

reviewСТИЛЬСПБОСЕНЬ

Коммерсантъ

в Санкт-Петербурге

Среда, 26 сентября 2018 №175

(№6413 с момента возобновления издания)

Цветные тематические страницы №13–28

являются составной частью газеты «Коммерсантъ»

Зарегистрировано в Роскомнадзоре

ПИ № ФС 77-64424 31 декабря 2015 года

Партнер
выпуска



Банк ВТБ (ПАО)

caviar
BAR & RESTAURANT

PRECIOUS



REGALE

«Икорный бар» — единственный в городе икорный ресторан, представляющий
классическую русскую кухню и полтора десятка видов икры

Belmond Grand Hotel Europe
+7 812 329 66 22, Санкт-Петербург, Михайловская ул., 1/7

BELMOND.COM

сентябрь 2018

без деталей



— Елена Федотова, редактор
Review «Стиль СПб»

Современные российские фильмы о 1980-х, которые смотреть невозможно по разным причинам, могут ненадолго привлечь внимание досужего зрителя исключительно одеждой персонажей. Этим удивительным миксом из того, чего в 1980-х не было никогда, с деталями, канувшими в Лету еще тогда. Киношный стиль одежды того времени мало похож на реальность. Как будто все это было не 35 лет назад, а 135, хотя, как говорится, еще живы свидетели.

Сколько должно пройти времени, чтобы образы или, как сегодня принято говорить, луки недалекого прошлого превратились в лубок? Почему в исторических лентах художники по костюмам пытаются вникнуть в детали, воссоздавая эпоху, а в кино про юность зрелых сегодня людей подсовывают какие-то фейки? Возможно, вопрос риторический. И касается в принципе всего отечественного кинопроизводства.

Вообще, делать из прошлого лубок — не лучшая идея. Это как краткое содержание предыдущих серий. Быстро, просто, понятно. Без деталей. Упуская из виду, что «бог — в мелочах, а дьявол — в крайностях».



17 — «Хранить
вечно» —
история музеев
в театральном
проекте
Андрея Могучего
в ЦВЗ «Манеж»

20 — Борис
Григорьев.
«В экипаже»,
1913 г.
Выставка
«Экспрессионизм
в русском
искусстве»
открылась
в Корпусе Бенуа



27 — Рестораны.
Что на сладкое —
и не только



BVLGARI ДЛѦ КРЕМЛѦ

В честь своей ретроспективной выставки «Очарование женственности. Великолепие римских драгоценностей», открывшейся в музеях московского Кремля, дом Bvlgari создал две уникальные драгоценности. Это ювелирное кольцо и часы Serpenti в цветах российского флага — их надела на торжественное открытие выставки амбассадор Bvlgari актриса Светлана Ходченкова. Креативный директор дома Лючия Сильвестри украсила кольцо из белого золота 47 бриллиантами огранки «маркиз», 112 рубинами, 184 сапфирами и бриллиантовым паве (особая закрепка бриллиантов, при которой получается «мощеный» узор, когда камни располагаются так, что металла оправы вообще не видно). Дополнила эту пару созданная также в единственном экземпляре сумочка Bvlgari в стиле Dolce Vita. Роскошный аксессуар из бархата и кожи теленка с инкрустацией малахитом, бирюзой и аметистами, как и ювелирные украшения, посвящен экспозиции в Кремле.



Светлана Ходченкова

НОЧЬ НЕЖНА



В сентябре в сети «Рив Гош» появился легендарный аромат Tendre Nuit от Isabey. Созданный в 1944 году в Нью-Йорке, сегодня он заключен в яркий сливовый флакон современного дизайна. В союзе с амброксаном чувственные ноты розы обволакивают особой аурой, оставляя нежный пудровый шлейф из амбретты — так описывается суть этого аромата. Парфюмерный дом Isabey был создан бароном Генри де Ротшильдом в 1924 году в Париже и назван именем известного французского художника-миниатюриста Жана-Батиста Изабе. Марка Isabey очень быстро завоевала мировое признание благодаря уникальным ароматам и изысканным флаконам, которые создавали известные мастера Жульен Виар и Рене Лалик. В 1941 году дом Isabey вынужден был закрыться. С 1999 года парфюмерный французский дом Rapouge возрождает легендарные ароматы, бережно сохраняя наследие и ценности исторического бренда. Над возрождением марки работали арт-директор Isabey Ранья Наим (Rania Naim) и парфюмер Жан Жак (Jean Jacques). Новая коллекция вдохновлена богатым наследием парфюмерного дома: стилем ар-деко, редкими эссенциями и благородными ингредиентами. Сегодня нишевая марка Isabey — это артхаус в парфюмерии.

ЗА ГОД ДО МИРОВОЙ ПРЕМЬЕРЫ

Молодой парижский парфюмерный дом Ex Nihilo специально к десятилетию Vogue Fashion Night Out в России создал аромат Collection Signature. Сегодня он представлен в ДЛТ в ограниченном количестве, его мировая премьера планируется в 2019 году. В центре композиции — элѦгантный нарцисс в паре с нотами кожи, в сочетании с цитрусовыми, бергамотом и пряным какао. Аромат заключен в традиционный флакон парфюмерного дома, крышка сделана из белого и черного перламутра. Бренд селективной парфюмерии основан в 2013 году и задуман как альтернатива стереотипам в представлении о дорогих ароматах. С латыни название марки переводится как «из ничего».



ИСТОРИЯ МУЗЕЕВ НА ЯЗЫКЕ ТЕАТРА



В центральном выставочном зале «Манеж» представляют музейно-театральный проект «Хранить вечно», посвященный 100-летию превращения бывших пригородных императорских резиденций «Гатчина», «Павловск», «Петергоф» и «Царское Село» в общедоступные музеи. Режиссер спектакля — Андрей Могучий. Проект можно увидеть в «Манеже» до 8 октября.

«Хранить вечно» — биография четырех пригородных музеев в перипетиях бурного XX столетия, рассказанная языком современного театра. Инициаторами проекта выступили руководители четырех музеев-заповедников: Василий Панкратов, ГМЗ «Гатчина»; Вера Дементьева, ГМЗ «Павловск»; Елена Кальницкая, ГМЗ «Петергоф»; Ольга Таратынова, ГМЗ «Царское Село». Они пригласили художественного руководителя БДТ им. Товстоногова Андрея Могучего «переплавить исторические факты в художественные образы». Художником-постановщиком выступила

Вера Мартынов, лауреат российской национальной театральной премии «Золотая маска» и Государственной премии в области современного искусства «Инновация». Музыка к спектаклю-выставке написал петербургский композитор Владимир Раннев.

Голосом проекта стала Алиса Фрейндлих. В повествовании органично сочетаются свет, звук и мультимедиа. Интересная часть экспозиции — более 200 подлинных музейных предметов и архивных фотографий из фондов четырех музеев-заповедников.

Театральные декорации создали пространства разных периодов: из бывших царских резиденций зритель попадает в советский парк культуры, становится участником эвакуации коллекций начала войны. Доминантой экспозиции становятся триумфальное возрождение дворцов из пепла и их путь в современность.

КТО СЛЕДУЮЩИЙ В ПАРИЖЕ

В сентябре пять петербургских дизайнерских брендов представили свои коллекции на крупнейшей международной выставке в Париже Who's Next. Выставку традиционно посещает около 50 тыс. человек, из которых 60% составляют байеры, приезжающие со всего мира оценить продукцию и заключить контракты. В прошлом году петербургские бренды появились на выставке впервые, в этом году во второй раз в ней приняли участие марки Kisselenko, Kogel, ViX & VOX, в первый раз — Free Age и Jana Segetti. По словам Ирины Селюты, директора известного в Петербурге модного дома Kisselenko (одежда под этой маркой сегодня продается во Флоренции и Каире), выставка позволила заключить нашим участникам несколько удачных контрактов с европейскими магазинами.

Участие петербургских производителей и дизайнеров в выставках Who's Next и Premiere Classe организованы в рамках специальных программ комитета по развитию предпринимательства и потребительского рынка «Региональный интегрированный центр — Санкт-Петербург» и «Санкт-Петербург — центр индустрии моды и легкой промышленности». Для участия в выставке компании проходили многоэтапный конкурсный отбор.



Kisselenko

ИРАДА ВОВНЕНКО: «ИСКУССТВО ПОЗВОЛЯЕТ ВЕРИТЬ, ЧТО ВСЕ ПРОИСХОДЯЩЕЕ — ПРАВИЛЬНО»



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

В новом романе «Примавера» Ирада Вовненко критики отметили новизну жанра для автора: эволюцию от романтической прозы к более широкой теме влияния искусства на человеческую судьбу. Обращение к этой теме неудивительно: культуролог и филолог по образованию, Ирада работала в музее «Царское Село» и в Исаакиевском соборе, а сейчас занимается внешними связями и культурными проектами в Юсуповском дворце.

