а радостно ест то, что дают. Конечно, есть у этих собак и свои предпочтения — так, многие из них прямо трепещут при виде кусочка сыра, особенно горгонзолы, итальянцы — что поделаешь. Впрочем, от гречки с курицей они тоже не откажутся, так что с пропитанием этого пса проблем обычно не бывает. На здоровье они не жалуются, живут прилично, лет по шестнадцать, и с возрастом практически не утрачивают милых черт своего характера. Ну а насчет цены нашей собаки года — так она бывает разная. Простой, хоть и славный щенок в наших краях стоит тысяч пятьдесят или около того. А вот натасканный на поиск трюфелей пес в Европе, бывает, продается тысяч за двадцать, причем уже евро. Говорят, окупается за сезон. Или за два. А хозяйское сердце он покоряет уже в первые пять минут знакомства — такая уж у него харизма.

Италия на китайской почве

Елена Стафьева
о Bulgari Beijing





Новый отель с самым красивым частным садом в Пекине и лучшим итальянским рестораном — причем не только в Пекине

Пекин можно называть как угодно — поразительным, ужасным, прекрасным, но его сложно назвать красивым в конвенциональном западном смысле этого слова. Да и в восточном тоже: от традиционной восточной красоты в нем мало что осталось, а вестернизированной азиатской, как в Шанхае, еще наросло немного. Если он и близок взгляду белого человека, то это прежде всего наш взгляд, потому что в Пекине, столице социалистического Китая, глаз жителя бывшего СССР без усилия узнает интернациональный советский стиль: хрущевки, панельки, многоэтажки, поэтика бескрайних спальных районов, пересеченных многополосными шоссе, и даже раскрас самолетов Air China напоминает прежний аэрофлотовский.

Это странная и сложная визуальная среда, иметь дело с которой любому архитектору и дизайнеру непросто. Особенно учитывая, что все здешние большие отели располагаются в огромных и уродливых небоскребах — таков местный стиль. Сделать тут отель Bulgari с его идеей маленькой Италии, вписав при этом в пекинский ландшафт,— эту задачу решало архитектурное бюро Antonio Citterio Patricia Viel, занимающееся зданиями и интерьерами всех отелей Bulgari. Но начинали, конечно, с поисков места.

Отель в Пекине — четвертый отель Bulgari, только что открылся пятый в Дубае, в следующем году открывается отель в Шанхае, а в 2020-м — в Москве. И для Bulgari, которая не собирается становиться отельной сетью, это настоящая экспансия. CEO Bulgari Жан-Кристоф Бабен, при котором она и произошла, давая интервью в тамошнем ресторане Il Ristorante с видом на сад, реку Лянгма и зелень за ней, сказал: «Нам очень повезло с местом, особенно с этим зеленым озером в таком городе». И с этим «зеленым озером» — редчайшим в городе парковым кварталом с посольскими резиденциями им действительно повезло. Но Bulgari вместе с партнером в этом проекте, китайской Genesis Group, проделали фантастическую работу: собственно, того прекрасного вида, который сейчас открывается из бара и ресторана отеля, его просто не было. Они расчистили берега реки, проложили дорожки, посадили деревья и устроили променад — это полноценное общественное пространство вне территории отеля и всего комплекса Genesis с офисными зданиями и Genesis Art Foundation (он построен по проекту знаменитого Тадао Андо). В реке, кстати, по утрам плавают местные — вызывая совершеннейшую оторопь итальянцев, для которых это примерно как плавать в Тибре, только хуже.

На месте же сада была парковка — швейцарский ландшафтный дизайнер Энцо Эне лично выбирал все деревья — а они здесь подобраны с китайско-итальянскими коннотациями,— которые сюда привезли. Самые прекрасные из них и самые узнаваемые — это изящно изогнутые китайские сосны, как на лаковых ширмах и шкатулках, как на гравюрах и акварелях. Большие и старые. У Энцо разработана специальная технология обрезания и обертывания корней, которая позволяет их сохранить, потом сосны помещают в питомник там же в горах, где они росли, потом перевозят в питомник под Пекином и только потом, наконец, высаживают окончательно — все это занимает несколько лет. То есть сад буквально собирался вручную, как уникальное колье Bulgari, когда сначала находят камни, потом придумывают для них композицию, потом применяют редкие ремесленные технологии.

Одна такая сосна стоит прямо перед входом — к ней ведет изогнутая подъездная дорога и Сильвио Урсини, вице-президент Bulgari, придумавший всю концепцию Bulgari Hotels & Resorts, объясняет, что если в европейской традиции к дворцу ведет прямая аллея, то в китайской она должна быть изогнута так, чтобы здание открывалось только за последним ее поворотом. Сразу за дверью — огромный портрет Соти-



рио Булгари, основателя Bulgari, в разных оттенках серого, нарисованный Ян Пей-Мингом, который огромными монохромными портретами и прославился. Бернар Арно заказал их оптом, такой же — Кристиана Диора — только что открывал парижскую выставку Dior.

Важнейшее, что нужно знать про Bulgari Hotel Beijing,— в нем торжествует прекрасная китайская традиция простора. Тут 119 номеров — самый маленький 55 кв. м, а самый большой, The Bulgari Suite,— 380 кв. м. Везде отдельная гардеробная, панорамные окна и отличная звукоизоляция. Вся мебель, все интерьерные штуки во всем пространстве отеля привезены из Италии.

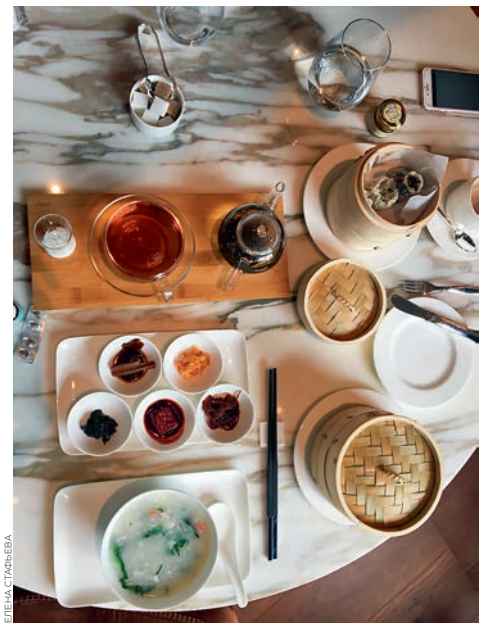
Все внутри устроено так, чтобы шаг за шагом разворачивать историю римского дома Bulgari в его главных символах и знаках, перечислять которые просто устанет рука: от бронзовой чеканной барной по мотивам фонтана Бернини «Лодочка» до золотой мозаики на стене 25-метрового бассейна в SPA по мотивам терм Каракаллы (там 11 SPA-кабин и великолепные китайские массажистки). Даже витрины, обычно разрушающие интерьер любого люксового отеля, задействованы: часы и украшения Bulgari в них — это часть декорации. Царит здесь, конечно, камень: матовый травертин, камень римских зданий, мрамор Breccia Medicea на фасаде, огромная плита оникса, найденная в Иране и установленная в ванной сьюта Bulgari. Камень — римская тема и тема ювелирной истории Bulgari, но когда сидишь посреди всего этого римского великолепия, то сквозь стеклянные стены вестибюля видишь китайскую бамбуковую рощу, которая отгораживает от того, что вне стен.

Для человека, бездну времени проводящего в Италии, будет большим удивлением обнаружить один из лучших итальянских ресторанов ever в Пекине. Впрочем, если знать, что им занимался Нико Ромито, шеф ресторана Reale в Абруццо с тремя мишленовскими звездами, то это уже не так удивительно. Нико с недавнего времени курирует все рестораны отелей Bulgari. Когда говорят об итальянской кухне, любят формулу «простая еда из лучших продуктов», давно превратившуюся в клише. Так вот у Нико именно она и есть — только в своем идеальном, практически платоновском воплощении. Продукты частью местные, например овощи, частью из Италии — кроме пармезана, еще, например, мука для хлеба, который тут пекут сами. И это самый вкусный итальянский хлеб, который я пробовала. Как и самый лучший тирамису: удивительно тонкий для dolci italiani баланс минимизированной сладости и всех прочих вкусов — горечи какао и совсем отдаленной, где-то на заднем фоне, солености. И есть два места, которые составят с ним идеальный триптих,— Restaurant 1949 внутри галереи Gallery 49 с лучшей пекинской уткой, и неожиданный и прекрасный King's Joy в районе Dongcheng с настоящей высокой вегетарианской кухней, изящной и очень вкусной.

Пекин не совсем тот город, где можно выйти из отеля и просто пойти гулять по улице — с улицами тут никаких про-



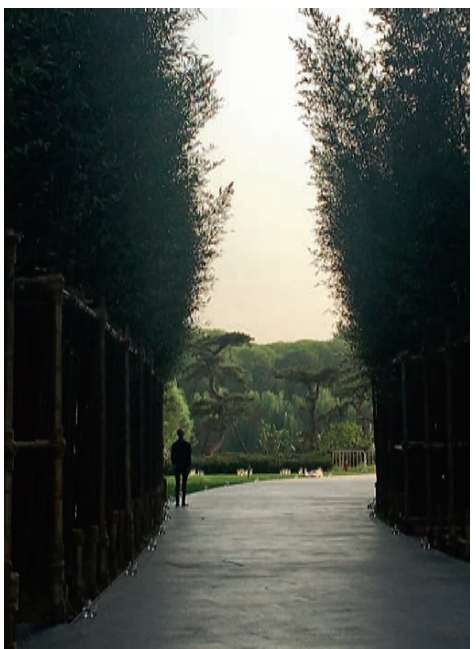
ЕЛЕНА СТАФЬЕВА



ЕЛЕНА СТАФЬЕВА



ЕЛЕНА СТАФЬЕВА

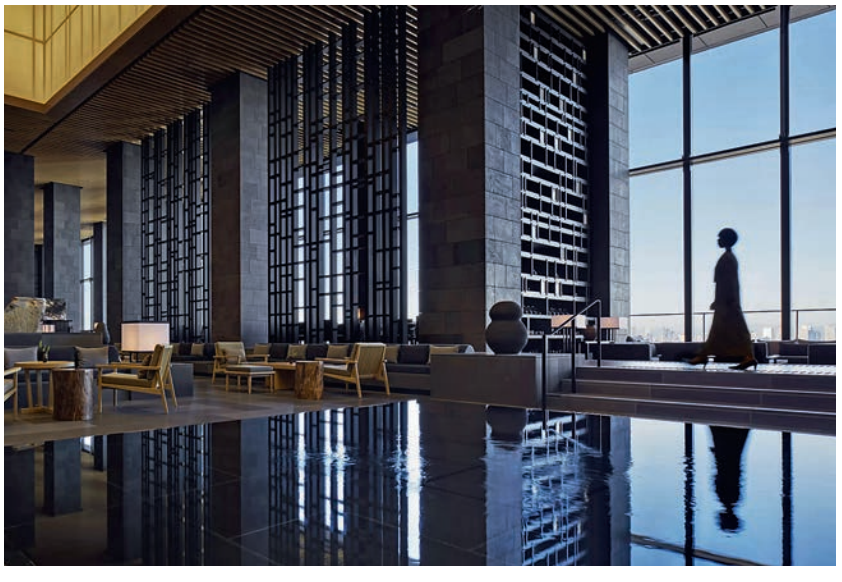


блем, просто он циклопических масштабов, заметно больше Москвы, и до всего значимого нужно ехать. Если вы любите фильм «Последний император», то, конечно, надо увидеть Запретный город, если не любите толпы и ощущение голливудской декорации — то лучше поехать в Летний дворец, где огромное озеро с зарослями лотоса, мраморный мост, кораблики, гигантская пагода на горе и можно спокойно гулять и свободно дышать (большая роскошь для Пекина). И точно стоит отправиться в 798 Art District — это бывший промышленный комплекс размером примерно с пять наших «Артплеев», отданный под магазины, кафе и галереи. То есть такой хипстерский рай, но в декорациях жесткого социалистического постиндустриализма в стиле Баухаус. Посмотреть там Центр современного искусства UCCA — Ullens Center For Contemporary Art и галерею-мастерскую Bandi Panda House художника-концептуалиста Чжао Банди, человека-панды. А потом продолжить в Национальном музее искусств Китая — и это минимальный жанровый набор для первой встречи с китайским искусством в Пекине. Ну и конечно, все-таки в итоге погулять, но не по проспектам, а по узким проулкам между ними — хутонгам, где прилеплены друг к другу домики за сплошным каменным забором, где едят на улице (и есть там можно и нужно), тут же играют в карты, дико популярные в Пекине, и просто сидят на стульях и греются на солнце. И вернуться потом в отель с его ароматом, сделанным Жаком Кавалье. Этот аромат, который используется во всех отелях Bulgari, в Пекине особенно радует.

Замереть и все забыть

Геннадий Иозефавичус об отеле Aman в Токио





Вот как они это все устраивают? Почему в Aman ты все время забываешься? Стоишь, например, задрав голову, и смотришь в потолок. Причем рассматриваешь не люстру какую-нибудь, не расписанный Шагалом плафон парижской Оперы, не потолок Сикстинской капеллы, а, по сути, пузырящуюся белую тряпку

Поездка на токийском такси — особое приключение. В городе нет адресов в нашем понимании — улица, номер; вместо них — расположение нужного тебе дома по отношению к перекресткам, станциям метро, памятникам, важным зданиям — вокзалам, музеям, отелям. Вот и получается, что, садясь в такси — старомодную «Тойоту», всю в накрахмаленных кружевных салфетках, с таким же накрахмаленным водителем,— не всегда понимаешь, где окажешься. Лотерея такая. Выйдя однажды с Центральной станции, я сел в машину, назвал шоферу отель, и мы поехали в противоположную сторону. Через какое-то время я указал на ошибку (не спрашивайте, каким образом; таксисты не знают английского), был понят, мы снова развернулись и поехали в нужном направлении, но уже с выключенным счетчиком; водитель, поняв свою ошибку, вообще не взял с меня ни иены, они такие!

Вот и на этот раз, выходя все с той же станции, я размышлял о том, куда завезет меня таксист: ехать на самом деле было всего ничего, каких-то 800 метров, с одним поворотом, но как там дело пойдет, было не очень понятно. Ко всему, я побаивался водительского гнева: он, водитель, отстоял со своим экипажем очередь из других таксомоторов, надеялся, поди, что к нему сядет выгодный клиент, которому ехать на другой конец города, а тут — пятиминутная поездка, да еще багаж рассовывать. А устроена посадка в токийское такси так: ты подходишь к машине, автоматически открывается задняя дверь, столь же автоматически появляется крохотный пожилой (они все крохотные и пожилые) водитель. Ты садишься (дверь автоматически закрывается), а водитель в это время закидывает чемоданы в багажник. Ну и затем наступает интересное — ты пытаешься объяснить, куда тебе надо. Показываешь место на карте, визитку с названием и «адресом», призываешь на помощь гугл-переводчик. Водитель кивает, но ты-то видишь, что до прозрения ему далеко, он все равно сомневается.

В общем, я вышел со станции, таксист закинул мои чемоданы, я уселся, показал на экране телефона название, адрес, водитель бесстрастно кивнул, и мы поехали. И через пять минут были ровно там, где надо, при этом сумма на дисплее таксометра не изменилась — как были с самого начала 410 иен, так и остались; это минимальная стоимость поездки, посадочные, что-то вроде наших 200 рублей.

Я дал водителю пятисотенную и получил назад девяносто иен; чаевые в Японии не дают и не берут, если вышел из такси, не получив сдачи, водитель включит сигнал аварийной остановки и пойдет тебя искать, чтобы всучить монетки.

В многоэтажной башне, к которой меня подвез таксист, начиная с 33-го этажа, располагается отель Aman Tokyo, мне в него и было надо.

В нижнем лобби меня поприветствовали (улыбки, поклоны), отобрали багаж и загрузили в лифт с двумя кнопками. Одна кнопка отправляет лифт вверх, на 33-й, вторая — возвращает вниз. И так устроены многие токийские гостиницы, квартирующие в небоскребах,— и Mandarin Oriental, и Shangri-La, и Park Hyatt, знаменитый герой «Трудностей перевода». Ну и «мой» Aman Tokyo.

Так вот — так устроены многие токийские отели, но только в Aman есть таких размеров лобби. Каких? Представьте себе огромный, размером, наверное, с футбольное поле, двор. Прекрасный двор прекрасного дома — с фонтаном посредине, с бассейнами для золотых рыбок. Двор с трех сторон окружен энгавой, террасой, иначе говоря. Энгава высотой в две-три ступени отделяет двор от собственно дома; в случае Aman Tokyo она разделяет лобби и зону гостиничного общепита — ресторан и бары. И над всем этим двором — высоко, метрах в тридцати,— парит облако белой ткани. Кажется, двор, чтобы солнце и непогода не мешали, оградили от внешнего мира тонкой, колышущейся от ветра чистейшей кисеей. А еще кажется, что никакой крыши там нет, что сейчас кисею порывом снесет, и потолок из белого превратится в голубой. Ну или останется белым: над рукотворным облаком может оказаться облако настоящее.



