

стиль рождество

Коммерсантъ

в Санкт-Петербурге

Четверг, 6 декабря 2018 №225

(№6463 с момента возобновления издания)

Цветные тематические страницы №13–36

являются составной частью газеты «Коммерсантъ»

Зарегистрировано в Роскомнадзоре

ПИ № ФС 77-64424 31 декабря 2015 года



ПАРТНЕР ВЫПУСКА



РЕКЛАМА

ВЕСЕЛИСЬ КАК РУССКИЙ



31
ДЕКАБРЯ

НОВОГОДНЯЯ НОЧЬ В БАЛЬНОМ ЗАЛЕ «КРЫША»

Встречайте новый 2019 год в стиле «Party like a Russian»!
Роскошный буфет с устрицами и икрой, безудержное веселье,
феерические наряды — почувствуйте размах настоящей
русской души, знаменитой на весь мир.

18+

На правах рекламы



BELMOND
GRAND HOTEL EUROPE
ST PETERSBURG

Невский проспект — Михайловская улица, Санкт-Петербург
+7 921 908 9000
belmond.com



ЕЛЕНА ФЕДОВА

СОТУАР ВОЗВРАЩАЕТСЯ

На ноябрьском аукционе Sotheby's «Великолепные украшения и благородные драгоценности» (Magnificent Jewels and Noble Jewels) в Женеве дом Bvlgari сделал ценнейшее приобретение — сотуар-трансформер 1969 года. Он пополнит коллекцию наследия Bvlgari, которая сегодня насчитывает более 800 изделий, созданных ювелирами компании во второй половине XIX века — начале 2000-х годов. Колье из золота украшает подвеска с резным изумрудом 127,35 карата в форме фрукта. Звенья цепи отделаны кабошонами рубинов, аметистов, цитринов, топазов, бирюзы и изумрудов, их сияние усиливают бриллианты. Украшение-трансформер может превращаться в парюру из двух браслетов и ожерелья.

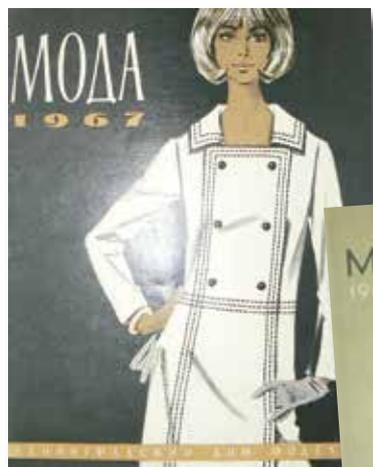


А он настоящий!

В моду вошла экологичность. Беречь все живое вокруг, да и неживое тоже так, как это делают наши соседи финны, мы еще не можем. Но стремимся как умеем. Пока финский город Лахти проводит у себя эксперименты по охране природы и хочет договориться о совместных проектах с Петербургом, в нашей культурной столице, откуда ни возьмись, появляются «экодома», «экокварталы» и «экологически чистые районы». Даже экоелки имеются — из полипропиленового волокна. Они, как фальшивые зубы, могут выглядеть лучше натуральных. И на фоне безыскусного торжества всего искусственного самыми настоящими праздниками остаются новогодние. Другие приходят и уходят, а Дед Мороз остается. В своей шубе из ваты и синтетического шелка. Таким мы его и любим.

ПИТЕРСКОЕ РЕТРО

Истории ленинградских модных журналов 1960-х годов посвящена новая выставка, которая открылась в отеле «Индиго Санкт-Петербург — Чайковского». Известный петербургский коллекционер, исследователь моды и специалист по винтажу Павел Абрамов, один из дарителей «Галереи костюма» Государственного Эрмитажа, представил на выставке предметы из своей коллекции — обложки журналов мод, которые выходили в нашем городе в эпоху «оттепели».



«Тонкие матери» в Эрмитаже

По 24 февраля 2019 года в Главном штабе Государственного Эрмитажа проходит выставка «Тонкие матери. Мода 1988–2018», посвященная мировой моде последних тридцати лет



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

В ОСНОВЕ экспозиции — коллекция костюмов, подаренных Эрмитажу Хатулей Авсаджанашвили, владелицей сети бутиков модной одежды Babochka, открытых ее отцом Борисом Авсаджанашвили в 1988 году. Дополняют коллекцию работы, отобранные для этого проекта ведущими мировыми модными домами из своих архивов. Каждый год из истории моды последнего тридцатилетия представлен одним, знаковым ансамблем для наиболее яркого бренда года.

Такой подход дает возможность выделить главные направления развития моды и показать высшие достижения портновского и дизайнерского мастер-

ства. Собственно, открытием выставки и закрытым приемом, на который прилетела дизайнер Стелла Маккартни, и был отмечен 30-летний юбилей сети магазинов Babochka.

Выставка включает работы дизайнеров, возглавлявших в разные годы фирмы Givenchy, Loewe, Gucci, Paco Rabanne, Elie Saab, Rochas, Proenza Schouler, Lanvin, Miu Miu, Giorgio Armani, Brioni, Stella McCartney, Balmain, Versace, Oscar de la Renta.

Куратор выставки — Нина Тарасова, заведующая сектором прикладного искусства отдела истории русской культуры Государственного Эрмитажа.



ПОДАРОК
НЕ ИЗ ВЕЖЛИВОСТИ,
А ИЗ

Европы!



Дэвид Уилкинсон: «Мы приняли решение развивать российские бренды»

Исполнительный директор универмага Au Pont Rouge — о стратегии, эмоциях и амбициях



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

ДЭВИД УИЛКИНСОН

начинал свою карьеру в лондонском Harrods, где проработал 13 лет: пришел как продавец, а в 32 года стал операционным директором. Потом был пост управляющего в Selfridges. После он уехал в Катар, в сеть из 97 магазинов — Катара, Эмиратов, Иордании и Омана. В России Дэвид в течение пяти лет развивал бренд «Твое», и вот уже третий год он возглавляет универмаг на углу Гороховой и Мойки.

— Сколько байеров сейчас сотрудничает с Au Pont Rouge?

— У нас три байера — мужской, женский и директор по закупкам. У всех них также есть ассистенты. Меняются они не так часто: люди переезжают жить в другие города, их повышают в должности, у них появляются дети. За два с половиной года работы универмага у нас сменилась пара ассистентов.

— Насколько успех магазина зависит от байеров?

— Успех любого fashion-бизнеса зависит от стратегии и брендов, которые он представляет.

— Под Новый год принято подводить итоги. Какие главные у вас в 2018 году?

— Это был очень насыщенный год. Наши усилия делятся по нескольким направлениям. Во-первых, есть Au Pont Rouge. Во-вторых, корнер в московском «Цветном». Мы только что открыли аутлет в московском Outlet Village «Белая дача». А также продажи интернет-магазина aupontrouge.ru.

— Вы же уходили из «Цветного» с год назад.

— «Цветной» предложил нам вернуться. Мы были там с марта до декабря 2016-го, затем решили сделать перерыв на весь 2017 год, после чего, весной этого года руководство универмага попросило нас вернуться.

— Кто был оператором fashion-зоны в течение 2017 года вместо вас?

— Несколько локальных партнеров. Не думаю, что кому-то по силам сделать в «Цветном» то, что делаем мы. Au Pont Rouge — большой и современный универмаг. Мы представляем огромный спектр дизайнеров — от премиума до люксов.

— Вы как-то изменили концепцию присутствия?

— Главное, что нужно «Цветному», — современная мода. Некоторые из брендов,

имеющихся здесь, мы привели и туда, но не все. В Au Pont Rouge представлено около 400 брендов, из них 30–40 — петербургские, в корнере Russian Wonderland на четвертом этаже.

— А вообще, какова доля российских брендов?

— Цифра меняется, но в среднем 10–18% — российские марки. Сейчас мы эту долю увеличиваем, значительно вложились в ее поддержку, делаем это по ряду причин. Первая: «У Красного моста» имеет замечательную историю, универмаг торговал с 1907 по 1917 год, после чего на этом месте была открыта фабрика. Это особенное место в сердце Санкт-Петербурга. Вторая: после оглушительного успеха Гоши Рубчинского в 2016 году мы приняли решение развивать российские бренды, как модные, так и в разделах товаров для дома, подарков, аксессуаров. И это не только выбор универмага, это выбор клиента. Возьмем для примера такую категорию, как кроссовки: можно прийти в Au Pont Rouge и найти «Два мяча», это местная марка, можно Comme des Garçons, Filling Pieces, Adidas — это как путешествие от одной, сравнительно невысокой, цены до люксов. Но важнее не тот факт, что у нас есть российские бренды, а тот, что мы их тщательно подбираем: мы не берем все подряд, и даже внутри бренда очень аккуратно отбираем товар.

Совсем недавно к нам присоединилась Kisselenko: мы сходили на шоу на «Экспофоруме», был удивительный показ, и сразу родилась идея напрямую работать с Лилией Киселенко. Также у нас есть Urban Tiger, фантастически красивый: потрясающий стиль, ткани очень высокого качества, по ценам, привлекательным для широкой аудитории. Наши клиенты — достаточно уверенные в себе люди, и они с удовольствием смешивают в гардеробе Maison Margiela и вещи локальных дизайнеров. Например, новый бренд Tibi — видите желтую шубу в крайней витрине? — можно миксовать с более классическими вещами.

