

AR

WWW.ANNARUSSKA.RU

РОССИЙСКИЙ ЖУРНАЛ
О МИРЕ РОСКОШИ, СТИЛЕ
ЖИЗНИ И УСПЕШНЫХ
ЛЮДЯХ

УСПЕХ

ЦЕННОСТИ
БИЗНЕС
ТЕНДЕНЦИИ

СТИЛЬ
КРАСОТА

МОДА
ИНТЕРЬЕРЫ
ПУТЕШЕСТВИЯ

ВКУС
ГАДЖЕТЫ
ДРАЙВ
ЭКСТРИМ



ЮВЕЛИРНО-
ЧАСОВЫЕ
МАСТЕРСКИЕ:

СИМВОЛ
ВЕЛИКОГО
ШЕЛКОВОГО
ПУТИ -
ХИЩНЫЙ
СОКОЛ
PIAGET

РЕСТОРАННЫЙ ГИД
ОТ ОСТОЖЕНКИ
ДО ФРУНЗЕНСКОЙ



PHILIPP PLEIN



SHOP PLEIN.COM



Porsche Cayenne.

Сплав чемпионских качеств.

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.



PORSCHE

Порше Центр Таганка

г. Москва, Михайловский проезд, д.3, стр. 25
Телефон: +7 (495) 22 911 00
www.porsche-asc.ru



ANNARUSSKA
Couture

www.annaruskacouture.ru

Тел.: +7 (965) 260-87-16

Б. Бронная, д. 2/6, тел.: +7 (985) 308-06-12, «11.11 STORE»;

Курсовой пер., д. 8/2, тел.: +7 (495) 627-69-11, «KURSOVOY»

instagram: annaruskacouture



BELLA POTECHKINA

Bella Potemkina
www.bellapotemkina.com
Бутик Bella Potemkina, ул. Охотный ряд, д. 2,
Торговая Галерея «Модный Сезон», 3 этаж,
Ресепшн +7 (916) 027-71-72 WhatsApp +7 (916) 967-17-17
email: info@bellapotemkina.com

AR

WWW.ANNARUSSKA.RU

№3

Издатель АННА РУССКА	Publisher ANNA RUSSKA
Ответственный редактор	Managing Editor
Директор отдела «Мода» НАТАЛЬЯ КУМСКОВА	Fashion Director NATALIA KUMSKOVA
Директор спецпроектов АННА ЭРВАЛЬД	Project Director ANNA ERVALD
Редактор отдела «Драгоценности» ЛЮДМИЛА ОЛДЕН	Jewellery Editor LIUDMILA OLDEN
Редактор отдела «Рецепты» МАРГАРИТА ЧЕКУНОВА	Recipes Editor MARGARITA CHEKUNOVA
Редактор отдела «Интерьеры» ЮЛИЯ СУХАРЕВА	Interior editor YULIA SUKHAREVA
Редактор отдела «Красота» АЛЕКСАНДРА БЛИНОВА	Beauty Editor ALEKSANDRA BLINOVA
Редактор «Здоровый образ жизни» АНИ ЭГОИСТА	Editor of Healthy Life ANI EGOISTA
Литературный редактор ЕВГЕНИЯ ЗАК	Literary Editor EUGENIA ZAK
Продюсер съемок ЭЛЬМИРА БАЛАЯН	Shooting Producer ELMIRA BALAYAN
Фоторедактор СВЕТЛАНА СЕРГЕЕВА	Photo Editor SVETLANA SERGEYEVA
Фотографы	Photographers
АБДУЛЛА АРТУЕВ	ABDULLA ARTUEV
ЕЛЕНА МЕЛЬНИК	ELENA MELNIK
ТАША МАНАЕНКОВА	TASHA MANAENKOVA
МАРИЯ ЖИХАРЕВА	MARIA ZHIKHAREVA
ДМИТРИЙ ГЕРАСИМОВ	DMITRI GERASIMOV
Рекламный отдел ИРИНА МОСКАЛЕВА	Advertising Department IRINA MOSKALEVA
Менеджер по печати ДМИТРИЙ САЛЬНИКОВ	Production Manager DMITRY SALNIKOV
IT-директор АЛЕКСЕЙ ХОБОТОВ	IT Director ALEKSEY NOBOTOV

