

стиль лето



4–6
Историк
Иракли
Малания
и фигуристка
Елизавета
Абрамидзе
вошли во вкус

Вторник, 15 августа 2023
Тематическое приложение
к газете «Коммерсантъ» №23

Коммерсантъ

СТРАТЕГИЧЕСКИЙ ПАРТНЕР ВЫПУСКА



ПАРТНЕР ВЫПУСКА



РЕКЛАМА

Коммерсантъ

В лучших местах Петербурга

РЕСТОРАНЫ

«Кремль»	Выборгская наб., 55 (БЦ Gregory's Palace)
Ресторан-гостиница «Штакеншнейдер»	Миллионная ул., 10
«Шалепин»	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
«Метаморфоз»	Литейный пр., 5/19
Ресторан русской кухни Siberika	Лейтенанта Шмидта наб., 43
Cafe Claret	Марата ул., 11
Marius	Марата ул., 11
Ресторан Частного клуба «Профессор Фрейд»	Малая Морская ул., 18
MON SNOUCHOU	Караванная ул., 3/35 А
SETTLERS	Наличная ул., 24/1 А
«АЛКОБУФЕТ ПЕЛЬМЕННАЯ»	Б. Конюшенная ул., 29
«Большая Кухня»	Лиговский пр., 30 А, ТРК «Галерея», 5 этаж
Italica	наб. канала Грибоедова, 6/2
Nobel	наб. канала Грибоедова, 6/2
Бар-ресторан «География»	Рубинштейна ул., 5

КАФЕ

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

ГОСТИНИЦЫ

Отель «Индиго»	Чайковского ул., 17
Akvan Hotel	Восстания ул., 19
M-hotel	Садовая ул., 22 (вход с переулочка Крылова, 2, со двора)
«Гранд Отель Эмеральд»	Суворовский пр., 18
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 & Apartments	Малая Разночинная ул., 11
Four Seasons Hotel	Вознесенский пр., 1
Lion Palace St. Petersburg	
Crowne Plaza	Лиговский пр., 61
St. Petersburg — Ligovsky	
Официальная гостиница «Эрмитаж»	Правды ул., 10
Отель Rozenshteyn Hotel&Spa	Розенштейна ул., 36
Author Boutique Hotel	Владимирский пр., 9
Airportcity Plaza St. Petersburg	Стартовая ул., 6 А
«Гранд Отель Мойка 22»	наб. реки Мойки, 22
«А1 Отель Санкт-Петербург»	Кирпичный пер., 3
«Cronwell Inn Стремянная»	Стремянная ул., 18 А

Бутик-отель «Северный цветок»	Марата ул., 40
Отель «Братья Карамазовы»	Социалистическая ул., 11 АВ
Отель «Гельвеция»	Марата ул., 11
MoLo	Вс. Вишневого ул., 2/12 К
Екатерина	Миллионная ул., 10
Отель «Мартин»	Марата ул., 12
Sokroma Boho	Средняя Подъяческая ул, 4 А
«Лотте Отель Санкт-Петербург»	пер. Антоненко, 2, стр. 1
Отель «Невский Берег»	Невский пр., 122

ИНТЕРЬЕРНЫЕ МАГАЗИНЫ

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

ЧАСОВЫЕ И ЮВЕЛИРНЫЕ МАГАЗИНЫ

Мультибрендовый бутик Spblux	Большая Конюшенная ул., 17
---------------------------------	----------------------------

БИЗНЕС-ЦЕНТРЫ

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

АВТОСАЛОНЫ

Автодом «Пулково»	Пулковское ш., 14 А
Gregory`s Cars	Выборгская наб., 55
Петровский на Софийской	Софийская ул., 87

АВИАКОМПАНИИ

ЦБА «Пулково-3»	
ГТК «Россия»	

РАЗНОЕ

Миграционный центр	Красного Текстильщика ул., 10/12
Поезда «Сапсан»	бизнес-класс
Аэропорт Пулково	бизнес-залы, VIP-зал



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

- | 7 **Московский балет**
и гала-концерт звезд
в Александринке
- | 8 **Как выйти из клише.**
Кутюр доказывает
актуальность
- | 10 **Стратегия принятия.**
Как воспринимать свой возраст
- | 11 **Эта музыка будет вечной.**
Особенности караоке
- | 12 **Парфюмерные истории**
лета
- | 13 **«Белые ночи»**
и новый «Северянин»
- | 14 **Премьеры**
Open Look



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

слово редактора

Лето как маленькая жизнь

В Петербурге три долгожданных летних месяца не укладываются в череду вечного межсезонья. И все, что хорошего летом происходит в городе, кажется праздником. Кораблики на Неве, белые ночи, террасы возле кафе, распахнутые настежь окна... И берег Финского залива с набегающим прибоем. Это какая-то другая реальность. Она как вспышка, как фейерверк, как комета — вот сверкнула, и уже ее нет. Только след остается. Послевкусие. Но ненадолго. Поэтому пока еще лето, стоит ловить момент. В городе сейчас много чего интересного происходит: одновременно несколько музыкальных фестивалей, выставки в загородных дворцах, театральные гастроли. А послезавтра в Гатчинском парке открывается фестиваль «Ночь света» — 20 световых и медиа инсталляций на тему «взгляд в будущее». Вот находятся такие фантазеры, которые рискуют смотреть в будущее и мечтать. И правда, «этот фантастический город весь насыщен существующими и вымышленными историями. Он как-то неожиданно, почти мгновенно возник. Но так же внезапно ведь может и исчезнуть? Искуриться паром к темно-синему небу...»

Пространство Baker

На Петроградской стороне открылся шоурум мебели под брендом Baker. Это американская компания с более чем вековой историей, и коллекция марки весьма разнообразна: здесь классика, ар-деко, авангард. В отделке мебели — мрамор, латунь, красное дерево. Бренд сотрудничает с современными дизайнерами — Барбарой Берри, Лорой Киар и Томасом Физантом. Барбара Берри известна в сфере предметного и интерьерного дизайна. Она вдохновляется природными мотивами, ее стиль — лаконичная элегантность. Лора Киар, скульптор и отельер, сочетает в своей работе художественный подход, историчность и актуальность. Студия Киар специализируется на разработке интерьерных проектов и предметном дизайне. Томас Физант считается популяризатором стиля «современная классика». Дизайнер является большим поклонником архитектуры классицизма и ар-деко, что также находит отражение в его проектах.



BAKER

ВОЙТИ ВО ВКУС

Как историк Иракли Малания и фигуристка Елизавета Абрамидзе открыли ресторан, призванный изменить наши представления о грузинской гастрономии.

Галина Столярова |



ИРАКЛИ МАЛАНИЯ:

«К гастрономии в Грузии относятся так же, как к истории: ее переписывать не принято. Поэтому и рецепты блюд берегут и передают из рук в руки»

У НОВОГО ресторана на улице Маяковского название многообещающее: «ПерезаГрузия». Авторы и совладельцы проекта — тандем рестораторов Иракли Малания и Елизавета Абрамидзе (Мартынова). Перед нами настоящий гастрономический грузинский total look: грузины у руля, грузинский персонал в зале и на кухне — закаленные профи, стаж которых в гастрономии составляет от 10 до 30 лет. Как, например, шеф-повар ресторана Циала Сичинава — она в профессии уже два десятилетия. Цель проекта благородная: развеять стереотипы, связанные в массовом сознании с грузинской кухней.

«В Петербурге ресторанов грузинской кухни едва ли не больше, чем членов грузинского сообщества, — шутят владельцы заведения, — но если присмотреться, то мы увидим, что готовят в них представители азиатских регионов, которые имеют о традиционной грузинской кухне все-таки очень приблизительное представление. В итоге хинкали без кинзы и из замороженного теста, непеченные хачапури практически без сыра, но с сырым дном, — совсем не редкость. И у тех, кто ищет в Петербурге настоящую грузинскую кухню, велик шанс сделать неудачный выбор».

«Настоящая грузинская кухня — пряная, ароматная и живая, она дышит, — говорит Елизавета Абрамидзе. — И не только рецептура, но и подача должна быть правильная. Например, харчо нельзя подавать теплым, он должен еще кипящим прибывать к столу. В правильной подаче блюда раскрывается его характер. Только когда харчо горячий, ароматика максимально раскрывается и слышен замысел создателя блюда. Только тогда во всей красе играют специи».

