

review **СТИЛЬ** СПБ ПОДАРОК

Коммерсантъ

Среда, 21 февраля 2017 №33
(№6027 с момента возобновления в Санкт-Петербурге)
Цветные тематические издания)
являются составной частью газеты «Коммерсантъ»
Зарегистрировано в Роскомнадзоре
П/И № ФС 77-64424/31 декабря 2015 года



La historia me absolvera. Contemporary art Saint-Petersburg Russia


PIETA

AZIA

RESTAURANT

ЭНОГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ ПО АЗИИ



Belmond Grand Hotel Europe

Санкт-Петербург, Невский проспект — Михайловская улица, 1/7

+7 812 329 6200

февраль 2017



— Елена Федотова,
редактор Review
«Стиль СПб»

Люблю, куплю

Когда я слышу «С праздником, дорогие женщины», мне, уж простите, становится тихо нехорошо. Как одной из героинь этого номера, когда она видит в магазине множество одинаковых платьев в рядок. Не то чтобы я имела что-то против женщин, мужчин и пролетариев всех стран, которые, несмотря на призыв, так и не соединились. Вовсе нет. Но приходится признать, что массовость и плановость в принципе убивают все неподдельное и искреннее. А праздник — он ведь для радости, а не для совести, перефразируя утверждение одного из персонажей популярного фильма. Зато если одним красные дни календаря помогают значительно облегчить кошелек, то другим — неплохо заработать на подарках, цветах, шарах, тортах и прочих вещах, сопутствующих обязательному коллективному веселью. Есть компании, которые живут только благодаря череде зимних и весенних праздников. И это, конечно, воодушевляет, если говорить о бизнесе и повышении благосостояния отдельных граждан. Ну а что до цены подарка, то самое дорогое ничего не стоит и никто не производит. То, что не купишь за деньги. Как это ни банально.



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

20 — Дизайнер
Лилия Кисленко:
«Из черного мешка
можно сделать
что угодно — наряд
и для монашки,
и для куртизанки»



ПЕТР КАСОНИ

22 — Что из
современного
искусства стоит
дарить человеку
с амбициями

24 — Главный
по креманочкам:
шеф-кондитер
гранд-отеля
«Европа»
Дмитрий Шибков



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

КУКОЛЬНАЯ МИСТЕРИЯ «ЦАРЬ ЭДИП»



За дирижерским
пультом Мариус
Стравинский

Александринский театр 27 февраля

Актеры, музыканты и танцоры из трех стран встретятся 27 февраля на сцене Александринского театра для первого и одного-единственного показа пластической кукольной оперы «Царь Эдип». Все собранные средства от продажи билетов будут направлены на реализацию программ благотворительного фонда «Острова».

Впервые российскому зрителю будет представлено прочтение оперы-оратории Игоря Стравинского в формате театра разделенного действия. Постановка, где хору и солистам отведена сугубо концертная роль, а весь

событийный ряд перекладывается на балет и ростовые куклы, стала творческой находкой режиссера-постановщика Виктора Высоцкого: «Действие распределяется между балетом и куклами. Мы таким образом символически разделяем тело и душу, отдавая движение души хору и солистам, а их пластическому альтер-эго — балету и куклам — жизнь тела».

В постановке участвуют музыканты и художественные деятели из разных стран — России, Великобритании и Австрии. Дирижер — всемирно известный Мариус Стравинский, потомок композитора Игоря Стравинского, режиссер-постановщик — Виктор Высоцкий, известный публике по недавней постановке оперы «Опричник» в Мариинском театре и фестивалю «Опера всем», чтецом выступит молодой актер Никита Ефремов, роль Эдипа исполнит тенор, стипендиат Королевского колледжа в Кембридже, выпускник Международной оперной школы Бенджамин Бриттена, Эндрю Стейплс, а роль Иоланты — меццо-сопрано, лауреат и призер международных конкурсов Олеся Петрова. Хореограф-постановщик оперы — обладатель Гран-При VII Международного конкурса артистов балета в Люксембурге, конкурса балетмейстеров им. Лифаря и десятка других — Кирилл Радев.

Опера-оратория Игоря Стравинского «Царь Эдип» входит в число самых величественных музыкально-театральных произведений XX века. В знаменитой истории о царе Эдипе раскрывается одна из основных идей античной драматургии — идея неотвратимости Судьбы. Драма, на протяжении которой главный герой узнает о том, что является убийцей собственного отца и невольным мужем собственной матери, относится к самым сильным явлениям мирового театра.

Постановка создана по инициативе благотворительного фонда «Острова», который с 2010 года оказывает системную помощь больным муковисцидозом и их семьям по всей стране и будет приурочена к Всемирному дню редких заболеваний.

«ЗА НЕДЕЛЮ ДО ВОСКРЕСЕНИЯ»

Исаакиевский собор 9 апреля

Традиционный концерт духовной музыки «За неделю до Воскресения» приурочен к одному из главных христианских праздников, который отмечается в последнее воскресенье перед Пасхой, — дню Вербного воскресенья. В православной традиции верба отождествляется с пальмовыми ветвями, которыми приветствовал Иисуса Христа народ Иерусалима. В субботу перед праздником принято приносить ветви вербы в церковь для освящения, а потом хранить их дома в течение всего года.

