

ЛЮКСОВЫЙ НЕСТАНДАРТ / 16
ВЫСОКОКОНКУРЕНТНЫЙ
СЕКТОР / 18
КУХНЮ ПРИПРАВИЛИ
ЛИТЕРАТУРОЙ / 22

Территория комфорта

Четверг, 15 июня 2017 №105

(№6099 с момента возобновления издания)

Цветные тематические страницы №13–28

являются составной частью газеты «Коммерсантъ»

Зарегистрировано в Роскомнадзоре

ПИ № ФС 77-64424 31 декабря 2015 года

Коммерсантъ

в Санкт-Петербурге

Guide

ВЕЩЬ ДЕНЬ

с «Коммерсантом» **spb.kommersant.ru**



SPB.KOMMERSANT.RU

ПОСТОЯННОЕ ОБНОВЛЕНИЕ САЙТА

ТОЧНЫЕ ПРОГНОЗЫ И ГЛУБОКИЙ АНАЛИЗ

ОБЪЕКТИВНОЕ ОТНОШЕНИЕ К ФАКТАМ,
КОМПЕТЕНТНОСТЬ И БЕСПРИСТРАСТНОСТЬ

ОДНО ИЗ САМЫХ АВТОРИТЕТНЫХ
И ВЛИЯТЕЛЬНЫХ ИЗДАНИЙ
ДЛЯ ЛЮДЕЙ, ПРИНИМАЮЩИХ РЕШЕНИЯ

РЕКЛАМА, «16+»

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАШИ КАНАЛЫ
TELEGRAM И FACEBOOK



Коммерсантъ.ru
в Санкт-Петербурге



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА,
РЕДАКТОР GUIDE «ТЕРРИТОРИЯ КОМФОРТА»

ЧУДЕСА ДИЗАЙНА

В интерьере одного нового ресторана с замечательной кухней обыгрывается тема китайской культурной революции. Оказывается, время гонений, репрессий и убийств может вдохновить дизайнеров на создание эдакого ироничного колорита. На диванах — подушечки с полноразмерными Мао, на стенах — графика с девушками в военной форме, на входе — скульптурные хунвейбины, приземистые и зеленые, как жабы, с открытыми в крике ртами и вскинутыми в едином порыве кулаками. В зале — официантки в форменных платьях защитного цвета с портупеями, с красными повязками на рукавах, все с одинаковой губной помадой, как в освободительной армии Китая на параде, — алой, в цвет «шпал» на воротнике. Справедливости ради надо сказать, что девушкам все это идет, а посидеть на голове Мао тоже может быть удовольствием. И все же, и все же... Не хотелось бы видеть в общественных интерьерах фашистские свастики в виде соляных знаков (а такой пример уже есть) или оказаться в атмосфере «архипелага ГУЛАГА», пусть даже с игрушечными нарами и официантами — сталинскими соколами. Вот как-то не смешно.

Пока организаторы разных ресторанных фестивалей спорят друг с другом о том, когда и как их проводить, отдельные критики и издания, претендующие на звания ресторанных рейтингов, выдают ресторанам наклейки с отметками, по образцу и подобию «звезд» «Мишлена». И рестораторы охотно прилаживают их на двери своих заведений. Все-таки любовь к ярлыкам неискоренима. Хотя здесь, наверное, проявляется естественное желание, чтобы твой труд заметили и оценили. Поэтому пусть «звезд» будет больше. А заодно — фестивалей и праздников.

Впереди — главное летнее торжество: праздник «Алые паруса». Это мультимедийное шоу выглядит фантастически. А у Грина навсегда останется «обыкновенным чудом»: «Я еду к жене. Она еще не жена мне, но будет ею. Мне нужны алые паруса, чтобы еще издали, как условлено с ней, она заметила нас. Вот и все. Как видите, здесь нет ничего таинственного. И довольно об этом».

ВЛАДЕЛЬЦЫ НЕДВИЖИМОСТИ ДОШЛИ ДО ПЕРЕДЕЛА

СЛОЖНАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ СИТУАЦИЯ ЗАСТАВИЛА ВЛАДЕЛЬЦЕВ КОММЕРЧЕСКИХ ПОМЕЩЕНИЙ ИСКАТЬ НОВЫХ АРЕНДАТОРОВ — НЕ РЕДКО ОБЪЕКТ ДЛЯ ЭТОГО ПРИХОДИТСЯ ПОЛНОСТЬЮ РЕКОНСТРУИРОВАТЬ, А ИНОГДА ПРИХОДИТСЯ И МЕНЯТЬ ЕГО ФУНКЦИЮ. САМЫЕ ИНТЕРЕСНЫЕ ПРИМЕРЫ СОВРЕМЕННОГО ПЕРЕФОРМАТИРОВАНИЯ ОБЪЕКТОВ НЕДВИЖИМОСТИ ОБНАРУЖИЛ КОРРЕСПОНДЕНТ GUIDE ВАЛЕРИЙ ГРИБАНОВ.

Последнее время рынок недвижимости требует от бизнеса новых решений. Первым сегментом коммерческой недвижимости, по которому ударил кризис, были офисные центры. Анастасия Семенченко, коммерческий директор проектно-инжиниринговой компании М.К.З, рассказывает, что в связи со спадом спроса на офисные помещения некоторые собственники переформатируют бизнес-центры в многофункциональные комплексы, включающие в себя апартаменты и развлекательную инфраструктуру. Это касается как существующих объектов, так и планируемых. «Некоторые владельцы бизнес-центров увеличили долю переговорных, конференц-залов, сократив при этом количество сдаваемых офисных площадей. Еще один хороший пример в Москве — реновация 39 советских кинотеатров, реализация проектов многофункциональных центров районного значения, с торговым центром, кинотеатром, бытовыми услугами и другими социально-культурными функциями (проект реализует ADG Group. — **G**). Это позволит оживить кварталы, а жителям предоставит новые возможности для проведения досуга рядом с домом. По нашей информации, общие вложения по реконструкции кинотеатров составят около 57 млрд рублей, из которых 11 млрд — собственные средства инвесторов, а остальные — кредит ВТБ», — сообщила госпожа Семенченко.

Еще одно развивающееся направление — развлекательные центры на месте промышленных или просто заброшенных площадок.

Нередко решение о переформатировании того или иного объекта происходит не из-за кризиса, а благодаря развитию технологий. Так, госпожа Семенченко приводит в качестве примера недавнее решение АФК «Система» по переформатированию около 30 АТС, принадлежащих компании, в апарт-отели эконом-класса. Сами АТС для выполнения функций связи уже в существующем виде не нужны. Инвестиции в один подобный объект с номерным фондом в 80 номеров оцениваются на уровне 400 млн рублей. «Здания старых аналоговых АТС утратили актуальность в связи с приходом цифровой эры, а бюджетные отели — очень востребованный формат, поэтому полагаю, что окупаемость будет довольно быстрой», — рассуждает госпожа Семенченко.

Кирилл Иртыга, генеральный директор гостиничной управляющей компании «РосинвестОтель», рассказывает: «В послед-

нее время достаточно много запросов из регионов по теме перепрофилирования различных объектов коммерческой и жилой недвижимости под формат гостиниц или апартаментов. Это связано в первую очередь с рыночными аспектами, главные из которых — невостребованность и неликвидность площадей, снижение деловой активности и финансовые обязательства в рамках реализации проектов».

Вадим Прасов, старший преподаватель кафедры менеджмента в индустрии гостеприимства Института отраслевого менеджмента (ИОМ) РАНХиГС, при этом обращает внимание на то, что вопрос переформатирования зданий различного назначения под отели довольно сложный, поскольку отель — непростой технологический продукт и в большой степени зависит от архитектуры здания. «В силу данных причин переформатирование далеко не каждого здания в отель является реализуемым и целесообразным. Если обращаться к потенциальным возможностям, стоит отметить технологическую возможность преобразования производственных цехов свободной планировки в отели, при этом в данном случае может быть реализован проект в стиле лофт. Разумеется, если мы говорим об отелях высокого уровня, едва ли имеет смысл рассматривать производственные площадки по причине локации, трансформируемости под отель высшей категории, финансовой целесообразности масштабных вложений», — говорит господин Прасов. Он также отмечает, что в момент кризиса на офисном рынке возникает много идей и проектов трансформации офисных зданий под отели, но в этом случае может возникнуть масса технологических проблем — вертикальные коммуникации, проблемы с инженерией, а также сложности с конструктивом здания.

Еще один пример реконцепции здания — это переформатирование столичного здания ТЭЦ-2 в музей современного искусства. Станислав Лобанов, директор по маркетингу управления недвижимости компании Millhouse, говорит, что нередко монофункциональные объекты перепрофилируются в многофункциональные. «Популярные в 1990-х годах „офисные“ особняки в исторической части города сейчас переделывают под мини-отели, рестораны, кафе, магазины. Застройщики нередко прибегают к подобным решениям», — отмечает он.

Андрей Ковалев, собственник ГК «Эко-офис», уверен: пересмотр концепции

офисных комплексов в сторону апартаментов, идет ли речь о полной смене офисной функции на жилую или о вводе дополнительной жилой функции, экономически оправдан. «Формально оставаясь коммерческой недвижимостью, апартаменты по сути своей являются именно жильем — и гораздо более востребованы в кризис, чем офисы, потребность в которых сейчас крайне невелика. Что касается торговых объектов, думаю, ожидать повальной реконцепции со сменой функции не стоит, хотя отдельные примеры вспомнить можно. Чаще всего на месте устаревших ТЦ появляются МФК с сохранением торговли в качестве одной из функций (как в „Кунцево Плаза“, например)», — говорит эксперт. ■



ЧЕРНЫЕ ПАРУСА НА НЕВЕ

4 июля у Петропавловской крепости можно будет увидеть одну из самых быстрых яхт в мире: Петербург посетит легендарный яхтсмен Алекс Томсон на своей знаменитой ультрасовременной яхте класса IMOCA60 Hugo Boss. Он дважды призер кругосветной одиночной парусной гонки Vendee Globe, в недавно завершившемся состязании его яхта пришла второй. IMOCA60 Hugo Boss спроектирована известным бюро VPLP Verdier и была спущена на воду в сентябре 2015 года. Яхта имеет внушительные размеры: в длину 18 м, высота мачты около 30 м, площадь парусов на полных курсах — полквдратного километра. Уникальная черта судна — специальные подводные крылья, которые позволяют ей развивать скорость более 60 км в час. Визит организован компанией Hugo Boss и Яхт-клубом Санкт-Петербурга.

