WEEKEND

Коммерсантъ



ПРАЗДНИКИ

ЕДА

КАНИКУЛЫ

ВЫХОДЫ

ПОДАРКИ

28 ДЕКАБРЯ 2018 НОМЕР 46

ВЫСОКОЕ ЮВЕЛИРНОЕ ИСКУССТВО ТВОРЕЦ ЭМОЦИЙ С 1860 ГОДА РЕКЛАМА

Chopard

THE ARTISAN OF EMOTIONS – SINCE 1860

HAUTE JOAILLERIE

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

тел. 8 800 700 0 800

эксклюзивно в Mercury

www.mercury.ru



Товары подлежат обязательному декларированию соответствия ЕАЭС RU Д-FR.АИ33.В.09812 дата выдачи 01.03.2018, Реклама ООО "Шисейдо (РУС)" / Новая интенсивная туалетная вода / Грэй DOLCEGABBANABEAUTY.COM

КИТ ХАРИНГТОН

DOLCE & GABBANA
the one



НОВЫЙ МУЖСКОЙ АРОМАТ
EAU DE TOILETTE INTENSE

dior.com ~ 8 800 550 68 85 ~ *Роз Диор

РЕКЛАМА







DIOR

FINE JEWELLERY



КОЛЛЕКЦИЯ *LA ROSE DIOR**

Розовое золото, белое золото, бриллианты,
гранаты-цавориты и розовые сапфиры.

Содержание

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

— 22 **5 сериалов на каникулы**
Выбор *Татьяны Алешичевой*

— 24 **10 альбомов декабря**
Выбор *Бориса Барабанова*

— 28 **Треть поросенка, но свинья свиньей**
Ольга Волкова о звере года

— 30 **Полюса гастрономии**
Геннадий Иозефавичус о кулинарной Осаке

— 32 **Породниться с черепахой**
Михаил Штанко о суперновом The Nautilus на Мальдивах

— 33 **Естественность роскоши**
Елена Стафьева о барселонском El Palace

— 34 **Монастырь особого вида**
Геннадий Иозефавичус о пражском Augustine

— 36 **Испытание островом**
Геннадий Иозефавичус о Jumby Bay в Антигуа

— 38 **Радости еды и диеты**
Ольга Ципенюк о L'Albereta Relais & Chateaux в Ломбардии

— 40 **Пастораль в королевских тонах**
Елена Стафьева о Le Bristol в Париже

— 41 **Круглосуточное внимание**
Михаил Штанко о The Lanesborough в Лондоне

— 42 **Ешь, пей, люби**
Геннадий Иозефавичус о тбилисских еде, вине и отеле Stamba

— 44 **Благородная горная порода**
Елена Стафьева об альпийских Межеве и Санкт-Морице

— 47 **Овощебазис-2019**
Гастрономические итоги года с *Дарьей Цивиной*

— 49 **Каноническая точность**
Елена Стафьева о новой часовой коллекции Bvlgari Bvlgari

— 50 **Украшение праздника**
Марина Прохорова о предновогоднем ЦУМе

— 51 **Подарки**
Выбор *Виктории Михайленко*

— 74 **Принять на утиную грудь**
Елена Чекалова о жареных утиных грудках с квашеной капустой и мочеными яблоками

— 75 **Самый красивый цветок**
Алексей Зимин о салате «Мимоза»



ПРЕСС-СЛУЖБА ОТЕЛЯ

ВЛАДИМИР ЖЕЛОНКИН
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР АО «КОММЕРСАНТЪ»; ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР ГАЗЕТЫ «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

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

16+

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



Дом Garrard основан в Лондоне в 1735 году Компания Garrard & Co Ltd., Лондон – ювелир, зол

Реклама

BY APPOINTMENT TO
HRH THE PRINCE OF WALES
JEWELLERS, GOLDSMITHS
& SILVERSMITHS
GARRARD & CO LTD.
LONDON.

GARRARD

LONDON 1735

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

тел. 8 800 700 0 800

эксклюзивно в Mercury

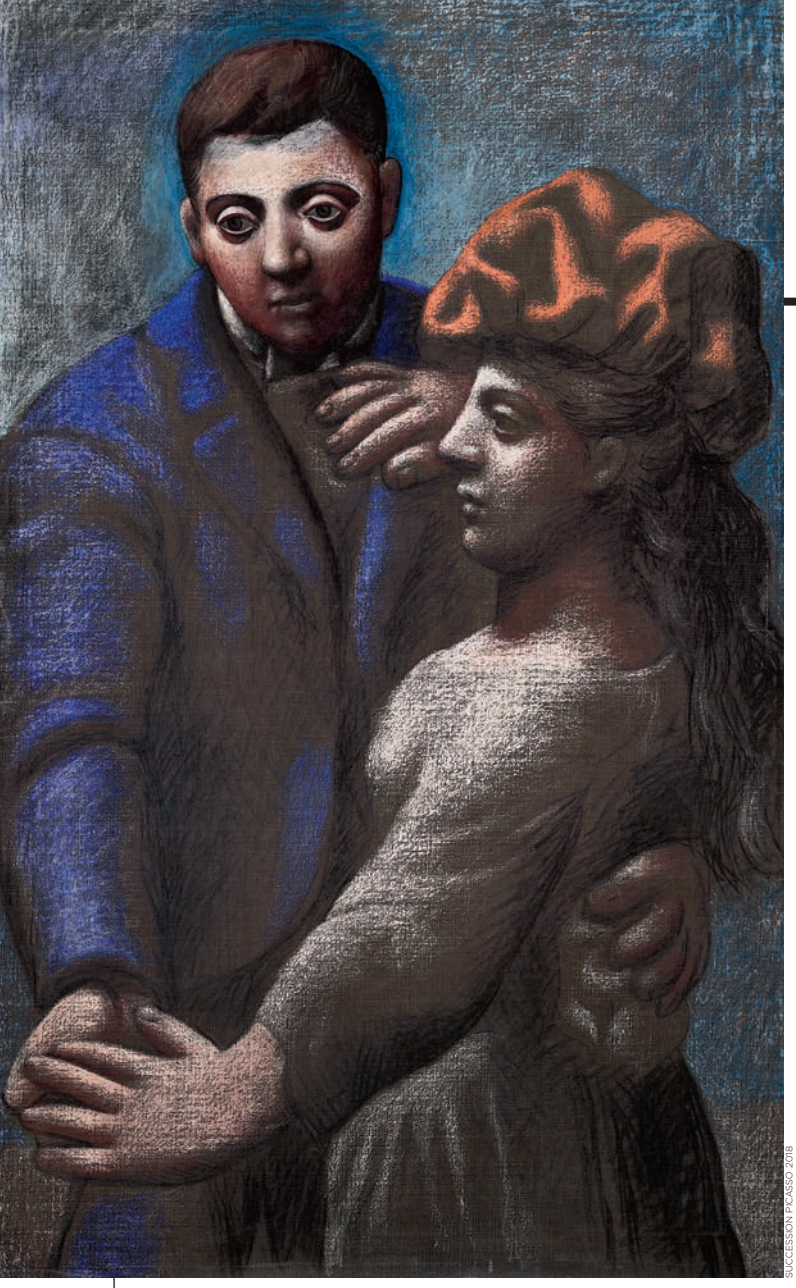
www.mercury.ru

Garrard.com




The Breitling Cinema Squad
Кинематографический отряд Breitling
Brad Pitt
Adam Driver
Charlize Theron
BREITLING
1884
ВОЗДУХ
ЗЕМЛЯ
PREMIER
ВОДА
BREITLING
1884
CHRONOMETER
PREMIER
TACHYMETER
SWISS MADE
#SQUADONAMISSION

РЕКЛАМА



SUCCESSION PICASSO 2018

ВЫСТАВКИ

Русские музы и китайские свиньи

ГМИИ имени Пушкина

Выставка «Пикассо & Хохлова» рассказывает по меньшей мере две истории. Первая — про русских муз и испанские страсти, про лав-стори с привкусом достоевщины, то есть про то, как Пикассо увел из дягилевского балета не самую одаренную, но самую красивую танцовщицу и что из этого вышло. Вторая — про лучший, хоть история искусства и объявила лучшими голубой, розовый и кубистический, период Пикассо — неоклассицистический, метафизический или сюрреалистический, не столь важно, главное, в отечественных музеях отсутствующий. На «„Русских вечерах“ баронессы Эттинген» — те же время, место, действующие лица, сюжет с любовным многоугольником (баронесса, Серж Фера, Ирен Лагю, Леопольд Сюрваж и др.) и тема (русская). С той разницей, что главная героиня, меценатка, коллекционерка, светская львица и держательница артистического салона, пассивной ролью музы не ограничилась, писала стихи, прозу, критику, картины, а жаль: ее единственным дарованием было декораторское, удачно совпавшее с расцветом ар-деко. Прелестная историко-художественная выставка с россыпью жемчужин: Таможенник Руссо, которого Эттинген с Фера начали собирать в числе первых; Гийом Аполлинер, главред эттингенского журнала «Парижские вечера», читающий свои стихи с картавостью и завываниями Бродского; Ирен Лагю, забытый художнический талант, еще не поднятый на щит феминистками. И напоследок — новогодняя выставка «Стражи времени. Керамическая скульптура Древнего Китая», где можно поклониться хранителям уходящего года Земляной Желтой Собаки и наступающего года Земляной Желтой Свиньи, благо гениальные мастера-анималисты династий Хань, Тан и Мин кого хочешь обратят в свою веру, а также углубить познания в китайской сакральной астрономии.

СПЕКТАКЛЬ



РИА НОВОСТИ

Сон в летнюю ночь

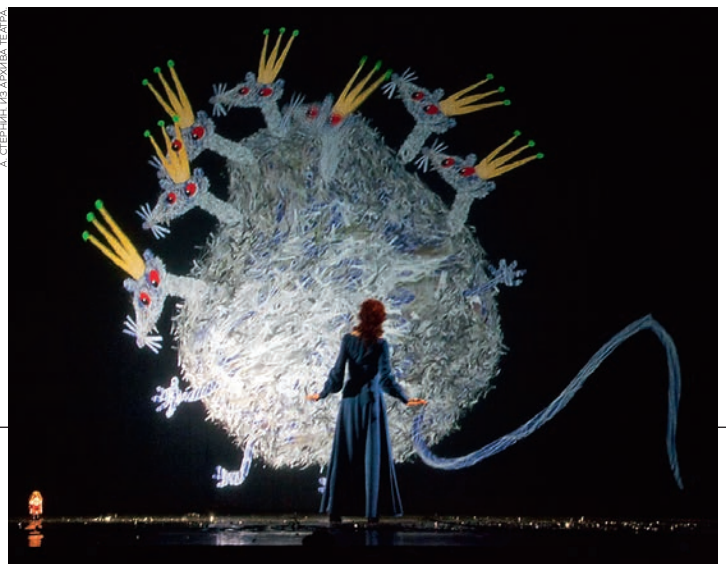
Театр «Мастерская Петра Фоменко»
29 декабря, 5, 10 января, 19.00

Спектакль Ивана Поповски — главная и бесспорная сказка для взрослых в репертуаре «фоменок». Лучшие силы труппы во главе с Галиной Тюниной — Титанией и Карэном Бадаловым — Обероном колдуют и дурачатся в волшебном лесу ради финального торжества любви, хоть и омраченного некоторой двусмысленностью человеческих отношений. Кстати, если к вам на праздники приехали гости из других стран: на этом спектакле можно воспользоваться индивидуальной услугой «заказать субтитры» и после предварительного заказа получить на входе планшет, на который будут транслироваться титры на английском или французском языке,— все это бесплатно, но под залог паспорта.

СПЕКТАКЛИ

Щелкунчики

Новогодний «Щелкунчик», неизбежный как оливье и «Ирония судьбы», когда-то ассоциировался только с Исторической сценой Большого театра. Но сегодня в Москве спрос явно превышает возможности одной сцены — и предложение «Щелкунчиков» с каждым годом растет. В этом году их можно будет увидеть в Большом театре (редакция Юрия Григоровича, 28–31 декабря, 2–7 января), в Музыкальном театре имени Станиславского и Немировича-Данченко (классическая версия Василия Вайнонена, 28–31 декабря, 2–4 января), в Детском музыкальном театре им. Н.И. Сац (редакция Николая Цискаридзе, 30 и 31 декабря), на сцене Кремлевского дворца съездов (Русский классический балет им. М. Петипа, 28–30 декабря, 3–8 января) и в Центре оперного пения Галины Вишневской (редакция Натальи Касаткиной и Владимира Василева, 28–31 декабря, 3–8 января). Сугубо детское представление под названием «Козни Мышиного короля» покажут в Музее-заповеднике «Царицыно» (28–30 декабря, 2–4 января). Драматический «Щелкунчик» под названием «Тайна заколдованного принца» имеется в репертуаре театра «Ленком» (29 и 30 декабря). Самый многогранный «Щелкунчик» ожидает публику в парке «Зарядье» — балет-опера со сценографией Павла Каплевича, либретто Демьяна Кудрявцева, костюмами Андрея Бартенева, хореографией Анны Абалихиной, компьютерными спецэффектами и элементами циркового шоу, короче — современная феерия для детей и взрослых (2-9 января).
Ну а кому всего этого недостаточно, может отправляться в кино на «Щелкунчик и четыре королевства» с Кирой Найтли, Хелен Миррен, Морганом Фрименом и выдающимся танцовщиком Сергеем Полуниным в роли Кавалера Сладостей.



А. СТЕПАНЯН ИЗ АРХИВА ТЕАТРА

Реклама ООО «Шисейдо (РУС)» аромат для нее



narciso rodriguez

the fragrance for her



ДВАДЦАТЫЙ ВЕК ФОКС СНГ

ФИЛЬМ

Жил-был Дэдпул

с 3 января

Рождественская версия фильма «Дэдпул-2», из которой не только вырезаны сцены насилия и особенно глумливый треп болтливого наемника, но даже вставлены новые, специально доснятые эпизоды, без которых зритель просто не разобрался бы в происходящем. Но Дэдпул не был бы собой, если бы попутно не издевался над идеей понижения возрастного рейтинга, которая в эпоху смартфонов и глобального интернета выглядит атавизмом времен «Кодекса Хейса».



ФИЛЬМ

Телец

Кинотеатр «Каро 11 Октябрь»
30 декабря, 18.00

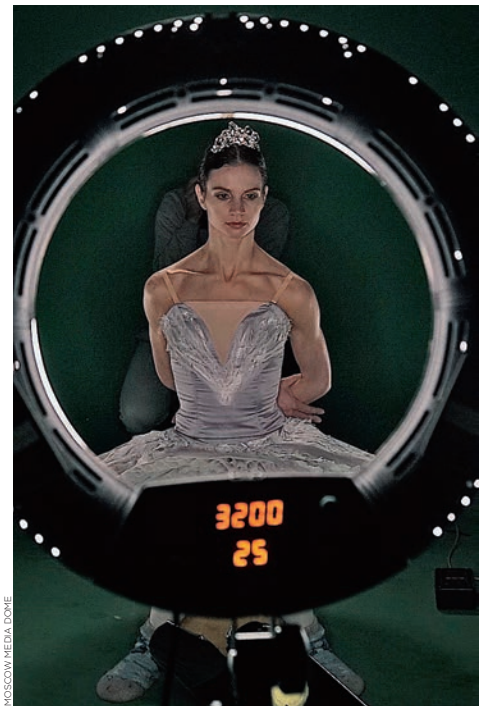
Картина о последних днях жизни Ленина — второй фильм «тетралогии власти» Александра Сокурова («Молох», «Солнце» и «Фауст»). В 2001 году «Телец» был представлен в основном конкурсе Каннского кинофестиваля, а нынешний показ проходит в рамках небольшой ретроспективы Александра Сокурова, куда также вошли «Одинокий голос человека», «Дни затмения», «Молох» и документальные «Беседы с Солженицыным».

ИММЕРСИВНЫЙ БАЛЕТ

Лебединое озеро

Moscow Media Dome
3, 4 января, 20.00

Новогоднее шоу с классическим названием обещает и «рождение нового жанра», и «уникальную сцену 3000 кв. м», и «самую большую в мире проекционную поверхность», и «мгновенные телепортации героев балета» — короче, чудеса нон-стоп. Что такое «иммерсивный балет», даже эксперты пока что сказать затрудняются, но скоро узнаем. Цены на билеты варьируются от скромных 1900 до астрономических 140 тыс. рублей, и пока остается только гадать, насколько степень вовлеченности зрителя в действие будет зависеть от уплаченной суммы. Отчасти настораживает то, что в программке заявлены всего четыре персонажа: Принц, Белая и Черная лебедь в одном лице, загадочный Властелин Гравитон и Друг принца. Все остальные герои, видимо, остались в виртуальной реальности.



MOSCOW MEDIA DOME



CINEMA PRESTIGE

ФИЛЬМ

Пирсинг

с 10 января

Малобюджетная экранизация одноименного романа Рю Мураками: добропорядочный семьянин Рид (Кристофер Эббот) одержим идеей убить кого-нибудь ножом для колки льда, для чего отпрашивается у жены (Лайя Коста), снимает комнату в отеле и вызывает секс-работницу. Но когда по вызову приходит Миа Васиковска в шубе и БДСМ-сбруе, его планы начинают рушиться, а жертва и убийца, кажется, готовы поменяться местами (и не один раз). Второй фильм Николаса Песке, с успехом показанный на фестивалях «Сандэнс» и в Роттердаме.

Rubber Lover*

Rubber Mask



Dr.Jart+

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

*Любимый альгинат



СОБРАНИЕ ИВЕТЫ И ГАМАЗА МАНАШЕРОВЫХ

ВЫСТАВКИ

От Рабина до Антуфьева

Мультимедиа Арт Музей

О фотографическом происхождении музея напомнит всего одна выставка: пикториалист Василий Улитин и его «Элегия» на смерть русской деревни, снятая в самый разгар коллективизации. Остальные пространства музея отданы нонконформистам разных поколений, сопротивляющимся режиму или художественной инерции посредством не столь технологических медиа, а именно — живописью, графикой, скульптурой и объектами. Недавно ушедшего Оскара Рабина поминают небольшой ретроспективой. Лидера «Машины времени» Андрея Макаревича поздравляют с 65-летием и чествуют как художника, на удивление — неплохого. Виктора Пивоварова после ряда малоудачных московских выставок полностью реабилитируют прекрасным «Московским альбомом». «Навсегда» Дамира Муратова, создателя «Че Бурашки» и «Соединенных Штатов Сибири», свидетельствует о непреходящей актуальности соц-арта. А Евгений Антуфьев вступает в диалог с Дмитрием Краснопевцевым и, кажется, выигрывает.



ПАРАДИЗ

ФИЛЬМ

Запределье

Кинотеатр «Космос»
6 января, 19.30

Фантазия режиссера Тарсема Сингха («Белоснежка. Месть гномов», «Изумрудный город») о фантазиях каскадера, парализованного после неудачного трюка и развлекающего себя и свою юную соседку по больнице сочинением сказки о пятерых отважных героях, сражающихся со злом. Сюжет сказки, все персонажи которой списаны с обитателей госпиталя, начинает мутировать в довольно жуткую параллельную реальность после того, как каскадер узнает о предательстве своей возлюбленной и просит девочку принести ему смертельную дозу морфия. В 2007 году «Запределье» наградили «Хрустальным медведем» Берлинского кинофестиваля как лучший фильм для юношества.



ЦЕНТРАЛ ПАРТНЕРШИП

ФИЛЬМ

Т-34

с 1 января

Танковый прорыв российского кинематографа в битве за новогоднюю кассу — блокбастер Алексея Сидорова («Бригада», «Бой с тенью») о невероятном соревновании фашистских и пленных советских танкистов в концлагере. В главной роли курсанта Ивушкина, превращающего зарницу в патриотическое побоище,— Александр Петров.

ВЫСТАВКИ

Бротарс, Сала, текстиль и светопись

Музей современного искусства «Гараж»

Первая в России выставка бельгийского концептуалиста Марселя Бротарса, главного наследника Дюшана и главного оппонента Бойса, дает относительно полное представление о художнике, который в последнее время стал восприниматься как ключевая фигура современного искусства. Вполне добросовестная ретроспектива: от экспериментального кино и объектов с мидиями — до фрагментов opus magnum Бротарса, проекта «Музей современного искусства. Отдел орлов», и последующих «декоров». Вишенка на торте — бротарсовское интервью с котом по вопросам современного искусства. Конкуренцию с Бротарсом способен выдержать разве что албанский художник Анри Сала с музыкальной инсталляцией «The Last Resort», переложивший Кларнетовый концерт Моцарта для военных барабанов и колониальных ветров, чтобы прозвучала оборотная, темная сторона Просвещения. Сумбурно-претенциозная выставка «Ткань процветания» конкурировать с бельгийцем и албанцем не может, но и на ней можно отыскать дюжину отличных работ. А ежегодный «Арт-эксперимент» на этот раз посвящен «Чуду света», то есть фотографии, изобретенной 180 лет назад. Арт-экспериментаторы изучат законы распространения света в инсталляции Кирилла Асса «Платонический обскурантизм» и принципы ранней фотографии в фильме Даниила Зинченко «Чудо света», а также смогут на практике освоить пинхол и фотограмму.



ПРЕДОСТАВЛЕНО ХУДОЖНИКОМ / SAMDANI ART FOUNDATION

FEEL THE PULSE*





НЕ ПРОПУСТИТЕ ПЕРВЫЙ
В РОССИИ ОТЕЛЬ SO/.
НАСТОЯЩЕЕ СЕРДЦЕ БОГАТОГО
СОБЫТИЯМИ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА.

Головокружительные виды на Исаакиевский собор, новая концепция сервиса Just Say SO, легендарные вечеринки SO parties с участием мировых диджеев на видовой террасе HI-SO, выставки и модные показы в стильном лобби-баре MIXO.

SO/ ST. PETERSBURG

190000, РОССИЯ, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ,
ВОЗНЕСЕНСКИЙ ПРОСПЕКТ, ДОМ 6
sofitel.com

T +7 812 610 6161
F +7 812 610 6160
sostpetersburg

* Почувствуй пульс

Реклама



ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБОЙ МУЗЕЯ ФАБЕРЖЕ

ВЫСТАВКА

Viva la Vida. Фрида Кало и Диего Ривера

Центральный Манеж
до 22 февраля

Икона феминизма и революционер-троцкист — выставку «Viva la Vida. Фрида Кало и Диего Ривера. Живопись и графика из музейных и частных собраний» сделали петербургский Музей Фаберже и управляющий им фонд Виктора Вексельберга «Связь времен», но, как ни забавно сочетание такого предмета и такой институции, «Фаберже» теперь — наши главные специалисты по мексиканскому коммунистическому авангарду. Авангард прибыл из Музея Долорес Ольмедо в Мехико, крупнейшего собрания живописи и графики Диего Риверы и Фриды Кало, а также из частных коллекций, в том числе внука художника. Выставка самой странной супружеской пары в искусстве XX века выстроена куратором Катариной Лопаткиной на оппозициях женского и мужского, наивного и профессионального, интимного и общественно-политического, камерного и монументального — фресок одного из трех, наряду с Ороско и Сикейросом, китов мексиканского муралистма нам, разумеется, не привезут, зато предъявят четырехметровое полотно «Славная победа», подаренное Советскому Союзу его большим другом Риверой и попавшее в ГМИИ имени Пушкина. Впрочем, наиболее интересна «русская серия» из Музея Ольмедо, сделанная Риверой во время его последнего визита в СССР в 1955 году: суровая зима, синие снега, дворничихи с лопатами, дети в шубках и валенках и прочая экзотика a la russe.

МЮЗИКЛ

Новогодний оркестр мечты

Театр им. М.Н. Ермоловой
29–31 декабря, 3–5 января, 19.00

Худрук «ермоловцев» Олег Меньшиков на каникулы свой театр не бросает, а, наоборот, берет праздничный репертуарный удар на себя. «Оркестр мечты» — музыкальная театрализованная программа, в которой сам Меньшиков выступает и в роли руководителя бодрого медного оркестра, и в роли шансонье-протагониста, рассказывающего и разыгрывающего эпизоды из собственной жизни. Кстати, после этих новогодних «гастролей» «Оркестра мечты» Меньшиков сыграет еще и свой неизменно популярный монохит, спектакль «1900» — правда, всего один раз 8 января.

МУЛЬТФИЛЬМ

Снежная Королева: Зазеркалье

с 1 января

Очередной фанфик по мотивам сказки Ганса Христиана Андерсена, от которой остались только имена главных героев. На этот раз Герде противостоит обидевшийся на волшебников король Харальд, который решил заточить всех обладателей магических способностей в Зазеркалье. Герда должна спасти свою семью, для чего ей придется вступить в двусмысленную коллаборацию с самой Снежной королевой. Сорежиссером четвертой серии российской франшизы вместе с Алексеем Цицилиным стал американский сценарист Роберт Ленс, работавший над «Историей игрушек» и «Шреком».


ЦЕНТРАЛ ПАРТНЕРШИП


ПРЕСС-СЛУЖБА ГАБТ

ОПЕРА

История Кая и Герды

Большой театр
29–30 декабря, 2–7 января, 12.00 и 19.00
31 декабря, 12.00 и 18.00

Опера Сергея Баневича — вариация на тему «Снежной королевы» и очень хорошая альтернатива всем новогодним щелкунчикам. Кроме Кая, Герды, Маленькой разбойницы и злой Королевы важную роль здесь играют тролли, а замерзшее сердце можно растопить любимой песней, то есть арией. Вообще, это хороший случай отвести детей в оперу — музыкальные силы здесь задействованы совсем не детские, а за пультом по очереди стоят два отличных дирижера, Антон Гришанин и Филипп Чижевский. Во избежание разочарований: на вечерние спектакли детей младше десяти лет не пустят — видимо, чтобы не нарушать режим дня (на дневные можно приходить и с шестилетками).



