



Вторник 24 июня 2014 №106
(№5379 с момента возобновления издания)
Цветные тематические страницы №13–28
являются составной частью газеты «Коммерсантъ»
Рег. №01243 22 декабря 1997 года
Коммерсантъ
в Санкт-Петербурге

Территория комфорта

Guide

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ПАРТНЕР ВЫПУСКА

LSR ЛСР
Недвижимость

ООО «ЛСР. НЕДВИЖИМОСТЬ – СЕВЕРО-ЗАПАД». Реклама



ЕЛЕНА ФЕДотова,
РЕДАКТОР GUIDE «ТЕРРИТОРИЯ КОМФОРТА»

БЛИЖЕ К СВОЕМУ

В Швеции очень гордятся тем, что из крана течет питьевая вода. Шведы считают свое озеро Меларен чуть ли не самым чистым в Европе. А может, даже и в мире. Пить из-под крана можно и в Финляндии. И вообще во всей Северной Европе. На самом деле, это можно делать и в Петербурге. Не буду распространяться о современных технологиях очистки воды, которые применяются и у нас всем известной компанией, чтобы не показаться ангажированной. Хотя не так уж и много я о них знаю, как, впрочем, и все население нашего города. Никто не рассказывает, не просвещает... А могли бы. Вот когда в моду вошли фильтры для воды, многим вдруг стало понятно, что вода из-под крана — смертельный яд. Там и тяжелые металлы, и легкие, и возбудители разных болезней, и вообще гадость всякая. И любой разрекламированный очиститель воды или какой-нибудь фильтр из минералов сразу и навсегда избавлял его обладателя от всей этой заразы. Существовало такое «фильтровое» лобби. Теперь бум прошел, но о питьевой воде из-под крана так ничего и не известно широким массам. Правда, некоторые говорят, что бутилированная вода — не что иное, как водопроводная, но это только слухи. Чтобы отвлечь людей от крана, есть еще один повод: состояние водопроводных труб. Странно, что, в отличие от производителей домашних очистителей, не нашлось еще тех, кто заявил бы, что их трубы единственные позволяют сделать воду чистой и прозрачной. А ведь лишней довод в конкурентной борьбе! И неважно, что новые трубы в отдельно взятой квартире — это как революция в отдельно взятой стране.

Вообще, давно замечено, что полезность того или иного продукта определяется вовсе не его качествами. Во времена повального дефицита твердокопченая колбаса, икра и растворимый кофе — объекты вожделения многих голодных граждан — объявлялись диетологами вредными для здоровья. Возможно, это правда, только польза для здоровья чаще всего не так мотивирует, сколько возможность получить то, чего нет.

Кстати, о здоровье, пользе и вкусе. Иногда кажется, что зарубежные повара, работающие в наших ресторанах, больше доверяют нашему, отечественному, чем мы сами. Они становятся адептами местных продуктов, покупают их для своих кулинарных изысков у наших фермеров и даже собирают травы для приправ в городских парках и садах.

КАК ЖИВЕТСЯ В ИСТОРИЧЕСКОМ ЦЕНТРЕ

ЖИТЬ В ЦЕНТРЕ ПЕТЕРБУРГА — ЭТО ПРЕСТИЖНО. ОСОБЕННО ДЛЯ ТЕХ, КТО РОДИЛСЯ И ВЫРОС НЕ В ГОРОДЕ НА НЕВЕ, А ОКАЗАЛСЯ ЗДЕСЬ ВОЛЕЮ СУДЕБ. ДЛЯ ТОГО ЧТОБЫ ПОСЕЛИТЬСЯ В ЦЕНТРЕ, МОЖНО ПОЙТИ РАЗНЫМИ ПУТЯМИ.

ПАВЕЛ НИКИФОРОВ

Самый простой путь — купить квартиру на вторичном рынке. Здесь обширнейший выбор разнообразных предложений и по месту, и по цене. Исторический центр Петербурга включает в себя Центральный и Адмиралтейский районы, восточную часть Васильевского острова и Петроградскую сторону.

Традиционно самыми привлекательными являются Центральный и Адмиралтейский районы. А точнее, самое сердце Северной столицы — «золотой треугольник», ограниченный Дворцовой набережной, Невским проспектом и набережной Фонтанки. «Это не просто центр Санкт-Петербурга, это прежде всего исторический центр города, где большая часть зданий входит в городскую охранную зону как памятники архитектуры и истории, где новое строительство и развитие промышленных предприятий ограничено или запрещено», — говорит Сергей Терентьев, руководитель департамента недвижимости ГК «ЦДС».

Кроме «золотого треугольника», самые «элитные» места центра — это территория вокруг станции метро «Чернышевская», Таврического сада и Смольного. Цены на видовые квартиры здесь могут достигать €15–20 тыс. за квадратный метр. Также спросом пользуются видовые квартиры на Фонтанке и Мойке.

Ниже рейтинги Коломны, хотя, возможно, в ближайшее время жилье здесь станет более дорогим за счет развития зоны Мариинского театра и Новой Голландии. Самые непрестижные места центра — район Мытнинской улицы, территория, прилегающая к Обводному каналу. Здесь максимальное количество коммуналок.

По словам участников рынка, в среднем в историческом центре продается от 12 до 15 тыс. объектов недвижимости в год. При этом их выбор разнообразен — от комнат и долей в коммунальных квартирах до современных апартаментов с евроремонтom. Но большая часть предложений — это многокомнатные квартиры в старом жилом фонде: в домах с капремонтом или без него, в кирпичных домах постройки 60–70-х годов прошлого века (точечная застройка). Чего нет в центре города, так это студий, мало и однокомнатных квартир. Зато есть много нерасселенных коммуналок.

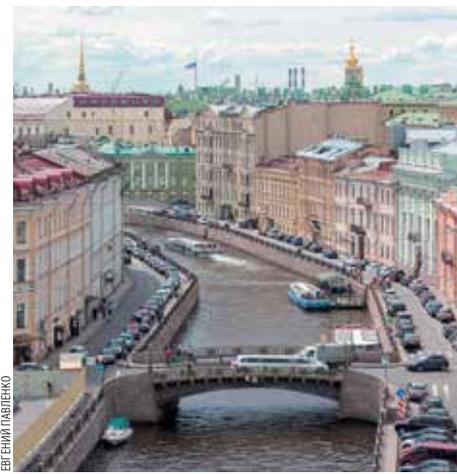
Стоимость квадратного метра жилья в историческом центре (за исключением самых дорогих объектов) в домах старого фонда без капитального ремонта — 75–110 тыс. рублей; в старом фонде с капремонтом — 85–140 тыс. рублей, в кир-

пичных домах 1960–1970-х годов постройки — более 90 тыс. рублей.

Впрочем, квартира в историческом центре Петербурге может обойтись и на порядок дешевле: например, всего за 35–50 тыс. рублей за «квадрат». Так, в конце мая на торгах ОАО «Фонд имущества Санкт-Петербурга» квартира на набережной реки Фонтанки, 127, площадью 115 кв. м была продана за 5,2 млн рублей. Единственный, но основной минус подсобных квартир — аварийное состояние. «Аварийное жилье стабильно пользуется спросом у покупателей, привлекая их как расположением, так и невысокой для центра стартовой ценой. Для инвесторов очевидно, что вложения в покупку этих квартир и их ремонт не просто окупятся, но и принесут неплохую прибыль после перепродажи. Главным условием торгов, кроме цены, является устранение аварийности», — рассказывает Евгений Рязанцев, заместитель директора Фонда имущества.

По мнению Тараса Кручинина, генерального директора ИСК «Сфера», старые дома — не лучшее место для жизни: «В старых домах есть сложности и с транспортной, и с инженерной инфраструктурой. Часто квартиры и подъезды находятся в очень плохом состоянии. Чтобы продать такие квартиры, необходимо не только удовлетворить пожелания всех жильцов коммуналки, но и произвести хотя бы косметический ремонт мест общего пользования — подъезда, в котором часто нет освещения, разрушены ступени, нет целых секций перил, а также дверей и лифта. Добиться однородности практически не удастся. Квартиры в центре — это некая «русская рулетка» в зависимости от того, какие межэтажные перекрытия, насколько ветхий дом. Иногда попадаются старинные дома с очень крепкими балками и настолько крепкими стенами, что подчас современные дома не могут с ними конкурировать. Но в основном старый фонд без капитального ремонта будет дешевле, чем старый фонд с капитальным ремонтом, ведь в таком доме не только меняются межэтажные перекрытия, но и вся коммуникационная инженерия».

Для покупателей жилья бизнес- и элитного класса основными выбором остаются новостройки. Причем спрос на подобное жилье растет — по итогам прошедшего квартала объем продаж увеличился в 2–2,5 раза по сравнению с первым кварталом прошлого года. По данным компании Colliers International, в Петербурге за первый квартал 2014 года предложение элитного жилья увеличилось на 70 тыс.



ТАКОЙ ВИД ИЗ ОКНА СЕГОДНЯ РЕДКО КОМУ ПРИНАДЛЕЖИТ ПО НАСЛЕДСТВУ

кв. м и достигло 190 тыс. кв. м, что является рекордным для рынка показателем и составляет 15% всего объема первичного рынка элитной недвижимости. По итогам первого квартала 2014 года в сегменте элитного жилья продажа квартир на первичном рынке идет в 25 объектах, четыре из которых состоят из нескольких очередей или частей с разным позиционированием. В экспозиции находятся более 1,6 тыс. квартир — около 40% рынка элитной недвижимости.

В элитных новостройках стоимость квадратного метра составляет от 150 до 500 тыс. рублей. Эксперты отмечают особенность рынка недвижимости в центре — здесь стоимость квадратного метра в новостройках примерно на 25% выше, чем на вторичном рынке (в спальнях районах — наоборот).

Что касается локаций, то интерес остается прежним. Это жилье, расположенное рядом с Таврическим садом (включая кварталы рядом со Смольным), проекты на Фонтанке. «Мы не рассматривали другие локации, в центре практически не ведется точечная застройка, и появление нового жилого объекта в «золотом треугольнике» — уже прецедент. Novard Palace возводится рядом с набережной Фонтанки — эта локация полностью соответствует статусу дома. Мы соседствуем с исторической застройкой — это очень важно», — говорит Мария Ковалева, директор по маркетингу и продажам компании «Ховард Санкт-Петербург». Впрочем, новые объекты выходят как в традиционных (Петроградский, Центральный, Васильевский и Адмиралтейский районы), так и в новых локациях (Приморский и Красногвардейский районы).