— На протяжении многих лет вы совмещаете два занятия: работу в петербургских музеях и литературу. Какое из них для вас важнее на сегодняшнем жизненном этапе?

— Недавно я окончательно пришла к выводу, что больше всего в жизни мне нравится писать и читать, — и я готова заниматься этим с утра до вечера. Я поняла, что за двумя зайцами угнаться невозможно. Есть, правда, несколько проектов, которые я должна завершить в Юсуповском дворце, прежде чем уйти в творческий отпуск. Скоро мы откроем выставку подлинных предметов из частных коллекций, принадлежавших семье Юсуповых. В Николаевском зале дворца, где раньше экспонировалась живописная коллекция Юсуповых, мы хотим провести выставку работ Сальвадора Дали. Кроме того, готовим выставку художника Юрия Купера и издание книги его стихов, прочесть которые приедут Анастасия Вертинская, Никита Михалков и Вениамин Смехов. Именно Юрий Купер — а он мой большой друг — сказал мне однажды: «Художник — это образ жизни». Этой фразой он помог осознать, что как бы я ни любила свою работу в музее, сложно переключаться между ней и литературой.

Я всю жизнь пыталась не просто плыть по течению, а созидать, прикладывая усилия. Но наступил период, когда я поняла, что больше не знаю ответов на вопросы. Если еще год назад на встречах с читателями я уверенно говорила о каких-то вещах, то сейчас я больше не могу назвать ни одной формулы успеха. Хочется остановиться, пожить в состоянии, когда ничего не ждешь, а просто делаешь то, что нравится. Когда можешь гулять вдоль океана столько, сколько тебе захочется, никто не останавливает и не напоминает о делах. Когда можешь читать не только то, что нужно, но и то, что хочешь.

— А что хочется читать? Вы часто говорите, что не читаете современную литературу, почему?

— Мне больше нравится перечитывать классику: каждый раз открываю для себя удивительные вещи. Недавно с таким удовольствием перечитала «Повести Белкина» — хотя, казалось бы, это литература из школьной программы. Часто перечитываю Достоевского, и с каждым разом смотрю на его произведения совершенно по-иному: понятно, что это банальные слова, но Достоевский дошел до невероятной глубины в понимании природы человека. Хотя недавно я открыла роман «Декоратор» Тургрима Эггена — нашего современника, норвежского автора, — и не смогла выпустить из рук: и необычный сюжет, и психологизм, и философские размышления.

— Вы называли в качестве своего ориентира Франсуазу Саган. А что именно в ее произведениях вас привлекает?

— Честно говоря, для меня Саган — это прошедший период. Сейчас мой фокус внимания шире, чем только отношения мужчины и женщины. Книги Франсуазы Саган — это один из лучших примеров так называемой женской литературы: они, как фильмы Вуди Аллена, легки для восприятия и глубоки по смыслу одновременно. Не могу сказать, что мне больше не нравится Саган: я просто больше не хочу никому подражать и не хочу никому ничего доказывать. Хочу быть собой.

— Для вас вообще существует понятие «женская литература»? Что вы вкладываете в него?

— Общаясь со многими мужчинами — мужем, сыновьями, друзьями — музыкантами, художниками — я прихожу к выводу о том, что мужчина, в отличие от женщины, может концентрироваться на определенной теме, уходить вглубь, забывая обо всем другом. Как Герман Гессе, который писал, убежав из семьи, гуляя по барам. А если бы его жена сделала так — представляете себе такое? Женщине сложнее концентрироваться, для нее важен мир любви и гармонии, любовь — главное в ее жизни. Хотя, разумеется, всегда есть исключения, все относительно.

— Готовы ли вы зарабатывать на жизнь исключительно литературой? В прошлых интервью вы говорили, что не хотели бы коммерциализировать свое творчество.

— Это была ошибка. Сейчас моя самая большая мечта — зарабатывать литературой, получать деньги за свой творческий труд. В творчестве действует правило: получишь ровно столько, сколько вложишь. Из-за нехватки времени я до сих пор вкладывала недостаточно. Чтобы написать что-то интересное, идущее изнутри, нужно много работать, писать и переписывать.

Хотя зарабатывать деньги писательским трудом в России сложно: у нас нет книжного бизнеса, в отличие от тех же Соединенных Штатов. У нас нет ни маркетинга, ни умения правильно продвигать литературу, выстраивать бизнес-системы. Но мне повезло: у меня хороший муж, который с радостью потерпит мой творческий отпуск. Нельзя же все время находиться в гонке: это опустошает. Обманывать себя — самое страшное. Как фурункул, самообман все равно прорвется, но может быть слишком поздно. Нужно к себе прислушиваться, задавать себе вопросы и честно на них отвечать.

— Прислушивались ли вы к себе, когда поступали в университет учиться истории русской культуры? В российском кино, например, образ работницы музея часто сопровождается бедностью и бытовой неустроенностью — как в фильме «Два дня» у Дуни Смирновой. Не было ли у вас опасений воплотить подобный образ, когда выбирали сферу образования?

— В нашей культуре есть негативное отношение к деньгам, противопоставление богатства высоким моральным качествам. А я, между тем, знакома со многими бизнесменами-миллионерами. Я убеждена, что деньги — это свобода. И если бы у меня было много денег, я бы смогла помогать молодым художникам, которые еще не начали зарабатывать своим творчеством.

Что касается выбора сферы образования, то у меня была испорченная молодость: мой папа был обеспеченным, и я могла выбирать образование, не задумываясь о будущем заработке. Если уж совсем откровенно, мне хотелось стать актрисой. Но почему-то не хватило уверенности в себе: казалось, что мои способности посредственны. Тогда я сочла, что изучение истории русской культуры, а затем немецкого языка — это более правильно. И теперь я всех предупреждаю от того, чтобы выбирать рациональный путь. О своем решении я, впрочем, не жалею: я нашла себя в литературе, хотя поиск потребовал много сил. Поэтому я и утверждаю, что нельзя обманывать себя. Долгой и витиеватой дорогой я пришла к тому, что мне нравится, и теперь не хочу это упустить.

— Центральная тема вашего последнего романа «Примавера» — влияние искусства на человеческую жизнь. Почему эта тема для вас ценна?

— Это действительно важная для меня тема. Мне приходилось общаться со многими художниками и музыкантами, и я знаю: люди в искусстве — без кожи. Они ранимые и эгоцентричные, в них — симбиоз чувствительности и амбициозности, беспомощности и силы, в них уживается огромный спектр чувств. И именно в творчестве человек проявляет самое лучшее, самое красивое, что есть в нем. Мой старший сын — он музыкант, живет в Нью-Йорке — недавно выпустил сингл под названием In the City. Он объяснил мне, что хотел этой песней передать свое состояние одинокого человека в большом городе — чтобы, может быть, кому-то от нее стало легче. И я понимаю, что это правильно: ты поделишься своими чувствами — и кому-то станет легче. Все сложные и яркие эмоции художника компилируются в творчестве и несут мощный заряд жизнеутверждения. Поэтому произведения искусства позволяют верить в то, что все происходящее — правильно, что существует замысел, что у каждого человека есть выбор и есть надежда. В это хочется верить — иначе зачем вообще жить.

Александра Яхонтова

КНИЖНЫЕ МАГАЗИНЫ НАНЕСЛИ НА КАРТУ

Известный в Петербурге магазин «Подписные издания» запустил социальный проект «Книжный центр Петербурга». Его девиз: «Не были в книжном — не были в Петербурге». В августе в самых людных местах города на афишных тумбах появились особые карты, где обозначены книжные магазины центра, Васильевского острова, Петроградской стороны и части набережной Обводного канала. Причем это и большие точки, вроде Дома книги и «Буквоеда», и маленькие независимые магазины. К середине сентября, правда, число этих карт в городе сократилось: тематические тумбы остались в Екатерининском саду и на углу Невского и набережной Фонтанки.

«Такого количества книжных магазинов на душу населения, как в Петербурге, нет больше ни в одном городе страны, — уверен Михаил Иванов, совладелец магазина «Подписные издания» и инициатор проекта. — Наши книжные необычные, интересные и во многом не уступают европейским. И, безусловно, они достойны быть такой же визитной карточкой Петербурга, как музеи и театры. Нам хочется, чтобы книжные попали в туристическую программу и им также уделяли внимание на городском уровне». Кстати, авторы проекта отмечают, что будут рады получить комментарии и внести правки в следующей редакции, если кто-то сочтет, что на карте не хватает того или иного места.

Создала книжную карту иллюстратор Ия Гаас. Она сотрудничает с «Подписными изданиями» уже не первый год в «сувенирных» проектах. В магазине на Литейном, 57, можно обзавестись и домашней книжной картой. Их раздают бесплатно на кассе.



