

стиль подарки



7
Ювелирные сказки
и символы удачи

8
Локальные бренды
поддержат

12
Для чего сегодня
нужен кутюр

14
К нам едет
«Влюбленный Шекспир»

17
Ресторанный
нюсмейкер Петербурга

JEROME

RISTORANTE

Un ristorante italiano nel centro storico di San Pietroburgo

ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН
В САМОМ ЦЕНТРЕ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

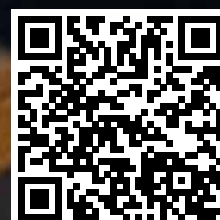
Новое меню от шефа, Алессандро Кария

JEROME RESTAURANT

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, БОЛЬШАЯ МОРСКАЯ УЛИЦА, 25

T +7 812 918 69 20

JEROMERESTAURANT.RU



14 Дворцовые дары
Друзья музея пополняют
коллекцию

16 Когда б вы знали,
из какого плака...
Новые арт-объекты
из необычного материала

10 Коллабы бизнеса с искусством
Как они дополняют
друг друга

14 Миру нужны ангелы
Современный авангард
в Мраморном дворце

18 Растительная еда на Гороховой
Ни рыба ни мясо

18 Традиционное
английское чаепитие
Что сначала — чай или молоко



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Кофе соспесо

В переводе с итальянского —
подвешенный кофе. Это неаполи-
танская традиция платить в кофейне
за две чашки, а выпивать одну,
другую оставляя для неизвестного
гостя, у которого сегодня не очень
с деньгами. Или не только сегодня.
Лишние чеки обычно прикалывают
на доску, «подвешивают». Или держат
для тех, кто спросит бесплатную
чашечку кофе. Милая такая традиция.
Она разлетелась по всему миру.
В Петербурге таких кофейен мало,
в Москве больше. Говорят, кофе соспесо
пользуется спросом у пенсионеров
и студентов. Для кого-то это, может
быть, приятная мелочь, а для кого-то —
вынужденная необходимость. Кстати,
в некоторых странах «подвешивают»-
оплачивают и еду, хотя у нас пока это
не принято. А уже если говорить
о настоящих подарках — к праздникам,
например, то дарить их и получать,

оказывается,
привилегия.
Жизнь сегодня
это показывает.
Иногда не вредно
это осознавать.



ОЛЬГА ГИВАСИЛЬКОВА

ЕВГЕНИЙ ПАПЕНКО



ДВОРЦОВЫЕ ДАРЫ

Трехколесный велосипед с лошадкой, живописные фарфоровые сервизы, кинжалы, фотографии, живопись и графика — в Екатерининском дворце музея-заповедника «Царское Село» открылась выставка «Дары Клуба друзей». Большая часть вещей экспонируется впервые.

Альбина Самойлова |



ПРЕСС-СЛУЖБА ГМЗ «ЦАРСКОЕ СЕЛО»



ПРЕСС-СЛУЖБА ГМЗ «ЦАРСКОЕ СЕЛО»

В ЭКСПОЗИЦИИ более 80 предметов, все они получены в дар или приобретены благодаря поддержке членов Клуба друзей в 2022 году. А всего за прошлый год коллекцию музея дополнили более 300 предметов.

Один из самых интересных экспонатов — необычный трехколесный велосипед конца XIX века, украшенный фигурой лошади в галопе. Лошадь из твердых пород дерева заменяет раму, соединяя переднее и задние деревянные колеса (из металла их стали делать позднее). Такие вещи создавались на небольших фабриках и в мастерских Западной Европы с 1860-х годов и требовали от мастеров высокой квалификации. По мнению специалистов, такая дорогая игрушка, как велосипед, подобный выставочному, мог быть у детей Николая II, поэтому он войдет в постоянную экспозицию Александровского дворца.

На выставке можно увидеть и роскошные предметы из двух знаменитых сервизов — Корбиевского и Рафаэлевского. Корбиевский сервиз известен тем, что

был в обиходе в Царском Селе почти столет. Его отличает изысканный декор: листья и грозди винограда, золотые побеги, а цветочные композиции в круглых медальонах не повторяются ни на одном предмете. Рафаэлевский сервиз считается самым значительным парадным ансамблем конца XIX — начала XX века. Он создан на Императорском фарфоровом заводе по заказу Александра III специально для Царского Села. Работа над сервизом началась в 1883 году, а завершилась только через 20 лет, в царствование Николая II. Каждый год новые предметы из сервиза преподносили императорам в числе подарков к Рождеству. В декоре сервиза — орнаментальные композиции по мотивам Лоджий Рафаэля: арабески, гирлянды и изображения мифологических персонажей.

Среди экспонатов выставки можно увидеть фрагменты убранства царско-сельских дворцов, вывезенные солдатами испанской Голубой дивизии во время Великой Отечественной войны и возвращенные их потомками в 2022 году.



ПРЕСС-СЛУЖБА ГМЗ «ЦАРСКОЕ СЕЛО»

ДАРИТЕ КРАСИВО!

ПОДАРОЧНЫЕ КАРТЫ РИВ ГОШ



РЕКЛАМА

ПОДАРОЧНЫЕ КАРТЫ ЛЮБОГО НОМИНАЛА ПО ВАШЕМУ ВЫБОРУ
МОЖНО ПРИОБРЕСТИ В МАГАЗИНАХ РИВ ГОШ И НА САЙТЕ РИВ ГОШ
RIVEGAUSHE.RU. ТЕЛ. 8 800 333 20 20.

ООО "АРОМАЛЮКС", 198095, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, МИТРОФАНЬЕВСКОЕ ШОССЕ, 2, КОРП. 9, ЛИТ. В, ПОМ. 107 ОГРН 1057810129266



**РИВ
ГОШ**

КОГДА Б ВЫ ЗНАЛИ, ИЗ КАКОГО ШЛАКА...

Арктический специалитет в художественном творчестве

Найти для своей коллекции новый арт-объект сегодня задача сверхсложная — слишком разнообразный рынок зачастую сбивает с толку «новыми смыслами», сменяющимися друг друга как скролл экрана и превращающимися в мемы. А по статистике ведущих коллекционных платформ, возраст новых коллекционеров революционно молодеет: более 45% покупателей европейских галерей младше 35 лет.

Ксения Бандорина, арт-аналитик |



ВТОРОЙ пункт в этой статистике говорит о возрастающем интересе к творческим экспериментам художников с материалами. Необычное использование привычных материалов, экстремальные технологии и эксперименты, эксперименты — за это молодые коллекционеры готовы повышать эстимейты в десятки раз.

На волне популярности гончарных мастерских керамику «женили» и соединяли с разными материалами: она становилась идеальной парой для стекла и древесины, для благородных металлов, грубой кожи и шелковой ткани. А вот с этим материалом она встретила в первые в Арктике. Собственно говоря, впервые этот материал был использован как арт-ресурс. Шлак, тот самый, что остается после выработки никеля из горной поро-

ды, тот самый, что великолепными черными и антрацитовыми сопками лежит в заполярной тундре. Первым компаньоном шлака в эксперименте петербургского художника Александра Хромых стала керамика. В 2021 году Александр приехал в город Никель, в самую северную арт-резиденцию России, и сразу же проникся идеей будущего проекта. «Когда я увидел все эти горы черного песка, я подумал: а как вообще его можно не использовать? Его обязательно надо запустить в арт-процесс! Мы работаем с разными материалами: песок, бетон, гипс, отливая их в базе полиэфирной смолы, эпоксидки. Запустив руку в этот „песок“, так похожий на черный вулканический, я ощутил консистенцию никелевого шлака. Я подумал, что это интересный материал, и какой-то эксперимент нужно с ним провести», — рассказывает Алек-

сандр Хромых, резидент и куратор творческой сессии «Полярная ночь — 2022» в арт-резиденции «Никель».

