

Review

Стиль СПб

Осень

Пятница, 21 сентября 2012 №177
(№4962 с момента возобновления издания)
Цветные тематические страницы №17–44
являются составной частью газеты «Коммерсантъ»
Рег. №01243 22 декабря 1997 года.

Коммерсантъ
в Санкт-Петербурге



Бреге — великий изобретатель.

Изобретение турбийона, 1801 г.

Модель Classique** Grande Complication*** 5317 с турбийоном представляет величайшее изобретение А.Л. Бреге и, возможно, одно из самых прекрасных часовых усложнений, созданное более двухсот лет назад для компенсации земного притяжения. С обратной стороны ажурный дизайн ротора, искусно выполненного в форме буквы "В", позволяет любоваться красотой механизма с ручной гравировкой. Продолжение следует...



TOURBILLON
BOUTIQUE****

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ - УЛ. Б. КОНЮШЕННАЯ, 13 - ТЕЛ.: +7 812 314 44 42
МОСКВА - УЛ. ПЕТРОВКА, 16 - ТЕЛ.: +7 495 636 13 57



Breguet
Depuis 1775*





ЕЛЕНА ФЕДОТОВА,
РЕДАКТОР REVIEW
«СТИЛЬ СПб. ОСЕНЬ»

филиалы роскоши

В начале сентября после реконструкции открылся ДЛТ. Семь лет он не работал, и его как-то не хватало. И вот дождались. Он тот же — и чужой, как знакомое лицо после пластической операции. Теперь он «флагманский филиал московского ЦУМа в Петербурге», памятник тому Дому ленинградской торговли, которого больше нет. И памятник весьма впечатляющий, если говорить о брендах и ценах.

Скоро еще одно открытие. На углу Мойки и Гороховой ажурное здание в стиле модерн неожиданно обрело исторический шпиль необычайной формы и высоты. Крылатый жезл Меркурия даже спорит с самим Адмиралтейством, если смотреть на Гороховую с Загородного. На фасаде бывшего grand magasin начистили золотые вывески: тужурки, юбки, шляпы, С. Эсдерс и К. Схефальс... Эти господа держали здесь торговлю женским и мужским платьем в начале прошлого века. Сегодня в компании, вернувшей зданию исторический облик, говорят, что среди клиентов того магазина была сама императрица Александра Федоровна. Возможно, новому торговому дому «У Красного моста» это поможет.



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ



АЛЕКСАНДР ПЕТРОВСКИЙ



ПЕРСОНАЛЬНЫЙ СЕРВИС

личный консультант
valet parking*
индивидуальное обслуживание

Санкт-Петербург, Невский пр., 56, Тел.: **8 (812) 602-19-02** www.kupetzeliseevs.ru



Профессор моды готовит лекцию на запретную тему

Валери Стил (Valerie Steele) — доктор наук (Йельский университет), директор музея Института технологии моды в Нью-Йорке и главный редактор созданного ею журнала Fashion Theory. Она искусствовед и специализируется на истории и теории моды. За последние десять лет Валери Стил провела более 20 выставок, издала 17 книг о моде, которые переведены и на русский. Газета The Washington Post дала ей провокационное звание «самой умной женщины в мире моды», а The New York Times назвала «историком на высоких каблуках». Валери Стил вошла в список «50 самых влиятельных людей в мире моды» газеты The New York Daily News, а в журнале Forbes статью о ней озаглавили коротко и ясно: «Профессор моды». В октябре в новом пространстве международной Недели моды Auriga Fashion Week (AFWR) на Невском, 74, Валери Стил прочтет лекцию о взаимосвязи моды и гомосексуализма. Это особенно актуально в свете нового городского закона, о котором теоретик моды вряд ли подзревает.

В этом году дефиле петербургской недели AFWR будут проходить в ЦВЗ «Манеж» 15–20 октября. Дизайнеры представят на суд модной общественности коллекции «Весна-лето — 2013». Пространство «Манежа» планируется разделить на два тематических зала — «Малевич» и «Чайковский», где проведут показы почти 40 дизайнеров из разных стран.

Гвоздем программы шестого сезона AFWR станет итальянский модный дом Alessandro Dell'Acqua. В традициях Недели — и выступление самых интересных российских дизайнеров, в числе которых Татьяна Парфенова, Леонид Алексеев и другие.

В этот раз AFWR представит в Петербурге американскую программу журнала Depesha в лице молодого дизайнера Rubin Singer, а также голландца Addy Van Den Krommenacker — показ приурочен к фестивалю «Окно в Нидерланды».

«Локальные недели моды — отличные инкубаторы для молодых талантов, а также помощь местной экономике, — полагает Валери Стил. — Но свежая кровь реально приходит в моду только после показов в основных столицах моды. Надо быть реалистами».

Апельсиновая Нина

Новинкой осенне-зимней коллекции французского бренда LeTanneur стала классическая сумка Nina цвета сочного апельсина. Такое неожиданное преобразование классической модели-бестселлера вызвано желанием дизайнеров сделать этот статусный аксессуар главным акцентом делового образа, что обусловлено модными тенденциями сезона.

Но атрибуты классики остаются прежними: диагональный принт «Сафьян» на жесткой коже, лаконичность форм и продуманная «внутренняя организация»: отделения для различных девайсов, телефона, ручек и бумаг. В этой модели даже предусмотрен специальный защип, позволяющий сохранять строгую форму сумки, добавляя мягкие воланы-складки по бокам. Блестящий металлический замок — фирменная деталь LeTanneur. Логотип бренда представлен в виде гравировки на металлической пластине.

Nina также представлена в нежном фиалковом цвете и, конечно, в классических черном и бежевом. Кстати, Валери Триервейлер, новая первая леди Франции и поклонница бренда LeTanneur, на деловой прием в Вашингтоне явилась в строгом черном костюме, элегантность которого подчеркивала сумка Nina LeTanneur бежевого цвета.

В честь собственного десятилетнего юбилея сеть петербургских магазинов сумок, портфелей, багажа и аксессуаров «Экипаж» (Equirage) также представляет премьеру сезона «Осень-зима 2012–2013» — новый бренд женских сумок ABRO.



Здесь русский дух

В магазинах Bosco появилась новая коллекция Original London-2012 — экипировка российской сборной на недавних Олимпийских играх в Лондоне.

Коллекция выполнена в традиционной красно-белой цветовой гамме. Но на этот раз дизайнеры обновили орнамент, уже ставший неотъемлемой частью облика российского олимпийца. Буквы RU, по мысли дизайнеров, должны символизировать расширение русских доменов в глобальном интернет-пространстве. Есть в них и намек на традиции родины Олимпийских игр: буквы R и U стилизованы под сказочных персонажей — грифона и пегаса.

«Вызов состоит в том, чтобы создать коллекцию спортивной формы, которая не только объединит тысячу членов официальной делегации спортсменов, тренеров и официальных лиц в одну команду, но и сплотит миллионы россиян в желании поддержать своих олимпийцев. Наша роль как генерального партнера и официального экипировщика олимпийской команды России заключается в том, чтобы полностью экипировать и спортсменов, и болельщиков. Правило „встречают по одежке“ на Олимпийских играх действует как нигде. Церемонии открытия смотрят три миллиарда человек. Дух захватывает, когда представляешь, сколько людей на планете видит результат этой работы, от того, что мы имеем к этому самое непосредственное отношение, и от той ответственности, которая на нас лежит», — говорит создатель марки Bosco Михаил Куснирович.



Перед дизайнерами марки стояла задача сделать форму, которую спортсмены так полюбят, что будут носить не только во время Олимпиады. На Играх в Лондоне официальной делегации олимпийской команды России было предложено 30 наименований и 49 предметов экипировки на все случаи жизни — от церемонии открытия до повседневной носки в Олимпийской деревне. Ну и, конечно, для награждения на пьедестале почета.

В морской круиз вместе с детьми

Семейный отдых на море — известная формула, которая обычно подразумевает пляжный отпуск всем семейством. Однако в Петербурге для отдыха с детьми открываются новые возможности — это морской круиз «Санкт-Петербург – Хельсинки – Стокгольм – Таллин – Санкт-Петербург». Теперь путешествовать с детьми на пароме Princess Anastasia стало еще удобнее. Здесь позаботились о том, чтобы самым маленьким пассажирам было весело и комфортно!

Хельсинки. Самым интересным местом для детей любого возраста может стать зоопарк финской столицы. Он занимает целый остров Коркеасаари, и здесь живут около 200 видов животных — зверей и птиц из арктической тундры и тропических лесов. Зоопарк является одновременно и ботаническим садом — на его территории выращиваются тысячи видов цветов, деревьев и кустарников. Дети до 6 лет посещают зоопарк бесплатно.

Можно успеть и в аквапарк Serena — самый большой в Финляндии. Он находится в пригороде Хельсинки — Еспоо, около 20 км от центра столицы. В аквапарке большое разнообразие водяных горок, семь бассейнов, в том числе открытые, водопады, сауны и прочие удовольствия.