ГЕННАДИЙ ХОЗЕВ/ВЧКС



Иные потолки давят на тебя, прижимают к земле, а этот, в Aman, наоборот, отрывает от земли, возвышает. Верьте мне: попав в лобби, я, как запрокинул голову, чтобы разглядеть, что там, вверху, так минут пять с запрокинутой головой и стоял. В городе вообще такое бывает нечасто, в небо над собой смотришь разве что в горах — оно там близкое и его хочется рассматривать. Так и здесь, в лобби гостиницы, кто бы мог подумать! Черт его знает, почему мне так все это понравилось; возможно, потому, что в Японии мне вообще все нравится.

Когда я очнулся, я обнаружил, что на почтительном расстоянии от меня стоят три красавицы. Одна держала в руках поднос с влажным горячим полотенцем, другая — поднос с чашкой чая, третья — ждала, чтобы отвести в номер. Ритуал был соблюден: полотенце, глоток чая, небольшой тур по отелю перед тем, как попасть в комнату.

С полотенцем, кстати, правда, не с влажным, а сухим, у меня был такой случай: как-то шел я по одной из улочек Гиндзы, разглядывая витрины. С неба лилась вода, я был одет в дождевик и шляпу. Двигаясь вдоль очередной витрины, я дошел до входа в магазин, у которого меня ждала одетая в кимоно дама. В руках у дамы было свернутое полотенце. Когда мы встретились глазами, дама жестами объяснила мне: «Идет дождь, струи льются по шляпе, стекают вниз, брызги попадают на лицо, лицо надо промокнуть». Я взял протянутое полотенце, промокнул влагу и — с благодарностью — протянул обратно. Дама запротестовала: «Дождь все еще идет, оставьте полотенце себе, пригодится». Я засунул тряпочку в карман, поклонился и пошел дальше. Сделав шагов пятьдесят, я оглянулся: дама, склонившись в поклоне, все еще стояла у дверей магазина, струи дождя лились прямо на нее. И это вот — типичная Япония.

Так вот, в лобби отеля Aman, стоя под белым облаком потолка, я протер руки влажным полотенцем, сделал глоток чаю и отправился с красавицей номер три обследовать гостиницу. Ага, думал я, вот сигарная комната, сюда вернусь вечером, а вот ресторан с шикарным видом, здесь — позавтракаю, а вот знаменитый бассейн, в воде которого отражается Токио, а вот еще японская баня, все на месте — деревянные шайки, табуреты. И наконец, комната. И хорошо, что ее показали последней, иначе бы никуда уже не пошел — ни в сигарную, ни в ресторан, ни в бассейн с баней. В комнате — окна от пола до потолка, в ванной — все те же окна; у окна — непременная энгава, подиум с матрасом и подушками. Если лечь на матрас и повернуться к городу, то и о комнате не сразу вспомнишь, с высоты 36-го этажа город кажется прекрасным.

Вот как они это все устраивают? Почему в Aman ты все время забываешься? Зачем стоишь, запрокинув голову, и пялишься в поднятый на 30 метров потолок, завешанный тряпками, зачем, вместо того чтобы нырнуть, замираешь на краю бассейна, ожидая, пока вода не превратится в ровное зеркало, в котором отразятся оконные переплеты, зачем раздеваешься, тщательно моешься, а потом, отвлеченный видом, застываешь у огромной ванны с горячей водой и так и стоишь — голый и смешной, зачем, заказав завтрак, сидишь за столом, не смея прикоснуться к той красоте, что тебе принесли, — к шарику из тертой редьки, абсолютно правильной формы шарику, к рыбе, которая пожарена так, что ее кожица собралась в какой-то причудливый орнамент, к соленому трехцветному ростку имбиря, к идеальному кубику тофу? В Aman тебя как будто все время отвлекают от чего-то, что хотят оставить незамеченным тобою. Такое бывает в антикварных лавках: хозяин водит тебя странными маршрутами, показывая только то, что ему хочется продать; вещи, которые ему жалко отдавать, он просто обходит, он даже не называет цену, когда ты спрашиваешь. Так и здесь, в токийском отеле: ты ходишь, запрокидывая голову, застываешь в странных позах, останавливаешься в неочевидных местах, а главное — оно как будто от тебя ускользает. Хотя вся Япония такая. Она ускользает, ее до конца невозможно рассмотреть, что-то тебя все время отвлекает. Ну и хорошо, зато всегда хочется вернуться. Посмотреть, что там, за белой пузырящейся тканью.





ГЕННАДИЙ ХОЗЕВ/ВЧКС

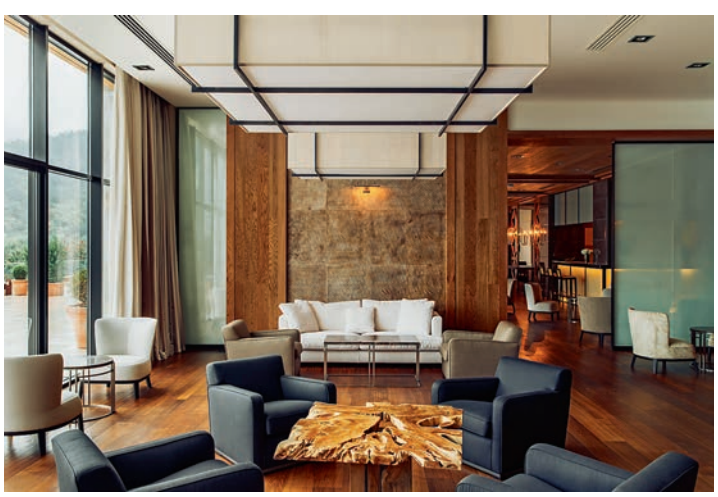


Освобождение от тревог и килограммов

Ольга Ципенюк
о Chenot Palace Health Wellness Hotel в Габале







О детокс-клинике недалеко от Баку с одинаковым восторгом отзываются и заслуженные борцы с лишним весом и те, кому в этом смысле нечего терять. Первые наперебой гордятся оставленными килограммами, вторые описывают чудеса комфорта, покоя и очищения — физического и душевного

Наша жизнь уже давно похожа на мясорубку: кидаем в зияющее отверстие куски своего времени и настроения, добавляем планы, обязательства и встречи, приправляем авиабилетами и вылезаем через какое-то время с другой стороны — перемолотые и утратившие форму. Именно так я начинаю чувствовать себя к концу года, когда количество дел, перемещений, смены часовых зон и климатических поясов достигает планки, за которой, кажется, все кончится. Хочется просто лежать, под собою не чуя ни страны, ни погоста, но явно находясь на пути к последнему.

После очередного приступа такого состояния мне стало ясно, что пора браться если не за ум, то хотя бы за здоровье. Но социальная жизнь яростно препятствует тому, чтобы не есть после шести вечера, а московский климат сопротивляется утренним пробежкам. Так что когда в разговорах о самоусовершенствовании все чаще стало звучать загадочное слово «Габала», любопытство взяло верх, и я стала тщательно наводить справки.

В древней Габале на берегу озера Нохур недавно открылась клиника Chenot Palace Health Wellness Hotel, роскошный SPA-центр в пятизвездном отеле. 72 номера и три частных коттеджа через остекленные стены смотрят на удвоенную отражением в озерной глади горную цепь. Французский архитектор Мишель Жуане использовал в наружной отделке местные дерево и камень — здание выглядит швейцарским оазисом красоты и покоя. Гигантские панели из горной сосны теплого бронзового оттенка в любое время суток словно излучают свет. Внутри — та же сдержанная роскошь и элегантность. Номера — просторные, светлые, с большими мраморными ванными комнатами и широкими балконами. Мягкие песочные и имбирные тона, гармония тканей и фактур, дерево, кожа — изысканность и благородный уют интерьера, который не хочется покидать.

Но покидать время от времени приходится — гостей ждут процедуры. Самый популярный формат — недельный курс, детокс-программа, направленная на очищение тканей. Она сочетает процедуры и диету, разработанную Анри Шено именно для этих целей. Предваряет курс медицинское тестирование: определяется уровень оксидативного стресса, статус метаболической интоксикации организма, содержание коллагена в коже. Проводится сканер-анализ состава тела на соотношение мышечной и жировой массы, биоэнергетический тест — всего не перечислить. Любой из здешних врачей имеет минимум двадцатилетний клинический опыт, многие стояли у истоков европейской SPA-медицины. Среди специалистов — итальянские, американские, греческие врачи: гастроэнтерологи, диетологи, терапевты, врачи спортивной медицины. Прием ведется на английском или русском языке — по выбору гостя. Рассказывает мне об этом медицинский директор клиники Теймур Мусаев, сам он — квалифицированный хирург, уролог, специалист в лечении бесплодия.

Основа базовой программы — комплекс водно-грязевых процедур. Начинается все с космических очертаний гидромассажной ванны, в которой меняются температура и напор воды. То теплые, то прохладные струи покачивают, поглаживают, обнимают невидимыми руками, внезапно пробегают мелкими дробными волнами вдоль позвоночника или вдруг охватывают щиколотки плотными браслетами из тысяч прозрачных пузырьков. В воду поэтапно добавляются эликсиры, сначала для оптимизации выведения токсинов — с эфирными маслами тимьяна, розмарина, эвкалипта и шалфея, потом — для расслабления мышечных волокон и улучшения оксигенации тканей — с петрушкой, эвкалиптом, имбирем и корицей. Вылезать из этого ароматного коктейля не хочется совершенно, но медсестра уже закутывает тебя в хрустящую простыню, и ты оказываешься в грязевой комнате.

Невзирая на название, здесь все сияет белизной. Усаживаешься на кушетку и закрываешь глаза, пока широкая мягкая кисть наносит на твое тело горячую шелковистую



субстанцию. Для разных участков — разная грязь: микронизированные водоросли стимулируют липолитическое действие, экстракт конского каштана способствует укреплению стенок капилляров и уменьшает отечность, зеленая глина и каолин помогают детоксикации. При малейших признаках варикоза или сосудистой сетки для ног предложат отдельное грязевое обертывание — с охлаждающим эффектом.

Заботливые руки укутывают, укладывают, накрывают чем-то теплым и легким. Неожиданно поверхность, на которой ты лежишь, начинает прогибаться и превращается в упругий гамак, под которым ходят теплые волны. Пару минут борешься со сладкой дремой, а когда открываешь глаза — выясняется, что прошло полчаса. Остро пахнущую травами и морем грязь смывает бесконтактный водный массаж — гидроджет. После этих процедур — трудно поверить глазам — стрелка весов чудодейственным образом сдвигается влево на три-четыре сотни граммов.

Программа пребывания состоит из базового пакета, к которому по рекомендации врачей или по собственному желанию можно добавлять дополнительные процедуры. От их выбора разбегаются глаза. Отделение эстетической медицины, к примеру, поражает самыми передовыми способами наведения красоты практически на все части тела. Хочешь — фототерапия для обновления кожи лица, хочешь — процедура OxyGeneo, сужающая поры и снимающая отечность вокруг глаз. Есть и лазеры — фракционный и импульсный,— и нехирургический лифтинг, и мезотерапия. В общем, если раздражают носогубные складки или «гусиные лапки»,— девушки меня поймут — здесь знают, что с этим делать.

Исключительно продумана логистика процедур: они сосредоточены на одном этаже, но и расписание, и сложная система параллельных коридоров устроены так, что гости практически не сталкиваются друг с другом, разве что в удобных зонах ожидания — там расслабленные, благостные пациенты коротают время между сеансами за чашкой ароматного травяного чая. Отдельный восторг вызывает прекрасно оборудованный спортзал, предоставляющий к тому же возможность индивидуальных занятий. Йога, пилатес, функциональные тренировки — на все есть инструктор. Сквозь стеклянные стены любуешься озером и горами, банальное хождение по беговой дорожке превращается в прекрасную прогулку, которую не хочется заканчивать.

Один из основных компонентов терапевтических программ Шено — диета. Ее главная цель — освободить клетки от токсинов, обеспечить организм необходимыми питательными веществами для оптимального метаболизма и регенерации. Встроив результаты научных исследований в процесс выбора продуктов и приготовления блюд, научная команда Шено разработала два варианта диеты: детокс — 800 калорий в день и Biolight — 1200. Обе, разумеется, построены на свежих, тщательно отобранных ингредиентах, что важно — с отрицательным показателем PRAL — потенциальной кислотно-почечной нагрузки,— чтобы защитить клетки и структурные белки от окислительного стресса. Вы проведете неделю без животного белка — да-да, без мяса и омлетов — с относительным изобилием фруктов, злаков и бобовых. «Относительным» — потому что размер порции сравним с теннисным мячиком. Но как же изящно будет сервирована эта порция — будь то утренний фруктовый мусс из малины и груши, или дневной сочный, обманчиво-мясного вида свекольный тартар и хрустящие роллы из прозрачных дисков капусты кольраби, наполненные ароматной мякотью печеного баклажана, или крошечные вечерние бургеры из киноа. Вся эта веганская роскошь — часть детокс-меню. А выберете программу Biolight — на вашей тарелке будут появляться и тающая во рту утиная грудка, и даже миниатюрное баранье ребрышко, запеченное в горных травах. Как же вы станете ждать этого застолья, превращая его в долгую трапезу, смакуя каждый кусочек! Важно — не будет ни грамма соли. Зато на каждом столе карри, кумин и паприка — посыпай, приправляй, делай вкус ярче. Диета Шено предполагает особые кулинарные технологии — низкие температуры, «влажную» готовку, кислые маринады. Все это, чтобы уменьшить содержание так называемых AGEs — конечных продуктов гликирования, провоцирующих многие заболевания, в том числе диабет, атеросклероз и болезнь Альцгеймера.





Будем реалистами — соблюдать такой режим питания, да и режим в целом, вне стен детокс-клиники практически невозможно. Но подход Шено и не предполагает такой самоотверженности. «Наш главный принцип — триггерная терапия»,— говорит Теймур Мусаев. «Процедуры, которые вы здесь проходите, питание, физические нагрузки, изменения, связанные с психоэмоциональным статусом, призваны разбудить скрытые силы вашего организма, запустить дремлющие компенсаторные процессы. От пребывания здесь не надо ждать немедленных результатов. Точнее, немедленный эффект — а он непременно будет — не главная цель нашего оздоровительного курса. Вы, безусловно, оставите здесь несколько килограммов, а с собой заберете крепкий сон, свежий цвет лица и хорошее настроение. Но реальным результатом будет ваше состояние в ближайшие несколько месяцев. Именно за этот период организм перепрограммируется, чтобы запустить генетически заложенный механизм самовосстановления. Никто не ждет, что вы будете соблюдать здешний образ жизни, вам достаточно соблюдать наши рекомендации — по подбору и приготовлению продуктов, по уровню физических нагрузок. И вас не должны мучить угрызения совести, когда в „социальные дни“ — так я называю выходные, праздники и выходы в свет — у вас в руках окажется бокал вина, а в тарелке — сочный стейк».

На этой позитивной ноте вы покинете сказочную Габалу. Кинете прощальный взгляд на озеро и горы — зеленые летом, золотисто-рыжие осенью, чуть заснеженные зимой. В любой сезон они останутся в памяти оазисом чистоты и покоя, убежищем от суетливой, полной стрессов и выхлопных газов жизни большого города, уголком, где вас окружала круглосуточная забота,— можно ли мечтать о большем?



Образцовый европеец

Елена Стафьева о Villa Magna в Мадриде





Это лучший отель Мадрида, более того — на его примере видно, как должен быть устроен современный столичный отель

Прежде всего, это не интернациональный сетевой люкс: Villa Magna — часть Mytha Hotel Anthology, состоящей всего из семи отелей в разных частях Средиземноморья, у которых общего только атмосфера такой нефорсированной роскоши. Отсутствие повторяемости — это в глобальном мире все-таки очень приятное свойство, хоть и не гарантия исключительного качества. Но в данном случае все счастливо совпало.

Villa Magna стоит в самом центре Саламанки — самого дорогого района Мадрида, который в позапрошлом веке был застроен аристократическими резиденциями. Одна из них, Palace Of Anglada, как раз и была на этом месте. В 60-е, когда Мадрид довольно безжалостно модернизировали, исторические здания Саламанки сносили одно за другим, и вместо пышного дворца в мавританском стиле и его двора, повторяющего двор Дворца львов Альгамбры, построили бруталистское здание нового отеля с террасой его бара Magnum. Но благородный стиль Саламанки никуда не делся.

Благородный стиль, впрочем, это просто штамп, и в каждом конкретном случае он состоит из очень разных вещей. А в случае с люксовым отелем очень важен баланс этих вещей, вернее, правильное соотношение интернационального и локального. Интерьер тут делал классный мадридский дизайнер Томас Уркихо, и это интерьер, который не вцепляется в тебя и не начинает настойчиво тормошить «посмотри на меня». Он достаточно отстранен, но не стерт до ровной бежевой неразличимости — и добиться такой пропорции дико сложно. Разные оттенки древесной листвы и коры, темные ягодные цвета, серые мраморные лестницы с очень продуманно расставленным современным искусством — яркими абстракциями современного испанского художника Хавьера Соль. Разные фактуры — камень, кованый металл, бархат, жаккард, дерево.

И еще немного про искусство сочетаний: на моих глазах в баре Magnum за соседним столом звезда клуба «Реал Мадрид» Криштиану Роналду разговаривает со свитой, а у стойки топ-менеджер LVMH Сидни Толедано вынимает из коробки черную венецианскую маску, и это прямо-таки идеальный баланс для любого модного бара. Второе абсолютное достоинство этого места — тапас, одни из лучших в городе, практически без хлеба, чрезвычайно изобретательные и в неожиданных композициях. А также одни из лучших в городе завтраков: с разнообразными вариациями тортильи — классической с картошкой, с лососем, с зелеными перцами, с перцами халапеньо и так далее, с остроумным сочетанием свежих соков (и «сок дня» каждый раз нового цвета), и вообще с любым завтраком, который вам тут сделают. И вновь удивительный баланс: пожилые испанские пары с внуками, отчаянно модные японские юноши и девушки и мужчины в дорогих часах на бизнес-встречах.

