

# стиль

осень

**Коммерсантъ**

в Санкт-Петербурге  
ONLINE

**Понедельник, 26 октября 2020 №196/П**

(№6917 с момента возобновления издания)

Зарегистрировано в Роскомнадзоре

ПИ № ФС 77-76924 9 октября 2019 года

17 Salvatore Ferragamo  
увлекся фильмами  
Альфреда Хичкока

19 Утопические инсталляции  
в Манеже  
Южнокорейское искусство  
поражает воображение

10 Воскресные бранчи в «Европе»  
Знаменитый гранд-отель «Европа»  
продолжает традиции изысканных  
буфетов в новом формате

11 Сет нордического леса  
Гастрономические открытия  
в курсе из 13 блюд в ресторане  
новой северной кухни Nordic

14 Веганский фестиваль  
в поддержку идей ответственного  
потребления и экологического  
образа жизни



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

## Дождаться своего часа

«Если хочешь что-то сказать и чтобы люди тебя услышали, надень маску». Эти слова принадлежат не главному эпидемиологу Минздрава, как можно было бы подумать, а знаменитому и неуловимому Бэнкси – граффитисту и королю стрит-арта. Фильм о нем, вернее – о поисках и догадках относительно его личности, показали на фестивале документального кино Beat Weekend, который вслед за Москвой недавно прошел в Петербурге. Да, маска в самом неприятном ее образе стала символом сегодняшнего дня. Но Бэнкси, которого никто не видел и в лицо не знает, говорит, понятно, о другом – о символе тайны, о маске, которая помогает стать невидимкой. Анонимность интригует и завораживает. Есть даже такой фильм «Знаменитые инкогнито» – о людях, которых не волнует социализация, известность и погоня за славой. Наверное, они нужны миру, а самоизоляция их не пугает. Как бы то ни было, сегодня самыми модными трендами стали такие, о которых мы и подумать не могли. Телемедицина, виртуальные спа-центры, путешествия и даже виртуальная одежда... А что же бриллианты – лучшие друзья девушек? Они вечны. И обязательно дождутся своего часа.

FLORA, BVLGARI

ANTONIO BARRELLA

### Сознание без границ

В пространстве «Севкабель Порт» открывается выставка «Твое сознание не знает границ» двух молодых художников – Юлии Вирко и Антона Гельфанда. Это дополненная версия выставочного проекта, представленного в сентябре в центре современного искусства «Винзавод» в Москве. Масштабная живопись и рисунки Вирко, фотографии, видео и коллажи Гельфанда собраны в сложную инсталляцию. Она адаптируется под индустриальное пространство на втором этаже Кабельного цеха. Живопись Юлии Вирко создается по законам снов и бессознательного, где встречаются правда и вымысел. Антон Гельфанд в своих работах находит применение семейным архивам. Детские игрушки, украшения, предметы быта – все это становится материалом для создания фотографий-натюрмортов, объектов и видеоколлажей. Юлия Вирко работает в Москве, иллюстрации и живописи училась в США – она окончила Школу дизайна Род-Айленд и Колледж искусств и дизайна Саванны. Антон Гельфанд вырос в США в семье художников-эмигрантов российского происхождения, живет и работает в Нью-Йорке. Получил степень бакалавра искусств в Колледже искусств и дизайна Саванны.



АНТОН  
ГЕЛЬФАНД.  
«НЕ ЭТО»

## Alma Rusa: русская душа по-испански

Лицом лимитированной коллекции Alma Rusa, созданной к столетию испанского ювелирного дома Tous, стала актриса Елизавета Боярская, посол бренда в России

Зоя Пащковская |



### Тоньше некуда

Японский бренд Casio пополнил модельный ряд Casio Edifice Slim хронографом EFR-S108. Толщина часов составляет всего 7,8 мм, что делает их самыми тонкими в серии. Строгий дизайн ассоциируется с «офисным» стилем. Есть у новинки и другие особенности: одно дополнительное окошко, показывающее текущую дату, сапфировое стекло, стойкое к царапинам, и неоновое покрытие стрелок и часовых меток.



**ПО ИДЕЕ** креативного директора компании Марты Тоус, ювелирные мишки, своеобразный символ Tous, стали похожи на матрешек: они украшены под гжель и хохлому. Любопытно, как переключаются мотивы бело-голубой

росписи гжели и испанских асулехос — традиционного изразцового искусства, заимствованного испанцами у арабов. История гжельской росписи начинается в XIV веке, тогда же, когда и история мавританского обычая богатой облицовки узорными плитками в Испании. Есть и характерные мотивы асулехос — бело-

синие геометрические орнаменты, причудливо образующие соцветия; нежные бутоны и цветы в той же цветовой гамме — также издавна любимый рисунок гжели. А сочные ягоды рябины и земляники, цветы и листья хохломы чем-то напоминают расшитые испанские шали.

«С одной стороны, коллекция визуально выглядит необычно, а с другой — очень элегантно, стильно и без перебора, — говорит Елизавета Боярская. — Такие живые элементы, как гжель и хохлома, достаточно эмоциональные, и не каждый решится добавить эти смелые детали в свой образ. В сочетании с ювелирными изделиями и тонкостью исполнения такие узоры выглядят крайне выразительно, но при этом сдержанно».

Коллекция Alma Rusa создана специально для России. Отделанные перламутром и эмалью серьги и кулоны из серебра и вермеля, а также платки и сумки будут представлены во всех российских бутиках Tous.

# Татьяна Демьяненко: Всегда есть возможность соединить «надо» и «хочу»

Специалист-нутрициолог о пищевых привычках, бодипозитиве и о том, как договариваться с собой



ИГОРЬ ИВАНКО

**«БОДИПОЗИТИВ — ЭТО ЛЮБОВЬ**  
и принятие своего тела, только  
из этого состояния можно начать  
о нем заботиться»

**«В 33 ГОДА** я весила больше 200 кг: генетическая предрасположенность — в детстве мне с гордостью рассказывали, что папа не проходил в двери, ожирение с детства», — рассказывает Татьяна Демьяненко, сертифицированный тренер-нутрициолог, эксперт в вопросах питания, член Европейской ассоциации профессионалов фитнеса (EPA), основатель первого в России низкоуглеводного клуба, блогер с многотысячной армией последователей. Наш разговор — о принятии себя, философии жизни, вредных привычках и важности вдохновляющего окружения.

— Получается, вы пришли в профессию совсем не случайно, и этот путь к успеху впечатляет. Расскажите о своем личном опыте.

— Это опыт глупых ошибок — расскажу, чтобы уберечь от них других. Да, ожирение было у меня с детства, усугубилось оно, когда умерла мама. Затем нарушение пищевого поведения, первые роды, вторые — и в результате полное нарушение самоидентификации. Я не понимала, насколько объемной выгляжу, в квартире передвигалась от дивана к стулу, обильно готовила и считала, что все нормально. Потом испугалась (и до сих пор боюсь) умереть слишком рано; зная жизнь сироты, не могла допустить, что меня не окажется рядом, когда детям нужна будет моя помощь. Это была единственная причина, я не собиралась менять свою жизнь или начинать ее с нуля. Как большинство женщин моего веса и осознанности, начала искать легкие варианты, например, бариатрическую хирургию (операция по уменьшению желудка. — „Ъ“). К моей чести, я задала вопрос хирургу, есть ли какой-то шанс справиться без нее, но хирург сказал, что нет. Не жа-



ИГОРЬ ИВАНКО

**«ЕДА — ЭТО И НАГРАДА, и источник удовольствия, и атрибут сексуальной жизни, она окружает нас постоянно»**

лею о сделанном, но жалею, что я ничего не знала о новом образе жизни, который мне предстоял после операции. Если бы тогда нашелся человек, который сказал: «Есть страны, где такие операции делают бесплатно по показаниям, а после пациентам сразу дают сопровождение в качестве диетолога и психолога», я бы знала, как поступать дальше. Потому что дальнейшие действия, которые превращаются в образ жизни, уже не ответственность хирурга, а личная ответственность человека за себя, за свой жизненный выбор.