ТРЕТЬЯКОВСКАЯ ГАЛЕРЕЯ

ВЫСТАВКИ

Кабаков, Ларионов, Куинджи и другие арлекины

Третьяковская галерея

Выставки в Новой Третьяковке, что на Крымском Валу, непреднамеренно объединены темой «русский художник и Запад». Во-первых, Михаил Ларионов, наконец-то отделенный от Натальи Гончаровой: до отъезда на Запад был в его глазах едва ли не лучшей русской кистью, после — пропал, затерялся в закулисье дягилевских «сезонов». Во-вторых, Илья Кабаков, чья ретроспектива в Москве сделана куда лучше, чем в Петербурге: Запад в его случае, напротив, стал пропуском в большую историю искусства. В-третьих, «Поэтика рубежей. Эстонское искусство 1918–2018»: самая западная в художественном смысле республика СССР, бывшая для неофициального искусства окном в Европу и свободу. Впрочем, та же тема прочитывается на выставках «старой» Третьяковки, что в Лаврушинском переулке. Ретроспектива Архипа Куинджи в Инженерном корпусе демонстрирует героическое усилие, каким пейзажные схемы итальянцев, французов и немцев наложены на природу Русского Севера и украинского юга, «Арлекины Серебряного века. Сомов, Сапунов, Судейкин» в залах графики главного здания — тоску по мировой культуре и прочие томления декадентского духа.

ВЫСТАВКИ

Русский пейзаж как еврейское изобретение

Еврейский музей и центр толерантности

Идти на выставку «Левитан и авторский кинематограф» стоит и ради одной только живописи главного героя, отобранной в региональных музеях и частных коллекциях свежим и эстетствующим глазом куратора Марии Насимовой: вроде бы третьяковская ретроспектива еще не выветрилась из памяти, а все опять в новинку. Однако Левитан выступает здесь не сам по себе, а как автор формулы русского пейзажа с ее непременными членами — тоской, растворенным в воздухе умиранием и прочими чеховскими мотивами. Истинность формулы подкрепляется рифмами из отечественного кинематографа — точными, когда рифмуется настроение, и неточными, кода рифмуются мотивы, но это не дискредитирует главную идею проекта. Кстати, о рифмах: музей отмечает 80-летие со дня смерти Осипа Мандельштама двумя выставками — «Тоска по мировой культуре» с неудобочитаемыми экспликациями, что, видимо, указывает на сложность поэтического языка героя, и «Сохрани мою речь навсегда» с неудобопроходимым дизайном, что, видимо, символизирует тернистый путь поэта.



ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБОЙ МУЗЕЯ

ВЫСТАВКИ

Липшиц, Шемякин, Слава Птрк, «Файн Арт» и 1968 год

Московский музей современного искусства

На Петровке — первая, если не считать эрмитажной «комнаты» в Главном штабе, ретроспектива классика модернизма, скульптора Парижской школы Жака Липшица. Скучного, но все же классика, да и выставка сделана серьезно и тщательно, скульптура и рисунки — главным образом из запасов Marlborough Gallery, распоряжающейся наследием художника. Для любителей чего-то не столь консервированного — здесь же, на Петровке, «Апология заблуждений» одной из старейших московских галерей «Файн Арт», отчитывающейся за 27 лет беспорочной службы на рынке современного искусства. На Гоголевском — тот же диалог классики и современности: в роли классики давно забронзовевший ветеран нонконформизма Михаил Шемякин, в роли современности стрит-артист Слава Птрк. Ну а классика, которой не суждено забронзоветь, представлена в филиале в Ермолаевском: «красный май» 1968-го в плакатах, лозунгах и кинолистовках на выставке «Запрещено запрещать» — Ги Дебор, Ален Монтесс и другие товарищи.



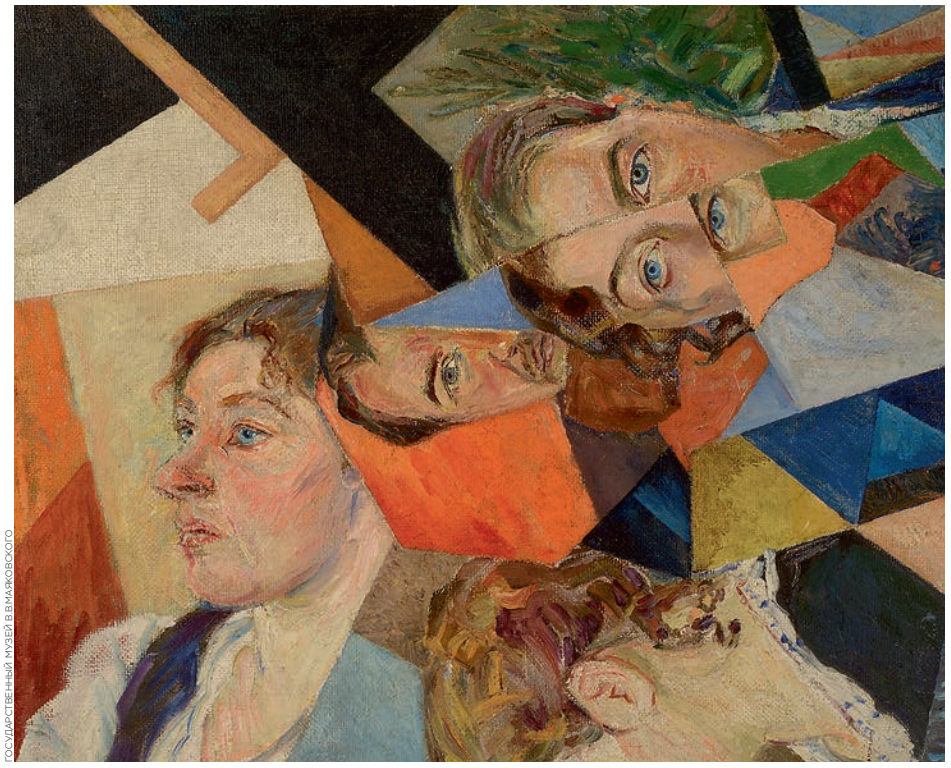
ИГОРЬ ГУРОВИЧ

КОНЦЕРТ

Вертеп Павла Карманова

Концертный зал «Зарядье»
11 января, 19.00

Созданный композитором-минималистом Павлом Кармановым «рерайт» русской народной драмы о Рождестве, реконструированной когда-то ансамблем «Сирин»,— музыкальное действо, в котором перемешаны сказочность и мистериальность, фольклор и рок-оперная стать. В общем, вполне в духе первородного «вертепного театра», где вифлеемская история раскрашивалась всевозможными подробностями когда душещипательного, а когда и бурлескного толка. К тому же когда еще увидишь на академической сцене поистине святочную исполнительскую пестроту: помимо «Сирина» — поющие дети из ансамбля «Веретенце», валторнист Аркадий Шилклопер, фольклорист Сергей Старостин, «Персимфанс» Петра Айду и группа «Вежливый отказ».


ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МУЗЕЙ В.МАЯКОВСКОГО

ВЫСТАВКА

Давид Бурлюк

Музей русского импрессионизма
До 27 января

«Давид Бурлюк. Слово мне!» — небольшая ретроспектива «отца русского футуризма», составленная из незаезженных картин, что хранятся в региональных музеях и частных коллекциях, и представляющая разные этапы извилистого пути русского Маринетти — вплоть до японского и американского периодов. Особенно хорош японский раздел — с сеятельницей риса, почему-то напоминающей итальянского летчика-истребителя, и прочей экзотикой. У создателя Музея русского импрессионизма Бориса Минца начались известные проблемы, так что посещение одного из лучших частных музеев Москвы не стоит откладывать в долгий ящик.

ФИЛЬМ

1+1: Голливудская история

с 10 января

Американский ремейк знаменитого французского кинохита Эрика Толедано и Оливье Накаша о парализованном миллиардере и его неотесанном тьюторе, которая выходит в прокат спустя два года после мировой премьеры на фестивале в Торонто (так как фильм снимался на студии Харви Вайнштейна, релиз отложили до лучших времен). В американской версии комедии, высмеивающей классовые и расовые предрассудки, главные роли сыграли Брайан Крэнстон («Во все тяжкие») и Кевин Харт, только что отказавшийся вести церемонию вручения премии «Оскар» из-за скандала с гомофобными твитами 10-летней давности. Компанию артистам составляет Николь Кидман.


CAPELLA FILM


COOLCONNECTIONS

ФИЛЬМ

Доктор Кто: Решение

Кинотеатры сети «Каро»
1 января, 22.00; 2 января, 13.00

Традиционный рождественский выпуск «Доктора Кто» на большом экране: под Новый год на земле пробуждается древнее зло, и Доктор с друзьями должны помешать ему уничтожить планету. Те, кто не вполне понимает, о каком докторе речь, могут 1 января пойти в «Иллюзион» на «Иронию судьбы, или С легким паром», которую будут показывать с пленки,— так смотрели фильм Эльдара Рязанова советские зрители в августе 1976-го.


ЕКАТЕРИНА КРАЕВА

НОВЫЙ ЦИРК

История года

Центр им. Вс. Мейерхольда
28, 29 декабря, 4–8 января, 13.00 и 18.00

Название «Антикварный цирк» уже давно никого не вводит в заблуждение, никакого антиквариата здесь нет. Недаром команда под руководством Елены Польди уже несколько лет остается резидентом ЦИМа, не замеченным в пристрастии к чему-либо ветхому, пыльному или дорого отреставрированному. Новый цирк — это очень современное направление, в котором актеры, обладающие профессиональной цирковой квалификацией, разыгрывают полноценные театральные истории. В данном случае по названию понятно, что история будет новогодняя, а что с ней сделают акробаты, клоуны, жонглеры и дрессировщики «Антикварного цирка», можно будет увидеть на протяжении почти всех каникул. Смотреть можно с любого возраста, в цену билета входит подарок, студентам полагается скидка не только на билет, но и на кофе в буфете.


ЭМИН ДЖАФАРОВ

КОНЦЕРТ

Би-2

Клуб «Шестнадцать тонн»
31 декабря, 22.00

В 2018 году группа «Би-2» закончила масштабный тур в поддержку альбома «Горизонт событий» и выпустила первые песни своего сайд-проекта «Куртки Кобейна». Если турне было настоящим прорывом для всей российской концертной отрасли, то новые, электронные песни с большим количеством приглашенных музыкантов фанаты приняли отнюдь не однозначно. На новогоднем концерте в «Шестнадцати тоннах» не будет ни программы «Горизонт событий», ни «Курток Кобейна». А будет «The Best», для которого музыканты по сложившейся за несколько лет традиции шьют специальные наряды и придумывают особую сценографию.


АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

КОНЦЕРТ

Кирпичи

«Главклуб»
6 января, 20.00

Время течет стремительно, и девушки с обложки одного из лучших русскоязычных рэп-альбомов сейчас уже, вполне возможно, бабушки. По нынешним меркам альбом группы «Кирпичи» «Смерть на рейве» (1998) — предельно неполиткорректная вещь, и если бы в конце 1990-х существовали «родительские комитеты», которые сегодня организуют в регионах травлю молодых музыкантов, «Кирпичи», возможно, остались бы вовсе без гастролей. Но 20 лет назад песни с этого альбома даже крутили по радио. Так что концерт «Кирпичей», посвященный 20-летию «Смерти на рейве», будет заодно и поводом вспомнить вольницу 1990-х.

КОНЦЕРТ

Отава Ё

Клуб «Шестнадцать тонн»
8 января, 20.00

Петербургская группа «Отава Ё» — один из самых востребованных российских коллективов за рубежом. Причем на концерты группы приходят отнюдь не только представители «диаспоры» — «Отава Ё» вообще не делает на них ставку. В 2018 году у группы вышел альбом «Любишь ли ты». Было бы объяснимо, если бы, получив большую международную аудиторию, группа придумала бы какую-нибудь «адаптированную» версию русского фольклора. Но «Отава Ё» держится корней и стремится прежде всего сохранить связь с аутентичными образцами. Ну а для рождественского концерта в «Шестнадцати тоннах» музыканты отобрали композиции с гарантированным праздничным зарядом.





КОНЦЕРТ

Motherland Christmas

Клуб «Агломерат»
5 января, 16.00

Motherland — паблик в сети «ВКонтакте» со 106 тыс. подписчиков, который на сегодняшний день представляет собой не только самое полное собрание российского инди, но и промоутерскую группу и музыкальный фестиваль. Motherland Christmas — своего рода зимняя версия «Боли», причем если «Боль» очень быстро превратилась из нишевого события в фестиваль на нескольких сценах с большими зарубежными хедлайнерами, то Motherland остается экспериментальной площадкой, местом, где бьется пульс актуальной музыки. Соседство инди-артистов и хип-хоперов не смущает ни организаторов, ни зрителей. В этом году на Motherland Christmas заявлены «Источник», Mnogoznaal, Sonic Death, NOA и др.

КОНЦЕРТ

OQJAV

«Мумий Тролль бар»
1 января, 21.00

Группа OQJAV в 2018 году сохранила статус одного из самых интересных независимых коллективов Москвы. Группа выпустила первый альбом в новом составе и не переставала экспериментировать с видео — каждый клип становился событием. Но самое интересное произошло вне рамок популярной музыки. Звонарь театра «Геликон-опера» и по совместительству клавишник OQJAV Ярослав Тимофеев стал главным редактором журнала «Музыкальная академия» (в прошлом — «Советская музыка»). Новогоднюю концертную программу группа озаглавила лаконично — «Рассол».


СВЕТЛАНА БОБРОВА/ТАСС

5 СЕРИАЛОВ ВЫБОР Татьяны Алешичевой



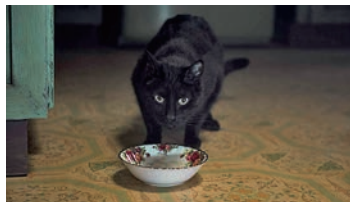

FX

Американцы
современная шпионская классика

«The Americans», FX

Завершившаяся в этом году одна из последних на нынешнем ТВ драма эпохи «большого стиля» нулевых — увлекательная и душераздирающая. Сюжет крутится вокруг шпионской рутины — агенты КГБ Миша и Надя внедрены в заповедную патриархальную Америку 1980-х под видом супругов Дженнингс и всячески гадят супостату: добывают военные секреты, портят репутацию диссидентам, прощупывают политическую конъюнктуру. Они солдаты Холодной войны, преданные коммунистической Империи Зла,— притворяться семьей еще куда ни шло, но до какой степени надо быть самоотверженными, чтобы в этой созданной по заданию партии фальшивой семье завести детей? Скоро становится понятно, что у сериала есть подводное течение — это серьезный разговор о жизненных основах, идеалах и степени самоотвержения ради них, шоу калибра «Клана Сопрано» или «Безумцев». Родина вовсе не торопится щедро напоить своих детей березовым соком, но требует фанатичного служения, а чужая земля тем временем становится все роднее — вот дилемма посложнее той, что стояла перед Штирлицем.





NETFLIX

Леденящие душу приключения Сабрины
феминистский ужастик

«Chilling Adventures Of Sabrina», Netflix

В 16 лет ведьма-полукровка Сабрина из Гриндейла, где «Хэллоуин не кончается никогда», должна через колдовской обряд стать полноценной ведьмой: заниматься чертовщиной куда почетнее и выгодней. С другой стороны, Сабрине нравится быть обычной девушкой, пусть и с ворохом проблем вроде школьной травли — зато у нее есть подружки-активистки и милый бойфренд. Сериал не похож на комедию из 90-х «Сабрина — маленькая ведьма». Здесь все куда мрачнее и в то же время идеологичнее — с помощью колдовства Сабрина борется с директором-сексистом и школьным буллингом, но и Князю Тьмы отдаваться не желает: он ведь шовинист еще тот и вообще козлище. Новая «Сабрина» выглядит, конечно, пожестче «Гарри Поттера», но в сравнении с «Настоящей кровью» это зрелище уютное — подлинно леденящие душу неполиткорректностью приключения с насилием, блек-джеком и ведьмами остались в расхристанных нулевых.





NETFLIX

Встречный ветер
скандинавский нуар

«Deadwind», Netflix

Золотой век сканди-нуара закончился вместе с датско-шведской экспансией, зато нервные нордические детективы наловчились снимать финны. Их можно смело обозначить термином «сауна-нуар»: это когда в крошечных финских локациях безмятежность постепенно сменяется угаром. В пригороде Хельсинки на стройке находят труп женщины-соцработника, она занималась обустройством бывших заключенных и заодно проверяла пригодность территории под застройку. Детективу Софии Карппи из полиции Хельсинки (вдова в возрасте за тридцать с двумя дочерьми и разбитым сердцем) и ее смазливому, но не слишком сообразительному напарнику предстоит понять, какое из занятий убитой было опаснее, ну и заодно склеить собственную жизнь по кускам. Очевидно, что прообразом Софии стала незабвенная Сага Норен из полиции Мальмё, но угар тут специфически финский.





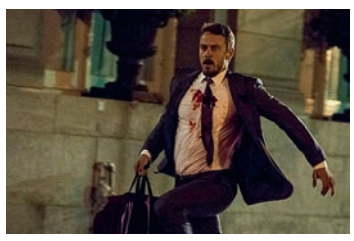
Патриот
сюрреальная шпионская комедия

«Patriot», Amazon

Почти не замеченный зрителем сериал, который критики превозносят как шедевр, выглядит как самое странное зрелище на свете: как если бы «Штирлица» вместо Татьяны Лиозновой поручили снимать Леониду Гайдаю, но велели сохранять серьезную мину. Здесь однажды проваливший задание агент ЦРУ курит марихуану и исполняет немудрящие куплеты в стиле кантри на тему своего шпионского бытия, пока глава военной разведки, его собственный отец, не велит ему внедриться под видом инженера в фирму с филиалом в Люксембурге, производящую трубопроводы. Цель — через Европу регулярно снабжать деньгами одного иранского политика. Чемодан с особенно крупной суммой, конечно, сразу крадут. И начинается история о том, каково в нынешнем расхлябанном мире быть мужчиной героической профессии — и мужчиной вообще — и спасать мир, когда на тебе офисный костюм, а в душе осень. И что будет, если на одну чашу весов положить этот дурацкий мир, а на другую — пронизавшую все твое существо меланхолию.





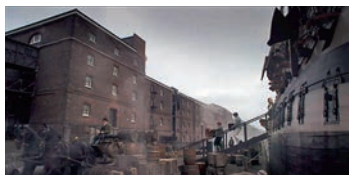




AMAZON













ITV

Ярмарка тщеславия
британская костюмная драма

«Vanity Fair», ITV

В новой экранизации британской классики ушлая сиротка Бекки Шарп превратилась из рыжей зеленоглазой бестии в дерзкую брюнетку с глазами-угольками, но все так же прицельно высматривает жениха побогаче. А ее хитроумные маневры с мужчинами и судорожные попытки утвердиться в высшем обществе все так же натыкаются на извечный закон: «бог не фраер — шельму метит». Мир перевидал уже с дюжину разных Бекки на кино- и телеэкране, но вот этой, в исполнении милейшей Оливии Кук, от всей души сочувствуешь: в соответствии с новыми феминистскими установками не такая уж она выходит и стерва — не мы такие, жизнь такая. Когда девушке приходится иметь дело с мужчинами следующих типов — облако в штанах, старый дурак, чудо-страдалец,— как еще прикажете крутиться?

БЛАГОТВОРИТЕЛЬНЫЙ ЗАБЕГ HAPPY RUN ПРОШЕЛ В МОСКВЕ

На прошедших выходных в Москве на территории комплекса ВДНХ в 4-й раз состоялся благотворительный забег Happy Run в пользу Фонда помощи хосписам «Вера». В этом году в забеге приняли участие около двух тысяч человек. Участники могли выбрать одну из двух дистанций – 5 и 10 км – и пробежать выбранное расстояние в костюмах Дедов Морозов. Все собранные средства пойдут на реализацию программ и мероприятий, которые организует Фонд «Вера». Генеральным спонсором забега выступила фармацевтическая компания «Такеда».

Компания «Такеда» уже не первый год участвует в благотворительных инициативах, направленных на развитие паллиативной помощи в России. Компания осуществляет и собственные проекты. Так, несколько лет назад был запущен масштабный комплексный социальный проект «Такеда. Боль и Воля». В рамках спортивного направления проекта компания в течение двух лет поддерживала полумарафоны серии Grom, в ходе которых проводились акции #быстрееболи в пользу развития паллиативной помощи. Благодаря этим акциям было оказано содействие хосписам в Краснодаре, Новосибирске и Екатеринбурге, а средства, собранные на марафоне «Такеда. Весенний гром–2018», были направлены на развитие детской паллиативной помощи в Центрах содействия семейного воспитания г. Москвы.

Фонд «Вера» уже более десяти лет оказывает паллиативную помощь неизлечимо больным пациентам и поддерживает их родных и близких. Но помимо профессиональной помощи пациенты нуждаются в понимании и заботе со стороны общества. Поэтому Фонд также ведет активную просветительскую работу, распространяет информацию о паллиативной помощи и ее развитии в нашей стране. Эта важная задача также стоит перед государством, общественными организациями и социально ответственными компаниями. Они оказывают не только финансовую, но и информационную поддержку благотворительных проектов, которые позволяют широкой общественности узнать о проблемах и нуждах паллиативных пациентов.

Подобные благотворительные проекты призваны не только собирать финансовые средства. Они поднимают важные общественные проблемы, акцентируют внимание на зачастую табуированных темах, таких как паллиативная помощь. Именно благодаря отклику со стороны общества становятся реальными перемены, которые улучшают качество жизни людей. Такие изменения уже можно наблюдать и в жизни паллиативных пациентов. Сегодня в нашей стране формируются стандарты оказания паллиативной помощи и подготовки специалистов в этой сфере, пациентам стало проще получать обезболивающие препараты, расширяется сеть хосписов и растут объемы оказываемой им благотворительной помощи. Это стало возможным не только благодаря пожертвованиям, но и благодаря широкой общественной дискуссии о важности паллиативной медицины.



Реклама

10 АЛЬБОМОВ ДЕКАБРЯ ВЫБОР БОРИСА БАРАБАНОВА



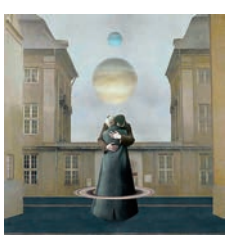
альбом
HEART TO MOUTH
исполнитель
LP
издатель
Effective Records

В новом альбоме LP (Лауры Перголицци) нет ее самых популярных песен 2018 года — «Day By Day», записанной с российскими диджеями Swanky Tunes, и дуэта с Милен Фармер «N'oublie pas». Тем, кто ждет не дождется, когда же наконец выйдут песни, которые Лаура записала в сентябре с Моррисси, тоже придется набраться терпения. Дата релиза пока не объявлена. «Heart To Mouth» — это именно сольный альбом LP. Здесь нет дуэтов, а есть любовная лирика на повышенных тонах, благо с этими тонами певица справляется безупречно, как и со своим фирменным художественным свистом. Не стоит также забывать о том, что до того, как в 2016 году американка стала большой европейской звездой с песней «Lost On You», лучше всего дела у нее шли в области сочинения песен. И в альбоме «Heart To Mouth» она демонстрирует безупречное владение ремеслом, мастерски жонглируя эмоциями слушателей. LP то пускает в дело кантри и серф, то заливается соловьем, напоминая о своих итальянских корнях. В общем, не подводит.



альбом
ТУДА-СЮДА!
исполнитель
ЕВГЕНИЙ МАРГУЛИС
издатель
ДЖЕМ

Всего за пару лет «Квартирник с Маргулисом» стал одним из главных источников живой музыки на федеральном ТВ. Причем гитарист и сонграйтер, чье имя вписано золотыми буквами в биографии «Воскресения» и «Машины времени», не настаивает на том, что это программа о роке, тем более — о блюзе, главным апологетом которого его принято считать в России. У него может выступить и Лолита Милявская, и «Моя Мишель». Главное — чтобы было нефальшивое чувство. Маргулис не бог весть какой телеведущий, его миссия — поддерживать в кадре градус настоящего. Такое же впечатление производит и его новый альбом «Туда-сюда!» Открывает его песня «ЭрЖэДэ Блюз (Поезд)». В ней есть абсолютно блюзовое ощущение невозможности перемен: «Мы не ждем большого чуда… Просто едем ниоткуда в никуда». Не все песни на «Туда-сюда!» — блюзы в традиционном понимании, многим из них подойдет определение «авторская песня». Но у Евгения Маргулиса есть качество, свойственное хорошему вину или Бадди Гаю — с возрастом он становится лучше. «Туда-сюда!» — отточенная форма с единственным отклонением — диско-номером «Хит», своего рода вариацией на тему песни Чижа «О любви».



альбом
СИЗИГИЯ
исполнители
ARTEMIEV
издатель
Artemiev

Прошлый альбом «Канун конца начала» представил Павла Артемьева как автора, способного сочинять поп-рок для больших площадок. Один из концертов в его поддержку музыкант даже сыграл на площади среди небоскребов «Москва-Сити». Эти декорации подошли ему идеально. В новом альбоме Павел Артемьев продолжает тему отношений человека и мегаполиса. «„Сизигия“ — про то, что мы вместе и не вместе одновременно, про жизнь в современном городе»,— говорит Артемьев в предисловии к альбому, полному рассуждений о потере коммуникаций в современном обществе. В новой музыке Артемьева есть чувство, которое сформулировано в старом слогане радио «Максимум» — «Ритм большого города». Выражено оно в большинстве песен через доходчивые клавишные аккорды и проникновенные стихотворные строки, все остальное тянется следом. Ближе к финалу появляются менее очевидные конструкции вроде сочетания духовых и электрогитар в «Коротких снах» или струнно-электронной аранжировки песни «Именно теперь».



альбом
SEASONS
исполнитель
MAHALIA
издатель
Mahalia Burkmar

Британская певица Махалия Буркмар подписала первый контракт со звукозаписывающей компанией в возрасте 13 лет. Сейчас ей 20, у нее на счету несколько EP и один полноформатный альбом, а также разогревающие сеты на концертах Жоржи Смит и даже самого Эда Ширана. Песня «Sober», отснятая для известного YouTube-шоу «Colors», принесла Махалии 22 млн просмотров, когда ей не было еще и двадцати. Достаточно, чтобы попасть в престижный список «The BBC Sound Of 2019». Махалия выглядит в нем самым маститым и перспективным артистом, в чем-то повторяя путь той же Жоржи Смит: юный возраст, отточенные мелодии, грув с оттенком ретро (если считать, что 1990-е уже ретро). Сравнения с Эрикой Баду и Лорин Хилл не будут преувеличением. У Махалии пока нет такой яркой биографии, как у старших американских коллег, но есть достаточно голоса и таланта, чтобы пока обходиться вовсе без яркой биографии. «Seasons» — пятипесенный EP с большим хитом «Surprise». Это олдскульный R'n'B без острых углов и с теплотой в сердце. А в начале 2019 года Махалия обещает выпустить новый лонгплей.



