

Стиль путешествия

ПЕТЕРБУРГ ГЛАЗАМИ ТУРИСТА

16

ЗАТЕРЯННЫЙ МИР

20

ОСЕНЬ НА МОРЕ

24

НА ВСЕХ ПАРАХ

29

ЗАМОК НА ОЗЕРЕ

34

ОТДЫХ СО ВКУСОМ

40

ПАРТНЕР ВЫПУСКА



ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ
ТУРИСТИЧЕСКИЙ СЕРВИС

РЕКЛАМА



Коммерсантъ

в Санкт-Петербурге

Четверг, 26 сентября 2019 №175

(№6655 с момента возобновления издания)

Цветные тематические страницы №13–44

являются составной частью газеты «Коммерсантъ»

Зарегистрировано в Роскомнадзоре

ПИ № ФС 77-64424 31 декабря 2015 года

Отпуск

25 Рисковые виды
Как правильно
застраховаться



КАТЕРИНА ПАВЛЕНКО

Сервис

27 Правила чаевых
Как принято благодарить
в разных странах



ЕВГЕНИЙ ПАВЛЕНКО

Стрит-арт

30 «Татнефть»
рассказывает сказки
Чем удивляет
нефтяная столица
Татарстана



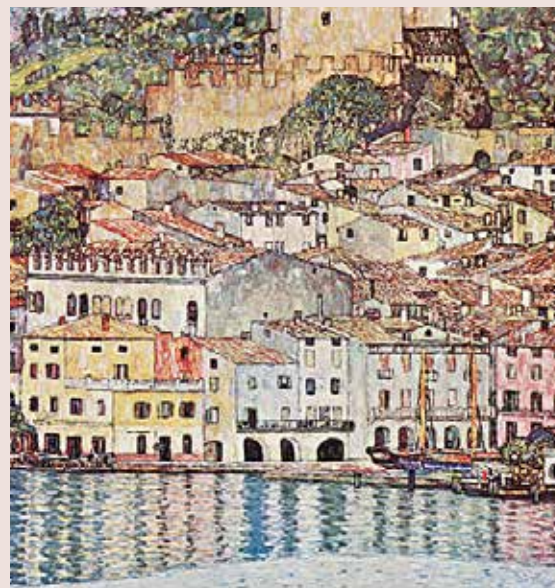
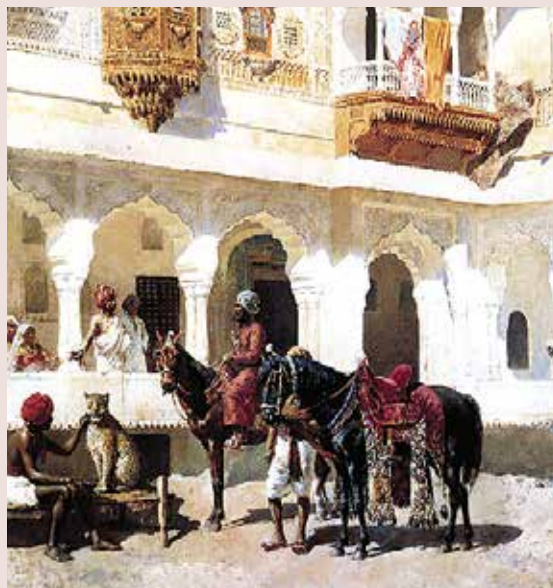
АНТОН СЕЛЕЗНЕВ



ЕЛЕНА ФЕДОВА

Как любовь

Свобода передвижения — вовсе не абсолютное право современного человека, как это ни абсурдно. Оно все еще регулируется границами, правительствами и всякими материальными факторами. Может быть, поэтому путешествия — перелеты, переезды и переходы — приносят ни с чем не сравнимую радость и адреналиновый взрыв. Утомительные дороги и некий дискомфорт во время странствий переносятся куда легче, чем в обыденной жизни. Кажется, что на пути к новым впечатлениям и познанию все препятствия преодолимы. Если есть такая возможность — путешествовать. Если выпало такое счастье. Страсть к перемене мест — жизнеобразующее чувство, возможно, заложенное в человеческой природе. И оно прекрасно. Почти как любовь.



Новая коллекция ваших путешествий...

- ♦ Формирование и подбор индивидуального тура любой сложности ♦
- ♦ Более 100 стран мира ♦
- ♦ Официальный агент более 120 авиакомпаний ♦
- ♦ Авторские экскурсии ♦ Визовая поддержка ♦
- ♦ Бронирование отелей ♦

www.its.com.ru, СПб, ул. Малая Морская, 17, офис 8Н
Телефоны: (812) 703-44-34, 326-86-60

Реклама

Петербург глазами туриста

Каким видят наш город приезжие

Лилия Агаркова |

ИСПАНЕЦ

Хавьер приехал в Петербург на неделю, чтобы посетить фестиваль латинских танцев. В аэропорту он привычно заказал Uber, но найти машину в течение 20 минут так и не смог, так как служба «Яндекс.Такси» (эта компания и Uber объединили свои бизнесы) не перезванивает пассажиров, которые не могут найти свою машину. Возможно, потому что не все водители сервиса могут объясниться на русском или тем более на английском языке, таком привычном для туристов. Свободные таксисты в аэропорту предлагали Хавьеру проехать такое же расстояние за сумму в два и три раза больше. Он отказался и поехал в автобусе до метро — и на метро добрался до квартиры в центре города, которую он арендовал через сайт Airbnb.

Здесь услужливая хозяйка квартиры, хотя и в поздний час, увидев, что испанец совершенно измотан и идти искать ресторан ему будет трудно, накормила Хавьера незнакомым ему блюдом — пельменями, и испанец буквально влюбился в них! Пришлось ему выучить слово *pelmeni* и находить пельменные на карте города. И, забегая вперед, скажем, что больше всего Хавьеру в Петербурге кроме танцевального фестиваля и Эрмитажа понравилась инфраструктура столовых и недорогих кафе. Поесть, сытно и недорого, можно в любое время в любом уголке центра города. Но вот с такси туристу из Испании не везло. Он умудрился забыть телефон в машине того же «Яндекс.Такси», и, конечно, телефон даже после обращения в полицию не нашли, хотя куда он мог из машины деться, непонятно. В Пушкине, где он был на экскурсии в Екатерининском дворце, его поразил туристический ресторан, который предлагал очень маленькие порции, очень невкусную еду и высокие цены. Но он принял объяснение, что владельцы ресторана, скорее всего, не рассчитывают на то, что кто-либо к ним вернется.

Визы онлайн

Работник IT-сектора из Великобритании Амин, приехавший практиковаться в русском языке на десять дней, ходил по городу и с наслаждением читал вывески, пытаясь говорить с жителями города по-русски, и радовался тому, что эти дни, проведенные в русской среде, дадут ему больше, чем год изучения русского на курсах в Кембридже, где он живет. Из



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

музеев Амин выделил Эрмитаж и особенно коллекцию картин в здании Главного штаба, выставку импрессионистов.

Американец Ли, студент факультета политики и истории, провел в городе пять дней, и три из них — в Эрмитаже, приходя туда к открытию и уходя примерно в пять часов. Особенно он полюбил время, когда в середине дня залы пустеют: посетители разбегаются на ланч и можно спокойно подойти даже к картине Леонардо. Но все омрачало то, с каким трудом он получал визу. Он потратил на нее почти два месяца, и обошлась она ему в сумму около 10 тыс. российских рублей. Поэтому, узнав, что с 1 октября визу можно будет получить онлайн, Ли тут же запланировал свой следующий приезд в Петербург. Согласно прогнозам комитета по развитию туризма, благодаря введению электронных виз турпоток увеличится до 12 млн.

Вера Липатова, туристка из Оренбурга, приехала с дочкой и остановилась в маленьком отеле на улице Некрасова. Была приятно удивлена качеством сервиса в гостинице, которая оказалась к тому же новой и симпатичной. «Было все необходимое для комфортного пребывания, даже стиральный порошок, — восхищается Вера, которая до этого момента объездила всю Россию. — Мы пользовались услугами частного гида, даже сходили в Эрмитаж без очереди, в музей Виктора Цоя „Камчатка“, посетили Мариинский и филармонию». Питались в кафе в центре города, выбирая грузинскую и корейскую кухни. «Очень выручают булочные и пекарни, которых в центре видимо-не-

видимо, — радуется Вера Липатова, — ходили туда завтракать».

Улица без жителей

Получение электронной визы онлайн для посещения Петербурга вдохновляет и отельеров города. Тамара Буйлова, вице-президент Ассоциации малых отелей Петербурга, говорит, что конечно, это упростит доступ в город: туристы будут пользоваться новым сервисом, и это даст увеличение потока, занятость и новые рабочие места, рост выручки отелей и ресторанов. Однако 8 млн туристов, которые, по данным городского комитета по туризму, посетили Петербург в 2018 году, — это предел: туристическим автобусам негде парковаться, они «тусуются», например, за Казанским собором, на Исаакиевской площади, непрерывно дымя своими двигателями, толпы китайских туристов в этом году в Пушкине сделали невозможным посещение дворца-музея и так далее.

Особенно наплыв туристов чувствуют жители ресторанных улиц — Рубинштейна и Думской. Тамара Буйлова сама живет на Думской и потому считает, что городские власти должны найти вариант решения конфликтов жителей этих улиц с рестораторами. «Петербургу нужна улица без жителей, — говорит Тамара Буйлова. — Например, хорошей идеей было бы отдать рестораторам и барменам Апраксин двор. Это был бы идеальный вариант для города — это самый центр, там нет жителей и можно сделать гармоничное, насыщенное разными туристическими активностями пространство».

Больше информации

Виктория Шамликашвили, генеральный директор компании «Индивидуальный туристический сервис» и инвестор Hotel Indigo St. Petersburg — Tchaikovsky, считает, что многое за последнее время в Петербурге изменилось в лучшую сторону, но вот для туристов по-прежнему недостаточно информации. «В Петербурге более 300 музеев, — говорит Виктория Шамликашвили, — но туристы ходят только в Эрмитаж. Конгрессно-выставочное бюро недорабатывает». Совершенно недооценены Русский музей, Музей Достоевского и многие другие.

Что касается китайских туристов, то упор на них Виктория Шамликашвили считает ошибкой. «В России они пользуются практически собственной инфраструктурой — ресторанами, гидами, которые рассказывают неизвестно что. Нужно давать им лицензированных гидов, которых в городе достаточно, и как-то их культурно просвещать. И все-таки больше привлекать туристов из Европы, стран Латинской Америки, тем более что вскоре будет упрощена процедура получения визы. Надо не забывать про российских туристов, которых с каждым годом приезжает в город больше и больше». Комитет по туризму поработал над тем, чтобы бренд города стал более узнаваемым, но нужно работать и над качеством туристического потока, говорит отельер. И тогда туризм будет занимать в экономике города не 3%, как сейчас, а 30–40%, как в мировых туристических столицах.

Владислав Жижкун, глава туристической компании «Горизонт без границ», просит не забывать, что доходы у российского туриста падают, поэтому расчет на туристов из Китая для Петербурга верный, хотя «работать с ними непросто». «Петербург — один из лучших городов мира, — говорит Владислав Жижкун, — его хотят посетить все, и задача городских властей и участников рынка — сделать так, чтобы у всех гостей осталось хорошее впечатление». Для этого нужно не только больше раскручивать «другие музеи», но и, например, убрать провода с неба. Этого нет уже нигде в европейских столицах, говорит Владислав Жижкун. Кроме того, фасады «блистательного Петербурга» также нуждаются в обновлении: хотя многие здания отремонтированы, в центре много ветхих, грязных исторических зданий.

У Красного моста

Магазин «У Красного моста» — Au Pont Rouge, — открывшийся в 1907 году, стал первым в России многоэтажным универмагом. Сегодня здание — памятник архитектуры и часть объекта Всемирного наследия ЮНЕСКО

Вера Кочеткова |

ДОМ с мансардой на углу Гороховой улицы и набережной реки Мойки повидал на своем веку богатых купцов и представителей монаршей семьи, красных комиссаров и скромных большевиков, чиновников и бизнесуменов последней волны. Его внешний вид и назначение не раз менялись, но в главном он оставался собой, а в XXI веке вернул себе облик, имя и функцию.

В начале XX века участок приобрели бельгийско-австрийский предприниматель Стефан Эсдерс и его партнер и племянник Карл Схейфальс из Нидерландов. Торговый дом «С. Эсдерс и К. Схейфальс», занимавшийся продажей готового женского и мужского платья, в те годы открывал универмаги в столицах разных стран, в том числе в Париже и Вене.

Петербургский храм торговли строили по проекту местных архитекторов Владимира Липского и Константина де Рошефора, используя все передовые технологии и материалы того времени. Массивный металлический каркас (он весил 70 тыс. пудов — больше 1 тыс. тонн) «подсмотрели» у Дома Зингера на Невском проспекте. Огромные окна первого этажа не только создавали ощущение объема пространства, но и призваны были привлекать внимание и заманивать покупателей. Над окнами четвертого этажа изобразили кувшинки, в простенках — спускающиеся от медальонов гирлянды. Увенчала здание угловая башня со стеклянным куполом и шпилем в виде кадуцея — жезла Гермеса-Меркурия, покровителя торговцев. А на фасаде обозначили имена владельцев и название — «У Красного моста» (Au Pont Rouge): тогда с неймингом не мудрили, «крестили» здания по имени владельца или архитектора, по близости рек, парков, прудов и других объектов.

Магазин, открывшийся в 1907 году, стал первым в России многоэтажным универмагом. И десять лет считался самым-самым среди именитых и богатей-

ших горожан империи. Постоянными клиентами grand magasin были Николай II, Александра Федоровна и их дочери.

После революции покинутое владельцами здание полтора года пустовало, а затем Совнархоз Северного района Петрограда передал его Центральной швейной фабрике. В 1918 году Гороховую улицу переименовали в Комиссаровскую, а в 1922 году фабрике присвоили имя комиссара Володарского (он до революции работал закройщиком). В 1928 году цех пошива дамской одежды был выделен в самостоятельную фабрику «Большевичка», ставшую одним из знаковых советских предприятий легкой промышленности. В годы Великой Отечественной войны фабрика на углу улицы Дзержинского (так Гороховая называлась в 1927–1991 годах) не прекращала работать, выполняя заказы фронта.

В 1960–80-х годах это было масштабное промышленно-торговое объединение, в состав которого входило несколько крупных фабрик. К сожалению, в советские годы были утрачены многие элементы внутренней отделки и планировки, пострадал внешний вид здания: в 1930-х разрушили шпиль, а в 1960-х демонтировали и стеклянный купол.

После очередных глобальных политических преобразований улица снова стала называться Гороховой, а предприятие — ЗАО «Фабрика одежды Санкт-Петербург» (торговая марка FOSP). В 1998 году костюм от ФОСП вошел в число 100 лучших товаров России, а в 2000-х предприятие лидировало в нише мужских костюмов (тогдашний губернатор Петербурга Владимир Яковлев часто упоминал, что носит именно костюмы от ФОСП).

В 2008 фабрику перевели в Купчино, а зданию на Мойке решили вернуть былой имперский блеск и открыть его двери для широких масс. Реконструкция 2009–2014 годов стала одной из самых масштабных в мире городского шопинга. Восстанови-

ли золоченые надписи и аттик с именами владельцев, по эскизам и фотографиям воссоздали атриум со шпилем. Над интерьерами, изучая исторические документы, работали несколько архитекторов из разных стран. На первом этаже — британец Кристофер Дженнер (модерн, лифты и мраморная лестница), на третьем — нью-йоркский мастер Рафаэль де Карденас (цветное стекло, металл и зеркала).

В 2015-м обновленный универмаг открылся. На площади 7200 кв. м разместились товары всемирно известных брендов, коллекции перспективных молодых дизайнеров Russian Wonderland, книжный корнер (который курирует эрмитажный магазин), дизайн-пространство DesignBoom, зона бьюти-шопинга Au Pont Rouge Beaute, салон красоты Paul Mitchell, мужская парикмахерская BON, французская кондитерская Gargon и многое другое.



Город, где можно быть счастливым

Виктория Шамликашвили — о том, как превратить Петербург в туристический бренд

ПО МНЕНИЮ генерально-го директора компании «Индивидуальный туристический сервис» Виктории Шамликашвили, город мог бы спокойно принимать до 15 млн туристов ежегодно, если бы поток путешественников был более равномерно распределен в течение года. А успех Петербурга как туристического бренда зависит от трех ключевых обстоятельств: согласия в рядах участников рынка, понимания, какие впечатления город готов подарить туристу, и мудрого лидера, способного собрать команду и воплотить красивые планы в жизнь.

— Как развивается в Петербурге экономика впечатлений?

— Нельзя сказать, что она развивается динамично, хотя, на мой взгляд, наш город и его горожане осознали главное: Петербург — тот город, где экономика впечатлений может стать одной из ключевых составляющих экономики в целом, а туризм — важнейший драйвер нашей экономики. И мы видим, что в Петербурге открываются музеи и галереи, как частные, так и с государственным участием. Формируется огромное количество клубов по интересам: люди объединяются под флагом любви к тем или иным видам искусства, литературным героям, творческим личностям, городским достопримечательностям. И это, безусловно, яркий свежий тренд.

— В числе самых заметных проектов в этой сфере — праздник «Алые паруса» и фестиваль «Ночь музеев». Насколько они удачны, на ваш взгляд?

— «Алые паруса» — прекрасная идея. Пусть история с белыми ночами и разводными мостами не уникальна, но именно Петербург смог соединить в один сюжет природные особенности и характерные черты своего архитектурного ландшафта таким образом, что получилась захватывающая визуальная феерия. «Алые паруса» стали городской легендой. Вооб-

ще впечатления почти всегда связаны с легендами: впечатления подпитывают и укрепляют легенды. И чем больше легендарная составляющая, тем сильнее получаются впечатления.

Единственный момент, который расстраивает: «Алые паруса» задумывались как праздник для выпускников и их родителей, а сейчас они нередко чувствуют себя чужими во время ночной толчеи на набережных и острой конкуренции за место с красивым видом. Картинка в телевизоре намного привлекательнее того, что реально происходит ночью в городе. Но на имидж города эта картинка, несомненно, работает, и очень эффективно.

«Ночь музеев» — замечательный пример туристического продукта, который оказался очень востребован самими горожанами. Его популярность радует: значит, среди петербуржцев много любознательных людей. «Ночь музеев» ценна возможностью узнать неизведанное об изведанном, она дарит неожиданный взгляд на музейные коллекции и привлекает новую публику — тех, кому интересна в первую очередь тусовка. Но, получив удовольствие, многие возвращаются уже в обычных обстоятельствах.

— Сколько Петербург может принять туристов в год — с комфортом и для горожан, и для путешественников?