Стокгольм. В столице Швеции стоит воспользоваться трансфером от паромного терминала до острова музеев Юргорден. Именно здесь находится один из самых увлекательных детских музеев Европы — Юнибакен. Это настоящий мир скандинавских сказок! Путешествие начинается с маленькой площади, мощеной булыжником и окруженной настоящими домиками сказочных персонажей. Уникальный фуникулер внутри музея переместит вас вместе с детьми в истории Астрид Линдгрен и других писателей — здесь Карлсон кружит над крышами Стокгольма, живет Эмиль из Леннеберги, Петсон с котом Финдусом и муми-тролли, здесь можно нарядиться в платье и фартучек Пеппи Длинныйчулок, примерить рыжий паричок и поиграть в ее домике... Юнибакен — не просто музей, интерактивное действо вовлекает детей в настоящий мир чудес. Есть здесь и кафе с детским меню, сладостями и выпечкой, магазин игрушек и сувениров сказочной тематики. Без преувеличения можно сказать, что Юнибакен производит огромное впечатление на детей, особенно маленьких, и остается надолго одним из самых ярких воспоминаний и после круиза.

На острове Юргорден, рядом с Юнибакеном, находится и первый в мире музей под открытым небом Скансен. Здесь представлена в миниатюре вся Швеция — от саамского стана до типичной северной усадьбы. На территории Скансена собрано более 160 домов



разных эпох со всех концов страны. Большинство из них открыто для посещения — можно зайти внутрь и посмотреть на интерьеры разных эпох, купить крендели и корицу в сельских лавочках и выпить чашку ароматного кофе. Здесь можно увидеть ремесленников за работой, людей в национальных костюмах, послушать живое пение и просто погулять по живописному парку, в котором расположен музей Скансен.

Один из самых захватывающих музеев Стокгольма — Аквария. Здесь можно отправиться в путешествие по реке южноамериканских тропиков, в которой водятся пираньи, громадные сомы и скаты. Стекланный туннель морского аквариума позволяет проникнуть в подводный мир морских звезд и кораллов, увидеть акул и мурену в ее пещере. В Аквариум есть и тропический коралловый риф, и горное озеро, и еще много иного интересного и захватывающего как для детей, так и для взрослых.

Таллин. Воспользовавшись трансфером от терминала, можно доехать до музея Леннусадам — «Летная Гавань». Это самый новый музей столицы Эстонии, который интересно посетить всей семьей. Самым маленьким наверняка понравится игровое кругосветное путешествие на Yellow Submarine из знаменитой пес-

ни «Битлз». С помощью новейших технологий в этом музее рассказывается об эстонском мореходстве и военной истории. Все желающие могут пролететь над Таллином на авиасимуляторе, погрузиться в морские глубины на симуляторе подводной лодки и попробовать свои силы в навигации по Таллинскому заливу. Уникальные исторические корабли и другие экспонаты расположены на дне моря, на поверхности воды и в воздухе.

Отправиться на пароме Princess Anastasia из Санкт-Петербурга в Стокгольм с заходом в Хельсинки и Таллин можно в течение года, забронировав каюту заранее. Паром готов разместить на борту около 2000 пассажиров. Здесь есть все для отличного отдыха: удобные каюты различных классов, рестораны, бары, SPA, тренажерные залы, бассейны, магазины Duty Free. А также кинотеатр и концертный зал, где проходят шоу-программы. Паром Princess Anastasia создает атмосферу хорошего европейского отеля с настоящей индустрией развлечений. А сам морской четырехдневный круиз станет полноценным отпуском с массой впечатлений и положительных эмоций.

Подробности на сайте www.stpeterline.com



ФОРМЕННОЕ РАЗНООБРАЗИЕ



Jean Paul Gaultier

REUTERS

Alber Elbaz. Коллекции
«Осень-зима 2012–2013».
Неделя моды в Париже



Один из главных хитов сезона — свитер. Трикотаж вообще вошел в моду всерьез: дизайнеры предлагают носить вязаные платья, жилеты, пальто, туники, размахивать плечи шарфами и наматывать их же на голову как капюшон. У свитеров и просто жилетов вновь, как в 1980-е, появились широкие воротники-трубы, а крупная вязка делает трикотажные вещи еще более объемными. Носить свитер можно как угодно — с брюками и юбками, шелковыми платьями, заправив под широкий ремень или надев поверх еще двух-трех одежек. Свитера могут быть однотонные или пестрые, с аппликациями или вывязанными картинками. Особенно модны забавные мультяшные персонажи, коты, совы или просто странные человечки. Самый распространенный узор вязки, конечно, косы, но и остальные объемные фактуры пользуются популярностью. Конкуренцию свитеру составляет пончо — этот предмет гардероба, объемный, уютный и невероятно женственный, как показали подиумы, не обязательно должен быть трикотажным. Пончо может быть кожаным, тканым, оно может быть как мягкой, так и жесткой формы. Особенно хороши пончо-жакеты с четкой линией плеч и прорезами для рук.

Мужской стиль. Дизайнеры убеждены, что женскую натуру точнее всего выражают мужские вещи. Объемные и жесткие, они скрывают фигуру, но подчеркивают хрупкость. В топ-лист сезона выходят мужские пальто и пиджаки, брюки различных фасонов, жилеты, блузки-рубашки, дополненные соответствующими аксессуарами — галстук, кепи, шляпа-федора. Внутри мужского стиля можно выделить два направления: стиль денди с подчеркнутыми аскетичными формами и стиль милитари, узнаваемый по обилию деталей.

В этом тренде стоит обратить внимание на изменение длины брюк — в моде сложная длина 7/8, чуть приоткрывающая щиколотку. К таким брюкам лучше носить каблуки, а если рост не «модельный», то дополнительно уравновесить пропорции, закрыв линию бедра свитером или пиджаком. Некоторые дизайнеры (Карл Лагерфельд и Марк Джейкобс) решили пойти дальше и предложили носить брюки с юбкой. Длина юбки в этом случае не имеет значения, она варьируется от мини до макси, да и форма может быть различна. Такой вот вариант геометрической многослойности. При применении в жизни требует смелости, но незамеченным этот наряд точно не останется.

Другой модный сюжет мужского стиля — удлиненные шорты. Крой преимущественно классический, они больше всего похожи на отрезанные по колено брюки. Носить их рекомендуют с плотными колготками и ботильонами, жилетом, пиджаком, свитером. Шорты становятся частью офисного дресс-кода, окончательно потеряв спортивный вид, они приобрели необыкновенную респектабельность.

Кобальт и фуксия. Синий — определенно новый черный этого сезона. В целом на подиумах была представлена довольно унылая цветовая гамма, вполне отвечающая печальному осеннему настроению. Но синий цвет решительно меняет перспективу, придавая оптимизма и динамики геометрически правильным нарядам. Гамма синего цвета варьируется от ясных небесных оттенков до глубокого



Tsumori Chisato

кобальтового. Синий уместен как в вечерних туалетах, так и в офисных «мундирах», он отлично сочетается с мужскими образами в стиле денди или милитари, прекрасно уживается с женственными басками и кружевами. Практически все законодатели модных оттенков отдали дань этому цвету в своих осенних коллекциях. Другим трендовыми цветами стали розовый и красный. Среди благородных красных доминирует цвет «Валентино», дань уважения маэстро, среди розовой палитры — насыщенные оттенки фуксии. Цветовую палитру также определяют инкрустации и пайетки — еще один привет из 1980-х.

Акцент на бедра. Словно для того, чтобы уравновесить маскулинную линию плеч, дизайнеры предлагают вновь обратить внимание на женственную баску, которая коварно прокралась в царство жестких форм. Баской называется полукруглая деталь, которую пришивают по линии талии к юбке или жакету. Сегодня баска может выглядеть по-разному: пышные, мягкие волны на талии или строгость геометрических форм, аккуратные крылышки на бедрах или объемные банты. Но каждый из этих вариантов неизменно придает образу женственности и изысканности. Осторожно — баска полнит, так что носить ее нужно весьма продуманно, образ требует каблуков и минималистичного жакета с хорошо структурированной линией плеч. Если же баска используется в вечернем варианте, эту линию должно подчеркнуть декольте.

Вторая кожа. Кожаные вещи осеннего сезона приобретают лакированный блеск и жесткость форм. Кожа с головы до ног — этот девиз прошлого вновь актуален. Узкие кожаные юбки и брюки, в том числе длины 7/8, кожаные леггинсы и водолазки, пальто и куртки дополняются кожаными же сапогами, ботильонами на высоких каблуках, портфелями, перчатками и даже шляпами. Ничего мягкого и потертого — исключительно четкие формы и блеск, словно у начищенной брони.