**— Понятно, что лучше быть здоровым и богатым, но не все в нашей власти. Вы не верите в силу обстоятельств?**

— Исходя из моих наблюдений, единственная проблема, которая мешает получить красоту, здоровье, деньги, дом мечты, — это отсутствие баланса между «хочу» и «надо». Люди больше выбирают «я хочу», то есть делают только то, что хочется. Как следствие такого подхода возникают оправдания вроде «так получилось» — что это, как не отказ от авторства жизни и от ответственности за нее? Взрослый чаще руководствуется «надо», и если у него есть мозги, то всегда найдется возможность соединить «надо» и «хочу», создать баланс в жизни, чтобы все получалось не на разрыв и не через бедиг.

**— Есть и оборотная сторона: многие из нас выбирают только «должен», становятся трудолюбивыми, работают слишком интенсивно, а потом единственное, на что хватает сил, — это вознаграждение едой.**

— Это насилие над собой, когда человек не понимает, что «хочет» он одним отделом мозга, а «может» совсем другим. Например, похудеть женщина хочет разумом, тем отделом мозга, где мы «человек разумный», но не учитывает часть, включающую животный инстинкт — «обезьянку в моей голове» и эмоциональную составляющую, где она принцесса и хочет тортик. Нельзя исключать ничего из этого уравнения.

**— То есть договариваться нужно со всей системой?**

— Абсолютно. Твой homo sapiens, внутренний профессор, точно должен знать, как договориться с «обезьянкой». Хотя

нет, не договориться, а накормить, чтобы она была сыта. А еще — как подружиться с внутренним ребенком, полюбить его и начать баловать. Самая большая ошибка — ставить цель «из разума», потому что выполнять ее придется всем «участникам системы». «Обезьянка» не понимает доводов ума, она подчинена рефлексам-инстинктам, психологи до сих пор спорят о правильности формулировки. Наше рацио должно действовать хитрее и связывать цель с базовыми инстинктами. Простой пример: два человека получили инсульт и попали в больницу; один после реанимации сразу бросает курить, а второй нет, почему? Значит, у одного возникла четкая связь: курение вызывает сердечно-сосудистые заболевания, он это проверил на себе и больше не хочет, а второй не связывает образ жизни с результатом или снова идет на поводу у своего «хочу». Умение думать и брать ответственность — это целенаправленные действия, каждый человек, осознав, что к чему привязать, может достичь абсолютно любых целей.

**— У нас неправильные пищевые привычки формируются с детства: едой поощряют и одобряют. Добрые бабушки проявляют любовь через сладости, а родители кормят детей насильно. Как, на ваш взгляд, избавиться от детских паттернов и созависимых отношений с едой?**

— Есть три способа решения: человек осознанно вытаскивает себя в «сегодня», принимает, что вырос, отказывается от прошлого негативного опыта и сам решает, что делать. Это первый. Многие взрослые находятся в роли ребенка, перекладывая ответственность на других, не желая признаваться в том, что даже переедая и разрушая себя, делают это по своей воле. Позиция силы такова: раз мой ежедневный выбор зависит только от меня, то я могу остановиться и изменить его. Очень редко бывает, когда человек приходит к этим выводам самостоятельно.

Второй, более популярный, — помощь психотерапевта. Хороший специалист анализирует прошлое пациента, но его основная задача — перенести опыт в настоящее. То, что было, нельзя поменять, а «здесь и сейчас» — реально, это дает силу.

Третий путь самый жесткий — когда жизнь ставит тебя в такие условия, от которых взрослеешь. Банально: человек ходил на нелюбимую работу, получал зарплату без мотивации расширить профессиональные возможности. Потом, не дай бог, заболевает ребенок, а средств его лечить нет. Дальше два основных варианта: уничтожить себя или, получив волшебный пинок, сделать все возможное, чтобы никогда не оказываться в подобной ситуации.

**— Но с едой не все так просто. Вам не кажется, что люди ее обожают?**

— Еда — это и награда, и источник удовольствия, и атрибут сексуальной жизни, она окружает нас постоянно. Фраза «давай выпьем кофе» априори подразумевает какой-то десерт, а «пойдем прогуляемся» — наличие чего-то в руках. Однажды у меня на курсе расплакалась женщина и сказала: «Что мне делать, еда повсюду, где бы я ни была и что бы ни делала, я вижу ее». Не стоит забывать, мы — животные, несмотря на всю социализацию, и нами руководит нормальный инстинкт «вижу еду и ем ее», а сейчас мы оказались в условиях, когда производители нередко создают продукты, вызывающие зависимость, желая больше зарабатывать. Первое правило здорового питания: продукт должен быть натуральным, моя принципиальная позиция — нужно стараться покупать побольше того, что создал бог, и поменьше того, что сделал человек. Прекрасный принцип.

**— Вы часто сталкиваетесь с расстройствами пищевого поведения?**

— Чтобы определить, действительно ли это расстройство пищевого поведения (например, булимия, анорексия, зависимость от какого-то продукта) или что-то надуманное, есть такой признак: твое поведение дает результат, противоположный желаемому. Такая же разница между увлеченным гурманом и обжорой: если гурманство делает человека больным, появляется лишний вес, а он не может ничего с собой сделать и все равно продолжает есть, то это уже обжорство. Новомодное понятие «фуди» из той же области: когда у этого увлечения новыми вкусами нет последствий или человек может

их контролировать, — окей. Следствия зависимости от еды: ты не нравишься себе в зеркале, кардиологу не нравится твоя липидограмма, а эндокринолог не в восторге от анализа крови — вот это потеря связи со здравым смыслом и стремительные шаги к нарушению пищевого поведения.

**— Как справиться с бесконечными советами по поводу выбора питания? Например, кто-то любит майонезные салаты и не готов от них отказаться, а кто-то сражается за право спокойно быть вегетарианцем.**

— Это называется фудшейминг. Свою точку зрения не транслирую, пока меня не спрашивают, но тогда и другие не имеют права совать нос в мою тарелку, для меня никто не продовольственная полиция. **— Отдельно хочется уточнить про фастинг. В 2016 году японский ученый Йосинори Осуми был удостоен Нобелевской премии за открытие и исследование механизмов аутофагии. Разделяете мнение о пользе интервального питания?**

— Это было всего четыре года назад, мгновение для науки. Что будет через 50 лет с этим открытием, трудно предположить. Но я согласна вот с чем: мы приучены питаться по часам, несколько раз в день, небольшими порциями, механизм «есть, когда голоден» давно сломан. Когда я училась в Ассоциации профессионалов фитнеса, наш преподаватель произнес фразу, которая меня поразила: «Режим существует для детей, спортсменов и больных, взрослому здоровому человеку он не нужен». Мы находимся в мысленном плену бесконечных доктрин, типа «завтрак съешь сам, ужин отдай врагу», нам диктуют, когда есть и по каким причинам, кроме главной — «я голоден». Современный человек не чувствует голод, а думает: «Поем, потому что другого времени не будет», «Потому, что сейчас обед», «Поем впрок», «За компанию», «Чтобы не обидеть маму»... Начинает казаться, что мы как автомобиль: если закончится топливо, то встанем на МКАДе. Есть один мотив: принимать пищу, когда появляется чувство голода. → 6



ИГОРЬ ИВАНКО

## «ПРОДУКТ ДОЛЖЕН БЫТЬ НАТУРАЛЬНЫМ.

Моя принципиальная позиция — нужно стараться покупать побольше того, что создал бог, и поменьше того, что сделал человек»

**5 →** — Тенденция времени — эксперты из Instagram, каждый имеющий опыт и время с радостью дает советы. За деньги! Но мы знаем, что это небезопасный для здоровья формат. Вас как профессионала пугают псевдоэксперты с большой аудиторией? Как правильно выбрать своего специалиста?

