КАНИКУЛЫ

ЕДА

ПУТЕШЕСТВИЯ

НАРЯДЫ

ПОДАРКИ

27 ДЕКАБРЯ 2019 НОМЕР 45

Коммерсантъ

WEEKEND

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



DOLCEGABBANABEAUTY.COM



Реклама ООО "Шисейдо (РУС)" *ОУН Ё КРАУН

DOLCE & GABBANA



НОВЫЙ
МУЖСКОЙ АРОМАТ

#OWNYOURCROWN*

Содержание



АФИША

8 **Расписание на каникулы**

МУЗЫКА

20 **10 альбомов декабря**
Выбор *Бориса Барабанова*

ЗВЕРИ

22 **Ольга Волкова о крысе**

НОВЫЙ ГОД

24 **Елочные игрушки**
Выбор *Виктории Михайленко*

26 **Цвета и линии Марракеша**
Елена Стафьева
о рождественской коллекции Dior Maison

27 **Наряды и подарки**
Выбор *Виктории Михайленко*

РЕСТОРАННАЯ КРИТИКА

58 ***Дарья Цивина***
о гастрономических итогах 2019 года

ЕДА

60 ***Алексей Зимин*** **о хули-хули**

61 ***Елена Чекалова***
о конфи из утки со свекольным перлотто

КАНИКУЛЫ

62 **Швеция: *Геннадий Иозефавичус* о поваре Даниеле Берлине и его ресторане**

63 **Италия: *Геннадий Иозефавичус* о Массимо Боттуре и его ресторане**

64 **Франция: *Елена Стафьева* об отеле Lily of the Valley**

65 **Япония: *Геннадий Иозефавичус* о новом токийском ресторане Дюкасса**

66 **Испания: *Геннадий Иозефавичус* о еде Мадрида**

68 **Франция: *Елена Стафьева* о радостях L'Apogee**

69 **Испания: *Елена Стафьева* о том, как клинике SHA удалось преодолеть ее неверие в детокс**

70 **Швейцария: *Ольга Ципенюк* о гранд-отеле Victoria-Jungfrau и его окрестностях**

72 **Италия: *Елена Стафьева* о термах Тосканы**

74 **Англия: *Илья Яшин*** **о Mandarin Oriental Hyde Park в Лондоне после реконструкции**

75 **Швейцария: *Елена Стафьева* о Санкт-Морице как цитадели современного искусства**

76 **Китай: *Геннадий Иозефавичус* о том, где есть в Гонконге**

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

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, ВИКТОРИЯ МИХАЙЛЕНКО
SHOPPING, BEAUTY
ТАТЬЯНА НАЗИНА
МЕНЕДЖЕР ПРОЕКТА
НАТАЛЬЯ КОВТУН
АССИСТЕНТ

ЕЛЕНА ВОЙНАЛОВИЧ
КОРРЕКТОР
СЕРГЕЙ ШАПОВАЛОВ
КОРРЕКТОР

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

НА ОБЛОЖКЕ
ИЛЛЮСТРАЦИЯ:
АЛЕКСЕЙ ЛЯПУНОВ И ЛЕНА ЭРЛИХ

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

Реклама



louisvuitton.com

Душа Странствий

LOUIS VUITTON


ГОСУДАРСТВЕННАЯ ТРЕТЬЯКОВСКАЯ ГАЛЕРЕЯ

ВЫСТАВКИ

Музей живописной культуры, Истомин и Поленов

Третьяковская галерея

В Новой Третьяковке на Крымском Валу показывают едва ли не лучшую выставку об авангарде за всю историю галереи: «Авангард. Список №1. К 100-летию Музея живописной культуры» рассказывает о судьбе первого в Стране Советов музея новейшего искусства, сделанного самими авангардистами и уничтоженного 10 лет спустя, так что на афише вполне можно было бы написать «к 100-летию создания и 90-летию разгрома». Коллекция МЖК, растворившаяся в фондах Третьяковки, региональных и даже западноевропейских музеев, не только вновь воссоединилась в Москве: по фотографиям реконструирована сама музейная экспозиция середины 1920-х годов, а также мозговой центр учреждения — «Аналитический кабинет» Соломона Никритина. Выставку «Геометризмы. 1950–2010-е» (Крымский Вал) с работами Эдуарда Штейберга, Владимира Немухина, Александра Юликова, Алены Кирцовой и Владимира Андреенкова можно считать логическим продолжением «Списка №1»: она говорит о том, как трудно дается отечественному искусству язык геометрической абстракции после всех погромных кампаний развитого сталинизма, оттепели и застоя. А персональные выставки вхутемасовского кумира Константина Истомина (Лаврушинский переулок) и еретика-лучиста Сергея Романовича (Крымский Вал) демонстрируют неевклидовы пути модернизма и живописи чистого цвета — французского у Истомина и венецианского у Романовича — в советском искусстве. Но и любители русского реалистического искусства XIX века не уйдут из галереи обиженными: и хотя в блокбастере «Василий Поленов» акцент сделан на религиозно-философских исканиях художника, глаз сможет отдохнуть на пейзажах в Лаврушинском — на персональной выставке Ивана Похитонова и рисунках «Неизвестных передвижников».

КОНЦЕРТ

Браво

Клуб «Шестнадцать тонн»
31 декабря, 22.00

Хранители настоящего московского бита солидно встретили свое 35-летие, выпустив в этом году документальный фильм «Браво Story» (режиссер Андрей Айрапетов) и авторизованную биографию «Браво». Но если вам по какой-то причине оказалось этого мало, можно проводить с группой старый год и встретить новый. Праздничный концерт с полным набором хитов пройдет в клубе «Шестнадцать тонн»: в конце концов, когда-то, в конце XX века, этот клуб открылся именно концертом «Браво».

КОНЦЕРТ

«Сплин» и The Hatters

«Главклуб»
31 декабря, 18.00, 22.00

Концерт, который начинается в шесть вечера,— такое предложение может показаться абсурдным всем, кто привык, что раньше восьми петь никто не начинает. Но 31 декабря — вечер особый. Соответственно, группа «Сплин» сыграет для тех, кто после концерта хочет успеть домой к столу, а The Hatters — для тех, кто хочет послушать бой курантов между двумя песнями самого, пожалуй, амбициозного и быстрорастущего отечественного рок-коллектива.


AMAZON STUDIOS

СЕРИАЛ

Пацаны

Amazon Prime
10 серий по 60 минут

Очередная деконструкция супергеройского жанра получилась необычайно желчной. Главная суперсила тут — корпоративный менеджмент. Компания Vought держит семерку главных супергероев Америки в ежовых рукавицах и тщательно следит за их имиджем, чтобы без помех продавать рекламную продукцию. Сами «суперы» при этом — безбожные засранцы, и ведут себя как загулявшие рок-звезды. Справиться с ними может лишь отряд «пацанов» под предводительством Билли Бутчера — крутого парня без суперспособностей. Беспощадная сатира на нашу очарованность шоу-бизнесом и его дутыми героями.

ВЫСТАВКИ

Молодежь и библиотека

Еврейский музей и центр толерантности

«Союз молодежи» принято считать первым официальным объединением русских авангардистов, хотя далеко не вся «молодежь» была авангардом в строгом смысле слова, да и молоды были далеко не все члены. Тем не менее в семи «союзовских» выставках, начавшихся в 1909-м и завершившихся в начале 1914-го, участвовали все ударные силы новейшего искусства: Малевич, Татлин, Филонов, Ларионов, Гончарова, Матюшин, Розанова. Нынешняя — восьмая по счету, собравшая вместе всех экспонентов, кого удалось найти, знаменитых и совсем забытых,— стала первой музейной выставкой, посвященной «Союзу молодежи». Вначале ее показали в Русском музее, сотрудниками которого она и готовилась в течение долгих лет, а до Москвы экспозиция добралась в изрядно сокращенном виде. Но и в таком варианте (около 80 работ 35 художников), по счастью, осталось место для забытых и малоизвестных — вроде фантастически одаренной Анны Зельмановой, которой все, казалось, обещало место в первом ряду «амазонок авангарда». Бонусом к «Союзу молодежи» идет «Невавилонская библиотека» — «изба-читальня» работы Александра Бродского и Анны Наринской.


ОМСКИЙ ОБЛАСТНОЙ МУЗЕЙ ИЗОБРАЗИТЕЛЬНЫХ ИСКУССТВ ИМ. М.А. ВРУБЕЛЯ

РИМ СЕРПЕНТИ Реклама

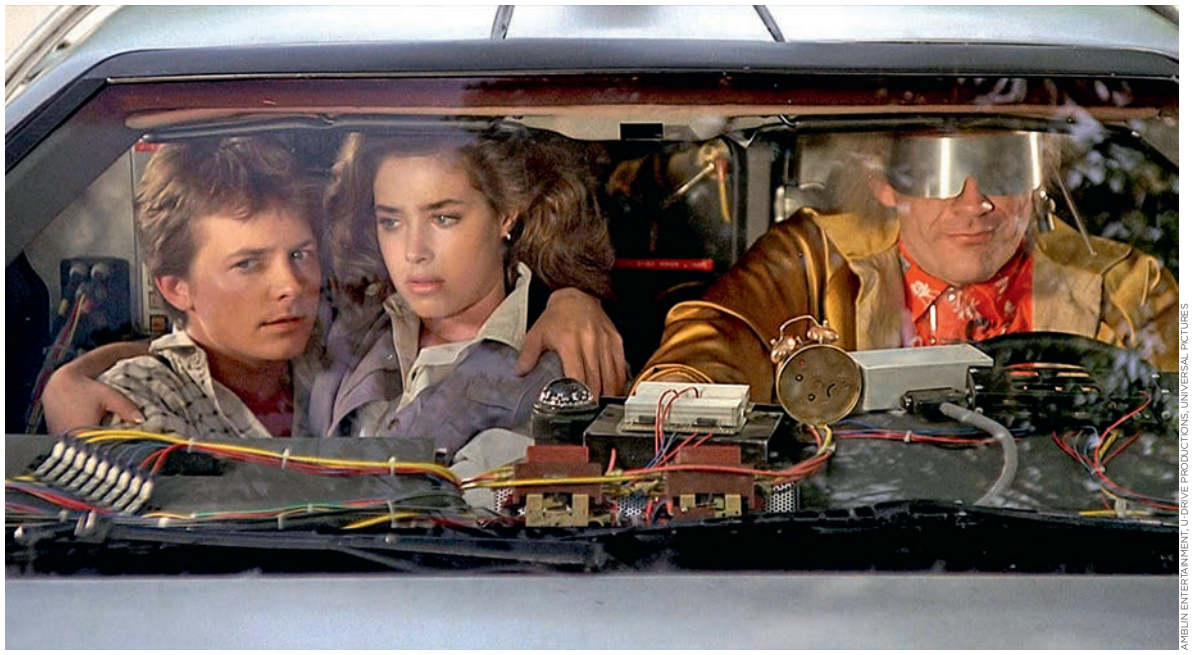
BVLGARI

ROMA

SERPENTI

BVLGARI.COM

МОСКВА • САНКТ-ПЕТЕРБУРГ • АЛМАТЫ • БАКУ • КИЕВ


AMBLIN ENTERTAINMENT, U DRIVE PRODUCTIONS, UNIVERSAL PICTURES

ФИЛЬМ

Трилогия «Назад в будущее»

Кинотеатр «Космос»
6, 7, 8 января, 19.30

Пятилетка 1985–1990 за три дня с Доком и Марти, рассекающими по разным временам вымышленного американского городка Хилл-Вэлли на великолепном DeLorean DMC-12. Трилогия «Назад в будущее», памятная многим по эпохе видеосалонов, полюбилась не только Рональду Рейгану, который в 1986 году включил цитату из первого фильма в свое обращение к нации, но и пустила прочные корни в наше время: «Рик и Морти», один из главных анимационных сериалов для взрослых в 2010-е, начинался как пародия на героев Роберта Земекиса (а сейчас, кстати, в разгаре выпуск четвертого сезона).

БАЛЕТ

Красная Шапочка. Проект Сергея Полунина

Концертный зал «Зарядье»
29 декабря, 14.00
и 19.00, 30 декабря, 12.00

Хотя эту «Красную Шапочку» маркировали для семейного просмотра, малолетних детей она вряд ли развеселит. 24-летний англичанин Росс Фредди Рей, хореограф и либреттист, выпускник школы Ковент-Гардена, сочинил свой 80-минутный спектакль (идет без антракта), ориентируясь на старинный и совсем не детский итальянский вариант сказки. Поэтому Волк в балете — не совсем волк, хотя, безусловно, хищник, причем настолько неотразимый (в этой роли замечательный Йохан Кобборг), что Красная Шапочка (Лаура Фернандес-Громова, покинувшая ради этой роли Мариинский театр) сама идет ему в лапы. Персонаж Сергея Полунина именуется Вудсмен — этого сумрачного нервного дровосека подозревают в убийстве жены, но он, конечно, невинен. Шапочка в финале заменит ему покойницу, а Бабушки среди 18 персонажей балета вовсе не значится. Балетная компания подобралась интернациональная, есть и русские, и сербы, и японцы. Музыку для мировой премьеры написал Кирилл Рихтер, сценограф Отто Бубеничек; Сергей Полунин уже работал с ними на предыдущем проекте — спектакле «Распутин», так что соавторы знают толк в сильных страстях и экстремальных обстоятельствах.

ВЫСТАВКИ

Удел человеческий, полихрония и не-книга

Московский музей современного искусства

Все лучшее здесь приберегли на конец года, что и понятно: музей празднует 20-летие. Юбилейная выставка «ММОМА 99/19» на Петровке представляет собой лабиринт из двадцати залов, экспозицию в каждом из которых сделал кто-то из двадцати друзей музея, специалистов в самых разных областях — от спорта до парфюмерии: каждому предложили покопаться в музейных фондах и выбрать вещи из коллекции на свой вкус. Конечно, заранее можно было предсказать, что разделы «Медицина», где куратором выступил известный коллекционер нонконформистского искусства, кардиохирург Михаил Алшибая, или «Литература», где в кураторской роли задействован вышедший из шинели «московского романтического концептуализма» Владимир Сорокин, не подкачают. Но вот что самые эстетские залы получатся у «мумий-тролля» Ильи Лагутенко («Музыка»), шефповара Владимира Мухина («Гастрономия»), примы-балерины Дианы Вишневой («Танец») и актрисы Алисы Хазановой («Кино») — оказалось приятным сюрпризом. Среди тех, кто отвечает в проекте «ММОМА 99/19» за «Искусство»,— директор Центра Помпиду Бернар Блистен, и две другие выставки музея вполне могли бы быть показаны у него в Париже. Во-первых, очередная сессия «Удела человеческого» Виктора Мизиано (филиал на Гоголевском), посвященная биографии как конструкту, и первая сессия «Полихронии» Юлии Аксеновой (образовательный центр в Ермолаевском), тоже задуманной как большой выставочный сериал. Обе выставки рассчитаны на медленное зрение, а уж первую работу Анри Сала «Интервью» («Удел человеческий») и последнюю на сегодня работу Кёкена Эргуна «Герои» («Полихрония») точно стоит посмотреть от начала до конца. Кроме того, в Ермолаевском можно увидеть «Не-книгу» — смешной портрет коллекционера-философа Дмитрия Волкова, писанный Федором Павловым-Андеевичем и Катей Бочавар, а на Гоголевском — множество книжных объектов современных художников, посвященных Илье Зданевичу.


ПРЕДОСТАВЛЕНО ММОМА

ФИЛЬМ

Вторжение

с 1 января

Сиквел «Притяжения» — космической фантастики Федора Бондарчука, снятый по оригинальному сценарию Андрея Золотарева, с тем же актерским составом (Ирина Старшенбаум, Риналь Мухаметов, Александр Петров и Олег Меньшиков), прорывной для отечественного кинематографа графикой и концептуальным посланием про многонациональный космос, в котором пришелец человеку не волк, а выживут только любовники.





ФИЛЬМ

Счастливое число 5

с 2 января

Тягучая гангстерская сага о Неаполе 1970-х и о пожилом наемном убийце (Тони Сервилло), который возвращается в профессию вместе со своими старыми подельниками, чтобы отомстить за смерть единственного сына. Фильм «Счастливое число 5», премьера которого прошла на фестивале в Венеции,— дебют известного итальянского художника Игорта (Игорь Тувери), автора одноименного графического романа, в 2003 году отмеченного премией «Книга года» на Франкфуртской книжной ярмарке.



СЕРИАЛ

Современная любовь

Amazon Video
8 серий по 32 минуты

Альманах коротких историй про любовь, похожих на ромкомы Норы Эфрон, хотя все они основаны на реальных случаях из еженедельной колонки The New York Times. Девушка с биполярным расстройством никак не может найти парня, потому что всякий раз на первом свидании впадает в депрессию. Супруги в кризисе посещают семейного психолога, а тот советует им вместе играть в теннис. Владелец службы знакомств мается без пары. Мать-одиночку берет под покровительство швейцар дома, в котором она живет. Неотразимыми эти короткие новеллы делает участие звезд: Эндрю Скотта, Энн Хэтауэй, Тины Фей, Дева Пателя, Энди Гарсии и других.





ДВАДЦАТЫЙ ВЕК ФОКС СНГ

ФИЛЬМ

Отель «Гранд Будапешт»

Кинотеатр «Каро 11 Октябрь»
27 декабря, 20.00

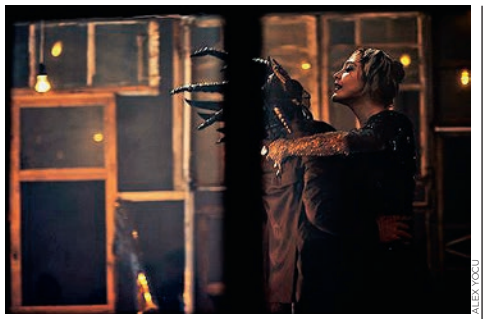
В ожидании «Французского диспетчера», выход которого запланирован на 2020-й, на большом экране можно пересмотреть последний на данный момент игровой фильм Уэса Андерсона, получивший гран-при жюри в Берлине, «Золотой глобус» за лучший фильм и четыре «Оскара» при девяти номинациях. «Отель „Гранд Будапешт“» населяют сплошь звезды первой величины — Рейф Файнс и Уиллем Дэфо, Сирша Ронан и Эдвард Нортон, Тильда Суинтон и Харви Кейтель, но главным его аттракционом становится очередная смена жанрового регистра. На этот раз режиссер, стиль которого узнаваем с первого кадра, впервые заходит на территорию исторического кино: посвящая фильм Стефану Цвейгу, на территории вымышленной страны Зубровка он разыгрывает европейскую историю между двумя мировыми войнами.

СПЕКТАКЛЬ

Шутники

КЦ ЗИЛ
27 декабря, 19.00

Театр «Сатирикон» на время реконструкции превратился в странствующий театр, выпускающий премьеры на нескольких площадках по всей Москве, в частности в КЦ ЗИЛ на Автозаводской. Здесь прямо под Новый год состоится премьера постановки Евгения Марчелли «Шутники» по малоизвестной пьесе А.Н. Островского, которую режиссер разнообразил мотивами из «Бесприданницы», «Грозы», «Леса» и «Снегурочки». В главной роли — Константин Райкин, кроме того, в спектакле заняты Алена Разживина, Ульяна Лисицина, Анна Петрова, Илья Рогов, Денис Суханов, Антон Егоров и Роман Матюнин. Евгений Марчелли, превративший Театр драмы им. Федора Волкова в Ярославле в один из самых интересных нестоличных театров России, а в этом году покинувший пост худрука, очевидно, связывает свои дальнейшие режиссерские планы с Москвой: следующую за «Шутниками» постановку он собирается выпустить в Театре им. М.Н. Ермоловой — и это будут горьковские «Дачники».


ALEX YOGU

СПЕКТАКЛЬ

Сон в летнюю ночь

«Гоголь-центр»
29 декабря, 5 января 18.00,
30 декабря, 3, 4 января, 19.00

Процесс над режиссером Кириллом Серебренниковым и другими участниками проекта «Платформа» уже давно идет по второму кругу, за это время режиссер успел выпустить не одну премьеру. На новогодние праздники афиша «Гоголь-центра» выглядит как горький и ироничный комментарий к судебной процедуре — чаще всего в этой афише встречается тот самый спектакль, «которого не было» и с которого все началось. «Сон в летнюю ночь» — постановка «Платформы», перешедшая потом в репертуар «Гоголь-центра». Именно ее существование, вопреки очевидности, отрицали представители прокуратуры. Тот, кто вместе с прокуратурой почему-то считает, что этого «Сна» не было, сможет своими глазами убедиться в обратном, если, конечно, успеет купить билет. Все остальные могут поверить нам на слово: «Сон в летнюю ночь» Кирилла Серебренникова — это большой, смешной, трагичный, темпераментный, сложный и очень яркий спектакль.


UPI

ФИЛЬМ

Кошки

с 2 января

Экранизация классического бродвейского мюзикла Эндрю Ллойда Уэббера по мотивам стихотворного цикла Т. С. Элиота «Популярная наука о кошках, написанная Старым Опоссумом». Режиссер Том Хупер («Король говорит!») выбрал самое, пожалуй, радикальное визуальное решение из возможных — тела суперзвезд, играющих кошек (Джуди Денч, Идрис Эльба, Тейлор Свифт, Иэн Маккеллен), с ног до головы покрыты кошачьей шерстью. Это, надо сказать, довольно страшно. Вместо ожидаемого умиления зрителей ждет аттракцион визуальной толерантности — можно успокаивать себя тем, что в некотором роде это созвучно и основной идее мюзикла Уэббера.



ПРАКТИЧЕСКОЕ «ВЕДУЩИЕ К МАРЕ НИКОВА»

ШОУ

Путешествие на СеРверный полюс

Большой зал Российской академии наук
27–31 декабря, 2–6 января

Высокие технологии уже давно попали в мир театра, а вот чтобы театру попасть в мир высоких технологий — для этого нужен Новый год. «Научная елка» в помещении Академии наук поставлена молодым режиссером Даниилом Чащиным и его командой — причем в двух вариантах: для детей от двух до шести лет и от шести лет и старше. В любом случае для тех детей (и взрослых), которые уже не верят в Деда Мороза. Ожидается много высокотехнологичных приключений, которые, как выясняется, очень эффектно выглядят, если их вытащить из лабораторий. Громы, молнии, вспышки на солнце — на всякие высокотехнологичные и природные чудеса отводится час, потом еще час мастер-классов с играми, потом еще полчаса для селфи и вопросов. В составе новогоднего подарка обещают катушку Теслы.



CAPELLA FILM

ФИЛЬМ

Он и она

со 2 января

Романтическая комедия Седрика Клапиша с Аной Жирардо и Франсуа Сивилем в ролях двух молодых людей, живущих по соседству, отчаянно одиноких, но упорно не замечающих друг друга. Фильм, в общем-то, состоит из нехитрого параллельного монтажа: проходы героев по парижским улицам, визиты к психоаналитику, тиндер-свидания, встречи с одноклассниками. А еще Сивиль играет так, словно только вчера побывал на такой вечеринке, после которой ему никак не прийти в себя.



OSTLICHT COLLECTION, VIENNA

ВЫСТАВКИ

Дагеротип, автохром, поляроид и Гейнсборо

ГМИИ им. А.С. Пушкина

Первая в России выставка первого из английских портретистов сделана с большим уважением к жизни и мнениям Томаса Гейнсборо, полагавшего своим подлинным признанием пейзажную живопись и ненавидевшего так неплохо кормившее его ремесло: экспозиция чуть ли не на добрую половину состоит из пейзажей. Зрителям предстоит оценить музыкальность художника, вдохновившего программу нынешних «Декабрьских вечеров»: музыкант-любитель, так и не освоивший нотной грамоты, он в совершенстве овладел искусством импровизации, интерпретируя композиции, сочиненные Рубенсом, ван Дейком или Ватто, со свойственной ему одному исполнительской нежностью и грацией. Гейнсборо, успешно конкурировавший с самим Рейнольдсом, рискует затмить собой выставку «Дагеротип, автохром, поляроид. 1/1» куратора Ольги Аверьяновой, а это один из самых утонченных проектов к 180-летию изобретения фотографии. Три революционные техники — первое фотоизображение, первый цвет, первый моментальный отпечаток. Единственность экземпляра — тираж 1/1. И множество подтекстов — об уникальности отпечатка в эпоху технической воспроизводимости, о границе между фотографией как фотографией и фотографией как искусством, о подглядывании и нарциссизме, в общем, о том, как оптические новации изменили окружающую реальность.

ВЫСТАВКИ

Ткани Москвы и фамильные ценности

Музей Москвы

Грандиозная выставка «Ткани Москвы», сделанная Александрой Селивановой и Ксенией Гусевой, рассказывает об истории текстильной промышленности в столице от Рюрика до наших дней, показывает текстильное производство в мельчайших деталях, затрагивает массу социально-антропологических тем — вплоть до роли ткачих в женском и революционном движении, но при всей множественности задач на первый план выходит акция по возвращению имен забытым советским художницам, умудрявшимся высоко держать знамя текстильного факультета ВХУТЕМАСа даже после поражения авангарда по всем фронтам. «Ткани Москвы» впервые предъявляют неопровержимые доказательства того, что художественная жизнь ткани в СССР не закончилась на экспериментах Варвары Степановой и агиттекстиле 1920-х годов. В принципе, на посещение выставки можно смело отвести целый день, но не стоит забывать и о других проектах музея — историко-антропологических «Фамильных ценностях» и историко-экологическом «Времени Москвы-реки» (последняя выставка, между прочим, стал призером XXII Миланской триеннале).



ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБОЙ «МУЗЕЯ МОСКВЫ»



LUCASFILM LTD., WALT DISNEY STUDIOS

СЕРИАЛ

Мандалорец

Disney+
8 серий по 30 минут

Спин-офф «Звездных войн», в котором Джону Фавро удалось воскресить дух оригинальной трилогии Джорджа Лукаса. Одинокий охотник за головами, никогда не снимающий шлема, по заданию космического негодяя (его с азартом изображает немецкий классик Вернер Херцог) привозит с далекой планеты 50-летнего младенца — беби Йоду, но почему-то решает не отдавать его супостату, меняя тем самым судьбу Галактики. Старомодный космический вестерн с минимумом диалогов и отменными экшен-сценами в совершенно неотразимой манере разыгрывает сюжет об отцовстве, ключевой для вселенной «Звездных войн».



ЕЛИЗАВЕТА ДВОРКИНА

БАЛЕТ

Кракатук

Большой театр, Историческая сцена
11 и 12 января, 19.00

Мировая премьера приквела «Щелкунчика» состоится уже после каникул, зато в историческом Большом театре. «Кракатук» — это тот самый орех, который разгрыз племянник Дроссельмейера, возвращая красоту принцессе Пирлипат, после чего из-за коварства королевы Мышильды превратился в уродца Щелкунчика. Эту гофмановскую «сказку в сказке» многие постановщики пытались втиснуть в балет Чайковского с невеликим успехом — ведь музыки для него не предусмотрено. Хореограф Наталия Касаткина заказала партитуру Эдуарду Артемьеву — тот уже делал саундтрек к голливудскому «Щелкунчику» Андрея Кончаловского. Для «Кракатука» композитор сплел собственную музыку с различными произведениями Чайковского. Художник Елизавета Дворкина придумала костюмы эпохи Гофмана, а к декорациям подключила XXI век: инфракрасные датчики позволят им реагировать на движения артистов. Однако двухактный балет не претендует на революционность: артисты Театра классического балета Касаткиной и Василева танцевать будут на пуантах, а сюжет разыграют понятно и во всех гофмановских подробностях.



FX NETWORK

СЕРИАЛ

Реальные упыри

FX
10 серий по 30 минут

Комедия о древних упырях из Трансильвании, обосновавшихся в современном Нью-Йорке, снята как псевдодокументальное кино и не стесняется глупых шуток — от чего, разумеется, только выигрывает. Вампирская ячейка Нандора Безжалостного, которая хочет покорить Манхэттен, состоит из супругов-кровопийц Нади и Ласло и энергетического вампира Колина Робинсона — он питается чужой энергией и поэтому работает в многолюдном офисе. Под видом шайки старозаветных недотеп новозеландские комики Джемейн Клемент и Тайка Вайтити вывели пресловутых «кидалтов» — сорокалетних детей, которым давно пора во взрослую жизнь, но они так и не обзавелись самыми простыми и скучными навыками.



BLINDING EDGE PICTURES; ESCAPE ARTISTS

СЕРИАЛ

Дом с прислугой

Apple+
10 серий по 30 минут

Изысканный хоррор М. Найта Шьямалана, который должен восстановить его репутацию как одного из лучших мастеров жанра. Потерявшие грудного ребенка супруги Дороти и Шон по совету врача в качестве заместительной терапии для безутешной матери кладут в опустевшую колыбель куклу. Шон не слишком удивляется, когда Дороти принимается с ней нянчиться. Но когда нанятая ею няня начинает вести себя еще более странно, он и сам постепенно теряет рассудок, думая, что попал в заколдованный круг. Вся эта психопатология обыденной жизни аранжирована то как социальная сатира, то как черная комедия, то как мрачный гротеск, а в финале нас, по-видимому, ожидает фирменный шьямалановский сюжетный твист.