И по философии, и по характеру «ПерезаГрузия» — ресторан семейный. Сушефом здесь трудится Нана Нанава, жена Иракли Малания, их дочь — официантка, за барной стойкой — зять. Две грузинские семьи — Малания и Абрамидзе — дружны между собой, они привнесли в свой новый проект все то, что по-настоящему знают и любят.

ЕВГЕНИЙ ПАВЛЕНКО

Двойной дебют

Совладельцы нового проекта в качестве рестораторов себя пробуют впервые. Елизавета Абрамидзе в сферу гастрономии пришла из мира спорта: она профессиональная фигуристка, входила в состав сборной Москвы по фигурному катанию, участвует в российских и международных ледовых шоу. «Поскольку ресторанный мир — совершенно новая для меня территория, поначалу было непросто: ежедневное общение с юристами и нотариусами, новая терминология, новые знания, — делится Елизавета. — Спортивный бэкграунд мне оказался очень полезен. Спорт учит не пасовать перед неизвестностью, проявлять волевые качества, не отступать перед вызовами и сдерживать обещания, данные себе и другим».

«Амбициозное название-слоган, которое пришло к нам во многом благодаря спорту, возможно, прозвучит чересчур громко. Я бы сказала, что тут скорее речь о сермяжной правде из мира тренировок до седьмого пота — умении сказать себе: «надо — значит надо» и не отступать, — продолжает она. — Я человек упорный и привыкла работать на результат. Для меня немыслима ситуация, когда передо мной стоит задача, а я отвечаю, вздохнув и разведя руками: мол, попробовала и ничего не получилось».

В глобальном смысле «ПерезаГрузия» в жизни Елизаветы произошла благодаря встрече с будущим мужем — петербуржцем грузинского происхождения. «В моей семье грузинскую кухню всегда любили, и вкус хинкали, хачапури мне был хорошо знаком. Но именно аутентичную кухню я узнала в исполнении мужа. Я даже этот вечер запомнила: он приготовил лобио, аджапсандали и сациви с курицей, и, конечно, разницу я почувствовала моментально. В общем, я открыла эту страну заново, и поняла, что именно это Грузия — настоящая. Теперь эти три блюда — наши семейные фавориты: когда у нас гости, они обязательно появляются на столе».

Из этих впечатлений и эмоций в какой-то момент естественным образом возникла идея открыть собственный ресторан — такой, где готовят грузины, где им самим нравится и где можно попробовать аутентичную кухню, без фильтров, компромиссов и прикрас.

Историк по образованию Иракли Маланиа — выпускник дипломатического факультета старейшего вуза страны, Тбилисского государственного университета имени Ивана Джавахишвили. Тяга к изучению истории и увлечение гастрономией соединились в нем с детства, но работа по специальности удовольствия не принесла. Поэтому Иракли последовал голосу сердца: с 2013 года он живет в Петербурге и работает в ресторанной сфере, но собственное дело решил открыть в первый раз.

«В моей семье все очень хорошо готовили, что, к слову, в Грузии совсем не редкость, — рассказывает Иракли. — В грузинской семье все, что связано с застольем, приемом гостей, приготовлением еды, — неотъемлемая часть жизненного уклада. Готовим мы часто все вместе. Официальной статистики на этот счет, конечно, нет, но я бы сказал, что, наверное, 80% грузин отлично готовят».

Гастрономическая дипломатия

В Грузии принято считать, что гость в доме — это подарок Всевышнего. С этих позиций подходят к приему своих гостей и в «ПерезаГрузии». Путь к сердцу человека через его желудок — самый короткий и верный, считают авторы проекта.

«Грузинский дом начинается с застолья, без еды и вина он немыслим, —

продолжает Иракли. — Мы очень легко приглашаем людей к себе, с удовольствием угощаем, это часть нашей культуры и часть даже нашей природы. А вообще, гастрономия — такое занятие, которое можно выбрать только по любви, и если это дело не по душе, то ничего не получится».

Как историк и выпускник дипломатического факультета Иракли убежден:

гастрономическая дипломатия — инструмент, проверенный веками и действительно надежный: «В истории Грузии было много войн, и надо сказать, что именно за столом решались многие вопросы. Поэтому гастрономия для нас — намного больше, чем искусство приготовления пищи. Мы и с врагом способны сесть за стол, когда необходимо договориться». → 6



ЕВГЕНИЙ ГАВРИЛЕНКО

ЕЛИЗАВЕТА АБРАМИДЗЕ:

«В моей семье грузинскую кухню всегда любили, и вкус хинкали, хачапури мне был хорошо знаком»

5→

Атмосфера

В ресторане площадью 140 кв. м два зала и 45 посадочных мест. Раньше здесь находился клуб «Красный лис», а самому зданию более ста лет. Дом на Маяковского, 50, был построен в эпоху Серебряного века — в 1910 году. Ремонтируя помещение будущего ресторана, рабочие обнаружили под толстыми слоями краски и штукатурки старинные маркированные кирпичи, произведенные на заводе купца Левина Вейса. Старинную кладку решили обнажить, интегрировав в интерьерную концепцию.

«Мы искали помещение именно в центре города: для нас важно соединить не только Грузию и Петербург, но и историю и современность, показать преемственность традиций», — рассказывает Елизавета Абрамидзе. — По нашим наблюдениям, представления о грузинской кухне у петербуржцев во многом визуальные: глиняный кувшин, кинжал, охотничьи рога на стене и так далее, а вот настоящий вкус отличить от профанации могут не все — не хватает опыта».

От подчеркнуто фольклорной Грузии в интерьере решили дистанцироваться сознательно. Атмосферу создают светящиеся панно с видом на современный Тбилиси и старинные черно-белые фотографии XIX века из семейного архива Иракли Малания. Документальные фото — очень важный штрих к портрету заведения.

«На фотографиях, например, вы видите знаменитый Дезертирский рынок Тбилиси. Там и сегодня бойко идет торговля, собираются люди разных национальностей», — рассказывает Иракли. — Кстати, там очень долго была такая братская традиция, кинто: в конце дня все торговцы скидываются и 10% дневной выручки отдают в общую кассу. И потом все гуляют на эти деньги, песни поют. Вино и шутка, вино и песня — это грузинский образ жизни. Мы живем часто небогато, но всегда весело».

Собирать коллекцию фотографий начала еще бабушка Иракли, Герой Социалистического Труда, отработавшая 45 лет машинистом на чайной фабрике. «С рождением внука, то есть меня, бабушку поздравлял еще Брежнев, и в том же году ей присвоили звание Героя Труда», — рассказывает Иракли. — Когда я вырос, то стал продолжать коллекцию. Я уверен, что если человек знает и любит историю, то он в жизни не потеряется. Без исторической памяти нет личности, какую бы профессию человек ни выбрал».

Московский художник Дмитрий Ламонов создал для проекта серию авторских иллюстраций к популярным грузинским шуткам и анекдотам. «Чача на вкус почти одинаковая, но приключения разные», — предупреждает со стены лихой джигит в папахе, оседлавший бутылку. «Можете привести с собой девушку, любовницу или жену. Но если вы приведете всех сразу — вино за наш счет», — обещает еще один постер.

Блюда с историей

Создатели проекта относят себя к числу гастрономических консерваторов и убежденных традиционалистов. «У нас не территория экспериментов, не кулинарный



ЕВГЕНИЙ ПЛАВЕНКО

СОВЛАДЕЛЬЦЫ НОВОГО ПРОЕКТА

по-настоящему погружены в тему аутентичной грузинской кухни

полигон», — подчеркивает Елизавета. — К примеру, хинкали с крабом, грибами, уткой или вареньем у нас не найдешь. И это не наша прихоть: дело в том, что такого рода упражнения для настоящей грузинской кухни неорганичны, она по своей природе довольно консервативна. В этом вопросе у совладельцев проекта полный консенсус. «Мы уважаем национальный характер грузинской кухни, бережем традиции и не подстраиваемся под моду или локальную вкусовщину на потребу капризному клиенту», — соглашается Иракли.

Для «ПерезаГрузии» важны блюда с историей. В числе самых древних, например, кучмачи — блюдо из потрохов. Его появлением, по словам Иракли, грузины обязаны правителю Мегрелии Левану II Дадияни. Легенда гласит, что однажды под Новый год на царской кухне готовили мясо, а то, что не пригодилось, по традиции раздавали беднякам. И вот один из крестьян попросил отдать ему печень, почки и рубец. Получив их, крестьянин удалился, а на следующий день пригласил Левана в гости. Едва услышав аромат блюда, царь заинтересовался, что подают к столу. Попробовав кучмачи, царь пришел в восторг и распорядился, чтобы его внесли в меню придворной кухни. Так простое крестьянское блюдо вошло в рацион аристократов.

