

21 ФЕВРАЛЯ 2018

стиль

Коммерсантъ

Тематическое приложение
к газете «Коммерсантъ» №32





КОС
WINO &

КУЛИНАР

Готовые обеды, св
французск

С 19:30 с

ул. Ульяновская, 18, ТЦ Вавилон, 1-й этаж

ФЕЙНЯ

GRAD

НАЯ ЛАВКА

ежесваренный кофе
ие десерты

кидка 20%



201-88-08



vinograd_coffee63

РЕКЛАМА



ВАЛЕРИЙ ЛЕВИТИН

20

НАПРАВЛЕНИЕ
ОБЛЫЖНЫЕ СПЛЕТНИ
История Куршевеля

14

BEAUTY

Когда духи не в духе
Как выбрать правильный парфюм

16

ГАСТРОНОМИЯ

В ПОГОНЕ ЗА ЗВЕЗДАМИ
Геннадий Йозефовичус
о гастрономических маршрутах

18

ЕДА

От чая до чачи
Что искать в Сочи

22

НАПРАВЛЕНИЕ

НАЙТИ НАСТОЯЩЕЕ
За чем ехать в Эмилию-Романью

ТЕМАТИЧЕСКОЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ К ГАЗЕТЕ
«КОММЕРСАНТЬ»
«СТИЛЬ»

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР
АО «КОММЕРСАНТЬ-ВОЛГА»
ВЕРА ВЛАСОВА
ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
АО «КОММЕРСАНТЬ-ВОЛГА»
ДЕНИС ШЛАЕВ
ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР
ЕЛЕНА ВАВИНА
ДИЗАЙН И ВЕРСТКА
ИВАН КОСОБОКОВ
КОРРЕКТУРА
ОЛЬГА МОХНАЧЕВА
ДИРЕКЦИЯ ПО РЕКЛАМЕ
ЕЛЕНА ШАТОХИНА
ЕЛЕНА РЕВА
ТЕЛ. (846) 203-00-88

ЦВЕТНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ
ЯВЛЯЕТСЯ СОСТАВНОЙ ЧАСТЬЮ
ГАЗЕТЫ «КОММЕРСАНТЬ»

УЧРЕДИТЕЛЬ
АО «КОММЕРСАНТЬ»
АДРЕС: 127055, Г. МОСКВА,
ТИХВИНСКИЙ ПЕР., Д. 11, СТР. 2

АДРЕС РЕДАКЦИИ:
443010, Г. САМАРА,
УЛ. КРАСНОАРМЕЙСКАЯ, 15
ТЕЛ. (846) 203-00-88

ОТПЕЧАТАНО
В ТИПОГРАФИИ «АЭРОПРИНТ»
Г. САМАРА, ЗАВОДСКОЕ
ШОССЕ, 18

Генеральная лицензия №23.16-от-15.06.2015 выдана ЦБ РФ

ВО ВСЕХ ОФИСАХ ГАЗБАНКА!



Габамани КРЕДИТ

www.gazbank.ru

(846) 310-09-09

РЕКЛАМА

Когда духи не в духе Как выбрать правильный парфюм

Светлана Владимирова |

Представьте: вы бродите по отделу парфюмерии в магазине, ищете подарок — для мамы ли, для папы, для сестры, мужа, лучшей подруги или коллеги. Время на исходе, повсюду манящие флаконы, тут и там покупателей зазывают этикетки с названиями новых композиций — чем не идеальный презент? Может, и идеальный, но, так сказать, абстрактный.



— Carolina Herrera, Confidential Gold Incense, 20 000 руб.

— Penhaligon's, Portraits Collection, 18 620 руб.

— Phuong Dang, Raw Secret, 27 000 руб.



— Clive Christian, Rococo Noble Collection Magnolia, 32 200 руб.

— Dolce & Gabbana, Amber Sun, 19 550 руб.

близкие люди

Если покупка для члена семьи или лучшей подруги, то, скорее всего, вы хорошо их знаете — в этом случае можно выбрать более смелый, дерзкий аромат, как, например, Clive Christian Rococo Noble Collection Magnolia. Он, как и обещает название, воспеваает эпоху рококо: верхние ноты звучат цитрусовыми оттенками, их свежесть подкрепляют щепоткой корицы и пряной гвоздики ноты цветочные во главе с магнолией и розой. Если вы не самые близкие подруги или родственницы, лучше остановиться на чем-то более легком, с нотами цитруса, бергамота или можжевельника: Kilian Lemon in Zest. Не совершайте покупки, подчиняясь импульсу, — постарайтесь получше узнать вкусы того, кому собираетесь преподнести подарок.