BIBLIOTECA MUSEU VÍ#/CTOR BALAGUER, VILANOVA I LA GELTRU

ВЫСТАВКА

Испанцы под впечатлением от импрессионизма

Музей русского импрессионизма

Мариано Фортуни, Хоакин Соролья и Игнасио Сулоага — этими тремя именами по большому счету и исчерпываются наши познания в испанском искусстве эпохи импрессионизма. Однако на выставке «Импрессионизм и испанское искусство» помимо картин этой знаменитой троицы можно увидеть работы еще дюжины испанских художников — импрессионистов, дивизионистов, пленэристов и этюдистов, храбро вышедших на свежий воздух из академических застенков. Нетрудно заметить, что для многих из них самым свежим оказался воздух парижский. Здесь, собственно, и понимаешь, отчего в плавильном котле Парижской школы было так много испанцев и почему самого известного художника Франции XX века зовут Пабло Пикассо.

СПЕКТАКЛЬ

Путь к сердцу

Театр «Мастерская Петра Фоменко»
30 декабря, 8 января, 19.00

Дмитрий Данилов, прозаик, за последние несколько лет ставший, кажется, самым успешным нашим репертуарным драматургом, написал «Путь к сердцу» в редкостном жанре — либретто для монооперы. Герой — застенчивый и смертельно влюбленный профессор — ждет на ужин студентку, ту самую, в которую влюблен. Возлюбленная на сцене так и не появится, но профессор, не прерывая монолога, успеет приготовить несколько итальянских деликатесов. В Мастерской Петра Фоменко монооперу превратили в монодраму, которую разыгрывает замечательный актер Игорь Войнаровский, режиссер спектакля Алексей Кузмин-Тарасов, полтора года назад он успешно поставил здесь же пьесу Данилова «Сережа очень тупой».

КОНЦЕРТ

Ленинград

Клуб «Известия Hall»
30 декабря, 20.00

Завершившая вроде бы свое существование группировка «Ленинград» во главе с Сергеем Шнуровым тем не менее согласилась сыграть праздничный концерт в Москве, причем даже не в новогоднюю ночь, а сутками ранее. Естественно, ценник будет специальный: билеты стоят от 20 000 рублей и дороже. Стол на четверых можно зарезервировать за 120 000 и опять-таки дороже. С одной стороны, недешево. С другой, для несуществующей группы — нормально.

МОСКОВСКИЙ ТЕАТР
СОВРЕМЕННИК

29, 30 ЯНВАРЯ 16, 26 ФЕВРАЛЯ

Александр ГАЛИН
АМСТЕРДАМ
комедия

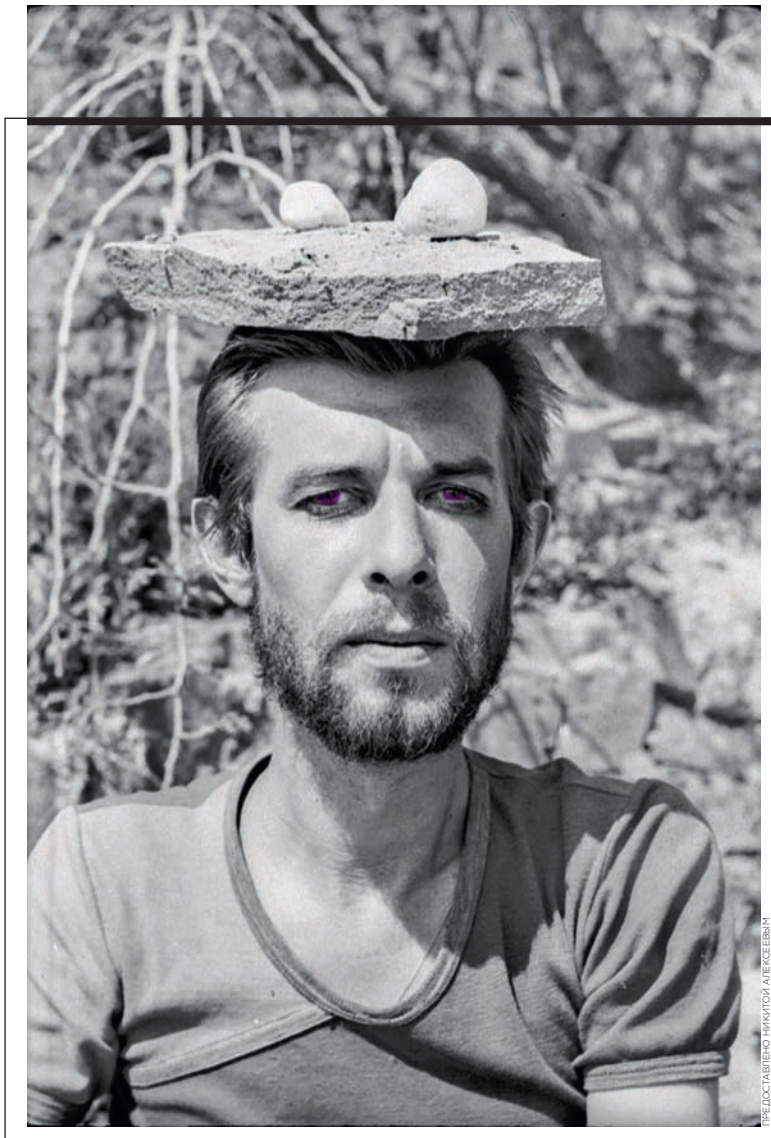
В ролях:
Михаил ЕФРЕМОВ
Алена БАБЕНКО, Евгений ПАВЛОВ
Ольга РОДИНА, Семен ШОМИН
Игорь ЦАРЕГОРОДЦЕВ, Дарья БЕЛОУСОВА
Полина РАШКИНА, Татьяна ЛЯЛИНА
Виктория РОМАНЕНКО

Постановка – Сергей ГАЗАРОВ
Сценография и костюмы – Алла КОЖЕНКОВА

Художественный руководитель театра-
Галина ВОЛЧЕК

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ПАРТНЕР ТЕАТРА
ИСКУССТВО НАУКА И СПОРТ

18+ реклама



ПРЕДОСТАВЛЕНО НИКИТОЙ АЛЕКСЕЕВЫМ

ВЫСТАВКИ

Секретики и арт-эксперимент

Музей современного искусства «Гараж»

Правда ли, что чайные грибы в трехлитровых банках на окнах советских трудящихся и хулиганская художественная группа «Мухоморы» произросли из одной грибницы? Ответить на этот вопрос поможет остроумная выставка «Секретики: копание в советском андерграунде. 1966–1985», придуманная латышским куратором Каспарсом Ванагсом, который рассматривает романтический андерграунд союзных республик как часть параллельного мира советских конспиративно-духовных практик: йога, хиппи, гурджиевский оккультизм, секта свидетелей «Сретенского бульвара», ритуалы «Коллективных действий», гадания на каббалистических кубиках Риммы и Валерия Герловиных и прочие секретные материалы из архива «Гаража» и других собраний. Традиционный новогодний «Арт-эксперимент» музея также посвящен «мистическому пространству» эфира и «алхимии ароматов»: участников биополитически обнюхают «Куда бегут собаки», отправят в космос на крыльях обонятельной фантазии Кэти Патерсон, а также научат превращать стихии в парфюмерные композиции, составлять «целительные букеты» и извлекать реальные воспоминания из коллекции абстрактных запахов.

СПЕКТАКЛЬ

Пинтер для всех

«Около дома Станиславского»
9, 10 января, 19.00

Юрий Погребничко, только что отметивший свое 80-летие, выпустил новую премьеру по пьесе Гарольда Пинтера «Легкая боль». Пинтера, нобелевского лауреата и одного из самых репертуарных драматургов мира, Погребничко ставил до этого, кажется, только однажды, в 1988-м, хотя сочетание юмора и ужаса и какое-то очень характерное присутствие потустороннего в человеческой повседневности их обоих — режиссера и драматурга — определенно объединяет. Вынесенная эпиграфом к спектаклю цитата Пинтера: «Между реальным и нереальным нет жестких различий, как нет их между истинным и ложным. Совсем необязательно нечто является либо истинным, либо ложным — оно может оказаться и истинным, и ложным одновременно» — по-своему точно описывает и театр Юрия Погребничко. «Легкая боль», пьеса 1958 года,— супружеский диалог, в который непредвиденным образом вмешивается бессловесный посланец потусторонних сил, а может, просто уличный бродяга. В главных ролях — Евгений Цыганов и Юлия Снигирь.

СПЕКТАКЛЬ

Евгений Онегин. Своими словами

Школа драматического искусства
28, 29 декабря, 3, 4 января, 14.00 и 18.00

Пушкинская вариация Дмитрия Крымова уже четыре года с блеском выполняет в ШДИ функцию главного спектакля для всей семьи. Четыре иностранца путешествуют по России, по биографии поэта и по его произведениям, на наших глазах превращая любой подручный материал в обаятельный реквизит, «овеществляющий» поэтические образы и мотивы. И поэт, и его герои здесь превращены в персонажей кукольно-человеческого театра, озорного, изобретательного и беззаботного. Дети с удовольствием посмотрят, как слова превращаются в предметы и обратно, взрослые с облегчением вспомнят, что читать «наше все» можно и без звериного серьеза, потому что это для начала огромное удовольствие и развлечение, а уже потом — серьезная культурная нагрузка.

ФИЛЬМ

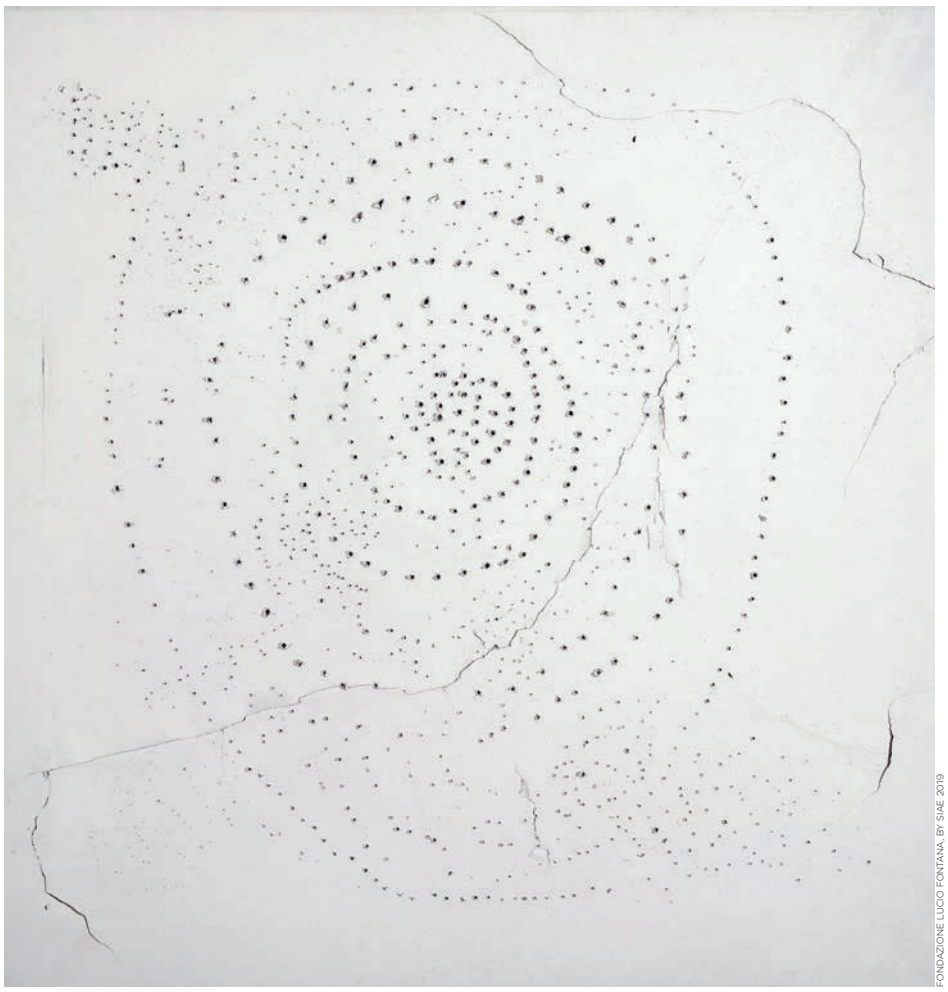
Дело Ричарда Джуэлла

с 9 января

Новый фильм Клинта Иствуда, основанный на реальных событиях — истории теракта во время Олимпийских игр 1996 года в Атланте. Охранник Ричард Джуэлл (Пол Уолтер Хаузер), заметивший бесхозную сумку со взрывчаткой, спас сотни людей, но уже через два дня именно он стал главным подозреваемым. Вслед за ФБР на Джуэлла ополчились СМИ. В его невиновность верили только мать (Кэти Бейтс, получившая за эту роль номинацию на «Золотой глобус») и адвокат (Сэм Рокуэлл). Премьера фильма в США сопровождался скандалом: газета The Atlanta Journal-Constitution, которая в 1996 году начала травлю Джуэлла, вступилась за свою журналистку (умершую в 2001-м Кэти Скраггс, в фильме ее играет Оливия Уайлд), выведенную режиссером в неподобающем, по мнению редакции, свете. Ни продюсеры, ни Иствуд, разумеется, извиняться не стали и в ответном заявлении напомнили, что именно эта газета ответственна за то, что сломала невиновному человеку жизнь.



КАДР ИЗ ПРЕМЬЕР

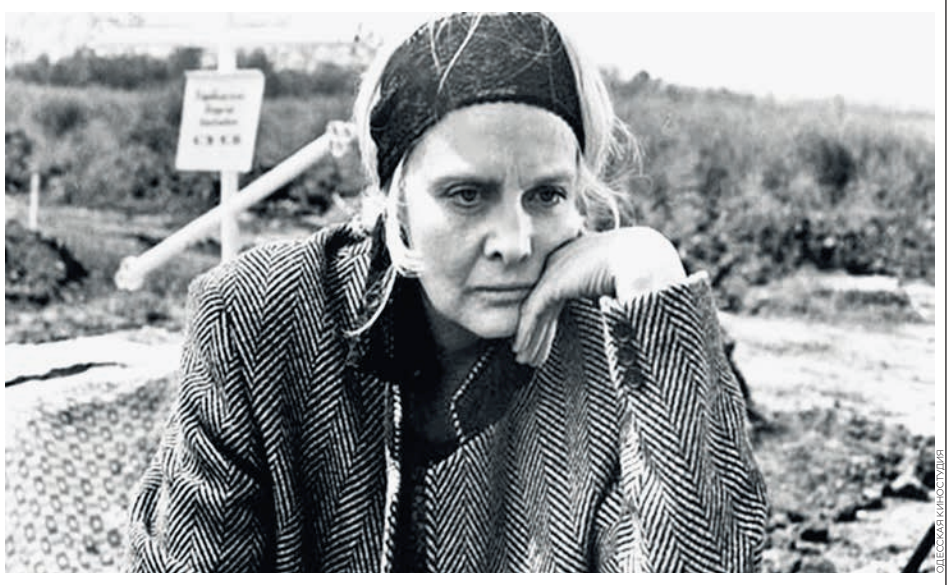

FONDAZIONE LUCIO FONTANA, BY SIAE 2019

ВЫСТАВКИ

Фонтана, Инфанте и Хржановский

Мультимедиа Арт Музей

Первую в Москве выставку главного итальянского художника XX века Лучо Фонтаны, сделанную на материалах главных государственных и частных собраний современного искусства Италии и представляющую почти все главные направления в искусстве «спациалиста», прорвавшегося сквозь плоскость холста к терниям дурной бесконечности, можно было бы назвать главным событием новогодней программы МАММ. Если бы не превосходная и очень подробная ретроспектива ветеранов отечественного кинетизма Франциско Инфанте и Нонны Горюновой «Метафора, метафизика, метаморфоза», которые выступили сильнейшим соперником (а может, и победителем) Фонтаны. Кроме того, МАММ делает своим посетителям прекрасный новогодний подарок в виде выставки к 80-летию мультипликатора Андрея Хржановского «Мой круг»: детей можно смело сдавать в кинозал, где показывают ретроспективу всех хржановских фильмов — с 1966 по 2009 годы, а самим отправляться изучать рисунки, эскизы и рабочие материалы к фильмам, созданные друзьями режиссера — Юло Соостером, Владимиром Янкилевским, Юрием Нолевым-Соболевым, Николаем Поповым, Сергеем Бархиным, Мариной Азизян и другими хорошими людьми. Ну а уставшие от присутствия живых классиков смогут повеселиться в компании выпускников Школы Родченко Игоря Самолета и Ильи Колесникова.


ОДЕССКАЯ КИНОСТУДИЯ

ФИЛЬМ

Астенический синдром

Государственная Третьяковская галерея (Инженерный корпус)
28 декабря, 19.30

Один из главных фильмов Киры Муратовой, получивший спецприз жюри в Берлине в 1990-м. Фильм состоит из двух частей, сюжетно не связанных друг с другом: черно-белой новеллы о женщине, потерявшей мужа, и цветной, главный герой которой — учитель, страдающий астеническим синдромом, внезапно начинает засыпать в самых неподходящих местах. Помимо прочего, «Астенический синдром» стал первой советской картиной, в которой с экрана звучит мат. Показ проходит в рамках ретроспективы Киры Муратовой в Третьяковской галерее.

МОСКОВСКИЙ ТЕАТР
СОВРЕМЕННИК
10, 11 ФЕВРАЛЯ Уильям ГИБСОН
ДВОЕ НА КАЧЕЛЯХ
Кристина ОРБАКАЙТЕ
Кирилл САФОНОВ
ПОСТАНОВКА –
Галина ВОЛЧЕК
Сценография и костюмы –
Павел КАПЛЕВИЧ
Художественный руководитель театра-
Галина ВОЛЧЕК
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ПАРТНЕР ТЕАТРА
ИСКУССТВО НАУКА И СПОРТ
16+ реклама



HOME BOX OFFICE (HBO)

СЕРИАЛ

«Наследники». Сезон 2

HBO, Amediateka
10 серий по 60 минут

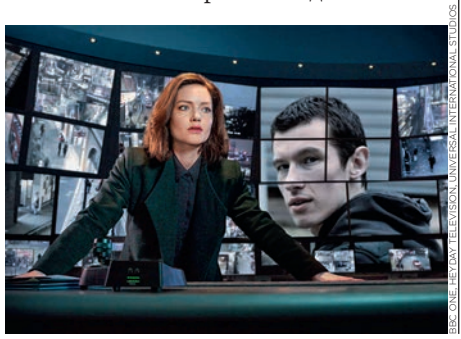
Медиамагнат Логан Рой, срисованный с Руперта Мёрдока, второй сезон подряд стравливает между собой собственных отпрысков, заставляя участвовать в крысиных гонках за контроль над многомиллионной корпорацией. Сатира на бездушный класс страшно богатых людей встречается с душераздирающей драмой о том, как деспотичный отец морально калечит взрослых детей — потому что может. А они позволяют. Начавшись как типичная «Санта-Барбара», во втором сезоне сериал все больше напоминает «Короля Лира», поставленного по канонам психологического реализма в балагане на фоне биржевых сводок.

СЕРИАЛ

Захват

BBC One
6 серий по 60 минут

Параноидальный триллер — жанр, в котором англичанам нет равных,— встречается в этом мини-сериале с полицейским детективом. Честолюбивая инспекторша расследует дело о нападении: едва выйдя из тюрьмы, ветеран, с которого сняли обвинение в убийстве безоружного в Ираке (суд признал, что камера, якобы зафиксировавшая преступление, была неисправна), нападает на девушку-барристера, которая защищала его в суде. А теперь он попадает из огня да в полымя, и единственным свидетельством против него снова становится запись камеры наблюдения.



BBC ONE, HEYDAY TELEVISION, UNIVERSAL INTERNATIONAL STUDIOS



ENDEAVOR CONTENT

СЕРИАЛ

Уэйн

YouTube Premium
10 серий по 30 минут

Малолетний социопат Уэйн всегда дерется за правду, а потом ходит в синяках. После смерти отца он не нужен в этом мире никому, кроме своей юной подружки Дэл, которая сбежала от тупого папаши-реднека. А самому Уэйну нужен только винтажный отцовский понтиак, который когда-то увел любовник его беспутной мамаши вместе с ней самой. И вот два подростка через полстраны пускаются в путь за старой машиной, влипая в передряги за каждым поворотом и защищая друг друга спина к спине. Это как «Конец ******* мира», только еще лучше.



FX NETWORK

СЕРИАЛ

Американская история ужасов: 1984

FX, Amediateka
9 серий по 60 минут

«Если в 1970-е все увлекались фантастикой и на слуху были снежный человек, НЛО и лох-несское чудовище, то 1980-е стали эпохой чудовищ-людей — серийных убийц»,— утверждает одна из героинь сериала за минуту до того, как ей перережут горло. Лагерь «Редвуд», где когда-то произошла кровавая резня, снова открыт и готов принять новую смену. Приехавшие на сутки раньше вожатые становятся героями слэшера — самого популярного и самого простецкого хоррор-жанра 1980-х, который создатель сериала Райан Мёрфи виртуозно и издевательски придумывает заново. Выходит самая остроумная деконструкция слэшера со времен трилогии «Крик», воскресившей его в конце 1990-х.



ФИЛЬМ

Карнавальная ночь

Кинотеатр «Каро 11 Октябрь»
31 декабря, 1 января, 12.00

Игровой дебют Эльдара Рязанова, вторая роль Людмилы Гурченко и, конечно, Игорь Ильинский в роли бессмертного Серафима Ивановича Огурцова. Новогодний блокбастер 1956 года, который вместе с XX съездом КПСС возвестил конец сталинской эпохи и начало оттепели. Дневные показы мировой киноклассики в «Октябре» продлятся до конца каникул: помимо «Карнавальной ночи» до 10 января здесь покажут «Великую красоту» Соррентино и «Твин-Пикс: Огонь, иди за мной» Линча, «Город Зеро» Шахназарова и «Парад планет» Абдрашитова, «Артиста» Хазанавичюса и «Мои черничные ночи» Вонг Карвая.



СПЕКТАКЛЬ

История года

Центр им. Вс. Мейерхольда
27–29 декабря, 3–8 января

Отличная альтернатива всем новогодним «щелкунчикам» для тех, кому не хочется погружаться в торжественную атмосферу академических театров. Театрально-цирковое представление, поставленное Еленой Польди, предназначено для детей и родителей любого возраста. Слов нет, музыки много и самой разной — от Россини до алтайской народной. Артисты «нового цирка» разыгрывают историю прихода Нового года — со всем акробатическим изяществом. От фокусников до дрессировщиков — все цирковые специалисты превращаются на один час в театральных актеров. В стоимость билета входит новогодний подарок.



СЕРИАЛ

Жизнь после смерти

Netflix
6 серий по 30 минут

Лучшая роль британского комика Рики Джервейса со времен «Офиса». Тони — журналист бесплатной газеты, которая пишет о самых дурацких сенсациях местного розлива: например, в квартире у пенсионера прорвало трубу, и на стене проступило пятно в виде портрета Кеннета Браны. Тони в гробу видал эти глупые сенсации и своих читателей — он хочет покончить с собой после смерти любимой жены от рака. Удерживает его только наличие собаки — она пока не умеет открывать собачьи консервы сама. Тони мается, и его циничный взгляд на опостылевшую жизнь, преломившийся сквозь трагедию, оказывается необычайно нежным.

МОСКОВСКИЙ ТЕАТР
СОВРЕМЕННИК
ПРЕМЬЕРА
24, 25 ЯНВАРЯ 2, 3, 24 ФЕВРАЛЯ
Флориан ЗЕЛЛЕР
ПАПА
трагифарс
перевод с французского – И. Именитов
В ролях:
Сергей ГАРМАШ, Виктория ТОЛСТОГАНОВА
Мария АНИКАНОВА, Дарья БЕЛОУСОВА, Янина РОМАНОВА
Сергей ГИРИН, Олег ФЕОКТИСТОВ
Постановка – Евгений АРЬЕ
Сценография – Николай СИМОНОВ
Художественный руководитель театра-
Галина ВОЛЧЕК
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ПАРТНЕР ТЕАТРА
ИСКУССТВО
НАУКА И СПОРТ
16+ реклама

10 АЛЬБОМОВ ДЕКАБРЯ ВЫБОР БОРИСА БАРАБАНОВА



альбом
FREE NATIONALS
исполнитель
FREE NATIONALS
издатель
OBE, LLC/Empire

Для главного фанк артиста современности Андерсона Пака Free Nationals — то же, что для покойного Принса — The New Power Generation. Концертная аккомпанирующая группа, железобетонный тыл, неиссякаемый источник аранжировочных идей и позитивных вибраций. Среди тех, кто приглашал Free Nationals в свои шоу,— Бейонсе, Бруно Марс и Джей Коул. «Free Nationals» — первый альбом, в котором квартет создал всю музыку, а Андерсон Пак выступил всего лишь в роли одного из приглашенных музыкантов. Правда, трек «Gidget» с его участием все равно один из лучших здесь, а голос Андерсона ни с чьим не спутаешь. Среди прочих колоритных партнеров — рэпер Ти-Ай и психоделическая группа Unknown Mortal Orchestra. А самая заметная и обсуждаемая композиция — «Time», где звучит голос восходящей колумбийской соул-звезды Кали Учис и речитатив Мака Миллера, рэпера из поколения «ушедших слишком рано». Дебютный альбом Free Nationals — исчерпывающий каталог черных стилей, а точнее — энциклопедия, чьи страницы четверо музыкантов листают с максимальным пиететом.



альбом
BUBBA
исполнитель
KAYTRANADA
издатель
RCA Records

Канадский диджей гаитянского происхождения Луис Кевин Селестин выпустил второй альбом под именем Kaytranada. «Bubba» — продолжение сенсационной для своего времени студийной пластинки «99,9%» (2016), благодаря трекам с которой Kaytranada попал в обойму самых востребованных молодых музыкантов вместе с Андерсоном Паком, вошел в список продюсеров, определивших звук 2010-х, по версии Mixmag и обзавелся поклонниками в лице Мадонны и Рика Рубина. «Bubba» — новая порция хип-хопа с переливчатыми синтезаторными тылами, который украсили гостевыми партиями и куплетами Кали Учис, Эстель, Фаррелл Уильямс и Тинаше. Если «Free Nationals» — это собственно вечеринка, то «Bubba» — ее домашнее продолжение с пробивающимися сквозь шторы первыми солнечными лучами. Вероятно, это отдельное умение — писать поп-музыку, которая не собирается раскачивать толпу, но крепко держит в объятиях. Единственный на альбоме трек, который претендует на звание большого хита, — финальная композиция «Midsection». Ее продюсировал Фаррелл Уильямс.



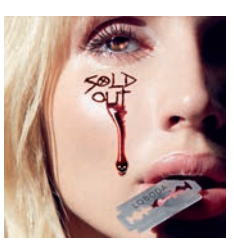
альбом
ОБ ИЗЪЯНЕ ПОНЯТНО
исполнитель
КАСТА
издатель
Respect Production

Ростовский квартет «Каста» практически в одиночку придумывает в России рэп для взрослых. После грандиозного альбома «Четырехглавый орет» (2017) суровую реальность успел прокомментировать в своем сольном альбоме «Другое слово» лидер «Касты» Влади. Теперь компания включила на полную мощность свой поэтический талант и свою ни с кем не пересекающуюся иронию. Перед релизом нового альбома «Каста» выпустила композицию «Наш гимн России», которую журналисты не расхватали на цитаты только потому, что «Каста» не считает нужным тратить слишком много сил на пиар. Однако новый альбом «Об изъяне понятно» вовсе не целиком состоит из протестного рэпа. По большей части это грустно-ироничные комментарии и узнаваемые сюжеты от провинциальной свадьбы до кальянного рэпа. Лейтмотив альбома — взросление и проверка дружбы на прочность. Похоже, участников «Касты» больше всего волнует не судьба страны, а именно возможность оставаться верными себе на протяжении 20 лет. При этом они способны сочинить рэп, целиком используя, к примеру, только ничего не значащие телефонные междометия («Фотка»). Всем бы так взрослеть.