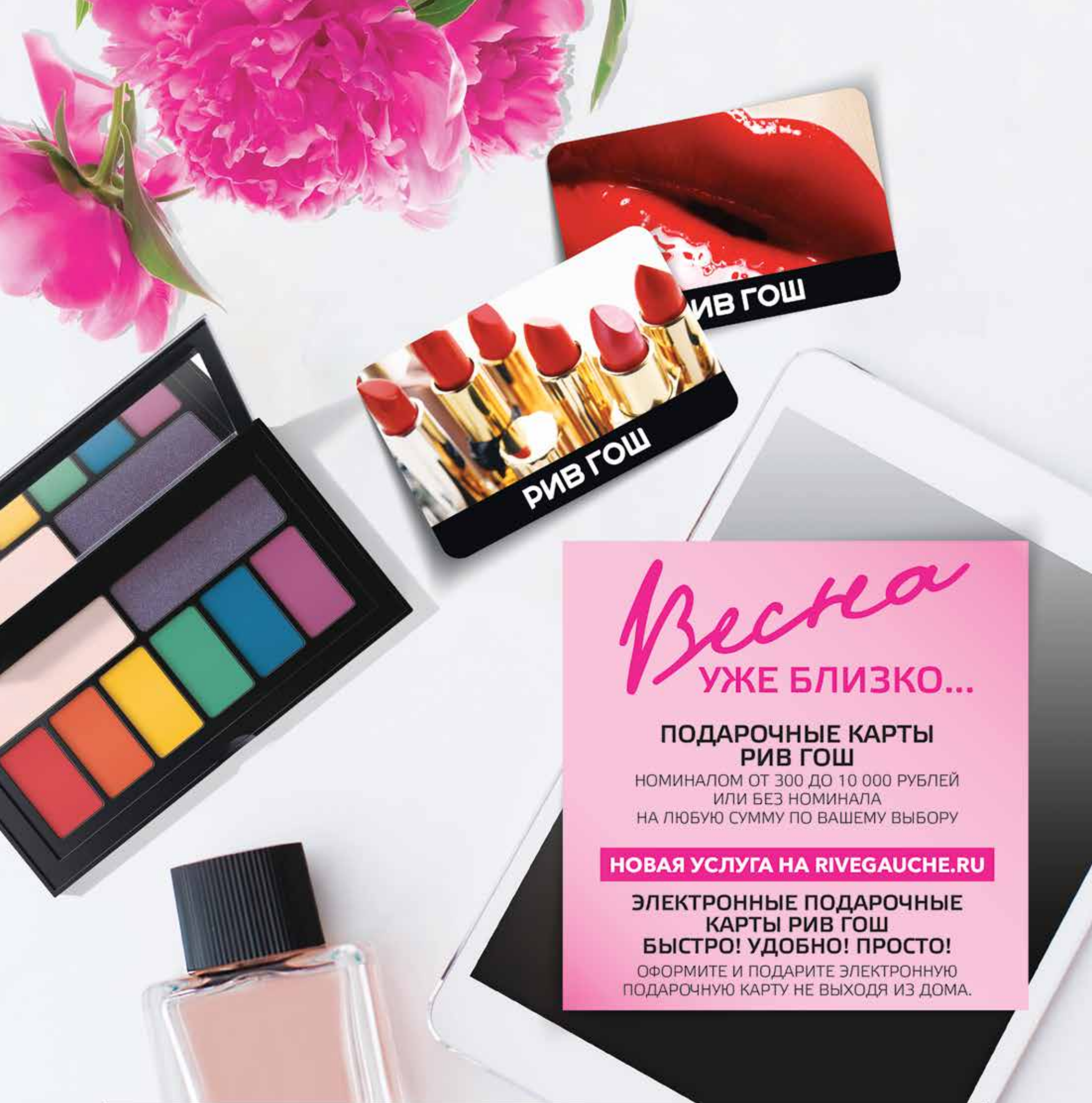
В программе праздничного концерта прозвучат произведения русской духовной музыки в исполнении солистки Михайловского театра Виктории Войтенковой, Хора мальчиков Хорового училища им. Глинки и Концертного хора Санкт-Петербурга под управлением заслуженного артиста России Владимира Беглецова.

Слушатели обладают уникальным шансом посетить Исаакиевский собор, один из красивейших соборов-музеев Петербурга, в момент, когда там нет скопления туристов, а великолепие храмового убранства кажется особенно насыщенным и одухотворенным.

Для детей будут организованы экскурсии по собору за полчаса до начала концерта.



Концертный хор Санкт-Петербурга под управлением заслуженного артиста России Владимира Беглецова в Исаакиевском соборе



Весна
УЖЕ БЛИЗКО...

**ПОДАРОЧНЫЕ КАРТЫ
РИВ ГОШ**

НОМИНАЛОМ ОТ 300 ДО 10 000 РУБЛЕЙ
ИЛИ БЕЗ НОМИНАЛА
НА ЛЮБУЮ СУММУ ПО ВАШЕМУ ВЫБОРУ

НОВАЯ УСЛУГА НА RIVEGAUCHE.RU

**ЭЛЕКТРОННЫЕ ПОДАРОЧНЫЕ
КАРТЫ РИВ ГОШ
БЫСТРО! УДОБНО! ПРОСТО!**

ОФОРМИТЕ И ПОДАРИТЕ ЭЛЕКТРОННУЮ
ПОДАРОЧНУЮ КАРТУ НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА.

СКИДКИ ДЛЯ КОРПОРАТИВНЫХ КЛИЕНТОВ.

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ +7 (812) 333 44 97
МОСКВА +7 (495) 775 39 16, ДОБ. 2919

ПОДРОБНЕЕ О ПОДАРОЧНЫХ КАРТАХ РИВ ГОШ
НА САЙТЕ RIVEGAUCHE.RU И В ЛЮБОМ МАГАЗИНЕ РИВ ГОШ.

ООО «АромаЛюкс». Российская Федерация, 190005, г. Санкт-Петербург,
Митрофаньевское шоссе, д. 2, корп. 9, лит. В. ОГРН 1057810129266.



РИВ ГОШ

парфюмерия и косметика

«ТРИУМФ ДЖАЗА»

ДК им. Горького
30 марта

США и Южная Корея — такова в этом году география участников XVII Международного фестиваля Игоря Бутмана «Триумф джаза». Хедлайнером фестиваля станет квартет пятикратного обладателя премии «Грэмми», выдающегося басиста Крисчена Макбрайда. Также впервые в России выступит нью-йоркский саксофонист номер один Крис Поттер и его квартет. Южнокорейская джазовая дива Юн Сон На представит новую программу с Московским джазовым оркестром. Еще одна премьера — программа произведений Телониуса Монка Московского джазового оркестра совместно с номинантом на премию «Грэмми» этого года — пианистом и композитором Джоном Бизли.

Фестиваль Игоря Бутмана «Триумф джаза» — крупнейшее в России джазовое событие мирового уровня. Каждый год это гастроли мировых джазовых суперзвезд, премьеры международных проектов самых известных музыкантов из России и США, презентации новых программ и альбомов. За прошедшие почти 17 лет на «Триумфе джаза» впервые в России выступили величайшие джазовые музыканты, среди которых «Take 6», Билл Эванс, Маккой Тайнер, Ди Ди Бриджуотер, Дэйв Холланд, Гэри Бертон, Ли Коннелл, Ли Ритенаур, Рой Хэйнз, Тутс Тилеманс, Билли Кобэм, Джинно Ваннелли, Гэри Бартц, Элвин Джонс, Ахмад Джамал и еще несколько сотен настоящих легенд. С 2015 года в рамках основной программы «Триумфа» проходит «Детский триумф джаза», в программу которого входят конкурс, фотовыставка, мастер-классы известных музыкантов и гала-концерт в Доме музыки в Москве.



Игорь Бутман

«ГУБЕРНАТОР»



Основная сцена БДТ им. Товстоногова
18 и 19 марта

В театре продолжают премьерные показы спектакля Андрея Могучего «Губернатор» по одноименному рассказу Леонида Андреева.

Рассказ «Губернатор», написанный Леонидом Андреевым в 1905 году, основан на исторических фактах: разгоне шествия 9 января, «Кровавом воскресенье», и резонансных убийствах московского генерал-губернатора, великого князя Сергея Александровича и уфимского губернатора Николая Богдановича.

Революция и размышления о социальных корнях русского бунта — фон, на котором разворачиваются события рассказа и спектакля «Губернатор». Градоначальник, приказавший стрелять по толпе рабочих, мучается ожиданием неизбежной расплаты. Он бесконечно прокручивает в голове события, приведшие к трагедии, и ведет диалог с собственной совестью. Предчувствие неотвратимости смерти, одиночество, незащитность перед лицом обреченности открывают в губернаторе человека.