— Лилия Киселенко будет делать коллекцию специально для вас?

— Некоторые вещи будут только у нас. Kisselenko появится на третьем этаже, этаже современной моды, и будет соседствовать с известными зарубежными дизайнерами.



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

— А еще какие-то большие петербургские имена есть?

— Мы активно работаем с Татьяной Парфеновой, делаем совместный проект, надеюсь, он будет представлен не позже, чем в середине декабря, и очень здорово, что это будет основная линия. У нее очень вдохновляющая публика.

— Какие имена стали для вас открытиями в 2018 году?

— Очень сложно игнорировать Гошу Рубчинского, хотя он и не новый. Артем Кривда из Москвы очень хорошо продается. Мы активно ведем переговоры с Алёной Ахмадуллиной. Есть еще русские дизайнеры, например, марка Walk of Shame. Плюс несколько больших имен, мы в процессе привлечения их.

— Насколько велик процент интернет-продаж?

— Интернет — часть общего бизнеса, мы не рассматриваем этот канал изолированно. Выручка e-commerce растет стабильно, в этом году превысит показатели прошлого. Точные цифры — конфиденциальная информация, тем не менее интернет-продажи составляют большую часть от продаж в целом. Но в универмаг приходят за эмоциями, и это именно то, чего не может дать интернет: атмосферу, саунд, общение. Я верю в офлайн, в материальное, в то, что люди любят потрогать и пощупать.

— Часто ли вы задерживаетесь в универмаге после его закрытия?

— Да, я провожу здесь много времени. Au Pont Rouge требует много энергии, любви и амбиций. Нужно организовать компетентную команду. Есть только один день в году, когда мы закрыты, — 1 января, остальные 364 дня мы работаем с 10 утра до 10 вечера.

— Тот факт, что в витрине появилась инсталляция катарской художницы Бутэйны Аль Муфтах как-то связан с вашей работой в этой стране?

— Вообще нет. Нам повезло быть в хороших отношениях не только с Эрмитажем, но и с Манежем, последний обратился с просьбой сделать инсталляцию как часть обмена культурами. Я жил в Катаре два года, это замечательная страна.

— Ваш ближайший конкурент — ДЛТ?

— У нас одни и те же клиенты, наши бизнесы похожи, но при этом очень отличаются друг от друга. Наша аудитория — люди от 18 до 45 лет, нам повезло иметь большое количество местных клиентов.

— Эрмитажный магазин для вас имиджевый момент? Или в этом есть коммерческая составляющая?

— Конечно, коммерческая. Мы с Михаилом и Борисом Пиотровскими (кстати, Борис наш клиент) плотно работали над открытием этого книжного магазина. Он не настолько велик, как в Зимнем, но это единственный магазин Эрмитажа за пределами музея, и наши клиенты часто выбирают его для подарков. Там же мы открыли маленький эспрессо-бар. У топ-5 больших универмагов мира есть книжный магазин, нам очень повезло с тем, что в нашем случае это Эрмитаж.

— Вы можете сказать, какую вещь в последнее время сами приобрели в Au Pont Rouge?

— Черное платье Rick Owens для своей жены, она большая фанатка этого дизайнера.

— Вы раскрываете финансовые итоги года? Или на них очень сильно влияют рождественские продажи?

— Не раскрываем. У нас было очень длинное лето, если помните, оно пришло 1 или 2 мая и длилось до конца сентября. Я не помню дня, когда шел дождь, очень необычно для Петербурга. Когда вы в феврале и марте, холодной зимой, пытаетесь продавать весеннюю коллекцию, это сильно разнится с тем, как происходит в Европе. Здесь зима очень долгая, и во время этого периода нужно делать много акций и мероприятий, чтобы поддерживать интерес аудитории. В отличие от многих ритейлеров, мы не рассчитываем на скидки и «черные пятницы»: наши клиенты приходят за новинками. Например, парфюмерный бренд Zielinski & Rozen у нас появился на месяц раньше, чем в Москве, в Санкт-Петербурге он эксклюзивно представлен только в Au Pont Rouge.

— Ваши прогнозы: что будет модным в 2019 году?

— Последние четыре или пять лет был очень сильный акцент на уличной моде. Я думаю, будут изменения в сторону гибрида формальной, официальной одежды и street wear. Вполне вижу деловой пиджак с парой эксклюзивных кроссовок. Будущее за такими брендами, как A Cold Wall, за теми, кто одевает поколение миллениалов. В Петербурге большое студенческое сообщество, и именно оттуда идут дизайнеры будущего.

НАТАЛЬЯ ЛАВРИНОВИЧ

Меховая этика

«Мы лучше будем ходить голыми, чем носить мех»

ЭТОТ лозунг супермоделей, снявшихся обнаженными в 1994 году в поддержку организации PETA (People for the Ethical Treatment of Animals — «Люди за этическое обращение с животными»), можно назвать началом продвижения на подиумы мира искусственного меха.

В России к «шубам из Чебурашки» до сих пор отношение настороженное. Недаром процветают ярмарки по продаже натуральных шуб. И все-таки медленно, но верно искусственный мех завоевывает популярность. Но не стоит отождествлять искусственный материал с экомехом, говорят одни специалисты. Другие отождествляют легко и элегантно. «Приставка "эко" в данном случае не говорит о натуральности материала, ведь это искусственная ткань на основе синтетического волокна. Однако процесс создания этого материала исключает убийство пушных зверей, то есть производитель заботится о природе», — говорит Мария Кошкина, основатель и идеолог петербургской торгово-производственной компании ANSE.

В общем, что такое экомех, пока доподлинно неизвестно, ведь если разобраться, то любое производство материалов и тканей с его красителями и химией вряд ли безвредно для окружающей среды. И уж совсем непонятно, как можно назвать экологичным «стриженный мех длинношерстной овцы, который вычесывают и помещают на тканевую основу».

Так или иначе, шубы из искусственного меха обладают некоторыми достоинствами: они часто теплее натуральных, их можно чистить без опаски и даже стирать. Кроме того, фальшмех теперь способен имитировать натуральный по внешнему виду и даже по стоимости может с ним сравниться, что с успехом доказывает французская марка Tissavel. Но самое главное — он может быть какого угодно цвета и фактуры. Что открывает широкое поле для дизайнеров.



ANSE

Миучча Прада меняет мир

Креативный директор Prada получит награду за выдающийся вклад в мировую индустрию моды

Зоя Пашковская |

10 ДЕКАБРЯ в лондонском Альберт-холле пройдет церемония Fashion Awards 2018 в партнерстве со Swarovski. Как сообщает пресс-служба компании Prada, награды за выдающийся вклад в мировую индустрию моды будет удостоена Миучча Прада — креативный директор компании.

Эта, пожалуй, самая высокая награда в fashion-индустрии присуждается Британским советом моды за личный творческий вклад и достижения, изменившие мир моды, благодаря инновациям и креативным идеям. Предыдущие обладатели этой премии — Донателла Версаче, Ральф Лорен, Карл Лагерфельд, Анна Винтур. Если говорить о Миучче Праде, то даже в этом ряду блистательных имен ее — особенное. Стефани Фэйр, председатель Британского совета моды, отмечает особую интуицию дизайнера, ее исключительное умение смешивать в одном культурном пространстве различные творческие дисциплины, включая дизайн, искусство и архитектуру, что «с самого начала сделали ее новаторской силой в нашей отрасли».



The Fashion Awards — главный фандрайзер для Британского совета моды (BFC), некоммерческой организации, ориентированной на продвижение передового опыта в британской моде и поддержку талантов. В этом году главный партнер церемонии — Swarovski — намеревается перевести 300 тыс. фунтов стерлингов в Фонд образования BFC. Работа BFC осуществляется через ряд благотворительных инициатив, которые фокусируются на образовании и бизнесе, поддерживая молодых талантливых дизайнеров, стартапы и создание брендов. В 2017 году BFC собрал 2,2 млн фунтов стерлингов для своих инициатив по поддержке бизнеса и за двенадцать месяцев до марта 2018 выделил 1,1 млн фунтов в грантах для дизайнерских предприятий.

На Fashion Awards Миучча и сам бренд отмечены еще в двух номинациях: Miuccia Prada для Prada в категории «Дизайнер аксессуаров года» и «Бренд года».