ЛЮКСОВЫЙ НЕСТАНДАРТ

РЫНОК ЗАГОРОДНОГО ИНДИВИДУАЛЬНОГО ДОМОСТРОЕНИЯ УЖЕ НЕ ПЕРВЫЙ ГОД СТАГНИРУЕТ. ДЕВЕЛОПЕРАМ, ЧТОБЫ ПРОДАТЬ ОБЪЕКТ, ПРИХОДИТСЯ ИДТИ НА РАЗНЫЕ УХИЩРЕНИЯ. КАК СЧИТАЮТ ЭКСПЕРТЫ, ОДИН ИЗ СПОСОБОВ ПРИВЛЕЧЬ ВНИМАНИЕ К ОБЪЕКТУ — ОРИГИНАЛЬНЫЙ ВИД ИЛИ СВОЕОБРАЗНЫЕ КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ. КРОМЕ ТОГО, ИНТЕРЕСНОЕ АРХИТЕКТУРНОЕ ИЛИ КОНСТРУКЦИОННОЕ РЕШЕНИЕ МОЖЕТ СУЩЕСТВЕННО ПОМЕНЯТЬ СТОИМОСТЬ ЗАГОРОДНОГО ДОМА.

ВАЛЕРИЙ ГРИБАНОВ

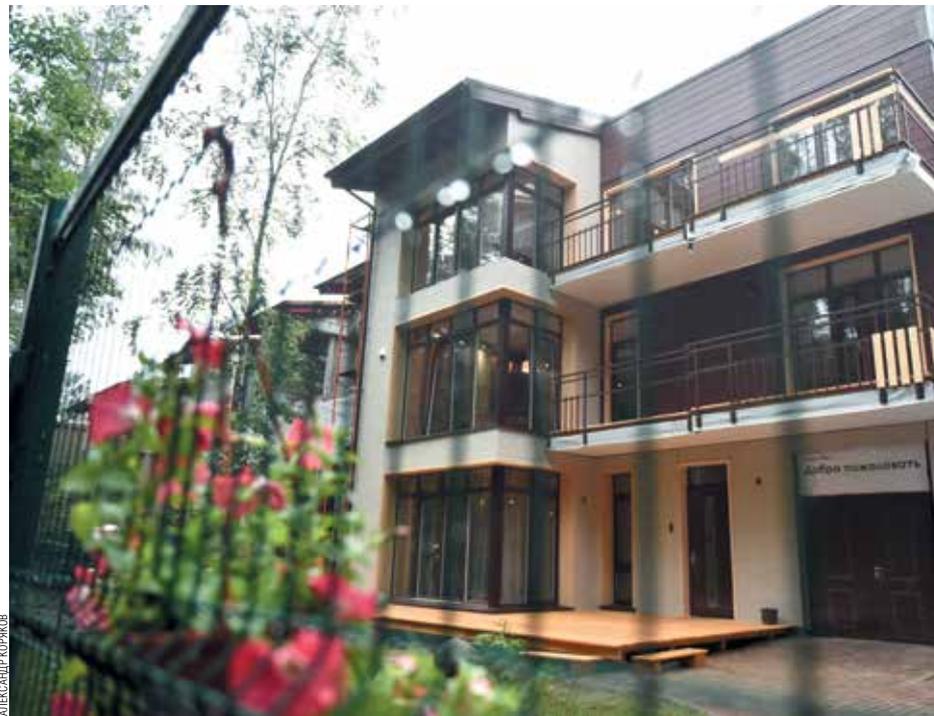
Эксперты обращают внимание, что в Петербурге, как и в Европе, основным стилем загородного домостроения можно назвать архитектурный минимализм — дома правильной формы, преимущественно квадратной, без дополнительных излишеств. Нестандартные конструктивы в европейском домостроении встречаются, но их нельзя назвать массовым явлением, так же, как и для России.

Среди нестандартных домов в Европе встречаются строения в стиле хай-тек, где применяются металлические конструкции и панорамное остекление. Еще одним трендом являются экодума (например, с озеленением кровли), также сочетаются различные геометрические формы в устройстве ограждающих конструкций (изгибы, сочетание разных геометрических фигур), асимметрия домостроения, однако внутренняя планировка таких домов отвечает всем необходимым условиям для рационального распределения пространства.

В России нестандартные конструкции загородных домов встречаются преимущественно в элитном сегменте. Некоторое время назад были популярны дома в дворцовом стиле (множество архитектурных деталей, облицовка камнем, эркеры, башни), а также загородные дома в стиле русского авангарда. «Сегодня эти тренды уходят в прошлое, стилистика домов начинает сводиться к минимализму, растет интерес к проектам в стиле лофт и шале. Однако отличительной чертой русского загородного строительства является симметрия», — полагает Анастасия Тузова, президент ГК E3 Group.

Она полагает, что стоимость загородного дома с оригинальным архитектурным дизайном может возрасти до 20%, это объясняется его индивидуальностью и уникальностью, что имеет явное преимущество для покупателя в элитной недвижимости.

Екатерина Немченко, директор департамента элитной жилой недвижимости Knight Frank St. Petersburg, рассказывает, что в практике компании были случаи, когда дом после некоторых небольших и недорогих изменений был продан с превышением в два раза от первоначальной цены в рублях. «Нестандартное архитектурное или дизайнерское решение может выгодно выделить объект на рынке загородного жилья, а также снизить срок экспозиции. Речь в первую очередь идет о качественных классических интерьерах или новаторских и нестандартных, но логичных и функциональных идеях, которые могут найти отклик у большого количества покупателей. Крайности, вроде дворцового или русского стилей, куда менее популярны, на них найти покупателя довольно



СТИЛЬ ШАЛЕ В ЖК «АЛЛЕГРО-ПАРК» В ЛИСЬЕМ НОСУ

проблематично», — соглашается с коллегой из E3 Group госпожа Немченко.

Эксперты указывают на то, что загородный дом — это всегда эмоциональная покупка. Человек выбирает тот дом, который ему понравился, и, как правило, если нет объективных обстоятельств, препятствующих покупке, сделка проходит очень быстро. «За интересные решения, которые пришлись им по душе, покупатели готовы голосовать рублем, такие факторы заставляют их переплачивать за объект», — рассуждает госпожа Немченко.

Она указывает на то, что средний покупатель на рынке загородной недвижимости помолодел, сейчас дома ищут люди от 30 лет, активно путешествующие по миру. Они уже многое повидали и достаточно искушены, поэтому и от загородной недвижимости хотят чего-то удивительного. «В архитектуре ищут сочетание материалов: камня, стекла и дерева, в отделке — использование дорогих материалов. Среди них очень популярен хай-тек», — рассказала эксперт.

По словам Михаила Голубева, девелопера и инвестора проекта «Прибрежный квартал», выбирая проекты домов для квартала, он ориентировался не на определенный архитектурный стиль, а на отношение к жизни, к жизни на природе. «Дома первой очереди проекта имеют форму грибов. Это не только позволило выделить наш проект стилистически, но и реализовать ряд планировочных и технических решений. Например, прототипом меньшего по площади нижнего и боль-

шего верхнего этажей послужила форма гриба — тонкая ножка и широкая шляпка. Что позволяет сократить занимаемую домом площадь и сэкономить природные ресурсы. Кроме того, грибы — это еще и некие символы социального устройства, ведь они редко растут по одному», — поясняет он.

Впрочем, в среде специалистов не все благосклонно относятся к выбранному господином Голубевым стилю. Архитектор «Спецпаркдизайна» Екатерина Кондрашова считает: «Оригинальность может стать вкусовщиной, если это сделано без знаний об использовании материалов, истории архитектуры и если дом не соответствует окружающему ландшафту. Например, дома-грибы в ЖК «Прибрежный квартал» в Ленинградской области. Прямая ассоциация, быющая в лоб и не требующая от считывающего ее мозга никаких усилий, считается моветоном в архитектурной среде. Но авторы проекта очень гордятся домами-грибами и считают их оригинальными, не похожими ни на одни другие, не только в России, но и в Европе». По мнению госпожи Кондрашовой, хороший дом с хорошей планировкой — это органическая архитектура, для которой характерны стремление к простоте, минимализм, простота геометрических форм, фасадов, материалов (преимущественно натуральных). «Совершенно неуместен в этом стиле избыток декоративных деталей как снаружи, так и внутри, излишества в цвете, смешение и буйство фактур. Самой дорогой

частью таких домов является большая площадь остекления. Пример — современные финские и шведские проекты. Оригинальной должна быть планировка, чтобы этот дом стал удобным для людей, которые будут в нем жить. Для этого нужно вести диалог с будущими жильцами и делать дом для них», — категорична госпожа Кондрашова.

Алексей Цветков, генеральный директор ООО «Кераматика», добавляет: «Анализируя предпочтения и запросы клиентов класса luxury, я прихожу к выводу, что сегодня элитный сегмент не столько стремится построить что-то оригинальное, сколько выделить уже построенный дом при помощи интересных дизайнерских решений. Это касается не только внешнего, но и внутреннего обустройства дома. Ведь покупатели сегодня смотрят не столько на площадь дома, сколько на то, удобно ли будет ей пользоваться. Один из известных дизайнеров Петербурга Александр Сенчугов рассказал мне о том, что недавно полностью «перекраивал» дом из бруса. И хотя внешне практически ничего не изменилось, внутри произошли глобальные и дорогостоящие перемены. Было принято решение перенести кухню на террасу, которую полностью остеклили «в пол», вместо кухни была сделана «мягкая» зона, в центре гостиной было установлено «сердце дома» — камин. Здесь же в гостиной установлен огромный аквариум с морскими обитателями. Открытое пространство на втором этаже разделили на несколько помещений — открытую игровую, прачечную и детскую комнату. Дом стал не просто уютнее. Он стал гораздо удобнее и функциональнее. Поднимет ли это рыночную стоимость дома, сложно сказать. Но, как правило, грамотная перепланировка способна повысить стоимость дома раза в полтора».