Анна Конева

СУМКИ

Сеть магазинов сумок, аксессуаров, портфелей и багажа **Equipage** уже более 10 лет предлагает качественный ассортимент на все случаи жизни от ведущих европейских брендов. Представляем вашему вниманию новую коллекцию бизнес-аксессуаров брендов **Tumi, Longchamp, Le Tanneur, Lamarthe**: деловые сумки, портфели, кошельки и портмоне, чехлы для гаджетов. Коллекцию отличают современный статусный дизайн, продуманная внутренняя организация, качественные технологичные материалы. Магазин **Equipage** расположен в ТРЦ «Галерея» по адресу: Лиговский пр., 26–38. www.equipage-shops.ru

- 01 | LAMARTHE, BI-PARIS, ЖЕНСКАЯ СУМКА, 16 900 РУБ.
- 02 | LAMARTHE, BI-PARIS, ЖЕНСКАЯ СУМКА, 16 900 РУБ.
- 03 | LE TANNEUR, SOLAISE, ПОРТФЕЛЬ, 14 000 РУБ.
- 04 | LONGCHAMP, GATSBY EXOTIC, ПОРТМОНЕ, 9 400 РУБ.
- 05 | LONGCHAMP, GATSBY EXOTIC, ПОРТМОНЕ, 9 400 РУБ.
- 06 | TUMI, ALPHA BRAVO, РЮКЗАК, 14 700 РУБ.
- 07 | LE TANNEUR, NINA, ЖЕНСКАЯ СУМКА, 17 200 РУБ.
- 08 | LE TANNEUR, NINA, ЖЕНСКАЯ СУМКА, 14 300 РУБ.
- 09 | LE TANNEUR, HIPPOLITE, СУМКА-ПОРТФЕЛЬ, 18 300 РУБ.
- 10 | LE TANNEUR, NOMADE, СУМКА-ПОРТФЕЛЬ, 14 300 РУБ.
- 11 | LE TANNEUR, NOMADE, ПОРТМОНЕ, 3 800 РУБ.
- 12 | LE TANNEUR, NOMADE, ПОРТМОНЕ, 3 800 РУБ.
- 13 | ABRO, ЖЕНСКАЯ СУМКА, 21 600 РУБ.
- 14 | LAMARTHE, LA PARISIENNE, ЖЕНСКАЯ СУМКА, 12 400 РУБ.

01, 02	03	04, 05
06	07, 08	09
10, 11, 12	13	14

Возвращение ВОСЬМИДЕСЯТЫХ

Многослойность в моде уже давно, но сегодня наблюдается тенденция к жесткости форм. Если еще этим летом одна вещь словно бы вытекала из-под другой, то осенью можно надевать несколько пиджаков один на другой — двубортные лацканы в количестве шести штук, куртку поверх пальто, фиксировать все это жестким ремнем и добавлять многослойности снизу — шорты с колготками, носки поверх ботильонов. Даже уютный свитер надо зафиксировать ремнем и усилить этот акцент строгой геометрической сумкой-портфелем. Основное же правило — в образе должно быть не менее двух жестких линий: линия плеча и каблук, ремень на талии и лацкан, юбка-карандаш и портфель. Ничего не поделаешь, в моду возвращаются 1980-е, когда женщины утверждали свою независимость широкими плечами и мужскими фактурами. И даже такие уютные предметы, как пончо, меняются в угоду тренду. Яркие цвета сезона родом тоже из тех времен.

стр. 26

1. Куртка Escada, **бутик Escada**
2. Куртка, водолазка, брюки Escada
3. Пуховик Joutsen, **магазин «Пактор»**
4. Сумка Zilli, **бутик Zilli**
5. Сапоги Escada
6. Перчатки Roeckl Intelligence, **бутик Equipage**
7. Шарфы Zilli

стр. 27

1. Пальто Joutsen, **магазин «Пактор»**
2. Пальто Pedro Novo, **«Пактор»**
3. Ботильоны Unisa, **«Пактор»**
4. Пальто Escada, **бутик Escada**
5. Перчатки Roeckl Intelligence, **бутик Equipage**
6. Куртка Escada
7. Пальто Marcona, **«Пактор»**
8. Куртка Escada
9. Сумка Escada
10. Куртка и шарф Zilli, **бутик Zilli**
11. Ботинки Zilli
12. Пальто Escada





Анжела Миссони: «ТРУДНО СКАЗАТЬ, ЧТО СЕЙЧАС В МОДЕ»

Главным модным событием этого лета в Петербурге стала российская премьера женской коллекции Missoni «Осень-зима 2012–2013» в рамках Elle Fashion Days

Показ прошел в атриуме Комендантского дома Петропавловской крепости, куда некоторые зрительницы явились в кофточках и платицах в характерную полоску. По словам главы дома Анжелы Миссони, которая накануне показа встретила с журналистами в отеле W St. Petersburg, образ новой коллекции — это горожанка, которая хочет слиться с природой.

Модный дом Missoni создали родители Анжелы в 1953 году, и с тех пор визитной карточкой успешного сегодня бренда является трикотаж в полоску и зигзаг. Тут, как говорится, не было бы счастья, да полоска помогла. Дело в том, что на момент создания собственного предприятия у супругов были станки, на которых можно было делать только гладкие ткани или полосатые. Сегодня технологии изменились, да и само предприятие превратилось в модный дом с мировым именем, но полоски остались. Именно этот орнамент узнаваем, любим и как отличительный знак сразу «прочитывается» теми, кто знает толк в модных брендах.

— Госпожа Миссони, как вы оцениваете присутствие вашей марки в Петербурге?

— Российский рынок очень важен для нас — с маркой Missoni в Петербурге работает компания «Кашемир и шелк». Я впервые в вашем городе, хотя Петербург — это место моей мечты. Я мечтала попасть сюда еще с тех пор, как прочитала «Белые ночи»

Достоевского где-то лет в восемнадцать. А моя дочь Маргерита в детстве хотела выйти замуж непременно в Петербурге и обязательно зимой.

— Как вы считаете, что самое важное для модного бренда?

— Сегодня я могу сказать, что 60 лет назад, а в будущем году у нашей компании юбилей, мои родители интуитивно почувствовали, что нужно было в тот момент. Они создали главное — узнаваемость, несмотря на ограниченные технические возможности. Брендов и тогда и сейчас в модной индустрии немало, но только Missoni так выражено узнаваем. Кроме того, для марки важна собственная история. Что касается трикотажа, его особенной текстуры, то здесь самый важный фактор — это силуэт. И, конечно, для каждой модели имеют значение детали.

— Что вы можете сказать о сегодняшних модных тенденциях?

— Трудно сказать, что сейчас модно. Примерно с 2000-х в моде нет четких тенденций — каждый дизайнер выбирает свое.

— Что такое, на ваш взгляд, быть элегантной? Что может позволить себе женщина без комплексов?

— Она может позволить себе все, что захочет, но у элегантности есть свои пределы. Если показываешь одну часть тела, другую надо прикрывать. Мне не нравится, когда на ужин приходят в купальниках.

Елена Федотова



украшения



В конце прошлого года в сердце Санкт-Петербурга на канале Грибоедова, 15, открылся крупнейший в городе салон по продаже ювелирных изделий с бриллиантами. Название салона «1829» напоминает посетителям о памятной дате. В 1829 году на территории Российской Империи был найден первый алмаз. В наших изделиях используются бриллианты компании «Алроса» – мирового лидера по добыче алмазов. Весь процесс от добычи до создания тонкого ювелирного шедевра контролируется профессионалами отрасли. В модной современной огранке эти вечные ценности могут стать частью истории вашей семьи. Санкт-Петербург, наб. канала Грибоедова, 15. Тел. (812) 315-51-50, 2-я Советская ул., 15, (812) 717-17-26, www.1829.pf

- 01 | КОЛЬЦО ИЗ БЕЛОГО ЗОЛОТА С САПФИРАМИ И КРУГЛЫМИ БРИЛЛИАНТАМИ, 585 ПРОБА, МАССА 5.96 Г, ЦЕНА 66 000 РУБ.
- 02 | СЕРЬГИ ИЗ БЕЛОГО ЗОЛОТА С САПФИРАМИ И КРУГЛЫМИ БРИЛЛИАНТАМИ, 585 ПРОБА, МАССА 8.84 Г, ЦЕНА 160 434 РУБ.
- 03 | КОЛЬЦО ИЗ ЗОЛОТА С КРУГЛЫМИ И ФАНТАЗИЙНЫМИ БРИЛЛИАНТАМИ И ЖЕМЧУГОМ, 750 ПРОБА, МАССА 10,12 Г, ЦЕНА 59 204 РУБ.
- 04 | СЕРЬГИ ИЗ БЕЛОГО ЗОЛОТА С КРУГЛЫМИ БРИЛЛИАНТАМИ И ЖЕМЧУГОМ, 750 ПРОБА, МАССА 11,99 Г, ЦЕНА 541 568 РУБ.
- 05 | ПОДВЕСКА ИЗ БЕЛОГО ЗОЛОТА С КРУГЛЫМИ БРИЛЛИАНТАМИ И САПФИРАМИ, 750 ПРОБА, МАССА 4.73 Г, ЦЕНА 69 274 РУБ.
- 06 | КОЛЬЕ ИЗ БЕЛОГО ЗОЛОТА С КРУГЛЫМИ БРИЛЛИАНТАМИ, 750 ПРОБА, МАССА 56.46 Г, ЦЕНА 839 000 РУБ.
- 07 | КОЛЬЦО ИЗ БЕЛОГО ЗОЛОТА С КРУГЛЫМИ БРИЛЛИАНТАМИ, 750 ПРОБА, МАССА 6,35 Г, ЦЕНА 142 000 РУБ.
- 08 | СЕРЬГИ ИЗ БЕЛОГО ЗОЛОТА С БЕЛЫМИ И ЧЕРНЫМИ КРУГЛЫМИ БРИЛЛИАНТАМИ, 585 ПРОБА, МАССА 8,93 Г, ЦЕНА 139 223 РУБ.
- 09 | СЕРЬГИ ИЗ БЕЛОГО ЗОЛОТА С КРУГЛЫМИ БРИЛЛИАНТАМИ И САПФИРАМИ, 585 ПРОБА, МАССА 5,8 Г, ЦЕНА 61 392 РУБ.