Гастрономия вообще одна из генеральных здешних тем — и Мадрида, и Саламанки, и отдельно Villa Magna. В отеле есть ресторан кантонской кухни Tse Yang с небесно-прекрасными димсамами (в том числе и неканоническими, например, с черным трюфелем) и образцовой уткой по-пекински. Примерно в 10 минутах неспешным прогулочным шагом ресторан астурийской кухни El Paraguas (Calle Jorge Juan 16). Лучшее место, чтобы пробовать традиционную мадридскую еду в ее самом респектабельном варианте. Классический буржуазный ресторан на первом этаже и анфилада комнат, как в старой мадридской квартире, на втором — и все это заполнено соответствующей публикой на обеде.

А идеально модное место для ужина ровно на той же улице — ресторан Amazonico. Интерьер совершенно соответствует названию: внутри натуральные джунгли, живая зелень покрывает все стены и свешивается с потолка, и стоит тот специальный гул смешения всех языков, какой отличает такие места. Кухня — смесь паназиатской и панамериканской с вкраплениями индийской, то есть китайские креветки, севиче и что-то с зеленым карри, и все это приносят в натуральной каменной посуде. Столик нужно непременно бронировать, у бара толпа с преобладанием мужчин в хороших костюмах и девушек в узнаваемых люксовых брендах. Соседняя дверь — ночной клуб с тем же названием, что очень практично.

Ну и главное — если выйти на бульвар Paseo de la Castellana, куда смотрит фасад Villa Magna, и свернуть налево, то примерно через 15 минут бодрым шагом оказываешься в музее Thyssen-Bornemisza перед «Святой Екатериной Александрийской» Караваджо, через 20 — в Прадо перед «Менинами» Веласкеса, а через 25 — перед «Герникой» Пикассо в Центре искусств королевы Софии. Два выдающихся музея и один просто великий — это тоже часть здешнего идеального баланса.





Гранд новейшей эпохи

Елена Стафьева о Majestic Hotel & Spa Barcelona







Отель Majestic стоит самым стратегическим для Барселоны образом: в середине главного проспекта Passeig de Gracia, в окружении магазинов всех главных люксовых мегабрендов. Но еще важнее, что если сделать буквально два шага налево от входа, то напротив будет Каса-Бальо, дом-дракон Гауди, где он впервые в частном строительстве полномасштабно развернул свой стиль, а если три шага направо — то Каса-Педрера, дом-волна, последний частный дом Гауди перед тем, как он окончательно и бесповоротно занялся Саграда-Фамилия. Оба они видны со всех балконов главного фасада отеля, и ни одно другое место в этом городе не даст более центрового ощущения. В общем, этот отель — воплощенное «в самом сердце Барселоны»

Ради такого прожженного туристического локейшена обычно приходится соглашаться на компромиссы — но сюрприз состоит в том, что Majestic Hotel & Spa Barcelona в этом совершенно не нуждается. Здесь практически не к чему придраться, и если вам в принципе близко обаяние больших исторических гранд-отелей, то слово «практически» тут чистая фигура речи.

Барселонский Majestic не просто исторический отель — это отель, который с момента основания в 1918 году, то есть уже почти 100 лет, принадлежит одной семье. Сегодня отелем владеют и управляют правнуки его создателя Мартина Касальса, и для гранд-отелей такого уровня это далеко не типичная история. Но суть в том, что гранд-отель — это не просто большой роскошный отель, это еще дополнительный сантимент, который здесь как раз отлично чувствуется.

Определить его можно так: с одной стороны, ощущаешь себя внутри некой исторической общности, где-то между Хемингуэем и Жозефиной Бейкер (которые здесь, сами понимаете, жили), а с другой — совершенно уникальным и особенным. Первое дает правильно сохраненная история, второе — правильно настроенный персонал.

Последний раз Majestic ремонтировали в 2013 году, но никакого ощущения «все переделали» тут нет, напротив, есть чувство, что все по-прежнему выглядит знакомым, только стало чуть лучше — и это ужасно комфортное чувство. Majestic — это такой неоклассический остров посреди буйства барселонского модерна. Большой холл с колоннами и мраморными лестницей и полом, классического вида стойка консьержа, умиротворяющий бар и вполне буржуазный ресторан El Restaurante del Majestic, шеф которого Нанду Джубани учился у великого шефа Хуана Мари Арзака, и собственный ресторан которого Can Jubany имеет мишленовскую звезду.

В комнатах здесь очень солнечно — и потому, что большие окна, и потому, что сочетание серого с салатовым и золотистым свет впитывает и отдает. Все три пентхауса наверху, на девятом этаже (где раньше были апартаменты владельцев и даже сохранились какие-то антикварные предметы интерьера), с большими террасами и видом на Саграда-Фамилия, самый большой — Majestic Royal Penthouse — это 467 кв. м и это вообще самый большой пентхаус Барселоны. Всем дизайном тут — как и вообще всей последней реновацией — занимался Антонио Обрадор, чей конек именно люксовые отели. А на самой крыше — практически голливудский открытый бассейн с феерическим панорамным видом на весь город.

Но все это, конечно, не составляло бы ничего уникального без людей. Они тут все — от управляющего до консьержа и от генерального менеджера до официантки — какие-то суперчеловечные. Официантка, кстати, такая интеллигентная испанская мама, с полнейшим сочувствием относится к твоей просьбе за завтраком сварить овсянку на воде без сахара и соли, и даже просьба принести к ней соевый соус вызывает живое понимание. Овсянка, кстати, никак не дискредитирует невероятного разнообразия локальных продуктов, из которых этот завтрак состоит, и у каждого стоит табличка с названием местности, откуда он происходит, и кратким описанием, чем таким он особенно славен.

На этом, собственно, можно было бы и закруглиться, но только что тут запустили программу Majestic Experiences. А это значит, что можно поплавать на яхте вдоль побережья и приплыть на винодельню Альта-Алейя — и поужинать прямо посреди виноградника. Или попасть рано утром на закрытый для обычной публики рыбный рынок с профессиональным морским биологом сеньорой Боззано, пройти с ней по порту, узнать все о порте, рынке и местном рыболовстве и на ужин получить реально самую свежую рыбу в городе. Или, если вам, как, например, мне, надоело смотреть на Гауди,— попасть в закрытые исторические барселонские дома, например дом Рокамора или дом Амалье, которые входят в проект «Выдающиеся резиденции», и поужинать уже в интерьере одного из них. Такой специальный энтертейнмент очень в духе времени — настоящий гранд-отель хорош еще и тем, что может быть современным.

Путем вина

Ольга Ципенюк о регионе Кьянти


ГЕННАДИЙ ИОЗЕФАВИЧУС

Когда у вас хорошее настроение — поезжайте в Тоскану, и вы с удивлением обнаружите, что бывает настроение и получше. Когда настроение плохое — тем более поезжайте в Тоскану, этот благословенный край способен вдохнуть жизнь в самого угрюмого ипохондрика. Тосканой можно лечиться и подзаряжаться, ею можно питаться и ее можно пить

Настоящий винно-гастрономический трип хорошо начать с Радда-ин-Кьянти — в этом городке находится штаб-квартира консорциума Chianti Classico. С этого момента ваше путешествие будет неотделимо от одноименного рубинового напитка и бесконечных напоминаний о том, что настоящее кьянти — только кьянти классико. Говорится об этом всегда с некоторой болью — помните, как герой Абдулова в «Черной розе» надрывно произносил: «Господи, почему шампанское нужно делать на заводе имени 60-летия СССР? Шампанское нужно делать в Шампани!» Здесь — ровно та же история.

«Какое попало» кьянти может производиться где угодно в Тоскане, а настоящее — только в регионе Кьянти, на территории площадью 70 тысяч гектаров, границы которой между Флоренцией и Сиеной были установлены великим герцогом Тосканы Козимо Третьим в 1716 году. Пройдет двести с лишним лет и гордые виноделы, озабоченные репутацией любимого напитка, создадут консорциум по защите вина кьянти, назначив его символом Galo Nero — Черного петуха, который был знаком военной лиги Кьянти еще в XIV веке. А в 1932 году консорциум утвердит название «кьянти классико» — чтобы отличать подлинное кьянти от того, что производится за пределами заветного региона.

Отобедать можно в Al Convento. Попробуйте фантастические ньюди из рикотты с шалфеем — здешние ленивые вареники. Описать их вкус невозможно: кажется, что глотаешь душистое облако и сам одновременно в него превращаешься. К ньюди просите Mocenni 2010 года. Это gran selezione — вино, произведенное из собранных на одном винограднике плодов, чтобы обеспечить целостность вкуса, и прошедшее 30-месячный процесс старения, включая три месяца в бутылке.

Вообще, производство кьянти классико невероятно строго регламентировано — в частности, винограда «санджовезе» в нем должно быть не меньше 80%, остальное — местные сорта «канайоло» или «колорино» или международные «каберне совиньон» и «мерло». Интересно, что раньше допускалось использование белого винограда — «мальвазии» и «треббиано», но с 2006 года и эта вольность запрещена. Сами же виноградники для кьянти классико не могут располагаться выше 700 метров над уровнем моря, чтобы плоды зрели в оптимальном микроклимате.

Если повезет, вам удастся заказать номер в Villa Bordoni, крошечном отеле недалеко от городка Панцано-ин-Кьянти. Чтобы попасть сюда, надо запастись бензином и терпением — гугл имеет об этой точке весьма смутное представление. Но вы будете вознаграждены сполна. Десяток номеров — и в каждом захочется остаться навсегда. Настоящая колониальная роскошь, слегка обшарпанная — не то нарочно, не то от времени — и полная уютного обаяния: потертое дерево и жаккардовые шторы, крашеные жалюзи и медные шпингалеты, черепичная крыша и кипарисы, обрамляющие заоконный вид, от которого перехватывает дыхание.


ГЕННАДИЙ ИОЗЕФАВИЧУС

Вопрос ужина решается однозначно: только в харчевне великого мясника Дарио Чеккини. Вы же ехали в том числе за флорентийским стейком, верно? Значит, это для вас паслась на тосканских холмах мука кьянина — подвенечной белизны корова, из плоти которой делается бистекка фьорентина. Мясо не маринуют: соль, перец, оливковое масло — все добавляется уже на разделочной доске, где с кости срезаются сочные, истекающие прозрачным соком куски, обрамленные полоской нежнейшего жира. Но прежде чем эта роскошь приземлится на ваши тарелки, надо будет справиться с невероятным тартаром, вкус которого ставит под сомнение саму культуру тепловой обработки мяса, потом — с белой тосканской фасолью в пряном бульоне, потом — с печеной картошкой, к которой подадут chianti «butter». Почему в кавычках? Потому что никакое это не масло, а самое что ни на есть сало, перемолотое с тосканскими травами и рубленым черным перцем. Ароматная перламутровая субстанция будет таять на губах, обвола-



кивать небо сказочным вкусом — вот где guilty pleasure… Без пары бутылок кьянти классико пережить этот гастрономический разврат нет никакой возможности.

Наутро, петляя по холмам и виноградникам, езжайте в Castello di Ama. Средневековая деревушка Ама сегодня почти вся — собственность семейной пары, Лоренцы Себасти и Марко Палланти, а еще здесь выдающаяся коллекция современного искусства и одна из самых известных виноделен Тосканы. Если назначить встречу заранее, вас примет сама Лоренца, а если особенно повезет — угостит вас фирменным Castello di Ama Riserva Collezione Privata 2007 года, от которого можно потерять голову.

Но держитесь, ибо вас ждет коллекция современного искусства не менее головокружительная. Больше полутора десятка лет назад хозяева стали приглашать на винодельню известных художников, давать им кров, стол и конечно же вино — чтобы среди тосканской красоты они творили и оставляли в Castello di Ama свои произведения для будущих поколений.

Работы художников размещены в неожиданных местах. В глубоком винном подвале притаилась скульптура-фонтан, созданная Луиз Буржуа,— девушка из розового мрамора с головой-артишоком. Дерзкий Аниш Капур выбрал для своего высказывания ни больше ни меньше как домашнюю часовню. В полу, ровно посередине крошечного темного пространства, полыхает огненным алым цветом не то жерло подземного вулкана, не то врата к центру Земли, а может и в ад. Для «Наблюдателя» Илья Кабаков установил в деревянной будочке подзорную трубу, направленную на одинокий дом далеко на холме напротив поместья. Заглянув в глазок, можно увидеть комнату, семью, садящуюся ужинать под лампой. Обычные люди, такие же как мы… или другие? Удивительное ощущение подсматривания за придуманной жизнью, которая вдруг кажется более настоящей, чем наша. С особой гордостью Лоренца показывает работу американки Рони Хорн: в темной комнате на земляном полу покоится огромная линза из стекла. Гигантский 800-килограммовый леденец освещен только естественным светом из северо-восточного окна — строго-белым среди дня, холодным розовым на восходе, туманно-синим под вечер. Так природа и воздух Тосканы становятся творцами вместе с художником, в этом цель и смысл коллекции — не устает повторять Лоренца.

Вечером можно позволить себе мишленовский изыск — поехать в городок Колле-ди-Валь-д'Эльса, в ресторан Arnolfo шефа Гаэтано Тровато. Вышколенный метрдотель — точно отмеренная пропорция услужливости и высокомерия — непременно предложит дегустационный сет: мясной, рыбный или вегетарианский. Соглашайтесь, пробуйте, залезайте друг к другу в тарелки и восхищайтесь: лангустин с копченым эндивием и пассифлорой, телячья вырезка со сливовым тартаром под кофейным соусом, тюрбо с соцветиями лиловой капусты в ванильном бурбоне… Закажите Castello dei Rampolla или Casaloste 2001 года — оба, разумеется, кьянти классико. А когда покажется, что в желудке места больше нет, подадут десерт — хрупкое сооружение из миндальной сетки и яблочных лепестков под гелем из кальвадоса, или струну темного шоколада, балансирующую на эллипсе миндального мороженого,— и место чудесным образом найдется.


ГЕННАДИЙ ЙОЗЕФАВИЧУС


ГЕННАДИЙ ЙОЗЕФАВИЧУС


ГЕННАДИЙ ЙОЗЕФАВИЧУС


ГЕННАДИЙ ЙОЗЕФАВИЧУС

Если хочется не только вина, но и интересных историй, надо ехать в замок Castello di Verrazzano. Виноградники Верраццано упоминаются еще в рукописи 1150 года. Большой шанс, что вас встретит хозяин — Луиджи Джованни Капеллини, ах, какой хозяин! Подтянутый, загорелый, седые виски, яростная жестикуляция, широкий шаг. Ну и вот это — пиджак, рубашка, шарф, перекинутый через плечо небрежно, но ровно так, как в модном каталоге. Все такое бежевое, такое оливковое, такое кашемирово-безукоризненно-итальянское — чистый восторг.

Он расскажет, как в VII веке замок стал собственностью семьи Верраццано. Это Джованни да Верраццано в 1524 году первым из европейцев проплыл вдоль восточного побережья Северной Америки, это в его честь назван мост Верразано (так эту фамилию произносят в Нью-Йорке), связывающий Бруклин и Статен-Айленд. Спустя несколько лет непоседливый итальянец отправился в очередное далекое плавание, из которого не вернулся — семейное предание говорит, что его съели каннибалы. Но и по сей день в честь его высадки на американскую землю 7 апреля ньюйоркцы празднуют день Верразано, а Джованни Луиджи получает приветственную телеграмму из муниципалитета «Большого яблока». Вам с гордостью покажут три камня, вмурованные в стену одной из башен — они взяты из основания нью-йоркского моста, а взамен туда отвезены три камня из Castello di Verrazzano.

Вам покажут винные подвалы, орчайю — специальное помещение для хранения свежевыжатого оливкового масло, подвал, где старятся свиные окорока, еще подвал, где в бочонках годами ждет своего часа бальзамический уксус. Нальют кьянти классико Castello di Verrazzano, на этикетке которого задумчиво смотрит в свое печальное будущее мореплаватель Верраццано, или Sassello — роскошное gran selezione, рожденное из 100% лучшего «санджовезе», состаренное в дубовых бочках, крепкое, насыщенное, очень яркое вино.

На обратном пути можно сделать небольшой крюк и заехать в имение Rocca delle Macie — им владеет Сержо Дзингарелли, нынешний президент консорциума Chianti Classico. Простирающиеся вокруг фермы на 200 гектаров виноградники купил в 1973 году папа Сержо — голливудский продюсер многочисленных спагетти-вестернов Итало Дзингарелли. Сегодня вина из Rocca delle Macie продаются в 41 стране мира. Особая гордость хозяина — вино имени себя, кьянти классико Sergio Zingarelli, ягоды для которого на винограднике Le Macie Castellina собирают вручную.

Но однажды неизбежно наступит время прощаться. Вы непременно станете бродить вокруг гостиничного домика, отчаянно фотографируя лесистые холмы и пунцовые виноградные листья, ползущие по стенам — как они цепляются за штукатурку, так взгляд будет цепляться за них, в надежде увезти на сетчатке отпечаток красоты этого края. Но нужно будет ехать. Нужно уехать, чтобы непременно вернуться в прекрасную Тоскану.

