

# QUALITY

№2 (32) МАРТ 2010

«Алиса в Стране чудес» Тима Бертона с. 04

Hotel de la Cite в Каркассоне с. 08

Новый бестиарий Tiffany & Co. с. 12



**Женские коллекции нового сезона с. 14**



Davidoff<sup>studio</sup>  
On

Новая услуга фотостудии Олега Давыдова

## «VIP сопровождение»

(выезд фотографа на юбилей, банкет, вечеринку до 3 часов – 500 у.е.)

248 2002

[www.davidoff-studio.com](http://www.davidoff-studio.com)

**афиша**

- 04 **Алиса в Подземелье**  
«АЛИСА В СТРАНЕ ЧУДЕС» ТИМА БЕРТОНА
- 05 **Очень страшная сказка**  
НЕТ НИЧЕГО УЖАСНЕЕ ЧИСТОГО НОНСЕНСА
- 06 **Украинский как европейский**  
«ОКЕАН ЕЛЬЗИ» ВЫСТУПИТ В САМАРЕ

**дорогие удовольствия**

- 08 **Сумерки Средневековья**  
HOTEL DE LA CITE В КАРКАССОНЕ
- 09 **Рижский бальзам на душу**  
НОВЫЙ GALLERY PARK HOTEL В РИГЕ
- 10 **Реплика короля**  
КОЛЛЕКЦИЯ DATEJUST II PERPETUAL ROLESOR ROLEX
- 11 **Полный сбор**  
ЮБИЛЕЙНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ IWC PORTUGUESE

- 12 **Эволюция драгоценных видов**  
НОВЫЙ БЕСИАРИЙ TIFFANY & CO.

- 13 **Новая Англия**  
ПРЕМЬЕРА JAGUAR XJ 2010 ГОДА

**тема номера**

- 14 **Свободные выборы**  
ЖЕНСКИЕ КОЛЛЕКЦИИ НОВОГО СЕЗОНА

**shopping**

- 18 **Синее**  
ВЫБОР ЕКАТЕРИНЫ ОРЛОВОЙ
- 20 **Косметика**  
ВЫБОР ВИКТОРИИ МИХАЙЛЕНКО

- 21 **Часы**  
ВЫБОР ЕКАТЕРИНЫ ИСТОМИНОЙ
- 22 **Красота, победившая индустрию**  
ОДЕЖДА ALEXANDER MCQUEEN НЕ ВОСПРОИЗВОДИМА

**рестораны**

- 24 **«Спагетти — отдельно, вестерн — отдельно»**  
«КРОШКА МОЛЛИ» И FASHION CAFE
- 26 **«К мясу нужно относиться с нежностью»**  
О СТЕЙКЕ
- 27 **Еда с Еленой Чекаловой**  
МЕРСИ, БОКЮЗ!

**дети**

- 28 **Отец Демьян Кудрявцев**



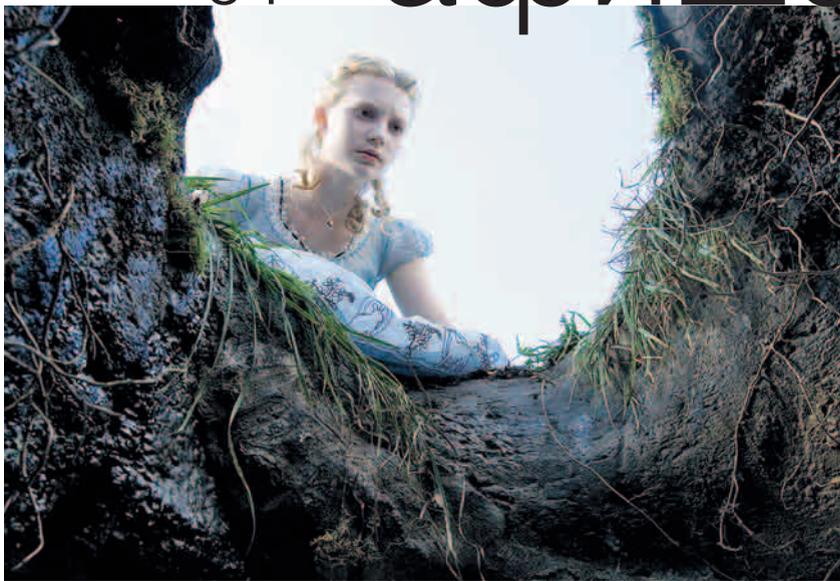
12



БЕНФИС  
«ФЛОРЕНТИЙСКОГО СТЕЙКА» - ПРОДОЛЖАЕТСЯ.

г. Самара  
ул. Лесная, 31 / ЖК «Ладья»  
т. 240 93 30 / www.farrini.ru

QUALITY-SAMARA ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР **АНДРЕЙ ФЕДОРОВ** ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР **ДЕНИС ШЛАЕВ** РЕДАКТОР QUALITY **ЕКАТЕРИНА ОРЛОВА** ДИРЕКТОР ПО РЕКЛАМЕ **НИНА МОРОЗОВА** ДИРЕКТОР ПО РАСПРОСТРАНЕНИЮ **АНДРЕЙ ЮДИН** РУКОВОДИТЕЛЬ ФОТОСЛУЖБЫ **СЕРГЕЙ ЧЕРНОВ**  
«КОММЕРСАНТЪ. ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ» ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР **ДЕМЬЯН КУДРЯВЦЕВ** ШЕФ-РЕДАКТОР **АНДРЕЙ ВАСИЛЬЕВ** АРТ-ДИРЕКТОР **АНАТОЛИЙ ГУСЕВ** ДИРЕКТОР ФОТОСЛУЖБЫ **ЭДДИ ОПП**  
УЧРЕДИТЕЛЬ ЗАО «КОММЕРСАНТЪ. ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ» 125080, МОСКВА, УЛ. ВРУБЕЛЯ, 4, (499) 943 97 71, 943 97 68. ИЗДАТЕЛЬ ЗАО «КОММЕРСАНТЪ» В САМАРЕ» 443110, САМАРА, УЛ. НОВО-САДОВАЯ, 44, (846) 276-72-51. СБОР И РАЗМЕЩЕНИЕ РЕКЛАМЫ (846) 276-72-51. ОТПЕЧАТАНО В ТИПОГРАФИИ «АЭРОПРИНТ», Г. САМАРА, ЗАВОДСКОЕ ШОССЕ, 18, (846) 932-02-43. ЖУРНАЛ ЗАРЕГИСТРИРОВАН ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ПО НАДЗОРУ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА В СФЕРЕ МАССОВЫХ КОММУНИКАЦИЙ И ОХРАНЕ КУЛЬТУРНОГО НАСЛЕДИЯ В КАЧЕСТВЕ РЕКЛАМНОГО ИЗДАНИЯ. СВИДЕТЕЛЬСТВО О РЕГИСТРАЦИИ ПИ №ФС77-27321 ОТ 26 ФЕВРАЛЯ 2007 ГОДА. РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СОСТАВЕ ГАЗЕТЫ «КОММЕРСАНТЪ» И БЕСПЛАТНО. ТИРАЖ ПО РОССИИ 32350 ЭКЗ. ТИРАЖ В САМАРЕ 4000 ЭКЗ.



## Алиса в Подземелье «АЛИСА В СТРАНЕ ЧУДЕС» ТИМА БЕРТОНА

Лидия Маслова

**ВЗЯВШИСЬ** за одну из самых любимых кинематографом, особенно анимационным, сказочных книг — «Алису в Стране чудес», — режиссер Тим Бертон мотивировал свой выбор тем, что среди многочисленных существующих экранизаций произведения Льюиса Кэрролла нет ни одной, которая бы удовлетворяла его лично и могла бы предложить что-то кроме беспорядочных скитаний инертной героини, не проявляющей никакой собственной сознательной воли и пассивно претерпевающей сваливающиеся на нее приключения. Создатели новой экранизации задались целью сохранить дух книги, но не следовать ей буквально, а придать перемещениям героини от одного экстравагантного персонажа к другому более очевидную логику, придумать Алисе более внятную эмоциональную мотивацию и вообще почтче прочертить ее характер. С этой целью в качестве сценариста была привлечена маститая киносказочница Линда Вулвертон; судя по тому что ей принадлежат сценарии таких мультфильмов студии Disney, как «Король Лев» и «Красавица и чудовище», драматургически киноверсия «Алисы в Стране чудес» будет отклоняться от абсур-

АЛИСЕ ПРЕДСТОИТ УЛУЧШИТЬ ПОЛИТИЧЕСКОЕ УСТРОЙСТВО ТОТАЛИТАРНОГО ПОДЗЕМЕЛЬЯ И ПРЕВРАТИТЬ ЕГО ВСЕ-ТАКИ В ДЕМОКРАТИЧЕСКУЮ СТРАНУ ЧУДЕС

дистского юмора Льюиса Кэрролла в сторону более традиционных, воспитательных диснеевских сюжетных схем и более однозначных моральных оценок.

Сама девочка Алиса характерологически приближена к современной подростковой целевой аудитории и заметно прибавила в возрасте: в фильме это уже взрослая 19-летняя барышня (австралийка с балетным прошлым Миа Васиковска), и ей в общем-то самое время замуж, по крайней мере так кажется ее матери и старшей сестре после смерти отца семейст-

ва. Алиса, однако, пытается выскользнуть из-под гнета предрассудков викторианской Англии. Получив на одной вечеринке предложение от богатого, но глупого и неприятного сына лорда, она сваливает, не удостоив его ответа, и далее уже по тексту первоисточника устремляется за костюмированным кроликом, то и дело судорожно поглядывающим на часы, в его нору.

Придуманная в фильме игра слов — Wonderland (Страна чудес) и Underland (Подземелье) — придает спуску Алисы в кроли-



чью нору нечто inferнальное, а психологический саспенс усугубляется тем, что девочка в подземное царство уже однажды лазила, но, видимо, в таком бессознательном возрасте, что ничего из увиденного не помнит, и к тому же неправильно расслышала название Подземелья, приняв его за Страну чудес. Зато обитатели Подземелья запомнили слабослышащую малютку по предыдущему визиту, но теперь у них есть сомнения, что свалившаяся к ним теперь взрослая девица — та самая Алиса, и ей предстоит доказать свою состоятельность, улучшив политическое устройство тоталитарного Подземелья и превратив его все-таки в демократическую Страну чудес. Так что пришелица Алиса становится лучом света в темном царстве и, чуть ли не как Максим Каммерер на планете Саракш, борется с мракобесием и самодержавием, которое олицетворяет Красная Королева Червей (Хелена Бонем Картер с губами сердечком) — вздорная бабенка, угнетающая своих подданных. По мере своей освободительной деятельности Алиса заодно развивается как личность и укрепляет свое девичье самосознание, то

есть из робкой и застенчивой кисейной барышни становится более уверенной в себе оторвой. Помогают ей в этом видные деятели местной оппозиции, во главе которой стоит Безумный Шляпник — лучший друг и защитник Алисы (Джонни Депп понимает своего героя как трагическую фигуру с тяжелым прошлым и проблемами со здоровьем, вызванными профессиональным отравлением ртутью, — тут уж не Кэрролл, а какой-то Диккенс начинается). Еще один крупный диссидент — Мартовский Заяц, заработавший паранойю и другие психические неполадки на почве политической борьбы. На стороне добра находится и сестра Красной Королевы — Белая Королева (Энн Хэтуэй), пацифистка и вегетарианка. И наконец, Чеширский Кот, по идеологической сути своей конформист, не просто улыбается, а еще и пытается взять на себя полезные медицинские функции, например зализать раны Алисы, пострадавшей в очередной схватке со злом, которых в книжке Льюиса Кэрролла, строго говоря, нет, но без которых не обойтись в диснеевском фильме с его тягой к четкому разделению на плохих и хороших.

Очень страшная сказка НЕТ НИЧЕГО УЖАСНЕЕ ЧИСТОГО НОНСЕНСА Анна Наринская

В МОЕМ детстве «Алиса» существовала в двух видах — в виде большой синей книги с ключом на обложке и долгоиграющей пластинки в темном конверте. Мои ровесники и даже их родители наизусть знали многие песенки оттуда, например про пугая и про антиподов.

Песенки и мне очень нравились, хотя, помоему, я уже тогда чувствовала, что пластинка — она совершенно не про то. Кардинально не про то, про что книга.

Тут, конечно, нужно оговориться, что всем нам свойственно идеализировать и преувеличивать свои детские прорывы, но от того своего детского ощущения я отказываться не хочу — потому что с годами оно крепло и ширилось. Так что теперь я считаю, что создать аудио-, видео-, компьютерную — какую хотите — «адекватную» инсценировку «Алисы» почти невозможно. Потому что это было бы слишком страшно. Даже страшнее, чем в мало кому известной экранизации Яна Шванкмайера, которая, одна-единственная, да, похожа.

Обратимся к авторитетам — в статье «По обе стороны зеркала» (она была опубликована во «взрослом» издании «Алисы» в серии «Литпамятники»), сравнивающей Кэрролла и Андерсена и явно более симпатизирующей последнему, как сказочнику христианскому, Честертон называет Кэрролла поэтом «математических проекций» и «чистого нонсенса».