Художник спектакля — Александр Шишкин, постоянный соавтор Андрея Могучего. Художник по костюмам — Сергей Илларионов. В музыкальном оформлении «Губернатора» использованы отрывки из нескольких произведений Олега Каравайчука, а также из «Симфонии гудков» Арсения Аврамова.

«МУМИЙ ТРОЛЛЬ»

Ледовый дворец
21 марта

Группа «Мумий Троль» отмечает 20-летие альбома «Морская». Со дня выхода в свет было продано более 10 млн копий дисков «Морской», а количество скачиваний в цифровых магазинах превысило 100 млн. Альбом стал одним из самых продаваемых, своеобразным манифестом нового времени и нового постсоветского поколения. Он оказал большое влияние на дальнейшее развитие российской музыки, открыв для отечественной сцены такие жанры, как поп-рок и брит-поп. Песни «Морской», а также клипы на них удостоились множества наград. С клипа на песню «Владивосток 2000» в России началось вещание телеканала «MTV Россия», а композиция «Утекай» была включена журналом Rolling Stone в список сорока песен, изменивших мир. Сегодня у группы «Мумий Троль» уже более десяти студийных альбомов, более пятидесяти клипов и несколько поколений поклонников. Для юбилейного концерта группа готовит специальные сценографию и декорации.



ПОДАРКИ

КОТОРЫЕ ВПЕЧАТЛЯЮТ



01



Фирменные салоны
«Сентябрь»
Адреса магазинов:
Каменноостров-
ский пр., 19
Тел.: (812) 233-40-20,
232-99-19
Стремянная ул., 5
Тел.: (812) 713-35-98,
764-94-61
ТЦ River House
Академика
Павлова ул., 5
Тел. (812) 336-39-10
www.sentiabrev.ru

03



01 | ЧАСЫ «БАБОЧКИ»
– МАЛАХИТ, БРОНЗА,
ЗОЛОЧЕНИЕ.
ВЫСОТА – 11 CM
20475 РУБ.

02 | ЧАСЫ-РАМКА
«АЛЬГАМБРА» –
ЛАЗУРИТ, БРОНЗА,
ЗОЛОЧЕНИЕ.
ВЫСОТА – 16 CM
16088 РУБ.

03 | КУБОК «НАУТИЛУС»
– НАТУРАЛЬНАЯ
РАКОВИНА, ЛАЗУРИТ,
БРОНЗА, ЗОЛОЧЕНИЕ,
СЕРЕБРЕНИЕ
ВЫСОТА – 31 CM
94575 РУБ.

04 | ЧАСЫ «ПОМПАДУР»
– МАЛАХИТ, БРОНЗА,
ЗОЛОЧЕНИЕ.
ВЫСОТА – 20 CM
53625 РУБ.

02



04



ЛИНИЯ ЛИЛИИ

«Мне хочется
увести от черного
цвета мрачный
протестантский
имидж»



23 марта Лилия Киселенко представит юбилейную коллекцию № 40. Тем самым открыв знаковый для модного дома Lilia Kisselenko год — двадцатый с момента основания.

— Вы начинали свой путь в дизайн моды, если это не пафосно звучит, еще в доперестроечное время, когда, кроме Славы Зайцева, имена модельеров были неизвестны. Приехали после окончания школы из маленького Балтийска, чтобы стать знаменитой?

— Чтобы поступить в Мухинское училище. Не поступила. И пошла работать в Дом моделей одежды на Невском, 21. Дома моды на Петроградской, на Тухачевского работали как ателье. А Дом моделей — как проектное бюро, которое обеспечивало фасонами и лекалами все фабрики Советского Союза. Штат был маленький, место — не для всех: была библиотека, иностранные журналы, книги по искусству, работали такие красавицы и варилась такая публика!

— Насколько я знаю, вы трудились там зарисовщицей.

— Да, это технический рисунок, в нем важна масса деталей: строчка, ее ширина, количество пуговиц, сколько отступать от края борта... Рисовали на длинной калечке, пером с тушью. Норма выработки — и десять изделий, и больше, все это еще в размерной сетке. Рисунок прикладывался к паке-ту технической документации, где указывалась возрастная группа, размерная, рекомендован материал, фурнитура. Открыв эту папку, можно было отшить костюм хоть на Дальнем Востоке.

— Помните, какая была зарплата?

— 110 рублей плюс премиальные. Все, кто работал в Доме моделей, владели ремеслом — шили, вязали. Выход сотрудниц Дома в шесть часов вечера на Невский проспект представлял собой дефиле: девушки очень модные, одеты с иголочки, правильно причесаны. Это мои главные университеты. Я проработала зарисовщицей семь лет — и тут не стало СССР: Дом моделей приватизировался, акции выкупила британская компания Ede & Ravenscroft — они хозяева дома Мертенса и сейчас. (Что самое интересное, у них до сих пор есть швейное производство, где делают мантрии для английских вузов.) Они пригласили российских дизайнеров к сотрудничеству. Так появилась моя самая первая коллекция, круг замкнулся. Я до сих пор захожу на Невский, 21, и плачу: главный демонстрационный зал остался таким же, как и раньше, только стал торговым, зона примерочных на том же месте, люстры те же...

— Вы ингерманландская финка, вам полагается быть замкнутой и сдержанной.

— Ну, плачу не в прямом смысле. Но екает. Я очень эмоциональная для чухонской девушки. И кстати, это миф о том, что финны замкнутые, этот имидж им создал хуторной образ жизни. Они редко разговаривают — потому что не с кем. Но если встречаются с приятелями, болтают и хохочут так, что не остановишь. У нас есть знакомые финны с бешеным темпераментом.

— Как в вашей биографии появилась «Невская мануфактура»?

— Когда мы познакомились и подружились с Ирой Селютой (неизменным директором модного дома. — R), она жила в Гатчине, как и я. Нас пригласили на производство шерстяных тканей, чтобы мы организовали экспе-

риментальный цех: из советских, тяжелых, мрачных материй стали шить коллекции, ездили по стране с гастрольями. Был еще момент вызова. С хорошими тканями работать сможет всякий, а вот с тяжелыми — поди попробуй. Клиентками стали Клара Новикова, Ира Понаровская — это хорошая имиджевая реклама.

А потом расплозлась, развалилась и «Невская мануфактура» — и мы ушли в свободное плавание: в 1998 году, за неделю до кризиса, открыли модный дом на улице Уральской в тандеме с нашим советчиком, меценатом, другом Марком Григорьевичем Раяком (владелец торгового дома «Аркада», представляет бренды Arte, Domini, Anna Verdi. — R). Пару лет он нас пестовал, помог с оборудованием, помещением — и отпустил: «Вы сами все можете». Я считаю, это очень мужской поступок, тем более в те волчьи времена.

— Сейчас ваш модный дом больше позиционирует себя как ателье?