В будущем году эксперты ожидают усиления конкуренции на рынке элитного жилья среди уже строящихся крупных комплексов. Также ожидается продолжение дифференциации проектов в историческом центре на клубные дома с эксклюзивными характеристиками и крупные комплексы, ориентированные на более широкий спрос. «Если раньше покупателей удовлетворяло просто видовое жилье в центре города, то сегодня от «элитки» ждут большего. В частности, важны индивидуальность, стиль дома, благоустройство и безопасность придомовой территории. Современный покупатель требует от создателя элитной недвижимости не только высоких уровней комфорта и качества, но и индивидуальности, какой-то изюминки», — констатирует Павел Андреев, руководитель компании Л11. ■

ВИДЫ НА КРЫШУ

ПЛОСКИЕ КРОВЛИ СОВРЕМЕННЫХ ДОМОВ, КАЗАЛОСЬ БЫ, ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ТАМ РЕКРЕАЦИОННЫХ ПРОСТРАНСТВ И МЕСТ ДЛЯ ВЫРАЩИВАНИЯ РАСТЕНИЙ. ОДНАКО ПОДОБНЫХ ПРОЕКТОВ В ГОРОДЕ НЕМНОГО. ВАЛЕРИЙ ГРИБАНОВ

Пока, говорят эксперты, вместо эксплуатируемой кровли проще построить новый этаж — просто в силу экономической выгоды. Хотя примеров оригинального использования крыш множество: бассейны, сады, спортивные площадки, рестораны, оранжереи, грядки и даже паркинги. Однако в России подобные проекты не получили широкого распространения — они встречаются в основном в индивидуальном жилье или в нежилых зданиях — отелях, бизнес-центрах, торговых комплексах.

ПРОЩЕ ПОСТРОИТЬ ЭТАЖ В многоквартирных домах крыши используются редко. В лучшем случае они являются террасами квартир последних этажей. Использовать крышу как открытое пространство, создав на ней террасы, цветники, беседки, в наших погодных условиях можно не более четырех-пяти месяцев. Создавать же закрытый контур неэффективно, так как это полноценный этаж, который будучи жильем, принесет больше прибыли. Притом, что почти все проекты в городе реализуются с максимально возможными высотными отметками.

«Осложняет ситуацию правовой аспект. Если крыша будет принадлежать множеству собственников квартир, вопрос эксплуатации потребует согласия всех жильцов, чего по факту добиться очень сложно. Далеко не всем жильцам понравится организованный над ними проходной двор. Эксплуатируемая крыша может быть изюминкой проекта, но фактическую пользу от этого вряд ли стоит ожидать», — поясняет Светлана Ким, директор по развитию ГК ААГ.

Илья Тюкин, директор ГК «Арт-фасад», говорит: «В центральных районах города, где зеленых насаждений и рекреационных зон, а также свободных участков для их создания довольно мало, использование крыши могло бы стать спасением. Но есть сдерживающие факторы: исторические уклоны крыш, охранная зона и другие ограничения КГИОП. На окраинах города противоположная ситуация: свободного места и зеленых зон больше, чем в центре, да и использовать крышу 25-этажного дома не очень безопасно. Что касается домов средней этажности, где это было бы особенно актуально, основным камнем преткновения является низкий спрос на формирование общественных зон на крыше со стороны девелоперов: если это допускает высотный регламент, то логичнее построить этаж вместо капитальной конструкции на крыше. А если эту зону не остеклять, то получается, что срок ее эксплуатации очень короткий».

ДРУГОЙ МИР За рубежом ситуация обстоит совсем иначе. Если говорить о странах, где тепло круглый год, то там крыши используются для размещения спортивных общественных зон: бассейнов, теннисных кортов, зон для пикника, солнечных террас. В мегаполисах США много примеров, когда на крыше размещают спортивные площадки школ или игровые



СБЕРБАНК В НОВОСИБИРСКЕ ПОМОГАЕТ СВОИМ КЛИЕНТАМ ВЗГЛЯНУТЬ В БУДУЩЕ С ВЫСОТЫ

площадки. В скандинавских странах, где активно развивается green development, на крыше делают экомембраны с мхом и другими растениями, которые сохраняют экосистему и, кроме того, способны улучшать теплоизоляционные качества здания.

Светлана Денисова, начальник отдела продаж ЗАО «БФА-Девелопмент», говорит, что примеров оригинального использования кровель в Петербурге на сегодня уже немало. Так, в городе распространена практика строительства полуглубленых паркингов, крыша которых используется как обычная дворовая территория — это один из наиболее распространенных примеров нестандартного использования кровли. «На крыше такого паркинга располагаются детские площадки, зеленые зоны, подъезды и подходы к дому, площадки для отдыха и прочая инфраструктура жилого дома», — говорит госпожа Денисова.

ПРИШЛИ К СОГЛАСИЮ Есть и практика более нестандартного использования кровель в давно построенных домах. Например, в городе известен дом, где собственники жилищного кооператива объединились и собственными силами выращивают на крыше разнообразные зеленые культуры. Однако подобная практика носит единичный характер, поскольку использование кровли под зеленое хозяйство подразумевает особые условия эксплуатации даже простейшего садового инвентаря, а также требует очень внимательного отношения к содержанию кровли — приходится постоянно следить за ее

состоянием, чтобы избежать повреждений и протечек. Тем более что петербургский климат покрытия не щадит — зимой происходит износ материалов из-за постоянных температурных переходов «через ноль», летом — из-за солнца, которое нагревает крышу.

Анна Калинина, руководитель отдела элитной жилой недвижимости компании Astera в альянсе с BNP Paribas Real Estate, также вспоминает другой проект: дом на Крестовском проспекте, 10. В доме организована эксплуатируемая кровля для жильцов, где они могут проводить время на воздухе, готовить барбекю... «Кроме того, часть кровли превращена в крытый спортзал. Однако жильцы не слишком активно пользуются данными опциями. Эксплуатируемая кровля есть и в ЖК Stella Maris, однако не могу сказать, чтобы она использовалась каким-то оригинальным образом», — говорит госпожа Калинина.

Гораздо чаще в Петербурге встречаются дома с террасами. Террасы площадью от 10 до 100 кв. м предлагаются как в проектах комфорт-класса (например, дом на пр. Луначарского, 40, от ЦДС), так и в бизнес-классе (дом от YIT на Барочной, 12, ЖК Lake House от Setl City) и проектах премиум-класса («Омега-Хаус», «Парадный квартал»). Терраса, если владелец сможет получить разрешение архитектора проекта на ее застекление, чаще всего используется для организации зимнего сада, тренажерного зала или зоны отдыха.

«Я знаю о проектах, когда на крыше офисного здания проектируются полноценные общественные зоны, в том числе с открытым доступом для всех желающих,

— говорит Дмитрий Бадаев, генеральный директор компании «Вектор Инвестментс». — Считаю, что городу такие проекты полезны — хотя в той же Москве более 10 тыс. га занято зелеными зонами, в центре мест для спокойного отдыха может быть и больше. И если разбить новый парк посреди сложившегося района деловой активности, может быть, и не получится, то зона отдыха на крыше станет хорошим решением».

«Сады на крышах в наших широтах размещать не очень удобно и правильно, поскольку четыре-пять месяцев в году и люди, и растения живут без солнца. Кроме того, именно зеленые насаждения — с полноценным плодородным слоем, а не цветы в кадках — создают наибольшую нагрузку на конструкцию крыши», — рассуждает Дмитрий Котровский, вице-президент девелоперской компании «Химки Групп». По его мнению, существуют проблемы, ограничивающие эксплуатацию в нашей стране плоских крыш. Первая проблема — это отсутствие в домах определенных серий технических условий для того, чтобы крыша могла эксплуатироваться. «Например, покрытие крыши не позволяет не то что бегать по нему, а даже ходить на цыпочках, в противном случае это чревато протеканием кровли и может привести к нарушению целостности покрытия. Это касается в большей степени домов старых индустриальных серий. В новых домах монолитную плиту, но и на ней нельзя поставить без согласования даже каркасный бассейн — это может оказаться слишком большой нагрузкой, которую не учитывали на этапе проектирования дома», — рассказывает господин Котровский.

«Безусловно, целесообразнее использовать плоские крыши не умирающих как класс хрущевки, а домов новых серий. Там, как правило, крыши уже имеют конструктивное ограждение, его нужно только усилить. В новых домах также, как правило, существует технический этаж — целый этаж под крышей, где расположены коммуникации и инженерные узлы и наличие которого снижает риск протечек с крыши в квартиры жителей последних этажей», — говорит господин Котровский. Создание какого-либо объекта на крыше, особенно капитального, необходимо предусматривать заранее, потому что новое строительство на кровле требует массы согласований, в том числе — в обход законных способов. «Строительство чего бы то ни было капитального на крыше уже существующего, ранее построенного дома в большинстве случаев противоречит требованиям Жилищного кодекса», — поясняет господин Котровский.

Генеральный директор компании «Унисто-Петросталь» Арсений Васильев говорит, что низкая популярность таких решений объясняется высокой стоимостью организации эксплуатируемой кровли — в среднем цена варьируется от 7 до 35 тыс. рублей за квадратный метр в зависимости от конструктивных особенностей и пожеланий клиента. ■

В ОТЕЛЕ FOUR SEASONS ОТКРЫЛСЯ СПА-ЦЕНТР

Новый Luceo Spa занимает четыре этажа и встроен в один из внутренних дворов Дома со львами.

В отеле Four Seasons Hotel Lion Palace позиционируют Luceo Spa как уникальный проект для Петербурга — это холистический спа, призванный помогать расслаблению тела и очищению души. В интерьере нового спа-центра множество деталей из дерева, камня и минералов, господствует светлая натуральная цветовая гамма.

На первом этаже центра расположен тренажерный зал, оснащенный оборудованием бренда TechnoGym. Здесь тоже есть дизайнерская находка — огромная люстра, закрепленная между полом и потолком.

Главный вход в Luceo находится на втором этаже. Стойка регистрации сделана из монолита оникса с подсветкой изнутри. Здесь же — экспозиция продуктов для спа-процедур под брендами Santa Maria Novella, Omorovicza и Ila. В спа-центре восемь процедурных комнат, имеющих название камней и минералов, обладающих, по преданиям, целительной силой: например, «Агат», «Аметист», «Цитрин», «Рубин». На втором этаже находятся и VIP-апартаменты для двоих под названием «Александрит» с собственным входом.

На верхнем этаже располагается бассейн треугольной формы под стеклянной крышей, благодаря которой помещение наполняется естественным солнечным светом. Одна из стен стилизована под водопад, в интерьере — обилие лунного камня. Luceo Spa использует три линии продуктов для процедур: Santa Maria Novella, Omorovicza и Ila. Пока спа-центр в отеле Four Seasons является единственным местом в Петербурге, где представлены эти марки. Большая часть продуктов марки Santa Maria Novella создается в течение



СПА-АПАРТАМЕНТЫ ДЛЯ ПАРЫ

столетий (Officina Profumo — Farmaceutica di Santa Maria Novella — одна из старейших аптек в мире, первая была основана в 1221 году во Флоренции монахами-доминиканцами). В Luceo Spa используются масла, созданные Santa Maria Novella специально для Four Seasons. Ароматерапевтические массажи включает и фирменная процедура «Роскошное путешествие для

двоих». Она проводится для пары в спа-апартаментах «Александрит»: гости выбирают процедуры, а до и после массажа им подают бокал шампанского и черную икру.