Именно чистота, даже стерильность этого нонсенса и делает из «Алисы» такой сильный и такой пугающий текст. Сравнить суд над Валетом, завершающий первую сказку, и «Процесс» Кафки — литературоведческая банальность. Но кошмар «Процесса» интеллектуально куда более комфортен — за ним стоят метафора жизни и всяческие бездны, то есть успокаивающая возможность думать. У Кэрролла же — «Сперва приговор, доказательство потом». Все. Теперь смейтесь.

Или вот это макабрическое место из диалога с Шалтай-Болтаем (целиком гениального): Алиса сообщает, что ей семь лет и шесть месяцев, ее собеседник сожалеет, что она «не остановилась на семи».

«— Все растут! Не могу же я одна не расти! — Одна, возможно, и не можешь, но вдвоем уже гораздо проще. Позвала бы кого-нибудь на помощь — и прикончила бы все это дело к семи годам». Это не просто черный юмор, свойственный столь близким Кэрроллу по духу лимерикам. Это отчаяние, принятое как данность, привычное до такой степени, что уже смешно.

Конечно, эта мрачность не прочитывается первым, детским чтением. Хотя, думаю, ни один ребенок не назовет «Алису» книжкой «уютной». Но чем чаще возвращаешься к ней потом, тем сильнее скребет на душе Чеширский Кот — одно из самых страшных созданий в истории литературы. И что бы ни говорили в связи с кэрролловскими текстами о викторианском культе ребенка, о свойственной тому времени вере в спещифическую детскую мудрость, нет, вы все же покажите мне семилетнюю девочку, которая так бестрепетно отреагирует на появление говорящей «улыбки без кота». Единорог не зря называет Алису «сказочным чудовищем». И дело здесь не в простом перевертыше: она для него — то же, что он для нее, а в том, что это — очень страшная сказка.

# Украинский как европейский

## «ОКЕАН ЕЛЬЗИ» ВЫСТУПИТ В САМАРЕ

Рита Кочубеевская



ВАЛЕРИЙ МЕЛЬНИКОВ



СЕРГЕЙ МАКЕЕВ

**НЕ ВЕЗЛО** Самаре с концертами «Океана Ельзи»: то в разгар выборов Святослав Вакарчук прервал тур и уехал на Майдан, то из-за организационных проблем концерт отменили. И вот, наконец, дождался выступления в рамках грандиозного тура по городам России в поддержку нового альбома *Dolce Vita*.

Благодаря «Океану Ельзи» значительная часть меломанов, не владеющая украинским, если и не говорит, то подпевает на нем, как на родном. В отличие от большинства других команд из «братских» республик «Океан Ельзи» никогда не шел на поводу у русскоязычной аудитории, исполняя песни только на родном украинском. Если раньше автор всех текстов Святослав Вакарчук объяснял свою позицию тем, что не умеет писать на неродном языке, то теперь ему придется придумывать новое «оправдание»: в репертуаре «Океана» появились песни на английском. Какие песни войдут в новый альбом, выход которого запланирован на март, можно будет услышать на концерте, но два трека уже известны: одноименная *Dolce Vita*, лежащая в свободном доступе на сайте группы, и «Я так хочу», пару месяцев назад появившаяся в радиоэфирах. Интриговать поклонников участники «Океана» не стали, заранее объявив, что на седьмой студийной пластинке возвращаются к своему прежнему саунду времен альбома «Янанеб був».

«Янанеб був» был записан в 1999 году, когда популярная украинская группа получила всеобщую известность, в чем не последнюю роль сыграл фестиваль «Максидром». А за пять лет до этого произошло историческое знакомство известной львовской группы «Клан тишины» и Святослава Вакарчука. Через несколько месяцев совместной работы «Клан тишины» переименовали в «Океан Ельзи». Тогда же сложился костяк группы, до 2004 года

**«ОКЕАН ЕЛЬЗИ» НИКОГДА НЕ ШЕЛ НА ПОВОДУ У РУССКОЯЗЫЧНОЙ АУДИТОРИИ, ИСПОЛНЯЯ ПЕСНИ ТОЛЬКО НА РОДНОМ УКРАИНСКОМ**

бывший неизменным: Святослав Вакарчук — вокал, Юрий Хусточка — бас-гитара, Денис Глинин — ударные и Павел Гудимов — гитара. За два первых года группа успела записать unplugged-концерт на местном телевидении, выступить на нескольких десятках различных украинских фестивалей, в том числе и вместе с легендарными Deep Purple, выехать с гастрольями во Францию, выпустить макси-сингл «Будинок з скла». В 1997 году состоялся аншлаговый сольник «Океана» во Львове, который назывался «Два з половиною» (именно такой возраст и отмечала на тот момент группа), тур по клубам Франции и Германии. Той же весной Вакарчук написал песню «Там, де нас нема», скучая по родному Львову, ставшую хитом. В 1998 группа, разрывающаяся между родным Львовом и Киевом, окончательно переезжает в столицу, снимает первый клип на песню «Там, де нас нема» и записывает одноименный альбом. В следующем году «Океан Ельзи» прорывается на российскую сцену: вместо небольших клубов — триумфальное выступление на крупнейших фестивалях «Максидром» и «Нашествие», запись «Янанеб був». Миллениум группа отмечает концертом в Лондоне, из нарезки съемок в Англии со-

здают клип на песню «Той день». В 2002 году в Барселоне «Океан Ельзи» знакомится с режиссером Луи Франком, приглашенным для работы над клипом «Друг». Через два года ради собственного проекта группу покидают Юрий Хусточка и клавишник Дмитрий Шуров. А солистом в новую группу *Esthetic Education* приглашают того самого Луи Франка. На место ушедших музыкантов Святослав Вакарчук приглашает Милоша Елича (клавишные) и Дениса Дудко (бас-гитара). В 2005 году из-за творческих разногласий из группы уходит «последний из могикан» — Павел Гудимов (ныне — проект «Гуд:мов»), которого заменяет гитарист Петр Чернявский. Обновленный «Океан Ельзи» записывает альбом *Gloria*, ставший платиновым в течение нескольких часов продаж (на Украине статус платинового получает альбом, проданный тиражом в 100 тысяч экземпляров), и отправляется в тур по городам России и стран СНГ, играет концерты за рубежом. Дальше — все по накатанной: альбом «Міра», на котором не нашлось ни одного хита уровня «Без бою» (альбом *Gloria*), экспериментальный сольник Вакарчука «Вночі» и возвращение на круги своя — грядущий *Dolce Vita*.  
*ОДО, 14 марта, 19.00*



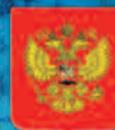
Правительство  
Французской  
Республики

МИНИСТЕРСТВО КУЛЬТУРЫ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

**САМАРТ**

САМАРСКИЙ ТЕАТР ЮНОГО ЗРИТЕЛЯ

Правительство  
Российской  
Федерации



Правительство Самарской области,  
Посольство Франции в России,  
Альянс Франсез Самара,  
Театр «СамАрт» и театр «Mots de tête» (Франция)  
в рамках «Год Франция - Россия 2010» представляют :



СПЕКТАКЛЬ

# СЛЕД ОТЦА

Постановка : Эрик де Саррия

Концепция и создание видео: Борис дю Буле

В ролях: Денис Бокурадзе, Марина Бородина, Юлия Клюкина,  
Арсений Курченков, Виктория Максимова, Александр Мальцев,  
Юрий Рычков, Олег Сенченко, Роман Сидоренко, Любовь  
Тювилина

Музыка : Василий Тонковидов, Хулия Карбонерас

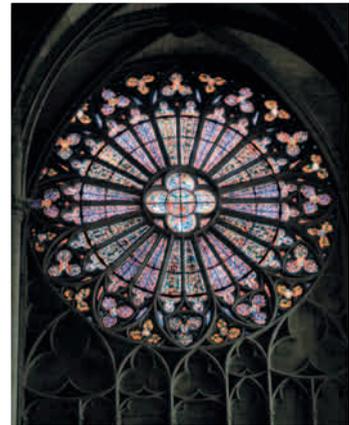
Художники по куклам : Алиса Якиманская, Кароль Альман



[www.france-russie2010.ru](http://www.france-russie2010.ru)

[www.samart.ru](http://www.samart.ru)

[www.afrus.ru](http://www.afrus.ru)



## Сумерки Средневековья HOTEL DE LA CITE В КАРКАССОНЕ

Алексей Тарханов

**СУМЕРКИ** Средневековья наступают в Hotel de la Cité довольно рано. Зимой — часов в пять. Это то время, когда из крепости уходит городской турист и за стенами остаются только жители Сите, цитадели (их очень немного, около 300 человек), и постояльцы отеля (их и того меньше). Днем город заполнен, как музеи Ватикана, и лучше отсидеться под виноградом у бассейна или отправиться в необременительные путешествия по окрестностям. Вечерний и ночной Каркассон — только для вас. Точно так же, как и утренний, пустой и чистый, куда вы выходите после завтрака в кафе Saksia. Дело в том, что отель не просто находится в фантастической, знаменитой, баснословной и проч. цитадели Каркассона. Он ее часть. Отель построили в 1909 году, когда грядущий XX век рисовался в самых радужных тонах. Над ним работали архитекторы, помешанные на французской готике вообще и обожавшие Каркассон в частности. Город в то время активно реставрировали и приводили в порядок. После века разрухи и забвения город превращался в то, чем он был в Средние века, — главную крепость на пути из испанских земель в земли французские. Поскольку принципы реставрации в начале века были просты — сделать, как новое (ни о какой Венецианской хартии, требующей тщательного сохранения каждого временного слоя, тогда не помышляли), — отель имплантирован в самое сердце цитадели. Он обнимает одну из ее башен, и по винтовой лестнице средневековой башни вы можете подняться за кофе и утренними круассанами. Окна номеров выходят в большой сад, расположенный на террасе замка, поднятой над туристской тропой, проходящей

внизу под стенами. Вид с этой террасы на внутренний графский замок так неправдоподобно прекрасен, что, кажется, мистер Уолт Дисней, один из именитых постояльцев отеля, велел этот вид нарисовать, возвести как туристский аттракцион. На самом деле Каркассон с его тремя километрами укреплений, с его сорока башнями — от римских до королевских, с его предмостными укреплениями, мостами, рвами, воротами — настоящая энциклопедия архитектуры Средневековья. И необычайно яркая страница истории Франции, рассказывающая о том, как французы воевали против французов: ревностные католики топили в крови ересь катарских земель, одним из центров которых был Каркассон. Внутренний замок был домом семьи Тренкавелей — великих вельмож, покровителей искусств, богатейших южных владык, лишь формально подчинявшихся далекому французскому королю. Папа Иннокентий III натравил на них северных баронов, поднявшихся в Первый крестовый поход, направленный против своих же христианских земель. Сеньор Каркассона Раймон-Роже Тренкавель был объявлен врагом церкви. Глава крестоносцев Симон де Монфор осадил замок — после двух недель сражений 15 августа 1209 года Тренкавель отправился на переговоры в лагерь крестоносцев. Яростный Симон де Монфор пленил его, заточил в башне и убил. Жителям Каркассона разрешили покинуть город и не дали взять с собой ничего, кроме нательных рубашек. Но, по крайней мере, они не были вырезаны, как были вырезаны перед этим жители соседнего Безье, где прозвучала знаменитая фраза, произнесенная по легенде папским легатом: «Убивайте всех, Господь на том свете узнает своих».



В отеле висит карта высокогорных катарских замков, расположенных в окрестностях и уничтоженных один за другим в Первый и Второй крестовые походы. Зимой в эти горы не всегда заберешься, а летом это прекрасный маршрут для поездки, особенно если он начинается с плавания по Южному каналу — второй главной достопримечательности Каркассона. 360-километровый Canal du Midi, вырытый в XVII веке, был главным французским шоссе на пути от Атлантики в Средиземное море. Одним из любимых пунктов остановки на этом пути был Hotel de la Cité. За сто лет в этом отеле перебивала Европа и Америка — от Уинстона Черчилля до Жака Ширака, от Поля Валери до Редьярда Киплинга, от Бастера Китона до Гари Купера. Самое любопытное в том, что их имена сохранили сложенные в библиотеке огромные конторские книги. В них записана вся столетняя история Hotel de la Cité с 1909 по 2000 год, когда на конторке наконец-то появился персональный компьютер. Если полистать эти книги, кроме дайджеста «Кто есть кто» вы увидите и колебания курса франка, и появление евро, и неожиданно обнаружите, что единственной неразменной ценностью остается комната в Hotel de la Cité, о которой однажды оставила запись Селин. «После стольких отелей, — написала она, — наконец-то я дома!»

# Рижский бальзам на душу НОВЫЙ GALLERY PARK HOTEL В РИГЕ

Екатерина Истомина



**ВЛАДЕЛИЦУ** этого достойного отеля, расположенного в так называемом тихом центре Риги (или же в посольском квартале, на улице Вальдемара), зовут Елена. Она Елена Прекрасная, то есть невероятная красавица, а также сомелье, профессионально собирающая вина по преимуществу благословенной Франции. Несколько лет назад Елена присмотрела один милый особняк в посольском квартале, где в смутную годину советской власти располагался какой-то чрезвычайный важный штаб, а до буржуазного 1940 года сидели сотрудники крупнейшей латвийской пароходной компании Fricis Grauds.