Популярный сегодня регион Мурманской области привлекает буквально всех: туристов, рыбаков, художников. Едут в Терриберку за атмосферным «левиафаном», едут за северным сиянием, за фотками с китовыми хвостами. А некоторым художникам удастся здесь поймать не кита, а настоящую удачу за хвост. В приграничном с Норвегией городе Никеле уже восьмой сезон работает арт-резиденция «Никель». Само место вдохновляет художников: природа контрастирует с индустриальным пейзажем — высокие горы шлака вплетаются в гряды арктических сопки.

Александр говорит, что в творчестве с новым материалом важен научный и технологический подход — тогда раскроется его потенциал и сформируется история

предмета: «Нужно приехать, изучить место, а не просто почитать о нем в интернете, пообщаться с жителями, открыть для себя местные истории». Чтобы погрузиться в эксперимент в арт-резиденции «Никель», художник встретился с технологами местного производства «Норникель». Союз «физики и лирики» открыл удивительные свойства шлакового материала. Кстати, металлурги «Норникеля» такие шлаки металлообработки называют «хвостами», что делает материал своеобразным арктическим специалитетом.

Так никелевый шлак в Заполярье дал старт новому проекту в сезоне «Полярная ночь — 2022». Соединяя в творческом эксперименте никелевый шлак с бронзой, керамикой, гипсом, бетоном, силиконом, художник создавал новые художественные качества, казалось бы отработанного материала. → 8

РОМАН НИКОНОВ: «МЫ РАБОТАЕМ С СИМВОЛАМИ»

За прошедший год российский сегмент рынка премиальных часов, ювелирных украшений и аксессуаров столкнулся с новыми вызовами. На ассортименте и розничных продажах отразились санкционное давление, нарушение логистики в поставках и принятие новых регламентов работы.

В условиях турбулентности основатель холдинга Nikonov group (включает бутики премиальных часов, украшений и аксессуаров, фамильные часовые мастерские), международный эксперт по товарам класса премиум Роман Никонов сконцентрировался на развитии бизнеса в России и открыл собственное производство ювелирных украшений.

— Что повлияло на решение открыть собственный ювелирный дом? Какая концепция легла в основу?

— Я всегда хотел создать часы под собственным брендом. Но начать работу в этом направлении решил с производства ювелирных украшений. В мае прошлого года была собрана команда дизайнеров и технологов. В ноябре оформили первую коллекцию под названием «Сказки» — в основу ее концепции легли русские сказки. Мы долго изучали быт, жизнь, традиции царской и княжеских семей — так мы вышли на тему русских талисманов, древнего фольклора, заложенного в нашем культурном коде. Это все мы постарались передать в нашей коллекции. Так родились «Сказки» с той самой русской душой, которые и стали языком бренда. В каждом украшении ювелирного дома Roman Nikonov ощущается трогательная связь поколений, времен, наше ощущение единства, дружбы, любви. Мы создали коллекции «Жар-птица», «Царевна-лягушка», «Кощеева игла», «Лесные ягоды», «Подкова». Совсем недавно зародилась коллекция «Морозные сказки». Старт продаж был объявлен в декабре 2022-го, и буквально за два дня мы увидели отклик от клиентов: первая коллекция была распродана полностью.

— С чем вы связываете высокий спрос на ювелирные украшения ювелирного дома Roman Nikonov, только появившиеся на рынке? Это громкий бренд или дефицит зарубежных премиальных товаров?

— Конечно, нельзя отрицать произошедшие изменения на рынке: санкции, позиция по поводу сотрудничества некоторых брендов с российскими покупателями, усложнение логистики. Мы уже видим, как изменился ассортимент в бутиках. Уже сейчас нет закупок брендовых вещей, а на витринах — остатки. Если настанет период, когда бренды вернутся, то это уже будут другие правила игры. Понимая это, я начал думать о создании производства собственных ювелирных изделий и о развитии бренда.



ЕВГЕНИЙ ПАВЛЕНКО

Главный залог успеха — наш многолетний опыт работы с мировыми производителями ювелирных изделий. Мы на сто процентов знаем, что нужно, чтобы наши украшения покупали. Используем новые технологии с интересными приемами и решениями, идеология коллекции, отсылающей к исконной русскости — все это ключевые факторы в выборе изделия. Если глубже, то мы работаем с волшебными символами удачи. Вот фирменная щука, исполняющая три желания, или кощеева игла, сулящая бессмертие и здоровье. Есть изящная подкова на удачу.

— Насколько выгодно сегодня инвестировать в премиальные ювелирные украшения и часы?

— С 2018 года на рынке наблюдался планомерный постоянный рост в стоимостном выражении швейцарских часов. В феврале 2022 года, на пике, я давал рекомендации по продаже и сам реализовал

собственную большую коллекцию часов. С марта цены рухнули, и до сих пор идет падение. Во что бы вы ни инвестировали, рядом необходим эксперт, который чувствует рынок и может посоветовать, куда двигаться. Стоит ли сегодня вкладывать в премиальные ювелирные украшения и часы? Да. Цены очень низкие, в рост они пойдут однозначно. Кроме того, спокойно можно инвестировать в украшения нашего ювелирного дома.

— Как сейчас складывается ваша деятельность как эксперта? Есть ли взаимодействие с иностранными партнерами?

— За долгие годы у меня сложились крепкие дружеские связи со многими мировыми мануфактурами и брендами, но уже много лет бизнес я веду исключительно в России.

— В этом году холдинг отметил десятилетний юбилей. Расскажите о

структуре: что представляет собой сегодня Nikonov group?

— Действительно, 12 февраля компания отпраздновала круглую дату — десять лет. Сегодня Nikonov group развивается в четырех основных направлениях. Первое, Spblux, — это сеть мультибрендовых бутиков по продаже швейцарских часов, ювелирных украшений и премиальных аксессуаров. Сеть имеет услугу по обмену премиальных и коллекционных часов, как в автомобильном мире трейд-ин.

Второе направление — работа фамильных часовых мастерских Никоновых, где проводятся диагностика, обслуживание, ремонт и реставрация швейцарских часов и ювелирных украшений. На практике часы нужно обслуживать как машину: менять масло, проводить техобслуживание. Как правило, все швейцарские часы для ремонта и диагностики отправляются за границу. Для человека это долгий путь и временные издержки, а также «длинный» чек. Можно год ждать, когда вернутся отремонтированные часы. Кроме того, мастерская занимается реставрацией ювелирных украшений, и любимое кольцо, колечко мы можем «освежить», пока вы пьете кофе.

Третье направление — премиальные ломбарды NEWtime, где есть возможность выкупа предметов роскоши. В кризисные моменты есть потребность в «быстрых» деньгах. Четвертое направление — собственный ювелирный дом Roman Nikonov. Хочу лишь добавить, что все изделия изготавливаются одним мастером вручную, и второго похожего вы не встретите. Мы используем золото только 750-й пробы, а драгоценные камни — с характеристиками не ниже 3/3.