— Нужно быть достаточно здравомыслящим человеком, чтобы оценить адекватность и неадекватность специалиста. Вы же знаете, что любые сертификаты и регалии легко покупаются. Главная задача при выборе — прийти и честно описать ситуацию: например, «я сейчас вешу 180 кг, год назад — 230», «мне столько-то лет и мой анамнез таков», «я волнуюсь за...» и «чувствую себя неуверенно, выполняю упражнения при людях». Это хороший зачин для успешной консультации, а если тебе при этом говорят, мол, ерунда и не такие приходили, нужно задуматься. Может, тебя не услышали, нарушив личные границы? Тогда нужно искать дальше. Считывайте свои телесные, мен-

тальные, психологические ощущения — если что-то не так, продолжайте искать, но и не молчите, специалист не может и не должен догадываться, что вы думаете. Еще нужно проверить арсенал средств, которым располагает тренер или диетолог, не слишком ли он узок и догматичен.

— Бодипозитив в моде, но о значении этого слова нам всем еще предстоит договориться. Что вы вкладываете в понятие «бодипозитив»?

— Я вкладываю любовь и принятие своего тела, только из этого состояния можно начать о нем заботиться. Именно любовь, а не потакание капризам. Бодипозитив — не пропаганда обжорства, это «Я люблю себя сейчас, именно такую и все делаю из любви, а не потому, что ненавижу и стыжусь».

— Еще о моде: на подиумах все больше и больше моделей plus size, что обусловлено и новой этикой, и покупательной способностью женщин. Как вы думаете, это позитивное движение или опасный маркетинг?

— Спрос рождает предложение: человечество толстеет, а рынок идет за спросом. Хорошо это или плохо? Двояко! С другой стороны, есть и позитивные тенденции. Я вам как женщина с ожирением в прошлом говорю: всем хочется одеться и выглядеть красиво. В чем опасность и на что нужно обращать внимание — это посыл, транслируемый моделями своим образом жизни. Например, Эшли Грэм, она выкладывает в Instagram тренировки и призывает к ней присоединиться, а вовсе не пропагандирует обжорство или легкомысленный подход к выбору еды. Это прекрасно же, и сообщение звучит как: «Сейчас я plus size, но люблю себя и слежу за питанием, упорно занимаюсь». Если бы она показывала, что объедается пончиками и шоколадками, я бы сказала: долой таких моделей. В России принята стигматизация лишнего веса, общество любит осуждать, осуждать и следить за жизнью других людей, поскольку свою жизнь страшно, лучше управлять страной за президента, советовать селебрити делать

ли пластику, давать советы. Как говорится, «чужую беду руками разведу, а к своей ума не приложу».

— Каноны красоты меняются каждое десятилетие, для вас красота и здоровье связаны?

— Я напрямую связываю красоту и здоровье. Когда встречаю стройную женщину, то думаю: какая у нее липидограмма, какой уровень сахара в крови или, наоборот, вижу несоответствие объема талии к бедрам и понимаю, что здесь анемия или инсулинорезистентность. Лишний вес не может быть красивым, впрочем, смотреть нужно не на объемы, а на анализы.

— Что лучшее в вашей работе? Что вас окрыляет и мотивирует?

— Честно? Новые вызовы и высоты, гордость в глазах детей, и даже не результат моих клиентов, так как во многом это их заслуга, а хороший отзыв о моей работе. Человек может, допустим, не получить того, что хотел, но говорит: «Это был хороший проект».

БЕСЕДОВАЛА ВИКТОРИЯ РЕШУЛЬСКАЯ

# Salvatore Ferragamo увлекся фильмами Альфреда Хичкока

Креативный директор бренда Salvatore Ferragamo Пол Эндрю во время изоляции пересмотрел «Марни», «Птицы», «Головокружение», что называется, другими глазами

Зоя Пашковская |



ALESSANDRO LUCIONI



ALESSANDRO LUCIONI



ALESSANDRO LUCIONI

**«РАНЬШЕ** при просмотре этих фильмов всегда казалось, что вы попадаете в сюрреалистический и странный мир. Но во время изоляции было иначе: они ощущались как настоящая жизнь, потому что сама реальность внезапно стала такой странной, сюрреалистичной», — говорит Пол Эндрю. Колористика коллекции весна/лето 2021 отсылает к яркой, насыщенной цветовой гамме хичкоковских лент, в особенности фильма «Головокружение». Показ коллекции прошел в Милане, его сопровождал короткометражный фильм Луки Гуаданьино.

Кроме ремесленных техник — ручной вышивки из перьев (на фото — ансамбль из коричневой юбки и черного жилета) и сделанной также вручную «плавающей» юбки из ниток (оранжевый комплект) — применялись и инновационные материалы: трехмерная ткань из жатого хлопка, переработанное джерси и экологически чистая шерсть. Новинками стали саржевые комбинезоны для мужчин, комбинезоны с воротником из кожи наппа для женщин, трикотажное платье в виде пчелиных сот.



ALESSANDRO LUCIONI



ЧАСОВОЙ ЗАВОД «РАКЕТА»

## «Ракета» и Малевич

Циферблат ручной работы выполнен в виде мозаики из черного и белого нефрита и виолана — редкого минерала. Природный узор камня напоминает кракелюры — трещины, которые могут появляться на картинах со временем. Благодаря этому каждый экземпляр часов неповторим.

Часы «Ракета Big Zero Малевич» — лимитированная серия в 300 экземпляров — результат сотрудничества часового завода «Ракета» и Государственной Третьяковской галереи. На мосты часового механизма нанесены логотипы завода и Третьяковской галереи. Заднюю крышку украшает гравировка — цитата Казимира Малевича: «... все явления мира сведены к огромному Нулю — или Нуль содержит все явления мира».

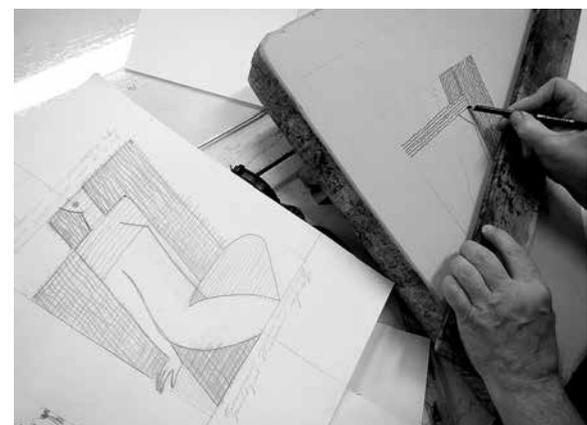
# Город напечатали вручную

24 октября в новом выставочном зале Государственного музея городской скульптуры Санкт-Петербурга открылась выставка, которая представляет публике город необычным образом

Альбина Самойлова |

**ПРОЕКТ** «Город как субъективность художника» — книга, но не в традиционном понимании слова. В этом крупноформатном издании музейного уровня собраны оригинальные работы 35 современных российских художников — каждый в своей стилистике размышляют о городе как явлении. «Город» — книга художника (artist's book), и это если не самый крупный в мире проект в таком раритетном и драгоценном формате, то однозначно один из крупнейших.