Несмотря на долгое присутствие то ли военных, то ли им подобных, дивный особняк еще хранит в себе величие ушедших царских лет (дом был построен в 1875 году, при императоре Александре II). Так и мерещились хрустальные люстры, вальс-балы и слышался хруст французской булки, и вот Елена приняла судьбоносное решение купить старый дом и восстановить его во всем блеске. Тем более что блеск сам напрашивался: соседние с особняком дома сплошь отреставрированные посольства. Среди них и солидное, с брюшком, русское посольство. Мы отметили, что русское посольство видом получше и побольше, чем насупленное посольство шведское, похожее на свежепокрашенную крепость. И дело было за малым — дорисовать этот буржуазный тихий центр, поставить в нем решительную реставрационную точку. И прекрасная Елена из Москвы ее поставила.

А вышла, впрочем, не точка, а самый что ни на есть восклицательный знак: русские люди все-таки доказали вздорной Риге, что могут быть отличными и рачительными хозяевами. Хозяевами умными, понимающими толк в самых тонких винах (по цене 300 евро за бутылку), в исторических картинах различного размера, антикварной мебели разных эпох и в подборе персонала, который здесь так внимателен, причесан, разглажен и хорош лицом, словно вырос не при

советской власти. Оказалось вдруг, что свирепый восточный сосед, которым еще чуть-чуть и в местных школах начали бы пугать детей, как чертом, — сущий европеец. Только тратит деньги, конечно, как записной азиат. Я не знаю, сколько потратила на этот рижский особняк Елена из Москвы: думаю, что она могла купить на эти деньги не одну яхту и пару охотничьих замков в Луаре. Но она потратила их на отельный особняк в Риге, занесенный ныне в драгоценные списки ЮНЕСКО.

В Gallery Park Hotel всего 24 номера, три из них апартаменты, ресторан Vinoteka, бар, небольшой SPA-центр, работающий на косметике Thalgo, а также винотека. Над восстановлением интерьера работали то латыши, то русские, то французы (они отметились невероятными лобжами, с золотым тиснением, обоями в лобби), то итальянцы (патинированные дубовые панели на потолках и стенах — это их работа). Мебель и геральдику годами искали на французских аукционах, вино, конечно, там же, люстры и лампы — у антикваров Дании, ковры — у швейцарских luxury-старьевщиков, рыбу и мясо для кухни — в Латвии.

Увы, но хитрая и пряткая латвийская шпрота, деликатес из солнечного прибалтийского детства, не прокралась в изящное меню, изготовленное французским шефом Эриком Шеверо. Не пересек границ дозволенного и простонародный рижский бальзам, напиток, как сказала бы фрекен Бок со шведского берега, «для маленьких огнеедцев». Опытные «огнееды» в целях оптимизации артериального давления могут довольствоваться классическими французскими настойками вроде фрамбуазовки или старой прыюны. Они нашли себе место в баре, чьи окна представляют собой исключительный витраж, перед которым цепенеет и знаменитый витраж собора в Дижоне. Словом, у Елены получился большой яркий русский дом, и здесь с нетерпением ждут именно гостей из России. В Латвии вообще тайно, пус-

кай и со страхом, но с определенной надеждой ждут гостей из России. Хотя бы потому, что мы, россияне, с детства любим шпроты. Открывали отель поистине a la russe — широкой Масленицей, с цыганами, скоморохами, блинами, пельменями и элитной русской водкой «Березовая роща», сделанной в Латвии. Мы, скажем прямо, с нетерпением ждали на этот добрый праздник и посла России в Латвии, господина Вешнякова. В надежде расспросить: ну как там, господин посол, в Юрмале? Что слышно в Майори, в Булдури, в фешенебельном Лиелупе, наконец?

Так, одна рижская газета в ужасе пишет, что сейчас широко дебатруется вопрос о вырубке 75 деревьев в дюнной зоне Дзинтари для постройки дачи какого-то крутого человека с латышской фамилией и, конечно, этого нельзя допустить! Мы здесь, в русско-рижском особняке, голосуем против вырубки. И готовы хоть сейчас бежать на пригородную электричку до Слоки, организовать пикет на любой станции и вообще перекрыть тут все дороги. Защищать свои дома и леса мы хорошо научились и в России. Короче, история с вырубкой, а также недавнее поразительно громкое выступление в прессе грозного эстонского министра финансов, раскритиковавшего в пух и прах монетарную политику маленькой скромной Греции, стали светскими сюжетами в Масленице. Нам, конечно, очень хотелось бы пообщаться и с этим министром эстонских финансов, указавшим самой «колыбели европейской цивилизации» на ее место. Но посол Вешняков так и не пришел. Жаль, ведь он не слышал, как 70 человек в ушанках, павловопосадских платках и валенках хором неистово голосили в заснеженном дворе новоиспеченного отеля: «Мохнатый шмель — на душистый хмель, цапля серая — в камыши! А цыганская дочь — за любимым в ночь, по родству бродячей души!» Мы все пели от души потому, что мы были у себя дома.

[www.galleryparkhotel.lv](http://www.galleryparkhotel.lv)

# Реплика короля КОЛЛЕКЦИЯ DATEJUST II PERPETUAL ROLESOR ROLEX

Екатерина Истомина



**ЧАСЫ** Datejust Perpetual Rolesor, созданные более 60 лет назад, ныне одни из самых узнаваемых моделей в линейке Rolex. Их техническая основа — это непобедимая и могучая «устрица», герметичная, «непромокаемая» конструкция корпуса, впервые представленная компанией Rolex в 1926 году. В 1931 году к «устричной» часовой конструкции, которая справедливо считается одной из самых значительных в XX веке (на второе место, на наш взгляд, можно поставить Reverso Jaeger-LeCoultre), был добавлен и механический элемент — это Perpetual rotor, первый самозаводящийся механизм со свободным ротором.

Окончательно часы были укомплектованы лишь в победном 1945-м, когда появилась модель Datejust, классические часы «от Ролекса» с «устричной» конструкцией, Perpetual rotor внутри и характерным очаровательным лупоглазым окошком даты, размещенным на «3 часах». Почти сразу же из строгого и техногенного на вид семейства Datejust Perpetual вылутился и еще один птенец — Datejust Perpetual Rolesor, модель, отделка элементов которой была более декоративной и дизайнерской, чем у ее собратьев. Часы из обновленной линии Datejust II Perpetual Rolesor — это прямые потомки часов конца 1940-х годов (об этом свидетельствует добавленный в название индекс двойной римской цифры). Предлагая сегодня такую, в сущности, довольно винтажный продукт, Rolex играет на самом трендовом ныне поле: тенденция создавать реплики, возрождать классические и юбилейные модели, как показал прошедший в Женеве в январе Салон высокого часового искусства, все еще невероятно сильна.

Хорошо известно, что Rolex крайне осторожно и щепетильно подходит к собственному наследию. Любые нововведения, как в вопросах дизайна, так и в технических поисках, прежде

В ROLEX ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ПОЛАГАЮТ, ЧТО ИХ ЧАСЫ КЛИЕНТ БУДЕТ НОСИТЬ НА РУКЕ ВСЮ ЖИЗНЬ

чем быть допущенными в производство на заводах Rolex в женевском предместье План-лез-Уайт, проходят многочисленные согласования. Можно даже говорить о том, что ни одна другая часовая компания Швейцарии не стремится к такой закрытости и не ведет себя столь консервативно, как Rolex. Но такая осторожность — это стратегическая часть идеологии великой, коронованной марки. Ведь в Rolex действительно полагают, что их часы клиент будет носить на руке всю жизнь, что они будут преданно и честно служить выбравшему их человеку — и на суше, и на море, и в воздухе, и в горах, и на автомобильной трассе, и в театральном зале. Впрочем, подобные твердолобые и непоколебимые часовые убеждения вовсе не обязывают иметь в личной коллекции только лишь одну модель Rolex. При всем своем сходстве (повторимся, что в любых часах Rolex в качестве основы лежит «устричная» конструкция, которая обеспечивает не только техническую специфику, но и дизайнерские особенности) часы Rolex все-таки весьма разные.

В этом году Rolex представляет четыре новые вариации мужских Datejust II Perpetual Rolesor (диаметр корпуса — 41 мм) и три женские версии (диаметр — 36 мм). Ставка сделана на комбинирование в одной модели двух и более металлов, например белого зо-

лота и желтого, розового и белого. Тренд биколор — двуцветные комбинации в часовых корпусах, а также в браслетах — вновь поднял голову на Базельской выставке 2009 года. Популярность тренда, с одной стороны, объясняется необходимой сегодня экономией: самые ходовые двуцветные модели созданы из демократичной стали, столь востребованной в экономных 1990-х, а также из дорогого золота, преимущественно розового и желтого цветов. С другой стороны, биколор позволяет часовым маркам не только порядочно и достойно экономить (не в случае Rolex — марка не стала использовать стальные элементы), но и делать прежние модели более свежими и декоративными, не прибегая при этом к радикальным изменениям. Кроме биколора дизайнерские нововведения коснулись оформления циферблатов: здесь преобладают черные, зеленые, серебряные тона, а также новые орнаменты гильширования. Кроме того, женские модели получили и новый рисунок бриллиантового паважа на ободке корпуса. И все равно кажется, что почти ничего не изменилось в этих свежеевыловленных «устрицах». И это впечатление не так-то и обманчиво, ведь речь идет о ролексовской философии стабильности, порождающей практически вечные часовые продукты.

# Полный сбор юбилейная коллекция IWC PORTUGUESE

Екатерина Истомина

**ГЛАВНАЯ** часовая мануфактура немецкоговорящей Швейцарии IWC отмечает 70-летие коллекции Portuguese. 2010-й, таким образом, объявлен компанией годом Portuguese, к событию приурочен выпуск нового большого собрания на базе «португальской» модели, в 1939 году заказанной у мастеров из Шафхаузен на двумя торговцами из Лиссабона и Порту. Премьера собрания состоялась 19 января в рамках Женевского салона высокого часового искусства на стенде IWC, который напоминал накренившуюся палубу старинного парусника. Модель Portuguese прекрасно отражает высокоточную философию IWC: «Дизайн часов определяется исключительно их функциональностью». Первые «португальцы» славились своим «широкоплечим» стальным корпусом, под стать корпусам пилотских моделей, а также четкой индикацией. Это были, в сущности, крайне простые часы, но сделанные так серьезно, прочно и убедительно, что по ценности их можно было легко сопоставить с моделями, имеющими сложную начинку. И вот потомки «португальцев» своих достойных предков не подвели.

Юбилейное собрание Portuguese представляет собой целую команду: есть спортивные часы, с усложнениями различной степени тяжести, щегольские яхтенные модели, а также винтажные часы, реплика Portuguese 1939 года. Список открывает хронограф Portuguese Yacht Club, предназначенный для спортивной регаты. Это хронограф с функцией flyback, водонепроницаемостью до 6 баров, люминесцентными стрелками и метками. «Яхтенная» модель будет доступна в стальном корпусе с черным или серебристым циферблатом, а также в корпусе из розового золота с темно-серым циферблатом и черными счетчиками хронографа.

Список продолжает Portuguese Hand-Wound — это и есть реплика 1939 года, напоминающая о классических карманных часах. Корпус из стали, ручной подзавод, родной черный цвет циферблата — словом, точная копия первого «португальца». Но отличия все-таки есть. Во-первых, представлена модель с серым циферблатом; во-вторых, нововведением (единственным, впрочем) является красная метка «60» на счетчике секундной стрелки. В 1930-х красный цвет не использовался в часовом деле.

Следующий участник юбилейной дистанции — Grande Complication, модель с 45-миллиметровым в диаметре корпусом из розового золота, водонепроницаемостью до 3 баров и с минутным репетиром. Неясно, зачем человеку слушать лирические позывные минутного репетира под водой, но усложнение есть усложнение. Модель лимитирована: в год — 50 штук. Ее декоративной особенностью является выгравированное изображение пузатого глобуса на циферблате и хищного секстанта на задней крышке.

Технически сложное адажио, начатое Grande Complication, ловко подхватывают часы Tourbillon Mystere Retrograde, выпущенные в двух лимитированных версиях из платины и розового золота. В любимую многими коллекционерами модель семейства Portuguese теперь интегрирована функция ретроградного указателя даты. Указатель оснащен функцией flyback,



**МОДЕЛЬ PORTUGUESE ПРЕКРАСНО ОТРАЖАЕТ ВЫСОКОТОЧНУЮ ФИЛОСОФИЮ IWC: «ДИЗАЙН ЧАСОВ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ИХ ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬЮ»**

которая осуществляет автоматическое «обнуление» даты в конце календарного месяца.

Турбийонный этюд виртуозно продолжается в модели Tourbillon Hand-Wound: корпус из розового золота, черный циферблат, немного винтажный look, ограниченный тираж в 500 экземпляров. Щегольской штрих — выгравированная подпись основателя компании Флорентино Аристо Джонса, размещенная напротив турбийона.