Маркетолог-аналитик ЗАО «БФА-Девелопмент» Юлия Семакина обращает внимание на экономический аспект «оригинальности». Безусловно, оригинальные дома привлекают восторженные взгляды, но стоимость такой недвижимости по карману далеко не каждому. «Оригинальность способна повысить цену в несколько раз. На петербургском загородном рынке неординарность проекта выражается в масштабных метражах, иногда доходящих до 1000 «квадратов», и изысканной начинке, например, на территории дома организовываются контактные зоопарки», — говорит она. При этом госпожа Семакина отмечает, что в Московской области встречаются интересные проекты арочных домов, такие как Hobbit Hall от архитектурного бюро Романа Леонидова, чья площадь равна компактной «двушке» — 45 кв. м. ■

РУССКИЙ ДОМ

БАСКОВ ПЕРЕУЛОК

РОСКОШЬ В ДЕТАЛЯХ

ВСЁ ЛУЧШЕЕ РЯДОМ

Авторский проект декора фасадов и главного холла по мотивам «неорусского» стиля XIX–XX вв.

Отделка холлов с применением натурального мрамора и ценных пород дерева.

(812) **688 88 88** www.kvartira-lux.ru

Санкт-Петербург, Басков переулок, участок 5.
Застройщик: ООО «ЛСР. Недвижимость - СЗ». Проектная декларация на сайте: www.lsr.ru.
ООО «ЛСР. Недвижимость - СЗ». Св-во № С-003-78-0109-78-260117 от 26.01.2017 выдано НП «Объединение строителей Санкт-Петербурга». Реклама.
Вся размещенная информация носит исключительно ознакомительный характер и ни при каких условиях не является публичной офертой, определяемой положениями Гражданского кодекса Российской Федерации, не содержит точного и полного описания и характеристик объекта, и может быть изменена. Изображения на фотографиях и рисунках могут отличаться от реального объекта.



«НЕЛЬЗЯ ВЫИГРАТЬ ТОЛЬКО ЗА СЧЕТ ЦЕНЫ И ЛОКАЦИИ»

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ДЕВЕЛОПЕР ГРУППА КОМПАНИЙ

«КОРТРОС», ВХОДЯЩАЯ В ГРУППУ «РЕНОВА»

ВИКТОРА ВЕКСЕЛЬБЕРГА, РЕАЛИЗУЕТ БОЛЕЕ ДЕСЯТИ

ЖИЛЫХ КОМПЛЕКСОВ ПО ВСЕЙ СТРАНЕ. ПРЕЗИДЕНТ

ГК «КОРТРОС» ВЕНИАМИН ГОЛУБИЦКИЙ РАССКАЗАЛ

КОРРЕСПОНДЕНТУ GUIDE GERMANU КОСТРИНСКОМУ,

КАК ЗАСТРОЙЩИК СПРАВЛЯЕТСЯ СО СТАГНАЦИЕЙ

НА РЫНКЕ ЭЛИТНОЙ НЕДВИЖИМОСТИ, КАКИЕ

МАРКЕТИНГОВЫЕ ХОДЫ РАБОТАЮТ В ДЕВЕЛОПМЕНТЕ

И ПОЧЕМУ ГРУППА ПОКА НЕ НАПОЛНЯЕТ СВОЙ ПОРТФЕЛЬ

НОВЫМИ ПЕТЕРБУРГСКИМИ ПРОЕКТАМИ.



ЕВГЕНИЙ ПЛАВЕНКО

GUIDE: В Петербурге у группы компаний «Кортрос» всего один проект — на Петровском острове строится элитный апарт-отель Royal Park. Скажите, насколько он готов и когда будет завершен?

ВЕНИАМИН ГОЛУБИЦКИЙ: Это проект, который фактически уже построен. Все корпуса заведены под крышу, контуры закрыты. Мы приступили к отделке фасадов, ко внутренней инженерии — это высокая готовность проекта, и мы реализуем его в 2018 году, как и планировали. Для нас это очень сложный проект. Сложный в части согласования с городскими властями. Сложный с точки зрения того, что объект с набережной подразумевает непростые строительные характеристики.

G: Рынок элитной недвижимости в Петербурге стагнирует. По данным Knight Frank St. Petersburg, в 2016 году продажи в этом сегменте упали на 6%, в этом году продажи держатся на уровне прошлого года. Эксперты связывают тенденцию с затянувшимся экономическим кризисом: состоятельные люди не спешат покупать дорогую недвижимость из-за неопределенности. Вы согласны с этим утверждением?

В. Г.: Данных о 6% падения у нас нет, а объемы жилья, которое выводится на рынок, не снижаются. Да, элитная недвижимость — это высококонкурентный рынок. Но нельзя забывать, что и Москва, и Петербург — это еще и высокомаржинальный рынок. Нельзя сегодня, как раньше, выиграть только за счет цены и локации. Сегодня вы должны создать действительно уникальный проект и доказывать, что он обладает конкурентными преимуществами. Только тогда в премиальном сегменте вы сможете рассчитывать на реализацию.

G: То есть вы не наблюдаете падения рынка?

В. Г.: Я бы сказал, что на рынке нет роста. Об активном спаде я бы не говорил. К тому же по элитной недвижимости первый квартал мы прошли, не отклоняясь от своего плана, во втором квартале небольшое снижение у нас было.

В Royal Park мы реализовали сегодня пятую часть проекта, поэтому спокойно смотрим на последние тенденции рынка. Что касается рынка недвижимости в целом — это высококонкурентный рынок. Мы видим, как Петербург не по качеству, но по времени, отстает от московских проектов. В Москве привлекают самых модных западных архитекторов, продают квартиры с отделкой лондонского элитного класса. Все это в ближайшее время ждет и Петербург в этом сегменте.

G: Сама тактика привлечения крупных иностранных звезд в области архитектуры и дизайна работает?

В. Г.: Если инвестор понимает, зачем привлекает звезду. Если вы нанимаете дизайнера, чтобы создать табуретку, он, наверное, что-нибудь придумает, но это все равно будет табуретка. Привлечение звезды — это привлечение под задачу. Дальше начинается стадия активного сотрудничества. Это процесс совместного творчества, труда и четкого осознания задачи. Мы много работали с западными архитекторами: создавали в Сочи крупнейший отель, в Екатеринбурге — крупнейший жилой район. Каждый раз приходилось объяснять специфику российских стандартов. Объяснить западному архитектору, что такое служба заказчика, нереально. Объяснить, почему расход воды по проекту предусматривается в пять раз выше, чем нормативы на Западе, тоже очень сложно. Все, что можно сказать, — это что сети дырявые, но, когда в новом районе от вас требуют того же, это по меньшей мере странно. Много вещей, по которым идет процесс взаимной адаптации. Это трудный путь, но необходимый.

G: То есть этот ход существует не только для привлечения внимания?

В. Г.: Клиент очень быстро увидит недоработки, если они есть. Давно уже прошли времена, когда, например, в одежде человек обращал внимание только на дорогой бренд. Люди уже давно так не мыслят. Справедливости ради, стоит сказать, что серьезные архитекторы не под-

ставят свое имя. Например, когда архитектор видит, что его идея извращается или вместо одних материалов появляются другие — это уже конфликтная среда. Поэтому, привлекая такого человека, инвестор должен понимать, что берет на себя очень высокие обязательства.

G: Какие маркетинговые инструменты работают на рынке элитной недвижимости?

В. Г.: Первый инструмент — это бренд компании. В экономике все непросто, и я первый, кто не советовал бы ставить на компанию без соответствующего опыта. Второе — правильная работа с риелтором. Часто бывает разрыв между риелтором, который обслуживает десяток проектов, и девелопером, который создает проект. Риелтору, по большому счету, все равно что рекламировать. Но прорекламировав то, чего в проекте нет, девелопер рискует потерять доверие покупателей. Риелтор может, единожды обманув клиента, что-то продать. Девелопер так поступить не может, особенно в долгосрочных проектах. Крупный федеральный игрок ни в каких проектах не может рисковать своей репутацией. Лучше переплатить, чтобы не потерять в бренде и в репутации. Третье — ясное понимание продукта. Если компания, не создавая ни одного «умного» дома в России, обещает вам «умный» дом, скорее всего, у нее не получится. Она может обмануться, привлекая субпдрядчика, ошибиться в распределении денежных средств между различными составляющими. Важно и правильное позиционирование по отношению к покупателю. При создании проекта массовой застройки без понимания, что там будет жить молодежь до определенного возраста, возникает риск, что это жилье не купят, даже несмотря на ценовые параметры. Создавая элитное жилье, надо правильно распределить затраты, чтобы жители дома не создавали конфликтную среду.

G: У вас были планы по территории завода «Самсон», но вы от них отказались. Почему?

В. Г.: У нас было много планов в Петербурге. Но мы пока не нашли проектов,

которые бы работали над брендом, как Royal Park. Причина в высокой конкуренции на рынке. На него надо входить с пониманием судьбы проекта. При выходе на рынок должен быть либо уникальный проект, либо проект, в котором мы чувствуем себя сильнее конкурентов. Проект, связанный с комплексным освоением территории, мы бы приняли, но он должен реализовываться на каких-то конкурентных преимуществах — к примеру, близкое расположение леса или воды. Надеюсь, такой проект мы еще найдем и приобретем. А сегодня на Royal Park мы отрабатываем технологии взаимодействия с административными службами города и с монополистами.

G: Этот проект рассчитан на состоятельного клиента или это будет комплексное освоение территории?

В. Г.: Для девелопера гадать — неблагоприятное занятие. Можно сказать одно, а получить нечто совершенно противоположное. Это всегда рынок. С одной стороны, мы знаем свои критерии, но проект это всегда «вау!» — когда видишь что-то и понимаешь, что именно здесь сможешь показать свои лучшие качества.

G: Какие проекты будут запускаться в 2017–2018 годах?