Холдинг присутствует в Санкт-Петербурге, Москве и Краснодаре. Сейчас мы активно прорабатываем стратегию выхода в новые регионы.

БЕСЕДОВАЛА АЛЛА МИХЕЕНКО

ЛОКАЛЬНЫЕ БРЕНДЫ ПОДДЕРЖАТ

В Смольном решили продлить проект «Петербургский дизайн» до конца 2023 года.

Зоя Пашиковская |

ПРОЕКТ стартовал в октябре 2022-го. Его цель — стимулировать развитие локальных брендов в новых экономических условиях. В 2022 году участниками проекта стали более 110 брендов, город оплачивал аренду

помещений в трех торговых центрах, оборудование и брендинг в единой стилистике, помогал в маркетинговом сопровождении. В итоге участники проекта получили возможность понять спрос и актуальность позиционирования своих торговых марок, увеличить продажи, а власти города — проанализировать состояние отрасли. В этом году, по плану инициаторов проекта, его участники смогут стать самостоятельными арендаторами, а их сотрудничество с торговыми комплексами будет выстраиваться по принципу резидентуры. При Смольном будет создан экспертный совет для патронажа начинающих резидентов. В совет войдут представители сферы дизайна, моды и легкой промышленности города.

В комитете по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга планируют объявить новый прием заявок на формирование очередного пула дизайнеров.

В комитете по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга планируют объявить новый прием заявок на формирование очередного пула дизайнеров.



6 →

Рассматривая объекты на выставке-эксперименте Александра Хромых в мурманской «Галерее современного искусства 21А», видим и ту самую уникальную историю места Мурманской области, и ее Печенгского округа. «Дело в том, что, живя в Арктике, ты прекрасно знаешь эти края, но всегда проезжаешь мимо, не замечая, что они из себя представляют», — комментирует работы художник. Так, например, Александр отлил из шлака, соединив его с бронзой и керамикой, древесные коряги, собранные в

окрестностях Никеля. А китовые хвосты и диковинные растения, напоминающие лишайник, выполненные из шлака, — это символы Печенгского округа.

Предметы-эксперименты притягивают не только взгляд, их хочется потрогать, чтобы ощутить фактуру неизвестного материала. Но уникального шлака северный характер, он довольно колюч, поэтому и работать с ним приходится зачастую в перчатках.

Концепция нового арт-материала как реликвии, найденной в арктических землях, пришла к Александру, когда он

попытался соединить в скульптуре шлаковый материал с бронзой и золотой поталью. А коллаб индустриального шлака с розовым силиконом, который для скульпторов является тоже вторичным, рабочим материалом, стал основой для создания новых образов, близких к идеям японского фуросики (традиционного искусства упаковки вещей в небольшие куски ткани) и европейской практике арт-пеленания. По мнению экспертов арт-рынка, эти работы вскоре займут места ведущих лотов современного искусства.

Коммерсантъ

В лучших местах Петербурга

РЕСТОРАНЫ

«Кремль»	Выборгская наб., 55 (БЦ Gregory's Palace)
Ресторан-гостиная	Миллионная ул., 10
«Штакеншнейдер»	
«Шляпин»	Тверская ул., 12/15
Таверна «Гролле»	Большой пр. В. О., 20
«Сказка Востока 1001 ночь»	Лесной пр., 48
Stroganoff Steak House	Конногвардейский б-р, 4
Amo Cucinare	Б. Конюшенная ул., 5
«Метаморфоз»	Литейный пр., 5/19
Бранч-бар FINCH	Некрасова ул., 14 Д
Ресторан русской кухни	Лейтенанта Шмидта наб., 43
Siberika	
Cafe Claret	Марата ул., 11
Marius	Марата ул., 11

КАФЕ

Kroo cafe	Суворовский пр., 27 / 9-я Советская ул., 11
-----------	--

ГОСТИНИЦЫ

Отель «Индиго»	Чайковского ул., 17
Akuan Hotel	Восстания ул., 19
«Гранд Отель Эсмеральд»	Суворовский пр., 18
M-hotel	Садовая ул., 22 (вход с переулка Крылова, 2, со двора)
Majestic Boutique Hotel Deluxe	Садовая ул., 22/2
The Gamma Hotel	наб. Обводного кан., 130
Grani Aparthotel	Большая Зеленина ул., 24
Trezzini Palace Hotel	Университетская наб., 21
Welton Club Hotel	Малая Разночинная ул., 11
& Apartments	
Four Seasons Hotel	Вознесенский пр., 1
Lion Palace St. Petersburg	
Crowne Plaza	Лиговский пр., 61
St. Petersburg — Ligovsky	
Официальная	Правды ул., 10
гостиница «Эрмитаж»	
Отель Rozenshteyn	Розенштейна ул., 36
Hotel&Spa	
Airportcity Plaza St. Petersburg	Стартовая ул., 6 А
Author Boutique Hotel	Владимирский пр., 9
Арт-отель «Карелия»	Маршала Тухачевского ул., 27 А
«Гранд Отель Мойка 22»	наб. реки Мойки, 22

«Cronwell Inn Стремянная»	Стремянная ул., 18 А
«Петрь Отель»	Адмиралтейский пр., 8
«А1 Отель Санкт-Петербург»	Кирпичный пер., 3
Бутик-отель	Марата ул., 40
«Северный цветок»	
Отель «Братья Карамазовы»	Социалистическая ул., 11 АВ
Отель «Гельвеция»	Марата ул., 11
«НашОТЕЛЬ»	11 линия В. О., д. 50

ИНТЕРЬЕРНЫЕ МАГАЗИНЫ

Салон «Сентябрь»	Каменноостровский пр., 19
------------------	---------------------------

БИЗНЕС-ЦЕНТРЫ

Gregory`s Palace	Выборгская наб., 55
Gustaf	Средний пр. В. О., 36/40
Magnus	9-я линия В. О., 34
«Оскар»	наб. р. Фонтанки, 13 А
Деловой центр NEVKA	Гельсингфорсская ул., 3, к. 11 Д, вход с Выборгской наб., 45-47
Коворкинг «Пушкин»	Торжковская ул., 5

АВТОСАЛОНЫ

Автодом «Пулково»	Пулковское ш., 14 А
Gregory`s Cars	Выборгская наб., 55

АВИАКОМПАНИИ

ЦБА «Пулково-3»	
ГТК «Россия»	

РАЗНОЕ

Миграционный центр	Красного Текстильщика ул., 10/12
«Сапсан»	бизнес-класс



Узнайте подробную информацию
о корпоративной подписке
по телефону **8 800 600 0556**
(звонок по России бесплатный)
или электронной почте
podpiska@kommersant.ru

www.kommersant.ru

КОЛЛАБ РАМЕНА С ИСКУССТВОМ

Новый весенний сезон команда рамен-бара Takeru Ichiba, где готовят японскую еду под руководством шеф-повара Владимира Конюхова, открывает серией арт-коллабораций с молодыми художниками Петербурга и Москвы. Каждые два месяца — новый художник и новые смыслы.