Portuguese Perpetual Calendar — это традиционный продукт IWC, известного специалиста в области вечных календарей. Часы оснащены автономным вечным календарем, четырехзначным указателем года, функцией обратного отсчета до следующего полнолуния и указателем фаз Луны в двух полушариях. Отклонение от истинного лунного цикла составляет 1 день за 577 лет;

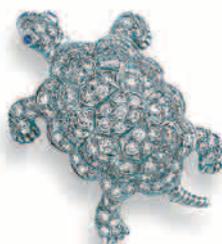
конечно, проверить, так ли это на самом деле, пока еще не представляется возможным. Два варианта — корпус из розового золота с серебристым циферблатом и корпус из золота белого с циферблатом грифельно-серым.

Ограниченной серией в 500 экземпляров выйдут еще одни щегольские часы — Minute Repeater. Они оснащены новым механизмом охотничьих часов (корпуса из платины и розового золота).

И, как захлопывающийся занавес, две простые модели Portuguese. Хронограф с 30-минутным счетчиком в корпусе из розового золота 40,9 мм (такой диаметр позволяет носить эти часы как мужчинам, так и женщинам) и часы Portuguese Automatic с 7-дневным запасом хода (две версии металла для 42,3-миллиметрового корпуса — сталь и розовое золото).

# Эволюция драгоценных видов НОВЫЙ БЕСТИАРИЙ TIFFANY & CO.

Екатерина Истомина



**АМЕРИКАНСКИЙ** ювелирный дом Tiffany & Co. в 2009 году подверг жесткому и бескомпромиссному рестайлингу свой великий драгоценный бестиарий. Первым делом под острый нож американских ювелиров легли насекомые, пресмыкающиеся, а также прикнувшие к ним растения и птицы. Необходимо заметить, что подобные операции по обновлению внешнего вида своих животных, птиц и цветов дом Tiffany & Co. проводит примерно один раз в 10 лет. Однако если кто-то вдруг решит, что «звериные» драгоценности меняются как-то до неузнаваемости, то он глубоко ошибается. В украшениях (а это в большинстве своем броши) изменяются лишь важные, всегда такие значимые детали: вот отклонился в другую сторону хвостик у черепахи, по-иному загнулись щупальца краба или же крылья у птички. Словом, никаких революций и радикальных порывов, и это не случайно. Персональный драгоценный «зоопарк» в Tiffany & Co. медленно, но верно собирают вот уже приблизительно сто лет, и сегодня это настоящий музей флористических и анималистических сокровищ. Напомним также, что любой предмет бестиария создан по всем старинным рецептам миниатюрной ювелирной скульптуры, как-то: объект должен быть пластичен, объемный, почти натуралистичен, то есть похож на своего живого персонажа. Художественные обобщения здесь не допускаются. Украшения обновленного бестиария Tiffany & Co. в первую очередь получили в свое распоряжение драгоценные камни, а также цветной жемчуг. Крайне радостно видеть, как по-ново-

му заиграли, буквально заискрились глаза у той самой платиновой, усыпанной белыми бриллиантами черепашки: теперь эти милые глазки сделаны из синих бархатистых кашмирских сапфиров. Не отстает от дорогостоящей морской подружки и миниатюрный платиновый краб, обладатель десяти невероятных платиновых щупалец. Центральными, то есть самыми толстыми, щупальцами это диковинное существо намертво схватило крупную, «жучиного» цвета жемчужину южных морей. Двум морским чудовищам, прошедшим фейслифтинг, по-своему подыгрывает и миниатюрный кролик, ловко вылепленный из платины, украшенный круглыми белыми бриллиантами. Непременно стоит заглянуть в простодушные глаза этого крохотного Банни, ведь они сделаны из мерцающих синих сапфиров, которым нет цены. Внимания заслуживают и кургузко свернутые уши платинового зайца, а также мускулистые ноги, у которых (с помощью, разумеется, крошечных бриллиантов) имеются даже и коготки. Традиционно большая секция ювелирного зоопарка — насекомые, бабочки и стрекозы, и это самые популярные сегодня существа в ювелирном мире. Так, всего лишь неделю назад французский дом Van Cleef & Arpels показал в Париже специальную ювелирную коллекцию под названием Papillons, поддержав тем самым американских мастеров в их энтомологическом увлечении. Разумеется, бабочки и стрекозы Tiffany & Co. радикально отличаются от их французских

коллеagues по цеху. Они более подтянуты, строгие и по рождению своему одноцветны, в то время как картезианских собратьев выделяет широкая палитра и какая-то отчаянная, почти цыганская фривольность. А все дело в том, что изделия Van Cleef & Arpels предназначены только лишь для вечернего костюма, они претенциозны и лишены всякого намека на демократизм. У Tiffany & Co. — совсем другая история. Любой обитатель американского бестиария, будь-то веселый кролик Банни, строгий краб с жемчужиной, храбрая птичка или мудрая черепашка, может носиться и в офисе с формальным костюмом, все-таки Америка — это страна постоянно и успешно работающих женщин. Правда, две обительницы отдела насекомых отличаются от своих приятельниц: это не современные, а винтажные броши, то есть реплики украшений Tiffany & Co. периода Луи Комфорта Тиффани, основателя американского декоративного направления ар-нуво. Винтажные броши сделаны не только из платины, но еще и из желтого золота, бриллиантов, желтой, зеленой и синей слюды, синих сапфиров и изумрудов. Это коллекционные вещи, созданные в наши дни, но имеющие привкус старины. И в заключение стоит отметить пронзительного дебютанта коллекции, а именно — брошь-букет из платины, бриллиантов, одной белой акойя и двух черных жемчужин южных морей. Это без пяти минут корсажное украшение, хотя и сделанное с известной долей невинности.

# Новая Англия ПРЕМЬЕРА JAGUAR XJ 2010 ГОДА

Алексей Иванов и Хасан Ганиев



**ПРЕМЬЕРА** этого автомобиля как-то неприлично затянулась, превратившись из топовой новости в нескончаемый сериал: закрытый показ в одном из замков под Лондоном, официальная премьера в Saatchi Gallery, Франкфуртский автомобильный салон, далее везде...

XJ — высшая ступенька в «ягуаровской» классификации. Машины этой серии компания начала выпускать в 1968 году, всего было выпущено более миллиона машин с таким индексом.

Ян Кэллам, шеф-дизайнер Jaguar, говорит, что питает любовь к первому варианту XJ и нынешнему (который он сам и придумал), а ко всем промежуточным версиям совершенно равнодушен. Можно спорить с вкусовыми предпочтениями господина Кэллама, но нельзя не согласиться с тем, что прорывными с точки зрения дизайна все предыдущие версии машины не были. Ровный, спокойный стиль, стабильность, как она есть — настоящая английская машина. Модель 2010 года, по словам шеф-дизайнера Jaguar, — настоящий прыжок в XXI век. В самом деле, профиль автомобиля вряд ли можно назвать аутентичным. Здесь все выдержано в современном стиле и скроено по современным лекалам с плавными линиями и поверхностями. Автомобиль украшает панорамная стеклянная крыша (обязательный элемент во всех комплектациях), помогающая сделать салон более освещенным и просторным. Любой знаток автомобильной моды найдет в новой машине элементы, уже знакомые по последним моделям BMW, Maserati и Lancia. Цитирование удачных решений — очевидный компромисс дизайнеров и маркетологов, анализирующих опыт конкурентов.

Радикальное изменение формы не повлекло за собой революции в интерьере. За рулем

из-за мощного центрального тоннеля и низкого потолка по-прежнему тесновато. Зато качество материалов осталось неизменным. Кожа по-прежнему поставляется из лучших фермерских хозяйств, а дерево по-прежнему натуральное. XJ 2010 года предлагается с четырьмя уровнями комплектации — Luxury, Premium Luxury, Supersport и Portfolio. Из технических новинок в первую очередь следует отметить аудиосистему Bowers & Wilkins с 20 динамиками мощностью 1200 Вт, звуковым процессором Audyssey MultEQ XT и первым в мире автомобильным применением декодеров Dolby Pro Logic Ix и DTS Neo 6 для шести- или семиканального кинозвуча. Отменно смотрится 12,3-дюймовая виртуальная приборная панель высокого разрешения, которую дополняет восьмидюймовый сенсорный дисплей с функцией Dual-View (раздельные картинка для водителя и пассажира).

Инновационность XJ подтверждена и обилием электронных ассистентов. Скажем, круиз-контроль снабжен системой предупреждения столкновений Forward Alert, оповещающей водителя о необходимости надавить на тормоз, если расстояние до движущегося впереди транспорта становится слишком малым. Jaguar последних лет, пожалуй, самые легкие аппараты на дороге. И XJ — достойный пример: технологии для изготовления кузова из алюминия и магния заимствованы из аэрокосмической индустрии, что позволило сделать кузов легким (как минимум на 150 кг легче, чем у конкурентов) и прочным одновременно. К слову, компания J. D. Power в 2009 году поставила Jaguar на первое место в своем рейтинге надежности. Тесты автомобиль проходил в «Зеленом аду», на трассе знаменитого кольца Нюрбургринга, где накру-

тил 8 тыс. км, а также в пустынях Аризоны и на полярных просторах Канады.

Двигатели нового поколения Gen III отличаются удивительной для такого количества «лошадей» эффективностью и экономичностью. Помимо самого мощного 510-сильного V8 с нагнетателем на российском рынке доступны четыре версии силовой установки: пятилитровый атмосферный бензиновый двигатель AJ-V8 Gen III мощностью 385 л. с., двигатель с нагнетателем мощностью 470 л. с., а также трехлитровый дизельный двигатель AJ-V6D Gen III мощностью 275 л. с. Дизельный трехлитровый мотор (275 л. с.) отличается потрясающими характеристиками, позволяя разогнаться с «нуля до сотни» всего за 6,4 с, заставляя согласиться с тем, что никогда еще выражение «машина — зверь» не было столь оправданным. Дизельный XJ может похвастаться самым скромным в классе расходом топлива — 6,8 л на 100 км. Не велик и показатель выбросов CO<sub>2</sub> — 184 г/км.

Все двигатели идут в комплекте с уже рекомендованной автоматической шестиступенчатой КПП ZF. Переключение передач осуществляется при помощи J-селектора, или подрулевых лепестков. На флагманской модели представлены активная компьютерная подвеска Adaptive Dynamics, постоянно меняющая жесткость амортизаторов в зависимости от дорожных условий, дифференциал с электронным управлением для заряженных версий, определяющий «оптимальный уровень блокировки крутящего момента», и спортивный трехспицевый руль с низким передаточным отношением.

В России самая дорогая версия Jaguar XJ Supersport с мотором мощностью 510 л. с. будет стоить 5,9 млн руб. Первые покупатели получат свои машины в начале апреля 2010 года.



Iceberg

Kenzo

Miu Miu



Prada

Bottega Veneta



Prada



Yves Saint Laurent



Jil Sander



Givenchy

Jil Sander



Hermes

Jean Paul Gaultier

## Свободные выборы ЖЕНСКИЕ КОЛЛЕКЦИИ НОВОГО СЕЗОНА

Марина Прохорова

**МОДНЫЕ** тенденции нынешнего сезона настолько разнообразны, что может сложиться впечатление, будто их и вовсе нет — носить можно все. Разумеется, тренды на самом деле существуют, просто их очень много. Но подобному обилию модных образов можно только радоваться. Легкие в обращении и просто красивые наряды есть во всех дизайнерских коллекциях нового сезона. Так что найти то, что нравится именно вам, то, что соответствует вашему образу, этой весной будет легко. Самый чистый тренд нынешнего сезона — минимализм. Платья, юбки, топы и костюмы точного силуэта, практически лишенные деталей, присутствуют во множестве коллекций. Самые красивые простые наряды в коллекциях Celine, Hermes, Yves Saint Laurent, Jil Sander, Bottega Veneta, MaxMara и Prada. Но в то же время минимализм совершенно не обязательен в наступающем сезоне. Очень часто жестковатые и лаконичные конструкции

многослойны: короткая юбка надевается поверх очень длинной, выглядывающей из-под подола блузы, поверх простого платья предлагается носить болеро, сарафаны и фартуки. Кроме того, из моды не выходят составные по цвету одеяния: наложение контрастного цвета либо усложняет силуэт, либо подчеркивает его чистоту. Многослойные наряды и вещи с многоцветными вставками есть у Celine, Alberta Ferretti, Chanel, Moschino, Prada, Balenciaga, Paul Smith, Chloe, Kenzo, Bottega Veneta.

Одновременно в моде и очень сложные вещи. Нарочито неряшливый гранж, который надо искать прежде всего в коллекциях молодых американских и британских дизайнеров, а также у Louis Vuitton. Романтические и классицистические, очень сложные драпировки — их много в коллекциях Lanvin, Chloe, Gianfranco Ferre, Moschino, Givenchy, Burberry Prorsum и Yves Saint Laurent. Плиссе



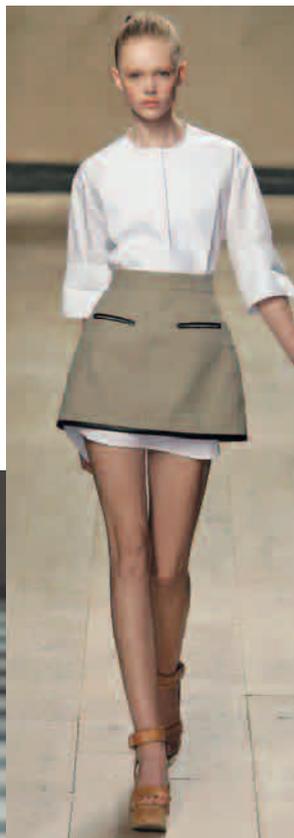
Lanvin Chloe Celine



Dries van Noten Celine Yves Saint Laurent



Jil Sander MaxMara



Celine



Givenchy Jil Sander



Prada

вдоль полотнища ткани — как у Chloe, MaxMara, Lanvin, Giambattista Valli. Фигурно выложенная псевдопуританская плойка, как у Yves Saint Laurent. Пышные, создающие гипертрофированный объем рюши и ряды оборок — как у Givenchy, Chanel, Alberta Ferretti и D&G.