01	02	03
04	05	06
07	08	09

Cartier



Новая Коллекция TANK ANGLAISE

ВЕРСАЛЬСКИЙ БЛЕСК, ШВЕЙЦАРСКОЕ ВЕЛИЧИЕ

Екатерина Истомина
о Breguet Hora Mundi High Jewelry



Часы Breguet Classique 5717 Hora Mundi

Модели, очень сложные с точки зрения традиционной часовой механики, привычно именуемой «высокой», к тому же отделанные драгоценными камнями, стали сегодня обычным часовым продуктом. Союз часовых инженеров и ювелиров ныне считается закономерным и не вызывает вопросов: подобные изделия, драгоценные как внутри, так и снаружи, стали изготавливаться еще в начале 2000-х. Тогда наблюдатели не придавали отдельным новинкам особого значения, списывая их на экзотический спрос арабских рынков. Однако часовщики и примкнувшие к ним ювелиры охотно приняли формат «полностью драгоценные часы». И сейчас почти все (от Breguet с Blancpain до Patek Philippe) исторические часовые мануфактуры великой тикающей державы Швейцарии предлагают свое решение этой темы.

У Breguet — марки, отвечающей в Swatch Group за историческое направление и классические усложнения, есть модель Hora Mundi High Jewelry. Напомним, что базовые часы Hora Mundi (коллекция Classique, референс 5717) были показаны в рамках прошлогодней Базельской выставки. В этом же году часовщики представили такую же модель, но только в сверкающей ослепительной бриллиантовой отделке.

Как функциональное изделие Hora Mundi (механические часы с моментальным переходом от одного часового пояса к другому) были показаны еще в 1996 году — в модели линии Marine, имеющей репутацию спортивной коллекции. С переходом в более образцовую и величественную коллекцию Classique функция Hora Mundi приобрела новые технические оттенки: нынешняя Hora Mundi оснащена еще и оригинальным индикатором даты.



Платиновый корпус часов Breguet Hora Mundi High Jewellery украшен 166 бриллиантами в багетной огранке. На циферблате — 76 багетных бриллиантов и 83 багетных сапфира

Breguet Hora Mundi High Jewelry, конечно же, классические часы, эталон и образец. Но дело здесь не только в демонстрации достижений часового искусства. Дело в другом: Breguet Hora Mundi High Jewelry — это очень сентиментальный и даже отчасти винтажный, готовый для музея продукт. Это часы, о которых следует говорить громкие слова: например, что это истинное сокровище. Корпус диаметром 46 мм выполнен из платины, bezель, корпус и заводная головка украшены 166 белыми бриллиантами в багетной огранке (общий вес — 17,7 карата). Обильно отделан бриллиантами и циферблат: здесь можно увидеть 76 багетных бриллиантов (2,01 карата) и 83 багетных сапфира (1,98 карата). Расположенный в центре циферблата материк (изображение старушки Европы) также выложен белыми бриллиантами — это 217 камней круглой огранки общим весом 0,56 карата. Словом, Breguet Hora Mundi High Jewelry получили наиболее драгоценную рамку из всех возможных.

Но акцент модели — не бриллианты, а музейное свойство. Любые часы, маркированные светлым именем Абрахама-Луи Бреге, главного часовщика всех времен и народов, всегда значат нечто большее, чем просто продуманный инструмент для измерения времени. За Breguet обязательно тянется некий чарующий шлейф, загадочная недоговоренность, возвышающая и непонятная техническая тайна, тайна вековая, необъяснимая и величественная.

Ныне покойный Николас Хайек, основатель Swatch Group, неспроста назначил сам себя президентом именно дома Breguet. Грандиозный старик, рисковавший открыто критиковать политику США и деятельность швейцарских банков, отлично понимал: имя Бреге дает невероятную фору. Имя Абрахама-Луи Бреге — это вечный двигатель, это неутомимый часовой подзаказ, превращающий модульный часовой калибр в безусловное произведение искусства. На этот раз — с белыми бриллиантами, добавляющими швейцарскому величию версальского блеска.

(«Коммерсантъ Weekend»,
№21 (266), 08.06.2012)

украшения



Ювелирная группа «Смоленские бриллианты» — российский производитель ювелирных украшений с бриллиантами. Украшения можно приобрести в салоне «Смоленские бриллианты» по адресу: Санкт-Петербург, Невский пр., 38/4, вход со стороны ул. Михайловская, тел./факс (812) 571-61-60. «Смоленские бриллианты» представляют изысканные украшения с высококачественными бриллиантами, ограненными на смоленском ПО «Кристалл». Кредо компании — высокое качество исполнения изделий и огранки камней, актуальный дизайн и возможность индивидуальных заказов.

- 01 | БРОШЬ ИЗ ЗОЛОТА С БРИЛЛИАНТАМИ, 210 000 РУБ .
- 02 | ПОДВЕСКА ИЗ ЗОЛОТА С БРИЛЛИАНТАМИ, 140 000 РУБ .
- 03 | БРОШЬ ИЗ ЗОЛОТА С БРИЛЛИАНТАМИ, 212 000 РУБ .
- 04 | КОЛЬЦО ИЗ ЗОЛОТА С ИЗУМРУДОМ (РУБИНОМ), БРИЛЛИАНТАМИ И ЭМАЛЬЮ | КОЛЬЦО С ИЗУМРУДОМ, 149 000 РУБ . | КОЛЬЦО С РУБИНОМ, 123 000 РУБ .
- 05 | «КВИНТА» | КОЛЬЦО ИЗ ЗОЛОТА С БРИЛЛИАНТАМИ (ЦЕНТРАЛЬНЫЙ БРИЛЛИАНТ — 5 КАРАТ), ЦЕНА ПО ЗАПРОСУ
- 06 | «БАЛЕТ», КОЛЬЦО И СЕРЬГИ ИЗ ЗОЛОТА С БРИЛЛИАНТАМИ И САПФИРАМИ, ЦЕНА ПО ЗАПРОСУ
- 07 | CHARISMA BY CHAPURIN, БРАСЛЕТ ИЗ ЗОЛОТА С ЖЕМЧУГОМ И БРИЛЛИАНТАМИ, ЦЕНА ПО ЗАПРОСУ
- 08 | COLORS BY CHAPURIN, ПУСЕТЫ ИЗ ЗОЛОТА С ДРАГОЦЕННЫМИ И ПОЛУДРАГОЦЕННЫМИ КАМНЯМИ И ЖЕМЧУГОМ, ЦЕНА ПО ЗАПРОСУ
- 09 | CHARISMA BY CHAPURIN, БРАСЛЕТ ИЗ ЗОЛОТА С ЖЕМЧУГОМ И БРИЛЛИАНТАМИ, ЦЕНА ПО ЗАПРОСУ

01	02	03
		
04	05	06
		
07	08	09
		

Время макинтоша

Сегодня слово «макинтош» имеет вполне определенный смысл и кроме как с маркой компьютера, названного так в честь одноименного сорта яблок, ни с чем не ассоциируется. А между тем шотландский химик Чарльз Макинтош еще в 1823 году запатентовал способ обработки ткани каучуком, открыв целую эпоху прорезиненных и водоотталкивающих материалов, из которых и по сей день шьются плащи, куртки и легкие пальто. Понятно, что материалы и технологии нынче другие, но принцип непромокаемости остается. Удивительно, что еще в советское времена все плащи назывались макинтошами, независимо от фасона и половой принадлежности. Такой вот символ осеннего гардероба. Зато неизменным во всех своих утилитарно-декоративных деталях остается дафлкот. Кстати, эта разновидность классического пальто с капюшоном единственная выпускается аж с 1890 года. Так что слухи об изменчивости моды слегка преувеличены.

стр. 34

1. Полупальто и шарф Henderson, **бутик Henderson**
2. Перчатки Henderson
3. Зонт Zilli, **бутик Zilli**
4. Куртка Henderson
5. Куртка UJ208 DonDup, шарф Dead Meat, **бутик «Мистерия»**
6. Куртка Golden Goose Deluxe Brand, **«Мистерия»**
7. Туфли Henderson

стр. 35

1. Плащ btc, **магазин btc**
2. Куртка и свитер Valentino, **бутик «Мистерия»**
3. Зонты Zilli, **бутик Zilli**
4. Шляпа DonDup, **«Мистерия»**
5. Пальто Zilli
6. Плащ MSGM, **«Мистерия»**
7. Ботинки Valentino, **«Мистерия»**
8. Пальто, рубашка, галстук Van Laak
9. Полупальто Valentino, **«Мистерия»**
10. Пальто John Varvatos
11. Сумка Zilli





«Репутация Ирины Колесниковой сложилась в Великобритании; мы наблюдали и поражались, как ее колоссальный талант расцветал год от года. Колесникова, вернись к нам, мы тебя заслуживаем».