Чувство зимнего времени

Яков Ильин о Cristallo, a Luxury Collection Resort & Spa, Cortina d'Ampezzo



Именно в этой гостинице и надо остановиться, если вы поедете кататься в Доломитовые Альпы. Но лучше попасть в нее не сразу, а добираться не спеша, пропитываясь по дороге Италией, поднимаясь в горы от воды

Только с высоты школьного урока географии Италия похожа на замшевый сапог, какие производит ее трудолюбивый Север, но, при подлете теряя силуэт, она гораздо больше напоминает мозг на старинных гравюрах, созданных, впрочем, тут же: вся в мягких извилинах долин, складках холмов и мелкой кровеносной сетке ручьев и рек, даже на зимних высотах Альп отказывающихся замерзать. Именно в Италии общность европейской памяти и биографии настолько же очевидны, насколько похожи анатомический и географический атласы XVIII века, выставленные в витринах венецианских лавок.

Как счастье достижимо при уколе в любую вену, так и в Италию можно въезжать по-разному, но для неспешного путешественника из России нет лучше, чем прилететь в Венецию. Это самые короткие и удобные по расписанию рейсы Аэрофлота, которые позволяют не задерживаться, если вы спешите в горы, и задержаться, если вы раньше не были в Венеции — или, наоборот, были — и именно поэтому не можете не вернуться. Память только тогда по-настоящему присвоена, когда поддержана добровольным повторением, подвержена периодической инвентаризации, встроена в общий понятный ряд — и чаще всего торговый. Наша память — товар, ему необходимы сверка и опись, проветривание и осмотр, медленное вышагивание вдоль прибывающих вод канала, и быстрое хриплое называние новых цен на утреннем рыбном рынке. Покупка нелепых сувениров (я предпочитаю канцелярский писчебумажный новодел с шоколадным бруском быстротающего сургуча) быстро превращает утверждение из предыдущей фразы в, казалось бы, более сложную, но зато с детства памятную конструкцию «память — товар — память», и до самого вечера, сторонясь толпы, придется мять в руках пакет с инструментами будущих воспоминаний, пока в последнем уличном кафе не удастся его наконец оставить, точнее — забыть.

Дорога в горы на арендованной машине — путешествие, требующее отдельных аналогий. Постоянное присутствие итальянского пейзажа в окне позволяет вам оставаться посетителем музея — статус в Италии органичный, но движение ваше более, чем вперед, происходит вверх и во времени — каждой паре сотен набранных от уровня моря метров соответствует свой период: от Венеции семнадцатого-восемнадцатого веков вы переместитесь в век девятнадцатый, когда предгорья полны свидетельствами наполеоновских походов, вокзалы малых альпийских городов расцвечены ранним модерном, а первые турбазы и придорожные кафе высокогорья торгуют все тем же довоенным шиком итальянских тридцатых — толстые вязаные свитера с черно-белой целлюлозы старых фотографий, деревянные телемарки, прибитые к стенам смертельным для любого лыжника крестом, плотная, но простоватая еда с едва нарастающим по мере продвижения к цели топким тирольским вкусом.

Картина вписана в ущелье и ограничена рекой, будь она пейзажем — их бы и изображала, но Кортина д'Ампеццо — город, нельзя же было не пошутить эту омонимичную шутку, каждый русский, добираясь сюда, это делает. Это место было бы чинной альпийской деревней с мерным течением жизни под журчание горной реки, если бы не Олимпиада, которая по уставу проводится только в городах, так что Кортина — это город, а Олимпиада, прошедшая здесь в 1956 году,— первая, в которой приняла участие сборная Советского Союза (победа в командном зачете).

В отличие от современных Олимпиад, полностью меняющих города проведения, оставляющих после себя цветущие туристические анклавы или заброшенные остовы невостребованных объектов, Олимпиада-56 обошлась с Кортиной корректно. Небольшой каток и до сих пор работающие трамплины существенно не меняют ландшафта, олимпийская символика осталась только в тихих антикварных лавках. Но прокатиться по трассе олимпийского слалома по-прежнему может любой, на современных кантах, это не так уж сложно, как 60 лет назад (тогда выиграли австрийцы).

Я жил в Кортине богатым узником из ненаписанного романа Кристи: снег ненадолго завалил перевалы, свежие продукты из дальних низовий доставлялись на курорт снегоходом и вертолетом — таких приключений метеорологи в этом году пока что не обещали, но если вы остановитесь в «Кристалло», то не будете возражать и против более долгого заключения.

Cristallo, a Luxury Collection Resort & Spa, Cortina d'Ampezzo все содержит внутри, как и все рассказывает в названии: праздничный торт австрийской гостиничной архитектуры с венецианско-альпийской перекличкой в ненавязчивом декоре и круглосуточная итальянская забота — три ресторана, настоящий горный спа, лазурный бассейн и верхние окна с видом на всю ложбину между двух вершин, к любой из которых ежеминутно подвозит шаттл. Некоторая отдаленность от подъемников защищает лобби от гудящего апре-ски, создает дистанцию между буйным адреналином спускающихся с горы и теплым спокойствием интерьеров. Даже в баре не шумят — напитки здесь требуют пиетета, кухня в La Stube 1982 не нуждается в похвале профана, здесь останавливалась и ужинала вся знать XX века, некоторые сидят здесь до сих пор. Это совсем не худший способ встретить старость — с горьким кофе встречая молодость, возвращающуюся с высот.



Простая римская роскошь

Ольга Ципенюк
о Hotel de Russie в Риме





Этот выдающийся по разным меркам отель из коллекции Rocco Forte Hotels, спроектированный в начале XIX века великим Джузеппе Валадье, стоит в самом центре Рима, в паре десятков метров от площади Пьяцца-дель-Пополо. Ее красотой можно любоваться с балкона номера в de Russie — кажется, что до купола церкви Санта-Мария-деи-Мираколи, стоящей на площади, вот-вот дотянешься рукой. А может быть, вам достанется номер с видом на парк виллы Боргезе, и утром в комнату сквозь балконную дверь осторожно проникнет аромат цветущих апельсиновых деревьев.

С момента открытия в 1837 году Hotel de Russie оправдывал свое название — его сдержанная роскошь привлекала царское семейство Романовых, а вслед за ним — российскую знать. Здесь останавливался Дягилев со своей балетной труппой, выступал Нижинский и часто появлялся Стравинский, в честь которого по сей день называется здешний бар. Еще вам обязательно расскажут, что в 1917 году в отеле жили Пикассо и Жан Кокто, работавшие над постановкой «Парада» — эксцентричного балета на музыку Эрика Сати. Говорят, творцы поселились в соседних номерах и, высовываясь из окон, могли срывать апельсины в саду. Этот «секретный» — невидимый с улицы — террасированный сад занимает почти три тысячи квадратных метров, усаженных пальмами и вьющимися розами.

Концепция «простая роскошь» как нельзя лучше определяет классический стиль интерьера. Нет ни парчовых штор, ни картин в рамах с завитушками, ни тяжелой вычурной мебели, зато бережно сохранены приметы классической римской архитектуры, которые отлично уживаются с элементами современного дизайна и живописи — местами вполне дерзкой.

Отель немаленький — 122 номера, четверть из них — роскошные люксы. Но ощущения муравейника не возникает ни разу: шаги редких встречных в коридорах глушатся коврами, а количество персонала и безупречный сервис покрывают, кажется, любые прихоти каждого из привередливых постояльцев. Есть даже персональный шопер, что логично: вокруг отеля рассыпаны гроздья самых звездных модных брендов — от демократичных на via del Corso до роскошных на via Condotti и via del Babuino.

Номера встречают спокойными оттенками голубого и зеленого, прохладным мрамором ванных комнат, а главное — полной тишиной, не дающей поверить, что вы в самом сердце Рима. Создавший коллекцию выдающихся гостиниц Рокко Форте часто повторяет, что принципиальным для него является расположение отеля: непременно центр города, но обязательно — возможность создать оазис покоя.

Его правоту подтверждают первые же минуты, проведенные здесь. Расположение Hotel de Russie иначе как гениальным не назовешь: пешая доступность всех points of interest — и при этом полное отсутствие суеты и пасторальная тишина вокруг. Для первой прогулки по окрестностям лучше всего сразу нырнуть на узкую via Margutta. В фильме «Римские каникулы» именно на ней непобедимо обаятельный Джо Брэдли — Грегори Пек — встретил сонную принцессу Анну — Одри



Хепбёрн. Фильм прославил тихую улочку, и с середины 1950-х здесь стала селиться творческая богема.

Миновав толпу на Испанской лестнице, надо выйти на площадь Испании. Дальше — заглянуть в перчаточный магазинчик, они здесь на каждом шагу, и обязательно выйти с добычей — парой перчаток нежнейшей телячьей кожи, непременно какого-нибудь загадочного сизого, изумрудного или ванильного цвета. Потом можно пересечь via Frattina, дойти до площади Сан-Сильвестро, а оттуда — к фонтану Треви, продолжить по via delle Quattro Fontane, чтобы постоять на перекрестке Четырех Фонтанов, откуда рукой подать до площади Республики.

Если к этому моменту ноги будут гудеть — самое время зайти в базилику, возведенную на месте терм Диоклетиана. Там можно присесть на скамью, передохнуть в гулкой, поразительной акустики тишине и двинуться в обратный путь — не повторяя маршрута. Например, дойти до крошечной площади Сан-Бернардо, откуда просторная via Venti Settembre и шумная via Barberini приведут на площадь Барберини. Здесь постоять у фонтана Тритон и не пропустить на другом конце площади еще одно творение Бернини — фонтан Пчел. Пчела — часть герба рода Барберини, сакральное насекомое, по преданию, спасшее занемогшего наследника, когда от того отказались врачи.

Прогулка близится к завершению — осталось по via Sistina вернуться на холм Пинчо, спуститься по Испанской лестнице, пересчитав все 138 ступеней, и снова оказаться в бутиковом раю via del Babuino.

После интенсивной познавательной прогулки светлый мраморный холл Hotel de Russie покажется воплощением покоя и неги. Отсюда — прямой путь в спа-центр отеля, который продолжает и, можно сказать, развивает традиции римских купален: мозаичный гидромассажный бассейн наполнен морской водой. Говорить о разнообразии предлагаемых процедур даже неловко: размер текста просто не позволит упомянуть все марки дорогой органической косметики для лица и тела, которые здесь используются.

Ну а вечером — ужин. Гордость отеля — ресторан Le Jardin de Russie, один из лучших в Риме. Разумеется, классика итальянской кухни: чего стоит хотя бы знаменитый cacciucco — суп-жаркое каччукко с осьминогом и каракатицей, в котором, по легенде, должно быть не менее пяти сортов рыбы и морепродуктов — по числе букв «с». А ближе к ночи пестрая публика, состоящая из постояльцев и римлян, знающих толк в хорошей жизни, соберется в баре Stravinsky. Выдержанный коньяк и фирменный коктейль Lady Bird одинаково хорошо пьются под открытым небом, а благоухание розовых кустов составляет отличный ароматический фон для омаров с апельсиновым соусом. И нет ни одной причины, чтобы не примкнуть к этим прожигателям жизни — пусть ненадолго, но с головой окунувшись в мир сибаритской роскоши и гастрономических утех.