Что касается косметической компании Omorovicza, то ее история насчитывает более двух тысяч лет назад, когда были открыты исцеляющие свойства термальных вод Венгрии. «Золотая» линия Omorovicza

содержит воду из целительных венгерских источников и экстракт чистого золота. Только для Luceo компания Ila разработала линию Yantarj.

Директором Luceo Spa стал бразилец Вудсон Брум. Работал в США, Мексике и Испании, имеет степень бакалавра в области физической терапии, изучал отельный менеджмент. ■

LOTUS PARK ОБОСНОВАЛСЯ В ПЕТЕРБУРГЕ

Московская идея проведения корпоративов, презентаций и свадеб под сводами белоснежных шатров, раскинувшихся на сотни квадратных метров в живописной местности, нашла поддержку в Петербурге. Этим летом впервые компания «Роял-Тент СПб» установила в двух местах Курортного района свои образчики тентовой архитектуры под названием Lotus Park.

Обе площадки находятся в Курортном районе: «Залив» — на территории мотеля «Ретур» на берегу Финского залива в поселке Александровская, «Петровский арсенал» — в Сестрорецке, на территории будущего многофункционального жилого комплекса. Шатры представляют собой обширные помещения из белоснежной тентовой ткани, натянутой на металлические каркасные конструкции. Внутреннее пространство можно декорировать, устанавливать столы, подиумы и различную аппаратуру, подвешивать оригинальные светильники и люстры. Вместимость шатра класса люкс, например, составляет



БЕЛЫЕ ШАТРОВЫЕ СВОДЫ ПОДХОДЯТ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ИНТЕРЬЕРА В ЛЮБОМ СТИЛЕ

150 человек, если проводится банкет, и 300 человек, если организовать фуршет. Снаружи шатры тоже весьма живописны и напоминают кучевые облака. Кстати, светопропускаемость тентовой ткани составляет примерно 70%, и это значит, что если тент сделать, например, из зеленой ткани, то внутри все будет казаться зеленым. Поэтому тенты по традиции делаются белыми.

Можно сказать, что история тентовой архитектуры в своем современном виде началась в семидесятые годы прошлого века. Тентовые сооружения используются для создания спортивных объектов, ангаров для самолетов, ресторанов, клубов, временных хранилищ-складов. Особенно они уместны там, где невозможно капитальное строительство — на пляжах, полянах и в парках. Технологии тентового строительства развиваются — сегодня производятся и «зимние» тенты, которые по своим характеристикам удержания тепла сравнимы с кирпичными стенами. ■

ПРОЕКТ

ЖИЗНЬ В ДОСТОЙНОЙ ОПРАВЕ

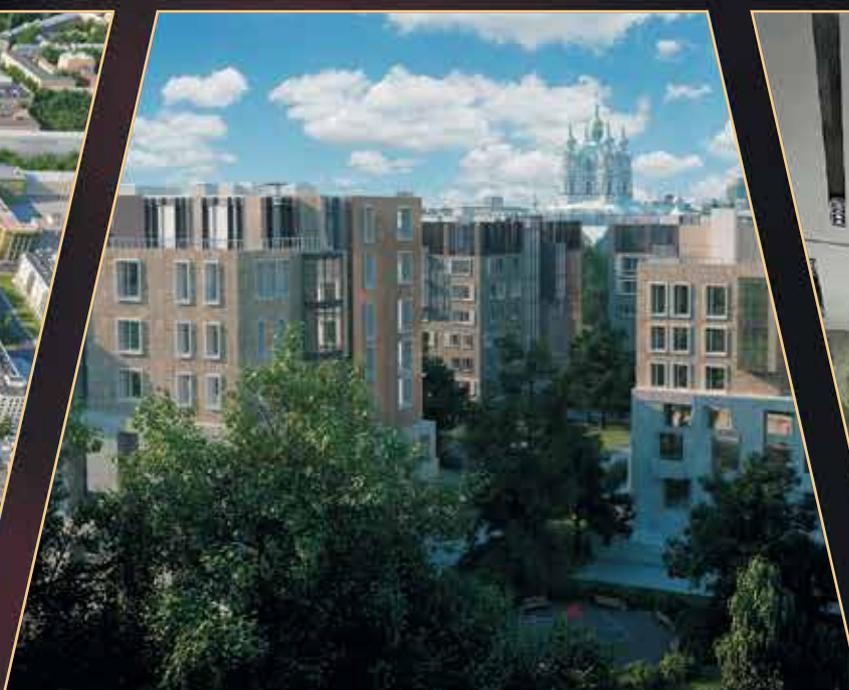


Смольная набережная,
улица Смольного, 4

- II очередь — класс de luxe
- Собственный парк
- Авторский ландшафтный дизайн
- Охраняемая закрытая территория
- Роскошная отделка холлов
- Рассрочка 0% в рублях*


СМОЛЬНЫЙ ПАРК
КВАРТАЛ, УТОПАЮЩИЙ В ЗЕЛЕНИ

РЕКЛАМА



ЦЕНТР ПРОДАЖ
Санкт-Петербург, ул. Кирочная, д. 39

ОФИС ПРОДАЖ
Санкт-Петербург, ул. Казанская, д. 36

Проектные декларации на сайте www.6888888.ru
Заказчик ОАО «СКВ СПб». Свидетельство №0010.02-2009 – 7803048130-С-003 от 26.01.12,
Застройщик ООО «Смольный Квартал».
Рассрочка от ООО «Смольный Квартал» при 10% первом взносе на блоки 9,10 до 30.09.2015.
De luxe — роскошный.

БАССЕЙН С ПОДВОДНЫМИ КАМНЯМИ

БАССЕЙН В ЖИЛОМ ДОМЕ — ОЧЕНЬ СЛОЖНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ ЗАДАЧА. ПОДВОДНЫЕ КАМНИ ОБНАРУЖИВАЮТСЯ И ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ТАКИХ СООРУЖЕНИЙ. ТЕМ НЕ МЕНЕЕ ПРОЕКТЫ С БАССЕЙНАМИ СУЩЕСТВУЮТ, ХОТЯ ЭТО — «ФИШКА» ДЛЯ СТАТУСНЫХ ЖИЛЫХ ОБЪЕКТОВ.

ВАЛЕРИЙ ГРИБАНОВ

Собственным бассейном чаще всего располагают жилые объекты элитного сегмента. Специалисты компании «Лемминкяйнен» поясняют, что спроектировать и согласовать подобного рода объекты не просто из-за действующих строительных норм. «Кроме того, бассейн в жилом доме — это предмет для серьезного изучения спроса. Бассейны очень дороги в содержании и эксплуатации и скорее востребованы в сегменте загородной недвижимости», — говорят маркетологи компании.

В большинстве случаев, если в жилом комплексе есть бассейн, он размещается в отдельно стоящем здании — фитнес-центре — или входит в состав детского сада или школы, расположенных на территории жилого комплекса. В проектах комфорт-класса бассейны часто появляются в составе физкультурно-оздоровительного комплекса, который размещается в коммерческих помещениях дома.

Бассейны в жилых домах бывают двух типов: закрытые, предназначенные для личного пользования жильцов, а также открытые, находящиеся в общественном доступе. Если говорить о бассейнах «для своих», то таких примеров в Петербурге очень мало. «Сейчас соответствующая инфраструктура есть только в элитном доме на Песочной набережной, 12. Планируется, что бассейн и спа-комплекс для жильцов будут также в ЖК Novard Palace. Закрытый бассейн предполагался и в ЖК «Фаворит» на Крестовском острове, однако впоследствии помещения сдали в аренду, и сейчас в них размещается клуб «Фитнес Хаус», — перечисляет Анна Калинина, руководитель отдела элитной жилой недвижимости компании Astera в альянсе с BNP Paribas Real Estate.

Михаил Фуксман, директор по продажам компании «Петростиль», добавляет: «При реализации проекта необходимо учесть и



ТАКОЙ БАССЕЙН «ДЛЯ СВОИХ» УМЕСТНЕЕ В ЭЛИТНЫХ ПРОЕКТАХ

процент потенциальных посетителей бассейна, продумать, будет ли это бассейн, сопряженный с фитнес-клубом, или самостоятельное помещение, каким образом будет открыт доступ для гостей жильцов. Не стоит упускать из виду и конкурентов, находящихся в непосредственной близости от жилого комплекса, следует также продумать условия дальнейшей эксплуатации».

В Москве домов с частными бассейнами значительно больше. Например, по словам госпожи Калининой, бассейн есть почти в каждом доме на Остоженке. «В Петербурге это явление не стало столь массовым, на мой взгляд, по двум причинам. Во-первых, потому что наличие инфраструктуры, предназначенной только для жильцов дома, существенно увеличивает коммунальные платежи. В частности, на Песочной набережной, 12, коммунальная плата является одной из самых высоких в городе. В месяц жильцы платят за коммунальные услуги 50–60 тыс. рублей. Вто-

рая причина — транспортная ситуация. В Петербурге загруженность дорог пока не настолько высока, как в Москве, поэтому жителям нашего города не составляет труда ездить в привычный фитнес-клуб. В Москве транспортная ситуация гораздо более тяжелая, поэтому покупатели элитной недвижимости зачастую предпочитают доплачивать за наличие необходимой инфраструктуры в их доме», — объясняет госпожа Калинина.

Владимир Скигин, председатель совета директоров УК «Сателлит Девелопмент», обращает внимание и на то, что в объектах премиум-класса, клубных домах такое сооружение, как бассейн, является «фишкой», привлекающей внимание к объекту, элементом, подчеркивающим статус его жильца, а не жизненно необходимым сооружением. А Сергей Богданчиков, управляющий директор Origin Capital, считает, что наличие бассейна повышает конкурентоспособность жилого комплекса: «Сейчас

даже в элитном сегменте существует высокая конкуренция, что заставляет застройщиков включать в жилые комплексы новые опции, в том числе и бассейны, теннисные корты, фитнес-центры».

Арсений Васильев, генеральный директор компании «Унисто-Петросталь», подсчитал, что стоимость строительства крытого, отапливаемого бассейна с железобетонной чашей, выложенной мозаикой, может составлять 2–4 млн рублей в зависимости от характеристик самого бассейна и монтируемого оборудования. «Часто уже на этапе эксплуатации жильцы принимают решение о переоборудовании помещения бассейна под другие цели или о его коммерческом использовании. В целом можно сказать, что строительство бассейна в жилом доме — это сложная инженерная задача, принимать решение о реализации которой нужно после тщательного анализа востребованности данного сооружения. Необходимо учесть количество потенциальных пользователей и наличие поблизости фитнес-клубов, предлагающих аналогичные услуги», — говорит господин Васильев.

Полина Яковлева, директор департамента новостроек NAI Besag, анализируя другие объекты инфраструктуры в составе жилых комплексов, утверждает, что более востребованными являются салоны красоты, прачечные и аптеки. Господин Скигин также к востребованным объектам относит бильярдную, сауну, зимний сад. Илья Тюкин, директор ГК «Арт-фасад», добавляет лобби со службой консьержа, зону ожидания, комнату для водителей и обслуживающего персонала, а также элементы инфраструктуры, имеющие добавочную ценность с точки зрения позиционирования объекта в премиум-сегменте (например, сигарные или винные комнаты). ■

МЯГКИЕ ТРАНСФОРМЕРЫ

Петербургский салон Dom Grand вместе с итальянским брендом Saba презентовали дизайнерам интерьера новые модели от итальянского мэтра Sergio Visco — диван Limes и кресло New York. Презентация прошла в ресторане Le Boat, куда приехали представители бренда из Италии и России; после чего мебель доставили в Dom Grand.