*Джеффри Тейлор,
Sunday Express,
Лондон*



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

ПАРИЖСКИЙ ПОДИУМ ЖДЕТ ЛЕБЕДЯ



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

После спектакля он пришел к ней в гримерку и сделал неожиданное предложение — стать музой его новой коллекции, которая будет представлена зимой 2013 года во время Недели высокой моды здесь, в Париже. Французский дизайнер Жан Дусе говорил, что видит ее возвышенной, воздушной, невесомой... Так началась фэшн-стори петербургской балерины Ирины Колесниковой.

На фотосъемки в репетиционный зал Ирина Колесникова, прима-балерина Санкт-Петербургского театра балета Константина Тачкина, принесла черную пачку. «Я люблю черный цвет, — говорит Ирина. — Мне он кажется выразительным, графичным». А в парижском дефиле, по замыслу Жана Дусе, у нее будет два выхода: «белый» — в начале показа и «черный» — в конце. Наверное, потому, что идея коллекции возникла у Жана Дусе после триумфального спектакля «Лебединое озеро» с Колесниковой в главной партии. Она танцует весь классический репертуар: Одетту-Одиллию, Машу в «Щелкунчике», Аврору в «Спящей красавице», Китри в «Дон Кихоте», Никию в «Баядерке», Жизель и Пахиту. «Конечно, мне было приятно, — рассказывает Ирина о предложении парижского кутюрье создать в ее честь коллекцию, — и неожиданно: в России ко мне проявляют не столько внимания».

Голландия, Германия, Бельгия, Австралия, Новая Зеландия, Япония, Корея, Южная Африка, Турция, Испания, Китай — такова география выступлений Ирины



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

Колесниковой. Ей рукоплескали лондонские «Ковент Гарден» и Альберт-холл, а во Франции, начиная с 2007 года, Ирина выступает каждый год. С 2009-го проходят сезоны ее афишных спектаклей в Париже — нынешний начнется в ноябре.

Жан Дусе практически неизвестен в России, но у себя на родине имеет неплохую профессиональную биографию. Выпускник Высшей школы высокой моды в Париже, совершенствует свой стиль в Доме Christian Dior, работает с известными французскими модными домами: Paco Rabanne, Emmanuel Ungaro, Jean Patou, Christian Lacroix. В 1988 году Жан Дусе впервые представляет собственную коллекцию и открывает свой парижский бутик. Первыми клиентами становятся известные актрисы: Anouk Aimee, Caroline Barclay, Catherine Rossi, Genevieve de Fontenay и многие другие. Каждой модели, исполненной Жаном Дусе, соответствует мини-коллекция аксессуаров. Он — официальный модельер конкурса «Мисс Франция» и компании Lufthansa.

Рабочее название новой коллекции — «Ирина Колесникова и русские балеты». Показ на Неделе высокой моды в Париже планируется 24 января 2013 года в театре Chatelet. Место выбрано не случайно: именно в этом театре столетие назад проходили знаменитые дягилевские сезоны. Но раньше, в октябре, Жан Дусе обещает приехать в Северную столицу. «Я обязательно должен вдохнуть воздух Санкт-Петербурга», — говорит дизайнер.

Елена Федотова

«В то время как фильм Black Swan с Натали Портман с триумфом шествует по кинотеатрам, другой лебедь собирает аншлаги в Театре Елисейских Полей, этот лебедь — Ирина Колесникова».

Николь Дюо,
Le Journal du Dimanche, Париж

«Эта блистательная балерина выделяется своей внешней красотой и чрезвычайной эмоциональной выразительностью. Совсем недавно, в мае, она выступала в Японии в балете "Лебединое озеро", где была похожа на большой цветок. Колесникова обладает отличной техникой и даже только с помощью жестов и взгляда позволяет живо почувствовать печаль Одетты и демонический характер Одилии в лучших сценах».

Кумико Хамада,
Dance Magazine, Токио



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

«Колесникова имеет внешность супермодели, блистательную технику, и все большие классические роли у нее в кармане».

Дженни Гилберт,
The Independent, Лондон

Dance in Vogue

До 14 октября еще можно успеть на фотовыставку Dance in Vogue в музее современного искусства «Эрарта»

В прошлом году к открытию исторической сцены Большого театра русский журнал Vogue выпустил коллекционный номер, посвященный балету. В издании собраны фотографии великих танцовщиков, сделанные специально для журнала за последние 13 лет. Пока готовился номер, выяснилось, что в архивах издательского дома CondeNast хранится огромное количество фотографий на балетные темы. Поэтому была организована одноименная выставка, на которой представлено более 120 фотографий. Снимки сделаны в разное время известными мастерами — от барона де Мейера до Хорста, от Сесила Битона до Ричарда Аведона, от Хельмута Ньютона до Артура Элгорта. Героями фотографических работ, вдохновленных магией танца, стали Михаил Барышников, Сильвия Гиллем, Рудольф Нуреев, Джером Роббинс, Диана Вишнева, Пина Бауш, Марго Фонтейн и другие великие танцовщики.

«Между модой и балетом всегда существовало мощное притяжение, которое часто перерастало в страсть. Но самым главным романом века был роман балета и модной фотографии. Примы-балерины становились законодателями светской моды, модные дизайнеры искали вдохновение в работах великих хореографов, художники балетных спектаклей рисовали костюмы для дефиле, великие модельеры оформляли балеты. Основная задача проекта Dance in Vogue — показать взаимное влияние моды и танца, а также стилиобразующую роль русского балета», — говорит главный редактор Vogue Виктория Давыдова.

На работу как на праздник

Деловой стиль, как его называют, весьма условное понятие. С одной стороны, подразумеваются некая строгость и качество, не вызывающее сомнений. С другой стороны, дела бывают разные, и что хорошо, скажем, топ-менеджеру, то айтишнику — не очень. То же и с дамами — в американском фильме конца 1980-х, который в нашем прокате шел под названием «Деловая женщина» (Working Girl), очень хорошо показана разительная смена гардероба, когда скромная нью-йоркская секретарша начинает выдавать себя за топ-менеджера.

Наши женщины на работе могут позволить себе многое — стоит только обратить внимание на персонал различных компаний, если только он не скован дресс-кодом. Даже руководительницы всех уровней — от чиновниц до главных бухгалтеров — трактуют деловой стиль смело и непринужденно. И это неплохо, иначе скучно было бы работать.

стр. 38

1. Рубашка Onegin, **магазин btc**
2. Пиджак Zilli, **бутик Zilli**
3. Ремень btc
4. Костюм btc
5. Костюм Escada, **бутик Escada**
6. Пиджак Van Gils, рубашка Casa Moda, галстук Fabio Toma, **магазин «Пактор»**
7. Туфли Peter Kaiser, **«Пактор»**
8. Портфель Zilli
9. Галстуки btc

стр. 39

1. Туфли Onegin, **btc**
2. Костюм btc
3. Рубашка и свитер Coast Weber Ahaus, **бутик «Мистерия»**
4. Костюм Escada
5. Пиджак Van Kollem, **«Пактор»**
6. Рубашка Onegin, **btc**
7. Костюм Zilli
8. Платье Tuzzi, **«Пактор»**
9. Водолазка Zilli
10. Туфли Peter Kaiser, **«Пактор»**
11. Галстуки btc
- 12, 16. Сумки Tosca Blu, **«Пактор»**
13. Платье Isabel del Pedro, **«Пактор»**
14. Брюки Valentino, **«Мистерия»**
15. Ботинки Raparo, **«Мистерия»**





АМБАССАДОР ВЫСОКОЙ КУХНИ

Алена Мельникова в шутку называет себя гастроарбайтером.

Она — автор проекта Chef's Discovery, благодаря которому в этом году на гастроли в Петербург начали регулярно приезжать именитые шеф-повара со всего мира



«Кто такой ресторанный критик? Человек, который либо работал в ресторанном бизнесе, либо учился этому. Чтобы критиковать, нужно знать основы и технологии — учат же литературных и театральных критиков. А где учатся ресторанные критики?»

— Алена, как вы попали в ресторанный бизнес?

— В общем, случайно. Окончила факультет социологии в СПбГУ, работала... В 2005 году мне предложили стать PR-менеджером ресторана Sevenskybar. Тогда это заведение было нереальным прорывом для ресторанного бизнеса Петербурга. Оно опередило время. На тот момент публика еще не была искушена, и рестораны были не слишком разнообразны с точки зрения кухни. Была французская кухня (и ее популярность шла на спад), Италия (но «цвести пыльным цветом» она еще не начала) и вариант «как у мамы». Патрик Морен — шеф-повар Sevenskybar — один из первых сильнейших шеф-поваров, приехавших в Петербург, создал селекцию хитов всего мира — от Европы до Азии.

Потом добавились: ресторан Lumier, кейтеринговая служба Carte Blanche, кафе O'Bed и кафе D'Or (последние два успешно работают по сей день). В 2007 году я стала директором по маркетингу всего ресторанного комплекса и работала на этой позиции до декабря 2010 года.

— Как же решились уйти в свободное плавание?