подарки

выбор
Виктории Михайленко



– 1
Колье,
Oscar de la Renta
ЦУМ

– 2
Браслет, **Dior**
Dior

– 3
Браслет,
Louis Vuitton
Louis Vuitton



– 1
Колье, **Louis Vuitton**

– 2
Колье, **Cartier**

– 3
Колье, **Chopard**

– 4
Серьги, **Cartier**

– 5
Колье, **Dior**

– 6
Колье, **Dior**

– 7
Серьги, **Garrard**

– 8
Серьги, **Louis Vuitton**

– 9
Серьги, **Chopard**

– 10
Кольцо, **Bvlgari**

– 11
Кольцо, **Messika**

– 12
Кольцо, **Tous**

– 13
Серьги, **Dior**

– 14
Кольцо, **Akillis**

– 15
Кольцо, **Louis Vuitton**

– 16
Кольцо, **Messika**

– 17
Браслет, **de Grisogono**

– 18
Браслет, **Stephen Webster**

– 19
Браслет, **Chanel**

– 20
Серьги, **Graff**

– 21
Кольцо, **Dior**

– 22
Браслет, **Messika**

– 23
Браслет, **Chopard**

– 24
Браслет, **Tiffany & Co.**

– 25
Браслет, **Bvlgari**

– 26
Браслет, **Tiffany & Co.**

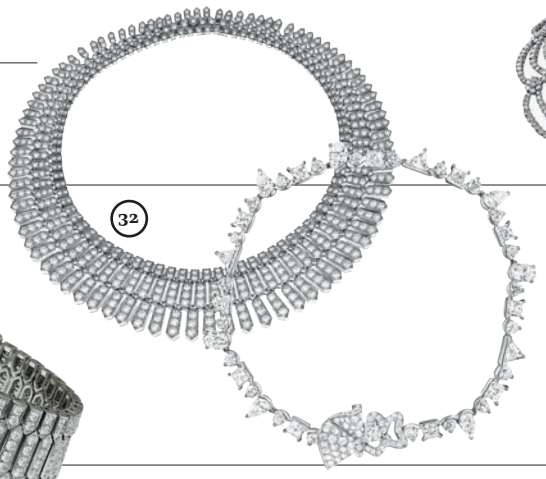
– 27
Браслет, **Cartier**

– 28
Браслет, **Dior**

– 29
Браслет, **Cartier**

– 30
Браслет, **Messika**

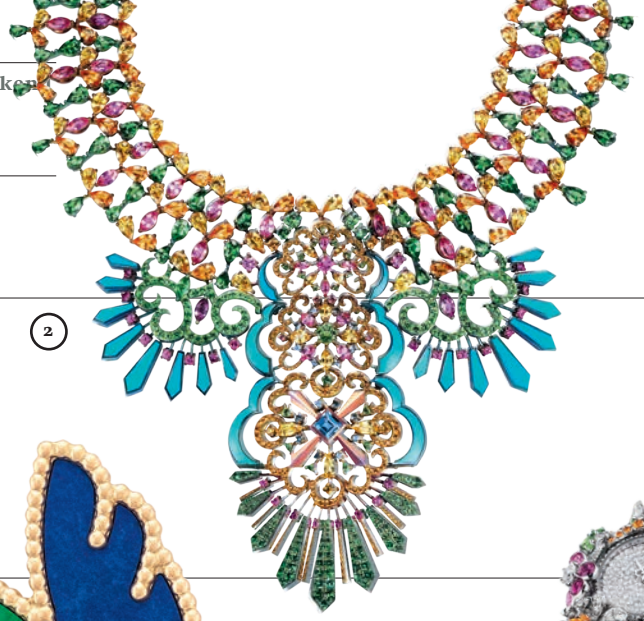




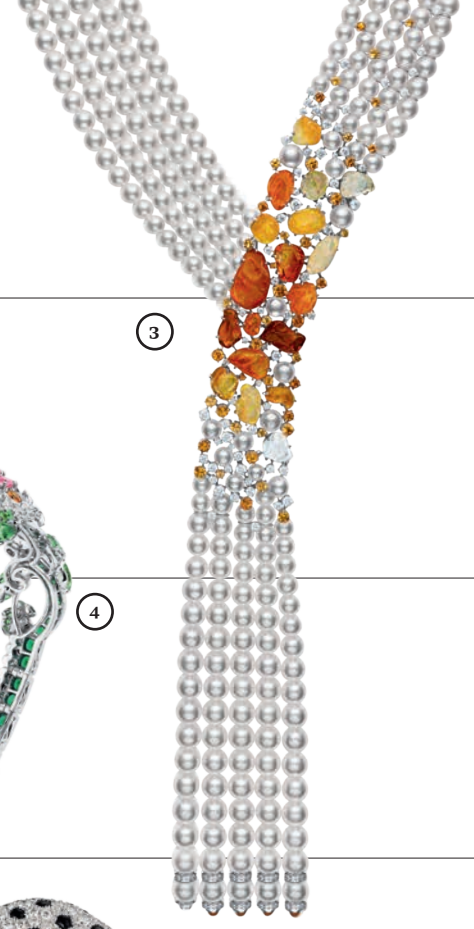




1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



17



18



19



20

– 1
Серьги, **Cartier**

– 2
Колье, **Chopard**

– 3
Колье, **Mikimoto**

– 4
Часы, **Dior**

– 5
Серьги,
Pasquale Bruni

– 6
Брошь,
Van Cleef & Arpels

– 7
Брошь,
Van Cleef & Arpels

– 8
Кольцо, **Cartier**

– 9
Кольцо, **Bvlgari**

– 10
Кольцо, **Graff**

– 11
Серьги, **Garrard**

– 12
Кольцо,
de Grisogono

– 13
Кольцо,
Boucheron

– 14
Брошь,
Stephen Webster

– 15
Кольцо,
Van Cleef & Arpels

– 16
Серьги,
Mikimoto

– 17
Кольцо,
Stephen Webster

– 18
Серьги,
de Grisogono

– 19
Колье,
Van Cleef & Arpels

– 20
Кольцо,
de Grisogono


21


22


23


24


25


26

27


28


29


30



31


32


33


34




35


36


37


38 39

– 21
Колье,
Bvlgari

– 22
Колье,
Graff

– 23
Серьги,
Stephen Webster

– 24
Браслет, **Dior**

– 25
Серьги, **Graff**

– 26
Кольцо, **Bvlgari**

– 27
Кольцо, **Chopard**

– 28
Кольцо, **Chopard**

– 29
Серьги, **Mercury**

– 30
Кольцо, **Garrard**

– 31
Брошь, **Tiffany & Co.**

– 32
Брошь, **Graff**

– 33
Кольцо, **Dior**

– 34
Кольцо, **Pomellato**

– 35
Часы, **Graff**

– 36
Кольцо, **de Grisogono**

– 37
Брошь, **Boucheron**

– 38
Серьги, **Mercury**

– 39
Серьги, **Chopard**


1


2


3


4


5


6


7


8


9


10


11


12


13


14

– 1
Часы, **Graff**

– 2
Часы, **Zenith**

– 3
Часы, **Zenith**

– 4
Часы, **Hublot**

– 5
Часы,
Harry Winston

– 6
Часы,
Audemars Piguet

– 7
Часы,
Rolex

– 8
Часы, **Zenith**

– 9
Часы, **Omega**

– 10
Часы, **Piaget**

– 11
Часы, **Louis Vuitton**

– 12
Часы,
Hermes

– 13
Часы,
Patek Philippe

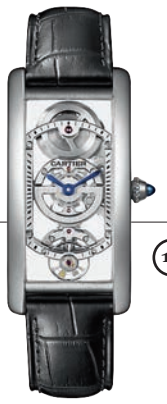
– 14
Часы,
Breguet



15



16



17



18



19



20



21



22



23



24



25



26



27



28

– 15
Часы, **Louis Vuitton**

– 16
Часы, **Dior**

– 17
Часы, **Cartier**

– 18
Часы, **Hublot**

– 19
Часы,
Harry Winston

– 20
Часы,
Vacheron Constantin

– 21
Часы,
Hermes

– 22
Часы, **Bvlgari**

– 23
Часы, **Chanel**

– 24
Часы, **Breguet**

– 25
Часы, **IWC**

– 26
Часы,
Cartier

– 27
Часы,
Cartier

– 28
Часы,
Jaeger-LeCoultre



– 1
Свитер,
Tom Ford
Кашемир
Tom Ford

– 2
Свитер, **Chloe**
Кашемир
Chloe

– 3
Клатч, **Dior**
Текстиль
Dior

– 4
Брошь, **Gucci**
Gucci

– 5
Свитер,
Stella McCartney
Кашемир
ЦУМ

– 6
Пуловер, **Ermanno Scervino**
Кашемир
Ermanno Scervino

– 7
Свитер,
Moncler
Кашемир
ЦУМ

– 8
Сумка,
Chanel
Текстиль, металл
Chanel

– 9
Клипсы, **Lanvin**
ЦУМ

– 10
Свитер,
Balenciaga
Кашемир
Balenciaga

– 11
Сумка, **Chloe**
Кожа
Chloe

– 12
Джемпер, **Sportmax**
Кашемир
Sportmax

– 13
Серьги, **Celine**
ЦУМ

– 14
Сумка,
Gucci
Кожа, текстиль
Gucci

– 15
Джемпер,
Stella McCartney
Кашемир
ЦУМ

– 16
Джемпер,
Chloe
Кашемир
Chloe

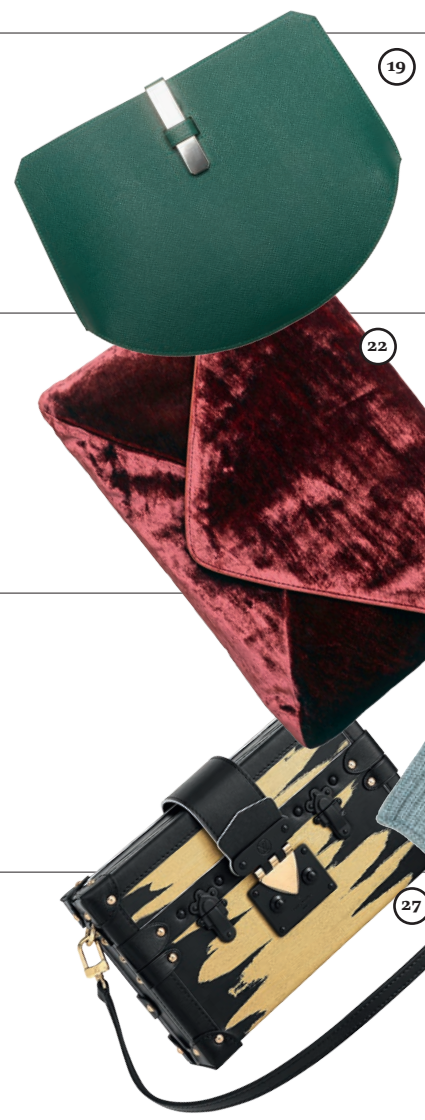
– 17
Брошь,
Celine
ЦУМ

– 18
Сумка, **Gucci**
Кожа
Gucci

– 19
Клатч,
Hermes
Текстиль, кожа
Hermes

– 20
Свитер, **Celine**
Кашемир
ЦУМ

– 21
Свитер, **Hermes**
Кашемир
Hermes















– 22
Клатч,
Dries Van Noten
Текстиль
ЦУМ

– 23
Браслет, **Alexander McQueen**
ЦУМ

– 24
Свитер, **Michael Kors**
Кашемир
ЦУМ

– 25
Свитер, **Hermes**
Кашемир
Hermes

– 26
Джемпер, **Dior**
Кашемир
Dior

– 27
Сумка,
Louis Vuitton
Кожа
Louis Vuitton

– 28
Свитер,
Celine
Кашемир
ЦУМ

– 29
Колье,
Hermes
Hermes

– 30
Сумка, **Chloe**
Кожа, замша
Chloe

– 31
Браслет, **Louis Vuitton**
Louis Vuitton

– 32
Свитер,
Balenciaga
Кашемир
Balenciaga

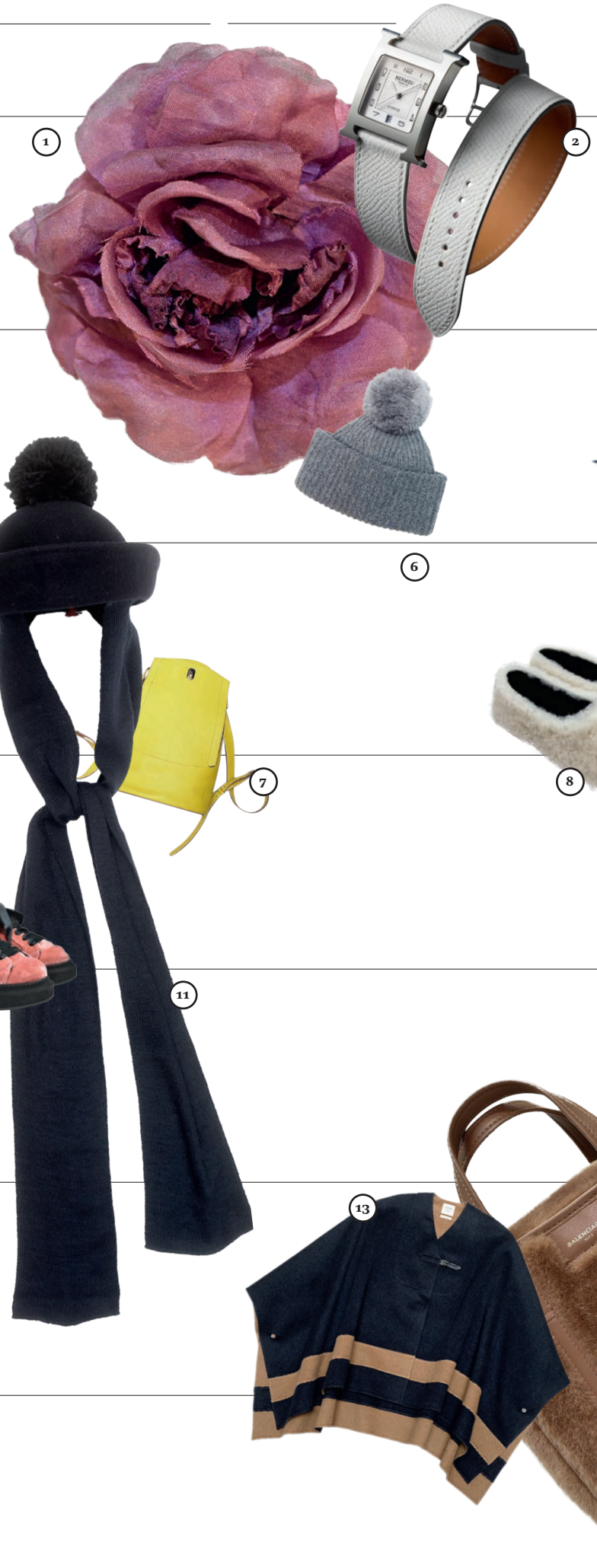
– 33
Свитер, **Prada**
Шерсть
Prada

– 34
Свитер,
Maison Margiela
Кашемир
ЦУМ

– 35
Сумка, **Celine**
Кожа
ЦУМ

– 36
Колье,
Miu Miu
Miu Miu

Подарки



– 1
Брошь, **Gucci**
Gucci

– 2
Часы, **Hermes**
Hermes

– 3
Шаль,
Loro Piana
Кашемир
Loro Piana

– 4
Браслет,
Bottega Veneta
Bottega Veneta

– 5
Ботики, **Celine**
Текстиль, кожа
ЦУМ

– 6
Шапка,
Acne Studios
Кашемир
LeForm

– 7
Рюкзак,
Hermes
Кожа
Hermes

– 8
Балетки, **Celine**
Мех
ЦУМ

– 9
Пончо,
Alexander McQueen
Шерсть
ЦУМ

– 10
Кеды, **Manuel Barcelo**
Текстиль
ЦУМ

– 11
Шапка,
Federicamoretti
Текстиль
BoscoFamily, ГУМ

– 12
Сумка, **Gucci**
Кожа
Gucci

– 13
Пончо, **Hermes**
Кашемир
Hermes

– 14
Сумка,
Balenciaga
Мех, кожа
Balenciaga

– 15
Сапоги,
Ann Demeulemeester
Кожа
ЦУМ

– 16
Колье,
Oscar de la Renta
ЦУМ



– 17
Брелок,
Hermes
Hermes

– 18
Плед,
Celine
Шерсть
ЦУМ

– 19
Сапоги, **Celine**
Кожа, замша, текстиль
ЦУМ

– 20
Ботинки, **Tod's**
Замша
ЦУМ

– 21
Накидка, **Chloe**
Дубленая кожа
Chloe

– 22
Чемодан,
Louis Vuitton
Кожа, пластик
Louis Vuitton

– 23
Сумка,
Gucci
Кожа, текстиль
Gucci

– 24
Браслет,
Hermes
Hermes

– 25
Ботинки,
Marsell
Кожа
ЦУМ

– 26
Кеды, **Miu Miu**
Кожа, мех
Miu Miu

– 27
Шапка,
Petit Nord
Мех
ЦУМ



– 1
Наушники,
Kreafunk
LeForm

– 2
Лента,
Louis Vuitton
Шелк
Louis Vuitton

– 3
Лента, **Dior**
Шелк
Dior

– 4
Лента,
Gucci
Шелк
Gucci

– 5
Мелочница,
Hermes
Hermes

– 6
Браслет,
Hermes
Кожа
Hermes

– 7
Брелок,
Fendi
Fendi

– 8
Плед,
Marzotto
Шерсть
LeForm

– 9
Очки,
Dior
Dior

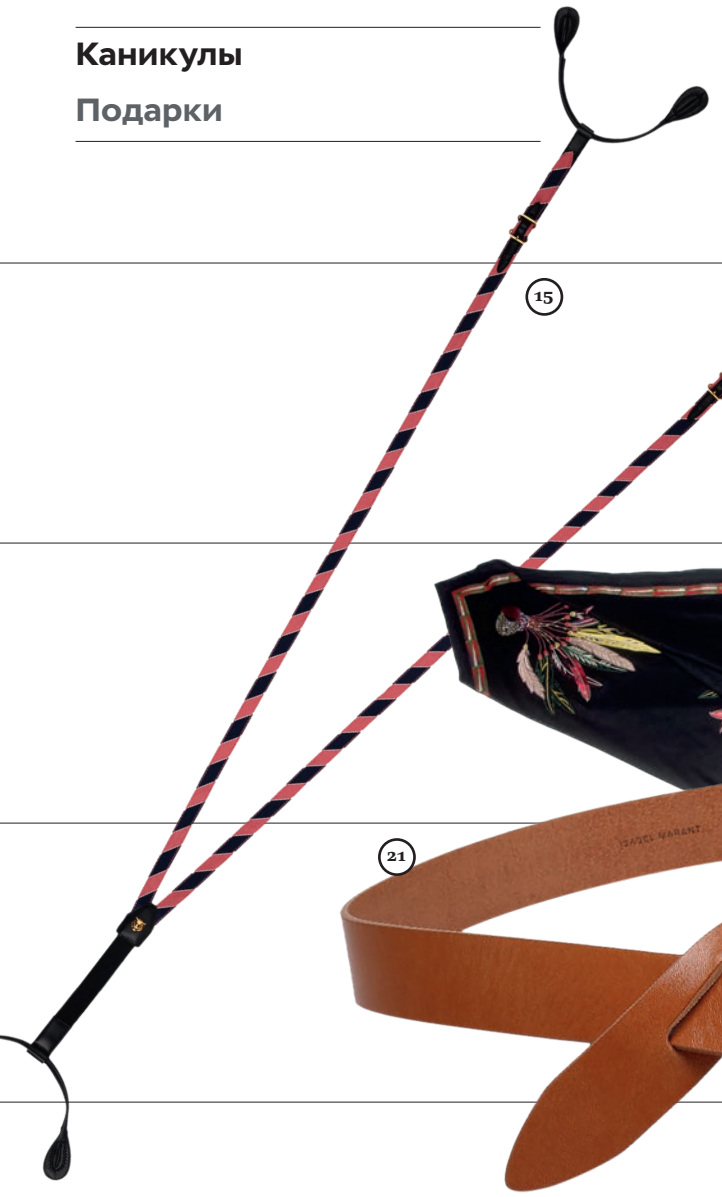
– 10
Машинка,
Louis Vuitton
Кожа
Louis Vuitton