Авторы проекта — издатель и коллекционер Тимофей Марков и художник и арт-куратор Алексей Парыгин. В проекте приняли участие 35 художников из Петербурга, Москвы, Нижнего Новгорода и Казани. Среди них и яркие представители направления книги художника, и корифеи русского современного искусства, и их более молодые коллеги, а также скульпторы, фотографы, мастера перформанса, художники-писатели. В их числе Михаил Молочников, Кира Матиссен, Петр Перевезенцев, Леонид Тишков, Дмитрий Каварга, Евгений Стрелков, Михаил Погарский, Вася Хорст, Александр Позин, Андрей Чезин, Вячеслав Шилов и другие. Такое представительное собрание именитых современных художников



под одной обложкой не собиралось никогда. Каждый из художников решил тему города в своем уникальном стиле. Город превратился в набор пиктограмм, схему, жанровую сценку, игру-«ходилку»... Каждый из листов книги был отпечатан автором вручную с использованием одной из традиционных или новых печатных техник.

«Литография, офорт, гравюра на фанере, шелкография, линогравюра, тра-

фарет, ручной набор, ручная фотопечать и другие — я предложил авторам несколько технических условий, — рассказывает куратор проекта Алексей Парыгин. — В частности, обозначил единый для всех размер бумаги и единый формат: каждая композиция — это целостное высказывание, в котором визуальный ряд совмещен с вербальным (текстом, словом, буквой, звуком). Обязательная работа с цветом, ручная печать

и авторская доработка каждого листа». По словам издателя Тимофея Маркова, одна из задач проекта — сохранение и поддержка традиций ручной книжной печати.

На выставке будут представлены и сами листы — гравюры, вошедшие в книгу, и скульптурные работы. Выставка продлится по 31 января 2021 года. После планируются выставки в Москве, Нижнем Новгороде, Казани.

## Двенадцать кругов Дягилева

13 ноября в Шереметевском дворце откроется международная выставка портретов «В круге Дягилевом. Пересечение судеб».

Выставка — главное событие XI Международного фестиваля искусств «Дягилев. P.S.» — посвящена творческому пути легендарного русского импресарио, страстного пропагандиста русского искусства на Западе и его вкладу в развитие мирового балета. Эта концепция определила выбор портретов тех, кто сыграл в судьбе Дягилева свою роль, был вовлечен в круговорот его бурной деятельности, творцов, которых он привлекал к реализации своих замыслов. На выставке будут представлены портреты, выполненные Валентином Серовым, Львом Бакстом, Борисом Кустодиевым, Анри Тулуз-Лотреком, Петровым-Водкиным, Константином

Сомовым, Михаилом Ларионовым, Эдвардом Мунком, Жаном Кокто, Пабло Пикассо, Анри Матиссом, Жак-Эмиль Бланшем, Джорджо де Кирико и другими выдающимися художниками XX века, многие из работ будут демонстрироваться в России впервые. Экспозиция разделена на двенадцать сюжетов (или 12 «кругов»), идущих в хронологическом порядке жизни Дягилева. Выставка работает по 12 февраля 2021 года.

Среди партнеров проекта — Государственная Третьяковская галерея, ГМИИ им. Пушкина, Государственный Эрмитаж, Государственный Русский музей, Центр Помпиду (Париж), Архив дома Chanel, Музей Тиссена-Борнемисы (Мадрид), Художественный музей Руана, Галерея современного искусства (Турин) и другие. Будут представлены и работы из частных коллекций из России, Франции, Бельгии, Италии.



# Утопические инсталляции в Манеже

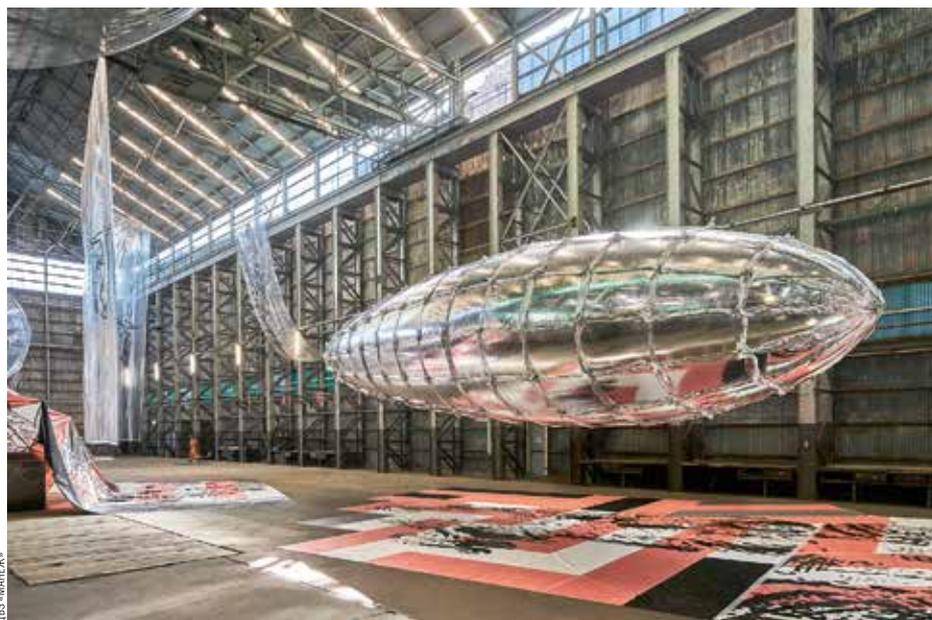
13 ноября в Центральном выставочном зале «Манеж» впервые в России открывается персональная выставка южнокорейской художницы Ли Бул «Утопия Спасенная»

Альбина Самойлова |



**МНОГОГРАННОЕ** творчество Ли Бул относится к современному искусству Азии, ее работы получили широкое мировое признание, а персональные выставки прошли в крупных музеях и центрах современного искусства в Нью-Йорке, Филадельфии, Сиднее, Торонто, Марселе, Берне, Токио, Сеуле, Лондоне и Берлине.

Основную часть экспонатов в Манеже составят инсталляции, архитектурные макеты и рисунки, созданные с 2005 года, начиная с макета «Мое великое повествование» (Mon grand récit), инсталляции «Город Солнца» (Civitas Solis), «Желание быть уязвимым» (Willing To Be Vulnerable) и другие. Интерес Ли Бул к утопии начал проявляться с середины 2000-х годов, когда она стала создавать архитектурные макеты и рисунки, вдохновляясь конструктивизмом и русским авангардным искусством и архитектурой. Некоторые макеты никогда не экспонировались — эти работы будут впервые показаны вместе с произведениями представителей русского авангарда. Работа над созданием выставки в Манеже шла около двух



лет. Художница создала даже рукотворный макет пространства Манежа в масштабе 1:50 — это позволило ей продумать расположение экспонатов и организовать выставку как путешествие по site-specific-ландшафту с его неожиданными смыслами.

Проект является частью программы Года культурных обменов между Российской Федерацией и Республикой Корея, приуроченного к 30-летию установления дипломатических отношений между странами. Выставка продлится по 31 января 2021 года.