НАД НОМЕРОМ РАБОТАЛИ:

ЕЛЕНА ФИЛИПЧЕНКОВА, АЛИЯ ВИТКОВСКАЯ, АНАСТАСИЯ ТКАЧУК,
АНАСТАСИЯ РАФАЛОВСКАЯ, ВАЛЕРИЯ БОГДАНЯНЦ, ДАРЬЯ ХОЛОДНЫХ, ЛЕНА ИВАЩЕНКО

Партнеры по проведению съемок: White Rental Studios и Apriori Studio

ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ И ГРУППА КОМПАНИЙ ANNARUSSKA GROUP

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 принимаются 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 30 000 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.

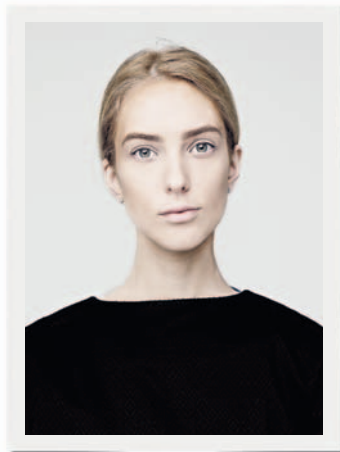
Свидетельство ПИ № ФС77-62867 от 31 августа 2015 г.



Santoni
for
AMG



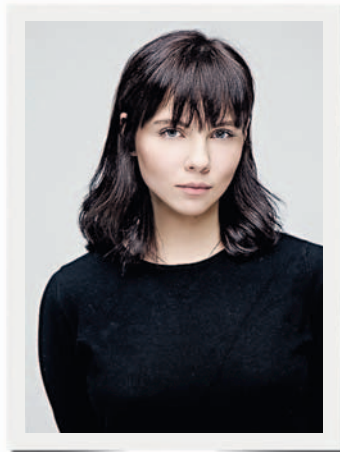
Анна Русска



Наталья Кумскова



Анна Эрвальд



Маргарита Чекунова



Эльмира Балаян



Анфиса Акопян



Александра Блинова

«В этом мире никому и никогда не было просто жить. Агрессия, войны, катастрофы, погромы женщин, ложь, предательство, коррупция – все это было всегда, да и, видимо, навсегда останется. Больше или меньше – зависит от конкретного региона, культурного наследия, преобладающей религии, климатической зоны. Но еще никогда в мире не было столь сильного влияния параллельного, виртуального мира. Раньше кино и телевидение, а сейчас всепоглощающий интернет через фейсбук и инстаграм и другие социальные сети, через геймерство и форекс может полностью перепрограммировать сознание, дезориентировать людей, пограть вековые ценности. Красивое убийство, агрессивная любовь, искусственная пища, война в удовольствие, экологически чистый ад, великолепная катастрофа, смешная трагедия, революция ради людей и тому подобное. Команда

сайта и журнала AR, разделяя и принимая все реалии и преимущества цифровой эпохи, продвигает традиционные ценности: успешных, счастливых людей и красивые нужные вещи, вкусную и полезную еду, успех личности, любовь и взаимоуважение мужчины и женщины, дружную семью и равноправные отношения, заботу о близких, уникальные путешествия и разнообразные интерьеры – все, что и украшает нашу жизнь, и придает ей реальный смысл в реальной действительности».

Анна Русска



ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИЛЕР FERRARI

Ferrari АВИЛОН



г. Москва, Волгоградский, 41
Тел. +7 (495) 232 4141
www.ferrari-avilon.ru

САМОЕ-САМОЕ...



2. Зимние виды спорта никогда не были столь дорогими, пока не появились САНИ HUBLOT стоимостью в 470 тыс. руб.



3. Собаководы определили самую востребованную породу в мире – ТИБЕТСКИЙ МАСТИФ. В Китае в прошлом году за такого щенка не пожалели \$2 млн (125 млн руб.).