ЕВГЕНИЙ ПАПЛЕНКО

«Надеемся, что горожане и гости Петербурга будут больше читать... Было бы здорово донести до всех, что книжная торговля — это социальная ответственность, имеющая еще и колоссальный туристический потенциал, а не просто сектор экономики, — рассказывает Михаил Иванов. — Каждый книжный Петербурга — это практически редкий вид, занесенный в Красную книгу. За время, что мы делали эту карту, например, два магазина успели закрыться. И очень больно за этим наблюдать. Хочется все же сохранить эту историю всем вместе и сделать Петербург книжной столицей». Господин Иванов полагает, что необходимо консолидировать книжное сообщество Петербурга: «„Книжный центр“ — это не просто местечковая история о том, как поддержать своих и чужих. Это желание объединить всех игроков книжного рынка, сделать так, чтобы все они общались между собой, принимали совместные решения и пытались друг другу помогать. Потому что без этой взаимопомощи невозможно двигаться дальше».

Альбина Самоилова

«ЛЕНИНГРАД ЦЕНТР» ВНЕ ВРЕМЕНИ

Первое в России шоу-пространство, работающее в жанре театрального аттракциона, представляет выставку «Вне времени», посвященную открытию пятого юбилейного сезона. Это фотопроекты, афиши, костюмы и аксессуары, созданные известными дизайнерами.

До 1 октября можно увидеть работы фотографов, с которыми создавались специальные проекты для каждого сезона. Среди них Светлана Тарлова — фотограф, специализирующаяся на сценической фотографии; Пит Бюллер — его выставка открылась в первых числах сентября в Швейцарии и среди работ представлены фотографии артистов «Ленинград Центра»; Александр Плотников и Тая Танджа — также представившие свои работы с участием труппы на зарубежных выставках. Отдельный зал посвящен последним проектам, созданным к новому сезону: специальная кампания к премьере нового шоу и новой коллекции, разработанная при поддержке универмага Au Pont Rouge фотографом Александром Плотниковым, и фотоработы Кевина Охана — парижского фотографа, сотрудничающего с Vogue, L'Officiel, Harper's Bazaar, а теперь и с «Ленинград Центром».

Сценические костюмы — особая история в жизни центра. Каждая постановка знаменуется коллаборацией с ярчайшими представителями мира моды: Павлом Каплевиным, Владимиром Бухинником, Полиной Раудсон, Янисом Чамалиди, Аленой Ахмадуллиной, Евгенией Малыгиной, Юлией Далакян, Татьяной Парфеновой и другими. Один из самых впечатляющих костюмов шоу Illusio отлит по слепку, снятому с артиста, — это «Фавн», созданный Владимиром Середным. А платье для главной героини шоу «Пре-



красная М» работы Алены Ахмадуллиной украшено ручной вышивкой с изображением жар-птицы и дополнено пальто из натурального шелка с авторским рисунком. Впервые можно увидеть костюмы для премьерного шоу Timless, созданные Владимиром Бухинником и Татьяной Парфеновой. Вход на выставку свободный.

БЭНКСИ: ГЕНИЙ ИЛИ ВАНДАЛ?

Так называется выставка в Манеже Конюшенного ведомства, она проходит до 5 ноября.

Это настоящий лабиринт, площадью около 1500 кв. м — экспозиция составлена галереей Lilley Fine Art: представлены работы из частных собраний коллекционеров со всего мира. В коллекцию входит 68 подлинных работ художника, среди которых 27 оригиналов, написанных самим художником, и 41 тиражная работа, так называемые принты. Подлинность



ДАВИД ОФЕНГЕЛЬ

коллекции подтверждена официальными сертификатами, ее общая оценочная стоимость — 12 млн фунтов. Здесь же можно увидеть мультимедийную инсталляцию, посвященную личности Бэнкси, и фотопроjekt из 50 фотографий граффити Бэнкси в Великобритании. Также на выставке собрана коллекция редких постеров. В Москве за три месяца работы выставку посетили более 300 тыс. человек. Бэнкси называют кумиром уличных художников, политическим активистом, выдающейся фигурой в мире современного искусства, человеком-загадкой и провокатором. Его остроумные работы направлены против политических систем, войн, капитализма и морализаторства. Непостижимым образом он сумел сохранить вокруг своего имени завесу тайны. Его биография и настоящее имя из года в год вызывают новые догадки и гипотезы. Благодаря так называемому эффекту Бэнкси на мировом художественном рынке возник огромный интерес к стрит-арту и уличным художникам. Граффити стали продаваться на престижных аукционах за рекордные суммы.

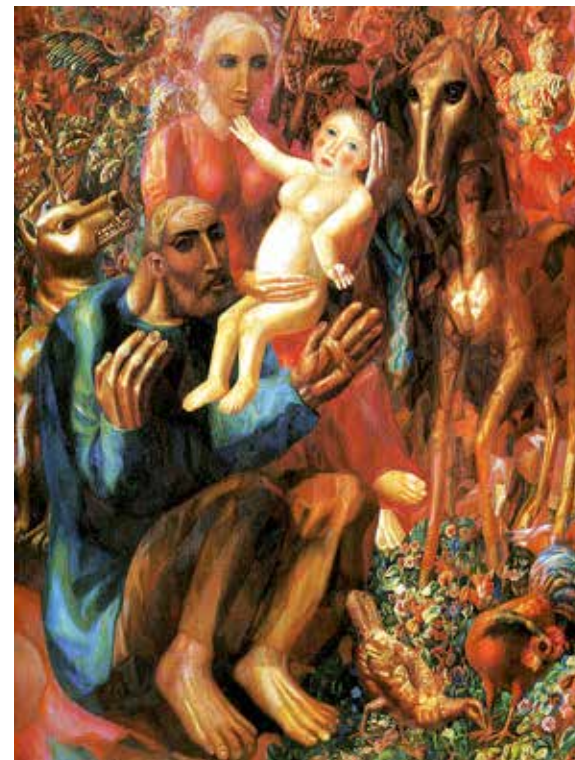
РУССКИЙ ЭКСПРЕССИОНИЗМ ТРЕХ ДЕСЯТИЛЕТИЙ



Б. Д. Григорьев.
Портрет
В. Э. Мейерхольда.
1916



Н. С. Гончарова.
Прачки. 1911



П. Н. Филонов.
Крестьянская
семья (Святое
семейство). 1914

20 сентября в Корпусе Бенуа открывается выставка «Экспрессионизм в русском искусстве»: 350 произведений живописи, графики и скульптуры из собраний музея плюс печатные изображения — плакаты, станковые гравюры, литографированные книги. Выставка вмещает три десятилетия, с начала прошлого века до 1930-х годов. И имена, представленные на ней, — не только Шагал, Кандинский и Филонов, но и менее известные (но не менее прекрасные) Ле-Дантю, Щукин и Кончаловский. Генеральным спонсором выставки выступил банк ВТБ. Экспозиция работает по 19 ноября.

Экспрессионизм — это всегда про эмоции: и «Крик» Мунка, и «Маленькая девочка с куклой» Сутина, и Conte Verona Кокошки — все транслируют яркие чувства, даже если произведение выглядит статично. Отечественные мастера жанра не исключение: в 1900–1910-х годах это было выражение протеста и бунтарского духа, эпатаж и свойственное молодости стремление разрушить каноны. После экспрессионисты искали себя, и поиски эти были мощны: то нервно дышать в сторону футуристов, то обращать взгляды на народные течения и идеи Матисса. В начале 1930-х, с приходом к власти Гитлера, экспрессионизм в Австрии и Германии, на своей исторической родине, был объявлен дегенеративным искусством. Ровно то же и тогда же, без ярлыков, произошло в Советском Союзе. Прожив жизнь между двумя мировыми войнами, экспрессионизм вобрал в себя все это предчувствие большой беды. Вобрал и выплеснул наружу.

Мы же, если захотим прогуляться по залам Корпуса Бенуа, увидим совершенно разные работы: в некоторых, на первый взгляд, нет никакой драмы. Но чувства есть всегда. Вот художественная пара Михаил Ларионов — Наталья Гончарова: картина, по мнению основоположников лучизма, должна передавать четвертое измерение, состоять из световых лучей. «Манифест лучизма» готовится в 1911-м, в 1915 году Михаил Федорович делает эскизы для балета Дягилева, и с этого момента к живописи почти не возвращается, а в Россию тем более (что и позволило ему умереть в 82 года в парижском Фонтене-о-Роз). А вот «Парикмахер» Ларионова и «Борцы» Гончаровой остались, и это работы нулевых, не воздушные линии, а крепкие яркие фигуры в духе примитивизма.