В. Г.: В качестве проекта ГК «Ренова» в Москве мы реализуем ЖК «Центр-Сити». Это первый для нас проект высотного строительства в бизнес-сегменте. И первый в России комплекс жилых небоскребов. Есть «Москва-Сити», но это жилье для миллиардеров. А это будет жилье для тех, кто работает в Сити или тех, кто хочет жить в Центральном округе Москвы по доступным бизнес-ценам. В комплексе будет 53 этажа, и это те же самые виды, что и в «Москва-Сити». В столице также строим парковый проект у воды «Дом Серебряный Бор». Интересный проект планируем реализовать в Ростове-на-Дону — комплексное освоение территории на месте бывшего аэропорта. Он необычен тем, что на территории бывшей взлетно-посадочной полосы мы сделаем прогулочную зону. ■

ОТВЕТ НА ОЖИДАНИЯ РЫНКА

СЕГОДНЯШНИЙ ПОКУПАТЕЛЬ ЖИЛЬЯ, ПО ДАННЫМ АНАЛИТИКОВ, ПРИ ПРОЧИХ РАВНЫХ ПРЕДПОЧИТАЕТ ОБЪЕКТ НЕ ТИПОВОЙ, А ПОСТРОЕННЫЙ ПО АВТОРСКОМУ ПРОЕКТУ. И ДЕВЕЛОПЕРЫ СТРЕМЯТСЯ ДАТЬ ДОСТОЙНЫЙ ОТВЕТ НА ЭТИ ОЖИДАНИЯ РЫНКА.

ТАТЬЯНА КАМЕНЕВА

Петербургские девелоперы все чаще задумываются о том, как сделать свой комплекс уникальным. Благодаря этому проекты приобретают оригинальные концепции, авторские архитектурные решения, расширенные опции, доступные будущим жильцам. Учитывается сложившаяся застройка, а также возможные перспективы развития данной локации. Более того, все чаще новые кварталы и становятся драйверами ее развития.

ПОКАЗАТЬ ТОВАР ЛИЦОМ Аналитики считают, что покупатель в кризис следует исключительно за минимальной ценой. Ошибочность этого мнения сегодня становится очевидной для девелоперов. Напротив, все больше внимания клиенты застройщиков обращают на отличительные характеристики. Одной из черт проекта, который оценивается, является архитектура комплекса. При остальных равнозначных параметрах покупатель скорее отдаст предпочтение ЖК, созданному по авторскому проекту. Отвечая на этот запрос, девелоперы приглашают к участию архитекторов с мировым именем. «Архитектура Петербурга движется к привлекательным и ярким проектам, к современным жилым комплексам, в которых горожане чувствуют себя комфортно», — комментирует Виталий Коробов, директор по развитию ГК «Аквилон Инвест».

Как полагает Дмитрий Коновалов, управляющий партнер Glorax Development, в условиях высокой конкуренции, установившейся на рынке недвижимости, регулирование стоимости не является основным аргументом для потребителей. Наиболее эффективным механизмом стимулирования спроса выступает именно качество проектов, и в этом смысле роль архитектуры — ведущая, поскольку внешний вид здания — первое, на что обращает внимание потенциальный покупатель. С другой стороны, необычные, стилистически гармоничные архитектурные решения необходимо дополнять целым спектром характеристик: только такое сочетание формирует комфортную жилую среду, выгодно выделяя объект на фоне подобных в данном сегменте.

О приоритете комфорта можно говорить применительно к таким нетривиальным проектам, как, например, ЖК «Победы, 5» компании Legenda Intelligent Development в Московском районе, Golden City на намывных территориях Васильевского острова от Glorax Development, апарт-отель сети YE'S на улице Социалистической от ГК «Пионер» и ЖК Jaanila Country компании «Ленстройтрест» во Всеволожском районе Ленобласти.

При этом расстановка акцентов в создании комфортной среды может существенно различаться.

МНОГООБРАЗИЕ КОМФОРТА «У человека должно при входе в здание возникать чувство: все хорошо, я наконец дома», — объясняет Евгений Герасимов, руководи-



ПРОЕКТ GOLDEN CITY НА НАМЫВНЫХ ТЕРРИТОРИЯХ ВАСИЛЬЕВСКОГО ОСТРОВА

тель архитектурной мастерской «Евгений Герасимов и партнеры», спроектировавшей ЖК «Победы, 5». Акцент на красоте экстерьера как воплощении надежности и комфорте внутри здания в данном случае логичен. Объект возведен на одной из самых оживленных петербургских магистралей — на Московском проспекте в его парадной части. Благодаря наличию диверсифицированной инфраструктуры при разработке проекта не было необходимости в комплексном развитии территории — проектировщики могли сосредоточиться на благоустройстве в пределах застраиваемого участка, архитектуре и внутреннем убранстве здания. Стремление вписать новый жилой комплекс в окружающую застройку вылилось в переосмысление сталинского ампира. Так появились фасад из натурального камня с высеченными элементами геральдики, доспехами и львиными масками, холлы, соответствующие экстерьеру здания и ауре самого района.

В проекте Jaanila Country (его дизайн разработан командой европейской архитектурной компании Architects and Planners под руководством голландского архитектора Рюда Гитема) расстановку «акцентов комфорта» определила именно локация. Jaanila Country возводится в ближнем пригороде Петербурга Янино, до недавнего прошлого бывшем деревней. Целью архитекторов было создание атмосферы открытости и простора, но в рамках уютного и абсолютно самодостаточного квартала. К числу индивидуальных характеристик этого жилого комплекса, заимствованных из опыта западноевропейского домостроения, можно отнести наличие в плане таких необычных конфигураций зданий, как урбан-виллы (низкоэтажные дома с одной парадной) и дома с атриумом (внутренним

двориком), а также разнообразное и щедрое озеленение территории. В частности, здесь появится парк площадью 7 га со взрослыми деревьями, кустарниками, травами и цветами.

КОНЦЕПТУАЛЬНАЯ ЭКЛЕКТИКА

Архитектурная концепция жилого комплекса Golden City на намывных территориях Васильевского острова, реализуемого компанией Glorax Development, была определена по итогам международного архитектурного конкурса. Перед архитекторами голландского консорциума KCAP+Orange была поставлена задача отразить в облике Golden City традиции Петербурга как морской столицы России, с одной стороны, и его динамизм, устремленность в будущее — с другой. Однако их архитектурное воплощение позволит не только реализовать символику проекта, но и сформировать городскую среду высокого уровня комфорта. Например, башни — узнаваемый элемент петербургского городского ландшафта — расположены так, чтобы гарантировать оптимальную инсоляцию всех помещений и одновременно дать возможность любоваться наиболее выигрышными видами города и Финского залива.

Golden City — наглядная иллюстрация того, как деятельность девелопера в буквальном смысле формирует новую городскую среду. В рамках проекта будет построено не только жилье бизнес-класса, но и учреждения дошкольного и среднего образования, объекты торговой и развлекательной инфраструктуры. Необходимая степень комфорта будет достигаться за счет классической для Северной столицы планировочной структуры с ее кварталами, закрытыми дворами и множеством садов и парков. Мотив петербургских ка-

налов найдет отражение в создании галерей, через которые пройдут удобные пешеходные маршруты по застраиваемой территории.

Пожалуй, наиболее необычной характеристикой этого проекта является эклектичность, позволяющая инновационными средствами передать историзм Санкт-Петербурга и в то же время адаптировать жилую среду к современным представлениям потребителя о комфорте.

Проект апарт-отеля YE'S на Социалистической улице (девелопер ГК «Пионер») базируется на нескольких концепциях. Гармоничное и деликатное размещение новаторского по своей сути здания в контексте застройки XIX — начала XX века достигается за счет применения концепции «Слои времени». Дизайн lobby предполагает, что это открытое, свободное пространство, объединяющее несколько стилей и функциональных зон, в котором, тем не менее, чувствуется домашний уют гостиной.

Объект представляет собой результат сотрудничества российских и зарубежных архитектурных мастерских. Например, в дизайне холлов и коридоров применяются как стандарты сети апарт-отелей YE'S, созданные российским бюро Kurennoi Design, так и национальные мотивы от Nikken Sekkei. К слову, как свидетельствуют данные исследования компании Vonava, проведенного в восьми странах присутствия этого застройщика, индекс удовлетворенности граждан жилой средой в Санкт-Петербурге составил 66 — ощутимо ниже среднего значения (72). Таким образом, подчеркивают аналитики, для петербуржцев особая атмосфера жилого комплекса, формируемая его узнаваемостью и яркостью архитектуры, имеет первостепенное значение. ■

FLOW СТАНОВИТСЯ МОЩНЕЕ ТРЕХДНЕВНЫЙ МУЗЫКАЛЬНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ ПРОЙДЕТ В ХЕЛЬСИНКИ С 11 ПО 13 АВГУСТА.

ЕЛЕНА БОЛЬШАКОВА



БОЛЕЕ 100 ИСПОЛНИТЕЛЕЙ ПРИЕДЕТ В ЭТОМ ГОДУ НА ФЕСТИВАЛЬ

В этом году праздник музыки, визуальных искусств и гастрономии, разворачивающийся на территории бывшей теплоэлектростанции в финской столице, сможет принять еще больше гостей: организаторы расширят территорию на полтора гектара, увеличат и перенесут несколько сцен, улучшив их обзор и доступность.

Арт-программа тоже претерпела трансформацию. Больше не будет инсталляций в небольших закрытых пространствах. По словам арт-директора Flow Тоумаса Каллио, произведений будет меньше, но сами они будут больше и нагляднее. В этом году фестиваль объединит усилия с Forum Vox Gallery и представит серию ра-

бот современных видеохудожников Pasi Rauhala, Timo Wright и Juhana Moisander. Стены и внутренние пространства индустриальных зданий бывшей ТЭЦ превратятся в широкоформатные экраны для трансляции анимации и видео, созданных актуальными художниками. С музыкальной точки зрения у фестиваля нет понятия

«хедлайнер» — программная команда с одинаковым уважением относится к каждому артисту. И как показал прошлый год — когда на одной сцене еще не закончили жестко отчитывать суровые британцы Sleaford Mods, а на главной тотемными звуками уже приветствуют Massive Attack, прихватившие с собой Young Fathers в качестве молодой гвардии, — слушателю впору разорваться.