Альбина Самойлова |

1 МАРТА TAKERU, расположенный во дворе фуд-пространства Василеостровского рынка, начинает сотрудничество со студией функционального арт-текстиля «Роща». Вместо красок и холстов художники используют ткани и нити, а создавая сюжеты, вдохновляются путешествиями, людьми и природой. Для весеннего интерьера бара художники «Рощи» создали полотно по мотивам одной из буддийских джатак — сказании, прославляющем сострадание Будды, пожертвовавшего свое тело тигрице, которая не могла накормить своих котят. Текстильное полотно размером метр на метр изображает тигрицу, есть и цитата изречения Будды из джатаки: «В этот раз я должен быть по-настоящему щедр». Дополняет полотно коллекция подушек с изображением тигрят. Все арт-объекты сделаны на стыке техник — здесь и работа с текстилем, и фрагменты вышивки, и графические элементы, нанесенные краской.

Первым художником, открывшим арт-серию для Takeгу, стала Анна Вепс, ее летняя персональная выставка прошла в столичной галерее «Муха». Алые граффити Анны на фоне заснеженного города напоминали о том, что все есть искусство, если любишь то, что делаешь.



ФРАГМЕНТ ПАННО
ОТ СТУДИИ ТЕКСТИЛЯ «РОЩА»



АННА ВЕПС — АВТОР ГРАФФИТИ О ТОМ,
ЧТО ЖИЗНЬ И МНОГОЕ В НЕЙ — ИСКУССТВО



Бизнес + искусство

Сегодня коллаборации как стратегии совместного маркетинга становятся все более актуальными. Какие задачи бизнеса решают арт-коллабы: — повышают товарооборот; — создают новый продукт; — расширяют аудиторию. Для поиска кандидатов для сотрудничества маркетологи советуют бизнесу обратить внимание в соцсетях на микроинфлюенсеров и на нишевые группы поклонников талантливых, но не очень известных художников. Это позволит создать неожиданный и небанальный проект. Но прежде стоит изучить портфолио автора, чтобы понять стиль художника, его ценности и мироощущение. Главное, чтобы они совпадали у всех участников проекта.

ДЕЛО СУГУБО СЕМЕЙНОЕ

Первый в истории человечества долларовый миллиардер Джон Рокфеллер одним из первых озаботился и вопросом защиты активов и их страхования. Он мог позволить себе создать целую структуру и обслуживаться в собственном семейном офисе, лично выстроив его работу под собственные нужды. Сегодня все это стало актуально и в России.

Наталья Максимова |

FAMILY office — комплекс услуг по управлению клиентскими активами самого широкого плана, однако мало кому известен весь спектр возможностей этого направления.

Понятие семейный офис относительно новое для России. Это своего рода экосистема, выстроенная для управления различными активами клиента: от бизнеса и недвижимости до частных коллекций и банковских счетов. Семейный офис — как личный доктор, знающий все нюансы здоровья клиента и членов его семьи, наследственные факторы и зоны риска, только в данном случае речь идет о здоровье финансовом.

Изначально практика управления капиталами была прерогативой банков, так постепенно и стало формироваться понятие private banking, однако впоследствии ситуация изменилась, и формат family office оказался уже в ведении управляющих компаний.

Направление family office при коммуникации клиента с управляющей компанией радикально отличается от того, что предлагал private banking. Банки не смогли разработать актуальную для клиента услугу по целому ряду причин. Так, сотрудник банка не входит в первый круг доверия для клиента, и даже выстроенная за годы комфортная и доверительная коммуникация с персональным менеджером прерывается при необходимости предоставления целого ряда услуг. У персонального менеджера для решения большинства смежных вопросов нет ни полномочий, ни возможностей.

Страхование, налогообложение, инвестирование — это все отдельные опции, другие компании и сотрудники. Коммуникация по принципу «единого окна», то есть возможность задавать вопросы и решать все существующие задачи через одно доверенное лицо, — ключевая особенность формата family office. Плюс высокая экспертиза каждого представителя, работающего в таком формате, открытость общения, нарабатанная широкая внутренняя агентская сеть. И конфиденциальность.

Как строится в принципе работа семейного офиса? В части управления финансовыми активами — это управление портфелем ценных бумаг и его аудит, разработка инвестиционных стратегий и предоставление понятной отчетности. Консультирование по правовым вопросам, сопровождение различных сделок, контроль эффективности работы персонала, программы страхования рисков — все это также сферы работы семейного офиса. При управлении и защите коммерческих и личных активов команда специалистов разрабатывает антикризисный план, оптимизирует налоги, предложит выверенную схему наследования и план финансирования образования детей.

Каждая из этих опций, в свою очередь, может быть разделена на десятки более мелких, но не менее значимых задач. Семейный офис может позаботиться об обеспечении бытовых и хозяйственных операций — сделок по недвижимости, надзоре за транспортом будь то автомобиль, яхта или самолет, ведении частных коллекций искусства или даже организовать сервис личных помощников. Спектр возможностей определяется исключительно потребностями клиента. По сути, семейный офис — своего рода финансовый hi-end-консьерж-сервис, инфраструктура которого постепенно выстраивается от частного к общему на основе взаимодействия с управляющей компанией.

Практика управления активами посредством семейного офиса привычна

для западного мира, нарабатанный опыт позволяет составлять для клиента долгосрочные стратегии — вплоть до горизонта в несколько десятков лет. Однако все начинается с доверия.

«Выстраивание отношений с клиентом — долгий путь. Начиная с малого завоевывается доверие, строится коммуникация и формируется деловая репутация компании. Отправной точкой может стать совместная работа по созданию инвестиционного портфеля, далее возникает вопрос по управлению отдельными активами, приходит понимание необходимости целостного подхода, — объясняет Игорь Козак, управляющий директор по инвестициям «ТКБ Инвестмент Партнерс». — У клиента возникают вопросы относительно того, как оптимизировать состав активов под его конкретные запросы и образ жизни. Далее наступает этап долгосрочного планирования. Все

эти шаги занимают продолжительное время».

Важно, что конфигурация решений семейного офиса определяется исключительно потребностями, привычками, образом жизни семьи. Кому-то требуется периодически выделять определенную сумму на путешествия или содержание яхты. Или, например, ребенок через несколько лет поступает в колледж. Значит, нужно выстроить процессы управления так, чтобы в нужный момент располагать средствами, не вынимая их из бизнеса, а прицельно разместив часть капитала на нужный срок на фондовом рынке или в других инструментах. Это тоже входит в непосредственные обязанности семейного офиса, как и оперативное управление бизнесом, организация перевозок, заказ чартеров, ведение и организация выставок личных коллекций, технические работы, наем персонала.

Образцовое наследие

Семейный офис был создан в США Джоном Рокфеллером в 1882 году. В середине XX века он представлял собой уникальную структуру. Дж. Ричардсон Дилворт, управляющий в 1956–1981 годах, писал: «Это не юридическое лицо или организация, а просто собирательное название для 84 потомков Джона Рокфеллера-младшего, а также группы людей с разными специальностями, которые предоставляют определенные услуги названным членам семьи Рокфеллеров. Штат офиса состоит из 154 сотрудников, которые оказывают бухгалтерские, инвестиционные, филантропические, налоговые услуги, а также услуги по связям с общественностью для этих многочисленных работодателей».

Источник: finbuzz.ru



ОПРАВДАНИЕ КУТЮРА

Коллекция haute couture SS 2023 Хайдера Аккермана для Jean Paul Gaultier

Елена Стафьева |



COURTESY OF JEAN PAUL GAULTIER



COURTESY OF JEAN PAUL GAULTIER



COURTESY OF JEAN PAUL GAULTIER

С ТЕХ ПОР как Жан Поль Готье в 2020-м ушел на покой, он каждый сезон предлагает кому-то из близких ему модельеров поработать сего кутюрным ателье. Ни одна из созданных за это время коллекций не произвела такого эффекта, как та, что показал Хайдер Аккерман в самом конце недели haute couture SS 2023 в Париже. Этот эффект распространяется не только на дом Jean Paul Gaultier или сезон, но гораздо дальше — на судьбу кутюра в целом.