Вот «Мурнау. Летний пейзаж» (1909) Василия Кандинского. В баварском Мурнау стоит «Русский дом», колыбель движения «Синий всадник». Здесь Кандинский жил со своей подругой, художницей Габриэле Мюнтер, сюда

к ним приезжали друзья и коллеги по цеху. Отношения двух самостоятельных единиц были очень непросты, но в Мурнау пара обрела покой, и это видно в работах обоих: вся провинциальная Бавария у Василия Васильевича яркая, наполненная солнцем, цветом и — кажется — даже звуком. После разрыва с Кандинским Мюнтер селится в Мурнау: в подвале их когда-то общего дома она прячет от нацистов картины, оставленные ей в качестве моральной компенсации.

Вот филоновская «Крестьянская семья», второе название — «Святое семейство»: Павел Николаевич был очень набожен, совершил паломничества в Новый Афон и Иерусалим. Аскет, редко продававший свои картины, не бравший денег с учеников, зарабатывавший на жизнь малярным промыслом и скончавшийся в первую блокадную зиму, Павел Филонов видел за действительностью второй, третий и — по большому счету — всегда высший план. И святое семейство в окружении домашней живности — тоже не отсюда, достаточно взглянуть в эти глаза, глядящие в глубь себя.

Это лишь малая толика работ, представленных на выставке. Есть испанский цикл Петра Кончаловского: создавая «Матадора» в 1910 году, предвидел ли он, что однажды откажется писать товарища Сталина, ставшись, что по фотографии портретов не делает? Есть Илья Машков и братья Бурлюки с их дикой стихией, воплощенной то в лошадях, то в днестровских порогах. Есть Шагал с его колоритными еврейскими мудрецами. Есть характернейшие работы Михаила Ле-Дантю: в 26 лет он сорвался со ступеньки и попал под поезд, но и такая короткая жизнь показала большой талант мастера.

В 1930-е годы на смену экспрессионизму пришел соцреализм, многие из художников в нашей стране оказались без работы, заказов и вообще в местах не столь отдаленных. Новый всплеск интереса случился в 1970-е годы — и тем ценнее увидеть, с чего все начиналось.

Банк ВТБ далеко не в первый раз поддерживает проекты Русского музея. В 2002 году банк стал членом международного общества «Друзья Русского музея». За время сотрудничества ВТБ поддержал немало значительных выставок музея, среди которых «Дягилев. Начало», «Николай Рерих. 1874–1947», «Василий Васильевич Верещагин. К 175-летию со дня рождения», «Кузьма Сергеевич Петров-Водкин. К 140-летию со дня рождения».

Наталья Лавринович

ПЕР ГЕССЛЕ

30 октября солист и автор всех хитов группы Roxette Пер Гессле выступит в Петербурге в БКЗ «Октябрьский».

В конце 1980-х Мари Фредрикссон и Пер Гессле, объединившись в дуэт Roxette, решили покорить мир своей музыкой. В 1989 году, после выхода песен The Look и Listen to Your Heart, Roxette появились на вершинах хит-парадов всего мира. С тех пор музыканты создавали хит за хитом, и после того как 33 сингла группы заняли верхние строчки чартов, а продажи альбомов превысили 75 млн копий, можно сказать, что миссия выполнена и мир покорен. И несмотря на проблемы Мари Фредрикссон со здоровьем, из-за которых певица в 2016 году приостановила концертную деятельность, история Roxette продолжается.

Вместе с приглашенными музыкантами Пер Гессле исполнит главные хиты Roxette в новой обработке: «Мари, конечно, незаменима,— говорит Пер,— но она благословила эту идею. Мы оба уверены, что тем самым сможем сохранить наши песни для всех тех людей, которые годами следят за нашим творчеством».



МАКС РААБЕ



7 октября в ДК «Ленсовета» даст концерт Макс Раабе, уникальный по манере исполнения немецкий певец-стилизатор и руководитель оркестра Palast Orchester.

Гастроли получили название Let's Do It и состоят из грандиозных шоу в Дании, Норвегии, Швеции, Финляндии и России. В трек листе тура — Let's Do It Коула Портера, оригинальные интерпретации With Your Eyes Wide Open и Three Little Words. Особое место в программе займет смешная немецкая композиция Du bist meine Greta Garbo («Ты моя Грета Гарбо»), перепетая в память о выдающейся личности.

Оркестр Palast Orchester, известный сегодня во всем мире, был основан молодым амбициозным выпускником Берлинского университета искусств в 1986 году. Оркестр во главе с Раабе исполнял немецкие шлягеры 1920–1930-х годов, а через три года выпустил дебютный альбом Die Maenner sind schon die Liebe wert. Однако настоящую популярность на родине музыкантам принесла выпущенная в 1992 году комическая песня Kein Schwein ruft mich an («Ни одна свинья мне не звонит»), написанная самим Максом Раабе. Далее были записаны альбом собственных кавер-версий известных мировых хитов, который так и назвали Die Hits Des Jahres («Суперхиты»). Вошедшие в него, помимо прочих, Oops... I Did It Again, Sex Bomb, Super Trouper, исполненные игривым «мяукающим» вокалом, сделали Раабе одним из самых узнаваемых артистов современности.

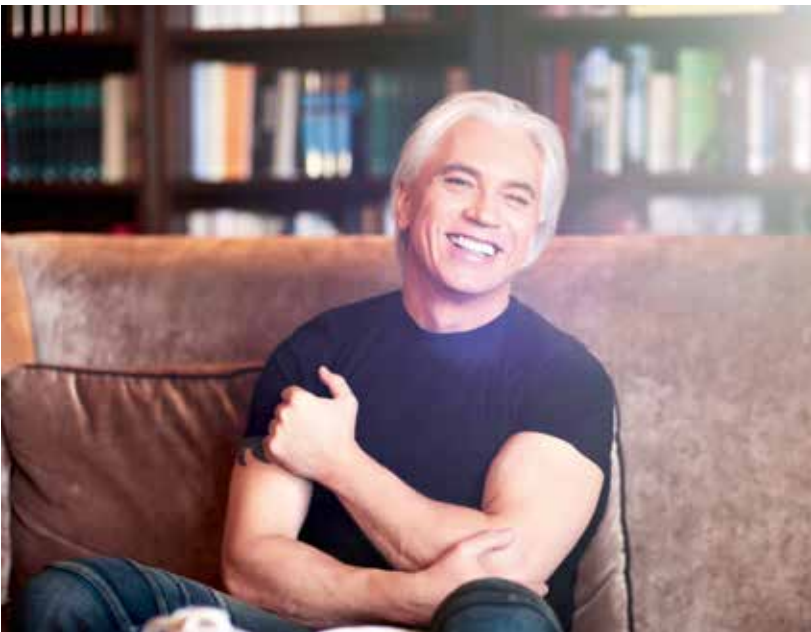
На концерте в Петербурге зрители услышат музыку в стиле кабаре начала прошлого века, ставшую визитной карточкой Раабе, и новые ироничные композиции.

ПАМЯТИ ДМИТРИЯ ХВОРОСТОВСКОГО

19 октября в БКЗ «Октябрьский» состоится концерт памяти великого артиста.

22 ноября прошлого года не стало выдающегося оперного певца Дмитрия Хворостовского. Его талант знали и ценили во всем мире: Хворостовскому рукоплескали в Большом театре и в La Scala, в нью-йоркском Metropolitan Opera и в лондонском Ковент-Гардене, а также во множестве других знаменитых театров в России и за рубежом. Он был любим не только за классический репертуар, но и за свои удивительно точные трактовки романсов и русских народных песен.

В Петербурге 19 октября память великого певца почтят на сцене БКЗ его коллеги: Ильдар Абдразаков, Аида Гарифуллина, Марсело Альварес, Анжела Георгиу, оркестр «Северная симфония» (дирижер Константин Орбелян).



МЕЖДУ ОТКРЫТОСТЬЮ И ЭЛЕГАНТНОСТЬЮ



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

В гранд-отеле «Европа» — знаковой для Петербурга гостинице с богатой историей — сменился генеральный директор. Им стал Свен Геферс, в прошлом управлявший сетью отелей Belmond в Азиатско-Тихоокеанском регионе. Он уже успел познакомиться с работой «Европы», в том числе — попробовать черную икру в знаменитом «Икорном баре» отеля, и рассказал о том, какие перемены ждут гостиницу под его руководством.

— Для вас как для руководителя, который успел поработать и в Европе, и в Азии, Россия — и в частности Петербург — представляется в большей степени европейской или азиатской страной в плане культуры гостиничного сервиса?

— Я успел поработать на всех континентах, кроме Африки, и для меня Россия — это смесь всех культур, синтез Запада и Востока. Конечно, Санкт-Петербург воспринимается как европейская столица: это обусловлено исторически. Однако в долгосрочной перспективе нам нужно становиться более открытыми к Востоку — так что важно найти баланс между культурами. Петербург напоминает мне крупные европейские города, какими они были двадцать лет назад, но со всеми современными удобствами. О двадцатилетней разнице я говорю в позитивном ключе: например, в Лондоне пару десятков лет назад можно было спокойно водить машину, сейчас же постоянно стоишь в пробках. В плане же современных технологий Петербург — продвинутый город: здесь везде LTE, в Европе же до сих пор не везде есть 3G.

