

AR

WWW.ANNARUSSKA.RU

СЕКРЕТЫ

ПРОИЗВОДСТВА: FENDI
VAN CLEEF & ARPELS
CHOPARD
DIOR



РОССИЙСКИЙ
ЖУРНАЛ
О МИРЕ РОСКОШИ,
СТИЛЕ ЖИЗНИ
И УСПЕШНЫХ
ЛЮДЯХ

ИСТОРИИ
УСПЕХА
ЖЕНСКАЯ
РОССИЙСКАЯ
ОЛИМПИЙСКАЯ
СБОРНАЯ ПО
ФЕХТОВАНИЮ

ОЛИМПИЙСКОЕ
ЗОЛОТО
РОССИИ

БИЗНЕС
ИСКУССТВО
СТИЛЬ
ЖИЗНИ
СПОРТ
И МОДА
СЕМЕЙНЫЕ
ЦЕННОСТИ



АВИЛОН

НОВАЯ СЕРИЯ BLACK BADGE

Принимаем заказы



АВИЛОН

Москва. Волгоградский проспект, 41. Телефон: +7 495 232 41 41
www.rolls-royce-avilon.ru

 Avilon Rolls-Royce Motor Cars  [rollsroyceavilon](https://www.instagram.com/rollsroyceavilon)

PLEIN.COM



PLEIN.COM



PHILIPP PLEIN

#YOU CANT KNOCK MY SHINE



FILFURY!



ANNARUSSKA
Couture



ANNARUSSKA
Couture



TRUSSARDI



BELLA POTE MKINA

www.bellapotemkina.com

г. Новосибирск, ТЦ «Windsor», Вокзальная магистраль, д. 5/1, 1 этаж, тел. 209 03 08

г. Сургут, ТК «Сибирь», ул. Энгельса, д. 11, 2 этаж, тел. +7 912 510 21 01



г. Алматы, ТРЦ «MEGA Alma-Ata 2», ул. Розыбакиева 247а, 2 этаж, тел. +7 778 929 99 00

email: info@bellapotemkina.com

Bella Potemkina

WhatsApp 8 (916) 967 17 17

Ресепшн 8 (916) 027 71 72

г. Москва, ТГ «Модный Сезон», ул. Охотный Ряд, д.2, 3 этаж, тел.+7 916 027 71 72

AR

WWW.ANNARUSSKA.RU

РОССИЙСКИЙ
ЖУРНАЛ
О МИРЕ РОСКОШИ,
СТИЛЕ ЖИЗНИ
И УСПЕШНЫХ
ЛЮДЯХ

№ 4

Издатель	Publisher
АННА РУССКА	ANNA RUSSKA
Директор по коммуникациям	Communication Director
АННА ЭРВАЛЬД	ANNA ERVALD
Директор отдела «Мода»	Fashion Director
РАСУЛ САПАРОВ	RASUL SAPAROV
Литературный редактор	Literary Editor
ЕВГЕНИЯ ЗАК	EUGENIA ZAK
ВИТАЛИЙ ШРАМКОВ	VITALIY SHRAMKOV
Фоторедактор	Photo Editor
СВЕТЛАНА СЕРГЕЕВА	SVETLANA SERGEYEVA
Отдел коммуникаций	Communication Editor
ЮЛИЯ УАН	YULIA UAN
МАРК ЧНАВАЯН	MARK CHNAVAYAN
Редактор отдела «Драгоценности»	Jewelry Editor
ЛЮДМИЛА ОЛДЕН	LIUDMILA OLDEN
Редактор отдела «Интерьеры»	Interior Editor
ЮЛИЯ СУХАРЕВА	YULIA SUKHAREVA
Редактор отдела «Красота»	Beauty Editor
АЛЕКСАНДРА БЛИНОВА	ALEKSANDRA BLINOVA
Фотографы	Photographers
ЛАРИСА САХАПОВА	LARISA SAHAPOVA
АЛЕКСЕЙ СИЗГАНОВ	ALEKSEY SIZGANOV
АНДРЕЙ БАЙДА	ANDREY BAYDA
Фотограф раздела «Рецепты»	Photographer section the recipes
ЕЛЕНА МЕЛЬНИК	ELENA MELNIK
Иллюстратор	Illustrator
АЛЕКСАНДРА ОСТАСHEVA	ALEKSANDRA OSTASHEVA
Рекламный отдел	Advertising Department
АННА СЛЮСАРЬ	ANNA SLUSAR
ЛЮДМИЛА ГРОШЕВА	LIUDMILA GROSHEVA
Графический дизайнер	Graphic Designer
ПОЛИНА КУХАРЕНКО	POLINA KUKHARENKO
ДАРЬЯ ЛЕВИЦКАЯ	DARIA LEVITSKAYA
IT-директор	IT Director
ВАДИМ САТВАЛОВ	VADIM SATVALOV

Партнеры по проведению съемок: Apriori Studio и White Rental Studios

ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ И ГРУППА КОМПАНИЙ ANNARUSSKA GROUP
WWW.ANNARUSSKAGROUP.RU

ANNARUSSKA GROUP

Адрес редакции и рекламного отдела: welcome@annaruska.ru

Категорически запрещается воспроизводить, полностью или частично, статьи и фотографии, опубликованные в журнале AR, без разрешения редакции. Издатель не несет никакой ответственности за присланные материалы. Рукописи, фотоматериалы не принятые к публикации, не возвращаются.

Отпечатано: ООО Типография «Принт Класс». Адрес: 129164, г. Москва, ул. Ярославская, д. 8, корп. 7, пом. 520.
Тел.: (495) 992 38 83, WWW.PRINT-CLASS.RU

Тираж 60 000 экземпляров.

AR - российский журнал о мире роскоши, стиле жизни и успешных людях. Товарный знак AR является собственностью компании ANNARUSSKA Group. Издание зарегистрировано в Министерстве РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовой информации. Свидетельство ПИ № ФС77-62867 от 31 августа 2015 г.

DESSANGE

PARIS



Зубовский б-р, 31/33
8(499) 246-85-50
8(499) 246-04-84

Коробейников пер., д. 1
8(495)662-36-12
8(495)662-36-14

Лесная, 10-16, стр. 1.
8(499) 978-10-29
8(499) 251-02-12 ресепшен

Одинцовский р-н Жуковка, д. 58
8(495)645-80-42
8(495) 651 42-97

Дорогомиловская ул.,
д. 14, корп. 1
8(499) 243-17-71 ресепшен

Земляной вал, д. 52/16, стр. 1
8(495)915-52-69
8(495) 510-62-14

Ленинский пр-т, д. 43.
8(499) 135-81-90
8(499) 135-71-41
8(499) 645-80-92

Садово-Кудринская, 19
(499) 219-03-44
(499) 766-72-03

”

Весь 2016 год проходил в ожиданиях, тревогах, надеждах, скандалах и анализе причин успехов наших спортсменов на Олимпиаде в Рио-де-Жанейро. Драматическая борьба вокруг Игр – этакая проекция состояния общества, в том числе и российского, заставляет задуматься об основных ценностях, которые ими движут, его скрепляют, расшатывают или тормозят. Да, это жажда первенства, богатства, славы, впечатлений, но и требования стабильности, здоровья, уверенности в завтрашнем дне, семейного благополучия. Этот номер AR посвящается успешным людям в спорте и жизни. Мы чествуем спортсменов-победителей Рио, восхищаемся их упорным трудом, а в повседневной жизни наблюдаем за радостями и сомнениями, метаниями и ежедневным преодолением. Достигнута цель, реализована мечта, что дальше, а дальше – нет, не тишина, а стремление к следующей цели, вершине, планке – жизнь продолжается.

”

Анна Русска
Издатель и основатель ANNARUSSKA Group
WWW.ANNARUSSKAGROUP.COM



На фото российская сборная по фехтованию и Анна Русска.
Ольга - жакет и брюки Stella McCartney, Юлия - жакет и брюки Antonio Berardi, Татьяна - жакет и брюки Dolce & Gabbana, Анна - все ANNARUSSKA Couture,
Екатерина - жакет и брюки Dsquared, Виолетта - жакет Antonio Berardi, брюки Ann Demeulemeester, Яна - жакет и брюки Paco Rabanne, Софья - жакет и юбка
Ann Demeulemeester. Все рубашки на девушках - ANNARUSSKA Couture.
Фотограф: Алексей Сизганов. Стилисты: Юлия Бабкина, Никита Глузов, Наиля Кенжебулатова. Прически и макияж: Салон красоты Dessange, Анастасия
Леонова, Светлана Егиян, Юлия Павлюк, Вера Перевощикова, Юлиана Волкомурова, Дарья Юдина. Локация: White Rental Studio



Новый Porsche Panamera Turbo. Спортивная роскошь.



PORSCHE

Порше Центр Таганка

Porsche Driving Center Russia*.
Идеальная возможность для совершенствования Ваших навыков
вождения на спортивных автомобилях Porsche
под руководством сертифицированных инструкторов.
Сайт: www.porsche-russland.ru/pdc.

г. Москва, Михайловский
проезд, д.3, стр. 26
Телефон: +7 (495) 22 911 00
www.porsche-asc.ru

* Центр Вождения Porsche в России.

УСПЕХ В БОЛЬШОМ

Анна Тихомирова – прима-балерина Большого театра



” ДЛ Я МЕН Я ТЕАТ Р И БАЛЕТ – ЭТО, В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ, ИСКУССТВО, КОТОРОМУ Я ОТДАЛА ЧАСТЬ СВОЕЙ ЖИЗНИ

” Анна Тихомирова

– Анна, вы первая солистка Большого, как удалось пробиться из кордебалета в примы: труд, удача, талант?

– Знаете, мне не нравится слово «пробиться»! Да, для кого-то цель в жизни куда-то пробиться, заработать много денег, «идти по головам» – но это совсем не про меня. Я с большим трудом достигла всего того, что у меня есть. Было очень нелегко – можно сказать, что в профессии я прошла огонь, воду и медные трубы, но никогда не опускалась до скандалов или интриг! И рада, что осталась человеком! Я уважаю людей: тех, кто танцует рядом со мной, кто работает за сценой, за кулисами, в костюмерных цехах, в оркестре, они все – профессионалы, и без них не было бы полноценных спектаклей. Для меня театр и балет – это, в первую очередь, искусство, которому я отдала часть своей жизни. Было много побед, были и разочарования, но всегда рядом со мной любящие люди, которые меня поддерживают, – это мои родные, друзья, почитатели! Они помогают двигаться вперед и не опускать руки! Из выпуска балетной академии в театр всегда берут лучших, а дальше нужно проявить железный характер, трудолюбие и терпимость, чтобы не сломаться! Я перетанцевала весь кордебалет, все «двойки», «четверки», и когда набралось уже более 60 афишных партий, меня перевели в солистки! После того как я и мой муж получили Гран-при конкурса «Большой балет» на канале «Культура», меня снова повысили! Я начала танцевать ведущие роли, ездить по всему миру, и творчество захватило меня с головой! Каждый спектакль – это новый образ, новая история, к нам приезжают хореографы со всего мира, и в каждой премьере я оставляю частичку своей души!!

– Вы на сцене с пяти лет... Обычно примы-балерины танцуют очень долго и живут много-много лет. В чем секрет здоровья, есть ли он у вас?

– Секрет в том, что его нет! Балетный человек с детства очень дисциплинирован: восемь лет в училище у балетного стан-

ка, затем двадцать лет в театре – и каждый день в поте лица, несмотря на болезни, на травмы... Многие продолжают педагогическую деятельность и до пожилых лет танцуют вместе с учениками! Я думаю, самое важное – всегда двигаться, любить свою работу, отдавать другим свою энергию, и взамен получать еще большее! Чтобы горели глаза, а жажда творить никогда не иссякала! Я восхищаюсь нашими педагогами! Многие балетные артисты положили свое здоровье на благо театра, но те, кто делал это в удовольствие и в радость, а не под гнетом собственного эго, те доживают до самого преклонного возраста и хорошо себя чувствуют. Я хотела бы также!

– Ваш избранник – премьер Большого Артем Овчаренко знает вас много лет, но только в этом году вы сыграли блестящую свадьбу, сомневались?

– Я не сомневалась в Артеме ни секунды! Мы вместе уже восемь лет, и предложение прожить вместе всю жизнь он сделал в первый же день наших отношений! Но я никогда не мечтала о свадьбе, да и времени у нас не было на подготовку, отдыхаем мы всего две недели в год, и то если нет работы! Нас все устраивало. Два года назад у нас появилось свое «гнездышко» (до этого мы жили с моими родителями). И Артем в первый же день, как я зашла в нашу квартиру, сделал мне официальное предложение стоя на колене, со свечами и шариками – были только мы вдвоем, и его слова тронули меня до слез! Он хотел красивую свадьбу, которая запомнилась бы нам и нашим родным на всю жизнь! И мы придумали свою сказку, а точнее, взяли самые счастливые моменты и воплотили их в праздник, который стал самым радостным моментом в нашей жизни! Наша бесконечность только начинается!

– Вы продолжаете традиции великих пар, Васильев и Максимова, Касаткина и Васильев. Кто ваш кумир, вашего мужа? Солисты или пары?

– Кумиров у нас нет, не люблю этого слова. «Не создай себе кумира» напи-

сано в писании. А вот людей, которыми я искренне восхищаюсь и которые вдохновляют меня на свершения, – много! И они не только в балете. Конечно, Майя Плисецкая, Екатерина Максимова, Михаил Барышников, Леонид Лавровский, Нина Ананишвили, мои любимые педагоги – Наталья Архипова, Марина Кондратьева, Надежда Грачева, Надежда Павлова, которые вкладывали в меня свою душу, – я безмерно им благодарна. А еще Александра Пахмутова и Николай Добронравов, с которыми посчастливилось работать вместе, и с которыми дружу по сей день!

– Мечтаете ли вы создать принципиально новый шедевр на сцене? Современность, классика или из непознанного? Остается время на подумать?

– Да, я давно хочу воплотить в жизнь свои идеи и сделать проект, который будет интересен многим людям и в нашей стране, и за границей. Искусство призвано объединять культуры и национальности, поддерживать мир на земле! Но пока я постоянно танцую в театре, это сложно: в любой проект нужно уходить с головой, только тогда будет результат! Еще мне всегда хотелось попробовать себя на драматической сцене – предложение уже есть! Хорошее кино тоже интересно.

– Что для вас успех? Как вы совмещаете карьеру и семейное счастье? Что для вас женское счастье?

– С каждым годом ощущаю, что успех для меня становится не так важен. Конечно, радостно осознавать, что добилась определенных высот в карьере, что меня знают и любят люди по всему миру, делают фан-страницы, пишут приятные вещи в социальных сетях. Но каждый раз возвращаясь домой, понимаю: никто не будет любить меня сильнее, чем родители, сестра, бабушка и муж, никто не приготовит ужин вкуснее, чем Артем, никто не рассмешит так, как любимые друзья или наша собака Макс! Все, что мы делаем, это – для близких и дорогих людей! Успех приходит сам, его не надо ждать!

полная версия интервью – на сайте
WWW.ANNARUSSKA.RU

на фото: Анна Тихомирова
на Анне: платье ANNARUSSKA Couture
фотограф: Лариса Сахапова
прически и макияж: Dessange Russia,
Наталья Гусева, Расита Мустафина
локация: Apriori Photo

7 ЛУЧШИХ ВЫСТАВОК ИЗ ОПЕРЫ

Центр дизайна ARTPLAY
«КОСМОС. LOVE»

Откроется 17 декабря 2016 года

Центре дизайна ARTPLAY откроется мультимедийная выставка «Космос. Love», созданная компанией ARTPLAY MEDIA в сотрудничестве с корпорацией «Роскосмос». Проект посвящен всем, кто вдохновлялся бесконечностью Вселенной. В его основе – история развития представлений человека о Вселенной от утопической идеи переселения человечества на Марс до современных технологий освоения космоса.

Музей Москвы

«МОСКОВСКАЯ ОТТЕПЕЛЬ: 1958-1968»

Откроется 15 декабря 2016 года

15 декабря в Музее Москвы откроется выставка «Московская оттепель: 1958-1968». Экспозиция объединит произведения искусства и достижения науки, шедевры кинематографа, литературы, музыки и явления общественной жизни эпохи «оттепели». В выставочных залах Музея будут представлены работы выдающихся отечественных художников Ю. Злотникова, В. Колейчука, М. Рогинского, Б. Турецкого, М. Чернышова, архитекторов Е. Вульха, Я. Белопольского, Ф. Новикова; прозвучат записи знаменитых джазовых концертов, будут показаны уникальные кино и фотоматериалы, конкурсные проекты Всемирной выставки 1967 г., объекты промышленного дизайна.

Экспозиция включает произведения из фондов Музея Москвы, а также Института модернизма, Музея МАРХИ, Музея индустриальной культуры, Музея дизайна, Музея Кино, частных коллекций. Выставка «Московская оттепель: 1958-1968» станет своеобразным стартом для масштабного проекта – фестиваля «Оттепель», приуроченного к юбилею одного из ключевых событий в истории СССР – XX съезду КПСС. Фестиваль пройдет в рамках беспрецедентного сотрудничества трех главных музеев города: Музея Москвы, ГМИИ им. А.С. Пушкина и Третьяковской галереи.

ММОМА

ЧИСТЫЕ ОСНОВЫ

Выставка в рамках года Греция – Россия 2016

Христос Бокорос

13 декабря 2016 - 29 января 2017

Московский музей современного искусства совместно с Музеем Бенаки представляют выставку греческого художника Христоса Бокороса в рамках перекрестного года России и Греции. Произведения Христоса Бокороса описательные и крайне реалистичные, написанные на поверхностях, которые несут отпечаток прожитой жизни, чаще на дереве или старых половиках, моментально нарушают равновесие нашего визуального восприятия и раскрывают первозданную суть бытия, балансируя между материей и ее метафизическим измерением.

ММОМА

ПАРАЛЛЕЛЬ ДВУХ ЛЕГЕНД

НИКО ПИРОСМАНИ И СОСЛАНБЕК ЕДЗИЕВ

14 декабря 2016 - 15 января 2017

Выставка Нико Пиросмани и Сосланбека Едзиева – это диалог двух художников-самородков, живших в одно время, но не знавших друг друга. Однако искусство каждого из них удивительным образом обнаруживает сходные черты и созвучно по мысли и чувствам. В отличие от Пиросмани, для произведений Сосланбека Едзиева – это премьерный показ в Москве, фактически открытие имени самобытного мастера скульптуры, который хорошо известен у себя на родине в Северной Осетии, но недостаточно знаком за ее пределами.

