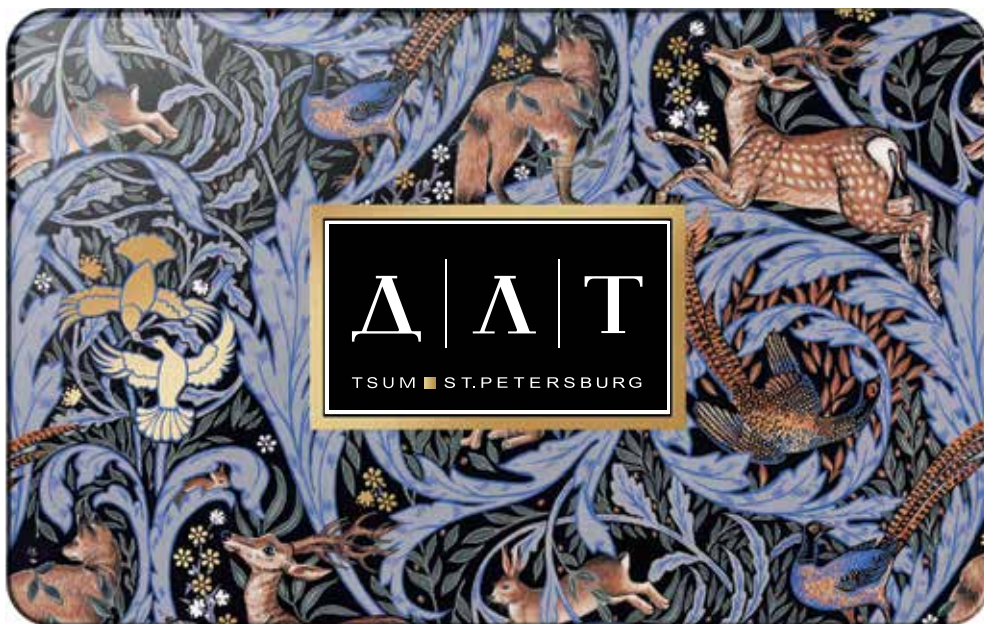


САМЫЙ МОДНЫЙ НОВОГОДНИЙ ПОДАРОК*

ПОДАРОЧНЫЕ КАРТЫ ДЛТ



при покупке подарочной карты
на 100 000 рублей

Скидка 10%



Б. Конюшенная 21-23
+7 (812) 648 08 48
dlt.ru

* По результатам опроса покупателей ДЛТ. Подробности акции на dlt.ru. Реклама.

ЛУЧШАЯ ЦЕНА



Цена в Санкт-Петербурге 1 255 EUR*

Милан 1 475 EUR

Дубай 1 765 EUR

Лондон 1 394 EUR

Пиджак Lanvin



Цена в Санкт-Петербурге 380 EUR*

Милан 440 EUR

Дубай 489 EUR

Лондон 422 EUR

Туфли W.Gibbs



Б. Конюшенная 21-23

+7 (812) 648 08 48

dlt.ru

review **СТИЛЬ** В РОССОЖДЕСТВО

Коммерсантъ

в Санкт-Петербурге

Пятница, 9 декабря 2016 №229

(№5979 с момента возобновления издания)

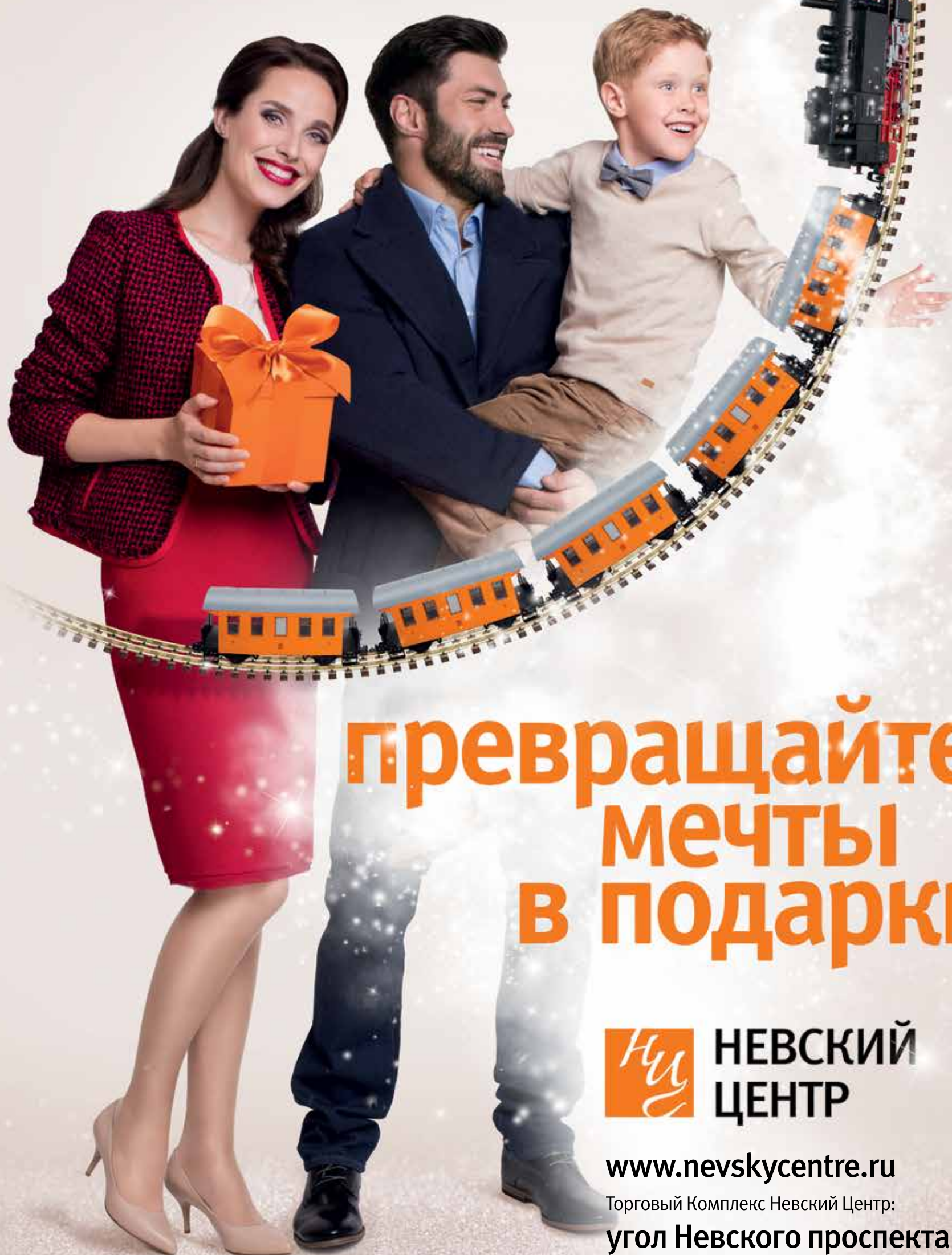
Цветные тематические страницы №17-44

являются составной частью газеты «Коммерсантъ»

Зарегистрировано в Роскомнадзоре

ПИ № ФС 77-64424 31 декабря 2015 года





превращайте
мечты
в подарки

 НЕВСКИЙ
ЦЕНТР

www.nevskycentre.ru

Торговый Комплекс Невский Центр:

угол Невского проспекта
и ул. Восстания

Реклама



декабрь 2016



— Елена Федотова,
редактор Review
«Стиль СПб»

главная елка

В эти дни города по всему миру начинают преображаться. Ни в какое другое время ничего подобного с ними не происходит — со своими гигантскими инсталляциями, мириадами огней, причудливыми гирляндами, фантастическими декорациями — города приобретают непредсказуемый облик и новое пространство. К 15–16 декабря по всей России устанавливаются главные елки. В Москву, на Соборную площадь, 30-метровую ель везут из Истринского района Подмосковья — ей 120 лет. В принципе, жизнь ее на исходе, хотя еще полвека пожить бы могла. Другие города, понятно, с первопрестольной не соперничают, и елки там не живые деревья, а сложные конструкции из разных материалов. В Петербурге, на Дворцовой площади, елку украшает, например, светящаяся гирлянда больше четырех километров в длину — ее можно было бы дотянуть до Александро-Невской лавры. А иркутская елка весит 25 тонн и входит в число самых высоких искусственных красавиц России. Вообще, искусственная красота во многих случаях оправдана. Во-первых, она многолетняя, поэтому не так быстро стареет. А во-вторых, из фальшивой елки не наделают потом деревянных сувениров, как это бывает с московской. Просто уберут до следующего года, когда она снова станет красавицей.



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

30 — Искусство веера
с Владимиром
Бухинником



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

32 —
Корпоративы-2016.
Меньше водки,
больше танцев и игр

34 — Новогодние
сладости: какие
торты-пирожные-
десерты готовят шефы
петербургских
ресторанов



ЕВГЕНИЙ ПЛАТЕНКО

ТАЙНЫЙ КОД ОТКРЫТОГО ПИСЬМА



Новогодняя, она же рождественская, открытка переживает настоящий **ренессанс**. Пройдя через почти полное забвение, она возвращается к своей изначальной роли — служить идентификатором «свой-чужой».

В самом деле, открытка ручной работы (а именно такие сейчас пользуются наибольшим спросом) стоит как хорошая книга или бутылка хорошего вина. Тем не менее количество художников и агентств, предлагающих их, растет с каждым годом, сейчас оно исчисляется сотнями. Отчего же так вышло? Книга обогатит вашу душу, вино усладит ее, а открытка — всего лишь раскрашенный кусочек картона, который даже дырку в обоях не сможет прикрыть. Для ответа на этот вопрос нам придется отправиться в те времена, когда писали много и часто — впрочем, как и сейчас, а конверт от Москвы до Петербурга шел сутки, не в пример нынешнему.

Из всех открыток, отправленных в России и СССР примерно за 130 лет, львиная доля приходится на новогодние (до революции — рождественские). Век назад их популярность была так велика, что начальники почтовых отделений в декабре были вынуждены нанимать дополнительный персонал на сортировку и доставку. Российские типографии не справлялись с объемом заказов на открытки — их печатали в Германии, Швеции, Дании. Не в последнюю очередь благодаря этому пошло дело у молодых американцев Джойса и Ролли Холлов, основавших в 1913 году свою студию Hallmark Cards.

Но как ни странно, исторически рождественская открытка и просто открытка — совершенно разные вещи. И рождественская на сто с лишним лет старше.