— Ателье — очень красивое слово, в переводе «мастерская людей, занимающихся искусством или художественным ремеслом». Именно этим мы и занимаемся — делаем две коллекции в год, показываем, затем развиваем новые идеи в разных тканях, шьем готовую одежду по сетке: 44-й размер, 46-й и т. д. К сожалению — или к счастью — у женской фигуры часто верх одного размера, низ — другого, знаю это по себе. Женщине, которая хочет, чтобы все сидело, которой уже не шестнадцать, которая намерена не изнурять себя диетами, а вести гармоничную жизнь с другими заботами, нужен индивидуальный пошив. Массовая одежда меня не вдохновляет вообще. Когда я вижу десять одинаковых изделий в рядок, мне плохо становится. К тому же в массовом производстве и ткани другие используются, а для нас очень важен тактильный момент — эффект прикосновения платя к телу.

— Одежду каких марок вы носите?

— Ношу Ямамото, Хельмута Ланга (хотя, наверное, он немного мне изменил), люблю неизвестных китайцев и корейцев. Мне интересно, как это все сделал другой человек, из чего.

— Вас наверняка миллион раз спрашивали, и все-таки: почему коллекции под цифрами, а не под названиями?

— Цифры очень универсальны. Они бесконечны. В них нет никакого посыла. Двадцать лет назад мы решили назвать коллекцию «№ 1», и я думаю, это пока еще оригинально.

— У вас есть самая-самая любимая вещь?

— Наверное, только в воспоминаниях из детства. Моя бабуля была очень большая модница. У нее было черное платье с квадратным вырезом. Она его надевала только на кладбище. Что такое правильная одежда? Когда ты одет в конкретное время года и по конкретному случаю, только так, а не иначе. Это система хорошего тона: не выходить в халате на лестничную клетку, без шляпки на улицу. Как бы я ни хотела скандальничать и быть революционной, для меня эти догмы очень важны: я считаю, что хороший тон спасет мир.

— В вашем личном гардеробе раньше еще присутствовали цветочные акценты. Теперь исключительно черный. Чем это продиктовано?

— Наверное, я отточила это платье для кладбища. Очень обидно, что у каждого цвета есть имидж: если ты в розовом, то дура, в черном — недоступ-



АЛЕКСАНДР КОРЖОВ

ная. Английская королева всегда одета в канареечные цвета, но никто же не упрекнет ее в легкомысленности. Мне хочется от черного цвета увести этот мрачный протестантский имидж. Это совершенно архитектурный цвет, он дает красивый силуэт, очень хорошо смотрится на белой стене. Для меня это графика, мощное средство выражения.

— Можно ли сказать, что Япония для вас — не случайное направление?

— Мы там были дважды, один раз долго, месяц. Сочетание архаичных отношений, костюма, быта (очень многие живут в деревянных домиках без отопления, стоящих просто на земле) — и при этом такой научно-технический прогресс! Разбуди меня ночью и спроси: «Хочешь в Японию?», я скажу: «Когда выходить?» В их национальной одежде мощная философия: женщина с возрастом лишь меняет длину рукавов кимоно. Я тоже стремлюсь к тому, чтобы одежда не имела возрастных и размерных признаков.

— При этом вы неоднократно говорили, что ваши вещи — для взрослых.

— Я просто понимаю их лучше. Но умные женщины бывают в любом возрасте.

— У вас бывают периоды творческого выгорания?

— В конце каждой коллекции.

— И как вы с ними справляетесь?

— Показ прошел, и я уже знать про нее ничего не хочу, мне она неинтересна. Я просто шью заказы, встречаюсь с клиентами, это спокойный рутинный процесс. А за два-три месяца до новой коллекции понимаю: надо опять в ружье, собирать мысли.

— Вы делаете также украшения. Не думали выпустить прикладную линию, например, интерьерных аксессуаров?

— Меня очень привлекает интерьерный дизайн, но пугает все, что сделано в потоке. Я лучше каждой вещи уделю личное внимание, и человек будет это чувствовать на каком-то ментальном уровне. К нам очень часто приходят люди и говорят: вещи заколдованные. Я в них вышла замуж, меня назначили начальником, сделала блестящий доклад — и таких рассказов, когда вещи служат талисманом, масса.

— А как вы ловите идеи? Все время ходите с блокнотиком и что-то зарисовываете?

— Вот у меня есть ткани — я их трогаю, смотрю, какая у них пластика. Накидываю на манекен, прикладываю к телу. Дизайн одежды — это прежде всего конструктивный момент: как скроить, как подать, как втачать, что где будет висеть, какой будет объем и длина. В принципе, из черного мешка можно сделать все, что угодно — наряд и для монашки, и для куртизанки. Вещи, которые висят на вешалке, должны быть абстрактны и на разных людях выглядеть по-разному. Я придумываю конструкцию. Не могу сказать, что рисую умопомрачительные эскизы и потом пытаюсь воплотить их в ткань — это обратный процесс. Поэтому, когда речь идет о преподавании, мне очень трудно. Я не знаю, что сказать студентам. Если нет чувства ткани — когда из десяти рулонов ты хватаешь один и знаешь, что он твой, — воспитать его невозможно.

Наталья Черняева

GARDENIA ОТ ISABEY

В марте в сети «Рив Гош» появится возрожденная парфюмерная коллекция Isabey. Знакомые ценителям ароматы 1920-х годов теперь исполнены в едином дизайне с сохранением знакового стиля Isabey и упакованы в коробочки-шкатулки.

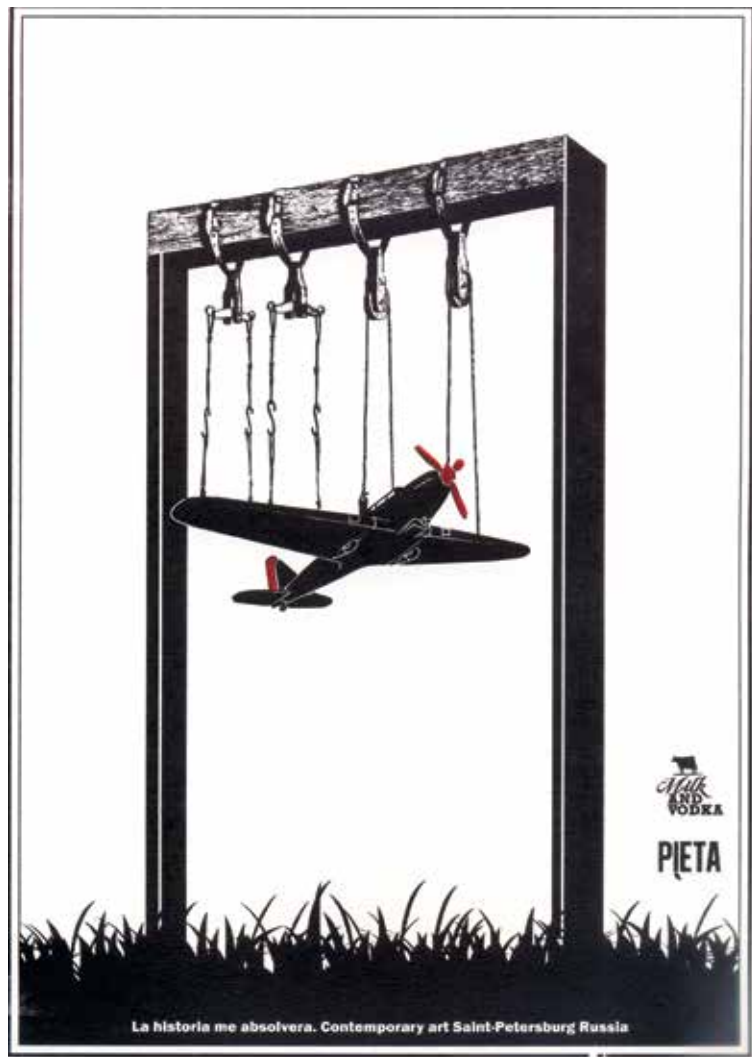
Созданный в 1926 году мягкий и бархатный аромат Gardenia от Isabey считается одним из самых престижных в мире. Он один из шестидесяти редчайших ароматов мира, описанных в книге Scentfully Precious Жан-Мари Мартан-Хаттембергом (J.-M. Martin-Hattemberg). Флакон для Gardenia создал Жюльен Виар (Julien Viard), футляр — от Sorys.