– 11
Чашка, **Hermes**
Фарфор
Hermes

– 12
Плед,
Loro Piana
Кашемир
Loro Piana

– 13
Медведь, **Louis Vuitton**
Кожа
Louis Vuitton

– 14
Чайник,
Hermes
Фарфор
Hermes











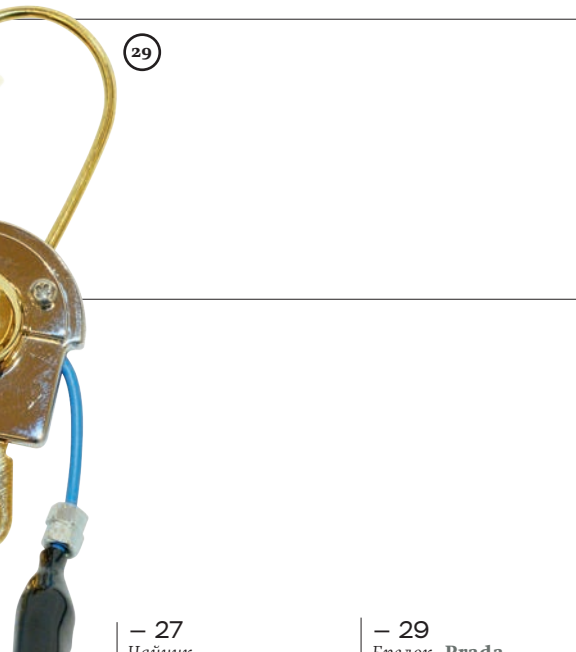












– 15
Подтяжки,
Gucci
Gucci

– 16
Ремень,
Hermes
Кожа
Hermes

– 17
Бирка для багажа,
Fendi
Кожа
Fendi

– 18
Плед, **Hermes**
Кашемир
Hermes

– 19
Ремень, **Balenciaga**
Кожа
Balenciaga

– 20
Ремень,
Dries Van Noten
Текстиль
ЦУМ

– 21
Ремень,
Isabel Marant Etoile
Кожа
ЦУМ

– 22
Носки, **Gucci**
Хлопок
Gucci

– 23
Ракетки для настольного тенниса,
Louis Vuitton
Кожа, дерево
Louis Vuitton

– 24
Очки, **MaxMara**
MaxMara

– 25
Плед,
Hermes
Кашемир
Hermes

– 26
Плед, **Loro Piana**
Кашемир
Loro Piana

– 27
Чайник,
Bernardaud
Металл, керамика, кожа
ЦУМ

– 28
Мелочница,
Hermes
Hermes

– 29
Брелок, **Prada**
Prada











– 1
Сапоги, **Dior**
Кожа
Dior

– 2
Платок, **Louis Vuitton**
Кашемир
Louis Vuitton

– 3
Сумка, **Jil Sander**
Мех, кожа
Jil Sander

– 4
Кеды, **Balenciaga**
Кожа, текстиль
Balenciaga

– 5
Колье, **Gucci**
Gucci

– 6
Сумка,
Balenciaga
Кожа
Balenciaga

– 7
Моносерьга,
Louis Vuitton
Louis Vuitton

– 8
Шарф, **Gucci**
Кашемир
Gucci

– 9
Накидка, **Dior**
Мех
Dior

– 10
Балетки, **Miu Miu**
Кожа, текстиль
ЦУМ

– 11
Сумка, **Louis Vuitton**
Кожа
Louis Vuitton

– 12
Ботинки, **Chanel**
Кожа
Chanel

– 13
Шапка, **Gucci**
Шерсть
Gucci

– 14
Сумка, **Celine**
Кожа
ЦУМ

– 15
Браслет,
Gucci
Gucci

– 16
Браслет, **Marni**
ЦУМ

– 17
Сапоги,
Givenchy
Кожа, текстиль
ЦУМ

– 18
Шарф, **Vika Ganich**
Мех
LeForm











– 19
Сумка, **Celine**
Мех
ЦУМ

– 20
Сапоги, **Hermes**
Кожа
Hermes

– 21
Часы, **Apple Watch Hermes**
Hermes

– 22
Шапка, **Loro Piana**
Кашемир, мех
Loro Piana

– 23
Сумка, **Louis Vuitton**
Кожа
Louis Vuitton

– 24
Перчатки, **Prada**
Кашемир
Prada

– 25
Шапка, **Gucci**
Шерсть
Gucci

– 26
Шарф, **MaxMara**
Кашемир, нейлон
MaxMara

– 27
Сумка, **Celine**
Кожа
Celine

– 28
Сумка, **Gucci**
Кожа
Gucci

– 29
Ботинки, **Marsell**
Кожа
ЦУМ

– 30
Сапоги, **Stuart Weitzman**
Замша
ЦУМ



– 1
Пальто, **Gucci**
Дубленая кожа
Gucci

– 2
Брелок,
Prada
Prada

– 3
Шарф,
Louis Vuitton
Мех
Louis Vuitton

– 4
Куртка, **Lanvin**
Мех, текстиль
ЦУМ

– 5
Пальто, **Jil Sander**
Дубленая кожа
Jil Sander

– 6
Куртка,
Brunello Cucinelli
Овчина
Brunello Cucinelli

– 7
Шапка, **Gucci**
Текстиль
Gucci

– 8
Бомбер, **Miu Miu**
Шерсть, хлопок
Miu Miu

– 9
Шарф, **Dries Van Noten**
Текстиль, мех
ЦУМ

– 10
Рюкзак, **Chanel**
Текстиль, кожа
Chanel

– 11
Куртка,
Stella McCartney
Хлопок, нейлон, пух
ЦУМ

– 12
Клатч, **Hermes**
Кожа
Hermes

– 13
Рюкзак, **Gucci**
Кожа
Gucci

– 14
Сумка, **Celine**
Кожа
ЦУМ

– 15
Пальто,
Bottega Veneta
Мех
Bottega Veneta

– 16
Клатч,
Alexander McQueen
Текстиль, металл
ЦУМ

– 17
Клатч, **Celine**
Кожа
ЦУМ

– 18
Сумка, **Miu Miu**
Кожа
Miu Miu

– 19
Ботинки,
Jil Sander
Текстиль, кожа
Jil Sander

– 20
Кеды, **Dior**
Текстиль
Dior

– 21
Клатч, **Hermes**
Кожа
Hermes

– 22
Пальто, **Jil Sander**
Овчина
Jil Sander

– 23
Шарф, **Prada**
Шерсть
Prada

– 24
Ботинки, **Yang Li**
Кожа
LeForm

– 25
Ботинки, **Miu Miu**
Мех, кожа
Miu Miu

















– 26
Ботинки, **Sergio Rossi**
Кожа
ЦУМ

– 27
Куртка, **Balenciaga**
Нейлон, хлопок, пух
Balenciaga

– 28
Куртка, **Gucci**
Дубленая кожа
Gucci

– 29
Куртка, **Balenciaga**
Дубленая кожа
Balenciaga

– 30
Куртка, **Balmain**
Дубленая кожа
Balmain

– 31
Ботинки, **Valentino Garavani**
Мех, кожа
ЦУМ

– 32
Брелок, **Prada**
Prada

– 33
Сумка, **Jil Sander**
Кожа
Jil Sander

– 34
Шарф-палантин, **Hermes**
Шерсть, кашемир
Hermes

– 35
Сумка, **Prada**
Кожа
Prada

– 36
Сумка, **Loewe**
Кожа
ЦУМ

– 37
Блокнот, **Coach**
Coach

– 38
Кошелек, **Smythson**
Кожа
ЦУМ

– 39
Куртка, **Dior**
Дубленая кожа
Dior

– 40
Рюкзак, **Louis Vuitton**
Кожа
Louis Vuitton

– 41
Клатч, **Hermes**
Кожа
Hermes

– 42
Жакет, **Prada**
Мех
Prada

– 43
Ботинки, **Alexander McQueen**
Текстиль
ЦУМ

– 44
Ботинки, **Hermes**
Мех, нубук
Hermes

– 45
Шапка, **Loro Piana**
Дубленая кожа
Loro Piana

– 46
Ботинки, **Balenciaga**
Кожа
Balenciaga

– 47
Ботинки, **My Grey**
Текстиль
BoscoFamily ГУМ

– 48
Сникерсы, **Louis Vuitton**
Текстиль
Louis Vuitton

– 49
Пальто, **Agnona**
Кашемир
Brunello Cucinelli

– 50
Пальто, **MaxMara**
Мех
MaxMara

A la carte без границ

Гастрономические итоги 2017 года

Новогодние праздники — лучшее время для осмысления итогов прошедшего года и построения планов на будущее. Ниже вы найдете краткий отчет о самых важных ресторанных событиях 2017 года, воспользовавшись которым легко составите свой собственный новогодний гастрономический маршрут по Москве





Laduree

Три самых важных открытия этого года — Twins Garden, «Ku: рамен-изакая-бар», Laduree. Именно в этих трех новых проектах воплотились генеральные векторы развития ресторанного бизнеса в Москве на ближайшее время. И главный вывод, который можно сделать из этих открытий,— гастрономическая Москва, вопреки и назло всем политическим реалиям, снова открывается миру и вступает в процесс активной интеграции по всем географическим направлениям. Первоклассным продуктом «на экспорт» оказался новый **Twins Garden** братьев Березуцких, которые, слетев с 75-го на 92-е место в рейтинге The World's 50 Best Restaurants, открыли с новым инвестором ресторан, будто специально созданный для яростной борьбы за верхние строчки в главном гастрономическом «хит-параде» мира. Есть все основания полагать, что уже в следующем году Twins Garden окажется в заветном списке, после чего будет последовательно и планомерно улучшать свои результаты. Можно долго рассуждать, насколько точно этот рейтинг (как, впрочем, и все другие) соотносится с реальным положением дел на рынке, как в него попадают, кто определяет имена победителей и стоит ли вообще на него ориентироваться при выборе ресторанов для посещения, но факт остается фактом: лучшие молодые московские шефы хотят добиваться мирового признания и не довольствуются доморощенными местными премиями и регалиями, и это служит отличным стимулом для развития российского рынка в целом. Открытие «Кафе Пушкинъ» в Париже Андреем Деллосом в конце этого года — еще одно подтверждение тому, что российские рестораторы продолжают интеграцию в европейское профессиональное сообщество, не желая «толкаться локтями» в тесной Москве, словно в резервации. Другое показательное открытие, **«Ku: рамен-изакая-бар»** мощнейшего новосибирского ресторатора Дениса Иванова демонстрирует бескрайние горизонты в диаметрально противоположном направлении. Если Twins Garden повернут лицом к Западу, то «Ku:» столь же пристально смотрит на Восток. Японский формат, безупречно исполненный и с явным прицелом на глобальную сеть, которым, возможно, заинтересуются в самом Токио, свидетельствует о том, что после оглушительного суси-бума десятилетней давности Япония возвращается в Москву, но уже в новом обличии — повседневном, почти домашнем и подчеркнуто аутентичном. Бульон с лапшой легко выживает в любой кризис и служит мощнейшим объединяющим началом Востока и Запада. И как бы в подтверждение верности этой бизнес-стратегии Аркадий Новиков в этом году открывает «Китайскую забегаловку» (первую и явно не последнюю) и выводит в город сеть паназиатского фастфуда Hoshi, готовую уже через несколько лет сравняться по численности заведений с Prime, а множащиеся фуд-корты на обновленных рынках-кластерах заполоняются вьетнамскими закусочными. Пан-Азия продолжает наступательное движение на Мо-

29 ДЕКАБРЯ
2017



ЭМИН ДЖАФАРОВ

Twins Garden



«Ku: рамен-изакая-бар»



скву в нише casual food и fast food и лишь потому до сих пор не освоила нишу street food, что уличная торговля едой в Москве на сегодняшний день полностью сведена на нет. Третье важнейшее и лично для меня самое радостное и нежданное направление — возвращение европейских ресторанов в Москву. Знаковым открытием года стало появление на Никольской улице в двух шагах от Кремля французского ресторана **Laduree** — образчика выспреннего и утонченного гастрономического стиля, который был принят на ура в начале 90-х и полностью исчез с московского рынка к середине нулевых. Тем удивительнее, что сейчас, вопреки прокламируемому официальному курсу на суверенную гастрономию с изоляционистским уклоном и показательные казни европейских терруарных продуктов (которые, к счастью, в этом году практически исчезли из общественной повестки), Москва принимает в свое сердце классическое французское гранд-кафе со всеми его чуждыми ценностями в виде пышного барокко, экзальтированного сервиса и очень вкусной сытной дорогой еды. И не только французы, но и итальянцы в этом году бравурно вернулись на рынок после продолжительного затишья, когда всем казалось, что мода на стиль медитеране прошла вместе с суси, не выдержав давления внешних обстоятельств, а то и просто оттого, что паста с вонголе всем приелась. Ан нет, дорогостоящие серьезные проекты традиционных классических форматов с культовыми локациями и внушительными инвестициями, вышедшие на рынок в этом году, недвусмысленно дали понять, что Италия снова тут! Три крупных открытия в золотой миле Патриарших — Maritozzo, Salumeria, Gilda,— все с поварами-итальянцами, все с аутентичной кухней, все для ценителей итальянской dolce vita, вдохнули новую жизнь в зачахшую было романскую лигу московского ресторанного сообщества. И уверенной жирной точкой в теме западного «ренессанса» становятся открытия бистро «Березка» и «Маргарита бистро», очень личных доверительных авторских форматов от двух серьезных иностранных профи — Режиса Тригеля и Глена Баллиса, каждый из которых в этом году наконец сделал долгожданный и весьма убедительный шаг вперед в качестве шефа-ресторатора. Во всем остальном на московском фронте без перемен. По-прежнему множатся в геометрической прогрессии сетевые крафтовые бургерные, чей гастрономический уровень, надо отдать должное, за этот год существенно вырос и на фоне которых нельзя не оставить незамеченной робко растущую сеть сэндвичных «Жадина-Говядина» с очень остроумной концепцией. Активно открываются мясные рестораны, но свежие концепты с рыбой и морепродуктами постепенно перетягивают вектор развития в свою сторону, и в следующем году эта тенденция проявится еще отчетливей. Гигантскими шагами развивается сегмент винных ресторанов, причем в самых разных форматах — от штучных заведений ювелирной работы типа Big Wine Freaks Владимира Басова до потаенного авторского Smartwine Игоря Зибрака, от уверенно самовоспроизводящихся «Винных базаров» до нового демократического винного бара Simple Wine Bar, также имеющего все предпосылки стать сетевым, и популистского, в хорошем смысле этого слова, винного ресторана Magnum. В Москве стали пить вино, и этот факт вызывает большой оптимизм. Так же как и то обстоятельство, что рестораны мимикрируют, мутируют, адаптируются к крайне агрессивным воздействиям внешней среды и в большинстве своем выживают, а некоторые даже успешно размножаются. Всюду жизнь. И так оно и будет, каким бы ни выдался наступающий 2018 год.

Весь этот хайп

Еда *с Еленой Чекаловой*



В новогоднюю ночь хочется, чтоб на столе стояло что-то эдакое. Раньше безусловным чудом считались золотые жареные утки, но теперь их и в будни подают во многих московских ресторанах — едали мы всяких, удивить даже самой румяной трудно. Недавно я все же была поражена. Дело было в Нью-Йорке, в мексиканском ресторане Cosme, который уже три года гремит на Манхэттене, а нынче попал в список The World's 50 Best Restaurants. Причем именно за необычную утку, потому что все остальное (севиче, салаты, разные тако) там вкусно, свежо, но не сводит с ума. В меню утка называется карнитас — знаете, наверное, что само это слово обозначает пряное и сочное, медленно томленное конфи из свинины, которое мексиканцы заворачивают в кукурузные лепешки. Официант Cosme поставил на наш стол отливающую благородным темным золотом половинку утки, увенчанную салатом из сладкого белого лука, тончайших кружочков редиски и ярко-зеленой кинзы. На отдельной тарелке — мини-тортильи. Где же карнитас? А вы, говорит официант, загляните под утиную кожу. Ковырнула птицу ножом — ба, да она без костей, а гладкая сладкая кожа прикрывает отлично приправленные нежные утиные волокна. С хрустящим салатом, заправленным соком лайма — зашкаливающе вкусно. Тогда же и решила: вот что будет на моем новогоднем столе! Пошла пытать поваров — и все выяснила.

Во-первых, ресторан создал знаменитый мексиканский шеф Энрике Олвера. Вначале он прославился у себя на родине — своим подходом к традиционной кухне. Фуди из США специально приезжали в его ресторан Pujol — вот он и открыл заведение в Нью-Йорке. Во-вторых, на новом месте у Олвера появился соавтор — Даниэла Сото-Иннес, которой едва исполнилось 25. Вот она-то утку-карнитас и сочинила, применив к жирной птице технологию, которую ее бабушка придумала для жирной свинины. А в-третьих, и это самое печальное: утку-карнитас очень сложно и долго готовить. Даниэла с Энрике уже не раз пытались удалить ее из меню. Ну представьте: четыре дня засолки в подвешенном состоянии в холодильных камерах, затем обжарка и приготовление соуса-маринада, потом 8-часовое томление на низкой температуре, дальше ювелирное снятие целой тушки с костей — так, чтоб не повредить кожу. А в конце еще глазировка этой кожи под грилем. Однако же убрать утку гости не дали. Ну а тут еще и заведение в мировой рейтинг попало. Нью-йоркские гастрономы птицу так и прозвали: Hype Duck.

Рецепт мне дали, и я хайповую утку приготовила — не так бесподобно, как в Cosme, но неплохо получилось. Жалко только, что осталась огромная кастрюля соуса-маринада. И тогда я купила бычьи хвосты. Техника медленно томленного конфи — то самое, что им прописано. Обжарила я их, как съеденную утку, и выложила в уже готовую утятницу с волшебным соусом. А он, надо сказать, действительно могучий. Например, в него входит и концентрированное молоко, и сгущенное. Первое, по словам, Даниэлы, размягчает, а второе придает мясу карамельную сладость. Или вот кока-кола — тоже, оказывается, размягчает и карамелизует. Апельсины — для аромата, томаты — для кислинки, перец чили и чеснок — для пряности. Хвосты получились просто невероятными — нежное мясо после ночи томления само соскакивает с костей. Я разорвала влажные волокна и начинила ими сложенные треугольниками конвертики из гречневых блинов (обычные тоже подойдут), обжарила на сливочном масле до румянца, полила мясным соусом демиглас и в память о карнитас слегка присыпала крошкой из какао-бобов и толченым мексиканским орехом. А потом еще украсила грибами. Нарядно получилось. И удобно — конфи из хвостов можно сделать хоть за неделю до Нового года. Блины тоже отлично хранятся, но можно купить готовые или взять упаковку кукурузных лепешек (даже тонкий лаваш подойдет).

Итак, вот вам секретный соус для конфи бабушки Даниэлы Сото-Иннес. Вечером в большой утятнице разогрейте 2–3 столовые ложки оливкового масла и подрумяньте целый перчик чили. Выложите хвосты — и обжарьте их со всех сторон до золотисто-коричневого цвета. Выньте хвосты с перцем на решетку и слейте весь жир. Добавьте свежего оливкового масла и обжарьте целые зубчики чеснока, потом кружочки моркови, затем нарезанный лук. Когда он станет прозрачным, закиньте небольшие кусочки помидоров и апельсина (нарезать вместе с кожурой). Через пару минут влейте концентрированное и сгущенное молоко. Часто помешивая, потомите все 5 минут — влейте кока-колу, киньте лаврушку и гвоздику, хорошо посолите. Верните в кастрюлю перчик и хвосты и долейте столько оливкового масла, чтобы они были едва покрыты. Доведите кастрюлю до кипения, плотно закройте крышкой — и переставьте в духовку, нагретую до 140 градусов. Идите спать. Утром, часов через 10–12, все будет готово. Выньте хвосты из соуса, снимите мясо, разорвите его на волокна, переложите в контейнер, залейте соусом конфи и поставьте в холодильник. Начиняйте блинчики, пироги, выкладывайте на жареную картошку или рис. На месте хвоста может быть свинина, гусь, говяжья грудинка — все, что нуждается в медленном томлении. Как говорит Энрике Олвер, беда нынешней ресторанной кухни в том, что она устраивает хайп вокруг бессмысленных вещей типа нарезки дайкона геометрическими узорами. Дома можно быть проще — и нередко получается гораздо лучше. Не забывайте этого, дорогие фуди. С наступающим вас!