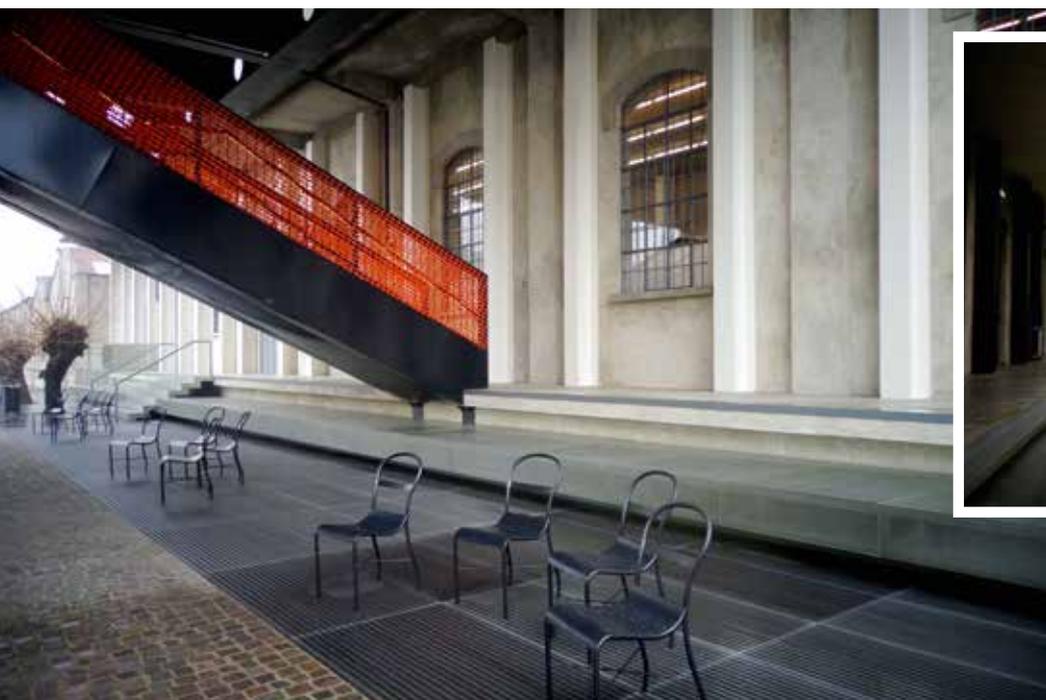
Миучча Прада занимает должность ведущего креативного директора и генерального содиректора итальянской компании Prada уже 40 лет. Она возглавила семейный бизнес в 1978 году и начала работать с Патрицио Бертелли, который первый внедрил новую бизнес-модель в индустрию роскоши, основанную на прямом контроле всех процессов и строгих критериях качества на всех этапах производства. В результате небольшое кожгалантерейное производство превратилось в дом моды с мировым именем.

В 1988 году Миучча Прада представила свою первую коллекцию, с тех пор бренд Prada участвовал более чем в сотне дефиле. В 2000-х годах Миучча не раз отмечалась различными профессиональными премиями, вошла в сотню самых влиятельных людей в мире, по версии журнала Time, и в 2013 году получила международную премию «Дизайнер года» на British Fashion Awards.

Недавно Prada выпустила свою 365-ю рекламную кампанию — в ней высокая мода предстает не в фантастической обстановке роскоши, а в реальном мире — в офисе, в городе, на пляже.

Бренд активно поддерживает современное искусство: в 1993 году был создан Фонд Prada для организации и продвижения художественных выставок и других мероприятий в сфере культуры. В мае 2011 года фонд открыл выставочное пространство с видом на Гранд-канал в Ca' Corner della Regina Palace в Венеции. В 2015 году появился огромный выставочный комплекс фонда на бывших заводских территориях в Милане — реновировал это пространство один из самых известных архитекторов современности Рем Колхас. В 2016 году фонд открыл в миланской галерее «Витторио Эммануэле II» пространство, посвященное современной фотографии.

Новаторский подход Миуччи Прады относится и к магазинам бренда. Она была одним из первых дизайнеров моды, кто поручил создание магазинов Prada в Нью-Йорке, Токио и Лос-Анджелесе лауреатам Притцкерской премии Рему Колхасу и швейцарскому архитектурному бюро Herzog & de Meuron.



FONDAZIONE PRADA В МИЛАНЕ РАСПОЛОЖЕН НА ТЕРРИТОРИИ БЫВШЕГО ЗАВОДА ПО ПРОИЗВОДСТВУ ДЖИНА, ПРОСТРАНСТВО ПРЕОБРАЗОВАЛ АРХИТЕКТОР РЕМ КОЛХАС

ЛЕГКИЙ СПОСОБ ДАРИТЬ ПОДАРКИ!

ПОДАРОЧНЫЕ КАРТЫ И E-CARDS РИВ ГОШ

БОЛЕЕ 250 ВЕДУЩИХ БРЕНДОВ
ПАРФЮМЕРИИ И КОСМЕТИКИ



РЕКЛАМА.

ПОДАРОЧНЫЕ КАРТЫ ЛЮБОГО НОМИНАЛА ПО ВАШЕМУ ВЫБОРУ
МОЖНО ПРИОБРЕСТИ В КАЖДОМ МАГАЗИНЕ И НА САЙТЕ РИВ ГОШ.
8 800 333 20 20 RIVEGAUCHE.RU

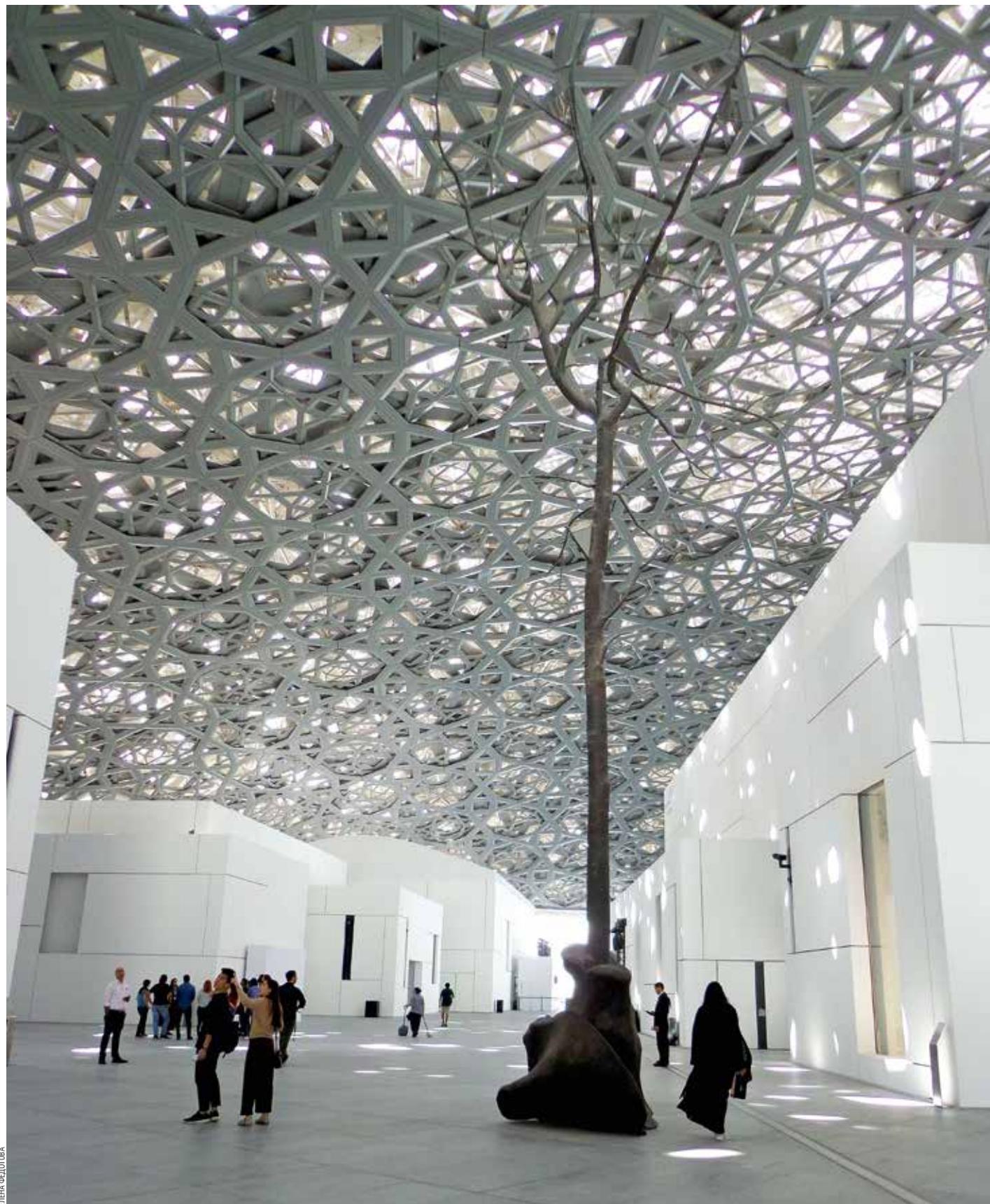


Лувр Абу-Даби: увидеть человечество в новом свете

Елена Федотова |

ЭТОМУ музею всего год — он самый молодой в мире среди наиболее значительных. И, пожалуй, самый поразительный. Он построен на острове Са-адият в Абу-Даби — столице ОАЭ и одноименного эмирата. И он сам как остров: вода залива пронизывает все пространство, солнце разбивается на мириады солнечных зайчиков, проникая сквозь ажурный купол, сложенный из семи тысяч звезд из стали и алюминия, причудливо соединенных своими «лучами». Удивительная архитектура Жана Нувеля, вдохновленная исламскими традициями, сделала этот объект почти инопланетным. Здесь чувствуешь себя словно в фантастическом будущем, где много света и тепла.