Открытка, «открытое письмо», как род почтового отправления порождена, конечно же, сумрачным немецким гением. В 1860-е годы в Пруссии и в Австрии независимо друг от друга возникли проекты гибрида письма и телеграммы (первые открытки и назывались «почтовые телеграммы»), который взял бы от своих прародителей все худшее: от письма низкую скорость, а от телеграммы краткость. Зато такой продукт был дешев — в пять раз дешевле обычного письма в конверте и во много раз дешевле телеграммы. Это как нельзя лучше отвечало запросам времени: в Европе начало распространяться массовое образование, а вместе с ним и потребность в письменной коммуникации. Довольно долго, около двадцати лет, открытки представляли из себя прямоугольник серого картона, на одной стороне которого писали адрес, а на другой — краткие послания, 90% которых составляли «Удостоверяется получение последнего письма», «Отправитель благополучно прибыл». Лишь в конце XIX века догадались переместить текстовое послание на ту же сторону, где адрес, а освободившуюся поверхность использовать для художественного изображения. И начался настоящий бум — появились открытки видовые, познавательные, шуточные. И, конечно же, тематические, среди которых рождественские сразу заняли первое место. У каждой страны, каждой нации были свои предпочтения: англичане рисовали традиционные рождественские мотивы — венки из омелы или плюща, ангела со звездой; скандинавы — гномов в красных колпачках, немцы предпочитали фото ангелоподобных киндеров. Санта-Клауса, кстати, на этих открытках не встречалось: его тотальная популярность стала следствием рекламной кампании «Кока-колы» уже в XX веке. Иногда на немецких открытках можно увидеть лишь «рождественского деда» в сером балахоне и с пучком розог, предназначенных для нерадивых учеников.

В России производство собственных новогодних открыток долго сдерживалось государственной монополией. Лишь в 1894 году частникам разрешили печатать открытки, и сразу за них взялись лучшие художники своего времени: Билибин, Бенуа, Бакст, Маковский и даже Рерих. Русская рождественская открытка отличалась собственной тематикой — как правило, это были сценки из идеализированного быта русской деревни, с «кокошниками, чашниками, столыниками, рукомойниками и набалдашниками». Но на самом деле еще лет за двадцать до экономичных немцев рождественские открытки начали печатать в Англии, только предназначались они для рассылки в конвертах. История Генри Коула звучит необычайно современно: он вполне по-хипстерски умудрился превратить свое средство самовыражения в маленький бизнес. Надо сказать, что Коул вообще был человеком непростым — в частности, его считают отцом индустриал-дизайна (именно он придумал классический английский заварочный чайник) и всемирных промышленных выставок. Так вот, готовясь к новому 1843 году, Коул отпечатал целую тысячу картинок, изображающих три поколения его собственной семьи за рождественским застольем с соответствующими поздравлениями. Открытка пошла в массы и сразу вызвала бурю негодования в викторианской Англии — ведь на первом плане малолетняя родственница Коула потягивала портвейн из бокала матери, а все семейство благосклонно на это взирало. Буря негодования естественным образом породила спрос, и вскоре Коул допечатал еще две тысячи открыток, пустив их в продажу по шиллингу за штуку. Хотя, скорее всего, им двигал не коммерческий интерес, а желание активизировать работу британской почты, ведь тремя годами раньше Коул запустил первую систему фиксированных почтовых тарифов и знаменитую, ныне самую дорогую в мире, почтовую марку «черный пенни».

Почти одновременно с Коулом свою первую рождественскую открытку нарисовал довольно известный в то время британский художник Уильям Добсон, занимавший должность руководителя Художественного училища в Бирмингеме. Добсон также изобразил свое семейство на фоне зимнего пейзажа — по сути дела, его скетч был визуальным аналогом письма с рождественскими поздравлениями. Для директора художественной школы, во многом зависящего от местных и столичных чиновников, аристократов, богачей, рождественское поздравление было абсолютно необходимым делом. Зачастую вместо письма посылали визитку с подписью, чтобы засвидетельствовать свое почтение. Смысл такого послания был ясен — подчеркнуть особые, личные связи, принадлежность к одному кругу общества. Теперь, пройдя через десятилетия бешеной популярности (наверное, только в СССР существовала забавная разновидность хендмейда — конструирование из цветных открыток шкатулок и елочных шаров) и почти полное забвение в начале нынешнего века, рождественские открытки вновь стали востребованы. Можно выбрать со смешным рисунком, с аппликацией или динамической фигурой, но смысл ее отправки приближается к изначальному. Это тайный код, система опознания «свой-чужой». Посылая открытку, мы как бы говорим: «Дружище, я понимаю тебя, а ты — меня, у нас одна система ценностей. Уверен, ты оценишь мой тонкий вкус и чувство юмора, а книгу купи себе сам. Ах, да, и — с Новым годом!»

Константин Шолмов

СМОЛЕНСКИЕ БРИЛЛИАНТЫ

ювелирная группа



НЕВСКИЙ ПР-Т, 38/4 , ТЕЛ.: +7 (812) 571-61-60
SMOLENSKDIAMONDS.RU

ПОСТРОИТЬ СТРАНУ ЛЕГКО

10 и 11 декабря в ТВК «Интерии» пройдет четвертый благотворительный фестиваль для всей семьи «Строим Легкую страну». Профессиональные архитекторы и дизайнеры помогут детям и взрослым создать зимние улицы, заснеженные парки, нарядные елки и развернуть глобальную новогоднюю стройку — все это из картона и бумаги. В Рождественском городе Легкой страны появятся скандинавские домики, якутские юрты, русские избы, деревни викингов, снежные иглу и зимние жилища волшебных существ. «Гвоздем» архитектурной части праздника станет строительство главного Ледяного замка Легкой страны из снежных кубов.

Кроме обустройства Рождественского города, гостей фестиваля ждут новогодние спектакли, мастер-классы от «Летающих зверей», интерактивная программа, рассчитанная и на самых маленьких гостей. А еще — большой каток, где можно будет кататься на роликах, массовая снежная битва, ледяные лабиринты и соревнования на самодельных снегоходах. В новогодней костюмерной родители смогут преобразиться до неузнаваемости — стать дедами морозами, феями и разными другими сказочными существами, а на фабрике эльфов можно будет сделать игрушки и подарки. Откроется рождественская ярмарка и базар с венскими вафлями и горячим какао. Все вырученные во время фестиваля средства пойдут на благотворительные цели — в фонд AdVita.



ОТКРЫВАЯ МИР АСТРИД ЛИНДГРЕН



17–18 декабря впервые в России в ТРЦ «Охта Молл» пройдут гастроли одного из самых известных и самых посещаемых шведских парков «Мир Астрид Линдгрэн». Это настоящий сказочный город, где обитают герои книг Астрид Линдгрэн и каждый день гости парка общаются и играют со своими любимыми персонажами.

Теперь такая возможность появится и у петербуржцев. На два дня «Охта Молл» превратится в интерактивный городок с виллой «Курица», где живет Пеппи Длинныйчулок, хутором Эмиля из Леннеберги и той самой улицей Стокгольма с домиком Карлсона на крыше. Путешествовать по миру сказок можно будет на настоящем поезде. Все интерактивные объекты будут воспроизведены по оригинальным шведским эскизам парка «Мир Астрид Линдгрэн». Также в программе праздника запланированы выступления театральных трупп Петербурга и Москвы (Детский музыкальный театр юного актера, «Мюзик-Холл», Маленький театр фонтанного дома), чтение сказок Астрид Линдгрэн в культурно-образовательном пространстве «Охта Lab», а также многочисленные мастер-классы и конкурсы с призами и подарками от ТРЦ «Охта Молл». Одним из главных событий станет встреча с внуком Астрид Линдгрэн Олле Нейманом, генеральным директором компании «Салткракан», которая занимается популяризацией наследия писательницы во всем мире и стремится к тому, чтобы как можно больше детей имели возможность читать ее книги, смотреть фильмы и пьесы, снятые и поставленные по мотивам ее произведений. Олле Нейман расскажет о своей известной бабушке, о парке «Мир Астрид Линдгрэн» и ответит на вопросы гостей.

Гастроли парка «Мир Астрид Линдгрэн» состоятся при поддержке генерального консульства Швеции.

АРТ-КЛАСТЕР НА ОХТЕ

23 декабря откроется центр дизайна Artplay. Комплекс расположен на правом берегу Невы в районе Малой Охты. Управляющей компанией станет московская команда центра дизайна Artplay, которая в 2003 году создала первый в Москве арт-кластер. Открытие комплекса приурочено к запуску масштабной мультимедийной выставки «Космос. Love», созданной компанией Artplay Media совместно с корпорацией «Роскосмос».

Арт-кластер занимает целый квартал площадью более 100 тыс. кв. м. 22 декабря будет запущена первая очередь проекта — мультимедийная выставка (займет около 1200 кв. м) и уникальное выставочно-презентационное пространство: зал общей площадью более 3000 кв. м и высотой потолков 18 метров. Планируется, что на этой площади будут проходить дизайн-маркеты, фестивали еды, концерты, бизнес-форумы, спортивные мероприятия. В это же время для постоянной аренды будет доступна первая очередь помещений (около 10 тыс. кв. м), где разместятся офисы, мастерские и шоу-румы.

Кластер Artplay планируется разбить на пять взаимосвязанных зон. Кроме многофункционального мультимедийного выставочного центра, это хобби-центр — он объединит на своей территории самые востребованные на сегодня виды творчества и самообразования, от школы танцев до ком-

пьютерной графики; кластер творческих индустрий — все что, связано с архитектурой и дизайном, художественные мастерские, галереи, книжные магазины и лавки хендмейд-товаров. Откроется и отель — по замыслу создателей арт-кластера, растущая бизнес- и творческая активность в районе Малой Охты привлечет новых туристов (недавно в этом же районе открылись «Охта Молл» и «Охта Lab»). И, наконец, спроектирована рекреационная зона возле реки, на набережной возле Artplay появится причал для экскурсионных и прогулочных катеров. Есть и проект озеленения прилегающей территории. Планируется, что здесь, под открытым небом, будут проводиться фестивали, вернисажи и концерты.



*Лучший подарок
к Новому Году!*

ПОДАРОЧНЫЕ КАРТЫ РИВ ГОШ

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



НОВАЯ УСЛУГА НА RIVEGAUCHE.RU

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

ОФОРМИТЕ И ПОДАРИТЕ ЭЛЕКТРОННУЮ
ПОДАРОЧНУЮ КАРТУ НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА.

СКИДКИ ДЛЯ КОРПОРАТИВНЫХ КЛИЕНТОВ.

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

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

Российская Федерация, 190005, г. Санкт-Петербург,
Митрофаньевское шоссе д. 2, корпус 9, литер В.

ОГРН 1057810129266
ООО "АромаЛюкс"



РИВ ГОШ

парфюмерия и косметика



ЯРКИЙ ПОЛИТИК ИЛИ СЕРЫЙ ПАРТФУНКЦИОНЕР



Депутат Виктор Сысоев на церемонии вручения удостоверений депутатам Законодательного собрания Санкт-Петербурга шестого созыва



На заседании в Мариинском дворце есть на что посмотреть

Избирательная кампания — время, когда российским политикам приходится хотя бы частично переносить свою работу из кулуаров в публичное поле. Они фотографируются для плакатов, проводят встречи, выступают по телевидению и неизбежно подвергаются насмешкам со стороны избирателей. Почему же у российских политиков возникают сложности со стилем и имиджем и как эту проблему решают в петербургских органах власти?

После сентябрьских выборов в петербургском парламенте появилось много новичков. Это неизбежно повлекло за собой публичные конфликты, связанные с их внешним видом и манерой поведения. Например, 21-летний депутат от ЛДПР Виктор Сысоев пришел на вручение мандатов с жвачкой во рту. Месяц спустя спикер Заксобрания Вячеслав Макаров публично с трибуны отчитал депутата от КПРФ, партнера строительной компании «Лидер Групп» Александра Рассудова за то, что тот пришел на заседание без галстука. А в перерыве сам повязал господину Рассудову галстук — собственный, запасной. Затем руководители аппарата ЗакСа собрали помощников депутатов и объяснили им, что в Мариинский дворец не нужно одеваться «как на вечеринку», перечислив среди запрещенных предметов одежды шорты и обувь на шпильках.