— В Петербурге достаточно развит сегмент высококлассных отелей. В чем, как вам представляется, уникальность гранд-отеля «Европа»?

— Я уже побывал в отелях, которые составляют нам конкуренцию: был в «Астории», был в Four Seasons. Конечно, моя точка зрения несколько предвзята, так как большую часть времени я провел здесь, в «Европе». «Астория» — гостиница с теплым, гостеприимным флером, но общие пространства в ней ограничены ее лобби. Отель Four Seasons, на мой взгляд, мог бы быть более теплым. А «Европа» — очень просторный отель, более того, в нем сочетается много концепций. Если пройти от одного конца до другого — сколько метров вы преодолеете? И с каждым шагом получите новые впечатления: кафе «Мезонин», «Икорный бар», лобби, ресторан «Азия». Все это здание наполнено историей. Каждый уголок, каждую зону можно исследовать. И это, на мой взгляд, делает гранд-отель «Европа» единственным в своем роде.

— Ваш предшественник на посту генерального директора отеля в одном из интервью сказал, что управление гранд-отелем «Европа», несмотря на его уникальную историю и на то, что он является культовым для Петербурга местом, ничем не отличается от управления любым другим пятизвездочным отелем. Согласны ли вы с этим?

— Я понимаю, что он имел в виду, но я бы все же выделил некоторые отличия. Он говорил об управлении — и здесь я бы с ним согласился: в решении повседневных задач нужно, конечно, делать поправки на культуру окружающей среды и сотрудников, но по большому счету управленческий процесс выглядит одинаково. Однако передо мной стоят не только управленческие задачи: я еще и куратор. И с этой позиции мне важно учитывать, что для Петербурга гранд-отель «Европа» очень ценен исторически: у него есть особенная аура. В то же время, чтобы эту ауру воспринимали не только нынешние, но и будущие поколения, нужно идти в ногу со временем. Отелю нужно стать более открытым: чтобы люди могли просто зайти внутрь и не чувствовали себя при этом неуютно. Чтобы отель был местом, которое ты хочешь увидеть и хочешь, чтобы тебя там видели. Иногда, если поднять

планку слишком высоко, то люди будут говорить об отеле, но зайти внутрь им будет неловко. Именно в этом — моя главная задача как куратора: сделать отель более доступным на десятилетия вперед. Доступным в хорошем смысле слова: не до такой степени, чтобы наши высокопоставленные гости сочли его неподходящим местом. Отель должен быть элегантным, чтобы элитные клиенты чувствовали себя как дома и осознавали свое превосходство. Очень важно найти баланс между открытостью и эксклюзивностью.

— На протяжении последних лет отель постоянно обновлялся. Есть ли в ваших планах начать новый этап реконструкции? Будут ли изменения в концепции ресторанов отеля?

— Как вы верно заметили, мы только что провели модернизацию: обновленные номера уже готовы, и мы завершаем работу над последними штрихами. Основная задача на следующий год — модернизировать общие пространства. Например, кафе «Мезонин» мы хотим сделать более гостеприимным: чтобы зимой, когда на улице серо и холодно, гостей окружали растения. Пытаемся найти способы добавить в помещение света — искусственным способом, который наиболее похож на естественный. Столы и стулья здесь будут расставлены на средиземноморский манер, чтобы гости чувствовали себя, будто оказались на залитой солнцем площади. Есть идея превратить бар «Мезонина» в кофейню, поскольку в отеле и так много баров, и сделать его местом, где бариста будет готовить лучшие в городе кофе и чай. Кафе поделим на зоны: пространство перед камином превратим в подобие гостиной. Изменения затронут и «Икорный бар»: поменяем освещение, поставим новую музыкальную систему. Кроме того, снова откроем летнюю террасу, но совершенно изменим ее концепцию.

Мне кажется важным совершенствовать общие пространства: это первое, что вы видите, когда заходите в отель, и это влияет на общее впечатление от отеля. Именно это я и имел в виду, когда говорил, что мы должны идти в ногу со временем: сохранять историю отеля, сочетая ее с доступностью и открытостью. Есть люди, которые много знают об этом отеле и которые к нему равнодушны. Но при этом они не останавливаются в номерах — они приходят в наши кафе и бары, то есть пользуются общими пространствами, и помнить об этих посетителях важно.

— Есть ли у вас понимание, какими именно способами вы можете повысить доходность отеля?

— Я ставлю перед собой задачу увеличения валового дохода и чистой прибыли. Отель уже достаточно успешен, последние несколько лет были удачными: с 2014 года доходы только растут. Говоря о повышении доходности, я бы обратил внимание на два фактора. Во-первых — перемены в функционировании общих пространств, о которых я говорил: если они будут оживленными и наполненными людьми, они станут душой и сердцем отеля. Это будет притягивать и посетителей извне, и гости отеля, спускаясь из номеров, будут видеть кипящую здесь жизнь. Это добавляет отелю энергии, повышает его привлекательность, создает особое очарование. Когда я говорю об очаровании отеля, я имею в виду все завораживающие, романтические моменты, которые мы ценим в жизни. Я хочу, чтобы именно такие моменты люди переживали в нашем отеле. Второй фактор — это расклад на мировых рынках: мы глубоко связаны с традиционными рынками Европы и США, но в то же время усиливается связь с восточными рынками. По прогнозу, к 2020 году Европу посетит 300 млн китайских туристов, и мы хотим, чтобы в гранд-отеле «Европа» остановились лучшие из лучших. Все видели эту картину — когда к отелям привозят целыми автобусами туристов, так вот, это не про нас. Мы фокусируемся на элитах, на богатейших путешественниках, и такой спрос есть.

— Среди ваших планов — сделать отель центром культурной и социальной жизни. Что для вас станет критерием того, что эта цель достигнута и отель действительно задает тон светской жизни Петербурга?

— Есть критерии осязаемые, материальные, а есть — на уровне ощущений. Когда наши события в прессе, в социальных сетях, когда разговариваешь с петербуржцами, и они говорят: «Я обязательно должен быть в „Европе“». Мы отслеживаем число публикаций и их ценность для нас и стараемся, чтобы эти показатели росли.

Материальный критерий — это количество денег, которые мы заработали за месяц. Мы сравниваем себя с другими отелями, и если наши финансовые показатели растут быстрее, значит, мы молодцы.

Александра Яхонтова

подарки



01



02



03



**Фирменные салоны
«Сентябревъ»**

**Адреса магазинов:
Каменноостровский пр., 19**

**Тел.: (812) 233-40-20,
232-99-19**

**Стремянная ул., 5
Тел.: (812) 713-35-98,
764-94-61**

www.sentiabrev-spb.ru

01 | ТОРШЕР «МОНПЛЕЗИР»,
Артикул 01026-220,
Малахит в технике
«русская мозаика»,
бронза, литье, чеканка,
золочение 24 карата,
цена по запросу