альбом
HYPERSPACE
исполнитель
БЕК
издатель
Fonograf Records

В аннотации к 14-му студийному альбому Бек Хансен объясняет его название следующим образом. «Hyperspace» — кнопка в древней видеоигре «Asteroids», которая позволяла перенестись в безопасное место. Определить место, в которое перенесся Бек, в категориях стиля сложно. Известно, что музыкант привлек к работе над альбомом хитмейкера Фаррелла Уильямса, это произошло после того, как Бек принял участие в работе над пластинкой возглавляемой Фарреллом группы N.E.R.D. Но песенный материал на «Hyperspace» получился разноплановый. Сложно согласиться с критиками, которые называют его звук синти-попом. Здесь есть и отголоски расслабленных фолк-баллад, и слайд-гитара, и психоделика 1970-х, и скретчи, и минималистичный бит из саундтреков к старым играм. О том, что к альбому приложил руку мастер коммерческого R'n'B, иногда тактично напоминает автотюн. Где-то на втором плане в песне «Stratosphere», по звучанию напоминающей французскую группу Air, слышен голос Криса Мартина из Coldplay. В любом случае у Бека получился цепляющий и завораживающий альбом, гораздо более внятный, нежели предыдущий «Colors» (2017).



альбом
SOLD OUT
исполнитель
LOBODA
издатель
Sony Music

В сравнительно короткие сроки Светлана Лобода выпустила такое количество шлягеров, что теперь ей до конца жизни можно не переживать по поводу концертных ангажементов. Этот хит-конвейер сопровождается мощной пиар-кампанией. Играть в так и не подтвержденный никем роман с лидером Rammstein можно бесконечно, особенно если партнер не против и даже снимает тебя в своих клипах. Имея такой фундамент, для разнообразия можно выступить на одном поле с вирусной молодежью. «Listen to my flow, выше музло. Малышка Lo — синоним страсти. Сучки in a row байтят мой стайл. Даже Джей Ло меня копипастит» («Новый Рим»). Несколько непривычный язык для девушки, которой предрекали место новой Ирины Аллегровой. Не исключено, что именно подобные перспективы и заставили госпожу Лободу включить автотюн, прокачать звучание и внимательно изучить тексты модных рэперов. Но при ближайшем рассмотрении выясняется, что в песнях «Bon appetit» или «Плохой», да что там, практически во всех треках есть стандартные поп-приемы, воздействующие на подсознание взрослых посетительниц караоке-клубов на клеточном уровне.



альбом
FINE LINE
исполнитель
ГАРРИ СТАЙЛЗ
издатель
Sony Music

Первый альбом экс-участника английской группы One Direction Гарри Стайлза «Harry Styles» (2017) был глотком свежего воздуха. Никто не ожидал от парня из бойз-бенда сольной работы, основательно укорененной в традиции софт-рока Харри Нильссона и Денниса Уилсона. Гарри Стайлз записал рок-н-ролльный альбом и покорил даже заслуженных ветеранов из группы Pink Floyd. Не было сомнений в том, что вернуться к музыке для девочек у Гарри Стайлза не получится. Но и продолжать в духе дебютного альбома он не стал. В качестве производных для новой пластинки Гарри Стайлз называл тоску, секс и психоделические наркотики. Звучало интригующе. И все же слушать этот альбом будут, скорее всего, в качестве музыкального фона. Несмотря на присутствие в качестве продюсеров Грега Керстина и Джеффа Баскера, а также мастеровитого сонграйтера Кида Харпуна, на выходе получилось 12 песен, звучащих примерно на одной меланхоличной волне, без резких сюжетных поворотов, которыми запомнился «Harry Styles». 3 июня 2020 года Гарри Стайлз выступит с новой программой в московском дворце спорта «Мегаспорт».



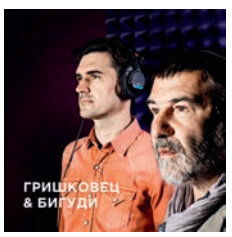
альбом
МОИ ДЕТИ НЕ БУДУТ СКУЧАТЬ
исполнитель
ANACONDAZ
издатель
Anacondaz

Альбом группы Anacondaz «Мои дети не будут скучать» — прямое и резкое высказывание, провокация, которая начинается даже не с первого аккорда, а с обложки, на которой изображена фигура, похожая на «Родину-мать» Евгения Вучетича. Директор музея-панорамы «Сталинградская битва» Алексей Дементьев обратился в прокуратуру и обвинил Anacondaz в «осквернении мемориала» и «нарушении авторских прав». Скандал привлек внимание к песням, в которых проговариваются самые острые проблемы, волнующие поколение зумеров. «Теплый свитер под куртку. Если будут водометы, на морозе мгновенно подхватишь воспаление»,— говорит мама, собирая дочь на митинг, в композиции «Пусть они умрут». В ней каждая строчка по нынешним временам тянет на «разжигание ненависти» и «оскорбление чувств». В паре с Родиной-матерью в текстах группы выступает Вождь-отец. В общем, святого у Anacondaz нет ничего, но это, конечно, только по меркам охранителей и профессиональных патриотов. Если есть ценности, которые защищает группа, то это семейные ценности. Проблема отцов и детей — единственная, которой нет в мире Anacondaz. Именно поэтому «Мои дети не будут скучать» — главный альбом года на русском языке.



альбом
EVERYDAY LIFE
исполнитель
COLDPLAY
издатель
Warner Music Group

Чем меньше у Coldplay музыки, тем больше амбиций. Окончательно утвердившись в роли стадионной поп-группы с предыдущим диском «A Head Full Of Dreams» (2015), англичане вернулись, чтобы напомнить миру свое любимое слово — «самый». Coldplay выпустили альбом с претензией на самый масштабный музыкальный комментарий к текущему моменту (на обложке — арабская вязь). Поделили альбом на два акта, «Рассвет» и «Закат», открыли помпезной оркестровой увертюрой («Sunrise»). Поиграли на саксофоне и попели по-французски («Arabesque»). Записали фортепианную пьесу с длинной электронной кодой и назвали ее нечитаемым арабским словом. Они сделали все, чтобы к ним отнеслись максимально серьезно и не заметили простого факта — здоровых песенных идей у группы едва хватило бы на один «акт». И все-таки они есть. Как обычно, в удачных песнях Coldplay слышно почитание U2 и a-ha, но если прекратить думать о Coldplay как о потенциальных лауреатах Нобелевской премии мира, то окажется, что это все еще вполне рабочий рок-состав, который иногда даже можно послушать за рулем.



альбом
КТО ЗДЕСЬ ВСПОМНИТ НАС?..
исполнитель
ГРИШКОВЕЦ & «БИГУДИ»
издатель
Снегири

Драматург Евгений Гришковец почти десять лет назад представил публике формулу «художественное слово + поп-мелодия», взяв для этого в соратники музыкантов группы «Бигуди». У этого союза было несколько по-настоящему ударных номеров, включая хит «Настроение улучшилось» и «разговорный» кавер на песню «На заре» группы «Альянс». Фактически любого, кто не «читал», а красиво говорил под музыку, у нас стали сравнивать с Гришковцом. Все эти годы он не только ставил пьесы и играл в кино, но и писал в бурно развивающихся соцсетях комментарии к происходящему в жизни его поколения и страны в целом. Настало время положить эти тексты на музыку. «Кто здесь вспомнит нас?..» — четыре новых трека Гришковца с «Бигудями». «Демоны» выглядят как продолжение диалога с анонимными интернет-комментаторами и с самим собой, с худшим собой, который всегда готов вынести самый человеконенавистнический вердикт. «Письмо другу» — горькое письмо в тюрьму. Вторая половина EP — лирическая сторона лирического героя, и в записи этой части мини-альбома приняла участие дочь Евгения Гришковца Наташа. Она будет участвовать и в концертах обновленных Гришковца и «Бигудей».



альбом
ROMANCE
исполнитель
КАМИЛА КАБЕЙО
издатель
Sony Music

Бывшей участнице девичьей группы Fifth Harmony Камиле Кабейо хватило одного хита «Havana», чтобы вывезти в чарты дебютный альбом «Camila» (2018) и самой войти в первый эшелон поп-звезд. Шлягер «Senorita», предшествовавший выходу второго альбома, не оставил сомнений ни в перспективах девушки, ни в том, что кубинские ритмы, взятые на вооружение ее продюсерами, работают без перебоев. Если «Senorita» — это в чистом виде кубинский поп, обработанный коммерческим продакшеном, то, например, песня «Liar» совмещает островную традицию с токсичным реггетоном, на котором сделали карьеру люди вроде Джея Балвина и Ники Джема. На «Romance» есть и поп в его современной англосаксонской версии, и сладкие слезливые баллады. Среди продюсеров — партнер Эда Ширана Бенни Бланко и брат Билли Айлиш Финнеас О'Коннелл.

Международный
культурный проект
«Русские сезоны»

2020

«Русские сезоны»
во Франции, Бельгии и Люксембурге

russianseasons.org

12+
Реклама

ЗВЕРИ
С ОЛЬГОЙ
ВОЛКОВОЙ


ALAMY/VOSTOCK PHOTO

Крыса рекс

Во-первых, с Новым годом. Во-вторых — с новым циклом: по неким сказочным причинам восточный двенадцатилетний звериный календарь начинается именно крысой. Которая и будет символом наступающего года, с чем я вас и поздравляю

Как уверяют понимающие люди, нас ждет не абы какая крыса, а крыса конкретно белая и железная. Ну насчет железной — это, пожалуйста, к З. Церетели. Что до белой, то это можно, хотя не слишком ли она будет лабораторной, тем более если уродилась красноглазым альбиносом? Между прочим, красные глаза и особенно голый хвост — это основные претензии, предъявляемые крысам теми, кто боится этих прелестных грызунов и отчаянно визжит в их присутствии.

Голый хвост им, видите ли, противен! Впрочем, хвост может быть и не голым — если у вас появится не просто крыса, а крыса породы рекс, что на латыни значит «король». Почему-то многие кудрявые звери, и кошки, и морские свинки, и хомяки, и наши столь актуальные крысы, называются рексами. Правда, тираннозавр рекс кудрявым вроде бы не был. Зато он был величественным.

Итак, королевский хвост. Да, он не лысый, но не стоит рассчитывать на встречу с крысой, оборудованной шикарной беличьей кормой: хвост рекса не голый именно что для крысы, таким уж прямо роскошно-пушистым его назвать трудно. И все же какая-никакая шерстка на хвосте имеется, так что оставьте ваши претензии.

Вообще, главное отличие рексов от прочих крыс — это их шерсть, довольно жесткая, чуть длиннее обычного и мило вьющаяся, особенно на спине и боках. Мало того, у рексов вьются еще и усы, и вся эта кудрявость придает крысе очаровательно-встрепанный вид, словно она только вскочила с кровати и, обнаружив фатальное опоздание, ринулась отводить ребенка в детский сад, не успев навести хоть какой-нибудь марафет. Ну а рексы-подростки, у которых завитки еще не сформировались, отличаются особой взъерошенностью, да еще и проплешинками от выпадающего юношеского подшерстка, но с возрастом эти дети выправляются и заметно хорошеют, хотя милая небрежность прически остается с ними навсегда. А рекс, который еще и дамбо, то есть кудрявый обладатель выдающихся, прямо-таки гигантских ушей, становится окончательно неотразимым, так что самый брутальный лесоруб


© MARK TAYLOR / NATURE PICTURE LIBRARY / ФОТОБАНК ЛОРИ

при виде такой прелести обязательно начнет говорить специальным дурацким пискляво-присюсюкивающим голоском, обычно приберегаемым исключительно для милых детей и пухлых щенят.

Откуда на свете появились кудрявые крысы? Их вывели искусственно — бывало, что в помете самых традиционных декоративных крыс рождались украшенные завитком-другим малыши. Их отбирали, женили с другими такими же, вот так как-то все и вышло, спасибо усердным селекционерам, нам на радость закрепившим ген кудрявости в этих далеких потомках обычных обитателей помойки.

Дикая крыса пасюк — существо хитрое, умное, наглое, агрессивное, совсем не доброе и часто еще не очень здоровое, так что отлавливать любимца в темной подворотне, наверное, не стоит. Ну а крысы декоративные, поколениями жившие с людьми в любви, сытости, ласке и заботе, милы и так хорошо воспитаны, что были бы шокированы, встретив своих диких родственников. Впрочем, кое-что общее у них все же есть — декоративные крысы сохранили ум и толику хитрости, при этом став добрыми, доверчивыми, ласковыми, веселыми и игривыми. Причем есть мнение, что повышенной игривостью отличаются именно рексы. Видимо, вместе с кудряшками им достался еще и особо счастливый, легкий характер.

А еще у рексов мордочка малость шире и чуть менее острая, чем это принято у остальных крысиных вариантов. В остальном наши кудрявые красавцы мало чем отличаются от прочих декоративных крыс. Что неудивительно, ведь все они родственники, Rattus norvegicus domestica.. То есть крысы норвежские домашние, потомки просто серых норвежских крыс Rattus norvegicus.

И пусть вас не смущает, что они норвежские: они всемирные, а норвежскими их ошибочно сочли натуралисты XVIII века, полагавшие, что крысы попадают в Европу исключительно на норвежских кораблях. На самом же деле крысы — великие космополиты, и на чьих кораблях куда попадать, им всегда было глубоко безразлично. А их настоящая историческая родина — Восточная Азия, откуда они тысячи лет назад начали свой поход за мировым господством, и теперь они живут везде, кроме разве что Антарктиды. Да и то — если как следует поскрести кладовки полярников, не найдем ли мы и там пригревшегося пасюка?


ALAMY/ТАСС

Кстати, с таким гипотетическим антарктическим пасюком можно и подружиться. Он одинок и печален, и приманивая его всякими вкусностями, добрый полярник со временем добьется его доверия и даже любви. А вот любви крысы декоративной даже добиваться не надо, вы ей и так уже нравитесь, авансом.

Рекс в цифрах — это 10–25 см в длину, 10–12 см не голого хвоста и 300–600 граммов веса (девушки мельче, юноши, соответственно, крупнее), и все это доступно нам за сущие копейки, то есть примерно за 500–1500 рублей за штучку. Что до окрасов, они бывают какими угодно — однако кудряшки смотрятся выигрышнее на однотонной шерстке, ведь из-за завитков пятнышки кажутся не такими яркими. Что до способностей и потребностей, то в этом смысле рекс ничего сверхъестественного не демонстрирует, ему нужно ровно то же самое, что и любой домашней крысе.

Например, хорошая компания — рексы считаются одними из самых социализированных крыс. А это значит, что вы можете завести сразу несколько рексов, вот только они, разумеется, не растеряются и тут же начнут размножаться со средней скоростью десяток-другой малышей в месяц на каждую дамочку. И через год вы будете ходить по колено в кудрявых крысах, что мило, но жутковато. Зато не скучно — ни вам, ни вашим рексам.

Конечно, во избежание стремительного роста поголовья можно заводить однополых крыс, но тут возможны конфликты. Разве что вы возьмете несколько совсем юных рексиков, причем из одного помета — эти, даже грозные самцы, скорее всего, отлично поладят. Но они и умирать примутся более-менее одновременно, вот ведь горе какое: крысиный век трагически короток, года два-три.

Ну а обладатель одинокой крысы должен развлекать ее своими силами. То есть оборудовать ее просторную клетку всякими качелями, специальными трубами, по которым она будет лазить, лесенками, домиками, гамаками, палочками, чтобы грызть, и прочими штуками. Однако и на этом останавливаться нельзя: общительному рексу качелек мало, ему человеческое тепло подавай. В смысле — душевное тепло, то есть внимание и заботу: эти милые крысы охотно посидят у вас на плече, поспят у вас на коленях, погуляют по вашему организму, улучшат вашу прическу и прочее в этом духе. Рексов можно выводить и на улицу — когда тепло, сквозняков они боятся. Конечно, их не стоит пускать вольно бегать по травке, их прогулка — это гордое восседание на хозяйском плече или застенчивое выглядывание из-за пазухи, причем на всякий случай лучше бы надеть на зверя шлейку, для надежности.

Крысу на поводке можно и на землю опустить, пусть походит, разомнется, но исключительно в чистом и тихом месте. Только не допускайте до вашей крысы восхищенных прохожих: испугавшись, малыш может вывернуться из шлейки и удрать в голубые дали, из которых мало кто возвращается.

Надо сказать, что испуганная крыса, даже такая славная, как рекс, вполне может укусить. Поэтому не стоит дарить ее маленькому ребенку: дитя человеческое примется слишком смачно целовать своего питомца или слишком крепко прижимать его к груди, крыса таких страстей испугается, начнет сопротивляться, кусаться и царапаться, ребенок будет орать, крыса испугается еще больше и усилит защитные меры... Кошмар.

Кстати: укусить она может и своих товарищей по дому, особенно маленьких — мышек, хомячков, птичек, черепашек и так далее. А некоторые обладающие повышенной ловкостью крысы умудряются вылавливать аквариумных рыбок и тоже их кусают. Ну как кусают? Съедают — и все дела. А как вы хотели? Эти невинные глазки и кудрявые усики принадлежат ловкому и опасному хищнику!

Впрочем, если вы не рыбка, то чего вам бояться? С вами-то рекс будет сокрушительно нежен! Он так любит, когда его гладят и почесывают, а если вы решите пощекотать вашего питомца, он может начать кокетливо хихикать, правда, в основном ультразвуком, и тем не менее: многие крысы, не только рексы, реагируют на щекотку точно так же, как и мы с вами.

Да и вообще рексы трогательно радуются, когда на них обращают внимание. Стоит пройти мимо клетки — и он уже ликует, прыгает, вертится, скачет, ждет, чтобы взяли на ручки, погладили, выпустили погулять... Но погулять — это только в вашем обществе: даже лучшие из крыс все равно грызуны, и они обязательно погрызут если не все, то многое. А еще наши короли очень любопытны, и из соображений «а нет ли там чего интересного?» они могут забраться туда, откуда самостоятельно уже не вылезут.

К счастью, большинство рексов прекрасно знает свое имя и приходит на зов. Причем на любой. Допустим, вы имели в виду подозвать кошку или собаку (с которыми крысы обычно прелестно уживаются). Но кто это суетливо путается у них под ногами? Кто первым прилетает на хозяйский призыв, растопырив от волнения смешные кудрявые усишки? Конечно умный рекс, подозревающий, что конкуренты были позваны специально, чтобы их тайком от бедной крысы покормили чем-то сногсшибательным.

Потому что крысы очень любят поесть. Вообще-то они всеядны, однако кормить их надо аккуратно, воздерживаясь от копчено-жирно-сладко-солено-жарено-маринованных вредностей. Специальный корм для крыс, кусочки фруктов и овощей, капелька нежирного творога, чуть йогурта, сухарик, пара орехов, ложечка каши, крошка отварной курицы — вот чем крыске положено быть довольной. И она, в принципе, довольна, но не окончательно, ей всегда хотелось бы чего-нибудь этакого. А хороший аппетит в сочетании с большим умом и ловкостью позволяют рексам добираться до всех ваших заначек вредной еды, если вы не спрятали их в ящик из кованой стали, запертый на амбарный замок.

А как они попрошайничают! Сидя в клетке, они с самым жалким видом наблюдают за человеческой трапезой, держась за решетку крошечными дрожащими лапками и гениально изображая терминальную стадию голодного умирания. А находясь во время хозяйской пирушки на воле, рекс не постесняется залезть на стол, а то и непосредственно в тарелку... Все это очень мило, так и хочется поддаться и угостить. Но нельзя: вредная еда еще больше сократит и без того мимолетную жизнь вашей крысы.

Недоброжелатели утверждают, будто бы крысы воняют, но это, конечно, неправда: если в доме появился некий аромат — значит, честному рексу достались нерадивые хозяева, пренебрегающие регулярной чисткой клетки. А сама по себе крыса весьма аккуратна — за шерсткой ухаживает, в туалет ходит скромно, в уголок. Между прочим, в этот уголок можно поставить лоточек с наполнителем, и через какое-то время рекс сообразит, что к чему: крысы вообще весьма сообразительны и обычно легко дрессируются. Их можно научить вставать на задние ножки, ложиться, давать лапку, умываться, танцевать, катать мячик или катушку из-под ниток и многому другому. Живи крысы подольше — гладишь, и носки штопать научились бы.



– 1
Елочный шар,
Christborn
ЦУМ

– 2
Елочная игрушка,
Holiday Classics
ЦУМ

– 3
Елочный шар, **Drescher**
Петровский пассаж

– 4
Елочная игрушка,
Cor Mulder
ЦУМ

– 5
Елочный шар,
Inge-Glas
ЦУМ

– 6
Елочная игрушка,
«Душистые радости»
ЦУМ

– 7
Елочный шар,
Christborn
ЦУМ

– 8
Елочный шар, **Shishi**
ЦУМ

– 9
Елочный шар,
Inge-Glas
ЦУМ

– 10
Елочная игрушка,
Inge-Glas
ЦУМ

– 11
Елочный шар, **Shishi**
Петровский Пассаж

– 12
Елочный шар, **Kaheku**
ЦУМ

– 13
Елочный шар, **Dagmara**
ЦУМ

– 14
Елочная игрушка,
«Душистые радости»
ЦУМ

– 15
Елочный шар, **Vitbis**
ЦУМ























– 16
Елочный шар, **Chehoma**
LeForm

– 17
Елочный шар, **Shishi**
Петровский пассаж

– 18
Елочный шар, **Tianqin Arts And Crafts**
Петровский пассаж

– 19
Елочная игрушка, **«Душистые радости»**
ЦУМ

– 20
Елочный шар, **Atlas Art Collection**
ЦУМ

– 21
Елочная игрушка, **«Душистые радости»**
ЦУМ

– 22
Елочный шар, **Irena**
ЦУМ

– 23
Елочный шар, **Atlas Art Collection**
ЦУМ

– 24
Елочный шар, **Roomers**
LeForm

– 25
Елочный шар, **Roomers**
LeForm

– 26
Елочный шар, **Vitbis**
ЦУМ

– 27
Елочная игрушка, **Inge-Glas**
ЦУМ

– 28
Елочный шар, **Christborn**
ЦУМ

– 29
Елочный шар, **Vitbis**
ЦУМ

– 30
Елочная игрушка, **«Душистые радости»**
ЦУМ

– 31
Елочный шар, **Goodwill**
Петровский пассаж

Цвета и линии Марракеша

Елена Стафьева о новых коллекциях Dior Maison



ФОТОГРАФИИ В МАТЕРИАЛЕ: DIOR MAISON

В Dior Maison перемены происходят куда более плавно, чем в основном подразделении Christian Dior, но и тут за последнее время многое поменялось. И прежде всего его глава — Корделия де Кастеллан, человек не новый в Dior, но новый в Dior Maison. К Рождеству Dior Maison не только выпустил специальную коллекцию, но и сделал некоторые другие, не менее приятные штуки

Корделию де Кастеллан связывает с домом Christian Dior не только ее работа, но и ее фамилия. Она — кузина Виктуар де Кастеллан, которая руководит ювелирным департаментом компании. В 2012 году Корделия возглавила Baby Dior, а в 2017-м ей отдали и Dior Maison. За последний год Корделия де Кастеллан обновила основные коллекции, сделав их легче и ярче. Она много работает с архивами дома Dior, связанными как с историей Christian Dior, так и с личной историей Кристиана Диора, который был, как известно, большим знатоком устройства жизни и быта, обожал вечеринки, приемы, балы и много сил посвящал организации всего этого в собственных домах и поместьях. И вот Корделия де Кастеллан делает коллекцию из темно-красного стекла со стилизованным леопардовым узором, называет ее Mitzah и посвящает Митце Брикар, ассистентке Диора, любительнице красной помады и леопардовых манто.

К этому Рождеству в Dior Maison сделали коллекцию Xmas, сократив слово Christmas на современный манер. В ней развивается тема круизной коллекции 2020, сделанной Марией Грацией Кьюри,— схожие флористические узоры и мотивы заполняют платья Марии Грации и тарелки Корделии. Один из постоянных в это коллекции — баобаб. Легендарное дерево, символ Африки, он появляется на тарелках и блюдах из рождественской коллекции как общим силуэтом, так и отдельными ветками и даже стилизованными листьями. Все сделано в легком синем и золотом цветах, которые так любил сам Кристиан Диор. К тарелкам, блюдам и блюдцам добавлены подносы, свечи и все прочее, что нужно для праздничного стола.

Сама круизная коллекция Dior была в этом году посвящена, как известно, Марокко. Мария Грация Кьюри работала над ней вместе с местными мастерами, и Корделия де Кастеллан делала свою коллекцию Marrakesh, тематически связанную с круизной коллекцией Dior, используя разнообразные марракешские референсы — средневековый дворец Каср-аль-Бади, развалины которого до сих пор выглядят непостижимо, дворец Бахия конца XIX века, сохранившийся превосходно, с его феерическим садом из кипарисов, жасминовых и апельсиновых деревьев и банановых пальм. Фаянс, расписанные вручную скатерти и салфетки, декоративные объекты — все это сложилось в одну историю, связывающую Марокко и французское искусство сервировки. Корделия позвала поработать над коллекцией керамиста Анн Агбаду-Массон (Anne Agbadou-Masson), чья франко-марокканская идентичность идеально вписывается в концепцию коллекции, как, собственно, и ее ремесленное мастерство.

Сотрудничество с Анн Агбаду-Массон продолжилось и в коллекции из 25 ваз, которые ей предложила придумать Корделия де Кастеллан,— все они, конечно, посвящены Марракешу. Анн работает в парижской мастерской с фарфором, фаянсом и песчаником. Для Dior она сделала коллекцию в цветах Марракеша, используя жемчужных оттенков глазурь и придавая своим вазам изгибы, напоминающие то о женщинах с марокканских полотен Матисса, то о каких-то морских тварях. Все коллекции выпущены ограниченным тиражом, их можно найти в магазине Dior, но некоторые из них будут там только до середины января.





подарки и наряды

выбор
ВИКТОРИИ МИХАЙЛЕНКО

– 1
Колье, **Mercury**
Mercury

– 2
Шляпка, **Gucci**
Текстиль
Gucci

– 3
Туфли, **The Row**
Текстиль
ЦУМ

– 4
Браслет, **Dior**
Dior





















– 1
Браслет, **de Grisogono**
Mercury

– 2
Браслет, **Boucheron**
Boucheron

– 3
Чокер, **Casato**
ЦУМ

– 4
Браслет, **Bvlgari**
Bvlgari

– 5
Серьги,
Stephen Webster
Mercury

– 6
Серьги, **Tiffany & Co.**
Tiffany & Co.

– 7
Браслет,
Louis Vuitton
Louis Vuitton

– 8
Колье, **Mikimoto**
ЦУМ

– 9
Браслет, **Bvlgari**
Bvlgari

– 10
Серьги, **Messika**
ЦУМ

– 11
Кольцо, **Hermes**
Hermes

– 12
Чокер, **Pasquale Bruni**
Mercury















– 13
Кольцо,
Cartier
Cartier

– 14
Кольцо, **Dior**
Dior

– 15
Кольцо, **Messika**
ЦУМ

– 16
Кольцо, **Bvlgari**
Bvlgari

– 17
Колье, **Hermes**
Hermes

– 18
Браслет, **Tiffany & Co.**
Tiffany & Co.

– 19
Браслет,
David Yurman
ЦУМ

– 20
Браслет, **de Grisogono**
ЦУМ

– 21
Колье, **Swarovski**
Swarovski

– 22
Кольцо, **Messika**
ЦУМ





– 1
Платье, **The Row**
Шелк
ЦУМ

– 2
Сумка, **Rubeus Milano**
Кожа, текстиль
ЦУМ

– 3
Браслет, **Dior**
Dior

– 4
Туфли, **Balenciaga**
Текстиль
ЦУМ

– 5
Платье, **Chloe**
Шелк
ЦУМ

– 6
Сумка, **By Far**
Текстиль, металл, пластик
ЦУМ

– 7
Браслет, **Dior**
Dior

– 8
Сапоги,
Maison Margiela
Кожа
ЦУМ

– 9
Браслет,
Louis Vuitton
Louis Vuitton

– 10
Платье,
Maison Margiela
Шелк
SVMoscow

– 11
Клатч, **Chanel**
Текстиль
Chanel

– 12
Туфли, **The Row**
Текстиль
ЦУМ



9

10

11

12

7

8





















– 1
Кольцо, **Dior**
Dior

– 2
Серьги, **Garrard**
ЦУМ

– 3
Серьги, **Sutra**
ЦУМ

– 4
Колье, **de Grisogono**
Mercury

– 5
Колье, **Cartier**
Cartier

– 6
Серьги, **Graff**
ЦУМ

– 7
Кольцо, **Louis Vuitton**
Louis Vuitton

– 8
Серьги, **Louis Vuitton**
Louis Vuitton

– 9
Серьги, **Gucci**
ЦУМ

– 10
Серьги, **Dior**
Dior

– 11
Серьги, **de Grisogono**
Mercury



12

13



14



15



16



17



18



21

19





22



24



25





20



23



– 12
Колье, **Gucci**
ЦУМ

– 13
Колье, **Piaget**
Piaget

– 14
Брошь, **Chaumet**
Sublime by Bosco

– 15
Кольцо,
Pasquale Bruni
Mercury

– 16
Серьги, **Chopard**
ЦУМ

– 17
Кольцо, **Dior**
Dior

– 18
Кольцо, **Swarovski**
Swarovski

– 19
Кольцо, **Bvlgari**
Bvlgari

– 20
Серьги, **Tiffany & Co.**
Tiffany & Co.