— Во-первых, я понимала, что в качестве наемного работника не смогу обеспечить себе тот уровень материального достатка, который хотелось бы иметь. Во-вторых, у ресторанного комплекса сменилось руководство. И в-третьих, самое главное, компания «ЛенМИКС элитные воды», официальный дистрибутор Nestle Waters (бренды

Perrier, Vittel, S.Pellegrino, Acqua Panna, Contrex), сделала мне предложение, от которого я не смогла отказаться. И я сразу же уехала на обучающую программу Marketing Development Managment в Милан. Вообще, S.Pellegrino и Acqua Panna организуют множество обучающих программ по всему миру для самых разных участников рынка: от официантов до владельцев бизнеса, тем самым развивая культуру фэйн-дайнинга. Сотрудники головного офиса обладают уникальной способностью заразить идеей, увлечь культурой и историей Италии. Например, они ежегодно приглашают гостей из разных стран на виллу Панна в Тоскане — организуют пикники, частные экскурсии во Флоренцию, ужин в замке, ланч в музее Строцци, каждый год программа меняется. Для меня это стало неким этапом новых знаний и настоящим удовольствием. В результате я превратилась в истинного фаната Италии, итальянского стиля жизни и стала бренд-амбассадором S.Pellegrino и Acqua Panna в Петербурге. Позже у меня появились коллеги и единомышленники, и родилось свое «бюро».

— Как появилась идея проекта Chef's Discovery?

— Дело в том, что S.Pellegrino традиционно является партнером премии The World's 50 Best Restaurants, эту премию еще называют гастрономическим Оскаром, и многих других профессиональных конкурсов — например, Almost Famous Chef, Chef's Cup Sudtiro, Le Fooding. А значит, обладает информацией о лучших поварях мира. Когда есть такой ресурс, глупо

им не пользоваться. Да, в Петербурге есть рестораны, которые приглашают зарубежных шеф-поваров, но никто не делал подобный проект регулярным. А мы сделали. У нас есть информационный ресурс, есть площадки, есть определенные задачи и цель — открыть петербуржцам мир гастрономии. Свои авторские сет-ы зарубежные шефы представляют на гала-ужинах в лучших ресторанах города — и не для избранной публики, а для всех, кто успел купить билет заранее.

— По какому принципу вы выбираете поваров?

— Мы стараемся привозить разных шефов: из разных стран и школ, с разными традициями и подходами. В проекте уже приняли участие технократичный москвич Дмитрий Зотов, аутентичный Жан Поль Нуррис с Сейшельских островов, адепт итальянской высокой кухни Джанкарло Морелли из Милана. В сентябре мы привозим Дэвида Хигтса — шеф-повара из ЮАР, а в ноябре — немцев. Шефам это тоже интересно. Конечно, их еще привлекает возможность посмотреть наш город, но и делиться опытом с понимающими людьми всегда приятно. И все они едут к нам на безвозмездной основе.

— Какие требования предъявляются к ресторану, который может принять шеф-повара такого уровня?

— Мы стараемся работать только в топовых ресторанах, в модных, в тех, что на слуху. Обязательно — хорошо оборудованная кухня. Формат гала-ужина подразумевает одноуровневое пространство. Кроме того, на таких мероприятиях ресторан не может предлагать гостям блюда из меню, а только тот сет, который готовит приглашенный шеф-повар. Что касается персонала, то общаясь с всемирно известными поварами, есть возможность получить уникальный опыт, научиться чему-то новому. Ведь большинство наших поваров воспитано в советских традициях. Так они и готовят до сих пор. А топовых заведений в Петербурге — всего плюс-минус десяток.

— Существует ли в Петербурге публика, способная оценить кулинарные изыски?

— В Советском Союзе огромное количество людей ходили в театры, читали кни-

ги, слушали музыку — была такого рода культура. А вот ресторанной культуры не было. Не то чтобы ресторан был недостижим, он просто не считался культурной ценностью. Сейчас все потихоньку складывается, появляются люди, которые искренне интересуются гастрономией. Конечно, эта прослойка тоньше, чем в Москве. Но с точки зрения бизнеса в Петербурге проще, чем в Москве. Здесь не все решают деньги, здесь еще можно разговаривать, и у людей остались какие-то ценности — дружба, внимание.

— Как вы относитесь к отечественной ресторанной критике?

— На мой взгляд, ее просто нет. У нас смешались несколько понятий, которые традиционно принято различать: ресторанный критик, кулинарный критик и кулинарный писатель.

Да, допустимо говорить, что человек все «пропускает через себя», но настоящая критика подразумевает оценку не с точки зрения личного вкуса, а с точки зрения принятых норм и понятий. Критика еды — дело тонкое и не имеет никакого отношения к ресторанной критике. Нельзя все время опираться только на свои ощущения. Если мы говорим о ресторане, нужно иметь в виду определенные нормы и сложившиеся правила. Можно оценивать поведение официантов, сервировку стола, качество подачи. Например, тарелка должна быть теплой, ее края — чистыми, соус не должен растекаться. Но если мы говорим о вкусовых ощущениях — какие тут могут быть нормативы?

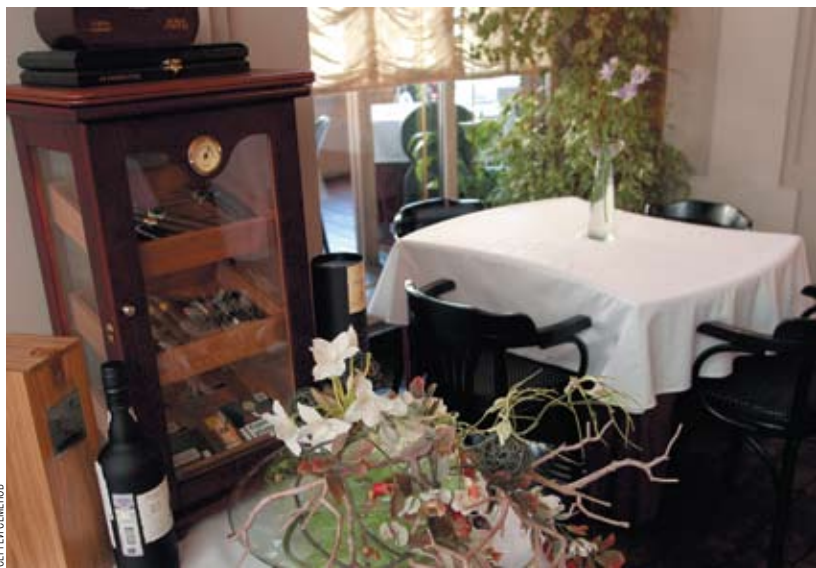
— А вы сами любите готовить?

— Люблю, но делаю это редко, в родительском загородном доме. У меня дома — лишь микроволновка и пароварка. В Петербурге достаточно много ресторанов, в которые я хожу на определенные блюда. Вот, например, ресторан, где владельцы итальянцы делают домашнюю пасту — хожу туда есть макароны, когда очень хочется. А когда бываю за границей, стараюсь выбирать авторские рестораны и всегда беру авторский сет от шеф-повара. Я все время ишу что-то новое, будь то повседневная или высокая кухня. А вообще самое важное — есть с удовольствием!

Вероника Зубанова



Алена Мельникова с Густаво Маркези — самым известным поваром Италии, основателем гастрономической итальянской кухни (фэйн-дайнинга), одним из создателей Европейского сообщества поваров, ректором академии «Альма», где проходят обучение повара со всего мира. «Альма» также готовит итальянских поваров, специализирующихся на региональной и современной кухне



СЕРГЕЙ СЕМЕНОВ



СЕРГЕЙ СЕМЕНОВ

НЕ БУДЕМ СМЕШИВАТЬ!

Что важнее — концепция или модные тенденции?

И почему некоторые европейские кулинарные традиции не приживаются в Петербурге? Об этом и не только рассуждает владелица ресторана «На Елисейских Полях» Галина Гофер

— Гуляя по улочкам Парижа в далекие 1990-е, я подумала, что было бы неплохо перенести этот дух в наш город. Между Парижем и Петербургом много общего, и уголок французской столицы вполне вписывается в антураж самого романтического города Российской империи. Франция — лучшее, на мой взгляд, место, где можно отдохнуть душой и телом. И это единственная страна, в которой, несмотря на продолжающийся повсеместно кризис, высокая кухня и высокая мода не утратили своих позиций, а французские бренды только окрепли и стали еще более желанными.

— Чем, на ваш взгляд, принципиально отличается французская ресторанная культура от российской?

— Есть различия в культуре потребления пищи. У французов трапеза длится 4–5 часов. А русские люди вечно торопятся. Они хотят все быстро и сразу. Причем зачастую, быстро получив свой заказ и съев все, такой гость потом еще долго сидит и пьет кофе, курит сигару. То есть вроде уже и не спешит никуда.

У нас люди любят читать меню, выбирать из множества блюд. Но чем больше меню, тем сложнее сделать выбор. При этом чем меньше блюд в меню, тем выше их качество: нет нереализованных продовольственных запасов, все готовится из свежих продуктов. В европейских ресторанах, как правило, небольшие меню либо специальные сет-меню. Они используют сезонные свежие продукты — и от фермерских хозяйств, и со своих огородов.