Музей создан по соглашению между правительствами Франции и Абу-Даби. Почти миллиард евро потрачено этим арабским государством на создание беспрецедентного Лувра Абу-Даби. Примерно в €600 млн оценивается строительство самого здания. Парижский Лувр и другие сокровищницы, несмотря на петиции французских деятелей искусства — «музеи Франции не продаются», предоставляют в аренду этому первому в арабском мире универсальному музею свои шедевры, дают консультации, а главное — право в течение тридцати лет носить имя Лувр. Сегодня в коллекции Лувра Абу-Даби 600 произведений и артефактов, она охватывает тысячи лет человеческой истории, включает доисторические инструменты, религиозные тексты, знаковые произведения живописи, современные произведения искусства. Среди них — шедевры Леонардо да Винчи (La Belle Ferronnière останется здесь еще на год), Тициана, Беллини и другие произведения итальянской, французской и английской живописи разных периодов. Мануэль Рабате (Manuel Rabate), директор Лувра Абу-Даби, говорит: «С одной стороны, у нас есть доступ к некоторым из самых невероятных коллекций и benefit от сотрудничества с некоторыми из самых квалифицированных музейных экспертов в мире. С другой стороны, будучи молодым музеем в этом регионе, мы имеем возможность экспериментировать и быть подвижными, чтобы обратиться к



Вместо потолка — ажурный купол, в котором, по проекту Жана Нувеля, соединены 7850 звезд из стали и алюминия. Вес купола 7500 тонн

стильмузеи мира

нашей невероятно разнообразной аудитории». Слоган музея «Увидеть человечество в новом свете» действительно отражает уникальную концепцию — показать культуру в едином пространстве цивилизации, представить общность культур вне времени и границ. Например, здесь в одном зале, где представлены религии мира, соседствуют деревянная статуя католической Девы Марии, буддистские и индуистские божества, первые мусульманские книги.

За год Лувр Абу-Даби принял более миллиона посетителей, 6000 экскурсий (в том числе 1000 школьных), провел 115 специальных мероприятий — встреч, кинопоказов и концертов с более чем 400 артистами из 22 стран. Сделал 11 ценных приобретений. Провел четыре международных выставки. 5000 человек являются сегодня членами арт-клуба, то есть участвуют в программе лояльности музея. Музей помогает развитию туризма в регионе — 60% посетителей иностранцы. А 47% сотрудников музея — эмиратцы, здесь работает сильная группа эмиратских кураторов и в постоянных галереях, и в образовательных программах.

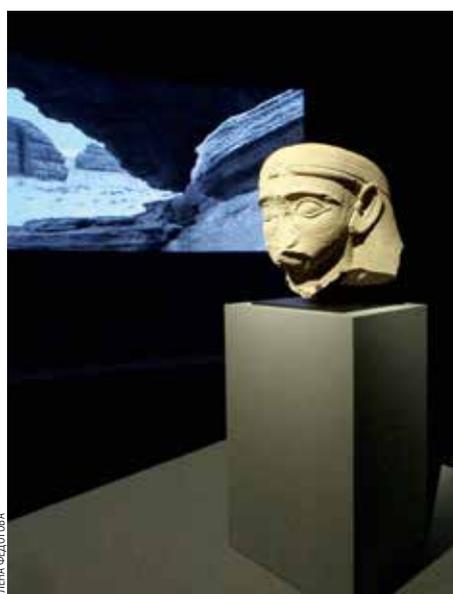
В ноябре в Лувре Абу-Даби открылась вторая в этом сезоне выставка международного уровня «Дороги Аравии. Археологические сокровища Саудовской Аравии» (Roads of Arabia: Archaeological Treasures of Saudi Arabia). Она продлится по 16 февраля 2019 года. Это целое исследование богатейшей истории Аравийского полуострова. Странные предметы, удивительные образы, таинственные знаки, маршруты паломничества, караванные пути в Азию и Месопотамию — захватывающие артефакты древности.



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

К МУЗЕЮ
ВЕДЕТ
АЖУРНЫЙ
КОРИДОР
СРЕДИ
ПАЛЬМ



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

«ЛАБОРАТОРИЯ МАНГА» — ИНТЕРАКТИВНОЕ ПРОСТРАНСТВО, ПРЕДСТАВЛЯЮЩЕЕ КУЛЬТУРУ ЯПОНСКИХ КОМИКСОВ, ПОПУЛЯРНО СРЕДИ ПОДРОСТКОВ. ОТКРЫТО В МУЗЕЕ ДО 5 ЯНВАРЯ 2019 ГОДА



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

ДВЕРЬ КААБЫ — МУСУЛЬМАНСКОЙ СВЯТЫНИ В МЕККЕ — НА ВЫСТАВКЕ «ДОРОГИ АРАВИИ. АРХЕОЛОГИЧЕСКИЕ СОКРОВИЩА САУДОВСКОЙ АРАВИИ»

Юрий Темирканов: «Мы и подумать не могли, что у проекта окажется такая долгая и счастливая судьба»



ХІХ МЕЖДУНАРОДНЫЙ

зимний фестиваль «Площадь Искусств» будет посвящен 80-летию Юрия Темирканова: maestro отмечает юбилей 10 декабря. С 14 по 26 декабря петербургскую публику ждет встреча с крупнейшими исполнителями современности, в числе которых сам Юрий Темирканов, Марис Янсонс, Рудольф Бухбиндер, Гидон Кремер, Лейф Ове Анднес, Юрий Башмет, Денис Мацуев, Николай Луганский, Вадим Репин, Маттиас Герне, камерный оркестр Concerto Koeln, заслуженный коллектив России Академический симфонический оркестр Филармонии и другие прославленные музыканты и коллективы.

Основанный Юрием Темиркановым в 1999 году фестиваль объединяет не только различные виды искусства: в его орбиту традиционно вовлечены культурные институты Петербурга, расположенные вокруг площади, давшей имя фестивалю. В числе участников: Русский музей, Михайловский театр, храм Воскресения Христова (Спас на Крови), Театр музыкальной комедии. Основную часть программы проводит в своих залах Санкт-Петербургская академическая филармония имени Шостаковича.

«Фестиваль «Площадь Искусств» вновь соберет в Санкт-Петербурге музыкантов, которых я люблю и ценю. Каждый раз он становится для меня большим и радостным событием, усиливая то ощущение праздника, в котором, думаю, многие из нас проводят этот первый месяц зимы, — рассказывает Юрий Темирканов, художественный руководитель фестиваля. — Сейчас я понимаю, что 19 лет назад, когда мы только начинали, мы и подумать не могли, что у проекта окажется такая долгая и счастливая судьба. Приятно сознавать, что колоссальные силы не были потрачены нами впустую и фестиваль стал традицией. Сегодня «Площадь Искусств» — неотъемлемая часть петербургского культурного ландшафта и событие, привлекающее в город туристов».

Кульминацией фестиваля станет гала-концерт к юбилею maestro Юрия Темирканова, который состоится 15 декабря. В этот вечер на сцену Большого зала Филармонии выйдут дирижер Марис Янсонс, пианисты Николай Луганский и Денис Мацуев, скрипачи Юлиан Рахлин и Вадим Репин, альтист Юрий Башмет,

вокалисты Динара Алиева, Карен Слак, Маттиас Герне, Паата Бурчуладзе. А также Концертный хор Санкт-Петербурга, Петербургский камерный хор и Хор Михайловского театра.

Сам юбилей встанет за пультом своего оркестра 26 декабря: на закрытии фестиваля прозвучат сочинения, созданные с разницей в сто лет, но в равной степени представляющие великую австро-немецкую музыкальную культуру: Концерт № 1 для фортепиано с оркестром Бетховена и Четвертая симфония Малера. Солисты — всемирно известный австрийский пианист Рудольф Бухбиндер, знаменитый своими интерпретациями сочинений Бетховена, а также сопрано Надежда Кучер — победительница Международного конкурса оперных певцов ВВС в

Кардиффе (Великобритания, 2015) и обладательница премии «Золотая маска» (2013, 2015).

Особое место в программе фестиваля занимает концерт Академического симфонического оркестра Филармонии под управлением Игната Солженицына — сына писателя. 22 декабря в исполнении музыкантов прозвучат «Героическая» симфония Бетховена и Концерт № 4 для скрипки с оркестром Альфреда Шнитке. Солист — легендарный скрипач Гидон Кремер: ему посвящена партитура, мировую премьеру которой он осуществил в 1984 году, его имя также увековечено автором в самой музыкальной ткани концерта.

Одним из заметных событий фестивальной афиши станет программа «Бах в

Италии», которую петербургской публике представит немецкий камерный оркестр Concerto Koeln. Коллектив, отмеченный такими престижными наградами, как Grammy и ECHO Klassik, обладает репутацией одного из лучших интерпретаторов барочной музыки. 21 декабря оркестр исполнит опусы итальянских мастеров скрипичного концерта Корелли и Вивальди, а также партитуры Иоганна Себастьяна Баха. Великий композитор, никогда не выезжавший за пределы Германии, воспринял итальянский стиль, изучая партитуры своих выдающихся современников, и искусно составленная программа позволит проследить это влияние.

Программа фестиваля «Площадь Искусств» на сайте: www.philharmonia.spb.ru/festivals/artsquare/about

«Для начинающего артиста самое ценное — это возможность выйти на сцену»

Сегодня, 6 декабря, в Малом зале Санкт-Петербургской академической филармонии состоится благотворительный концерт «Предчувствие Нового года». Это уже второе значимое мероприятие в культурной жизни Петербурга, организованное Фондом Оксаны Волковой и Юлиана Макарова. И по традиции фонд, созданный для помощи талантливым молодым исполнителям, объединит на сцене звезд и начинающих артистов. Приглашение поддержать начинающих коллег приняли звезды оперной сцены — ведущий солист московского театра «Новая опера» Василий Ладюк и солистка Мариинского театра Оксана Шилова.