Государственный музей А.С. Пушкина – выставка

РОМАН А.С. ПУШКИНА

«КАПИТАНСКАЯ ДОЧКА»

К 180-ЛЕТИЮ ПУБЛИКАЦИИ

Выставка продлится до 18 декабря 2016 года.

Выставка дает широкую историческую панораму Крестьянской войны 1773-1775 годов и показывает, как события тех лет отразил в своих сочинениях Пушкин, взглянувший на них глазами историка и художника; а также прослеживает жизнь «Капитанской дочки» в других видах искусства: живописи, графике, книжной иллюстрации, кинематографе. Экспозицию выставки открывают материалы, связанные с историей создания произведений о Пугачевском восстании. В центре внимания – уникальные документы, представленные ведущими государственными архивами.

Центральный Дом Художника

КНИЖНАЯ АНТИКВАРНАЯ ЯРМАРКА

30 ноября - 4 декабря 2016

Книжная антикварная ярмарка, впервые проведенная организаторами «Российских антикварных салонов» в 2005 году, является постоянным разделом Международной ярмарки интеллектуальной литературы Non/fictioN^o. Книжной антикварной ярмарке удалось не только выжить, но и укрепить свои позиции. Являясь уникальным в России выставочным проектом, она оказывает влияние на эстетическое воспитание современного читателя, а также способствует сохранению культурного наследия.

Центральный дом художника

NON/FICTION^o 18

Международная ярмарка интеллектуальной литературы

30 ноября - 4 декабря 2016

non/fictioN^o – это главная книжная ярмарка страны. По общему уровню организации, объему издательской деятельности и количеству представленных книжных новинок non/fictioN^o, безусловно, лидирует. В программе: презентации новых книг, творческие встречи авторов с читателями, круглые

столы, подведение итогов литературных премий и конкурсов, лекции, мастер-классы и дискуссии о наиболее актуальных процессах, происходящих в литературе и книгоиздательской деятельности.

Московский государственный академический камерный музыкальный театр имени Б. А. Покровского

«СЕРВИЛИЯ»

ОПЕРА НИКОЛАЯ РИМСКОГО-КОРСАКОВА

В апреле 2016 года в Камерном музыкальном театре имени Б. А. Покровского состоялась премьера оперы Николая Римского-Корсакова «Сервилия», приуроченная к юбилею музыкального руководителя театра, народного артиста СССР Геннадия Николаевича Рождественского, который стоял за пультом на премьере. Нетипичные для Римского-Корсакова тема, эпоха и жанр изначально придали опере необычный статус, и в результате она всегда стояла особняком среди многочисленных шедевров своего автора.

Московский государственный академический камерный музыкальный театр имени Б. А. Покровского

«АРИАДНА НА НАКСОСЕ»

ОПЕРА РИХАРДА ШТРАУСА

«Ариадна на Наксосе» – жемчужина оперного репертуара первой половины XX столетия. Блестящее либретто Гуго фон Гофманстала, сочетающее искрометный юмор, тонкий психологический анализ образов, жизненную философию и мудрость, гениально положено Штраусом на музыку. Опера объединяет в себе классическую мифологию и сатиру, высокую драму и комедию дель арте. Кроме прочего, «Ариадна на Наксосе» знаменита виртуозными вокальными партиями и требует блестящего состава исполнителей.

Театр «Геликон-опера»

«ТУРАНДОТ»

ОПЕРА ДЖАКОМО ПУЧЧИНИ

28,29 января; 2,3,4,5 февраля 2017 года

«Турандот» – заключительная опера великого итальянца Джакомо Пуччини, его последнее погружение в экзотический мир востока, пленяющий китайскими и сиамскими ароматами, пряными гармониями и причудливыми ритмами. В спектакле соединятся богатство красок и мелодий пуччиниевской партитуры, величие и роскошь востока в декорациях и костюмах Камелии Куу, оригинальная режиссура Дмитрия Бертмана, исполнительское мастерство артистов «Геликона». Над световой палитрой работает знаменитый американец Томас Хазе, оформивший множество мюзиклов на Бродвее, спектакли в крупнейших театрах США и Канады. Музыкальный руководитель постановки – выдающийся российский дирижер Владимир Федосеев.

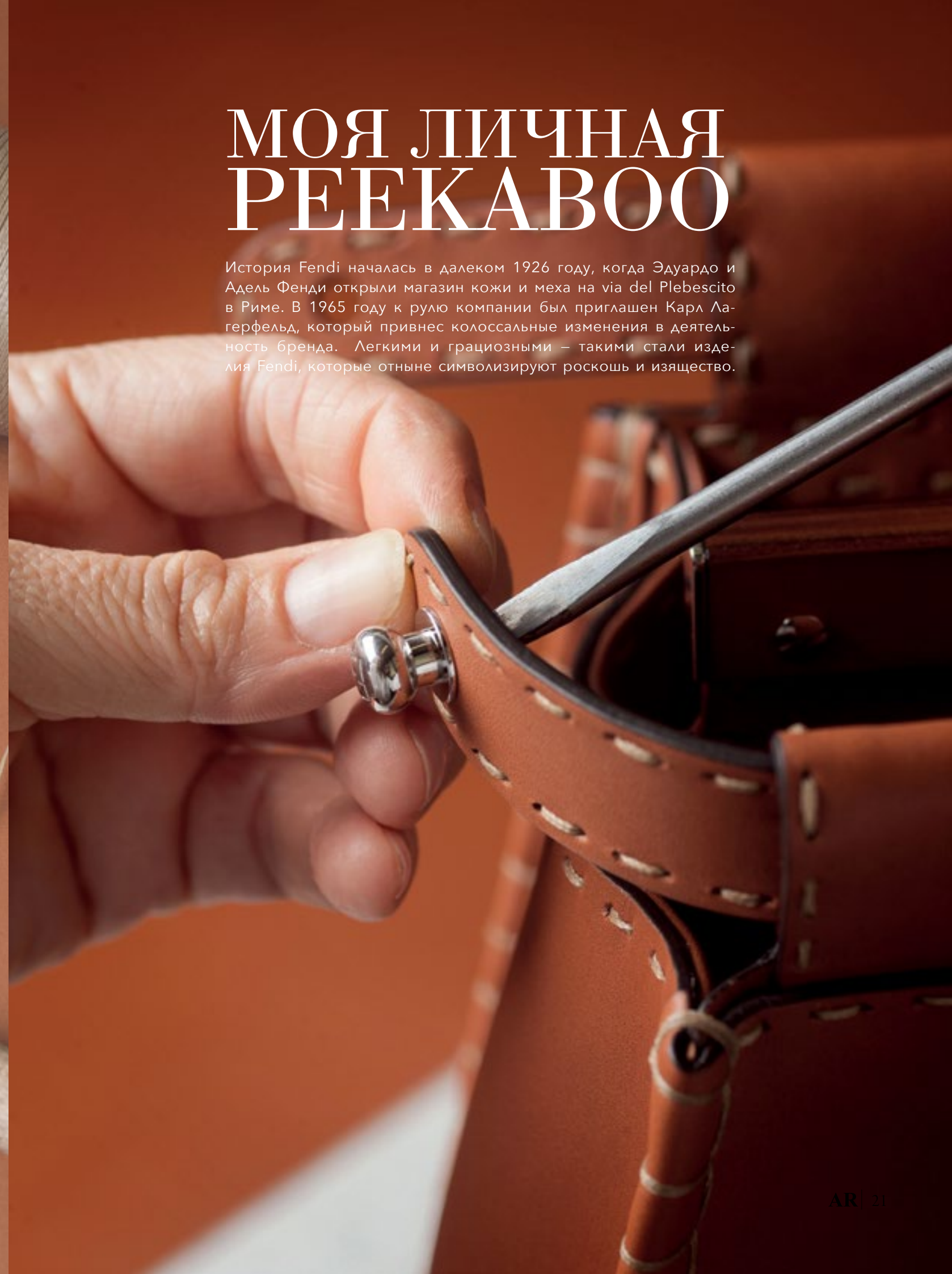
полная версия статьи – на сайте
WWW.ANNARUSSKA.RU



на фото: сумка Fendi Peekaboo 90 Years
фото пресс-службы Fend

МОЯ ЛИЧНАЯ РЕЕКABOO

История Fendi началась в далеком 1926 году, когда Эдуардо и Адель Фенди открыли магазин кожи и меха на via del Plebescito в Риме. В 1965 году к рулю компании был приглашен Карл Лагерфельд, который привнес колоссальные изменения в деятельность бренда. Легкими и грациозными – такими стали изделия Fendi, которые отныне символизируют роскошь и изящество.



2016 год знаменателен для Fendi. Именно в этом году бренд празднует свой юбилей – 90 лет великих революционных достижений, авангардных экспериментов, неограниченных исследований и инноваций в мире аксессуаров и меховых изделий. По случаю столь значительной даты, Fendi совместно с Карлом Лагерфельдом и Сильвией Винтурины Фенди устроили грандиозный показ Haute Couture в самом сердце Рима, прямо в... легендарном фонтане Треви. Специально к юбилею создана уникальная коллекция женских сумок Peekaboo 90 Years из линии Selleria, изготовленных мастерами вручную и ограниченным тиражом из 60 экземпляров. С 16 июля они продаются только в Palazzo Fendi. Fendi Peekaboo 90 Years – это оригинальная сумка из мягкой натуральной кожи естественных оттенков, в которой 2025 отверстий для швов, а стенки декорированы стежками, выполненными в древнеримской технике вышивания шорных принадлежностей. Выделка последних занимает несколько дней кропотливого труда. Все детали сумки, традиционно изготавливаемые из металла, на этот раз тоже выполнены из кожи. У мастеров Fendi получилось изделие вне времени, вне быстро исчезающих трендов, произведение классического искусства, которое может передаваться по наследству, от матери к дочери.

полная версия статьи – на сайте
WWW.ANNARUSSKA.RU



на фото: сумка Fendi Peekaboo 90 Years
фото пресс-службы Fendi



ДЖЕНТЛЬМЕНЫ ВЫБИРАЮТ

Компания Chopard принадлежит к узкому кругу швейцарских часовых имен, носящих гордое звание «мануфактура». Весь процесс создания часов – от разработки дизайна до конструирования и создания часовых механизмов – осуществляется в стенах одной фабрики. Здесь бережно хранятся старинные традиции высокого часового искусства, опираясь на которые дизайнеры, инженеры и часовые мастера Chopard создают уникальные часы будущего. На всех этапах производства каждый экземпляр часов L.U.C проходит многочисленные проверки на соответствие строжайшим требованиям качества.

ДЖЕНТЛЬМЕНЫ ВЫБИРАЮТ

Компания Chopard принадлежит к узкому кругу швейцарских часовых имен, носящих гордое звание «мануфактура». Весь процесс создания часов – от разработки дизайна до конструирования и создания часовых механизмов – осуществляется в стенах одной фабрики. Здесь бережно хранятся старинные традиции высокого часового искусства, опираясь на которые дизайнеры, инженеры и часовые мастера Chopard создают уникальные часы будущего. На всех этапах производства каждый экземпляр часов L.U.C проходит многочисленные проверки на соответствие строжайшим требованиям качества.



В этом году часовая мануфактура Chopard во Флерье отмечает 20-летний юбилей. В честь столь знаменательного события именитая марка представляет часы L.U.C Perpetual Chrono из белого золота 750-ой пробы, удостоенного сертификата Fairmined, выпущенные в ограниченной серии из 20 экземпляров. Каждый из них – это не просто часы, а произведение искусства, созданное в стенах одной фабрики. Здесь бережно хранятся старинные традиции высокого часового искусства, опираясь на которые дизайнеры, инженеры и часовые мастера Chopard создают уникальные часы будущего. На всех этапах производства каждый экземпляр часов L.U.C проходит многочисленные проверки на соответствие строжайшим требованиям качества.

Вечный календарь, смещенный на несколько миллиметров от традиционного расположения, привлекает внимание еще и крупным двойным окошком даты с индикацией числа и месяца и указанием високосного года. Его дополняют индикатор дня/ночи и орбитальный указатель фаз Луны, обеспечивающий точное и наглядное определение возраста лунного цикла с погрешностью всего в один день за 122 года.

Часы L.U.C Perpetual Chrono проходят двойную сертификацию. Точность калибра L.U.C Calibre 03.10-L подтверждена сертификатом Официального швейцарского института хронометрии (COSC), а механизм и корпус всех 20 экземпляров часов – маркировкой «Poinçon de Genève». Если ранее этот знак отличия присваивался только механизмам, то теперь он распространяется на все изделие в целом, гарантируя превосходное качество часов.

на фото: Часы L.U.C Perpetual Chrono Chopard
фото: пресс-службы дома Chopard

“

- БЕЛЬЧОНОК, - СКАЗАЛ БЕЛЬЧОНОК БЕЛЬЧОНКУ, - ТЫ ПОМНИ, ПОЖАЛУЙСТА, ЧТО ЕСЛИ ТЕБЕ ТЯЖЕЛО, ПЛОХО, ГРУСТНО, СТРАШНО, ЕСЛИ ТЫ УСТАЛ - ТЫ ПРОСТО ПРОТЯНИ ЛАПУ. И Я ПРОТЯНУ ТЕБЕ СВОЮ, ГДЕ БЫ ТЫ НИ БЫЛ, ДАЖЕ ЕСЛИ ТАМ - ДРУГИЕ ЗВЕЗДЫ ИЛИ ВСЕ ХОДЯТ НА ГОЛОВАХ. ПОТОМУ ЧТО ПЕЧАЛЬ ОДНОГО БЕЛЬЧОНКА, РАЗДЕЛЕННАЯ НА ДВУХ БЕЛЬЧАТ - ЭТО ВЕДЬ СОВСЕМ НЕ СТРАШНО.

А КОГДА ТЕБЯ ДЕРЖИТ ЗА ЛАПУ ДРУГАЯ ЛАПА - КАКАЯ РАЗНИЦА, ЧТО ТАМ ЕЩЕ ЕСТЬ В МИРЕ?

”

Игорь Фарбаржевич



на фото: брошь Esquireils Van Cleef & Arpels
фото пресс-службы Van Cleef & Arpels



ДАЙ ЛАПУ VAN CLEEF

Новое прочтение легенды о Ноевом ковчеге создано мастерами Van Cleef & Arpels, придумавшими ювелирную аллюзию «каждой твари по паре» - коллекцию L'Arche de Noé, состоящую из 60 брошей библейских животных из драгоценных, полудрагоценных и поделочных камней: сияющих бриллиантов и многоцветных сапфиров, пламенных опалов и мерцающей бирюзы. Дом Van Cleef & Arpels не разобращался к образам природы. В 1910 году ювелиры создали первые булавки для лацканов пиджака в виде бриллиантовых птиц и перьев. С течением времени мир фауны Van Cleef & Arpels пополнялся всевозможными котами, львятами, слонами, антилопами, лемурами и другими зверями, объединенными позже в большой «Ноев ковчег». Из всего многообразия L'Arche de Noé отдельно хочется упомянуть брошь Esquireils - выразительную композицию из двух маленьких белок, зеркально отражающих друг друга. Прообразом украшения стали булавки для галстуков в виде белчихих фигурок, созданные еще в 1910 году. Современная интерпретация выполнена из желтых сапфиров и спессартинов, имитирующих рыжий мех, а по краю обрамлена желтым золотом и бриллиантами. Центр украшения - великолепный опал в 46 карат, вмещающий в себя туманную вселенную, образованную слиянием самых разных цветов.

полная версия статьи - на сайте
WWW.ANNARUSSKA.RU



фотоматериалы пресс-службы Dior

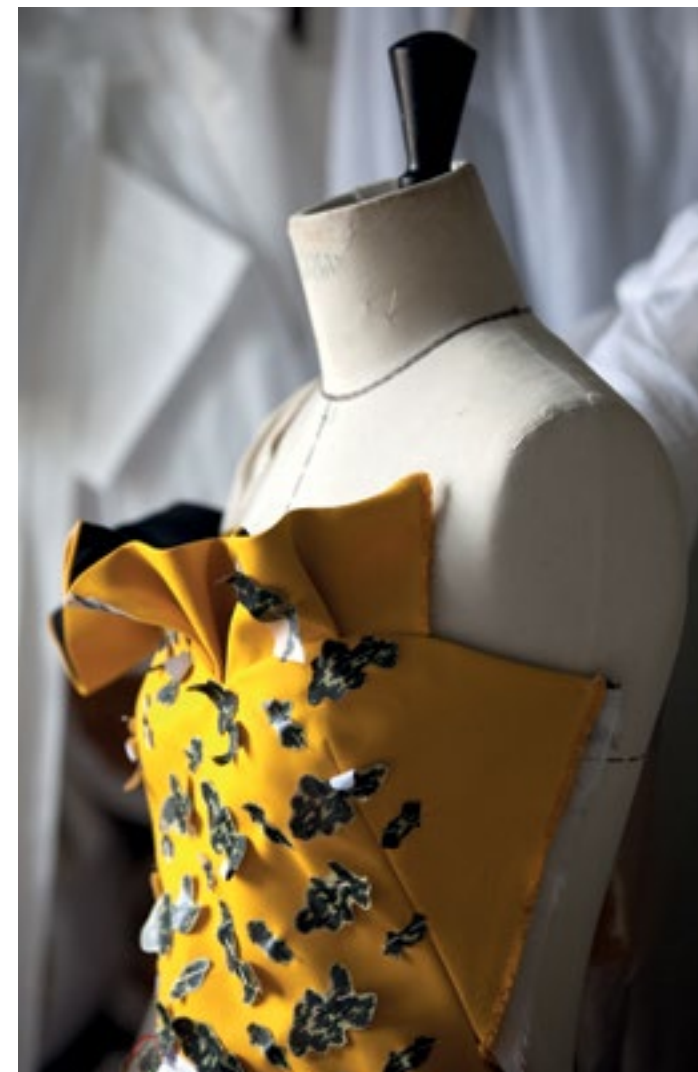
КРАСОТА, ВОЛШЕБСТВО И ВЕРНОСТЬ ТРАДИЦИЯМ Dior

Какая она, парижанка наших дней? Свободная, раскованная, непринужденная. Так она держится, так двигается, так существует - и такой ее видит модный дом Dior. Коллекция Haute Couture сезона весна-лето 2016 - дебют швейцарского дуэта Сержа Руфье и Люси Майер, исполняющих роль преемников Рафа Симонса, - о той женщине, которая по-новому носит и воспринимает одежду, высокую моду. Именно носит. Кутюрную коллекцию теперь можно представить в повседневной жизни и при этом понимать, что каждый элемент одежды создан вручную с тщательностью, присущей модным домам такой величины, как Dior. Вольные объемы, свободные силуэты, короткие юбки А-силуэта, чувственные обнаженные плечи, бар-жакет, меняющий облик в зависимости от того, накинут ли он просто на плечи, застегнут или расстегнут, неизменно одно - идеальная посадка. Новая героиня Dior - это женственность в движении, свободный характер, непринужденность и уверенность в себе.