WWW.CHEKALOVA.RU

Карнитас из бычьих хвостов

1. **Бычьи хвосты** (*3–4 кг*)
2. **Оливковое масло** (*около 2 л*)
3. **Чеснок** (*1 головка*)
4. **Лук** (*1 шт.*)
5. **Морковь, помидоры, апельсины** (*по 2 шт.*)
6. **Концентрированное молоко** (*2/3 стакана*)
7. **Сгущенное молоко** (*1/3 стакана*)
8. **Кока-кола** (*1/2 л*)
9. **Перчик чили** (*1 шт.*)
10. **Лавровый лист** (*2 шт.*)
11. **Гвоздика** (*8 шт.*)

Для подачи: гречневые или пшеничные блины, мясной соус демиглас, сырые какао-бобы или горький шоколад (90%), толченые мексиканские или грецкие орехи, грибы

Вместо хвостов может быть свинина, гусь, говяжья грудинка — все, что нуждается в МЕДЛЕННОМ ТОМЛЕНИИ

Новое старое

Еда *с Алексеем Зиминым*

Жизнь античного человека была лишена стратегической перспективы. Он не мыслил в терминах прогресса, не относился ко времени как к чему-то линейному и в лучшем случае воспринимал историю как процесс движения от лучшего к худшему. От золотого века к сансаре.

Поэтому, например, древний грек не понял бы термина «Новый год», ведь его праздники смены вех отмечали как раз возвращение того же самого, а не наступление нового.

И, видимо, психологически современный человек остается античным, потому что Новый год, как минимум в кулинарном смысле,— это триумф традиционализма. Возвращение одних и тех же блюд, символизирующих одновременно изобилие и постоянство.

То есть современный человек хочет как бы провернуть руль надежды на завтра при помощи подшипников из вчера. И в этом смысле он продолжает оставаться греком или римлянином, для которых форма ритуала была важнее его содержания, а религия представляла собой сложную смесь фитнеса, ароматерапии и скотобойни.

Жертвенные животные на больших праздниках, кстати, для многих в античности были редкой возможностью съесть мяса. И это опять-таки ритуальное присутствие на сегодняшних серьезных праздниках большой птицы или цельного поросенка или хотя бы крупной части тела животного — это тоже эхо античных церемониалов.

Ну и кроме того — большой кусок мяса — это просто удобно с точки зрения праздничной логистики. Готовится он, как правило, неспешно, не требуя пристального внимания, легко делится хоть на десять порций, хоть на двадцать, по произволу хозяина, а будучи недоеденным, прекрасно доживает до следующего дня, освобождая от необходимости снова хлопотать у плиты.

> Большой кусок мяса — это ПРОСТО УДОБНО с точки зрения праздничной логистики. Готовится он неспешно, легко делится на порции и прекрасно доживает до следующего дня



ВАЛЕРИЙ МЕЛЬНИКОВ

Самые экономичные варианты — свинина и баранина.

Самые эффектные и простые варианты маринадов — с использованием готовых азиатских соусов.

Смешайте 100 мл сладковатого китайского соуса хойсин, 50 мл соевого соуса, 200 мл хереса и 50 мл меда и замаринуйте в этой смеси мясо на сутки. Втирать маринад надо массирующими движениями рук, а в течение суток нелишне пару раз перевернуть мясо в той емкости, где вы его будете держать, и повторить короткий сеанс массажа.

Примерно за три часа до застолья мясо надо извлечь, положить в глубокий противень, полить примерно половиной маринада и запечатать сверху фольгой.

Поставить противень в печку, разогретую до 180 градусов.

В качестве нарядного новогоднего гарнира можно взять консервированную кукурузу, смешать ее с нарезанным мелким кубиком сладким перцем, перцем чили и тертой моцареллой, той, что используют для пиццы.

Выложить эту смесь в противень на пекарскую бумагу и поставить в ту же печь, где стоит баранина или свинина примерно за двадцать минут до окончания трех часов, которых вполне должно хватить мясу для готовности.

Алексей Зимин — главный редактор сайта «Афиша-Еда»

Лопатка в маринаде хойсин

1. **Баранья лопатка на кости или свиная лопатка** (*4 кг*)
2. **Хойсин-соус** (*100 мл*)
3. **Соевый соус** (*50 мл*)
4. **Мед** (*50 г*)
5. **Херес** (*200 мл*)
6. **Кукуруза консервированная** (*1600 г*)
7. **Моцарелла** (*300 г*)
8. **Красный сладкий перец** (*4 шт.*)
9. **Перец чили** (*2 шт.*)

Из жизни отдохнувших

Декабрь



ИРИНА БУЖОР



ИРИНА БУЖОР



ЕВГЕНИЙ ПАВЛЕНКО



ИРИНА БУЖОР

[1] Художник Эрик Булатов и бизнесмен Шалва Бреус (справа) на церемонии вручения премии Кандинского в кинотеатре «Ударник»

[2] Заместитель мэра Москвы Леонид Печатников, актриса Ингеборга Дапкунайте и продюсер Тимур Вайнштейн (справа) на вечере фонда помощи хосписам «Вера»

[3] Генеральный менеджер отеля «Кемпински Мойка 22» Саймон Загльманн и актриса, попечитель фонда «БЭЛА. Дети-бабочки» Ксения Раппопорт на благотворительном вечере «Сочельник „Кемпински Мойка 22“»

[4] Актеры Евгений Миронов и Никита Михалков (справа) на вручении премии журнала The Hollywood Reporter «Событие года»

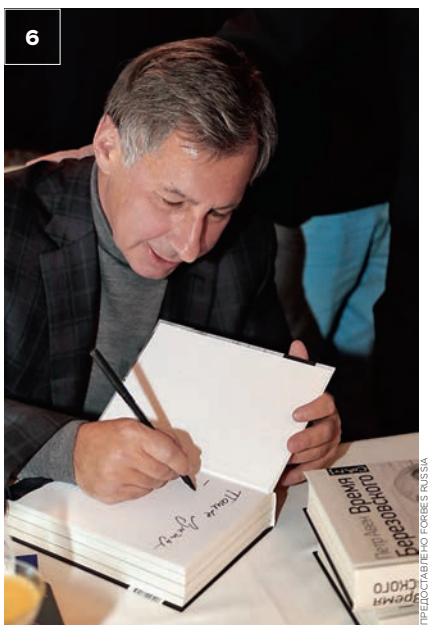
[5] Роман Абрамович, Татьяна Юмашева, Софья Капкова, Юлия Пересильд, Сергей Капков и Валентин Юмашев (слева направо) на премьере балета «Нуреев» Кирилла Серебренникова в Большом театре

[6] Председатель совета директоров ABH Holdings S.A. Петр Авен на Forbes Special Dinner по случаю выхода его книги «Время Березовского»

[7] Повар Мишель Ленц и актер Жерар Депардье (справа) на ужине в честь открытия бутика Zilli в ресторане Cristal Room Baccarat



ФОТО СОФИИ КАТКОВОЙ



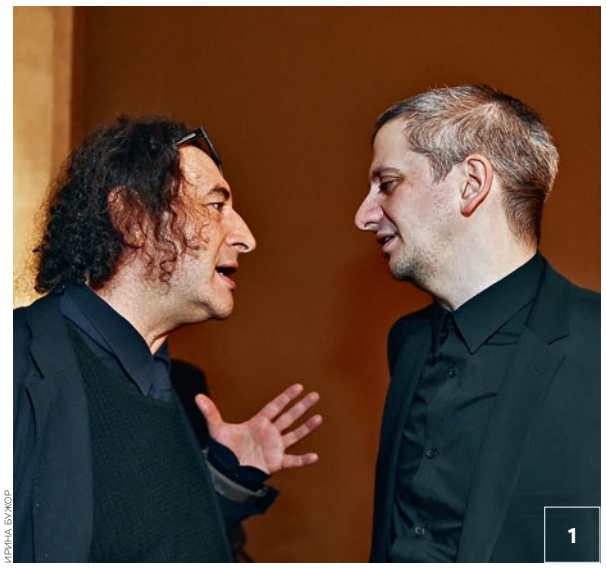
ПРЕДОСТАВЛЕНО FORBES RUSSIA



ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНО MERCURY

Из жизни отдохнувших

2017 год


ИРИНА БУЖОР

1


ИРИНА БУЖОР

2


ПЕТР КАССИН

3


КРИСТИНА КОРМИЛИЦЫНА

4


ИРИНА БУЖОР

5

1 Режиссеры Борис Юхананов и Константин Богомолов (справа) на дне рождения Электротеатра «Станиславский» (26 января)

2 Музыкант Сергей Шнуров на открытии собственной выставки «Ретроспектива брендреализма» в ММСИ (6 июня)

3 Режиссер Кирилл Серебренников на открытии медиапроекта «ПроЯвление. Павел Каплевич. Диалог с картиной Александра Иванова» в Третьяковской галерее (15 июня)

4 Директор Третьяковской галереи Зельфира Трегулова на открытии выставки «Джорджо де Кирико. Метафизические прозрения» в рамках фестиваля искусств «Черешневый лес» (19 апреля)

5 Журналист Эмма Абайдуллина и актриса Алиса Фрейндлих (справа) на премьере фильма Валерия Тодоровского «Большой» в Большом театре (17 апреля)

6 Антон Носик на спецпоказе фильма «Слишком свободный человек» Веры Кричевской и Михаила Фишмана (слева) в кинотеатре «Пионер» (27 февраля)

7 Писатель Михаил Зыгарь на презентации собственной книги «Империя должна умереть» в резиденции посла Австралии (17 октября)


ИРИНА БУЖОР

6


ИРИНА БУЖОР

7

Из жизни отдохнувших

2017 год


АНАТОЛИЙ ЖДАНОВ

1

[1] Председатель наблюдательного совета «Альфа-Групп» Михаил Фридман и главный редактор L'Officiel Ксения Собчак на премьере второй части трилогии Леонида Парфенова «Русские евреи» в ЦДК (21 марта)

[2] Президент Олимпийского комитета России Александр Жуков и вице-премьер правительства Аркадий Дворкович (справа) на «Квартирнике» банка «Открытие» в рамках ПМЭФ (1 июня)

[3] Бизнесмен Александр Мамут на мероприятии «Номер один для всех. Новая российская сеть кинотеатров» в рамках Каннского кинофестиваля (21 мая)

[4] Галерист Владимир Овчаренко и основатель ИРРИ, совладелец холдинга «Промсвязькапитал» Алексей Ананьев (справа) на презентации каталога выставки «Возвращайся домой» в ИРРИ (26 июля)

[5] Владелец АФК «Система» Владимир Евтушенков и старший советник Мирового энергетического совета Олег Бударгин (справа) на вручении премии «Меценат года» в рамках Международного культурного форума (16 ноября)

[6] Владелец Bosco di Ciliegi Михаил Куснирович и министр спорта Павел Колобков (справа) на традиционном воскреснике «Черешневого леса» в спорткомплексе «Лужники» (28 мая)

[7] Певец Николай Расторгуев и режиссер Алексей Учитель (справа) на премьере фильма «Матильда» в кинотеатре «Октябрь» (24 октября)


АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

2


ИРИНА БУЖОР

4



АНАТОЛИЙ ЖДАНОВ

3


ЕВГЕНИЙ ПАВЛЕНКО

5


ИРИНА БУЖОР

7



ИРИНА БУЖОР

6

Из жизни отдохнувших

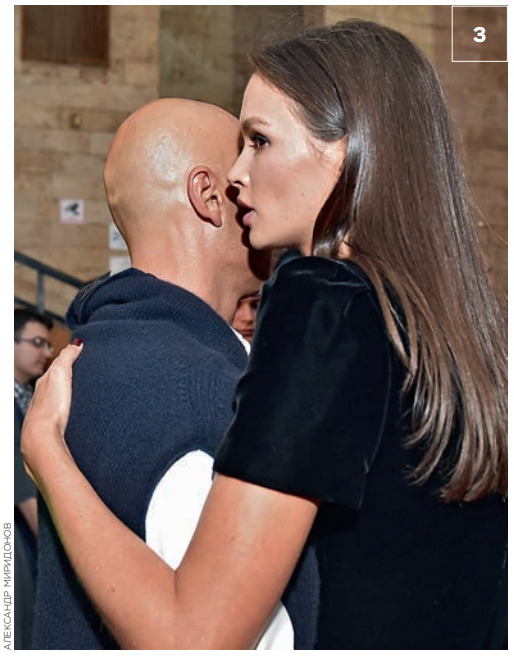
2017 год


1

ИРИНА БУЖОР


2

МУЗЕЙ СОВРЕМЕННОГО ИСКУССТВА «ГАРАЖ»


3

АЛЕКСАНДР МИРИДОНОВ


4

ГЛЕБ ЩЕРБУНОВ


5

ИРИНА БУЖОР


6

АЛЕКСАНДР МИРИДОНОВ


7

АНАТОЛИЙ ЖДАНОВ

[1] Футболист Пеле, исполнительный директор Hublot Рикардо Гвадалупе и руководитель Mercury Александр Реебок (слева направо) на ужине #HublotLovesFootball, посвященном открытию бутика Hublot (16 июня)

[2] Совладельцы музея «Гараж» Дарья Жукова и Роман Абрамович на открытии выставки «Будет ласковый дождь» Такаси Мураками в «Гараже» (28 сентября)

[3] Режиссер Федор Бондарчук и актриса Паулина Андреева на премьере фильма «Заложники» Резо Гигинеишвили (12 сентября)

[4] Актриса Орнелла Мути и балерина Мария Богданович (справа) на вручении премии Chopard Talent Award в рамках ММКФ (28 июня)

[5] Режиссер Алиса Хазанова (справа) на ужине в честь 110-летия ЦУМа (26 октября)

[6] Президент S.T. Dupont Алан Креве (слева) с партнерами по группе The Managers на вечеринке Charity Rock Battle фонда «Друзья» и «Ъ» в ДЛТ в рамках ПМЭФ (31 мая)

[7] Директор МАММ Ольга Свиблова и владелец «Интерроса» Владимир Потанин на церемонии вручения ордена Почетного легиона в резиденции посла Франции (23 марта)

Адреса

Где взять Weekend

название	адрес
БАРЫ	
Бар-буфет «Николай»	Пятницкая ул., 53
	Ст. Басманная ул., 5, стр. 1
	Тверская ул., 30/2, стр. 5–6
Бар и гриль «Батчери»	Бауманская ул., 54, стр. 1
Бар «РЯБИНКА»	Осенняя ул., 28
«Винный Буфетъ»	60-летия Октября просп., 25/1
«Дорогая, я перезвоню!»	Пятницкий пер., 2
	Б. Спасоглинищевский пер., 9, стр. 1
	2-я Тверская-Ямская ул., 10
	Б. Строченовский пер., 7
Паб «Стейк и Пинта»	Н. Радищевская ул., 10, стр. 4
Паб «Эль и Стаут»	Яблочкова ул. , 21
Craft Bar Boroda	Маросейка ул., 4/2, стр. 1
Double Bourbon Street	Земляной Вал ул. 75
Drake Kitchen Bar	Кутузовский просп., 12/1
DRUNKEN DUCK PUB	Профсоюзная ул., 104
Easy Brix	Пятницкая ул., 71/5, стр. 2
The Left Bank	Маросейка ул., 9/2, стр. 1
ГОСТИНИЦЫ	
«АВИАЛЮКС»	Ленинградский просп., 68/23
«Аквамарин»	Озерковская наб., 26
«Алтай»	Ботаническая ул., 41
Апарт-отель «Волга»	Б. Спасская ул., 4, стр. 1
Апарт-Отель HILLS Hotel	Улофа Пальме ул., 1
«АСТРУС»	Ленинский просп., 146
«Багратион»	Сеченовский пер., 7А
«Балчуг Кемпински Москва»	Балчуг ул., 1
«Берлин»	М. Юшуньская ул., 1, к. 2
Бизнес-отель «Спектр»	Воронцовская ул., 20
«БЛЮЗ ОТЕЛЬ»	Доватора ул., 8
«Брайтон»	Петровско-Разумовский пр-д, 29, стр. 4
«Будапешт»	Петровские Линии ул., 2/18
«Бутик-Отель Де Пари»	Б. Бронная ул., 23, стр. 3
«Времена года»	Б. Кисловский пер., 1, стр. 2
«Восход»	Алтуфьевское ш., 2
«Галерея Авеню Отель»	Щепкина ул., 32, стр. 1
ГОК «Пекин»	Б. Садовая ул., 5
Гостиница «Юность»	Хамовнический Вал ул., 34
Гранд Отель «Белорусская»	Бутырский Вал ул., 5
«Измайлово-Бета»	Измайловское ш., 71, корп. 2Б
«Ибис Москва Динамо» /IBIS Moscow Dynamo	Ленинградский просп., 37, к. 8
«Ибис Москва Павелецкая»/Ibis Moscow Paveletskaya	Щипок ул., 18
«Инсайд Бизнес»	Бизнес-парк «Румянцево», стр. 4, корп. Е и Г
«Интурист Коломенское»	Каширское ш., 39Б
Исторический Отель «Советский»	Ленинградский просп., 32/2
«Золотое кольцо»	Смоленская ул., 5
«Кебур Палас»	Остоженка ул., 32, стр. 1
Конгресс-отель «АЛЬФА»	Измайловское ш., 71А
Конгресс-отель «Ареал»	МО, Ногинский р-н, д. Новая Купавна, мест. Родинки, Сиреневая ул., 21, стр. 1
«Красные Ворота»	Садовая-Спасская ул., 19, стр. 3
«Кузьминки»	Волжский б-р, кв-л 114А, корп. 9
«Лефортово»	1-й Краснокурсантский пр, 1/4
«Мандарин»	Ольховская ул., 23
«Марриотт Коуртъярд»	Вознесенский пер., 7
«Марриотт Роял Аврора»	Петровка ул., 11/20