Повышенное внимание журналистов к этой теме говорит о том, что она болезненна. Внешний вид политиков часто обсуждается в СМИ: массовая пресса рассказывает о дурновкусии чиновников и депутатов, деловая — о не соответствующих заработку предметах одежды и украшениях. А прошедшим летом, во время парламентской избирательной кампании, ленты соцсетей были забиты обсуждением агитационных материалов, на которых кандидаты часто выглядели нелепо.

«У политиков нет потребности с помощью внешнего вида разговаривать с избирателем»

Практика показывает, что кандидаты в депутаты (даже на федеральных выборах, не говоря уж о региональных) крайне редко привлекают к работе в избирательных штабах специалистов по стилю и имиджу. «Эта культура у нас не сложилась. В политике услуги стилиста бывают востребованы только в экстренных случаях — когда есть проблема, и ее надо срочно исправлять», — говорит стилист Ксения Мозговая. Прошедшая кампания не имела шансов стать исключением: финансирование сократилось, состязательность снизилась, кандидаты экономили даже на услугах политтехнологов и электоральных юристов, а о стилистах не задумывались вовсе.

Ксения Мозговая — одна из немногих специалистов в своей области, работавших во время кампании с кандидатами в депутаты. «Невнимание к своему внешнему виду — следствие закрытости наших политиков, — считает она. — Они оторваны от избирателей, поэтому посредством своего внешнего вида посылают сигналы не им, а коллегам по истеблишменту. Отсюда — стремление друг друга перещеголять, отсюда — сверхдорогие украшения».

«Сегодня реальная коммуникация идет только между элитами. Нет потребности и необходимости разговаривать с избирателями, в том числе и с помощью внешнего вида», — соглашается с ней стилист Никита Кондрушенко. Он также работает с политиками, но признает, что спрос на услуги стилистов в этой сфере крайне низок. Между тем, по мнению господина Кондрушенко, внешний вид — одна из важнейших составляющих электорального образа политика. Особенно с учетом огромной роли телевидения в избирательной кампании в частности и в формировании общественного мнения — в целом. «Люди сегодня, как и всегда, чаще выбирают глазами, в этом случае главное для них — картинка. Если к тем ошибкам, которые делают кандидат и его окружение, прибавится невнимание к своему имиджу, это может стать причиной неуспеха», — предостерегает он.

«Образ партфункционера индивидуальности не подразумевает»

Специалисты сходятся на том, что самая распространенная ошибка, которую допускают политики и которая ярко проявилась во время прошедшей избирательной кампании, — это невыразительность образа и полное отсутствие индивидуальности. «Если человеку в детстве не давали свободы в выборе одежды, то свой стиль он будет формировать исходя из чужих представлений, исходя из того, на что есть спрос. Отсюда однообразие в стиле, и самое удивительное, что оно востребовано», — говорит Ксения Мозговая. «В последнее время в России, как и везде, не случилось запроса на ярких публичных политиков, ораторов с индивидуальностью, запоминающейся внешностью и манерой одеваться — полагает Никита Кондрушенко. — Был запрос на партфункционера, а такой образ индивидуальности не подразумевает».

Еще одна ключевая ошибка — несоответствие внешнего образа политика, претендующего на публичность, потребностям целевой аудитории. Ксения Мозговая рассказывает, что в предвыборном штабе стилист работает в связке с политтехнологом, изучает характеристики целевого электората и выстраивает образ кандидата в зависимости от общей концепции кампании. «Если предстоит встреча с пенсионерами, то приходится в костюме и с охраной, демонстрируя свой статус, не стоит — нужны приглушенные тона, спокойный стиль. Если кандидат приехал на стройку и хочет продемонстрировать установку „разберусь во всем, если надо — встану на колени и полезу под грузовик“, нужны джинсы и куртка», — объясняет она. А если, например, понятно, что победу обеспечат голоса сотрудников градообразующего предприятия, нужно, чтобы они приняли кандидата за «своего» — это невозможно без работы над внешним видом.

Когда политик не понимает этих принципов, возникают типичные ошибки — например, женщина-политик пытается продать не свою готовность слышать избирателя, а свою красоту. «В нашей стране даже неглупые женщины могут провалиться на выборах из-за того, что демонстрируют свое превосходство над избирательницами. Женщина из глубинки никогда не поймет, зачем ей избирать „красотулю из Москвы“, что бы она ни обещала», — говорит Ксения Мозговая. Но и состоявшиеся в политике женщины редко умеют одеваться, замечает господин Кондрушенко — вероятно, из-за того, что в эту сферу деятельности идут личности, не склонные уделять внимание «женским пустякам».

Работая с политиками, стилисту приходится учитывать не только гендерные, но и возрастные особенности клиентов. Политики «старой закалки»,

Заместитель
председателя
гражданского
комитета партии
«Гражданская
платформа»
и депутат
Законодательного
собрания Санкт-
Петербурга Максим
Резник (слева)
и представитель
партии Партия
роста Оксана
Дмитриева

АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ



Депутат ЗакСа от «Единой России»
прошлого созыва Виталий Милонов во
время крестного хода в день перенесения
мощей святого благоверного князя
Александра Невского на Невском
проспекте

чьи представления о том, как нужно выглядеть, сформировались при советской власти, склонны одеваться «во все серенькое», не выделяться из общей массы. «Но у людей в возрасте хотя бы есть представление о том, что можно, а чего нельзя», — отмечает Никита Кондрушенко. — У молодежи они весьма размыты».

«Мы живем в цивилизации ритуалов, но не умеем их выполнять» Есть и менее ситуативные задачи при формировании внешнего образа политика. «В России власть сакральна, нравится это кому-то или нет. Чтобы это подчеркивать, нужны атрибуты — условная шапка Мономаха. Есть цвета и рисунки, которые политик по статусу носить не может», — говорит Никита Кондрушенко.

Если у политика есть проблемы с внешним видом, это говорит о том, что он не справляется с внутренним конфликтом между собственными желаниями и предписанной статусом необходимостью. «Одежда всегда была одним из самых эффективных инструментов социального позиционирования, ношение некоторых ее предметов веками было прерогативой правящей элиты. Однако поскольку на протяжении десятилетий мир живет формально бесклассово, ощущение соответствия статусу теряется», — полагает стилист. Это ярко проявилось, например, в конце прошлого века, когда российские политики появлялись на публике «небритыми, в джинсах и свитере»: «Был период смуты, и политики выглядели соответствующе».

Главной проблемой российских политиков — как в исполнительной, так и в законодательной власти — стилисты называют неумение соблюдать протокол. Ксения Мозговая уверена, что дресс-код в органах власти и государственных учреждениях нужно закрепить документально. «Игра по правилам — залог того, что ты будешь услышан. На футбольное поле никому не придет в голову выйти без формы, в мусульманскую страну никто не поедет в мини, в церковь никто не пойдет без платка. Нарушаешь протокол — получаешь в ответ агрессию», — говорит стилист. «Соблюдение протокола исключительно важно. Мы живем в цивилизации ритуалов, но не умеем их выполнять», — добавляет господин Кондрушенко.

«Люди одеваются просто для того, чтобы одеться» В Петербурге не раз предпринимались попытки задокументировать требования к внешнему виду депутатов и чиновников. Четыре года назад парламентарии приняли постановление, согласно которому участники заседаний ЗакСа «должны соблюдать деловой стиль в одежде, соответствующий официальному характеру деятельности собрания». Обсуждение этой инициативы тогда перешло в политическую плоскость: проект постановления не поддержали «яблочники», чей лидер Григорий Явлинский счел приемлемым для присутствия в Марининском дворце любую форму одежды, «кроме топлес». Единоросс Виталий Милонов, поддерживая инициативу, заявил, что она поможет бороться с вольными пристрастиями, а беспартийный депутат Максим Резник в ответ предположил, что инициатива направлена на сохранение имиджа единороссов — вдруг они опасаются, что господин Милонов придет в Марининский дворец «в рясе и с молитвенником».

В правительстве Петербурга документа, строго прописывающего требования к внешнему виду сотрудников, нет. «Возможность введения дресс-кода обсуждалась, но итогового положительного решения принято не было. Оказалось, что это весьма нелегкая задача, слишком много нюансов необходимо учесть», — объясняют в комитете по государственной службе и кадровой политике городской администрации. — Жесткая регламентация дресс-кода, по сути, может перейти в установление формы одежды, как это практикуется, например, на военной службе, где это оправдано спецификой данной деятельности. Перед государственными гражданскими служащими Санкт-Петербурга стоят несколько иные задачи, поэтому и подходы должны быть другими, более гибкими».

Среди таких подходов — дистанционное обучение «новичков», поступающих на работу в Смольный. В рамках образовательного курса новым сотрудникам рассказывают о требованиях к внешнему виду. Кроме того, существует утвержденный на федеральном уровне этический кодекс. В нем прописано, что внешний вид государственных и муниципальных служащих «должен способствовать уважительному отношению граждан к государственным органам и органам местного самоуправления, соответствовать общепринятому деловому стилю, который отличает официальность, сдержанность, традиционность, аккуратность». Более масштабных задач — например, сформировать в глазах горожан собирательный образ «петербургского чиновника» и привлечь к этой работе профессиональных имиджмейкеров — в комитете по государственной службе перед собой не ставят. Стилисты и сами сомневаются, что когда-либо их услугами депутаты и чиновники в России будут пользоваться на постоянной основе. «Либо ты во власть идешь, чтобы получить власть, либо ты идешь туда, чтобы работать. Во втором случае и политконсультант, и стилист нужны тебе постоянно, а не только во время кризиса или избирательной кампании», — говорит Ксения Мозговая. По словам Никиты Кондрушенко, главная проблема в том, что россияне полностью дезориентированы: «Люди часто не до конца понимают, в какой стране, при каком строе они живут. Не понимают, они в этой стране — кто, каков их социальный статус? Человек встает утром и одевается исключительно для того, чтобы одеться и соответствовать погоде. Иных задач не ставится».

Мария Карпенко

ПАЛЬТО С ПОЖИЗНЕННОЙ ГАРАНТИЕЙ



ЕВГЕНИЙ ПАПЛЕЧКО



ЕВГЕНИЙ ПАПЛЕЧКО

Рокки Лалвани, владелец петербургского салона «Императорский портной»

Первый вопрос, который задает портной заказчику, — как будет носиться пальто: поверх костюма или другой одежды, например, рубашки, кардигана, джемпера и джинсов. «В первом случае пальто должно быть более свободного покроя, иметь более широкие плечи. Во втором, напротив, более плотно прилегать к телу», — объясняет Рокки Лалвани, владелец петербургского салона «Императорский портной».

Если вы заказываете пальто впервые, то стоит помнить, что на его пошив уйдет не менее шести недель, а повторный заказ потребует чуть меньше времени — четыре-пять недель. «Закон простой: если хочешь пальто к октябрю, то нужно заказывать его летом. Зимнее пальто поспеет к сильным холодам, если обратиться в ателье в начале или середине осени», — отмечает Рокки Лалвани. В пользу пошива пальто по индивидуальным меркам он приводит следующие аргументы: «Даже если у людей один и тот же размер одежды, у них все равно разное телосложение, есть свои особенности, например, разная ширина и высота плеча, разная длина рук и ног. Модели пальто, которые продаются в магазинах, не учитывают особенности каждого конкретного человека. Напротив, при индивидуальном пошиве берется во внимание каждая деталь — не только физические размеры человека, но и образ его жизни, сфера интересов, а также то, для какого сезона нужно пальто».