Причину консерватизма национальной кухни историк Иракли находит... в истории: «К гастрономии в Грузии относятся точно так же, как к истории: ее пере-

писывать не принято. Поэтому и рецепты соблюдают неукоснительно, берегут тщательно, передают из рук в руки. Так сложилось веками, и мы этим гордимся».

Один из самых популярных десертов ресторана, пончик по-тбилиски, прекрасно знают и очень любят в столице Грузии. «Мы изучили вопрос и знаем два лучших места в Тбилиси, где подают самые вкусные пончики — рядом с Кукольным театром и на горе на выходе с фуникулера, рядом с „Водами Лагидзе“, — улыбается Елизавета. — „Правильный“ пончик видно сразу, еще до того, как попробуешь: когда надрезаешь его, ванильный крем должен быть тягучим и вытекать медленно».

По итогам первого месяца работы ресторана пончик утвердился в списке бестселлеров. Хит-парад самых популярных блюд «ПерезаГрузии», помимо пончика, возглавили долма, харчо и хинкали.

Истина в специях

Тонкости и секреты приготовления большинства грузинских блюд кроются в специях — их точном составе и пропорциях, утверждают создатели ресторана. «Картошку с мясом вам любой приготовит, а вот попробуйте сделать настоящий оджахури! И, конечно, обращайтесь внимание на тесто для хинкали: если оно „пластмассовое“, толстое и с трещинами, а зелень в начинке темная, значит, перед вами продукт из заморозки», — делится опытом Иракли. — Свежие хинкали всегда сияют, а когда берешь их в руки, то они

меняют форму, потому что тесто тонкое и внутри много бульона».

«ПерезаГрузия» — территория, свободная от заморозки. Здесь готовят «из-под ножа», сами смешивают соусы и аджику, в ход идет только свежая зелень, а специи, сыр и соленья прибывают из Грузии. «Поскольку ресторан семейный, то и рецепты у нас семейные, и всякие уловки из мира общепита нам не нужны», — говорит Елизавета.

«Каждому грузину знакомо слово квари», — рассказывает Иракли. — Так называются наши вареники, их лепят из теста, начиняют сыром сулгуни и отваривают в подсоленной воде. Это и вкус детства для меня, и любимое до сих пор блюдо. Сейчас входят в моду хинкали с сулгуни, но это совсем другое дело! Сначала квари не стали включать в меню, опасаясь, что неподготовленная по большей части аудитория не воспримет его. Но на удивление, гости ресторана сами стали спрашивать квари. «Мы намек поняли, так что скоро ждите», — обещает Иракли.

Понятия «высокая кухня» в классическом европейском понимании в Грузии не существует. «Грузинская еда очень простая, элитарные истории ей не подходят, оставим эти концепции французам», — рассуждают создатели ресторана. — Капля воздушного мусса на тончайшей фарфоровой тарелке — это не про нас. У нас вам принесут кеци с пряным кипящим ароматным чахохбили и пышный лаваш, который ты ломаешь руками. Так едят в Грузии, именно ради этих ощущений к нам имеет смысл приходить».

МОСКОВСКИЙ БАЛЕТ В ПЕТЕРБУРГЕ

С 24 по 27 августа на сцене Александринки пройдут гастроли Государственного академического театра классического балета Наталии Касаткиной и Владимира Василева, известного также как Московский классический балет.

Альбина Самойлова |

НАТАЛИЯ Касаткина и Владимир Василев начинали как балетмейстеры Большого и Мариинского (тогда Кировского) театров, а в 1970-х основали свою школу. Авторский стиль ее создателей характеризует сочетание классического танца с элементами других пластических направлений. Труппа покажет четыре постановки: «Спартак» на музыку Хачатуряна, «Дон Кихот» Минкуса, «Жизель» Адана и «Ромео и Джульетта» Прокофьева.

В России всего три авторских театра классического балета: театр Бориса Эйфмана в Петербурге, театр Юрия Григорovichа в Краснодаре и театр Наталии Касаткиной и Владимира Василева в Москве. С Петербургом его связывают особые отношения: именно здесь некогда молодые хореографы получили поддержку, когда им не давали работать в Москве, называя «модернистами». «Двенадцать лет мы жили в поезде, в „Красной стреле“. Танцевали в Большом театре, а на репетиции наших постановок приезжали сюда, — рассказывает художественный руководитель театра Наталия Касаткина. — В Александринском театре мы выступаем впервые».

За свою историю театр воспитал более 30 золотых медалистов международных конкурсов, пятерых лауреатов и двоих обладателей Гран-при Парижской академии танца. Гастроли труппы прошли более чем в 30 странах мира и в 200 городах России. Московский классический балет сегодня — это 28 постановок в репертуаре, 75 артистов, 30 тонн декораций и 4000 оригинальных костюмов.

«У нас есть наши авторские спектакли и есть авторская классика, — говорит Наталия Касаткина. — В работе с класси-



ПАРТИЮ КРАССА
В БАЛЕТЕ «СПАРТАК»
ИСПОЛНЯЕТ
НИКОЛАЙ
ЧЕВЫЧЕЛОВ



АЛЕКСАНДР ПАНКОВ

СЦЕНА ИЗ БАЛЕТА
«ЖИЗЕЛЬ»

СЦЕНА ИЗ БАЛЕТА
«ДОН КИХОТ»

ческими произведениями мы придерживаемся строгих принципов. Все, что создали наши предшественники сто и более лет назад, мы сохраняем свято. А драматургию меняем, чтобы современному зрителю, особенно молодому, было интересно и понятно то, что мы показываем. Наши авторские спектакли — это «Спартак» и «Ромео и Джульетта». А «Дон Кихот» и «Жизель» — спектакли со старинной хореографией и нашей драматургией. Или ее элементами».

24 августа театр покажет балет Хачатуряна «Спартак». Интересно, что Касаткина и Василев знали Арама Хачатуряна лично и понимали переживания композитора, когда его оригинальную партитуру «Спартака» сократили наполовину. В 2003 году, к 100-летию со дня рождения композитора, балетмейстеры представили свою версию «Спартака», в которой звучала музыка, которую зритель прежде не слышал. В хореографию балета вплетены приемы настоящего

римского боя — им артистов обучал постановщик трюков в кино Александр Малышев.

25 августа будет представлен балет «Дон Кихот» с авторской трактовкой сюжета, а 26 августа на сцену Александринского театра выйдут «Ромео и Джульетта». 27 августа зрители увидят «Жизель». Создавая этот спектакль для своей труппы, Касаткина и Василев взяли за образец постановку Большого театра, в которой когда-то танцевали сами.



ФЕСТИВАЛЬ «КЛАССИКА И СОВРЕМЕННОСТЬ»

Гала-концерт звезд

29 августа на сцене Александринского театра состоится гала-концерт звезд оперы и балета в рамках фестиваля «Классика и современность».

В программе — шедевры мирового оперного и балетного искусства, хореографические миниатюры, русские старинные романсы, сцены из известных спектаклей: «Самсон и Далила», «Кармен», «Лебеди-

ное озеро», «Дон Кихот» и других. Гала-концерт дает возможность увидеть звезд мирового уровня на одной сцене в один вечер.

В программе участвуют народный артист России Фарух Рузиматов; народные артистки России, примы-балерины Мариинского театра Юлия Махалина и Виктория Терешкина; оперная прима Большого театра (меццо-сопрано) Ирина Долженко; заслуженная артистка России, прима-балерина Михайловского театра Ирина Перрен; лауреат Молодежной премии Санкт-Петербурга «За достижения в области сценического творчества», солист балета Мариинского театра Роман Беляков и другие.

АРИЯ ЛЕПОРЕЛЛО ИЗ ОПЕРЫ МОЦАРТА «ДОН ЖУАН»
В ИСПОЛНЕНИИ ЛАУРЕАТА МЕЖДУНАРОДНЫХ КОНКУРСОВ
СТЕПАНА ЗАВАЛИШИНА

КАК ВЫЙТИ ИЗ КЛИШЕ

Кутюрные коллекции FW 2023.

Явление *haute couture* уже несколько десятилетий требует каких-то дополнительных объяснений факта своего существования — и выдвигаются, как правило, маркетинговые. В этом сезоне, однако, объяснения не понадобились: кутюр сам наглядно продемонстрировал, зачем он нужен.