Среди участников этого года: Lana Del Rey, Frank Ocean, Aphex Twin, The XX, Young Thug, Jon Hopkins, Moderat, из восходящих звезд заявлен Sampha. Круглая сцена Bright Balloon 360°, созданная для артистов, играющих в стиле джаз, фанк и соул, раздуется вдвое. Стремиться стоит на Роя Айерса (Roy Ayers), Ibibio Sound Machine и Janka Nabay & The Bubu Gang, исполняющих смесь западноафриканского фанка с электроникой, джазом и постпанком. Сцена The Other Sound полностью отдана экспериментальной музыке. В списке артистов есть и три российских: Nina Kraviz, Inga Mauer и Dmitry Sinkovsky.

Лайнап Flow формируется до середины июля и насчитывает более 100 исполнителей. Ежегодно событие посещает около 75 тыс. человек, в том числе и многочисленный десант из России. «Аэрофлот» или РЖД специальных предложений для меломанов пока не делают (а могли бы — в прошлом году на Flow побывало около 2,5 тыс. наших соотечественников), зато треть цены на билет до Хельсинки скидывает скандинавский автобусный оператор Lux Express, да и своим ходом добраться до финской столицы не проблема. А вот жильем стоит озаботиться заранее: город небольшой, и его главное музыкальное событие попадает аккурат в высокий туристический сезон. ■

ТРЮФЕЛЬНЫЙ ДОМ ОТКРЫЛ ТЕРРАСУ

В ЧЕСТЬ ЭТОГО СОБЫТИЯ И К ПЕРВОМУ ДНЮ РОЖДЕНИЯ «ТРЮФЕЛЬНОГО ДОМА BRUNO» НА АДМИРАЛТЕЙСКОМ ПРОСПЕКТЕ ПРИЕХАЛ САМ КЛЕМАН БРУНО — ИЗВЕСТНЫЙ ФРАНЦУЗСКИЙ ШЕФ, КОТОРОГО НА ЕГО РОДИНЕ НАЗЫВАЮТ «КОРОЛЕМ ТРЮФЕЛЕЙ».

35 лет назад в прованской коммуне Лорг Клеман Бруно открыл ресторан Chez Bruno, где ежегодно бывают тысячи гурманов со всех концов света — гастрономические критики и эксперты ресторанных гидов, звезды Голливуда, представители королевских домов, известные повара и любители этого специфического грибного деликатеса. А петербургский дом Bruno позиционируется как единственный трюфельный ресторан в России. За все обновления в меню отвечает французский шеф.

Трюфель — летний Tuber Aestivum, зимний Brutale и черный Melanosporum — присутствует здесь во всех блюдах в самых разных вариациях: от свежих слайсов, натертых при госте прямо в тарелку, до сложной интеграции в рецепты соусов,

муссов, кремов и прочих составляющих классической кухни от французского шефа. Среди новых блюд, подготовленных к сезону, традиционная классика домашней французской кухни: крем-суп из зеленой спаржи с творожным сыром и трюфельной икрой, карпаччо из утиной грудки с лардо, рукколой и сезонным трюфелем, филе молочного телянка с пюре из зеленого горошка, сморчками и сезонным трюфелем, томленный телячий язык с весенними овощами, соусом айоли и сезонным трюфелем. ■



ОТКРЫТОЕ
ПРОСТРАНСТВО
РАССЧИТАНО
НА 20 ПЕРСОН

РЕСТОРАНЫ

«БЕЛЫЕ НОЧИ» ИЗ ЛОКАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ

В РЕСТОРАНЕ LA PERLA ПОЯВИЛСЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ СЕТ ИЗ ПЯТИ КУРСОВ.



ладожский сиг
домашнего посола
с заправкой
из зеленого базилика

Из основного меню шеф-повар Станислав Потемкин и ресторатор Игорь Мельцер выбрали только те блюда, которые, по их мнению, больше других связаны с гастрономическим миром Петербурга.

80% всего меню La Perla состоит из российских морепродуктов: ладожский сиг, балтийский лосось, дикие устрицы с Дальнего Востока, камчатский краб. В основе же сета «Белые ночи» — местные продукты, то, что «растет и водится» рядом с Петербургом: сиг, лисички, говядина, судак.

Первый курс — это ладожский сиг домашнего посола с заправкой из зеленого базилика, второй — кокот по французской технологии с лисичками и луком-пореем. Чтобы освежить рецепторы, подают сметанно-лимонный сорбет. В качестве основного курса — два варианта: фермерская парная говядина с разными видами фасоли и початком кукурузы или филе ладожского судака, приготовленное в густом соусе из вермута. На десерт — теплый яблочный пирог с мороженым, приправленным корицей. Блюда подаются с напитками российского происхождения.

Также в ресторане появился новый сет La Perla из пяти курсов: севиче из креветок-лангустинов, равиоли с треской, клюквенный сорбет, венский шницель или филе палтуса, а на десерт — клубничный суп с шариком мороженого. Этот сет можно назвать концептуальным: своего рода «гастрономический обзор» кухни одного из самых известных ресторанов Петербурга со сложившимися традициями. ■

ОБРАЗЦОВЫЙ ГОРОД БУДУЩЕГО

В мае застройщик ООО «Терминал-Ресурс» объявил о старте продаж нового жилого комплекса «Образцовый квартал 3» на территории проекта «На Царскосельских холмах». Здесь, на площади в 316 га, совсем скоро появится новый мини-город с аккуратными малоэтажными домами, дорогами, коммерческими и социально-культурными объектами.

Предполагается, что проект будет по-европейски комфортным и привлекательным не только для своих жителей, но и для приезжающих в Пушкин и Павловск российских и иностранных туристов, а также петербуржцев. Здесь планируется строительство торговых центров с уютными ресторанами и кафе, в которых можно будет остановиться по пути в царские резиденции.

Близость крупных магистралей — Петербургского шоссе и Витебского проспекта — делает транспортную доступность в любом направлении удобной и позволяет добраться до станций метро «Купчино» и «Московская» за 10–15 минут.

Новая железнодорожная станция даст возможность жителям «Образцовых кварталов» добираться до центра города альтернативным видом транспорта. Таким образом, «образцовому» городу не страшны многокилометровые пробки и транспортный коллапс в час пик. Также отметим, что его жителям будет гораздо проще планировать пу-



тешества, ведь до аэропорта Пулково рукой подать, и вероятность опоздать на рейс, попав в автомобильную пробку, — минимальна.

Жители «Образцовых кварталов» не останутся без развлечений. Помимо посещения расположенных непосредственно в микрорайоне магазинов и ресторанов, они могут отправиться в обширную торговую-развлекательную зону около аэропорта Пулково, где расположены ТРЦ «Пулково-3» и «Лето». Здесь каждый сможет организовать себе досуг по душе: пойти в кино, сыграть в бильярд или боулинг, покататься на картинге или просто пройтись по магазинам и посидеть в ресторане.

Любители спортивного досуга, безусловно, оценят, что до семейного центра активного отдыха «Туутари-парк» можно добраться на машине за 15–20 минут. А чтобы попасть в конноспортивный клуб «Райдер» и вовсе достаточно лишь немного пройтись. Занятия здесь проводятся в крытом манеже или на открытом воздухе, в зависимости от погоды и уровня подготовленности наездника.

Для любителей скандинавской ходьбы, длительных пешеходных и велосипедных прогулок неоценимым преимуществом окажется соседство с парками Пушкина: Екатерининским, Буферным, Баболовским, Александровским.

Непосредственно на территории проекта «На Царскосельских холмах» планируется строительство крытой ледовой арены с искусственным льдом, теннисных кортов и спортивного клуба.

Стоит оценить особый микроклимат этой территории. Царскосельские холмы располагаются на 50 метров выше уровня города, что обеспечивает особые, более комфортные для проживания экологические условия. Здесь нет промышленных предприятий и городского смога, а на улицах и во дворах микрорайона еще на этапе строительства высаживаются деревья и кустарники, разбиваются газоны и клумбы с цветами. Таким образом, само по себе расположение комплексов в экологически чистом месте, рядом с Пушкинскими парками, вдали от городской суеты благотворно скажется на здоровье и взрослых, и детей.

Отдельно стоит отметить возможности, которые получат дети, проживающие в «Образцовых кварталах». В их распоряжении окажутся оборудованные спортивные и детские площадки во дворах, современный

детский сад с бассейном в «Образцовом квартале 2» и новая школа.

Город Пушкин также предлагает огромный выбор вариантов для спортивного и культурного развития: различные секции, кружки, библиотеки. Здесь находится спортивная школа олимпийского резерва, в которой обучают легкой атлетике и художественной гимнастике; есть современное футбольное поле, на котором проводятся районные соревнования. Для маленьких экстремалов есть скейт-парк для катания на скейтбордах и трюковых велосипедах. Традиционно славятся высоким уровнем образования школы города Пушкина: гимназия № 406, Царскосельская гимназия искусств имени А. А. Ахматовой, лицей № 408, физико-математический лицей № 530. В Павловске расположены Павловская кадетская школа и школа-пансион имени А. М. Горькова, задуманная как современная версия Царскосельского лицея.

Расположенные в уникальном месте и обладающие уникальными характеристиками «Образцовые кварталы» — это новый формат развития территории. Они больше напоминают небольшой европейский городок, самодостаточный и имеющий все необходимое для комфортной жизни: удобную транспортную инфраструктуру, свежий воздух, эстетику окружающей территории, возможности для организации спортивного досуга и семейного отдыха.



КУХНЮ ПРИПРАВИЛИ ЛИТЕРАТУРОЙ

НА УЛИЦЕ ДОСТОЕВСКОГО НЕДАВНО ОТКРЫЛСЯ РЕСТОРАН «СИМПОЗИУМ» С РОСКОШНЫМ «ЛИТЕРАТУРНЫМ» ИНТЕРЬЕРОМ И СЕВЕРНОЙ РУССКОЙ КУХНЕЙ, КОТОРУЮ ВОЗГЛАВИЛ ИЗВЕСТНЫЙ БРЕНД-ШЕФ РУСТАМ ТАНГИРОВ — АВТОР КНИГ ПО ГАСТРОНОМИИ, ВЕДУЩИЙ КУЛИНАРНЫХ ШОУ И ОБЛАДАТЕЛЬ МНОГОЧИСЛЕННЫХ КУЛИНАРНЫХ НАГРАД. ОН РАССКАЗАЛ О ПРИНЦИПАХ И СПЕЦИФИКЕ СВОЕЙ РАБОТЫ В ЭТОМ ПРОЕКТЕ. ДЕМЬЯН УХИН

GUIDE: Как вы можете охарактеризовать северную русскую кухню ресторана?

