



Коммерсантъ

Тематическое приложение
к газете «Коммерсантъ» № 116

30 ИЮНЯ 2017

стиль лето



Лето — традиционное время свадеб. О том,
как устроить церемонию в разных концах света
с. 6



FUSION HOME

- готовые шторы
- постельное белье
- покрывала
- карнизы

ТЦ «Стройдом»

Самара, ул. Крупской, 1, 2 этаж, сек. 201

270 83 38, +7 937 186 56 86



[fusion_home](#)



16

О ПРОГУЛКАХ
ПО ШВЕЙЦАРСКИМ
АЛЬПАМ

И целого мира мало

Пять доказательств того, что свадьба
должна быть вне шаблонов
13

Заоблачные сцены

В горы на велике, электробайке
и на своих двоих
16

«Не хочется становиться бизнес-проектом»

Светлана Ходченкова, актриса
и амбассадор Bulgari, о своих
приоритетах
18

«Хороший шеф — всегда деспот»

Ана Рош и ее кухня
20

Дойти до самой сути

Карло Кракко о переизобретении
итальянской кухни
22

генеральный директор АО «Коммерсантъ-Волга» Вера Власова
главный редактор АО «Коммерсантъ-Волга» Денис Шлаев
выпускающий редактор Екатерина Борисенкова
дизайн и верстка Иван Кособоков
корректура Светлана Ишина
дирекция по рекламе Елена Шатохина, Елена Рева; тел. (846) 203-00-88

Цветное приложение является составной частью газеты «Коммерсантъ»
Учредитель: АО «Коммерсантъ». Адрес: 127055, г. Москва, Тихвинский пер., д. 11, стр. 2
Адрес редакции: 443010, г. Самара, ул. Красноармейская, 16; тел. (846) 203-00-88
Отпечатано в типографии «Аэропринт», г. Самара, Заводское шоссе, 18

Школа благородных девиц

«Воспитание
в духовности,
красоте, радости
и изяществе...»

Главный принцип первого
Института благородных
девиц, учрежденного
Екатериной Великой
в 1764 году

Юное поколение прекрасной
половины нашего города
в «Школе благородных девиц»
будет изучать дисциплины, при-
званные открыть для воспитан-
ниц мир изящных искусств, эти-
кета и хороших манер. Здесь
девочек познакомят с различ-
ными техниками рисования,
направлениями и стилями танца,
будут развивать вокальные спо-
собности, научат правильно
вести себя в обществе и семье,
обучат светским манерам, дадут
уроки рукоделия, шитья и кули-
нарии, расскажут поучительные
истории великих женщин, кото-
рые являлись носительницами
традиционных ценностей, насто-
ящими хранительницами семьи,
примером сочетания внешней
и внутренней красоты.

Такие знания и умения не только
способствуют расширению кругозо-
ра, помогают в профориентации,
но главное — служат задачам
духовного воспитания и нацелены
на эстетическое, нравственное, пси-
хологическое и физическое разви-
тие личности и талантов.

Программа обучения и воспитания благородных девиц:

1 ЧАС БЛАГОРОДНЫХ ДЕВИЦ

Это предмет, который является клю-
чевым, юные слушательницы будут
знакомиться с основами мировой
художественной культуры, литерату-
ры, музыки, театра и балета. Узнают
истории о великих женщинах
и о российских семейных традициях.
Освоят этикет и хорошие манеры.
Пройдут краткий курс знакомства
с драгоценными камнями в ювелирном
исполнении, с правилами их ношения.

2 УРОКИ ЖИВОПИСИ

Учащихся знакомят с раз-
личными техниками исполнения
рисунка, художественными жанра-
ми, основами «психологии цвета».
По пройденным темам будут выпол-
нены практические работы.



Открыт набор в группы
на сентябрь 2017 года!

Зачисление по итогам
собеседования

Запись по телефону
(846) 990 98 01

3 ВОКАЛ

Во время занятий с учащимися
будут работать над постановкой
голоса, мышечной и голосовой сво-
бодой, будут разучивать и готовить
к исполнению вокальные произведе-
ния разных жанров, осваивать эле-
менты актерского мастерства.

4 КУЛЬТУРА РЕЧИ И РЕЧЕ- ВОЙ ЭТИКЕТ

В данную дисциплину войдут тре-
нинги по технике речи, упражнения
на снятие речевых зажимов, зна-

комство с основными произноси-
тельными нормами современного
русского языка, освоение навыков
публичной речи и подготовка рече-
вого исполнения художественных
произведений малых форм (стихот-
ворений, сонетов, баллад) русской
и западноевропейской классиче-
ской литературы.

5 РУКОДЕЛИЕ-ТВОРЧЕ- СТВО

Девочки и девушки освоят вышива-
ние гладью и крестом, плетение

кружев, вязание крючком, шитье
и изготовят изделия по темам.
Также получают навыки изготовле-
ния декоративных украшений
и открыток (новогодних, пасхаль-
ных, именинных).

6 ОСНОВЫ ХОРЕОГРАФИИ

В предмет войдет постановка
корпуса, работа над походкой, осан-
кой, будут разучены элементы тан-
цев (основных светских жанров),
поставлены фрагменты танцеваль-
ных композиций.

7 ИНОСТРАННЫЕ ЯЗЫКИ

— французский;
— немецкий;
— английский.
Разговорный курс.

8 УРОКИ КУЛИНАРИИ

Это великолепная возмож-
ность приобщить учениц к высокому
миру кулинарии, научиться самосто-
ятельно готовить изысканные, кра-
сивые и необыкновенно вкусные
блюда.

Разделение учениц
по возрастным категориям:

1-я группа — 5–6 лет
2-я группа — 7–10 лет
3-я группа — 11–14 лет
4-я группа — 15–17 лет

В каждой группе не более 8–10
человек.

В конце учебного года все
учащиеся сдают практический
экзамен — Светский бал,
на котором демонстрируют все
приобретенные знания, навыки
и умения.

Лучшие ученицы по окончании
учебного курса будут
награждаться драгоценным
шифром-бантом с бриллиантами
и жемчугом.

Занятия будут проводиться два
раза в неделю.

Стоимость обучения в месяц —
8 000 руб.

Стоимость обучения за три
месяца 18 000 руб.

Разовое посещение учебного дня
1 500 руб.

центр
*Возрождение
Традиций*

г. Самара,
ул. Молодогвардейская, 121
(площадь Куйбышева)

(846) 990-98-01

www.возрожденные.традиции.рф

РЕКЛАМА

И ЦЕЛОГО МИРА МАЛО ПЯТЬ ДОКАЗАТЕЛЬСТВ ТОГО, ЧТО СВАДЬБА ДОЛЖНА БЫТЬ ВНЕ ШАБЛОНОВ СОБРАЛА НАТЕЛА ПОЦХВЕРИЯ



тайланд



МАРИЯ И АССАВА (ИТТ) ПУНТАССУ, ОСНОВАТЕЛИ И ВЛАДЕЛЬЦЫ BANGKOK GYM

Мои друзья шутили, что у меня бес-
счетное количество свадеб. Начали в
родном для меня Кирове, продолжи-
ли в родном для мужа Таиланде.
Сразу скажу: все, что происходило
в Тае, с первой до последней минуты
было для меня сюрпризом. Един-
ственное, что я сделала, это типогра-
фию для приглашений, на этом мое
участие закончилось.
По сравнению с камерной семейной
свадьбой в Кирове тайцы подошли к
вопросу с размахом! Не знаю, сколько
было человек, но заявлено около 150,
все тайцы, кроме моего брата с
девушкой и моей подруги. Даже Итт
знал далеко не всех. И это довольно
скромно для классической тайской
свадьбы, насколько я поняла. При-
мерно за неделю мы поехали в сва-
дебную студию, на так называемую
prewedding, чтобы попробовать
свадебные прически, макияж и
выбрать три наряда для предсвадеб-
ной фотосъемки и два для свадьбы.