С этой точки зрения условно выделяют два типа этой верхней одежды. Первый — более легкий вариант, подходящий для ранней осени и холодной весны. Это более короткое пальто (всего на 8–10 см длиннее пиджака), которое шьют из натуральной шерсти и кашемира более мягкой текстуры. Второй вариант — зимнее пальто, для которого в большей степени подходят более плотные, теплые английские и шотландские ткани. Его длина — до колен или даже чуть ниже. Очень часто к такой модели добавляют ворот-

ник из натурального меха и отстегивающуюся шерстяную подкладку для сильных холодов.

«Молодежи в основном нравится итальянский крой пальто, предполагающий более короткую длину. Зимы теперь не такие суровые, как 20–30 лет назад. Поэтому более длинные пальто сегодня скорее редкость, чем норма», — говорит господин Лалвани. По его словам, «коротенькое» пальто очень любимо клиентами еще и потому, что они много времени проводят за рулем автомобиля — в длинном пальто это неудобно.

Бесчисленные варианты Большое внимание при индивидуальном пошиве пальто уделяется снятию мерок. Впрочем, этот закон действенен и для другой одежды, сшитой на заказ, — костюмов, рубашек. Как правило, используются две техники: made-to-measure — дословно означает «сделанный по меркам» (простая и быстрая технология с использованием базовых лекал, которые портной при снятии мерок адаптирует под клиента) и bespoke (лекала под каждого клиента разрабатываются с нуля). В последнем случае все изделие собирается вручную. Именно эту технику по праву можно назвать индивидуальным пошивом.

Большой выбор тканей практически не ограничивает количество вариантов пальто на заказ. Вообще, работа портного сродни искусству, уверен Рокки Лалвани.

«Кроме многообразного выбора классических шерстяных и кашемировых тканей итальянского, английского, шотландского производства, мы предлагаем клиентам и натуральные ткани из шерсти овцы с добавлением ворсинок других животных. Например, шиншиллы, норки, соболя и очень редкой викуньи», — рассказывает господин Лалвани.

Если взять викунью, то ее шерсть имеет особую ценность. Это животное запрещено к отлову, к тому же очень пугливо. Говорят, что добывают ворсинки довольно экзотическим способом: стадо животных пугают, и они несутся сквозь заросли кустарника, на котором остаются ворсинки. Их собирают и используют при производстве особых тканей.

Специальное кручение нити при производстве шерстяного полотна позволяет получить шерстяные и кашемировые ткани с усиленным водоотталкивающим эффектом. Пальто из таких материалов по своим качествам напоминает традиционный плащ (не промокает, легко чистится), но в то же время в нем намного теплее, так как ткань выдерживает мороз до минус восьми градусов.

Законы стиля кроются в мелочах

Мужские пальто шьются в довольно выдержанной цветовой гамме. Если речь идет о классическом деловом стиле, то предпочтение отдается серому, черному, темно-синему, коричневым цветам. По словам Рокки Лалвани, даже строгий деловой стиль позволяет совмещать два оттенка, выделяя, например, воротник. Нужно только очень тщательно подобрать материал и сочетающуюся цветовую гамму. Если пальто должно быть сдержанных цветов, то к подкладке таких ограничений не предъявляется. Она, напротив, может и должна быть яркой.

Еще одна важная деталь — неимоверное количество карманов, которые не только абсолютно функциональны, но имеют и некоторые секреты. Например, привычные боковые карманы скроены таким образом, что через них можно беспрепятственно добраться до брюк и пиджака.

Удачное дополнение — шарф из чистого кашемира. Его нужно завязать модным узлом в итальянском стиле. К пальто — то, что надо, а благодаря правильному выбору оттенка шарф «уходит в контраст» и освежают цветовую гамму. «Шарфы носят все, и красивые узлы в итальянском стиле очень модны», — отмечает Рокки Лалвани. — А вот молодые модники предпочитают шарфы грубой вязки или кричащих цветов, благодаря чему привлекают всеобщее внимание».

Правильный уход Пальто, сшитое на заказ, как любая высококачественная вещь, требует правильного ухода. Среди обязательных процедур — чистка после каждой носки щеткой из натурального ворса, а также правильное хранение на плечиках. В химчистку пальто специалисты рекомендуют отдавать раз в сезон.

«Что касается пальто, сшитых в нашем салоне, то мы даем на них пожизненную гарантию: обязуемся ремонтировать, подгонять, чистить в химчистке и гладить столько, сколько потребуется, и без лишних доплат. Я прошу своих клиентов хотя бы раз в месяц в сезон их носки принести пальто к нам и оставить на пару часов. Мы его погладим, освежим. При необходимости мы подгоняем пальто по фигуре», — рассказал господин Лалвани. По его словам, при правильном уходе вещь очень долго будет радовать.

Святослав Федоров

GEOX

R E S P I R A



SFINGE



НАЧНИ ДЫШАТЬ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ: ТРЦ Галерея, ТК Невский Центр, ТРЦ Гранд Каньон, ТРЦ Гулливер, ТРК Радуга
МОСКВА: ТРЦ Европейский, ТЦ Капитолий Вернадский, ТРЦ Золотой Вавилон, ТРЦ Ереван Плаза, ТРЦ Домодедовский, ТРЦ Отрада, ТЦ Выходной (Люберцы)

geox.com | geox.ru

игра на чувствах

Наверное, нет такого человека, который хоть раз в жизни не оставался бы в новогоднюю ночь в одиночестве. Причем вовсе этого не желая. Так бывает. И нередко. А вот Новый год вдвоем не поневоле, особенно в начале нового любовного романа, — это «праздник, который всегда с тобой». Правда, Хемингуэй говорил так о Париже, но это не важно.

Честно говоря, этот праздник вдвоем — еще и большое испытание. Тут, пожалуй, не до веселья. Романтический флер не терпит шума и суеты. Еще, конечно же, подарки — и это всегда проблема, вне зависимости от чувств, желаний и возможностей. Хорошо было в детстве, когда Дед Мороз знал, что вам подарить. С детьми вообще в этом смысле легче — они всегда точно знают, чего хотят. В отличие от многих взрослых. Не хочется о грустном, но хорошо сказал модный сегодня французский писатель, критик и публицист, автор романа «99 франков» Фредерик Бегбедер: «Праздники — они как жизнь: рождаются и умирают, как люди. Им знакомы минуты взлетов и моменты падений. У них есть свои подъемы и спады. Они, как и мы, блистают, а затем обращаются в прах. У праздников, как и у нас, не бывает завтрашнего дня».

Зоя Паиковская



1. __Головной убор из бусин **Agent Provocateur**
2. __Ваза **Daum**, ДЛТ
3. __Боди **Agent Provocateur**
4. __Ваза **Mythos Natuzzi**
5. __Сумка **Chloe**, ДЛТ
6. __Ваза **Extreme Natuzzi**
7. __Пеньюар **Agent Provocateur**
8. __Брелок **Burberry**, ДЛТ
9. __Булавка **Flower me**, ДЛТ
10. __Шейный платок **Laurel**
11. __Подвес. Фарфор, серебро. Автор **Ирина Шабут**
12. __Платье **Laurel**
13. __Сорочка **Agent Provocateur**
14. __Нижнее белье **Agent Provocateur**
15. __Набор фужеров **Baccarat**, ДЛТ
16. __Очки **Marc Jacob**, ДЛТ
17. __Парфюмерная вода **The House of Oud**, ДЛТ
18. __Скульптура **Daum**, ДЛТ

7.



11.



12.



13.

10.



14.



15.



9.



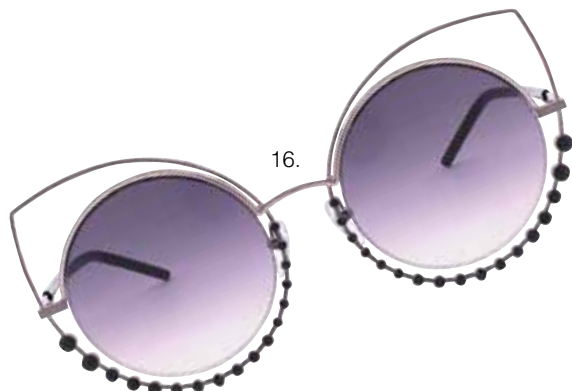
8.



18.



17.



16.

ИННОВАЦИИ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ



Дырка в обуви, появившаяся случайно, — это досадное недоразумение и повод расстаться с испорченной вещью. Отверстия, проделанные намеренно, — запатентованная инновационная технология и причина для выбора именно этой пары.

Идея продырявить подошвы ботинок, чтобы доставить внутрь воздух, пришла в голову итальянцу Марио Моретти Полегато, когда в поездке в Неваду его собственные ботинки не смогли обеспечить ему надлежащую степень комфорта (если говорить без обескураживающих подробностей). Возник вопрос: «Почему бы не создать обувь, в которой гибкость и прочность резиновой подошвы сочетались бы с повышенными возможностями испарения влаги и воздухопроницаемости?» Вернувшись в Италию, Полегато занялся решением этого вопроса в небольшой обувной мастерской, принадлежавшей его семье.

Чтобы обувь дышала, но не промокала, он оснастил перфорированную резиновую подошву специальной микропористой мембраной. Благодаря микропорам, размер которых меньше капли воды, но больше молекулы пара, теплый воздух может выходить наружу, а вода извне не попадает внутрь. Первый образец был создан, технология запатентована, но революционное изобретение не заинтересовало ни одну из известных обувных компаний. Пришлось создавать собственное производство. Марио Моретти Полегато назвал компанию Geox: от древнегреческого ge («земля») и X — буквы, которая символизирует новейшие технологии.

С тех пор прошло 25 лет. Начав с линии детской обуви, со временем компания стала производить широкий ассортимент мужской и женской обуви, а позже и верхней одежды. Сегодня обувь и одежда бренда представлены в более чем 1200 собственных магазинах компании и 11 тыс. магазинов мультибрендового формата в 110 странах мира. Geox является одним из ведущих мировых брендов в категории International Lifestyle Casual Footwear Market (Shoe Intelligence — 2014).

При этом поиск новых решений не прекращается: ежегодно 2% своего оборота Geox инвестирует в исследования и разработки. «О нашей приверженности инновациям сегодня говорят более 60 запатентованных технологических инноваций, 2 тыс. заявок на патенты и 50 торговых марок по всему миру, которые используют технологии Geox, — говорит президент компании Марио Моретти Полегато. — Geox — это наука на службе качества и повседневной элегантности».

Каждый продукт бренда является результатом непрерывных исследований, которые проводятся в лабораториях компании. После лабораторных экспериментов все высокотехнологичные решения проходят испытания

на практике — в реальных и экстремальных условиях: от гоночных арен до лыжных трасс.