Елена Стафьева |

СЕЗОН был не выдающимся — неплохим, но не экстраординарным, бывали за последние 10–15 лет сезоны поважней. Но в этот раз кутюр, как, впрочем, и другие подразделения фэшн-системы (мы писали об этом в прошлом номере в обзоре мужских показов), сосредоточился на самом значимом для него — на работе с формой, кроем и силуэтом.

Исторически именно кутюр — поле экспериментальной и вообще любой работы с силуэтом, это в его природе, это его имманентное свойство, несколько ушедшее на второй план за последнее время, но не могущее исчезнуть. Конечно, хвосты, вышивки, кружева и все прочее оснащение красных дорожек и в этом сезоне никуда не делись, но и тут стало ясно, что выезжать на одних кутюрных клише больше не получается. Очевидно также, что сугубо стилистские возможности развития моды — сочетание массового с элитарным и уникального с индустриальным — уже практически исчерпаны, то есть надо искать новые решения.

Стилизм, впрочем, не оставлен — но по лучшей коллекции сезона, а это, безусловно, **Balenciaga**, видно, насколько интересней, когда он сочетается с работой с формой. Открывало показ историческое платье (нумерация кутюрных коллекций ведется от сотворения баленсиаговского мира, последняя имеет номер 52) 1966 года, в котором вышла Даниэль Славик, одна из манекенщиц «кабины» Кристоля Баленсиаги, — по ней его шили, и она же его показывала в 1966-м. Черное платье с вырезом на груди и спине, с черными цветами на плечах и с длинной двойной нитью жемчуга было восстановлено по фотографии, оставшейся в архивах дома, — ничего другого, ни выкроек, ни прототипа, ни самого платья, не сохранилось. И в этом, конечно, был стейтмент: мы делаем кутюр по заветам Кристоля Баленсиаги, то есть главное для нас — форма и крой.



VALENTINO

В прежних своих кутюрных пробах Гвасалия, как правило, просто масштабировал легендарные баленсиаговские силуэты — раздувал и увеличивал или, реже, сжимал и уменьшал. На этот раз он действовал гораздо разнообразнее: он использовал баленсиаговские силуэты, чтобы перевернуть, иронически рассмотреть и выставить на всеобщее обозрение вообще главные кутюрные клише, так, что стала видна их странность, не-

лепость, ограниченность — но и вечная красота.

Знаменитая баленсиаговская спина зас досталась исключительно в своей нелепости леопардовому пальто, стоящему колом; фирменная баленсиаговская линия выреза/ворот, когда шея и голова выступают, будто цветок из вазы, была перенесена на супержесткой конструкции жакеты и платья — и шею эту, наоборот, обрезала. Спины жестких, красивого и



Dior

довольно сложного кроя мужских костюмов были украшены вмятинами; луки с большими пальто и плащами и намотанными поверх них шарфами выглядели так, будто их подняло ветром (искусственным ветром фэшн-съемок), да так они и застыли. Остроумно выглядели парни в джинсах и дутых куртках — совсем незначительно измененных по отношению к обычным, — ходившие, откинувшись назад и выставляя ноги по одной линии, как ходили при отце-основателе: священные стены салона как бы переводили будничную одежду в разряд кутюрной — и гости показа так ее и принимали.

Во всем этом была та самая новая стилистская работа, необходимая для того, чтобы кутюрные клише вновь стали живыми и действенными приемами. Да и коллекция в целом, включая обошедшие все инстаграммы розовый шлейф, латы, платье-диско-шар и тяжелые, чрезвычайно неудобные наряды типа кольчуг, была прекрасно и гармонично собрана.

Другая хорошая новость сезона: Ким Джонс, несомненно, сделал лучшую коллекцию за время своего художественного руководства женским департаментом **Fendi**. Он показал в основном сложно задрапированные однотонные платья красивых цветов — пепельно-телесного, сияющего красного, изумрудного, дымчато-серого, шоколадного или свекольного. Самые интересные — да практически безупречные — были сшиты из шелкового джерси, как у Мадам Гре, то есть идеального для драпировок. Там, где появлялся плотный шелк, держащий форму, получалось чуть тяжелее, но тоже хорошо.

А вот всяческий декор — вышивки, перья, каменья, блеск и прозрачность — отвлекал от той чистоты и красоты, которая наконец стала появляться у Кима Джонса. И это понятно: кутюрные клише больше не могут существовать просто так, вне современного контекста. Но в целом можно сказать, что Ким Джонс, один из лучших мужских дизайнеров современности, которому женское давалось настолько сложно, что выглядело вымученным, на-



COURTESY OF ALAÏA

ALAÏA



COURTESY OF ALAÏA

ALAÏA



COURTESY OF FENDI

FENDI



COURTESY OF FENDI

FENDI

чинает нащупывать свой собственный стиль в Fendi и вообще свою дорогу в женской моде. И это не может не радовать.

Большая, с помпой показанная в замке Шантийи коллекция Пьерпаоло Пиччоли для **Valentino** продемонстрировала, где оказывается кутюр, если за ним нет идеи, а только стремление творить прекрасное, — в тупике. Все было сделано по всем правилам — сложные драпировки и наслоения, богатые вышивки, невероятные головные уборы, непростые комбинации сложных цветов. И это богатство вызывало лишь недоумение, особенно на фоне Balenciaga.

Зачем делает свои тяжеленные латы и кольчуги Гвасалия — понятно: придавливая моделей к земле, заставляя их с трудом передвигаться, он отстраивается от одного из главных кутюрных клише — неземной легкости и красоты. Но красное платье Пиччоли с объемной серебряной вышивкой в виде кораллов, под весом которого манекенщица еле переставляет ноги по подиуму, — зачем оно? Почему голову модели покрывает огромная пунцовая роза? Нет, это не разработка темы «женщины-цветка» — в остальной коллекции нет этой истории, и нет, это не реплика на поп-арт — это просто огромная роза на голове.

Пиччоли, который в начале своей кутюрной карьеры в Valentino был любимцем критики и публики, отказывается от концепций, не вступает в диалог с кутюрной традицией, не переворачивает кутюрные «как должно», а как бы соблюдает их, пытаясь добавить еще и еще красоты, — и попадает в бессмысленность. При этом, если говорить о сугубо кутюрной работе, его силуэты вполне банальны и предсказуемы — и много раз уже всеми, и им в том числе, повторены. А открывавший показ лук — свободные джинсы и белая рубашка с длинными серьгами-шандельерами, — сделанный, очевидно, как некий манифест, выглядел банальностью и имитацией современности.

Безусловно, есть кутюрные дома, которые отнюдь не ищут новаторства, а,

напротив, чрезвычайно устойчивы в воспроизводстве собственного канона. Например, **Chanel** существует уже много десятилетий в созданной Карлом Лагерфельдом эстетике, где четко структурированное наследие Габриэль Шанель в предписанных пропорциях смешивается с чем-то уличным и масскультурным. В таком виде с некоторыми небольшими изменениями эта формула и существует и при Виржини Виар — и с точки зрения маркетинга и продаж работает безотказно. Нынешний показ был устроен на набережной Сены, практически напротив Эйфелевой башни.

Модели шли кто с собакой, кто с корзинкой, кто с букетом, в шанелевском твиде и шанелевском черном шелке прямо по брусчатке под французскую эстраду: коллекция, не поверите, была посвящена парижанке. Что-то из 1970-х, что-то из 1980-х, что-то из 1990-х и 2000-х плюс работа исключительных ремесленных мастерских, объединенных под эгидой Chanel, — все вместе сплавлено в устойчивый канон. И очень изящный, простой и не перегруженный декором финальный лук невесты — Chanel один из немногих кутюрных домов, по-прежнему заканчивающих показ таким выходом, и он всегда один из лучших.

Режим, в котором существует **Christian Dior** Марии Грации Кьюри, по сути своей таков же — есть выработанная ей буквально с первых коллекций устойчивая модель, касающаяся и силуэтов, и стилистических сочетаний, которая коммерчески успешно воспроизводится из коллекции в коллекцию. Ничего неожиданного с этим каноном не происходит, разве что иногда в коллекции оказывается больше декоративных техник и платьев, а иногда — тейлоринга и костюмов, но всегда есть и то и другое.