“
ЗА СОВРЕМЕННЫМ ОБЛИКОМ
НОВОЙ КОЛЛЕКЦИИ ЧУВСТВУЕТСЯ
ВИРТУОЗНАЯ НАХОДЧИВОСТЬ,
СВОЙСТВЕННАЯ МАСТЕРАМ
КРОЯ И ВЫШИВКИ
ДОМА DIOR
”

Модный дом Dior со своими мастерскими и студиями – словно большой оркестр с настоящими виртуозами своего дела, по взмаху волшебной палочки создающий сказку. А каждая коллекция – воздушное и одновременно сложное в исполнении произведение этого оркестра, выверенное, очаровывающее и погружающее в волшебство. Коллекция Haute Couture сезона весна-лето 2016 от Dior наполнена символами без случайных мелочей и деталей: знаки судьбы и удачи вышиты на одежде, подвески-амулеты украшают колье. Здесь есть и любимый бестиарий месье Диора, и его счастливая звезда, в которую дизайнер безоговорочно верил. Невероятная красота, волшебство

и верность традициям, – пожалуй, так можно охарактеризовать работу модного дома. Трикотажное кружево, вышитые на легких тканях колокольчики ландышей, временами напоминающие пятна леопарда – это дань традициям, которые Кристиан Диор особенно ценил, привнося в коллекции Haute Couture. Как отмечал модельер в своих мемуарах: «Многие не знают, что вышивка по-прежнему выполняется вручную, как в XVIII веке. Когда поверхность платья покрывается тысячами пайеток или бусин, каждая из них пришивается по отдельности, руками. В нашу эпоху механики эти волшебные руки, кажется, творят чудеса».



фотоматериалы пресс-службы Dior





Новая коллекция – неожиданные сочетания фактуры ткани и кроя, а в целом прямые, четкие линии, отсутствие вычурности и помпезности – реалистичная простота и виртуозное мастерство вышивальщиц и портных дома Dior. В особняке на авеню Монтень, 30 по-прежнему бьется сердце дома Dior, вдохновляя дизайнеров на новые творения и напоминая о верности традициям. Новая высокая мода идет в ногу со временем, максимально приблизившись к прет-а-порте и став более востребованной.

полная версия статьи – на сайте
WWW.ANNARUSSKA.RU



фотоматериалы пресс-службы Dior

ЧАСЫ С ИНТЕЛЛЕКТОМ

Во время ежегодной выставки часов и ювелирных украшений Baselworld, компания URWERK представила свою наиболее амбициозную и новаторскую концепцию: EMC – первые «разумные» часы. За тремя символами таится разработка Electro Mechanical Control – первые полностью механические часы, способные поставить диагноз собственной работе, часы, реагирующие на руку человека и регулируемые ею. «С помощью простого нажатия кнопки вы получаете точные и надежные данные о ваших часах. До сих пор подобные сведения были доступны лишь специалистам», – Феликс Баумгартнер, часовой мастер и один из основателей компании URWERK.

Облик EMC – это панель управления с четырьмя различными шкалами. Особое внимание уделено ведущему элементу EMC – секундной шкале: она расположена на двухчасовой отметке. Слева от нее – на десятичасовой отметке – индикация рабочих параметров модели, выраженная в секундах за день. Внизу – на семичасовой отметке – указатель запаса хода EMC. Шкала с классическим обозначением часов и минут расположена на пятичасовой отметке. Впервые для URWERK часы и минуты обозначаются посредством стандартного набора стрелок. Перевернув часы, можно наблюдать за работой фирменного механизма сквозь сапфировое стекло.

полная версия статьи – на сайте
WWW.ANNARUSSKA.RU

БИЗНЕС КАК ТВОРЧЕСТВО

Игорь Чапурин – дизайнер одежды, создатель бренда Chapurin



на фото: Игорь Чапурин
фото пресс-службы Chapurin

– Бренд Chapurin Couture – один из самых известных в России. Расскажите с чего все начиналось?

– История бренда началась в 1998 году, когда я открыл свой первый бутик на Мясницкой в центре Москвы. Но «подготовительная» работа велась задолго до этого. Свою первую коллекцию haute couture я показал в 1995 году в «Красном» зале отеля Метрополь. Любопытно, что в прошлом году пятнадцатую по счету кутюрную коллекцию я представил там же. Показ начался с выхода моделей в пятнадцати красных комбинезонах и брючных костюмах.

– Chapurin – это и одежда, и мебель, и заводы, и театр – это мировой бренд или диверсификация?

– Для меня дизайн – очень объемное понятие. Я никогда не ставил себе цели заниматься мебелью, ювелирными украшениями или индустриальным дизайном. Все приходило само. И каждый новый проект был мне интересен, потому что открывал передо мной и моей компанией новые перспективы. Если же проанализировать все наши достижения, то можно сказать, что Chapurin сегодня – это определенный lifestyle.

– Ваша цель – бизнес-аналог Zara, Christian Dior, или свой путь?

– Моя цель – это прибыльный бизнес, который бы ориентировался на создание дизайнерской продукции в разных сегментах. Основа – производство одежды, как собственной марки, так и лимитированных коллекций для партнеров, дополнительные векторы бизнеса – аксессуары, дизайнерские проекты в области брендинга и рекламы.

– Основная прибыль вашей компании – розничные продажи, интернет-магазин, консалтинг или индустриальный дизайн?

– Основная статья доходов компании – это, конечно, одежда. В последние несколько лет доля интернет-про-

даж неуклонно растет – на 10-15% в год. Но и доля индивидуальных заказов в нашем ателье тоже не уменьшается. Приятно, что люди, которые привыкли шить одежду на заказ, не готовы отказываться от этой привычки даже в нестабильное время. Проекты в области консалтинга, мои мастер-классы и корпоративные проекты, ориентированные на бизнес-партнеров бренда – это тоже важная и перспективная статья наших доходов.

– Работа для театра – это развитие бренда Chapurin Couture или хобби?

– Мне всегда был интересен театр, и когда много лет назад я начал работать с Олегом Меньшиковым – это было огромным счастьем. Спустя несколько лет, помимо драматического театра, я стал сотрудничать с театром музыкальным. Большой театр – это моя большая гордость. Я создал костюмы для двенадцати постановок легендарного театра, как классических, так и авангардных, вроде балета Creation 2010 французского хореографа Анжелена Прельжокажа. Сейчас я работаю над оперой «Пассажирка», релиз которой состоится очень скоро.

– Почему так труден путь русских дизайнеров? Они мало известны за рубежом? Это общая ситуация или все упирается только в инвестиции?

– Наша страна еще находится в начале пути развития национальной модной индустрии. Конечно, есть примеры когда за русским дизайнером становится крупный модный конгломерат – и тогда результаты потрясающие: продажи, промо, реклама, знаменитости... Но эти примеры единичны. Большинству приходится пробиваться самостоятельно – что долго и непросто.

– Как вы видите развитие вашего интернет-магазина? Цифровые технологии скоро вытеснят живое общение, наши гляцевые журналы?

– За интернет-продажами – бесспорно, будущее. Большая категория людей будет ходить по магазинам, получать удовольствие от примерок, а не делать заказы через ноутбук или смартфон. Кроме того, всегда будет направление haute couture, которое мало соприкасается с онлайн-миром.

– Есть ли смысл принимать участие в российских неделях моды?

– Для молодых дизайнеров это хороший способ заявить о себе, показаться на профессиональной площадке, привлечь внимание к своему творчеству журналистов, блогеров, байеров. Поэтому я говорю: «Да».

– Пять шагов для создания в современных реалиях успешного модного бренда, на ваш взгляд?

– Коммерчески успешная идея, идеальная команда, способность бренда меняться, четкость в работе с партнерами (ритейлерами прежде всего), бесконечная работоспособность и вера в то, что ты делаешь. Вы спросите меня про инвестиции – конечно, они нужны. Но и они не всегда гарантируют долгий успех: шампанское пенится, но быстро выдыхается, в какой бы дорогой бокал его ни наливали.

Успех – очень относительное понятие, и в моей карьере не было утра, когда я «проснулся знаменитым». Были важные вехи: открытие собственного бутика сначала на Мясницкой, затем на Саввинской набережной, награды «Золотой манекен» Ассоциации высокой моды России, начало показов в официальном расписании Недели моды в Париже и, наконец, показ в Лувре, который открыла Наоми Кэмпбелл.

полная версия интервью – на сайте
WWW.ANNARUSSKA.RU

ДРАГОЦЕННЫЕ ИДЕИ

Светлана Амова - ювелир, создатель бренда AMOVA Jewelry

Драгоценности, как реальное олицетворение материального мира, порой таят в себе такие духовные составляющие, как свежие идеи, яркие впечатления, импульсы и, конечно, эмоции ювелира. Тем интереснее, что является настоящей, истинной ценностью для самого создателя ювелирного объекта. Об этом мы узнали у Светланы Амовой - основательницы ювелирного дома AMOVA Jewelry.

- Светлана, вы - потомственный ювелир, и в ранних интервью рассказывали, что в детстве рассматривали дома эскизы украшений своего прадедушки. Сейчас, имея собственный ювелирный дом, несколько коллекций украшений, не было желания заново пересмотреть эти эскизы и выпустить коллекцию в честь своего прадедушки?

- Иногда, когда у меня выдается спокойный вечер дома, нравится за чашкой чая и при свечах пересматривать альбомы с эскизами, записями моего прадедушки. Я уже несколько раз думала воссоздать семейные реликвии по его эскизам, а также, возможно, сделать отдельную коллекцию, посвященную ему. Но пока, к сожалению, в силу разных обстоятельств, не складывается. Видимо еще не настал момент. Правда, в нашей новой коллекции Art Deco есть элементы, взятые из его зарисовок.

- В настоящее время в вашем ювелирном доме представлены несколько коллекций, основанных на творчестве современных художников. Какие еще у вас источники вдохновения?

- Я обожаю архитектуру, могу часами бродить по городу, наслаждаясь декором домов, перспективой улиц. В основном поэтому читаю истории и легенды городов, улиц, зданий. Как и большинство творческих людей, меня вдохновляют эмоции, впечатления, личности. Это бесценные подарки судьбы, которые дают огромный импульс для создания и творчества. Я очень ценю интересные встречи, необычные, эстетические впечатления.

- Из современных российских художни-

ков можете кого-то выделить?

- Ммм... Хороший вопрос... Если честно, я все больше и больше прихожу к выводу, что в современном мире живопись, как искусство, изжила себя в традиционном формате. Это, конечно, прекрасно - повесить на стену картину или написать ее для души. Я и сама, когда есть вдохновение, пишу картины друзьям... Но это не искусство, которое ценно в веках... Сейчас мне интересно наблюдать за синтезом различных технологий и работу с пространством. Из современных художников не могу выделить кого-то конкретно, но вот, к примеру, Николай Блохин как портретист импонирует, и Айдан Салахова тоже врезалась в память.

- Есть ли какие-то секреты по изготовлению украшений, которые применяются только в вашем ювелирном доме?

- Я даже больше могу сказать. У меня есть секреты по изготовлению витражной эмали, особые рецепты эмалей и их закладок, чтобы получить идеальную поверхность в любой плоскости.

- Среди ваших клиентов и звезды Голливуда, и мировые знаменитости. Кто из VIP-клиентов первым покорился красоте ваших украшений? С подобными клиентами вы лично работаете?

- Одним из первых клиентов был Антонио Бандерас. Мы даже планировали создать совместную коллекцию, посвященную городам Андалусии. Но пока эта идея осталось на стадии эскизов. Каждое лето Антонио прилетает в Марбелью на фестиваль «Старлайт». У нас много общих друзей, которые нас и познакомили, а впоследствии выяснилось,

что мы еще и соседи. Конечно, для меня большая честь общаться и работать с такими интересными, реализованными личностями. У них потрясающая энергетика! Безусловно, я всегда стараюсь лично присутствовать и даже могу перелететь океан ради одной встречи и чашки кофе.

- Что нового нам ждать от AMOVA Jewelry в ближайшем будущем?

- О, сейчас у нас находится в работе новая коллекция под загадочным названием P.O.S. Даже думаю устроить конкурс на расшифровку... Как всегда, поклонников наших запонок ждет пополнение и несколько новых пар в производственной линейке. Так сложилось, что мое внимание, как ювелира, привлек большой теннис. Мы создали лимитированные браслеты для участников Мадридского теннисного турнира Mutua Madrid Open. Сейчас в открытой продаже появилась отдельная коллекция браслетов с теннисными мячами, усыпанная камнями. Возможно, в следующем году я придумаю что-то особенное для Wimbledon. Пока этот проект находится на стадии переговоров.

- Что для вас успех, и как его достичь?

- Успех для меня... это какое-то сиюминутное ощущение и много-много работы. Также он вдохновляет на покорение еще больших горизонтов. На мой взгляд, успех не может быть самоцелью. Это сопутствующее твоему пути, правильному вектору жизни и самореализации себя. Для меня важнее не предавать себя, свои идеалы и принципы.

полная версия интервью - на сайте
WWW.ANNARUSSKA.RU



на фото: Светлана Амова
на Светлане: украшения Amova Jewelry, рубашка Tom Ford, пиджак Sandro
фотограф: Лариса Сахапова
локация: Four Seasons Hotel Moscow