Буддийскую церемонию с монахами
назначили на 07:30. Бедняге стилисту
пришлось приехать к четырем! Мы
зашли в зал, на сцене уже сидели
девять монахов и пели на девять
голосов.
Что делать, говорит распорядитель
церемонии, потому что даже семья
Итта не очень в курсе. Между этапа-
ми церемонии наступает время
нашей главной обязанности — фото с
гостями. Нужно не отходить от спе-
циального фона и улыбаться big
smile. Сфотографироваться нужно
с каждым, для тайцев это очень
важно, с нашей стороны это проявле-
ние вежливости. В общем, мне не уда-
ется никуда уллизнуть, Итт периодиче-
ски строго смотрит на меня из-под
брови, лишь только заметит, что я
навострела лыжи попить водички.
Гости все прибывают, и к нам выстра-
ивается бесконечная очередь. Тем
временем монахи уходят, мы их про-
вожаем, а один из них, проходя
мимо, улыбается мне широко-широ-
ко, совершенно счастливой улыбкой
с одним зубом, и глаза его светятся
добротой. И мне очень весело и хоро-
шо.
Честно говоря, описываю я все
намного быстрее, чем это происходи-
ло на самом деле. Каждое действие
фиксируют фотографы, но не обык-
ной репортажной съемкой, а практи-
чески постановочной — мы замира-
ем в каждой позе на несколько
секунд. Кольцо надевалось таким же
образом. Не знаю, насколько интерес-
но это было наблюдать сидящим в

зале. После обмена кольцами мы
встаем на колени перед родителями.
Трижды касаемся лбом ступней каж-
дого из них. Сейчас, когда пересма-
триваю фотографии, вижу, что на
фото все смеются. Для моих тайцев
все эти ритуалы так же непонятны,
как и для меня. Мне сказали потом,
что я очень хорошо, как настоящая
тайка, валялась в ногах.
Следующий этап — один из самых
важных: мы усаживаемся на спе-
циальные табуреточки, на наши головы
родители надевают связанные между
собой венки-повязки, символизиру-
ющие единение. Во время последую-
щей церемонии нужно внимательно
следить, чтобы они не упали (очень
плохой знак).
После всех ритуалов и фотосессии
с гостями мы идем переодеваться
из традиционных тайских нарядов в
современные, чтобы быть готовыми
к следующей части — собственно, к
приему.
Что интересно, у нас не было своего
стола, по тайской традиции молодо-
жены должны курсировать от столи-
ка к столику, одаривая своим внима-
нием всех гостей. В общем, поесть не
очень получилось. Мы так устали, что
я была очень благодарна прозорливо-
му Итту, который решил не делать
еще и вечеринку в клубе для молоде-
жи, я бы просто ее не пережила.
Завершили день мы в бассейне на
крыше нашего отеля, в кругу самых
близких друзей.

италия



ЯСМИНА МУРАТОВИЧ, МОДЕЛЬ, СООСНОВАТЕЛЬ КОФЕЙНИ COFFEE BURO, И НИКИТА В., БИЗНЕСМЕН

Мы готовились к свадьбе всего три
месяца. Благодаря нашему агентству
(Easy Wedding) все случилось так, как я
всегда себе представляла. Камерно,
красиво, в моем любимом месте — на
озере Комо, на старинной вилле Pizzo,
построенной в XVI веке. Вокруг цвету-
щие сады, горные вершины и зеркаль-
ное озеро. Весь праздник был под
открытым небом, включая ужин и
танцы. К алтарю меня вел папа, под
арию «Sulla Quarta Corda» Иоганна
Себастьяна Баха. На ужине играла ита-
льянская кавер-группа Bluenotte,
жаль, что по итальянским законам
громко веселиться можно только до
половины первого ночи. Хотя гостей
это не остановило — когда группа
закончила играть, все стали включать
музыку на телефонах.



франция, марсель



МАРИЯ (ГУЛИНА) РАБАНИ, СПЕЦИАЛИСТ ПО КОММУНИКАЦИИ И СВЯЗЯМ С ОБЩЕСТВЕННОСТЬЮ, И СТЕФАН РАБАНИ, ЛАНДШАФТНЫЙ ДИЗАЙНЕР В LES JARDINS DE MATHILDE, САДОВНИК И АРБОРИСТ

«Вы только не волнуйтесь» — эту фразу при подготовке к свадьбе я слышала чаще, чем собственное имя. Но обо всем по порядку. Поженились мы в апреле в мэрии, а праздник для родных и друзей совместили с венчанием 1 августа 2015 года. Честно говоря, ничего особенного не планировали: само все как-то выстроилось так, что теперь очень приятно вспоминать (и не только нам, но и гостям тоже). Венчались мы в крипте аббатства Сан-Виктор в Марселе, которое было основано в IV веке нашей эры близ могил первых христианских мучеников. Стефан, коренной марселец, даже не знал, что там можно венчаться, и когда наш православный французский отец Готье предложил, буквально между делом, у моего мужа случилось помутнение рассудка от радости. Темой свадьбы мы выбрали оливы, символ вечной жизни. Началось с того, что мой парикмахер забыла подтвердить вызов визажиста, но попросила меня не волноваться и, быстро сбежав за косметикой домой, красила меня сама. В районе 11:00 мне позвонил наш батюшка и вкрадчиво поинтересовался, где мы. Я удивилась и ответила, что сижу на укладке, а Степа подъедет к двум часам. Батюшка проявил беспокойство и сказал: «Но у нас же венчание в одиннадцать!» Я ему напомнила, что мы три месяца назад договорились на 15:00. Он попытался мотивировать это тем, что в расписании аббатства указано 11:00, пришлось освежить его память нашей электронной перепиской. «Вы только не волнуйтесь, я вам перезвоню». И 20 минут я не знала, состоится ли сегодня мое венчание. Отец Готье перезвонил, вновь просветленный: «Мария, все в порядке. Я договорился

на 17:00», и в полдень я спешно начала предупреждать гостей, что у них есть еще два часа свободного времени. Но батюшка изначально ради нас перенес свой летний отпуск на неделю, поэтому, видимо, мыслями уже был в нем. Смешно получилось и с кольцами. Мы их за неделю до церемонии отдали батюшке, он сказал, что положит их на алтарь и будет читать молитвы. В европейской традиции принято надевать обручальное кольцо на безымянный палец левой руки: там проходит «вена сердца» — исходя из этого, мы их и выбирали, точнее, для Степы это оказался принципиальный момент, поскольку он как пейзажист активно работает руками, и правая гораздо более развита, чем левая. Когда пришел момент окончательного надевания кольца ему на безымянный палец правой руки, по православной традиции (после троекратного обмена кольцами), кольцо не лезло. Ни в какую. Свидетелем с его стороны был его изобретательный младший брат, который, помучавшись немного, не смутившись, взял Степин палец в рот и пропихнул-таки кольцо на место. Степа мужественно выдержал всю церемонию и даже некоторое время после, потом прошептал мне, что уже перестал чувствовать палец и он, по его мнению, начал уже синеть. В общем, мы оба переместили кольца на левую руку, как и задумывалось. В качестве дресс-кода мы заявили хиппи-шик, но соблюли его только несколько человек. В итоге было около 80 гостей, и логистику мы не организовывали. Сделали исключение только для моих родителей и для Степина брата с женой — мы поселили их в гостинице при ресторане, где потом отмечали. Когда я заикнулась про машины или автобус, чтобы всех забирать и развозить, мой муж вообще не понял, о чем я говорю, и не увидел ничего страшного в том, чтобы все добирались сами. Впрочем, мое беспокойство по поводу машин начало оправдываться уже после праздника, в первом часу ночи, когда гостей, приехавших без машины, надо было отправлять обратно. Я просто поразились нравам таксистов во французской глубинке. Владелица ресторана обзвонила все — две — конторы, которые обслуживают наши деревни, и обе сказали: «А, это в Марсель ехать? Не, далеко!» (далеко — это 20 минут по пустой дороге). В результате («вы только не волнуйтесь») кого-то из гостей отвоз муж хозяйки ресторана, и еще для одной компании вымолили такси из Марселя — им пришлось заплатить за поездку в обе стороны. Диджей нам рекомендовал ресторан. Специально для него мы несколько дней делали два плей-листа — для аперитива и для застолья. Так вот, диджей позвонил мне за три дня до праздника из больницы в Монпелье. С сердечным приступом. «Вы только не вол-

нуйтесь! — повторил он рефрен этих дней. — Я все объясню моему сыну, и он исполнит в лучшем виде». Музыки на аперитиве не было слышно вообще, хотя все колонки были выставлены в окна. Во время застолья сыну диджея удались только два момента: песня нашего первого танца («Malaise en Malaisie» Сержа Генсбур в исполнении Паради) и вынос торта. Вот, кстати, тортов нам сделали три вместо одного! Диджей крутил свои песни, гости довольно быстро вышли на танцпол, и, в общем, даже если было не то, всем понравилось. Занятная подробность, кстати, относительно места праздника. Я хотела в Кассисе, в ресторане, рядом с которым мы провели свой первый день. Приехали туда в феврале, было закрыто, потом весной, когда они уже начали работать. На вопрос, можно ли забронировать ресторан на 1 августа, получили встречный: «Какого года?» И это оказалось не шуткой. Но в итоге очень рада, что мы праздновали там, где праздновали. Маленький семейный ресторан Moulin de la Sambuc в соседней деревне с потрясающей гастрономической кухней и необъятным выбором вин. Декор мы выбирали недолго — регион славится оливами. Венчальные свечи были зеленые (так совпало, что это особый воск свечей из аббатства, где мы венчались), и скрепляла их зеленая тканая ветка (осталось от украшения столов). Рушник под ноги тоже был с легкой вышивкой из цветочков и намеком на зеленые нитки — мама из Москвы привезла. Каждый из столов носил название видов оливы, мы их украсили зелеными ткаными ветками и небольшими композициями из белых цветов и обильной зелени — отсыл к моему букету. Таблички с названиями и именами были на двух языках: русский с одной стороны, французский — с другой. Наш со Степой стол располагался рядом с камином, и мы накануне с ним увивали его оливковыми ветвями. То есть в целом гамма бело-зеленая. Единственное исключение — немного бронзового золота на скатерти, чтобы оттенить тяжеловатый декор ресторана, — там были довольно массивные стулья коричневого цвета с мягкими спинками. В подарок гости должны были выбрать из корзиночек колбочки с драже (бело-зелеными, разумеется), по семь штук в колбочке, исходя из названия на них: счастье и любовь. Я никогда не интересовалась ни свадебными платьями, ни подобными празднованиями в целом. Но с тех пор как это со мной случилось, я теперь каждый раз, видя новые идеи на тему, хочу праздновать наш союз снова и снова.