Запатентованная технология «дышащей обуви» на резиновой подошве была применена в изготовлении обуви с кожаной подошвой, также способной отталкивать воду и выводить влагу. В последние годы семью технологий Geox дополнили амортизирующая система Xand, мягкая анатомическая подошва Xense, легкая и гибкая линия Nebula, технология боковой транспирации Side Transpiration System и система Net Breathing System, обеспечивающая воздухопроницаемость по всей площади поверхности ступни. Технологии изготовления обуви позволили придать дышащие свойства и верхней одежде: благодаря системе Geox Respira куртки и плащи остаются сухими, а их владельцы не рискуют промокнуть и простудиться даже при чрезмерном потоотделении в холодную и ветреную погоду. Новое поколение обуви и одежды — в частности, линия Amphibiox, изготавливается с применением технологий защиты от непогоды в сочетании с воздухопроницаемостью и естественной терморегуляцией.

В 2015 году компания подписала договор с немецким концерном TUV SUD (Technische Überwachungs-Verein, «Объединение технического надзора») — крупнейшим мировым экспертом, осуществляющим независимую экспертизу и сертификацию продукции. Ежегодно TUV SUD будет испытывать более двух миллионов пар обуви Geox на отсутствие веществ, опасных для здоровья человека и вредных для флоры и фауны. Независимую экспертизу уже прошли коллекции мужской, женской и детской обуви сезона «осень-зима 2016/17». Модели, прошедшие сертификацию, в магазинах можно узнать по специальной маркировке: ярлычку TUV SUD Footwear Mark.

Могут ли сочетаться инновации, безопасность и комфорт с эстетической привлекательностью? Любой продвинутый дизайн чего бы то ни было сегодня в принципе старается соединить все эти свойства в одном продукте. И Geox движется в этом тренде — каждая новая коллекция создается итальянскими дизайнерами, стремящимися объединить стиль и функциональность. «Это одежда и обувь для тех, кто ищет что-то удобное и вместе с тем multifunctionальное, — утверждает производитель. — Для повседневного использования с утра до вечера, в городе и на природе. Для тех, кто любит легкость и естественность не только в повседневной, но и более официальной одежде. Для тех, кому интересны новые разработки и кто хочет выглядеть стильным и современным без ущерба для комфорта, качества и хорошего самочувствия. Но прежде всего — для тех, кто хочет дышать. Везде и всегда».

Вера Кочеткова



КАК НЕ ПРЕВРАТИТЬ КОРПОРАТИВ В ГОЛОДНЫЕ ИГРЫ?

Новый год не за горами, и в петербургских офисах уже начинают гулять запахи душистых мандаринов и зеленых елей, а сотрудники обсуждают предстоящий корпоратив. Будет ли это стилизованная вечеринка, банальная гулянка в офисе или вылазка за город, с баней и бассейном — на всех праздниках важно одно: не остаться голодным! И чтобы не было неловких моментов, нужно хорошо продумать гастрономические развлечения коллег. Не зря же говорят: «Сытый конь — добрый конь». Мы выяснили, как и чем накормить сослуживцев, чтобы во время веселого праздника ни у кого не стало сосать под ложечкой.

МЕНЮ НА ВКУС И ЦВЕТ

Перебираешь в голове названия всевозможных кафешек, баров и ресторанов — и на ум сразу приходит «2 Берега». Может, потому что это одна из старых, в хорошем смысле слова, служб доставки — в Петербурге компания работает десять лет. Наверняка каждый из нас не раз заказывал пиццу или суши, в том числе и в этой компании, но было это чаще всего в обычные дни календаря. А как быть с праздниками? А как быть с той истерией, что творится везде и повсюду перед новогодними корпоративами? Как не остаться без любимых вкусов? И тут не нужно быть гастрономическим сенселем — все необходимо продумать заранее. Сразу же возникает другой вопрос: что выбрать для новогоднего меню? Специалисты компании «2 Берега» любезно поделились тем, как быстро можно решить кулинарный вопрос праздника.

Руководитель SMM-отдела: «В любой день львиную долю заказов у нас составляют пиццы, осетинские пироги, роллы. Конечно, на этом наша ассортиментная линейка не заканчивается. В топе продаж также бургеры, супы, десерты, а для тех, кто соблюдает диету, есть фитнес-меню. Ну и какой фуршет или банкет без традиционных новогодних салатов — оливье или винегрета? Это у нас тоже есть. Чтобы быть конкурентоспособными на рынке компаний по доставке еды, мы изучаем интересы наших клиентов и удовлетворяем их. А так как мы работаем далеко не первый год, в декабрьские праздники наши заказчики предпочитают видеть на столе уже полюбившиеся домашние пироги, пиццы, роллы, салаты. Просто на корпоративе все это в изобилии».

Итак, будете ли вы гулять на обычном корпоративе прямо у рабочего стола или на выездной вечеринке в стиле «лакшери», «Пепперони» или салат с тигровыми креветками будут доступны что на том празднике жизни, что на другом. Тут уже дело в предпочтениях и вкусах. А когда делать заказ? Правильно, звонить в компанию!

ПОЗВОНИ МНЕ, ПОЗВОНИ...

В колл-центре службы доставки еды семь дней в неделю сотни операторов обрабатывают заказы, которые поступают по телефону, через мобильное приложение и сайт. К слову, с клиентами общаются в основном девушки. Впрочем, как выглядит оператор по ту сторону телефонной трубки не важно, главное — быстро оформить заявку.



Директор колл-центра: «Наши специалисты работают максимально быстро. В среднем за минуту в колл-центр поступает 30 звонков. Наши клиенты в ожидании остаются не более пяти секунд, а уже через минуту заказ отправляется администратору цеха. Даже если заказ большой, его максимальное время пути от оператора колл-центра до поваров на кухне составляет 2,5 минуты».

ОСТОРОЖНО, ГОРЯЧО

В предновогодние дни кухня службы доставки еды превращается, как говорят сами сотрудники, в самое жаркое место на Земле. Количество заказов растет в это время в геометрической прогрессии, и, чтобы не заставлять клиента ждать, к корпоративной буре готовятся заранее: увеличивают штат, а темпы работы производственного цеха ускоряются в разы. При этом в компании придерживаются принципа «Разделяй и властвуй».

Администратор производственного цеха: «Заказ, который после оформления появляется в CRM-системе, направляется в ближайший к адресу цех. И каждый повар берет на себя закрепленную за ним работу. Так, один сотрудник у нас занимается заготовкой теста, другой — сбором пиццы, третий — приготовлением роллов. Четко отлаженная схема, словно механизм швейцарских часов, не дает сбоев».

Еще одна рабочая схема, которая позволяет доставить домашнюю еду «с пылу с жару» на праздничный стол, — предзаказ. Сервис идеально подходит для тех, кто уже знает, где и как будет праздновать Новый год с коллегами. В компании «2 Берега» для позабавившихся о своем празднике клиентов действуют скидки.

БЫСТРЕЕ ГОЛОДА

Слоган или, как говорят рекламщики, уникальное торговое предложение «Пицца за 30 минут или бесплатно» сегодня приводят в пример практически все учебники по маркетингу. Придумал его предприимчивый владелец небольшой американской пиццерии, которая впоследствии превратилась в одно из крупнейших предприятий США. Этот принцип работает и сегодня. В «2 Берега» он звучит немного иначе: «Доставим вовремя или бесплатно», то есть если курьер опоздал хотя бы на минуту, следующий заказ клиент получает бесплатно. Удобно? Да.

Директор службы операционной деятельности: «Доставка в кулинарном бизнесе — важное звено. Поэтому компания «2 Берега» не просто обещает быструю доставку, а гарантирует ее. У нас разработана логистическая карта, которая охватывает весь город. Так, в каждом районе находится по одному, а в некоторых и по два цеха. И как результат, еда доставляется за несколько минут и не успевает остынуть».

За свои старания компания получила народное признание. В октябре 2016 года «2 Берега» стала обладательницей ресторанной премии в номинации «Лучшая доставка». Так что клиент может быть спокоен, что его пиццы, пироги и роллы будут доставлены к двери дома, к праздничному столу или на танцпол новогодней вечеринки горячими, свежими и вовремя.

Светлана Скулытина

MARINA YACHTING ЛЮБИТ МОРЕ

Новая коллекция под брендом Marina Yachting в бутике, расположенном в ТЦ «Атлантик Сити», гармонично сочетает в себе традиционное и новое. «Морская» элегантность бренда подчеркивается продуманной цветовой гаммой — сочетаниями синего, серого и бордового.

Пальто, дафлкоты и парки выглядят несколько иначе — это касается кроя, цветовой гаммы и материалов. Если говорить о деталях, то это отстегивающиеся воротники и подклады, многослойность, двусторонность и комбинаторность. Материалы — непромокаемый трикотаж, шерсть с тефлоновым покрытием, в качестве утеплителя — гусиный пух.

Вместе с новой коллекцией в бутике для клиентов марки прошел мастер-класс с приглашенным стилистом Астандой Чегия. Она является имидж-тренером, преподавателем The European Image Academy, руководителем и основательницей онлайн-имидж-студии. «Бренд Marina Yachting, каким вы его еще не видели» — такой была тема мастер-класса.



«ВЗМАХ ВЕЕРА» ВЛАДИМИРА БУХИННИКА

За балюстрадой одного из самых известных зданий на Каменноостровском проспекте скрывается неприметная дверь. И ничто не предвещало серым петербургским утром, что она приведет в совершенно незнакомый мир, полный нездешней красоты.

В дворцовых интерьерах, выполненных с истинным мастерством и уважением к историческим стилям, живописно расположилась уникальная коллекция — более 300 вееров из разных стран и эпох. Надо сказать, что музей «Искусство веера» — единственный в России, экспонирующий веера (всего несколько лет назад подобное собрание можно было найти только в Париже и Лондоне). Кружево, шелк, перья, серебро, кость, пайетки, тонкая роспись и ювелирная работа — эти удивительные вещи с полным правом можно назвать арт-объектами, они иллюстрируют историю моды и искусства, начиная с конца XVII века. В числе экспонатов — веера от таких престижных фирм, как Duvelloy, Faucon, Alexandre. В свою эпоху эти производители были самым востребованным среди королевских особ, а Duvelloy продолжает свою работу и по сей день: выпускают новые коллекции, сотрудничают с легендарными домами: Van Cleef & Arpels, Cartier, Dior.

Гостиная музея, обставленная антикварными предметами интерьера, стала пространством для fashion-перформанса «Взмах веера» от известного петербургского дизайнера и театрального художника Владимира Бухинника — были представлены фрагменты его коллекции мужской одежды «весна/лето 2017». «Это модное переосмысление исторических образов парадного мужского костюма в уникальном музейном интерьере, воссоздающем дворцовое убранство невероятно вдохновляющей эпохи императорского Петербурга. Современного человека часто обвиняют в равнодушии и черствости, но, на мой взгляд, это не совсем так, — говорит Владимир Бухинник. — В глубине души каждый из нас — немного романтик, немного поэт, человек тонкой душевной организации, просто мы не всегда это замечаем. Чтобы все это могло проявиться, человеку нужно окунуться в атмосферу галантной эпохи, иного мировосприятия и темпа жизни. Моя коллекция позволяет это сделать, и в душе я надеюсь, что мир от этого станет прекраснее, тоньше и добрее».