Концерт станет важным событием для солистов Академии молодых оперных певцов Мариинского театра. «Для начинающего артиста самое ценное — это возможность выйти на сцену, — говорит солистка Мариинского театра Мария Баянкина. — Сцена — это главный учитель, именно здесь происходит огранка

артистов. Поэтому так важны концерты, которые организывает фонд, делая это на таких площадках, как Филармония». Выступление на благотворительном вечере придаст уверенности солистам накануне Международного конкурса молодых оперных певцов им. Римского-Корсакова, который состоится 13–19 декабря в Тихвине. Кстати, фонд учредил премию для участников конкурса.



СОЛИСТКА
МАРИИНСКОГО
ТЕАТРА
ОКСАНА ШИЛОВА

СЕРГЕЙ БОГОМИК



УНИВЕРМАГ
У КРАСНОГО МОСТА
AU PONT ROUGE

ПОДАРКИ К НОВОМУ ГОДУ НОВОГОДНИЕ УКРАШЕНИЯ УПАКОВКА ПОДАРКОВ



ОДЕЖДА ОБУВЬ И АКСЕССУАРЫ ПАРФЮМЕРИЯ И КОСМЕТИКА ЮВЕЛИРНЫЕ УКРАШЕНИЯ ЧАСЫ

САЛОН КРАСОТЫ БАРБЕРШОП КНИЖНЫЙ МАГАЗИН ИНТЕРЬЕР ЕДА И НАПИТКИ

Кайтеры перелетели через океан

Девять с половиной часов длился захватывающий переход через Индийский океан интернациональной команды кайтеров — бизнесменов и спортсменов. Новый мировой рекорд установлен! Наш корреспондент Петр Алексеев стал участником этого яркого события.



АННА ШАХОВА



АННА ШАХОВА

ПЕТЕРБУРГСКИЙ
РЕСТОРАТОР
И ЯХТСМЕН
АРТЕМ БЕЛЯЕВ

ДЛИНА маршрута составила 203 км: от мыса Ле Морн (Le Morne) на Маврикии до города Сен-Дени (Saint-Denis) на острове Реюньон — французского заморского департамента. Переход через открытый океан — давняя мечта петербургских и московских бизнесменов, увлекающихся кайтсерфингом. В интернациональную команду вошли также именитые российские и зарубежные спортсмены. Старт был дан в 7:20 утра 14 ноября с мыса Ле Морн на острове Маврикий. Девять членов команды сменяли друг друга, и в воздухе постоянно находились два кайта. Через девять с половиной часов спортсмены достигли Сен-Дени.

Желая компании, ее руководителю «попутного ветра» или «полных парусов» бизнесу, трудно представить, что эта аллегория может принять вполне себе конкретные очертания. Как это и про-

изошло с известным бизнесменом и путешественником Владимиром Поповым, победителем Суперкубка «Ралли классических автомобилей» Chopard-2017, или петербургским ресторатором и яхтсменом Артемом Беляевым, двукратным чемпионом мира по водно-моторному спорту.

Включая Владимира Попова и Артема Беляева, в интернациональную команду вошли шесть российских кайтеров, два маврикийских и один из Реюньона. Среди них — Константин Аксенов, Андрей Гринштейн, Владимир Брайнин, Владимир Попов (младший), Брендон Лабонн, Фредерик Пиралли и Мишель Хоффман.

Сама идея перехода и рекорда принадлежала известному кайтеру и тренеру Константину Аксенову. В 2011 году он установил мировой рекорд, впервые преодолев на кайте без сопровождения Берингов пролив, пройдя опасным водным маршрутом из России в Америку. Он смог увлечь идеей Владимира Попова и позже собрать команду, которая и осуществила переход через Индийский океан.

Сама подготовка к проекту началась несколько месяцев назад и не останавливалась до последнего дня перед стартом. На одну из тренировок в конце лета команда собиралась в Петербурге. Ее целью была проверка взаимодействия в команде, испытание оборудования и систем связи. Старт осуществлялся с внешней стороны Кронштадта, спортсмены прошли галсами в сложных погодных условиях 62 км через шлюзы дамбы по Финскому заливу, под мостом ЗСД и финишировали в районе Петровской косы.

Уже на Маврикии за несколько дней до старта все внимание спортсменов и организаторов было приковано к прогнозу: для успешного перехода необходим «правильный» по силе и направлению ветер. В ожидании команда продолжала тренировки у берегов Маврикия, и как только был получен благоприятный прогноз, старт состоялся. Команду сопровождали два специально оборудованных катера. Одну из лодок вел известный капитан из Санкт-Петербурга Андрей Голощапов.

Старт гонке дал Константин Аксенов, подняв свой кайт на Маврикии, а финишировал Владимир Попов, который опустил кайт, достигнув береговой линии вблизи Сен-Дени на Реюньоне.



АННА ШАХОВА



АННА ШАХОВА

стильэкстрим

Проект поддержали Министерство по туризму Маврикия, а также лично посол Российской Федерации на Маврикий Константин Климовский. В том числе благодаря этому погранконтроль участники перехода проходили на Маврикий прямо на песчаном берегу лагуны, а на Реюньоне были направлены в пропускной пункт Ле Порт, где в порту на самих лодках была оперативно проведена проверка виз.

Также переход был посвящен 50-летию независимости Маврикия и поддержан сетью отелей Beachcomber, в которую входил базовый отель команды Dinarobin Beachcomber Golf Resort & Spa, а также авиакомпанией Alitalia и кайт-клубом K&V Watersport Club (Маврикий). Проект организован при поддержке компании «Содис», созданной в 1989 году и ориентирующейся на индивидуальные туры и организацию уникальных путешествий для своих клиентов.

Как отметил участник кайт-перехода и директор туристической компании «Содис» Владимир Попов, это была не эстафета на скорость и время: «Главное, что объединило участников, — страсть к приключениям и спортивный дух, который создал настоящую увлеченную команду из профессионалов и любителей кайтсерфинга. В итоге не просто был достигнут выдающийся командный спортивный результат, но и каждый участник получил удовольствие от яркого и необычного путешествия».

Сам переход не был, как может показаться со стороны, легкой прогулкой. Тот, кому когда-либо приходилось видеть океан, вполне может себе представить, что значит оказаться посреди огромных волн на небольшой доске под парусом, когда под тобой глубина более четырех километров. К тому же Индийский океан очень плотно населен существами, чувствующими себя свободно и по-домашнему в своей стихии, и участникам перехода приходилось соседствовать с китами и другими крупными обитателями океана. Кроме того, Реюньон считается одним из самых опасных регионов, где акулы часто нападают на человека. Этот фактор также учитывался при подготовке. Кайтеры

Известный кайтер и тренер Константин Аксенов, установивший в 2011 году мировой рекорд, преодолел на кайте без сопровождения Берингов пролив



АННА ШАХОВА



АННА ШАХОВА

были оснащены специальным оборудованием, генерирующим магнитные волны, которые, судя по успешному переходу, показали себя с лучшей стороны для спортсменов и с худшей — для акул. Самым опасным моментом во время эстафеты была смена спортсменов, когда движение на несколько минут замедлялось и повышалась опасность нападения. И эти моменты были сопряжены с эмоциональным напряжением, повышенным вниманием наблюдателей с лодок, готовностью к отражению опасности.

По словам Владимира Попова, есть идея сделать такой переход ежегодным, чтобы новые участники смогли пережить необыкновенные спортивные впечатления в команде друзей и единомышленников.

РЕЮНЬОН СЧИТАЕТСЯ

одним из самых опасных регионов из-за нападения акул на человека



АННА ШАХОВА



АННА ШАХОВА

Бутик-отель Albora готовится к открытию в центре литературного и театрального Петербурга



В ПЕРВЫЕ месяцы нового года управляющая компания «Кравт Инвест» готовит к открытию на набережной канала Грибоедова Albora Hotel категории «пять звезд». Для директора УК «Кравт Инвест» Валерия Кравцуна это особенный проект, за качеством и воплощением которого ведется постоянный контроль.

История отеля начинается 1 сентября 2016 года: в этот день начался процесс реконструкции здания, которое было отобрано из разных предложений на рынке недвижимости Петербурга как наиболее подходящее концепции театрального бутик-отеля. Дом постройки 1844–1852 годов, когда-то относившийся к корпусам Морского гвардейского экипажа, находится в пешей доступности от Мариинского театра, Новой Голландии и Никольского собора. Совсем недалеко от отеля проходили встречи литературного общества «Зеленая лампа», которые посещали Глинка, Пушкин, Толстой, Дельвиг... Эти места также связаны с именем Александра Блока.

Дизайн номеров отеля призван вызывать ассоциации со знаменитыми постановками Мариинского театра, в отделке и обстановке использованы итальянские и английские материалы, некоторые элементы дизайна и мебели создавались по специальным эскизам.

Валерий Кравцун считает, что принципиально важным было сделать бутик-отель технологичным, оборудовав здание системой автоматизации «Умный дом». Кстати, снижение издержек благодаря одной только автоматизации климат-контроля может достигать 35–40%, а «умное» управление освещением помогает экономить еще до 15–20% электроэнергии.