Аромат во флаконе-жемчужине Gardenia Pearl был выпущен в 1999 году лимитированной серией из 1500 штук и полностью распродан. Специально для поклонников этого аромата в 2002 году была создана версия парфюмерной воды в спрее. Золотой цвет, изначально выбранный для этого аромата и ставший знаковым, был сохранен в новой версии Gardenia 2017 года.



ИСКУССТВО К ПРАЗДНИКУ

Что преподнести человеку с амбициями



Anna Nova Gallery. Стас Багс «Без названия». Печать на бумаге, 2016

Среди желаемых подарков есть вечные фавориты: например, золото никогда не выходит из моды ни на Западе, ни в России, а в Юго-Восточной Азии до сих пор занимает первую строчку в выборе дарителей. Но чем можно порадовать и удивить состоявшегося и успешного человека? И тут на выручку приходит современное искусство. Накануне череды праздников «Стиль СПб» поговорил с экспертами, которые убеждены: objet d'art — это не только прекрасный подарок, но и отличная инвестиция.

Галеристы сходятся во мнении, что тренды в искусстве — это неуместное понятие. «В искусстве нет такого понятия, как тренд. Тренды создаются искусственно, с помощью инструментов эмоционального маркетинга», — полагает совладелец и генеральный директор галереи Concorde и сервиса Sreda Identity Анна Ставрова. По мнению Марины Гисич, владелицы галереи Marina Gisich Gallery, в процессе выбора и приобретения произведения искусства важно сосредоточиться на личном восприятии — насколько сильно будущий подарок затрагивает сердце, беспокоит, вызывает эмоции, а также узнать выставочную историю автора работы и в каких публичных коллекциях находятся его произведения.

Известность художника вполне может стать ориентиром при выборе подарка. «Молодые художники до сих пор популярны. Коллекционеры все еще надеются на то, что кто-нибудь из них, кого они купили за £2 тыс., наконец-то „выстрелит“ на Западе и работа поднимется в цене в десятки раз. И, честно сказать, надежды эти не беспочвенны. Саша Пирогова участвует в Венецианской биеннале, а Анна Титова делает сольную выставку на ярмарке Artmag Show в Нью-Йорке», — отмечает Анна Барина, галерист, основатель магазина 28bugs.com. По ее оценке, сейчас на пике популярности находится стрит-арт. «Дмитрий Аске в три раза превышает первоначальный эстимейт на аукционе Vladey, Стаса Багса приглашают все модные места „забомбить“ у них стены, а Миша Мост делает карьеру в Лондоне. Судя по всему, такое искусство новому поколению оказалось ближе, чем политический протест левых художников», — добавляет госпожа Барина.

«В нашей коллекции фаворитами с точки зрения продаж стали Ека Хаски и Валерий Гриковский. Они интересны тем, что живопись Еки выглядит как графика, а графика Валерия как живопись. Трендом является, на наш



Anna Nova Gallery. Александр Дашевский «Метро». Холст, акрил, 2016

взгляд, уникальность техники художника, доступный оригинальный контент», — добавляет госпожа Ставрова.

«Приобретение искусства — само по себе процесс увлекательный и азартный, поэтому следует прийти за ним в правильное место с хорошей, международной репутацией. Соответственно, чем серьезнее галерея, тем интереснее список художников и работ она предложит», — резюмирует госпожа Гисич. При этом, по ее мнению, даритель может пойти двумя путями: брать уже известного автора, чей авторитет будет поддержан красивым музейным каталогом и длинным списком выставок, или рискнуть — и выбрать молодое и дерзкое имя. «Например, в первом случае для меня это будет произведение Виталия Пушницкого. Обладать даже его небольшой работой будет удовольствием, получить в дар его масштабное полотно — большая удача. Во втором случае я имею в виду уже не юного, но еще и не успевшего заматереть Семена Мотоянца, активного участника группы Parazit. Его произведения с грустной иронией, глубокие, добрые и насыщенные, очень интересно работают с сознанием», — рекомендует владелица Marina Gisich Gallery.

Цены на такой подарок, как отмечают опрошенные эксперты, могут быть самыми разнообразными, но начинаются примерно от £200. Госпожа Барина обращает внимание, что подарок не должен быть слишком дорогим: «Мне кажется, человека, далекого от современного искусства, слишком высокая цена за пока не очень понятную для него вещь скорее смутит». И предлагает выбрать для подарка тиражную графику известных и раскрученных авторов, либо эффектную живопись молодых художников, которые, тем не менее, уже успели заявить о себе. «Человеку, получившему такой подарок, будет приятно прочитать в интернете информацию о том, чья работа украшает теперь его жилище. Это подстегнет его азарт, ему захочется узнать больше и, возможно, арт-рынок получит еще одного игрока», — прогнозирует галерист.

«Для человека с амбициями важно имя, но подарок не предполагает астрономических сумм», — полагает Анна Ставрова. — Графика и литография — идеальное решение». По мнению госпожи Ставровой, цена на молодое искусство начинается от £500, и это нормально для Европы, Америки и России. А вот верхний предел цены обсуждать бессмысленно, считает она.



Anna Nova Gallery. Юлдус Бахтиозина «Красна девица». Пленочная фотография, печать на дибонде, акрил, 2015

В Петербурге, как рассказала госпожа Гисич, работы мастеров с громкими именами — Керима Рагимова, Григория Майофиса, Виталия Пушницкого, Владимира Кустова — будут доступны в диапазоне €3,5–45 тыс. «Для подарка идеально подходят работы небольшого размера в пределах 100х100 см. Те, кто выбирает для себя подарок, чаще останавливается на глубокомысленных и философских работах Владимира Кустова. А для роскошного и дорогого подарка очень редко, буквально пару раз в жизни, мои коллекционеры покупали Глеба Богомолова и Керима Рагимова. Такой подарок запоминается на всю жизнь», — отмечает Марина Гисич. Сама же галерист любит дарить фотографии Григория Майофиса своим близким, которые могут оценить остроту его юмора.