— Что можно сказать о кухне вашего ресторана?

— Мы адаптируем классические французские рецепты к вкусам наших гостей, используя продукты, которые практически не появляются дома: эскарго, лягушачьи лапки, фуа-гра. Мы часто говорим о нашем ресторане «семейный», но никогда — «домашний». Поход в ресторан нужно рассматривать как праздник. Все должно быть стильно, красиво, с хорошей сервировкой и правильным вином.

— И это возможно на Московском проспекте?

— Конечно, плотность заведений общественного питания здесь не такая, как в центре города. Хотя с каждым годом ре-

сторанов и кафе становится больше. В месторасположении нашего ресторана есть и плюсы, и минусы. Минусы в основном связаны с тем, что правительственную трассу часто перекрывают. Но зато многие заезжают к нам по пути в аэропорт или из него. А вот с точки зрения доставки продуктов такое место выгодно: доставить устрицы, лягушачьи лапки, мидии, утку и фуа-гра прибывают из Франции на самолете — а наш ресторан первый по пути развозки. Так что мы получаем все самое свежее.

— А местные продукты не используете?

— Оленина у нас местная, от фермерского хозяйства. И она потрясающего качества!

— И собственный огород, как в Европе?

— Увы, нет. Мы пробовали его сделать, высаживали в огромных ящиках зелень, салаты. Но со стороны Московского проспекта очень много солнца, и все растения моментально выгорают. Даже клумбу приходится постоянно обновлять. А со стороны технических помещений, со двора, наоборот, солнца практически нет. И все, что мы пытались высаживать, погибало. Выжил только кресс-салат — мы использовали его для украшения блюд.

— Чем порадуете своих гостей осенью?

— В сентябре у нас проходит устричный фестиваль. Раньше было принято

употреблять устриц только в те месяцы, в названии которых есть буква «р». Но сейчас вывели новый сорт устриц, поэтому наслаждаться ими можно круглый год. В этом году мы впервые не стали отказываться на лето от устриц, но все равно есть клиенты, которые ждут «жирных осенних». Так что мы сделали морскую тарелку — из шести-восьми видов устриц и морепродуктов. Затем мы планируем провести «Бал сардин». Я люблю находить интересные продукты и приучать гостей их любить. Что для нас сардины? Консервы. А это очень вкусная, чисто французская рыбка. И стоит уделить ей побольше внимания.

— Вы не гонитесь за модой?

— Мы следуем новым тенденциям, используем новые продукты, но стараемся сохранить концепцию ресторана. Некоторые считают, что мы стоим на месте. А мы просто стараемся сохранять лучшее. В Европе гордятся столетними ресторанами, а у нас почему-то принято отработать пару лет и произвести ребрендинг. В Европе чтут традиции, дело, которым занимаются. Я всегда с белой завистью смотрю на французских официантов — седовласых, уже с маленьким животиком, которые работают в ресторане всю жизнь. В нашей стране официанты — в основном студенты. С одной стороны, это плюс. Они неглупые, коммуникабельные, все схватывают на лету, с радостью обучаются чему-то



СЕРГЕЙ СЕМЕНОВ

новому. С другой стороны, они используют возможность заработать, но не видят в этом дела всей своей жизни. Как говорил француз, много лет обучавший наших поваров и официантов, «хорошие люди на одном месте долго не задерживаются». Им хочется все время узнавать что-то новое, чем больше — тем лучше. Взяв все возможное в одном месте, они идут в другое, третье... Таких людей терять жалко, но у каждого своя дорога. Можно только постараться и от них взять по максимуму. Мы собираемся работать долго — а это возможно только тогда, когда главное остается неизменным.

— И что же главное?

— Атмосфера. Мне приятно, когда французы отмечают, что в нашем ресторане присутствует дух Парижа. И когда говорят: у вас потрясающий луковый суп, как во Франции! Зачем это менять? У нас есть блюда-ветераны, которые присутствуют в меню с самого первого дня работы ресторана. Дважды в год появляются новинки. Регулярно проводятся кулинарные фестивали. Всегда хочется повысить планку — в сервисе, в кухне. Но самое главное — удерживать тот уровень, которого уже добился. Не надо разбрасываться. Мне, например, очень интересна молекулярная кухня, меня восхищают новейшие технологии. Но в моем ресторане этого не будет. Я обожаю Алена Дюкасса, но у нас все равно не получится, как у него! Больше всего мне не нравится в петербургских ресторанах, когда в них стараются объединить все кулинарные традиции, смешать все в одном заведении. Я этого не понимаю и не разделяю. Нужно адаптироваться к условиям рынка, но важно сохранять выбранный стиль.

Альбина Самойлова



СЕРГЕЙ СЕМЕНОВ

БАБЬЕ ЛЕТО В СЕЗОН ОХОТЫ

Шеф-повара петербургских заведений активно используют в приготовлении блюд охотничьи трофеи и лесные дары — дичь, грибы, ягоды. И ждут в гости коллег из других стран

В ресторанах **ГРАНД-ОТЕЛЯ «ЕВРОПА»** до конца сентября действует сезонное меню с лесными грибами, причем они используются в блюдах не только русской кухни, но и французской и итальянской. Здесь можно попробовать филе лосося с хрустящей базиликовой корочкой, вешенками на гриле и кокосовым соусом; органического ягненка с рататут, припущенными грибами и картофельным пудингом; куриную котлету с вешенками на гриле, шпинатом и сливочным соусом из лисичек; домашние папарделле с грибами и трюфельным маслом.

Грибные недели идут и в ресторане **«КОТЕ ЖАРДАН»** отеля «Новотель Санкт-Петербург Центр». В специальном меню — салат фризе с лисичками, картофелем, яйцом-пашот и йогуртовой заправкой; медальоны из говядины с картофельным суфле и лисичками; жульен из лисичек в воловане; картофельно-сырный суп с лисичками. Гостям также предлагаются новые десерты: брусничное желе с тонким беже и прослойкой из кунжута с медом, украшенное кремом шантيلي с ромом; шоколадный торт, пропитанный сметанно-сливочным кремом, со свежей малиной, украшенный шоколадной глазурью; ванильный маффин из белого шоколада с клюквой в собственном соку и др.

Отель «Кемпински Мойка 22» открывает «Сезон охоты»: весь октябрь и ноябрь в ресторане **«БЕЛЬВЬЮ БРАССЕРИ»** будут подавать блюда из дичи. В меню — карпаччо из обжаренной вырезки косули на листьях салата с трюфельной заправкой; тыквенный суп с имбирем и копченой уткой; седло кролика, запеченное с фуа-гра, пармской ветчиной и картофелем решти; оленье вырезка «Веллингтон» с трюфельным соусом «Перигор» и овощами «Матиньон»; утиная грудка в апельсиновом соусе. В качестве закуски здесь можно также отведать за-



Краб, фаршированный морепродуктами, фенхелем, сельдереем и имбирем, в ресторане Chin-Chin

печенную тыкву и ризотто с белыми грибами; подрумяненное фуа-гра на белом редисе с соусом из порвейна. Шеф-повар использует грибы, готовя хрустящий пирог с белыми грибами и листьями салата, заправленный хересным уксусом; бульон из белых грибов с мини-пельменями с фуа-гра; филе оленины с тальятелли, жареными белыми грибами и свежей зеленью. А на десерт гостям предлагают запеченные яблоки с каштанами и танжеринами; шоколадный торт с ягодами; крем-брюле с трюфелем «Перигор», покрытое шоколадом Valrhona.

В ресторане **«ПЬЕРО»** отеля «Кортъярд Марриотт Санкт-Петербург Васильевский» до 28 сентября также действует специальное грибное меню. Шеф-повар Николай Хвалынский готовит теплый салат из лес-

ных грибов с куриной печенью, томатами и рукколой; жареные лисички с молодым картофелем, малосольными огурчиками и сметаной; тыквенную пиццу с грибами и сыром рокфор, а также папарделле в соусе из белых грибов с томленой крольчатинной. А в октябре обещает обновить основное меню, сделав его «более эльзасским и пивным, более сытным, комфортным и провинциальным». Здесь появятся пивной пирог с телятиной и утиными желудками конфы; телячий шницель; жаркое из утки под кленовым сиропом с чечевицей и жареным картофелем.

В ресторане **«ЛЕТНИЙ ДВОРЕЦ»** действует «Лесное меню» от шеф-повара Кирилла Музыченко — в лучших традициях русского характера и итальянского вдохновения. Здесь можно попробовать крем-суп из белых грибов с тигровой креветкой и морским гребешком, дополненный трюфельным маслом, жареными лисичками и кукурузной гренкой; домашнюю пасту с лисичками и тигровыми креветками; картофель с лисичками, томленный в сливках, запеченный под сыром пекорино романо, дополненный моченой брусникой.

Шеф-повар ресторана **«ПАЛКИНЬ»** Павел Мельников готовит крем-суп из белых грибов по рецепту, который использовался при дворе Александра II: с трюфелями и шампанским Moët & Chandon.