КАРИНА АСКЕРОВА, РУКОВОДИТЕЛЬ ОТДЕЛА РЕКЛАМЫ, И ДЕНИС ГРЕБЕНЮК, ТЕЛЕВЕДУЩИЙ, ПРОДЮСЕР

Предложение руки и сердца было сделано (ну как сделано: быстро произнесено) в перерывах между телефонными звонками. Звонила моя настойчивая подруга, которая недоумевала, почему это я не беру трубку в разгар рабочего дня, названивала и названивала, не давая нам двоим сосредоточиться на происходящем и насладиться одним из самых важных моментов в нашей жизни. На момент нашей помолвки мы были вместе уже пять лет — проверку временем прошли, так что разногласий по концепции свадьбы у нас практически не было. «Практически» — ключевое слово. Мы пошли от обратного. Мы не знали, чего мы точно хотим, но знали, чего точно не хотим: официоза, неизвестных нам гостей, серости за окном и, конечно, голубей! Поэтому решили: свадьбу будем делать не в России. Выбрали между Италией, Испанией и Грецией. В итоге по многим причинам остановились на последнем варианте. Греция, а именно остров Крит, сочетали в себе необходимый колорит, удобную логистику и хороший бюджет. Свадьба свадьбой, а работу никто не отменял: времени занимать организационными моментами у нас не было. По жизни я люблю все контролировать, и мне нужен был человек, понимающий меня с полуслова. По счастливой случайности я познакомилась с Юлей Дубовой — сегодня она владелица одного из крупных свадебных агентств We Do Agency. А тогда, пять лет назад, она только ушла из Conde Nast и начала развивать свой бизнес. Мы были в числе первых ее клиентов. Уже после первой встречи Юля сразу поняла, что



гrecия, крит



Италия, портфолио



Олеся Бессонова, руководитель команды диджитал-коммуникаций «Альфа-Лаборатория», и Андрей Стыскин, руководитель управления качества поисковых продуктов «Яндекса»

Для нас был один принципиально важный момент — мы не хотели быть актерами на своей свадьбе. Мы понимали, что момент, когда мы станем мужем и женой, — он один и именно вокруг него должно все строиться, поэтому любые предложения агентств, мол, давайте, зарегистрируйтесь в Москве, а в Италии потом сыграем роспись, мы отвергали. Мы хотели испытать все чувства и эмоции по-настоящему.

Тему выбрали довольно легко. Belle ероQue — красивое время, когда произошел взрыв технического прогресса и новой эстетики. Я в своей работе в ответе за красоту, Андриуша — за технологии, все логично.

Самым сложным во всей подготовке стала работа с агентством. Мы сменили два агентства, встречались с четырьмя. Вообще, очень важно, чтобы со всеми, кто работает на твоей свадьбе, сложилось понимание. Фотограф, визажист, парикмахер, флорист, распорядитель — все искренне должны любить вашу пару, иначе не получится ничего, и фотографии будут ужасные, и цветы не те, и макияж. Важно здесь найти ту команду, которая сможет прожить этот опыт с вами, а не просто отработать по сценарию.

Мы недолго искали место для свадьбы. Оно само нас нашло. Нам хотелось весело и вкусно — а значит, или Италия, или Грузия. Начали с Италии, поехали на побережье, в Портофино, в городок Санта-Маргарита. Это Итальянская Ривьера, которая расцвела в начале XX века, и вот она, вся belle ероQue была перед нами. Полетели за полгода до выбранной даты, чтобы посмотреть отели. Пришли туда, куда нас отправил агент. Не буду вдаваться в детали, но там не оказалось удачного места для праздника. Самое же главное — отель не имел права проводить регистра-

цию брака, а значит, нам все равно пришлось бы расписаться в другом месте.

Но менеджер между делом сказала, что жениться в Санта-Маргарите можно в муниципалитете и если мы хотим, то можем сами все узнать. Оказалось, что свадебные церемонии проводятся в старинной Villa Durazzo Santa Margarita. Вилла находится в самой высокой точке городка, над Средиземным морем. Вокруг старинные сады, к вилле примыкает терраса с удивительной красоты колодцем. В итоге мы легко забронировали дату, узнали, как подать документы в мэрию. Чуть позже нашли юридического представителя: чудесная девушка Лиля из компании «Ориентир в Италии» помогла подготовить и подать все документы, а также была переводчиком на нашей регистрации.

Но надо было решать вопрос с праздничным ужином и отелем. Еще при въезде в Санта-Маргариту мы увидели отель Imperiale. Зашли наудачу, и оба влюбились. Imperiale оказался представителем той самой belle ероQue: великолепный дворец был построен в 1889 году, а в 1910-м здесь открылся шикарный отель. Управляющая Анна, которую мы с момента знакомства очень нежно любим, тут же расписала нам все возможные чудеса, которые готовы для нас сотворить, включая номер для молодоженов с многометровой террасой из белого мрамора и 19 видов меню — в том числе для аллергиков, вегетарианцев и прочих сложносочиненных гостей.

В итоге ужин прошел так, будто им управлял гениальнейший дирижер. Никто нас не спрашивал, когда выносить первое блюдо, во сколько второе. В отеле все без нас знают.

И конечно, нас впечатлила репетиция ужина, на которой нам дали попробовать все блюда, все вина и даже испекли два полноценных торта — чтобы мы смогли сделать выбор. Все это не входило в стоимость торжественного ужина, это был комплимент от отеля.

Сначала мы разослали гостям RSVP в электронном виде, чтобы подтвердить их окончательный список и начать бронирование отелей, а наши друзья успели подготовить визы и документы. Затем нашим родным и друзьям приходили открытки с инфографикой по свадебной логистике и карточка знакомства гостей, в которой можно было посмотреть и заранее познакомиться со всеми, кто будет на свадьбе. За месяц до свадьбы мы разослали официальные пригласительные. Они были в виде тем-

но-зеленой бархатной книги в стиле ар-нуво, с тиснением и золотой кисточкой, внутри книги была вкладка-витраж с нашей свадебной монограммой. Мы заранее подготовили карточку по дресс-коду, где предложили варианты образов для гостей в стиле свадьбы, а также ряд сервисов по аренде платьев и смокингов. Никто из 26 гостей не нарушил дресс-код.

Хочу предостеречь невест. Свадьба — это такой волнительный период для пары, как выпускные экзамены или рождение ребенка. И то, что вы волнуетесь, переживаете, — это нормально. Главное помнить, что это событие, у которого не будет дублей. Поэтому воплощайте свои желания как жених и невеста, а не желания близких или желания агентств. Не стоит идти на компромиссы в вещах, важных для вас. Например, мы согласились на фотографа, которого предложило агентство, и отказались от проверенного человека, с которым работали и дружили много лет. В итоге с именитым фотографом на свадьбе произошло несколько очень неприятных ситуаций, а после мы долго не могли получить свои свадебные фото.

Однако на вопрос, стоит ли обращаться в агентство, я отвечаю однозначно: да. Например, именно агентство подобрало для нас талантливейшего видеооператора Олега Шела и свадебного декоратора Дину Якушину.

Я боялась большого количества цветов на свадьбе, потому что у меня сразу возникала ассоциация с кладбищем. Дина декорировала свадьбу Лены Кулецкой — использовала гортезии, которые только входили в моду. И мне очень понравилась эта свадьба, я понимала, что излишеств не будет. К тому же Дина очень трепетно относилась к нашему бюджету.