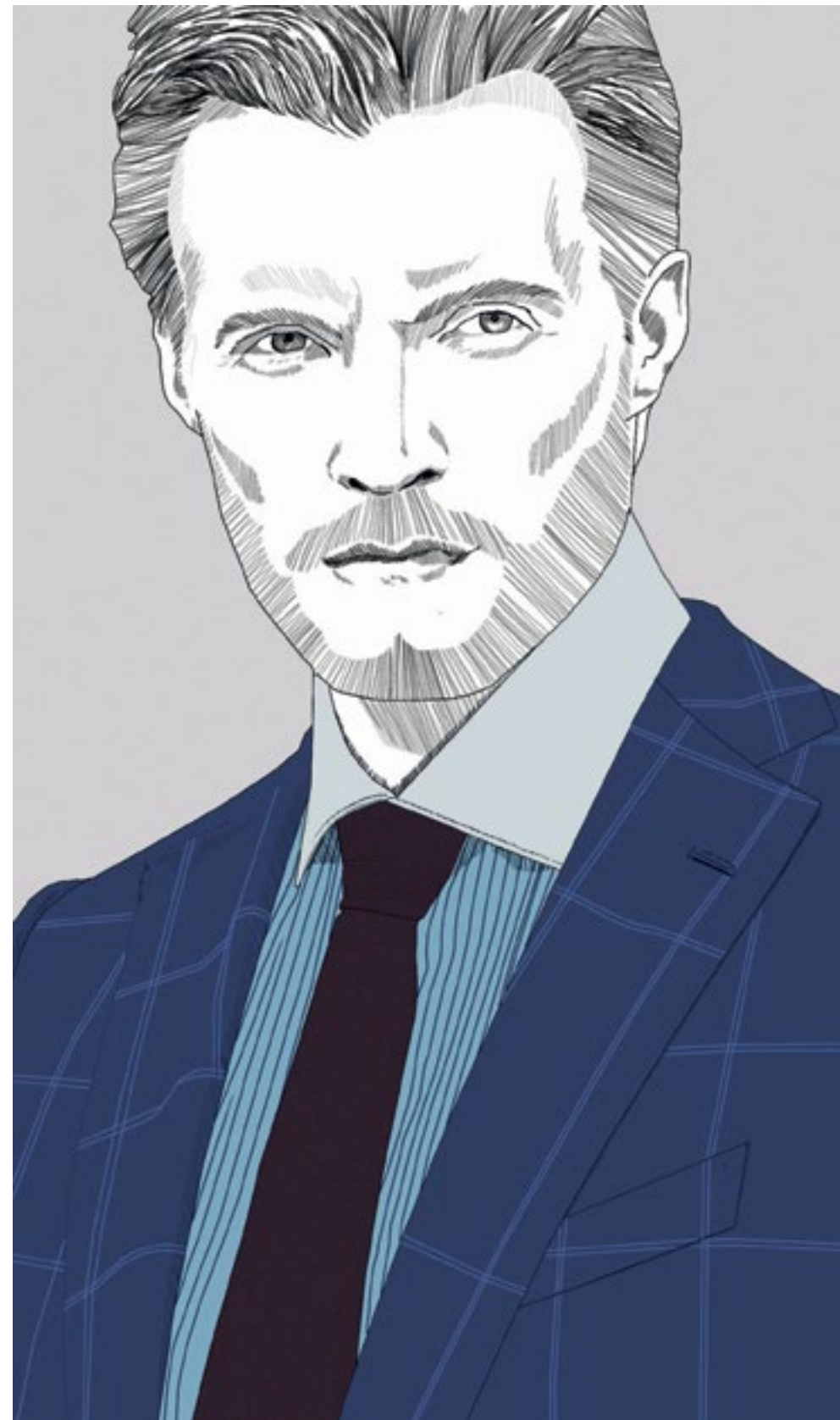
Gucci

иллюстрации: Александра Осташева



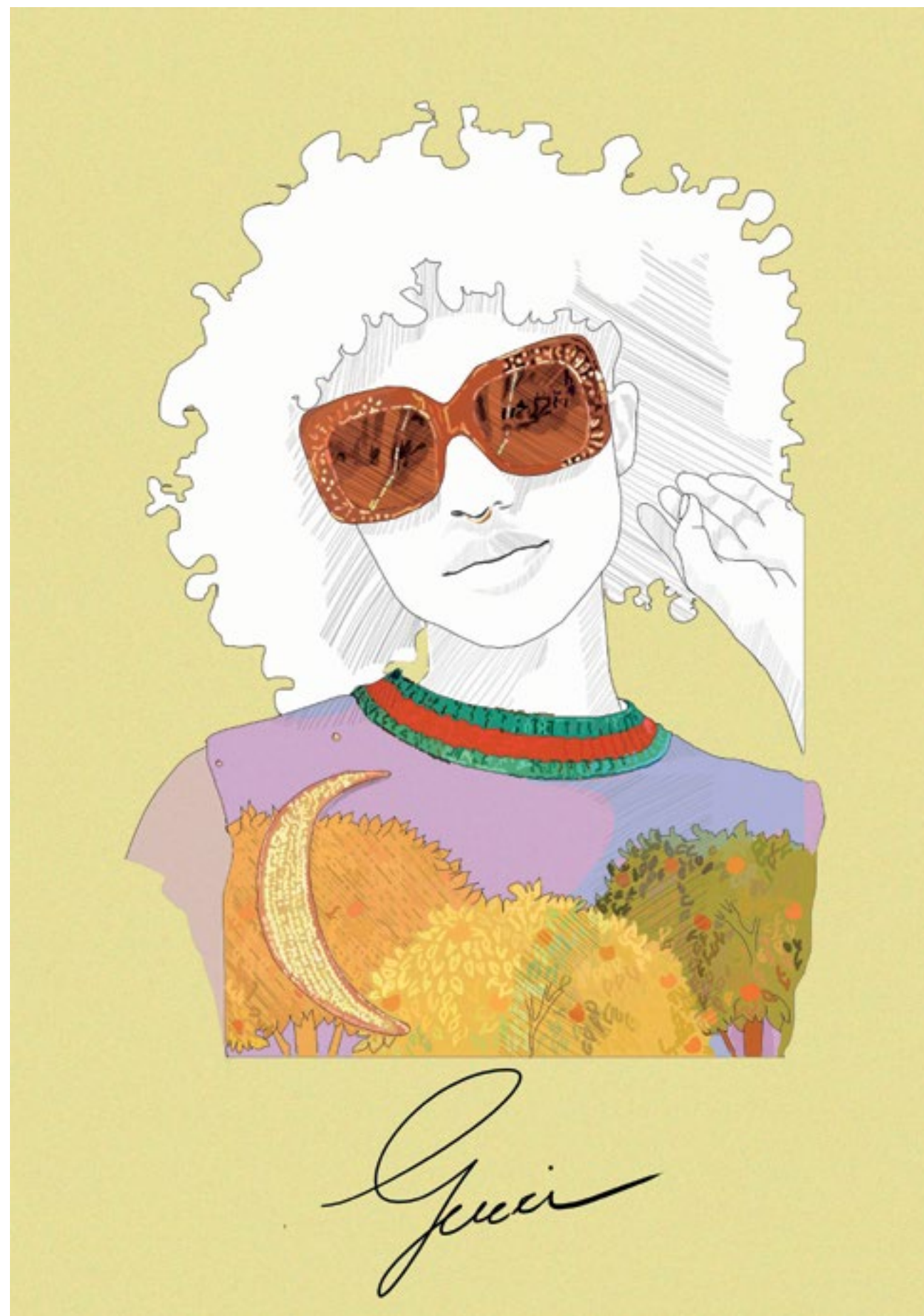
Zilli

Timeless Icons





Prada



ОДИН ЗА ВСЕХ ВСЕ ЗА ОДНОГО! ОЛИМПИЙСКОЕ ЗОЛОТО РОССИИ

Среди олимпийских победителей в Рио-де-Жанейро особо выделяется сборная России по фехтованию. Наибольшее количество медалей, отсутствие скандалов, обвинений, подозрений. Сильные духом и телом, они красивы и в этом интеллектуальном спорте, и в жизни, в своих стремлениях. Чем обусловлены их постоянные победы? Безусловно, отеческой заботой Федерации фехтования, продуманным отбором тренеров, фанатично преданных этому виду спорта, многочисленными школами резерва, выстроенной системой подготовки элитных спортсменов. Все мы выросли на романах Александра Дюма о трех мушкетерах, многочисленных фильмах про Д'Артаньяна и его друзей. И эти девчонки воплотили свои детские мечты о шпагах и саблях. С такими внешними данными им впору дефилировать по подиуму, а не только горделиво стоять на пьедесталах почета. Журнал AR решил компенсировать это маленькое упущение и предлагает свою олимпийскую фэшн-стори.

полная версия статьи – на сайте
WWW.ANNARUSSKA.RU

на фото (слева направо): Екатерина Дьяченко, Юлия Гаврилова, Софья Великая, Виолетта Колобова
на Екатерине: жакет, джинсовая рубашка, шерстяной жилет, шорты и туфли – все Miu Miu
на Юлии: майка, топ со стразами, куртка, леггинсы, ботинки, кольцо – все Prada
на Софье: рубашка, пальто, леггинсы, ботильоны и брелок – все Prada
на Виолетте: джинсовая куртка, рубашка, шорты и туфли – все Miu Miu



фотограф: Алексей Сизганов
стилисты: Юлия Бабкина, Никита Глумов,
Наиля Кенжебулатова
прически и макияж: салон красоты
Dessange
Леонова Анастасия, Светлана Егиян, Юлия
Павлюк, Вера Перовощикова, Юлиана
Волкомурова, Дарья Юдина
локация: White Rental Studio



на фото: Яна Егорян
 на Яне: рубашка ANNARUSSKA Couture
 жакет и брюки Paco Rabanne
 фотограф: Алексей Сизганов
 стилисты: Юлия Бабкина, Никита Глузов,
 Наиля Кенжебулатова
 причёски и макияж:
 салон красоты Dessange
 Леонова Анастасия, Светлана Египян, Юлия
 Павлюк, Вера Перевощикова,
 Юлиана Волкомурова, Дарья Юдина
 локация: White Rental Studio

ЯНА ЕГОРЯН

Двукратная чемпионка Олимпийских игр в Рио-де-Жанейро 2016,
 чемпионка мира, Европы

- Поздравляем с двумя олимпийскими медалями! Что вы почувствовали, став олимпийской чемпионкой?

- Это радость, это счастье любого спортсмена! Это и тяжелый путь, который я смогла пройти, причем не одна, а много людей было рядом: они поддерживали меня, помогали мне. И кроме, как счастьем, назвать олимпийскую медаль нельзя.

- Понятно, что к каждому соревнованию спортсмены стараются подойти в оптимальной физической форме. А как психологически готовитесь к каждому бою и к таким крупным соревнованиям, как Олимпиада?

- Найти оптимальную форму к старту очень тяжело, и это в частности работа наших тренеров, которые регулируют процесс тренировки, расписание. Это большой труд - подвести спортсмена именно когда он на пике. И, на самом деле, я сама не знаю, когда у меня пик формы, потому что все это создают тренеры, Ильгар Мамедов, Кристиан Бауэр и Семин Сергей Александрович. Психологически подготовиться к боям на Олимпиаде, мне кажется, просто невозможно. Когда приезжаешь на Олимпиаду, кажется, что забыл абсолютно все, и все делается на автоматическом каком-то уровне. И только потом приходит осознание того, что происходило.

- Вы сейчас завидная невеста. Мужчина вашей мечты, каким он должен быть?

- Я считаю, что личную жизнь не стоит афишировать. Для меня идеальный мужчина - тот, с кем женщина счастлива, и для каждой это что-то свое. Для меня главное, чтобы мужчина всегда был опорой, чтобы он говорил правильные сло-

ва, чтобы он делал меня лучше, и чтобы рядом с ним я чувствовала себя как за каменной стеной.

- Кем вы мечтали стать в детстве?

- Актрисой или певицей. Мне казалось, что я рождена для этого. И даже до сих пор иногда думаю, что я забыла в спорте?

- Насколько увеличилось количество подписчиков у вас в Instagram, и что пишут болельщики и поклонники?

- Подписчиков, конечно, стало больше. Люди до сих пор поздравляют, очень тепло пишут, интересуются, как у меня дела, спрашивают, как начать заниматься фехтованием. Безумно приятно. Я стараюсь отвечать абсолютно всем - тяжело, но я выбираю свободные минутки, чтобы ответить людям, которые меня поддерживали, которые за мной следили, я не могу оставить их без внимания.

- Вы приняли участие в съемке для AR Journal, вам понравилось быть моделью?

- Мне очень понравилось. Это очень интересно, все эти образы, которые были придуманы для нас. Я люблю камеру, но даже не подумала бы, что это будет так интересно, так красиво смотреться. И сейчас, когда я захожу в магазин, пытаюсь выбрать что-то похожее на то, в чем я была на съемке.

- Сколько времени вы тратите на тренировки? Фехтование - тяжелый спорт?

- Любой спорт тяжелый, и фехтование в частности. Тренировочный процесс может занимать до двенадцати часов в день, тренируемся мы практически каждый день: выходные бывают, но очень редко. А когда сезон, то мы полностью

в тренировках - это специфика спорта. Если не будешь работать, то не будет и результата.

- Чем вы занимаетесь в свободное от спорта время? Ваши любимые места в Москве? Где вас можно встретить?

- В свободное время я отдыхаю. Я люблю петь, люблю танцевать, поэтому посещаю мероприятия, где можно воплотить и то и другое. Часто выбираюсь в парк Горького, потому что он мне очень нравится, и часто бываю в парке Л. Н. Толстого - это в Химках, где я живу.

- О чем вы мечтаете?

- Мечтаю о семье, о своей семье, о детях. Очень хочется создать семью - этим я, наверное, не отличаюсь от других девушек.

- Все отмечают исключительную красоту и утонченность девушек из российской фехтовальной команды. Что можете рекомендовать для дизайнера вашего следующего олимпийского костюма?

- Если бы можно было, я бы полностью изменила экипировку. Я об этом говорю с первого дня, как я пришла в фехтование. Потому что увидев эти штаны до пупка, я была просто в шоке. Конечно, сейчас это модно, но на тот момент, когда были популярны заниженные талии, я не понимала, как можно носить эти фехтовальные брюки. А еще я очень хочу поменять расцветку, чтобы все было ярко, красочно, чтобы каждый спортсмен мог выйти в своем любимом цвете, с каким-то своим логотипом. Для меня было бы очень радостно выступать в той одежде, которая нравится по цветовой гамме.

полная версия интервью - на сайте
WWW.ANNARUSSKA.RU

СОФЬЯ ВЕЛИКАЯ

Чемпионка Олимпийских игр в Рио-де-Жанейро 2016,
многократная чемпионка мира, Европы

- Что для вас успех?

- Для меня успех - это гармония в жизни! Духовная, материальная. Благополучие в семье, стабильность и процветание в работе, любовь близких! Достижение поставленных целей, преодоление трудностей в удовольствие и удовлетворенность от проделанной работы!

- Как вы пришли в фехтование? Когда поняли, что станете профессионалом, чемпионом?

- У нас династия фехтовальщиков: два брата тоже занимались фехтованием, старший брат Григорий предложил, пошла, попробовала, и не ошиблась в выборе! Когда выиграла первенство мира в Турции по кадетам в 2002 году, осознала, что хочу стать олимпийской чемпионкой! И многие годы шла к своей мечте!

- Какие качества нужны в себе развить, чтобы быть успешным в этом виде спорта?

- Это высоко координированный вид спорта: развивает скорость реакции, быстроту мышления, выносливость, силу, концентрацию внимания. А чтобы начать заниматься, не нужно обладать особенными качествами! У нас нет критериев по росту или весу спортсменов, за это я и люблю фехтование.

- Вы многократная чемпионка мира. Хотели бы вы, чтобы ваш сын стал профессиональным спортсменом?

- Мой сын очень активный, любит спорт, обязательно начнем заниматься в секциях гимнастики и плавания для общего развития, а когда он подрастет и захочет заняться каким-нибудь спортом профессионально, отговаривать не стану. Спорт дает хороший фундамент для любой деятельности в дальнейшем. Спорт - это характер, дисциплина, работа в коллективе и многое другое.

- Вы приняли участие в съемке для AR Journal, вам понравилось быть моделью?

- Участие в съемке доставило мне массу позитивных эмоций: душевная и веселая атмосфера, приятный коллектив, шутки, веселье, необычный формат праздника! Известные бренды и, конечно, общение с необыкновенной и невероятной Анной (Русска. -Прим.ред.), она харизматичная и глубокой души человек!

- Ваша любимая книга «Анна Каренина» Льва Толстого. Почему? Что в ней для вас оказалось ценным?

- Страдания, лишения, глубина человеческой души и чувств!

- Ваше хобби - путешествия. Какую страну планируете посетить следующей?

- Еще не была в Австралии, люблю Италию, хочу в ближайшем году больше путешествовать по России: горный Алтай, Карелия и другие районы - хочу увидеть красочную природу нашей страны.

- Семейные ценности - какие они у вас?

- Семья - это для меня все в этой жизни! Любовь и поддержка близких, взаимопомощь, терпение и взаимоуважение помогли мне добиться всего в этой жизни. Девиз нашей семьи - быть счастливым каждый день!

- Тренеры бывают жесткие, как дрессировщики; мудрые, как академики; непредсказуемые, практики, теоретики. Какой типаж преобладает в фехтовании?

- Все, что вы назвали, - неотъемлемая часть тренировочного процесса, те свойства, которыми должен обладать тренер. Еще тренер должен не только любить свой вид спорта, но и быть фанатичным до безумия, которое всегда будет на грани. Выживают сильнейшие - это СПОРТ!

полная версия интервью - на сайте
WWW.ANNARUSSKA.RU

на фото: Софья Великая
на Софье: рубашка, пальто, леггинсы,
брелок - все Prada
фотограф: Алексей Сизганов
стилисты: Юлия Бабкина, Никита Глузов,
Наиля Кенжебулатова
прически и макияж: салон красоты
Dessange
Леонова Анастасия, Светлана Егиян, Юлия
Павлюк, Вера Перевощикова,
Юлиана Волкомурова, Дарья Юдина
локация: White Rental Studio



на фото: Екатерина Дьяченко
на Екатерине: жакет, джинсовая рубашка, жилет
из шерсти, шорты – все Miu Miu
фотограф: Алексей Сизганов
стилисты: Юлия Бабкина, Никита Глузов,
Наиля Кенжебулатова
прически и макияж: салон красоты Dessange
Леонова Анастасия, Светлана Егиян, Юлия
Павлюк, Вера Перевошикова,
Юлиана Волкомурова, Дарья Юдина
локация: White Rental Studio

ЕКАТЕРИНА ДЬЯЧЕНКО

Чемпионка Олимпийских игр в Рио-де-Жанейро 2016,
многократная чемпионка мира и Европы

– Первая олимпийская медаль, и сразу золото! Что вы почувствовали?

– Медаль первая, а вот попыток было несколько, я была на Олимпиаде в Пекине в 2008 году, не смогла отобраться в Лондон в 2012 и с третьего раза – золото! Ощущение, что все не зря, позади много работы – и мечта воплотилась!

– Вы унаследовали семейные традиции в фехтовании?

– Родители полюбили фехтование еще в детстве, потом познакомились в институте благодаря нашему семейному виду спорта, до сих пор работают вместе на самом высшем уровне: у них много учеников разных возрастов.

– Спорт и дружба: есть ли у вас дружба среди коллег по команде?

– Конечно. Мы почти триста дней в году вместе, как же без друзей? Общие интересы тоже сближают. Самая близкая подружка – это соседка Юлия Гаврилова: совместный быт и одинаковое чувство юмора.

– Вы родом из Санкт-Петербурга. Любите ли вы искусство?

– Люблю искусство в каждом его проявлении: изобразительное, архитектуру, балет, театр, наверное, вот только с оперой не складывается, пока, но я думаю, что до нее надо дорасти. Благо, наш город изобилует культурными событиями.

– Какое у вас хобби?

– Хобби очень домашнее – пеку хлеб.

– Есть ли у вас мечта, не связанная со спортом?

– Мечта стать мамой. Это какая-то новая реальность, которую я пока не очень не представляю.

– Удивительно красивая команда фехтовальщиков сформирована в этом году: кто задает тон в стиле, моде и вообще в команде?

– Мы все разные, у каждой свой стиль, наверное, подсматриваем друг у друга что-то интересное.

– Ваши основные предпочтения в моде, брендах?

– Люблю спортивные луки, удобную одежду, джинсы. Самая любимая обувь – кеды, хотя и платье с каблучками люблю носить. В моем гардеробе есть и масс-маркет и дорогие бренды – я люблю смешивать!

– Самое запоминающееся событие в вашей жизни? Свадьба? Или теперь победа на Олимпиаде?

– Провокационный вопрос... Свадьба была семь лет назад, уже немного поблекли впечатления. Олимпиада – самое яркое впечатление на данный момент.

полная версия интервью – на сайте
WWW.ANNARUSSKA.RU

ЮЛИЯ ГАВРИЛОВА

Чемпионка Олимпийских игр в Рио-де-Жанейро 2016,
многократная чемпионка мира и Европы

– Поздравляем с первым олимпийским золотом! Что вы почувствовали?

– Опустошение. Дорога к олимпийскому золоту очень трудная. И когда наконец становишься на ступеньку пьедестала, не остается сил.

– Чем Олимпиада отличается от чемпионатов мира, где вы уже выигрывали не раз?

– Олимпиада проходит всего раз в четыре года, естественно, эмоциональный фон и психологическая подготовка очень серьезные. Сильные спортсмены, бывает, на ней ломаются, а в лидеры выходит тот, кто умеет вовремя расслабиться и порадоваться этому празднику.

– Расскажите о первых тренерах. Что они увидели в вас такого, чего вы о себе даже не знали?

– Первым тренером у меня была Южакова Виктория Владимировна. Она смогла заинтересовать меня этим видом спорта. Но самую главную роль сыграл мой второй тренер – Южаков Егор Михайлович: он был рядом со мной все эти 18 лет. И я безмерно благодарна ему. Наверное, он увидел какой-то талант во мне и предрасположенность к этому виду спорта. Он очень долгое время за-

нимался моим воспитанием, потому что мы, особенно спортсмены из регионов, уезжаем от родителей на долгое время. И ему приходилось не только тренировать меня, но и воспитывать. Этот человек мне очень дорог.

– У вас собственный салон красоты. Как удается совмещать бизнес и спорт?

– У меня очень хороший партнер по бизнесу, я ей полностью доверяю. Когда я уезжаю на сборы, она руководит студией, за что я ей очень благодарна. Сейчас я взяла паузу в спорте, буду заниматься студией и параллельно семьей.

– Вы приняли участие в съемке для AR Journal, вам понравилось быть моделью?

– Мне очень понравилось, но это так сложно. Я думаю, фотограф с нами намучился, потому что до настоящих моделей нам еще далеко!

– За экипировкой не видно вашей красоты. Если бы вам предложили, чтобы вы изменили бы в ней?