Диван Limes представляет собой трансформируемую композицию с необычными подушками-спинками. Благодаря комбинации различных элементов можно создавать разные формы самостоятельно. Кресло New York также трансформируется: мягкая обивка сиденья в виде восьмиугольника выполнена в двух цветах, при этом каждая поверхность может стать лицевой. То есть, вывернув обивку, можно получить кресло другого цвета.



ДИВАН LIMES

Конструкция основы из металла может быть оттенка стали или цветной — по контрасту с обивкой.

Итальянская фабрика Saba больше двадцати лет производит мягкую ме-



КРЕСЛО NEW YORK

бель в современной стилистике. Все каркасы выполняются из массива дерева.

Наполнение — пенополиуретан, на фабрике используют три вида пены:

плотную, среднюю и мягкую для диванов разной мягкости. Возможна и комбинация пенополиуретана с пухом. Пух здесь проходит обработку специальным антиаллергенным раствором. ■

БИЗНЕС-КЛАСС СТАНОВИТСЯ ПОПУЛЯРНЫМ

СПРОС НА ЖИЛЬЕ БИЗНЕС-КЛАССА, РАСПОЛОЖЕННОЕ В ЦЕНТРЕ ПЕТЕРБУРГА, ВЫРОС ПОЧТИ В ТРИ РАЗА ПО СРАВНЕНИЮ С ПЕРВЫМ КВАРТАЛОМ 2013 ГОДА. ДОЛЯ ТАКИХ ПРОЕКТОВ ДОСТИГЛА 32% ОТ ВСЕГО ПЕРВИЧНОГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ В ЦЕНТРЕ ГОРОДА. ОБ ОСОБЕННОСТЯХ ЭТОГО СЕГМЕНТА НЕДВИЖИМОСТИ И ПЕРСПЕКТИВАХ ЕГО РАЗВИТИЯ В ПЕТЕРБУРГЕ РАССКАЗАЛ КОММЕРЧЕСКИЙ ДИРЕКТОР «ЛСР. НЕДВИЖИМОСТЬ — СЕВЕРО-ЗАПАД» ДЕНИС БАБАКОВ. ВЕРОНИКА ЗУБАНОВА



АЛЕКСАНДР КОРЖАКОВ

GUIDE: Чем обусловлен наблюдающийся сегодня на рынке недвижимости интерес в отношении бизнес-класса?

Д. Б. БАБАКОВ: Активный спрос в этом сегменте закономерен: с одной стороны — растет потребность людей жить вблизи центра города, с другой — появляется возможность купить квартиру желаемой локации за разумные деньги.

Г: Какие квартиры востребованы? Как меняются цены?

Д. Б.: Наиболее востребованы двухкомнатные квартиры площадью около 60 кв. м, средняя сумма покупки — 7–10 млн. Стоимость квадратного метра по сравнению с прошлым годом изменилась незначительно, она составляет 128 тыс. рублей.

Г: В каких районах Петербурга сосредоточено жилье бизнес-класса?

Д. Б.: Объектов бизнес-класса достаточно много в Московском районе, на Васильевском острове, в районе Обводного канала, который сейчас активно осваивается девелоперами. Новое строительство в основном идет за периферией исторического центра, а ближе к центру такие объекты появляются за счет редевелопмента.

Г: Ваш объект на проспекте Медиков — тоже редевелопмент. По каким критериям вы сделали выбор в пользу бизнес-класса?

Д. Б.: Рассматривались разные варианты освоения данного пятна после переноса мощностей завода «Электрик», но в итоге выбрали жилье. Само место расположения и определило формат объекта. Это внешняя граница Петроградской стороны, где не все опции элитного домостроения могут быть реализованы. Но в остальном «Европа Сити» — это большая и разумно организованная среда обитания высокого европейского уровня, как и положено бизнес-классу. Здесь будет выполнено благоустройство, есть элементы ландшафтного дизайна, создана необходимая инфраструктура, в том числе детский сад.

Г: В чем главные отличия бизнес-класса от элитного жилья?

Д. Б.: «ЛСР. Недвижимость — Северо-Запад» двадцать лет занимается элитной недвижимостью, и в центре города мы стабильно лидируем в этом формате. За годы работы у нас сформировалось чет-

кое понимание параметров премиального жилья. Во-первых, элитная недвижимость сосредоточена в историческом центре города. Все, что находится за пределами центра, — это бизнес-класс, как бы его ни позиционировали маркетологи.

Во-вторых, элитная недвижимость — это особый подход к планировкам: больше трех- и четырехкомнатных квартир, большая средняя площадь квартир. Есть дополнительные требования к инженерным коммуникациям. Это не означает, что строятся какие-то сверхумные дома. Речь о том, что в домах премиум-класса реализованы базовые потребности их владельцев: эксклюзивный архитектурный облик, входные группы с дизайнерской отделкой, подземный паркинг, из которого лифт поднимается к дверям квартиры, повышенная электрическая мощность на квартиру. И если говорить о Московском проспекте, то большинство расположенной там «элиты» — это бизнес-класс с теми или иными претензиями на принадлежность к премиум-сегменту.

Мы и к своим объектам подходим с такими же высокими требованиями. Поэтому «Европа Сити» на проспекте Медиков считается не элитой, а объектом бизнес-класса.

Г: Что стало главным в архитектурной концепции комплекса?

Д. Б.: «Европа Сити» — не просто название, это идеологическая концепция объекта. Архитектурное проектирование выполнено мастерской «Евгений Герасимов и партнеры» при участии группы молодых архитекторов — лауреатов профессионального конкурса.

Мы стремились создать жилой комплекс, в котором архитектурная составляющая сопряжена с эргономичностью и функциональностью каждого квадратного метра. Для покупателей жилья бизнес-класса это имеет большое значение.

Под функциональностью мы понимаем грамотную организацию пространства — в отношении отдельной квартиры и в масштабе жилого комплекса в целом. Если фасад — то он эстетически привлекателен и практичен с точки зрения энергоэффективности. «Европа Сити» выделяют интересные фасадные решения: навесной фасад декорируется ке-

рамическими вставками. Это новая технология и для Петербурга, и для России в целом.

Г: Как комплекс будет выглядеть на фоне существующей застройки?

Д. Б.: Наш объект фактически не соприкасается со сложившейся исторической застройкой, и поэтому мы можем сделать его облик ярким, доминирующим в сравнении с привычной недвижимостью Петроградской стороны. Думаю, за счет этого архитектурного решения нам удастся сделать район более привлекательным.

Г: В этом проекте вы отказались от монолитно-кирпичного домостроения в пользу бесшовного...

Д. Б.: Мы внимательно изучили европейский опыт — за рубежом не только бизнес-класс, но и элита строятся по такой технологии. Например, в Лауттасаари около Хельсинки, на берегу Финского залива, строится элитный комплекс Mergenkulkijanranta. Стоимость квадратного метра в пересчете с евро — 500 тыс. рублей! Хотя используется такая же бесшовная технология. Что там есть? Ландшафтный дизайн и определенные решения по энергоэффективности, за которые наш соотечественник пока платить не готов, квартиры с отделкой и меблировкой. Кстати, в отличие от нашей элиты, финны не заморачиваются с высотой потолков, она составляет всего 2,6 м.

Г: Многие сравнивают бесшовную технологию с панелью советских времен. Насколько это оправданно?

Д. Б.: Современная технология индустриального домостроения, которую мы сейчас применяем, не имеет ничего общего с советской панелью. Ахиллесова пята советского панельного дома любой серии — герметизация стыков. Жильцы получали продувание, протекание, промерзание и все прочие «удовольствия».

Современная бесшовная технология — это конструктор: сначала собирается железобетонный каркас здания, затем он утепляется снаружи теплоизоляционным материалом, затем осуществляется отделка фасада — при помощи штукатурки либо навесных фасадных систем. В результате швы между панелями не соприкасаются с внешней средой.

Г: В чем преимущество этой технологии?

Д. Б.: В отличие от традиционной панели, эта технология позволяет обеспечить энергосбережение, герметичность, отсутствие потерь тепла в стыках, лучшую звукоизоляцию и возможность реализовать те же фасадные решения, которые используются в домах, созданных по монолитной или кирпично-монолитной технологии.

Кроме того, можно сразу делать ремонт, не дожидаясь «усадки», которая неизбежна при кирпичном домостроении.

Г: Продажи в ЖК «Европа Сити» стартовали год назад. Можете ли уже подвести какие-то итоги? Какова реакция рынка?

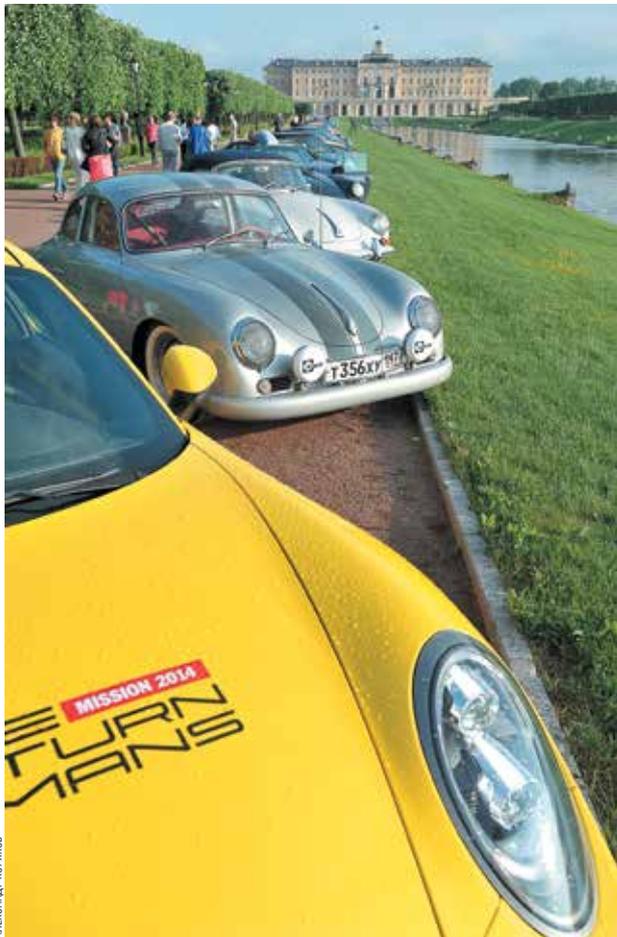
Д. Б.: Объект пользуется высоким спросом. Темп продаж с момента их открытия превышает среднероссийские показатели продаж жилья аналогичного класса — притом, что одновременно с нашим комплексом на рынок поступило несколько проектов, которые позиционируются как бизнес-класс. Угадали с форматом. Квартиры бизнес-класса с качественной полной чистовой отделкой востребованы потребителем. Сегодня мы четко понимаем, в какую сторону следует развиваться.