— Это зависит от качества этих туристов. Если мы говорим об индивидуалах с четкими целями и пониманием направления, то их может быть много. Если бы поток был более равномерно распределен в течение года, то город мог бы спокойно принимать до 15 млн туристов ежегодно. Для этого есть инфраструктура и возможности. Но сегодня, к сожалению, Петербург испытывает на себе весь букет сложностей, который знаком жителям многих крупных городов в связи с сезонным наплывом туристов. И есть любимые места, куда ты уже не хочешь возвращаться летом, потому что знаешь, что они будут запружены людьми. Львиная доля от тех 8 млн туристов, которых мы принимаем сейчас, приходится на три летних месяца. Деловая активность летом тоже очень высокая, что еще более усложняет ситуацию.

— Какие ниши вы считаете наиболее перспективными для Петербурга в ближайшие годы: деловой туризм, гастрономический, культурный?

Нужно, конечно, стремиться к тому, чтобы распределить деловую активность более равномерно и уйти от сезонности



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

хотя бы в этом сегменте. Надеюсь, что сентябрьская сессия Генеральной ассамблеи Всемирной туристской ассоциации в Петербурге окажет влияние и на привлечение, и на распределение туристического потока.

Что касается гастрономического туризма, то в Петербурге уже некоторое время мы видим всплеск творческой и деловой активности в ресторанном бизнесе. Появилось много интересных шефов — и рестораны строят свой имидж в первую очередь вокруг имени шефа, делают ставку на авторскую кухню. При этом есть объективные и ощутимые проблемы с качеством продуктов и их доступностью и в Петербурге, и в стране в целом. Одновременно мы сталкиваемся с тем, что рестораны не могут закупать качественные локальные фермерские продукты из-за высокой бюрократизации

процесса. Качество, безусловно, важно, но фермеры с небольшими производствами не всегда готовы преодолевать полосу препятствий, чтобы обзавестись многочисленными сертификатами. Поэтому ресторанам тяжело общаться с фермерами. Но в целом это очень перспективная история. Развиваются ресторанные фестивали, и они становятся все более яркими и разнообразными: Gourmet Days, Smoke&Fire, «О да, еда!».

— А есть ли пример удачного, на ваш взгляд, брендинга города?

— Брендинг Бильбао, на мой взгляд, потрясающий пример. Этот небольшой испанский город жил неприметной жизнью, пока в какой-то момент рядом с ним не обнаружили месторождения руд. И это совпало с промышленным рывком в Европе в середине XIX века. Бильбао стал расти, развиваться и богатеть,



в новый музейно-исторический кластер. Испанцы проделали огромную работу по расчистке фасадов, очистке реки, созданию туристических маршрутов, начали развивать эногастрономический туризм. И сегодня мы знаем Бильбао как город, где туристы — значительная часть населения.

— Возможно, как это ни странно, Петербург в качестве туристического бренда все еще имеет трудности в определении собственной идентичности, ищет себя? Пример Бильбао демонстрирует, насколько важна в таком вопросе роль личности.

— Роль личности, безусловно, не стоит недооценивать: мудрый и энергичный лидер, имеющий четкое видение и способный собрать команду, может горы свернуть. Что же касается брендинга, то у Петербурга по европейским меркам сравнительно короткая история. Но она и очень яркая: Петербург — город трех революций и одновременно город Достоевского, Блока, Филонова, Шаляпина, Берггольц, Мравинского. Это и один из самых имперских, и в то же время один из самых уютных городов в мире. Он невероятно многогранный и глубокий. Это город, где ты можешь найти увлекательное занятие для любого человека в любом настроении. Город, где ты можешь быть счастлив.

— Хорошо, когда впечатления дополняют друг друга, а в Петербурге создатели разных сегментов турпродукта часто действуют несогласованно. Как это преодолеть?

— Действительно, у нас, к сожалению, очень разрозненное и разобщенное сообщество. Идет игра из серии «каждый за себя». Известно, что привлечение интереса людей к тому или иному сектору экономики приводит к увеличению спроса и развитию отрасли в целом. И дальше стоит исключительно задача поддержания качества. А если происходит недобросовестная конкуренция, то в результате проигрывают все. Когда понимание этих несложных истин возобладает, мы придем к согласию.

— Вы не только возглавляете ИТС, но и стали инвестором отеля Hotel Indigo St. Petersburg — Tchaikovskogo. Как создавать у туристов запоминающиеся положительные впечатления?

— Фундамент, основа — это отношение к гостю. Человек, который к нам приехал, — именно гость. И мы принимаем его как друга, который приехал к нам домой. Именно такое отношение должна проявлять команда отеля, и как раз такую задачу мы ставим и перед сотрудниками агентства — проявлять внимание к вкусам, привычкам, потребностям, интересам человека: какие он предпочитает блюда, какие подушки для него удобнее, как должен быть настроен кондиционер, как он проводит свободное время. Помните, что ключом к сердцу путешественника часто становится один из тех знаков внимания, который задуман как приятная неожиданность. Нужно освоить искусство приятных сюрпризов. Чем выше уровень компании, тем более тонко, изобретательно и красиво в ней подходят к такому вопросу, как комплименты и сервисы для постоянных клиентов.

Беседавала Полина Корнилова

там появилась замечательная архитектура, но со временем рудная промышленность утратила свое значение, и к началу XX века он превратился в запущенный, грязный и полукриминальный город. Так продолжалось не один десяток лет, но в 1980-е годы Бильбао повезло: там появились прекрасный мэр и его команда, которые поставили себе цель сделать город вновь красивым и привлечь туда туристов. В то время фонд Гугенхайма подыскивал место для нового филиала — и Бильбао очень удачно этим воспользовался, сделав американцам предложение, от которого было невозможно отказаться: фонду не только предложили участок земли бесплатно, но и обязались постепенно вернуть вложенные в строительство музея деньги. Параллельно с этим команда мэра занялась системным привлечением инвестиций



ЕВГЕНИЙ ПАВЛЕНКО

Музыка в дворцовых интерьерах

Со 2 ноября по 31 декабря пройдет IX Международный музыкальный фестиваль «Петербургские набережные».

Его девиз — «Новые музыкальные имена и воскрешенные шедевры». Художественный руководитель фестиваля — заслуженная артистка России Мария Сафарьянц. Концерты пройдут в Гербовом зале и Большом Итальянском просвете Государственного Эрмитажа, в Михайловском замке, Екатерининском и Константиновском дворцах. Торжественное открытие планируется 2 ноября в здании Священного Синода на Английской набережной (сегодня это Президентская библиотека). В концерте под названием «Omaggio a Renata Tebaldi» ожидается выступление новой звезды российского оперного театра Владимира Дмитрука (тенор) и знаменитой итальянской певицы Кьяры Таиджи (сопрано) в сопровождении Симфонического оркестра Ленинградской области под управлением дирижера Константина Орбеляна (США). Присутствие в программе известного израильского дирижера Даниэля Орена, руководителя Израильской оперы и неординарного интерпретатора оперных произведений, сулит активное прочтение творений Вебера, Лало и Бизе, а также редко исполняемой Messa Di Gloria Пуччини, масштабного полотна для хора, солистов и оркестра. Кстати, молодые солисты Адам Гучериев (фортепиано) и Дали Гучериева (виолончель) вызывают интерес критики и жюри международных фестивалей техничностью игры и тонким пониманием авторского замысла. В концерте «Скрипка Страдивари в Константиновском» произведения Сибелиуса, Моцарта, Паганини, Сен-Санса, Чайковского, Дворжака исполнят Джузеппе Нова, названный в прессе на родине «золотой флейтой» Италии, и скрипач Кевин Жю (США) — самый молодой в истории лауреат конкурса Иегуди Менухина, один из немногих, кто может позволить себе играть на лучших в мире скрипках Страдивари. Обогащают в этом году исполнительскую палитру фестиваля Нунция Сантодирокко (сопрано, Италия), Альберто Нонес (фортепиано, Италия), представляющие традицию исполнения старинных итальянских композиторов. В Мраморном дворце Русского Музея впервые в России прозвучат L'Infinito — песни для сопрано и фортепиано Чимары и Симфония Арриаги. В новом пространстве — особняке Сухозанета на Невском проспекте — можно будет послушать Франческо Будзурро, одного из самых известных гитаристов мира. В концерте примут участие петербургские музыканты, лауреаты международных конкурсов Юрий Полосьмаков, Дмитрий Савин, а также камерный оркестр Kleverorchestra. Они исполнят Рапсодию Рахманинова, Джазовую сюиту Цфасмана, Аранхуэсский концерт Родриго, Libertango Пьяццоллы, фантазии на темы испанских песен и песен группы The Beatles. В Георгиевском зале Михайловского замка пройдет концерт великого саксофониста Федерико Мондельчи и его Итальянского ансамбля саксофонов.

Затерянный мир Россияне не спешат открывать Родину

Константин Шолмов



АЛЕКСАНДР КОРЖОВ

СЛОВА о необычайном туристическом потенциале России в нашей стране произносятся чаще, чем «Отче наш». Однако развитие внутреннего туризма идет небыстро: мешают инертность, качество сервиса и недостаток идей.

Есть только одна сфера экономики, для которой общее падение рубля и уровня доходов населения безусловное благо. Это внутренний туризм. И следствия кризисов и санкций показали себя: в 2018 году, по словам Майи Ломидзе, руководителя Ассоциации туроператоров России, впервые за постперестроечное время российские маршруты вышли в топ популярности, уступив лишь Турции и обогнав Грецию, Испанию, Черногорию и Болгарию. 300-тысячную Вологду за год посетило 3 млн туристов, а 20-тысячную Сортавалу — около 300 тыс.! Однако рост происходит неравномерно. Среди лидеров есть как старые, раскрученные дестинации Золотого кольца, Поволжья, Северо-Запада, так и относительные новички вроде Томской области, Перми и ярославского Мышкина. Та же Сортавала наглядно иллюстрирует, как туризм «вытягивает» местную экономику: вдоль трассы расцветают кафе, гостиницы и сувенирные лавки, а в 100 метрах вглубь царит разруха.

Виктория Шамликашвили, генеральный директор компании «Индивидуальный туристический сервис», инвестор отеля Hotel Indigo St. Petersburg — Tchaikovsky, считает, что успех зависит от того, насколько гибко участники рынка реагируют на изменение потребительского поведения. «Запросы туристов становятся более глубокими. Ты должен предоставить интересный, насыщенный продукт, не поверхностный, дающий и эмоции, и пищу для ума. Люди сегодня выбирают аутентичные места, где есть значительная культурная составляющая. Поэтому есть большой интерес к тщательно проработанным маршрутам, где велика историческая составляющая, а иногда и религиозная», — говорит Виктория Шамликашвили.

Данные цифровой культурно-туристической платформы BEST.Petersburg подтверждают это. «Например, в сентябре, несмотря на наступление нового рабочего сезона, идет прирост запросов по классической туристической тематике: „рестораны СПб“, „бары Питера“, „музеи Петербурга“, „лучшие театры СПб“ и тому подобные», — отмечает руководитель проекта Алексей Сулимов. — Традиционно много запросов из крупных городов Северо-Запада и, конечно, от москвичей: увеличение трафика в сентябре по отношению к августу составляет от 15 до 30%. Мы объясняем это наличием хорошего сезонного туристского продукта с длинной историей».

Вместе с тем сама по себе «историчность» или природная красота не является гарантией притока посетителей. Отечественные туристы, которым уже есть с чем сравнивать российский сервис, становятся все более требовательными по отношению к турпродукту в целом, растут взыскательность в отношении питания, дорог, комфорта. Рост культуры потребления приводит к интересному эффекту: туроператоры могут вкладывать новое содержание в старые формы.

На самом популярном направлении можно найти свою нишу, если добавить к стандартной программе решение «сверхзадачи», делится опытом Юлия Парахина, генеральный директор ООО «Игора Тур». «Для нас такой „фишкой“ стали йога-туры и эногастрономические туры. Звучит довольно странно, поскольку мы возим людей в Карелию, которая ассоциируется в первую очередь с Севером. Но одной только суровой красоты скал и озер уже недостаточно, туристы хотят глубже прочувствовать дух места, и мы даем им возможность совместить полезное с приятным. Благодаря улучшению логистики Приозерск и Сортавала стали фактически дальними пригородами Петербурга, так почему бы не использовать их как новую, необычную площадку».

«Фишку» стараются найти все. Реклам туроператоров пестрит предложени-

ями рейдов на квадроциклах по Кавказу и на оленях по Крайнему Северу, сбора грибов в глухой архангельской тайге и добычи черной икры в Астрахани. Новое направление — научный туризм. От простого бердвотчинга, то есть наблюдения за жизнью птиц на Канонерском острове до поездки в настоящую обсерваторию в Архызе. Смысла таким поездкам добавляет то, что ученые действительно используют результаты подобных наблюдений в своих трудах. При этом случается и такое, что сверхзадача так и не удается решить. Например, уже лет пять-шесть практикуются поездки «за северным сиянием» на Кольский полуостров. Понятно, что гарантировать появление аурого borealis на небе даже самый ответственный туроператор не может, так что для туриста это всегда лотерея. Но в таких путешествиях процесс важнее результата.

Несмотря на активность территорий и турфирм, спрос на турпродукт нового типа превышает предложение.

«С внутренним рынком сложнее работать: и традиции нет, и законы у нас достаточно строгие. В итоге в реестре Ростуризма 4300 туроператорских компаний, но кто это такие, неизвестно. Реально живых туроператоров в три раза меньше. Порядочных и надежных — в 20 раз. Часто продукты распространяются через посредников. Постоянно чужие туры выдаются за свои», — комментирует Аркадий Рутман, генеральный директор ООО «Атом-С» (облачная платформа для турсферы). — Некоторые местные туроператоры не спешат меняться вслед за требованиями рынка, они застряли в прошлом с горестными мыслями о былом, когда автобус с табличкой „Экскурсия“ как-то сам набирался, даже если случайно припарковался на площади. На рынке идет конкурентная борьба за право возить пенсионеров по Золотому кольцу, но мало кто пытается создавать продукты для молодежи. Я здесь вижу только организаторов авторских туров, которые вообще не регистрируются как туроператоры и работают в серой части

рынка. Но именно у них можно найти что-то новое — массовый продукт, новый по содержанию и рассчитанный на новые аудитории. Велотуры на выходные, гастрономические туры, мастер-классы в деревнях... И это интересно, группы набираются, на фотоотчетах — молодежь и молодые семьи».

Хороший результат получается, когда в тандеме работают местные производители турпродукта и территориальные администрации, отмечает Наталия Белякова, партнер Центра территориального маркетинга. Основная форма их сотрудничества — локальные фестивали, которые одновременно и продвигают территорию, и привлекают туристов, и поддерживают местный бизнес. Примеры тому — фестиваль «Пир на Волге» в Ярославле, выросший из локального события в пикник национального масштаба. Или фестиваль «Великий Булгар» в Татарстане, который пробился на чрезвычайно плотной площадке реконструкторских фестивалей. Изначально дотируемый республиканским бюджетом, сейчас он вышел на самоокупаемость.

«Еще две важных точки опоры для успешного построения регионального турбизнеса — транспортная инфраструктура и современные технологии. Это происходит, например, в Ростовской области, которая давно уже пытается отщипнуть кусочек от мощного потока туристов, проезжающих мимо к черноморским курортам», — говорит Наталия Белякова. — Этому должен способствовать и современный аэропорт „Платов“, и внедрение программатик-рекламы края. Рано делать выводы, но „маркетинг мгновенного отклика“ может сильно помочь ростовчанам».

Впрочем, «юберизация» рынка, то есть использование разнообразных сетевых технологий, несет в себе и определенные угрозы, сходятся во мнении все опрошенные эксперты. Самостоятельная организация поездок, с одной стороны, снижает себестоимость тура, а значит, делает его более доступным, с другой — увеличивает риск получения негативных впечатлений.

Негативные отзывы пишут чаще, чем похвальные, поэтому неустойчивый имидж российского турбизнеса уступает зарубежному. А августовский опрос сервиса путешествий «Тутуру» показал, что в глазах соотечественников российские дестинации по-прежнему ассоциируются с низким уровнем сервиса (так считают 30% опрошенных) и высокими ценами (51%).

ОДНОЙ ТОЛЬКО СУРОВОЙ КРАСОТЫ
скал и озер уже недостаточно,
туристы хотят глубже прочувствовать
дух места



AN IHG® HOTEL

St.Petersburg-Tchaikovskogo



Hotel Indigo St.Petersburg – Tchaikovskogo находится в самом сердце Петербурга и обладает идеальными возможностями для проведения деловых мероприятий на высоком уровне. Отель был открыт в 2014 году, став первым представителем бренда в России и Восточной Европе, и с каждым годом не только демонстрирует качественные услуги, но и совершенствует свою работу. Наградой за предоставляемый сервис служат отзывы гостей отеля и победы в конкурсах в сфере гостеприимства. Hotel Indigo – неоднократный обладатель международной премии The Boutique Hotel Guest Experience Awards в номинациях «Лучший международный отель свыше 50 номеров» и «Лучший международный отель». Он был дважды признан лучшим бизнес-отелем России в категории «Четыре звезды» по версии Russian Hospitality Awards. По результатам отзывов на TripAdvisor отель стал победителем в номинации Travelers choice 2019, а также вошел в Зал славы, подтвердив знак качества в течение пяти лет подряд.

Десять причин выбрать Hotel Indigo St.Petersburg – Tchaikovskogo:

- расположение в историческом центре Петербурга, в нескольких минутах ходьбы от набережной Невы и Летнего сада
- шесть современно оборудованных конференц-залов различной вместимости и конфигурации
- крытая панорамная терраса на крыше отеля
- бассейн, сауны, тренажерный зал и спа-процедуры по-тайски
- бесплатный прокат велосипедов и самокатов
- высокоскоростной интернет на всей территории отеля
- служба арт-консьержей и собственный лекторий Anima Libera
- авторская русская кухня и специальное мексиканское меню в ресторане «ВИНО&ВОДА»
- бизнес-ланч в формате шведского стола
- мини-бары в номерах и круглосуточный лобби-бар



191187, Санкт-Петербург, улица Чайковского, 17

Тел. +7 (812) 454-55-77

sales@indigospb.com

www.indigospb.com

www.vinovoda.com



ИТАР-ТАСС

СЕГОДНЯ даже туристический масс-маркет расширяет свой географический тезаурус, а среди представителей среднего класса и тех, кто выбирает luxury-отдых, эта тенденция еще ярче: новые страны, активное времяпрепровождение, максимально аутентичный отдых, красивые картинки в Instagram — таковы запросы современного российского туриста.