Что делать с кутюром? Для чего он вообще нужен в современной фэшн-индустрии? Эти вопросы звучат примерно с начала 2000-х, когда стало понятно, что в сложившейся фэшн-системе — каждый год по две коллекции pret-a-porter, две коллекции menswear, две межсезонных коллекции, и это не считая вся-

ких коллабораций и дропов — кутюр, вообще-то, ни для чего не нужен. Он стал все больше и больше выглядеть дорогой экстравагантной причудой, которую могли себе позволить только самые-самые гранды мира моды вроде Dior и Chanel, но уже даже Yves Saint Laurent, начинавший именно с кутюра и имевший тут выдающиеся традиции, дотянув до начала 2000-х, с уходом самого Сен-Лорана закрыл кутюрное ателье и, несмотря на несколько попыток вновь открыть его, так этого и не сделал. В какой-то момент все вроде бы согласилось, что кутюр помогает продавать сумки и помады, создавая вокруг бренда дымку чего-то недостижимо прекрасного, но по большому счету, в присутствии примерно шести других коллекций в год, с сумками и помадами можно управиться и без кутюра.

Да, кутюр по-прежнему занимал в сознании публики место важного парижского фэшн-мифа, на котором вообще держатся представления о моде, и большие дома в этом качестве его и сохраняли, укомплектовывая именно кутюрными

нарядами исторические выставки, посвященные большим юбилеям и большим фигурам. Но все попытки превратить неделю кутюрных показов во что-то действительно актуальное ничем убедительным не заканчивались.

Было понятно, что все самое главное в моде происходит совсем не на показах haute couture, а то, что нам выдают в качестве самого его исключительного свойства — то есть невероятные ремесленные техники, настолько дорогие и трудоемкие, что только кутюр и может себе их позволить, — конечно, прекрасно, но как-то не очень достаточно и не очень увлекательно.

Равно как было понятно, что сущностное, уникальное и смыслообразующее в кутюре есть, что у одежды haute couture есть специальное качество и особое измерение. Просто оно никак напрямую не связано ни со сложнейшими вышивками, ни с изобретательными плюмажами. Последнюю коллекцию, существовавшую в этом особом, кутюрном измерении, мы видели в 2012 году на первом показе Рафа

Симонса для Christian Dior, который был именно кутюрным (в той или иной мере это касается и остальных его кутюрных коллекций в Dior).

И это чудо случилось опять — у Хайдера Аккермана в Jean Paul Gaultier.

Тут надо представить себе картину кутюрных показов. Вот проходит три дня, и мы видим все привычное — уникальные вышивки, немыслимой красоты и сложности твиды, шлейфы, кринолины и прочие привычные навороты. И тут вдруг выходят модели Хайдера, вполне скромно по меркам всего предыдущего одетые, — и производят ошеломляющее впечатление.

Хайдер Аккерман производит кутюр средствами самого кутюра, самими главными и самыми первыми его средствами — а именно кроєм и силуэтом. Силуэт у него резкий, отточенный и такой, что нигде ни прибавить, ни убавить, а крой настолько виртуозный, что, глядя на эту одежду, невозможно поверить, что все может быть так точно и ясно. Традиционный хайдеровский довольно жесто-



COURTESY OF JEANPAUL GAULTIER



COURTESY OF JEANPAUL GAULTIER



COURTESY OF JEANPAUL GAULTIER

кий, собранный и лишенный лишних объемов силуэт, но доведенный до абсолютно артистического совершенства, традиционные хайдеровские пленительные цветосочетания, но доведенные до живописных высот, традиционное хайдеровское искусство драпировки, закручивания, заворачивания и закладывания, но доведенное до художественного блеска. Потому что если у моды и есть какие-то качества искусства — то они именно в этом, в таком уровне владения кроєм и силуэтом, какой демонстрирует эта коллекция. Когда линии и объемы одежды так резонируют с человеческим телом, что именно это и становится источником смыслов и эмоций: уязвимость тела и одновременно его бесконечная способность к преобразению, которые так трогают нас.

При этом Хайдер Аккерман бесстрашно сохраняет еще одно важное качество кутюра, само по себе совершенно непопулярное сегодня: его коллекция очень элитистская. Он абсолютно не заигрывает с так называемой повесткой — тут нет никакого бодипозитива, никакого феминизма, никакого квира и вообще никакого аwoke, который регулярно задевают другие кутюрные дома, и при этом коллекция ни на секунду не выглядит неактуальной. Примечательно и то, что Хайдер позволяет себе — а Жан Поль Готье позволяет ему — роскошь не угождать миру современных медиа: он не рассказывает ни о каких своих «вдохновениях», не делает отсылок к 70-м, 80-м и

прочим декадам, как принято поступать, чтобы облегчить работу журналистам и блогерам.

Между тем, конечно, эта коллекция вбирает в себя все исторические пространства кутюра, наследие практически всех великих кутюрье. Прежде всего самого Жана Поля Готье и его головокруглительно сложной простоты, которая когда-то сделала его собственный кутюр образцом парижской элегантности, где равным образом были важны и бульвар, и будуар. Но и всех остальных: от мадам Гре, Ива Сен-Лорана и Кристиана Лакруа до молодого и сильного Гальяно и уже упомянутого диоровского Симона — и, конечно, «кутюрье всех кутюрье» Кристоля Баленсиагу. Все они владели искусством непостижимой кутюрной простоты, выворачивающей суставы (примерно как другое суперэлитистское искусство — балет). Хайдер Аккерман тоже им владеет, он с этой своей коллекцией теперь в том же пантеоне великих.

Когда-то, отвечая на мой вопрос, а не думал ли он о кутюре, Хайдер ответил: «Да! Это вообще была моя самая первая мечта, кутюрное ателье — это то, где я себя видел. Я люблю работать с людьми, которые работают руками, — в этом столько страсти, все, что по-настоящему красиво, делается руками». И сейчас эта его осуществившаяся мечта выглядит оправданием существования haute couture в современном мире.

WEEKEND OT 10.02.2023



COURTESY OF JEANPAUL GAULTIER

МИРУ НУЖНЫ АНГЕЛЫ

В Мраморном дворце Русского музея открылась персональная выставка петербургского художника Наталии Земляной «Сотворение мира».

Зоя Пашиковская |

В ЭКСПОЗИЦИИ

— более 80 работ в стиле структурализма: живописные полотна, пастели и графика. Один из центральных сюжетов — сотворение мира в его сложном переплетении различных структур, где есть место ангелам и весенним садам. Представлены работы разных лет из циклов «Структуры», «Ангелы», «Овалы», «Лабиринты», «Простые фигуры», «Квадраты», «Круги», над которыми автор работает на протяжении всей своей жизни. Работы Наталии Земляной находятся в музейных и частных коллекциях по всему миру, она участник



НАТАЛИЯ ЗЕМЛЯНАЯ



творческих объединений «Параллель» и «Товарищество «Свободная культура». «В искусстве — если это, конечно, профессиональное искусство, — ничего не берется из ниоткуда, — говорит Наталия, — каждый художник вырастает из определенной традиции... Классический русский авангард — это, безусловно, начало двадцатого века, но он не закончился на Кандинском и Филоно-

ве, это живая художественная школа, которая развивалась сначала в моих учителей, а потом и в меня, я ветвь этого мощного корня. Искусство сейчас должно поддерживать людей. Нести в мир любовь, радость и свет, надежду. Поэтому я включила в экспозицию ангелов, которых рисую давно. Сейчас мир нуждается в ангелах...»
Выставка работает по 10 апреля.