альбом
ГОРЕЧЬ
исполнители
RADIO KAMERGER
издатель
Radio Kamerger

Группа Radio Kamerger играла на улицах Москвы, пока однажды ее не позвали в телешоу «Главная сцена». Там она получила свои 15 минут славы, а потом вернулась в столичную клубную лигу и к моменту выхода дебютного альбома «Молодость» не слишком выделялась на ее фоне. Был еще эпизод, когда виолончелиста и вокалиста группы Семена Лашкина забрали в участок прямо с улицы — за то, что он сидел на скамейке, играл и пел. Артист чуть не остался без инструмента, но за него вступились коллеги-музыканты и все в итоге закончилось хорошо. Для того чтобы получить удовольствие от нового EP «Горечь», совсем не обязательно знать, что лидер Radio Kamerger одновременно поет и играет на виолончели. Здесь вообще лидирует электрогитара, а звук виолончели обработан электричеством. «Горечь» — запись, после которой о Radio Kamerger стоит говорить как об альтернативной группе. Там много жестких, увесистых риффов и отчаянной молодежной ярости, а акустическая версия песни «Единорог» явно сделана под влиянием «Unplugged» Nirvana. Семену Лашкину еще предстоит заявить о себе как о поэте, но с драйвом и аранжировками все в порядке, группа движется верной дорогой.



альбом
DIONYSUS
исполнители
DEAD CAN DANCE
издатель
PIAS Recordings

Для поколения, которое впитывало музыку в 1980-е — 1990-е, название австралийской группы Dead Can Dance — пароль, по которому отличали «своих», тех, кто держится в стороне от любой массовой музыки, будь то отечественная эстрада, поп с MTV или же «волосатый металл». Музыка Брендана Перри и Лизы Джеррард погружала в среды, которые нигде не пересекались с обыденностью. Формально это были ближневосточные, кельтские и африканские мотивы, средневековая музыка и изысканный арт-рок. Но лучше всего их музыка описывалась строчкой из песни Ильи Лагутенко — «знак из других миров». Первый за шесть лет альбом Dead Can Dance посвящен культу бога Диониса, но греческих мотивов там меньше, чем прочих. Как обычно, Dead Can Dance предлагают слушателю экзотику пополам с мистикой. Эту формулу примеряли многие музыканты, но на выходе обычно получался банальный коммерческий нью-эйдж. «Dionysus» Dead Can Dance провоцирует переживания и обращается к генетической памяти. Даже если язык, на котором поет Лиза Джеррард, непонятен, послание кажется внятным и далеко не праздничным.



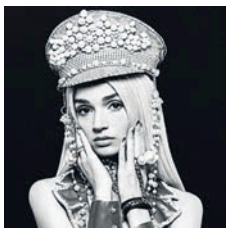
альбом
НАСКРЕБЛИ НА РЕЛИЗ
исполнители
FIRE GRANNY
издатель
Fire Granny

У сыновей ректора Школы-студии МХАТ Игоря Золотовицкого Алексея и Александра не так много времени на музыку — они играют в театре и местами даже преподают. Но вот наконец-то закончен дебютный альбом их группы Fire Granny, в котором с ними вместе играет (на губной гармошке) Олег Гурин. У тех, кто видел Fire Granny на концерте, неизбежно возникает вопрос: возможно ли передать эту энергию в записи? Fire Granny - блестящие перформеры, а фронтмен Алексей — еще и говорун под стать папе. К тому же для песен дебютного альбома они выбрали не самые простые тексты, а именно — Хармса и Пригова. С задачей музыканты справились. Причем если на концертах ведущий инструмент — пианино, а Алексей Золотовицкий представляется этаким русским Джерри Ли Льюисом, то на альбоме очень многое решает губная гармошка. И еще на нем нет лишнего актерства, которое вполне можно было ожидать от группы с таким бэкграундом. Все решено музыкальными средствами, но с лицедейским прищуром.



альбом
EL MAR QUERER
исполнитель
ROSALIA
издатель
Sony

Испанская исполнительница фламенко Росалия Вия Тобейя к своим 25 годам заработала шесть номинаций на Latin Grammy, причем пять из них — за песню «Malamente» из альбома 2018 года «El mar querer». В итоге наградили ее за «лучшую альтернативную песню» и «лучший урбан-фьюжн». Если вы послушаете «Malamente», вряд ли вы обнаружите там что-либо альтернативное в общечеловеческом понимании. Но такая уж в мире латиноамериканской музыки классификация. Наряду с узнаваемым перестуком кастаньет в песнях Росалии есть настроение американского женского соула, причем в новом альбоме оно ощущается в большей степени, нежели в его предшественнике — «Los Angeles» (2017). Не удержалась Росалия и от использования характерного для сегодняшней поп-музыки автотюна. Но есть и сюрреалистические наложения голоса, как у Самфы, и семплы звуков улицы, и в то же время — прямолинейный европейский лиризм. Компания Sony Music продает «El mar querer» как концептуальный альбом, сопровождая его выход вирусными видео, основанными на сюжете древнего окситанского романа. В 2019 году Росалия наверняка будет одним из самых обсуждаемых артистов континентальной Европы.



альбом
AM I A GIRL?
исполнитель
POPPY
издатель
Mad Decent

Вышел второй студийный альбом проекта Poppy, в центре которого — американская певица Мориа Роуз Перейра. Вместе с режиссером Кори Майклом Микстером она создала персонажа, который претендует на нечто гораздо большее, нежели просто петь и снимать клипы. Музыку Poppy часто характеризуют как «барби-поп». Это весьма условное стилистическое определение вбирает в себя весь бэкграунд женского попа, от Мадонны, Кайли Миноуг и Ace Of Base до японских «готических лолит» и американских инстаграм-див. Подобно мальчику Бананану, Poppy живет в телефоне, только не в черной эбонитовой трубке, а в новейшем смартфоне, позволяющем оперативно получать и немедленно воспроизводить любой контент. Новый альбом, записанный при содействии подзабытой английской певицы Кейт Нэш и диджея Дипло, и правда представляет собой среднее арифметическое, выведенное из всей существующей поп-музыки. Отсутствие отклонений от нормы, хоть минимальной шизы, свойственной лучшим образцам поп-музыки, автоматически отменяет желание слушать это по второму разу. Не спасают даже металлические гитары, которые самым неожиданным образом врываются в композицию «X».



альбом
DOWN THE ROAD WHEREVER
исполнитель
МАРК НОПФЛЕР
издатель
A British Groove Records

В это сложно поверить, но по миру до сих пор ездят группы, на афишах которых написано «Dire Straits». Конечно, если смотреть, что написано мелкими буковками, то станет ясно, что гастролируют какие-то второстепенные члены группы или вовсе чужие ей музыканты. Но магия имени работает. Между тем жив и здоров единственный «носитель языка» — певец и гитарист Марк Нопфлер. Он, кстати, едва ли не единственный на сегодняшний день музыкант из высшей лиги, который прекратил гастролировать в России после событий 2014 года и до сих пор держит мораторий. Новый альбом «Down The Road Wherever» — это целых 16 песен. По нынешним меркам — «Война и мир». Но у музыки Нопфлера есть замечательное свойство: она не навязывается. Искра гения осталась в записях Dire Straits, но в сольных композициях Марка Нопфлера есть крепкие мелодии и понятное, гарантированное чувство мудрого спокойствия. «Down The Road Wherever» — не исключение.





ECO SLIM

Выбор №1 2018 г.

В НОВЫЙ ГОД С НОВОЙ ФИГУРОЙ!

Новогодняя акция! 1 + 1 = 3 УП



Отзывы наших покупателей

Марина ШУСТОВА
24 года

Всю жизнь быть полной и похудеть за месяц – это потрясающе! Я очень довольна ECO SLIM. Вкусно, аппетит снижается, ушла тяжесть из живота. Это первое средство, которое дало* реальное снижение веса на 13 кг*! Сначала вес уходил совсем чуть-чуть, а потом скидывала по кг в день.

Игорь АРТЕМОВ
32 года

Честно скажу – похудел ради дочери, потому что уже не мог с ней нормально бегать и играть, тяжело даже наклоняться стало. Легко сбросил больше 10 килограмм и после этого пошел в спортзал. ECO SLIM – отличный продукт. До сих пор его пью, если пропускаю тренировки или объедаюсь по праздникам.

ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ. НЕОБХ

Безоперационное удаление жира с живота и боков за 21 день!

ECO SLIM содержит РЕКОРДНОЕ количество природных веществ, стимулирующих активное жиросжигание, снижение веса, подавление аппетита, обеспечивает очищение от лишней жидкости, токсичных веществ, шлаков, что позволяет избавиться от целлюлитных проявлений и отеков без диет, физических упражнений и голодания.

ПРЕПАРАТ БУДЕТ ПОЛЕЗЕН ВСЕМ, КТО ИМЕЕТ ИЗБЫТОЧНЫЙ ВЕС И СТРАДАЕТ ОЖИРЕНИЕМ

Как работает ECO SLIM?

- **1–14 дней**
  Растворяется и выводится опасный для здоровья внутренний жир, сдавливающий внутренние органы
- **14–21 день**
  Растворяются и выводятся излишки подкожного жира, восстанавливается липидный обмен, живот заметно втягивается.





Почему вам стоит купить ECO SLIM для похудения?

- ECO SLIM крайне удобно принимать на ежедневной основе
- Приятный ягодный вкус, утоляющий жажду
- Сбалансированный состав, запускающий метаболизм и увеличивающий расход энергии
- Отсутствие вредных эффектов для сердца, сосудов и ЦНС
- Снижает аппетит, при этом заряжая энергией на день
- Воздействует только на жир, не трогая мышечную массу

Галина ЦАРЬКО
47 лет

ECO SLIM – это просто бомба! Мы на работе пили ECO SLIM всей бухгалтерией. Через пару дней на еду вообще не тянет, все время чувство насыщения и энергии. Результат у всех примерно – по 10-14 кг в месяц! У меня больше всех – минус 25 за 2 месяца. Выражаю наше коллективное спасибо производителям!

ЗАКАЗЫВАЙТЕ ПО ТЕЛЕФОНУ

(МТС вся Россия)

8 918 058 5048

РЕКЛАМА

ХОДИМА КОНСУЛЬТАЦИЯ СПЕЦИАЛИСТА

Треть поросенка, но свинья свиньей

Ольга Волкова о звере года



Это будет год Желтой Земляной Свиньи, о чем в ближайшие пару недель нам забыть не дадут. Ну а потом, конечно, все эти восточные штучки благополучно вылетят из головы. Но не у всех. У некоторых счастливцев год Свиньи может превратиться в десятилетие Свиньи. А то и в два десятилетия Свиньи. Не обязательно желтой — да, некоторые из них и правда бывают с желтизной, но все же не как лютики. Но точно земляной, потому что все свиньи любят копаться в земле, а в случае ее отсутствия хотя бы в цветочном горшке.

В среде любителей свиней ходят легенды о британском хряке-исполине — полутораметрового роста в холке, почти трехметровой длины и весом больше шести тонн. Как-то это, на мой взгляд, неправдоподобно. И чрезмерно: столь объемного домашнего питомца любить затруднительно, потому что страшно — такой монстр, взыграв, раздавит и не заметит. Впрочем, и обычный кабан сельскохозяйственного назначения, весящий килограммов 200–400, для квартирного проживания тоже не слишком подходит. А вот существо с грозным названием бергштрессер-книрт — самое оно.

Все положенные «ко мне», «сидеть», «лежать», «дай лапку», «принеси тапочки» и прочие премудрости бергштрессер-книрт усваивает куда быстрее многих собак

«Книрт» в переводе с сурового немецкого языка означает ласковое «карапуз», «бергштрессер» же — видимо, что-то географическое. А все вместе это означает название одной из самых мелких пород мини-пигов, миниатюрных свинок, выведенных исключительно для восторгов и умиления.

Взрослый, солидный бергштрессер-книрт может весить от 5 до 15 килограммов, то есть их средний вес составляет около 10 кг. А трехмесячный поросенок обычной свиньи, также в среднем, весит в три раза больше. Вот и получается, что наш книрт — ровно треть поросенка... Ну а в остальном он свинья свиньей. Что в данном случае никакое не осуждение, а лучший из комплиментов, ведь свиньи — умнейшие звери. Умнее их вроде бы только дельфины и человекообразные обезьяны, да и то не факт.

Бергштрессер-книрт — порождение немецкой миниатюризации: предки этих карапузов были созданиями довольно крупными, под 70 кг. Постепенный процесс их уменьшения начался больше полувека назад, и длился он годов до девяностых, до тех пор, пока книрты не стали бесповоротно идеальными.

Эти крошечные свинки чаще всего бывают либо белыми (или рыжевато-желтыми, прямо по гороскопу), иногда с черными пятнышками, либо черными, но с белыми пятнышками. Есть у них и все положенные поросенку аксессуары — трогательный пятачок, забавные ушки, умные блестящие глазки, несерьезный хвостик, цокающие по паркету копытца и круглое тельце, которое так и норовит округлиться еще больше. Увы, уменьшение габаритов не привело к снижению аппетита: книрты, как и положено порядочной свинье, очень любят поесть. Причем есть они готовы что угодно, когда угодно и сколько угодно — а когда вместо желанного «сколько угодно» им предлагаются жалкие полбанана, кусочек яблока, ложка овсянки и капелька обезжиренного творога, карапуз принимается наглядно скорбеть. Он умеет жалобно смотреть, горестно похрюкивать, трагически опускать ушки, ковырять жестокосердого хозяина ножкой, безнадежно тыкаться в колени. Не обращать внимания на голодные страдания крошечного поросенка совершенно невозможно, но необходимо, если, конечно, вы не завели его в целях откорма и дальнейшего съедания — а это было бы странно.

Зато столь страстные взаимоотношения с едой очень помогают в деле воспитания мини-пига. И без того весьма сообразительный, наш книрт в предчувствии грядущего угощения становится просто гениальным. Поэтому все положенные домашнему питомцу «ко мне», «сидеть», «лежать», «дай лапку», «принеси тапочки» и прочие премудрости он усваивает куда быстрее многих собак. Я уж не говорю о кошках, которые обычно вообще не желают ничему такому учиться, хотя могли бы.

В сортирных вопросах книрты тоже ориентируются без особых проблем. Пара наградных морковок — и он уже смекнул, что туалет ему не повсеместен и что все накопленное нужно нести в строго опреде-



ФОТОГРАФИИ В МАТЕРИАЛЕ: DEPOSITPHOTOS/PHOTOXPRESS.RU



ленное место. Например, в кошачий лоток, только большой: при всем уважении к мини-пигам мы вынуждены признать, что кошачьей грацией они не обладают, им для определенного рода действий нужен некоторый простор. А вот туалетный наполнитель им насыпать не стоит — вечно голодный малыш может счесть его съедобным.

Ну а если вы хотите окончательно особачить свою свинку, ее можно приучить к регулярным прогулкам — и для моциона, и в целях удовлетворения естественных потребностей организма. Вот только собачий ошейник поросенку не подходит, его надо выводить на шлейке. Зимой книрта придется одевать — шерсти-то у него практически нет, так, капелька легкомысленных волосков. Впрочем, в настоящие морозы лучше вообще отсидеться дома.

Характер у бергштрессеров такой, что лучше не бывает. Они не только выглядят ангелочками, они и есть настоящие ангелочки — милые, ласковые, нежные, любящие, преданные и очень любопытные. Они нуждаются во внимании, им необходимы похвалы и объятия, поэтому на всякий случай они будут постоянно путаться у вас под ногами и постараются участвовать во всех ваших делах, напоминая о своем существовании почти постоянным хрюканьем и повизгиванием, нежным тыканьем в ладонь или попытками проникнуть вам же под мышку. А еще они невероятно миролюбивы — книрты живут в ладу со всеми окружающими. И окружающие обычно отвечают им взаимностью — редкая собака и даже кошка решится как-то обидеть открытого, доброжелательного и радостного поросенка. Несправедливость, грубость и агрессия его ужасно расстраивают, он такого поведения просто не понимает. Впрочем, и это воплощение кротости можно вывести из себя — если очень постараться. И тогда разъяренный книрт позволит себе обидчика даже укусить, причем вполне серьезно. Правда, потом сам же в своей несдержанности раскается и примется очень извиняться, сделав соответствующее лицо. И будет быстро прощен, потому что не простить эту прелесть невозможно. На самом деле благодаря своей трогательной внешности мини-пиги почти всегда остаются безнаказанными, им сходит с рук любое хулиганство. Впрочем, у них и хулиганства вполне безобидные: ну цветочек какой распотрошит или в помойном ведре покопается — главное, чтоб ничего вредного с голодухи не проглотил. Может он от нечего делать покарябать мебель — скучно ему в одиночестве. К тому же он быстро соображает, куда вы прячете еду, и так же быстро учится открывать шкафы и даже, бывает, холодильники. Так что на всякий случай, уходя из дома, книрта лучше запереть в клетке или вольере.

> Он умеет жалобно смотреть, горестно похрюкивать, трагически опускать ушки, ковырять жестокосердого хозяина ножкой, безнадежно тыкаться в колени

С возрастом мини-пиги матереют, но все равно они такие крохи, такие хрупкие! Хотя вообще-то никакие они не хрупкие, а очень даже крепкие, сильные, выносливые и здоровые. Конечно, это не значит, что на книрта можно, например, сесть. И отдавать его на растерзание неразумным, но хватким младенцам тоже не стоит. Впрочем, свинка прекрасно понимает, насколько опасными могут быть дети, и, если что, просто от них сбежит и отсидится где-нибудь под диваном. Хотя большинство книрторов отнюдь не против игр с малышней, если малышня попалась понимающая. Ведь в меру крепкие объятия поросенку не только не повредят, а помогут чувствовать себя еще более счастливым.

Обустроить быт книрта совсем нетрудно: достаточно положить в теплый угол подушку или мягкое одеяло — и поросячья спальня готова. Хотя сам поросенок предпочел бы что-нибудь поинтереснее, например залезть под бочок к собаке, а еще лучше оказаться в хозяйской кровати. А почему нет? Книрты очень чистоплотны, они обожают мыться, не линяют, ибо нечем, и практически не пахнут, так что ваше ложе они не осквернят. Правда, книрт, превратившийся в матерого кабана, может попахивать, потому что всерьез задумывается о свадьбе. И если у вас нет намерения его женить, придется вам карапузика кастрировать.

Купив книрта сегодня — а стоят они примерно от 500 до 3000 евро — вы, скорее всего, преспокойно встретите с ним и следующий год Свиньи, потому что этот самый год наступит всего лишь через 12 лет, а карапузы живут лет 15–20, а иногда и больше. И все эти годы пройдут у вас под цокот копыт и радостное похрюкивание, сопровождающее попытки книрта забраться вам на коленки. А когда эти попытки увенчаются успехом, вы получите такое количество ликующего сопения, пыхтения, закатывания глазок, брыкания ножками и даже целования взволнованным пятачком, что сразу станет ясно: ваш поросенок полностью счастлив. Он таки сумел стать центром вашей вселенной!

Полюса гастрономии

Геннадий Иозефавичус о кулинарной Осаке


ЮРИЙ СМИТЮК


ЮРИЙ СМИТЮК


ЮРИЙ СМИТЮК

Шум, гам, толпа, огни и звуки рекламы — после пяти вечера очереди в любую забегаловку и к любому уличному торговцу вырастают до гигантских размеров. И рядом со всем этим — тарелка со 110 ингредиентами, живопись соусами, философия продуктов, звезды Мишлена

Шеф Хадзиме встает перед огромной, во весь стол, голубой по центру и песочной по ободу тарелкой и делает первый мазок зеленым соусом. За ним следует второй — другим соусом, красным, третий, четвертый, пятый — желтым, белым, горчичным. Потом небольшими холмиками на тарелку насыпаются специи, выкладываются разного размера ингредиенты, гора горячих овощей накрывается облаком еще одного, на этот раз взбитого в пену, белоснежного соуса. Блюдо называется «Chikyu», в переводе с японского — «Планета Земля», в нем сотня с лишним составных частей, собрать его на одной тарелке шефу Хадзиме помогают два ученика, еще три десятка поваров участвуют в подготовке ингредиентов.

«Планета Земля» — фирменное блюдо шефа и его ресторана Hajime, открывшегося в Осаке 10 лет назад и через 16 месяцев после открытия получившего три звезды в гиде Michelin.

Тарелку приносят двое официантов. Фотографировать ее нельзя. В ресторане Hajime вообще нельзя снимать, такое в Японии случается часто. Совсем не потому, что повара боятся гастрономического шпиона, а лишь из-за того, что процесс фотографирования отнимает время, и блюдо приходит в негодность.

За соседним столом — семья богатых китайцев, за двумя другими — еще более богатые местные. Дегустационный сет в Hajime стоит около 75 тыс. йен, почти семь сотен долларов, но Осака — город не бедный, местные справляются. В отличие от Токио и Киото в третьем по величине городе Японии, в столице японского купечества, умение зарабатывать деньги всегда ценилось, город служил «всеяпонским банком», в котором одалживались сегуны и владельцы провинций, традиции поддерживаются и сегодня.

От природы Осака — город плоский. Самое высокое место возвышается всего лишь на 30 с небольшим метров. Взобравшись на смотровую площадку небоскреба Harukas, с трехсотметровой высоты можно Осаку рассмотреть в деталях, взгляду ничего не мешает. Осакский пятиэтажный замок, стадион, деловые кварталы, необычно — для Японии — широкие проспекты, автомобильные трассы, идущие на нескольких уровнях. Прямо под башней Harukas, в нескольких сотнях шагов, сразу за садом Кейтакуэн, район Синсекаи, то есть «Новый мир», застроенный в 1912 году. Его южная часть была скопирована с Нью-Йорка, северная — с Парижа; башня Цутенкаку, «достающая до небес», соединяла обе части, с нее можно



ЮРИЙ СМИТЮК

было увидеть «Новый мир» и главную его достопримечательность — «Луна-парк», до которого от башни на высоте птичьего полета была проложена канатная дорога.

Во время войны Синсекаи был разрушен, в мирное время деньги в его восстановление и развитие особо не вкладывались, а потому некогда шикарный район, визитная карточка предвоенной Осаки, превратился в пристанище бездомных со всей Японии и место, куда путеводители не рекомендуют ходить в темное время суток. Впрочем, опасность по-японски — не нью-йоркская или неаполитанская; максимум, что вам грозит,— случайно (или не случайно) зайти в «квартал белых фонарей», к проституткам. Ну или объесться кусикацу, местным вариантом темпуры. Овощи, мясо или куски рыбы обваливаются в сухарях, обжариваются во фритюре и подаются насаженными на деревянные палочки. В Осаке множество заведений, подающих кусикацу, от лотков до специализированных ресторанов, но, как мне кажется, лучшие кусикацу можно отыскать именно на улицах Синсекаи. Ну или в квартале Дотонбори, практически в центре города.

Дотонбори — Мекка любителей уличной еды. Гедзы (жареные пельмени), якитори (куриные шашлыки), кусикацу, такояки (шарики из теста с начинкой из осьминога), окономияки (лепешка из всякой всячины, посыпанная стружкой кацубоси, сушеного тунца-бонито) и сотни разных других «яки», продающихся на восьми улицах Дотонбори. Шум, гам, толпы, огни и звуки рекламы, крики зазывал, какофония. После пяти вечера в Дотонбори невозможно пройти, очереди в любую забегаловку и к любому уличному торговцу вырастают до гигантских размеров, но именно за этим вот гастрономическим адом сюда и идут.

И рядом со всем этим — тарелка со 110 ингредиентами, живопись соусами, философия продуктов, звезды Мишлена; запрет на фотографирование против толпы, ощетинившейся палками для селфи. Уникальные продукты и продукты повседневные. Два полюса гастрономии. И ведь не скажешь, что лучше! Оба полюса лучше, оба интересны, оба невероятны.

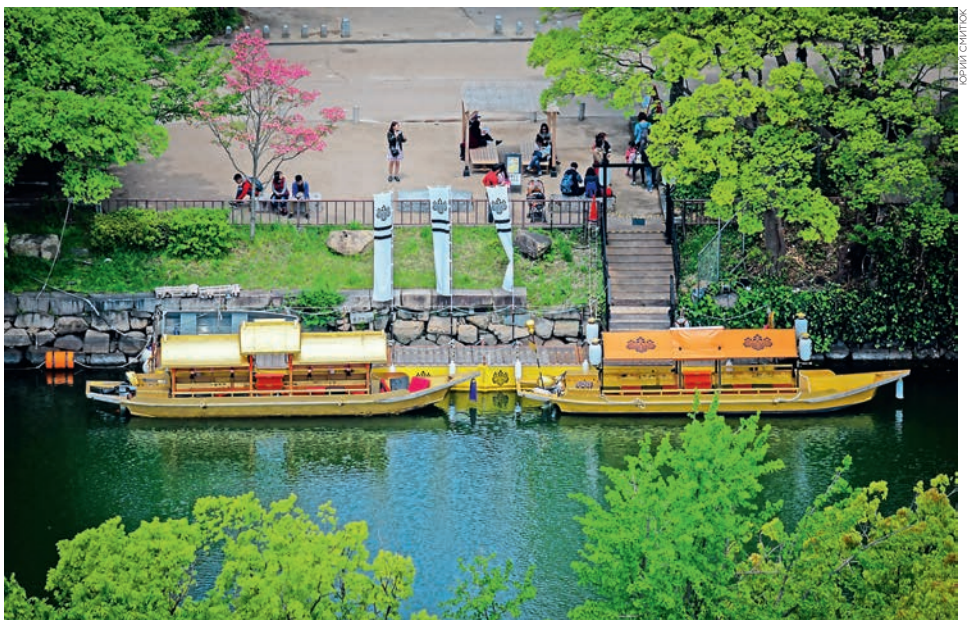
Кстати, «лучший молодой шеф мира» (официальный титул победителя конкурса S. Pellegrino Young Chef Of The Year) именно из Осаки, из двухзвездного ресторана La Cime. Ясухиро Фудзио на конкурсе в Милане готовил айю, пресноводную рыбу, близкую родственницу нашей корюшки. В Италию шеф Фудзио привез саму рыбу, камни из той реки, в которой рыба была выловлена, ветви тех деревьев, что склоняются над водами реки; запахи, цвета, элементы декора — все это призвано было вызвать у членов жюри те же чувства, которые с раннего детства возникали у юного Ясухиро, когда начинался лов айю. Да, все это звучит несколько претенциозно, но именно из этой поэтики возникает и небольшое блюдо начинающего повара, и огромное блюдо шефа Хадзиме, принесшее ему три мишленовские звезды чуть не сразу после открытия ресторана. Для японцев кулинария вообще не существует в отрыве от эстетики: некрасивое не может быть вкусным, от того, как выглядит блюдо, зависит и его вкус. Отсюда — ювелирная работа по сборке каждого конкретного блюда, стремление дойти до абсолюта, дзен-буддизм в гастрономическом действии, баланс, равновесие, обретение состояния покоя.