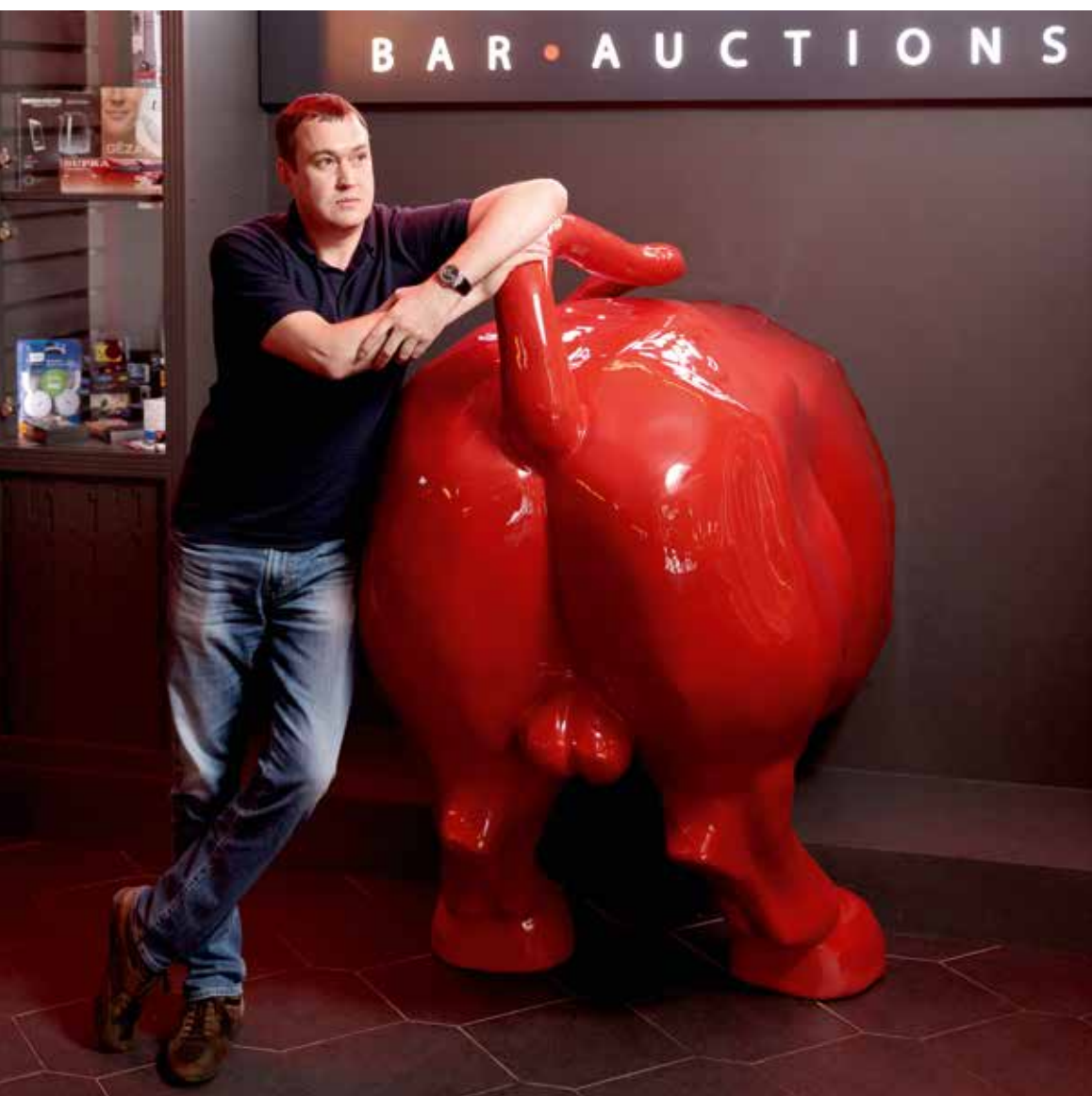
02 | ВАЗА «АМФОРА III»,
Артикул 00530-220,
Малахит в технике
«русская мозаика»,
бронза, литье, чеканка,
золочение 24 карата,
цена 1 890 000 руб.

03 | СТОЛИК «МЮРАТ»,
Артикул М-234-222,
массив твердых
лиственных пород дерева,
малахит в технике
«русская мозаика»,
бронза, литье, чеканка,
золочение 24 карата,
цена 670 000 руб.



GAGEN — БАР БЕЗ КОМПЛЕКСОВ

На улице Некрасова открылся Gagen Bar — создатели проекта Дмитрий Евсеев и Дмитрий Костяхин постарались соединить здесь все, что им нравится самим: кухни разных стран, любимые напитки и необычную игру. О концепте заведения рассказывает Дмитрий Евсеев.



— «Фишка» вашего заведения — скандинавский аукцион. Что это такое и кто автор идеи?

— Скандинавские аукционы были придуманы еще в 2006 году совладельцем бара Дмитрием Костяхиным. Их суть в том, что некий ценный лот выставляется на торг по очень низкой стоимости. Участники аукциона делают ставку с фиксированным шагом, при этом после каждой сделанной ставки время до окончания торгов увеличивается на 30 секунд. Участник, сделавший последнюю ставку, получает право выкупить лот по его аукционной стоимости.

Эта концепция была очень популярна среди интернет-пользователей, но довольно быстро потеряла доверие, так как в онлайн-невозможно отследить, кто же делает ставку: реальный человек или бот. Мы перенесли эту схему в стены Gagen, сделав ее максимально прозрачной, поскольку участвовать в аукционах могут только гости, находящиеся непосредственно в самом баре. Вся информация об участниках аукционов и текущей цене лота отображается на больших экранах и в мобильном приложении.

Как известно, в России запрещен игорный бизнес, поэтому наши гости играют не на настоящие деньги, а на бонусы, которые они получают за посещение Gagen Bar. Таким образом, аукционы удовлетворяют потребность в азарте без ущерба для кошелька, а кроме того, несут дополнительную выгоду для гостя, который, не тратя реальных денег, может выиграть интересные призы: от позиций в меню до поездки на Бали или айфонов. На Новый год, к примеру, мы планируем разыграть автомобиль.

— Правильно ли я понимаю, что такая игра требует специального программного обеспечения?

— Да, конечно. У нас есть собственная уникальная IT-система, которая контролирует все аспекты работы Gagen — от закупки товаров и складского учета до самого приложения, с помощью которого гости играют в аукцио-

нах. Именно эта система позволяет учесть всю активность гостя и рассчитать его бонусы по программе лояльности.

— В меню у вас сплошная эклектика — Азия, Европа и Америка. Почему такое разнообразие?

— Мы оба объехали полмира, попробовали множество удивительных блюд, которых, к сожалению, не встретить ни в России, ни в Петербурге. Очень хотелось найти такое заведение, где каждое новое блюдо стало бы настоящим гастрономическим открытием. И мы решили сделать рай для гурманов сами. Что касается концепции барной карты, то она полностью соответствует концепции интерьера заведения: основной зал предназначен для коктейлей, крафтовый — для пива. Особенностью, например, коктейльного зала стала большая барная стойка, чтобы каждый гость мог наблюдать за приготовлением его напитка. И поверьте, у нас есть на что посмотреть: коктейли отличаются не только интересная подача, но и оригинальный вкус, которого мы добились благодаря уникальным ингредиентам. Их мы собрали из разных уголков земного шара: какао-бобы привезли с Гаити, ваниль — с острова Мадагаскар, а удивительные бобы тонка, которыми пользовался тот самый парфюмер из одноименного романа и фильма, мы отыскивали в лесах Латинской Америки.

Всего в Gagen более сотни различных сортов пива. Кстати, с помощью привезенного из Великобритании хмелизатора мы можем украсить вкус пенного любимыми натуральными добавками — это могут быть ягоды, фрукты, специи или редкие сорта хмеля.

— Кто разрабатывал дизайн бара?

— Концепцию с нуля я разработал сам, и благодаря опытным специалистам ее удалось реализовать. Мы сделали три зала: основной украшен картинами Энди Уорхола и Феликса Лабиса, он представляет из себя огромное тусовочное пространство; крафтовый зал — более спокойный, совмещающий в себе черты как американского лофта, так и русского китча; в зале лаундж создана атмосфера уединения и гармонии. В Gagen есть и частица Нью-Йорка: пикантная задняя часть знаменитого «Атакующего быка» гордо расположена в нашем баре. Это излюбленная декорация всех фотографий.

— Знаю, что в ресторанном бизнесе вы со своим деловым партнером не новички: раньше вы занимались другим проектом — Killfish Discount Bar.

— Killfish — это своего рода алкогольный McDonald's, безумно успешный и в России, и в СНГ. Тогда мы взяли пример с авиакомпаний-дискаунтеров: за один евро из Хельсинки в Кельн. Проект стал успешным благодаря большей проходимости и низкой маржинальности бизнеса. К этому добавили полную автоматизацию процессов управления, обслуживания, бронирования. Персонал занимался только тем, что не может сделать автоматика. В 2009 году открыли первый бар на улице Восстания, делали его на собственные средства, опыта в общепите на тот момент фактически не было. В первый год иногда сами стояли за барной стойкой, изнутри изучали все нюансы, доводили модель до совершенства. Во второй год открыли десять баров в Петербурге. А дальше вы знаете: более сотни заведений не только в России, но и в странах СНГ. В то время этот концепт был взрывом на рынке. Но история свое отработала: все, что мы придумали, потом было многократно скопировано другими.

— Насколько ваш новый проект финансово затратный и когда он окупится?

— Как и в первый Killfish, в Gagen мы вложили собственные средства — масштаб, правда, вырос до отметки 30 млн рублей. Локацию искали год: нужно было большое помещение в центре города на популярной барной улице. Маленький зал легко заполнить, но с низкой маржинальностью это будет невыгодно. Окупаемость проектов подобного масштаба в сегодняшних условиях составляет полтора-два года. Но любой операционный бизнес — это всегда риски, а в ресторанной сфере их надо умножать на пять.

— Остановитесь на одном заведении или планируете расширяться?

— Останавливаться вообще не в нашем стиле, тем более что мы вложили много сил в разработку нашей IT-системы, странно делать ее для одного бара. Первый Gagen открыт, и старт получился более чем продуктивным. Теперь мы экспериментируем, проводим так называемый багфиксинг, доводим все до совершенства, чтобы в последующем масштабировать нашу концепцию. Без ложной скромности скажу, что мы профессионалы франшизного рынка, у нас есть огромный, а главное успешный, опыт ведения подобных проектов.

В обозримом будущем откроем сеть, но в этот раз каждый бар будет штучным проектом с уникальным дизайном и достаточно серьезным вложением средств.