Приятный бонус objet d'art — это то, что его можно рассматривать как инвестицию. «Рассматривать искусство исключительно в этом аспекте невозможно, но покупать то, что обесценится через пару лет, совершенно не нужно. В этом году порекомендовала бы купить Ивана Горшкова и Семена Мотоянца. Советую обратить внимание на Вику Бегальскую и Александра Вилкина», — рекомендует госпожа Гисич.

Анна Ставрова предлагает дарителям обратить внимание не только на российских авторов, но и на таких европейских графиков, как Селин Одибе и Ана Гутеска, а также на коллекции плаката, авторскую фотографию и скульптуру. Инвестиционную привлекательность галерист Анна Баринова видит в графике художника с музейным именем и узнаваемым стилем и в качестве вариантов называет несколько имен: Боб Кошелюков, Виктор Пивоваров, Павел Пеперштейн. Работы более молодых авторов доступнее по цене: Александр Дашевский, Валерий Чтак, Андрей Кузькин, Иван Плющ, Юлдус Бахтиозина.

Дмитрий Маракулин

АРТ-ОБЪЕКТ С ПАКЕТОМ

При вывозе за рубеж предмета современного искусства, полученного в качестве подарка, можно столкнуться с проблемами на таможне.

«Во-первых, в отношении некоторых объектов, представляющих культурную ценность, например, включенных в охранные списки и реестры, имеется запрет на их вывоз, установленный ст. 9 закона „О вывозе и ввозе культурных ценностей“. Причем независимо от времени их создания, — говорит старший юрист адвокатского бюро «Егоров, Пугинский, Афанасьев и партнеры» Дарья Сергеева. — Во-вторых, если объект представляет собой культурную ценность, но его вывоз принципиально возможен, то у его владельца должно быть на руках оформленное свидетельство на право вывоза культурных ценностей. И, наконец, если предмет искусства не относится к вышеперечисленному, то он может быть свободно вывезен с территории РФ. Однако следует учесть, что должностные лица таможенных органов (при возникновении у них сомнений) в качестве подтверждения могут потребовать представления справки на вывоз предметов культурного назначения».

Справки выдаются и оформляются на бланках департамента по сохранению культурных ценностей Минкультуры России или его территориальных управлений и заверяются, соответственно, их печатями либо номерными штампами Минкультуры России и его территориальных управлений, закрепленными за специально уполномоченными экспертами.

Как отмечают юристы, пакет документов на вывоз будет отличаться в зависимости от категории объекта. В любом случае, одаряемому потребуется подтвердить свое право собственности. Если предмет получен в дар, таким подтверждением будет договор дарения, заключенный в письменной форме и подписанный сторонами. Можно посоветовать заранее (поскольку требуется проведение экспертизы) оформить свидетельство на право вывоза культурной ценности, указав в нем одаряемого в качестве уполномоченного на вывоз лица. Справка на вывоз предметов культурного назначения выдается непосредственно тому человеку, который будет его вывозить.

Ольга Дученко, старший юрист корпоративной и арбитражной практики «Качкин и партнеры», полагает, что дарителю вместе с подарком следует вручить и пакет документов: «Вывоз культурных ценностей может осуществляться только законным собственником предметов либо лицом, уполномоченным на то собственником в установленном законодательством порядке». Если предмет современного искусства не является культурной ценностью, то понадобится справка, в которой указывается, что вывозимый объект — не предмет культурного назначения и не состоит на государственном учете (для

Новое искусство
может быть
провокационным
для
потенциального
обладателя



ИРИНА БУЖОР

этого необходимо получить заключение эксперта, однако непосредственно при вывозе оно не требуется). Если справка выдана на одно лицо, а вывозит другое, то необходима нотариальная доверенность на вывоз.

Если же предмет современного искусства является культурной ценностью, то необходимо заключение (разрешительный документ) на вывоз культурных ценностей из Российской Федерации (свидетельство на право вывоза культурных ценностей с территории Российской Федерации). Если вывоз культурных ценностей осуществляется участниками ВЭД (внешнеэкономическая деятельность), необходима лицензия на вывоз культурных ценностей. Также лица, вывозящие при жизни автора либо в течение 50 лет после его смерти созданные им культурные ценности, обязаны представить доказательства законности их приобретения. В пакет документов будет входить и декларирование культурных ценностей (бланк таможенной декларации), а если культурные ценности вывозятся собственником, то необходимы документы, удостоверяющие право собственности. Если культурные ценности вывозятся уполномоченным лицом, потребуется доверенность. А договор дарения обязательно должен быть оформлен в письменной форме.

Дмитрий Маракулин

ГЛАВНЫЙ ПО КРЕМАНОЧКАМ



АЛЕКСАНДР ЮРЖОВ

В день у кондитеров отеля на изготовление различных сладостей и десертов уходит коробка яиц — это 365 штук, от 30 до 50 кг сахара (в зависимости от сезона) и 50 кг муки

Шеф-кондитер Дмитрий Шибков работает в гранд-отеле «Европа» с 1992 года, практически с самого его открытия после реконструкции: пришел на практику — и остался на четверть века.

— Я оканчивал 140-е училище, первое кулинарное в стране, оно появилось в 1926 году на Мойке. Там была очень сильная кондитерская школа, мне повезло. Случайно зашел в отдел кадров отеля и наткнулся на шеф-повара Тони Бумана, который набирал персонал без опыта работы в советской системе. Гостиница открывалась как шведская, и все руководство были шведы и норвежцы. Тони — огромный двухметровый человек вот с такими ручищами. Обучению было уделено очень большое внимание: в каждом отделе были иностранные специалисты, которые объясняли, что такое пятизвездочный сервис, как готовить еду, сервировать столы, убирать номер. В магазинах не было продуктов — здесь же было все. Йогуртов в стране отродясь не видели, а здесь их давали сотрудникам в рабочей столовой. Ананасы среди зимы — пожалуйста. Первая клубника — не в июне, а в шесть утра. У нас сознание просто раздвинулось, когда мы узнали названия всех этих видов теста, которые прежде нам и не снились: скажем, фило, тоненькое-тоненькое слоеное тесто.

— За 25 лет вас наверняка неоднократно пытались переманить.

— Это лучшее место в городе, и переманить куда-то довольно сложно. Сейчас, чтобы обучиться профессии, многие ездят за границу — нам этого делать было не нужно: иностранные специалисты высшего класса приезжали сюда сами. Англичанин Джон Эванс научил нас делать традиционные кексы и собирать стол к five o'clock. Он работал в морском королевском клубе, который часто посещала королева Елизавета II. 25 лет мы не меняем рецептуру этих кексов: британцы говорят, что это вкуснее, чем дома. Мы превратили английское чаепитие в русское: добавили традиционные петербургские буше, трубочки с кремом, сделали сэндвичи — в частности, с селедкой под шубой.