название	адрес
«Марриотт Тверская»	1-я Тверская-Ямская ул., 34
«Марко Поло Пресня»	Спиридоньевский пер., 9
«Металлург» гостиничный комплекс	Октябрьский пер., 12
«Милан»	Шипиловская ул., 28А
«Митино»	Пятницкое ш., 18
«Мон Плезир»	г. Химки, мкр. Планерная, 14
«Морион»	Краснопрудная ул., 22–24
«На Цветном» отель	Цветной бульв., 25, стр. 2
«Националь»	Моховая ул., 15/1, стр. 1
Гостиница «Novotel Москва Сити»	Пресненская наб., 2
«Орехово»	Шипиловский пр., 43, корп. 1
«Отель Антик»	Климашкина ул., 9
Отель «Графский»	Льва Толстого ул., 23, стр. 5
«Отель Елоховский»	Спартаковская ул., 24
Отель «На Казачьем»	1-й Казачий пер., 4
Отель «Эрмитаж»	Дурасовский пер., 7
«Парк Инн»/ Park Inn by Radisson	МО, г. Одинцово, Неделина ул., 8
Парк-отель «Внуково-Картмазово»	д. Картмазово, Киевская ул., 4
«Первомайская»	Н. Первомайская ул., 77
«Петр I»	Неглинная ул., 17, стр. 1
«Петровский путевой дворец»	Ленинградский просп., 40
«Покровка сьют отель»	Покровка ул., 40, стр. 2
ПРЕЗИДЕНТ-ОТЕЛЬ	Б. Якиманка ул., 24
«РАЙКИН плаза»	Шереметьевская ул., 6, корп. 1
«Рослеспром»	Варшавское ш., 145, к. 8
«Салют»	Ленинский просп., 158
«СеверСити»	Паршина ул., 16
«Славянка»	Суворовская пл., 2, стр. 3
«Сокол»	Чапаевский пер., 12
«Сокольники»	1-я Боевская ул., 6
«Татьяна»	Стремянный пер., 11
«Турист»	Сельскохозяйственная ул., 17/2
«Холидей Инн Москва Лесная»	Лесная ул., 15
«Холидей Инн Москва Сущевский»	Сущевский Вал ул., 74
«Царицыно»	Шипиловский пр., 47
«Шератон Палас Отель»	1-я Тверская-Ямская ул., 19
«Ярославская»	Ярославская ул., 8, корп. 1
Adagio Moscow Paveletskaya	Бахрушина ул., 11
Ararat Park Hyatt Moscow	Неглинная ул., 4
Azimut Moscow Olympic Hotel	Олимпийский просп., 18/1
Barvikha Hotel&Spa	МО, Одинцовский р-н, дер. Барвиха, 114
BEST WESTERN Vega Hotel & Convention Center	Измайловское ш., 71, к. В
Four Seasons Hotel Moscow	Охотный Ряд ул., 2
Hilton Moscow Leningradskaya	Каланчевская ул., 21/40
Holiday Inn Express Москва-Павелецкая	Дубининская ул, 33В
Hotel Gentalion	1-я Брестская ул., 38, стр. 1
The St. Regis Moscow Nikolskaya	Никольская ул., 12
Ibis Moscow Centre Bakhrushina	Бахрушина ул., 11
InterContinental Hotel Moscow Tverskaya	Тверская ул., 22
Lotte Hotel Moscow	Новинский б-р, 8, стр. 2
Metropol	Театральная пл., 2

название	адрес
Hotel Moscow	
Mercure Moscow Paveletskaya	Бахрушина ул., 11
Moscow Holiday Hotel	Мнёвники ул., 3, к. 2
Palmira Business Club	Новоданиловская наб., 6
Radisson Blu Belorusskaya	3-я Ямского Поля ул., 26А
Radisson Blu Sheremetyevo airport	МО, г. Химки, Международное ш., вл. 1А
Radisson Royal Hotel	Кутузовский просп., 2/1, стр. 1
Ramada Moscow Domodedovo	МО, г. Домодедово, мкр-н Авиационный, Ильюшина ул., стр. 1Б
Silky Way бутик-отель	МО, Люберецкий район, п. Октябрьский, Ленина ул., 45
Sheraton Moscow Sheremetyevo Airport Hotel	Международное ш., 28Б, стр. 5
SkyPoint Hotel	Международное ш., 28Б, стр. 3
Swissotel Красные Холмы	Космодамианская наб., 52, стр. 6
The Ritz-Carlton Moscow	Тверская ул., 3
The rooms	Николоямская ул., 38/23
КАФЕ, КОФЕЙНИ, ПИЦЦЕРИИ	
«Аист»	М. Бронная ул., 8/1
«Академия»	Камергерский пер., 2, стр. 1
	Гоголевский б-р, 33, стр. 1
	Б. Бронная ул., 2/6
	Волхонка ул., 15/17
	Аргуновская ул., 3, корп. 1, БЦ «На Аргуновской»
	Новинский б-р, 31
	Бутиковский пер., 7
«Аморино»	Химкинский б-р, 14, корп. 1
«Арт-кафе Рукав»	Земляной Вал ул., 59, стр. 2
«БезЗабот»	Мясницкая ул., 24/7
«Блюм Кафе»	Б. Кисловский пер., 1, стр. 1
«Бублик SHOP»	Ленинский просп., 57
«Булка»	Покровка ул., 19
	Б. Грузинская ул., 69
«Буфет»	Александра Солженицына ул., 46
«Виталита»	Ленинский просп., 60/2
Гастропаб Barrique	Благовещенский пер., 10, стр. 2
«Город-Сад»	Б. Дмитровка ул., 16, к. 1
	Садовая-Сухаревская ул., 2/34 ,
	Покровка ул., 15/16
	Пресненская наб., 2, ТЦ «Афимолл», 1 этаж
Гриль-Бар& Терраса «Воробьи»	Косыгина ул., 28
«Де Марко»	Смоленская-Сенная ул., 23/25
	Ленинский просп., 13
	Мира просп., 46
	Петровка ул., 30/7
	Краснопресненская наб., 2/1
	Пушечная ул., 7/5
«Здесь и Сейчас»	Ленинградский просп., 23
«Кабинет»	Б. Дмитровка ул., 2
«Карамель»	Дружинниковская ул., 15
Кафе-бар «Подъезд»	Болотниковская ул., 21, стр. 2
«Кафе Булошная»	Лялин пер., 7/2, стр. 1
Кафе-кулинария «Гречка Лаб»	Пушечная ул., 7/5, стр.2
«Кафе «Лесная»/ сеть «Кофеин»	Лесная ул., 3
Кафе-пекарня «Райский пирожок»	Мира просп., 26, стр. 1
Кафетериус №3 Артемия Лебедева	Волгоградский просп., 32, корп. 11

чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

Где взять Weekend

название	адрес
Кондитерская «Гранд Эклер»	Б. Якиманка ул., 15
«КОФЕ&MOLOKO»	Кутузовский просп., 9, к. 1
«Кофе Тайм»	Комсомольский просп., 28
Кофейная «Альдебаран»	Б. Толмачевский пер., 4, стр. 1
«Кристисс»	Б. Патриарший пер., 10-12
«Лампа»	Рублевское ш., 91, к. 4
«Лемон»	МО, г. Красногорск, Строителей б-р, 4, стр. 1
«Мечта»	Садовническая ул., 84
«Модус»	Тружеников пер., 4
«Натахтари»	Сретенка ул., 24/2, стр. 1
	Маросейка ул., 6–8, стр. 1
	Б. Черкасский пер., 13, стр. 4
«Никуда не едем»	Рочдельская ул., 15, стр. 8
«Пикассо»	Миклухо-Маклая ул., 15
«Пицца. Паста. Гриль»	МО, г. Королев, Космонавтов просп., 1Г
«Поколение»	М. Дмитровка ул., 2/1
«Поль Бейкери»	Олимпийский просп., 16, стр. 5
«Сирень»	парк «Сокольники», Песочная аллея, 1
«Старый Дворик»	Миклухо-Маклая ул.,18, корп. 1
Супермаркет «АЗИЯ»	Новодмитровская ул., 1, стр. 2
Фермерская лавка	Гарибальди ул., 7
«Ближние горки»	Покровка ул., 30
	Б. Дорогомиловская ул.,10
	Б.Каменщики ул., 2
	Мичуринский просп., 16
	Пятницкая ул., 37
«Хлебная Лавка»	Б. Никитская ул., 58
«Чайковский»	Триумфальная пл., 4/31
«Черри Мио»	Мира просп., 99
«Эссе»	Пятницкая ул., 27, стр. 3А
«Юлина Кухня»	Охотный Ряд ул., 2
BOSCO Bar	Красная пл., 3, ГУМ
BOSCO Cafe	Красная пл., 3, ГУМ
Brownie cafe	М. Козихинский пер., 10, стр. 1
Cafe M City	Пресненская наб., 2, ТРЦ «Афимолл-Сити»
Cafe 1862	Ленинградское ш., 24-й км, ТЦ «Мега Химки»
Cooker's Gourmet Cafe	Кузнецкий Мост ул., 21/5
Courvoisier	М. Сухаревская пл., 8, стр. 1
Dj-кафе «Бали»	Б. Дмитровка ул., 32, стр. 4
DUDO	Ленинский просп., 30
Friends Forever	Б. Козихинский пер., 18
IL Giorno Gourmet Caffe	Сыромятническая ул., 10, стр. 3
I Love Cake	Б. Патриарший пер., 4 М. Афанасьевский пер., 5/15
L'Altro Bosco	Петровка ул., 10
La spezia/Ла специя	Комсомольский просп., 30
LA FERME	8 Марта ул., 1, стр. 12, БЦ «Трио», корп. 2, этаж 1
Lounge cafe	Покровка ул., 50/2
Чайхона №1	Олимпийский просп., 14, БЦ «Даймонд Холл»
	Пятницкое ш., 3
	Таганская пл., 12, стр. 5
	Дм. Ульянова ул., 51
	Ленинградское ш., 16А, стр. 4, ТЦ «Метрополис», 3-й этаж
	Б. Полянка ул., 56/1
	Мичуринский просп., 36
	Пушкинская пл., 2
	Киевского вокзала пл., 2, ТРЦ «Европейский», 2-й этаж, Атриум «Берлин»

название	адрес
	Рублевское ш., 52А, ТЦ «Западный»
	Удальцова ул., 1А
	МО, г. Мытищи, Мира ул., стр. 51, ТРЦ «Июнь»
	Маршала Катукова ул., 23
	Тверская ул., 24
	66-й км МКАД, Крокус Сити, ТРЦ «Вегас-2»
	Б. Саввинский пер., 12, стр. 8
	Кутузовский просп., 57, ТЦ «Океания»
	Кировоградская ул., 13А, ТЦ «Коламбус»
	Симоновский Вал, 14Б
	МО, Истринский р-н, дер. Новинки, 115, стр. 3
Media Cafe´	Рочдельская ул., 20
Misha Fisher	Пресненская наб., 6, стр. 2
SADU	Б. Полянка ул., 17, стр. 1
Scramble	Спиридоновка ул., 24
Secret Place	Калошин пер., 4, стр. 1
Smoothie&Coffee	Новорижское ш., 6 км от МКАД, ТК «ЮНИМОЛЛ»
Star Lounge cafe´	Бахрушина ул., 25
STUDIO	Ярцевская ул., 19
Travel Cafe	В. Радищевская ул., 7, стр. 1
ТНЕПАРК	Вернадского просп., 29
Upside Down Cake Co	Ленинградское ш., 16А, стр. 4, ТЦ «Метрополис»
	Ярцевская ул., 19
	Б. Дмитровка ул., 7/5 стр. 1
	Мира просп., 26 стр. 1
ZEST coffee&wine	Ленинградское ш., 16А, ТЦ «Метрополис»
«01 КАФЕ»	Чаянова ул., 11, стр. 1
ФИТНЕС-КЛУБЫ	
«Джанин Фитнес»	65-й км МКАД, ЖОК «Рублево»
Фитнес-клуб G 8	Маршала Жукова просп., 4, стр. 1
Фитнес-студия и кафе «Секция»	Рочдельская ул., 15, стр. 16
«ЭЛС клуб»	Иваньковское ш., 5
Pride Wellness Club	МО, Ильинское ш., п. Жуковка-21, д. 52
Wellness Club VITASPORT	Живописная ул., 21, корп. 2
УСЛУГИ	
Авиакомпания «Турецкие авиалинии»	Б. Дмитровка ул., 7/5, стр. 2
«Барбершоп СТАТУС»	Лялин пер., 24–26, стр. 2
Галерея «Артефакт»	Пречистенка ул., 30/2
Клубный офис Cabinet Lounge	М. Черкасский пер., 2
Медицинский центр ПрофМедЛаб	1-й Красногвардейский пр., 12, стр. 3
Медицинский центр MedSwiss	Нагорный пр., 6, стр. 9
Международный центр охраны зрения	Пречистенка ул., 40/2
Московская школа управления «Сколково»	МО, Одинцовский район, д. Сколково, Новая ул., 100
«Московский городской Гольф Клуб»	Довженко ул., 1, стр. 1
Мужская мастерская «Black Beard»	Пресненская наб., 8, стр.1
Мужская цирюльня «Долгоруковъ»	МО, Истринский район, д. Новинки, 115, стр. 5, ТРК «Павлово Подворье» Х.О.
Салон красоты «Альто Сенсо»	Остоженка ул., 5
	Тверской б-р, 3

название	адрес
«САНДУНОВСКИЕ БАНИ»	Неглинная ул., 14, стр. 3–7
«Цветы» салон	Хорошевское ш., 12, стр. 1
«Я Любимый»	Одинцовский район, д. Новое Лапино, мкрн. «Радуга», стр. 70, Галерея Лапино
Barbershop X.O. Men's club & more	Серебряный пер., 5
Botteganova organic stor	Маршала Рыбалко ул., 2, корп. 9
KELIA. BUSINESS CLUB	Воздвиженка ул., 7/6, стр. 1
АВТОСАЛОНЫ И АВТОСЕРВИС	
Автомойка «Каспер»	Казарменный пер., 3
	Мясницкая ул., 11
	Садовая-Черногрязская ул., 8
«Автомир на Дмитровском шоссе»	Дмитровское ш., 98, стр. 1
Автомойка N1 Кафе N1	Севастопольский просп., 54Г
«АвтоСпаСтудия»	Нежинская ул., 5Б
«АвтоМОЙКА ИЛЬИЧА»	Энтузиастов ш., вл. 4
Дилерский центр Lexus-Измайлово	Горьковское ш., 1-й км МКАД
Дилерский центр	Горьковское ш., 1-й км МКАД
«Мерседес-Бенц» – официальный дилер «Мерседес-Бенц»	«ПАНАВТО» – 50-й км МКАД
«ДЦ Авилон Мерседес»	Волгоградский просп., 43, к. 2
Сеть автосервисов выгодных цен «Автопилот»	Полярная ул., 39, оф. 103, (Таксомоторный Парк № 20)
	1-й Перова Поля пр., 3, стр. 7
	Речников ул., 19
	Беломорская ул., 40, стр.18
Спорткар-Центр, официальный дилер Porshe	пересечение МКАД и Рублево-Успенского ш.
Favorit Motors	Автосалон SEAT, Коптевская ул., 69А
	Автоцентр SsangYong, Коптевская ул., 69А, стр. 3
	Автоцентр KIA, Коптевская ул., 69А, стр. 2
	Автоцентры Skoda, Peugeot, SsangYong, 1-й Дорожный пр-д, 4, стр. 1
	Автоцентры Chevrolet, SsangYong, KIA, Peugeot, Коптевская ул., 69А
	Автоцентры Skoda, Коптевская ул., 71
	Автоцентр KIA, Рязанское ш., 46 (г. Люберцы)
	Автоцентры Citroen, Peugeot, KIA, SsangYong, 2-й км МКАД (внешний радиус), г. Реутов
	Автоцентр Skoda, Каширское ш., 61А, стр. 3, АТЦ «Москва», 2-й этаж
	Автоцентр KIA, Ленинский просп., 146
	Автоцентр KIA, Б. Семеновская ул., 42/2
	Автоцентр Ford, Клары Цеткин ул., 24
	Автоцентр Volvo, Коптевская ул., 71
	Дилерский центр Citroen, Коптевская ул., 71
	Дилерский центр Opel, Коптевская ул., 69А, стр. 1
	Дилерский центр Opel, Chevrolet, Б. Семеновская ул., 42/2, стр. 4

Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью



Бутики Chopard
Москва: ЦУМ; Третьяковский проезд, 9
Кутузовский пр-т, 31; Барвиха Luxury Village
С.-Петербург: ДЛТ; Сочи: «Родина Гранд Отель и Спа»

тел. 8 800 700 0 800

эксклюзивно в Mercury

www.mercury.ru

HAUTE JOAILLERIE

Chopard