Дмитрий Маракулин

СЛАДКИЙ БИЗНЕС: ЭТО ПО ЛЮБВИ



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

Объединенный холдинг «Север — Метрополь», совладелицей и руководителем которого является Елена Шевченко, намерен выбрать сладкий символ Петербурга. По опросам СМИ, пирожные «Север» занимают уверенное третье место среди съедобных брендов города. «Гастрономическая карта России» в этом качестве выдвинула «Анну Павлову» от «Метрополя». Что победит, покажет будущее: в ближайшее время анкетирование проведут среди посетителей кондитерских.

— В прошлом году число точек, работающих под маркой «Север — Метрополь», увеличилось сразу на треть, к 50 работающим добавилось 25 новых. Какова динамика этого года?

— К осени мы открыли по франшизе еще восемь точек. Я как владелица бренда даю добро на запуск кафе, помогаю в адаптации концепции к помещению, слежу за соблюдением франчайзинговых условий. Сейчас наша идея — выходить в спальные районы, при этом мы стараемся подобрать помещения ближе к метро. Параллельно с этим несколько точек закрылось, они оказались не очень рентабельными: неудачная локация, где-то аренда выше, поток людей меньше. Теперь мы более ответственно подходим к выбору места.

— Как думаете, сколько ваших кафе сможет вместить город?

— Думаю, 100. Мы проанализировали карту, поняли, что в центре много конкурентов, и решили пойти на периферию: в этом году была открыта кондитерская в Кудрово, готовится к работе Мурино. Есть места, откуда людям тяжело доехать в центр: у них сложился свой мирок в рамках микрорайона, есть свои невидимые перспективы — мы придем к ним.

— А что насчет Ленобласти?

— Кудрово и Мурино — как раз Ленобласть. Сейчас мы открываем точку в Гатчине, Кронштадт нами освоен давно. В свое время я писала диссертацию и разбирала конкурентные преимущества того или иного производства. Специфика кондитерского — кремов, взбитых сливок, всего, что производится вручную, — невозможность длительной транспортировки. Поэтому наша география достаточно ограничена: с одной стороны, это недостаток, с другой — преимущество, это отсекает приток конкурентов извне, доставить продукт с кремом откуда-то крайне сложно.

В Москву мы выходить не собираемся, хотя по-прежнему возим туда пару машинок изделий в неделю, и предложения открыться по франшизе были. Но мы — бизнесмены, влюбленные в свое дело, и хотим все контролировать, сами отвечать за качество. Существование на два города не сильно представляет, очень ценим Санкт-Петербург, жить здесь нас полностью устраивает.

— Как на заведениях холдинга сказались чемпионат мира по футболу?

— Я никогда не увлекалась футболом, но тот праздник, та феерия, что происходила, — все это привело меня в полный восторг. Отели — и Majestic «М-Отель» в том числе — отработали на 200%, были полностью заполнены. Конечно, туристы не ожидали такого уровня гостиниц. Я сама много езжу по миру и понимаю, насколько разными могут быть отели даже одной звездности. Ресторан был забит, мы сделали трансляции матчей везде: в пабе, малом, большом зале, был даже формат — футбол при свечах.

Казалось бы, этот роскошный зал с канделябрами не рассчитан на болельщиков, но поскольку количество желающих было огромно, а в помещении есть плазменный экран пять на шесть метров, мы устроили и это.

Мы специально выпустили серию тортов на футбольную тематику: кондитер-скульптор только успевала делать торты в виде мячей, мы их вносили в кафе и тут же продавали. На пирожных «Север» писали номера маек отличившихся российских игроков, набор птифуров стал собираться из сладких мячиков, съедобных ворот.

— Десерты становятся легче?

— Это общая тенденция — здоровый образ жизни, отказ от сливочного, жирного. Мы двигаемся в этом направлении и сейчас запускаем серию бескремовых тортов, которые считаются более легкими. Хит продаж в «Севере» (и мой фаворит сейчас) — торт «Северный мед», в «Метрополе» — эклеры со взбитыми сливками и обсыпкой миндалем.

— Вы по-прежнему не нашли в России качественного сливочного масла?

— Увы. Это все так же Новая Зеландия, а теперь еще и Аргентина. Нынешний курс валют нам портит жизнь, но от высококачественных продуктов мы не откажемся. Это, естественно, скажется на цене. Может быть, не сразу, но тем не менее. Наценка у нас небольшая, стоимость изделий обуславливается себестоимостью сырья, и к сожалению, она растет.

— Пару лет назад вы возродили кулинарное производство. Что берут чаще всего?

— Примерно треть кондитерских, помимо сладкого, сейчас торгуют и кулинарной продукцией ресторана. В ближайшее время мы выделим под это отдельный цех. Котлеты «Метропольки», по-киевски и салат оливье — вечная тема российской действительности.

— Насколько, по вашему мнению, это связано с ностальгией по советскому прошлому?

— Каждый раз, когда открывается новая кондитерская, я наблюдаю за процессом. И сердце радуется, когда говорят: «Спасибо, что открылись здесь, мы вас так давно любим!» Да, вы можете сходить в ресторан за границей. Там будет пять десертов на высоком уровне — но это пять десертов. А у нас двести наименований.

— Вы уже сейчас продаете места на новогоднюю ночь в «Метрополе»?

— Традиционно мы в июле задумываемся о программе, с середины августа формируем ее и начинаем продажи. Для меня новогодняя ночь под скромный оркестр — не новогодняя ночь. Я считаю, что это праздник, мы справляем его с размахом и весельем, следим, чтобы были яркие артисты, интересная программа, все соответствовало месту. В этом году новогодняя ночь будет в духе «12 стульев» — есть ли второе произведение, равно любимое всеми?

— Правда ли, что экскурсии на кондитерское производство для школьников расписаны на два года вперед?

— Правда. Иногда мне звонят друзья, говорят: «Мы хотели записаться через сайт, но нам предложили только конец следующего года». И это тот случай, когда я изредка пользуюсь своим положением.

Наталья Лавринович

ИЗО ДЗАНДЗАВА И ПЛОТОК ГАЛЬСКОГО ВОЗДУХА



АЛЕКСАНДР КОСЯКОВ

Многие знают, что бренд-шеф грузинского направления группы компаний Ginza Project Изо Дзандзава пришла в профессию из медицины. Но подробности — как скальпель сменился на поварской нож — известны далеко не всем.

— У моего мужа в детстве был друг, родом из Гали, но после отъезда семьи из страны их следы потерялись, они не виделись больше двадцати лет. В какой-то момент, почти случайно, у нас оказался номер его петербургского телефона. Оказалось, и друг искал мужа: он скучал, он переживал, он настаивает, чтобы мы приехали в гости на Новый год.

Мы ничего не знали о том, кем стал друг и чем можно его порадовать. Я подумала: наверняка он скучает по еде. Сказала: «Новогодний стол с меня». И вот была дача, был большой стол. А потом друг — один из инвесторов — очень-очень осторожно спросил, как я смотрю на то, чтобы встать на кухню грузинского ресторана.

— Есть какие-то продукты, по которым вы скучаете?

— Полтора месяца назад я прилетела из Тбилиси. Нашла там замечательного человека: в районе Лиси есть женщина, которая выращивает экологически чистые продукты. В основном она выращивает помидоры, которые так важны для меня, и огурцы.

— Почему помидоры так важны?

— Настоящий помидор — это 80% успеха, во всяком случае, в салатах. Я не всегда знаю логистику поставок, но уверена, что многое везется из Грузии через Азербайджан. Например, зелень: она так перевязана, как это делают только у нас дома. То же и с помидорами: в Москве даже летом мы покупаем их минимум по 450 рублей за килограмм, зимой — под 700. И гости повторяют: мы возвращаемся из-за томатов. В Санкт-Петербурге хуже с логистикой, сложнее достать продукты того же качества, что в Москве.

— Сколько ресторанов сейчас под вашим управлением как бренд-шефа? Это же не только обе столицы, но и Центральная Россия, и Сибирь, и ресторан в Баку.

— В Баку я помогала ставить кухню. Вообще, для меня Ginza Project — единое целое, не имеет значения, бренд-шеф я ресторана или нет, если нужна помощь, я подключусь к любому проекту. Если брать периферию, то моя гордость — «Пряности и радости» в Туле, лучший ресторан в городе, могу сказать смело. Сейчас мы открыли ресторан в Томске, я приехала под огромным впечатлением: эти ажурные дома, немного покосившиеся — их нужно сохранять!

— Что будет нового в осеннем меню петербургской «Юности» и чем ресторан отличается от других заведений Ginza Project?