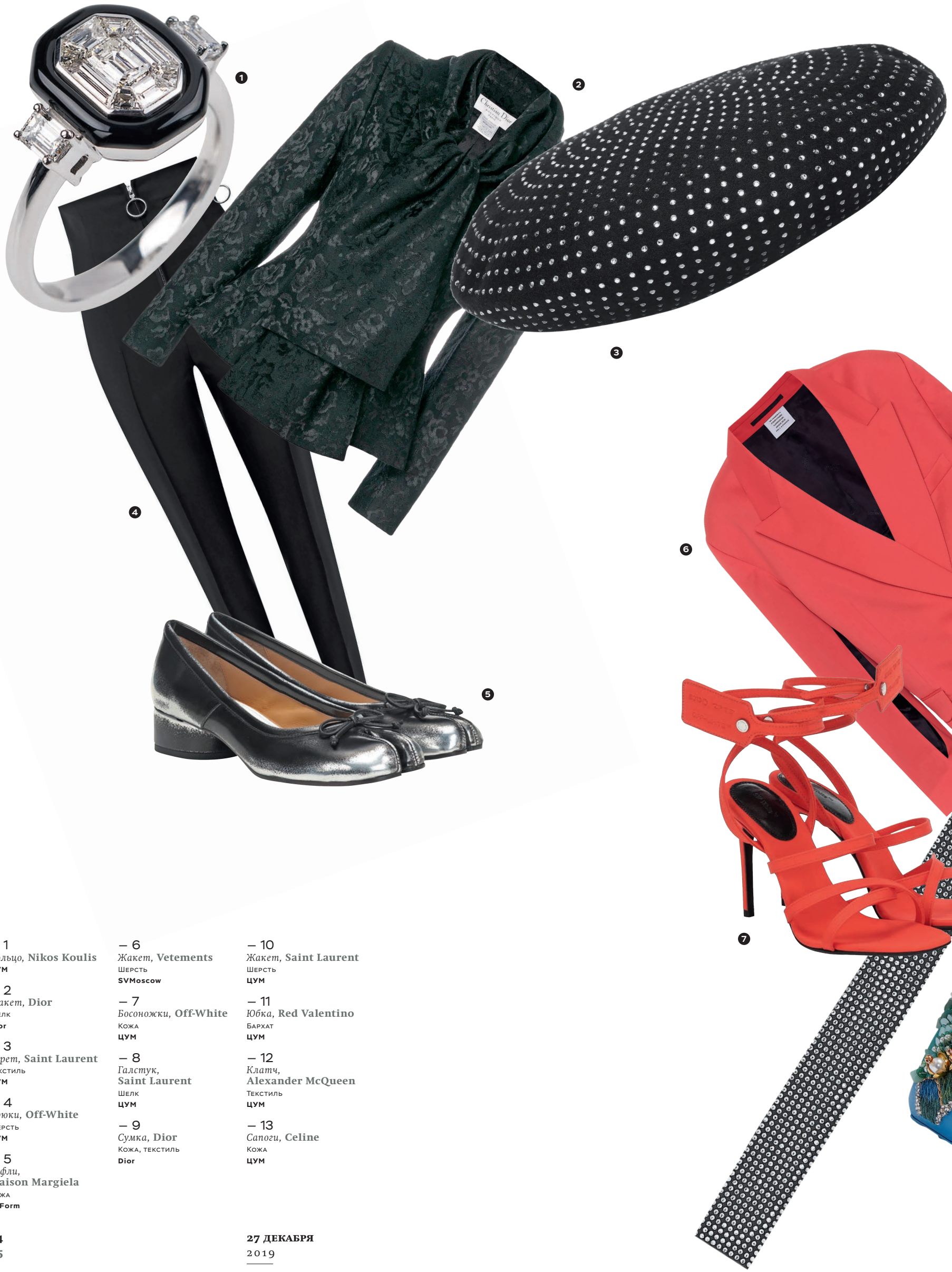
– 21
Кольцо,
Stephen Webster
Mercury

– 22
Серьги, **Dior**
Dior

– 23
Серьги, **Casato**
ЦУМ

– 24
Серьги, **Chopard**
Mercury

– 25
Серьги, **Chanel**
Chanel



– 1
Кольцо, **Nikos Koulis**
ЦУМ

– 2
Жакет, **Dior**
Шелк
Dior

– 3
Берет, **Saint Laurent**
Текстиль
ЦУМ

– 4
Брюки, **Off-White**
Шерсть
ЦУМ

– 5
Туфли,
Maison Margiela
Кожа
LeForm

– 6
Жакет, **Vetements**
Шерсть
SVMoscow

– 7
Босоножки, **Off-White**
Кожа
ЦУМ

– 8
Галстук,
Saint Laurent
Шелк
ЦУМ

– 9
Сумка, **Dior**
Кожа, текстиль
Dior

– 10
Жакет, **Saint Laurent**
Шерсть
ЦУМ

– 11
Юбка, **Red Valentino**
Бархат
ЦУМ

– 12
Клатч,
Alexander McQueen
Текстиль
ЦУМ

– 13
Сапоги, **Celine**
Кожа
ЦУМ



8



10

11



12

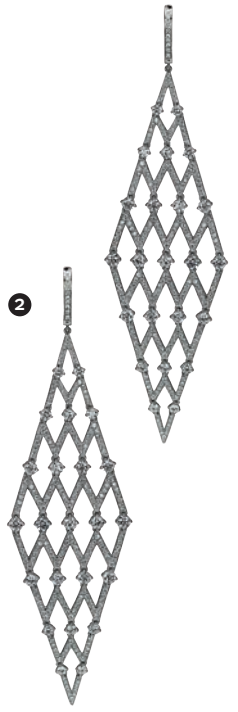


13

9



























– 1
Колье, **Graff**
Mercury

– 2
Серьги, **Jacob & Co.**
ЦУМ

– 3
Колье, **Chanel**
Chanel

– 4
Браслет,
Van Cleef & Arpels
ГУМ

– 5
Серьги, **Louis Vuitton**
Louis Vuitton

– 6
Серьги, **Garrard**
Mercury

– 7
Серьги, **Tiffany & Co.**
Tiffany & Co.

– 8
Кольцо, **Tiffany & Co.**
Tiffany & Co.

– 9
Кольцо, **Graff**
Mercury, ЦУМ



10



11



12



14

13



19



17



18



15



16



20

– 10
Кольцо, **Mikimoto**
Mercury

– 11
Колье, **Mercury**
Mercury

– 12
Колье, **Jacob & Co.**
ЦУМ

– 13
Колье, **Hermes**
Hermes

– 14
Серьги, **de Grisogono**
Mercury

– 15
Кольцо, **Jacob & Co.**
ЦУМ

– 16
Моносерьга, **Messika**
ЦУМ

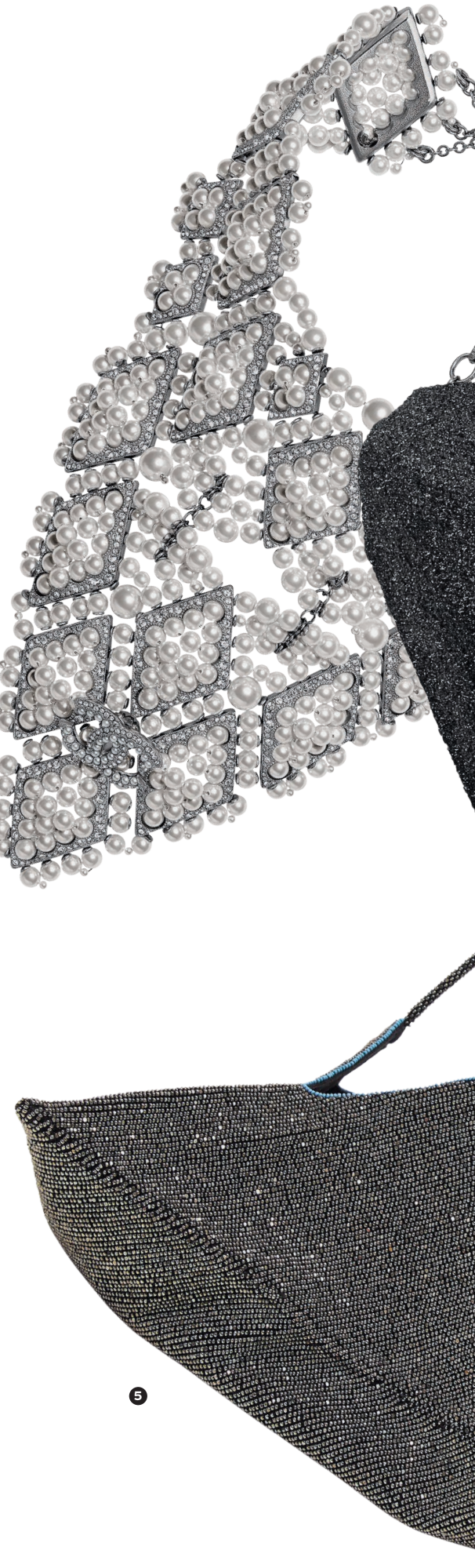
– 17
Серьги, **Cartier**
Cartier

– 18
Серьги, **Jacob & Co.**
ЦУМ

– 19
Брошь, **Tiffany & Co.**
Tiffany & Co.

– 20
Кольцо,
Stephen Webster
Mercury





– 1
Серьги, **Ruifier**
ЦУМ

– 2
Платье, **Balmain**
Шелк
ЦУМ

– 3
Клатч, **Balenciaga**
Кожа
ЦУМ

– 4
Сапоги, **Balenciaga**
Кожа
ЦУМ

– 5
Сумка, **The Row**
Текстиль
ЦУМ

– 6
Колье, **Chanel**
Chanel

– 7
Платье, **Balenciaga**
Вискоза
ЦУМ

– 8
Сапоги,
Bottega Veneta
Текстиль
ЦУМ

– 9
Кольцо,
Tomasz Donocik
ЦУМ

– 10
Шляпка, **Gucci**
Текстиль
Gucci

– 11
Платье, **Victoria, Victoria Beckham**
Шелк
ЦУМ

– 12
Ботинки,
Saint Laurent
Кожа
ЦУМ



6

7

8



9



10

11

12



– 1
Часы, **Montblanc**
Montblanc

– 2
Часы, **Chanel**
Chanel

– 3
Часы, **Bvlgari**
Bvlgari

– 4
Часы,
Girard-Perregaux
ЦУМ

– 5
Часы,
Jaeger-LeCoultre
Jaeger-LeCoultre

– 6
Часы, **Omega**
Omega

– 7
Часы,
Ferdinand Berthoud
ЦУМ

– 8
Часы, **Rolex**
Mercury

– 9
Часы, **Bell & Ross**
ЦУМ

– 10
Часы, **Cartier**
Cartier

– 11
Часы, **Graff**
Mercury

– 12
Часы, **Harry Winston**
Harry Winston

– 13
Часы, **Ulysse Nardin**
ЦУМ

– 14
Часы, **Zenith**
ЦУМ

– 15
Часы, **de Grisogono**
Mercury

– 16
Часы, **Blancpain**
ЦУМ



– 1
Часы, **Dior**
Dior

– 2
Часы, **Louis Vuitton**
Louis Vuitton

– 3
Часы, **Bvlgari**
Bvlgari

– 4
Часы, **Jacob & Co.**
ЦУМ

– 5
Часы, **Rado**
Rado

– 6
Часы, **Hermes**
Hermes

– 7
Часы, **Hermes**
Hermes

– 8
Часы, **Hublot**
Mercury

– 9
Часы, **Jaquet Droz**
Sublime by Bosco

– 10
Часы, **Breguet**
ЦУМ

– 11
Часы, **Tudor**
Mercury

– 12
Часы, **IWC**
IWC

– 13
Часы, **Breitling**
ЦУМ

– 14
Часы, **Longines**
Sublime by Bosco

– 15
Часы, **F.P. Journe**
Mercury

– 16
Часы, **Chopard**
Chopard



1

2

3

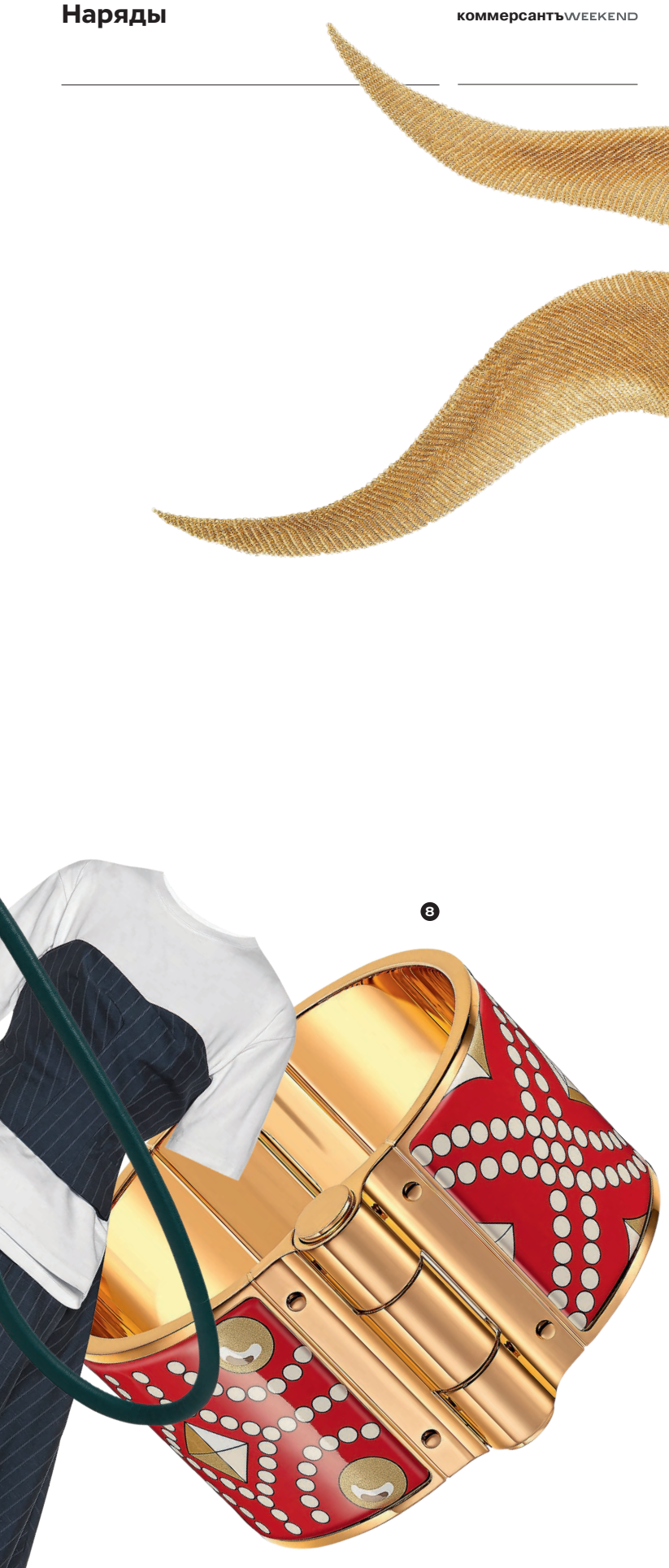
4



5

6

7



– 1
Моносерьга,
Alexander McQueen
ЦУМ

– 2
Платье, **Marni**
Вискоза
ЦУМ

– 3
Клатч, **Jimmy Choo**
Текстиль
ЦУМ

– 4
Туфли, **Bottega Veneta**
Текстиль
ЦУМ

– 5
Клатч,
Bottega Veneta
Кожа
ЦУМ

– 6
Платье,
Junya Watanabe
Хлопок
SVMoscow

– 7
Туфли, **Gianvito Rossi**
Кожа, текстиль
ЦУМ

– 8
Браслет, **Hermes**
Hermes

– 9
Чокер, **Tiffany & Co.**
Tiffany & Co.

– 10
Клатч, **The Row**
Текстиль
ЦУМ

– 11
Платье,
JW Anderson
Шелк
KM20

– 12
Босоножки, **Jacquemus**
Кожа
KM20



– 1
Настольная лампа, **Hermes**
Hermes

– 2
Кресло, **Louis Vuitton**
Louis Vuitton

– 3
Торшер, **Giada**
Armani/Casa

– 4
Настенные часы, **Hender Scheme**
SVMoscow

– 5
Ваза, **Louis Vuitton**
Louis Vuitton

– 6
Ваза, **Daum**
ЦУМ

– 7
Одеяло, **Frette**
Frette

– 8
Ключница, **Yohji Yamamoto**
SVMoscow



– 1
Брелок, **Cartier**
Cartier

– 2
Ваза, **Bernardaud**
ЦУМ

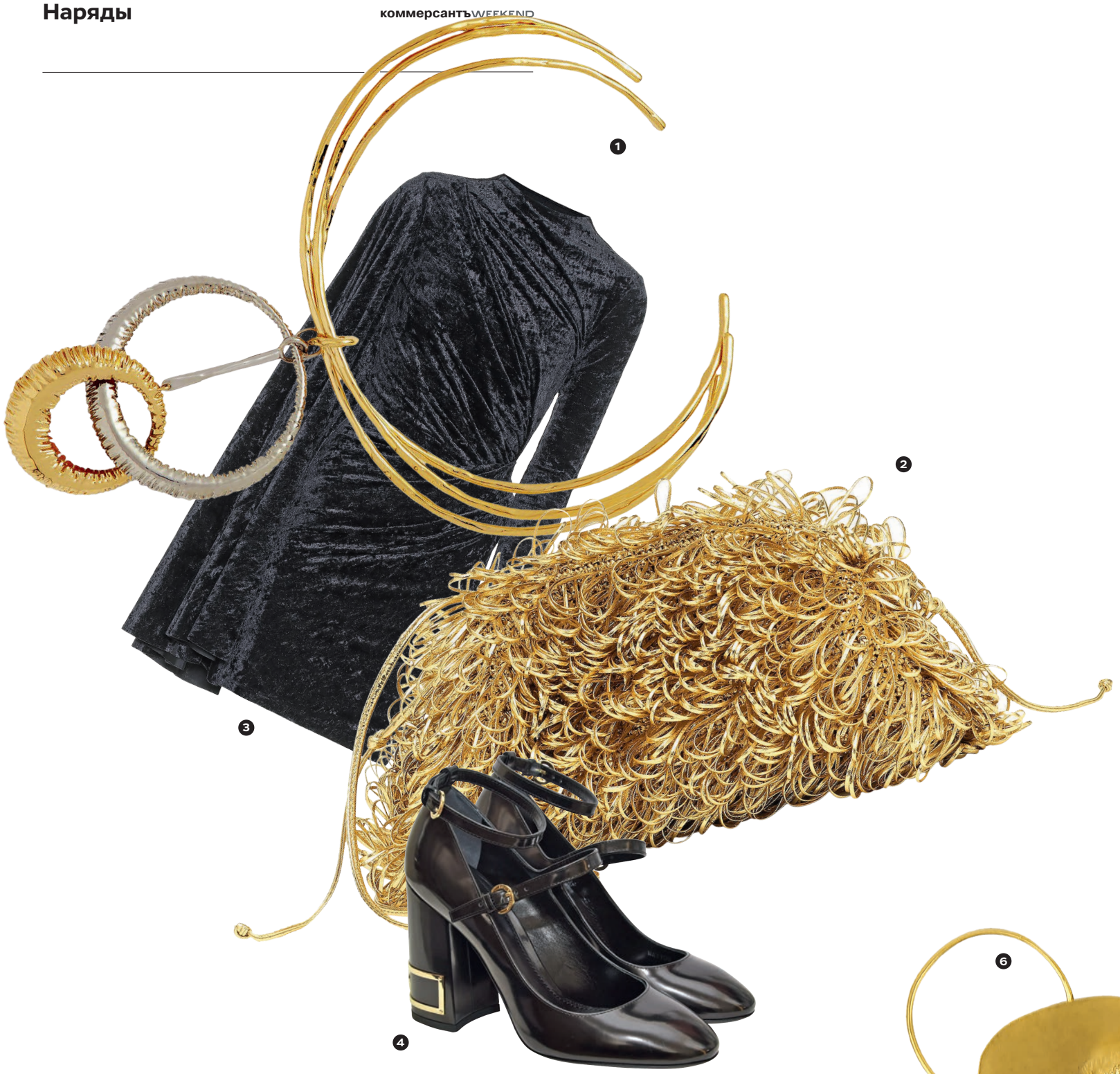
– 3
Стул, **Kartell**
«Трио»

– 4
Плед, **Hermes**
Hermes

– 5
Ваза, **Baccarat**
ЦУМ

– 6
Сани, **Roomers**
LeForm

– 7
Подушка, **Etro**
Etro







– 1
Колье, **Givenchy**
ЦУМ

– 2
Клатч,
Bottega Veneta
Кожа
ЦУМ

– 3
Платье, **Balenciaga**
Вискоза
SVMoscow

– 4
Туфли, **Louis Vuitton**
Кожа
Louis Vuitton

– 5
Платье, **Gucci**
Шерсть, шелк
Gucci

– 6
Серьги, **Jil Sander**
Jil Sander

– 7
Сапоги, **Jil Sander**
Кожа
Jil Sander

– 8
Сумка, **Dior**
Кожа, текстиль
Dior

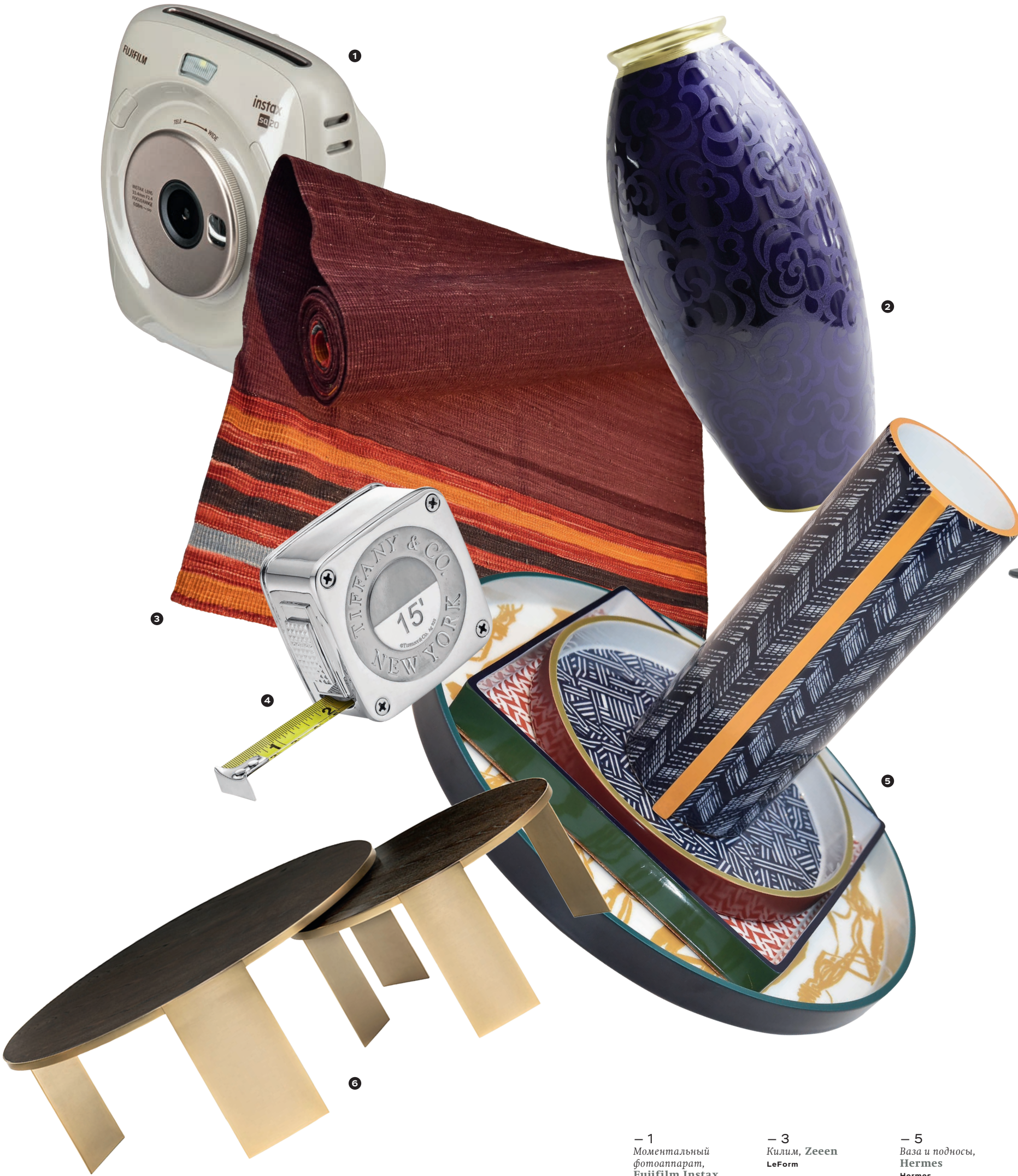
– 9
Колье, **Louis Vuitton**
Louis Vuitton

– 10
Платье, **Balmain**
Шелк
ЦУМ

– 11
Сумка, **Dior**
Текстиль
Dior

– 12
Туфли, **Bottega Veneta**
Текстиль
ЦУМ


9
10
11
8
12



– 1
Моментальный фотоаппарат, **Fujifilm Instax**
ЦУМ

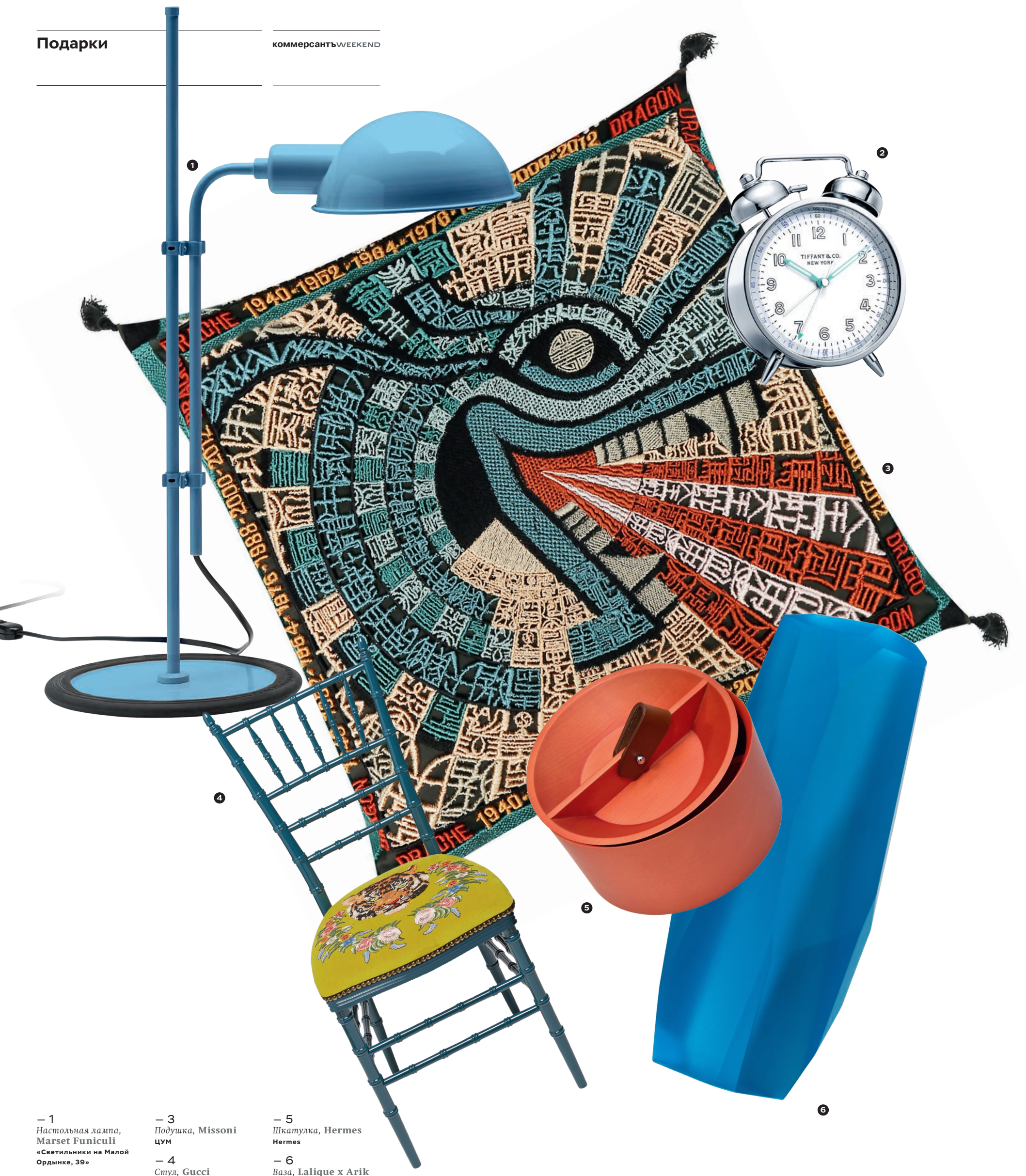
– 2
Ваза, **Bernardaud**
ЦУМ

– 3
Килим, **Zeeen**
LeForm

– 4
Рулетка, **Tiffany & Co.**
Tiffany & Co.