«В последнее время туристы, которые предпочитают путешествия пакетным турам в Турцию, выбирают новые типы отдыха. Например, круизы на роскошных поездах по Европе или Индии, посещение различных мастер-классов: кулинария, народные промыслы, уроки вождения на трассах F1 или биатлонная гонка на Олимпийской трассе и так далее, — говорит заместитель председателя совета директоров туроператорской компании «Джет Тревел» Максим Приставко. — В то же время открываются новые направления, которые ранее были не так известны. Скажем, страны Ближнего Востока, такие как Катар, Оман, Бахрейн, Ливан, Иран, — отличная альтернатива уже поднадоевшим Арабским Эмиратам. В странах Африки: ЮАР, Кении, Танзании, Марокко, Ботсване и других — можно насладиться невероятной природой».

Однако абсолютный хит этого сезона, по словам господина Приставко, — Япония. Упрощена процедура получения визы, национальный перевозчик JAL предлагает очень выгодные тарифы из многих городов России: Москвы, Петербурга, Новосибирска, Владивостока. Здесь есть и пляжи, и горнолыжные курорты, и уникальные традиции.

С ним солидарна и генеральный директор Terra Rossi Марина Риммер: «Да, Япония в тренде. На самом деле эти страны были всегда интересны. Просто в Японию или Азию добираться быстрее, чем в Южную Америку». По словам госпожи Риммер, если тратить большие бюджеты — то на те направления, которых ты не видел раньше. Сложные маршруты, полностью hand-made экскурсионная программа, когда едешь в Патагонию, Чили, Перу, Мачу-Пикчу, Северный или Южный полюс, — это интересно.

Рифы, атоллы, пустыни

«Возьмем такое известное направление, как Мальдивы. Что нового от него можно ждать? — размышляет Марина Риммер. — Оказывается, можно. Сейчас очень востребовано сафари на лодках. Размещение на яхте — плавучем отеле: 18–20 кают, туда собираются или своей компанией, или под определенный маршрут. Гости курси-

Глотнуть «шампанского порошка»

Какие типы отдыха в тренде

Наталья Лавринович |

руют по разным атоллам, высаживаются на необитаемые острова, ныряют. Люди начинают чаще путешествовать компанией, чтобы один круг, одни шутки. Основная покупательная способность — у 35–45-летних: как правило, к этому возрасту уже есть сколоченная команда друзей. Туризм вообще начинает уходить в культуру. Важно, чтобы была «фишечка», можно было похвастаться, выложить красивую фотографию в Instagram».

В пользу Омана, вышедшего на рынок одновременно с Бахрейном, высказывается и Роман Перевертун, генеральный директор Swiss Travel Club: «Видно, что спрос на дальнемагистральные направления вырос значительно, чем на европейские. Стоит упомянуть Оман — это новинка года: поставили рейсовый перелет из Москвы до Салалы, активно приглашают туристов знакомиться со страной».

С конца ноября визы отменяет Кабо-Верде — это однозначная новинка сезона. «Это острова напротив Западной Африки, в тысяче километров от Тенерифе, — рассказывает генеральный директор Meteors Travel Ирина Лебедева. — Бывшая португальская колония. Удивительно, что там многие говорят по-русски, потому что учились в России. Перелет со стыковкой в Лиссабоне, всегда можно задержаться и посмотреть еще и прекрасную столицу Португалии. Кабо-Верде — это великолепные острова с песчаными пляжами, ухоженные красивые города, очень доброжелательное население. Хорошие отели: испанская сеть Melia и Iberostar, RIU, Hilton. Температура воздуха круглый год 28–30 градусов, воды — 24–26».

А там еще немного — и Окситань

Овертуризм, бич современной индустрии гостеприимства, сильнее проявляется именно в Старом Свете.

«Если мы поедem на Лазурный берег летом, количество пробок вдоль набережной Круазет в Каннах может неприятно удивить, — говорит генеральный директор туроператора «Звезды путешествий» Олег Афрамеев. — Как и количество людей, которые теснятся бок о бок на пляже, отдавая по 50 евро в сутки за зонтик с лежаком. Есть уголки, не очень «засиженные» туристами, — например, в Португалии, та же Мадейра, — но находить в Европе место для спокойного отдыха становится все сложнее и сложнее».

В «Джет Тревел» считают, что новыми для российского туриста европейскими направлениями можно назвать регионы Франции: Прованс, Окситань и Аквитанию, куда этим летом начали летать прямые рейсы из Москвы в аэропорты Марсель, Монпелье и Бордо. Помимо известных винных и гастрономических маршрутов, места славятся отличными пляжами. Туристы компании также часто заказываются продолжительные поездки на 20–28 дней — например, по нескольким странам Латинской и Южной Америки (обычно Чили, острове Пасхи, Аргентине, Перу и Боливии в одном маршруте) или вояж по Океании: Новая Зеландия, Французская Полинезия, Фиджи.

По мнению Олега Афрамеева, Перу — это в принципе must see нескольких последних лет. Страна на пике популярности с точки зрения гастрономии. В Пе-

ру находятся одни из лучших ресторанов мира, такие как Central, Maido. И вообще это очень самобытная дестинация: Куско, Мачу-Пикчу, озеро Титикака, Наска, верховья реки Амазонки — все это уникально.

«Сейчас возвращается на туристический рынок Шри-Ланка, но уже в новом качестве, — добавляет господин Афрамеев. — Семья, владеющая компанией Dilmah, создала «Дорогу Счастья» для знакомства с Цейлоном: можно увидеть ароматные чайные плантации на виллах Tea Trails, остановиться на Wild Coast Tented Lodge в рамках сафари-тура и, наконец, отдохнуть на курорте Cape Weligama с невероятными видами на Индийский океан».

Круизный рынок

Особняком стоят морские круизы, динамика востребованности которых россиянами в несколько раз превышает мировую. Мировой круизный рынок, по данным Cruise Lines International Association, за последний год вырос на несколько процентов, в основном драйверы роста — Индия и Бразилия. Россия находится на десятом месте среди европейских стран по числу круизных путешественников: около 80 тыс. пассажиров совершили плавание на корабле в 2018 году, это на 14% больше, чем в 2017-м. За два предыдущих года рост отправок и вовсе был порядка 40%.

«В этом году, судя по тому, что я вижу, рост будет минимум процентов 20–25, — говорит Федор Егоров, генеральный директор компании Dreamlines. — С конца января 2020 года Costa Cruises добавляет туры с заходом в порты Измира, Стамбула и Хайфы. Это прорыв: сейчас круизы с заходом в порты Турции делает только Celestial, и продукт этот не широко востребован, потому что очень дорогой. Новинка 2018 года у Royal Caribbean — их SocoSoy: компания оборудовала остров в Карибском бассейне, лайнеры останавливаются там на день. Это огромный «Диснейленд» посреди океана, с водными горками, кучей развлечений, баров, пляжей, ресторанов».

Снег на Нисеко

Приближающаяся зима означает новый горнолыжный сезон, и как раз здесь старушка-Европа может приятно удивить тех, кто привык ездить в Шамони и Оре.

«Помимо Куршевеля роскошные европейские курорты с такой же инфраструктурой можно найти для катания в Межеве, Валь-Торансе, Валь-д'Изере и Лез-Арке (Франция), Альта-Бадия и Курмайоре (Италия), Санкт-Антоне и Лехе (Австрия), — говорит Максим Приставко. — Либо можно поехать в США: Аспен, Вэйл, озеро Тахо. Или даже в Японию, на курорты Нисеко, Рюсютцу, Наэба».

Между прочим, в Стране восходящего солнца около 600 горнолыжных курортов. Японский снег считается самым пушистым в мире, а особенно — снег на Нисеко, где в год его выпадает до пяти метров. Здешний снег называют «шампанским порошком» — так что вперед, за японским перляжем!

Дубай ломает стереотипы

Иссам Казим о том, что еще стоит попробовать в самом популярном у россиян месте на Ближнем Востоке

СОСТОЯТЕЛЬНЫЕ путешественники из России любят Дубай за прекрасный пляжный отдых посреди нашей зимы, безбрежный шопинг и свободу, не свойственную строгим мусульманским странам. В городе множество ночных клубов, и если раньше алкоголь был доступен лишь в барах и ресторанах, то с 2019 года его можно купить в магазине. Но Дубаю этого мало...

Город хочет заполучить постоянный поток новых туристов, которым нравится активный, культурный, познавательный отдых. Например, тех самых миллионеров, предпочитающих отправиться на гастрономический фестиваль, чем потратиться на люксовый номер в отеле. Сломать стереотипы о Дубае как о месте, где есть только «небоскребы и песок», должна помочь Всемирная выставка 2020. Уже 192 страны, включая Россию, подтвердили свое участие и готовятся демонстрировать свои богатства, технические и технологические достижения. За полгода работы выставки ожидается 25 млн посетителей. Но что это даст обычным туристам? Об этом говорим с генеральным директором Корпорации по туризму и коммерческому маркетингу Дубая Иссамом Казимом.

— Чем Дубай намерен привлекать бывалых путешественников и новых гостей?

— Всемирная выставка 2020 года, безусловно, станет жемчужиной в короне мероприятий, проводимых в Дубае. Для этого глобального события, которое продлится полгода, строят целый район — District 2020. Он настолько большой, что каждая страна — впервые в истории Всемирных выставок — сможет возвести свой собственный павильон. Но важно то, что к выставке решили приурочить сразу несколько больших, в буквальном смысле слова, открытий: Ain Dubai — самое большое колесо обозрения в мире, высотой более 250 метров, единственный в своем роде вращающийся вокруг центральной оси 80-этажный небоскреб The Dynamic Tower и самое высокое здание на планете — Dubai Creek Tower. По задумке архитектора Сантьяго Калатравы, в нем должно быть 928 метров. Мы также создаем новые музеи в старых районах города. У всех на слуху Бурдж-Халифа, но это настоящее и будущее эмирата, а мы предлагаем заглянуть в его прошлое — например, в историческом районе Аль-Фахиди или в бедуинском лагере в районе Al Marmoom.



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

Мы стремимся уйти от двух стереотипов. Во-первых, что Дубай предназначен исключительно для путешественников с большим бюджетом. Во-вторых, что на город достаточно пары дней.

— Как боретесь с первым стереотипом?

— В 2013 году, когда стало известно, что Дубай примет Экспо-2020, гостиничный фонд насчитывал 68 тыс. номеров, сейчас — уже 113 тыс., и планируем довести это количество до 160 тыс. То есть мы активно строили гостиницы, и не все они были пятизвездные. Есть много отелей категории «одна-три звезды» — новых, в удобных локациях, недалеко от достопримечательностей. Мы формируем предложения для туристов с любым бюджетом. Неважно, где вы остановились, вы все равно получите максимум впечатлений и опыта без потери в качестве. Специально для этого мы открыли Дубайский колледж туризма. Его программы обучения нацелены на то, чтобы студенты лучше понимали потребности представителей ключевых для нас рынков. Россия, конечно, входит в их число. Добавлю, что сами отели соревнуются за постояльцев и привлекают их уникальной инфраструктурой: в одном вас ждут огромные сады, в другом — собственный парк водных аттракционов и так далее. Уже появились категории туристов, которые приезжают специально, чтобы пожить в разных гостиницах, а срок их визита удлинится.

— А что еще влияет на решение приехать к вам на неделю, на десять дней и больше?

— Мы стараемся доказать гостям: они видели и пробовали далеко не все! Состав-

ляем маршруты и программы, благодаря которым даже те, кто уже бывал в Дубае, сможет узнать его глубже. На самом деле в городе много секретных культурных и гастрономических мест, о которых даже не догадывается большинство туристов. Гарантированный способ влюбиться в местную культуру и обычаи — посетить Центр культурного сотрудничества шейха Мохаммеда (SMCCU), где можно попробовать аутентичные блюда восточной кухни во время традиционного обеда в эмиратском стиле. Гурманы смогут окунуться в альтернативную гастрономическую жизнь Дубая, выбрав для посещения заведения из списка «Скрытые жемчужины», составленного по отзывам местных жителей. А можно сразу приехать на Дубайский гастрономический фестиваль, где с мишленовскими заведениями конкурируют локальные. Кстати, число тематических фестивалей тоже увеличилось: с двух-трех в год — до 20 с лишним!

— Как бы вы охарактеризовали стиль Дубая? В чем его уникальность?

— Дубай — космополитичный город, но это не типичный «плавильный котел». Представители около 200 национальностей выбрали наш город в качестве своего дома, но при этом сохраняют свою идентичность. Именно эта гармония разнообразных стилей и определяет уникальность Дубая. И поэтому здесь вы можете не поверхностно прикоснуться к какой-либо традиции, а с головой погрузиться в выбранную культуру, пережить новый опыт в полной мере. Мы нацелены именно на то, чтобы предлагать и предлагать все новые варианты, как провести время. Исключительный шопинг

Туристы и компании

Российский рынок для Дубая — шестой по объему (лидируют Индия, Саудовская Аравия и Великобритания). С начала года Дубай посетили почти 400 тыс. туристов из России, а в июле турпоток увеличился на 50% с лишним. Кроме бюджетных отелей, свою роль сыграли и введенная в 2017 году бесплатная виза по прибытии, и появление туристических абонементов Dubai Pass и Stopover Pass для тех, кто приезжает ненадолго, и налаженное авиасообщение с 30 российскими городами.

При этом с бизнес-целями Дубай посещают около 20% всех гостей, из России — примерно 10%. Этот процент может увеличиться в связи с тем, что все новые глобальные компании из списка Fortune 500 переводят в эмират свои штаб-квартиры, вдохновленные, в том числе, 22 видами экономических зон. После Всемирной выставки, например, планируется переезд Siemens.

обеспечит любой торговый центр. Устали ходить за покупками? Можно тут же понырять с акулами или покататься на лыжах. Или отправляйтесь в старую часть города и загляните на рынок специй. Небольшие кафе и рестораны здесь представляют все кухни мира, некоторые заведения существуют уже по 40–50 лет, и туристы с охотой возвращаются сюда, потому что успели познакомиться с владельцами и завести новых друзей. Пока родители наслаждаются обедом и беседой, дети могут позаниматься в театре по соседству и поставить маленькую пьесу. Понадобилась дизайнерская пара кроссовок, существующих в мире в одном или двух экземплярах? Запросто найдете ее в местных бутиках. А сколько можно рассказать про наши тематические парки! IMG Worlds of Adventure — крупнейший в мире крытый тематический парк. Представьте себе площадь, равную 28 футбольным полям, на которой расположились вселенные Marvel и Cartoon Network и целая Затерянная долина с динозаврами. В комплексе тематических парков Dubai Parks and Resorts оживают герои «Шрека», «Охотников за привидениями» и других популярных голливудских блокбастеров. Поклонникам индийского кино стоит посетить Bollywood Parks Dubai, а на аттракционах парка Legoland и аквапарка Legoland Waterpark весело будет не только детям, но и взрослым.

Но если вам все это уже надоело, можно испытать особенные эмоции в пустыне... Или в горах, сняв в отеле на вершине Хатты номер, полностью сделанный из стекла. А потом... мы предложим вам что-нибудь еще!

БЕСЕДОВАЛА СВЕТЛАНА ХАМАТОВА

Осень на море Сколько стоит отдохнуть в бархатный сезон

Александра Мерцалова |



ЕВГЕНИЙ ПАВЛЕНКО



ЕВГЕНИЙ ПАВЛЕНКО

В ЭТОМ году туроператоры не устроили традиционной распродажи туров на сентябрь — октябрь. В предстоящем бархатном сезоне набравшая силу весь этот год тенденция к увеличению стоимости поездок сохранилась. Стремясь потратить меньше, туристы активнее выбирают отдых по системе «все включено», предпочитая поездки в Турцию, Тунис и на Кипр.

Стремление туристов сэкономить становится главным трендом предстоящего бархатного сезона. Средний чек на организованные туры в течение этого года показывал рост практически на всех популярных направлениях, ранняя осень не стала исключением. Как следует

из данных Travelata.ru, к концу лета стоимость выкупленного на период сентября — октября тура составляет в среднем 95,53 тыс. рублей, это на 7,4% выше аналогичного показателя прошлого года (88,94 тыс. рублей). На этом фоне, по словам гендиректора сервиса Алексея Зарецкого, все большее число организованных туристов планирует провести отпуск в Турции: сейчас направление формирует 55% бронирований на период бархатного сезона, годом ранее речь шла о 46%.

Господин Зарецкий объясняет растущий интерес к Турции желанием путешественников сократить траты на отдых. «Средний чек поднимается по всем направлениям, и все больше россиян склоняются

к варианту отдыха с системой „все включено“, которую выгодно брать именно в Турции или в Тунисе», — рассуждает эксперт. По словам эксперта, похожие предложения можно найти и на Кипре: отели острова предлагают как систему «все включено», так и завтраки с ужинами. «В этом случае на отдыхе не придется дополнительно тратить на питание», — замечает господин Зарецкий. Согласно расчетам Level.Travel, тур в Турцию в этом году обходится российским путешественникам в среднем в 101,7 тыс. рублей, это на 5% выше аналогичного показателя прошлого года. Путешествия в Тунис практически не подорожали и стоят в среднем 81,1 тыс. рублей, на Кипр — 112,1 тыс. рублей.

Сооснователь Level.Travel Дмитрий Малютин обращает внимание на то, что, в отличие от нескольких предыдущих лет, в этом году у туроператоров нет ценового демпинга на период бархатного сезона. «Это говорит о более осторожных полетных программах и отсутствии переоцененных при планировании направлений. В прошлом году таким направлением была Греция, куда регулярно продавались горящие туры по нехарактерно низким ценам», — вспоминает он. Парадоксальной в этом году оказалась ситуация с российскими курортами, где теплый период традиционно заканчивается раньше, чем в Турции и Греции: средний чек здесь составляет 53,2 тыс. рублей, на 36% превышая показатель летнего сезона.

Традиционно в отпуск в сентябре и октябре отправляются пары: в структуре спроса, по данным Level.Travel, на них приходится 57% продаж, еще 29% формируют семьи с детьми, 3% — компании, а 11% — одиночные туристы.

(«Ъ-Деньги», № 32 от 28.08.2019)



На Карибах

26 ноября французская отельная группа Barriere открывает пятизвездный отель на острове Сен-Бартелеми в Карибском море.

Hotel Barriere Le Carl Gustaf St-Barth в столице острова Густавии расположился в тропическом саду рядом с жемчужно-белым пляжем Shell Beach; из окон открывается вид на гавань и Антильские острова. В отеле 23 номера и сюта (в коттеджах, лофтах и виллах с частным бассейном), спа-центр со студией йоги и пилатеса, открытые зоны для отдыха на террасах.

Восстановленное здание отеля, приобретенное Barriere четыре года назад, сохранило свою колониальную архитектуру, дизайном занималось архитектурное бюро Gilles&Boissier, ранее создавшее дизайн-проект для Four Seasons в Монреале и Мехико и для The Ritz-Carlton и Baccarat в Нью-Йорке.