Тарелку с «Планетой Земля» водружают на мой стол. Если бы со мной был спутник или спутница, обе порции были бы выложены на одной тарелке, с двух противоположных концов, размеры позволяют.


GENNADY JOZEFAVICHUS


GENNADY JOZEFAVICHUS


GENNADY JOZEFAVICHUS


ЮРИЙ СМИТЮК

Официанты удаляются, и я начинаю изучать десятки ингредиентов, не понимая, с чего начать, и не решаясь разрушить красоту «планеты». Кажется, мне не хватает лупы часовщика, вставленной в глаз; мне хотелось бы рассмотреть мельчайшие элементы поближе. Наконец, я осторожно беру палочками (вилка и нож тоже поданы, но ими пользоваться неинтересно) крохотную желтую морковку, окунаю ее в красный соус, чуть обваливаю в специях. Я будто вступаю в секту, вот-вот произойдет инициация, атомы священной субстанции попадут мне в желудок, оттуда — в кровь. Я медленно кладу морковку в рот и, затаив дыхание, жду реакции. Небо не падает на землю, Луна не сталкивается с Солнцем. Однако взрыв микроскопической атомной бомбы разрывает мне небо: нет, не остротой, в Японии не готовят с острыми специями; я, как в песне, задыхаюсь от нежности, от невероятной нежности этой вот морковки, от той точности, с которой она приготовлена, от соуса, от сочетания. Мне хочется, чтобы блюдо не заканчивалось, и я благодарен шефу Хадзиме, что он положил на мою гигантскую тарелку сотню ингредиентов и что меня никто не подгоняет, что у меня есть время получить удовольствие от каждой крохотной свеколки, от каждого листика капусты, от каждой веточки и цветка. Казалось бы, на тарелку всего лишь сложены идеально приготовленные разрозненные продукты. Их никто не смешивал в салат, не заправлял маслом, не посыпал солью. Шеф лишь скомпоновал их в картину — картину мира, картину под названием «Планета Земля». Часы готовки? Нет! Годы постижения истины. Хадзиме-сан, кстати, по профессии инженер. Но, как часто бывает с поварами, всю жизнь хотел готовить. И зарабатывать деньги на поездки по ресторанам, на обучение поварскому делу, на покупку редких продуктов. Денег действительно хватило.

Из ресторана до гостиницы (я остановился в Intercontinental, в номере с шикарным видом на реку Йодо) я иду пешком. Осака не похожа на типичный японский город, не похожа она и на Токио, где, сделав шаг от центральной улицы, немедленно попадаешь в квартал небольших домишек. Осака, ее центральная часть, скорее похожа на Манхеттен. Высокие дома, квадраты кварталов, широкие авеню. Осака всегда была богатым городом, городом торговцев, купцов, мореходов. И даже ночью, когда я иду из Hajime в свой отель, я снова и снова удивляюсь непохожести Осаки на остальную Японию, ее нестандартному виду. На улицах людно: припозднившиеся офисные нетвердой походкой выходят из баров, переулки заполнены светом от вывесок и забиты людьми, в угловых Seven Eleven очереди, такси разбирают голосующих. В Дотонбори наверняка в это время вообще не протолкнуться, в Синсекаи, не поверив путеводителям, съезжаются любители приключений. Я перехожу один канал (Осака — вся в каналах, соединяющих разные русла Йодо в одну водную систему), другой; светофоры на переходах разговаривают со мной мультяшными голосами. На станции «Осака», мимо которой я иду, в огромном торговом центре, протянувшемся на несколько кварталов (по его первому этажу идет дорога к моему отелю), в парке — везде люди. Кажется, Осака не спит вообще никогда.

Породниться с черепахой

Михаил Штанко о суперновом The Nautilus на Мальдивах



Атолл Баа — убежище для новой мировой богемы, легкой на подъем и вольнодумной, для тех, кто не дружит со временем и готов ко всему необычному

Это место точно придумывал человек, в детстве любивший посреди гостиной построить домик из стульев, подушек и покрывал,— настолько тут сильно чувство отдельности от мира. Даже известно, как этого человека зовут: он академик мальдивских наук, Доктор Манику, человек, всю свою жизнь придумывавший отельную жизнь на архипелаге (среди его прежних достижений — Baros и Milaidhoo). Главный отельный ребенок в жизни Доктора Манику, одноименный с подводной лодкой, содержит 26 вилл (часть из них стоит на воде, а часть — на пляже) и как будто изобретен для меня («для тех, кто не дружит со временем», цитата из пресс-релиза). «Наутилус» откроется лишь к концу января, но меня пригласили на предпремьеру — в подопытные постояльцы.

Все начинается с рева мотора гидросамолета, который у «Наутилуса» свой, так что не нужно ждать лодки в аэропорту (на это жалуются многие мальдивофилы — порой можно запросто просидеть в аэропорту три часа в ожидании опаздывающего рейса). Путь занимает 35 минут, но хочется, чтоб занимал 135,— так красиво смотреть сверху вниз на Мальдивы, и так сильно ты не веришь в эти цвета.

А тут уже вырисовываются три правила — они написаны палкой на песке, поэтому быстро смываются, но какой-то настойчивый человек их все время пишет заново, забыть правила не выходит.

Первое: ничего не откладывать на вечер или на утро. Потому что оба на Мальдивах длятся по 15 минут — поэтому в The Nautilus, где всеми вопросами управляет теплый ветер, никогда не известно, будут эти 15 минут вечностью или мгновеньем. Хочешь что-то запланировать — выбери для этого день или ночь, так вернее.

Второе: испытать йогу на песке. Да, хочется твердых поверхностей (и так все шатко), но как потом легко заниматься на полу, в специальном павильоне, обустроенном для йоги и медитаций, в котором любые асаны получаются сильней и осмысленней.

Третье: обязательно установить временное опекунство над черепахой детского возраста. Мою пришлось назвать Мананой, у нее была очень грузинская улыбка.

Понятно, что Доктор Манику за больше чем 40 лет отельной деятельности заслужил единоличное авторство «Наутилуса» (немного, конечно, неудобно перед Жюлем Верном), но все же неписаный устав для атолла с говорящим названием Баа (250 метров в диаметре) явно сочиняла целая группа авторов, в которую, кроме Манику, входили: закат, рассвет, прилив и фазы луны, остальные анонимно. Тот же авторский состав сочинял мебель на виллах, большинство из которой было нарисовано и построено специально для каждого отдельного дома.

Ужинать в «Наутилусе» можно, например, в три часа ночи и если захочется, то хоть у бассейна, да где угодно. Но мне в три часа ночи захотелось не ужинать, а, наоборот, наблюдать из прозрачного каноэ за особенной породой планктона, обитающей вокруг атолла Баа. (За каноэ, каяки, маски/трубки/ласты, доски для сапсерфинга, каждодневные уроки йоги и медитацию платить ничего не нужно — но еще важней, что тут никто ни к чему никого не подталкивает, потому что главный принцип «Нау» таков: «Дай им быть там, где хотят, и быть теми, кем хотят».) Моим гидом по ночной воде выступил морской биолог Джорджо, отлично умеющий отличить одних морских рачков от других по типу свечения, и это именно он тут усыновляет (удочеряет?) черепах, а всего их в штате отеля (не черепах, а морских биологов) трое.

Ну правда, сперва немного смущает, что нельзя позвонить на ресепшен или консьержу, но у каждого постояльца имеется свой House Captain, дворецкий, которому под силу почти все, в том числе и организация моей дружбы с шеф-поваром, потому что в каждом из трех ресторанов (зайти в них можно даже босиком), у которых нет часов открытия/закрытия, есть тем не менее меню, но придумывать новые штуки всегда интересней, и гости могут многому научить. В SPA можно нагрянуть без записи. Атолл Баа — убежище для новой мировой богемы, легкой на подъем и вольнодумной.

Хотелось бы мне услышать это междометие (название атолла), спетое на разные лады в день официального открытия «Наутилуса», в котором я был среди первых разведчиков, разгадывателей — и сочинителей собственного меню.

www.thenautilusmaldives.com





ФОТОГРАФИИ В МАТЕРИАЛЕ: ПРЕСС-СЛУЖБА ОТЕЛЯ



Естественность роскоши

Елена Стафьева о барселонском El Palace





ФОТОГРАФИИ В МАТЕРИАЛЕ: ПРЕСС-СЛУЖБА ОТЕЛЯ





Легендарный отель в центре Барселоны недавно обновили, бережно сохранив ощущение 100-летней истории

100 лет в данном случае не просто фигура речи — отель был открыт в 1919 году стараниями Цезаря Ритца, человека легендарного в истории отельный индустрии, и долгое время он, собственно, и назывался его именем, Ritz. Построенное в пышном стиле поздней Belle Epoque, с мифологическими завитушками на фасаде и бархатно-дубово-хрустально-золочеными гостиными внутри, это здание изо всех сил оправдывает свое нынешнее название — El Palace. Но дворец в 2019 году не может быть таким, как в 1919-м, часть культурных кодов сохранилась, а другая часть изменилась настолько, что именно умение выстроить баланс этих изменений, четкое понимание того, что нужно сохранять, а что менять, и составляет сегодня суть жанра «палас», когда речь идет о таких исторических отелях. В El Palace это отлично сознают и умеют с этим работать.

После недавнего обновления тут полностью сохранили всю беззастенчивую роскошь салонов: малиновый и голубой бархат, старые дубовые панели, позолоту, хрустальные люстры, мраморные камины и все прочее, что в таких случаях нам бодро подсовывает наше воображение, заполненное всеми мемуарами американцев и англичан, путешествовавших по Европе между двумя войнами, и всеми фильмами Бунюэля и Альмодовара. Бунюэль тут, кстати, вполне кстати — компания сюрреалистов, к которой принадлежал и молодой Бунюэль, проводила тут время. Но особенно, конечно, El Palace любил друг Бунюэля, подолгу здесь живший Сальвадор Дали, чьим именем назван один из сьютов отеля, который постоянно занимает некий загадочный постоялец, и его по этой причине невозможно увидеть. Другие главные сьюты — Cesar Ritz Suite, Josephine Baker Suite, Carlos Ruiz Zafon Suite, Miro Suite, Ronnie Wood Suite — связаны с разными видами искусств (живопись, танец, архитектура, литература, скульптура и музыка) и посвящены знаменитым постоянным клиентам отеля. От Ронни Вуда, например, отелю досталась его картина «The Bluesman», которая висит в баре Bluesman Cocktail Bar, где действительно играют живые джазмены, блюзмены и соул-музыканты и где в свое время побывали все — от Дюка Эллингтона, Эллы Фицджеральд и Фрэнка Синатры до Фредди Меркьюри и того же Ронни Вуда.

При реновации в сьютах сохранили и отреставрировали римские ванные — здешнюю гордость. И, надо сказать, это производит впечатление: бассейны, выложенные мозаикой по древнеримской технологии, куда спускаешься по ступеням. Я чувствовала себя в такой ванной сьюта Жозефин Бейкер так, как будто бы мне разрешили принять ванную в одном из домов Помпей, где таким же образом устроенные (и почти таких же размеров и с такой же мозаикой) домашние бассейны. Для тех, кого такая роскошь смущает, есть и нормальные душевые кабины — но с мраморным полом, конечно. Вообще, в El Palace вся историческая роскошь аккуратно уравновешена современной легкостью и функциональностью или чем-то очень естественным и природным. Например, идешь утром на завтрак через все салоны с бархатными диванами и мраморными каминами, а потом попадаешь в зал под светлой стеклянной крышей, где можно пройти в дальний конец и попасть в микросадик с деревом, маленьким фонтанчиком и абсолютным умиротворением, и уже оттуда обозревать все избыточное великолепие здешнего завтрака с его 25 видами тортильи и таким же примерно количеством разных хамонов.

Другое эффектное место — крыша, с бассейном, садом и двумя ресторанами — открытым Jardin Diana и закрытым Winter Garden — и одним из лучших видов на всю Барселону, от крепости на горе Монжуик до Саграда Фамилии, и, как это ни банально, но сидеть тут на закате просто упоительно. И вот что еще важно: El Palace стоит в самом центре, но сдвинут немножко вглубь от центрального Passeig de Gracia, так, что под фасадными окнами, конечно, ездят машины и ходят туристы, но не в таких несметных количества и не настолько круглые сутки, как непосредственно на самом проспекте. При этом идти до него от отеля ровно пять минут — и окажетесь вы прямо напротив Каса-Бальо, дома-дракона Гауди.

Ну и, конечно, следующий год, год 100-летнего юбилея, будет в El Palace запоминающимся. Кроме разнообразных событий внутри отеля, будут устроены и специальные мероприятия вне его стен — например, с одним из своих партнеров, Fundacio Gala-Salvador Dali, фондом «Гала-Сальвадор Дали», они придумывают нечто интригующее в замке Галы в Пуболе — это только одно из целой вереницы событий, которыми будет наполнен год столетия El Palace.

www.hotelpalacebarcelona.com

Монастырь особого вида

Геннадий Иозефавичус о пражском Augustine



ФОТОГРАФИИ В МАТЕРИАЛЕ: ПРЕСС-СЛУЖБА ОТЕЛЯ

Если вы хотите найти «другую» Прагу, то попадать в нее нужно не через парадный вход, а с тыла: через клуатр монастыря августинцев, через ворота Черной башни и виноградники Святого Вацлава, через переулки, ведущие от Пражской улицы, через сад Валленштейна

В Праге я оказываюсь раз в десять лет. В 86-м — на университетской студенческой практике, в 96-м — с редакционным заданием журнала «Матадор», в новом тысячелетии, в середине нулевых — сопровождая родителей; последний раз, совсем недавно — пытаясь великий город для себя перепридумать, адаптировать его под свое сегодняшнее мироощущение. Три первых раза Прага поворачивалась ко мне своим туристическим фасадом — с пивными и кнедликами, толпами на Карловом мосту и далее везде, с песнями пьянчуг и речовками футбольных болельщиков; четвертая поездка помогла поменять фокус: я жил в монастыре, гулял по виноградникам, ловил вечерний бриз, катаясь на лодке по Влтаве, в одиночестве рассматривал Брейгеля. Туристов не было меньше, пиво не перестало пениться, только я с туристами и пивом начал жить какими-то параллельными жизнями, наши пути почти не пересекались.

Все началось со счастливой мысли. Мысль была нехитрая и зрела давно: я хотел остановиться в отеле Augustine. Который — часть августинского монастыря, обосновавшегося в Праге еще в XIII веке. За восемь столетий монастырь разросся, заняв вместе с церковью Святого Фомы солидный кусок Малой Страны. Кусок менял форму, то прирастая землей и стенами, то уменьшаясь в размерах (в XVII веке монахи продали часть территории вместе с домами генералиссимусу Валленштейну), был реквизирован коммунистами и возвращен антикоммунистами. И вот в какой-то момент монахи поняли, что всей этой недвижимости им много и что в новейшие времена камни должны служить богоугодному делу. Появился сэр Рокко Форте (который — питерская «Астория», лондонский Brown's, римский Hotel de Russie и так далее) и сестра его Ольга Полицци (она делает интерьеры всех отелей брата), они-то и превратили семь зданий, три двора и несколько подвалов в гостиницу. Потом сэр Рокко свою пражскую миссию посчитал выполненной, поначалу сменилась управляющая компания (вместо Rocco Forte — Luxury Collection), а затем и владелец, однако августинский дух ничуть не выветрился, спокойствие и умиротворение под сводами Augustine по-прежнему витают. Глянешь из комнаты в окно — а там увитые плющом древние стены, старые солнечные часы, колокольня Святого Фомы, а над всем этим — Пражский град с громадой Святого Вита и прилепившимися друг к другу дворцами богемских правителей.

В общем, все это — никем и ничем не потревоженные виды, умиротворение, плющ, звон монастырских колоколов — я и хотел испытать на себе. А потому забронировал номер в Augustine (в качестве варианта рассматривался другой монастырь, доминиканский, превращенный в отель сети Mandarin Oriental, однако жребий доминиканцам шансов не оставил) и приготовился к смене пражской парадигмы.

Таксист, как в компьютерной игре, без ошибок прошел лабиринт малостранских переулков, выйдя на новый уровень, проехал под домом, повернул, пропустив трамвай, в ворота, и мы оказались во дворе, отделенном от города шестиметровыми стенами. Портье подхватил мою сумку, а дама-регистраторша, у которой все уже было готово к моему приезду, повела к лифту. Нажав кнопку «4», моя провожатая стала меня готовить (ну вы знаете: «не волнуйтесь» и «сейчас будет сюрприз», не очень люблю все это), однако же, как показали дальнейшие события, приготовиться стоило.

Открыв дверь, дама пропустила меня вперед, в темную (было два пополудни!) комнату, освещенную лишь настольной лампой. Очевидно, в комнате не было окон. Зато была винтовая лестница, занимавшая четверть пространства. По лестнице мы поднялись на этаж выше и попали в… ванную. С ванной посредине. Окон по-прежнему не было, однако лестница вела выше, куда-то туда, откуда









исходило божественное свечение солнца. Бинго! На третьем этаже номера обнаружились не только окна, но и кровать. И да, окон оказалось много, по два в каждой из четырех стен, их количество компенсировало их же отсутствие на предыдущих уровнях.

Очевидно, номер был устроен в старой монастырской башне, иное применение которой найти было трудно, если вообще возможно. Хотя, как оказалось, в средние века у башни было предназначение: на ней, в лоджии, которая теперь была моей спальней, спасались от малостранского зловония. В этой части города помои сливались прямо на улицы, скапливались на них и воздух не озонировали. Вот монахи и приспособили башню для глотания свежего воздуха, она служила им кислородной камерой.

Познакомив меня с номером, дама-регистраторша распрощалась, предупредив на прощание о том, что окна в моей спальне гувернантки на ночь не зашторивают и что если мне ночной вид не понравится, то ставни и шторы будут немедленно закрыты.

Вид мне, конечно же, понравился! Когда я, наполненный мишленовскими впечатлениями (да, в Праге появилась пара ресторанов со звездами, и в одном из них, в Le Degustation, я не без удовольствия поужинал), преодолев три витка лестницы, поднялся в спальню, я обнаружил нечто выдающееся: лучший в городе вид на Пражский град! Собор Святого Вита, Президентский и старый Королевский дворцы, резиденция Лобковицев — все это было выставлено в окнах моей спальни, как в витрине музея. Как и остальная Прага. Вид-то с моей кровати был устроен на все стороны света и все 360 градусов. Пожалуй, лишь в еще одном отеле я испытывал такой же восторг, в нью-йоркском The Carlyle, где шторы на ночь тоже не задергивали и где вид на Центральный парк и на Даунтаун, в особенности из моей угловой комнаты, был столь же прекрасен.

Утром вид повторился, я подробнее, сквозь стекла стоящего в номере телескопа, рассмотрел Град и после завтрака (доставленного на третий этаж башни официантом-эквилибристом, не утерявшим по пути ни одного круассана) пошел исследовать резиденцию чешского президента (весь Град считается его официальным домом). Пройдя, не потревожив сна одетого в белое августинца, через клуатр монастыря, через прорезанное лучами солнца барочное пространство церкви Святого Фомы, я вышел на улицу, вдоль монастырских стен добрался до входа в резиденцию Валленштейна (а ныне — Сенат республики), нырнул в лабиринт сада, когда-то бывшего частью августинского монастыря, выскользнул через дальнюю калитку и, проведя в пути не более 10 минут, оказался у подножия Града. Собственно, в Град можно попасть лишь двумя путями: неочевидным, с тыла, через ворота Черной башни, и фасадным, через ворота Матиаша. Мой мне показался более удобным, во всяком случае мне не пришлось терять время в длинной очереди, которая всегда стоит с парадной стороны; я прошел меж лоз виноградника Святого Вацлава (в центре Праги делают вино!) прямо в ворота, за которыми сразу, по правой стороне, обнаружился вход во дворец Лобковицев, единственный частный дом в границах Града. Дворец потомки одного из самых знатных и видных богемских семейств смогли получить вскоре после «бархатной революции», когда в стране начался процесс реституции. От публики Лобковицы не закрылись, они оставили дворец музеем, в котором выставлены бесчисленные портреты пращуров, прекрасные сервизы, груды оружия, автографы Бетховена и Моцарта, спонсорами которых был один из Лобковицев (ему, собственно, Пятая симфония Бетховена и посвящена), и, главное, шедевры вроде эскиза к «Менинам» Веласкеса и «Сенокоса» Брейгеля, одной из пяти сохранившихся панелей его цикла «Времена года». И еще один шедевр: аудиогид по экспозиции дворца записан на идеальном английском самим Лобковицем, нынешним носителем богемского княжеского титула; время от времени речь молодого князя прерывается рассказами, надиктованными его матерью и его сестрами, и все эти анекдоты из прошлого и настоящего, захватывающие дух истории, поведанные потомками участников, все это превращает обычный музейный инструмент в конгениальное месту произведение искусства.



В предыдущие свои приезды в Прагу я не мог отделаться от мысли, что я все время нахожусь в метро в час пик: толпы везде и всегда, крики и шум днем и ночью, очереди. Сейчас же я был в каком-то совсем другом городе. Нет, толпы никуда не делись, очереди по-прежнему где-то выстраивались, футбольные болельщики, как и раньше, орали песни на террасах пивных. Просто я нашел для себя другую Прагу: в нее надо было попадать через клуатр монастыря августинцев, через ворота Черной башни и виноградники Святого Вацлава, через переулки, ведущие от Пражской улицы, через сад Валленштейна; в общем, не через парадное, а с тыла. В принципе, из-за монастырских стен можно было бы вообще не выходить: в трапезной, превращенной в бар, мне наливали шампанское и смешивали коктейли, во дворе, под солнечными часами, в тени и прохладе накрывали ланч. Утром и ночью я рассматривал город из своей спальни, днем шелестел страницами фолиантов монастырской библиотеки, вечером обсуждал с шефом гостиничного ресторана виды на урожай и чешскую кухню. А еще я заходил к Святому Фоме послушать орган или, спрятавшись в одной из часовен, понаблюдать за венчанием; августинцы вели службы на множестве языков — на английском, филиппинском, чешском, и на всех этих языках они, очевидно, говорили о любви. Грех было не полюбить такую Прагу.

www.marriott.com/hotels/travel/prglc-augustine-a-luxury-collection-hotel-prague/

Испытание островом

Геннадий Иозефавичус о Jumby Bay в Антигуа

Jumby Bay — чуть ли не единственный на Карибах отель-остров, где собственно территория со всех сторон ограничена не забором, но береговой линией. Здесь нет ворот, будок охранников, есть только пристань, куда приходит и откуда уходит гостиничный катер. И пара прекрасных пляжей, один из которых — со стороны Карибского моря, другой смотрит на Атлантику. И на оба могут попасть только постояльцы



Огромный, размером с половину острова самолет приземлился на Антигуа, доехал до берега Карибского моря, развернулся и подрулил к зданию аэропорта имени отца нации Ви Си Бёрда.

В открытую стюардессой дверь боинга ворвался теплый влажный воздух.

Переход границы не составил труда: офицер шлепал штампы в паспорта быстро и особо не интересуясь личностью въезжающего, таможенник был мил и, кроме слов «Добро пожаловать в Антигуа и Барбуду, страну моря и солнца», ничего не произносил. Три минуты на границе, четверть часа ожидания багажа, шестьдесят секунд на таможне, пять минут поездки на гостиничном лимузине от аэропорта до пристани, еще столько же на лодке до острова Лонг-Айленд — весь путь от трапа до стойки регистрации отеля-острова Jumby Bay занял примерно полчаса.

Вообще-то говоря, идея отеля-острова мне не мила. Мальдивы, к примеру, я не переношу, в тамошнем шике меня начинает преследовать нечто вроде клаустрофобии. Я не боюсь замкнутых пространств, мне неприятна идея ограниченной территории, заточения в раю. Впрочем, в случае с Лонг-Айлендом обошлось без панической атаки. Возможно, причиной тому то, что Антигуа, большая — по отношению к Лонг-Айленду — земля, находится от острова-отеля так близко, что ты буквально видишь все, что происходит по ту сторону пролива, особенно то, что происходит на взлетной полосе аэропорта имени Ви Си Бёрда — все эти боинги British Airways и Virgin Atlantic, прилетающие из Лондона и отправляющиеся обратно в метрополию. А если учесть, что после посадки самолеты докатываются до воды, то ты каждый раз с интересом следишь за всеми этими маневрами: не сползет ли jumbo jet в море, не поплывет ли в сторону Jumby Bay? Но раз за разом обходится.

Кстати, ни шума взлетающих лайнером, ни грохота посадки самолетов на Лонг-Айленде не слышно, все звуки ветром относит в другую сторону.

В первое же утро я оценил стратегические преимущества, которые получил вместе с ключами от своей виллы: до пляжа Jumby Bay было добираться примерно полторы минуты, до второго пляжа, того, который смотрит на океан и на котором водятся черепахи — у него имя Pasture Bay,— на велосипеде я доезжал за пять минут; в рестораны и спа даже по-пластунски я бы дополз за время рекламной паузы в шоу Андрея Малахова. Путешествие вплавь от одного края пляжа до другого зависело от наполненности желудка и настроя. А так как желудок был наполнен всегда (а как иначе, если завтраки, обеды и ужины в Jumby Bay включены, да еще с вином!) и настрой нельзя было бы назвать соревновательным, то обходилось без спортивных выходок и рекордов. Гребки мои были вдумчивыми и размеренными, как жизнь на Антигуа.

Нет, можно было путешествовать по ста двадцати гектарам острова и по-настоящему, на багги, предпринимая вылазки в местный Беверли-Хиллз, туда, где особняки в окружении садов и где блеск золотого тельца. Эти дома — частные, о пяти-шести спальнях, с архитектурными излишествами, со своими пляжами, полями для крокета и теннисными кортами; отель занимается их обслуживанием и сдачей в аренду (за какие-нибудь 10–15 тысяч долларов в сутки).

Впрочем, необходимости в шести спальнях я не ощущал, мне и одной хватало с головой; на ста квадратных метрах своей виллы я и так постоянно что-то терял. С другой стороны, на тысяче метров голливудского дома я все время находил бы что-то новое.