«Я чувствую себя Лагерфельдом», — пошутил Владимир Бухинник, взяв в руки веер. После показа был дан забавный мастер-класс. Девушки-модели с помощью вееров продемонстрировали гостям некоторые жесты из тайного языка флирта XVIII века, когда дамы не могли себе позволить открыто говорить о своих чувствах и желаниях. Именно тогда французские придворные изобрели особый «язык веера», который позволял им вести любовные интриги без слов и писем. В это трудно сегодня поверить, но один взгляд и особый взмах веером мог решить судьбу влюбленной пары.

По мнению Алены Корольковой, исполнительного директора музея «Искусство веера», «элегантно-авангардные костюмы Владимира Бухинника с вкраплениями историзмов более чем органично встроились в дворцовые интерьеры стиля ампира, вызвав бурю эмоций и в очередной раз продемонстрировав, что красота и современность по-прежнему идут рука об руку, и что музейное пространство как никогда живо и готово к экспериментам».

Альбина Самойлова



АЛЕКСАНДР КОРЖОВ



АЛЕКСАНДР КОРЖОВ



АЛЕКСАНДР КОРЖОВ

ТАНЦУЮТ НИДЕРЛАНДЫ

С 12 по 14 декабря на сцене музея современного искусства «Эрарта» пройдет II Международный фестиваль современного танца Dans Nederlands.

В программе фестиваля — авангардные работы голландских танцевальных компаний и хореографов: спектакль «Оп-арт» (совместный проект театра «Балет Москва» и голландских хореографов Гая Вайцмана и Рони Хавер) и спектакль «Офлайн» нового голландского коллектива OFFprojects, созданного танцорами из всемирно известных компаний NDT и Batsheva.

12 декабря OFFprojects устраивает вечер современного танца, живой музыки и прямого взаимодействия со зрителем. Хореограф и композитор Амос Бен-Таль и танцоры труппы используют движение, свет и звук, чтобы создать своеобразный хаотичный мир. Во второй части зрители будут приглашены в процесс «офлайна» и могут задавать вопросы и делать запросы, влияя на дальнейшее развитие хореографии спектакля. На протяжении всего вечера оригинальный саундтрек взаимодействует с живой музыкой в исполнении певца-композитора и гитариста-виртуоза Эрика Хофланда.

13 декабря — «Кинотанец». Программа танцевального кино Нидерландов состоит из восьми короткометражных фильмов фестиваля кино Cinedans. Они рассказывают о столкновении танца и дизайна, приключениях степиста в механическом мире черно-белого кино, в программе также трагикомическая повесть о японском служащем поезда и многое другое.

14 декабря труппа балета «Москва», многократного лауреата премии «Золотая маска», покажет премьерный для Петербурга спектакль «Оп-арт», продемонстрировав сложный танец на пределе физических возможностей. Танцевальные связки повторяются по несколько раз в разных ракурсах, что действует подобно оптическим искажениям: движения отрывистые и резкие, невозможные поддержки, подкрутки и перебросы. В этой акробатически-брутальной манере повествования прослеживается стиль голландского тандема хореографов — Гая Вайцмана и Рони Хавер. Как танцоры они работали с лучшими мировыми хореографами: Охадом Нахарином, Джозефом Тмимом, Хуаном Карлосом Гарсиа, Вимом Вандекейбусом. В 2013 году они были удостоены премии «Золотая маска» как лучшие хореографы за свою работу «История солдата».

Музыку к спектаклю создал Sasha Dza (Александр Холенко) — электронный музыкант, диджей, русский композитор и продюсер. Известность получил в 2010 году, когда был отобран в качестве российского участника на



музыкальный фестиваль Red Bull Music Academy в Лондоне.

Организатор фестиваля — петербургский дом танца «Каннон Данс», давний инициатор обменных культурных проектов с Голландией: танцовщики и хореографы из Нидерландов неоднократно участвовали в программе выступлений и мастер-классов ежегодного Международного фестиваля современного танца Open Look. Проект проходит при поддержке комитета по культуре и генерального консульства Нидерландов в Санкт-Петербурге.



kasumi
ЯПОНСКИЕ НОЖИ

ПОДАРКИ К НОВОМУ ГОДУ!



МОСКВА
Магазин и VIP шоу-рум
ДЦ Лубянский,
Лубянский проезд, 15/2
+7 (499) 110 43 17

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
Галерея японских ножей
Литейный пр., 24
+7 (812) 318 08 18

kasumiknife



#kasumirusia

Интернет-магазин
WWW.KASUMI.RU

ИП Ханько Алина Владимировна
ИНН 781411404192
гос. регистрация 28.02.2007
серия 78 №006574433

КОРПОРАТИВЫ-2016: МЕЖДУ САЛАТОМ И СМЫСЛОМ ЖИЗНИ



АЛЕКСАНДР КОРЖОВ

Лихие вечеринки «нулевых» уходят в прошлое, организаторов корпоративных праздников все больше тянет к культуре, искусству и, страшно сказать, образованию.

Еще лет десять назад корпоратив выглядел просто: ресторан или загородная база, побольше алкоголя, музыка. Уровень того, другого и третьего мог быть разным, в зависимости от финансовых возможностей клиента. Крутой банк приглашал себе какую-нибудь знаменитую поп-звезду, а отделение «Роспечати» — баяниста из местного ДК, но по сути набор составляющих оставался неизменным», вспоминает Олег Димпул, директор ивент-агентства «Праздник РФ».

Такой подход имел свои основания. Корпоративный праздник, особенно если речь шла о Новом годе, 8 Марта или дне рождения компании, рассматривался в первую очередь как отдых, возможность «выпустить пар» в обстановке, отличающейся от рабочего места. Не всегда приятные последствия, вроде пьяных травм, мордобоя и спонтанной интимной близости, воспринимались как само собой разумеющееся приложение к корпоративу. Больше того, именно подобные приключения задавали тему для сплетен и пересудов в кулуарах компании надолго — до следующего корпоратива.

Отношение к «фирменным» праздникам изменилось незаметно, но сильно. Теперь HR и руководители рассматривают корпоративы как инструмент своей кадровой политики, с помощью которого сокращают текучку и насыщают жизнь персонала новыми смыслами.

«Мы стали замечать это еще три-четыре года назад, — говорит Олег Димпул. — Если раньше компании вспоминали о корпоративе за месяц, иногда даже еще позже, то сейчас подготовка к нему начинается за три-четыре месяца. Сотрудники готовятся, посещают уроки танцев, вокала, заказывают костюмы. И такой тренд становится всеобщим. Причем бюджеты на корпоративы не растут, а наоборот, сокращаются. Меньше водки, больше танцев — получается дешевле».

Другая современная тенденция — познавательные экскурсии, лекции, квесты. Фирмы заказывают необычные маршруты, связанные с историей их сферы: например, «Морской Петербург» или «История банков». Интересно, что корпоративы теперь дают «зеленый свет» семьям: все чаще мероприятия предусматривают участие жен и супругов сотрудников, что раньше было совершенно невозможно. Даже наоборот, корпоратив рассматривался как нечто противоположное семейному досугу.

Очень востребованы развивающие мероприятия, на которых сотрудники фирмы могут «подтянуть» не только профессиональные знания, но и ускорить личностный рост. На такие корпоративы приглашают известных спикеров, медийных персон, бизнес-тренеров и психологов.

По мнению Маргариты Датской, президента бизнес-школы АМІ, праздники становятся настоящей частью корпоративной культуры, поэтому к их организации фирмы подходят все серьезнее. Теперь уже нанимают не только сценариста и режиссера, но и специалистов по определению внутренних корпоративных ценностей. Это, конечно, усложняет и удорожает процесс, но делает его гораздо эффективнее. Деньги, потраченные на корпоративный праздник, возвращаются в виде лояльности персонала компании и бренду, повышают эффективность работы.

Константин Шолмов

«СОВРЕМЕННОЕ ВКУСНО»: ЕДА С ИСКУССТВОМ

Сеть «Две палочки», которая позиционируется как сеть ресторанов свободного полета, начала масштабное обновление своих заведений при поддержке музея современного искусства «Эрарта». Проект получил название «Современное вкусно».

В течение года каждый из ресторанов сети в Петербурге и Москве с помощью команды музея «Эрарта» должен стать особенным. «Главная задача проекта — создать для гостя комфортное и наполненное смыслами пространство для получения новых эмоций и идей, сменив устаревшие интерьеры ресторанов на нечто абсолютно новое, и интегрировать современное искусство в повседневную жизнь», — говорит Ксения Корабельник, директор департамента маркетинга и PR Food Retail Group (холдинга, куда входит сеть). Что касается музея «Эрарта», то он рассматривает проект апгрейда сети как новый подход к популяризации современного искусства. «Мы очень верим, что искусство делает человека добрее и счастливее, поэтому так важно включать произведения искусства в оформление общественных пространств, — объясняет Екатерина Атоян-Милюкова, директор по внешним связям музея «Эрарта». — Мы будем рады, если гости ресторанов „Две палочки“, благодаря нашему проекту, заинтересуются современным искусством и поймут, что оно по-настоящему украшает мир, помогает сбежать от суеты и проблем. Проект „Современное вкусно“ — это искусство вне границ».

Музейная команда будет создавать отдельную концепцию для каждого заведения. «Так, в каждом районе Петербурга появится кусочек музея „Эрарта“, а в совокупности сложится настоящий гид по современному искусству во всем

его многообразии — не только живопись или скульптура, но также видеоарт, инсталляции, street art и многое другое», — считают авторы проекта. Первое обновление проходит во флагманском ресторане сети в ТРЦ «Галерея», на очереди — еще более 20 заведений.

Часть обновленного интерьера ресторана «Две палочки» в ТРЦ «Галерея»



АЛЕКСАНДР КОРЖОВ



РЕКЛАМА



LABORATORY

галерея концептуальных ювелирных украшений

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

НОВОГОДНИЕ СЛАДОСТИ ИГРАЮТ В ТРАДИЦИЮ



ЕВГЕНИЙ ТАВЛЕНКО

Шеф-кондитер
Ferma Кузьма
Ложников с
новогодними
пряниками

Новый год и Рождество еще не наступили, но рестораторы Северной столицы уже приготовились к встрече гостей. И предлагают десерты самые разнообразные и даже прихотливые. Шефы играют со вкусом, формой или цветом уже привычных лакомств или не так давно пришедших к нам из кухни других стран, но уже полюбившихся и ставших привычными. Кондитеры обращаются к традиции, преломляя ее в призме собственных впечатлений. Впрочем, эти игры не меняют сути прекрасного рождественского десерта.

Ресторан русской кухни «Кококо» предлагает окунуться в детство. Их десерт создан по мотивам классического рождественского лакомства — яблочного штруделя, пирога, где много-много яблок, корицы, а в комплекте обычно еще и шарик мороженого. Все эти составляющие перешли и в десерт шефа Игоря Гришечкина «Яблоко с корицей». Под ажурным кружевом из меренги с яблочным уксусом прячутся воздушные взбитые сливки, настоянные на яблочных косточках, маленькие кусочки яблока, «запечатанные» в ароматном желе из карамели с коньяком, и пряное мороженое с корицей. «Помимо воспоминаний и вкусов из детства, на которых строится большая часть меню „Кококо“, меня сейчас сильно увлекает тема традиционных декоративно-прикладных видов искусства — росписи, резьбы по кости, кружева, и того, как их можно перенести на кухню и разыграть на тарелке, — рассказывает шеф-повар «Кококо» Игорь Гришечкин. — У нас в меню уже были десерты, „передающие вкус“ хохломы, гжели, резьбы по кости. В „Яблоке с корицей“ мы плетем съедобное кружево из меренги с яблочным уксусом. А еще это яблочное кружево похоже на бабушкин платок и навеивает мысли о чем-то теплом, домашнем, таком родном». Впрочем, на достигнутом господин Гришечкин останавливаться не собирается, впереди — береста, резьба по дереву, продолжение исследования росписей.

