

18 → Как говорят эксперты, в элитных апартаментах формат проживания должен быть близок к гостиничному — квартиры на Невском и в историческом центре покупают в основном москвичи, они используют их больше как апартаменты. Хотя в комплексах есть и небольшой процент постоянных обитателей-петербуржцев. Это, как правило, люди до 35 лет, тяготеющие к жизни в центре. Вряд ли найдется много состоятельных петербуржцев, которые захотят жить здесь, хотя они могут купить квартиру для сдачи в аренду. Так что в любом случае гостиничная функция или апартаменты с обслуживанием — здесь самый привлекательный вариант.

РАЗНЫЕ ПОДХОДЫ Как говорят участники рынка, подход девелоперов к реализации проектов апартаментов элитного сегмента и сегмента масс-маркета в корне различается. «Если в масс-маркете апартаменты дают возможность застройщику не сильно вкладываться в окружающую социальную инфраструктуру и тем самым снизить стоимость квадратного метра, то элитные апартаменты — это практически единственная на сегодняшний день возможность построить объект высокого класса в соответствующих локациях — на набережных, в центре. Поэтому в высоких сегментах цены за квадратный метр в апарт-отелях соответствуют ценам



АЛЕКСАНДР КОРЖОВ

ДО 1993 ГОДА В ЗДАНИИ НА НЕВСКОМ, 68, НАХОДИЛСЯ РАЙСОВЕТ КУЙБИШЕВСКОГО РАЙОНА, ПОТОМ НАЛОГОВАЯ ИНСПЕКЦИЯ ЦЕНТРАЛЬНОГО РАЙОНА. ФАСАД НОВОГО АПАРТ-ОТЕЛЯ, ВОЗВЕДЕННОГО НА МЕСТЕ СТАРОГО ДОМА, ПОВТОРЯЕТ ПРЕЖНИЙ. ЗДАНИЕ, КАК И В СОВЕТСКИЕ ВРЕМЕНА, ВЕНЧАЮТ ФИГУРЫ РАБОЧЕГО И КОЛХОЗНИЦЫ

за квадратный метр в жилых домах того же класса», — говорит Елизавета Конвей, директор департамента жилой недвижимости Colliers International в Санкт-Петербурге.

По мнению экспертов, ограничения этого формата вполне понятны: регистрация

по месту жительства, более высокий налог, более высокие тарифы на коммунальные услуги, сложности в получении ипотечного кредита... «Однако московский опыт демонстрирует (по крайней мере, в дорогих сегментах), что для многих покупателей это не критично, тем более в слу-

чае, если такие особенности компенсируются абсолютной уникальностью проекта (статусное место, отсутствие конкурентов, ограниченный объем квартир). Поэтому подобные ограничения не пугают покупателей элитных апартаментов, для которых ключевым является вопрос местоположения», — объясняет Елизавета Конвей.

«Апартаменты или жилье — для такого класса клиентов, по сути, это неважно. Для них важна локация, вид из окон, соответствие дома своему сегменту по всем параметрам. Если проект апартаментов является пример сочетания всех этих факторов, он будет успешен, несмотря на невозможность прописки», — уверена Юлия Нигуль, руководитель отдела маркетинговых исследований ООО «Консалтинговый центр „Петербургская недвижимость“».

Несмотря на «просчитываемость» этих ограничений и большой опыт столицы, точно оценить потенциал покупательского спроса в Петербурге пока сложно, говорят эксперты. «Мы убеждены, что компактные (20–50–80 жилых единиц) премиальные проекты в формате апартаментов, расположенные в лучших местах исторического центра Петербурга, будут пользоваться высоким спросом у покупателей. Это могут быть и классические клубные объекты, и апартаменты в составе высококласных МФК, и интересные лофт-проекты», — полагает Елизавета Конвей. ■