Новый отель будет находиться под управлением Эммануэль Чиприани (Emmanuelle Cipriani), которая имеет десятилетний опыт работы в сфере отелей класса люкс на островах Карибского моря.

Рисковые виды

«Полное спокойствие может дать человеку только страховой полис», — говорил Остап Бендер. Но есть нюансы

Лилия Агаркова |

ТУРОПЕРАТОРЫ отмечают, что число вопросов, связанных со страхованием на время отпуска, этим летом увеличилось. Возможно, повлиял негативный информационный фон, а возможно, туристы начинают более требовательно подходить к выбору страховки перед путешествием.

Мы решили спросить профессионалов рынка страхования, какие у страховых полисов есть подводные камни и каковы новые тренды, а также есть ли разница в подходе к страхованию пакетных и индивидуальных туристов.

Андрей Шарков, заместитель генерального директора компании «Либерти Страхование», считает, что опыт последних лет показывает: самостоятельных туристов становится все больше, но массовый туризм пока удерживает свои позиции ввиду того, что он все равно дешевле: чартеры дают туристу экономию в 20–30%.

«Как правило, в пакетный тур входит минимальная страховка (на минимальную сумму, с франшизой и максимальным количеством исключений/ограничений). Индивидуальные туристы при оформлении страхового полиса подходят более ответственно и оформляют полис с учетом особенностей их отдыха», — рассказывает Андрей Шарков. Для того чтобы застраховаться и быть относительно спокойным, необходимо купить полис со страховой суммой \$50 тыс. или \$100 тыс., без франшизы.

Артем Искра, управляющий директор департамента массовых видов страхования компании «Ренессанс страхование», говорит о том, что есть некоторая разница между туристами, оформляющими полис в рамках пакета, и индивидуальными, которые покупают полис на сайте или в отделениях компании или у страхо-



вых посредников (агентов, брокеров). Индивидуальные туристы уже научились требовать различные дополнительные опции продукта: страхование багажа, гражданской ответственности туриста, страхование на случай задержки или отмены рейса, страхование квартиры на время отпуска. «Частично это связано с тем, что самостоятельные туристы, оформляя полис, выбирают опции исходя из собственных предпочтений, больше вникая в детали», — делится сообщениями Артем Искра.

«Да, полис более высокой стоимости, безусловно, обеспечивает более высокое качество защиты», — говорит Артем Искра. — Например, это расширенная защита: уже перечисленные дополнительные опции страхования позволяют получить страховую защиту, допустим, на случай потери багажа или залива квартиры во время отсутствия хозяев. Но даже базовая составляющая, которую обеспечивает полис страхования выезжающих за рубеж (экстренная медицинская помощь, репатриация), может быть улучшена, например, за счет оформления полиса на более высокую страховую сумму. Это особенно актуально для поездок в страны с дорогостоящими медицинскими услугами, такие как США, Канада, Австралия, для любителей экстремального спорта и так далее».

ОТДЕЛЬНЫЕ АКТИВНОСТИ Страховщики советуют обращать внимание на то, чем путешественник собирается заниматься на отдыхе (особого внимания требуют горные лыжи, альпинизм, дайвинг, аренда мотоцикла или мотобайка).

«Эти виды активностей необходимо застраховать отдельно, — настаивает Андрей Шарков, — и, кроме того, добавить в полис дополнительные опции и заплатить дополнительную страховую премию. Проследить, чтобы в полисе стояла отметка, что „активный отдых“ застрахован».

«Обычно к таким активностям относят любые виды отдыха с повышенным риском травмы, — согласен с коллегой Артем Искра. — Это подводное плавание, футбол, хоккей, баскетбол, пейнтбол и так далее, катание на лошадях, на мопедах, мотороллерах и прочем, полеты на планерах, парапланах, дельтапланах и так далее, трекинги и тому подобное. Если есть малейшее сомнение, что вам потребуется такая опция, обязательно оформите ее: докупить во время отпуска дополнительно эту опцию уже не получится», — предостерегает страховщик.

Также следует обращать внимание на страны и территории действия полиса.

«Многие при оформлении полиса забывают, что, к примеру, Кипр и Болгария



ВИКТОР КОРОТЯЕВ

не являются странами шенгенского соглашения, — рассказывает специалист. — В эти страны разрешен въезд по шенгенской визе, но страховой полис с покрытием „Шенген“ для Кипра и Болгарии не подходит».

Если перелет предусматривает посадки или же остановки в другой стране, необходимо эту страну тоже добавить в территорию покрытия полиса, даже если остановка или стыковка короткая. Ведь страховой случай может наступить и во время этой остановки.

СВОИ БОЛЯЧКИ Особого внимания требуют хронические заболевания путешественника. «Перед покупкой полиса необходимо внимательно изучать и сравнивать правила страхования различных компаний на предмет ограничений и исключений. Если у застрахованного есть какие-то хронические заболевания, то вполне вероятно, что их лечение за границей не будет оплачено в полном объеме — это следует учесть», — поясняет Андрей Шарков.

Полезным будет добавить к полису, кроме покрытия медицинских и экстренных расходов, дополнительные риски, например «отмену или прерывание поездки», «несчастный случай», «утрату багажа».

АССИСТАНСОВ ДЕРЖИТЕ В КУРСЕ Самая распространенная ошибка, совершаемая туристами, — это обратиться за медицинской помощью, не ставя в известность ассистанскую компанию (ассистанские компании — это контрагенты, организаторы лечения туристов: то есть страховые компании им платят, а они уже платят клиникам, скорой помощи и так далее).

«В первую очередь, если нет угрозы жизни, необходимо позвонить в ассистанскую компанию, — рассказывает Артем Искра. — Именно эта компания организует лечение туриста, подготовит гарантии оплаты счета медучреждению, расскажет туристу, какие документы ему нужно попросить в клинике».

Где живет Айюга

Будни и праздники нанайцев

Алексей Павлов |



Фольклорный ансамбль «Илга дярини» на берегу реки Амур. Ансамбль был создан в 1986 году при сельском доме культуры села Джари, его название переводится как «Поющие узоры». Нанайская традиционная праздничная одежда выделяется качеством материала, яркими цветами и богатой, очень сложной в исполнении орнаментовкой, символизирующей различные природные мотивы

ВЫСТАВКА
ТРАДИЦИОННЫХ
ПРЕДМЕТОВ БЫТА
ВО ВРЕМЯ
ПРАЗДНОВАНИЯ ЮБИЛЕЯ
МЕЖПОСЕЛЕНЧЕСКОГО
ЦЕНТРА НАНАЙСКОЙ
КУЛЬТУРЫ



ВЫПУСКНИЦЫ
ВО ВРЕМЯ
ПРАЗДНОВАНИЯ
ПОСЛЕДНЕГО ЗВОНКА.
В ЭТОМ ГОДУ
ИЗ 11-ГО КЛАССА
НАЙХИНСКОЙ СРЕДНЕЙ
ШКОЛЫ ВЫПУСТИЛИСЬ
СЕМЬ УЧЕНИКОВ



ДЕТИ ВО ВРЕМЯ
ПРАЗДНИКА,
ПОСВЯЩЕННОГО
ЮБИЛЕЮ
МЕЖПОСЕЛЕНЧЕСКОГО
ЦЕНТРА НАНАЙСКОЙ
КУЛЬТУРЫ,
РАСПОЛОЖЕННОГО
В СЕЛЕ ДЖАРИ



КРОХОТНЫЙ народ, живущий на берегах Амура, — нанайцы. Нашими соотечественниками они стали сравнительно недавно, ведь первые русские военные посты появились в Приморье только 170 лет назад. Корреспондент «Огонька» побывал в краю тигров и хризантем.

Нанайскую сказку об Айюге знал, наверное, каждый советский ребенок. Так и летят из нашего детства птицы, разнося по всей большой стране имя ленивой красавицы: «Айю-га-га-га!» Самих же нанайцев, проживающих на берегах Амура, сейчас осталось совсем немного: по данным 2002 года — 12 160 человек. Каждый на счету. Хотя, если посмотреть по переписи, за последние десятилетия нанайцев стало больше. Возможно, свои плоды дает государственная программа поддержки коренных малочисленных народов России. Охота и рыбный промысел — традиционные занятия нанайцев. Но загрязнение Амура промышленными и бытовыми отходами и чрезмерная эксплуатация его рыбных ресурсов привели к тому, что кеты, которой в основном питаются нанайцы, стало гораздо меньше. Учитывая, что для большинства семей нанайцев рыбалка остается чуть ли не единственным источником существования, это не может не тревожить.

Я побывал в пяти больших селах: Троицкое, Джари, Найхин, Даерга, Дада. Оптимизм и гостеприимство их обитателей — а ведь их жизнь довольно сурова — меня поразили. Увы, родным языком хорошо владеют лишь некоторые представители старшего поколения. В школах же он хоть и преподается, но довольно поверхностно — примерно на том же уровне, что и иностранные. Так что на нанайском языке сейчас почти никто не говорит. А знаменитую сказку можно почитать только в переводе на русский.

(«Огонек», № 31 от 12.08.2019)

Правила чаевых

Как принято благодарить в разных странах

Александра Мерцалова |



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ



СЕРГЕЙ МАХНЕВ

«ЛИДЕРОМ ЧАЕВЫХ»

считаются США, где принято благодарить практически весь персонал. Чаевые здесь даются в размере 15–20%: как правило, они составляют значительную часть заработка курьеров и сотрудников общепита

ОТНОШЕНИЕ к чаевым сильно варьируется в различных странах. Туристам не всегда просто понять, насколько они уместны. «Деньги» выяснили, сколько принято давать на чай официантам, сотрудникам отелей и курьерам, доставляющим еду из ресторанов.

Нестабильность российской экономики вовсе не заставила путешествующих россиян отказаться от привычки оставлять в поездках чаевые. Как следует из недавнего опроса Tutu.ru, принципиально не оставляют чаевых 27% туристов. 33% благодарят персонал, если остались довольны обслуживанием. 22% всегда оставляют на чай сотрудникам ресторанов. Остальным профессиям повезло меньше: горничные в отелях получают небольшие суммы только от 11% туристов, а водители такси и экскурсионные гиды — лишь от 2–3%.

«Гости отелей часто просто не знают о принятой практике относительно чаевых», — констатирует гендиректор Hospitality Income Consulting Елена Лысенкова. По ее словам, чаевые уместны в гостиницах абсолютно любого уровня и для любого персонала, сумма при этом

может варьироваться от £1–2 до 10% от стоимости счета.

Например, горничным традиционно принято оставлять небольшую сумму на углу кровати. Но далеко не все гости на это идут. «Если портье, барменам и официантам чаевые предлагают в 90% случаев, то администраторы гостиниц и горничные получают их лишь в 20–30% случаев соответственно», — объясняет госпожа Лысенкова.

Операционный менеджер отеля Holiday Inn Express Moscow-Baumanskaya Алексей Панамарев отмечает значительное сокращение объема оставляемых чаевых. По его оценкам, в сравнении с 2014 годом их объем сократился на 30–50%. Господин Панамарев указывает, что сотрудников ресторанов гости также все чаще обходят вниманием. По его словам, в заведениях, расположенных в отелях, чаевые оставляют намного реже, чем в независимых. Горничным, по мнению господина Панамарева, дополнительные суммы дают лишь в 1–5% случаев, а администраторов чаще благодарят шоколадками и другими подарками. Точно в таком же положении оказываются турагенты, рассказывает представитель OnlineTur.ru Игорь

Блинов. По его словам, благодарят за организованный отдых туристы обычно после возвращения из поездки: привозят небольшие сувениры, алкогольные напитки или местные сладости.

Основатель сети винных баров «Винный базар» Евгения Качалова рассказывает, что, хотя чаевые оставляют 90% гостей, суммы эти оказываются, как правило, незначительными и составляют только 7–8% от счета. «Четко 10% — это только сервис на банкетах или большие компании, когда на счет и чай гости складываются», — рассказывает она. Госпожа Качалова добавляет, что то, оставит гость чаевые или нет, чаще зависит от времени суток, чем от формата заведения. Например, днем или во время ланча дополнительные суммы оставляют достаточно редко: гости считают, что это не принято.

Директор по логистике Delivery Club Иван Задохин рассказывает, что и доставляющим заказы курьерам в России чаевые оставляют редко: обычно это происходит в плохую погоду, при объемных заказах и в тех случаях, когда клиента не оказывается на месте и его приходится ждать. «Можно предположить, что таким образом пользователи доставки хотят не

столько отблагодарить за услугу, сколько компенсировать некие неудобства курьера, выходящие за рамки его обычной работы», — рассуждает он.

Господин Задохин признает: единой практики относительно чаевых в мире не существует. Ситуация слишком сильно варьируется в зависимости от страны. Так, «лидером чаевых» считаются США, где принято благодарить практически весь персонал. Чаевые здесь даются в размере 15–20%: как правило, они составляют значительную часть заработка курьеров и сотрудников общепита. Аналогичная традиция прижилась в Канаде. В странах Азии чаевые распространены намного меньше, а в Японии их вообще могут счесть за оскорбление. В Китае дополнительные суммы считается уместным оставлять лишь в заведениях высокого ценового сегмента. Аналогичная практика прижилась на Ямайке. В странах Латинской Америки чаевые, как правило, включаются в счет, но платят их при этом клиенты по желанию. На социалистической Кубе небольшую благодарность принято оставлять только в редких случаях, когда обслуживание очень понравилось.

(«Ъ-Деньги», № 28 от 25.06.2019)

Путь к себе лежит через Сочи

Первый в России хилинг-отель Green Flow обосновался на курорте «Роза Хутор»

Альбина Самойлова |



ЗДЕСЬ предлагают познать себя, очистить организм (и прочистить мозги), насладиться целебным горным воздухом и расслабиться в открытом бассейне с подогревом на высоте 1170 м над уровнем моря.

Хилинг (от англ. healing — «исцеление») — одна из набирающих популярность духовных практик, направленных не только на лечение болезней, но и на трансформацию всей жизни. Оздоровление тела через мысли, уход от суеты, переосмысление жизненной позиции — такова концепция отеля Green Flow и других членов международной ассоциации Healing Hotels of the World.

Отель расположен в горной Олимпийской деревне. Сама природа создала здесь условия для поклонников как тихого размеренного отдыха (насыщенный ионами воздух и умиротворяющий вид на горы, создающие атмосферу спокойствия и комфорта), так и активного образа жизни. Здесь есть маршруты для скандинавской ходьбы в теплое время года и трассы для поклонников горных лыж в зимний сезон. В любое время года на крутом склоне работает большой открытый бассейн инфинити, в «бесконечной» глади которого отражаются небо и горы. Летом вода в нем нагревается естественным образом до +28–30 °С, в холодный сезон ее искусственно поддерживают в пределах +30–33 °С (и круглый год подсвечивают).

Далекими горными вершинами и близкой Олимпийской деревней можно любоваться из окон или с балконов номеров: их в отеле 142 стандартных и 12 — категории «люкс». Особенно впечатляет вид вечерний, когда в застроенной долине загораются мириады огней.



В оформлении интерьеров номеров и общественных зон отеля использованы натуральное дерево и камень спокойных оттенков, температуру в помещениях поддерживает специальная экосистема. На обновление организма, детокс, релакс и перезагрузку работают также йога, медитация, групповые и индивидуальные занятия фитнесом, процедуры Relife Center SPA: турецкий хаммам, финская сауна, биосауна, контрастные купели, «душ впечатлений», ледяной фонтан... И, конечно, еда: в ресторане сбалансированного питания Surgeme не подают жареный бекон или бургеры — только «правильную» пищу. Предусмотрены также блюда без глютена, без лактозы, вегетарианское меню.

Главная «фишка» Green Flow — авторская программа оздоровления и изменения пищевых привычек Miolife, созданная специально для отеля в партнерстве с известным врачом-диетологом Лидией Ионовой. Курс подразумевает подборную для каждого участника индивидуальную систему питания. Также он включает утреннюю гимнастику или занятия йогой, скандинавскую ходьбу с тренером, вечерние медитации и беседы с диетологом и психологом. Программа относительно новая, запущена чуть больше полутора года назад.

В 2021 году планируется открытие еще одного отеля под брендом Green Flow — на Байкале.

КРУИЗ на поезде — удобная и неспешная форма путешествия. Достопримечательностей не миновать: путешественника по ним провезут. Купе роскошных экскурсионных поездов по своему комфорту не уступают каютам туристических лайнеров. Здесь есть все мыслимые удобства — от системы кондиционирования до мраморных ванн. Самые знаменитые поезда принадлежат компании Belmond. Один пересекает всю Европу от Парижа до Стамбула, другой курсирует вдоль южного побережья Австралии, третий — по Таиланду и Малайзии. К водопаду Виктория можно отправиться на The Blue Train, а в зеленые долины Шотландии эдинбургским The Royal Scotsman.

В круизном поезде могут разместиться не более 30–40 человек. Купе рассчитаны на одного-двоих, оформлены чаще всего в колониальном духе, но при этом располагают всеми благами цивилизации. Основоположником моды на такие путешествия стала компания Orient-Express Hotels, запустившая в 1883 году описанный Агатой Кристи легендарный маршрут Париж — Стамбул, связавший Европу и Азию. Путешествие было символичным: экспресс стал связующим звеном между Западом и Востоком на том историческом отрезке, когда восточная и западная культуры существовали изолированно друг от друга, а европейцы и азиаты смотрели друг на друга с опаской. А сейчас железнодорожные круизы активно развиваются на всех континентах, от Латинской Америки до Африки и Азии.

Одно из самых колоритных направлений — Индия. Путешествие «Панорама Индии» на поезде «Махараджа Экспресс» занимает неделю. Отправляясь из Дели, поезд следует в Джайпур, Рантамбор и Агру, а затем в Гвалиор, Каджурахо, Варанаси и Лакнау, завершая маршрут в столице Индии. В этом фешенебельном экспрессе — 43 спальных купе в 14 вагонах, два ресторана, два бара, тренажерный зал и спа-центр, бизнес-центр, а также салон-бутик, где можно купить драгоценности, предметы традиционного индийского искусства, национальную одежду высшего качества. «Панорама Индии» предполагает осмотр исторических крепостей, поло на слонах и сафари в тигровом заповеднике; предассветный Тадж-Махал и храмы Каджурахо, индийские танцевальные шоу и гастрономические удовольствия; вечерний круиз на лодке по священной реке Ганг и знакомство с трудом ткача в мастерской по производству шелка.