Ли Бул (род. в 1964-м) живет и работает в Сеуле. Получила образование скульптора в 1980-х годах, в период социальных и политических преобразований в Южной Корее. Начала творческую карьеру с создания перформансов с использованием мягких «скульптурных» костюмов. В 1990-х годах получила широкую международную известность, выступив с серией провокативных работ, включая шумевшую инсталляцию с гниющей рыбой и серию скульптур «Киборги» (Cyborgs) — гибридов механизмов и органических форм. В 2000-х годах заинтересовалась историей модернизма и начала создавать крупномасштабные инсталляции и скульптуры в архитектурных формах. В последнее время создает иммерсивные инсталляции, среди которых такие заметные работы, как «Город солнца II» (Civitas Solis II) и «Утренняя серенада III» (Aubade III), которые были показаны на выставке в Национальном музее современного искусства Кореи в Токио в Париже в 2015 году, а также инсталляция «Желание быть уязвимым» (Willing To Be Vulnerable), продемонстрированная на XX Сиднейской биеннале современного искусства в 2016 году. Последняя ретроспектива художницы «Ли Бул: Крушение» (Lee Bul: Crashing), представляющая ее 30-летний творческий путь, прошла в галерее Hayward в Лондоне и выставочном центре Martin-Gropius-Bau в Берлине с мая 2018 по январь 2019 года.

## Секс и нищета куртизанки

7 и 12 ноября в Александринском театре состоится премьера спектакля «Нана». Андрей Жолдак поставил на Новой сцене Александринского театра спектакль по мотивам одноименного романа Эмиля Золя. Театр честно предупреждает, что ждать следования сюжетной логике романа, в центре которого история парижской куртизанки, вряд ли стоит. Как не следует ожидать и безобидного погружения в культуру дам полусвета, историй с любовниками и бриллиантами или демонстрации роскошного белья французских кокоток, всего «блеска и нищеты куртизанок», как называл это Бальзак. Или вспоминать знаменитый голубой корсет Нана на картине Мане, написанной в 1877 году, за пять лет до издания романа. Но все это прекрасные темы для беседы перед началом спектакля. Можно вспомнить, что Золя, со всей прямотой натурализма обратившись к истории Нана, тем самым «оскорбил общественную нравственность». Собирались ли оскорблять общественную нравственность Жолдак, педалируя сексуальную составля-



ющую жизни куртизанки? Ни в коем случае. Жолдак к темам нравственности или безнравственности не обращается. Критика общества ему тем более не интересна. Он рассказывает историю очень реальную и мистическую, примитивную и сказочную одновременно. Это история жертвоприношения и инфантильной, дикой души. Историю безуспешных попыток нырнуть на глубину человеческих чувств. Спектакль следует смотреть и ради смелых, откровенных и очень современных в своей стилистике актерских работ. Особенно у женского состава спектакля, и особенно в дуэте актрис, исполняющих роли Нана, — Анны Блиновой и ее служанки Зои — Елены Вожакиной. А история все же вышита по канве романа Золя, хотя и более острой, пусть и более примитивной, но в современной манере, без скидок на социальное происхождение и общественные устои.

МАРИЯ ИВАНОВА

## Панини и Беллини

В цветущем саду ресторана-атриума Giardino в Dom Boutique Hotel появились блюда формата стрит-фуд. Для гостей, которые спешат и успевают разве что перекусить на ходу, в отеле появилось новое предложение: панини с томатами и моцареллой, скурицей, стунцом, с форелью слабой соли. Ведь иногда хочется чего-то простого, как горячий бутерброд-гриль, но вкусного, как хрустящая чабатта с сочной, ароматной начинкой. В качестве джестива здесь предлагают коктейль Bellini на основе просекко и персикового пюре.



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ



ГРАНД-ОТЕЛЬ «ЕВРОПА»

## Воскресные бранчи в «Европе»

15 и 29 ноября в ресторане «Европа» одноименного гранд-отеля пройдут воскресные бранчи. Традиция бранчей под живую музыку зародилась в 1993 году, и сейчас они проходят в этом историческом ресторане дважды в месяц. Буфет можно назвать поистине выдающимся, благодаря обилию разнообразных блюд европейской, русской и азиатской кухни. Нынешние реалии диктуют новые форматы: теперь у каждой гастрономической станции гостей обслуживают повара — они сервируют блюдо по выбору гостя. Обновило концепцию и кафе «Мезонин и Delizie by Cirgiani». Новое меню создано шеф-поваром Сергеем

Андреевым в сотрудничестве с сицилийским шефом Роберто Торо, обладателем звезды «Мишлен». Средиземноморская кухня считается диетой долгожителей, и в меню кафе появились блюда с обилием овощей и морепродуктов: например, лангустин с киноа и овощными лингвини, сибас с цуккини, тальятелле с брокколи и крошкой из бриоши, тонато из индейки с рагу из болгарского перца. Появился здесь и эксклюзивный чайный сервис Villeroy & Boch — в его дизайне сочетаются элементы декора отеля, созданного в начале XX века Федором Лидвалем: льняной орнамент потолочной лепки и витражные цветы, как в окнах лобби-бара.

## Азия в Chang

На Московском проспекте, на месте бывшего стейкхауса, открылся паназиатский ресторан Chang. Инвестором проекта выступила She Group. Основное направление кухни — азиатский фьюжн. Здесь готовят сею рамен со свиной конфи, «Том Ям», тартары, татаки, севиче, краб в чили-соусе, тайский салат с говядиной гриль, ростками сои и кешью... Замешивают более восьми видов теста для лапши ручной работы, дим-самов и гедза. Подают шашлычки кушняка, приготовленные на японском гриле робота, а для утки по-пекински установили закрытую печь на дровах. Шеф-поваром ресторана стал Денис Прохоров. С 2013 года он работал в петербургском отеле Four Seasons су-шефом у сингапурского шеф-повара Кок Леонг Тен (Sintoho). Стажировался в мишленовских ресторанах Испании, Китая и Италии. За десерты отвечает шеф-кондитер Александр Агафонов. Стажировался в Plaza Athenee в Париже, работал с Николя Ламбером (Four Seasons). Александр собирается сделать авторскую линейку конфет и печь в ресторане хлеб на закваске. Бар возглавил Кирилл Ульянов (Terminal, Food Retail Group, UpStair Group). В основе барной карты авторские коктейли, напитки из Южной Кореи, Китая и Японии. В планах сомелье — вермуты собственного производства на основе саке и сетю. В пивной и чайной карте также прочтываются японские, китайские и тайские мотивы. Зеленый интерьер и образы диких животных напоминают о джунглях. Первый этаж зонирован с помощью подиумов различной высоты: есть



SEMEKUZMIN/РЕСТОРАН CHANG

небольшая барная стойка, уединенные места для компаний и три бунгало с грилем для якинику (жареное мясо по-японски), где гости смогут сами приготовить японские маринады. Символом нового проекта стал горельеф ручной работы на одной из стен — слон практически в натуральную величину.