По словам операционного директора УК «Кравт Инвест» Евгении Мироненко, в отеле предусмотрены разные категории номеров, стильная спа-зона, спортивный зал, кинотеатр и специально оборудованные пространства для проведения мероприятий, деловых встреч и выставок.



подарки К НОВОМУ ГОДУ И РОЖДЕСТВУ



Официальный поставщик Российского Императорского Дома

«СЕНТЯБРЕВЪ»

ANNO 1988

**Фирменные салоны
«Сентябрь»**

**Адреса магазинов:
Каменноостровский пр., 19/13**

**Тел.: (812) 233-40-20,
232-99-19**

Стремянная ул., 5

**Тел.: (812) 713-35-98,
764-94-61**

www.sentiabrev-spb.ru

01



02



04



05

06



07



08



09

01 | ПОДСВЕЧНИК «ГАТЧИНА»,
Артикул 00420-220, МАЛАХИТ, БРОНЗА, ЛИТЬЕ,
ЧЕКАНКА, ЗОЛОЧЕНИЕ
24 КАРАТА, ВЫСОТА: 7 СМ,
ЦЕНА 11 408 РУБ.

02 | КОЛОКОЛ «БУРЖУА»,
Артикул 00423-500, БРОНЗА,
ЛИТЬЕ, ЧЕКАНКА, ВЫСОТА: 13 СМ,
ЦЕНА 2 896 РУБ.

03 | КОЛОКОЛ
«РОЖДЕСТВЕНСКИЙ»,
Артикул 00906-500, БРОНЗА,
ЛИТЬЕ, ЧЕКАНКА, ВЫСОТА: 16 СМ,
ЦЕНА 3 791 РУБ.

04 | ВЕДРО ДЛЯ ШАМПАНСКОГО
«ВАКХАНАЛИЯ»,
Артикул 00418-100, БРОНЗА, ЛИТЬЕ,
ЧЕКАНКА, ХРУСТАЛЬ, ВЫСОТА: 30 СМ,
ЦЕНА 43 318 РУБ.

05 | ВЕДРО ДЛЯ ШАМПАНСКОГО
«СОВИньОН»,
Артикул 00714-100, БРОНЗА, ЛИТЬЕ,
ЧЕКАНКА, ХРУСТАЛЬ, ВЫСОТА: 27 СМ,
ЦЕНА 38 391 РУБ.

06 | ВЕДРО ДЛЯ ШАМПАНСКОГО «ШАБЛИ»,
Артикул 00713-100, БРОНЗА,
ЛИТЬЕ, ЧЕКАНКА, ХРУСТАЛЬ,
ВЫСОТА: 28 СМ,
ЦЕНА 41 023 РУБ.

07 | КАНДЕЛЯБР «БАРОККО»,
Артикул 00142-400, БРОНЗА, ЛИТЬЕ,
ЧЕКАНКА, ФРАНЦУЗСКАЯ ПОЗОЛОТА,
ВЫСОТА: 31 СМ,
ЦЕНА 29 025 РУБ.

08 | ПОДНОС «ПЛЕТЕнь»,
Артикул 00826-300, БРОНЗА, ЛИТЬЕ,
ЧЕКАНКА, СЕРЕБРЕНИЕ, ВЫСОТА: 5,5 СМ,
ЦЕНА 20 512 РУБ.

09 | ЧАРКА ХРУСТАЛЬНАЯ «СВИНКА»,
Артикул 00579-300, БРОНЗА, ЛИТЬЕ,
ЧЕКАНКА, СЕРЕБРЕНИЕ, ХРУСТАЛЬ,
ВЫСОТА: 7 СМ,
ЦЕНА 4 875 РУБ.





ТЫКВЕННЫЙ СУП
С ЧИПСАМИ
ИЗ БЕКОНА
И ПАРМЕЗАНОВОЙ
ПЕНОЙ

Гастрономическая зима в Must

В ресторане Must пополнение, поварской кооператив Bastards выводит в мир очередного участника: Александр Жеребцов — новый шеф-повар ресторана. Александр ранее возглавлял кухню в ресторанах Clever Cafe, «Гастроном», затем в винном баре Greneta. Прошел стажировки в Таиланде на острове Панган, в Вильнюсе в ресторане Pigmas Dublis, в Риге в ресторане 3 Pavaņi. Практические знания паназиатской и северной европейской кухни Александр закрепил стажировкой в ресторане Tickets в Барселоне, который занимает 32-ю строчку в топ-50 ресторанов мира, а в сентябре этого года прошел обучение в Баскском кулинарном центре в Сан-Себастьяне. Александр Жеребцов готовит множество обновлений в меню ресторана. Перед новогодними праздниками в Must появятся завтраки: модные семена чиа с йогуртами собственного приготовления в сочетании с запеченным в Josper банане соседствуют с сэндвичами с пастроми, которые готовят в ресторане в течение семи дней. В меню будут омлеты в испанском стиле, безглютеновые панкейки и, конечно, различ-

ные мясные блюда, подходящие для плотного начала дня. В будние дни завтраки будут подавать с 9 до 12, в выходные — с 11 до 15.

Сразу после новогодних праздников в ресторане появятся обеденные сетки. Их особенность заключается в сочетаемости курсов между собой, при разных стилях приготовления; к каждому из блюд подобраны пары напитков. Время пути сета от кухни до стола гостя занимает не более 25 минут.

Ресторан запускает серию мероприятий Must Meet — гастрономические, музыкальные и арт-ужины. Старт мероприятий состоится 20 декабря: Александр проведет ужин в четыре руки «Мясо как искусство» с приглашенным Антоном Исаковым, известным уже далеко за пределами Петербурга. Вместе шефы приготовят сет из пяти блюд, где основным ингредиентом будет дичь, а в продолжение идеологии фудпейринга к каждому блюду будут подобраны напитки. Но шефы не ограничились рамками кухни и бара: они пригласили парфюмера, который подберет ароматы к этому ужину.

Let It Snow в вариациях

В новогоднюю ночь в ресторане отеля Dom Boutique Hotel готовят торжественный гала-ужин под названием Let It Snow. В праздничном меню более десяти блюд: севиче из лосося с кубиками манго и апельсиновой заправкой, профитроли с красной икрой, салат из камчатского краба с гуакамоле и маслом карри, говядина «Веллингтон» и утка конфи с трюфельным соусом. Три варианта билетов дают возможность выбрать стол и напитки. А тех, кто останется ночевать в отеле, 1 января ждет праздничный Long Breakfast — шведская линия с шампанским, икрой, салатами и коктейлями Bloody Mary.



УТИНАЯ НОЖКА
С ПЮРЕ ИЗ ЯБЛОК



Классика в «Северянине»

Ресторан петербургской кухни «Северянин» для своего новогоднего меню выбирает классические блюда. На праздничном столе будут утиные ножки с пюре из яблок, закуски из утиной печени и телячьего языка, салаты оливье и мимоза. На десерт — запеченное яблоко с каштанами, сухофруктами и сосновыми шишками. Все эти блюда можно попробовать в ресторане уже с середины декабря.



МАУРИЦИО ПЕККОЛО

В Ато Cuscinare — новый шеф

Маурицио Пекколо в Москве и Петербурге известен. Он открывал московский ресторан Eataly, работал в команде Swissam, управлял кухней московского ресторана «Палаццо Дукале», принимал участие в проектах итальянских ресторанов в двух российских столицах в качестве консультанта.

Новый шеф-повар петербургского ресторана Ато Cuscinare родом из Венеции. Образование он получил в профессиональном институте Giuseppe Maffioli в Кастельфранко-Венето и в нью-йоркском Институте кулинарного образования (The Institute of Culinary Education). Больше 30 лет работал в разных странах, изучая локальные кухни, участвовал в большом количестве гастрономических проектов и конкурсов, получил награды Maestro di Cucina, Maffiolid'Oro, стал членом международной ассоциации гастрономов Chaine des Rotisseur, вел программы на итальянском телевидении.

В новом меню, которое недавно представил Маурицио Пекколо в Ато Cuscinare, — тартар из лосося с цуккини и томатами черри, тальятелле с прошутто и апельсином, спагетти «Карбонара ди Маре» с тунцом, грешками и красной икрой, пенне с розовым соусом alla vodka, ризотто с бурратой и генуэзским песто, страчетти из говядины в бальзамическом соусе и другие блюда.



Кавказское застолье в «Юности»

В панорамном ресторане «Юность» — с видом на башню «Лахта-центра» — готовят для новогодней ночи специальное меню «с грузинской перчинкой» от шефа ресторана. Сациви, рулетки из баклажанов, кролик с аджикой... Кстати, детское меню тоже обновят. Для тех, кто будет встречать праздник не в ресторане, а дома, есть готовое предложение для новогоднего стола, который в любом случае немислим без традиционных русских винегрета, оливье и холодца. В программе новогодних и рождественских праздников — истории от дуэта «Соседи», шоу и хиты от кавер-группы «Юность Band», выступление иллюзиониста Максима Киселева — финалиста телепроекта «Удиви меня», сказочное анимационное шоу для детей.