– У нас сложный вид спорта в плане одежды: очень нужна защита, потому что если облегчить и сделать костюмы более красивыми, то будет очень больно. Поэтому я не вижу возможностей

исправить это, хотя, конечно же, хотелось бы «идеализировать» форму.

– Есть ли у вас подруги среди коллег по команде?

– Конечно есть, мы с девчонками дружим. Но моя неотъемлемая часть – Катя Дьяченко. Мы с ней очень долго жили вместе на сборах, это очень сближает, и теперь я без нее никуда, хотя она и в Питере живет!

– Как проводите свой досуг?

– Я очень люблю двигаться, читать книги, играть в волейбол и мечтаю научиться в большой теннис.

– Все бывает проигрывают. Как вы научились справляться со стрессом? В чем находите мотивацию?

– Для меня проигрыш – это всегда работа над ошибками, а не страдания. Если хочешь еще чего-то достичь, оборачиваешься назад, акцентируешь внимание именно на проигрышах, потому что именно они учат выигрывать. Мотивацию нахожу в своей семье, она всегда помогала мне двигаться вперед, несмотря ни на какие трудности. Именно мама, сестра, муж всегда меня поддерживали, и именно для них мне хотелось что-то сделать, что-то доказать.

полная версия интервью – на сайте
WWW.ANNARUSSKA.RU



на фото: Юлия Гаврилова
на Юлии: майка, топ со стразами, стёганая куртка, ботинки, колье – все Prada
фотограф: Алексей Сизганов
стилисты: Юлия Бабкина, Никита Глумов, Наиля Кенжебулатова
прически и макияж: салон красоты Dessange
Леонова Анастасия, Светлана Егиян, Юлия Павлюк, Вера Перевощикова,
Юлиана Волкомурова, Дарья Юдина
локация: White Rental Studio



на фото: Виолетта Колобова
на Виолетте: джинсовая куртка,
рубашка, шорты и туфли - все Miu Miu
фотограф: Алексей Сизганов
стилисты: Юлия Бабкина, Никита Глумов,
Наиля Кенжебулатова
прически и макияж: салон красоты
Dessange
Леонова Анастасия, Светлана Егиян,
Юлия Павлюк, Вера Перевощикова,
Юлиана Волкомурова, Дарья Юдина
локация: White Rental Studio



ВИОЛЕТТА КОЛОБОВА

Бронзовый призер Олимпийских игр в Рио-де-Жанейро 2016,
многократная чемпионка мира и Европы

- Вы начали свою карьеру в Дзержинске, тренировались в одном клубе с Ольгой Кочневой. Помните ли вы переломный момент, когда начался рост, который привел вас к успеху?

- Спортивный рост начался, когда я переехала Москву и начала заниматься у нового (на тот момент) тренера Кислюнина А.С.

- Какие ваши дальнейшие планы на жизнь? Есть цели помимо спорта?

- Пока только спорт. Буду готовиться к Олимпиаде в Токио.

- Ваша любимая книга? И почему?

- Моя любимая книга – роман Мопассана «Милый друг». Потому что про любовь и не похож на все остальные, до последних страниц все непредсказуем.

- Ваше сердце сейчас свободно. Сильно увеличилось количество подписчиков у вас в Instagram, и что пишут болельщики и поклонники?

- До сих пор поздравляют, говорят кучу приятных слов. В такой момент чувству-

ешь, что вся страна разделяет с тобой эту победу.

- Все фехтовальщицы российской сборной – просто супермодели. Как поддерживаете такую форму? Только тренировки? Или нужны дополнительные усилия (диеты, массаж)?

- Никаких усилий. Кушаем все, что хотим. Много двигаемся.

- Есть ли у вас подруги среди коллег по команде?

- Да есть, это Ольга Кочнева, мы с ней не просто подруги: я крестная ее сына.

- Отмечала ли сборная по фехтованию свой исторический успех?

- Отмечали, конечно! Все вместе ездили отдыхать в Италию.

- Вы будете стремиться к золотой медали в личном зачете?

- Конечно, буду! Ведь стать олимпийской чемпионкой в личном зачете – это вершина успеха и предел всех мечтаний.

полная версия интервью – на сайте
WWW.ANNARUSSKA.RU



на фото: Юлия Гаврилова, Яна Егорян,
Виолетта Колобова
на девушках: шерстяные боди MAX MARA
фотограф: Алексей Сизганов
стилисты: Юлия Бабкина, Никита Глузов,
Наиля Кенжебулатова
прически и макияж: салон красоты Dessange
Леонова Анастасия, Светлана Егиян, Юлия Пав-
люк, Вера Перевощикова,
Юлиана Волкомурова, Дарья Юдина
локация: White Rental Studio



на фото: Татьяна Логунова
 на Татьяне: блуза и юбка – все Dior,
 серьги Dior
 фотограф: Алексей Сизганов
 стилисты: Юлия Бабкина, Никита Глумов,
 Наиля Кенжебулатова
 прически и макияж: салон красоты
 Dessange
 Леонова Анастасия, Светлана Егиян,
 Юлия Павлюк, Вера Перевощикова,
 Юлиана Волкомурова, Дарья Юдина
 локация: White Rental Studio

ТАТЬЯНА ЛОГУНОВА

Двукратная чемпионка Олимпийских игр 2000 и 2004, бронзовый призер Олимпийских игр в Рио-де-Жанейро 2016, 1 место в мировом рейтинге FIE, чемпионка мира, Европы, шестикратная чемпионка России

– Фехтовальщицы – самые успешные среди российских команд, наряду с художественными гимнастками и синхронистками. Ваш секрет успеха?

– Сплоченная команда! В личном первенстве – каждая за себя, но именно в командном состязании мы перевоплощаемся в одно целое, сильное, стремительное и неустойчивое на пути к победе! Успех – в многолетней подготовке, жестком отборе только лучших, условиях, созданных для личностного роста не просто спортсмена – чемпиона!

– Расскажите, кто вошел в команду и как она формировалась?

– В команду входит четыре спортсмена в каждом виде: три фехтуют, один запасной. Команда формировалась в течение сезона перед олимпийским годом по результатам мирового и российского рейтингов. Лучшие спортсменки – Колобова, Шутова, Кочнева и я – стали олимпийской сборной по фехтованию на шпагах!

– Что для вас успех?

– Успех – это Я! Успех – это расписаться в выполнении поставленной цели, найти новую и идти к ней!

– Неоднократно выигрывая олимпийские медали, сохраняется ли радость от достижения все новых побед?

– После выигранной второй золотой медали ощущения было как и после первой: выполнили свою работу, как должны были! А для родителей, конечно, это все большая радость, мама моя очень гордилась!

– Какие виды фехтования существуют и чем они отличаются? Почему указывают, какой рукой фехтует спортсмен?

– В фехтовании три вида оружия: шпага, рапира, сабля. Шпагой колют в любую часть тела, рапирой – только в туловище, саблей рубят или ударяют, удар засчитывают, если он приходится в туловище противника. Про руку указывают для интереса болельщиков. Но я бы еще добавляла про вес, рост и возраст.

– Расскажите про своих тренеров, кто для вас является авторитетом?

– Самый главный для меня – мой первый тренер Коржов Олег Владиславович. Он до сих пор мне помогает и наставляет меня. Он гордится мной, а для меня он по-прежнему пример! Мы давно не работаем вместе, он не ведет тренерскую

деятельность, но продолжаем поддерживать общение: мы встречаемся семьями, в кругу близких друзей. Для меня это очень ценно! Я очень благодарна всем тренерам, кто вел и ведет меня на протяжении моей карьеры! В олимпийский сезон, при подготовке к Рио меня вел тренер-специалист, итальянец Анджело Маццони.

– Победы и поражения – это нормально для спортсменов. Как избежать звездной болезни?

– Поражение – как ошибка в правописании, ее зачеркиваешь и идешь дальше! Цель остается неизменной – победа! Да, мы – звезды, но далеко не все мы подвержены звездной болезни. А чтобы избежать возможности «заразиться», главное – не забывать свое прошлое, оставаться человеком и продолжать идти вперед.

– Вы лично знакомы с Владимиром Путиным, как это случилось?

– Знакома с 2000 года, и с тех пор мы встречаемся на вручении государственных наград.

полная версия интервью – на сайте
WWW.ANNARUSSKA.RU

ОЛЬГА КОЧНЕВА

Бронзовый призер Олимпийских игр в Рио-де-Жанейро 2016,
чемпионка Европы

– Перед началом ОИ главный тренер сборной по фехтованию пообещал побриться налысо, если команда завоюет хотя бы две золотые медали. Это психологический ход?

– Я, если честно, даже не знала об этом. И узнала только, когда наш тренер сменил имидж! Так что лично для меня это не было стимулом. И думаю, это больше шутка, но, конечно, психологический подтекст тоже есть.

– Ваши дети тоже будут спортсменами или, как ваш муж, архитекторами?

– Моему сыну сейчас три года, и я буду своим примером показывать, что спорт – это здорово и нужно обязательно заниматься спортом. Что он выберет по жизни, кем станет, будет только его выбор, но, пока я могу на него как-то влиять, я постараюсь, чтобы он побыл в профессиональном спорте. Потому что это, как ничто, формирует характер человека, тем более мальчика, и физическое воспитание тела очень важно, оно на всю жизнь дает заряд здоровья. Но я бы, конечно, очень хотела, чтобы он пошел по стопам отца. Мне кажется, когда есть семейное дело – это очень важно, особенно если сын идет за отцом.

– Ваша любимая книга «Финансист» Т. Драйзера. Почему?

– На самом деле, мой любимый писатель Достоевский, но когда я писала анкету на сайте (Федерации фехтования России – Прим.ред.), фаворитом была трилогия Драйзера «Финансист». Меня больше всего впечатлило, как человек следует своей мечте, как он из обычного мальчика становится могущественной личностью. Восхищают истории лю-

дей, которые добиваются всего сами. И тут же вторая сторона медали, что каких бы высот ни достиг, нужно не забывать о себе. Очень запомнился момент, когда герой один на смертном одре – в итоге он остался ни с чем, как это ни прискорбно. У меня самое сильное впечатление от книги, что всех денег не унесешь, а главное – это близкие люди, друзья и семья.

– Ваши дальнейшие планы на жизнь? Продолжите учебу, займетесь семьей?

– Я стараюсь ничего не говорить наперед. Тренировки я буду продолжать, но параллельно очень хочу заняться образованием: поступить в университет (пока не скажу в какой, не могу) на заочное отделение, чтобы это не мешало моим спортивным успехам.

– Четыре года между Олимпиадами – чем вы занимаетесь в это время?

– Мы двести восемьдесят дней в году проводим на сборах. Тренируемся, кто-то успевает родить ребенка, кто-то позаниматься чем-то недолго, но всегда есть тренировочный, спортивный план, которому мы следуем. В профессиональном спорте и в сборной совмещать что-либо очень сложно, но кому-то удается.

– Какое у вас хобби?

– Я увлекаюсь искусством. И с девочками по команде по возможности ходим на разные культурные мероприятия, даже за границу. Сейчас мы выросли и ходим в музеи, раньше, помню, сразу бежали в магазины – сейчас пытаемся совмещать. В последний год-полтора я очень углубилась в живопись, изучаю художников – мне это очень интересно!

– Как вы относитесь к моде?

– Мне кажется, мода – один из главных двигателей человечества. Мне нравятся красивые вещи, конечно, иногда мода бывает очень экстравагантной, и я понимаю, что конкретно это никогда не смогу носить. Но какие-то дизайнеры и новые веяния в моде поражают меня своей красотой. Мы очень редко можем себе позволить куда-то выйти, красиво одеться, потому что почти все время проводим в спортивных вещах. Но последнее время даже они бывают безумно красивыми, поэтому мы стараемся отойти от нашей экипировки и покупать спортивные вещи последних тенденций моды!

– Вы предпочитаете итальянскую кухню, как и большинство ваших подруг по команде. Но это же паста, пицца, лазанья, много мучного, а вы такая стройная.

– Конечно, наша сборная предпочитает все самое вкусное и самое вредное, но мы следим за собой. Как ни крути, нам приходится следить за тем, что мы едим, и поэтому, конечно, не перебарщиваем. А так в нашем спорте нет весовых категорий, и в команде каждая спортсменка сама следит за своим весом: в каком ей комфортно фехтовать, в каком нет. Это индивидуально.

– Профессиональный спорт кормит? Зарабатываете больше мужа? Он не обижается?

– Спорт кормит, но в моей семье добытчик – муж, и так было всегда. Я думаю, что и дальше будет. Я не претендую на эту роль и нисколько не хочу быть добытчиком в семье!

полная версия интервью – на сайте
WWW.ANNARUSSKA.RU



на фото (слева направо): Татьяна Логунова, Любовь Шутова, Ольга Кочнева
на Татьяне: блуза, юбка, ботинки, серьги – все Dior
на Любви: топ, платье-жакет, туфли, серьги – все Dior
на Ольге: жакет, брюки, топ, ботинки, серьги – все Dior
фотограф: Алексей Сизганов
стилисты: Юлия Бабкина, Никита Глумов, Наиля Кенжебулатова
прически и макияж: салон красоты Dessange
Леонова Анастасия, Светлана Егиян, Юлия Павлюк, Вера Перевощикова, Юлиана Волкомурова, Дарья Юдина
локация: White Rental Studio

на фото: Любовь Шутова
на Любви: топ, платье-жакет,
серьги, очки – все Dior
фотограф: Алексей Сизганов
стилисты: Юлия Бабкина, Никита Глу-
мов, Наиля Кенжебулатова
прически и макияж: салон
красоты Dessange
Леонова Анастасия, Светлана
Егиян, Юлия Павлюк, Вера
Первощикова, Юлиана Волкомурова,
Дарья Юдина
локация: White Rental Studio



ЛЮБОВЬ ШУТОВА

Бронзовый призер Олимпийских игр в Рио-де-Жанейро 2016,
многократная чемпионка мира и Европы

– Вы много лет участвуете в чемпионатах мира, Европы, Олимпийских играх, а еще вы жена, мама... Как удается совмещать личную жизнь и спорт?

– Быть вдалеке от своих родных очень тяжело. Я сама из Новосибирска, а тренировочные сборы проходят в Подмосковье на олимпийской базе «Озеро круглое». Моим напарницам, которые живут в Москве, чуточку проще. Они могут увидеться с семьей на выходных, а я, к сожалению, нет. Конечно общаюсь с дочкой, мужем и мамой в скайпе, звоним друг другу. Они меня всячески поддерживают.

– Что для вас успех? И как вы относитесь к неудачам?

– Успех для меня – это понимание того, что не зря отдаю свои силы фехтованию, например, когда поднимаюсь на пьедестал за медалью, а в лучшем случае, когда играет гимн России. Успех для меня – это двадцать лет работы на благо своей семьи, родного Новосибирска, всей нашей Родины.

– Как вы проводите досуг с семьей?

– У нас в Новосибирске квартира прямо на берегу Обского водохранилища. Гуляем по набережной, ходим в соседний парк на аттракционы, выезжаем по гри-

бы. Когда бывает время, стараемся выехать в теплые края. Но такие выезды бывают очень редко из-за моего плотного графика. Вот сейчас после Олимпиады в Рио время наконец-то появилось. Уже побывали семьей на Сардинии, а сейчас я с дочкой Настей гостила в Испании у своей подруги Кати Шурупиной – она, кстати, тоже классная фехтовальщица в прошлом, вместе и на чемпионатах Европы выступали и на универсиадах.

– Отправите ли вы своих детей в спорт?

– Моя дочка второй год занимается спортивной аэробикой. Две золотые медали уже есть. Главное – привить ребенку дисциплину и понимание, что никто ничего за тебя делать не будет, только ты сам.

– Часто приходится выбирать между семьей и спортом?

– Выбирать между спортом и семьей не приходится. Конечно, на первом месте – семья. Все идет из семьи. Благодаря семье, я стала заниматься фехтованием, когда еще маленькой была и к нам в гости пришел мой будущий тренер Сергей Владимирович Довгошаев. Будучи уже профессиональной спортсменкой, я вышла замуж и родила дочку. Семья стала

больше. Здесь выбирать не приходится. Здесь разрываешься, но что поделать, не все могут совмещать такой ритм жизни. Моя семья меня поддерживает, поэтому я все еще в строю. Уже два олимпийских цикла прошла и ничего, фехтую дальше. Но честно, повторюсь, это тяжело.

– Кем вы хотели стать в детстве?

– В детстве я мечтала стать мушкетером. Я тогда читала Дюма «Три мушкетера» и представить даже не могла, что стану им. Вот такая ирония судьбы :)

– В командном зачете вы выиграли бронзу, что почувствовали в тот момент?

– Эта бронза для нас как золотая. В Лондоне мы проиграли и стали четвертыми. Сейчас в Рио мы не хотели наступать на те же грабли. Колоссальное напряжение было в этот раз. Проиграть означало для нас конец света. Мы бились в каждом бою, за каждый укол. Все горело внутри от желания победить и не проиграть. Мы смогли и выиграли бронзу. Одно дело фехтовать в финале и там проиграть – достанется серебро. А мы сражались за бронзу. Бронзу надо выиграть, завоевать. Поэтому она для нас с золотым отливом.

полная версия интервью – на сайте
WWW.ANNARUSSKA.RU

“ УСПЕШНАЯ СВАДЬБА – ТА, НА КОТОРОЙ НЕТ ЛИШНИХ ЛЮДЕЙ, И ВОКРУГ ТОЛЬКО САМЫЕ БЛИЗКИЕ. ”

Андрей Байда

Фотограф: Андрей Байда
Герои: Евгения и Дарио Катомен
Место проведения съемок:
Бригелс, Швейцария

ВЫСОТА ЛЮБВИ

Андрей Байда – известный российский фотограф, в его архивах хранятся кадры самых именитых и модных людей страны. Теперь Андрей активно развивает новое направление – свадебные съемки, фотографии впечатляют своим размахом и тем, как мастер передает чувства в каждом своем кадре!

полная версия статьи – на сайте
WWW.ANNARUSSKA.RU

“

ЧЕМ БОЛЬШЕ ВЛЮБЛЕННЫХ ПАР Я ВИЖУ, ТЕМ БОЛЬШЕ ПОНИМАЮ, ЧТО ОСНОВА - ДРУЖБА И ПОЛНОЕ ВЗАИМОПОНИМАНИЕ, ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОМНОЖЕННЫЕ НА ВОСХИЩЕНИЕ И ВДОХНОВЕНИЕ ОТ БЛИЗКОГО ЧЕЛОВЕКА. ЕСЛИ КОПНУТЬ ГЛУБЖЕ - ТО В ЛЮБВИ ОБЯЗАТЕЛЬНЫ ВЗАИМНОЕ РАЗВИТИЕ И СОВМЕСТНОЕ ДВИЖЕНИЕ ВПЕРЕД, ИНАЧЕ ЕЮ МОЖНО ЗАХЛЕБНУТЬСЯ.