## Nordic: сет нордического леса

В ресторане северной кухни Nordic, в основе которой гастрономические традиции Скандинавии и северных стран, новый осенний сет из 13 блюд. Это традиция ресторана — каждый сезон создавать сет именно из 13 курсов. В нынешнем — ягоды, травы, орехи, шишки и грибы северных лесов, а еще — рыба, водоросли, моллюски и икра, мясо лосося, дикой косули и утки. И фермерские корнеплоды, овощи и фрукты. Сет — это отражение философии ресторана: близость к природе, предпочтение локальных продуктов, то есть тому, что составляет принципы официально признанного не так давно направления New Nordic Cuisine. Новый осенний сет назвали шведским словом, которое в переводе означает «листья» и созвучно английскому love. Надо сказать, что шеф-повар Алексей Алексеев виртуозно сочетает вкусы и их оттенки, потому что в результате вкусовых ощущений рождаются самые разные ассоциации. Вот например, десятый курс: косуля, корнеплоды, чай. Когда нежное мясо в сочетании с мякотью корнеплодов, солоноватым чипсом из водорослей в виде миниатюрной головы косули заливается ягодным чаем с тонким вкусом белых грибов (для этого при заваривании чая добавляются сухие грибные слайсы), появляется ощущение домашнего тепла осенним днем, когда за окном лес и опавшие листья.

Впрочем, многое в сете — знакомые продукты в нестандартных сочетаниях. Например, в четвертом курсе мидии соединяются с сельдереем, яблоком и икрой сига, ваниль в десерте — с паюсной икрой и цветами хенкеля. В сет также входят блюда из дикой утки с грибами и икрой омуля, мяса лосося с моршшкой и черным трюфелем, морского ежа с вонголе, топинамбуром и тыквой.

К каждому курсу подобраны винные пары. Кстати, в Nordic можно продегустировать аутентичные напитки Севера, включая, например, ревеневое игристое. Бармен Александр Анохин готовит напитки, в которых сочетаются ароматы трав, мха, ягод и шишек.



Косуля с корнеплодами, чипс и ягодно-травяной чай с белыми грибами



Сибас по-тайски в лаймовом бульоне

## Gitano: Индия и Ближний Восток

На Садовой улице, на месте бара «Бегемот», открылся ресторан-бар Gitano — проект компании Ginza Project.

В переводе с испанского gitano значит «цыганский». По идее создателей проекта, в названии заключается собирательный образ путешественников, кочевников, всегда готовых к гастрономическим открытиям и поискам нового. Шеф-поваром индийского направления кухни стал Санджив Бисвас, и его искусство сочетать нетривиальные впечатляет. Шеф трудится в Петербурге шесть лет, работал в ресторанах «Москва», «Маймун», Food Park. До этого — годы работы в Индии: Дели, где он занимался и паназиатским направлением, Мумбаи, Ченнай и Гоа. Затем Санджив возглавлял кухни индийских ресторанов в Казахстане и Китае.

Специи и их гармония с продуктами — «конек» шефа. В каждом блюде он всегда сочетает как минимум пять приправ, и все специи для Gitano доставлены из Индии и Ближнего Востока. В небольшом меню представлены мясные блюда (стоит попробовать каре ягненка с мятным картофелем, соусом кешью и гарам масала — традиционной индийской смесью специй) и рыбные, есть и разнообразные вегетарианские позиции: хумус, мезе, палак панир — закуска из сыра и шпината. Здесь также готовят индийский суп-пюре «Дал» из чечевицы с томатами, хариру — крепкий говяжий бульон с нутом, классическое карри с рисом и лепешками. В разделе «Тандури» — большие порции на двоих и четверых: курица, томленная с финиками, курагой, тыквой и пряностями, подается с кускусом и мятой, также подается баранина, томленная с финиками и черносливом.

В десертном меню среди классики с ориентальными нотками, вроде панакоты с восточными пряностями и шафранового торта с маскарпоне, выделяется пирог с сыром из теста катаифи с мороженым и фисташками.

Ресторан, как и бывшее заведение на этом месте, двухэтажный, с несколько загадочным пространством, где царит полумрак. Вся обстановка и дизайн вызывают ассоциации со стилем ар-деко в его восточном воплощении.

Gitano создан в творческом союзе с Алексеем Изотовым — музыкантом, продюсером и автором фестиваля Odyssey. Его команда будет отвечать за музыкальную политику заведения.



«ВИНИ, ПАНИ И САЛЯМИ»

ПАНИ С РАЗНЫМИ НАЧИНКАМИ

## Хлебные фишки в «Вини, пани и салями»

На Большой Конюшенной рестораторы Эльдар Кабиров и Константин Кириллов открыли итальянское бистро «Вини, пани и салями». Проект сделан на месте винного бара «Пижоны», не пережившего коронакризис. В новом заведении делают ставку на демократичную итальянскую еду в формате бистро. Одна из «фишек» — хлеб, который назвали «пани» (слово придуманное, не по правилам итальянского). Пани пекут в виде рулетов с разными начинками («салями, моцарелла и масло из вяленых томатов», «три сыра», «оливки»). Новинка и неаполитанский сэндвич «пануццо», для которого специально пекут хлеб в соседней пиццерии «22 сантиметра» в дровяной печи. На горячее готовят несколько видов паст ручной работы, к вину — оливки и фирменный вителло тоннато. Винная карта составлена по региональному принципу: север, центр, острова и юг Италии. Интерьер сделан в стиле живописной итальянской эклектики, а обилие зелени и кирпичная кладка создают атмосферу уютного неаполитанского дворика. В баре три зала, один из них с открытой кухней и оборудован chef's table.

## Philibert набирает вес

Новая команда поваров не изменила основной традиции ресторана Philibert — здесь по-прежнему подают французские блюда (более того, из меню практически исключили позиции, не имеющие отношения к этой национальной кухне). Зато стали экспериментировать с классической рецептурой и способами приготовления продуктов. Например, утка конфи, магре и кролик теперь томятся в течение суток, что придает им более нежную текстуру и особый вкус. «Коронакризис сделал настолько сильнее, — говорит собственник и управляющий Philibert Андрей Ципенюк. — Особенно в плане кухни: она очень выросла. Например, такой утки, как у нас, вы нигде не попробуете. Все блюда стали намного вкуснее и правильнее с точки зрения гастрономии. Ведь в ресторане главное — это гастрономическая составляющая». В меню появились новые блюда из рыбы — например, стейк из тунца и тартар из лосося. Но не утрачивают своей актуальности и традиционные изыски французской кухни — петух в вине, эскарго, палтус, цесарка. «Для нас особенно важны надежные поставщики, — поясняет управляющий. — Мы по возможности используем фермерские продукты — например птицу». Ресторан весьма востребован как семейное заведение, поэтому отдельное меню есть и для маленьких гостей. А по утрам подают завтраки. «Раньше мы также предлагали нашим гостям бизнес-ланчи, — говорит господин Ципенюк. — Но с недавнего времени отказались от них — как раз в пользу качественного а la carte».

В третий четверг ноября Philibert поддержит старинную французскую традицию праздника божоле нуво. Праздник отметят специальным меню (его пока держат в секрете) и французской музыкой. Кстати, живую музыку здесь можно послушать не только в праздники: по пятницам в ресторане всегда звучит гитара, а по субботам — пианино.



PHILIBERT

ЖАРЕНАЯ ЦЕСАРКА С СОУСОМ ИЗ УТИНОЙ ПЕЧЕНИ И ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

## «Taste It Пицца & Паста» в новом формате

На Суворовском проспекте открылся ресторан в непривычном пока формате Fast Casual, уместном в оживленном центре мегаполиса. Здесь используют новые технологии сервиса: не дожидаясь официанта, по QR-коду можно не только изучить электронное меню, но и сделать заказ. Такое ограничение контактов персонала с гостями — примета нынешнего времени.