РУСТАМ ТАНГИРОВ: Сегодняшняя тенденция такова, что гости ресторанов пресытились европейской кухней и теперь с интересом следят за достижениями русских шефов. Основное меню ресторана «Симпозиум» построено на принципах нордической кухни — локальности, сезонности, лаконичности, сочетании старинных и современных технологий. В меню используются натуральные локальные продукты: дичь, мясо, рыба, ягоды и грибы, представлены разнообразные блюда русской кухни: драники с подкопченным лососем, закуска из краба и розовых томатов, ладожский окунь с раковым биском и рисовой кашей.

G: В чем заключаются региональные особенности?

P. T.: Важнейшие — сезонность и следование тенденциям здорового образа жизни. Северная русская кухня достаточно адаптирована под современные тенденции и сейчас находится на пике популярности, отчасти благодаря тому, что в тренде здоровый образ жизни. Локальность продуктов дает уверенность в качестве, поэтому у нас много блюд из местного мяса и рыбы. Нам привозят ладожского окуня и мурманского краба, гатчинского гуся и перепелку, огромное количество овощей, ягод, грибов, которые выращивают на фермах и в лесничествах области: Ладога, Всеволожск, Волхов, Гатчина, Лосево.

G: Есть ли баланс между современными трендами и классической русской кухней?

P. T.: мода проходит, а основа остается — именно поэтому главной идеей новой северной русской кухни стала верность традициям. Во всем мире наша кухня давно завоевала любовь и благосклонность. Многие блюда северной русской кухни известны во всем мире, но для Петербурга этот тренд является модным открытием, и нам есть чем удивлять. Например, необычной подачей блюда, балансом вкусов, отличными продуктами и, конечно же, широтой русской души.

G: Если говорить об авторском прочтении северной русской кухни, то что подразумевается под этим словосочетанием?

P. T.: Я очень люблю Север и отлично знаю вкусы северян, много лет путешествую на Териберку (поселок в Мурманской области, ставший известным после съемок фильма Андрея Звягинцева «Левиафан»). — **G:** и занимаюсь фридайвингом. Во время путешествий я узнал огромное количество аутентичных рецептов северной кухни, но, конечно же, стараюсь создать современные блюда, понятные широкой публике. Каждый рецепт я перерабатываю так, чтобы можно было использовать его с учетом современных технологий, но при этом сохранить вкус и внешний вид продуктов. Эстетическая составляющая



так же важна, как вкус и качество продуктов, которые мы используем.

G: Какие канонические блюда северной русской кухни вошли в меню ресторана, есть ли ваши авторские разработки?

P. T.: У нас все блюда приготовлены по авторской рецептуре, но на основе классических русских рецептов и из качественных продуктов. Импортный продукт упал в качестве, зато выросла цена. Пангасиус, креветки, лосось подкрашивают и обрабатывают химикатами. В местном продукте прекрасно то, что можно его попробовать, увидеть процесс заготовки или же выбрать подходящие условия для выращивания, например дичи.

Есть традиционная закуска из сига в авторском прочтении, изюминка блюда в том, что мы маринуем рыбу с солью, зеленью и, в отличие от классического рецепта, — в водке. Также необычное дополнение — яблочный крем. Очень интересное сочетание яблочного вкуса и рыбы, которые идут в дополнение друг к другу, это придает свежесть блюду. Кому-то может напомнить классическую строганину, только у нас она маринованная.

Перепелка, стерлядь, палтус — классические русские блюда, но мы готовим их с помощью современных технологий — сувида, хоспера, используем сифоны для приготовления муссов. Перепелку с кашей из корней и грибным муссом готовим без костей, чтобы оставалось только филе. Это довольно редкий подход к приготовлению, потому что процесс достаточно трудоемкий.

G: Какой обед, по вашему меню, может дать иностранному и отечественному ту-

ристу представление именно о северной русской кухне?

P. T.: Для иностранных туристов мы предлагаем салат из спелых овощей с балтийской килькой, драники с подкопченным лососем или блины с красной икрой, консоме из перепелки с утиным мясом и белыми грибами. На горячее — речной окунь с крабовым биском и рисовой кашей и свекольной пудрой. Чтобы познакомить российских туристов со всем многообразием северной кухни, мы готовим зеленый салат со спаржей, горохом и кабачком, заправленный трюфельным соусом, или салат с креветками и миксом из хрустящих зеленых овощей, апельсином, заправленный ряженкой. На закуску — потрошки, томленные в рассоле с картофельным кремом, крем-суп из цветной капусты с мясом камчатского краба и свекольной пудрой. На горячее — палтус в яблочно-квасной глазури с рафаэлло из печени трески или стерлядь с нежинскими огурцами и копченой кольраби.

G: Как вы попали в этот проект?

P. T.: Познакомился с Андреем Курпатовым (известный телеведущий, автор книг, создатель интеллектуального кластера «Игры разума»). — **G:**), который является владельцем ресторана. Проект показался мне интересным, потому что сочетает в себе многозадачность: есть ресторан вечернего формата, банкетный зал, в скором времени планируем открыть гостиницу MadLabBar. У нас разное меню для гостей ресторана и гостиницы — северная русская кухня в «Симпозиуме» и кулинарные мировые хиты в гостинице, мы называем такой кулинарный микс русским фьюженом.

G: Какие задачи вы видите как бренд-шеф?

P. T.: В первую очередь для меня важны стабильность, качество и дисциплина. Я всегда очень строг в отношении подачи и вкуса блюд. Все должно быть неизменно на высоком уровне, и, думаю, мы справились с этой задачей. Еще важен такой нюанс, как современность и сезонность, что тоже отражено в меню. Например, к открытию летнего сезона мы подготовили такие хиты русской кухни, как окрошка и холодный борщ. Холодные супы — это достаточно модная тенденция, учитывая, что борщ все привыкли воспринимать как горячее блюдо.

G: А какова целевая аудитория проекта?

P. T.: Ресторан рассчитан на серьезную консервативную публику среднего возраста и выше. В ресторане собирается состоявшаяся, думающая аудитория, для которой важна интеллектуальная составляющая. Кстати, за вами книжные полки, но это не только элемент декора — это магазин интеллектуальной книги, в котором собраны редкие и лучшие издания разной тематики. Моя, кстати, тоже есть.

G: Вы упомянули открытие гостиницы MadLabBar. Что вы можете сказать об этом проекте?

P. T.: Он стартует в конце июня. Необычный для Петербурга проект MadLabBar рассчитан на демократичную публику, имеет совсем другую концепцию, прекрасный лофтовый интерьер и кухню, в которой собраны мировые хиты американского стритфуда, новинки панзиатской кухни. Кроме этого, разработана коктейльная карта с оригинальными рецептами и подачей. ■



ЕВГЕНИЙ ПАВЛЕНКО

ОЛЕСЯ ДРОБОТ: «КАЖДЫЙ СЕТ — ЭТО СТУПЕНЬКА ВВЕРХ»

НОВЫЙ ШЕФ КАФЕ «РУБИНШТЕЙН» ОДНОЗНАЧНО ВХОДИТ В ТОП САМЫХ ТАЛАНТЛИВЫХ И КРЕАТИВНЫХ ПОВАРОВ ПЕТЕРБУРГА (А МОЖЕТ БЫТЬ, И ВСЕЙ СТРАНЫ). ВОПРОС «НЕ ТЯЖЕЛО ЛИ ЖЕНЩИНЕ НА КУХНЕ?» ОТ НЕЕ ОТСКАКИВАЕТ: ДРОБОТ — ЭТО ОЧЕНЬ СИЛЬНЫЙ И ОЧЕНЬ МУЖСКОЙ СТИЛЬ РАБОТЫ. НАТАЛЬЯ ЧЕРНЯЕВА

GUIDE: Правда ли, что вы пришли в профессию случайно?

ОЛЕСЯ ДРОБОТ: Устраиваться поваром в лицей пошла моя подруга, а я отправилась за компанию с ней — так и поступила. До этого целенаправленно собиралась стать фотографом, до сих пор увлекаюсь пленочной фотографией.

Г: Можно ли сказать, что увлечение искусством отражается на вашем оформлении и подаче блюд?

О. Д.: Не без того. У меня незаконченное художественное образование, и, конечно, это очень влияет на оформление блюд. Любимых художников у меня нет: каждый раз, когда я попадаю в музей или галерею, мне нравятся новые мастера.

Г: Не было идеи воспроизвести на тарелке какую-нибудь картину?

О. Д.: Когда шел разговор о том, чтобы переносить импрессионистов из Эрмитажа в Москву, в «ЕМ», где я также шеф-повар, мы готовили ужин по мотивам их работ. Всем коллективом пошли в музей и выбрали семь картин: мне кажется, нам удалось воспроизвести и формы, и цветные гаммы.

Г: Сложно совмещать работу и в «ЕМ», и в «Рубинштейне»?

О. Д.: Физически это возможно. Главное, чтобы на кухне были толковые ребята-повара: которые воспринимают информацию, могут повторить то, что ты делаешь. Мне кажется, им интересно: все время они работали с одним меню. За год с лишним существования ресторана здесь сменилось пару шефов, каждый привнес свои блюда, но основа оставалась неизменной. Поэтому сейчас повара с энтузиазмом и удовольствием впитывают все новое. За то время, что я возглавляю кухню «Рубинштейна», я поменяла меню практически полностью.

Г: И что оно теперь собой представляет?

О. Д.: Концепцию мы оставили: есть блоки — например, к вину или крепким напиткам, блок овощей, блок листьев и мяса, супов и бульонов, рыбы, пасты, мяса и птицы. Люди приходят компаниями и заказывают много всего «в стол»: каждое блюдо можно подать и на всех, и отдельно. То новое, что я привнесла, — свой стиль и вкус: мы ушли от котлет и жареной картошки, оставив подачу прежней.