Еще одна особенность моды этого сезона — обилие принтов. В тренде и скромный сельский ситцевый цветочек, и крупные садовые цветы, напоминающие о старых крепдединах. Особенно много нарядов в цветах и цветочках в коллекциях Christian Dior, Chanel, Paul Smith, Ralph Lauren, Etro, Dolce & Gabbana, Kenzo и Marni. При этом часто в одном наряде используются ткани с разным по цвету и рисунку принтом. Одновременно в моде футуристические абстрактные рисунки, как у Balenciaga, Gucci и Iceberg, и размытый пестрый узор, напоминающий восточный икат, — его больше всего в коллекциях

Louis Vuitton и Dries van Noten. У Prada в качестве принта выступают пейзажные и интерьерные фототипии, в коллекции Miu Miu используется принт в виде силуэтов человечков, кошек и птиц.

Ткани сезона тоже очень разные. После долгого перерыва в pret-a-porter вернулась демократичная потертая и вылинявшая джинсовая ткань — ее очень много в коллекциях D&G, Ralph Lauren, Jean Paul Gaultier, Chloe и Stella McCartney. В то же время актуальными остаются все виды парчи и ламэ с металлическим сдержанным блеском — эти мерцающие ткани очень активно используются в таких разных коллекциях, как Lanvin, Chanel, Burberry Prorsum, Kenzo, MaxMara, Alexander McQueen и Jil Sander. Очень популярна такая нехарактерная для летнего сезона ткань, как клочке — плотный малопластичный шелк со сложным выпуклым узором, а также плотный узорный жаккард. Эти ткани очень хо-



Louis Vuitton

Dolce &amp; Gabbana

Louis Vuitton



Dries van Noten

Alexander McQueen



Dries van Noten

Paul Smith



Paul Smith

Gucci



Burberry

Chloe

Alberta Ferretti

рошо держат силуэт. Искать платья, жакеты и плащи из клоке и жаккарда надо у Chanel, Lanvin, Celine и Prada.

В моде остается кожа — кожаные брюки, юбки, блузы и платья есть в коллекциях Celine, Christian Dior и Yves Saint Laurent. В то же время в летних коллекциях очень много одежды из шифона и тончайшего прозрачного кружева. Наряды из просвечивающих тканей или с очень глубоким вырезом, так что выглядывает лифчик, можно найти практически у всех дизайнеров, но больше всего их в коллекциях Christian Dior, Givenchy и Dolce & Gabbana.

В новом сезоне очень много мини, в том числе и радикального — некоторые шорты сезона напоминают купальные трусы. Но в то же время нынешним летом актуальным будет и не менее радикальное макси — сверхдлинные брюки-палаццо, закрывающие щиколотку юбки и большие платья, предназна-

ченные не только для вечерних выходов, но и для дня.

Обязательный для лета этнический стиль выражен не очень явно и больше всего напоминает о нарядах Северной Африки. Зато очень много нарядов в ковбойском стиле и рустикальных, напоминающих о европейской провинции. В то же время из моды не выходят и футуристические образы. В этом сезоне футуризм напоминает не о покорении космоса, а о спорте: лампасы, накладки, капюшоны и вставки как будто придуманы в расчете на спортивные достижения ближайшего будущего.

Главные цвета сезона — белый и яркий бежевый. Черный тоже остается актуальным, причем одним из важнейших цветовых трендов сезона стало сочетание черного и белого. Кроме того, в моде яркий желтый и томатно-красный, травянисто-зеленый, зелено-бирюзовый и бледно-голубой.



Lanvin Kenzo Bottega Veneta



Victor & Rolf Paul Smith



Balenciaga Paul Smith



Celine



Bottega Veneta



Bottega Veneta Celine Hermes

Самое интересное, подобный разгул демократии свойствен не только сезону в целом. Во множестве дизайнерских коллекций можно одновременно обнаружить и лаконичные вещи, и усложненные, запутанные конструкции, которые на вешалке выглядят случайной грудой одежды. Но этот сложный многослойный декор — рюши, оборки, дополнительные полы и бахрома — на самом деле лишь декорация. У всех вещей нынешнего сезона, невзирая на видимое разнообразие, есть очень важная общая черта. Это очень четкий, компактный силуэт, который достигается с помощью точного кроя. А вся отделка лишь накладывается или наслаивается на эту простую основу. Обувь тоже стилистически очень разнообразна. С одной стороны, в дизайнерских коллекциях по-прежнему много переусложненных, нарочито передекорированных и максимально странных по силуэту туфель, лет-

них сапожек и босоножек. С другой стороны, явно все больше становится обуви на среднем и низком каблуке, а это уже явное возвращение практичности. В моде узкие, круглые и квадратные носы, каблуки-шпильки, рюмочки и стаканы, платформа и тонкая подошва, толстые и тонкие танкетки. Из новинок — прекрасно вписывающиеся в сельский стиль сабо и сандалии на деревянной толстой подошве. Устойчивым трендом остается манера прикрывать щиколотки — голенищами, ремнями или хотя бы носочками или гольфами. Сумки нынешнего сезона отличаются обилием деталей, цветных аппликаций, сложной отделки. В моде и этнические торбы с бахромой, и футуристические жесткие конструкции, и элегантные портфельчики в духе ар-деко. Но самые модные сумки сезона вне зависимости от стилистики среднего, то есть традиционно-го дамского размера.

# Синее ВЫБОР ЕКАТЕРИНЫ ОРЛОВОЙ



01



02



03



04



09



10



11



19

15



16



**01**  
Платье из хлопка  
MaxMara  
MaxMara, 26 685 руб.

**02**  
Куртка  
из полиэстра  
Etro,  
Etro, 46 800 руб.

**03**  
Куртка из нейлона  
MaxMara  
MaxMara, 18 720 руб.

**04**  
Жакет из кожи  
MaxMara weekend  
MaxMara, 32 265 руб.

**05**  
Кардиган  
из кашемира  
и шелка  
Etro  
Etro, 29 700 руб.

**06**  
Куртка  
из полиэстра  
и хлопка  
MaxMara  
MaxMara, 36 990 руб.

**07**  
Блузка из хлопка  
и шелка  
Ermanno Scervino  
Ermanno Scervino 58 635 руб.

**08**  
Платье  
из вискозы  
MaxMara  
MaxMara, цена по запросу

**09**  
Платье из хлопка  
Ermanno Scervino  
Ermanno Scervino, 46 845 руб.

**10**  
Платок из шелка  
MaxMara  
MaxMara, 7 830 руб.

05



06



07



08



12



13



14



17



18



**11 Сумка из кожи**  
MaxMara  
MaxMara, 33 840 руб.

**12 Блузка из шелка**  
Etro  
Etro, 18 000 руб.

**13 Блузка из шелка**  
Sportmax  
Maxmara, 6 255 руб.

**14 Платье из шелка**  
Etro  
Etro, 45 900 руб.

**15 Платье из шелка**  
MaxMara  
MaxMara, цена по запросу

**16 Жакет из замши**  
Scervino Street  
Ermanno Scervino, 58 815 руб.

**17 Платье из шелка**  
Sportmax  
Maxmara, 10 935 руб.

**18 Платье из шелка**  
Emporio Armani  
Emporio Armani, цена по запросу

**19 Туфли из кожи**  
Emporio Armani  
Emporio Armani, цена по запросу

**20 Ремень из кожи**  
Ermanno Scervino  
Ermanno Scervino, 27 000 руб.

20



# Косметика ВЫБОР ВИКТОРИИ МИХАЙЛЕНКО



01 Восстанавливающий крем для лица **Orchidee Imperiale** Guerlain, 13 160 руб.

02 Тональная основа для лица **Fluid Master Primer** Giorgio Armani, 1 800 руб.

03 Масло для тела **Body Beautifying And Toning Oil** Dior, 3 200 руб.

04 Аромат **L'Eau** Serge Lutens, 4 370 руб.

05 Аромат **Prive Bois d'Encens** Giorgio Armani, 10 700 руб.

06 Аромат **XIII La Treizieme Heure** Cartier, 11 000 руб.

07 Аромат **Series 2: Red Carnation** Comme des Garcons, 3 890 руб.

08 Восстанавливающая сыворотка для лица **The Regenerating Serum** La Mer, 15 200 руб.

09 Аромат **Andy Warhol Success is a Job in New York** Bond No.9, 7 855 руб.

10 Тональная основа для лица **The Treatment Fluid Foundation SPF 15** La Mer, 3 290 руб.

11 Аромат **Geranium pour Monsieur** Frederic Malle, 7 548 руб.

12 Аромат **L'Eau d'Issey Fleur de Bois** Issey Miyake, 4 100 руб.

13 Аромат **Brioni** Brioni, 32 000 руб.

14 Туалетная вода **Kaze** Miya Shinma, 9 200 руб.

15 Аромат **Vanilla & Anise** Jo Malone, 3 550 руб.

16 Аромат **Parisienne** Yves Saint Laurent, 4 500 руб.

17 Восстанавливающая маска для лица **Soin Visage de La Mer** La Mer, 5 300 руб.

18 Восстанавливающая сыворотка **One Essential** Dior, 4 100 руб.

19 Восстанавливающий крем для лица **Cellular Cream Platinum Rare** La Prairie, 35 000 руб.

20 Восстанавливающая маска для лица **Temps Majeur Masque Intensive Skin Supplement** Yves Saint Laurent, 4 100 руб.

21 Аромат **Muscs Koublai Khan** Serge Lutens, 5 100 руб.

22 Ночной крем для лица **Youth Surge Night** Clinique, 3 900 руб.

23 Увлажняющее молочко для тела **Body Excellence** Chanel, 4 200 руб.

24 Аромат **Pegaso** Etra, 6 300 руб.

25 Маска для лица **Radiant Glow Express Mask with Red Clay** Sisley, 7 300 руб.

# Часы ВЫБОР ЕКАТЕРИНЫ ИСТОМИНОЙ



01 **Vacheron Constantin**  
белое золото, бриллианты, перламутр

02 **Jaeger-LeCoultre**  
белое золото, бриллианты

03 **Chopard**  
белое золото, бриллианты

04 **Harry Winston**  
белое золото, бриллианты, перламутр

05 **Harry Winston**  
белое золото, бриллианты, перламутр

06 **Cartier**  
сталь

07 **Chanel**  
керамика, бриллианты

08 **Jaquet Droz**  
керамика

09 **Chopard**  
белое золото, бриллианты, перламутр

10 **Tiffany & Co.**  
сталь

11 **Girard-Perregaux**  
белое золото, бриллианты, перламутр

12 **Piaget**  
белое золото, бриллианты, халцедоны, перламутр

13 **Blancpain**  
белое золото, перламутр

14 **Louis Vuitton**  
сталь, бриллианты, перламутр

15 **Dior**  
сталь, перламутр

16 **Longines**  
белое золото, бриллианты

17 **Cartier**  
сталь

18 **Chanel**  
белое золото, бриллианты

19 **Piaget**  
желтое золото, бриллианты, перламутр

20 **Chaumet**  
белое золото, бриллианты

21 **Patek Philippe**  
белое золото, бриллианты



# Красота, победившая индустрию

## ОДЕЖДА ALEXANDER MCQUEEN НЕ ВОСПРОИЗВОДИМА

О великом дизайнера — Ольга Михайловская



Весна 2008



**УМЕР** Александр Маккуин. Дизайнер, которого многие даже не самые восторженные коллеги называют гением. Интернет бурлил по-настоящему трогательными и искренними признаниями в любви и пронзительными словами прощания. О нем с одинаковым восхищением вспоминали коллеги-дизайнеры, подруги-тусовщицы и главы крупных fashion-корпораций. Но вот теперь настало время, нет, конечно, не понять, но хотя бы попробовать разобраться, в чем и в самом деле был феномен британского дизайнера Александра Маккуина.