Г: А вы именно «угадали» с форматом?

Д. Б.: Конечно, мы изучали рынок, но не могу сказать, что это был стопроцентный расчет. Просто мы посмотрели на потенциальных покупателей, прислушались к ним — и обнаружили относительно неудовлетворенную потребность в подобном формате. Все-таки бизнес-класс в границах исторического центра с полной чистовой отделкой — достаточно редкое явление.

Г: Кстати, об отделке...

Д. Б.: В элите мы не делаем отделку. Невозможно подстроиться под индивидуальные вкусы клиента, а они крайне важны. В бизнес-классе, напротив, мы можем предложить клиенту квартиры с полной отделкой. Это позволяет будущим жильцам, если не полностью избавиться от неудобств, связанных с ремонтом, то хотя бы минимизировать их. В комплексе «Европа Сити» мы решили сделать два типа отделки в зависимости от расположения квартир, их размеров и степени освещенности. Генри Форд признавал для автомобиля только один цвет, а мы пошли чуть дальше магната и предлагаем отделку в двух цветовых гаммах — brown и light. ■



АЛЕКСАНДР КОРЖКОВ

РАРИТЕТНЫЕ АВТОМОБИЛИ ПРИПАРКОВАЛИСЬ В ПАРКЕ КОНСТАНТИНОВСКОГО ДВОРЦА

В честь этих событий парад различных моделей Porsche прошел на Исаакиевской площади. Затем автомобили «зеленой улицей» проследовали на территорию Константиновского дворца, где была представлена одна из

PORSCHE ПРОШЛИ ПАРАДОМ

ПОСЛЕ ШЕСТНАДЦАТИЛЕТНЕГО ПЕРЕРЫВА НЕМЕЦКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СПОРТИВНЫХ АВТОМОБИЛЕЙ PORSCHE ВОЗВРАЩАЕТСЯ В ЧЕМПИОНАТ МИРА ПО ГОНКАМ НА ВЫНОСЛИВОСТЬ И СНОВА УЧАСТВУЕТ В ЗНАМЕНИТОЙ 24-ЧАСОВОЙ ГОНКЕ В ЛЕ-МАНЕ.

АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

самых последних моделей Porsche на российском рынке — Porsche 911 Targa.

Компания «Порше Руссланд» пригласила для участия в параде «Возвращение в Le Mans» светских персон, обладателей автомобилей прославленной марки, бизнесменов. В параде участвовал генеральный директор компании Porsche в России Томас Штэрцель. Зрелище было впечатляющим и необычным для Петербурга: 70 исторических и современных спортивных автомобилей Porsche двинулись с Исаакиевской площади к Константиновскому дворцу. Из исторических моделей в пробеге приняли участие автомобили Porsche Club Classic: Porsche 356 Cabriolet (1964), Porsche 356 A (1959), Porsche 911 Targa (1987), Porsche 964 Cabriolet (1989), Porsche 993 (1994). Участвовали и другие модели Porsche 911 разных поколений, а также немало Vauxhall и Saab, которыми управляли клиенты компании «Порше Руссланд», члены клубов Porsche и представители СМИ. Движение по улицам и проспектам для всех остальных было перекрыто, поэтому до парка проехали практически без остановок. А вот красиво припарковаться получилось не у всех. Строго диагональный ряд автомобилей к водоему передом, к аллее задом нарушала пара-тройка авто, остановившаяся ровно наоборот.

Генеральный директор «Порше Руссланд» Томас Штэрцель отметил: «В мировом первенстве 2014 года

и в 24-часовых гонках в Ле-Мане первым станет не самый быстрый автомобиль, а тот, который сможет дальше всех проехать на установленном регламентом количестве энергии. Porsche 919 Hybrid представляет собой нашу самую высокоскоростную научно-исследовательскую лабораторию на колесах, а также самый сложный гоночный автомобиль из тех, которые когда-либо разрабатывал концерн Porsche. В недалеком будущем технологии, которые проходят сейчас испытание на гоночном треке, станут частью наших обычных спортивных автомобилей».

В одном из павильонов, установленных в безлюдном парке Константиновского дворца, вместе с фуршетом и выступлением музыкальной группы была представлена модель Porsche 911 Targa.

Новое поколение Targa, как и предыдущая модель, выходит на рынок в двух вариантах. В 911 Targa мощность 3,4-литрового оппозитного двигателя 350 л. с. в комплектации с PDK и пакетом Sport Chrono автомобиль разгоняется с места до 100 км/ч за 4,8 секунды и развивает максимальную скорость до 282 км/ч. Расход топлива в новом европейском ездовом цикле (NEDC) в зависимости от коробки передач составляет от 9,5 до 8,7 л на 100 км. Топ-моделью является 911 Targa 4S мощностью 400 л. с. Автомобиль способен разогнаться максимально до 296 км/ч и в комплектации с PDK и пакетом Sport Chrono выполняет стандартный разгон до «сотни» за 4,4 секунды. ■

«АВТО-ПУЛКОВО» ПРОВЕЛ AMG-TOUR

ДИЛЕРСКИЙ ЦЕНТР «АВТО-ПУЛКОВО» — ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ «МЕРСЕДЕС-БЕНЦ» — AMG PERFORMANCE CENTER НА СЕВЕРО-ЗАПАДЕ ПРОВЕЛ ЗАКРЫТЫЙ ТЕСТ-ДРАЙВ AMG-TOUR 2014 ДЛЯ СВОИХ НЫНЕШНИХ И ПОТЕНЦИАЛЬНЫХ КЛИЕНТОВ. ИВАН ПЕТРОВ

Для тест-драйва был разработан специальный маршрут протяженностью 43 км с выездом на КАД для того, чтобы участники смогли ощутить весь потенциал автомобилей. На маршруте было организовано пять пит-стопов, где можно было поменяться автомобилями и сделать небольшой перерыв. В AMG-Tour 2014 приняли участие более 50 человек. Для тест-драйва были представлены различные модели: A 45 AMG 4MATIC, C 63 AMG, E 63 AMG 4MATIC, SLK 55 AMG, SL 500, G 65 AMG, E 63 AMG S 4M, ML 63 AMG 4M, GL 63 AMG 4M, SLS AMG.

Например, A 45 AMG 4MATIC — первая модель марки AMG в сегменте автомобилей компакт-класса. Новый четырехцилиндровый двухлитровый двигатель AMG с турбонаддувом имеет мощность в 265 кВт (360 л. с.). Спортивный, типичный для AMG характер подчеркивается и дизайном интерьера.

С 63 AMG — пятое поколение C-Класса AMG, а E 63 AMG 4MATIC впечатляет значительным расширением базовой комплектации. Что касается SLK 55 AMG, то кроме инновационной техники AMG,

супермощный родстер обладает спортивно-экспрессивным дизайном. А вот SL 500 обеспечивает динамику и комфорт необычайно высокого уровня — ни один другой автомобиль в сегменте не приближен к этому идеалу так, как SL 500. Взяв за основу самое современное поколение легендарного спортивного автомобиля SL, мощный родстер является и примером для подражания в плане экономичности.

G 65 AMG, как и первый 12-цилиндровый вариант этого легендарного модельного ряда, — модель с шестилитровым двигателем AMG V12 с двойным наддувом, и она выходит в совершенно новую мощностную сферу. Мощность 450 кВт (612 л. с.) и крутящий момент 1000 Нм делают этот автомобиль самым мощным серийным внедорожником в мире.

GL 63 AMG 4M впечатляет по всем статьям — своим мощным и запоминающимся дизайном, характеристиками и спортивно-шикарным интерьером. Характерные для AMG расширенные колесные арки впереди и сзади подчеркивают доминантный характер автомобиля. При помощи пакета «Эксклюзив» можно добиться еще боль-



MERCEDES-AMG CLA 45 AMG 4M

шей исключительности просторного семиместного автомобиля.

Отличная динамика движения и дизайн SLS AMG является символом спортивности. Мощный 6,3-литровый двигатель V8 AMG с передним центральным распо-

ложением в сочетании с ходовой частью AMG Ride Control Performance и с заметно более динамичной характеристикой переключения передач — все это ведет к еще более высокой мощности, особенно на гоночном треке. ■



Элитный клубный дом
Крестовский остров

Продажа квартир от 180 000 руб./кв.м

В ГРУЗИЮ ПРЯМО СЕЙЧАС

«В ГРУЗИЮ? ЧЕРЕЗ БОРИСПОЛЬ? — ЗНАКОМЫЕ КРУТЯТ ПАЛЬЦЕМ У ВИСКА. — ТАМ ЖЕ РВУТ РОССИЙСКИЕ ПАСПОРТА. А В ГРУЗИИ КРАДУТ ЛЮДЕЙ И ГРАБЯТ. СУМАСШЕДШАЯ!» Я ДЕЙСТВИТЕЛЬНО СОШЛА С УМА — В ПЕРВЫЙ ЖЕ ДЕНЬ, В ТБИЛИСИ. ОТ ЗАПАХОВ, СВЕТА, ЦВЕТА, ВКУСА, ЗВУКОВ И ЖИЗНИ, ПРУЩЕЙ ИЗО ВСЕХ ЩЕЛЕЙ. ЕСЛИ ЕХАТЬ В ГРУЗИЮ, ТО ИМЕННО СЕЙЧАС, КОГДА СЕРВИС ДОСТАТОЧНО ХОРОШ, А ЦЕНЫ ЛАСКАЮЩЕ ДОСТУПНЫ. НАТАЛЬЯ САДОВСКАЯ

Добраться до Тбилиси можно четырьмя путями: до Москвы, затем «Грузинскими авиалиниями», AirBaltic через Ригу, Belavia — через Минск и, наконец, «Международными авиалиниями Украины» (MAU) — через Борисполь. Ежедневно MAU осуществляет от одного до двух рейсов из Петербурга в Тбилиси: вылетев отсюда в четыре часа пополудни, в 11 вечера вы будете в грузинской столице. У всех способов есть свои плюсы и минусы: где-то длинная стыковка, кто-то, случается, переносит второй сегмент, даже не ставя в известность пассажиров. Поэтому решение лететь с MAU только на первый взгляд выглядит диким.

Электронная регистрация заявлена за 24 часа, но я неожиданно для себя регистрируюсь раньше: первые места после бизнес-класса — можно вытянуть ноги. Два часа до Киева, чуть больше до Тбилиси — и на всем пути невероятно красивые украинские проводницы поют на мове: «Добрый день!», «Добрый вечер!» «Из самолета не выпрыгивать, землю не целовать», — инструктирует друзей пассажир из Одессы.

Борисполь, особенно на фоне нового Пулково, смотрится конфетой: сейчас там много воздуха, мало людей и подчеркнутая предупредительность персонала. В аэропорту масса магазинов duty free, все работают — цены чуть ниже, чем в России и Грузии. В сувенирных лавках алеют розами вышиванки. Детская комната в разы больше и лучше оснащена, чем в Петербурге, где на пятячке 3x4 разбросаны кубики и сиротливо притулилась лошадка-качалка. Очередь на международный транзит небольшая, но проходит на удивление быстро: если объявлена посадка на стыковочный рейс, можно идти впереди всех.