В этот раз было меньше любимых Кьюри закрытых платьев с отрезной талией и пышной юбкой, а были прямые платья-колонны, платья с открытыми плечами, платья с пелеринами или кейпами, закрывающими плечи. Первая часть

коллекции была в разных оттенках белого — и при этом в самых разных декоративных техниках: кружева, мережки, вышивки и пр. Затем появился цвет — серый, золотистый, графитно-черный и телесно-розовый, но за рамки этой очень сдержанной гаммы Мария Грация не вышла. Лучшие луки: прямое длинное закрытое платье с кейпом, подшитым под отложной воротничок, гофрированное, абсолютно закрытое шелковое платье-баллон и костюм с аккуратным коротким жакетом с высокой застежкой (то есть некая вариация жакета Bar) и прямой, но свободной юбкой в пол.

Главным разочарованием сезона я бы назвала **Jean Paul Gaultier** — после великолепной коллекции Хайдера Аккермана, показанной в январе, коллекция Жюльена Доссена, нынешнего художественного директора Paco Rabanne, выглядела каким-то откровенным сумбуром вместо той зимней музыки. Прозрачные наряды на голое тело, платье-передник на пиджак, топ-бюстье из мужских галстуков, клетка, леопард, кружево, мохнатые шапки-ушанки, а также меховые тельняшки и конусообразные атласные лифы как оммаж сидевшему в первом ряду Готье — все это набор давно отработанных приемов.

А вот **Alaïa** был в этот раз (pret-a-porter SS 24, показанное во время кутюра) довольно любопытным. Фламандец Питер Мюлиер, 15 лет работавший ассистентом Рафа Симонса в Jil Sander, Dior и Calvin Klein, с момента своего прихода в Alaïa решает две задачи: что делать с наследием Азедина Алайи — и как не делать ничего похожего на то, что делал Раф Симонс во всех вышеперечисленных марках. И если последнее ему удавалось, то с переосмыслением Алайи он справлялся хуже: выбраться из-под власти старомодной, но доведенной до совершенства гипертрофированной сексуальности женщины-амазонки в идеально облегающем или женщин-доминатрикс в латексе и черной коже совсем не просто. И вот впервые у него получился вполне цельный собствен-

ный образ. Это была коллекция, очень сконцентрированная на Алайе 1980-х: очень узкий, как длинные перчатки, что были заткнуты за пояс каждой модели, силуэт платьев-футляров; короткие жакеты и разной длины пальто, унизанные несколькими рядами пуговиц; просвечивающие сквозь платья глубоко вырезанные на бедрах боди (этот предмет вообще, можно сказать, сформировал коллекцию); латекс, но не в привычном своем облике, а ставший материалом для тренчей, — все эти и другие мелкие сдвиги создали если еще не необходимую дистанцию с амазонками/доминатриксами, то уже легкость и живость.

Закончить этот обзор я бы хотела ровно так же, как и год назад: кутюрной коллекцией **Adeline Andre**. Аделин Андре начала делать кутюр еще при Марке Боане в Christian Dior, была одной из главных звезд парижского купюра 1980-х, и сейчас она — самый старый член Chambre Syndicale de la Couture Parisienne и единственная в ней женщина. Она работает без большой студии, без поддержки большого бренда, делает коллекции практически собственными руками уже больше 50 лет.

В этот раз показ был посвящен ее архиву. На стенах в ее студии в «Улье» — знаменитой художественной коммуне в 15-м округе, где были студии всех художников Парижской школы, — висели ее эскизы от 1980-х до наших дней, а по саду ходили манекенщицы разного возраста в платьях с этих эскизов. Это создавало эффект путешествия во времени: ты будто оказывался в прежнем мире парижских кутюрье, каждый из которых в какой-то момент имел примерно такую студию, круг постоянных клиентов и собственными руками делал вещи, на которые они приходили посмотреть. В платьях Аделин Андре все отдано силуэту, драпировке, длине, объему, тому, как ложится ткань, как сидит плечо, как движется пройма. И это тот самый очищенный от всего неважного и несущественного кутюр, с разговора о котором и начинался этот текст.

WEEKEND OT 21.07.2023

СТРАТЕГИЯ ПРИНЯТИЯ

Если вы скрываете свой возраст, значит, пребываете во внутреннем конфликте. И это выдает вас с головой.

Галина Столярова |

У ГЕРОНТОФОБИИ —

страха старости — несколько причин: боязнь потерять красоту и сексуальную притягательность, мучиться от болезней и одиночества. По данным исследования ВОЗ, проведенного в 2020 году, каждый второй респондент находился под воздействием эйджизма: на людей влияли социальные установки, провозглашающие прелесть молодости и ее превосходство над другими возрастами, а также требования современного общества быть неувядающим, нестареющим и неутомимым.

Клинический психолог Инна Шукшина обращает внимание на силу культа молодости. «Уже после 25–30 лет люди ощущают себя немолодыми, менее востребованными и желанными, словно людьми второго сорта», — отмечает она. — Их не утешает то обстоятельство, что существует множество возможностей хорошо выглядеть, интересоваться модой или гаджетами, следить за здоровьем, быть активным, развиваться, любить, путешествовать на протяжении всей жизни. Ведь наш возраст — это в целом просто цифра. Гораздо важнее то, как мы себя чувствуем сами с собой, радует ли нас жизнь. Темы самореализации, сексуальности, красоты доступны в любом возрасте, и пока мы дышим, у нас нет повода списывать себя в утиль и покорно ждать конца. Люди, которые продолжают заниматься творчеством и наукой до самых преклонных лет, сохраняют ясность ума и бодрость. А вязать носки или нет — вопрос личного выбора и удовольствия от процесса».

Игорь Хмарук, заведующий кафедрой психотерапии и медицинской психологии РостГМУ, научный руководитель медико-психологического центра «Нейролекс», отмечает, что в его практике почти 90% обращений в связи с проявлениями геронтофобии исходят от женщин в возрасте 35–45 лет. Большинство из них переживают кризис личных отношений или угрозу разрыва с супругом или партнером.

«Формированию геронтофобии способствуют неудачи либо социальные

потрясения, особенно в сфере личной жизни, кризис отношений с партнером, опасения в его неверности», — объясняет специалист. — Все это происходит в условиях давления социального окружения, продвижения колоссальных достижений антивозрастной терапии, беспрецедентного количества денег, вливаемых в индустрию косметологии, эстетической медицины, пластической хирургии, многочисленных информационных стимулов, которые демонстрируют нам, что парадигма «молодым везде у нас дорога, старикам везде у нас почет» давно ушла в прошлое».

Инна Шукшина выделяет три основных подхода отношения к возрасту. В первом случае человеком руководит желание остановить время и закрепить за собой имеющиеся позиции навсегда. «Такие люди не желают видеть перемен, проявляют жесткость в своих убеждениях, не могут принять идею о сменяемости поколений, не верят в то, что молодые люди

могут быть не менее талантливы и умны», — объясняет эксперт. — Тут проблема скорее всего будет у окружающих, сам человек вряд ли будет ее как-то обозначать. Здесь можно порекомендовать допустить мысль о том, что новое вовсе не означает плохое, предложить увидеть хорошие стороны современных достижений и даже поучиться у более молодых тому, в чем они разбираются лучше».

Второй подход называется «доживание». Человек живет по инерции, здесь применим оборот «влачить существование»: ни целей, ни устремлений, ни мечты, ни желаний. Человеку свойственно много ностальгировать, поскольку он уверен, что все лучшее осталось в прошлом. Им руководят установки, что то или иное действие или желание уже «не по возрасту», «это только для молодых» — и развитие останавливается.

Третий подход характеризуется желанием перемен, на которые человеку по тем или иным причинам трудно решить-

ся. Таким людям хочется открыть свое дело, влюбиться, сменить имидж, но они боятся осуждения общества, опасаются, что в глазах окружающих будут выглядеть глупо и нелепо. Здесь главное — начать, и мир заиграет новыми красками, утверждает психолог.

Какое же отношение к возрасту считается адекватным? Внутренняя свобода, которую дает возраст, — позволение себе быть себе таким, какой ты есть в данный момент времени. По мнению специалистов, один из главных индикаторов адекватного и реалистичного восприятия своего возраста — внутренний комфорт: например, когда при необходимости называть прилюдно цифру человек не испытывает тягостных переживаний.

Еще один критерий — принятие своих возрастных изменений. «Человек, который находится в гармонии с собой, не будет брать деньги в кредит на косметические операции, отчаянно соперничать с молодыми коллегами и использовать сомнительный сленг, чтобы всеми силами постоянно доказывать, что он еще не вышел в тираж», — отмечает Галина Гусева, член Российской ассоциации EMDR-терапевтов, бизнес-тренер и коуч. — Внутренний конфликт выдает все, вплоть до стиля одежды: чрезмерное декольте, сверхкороткие и обтягивающие силуэты. В то время как изящное решение — стратегия элегантных покровов: не акцентировать внимание на том, что человека может не устраивать».