Гастроли Пушкинского театра

С 24 по 26 марта на сцене ДК «Выборгский» пройдут гастроли труппы Московского театра им. Пушкина под руководством Евгения Писарева, ученика Олега Табакова и лауреата многочисленных театральных премий

Петербургской публике представят два спектакля: «Влюбленный Шекспир» по одноименной пьесе Тома Стоппарда и Марка Нормана и «Вишневый сад» с Викторией Исаковой и Александром Петровым в главных ролях. «Влюбленный Шекспир» — это первая в России театральная постановка по сценарию одноименного фильма 1998 года. В 2014 году он был переработан для театра и поставлен в Лондоне, в 2018-м — в Пушкинском театре в Москве, где стал абсолютным кассовым хитом. Спектакль отмечен «Хрустальной Турандот», «Звездой театра» и премией Союза теа-

тральных деятелей РФ. Специально для постановки худрук театра и режиссер спектакля Евгений Писарев заказал оригинальный перевод театральной адаптации «Влюбленного Шекспира». Оформил спектакль Зиновий Марголин, лауреат «Золотой маски» и «Софита». А за сценографию «Влюбленного Шекспира» он получил Премию города Москвы в области литературы и искусства. В ролях — Кирилл Чернышенко, Елизавета Кононова, Андрей Кузичев, Антон Феоктистов, Александр Арсентьев. Режиссер спектакля «Вишневый сад» Владимир Мирзоев известен авторскими прочтениями русской классики, в пьесе Чехова он увидел прежде всего «комедию катастроф». Живой оркестр на сцене, современные танцы, явление призрака утонувшего мальчика — спектакль наполнен символами и знаками.



ЗИМНИЙ ВЕЧЕР В СЕМЬЕ БАНКИРА

4 и 5 марта на Новой сцене

Александринского театра премьера — «Боркман»: спектакль Андрея Калинина по пьесе классика норвежской драматургии Генрика Ибсена «Йун Габриэль Боркман».

Мария Иванова |



ВЛАДИМИР ПОСТНОВ

РЕЖИССЕР знаком как минимум по золотомасочному спектаклю «Товарищ Кисляков» по роману Пантелеймона Романова. В своей новой работе Андрей Калинин вслед за Ибсеном, создавшим эту, предпоследнюю свою пьесу в 1896 году, исследует природу человеческих чувств на примере частной истории распада семьи и разрушающегося дома, избегая в спектакле примет какой бы то ни было эпохи, не привязывая героев и

ситуации ни к какому времени. В главном постановщик идет за драматургом, не меняя сюжетных ходов пьесы, но все же чуть редактируя финал. В спектакле есть место и психологическому накалу диалогов, и лирической, интимной интонации. Но вместе с тем режиссер отстраивает дистанцию и с текстом, и с сюжетными поворотами, прибегая к иронии, а некоторые ситуации решая и разрешая через гротеск. Действие разворачивается в течение одного зимнего вечера. В родовой усадьбе Рент-

хеймов собираются главные герои этой драмы: Йун Габриэль Боркман, прошедший путь от сына рудокопа до директора банка, но лишившийся всего — и имени, и денег, проведенный в тюрьме несколько лет за махинации со средствами вкладчиков, а затем заперший себя на втором этаже дома; его жена Гунхильд; их сын Эрхарт; сестра-близнец жены и бывшая возлюбленная Боркмана Элла, от которой тот отказался когда-то ради должности и доли в банке. Все они — и жаждущий реванша Боркман, и болезненно пережива-

ющая нынешнее состояние и мечтающая о возвращении бывшего статуса Гунхильд, и Элла, которая фактически приехала в родовой дом умирать, — связывают все свои чаяния с Эрхартом и его будущим, ждут от него, так или иначе, решения своих проблем. Но, как говорит в другой пьесе Ибсена «Строитель Сольнес» главный герой, «юность — это повсюду»: у юноши другие планы, и от жизни он хочет совсем иного... Действие движется к неумолимому и хоть и отредактированному, но весьма ибсеновскому финалу.

МХТ в Александринке

С 31 марта по 8 апреля в Петербурге пройдут большие гастроли МХТ им. Чехова, приуроченные к 125-летию театра.

На двух сценах Александринского театра МХТ представит восемь спектаклей. Программу откроет только что сыгранная премьера — спектакль «Дядя Ваня» Дениса Азарова. Также на основной сцене будут представлены хит МХТ № 13D в постановке Владимира Машкова и два спектакля, созданные творческим тандемом Константином Хабенского и Виктора Крамера — «Не покидай свою планету» по «Маленькому

принцу» Сент-Экзюпери и «Враки, или Завещание барона Мюнхгаузена». На Новой сцене Александринского покажут лучшие спектакли малых форм, включая «Игру в городки» Юрия Стоянова, «Друг мой» петербургского режиссера Петра Шерешевского, поставленный в рамках проекта «АРТХАБ», спектакль «350 Сентрал парк Вест, New York, NY 10025» Константина Богомолова по Вуди Аллену. Завершит программу Новой сцены спектакль «Чрево» по рассказу Евгения Замятина. Режиссер постановки Андрей Гончаров определил ее жанр как «крестьянский триллер».



СТАНISЛАВ ЛЕВИТИН

Что делать в БДТ

29, 30, 31 марта, 1 и 2 апреля на основной сцене Большого драматического театра им. Товстоногова пройдет спектакль «Что делать».

Это спектакль-диспут, во время которого сцена превращается в кафедру, а зрительный зал — в аудиторию. Авторы действия пытаются осмыслить понятия свободы, честности, искренности и любви в современном мире, осознать,

какие надежды испытывает современный человек сегодня и каким взглядом он смотрит в будущее. И как эти понятия трансформируются во времени, как соотносятся с идеалами и контекстом XIX века. В ролях: Нина Александрова, Варвара Павлова, Андрей Феськов, народная артистка России Ируте Венгалите, народный артист России Георгий Штиль, Виктор Княжев и другие.



АЛЕКСАНДРА ТОРГ УШНИКОВА

ЧИСТЫЙ ВКУС В NAIA

На Малой Морской открылся новый греческий ресторан Naia.

Альбина Самойлова |

«В ЦЕНТРЕ внимания — чистый вкус и доступное восприятие продукта, никаких „аттракционов“ и минимум метафор, — объясняет концепт-шеф Илья Бурнасов. — Мы подчеркиваем аутентичность греческого гастрономического направления, именно такие блюда с традиционным и неизменным подходом вы можете встретить в ресторанах Средиземноморья». В Naia делают акцент на морепродуктах: здесь установлена аквасистема для гав-бара. В меню — коро-

левские креветки с чимичурри, осьминог на гриле с печеной паприкой, птитим с морепродуктами, соте из вонголе с соусом бер блан. Десерты для ресторана подготовила Маргарита Арзамасова, из-

вестная по работе в итальянском бистро Figata. Минималистичный интерьер ресторана призван вызывать ассоциации с антуражем виллы на побережье Эгейского моря.