В ГРУЗИИ НАДО ЕСТЬ... Невзирая на язву и лишний вес. Сами грузины жалуются, что помидоры в начале лета на корню купают соседняя Турция, но даже если опустить их происхождения, томаты здесь пахнут. Впрочем, как и все остальные съедобные вещи. Одним из самых ярких впечатлений стали джонджоли (или клекачка колхидская) — маринованные цветочные бутоны кавказского кустарника, иногда называемые грузинскими каперсами. Свежие и одновременно пряные, с «хрустинкой», в вуали специй — джонджоли затмили даже пхали, а эту закуску из трав или овощей в ореховом соусе затмить довольно сложно. Особенно пхали из молодой крапивы.

Знакомство с грузинской кухней случилось в первую ночь на тбилисском майдане, как здесь называют площадь и сквер Горгасали: с киевским у него ничего общего — небольшой пяточок, окруженный кафе и ресторанами, с видом на прелест-



НАЦИОНАЛЬНЫЙ КОЛОРИТ ДЕЛАЕТ ТБИЛИСИ ОСОБЕННО ЖИВОПИСНЫМ

ную церковь Метехи и памятник Вахтангу Горгасали, царю, носившему шлем с изображением волчьей головы — «горгасар». По незнанию я заказала хачапури и харчо: порции оказались размером с голову, а счет — с вином и тархуном — 12 лари. Первый дегустационный обед выглядел так: на столе стояли несколько видов салатов (обязательный с помидорами-огурцами, украшенный острым перцем, который грузины откусывают чуть не наполовину; из зелени, политой лимоном), белела тарелка с тремя видами сыров, зеленые и розовые (из свекольной ботвы) пхали спорили с фаршированными баклажанами, украшенными зернами граната. Охалка зелени во главе с тархуном оттеняла соленья мжавеули. Почетное место занимал хачапури по-имеретински, вокруг него стояли неведомые закуски, щедро приправленные грузинским шафраном из бархатцев. В тот момент, когда я, сыто моргая, потянулась к кофе, принесли харчо. Потом последовали блюда в кеци — глиняных сковородках: грибы, потроха, шкмерули — курица в молочнo-чесночном соусе. Следом — крошечный молодой картофель: грузины его чаще жарят, но вареный ароматнее. Потом шашлык, посыпанные кольцами крупно рубленого лука. Контрольным выстрелом стали хинкали. Есть их надо так: взять за «ножку», щедро посыпать перцем, надкусить, подуть внутрь, выпить бульон. И съесть складочку за складочкой: число их в правильных хинкали стремится к двадцати. Ножку-хвостик отложить на край тарелки, ее не едят. Впрочем, после такого обеда нормальные люди с легкостью не едят еще сутки.

...И ПИТЬ С первым же бокалом любой грузин вывалит на вас шквал профильной информации: например, о том, что на территории страны пятьсот сортов винограда, что пару лет назад были найдены обломки кувшина с изображением лозы и им восемь тысяч лет. Не так давно снача-

ла в Кахетии — области на юго-востоке, родине традиционного грузинского виноделия, а потом и по всей стране — появились коричневые таблички Wine Route: путешествуя от указателя к указателю, можно натурально не просыхать. (Учитывая, что аренда машины неоправданно дорога и начинается от €40–50 в сутки, а та же аренда, но с водителем, стоит в два раза дороже — стоит себе позволить.)

Нынешняя Сакартвело, как называют родину грузины, может похвастать винными спа. Здесь масса аутентичных экскурсий: в октябре-ноябре можно поехать на сбор винограда, потом давить его по старинке ногами, заложить материал в гигантский глиняный кувшин — квеври («Недавно русский драгун, тайно отрыв таковой кувшин, упал в него и утонул в кахетинском вине, как несчастный Кларенс в бочке малаги» — помните «Путешествие в Арзрум»?). Не забудьте сказать, сколько бутылок и на какой срок оставлять в погребке: приедете через пять лет — угостите друзей вином собственного изготовления, оно нумеруется и подписывается.

Самый же легкий и, возможно, самый правильный способ познакомиться с вином — просто взять бокал чудесного домашнего за пять лари в одной из многочисленных энотек: только на двухсотметровом

отрезке улицы Леселидзе в центре столицы их две. Наружу вынесены столики, на бочках-столах горят свечи. Уличные музыканты играют Slade и Creedence, компания польских туристов разливает по бокалам цоликаури, в кафе в маленьком сквере напротив тридцать человек — от мальчишек до взрослых дядек — прилипли к экранам с прямой футбольной трансляцией... После второго бокала хочется скупить полмагазина: 60-градусную чачу десятилетней выдержки (35 лари) упаковывают в рифленый картон, холщово-кожаную сумочку и пакет с надписью «А Ларису Иванову все еще помним и хотиим!».

К слову, в Кахетии находится «грузинский Лас-Вегас» — очаровательный, совершенно итальянский городок Сигнахи с яркими черепичными крышами: в любое время года, днем или ночью, за сумму в 50–150 лари и максимум два часа здесь можно вступить в брак. В том числе и русским.

НИ О ЧЕМ Я НЕ ЖАЛЕЮ В Светицховели, патриархальном храме в древней грузинской столице Мцхети («Ни о чем я не жалею, ничего я не хочу — в золотом Свети-Цховели ставлю бедную свечу», — писала Ахмадулина в 1960 году) всегдалюдно, и представить, что где-то в основании храма зарыт хитон Христа, может быть сложно. Но в паре километров, на вершине холма, там, где сливаются Арагва и Кура, а вид такой, что в горле сохнет, есть аскетичный Джвари. Еще дальше — Шио-Мгвиме, на двух с лишним тысячах метров, по Военно-грузинской дороге, — Цминдо Самеба, освещаемый светом свечей и редких лучей сквозящие окна. И это — только в регионе Мцхета-Мтианети.

...Красота Грузии оглушает. Три дня поездки кажутся тремя месяцами, а спустя неделю, сидя на втором этаже батумского Gold Fish — с панорамными окнами и видом на ирреальные небоскребы столицы Аджарии, можно только молчать. Молчать, есть ставриду, запивать чхавери — и смотреть, как в паре метров от тебя солнце сползает в море. ■

ДЕНЬГИ И ЦЕНЫ

1 лари — примерно 20 рублей, или \$0,56, или €0,41 (Нацбанк Грузии, начало июня 2014 года). Хачапури в хачапурной в центре Тбилиси — порция стоит 3 лари. Дегустационный сет из пяти-шести блюд — 12 лари в ресторане средней руки. Ужин с вином в Shadow of Metekhi — одним из дорогих и «костюмных» ресторанов города, с роскошной террасой с видом на Куру — €30. Бутылка вина в магазине — 8–25 лари, в винных лавках можно найти домашнее белое разливное по 4 лари за литр, но на очень непривлекательный вкус. Такси по центру Тбилиси — от 5 лари. Вход в музеи — в среднем 3 лари (самый дорогой, за 15 лари, — музей Сталина в Гори). Колесо обозрения в Батуми — 3 лари. Маршрутка в Мцхету — 1 лари.

ОТЕЛИ

Место в хостеле Тбилиси стартует от €5, полулюкс в Radisson Blu Iveria Hotel — €350–600 в зависимости от сезона. Размещение в частных домах в центре (обратитесь в любой магазин или кафе) — 50 лари, группам дешевле.



ЕВГЕНИЙ ГАВРИЛЕНКО

РУСТАМ ТАНГИРОВ: «МОИ ГОСТИ ЕДЯТ С РУКИ»

О ТОМ, ЧТО ИЗМЕНИЛОСЬ
ЗА ЧЕТЫРЕ ГОДА СУЩЕСТВОВАНИЯ
РЕСТОРАНА LE CRISTAL, КАК ПОЛИТИКА
ВЛИЯЕТ НА КУЛИНАРИЮ И ПОЧЕМУ
В ПЕТЕРБУРГЕ НЕТ ЗАВЕДЕНИЙ
С МИШЛЕНОВСКИМИ ЗВЕЗДАМИ,
РАССУЖДАЕТ ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА
РУСТАМ ТАНГИРОВ. ВЕРОНИКА ЗУБАНОВА

GUIDE: Четыре года для ресторана — это много или мало?

РУСТАМ ТАНГИРОВ: Это нормально. В Петербурге есть рестораны, которым больше десяти лет. Но около 60% заведений закрываются в первые два года своей работы. Для нас четыре года — это уже большая, серьезная дата.

G: Что-то меняется?

P. T.: Безусловно. С каждым годом, с каждым сезоном мы стараемся совершенствоваться — становиться лучше и интереснее. Как с точки зрения кухни, так и с точки зрения качества обслуживания. Появляется что-то новое. Сейчас, например, мы сделали большой винный шкаф на 200 бутылок. Скоро откроется гастрономическая комната, куда будут поставляться деликатесы из Италии, Испании, Франции. Это как огромный холодильник с прозрачными стеклянными дверцами: люксовый вариант гастрономической лавки для наших гостей и для тех, кто живет на яхтах.

G: Как часто происходят изменения в меню?

P. T.: Меню обновляется три раза в год. Правда, есть хиты, которые готовятся только у нас и пользуются неизменным спросом, поэтому мы их оставляем. Например, семга фирменного посола, салат из мурманского краба с яйцом-пашот, морские гребешки на пюре из корня сельдерея, воки. Не буду лукавить, у нас воки — одни из лучших в городе, и все это прекрасно знают. Кроме того, хорошая линейка домашних десертов — мороженое и сорбеты мы делаем сами, в том числе фирменное малиновое эскимо. Эти и другие блюда не уходят из меню, поскольку постоянно востребованы.

G: По каким принципам обновляется меню Le Cristal?

P. T.: Обязательно по сезону. Иногда — с учетом внешней политики. Недавно запретили ввоз в Россию мяса из Австралии и Америки. А мы его закупали достаточно много. Куда они теперь его будут сбывать? Делать стратегические запасы на 40 лет, как в случае с «ножками Буша»? К сожалению, наши фермеры не справятся с таким большим наплывом рестораторов. Их бычков хватит месяца на полтора — два.

G: И что же, все рестораны перейдут на вегетарианские блюда?

P. T.: Нет, конечно. Я привожу хорошую говядину из Москвы. Это мясо из Новой Зеландии — она от Австралии практически ничем не отличается: климат совершенно одинаковый и, думаю, условия житья-бытья бычков тоже. На сегодняшний день это лучшее мясо в России. Также поставки в Россию идут из Южной Америки: Уругвая, Бразилии, Аргентины.

G: А из местных продуктов что используете?

P. T.: Основной акцент делается именно на местный продукт. Из того, что есть в Северо-Западном регионе, — это в первую очередь краб и гребешок. У меня в Мурманске хорошие поставщики, я уверен в качестве продукта. В меню есть также речной окунь, много вариантов приготовления сига: тартар, жареный, маринованный, икра. Естественно, форель, лосось...