«В этом мире, где каждый гей со своей собачонкой называет себя дизайнером, Маккуин им действительно был», — сказал о нем знаменитый шляпник Филипп Трэйси, который часто становился соавтором Маккуина. И это чистая правда. То есть дизайнеров, и даже очень талантливых, в мире не так уж мало, но художника такого масштаба среди них нет. Слово «художник», звучащее пафосно и неприятно всякий раз, когда относится не собственно к живописцу или графику, по отношению к Маккуину уместно вполне. Потому что он, безусловно, был намного больше, чем просто создатель одежды, пусть даже красивой из всех возможных. Его коллекции и шоу, которые он создавал вокруг них, всегда были грандиозными постановками, всегда на грани безумия и всегда завораживающим, гипнотическим действием. Он воплощал в них прекрасные сны и страшные кошмары, но и те и другие были безусловно прекрасны. Именно эту фантастичность его работ ставили ему поначалу в укор. Но в том-то и был его главный секрет — каждая вещь в коллекции была абсолютно носимым предметом одежды. И не только носимым, но и выполненным с таким мастерством, которое уже давно утрачено современной модной индустрией. Мастерство это было получено в мужских ателье на Savile Row, где 16-летний сын таксиста Маккуин получил свою первую работу. Отсюда его безупречный крой, несравнимый даже с французской кутюрной школой, потому что, как известно, ничего сложнее мужского костюма в портновском искусстве просто не существует. С помощью этого, на первый взгляд, вполне прозаического навыка он создавал свои полные поэзии одежды. Его героини могли быть пациентками сумасшедшего дома или прекрасными принцессами, шахматными фигурами или хичкоковскими блондинками, африканскими хищницами или инопланетянками, но они неизменно были трогательны, прекрасны. Именно трогательными и беззащитными, вопреки всем дурацким выпадам феминисток по поводу того, что его женщины якобы агрессивны.

Свои шоу он помещал то в декорации психиатрической лечебницы, то заснеженных лесов, то суровой, продуваемой ветрами безжалостной тундры, он проводил их в бывшей тюрьме и в старой синагоге, а в последнее время все чаще на парижских стадионах. Все это было похоже и на кино, и на театр одновременно и всякий раз буквально сшибало с ног. Организаторы показов всегда ставили его коллекции на самый поздний вечер, потому что после шоу Маккуина даже самый бесчувственный чурбан не мог продолжать нормальный рабочий день.

Конечно, его вещи, пусть и носимые, но, безусловно, очень дорогие в исполнении, не могли расхотиться как горячие пирожки. Он и сам говорил: «Я занимаюсь модой не для того, чтобы предложить женщинам твинсет и нитку жемчуга». Тем не менее Маккуин всегда гордился тем, что его марка никогда не была убыточной. Правда и доход она начала приносить всего лишь в 2007 году, но функционеры Gucci Group, которой принадлежала его марка, относились к этому с пониманием. Даже черствые финансисты понимали, что имеют дело с дизайнером, которого трудно вписать в обычные рамки модного потока, и, похоже, гордились причастностью к его таланту.

Буквально через пару дней после смерти Маккуина начались рассуждения о судьбе его марки, закроют ли ее навсегда или Gucci Group примет решение сохранить бренд. Последнее кажется невыносимым. В отличие от французских кутюрных домов Givenchy, Yves Saint Laurent и им подобных, которые создали империю, Маккуин никогда не становился «престижным». Его одежду покупали именно потому, что ее делал он, Александр Маккуин, и ни по какой другой причине. И дело даже не в том, что сохранить бренд без его создателя кажется кошунством, а в том, что это выглядит экономически бессмысленным. Невозможно ни повторить Маккуина, ни продолжить его дело. И, как ни странно, именно это соображение примиряет с чудовищностью произошедшего. Осознание того, что в этой перемальвающей все и вся индустрии мог существовать такой вот гениальный человек. И даже быть вполне успешным.



Весна 2001

Весна 2000



Осень 1999/2000



Осень 2007/08



Осень 2009/10



Весна 2009



Весна 2010



Весна 2002



Осень 2006/07



Весна 2008



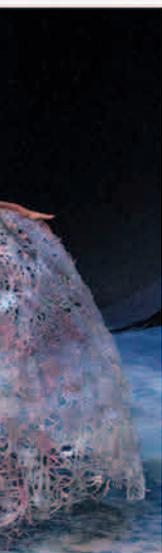
Весна 2000



Осень 2008/09



Осень 2008



Осень 2000



Осень 2008/09



Весна 2008

Весна 2005

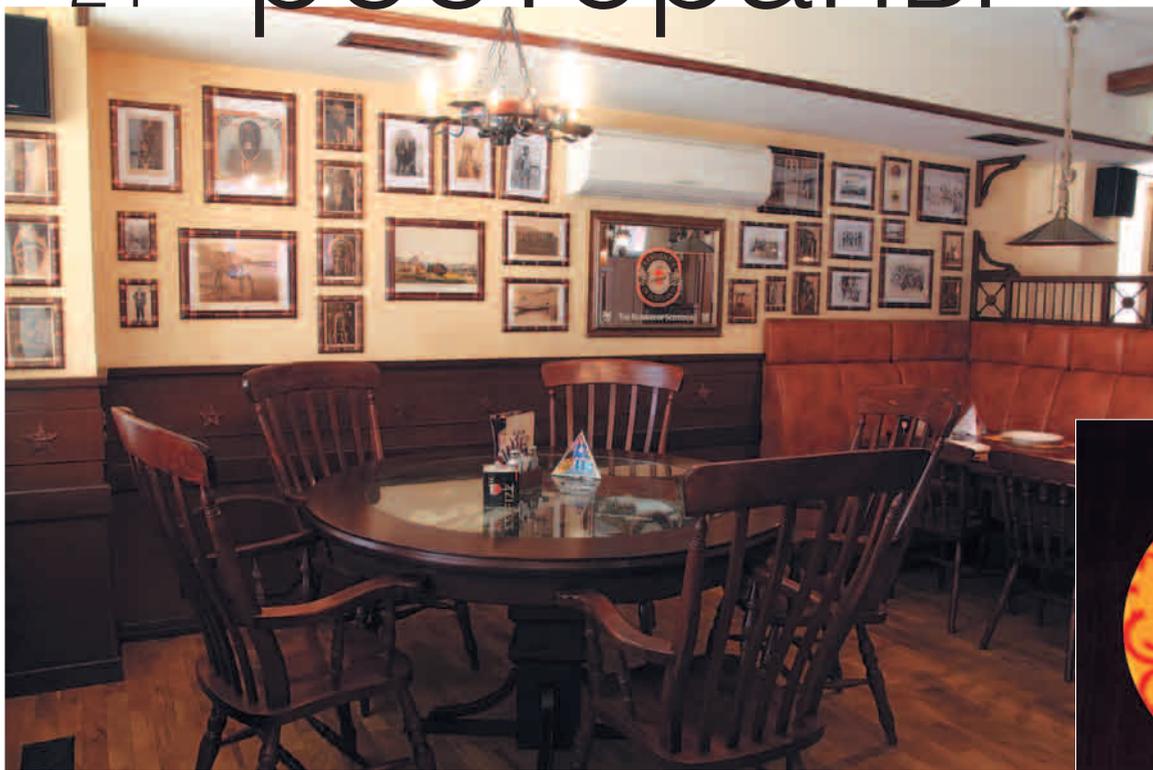


Весна 2004/05

Весна 2005



Осень 2006/07



«Крошка Молли»



## «Спагетти — отдельно, вестерн — отдельно» «КРОШКА МОЛЛИ» И FASHION CAFE

Александра Черникова и Екатерина Орлова

### Салун для джентльменов

Салун и стейк-хаус менее известен, чем его «старшие братья» в сети ресторатора Антона Власова — «Фрау Мюллер» и «Шеннон». Но совсем не уступает им в качестве. Возможно, меньшая популярность заведения среди любителей качественной кухни и напитков обусловлена удаленностью «Крошки Молли» от центра Самары и основных городских магистралей. Действительно, открыть недешевый ресторан (каковым салун и является) на пересечении улиц 22-го Партсъезда и Антонова-Овсеенко решится только очень уверенный в своих силах ресторатор. «Крошка Молли» как раз тот случай, когда ради приятного ужина стоит проехать несколько лишних километров.

Конечно, в первую очередь для оценки ресторана стоит обратить внимание на его интерьер. С этим здесь все в порядке: два просторных зала на 170 мест, достаточное расстояние между столиками. При этом очень уютно и нет ощущения пустоты и лишних объемов — все внимание забирают на себя детали интерьера, выдержанные в стилистике Дикого Запада (красивая и качественная деревянная мебель, шикарные кожаные диваны с контрастной аппликацией из коровьих шкур, на стенах множество ретро-фото в рамках, сомбреро, копии револьверов, медная посуда, музыкальные инструменты). Все это создает парадоксальное ощущение брутальной ковбойской «безбашенности» в сочетании с солидностью, дороговизной и благонадежностью. Одним словом, джентльменский клуб на границе с Мексикой.

Основу меню составляют блюда американской, европейской и мексиканской кухни. В «хэдлайнерах», естественно, бургеры (от 320 руб.) и стейки. Последние заслуживают отдельного

разговора. Классические ти-бон, филе-миньон и рибай (785 руб.), а также стейк «Ковбой» на косточке (825 руб.) приготовлены из австралийской говядины на натуральном березовом угле. Ъ-Quality заказал рибай и не ошибся — лучший выбор для людей, предпочитающих прожарку medium-well. Сочный, нежный и ароматный кусок говядины, занимающий добрую половину немаленькой тарелки, украшен веточкой розмарина и столь благороден сам по себе, что не нуждается в гарнире. Разве что заказать к стейку один из соусов на сырной, чесночной или томатной основе (50 руб.).

Этим мясная часть меню не ограничивается. Среди закусок можно найти, к примеру, ассорти из мясных деликатесов «Большой каньон» (420 руб.), а в разделе «Горячее» более бюджетную альтернативу стейкам, скажем, «Охрустительную свинину «Рио-Рио» (375 руб.) или каре ягненка на гриле (675 руб.). В салатах также присутствуют весьма интересные позиции, к примеру, теплый американский салат с овощами, индейкой и омлетом. Также встречаются реплики из других популярных кулинарных традиций, вроде салата с копченым угрем и морской капустой — явный реверанс в сторону японской кухни (260 руб.) — или вездесущего «Цезаря» с курицей и креветками (295 руб.). Мексиканское меню идет в «Крошке Молли» отдельной тетрадкой, оно более демократично по сути и по форме. Но и по нему вполне можно составить представление о том, что, кроме свободы, предвкушают герои американских криминальных драм, мчась к мексиканской границе: фахитос (от 270 до 335 руб.), салат «Тако» (270 руб.), бурритос с говядиной (225 руб.), энчиладас с курицей (215 руб.), кусадилья с креветками (195 руб.). И конечно, гор-

дость «Крошки Молли» — 12 видов текилы в меню (от 180 до 325 руб. за 50 г).

Вообще в сети, к которой принадлежит ресторан, традиционно внимательно относятся к винной карте. В «Крошке Молли» она также довольно обширна, есть выбор из десяти видов немецкого, чешского и ирландского разливного пива, четыре вида безалкогольного, достаточное количество качественных французских, итальянских, испанских вин, в том числе по бокалам (130 руб. за 150 г), стандартный набор бренди, бурбонов, вермутов и других алкогольных напитков.

И, несмотря на то, что «Крошка Молли» — ресторан для настоящих джентльменов, есть в меню и «женские радости», то есть десерты: разнообразные пирожные, мороженое и даже шоколадное фондю (375 руб.). Правда, и здесь не обходится без чисто мужских «аксессуаров», к примеру, сладкой кубинской «Сигары» (130 руб.) — оригинально оформленного десерта наподобие пирожного-«картошки», но более благородного на вкус и с едва уловимым ароматом хорошего табака.

### Обед по последней моде

Fashion cafe, расположившееся на третьем этаже торгового центра InCube, заняло актуальную нишу модных городских кафе, на что, в общем-то, указывает уже само его название. Если гастрономических ресторанов в Самаре много, пиццерий, суши-баров и кофеен тоже, слава богу, хватает, то в этом сегменте конкуренция пока небольшая. Сравнить Fashion cafe можно, пожалуй, разве что с «Конфитюром» или с «Пудрой» — которая, впрочем, скорее кофейня. Похожи эти заведения модным современным интерьером (тем более что Fashion cafe и «Конфи-



Fashion cafe



тью» оформлял один и тот же архитектор — Дмитрий Храмов), кухней, ориентированной на базовые кулинарные хиты — паста, роллы, салаты, десерты, соки и кофе, ненавязчивая музыка... Словом, универсальное место и для завтрака с семьей, и для послеобеденного десерта с подругами.

И все же у Fashion safe есть важная отличительная черта: как ни крути, это кафе в торговом центре. Отсюда ограничения и на график работы — заведение работает до 22.00, не позже, и на сам формат заведения — предполагается, что большинство его гостей или, по крайней мере, их часть приходят в Fashion safe перекусить после шопинга.

Это отразилось и на планировке. В кафе две зоны: часть столиков, с видом на атриум, расположена прямо на основной покупательской тропе торгового центра (впрочем, в будние дни на третий этаж забредает не так много случайных посетителей), а часть столиков с диванами находится в глубине помещения. Первая зона щедро освещена дневным светом атриума, во второй же — приглушенный желтоватый искусственный свет создает атмосферу вечного вечернего лаунжа. От картинной галереи InCube кафе отделяет лишь стеклянная стена, так что за обедом можно лицезреть не только покупателей в секциях, но и шедевры современного искусства. Стекла в интерьере вообще много: из него сделаны столы, перегородки, причудливой формы люстры и, конечно, барная стойка, испещренная названиями модных брендов — вспомним название кафе. Эту тематику поддерживают и шесть плазменных экранов над барной стойкой, транслирующие, естественно, fashion-каналы, ставшие уже общим местом в заведениях общепита. Хотя в этом кафе их появление выглядит как минимум логично.