Если это была гора листьев салата, она осталась горой, только добавились другие ингредиенты, другие сочетания. И еще блюда стали ярких цветов.

Г: За то время, что работает «Рубинштейн», какие сложились хиты продаж?

О. Д.: Обожженный розовый помидор с хумусом — абсолютный хит, и я никогда не уберу его из меню. Обжигается он горелкой. Я попробовала — мне безумно понравилось. Томленный язык тоже считался хитом, но с этим я не совсем согласна, буду немножко корректировать. Многие блюда-фавориты нужно дорабатывать. Я попробовала все, и единственное, что не хочу менять, — обожженный помидор.

Г: Вы как-то рассказывали, что стараетесь менять работу, если не раз в полгода, то раз в год. Это так до сих пор?

О. Д.: Закончился тот период, когда я училась. Сейчас самообразование происходит, но через книги и интернет: мне не нужно бегать по ресторанам, к разным шефам, чтобы чему-то научиться. Да, раньше я стабильно, раз в полгода прыгала с позиции на позицию: из кондитерского цеха — в холодный, с суши — на сет. Но больше необходимости в этом нет.

Г: Есть шефы, которые вам интересны?

О. Д.: Пол Либрандт. Это американский повар, в свое время переехавший в Штаты из Франции, очень интересный человек: крайне яркие вкусы, все выверено до миллиметра, продукт использует целиком. Не боится смешивать: работая в Америке, делает микс из японских и, например, африканских ингредиентов.

Г: А кто из тех, с кем вы работали лично, произвел самое большое впечатление? Адриан Кетглас времен Grand Cru?

О. Д.: После работы с ним мой мозг перевернулся. До этого был «ХО» и Игорь Шахвердян: он показал журнал Chef Art, тот поразил меня до глубины души — неужели это можно сделать? Кроме того, Игорь — человек энциклопедических знаний, он много рассказывал, я завороченно слушала. Еще с одним поваром мы баловались тем, что брали уже готовый соус, переписывали ингредиенты и повторяли его. Но именно после работы с Адрианом, с Ваней (Березуцким. — **Г**) я по-другому посмотрела на эту профессию.

Г: И тот, и другой сейчас в Москве. Вы в столицу не собираетесь?

О. Д.: Нет. Пускай все едут. Я родилась в Петербурге, я живу в Петербурге, мне здесь нравится, это город, в котором мне хочется работать, хочется его развивать.

Г: Остались профессиональные амбиции, есть еще к чему стремиться — или уже все, потолок?

О. Д.: Почему же, совсем не потолок. С каждым сетом я стараюсь перепрыгнуть саму себя: добавить новые техники, вкусы, «фишки». Каждый сет — это ступенька вверх. Когда упираешься в потолок, надо уходить с кухни.

Г: Я знаю, что вы очень любите травы.

О. Д.: Да, и к тому же сезон начался: мотаемся по Ленобласти, меняем направления, стараемся, чтобы каждый раз было что-то новое. Область, по большому счету, одинакова в плане выбора, единственное, травы идут волной: когда отходят на юге, появляются на севере. Все зависит от того, что ты хочешь собрать: за молодыми шишками нужно ехать в еловый лес, за сморчками — в смешанный. В прошлом году мы насобирали два мешка молодой крапивы и заморозили ее. У нас в меню была маринованная говядина с компрессированным томатом и муссом из крапивы. Я подумала: почему бы не запустить блюдо зимой? Один из двух своих выходных в неделю я посвящаю тому, что еду за город. Но сбор трав — это не столько работа, сколько удовольствие.

Г: Можно ли сказать, что вы — адепт так называемой новой русской кухни?

О. Д.: Я не люблю это выражение. В любом случае это будет русская кухня, потому что я работаю с местным продуктом. Но при этом у меня много, например, французской техники. Что мы ели до 2010 года? Пасту, суши, салат «Цезарь». Разве это можно назвать старой русской кухней? Люди стали по-другому смотреть на продукт, на приготовление. Это та же русская кухня, просто она модернизировалась.

Г: Ваши поставщики — только фермеры? Или вы и на Кузнечный рынок ходите?

О. Д.: На Кузнечном мы берем овощи, фрукты, мясо. Мне повезло с поставщиком перепелки. В баре я совершенно

случайно познакомилась с человеком, который теперь везет нам краба из Мурманска, а до этого привозил тетерева: он свободный охотник, есть какие-то запасы. Сами находим локальных производителей. Мы не на 100% на фермерском продукте, потому что поставки очень неровные: «Да, — говорит, — у меня есть петух, тебе его хватит на два месяца». Через полмесяца — оп! — петух закончился.

Г: Вы себе сама дома готовите?

О. Д.: Очень редко. Как правило, только завтрак на скорую руку. Когда приходят друзья, они прекрасно понимают, кем я работаю, поэтому не напрягают. «Давай устроим стейк-пати?» «Давай!» И все готовят, не только я.

Г: Есть какие-то недооцененные продукты — те, у которых большое будущее?

О. Д.: Опять же — дикие травы, у них очень интересный вкус. Мы недавно собрали микс: крапива, купырь, манжетка, листики черной смородины, еще три-четыре вида трав — и сделали из этого гаспачо. Нереально вкусно! Можно поиграть с продуктами типа мушмулы, сливы. С корнеплодами — например, козлотордином.

Г: Как вы думаете, локаворская кухня — это навсегда?

О. Д.: Честно говоря, я не придерживаюсь такого принципа, могу и фуа-гра в меню поставить. С другой стороны, местные продукты — это быстро и рядом. В летний период — однозначно локаворская кухня: это всего три месяца, нельзя терять момент.

Г: Я немного посмотрела ваш «Фейсбук». Складывается впечатление, что в глубине души вы панк и анархист.

О. Д.: Я не знаю. Видимо, да — если, пролистав мой «Фейсбук», вы делаете такой вывод.

Г: Вам осенью исполнится 35. Вы себя в этой профессии видите до глубокой старости?

О. Д.: Я не могу ничего загадывать. Сейчас — так. Я не мечтаю, подобно многим шефам, как в старости открою маленькое кафе на берегу моря и буду изредка, под настроение, вставать к плите. Живу сегодняшним днем. О завтрашнем подумая завтра. ■

«МОСКВА — ПЕКИН» СОЕДИНИЛИСЬ

НА АПТЕКАРСКОЙ НАБЕРЕЖНОЙ ОТКРЫЛСЯ РЕСТОРАН ПРЕМИУМ-КЛАССА «МОСКВА — ПЕКИН».

Он поражает своими внушительными размерами и роскошным интерьером: здесь и скатерти с многоцветной вышивкой, и стеклянные ширмы со сложным декором, и китайские вазы, и роспись на стенах. Все это создано по эскизам Ван Линяна, президента группы компаний «Хуа Жэнь», открывшей новое заведение (холдинг также развивает ресторанный сеть «Нихао»). Площадь ресторана — 775 кв. м, четыре зала рассчитаны в общей сложности на 133 места.

Меню, в соответствии с концепцией заведения, поделено на две части — китайскую и условно европейскую (в которую вписалась не только русская, но даже латиноамериканская традиция). Этот маркетинговый ход объясняется, в частности, тем, что туристы из Китая, на которых также рассчитан ресторан, охотнее будут знакомиться с русской и европейской кухней в понятном им заведении. В ресторане два шеф-повара: Гао Чаоян отвечает за китайское направление, Жюль Плэсингер — за европейское.



ТРАДИЦИОННЫЙ ВРАЩАЮЩИЙСЯ СТОЛ ПРИЕХАЛ ИЗ КИТАЯ

Они хорошо известны в Петербурге: Гао Чаоян является бренд-шефом сети ресторанов «Нихао», Жюль Плэсингер работал в Solo Sokos Hotel Vasilievsky и Dans le Noir.

В китайской части меню представлены шаньдунская, гуандунская и пекинская кухни. Интересно, что для сохранения аутентичности в ресторан были приглашены

опытные повара из этих провинций. И все основные ингредиенты для китайских блюд (в том числе соусы и приправы) привозят из Поднебесной. В основе европейского меню — локальные российские продукты.

Гордость ресторана — утка по-пекински, приготовленная по всем канонам. В числе необычных блюд — суп «Будда прыгает через стену». Он имеет длинную историю, его относят к императорской кухне и готовят из двадцати ингредиентов, используя акулы главники, морепродукты, свинину, куриное мясо, женьшень. Еще один специалитет — гусь по-кантонски (тушка сутки отлеживается в сложном маринаде, затем обсушивается и запекается, после чего подается в особой нарезке). К блюдам, «созданным на стыке классики и современности», китайские повара относят королевского краба на пару в соусе из шаосинского рисового вина, тигровых креветок с корнем лотоса, жареные говяжьи ребрышки с луком, имбирем и сельдереем. ■

«КИТАЙСКУЮ ГРАМОТУ» ПРИВЕЗЛИ В ПЕТЕРБУРГ

НА НАБЕРЕЖНОЙ МОЙКИ, НА МЕСТЕ ТЕРРАСЫ БЫВШЕГО РМІ ВАР, ОТКРЫЛАСЬ НОВАЯ ЛЕТНЯЯ ПЛОЩАДКА — ОТ ХОЛДИНГА «РЕСТОРАНЫ РАППОПОРТА».



ТЕРРАКОТОВЫЙ ВОИН
МАСКИРУЕТСЯ
НА ТЕРРАСЕ

В полном формате проект «Китайская грамота. Бар и еда» начнет работу с августа — ресторан расположится на всех трех этажах. Кстати, именно с ресторана под таким названием начался бизнес Александра Раппопорта в Москве.

В ресторане представлена гуанчжоуская (кантонская) кухня. Главная ее особенность — сохранение исходного вкуса продукта, который обрабатывается менее минуты на очень высокой температуре, или достижение необычных вкусовых эффектов при обработке продуктов в течение более двух часов при очень низкой температуре. Например, мариновать в провинции Гуанчжоу положено не более 15 минут. А «битые огурцы», как считает-

ся, распространились по миру именно оттуда.