Есть и восьмичасовой маршрут Силигури — Дарджилинг: поезд следует по излюбленным локациям режиссеров Болливуда. Места вокруг очень живописные: чайные плантации, джунгли, гималайские пики, — а параллелей с кинематографом добавит и сам ретро-поезд, который называют игрушечным. Такое название



Одна из хостес Восточного экспресса позирует на главном железнодорожном вокзале Сиркеджи в Стамбуле. Поезд Venice Simplon-Orient-Express с роскошными вагонами в духе класса люкс 1920-х раз в год воссоздает исторический маршрут Восточного экспресса из Парижа в Стамбул

На всех парах На карте есть такие места, куда добратсья можно только поездом

Галина Столярова |

он получил из-за очень узкой колеи: ширина между рельсами составляет 61 см.

Головокружительные впечатления подарит круиз Belmond Hiram Bingham — путешествие в страну инков. Поезд, названный в честь исследователя, открывшего цитадель инков, курсирует между Куско и Мачу-Пикчу. Удивительной красоты ландшафты, загадочное архитектурное и культовое наследие инков, красочный фольклор и впечатляющая гастрономия — такая поездка запомнится еще и потому, что далеко не всегда можно добраться до крайне любопытных небольших городков и достопримечательностей, которые лежат в стороне от протоптанных туристических маршрутов. Хороший пример — мексиканский маршрут Чиуауа — Лос-Мочис. Чиуауа аль Пасифико — одна из крупнейших железных дорог в Мексике. Ее протяженность составляет 650 км. А ландшафты открываются удивительные: пустыни с огромными кактусами, озера, простирающиеся до горизонта, холмы и бескрайние равнины, где за многие километры не встретится ни одной живой души. Но главное — это Медный каньон. Его площадь в четыре раза больше знаменитого Гранд-Каньона, а яркие пейзажи дивно хороши. Если вы отправились маршрутом Чиуауа — Лос-Мочис, то увидите его на закате, а если наоборот — то на восходе солнца.

Более того, есть места, куда только на поезде и можно добраться. Среди них —

красивейшая высокогорная магистраль Голмуд — Лхаса. Эта железная дорога соединяет Китай с Тибетом, и практически весь маршрут, протяженность которого составляет 1142 км, проходит на высоте более 4 тыс. м. Вы фактически парите в воздухе! Высшая точка маршрута — недалеко от станции Тангла — составляет 5072 м над уровнем моря. Неудивительно, что вагоны оборудованы системой подачи кислорода, а у проводников всегда в запасе достаточное количество кислородных масок.

Железнодорожные круизы, как правило, неспешны. На звание самого размеренного панорамного маршрута в мире не без оснований претендует Bernina Express, следующий из Кура в Тирано и связывающий Швейцарию с Италией. Расстояние в 130 км железнодорожный экспресс преодолевает за четыре часа, а строительство узкоколейной дороги в Альпах, по которой он пролегает, стало настоящим подвигом: на пути следования — захватывающие перепады высот, многочисленные мосты и тоннели. Изюминка маршрута — невероятное природное разнообразие: гора Бернила, ледник Мортарач, озеро Лей Наир и Лаго Бьянко и, наконец, пальмы и бурная растительность в Тирано.

Но встречаются и исключения, среди которых скоростной маршрут Токио — Осака. Он проходит по знаменитому «синкансену» — высокоскоростной же-

лезнодорожной трассе. Дистанцию в 515 км ультрасовременный экспресс преодолеет всего за два с половиной часа. За окнами промелькнут Фудзияма, рисовые поля и живописные сады.

Железнодорожный туризм развивается на всех континентах. Ретро-поезда компании Rovos Rail воссоздают атмосферу железнодорожных путешествий начала XX века и по праву являются гордостью Африки. Интерьеры вагонов выполнены в викторианском стиле. Примечательно, что в этих поездах нет телевидения и радио. Это сделано специально для усиления исторической достоверности ретро-путешествия. В разнообразном портфолио компании Rovos Rail — путешествия продолжительностью от 24 часов до двух недель. Их маршруты пролегают через наиболее живописные уголки Африки: водопад «Виктория», Дорогу Садов, Крюгер-Парк, Преторию, Кейптаун. Есть возможность совместить круиз на поезде и сафари. Например, маршрут «Претория — Дурбан, через Свазиленд» продолжительностью 55 часов включает в себя три остановки на сафари. 13-дневный маршрут «Дар-эс-Салам — Претория» — самый продолжительный. Но этот поезд курсирует только в июле, поэтому планировать путешествие стоит заранее.

Железнодорожные круизы развиваются и в России. Среди самых интересных — двухнедельный маршрут «Москва — Владивосток». Это возможность пересечь почти всю Россию с запада на восток, осознать, насколько Россия необъятна и многолика. Вы увидите достопримечательности российских городов — Казани, Екатеринбурга, Новосибирска, Хабаровска, Владивостока; побываете на Байкале — самом глубоком озере планеты; пообедаете в традиционной бурятской юрте; отправитесь на сопку «Орлиное гнездо» и мыс Эгершельд.

РЖД уже предлагает клиентам и индивидуальное путешествие в стиле Pullman — по индивидуальному заказу в компании могут составить маршрут и присоединять к обычным поездам, следующим в нужном направлении, полностью оборудованный пульмановский вагон.

«Татнефть» рассказывает сказки Чем удивляет нефтяная столица Татарстана

Наталья Лавринович |

У ГЛАВЫ «Татнефти» Наиля Маганова велосипед есть, и при желании он мог бы проехать вдоль улиц родного Альметьевска больше 100 км: в городе со 150 тыс. населения имеется развитая сеть велодорожек. Однако человек, входящий в число 25 самых высокооплачиваемых топ-менеджеров страны, предпочитает гулять с мамой и рассматривать стены домов — муралы. За последние три года небольшой татарский городок превратился в центр отечественного паблик-арта.

Песок из Таиланда

Программа «Сказки о золотых яблоках» начала реализовываться в Альметьевске в 2017 году с подачи «Татнефти». «Яблоко» на татарском — «алма». И хотя исторически название происходит от имени основателя города муллы Альмухаммата, плод этот в татарской мифологии такой же знаковый символ, как и в мировой. И не только в мифологии: если пройтись сентябрьским днем по альметьевской улице Пушкина, можно попробовать райские яблоки всяких цветов и размеров. Есть аллея «Яблони Победы» на Чехова, сибирские сорта на Ленина. Да что там, даже на городском пляже высадили фруктовый сад.

Хотя это и не главная его достопримечательность. В 2016 году в рамках Года водохранимых зон пляж усыпали 2,5 тыс. тонн белоснежного песка из Таиланда, вложив в реконструкцию 163 млн рублей: как говорят таксисты, поначалу местные норовили унести кусок роскошной жизни домой, но со временем привыкли.

Нефтяная столица Татарстана в принципе удивляет. Здесь есть несколько заправок с бензином АИ-100 по 50,2 рубля за литр. Станция для зарядки электромобилей — для единственной (пока) «Теслы». Но рядом со всеми этими свидетельствами овердоходов — больше десяти средних специальных и высших образовательных учреждений, роскошные детские площадки (лучшая — у каскада прудов) и огромное количество спортивных объектов. От скейт-парка на каскаде можно дойти до вейк-парка, из «Дома каратэ» метнуться в «Теннис-сити», а из ДС «Юбилейный» за пару минут догулять до ледового дворца «Нефтяник». За бортом внимания останутся горнолыжный комплекс «Ян» с семью подъемниками (шесть подъемов — 300 рублей), многочисленные стадионы, центры активного долголетия для пенсионеров с бесплатными тренажерами, работающими в щадящем режиме.

И все же главный повод удивиться — здешний паблик-арт.



Белая волчица и женщина-гусыня

Три года назад «Татнефть» привлекла к программе петербургский Институт исследования стрит-арта. (По некоторым данным, идея развивать в городе уличное искусство принадлежит бывшей главе пресс-службы компании Нурие Валеевой.) Сейчас над «Сказками о золотых яблоках» трудится команда из 40 человек, не считая художников, сторонних экспертов и прочих.

Второй год подряд в теплое время (в 2019-м — до конца сентября) водят бесплатные велоэкскурсии по муралам, длящиеся по два-три часа. Прокат велосипедов тоже бесплатный. Часть гидов специализируются на пешеходных экскурсиях, другие — на прогулках с детьми. Поучаствовать в прогулках приезжают гости не только из Набережных Челнов и Казани: из Москвы и Петербурга до ближайшего аэропорта Бегишево — два часа полета. Плюс около 80 км по трассе. Всего объектов паблик-арта — больше 20.

Вот «Котлы булсын! Будь счастливым!» подольчанина Романа Кгеомос'а: на медных монетах Золотой Орды XIII–XIV веков такая надпись встречается от Бол-

гара до Крыма и Румынии. Вот «Умение» Гузель Гариповой из Казани: огромный мурал — одна из страниц букваря со словами татарского алфавита. Гузель делала работу на сносках, возможно, поэтому на ней — шумная компания детей.

Вот «Защитник» афинского художника Fikos'a. В работе, основанной на мифе о золотой птице, мастер изобразил богатыря-батыра, побеждающего семиглавого змея. В профиль батыр — копия Рудольф Нуреев: Fikos вспоминал, кто из татар известен во всем мире — и образ танцовщика одним из первых пришел ему на ум. Ориентация ли Рудольфа Хаметовича тому виной, тот ли факт, что аждаха удивительно похож на зеленого змия, но местные жители долго не могли смириться с картиной и требовали закрасить ее.

Естественно, изначально провокативный стрит-арт — это вам не «Утро в сосновом лесу», обязательно найдется кто-то, кто недоволен. С жителями ведут длинную работу пре- и постфактум: устраивают чаепития с баурсаком (это такие пончики) во дворах, спрашивают, как они отнесутся к перспективе увидеть на стене своего дома белую волчицу или женщину-гусыню.

Прежде чем нарисовать именно ее, уругваец Николас Санчес (Alfalfa) встретился с местными бабушками и объяснил им замысел: женщина с головой гусыни — собирательный образ татарки, домохозяйки, хозяйственной, все успевающей, ориентированной на семью. Бабушки согласились кивать, осторожно дотрагивались до пробитых «тоннелями» ушей Николаса и обнимали его на прощание.

Итальянского классика уличного искусства Hitnes'a дети прозвали Хитманом. Вышедший из партизанского подполья стрит-арта Хитман-Хитнес не обиделся, а нарисовал на доме сюжет из старинной сказки «Зухра», в которой мать превращает своих детей в птиц.

Испанка Ракель Родриго связала на стене дома панно — цветы льна на сетке-рабице, к созданию художница привлекла местных жителей. Даша Зоркина из Берлина сделала мультфильм и анимационный арт-объект — тоже с участием альметьевцев. Рязанец Александр Демкин расписал огромную стену супермаркета «Магнит» работой с дигитальными искажениями. Валенсиец Антонио Сегура Донат (Dulk) изобразил легендарную белую волчицу Ак Буре. И это только художники нового сезона 2019 года.

Муфтий Внутренней России

А вот работа киевлянина Димы Fatum'a наверняка придется по душе большинству. На мурале в жанре оптических иллюзий можно увидеть портрет Ризы Фахретдинова — башкиро-татарского просветителя, востоковеда, энциклопедиста, философа, занимавшего пост муфтия Внутренней России и Сибири с 1922 по 1936 год, до своей смерти. В жернова репрессий Ризаэддин не попал, но сразу после его кончины начались массовые аресты мусульман.

«В силу того что мы перестали заниматься воспитанием девочек, среди нас становится меньше великих личностей», — писал Риза Фахретдинов. Сборник его цитат можно полистать в мемориальном музее, с 1995 года открытом в родном доме философа в деревне Кичу Чаты (Кичучатово), в 9 км от Альметьевска.

Директор Диляра Гимранова водит экскурсии по музею, начинающему работу с восьми утра. 5 тыс. экспонатов не помещаются в нескольких комнатках, но то, что вместилось, заслуживает визита. Все эти вроде бы рядовые (на деле — символические) узоры на занавесях, горизонтальные маслослойки, старинные фотографии, любовно сооруженное фамильное древо говорят о Татарстане больше, чем рекламные проспекты.

«На мне нарядное платье с двумя оборками, — делится Диляра. — Оборки широкие, значит, такое платье могло принадлежать женщине из состоятельной семьи. Оборки две: в семье двое детей. Ткань разноцветная — мальчик и девочка».

Если выйти из музея и свернуть налево, через реку, мимо таблички с надписью «Сабантуй», придеешь к холму, у подножья которого каждый год отмечают Праздник плуга. Наверху холма — скульптура: звезда и полумесяц. Виды отсюда удивительные, а для тех, кто давно бежит и не может остановиться, это хорошая возможность сделать паузу: крутой подъем, 360 градусов ветра и тишины.



АНТОН СЕЛЕЗНЕВ

ЖЕНЩИНА С ГОЛОВОЙ ГУСЫНИ — собираТЕЛЬНЫЙ образ татарки, домовитой, хозяйственной, все успевающей

Сад мифических существ

«Я не готов ответить, какая работа у меня самая любимая, — по настроению, — говорит о муралах Наиль Маганов. — Проект выглядит как единая концепция, и что-то оттуда выдергивать сложно, хотя и можно. Но в целом это смотрится лучше, многогранней. Мы сейчас гуляем с мамой. И я, с одной стороны, хвастаюсь перед ней тем, что делается в городе, а с другой — еще и смотрю, нужно ли что-то доработать. В частности, когда на этой площадке работали художники, мы с ними обсуждали, как проложить трубы, сделать переходы для велосипедистов так, чтобы через дороги они пролетали не останавливаясь».

Под «этой» глава «Татнефти» имеет в виду территорию рядом с котельной «Альметьевских тепловых сетей». По всему периметру большого здания — работа москвича Артема Стефанова «Теории происхождения нефти». Словосочетание «девонская нефть» знакомо любому альметьевскому школьнику, а банк «Девон-кредит» и Девонская улица только подкрепляют знания.

В октябре — ноябре этого года гигантские рыбы, аммониты и трилобиты, украсившие стены котельной, оживут: в городе откроется первая в стране медиа-инсталляция дополненной реальности. Днем можно будет поднести экран телефона к одному из пяти спотов, и здание в смартфоне уйдет под воду: органическая, неорганическая и космическая теория развернутся перед зрителем во всей своей цифровой мощи. Вечером будет работать лазерная инсталляция. Все это — дело рук команды «СЕТАП».

В более отдаленной перспективе — появление сада мифических существ. «Это персонажи татарской мифологии, — рассказывает об идее сооснователь Института исследования стрит-арта Полина Еж. — Никита Петров (заведующий лабораторией теоретической фольклористики РАНХиГС. — «Ъ-Стиль») с помощниками ездили по окрестным селам и деревням, собирая рассказы местных жителей. На основе их художники создадут арт-проекты. Этот сад — многолетняя история. Это проект про вечность и волшебство, который останется после нас. В нем задействованы эксперты публич-арт программы, одно из лучших ландшафтных бюро России „Мох“ и ландшафтный архитектор Анна Адашинская».

«Сказки о золотых яблоках» рассчитаны на пять лет. В рамках программы в Альметьевске также появятся семиметровая скульптура — нефтяной факел. Число велоэкскурсий увеличится до трех-пяти. Есть концепция реконструкции улицы Гагарина, сейчас довольно сонной.

«Мы наметили зоны притяжения, где их будем строить и чем заполнять, — объясняет Наиль Маганов. — Договорились, что каждый житель должен иметь возможность дойти пешком до них минут за 15. Не надо нам огромных торговых центров: люди в них пропадают, а улицы пустые. А город живет, когда они полные».



АНТОН СЕЛЕЗНЕВ



АНТОН СЕЛЕЗНЕВ

Сара Брайтман готовит сюрпризы

30 октября в БКЗ «Октябрьский» одна из самых успешных сопрано нашего времени представит программу «HYMN: Sarah Brightman In Concert Tour»



ПО СЛОВАМ Сары Брайтман, поклонникам стоит ожидать самых неожиданных сюрпризов. Мировой тур начался в Южной Америке, за два года планируется 125 концертов на пяти континентах.

Партнером мирового тура выступила компания Swarovski. Впечатляющие диадемы и костюмы певицы, созданные специально для шоу, украшены кристаллами Swarovski. А у поклонников по всему миру есть возможность купить сувениры, инкрустированные кристаллами Swarovski, с автографами Сары.

Сара Брайтман представила свой долгожданный пятнадцатый альбом HYMN 9 ноября 2018 года (Decca Gold / Universal Music Group). Для номинантки на премию Grammy и первой певицы в жанре класси-

ческого кроссовера это стало первой студийной работой того момента, как в 2013 году вышел ее альбом «Dreamchaser».

«HYMN — это очень эклектичный альбом, который включает в себя множество разных стилей, и я с нетерпением жду, когда смогу исполнить новые песни во время своего мирового тура. Все, что я делаю, идет от души, и мне хотелось сделать что-то, что звучало бы очень красиво и вдохновляюще, — говорит Сара Брайтман. — Слово „гимн“ для меня значит радость, чувство надежды и света, что-то очень знакомое и родное, и я надеюсь, что мне удалось передать это в музыке».

Брайтман вернулась в студию в 2016 году, чтобы начать работу над альбомом HYMN вместе со своим давним музыкальным партнером Фрэнком Питерсо-

ном, который занимался продакшеном ее предыдущих знаменитых пластинок. Пронизанный духовной тематикой альбом HYMN — это коллекция песен с участием оркестра и хора, и то, что, по словам самой Сары Брайтман, она хотела записать в конкретный момент своей жизни. Альбом записывался в течение двух лет в студиях в Гамбурге, Майами, Лондоне, Ванкувере, Нью-Йорке и Будапеште.

Сара Брайтман стала известна как обладательница голоса в три октавы и как основоположница жанра классического кроссовера в музыке. Пластины певицы разошлись по миру тиражом более 30 млн экземпляров. Брайтман стала единственной, кому удалось возглавить одновременно танцевальный и классический чарты Billboard, она является обладатель-

ницей 180 золотых и платиновых наград в более чем 40 странах. Певица также известна благодаря участию в мюзикле «Призрак Оперы» (Phantom Of The Opera), саундтрек к которому был продан тиражом более 40 млн по всему миру. Дуэт Сары Брайтман и Андреа Бочелли, песня «Time To Say Goodbye» стала международным хитом с продажами 12 млн копий в мире.

Альбомы певицы «Eden», «La Luna», «Nagern» и «Symphony» были на вершине чартов Billboard и сопровождалась мировыми гастролями. Кроме того, Сара Брайтман выступала на таких престижных мероприятиях, как концерт для принцессы Дианы в 2007 году, Олимпийские игры в Барселоне 1992 года и Пекине 2008 года.