с утра до вечера

Важно знать еще одно: когда аромат будут носить, днем или вечером. В первом случае подойдет, скажем, цветочная композиция House Of Sillage Holiday. Аромат-праздник с нотами мандарина, красного апельсина и персика, и даже флакон, как сувенир — волшебный шар, в который помещена сценка новогодних праздников. Для наступившего вечера нужен более насыщенный, пряный аромат, который отлично ляжет на кожу, как, например, Dolce & Gabbana Amber Sun, где амбровый аккорд дополняют ноты золотистых лепестков иланг-иланга, танцующего со сладкой ванилью и ладанником. Парфюмер Фрэнк Фозкль задумал его и для женщин, и для мужчин.



— House Of Sillage, Holiday, 21 900 руб.

сила характера

Прежде чем отправиться в магазин, подумайте о том, кому идете покупать подарок. Что человек любит, какой он? Это шумная, веселая девушка, которая до упаду танцует на вечеринках? Такие барышни, как правило, хотят, чтобы их замечали, поэтому яркие композиции будут кстати: как вариант, Carolina Herrera Confidential Gold Incense. Здесь слышен Ближний Восток, где главенствует ладан, оттененный аккордами календулы, корицы, кедр, сандала и мадагаскарской ванили. Если вы ищете в парфюмерной секции подарок человеку спокойному и немного застенчивому, подойдет нежный аромат, такой как унисекс Phuong Dang Raw Secret. Эта цветочно-цитрусовая мелодия вначале звучит аккордом воздушных альдегидов, искристого бергамота, сочного мандарина, пикантного перца чили и горьковатого имбиря. В сердце аромата переливаются оттенки жасмина и ландыша. Коллекция Penhaligon's Portraits Collection словно специально создана для подарков. Линия из десяти композиций посвящена английской аристократической семье. У каждого из героев — свой характер, аромат и тотемное животное, поэтому флаконы украшают головы оленя, леопарда, лисы, английского фоксхаунда... Пять мужских парфюмов в коллекции звучат по-разному: уравновешенный The Tragedy of Lord George звучит нотами крема для бритья, бобов тонка и бренди; эксцентричный кожаный Much Ado About The Duke наполнен джином, перцем; авантюрный Roaring Radcliff продолжает тему «алкогольных» нот: в основании плещется ром в сочетании с нотами табака, меда и корицы. Таинственный Monsieur Beauegard раскрывается нотами ириса, безонина, аккордами бобов тонка, пачули, лимона и розового перца, а дерзкий The Uncompromising Sohan играет оттенками уда, розы, шафрана, розового перца и сандала. За женскую часть в коллекции отвечают: загадочная The Revenge of Lady Blanche с нотами нарцисса, ириса и гиацинта; соблазнительная The Coveted Duchess Rose, в которой переплелись аккорды лепестков роз, островатого мандарина и мускуса; чувственная Clandestine Clara с восточными нотами амбры, пачули и корицы; спокойная Countess Dorothea с аккордами масла красного имбиря, бергамота, кашемира и бодрящая The Bewitching Yasmine, вспыхивающая кофе с кардамоном, ладаном, жасмином и ванилью.





__The House of Oud,
Empathy,
22 000 руб.

__Haute
Fragrance
Company,
Sweet & Spoiled,
22 800 руб.

на любой вкус

Если тот, кому предназначен подарок, любит красное вино либо пряные блюда, возможно, ему или ей понравится глубокий аромат с древесными нотами: The House of Oud Empathy — композиция, в которой драгоценный иранский уд выступает основой, а вокруг переплетаются ноты малины, цветов груши, табака, ванили и ели. Этот аромат парфюмеры тоже создали в жанре унисекс. А если сестра или подруга — поклонница десертов, всей этой тягучей карамели, мармелада и крема шантильи, то ее порадуют ноты ванили, рома, пачули, составляющие аромат Haute Fragrance Company Sweet & Spoiled.