G: А семга?

P. T.: Нет, семга норвежская. А вот грибы, ягоды, корнеплоды — местные. Когда была молодая крапива, готовил суп из крапивы. Расцвели одуванчики — варил из них варенье. Еще было варенье из молодых еловых шишечек.

G: Вы нарочно выбираете нестандартные продукты?

P. T.: Наоборот! Любой продукт можно приготовить так, что он будет необыкновенным. Как только сезон начинается, продукт попадает в наши руки — начинается поиск идей для блюд. Возьмем, к примеру, обыкновенную свеклу. Что мы обычно делаем? Холодный и горячий борщ, салат с чесноком и майонезом. А мы недавно на мастер-классе готовили свекольное гаспачо, свекольное ризотто, десерт из свеклы «Семь текстур». То же самое относится и к моркови — из нее можно готовить массу интересных блюд. Все гениальное просто.

G: А как меняется ситуация на рынке?

P. T.: Все говорят, что мы отстаем от западных ресторанов лет на двадцать-двадцать пять. Но у нас появилась коалиция профессиональных поваров — их немного: десяток в Петербурге и столько же в Москве, которые, работая они в Европе, уже имели бы мишленовские звезды. Мы недотягиваем до Мишлена не по уровню еды, а по многим другим критериям. По уровню еды мы, можно сказать, даже опережаем некоторые рестораны в Европе.

G: Ваша программа на телеканале «Еда» называется «Запасайся кто может!». А ресторан делает запасы на зиму?

P. T.: Стараемся по максимуму заготовить те продукты, себестоимость которых осенью снижается. Например, помидоры и болгарский перец в сезон стоят 10–20 рублей за килограмм (сейчас — 120), и мы делаем лечо. Это очень хорошая закуска, которую гости зимой с удовольствием покупают домой и едят на банкетах в наших ресторанах.

Много заготовок делаем — и компотов, и салатов, и грибов (соленые рыжики, маринованные белые). Много черники, брусники, клюквы. Морошки мы в прошлом году заготовили около 200 кг чистого обработанного пюре. Морошка — продукт нашего региона, в ней много полезных питательных веществ. Стоит она, конечно, космических денег. У нас — около 700 рублей за килограмм (необработанная), а в Москве и до 2 тыс. доходит!

G: Вы часто ездите на стажировки за рубеж...

P. T.: Ни один шеф не может знать все. Я стараюсь ухватиться за любую возможность получить новый опыт. Стажировался в Италии, Испании, Франции, Финляндии, Таиланде. Недавно был в ресторанах в Лос-Анджелесе и Лас-Вегасе. Правда, блюдами они меня не удивили. А вот дисциплина и отношение к своей работе сильно отличаются от России. Шеф одного из отелей, в подчинении которого находится около 700 человек, сказал мне: «Я никогда дважды не повторяю». Я над этим больше трех лет работаю, но добиться результата пока не удается.

G: Много ездите, много видите — значит, много знаете. Что в тренде?

P. T.: Так называемая новая русская кухня с необычной презентацией блюд. Фермерские продукты, органика. Скандинавский стиль.

G: Кстати, о Скандинавии. Недавно в Le Cristal прошел фестиваль скандинавской кухни Volvo Nordic Cuisine. Каковы впечатления?

P. T.: Фестиваль проходил в Петербурге и в Москве. Меня пригласил Константин Ивлев, шеф-повар московского ресторана Wicked, где и состоялось открытие. Мы готовили три блюда. Холодную заку-

ку из семги и копченого угря делал наш шведский коллега, шеф-повар московского ресторана Scandinavia Карл Юнас Грип. Константин готовил горячее — жареную оленину с яблочным пюре и вареньем из шишек. А я закрывал это вкусное мероприятие десертом — сорбетом из крыжовника на медовом бисквите с чатни из ревеня и беже из морошки и кедровых орехов. Было приятно, когда посол Швеции в России Вероника Бард Брингеус подошла, пожалала мне руку и сказала: «Рустам, вы меня очень удивили. Я не думала, что из обычной ягодки, которая везде растет, можно сделать такой замечательный десерт».

G: Эти блюда можно у вас попробовать?

P. T.: Если гости заказывают, мы можем приготовить.

G: А чего ждать в ближайшем будущем?

P. T.: В конце июля приедет известный шеф-повар из Японии, и мы будем готовить гастрономический вечер японской кухни. Настоящей, а не той, что подают в большинстве наших ресторанов. Продукты тоже придут из Японии. Уже действует летнее меню, в котором много интересных позиций. Например, салат с личи, земляникой и пещерной горгонзоллой; филе тюрбо на морковном конфи; десерт Only mango — только манго, в разных вариантах текстур.

G: Вам нравятся эксперименты с текстурами?

P. T.: Я этим занимаюсь уже несколько лет. Есть подобные десерты из груши (груша в красном вине и в мятном песто, грушевый сорбет) и клубники (клубничные крем, тартар, сорбет).

G: А насколько гости готовы к экспериментам? Стоит ли потакать массовому вкусу или нужно воспитывать его?

P. T.: Блюда в основном меню должны быть просты и понятны. А экспериментировать можно в специальных сетках. Хороший повар должен уметь приготовить и котлеты с пюрешкой, и что-то необычное, что отличает его от коллег. Мои постоянные гости мне доверяют и переходят за мной из ресторана в ресторан. В нашей среде это называется «едят с руки», то есть полагаются на вкус и профессионализм шеф-повара, готовы воспринимать его идеи и пробовать новые вкусы. ■

PMI BAR ЗАБРАЛСЯ НА КРЫШУ

СТАВШИЙ ИЗВЕСТНЫМ В ГОРОДЕ ЗА РЕКОРДНО КОРОТКИЕ СРОКИ РЕСТОРАН PMI BAR ОТКРЫЛ ЛЕТНЮЮ ТЕРРАСУ.

Собственно, сам ресторан представляет собой перекрытое атриумом пространство между домами и как бы вытянут вверх. В «арке» на первом этаже и на других уровнях нет окон, зато это с лихвой окупается потрясающим видом с террасы, которая выглядит столь легкой и воздушной, что, кажется, «вот так бы разбежалась, подняла руки и полетела»... Разбежаться, правда, особенно негде. Терраса компактна и состоит из нескольких уровней — все-таки это не плоская крыша современной высотки, а кровля здания в историческом центре Петербурга. Правда, одного из самых высоких на берегах Мойки. Отсюда открывается круговая панорама — вид на памятники и Большую Конюшенную, которая с высоты выглядит абсолютно парижским бульваром, на балконы и мансарды дорогих квартир, незаметных со стороны набе-

режной и улиц. Стеклянные ограждения и доминирующий белый цвет деревянных панелей создают ощущение невесомости. Собственно, и меню здесь особенное. По идее шеф-повара ресторана Ивана Березуцкого, меню на террасе концептуально отличается от ресторанного. «Мне хочется предложить гостям более летние, более понятные блюда. Я построил меню на классических сочетаниях, уделив особое внимание яркости и свежести вкуса», — объясняет Иван.

Терраса отличается и коктейлями, разработанными командой PMI bar под руководством бренд-бармена Сэма Коняхина. Коктейльное меню структурировано подобно винной карте, здесь есть игристые, розовые, белые и красные — но не вина, а коктейли. Ингредиенты для них выдерживают в бочках и курдюке, из премиксов делают эскимо и сорбеты. ■



С ТЕРРАСЫ ОТКРЫВАЕТСЯ ВИД НА ЧАСТЬ «ЗОЛОТОГО ТРЕУГОЛЬНИКА» ПЕТЕРБУРГА

ЛЕТНИЕ ПРЕМЬЕРЫ PERCORSO



КАННЕЛЛОНИ, ФАРШИРОВАННЫЕ НЕАПОЛИТАНСКИМ РАГУ, С ТОМАТАМИ «ВЕЗУВИО»

В меню ресторана Percorso в отеле Four Seasons Hotel Lion Palace появилось 20 новых летних блюд.

Все эти блюда, созданные шеф-поваром Андреа Аккорди, низкокалорийные и основаны на традиционных рецептах современной региональной кухни Италии. Среди новинок — сицилийское ризотто с фисташками «Бронте», слегка подкопченным сыром «Провола» и редким видом анчоусов, выращенным в городке Скиакка на юго-западе Италии; каннеллоны с неаполитанским рагу (из говядины, свинины и томатов, готовится восемь часов); паста «Фусилли», приготовленная по рецепту из Лигурии (с песто, отварным картофелем и соусом из зеленой фасоли); теплый гороховый суп с эмульсией из бураты. Для ценителей рыбы — средиземноморский тунец, обжаренный на гриле (подается с тосканским хлебом и теплым томатным супом),

и макрель, приготовленная особым способом при низкой температуре, с соте из молодого картофеля, швейцарской свеклой и летним соусом из кальмара, устриц, оливкового масла и цитрусовых.

Самое необычное мясное блюдо — медальон из телятины «Боккончини» с мандаринами, летним компотом из ягод и желтой свеклой. Кроме новинок, в летнем меню присутствуют популярные блюда из прежнего меню.

Андреа Аккорди предпочитает готовить только из свежих фермерских продуктов. Он лично отбирал поставщиков из Пьемонта, Тосканы, Сицилии и других областей Италии. В этом списке оказался даже Пьетро Мацца — хозяин знаменитой сыроварни в Тверской области, где делают сыр по правилам итальянских рецептов.

Каждую среду с 17:00 до 20:00 в ресторане подают аперитив по-милански и коктейли от миксолога Тони Паэзе. ■

«ЕЛАГИН» СТОИТ НА ВОДЕ

Новый проект Italy Group — ресторан «Елагин» — расположен на дебаркадере перед центральным входом в ЦПКИО.

Летом здесь открыта большая терраса на верхней палубе, а сам ресторан внутри будет работать круглый год.

«Елагин» можно назвать рестораном на каждый день благодаря его философии: традиционные блюда в элегантной интерпретации. Поэтому меню не имеет географических и гастрономических рамок: здесь представлены и классика итальянской, русской и японской кухни, и авторские находки шеф-повара.

В интерьере господствуют натуральные материалы и светлые тона. Из панорамных окон открывается вид на яхт-клуб, Среднюю Невку и зеленый Елагин остров. Задумана и некая арт-программа: в будни здесь играют jazz & lounge, по выходным — модные диджеи. Планируются концерты и светские мероприятия. ■



«ВОДНЫЕ» РЕСТОРАНЫ ИМЕЮТ ПРЕИМУЩЕСТВО В ВИДОВЫХ ХАРАКТЕРИСТИКАХ

КУХНЯ ПО САЛЬВАДОРУ ДАЛИ

ЧИЛИЙСКИЙ СИБАС С ПЫЛЬЮ ИЗ ЧЕРНЫХ ОЛИВОК, ГАСПАЧО ИЗ ОГУРЦА С СЕЛЬДЬЮ, ЦИТРУСОВЫЙ СУП С МЯТОЙ И КАРДАМОНОМ... ДО КОНЦА ИЮНЯ В РЕСТОРАНЕ MORE. YACHTS & SEAFOOD ПРОХОДЯТ ГАСТРОЛИ ИТАЛЬЯНСКОГО ШЕФ-ПОВАРА ТЕРРИ ДЖАКОМЕЛЛО (TERRY GIACOMELLO). ВЕРНИКА ЗУБАНОВА

В кулинарных кругах Терри, работавший во многих мишленовских ресторанах, имеет репутацию «Сальвадора Дали на кухне». Подобно великому художнику, он смело использует на кухне приемы сюрреализма, вкусовые иллюзии и оригинальные сочетания форм.