”

Андрей Байда



Фотограф: Андрей Байда
Герои: Евгения и Дарио Катомен
Место проведения съемок:
Бригелс, Швейцария

“ КАК ПРАВИЛО, Я ВОСПРИНИМАЮ
СВАДЬБУ КАК СЪЕМКУ:
ПРОДУМЫВАЮ РАКУРСЫ,
ЛОКАЦИИ, МОМЕНТЫ.
НО НАБЛЮДАТЬ ЗА
ИСКРЕННИМИ И НАСТОЯЩИМИ
ПАРАМИ - ВСЕГДА ПРИЯТНЫЙ
БОНУС.

”

Андрей Байда

Фотограф: Андрей Байда
Герои: Евгения и Дарио Катомен
Место проведения съемок:
Бригелс, Швейцария

W VERBIER, ПЕРВЫЙ ОТЕЛЬ САМОЙ МОДНОЙ В МИРЕ СЕТИ W HOTELS, В ШВЕЙЦАРСКИХ АЛЬПАХ



© Verbier Promotion / Yves Garneau

Сердце швейцарских Альп – Вербье расположен на небольшом плато над долиной Роны, на высоте около 1500 метров над уровнем моря. Здесь человеку предоставляется безграничная свобода: спуск по целинным склонам или хождение на снегоступах среди сосен, исследование горных вершин на гондолах Médran или осмотр окрестностей с вертолета, прыжки с парашютом или даже участие в ежегодном лыжном чемпионате Freeride World Tour. Летние сезо-

ны курорта не уступают зимним своей динамичностью и оживленностью. Каждое лето Вербье устраивает грандиозный фестиваль классической музыки, а отвесные склоны подзадоривают любителей острых ощущений опробовать местные развлечения: катание на горной байке и полеты на параплане.

W Verbier – первый горный отель W, принадлежащий международной сети W Hotels Worldwide, открылся в декабре 2013 года и уже успел получить пре-

стижную награду World Ski Awards как лучший горнолыжный отель не только в Швейцарии, но и во всем мире. Стильные деревянные шале, расположенные в шаге от главного подъемника. Номера с собственными камином, балконом и с потрясающим видом на вершины. Шесть ресторанов, среди которых прославленный тапас-бар Eat-Hola от мишленовского шеф-повара Серджи Арола, суши-бар Carve, стильное и динамичное W Café, панорамный лобби-бар

W Living Room, après-ski бар W Off Piste, находящийся у самого подножья трасс. В этом сезоне откроется бистрономический ресторан W Kitchen, в меню которого все традиционные швейцарские блюда, приготовленные из местных продуктов и поданные в современном стиле. Спа-центр AWAY® Spa площадью в 800 кв.м – это расслабляющий оазис с девятью процедурными кабинетами, открытым и закрытым бассейнами с подогревом, джакузи, саунами, турецкой баней,

тренажерным залом и специально отведенным залом для йоги. А этой зимой в спа будет эксклюзивно представлена марка La Prairie: гости отеля смогут в полной мере оценить все достоинства и преимущества эксклюзивных линий средств по уходу за кожей именитого швейцарского люксового бренда, не покидая стен комплекса.

Гостей, предпочитающих комфортабельное передвижение, в аэропорте будет ждать роскошный автомобиль

Tesla, давно полюбившийся борцам за сохранность природы. Компания Tesla Transfers предоставляет трансферы с личным водителем от любого близлежащего аэропорта до Вербье, а при желании разведать близлежащие города, возьмет на себя все организационные моменты поездки.

Увидимся этой зимой в W Verbier wverbier.com

полная версия статьи – на сайте WWW.ANNARUSSKA.RU



на фото: Михаил Родзенко
фото пресс-службы поло-клуба Целеево
локация: поле поло-клуба Целеево

РУССКОЕ ПОЛО РОДЗЯНКО

Директор «Московского Поло Клуба», Михаил Родзянко - поло-игрок с высшим гандикапом в России

- Михаил, конное поло - какое оно? А лично для вас?

- Поло - самая скоростная командная игра с мячом, ведется верхом и использует лошадь на пике ее возможностей. Это очень азартный и опасный спорт, но в то же время с огромной отдачей. Для меня это не просто игра, все процессы, которые ведут к игре, мне очень близки. В России моя семья - единственная, кто разводит, выращивает и тренирует поло-пони. Это наше семейное дело.

- В России не развито поло, есть ли у него будущее в нашей стране?

- Да, не развито. Но поло - уникальный спорт, во время которого игрок испытывает необъяснимую смесь удовольствия и разочарования от партнерства с лошадью, от командной игры и от собственных действий. Есть шутка среди игроков, что существуют лишь две причины, по которым перестают играть: заканчиваются деньги или потому что умирают. В России уже есть игроки, значит и будущее тоже.

- Михаил, вы директор поло-клуба, это хобби или бизнес семьи?

- Это хобби. Этот спорт по всему миру поддерживается любителями, и чем больше у них средств, тем выше уровень. В России до уровня спорта еще расти и расти. Нужно, чтобы поло стало хобби для многих семей, тогда основной клуб, где команды будут встречаться в турнирах, может быть, сможет покрывать свои расходы.

- Может ли этот элитарный спорт окупаться?

- Смотря, о ком идет речь. Деньги, вложенные моим отцом, не вернутся, но он сознательно сделал вклад в спорт, ко-

торый дал ему и его семье очень много. Мне кажется, что на это ценник не поставить. Но с другой стороны, есть люди, которые зарабатывают на жизнь благодаря этому спорту: достаточное количество любителей, готовых тратить ради любимого дела, приведет к спросу для окружающей индустрии, которая не жила бы, если бы не окупалась.

- Сколько поло-клубов и игроков в мире? Сколько в России?

- В мире более тысячи клубов, а игроков около 25 тысяч. В России сейчас два клуба и порядка 30 игроков.

- Не перспективнее ли развивать этот спорт на юге: поля, лошади, азартные джигиты?

- Может быть, но моя семья не осилит развитие поло в масштабе страны. Наверное, только государство может потянуть такой проект, но ему не интересно развивать неолимпийские виды.

- Ваш отец, Алексей Родзянко, финансист, председатель Американской торговой палаты, а вы профессионал поло? Это был ваш выбор?

- Так получилось, но не могу сказать, что я стремился к этому всю жизнь.

- Как планируете развивать поло, чтобы не десятки, а тысячи людей стремились на поле на лошадях, как в Аргентине, Англии, Индии?

- Есть всего четыре страны, где играют тысяча или более игроков: Аргентина (6 000), США (5 500), Англия (3 000) и Франция (1 000). Конечно, хотелось бы попасть в пятерку самых развитых, и может быть, это будет, но это очень сложная задача в стране, где была истреблена конная культура. Приходится большинство людей учить с нуля, по-другому никак.

- У нас так и не прижились бейсбол и крикет, собирающие миллионы болельщиков на Западе?

- Чтобы было интересно смотреть крикет и бейсбол, нужно их понимать. А понять спорт можно только играя в него. В Америке бейсбол популярен по той причине, что каждый американец с детства играет в него с отцом. Я заметил, что любительский спорт в целом не очень развит в нашей стране, из-за этого страдает и профессиональный. Спорт должен быть в удовольствие, а не продолжением политического соперничества, тогда люди по-настоящему будут восхищаться профессиональными спортсменами.

- Что для вас семейные ценности?

- Когда я учился в школе, я очень часто не соглашался с правилами моих родителей, потому что они очень сильно отличались от требований родителей моих сверстников. Тогда я протестовал, сейчас я благодарен за мое воспитание. Я очень много получил от своей семьи. Самое важное - уважение.

- У вас большая семья, кто чем занимается, каждый сделал свой выбор?

- Наши родители никогда нас не отговаривали от того, что нам было интересно, и всегда поддерживали. В итоге у всех были разные направления в университете, один брат учился на инженера, другой - на экономиста. Ни один, ни второй не работают по специальности. Старшая сестра училась на адвоката, средняя - на лингвиста, а младшая - на сейсмолога.

- Что для вас значит успех?

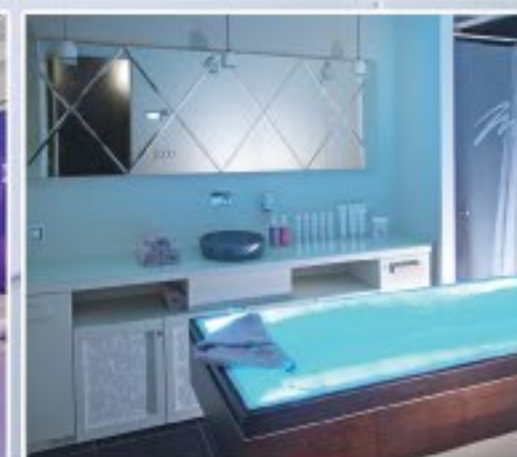
- Это возможность взглянуть назад на прожитое время и ни о чем не жалеть. Для каждого критерии разные, зависит от ценностей человека.

полная версия интервью - на сайте
WWW.ANNARUSSKA.RU

Golden Mile

fitness-spa

GOLDEN MILE FITNESS & SPA
г. Москва, Хилков переулок, 1
т.: +7(495) 969 29 30
www.goldenmileclub.ru





KILIAN BACK TO BLACK: APHRODISIAC
 Восьмой шедевр из коллекции «L'Oeuvre Noire» пленяет, открывая богемный «искусственный рай» невинными медово-фруктовыми аккордами, переходящими в чувственный, развратный табачный шлейф.

Цена 15 735 руб. (50 мл)



DIPTYQUE EAU DES SENS
 Eau des Sens подобен прекрасной мелодии, в которой ноты горького апельсина в главной теме гармонично переплетаются с пикантными фруктами, цветами, специями и древесными нотами, удивительным образом раскрываясь музыкой, словно звучащей с нашей кожи.

Цена 6 200 руб. (50 мл)



ROJA UAE THE UNITED ARAB EMIRATES
 Роскошный восточно-шипрый парфюм рожден под впечатлениями от длительного пребывания Роже Дава на Ближнем Востоке. Насыщенная розовая тема, оттенки гвоздики и удовой древесины моментально очаруют любителей восточных духов.

Цена 42 750 руб. (50 мл)



CLIVE CHRISTIAN N°1 FOR WOMAN
 Клайв Кристиан навсегда вошел в историю, создав N° 1 – самый дорогой аромат в мире. N°1 for Woman, посвященный величественным, роскошным женщинам, очаровывает богатым ароматом, полным красивых переливов и благородных нот, среди которых таитянская ваниль и роза центифолия.

Цена 28 000 руб. (50 мл)



MORESQUE ARISTOQRATI
 В уникальном флаконе ручной работы упрятан тонкий, изысканный, аристократичный восточно-мускусный аромат, где союз шелковисто-пряного пиона и ароматического влажно-землистого ветивера опирается на сильные аккорды пачули и драгоценного янтаря в обрамлении утонченной ванили.

Цена 24 000 руб. (50 мл)



ESCENTRIC 02
 Волнующую свежесть «Формулы любви» Escentric 02, которую обеспечивает композиция из оттенков жасмина, шелковистого ириса и инновационных молекул ародизиака, по достоинству оценят любители нетривиальной и неповторимой нишевой парфюмерии.

Цена 7 650 руб. (30 мл)



MEMO MARFA
 Новый аромат Marfa французского бренда MEMO – чувственное путешествие в небольшой американский арт-городок, затерянный в Техасе. Ноты мускуса, сандала, апельсина, иланг-иланга ведут сквозь пустыню, а чтобы не сбиться с пути, путеводной звездой сияет таинственная тубероза.

Цена 20 350 руб. (75 мл)



DESIGNER SHAIK CHIC SHAIK FOR WOMEN N°30
 Новый восхитительный аромат для женщин Chik Shaik сочетает в себе роскошь востока и легкие ноты оптимизма. Он усиливает естественную женственность, любовь, красоту и чувственность, раскрываясь нотами пачули, маракуйя, ванили, амбра и бобами тонка.

Цена 31 250 руб. (50 мл)

ОБОИ JUBILEE,
дизайнер Kelly Wearstler, 2016
www.kellywearstler.com



СВЕТИЛЬНИК SUSPENSION HIMMELI,
дизайнер Катерина Соколова, 2015
www.forestier.fr



ЗОЛОТОЕ ВРЕМЯ

ЮЛИЯ СУХАРЕВА

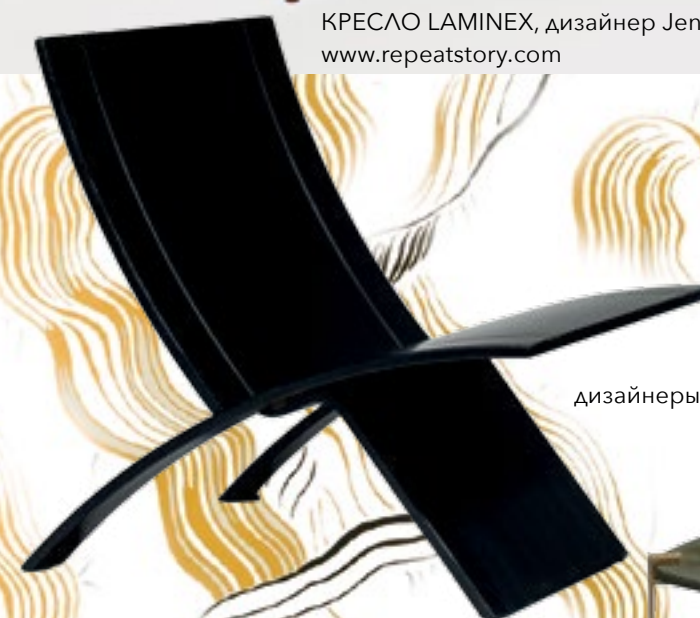
Конец осени, зима подобно царю Мидасу, заставляет природный ландшафт переливаться всеми оттенками драгоценного металла: от покрытого патиной зеленовато-бурого до ярко золотого. Дизайнеры предлагают брать благородную палитру на вооружение. Предметы с латунными элементами появляются в коллекциях мебели и света с завидной периодичностью, и это неудивительно. Теплый оттенок металла выгодно оттеняет прохладные тона, которым отдается предпочтение в современном интерьере. Главное, о чем нужно помнить при составлении подобного ансамбля: золото не всегда блестит.

полная версия статьи - на сайте
WWW.ANNARUSSKA.RU

ШИРМА MINIMA MORALIA,
дизайнер Christophe de la Fontaine, 2016
www.dante.lu



КРЕСЛО LAMINEX, дизайнер Jens Nelsen, винтаж, 1966
www.repeatstory.com



ШКАФ DARK LAYER,
дизайнеры Fredrik Färg и Emma Marga Blanche, 2016
www.fargblanche.com



СТОЛЫ TURTLE,
дизайнер Hervé Langlais, 2015
www.negropontes-galerie.com





на фото: Анна Русска
на Анне: кашемировый костюм Brusnika,
туфли Louis Vuitton, очки Ray-Ban
фотограф: Art Laurankou
локация: Milan

НАСТОЯЩАЯ «DOLCE VITA» НОВЫЙ BMW 7 СЕРИИ

Возможность протестировать новый BMW 7 серии мне выпала во время Недели моды в Милане. Элегантный, солидный и стильный – этот автомобиль не оставил меня равнодушной и отлично вписался в изысканную атмосферу итальянской столицы моды. Динамичные линии, изящные пропорции и всегда актуальный белый цвет идеально сочетались с любым моим образом – от нежного женственного трикотажного костюма до яркого и расслабленного наряда в стиле колор-блок и кожаной куртки. В салоне флагмана BMW царят роскошь и высочайшая функциональность. Буквально все здесь призвано обеспечить комфорт как пассажирам, так и водителю. В дизайне интерьера преобладают горизонтальные линии, сдержанные цветовые решения и изысканные материалы, что придает салону гармоничный вид и дарит ощущение спокойствия и уюта. Как пассажиру мне было приятно отдохнуть от суеты показов в комфортных регулируемых сиденьях с функцией массажа и программой повышения тонуса. Климат-контроль с функцией ароматизации воздуха и аудиосистема с высококлассным звуком помогли еще больше расслабиться, превра-

щая любую поездку в удивительное путешествие. Для работы я использовала съемный сенсорный планшет с доступом в Интернет. Кстати, с него можно проигрывать аудио и видео-файлы и управлять многочисленными функциями автомобиля. «Разговаривать» с автомобилем – как и со всеми в Италии – можно и жестами: простые и интуитивные движения рук помогут изменить громкость музыки, принять входящий вызов или подтвердить маршрут в навигаторе. Водить новую «семерку» – сплошное удовольствие. В городских условиях сложно оценить всю мощь 326 лошадиных сил, зато на автобане седан разгоняется до 100 км/ч всего за 5,6 секунды. Для удобства управления вся необходимая информация выводится на проекционный дисплей на ветровом стекле, а ассистент вождения с помощником движения в пробках гарантирует уверенность и спокойствие в пути в любой незнакомой местности. Также флагман BMW обладает широким набором уникальных инновационных сервисов – от управления автомобилем с помощью смартфона и онлайн-приложения до консьерж-сервиса. В общем, новый BMW 7 серии – незаменимый атрибут для тех, кто привык к dolce vita.