__Dr. Vranjes,
Platinum Vase,
цена по запросу

помощь зала

Чтобы получить совет консультанта, четко опишите в нескольких словах, что вы ищете: например, «зимний, с насыщенными и теплыми нотами, в подарок маме, желательно, из лимитированной коллекции». И попросите показать пять-шесть композиций. Когда парфюм распыляют, верхние ноты слышны минут десять, затем приходят средние (сердце аромата) — они звучат от двух до четырех часов, и база композиции тоже оформляется от четырех до шести часов. Поэтому, после того как консультант нанес на блоттер аромат, лучше уйти, а вернуться, когда аромат раскроется. Не забудьте написать на блоттерах, какой парфюм распылили. Скажем, это был сладкий: Jo Malone English Pear & Freesia с нотами спелых груш, белых фрезий и легким акцентом вьющейся дикой розы, теплой амбры и пачули. Или — терпкий, раскрывающийся по-разному на мужской и женской коже M. Micallef Jacaranda с буйством острых индийских специй, сливающихся с сиреневыми цветами и мерцающих в конце теплыми оттенками сандала и амбры.



__M. Micallef,
Jacaranda,
37 500 руб.



__Caron,
Lady Caron, 42 000
руб.



__Chopard,
Avant-Premiere Vanille
de Madagascar,
24 000 руб.



__Viktor & Rolf, Magic
Dancing Roses, 14 900
руб.



__Jo Malone,
English Pear & Freesia,
7 600 руб.

__Aerin,
Tuberose Le Jour,
21 000 руб.

__Aerin,
Tuberose Le Soir,
21 000 руб.

пока все дома

Ароматы для дома тоже могут стать отличным презентом. Выбрать можно из пропитанных палочек или красивых аромаламп, но по-настоящему роскошным новогодним подарком станет стеклянная ваза Dr. Vranjes Platinum Vase. Ее стеклянная часть вручную покрыта тонким слоем платины, а пробка изготовлена из мрамора Апуанских Альп. Подойдут для подарка и черные бамбуковые палочки с любимым ароматом Dr. Vranjes. В преддверии Нового года стоит обратить внимание на волшебный Duome Christmas — название говорит само за себя.

В СТИЛЕ

Классический стиль или дерзкая смесь трендов? Она тратит все деньги на джинсы или меха? Чем спокойнее стиль, тем меньше вероятность того, что человеку по нраву глубокие ароматы, так что выбор за зелеными аккордами: запах свежескошенной травы, лимона и нероли, как, например, в L'Artisan Parfumeur Sur L'Herbe. Для любительниц вечерней одежды в ансамбле с мехами и кожей правильным вариантом будут ароматы с богатым шлейфом, как Caron Lady Caron. Парфюмер Ришар Фрейсс создал неординарную комбинацию из горьковатого нероли и обволакивающих магнолии и жасмина. К концу слышна богатая древесная база из нот сандалового дерева и дубового мха.

С ЧИСТОГО ЛИСТА

Если тестирование затягивается и вы уже послушали Viktor & Rolf Magic Dancing Roses с нотами бергамота, личи, розового перца, вишневого ликера, розы, бобов тонка и даже редкий, адресованный мужчинам и женщинам Chopard Avant-Premiere Vanille de Madagascar, зазвучавший аккордом пряной ванили, нужно освежить обоняние. Многие консультанты предлагают вдохнуть аромат кофейных зерен, но это больше маркетинговая уловка, чем необходимость. Лучше понюхать собственную кожу — конечно, там, где не распылялись ароматы. Иначе велик шанс не отличить Aerin Tuberose Le Jour с нотами освежающий туберозы в паре с нероли и цветками апельсина от Aerin Tuberose Le Soir, где та же тубероза соединяется с нотами мандарина и бергамота.