Нужно быть готовыми к тому, что смета, как бы точно вы ни просили ее рассчитать, вырастет минимум на 30%. Бархат для приглашений подорожает ровно в шесть утра в день оплаты счета, а прямо перед торжеством выяснится, что стоимость трансфера возросла в несколько раз. Так вот, Дина не вышла за рамки бюджета (довольно скромного, надо сказать) и сотворила невозможное: превратила старинный колодец в свадебную арку, изготовила для нас собственную именную посуду с вензелями и орнаментами, повторяющими витражи на церемонии. Золотые блюда, которые оттеняли нашу посуду, Дина красила вручную золотой краской тем же утром буквально в гараже. Когда мы вошли в зал и увидели тарелки, у нас дух перехватило.

Программа вечера была довольно спокойная, кульминация — наш танец. Поскольку у нас обоих «тамадафобия», решили обойтись без него. Ведущий, конечно, был, но весьма ненавязчивый (сам руководитель свадебного агентства).

Без конкурсов, клоунов и выкупов, конечно. А потом дискотека до половины первой ночи (позднее нельзя — европейские законы).

Для нас это была настоящая сказка, которую мы сами для себя претворили в жизнь. Разрезая торт, мы с Андреем смеялись, что свадьба — это так круто, так весело и красиво, что нам через пару лет надо бы повторить.



мы хотим и, главное, — чего не хотим. Поэтому сотрудничество начали незамедлительно.

Пользуясь случаем, я еще раз хочу сказать ей огромное спасибо за наш праздник. В течение долгого времени после свадьбы мы слышали от наших друзей дифирамбы по поводу филигранной организации. Я думаю, ключ к успеху был в нескольких вещах.

Во-первых, мы пригласили только самых близких друзей и родственников: всего 50 человек. Многие были знакомы между собой. Мы организовали свадебный уикенд — все были приглашены на три дня, а кто-то остался в Греции еще на какое-то время, совместив нашу свадьбу со своим отпуском. Поэтому настроение у всех было не только праздничное, но еще и отпускное. Готовили программу мы и наши близкие друзья, поэтому никаких формальных конкурсов и стандартных поздравлений: только личные, трогательные и понятные всем присутствующим креативные номера от друзей. Свадьба получилась красивой, веселой, и в тоже время всем было уютно, комфортно и очень душевно.

Церемония и ужин проходили на старинной вилле Метокси Кинделис постройки венецианского периода где-то до 1650 года. Вилла расположена недалеко от городка с романтическим названием Ханья, вдаль от туристической суеты. Не по виду, но по сути ее именуют фермой, так как и по сей день на ее земле выращивают органические фрукты, которые реализуются по всей территории острова Крит.

Самое важное в процессе подготовки к свадьбе — это выбор места проведения церемонии. Нам повезло, мы определились очень быстро. Вилла покорила нас красотой, аутентичностью, историей и гостеприимством владельцев, которые и живут на ней, и управляют хозяйством. Декорировать ничего не пришлось: вилла сама — неповторимая декорация. Украсили только столы: пару веток оливы, роскошные пионы, бутылочки с оливковым маслом с именами гостей для раскладки и свечи, свечи, свечи... Колорит острова и виллы, море и солнце диктовали нам стилистику свадьбы: все должно было быть легко, вкусно и по-гречески душевно.

У меня было расшитое вручную прозрачное платье, купленное в Париже в бутике Jean Paul Gaultier, за очень адекватные деньги в сравнении с тем, что предлагали московские свадебные салоны. Кстати, платье мне выбрала моя близкая подруга, которая живет в Париже. Я отчаялась найти платье своей мечты в Москве и попросила ее пройтись по местным магазинам. Через пару дней мне был прислан вариант, в который я тут же влюбилась! Прилетела в Париж на одну примерку, подшив они делают совершенно бесплатно, и через пару месяцев платье было уже у меня. У меня был очень красивый букет — конечно, белые пионы с веткой оливы. За этот букет борьба была нешуточная! Поймали его практически двое, но в процессе схватки одна из подруг оказалась ловчее. Довольная результатом, она сказала, что за свое счастье надо бороться. С этим сложно поспорить. Все посмеялись, но как результат обе успешно вышли замуж в один и тот же год! Правда, та, что осталась с букетом, — на полгода раньше.

Торт у нас был сырный. Но не чизкейк. Это были разные греческие сыры, выложенные этажами в виде свадебного торта, украшенного фруктами, орехами и медом. Послевкусие свадьбы мы смаковали еще долго. Каждый раз, когда снова и снова встречались с друзьями, вспоминали курьезные и веселые моменты, каждый рассказывал свою историю пребывания и добавлял новые детали к событиям того уикенда. У одной из моих близких подруг сейчас двое детей, прекрасный дом и любящий муж — каждый раз, приходя к ним в гости, я вспоминаю нашу свадьбу: ведь именно там, под жарким греческим солнцем, в разгар веселья, они и встретили друг друга! Парам, сомневающимся, делать свадьбу или нет, я буду советовать — обязательно делать! В нашей жизни не так много собственных праздников, где можно отлично повеселиться самим и собрать всех своих любимых и близких людей. Зачем же лишать себя такой возможности?

Заоблачные сцены

В горы на велике, электробайке и на своих двоих

Наталья Морозова |



ПРОГУЛКИ на разных «транспортных средствах» и походы по Швейцарским Альпам особенно приятны, если после вас ждет купание в термальных источниках.

Мы с 11-летним сыном Матвеем приехали в кантон Вале осваивать маунтинбайки: прогулок по Москве и окрестностям и эпизодических поездок на велике нам стало явно недостаточно. Первым пунктом был Лойкербад — очень спортивная деревня, где без палок для скандинавской ходьбы или велосипеда чувствуешь себя, как голый в музее.

Нам повезло: хозяин гостиницы Parkhotel Quellenhof, подтянутый лысый весельчак Мартин, оказался заядлым велосипедистом. Для начала нас отправили в велосипедный парк напротив отеля, чтобы оценить наши способности. Увиденное Мартина не впечатлило: задумчиво покачивая головой, он выдал нам велики и велел для тренировки проехать по Лойкербаду и по долине до соседней деревни и обратно. Мы долетели до Индена, наслаждаясь видами и горами, подсвеченными вечерним солнцем, но обратно добирались с трудом, из последних сил нажимая на педали. Мартин сжалился и обещал на следующий день дать нам электробайки.

В предвкушении мы отправились отмокать в термальные источники — главный туристический аттракцион Лойкербада. В деревне три больших термальных комплекса (один даже с детскими горками), доступных для всех, и штук 20 бассейнов поменьше, разбросанных по разным отелям. Температура во всех — около +36 °C. Считается, что минералы, содержащиеся

в этой воде, полезны для суставов. Очень возможно. Впрочем, даже если их целебная сила преувеличена, для души купание в источниках полезно точно.

«Электробайк — это вам не мотороллер: он вас сам в гору не повезет», — строго инструктировал Мартин на следующий день. Но нам с Матвеем были горы по колено — сначала показалось, что байки, вопреки прогнозу, сами везут нас вверх. Однако через несколько километров, когда мы забрались уже метров на 800, я начала выдыхаться. Стали останавливаться то попить, то собрать земляники, то полюбоваться окрестностями и пофотографировать, но с дистанции не сошли. Асфальт перешел в щебенку, щебенка — в лесную тропку, наконец мы выкатили на поляну, где паслись коровы. Они глядели на нас с изумлением — почему, мы поняли, упершись в узкий подвесной мостик. Как потом объяснил Мартин, мостик предполагается переходить, взвалив 20-килограммовый электробайк на плечо. Но мы кое-как развернулись на узкой тропинке и покатили вниз.

Выяснилось, что мы ошиблись уже на первом повороте и заехали совсем не туда. «Та дорога гораздо проще и красивее», — сетовал Мартин, с трудом выяснив, где нас носило. Интересно, куда же еще красивее: нам достались мощные скалы, снежные шапки на горах вдалеке, водопады, горные речки и озера, зеленые луга, сосновые леса и дурманящие запахи. Любопытство победило, и после обеда, собравшись с силами, мы почти одолели изначально предназначенный для нас маршрут. К счастью для моих ног, стал накрапывать

дождь, да и байк почти разрядился, так что с чистой совестью можно было повернуть домой, не дотянув пары километров до самого верха. Красота вокруг была просто сказочная — в пору после каждого поворота останавливаться и фотографировать.

На третий день Мартин нас пожалел и, сказав, что надо сделать перерыв, посоветовал съездить наверх поиграть в диск-гольф: девять лунок-корзин для фрисби на высоте 2300 м. Мы сыграли пару партий под неумолчный аккомпанемент коровьих колокольчиков и отправились вниз — на этот раз на «монструозных тротинетах», самокатах с колесами от грузовиков. Весело, но после велосипеда как-то неуверенно — словно после горных встаешь на беговые лыжи.

За четыре дня мы с Матвеем освоили трассы самого разного рельефа и сложности. Забирались выше облаков, неслись со свистом вниз, восхищались теми, кто забирался в эти горы не на электро-, а на обычных байках. Некоторые трассы проложены так, что приходилось возвращаться из соседних долин на автобусе или на поезде, но, к счастью, у нас был волшебный билет Swiss Pass на все виды транспорта в стране: от поезда до речного трамвайчика.