Пиццу готовят из итальянской муки в дровяной печи в неаполитанском стиле. В меню ресторана есть супы — куриный с пастой, минестроне, томатный, лазанья из дровяной печи и 14 видов пасты, которая делается вручную. Среди самых популярных — сливочная карбонара, острая томатная аматричана, мясная болоньезе, морская песто с креветками... Основу можно выбрать какую угодно: спагетти, тальятелле, казаречче, равиоли.

С 9 утра здесь подают завтраки: каши, омлет, скрембл, паштеты и не только. В качестве ланча — несколько вариантов обедов, включающих сочетания фирменных блюд.

Интерьер создан по принципу «комфорта, не отвлекающего от еды»: пастельная цветовая гамма, деревянная мебель, меловые доски с рецептами блюд.



«TASTE IT ПИЦЦА & ПАСТА»



ГОВЯЖИЙ  
ЯЗЫК

## В «Мясном цехе» изменения

С сентября шеф-поваром ресторана стал Валерий Горинов. К стейкам из говядины высшей категории мраморности добавились солонина, тартары и оригинальные блюда из других частей бычков. Мясо в «Цех» привозят из Алтая, а морепродукты — с Дальнего Востока. Вино к блюдам подбирает сомелье Денис Воронов.

У нового шефа немалый опыт. В Испании он учился у авангардного шефа Кике Дакоста (Quique Dacosta), во Франции — у Бернара Пако (Bernard Pascaud) и Жака Барнашона (Jacques Barnachon). Петербургской публике он известен по своей работе в ресторане русской кухни «Дом».

«После многих лет работы я отправился в путешествие, чтобы сделать шаг вперед в собственном развитии. Работа на ферме, на огороде, на земле дали мне иное понимание продуктов, — рассказывает Валерий Горинов. — Я охотился, ходил на рыбалку. Словом, узнавал другую сторону жизни вне ресторанной кухни. Осознание того, откуда берутся продукты, какой труд необходимо вложить, чтобы получить даже, казалось бы, простой картофель, радикально изменило мой подход. Затем был Кавказ, с его букетами красок, ароматов, свежестью. Я вернулся оттуда, наполненный другой энергией».

## Kuznya Cafe: теплые акценты

Руслан Закиров, шеф-повар ресторана Kuznya Cafe в Новой Голландии, заново придумал меню, сделал акцент на осенних продуктах и согревающих вкусах: гриль вывели в отдельный блок «с огня», появились сэндвичи, боулы, новые супы и закуски. Для вегетарианцев добавили действительно большой выбор блюд.

В разделе «С огня» теперь стейки без излишеств: филе тунца, чак ролл или портобелло. В «Боулах»: тунец, бурый рис, гуакамоле и водоросли или веганский вариант с бататом. Сэндвичи готовят на фокачче с индейкой, рикоттой и фисташками, с маринованным перцем и брынзой или с говяжьей грудинкой и маринованными огурцами. Из горячего стоит выбрать печеный баклажан с томатной сальсой, треску с белой фасолью или котлеты из индейки с клюквенным соусом. К осенним обновлениям можно отнести тартар из говядины с огурцами кимчи, паштет из цыпленка с моченым яблоком и бриошью, утиную ножку с перловкой и луковым джемом.

В разделе супов появился тыквенный на кокосовом молоке с миндалем, крем-суп из цуккини с копченым лососем и другие. Неизменным остается домашнее производство: в собственной коптильне готовят лосось, пастрами, ветчину и другие специалитеты. Каждый день выпекают свежий хлеб по традиционным европейским рецептам.

ЦУККИНИ



KUZNYA CAFE



РАМЕН

## Здоровая осень в Bio My Bio

В новом ресторане Матильды Шнуровой обновилось меню: шеф-повар проекта Режис Тригель добавил в него горячие сезонные блюда, исключив из состава всех позиций сахар, глютен и лактозу.

Согреваться в промозглые петербургские дни в Bio My Bio рекомендуют чашкой крепкого говяжьего бульона, в дуэте с ним выступает горячий кетохлеб на миндальной муке с расплавленным сыром гриер. Для тех, кто скучает по путешествиям в Азию, добавили рамен с гречневой лапшой, говяжьим ростфифом и шпинатом. Не обошли вниманием и сезон тыквы, приготовив из нее крем-суп на кокосовом молоке с киноа-попкорном и добавив пикантности каплей масла лемонграсса с жгучим табаско. Еще одна новинка в осеннем меню — кетопицца. Это горячие безглютеновые лепешки-аля фокачча на миндальной муке с двумя вариантами начинок: ростбиф с печеным баклажаном и трюфельным маслом и копченый лосось с фетой и хрустящей брокколи.

Вместе с основным меню обновилась и барная карта. В линейке смузи появились детокс-варианты — «Чистый лист» со спаржей, грейпфрутом и грушей и «Зеленая сила» с киви, мятой, ананасом и огурцом. Но главная осенняя новинка — энергетические шоты. Например, «Иммунитет» с манго, вишневым морсом, лимонным фрешем и гуараной, «Электро» с огненным табаско, спелой маракуйей и кофеином, «Килиманджаро» с сочной маракуйей, медом и пряным трио — куркумой, имбирем и женьшенем. Названия говорят сами за себя.

## Sky & Garden: небесный сад в историческом центре

В новом четырехзвездочном отеле Garden Street Hotel на Инженерной улице открылся ресторан Sky & Garden — проектированием, консультированием и запуском проекта занимались известные петербургские профессионалы ресторанного бизнеса Игорь Праценко и Зиннят Акбашев. Место, действительно, исключительное — едва заметный переулок в начале Инженерной улицы, неброское здание в глубине — а с седьмого этажа, где расположен новый видовой ресторан, открывается необычный вид на город: с такого ракурса эти места нигде не просматриваются. В двух шагах отсюда Михайловский замок и Русский музей, Дом кино, Цирк Чинизелли и Театр им. Комиссаржевской. После тестового режима работы официальное открытие Sky & Garden стало событием для гурманов — и потому, что рестораторы такого уровня не разочаровывают, и потому, что кухню возглавил Владимир Довалго, один из самых опытных и уважаемых шеф-поваров Петербурга. В его послужном списке — «Парк Джузеппе» и Vincent.

В приоритетах Владимира Довалго средиземноморская кухня и вкусовые изыски Юго-Восточной Азии. В меню скумбрия терияки с чуккой и огурцом (твист на одно из популярнейших блюд японской кухни, где в главной роли выступает угорь); филе зубатки в темпуре с пастой птитим и соусом лемонграсс; тартар из лосося с острым кальмаром и двумя видами чипсов (укроп/тапиока и чернила каракатицы); крабовый биск с шафраном и хрустящими гедза. Владимир не обходит вниманием и актуальные латиноамериканские мотивы: один из вариантов севиче (из сахалинского гребешка) подается с кремом из бурраты; другой — из сибаса — с мисо-соусом и водорослями вакамэ. Среди мясных тартаров две новые вариации: тартар из говядины с вешенками и кремом из сулугуни и тартар из оленины — с кремом из изюма и с грибным

снегом. Многие блюда украшены настоящими съедобными соцветиями и зелеными травами — в духе «садовой» концепции заведения. Поддача блюд порой удивляет своими неординарными решениями — формами, цветовыми оттенками, необычной посудой. То же касается и десертов, за которые отвечает кондитер Оксана Навальная, призер «Золотой Кулины — 2018». Интерьер ресторана пронизан светом и воздухом, в нем много живых растений и цветов.