РЕСТОРАН NAIA



РЕСТОРАН «ЦЕННОСТИ»

В новых и вечных традициях

Молодой семейный ресторан современной русской кухни «Ценности» на Васильевском острове обновил меню.

В меню ресторана — знакомые продукты и сочетания, которые бренд-шеф Дмитрий Погодин интерпретировал с использованием современных техник и технологий. Среди новинок — супчики с черемшой, пельмени с мясом косули, карпаччо из языка, заливное из трех видов мяса и сезонные соленья. Как и с момента открытия, в «Ценностях» поддерживаются традиции домашнего производства: в ресторане своя копильня; пирожки, калитки и хлеб — собственной выпечки; квас, комбуча, леденцы, домашние соленья и варенья — все делается на кухне ресторана от и

до. Все авторские коктейли сделаны на собственных инфьюзах и настойках. Элементы декора и обстановки для интерьера ресторана собирались по крупицам по всей стране, авторская мебель — из петербургских и подмосковных мастерских, посуда изготовлена мастерами-керамистами. Любопытная деталь: мощные фактурные столы сделаны из спасенных 150-летних деревянных досок из стен Перинных рядов — их собирались выкинуть при ремонте. Кстати, «Ценности» — один из немногих ресторанов формата фан-дайнинг, куда можно приходить с детьми: здесь есть детский уголок с игрушками из натуральных материалов и авторское детское меню.

People расширяет границы

На Кирочной открылось Cafe People. Концепция довольно необычная — сочетание кухонь Испании, Грузии и Крыма.

Это второй проект от Дениса Тагирова (Simach, «Сыроварня») и Марии Сагайдаковой (Ginza Project, Nomo). Их первый проект Cafe People на Загородном был рестораном грузинской кухни, а во втором авторы решили расширить границы. Бренд-шеф ресторанов Андрей Маррион, кстати, уроженец Крыма, соединил в меню крымские специалитеты с традиционными грузинскими и испанскими. Например, здесь подают брускетту

с домашним козьим сыром и креветки в соусе из печеного перца и ферментированного чеснока; жареный сулугуни с соусом из брусники; боул с киноа, зеленью и лососем арманьяк, которого маринуют с цитрусами, коньяком и можжевельной ягодой. В числе супов — черноморская уха из кефали с мидиями. На горячее готовят батумское соте из рапана с картофелем и оссобуко сувид с картофельным пюре и трюфелем. И весь день здесь сервируют завтраки: тбилисские оладьи из ряженки с соусом из топленого молока, яйца ранчерос с тамбовским окороком и овсяную кашу со страчателлой и ягодами.



CAFE PEOPLE

АНТОНИО ФРЕЗА: «Я ВСЕГДА АДАПТИРУЮ ИТАЛЬЯНСКУЮ ЕДУ ПОД РУССКИЙ ВКУС»

Будущий шеф и ресторатор приехал в Петербург из Тосканы в 2011 году.

Сегодня небольшая империя Fresa's Restaurant Group включает пять заведений: одно в Москве и четыре в Петербурге, включая знаковый итальянский проект Fresa's на Вознесенском проспекте. Останавливаться на достигнутом Антонио Фреза не собирается: в ближайших планах — открытие ресторана на фуд-молле Vokzal1853 летом этого года.

— Давай вспомним начало твоей карьеры — как все начиналось?

— Первое мое место работы — «Пробка» и Il Giarrolo на улице Белинского. Можно сказать, в Петербург я попал благодаря Араму Мнацаканову, это он купил билет на самолет. Я шефствовал на Белинского восемь месяцев, затем ушел к Игорю Белявскому в его проекты «22.13» и «Барбареско». Потом несколько лет возглавлял кухню ресторана Jemote, в какой-то момент мы с партнером Андреем Мусихиным выкупили долю у владельцев и развивали проект самостоятельно. Параллельно с моим другим товарищем, который приехал из Тель-Авива, я готовил открытие израильского бистро Saviv на Большой Конюшенной. У нас получилось очень яркое, живое место с ближневосточной едой, к нам на хумус, баклажан с тахины, молодой сыр и соленые лимоны приходят совершенно разные гости — от бизнесменов с блогерами до модников, которые заглядывают после шопинга в ДЛТ. — Настоящая мечта ресторатора...

— А в прошлом году мы открыли Saviv в Москве. Не согласишься, Абрамович приходит и ест! В столичном бистро особая атмосфера — нам разрешили поставить открытый огонь для приготовления мяса и дровяную печь, в ней делаем хлеб, питы, сладкую израильскую бабку. Еще поставили два холодильника сухого вызревания — один для мяса, другой для рыбы.

— Вернемся к открытиям в Петербурге. Прошлой весной ты с командой запустил тратторию Marso Polo в двух шагах от Спаса на Крови. Как оцениваешь этот проект?

— Из всех наших итальянских заведений Marso Polo самое демократичное. Это шумное семейное место с открытой кухней, сердце траттории — живой огонь в дровяной печке. Еда понятная: паста, вителло тонато, итальянские закуски, во главе меню — неаполитанская пицца. И роскошная локация: вид на Мойку и тихие дорожки Михайловского сада.

— Еще раньше, позапрошлым летом, ты открыл яркий дорогой проект Sea, signora на Большой Морской в бизнес-центре «Сенатор». Ресторан на широкую ногу: мрамор, хрустальные люстры, аквасистемы с живыми крабами и устрицами, огромный аквариум с золотыми рыбками, и все это на 1000 кв. м. Морепродукты — это же дорогой в закупке и очень капризный продукт, неужели выгодно им торговать?

— Мы с партнерами — это предприниматели Аркадий Пекаревский и Родион Вязалов — сделали ставку на свежие морепродукты и не просчитались, это сегодня пользуется высоким спросом у гостей. Sea, signora — коммерчески наиболее успешный наш проект, тут самый высокий средний чек, примерно 8500 рублей. Самый дорогой продукт в нашей аквасистеме — канадский лобстер, который нам обходится в 10 тыс. рублей за килограмм. Краба привозят с Камчатки, креветки — с Сицилии, живой гребешок покупаем сахалинский или мурманский. Устрицы приезжают из Марокко, Ирландии и Японии. Но больше всего в Sea, signora едят морских ежей — в день продаем до двухсот штук. Мы можем себе позволить закупать премиальные морепродукты еще и по той причине, что берем сразу на несколько наших ресторанов, так страхуемся от списаний.

— Твое недавнее открытие в конце прошлого года — Fresa's в отеле SO/St. Petersburg на Вознесенском проспекте. Обстановка от римского дизайнера Фабио Бронды, хрустальные люстры, мраморные панели, бархатные диваны. Чем кормят во Fresa's?

— Основа меню — традиционная итальянская кухня: большой раздел с карпаччо, в том числе с желтохвостом и осьминогом, домашняя паста, котлетта алла миланезе, булочки маритоццо со взбитыми сливками. Где-то мы усилили классический подход, где-то немного оновили. Например, салат цезарь

с ромейном и соусом на анчоусах — у нас антуражная подача, блюдо готовим у стола на глазах у гостей. В пастус песто добавляем столовую ложку с верхом красной икры, а ведь на моей родине это блюдо готовят с картошкой и стручковой фасолью! Или наши двойные равиоли делаем стыковой и стуфадо из кабана под соусом из пармезана, такое в Италии вряд ли встретишь. Я всегда адаптирую итальянскую еду под русский вкус.