Если сразу после открытия выбор блюд и напитков в Fashion safe не отличался разнообразием, то сейчас может соперничать широтой меню с иными ресторанами. Трапезу можно начать с одного из салатов, среди которых и проверенные временем хиты — греческий (199 руб.) или «Цезарь» (245 руб. — с курицей, 299 руб. — с креветками), так и эксперименты шеф-повара: например, салат из утки с виноградом и апельсинами (199 руб.) или салат из жареной

куриной печени с рукколой, помидорами черри, пармезаном и заправкой бальзамико-карамель (239 руб.). Стоит попробовать салат оливье — как гласит меню, приготовленный по одному из найденных оригинальных рецептов Люсьена Оливье (299 руб.). В порции, строго говоря, сразу два салата — один, на мясной основе, подают в небольшой корзинке из тонкого лаваша, а второй, с креветками и обжаренной куриной грудкой, лежит рядом небольшой горкой. Обе части украшены красной икрой — смотрится невероятно аппетитно. Впрочем, на вопрос о рецептуре салата официанты ответить затруднились — отнесем это на счет страшной кулинарной секретности.

Также в меню есть мясная и сырная тарелки (419 руб. каждая) с неплохим для Самары выбором ингредиентов: в мясной — пармский окорок, корсиканская колбаса копца, итальянская сыровяленая колбаса «Спянято Романо» и испанская чоризо. В сырной — пармезан, моцарелла, горгонзола, а также сыры таледжио, асиаго и монтажио.

Есть множество видов суши и роллов — перечислять все не имеет смысла, ассортимент и цены похожи на любой суши-бар. Отдельно стоит упомянуть авторские fashion-суши: например, острый краб с лососем (485 руб.) — ломтики сырого лосося на подушке из острого краба с соусом из петрушки, блюдо Cabos (419 руб.) — теплое филе тунца, слегка обжаренное в кунжуте (степень прожарки — «блю»), с красной капустой или роллы No name (499 руб.) — из риса, лосося, темпурной креветки и краба с соусом из петрушки.

Среди основных блюд лидерство, безусловно, держат пасты: среди них и лингвине с морепродуктами (475 руб.), и классическая карбонара (279 руб.), и нежная феттучине с лососем (355 руб.), и необычная тальятелле с грибами и Пармской ветчиной — причем ветчина в них не добавлена в соус, а подается отдельно. Нам очень понравились черные спагетти с филе морского окуня и красной икрой (345 руб.) — помимо экстравагантного облика, которым часто и ограничивается своеобразие чернильных паст, у этого блюда еще и очень удачный вкус. Более того, при поддержке консульства Италии в Самаре в Fashion safe проходит фестиваль пас-

ты. На выбор — три спецпредложения: в первом (595 руб.) — феттучине с морепродуктами и десерт «Делисье», во втором — спагетти с белыми грибами и десерт «Гавайи» (490 руб.), в третьем — феттучине с языком и тирамису (550 руб.). В стоимость каждого спецпредложения входит бокал красного вина и капучино.

Помимо пасты в меню есть и другие горячие блюда. Итальянскую тематику продолжают три вида ризотто: с белыми грибами в сырной корзинке (345 руб.), с овощами (285 руб.) и с морепродуктами (345 руб.). Вообще, по сервировке и ассортименту блюд чувствуется включенность этого кафе в общемировой кулинарный контекст — все блюда подаются очень искусно украшенными — ни одно не обходится без живописной веточки розмарина, тимьяна или мяты. Если вы не любите ни пасту, ни ризотто, то можно попробовать куриное филе в беконе с гарниром из ананасов и яблок, жаренных в коньяке (299 руб.), эскалоп из лосося в апельсиновом соусе (339 руб.) или филе миньон с соусом из портвейна и соусом бешамель (395 руб.). Для поклонников здорового питания подойдут паровое куриное филе с прованскими травами и горгонзолой (269 руб.) или речная форель, запеченная с овощами в фольге (375 руб.).

Конечно, разнообразие десертов вполне достойное: ведь это, пожалуй, самое часто заказываемое в таком небольшом кафе блюдо. Есть и тирамису, продолжающее все ту же итальянскую тему; в Fashion safe его подают классическим способом — в креманке (185 руб.). Есть капрезе — миндальное пирожное с шоколадом, глазированное карамельным соусом (189 руб.). Есть шоколадный и кофейный чизкейки (175 и 259 руб.). Есть вишневый и яблочный штрудели, которые подают с шариком ванильного мороженого (195 руб.). Очень оригинально выглядит десерт «Гавайи» (55 руб.): небольшая порция карамельно-кокосового мусса с декором из белого шоколада, еще можно попробовать «Делисье» — шоколадно-карамельный мусс с кусочками груши. И, конечно, венчает кулинарный олимп настоящий мильфей, вариация на тему знакомого с детства «Наполеона» — пирожное из нескольких слоев тонкого рисового теста с заварным кремом, кусочками карамели, миндаля и прослойкой из свежих ягод (299 руб.)

# «К мясу нужно относиться с нежностью» О СТЕЙКЕ

Шеф-повар ресторана **Farrini** Рафаэль Арабель Гарсия

— С каким мясом вы больше всего любите работать?

— Мы в России пока не умеем мясо выращивать нужного качества. Главная причина — традиции. Кухня — это культура, кухня — это история, секреты, которые передаются из поколения в поколение. Хорошее мясо традиционно производят в Аргентине, Парагвае, Новой Зеландии, Австралии... В этих странах всегда было лучшее мясо. Говядина особенно хороша в Аргентине — там огромные пастбища, сочная трава и климат, подходящий для скота. Из Новой Зеландии и Австралии мы покупаем баранину и каре ягненка — там лучшие климатические и экологические условия. У нас, конечно, пока до такой экологической обстановки далеко, да и морозные зимы негативно влияют на качество мяса.

— Но ведь импортное мясо подвергается заморозке — не портит ли это его вкус?

— Если мясо заморозить правильно, то есть сразу подвергнуть моментальной глубокой заморозке, то потери в качестве нет. Впрочем, мы не так давно вообще перешли на работу с охлажденным мясом, которое доставляют в Самару на самолете — в его качестве и вкусе мы уверены на сто процентов. А вот при покупке мяса на рынке нужно быть очень осторожными — не всегда соблюдаются гигиенические правила. Чтобы не рисковать, мы доверяем проверенным поставщикам. Впрочем, для дома, конечно, можно купить мясо и в магазине, но оно, возможно, будет менее вкусным. Это не так страшно. По моему мнению, дома мы едим, чтобы удовлетворить потребность организма в еде. А вот в ресторан приходим наслаждаться, а не просто есть. Поэтому, чтобы сделать правильное блюдо, нужно не только подать его красиво, но и готовить из продуктов самого лучшего качества. Когда я первый раз приехал в Самару, мне говорили, что хороший повар должен уметь сделать, по меткому русскому выражению, из неизвестно чего конфетку. А я говорил, что из неизвестно чего и получится неизвестно что, а конфеты надо делать из сахара и шоколада, то есть из самых лучших продуктов. Успех любого заведения на 70 процентов состоит из качества продуктов, на 20 процентов — из обслуживания, а оставшиеся 10 — это фантазия повара.

— Чем различаются разные стейки?

— Все знают, что самое нежное мясо — вырезка. В ней меньше всего жилок, она нежнее и мягче. Известное по всему миру филе миньон — это самая нежная часть говядины, ее подают и готовят с грибами, с беконом, по-разному. Но она не такая сочная, как стейки рибай или стриплойн. Рибай — это верхняя часть туши, на ребрах. Стейк рибай надо уметь правильно не только готовить, но и есть. Правильно есть мясо, чтобы оно было вкусным — это тоже искусство. Многие часто говорят, что рибай жирноват. Иногда мы получаем блюдо и не знаем, что с ним делать. Дело в том, что в этом стейке в центре расположен довольно большой кусочек жира. Начинать резать стейк надо с боков, а серединку оставлять. При жарке она выделяет много сока, который придает мясу вкус и аромат, но вот есть ее не стоит. Впрочем, сами повара тоже часто неправильно режут мясо. Его надо резать под углом в 90 градусов, строго по-

перек волокон, иначе мы нарушаем их структуру, и мясо будет жестковато. Это тоже нужно иметь в виду... Стриплойн — это филейный край, а тибон стейки так названы по форме т-образной кости, по разные стороны которой — мясо с разным вкусом.

— У вас проходит бенефис флорентийского стейка — что это за блюдо?

— Многие думают, что Италия — только паста и пицца, а ведь там очень любят мясо — отсюда родом карпаччо и пармская ветчина. Да и стейк «Фьорентина» известен во всем мире — это блюдо простое и очень вкусное, огромный кусок мяса на гриле. Это традиционное для Тосканы блюдо, чаще всего он подается без гарнира. В России мясо любят, и правильно: здесь мясо надо есть, потому что это не жаркая Италия.

— Какую прожарку вы любите больше всего?

— Медиум. Это когда мясо внутри розовое, не красное. Rare, medium rare — довольно рискованно все же, ведь сырое мясо остается сырым мясом. Впрочем, мужчины такие стейки заказывают чаще женщин. Well и medium well не люблю, все полезное из мяса уходит при высокой температурной обработке.

— С чем лучше всего подавать стейк?

— Ну, это общее место, подавать к мясу красное вино — итальянское или чилийское. Если честно, я не очень в вине разбираюсь, для ме-



ня лучше съесть после мяса хороший сорбет с фруктами и выпить стаканчик апельсинового или ананасового сока. На гарнир подойдут овощи на гриле, я еще очень люблю тушеную капусту с ананасом и персиковым соком. А вот картошка-фри — слишком тяжелый гарнир. И конечно, можно подать разные соусы: томатный, песто, белые соусы. Причем я больше люблю холодные, чем горячие, получается изумительный контраст.

— Можно ли приготовить правильный стейк дома?

— Безусловно. Мясо хорошего качества не нуждается в маринаде и особых специях — достаточно соли и перца, чем меньше, тем лучше. Это как красивая женщина, которая не нуждается в косметике. Надо следить за температурой: внутри куска она должна быть где-то 60-70 градусов. Раньше я использовал термометр, сейчас уже выработался навык, я и так вижу степень готовности. Не надо много масла — самую капельку, иначе мясо будет тушиться, а не жариться. Надо к куску мяса относиться нежно, не переворачивать то и дело с боку на бок и прожаривать его с обеих сторон равномерно. Когда я только начал работать на кухне, знаменитый французский повар сказал мне: «Арабель, когда готовишь мясо, не надо спешить, это как заниматься любовью — нужно довести блюдо до оргазма».

Беседовала Екатерина Орлова

# Еда с Еленой Чекаловой МЕРСИ, БОКЮЗ!

## ВЕЧНОЕ ВОСКРЕСНОЕ БЛЮДО ФРАНЦУЗСКИХ СЕМЕЙ

ник и подводит к другой фотографии: на ней паводок Соны дошел почти до окон, а сам шеф в лодке и с шестом в руке величественно правит к подтопленному берегу. Ну, да, он даже «новую кухню» переплыл, потому что, говорит Бокюз, не бывает кухни классической или современной. Бывает только вкусная.

А вкусно здесь все. И теплая лионская колбаса, запеченная в бриоши, — за ней стоит весь его родной Лион с раблезианской смачной жратвой и густыми чесночными запахами. И заяц в соусе божолез. Мой муж уже готов заказывать все подряд, но я умоляю дочитать до конца. Вот она, бресская курица, а за ней целая история про его университеты: никаких *Cordon Bleu* — в 20 лет он приехал учиться к мамаше Бразье, самой знаменитой из всех лионских «мамаш», хозяйке харчевен и кухарок в буржуазных семьях. Во Франции утверждают, что она для страны сделала больше, чем любой политик, во всяком случае, все поняли, что гастрономия и есть главное национальное достояние. Так вот, у нее Поль Бокюз сам чистил курицу, рубил дрова и забивал поросенка. «Он всегда следит, — говорят на его кухне, — как повара связывают куриные ноги, мол, иначе скоро нам даже картошку будут привозить очищенную. А в кухне главное — не потерять навык и жест». «А это кто?» — спрашиваю метрдотеля, когда натыкаюсь в меню на филе рыбы-соль «Фернан Пуан». Оказывается, Фернан Пуан — лучший повар довоенного времени. А знаменит тем, что перенес в ресторан роскошь и уют буржуазных домов. «Мсье Поль» когда-то отправился к нему в учение, и теперь в «Бокюзе» чувствуешь себя как дома, даже хочется разлечься на кушетке. Официанты с готовностью подыгрывают и приносят дополнительные тарелочки, чтобы нам с мужем удобнее было делиться разными вкусностями. «Лучше попробуйте суп с трюфелями Валери Жискар д'Эстен, — серьезно метрдотель. — В 1975 году господин Бокюз создал его для Елисейского дворца, и с этого началась его слава. Если хотите, мы даже расскажем, как его делать». Но я уже точно знаю, какой рецепт увезу домой. Это блюдо обязательно будет дымиться в стоящей посреди стола кастрюле, которую можно разделить с друзьями, и не стыдно попросить добавки. Вот что: бланкет из телятины с вызывающим голодные судороги ароматом мяса в соусе, именно таким, который слышен из лионских окон.