В погоне за звездами Геннадий Йозефовичус о гастрономических маршрутах



Геннадий Йозефовичус

— Угорь.
Ресторан Lake House
в Дейлсфорде



Геннадий Йозефовичус



Геннадий Йозефовичус

Геннадий Йозефовичус



Геннадий Йозефовичус



Геннадий Йозефовичус



Геннадий Йозефовичус

— Pop-up-ресторан
Noma Australia
в Сиднее. Блюдо —
ягоды губинге



Геннадий Йозефовичус

— Ресторан Brae
и шеф Дэн Хантер.
Одно из блюд —
ягненок в двух видах



Геннадий Йозефовичус



Геннадий Иосифович



Геннадий Иосифович

__Заведение при винодельне Passing Clouds



Геннадий Иосифович

__Noma Australia



Геннадий Иосифович



Геннадий Иосифович



Геннадий Иосифович



Геннадий Иосифович

__Фареры известны бараниной, которую, перед тем как готовить, выдерживают по полгода, и лососем, который, благодаря тому что острова не входят в Евросоюз, не попал под российские санкции, а потому продается в наших магазинах

Геннадий Иосифович

__Лучший ресторан Фарерских островов Koks был отмечен мишленовской звездой

Геннадий Иосифович

Гастрономический туризм как явление родился примерно 80 лет назад, если точнее, в 1936 году, когда красный гид компании Michelin сформулировал критерии присуждения ресторанам звезд. Одной стали отмечать «рестораны с отменной кухней», двумя — заведения не просто с хорошей едой, но такие, ради которых «можно отступить от маршрута», ну, а тремя — рестораны, «требующие отдельного путешествия». Вот именно «отдельное путешествие», предпринятое ради того, чтобы поесть, суть гастрономического туризма.

Понятно, что только во Франции, где еда возведена в культ, путешествие за каким-то особенным паштетом или искусно приготовленной лесной птичкой не выглядело одной из стадий развития психического заболевания. Попробовали бы они предпринять такое в Британии! Хотя, конечно, английские эксцентрики вполне могли выдумать нечто подобное — проехать пару сотен миль, чтобы съесть кусок какого-нибудь особенно ужасного пирога в каком-то наиболее унылом пабе, но делали они это вовсе не из-за еды, а чтобы прослыть чудаками, в то время как французу крюк в пятьсот километров из-за куска сыра или трюфеля не казался эксцентричной затеей никогда, вспомните Португалию!

Конечно, именно развитие автомобильного транспорта и дорог сделало гастротуризм таким, каким мы его знаем. На конной тяге по бездорожью не наездишься, поезда до нужных деревень не доходили, а потому лишь шоссе и шины Michelin, как отец с матерью, родили явление.

Сегодня уже и подданных ее величества гастротуризмом не удивишь, ничего эксцентричного в нем не осталось, гастро туристами стали миллионы, и правительства вкладывают огромные средства в продвижение своих стран в качестве гастрономического направления. Вот Австралия (там тоже подданные ее величества, кстати): черт знает где находится, добираться сутки, исторических монументов нет, главная достопримечательность — оперный театр, в котором почти не идут оперы. Так вот, в последние пару лет Австралия изрядно потратилась на создание мифа о себе как о великой гастрономической державе: профинансировала работу выездного клона копенгагенского ресторана

Noma (на несколько месяцев в Сидней переехали все сотрудники заведения, включая гардеробщиков и судомоек), свозила десятки журналистов из Старого Света и Америки по огородам провинции Виктория и портам Тасмании, устроила у себя очередную церемонию объявления рейтинга The World's 50 Best Restaurants (а это сотни гостей и миллионы на саму церемонию), инициировала тысячи публикаций и телепрограмм. Плюс — правительство оплатило тысячи счетов в ресторанах, куда отправлялись журналисты во время гастролей Noma и World's 50 Best. Эффект? К примеру, я вам теперь могу посоветовать с десятком отменных ресторанов Мельбурна и Сиднея, а еще назову несколько странных эндемичных продуктов вроде ягод губинге или пальчиковых лаймов, начиненных цитрусовой икрой, которых больше нигде на свете нет. Посоветую ли я ехать в Австралию исключительно ради того, чтобы поесть? Вряд ли, овчинка выделки не стоит. Хотя если вы соберетесь на пятый континент, по ресторанам и винным барам, вам надо будет обязательно походить, это интересно и не так дорого, как в Европе.