«Между психологическим и биологическим возрастом не должно быть драматической, высокой ноты разрыва, восприятия возраста как катастрофы», — рассуждает Игорь Хмарук. — Это сравнимо с отношением к временам года. Перед нами просто разные жизненные периоды. И человек, который уже успешно прожил свою юность, пору ранней и зрелой взрослости, будет очень благосклонно относиться к тому, что ему уже нет смысла постоянно носить мини-юбки, шпильки или шорты».

Выстраивая дружеские отношения с возрастом, Инна Шукшина рекомендует обратить внимание на популярную французскую поговорку: «Всю первую половину жизни мы ждем вторую, а всю вторую — вспоминаем первую».

«Мудрые французы подарили нам это остроумное предостережение. И чтобы не получилось так, как в поговорке, нам нужно научиться в любом возрасте находить то, что вдохновляет, зажигает, радует, приносит положительные эмоции», — советует она. — И помните, что абсолютно в любой момент жизни вы имеете право сказать себе, что сейчас лучшее время для того, чтобы наконец начать жить на 100%!»



ЭТА МУЗЫКА БУДЕТ ВЕЧНОЙ

Как устроен один из самых популярных караоке-баров Петербурга Royal Neva и с какими песнями сегодня шагают по жизни российские караокеры.

Полина Корнилова |

КАРАОКЕ-БАРЫ —

бизнес популярный, интересный и высококонкурентный. Вопреки стереотипам, устроен он сложно, требует продуманных вложений и для того, чтобы выделиться из общего потока, требуются неординарные решения. Караоке-клуб и лаунж-бар Royal Neva скоро отметит первую годовщину. Его открыла в сентябре 2022 года на Конюшенной площади группа Royal Arbat Family, которой принадлежат клубы Royal Arbat в Москве и Екатеринбурге, Royal Estate на Новой Риге в Подмоскowie, а также Chalet Berezka Dubai на острове Пальма Джумейра в Дубае. Проекты группы получили признание и удостоились многочисленных наград. Royal Arbat неоднократно признавался лучшим московским караоке-клубом по версии порталов Night2Day и Vklube.TV, а Chalet Berezka Dubai в 2021 году был назван лучшим российским проектом за рубежом.

Своему аристократическому названию Royal Neva соответствует. Фешенебельный гламурный интерьер с отсылками к ар-деко разработала известная в России архитектурная студия DBA-Group. Акцент сделан на премиальный отдых: дизайнерская кожаная мебель светлых оттенков, хрустальные люстры, уютное пространство VIP-залов, эффектная игра света, звука и зеркал, контактная барная стойка. В ресторане клуба готовят популярные блюда европейской и паназиатской кухни.

Royal Neva прочно ассоциируется со статусными элегантными вечеринками со звездными гостями. На открытии клуба выступили «Иванушки International», а также лучшие российские DJ электронной музыки — Pozdnyakov и Peredel, специально прилетевший на мероприятие с Ибицы, резидентом которой он является уже несколько лет. С тех пор клуб держит планку: престиж заведения поддерживают статусные гости, а строгий фейс-контроль на входе гарантирует отсутствие случайной публики. В числе постоянных посетителей звезды шоу-бизнеса и спорта, предприниматели и политики, а поводом для визита становятся не только значимые события в жизни или карьере. Это в первую очередь тот адрес, куда можно прийти, когда душа требует праздника или просто хочется хорошо отдохнуть.

В мировой практике существует три основных типа караоке-заведений. Royal Neva работает в респектабельном гибридном формате, который сочетает американ-

ский и японский способы организации караоке. Это значит, что в клубе есть одновременно и общий зал, и отдельные VIP-комнаты для компаний. Этот формат требует более высоких вложений, которые полностью оправдывают себя: гости ценят комфорт, качество и выбор.

Инвестиции в проект составили 150 млн рублей. Высоких затрат потребовало в первую очередь техническое оснащение: звуковое и световое оборудование в клубе самое современное — это необходимое условие для клуба, который в Петербурге претендует на лидерство в индустрии.

Главные вечеринки устраивают в атмосферном основном зале, рассчитанном на 100 посадок. В клубе есть еще три частных VIP-зала и лаунж-зона с модной электронной музыкой. Фишка как раз в этом и заключается: микс пения и танцев. Эдакий клубный караоке. Иногда даже сложно понять, чего же здесь больше. В команде клуба собственная арт-группа, бэк-вокалистки и звукорежиссеры, которые ежедневно следят за качеством звуковой картинки.

Для сравнения, классический караоке-бар американского формата предполагает наличие просторного общего зала со сценой и танцполом, где исполнители поют перед всей аудиторией, а микрофон передают из рук в руки. А традиционный японский формат караоке, который в Стране Восходящего Солнца называют нари-бан, устроен приватно. Помещение клуба разделено на небольшие отдельные кабинки, оборудованные собственными звуковыми системами, где гости поют песни в узком кругу друзей или коллег.

Российская караоке-индустрия успешно преодолела вызовы финансовых кризисов,

пандемии и геополитических катаклизмов. Современные караоке-клубы — это технологичное оснащение, умная начинка, высокое качество звука, мультимедийные танцполы с плазменными экранами, качественная гастрономия, интересная коктейльная карта и комфортабельные интерьеры. Индустрия креативная, она позволяет предпринимателям экспериментировать с дизайном и форматами, шоу-программами, приглашенными звездами, гастрономией и разнообразными индивидуальными штрихами, из которых складывается портрет клуба и которые позволяют выделиться среди конкурентов.

Популярные караоке-клубы становятся магнитами для жизнерадостных, общительных, веселых и состоявшихся людей. Royal Neva работает каждый день до бутра, но больше всего гостей традиционно собирается здесь по пятницам и субботам — именно эти дни становятся проверкой для команды клуба: от сотрудников требуется максимальная чуткость и дипломатичность. С одной стороны, пятница и суббота традиционно приносят заведениям максимальную выручку, с другой — отдых «на широкую ногу» несет и поводы для конфликтов. Умение предупреждать и молниеносно гасить искры, из которых может разгореться пламя конфликта, — важнейшее качество для сотрудников караоке-клубов. Такой персонал, внимательный, дипломатичный, ценится на вес золота. В клубы, которые становятся территорией, свободной от конфликтов, приезжают отдыхать и иностранные делегации. Именно поэтому гостями Royal Neva, несмотря на то что клубу еще не исполнилось и года, нынешним летом уже стали делегаты Пе-

тербургского международного экономического форума и Африканского форума.

Что поют сегодня в одном из главных караоке-клубов Петербурга? Фавориты прекрасной половины — песни из репертуара Анны Асти, молодые люди из поколения 20-летних выбирают композиции Басты, а публика постарше — хиты Леонида Агутина или Сергея Шнурова. Поют в Royal Neva не только по-русски. Бэк-вокалистки владеют несколькими иностранными языками. В танцевальных проигрышах можно подвигаться под треки лучших диджеев мира, таких как Solomun, Tale of Us или Black Coffee.

Диапазон музыкальных вкусов посетителей очень широкий: среди гостей можно встретить и солистов Мариинского театра, причем когда в их исполнении звучат легендарные оперные арии, то зал аплодирует стоя, вне зависимости от того, относят ли себя гости к ценителям классики в принципе.

Гастрономическая составляющая — важный штрих к портрету качественного караоке-клуба. Не секрет, что многие гости предпочитают петь в караоке, поужинав заранее, зная, что гастрономических изысков в клубах чаще всего не встретишь. Тем более ценными выглядят исключения из общего правила. В космополитичном меню Royal Neva собраны интернациональные бестселлеры из Европы и Азии. Например, тартары, салаты с ростбифом и морепродуктами, саши-ми и роллы, брускетты и паста, том-ям и уха из лосося и палтуса, морепродукты на гриле и азиатские рис и лапша. А сделать заказ можно в любое время работы клуба — с вечера до самого раннего утра.



ПАРФЮМЕРНЫЕ ИСТОРИИ

Ароматы от мировых брендов, вдохновленные летними путешествиями.