Beat Weekend о новой культуре



ПОКРАС ЛАМПАС —
ОДИН ИЗ ГЕРОЕВ
ФИЛЬМА
«33 СЛОВА
О ДИЗАЙНЕ»

С 9 по 13 октября в кинотеатре «Аврора» пройдет фестиваль документального кино о музыке и новой культуре — версия московского Beat Film Festival.

33 авторитета современного дизайна: Артемий Лебедев, Валерий Голыженков, Покрас Лампас, Антон Шнайдер, Денис Башев и другие — размышляют о русском подходе к дизайну и особенностях национального восприятия красоты в киноальманахе «33 слова о дизайне». Лента

создана онлайн-школой Bang! Bang! Education как продолжение фильма «100 лет дизайна», ставшего хитом Beat Film Festival 2018, в котором российские специалисты представляли свое видение мировой истории дизайна.

«A Dog Called Money» — лента о Пи Джей Харви, срежиссированная близким другом певицы, ирландским фотографом и военным корреспондентом Шеймусом Мерфи. Их совместное путешествие по горячим точкам планеты оборачивается аудиовизуальным коллажем, где

песни с одного из лучших альбомов певицы — «The Hope Six Demolition Project» (2016) — рождаются из кадров поездки.

Лента «Everybody in the Place», созданная английским художником и лауреатом премии Тернера Джереми Деллером в рамках совместного проекта арт-фонда Freeze и бренда Gucci «Второе лето любви», осмысляет феномен клубной культуры в формате лекции.

«Студия 54» переносит зрителей в легендарный нью-йоркский клуб 1970-х: те, кто стал частью той эпохи, рассказывают о ней на фоне архивных кадров. «Берлинский фейсконтрольщик» — это фильм о людях, которые стояли у истоков ночной жизни немецкой столицы и сегодня охраняют подступы к самым знаменитым клубам города. Герои, среди которых Свен Марквардт, привратник Berghain, ностальгируют по временам, когда один клуб мог сформировать целую эпоху, а один фейсконтрольщик — целый клуб.

В 2019 году мир отмечает столетие Баухауса, самой влиятельной школы архитектуры и дизайна XX века. «Дух Баухауса» — это документальная лента о сути современной культуры. Как создать доступное жилье? Чему можно научиться у фавел? Что общего у геометрии и танца? Под колумбийский рэп через истории преподавателей школы разворачивается разговор о будущем городов и сообществ. Фестиваль Beat Weekend пройдет в 15 городах: Москве, Санкт-Петербурге, Екатеринбурге, Новосибирске, Казани, Красноярске, Ростове-на-Дону и других. Показы фильмов дополнит серия дискуссий, лекций и вечеринок.

NET в двух столицах

XXI Международный театральный фестиваль «Новый Европейский Театр» — NET — пройдет с 13 ноября по 16 декабря в Москве и Петербурге

НАЧНЕТСЯ фестиваль в Москве 13 и 14 ноября двумя постановками: мэтр современной режиссуры Питер Брук привозит в Россию спектакль «Why?» о творчестве и судьбе Всеволода Мейерхольда, а известный болгарский артист, хореограф и провокатор Иво Димчев, акции которого проходят в Париже, Нью-Йорке, Вене и Сеуле, — интерактивный перформанс «Селфи-концерт».

Затем показы фестивальной программы переместятся в Петербург, где пройдут в рамках Театральной олимпиады 2019. В Александринке 22 и 23 ноября будет представлен уже объездивший фестивали мира спектакль «Репетиция. История(и) театра (I)» швейцарского режиссера Мило Рау. В основе — документальная история об убийстве, случившемся в одном из городов Бельгии. Шесть профессиональных и непрофессиональных исполнителей будут размышлять о том, как представить на сцене насилие и где та граница, за которой зритель не сможет спокойно сидеть в зале и наблюдать за происходящим.

Важнейшее событие фестиваля — мировая премьера датской театральной компании SIGNA, участвовавшей в таких крупных театральных форумах, как Theatertreffen, Wiener Festwochen, Salzburger Festspiele, Internationale Schil-

lerstage. Компания впервые работает в России и создает проект специально для NETa. Каждый проект SIGNA уникален: его невозможно вывезти на гастроли, потому что это не просто спектакль, а, скорее, созданные в трехмерном пространстве параллельные миры. Созданные для NET «Игрушки» начнутся 27 ноября и завершатся 14 декабря, спектакль пройдет в Музее стрит-арта. Со дня премьеры и до того момента, как проект закроется, он будет меняться и обрывать новыми смыслами.

Российская премьера — постановка Бориса Юхананова «Пиноккио. Лес», «Пиноккио. Театр» будет представлена 21, 22, 23, 24 ноября. Это большой проект, в котором задействована почти вся труппа московского Электротeatра.

31 ноября и 1 декабря пройдет показ «Всемирной истории» в постановке Давида Эспиносы, одного из самых ярких представителей театра объектов. Главные действующие лица его опуса — небольшие куклы, которых автор постепенно достает из чемодана, не без доли иронии рассказывая зрителям свою версию истории человечества.

6 и 7 декабря Анхелика Лидделл представит спектакль «Ребро на столе: Мать» — личный рассказ о матери, перемежающийся яркими визуальными образами,



ПИНОККИО ИЗ СПЕКТАКЛЯ БОРИСА ЮХАНАНОВА

навеянными испанским эпосом и библейскими сюжетами.

Фестиваль закроется 12 декабря в Петербурге, а 15 и 16 декабря — в Москве постановкой Кэти Митчелл Zauberland. Для этого спектакля Бернар Фоккруль и Мартин Кримп создали 16 новых песен, которые дополняют цикл Шумана и Гейне «Любовь поэта». В центре спектакля — болезненные проблемы современного западного общества. Главную роль исполнит американская оперная певица, лауреат «Грэмми» и многих других

музыкальных премий Джулия Баллок. Генеральный партнер фестиваля — Фонд Михаила Прохорова. Спектакли пройдут в московских Театре Наций, Центре имени Мейерхольда, Театральном центре на Страстном, Электротeatре Станиславский, ММОА, в Петербурге — в Александринском театре и на Новой сцене, Театре имени Комиссаржевской и Музее стрит-арта.



ВЛАДИМИР ЧЕРКОВ

12 октября на сцене Большого зала филармонии имени Шостаковича состоится единственный показ постановки Вениамина Смехова «Веселое имя — Пушкин».

Жанр спектакля определяется создателями как театральный, творческий и психологический эксперимент, в котором вместе со зрителями

Есть что сказать Пушкину

примут участие сам автор проекта, а также звезда российской рок-сцены Светлана Сурганова и артисты Алексей Кортнев, Анна Геллер и Дмитрий Высоцкий. Ролей здесь нет — каждый говорит сам за себя, поскольку каждому есть что сказать поэту и о поэте в музыке, стихах и прозе. Образ Пушкина, живой, а не хрестоматийный, сложится из голосов разных персонажей — его современников и потомков. В этот вечер со сцены зазвучат свидетельства Гоголя, Булгакина, Достоевского, Керн, Писарева и Горчакова. К ним присоединятся слова пророков последующих поколений — Мережковского, Блока, Цветаевой, Зощенко, Булгакова, Ерофеева, Лотмана, Высоцкого, Окуджавы, и каждый в какой-то степени станет соавтором уникального литературного контента. «Наша память хранит с малолетства веселое имя: Пушкин. Это имя, этот звук наполняет собою многие дни нашей жизни. Сумрачные имена императоров, полководцев, изобретателей орудий убийства, мучителей и мучеников жизни. И рядом с ними — это легкое имя: Пушкин», — однажды сказал Александр Блок. Но какова цена этой легкости, ставшей предметом зависти и обвинений? «Наше все», «великий российский классик», «гени-

альный поэт» — эти клише неизбежно заслоняют реальный образ человека, чье творчество и поступки, да и сам факт его существования вызывали чрезвычайно бурную реакцию: от беспредельного восхищения и благоговения до высокомерного негодования и яростной ненависти. Пушкин яркой кометой ворвался в российскую культуру, заставив ее вести новый литературный отсчет — с него начинается тот культурный контекст, в котором живем сегодняшние мы.

Не претендуя на звание первооткрывателей тайн биографии поэта, команда творческого бренда Danseoren, постановщиков и артистов ставит перед собой совсем иную цель: «...но если удастся выйти за границы обязательной программы, стать ближе к живой человеческой истории, превратить в лично пережитое фразу "Пушкин — наше все", услышать заново его стихи и... собственное сердце, значит, идея спектакля возникла не зря». Музыкальные акценты в ходе импровизации за роялем расставит универсальный инструменталист, рок-н-рольщик, мастер пронзительных симфонических саундтреков Сергей Чекрызов, сценографию придумает и воплотит в жизнь Владислав Фролов, а видеоарт — Екатерина Краковская.

Замок на озере

Солнечно-желтое здание пятизвездного отеля *Falkensteiner Schlosshotel Velden* с башенками, увенчанными шпилями, зелеными ставнями и открытыми галереями в цветах кажется театральной декорацией

Елена Федотова |

ЭФФЕКТ сказочности всему ландшафту придает и озеро Вёртерзее с каким-то необыкновенно лазурным цветом воды. Местные жители говорят, что это благодаря особым водным микроорганизмам. Вёртерзее — самое большое озеро федеральной земли Каринтия на юге Австрии, а словно игрушечный городок Фельден-ам-Вёртерзее, со его нарядными домиками под конусообразными крышами, могли бы населять жевуны из сказки «Волшебник изумрудного города». Но здесь все по-настоящему: на берегах озера — оно протянулось на 16,5 км — пять исторических замков, два из которых являются частной собственностью, в остальных расположены отели; виллы 15 миллиардеров — в частности, бывший дом кайзера Франца-Иосифа, где бывала императрица Сисси (так и представляется Роми Шнайдер в этой роли), которой теперь владеет видный австрийский девелопер. Сегодня эти места — фешенебельный курорт с первоклассным сервисом, место отдыха элиты. Но так было не всегда.

Первым в этих тогда еще безлюдных местах появился граф Бартоломеус Кевенхюллер (1539–1613), представитель одного из самых влиятельных семейств Каринтии. Разные источники сообщают, что Кевенхюллер был управляющим поместий местного буртгграфа и по долгу службы постоянно разъезжал между

своей родовой резиденцией — замком Ландскрон — и Клагенфуртом (сегодня административный центр земли Каринтия). В 1585 году Кевенхюллер купил земли у селения Фельден, как раз на середине пути между своим замком и Клагенфуртом. К 1603 году вместо одинокой мельницы на берегу озера граф построил солидный особняк в стиле ренессанс с четырьмя угловыми башнями — он рассчитывал провести здесь старость. В 1639 году потомки графа в процессе контрреформации были, как протестанты, изгнаны из этих мест — с земель Габсбургов.

С 1639 по 1716 годы бывший особняк Кевенхюллера принадлежал князьям Дитрихштайнам. Затем наступил период упадка, и в 1762 году пожар уничтожил большую часть особняка. Его частично восстановили и обустроили в том, что осталось, постоялый двор.

Настоящее возрождение особняка и этих мест началось только в 1891 году, когда известный производитель фарфора из Вены Эрнст Валисс решил заняться отельным бизнесом. Он восстановил особняк, превратив его в настоящий замок в стиле неоренессанс по проекту венского архитектора Вильгельма Хесса, который соединил детали и конструкции со старых чертежей здания и новые элементы. В замке открылся отель.

В 1920-х — 1930-х годах основной чертой городского пейзажа Фельдена ста-



MARTINSTEINTHALER



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА



CHRISTIAN WOECKINGER

Ворота замка сделаны в 1964 году, наверху — гербы Фельдена. Замок, включая ворота, охраняется государством как исторический памятник



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА



ли здания, построенные по проекту известного австрийского архитектора Франца Баумгартнера, что позволило даже говорить об особой «архитектуре Вёртерзее» со своими специфическими чертами. В эти места стали съезжаться австрийские аристократы и селебритис. А с 1950-х замок-отель становится декорацией для съемок фильмов и сериалов. В 1990 году здесь начали снимать самый известный австрийский телесериал, 34-серийный Ein Schloss am Wörthersee («Замок на Вёртерзее»), — его показали в 40 странах и дублировали на семи языках. В 2015 году в отеле прошла роскошная вечеринка, посвященная 25-летию начала съемок сериала: были приглашены представители бизнеса и мира кино. Отто Ретцер, режиссер сериала «Замок на Вёртерзее», пошутил: «Ради праздника, устроенного Living De Luxe, наши актеры с удовольствием снова приняли бы участие в съемках на Вёртерзее, на этот раз — бесплатно».

Замок работал в качестве отеля до 1990 года, пока его не купил немецкий предприниматель Гюнтер Сакс — плебей, коллекционер современного искусства, продюсер, кинооператор, фотограф и бывший муж Брижит Бардо (в 2011 году 78-летний мультимиллионер застрелился в Швейцарии). Он начал реновацию и расширение здания, но в 1993 году работы были остановлены.

После периода «застоя», в 2003 году, недвижимость была приобретена принадлежащим правительству Австрии банком — Carinthian Hypo Alpe-Adria-Bank. На следующий год началась реновация по проекту венского архитектурного бюро Jabornegg & Palffy, известного своими сложными работами по восстановлению, реконструкции и обновлению исторических зданий.

В мае 2007 году обновленный замок был открыт как отель гостиничного оператора Capella Hotels and Resorts group.

После смены владельцев новый оператор этого пятизвездного отеля появился в 2011 году. С 1 сентября 2011 года отель входит в коллекцию Premium Collection hotel гостиничного оператора Falkensteiner Hotels & Residences и с апреля 2012 года — в число The Leading Hotels of the World.

Сегодня в отеле 104 номера (из них 38 — в историческом здании). Современная часть отеля — этакая вытянутая коробка с выступающей на линию замкового фасада частью спа-центра, что называется, из стекла и бетона. Почему-то здесь это архитектурное сочетание несочетаемого никого не волнует. Может быть, причина — в здешней атмосфере расслабленности или в том, что обе части отеля соединены ухоженным парком с розами и подстриженными лужайками, что успокаивает и радует глаз.

В отеле три ресторана, в каждом делается акцент на кухню альпийско-адриатического региона. Schlossstern — элегантный гастрономический ресторан в историческом здании с открытой террасой с видом на озеро; Seespitze — прямо на берегу озера, на специальной террасе, здесь демократичней и бывает живая музыка; Bartholomäus специализируется на блюдах местной кухни.

Есть у отеля свой пляж с частной пристанью, открытым бассейном и заходом в озеро. Чтобы дойти до этого пляжа, не надо выходить на улицу: к пляжному клубу ведет коридор в виде подземного тоннеля, что вполне в духе дворцовых тайн. Все здесь знают и своего «капитана» — загорелого брутального мужчину с ослепительной улыбкой, который мчит туристов на моторной лодке по озеру и одновременно рассказывает о виллах по берегам.

Комплекс Acquaruga Spa занимает 3600 кв. м. Тут, кажется, есть все для центра уровня люкс: крытый бассейн с панорамным видом на озеро, травяная биосауна, финская сауна под открытым небом, инфракрасная сауна, паровая баня с отделкой из драгоценных камней, фитнес-центр с тренажерным залом, студией йоги, пилатес и медитации, зона отдыха со спа-бистро... Работает медицинский центр Medical Spa со специалистами по восстановительной и эстетической медицине, хирургии, дерматологии и инфузионной терапии. Как известно, некоторые любят на отдыхе полегчить.



MARTIN STEINWÄLER

НОВОЕ И СТАРОЕ НЕПЛОХО УЖИВАЕТСЯ НА ТЕРРИТОРИИ ОТЕЛЯ



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА



ROBERT BECK

СЪЮТ «ГРАФ КЕВЕНХЮЛЛЕР»

InterContinental на юге Франции

В Лионе открылся впечатляющий по своему размаху новый отель InterContinental Lyon — Hotel-Dieu.

За последние десять лет InterContinental Hotels group открыла три отеля в знаковых городах на юге Франции: Марселе, Бордо и Лионе

Елена Федотова, Вероника Зубанова |

Все три имеют престижный адрес, богатое историческое наследие и, конечно, современное наполнение. При этом два здания из трех — в Марселе и Лионе — объединяет не только историческое прошлое (в «догостиничные» времена эти здания были больницами), но и имя мировой звезды архитектуры и дизайна Жана-Филиппа Нуэля (Jean-Philippe Nuel), приложившего руку к их облику в настоящем. «Мне нравится оформлять шикарные отели, потому что их интерьеры должны быть воплощением красивой мечты, — не раз признавался архитектор. — Это сложные проекты, для одного места надо создать сразу несколько разных по функциям помещений». Что ж, ему приходилось преобразовать не только Дворец Правосудия в Нанте или городские госпитали — в Авиньоне ему удалось сделать роскошный отель из... тюрьмы!

У Большого театра InterContinental Bordeaux — Le Grand Hotel



ВПРОЧЕМ, первый на юге Франции отель InterContinental Bordeaux — Le Grand Hotel появился без участия Нуэля: здешние интерьеры выполнены по проекту культового французского декоратора Жака Гарсии (Jacques Garcia), сердце которого навсегда отдано временам правления Людовика XIV. Хотя здание отеля InterContinental Bordeaux — Le Grand Hotel все-таки несколько моложе «короля-солнца». Оно было построено в 1789 году французским архитектором Виктором Луи (Victor Louis) и более века оставалось частным поместьем. По легенде, в нем жили потомки самого Генриха IV, короля Франции и основателя французской королевской династии Бурбонов. В гостиницу дом превратили только в 1904 году.

Неоклассический фасад InterContinental Bordeaux — Le Grand Hotel с коринфскими колонна-

ми выходит на театр Grand-Theatre de Bordeaux, который был возведен тем же архитектором на десять лет раньше. Эти два здания формируют уникальный архитектурный ансамбль площади Place de la Comedie в сердце «золотого треугольника» Бордо — и принадлежат к числу главных символов города для нескольких поколений его жителей. Правда, посмотреть на них из окна могут не все гости: вид на площадь имеет только 21 из 126 номеров (включая 44 «люкса») отеля. Последняя реновация состоялась в отеле на рубеже XX и XXI веков, в 2007 году Le Grand Hotel принял первых гостей, а в 2015-м — влился в ряды InterContinental Hotels & Resorts.

Интерьеры в стиле барокко, часто в бордовой гамме — цвете знаменитых красных вин региона, полностью отражают и историческую ценность здания,



и пристрастия Жака Гарсии. Особенно ярко это проявляется в Les Bains de Lea в стиле римских терм. Спа-центр отеля — это особая зона отдыха, расположенная в верхней части здания отеля и дополненная открытой террасой с джакузи и баром на крыше. В самом спа-центре — бассейн, напоминающий затопленный водой зал с колоннами, десять процедурных кабинетов, хамам, фитнес-центр и зона для чайных церемоний. С нынешнего года для процедур используются продукты знаменитого французского парфюмерно-косметического бренда Guerlain.