А вот куда точно надо ехать из-за еды — так это в Японию. Потому что таких продуктов, такого к ним отношения и такого поварского мастерства нет больше нигде в мире. Я вот недавно сам в такой тур съездил, сам побывал гастро туристом: в течение недели каждый день я ходил с группой международных обжор по разного рода заведениям, ходил есть: есть рамен, пельмени-гедза, темпуру, куриные шашлыки, суши, еще суши и еще суши, говядину-вагю во всех видах, еще суши, а еще — на изысканные обеды в стиле кайсэки, китской высокой кухни, вышедшей из чайной церемонии. И все это было абсолютно грандиозным по вкусу, исключительно интересным по выдумке поваров, невероятным по технике, завораживающим красотой исполнения. И знаете что? После недели организованного тура, когда я ел (помногу!) три раза в день (японский завтрак я тоже не мог пропустить), я сбросил несколько килограммов. То есть вся эта еда еще и настолько сбалансирована, настолько лишена ненужного, что даже обильное ее количество действует на тебя вроде диеты Доминик Шено в похудательной клинике в Мериано.

Вот одно плохо — после возвращения я катастрофически не могу смотреть на все то, что мне предлагают в московских ресторанах. Зажрался, называется. Но ничего, обвыкнусь, пообтешусь, полюблю отечественный гастромир заново.

Можете ли вы стать гастро туристами? А то! Мы вот, к примеру, с друзьями вскладчину на Фарерские острова ездим, без меня им там не показывают ничего, а со мной — буквально все. Или в Бордо, от одного мишленовского ресторана до другого, от одной винодельни — к следующей. Или по Тоскане. То есть я своих друзей конвертирую в гастрономических туристов. Уверен, найдется провожатый и у вас, киньте клич только! Или следите за моим фейсбуком, я там объявления делаю, когда в нашей компании места освобождаются.

Куда ездить с гастрономическими турами? Да хоть в Тульскую область. Я туда в «Марк и Лев», мой любимый ресторан, еду и товарищей вожу. Заодно и дом Поленова, художника, навещаю.

В общем, если вам интересно, вы свои три звезды, которые целого путешествия, а то и целого мира стоят, везде найдете.

От чая до чачи

Что искать в Сочи

Иван Глушков |



Уик-энд кавказской еды я устраиваю себе три-четыре раза в году — и поверьте, не надоедает. Поскольку все рядом, не нужно мучиться с построением маршрутов и логистикой. Главное — верно выбрать стартовую точку. И летом, и зимой жить надо в центре Сочи, в шаговой доступности от Морвокзала. Адлер по окончании купального сезона вымирает, Красная Поляна все-таки сугубо лыжное место, а в старом Сочи жизнь не затихает никогда. Главный здешний ресторан — это, конечно, «Баран Рапан». Барабулька и катран, фейхоа и маринованный папоротник, хлеб из пальмовых сердцевин и хурма, баран с рапаном, наконец, — такой концентрации местных продуктов, выставленных во всем их великолепии, остроумно и филигранно приготовленных, в городе нет нигде. Мои фавориты: сырники из адыгейского сыра, пирог из рапанов, ягненок с лечо, суфле из мацестинского чая. Два других места из «большой тройки» — «Плачущая ива» у Морвокзала, с гениальными чебуреками, шашлыками и прочими классическими курортными разносолами, и, конечно, Red Fox в «Роза Хутор» — первый проект оscarоносного шефа Владимира Мухина в Сочи, открытый еще перед Олимпиадой и со времен своего тогдашнего триумфа не потерявший лоска. В Red Fox тоже отдают дань местным продуктам и местным рецептам, так что стоит пройтись по всем трем местам и сравнить. По дороге в «Розу» я никогда не упускаю шанса заехать в Мацесту на тамошние чайные плантации. Во-первых, красота невероятная: аккуратные вечнозеленые шапки чайных кустов, волнами спускающиеся с холмов. Во-вторых, совершенно тропического вида чаеразвесочная фабрика: навес, стоящие под ним раритетные английские машины, вывезенные из Индии еще в колониальные времена, пятьдесят с лишним лет верой и правдой работавшие на советской Адлерской фабрике и продолжающие служить здесь. В-третьих, конечно, возможность купить настоящего краснодарского чая, а не помесь трухи и дешевых индийских сортов, которыми частенько торгуют в туристических магазинах внизу. Я

всегда покупаю пару банок здешнего черного чая под названием «Мацеста VIP», такую же банку зеленого чая и пакет чая высшего сорта, собранного и скрученного вручную. Здесь же, в окрестных колоритных горных деревнях, можно разжиться хорошим медом, сушеными белыми грибами и маленькими, с перепелиное яйцо, плодами киви — пожалуй, самыми сладкими и ароматными, которые я когда-либо встречал.