Галина Столярова |

ИЗЯЩНЫЙ, минималистичный и легкий аромат Eau de Rhubarbe Eclarate из коллекции Colognes дома Hermes — прекрасный компаньон: его общество ненавязчиво и исключительно приятно. Мелодия лета от парфюмера дома Кристин Нажель звучит в исполнении утонченного, воздушного и искрящегося свежестью трио красных ягод, ревеня и мускуса. «Меня всегда привлекала двойственность ревеня, открытая для двух чувств — зрения и обоняния, — отмечает парфюмер. — Из зеленого это растение становится красным, а его сочный и пикантный аромат превращается в сладкий и бархатистый». Кстати, в эту историю можно добавить еще и ассоциацию со вкусом пирогов и компотов из ревеня — любимцев петербургских дачников.

Британский парфюмер Линда Пилкингтон, основательница бренда Otonde Jaune, обращается к индийской теме. В сердце аромата — абсолю душистого цветка чампака, особого вида магнолии, который в долине Инда считают священным. Эту королеву играет свита: деликатные «аккорды» зеленого чая, свежие зеленые ноты и горячее, как южное солнце, дыхание нероли. Томные перебивы сливочно-цветочных нот словно погружают в нирвану. Шлейф напоминает о сакральной природе чампаки: он соткан из шелковистого мускуса и чувственной, чуть дурманящей мирры.

Если говорить об ароматах, так или иначе связанных с темой путешествий, стоит назвать французский парфюмерный дом Метю. Его создала пара неутомимых путешественников, супруги Клара и Джон Моллой — они, кстати, и познакомились фактически в дороге: Джон получил травму на горнолыжном курорте, а Клара, случайно оказавшись рядом, оказала ему помощь.

Парфюмерный дуэт Клары и Джона Моллой славится тем, что в своих композициях они стремятся отразить атмосферу того или иного уголка земного шара, раскрыть его особенности. И, надо сказать, места Клара и Джон выбирают нетривиальные. Например, аромат Lalibela связан с атмосферой одноименного старинного городка в Эфиопии, знаменитого своими храмами, высеченными в скале. А вот Ocean Leather напоминает о том ощущении, когда вы только что искупались в море.

Любовь к Италии у многих петербуржцев, как говорится, в крови, а воспоминания о счастливых итальянских летних каникулах образуют для каждого свою личную мозаику. Аромат Dolce



Amalfi итальянского бренда Casamorati имеет шанс откликнуться многим: воскресное летнее утро, залитая солнцем площадь старинной деревушки в окрестностях Неаполя, мелодичный и негромкий перезвон колоколов в крохотной каменной церквушке, где царит прохлада и откуда доносится тонкий аромат ладана. Местные пекари уже давно на ногах, маслянистая и пышная свежая выпечка с яблоками и абрикосами посыпана ванилью и кардамоном. Вековые кедры философски наблюдают за происходящим: на своем веку они видели много, и точно знают, что «и это пройдет».

Итальянский парфюмер Серджио Момо, создатель парфюмерного дома Xerjoff (к слову, ему же мы обязаны возрождением старинного итальянского парфюмерного дома Casamorati), воплотил в композиции «40 Knots» (что в переводе означает 40 узлов) ощущение свободы: путешествие на яхте по Средиземному морю, плеск волн, ветер в лицо, яркое солнце, нагретые солнцем доски палубы под ногами. Древесные ноты, аккорды морского ветра и соли...

Очень темпераментное и пылкое получилось настроение у композиции Sexu Garrigue французского парфюмерного дома Veronique Gabai. Если переводить ее название дословно, то получится фактически неприкрытое приглашение «в кусты». Гаригой на Средиземноморье часто называют тенистый кустарник на берегу, где так и хочется вечером укрыться от посторонних глаз в приятной компании. В композиции смешались ароматы

алеппской сосны и медовых сот, ладанума и амбры, пачули и древесных смол. Кстати, все ароматы Veronique Gabai вдохновлены Французской Ривьерой, так что если вы вздыхаете по Ницце, то перед вами целая россыпь возможностей утешиться.

Если решите отправиться в Австралию, то в качестве альтернативы путешественникам и гидам можно попробовать обратиться к ароматам австралийского парфюмерного дома Goldfield & Banks. Все его композиции построены вокруг уникальных компонентов-эндемиков, которые встречаются только на этом континенте. Побывав в Австралии, невозможно забыть великолепные бухты и пляжи Юго-Восточного побережья — сюда сможет перенести аромат Pacific Rock Moss, сольную партию в котором доверили редкому компоненту — каменному мху, который, как следует из названия, произрастает исключительно на камнях. А пейзажи Северной Австралии и Квинсленда с горными вершинами и стройными кипарисами, где климат отличается контрастом между жарой, влажностью и пронзительным холодом, вдохновили австралийских парфюмеров на создание композиции Blue Cypress, главным героем которой выступает австралийский кипарис.

Обойти в летнем парфюмерном обзоре цветочную тему решительно невозможно. Высказаться оригинально на заданную тему довольно непросто, но можно попробовать найти для себя интересный вариант среди ароматов, посвящен-

ных редким растениям. Легендарный французский парфюмер Серж Лютанс, основатель одноименного парфюмерного бренда, однажды сделал ставку на цветок, известный своим коварством, — и создал шедевр, популярности которого не страшны ни время, ни расстояние. Речь о композиции под названием Datura Noir, главная интрига которой выстроена вокруг диалога двух роковых красоток. Одна из них — любимица парфюмеров, тубероза, а вот ее визави, датура, — редкая гостья на празднике ароматов. Между тем перед нами легенда: этот ночной цветок известен своими дурманящими свойствами. Ему присуща особая магия, шарм, сравнимый с неотразимым и пугающим обаянием femme fatale.

Существует расхожее мнение, что в странах с большим количеством солнечных дней живется веселее, а жизненные передряги воспринимаются как-то легче. На эту тему есть даже научные исследования, однако серьезную академическую базу под этот тезис пока все-таки подвести не удалось. При этом «солнечную сторону» имеет смысл поискать в парфюмерном мире — ее поисками увлечены многие «носы». В их числе и парфюмерный дом Juliet Has a Gun. Удачная попытка — аромат Sunny Side, который маркетологи окрестили «инъекцией счастья» и при этом, вопреки обыкновению, не слишком слюкавили. В сердце светлой и сияющей композиции ноты сандалового дерева в окружении обволакивающего, мягкого, древесно-сливочного шлейфа.

УТРЕННЯЯ КЛАССИКА В MON CHOUCHOU

Бренд-шеф ресторана Mon ChouChou Дмитрий Решетников обновил меню завтраков во французском духе.

Альбина Самойлова |

В КАЧЕСТВЕ утренних блюд подают скрембл с томатом, свежей бриошью, страчателлой и зеленой спаржей; глазунью с колбасой и зеленым горошком и авокадо-тост с яйцом пашот и гуакамоле. Гречневую кашу с кусочками авокадо сочетают с пармезаном, на картофельные драники выкладывают яйцо пашот и лосося слабой соли. К оригинальным блюдам можно отнести нежный омлет с улитками, утренний бульон и омлет с крабом. Свежеиспеченные сливочные круассаны дополняют слайсами ветчины, сыром и свежим огурцом; лимонным курдом или нежным шоколадным пралине. Также на сладкое готовят френч-тост крем-брюле из воздушной бриоши с ванильным мороженым и сырники с ванилью, фермерской сметаной и вишневым соусом. Позавтракать можно не только в ресторане, но и на лодке Mon ChouChou.



«Белые ночи» в Nordic

Шеф-повар ресторана Nordic Игорь Васильев приготовил новый гастрономический сет.

Ресторан — апологет скандинавской кухни с ее акцентом на локальные и сезонные продукты, он работает в непривычном для Петербурга формате New Nordic Cuisine, зародившемся в Швеции. Белые ночи привычны и в Скандинавии, а сет под таким названием связан с ощущениями петербургского лета. Сет состоит из 10 курсов, и каждый, как это принято у Nordic, отражает определенную идею. В качестве первого курса «Лето — это маленькая жизнь» подают устрицу — Розовую Джоли с золотым киви, чтобы возбудить рецепторы. Второй курс «Огород» — это томат, слива, ревень, кинза; третий — «Петербург-

ский Hygge» представляет собой лепешку с фуа-гра и перцем Тимут. Далее следуют Dacha с яйцом индюшки, иберико, пармезаном, фенхелем и молодым горошком; «Символ города» с маленьким выпеченным корабликом, как на шпиге Адмиралтейства, и дальневосточным гребешком; «Заполярье» — камчатский краб с муссом из пармезана... Девятый курс отдает дань известному тарту «Белые ночи», а десятый — Friluftslif (кефир из фермерского козьего молока в виде сорбета и земляники) посвящен скандинавской порою белых ночей. Название дословно переводится с норвежского как «свободная жизнь под открытым небом».