Открытая терраса Night Beach на крыше — это лаундж под открытым небом, где можно проводить время за созерцанием 360-градусной панорамы города. И это лучший вид на Бордо!

Как центр всемирно известного винодельческого региона, Бордо не может не предлагать туристам дегустировать местную продукцию. Так, четыре консьержа Le Grand Hotel являются членами ассоциации «Золотых ключей» (Clefs d'Or), что дает гостям возможность получить доступ к винодельням региона Бордо, закрытым для широкой публики, и к частным дегустациям вин Grand Cru в самом отеле.

За кухню всех ресторанов Le Grand Hotel отвечает всемирно известный британский шеф-повар Гордон Рамзи (Gordon Ramsay). В меню гастрономического ресторана Le Pressoir d'Argent, отмеченного двумя звездами Michelin, главный акцент сделан на использовании региональных продуктов. В баре Le Bordeaux Gordon Ramsay представлены блюда юго-запада Франции, а также английская кухня с такими специалитетами, как веллингтонская говядина и фиш-энд-чипс. Именитый шеф лично разрабатывает банкетное и барное меню, меню блюд, доступных для заказа в номера, а также для деловых мероприятий, которые проводятся в конференц-центре отеля.

В нем, кстати, 13 переговорных комнат для встреч, мероприятий, приемов и семинаров, рассчитанных на 250 человек. Каждый зал наполнен естественным светом и имеет доступ к четырем стильным фойе, размеры которых варьируются от 55 до 120 кв. м. Общая площадь пространства для бизнеса — 1000 кв. м.

У Старого порта InterContinental Marseille — Hotel-Dieu

В ПАНЬЕ, самом старом районе второго по величине города Франции Марселя, гостиничный комплекс InterContinental открылся в 2013 году. С XII века на этом холме располагался главный городской госпиталь, а само здание, в котором теперь расположен отель, строилось и достраивалось на протяжении XVIII–XIX веков. Главный корпус в неоклассическом стиле спроектировал Жак Ардуэн-Мансар, две грандиозные парадные лестницы с коваными перилами создал архитектор Бран. В 1865 году к основному корпусу пристроили два крыла, и на торжественном открытии больницы в ноябре 1866 года присутствовал лично император Наполеон III.

В XX веке зданию был присвоен статус памятника архитектуры (до сих пор внутри InterContinental Marseille Hotel-Dieu можно увидеть элементы разных эпох, вплоть до первых построек XII века), а в XXI муниципальный совет Марселя принял решение переоборудовать его в отель.

Идеи для нового облика Жан-Филипп Нуэль, по его собственным словам, черпал в Средиземном море, в самом городе и его истории. В частности, городская больница не была закрытым лечебным учреждением — двери ее были открыты для всех. И нынешний дизайн с множеством панорамных окон и стеклянных стен подчеркивает это. Минеральные оттенки натурального камня вторят цветам города и его исторических памятников, а Средиземное море «является» гостям в виде стилизованных камней и бухт, скульптур рыб, ковров с песочным принтом.

К первоначальной архитектуре Нуэль добавил стеклянную крышу в лобби, с которой открывается вид на фасад здания, к истории отсылают элементы декора номеров: роспись на стенах, кожаные изголовья кроватей, ванны с чугунной отделкой, деревянные ниши и прочее.

Реновация одного из крупнейших исторических памятников города продолжалась более пяти лет, в ходе ремонтных и реставрационных работ потрачено €100 млн. Были восстановлены многие исторические детали, а также обнаружались интересные археологические находки, которые теперь представлены в публичной зоне отеля.

Общая площадь InterContinental Marseille Hotel-Dieu составляет более 23 тыс. кв. м. В отеле 194 номера (включая 15 «люксов»), в 72 из них установлены панорамные окна, из которых открываются виды на город, старый порт и главную достопримечательность Марселя — базилику Нотр-Дам-де-ла-Гард. Этим видом можно любоваться и с просторных террас большинства номеров отеля.



Поскольку Марсель — одна из кулинарных столиц Франции, гастрономическую составляющую отеля нельзя обойти стороной. Здесь работают два ресторана изысканной кухни: La Brasserie Les Fenetres, где могут разместиться 80 гостей, и Le Restaurant Gastronomique Alcyone, рассчитанный на 40 гостей, — а также бар Le Capain, где гостям предлагают широкий выбор коктейлей. В Les Fenetres отдельного внимания заслуживает терраса с великолепным видом, а также контраст сохраненных исторических стен со стеклянными. А Alcyone в 2014 году был отмечен звездой гида Michelin. «Рулит» всем этим тоже обладатель звезды Michelin с 2005 года, лидер современной гастрономии Марселя, шеф-повар Лионель Леви (Lionel Levy).

Расслабиться и получить удовольствие гостям отеля предлагают в спа-центре площадью 1000 кв. м с крытым бассейном, двумя саунами, хамамом, пятью процедурными кабинетами и линейкой продуктов французского парфюмерно-косметического бренда класса «люкс» Clarins. Пространство здесь оформлено в теплых тонах, создающих располагающую к расслаблению атмосферу спокойствия и уюта.

Для деловой активности предлагается конференц-центр общей площадью 1230 кв. м, в котором 14 переговорных комнат и зал для проведения разнообразных мероприятий.

В стиле французской Ривьеры

Этой осенью Air France Shopping дополняет свою линию Riviera тремя новыми моделями сумок для путешественников: выходной, для покупок и для туалетных принадлежностей, сообщает www.air-journal.fr.

Создатели коллекции Riviera черпают вдохновение в богемной атмосфере Лазурного берега 1970-х годов, отдавая предпочтение натуральным материалам: в новых моделях сочетается толстый холст из небеленого хлопка и темно-красная кожа.



Под Большим куполом InterContinental Lyon — Hotel-Dieu



RICCOVILLER

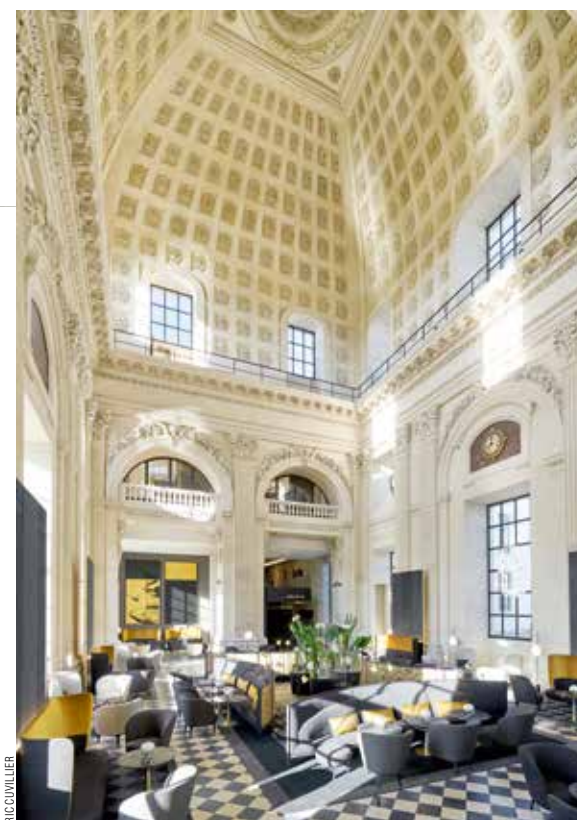
ПЕРЕДЕЛКУ еще одного «божьего дома» (так переводится с французского Hotel-Dieu) Жан-Филипп Нуэль завершил совсем недавно: отель InterContinental Lyon — Hotel-Dieu открылся в районе Прескиль летом 2019 года. Надо сказать, что в здании этого госпиталя, где было и родильное отделение, родился практически каждый третий лионец. И это вызывает особо теплое отношение горожан к новому отелю. В средние века здесь был приют для священнослужителей и монахов-паломников, а с 1454 его превратили в главный госпиталь Лиона. В нем в 1530-х годах в качестве врача работал Франсуа Рабле, здесь получал он 40 ливров в год (сущие копейки) и писал роман «Гаргантюа и Пантагрюэль». Впрочем, того комплекса зданий с крестообразным куполом, где теперь расположен отель, тогда еще не было: его возвели в XVIII веке по проекту Жака-Жермена Суф-

фло, архитектора парижского Пантеона. Его ученики увенчали величественный фасад Большим куполом (есть и Малый купол, созданный каменщиком Жаком Бланом, — над больничным храмом). В XIX веке к зданию пристроили два крыла, северное и южное, появились внутренние галереи.

Университетская больница, музей лечебного дела и хоспис находились на территории (фасад здания тянется вдоль набережной Роны на 360 м) до 2010 года. В 2011-м здание было признано историческим памятником, к 2015 году медицинские службы были полностью переведены в другие больничные учреждения и началась одна из самых масштабных реноваций. На сегодняшний день это крупнейший во Франции проект по реконструкции и трансформации исторического памятника, сопровождающийся созданием нового жилого квартала в центре Лиона, который с 1998 года включен в список Всемирного наследия ЮНЕСКО. Над реставрацией одного только Большого купола трудились более 800 мастеров. С внутренними дворами, галереями и садами комплекс занимает площадь 8 тыс. кв. м. Кроме гостиницы, в нем находятся бутики, модные бары и рестораны, а также торговые ряды, разделенные по четырем тематическим направлениям: гастрономия, мода, дизайн и здоровый образ жизни.

Архитектурная концепция отеля, основанная на истории здания, по словам Жана-Филиппа Нуэля, «монашеская и утонченная одновременно»: здесь подчеркивается контраст между аскетичным декором бывшего госпиталя и богатством внешней архитектуры. Этот контраст особенно заметен в декоре купола, а также в сочетании знаменитых лионских шелков от Maison Verel de Belval, которыми обиты стеновые панели и мебель, с более строгими материалами.

В отеле 109 номеров и 35 «люксов», половина которых имеют вид на Рону, а остальные — на холм Фур-



RICCOVILLER

ьер с базиликой или на сады во внутренних дворах отеля. Двухэтажные «люксы» Duplex на верхних этажах поражают огромными окнами от пола до потолка — такими они были исторически: считалось, что больные могут выздороветь только под высоким сводом, где много воздуха. Рабочее настроение создают в конференц-центре L'Académie: на площади 1325 кв. м разместились 12 переговорных комнат и большой (430 кв. м) конференц-зал.

На первом этаже отеля расположен ресторан Еропа, названный в честь галльской богини, покровительницы верховой езды и путешествий. В нем шеф-повар Маттье Шарруа (Mathieu Charrois) «переосмысливает» типичные местные блюда, например легендарные лионские рыбные кнели. А под куполом, расположенным в центральной части отеля, находится бар Le Dome.



RICCOVILLER

Другой подход

Денис Шерстнев о своем видении французской кухни

ПО ЛЕГЕНДЕ, французский фермер Франц Филиберт, оказавшись в голландской провинции, сумел на чужбине прославить свою родину при помощи кухни. Нечто подобное, несмотря на санкции и отсутствие французских кровей, пытаются сделать в петербургском ресторане, названном именем легендарного фермера. Как именно — рассказывает шеф-повар Philibert Денис Шерстнев.

— Как это возможно: блюда французской кухни в отсутствие французских продуктов?

— Основа французской кухни — локальные продукты. Поэтому и мы должны использовать то, что есть в наших регионах. Ресторан назван в честь фермера, и мы сейчас активно налаживаем сотрудничество с фермерскими хозяйствами, хотим использовать в том числе деревенские продукты. Заключаем договоры не с поставщиками-дистрибуторами, а с теми людьми, которые сами продукт разрабатывали и производят. Это также дает возможность добиваться того, что нужно нам (в том числе по ценам). Или, например, вонголе — раньше они были только импортные. Сейчас есть российские промышленные компании, которые добывают их в наших регионах, что сказывается на цене, так что и мы, в свою очередь, можем предложить гостю качественный продукт, который он может себе позволить.

— То есть нет французских продуктов — и не надо?

— Не совсем так. Продуктов, привезенных из Франции, действительно нет. Но есть продукты, которые делают по французским рецептам из местного сырья французы, приехавшие в Россию. Например, сыры.

— Вы их используете?

— Будем использовать. Это новый проект, сейчас сыры еще созревают, но они будут в новом меню. Вообще продукты во Франции и в России совершенно разные. Потому что совсем другая вода, совсем другой воздух, совсем по-другому все выращено. Мы не сможем стопроцентно воспроизвести вкус такой, как там. Но мы должны стараться сделать здесь так же хорошо!

— Тем не менее это должен быть «вкус Франции» — за счет чего?

— За счет сочетания продуктов. Например, луковый суп: мы соблюдаем рецепт, добавляя все необходимые травы и специи, соблюдаем технологию — правиль-



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

но то им его. Мало кто сейчас готовит его так. Но самый главный ингредиент — мы с утра перед началом работы хором поем «Марсельезу».

— Французская кухня меняется?

— Вряд ли. Меняется видение поваров (мы хотим по-другому ее подать — но это уже наша болезнь, французы тут ни при чем). Меняются технологии. А кухня остается такой же, как была. Если это говядина, она должна оставаться говядиной, со своим вкусом. Соус только дополняет его, а не перебивает.

— Насколько популярна сейчас французская кухня?

— Сейчас очень мало тех, кто правильно и качественно ее готовит. Нет понимания французского менталитета в приготовлении пищи, этой нотки Франции. Мы примерно раз в месяц проводим тематические фестивали и ужины: берем блюда из разных регионов и делаем дегустации.

— Вы в Philibert'e недавно, многое пришлось поменять?

— Абсолютно все. Модернизация прошла полностью: от покраски стен до обновления меню. И перемены еще продолжаются: понимание некоторых вещей приходит только в процессе работы. Ты начинаешь видеть людей, которые к тебе приходят, узнавать их предпочтения — и меняться вместе с ними, для них.

— Это ресторан при отеле?

— Нет, мы самостоятельная и независимая единица. В нашем здании два отеля, их гости с радостью посещают наш ресторан.

— Какова концепция нового меню?

— Мы хотели сделать французскую классику — сжато и понятно. Сейчас постепенно увеличиваем: летом добавляли сезонные блюда. Соответственно, осенью будут новые. Возьмем другие продукты, в другой подаче, в других структурах. Но и от старого (того, что полюбилось людям) мы не отказываемся. Если новые позиции востребованы, они входят в основное меню. Если нет — пытаемся их модернизировать.

— Хиты уже есть?

— Самый заметный «хит», то есть очень продаваемый — салат «Паола»: сочетание сыра моцарелла, томленной в вине груши, винограда и жареных креветок. Это просто бум!

— А что ждет гостей в ближайшем будущем?

— Новая подача сыров: когда выносят несколько сортов и гость может выбрать, что ему приготовить и подать. Появится оленина. Будут морепродукты из Мурманска. При этом мы будем стараться, чтобы у нас не было того, что есть у других. Если морепродукты — то буйабес, вонголе или просто мидии Грея. Я не хочу все рассказывать. У нас должны оставаться секреты. Я, например, против открытых кухонь, потому что кухня — это загадка. Когда ты все видишь, это неинтересно.

— Убивает аппетит?

— Аппетит не пропадает, но исчезает волшебство. Процесс приготовления — это таинство, никто не должен этого видеть. Поэтому я не работаю на открытых кухнях.

— Дома готовите?

— Конечно. Все равно и готовишь, и ешь. Только другие блюда, более простые — котлеты, например. В ресторане и продукт, и технология его приготовления, и подача — все другое. А дома это просто еда — некое топливо, которое позволит тебе работать. Ты же хочешь поесть, а не что-то сотворить.

— А когда хочется сотворить, откуда берутся идеи?

— По-разному. И классику берем, и подсматриваем у партнеров и друзей. Иногда просто садимся, разговариваем — и рождается блюдо. И по другим ресторанам ходим: чтобы конкурировать, нужно знать, что предлагают другие, быть в теме.

— А из путешествий привозите рецепты?

— Я бы не сказал, что люблю путешествовать. Скорее, предпочитаю отдых другого плана: лес, природа... Иногда пассивный, иногда активный. Но недалеко: Лен-область, Карелия, «Золотое кольцо». Ездить за рубеж я не вижу смысла.

— А Франция? Вы же французскую кухню готовите...

— Но это не означает, что нужно туда ехать. Серж Фери, наоборот, когда-то приехал к нам.

— Есть ли у вас кумиры среди поваров? На кого ориентируетесь?

— Из российских — Владимир Мухин. Из зарубежных гурмане импонирует стиль работы Джейми Оливера: очень понятный и приемлемый лично для меня.

БЕСЕДОВАЛА ВЕРОНИКА ЗУБАНОВА

Отдых со вкусом

Где проводят отпуск гурманы

Александра Мерцалова

ЗАХЛЕСТНУВШАЯ

крупные города России мода на гастрономию начала захватывать и туристический рынок. Помимо эксклюзивных гастрономических и энотуров (винных туров) в этом сегменте все чаще встречаются и бюджетные варианты. «Деньги» выяснили, какую национальную кухню каких стран туристы чаще всего хотят оценить и в какую цену им это обходится.

Формально гастротуры — это авторские путешествия от гидов или компаний, которые не зарегистрированы в качестве туроператоров. В такие туры сейчас редко включается перелет. «Организаторам невыгодно договариваться с авиакомпанией, клиентам удобнее приобретать билеты самостоятельно: многие хотят прилететь или улететь на несколько дней позже или совместить гастротур с еще одной поездкой по стране», — рассуждает представитель Hedonism Travel Инна Гринько. Маркетолог платформы «Туту Приключения» Елена Чубина объясняет, что главная роль в таких поездках отводится гастроэксперту — фудди, который сам попробовал все и для туристов выбрал только проверенные места, рецепты и рестораны. По словам эксперта, в туры путешественников часто приглашают фуд-блогеры, но полностью им доверяться, по ее мнению, не стоит. «Фуд-блогеры обладают самым значимым ресурсом — лояльной аудиторией, которая абсолютно им доверяет, полагается на их вкус. При этом они зачастую бывают необъективны в оценках ресторанов из-за подписанных с последними рекламных контрактов», — рассуждает госпожа Чубина.

Поиск направлений

Директор по стратегическому развитию направления B2C группы компаний Simple Елена Царева рассказывает, что новые направления для винно-гастрономических туров компания ищет самостоятельно, ориентируясь на винные тренды и запросы частных клиентов. «Многие из них очень увлечены вином и часто выступают инициаторами поездок», — рассуждает она. В отличие от классического отдыха в Европе, самостоятельно организовать путешествие в винные хозяйства и на фермы путешественникам, как правило, сложно: часто процесс требует длительных согласований. «А попасть в гости к виноделам-звездам и первым лицам индустрии, чтобы дверь вам открывал лично маркиз Фрескобальди, владелец



винового дома с 700-летней историей, и во все невозможно без представления со стороны партнеров», — рассуждает госпожа Царева.