Гранд-отель «Европа» в этом году запускает новый проект, предлагая своим посетителям подарочный набор Tastes of Belmond. На этом «фестивале вкусов» были собраны лучшие рождественские рецепты отелей компании Belmond, его хедлайнером стал лимонный кекс из Великобритании, автором которого является шеф-повар Реймон Блан. Француз по происхождению, обладатель двух мишленовских звезд, он давно живет в Англии и работает в Belmond Le Manoir aux Quat'Saisons под Оксфордом. «У Реймона Блана была прекрасная мама, которая пекла этот лимонный кекс. И затем этот семейный рецепт вошел в меню оксфордского ресторана, где лакомство подают к чаю уже три десятка лет. Этот кекс наиболее полно передает образ нашего отеля и отвечает нашим ценностям», — рассказывает шеф-кондитер гранд-отеля «Европа» Дмитрий Шибков. Сочетание нежного бисквита, большого количества лимонной цедры и рома рождает необычный

и пикантный вкус. «Если вы хотите, не покидая Петербурга, устроить себе настоящее английское чаепитие, то этот кекс, подающийся с цитрусовым соусом, самый подходящий выбор», — рекомендует господин Шибков. Следует заметить, что «зимние» десерты, как правило, можно долго хранить. Это свойство в полной мере относится к подарочному набору гранд-отеля «Европа», который хорошо взять с собой: сладости легко перенесут поездку в другой город или даже страну.

В ресторанах «Счастье» сделали ставку на проверенный рецепт, предлагая торт «Рождественский венок», авторскую разработку шеф-кондитера Екатерины Кисельковой. «В детстве мы часто пекли с бабушкой, и мне запомнился один торт, с вареньем из черной смородины и сметанным кремом. Создавая „Рождественский венок“, я попыталась передать мои детские впечатления», — делится госпожа Киселькова. Фруктовый кекс с инжиром, виноградом, клюквой и «зимним букетом» пряностей, пропитанный сиропом на красном вине, украшен сливочным кремом «чизкейк» и декорирован зернами граната и веточками розмарина. Подается с малиновым соусом, в который добавлены красное вино и клюква. Оформлен в традиционной новогодне-рождественской гамме — красное, белое и золотое. «У него несколько брутальный, я бы сказала, вкус, который нравится как мужчинам, так и женщинам. Впервые мы его сделали три года назад, и он побил все рекорды», — добавляет шеф-кондитер. А еще гости «Счастья» могут попробовать символ наступающего года: петуха из песочного печенья с орехами пекан и шоколадным кремом с перцем ява и карамелью.

Рестораны Ferma известны в городе своей выпечкой, хитом можно назвать булочки со взбитыми сливками. Однако в качестве новогодне-рождественских подарков гостям ресторанов шеф-кондитер Кузьма Ложников предлагает пряники. В авторском прочтении этот традиционный русский десерт и сувенир, о котором наслышаны даже за рубежом, приобретает новые качества. Небольшой коричневый круг, на котором вручную белой глазурью выписана снежинка, прячет в себе начинку из вареного стуженного молока. Нежный и рассыпчатый пряник тает во рту, взрываясь фейерверком классических зимних вкусов — корица, имбирь, гвоздика, бадьян.

А родился этот десерт в прошлом году, благодаря одному из петербургских банков, обратившихся в Ferma за сладкими корпоративными подарками. «Я провел собственное исследование и разработал рецепт этих пряников. Понравилось всем — и заказчикам, и нам. В прошлом году просто физически не успели их приготовить, а в этом решили пустить в продажу», — рассказал господин Ложников. К нынешнему Новому году, добавил шеф-кондитер, даже залы ресторанов Ferma будут декорированы этим лакомством: 250 штук пряников будут радовать посетителей своим аппетитным видом.

Лимонный кекс в «Мезонине»
гранд-отеля «Европа»



АЛЕКСАНДР КОРНОВ

Цукерброт и не только Если говорить о традиционных сладостях, стоит заметить, что привычные нам десерты появились сравнительно недавно. Праздничная выпечка — это очень хороший показатель эволюции русской кулинарной культуры в XVII–XIX веках, считает историк русской кухни Павел Сюткин. При этом речь идет скорее об изменении в застолье обеспеченных людей. Традиционная крестьянская трапеза почти не менялась веками.

Вообще, работа с архивными документами многое добавляет к пониманию кухни того периода. Вот, скажем, сборник под заглавием «Внутренний быт русского государства с 17 октября 1740 года по 25 ноября 1741 года». Из расходных записей по «конфетной палате» видно, что для десерта при дворе употреблялись: конфеты, разного рода сласти, плоды, ягоды в орехах. Конфеты были или домашнего приготовления, или покупные — французские или итальянские. К первым принадлежали: цукерброт и печеный сладкий и горький миндаль. Из сластей упоминаются также: яблочная пастила, мармелад из слив, имбирь в патоке, «жалей» (желе) из ягод. Что касается выпечки, то русский историк той эпохи Михаил Богословский честно писал об императрице Анне Иоанновне, которая «приводила в отчаяние своего повара-иностранца открытым предпочтением к кулебякам и гречневой каше перед всеми иностранными блюдами».

Чуть позже званый обед конца XVIII века традиционно завершался двумя видами пирожных, — как их называли тогда: мокрыми и сухими. К мокрым пирожным принадлежали бланманже, компоты, разные холодные кисели со сливками, яблочные и ягодные пироги, бисквиты под взбитыми сливками, омлеты в плосечках с вареньем (да-да, это было на сладкое), мороженое и кремы. В общем, «мокрым» назывался весь десерт, который ели ложками; сухие пирожные брали руками. Любимейшие кушанья этого сорта — слоеные пироги, франшипаны, левашники (пирожки со сладкой начинкой), дрочены (похожие на омлет из запеченных яиц, смешанных с молоком и мукой или тертым картофелем), зефиры, подовые пирожки с вареньем, обварные оладьи и миндальное печенье. То есть никаких тортов, которые появляются чуть позднее.

Бабы и «Наполеон» Через 50 лет, в 1853 году, известный кулинар Игнатий Радецкий издает свою «Санкт-Петербургскую кухню». Так вот в ней уже целая тщательно разработанная линейка сладкого и выпечки. Среди ее видов: сладкие омлеты — с ромом, с желе или с вареньем; кутя из пшеницы с маком или из риса с миндалем; пудинги — из риса, из смоленских круп (гречки) с мармеладом; сладкие бабы, к примеру, баба короля Станислава (предшественники современных ромовых баб); меренги, зефиры — «испанский ветер» назывались они тогда; наконец, мильфей — прообраз нашего любимого торта «Наполеон», и еще разное другое. Вообще, если торты и пирожные являются больше завоеваниями последних 100–150 лет нашей кулинарной истории, то разнообразные сладкие пирожки, колядки, крендели и запеканки были задолго до этого. Впрочем, и любимый миллионами соотечественников торт «Наполеон» — тоже долгожитель. По легенде, впервые его приготовили в 1912 году в честь 100-летия победы над французскими войсками. Разрезанный на треугольные пирожные, он напоминал всем шляпу поверженного императора.

Все ли эти блюда могут быть приготовлены сегодня в ресторане русской кухни? Нет, не все. Во-первых, многие из них просто морально устарели и могут служить лишь иллюстрацией старой кухни (те же сладкие омлеты, пудинги из гречки). Даже бисквит сегодня — весьма спорное предложение в меню ресторана. Во-вторых, имеют значение себестоимость блюда и квалификация кондитера. Ведь ресторан — это бизнес. А хорошая сладкая баба с ромом — это произведение искусства, не каждому повару подвластное. И, наконец, в-третьих. Убежден в том, что старинные блюда вряд ли следует подавать сегодня в том самом «исконном» виде. Изменились вкусы и понимание «здоровой пищи». И в этом смысле исторические блюда должны быть переосмыслены и прочитаны «по-новому» — так, чтобы понравиться нашему современнику.

Дмитрий Маракулин



Десерт «Яблоко с корицей»
в ресторане «Кококо»



Торт «Рождественский венок»
в ресторанах «Счастье»

СОЧЕЛЬНИК В «КЕМПИНСКИ»



18 декабря в отеле «Кемпински Мойка 22» пройдет ежегодный благотворительный праздник — «Сочельник». Все собранные от продажи билетов средства традиционно будут переданы в благотворительный фонд «Б.Э.Л.А. Дети-бабочки».

На сцене Эрмитажного театра в сопровождении Симфонического оркестра Санкт-Петербурга Ксения Раппопорт и Данила Козловский дадут спектакль «Аня в Стране чудес» (перевод Владимира Набокова «Приключений Алисы в Стране чудес» Льюиса Кэрролла).

После спектакля устраивается праздничная елка в отеле «Кемпински Мойка 22». Гостей ждут рождественский стол, танцы, шампанское Ruinart, праздничный домик, сладости и подарки для самых маленьких гостей.

За предыдущие три года благотворительный «Сочельник» отеля «Кемпински» собрал около 6,75 млн рублей в помощь детям, больным буллезным эпидермолизом.

TSE FUNG: ЧАЕПИТИЕ С ДИМ-САМАМИ

Каждое воскресенье ресторан Tse Fung устраивает для гостей церемонию «ямча» — совместное чаепитие с дим-самами. В ресторане готовят более 15 видов фирменных дим-самов — китайских пельменей из тончайшего нежного теста с разнообразными начинками: с морепродуктами, креветками и морским гребешком, крабом, уткой, судаком, шпинатом. Во время чаепития их предлагают пробовать сколько угодно. Для чайной церемонии выбран Те Гуань Инь (Tie Guan Yin) — чай легкой ферментации из китайской провинции Фуцзянь. Он обладает свежим вкусом с цветочными переливами, утоляет жажду и, как считается, заряжает позитивной энергией солнца южных долин Китая.

«Мы хотели поближе познакомиться наших гостей с культурой Китая. Дим-сам, один из хитов нашего меню, в переводе с китайского означает „прикосновение к сердцу“, — рассказывает шеф-повар ресторана Tse Fung Евгений Белозеров. — Так и мы хотели тронуть сердца наших гостей и предложить насладиться кантонскими дим-самами с совершенно разными вкусами и начинками: со спаржей и гребешком, морепродуктами, стеклянной лапшой, свининой и креветками».



«ДОСТОЕВСКИЙ» ПОКАЗАЛ АВАНГАРД



Десерт «Скачет красная конница» (реплика картины Казимира Малевича)

Российскую гастрономическую неделю в Испании открывали повара петербургского ресторана русской кухни «Ф. М. Достоевский». Организаторы недели — Международный эногастрономический центр (Москва) и посольство Российской Федерации в Испании.