Конечно, вблизи Кавказских гор начинает хотеться настоящего южного кутежа — и тогда, разогревшись чаем в Мацесте, я еду не в «Роза Хутор», а чуть ниже, в старую Красную Поляну, поднимаюсь от главной дороги и оказываюсь в настоящем адыгском ресторане «Ачишхо» — со шкурами на стенах, официантами в черкесках, бегающими по двору курами и верандой, нависающей над клокочущей рекой Бешенкой. Набор, разумеется, стандартный: гора зелени, пара горячих лавашей, шашлык и пхали. Главное — избрать соблазна (особенно часто он настигает на веранде, где от близости ледяной реки и летом бывает прохладно) заказать чачи: она здесь, в отличие от вина, никуда не годится. Знаковых национальных мест, как и мест с высокой кухней, здесь три. Два других — внизу, у моря. Во-первых, «Старый базар» прямо у Морского вокзала. Классический кавказский шалман с деревянными столами, сценой с синтезатором (упаси вас бог явиться в «Старый базар» вечером) и каменные стены, завешанные черно-белыми фотографиями столетней давности. Аджарский хачапури и классические кавказские соленья — красная капуста, зеленые помидоры, острые маринованные перцы — здесь лучшие в городе. Третья важнейшая точка — «Хинкальная на Бытхе». Произне-



Ирина Кочина



Сергей Белоусов/Иллюстрация/АСС

сите это заклинание любому таксисту — и вас примчат к стеклянному двухэтажному шалману, где подадут отличные хинкали. Вся закусывающая общественность разделилась на два непримиримых лагеря — те, кто ест хинкали на Бытхе, и те, кто делает это в «Белых ночах» на улице Орджоникидзе. Вы, конечно, можете составить мнение сами, заглянув и туда, и туда — но поверьте, в «Белых ночах» вы только потеряете время, деньги и здоровье.

Наевшись до отвала и понимая, что одного чая в качестве сувениров будет маловато, я отправляюсь на Центральный рынок, на улицу Роз. Исторический сталинский павильон после реконструкции заняли тесные ларьки с ширпотребом, а еду переселили в новое стеклянное здание, что, конечно, глупо, но ничего не поделаешь. Начнем с первого этажа. Прямо против входа — местные соленья. Рекомендую зеленые соленые помидоры и маринованный сочинский бамбук. Справа от рядов с соленьями — мясо. Флегматичная пожилая дама за угловым прилавком продает лучший суджук и бастурму, сыровяленую говядину и конину. Идете дальше направо — и попадаете в сырные ряды. Вы можете не покупать копченый абхазский сулугуни, игнорировать брынзу и имеретинский сыр, но не взять баночку мягкого сливочного козьего сыра — преступление. Обогнув сырные ряды, вы поднимаетесь по лестнице. Ранней весной отсюда можно привезти молодую, крошечную, но очень пахучую зелень, глущо-

кой осенью — хурму, айву, фейхоа и адыгейские каштаны. В ближнем от лестницы углу невозможно не заметить баннер «чурчела виноградный сок» и великаншу, торгующую заявленными товарами. Чурчела у нее умопомрачительная. Берите ровно в два раза больше, чем, вам кажется, вы сможете съесть, не пожалевте. Если стоять к великанше лицом, за вами, по правую руку, продают отличную аджику, пахучую и не слишком острую. По левую — гранаты и чачу. В направлении, в котором смотрит ваш левый глаз, — ряды с неправильной чурчелой и правильным вареньем. Берите из сосновых шишек, айвы, мандаринов и, конечно, хурмы, оно здесь совершенно выдающееся.

И, главное, перемещаясь с места на место на такси, не забывайте, что среди правильных сочинских таксистов нет такого, у кого в бардачке не лежала бы бутылка чачи.



Анастасия Жданова



Светлана Косарева



Светлана Косарева



Михаил Морозов



РИА Новости



Юлия Матвеева



ВЕСНА

2018

салон женской одежды
MADYART

ТРЦ Вива Лэнд, пр. Кирова 147, 2 этаж,
тел. 331-72-39
ТРК Аврора МОЛЛ, ул. Аэродромная 47А,
3 этаж, тел. 201-13-89
Молл Парк-Хаус, Московское шоссе 81А,
2 этаж, тел. 379-22-98

ОБЕЩАНИЕ ЛЕГКОСТИ

ЖИЗНЕННАЯ ЭНЕРГИЯ

И РАДОСТЬ

СКОРО ВЕСНА!