– 5
Ваза и подносы, **Hermes**
Hermes

– 6
Журнальные столики, **Armani**
Armani/Casa



– 1
Настольная лампа, **Marset Funiculi**
«Светильники на Малой Ордынке, 39»

– 2
Будильник, **Tiffany & Co.**
Tiffany & Co.

– 3
Подушка, **Missoni**
ЦУМ

– 4
Стул, **Gucci**
BoscoCasa

– 5
Шкатулка, **Hermes**
Hermes

– 6
Ваза, **Lalique x Arik Levy RockStone**
ЦУМ





– 1
Топ, **Balenciaga**
Вискоза
SVMoscow

– 2
Колье, **Givenchy**
ЦУМ

– 3
Юбка,
Dries Van Noten
Вискоза
LeForm

– 4
Босоножки,
Bottega Veneta
Кожа
ЦУМ

– 5
Платье,
Dries Van Noten
Шелк
LeForm

– 6
Туфли, **Chanel**
Кожа
Chanel

– 7
Колье, **Louis Vuitton**
Louis Vuitton

– 8
Клатч, **The Row**
Текстиль
ЦУМ

– 9
Колье, **Gucci**
Gucci

– 10
Блуза, **Jacquemus**
Шелк
ЦУМ

– 11
Юбка, **Balenciaga**
Шелк
ЦУМ

– 12
Клатч, **By Far**
Текстиль
ЦУМ



7

8

9



10

11

12



– 1
Парфюмерная вода,
Jo Malone Incense & Cedrat
ЦУМ

– 2
Парфюмерная вода,
Ex Nihilo Atlas Fever
ЦУМ

– 3
Духи,
Clive Christian X Feminine
ЦУМ

– 4
Парфюмерная вода,
Creed Love In Black
ЦУМ

– 5
Парфюмерная вода,
Gucci The Voice Of The Snake
ЦУМ

– 6
Туалетная вода,
Cartier L'Heure Convoitee
ЦУМ

– 7
Духи,
Guerlain Mitsouko
ЦУМ

– 8
Парфюмерная вода,
Penhaligon's As Sawira
ЦУМ

– 9
Парфюмерная вода,
Gucci Bloom Ambrosia di Fiori
ЦУМ

– 10
Парфюмерная вода,
Carolina Herrera Sandal Ruby
ЦУМ

– 11
Парфюмерная вода,
Giorgio Armani Laque
ЦУМ

– 12
Парфюмерная вода,
Etat Libre d'Orange 500 Years
ЦУМ

– 13
Парфюмерная вода,
L'Artisan Parfumeur Arcana Rosa
ЦУМ



– 1
Румяна,
Sensai Blooming Blush
ЦУМ

– 2
Палетка для макияжа глаз,
Dior 5 Couleurs Happy 2020
ЦУМ

– 3
Губная помада,
Yves Saint Laurent Rouge Pur Couture The Slim
ЦУМ

– 4
Парфюмерная вода,
Floraiku In The Rain
ЦУМ

– 5
Лак для ногтей,
Christian Louboutin
ЦУМ

– 6
Парфюмерная вода,
Sisley Coffret Eau du Soir
ЦУМ

– 7
Палетка для макияжа глаз,
Chanel Les 9 Ombres
ЦУМ

– 8
Палетка для макияжа глаз,
Cle de Peau Beaute 320 Reve de Kimono
ЦУМ

– 9
Румяна,
Dolce & Gabbana Blush Of Roses
ЦУМ

– 10
Помада,
Gucci Rouge a Levres Voile
ЦУМ

– 11
Кисть для макияжа,
Shiseido Hanatsubaki Hake
ЦУМ



1

2

3

4



5

6





– 1
Платье, **Off-White**
Вискоза
КМ20

– 2
Клипсы,
Dolce & Gabbana
ЦУМ

– 3
Сумка, **Off-White**
Кожа
ЦУМ

– 4
Туфли, **Off-White**
Искусственный мех, нубук
КМ20

– 5
Платье, **JW Anderson**
Шелк
КМ20

– 6
Сумка,
Dries Van Noten
Кожа
ЦУМ

– 7
Кольцо,
Dries Van Noten
LeForm

– 8
Босоножки,
Valentino Garavani
Кожа
ЦУМ

– 9
Серьги, **Mike Joseph**
ЦУМ

– 10
Клатч,
Bottega Veneta
Кожа
ЦУМ

– 11
Платье, **Y/Project**
Вискоза
КМ20

– 12
Туфли, **Balenciaga**
Кожа
ЦУМ



– 1
Комбинезон, **Roland Mouret**
Вискоза
ЦУМ

– 2
Кепка, **Miu Miu**
Текстиль
Miu Miu

– 3
Браслет, **Jack de Boucheron**
ЦУМ

– 4
Туфли, **Balenciaga**
Кожа
ЦУМ

– 5
Пончо, **Valentino**
Шелк
ЦУМ

– 6
Браслет, **Mike Joseph**
ЦУМ

– 7
Чалма, **Gucci**
Текстиль
Gucci

– 8
Туфли, **Gianvito Rossi**
Кожа, пластик
ЦУМ

– 9
Клатч, **Miu Miu**
Кожа
Miu Miu

– 10
Моносерьга, **Loewe**
ЦУМ

– 11
Жакет, **Fendi**
Шелк
Fendi

– 12
Туфли, **Miu Miu**
Кожа
Miu Miu



9

10

11

12

7

8

РЕСТОРАННАЯ КРИТИКА
С ДАРЬЕЙ ЦИВИНОЙ

Гастрономические итоги 2019 года



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

№13 Restaurant

Вот и еще один год позади, и снова время подытоживать. Первый вывод, который можно сходу сделать, оглядываясь назад и фиксируя самые важные события на московском ресторанном рынке: срок жизненного цикла ресторана стал еще короче. За прошедший год мы наблюдали — по меньшей мере дважды — как в одном и том же знаковом месте рестораны открывались, закрывались и открывались вновь: «Шато Руставели» на Патриках и появившийся на его месте №13 Restaurant, Selection на Трубной и занявший его место «Пифагор». Быстрая смерть для ресторанов теперь предпочтительнее долгой агонии, а это свидетельствует о том, что правила игры на рынке ужесточаются и упрощаются. Второй необходимый ключ к успеху — чтобы продавать еду в Москве, по-прежнему надо продавать всё вокруг еды. Европейская бесхитростная модель, по которой отличные продукты продают сами себя, у нас не работает. Отличных продуктов как не было, так и нет, а чтобы из подручного сырья по комфортным для потребителя ценам делать «конфетку», нужно изворачиваться и «креативить» со страшной силой, что московский ресторанный истеблишмент и делал весь год с утроенной силой.

В этом контексте можно зафиксировать еще один очевидный итог года: ресторатор Александр Раппопорт окончательно занял место Аркадия Новикова в качестве идеолога нового московского fusion, а свежий триумвират Новиков—Пинский—Баллис начал успешно «копать» совершенно в другую сторону, ставя (пусть и понемногу) на упрощенную подачу, лаконизм меню и, как это ни странно звучит, самоценность еды. Magura, Medusa, №13 Restaurant и анонсированный на следующий год «Недальний Восток» — это рестораны с ярко выраженным акцентом на персону бренд-шефа и ключевой продукт, будь то рыба, морепродукты или овощи, в то время как Александр Раппопорт в своих новых проектах «КрабыКутабы», «Пифагор» и «Россини» ставит отчаянные эксперименты над исходными продуктами и проводит нещадные опыты по их взаимодействию друг с другом на одной тарелке. Сами продукты в рамках этой концепции не имеют особой ценности для потребителя, зато оригинальные и даже скандальные комбинации оных вызывают гарантированный маркетинговый вау-эффект и обеспечивают полные залы.

При этом не ослабевает тотальная тенденция к размытию концепций: как и прежде, моноконцепты заходят на рынок со всевозможными оговорками, извинениями и спасательными парашютами, потому что конкурировать с универсальными «мультизадачными» меню в 100–120 позиций по-прежнему не получается. Яркий тому пример — №13, где ядром меню стали всевозможные блюда из овощей, но две трети меню при этом отданы на откуп мезе, фокачче, ягненку и осьминогу, выполняющим функции страховки для тыквы и брокколи. Кстати, об овощах: подводя итоги года, приходится с сожалением констатировать, что овощные рестораны по сформулированным выше причинам так и не выбились в трендсеттеры. Вместо них главным движком стали крепкий алкоголь и тематические коктейльные бары, в которых овощи куда активнее и изощреннее используются в инфьюзах барменами, чем в ресторанах шефами на кухне.

Вообще, массовые открытия коктейльных баров нового образца можно смело назвать самым главным событием этого года для гастрономической Москвы. Hydra, «Котельная», «Кабинет 4.3», Apr'l Bar, Made, «Идеалист», Shortlist, подпольный в буквальном смысле Odd Славы Ланкина и «секретный» японский бар Snug за ширмой в The Abbey Players Pub открыли Москве новые горизонты в восприятии барных форматов, сделав ставку, с одной стороны, на уникальную атмосферу, аттракцион, зрелищность, интерактив, с другой — на сами миксы с максимально лаконичной подачей и полной концентрацией на содержимом.

На фоне коктейльных баров винные бары, вопреки прогнозам, потеряли прежний кураж: открытий было много, но таких заметных и ярких, как Big Wine Freaks два года назад, практически ни одного. Мощный месседж, посланный тогда рынку Владимиром Басовым, остается для всех главным руководством к действию: триединство музыки, вина и еды с упором на комфортную, расслабляющую атмосферу и десакрализацию вина как дорогого, элитарного напитка актуально по сей день. Но почти все новые винные бары соблюдают эти правила довольно бездумно, все больше приближая формат bar a vin к обычному бару (иногда с элементами дискотеки) с универсальным набором вин от просекко до петнатов, неприметной едой и демпинговыми ценами от 300 рублей за бокал. Полагаю, что эта тенденция будет сохраняться и в следующем году, как и курс на московский гастрономический «фьюжн».

Продолжат свое победное шествие по Москве и городам-миллионникам гастрорынки и фудмаркеты: открывшийся в этом году фудмолл «Депо» запустил мощнейшую волну интереса к теме, и нам предстоит еще не один год расхлебывать последствия этого бизнес-ажиотажа в виде скучнейших площадок арендного бизнеса с одинаковыми корнерами, одинаковой



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

«Пифагор»

«Левантин»



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

едой и одинаковой атмосферой. Единственным лучом света, помимо самого «Депо», в безразмерном рыночном царстве пока что выглядит «Брикет Маркет» в универмаге «Цветной», который совершенно не похож на бесчисленных подражателей самого большого фудмолла в Европе. И это открытие позволяет надеяться, что скоро мы еще увидим интересные проекты в заданном формате вроде нового барного кластера «Профсоюз», пока что работающего в техническом режиме.

Помимо барного нашествия, следствием которого стало открытие вышеупомянутого масштабного алкопространства, двинулся на Москву воинственный пестрый клан турецких стейк-хаусов: «Шеф Амазония», Ottoman, Cihan, «Левантин», Eleven Meathouse — и это только начало. Повара и официанты из стамбульского Gunaydin, словно дети лейтенанта Шмидта, распространяются по московским заведениям в геометрической прогрессии, и кебабы, лахмаджун и али-назик заметно теснят в московском рационе привычные спагетти и суси. Впрочем, итальянская кухня не сдает позиции, и несмотря на то, что силы почти всех итальянских ресторатоpов оказались брошены на противостояние Валентино Бонтемпи, единолично завладевшему правами на слово «пинца» в России, мы получили в этом году несколько приятных открытий в виде второй Officina, Gina, Focacceria и примкнувших к ним Capito и Si Pizza. Что касается японской кухни, то взятый в прошлые годы курс на японский фастфуд и стритфуд сохраняется благодаря новым тематическим заведениям Ra'Men, «Мацуя» и «Изуми», так что тейшоку, рамен и моти скоро могут окончательно затмить «Калифорнию» и «Филадельфию», чье появление в ближневосточном «Левантине» сегодня уже смотрится как нонсенс, хотя еще пару лет назад казалось бы нормой. Да, и еще одно



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

Hydra

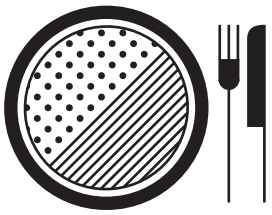
важное веяние: вошедшей в моду турецкой кухне горячо дышит в затылок греческая, и есть все основания полагать, что в 2020-м мы станет свидетелями настоящего баттла между мезе, долмой и пахлавой в турецком и греческом исполнении на московской земле.

В завершение не могу не поделиться и своими собственными итогами года, ознаменованного давно прогнозируемым переходом из критиков в рестораторы. По понятным причинам я не смогла осветить это событие в своей рубрике, представив там новый проект «Dereza. Сыр и Вино», но надеюсь, что он еще заставит сам о себе говорить в следующем году. По крайней мере, фермерские козьи сыры, ньокки с шевром и запеченный молочный козленок этому немало способствуют. А появившаяся на днях винная карта вселяет уверенность, что одним достойным винным баром с первоклассными продуктами и гастрономичной едой в Москве станет больше. А возможно, и не одним. Через год проверим!



АППЕТИТНЫЙ МАРКЕТИНГ

«Депо»



ЕДА
С АЛЕКСЕЕМ
ЗИМИНЫМ

Трудно сказать, в какой момент из тарелки с новогодним оливье исчезает привкус так называемого будущего и остаются только майонез, яйца, вареная картошка, телячий язык и лопающиеся на зубах икринки, которые добавили для атмосферы праздника.

Остается то, что уже совсем не по возрасту и не по здоровью. Катализаторы сердечных бляшек, творцы затейливых энцефалограмм и уровня глюкозы, измеряемого в единицах с заикающимся именем «ммоль».

Собственно новогоднее застолье превращается в то, чем оно было для ветхого человечества изначально: тризной на похоронах мира, который завтра вернется таким же, как и был.

У древних греков не было понятия будущего, поэтому от грядущего не ждали ничего кроме разве что попутного ветра, если надо было плыть на Миконос, и дождя, если надо было сажать капусту в анатолийской колонии.

История для них была чем-то вроде глобуса, который вращается, но от вращения ничто в нем и ничто вокруг не меняется.

Современный взрослый человек лишен этого спасительного отсутствия чувства перспективы. Она обещает только новые расставания. Все, что казалось важным и прекрасным, все, что радовало, за что боролись, не выдерживает проверки временем: от промискуитета до маргарина, от бремени белого человека до красного знамени. Счетчик потерь вертится как цифры американского государственного долга на Таймс-сквер. Звон курантов — тот самый колокол, который звонит по тебе. И остается только заедать проблему.

В лондонской галерее Саатчи сейчас идет большая выставка «Тутанхамон». Тысячи квадратных метров заполнены феноменальными находками археолога Картера в Долине Царей. Молодой фараон был экипирован в смерть по лекалам тогдашней «Жуковки Лакшери Вилладж». Тончайшей работы золотые скарабеи, перстни с не потускневшими за три тысячи лет камнями, льняные перчатки, которые можно хоть сейчас натягивать на нежные руки.

Хули-хули

1. **Кетчуп** (*100 мл*)
2. **Соевый соус** (*50 мл*)
3. **Коричневый сахар** (*100 г*)
4. **Рисовый уксус** (*50 г*)
5. **Имбирь свежий тертый** (*50 г*)
6. **Чеснок рубленый** (*6 зубчиков*)
7. **Майонез** (*50 мл*)
8. **Куриные окорочка** (*2 кг*)
9. **Растительное масло** (*100 мл*)

Значительную часть сокровищ в погребении Тутанхамона составляли внушительные ланч-боксы. В деревянных коробах причудливых форм во внешние сумерки смерти с Тутанхамоном отъезжали гуси и куры. Среди еды, в отличие от одежды, не было каких-то чрезвычайных деликатесов, сусального золота и завалящего оникса. Все было достаточно просто, по-походному. И, возможно, в этом как раз и скрывается ключ, открывающий ту дверцу, за которой две половины души человека — Ка и Ба — наконец-то соединяются.

Самый популярный рецепт кулинарного приложения The New York Times, самого посещаемого информационного ресурса такого рода в мире накануне Рождества,— не фуа-гра, которую, кстати, в штате Нью-Йорк с будущего года запретили, а пикантная во всех отношениях гавайская курица «хули-хули».

Нужно смешать кетчуп, майонез, соевый соус, сахар, рисовый уксус, тертый имбирь, мелко нарубленный чеснок и растительное масло. В американской традиции для этого используют большой прочный целлофановый пакет, тряся им — как бармены шейкером — для того, чтобы получше смешалось. Туда же, в этот пакет, потом кладут окорочка курицы, завязывают так, чтобы маринад не вытекал, и оставляют в холодильнике на ночь.

Можно обойтись без пакета, тем более что это неэкологично, и замариновать курицу в любой подходящей емкости.

Далее остается только выложить мясо на противень и запекать в печке, разогретой до 180 градусов, в течение 40 минут.

Если у вас под рукой еще есть хорошее шампанское, лучшей коллаборации для расставания с прошлым не придумать.

Хотя в мире социального биохакинга существуют альтернативы.

Карл Маркс считал, что с прошлым нужно расставаться весело. Смех и смерть — две совершенные лекарственные формы. Говорят, что еще время лечит, но это уже утешение для адептов гомеопатии.

Алексей Зимин — главный редактор сайта «Афиша-Еда»

ЕДА
С Еленой
Чекаловой

Конфи из утки со свекольным перлотто

ДЛЯ УТИНОГО КОНФИ (6 ПОРЦИЙ):

1 **Утиные ножки** (*6 крупных или средних*)
2 **Оливковое масло или утиный жир** (*1 кг*)
3 **Чеснок** (*1 головка*)
4 **Розмарин и тимьян** (*по желанию*)
5 **Крупная соль, глазурь, сухой маринад** (*по желанию*)

ДЛЯ СУХОГО МАРИНАДА:

6 **Бадьян** (*4 звездочки*)
7 **Можжевельник** (*5 ягод*)
8 **Черный перец** (*5 горошин*)
9 **Корица** (*2 палочки*)
10 **Лавровый лист** (*2 штуки*)
11 **Тимьян** (*2–3 ветки*)
12 **Цедра 1 апельсина**

ДЛЯ ГЛАЗУРИ:

13 **Яблочный сок** (*1/2 стакана*)
14 **Красный бальзамический уксус** (*1/2 стакана*)
15 **Мед** (*2 столовые ложки*)

ДЛЯ СВЕКОЛЬНОГО ПЕРЛОТТО:

16 **Перловка** (*200 г*)
17 **Свежевыжатый свекольный сок** (*200 мл*)
18 **Сухое белое вино** (*100 г*)
19 **Куриный бульон** (*600 мл, можно из кубиков*)
20 **Натертый пармезан** (*30 г*)
21 **Сливочное масло** (*50 г*)
22 **Сметана** (*1–2 столовые ложки*)
23 **Соль** (*по вкусу*)

Перед прошлым Новым годом я вам давала рецепт вкусной и нарядной, но при этом невероятно простой утиной грудки. И в этом снова не советую заморачиваться с целыми гусями-утками-индейками. Пусть теперь это будут утиные ножки. Кстати, хорошие окорочка утки купить легче, чем грудки, и они дешевле. Сделать можно хоть завтра, а 31-го только разогреть и эффектно подать.

Готовить будем с помощью старинной французской техники конфи. Кроме консервации, она дает текстуры поразительной нежности. Ведь мясо не жарится и даже не запекается — оно именно томится при температуре, которая гораздо ниже точки кипения и испарения жидкости.

Томиться ножкам нужно четыре часа, но у плиты стоять не нужно ни минуты. Поставили — и забыли, занимайтесь другими делами, ничего не пригорит и не высохнет, жир предохранит ткани. И жир не проникает внутрь, он остается на поверхности, потом его можно легко обтереть бумажным полотенцем. Но чтобы полностью покрыть, к примеру, шесть утиных окорочков, нужно около килограмма утиного жира. Правда, стоит недешево — 800–1000 рублей за килограмм, зато его можно использовать многократно. К тому же утиное или гусиное конфи ничуть не хуже, если готовится в сливочном или оливковом масле (на растопленном говяжьем или свином сале выходит менее вкусно). После того как ножки в нем потомятся, масло пропитывается чесноком и другими ароматными специями, оно обогащается жиром, который вытекает из-под птичьей кожи,— какой на нем получается картофель, жареная капуста, лук, тосты, брускетты, даже простая яичница!

Ну хорошо, скажете вы, наверное, конфи — это и правда вкусно-удобно, но где же тут красота? Да, после томления утиные окорочка выглядят как вареные. Поэтому я их глазирую: за минуты кожица становится коричнево-золотистой и лаково глянцевой. Особенно по-рождественски утиные ножки смотрятся с несложной в приготовлении перловкой, сделанной на свекольном соке по технологии ризотто. Не забывайте: 2020-й по восточному календарю — год Крысы, которая так любит крупы. К тому же богатое крупяное блюдо сочиво (от него и Сочельник) — старинная традиция русского рождественского стола, который во времена СССР соединился с новогодним.

Короче, запасайтесь утиными окорочками, перловкой, свеклой и литром оливкового масла. Если хотите получить аромат настоящей рождественской птицы, возьмите еще специи для моего сухого маринада. Их лучше вначале подсушить на сковородке, а потом измельчить. Утиные ножки натрите этой смесью и щедро засыпьте солью (примерно две столовые ложки на одну ножку), оставьте на ночь. Утром очистите ножки от соли и специй, промойте и вытрите бумажным полотенцем. Уложите их в низкую широкую кастрюлю одним слоем, сверху киньте зубчики неочищенного чеснока, веточки розмарина и тимьяна, залейте оливковым маслом (мясо должно быть полностью покрыто) и поставьте в духовку, нагретую до 125 градусов. Оставьте на 3–4 часа, пока утиное мясо не станет очень мягким и не начнет отходить от кости. После этого переложите окорочка в контейнер, залейте тем же маслом и храните в холодильнике.

А 31-го за пару часов до застолья выложите утиные ножки на бумажное полотенце — хорошо оботрите от жира и дайте нагреться до комнатной температуры. На те же два часа замочите перловку, а потом откиньте ее и дайте стечь. Выжмите сок из свеклы — уварите его вдвое. Смажьте глубокую сковородку растительным маслом и поставьте на довольно сильный огонь. Добавьте перловку и обжарьте, помешивая, до легкого золотистого цвета. Влейте белое вино и готовьте, пока жидкость не выпарится на три четверти. Постепенно начинайте добавлять разогретый куриный бульон, чтобы перловка стала мягкой и почти вся жидкость впиталась. Влейте концентрированный свекольный сок и продолжайте готовить еще пару минут. В таком виде перлотто можно оставить до подачи (в отличие от риса, перловка долго сохраняет альдентность).

Когда приблизится момент выноса роскошной новогодней птицы, разжигайте духовку до максимума и готовьте глазурь: надо просто смешать яблочный сок с бальзамическим уксусом и уварить вдвое на сильном огне, а потом добавить мед и уварить еще немного, до консистенции сиропа. Выложите ножки на противень, хорошо полейте глазурью и отправьте в духовку на 5–7 минут. Полейте еще раз и еще раз обожгите. Одновременно разогревайте перлотто, вмешивайте в него сыр, сливочное масло и сметану. Посолите по вкусу. Выкладывайте рождественскую крупу на блюдо, а сверху — утиные ножки, глянцевые, как сахарные петушки на палочках.

Вот увидите: и гости будут в восторге, и Крыса не останется в долгу.

CHEKALOVA.RU

Геннадий Иозефавичус о поваре **Даниеле Берлине** и его ресторане





ФОТОГРАФИИ В МАТЕРИАЛЕ: DANIEL BERLIN KROG

Носящий сейчас две мишленовские звезды ресторан Daniel Berlin Krog с момента своего основания в 2009 году пошел по пути, начертанному в «Манифесте северной кухни», то есть стал использовать только местные сезонные продукты

Регион Сконе, южная оконечность Скандинавского полуострова, подарил человечеству множество великих людей — одного Златана Ибрахимовича хватило бы с головой, вернее, с ногами, но ведь были же еще и Макс фон Сюдов, и астроном Тихо Браге, а еще — солистка Roxette Мари, ну и Даниель Берлин, только не игрок в хоккей с мячом, а повар, и вот о нем, вернее, о его ресторане и пойдет речь.

Когда-то в родной деревне Даниеля — Сконе-Транос — был французский ресторан, даже не ресторан, а бистро. По выходным, особенно праздничным, все окрестные домовладельцы ходили в бистро на длинный ланч, и хозяева, не всегда справляясь с наплывом клиентов (на Рождество, скажем, приходилось обслуживать до двух сотен человек), нанимали местных парней на поденную работу. Так Даниель попал на кухню французского заведения, так решил стать поваром, и так решилась судьба бистро: спустя несколько лет Даниель купил его у постаревших владельцев и открыл ресторан Daniel Berlin Krog. Дело было в 2009-м.

Уже тогда новый хозяин и шеф решил для себя (и для постоянных клиентов бистро), что ресторан с его именем точно не будет говорить по-французски, что новое заведение пойдет по пути, начертанному «Манифестом северной кухни», незадолго до того написанным Клаусом Майером и Рене Редзепи. То есть что кухня будет такой, какой она станет возможной при использовании местных сезонных продуктов. Ведь на юге Скандинавии есть практически все, что необходимо повару, а чего нет — значит, в том и нужды нет. Зачем ему лимоны, если можно обойтись яблоками (коих тут в изобилии) и яблочным уксусом? Зачем ему оливковое масло, если есть прекрасное рапсовое, не говоря уже о великолепном сливочном? В местных водах водится угорь и камбала, в лесах бегают кабаны и олени, над болотами летают утки. А грибы, ягоды, коренья! Всего и не перечислить. В общем, Даниель последовал за товарищами, втянул в свою авантюру родителей (отец стал сомелье, мать взяла ответственность за сад) и за 10 прошедших лет добился двух мишленовских звезд и того состояния бизнеса, при котором ресторан забронирован полностью и всегда. Тем более что в ресторане 20 с чем-то мест, и открыт он пять дней в неделю на ужин и дважды — на обед, и это — летом, а зимой — и того меньше!

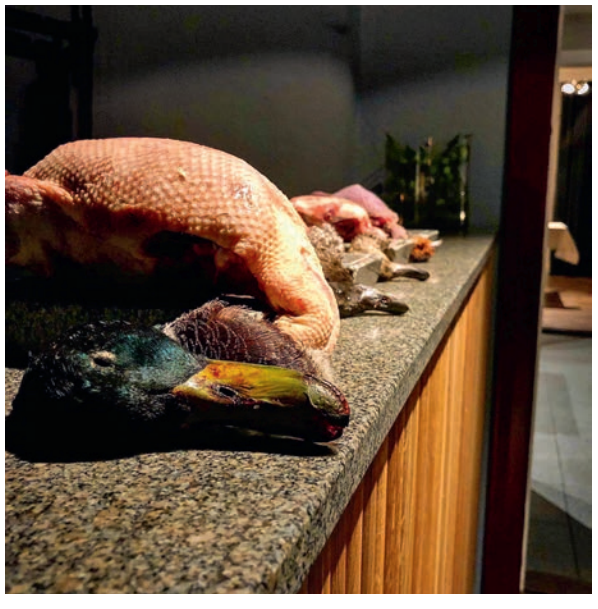
И, как это часто бывает, выдающееся заведение, цель путешествия многих гурманов, стало причиной открытия в окрестностях гостиниц, а новые гостиницы не могут жить без собственных ресторанов, и вся эта зародившаяся практически на пустом месте индустрия стала нуждаться в фермерах, которые могут выращивать брюкву, сельдерей и коров, в рыбаках, которые наловят рыбы и соберут мидий, в таксистах, которые развезут клиентов из гостиниц по ресторанам. В числе тех, кто клюнул на приманку, брошенную Даниелем, стали Йоаким и Джейми, партнеры-дизайнеры, перебравшиеся на юг Швеции с севера Калифорнии, купившие Казехольм, полуразрушенный замок XVII века и поместье при нем, восстановившие хозяйство и предложившие Даниелю партнерство. Во-первых, в отеле Kaseholm теперь могут останавливаться гости ресторана, от двери до двери на автомобиле тут всего 10 минут, во-вторых, Даниель стал готовить в поместье охотничьи обеды (самая разная дичь с лесными травами и ягодами) и ужины на специально построенной в амбаре поместья кухне. И если на охотничьих ланчах шеф Берлин готовит для полутора сотен человек (сидящих за одним столом, кстати!), то в амбар приглашаются не более 10 гостей.