В один из дней я решил вырваться из схемы вилла—ресторан—пляж—вилла и попросился на разведку в Сент-Джонс, столицу страны, избавившейся от кровавой колониальной зависимости от Великобритании не так давно, лишь 1 ноября 1981 года. Впрочем, формальной главой государства по-прежнему является Елизавета II. Королева назначает генерал-губернатора, он, в свою очередь, 17 членов верхней палаты парламента (еще 17 избираются в нижнюю палату), однако реальной властью обладает премьер-министр, для проформы утверждаемый королевой. Тот самый Ви Си Бёрд, именем которого назван аэропорт Антигуа, был первым премьер-министром, а еще





ФОТОГРАФИИ В МАТЕРИАЛЕ: ПРЕСС-СЛУЖБА ОТЕЛЯ









он был не только отцом нации, но и отцом второго премьер-министра. Жители соседнего Монтсеррата независимости не пожелали — и теперь обладают британскими паспортами. И тут даже не поймешь, кто у кого в зависимости теперь пребывает.

Тщательно рассмотрев здание парламента, дворец губернаторши, собор и раскрашенного бетонного Ви Си Бёрда, изучив ассортимент местных сувенирных бутиков, я задумался: а не впасть ли мне в хандру, не закапризничать ли? Я даже почувствовал, как начинает подбираться островная клаустрофобия — и я, вернувшись на виллу в Jumby Bay, стал разрабатывать план поездки на Нельсоновские верфи в Английскую гавань.

Молодой Горацио Нельсон, будущий герой-адмирал, лорд и спаситель Британии, с 1784 по 1787 год служил на Антигуа старшим военно-морским офицером. Местные контрабандисты ненавидели Нельсона за неподкупность (считая данное качество признаком глупости), местные барышни обожали служаку-моряка (одна из них, вдовушка с о. Невис, стала его женой), Адмиралтейство относилось к нему с понятным недоверием и по службе не двигало.

Так и не получив следующего чина, да еще и заболев, Нельсон покинул Антигуа в 1787 году, прихватив на свой корабль Boreas бочку рома. Матросам было приказано в случае смерти капитана не выкидывать тело за борт, но заспиртовать его и доставить на родину. К счастью для Британии, Нельсон выжил. К счастью для антигуанцев, верфи Нельсона (вообще-то сами верфи были построены за 40 лет до появления Горацио на Антигуа, а названы его именем уже в середине XIX века) сохранились. К счастью, консьержу удалось заказать комнату в Copper And Lumber Store Hotel, бывшем складе железяк и деревяшек, превращенном в гостиницу. Нет, не то чтобы все комнаты были заняты, наоборот, все были свободны; персоналу просто хотелось отдыхать и не очень хотелось работать. Но я заказал самые большие апартаменты отеля, двухэтажный номер, выходящий окнами на бухту, и управляющая смилостивилась. Мне было дозволено остановиться в Copper And Lumber.

На пристань Jumby Bay за мной заехал мистер Лимерик, антигуанец лет шестидесяти. Рубашка его сияла белизной, брюки были отглажены, ботинки начищены. В салоне такси (таком же начищенном и сверкающем, как его костюм) играл Бах, один из Бранденбургских концертов. Кондиционер работал исправно.

Мистер Лимерик доставил меня на верфи, убедился в том, что портье Copper And Lumber Store на месте, распрощался и, пообещав забрать меня из отеля на следующее утро, уехал. На территории верфей, кажется, остались только я да портье. Парень выдал мне ключ, подтвердил очевидное — что все местные рестораны закрыты до лучших времен (мы же всегда верим в лучшие времена!) — и посоветовал сходить в Фальмут, где яхт-клуб и где чуть поживее.

Что я и сделал.

Пройдя по темной верфи, я вышел за ворота, сделал тысячу-другую шагов и оказался в эпицентре местной жизни: в пиццерии предавались гедонизму человека три, в местном баре — еще четверо; зато в заведении Glogg's (на территории Antigua Yacht Club) были заняты чуть не пять столов. Там я и обосновался.

Девушка принесла доску с написанным мелом меню, я выбрал ваху, местную рыбу, приготовленную в пиве; девушка крикнула на кухню, чтоб готовили, и стерла с доски этот пункт меню. На мне ваху закончилась.

Рыба, кстати, оказалась вполне съедобной. Тем более что запивал я ее розовым из Прованса, весьма модным в здешних Domaine Saint Andre de Figuiere. Его, вообще-то, и московские девушки любят, только пьют не на Антигуа, а где-нибудь в районе Антиба или в Сен-Тропе.

Выпив и закусив, я вернулся на верфи, взобрался на второй этаж своего номера, рухнул в кровать и заснул под аккомпанемент тросов, бьющихся на ветру о мачты яхт.

Наутро все тот же портье повел меня завтракать. Гостиничный ресторан не работал, и яйцо с беконом мне предстояло съесть в баре The Galley, у суровой тетки, все двадцать ногтей которой были выкрашены в совершенно разные цвета. Пока тетка, не вынимая сигареты изо рта, жарила мне яичницу, я разглядывал надписи, оставленные посетителями на потолке заведения; надписи были вполне занимательными, но невоспроизводимыми на страницах уважаемого издания.

Мистер Лимерик, отглаженный и благоухающий одеколоном, ждал меня у крыльца, в машине играл Бах. За полчаса (за это время остров проезжаешь в любом направлении) мы добрались до пристани Jumby Bay и распрощались, по воде автомобиль мистера Лимерика ходить не мог, мне нужен был катер.

Вернувшись на Лонг-Айленд, я понял, что страсть моя к исследованию нового удовлетворена, хандра побеждена и что оставшиеся дни я могу провести в Jumby Bay, не покидая острова. И что пляжная жизнь еще имеет шансы меня в себя влюбить.

www.oetkercollection.com/destinations/jumby-bay-island/

Радости еды и диеты

Ольга Ципенюк о L'Albereta Relais & Chateaux в Ломбардии



В пасторальной глуши, всего в 60 километрах от Милана, между зеленых холмов, простирающихся от южной оконечности озера Изео до равнины реки Ольо, делают игристое вино франчакорту, кормят необычными детокс-блюдами и позволяют спать под открытым небом

Книгу Аркадия Ипполитова «Особенно Ломбардия. Образы Италии XXI» подарил мне приятель-италоман, строго предупредив: «Не вздумай читать, пока не съездишь». Поскольку эта часть страны все время оказывалась в стороне от наших итальянских маршрутов, к подарку я честно не прикасалась. И вот неожиданно оказалась в зимней Ломбардии, предвкушая, как вернусь и наконец-то открою глянцевый том с фотографией Джанни Беренго на обложке.

А пока автострада A4 Милан—Венеция за час с небольшим приводит нас на холм Беллависта в отель L'Albereta Relais & Chateaux. Несмотря на начало декабря, погода была ясной и солнечной — пуховик, в котором я прилетела из Москвы, так и провисел в номере отеля до самого отъезда. Подруги, соблазнившие меня поездкой, в один голос твердили про воздух. И действительно, выйдя из машины, я почти им захлебнулась. В нем был и запах чуть привядшего виноградного листа, и знобкий озерный дух, и теплый аромат кедровой коры.

Когда мы приехали, уже стемнело и стало ясно, что для ощущения предновогодней сказки совсем не обязателен снег — так празднично были подсвечены стволы кедров, таким живым теплом сияли окна ресторана. Сразу захотелось туда, в радостный уют.

Нас встретила хозяйка отеля Кармен Моретти — за эти дни мы еще не раз подивимся ее энергичной приветливости и не менее приветливой энергичности. Подтянутая, ослепительно белозубая, она ухитряется быть одновременно везде — незаметно появиться на кухне, поправить рождественское украшение в саду, перебросится у камина парой фраз с вновь приехавшими. Хозяйка отеля L'Albereta с юности работает в компании отца, Витторио Моретти. Семейное предприятие занимается гостиничным бизнесом, а еще производит франчакорту, изумительное игристое вино, носящее имя этого региона.

Franciacorta — бесконечная вереница зеленых холмов, простирающихся от южной оконечности озера Изео до равнины реки Ольо, в пасторальной глуши, всего в 60 километрах от Милана. Мягкий умеренный климат, свежий бриз, леса, луга, оливковые рощи — именно здесь дворянские семьи Бреши и Бергамо строили загородные резиденции. Своей франчакортой, для производства которой применяется классический метод шампанизации, жители непомерно гордятся и страшно обижаются на сравнение с просекко — наше, конечно же, несравнимо лучше. Во время самых больших гастрольных туров Лучано Паваротти тосты поднимались именно с игристым Franciacorta от Bellavista. Бокалом франчакорты приветствуют и нас, и уже после первого глотка мы охотно соглашаемся — ну, разумеется, ваше лучше.

Этот роскошный и при этом на удивление домашний по ощущениям курорт создан в 1993 году усилиями семьи Моретти. Его составляют пять зданий: главная вилла с башней Торре Беллависта, соединенная с Торре Контади Кастальди — бывшим загородным домом, новое здание Торре дель Лаго, построенное осенью 2003 года, и здание Каза Леоне. Всего в отеле 57 номеров, значительная часть которых недавно отремонтирована. Оформлением обновленных комнат занималась лично Кармен. Вообще, неуемная энергия госпожи Моретти принесла репутации отеля ощутимые плоды: L'Albereta стала частью эксклюзивной французской гостиничной сети Relais & Chateaux, а главное — в 2003 году здесь открылся второй после Мерано медицинский центр Анри Шено.

До этого наш опыт детокс-отелей если и не являлся источником конфликтов, то некоторый скепсис у мужской половины семейства все-таки вызывал: изящные композиции из горстки киноа и завитушки фенхеля или две овсяных клецки, игриво украшенные шариком физалиса, никак не воодушевляли моего спутника. Иное дело здесь. В первый же вечер нам достался chef's table — стол на кухне ресторана Leonefelice, где колдовал сам шеф Фабио Аббаттиста. Наблюдать за работой его команды — удовольствие одновременно гастрономическое и эстетическое. Да, высокой кухней, основанной на локальных продуктах, сегодня уже





ФОТОГРАФИИ В МАТЕРИАЛЕ: ПРЕСС-СЛУЖБА ОТЕЛЯ



никого не удивишь, но здешний сибас с эндивием и соусом cacciucco иначе как фантастическим не назовешь. Раньше качукко встречался мне только в виде супа, подача которого в Италии непременно сопровождается рассказом о том, что он варится из пяти сортов рыбы и других даров моря: по числу букв «c» в его звонком названии — cacciucco. Здесь же густая и одновременно легкая субстанция придала нежной рыбьей плоти такой яркий вкус, что ее жалко было есть. Вторым горячим блюдом был страстно рекомендованный шефом кассероль из голубя с ревенем и перцем тимут. Мне доводилось пробовать голубя, да и ревенем нас, заядлых foodie, не удивишь, но перец, перец! Послевкусие, которое он придал всему блюду, невозможно сравнить ни с чем. Если обычный перец, даже любимый мной изысканный seeds of paradise, дает пусть легкое, но жжение, то сычуаньский тимут обволакивает губы тонким цитрусовым вкусом, заставляя их сладко неметь.

Гастрономическая феерия в L'Albereta изобильно распределена по целым четырем ресторанам. Кроме Leonefelice, трогательно названного именем здешнего старого садовника Леоне, здесь есть бистро Vistalago — вид на озеро Изео с его потрясающей террасы служит идеальным гарниром к любому блюду. Тут сервируют завтрак: свежие фрукты, яйца с окрестных ферм, нежнейшие каши, ароматный капучино — хочешь на соевом, хочешь на миндальном молоке, если ты такой зожник. И здесь же воистину дьявольское искушение: на столе-буфете красуется вместительный деревянный бочонок со свежесбитым сливочным маслом, а рядом, разумеется, только что испеченный в собственной печи горячий хлеб с призывно потрескавшейся хрустящей корочкой. Это честно, скажите?! Какой уж тут детокс! Особенно если не удержаться от знаменитого местного десерта La Crisommola — рикотты с абрикосовым джемом и жареным фундуком. По-неаполитански — сами неаполитанцы настаивают, что это язык, а не диалект,— crisommola («золотой плод») означает просто «абрикос». В меню, кстати, не зря специально сказано, что абрикосы для джема — со склонов Везувия. Поначалу я не поняла, что придает сочетанию рикотты и джема такую неожиданную вкусовую ноту,— оказалось, сушеные оливки. Ну а настоящих стоиков, приехавших сюда за упомянутым детоксом, ждет еще один ресторан — Benessere, с едой, неумолимо укладывающейся в строгие рамки диеты Шено, но, по отзывам отведавших, не идущей ни на какие вкусовые компромиссы.

Детокс-программы Шено привлекают в L'Albereta почти половину гостей. Сам Анри Шено долгие годы наотрез отказывался создавать хоть где-то вторую клинику — ему казалось, что оазис здоровья в Мерано должен быть единственным. Но встреча с семейством Моретти, безудержная энергия и профессионализм Кармен убедили его в обратном, и вот с 2003 года L'Albereta и ее Espace Chenot Health Wellness SPA — в списке лучших SPA-отелей Италии.

Бассейн с противотоком, гидромассажные ванны, сауна и хамам с ароматическими маслами, спортивный зал с тренажерами Technogym последнего поколения и гигантскими панорамными окнами, выходящими в парк,— среди всей этой ЗОЖ-благодати немедленно хочется заняться своим здоровьем. Медицинская команда SPA-центра включает терапевтов, диетологов и косметологов, а о здешнем остеопате ходят легенды далеко за пределами Ломбардии. И правда — под его руками с моей измученной сидением у компьютера спиной стали происходить чудеса: прошло уже две недели после возвращения в Москву, а спина все еще настороженно, не веря своему счастью, прислушивается к ощущению обретенной легкости. И даже не любимые мною когда-то грязевые обертывания здесь делают так, что слово «грязь» обретает новые сакральные смыслы.

Из SPA-центра не хочется уходить, но как только попадаешь в свой номер, уходить не хочется и из него. Нам достался сьют Cabriolet. Ванильно-гранатовых оттенков





интерьер, роскошная кровать с романтическим палантином, не менее роскошная мраморная ванная, а главное — балкон, с которого открывается такой вид на виноградники и озеро Изео, что описывать бессмысленно. Но самый неожиданный романтический сюрприз — раздвижная крыша. Одно нажатие кнопки — и над нашей головой открылось ясное небо Ломбардии.

Этим небом можно любоваться бесконечно, особенно во время прогулок, которыми мы наслаждались в эти солнечные декабрьские дни. До ближайшего городка доходили пешком за полчаса, а до озера Изео ехали на машине, поскольку было прохладно — хотя изначально планировали сделать это на велосипедах, которые отель предоставляет постояльцам. В самом центре озера возвышается Монте-Изола — самый большой озерный остров в стране. Чуть поодаль — еще два маленьких островка, Сан-Паоло и Лорето. Практически весь Лорето — территория гигантской виллы, хозяйкой которой в свое время была Джина Лоллобриджида, а потом Софи Лорен. Говорят, что на остров-виллу имел большие виды Джордж Клуни, но нынешние ее владельцы наотрез отказались расставаться с этим участком суши посреди озера.

На машине мы проехали через разбросанные вокруг городки. Сарнико, Паратико, Рива-ди-Солто, Изео, Ловере — везде уже царило предрождественское оживление. Накупив сувениров и местных сладостей, двинулись обратно в отель. Солнце садилось, и на фоне густой зелени, как елочные шары, ярко светились плоды золотистой хурмы. На веранде бистро зажглись газовые горелки, появились пушистые бордовые пледы — нет, отсюда решительно не хотелось уезжать. А в Москве меня ждала книга «Особенно Ломбардия…», и как же приятно было с каждой страницей вспоминать эту Ломбардию, и вправду — такую особенную. Мы вернемся, милая L'Albereta, мы непременно вернемся.

www.albereta.it

Пастораль в королевских тонах

Елена Стафьева о Le Bristol в Париже



Культовый парижский отель в лучшей из возможных версий самого себя — полная реновация, завершенная продуманным и аккуратным апгрейдом всех сьютов

Даже в Париже, где с великими отелями все прекрасно, Le Bristol расположен очень специальным образом, причем и исторически, и географически, и культурно, и стилистически. История места, где сейчас стоит отель, задокументирована как минимум за 200 последних лет, от царствования Людовика XV, когда эту землю купил Франсуа Сандрие, управляющий жилых зданий при короле, до 1925-го, когда Ипполит Жамме открыл тут Le Bristol. Он стоит на Фобур Сент-Оноре, главной улице правого берега, и буквально в двух шагах от Елисейского дворца, и поэтому тут регулярно останавливаются президенты и премьеры. Это первый французский отель, получивший официальное звание «отель-палас». Шесть последних лет Le Bristol поэтапно обновляли: лобби отделали мрамором калакатта микеланджело из Каррары, обновили интерьер знаменитого ресторана Epicure Эрика Фрешона (все его три мишленовские звезды остались при нем), открыли брассери Le 114 Faubourg (и у него уже тоже есть одна звезда), устроили новое Cafe Antonia — в стиле Марии Антуанетты, в цветах картин Виже-Лебрен и с портретом собственно королевы в центре (Антонией королеву называла дома ее мать, императрица Мария Терезия), постепенно обновляли номера, не закрывая целиком весь отель. И вот сейчас закончен последний этап — все сьюты полностью отделаны и обставлены заново.

Проект исполнило архитектурное бюро MM Design, и это тщательно собранная смесь исторических референсов — немножко Людовика XV, в основном Людовик XVI — с современными интерьерными веяньями, так чтобы получилось жилое пространство, а не псевдо-Трианон. Основные цвета тут — помним о Марии Антуанетте и Людовике XVI — холодные пастельные оттенки нежно-зеленого, голубого и серого с лимонным и малиновым. Шелк, шерсть, антикварная мебель, старые картины и гравюры в каждом сьюте — и при этом современные светильники, мрамор в ванных комнатах и удобно устроенные розетки. Лиможский фарфор Raynaud в цветочках, бабочках и пчелках, куда за завтраком наливают не только кофе, но и человеческий зеленый чай, заваренный не кипятком, а, как и положено, водой 70 °C, что большая редкость в парижских отелях.











ФОТОГРАФИИ В МАТЕРИАЛЕ: ПРЕСС-СЛУЖБА ОТЕЛЯ

Отдельная радость сьютов, в том числе и junior, это большая терраса, на которой летом можно завтракать с видом на французский сад или круглый год пить шампанское на аперитив — да хоть и на завтрак: я лично наблюдала умильную картину, как молодая китайская пара, начав с французского завтрака с бокалом шампанского, решила перейти к бутылке, которую официант им тут же радостно и принес. Все вместе складывается в чрезвычайно умиротворяющую пастораль в нежных зеленых тонах, сам тип которой образцово французский.

Но самая важная вещь — это не вытканные на старой мануфактуре Frey тяжелые шелковые шторы в пасторальных цветах, не умиротворяющие гармонические цветосочетания, не пол в ресторане из мрамора Botticino и даже не великолепная гастрономия Эрика Фрешона. В нынешней культуре впечатлений и переживаний главное все-таки — то ощущение особенного опыта, которое ты выносишь отовсюду, будь то выставка, спектакль или уикенд в парижском отеле. Это сложно артикулируемая штука, которую практически невозможно поймать и пригвоздить, но вот, например, когда ты приходишь в спа, то увидеть там La Prairie — приятно, но предсказуемо, а вот увидеть нишевый американский бренд Tata Harper — непредсказуемо, и наполняет тебя милым самодовольством, как будто бы таким образом обращаются непосредственно к тебе, как будто бы это устроено персонально на твой тонкий вкус (в Le Bristol кстати, есть и тот и другой бренд). Или оказываешься в Париже в одну из суббот «желтых жилетов», когда все окрестные улицы перекрыты, и персонал отеля во главе с консьержем весь вечер стоит за спинами полиции, встречает всех постояльцев, проводит их через оцепление и сопровождает до входа с раскрытым зонтиком, потому что то и дело начинается дождь. И это тот самый опыт, который не забывается никогда.

www.oetkercollection.com/destinations/le-bristol-paris/

Круглосуточное внимание

Михаил Штанко об The Lanesborough в Лондоне



ФОТОГРАФИИ В МАТЕРИАЛЕ: ПРЕСС-СЛУЖБА ОТЕЛЯ







В традиционном лондонском отеле The Lanesborough жизнь не останавливается ни на секунду — но как будто в стороне от шума большого города. Здесь бал правят батлеры, супергерои новой отельной эпохи

Ну это все равно как если бы жить на Красной площади. Выходишь — и тут тебе сразу весь смысл этого города, может проехать кортеж королевы с торчащей из окна запасной рукой (говорят, ей подарили специальную руку для махания людям, чтоб не уставать), а через дорогу Гайд-парк, по ночам случаются атаки лис, они мышкуют. Кстати, художник Франсис Алюс однажды запустил одну из этих лис ночью в National Portrait Gallery (которая неподалеку, на Трафальгарской площади), а произведением искусства, которое позже было показано в Tate Modern и объясняло зрителям смысл этого перформанса, стала многочасовая и многоэкранная съемка камер наблюдения из пустых залов галереи, по которым, прижимаясь к полу, короткими перебежками перемещалась бурая лондонская лиса, явно опасаясь осуждающих взглядов монарших персон, сверкающих с каждой стены. Вот и тут в каждом сьюте история каких-то великих людей, перед которыми как будто немного неудобно: как можно жить в тех же стенах, что и они когда-то жили? Правда, в первые же пару часов неудобство проходит, наступает изумление.

В новом старом The Lanesborough меня потрясла тишина. Я сидел в своем сьюте с молчаливыми пожилыми картинами и с новейшим способом диалога между постояльцем и гостиницей (шепнул — и занавески стеснительно зашебуршали, скрыв от меня дневной свет) и ждал хоть какого-то сигнала от города. А за окном билось самое сердце лондонского улья, но при этом ни звука. Казалось, я за городом, в тихой заводи, но была линия связи с миром вокруг — и это был батлер, единственный из всех отельных батлеров Лондона готовый возникнуть из ниоткуда 24 часа в сутки (остальные рано или поздно уходят спать). В «Лейнсборо» батлеры, каких свет не видел. Одно плохо — они часто меняются, несколько раз в день, а хочется узнать у них подробности, ведь все они — молодые гении, и обо всех мы услышим скоро или совсем скоро. Один — литовец 22 лет, и это сейчас он носит гостиничные подносы, а через 15 лет будет директором мира — я такой логики и такой изобретательности давно не встречал. Витаутас по-русски почти не говорит (хотя из вежливости пытается), мы обсуждаем, как дивно литовский язык впитал в себя русские междометия (кароче, давай) и русский мат (в литовском просто не было мата), но в сам момент нашей беседы Витаутас ни минуты не стоит без дела, мы только успели обсудить перспективы британского образования, а мой ланч-то уже накрыт! И горячее уж заботливо спрятано в теплый шкаф, и безглютеновые тосты все еще хороши, и Витаутасу пора, на смену ему вечером явится красавица-француженка.

А потом я иду заниматься спортом, и конечно, как заядлый путешественник, заранее готов к компромиссам, потому что гостиничный спортзал — это всегда жалкое подобие. Все натерто до блеска и новое, но веса — детские, а главная достопримечательность — беговая дорожка. Тем временем я проверяю на прочность ресепшен, понимая, что официально клуб закрывается через 15 минут,— но можно ли мне там позаниматься подольше? Извольте подождать пару мгновений, сэр, отвечает трубка, и через одно, а не пару мгновений я выясняю, что заниматься я могу столько, сколько мне заблагорассудится. Пятью минутами позже открываются двери The Lanesborough Club & Spa (они и вообще только в этом году стали открываться, из всех новинок обновленного «Лейнсборо» эта — самая новая), и моя нижняя челюсть со звоном падает на сверкающий пол этого клуба. Ну правда. Я никогда не видел настоящего серьезного клуба, который явно собирал по деталям какой-то знающий и внимательный человек, есть почти все, и это все — новое и прогрессивное, включая темы для кроссфита, всевозможный TRX, полный набор резиновых утяжелителей, и тут же тренер Шон, который сам подходит и спрашивает, чем же я сегодня хочу заниматься. Коврик для йоги марки Jade ждет меня в конце силовой тренировки, а дальше следует SPA, в которое можно я, пожалуйста, эмигрирую?

www.oetkercollection.com/destinations/the-lanesborough/

Ешь, пей, люби

Геннадий Иозефавичус о тбилисских еде, вине и отеле Stamba



Образ жизни грузин затягивает, их вино и еда вызывают привыкание, их песни лишают воли. Если утерять бдительность, можно остаться в Грузии навсегда

Тетушка во всем черном методично лепит сотый хинкали: кружок теста, ложка начинки, защип. Движения отточены, ничего лишнего.

Мясо было куплено нынешним утром на рынке в Телави. Там же мы запаслись ноздреватым сыром лори, пучками тархуна, кинзы и пахучей, не похожей на московскую, петрушки, подсолнечным маслом, зеленой аджикой, гранатами, скрипящим на зубах сулугуни, зеленым перцем, от которого захватывает дух, и перцем сладким, горячим лавашем, помидорами — свежими и солеными, джонджоли, луком, баклажанами. Бутылки с янтарного цвета вином мы нашли на месте, канистра чачи была привезена с собой, ее содержимое перелито в стеклянный сосуд с нарезанными фруктами; у сосуда, как у самовара, краник — открывай, польется обманчиво легкий напиток. Сосуд стоит на фоне зеркала, и каждый раз, подходя с пустым стаканом, ты видишь выражение собственного лица. Пока видишь и пока понимаешь, что в зеркале — лицо, можешь продолжать. Впрочем, в этом доме всегда предусмотрен запасной вариант: во всех его комнатах, на террасах и в саду — под яблонями — стоят кровати и старые диваны; везде можно прилечь. До, во время и после еды. Даже к большому столу, за который мы вскоре собираемся сесть, приставлена пара кушеток.