ГАРАНТИЯ ВОСТОРЖЕННЫХ ВЗГЛЯДОВ







РЕКЛАМА

www.madyart.ru

Облыжные сплетни

История Куршевеля

Наталья Морозова |



Идея самого модного сегодня горнолыжного курорта зародилась в конце Второй мировой войны, в лагере для военнопленных. 1944 год, исход войны уже более или менее понятен, и чтобы отвлечься от безрадостного настоящего, два молодых человека — архитектор-урбанист Лоран Шаппи и инженер Морис Мишо — начинают мечтать о будущем. О том, как построят такую горнолыжную деревню, где люди из домов будут выходить прямо на трассы и смогут передвигаться по деревне, не снимая лыж.

И все сбылось. После войны администрация Савойи поручила Мишо организовать курорт, который мог бы соперничать со швейцарскими и австрийскими. Вместе с Шаппи они за 15 лет построили поселок с тем, что мы теперь называем ski in / ski out. А с помощью трасс и подъемников Куршевель 1850 связали с нижними деревнями и соседними долинами, Мерибель и Валь-Торанс. И с тех пор Три долины — самая большая горнолыжная зона в мире, с общей протяженностью трасс более 600 км.

Организацией лыжных школ поначалу занимался Эмиль Алле, первый французский чемпион по горным лыжам. Студентам из неблагополучных семей местная администрация даже выделяла стипендии на обучение горнолыжной премудрости — растили будущих чемпионов и инструкторов. В 1950-х социалисты из администрации рекламировали Куршевель как недорогой демократичный курорт для молодежи. Строили функциональные здания с плоскими крышами, как бы «врезанные» в гору. Но то ли рекламировали слишком хорошо, то ли студенты выросли и разбогатели, но очень скоро их выгеснили бизнесмены и звезды шоу-бизнеса.

Так началась слава Трех долин и Куршевеля. За лучшее катание он спорит с более высоким Валь-Торансом, но в Курше, как называют его завсегдатаи, больше северных склонов, которые даже при ярком солнце после обеда не превращаются в кашу. Ну, а по сочетанию катания и светской жизни у Куршевеля по-прежнему нет соперников. И, кстати, не думайте, что курорт популярен только среди русских. Сюда приезжают из 62 стран, причем французы патриотично составляют более половины всех туристов, за ними идут англичане, и только потом мы. Хотя нельзя не признать, что по покрытию в российской светской хронике это курорт №1. И кажется, не осталось уже ни одного уголка в Куршевеле, куда не ступала бы лыжа человека.



Однако Жан-Люк Лефрансуа, шеф-повар отеля L'Arpège Courchevel, с этим не согласен. Каждый день, в семь часов утра, до открытия подъемников, он выходит из дома на лыжах и поднимается на самую высокую точку — Солир (Saulire, 2668 м). Подъем занимает у него часа полтора, и в это время, говорит он, все склоны как будто принадлежат только ему. Потрясающий вид на Альпы, и ни души вокруг. Вниз едешь как хочешь, медленно широкими дугами или быстрым зигзагом, — никто не маячит впереди. И каждое утро первый проложенный по свежему снегу след ведет к L'Arpège. Жан-Люк подкатывает к дверям отеля в девять часов, первые гости только выходят на склон, а он уже спешит готовить для них обед. Который тут обычно затягивается — слишком хорош вид на склоны из окон ресторана Comptoir.

L'Arpège открылся всего четыре года назад — на самом вершине бывшего олимпийского трамплина в центре Jardin Alpin, но уже кажется, что он был тут всегда, настолько удачно он вписался в архитектурную концепцию Куршевеля. Его единственным недостатком было отсутствие террасы — ну, правда ведь, не все же приезжают зимой в горы кататься на лыжах. Да и те, кто катаются, редко делают это от рассвета до заката. Ведь не меньше, чем с лыжами, отдых в горах ассоциируется у нас с шезлонгами на солнце, глинтвейном и видом на заснеженные пики. И вот, наконец, у отельного бара появилась терраса, к которой можно подъехать прямо на лыжах. Можно рассчитывать на хороший выбор закусок, за него отвечает все тот же Жан-Люк Лефрансуа. Его главная цель сейчас — получить звезду Michelin. В своем «летнем» отеле — Chateau Saint-Martin ему это уже удалось, теперь на очереди L'Arpège.