До самых сложных трасс мы все же пока не доросли, и на прощание Мартин велел нам тренироваться, а мы пообещали приехать на следующий год, показать класс в его велосипедном парке и покорить самую сложную — 36-километровую — горную трассу.

Но прежде чем отправиться на домашние велотренировки, мы с Матвеем завернули в том же кантоне Вале, но уже во

французской его части, в деревню Овронна. Там тоже бьет термальный источник — правда, лишь один, и курорт группируется вокруг отеля с термальными бассейнами Bain d'Ovornnaz. Отдыхают тут в основном швейцарцы. Бодрая 80-летняя дама, с которой я разговорила за ужином, рассказала, что 11 лет подряд она приезжает сюда с мужем и внуками. Я подумала, что моя собеседница — идеальная реклама курорта: хотела бы я так выглядеть и так двигаться в 80 лет.

В Оврорне велосипедисты встречаются реже, здесь настоящий рай для походников с палками и в увесистых туристических ботинках. Мы, правда, справились в обычных «конверсах», хотя после дождя было скользковато.

В первый день не особенно везло с погодой: подъемник повез нас прямо в облако, стало холодно и промозгло. Но прошагав пару километров вверх, мы вынырнули к солнцу и очутились над облаками — долины не было видно вообще, а выше было ясно, паслись рыжие упитанные коровы, виднелись снежные пики.

От подъемника мы опять спускались на гигантских самокатах — правда, у местной их версии колеса были поуже и выше, как у маунтинбайков. К тому времени распогодилось, и нам навстречу то и дело попадались туристы, с которыми приходилось раскланиваться на полной скорости. «Кажется, я за последние 15 минут сказал «бонжуров» больше, чем за всю жизнь», — резюмировал Матвей, сдавая самокат. И под конец у него получалось почти без акцента.

Профессия. Шоу.

Взрыв эмоций и шквал аплодисментов — именно этого всегда ждут зрители от выступления артистов продюсерского центра «ShowTime».

Уникальный творческий проект под руководством Ильдара Есакова на протяжении нескольких лет занимает ведущие позиции в сфере самарского музыкального бизнеса. Команда не останавливается на достигнутом и продолжает покорять новые горизонты: в прошлом году состоялось открытие студии «ShowTime Kids», где из юных дарований делают настоящих звезд шоу-бизнеса.



SHOWTIME
продюсерский центр



— Как пришла идея создания продюсерского центра «ShowTime» и какими группами сейчас представлен проект?
— Признаюсь честно, я, как человек творческий, всегда противился идеям, связанным с созданием бизнеса, потому что всегда хотел быть только музыкантом и играть на саксофоне, этим и зарабатывать деньги. Все решил случай: меня позвали работать в коллектив «Mix Style», который создал мой брат и его друг Антон Рубан. Я даже не заметил, как стал предлагать свои идеи по продвижению и развитию проекта. Дело стало набирать обороты и, незаметно, этот проект по сути стал моим. Можно сказать, что произошел «рейдерский захват» (улыбается). Объем работы вырос, и появилась необходимость в создании еще одного коллектива. Следующим проектом стал «Либерти». Сам «ShowTime» появился, когда о нас заговорили в городе и к нам стали обращаться крупные известные заказчики. Сейчас в составе продюсерского центра несколько коллективов: кавер-проекты «LOVEINUS» и «Smile band», группа музыкального оформления «Mix Style», вокальный дуэт «Black & White», шоу-проект «АЛЯRus».

— В чем философия Вашего проекта? Ведь «ShowTime» — это в первую очередь семейный бизнес.

— Я считаю, что главное в жизни — это семья. Как мужчина понимаю, что должен быть примером для своих детей и опорой для жены и родных. Потому хотелось сделать достойный проект, который будет нравиться людям и отвечать современным требованиям. Работать надо не только для «здесь и сейчас», а с перспективой на будущее. В нашем продюсерском центре работают семейные пары, а в студии «ShowTime Kids» занимаются их дети. Главное, на мой взгляд, это тот результат, который мы оставим после себя. Если он будет для кого-то важен и принесет пользу, то я буду знать: жизнь прожита не зря.

— Вас окружают творческие люди, но как найти артиста, который станет частью проекта «ShowTime»?

— Мы занимаемся коммерческой музыкой, люди ждут от нас шоу, поэтому каждый артист проходит жесткий отбор и обязательное обучение. Каждое наше выступление должно проходить красиво, стильно, весело, чтобы оставить исключительно положительные эмоции. Я работаю только с профессионалами и никогда не позволю выпустить на сцену некачественный продукт, потому что в первую очередь мы несем ответственность за свою деятельность и предлагаем клиентам только самое лучшее, тем самым благодарим их за доверие. «ShowTime» — это в пер-

БЛИЦ

Ваши кумиры

Игорь Бутман, Майкл Бреккер, Кенни Гарретт, Чарли Паркер и Джон Колтрейн

Продолжите фразу: «Если не саксофон, то...»

с огромным удовольствием научился играть на бас-гитаре и на фортепиано

Герой из Детства

Бэтмен

Три главных качества в себе

целеустремленность, увлеченность и юмор

Самый ценный совет

«Жизнь твоя, и все зависит только от тебя и больше ни от кого»

Девиз жизни

«Нельзя позволить страху овладеть тобой, ведь пришло время действовать»

Лучший отдых...

с семьей

вую очередь мое детище. Я чувствую себя абсолютно счастливым человеком, когда работаю над проектом, который живет, развивается и растет в музыкальном плане, а главное — приносит людям радость.

— Наверняка есть не одна интересная история из жизни проекта «ShowTime»?

— Есть. К примеру, совсем недавно на одном из наших выступлений про-

изошел казус. Организаторы концерта попросили сократить музыкальный блок, для того чтобы успеть выпустить фейерверк. И я, оценивая настроение публики, решил закончить наш выход всем известной песней «Батарейка». Понимаю, что музыканты увлечены процессом и кричат им о моей идее бессмысленно. Я принял волевое решение и, не выходя из образа, начал подходить к каждому участнику коллектива и показывать батарейку. К моей радости, как раз взял запасную с собой на сцену. Все музыканты сделали вид, что поняли меня, а я уже обрадовался своей находчивости. Тут барабанщик дает счет, и становится понятно, что звучит абсолютно другая песня. Уже в примерке выяснилось: мои ребята подумали, что я показывал им батарейку, для того чтобы рассказать, что она села у меня в микрофоне. В общем, мы все потом дружно смеялись над этой нелепой ситуацией.

— Проект «Showtime Kids» — для кого он?

— Это проект моей супруги — Виктории Хорошавиной. Именно ей принадлежит идея, которую я полностью

разделяю: передать наш опыт будущим поколениям, в том числе и нашим детям. Есть возможность и желание передать наши знания и наработки юным талантам, помочь им вырасти в профессиональном плане. В творческой студии преподают основы музыкальных направлений.

— Можно ли говорить о том, что в Самаре есть шоу-бизнес?

— Меня удивляет, когда говорят, что в Самаре шоу-бизнеса нет. Я абсолютно не согласен с этим: ведь есть и шоу, и бизнес! У людей весьма рафинированное понятие этого определения. Если люди живут за счет шоу, тратят всю свою жизнь на это дело и оно приносит деньги, значит, и бизнес определенно существует. В Самаре, кстати, он процветает, в отличие от многих других городов. Тем более у нас «ShowTime» — это же полноценная структура, которая работает в этом направлении. По поводу развития нашего проекта есть определенный план, достаточно глобальный и масштабный. Он точно не будет завязан на одном городе. Наша главная особенность в том, что мы — одна большая и дружная семья и хотим, чтобы наши дети нами гордились.

«Не хочется становиться бизнес-проектом»

Светлана Ходченкова, актриса и амбассадор Bulgari, о своих приоритетах



ПЛАТЬЕ ROSARIO,
КОЛЬЕ И СЕРЬГИ
DIVA'S DREAM,
BVLGARI, БЕЛОЕ
ЗОЛОТО, БРИЛЛИАНТЫ

Место съемки:
Студия фотографа
Сергея Берменьева
Креативный директор:
Alexander von Busch
Фотограф:
Сергей Берменьев
Стилисты:
Екатерина Мухина,
Мария Пенелова
Прическа:
Армен Захарян,
L'Oreal Paris
Макияж:
Лена Анисимова,
L'Oreal Paris

РАБОТАЛА со Станиславом Говорухиным, снималась в голливудском блокбастере «Росомаха: Бессмертный» с Хью Джекманом, в триллере «Шпион, выйди вон» с Гэри Олдманом и Колином Фертом. Этих трех пунктов в биографии уже достаточно, чтобы почувствовать себя важной особой, но Светлана Ходченкова не любит заниматься самолюбованием и предпочитает выбирать проекты, которые требуют все новых знаний и умений. Например, для фильма «Викинг» актриса учила греческий язык и специально ездила в Грецию, чтобы ощутить атмосферу монастырей и понаблюдать за монахинями.