MICHAEL PETRUSHINSKY & GARDEN

ПАШТЕТ  
ИЗ ПЕЧЕНИ  
ЦЫПЛЕНКА  
В ГЛАЗУРИ  
ИЗ СОЛЕНОГО  
ШОКОЛАДА



«22 САНТИМЕТРА»

ПИЦЦА С ПЕСТО ИЗ ДИКИХ ТРАВ,  
ФЕРМЕРСКИМИ ВЯЛЕННЫМИ  
ТОМАТАМИ И МАРИНОВАННЫМ  
ПАПОРОТНИКОМ

## Utroo: гастроли Викторией Мосиной

В октябре-ноябре телеграм-канала Utroo проводит второй веганский ресторанный фестиваль в поддержку идей ответственного потребления и экологического образа жизни. На этот раз фестиваль пройдет в формате специальных ужинов, специально приготовленных шеф-поваром кафе ASG Викторией Мосиной. Ее можно назвать главным пропагандистом веганской гастрономии, специалистом по редким овощам, фруктам, грибам и диким травам. Ужины проходят в четырех разных по концепции заведениях, чтобы показать уместность веганской кулинарии в рамках любых форматов. Сегмент haute cuisine представляет ресторан «ЕМ» Эдуарда Мурадяна, кухню которого многие годы возглавляет шеф-повар Олеся Дробот. Винный ресторан авторской кухни — это Commons шеф-повара Антона Абрезова, который с самого запуска работает с продукцией фермерских хозяйств Ленинградской области. В качестве демократичного заведения выбрана пиццерия «22 сантиметра» ресторатора

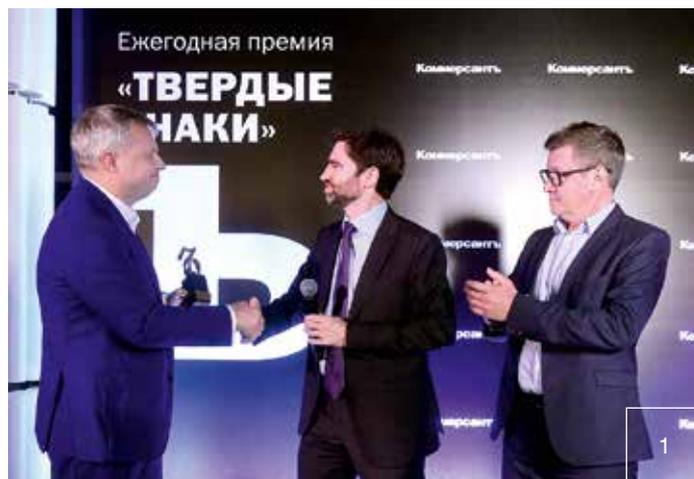
Эльдара Кабирова; бар-бистро — мексиканская Paloma Cantina, в ее учредителях значатся известные в барной индустрии имена: Артем Перук, Игорь Зернов и Николай Киселев. Первый ужин прошел 18 октября в пиццерии «22 сантиметра» на Большой Конюшенной и состоял из трех блюд: пиццы с песто из диких трав, фермерскими вялеными томатами и маринованным папоротником; карпаччо из корнеплодов и сыром из орехов кешью; картофельных ньокки с трубчатými лисичками и сморчками. В меню ужина в четыре руки в ресторане Commons 28 октября — кимчи из капустных кочерыжек с лисичками, хумус из садовых бобов, пампкин-пай с облепихой и йогуртом, а кроме того, специальные коктейли от команды бара Imbibe, к созданию которых также приложила руку Виктория Мосина. Финальный ужин фестиваля пройдет 5 ноября в Paloma Cantina — готовится пять блюд в мексиканском стиле и безалкогольные коктейли.

# Вручение ежегодной премии «Твердые знаки»

**ЗВАНИЕ** «Твердые знаки» учреждено издательским домом «Коммерсантъ» и присваивается за вклад в развитие российского бизнеса, новаторские решения во всех секторах рынка, инновационные подходы и технологии, реализованные в бизнес-проектах. В этом году церемония награждения прошла в ресторане Cristal.

По традиции поздравить победителей премии пришли первые лица города, представители бизнеса, власти и культуры. Генеральным партнером мероприятия выступила компания Renaissance Construction.

Партнеры мероприятия: компания «Вагнер» — официальный дилер Mercedes-Benz в Санкт-Петербурге; многопрофильный медицинский холдинг «СМ-Клиника»; группа компаний «Балтийский лизинг»; международная юридическая фирма «Иммигрант Инвест»; ФК «Зенит»; группа мебельных компаний «Окания» — официальный дилер итальянской фабрики Natuzzi в Москве и Санкт-Петербурге. Музыкальное сопровождение мероприятия: Саша Алмазова и группа NonCadenza.



1 2



3 4



5 6



7



8

1. Генеральный директор ИД «Коммерсантъ» в Санкт-Петербурге Максим Ефимов, заместитель председателя правительства Ленинградской области — председатель комитета экономического развития и инвестиционной деятельности Дмитрий Ялов и главный редактор газеты «Коммерсантъ» в Санкт-Петербурге Андрей Ершов

2. Владелец УФК «Теорема» Игорь Водопьянов и руководитель международного фестиваля балета Dance Open Екатерина Галанова

3. Певица Саша Алмазова

4. Главный редактор газеты «Коммерсантъ» в Санкт-Петербурге Андрей Ершов, региональный директор компании «Самокат» Андрей Данилко,

генеральный директор ИД «Коммерсантъ» в Санкт-Петербурге Максим Ефимов

5. Заместитель директора медицинского департамента «СМ-Клиники» Сусанна Чуприна и руководитель отдела по работе с юридическими лицами и ДМС «СМ-Клиники» Ольга Поспелова

6. Генеральный директор группы мебельных компаний «Окания» Олег Спириденко

7. Основатель «Guinot Россия», владелица концептуальных центров косметологии в Санкт-Петербурге Наталия Зазерская

8. Генеральный директор ДЛТ Ольга Суркова и совладелица ГК «Возрождение» Евгения Букато

ТЕМАТИЧЕСКИЕ  
СТРАНИЦЫ

Коммерсантъ

# ТОП-МЕНЕДЖЕРЫ ГОДА

ЕЖЕГОДНЫЙ ПРОЕКТ СЕРИИ ЦВЕТНЫХ ТЕМАТИЧЕСКИХ ПРИЛОЖЕНИЙ BUSINESS GUIDE ПРЕДСТАВИТ НАИБОЛЕЕ УСПЕШНЫХ ПЕТЕРБУРГСКИХ ТОП-МЕНЕДЖЕРОВ В ОСНОВНЫХ ОТРАСЛЯХ ЭКОНОМИКИ ГОРОДА ПО ИТОГАМ 2020 ГОДА

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ  
ТОП-МЕНЕДЖЕРЫ ГОДА



**BUSINESS  
GUIDE**

В ПРИЛОЖЕНИИ  
БУДУТ  
РАССМОТРЕНЫ  
ЗНАЧИМЫЕ  
СОБЫТИЯ  
2020 ГОДА,  
ДИНАМИКА  
РАЗВИТИЯ  
ОТРАСЛЕЙ  
И ПРЕДСТАВЛЕНЫ  
ПРОГНОЗЫ  
НА 2021 ГОД

17 ДЕКАБРЯ  
2020

ФОРМАТ — А3.  
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ С ГАЗЕТОЙ «КОММЕРСАНТЪ»

РАЗМЕЩЕНИЕ РЕКЛАМЫ В ВЫПУСКЕ  
(812) 325 85 96, e-mail: reklama@spb.kommersant.ru