Его шедевры требуют ювелирной точности: пинцетом он выкладывает полукольца компрессированного лука и листочки свежей мяты на свернутые в трубочки ломтики селедки. Осторожными движениями наливает вокруг свежесжатый огуречный сок. И кажется, что масло виноградных косточек он будет капать при помощи пипетки. Но нет, он использует обычную столовую ложку. И необычный подход.

«Это типично летнее блюдо, ассоциирующееся со свежестью, — поясняет шеф. — В нем два не совсем совместимых ингредиента — селедка и свежий огурец — объединяются с помощью имбирного масла и свежих трав».

Травы, кстати, Терри собирает в парке на Крестовском острове — подальше от машин и людей, а затем моет с уксусом и стерилизует. По его словам, в Европе использование «подножного корма» — это



ШЕФ-ПОВАР ТЕРРИ ДЖАКОМЕЛЛО СВОИ КУЛИНАРНЫЕ ИЗЫСКИ СТАРАЕТСЯ ДЕЛАТЬ ЖИВОПИСНЫМИ

норма. У себя в Италии он точно так же каждое утро отправляется за травами — в горы. А работа в других странах помогает ему творить: «Новые вкусы, новые продукты, новые блюда — это всегда очень интересно и познавательно, и мне это нравится!»

В ходе июньских гастролей в Петербурге Терри создал четыре гастрономических сета. Желающие уже могли попробовать тартар из лосося с карпаччо из цукини с мелиссой; гребешки с морковным соком, апельсином и эстрагоном; запеченных в греческом тесте лангустинов; мильфей с сыром филаделфия и бататом; карпаччо из сардин с малиной, мятой и кедровыми орешками и множество других авторских шедевров.

В завершение гастролей 26–29 июня гостей ждут устрицы с панчеттой, сальсой из фисташек и эспумой из устриц; кукурузное парфе с салатом из щавеля, заправленного маслом из корицы; киш с картофелем, сыром и зеленым луком; соте из артишоков с полентой, лососем, свеклой и йогуртом. На горячее — ягненок на гриле с пастернаком и горчичным соусом, а на десерт — меренги с граните из мяты и пеной из малины. ■

В LA PERLA СОСТАВИЛИ ИДЕАЛЬНЫЕ ПАРЫ

В ресторане La Perla Fish House Игоря Мельцера прошло гурманско-познавательное мероприятие: круглый стол на тему «Пары, обреченные на небесах». К брачным узам это не имело никакого отношения. Так Хью Джонсон, знаток вин и автор большого винного справочника-бестселлера, называл идеальные, на его взгляд, сочетания блюда и вина. К классике этого жанра, например, можно отнести шампанское и икру.

В дегустировании и обсуждении восьми винно-гастрономических пар участвовали ресторанные обозреватели, сам хозяин заведения — ресторатор Игорь Мельцер и владделец винной компании «Центробалт» Сергей Новиков. В общем, все пары на вид и вкус не оказались мезальянсом.

Каждые «обреченные» были представлены в меню под определенными названиями, иногда с некоторыми комментариями и вопросами. Например, пара № 3 — устрицы «Финн де Клер № 2» и вино Muscadet Sevre & Maine Sur Lie из долины Луары — значилась под девизом «Летние устрицы едят! Опровергаем правило буквы „р“». Правило, по которому устрицы нужно есть только в те месяцы, в на-

звании которых есть буква «р», устарело благодаря новым технологиям хранения и выращивания этих живых деликатесов. Пара № 5 — сардина, маринованная «а ля минут», и Pino Grigio Mongris из Фриули — сопровождалась в меню вопросом: «В Крыму на пляже кукуруза, а в Италии?» А пара № 6 — андалузский холодный суп и вино Jerez Fino Inocente DO Valdespinor — вопросом: «Суп и вино — это нормально?» Все решили, что вполне. Была предьявлена и некая звездная пара: черная треска под грушево-имбирным соусом, с папарделли из цукини и эльзасский Riesling.

Встречались неразлучные, всем знакомые классические пары — сыр и вино (козий сыр в зеленом салате с клубникой под малиновым дрессингом и Sancerre AOC из долины Луары) и, конечно, оливки и вино (ассорти крупных зеленых оливок и оливок «Таджаска» и вино Lugana Campagna DOC из Венето). А вот самая первая пара — «Лето и Frizzante» — была неким доказательством того, что охлажденное искристое фриззанте и жара неплохо подходят друг другу. ■



ПАРУ ЧЕРНОЙ ТРЕСКЕ ПОД ГРУШЕВО-ИМБИРНЫМ СОУСОМ, ГАРНИРОВАННОЙ ПАПАРДЕЛЛИ ИЗ ЦУКИНИ, СОСТАВЛЯЕТ РИСЛИНГ

ЦЕРЕМОНИЯ ВРУЧЕНИЯ ПРЕМИИ «КОММЕРСАНТЪ ГОДА — 2014» В РАМКАХ XVIII ПЕТЕРБУРГСКОГО МЕЖДУНАРОДНОГО ЭКОНОМИЧЕСКОГО ФОРУМА

МИХАЙЛОВСКИЙ ЗАМОК



ВИЦЕ-ГУБЕРНАТОР,
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ
КОМИТЕТА
ЭКОНОМИЧЕСКОГО
РАЗВИТИЯ И
ИНВЕСТИЦИОННОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ЛЕНИНГРАДСКОЙ
ОБЛАСТИ
ДМИТРИЙ ЯЛОВ



ПРОДЮСЕР,
РЕЖИССЕР АЛЕКСЕЙ
АГРАНОВИЧ (СЛЕВА)
И ПРЕДСЕДАТЕЛЬ
ФЕДЕРАЛЬНОГО
ПОЛИТИЧЕСКОГО
КОМИТЕТА ПАРТИИ
«ГРАЖДАНСКАЯ
ПЛАТФОРМА»
МИХАИЛ ПРОХОРОВ



СОЛИСТ ГРУППЫ «ЧАЙФ» ВЛАДИМИР ШАХРИН



СЛЕВА НАПРАВО: НАТАЛЬЯ ИЗОТОВА (ОТЕЛЬ «АНГЛЕТЕР»), РУКОВОДИТЕЛЬ ОТДЕЛА
МЕЖДУНАРОДНОГО КУЛЬТУРНОГО СОТРУДНИЧЕСТВА ГОСУДАРСТВЕННОГО МУЗЕЯ-
ПАМЯТНИКА «ИСААКИЕВСКИЙ СОБОР» ИРАДА ВОВНЕНКО, ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР
АВТОЦЕНТРА «ОЛИМП» ЕВГЕНИЙ ВОЙТЕНКОВ



ГУБЕРНАТОР ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ АЛЕКСАНДР ДРОЗДЕНКО



ЗАМЕСТИТЕЛЬ РУКОВОДИТЕЛЯ СЗРЦ ВТБ — ВИЦЕ-ПРЕЗИДЕНТ РУСЛАН ЕРЕМЕНКО (В ЦЕНТРЕ)



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР КОМПАНИИ «СПБ РЕНОВАЦИЯ» АРТУР МАРКАРЯН

ИЗ ЖИЗНИ ОТДОХНУВШИХ



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

АКТЕРЫ ВАЛЕНТИН ГАЙТ И МАРИЯ МИРОНОВА НА КОКТЕЙЛЕ С УЧАСТНИКАМИ КОНЦЕРТА «ПРИЗНАНИЕ В ЛЮБВИ» БЛАГОТВОРИТЕЛЬНОГО ФОНДА «АРТИСТ» В ОТЕЛЕ «КЕМПИНСКИ МОЙКА 22»



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

ВЛАДЕЛИЦА ЗАКРЫТОГО КЛУБА «АРИСТОКРАТ» ЛЮДМИЛА ШИШЛОВА НА ПРИЕМЕ PORSCHE PARADE НА ТЕРРИТОРИИ КОНСТАНТИНОВСКОГО ДВОРЦА



АЛЕКСАНДР ПЕТРОСЯН

СОВЛАДЕЛЕЦ ХОЛДИНГА «АДАМАНТ» И ВЛАДЕЛЕЦ ЮВЕЛИРНОГО ДОМА GOLD UNION ЕВГЕНИЙ ГУРЕВИЧ НА ПРИЕМЕ В ЧЕСТЬ ДЕСЯТИЛЕТИЯ ЮВЕЛИРНОГО ДОМА



ЕВГЕНИЙ ПАВЛЕНКО

ПЕВИЦА ЭМИ ПИТЕРС И АРХИТЕКТОР МИХАИЛ БАРХИН НА КОКТЕЙЛЕ В ЧЕСТЬ ВЫХОДА СПЕЦ-ВЫПУСКА ЖУРНАЛА HARPER'S VAZAAR «САНКТ-ПЕТЕРБУРГ. БЕЛЫЕ НОЧИ» НА НОВОЙ ТЕРРАСЕ ОТЕЛЯ «КЕМПИНСКИ МОЙКА 22»



ЕВГЕНИЙ ПАВЛЕНКО

ВИЦЕ-ПРЕЗИДЕНТ ХОЛДИНГА «АДАМАНТ» МИХАИЛ БАЖЕНОВ НА ЦЕРЕМОНИИ ВРУЧЕНИЯ ПРЕМИИ «НАЦИОНАЛЬНЫЙ БЕСТ-СЕЛЛЕР» В ЗИМНЕМ САДУ ОТЕЛЯ «АСТОРИЯ»



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

АКТРИСА И ТЕЛЕВЕДУЩАЯ МАРИЯ ШУКШИНА НА ВЕЧЕРИНКЕ INSTYLE BEAUTY BAR В УНИВЕР-МАГЕ ДЛТ

СЕНТЯБРЬ 2014 ГОДА

ЕЖЕГОДНОЕ НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ РЕЙТИНГА
КРУПНЕЙШИХ КОМПАНИЙ СЕВЕРО-ЗАПАДА



ВЫХОД ПРИЛОЖЕНИЯ — 29 СЕНТЯБРЯ 2014 ГОДА
ФОРМАТ — А3
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ С ГАЗЕТОЙ «КОММЕРСАНТЬ»

РАЗМЕЩЕНИЕ РЕКЛАМЫ В ВЫПУСКЕ

(812) 325 85 96, e-mail: reclama@spb.kommersant.ru

ПАРТНЕРСТВО МЕРОПРИЯТИЯ

(812) 324 69 49, доб. 142, e-mail: kaurova@spb.kommersant.ru