На кухне хозяйничает блондинка по имени Текуна. Текуна Гачечиладзе — грузинский Джимми Оливер, ее узнают на улицах, у нее просят автографы, в ее честь называют детей. Она живет в Тбилиси, где у нее рестораны, кулинарная школа и телевизионная слава; в Кахетии — ее дача, вот этот чудесный дом, на террасе которого мы будем немного выпивать и слегка закусывать. Бесконечный стол уже накрыт: георгины в кувшинах, штук тридцать тарелок с приборами, блюда с нарезанными тонкими слоями помидорами и персиками, сыр, зелень, рыночный лаваш. Скоро вместо покупного появится свой хлеб. Печь уже натоплена, тесто подошло, осталось испечь; тетушка в черном как раз скатывает из теста колобки и кладет их под полотенце. Тем временем на крышке, закрывающей печь, томятся перцы. Откуда-то на кухне появляются мексиканец, баск и турок, тоже повара. В Грузии привыкаешь ничему не удивляться.

В Тбилиси у Текуны — знаменитая Khasheria, заведение, где подают хаш и чачу вышедшим из ада серных бань, а еще — ресторан Littera, дивное место в Доме литераторов. Littera похожа на кахетинскую дачу Текуны: старая мебель, ковры внахлест, чудесный сад, в котором развешаны гирлянды лампочек. На соседней улице Галактиона Табидзе москвич Роман Милостивый открыл модный бар, рядом с баром — винный шалман под названием Vino Underground, дверь в дверь с ним — лучший чайный магазин города.

Приехав в Тбилиси, я пошел на Табидзе пополнить запасы чая (грузинского, конечно, какого же еще?), а попал на дегустацию. В соседнем «Подполье» отцы-основатели, открыв с полсотни бутылок, с серьезным видом пробовали присланные из Кахетии образцы. В стаканы лилась янтарного цвета жидкость, иногда мутная, с облаками осадка, порой чистая, как слеза. В коллекции «Подполья» — вина, сделанные традиционным для Грузии способом — в терракотовых амфорах квеври, зарытых в землю. Виноградное сусло помещается в квеври вместе с кожицей, косточками и гребнями, брожение начинается естественным способом, без добавления дрожжей. Все свои качества такое вино получает не из бочки, а из винограда. К весне, когда почва начинает согреваться и передавать свое тепло амфорам, вино претерпевает вторичную ферментацию, приобретая в результате характерный янтарный цвет (если виноград, конечно, был белым, вроде ркацители) и вкус, который ни с чем не спутать. Патриоты грузинского виноделия (признанного ЮНЕСКО в качестве наследия человечества) ведут его историю с библейских времен; самым старым квеври, найденным на территории страны, около шести тысяч лет. Пить вино из квеври можно бесконечно, чему примером как раз и могла служить дегустация в «Подполье»: к мо-



ФОТОГРАФИИ В МАТЕРИАЛЕ: ПРЕСС-СЛУЖБА ОТЕЛЯ



ему приходу Джон Вардеман и Ника Антадзе, совладельцы и идеологи заведения и ярые сторонники традиционного виноделия, находясь в твердом уме и при ясной памяти, распробовав половину образцов, приступали ко второму действию: две дюжины бутылок еще стояли непочатыми. Интерес Джона и Ники к присланному вину был не только и не столько академическим, сколь практическим. Коллекцию надо пополнять, а состоять она должна лишь из лучших вин.

Джон Вардеман вообще-то американец. В девяностых он приехал в Москву учиться реалистической живописи в Суриковке, на выходные поехал в Тбилиси послушать грузинское многоголосие, влюбился в страну, людей и вино, женился, выучил грузинский, вместе с Гелой Паталишвили построил винодельню «Слезы фазана» в Алазанской долине, конюшню близ Сигнахи, открыл несколько ресторанов — в Кахетии и в Тбилиси — и, что самое важное, стал фанатичным проповедником идеи натурального грузинского вина, всемирным его послом и ярым пропагандистом. Заниматься живописью при всем этом не бросил. И да, петь научился. Как тут не запоешь?

Именно благодаря энергии Джона грузинское вино появилось в винных картах лучших ресторанов мира, таких как копенгагенский Noma.

До России натуральное вино из Грузии почти не доходит, разве что в чемоданах. И так непростые товарно-денежные отношения двух наших стран (между которыми, кстати, так и не восстановлены прерванные десять лет назад дипломатические отношения) осложняются еще более непростыми требованиями потребнадзора, инструкциям которого живое вино не умеет соответствовать. С конвенциональными винами ситуация проще, именно они и поступают в наши магазины. Но какой же толк покупать саперави, сделанное в стиле бордо, если есть бордо?

На даче Текуны, уже захваченной ароматами свежеиспеченного хлеба и чакапули, Джон появляется вовремя. И с ящиком «Слез фазана». Вслед за батоно Вардеманом съезжаются и другие соседи. Грузинский дом открыт для гостей, приглашения ждать не надо. Тут же нас, иностранноподданных, разбирают на следующие дни. К Джону надо съездить в его «Безумный гранат», ресторан на винограднике (недавно номинированный на World Restaurant Award), в деревню Алвани — на винодельни Lagazi и Tsikhelishvili, в Манави — к Нике Антадзе. Если утерять бдительность, можно остаться в Грузии навсегда, как когда-то остался тут Джон. Образ жизни грузин затягивает, их вино и еда вызывают привыкание, их песни лишают воли. Впрочем, возможной причиной потери воли можно считать не пение батоно Джона, он далеко не Сирена, но давно выпитое содержимое стеклянного сосуда с краником; все же чачу не стоило пить перед ужином.











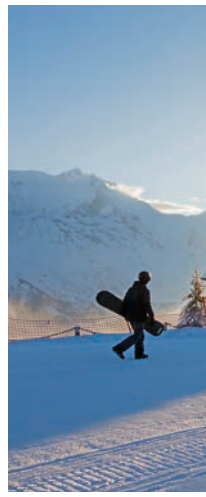


Из большого котла, поставленного на огонь, тетушка в черном достает хинкали. Какое грузинское застолье без них? Я и в Москве, полуночничая летом с друзьями, непременно оказываюсь на Неглинной, в «Хинкальной», где даже караоке не может помешать чревоугодию. Так же и здесь — есть давно уже нет сил, но и от хинкали отказаться сил тоже нет: гастрономический парадокс в действии.

Конечно, мне хочется вмиг переместиться в Тбилиси, в свою комнату в Rooms, одном из двух лучших отелей грузинской столицы. Второй — за углом, на Руставели; он совсем недавно открылся, называется Stamba, «Типография» то есть. И расположен в бывшей типографии, печатавшей орган Компартии ГССР в советские времена. Фасад юбер-модной гостиницы — из времен социализма, чистый модернизм семидесятых, лишь подправленный выхлопными газами машин, днем и ночью едущих по проспекту Руставели. Зато внутри — тот самый дизайн, который сейчас, по прошествии почти двух десятилетий нового тысячелетия, востребован в Париже и лучших домах Филадельфии. Старые линии сушки свежеотпечатанной газеты по-прежнему тянутся под потолком, огромные, уходящие на несколько этажей вверх стеллажи забиты книгами, стойка регистрации декорирована тысячами виниловых пластинок, любую из которых можно послушать. Внизу, в подполье, призывно мигает огнями игровых автоматов казино, сверху, над прозрачным потолком,— полутораметровая толща воды бассейна. В коридорах темно, как в ночном клубе, в номерах — дикий гламур, в баре, вырвавшемся наружу, во внутренний двор, где стоит мачта ЛЭП с оборванными проводами, заканчивающаяся лишь с рассветом жизнь, в ресторане — шум и сдвинутые столы. Stamba — родная сестра Rooms, в переходе между двумя гостиницами — одежный магазин Chaos с концептуальными брендами со всего мира. Все это не может быть в Тбилиси, и все это не может быть больше нигде. Кстати, компания, построившая оба отеля Rooms (первый из двух стоит в Степанцминде, на фоне горы с коробки папирос «Казбек»), решилась на интервенцию в Нью-Йорк, где-то в Бруклине уже найдена площадка; интересно будет посмотреть, сможет ли грузинское жизнелюбие победить нью-йоркский пафос, возможно, вино из квеври и чача — ровно то, чего в столице мира не хватает.

Кровать в Rooms бесконечно далека, вместо нее я оказываюсь в гамаке, подвешенном под кроной дерева в саду у Текуны. С террас из-за бесконечного стола доносится бесконечная песня, гости сдаваться не собираются, новая партия хинкали только что вытащена из котла, посыпана крупно молотым черным перцем и доставлена поющим. Вино в бутылках уже закончилось, в ход пошли пятилитровые пластиковые канистры из-под воды. Мексиканец, баск и турок, давно покинув кухню, обжигаясь соком, вытекающим из хинкали, едят, пьют вино и блаженно улыбаются. Возможно, они тоже захотят научиться полифонии, разобьют виноградники и женятся на грузинках; не самый плохой ход в непридуманном сценарии жизни.

www.roomshotels.com



Благородная горная порода

Елена Стафьева об альпийских Межеве и Санкт-Морице



Два абсолютно непохожих друг на друга легендарных альпийских города, французский Межев и швейцарский Санкт-Мориц,— это два полюса здешней роскошной жизни, два исторически утвержденных способа проводить время, сидя на горе, и два совершенно разных стиля. И тут и там тон до сих пор задают старые деньги, а чем глобальней становится мир, чем больше появляется на трассах лыжников с других концов света, тем больше ценишь уникальность этого тона



ФОТОГРАФИИ В МАТЕРИАЛЕ: ПРЕСС-СЛУЖБА ОТЕЛЯ, АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБ

Межев

Главный город Французских Альп — причем именно город, где есть еще что-то, кроме шале: средневековый собор, центральная площадь с историческими зданиями, с часовой башней, с раскрашенными деревянными повозками с лошадками, самый легендарный здешний отель Le Mont Blanc и не менее легендарные магазины. Главный среди них, конечно, AAllard, который делает свой люкс с 1930 года и продает на одном и том же месте — в доме, похожем на замок Рапунцель, на этой самой площади. Интернациональный люкс тут тоже есть, но семья Аллар, которым по-прежнему принадлежат и бренд, и магазин, это совершенно уникальное местное явление. Любой материал, будь то кожа, шелк или кашемир, всегда будет лучшего возможного качества, все очень консервативно (весь дизайн — свой собственный, никаких приглашенных звезд) и очень дорого. И когда смотришь на местных старушек в окрестных кафе, понимаешь, что они так и ходят к Аллару примерно с 1930 года.

В магазине AAllard, кстати, до сих пор лучший выбор fuseau — лыжных штанов со штрипками, которые в свое время радикально изменили лыжную форму. Изобретены они были здесь же Арманом Алларом в 1930 году в тандеме с Эмилем Алле, выдающимся горнолыжником, мировым чемпионом и легендарным человеком в истории Альп. В fuseau сегодня никто, конечно, не катается, но гулять в таких по Межеву — особая местная манера. Вообще лыжная мода по большей части родом из здешних мест — как-то раз я попала в местном музее (очень небессмысленном, кстати) на выставку, посвященную истории лыжной одежды, где было все, от высоких горных ботинок, которые приматывали к лыжам в позапрошлом веке, до лыжных коллекций Hermes. В общем, весь этот так модный недавно — да и все еще — стиль apres ski пошел отсюда.

И классические его образцы именно тут и надо наблюдать — на местных старушках, конечно, чтобы представлять себе, как это делали в те времена, когда носить шубы из натурального меха в западном мире было модно. Тут, впрочем, и сейчас царство норки и соболя, и это одно из немногих мест старой Европы, где укутанные в меха женщины (а временами и мужчины) выглядят совершенно органично и даже в некотором роде уместно. Ну а на склонах модные девушки сейчас либо в костюмах в винтажном стиле 1970-х, либо в обтягивающих хайтек-леггинсах, которые заправляются внутрь ботинок.

В Межеве вообще до сих пор не только гламурно, но и нарядно. Причем нарядно вообще — все вокруг сказочно красивое, башенки и шпили, мостики через горную речку и общая атмосфера перманентных каникул. Избегая всяких трюизмов про французскую joie de vivre, ограничусь одним маленьким соображением: не одни французы умеют наслаждаться жизнью, особенно в таких местах, но именно французы делают это так экстравертно и в то же самое время элегантно. Причем они делают это постоянно: стоят в очереди за багетом утром в булочной, обедают со своими собачками на террасах, пьют вино apres midi. Сочетание ненапряженного гламура и сдержанности — оно типично



французское. Я всегда вспоминаю фильм Роже Вадима «Опасные связи» 1959 года, действие которого происходит тут, в Межеве, в тогдашнем настоящем времени, и буржуазные герои катаются на лыжах и санках, а потом плетут драматические интриги за аперитивом в отеле Le Mont Blanc. Кастинг там довольно баснословный: Вальмона играл Жерар Филипп, маркизу де Мертей — Жанна Моро, Дансени — Жан-Луи Трентиньян, а невинную жертву мадам Турвель — тогдашняя жена Вадима Аннетт Стройберг, на чьем прекрасном застывшем лице не отражалось ни одной эмоции. Не то чтобы тут все прямо так и осталось — но сквозь фигуры людей в современных лыжных ботинках и шлемах проступает та жизнь.

Здесь отличные галереи — рафинированные, nonchalant и очень радующие. Две мои любимые — Formes et Utopie и l'Atelier 55. Первая продает арт, посуду, дизайнерские объекты и даже мебель — Орели, владелица, называет ее «Ателье концепций и декорирования» и очень интересно выбирает дизайнеров и художников, характерно смешивая вещи концептуальные, забавные и эксцентричные. Художники и дизайнеры тут и местные, савойские, и разные французские, и иностранные. Отдельно отмечу — тут прекрасные светильники. Вторая, l'Atelier 55, тоже продает мебель и интерьерные штуки, но исключительно из 1950-х, откуда, собственно, и ее название. Мебель аккуратно реставрируется, если в этом есть надобность, но не превращается в новодел. Собственно, эта формула вполне описывает и весь Межев, целиком и полностью, с Монбланом, отелями, ресторанами и всеми его старушками.





Санкт-Мориц

Именно Санкт-Мориц был образцом для семейства Ротшильд, занявшегося Межевом между двумя мировыми войнами — они хотели сделать такой же высококлассный горнолыжный курорт, но во французском варианте. В результате получились противоположности: жовиальная буржуазность Межева и прохладная респектабельность Санкт-Морица. И внешне Санкт-Мориц абсолютно другой — город с гораздо большей инфраструктурой и размахом. Размах — вообще ключевое слово для этого места. Если смотреть со стороны озера, то над всей ярусной панорамой Санкт-Морица высится легендарный отель Badrutt's Palace, и это действительно дворец в псевдоготическом стиле, с башней, шпилем, стрельчатыми окнами и собственной полномасштабной версией «Сикстинской Мадонны» в специальном зале (и тут ее считают авторской копией самого Рафаэля). Ну и винтажными роллс-ройсами, встречающими клиентов на местном вокзале, который охраняется ЮНЕСКО.

Утром около соседнего стола останавливается дама и начинает обсуждать, что вот, стоило им прилететь сюда, как у них в Колорадо наконец выпал снег,— и сверкание пяти каратов Harry Winston на ее пальце создает легкий фейерверк. Вечером в легендарном месте — пиццерии Chesa Veglia — дамы поедают местный хит, пиццу dama bianca, посыпанную белым трюфелем, на каблуках, в платьях и опять же в бриллиантах, сидя за деревянными столами с клетчатыми скатертями, как и положено в пиццерии,— nonchalant это не здешнее слово. Но это вовсе не значит, что тут есть какая-то напряженность: весь этот dress up выглядит неотъемлемой частью общей концепции здешних серьезных денег, старых и не очень. И общей атмосферы, разряженной, прохладной и экстремально спокойной: это место, где ничто никогда и никого не может фраппировать, шокировать и эпатировать. Но это вовсе не значит, что тут скучно.

Конечно, сегодня никто не веселится так, как 50 лет назад, когда апартаменты в башне Badrutt's Palace на весь сезон снимал Гунтер Закс, плейбой, джетсеттер, энтузиаст бобслея и мультимиллионер, женатый в то время на Брижит Бардо, и когда вся светско-киношная тусовка приезжала сюда вслед за ними. От того мира и того стиля жизни не осталось ничего, кроме Брижит Бардо и местного «Беллини» — лучшего на свете, чего совершенно не ожидаешь на такой высоте, где, конечно, не растут никакие персики. Впрочем, Анджело, здешний метрдотель, который недавно ушел на покой, но все еще появляется в отеле по специальным случаям, всех помнит и все может рассказать. И, кстати, сын Гунтера Закса по-прежнему приезжает.









Это ощущение непрерывности исторического времени при всей колоссальности и стремительности перемен отличает настоящие исторические отели от их эрзацев. Марта Видемер, жена нынешнего владельца отеля, получившего его непосредственно от семьи Бодруц, говорит: «Мы очень внимательно следим за тем, что называется атмосфера: ее легко убить — и потом уже никак не реанимируешь, мы видели примеры». Тут атмосфера такой плотности, что каждый предмет и каждый человек, от американок в бриллиантах до деревянных решеток с львиными головами на батареях, выглядит частью одного сложносочиненного целого.

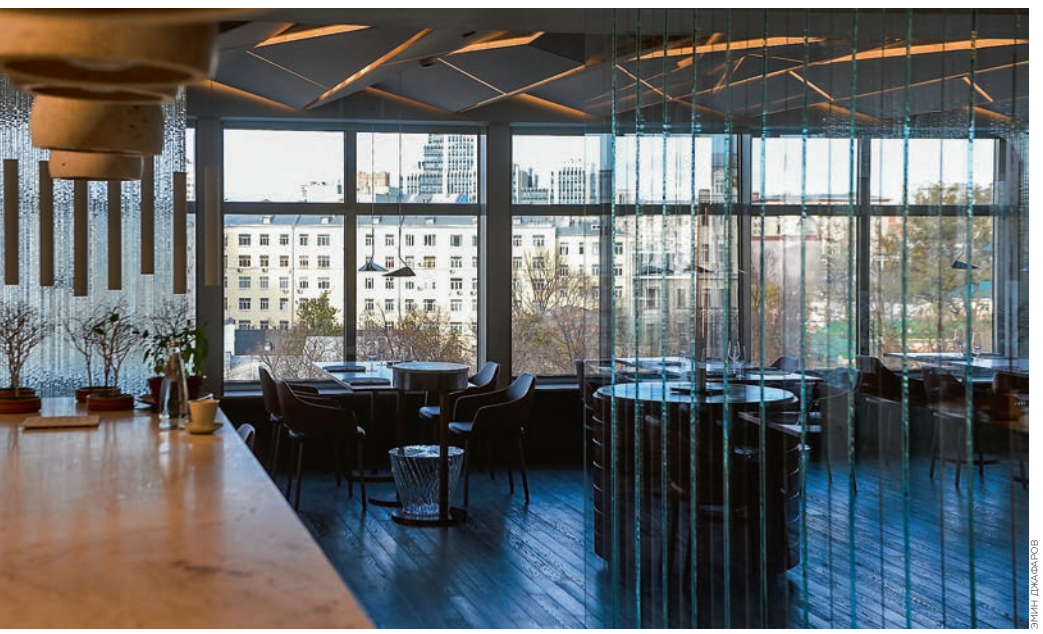
То, зачем клиенты Badrutt's Palace сегодня приезжают сюда, это уже не угарное веселье, а исключительный швейцарский воздух, безупречный снег — внизу и на трассах, долгие прогулки вокруг озера и прочие радости healthy life. Их тут обеспечивают первоклассно. Здешние гастрономические рестораны — это IGNIV, «коммунальный стол» трехзвездного швейцарского шефа Андреаса Каминады с его очень современной идеей разделить на всех и попробовать всего понемногу, и японская еда знаменитого Нобу Мацухисы в La Coupole / Matsuhisa — и то и другое впечатляет не только балансом вкусов, но и невообразимой для такой высоты свежестью. Здешнее спа исключительное — закрытый бассейн размером почти с озеро переходит в открытый, и можно выплывать на улицу и болтаться в теплой воде под планирующими снежинками в окружении елок. Все полностью проветривается четыре раз в день, чтобы поддерживать высокий уровень кислорода, в публичной зоне сплошные окна от пола до потолка, чтобы максимально использовать естественный свет, а для всяческих процедур используют суперкосметику Biologique Recherche. Спа занимается непосредственно Марта Видемер.

Если спуститься утром вниз к озеру и пойти вдоль него, то в итоге получается абсолютно медитативная прогулка: идеальная белизна его поверхности (тут, кстати, зимой устраивают скачки), идеально расчищенные тропинки, идеальная маленькая церковь из местного серого камня с итальянской колокольней, идеально сдержанные здешние старушки, которые даже в норковых шубах выглядят образцом протестантской скромности, их идеально воспитанные собачки — все это вводит почти в транс. А если прислушаться к языку, на котором тут разговаривают, эффект остранения только усилится — это швейцарский ретороманский, похожий больше на молдавский или румынский, чем на итальянский. Потом можно подняться вверх от озера, пройти мимо основательных швейцарских вилл, никак не похожих на французские теремки, дойти до выезда из города в сторону Энгадина и зайти в музей местной знаменитости — художника Джованни Сегантини, рисовавшего вполне декоративные символистские пейзажи местных гор, и это такой же специалитет, как dama bianca. Ну а чтобы увидеть еще одну сугубо местную вещь, нужно подняться в горы, потому что змея Малойи — извивающаяся между гор по долинам плотная облачная гряда — видна только сверху. Малойя — это деревня в соседней долине, там как раз и похоронен Сегантини. Змею Малойи наблюдает с высоты героиня фильма Оливье Ассаяса «Зильс-Мария», которую играет Жюльетт Бинош, и змея эта становится метафорой ее собственных драматических изменений. Такое вот место.

Овощебазис-2019

Гастрономические итоги года
с *Дарьей Цивиной*

Блюда из овощей входят в моду и по богатству вкусовой палитры, текстур и аромата уверенно обгоняют рыбу и мясо



ЭМИН ДЖАФАРОВ

Twins Garden



Prosecco PR11



Оценить гастрономические итоги 2018 года не так-то просто. Еще никогда ситуация на рынке не была столь противоречивой и двусмысленной. С одной стороны, открывается бесчисленное количество новых заведений, с другой стороны, столь же много и закрывается. Жизненный цикл ресторана сократился до двух-трех месяцев, потому что на «длинные деньги» никто не работает, всем надо «отбиться» здесь и сейчас. Даже самые опытные и успешные рестораторы теперь закрывают проекты через пару месяцев после открытия — еще пару лет назад меньше чем через полгода такие «непопулярные» решения никто не принимал. В кулуарах ходят упорные разговоры, что через пару лет рынок совсем рухнет. А потому все пытаются успеть. И это, конечно же, на руку потребителям — потому что в условиях возрастающей конкуренции и грядущего экономического коллапса ресторанам необходимо удерживать гостей и кухней, и ценами, и сервисом, и атмосферой. Иначе не выжить.

Ускоренный темп ресторанной жизни сказывается и на гастрономической моде. Рестораторы ведут непрерывный мозговой штурм — чем бы таким заманить гостя, чем бы еще его потешить, чтоб не ушел к конкуренту? Тренды сменяют друг друга все быстрее. Вариативность форматов становится все изощренней. По количеству интересных актуальных концептов уходящий год явно перещеголял все предыдущие. Наконец-то на первый план вырвались овощи. Именно в этом году лучшие шефы страны сделали ставку на тему осознанного флекситарианства, и я уверена, что в следующем году этот тренд только укрепится. Овощи входят в моду, и блюда из овощей по богатству вкусовой палитры и разнообразию текстур, цвета, аромата и послевкусия уверенно обходят рыбу и мясо. Трендсеттеры **братья Березуцкие** со своими «сумасшедшими» овощными винами и философским овощным сетом в Twins Garden, **Владимир Мухин,** экспериментирующий с овощами в White Rabbit Lab, **Дмитрий Зотов** в новом Buro TSUM, **Глен Баллис** в новом Avocado Queen, **Дмитрий Блинов** в новом Harvest, **Артем Гребенщиков** в новом BoBo, дышащие им в затылок шефы с большими амбициями и серьезными перспективами **Евгений Мещеряков** в «Ой'си», **Марк Стаценко** в Pink Mama, **Елена Савчук** в Fresh, шеф-«гастроботаник» **Андрей Колодяжный,** перебравшийся в этом году из Сочи в московский Modus,— все смотрят в одну и ту же сторону. Лично меня этот овощной бум очень радует — не потому, что я не люблю мясо и рыбу, а потому, что гастрономическая палитра без овощей намного однообразней и скуднее, чем с оными. Так что да здравствуют свекла в пяти измерениях, карпаччо из цветной капусты и бастурма из хурмы — и в уходящем, и в новом году!

Столь же безоговорочно утвердился на рынке формат фудмаркетов, фудмоллов и гастрономических пространств, собирающих под одной крышей множество разных концептов. В этом году открылись **«Вокруг Света»** (кстати, заход в этот сегмент Бориса Зарькова и Аркадия Новикова и отчасти Александра Раппопорта с его гастроцентром «Зарядье», имитирующим модель гастромаркета, тоже весьма показателен); **«Центральный рынок»** на Трубной, стремительно и уверенно масштабированный на Маросейке; передовой и стильный **StrEat** (новая высота основоположника жанра Максима Попова, за плечами у которого «Даниловский»); на подходе — самый большой фудмолл в Европе **«Депо»** (от Алексея и Дмитрия Васильчуков). Примечательно, что многие известные и успешные рестораторы осваивают формат фудмаркетов в роли собственников и управляющих партнеров, в то время как другие, не менее известные и успешные рестораторы, выступают в роли арендаторов, обкатывая новые для себя мини-концепты плечом к плечу со стартаперами и гастроэнтузиастами в общем гастрономическом пространстве, а иногда еще и совмещают функции арендодателя и арендатора. Думаю, в следующем году эта тенденция только усилится.

Еще один важнейший тренд — винные бары. Возник он еще в прошлом году и в полном соответствии с моим прогнозом еще больше укрепился в этом. Винных баров становится все больше, и все они держат курс на максимальную детализацию и дифференциацию концепта. Сегодня потребитель идет в винный бар не просто выпить вина, а четко понимает, к кому именно и за чем конкретно он направляется. Возможность детального прогнозирования запроса клиента — главное завоевание винных баров 2018-го. **Prscco Bar** и **Prosecco PR11** торгуют просекко, причем каждый своей линейкой, **Blush** — розовыми, **Twins Wine Space** — премиальными по особым ценам, **«Кураж»** — шампанскими. Петнаты, оранжевые, зеленые, натуральные, автохтонные вина — у каждого нового винного бара своя позиция на их счет и свой выбор по каждой модной теме, основанный на личных предпочтениях владельцев, которые непосредственно принимают участие в создании винной карты.