Шеф-повара Александр Гушин и Владимир Ревва приготовили ужин в честь открытия российской гастрономической недели в Мадриде. Знакомство с региональной петербургской кухней состоялось весьма оригинально: были представлены цитаты из арт-меню «Русский авангард» ресторана «Ф. М. Достоевский». Например, гастрономическая реплика работы Василия Кандинского «Круги в круге» состоит из десятка ингредиентов, где доминирующее сочетание Северо-Западного региона России — мурманского гребешка с облепихой — оттеняется вкусом мягкого коровьего сыра и водорослей «ваками». А в десерте по мотивам картины Василия Кандинского «Без названия 1927» шеф-кондитер ресторана Ирина Кравченко соединила крем-сыр, айву, орехи, карамель. «Если говорить о Кандинском, то сложно передать все его цвета и геометрии, но мы стараемся. Мы работаем с различными текстурами — что-то похоже на масляную краску, какие-то продукты идеально воспроизводят форму, — рассказывает Александр Гушин. — Кухня Петербурга — это в первую очередь продукты Северо-Западного региона. Поэтому часть ингредиентов мы привезли с собой — икру, черноплодную рябину, облепиху, которых в Испании нет».

Проработка арт-меню «Русский авангард» была необыкновенно кропотливой: команда поваров трудилась над этим проектом шесть месяцев.

СИЦИЛИЙСКИЙ НОВЫЙ ГОД НА МОЙКЕ

В Domina Prestige, который позиционируется как «стильный итальянский отель на Мойке», празднуют новогоднюю ночь в двух форматах и пространствах — в ресторане Argobaleno и баре Nove. Если в ресторане устраивается «радушный пир с семейным теплом», то в баре готовится ночь в стиле speak-easy под девизом «мафия не спит до рассвета».

Меню ужина в Argobaleno составлено оригинально: шеф-повар Сергей Маслов соединил на новогоднем столе культовые российские и итальянские блюда. Без салата оливье, конечно, не обойдется, но среди закусок будут итальянский кальцоне с тунцом и овощами, итальянские сыры с вареньем из инжира и грушей конфи и другие закуски, а на горячее подадут пасту розмарино с уткой конфи, томатами конкассе, спаржей и сыром Азиаго. В меню значится еще немало позиций, так что ужин обещает быть обильным. Кроме того, настоящие сицилийские канноли и лимончелло можно будет потреблять без ограничений.

Итальянский дух поддержат живая музыка и итальянские хиты от Челентано и Пупо до Андреа Бочелли и Эроса Рамазотти. Интригой праздника станет розыгрыш главного приза — недели вдвоем на Сицилии в отеле Domina Zagarella.



ВАЛЕРИЙ ПЕВНИН

Коммерсантъ.

В лучших местах Петербурга.

Рестораны

КРЕМЛЬ В GREGORY’S PALACE	Выборгская наб., 55
MACARONI	Рубинштейна ул., 23
MARKET PLACE	Конституции пл., 3, лит. А Малоохтинский пр., 64 Выборгская наб., 61
ШАЛЯПИН	Тверская ул., 12/15
ТАВЕРНА ГРОЛЛЕ	Большой пр., В.О., 20
GINZA	Аптекарский пр., 16
ЧИН-ЧИН	Мытнинская наб., 3
ГАСТРОНОМ	Марсово Поле, 7
ПЛЮШКИН	ТК «Променад», Комендантский пр., 2
FIT FASHION	Казанская ул., 3
САДКО	Глинки ул., 2
МАРСЕЛЬЕЗА	Мартынова наб., 16
СТРОГАНОФ	Конногвардейский б-р, 4
СТЕЙК ХАУС	
FRANCESCO	Суворовский пр., 47
РУССКАЯ РЮМОЧНАЯ №1	Конногвардейский б-р, 4
KONTORA	Орловская ул., 1
МОЯ ФЛОРЕНЦИЯ	Чернышевского пр., 9
TOSCANA GRILL	наб. кан. Грибоедова, 64 / Садовая ул., 47
КАВКАЗ	Стахановцев ул., 5
БРАТЬЯ ГРИЛЬ	Малая Садовая ул., 8
KRISTOFF/TWINPIX	Загородный пр., 9
SARULETTI	Большой пр., П.С., 74
НА РЕЧКЕ (ЯХТ-КЛУБ)	Ольгина ул., 8
ВЕСЕЛИДЗЕ	Восстания ул., 20
PICCOLO	Малый пр., П.С., 16
ЭТАЖ 41	Конституции пл., 3/2, БЦ Leader Tower, 41-й этаж
Ф.М. ДОСТОЕВСКИЙ	Владимирский пр. 9

Пироговые

ЛИНДФОРС	Московский пр., 128 Декабристов ул., 19 Декабристов ул., 33 Полтавская ул., 3 Ленинский пр., 151
ШТОЛЛЕ	1-я линия, В.О., 50 Энгельса пр., 37 Восстания ул., 32 Невский пр., 11 Владимирский пр., 15 Савушкина ул., 3 Просвещения пр., 34 Каменноостровский пр., 31 Стачек пр., 74 1-я Красноармейская ул., 4 Московский пр., 105 Садовая ул., 8 Комсомола ул., 35 Гражданский пр., 114, корп. 1

Пекарни

ЛАСТОЧКА	Макарова наб., 28
пекарня	Ломоносова ул., 14

Пабы

ПАБ № 1	Чкаловский пр., 15
----------------	--------------------

Бары

DAILY	Казанская ул., 5
--------------	------------------

Кафе

МАГАЗИН У СМОЛЬНОГО	Бонч-Бруевича ул., 2/3
ЯКИТОРИЯ	Петровская наб., 4
XREN	Загородный пр., 13
ДРАГО	Приморский пр., 15
KROO CAFE	Суворовский пр., 27 / 9-я Советская ул., 11

Гостиницы

РЕНЕССАНС	Почтамтская ул., 4
АРБАТ-НОРД	Артиллерийская ул., 4
НашОТЕЛЬ	11-я линия, В.О., 50
ОТЕЛЬ КЕМПИНСКИ	наб. р. Мойки, 22
NEVSKY FORUM HOTEL	Невский пр., 69
ЗОЛОТОЙ ТРЕУГОЛЬНИК	Б. Конюшенная ул., 12
АСТОН	Владимирский пр.,5
М-HOTEL	Садовая ул., 22
БРИСТОЛЬ	Расстанная ул., 2
АМБАССАДОР	Римского-Корсакова пр., 5-7
FOUR SEASONS	Вознесенский пр., 1А
ЭРМИТАЖ	Правды ул., 10
ИНДИГО	Чайковского ул., 17
ТУРИСТ	Севастьянова ул., 3
ГРАНД ОТЕЛЬ ЭМЕРАЛЬД	Суворовский пр., 18
APART-HOTEL SOVA	Фурштатская ул., 28
AKYAN HOTEL	Восстания ул., 19
MAJESTIC BOUTIQUE	Садовая ул., 22/2
HOTEL DELUXE	
АПАРТ-ОТЕЛЬ КРОНВЕРК	Блохина ул., 9
APART-HOTEL VERTICAL	Московский пр., 73, корп. 3, лит. А
CROWNE PLAZA	Стартовая ул., 6А
ST.PETERSBURG AIRPORT	
DOM BOUTIQUE HOTEL	Гангутская ул., 4
KRAVT HOTEL	Садовая ул., 25, вход с Мучного пер., 4

Автосалоны

GREGORY’S CARS	Выборгская наб., 55
НЕВА-АВТОКОМ ДИЛЕР	Московский пр., 154
VOLKSWAGEN	
АВТОДОМ ПУЛКОВО	Пулковское ш., 14, лит. А

Авиакомпании (на борту рейсов)

ГТК РОССИЯ	
ЦБА ПУЛКОВО-3	
ТАЙМЫР (NORDSTAR AIRLINES)	

Разное

GREGORY’S PALACE	Выборгская набережная, 55
САПСАН	Бизнес-класс
ЕДИНЫЙ ЦЕНТР	Красного
ДОКУМЕНТОВ	Текстильщика ул.,10/12
БЦ ОСКАР	наб. р. Фонтанки, 13, лит. А
БЦ МАГНУС	9-я линия, В.О., 34
БЦ ГУСТАВ	Средний пр., В.О., 36/40
КРАКОС-МП,	АВК «Пулково-1»
VIP-ЗАЛ	
ИНТЕРЬЕРНЫЙ	Каменноостровский пр., 19
САЛОН «СЕНТЯБРЕВЪ»	
БЦ МАРКС	Измайловский пр., 29 (вход с Обводного кан., 167А)



Газета «Коммерсантъ» издательством бесплатно не распространяется.

Узнайте подробную информацию
о корпоративной подписке
по телефону (812) 271-3635
www.spb.kommersant.ru

ИЗ ЖИЗНИ ОТДОХНУВШИХ



ЕВГЕНИЙ ГЛАВЛЕНКО



ЕВГЕНИЙ ГЛАВЛЕНКО



ДАРЬЯ РЕПНИКОВА



ЕВГЕНИЙ ГЛАВЛЕНКО



АНТОН БАЛАНОВ

1. Координатор проектов «Lasvit Россия и СНГ» Борис Семенов, дизайнер Екатерина Нестерова и шеф-архитектор бюро Archido, учредитель галереи Concorde Вадим Кондрашев на праздновании первого дня рождения галереи

2. Председатель правления Ассоциации промышленников и предпринимателей Санкт-Петербурга Сергей Федоров на открытии выставки «Сюрреализм в Каталонии. Художники Ампурудана и Сальвадор Дали» в Государственном Эрмитаже

3. Галерист Марина Гисич на ужине, организованном с домом шампанских вин Ruinart, и представлении розового шампанского Ruinart Rose в Marina Gisich Gallery

4. Совладелец и шеф-повар ресторанов Duo Gastrobar и Tartarbar Ренат Маликов; шеф-повар ресторана «Гастрономика» Антон Исаков; совладелец и шеф-повар ресторанов Duo Gastrobar и Tartarbar Дмитрий Блинов; совладелец и шеф-повар ресторана Four Hands Сергей Фокин; шеф-повар ресторана «Мансарда» Дмитрий Богачев на вручении национальной премии Wheretoeat в отеле «Астория»

5. Директор департамента по работе с частными корпоративными клиентами компании Simple Владимир Воробьев на празднике вина в отеле «Астория»

AZIA

РЕСТОРАН И ВИНОТЕКА

31 ДЕКАБРЯ



НОВЫЙ ГОД В РЕСТОРАНЕ AZIA

Встречайте Новый год, символом которого по восточному календарю будет Красный Петух, в ресторане AZIA. Шумный эффектный праздник с шоу-балетом и экзотическими угощениями раскрасит художественная игра света.

Belmond Grand Hotel Europe
ул. Михайловская, д. 1/7, Санкт-Петербург, Россия

Бронирование билетов:
nye.ghe@belmond.com, Т: +7 921 908 9000

BELMOND.COM



HARRY WINSTON



Harry Winston Premier Moon Phase 36 mm*



TOURBILLON
BOUTIQUE

МОСКВА ул. Петровка, 15/13 · Тел.: +7 495 933 28 58
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ ул. Б. Конюшенная, 13 · Тел.: +7 812 314 44 42
www.tourbillon.com

HARRYWINSTON.COM

*Премьер Мун Фэйз, 36 мм