Какова она на вкус — еда Даниеля Берлина? Представьте себе корень сельдерея, запеченный в углях. Примерно так, как мы в детстве запекали картошку, кидая ее прямо в огонь. Потом обжигающая сельдереевая каша раскладывается по мискам, поливается маслом, сделанным из стеблей сельдерея, и бульоном, сваренным из всего, что не было задействовано в первых двух частях. Слишком просто для двух мишленовских звезд? Отнюдь! Простота в идеальном исполнении — вот тот ориентир, к которому надо бы стремиться всем поварам, и он достижим для единиц, Даниель Берлин — из их числа.

Нет, есть, конечно, и самолично подстреленная и великолепно приготовленная утка, и куропатка, изжаренная на японском гриле-робате, и мидии с ближайшего пляжа. И отменные вина. И травяные чаи в павильоне-теплице. И долгое-долгое послевкусие, от которого не хочется избавляться.









Геннадий Иозефавичус **о Массимо Боттуре** и его поместье


MARCO PODERI


ФОТОГРАФИИ В МАТЕРИАЛЕ: MARCO PODERI FOR CASA MARIA LUIGIA

Массимо Боттура, возможно, самый знаменитый шеф на свете. Его трехзвездная Osteria Francescana дважды возглавляла главный глобальный ресторанный рейтинг The World's 50 Best Restaurants, его инициатива Food For Soul претендует на Нобелевскую премию мира, его онлайн-курсы готовки собирают миллионную аудиторию; он лицо Gucci, посол Maserati, собеседник папы и друг музыкантов, художников и поэтов

А еще Боттура — муж названной родителями в честь героини «Живаго» Лары, американки, решившейся некогда ради Массимо на переезд из центра мира в маленькую итальянскую Модену. Лара — настоящий партнер, соучастник, соавтор всех начинаний Массимо.

Пару лет назад партнеры присмотрели хозяйство неподалеку от Модены — ферму и дом, которые так долго стояли заброшенными, что поля заросли репьем, а усадебный парк превратился в мрачный сад из готической сказки. И так началась эпопея. За деревьями сада, под зарослями ежевики, были найдены пруды и фонтаны, бассейн и даже целый теннисный корт, найдены и возвращены к жизни; прекрасный дом — вроде тех, что стали героями фильма Бертолуччи «XX век», снимавшегося здесь же, в окрестностях Модены,— удалось сохранить и тоже восстановить. И все это происходило как-то немыслимо быстро, не за годы, но в течение месяцев.

В поместье нашлось место ресторану — куда же Боттура без этого? В дом переехали из моденской квартиры музейного качества картины и объекты — Ай Вэйвэй, Хёрст, Гаэтано Пеше, Маурицио Каттелан, огромная коллекция винила, ламповая техника, дизайнерские мебель и светильники, старые книги. Наконец, поздней весной этого года поместье, названное Casa Maria Luigia, покинули рабочие, а их место, как только дом был отмыт и обставлен, заняли постояльцы — семья самого Боттуры, а также те, кому удалось забронировать номера, которых тут 12. В ресторане, кстати, всего 24 места за тремя коммунальными столами, так что, если во всех номерах живут по двое, ужином кормят только постояльцев (а если нет, то пускают и «чужих»). Впрочем, у постояльцев, кроме ресторана, есть еще кухня-столовая, а там — холодильник, забитый продуктами и бутылками, пироги под стеклянными колпаками, прочая снедь, которая круглые сутки находится в свободном доступе: приспичило гостю съесть ночью кусок колбасы или пармезана, паштета с хлебом или пива выпить — да ради бога! Это же дом, дом семьи Боттура, хлебосольных хозяев, к которым постояльцы приехали в гости; не будут же хозяева запирать кухню и вешать на винные шкафы замки?

Такие знаки внимания (которые и есть настоящая роскошь) — во всех уголках поместья. В павильоне у пруда, в холодильнике — ледяное белое вино, в садовой сторожке — корзинки со снедью, в «детском домике» — холодный чай и бисквиты. А ведь есть еще дровяная печь на заднем дворе, и ее раскочегаривают, чтобы испечь хлеба, фокаччу или пиццу. Прямо у печи — стол, за которым можно в ожидании куска пиццы с пармской ветчиной выпить стакан вина и поболтать с другими гостями; другие гости, понятно, немедленно становятся друзьями, и дружба продолжается за столами в ресторане, где подают — ровно в семь и сразу всем — ужин, классические блюда Боттуры из Osteria Francescana: «Психоделическую телятину», «Корочку лазаньи», «Тортеллини», «Четыре возраста пармезана» и другие. И этот ужин в Casa Maria Luigia — это как бы очеловеченный вариант трехзвездной роскоши, casual luxury, то самое, к чему стремится и мода, и дорогое искусство (скажем, опера), и мишленовский общепит, в общем, это очередной пример для подражания, который Массимо подает миру, а не только лишь гастрономическому сообществу. «Смотри,— говорит Боттура,— все устали от формальностей накрахмаленного ресторана, от одиночества, от серьезности. Людям не хочется сидеть четыре часа за идеальным столом, им хочется ходить, общаться, смеяться, кричать, при этом им по-прежнему хочется элегантной итальянской еды, за которой они ко мне едут. Вот я и пытаюсь соединить казавшееся еще вчера несоединимым — неформальный домашний стиль с вау-эффектом трехзвездного ресторана. А потом оказывается, что соединить можно вообще все! И всех! Недавно за одним столом оказались американцы — ярые республиканцы и неистовые демократы; казалось, они подерутся, но уже к третьей подаче они мирно болтали, к основному блюду — хохотали, к десерту — пели песни. А уезжая, договорились вместе провести за этим же столом этот же день в следующем году! И это — именно то, к чему я стремился».


MARCO PODERI



MARCO PODERI



AMBROISE TEZENAS FOR LILY OF THE VALLEY

Елена Стафьева об отеле Lily of the Valley

Главное открытие года на Лазурном берегу, отель Lily of the Valley, выглядит так, как будто был тут всегда, и при этом совершенно не похож ни на один здешний отель. Его оформил Филипп Старк, он открыт круглый год — и это далеко не все его достоинства

«Лазурный берег», впрочем, не совсем точное стилистическое определение для этого отеля. Да, он стоит на холме прямо над пляжем Жигаро, до которого идти минут 10, а до соседнего Сен-Тропе ехать минут 20. Но все-таки коммуна Ла-Круа-Вальмер, к которой он относится,— это не совсем Сен-Тропе, и этот холм в окружении таких же соседних, в роскошных южных соснах,— это уже немного Прованс, и покой тут ровно такой, как в провансальских деревнях. Ну и вид, конечно.

Из лобби отеля сквозной проход через ресторан на террасу, то есть сразу от входа видны солнечный свет и морская синь, которые буквально захлестывают. Здешний ресторан называется Vista, то есть «Вид», и это, правда, один из самых роскошных видов на Лазурный берег. Ну и сразу оказываешься внутри какого-то смутно знакомого фильма про жизнь на Ривьере, только в современных декорациях и с современными персонажами: за столом справа сидят, скинув сандалии, расслабленные британские парни и девушки, слева — колоритнейшие французы за 70, что-то между богемой и буржуа, обсуждают вопросы декорирования местной недвижимости. Сразу за ними начинается бассейн, за ним — сосны, за ними — мерцающее солнечное марево над синей водой, и завершает все самый красивый местный остров Поркероль, примерно по центру панорамы.

Тут вкусно готовят, так что это даже отвлекает от вида. Отдельно хочу отметить то, что шеф Винсент Майлард делает с овощами: они не просто превосходного качества, какое и ожидаешь в Провансе, но еще и приготовлены с такой остроумной легкостью, когда классические провансальские рецепты вроде выложенных слоями и томленных в чугунном сотейнике овощей совершенно не утомляют, но выглядят счастливым открытием. Ну и специальная радость: Vista открыта весь день, тут можно пообедать, когда захочется, без этого обычного французского: „Ах, мадам, desole, но уже два часа и кухня закрылась, можем предложить только сэндвич“. Ну и завтраки под соснами (одна растет, кстати, прямо посреди террасы), аперитив на закате — понятно.

Весь дизайн отеля — и внутри и снаружи — сделал Филипп Старк, и это было главным сюрпризом. Это не первый отель Старка, и я примерно представляла себе, что могу увидеть, но тут все не так. Lily of the Valley оказался таким сложным и тонким сочетанием брутализма, неороманского и традиционного провансальского стилей: только натуральные материалы, много дерева, бетон, кожа, мрамор и изразцовые печки в лобби, натуральные цвета — бежевый, серый, терракота, черепичные крыши, лен и хлопковые коврики в рустикальном стиле. И все это не заваливается ни в стилизованный „прованс“, ни в гламур, ни в натужный минимализм. По идее Старка, все стены, все наружные лестницы должны быть оплетены и покрыты растениями, и побеги уже начали карабкаться вверх.

И это не просто еще один роскошный отель на Лазурном берегу. У современного человека есть потребность не просто в отдыхе, но и в работе над своей формой, внешней и внутренней, считают тут. В центре выстроена целая wellness-деревня с 25-метровым открытым бассейном, SPA, тренажерный залом и возможностью заниматься всем на свете, от флай-йоги до флоатинг-фитнеса. Зимой здесь должно быть не менее прекрасно, чем летом: можно в блаженном оцепенении сидеть за обедом на террасе, можно гулять вдоль пляжа или по трекинговой тропе над берегом дойти хоть до самого Сен-Тропе. А еще лучше доехать до Раматюэля, это тоже примерно 20 минут, и съесть буйабес в Chez Camille на пляже Bonne Terrasse, потому что это точно будет лучший буйабес в вашей жизни.



AMBROISE TEZENAS FOR LILY OF THE VALLEY



LILY OF THE VALLEY

Геннадий Иозефавичус о новом токийском ресторане Дюкасса

У Алена Дюкасса репутация алхимика, разгадавшего секрет превращения свинца в золото. За что ни возьмется — из всего выходит золотой ресторан, идеальный мишленовский фаворит; и таких заведений — со звездами и первыми местами в рейтингах — у него десятки. А тут — новое подоспело, на сей раз в Токио, где у Дюкасса уже есть два ресторана; где два — там и три, бог троицу любит, как известно



ФОТОГРАФИИ В МАТЕРИАЛЕ: ПРЕСС-СЛУЖБА ОТЕЛЯ



Новинка называется Esterre, и расположилась она на шестом этаже токийского Palace Hotel, гостиницы, стоящей в непосредственной близости от императорского дворца, через дорогу от садов его величества и с видом на позеленевшие медные крыши его резиденции.

Palace Hotel вообще примечательная гостиница. В ее нехитром названии зашифрованы и жанр («палас-отель»), и географическая близость к настоящему дворцу, и статус первой гостиницы среди равных. Тут ведь — в Японии вообще и в Токио в частности — гостиницы становятся главными не из-за принадлежности к какой-нибудь большой и уважаемой международной сети, а из-за непринадлежности к ней. В этом смысле изолированность Японии от внешнего мира, вроде бы нарушенная императором-реформатором Мэйдзи, в гостиничном деле никуда не делась: старые и не всегда удобные рёканы (традиционные гостиницы) и принадлежащие японским семьям отели, управляемые не по швейцарским инструкциям, а исходя из собственных представлений о прекрасном, вот они тут — на передней линии. Их консьержи могут получать места в закрытых для иностранцев сушийях и на чемпионатах по сумо, устраивать свадебные церемонии в храмах, их лимузины, нарушая правила, проезжают под знаки и останавливаются в любом месте, в их ресторанах заключаются сделки и межправительственные соглашения. И то, что новый Дюкасс открылся именно в токийском Palace Hotel, это и признание заслуг мэтра Алена, и придание Esterre того же статуса, что есть и у самой гостиницы. В которой, кстати, довольно давно, еще до масштабной перестройки, работал первый настоящий французский ресторан Токио — Crown.

Сам ресторан по-французски элегантен и по-японски прост: пустые однотонные стены, одетые лишь в «шубу» из землистой штукатурки (Esterre — это «Мать Земля» в переводе с родного для Дюкасса окситанского диалекта), покрытые белым льном столы, забавные кресла, которые можно прямо сегодня выставлять на каком-нибудь дизайнерском аукционе, диваны с деревянными спинками-ширмами. Две стены — практически стеклянные, сквозь них видны огни машин, едущих вдоль императорской резиденции, массивные деревья дворцового сада, блики на черной воде крепостных рвов, окна небоскребов правительственного квартала.

Убранство и посуда столь же простые и драгоценные, сколь и интерьер: тарелки, которыми сервированы столы, вообще бумажные, сделанные из тростника, но на каждой — «портрет» рыбы, написанный с натуры, на кухне ресторана, прямо перед готовкой. Тут Дюкасс повторяет самого себя: в 2012-м, когда в Монако праздновалось двадцатипятилетие его прихода на кухню ресторана Le Louis XV, ровно так же на тарелках были изображены рыбины, выловленные для ужина местными рыбаками-монегасками. Собственно, для такого вида рисования в японском даже слово есть — «гиотаку», вот только слово это до Дюкасса не ассоциировалось с французской высокой кухней, с трехзвездным файндайнингом, не входило в число синонимов другому слову — «роскошь».

Что до еды, то она ожидаемо прекрасна и столь же ожидаемо эклектична, французское на каждой тарелке весьма уместным образом смешивается с японским — продукты из Акиты (каменный окунь), Киото (утка), Сайтамы (овощи), Нагасаки (креветки) готовятся шефом-галлом, покидающим комфортную зону традиционной haute cuisine ради новых для него вкусовых комбинаций, других ингредиентов, необычных техник. Вот, к примеру, унаги, японский угорь. Без него в Токио не обойтись, вот шеф и не обходится: французский горох из Савойи он готовит конфи, в прованском оливковом масле, добавляет к нему небольшие, похожие на стружку, кусочки угря, а сверху выкладывает внушительную порцию аквитанской осетровой икры. При этом унаги, чей вкус обычно начинает преобладать в любом блюде, здесь ведет себя вполне скромно, отдавая главную роль икре. Это блюдо — и вариация на тему знаменитой «чечевицы с икрой», придуманной Дюкассом для Alain Ducasse au Plaza Athenee как образец смешения самого дешевого продукта с максимально дорогим, и остроумный выход из ситуации, в которой от Esterre в Японии ждут французской кухни, но со знакомыми местным вкусами; помогает привычка сочетать несочетаемое, сделанная Дюкассом своим принципом. Мэтр говорит, что в случае со своим новым заведением он пытался (и у него получилось!) сделать нечто в жанре, который лучше всего описывается термином из индустрии моды,— pret-a-porter deluxe (а не haute couture!), хотя, конечно, Дюкасс лукавит. Икра, трюфель, утиная печенка, омар — все это выдает истинные намерения шефа, который не мог не воспользоваться случаем припасть к неисчерпаемому источнику лучших на свете японских продуктов.



Геннадий Иозефавичус **о еде Мадрида**



DIVERXO

1 2



DIVERXO

1–2 DiverXO
3–6 Arzabal
7–8 Corral de la Moreria

Мадридская гастросцена — наше общее везение. От баров (запомните заветное имя: Hemingway, спикизи в отеле NH Suecia) до таверн (Arzabal — лишь одна из них!), от шоу с танцами (и таким же спикизи-рестораном, как и бар в отеле) до танцев свиней (они там и летают, и танцуют — Дабиз любит свиней) в DiverXO. А ведь есть еще тапасные, рынки, пивные, магазины хамона!

— Вы пока, сеньор, подождите, вот вам херес и немного закуски, а потом поговорим по-серьезному,— бармен наливает из огромной запотевшей бутылки мансанильи, ставит передо мной консервную банку с мидиями и кладет пачку картофельных чипсов. Времени — начало второго, народу еще нет, обед начнется чуть позже.

К половине второго и третьей порции мансанильи появляются мои друзья, и я наконец отвлекаюсь от консервов и ледяной витрины с устрицами. Всем наливают кавы, появляются тарелки с хамоном, томатными тостами, крокетами с белыми грибами и с овечьим сыром. Жить становится лучше, жить становится веселее.

После аперитива, который в любой другой точке мира, только не в Испании, сошел бы за полноценный обед, нас ведут за стол — мимо витрин-холодильников с раблезианских размеров шматами мяса и гигантского винного шкафа. Испанская гастрономия — прежде всего про продукты, а потому куски галисийской говядины и иберийской свинины, горы андалусийских креветок, банки с кантабрийскими анчоусами и канистры с оливковым маслом — все это не декорация, а ежедневная необходимость. Испанцы разбираются в том, откуда происходят лучшие ингредиенты, их на неправильных креветках не проведешь!

Мы заказываем всего понемногу: невозможно прекрасных анчоусов, к которым приносят поджаренный хлеб и сливочное масло в огромной кадке, русского салата (именно! по виду и вкусу это какой-то недоделанный оливье) с тунцовым брюшком, помидоров, тоже с тунцом, а еще — красных креветок из Гарручи (посыпав крупной солью, их жарят на гриле, буквально пять минут), порцию артишоков и белой спаржи и сардинок на шпажках, быстро приготовленных на открытом огне, чего-то еще. И все это — под холодное вердехо и, конечно, под херес. А ведь моим компаньонам снова в офис, это для них — обычный ланч, но длинные традиционные перерывы на сиесту не стираемы из испанского кода, даже сегодня испанцы предпочитают обедать долго и обстоятельно, потом поздно вернуться в офис, выйти из него тоже поздно и сразу отправиться в бар, на аперитив с тапасами — хамоном, крокетами, тортильей, а там, ближе к полуночи,— и на ужин.

Мой обед в мадридской таверне Arzabal затянулся на три с половиной часа, и только тогда, когда товарищи узнали, что у меня запланирован ранний (всего-то в девять вечера) обед, они сжалились и, заказав десерт, сладкий олоросо (как и мансанилья, олоросо — тип хереса) и кофе, позволили закончить (вернее, лишь на время приостановить, потому как закончить его в Испании невозможно) чревоугодие.

Поселился я в этот раз в NH Collection Madrid Gran Via. Любимый Ritz закрыт на долгую реконструкцию, из которого он выйдет под именем Mandarin Oriental, поэтому выбирал по расположению (останавливался я ненадолго, хотелось жить в самом центре) — и не прогадал: номер оказался большим, да еще и с угловым балконом, нависающим над Гран-Виа, мадридским Бродвеем. Поднявшись на последний этаж (странным образом именно там находится стойка регистрации), вдобавок к своему балкону я обнаружил еще и террасу с видом на величественный Мадрид «прекрасной эпохи» — со всеми его балконами, башенками, бельведерами, часами и прочими архитектурными излишествами.

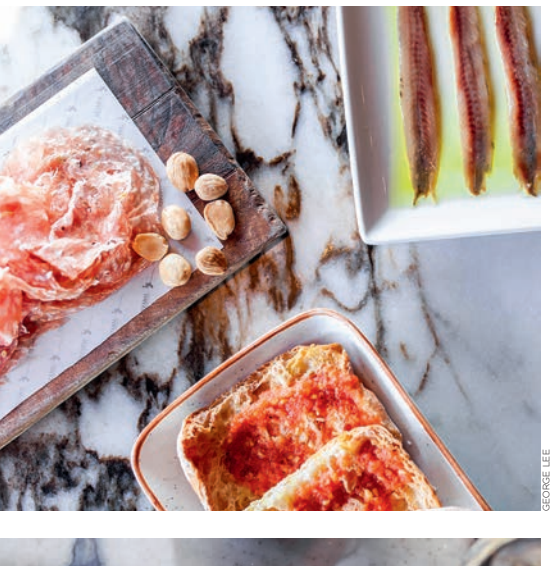
К девяти я был в Corral de la Moreria. Вообще-то это — кабаре, ресторан с шоу, забитый туристами темный зал с небольшой сценой, на которой танцуют и с которой поют фламенко. Никакого гурмеоткровения я от этого заведения не ожидал. И был неправ. Потому что пару лет назад здесь поменялся шеф, на кухню из испанской Страны Басков призвали Давида Гарсию, и он, наученный лучшему (а я считаю баскскую гастрономию второй в мире — вслед за японской), переделал в Corral все по-своему, и теперь во время хорошего шоу подают еще и отличную еду. Более того, для того чтобы талантливый шеф не заскучал в культурно-развлекательном плену, хозяева выделили ему комнату с четырьмя столами, позволив в этой комнате экспериментировать. И что вы думаете? Шеф Гарсия за эту свою резервацию, названную Corral de la Moreria Gastronomico, меньше чем за год заработал мишленовскую звезду.

В действительно крошечной комнате с кирпичными стенами и покрытыми черными скатертями столами на двоих я был один. В соседнем зале заканчивалось шоу, оттуда слышались стук каблуков по паркету, звуки музыки, истошное пение и крики зрителей, а у меня ничего такого не происходило, у меня был лишь стакан хереса и предвосхищение мишленовского ужина. Ожидать пришлось недолго: за фантазией на тему Японии — бульоном


TABERNA ARZABAL


CORRAL DE LA MORERIA


CORRAL DE LA MORERIA


GEORGE LEE


TABERNA ARZABAL


TABERNA ARZABAL

3 7 8

4

5

6

даси из мармитако (баскский аналог рыбы бонито, или пелами-ды, непременного ингредиента даси) и томатов — последовало мороженое из лесных грибов, потом — кокочас, подбородки хека (традиционная баскская закуска) с чернилами каракатицы, великолепная «лапша» из кальмара с бульоном из чипиронес, беби-кальмаров, жареный хек с соусом из костей все того же хека и «икрой» из петрушки, морсилья (кровяная колбаса) с цветами дикого чеснока и супом из бобов и пало кортадо (это еще один тип хереса). Дегустация (в гастрономическом загоне предлагают только дегустационный сет) катилась по накатанным мишленовским рельсам: каждое блюдо было прекрасно приготовлено и эффектно подано, причем аппетит, несмотря на количество съеденного, лишь разгорался. Возможно, виной тому были хересы; их — фино, пало кортадо, олоросо, мансанилью, молодые и старые, иногда позапрошлого века,— подавали с каждой переменой. Как оказалось, хозяева заведения всегда были неравнодушны к хересам, коллекционировали их, вот коллекция и пригодилась: шефу Гарсии понравилась идея сочетать блюда именно с крепленым вином, то абсолютно сухим, то чуть сладким, а то и просто сахарным (как еще один херес — педро хименес).

Наступил черед мяса: чулета (так по-баскски называется бифштекс), потом голубь. Говядина была подана в бульоне из красного перца, голубь — с томатами и анисом. И да, начиная с томатного даси и заканчивая томатным соусом, поданным к птице, от грибного мороженого до баскского орехового пудинга, все, абсолютно все было отлично — на высоком баскском уровне — приготовлено. И все обладало не чистым баскским вкусом: Давид, следуя современной моде в любом продукте выискивать умами (пятый вкус), доводить этот вкус до максимума, остроумно придумал, как это сделать. Вместо водорослей он использовал помидоры (в них тоже много умами), вместо традиционных соусов — элегантные бульоны, вместо ставших традиционными для мишленовской кухни ингредиентов категории люкс — икры, утиной печени и трюфеля — обычные, казалось бы, продукты, но исключительного качества.

Следующий мой мадридский обед был назначен в ресторане DiverXO Давида (или, как он себя называет, Дабиза) Муньоса, экстравагантного шефа, к тридцати четырем годам добившегося для своего ресторана трех мишленовских звезд, а для себя — статуса звезды светской хроники и славы самого талантливого молодого повара Испании. А в Испании — избалованной достижениями братьев Адриа, славой ресторанов Барселоны и баскским феноменом,— получить признание почти невозможно, слишком длинной может оказаться очередь из учеников гениев. А тут панк, весь в тату и пирсинге, с ирокезом на голове, да еще женатый на теледиве! Однако открывшийся в 2007 году крохотный ресторан уже в следующем получает первую звезду. Потом переезжает в помещение поприличнее (но гости все равно проходят в зал мимо мойки) и через два года получает вторую, а еще через три — третью. После которой Дабиз соглашается на предложение сети отелей NH и переезжает снова, теперь — в модернистское (и довольно уродливое) здание Eurobuilding, в котором вундеркинд наконец делает интерьер, подобный ему самому: выразительный, скандальный, яркий, и большую, на три звезды, кухню.

Люди с хорошим вкусом оскорблены: золотой ребенок показал дулю, однако за качество еды и, главное, качество и масштаб мысли шефу Муньосу прощается все.

В общем, я был достаточно заинтригован, чтобы всеми правдами (скорее неправдами, потому что забронировать стол в DiverXO сложнее, чем аудиенцию у папы римского) найти место на обед.

Меня встретили и провели... на кухню. Где-то в углу, на ступеньке, сидел и писал что-то ручкой (именно!) в блокноте (представляете?) Дабиз Муньос. Я помахал ему, он, оторвавшись от писанины,— мне, я посмотрел кухню и был отведен обратно в зал, за залитый белым лаком и оттого сверкающий в прямых лучах света, как хирургический, стол. А дальше — началось! Китайские, индийские, японские цитаты, вывернутая наизнанку суть продуктов, необычные сочетания (как вам икра с карри или чечевица с хлорофиллом), смешение традиций — и ни одной фальшивой ноты, ни одного faux pas! И трехсуточный суп из петуха с щечками лосося, и севиче из барабульки с морским огурцом и угрем, и карпаччо из креветок с икрой морского ежа и пало кортадо — все ингредиенты идеально сочетались, дополняя друг друга. Или утиная печенка (тут, в DiverXO, без фуа-гра, икры и трюфеля, понятно, не обошлось: три звезды и €250 с человека обязывают!), положенная на ложку для абсента и политая горячим бульоном из цесарки так, что она просто растворилась, стала частью бульона; разве не гениально? И продолжение этого же блюда — все с тем же бульоном с растворенной печенкой и японской гречневой лапшой в нем?

Панк ходил кругами по залу, рассказывая гостям о том, что они едят, и по тому, как он общался, с какой готовностью, было очевидно, что Дабиз Муньос — прежде всего очень хороший человек, а то, что очень хороший человек оказался еще и гениальным поваром, так это нам всем просто повезло!



Елена Стафьева о радостях L'Apogee

Кроме стратегического расположения у отеля L'Apogee есть еще рестораны из лучших в Куршевеле и общая благородная атмосфера классного альпийского курорта



L'Apogee стоит прямо на трассе Jardin Alpin, на самом верху бывшего олимпийского трамплина, и утром, если ваш номер выходит на долину, можно встать часов в семь, заказать завтрак и наблюдать все стадии рассвета — от первых признаков, нежно-розового неба и оранжевых снежных верхушек, к его апогею в жанре «под голубыми небесами великолепными коврами». А еще увидеть, как внизу готовят ваши лыжи — выносят и расставляют их вместе с палками прямо в снегу,— когда вы выйдете из ski room, они будут уже ждать вас. Но главное в этой позиции, конечно, то, что вы сразу плавно едете вниз и оказываетесь у центрального подъемника на куршевельской площади Круазетт — и дальше все дороги Трех Долин перед вами открыты в прямом смысле этого слова. Ну и съезжать сюда в конце дня по очень легкой и очень красивой трассе с чувством исполненного лыжного долга — особое удовольствие, а парни из ski room всегда готовы протащить вас за палки последние десять примерно метров, если вдруг совсем силы покинут. И поверьте — тут это делают так мило, что даже если вы в третий раз в жизни встали на лыжи, то все равно чувствуете себя победителем.

Да, L'Apogee — это, конечно, отель ski-in ski-out, и если уже встретился с парнями из ski room, то дальше ждет только хорошее — от прогретых и ароматизированных ботинок утром до чая прямо там, в ski room, пока ты собираешься с силами, чтобы встать и добрести до спа и хаммама.

Остаток дня, в принципе, можно не выходить наружу — тут есть бар, где вечером всегда музыка и вокал, и два отличных ресторана. Первый, Le Comptoir de l'Apogee Courchevel, это, как понятно, французская кухня в ее современном виде, то есть сезонная (сейчас, например, предлагают черные трюфели) и достаточно изящная. Второй — японский Koori (по-японски это значит «лед»). Шеф у них один — руанец Жан-Люк Лефрансуа, который говорит про Koori, что это японская кухня, сделанная французом и по-французски, и эта концепция, без всякой ложной аутентичности, но, напротив, с остроумием, мне очень нравится, как и еда здесь. При этом сасими практически безупречны, роллы изобретательны, а хит меню — каприччо Koori — стоит того, чтобы специально сюда прийти.