1
3



1. Ярро-розовая СУМКА HERMES BIRKIN из кожи крокодила была продана на аукционе Christie's почти за 2 млн гонконгских долларов (13 млн руб.).

4. Самой дорогой кошкой стала особь породы ASHERA. Приобрести котенка можно исключительно по предварительному заказу, цена – от 1 млн руб.



4



7. Килограмм СЕРБСКОГО СЫРА ПУЛЕ, сделанного из 25 литров ослиного молока, оценивается в 80 тыс. руб.

7

5. ПЛОМБИР GOLDEN OPULENCE SUNDAE за 62,6 тысячи рублей – с ванилью из Таити, десертной икрой и хлопьями из 24-каратного золота – записан в Книгу рекордов Гиннеса как «Самое дорогое сливочное мороженое в мире».



фото: Gawker, Tribune, Uncrate, Kayla Willington

6. В Азербайджане сотрудники банка ZAMINBANK вручили постоянному клиенту КАРТУ ИЗ ЗОЛОТА 750-ой пробы с 137 бриллиантами – ее стоимость составила 15,7 млн руб.

5



8 10



11. Самым необычным десертом назвали ИКРУ УЛИТОК, за 50 грамм которой придется заплатить около 7 тыс. руб.



8. Колье L'INCOMPARABLE («Несравненное») швейцарской ювелирной компании Mouwad занесено в Книгу рекордов Гиннеса, как «Самое дорогое кольцо в мире», благодаря чистейшему бриллианту в 407 карат.