полная версия статьи – на сайте
WWW.ANNARUSSKA.RU

APRIORI

- ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ФОТОСТУДИЯ
- ЛОФТЫ ПОД МЕРОПРИЯТИЯ
- ЗАЛЫ ДЛЯ СЕМИНАРОВ
- РЕКЛАМНАЯ И ДЕЛОВАЯ СЪЕМКА

Фотостудия APRIORI PHOTO

Спартаковский переулок, д. 2/1
+7 495 003 45 25
www.apriori-photo.ru



СИЛЬНЕЕ ДОРОГИ

Десять тысяч шестьсот километров нескончаемой, ухабистой, а местами каменистой дороги по пустынной равнине, сменяющейся извилистым, заснеженным высокогорным серпантинном. Величие и красота пустынных степей Азии и бесконечные горные цепи, безмолвно возвышающиеся над просторами Китая и Пакистана. Не каждый отважится на столь неблизкий путь, полный приключений, опасностей и трудностей, подстерегающих на каждом шагу. Однако именно этот маршрут выбрал Майк Хорн, трехкратный рекордсмен Гиннеса, на счету которого соло-прохождение по Арктическому кругу, покорение Северного полюса в период полярной ночи и кругосветная морская экспедиция по экватору. Захватывающее восхождение на вершину Чогори на границе Китая и Кашмира, известную также как «лютую» К2, и необычное путешествие через пол-мира на двух машинах Mercedes-Benz G-Class – новый рекорд известного исследователя и его команды. Пятнадцать дней и двенадцать стран, от Швейцарии до Пакистана – далеко не безмятежное времяпрепровождение получилось у смелых альпинистов. По пути путешественники пересек-

ли границы Германии, Польши, Литвы, Латвии, России, Казахстана, Узбекистана, Таджикистана, Кыргызстана и Китая, заезжали в Москву и коротко осматривали ее достопримечательности. Майк увлечен Россией и с удовольствием исследует ее, от Арктики до тайги, от равнинных дорог до Уральских гор. Знакомство с Mercedes-Benz G-Class состоялось в Германии: оценив технические характеристики и предельные возможности внедорожника, Майк Хорн включил его в члены своей экстремальной команды. Mercedes-Benz G-класса был разработан для преодоления любых препятствий, присущих неасфальтированному путешествию. Внедорожник на деле доказал свое право быть причисленным к немногочисленному ряду автомобилей, которым нипочем ни дюны, ни горы, ни степи. Коллаборация Mercedes-Benz и Майка Хорна – нечто совершенно новое и уникальное. Смелый землепроходец Майк Хорн, никогда не останавливающийся перед преградами на пути, и Mercedes-Benz как символ мощи, непоколебимости и несгибаемости, объединились в сплоченную команду, готовую к всевозможным свершениям и нелегким победам.

полная версия статьи – на сайте
WWW.ANNARUSSKA.RU



на фото: Mercedes-Benz G-Class
фото пресс-службы Mercedes-Benz



на фото: Семен Нудельман
 фотограф: Алексей Сизганов
 мотоцикл: Harley-Davidson

СВОБОДА ВЫБОРА

Семен Нудельман – директор клуба 1st Moscow Chapter

Harley-Davidson – это не просто мотоциклы и средство передвижения. Это образ жизни. Мотоциклы легендарной марки стали олицетворением свободы, независимости и готовности владельцев к переменам. О том, чем HD отличается от других мотоциклов, о движении H.O.G. и зачем нашивки на куртках, нам рассказал директор клуба 1st Moscow Chapter Семен Нудельман.

– Мотоцикл Harley-Davidson – что это? Стиль жизни? Качество? Показатель статуса?

– Я бы не стал рассматривать Harley-Davidson как показатель высокого качества жизни или наличия определенного статуса у его владельца. Конечно, в России мотоциклы Harley-Davidson стоят дороже, чем в США, где их производят, и не каждый наш соотечественник может купить новый. Но есть и вторичный рынок, на котором практически любой человек может приобрести свой «Харлей» и стать обладателем частички мировой мотоистории. По всему миру на мотоциклах Harley-Davidson ездят самые разные люди. Кто-то – серьезный бизнесмен, а кто-то просто работает в авто-сервисе. Важно, что все разделяют ценности, которые несет марка.

– Чем отличается Harley-Davidson от других мотоциклов?

– Думаю, харизмой. Я много раз замечал, что люди, передвигающиеся на других марках мототехники, надевают на себя куртки, майки или другие аксессуары Harley-Davidson, показывая тем самым свою заинтересованность в бренде. Думаю, что все хотят Harley-Davidson, даже те, кто не очень хорошо отзывался о нем. Harley-Davidson – мечта многих мальчишек с самого детства. Технически же Harley-Davidson практически не отличается от других мотоциклов.

– Что такое движение H.O.G.?

– Аббревиатура H.O.G. расшифровывается как Harley Owners Group – сообщество владельцев. Движение H.O.G. – это международная, с 30-летней историей, организация, представленная во многих странах мира и насчитывающая в своих

рядах более 1,5 млн членов. H.O.G. объединяет энтузиастов Harley-Davidson, предоставляя им возможность общения и совместных путешествий, поддерживая их информационно и при участии партнеров (гостиниц, сервисов, страховых компаний).

– Для чего создаются региональные отделения (Chapter)?

– При покупке мотоцикла Harley-Davidson каждый получает возможность стать на один год членом H.O.G. International, для того чтобы самому изучить сообщество изнутри, познакомиться с его членами и побывать на официальных международных мероприятиях. Далее, если человек разделяет ценности H.O.G. и, более того, хочет принимать непосредственное активное участие в развитии сообщества, он может вступить в локальное отделение (Chapter), открытое практически во всех странах мира.

– Какие привилегии у членов клуба 1st Moscow Chapter?

– Членам московских отделений (1st Moscow Chapter, Red Square Chapter, West Field Chapter) официальный дилер Harley-Davidson Moscow предоставляет скидки на сервис, запчасти и одежду, а международная сеть гостиниц Best Western – на проживание во время проведения международных H.O.G.-фестивалей.

– Как выглядит ваш график поездок на год?

– Поездки – это, пожалуй, самое интересное. Не важно, сколько человек в группе: два или сто. Каждая поездка – это процесс подготовки, расчет

маршрута и мест отдыха. Каждое новое путешествие не похоже на предыдущее. Каждый год мы куда-то выезжаем. Были в Италии, Франции, Испании, а также во многих городах России. В нашем отделении есть специальные «офицеры», которые занимаются разработкой маршрутов, обучением членов Chapter правилам групповой езды, принципам оказания первой доврачебной медицинской помощи и многому другому.

– У всех байкеров есть нашивки на куртках. В чем их отличия?

– Во-первых, это верхняя нашивка на спине (рокер), обозначающая участие этого человека в локальном отделении. Например, в 1st Moscow Chapter. Если такой нашивки нет, то человек, скорее всего, состоит только в H.O.G. International и не регистрировался в местном отделении. Вторая верхняя нашивка на спине (рокер), которую можно увидеть, это Life Member. Она означает согласие и разделение принципов и ценностей H.O.G. этим человеком на «пожизненной» основе. На груди вы можете увидеть такие нашивки, как Treasurer, Secretary и т.д. Они могут указывать на возможную должность, которую человек занимает в Chapter, его функцию в отделении.

– Почему байкеры выбрали местом встреч Смотровую площадку на Воробьевых горах?

– С конца 90-х это место было культовым для многих мотоциклистов. Здесь проходили открытия и закрытия сезонов, свадьбы мотоциклистов и многое другое. Поэтому и сегодня эту площадку используют в качестве места встречи. Это удобно.

полная версия интервью – на сайте
WWW.ANNARUSSKA.RU



на фото: Андрей Грязнов
фотограф: Иван Иванов

РЕЦЕПТЫ УСПЕХА

Андрей Грязнов – известный ресторатор

Сегодня он может провести встречу с инвесторами, утвердить у дизайнера проект нового заведения, контролировать работу ресторана и принять участие в телесъемках, а завтра – вылететь в другой город, чтобы провести семинар или тренинг. И так каждый день. С известным ресторатором Андреем Грязновым нам удалось встретиться в перерыве между телесъемками и открытием нового ресторана Porto Maltese.

– Андрей, каждый ваш новый проект все сложнее и интереснее. Любите ставить перед собой «высокую планку»?

– У меня всегда сложные проекты, ведь чем сложнее, тем интереснее. Построить ресторан и открыть его – это одно, задача минимальных инвестиций. А чтобы эти инвестиции окупались, и проект был прибыльным – это другое. Хотя, занимаясь консалтинговой деятельностью по открытию ресторанов, часто сталкиваюсь с тем, что инвесторы хотят именно имиджевые рестораны. Как они говорят: «Для себя и своих друзей». Я стараюсь их отговорить, потому что через определенный промежуток времени имиджевые рестораны начинают уходить в дотацию. Но не всех это останавливает. Поэтому на одной руке у нас имиджевые рестораны с большими инвестициями, где все гламурно, но не окупилось, а на другой руке рестораны для бизнеса, куда вы вкладываете не так много средств, и через три с половиной года это окупается. Это на сегодняшний день. А раньше ресторан окупался за 1,5-2 года.

– Консалтинговой деятельностью стали заниматься, потому что накопили достаточный опыт?

– Да, это мой накопленный опыт. Дело в том, что, помимо консалтинга, я читаю по всей России семинары, провожу тренинги по открытию и управлению ресторанами. Я очень не люблю теорию, поэтому создал компанию Gryaznov project, чтобы непосредственно сотрудничать с людьми, которые хотят услышать практические советы и получить рекоменда-

ции исходя из опыта. К тому же, мое второе высшее образование по специальности «Антикризисный управляющий» прекрасно помогает в ресторанном бизнесе.

– Как часто появляются новые сорта пива?

– Каждый год открывается что-то новое. Еще несколько лет назад мы не знали, что такое крафтовое пиво, а сегодня 15% молодежи его любит. Это достаточно тяжелое пиво, наутро часто от него болит голова, но при этом это новое веяние. Такое же, как и борода у мужчин. Вот как раз мужчины с бородой и пьют крафтовое пиво. На сегодняшний день существует много сортов пива. Есть популярные разрекламированные сорта, а есть сорта новые, молодые. Например, Cernovar – вкусный сорт пива. Темное, с карамельным послевкусием. Это пиво завоевало определенные награды, и в России тоже нашло своего потребителя.

– Как бы вы описали наиболее успешную концепцию ресторана?

– Часто бывает так: дизайнеры сделали вам интересный проект, и вы уже представляете, что это будет идеальный ресторан, который всем понравится. А дальше вы сталкиваетесь с проблемой, когда воплотить это практически невозможно. Потому что, например, свет, который дизайнер придумал, его просто нигде не купишь, а на заказ это будет стоить огромную сумму. И это может касаться остальных «фишек» – дивана, лепнины и т.д. Получается, что бюджет, который ты изначально прописал, увеличивается больше чем в три раза. Никакому инвестору это не понравится. Поэ-

тому я все пропускаю через себя, чтобы таких ситуаций не было.

– Ваша любимая кухня?

– Если честно, я не люблю ходить в рестораны, потому что не могу там отдохнуть, расслабиться. Если что-то не устраивает – в приготовлении блюда или подаче – могу придрататься и отказаться это есть. Стараюсь, конечно, не портить никому настроение, но иногда это не получается.

– Какие пять пунктов можете посоветовать начинающим рестораторам?

– Для начала нужно решить, где взять деньги. Начинать ресторанный бизнес надо с малого – фастфуда, небольшого кафе, бара, и всегда лучше делать это втроем. Тогда от каждого получаются минимальные инвестиции, а в случае споров (а они всегда случаются) третий выступает как третейский судья. Идеально, когда из этой тройки один с опытом в ресторанном бизнесе, другой – су-шеф, а третий прекрасно занимается бухгалтерией.

Что касается пунктов, то:

1. Верить в себя и свой успех
2. Даже если не получилось в первый раз, во второй раз обязательно получится
3. Не думать о том, что кому-то повезло, потому что он оказался в нужное время в нужном месте
4. Не слушать завистников, которые говорят, что это «не твое», «тебе это не нужно»
5. Верить в то, что ты делаешь, и двигаться только вперед.

полная версия интервью – на сайте
WWW.ANNARUSSKA.RU

РУКОВОДИТЕЛЬ NOVIKOV GROUP

Диляра Макарова – управляющий директор группы компаний Аркадия Новикова

– Двадцать пять лет успешно, динамично развивающегося, да и еще и вкусного бизнеса – для России это исключение или пример для подражания?

– И то и другое. Novikov Group уже много лет занимает лидирующие позиции на ресторанном рынке, что само по себе является исключением для России, а потому и хорошим примером для конкурентов.

– Хозяйство Novikov Group: десятки ресторанов, агроферма, благотворительный фонд, телевидение – всего более пятидесяти проектов, и все на ваших хрупких плечах?

– Это на сильных плечах Аркадия Новикова. Я являюсь руководителем Novikov Group, в которой сосредоточены такие отделы, как юридический, финансовый, PR и маркетинга, служба сервиса и контроля и другие, необходимые для запуска стартапов, для текущей работы и контроля. При этом в каждом проекте Novikov Group есть управляющие партнеры, гендиректоры, которые ежедневно осуществляют работу на местах. Кроме того, я занимаюсь и международными проектами Novikov Group.

– Почему в России так и не прижились рестораны-гурме, почему мишленовских звезд не зажигают?

– Раньше открывались рестораны класса «люкс», но не могу сказать, что на них был большой спрос. И сегодня мы не видим по рынку и по публике острой необходимости в открытии мишленовских ресторанов. Возможно, в будущем ситу-

ация изменится.

– У вас собрана громадная статистика предпочтений москвичей, какие десять блюд лидируют?

– Лидируют мясные блюда, особенно с запуском проекта #FARШ. С момента открытия первой бургерной – на Никольской – было продано 555 233 бургера. Гостям очень нравятся и сыры ресторана «Сыроварня». Недавно здесь приготовили юбилейную, стотысячную бургеру, которая весила целый килограмм.

– В чем секрет долголетия «Сирены», «Кавказской пленницы», «Белого солнца пустыни», «Царской охоты», родившихся в непростые девяностые и до сих пор остающихся очень популярными?

– Это легендарные рестораны с качественной и вкусной едой и приятной атмосферой. За многие годы работы у них появились свои постоянные гости, к тому же ежедневно добавляются новые. В эти рестораны ходили и будут ходить всегда.

– Ваш прогноз на следующие 25 лет: победят сетевые рестораны, фаст-фуды, доставка еды на дом, упрощенные и удешевляющие приготовление пищи технологии?

– Не думаю. Люди ходят в ресторан не только за тем, чтобы вкусно поесть, но и за атмосферой. И всегда есть поводы для торжеств, которые нужно отмечать в красивой и уютной обстановке.

– Многие шеф-повара, особенно иностранные, жалуются на скудность выбо-

ра продуктов в Москве – как вы с этим справляетесь?

– У нас есть собственное фермерское хозяйство «Novikov Агроном», которое выращивает овощи, зелень, ягоды. «Сыроварня» производит собственные сыры. И мы сотрудничаем с холдингом «Мираторг», с которым у нас есть совместные проекты – «Рыбы нет», #FARШ. Сейчас мы строим собственный колбасный цех, а в скором времени откроем ресторан с крымской рыбой и морепродуктами.

– Novikov Group не планирует заняться гостиничным бизнесом, создать свое Relais&Chateaux?

– Пока нет, но у нас есть большой опыт открытия ресторанов в отелях: Novikov в The Ritz-Carlton, «Рыбы нет» в St. Regis, Yoko в Marriott.

– Не пора ли выходить на мировое IPO, в Лондоне или Гонконге – как наиболее раскрученный отечественный бренд?

– На сегодняшний день у нас такой инициативы нет. Однако, Аркадий не единственный акционер, у него более 50 партнеров – компаний и физических лиц.

– Какую кухню вы не освоили, не адаптировали еще? Индийская и английские «фиш энд чип» – это не для нас?

– Индийская кухня у нас, например, не представлена. Очень скоро откроется новый ресторан марокканской кухни – совместный проект с Уильямом Ламберти.

полная версия интервью – на сайте WWW.ANNARUSSKA.RU



на фото: Диляра Макарова
фотограф: Лариса Сахапова

ИВЛЕВ И ЕГО МОНСТРЫ

Константин Ивлев – шеф-повар, создатель гастрономической концепции ресторана Monster Hills

– Константин, слава новатора и экспериментатора идет впереди вас, но такого ресторана, как Monster Hills, никто не ожидал. Как создавался этот проект?

– Интересно создавать то, чего еще нет на рынке, а точнее в ресторанном бизнесе. Было несколько проектов, но они больше касались аниматоров и простого дизайна! Совладелец ресторана Monster Hills Вадим при встрече рассказал свою идею, показал несколько фото лошадей и чужеземных ОНО. И пошло-поехало. В таком интересном и космическом дизайне не должна быть простая еда – что-то этакое, чужое, неземное, но безумно вкусное!

– Ресторан семейный, посетители приходят с детьми. Как успокаиваете всех заботящихся сегодня о составе блюда: красители, консерванты и прочая «химия», так пугающая продвинутых родителей, скрупулезно изучающих состав продукта? Были ли трудности в связи с этим?

– Нет, проблем не было и не будет. Во-первых, мне, конечно, доверяют!!! А во-вторых, мы используем настоящие продукты, соусы, а пельмени красим соком свеклы, петрушки, краской каракатицы, черное мороженое придумали окрасить углем. Я сам отец и понимаю родителей, как и, конечно, детей.

– Кто-нибудь уже возмущался: «Не буду есть синие пельмени!», «Ребенка напугал ужасающий десерт, верните деньги!»?

– Нет, конечно! Большинство в восторге, хотя, конечно, есть те, кто не понимает или это не их стиль, еда и подача – и это нормально.

– Если бы вас в детстве родители привели в такой ресторан: ваша реакция?

– Я бы был в восторге, правда. Еда и все остальное – полный восторг и безумный интерес! А значит, мы попали в десятку!

– Наблюдали ли вы за первыми посетителями, помните их реакцию?

– Видел. Как в музее! Глаза распахнуты и улыбка, а когда приносят панакоты или коктейль «Зеленое зелье» – восторг, и все сразу же тянутся за телефонами.

– Есть утверждение, что «Константин Ивлев с легкостью может приготовить блюда на любой вкус, даже на инопланетный». Раскроете секрет, откуда же вам известны пристрастия жителей внеземных цивилизаций?

– Я люблю готовить и очень часто летаю во сне, до сих пор.

– Блюда какой кухни взяты за основу меню? Если к вам придет ценитель классической «ивлевской кухни» с мамиными рецептами и салатом «Оливье», не уйдет ли он голодным?

– Голодным?! Блюда европейской и русской кухни, но больше просто вкусной! Той, которую я сам люблю есть каждый день.

– В одном из интервью вы признались, что обожаете конкуренцию. Кто основной конкурент Monster Hills?

– Любая точка еды – это конкурент. Именно в этом торговом центре – «Макдональдс». Как же круто видеть, когда бывают две очереди – у них и у нас.

– Вы уже давно работаете с отечественными поставщиками, даже сами посещаете небольшие хозяйства. Научились наши фермеры выдерживать сроки и предоставлять продукт высокого качества?

– Немного научились, но еще много работы в этом направлении.

– Узнаваемость после телесъемок вам помогает или мешает?