— На роли в фильме «Викинг» пробовались многие. Знаю, что кастинги шли несколько лет. Вас сразу утвердили?

— Не сразу. На этот проект я пробовалась два года. Мне сначала и роль Рогнеды предлагали. И пробовалась я с несколькими партнерами. Из нас как будто пытались пазл сложить. Решения пришлось ждать очень долго. Но когда утвердили, я была очень рада. Сродни ощущениям от утверждения на фильм «Росомаха».

— Вы играете Ирину, это главная женская роль в картине, верно?

— Женских ролей всего две. Рогнеда — ее играет Александра Бортич. И моя Ирина — бывшая монашка, из монастыря. Для меня было важно понять, чем она живет. Как она существовала в том времени, будучи христианкой среди язычников. Андрей Юрьевич тогда посоветовал мне поехать в Грецию и понаблюдать за монахинями. И я поехала, была в нескольких монастырях. У них даже поступь иная. Тихие, робкие. Умеют раствориться. Это ощущение эфемерности я пыталась передать.

— Вы проводили параллели с сегодняшним днем, когда готовились к роли?

— Конечно, люди-то не меняются. Меняются только обстоятельства, в которые погружен человек. Война в те времена и

война сейчас движимы одними и теми же мотивами: власть, деньги, любовь — абсолютно безвременные вещи. Мне было необходимо найти оправдание своей героине и понять, в какой момент она влюбилась в своего врага — человека, который убивает ее мужа. По сути, моя героиня берет на себя ответственность за то, чтобы объяснить этому варвару, язычнику, которого она любит, что Бог един, вот к чему надо стремиться. Пытается дать ему опору и хоть что-то святое. Для того чтобы был единый ты, для того чтобы тебя не разрывали твои душевные смятения, ты должен понимать, что Бог един и он тебя любит.

— Довольно простая мысль, которая сегодня не пользуется популярностью в СМИ. Ежедневно нас пытаются убедить в том, что есть опасные религии и есть «опасный» Бог. Вы думаете об этом? Вас это беспокоит?

— Конечно беспокоит, и мне от этого становится страшно, я не чувствую себя в безопасности. При этом я абсолютно четко осознаю, что живу в эпоху тотальной интерпретации, интерпретации всего и как

удобно. Если раньше интерпретация была всего лишь переводом, то сегодня это уже не перевод, а поиски новых содержаний, и от этого любой Бог может стать опасным.

— Тогда у меня такой вопрос. Вы известный человек, медийный. Вы чувствуете дополнительную ответственность за свои слова и поступки?

— Чувствую конечно. Потому что понимаю, что все, что я выношу на суд читателей, да в том же инстаграме, имеет значение. Я могу неосознанно призвать к каким-то неправомерным действиям, и последствия окажутся самыми разными, поэтому надо отдавать себе отчет в том, что, где и как я пишу или говорю.

— У вас нет ощущения, что с развитием социальных сетей вы стали слишком доступны для своих поклонников? Вплоть до того, что появилось некоторое панибратство, мол, «Свет, тебе эта помада не идет». Вас это не раздражает?

— Мы все понимаем, что такое социальная сеть. Как только ты открываешь страничку, ты открываешь дверь в свою частную жизнь. И с распростертыми объятиями

встречаешь гостей, говоришь: «Welcome, вот, ребята, пожалуйста, чай, кофе, плюшки, давайте пообщаемся». Стоишь в тапках перед ними, в халате, ну, грубо говоря. И потом вдруг какой-то гость говорит, что «халатик-то у тебя не очень и тапочки так себе». Но у меня есть выбор, я могу не заводить свою страницу и избегать социальных сетей, но раз я сделала, то я в каком-то смысле должна учитывать издержки. Мне повезло, критических ситуаций не было. Стараюсь напоминать себе, что сама всех сюда пустила, поэтому фильтрую, так сказать, контент страницы. Ну и конечно, куда без: «Свет, привет, что так фотог мало, давай еще».

— А в жизнь это переносится?

— Бывает. Но это еще до социальных сетей возникло. Ориентироваться только на плохое невозможно. И я прекрасно понимаю, что нравиться всем невозможно. И хорошо, что я отдаю себе в этом отчет. Иначе я, наверное, плакала бы, читая все эти комментарии, сходила с ума.

— Вы ведь согласны с тем, что актер, выходя на сцену, ждет поглаживания, от зрителей в том числе. Соцсети для вас —

социальные поглаживания или инструмент для работы?

— Я пытаюсь синтезировать эти понятия. Человек, выбравший профессию актера, хочет, чтобы его любили. Мы не готовы к негативу, хотя нам всегда повторяют: «Вы знали, куда шли». Вообще-то не знали. Мы идем в профессию с широко раскрытыми глазами, мы голодны до пьес, мы голодны до сценариев, мы хотим работать на сцене, в театре, о побочных эффектах никто не думает. Мы хотим быть узнаваемыми, мы хотим, чтобы на нас обращали внимание, но не хотим, чтобы за нами следили и поджидали ночью у подъезда. И к этому невозможно подготовиться, только с годами и с опытом нарастает броня, хотя для меня каждый раз как первый. Все артисты очень тонкокожие — это нужно для профессии, иначе ты не сможешь показать спектр эмоций и чувств. Мы оголяем тонкие проводочки своей нервной системы, которые очень быстро подключаются ко всему негативному. Мы хотим, чтобы нас постоянно гладили по головке, говорили, какие мы замечательные, хорошие, понятно, что это не может происходить 24 часа в сутки. Но тем не менее. Если возвращаться к вопросу... С точки зрения пиара наших проектов инстаграм, конечно, очень помогает. Премьеры в кино или в театре всегда анонсирую через соцсети.

— У вас ведь не так много ролей в театре? — Как ни странно, в театр я пришла позже, чем в кинематограф. Сейчас у меня один спектакль — «История любви, коме-

дия ошибок», который собирает какие-то невероятные залы, зрители стоят и аплодируют, а это еще то поглаживание! Но надо признаться, что я отказываюсь от очень многих ролей. Того, что хочется сыграть, пока не предлагают, а то, что предлагают... Понимаете, я в работе очень ценю развитие. Стагнация и регресс — не мое. Хочется расти дальше.

— Сейчас очень много говорят о кризисе российского кинематографа. О том, что фильмы снимают, либо чтобы собрать кассу, либо по заказу — военно-патриотическое кино. Есть такое ощущение у вас, человека из индустрии?

— Определенно чувствуется, что тематика стала сужаться. Но тем не менее есть ряд независимых проектов на совершенно другие темы. Конечно, мы уже не находимся в прекрасной «новой волне» нулевых, и я ощущаю некую стагнацию. Но она во всем мире ощущается — это не значит, что во всем мире снимается военно-патриотическое кино, но, как мне кажется, кино должно немного поменяться. Я пока не знаю как, но очень скоро должен случиться переход. Есть ощущение, что все обо всем уже сказано. Нужен новый подход.

— Спрошу о вашей работе с Bulgari. Это по любви или по контракту?

— Любовь возникла до того, как мы официально оформили наши отношения (смеется). Тогда красные дорожки только-только стали появляться в моей жизни, и мой выбор падал на ювелирные украшения Bulgari чаще всего. В том числе и на премьере

Я В РАБОТЕ ОЧЕНЬ ЦЕНЮ РАЗВИТИЕ.

Стагнация и регресс — не мое.

Хочется расти дальше

фильма «Росомаха». И вот с тех пор мы как-то очень дружим... Сейчас уже де-юре мы сотрудничаем, но де-факто это большая дружба и взаимная любовь. Так что все по любви.

— Будь мы сейчас в Голливуде, рядом с вами сидели бы два охранника, три пресс-секретаря, которые попросили бы меня удалиться после первого же неудачного вопроса. Работает целая команда имиджмейкеров, биографов и кого только не. В России актер — не бизнес-проект. Может, стоило бы?

— Не хочется становиться бизнес-проектом, хочется оставаться нормальным человеком. Единственное, что я всецело поддерживаю: нельзя пускать журналистов в свою личную жизнь, потому что чем больше зрители знают твоих личных моментов, тем вероятнее, что ты перестанешь быть интересен в профессиональном плане. Зритель этого даже не осознает,

ему интересно, какая у меня машина, где я одеваюсь, что ем, пью, а дальше — тупик. Зритель начинает соотносить мою личность с моими ролями, а я играю разных женщин — и счастливых матерей, и монахинь, и девушек легкого поведения. Поэтому я, как человек, который уважает своего зрителя, должна помочь им не разочароваться в себе.