В меню летней террасы — 30% блюд из полного меню ресторана. Среди них — салат из битых огурцов с кинзой и кешью, краб в устричном соусе, говядина в черном перце, утка по-пекински, жареное молоко и другие интересные сочетания в интерпретации шеф-повара Чжан Сяньчэн (Zhang Xianchen).

Дизайном ресторана занималась студия сестер Сундуковых. Образы девушек-хунвейбинок в росписи на стенах, современное китайское искусство, реплики раритетных скульптур и меню с красными звездами — эдакий микс в духе «китайской культурной революции». ■

ТОНКОСТИ КАЛЛИГРАФИИ

В МЕЖДУНАРОДНОЙ АКАДЕМИИ МУЗЫКИ ЕЛЕНА ОБРАЗЦОВОЙ НА НЕВСКОМ ПРОСПЕКТЕ ОТКРЫЛАСЬ ШКОЛА КИТАЙСКОЙ КАЛЛИГРАФИИ.

Ее основатели — мастер Ло Лэй и петербургский художник, искусствовед и педагог Оксана Хухрина. Китайские иероглифы полны непостижимыми для европейского человека смыслами и образами. И как все таинственное, мастерство создания этого хитросплетения линий влечет и становится сегодня модным трендом.

Ло Лэй родился в китайской провинции Ганьсу, учился у одного из известнейших каллиграфов Ян Хона. Преподавал каллиграфию в Китае, а в 1996 году переехал в Россию. Здесь принимал участие в издании переводов на русский язык древней китайской литературы, а в 2015 году прошла его персональная

выставка в петербургском Союзе художников. В Музее театрального и музыкального искусства на выставке «Сны о Китае» в исполнении мастера были представлены древние стихотворные тексты. А в прошлом году в Эрмитаже прошла выставка-презентация древнекитайского военного трактата «36 стра-

тагем китайского воина» — каллиграфия исполнена мастером Ло Лэй и русскими художниками.

По словам создателей школы, преподавание ведется по авторским методикам. Кстати, умение писать текст рукой, а не набирать его на компьютере в скором времени тоже может стать искусством. ■

ИЗ ЖИЗНИ ОТДОХНУВШИХ

КВАРТИРНИК «ВРЕМЯ ЛЕГЕНД» № 4 ИД «КОММЕРСАНТЬ» В ЧАСТНОЙ КВАРТИРЕ- СТУДИИ НА ПЕВЧЕСКОМ

Музыкальный вечер состоялся при глобальной поддержке девелоперской компании Legenda Intelligent Development, ведущего мобильного оператора связи России компании «Мегафон», финского

инвестиционного банка Evli и группы компаний NCA.

Угощение для гостей вечера предоставил ресторан «Пряности и радости» на Московском проспекте. ■



1



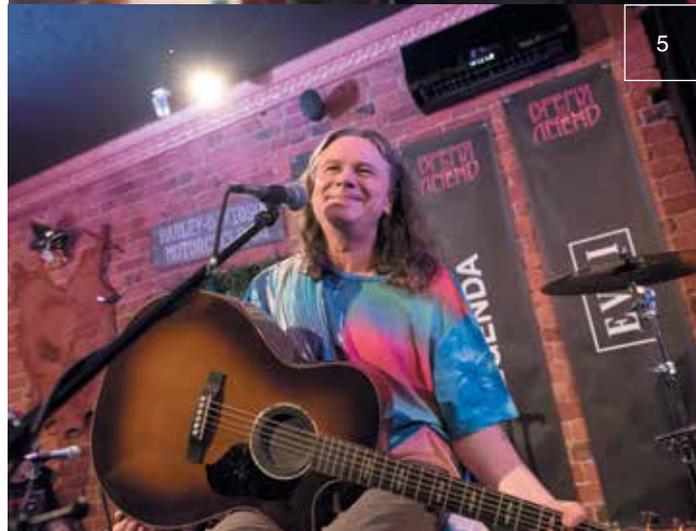
2



3



4



5



6



7



8



9

- 1_ Татьяна Буланова и Федор Чистяков
- 2_ Генеральный директор компании Legenda Intelligent Development Василий Селиванов с супругой
- 3_ Директор Северо-Западного филиала Росбанка Кирилл Мясоедов
- 4_ PR-директор порта «Геркулес» и яхт-клуба Санкт-Петербурга Алексей Жиров
- 5_ Сергей Чиграков (Чиж)
- 6_ Директор по развитию группы «Ладога» Руслан Григорьев
- 7_ Генеральный консул Франции в Санкт-Петербурге Тибо Фурье с супругой Алевтиной Фурье
- 8_ Генеральный директор «ВЭБ Финанс» Сергей Ильченко
- 9_ Генеральный директор компании «Гамма Медиа» Леонид Шапиро и генеральный директор строительной компании «Прага» Денис Литов (справа)

ФОТО: ЕВГЕНИЙ ПАВЛЕНКО

ИЗ ЖИЗНИ ОТДОХНУВШИХ

ЗАКРЫТЫЙ ПОКАЗ РОССИЙСКОГО КИНО

ИД «Коммерсантъ» в Санкт-Петербурге совместно с киностудией «Ленфильм» провел закрытый показ фильма «Птица». Партнерами мероприятия выступи-

ли банк Evli и Российский аукционный дом. Сюрпризы для гостей готовили спалон Royal Thai и сеть кофеен «Кофе Хауз». ■



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

- 1_ Музыкант, поэт и лидер группы «Пикник» Эдмунд Шклярский
- 2_ Генеральный директор компании «Гамма Медиа» Леонид Шапиро
- 3_ Режиссер фильма «Птица» Ксения Баскакова
- 4_ Private bankers Evli Bank Надежда Маликова и Хелен Хантту
- 5_ Председатель правления Ассоциации промышленников и предпринимателей Санкт-Петербурга Сергей Федоров и владелица клуба «Аристократ» Людмила Шишлова
- 6_ Генеральный директор УК «Теорема» Игорь Водопьянов (в центре)
- 7_ Директор по связям с общественностью компании «Росстройинвест» Марина Турыгина

- и директор филиала Siemens по СЗФО Андрей Карпилович
- 8_ Региональный менеджер Forle'd Наталья Ишмуратова и директор по маркетингу Gold Union Анна Лагойская
- 9_ Финансовый директор Melon Fashion Group Наталья Самутичева
- 10_ Председатель Русского географического общества в Республике Крым Борис Вахрушев и творческая группа фильма «Птица»: исполнительница главной роли Евдокия Малевская, режиссер Ксения Баскакова, генеральный директор «Ленфильма» Эдуард Пичугин и актер Кирилл Захаров (слева направо)

ФОТО: АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

ИЗ ЖИЗНИ ОТДОХНУВШИХ



1 2
3 4

6

5

1_ Первый заместитель председателя Государственной думы России Александр Жуков (слева) и заместитель председателя правительства России Аркадий Дворкович во время вечеринки банка «Открытие» в рамках XXI Петербургского международного экономического форума
2_ Участники автомарафона «Ралли мира 2017» Хиромицу Кавамура (Япония); президент Rolls Royce Club Monaco Джуан Анри Таменне (Сан Марино), великий князь Георгий Романов, бизнесмен Морис Мэссон (Бельгия), учредитель ресторанного холдинга ZimaLeto Group Владимир Спириин на торжественной церемонии закрытия «Ралли мира 2017» в ресторане «Villa ЗимаLeto» (слева направо)

3_ Главный редактор журнала L'Officiel Россия Ксения Собчак на закрытом бранче L'Officiel и инновационного бренда IQOS в Галерее Марины Гисич
4_ Главный редактор журнала Interview Алена Долецкая и ректор Академии русского балета имени Вагановой Николай Цискаридзе на торжественном открытии бутика IQOS в ТРК «Галерея»
5_ Генеральный менеджер Radisson Royal Hotel в Санкт-Петербурге Михал Гробельны (Michal Grobelny) на торжественном открытии отеля Radisson Royal после полной реновации
6_ Главный редактор русской версии журнала Forbes Николай Усков на совместном бранче L'Officiel и бренда IQOS

DEPECHE MODE В СКК

13 июля в петербургском Спортивно-концертном комплексе Depeche Mode устроит настоящее шоу для своих фанатов. Концерт пройдет в рамках мирового тура Global Spirit Tour.

В преддверии тура группа выпустила новый, четырнадцатый по счету, альбом Spirit, песни из которого станут основой сет-листа концерта. Альбом уже завоевал ведущие места в чартах 20 стран мира, в том числе в США и Великобритании, а сингл Where's the Revolution стремительно

набирает популярность: на YouTube у клипа уже более 6 млн просмотров.

График гастролей в рамках Global Spirit Tour рассчитан почти на год: тур стартовал 5 мая 2017 года в Швеции, в Стокгольме, а завершится 27 марта 2018 года в Бразилии, в Сан-Паулу. В России только два города примут звезд первой величины: Петербург и Москва.

По словам Дейва Гаана, Depeche Mode продали более 100 млн записей и

сыграли для более чем 30 млн фанатов во всем мире. «Бесчисленное множество артистов ссылаются на нас как на источник вдохновения, а критики описывают наш „все еще пылающий след“ и упоминают о возрастающей значимости группы с течением лет. Global Spirit Tour призван продолжить историю музыкальных открытий и успех группы в глазах критиков и поклонников», — говорит Дейв Гаан. ■



ИЮНЬ 2017 ГОДА

ЕЖЕГОДНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ ВРУЧЕНИЯ ПРЕМИИ «КОММЕРСАНТЬ ГОДА»



**ВЫХОД ПРИЛОЖЕНИЯ «ТВЕРДЫЕ ЗНАКИ. КОММЕРСАНТЬ ГОДА» —
29 ИЮНЯ 2017 ГОДА
ФОРМАТ — А3
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ С ГАЗЕТОЙ «КОММЕРСАНТЬ»**

РАЗМЕЩЕНИЕ РЕКЛАМЫ В ВЫПУСКЕ

(812) 325 8596, e-mail: reklama@spb.kommersant.ru

ПАРТНЕРСТВО МЕРОПРИЯТИЯ

(812) 324 6949, доб. 220, e-mail: pavshukov@spb.kommersant.ru