Шеф-повар ресторана **«ТБИЛИСО»** Мариам Джапошвили предлагает попробовать домашнюю лапшу с лисичками и папоротником; молодой картофель с жареными лисичками; шашлык из бараньих «лампочек» с жареным картофелем, лисичками и копченым томатным соусом; жареные телячьи мозги с яичницей-глазуньей и красной аджикой. В ресторане решили продлить лето, оставив в меню освежающие фруктовые коктейли: смузи из банана, кокосового молока и зеленого базилика; клюквенно-клубничный нарев; экзо-

тический коктейль из ананаса с мацони, куркумой и корицей; малиновый с апельсином и мятой; яблочно-виноградный с имбирем.

В ресторане **«ТРОЙКА»** действует осеннее предложение от шеф-повара Олега Шенкера: салат «Золотая осень» (с говяжьим языком, солеными груздями, сладким перцем, перепелиным яйцом и корнишонами); крем-суп из шампиньонов и лисичек с ломтем черного хлеба; горшочек из дрожжевого теста с белыми грибами в сметанном соусе и овощами гриль; пирог с черникой, ванильным соусом и шариком мороженого.

В сети винных баров **«ЖАН-ЖАК РУССО»** сезонное меню будет действовать до конца осени. Гости могут попробовать теплый салат с кускусом и морепродуктами; салат со свеклой и козьим сыром; тыквенный суп с миндалем; ножку кролика с овощным рататут в сметанном соусе; припущенную телятину с травами и мини-овощами; морковную ром-бабу. Здесь также действует «горячее предложение» от шеф-сомелье Дмитрия Пафнутаева — коктейли на основе чая: «Парижский пай» с яблоком и корицей, «Медовая матрешка» с клюквой и цедрой, «Карибская зима» с ромом и бананом, «Пикантная вишня» с бадьяном, корицей и гвоздикой.

В relax-cafe **«ЗОЛОТОЙ ПЕСОК»** действует меню «Дары осени». В нем, в частности: суп из лесных грибов (грибной микс, картофель, лук, перловая крупа, зелень); тыквенные оладьи под сырным соусом; оладьи из кабачков со сметаной; яблоко, запеченное с медом, орехами и цедрой лимона; и «Дары осени» собственной персоной (блюдо на компанию — мясо барбекю, кебаб из курицы, жареные грибы, баклажаны, болгарский перец, цуккини, помидоры, огурцы, картофель, микс-салат, соус «Наполи», зелень).

Шеф-повар ресторана **MARCO POLO** Александр Денисов разработал специальное меню «Дворянское застолье». В него вошли блюда, приготовленные по старинным рецептам: «Оливье» с раковыми шейками и красной икрой; гороховый суп с копченостями и гренками из пшеничного хлеба; бифштекс, рубленый с яйцом и картофелем пай; бефстроганов из говядины с картофельными розочками; шучьи котлетки с толченой картошкой и огуречным соусом; котлеты по рецепту Пожарского с грибным соусом.

Шеф-повар **ROLL & ROLL** Федор Румянцев подготовил новое европейское меню: салаты с рыбой и морепродуктами; пивные закуски; «итальянский блок» (10 видов пасты и 15 видов пиццы); суп из белых грибов и уха по-фински. Кроме того, гостям предлагают попробовать более 30 блюд, приготовленных способом низкотемпературной обработки, в том числе: стейк из свинины, пеппер-стейк гриль с гарниром, спинку лосося-гриль, стейк из тунца.

Шеф-повар таверны **«ТРОЛЛЕ»** Александр Дубин обещает осенью вернуть в меню кислые щи, борщ и щавелевый суп с яйцом и говядиной, а в предложение бизнес-ланча добавить солянку. В основном меню также появятся вареники с говяжьим сердцем,



Тыквенный суп в ресторане «Жан-Жак»

гороховый суп с копченостями, паштет из кролика, тушеная ножка кролика с белыми грибами и толченым картофелем.

В кафе **D'OR** теперь можно попробовать карпаччо из дорады; мидии с ракушками вонголе; фуа-гра с лесными ягодами на миндальном бисквите.

Обновилось и меню ресторана **BRASSERIE DE METROPOLE**. В нем теперь есть террин из утиного фуа-гра; салат из фруктов с голубым сыром и йогуртовым соусом; фрикасе из крупных глубоководных креветок «Гамбас» с биском из ракообразных и коньяком; фрикасе из лесных грибов с устричным соусом и др. Много новых горячих блюд: судак с пореем в соусе из пива Брюн; черная треска с каперсами, лимоном и чесночными гренками; свиная корейка в горном меду с пайасоном из картофеля; фрикасе из курицы с чесноком.

В ресторане **CHIN-CHIN** появился краб, фаршированный морепродуктами, фенхелем, сельдереем и имбирем, а также стейк из тунца на раскаленном камне.

А в ресторане «**ТЕПЛИЧНЫЕ УСЛОВИЯ**» — более 20 новых блюд. Среди них: салат с теплой треской; утиный бульон с фетучини и куриной печенью; уха рыбацкая; утиная ножка с гречкой и квашеной капустой; утиная грудка с запеченной грушей и вишневым соусом; филе говядины с овощами в винном соусе; перловое ризотто; паста с грибами; яблочный крамбл.

В ресторане **REGATTA** гастрономический сезон «Осень — Зима 2012» вчера, 20 сентября, открыл ужин от шеф-повара Ярослава Медведева. Он представил гостям авторский сет, состоящий из пяти курсов, в том числе: карпаччо из дикого кабана с чатни из свеклы и двумя видами песто; а также утку конфи с гречетой и пармезаном.

Ресторан **MIX IN ST. PETERSBURG** отеля W готовится к встрече с легендой Прованса — с 7 по 10 октября в Петербурге будет гостить шеф-повар La Bastide de Moustiers Кристоф Мартен (Christophe Martin). Уроженец региона Сарт во Франции и выпускник кулинарной академии Sainte-Luce sur Loire, 38-летний шеф Кристоф Мартен в профессии с 15 лет. В 2000 году он пришел в команду Алена Дюкасса и работал в ресторане Louis XV в Монако под руководством знаменитого Франка Черутти. В мае 2004 года он возглавил кухню ресторана в Тосканском отеле Дюкасса L'Andana Tenuta la Badiola — через два года его ресторан был удостоен звезды Мишлен в итальянской версии гида. В марте 2012 года Мартен стал шеф-поваром ресторана La Bastide de Moustiers. Кристоф Мартен представит свою кухню на торжественном гала-ужине в W, а также в течение всех дней визита будет готовить для гостей miX несколько избранных авторских блюд на ланч и ужин.

В октябре здесь также будет представлено новое сезонное осеннее меню. Оно пока держится в секрете, но уже известно, что изменения (с точки зрения ингредиентов) коснутся и знаменитого дюкассовского кукопота. 30 сентября воскресный бранч в miX in St. Petersburg впервые станет тематическим (далее это будет происходить каждое последнее воскресенье месяца) — в этот раз итальянским.

В винотеке **GRAND CRU** на Фонтанке сентябрь ознаменовался эногастрономическими ужинами. Уже прошел вечер, на котором гости могли отведать сансеры Henri Bourgeois. 26 сентября гостей ждет ужин при участии итальянского винного хозяйства Сараннелле (Тоскана), который проведет его представитель Мануэле Верделли. А 28 сентября Давид Монтес презентует новаторские вина от Bodegas Emilio Mogo (Испания).



В **CUPCAKE FACTORY** предлагают выпить ароматного чая-латте со специями вприкуску с пряным тыквенным капкейком с сырным кремом.

Любители пива ждут другого праздника — с 28 сентября по 7 октября будут отмечать Октоберфест. В ресторане-пивоварне «**КАРЛ И ФРИДРИХ**» на Крестовском острове гостей ждет специально сваренное к празднику крепкое пиво Oktoberfest, жареные цыплята, свиная рулька, сосиски с квашеной капустой, выступления музыкальных групп, розыгрыши ценных призов, танцевальные марафоны до утра и Дни бездонных кружек, когда за фиксированную сумму можно выпить любого сорта столько, сколько захочется.

Вероника Зубанова



В ресторане «Бельвью Брассерри» (Bellevue Brasserie) отеля «Кемпински Мойка 22»



Папарделле в соусе из белых грибов в ресторане «Пьеро» отеля «Кортъярд Марриотт Санкт-Петербург Васильевский»

Гороховый суп в таверне «Гролле»



ВЫСОКОЕ ЧАСОВОЕ ИСКУССТВО ДЛЯ САМЫХ ГЛУБОКИХ ПОГРУЖЕНИЙ



товар сертифицирован реклама

MASTER COMPRESSOR DIVING PRO GEOGRAPHIC.

Jaeger-LeCoultre Калибр 979/1000® Механический глубиномер с индикатором погружения до 80 метров. Два запатентованных компрессионных клапана, обеспечивающие дополнительную защиту от воды на глубине до 300 м. Превосходство работы и свойств часов над стандартами NIS. Автоматический механизм с индикатором времени второго часового пояса.

ВЫ КОГДА-НИБУДЬ НОСИЛИ НАСТОЯЩИЕ ЧАСЫ?

JAEGER-LECOULTRE

Бутик Jaeger-LeCoultre
Санкт-Петербург, ул. Большая Конюшенная, 12, Телефон: (812) 571 26 30
www.jaeger-lecoultre.com