А еще интерьер — очень сдержанный, без особенного упора на повсеместный стиль «шале», в бордовых, темно-зеленых и бирюзовых цветах, с потолочными балками из светлого дерева и черной мраморной стойкой внизу двойной лестницы, ведущей в Koori и в Le Comptoir de l'Apogee Courchevel. Делали его два дизайнера: публичные пространства — лобби, рестораны, бар — Жозеф Диран, а интерьеры и мебель — Индиа Мадави. Оба вполне знамениты и популярны, особенно Индиа, которая сейчас настоящая звезда.

На территории L'Apogee, как это принято в таких отелях, есть отдельное шале — тут оно называется L'Amarante и устроено натурально на шести этажах: пять спален, кухня-столовая-гостиная на 97 кв. м, свое спа, свой дворецкий и свой лифт. Внутри можно разместить практически небольшой город.

Куршевель, конечно, легендарное место в самых разных смыслах, и в нем есть настоящая сила, противиться которой делается сложно, как только ты сюда попадаешь,— и это помимо того, что тут лучшее катание в Альпах, а значит, практически в мире. Cristal и Dom Perignon в жеробоамах, которые в здешних клубах выносят нашим людям под «Ра-Ра-Распутин» или «Калинку-малинку», устрицы по цене омаров и прочие этнографические прелести не отменяют того, что тут может быть по-настоящему элегантно и очень уютно. И оценить весь этот комплекс впечатлений, который называется Куршевель, в таком месте, как L'Apogee, можно сполна.



ФОТОГРАФИИ В МАТЕРИАЛЕ: OETKER COLLECTION

Елена Стафьева
о том, **как клинике SHA**
удалось преодолеть
ее неверие в детокс







SHA Wellness Clinic 11-й год успешно продвигает идею детокса, который оказывается небесполезен даже тем, кто в него не особенно верит

Про испанскую клинику SHA написано много всего — она популярна в России, и когда туда приезжаешь, оказываешься окружен русской речью: говорящие по-русски клиенты, русскоговорящий персонал. К 10-летию в SHA открыли целое новое крыло, состоящее из резиденций, и все они, а это большие апартаменты, от 300 до 500 кв. м, с террасой, бассейном, садом и всеми возможностями SHA, уже проданы, в том числе нашим бывшим или настоящим соотечественникам. Но самое показательное в успехе SHA даже не это, а то, что идея детокса их стараниями поселяется даже в умах скептиков.

Таких, как я, например. А я считаю детокс прежде всего маркетинговой концепцией и не очень верю в возрождение из пепла нездорового образа жизни за неделю или две на диете и процедурах. Опыт нескольких дней в SHA не то чтобы посрамил мой скепсис, но точно его умерил.

Я приехала в Валенсию, в крошечное курортное место Альбир, где в отдалении от моря и, собственно, всей курортности, на склоне горы у самого природного парка Сьерра-Элада и стоит SHA, с одной идеей. То есть приехала я просто на все это посмотреть — тут есть четырехдневная ознакомительная программа, но идея, что, возможно, джинсы начнут застегиваться посвободней, у меня все-таки была. Но я понимала, что за четыре дня никакие особенные килограммы не сбрасываются, ну и, повторю, в целом была полна скепсиса. При этом меня совершенно не пугал аскетизм в еде и я была внутренне совершенно готова к тарелке с кусочком брюквы и одной изящно изогнутой спаржей на обед.

Во-первых, ничего такого не было. Вообще, о местном шефе нужно сказать отдельно, потому что это было первым удивлением здесь. В SHA нет никакого мяса, ничего молочного, нет яиц, белой муки, кофеина и никакого добавленного сахара. И вот в этих условиях здешний шеф Ликси Линеас готовит совершенно гастрономического качества еду. А то, что делает шеф-кондитер Андрес Моран Грасия — без всего вышеперечисленного,— это вообще фантастика. Здесь три основных меню: Kushi, Biolight и SHA — на 700, 900 и 1200 килокалорий соответственно. И каждое из них — это вкусно или очень вкусно. Что касается голода, то я просидела два дня на Kushi и так его и не почувствовала.

И это как раз во-вторых: ты оказываешься в пространстве, где можно жить, не выходя наружу, и довольно быстро входишь в определенное состояние — идешь по утрам через парк Сьерра-Элада к маяку, или вверх на гору, или вдоль пляжа (тут полно коллективных занятий такого рода), ешь по часам, все время принимаешь какие-то процедуры, смотришь с террасы, как закатный свет очерчивает нелепые небоскребы Бенидорма, замыкающие горизонт. Это четкое расписание и эта природная красота все время занимают тебя и заметно освобождают от самого себя. В этом состоянии совершенно не концентрируешься на еде, и даже когда я каждый день спускалась вниз, в Альбир, чтобы поплавать в море, я совершено спокойно проходила мимо ресторанов и их запахов.

После SHA я решила на несколько дней остаться в соседней деревне, и все эти дни вне стен SHA я просыпалась в семь утра без всякого будильника, надевала кроссовки и шла на максимальной скорости по набережной туда и обратно, примерно час двадцать, чего прежде не делала никогда. И вообще обнаружила, что не только решила проблему с джинсами, но и некоторые приятные привычки оттуда так и остались со мной. За эти изменения в моей голове я им признательна даже больше, чем за джинсы.



ФОТОГРАФИИ В МАТЕРИАЛЕ: SHA WELLNESS CLINIC



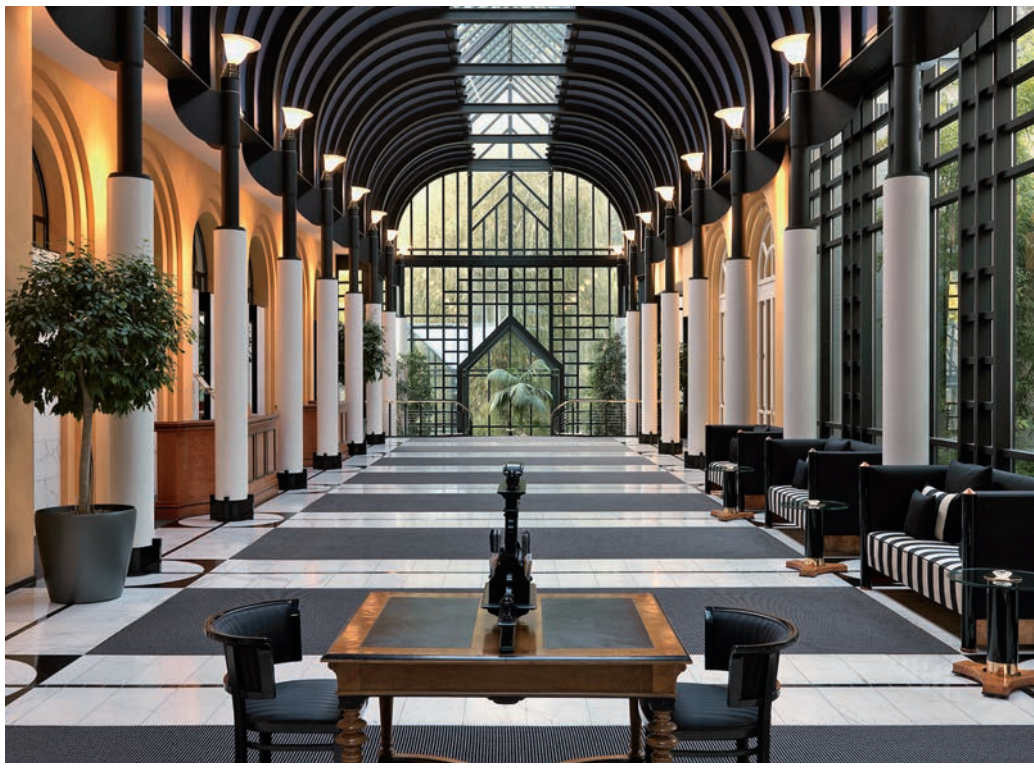
Ольга Ципенюк

О ГРАНД-ОТЕЛЕ VICTORIA-JUNGFRAU И ЕГО ОКРЕСТНОСТЯХ

Если бы в XII веке истязавшие себя постом и молитвой монахи-августинцы узнали, что спустя 800 с лишним лет на месте их монастыря посреди Бернского нагорья возникнет пристанище телесных удовольствий, вряд ли им бы это понравилось. Но факт остается фактом: у подножия многократно воспетых альпийских вершин в городке Интерлакен стоит Victoria-Jungfrau — гостиничная легенда Европы, гранд-отель среди гранд-отелей









ФОТОГРАФИИ В МАТЕРИАЛЕ: ПРЕСС-СЛУЖБА ОТЕЛЯ

Признаться, именно эта «грандовость» вызывала у меня легкие опасения. Но в том-то, очевидно, и состоит высший пилотаж отельного мастерства: нас ждали комфорт и радушие без малейшей чопорности.

В крошечный, открыточного вида Интерлакен, лежащий между озерами Тун и Бриенц, добраться легко: в аэропорт Цюриха отель охотно пришлет за вами лимузин; если вы прилетаете в Базель и берете машину — дорога займет меньше двух часов, из Женевы — немногим дольше.

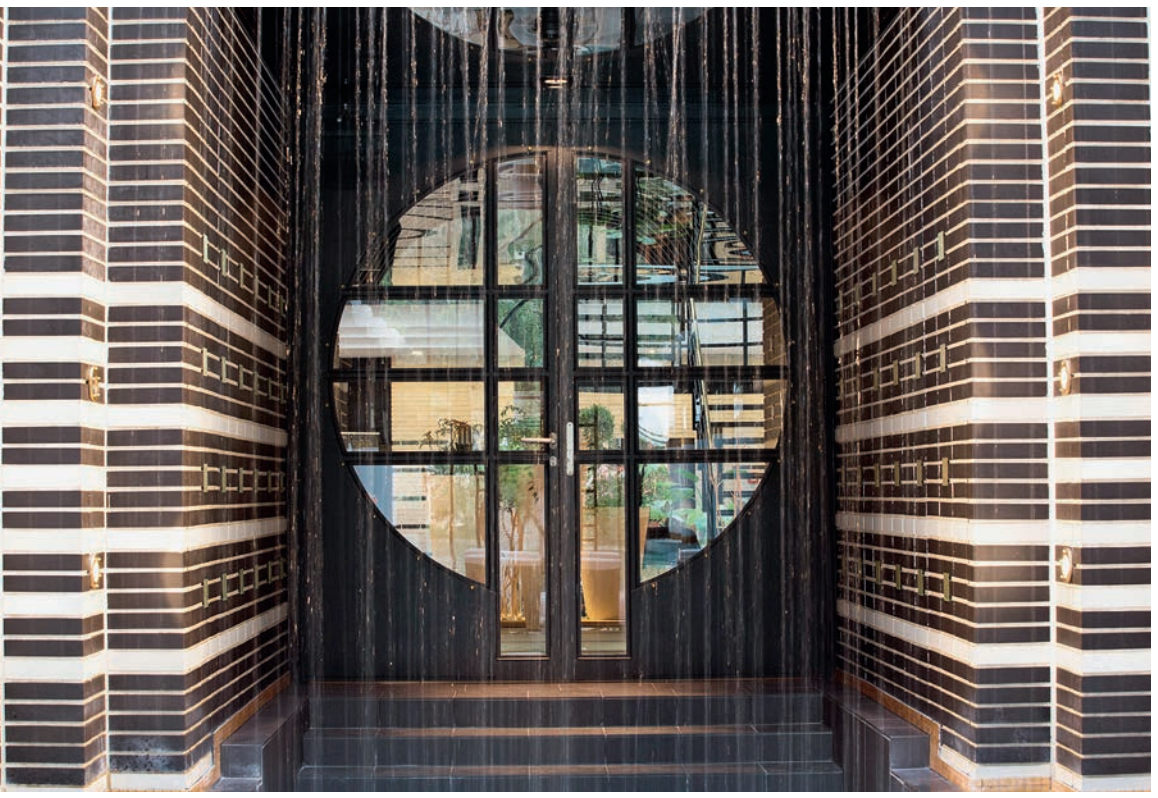
Victoria-Jungfrau — одна из самых легендарных европейских гостиниц. В середине XIX века предприимчивый сын трактирщика Эдуард Рухти купил пансион «Виктория». Через несколько лет дела пошли настолько хорошо, что он полностью перепроектировал и расширил «Викторию», сделав из нее дорогой даже по здешним меркам отель. Спустя три десятка лет Рухти покупает стоящую рядом гостиницу «Юнгфрау» и объединяет оба здания внушительным, увенчанным куполом фасадом. Под этим куполом, в роскошном лобби и началась наша чудесная швейцарская неделя.

Поскольку ближайшую неделю я планировала посвятить очередному витку борьбы за красоту, мы выбрали так называемый SPA-Suite. Номера этой категории соединены со SPA-центром изолированным проходом, и это оказалось невероятно удобно, не говоря уж о том, что сам номер представлял собой 60 с лишним кв. м безупречного интерьера. И приятный сюрприз — специальная цена при заказе SPA-программы.

О местном SPA мне много рассказывала подруга. Ее подарок, увлажняющая сыворотка-адъювант Nescens давно стала моим незаменимым спутником, а здесь выяснилось, что SPA Victoria-Jungfrau работает именно на этой линейке швейцарской молекулярной косметики. Ее создатель — профессор Жак Пруст, специалист в области биологии старения.

Сам SPA-центр — гигантское царство программы Better-Aging. Важно понимать, что здесь, в отличие, например, от относительно радикальных подходов методики Шено, не будут настойчиво бороться с вашим лишним весом. Главная идея — посильное улучшение образа жизни. Ключевое слово — «посильное»: то, что по силам именно вам. Мягкая диета дополняет комплекс специально подобранных, вполне щадящих — я пробовала — физических нагрузок. Для вас составят индивидуальную программу, в которую входят ежедневные занятия с персональным тренером, доступ к групповым спортивным классам на любой вкус, персонально разработанная диета и, разумеется, процедуры.

Первым делом я записалась на знаменитую детокс-программу для тела. В два с половиной часа входит часовой better-aging-массаж, детоксикационная грязевая ванна, скраб-пилинг и расслабляющее обертывание. Описать словами состояние, в которое приводит тебя эта процедура,





довольно тяжело — зато всем мышцам, суставам, тканям организма становится невероятно легко.

С лицом здесь работают не только на косметике Nescens, но и на комплексе Sensai с протеинами шелка Koishimaru и водой из японских термальных источников. Получасовой релакс-массаж глазной зоны снял усталость с моих измученных бесконечным вглядыванием в монитор очей, убрал синяки и, как мне показалось, видимым образом омолодил эту выдающую наш не самый здоровый образ жизни зону. Никаким гиалуроновым патчам такой эффект, конечно, не снился.

Есть в отеле, разумеется, роскошный бассейн — с озонированной водой, есть хамам и целых три сауны: большая смешанная и две поменьше, мужская и женская — для стеснительных. А пока я нежилась в SPA, муж проводил время на отличном теннисном корте — там легко подбирают и тренера, и партнера для игры.

Один из дней мы, фанаты Джеймса Бонда, решили посвятить давно задуманной прогулке на Шильтхорн: именно по склону этой горы несется Агент-007 в картине «На секретной службе Ее Величества». Из Интерлакена маленький поезд довез нас до деревушки Лаутербруннен, застрявшей на высоте 800 м в узком ущелье. Говорят, именно она — прообраз сказочного киномира эльфов во «Властелине колец». Дальше — канатная дорога и еще один крошечный поезд, взбирающийся по склону до Мюррена, откуда канатная дорога ведет уже на Шильтхорн. Любезный консьерж отеля предупредил, что в Мюррене хорошо бы погулять минимум полчаса, чтобы на вершине — все-таки почти 3000 м — от перепада высот не закружилась голова, что мы послушно исполнили.

Наша цель — ресторанчик Piz Gloria на вершине Шильтхорна, превращенный в мини-музей киноленты. Меня совершенно поразил тот факт, что, оказывается, снимал гонку Бонда знаменитый Вилли Богнер, создатель модного бренда лыжной одежды, сам выдающийся лыжник и каскадер. Оказывается, во время съемок именно он держал в руках камеру, мчась перед Агентом-007 по склону горы спиной вперед.

Вообще, с точки зрения прогулок отель Victoria-Jungfrau расположен идеально. Выбор маршрутов — на любой вкус. Можно просто гулять по огромному лугу Hoehematte, любуясь — если повезет с погодой, как нам,— вершинами Эйгер, Мёнх и Юнгфрау. Можно прогуляться вдоль реки Аре по исторической части Интерлакена, где попадаются по-настоящему прекрасные образцы старой архитектуры. А всего за 15 минут фуникулер доставляет к бельведеру на высоте 1300 м, откуда открывается головокружительный вид на Альпы и оба озера. Мы же заказали в отеле прогулочную программу с инструктором на полный день — и не пожалели. Несложный хайкинг по окрестностям, деревенька Гриндельвальд, откуда альпинисты поднимаются на северный склон Эйгера, и, наконец, 250-метровый Рейхенбахский водопад — да-да, тот самый, вдохновивший Конан Дойля. Трогательная табличка у края смотровой площадки сообщает, что, мол, «at this fearful place Sherlock Holmes vanquished professor Moriarty». Не такое уж это место и страшное, но красивое — очень.

Известное туристическое состояние «усталые, но довольные» подействовало — после длинного экскурсионного дня мы решили остаться ужинать в отеле. И ничуть не пожалели. Сегодня гурманов трудно удивить локальной кухней, но шеф увенчанного 16 баллами Gault & Millau из 18 возможных отельного ресторана La Terrasse Стефан Бир ухитряется сочетать абсолютную вкусовую гармонию с невычурной подачей, что редкость для мишленовского общепита. Меня совершенно сразил паштет из дичи с айвой и трюфелем, муж наслаждался карпаччо из местной оленины с альпийским сыром и знаменитыми яблоками Boskop. Кстати, о трюфелях: рассказывают, что местная учительница, гуляя с собачкой, обнаружила их чуть ли не в нескольких шагах от отеля и долгое время была единственным трюфельным поставщиком кухни Victoria-Jungfrau, держа место находки в тайне.

Винная карта роскошная, особенно выбор игристого: помимо обязательных в таких местах Veuve Clicquot и Ruinart меня порадовало любимое Michel Reybier. А поклонники терруарных напитков будут долго изучать линейку местных вин кантона Берн — их здесь несколько десятков.

Завтраки в La Terrasse роскошны даже по меркам отелей этого ранга. Здесь-то ты и понимаешь, что значит «гранд»: такой, к примеру, невероятный набор экзотических фруктов, свежевыжатых соков и смузи встречается крайне редко.

Помимо знаменитого La Terrasse гостей ждет бар, входящий в двадцатку лучших питейных заведений Швейцарии, и ресторан Sapori. Один из вечеров мы посвятили его итальянской со швейцарским акцентом кухне: телячий шницель с лаймовым соусом и пицца Nduja — моцарелла, красный лук, сыр скаморца и собственно Nduja — мягкая пикантная калабрийская колбаса.

Мы решили непременно вернуться в летний сезон, только не в августе — говорят, в последний месяц лета Интерлакен осаждают толпы индийских и китайских туристов. Вернемся, к примеру, в мае — когда в Sapori можно будет ужинать на летней террасе, когда я наберусь смелости, чтобы полетать на параплане: из отеля мы наблюдали, как они один за другим приземляются на гигантскую лужайку. Вернемся, чтобы увидеть закрытые зимой пещеры Беатус — царство сталактитов и подземных озер, чтобы доехать до десяти каскадов водопада Трюммельбах, которые не успели посмотреть в этот раз. В общем — вернемся за радостью обретения пусть временного, но по-швейцарски качественного альпийского счастья.

Елена Стафьева

О ТОСКАНСКИХ ТЕРМАХ



ПРЕДОСТАВЛЕНО FONTEVERDE



ПРЕСС-СЛУЖБА FONTEVERDE

Fonteverde



ПРЕДОСТАВЛЕНО FONTEVERDE

Термальные источники разбросаны по всей Тоскане, слово «terme» в этом значении существует тут примерно со времен римлян, и если оно есть в топониме, значит, перед вами исторический термальный курорт. Между двумя из них, по двум разным концам Тосканы — Fonteverde и Bagni di Pisa,— расположилась вся эта традиция, богатая самыми разными смыслами

Вообще Тоскана фактически породила этот тренд — ездить на воды, строить вокруг любого источника с термальной водой купальни, а вокруг них — виллы и отели. Тоскана сложила эту традицию во времена Ренессанса с наступлением новой сибаритской эпохи и распространила ее, как и многое другое, по всей Европе. И она, как и многое другое, связана с именем Медичи — они часто строили свои бесчисленные виллы именно у источников, и оба отеля как раз и устроены в медицинских виллах: Fonteverde — в резиденции Фердинанда I Медичи XVII века, Bagni di Pisa — в резиденции великого герцога Тосканского Франческо Стефано ди Лорена, первого из Лотарингских Габсбургов на тосканском престоле, XVIII века. Но стилистически они очень различаются, причем не только архитектурно,— традиционная тосканская загородная резиденция с галереей и рядами арок по фасаду и классицистский особняк с бледно-желтым фасадом, серыми ставнями и часами на самом верху,— но еще и стилистически, потому что сиенские холмы Сан-Кашано-деи-Баньи — это совершенно не то, что предместье Пизы Сан-Джулиано-Терме. Но оба места совершенно прекрасны.

Любить Тоскану стало таким клише, что уже как-то неловко в этом признаваться. Но Fonteverde окружает красота такой силы, что никакие мысли о клише перебить ее уже не в состоянии,— это долина Валь д'Орча, эталонная тосканская долина, прямо как из палаты мер и весов. Выходишь утром на террасу — и оказываешься натурально внутри фрески Джотто, ну или «Благовещения» Леонардо. Сан-Кашано-деи-Баньи, до которого от Fonteverde по дорожке примерно 15 минут ходу,— это, собственно, даже не город, а то, что тут принято называть borgo medievale, средневековая крепость, окруженная стенами, ими утыканы все соседние холмы. Ворота, через которые попадаешь внутрь,— это портал: проходишь сквозь них и попадаешь примерно в XIII век, с которого здесь мало что изменилось. Настоящая королева Сан-Кашано-деи-Баньи, конечно, Даниэла, у которой тут лучший ресторан, прямо на площади с видом на долину у городских ворот, рядом энотека и гастролавка с местными деликатесами. И если вам вдруг не хватило номеров в Fonteverde, то можно снять комнату в ее крошечном прелестном отеле на 10 номеров Sette Querce. У Даниэлы особый договор с Fonteverde — ее постояльцы могут пользоваться тамошними терминальными бассейнами и SPA по специальной цене.

А термальные воды тут, конечно, главное. В Fonteverde фантастических размеров, красоты и разнообразия SPA, до конца которого, через разные бассейны — с термальной водой, с обычной, с соленой, только для ног, с водопадом, с термальной водой для собачек,— я так никогда и не дошла. Но, конечно, самый замечательный — это открытый infinity pool с термальной водой, где можно просто висеть у самого его края и смотреть на ту самую фреску Джотто, которая развернута вокруг на 180 градусов. Можно наблюдать, как собираются облака, небо драматично темнеет и начинается дождь: в воде с температурой 37 градусов



ПРЕСС-СЛУЖБА BAGNI DI PISA



ПРЕСС-СЛУЖБА BAGNI DI PISA

Bagni di Pisa

Цельсия невозможно замерзнуть даже под снегом. И это совершенно магический опыт. Даже если у вас болит горло или кашель, 20 минут в такой воде, как тут говорят, древняя ингаляция — именно так их делали римляне, погружаясь в источнике и вдыхая горячие пары,— и все проходит.

Здешний ресторан, Ferdinando I — образцовый тосканский ресторан, где есть кабан, поросенок, олень и прочие местные специалитеты, но и специальное легкое меню Equilibrium. Столики стоят как раз в галерее, а летом на гравии перед ней, и весь перформанс с закатом — меняющееся от пурпурного к фиалковому небо, проявляющаяся луна и прочие спецэффекты — разворачивается прямо перед вашими глазами. А днем можно встать и пойти вниз в долину, по тропинкам вдоль кипарисов просто куда глаза глядят — то есть буквально войти внутрь ренессансных картин. Но мой совет — прогуляйтесь примерно час пешком в соседнее borgo medievale Кастелло ди Фигине. Сначала нужно немножко карабкаться в гору, но вокруг будут такие виды, которые искупают все усилия, потом пройти сквозь лес, а потом внезапно тропинка поворачивает и возникает холм с замком, буквально парящий над долиной. Все это — замок, средневековая деревня, церковь XII века за его стенами — принадлежит одному человеку, как и мишленовский ресторан внутри, который нужно бронировать очень заранее. Слово «красиво» уже девальвировано даже на пространстве этого текста, но это невероятное место.

Совершенно другая Тоскана обнаруживается в Сан-Джулиано-Терме. Bagni di Pisa стоит прямо там, где долина упирается в холмы, буквально за ним парк уже поднимается уступами в гору, к чайном павильону, где англичане пили свой чай 200 лет назад. Англичане тут помянуты не просто так: на этой вилле останавливались Байрон и Шелли, а Мэри Шелли именно тут придумала сюжет своего «Франкенштейна» — прямо сидя в голубой гостиной, где сейчас бар Shelley. Это парадная гостиная с голубыми шпалерами на стенах, голубыми шелковыми диванами, высокими окнами, расписанным потолком и повсеместными букетами в высоченных вазах. В вашем номере тоже, впрочем, будет, скорее всего, маленькая миленькая фреска на десятиметровом потолке, и амурчик или Венера будет первым, что вы увидите, открывая утром глаза, вместо деревянных балок и кессонов, как в Fonteverde.

Тут тоже вполне исключительное SPA, и несколько термальных бассейнов — бассейн Меркурия, бассейн Минервы, бассейн с горячей очень соленой водой,— но самое прекрасное место тут так называемая пещера великого герцога. Натуральная пещера в скале, куда попадаешь через небольшой тоннель прямо из SPA,— это абсолютно приватная естественная парная, где благодаря термальной воде температура все время держится около 40 градусов. Тут есть маленький бассейн, мраморная скамья и общая атмосфера совершенно в стиле Соррентино. Впрочем, на крыше, в открытом круглый год термальном бассейне не менее круто и тот же соррентиновский флер, а часы на фасаде оказываются почти на расстоянии вытянутой руки.

До Поля Чудес с его собором, колокольней (она же Пизанская башня) и баптистерием примерно 40 минут пешком или 10 минут на машине. Но если подняться к чайному домику, где пили чай Байрон, Перси Биш и Мэри Шелли, то и белая башня, и огромный собор, и сияющий баптистерий будут отлично видны. И даже купол флорентийского Дуомо можно вообразить где-то за ними.



ПРЕСС-СЛУЖБА BAGNI DI PISA

Илья Яшин

О Mandarin Oriental Hyde Park, London после реконструкции

Когда название не требует адреса, это значит, что оно и есть адрес. И даже в великих столицах таких названий наперечет





Те, кто давно понял все радости этого места и скучал, пережидая ремонт, будут рады сочетанию узнавания и удивления — неуловимому балансу, который в природе обычно приходит с запахом, невидимым агентом ностальгии, а здесь, в этой гипоаллергенной кристальной чистоте, еще менее понятно, как воссозданному. Те же, кто по каким-то причинам не были тут раньше, просто обязаны приехать впервые: среди гранд-отелей Вест-Энда у Mandarin совершенно особая роль — вот он стоит на одном из главных перекрестков мира, без тени замшелости, без пошлости новодела; с одной стороны, омываем нескончаемой, круглосуточной пробкой, с другой — умиротворением конных дорожек величайшего парка.

В сторону парка выходит Royal Entrance — дядья нынешней королевы и даже ее строгий дед и великий прадед бывали тут как замечены, так и незаметны. Здесь же летняя терраса при хорошей погоде бьющая сам Claridge's изысканностью своего файф-о-клока, а вечером с современным комфортом принимающая афтерпати инвестбанкиров и нешумные дни рождения людей, про которых можно сказать, что сословие им с успехом заменило национальность. Терраса расписана бабочками — это работа Леи Вуд, дочери Ронни Вуда из Роллингов, так что задержитесь, посмотрите налево.

Ресторана, в котором неделями сидел Черчилль во время Второй мировой войны, оставляя на чай сигары, не сохранилось, и поэтому сменившему его бару Boulud пришлось смешать гастрономическую ноту с исторической: эта земля чтит не только традиции, но и хранит архивы — с дореволюционных еще, то есть с докромвелевских времен. В том числе архивы кулинарные. Обновленные, но не потерявшие своей загадочности рецепты Генриха-женоубийцы и Елизаветы (не нынешней, а Первой) сочетаются в твердом меню или гибком a la carte с любимым шампанским Черчилля и десертом «Битлз». Наш соотечественник Чичваркин, надо сказать, сильно подтянул винные листы ресторанов-конкурентов от Найтсбриджа до Мейфэр, вместо 100 позиций, принятых до ремонта Mandarin, теперь повсюду под 200, и здесь они — замечательные. Если эксперимент с исторической кухней хочется сохранить в памяти единственным — то ужинать можно в Dinner By Heston Blumenthal, это здесь же.