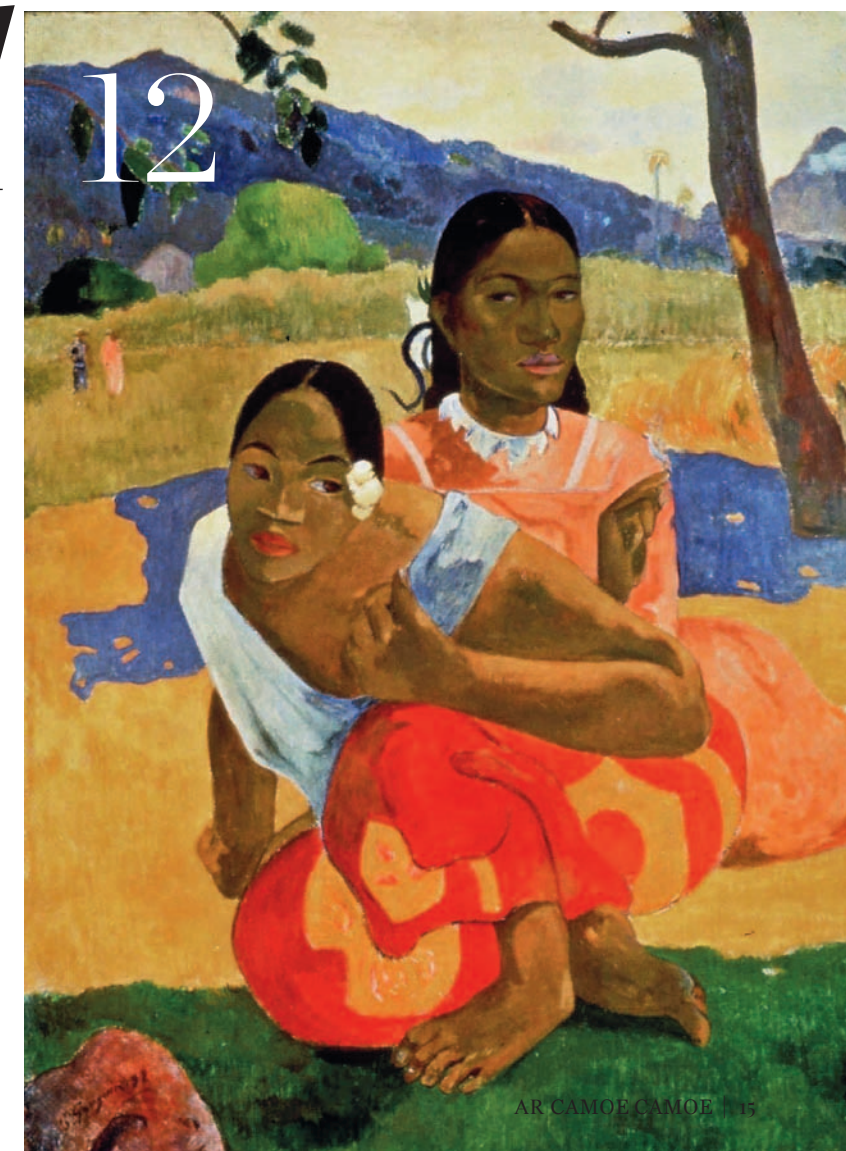


10. Ночь в поезде MAHARAJAS' EXPRESS, курсирующем по Индии, стоит от 50 до 157 тыс. руб.



9. Самая высокая башня KINGDOM TOWER высотой в 1 км (240 этажей) строится в Саудовской Аравии, близ городка Джидда.

12. Картина «КОГДА ТЫ ВЫЙДЕШЬ ЗАМУЖ?» кисти Поля Гогена была куплена госучреждением из Катара, Qatar Museums, за рекордную сумму в \$300 млн (18,8 млрд руб.).



13. Шеф-повар ресторана HONKY TONK приготовил самый дорогой гамбургер в мире (около 70 тыс. руб.) из 220 граммов мраморной говядины вагью, 60 граммов новозеландской оленины, бекона, кленового сиропа, сыра бри, зеленого чая, копченых утиных яиц и иранского шафрана, украшенных сусальным золотом, омарами и черной икрой. Булочка посыпана стружкой белого трюфеля.



* Курс: евро 69,80 руб.; доллар 65,30 руб.

РЕКОРД ВЗЯТ!

Дважды в год Женева из спокойного, размеренного швейцарского города превращается в европейскую ювелирную столицу – благодаря аукционным домам Christie's и Sotheby's.

Традиционно в мае и ноябре оба дома проводят аукционы, на которых можно встретить известных личностей ювелирного и часового дела: Лоренса Граффа (Graff Diamonds), который лично присутствует на торгах, владельцев марки Boghossian – братьев Альберта и Жана Богоссян, частого посетителя торгов и самого загадочного мастера современности – Жозеля Артура Розенталя (JAR), а также многих других директоров и дизайнеров мировых брендов. Аукционы проходят в пятизвездочных отелях на берегу Женевского озера – Des Bergues и Beau-Rivage.

Ноябрьская аукционная неделя была полна событий, одно экстравагантнее другого. 10 ноября на торгах Christie's за \$28.5 миллионов долларов был продан редкий ярко-розовый бриллиант в 16.08 карат, получивший имя Sweet Josephine (Милая Джозефина). Это самый крупный розовый бриллиант, выставившийся в этом аукционном доме за последние 250 лет. Предыдущий рекорд для камней такого цвета был установлен в 2010 году: камень весом 24,78 карат куплен на торгах Sotheby's за 46 миллионов долларов.

На следующий день, 11 ноября, на аукционе Sotheby's за рекордные \$48.5 миллионов долларов был продан исключительной чистоты голубой бриллиант Blue Moon размером в 12.03 карат, также приобретший новое имя – The Blue Moon of Josephine (Голубая луна Джозефины). Этот лот побил все предыдущие аукционные рекорды: прошлогодний The Zoe Diamond – \$3.3 миллиона за карат и упоминавшийся ранее Graff Pink за \$46.2 миллионов долларов в 2010 году.