The Bix



«Магадан»



«Горыныч»

ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБОЙ РЕСТОРАНА

Есть уверенный крен в сторону моноконцептов, когда меню выстраивается на одном ключевом продукте или блюде

Именно через этот личный, сокровенный подход и формируется концепт для каждого заведения.

Тот же необратимый процесс персонализации и дифференциации концепта испытывают на себе и коктейльные бары. **The Bix, Veladora, Bambule, Dante, Masters & Margaritas, Vermuteria, Neon Monkey** — самые заметные и яркие проекты этого года тому лучшее подтверждение. Один алкогольный напиток ставится во главу барной карты, тот же принцип моноконцепта определяет суть коктейльного предложения, он же задает стилистику всему пространству заведения и, главное, определяет его атмосферу, потому что в конечном итоге гость приходит в бар (как и в ресторан) именно за недостающей ему эмоцией.

И наконец, еще один важнейший тренд нынешнего года, явно не исчерпавший свой потенциал, а потому уверенно шагающий в 2019 год,— seafood raw bar, то есть рыбные заведения с подачей свежих сырых морепродуктов. Это всевозможные сасими, суси, карпаччо, севиче, поке, тартары и крудо во всем бесконечном и прекрасном их разнообразии. И здесь тоже наблюдается уверенный крен в сторону моноконцептов, когда меню выстраивается на одном ключевом продукте или блюде. Мощнейший устричный бар **Umi Oysters** Евгения Мещерякова и пока неуверенный по кухне **Lure Oyster Bar** ростовчан Вершининых, мономеню с мороженными чилийскими мидиями **Mollusca** и сасими из свежайшего гребешка из-под ножа в **«Рыбторге»,** новиковский **Shiba** с суси и сасими и новехонькая **«Креветка»** Лялина и Мартыненко — полагаю, что такого рода заведений еще немало появится в будущем году. Впрочем, и универсальные рыбные заведения с максимально расширенным меню не исчерпали пока свой потенциал. **«Рыба моя»** Владимира Перельмана, **«Магадан»** Аркадия Новикова, бессменный лидер многолетнего бизнес-марафона **«Erwin. РекаМореОкеан»** Александра Раппопорта, только что открывшийся **«Сахалин»** Бориса Зарькова, а также примыкающие к этому идеологическому крылу **«Волна»** Андрея Деллоса, **«Черетто Море», «Комбинат»** и многие другие заведения, работающие на «макроменю», никуда не денутся с рынка.

То же относится и к мультифункциональным заведениям широкого (а не узкоспециализированного рыбного) профиля. В этом году громко о себе заявили рестораны-клубы **«Горыныч», Community, Insight, ДНК, Pink Mama,** совмещающие функции ресторана с очень достойной (а временами прямо-таки гастрономической) кухней и мультиформатного развлекательного пространства со сложносочиненным звуковым, световым сценарием, аромастанциями, изощренным музыкальным сопровождением и мощнейшим ассортиментом бара, то есть всеми атрибутами ночного клуба. Задал этот тренд безразмерный **«Валенок»,** который по сей день «не подшит» и не стар, а настоящий superstar, и «качает» лучше многих. А он, в свою очередь, вышел из волшебных чертогов **«Чайхоны №1»,** в неувядающем успехе которой вся соль московского ресторанного бизнеса. И эту правду жизни тоже ни в коем случае не следует игнорировать в наступающем 2019 году.

Каноническая точность

Елена Стафьева о новой часовой коллекции Bvlgari Bvlgari

Мало есть на свете брендов, так связанных местом, где они появились, так вросших в его географию и историю, как Bvlgari. Все, что они делают, непременно укоренено в исторических римских формах: B.zero1 — это стены Колизея, Diva — это мозаики терм Каракаллы, Octo — это кессоны на сводах базилики Максенция на Форумах. Коллекция Bvlgari Bvlgari тоже возникла как поклон — причем не только в сторону Рима. Откуда пошла эта коллекция, можно сейчас увидеть на выставке «Bvlgari. Очарование женственности. Великолепие римских драгоценностей» в Музеях Московского Кремля, где выставлены ее первые серийные часы


BVLGARI

Но еще до этого, в 1975 году, братья Никола, Джанни и Паоло Булгари решили сделать что-то специальное для своих преданных клиентов — милый маленький подарок — и решили, что людям, покупающим их выдающиеся украшения, естественным будет подарить часы. Они выпустили сто часов для ста лучших клиентов — на плетеном ремешке и с электронным дисплеем, где название бренда, Bvlgari Roma, было выгравировано по кругу на ободке, а прообразом для них стали римские монеты времен августов. Ничего такого прежде не было — название бренда традиционно помещалось на циферблате, эффект получился громкий, и Bvlgari буквально атаковали желающие купить такие же. Стало понятно, что нужно делать новую коллекцию, и первая серийная модель появилась в 1977 году — именно ее сейчас можно увидеть в Одностолпной палате Патриаршего дворца в Кремле.

С тех пор коллекция получила название — Bvlgari Bvlgari, дважды повторенное имя бренда идеально вписывалось в круг ободка циферблата,— и все эти 40 лет следовала переменам в модах и трендах, сохраняя при этом абсолютно узнаваемый вид. Четкость дизайнерских канонов вообще всегда была сильной стороной Bvlgari.

В коллекции этого года очень хороши мужские часы, и прежде всего именно дизайном — с итальянским модернистским шиком, но без всяких лишних наворотов. Берется классический булгариевский дизайн, в нем аккуратно меняются отдельные элементы — и вся конструкция, оставаясь узнаваемой, внезапно преображается и начинает выглядеть самым современным образом. Нынешний глава часового дизайна Bvlgari Фабрицио Буонамасса Стильяни отлично это умеет.

На этот раз таким элементом обновления стал материал — у трех новых мужских моделей внутри стоит один и тот же мануфактурный автоматический калибр Bvlgari 191 с 42-часовым запасом хода, но тонкие 41-миллиметровые корпусы сделаны из разных не самых традиционных часовых материалов. Одна модель полностью стальная с черным DLC-покрытием, вторая сделана из двух материалов двух цветов — стальной корпус с черным DLC-покрытием и бронзовый ободок, и третья, самая интересная,— полностью бронзовая. Бронза уже несколько лет в моде, тот эффект, который она дает со временем на нашей коже, неравномерно меняя цвет, то есть патинируясь, оказался очень красивым и очень созвучным глобальному винтажному тренду, постепенно захватившему все. Но эти часы не выглядят винтажными — они сделаны на таких точных контрастах, что смотрятся и современно, и очень благородно, а винтажный эффект бронзы только это все подчеркивает. В целом дизайн близок первой классической модели — той самой, что сейчас в Кремле,— минимализм, геометричность, прямые дужки, чистота линий, жесткие часовые метки. И сочетание черного циферблата, бронзового цвета и коричневой, слегка состаренной кожи ремешка — это просто очень красиво.

Второй момент в новой часовой коллекции Bvlgari Bvlgari —персонализация и максимальный комфорт, тоже важные современные тренды. Тут есть система быстрой замены ремешка, для которой не нужны никакие специальные инструменты и специально обученные люди — каучуковый ремешок можно заменить на ремешок из кожи аллигатора легко и собственными руками. К каждым часам прикладываются два ремешка (кроме аллигатора, есть и другие виды кожи) и футляр для хранения часов — очень удобный в переездах, с кармашками для двух запасных ремешков.

Женские часы тут тоже есть, и они вполне классические: две модели, 33 и 23 мм, с супертонким кварцевым механизмом и металлическим браслетом, который сделан по образцу ранних моделей. Здесь очень изящные часовые метки — бриллиантовые или металлические, и циферблаты разных цветов — темно-серый, черный, коричневый или перламутровый. Самый красивый вариант — с бриллиантовыми метками на насыщенном, цвета крепкого черного чая, циферблате. Маленькие, 23-миллиметровые, выглядят прямо-таки cool, после мужских часов на женских запястьях мода очевидно начинает клониться в сторону мини.

Но и в мужской, и в женской части коллекции Bvlgari выполняет свой коронный номер: сохраняет все, последовательно меняя каждый отдельный элемент,— и выполняет опять успешно.



Bvlgari Roma, 1975



Bvlgari Bvlgari, 1980

Украшение праздника

Марина Прохорова о предновогоднем ЦУМе



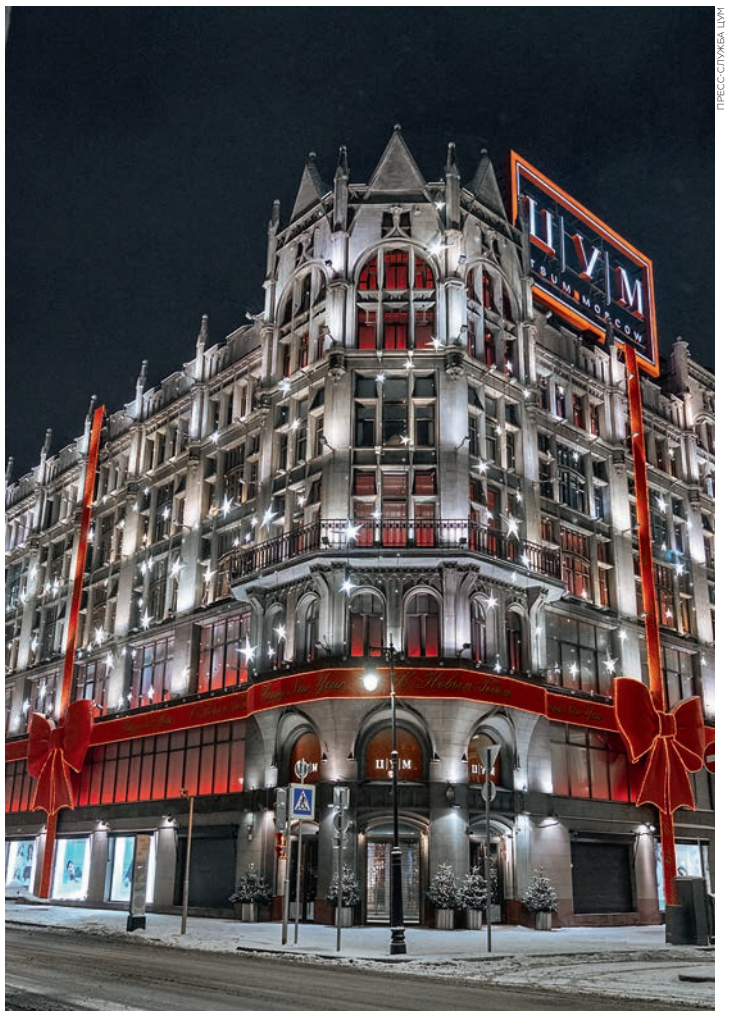
ПРЕСС-СЛУЖБА ЦУМ



В нынешнем году ЦУМ не только украшает себя к Новому году, не только продает всевозможные украшения для наших домов и елок, но и готов сам их украсить

Пожалуй, главная новость подготовленной в самом большом российском department store новогодней программы — это возможность нарядить елку с помощью профессионала. В принципе мы уже давно знаем, что ЦУМ, как и многие серьезные универмаги, предлагает клиентам услуги стилистов — и для шопинга в самом магазине, и с возможностью выезда домой к заказчику. Но в этот раз специалисты-декораторы могут помочь вам нарядить елку и украсить дом к длинным праздникам. Приедут, выслушают ваши пожелания и все сделают так, чтобы новогоднее убранство не противоречило ни вашим вкусам, ни стилю вашего жилья.

Это непривычная для нас штука. Ведь нарядить елку, да и весь дом к Новому году,— едва ли не главная зимняя радость. И у всех по этому поводу свои ритуалы, привычки, обыкновения. А с другой стороны. Во-первых, под Новый год всегда собирается масса дел, и елка может из радости стать еще одним обязательством, обузой. Такого, конечно, допускать нельзя, лучше уж довериться профессионалу. А во-вторых, бывает, что давно заведенный порядок поднадоел и хочется чего-то другого. Вот тут-то очень кстати окажется стилист, который поможет взглянуть на елку — и на собственный дом тоже — новым взглядом. А еще может быть, что, будучи уже вполне взрослым человеком, вы втайне хотите, чтобы кто-то нарядил елку для вас,— как в детстве, когда и Новый год, и все, что с ним связано, было сюрпризом и тайной. И еще могут быть разные причины и обстоятельства — в общем, хорошо, что такая возможность появилась.



ПРЕСС-СЛУЖБА ЦУМ

Вся остальная подготовка ЦУМа к новогодним праздникам более или менее традиционна и привычна. Фасад здания давно украшен лентами и звездами, в атриуме на первом этаже установлена огромная елка — в этом году по последней моде золотая. А вот сам елочный базар перемещен из атриума в открытое только в этом году пространство 5-го этажа и стал впятеро больше. По выходным прямо на елочном базаре ЦУМа работает какао-бар, ежедневно выступают фокусники и клоуны, позирует Дед Мороз — с теми, кто хочет фотографию на память. Для детей здесь же проводятся мастер-классы.

На базаре, кроме привычных елочных игрушек, всевозможных гирлянд и карнавальных масок, продаются винтажные елочные украшения и фарфоровые куклы. Здесь же работает художник, которому можно заказать рисунок на купленных в подарок елочных украшениях и каллиграф, который красиво подпишет новогодние открытки. Разумеется, тут же можно и красиво упаковать подарки.

А поскольку к базару примыкает пространство с вещами для дома, его в честь праздников оформили в стилистике швейцарского шале и устроили распродажу домашних подарков — здесь продают хрусталь, фарфор, все для сервировки стола и украшения дома. Для облегчения подготовки к праздникам представлены и готовые варианты сервировки стола: на 4, 6 и 8 человек. Здесь же можно дополнить все купленные подарки индивидуально выбранными мелочами — например, с помощью наклеек и нашивок из специальной новогодней коллекции, деним и трикотаж вышивают и расшивают бусами и бисером, на столовом и постельном белье или домашней одежде вышивают инициалы. Так подарки становятся более личными — Новый год же.



подарки

выбор
Виктории Михайленко

– 1
Браслет, **Garrard**
ЦУМ

– 2
Брошь, **Gucci**
Gucci

– 3
Чокер, **Dior**
Dior

– 4
Колье, **Erickson Beamon**
SVMoscow



– 1
Колье, **Chaumet**
Chaumet, ГУМ

– 2
Серьги, **de Grisogono**
ЦУМ

– 3
Серьги, **Sutra**
ЦУМ

– 4
Серьги, **Bvlgari**
Bvlgari

– 5
Брошь, **Chanel**
Chanel

– 6
Брошь, **Tiffany & Co.**
Tiffany

– 7
Браслет, **Garrard**
ЦУМ

– 8
Серьги, **Cartier**
Cartier

– 9
Серьги, **Chanel**
Chanel

– 10
Колье, **Bvlgari**
Bvlgari

– 11
Серьги, **Mikimoto**
ЦУМ

– 12
Колье,
Van Cleef & Arpels
Van Cleef & Arpels

– 13
Браслет,
Van Cleef & Arpels
Van Cleef & Arpels

– 14
Колье, **Bvlgari**
Bvlgari

– 15
Кольцо, **Dior**
Dior

– 16
Браслет, **Bvlgari**
Bvlgari

– 17
Кольцо, **Bvlgari**
Bvlgari

– 18
Кольцо, **Chanel**
Chanel

– 19
Кольцо, **Bvlgari**
Bvlgari

– 20
Серьги, **Chopard**
Chopard

– 21
Серьги, **Louis Vuitton**
Louis Vuitton

– 22
Серьги, **de Grisogono**
ЦУМ

– 23
Колье, **Chanel**
Chanel

– 24
Брошь, **Mikimoto**
ЦУМ



– 25
Серьги, **Messika**
ЦУМ

– 26
Серьги, **Bvlgari**
Bvlgari

– 27
Колье, **Bvlgari**
Bvlgari

– 28
Колье, **Graff**
Graff

– 29
Серьги, **Graff**
Graff

– 30
Колье, **Boucheron**
ЦУМ

– 31
Серьги, **Garrard**
ЦУМ

– 32
Колье, **Bvlgari**
Bvlgari

– 33
Кольцо, **Garrard**
ЦУМ

– 34
Колье, **Chanel**
Chanel

– 35
Браслет, **Sutra**
ЦУМ

– 36
Кольцо, **Dior**
Dior

– 37
Кольцо, **de Grisogono**
ЦУМ

– 38
Кольцо, **Graff**
Graff

– 39
Кольцо,
Stephen Webster
ЦУМ



– 1
Платок, **Paco Rabanne**
Хлопок, пайетки
ЦУМ

– 2
Платье, **Balenciaga**
Вискоза
ЦУМ

– 3
Клатч, **Prada**
Кожа
Prada

– 4
Сапоги, **Maison Margiela**
Кожа
ЦУМ

– 5
Сумка, **Off-White**
Кожа
ЦУМ

– 6
Босоножки, **Celine**
Кожа
Celine

– 7
Платье, **CALVIN KLEIN 205W39NYC**
Шелк
ЦУМ

– 8
Часы, **Hermes**
Hermes



– 9
Туфли, **Loewe**
Кожа
ЦУМ

– 10
Берет, **Racil**
Текстиль
ЦУМ

– 11
Платье, **Balenciaga**
Шелк
SVMoscow

– 12
Клатч, **Vetements**
Кожа
ЦУМ



– 1
Серьги, **Piaget**
Piaget

– 2
Серьги, **Dior**
Dior

– 3
Серьги, **NeverNoT**
ЦУМ

– 4
Колье, **Lito**
ЦУМ

– 5
Колье, **Chopard**
Chopard

– 6
Серьги, **Bvlgari**
Bvlgari

– 7
Серьга, **Dior**
Dior

– 8
Колье, **Bvlgari**
Bvlgari

– 9
Колье, **Boucheron**
ЦУМ

– 10
Чокер, **Bvlgari**
Bvlgari

– 11
Серьги, **Mercury**
ЦУМ

– 12
Серьги, **Messika**
ЦУМ

– 13
Колье, **Dior**
Dior

– 14
Чокер, **Dior**
Dior

– 15
Браслет, **Dior**
Dior

– 16
Брошь, **Cartier**
Cartier

– 17
Браслет, **Jacob & Co.**
ЦУМ

– 18
Браслет, **John Hardy**
ЦУМ

– 19
Кольцо, **NeverNoT**
ЦУМ

– 20
Кольцо, **Nikos Koulis**
ЦУМ

– 21
Кольцо,
Ilgiz F.
Sublime by Bosco, ГУМ

– 22
Браслет,
Messika
ЦУМ

– 23
Кольцо,
Stephen Webster
ЦУМ

– 24
Кольцо,
Van Cleef & Arpels
Van Cleef & Arpels

– 25
Браслет, **Chanel**
Chanel

– 26
Браслет, **Casato**
ЦУМ

– 27
Кольцо, **Dior**
Dior

– 28
Кольцо, **de Grisogono**
ЦУМ

– 29
Браслет, **Yeprem**
ЦУМ

– 30
Колье, **John Hardy**
ЦУМ

– 31
Серьги, **Nikos Koulis**
ЦУМ

– 32
Серьги, **Jacob & Co.**
ЦУМ

– 33
Серьги, **Joelle**
ЦУМ

– 34
Колье, **Bvlgari**
Bvlgari

– 35
Колье, **Tiffany & Co.**
Tiffany

– 36
Серьги, **Mercury**
ЦУМ

– 37
Колье, **Stephen Webster**
ЦУМ

– 38
Колье, **Hermes**
Hermes

– 39
Серьги, **Bvlgari**
Bvlgari

– 40
Колье, **Cartier**
Cartier

– 41
Кольцо, **Boucheron**
ЦУМ

– 42
Серьги, **Garrard**
ЦУМ

– 43
Кольцо, **de Grisogono**
ЦУМ

– 44
Браслет, **Chopard**
Chopard

– 45
Кольцо, **Tomasz Donocik**
ЦУМ

– 46
Кольцо, **Messika**
ЦУМ

– 47
Кольцо, **NeverNoT**
ЦУМ

– 48
Кольцо, **Boucheron**
ЦУМ

– 49
Кольцо, **Bvlgari**
Bvlgari

– 50
Браслет, **de Grisogono**
ЦУМ

– 51
Браслет, **Messika**
ЦУМ

– 52
Кольцо, **Messika**
ЦУМ

– 53
Чокер, **Messika**
ЦУМ

– 54
Браслет, **Cartier**
Cartier

– 55
Кольца, **Pomellato**
Sublime by Bosco, ГУМ

– 56
Кольцо, **Jacob & Co.**
ЦУМ

– 1
Ботики, **MISBHV**
Кожа
КМ20

– 2
Браслет, **Hermes**
Hermes

– 3
Платье, **Moncler Genius**
Шелк, вискоза, стразы
ЦУМ

– 4
Сумка, **Jimmy Choo**
Текстиль
ЦУМ

– 5
Браслет, **Ambush**
КМ20

– 6
Ботинки, **CALVIN KLEIN 205W39NYC**
Кожа
ЦУМ

– 7
Серьги, **Balenciaga**
Balenciaga
SVMoscow

– 8
Платье, **Balenciaga**
Вискоза
SVMoscow

– 9
Пальто, **Balenciaga**
Хлопок
SVMoscow



7

8

9

10

11

12

13

— 10
Ботики, **Vetements**
Текстиль
ЦУМ

— 11
Платье, **Haider Ackermann**
Шелк
ЦУМ

— 12
Клатч, **Burberry**
Текстиль
Burberry

— 13
Серьги, **Bottega Veneta**
ЦУМ



– 1
Блуза, **Ann Demeulemeester**
Шелк
ЦУМ

– 2
Туфли, **Vetements x Manolo Blahnik**
Текстиль
KM20

– 3
Браслет, **Hermes**
Hermes

– 4
Брюки, **N°21**
Винил
ЦУМ

– 5
Жакет, **Vetements**
Шелк, хлопок
KM20

– 6
Брошь, **Chanel**
Chanel

– 7
Юбка, **Off-White**
Шелк, пайетки
ЦУМ

– 8
Ботики, **Yeezy**
Пластик
KM20









— 9
Брошь, **Olga Soldatova**
SVMoscow

— 10
Жакет, **Chanel**
Шелк
Chanel

— 11
Брюки, **Isabel Marant**
Шелк
Rehabshop

— 12
Туфли, **Jil Sander**
Кожа
Jil Sander



– 1
Baume & Mercier
ЦУМ

– 2
Panerai
ЦУМ

– 3
Patek Philippe
ЦУМ

– 4
de Grisogono
ЦУМ

– 5
F.P. Journe
ЦУМ

– 6
Breitling
ЦУМ

– 7
Montblanc 1858
ЦУМ

– 8
Hermes
Hermes

– 9
Hermes
Hermes

– 10
Ulysse Nardin
ЦУМ

– 11
Chanel
Chanel

– 12
Patek Philippe
ЦУМ

– 13
Tiffany & Co.
Tiffany

– 14
IWC
ЦУМ

– 15
Bell & Ross
ЦУМ

– 16
Rado
ЦУМ

– 17
De Bethune
ЦУМ

– 18
Graff
Graff

– 19
Hublot
ЦУМ

– 20
Piaget
ЦУМ

– 21
Vacheron Constantin
ЦУМ

– 22
Audemars Piguet
ЦУМ

– 23
Chopard
Chopard

– 24
Cartier
Cartier



– 25
Hublot
ЦУМ

– 26
Baume & Mercier
ЦУМ

– 27
Parmigiani
ЦУМ

– 28
Chopard
Chopard

– 29
Dior
Dior

– 30
TAG Heuer
ЦУМ

– 31
Rolex
ЦУМ

– 32
Zenith
ЦУМ

– 33
Omega
ЦУМ

– 34
Rolex
ЦУМ

– 35
Zenith
ЦУМ

– 36
Dior
Dior

– 37
Cartier
Cartier

– 38
Rolex
ЦУМ

– 39
Bell & Ross
ЦУМ

– 40
Graff
Graff

– 41
Van Cleef & Arpels
Van Cleef & Arpels

– 42
Harry Winston
ЦУМ

– 43
de Grisogono
de Grisogono

– 44
Greubel Forsey
ЦУМ

– 45
Bvlgari
Bvlgari

– 46
Cartier
Cartier

– 47
Audemars Piguet
ЦУМ

– 48
A. Lange & Soehne
ЦУМ



– 1
Ботики, **Vetements**
Текстиль
KM20

– 2
Платье, **Prada**
Шелк
Prada

– 3
Колье, **Erickson Beamon**
SVMoscow

– 4
Сумка, **Balenciaga**
Кожа, текстиль
ЦУМ

– 5
Блуза, **Balenciaga**
Шелк
ЦУМ

– 6
Юбка, **Junya Watanabe**
Вискоза
SVMoscow

– 7
Ботики, **CALVIN KLEIN 205W39NYC**
Кожа
ЦУМ

– 8
Клатч, **Alexander McQueen**
Текстиль
ЦУМ



– 9
Кольцо, **Ambush**
KM20

– 10
Платье, **Balenciaga**
Шелк
SVMoscow

– 11
Туфли, **Celine**
Текстиль
Celine

– 12
Серьга, **Louis Vuitton**
Louis Vuitton



– 1
Музыкальная шкатулка, **Louis Vuitton**
Louis Vuitton

– 2
Лампа, **Louis Vuitton**
Louis Vuitton

– 3
Фонарь, **Hermes**
Hermes

– 4
Настольная лампа, **Ralph Lauren Westbury**
Ralph Lauren

– 5
Ваза, **Bernardaud**
ЦУМ

– 6
Тарелка, **Dior**
Dior

– 7
Чайник, **Bernardaud**
ЦУМ

– 8
Вешалка для полотенец, **Armani Casa**
Armani Casa

– 9
Ваза, **Bernardaud**
ЦУМ

– 10
Стакан для ручек, **Christofle**
ЦУМ

– 11
Поднос, **Hermes**
Hermes

– 12
Плед, **Etro**
Etro

– 13
Бокал для шампанского, **Christofle**
ЦУМ

– 14
Свеча, **Dior**
Dior

– 15
Поднос, **Gucci**
Gucci

– 16
Табурет, **Hermes**
Hermes

– 17
Тарелка, **Bernardaud**
ЦУМ

– 18
Столик, **Hermes**
Hermes

– 19
Ваза, **Lalique**
ЦУМ

– 20
Поднос, **Christofle**
ЦУМ

– 21
Сундук, **Bertoni**
LeForm

– 22
Плед, **Hermes**
Hermes

– 23
Чаша, **Christofle**
ЦУМ





– 1
Моносерьга,
Alexander McQueen
ЦУМ

– 2
Жакет, **Off-White**
Шелк
KM20

– 3
Брюки, **MM6**
Шелк, пайетки
ЦУМ

– 4
Шляпа, **Saint Laurent**
Фетр
Saint Laurent

– 5
Брошь, **Gucci**
Gucci

– 6
Комбинезон,
Stella McCartney
Шелк
ЦУМ

– 7
Часы, **Hermes**
Hermes

– 8
Ботики, **Saint Laurent**
Текстиль
ЦУМ

– 9
Серьга, **Saint Laurent**
ЦУМ

– 10
Бомбер, **Phillip Lim**
Шелк
ЦУМ

– 11
Сапоги, **Celine**
Кожа
Celine

– 12
Юбка, **CALVIN KLEIN 205W39NYC**
Шелк
ЦУМ

– 13
Сумка, **Giorgio Armani**
Текстиль
Giorgio Armani



– 1
Шарф, **Balenciaga**
Шерсть
ЦУМ

– 2
Рюкзак, **Undercover**
Текстиль
SVMoscow

– 3
Сапоги, **Louis Vuitton**
Кожа
Louis Vuitton

– 4
Брошь,
Ann Demeulemeester
SVMoscow

– 5
Сумка, **Maison Margiela**
LeForm

– 6
Брелок, **Hermes**
Hermes

– 7
Клипсы, **Saint Laurent**
Saint Laurent

– 8
Футболка, **Maison Margiela**
Хлопок
ЦУМ



– 9
Шарф, **Vetements**
Шерсть
SVMoscow

– 10
Кольцо, **Rosa Maria**
SVMoscow

– 11
Брелок, **Hermes**
Hermes

– 12
Свитер, **Hermes**
Шерсть
Hermes

– 13
Шарф, **Miu Miu**
Шерсть, мохер
Miu Miu

– 14
Сумка, **Isabel Marant**
Кожа
Rehabshop

– 15
Ботинки, **Alyx**
LeForm

– 16
Чемодан, **Louis Vuitton**
Louis Vuitton



– 1
Anti-age-сыворотка,
Dr. Barbara Sturm

– 2
Лифтинг-сыворотка,
Methode Cholley

– 3
Восстанавливающая сыворотка,
SkinCeuticals

– 4
Масло для лица и тела,
Cle de Peau

– 5
Лифтинг-маска,
Erborian

– 6
Обновляющее масло,
La Mer

– 7
Очищающая маска,
Sensai

– 8
Anti-age-сыворотка,
iS Clinical

– 9
Очищающая сыворотка,
Insium

– 10
Восстанавливающее масло для волос, **Sisley**

– 11
Масло для тела,
Dr.Jart+

– 12
Восстанавливающая сыворотка,
Aura Chake

– 13
Восстанавливающий крем,
WiQo

– 14
Увлажняющий крем,
Shiseido

– 15
Очищающая маска,
Aesop

– 16
Крем для тела,
3LAB

– 17
Крем для рук,
Chanel

– 18
Увлажняющие маски,
The Oozoo

– 19
Увлажняющая маска,
Dr.Jart+



– 20
Eau du soir Sisley limited
Sisley

– 21
Woman in Gold
Kilian

– 22
Cuir Celeste
Ex Nihilo

– 23
Lost Cherry
Tom Ford

– 24
Music for a While
Frederic Malle

– 25
Orange Bitters
Jo Malone

– 26
Oud & Santal
Cartier

– 27
Tiffany
Tiffany & Co.