Так что у тех, кто приезжает в Куршевель to see & to be seen — людей посмотреть и себя показать, — появилась еще одна точка. Остальные остались прежними — рестораны Le Tremplin, Le Panoramique (на высоте 2732 м), Le Chalet de Pierres, Le Cap Horn, клубы Les Caves de Courchevel и La Grange.



COMEDY CLUB
PRODUCTION

StandUp
BRAND NEW SHOW

18+

2 МАРТА 2000

Виктор Комаров



COMEDY CAFE

КОМЕДИ | КАФЕ

COMEDY CAFE

КОМЕДИ | КАФЕ

БРОНЬ СТОЛОВ:

8 (996) 737-09-50

ТУХАЧЕВСКОГО, 90 А

Найти настоящее За чем ехать в Эмилию-Романью

Юлия Ахмедова |



В отличие от заполненных туристами Венеции, Рима и Милана Эмилия-Романья — спокойный, но не менее интересный регион Италии. Простирающаяся вдоль берега Адриатического моря и охватывающая три климатических пояса область считается одной из самых богатых в стране благодаря развитому сельскому хозяйству. Эмилия-Романья лидирует в производстве продуктов, отмеченных знаками DOP и IGP, то есть контролируемых по месту происхождения и производства. Отправляясь в гастрономическое путешествие по региону, готовьтесь к многочисленным вкусным сюрпризам.

Каждый из девяти городов области известен своими кулинарными изобретениями. Например, город Парма подарил миру знаменитую пармскую ветчину. Упоминания о ней сохранились еще в античных источниках. Одним из первых оценил ее вкус карфагенский полководец Ганнибал. До сих пор пармская ветчина славится своей нежной текстурой. А так как слой жира очень тонкий, продукт считается низкокалорийным.

Исключительно в Парме производится пармиджано-реджано — настоящий пармезан, «король сыров». По свидетельству историков, его начали делать монахи-бенедиктинцы. Первые упоминания о пармском сыре появились в XIII веке. И хотя технологии его производства со временем совершенствовались, состав остался прежним. Сыр имеет ломкую текстуру, неровный срез и обладает пикантным запахом.

Слегка перекусить можно пьядиной — поджаренной лепешкой с начинкой, которой может быть руккола, прошутто, моцарелла, горгонзолла и даже шоколадная паста. Особенно пьядиной славится курорт Римини.

И конечно, говоря о кухне Эмилии-Романьи, невозможно не упомянуть о знаменитом на весь мир соусе болоньезе, родиной которого считается столица региона — Болонья. Именно здесь зарегистрирован его официальный рецепт. Традиционно соус готовят для тальятелле, но можно его использовать и с другими видами пасты, а также с лазаньей — традиционным блюдом региона.

Еще одно гастрономическое изобретение итальянцев — бальзамический уксус, который появился в городе Модена в 1046 году. В городке Спиадамберто, который находится недалеко от Модены, есть Музей бальзамического уксуса.

Если вы отправитесь в Эмилию-Романью в июне, у вас будет шанс попасть на фестиваль гастрономического искусства *Al Menù*, который проходит в Римини. Ежегодно 12 лучших поваров Эмилии-Романьи и 12 начинающих шефов со всего мира будут трудиться с девяти утра до полуночи, чтобы представить публике шедевры, изготовленные из местных продуктов. Руководить процессом будет эмильянский повар, обладатель премии *White Guide Global Gastronomy Award* и трех мишленовских звезд Массимо Боттура.

Во время фестиваля будет работать рынок, где можно приобрести продукты лучших местных фермеров и производителей. Из Эмилии-Романьи невозможно уехать с пустыми руками.



#СокФитнес

подробности в отделе продаж клуба



**Специальное предложение
для влюбленных в фитнес***

269 69 70

@sokfitnes_official

www.sokfitness.ru



г. Самара, ул. Мичурина, 98

NEW!
АМПУЛЫ

BABOR



идеальное
СИЯНИЕ
для вашей
кожи