Фото: Архивы пресс-службы
Юргиса-Стивенса

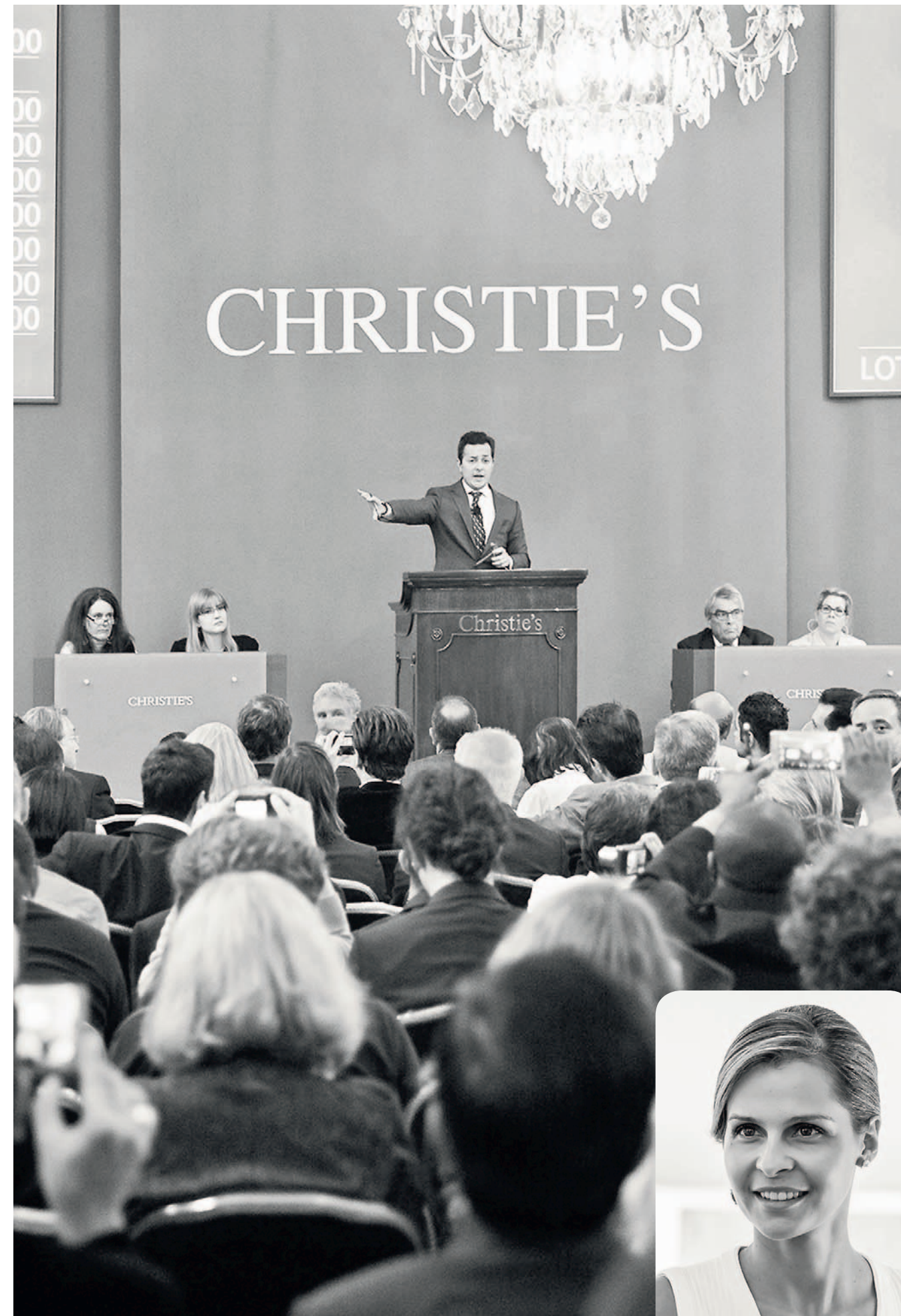
Бриллианты куплены гонконгским миллиардером Джозефом Лау (Joseph Lau), владельцем Chinese Estates Group, для его семилетней дочери – Джозефины, в честь которой и были переименованы.

К слову, это не первый раз, когда Лау покупает столь значимый подарок для любимой дочери: в 2009 году он приобрел за \$9.5 миллионов долларов голубой бриллиант в 7.03 карата, получивший имя Star of Josephine (Звезда Джозефины).

Аукционный сезон продолжился в декабре, в Нью-Йорке: Christie's и Sotheby's представили новые шедевры ювелирного искусства 9 и 10 декабря, где рекордов не последовало.