— У вас есть райдер? Белые розы, например, в гримерку?

— Ой, да, кстати, белые розы надо вписать... (смеется). Есть минимальный комфорт. Вот и все.

— Вам интересно искусство, которое требует объяснений и аннотаций?

— Мне кажется, что невозможно все упростить и свести к дважды два четыре. Иначе начнется деградация. А зритель уже вправе сам выбирать, его это искусство или нет...

БЕСЕДОВАЛА НАТЕЛА ПОЦХВЕРИЯ

**Настало лето,
и сезон пляжного
отдыха уже открыт**

А вы уже готовы гордо прогуливаться в открытом купальнике по самарским пляжам и морским побережьям? Если нет, то спасательным кругом, который поможет в кратчайшие сроки привести фигуру в порядок, для вас может стать тренажер **Power Plate**.

Благодаря 30-минутным тренировкам на Power Plate вы сможете:

- » развить гибкость;
- » скорректировать вес;
- » нормализовать обмен веществ;
- » избавиться от целлюлита;
- » восстановить и увеличить плотность костей;
- » оптимизировать работу системы кровообращения.



ул. Ново-Садовая, 162в,
отель «Ренессанс»
тел. +7 917 157 41 85



РЕКЛАМА

«Хороший шеф — всегда деспот»

Ана Рош и ее кухня

В НАЧАЛЕ марта Ана Рош, названная в этом году лучшим шефом-женщиной в мире (World's Best Female Chef по версии престижного рейтинга The World's 50 Best Restaurants), приехала в Сочи, чтобы выступить на международном гастрономическом фестивале Ikra. Повар-самоучка, Ана пропагандирует кухню нулевого километра. Это значит, что все попадающие на ее кухню продукты растут рядом с рестораном, из окна которого она видит морской порт и лодки знакомых рыбаков. Вместе с мужем, известным сомелье Вальтером Крамаром, она превратила семейный придорожный трактир в одну из мировых кулинарных достопримечательностей, а сама стала звездой гастрономической вселенной.

— Почему на кухне Nisa Franko оказались вы, а не ваш муж, которому ресторан и отель, в котором он находится, достались по наследству?

— Отвечу вам так же прямо, как вы сформулировали вопрос. До того как мы поняли, что одному из нас придется отправиться на кухню, а другому — управлять ре-

стораном, у нас были грандиозные планы развития ресторана, но не было никакого представления о том, как их реализовать. Мы старались изо всех сил, но качество было совсем не таким, каким мы его себе представляли. В общем, Вальтер, как профессиональный повар, отправился на кухню, но ему не хватило концентрации и дисциплины, без которых карьера шефа, нацеленного на долгую жизнь в профессии, невозможна. Может, ему не хватило мотивации — он в то время уже увлекся вином. Мы никогда не обсуждали с ним нашу рокировку, это стало молчаливым соглашением, но я взяла на себя роль шефа.

Я прекрасно помню этот момент в мельчайших деталях. Я захожу в кухню, закрываю дверь и говорю себе: «Ана, что ты делаешь!» Мне было тогда 30 лет, и я не была профессиональным поваром. Чтобы приобрести нужные знания, мы намотали тысячи километров в поездках по разным ресторанам, от El Buli и El Celler de Can Roca до Fat Duck. Меня мучило понимание того, что мои руки не в силах сделать то, что представлялось таким очевидным и простым умом.

— Как получилось, что повар-самоучка стала одной из самых влиятельных фигур гастрономического мира? Кто вам помогал?

— Первые три года я делала бесконечные ошибки, продвигалась вперед по шажочку, возможно, теряла гостей, потому что мы не могли себе позволить закрыть ресторан на годы моей учебы. Он все время работал, мы должны были поддерживать семейное дело и выплачивать кредиты. Мои дети родились едва ли не на кухне и точно выросли на ней, они там ели, играли, спали. Мне снились кошмары, я тряслась перед каждым ужином и не справилась бы без помощи. Она пришла от Матея Томашича, друга моего мужа. Он был поваром в мишленовском ресторане в Италии, но жена поставила его перед выбором: «Или кухня, или я». Он выбрал любовь, стал преподавать в одной из гастрономических школ Триеста и согласился консультировать нас. Мы оба выиграли от этого. Он потратил жене, но сохранил возможность бывать на кухне, а я наконец обрела возможность использовать свои руки как надо.

Я помню один из самых важных его уроков так, словно это было вчера. В то время я готовила еще довольно простые блюда, что-то вроде запеченных баклажанов с соусом беарнез и красными перцами, очень летнее, легкое блюдо. Он попробовал его, вернулся через неделю, застал меня на кухне за готовкой и спросил: «Что ты делаешь?» Я ответила, что те самые баклажаны. И он сказал: «Ты должна делать их ровно так же, как и неделю назад, без каких-либо отклонений. Точность в нашей работе самое важное». С тех пор я сама требую от своего персонала высочайшей точности в приготовлении наших блюд.

— Итак, вы очутились в мужском мире и должны были конкурировать с шефами-мужчинами.

— Те или иные гендерные аспекты, связанные с гастрономией, чаще обсуждают медики, а не повара. Мои лучшие друзья-шефы — все мужчины. Но добиться признания с их стороны было непросто. В

2012-м я была приглашена в качестве первого шефа-женщины принять участие в проекте Cook It Raw. Это был настоящий мужской клуб. Лучшие шефы со всего мира, и ни одной женщины среди них. Попасть туда было невероятной удачей. Мое сердце металось, как птица в клетке, уже за десять дней до начала поездки. Но я все равно опоздала на самолет. Когда я приехала, опоздав на двенадцать часов, пресс-конференция и интервью уже закончились. Парни сидели в зале и разговаривали. Я вошла, и все разговоры мгновенно прекратились. Все смотрели на меня. Еще бы, я была в мини-платье и босоножках на высоком каблучке, одета совсем не так, как подобало бы, чтобы соответствовать всем этим серьезным джентльменам. Мне было ужасно неловко. Дальше все пошло еще хуже. Мы должны были эффектно подплыть к берегу на каяках, где нас ждали журналисты и гости гала-ужина. В нашу лодку загрузили ящик водки, ее нужно было передать в бар. На виду у всех каяк перевернулся, и я оказалась в воде. Бутылки водки эффектно обрамляли мое лицо. Мне пришлось сушить платье. Час спустя я резала мясо, чтобы готовить на костре, на стол прыгнула собака и укусила меня. Пришлось вызвать хирурга и наложить швы. На следующий день я готовила с Рене Редзепи и Мауро Колагреко. У них были сладкие ягоды, а у меня свекла. Рене тогда еще пошутил, что если прилетит оса, то она все равно выберет не ягоды, а женские гормоны. Оса прилетела и ужалила меня в палец, который раздулся до невероятных размеров. И снова вызывали врача. Все уже просто смеялись надо мной. Но потом настало время прощального гала-ужина, и мое блюдо оказалось одним из лучших. Я моментально стала одной из них, меня приняли в клуб. Сегодня многие из этих мужчин — мои лучшие друзья.

— Видите ли вы разницу во вкусовом подходе шефов-мужчин и женщин?

— Для гурмана не так уж и важно, кто ему готовил — мужчина или женщина. Вне за-





висимости от пола шефа еда должна быть превосходной. Женщина может тренировать тело и быть сильной, как мужчина, женщина может развивать интеллект и быть умнее мужчины. Но что на самом деле важно, так это традиционное восприятие роли женщины в семье. В большинстве мировых сообществ мать остается матерью, и именно она центр семьи. Дав жизнь детям, женщина абсолютно меняется. Ее все время преследует чувство ответственности и вины. Я на кухне и не провожу время с детьми, а когда я с ними, я обделяю вниманием ресторан, я отменяю ради семьи деловые поездки и теряю важные контакты, которые в будущем смогут поддержать мое дело и моих близких. Мужчины думают иначе. Мой муж иногда ворчит, что я не очень много времени отдаю дому, но будь он на моем месте, он наверняка не отказался бы ни от одного приглашения. Просто потому, что не задавал бы себе вопросов, которые всегда подсознательно задает себе женщина. В этом

У ЖЕНЩИНЫ на кухне два лица. Одно — лицо нежной матери и доброй жены, другое — генералиссимуса кухни

смысле премия World's Best Female Chef, которую я получила, не дискриминация, как могут подумать некоторые, а знак отличия.

Другой важный аспект существования женщины в нашей профессии — это необходимость проявить свою сильную, мужскую сторону. Хороший шеф — всегда деспот, он держит все нити в своих и только в своих руках и не допускает даже намека на демократию на своей кухне. Так что у женщины на кухне два лица. Одно из них — лицо нежной матери и доброй жены, другое — генералиссимуса кухни. Это требует большого напряжения сил.