– 28
Royal Earth
The Harmonist

– 29
Nudiflorum
Nasomatto

– 30
Lettre de Pushkar
Ella K

– 31
L'Innommable
Serge Lutens

– 32
Love Tuberose
Amouage

– 33
Oud For Greatness
Initio

– 34
Musc Noble
Guerlain

– 35
Rouge
Narciso Rodriguez

– 36
Sword Dancer Asian Collection
HFC

– 37
Ombre Nomade
Louis Vuitton

– 38
Amore Eterno
Roja

– 39
Chanel N5
Chanel

– 40
Pivoine Suzhou
Armani Prive

– 41
37 rue de Bellechasse
Yves Saint Laurent

– 42
Hermessence Myrrhe Eglantine
Hermes

– 43
L'Artisan parfumeur
Safran Troublant

– 44
Romeo On The Rocks
Philly & Phill

– 45
Jump up and Kiss me
Clive Christian

– 46
Theros
Ys-Uzac

– 47
The Only One
Dolce & Gabbana

– 48
Si Passione
Giorgio Armani

– 49
Unum Symphonie Passion
Unum

– 50
The Tragedy of Lord George
Penhaligon's

Принять на утиную грудь

Еда с *Еленой Чекаловой*



Вот и 18-й почти пролетел — опять назрел самый важный вопрос: что поставить на новогодний стол? Оливье, как елочные игрушки, раз в год не надоедает. Ну и неизбывная селедка под шубой, малосольная семужка, холодец — это все до полуночи, на проводы. А потом после боя курантов, на горячее, принято подавать запеченную и румяную громадину — индейку, поросенка, гуся, ну или хоть утку. Хотя кем это принято? Кто ввел и узаконил это несправедливое для любой, даже вполне опытной хозяйки правило? Стоять у плиты и ворочать с боку на бок какого-то птеродактиля — и это в то самое время, когда другие наряжаются, общаются, смеются, пьют шампанское и радуются? И вот что самое обидное: чаще всего запеченный монстр вкусом не поражает. Пока стряпаешь закуски, непременно его упустишь — недосолишь, пересушишь, сожжешь или недопечешь. В The New York Times в связи с последним Днем благодарения, на котором по традиции нельзя обойтись без целиком запеченной индейки, старинный обычай был объявлен тиранией. Надо, наконец, набраться мужества, говорит обозреватель NT, и сказать во всеуслышание: мне эта огромная птица просто не нравится. При этом вас могут обвинить в том, что вы не уважаете прошлое, что вообще не любите свою мать и бабушку. Нам, русским, легче — выбор горячего на новогодний стол не отягощен старинной традицией, соблюдение которой должно свидетельствовать об уважении к предкам. В дореволюционной России праздновали Рождество, а на Новый год приходился пост. В России Советской на ужин 31 декабря собирали на стол вообще все, что удавалось найти,— и по большей части это были закуски под водку. Считается, что Большая птица досталась нашему нынешнему новогоднему столу от прежнего рождественского. Да, у нашей всеобщей кулинарной прабабушки Елены Молоховец есть замечание о том, что целиком запеченная индейка — это самое лучшее для такого случая блюдо, у нее же можно найти с десяток неустаревших рецептов ее приготовления. Если, конечно, у вас есть время и желание фаршировать ее всякой снедью (орехами, яблоками, печенкой, рисом или даже трюфелями), а потом не менее трех-четырех часов стоять у плиты, поливая каждые 10 минут жиром и вытекающими соками. Я не раз совершила этот подвиг. Под бой курантов мне неизменно хотелось одного — рухнуть в постель. Грело лишь то, что домашние и гости мою индейку очень хвалили. Правда, чуть позже все чувствовали себя, как Чичиков, которого на обеде у Собакевича окончательно доконал «индюк ростом в теленка, набитый всяким добром: яйцами, рисом, печенками и невесть чем, что все ложилось комом в желудке». Поэтому со временем я перешла на гусей: они, как известно из классики, мастера пахнуть и при этом не такие огромные, как индейки, чуть менее канительные и получаются даже более нарядными. Но все равно: стоять над ними часа три приходилось и поливать каждые 15 минут тоже. Господи, а утка?— подумала я как-то вслед за другим литературным героем: «если взять молодую утку, которая только в первые морозы ледку хватила, да изжарить ее на противне вместе с картошкой, да чтоб картошка была мелко нарезана, да подрумянилась бы, да чтоб утиным жиром пропиталась…» Только картошку я заменила на апельсины и придумала, как не стоять часами у плиты: всю птицу я стала томить на низкой температуре в жире до готовности, а потом 10–15 минут глазировала ее в самой жаркой печи сгущенным апельсиновым соком. Этот мой не слишком канительный и надежный рецепт «Утка-леденец» быстро разошелся по друзьям и знакомым — и вы его тоже видели в одной из моих новогодних колонок. Я готовила это блюдо последние лет пять — но под этот Новый год не буду. Потому что устала от семейной битвы за грудку. Да, она самая лакомая часть — и мне лично никогда не доставалась, даже как-то неудобно было претендовать. А почему, собственно? Кто сказал, что нужно непременно готовить целую утку? И вот решилась — принять 2019-й исключительно на утиную грудь, но подать ее не на французский манер — с порто там или вишневым-малиновым соусом, а так, как в России традиционно было принято гарнировать целую птицу — с кислой капустой и моченными яблоками.

Жареные утиные грудки с квашеной капустой и моченными яблоками

1. Утиные грудки
2. Соль, сахар, перец
3. Тимьян или розмарин
4. Квашеная капуста
5. Моченые яблоки
6. Репчатый лук
7. Сливки
8. Сливочное масло

Короче, не медлите: сегодня-завтра покупайте утиные грудки. С закрытием птицефабрики «Утолина», это, увы, не так просто, как раньше, и цена взлетела — теперь в среднем 1200 руб. за килограмм, но все равно того стоит. Учтите: годятся только те, что на коже. Чем они толще, тем лучше. Кисло-сладкую квашеную капусту (с морковкой) и моченые яблоки купите на рынке у надежной тетеньки. Отличная утиная грудка по готовности должна быть с хрустящей коричневой корочкой, но при этом нежно-сочной и розовой внутри. Как все это сделать наверняка?

Вскройте упаковки за трое суток до застолья — протрите грудки насухо бумажным полотенцем и выложите на застеленную пекарской бумагой полку холодильника кожей вверх. Ничем их не прикрывайте — поверхность кожи должна подсохнуть (так она станет более хрустящей). Соус и гарнир лучше сделать накануне. Порубить довольно много лука и обжарить без карамелизации на сливочном масле. Добавить квашеную капусту — потомить все вместе минут двадцать пять, подбросив еще чуток сливочного масла. Приправить по вкусу солью, сахаром и перцем. Моченые яблоки очистите от кожи и всего прочего, пюрируйте в блендере со сливками и приправьте. За пару часов до жарки выложите грудки на разделочную доску: аккуратно и очень острым ножом надсеките кожу сеточкой (мясо не прорезать!), чтобы жир легче плавился и вытекал, натрите обе стороны солью, по желанию посыпьте листочками свежего тимьяна или розмарина. Спокойно начинайте застолья с любимыми закусками. Не дергайтесь, в полночь кричите «ура!», чокайтесь и пейте шампанское. А потом отойдите на кухню — максимум на 15 минут. Поставьте на небольшой огонь две просторные сковородки. В одну сразу выложите утиные грудки, подбросьте небольшой кусочек сливочного масла и через минуту немного сковородку встряхните — тогда кожа не прилипнет. Слегка придавливайте грудки плоским ножом, чтобы обеспечить более тесный контакт кожи с горячим дном. В другую сковороду выкладывайте капусту. Минут через пять из-под надрезанной утиной кожи начнет вытекать жир — постепенно увеличивая огонь до среднего и наклоняя сковородку к себе и от себя, поливайте им верх грудок еще 7–8 минут. За это время кожица хорошо зазолотится, а верх слегка побелеет. Еще немного увеличьте жар и переверните грудки, чтобы горячее дно «поцеловало» мясную сторону. Через минуту снимите сковородку с уткой с огня. Наши нынешние «постсанкционные» грудки тонкие — не чета французским магре, доводить их в духовке не требуется. Остаток утиного жира вылейте в капусту — перемешайте и быстро (да хоть в микроволновке) разогревайте соус из моченых яблок. Еще через пару минут можно выкладывать капусту на большое блюдо, сверху — золотые утиные грудки. Торжествующе нести к столу. Когда вы вместе с домашними и гостями будете надрезать нежное, как масло, и сочное, как карпаччо, утиное мясо, поливать его терпким яблочным соусом, класть кусочки в рот, закусывая упругой капусткой, нужно будет еще что-то принять на грудь. Сухое холодное шампанское прекрасно сочетается с ферментированными вкусами гарнира и соуса. Уже устали от пузырьков? Ну тогда сухое оранжевое, от которого в уходящем году вздрогнул весь гастрономический мир.

www.chekalova.ru

> Не дергайтесь, в полночь кричите «ура!», чокайтесь и пейте шампанское. А потом отойдите на кухню — максимум на 15 минут

Самый красивый цветок

Еда с *Алексеем Зиминым*



ФОТО: ВАЛЕРИЙ МЕЛЬНИКОВ

В большой тройке советских новогодних салатов у «Мимозы» позиция номер три после идущих с большим отрывом оливье и селедки под шубой. В этом есть историческая логика. В повсеместную практику он вошел только в семидесятые годы вместе с рыбными днями, введенными постановлением ЦК КПСС для увеличения потребления растущей отрасли сейнерного рыболовства. Рыбным днем был назначен четверг. Скорей всего, чтобы не было ассоциации с аналогичной христианской традицией, в которой рыбные дни в среду и в пятницу. Это нормальная логика нового культа. В конце концов и само христианство назначило дату Рождества где-то посредине языческих праздников в честь воскресающего и умирающего бога Осириса.

Также в третьем месте «Мимозы» есть логика гастрономическая. Морская рыба все-таки не стала для советского человека предметом бытового культа, и еще один майонезный салат не имел в рукаве какого-то решительного козыря, чтобы обогнать традиционных хедлайнеров. К тому же он вкуснее всего в относительно свежем виде и проигрывает конкурентам в контексте посленовогодних многодневных доедалок.

В самом минималистском виде «Мимоза» — это смесь сырого лука, вареной моркови и рыбных консервов из разряда «в собственном соку» с майонезом, сыром, яичными белками, присыпанная тертым яичным желтком. Который, собственно, и дал название блюду: поверхность салата похожа на кучно осыпавшиеся с ветки цветки мимозы. Что интересно и что вполне в духе обманок, свойственных как советской власти, так и гастрономии: растение, которое мы называем мимозой, не вполне мимоза, а ее родственница — Acacia dealbata, акация серебристая. Так что правильней было бы назвать салат «Акацией», но «Мимоза», конечно, звучит лучше.

В более тюнингованных версиях присутствует рис, что делает его похожим на британский закусочный шлягер кеджери, рецепт которого солдаты викторианской империи вывезли на родину после индийской кампании середины XIX века.

Как и всякий майонезный конструктор, «Мимоза», разумеется, позволяет добавлять в комбинацию какие угодно прочие ингредиенты, от соленых огурцов до картошки и горошка, при условии соблюдения яично-рыбной композиции.

> Как и всякий майонезный конструктор, «Мимоза» позволяет добавлять в комбинацию какие угодно ингредиенты

Лично мне ближе версия с рисом. В качестве буферной биомассы он дает салату текстурную нежность и отлично латает зазоры между вкусами других продуктов.

Лучше всего для этой цели подходит басмати, тонкие красивые зернышки которого, развариваясь, не теряют полностью структуру.

«Мимоза» (8–12 порций)

1. Рис басмати (400 г)
2. Масло сливочное (50 г)
3. Рыба горячего копчения (400 г)
4. Яйца (8 шт.)
5. Лук зеленый (30 г)
6. Яичный желток (2 шт.)
7. Дижонская горчица (1 чайная ложка)
8. Растительное масло (150 мл) (или 200 мл готового майонеза вместо желтков, горчицы и масла)
9. Твердый сыр (100 г)
10. Вустерский соус (опционально) (5 мл)
11. Срирача, или кимчи, или другой острый чили-соус (1 столовая ложка)

Басмати надо залить водой на палец, поставить на огонь, довести воду до кипения, добавить щепотку соли, варить семь минут, после чего добавить кубик сливочного масла, накрыть крышкой, снять с огня и оставить доходить до готовности 12 минут. Готовый рис перемешать и охладить.

Параллельно надо сварить вкрутую несколько яиц. Это десять минут после закипания воды в кастрюле с яйцами.

Дальше нужно сделать соус. Можно использовать готовый майонез, а можно взбить венчиком пару яичных желтков, чайную ложку горчицы, а затем тонкой струйкой вливать в миску растительное масло, не переставая взбивать содержимое миски венчиком до тех пор, пока не случится процесс эмульгации и соус не загустеет.

В готовый майонез надо добавить щепотку соли, натертый на мелкой терке твердый сыр, каплю вустерского соуса (это, впрочем, факультативно) и несколько капель табаско, срирачи или любого другого острого чили-соуса.

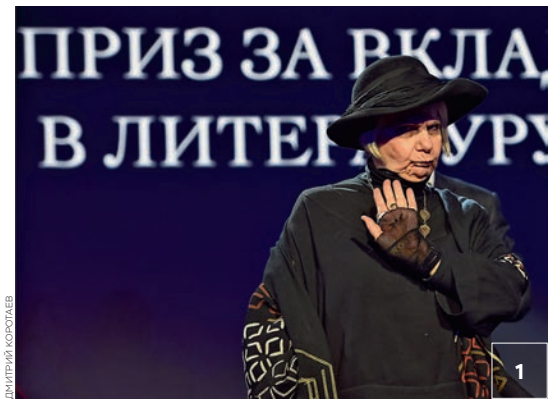
Этот соус надо смешать с рисом.

Далее надо очистить вареные яйца, отделить белки от желтков. Белки мелко нарубить и смешать с консервированной горбушей, а лучше с красной или белой рыбой горячего копчения, разобранной на волокна, и мелко нарубленным зеленым луком.

В подходящую форму выложить на дно половину риса, сверху смесь рыбы, белков и зеленого лука, спрятать все это под следующим слоем риса и обильно присыпать натертым яичным желтком. Запечатать пленкой и поставить на пару часов в холодильник.

В этой конструкции «Мимоза» становится похожа уже не на британский кеджери, а на японские закуски онигири, оставаясь при этом самой собой. Что символическим образом соответствует смыслу новогоднего праздника, когда мы ждем от окружающего мира метаморфоз и чудес, не меняясь при этом сами.

Алексей Зимин — главный редактор сайта «Афиша-Еда»



1
ДМИТРИЙ КОРОТАЕВ

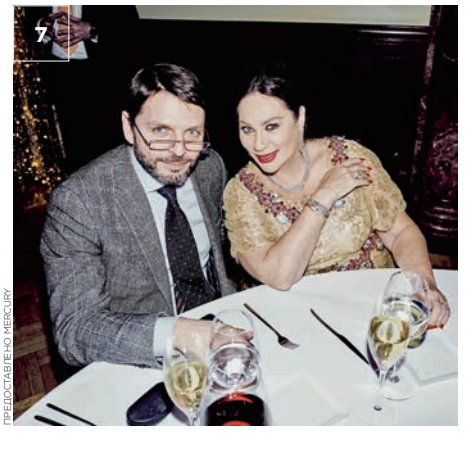

2
ИРИНА БУЖОР


3


4
АЛЕКСАНДР МИРЗИДОНОВ


5


6
ИРИНА БУЖОР


7
ПРЕДОСТАВЛЕНО MERCURY

[1] Людмила Петрушевская на церемонии вручения премии «Большая книга» в Доме Пашкова

[2] Журналист Катерина Гордеева (слева) и актриса Чулпан Хаматова на презентации книги «Время колоть лед» в Новом пространстве Театра наций

[3] Журналисты Татьяна Фельгенгауэр и Михаил Зыгарь на «Главной вечеринке 1968 года» проекта «1968.Digital»

[4] Режиссер Павел Лунгин на вернисаже выставки «Оскар Рабин. Hommage» в МАММ

[5] Алена Долецкая и Ксения Раппопорт (справа) на премьере спектакля Константина Богомолова «Ай фак. Трагедия» в башне «Меркурий» ММДЦ «Москва-Сити»

[6] Художники Айдан Салахова и Григорий Речкан на вернисаже выставки Фриды Кало и Диего Риверы «Viva la Vida» в Манеже

[7] Редакционный директор Forbes Николай Усков и фэшн-директор ЦУМа Алла Вербер на ужине по случаю презентации ювелирной коллекции и открытия бутика Mercury в «Метрополе»

Из жизни отдохнувших

2018 год


ИРИНА БУЖОР

1


ЕВРЕЙСКИЙ МУЗЕЙ И ЦЕНТР ТОЛЕРАНТНОСТИ

2


ИРИНА БУЖОР

3



АНАТОЛИЙ ЖДАНОВ

4


ИРИНА БУЖОР

5


ИРИНА БУЖОР

6


ИРИНА БУЖОР

7

1 Глава «Роснано» Анатолий Чубайс с женой, режиссером Авдотьей Смирновой, на закрытии фестиваля «Кинотавр» (10 июня)

2 Председатель совета директоров Альфа-банка Петр Авен на ежегодном гала-вечере эндаумент-фонда Еврейского музея и центра толерантности в Театре на Таганке (1 февраля)

3 Чрезвычайный и полномочный посол Королевства Нидерланды Регина Вероника Мария Джонс-Бос и директор Государственного Эрмитажа Михаил Пиотровский на открытии выставки «Эпоха Рембрандта и Вермеера. Шедевры Лейденской коллекции» в ГМИИ им. А.С. Пушкина (26 марта)

4 Президент Каннского кинофестиваля Пьер Лескюр, актер Тео Ю, актер, певец Роман Билык, актриса Ирина Старшенбаум, оператор Владислав Опельянц, актер Шарль-Эврар Чехов и директор Каннского кинофестиваля Тьерри Фремо (слева направо) на красной дорожке перед премьерой фильма «Лето» Кирилла Серебренникова на 71-м Каннском международном кинофестивале (10 мая)

5 Продюсер Полина Зуева и бизнесмен Роман Абрамович на праздновании пятилетнего юбилея «Гоголь-центра» (2 февраля)

6 Художница Эмилия Кабакова (слева) и генеральный директор Государственной Третьяковской галереи Зельфира Трегулова перед премьерой документального фильма Антона Желнова «Бедные люди. Кабаковы» в Центре современного искусства «Гараж» (3 сентября)

7 Директор Фонда Б.Н. Ельцина Татьяна Юмашева (слева) с мужем, бизнесменом Валентином Юмашевым, и актрисой Анной Михалковой на Cinema Night журнала InStyle на фестивале «Кинотавр» (6 июня)

Из жизни отдохнувших

2018 год



1 ИРИНА БУЖОР



2 КРИСТИНА КОРМИЛИЦЫНА



3 ПРЕСС-СЛУЖБА МУЗЕЯ СОВРЕМЕННОГО ИСКУССТВА «ГАРАЖ»



4 ИРИНА БУЖОР

1 Бизнесмен Сергей Капков и журналист Дмитрий Муратов (справа) на праздновании пятилетнего юбилея «Гоголь-центра» (2 февраля)

2 Норвежская художница Марианна Хеске (слева) и директор Государственного музея изобразительных искусств имени А.С. Пушкина Марина Лошак на VI ежегодной церемонии вручения премии газеты The Art Newspaper Russia в Гостином Дворе (28 февраля)

3 Архитектор Александр Бродский (слева) на открытии весеннего выставочного сезона музея «Гараж» (15 марта)

4 Режиссер Григорий Константинопольский и продюсер Евгений Гиндилис (слева направо) на вечеринке Diamonds & Cinema ювелирной компании Mercury на фестивале «Кинотавр» (4 июня)



5 КСЕНИЯ УГОЛЬНИКОВА



6 ИРИНА БУЖОР



7 ИРИНА БУЖОР



8 ГЛЕБ ЩЕЛКУНОВ

5 Авторы сценария фильма Кирилла Серебренникова «Лето» Лили и Михаил Идовы на московской премьере фильма в «Гоголь-центре» (4 июня)

6 Кинокритик Антон Долин (слева) и актер Максим Виторган в Зимнем театре на фестивале «Кинотавр» (4 июня)

7 Журналист Ольга Ципенюк, актриса Алиса Хазанова (в центре) и основатель лагеря «Камчатка» Филипп Бахтин на презентации онлайн-кинотеатра Nonfiction в Центре документального кино (21 апреля)

8 Соавторы первого сериала для мобильных телефонов «1968. Digital» Карен Шаинян, Тимур Бекмамбетов и Михаил Зыгарь (слева направо) на презентации проекта в кинотеатре «Фитиль» (25 апреля)

Из жизни отдохнувших

2018 год


1
ГЛЕБ ЩЕЛКУНОВ


2
ИРИНА БУЖОР


3
ИРИНА БУЖОР


4
ЭРИК ДЖАФАРОВ


5
КРИСТИНА КОРМИЛИЦЫНА


6


7
АНАТОЛИЙ ЖДАНОВ

1 Управляющий партнер AMG Partners Дмитрий Ямпольский и первый зампред совета директоров Альфа-банка Олег Сысуев (справа) на вечеринке в честь дня рождения благотворительного фонда «Друзья» (18 апреля)

2 Предприниматель Александр Мамут (слева) и директор Музея современного искусства «Гараж» Антон Белов на церемонии вручения Александру Мамуту ордена Почетного Легиона в посольстве Франции (23 октября)

3 Исполнительный продюсер фильма «Дело Собчака» Дмитрий Гришин, режиссер фильма Вера Кричевская (в центре) и автор идеи фильма Ксения Собчак на закрытии фестиваля «Кинотавр» (10 июня)

4 Продюсер Михаил Друян и главный редактор журнала Tatler Ксения Соловьева на открытии выставки «МЕМуары», посвященной 25-летию компании «Михайлов и партнеры» в «Новом Манеже» (29 ноября)

5 Президент ГМИИ им. А.С. Пушкина Ирина Антонова (в центре) на церемонии открытия выставки «Шедевры живописи и гравюры эпохи Эдо» в Государственном музее изобразительных искусств им. А.С. Пушкина (3 сентября)

6 Художник Эрик Булатов и его жена Наталья Булатова на открытии летнего выставочного сезона музея «Гараж» (6 июня)

7 Заместитель главы международного аукционного дома Phillips Светлана Марич на предпоказе лотов благотворительного аукциона Off White в DI Telegraph (7 июня)

Реклама 16 +



Mercury

Бутик Mercury: г-ца «Метрополь», Театральный проезд, 2

Магазины Mercury
Москва: ЦУМ; Третьяковский проезд, 7
Кутузовский пр-т, 31; Барвиха Luxury Village
С.-Петербург: ДЛТ; Сочи: «Гранд Марина»

тел. 8 800 700 0 800

WWW.MERCURY.RU/MERCURY

mercuryjewellery