Инна Гринько рассказывает, что на составление маршрутов во многом влияет сезонность. Хороший пример — охота на белый трюфель в итальянском Пьемонте, сезон которой стартует в конце сентября и длится до января. На поиски грибов туристы отправляются вместе со специально обученной собакой, которые в Италии используются вместо свиней. Елена Царева называет трюфельную охоту одним из наиболее популярных сейчас гастрономических туров. Эксперт рассказывает, что с найденным трюфелем путешественники вечером готовят пасту, чтобы оценить ее с качественным вином. Путешествие может продлиться от трех до шести дней, а его стоимость в среднем варьируется в диапазоне от 60 тыс. до 150 тыс. рублей на человека.

Госпожа Гринько рассказывает, что точно так же туры формируются в определенный период для сбора урожая в различных винных регионах, на фестивале божоле во Франции, праздник шампанского, OctoberFest, выставку итальянских вин Vinitaly или фестиваль лимонов во французской Ментоне. «Мы

знаем самые важные гастрономические места, но всегда следим в интернете и печатных изданиях за новостями винного мира», — рассказывает эксперт. Елена Царева называет наиболее востребованными зарубежными направлениями для винно-гастрономических туров итальянские Тоскану и Пьемонт и французские Бургундию и Шампань. По словам эксперта, такие поездки сейчас выбирают в качестве частных туристических и корпоративных. «Люди получают ни с чем не сравнимый опыт. Чего только стоит путешествие в Бонн, где дегустация проходит прямо под зданием старинного парламента», — рассказывает госпожа Царева. Особым интересом у путешественников, по ее словам, пользуются сбор винограда и производство вина.

Впрочем, по мнению экспертов, тренды мирового гастротуризма стремительно удаляются от Европы. В Hedonism Travel рассказывают, что на пике популярности сейчас Япония, Перу и ЮАР.

Последнее направление оказалось в топе не случайно: расположенный неподалеку от Кейптауна ресторан Wolfgat в феврале получил The World Restaurant Awards как лучшее заведение мира. Стоимость таких путешествий с русскоязычным гидом примерно соответствует

европейской или оказывается выше. Например, провести десять дней в ЮАР можно по цене от 155 тыс. рублей, в Японии — за 130 тыс. рублей. Из-за длительного дорогостоящего перелета, который путешественнику придется оплачивать отдельно, итоговая стоимость предсказуемо оказывается существенно выше.

Доступные варианты

Гастрономический туризм традиционно обходится дороже, чем классическая экскурсионная поездка. Впрочем, по словам Инны Гринько, аудитория туров сейчас активно расширяется. Как и в случае с любыми новыми продуктами, сначала спрос формируется у флагманской целевой аудитории, а после к ней добавляется массовый спрос. «Это как в случае с суши: сначала этот продукт был элитарным и по стоимости, и по количеству заведений, где вы могли отведать деликатес, а теперь его целевая аудитория очень широка», — считает госпожа Гринько.

Одним из наиболее популярных бюджетных направлений гастротуризма эксперты называют Грузию. Стоимость трехдневной гастропоездки по стране действительно невысока и составляет около \$180 (12 тыс. рублей) с человека. «Но Грузия теряет свою туристическую при-

влекательность на фоне геополитической обстановки, — сетует Елена Чубина. — Думаю, ее преемницей станет Армения, Абхазия или Азербайджан. Кухни народов весьма схожи, логистика так же проста, ценник все так же демократичен». По данным «Туту», гастропоездку по Армении в этом сезоне можно забронировать по цене от 3,1 тыс. рублей на человека в день. А комплексное семидневное путешествие по Грузии и Азербайджану можно найти за 40 тыс. рублей на человека.

Альтернативным вариантом бюджетного гастротура может стать путешествие по России. Гендиректор Центра винного туризма Абрау-Дюрсо Денис Заболотный считает, что интерес к гастрономическим поездкам по России постепенно начинается расти. «Ведь у нас, как, например, и в Италии, каждый регион обладает своей неповторимой кухней и национальным колоритом», — рассуждает он. В качестве интересных для путешественников винных регионов в Simple выделяют крымские «Массандру», винодельню Олега Репина, «Инкерман», «Новый Свет», «Золотую Балку», «Солнечную долину», «Коктебель» с его коньяками. В Краснодарском крае туристам советуют обратить внимание на усадьбы «Раевское», «Маркотх», «Мысхако», хозяйства «Фанагория», «Каракезиди», «Кубань-вино», «Лефкадия», «Саук-Дере», «Шато-Тамань», «Шато ле Гран Восток», «Абрау-Дюрсо», «Семигорье», «Винотеррия».

Господин Заболотный рассказывает, что гастрономический туризм, как правило, оказывается выгодным для бизнеса: лояльность к брендам повышается. «Туристы могут познакомиться с технологиями производства, посетить виноградники, попробовать вина в сочетании с лучшими локальными продуктами, научиться готовить самые известные местные блюда», — перечисляет он. По мнению экспертов, необязательно гастрономические путешествия по России должны ограничиваться посещением исключительно южных регионов. Авторы путешествий, например, активно предлагают рыбные поездки на Сахалин. Семидневная поездка туда может стоить 93 тыс. рублей с человека.

Секрет успеха

Елена Царева связывает растущую популярность гастрономических и энотуров с общей увлеченностью многих россиян новыми кухнями и ресторанными концепциями. «Долгое время эти направления были для нас закрыты. Сейчас люди все больше задумываются, что именно мы едим, как это приготовлено, где растет», — объясняет она, добавляя, что хорошая кухня редко обходится без вина. Представитель Hedonism Travel Инна Гринько тоже связывает укрепляющуюся моду на гастротуризм с постоянным усилением культуры вина и гастрономии в России. «Все больше открывается качественных ресторанов, кулинарных студий, винных школ, проводятся мастер-классы, встречи с виноделами, гастрономические ужины и фестивали», — рассуждает она. По словам госпожи Гринько, ничего удивительного в этом нет: россияне всегда любили хорошо и вкусно поесть, а путешествия всегда были одним из самых желанных видов отдыха.

Денис Заболотный считает, что чаще всего гастротуры выбирают опытные путешественники и гурманы, которым недостаточно просто посетить новое место и сделать на своей карте путешествий новую отметку.

«Часто это семейные пары, но есть и доля индивидуальных туристов, среди них много профессионалов: сомелье, категорийных менеджеров, представителей ритейла, рестораторов», — перечисляет он. Елена Чубина, в свою очередь, уверена, что ключевая цель гастротуристов — изучить культуру и территорию народа, ее населяющего, через кухню. Хотя таких путешественников становится все больше, главный аналитик ПСБ Игорь Нуждин сомневается, что гастротуризму удастся стать по-настоящему массовым трендом. «Такие путешествия могут рассматриваться скорее как поездки выходного дня или в качестве дополнения к основному виду отдыха. Например, винодельни находятся в южных регионах, их посещение удобно сочетать с классическим пляжным туром», — рассуждает он.

(«Ъ-Деньги», № 32 от 28.08.2019)



АЛЕКСАНДР МИРЯДОВ

Чтение как повод для обеда

Клуб идей и знаний Anima Libera и ресторан авторской кухни «Вино&Вода» в отеле Hotel Indigo St.Petersburg — Tchaikovsky создали оригинальный литературно-гастрономический проект. Образовательный портал о русской литературе «Полка» разработал специально для отеля цикл из трех литературных вечеров с гастрономическим сопровождением. Тема первой встречи 28 сентября: «Мифология пьянства. Алкоголь как метафора и жизненная практика, закусочный стол как социальная скрепа, традиция литературного пьянства — от Чехова к Ерофееву». Литературовед и историк, профессор Оксфордского университета Андрей Зорин расскажет о застольном ритуале в русской культуре. Как возникает российская питейная традиция? Как водка становится инструментом политического контроля для власти — и формой освобождения и бунта для населения? Как в разные времена происходила борьба с алкоголизмом? Во встрече с Андреем Зориным примет участие руководитель проекта «Полка», журналист и культуролог Юрий Сапрыкин. После лекции — фуршет в ресторане «Вино&Вода», подготовленный на основе тематических цитат из русской литературы.

26 октября с лекцией «Анна Каренина. Русский и французский обеды» выступит Влад Пискунов — бренд-шеф ресторана «Матрешка», кулинарный писатель и телеведущий. У романа Толстого более 30 экранизаций, на его основе созданы многочисленные театральные постановки и мюзиклы. Далеко не во все из них вошла сцена обеда Левина с Облонским, но те, где можно ее увидеть, изобилуют всевозможными неточностями и просто ошибками с точки зрения гастронома. Влад Пискунов расскажет о том, что за блюда скрываются в ресторанном заказе Левина и Облонского. Лекцию будет сопровождать ужин, меню которого вдохновлено толстовскими цитатами. Завершит цикл вечеров 23 ноября лекция «Гоголь. Еда как полнота жизни». Ее прочтет Варвара Бабицкая, редактор образовательного портала о русской литературе «Полка». Лекция пройдет в сопровождении ужина по мотивам цитат из произведений Гоголя. Новый сезон в клубе идей и знаний Anima Libera в отеле Hotel Indigo St.Petersburg — Tchaikovsky будет еще более насыщенным. Психология и кинематограф, гастрономия и литература — увлекательные лекции проводятся каждую неделю. Диапазон впечатлений: от новейших открытий в космосе до секретов мультипликации.



ЛУКОВЫЙ СУП, СПЕЦИАЛИТЕТ ЮЖНОЙ ФРАНЦИИ — ХИТ РЕСТОРАНА LE MOUJIK

Рыба и сыр в «Мужике»

До конца октября в ресторане Le Moujik готовят свежую ладожскую рыбу.

У шеф-повара Руслана Агейченко есть давний друг-рыболов — его компания поставляет в Le Moujik рыбу, утром выловленную в Ладоге: форель, сига, щуку, судака. Рыбы ограниченное количество, и днем блюда с ней уже можно заказать. В ресторане решили не мудрить и поступать со свежей рыбой просто: коптить, готовить на пару или на гриле.

Еще одна находка — сыроварня «Менестрель» в Ленинградской области. По информации ресторана, на сыроварне делают сыры трех видов (два полутвердых и один мягкий) под началом французского сыровара Лео Пиго по его семейным рецептам, которые не разглашаются. Держится в секрете и порода коров, из молока которых делаются эти продукты. Коров такой породы искали целых два года. Теперь в «Мужике» сыр от «Менестреля» подают к вину и добавляют в луковый суп — хит вне зависимости от сезона.

Эстонская кухня самоопределяется

В 2020 году европейский финал самого престижного гастрономического конкурса поваров «Золотой Бокюз» (Bocuse d'Or) впервые пройдет в Таллине

Елена Федотова |



ВАСИЛИЙ ШАПОШНИКОВ

С ДЕТСТВА помню эстонские взбитые сливки в киселе — белоснежное облако на розовом озерце в глубокой тарелке. Это был своеобразный символ другого, «не нашего» общепита — в нашем еще не было сливок той жирности, которые взбивались. Много воды (и сливок) утекло с тех пор, и сегодня эстонская кухня становится самостоятельным гастрономическим явлением. В общем, в Таллин стоит ехать только затем, чтобы походить по разным заведениям.

Как сказал известный в Петербурге шеф-повар Артем Гребенчиков, приглашенный на таллинский фестиваль «Путешествие по тарелке» еще в апреле, «плохо готовить здесь некогда — конкуренция большая». И еще он признался, что «качественных мест» в Таллине больше, чем в Питере.

Каждый год в столице Эстонии открывается примерно семь ресторанов, столько же закрывается. Но развивающаяся индустрия туризма — в том числе на государственном уровне — не оставляет в стороне общепит и профессиональное образование поваров. Сегодня в Таллине около 700 заведений, а в «Золотом Бокюзе» эстонские шефы участвуют с 2007 года, занимая 14–15 места среди 24 лучших поваров мира. Для проведения европейского отборочного тура «Бокюза»-2020 организаторы конкурса выбирали между Эстонией, Польшей, Данией и Хорватией. В результате в самом большом таллинском концертно-спортивном комплексе Saku Suurhal в будущем году соберутся около 10 тыс. участников конкурса и гостей — поболеть за своих. Кстати, по информации balticguide.ee, Эстонию будет представлять Артур Казарицкий: он начинал работать поваром в Эстонии, а последние три года трудится в знаменитом копенгагенском ресторане Geranium с тремя звездами Мишлен (под руководством «лидера скандинавской кухни» Расмуса Кофоеда — единственного в истории шеф-повара, который выиграл сначала бронзу, потом серебро и, наконец,



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

ПИЦЦА В СТРИТ-КАФЕ
JAHU TANAVAGURMEE



ИНТЕРЬЕР РЕСТОРАНА SOE

ТУНЕЦ
И АВОКАДО
В TARTAR
KOOK+BAAR



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА



ГРЕБЕШОК В УТИНОМ КОНСОМЕ В РЕСТОРАНЕ SOE



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

УГОЛОК
ПРОДУКТОВОГО
РЫНКА
У БАЛТИЙСКОГО
ВОКЗАЛА —
BALTI JAAMA TURG

золото на Bocuse d'Or во Франции). Каждому из шести участников эстонского отборочного тура традиционно давалось по пять с половиной часов для того, чтобы приготовить и подать два блюда на 14 человек каждое. Основными ингредиентами стали эстонский молочный поросенок и выращенный в Эстонии мраморный клариевый сом. Овощи и соусы кандидат выбирал сам.

Чем же отличается эстонская кухня и что в ней особенного?

Рене Уусмеэс, шеф-повар ресторана МЕКК (аббревиатура означает «современное эстонское кулинарное искусство»), говорит, что эстонская кухня, по сути северная, впитала в себя кулинарные традиции немцев, шведов и русских, то есть тех народов, которые так или иначе присутствовали в истории страны. И образовала некий оригинальный микс. Парфе из облепихи, козий сыр и сыр с облепихой (новые эстонские специалитеты), малопопеченный лосось с горчицей, печень трески «из СССР», уха с копченым угрем и судаком, традиционный картофельный салат, сливовый компот с меренгой... Объясняя концепцию ресторана, заложенную в его названии, Рене говорит, что это еда, приготовленная на современном оборудовании, но с использованием традиционных методов обработки и навыков. «Например, мы тушим свинину так, как ее готовили наши бабушки, или заготавливаем соленые огурцы так, как это издавна делалось в сентябре-октябре в эстонских домах. Мои родители делали малосольные огурцы, которые доходили за ночь, а мы предлагаем такие нашим гостям, — рассказывает Рене. — Не самоцель быть лучшими, важно сохранять

уровень и стабильность». А еще Рене советует непременно попробовать эстонский черный хлеб. С настоящим сливочным маслом и кристалликами соли.

Один из самых популярных таллинских ресторанов, известных и гурманам из Петербурга, — SOE, во главе с шефом Павлом Гурьяновым. К шефу приходят и приезжают специально — он сам эффектно презентует блюда, которые отличаются своей живописностью: шарики картофельного крокета покрыты черной угольной корочкой, гребешок в утином консоме подается в морской раковине, обложенной белыми камушками, и отдельно поливается бульоном, а «рыбная мозаика» состоит из сложенных в кружок разноцветных кубиков форели, трески и лосося. В меню — тыква и фермерский сыр (стейк из тыквы, молодой сыр с фермы Каламатси, тыквенное песто, масло из трав), барашек и капуста (обжаренная на гриле шея ягненка из Мярьямаа, пена из обожженной капусты, кале, жареные вешенки). Продукты знакомые, а вот блюда из них получаются необычными. Такая интерпретация прибалтийской и эстонской гурмэ-кухни. К тому же ресторан расположен в средневековом доме «Три Сестры» — многие элементы интерьера ресторана, как и само здание, где сейчас находится премиальный отель, представляют историческую ценность и состоят под защитой фонда наследия.

В старом таллинском квартале Ноблесснера, в зданиях верфи, где в начале XX века строили подводные лодки, а потом царил запустение, появился новый квартал с оригинальными жилыми домами и дизайнерскими изысками. Знаменитая эстонская крафтовая пивоварня

Pohjala основала там свое новое производство и новый ресторан в стиле лофт Pohjala Tap Room. Здесь 24 вида разливного пива и барбекю-меню.

А вот ресторан TarTar kook+baar на месте старого таллинского Zebra Cafe поддерживает новый тренд гастробаров. (Кстати, его шеф и основатель Андрей Шмаков ставил кухню в московском Savva). В таллинском заведении — прежде всего, изобилие закусок из тартаров: оленина с лисичками и клюквой, говядина с черемшой, вялеными томатами и анчоусом, утиная печень с черным трюфелем, разные смороброды (сложные датские бутерброды) с лососем, копченой треской и другой рыбой. А еще борщ с уткой, крабовые котлеты, тунец, сиг на пару...

Активно развивается в Таллине и стрит-фуд. Одно из самых посещаемых заведений — Jahu Tanavagutmees, с демократичным и стильным интерьером со столами — кабельными катушками. Здесь очень популярны пицца с итальянским трюфелем и куриный бургер. Тесто для пиццы готовится более 48 часов: проходит процесс двойной ферментации, чтобы получилось в итоге легким и воздушным. Вся одноразовая посуда — экологически чистая и перерабатываемая — из сахарного тростника. Ее поставляют из Англии, и она в четыре раза дороже пластиковой. Но принципы есть принципы. Здесь и кофе по понедельникам наливают бесплатно тем, кто приходит со своей чашкой.

А ностальгические сливки в киселе я все-таки нашла — в ресторане отеля Nordic Hotel Forum. Говорят, англичане их тоже любят.



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

СЛИВОВЫЙ КОМПОТ С МЕРЕНГОЙ,
КРЕМ SKUR (ТРАДИЦИОННЫЙ
ИСЛАНДСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ,
НЕЧТО СРЕДНЕЕ МЕЖДУ ЙОГУРТОМ
И МЯГКИМ СЫРОМ) И ОВСЯНОЕ
ПЕЧЕНЬЕ В РЕСТОРАНЕ МЕКК



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

СЛЕГКА ЗАМАРИНОВАННЫЙ
И ЗАПЕЧЕННЫЙ СИГ С ЛИСИЧКАМИ
И КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ
С КОПЧЕНОЙ ВЕТЧИНОЙ, ПЕЧЕНЬ
ТРЕСКИ И ЯБЛОЧНЫЙ СОУС
НА ИГРИСТОМ ВИНЕ



ВСЁ ВРЕМЯ СО МНОЙ

ULTIMA

Яндекс Такси

0+

Яндекс.Такси – информационный сервис, транспортные услуги оказываются перевозчиками.

Реклама. *Ультима