Морепродукты в Terrassa

Бренд-шеф ресторана Terrassa Игорь Зорин значительно обновил меню. Появилось большое количество блюд с морепродуктами: красные креветки с бобами эдамаме и мисо-соусом, салат с осьминогом в устричном соусе с картофелем и чечевицей, лосось в имбирно-медовом соусе с креветками. Среди мясных новинок — корейка теленка с копченой грушей. Есть новости и в разделе Raw Bar: теперь на глазах у гостей публики повар готовит нежнейший ролл с крабом и манго.

Среди десертов появилось шоколадное печенье с чернично-можжевельным соусом, в меру сладкое и хрустящее.



КРАСНЫЕ
КРЕВЕТКИ
С БОБАМИ
ЭДАМАМЕ
И МИСО-СОУСОМ

«Количество всего, что я пробую, иногда превышает рамки разумного»

Генеральный директор Fazer в России Владимир Калявин о питерском хлебе и финском подходе



ЕВГЕНИЙ ПАВЕЛЧЕНКО

вестные своим аккуратным отношением к тратам, на хлебе как раз не экономят: цена на хлеб в Финляндии в разы выше российской. И самое главное отличие — их бескомпромиссное отношение к качеству покупаемого хлеба, готовность за него платить и поддерживать производителя, бренды, которым они доверяют.

— Получается, петербуржцам все равно, какой хлеб есть?

— Уже не всем и не всегда. Привычки меняются. Мы пытаемся объяснить потребителю, что в хлебе заложены качество, вкус, польза, удобство потребления...

— Но если платить готовы не все и не всегда, значит, в сложной экономической ситуации приходится отказываться от каких-то позиций?

— Отказываться приходится постоянно, независимо от экономической ситуации. Мы регулярно пересматриваем ассортимент, у нас есть четкая система аналитики (внутреннее ноу-хау). Какое-то время назад одна из глобальных компаний-аналитиков привела интересную цифру: 50% всех запускаемых на рынке новинок выводятся в течение года. У нас статистика гораздо более позитивная. Но в целом это нормально — иметь новинки, которые приходят и уходят, быстро реагировать на спрос (или его отсутствие), корректировать ассортимент.

— Каковы мировые тренды в потреблении хлеба? Приживаются ли они в Петербурге?

— Один из основополагающих трендов сегодня во всей индустрии, в том числе продовольственной, — это wellbeing, здоровье и благополучие. В Петербурге, судя по нашим продуктам, этот тренд не только приживается, но и постоянно растет. Так, два года назад мы запустили линейку хлебов «Овощи-микс» из двух продуктов — а теперь в ней уже пять продуктов в трех форматах (порционный, формовой, подовый), и мы добавляем к ним еще «Зерна-микс» и «Отруби-микс». В последнем четверть муки заменена на отруби, зерна и семена, а вместо сахара добавлены кусочки моркови. Снижение потребления сахара — тоже тренд, и у нас в ассортименте 26 наименований продукции, которые его не содержат.

— ЗОЖ — тренд не такой уж новый.

— Мы давно эту категорию хлебов выстраиваем, и они уверенно держат существен-

ную долю рынка. Так, «Энергия здоровья» — фантастически успешная линейка (4% рынка Санкт-Петербурга). Ее суперхит — «Стройный рецепт», на который я «подсел». — А какие еще продукты Fazer любите? — Я, если говорить языком маркетинга, heavy user всех хлебов. Люблю хлеб сам по себе. И количество всего, что я пробую, иногда превышает рамки разумного. Хорошо, что мы производим полезный хлеб. Из новинок для себя открыл тостовый «Тыква-яблоко» (линейка «Овощи-микс»). Как начал есть его на завтрак, например, с маслом и сыром, — так никакой другой тостовый уже не хочу. Он какой-то уж очень вкусный, сочетается со многими продуктами и не приедается (так же, как и «Стройный рецепт»).

— Бытует мнение, что в Финляндии продукция Fazer «все равно вкуснее». Почему так происходит?

— И мне по выходным всегда все вкуснее. Мы же ездим в Финляндию отдохнуть, сменить обстановку, в своеобразный мини-отпуск: там и небо голубее, и трава зеленее, и хлеб вкуснее. Это нормально. А финские коллеги, приезжая к нам, наслаждаются нашими новинками. Если отойти от синдрома выходного дня, то, конечно, рецептуры дорабатываются под локальные вкусовые предпочтения. Но соблюдается основная концепция. Отношение к качеству, к ингредиентам, к сырью является абсолютным бескомпромиссным. В каждой категории у нас есть пул поставщиков, которые обязательно проходят тестирование на соответствие нашим требованиям. Работая с российскими поставщиками, мы используем те же стандарты, что и в Европе. Мы не можем себе позволить рисковать качеством.

По-французски

В премиальной европейской коллекции «Бурже» от бренда Fazer появились две новинки — батоны, причем весьма оригинальные и в концепции миссии компании «Еда со смыслом». Они созданы в традициях французского хлебопечения, но это не багеты, как можно было бы подумать. «Французский» батон — пышный, светлый, со всех сторон обсыпан семенами черного кунжута и золотистого льна. «Парижский» — с ржаной мукой, выпечен по особому рецепту и обсыпан семенами белого кунжута и золотистого льна. Кстати, полная обсыпка (360°) — большая редкость для батонов, произведенных промышленным способом. Обычно это делается только вручную. Но у Fazer есть специальное голландское оборудование, которое позволяет это сделать. В коллекцию «Бурже» также входят четыре вида хлеба по европейским рецептам, хрустящие сухарики и кексы с начинкой.

— Какой хлеб, по-вашему, будет востребован лет через двадцать пять — и будет ли вообще востребован?

— Если верить предсказаниям футурологов, то примерно 60% продуктов питания к тому времени будет заменено чем-то другим. И я не исключаю, что через двадцать пять лет человечеством могут быть кардинально пересмотрены привычки питания. Но хлеб был известен еще в Древнем Египте — и если за несколько тысяч лет он никуда не исчез, вряд ли это случится в ближайшем будущем. Хлеб, на мой взгляд, продолжит свою эволюцию. Например, у Fazer есть проект Brain Food, основанный на исследованиях о взаимосвязи питания и когнитивной деятельности человека. Этот проект, в котором участвуют все страны присутствия Fazer, сфокусирован на инновациях, которые помогут улучшению когнитивного здоровья на разных этапах жизни человека — в детстве и в старости. Тренд healthy aging — «здоровое старение» — актуален сейчас для всех.

— А в самом ближайшем будущем? Скажем, что ждет нас в 2019 году?

— Нашим подарком к Новому году — как коллективу Fazer, так и всем потребителям — станет запуск новой линии рустикальных хлебов. Это хлеб, у которого очень хрустящая корочка и мякоть с крупной неравномерной пористостью. Сегодня это в тренде и в Европе, и у нас. Линейку мы назвали Fazer Nordic Goughmet, в ней будет несколько видов, запускаться они будут по очереди с начала 2019 года. Оборудование уже монтируется, но всех секретов пока открывать не буду — новогодние подарки должны быть с сюрпризом!

ВЕРОНИКА ЗУБАНОВА



Belmond Grand Hotel Europe: праздник везде

В преддверии новогодней поры в гранд-отеле «Европа» идут приготовления к главной праздничной ночи года

Альбина Самойлова |



ШЕФ-ПОВАР Йен Миннис и директор ресторанной службы Салим Аль-Хаяти колдуют над рецептами торжества в честь наступающего 2019 года. Праздник охватит все рестораны отеля.

Предновогодняя пора

Особенная праздничная атмосфера ожидает гостей в кафе «Мезонин» в предпраздничные недели. Уже с начала декабря здесь красуется новогодняя елка. Витрина со знаменитыми тортами гранд-отеля «Европа» по волшебству шеф-кондитера Дмитрия Шибкова превращается в сказочный домик, украшенный имбирными пряниками, цветной и шоколадной глазурью, карамелью и другими самыми настоящими сладостями.

Ежедневно в кафе будут звучать рождественские гимны в живом исполнении вокального дуэта, а добрый сказочник будет собирать вокруг себя самых маленьких гостей и читать им волшебные истории. В детском меню появится «Чаепитие от Белоснежки и семи гномов».

16 декабря состоится детская елка — праздник в «Европе», на котором воспитано не одно поколение петербургских детей. В бальном зале «Крыша» маленьких гостей будут встречать ангелы. Вместе они поймают звезды волшебным сачком и разыграют спектакль в белоснежных декорациях. Для детей — фотозона с падающим вверх снегом, праздничный стол, шоколадный фонтан и подарки.

Знаменитые праздничные банчи в ресторане «Европа» пройдут 23, 30 декабря и 6 января. В предновогоднюю пору они становятся особенно оживленными благодаря атмосфере, созданной шеф-поваром Йеном Миннисом и метрдотелем Дмитрием Захарченко. Традиционные новогодние блюда, элегантно сервированные на красочно оформленных столах, икра, устрицы, бар без ограничений, знаменитые рождественские мелодии в исполнении джазового оркестра — прекрасный повод встретиться с друзьями и близкими.



В декабре в ресторанах отеля появятся рождественские подарочные наборы, соборные шеф-поваром, — с рождественским печеньем из собственной кондитерской отеля, апельсиновыми цукатами в шоколаде, шампанским и конфетами собственного производства из редкого сорта какао-бобов.