— Это мое детище, как можно выбрать любимого из нескольких детей? Они все любимы, хотя и по-своему. «Юность» — светлый ресторан, просторный, с прекрасным видом на Лахту и удивительные закаты. Меню «Юности» — пример того, как можно готовить традиционную кухню в современной интерпретации. Остаются те же чашушули, чахохбили и сациви, и я вряд ли буду оформлять их «землей» из оливок. Жареную барабульку вы найдете в салате с запеченными баклажанами и паприкой, свежую алычу мы готовим с чесноком, тархуном и красным вином и подаем с уткой и хрустящими кукурузными чипсами, терпкий овечий сыр сервируем с изюмом и свежей зеленью. Ароматный сванский пирог кубдари из баранины и патара хинкали с щукой, долма с треской и лососем в соусе сотоли и цицила-суп из фермерского

цыпленка с травами — многоликая, пряная и харизматичная грузинская кухня, но в моем видении. Если ты немного отошел от традиции — ничего страшного, главное, чтоб в тарелке было вкусно.

— Вы много раз говорили, что ваши рецепты — из записной книжки, то, чему вас научили мама и бабушка. Какой толщины эта книжка?

— Мама и бабушка — это основа, база. Мне самой интересно, сколько рецептов я разработала за эти десять лет. Недавно попросила помощников свести их в один файл — думаю, будет очень много.

— Как к экспериментам относятся гости?

— Я сделала тартар из говядины и думала, что грузины мне этого точно не простят: в силу природных условий, у нас не принято есть сырое мясо. Добавила туда джонджоли, бастурму, засушила чипсы из сацебели — получилось вкусно. И специи, конечно: секрет нашей кухни в балансе специй. Менять рецептуру сейчас модно и в Грузии: я хожу в рестораны, где ем, например, харчо из креветок, где надуги (мягкий сливочно-творожный сыр. — G) используют как аналог рикотты.

Если иметь свои специи, можно сделать шедевр. Одна из инвесторов пришла на дегустацию нового меню, попробовала все. Я спрашиваю: «Что скажете о последнем блюде?» «У меня оно залетело в рот — и произошел взрыв!» «Залетело» — сибиряки так говорят.

— Можно ли сказать, что дамбаля хачо — копченые высушенные шарики творога, фламбированные чачей, — самая экзотическая позиция в «Юности»?

— Да. Это сыр из горных районов, я его случайно обнаружила в Тбилиси. Нам его поставляет одна бабушка, и делает это только в холодное время года, поэтому продукт часто на стопе. Сыр зреет долго: шарики творога высушивают, слегка коптят и потом хранят в глиняных горшках квеври, где они покрываются плесневой корочкой.

— В «Юности» очень многое ориентировано на детей: игровая комната, няня, курсы английского, мастер-классы. Почему?

— Ресторан в первую очередь — семейный. Тот вариант, когда проводить время можно всей семьей, и каждый найдет себе занятие, а ведь это так важно. Сейчас у всех мало времени друг на друга, и оказаться за одним столом — это та самая добрая грузинская традиция, которую мы поддерживаем и делаем все, чтобы наши гости чаще собирались вместе. Мы уделяем внимание каждому. Так, например, беременных радуем бесплатным десертом. Проводим для деток кулинарные мастер-классы. Недавно дети лепили хинкали.

— С девятнадцатью складками?

— Мы стараемся.

— А для своей семьи вы готовите?

— Конечно, но только в воскресенье, все остальное время я работаю. Обожаю моих малышей — у меня двое внуков, сын, дочка, и стараюсь быть хорошей мамой, женой, бабушкой. Мои любимые блюда — мамалыга и лобио с капустой.

— У вас есть доставка обедов. Эта услуга востребована?

— Да, мы развиваемся. Совсем скоро появится меню полезной еды — в содружестве с одним очень известным блогером. Я сравниваю гостей десять лет назад и сейчас — они сильно изменились. Многие даже не готовят дома, завтракают, обедают и ужинают в ресторанах, и мы это приветствуем.

— Какие блюда стали хитами продаж за полгода существования ресторана?

— Цыпленок в саперави, салат на гриле из баранины с индейкой, долма с семгой и икрой судака. Десять лет мы делали традиционные кучмахи из потрошков, а здесь попробовали из языка с жареными грибами, эларджи и наршарабом, и они бьют все рекорды. Любое новое блюдо, естественно, я сперва ввожу как спецпредложение и смотрю на отзывы гостей.

— Вы недавно вернулись из Португалии. Это было гастрономическое путешествие?

— Да. Мы ходили по ресторанам, рекомендованным критиками. И ни разу не пожалели: некоторые блюда были шедеврами, у них всех четко выдержана граница соли. Так всегда: переборщил с солью и специями — и еда испорчена, недоложил — и гость чувствует, что невкусно, но почему — непонятно.

— Кто такая тетя Элисо, хачапури от которой есть в меню?

— Это мой повар, которая работает у нас с открытия «Баклажана». Однажды я попробовала в неизвестном ресторане хачапури с припиской — «по-гальски». А спустя много лет выяснилось, что рецепт им дала Элисо. «Как ты могла, Элисо?» «Ну я не до конца рассказала...» И когда мы вводили в меню хачапури, я спросила, не будет ли она против, если я назову блюдо ее именем. «Я буду счастлива», — ответила Элисо.

— А есть еще котлеты «от Петровны». Это кто?

— Это Нина Петровна, мама нашего совладельца. Однажды на даче она приготовила эти котлеты, невероятно вкусные.

— Грузинская кухня в России и в Грузии — есть разница?

— Зависит от того, в какой ресторан попадешь. Я стараюсь делать мамалыгу так, чтобы очередь стояла. Приходит официант: «Изо, в зале девять грузин. И они говорят: „Только гальского воздуха не хватает“». Это высшая похвала для меня.

Наталья Лавринович

PORT: СЛАДКОЕ С КОНЦЕПЦИЕЙ

Шеф-кондитер ресторана Port Александр Свиридов (известный по работе в ресторанах «Гастроли», «Арка») создал концептуальное десертное меню. В нем нет классических десертов, только авторские разработки. Например, сырный мусс с абрикосами: в этом блюде воплощается идея осенней консервации продуктов на зиму, поэтому мусс подается с домашними консервированными абрикосами. Весьма смелым блюдом можно назвать ганаш с водорослями: сочетание сладкого и соленого — шоколад с водорослями и черной смородиной с соусом из щавеля. Здесь подают и торт для сыроедов — черничный Raw, в нем нет никаких ингредиентов животного происхождения, он готовится без термической обработки. В меню значатся также шоколадный ганаш с водорослями, миндальный торт с заварным кремом, моти с жасмином, сливочно-кофейный крем с брауни и другие нетрадиционные десерты.



Сырный мусс
с абрикосами

МЯСНОЙ MUST НА ПЕТРОГРАДСКОЙ



Новый двухэтажный ресторан Must на Большом проспекте открыт совладельцами компании Bona Capona и кооперативом Bastards шеф-поваров города. Ресторан рассчитан на 100 посадочных мест. Здесь концентрируются на сочетании мясных блюд и разных сортов пива и коктейлей. Мясо готовят по технологии Ragged & Crispy: сначала оно долго томится, потом обжаривается в печи хоспер (в Must представлена редкая для России модель Basque Grill). В результате образуется хрустящая корочка, а само мясо становится мягчайшим и сочным. В меню — телятина на воздушной булочке бао (тушится в течение 72 часов), куриные сердечки в пряном восточном соусе, утиная ножка конфи с кремом из копченого батата и фруктовым соусом демиглас, блюда из рыбы. Сидя за барной стойкой, можно наблюдать за работой поваров на открытой кухне. Брутальный дизайн ресторана разработало архитектурное бюро DA. В оформлении интерьера принимал участие каллиграф Покрас Лампас, он расписал стены в различных техниках. Форма персонала и аксессуары — от петербургского дизайнера Нелли Недре.

«ШАЛЯПИН» С РАЗМАХОМ

В ресторане «Шляпин» на Тверской улице с 1 по 7 октября действует специальное юбилейное меню в честь десятилетия заведения. В этом меню — только новинки, созданные в русле мировых гастрономических трендов. Также с 1 по 8 октября в «Шляпине» накрывают юбилейный стол в формате фуршета. Здесь, кроме новинок, — любимые блюда гостей ресторана, ставшие хитами: щучьи котлеты, голубцы из краба, домашнее сало, тартар из тунца, бифштекс из мраморной говядины, икра по-шляпински. Шеф-повар ресторана Александр Чижов работает здесь с самого открытия. В концепции кухни — классика русской гастрономии, сочетание традиционных позиций и новых блюд в авторской интерпретации.



Щучьи пельмени



Официальный поставщик Российского Императорского Дома

СЕНТЯБРЕВЪ

ANNO 1988

Фирменные салоны «Сентябрь»

Санкт-Петербург

Каменноостровский пр., 19/13, тел.: (812) 233-40-20, 232-99-19, karita@sentiabrev-spb.ru

ул. Стремянная, д. 5, тел.: (812) 713-35-98, 764-94-61, absida@sentiabrev-spb.ru

www.sentiabrev-spb.ru