– Я снимаюсь более десяти лет и всегда спокойно к этому относился. Нет, только плюсы.

– Сколько сейчас ресторанов под вашим началом?

– Три ресторана, два отеля и одна фабрика кухни.

– Бывает, что люди, достигнув определенных высот в своей профессии, бросают все и переключаются на другое дело. Вы достигли того, чего хотели? Бывают мысли попробовать новое?

– Нет, я люблю свое дело. И это не работа – это образ жизни! Поэтому я заряжен на еще и еще. Тем более у меня подрастает сын, и я еще не открыл ресторан «ИВЛЕВ».

– Мировой кризис ощутимо затронул ресторанный бизнес. Какие изменения пришлось внести в работу ресторанов, в меню?

– Да нет! Мы спокойно пережили кризис или ровно живем в нем. Я уже давно работаю с российскими продуктами.

– За последние год-два появились рестораны с интересной идеей?

– За исключением «Монстров», честно – нет! Реально! Вот какой?

– Все знают, что в Европе и в частности во Франции шеф-повар навязывает свой вкус гостям ресторана. У нас ситуация стала меняться в эту сторону или пока все по-прежнему?

– Немного, но все равно лидеры продаж – оливье, борщ и бефстроганов!

– История вашей «новой русской кухни» началась с проекта GQ Bar. Где сейчас к этой кухне можно приобщиться?

– В моем новом проекте на Пятницкой, 58 – в ProfCafe.

– В чем секрет вашего успеха?

– Я люблю то, чем занимаюсь, и не застреваю на неудачах или проблемах. www.monsterhills.ru

полная версия интервью – на сайте WWW.ANNARUSSKA.RU



на фото: Константин Ивлев
фотограф: Елена Мельник

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

РЕСТОРАН «КАРЛСОН»

Ресторан «Карлсон» расположен на крыше бизнес-центра Central City Tower, с которой открывается панорамный вид на Кремль и Замоскворечье. Долгожитель и любимец московской публики заметно посвежел: новая мебель, грамотное зонирование пространства, живые растения и большое количество ниспадающих люстр сделало помещение ресторана еще более светлым, легким и уютным. С недавнего времени в качестве бренд-шефа кухню ресторана возглавил Карло Греку, и теперь кухня «Карлсона» заиграла совершенно новыми вкусовыми оттенками. В основе блюд локальные продукты: российская мраморная говядина, рыба и фермерская птица. Так что цены в меню стали более демократичными.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Сначала готовим соус. Нужно зачистить авокадо, пробить в блендере с добавлением лимонного фреша, соли и чесночного масла.
2. В полученную массу добавляем мелко рубленное авокадо, помидоры канкасе, кинзу.
3. Затем мелко рубим тунец, добавляем мелко рубленный перец, эстрагон, заправляем маслом и соусом баджи.
4. Выкладываем на тарелку, сверху кладем соус гуакамоле, чипсы, и на чипсы выкладываем икру щуки. Украшаем долькой лайма.

полная версия статьи - на сайте
WWW.ANNARUSSKA.RU



Соус гуакамоле 30 г

Ингредиенты:

1. Авокадо 200 г
2. Помидоры канкасе 50 г
3. Лимонный фреш 10 г
4. Соль 1 г
5. Кинза 5 г
6. Масло чесночное 20 г

Чипсы из риса 3 г

Икра щуки 4 г

Лайм 20 г

Эстрагон 1 г

Соус баджи 7 г

Масло из виноградных косточек 10 г

Перец болгарский 10 г

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

РЕСТОРАН «КАРСОН»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ (ТАРТАР):

1. Говядину порубить, заправить соусом, посолить.
2. Мозговую кость предварительно приготовить в sous-vide при температуре 75 градусов в течение 15 мин., затем положить сверху на кость масло с хлебом и запекать в конвекторе 5 минут.
3. На тарелку выложить тартар, украсить чипсами из гречки и каперсов, рядом положить мозговую кость, украсить желтком перепелиного яйца, соусом горгондзола и розовым перцем, добавить фоккачу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ (СОУС ТАРТАР):

1. Все ингредиенты порубить.
2. Все смешать с маслом.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ (Хлеб с маслом):

1. Семечки раздробить в блендере, масло растаять при комнатной температуре.
2. Все перемешать.

полная версия статьи - на сайте
WWW.ANNARUSSKA.RU



РИЗОТТО С АСПАРАГУСОМ

РЕСТОРАН ВОССОНЦИНО

По домашнему вкусно, по столичному комфортно – такое незамысловатое сочетание позволило ресторану Воссонцино стать сетью популярных пиццерий с исключительной домашней кухней и теплой атмосферой. Здесь, как и в одноименной пиццерии, расположенной в небольшом курортном местечке Форте Дей Марми, в фирменной дровяной печи готовится настоящая пицца на тончайшем тесте с хрустящей корочкой, подается аппетитная домашняя паста, имеется богатый выбор мясных блюд и морепродуктов и широкая карта итальянских марочных вин. Главная концепция Воссонцино – минимализм в подаче блюд и чтобы все было «как дома». За последний пункт отвечает шеф-повар Василий Аржанухин, который уверяет, что большинство рецептов блюд – от его мамы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Берем сотейник, туда добавляем оливковое масло 10 г, 5 г чеснока, веточку тимьяна.
2. Нарезаем колечками аспарагус, обжариваем 1 минуту и добавляем рис. Заливаем овощным бульоном, добавляем зеленый горошек. Варим 14 минут.
3. Снимаем с огня, посыпаем сыром Пармезан, добавляем сливочное масло, соль, перец и взбиваем лопаткой до кремообразного состояния.
4. Добавляем петрушку, выкладываем на тарелку. Украшаем аспарагусом, зеленью и добавляем оливковое масло.

полная версия статьи – на сайте
WWW.ANNARUSSKA.RU



Сыр Пармезан

Аспарагус

Зеленый горошек

Тимьян

Чеснок

Рис Аргорио

Оливковое масло

Сливочное масло

Овощной бульон



РЕСТОРАННЫЙ ГИД AR С ЕЛЕНОЙ ФИЛИПЧЕНКОВОЙ

Гастрономическая жизнь зимой делится на два вида: либо наслаждаться северными рыбами, можжевельником, ягелем и еловыми побегам, сидя у печей и каминов или около открытого огня, либо вспоминать летние путешествия в Грецию, Индию или Краснодар, мечтать о будущих и игнорировать слякоть за окном хотя пару часов.

MUSHROOMS

Главный деликатес ресторана Mushrooms – гриб, тщательно отобранный Михаилом Вишневым – известным микологом города. Здесь можно обнаружить и лесные осенние грибы из Подмосковья и трюфель, а на него, между прочим, гарантируют самую низкую цену в городе. Зимой появятся соленья и грибы экзотические. Но уже сегодня любителям неожиданных сочетаний предлагают попробовать паппарделле из устричного гриба (с соусом, который непременно нужно выводить как самостоятельное блюдо), варенье из лисичек, тирамису, припорошенный хворостом из черных лисичек и коктейли с биттером из мухоморов. В «Трюфельном» разделе: пиццы, пасты, ризотто, в главе «Белые» – полдюжины блюд с боровиками, в разделе «Exotic» – древесные, соломенные и устричные грибы, энки, шиитакэ.

Противникам грибов также есть что попробовать: нельзя обойти стороной пиццу с бурратой (говорят, что осетинской) и ту же буррату, но уже с карамелизированной грушей и соусом из оливок и песто. Барная карта достаточно любопытна: в попытках выяснить, каков же на вкус мухомор или стрега на белых грибах, вы рискуете не дойти до местной достопримечательности – трюфельного медовика (молоко, используемое для приготовления этого десерта, предварительно кипятят с добавлением трюфеля), блюдо которое вызывает либо страстную любовь к нему, либо недоумение.

Адрес: ул. Б. Якиманка, 22, ТЦ «Гименей», 2-й этаж.

BLACK THAI

С наступлением холодов скучать по Тайланду, попивая «Май тай», можно в Большом Путинковском переулке. Уже почти три года по вечерам Black Thai собирает вокруг себя молодежь, тусовщиков, и даже гурманов и любителей коктейльных миксов с тайскими фруктами, кашасы со сливочным сыром и огурцом или рома с соленой карамелью.

Тайскую кухню здесь сделали современной, чуть-чуть ироничной, адаптированной для европейцев, но в то же время впол-

не аутентичной в ингредиентах. Тайские баклажаны, тамаринд, личи, манго, папайя, лемонграсс, галангал и другие продукты везут из Таиланда в Москву самолетами. Несмотря на это, цены в меню вполне разумные, а в нем – четырнадцать закусок и салатов, пять супов, один из которых, суп-пюре кенг-сом, готовят только на севере Таиланда, и пять видов карри, включая не самое распространенное массаман-карри с говяжьей грудинкой. Мои абсолютные хиты – салат с помело и креветками и тартар из тунца и манго.

Ганеш в позе лотоса, седло слона, превратившееся в трон, деревянные колонны, покрытые резным орнаментом, драконы-стражники, изящные тайки в национальной одежде под стеклянным панно... если сложно решиться на билеты и виллу на Самуи, можно переждать зиму и здесь.

Адрес: Большой Путинковский пер., 5

ПАБ ЛО ПИКАССО

На кухне самой испанской кухни – новый шеф, а точнее бренд-шеф, кубинец Роберто Хакомино Перес. В его интерпретации Испания – это много мяса и идеально приготовленные морепродукты. Как и положено иберийскому ресторану, это храм тапасов и мяса. Четыре вида последнего: телятина, поросенок, ягненок и козленок – хиты программы. Мильфей из молочного поросенка, цыганское рагу с копченостями, ноги и плечи ягнят и козлят, запеченные на углях или в жаровне, колоритно раскрывают особенности национальной кулинарии. Такого в Москве еще не было. Не менее хорош и томленный осьминог по-каталонски и крудо из свежего тунца, сбрызнутое маслом с трюфелем; говорят, что тунец прибывает еженедельно, самолетом с Мальдив, ну а осьминог – так просто один из лучших в городе. В основе концепции ресторана – творческий подход к кулинарным традициям и легкое, чуть ироничное их восприятие... как и завещал великий художник, литографии которого украшают стены залов.

Адрес: Славянская пл., 2/5/4, стр. 3

ЮЖАНЕ

Зимой ресторатор и скотопромышленник свинины, говядины и баранины из Краснодара Тахир Холикбердиев привезет в Москву «Краснодар-бистро» вместе с Юлией Кравцовой, шеф-поваром его же «Скотины». А пока можно заходить на сало, копченые свиные ребра и кубанский стейк в «Южане» на Проспекте Сахарова. Во всех ресторанах Тахира готовят все по принципу «жарим и коптим» – от пятачков до хвостов... уши, языки, ребра, мозги и даже копыта. Помимо мяса и рыбы, коптят даже соль, которую сервируют к хлебу с ароматным кукурузным маслом. Ради этого можно ехать через всю Москву. Мясо привозят из Краснодарского края, Воронежской, Ростовской и Брянской областей, Адыгеи и Карачаево-Черкесии и оставляют вызревать в камерах сухой выдержки от 7 до 28 дней. За вкус, кстати, в ресторане отвечает один из лучших столичных специалистов по мясу – Роман Шубин («Мясной клуб», «Воронеж»). Лучше если со степенью прожарки стейков для вас определиться он сам, тем более, что в его распоряжении есть гриль длиной 2,5 метра, а еще из оборудования – дровяная печь-копильня и бочки для сухой засолки. Особо интересующихся мясоедов он вместе с Холикбердиевым обещает организовано собирать на мастер-классы и делиться секретами по разделке и приготовлению мяса.

Адрес: Пречистенская наб., 17

CHICHA

Тако и темаки – две темы для импровизаций этой зимой. Темаки в стиле никкей – с угрем или тунцом в хрустящем, обжаренном в японском кляре листе нори. Или тако на креольский манер – с говяжьей щекой или свининой аль пастор, томлеными в соусе антикучос, или даже с яблочным гуакамоле и апельсином на тонкой пшеничной лепешке. Для всех, кто скучает по южноамериканской кухне, шеф-повар ресторана Василий Зайцев и шеф кухни никкей Алексей Когай подготовили новинки и в других главах меню. Еще одну «японскую пиццу» тостадитос – с тунцом, авокадо и яблоком. Новое севиче – из дорадо с кокосовым молоком, бататом, авокадо и кинзой под соусом тайгер милк. Оригинальное перуанское сашими тирадито – из тунца с соусом понзу и дайконом. И, конечно, фирменные суши никкей – с фуа-гра, соусом унаги и морской солью, которые обжигают газовой горелкой у столика, пока фуа-гра не начнет таять, пропитывая паровой рис. На японском гриле в Chicha теперь готовят каре ягненка с соусом чимичурри, цыпленка антикучос и маринованные в том же соусе креветки. А мягкопанцирный краб Джамбо – must have для всех, кто уже понял, что любой сезон в Москве может проходить как отпуск.

Адрес: Новинский б-р, 31

ХЛЕБНАЯ ЛАВКА

В московские будни нет лучшего места для завтрака, чем «Хлебная лавка» с ее ароматами, атмосферой Прованса и сезонным меню от шеф-повара Михаила Симагина, главную роль в котором он отвел чернословику и утке, сливкам и меду, шалфею и розмарину. На закуску стоит попробовать пак-чой в азиатской заправке на основе густого соевого соуса с шиитакэ и вешенками или авторский твист на тему вителло тоннато – томленую в су-виде телятину с конфиюром из помидоров и кре-

мом из тунца, в который для нежности добавляются взбитые сливки. В спецпредложении горячих блюд: телятина в кокосовом молоке с молодой морковью и сладким луком, зубатка с медом и пастой фрегола с соусом из красного вина, цыпленок – с чесноком и розмарином, а утка – под соусом из белых грибов и изюма. Блюда настолько интересны и колоритны, что отдать предпочтение одному из них – задача не из легких, поэтому можно пробовать всю зиму.

Адрес: ул. Б. Никитская, 58

СЫРОВАРНЯ

С момента открытия проекта о местных молодых сырах написано множество хвалебных отзывов и ресторанными критиками, и посетителями. Сыры продолжают делать по тем же технологиям, что и в Италии, а качество остается стабильным, за год в «Сыроварне» было произведено 100 000 порций сыра буррата! Юбилейную сделали огромной – сырный мешочек с нежнейшей сливочной сердцевинкой весом в целый килограмм. Осенью в «Сыроварне» планируется сезонное обновление меню. Над новыми блюдами трудился еще Юрий Рожков, которому помогли Сергей Носов, сейчас бренд-шеф ресторана, и Алексей Медведев, шеф-повар проекта. Появятся новые закуски, горячие блюда, десерты. А зимой на «Красном Октябре» откроет двери новый ресторан «Сыроварня»: по итальянским технологиям профессиональные сыровары также будут производить мягкие сыры: моцареллу, буррату, страчателлу, качотту и рикотту. В меню все те же: пицца, запеченная каччота, салаты с местным сыром, брускетты, паста, сырники из рикотты.

Адрес: Бадаевский завод, наб. Тараса Шевченко, 12

СЕВЕРЯНЕ

Почти через год после открытия «Северян» на Большой Никитской полная посадка в ресторане никого не удивляет ни вечером на ужин, ни утром на завтрак, который ввели в меню этой зимой. Шеф-повар Георгий Троян (выпускник кулинарной школы Le Cordon Bleu, герой Omnivore-2015, ученик Давида Эммерле в московском Bystro в Four Seasons Hotel) продолжает свои эксперименты на кухне с печами, в которых все блюда приобретают вкус легкого дымка. Закуски у него удаются особенно хорошо – пастроми в обожженном лаваше, романо-гриль с креветками, сельдерей с трюфелем, гребешки с морковным хумусом, язычки ягненка со свекольным кетчупом. Запеченные овощи и корнеплоды, которым здесь отведен целый раздел, стали полноценным блюдом, а не гарниром: цветная капуста, брокколи, томаты, картофель, кабачки, свекла, корень сельдерея и морковь. Берите последнюю, на первый взгляд – незамысловато, но вкусно и фотогенично. Очень серьезно подошли к чаям: курильский чай с горничным лимонником и лавандой, иван-чай с листьями вишни и малины, и, конечно, новомодный саган-дайля с лавандой. «Северяне» сотканы из каких-то противоречий: не по-северному тепло, уютно, несмотря на аскетичный, слегка мрачный интерьер, атмосферно, тесно, как во всех ресторанах Ильи Тютенкова и Уильяма Ламберти, любопытно, самобытно... и все это немного смахивает на шаманство, к которому хочется прикоснуться.

Адрес: ул. Б. Никитская, 12

полная версия статьи – на сайте
WWW.ANNARUSSKA.RU

ЭЛИТНЫЙ ОТДЫХ ЗА ГОРОДОМ

БУТИК-ОТЕЛЬ «РОДНИКИ»

Дорога к отличному отдыху совсем не обязательно пролегает через аэропорт. Всего в 80 км от Москвы, в сосновом бору, рядом с красивыми лесными озерами и святыми источниками находится бутик-отель «Родники» – для тех, кто ценит время, комфорт и уединение. Шесть вилл, органично вписанных в природный ландшафт, оснащены всем необходимым: есть камин, индивидуальная терраса с видом на лес, удобная итальянская мебель, кондиционер, беспроводной интернет, цифровое ТВ, мини-бар. Также в распоряжении гостей – уютный гастрономический ресторан с достойным для самого взыскательного вкуса меню и богатой винной картой. Для активного и полноценного отдыха в отеле есть тренажерный зал, массажный кабинет, разработанные профессионалами программы спа-хода и банные ритуалы – идеальные условия для того, чтобы быстро и качественно восстановить силы.

www.rodniki-hotel.ru

Владимирская область, Александровский р-н, (80 км от МКАД)



фото пресс-службы отеля «Родники»

фото пресс-службы отеля «Seneshal»



БУТИК-ОТЕЛЬ «SENEHAL»

На берегу озера Сенеж, в трех километрах от Солнечногорска уютно расположен бутик-отель класса люкс Seneshal, где среди утонченного стиля интерьеров и домашнего уюта можно почувствовать полное единение с природой и гармонию с самим собой. Здесь время словно бы остановилось – в напоминающей старинную дворянскую усадьбу гостинице каждый найдет отдых по душе и погрузится в историю, наполненную волшебством и удивительными моментами.

www.seneshal.com

полная версия статьи – на сайте
WWW.ANNARUSSKA.RU

Московская область, г. Солнечногорск, 3-й км Тимоновского шоссе