— Fresa's открылся по культовому адресу, в этих стенах раньше работал ресторан MiX от Алена Дюкасса, потом Сососо от Сергея и Матильды Шнуровых. Сколько должен зарабатывать такой амбициозный проект, чтобы окупить заявленные вложения в 110 млн рублей?

— Fresa's работает два месяца и уже делает оборот 15 млн рублей, причем из них 60% дает еда. Уверен, обороты еще вырастут. Потому что мы очень внимательно относимся к выбору продуктов и много времени уделяем тренингам персонала. У нас высокие цены, но и ответственность высока, наши гости не простят нам ошибок. И еще одно: недавно мы приступили к оптимизации производственной логистики в наших ресторанах. Теперь все, что связано с пекарней и кондитерской, будет делаться на кухне Fresa's: хлеб, питы, хала и бейглы для Saviv, сладкий израильский кекс для Sea, signora, круассаны и выпечку для Marso Polo. Производство домашней пасты, наоборот, переносим в Sea, signora. Эти процессы уменьшат производственные расходы и улучшат стандарты, качество блюд повысится.

— Прошлый год по многим причинам был тяжелый для индустрии. Каков он был для твоей компании?

— Такой же невероятно сложный, как и для всех. Гостевой поток начал уменьшаться еще летом и в среднем понизился на 15%, зато средний чек вырос. Поэтому в прошлом году на круг мы заработали больше, чем в позапрошлом. Все наши проекты в плюсе.

— Расскажи о твоей зоне ответственности в компании.

— Я завтракаю в Marso Polo, обедаю во Fresa's, полдничаю в Saviv и ужинаю в Sea, signora. Когда бываю в Москве, конечно, сразу иду за острой шакшукой в столичный Saviv. Если говорить серьезно, то я отвечаю за качество абсолютно каждого блюда во всех наших пяти заведениях. Последнее слово всегда за мной, это касается не только кухни, но и всех процессов в ресторанах. Я придумываю меню, делаю проработки, контролирую работу шефов в каждом проекте. Стараюсь успевать общаться с гостями, так я получаю обратную связь и отдыхаю сердцем. Заряжаюсь энергией.

— Каковы ближайшие планы компании?

— В южной части здания Vokzal1853 ближе к лету мы открываем новый, и да — снова итальянский ресторан. Помещение фантастическое: высота потолков 20 метров, площадь 600 квадратов. В меню будут неаполитанская пицца и пицца фритта, спидини — маленькие сицилийские шашлычки на деревянных шпажках из мяса, рыбы и птицы, что-то вроде итальянских чебуреков, мы их будем готовить в сладкой глазури. Хочу на этом месте построить fapsu-место, простое, для веселья и отдыха. Да, еще пиццу-фритту будем печь. И напоследок: возможно, появится еще одно место. Не итальянское и не израильское. Это будет сюрприз для всех.

БЕСЕДОВАЛА АННА КОВАРСКАЯ



ЕВГЕНИЙ ПЛАВЕНКО

АНГЛИЙСКОЕ ЧАЕПИТИЕ В VINO & VODA

Накануне 8 Марта обсудить, что наливать сначала — чай или молоко — можно во время традиционного английского чаепития в ресторане *Vino & Voda*.

Альбина Самойлова |

ВО ГЛАВЕ

стола устанавливается этажерка, сервированная закусками. На нижнем ярусе всегда располагаются соленые закуски: мини-сэндвич с ростбифом, блинчик с лососем и икрой, сырный шарик из голубого сыра с грушей в миндале. На втором этаже — розаны и варенье из морошки. Верхний этаж этажерки — место для лакомства: медовик, конфеты ручной работы из темного шоколада с начинкой из чая «Эрл Грей» и другие сладости «на один укус».

Чай сервируют на фарфоре «Нефритовый фон», изготовленном по музейным образцам на Императорском фарфоровом заводе.



Званные французские ужины



В ресторане *Lou Lou* совместно со школой *Excuse my French* придумали новую традицию.

Теперь каждый месяц здесь проходят ужины, во время которых культуролог Милана Каурин погружает гостей в тонкости французского этикета, сервировки и национальной кухни.

В меню ресторана особое внимание уделяется французским специалитетам: фуа-гра, трюфелям, артишокам и свежим морепродуктам. Здесь подают устриц, улиток и традиционные крепы — тонкие блинчики — с трюфельным бри и луком-пореем; с крабом, шпинатом и соусом бер блан; со спаржей, страчателлой и авокадо. Стоит попробовать традиционный луковый суп или «Елисейский» с фуа-гра и перепелкой. Есть здесь и итальянские блюда, известные за пределами страны, например, *Filetto alla Rossini*, тальолини с черным трюфелем; спагетти с вонголе.



Растительная еда на Гороховой

В центре Петербурга открылось растительное кафе *Raw To Go Kitchen*.

После двух корнеров на Василеостровском и Московском рынках это третий проект Сергея Беликова и Романа Яковича в Петербурге. На кухне обходятся без продуктов животного происхождения — без мяса, птицы, рыбы, сыра или молока. Идея проекта — создать продукт с чистым растительным составом как для приверженцев растительного питания, так и для гостей с традиционными предпочтениями в еде. В меню — закуски, несколько супов (среди которых том-ям на фирменной пасте), три вида пиццы (есть безглютеновый вариант). Отдель-

ный раздел посвящен батату: на сладкий картофель кладут карри с нутом и кокосовой сметаной, готовят с грибами или с копченым тофу. Продукты здесь не жарят, а варят, запекают, готовят с помощью техники сувид. Интересна и карта напитков: здесь делают смузи, миксы из свежавыжатых соков, в разделе «Не кофе» — ежевичная матча с куркумой латте и масалой; раф из цикория на кокосовых сливках. В чайной карте — медовая габа, аромат меда достигается за счет ферментации чайного листа. В баре используют семь видов растительного молока, среди которых есть даже гороховое. В интерьере — живая зелень и предметы интерьера от студии *Delo Design*.



РЕСТОРАН
АСТОРИЯ

ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ В СТИЛЕ HAUTE CASUAL*

ОБЕД НА ИСААКИЕВСКОЙ ПЛОЩАДИ ЗА 45 МИНУТ
НОВОЕ МЕНЮ ОТ ШЕФ-ПОВАРА ОТЕЛЯ КАЖДУЮ НЕДЕЛЮ

С 12:00 ДО 15:00 ПО БУДНИМ ДНЯМ

ИСААКИЕВСКАЯ ПЛ. / УЛ. БОЛЬШАЯ МОРСКАЯ, 39

+7 812 494 5815

ASTORIARESTAURANT.RU

*ВЫСОКАЯ ПОВСЕДНЕВНАЯ
РЕКЛАМА

РЕСТОРАН * ЦЕННОСТИ *

Семейный ресторан современной русской кухни



- Традиции домашнего производства: квас, соленья, комбуча, копильня

- Хлеб, пирожки и калитки собственной выпечки

- Авторское меню для маленьких гастроэнтузиастов

- Оригинальное барное меню на собственных настойках и инфьюзах



📍 Малый пр. В.О. 48/2

☎ +7 812 565 65 46

🌐 cennosti.rest