Бланкет, он ведь тоже памятник французской гастрономии, вечное воскресное блюдо французских семей, точно таких, как на фотографиях в ресторане. Для него в первую очередь потребуется недорогой кусок телятины. Причем недорогим должен быть именно кусок, а не мя-

со вообще. Бокюз советует готовить бланкет из лопатки с добавлением грудинки, но можно взять даже более дешевую пашину, но от качественного животного. Еще нам понадобятся шампиньоны, и хорошо бы забежать в дорогой супермаркет и купить беби-овощи. Телятину режу кусками размером со спичечный коробок, кладу в котелок и едва-едва прикрываю водой. Как закипит, снимаю пену и добавляю букет гарни — связанные вместе лавровый лист, веточку тимьяна и стебель сельдерея. Кладу в бульон нарезанную морковь, самый маленький лук-шалот (в оригинале, разумеется, крошечные жемчужные луковички, но у нас их не достать), перец горошком, соль и варю на едва видимом огне примерно час. К его концу уже начнут подниматься те самые любимые бокюзовы запахи — вынимаю овощи (букет гарни, конечно, выбрасываю) и мясо шумовкой и кладу под крышку, чтобы не остыли. И еще полотенцем прикрываю. Теперь соус. Да, старый, да, традиционный, но совсем не тяжелый! Развожу в сотейнике масло и веером всыпаю туда муку. А заодно быстро-быстро растираю ее венчиком, чтобы только ни в коем случае не потемнела! Само название «бланкет» — от слова «белая», и голод просыпается уже, когда видишь, как сквозь это белоснежное пуховое одеяло проглядывают веселые овощи. Как только масло с мукой немного густеют, по чуть-чуть подливаю туда весь получившийся бульон и быстро довожу до кипения. По-французски такая соусная основа называется велюте. Кипеть должно минуты две-три, не больше, и кастрюлю можно пока отставить в сторону. Желтки и сливки смешать отдельно. Увы, мешать во французской кухне приходится много — так у нас для этого есть техника, и Бокюз ее обожает: все время рассказывает, как было раньше трудно готовить на дровах и угле, правда, продукты были еще лучше. Туда же, в яично-сливочную смесь, вмешиваю немного уже готового горячего велюте и сок лимона. Еще мешаю, солю-перчу и аккуратно выливаю в кастрюлю, чтобы еще немного подогреть. Здесь главное — не довести до кипения: заварятся желтки — и все пропало. Ну и вот, соус готов, его можно выливать на мясо с разварными овощами и подготовленными пассированными шампиньонами, посыпать темно-зеленой петрушкой и сразу есть. Хорошо получается, правда, почему-то немного простовато, не так изысканно, как у Бокюза. Может, лучше было все-таки взять рецепт супа с трюфелями? Кстати, когда уже дома я еще раз развернула меню (выпросила в ресторане!), в самом низу заметила цитату из Ван Гога. «Как трудно сделать так, чтобы было просто».



АЛЕКСЕЙ КУДЕНКО

### Бланкет из телятины

Телячья лопатка вместе с пашинной или грудинкой	1 кг
Морковь	3 шт.
Лук-шалот	8 шт.
Букет гарни, перец горошком, соль	
Вода	750 мл

### Для соуса

Масло	60 г
Сливки	100 мл
Мука	30 г
Сок лимона	1 ст. ложка
Желтки	2 шт.
Соль, перец	

Для гарнира и подачи шампиньоны, разварные овощи, зелень петрушки

**БОКЮЗ**, человек и пароход, то есть ресторан, — живой монумент французской кухни. 45 лет держать три мишленовских звезды, это, знаете, что такое? Это значит стать гастрономической Эйфелевой башней, которая стоит в деревушке под Лионом, а видать ее по всему свету. Что было вокруг ресторана — не вспомню. Может, ничего и не было. Один «Бокюз», весь в золотых медальонах на фасаде и с огромным нарисованным Бокюзом в позе Наполеона.

Бокюз, не Поль, а его отец, дед, прадед и т.д., был на этом месте всегда, с XVIII века точно. Только раньше этот дом назывался «Харчевней у моста», где готовили для крестьян, подвозивших зерно. «Вы тут что поменяли с тех пор?» — спросили как-то у Поля Бокюза. «Простыни!» — ответил он, потому что и вправду спит в той же комнате, в той же кровати, на которой родился. Интерьер сам как фотография XIX века и с фотографиями по стенам. Прямо перед нашим столом бабушка нынешнего хозяина чистит овощи — автор фото Луи Люмьер. Мы с мужем ждали, что названия в меню будут какие-то особенно трехзвездочно заковыристые, но обнаружили краткий список французской классики: шука в хлебной корке, мясо в винном соусе, гратен из раковых шеек, татен, кофейный эклер... «Простота, простота и еще простота» — это Бокюз повторяет при любом вопросе о его кухне. Мы ему не верим. «Ну, есть еще немножко практики», — улыбается метрдотель. Меню не меняется вот уже сорок лет, наставительно говорит наш собесед-

# Отец Демьян Кудрявцев



ДМИТРИЙ САЗАРОВ

ТАМ БЫЛ МЛАДЕНЕЦ ИИСУС — «ЛЯПЕЧКА», — СЕРЬЕЗНО СКАЗАЛ ЯША, РАЗВОРАЧИВАЯ КОНФЕТУ, — И ВОЛХВЫ С ДАРАМИ — «НА НОВЫЙ ГОД!» — УТОЧНИЛ ОН УЖЕ ШОКОЛАДНЫМ РТОМ. — И ЕЛЬ, ПОД ЛАПАМИ У КОТОРОЙ... ИЛИ НАОБОРОТ, КОРОЧЕ, ТАМ НЕ БЫЛО ЦАРЯ ИРОДА

**Я ЕЗДИЛ** в Мюнхен на конференцию «Digital Life Design», на которой все говорили о будущем и для наглядности вместо «будущее» часто говорили «наши дети». Наши дети — значит, Хана и Яков тоже — это будут делать так, а вот этого они делать никогда не будут. Они не будут читать бумажных газет и бумажных книг, не будут смотреть телевидение, программа которого сочинена не ими, и все, что они будут потреблять, они будут производить на экологически чистых предприятиях без использования детского труда наших внуков.

Еще там много говорили о памяти, которая физически уменьшается все быстрее, но вместе с этим увеличивается, и это очень удобно, потому что это позволит записать все на свете книги нашим детям на мобильные телефоны — пока, значит, только Хане, у Яши еще нет телефона. — Я согласна! — Хана умеет отличать фоторамку от монитора, е-бука и телевизора, что не всегда удается мне, но я тоже согласен, какая разница, на чем они будут читать, пока читать они будут приблизительно то же самое, что и мы, и еще важно, что из этого они смогут запомнить.

В «Капитанской дочке» Хана не запомнила Пугачева, а Петруша Гринев воевал «с врагами», так что мне пришлось сердиться и рассказывать. В рождественской сказке Хана играла кого-то белого, то ли ангела, то ли соответствующую звезду, и так как на спектакль я опоздал (немного), то по дороге домой она мне пересказывала сюжет. Там был младенец Иисус — «Ляпечка», — серьезно сказал Яша, разворачивая конфету, — и волхвы с дарами — «на Новый год!» — уточнил он уже шоколадным ртом, — и ель, под лапами у которой... или наоборот, короче, там не было царя Ирода, а почему же они тогда убежали в

пустыню? — А от врагов! Можно мне взять еще? В этот раз я даже не рассердился. Без Ирода история становится еще более рождественской, тебе можно конфету, Яша. В общем, мы обсуждали, что в книге важно помнить героев. Например, кто главный герой «Капитана Немо»? — А я не читала такой книжки. — А что же это у тебя в руках? — Это «Двадцать тысяч лье под водой». — А там кто главный герой? — Жюль Верн? — Почему же ты так решила? (После того как я перепутал название, стоило ставить вопрос помягче.) — Ну там же везде написано «я подумал» и «я пошел».

У Ханы избирательная память. Она помнит задания по английскому и не помнит по математике, а я говорю, что стоит помнить наоборот, но она помнит только те задания, за которые получит пятерку. И только тех героев, которые ей нравятся.

Вот у Яши память устроена по-другому. Я вернулся из Мюнхена и не привез подарка. И уже предчувствовал этот его взгляд — он всегда ждет подарков из командировок. Никогда не забывает, даже если прямо не спрашивает, все написано на его хитром и оттого совершенно бесхитростном лице. — Знаешь, я не привез подарка. — Что ты папа, — он посмотрел на меня изумленно, — сегодня нет никаких подарков. Все подарки завтра. У меня же завтра — день рожденья!

Когда я был немного постарше Яши, а мой папа младше, чем я сейчас, в нашем доме о днях рожденья помнили издалека. Папа ночами пилил, строгал, красил и стучал на печатной машинке. Однажды, например, к моему дню рожденья готовился мотоцикл. Настоящий детский мотоцикл на зеленой раме с дутыми колесами и бензиновым мотором, а не какой-нибудь мопед, на которых ездили те, кто гораздо старше. Откуда взялась в том Советском

Союзе эта и сейчас-то на Западе редкая вещь — я не знаю. Мотоцикл был не новый и нуждался в большом ремонте, его надо было паять и прокачивать и еще что-то такое делать, отчего по комнате расплывался запах отогревающегося мазута, — днем неработающее чудо прятало от меня на балконе. Но я все знал, и подглядывать за его починкой было тоже очень интересно, поэтому я даже не расстроился, когда ко дню рожденья папа его не успел доделать и подарил мне поломанный мотоцикл, такого все равно ни у кого нет, и мы доделаем дальше вместе. Мы не доделали его, конечно, зимой было холодно, а летом — не повезешь же его на море? Он так и жил на балконе, поблескивая рулем, и я очень радовался ему безо всякого дня рожденья.

А Яша в день рожденья получил подарки. И книжки с картинками, и книжки без таковых. И машинки. И много чего еще, что было сразу не разглядеть от шумящих и мельтешащих Яшиных друзей и друзей его сестры, и у этих друзей были еще свои братья и сестры, и они бегали, кричали и пели, и чудом не подрались. И Яша был героем и всем нравился. В какой-то момент мы встретились с ним глазами: он сидел на большом, правда теперь электрическом мотоцикле, у которого инструкция по сборке размером с субботний выпуск газеты «Коммерсантъ», и был совершенно счастлив. На нем была черная шляпа с большим пером, белое кружево, синий плащ и на перевязи болталась уже поломанная рапира. — Смотри, папа! Я мушкетер. Ты понимаешь? — И чтобы я уже точно понял, он задумался на секунду и отчетливо произнес: «Папа, я Д`Артаньян», — и гордо и вопросительно посмотрел на сестру. А она, как старшая, кивнула ему в ответ и, несмотря на брекеты, улыбнулась.

# Открытие выставки Евгении Тарасовой в галерее InCube



01



02



03



04



05

- 01  
Галерист **Ольга Шафнева** (слева), декан социологического факультета СамГУ **Виктор Мачнев** и галерист **Анна Александрова**.
- 02  
Художница **Юлия Gladунова** и депутат Самарской губернской думы **Руфиль Ибрагимов**
- 03  
Бизнесмен **Игорь Жиганов** (слева) и руководитель самарского филиала Национального альянса дерматологов и косметологов **Александр Куцелатов**
- 04  
Галерист **Алла Шахматова** и художница **Евгения Тарасова**
- 05  
Президент медиахолдинга «Самара-Максимум-Шансон» **Константин Лукин**



01



02



03



04



05

01 Президент Chopard **Карл Фридрих Шойфеле**, вице-президент Chopard **Каролина Грузи-Шойфеле** и певец **Филипп Киркоров** (слева направо) на концерте Хосе Каррераса в «Барвиха Luxury Village»

02 Фотограф **Ульяна Хачатурова** и телеведущая **Ксения Собчак** (слева направо) на церемонии вручения премии «Человек дождя»

03 Глава ИД «Axel Springer Russia» **Регина фон Флемминг**, старший вице-президент ФК «Открытие» **Наталья Барцевская**, шеф-редактор ИД «Коммерсантъ» **Андрей Васильев** и глава группы компаний Bosco **Михаил Куснирович** (слева направо) на открытии клуба «Ъ»

04 Писательница **Дарья Донцова** на открытии ресторана La Provincia

05 Предприниматели **Александр Мамут** (слева) и **Умар Джабраилов** на открытии клуба «Ъ»



Уважаем двух конкурентов –  
скорость света и скорость звука

# SLS AMG



**AMG**

Mercedes-Benz

\*до 1 апреля 2010 г.

*Скидки*  
**до 50%\***



**MARCONI**

МЕХОВОЙ САЛОН  
ITALY

ТРЦ МЕГАСИТИ, MARCONI,  
1 ЭТАЖ, (846) 372 38 38  
МОЛЛ PARK HOUSE, MARCONI,  
2 ЭТАЖ, (846) 372 24 53

MARCONI