В номерах — удивительная трактовка шинуазри, уважительная и к модерну 20-х, и к полированным 50-м, без надоевших заигрываний с повсеместным поп-артом. Благородная тяжеловесность и продуманность во всех решениях, абажуры конского волоса, разной плотности не «покрытия», а, разумеется, ковры, но главное — полная, абсолютная тишина, совершенно непредставимая между «Харродс» и «Харви Николс», такая нужная и вежливая тишина, которую только сам можешь взорвать: тут настоящие high-end-колонки, а USB-входов много, и они удобно расположены. А какие звуки издает и скрывает 450-метровый люкс, можно проверить, только если озаботиться «Букингом» заранее, обычно он занят. Но есть еще 18 других сьютов, более, нет, не скромных, а таких же гордых, но посдержаннее.

SPA в городских отелях принято презирать, и мы не станем разубеждать сторонников такого взгляда на вещи, а скажем просто, что, начав или закончив лондонский день, что деловой, что прогулочный, в SPA Mandarin Oriental Hyde Park, вы ни за что об этом не пожалеете.



ФОТОГРАФИИ В МАТЕРИАЛЕ: ПРЕСС-СЛУЖБА ОТЕЛЯ

Елена Стафьева **о Санкт-Морице** как цитадели современного искусства

Санкт-Мориц — это, по сути дела, архетип всего зимнего туризма: тут он начался и отсюда разошелся по миру. Сегодня Санкт-Мориц и Верхний Энгадин по-прежнему главнейший зимний курорт, но к лыжам тут уверенно добавляется искусство



STUDIO STEFANO GRAZIANI, COURTESY MUZEUM SUSCH, ART STATIONS FOUNDATION CH

Адриан Вильяр Рохас. Из серии «Театр исчезновения XXXI», 2018



COURTESY MUZEUM SUSCH, ART STATIONS FOUNDATION CH

Александр Колдер. «Горы», 1956



© 2019 CALDER FOUNDATION, NEW YORK / ARTISTS RIGHTS SOCIETY (ARS), NEW YORK

Фактически возникновением всего того, что сегодня называется зимним отдыхом, привлекает миллионы людей и аккумулирует миллионы евро — лыжи, сани, сноуборды, шале, фондю, дрова в камине, модные бренды sportswear, раклет, спа, сьюты с видом, повозки с лошадками, тартифлет, кашемир, гектолитры шампанского и миллионы устриц,— мы обязаны человеку, которого звали Йоханнес Бадрут-младший. То есть, конечно, еще и неуемным англичанам, которым никогда не сиделось на их острове и которые в XIX веке массово разъезжали по Европе и в том числе по Швейцарии. Но только летом — а Бадрут-младший убедил их остаться там на зиму, и дальше все удачно завертелось. Он основал отель Kulm, который стал первым настоящим гранд-отелем в Санкт-Морице, первым швейцарским зданием с электрическим освещением и первым заполнился богатыми фанатами ЗОЖ.

Про спуски Корвильи и Дьяволеццы, а также первую в мире бобслейную трассу Cresta Run все, в принципе, понятно, но Санкт-Мориц сейчас не просто собрание роскошных отелей и шале вокруг роскошных трасс. Он не был таким уже всю вторую половину прошлого века, годов с 60-х, когда Гунтер Закс, внук Вильгельма фон Опеля, спортсмен, промышленник, светский и культурный герой и знаковая фигура в истории этого города, собрал в своих апартаментах серьезную коллекцию искусства с Уорхолом, Лихтенштейном, Ивом Кляйном, с которыми он еще и дружил. К началу этого века современное искусство оказалось в одном пакете с ЗОЖ и велнесом, и сейчас это уже практически симбиоз, а также светский стандарт: приехал покататься на лыжах, поселился в сьюте с видом — сходи в галерею и на выставку. Его сейчас отрабатывают практически все исторические альпийские курорты, но мало кто так успешно, как Санкт-Мориц.



COURTESY OF THE ARTIST AND MARTOS GALLERY, NEW YORK

Аура Розенберг. Из серии «Астрологические пути», 2012

Уорхол, надо сказать, с тех пор не выводится — его регулярно выставляет галерея Hauser & Wirth, одна из самых тут знаменитых, где сейчас открылась выставка Александра Колдера. Несколько лет назад тут открыл Vito Schnabel Gallery Вито Шнабель, сын Джулиана Шнабеля, знаменитого художника и режиссера. Вито всегда делает то, что модно делать, и там, где модно это делать (тут вот-вот отрывается выставка «Clouds» Франческо Клементе). А в галерее Karsten Greve сейчас выставка чрезвычайно рафинированного художника-фотографа Томаса Брюмметта, который средствами только фотографии, работой с фотобумагой, реактивами и разными техниками печати делает меланхолические натурфилософские принты, а перед самым Новым годом начнут показывать новые скульптуры американского мэтра Джоэля Шапиро.

Главная же местная арт-новость состоит в том, что в долине Энгадин, в Суше, открылся новый музей Susch в зданиях монастыря, основанного в XII веке и стоящего на паломнической дороге из Рима в Сантьяго-де-Компостела, часть которых была отреставрирована, часть — рекомпонована швейцарскими архитекторами Каспаром Шмидлином и Лукасом Фельми. Susch придумала полька Гражина Кульчик, инвестор, филантроп, коллекционер, которая многие годы поддерживала современное искусство, а теперь решила сделать музей, сосредоточенный вокруг женщин-художниц, и прежде всего из Центральной и Восточной Европы, хотя в будущем горизонты обещают расширить. Сейчас же основной фокус тут на польских художницах — в здании монастырской пивоварни, например, стоит 14-метровая стальная скульптура «Лестница» Моники Сосновской, польской минималистки, одной из главных персон современной польской арт-сцены, выставлявшейся в основной экспозиции Венецианской биеннале и в музеях уровня нью-йоркского MoMA. Вокруг арт-жизни концентрируются и другие искусства — в том же музее Susch недавно была показана современная польская хореография. А в Санкт-Морице буквально только что прошел концерт «Пианиссимо» — два молодых русских пианиста Дмитрий Шишкин и Андрей Гугнин сыграли том числе русскую музыку.



STUDIO STEFANO GRAZIANI, COURTESY MUZEUM SUSCH, ART STATIONS FOUNDATION CH

Магдалена Абаканович. «Толпа I», 1990

Геннадий Иозефавичус

о том, где есть в Гонконге





ФОТОГРАФИИ В МАТЕРИАЛЕ: VEA

Если бы не жара, которая охватывает сразу за порогом, Гонконг казался бы раем на Земле, как минимум — гастрономическим

Какое-то время я шел длинными кондиционированными переходами, соединяющими лобби отелей и бизнес-центров с атриумами шопинг-моллов: из своего Mandarin Oriental, где я поселился в Гонконге, таким образом я добрался до здания The Landmark, до второго отеля с тем же названием, только более нового. И если из моих окон в старом Mandarin был виден собиравшийся митинг, то сквозь витрины The Landmark можно было разглядеть лишь фланирующую по Квинс-роуд праздную толпу. Те полмиллиона, что в тот вечер пришли на манифестацию, с теми тысячами, что спешили домой и по ресторанам, никак не смешивались. Дело было в разгар городских протестов.

В The Landmark череда переходов закончилась, и мне пришлось выйти на улицу, из излишнего холода в явно излишнюю — влажную и липкую — жару. Хотелось баланса, чего-то посредине, но так же, как две толпы не пересекались, кондиционированный холод и натуральный зной тоже не желали объединяться в какую-нибудь температуру, пригодную для жизни.

Смешавшись с публикой, которой, судя по всему (в отличие от меня), совсем не было жарко, я двинулся в сторону Веллингтон-стрит. Мне нужен был сто девяносто восьмой дом по этой улице, здание под названием The Wellington, тридцатый его этаж, ресторан VEA.

На входе я представился, и меня проводили за барную стойку, тянущуюся через весь ресторан вдоль открытой кухни. Подошедший вскоре шеф Вики Чэн, родившийся здесь, в Гонконге, и учившийся поварскому делу во французских ресторанах Нью-Йорка и Парижа, справился о моих аллергиях (которых нет) и непереносимостях (их тоже нет) и отправился готовить. Впереди было восемь перемен, не считая закусок и мелких сладостей. Про ресторан я знал лишь то, что у VEA мишленовская звезда и место во второй части списка The World's 50 Best Restaurants и что Вики работал у Даниэля Булю в его нью-йоркском Daniel. А еще, что фирменное блюдо VEA — тридцатилетний рыбий пузырь. Комбинации этих фактов было достаточно, чтобы решиться попробовать мишленовский пузырь, так я и оказался на тридцатом этаже The Wellington, за барной стойкой ресторана.

Меж тем передо мною возник бокал шампанского Paul Dethune и множество закусок вроде тоста с икрой или зажаренного во фритюре и обсыпанного кунжутом шарика с начинкой из местной воблы. Вслед за закусками было подано блюдо из томатов: «филе» японского помидора, припущенного на пару меж двух «блинов» из ламинарии (водоросли отдали свою натуральную соль томату) и посыпанного крупинками сожженного хлеба (чтобы горечью оттенить помидорный умами). Затем — тартар из лангустинов, филигранно обжаренные на гриле гребешки, морской огурец с соусом из мангрового краба и старого сладкого вина и, наконец, тот самый знаменитый выдержанный рыбий пузырь. Оказывается, пузырь в былые времена (да и сейчас, во всяком случае, для Вики) был видом вложения капиталов, своего рода идеальной валютой: высушенный до каменного состояния, он становился с годами только лучше, ценнее. Хранил его хозяин дома обычно под тюфяком, чтоб лихоимцы не лишили во время сна такого богатства. Тот пузырь, что Вики подает у себя в VEA, выдержан в течение трех десятилетий; перед подачей его пару суток вымачивали, а потом приготовили на пару и подали с соусом из киноа и икры. И знаете, деликатес оказался не столь противным, сколь могло бы показаться из названия; если бы не цена (880 гонконгских долларов, что-то около ста евро), я попросил бы добавки. После пузыря Вики принес тарелку с оранжевым желтком (есть такие специальные японские «солнечные яйца» с Кюсю, их несут куры, откармливаемые листьями стевии; перед упаковкой яйца стерилизуются, так что их можно без опаски есть сырыми), лежащим на ломте хрустящего дайкона и посыпанным стружкой черного трюфеля, а после желтка — свиную грудинку и бокал китайского красного Ao Yun, продающегося сегодня дороже иного великого бордо (немудрено — винодельня принадлежит конгломерату LVMH Бернара Арно), и перепелку с рисом. Интересно, что комбинация кантонского и французского, двух кухонь, в которых изначальный вкус продукта маскируется с помощью техники приготовления и разных соусов, в случае с Вики Чэном дала противоположный, какой-то японский, а не китайский результат: все ингредиенты были представлены так, чтобы их, а не соусов, вкус исполнял главную партию.

Подобная японизация сегодня во всем мире стала весьма модной, добралась она и до Гонконга. Взять хоть двухзвездочный Amber At The Landmark Mandarin Oriental голландского шефа Ричарда Эккебуса. Прошлой зимой ресторан закрылся на реконструкцию, а открывшись, удивил новым воздушным светлым интерьером, новой прической шефа и новым подходом к готовке. Прежнюю очевидную французскость заменила японская легкость и японское же отношение к продукту; да и сами продукты — даже рис





Все фотографии — VEA











и кукуруза — стали в основном поступать с рынков Японии. В результате в меню стали преобладать блюда с ярко выраженным вкусом умами, к примеру, коническая капуста с шиитаке, икра с кукурузным пюре, поданная в виде крем-брюле, идеально приготовленные абалоне, японские сладкие томаты с солью с цветами сакуры и далее в том же ключе. В конце концов в Гонконге полно неимоверно прекрасных ресторанов китайской кухни, вот пусть там кантонское и готовят, а файндайнинг пусть будет легким и отчетливо японским.

Впрочем, иные традиционные места тоже хотят чего-то воздушного, как Chairman с его легендарным «лобстером в неощутимом конджи». Конджи — это, попросту говоря, рисовая каша-размазня, довольно жидкая. Едят ее на завтрак, добавляя всякую всячину вроде солений, жареного лука, сушеных гребешков и тому подобного, или для поддержания сил во время болезни (как наш куриный бульон), но в Chairman (кстати, тоже одном из тех, что попали в список The World's 50 Best Restaurants, причем с сорок первой позицией — в первую часть рейтинга, то есть именно что в пятьдесят лучших ресторанов мира) конджи — важная часть блюда, не гарнир, не нечто оставшееся от завтрака, а то, что служит подспорьем лобстеру, что, обволакивая нёбо, создает лобстеру особый вкусовой фон; лобстер и конджи тут вступают в симбиоз, превращающий два ингредиента в незаменимые друг для друга. Более того, я никогда не ел такого лобстера! С таким тактом — в рыбно-рисовом бульоне — приготовленного, такой безупречной текстуры, при такой идеальной температуре поданного. А уж такого конджи — чтобы рис не ощущался вовсе, чтобы не отвар, а именно рисовая каша была доведена до совершенства, чтобы она была тягуча, но легка, и в ней не плавали рисинки, чтобы рис растворился в себе самом — не ел и подавно!

Нет, конечно, в Chairman есть и другие выдающиеся блюда — краб, подаваемый с широкой рисовой лапшой, пропитавшейся крабовыми соками. Или небольшие кальмары, приготовленные на открытом огне. Или морские черенки со стеклянной лапшой. В меню много всего, и все хочется попробовать, поэтому, конечно, в Chairman, как и в любой китайский ресторан, лучше приходить компанией, чтобы делить еду и впечатления. Впрочем, я и один отлично справился: после того как я забронировал стол, я получил из ресторана письмо, в котором меня спросили, не соглашусь ли я на дегустационное меню. Я, конечно, согласился, и меню было составлено и оказалось выдающимся — ровно того размера, что я мог осилить, и ровно с теми же блюдами, что я и сам бы заказал, только были бы они большего, а оттого несъедобного размера.

А вот в ресторане Seventh Son я бы никогда не справился, да и дегустационный сет для одного там невозможно представить. Дело в том, что в «Седьмом сыне» подают молочных поросят и гусей. Целиком. И как тут в одиночку? При этом как раз таки в одиночку я и собрался в ресторан и даже забронировал себе стол, но процесс, слава китайским богам, пошел по иному сценарию: после ужина в VEA шеф Чэн спросил, куда еще я собираюсь, я перечислил, Вики одобрил, но после упоминания о Seventh Son уточнил, какой компанией я собираюсь идти, и услышав, что в компании самого себя, переспросил дату и время. В общем, в назначенный день и час, придя в Seventh Son, я обнаружил за столом еще шестерых, включая Вики и его жену, и эти шестеро, во-первых, знали, что заказывать, а во-вторых, позволили мне, попробовав все, не лопнуть от переедания и не разориться. И да, молочный поросенок и гусь были бесподобными. Как и мириады закусок, выставленных на крутящийся круг в центре стола. К тому же это было весело, потому что я чувствовал себя словно среди соседей по кварталу, хотя виделся с пятью из шести соседей по столу впервые.

Такое же чувство соседства, локтя, возникло и в ресторане Neighborhood Дэвида Лая. Собственно, там и название обязывает. При этом Neighborhood — совсем не типичный для Гонконга «ресторан по соседству» (где ожидаешь в этом качестве увидеть забегаловку с димсамами, лапшичную или заведение с зажаренным поросенком), а такое место, где с порога чуешь дух Средиземноморья, а потом тебе несут это Средиземноморье за стол — редиску со свежей боттаргой, яйцо с икрой, только что засоленную макрель, и пасту с потрохами, и салат с трюфелем, а ко всему этому — шампанское и дивное гамэ из Божоле, а еще в какой-то момент в ресторан с компанией ненормальных заваливается Диего Росси, шеф миланской остерии Trippa, и ты понимаешь, что это такой квартальный ресторан из будущего, в котором ни иудея, ни эллина, а сплошное равенство и братство и торжество вкуса (во всех его, вкуса, значениях). И если бы не липкая жара, которая охватывает сразу за порогом, жизнь вообще была бы неимоверно хороша и Гонконг казался бы раем (как минимум гастрономическим) на Земле. А потом ты, залитый потом, идешь в свой Mandarin Oriental, где ждет чайник с чаем и вид на ночной залив Виктории, и ты думаешь, что и с липкой жарой можно совладать, что и к ней можно привыкнуть.

РЕСТОРАНЫ

название	адрес
«Альбион»	Большая Полянка ул., 27
«Анджело»	60-летия Октября просп., 5, корп. 3
«Арго»	Сергея Макеева ул., 11/9, стр. 3
Бельгийская пивная Brasserie Beige 0.33	Садовая-Спасская ул., 17/2
«Боярский»	Даниловская наб., 6А
«Братья Третьяковы»	Лаврушинский пер., 10, стр. 1
«Веранда у Дачи»	МО, Одинцовский р-н, д. Жуковка, д. 70А
«Воронеж»	Пречистенка ул., 4
«Вояж»	Ленинский просп., 158
«Гамбринус»	1-я Тверская-Ямская ул., 16/23, стр. 1
	Сергия Радонежского ул., 8
	Зубовский б-р, 13, стр. 2
	Профсоюзная ул., 142, корп. 1
	Б. Дорогомиловская ул. 4
	Покровка ул., 19
	1-я Владимирская ул., 9
Гастрономический паб «Брюссель»	М. Дмитровка ул., 18А, стр. 3
Гастрономический театр Олега Меньшикова «Чемодан»	Гоголевский б-р, 25, стр. 1
ГРК «Мэриан-Холл»	МО, г. Балашиха, квартал Щитниково, 36
«Дарбази»	Николоямская ул., 16
«Да Чикко»	Профсоюзная ул., 13/12
«Джимми Ли»	Мира просп., 12, стр. 1
«Джонни Грин Паб»	Мира просп., 91, корп. 1
«Добрыня»	Лазаревский пер., 4
«Доктор Ватсон»	Б. Почтовая ул., 20, стр. 1
«Доктор Живаго»	Моховая ул., 15/1 (г-ца «Националь»)
«ДУДУК»	Симоновский Вал ул., 26, корп. 2.
«Ермак»	Нижние Мневники ул., 41, корп. 1
«Жизнь Пи»	Б. Саввинский пер., 12, стр. 6
«Золотая Бухара»	Ленинградский просп., 48
«Калина Кантри»	г. Химки, мкр-н Новогорск, Заречная ул., вл. 11/77
Кафе «Житная 10»	Житная ул., 10
«КАФЕМАН»	Ленинградский просп., 48
«Квартира 44»	Б. Никитская ул., 22, корп. 2, стр. 2
	М. Ордынка ул., 24
	М. Якиманка ул., 24/8
«Китайская грамота»	Сретенка ул., 1
Китайский ресторан «ТАН»	Оружейный пер., 13/1
Клуб «Петрович»	Мясницкая ул., 24/7, стр. 3
Клуб-ресторан «ЦДЛ»	Поварская ул., 50/53
Коллекция food&chillout	Кутузовский просп., 36А
«Кольчуга»	Варварка ул., 3
«Кому жить хорошо»	Пречистенская наб., 17
Корнер Гриль/ Corner grill	Алтуфьевское ш., 16
[Ku:] Рамен Изакая Бар	Пресненская наб., 10, стр. 2
«Кувшин»	Академика Анохина ул., 58
«Къянти»	Ленинградский просп., 48
«Лён»	Бакунинская ул., 69, стр. 1
«Мари Vanna»	Спиридоньевский пер., 10А, стр. 1
«Минкульт»	Ленинградский просп., 15, стр. 1
«МираГриль»	Мира просп., 124, корп. 4
«Моремясо»	1-й Красногвардейский пр-д, 15
«Московская кухмистерская»	Б. Никитская ул., 60, стр. 2
«МЯСО»	Куусинена ул., 4/1
«Мясо&Рыба»	Ярцевская ул., 19
	Тверская ул., 23, стр. 1
«На Мельнице»	Садовая-Спасская ул., 24
«Натюрлих!»	Юровская ул., 105
«Обломов»	1-й Монетчиковский пер., 5
«ОКСУС»	Трифоновская ул., 24, стр. 1
Паб и Гриль «Шварц Кайзер»	Протопоповский пер., 40
«Палаццо Дукале»	Тверской б-р, 3
«Панорама»	Смоленская ул., 5
Пивной ресторан	Дмитровское ш., 13А
«Пивнушка»	Ленинский просп., 28
«Пивоварня на Шаболовке»	Шаболовка ул., 31
«Пикканте»	Ленинский просп., 158
«Питейный дом купца Андреева»	Сытинский пер., 4
«Пифагор»	Трубная пл, 2
«Примавера»	Сущёвская ул., 25, стр. 1
	Маршала Бирюзова ул., 21
«ПроспектБар»	Щепкина ул., 42, стр. 2А
«ПушкинЪ»	Тверской б-р, 26А
Ресторан «Бар Бергштайн»	Б. Пироговская ул., 37/43, корп. А
Ресторан-бар Zames	Пресненская наб., 2
Ресторан-бар «Таежный»	Красноказарменная ул., 16
Ресторан-караоке «Белый дом»	Глубокий пер., 1/2
Ресторан & караоке KINZA	МО, г. Щелково, Талсинская ул., 9/2, стр. 1
Рестораны Тимура Ланского	Б. Полянка ул., 1
	Н. Арбат ул., 21
«Чайхона №1»:	Лодочная ул., 4
	МО, Одинцовский р-н, д. Жуковка, Ильинское ш., вл. 1
	1-я Тверская-Ямская ул., 7
	Бутлерова ул., 22
	Вернадского просп., 105, корп. 3
	Городецкая ул., 5
	Старокачаловская ул., 5А
	Петровка ул., 18/2 (Петровские Линии ул., 2/18)
	Новослободская ул., 16
	Люблинская ул., 96
	Алтуфьевское ш., 16
	Пятницкое ш., 39
	Грузинская Б. ул., д. 4-6, стр. 1
«Розмарин»	Беговая ул., 28
Ресторан японской кухни SEIJI	Комсомольский просп., 5/2
«Романтик»	Кутузовский просп., 2/1, стр. 1, г-ца «Украина»
«Русское подворье»	Симферопольский б-р, д. 16, корпус 1
«Рыбный базар»	Трехпрудный пер., 10/2, стр. 2
«Салют»	Ленинский просп., 158
«Сварня»	Мира просп., 74, стр. 1
«Сны Менделеева»	Сущёвская ул., 21, корп. 1, стр. 10

чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

название	адрес
«Стейк&Паб	Б. Грузинская ул., 76
Темпл Бар»	Ладожская ул., 2/37, стр. 1
«Тамерлан»	Петровские Линии ул., 2/18
«Тапчан»	Звенигородское ш., 18/20, корп. 1
«Театр Корша»	Петровский пер., 3, стр. 1
Теплоход-ресторан «Ласточка»	Лужнецкая наб., терр. комплекса «Лужники», Южный причал
Теплоход-ресторан «Чайка»	Краснопресненская наб., 12
«Тесто»	МО, Мытищинский р-н, пос. Вешки, Заводская ул., 10
«Триумф»	В. Сыромятническая ул., 9, стр. 2
«Хаят»	Краснодарская ул., д. 66
«Хлеб и Вино»	Вятская ул., 27, стр. 4
«Хмель и эль»	Трехпрудный пер., 4, стр. 1
Челси/Chelsea	М. Гнездниковский пер., 12/27
«Черчилль паб»	Ленинградский просп., 66
Чешский ресторан-пивоварня «Стражек» (Strazek)	Мастеркова ул., 8
Шале/ Chalet Simple Pleasures	МО, г. Химки, Панфилова ул., вл. 19
«Шатёр»	Чистопрудный б-р, 12А
«Шпатен Хаус»	2-я Тверская-Ямская ул., 2
«Эларджи»	Гагаринский пер., 15А
Эль Гаучо / El Gaucho	Зацепский Вал ул., 6/13
«Юкон»	Шмитовский пр-д, 10/7
«Якитория»	Спартаковская ул., 25/28
«Ян Примус»	Осенний б-р, 7, корп. 1 Спартаковская ул., 25/28, стр. 1
BARTON 1816 restaurant & events	Станиславского ул., 15
Bamboobar	Пресненская наб., 8, стр. 1
BBcafe	Скатертный пер., 13
Bistrot	Б. Саввинский пер., 12, стр. 2
Black Market	Усачева ул., 2, стр. 1
Bon App	Никольская ул., 25
Brasserie Мост	Кузнецкий Мост ул., 6/3, стр. 3
Brasserie Chez Geraldine	Остоженка ул., 27, корп. 2
Buono	Кутузовский просп., 2/1, стр. 1
Cafe´ Ceretto	Цветной б-р, 11, стр. 3
Cafe de Arts	Маршала Соколовского ул., 5

название	адрес
Cafe LESARTISTS	Неглинная ул., 15
Cantinetta Antinori	Денежный пер., 20
Cerreto / Черетто море	Пятницкая ул., 52, стр. 1
China Club	Красина ул., 21
Cook'kareku	Садовая-Кудринская ул., 9, стр. 4
Chips	Кузнецкий Мост ул., 7
DailyFood, корпоративное питание	Станиславского ул., 21, стр. 1, БЦ «Фабрика Станиславского»
Divine	Украинский б-р, 5
Drinks&Dinners	Пятницкая ул., 46, стр. 1
Eat Market Маршал	Маршала Рыбалко ул., 2, корп. 8
Eat Market	Вятская ул., 27, стр. 7
Eat Market Роза	Тимура Фрунзе ул., 11, стр. 13
ECLE/Экле	Октябрьская ул., 5
Edward`s pub	Н. Сыромятническая ул.,10, стр. 9
FOODBazar	Каретный Ряд ул., 3
g'Arbuz	Турчанинов пер., 3, стр. 5
Grill&Garden	Маршала Жукова просп., 43, корп. 5
Grill & Tapas gourmet	Русаковская ул., 24
Hills	Крылатские Холмы ул., 7/2
IL SICILIANO	Кутузовский просп., 17
Krombacher Beer Kitchen	1-я Тверская-Ямская ул., 19
La Maree	Петровка ул., 28/2, стр. 1 МО, Одинцовский р-н, д. Жуковка, Рублево-Успенское ш., 201
La Provincia	Калужская пл., 1, стр. 2
La Taverna	Шмитовский пр-д, 3, стр. 1
Le Restaurant	2-я Звенигородская ул., 13, стр. 1
Les Menus	Новинский б-р, 8, стр. 2
LION'S HEAD PUB	Мясницкая ул., 15
LUCE	1-я Тверская-Ямская ул., 21
Market Place	Мясницкая ул., 13, стр. 3
Meat & Fish	Пресненская наб., 2, ТРЦ «Афимолл Сити» Автозаводская ул., 18, ТЦ «Ривьера», этаж 2
Mr. Lee	Неглинная ул., 7

название	адрес
Osteria di Campagna	МО, д. Жуковка, Рублево-Успенское ш., 74, стр. 1
PaulHouse	Коровий Вал ул., 5, стр. 1
Pescatore	Берсеневская наб., 16, стр. 9
PUNCH&JUDY PUB	Пятницкая ул., 6/1
Regent by Rico	Плотников пер., 12
Robert Burns Pub	Благовещенский пер., 1А
Sabor de la Vida de Patrick	1905 года ул., 10, стр. 1
Saxon + Parole	Спиридоньевский пер., 12/9
Sea-Тория	Ленинградский просп., 48
Seasons Bar & Restaurant	Ленинский просп., 109
Seasons/Сезоны	Вернадского просп., 86А
Seven	Дмитровский пер., 7
Skolkovo Restaurant&Bar	Сколковское ш., 50
Steak It Easy	Лесная ул., 9
Stone crab	Ленинградский просп., 15, стр. 1
Tap & Barrel Pub	Б. Дмитровка ул., 13
The Mad Cook	Цветной б-р, 2
The САД	Якиманская наб., 4, стр. 1
THE TIPSY PUB	Сущёвская ул., 9
Tutti I Giorni	Воротынская ул., 15
Ulysses Pub	Плотников пер., 22/16
Uhvat	Рочдельская ул., 15, стр. 41
YURA	Страстной б-р, 2
VinoVicino	Столетова ул., 7, корп. 1
Vogue cafe	Неглинная ул., 7
Whisky Rooms	Леонтьевский пер., 8, стр. 1
White Rabbit	Смоленская пл., 3, 16-й этаж, БЦ «Смоленский Пассаж»
4tuna Cafe&Grill	Новинский б-р, 31
18.12	1812 года ул., 2, корп. 2

чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

Реклама 16+



Mercury

ИСКУССТВО СОЗДАВАТЬ ЛУЧШЕЕ

Бутики Mercury
Москва: отель «Метрополь», Театральный проезд, 2
ЦУМ; Барвиха Luxury Village

тел. 8 800 700 0 800
WWW.MERCURY.RU/MERCURY
mercuryjewellery

Наведите камеру
вашего смартфона
на QR-код