«ЛЕБЕДИНОЕ ОЗЕРО» НА КРЕСТОВСКОМ

В ЭЛИТНОМ РАЙОНЕ ПЕТЕРБУРГА, НА КРЕСТОВСКОМ ОСТРОВЕ, ОТКРЫЛСЯ НОВЫЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН IL LAGO DEI CIGNI, ЧТО В ПЕРЕВОДЕ ОЗНАЧАЕТ «ЛЕБЕДИНОЕ ОЗЕРО». СЕГОДНЯ ЭТОТ РЕСТОРАН ПО ВСЕМ КРИТЕРИЯМ МОЖЕТ ПРЕТЕНДОВАТЬ НА ЗВАНИЕ ОДНОГО ИЗ САМЫХ ШИКАРНЫХ В ПЕТЕРБУРГЕ. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Название нового заведения вполне естественно — оно расположено на берегу небольшого Лебяжьего озера, где и сегодня живут дикие лебеди. Из панорамных окон ресторанного зала открываются умиротворяющие виды: водная гладь, белоснежные лебеди, разноцветье осеннего парка...

Проект Il Lago dei Cigni разработан международной студией архитектурного дизайна Hirsch Bedner Associates — лидером в дизайне объектов индустрии гостеприимства в мире. В портфолио компании более 90 реализованных масштабных проектов для известных отелей, курортов, ресторанов и спа: Ritz Carlton, Four Seasons, St.Regis, Marriott, Sheraton, Marina Bay Sands, Hyatt, Mandarin.

Интерьер Il Lago dei Cigni выполнен из натуральных материалов. Белый матовый светильник в виде декоративного дерева со стволом и развесистой кроной-люстрой, напоминающий плачущую иву, установлен в центре большого круглого зала — он сделан из природного минерала селенита и светится изнутри. Селенином отделана и барная стойка. Минерал заказан в Индии, деревянные элементы интерьера выполнены из тика и привезены из Индонезии, светильники изготовлены по английскому дизайну в Чехии, мебель доставлена из Италии.

Меню Il Lago dei Cigni основано на блюдах классической итальянской кухни. Ресторан работает под патронажем известных итальянских шеф-поваров Рэмо Мацукато и Винченцо Вердоша, имеющих опыт работы в европейских ресторанах — обладателях звезд Michelin. Они лично отбирали поставщиков некоторых продуктов из Пьемонта, Тосканы, Сицилии и других областей Италии. Свежие морепродукты доставляются самолетом с Дальнего Востока, мясо поставляют фермерские хозяйства. Рецептура и подача блюд — авторские: например, домашняя паста с чер-



ДАРЬЯ РЕПНИКОВА

СВЕТИЛЬНИК В БОЛЬШОМ РЕСТОРАННОМ ЗАЛЕ СДЕЛАН ИЗ ИНДИЙСКОГО СЕЛЕНИТА

ным или белым трюфелем подается в огромной головке сыра Parmigiano Reggiano 24-летней выдержки и заправляется при госте. Здесь готовят карпаччо из картофеля с белыми грибами под сливочным соусом; ягненок, панированный на травах; молочного козленка на косточке с чесноком и шалфеем; цесарку на гриле с жареными грибами и картофелем; фаршированных перепелок в виноградном соусе... Ossobuco — тушенное под белым вином телячье мясо — подается на мозговой кости, а Marmorata, японская мраморная говядина, — на вулканических камнях из розовой соли. Кстати, пицца тоже готовится по рецепту ресторана и представляет собой нечто нежное на тончайшей фокачче.

Из десертов стоит отметить натуральный сорбет на натуральном же фруктовом соке — его готовят на глазах у изумленной публики с использованием жидкого азота, который создает эффектную дымку. Если в классическом варианте rapina cotta — это сливочное желе с ягодным сиропом, то в Il Lago dei Cigni желе готовится с использованием эстрагона и апельсиновой цедры, а сверху поливается плотным слоем мятной пены. Трюфели ручной работы подаются в трех разных видах: базиликовая начинка в сочетании с лимонным мармеладом, трюфель с начинкой из нежного молочного шоколада с добавлением хереса, а также нежная молочная начинка с добавлением домашней фундучной пасты. В винной карте ресторана Il Lago dei Cigni — более 600 позиций. ■

ОТКРЫТИЕ