Новогодняя ночь

Вечером 31 декабря праздник начнется во всех ресторанах отеля. Самое яркое торжество пройдет в ресторане «Европа», где состоится гала-ужин с ярким музыкальным шоу по мотивам голливудских кинофильмов. Вечер откроется грандиозным 3D-шоу, а гости смогут почувствовать себя настоящими суперзвездами, поднимаясь по парадной лестнице с красной ковровой дорожкой под вспышки фотокамер. Киностудия «фабрики грез»

перенесет их на аллею звезд и погрузит в историю легендарных мюзиклов «Чикаго» и «Величайший шоумен», а также самых популярных шедевров кинематографа. Вечеринка под зажигательные ритмы перенесет гостей в мир голливудской роскоши. Меню из пяти блюд соответствует статусу мероприятия и включает закуску

с черной икрой и салат с камчатским крабом. Ресторан «Икорный бар» превратится в кабаре Cinema, а в бальном зале «Крыша» пройдет праздник в стиле Party like a Russian. Грандиозный буфет, изобилие закусок, безудержное веселье, песни и танцы, феерические наряды позволят почувствовать размах знаменитой на весь мир русской души.

Ресторан Azia предлагает оказаться в экзотическом мире, вдохновленном сказкой «Тысяча и одна ночь Шахерезады». В меню из пяти блюд входит ролл с хрустящим мягкопанцирным крабом, ягненок с марокканским сливовым и шафрановым соусами, креветки «Джамбо» с азиатскими семенами и травами.

В «Лобби-баре» будет организована новогодняя лаунж-зона с живым джазом в подлинных интерьерах в стиле модерн. Динамика вечера придаст шоу бартендеров, а шеф-повар предложит на выбор два варианта меню закусок.

Космическое торжество Indigo

В новогоднюю ночь в отеле «Индиго Санкт-Петербург — Чайковского» намечается праздник в стиле знаменитого боевика Люка Бессона. Земная орбита, пришельцы, герои и супермены — иными словами, «Пятый элемент» с новогодним креативом. Праздник пройдет в ресторане «Вино & вода» в атриуме отеля, который сам по себе выглядит фантастично, особенно в новогоднюю ночь. На протяжении всего действия будет вестись онлайн-трансляция с «поля битвы», а маленькие гости будут в это время проводить химические опыты с инопланетянином. Кроме того, детям нужно будет приготовить для взрослых десерт-сюрприз, а также стать вестниками добрых предсказаний 2019 года: с их помощью состоится «Большое новогоднее ночное гадание». Также в программе — лотерея от отеля и городской фейерверк, который можно будет наблюдать с закрытой панорамной террасы на крыше, сидя под пледом и потягивая глинтвейн. Меню шведского стола включает «четыре элемента успешной встречи Нового года». В холодном «элементе» — ассорти мясных делика-



тесов, галантин из индейки с клюквой и розмарином, заливное из телячьего языка, сочный домашний ростбиф с конфином из инжира и более десяти других закусок. В «горячем» — томленная с лимонником и зеленым перцем баранья голяшка, филе лосося в маринаде из sake и мисо, жульен из лесных грибов в хрустящей пшеничной булочке. В «сладком» элементе собраны десерты, ну а в «жидком» — напитки, без которых не обходится новогодний праздник.

«Рождественские песенки в Эрмитаже»

Ксения Раппопорт читает Бродского и Пастернака



15 ДЕКАБРЯ в Эрмитажном театре пройдет ежегодный благотворительный рождественский Сочельник «Кемпински Мойка 22». Все собранные от продажи билетов средства будут переданы в благотворительный фонд «Дети-бабочки».

В этом году готовится спектакль для взрослых — организаторы решили вспомнить традицию святочных рассказов, которые создавались специально для того, чтобы читать их зимними вечерами в период между праздниками Рождества и Богоявления. «Рождественские песенки» главный режиссер Большого театра кукол Руслан Кудашов поставил в Эрмитажном театре специально для благотворительного Сочельника. По традиции на сцене — Ксения Раппопорт.

После спектакля гостей пригласят на «взрослый новогодний коктейль» в отель «Кемпински Мойка 22».



Ксения Раппопорт

Елизавета Боярская и Анатолий Белый: платонический роман двух поэтов

25 января в Малом зале Санкт-Петербургской академической филармонии им. Шостаковича пройдет российская премьера мультимедийного музыкального спектакля «1926», драматической интерпретации переписки Марины Цветаевой и Бориса Пастернака. Драматург и режиссер спектакля — Алла Дамскер.

В основе сюжета — отношения Марины Цветаевой и Бориса Пастернака, фрагменты поэмы Цветаевой «Крысолов». Елизавета Боярская и Анатолий Белый воплощают на сцене перипетии одного из величайших эпистолярных романов XX века. Третий герой — скрипач и контратенор Дмитрий Синьковский.

«Я люблю поэзию 60-х годов, Серебряного века, но Цветаева для меня всегда занимала особое место, — рассказывает Елизавета Боярская. — Мне всегда нравилось ее колоссальное отличие от других поэтов: ее экспрессия, неистовость, ее какая-то космическая одаренность — действительно, полное ощущение, что это не человек, а сверхъестественное существо, ее непри-



каянность, ее сложнейшая судьба. Она никогда не боялась экспериментировать ни с размерами, ни с рифмами: ее почерк в поэзии совершенно уникален, ни на что не похож. Плюс ее масштаб личности и ее эпоха. Все это делает ее для меня очень притягательной личностью, которую мне

было интересно примерить на себя. Не просто читать ее стихи, а — подчеркнуть — примерить на себя. Это было принципиально важным».

В магическом пространстве спектакля новые формы аудиовизуального искусства сочетаются с тембром инструмента:

партия сольной скрипки отдана знаменитому скрипачу-виртуозу Дмитрию Синьковскому. Скрипка одновременно становится голосом незримо присутствующего немецкого поэта Райнера Марии Рильке. Человека, «созвучного», близкого и для Цветаевой, и для Пастернака, они считали его сердцем поэзии. Рильке умер в последние дни 1926 года. Их письма к нему — важная часть спектакля.

Музыкальная партитура подготовлена композитором Алексеем Курбатовым, включает его собственные произведения, а также первую часть сонаты Бартока, произведения Баха, Исаи, Берга, Пендеревско-го, Шостаковича, Пьяццоллы и других. Автор идеи и художественный руководитель проекта — Валерий Галендеев, художник-сценограф — Глеб Фильштинский, художник по костюмам — Алина Герман. Спектакль создан Фондом поддержки музыкального образования продюсерами спектакля «Неизвестный друг» с участием Полины Осетинской и Ксении Раппопорт, международного скрипичного фестиваля Violinfest, проекта «Желтые звезды».

«Алиса в Стране чудес» на льду

Сумасшедшая акробатика и высокие технологии

«Я ОЧЕНЬ давно хотел поставить «Алису», но чувствовал, что еще не пришло время, потому что она должна быть высокотехнологичной,— говорит Илья Авербух, известный режиссер-постановщик ледовых шоу.— После того как я поставил драматический спектакль на льду «Ромео и Джульетта», я почувствовал, что это время пришло. Это будет невероятное по красоте и чудесам шоу. Это будет очень сюрреалистично, но при этом «Алиса» будет новогодней, понятной для детей историей, по-настоящему сказочной».

Премьера прошла в Москве, в Петербурге шоу представят впервые в СК «Юбилейный» 28 декабря — 7 января. Огромные декорации, впечатляющий 3D-мэппинг, мощные спецэффекты создают необыкновенный, фантастический мир знаменитой сказки. Но в первую очередь это



высочайший уровень фигурного катания: в «Алисе» участвуют звезды ледового спорта первой величины, олимпийские чемпионы и чемпионы мира. В главных ролях — Татьяна Волосожар и Максим Траньков, Екатерина Гордеева, Мария Петрова и Алексей Тихонов.

Но центральный персонаж, конечно, девочка Алиса. Ее партию исполняет

участница юниорской сборной — мастер спорта Екатерина Куракова. В свои шестнадцать она уже стала победителем и призером многих международных соревнований. «Алиса, то есть Катя, совершенно очаровательная девочка,— рассказывает Илья Авербух.— Она как улыбнется — весь зал улыбается вместе с ней. Но при этом она очень сильная фигуристка. Она выполняет полный набор тройных прыжков и другие сложные элементы. Катя очень сильная и очень смелая. Ее смелость просто поражает, притом, что это ребенок. И когда ее папа по сюжету, Леша Тихонов, берет ее на руки, весь зал замирает — настолько это трогательно». В постановке есть элементы сложнейшей цирковой акробатики: номера с батунами, обручами, огнем. Участвуют воздушные гимнасты и эквилибристы, выезжающие на лед на моноцикле. «Я хотел сделать еще один шаг в развитии ледовых постановок, и мы ушли больше в цирковое шоу, ведь «Алиса» — это всегда что-то экстравагантное,— говорит Илья Авербух.— У нас, сумасшедшая акробатика на льду, а также 3D-мэппинг, который будет дополнять фантазмагорический мир «Алисы» и делает спектакль по-настоящему запоминающимся. Мы расскажем детям сказку про время — как надо его беречь и как не надо с ним хулиганить».





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