Французский шеф научил нас делать разновидности эклеров, традиционные французские муссы, трюфеля. Кроме того, Доминик Фершо открыл у нас шоколадную фабрику, которая может произвести тонну шоколада в месяц. Оборудование привезли из Парижа, на таком обучают шоколатье.

— Как велик кондитерский цех, сколько людей работает под вашим началом?

— 21 человек. Есть устоявшийся костяк, те, кто 22–23 года работает бок о бок. Отель всегда был кузницей кадров, трамплином: наши люди трудятся

во всех заведениях HoReCa Санкт-Петербурга, к примеру, Илья Лазерсон, кондитер Любовь Максимова — они очень далеко пошли.

— Вы производите впечатление очень тихого интеллигентного человека. А какой вы начальник? Кричите когда-нибудь на подчиненных?

— Редко, но приходится. У нас персонал молодой, им иногда хочется поиграть, а на кухне можно и доиграться. В этом ремесле нужна строгость, все должно быть четко, нужно соблюдать все технологии. Следование тончайшим нюансам очень важно. У нас есть торты — например, шведский миндальный — который мы производим 20 лет. Это наш фирменный торт, хит продаж среди тортов, поэтому принципиально, чтобы вкус и качество были неизменными.

— Как велик ассортимент тортов?

— Очень большой. 30–40 самых популярных рецептов у нас точно есть, они находятся в постоянной ротации: выбираем десяток одних, потом пять заменяем на другие. Учитываем сезонность: летом гости хотят что-то легкое, зимой — более калорийное. В связи с новыми трендами люди стараются правильно питаться, сейчас очень популярны безглютеновые десерты. Не так давно мы сделали торт из черемуховой муки: плоды черемухи сушатся, перемалываются и используются для приготовления бисквита. Получаются необычные нежные коржи, с горчинкой, с привкусом миндаля, немного хрустящие. Или торт «Альмерия» — он делается вообще без муки: муссы перемежаются бисквитами из взбитого масла и яйца. Ни пальмового масла, ни растительных сливок, никаких химических суррогатов у нас нет. Несмотря на дороговизну, мы используем только натуральные продукты.

— Каков порядок цен?

— От 2900 рублей — это торт на килограмм-полтора, примерно на восемь человек: миндальный, «Графские развалины», черемуховый, черничный сметанник, медовик — все это хиты продаж. Кроме них, есть «Принцесса», карамельный, немецкий торт «Черный лес», легкий трюфельный, фруктовый, шоколадный, кофейный, чизкейки — вкусы совершенно разные.

— Помните самый сложный заказ?

— Свадебные торты самые сложные, особенно многоярусные: максимум, сколько ярусов мы делали, — двенадцать. Мы перевозим их на специальном фургоне: иногда сидим в нем и придерживаем торт. Был случай, когда очень богатые люди отмечали пышную свадьбу за городом, выписали кондитера из Франции. С карамельными цветами он справился, но собрать торт сам не смог — нас вызывали на помощь.

подарки **рестораны**

— **Есть ли мода применительно к кондитерским изделиям?**
— Конечно! Например, два последних сезона в свадебных тортах в моде черный цвет. У нас была невеста-байкерша, она заказала черный торт, украшенный фигуркой молодоженов на мотоцикле.
— **За сколько времени нужно сделать сложный заказ?**
— Лучше за месяц, особенно если требуются экзотические продукты. Нужно заранее придумать дизайн, сделать украшения, которые могут храниться — у нас же даже скульптор-кондитер есть. Есть сотрудники, которые прицельно занимаются лепкой — из мастики и шоколада. Одна девочка лепит уникальные фигуры. К 130-летию отеля мы делали торт размером два на полтора метра в виде фасада здания, и на каждом этаже были вылеплены сотрудники в форме. К году петуха была изготовлена изумительная птица из шоколада, раскрашенного разными цветами, укрепленная на шоколадном шпиле.
— **Это ваши самые экзотические произведения?**
— Нет. Однажды приехали иностранцы, захотели отметить здесь день рождения. И в качестве торта заказали себе русалку в «натуральную» величину. Мы взяли огромную доску, сделали макет. Плавник был из бисквита и крема, само тело девушки — из марципана.
— **Стало ли вам не хватать каких-то продуктов с введением эмбарго?**
— Да. В основном это натуральные молочные продукты — скажем, сыр маскарпоне, сливки для взбивания. Потихоньку их начинают здесь производить, но вкус пока не тот. Были проблемы с ягодами, но они понемногу решаются.
— **В отеле же, помимо производства, есть и кондитерский магазин. Что покупают?**
— Торт к празднику из «Европейской» — это хорошая ленинградская традиция. В декабре у нас было куплено 600 коробок шоколадных кон-



АЛЕКСАНДР КОЖАКОВ

Создание десертов
требует фантазии

фет. Два года назад наша команда ездила в Париж на фабрику, и там мы создали уникальные сорта Or Noire, «черного золота»: шоколад с привкусом зеленых оливок, с нотами чернослива, карамели и бисквита. Шоколад по этим рецептам производится только для нас и привозится из Франции. Мы делаем и мармелад, и трюфели. В 2016-м разработали специальный продукт — набор сладостей от Belmond. В нем собраны кондитерские изделия из разных отелей нашей компании по всему миру: лимонный кекс из Англии, печенье с кунжутом из США, знаменитый панеттоне из Италии, альфахор из Перу, медовый кекс с кусочками сала с острова Мадейра. Мы стараемся не сидеть на месте!
— **Вы сладкоежка?**
— Я люблю сладкое, но стараюсь много не есть, чтобы не испортить вкус.

Наталья Черняева

«МЕТРОПОЛЬ»: МЕНЮ С ИСТОРИЕЙ



Осетр по-царски на ольховых
опилках из собственной
коптильни «Метрополя»

Шеф-повар ресторана «Метрополь» Алексей Баринов решил возродить для свадебных банкетов некоторые позиции из меню начала XX века. По мнению шефа, именно тот исторический период стал самым ярким временем в российской гастрономии, объединив старинные русские традиции царского застолья и новейшие на тот момент тенденции французской и европейской кухни. Рецептура блюд была восстановлена по кулинарным книгам конца XIX — начала XX века. Заливное из осетрины в шампанском; карельская форель с соусом из зеленого горошка; заливное из разварного языка; осетр горячего копчения из собственной коптильни с отварными раками; молочный поросенок из печи; фаршированный судак с зеленым яблоком; щука, фаршированная форелью слабой соли; утка в апельсинах; гусь, фаршированный в яблоках, — подача этих и других блюд, также восстановленных по старинным рецептам, представляет собой специальное шоу с построением официантов. История ресторана насчитывает больше 170 лет, а 120 лет назад, согласно восстановленным документам, здесь праздновали первую свадьбу.