КЕФИР ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА
С ЗЕМЛЯНИКОЙ ИЗ НОВОГО СЕТА



ВЫРЕЗКА ОЛЕНЯ С ПЮРЕ ИЗ ПАСТЕРНАКА И КЛЮКВОЙ

«Северянин» меняет историю

Известный ресторан, более десяти лет связывающий свою концепцию с эпохой Серебряного века и названный в честь поэта-футуриста Игоря Северянина, полностью обновился.

В новой концепции заведения — петербургская эстетика и северная русская кухня, вобравшая в себя национальные традиции и европейские тренды — как исторически сложившиеся, так и новые. То есть «Северянин» теперь — это, скорее, петербуржец или житель северной части России. В основе блюд — узнаваемые вкусы и продукты, знакомые из детства и русской классической литературы: овощи и корнеплоды, северные ягоды и травы, утка и оленина, северная рыба и свежие морепродукты, домашние заготовки. Более 80% продуктов — отечественные; география поставок — от Ленинградской области,

Карелии, Мурманска до Дальнего Востока. В меню — рыбная и мясная скобянка, оливье со шпротами, а еще суткой или языком, калитки с разнообразными топпингами, самолепные пельмени и вареники, стейк из карельской форели, мясо по-строгановски с картофельным пармантье... По выходным — специальные предложения, ориентированные на сезонный продукт. А по воскресеньям планируются традиционные чаепития из самовара. Интересно, что в «Северянине» вместо позиции шеф-повара есть позиция бренд-шефа, формирующего основу концепции меню, то есть ресторан готов воплощать идеи приглашенных шефов при неизменности самой концепции ресторана. В определенном смысле «Северянин» можно отнести к поп-ап проектам.

Зоя Пашковская

ЛЮБОВЬ, ЧУМА И СУМАСШЕДШИЙ ДОМ

Фестиваль «Александринский» в сентябре — ноябре покажет спектакли национальных театров.

Альбина Самойлова |

НА ОСНОВНОЙ и на Новой сцене Александринского театра будут представлены постановки из Сербии, Армении, Чеченской республики. Начнется фестиваль 8, 9, 10 сентября спектаклем «Один восемь восемь один», вошедшим в цикл, посвященный юбилею служения Валерия Фокина Александринскому театру — 20 лет художественного руководства. В этот цикл вошли еще два фокинских спектакля: «Честная женщина» (16, 17 сентября) и «Рождение Сталина» (8 октября).

18 и 19 сентября тему российской истории продолжит Национальный театр в Белграде (Сербия). Петербургские зрители увидят новый спектакль одного из ведущих сербских режиссеров Бориса Лиешевича — «Война и мир» по мотивам одноименного романа Льва Толстого.

Чеченский драматический театр имени Ханпаши Нурадилова из Грозного участвует в фестивале с двумя работами. «Отелло» в постановке Романа Мархольца показывают 25 сентября. «В горы за тобой» — спектакль художественного руководителя театра Хавы Ахмадовой. Это история любви, преодолевающей национальные различия, идеологию, время. Действие начинается в 1943 году и описывает события длиною в десять лет. В пьесе Олега Михайлова использованы документальные материалы.

В главных ролях: приглашенная актриса — заслуженная артистка РФ Ольга Кабо и народный артист Чеченской республики Сулейман Ахмадов. Смотрим 26 сентября.

Национальный академический театр имени Габриэла Сундукяна привозит из Еревана спектакль художественного руководителя театра Армена Элбакяна по роману Кена Кизи «Пролетая над гнездом кукушки» (28 сентября). Главный вопрос спектакля: готовы ли мы сделать шаг к спасению, принять протянутую нам руку помощи. И что ждет того, кто, даже сжигая себя, готов нести свет. Еще увидим спектакль Лили Элбакян по новеллам «Дека-

мерона» Джованни Боккаччо (30 сентября на Новой сцене). Восемь спасающихся от чумы героини рассказывают истории о любви и ревности. Грустная комедия в темпераментном исполнении актрис театра.

А на Основной сцене в этот же день пройдет особое событие — театрализованное представление «Родники Расула Гамзатова», подготовленное Республикой Дагестан к 100-летию со дня рождения поэта. На сцену выйдут легендарный ансамбль «Лезгинка», ансамбль песни и танца «Дагестан», артисты Дагестанского театра оперы и балета, мужской хор «Чарода» и многие другие.

В октябре будут показаны спектакли молодых режиссеров, выпущенные в Александринском театре под занавес прошедшего сезона. Это саундрама по мотивам чеховской «Чайки» в постановке Елены Павловой (13, 14 октября) и спектакль Антона Оконешникова «Руслан и Людмила», созданный по одноименной поэме Пушкина как увлекательное мультимедийное приключение (14 октября).

4–6 ноября завершит программу фестиваля на Основной сцене премьера Александринского театра спектакль Константина Богомолова «Мать» по мотивам одноименного романа Максима Горького.



СЦЕНА ИЗ СПЕКТАКЛЯ «ПРОЛЕТАЯ НАД ГНЕЗДОМ КУКУШКИ» ЕРЕВАНСКОГО НАЦИОНАЛЬНОГО АКАДЕМИЧЕСКОГО ТЕАТРА ИМЕНИ ГАБРИЭЛА СУНДУКЯНА



СЦЕНА ИЗ СПЕКТАКЛЯ-БАЛЕТА «БАР.ОКО», СОЗДАННОГО ВЕНГЕРСКИМ ХОРЕОГРАФОМ ЛОРАНДОМ ЗАХАРОМ ВМЕСТЕ С ТРУППОЙ ТЕАТРА СОВРЕМЕННОГО ТАНЦА «КАННОН ДАНС»

Премьеры Open Look

По 19 августа в Петербурге проходит юбилейный XXV Международный фестиваль современного танца Open Look.

На Новой сцене Александринского театра покажут 17 спектаклей хореографов из России, Беларуси, Армении, Венгрии, Германии. Ежегодно фестиваль представляет интересные и неоднозначные спектакли современного танца, опрокидывая стереотипы и расширяя горизонты восприятия хореографического искусства. Главный фокус XXV Open Look — премьеры, некоторые из них приурочены к юбилею. Среди них спектакль «Диалоги» Ольги По-

ны, художественного руководителя Челябинского театра современного танца. Еще одной фестивальной премьерой станет спектакль «Бессердечность» самобытного хореографа Лилит Акопян (Армения — Германия). Постановка создана в сотрудничестве с петербургским Театром современного танца «Каннон Данс». Экс-солистка Ереванского театра оперы и балета Лилит Акопян сегодня танцует в Государственной опере Ганновера. В качестве подарка юбилейному форуму она исполнит соло Тие в постановке всемирно известного хореографа Марко Геке (Германия). Важным событием фестиваля станет Форум современного танца «Открытый взгляд», в рамках которого продюсеры, художественные руководители и театральные менеджеры обсудят вопросы управления и продвижения современного танца.

Коммерсантъ

ПРЕДСТАВЛЯЕТ

ПЕТЕРБУРГ

Истории бизнеса

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ
«ПЕТЕРБУРГЪ. ИСТОРИИ БИЗНЕСА»
О ВКЛАДЕ КОМПАНИЙ
В РАЗВИТИЕ СЕВЕРНОЙ СТОЛИЦЫ



Ответственные предприниматели заботятся не только об увеличении доходности своих компаний, но и о том, какой позитивный след они оставят в богатой истории нашего города

ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ В ПРОЕКТЕ / **(812) 325-85-96**, e-mail: **M.pobedennaya@kommersant.ru**

Коммерсантъ Санкт-Петербург

НОВОСТИ ■ ПОЛИТИКА ■ ФИНАНСЫ ■ КУЛЬТУРА ■ СПОРТ

Присоединяйтесь к специальной программе
«„Коммерсантъ“ для коммерсантов»!
Предоставьте VIP-сервис для ваших клиентов —
доступ к оперативной и актуальной информации
во время отдыха, ожидания, бизнес-ланча



Воспользуйтесь уникальными
преимуществами партнера
ИД «Коммерсантъ»:

- доставка газеты от 5 экземпляров по специальной цене
- информационная поддержка партнеров в газете, на сайте и социальных сетях



Свяжитесь с нами по телефону
8 800 600 0556 (звонок по РФ бесплатный)
или электронной почте
podpiska@kommersant.ru, чтобы:

- получить подробную информацию о сотрудничестве
- заказать образцы газеты
- оформить пробную бесплатную доставку