— Вы получили поддержку лучших профессионалов, встали с ними в один ряд. Поддерживает ли вас так же, как они, ваша семья?

— Мои дети очень мной гордятся, но часто скучают, поэтому если есть возможность, я беру их с собой, как сейчас, когда мы приехали в Сочи на гастрономический фестиваль Ikra. Пока они не пошли в школу, я всюду возила их с собой. Они сидели на полу, а я готовила гала-ужины. Надо мной посмеивались, но у меня была кухня и дети — все, что нужно для счастья. Сейчас они подросли, но мы очень близки. Ева Клара (ей 12 лет) даже спрашивала, не буду ли я возражать против того, чтобы она стала поваром, но я настаиваю на том, чтобы она сначала окончила университет, а потом уже решала, пойдет ли она на кухню.

Отец очень тяжело принял мое решение променять дипломатическую карьеру, к которой меня готовили, на гастрономию. Ему потребовалось много времени, чтобы простить меня. Сейчас, я думаю, он один из самых горячих моих сторонников. Вальтеру пришлось несладко, прежде чем он понял, что дело не в моих амбициях, а в нашем общем деле, в ресторане. Я иногда забывалась и приходила домой, все еще не ошив от ресторанных баталий, пыталась раздавать указания, но вовремя опомнилась и сдала назад. У нас сейчас есть лист ожидания, и это очень хорошо для про-

стого деревенского ресторанчика на горе, который может потерять деньги только потому, что пошел дождь, и никто не пришел на ужин.

Мама — отдельная история. Ее оценка моей деятельности весьма цинична. Мы были в Шри-Ланке на йога-курорте, и меня там узнала одна пара. Они подошли, чтобы выразить мне свое восхищение, и спросили ее, гордится ли она такой дочерью. Мама подняла брови и заявила, что не уверена в том, что я действительно умею готовить. По ее мнению, то, что я делаю, это скорее нечто философское, чем собственно готовка.

— Возможно, не так уж она и не права. Шефов вашего уровня интересует не только кухня, но и более сложные, комплексные вопросы. Политика, экономика, философия, искусство, социальные проекты — почему все это вас волнует?

— Я считаю, что мы все должны делиться. Это могут быть социальные проекты, это может быть популяризация страны, это может быть, как в случае с Владимиром Мухиным (шеф-повар московского ресторана White Rabbit, один из инициаторов международного гастрономического фестиваля Ikra в Сочи.— Прим. ред.), пробуждение национальной гордости за новую гастрономическую реальность страны. Массимо Боттура (ключевая фигура итальянской гастрономической сцены, шеф ресторана Osteria Francescana, занимающего первую строчку в рейтинге The World's 50 Best Restaurants.— Прим. ред.) готовит не для признания, он делает это потому, что хочет поделиться со всеми своим видением. У него есть известность, деньги, прекрасная жена, но он рвется на части, чтобы всем и каждому отдать часть себя. Я сама работала с педиатрической клиникой в Любляне над книгой о детях с диабетом и правильном питании для них, и скоро мы выпустим вторую на эту же тему. Мы все хотим изменить что-то вокруг себя.

Беседовал Владимир Гринин

«Дойти до самой сути»

Карло Кракко о переизобретении итальянской кухни



НАША РАБОТА —
это провокация.
Мы пытаемся
изменить
восприятие
итальянской кухни,
знакомой всему
миру

ОБЛАДАТЕЛЬ двух звезд Мишлен, шеф-повар Карло Кракко открыл в Лотте Отель Москва ресторан OVO by Carlo Cracco. Кракко замышляет сделать OVO самым влиятельным и знаменитым итальянским рестораном в России, призванным наглядно демонстрировать, как итальянская кухня сменила платье бабушки-стряпухи на элегантный вечерний наряд.

— Как произошла эта тихая революция?

— Я не революционер, мне важно всего лишь показать авторский подход к итальянской кухне. Как в России нет человека, который мог бы отразить в себе всю страну, так и я не могу отвечать за Апеннины целиком. Итальянская кухня выражается в простоте и вкусе — вот ее суть. Но если мы то же самое будем делать в новаторских эстетических подачах, она превратится в высокую кухню. В этом и состоит работа шефа. Полвека назад лучшими шефами были мамы и бабушки, которым важнее был вкус, а не эстетика лазаньи или рагу болоньезе. Мы можем и должны сделать эти блюда современными.

— На ваш взгляд, стоит ли использовать сегодня выражение «высокая кухня»?

— Высокую кухню придумали французы в позапрошлом веке. Итальянская тогда была домашней стряпней. Сегодня это совсем не так. Высокой можно назвать американскую, датскую, корейскую, русскую кухню — любая страна может преуспеть в этом. Это демократизация кухни. Она не принадлежит больше одной стране. Сегодня все страны — и Россия в том числе, благодаря Владимиру Мухину, чей ресторан прямо через дорогу, — интерпретируют традиционную кухню в современном ключе. Мы делаем то же самое, пытаемся переизобрести итальянскую кухню, внести в нее свежесть.

— Для создания такой кухни критически важен артистический подход. С творчеством каких художников вы чувствуете эмоциональную связь?

— Из современных итальянских художников мне больше всего нравятся Гаэтано Пеше, Миммо Паладино, Миммо Ротелла, который делает невероятные коллажи. Они просто потрясающие, я их обожаю. Это искусство очень современное, но протягивающее тонкую нить традиции в глубину времени. Маурицио Каттелан для меня лучший скульптор всех времен и народов. Потому что он не просто стучит молотком, а думает над созданием новых образов, часто безумных и провокационных.

Такое же впечатление на меня производит Мазаччо. Мне очень хотелось бы, чтобы у меня была его работа дома, но приходится довольствоваться книгами и визитами в музеи. В его картинах такие чистота, человечность и в то же время сила, которые нельзя не заметить.

— У всех этих художников есть общее — экспрессия, точность в передаче деталей и пропорциональность всех частей их произведений. Это все признаки классического искусства. Но Каттелан

не просто отражает действительность, но и ставит острые вопросы.

— Этим занимаемся и мы. Наша работа — это тоже провокация. Мы пытаемся изменить восприятие итальянской кухни, знакомой всему миру. Итальянская кухня по-настоящему народная, ее любят все. А мы хотим обновить ее. Приходится смешивать провокацию, смелость, эксперимент и давать позитивные сигналы.

— Что вам в этом помогает?

— Мечта и способность меняться. Когда я начал работать, кухня была вполне определенной. Я начал работать в 15 лет, а в 19 мое восприятие кухни полностью изменил Гуальтьеро Маркези, отец современной итальянской кухни. Люди тогда ничего не понимали из того, что он делал, возмущались: «Это не итальянская кухня!» Потому что до этого, в 70–80-е годы люди ели совсем по-другому. Мне пришлось изменить все мое понимание еды и заново научиться готовить. Он посоветовал мне учиться во Франции, и опять мне пришлось меняться. А когда я вернулся, перегруженный всеми этими знаниями и навыками, я решил забыть все и найти себя заново. Это ужасно сложный процесс, ты все время сомневаешься в себе, но только так можно стать шефом.

Эта профессия заставляет жить на разрыв. Ты все время пытаешься открыть новые вкусы, которые не можешь даже себе представить. Шеф должен быть открыт всему, быть похожим на радар, фиксирующий все и вся. В этом есть что-то от упрямства, но гораздо больше желания дойти до самой сути. И борьбы со временем, конечно. Художники, о которых мы говорили, создают произведения, живущие в веках. Повара — блюда, которым отпущена минута-другая, не больше. Можно сделать фото или видео, но вкус зафиксировать невозможно. Он ведь у меня и у вас будет разным! И готовить одно и то же блюдо одинаково невозможно. Меняется настроение шефа, продукты, погода.

— Как же быть?

— Наслаждаться всем этим! Почему кухня меняется? Потому что мир не стоит на месте. Мы теряем какие-то продукты, потому что перестаем их использовать, зато появляются новые, о которых мы прежде и не слышали.

Беседовал Владимир Гридин

Крем и Брюле

кафе-кондитерская
9:00—21:00

Место, которое способствует Вашему успеху!

Кафе для встреч и переговоров, где вас ждет гармоничная атмосфера,
чуткий персонал, полезная еда и замечательные сладости



Самара, ул. Некрасовская, 58, тел. +7 937 989 28 38
vk.com/crem_i_brule | instagram.com/kremibrule

BABOR

#это работает



АМПУЛЫ^{FP}

babor.ru

Мы не обещаем много. Всего 2 мл. Но именно в них заключена тайна красоты – активные ингредиенты, которые на самом деле работают.

г. Самара, ул. Рабочая, 26 / +7 846 200 71 71
smr@barbor-spa.ru / www.smr.barbor-spa.ru / @ babor_samara

РЕКЛАМА