«ВИННЕРИЯ» — ВИННАЯ ЛАВКА И БАР С ЕДОЙ

На улице Восстания открылось новое заведение, совмещающее сразу три формата. Здесь можно купить вино (более 300 позиций), заказать его тут же по бокалам и закусить разной едой. За еду отвечает шеф-повар Михаил Дмитриев. «Фишка» «Виннерии» — профитроли со всевозможными начинками: с лососем, форшмаком, говяжьим тартаром; со сладкими наполнителями: с печеной грушей и корицей, с глазированными ягодами. Есть и более «серьезные» блюда — индейка с жареным сыром, ростбиф с карамелизированной сливой. В «Виннерии» два зала и небольшое количество посадочных мест — всего 30. Интерьер минималистичен, чтобы не отвлекать внимание гостей от главного. Владельцы заведения — Константин Царев и Сергей Данилогорский.



Ассорти
профитролей с
самыми разными
начинками подают
в качестве закуски



Типичный антураж
маленького
городского бара

«САЛХИНО» СТАЛ КУЛЬТОВЫМ



Интерьер
по национальным
мотивам

Ресторан «Салхино» (он же — «Чебуречная на Майорова») отметил свое 55-летие. Место это известно, наверное, всем коренным ленинградцам. Больше чем за полвека многое здесь изменилось, но что-то осталось неизменным. «Михаил Сергеевич мог съесть сразу 16 чебуреков, — вспоминают сотрудники ресторана „Салхино“ об одном из многих звездных посетителей заведения — артисте Михаиле Боярском. — Далеко не сразу удалось приучить его к другим блюдам». Среди гостей ресторана много известных людей: семейства Ургантов, Владимира Машкова, Александра Домогарова, Игоря Бутмана... В разное время его посещали Кирилл Лавров, Евгений Лебедев, Виталий Соломин, Анна Самохина, Илья Олейников. Во время гастролей сюда часто заходил Александр Абдулов. А из БДТ приходили с кастрюлей, которую загружали чебуреками доверху — на всю труппу. Бывал здесь и Григорий Романов (первый секретарь Ленинградского обкома КПСС) — ел шашлык и котлеты по-карски. На время его визита, вспоминают сотрудники, ресторан закрывали и даже проспект перекрывали. Впрочем, хаживали в ресторан и рядовые горожане, и гости Северной столицы, и даже бедные студенты. Порция фирменных «Чебуреков по-ленинградски» (четыре штуки) стоила 35 копеек, их упаковывали в бумажные мешочки.

Грузинские блюда
в Петербурге
выглядят так
же, как и на
исторической
родине



«Самые главные блюда не изменились, — говорит шеф-повар Михаил Дитятьев. — Но сегодня люди больше стали путешествовать и открывать для себя новое, потому приходится их баловать. Чебуреки — это вкусно, но каждый день только их есть не будешь». Хотя Наталья Плахута, более десяти лет возглавляющая ресторан, признается: «Чебуреки есть практически в каждом чеке. Кроме того, неизменными на протяжении 55 лет остаются еще два хита — суп „Чанахи“ и баранина „Хазани хоровац“». Кое-что за эти годы, конечно, изменилось: баранина раньше была замороженная, а теперь охлажденная; нынешняя итальянская мясорубка лучше прежней чувашской; да и чебуреки сегодня изготавливают машины — их четыре, и за смену с 11 утра до 11 вечера они производят 2400 штук.

В начале 1960-х «Чебуречная» находилась в здании на углу Садовой и Мясникова и входила в Трест столовых Октябрьского района. Старейший вариант меню датируется 24 января 1962 года — именно этот день принято считать днем рождения ресторана. Спустя двадцать лет заведение получило свою нынешнюю «прописку» (Вознесенский, 55), название («Салхино» в переводе с грузинского означает «радушие», «гостеприимство») и сохранившийся по сей день внутренний вид. Конкурс на создание проекта интерьера для ресторана выиграла Грузинская академия художеств, и в залах «Салхино» появилось множество кованых декоративных элементов и чеканки. Национальный колорит привлекал в ресторан съемочные группы многих советских фильмов.

Кстати, четыре зала ресторана, рассчитанные почти на 150 мест, — лишь малая видимая часть гастрономического «айсберга»: всего 200 кв. м. А еще 800 кв. м занимает кухня: холодный, горячий, овощной цеха и даже огромный мясной цех с крюками, где мясник разделяет туши.

«Санкт-Петербург — самый грузинский город России, — уверен почетный гость ресторана, художественный руководитель вокально-хореографического ансамбля «Иверия» Ираклий Русия. — Он отличается особым менталитетом, культурой, гостеприимством — и этим похож на Тбилиси. Это надо сохранять и передавать, что и происходит в ресторане „Салхино“. Хочется, чтобы похожие между собой города всегда были вместе!»

Вероника Зубанова

«МЕЗОНИН» ВЗЯЛСЯ ЗА ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

Шеф-повар гранд-отеля «Европа» Йен Миннис разработал новую концепцию меню кафе «Мезонин» в рамках философии здорового питания. В основе меню лежит трилогия «рыба-овощи-злаки». «Это еда, приближающая нас к природе и здоровью. Еда, открывающая настоящий вкус продуктов, от грубого до благородного, но всегда исключительного», — полагает Йен Миннис.

Инновационный подход состоит в предоставлении гостям полной свободы выбора — не только ингредиентов блюда, но и способа их обработки и подачи. Раздел «Царский сад» предлагает гостям создать свой собственный салат из 13 видов свежих листьев — от привычных лолла росса и ромэна до цикория и капусты кале; 24 видов овощей — от спаржи до сортовых томатов и шести видов заправок. Салаты со злаками — это микс из разных овощей, трав, сушеных ягод и орешков.

Сэндвичи и роллы представлены в средиземноморском исполнении с цельнозерновым хлебом, песто и фетой, в арабском — с лавашом, курицей в специях с кориандром и карри, в тайском — с перцем и зеленым луком. В рыбном разделе шеф-повар предлагает гостям выбрать не только один из пяти видов, но и способ ее обработки (на гриле, на пару или обжаренная на сковороде), а также множество гарниров и соусов.

Завершают меню десерты без муки — шоколадный торт и яблочный крамбл с ванильным мороженым.

Свежие овощи
и травы —
ингредиенты,
из которых гость
ресторана сам
может составить
салат перед тем,
как его приготовят



Профессиональный подход к планировке и дизайну интерьера
БОЛЕЕ 20 ЛЕТ УСПЕШНОЙ РАБОТЫ



РЕКЛАМА


ROSSI

WORLD COLLECTION
SINCE 1993

Специальная программа скидок от производителя

Лермонтовский пр. 40 | наб. р. Фонтанки 66 | Крестовский пр. 15 | Литейный пр. 11 | ул. Большая Морская 26
+7-812-251-69-87 +7-812-315-99-72 +7-812-601-68-18 +7-812-242-12-83 +7-812-315-76-00

www.rossi-spb.ru



LABORATORY

галерея концептуальных ювелирных украшений

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ УЛ. ЛЕНИНА, 8 WWW.LABORATORY.SPB.RU +7 (812) 498-57-20