Фото: Архивы прес-службы
Архивы прес-службы



Людмила Олден,
ювелирный эксперт и геммолог.

ПРЕВОСХОДСТВО ПЛЕЙНА

Рок-н-рольщик и новатор по духу, Филипп Плейн с легкостью создал настоящую международную империю: бренд Philipp Plein выпускает изделия в 11 категориях – от линии аксессуаров до коллекций одежды для детей. Все, к чему прикасается рука мастера, получает опознавательные знаки в виде кристаллов Swarovski, шипов и черепов. О кожаных куртках с шипами, по стоимости сравнимых с автомобилями, мечтает каждая девушка. На его феерических показах, декорации которых напоминают то сказочный лес, то парк аттракционов, всегда аншлаг. Побывать на его вечеринках в рамках Недели моды в Милане – как выиграть в лотерею: никогда не угадаешь, кого из звезд, редакторов, байеров и стилистов пригласили, а кого нет.

Курсируя между модным домом в Италии, родным Мюнхеном и виллой в Каннах, дизайнер мастерски совмещает несколько амплуа: завидный холостяк, любящий отец, тусовщик – этот список можно продолжать бесконечно. Ежегодно получая приглашения на показы и after-party, редакция журнала AR не смогла удержаться от того, чтобы не расспросить Филиппа о моде и успехе, личных ценностях, любимых местах в Мюнхене, а также о том, как он встречает Новый год.

Фото: Архивы прес-службы
Архивы прес-службы





Фото: Архивы пресс-службы
группы «Седьмой канал». Фото: Ф





БРИЛЛИАНТОВОЕ КРУЖЕВО CHOPARD

На протяжении семнадцати лет ювелирно-часовая компания Chopard является бессменным партнером Международного каннского кинофестиваля. Каждую весну марка выпускает новую коллекцию украшений Red Carpet, в которой количество украшений всегда соответствует порядковому номеру фестиваля. Собрание Green Carpet, созданное к открытию 68-ого фестиваля, не стало исключением.

Особого внимания достоин ажурный браслет из «зеленого» золота и бриллиантов, похожий на невесомое кружево. Природный орнамент, венчающий каркас из 18-каратного белого золота таит в себе небольшое сердце – символ любви и привязанности, которые вот уже долгие годы соединяют ювелирный бренд и его клиентов.

Фото: Архивы пресс-службы
Архивы пресс-службы



Фото: Архивы прес-службы
Юргилса-Сессл Гивий-У.

Помимо браслета, в линии Green Carpet есть ювелирные часы, подвеска, серьги и кольца.

Экологические нововведения по добыче драгоценного сырья в небольших золотодобывающих артелях в Южной Америке соблюдаются компанией Chopard с 2013 года. Бренд стал первым среди производителей часов и ювелирных украшений класса люкс, кто заботится об окружающей среде, соблюдает нормы социальной ответственности и поддерживает месторождения и работников. В этом году компанией открыто новое месторождение «15 de Agosto Cooperative», находящееся на территории Боливии в Андах, на высоте 4000 метров над уровнем моря. Эта политика бренда вселяет уважение в сердца клиентов, подогревая их интерес к ювелирным произведениям искусства Chopard.



ЗОЛОТАЯ ПАЛЬМОВАЯ ВЕТВЬ



Фото: Архивы пресс-службы



Фото: Архивы пресс-службы

Вот уже более шестидесяти лет Золотая пальмовая ветвь Международного каннского фестиваля – проект победившего в конкурсе ювелиров французского мастера Люсьена Лазона (Lucien Lauson) – самый желанный трофей в мире киноискусства.

За это время внешний вид награды претерпел ряд изменений: от внешнего вида и материалов до упаковки.

Привычный вид статуэтки приобрела в конце 1990-х годов, благодаря стараниям сопредседателя компании Chopard Каролины Шойфеле. Пальмовая ветвь вылита из 24-каратного золота, добытого без нанесения ущерба окружающей среде и с учетом соблюдения норм социальной ответственности. Награда лежит на цельном хрустальном кристалле огранки «изумруд». Стебель ветви заканчивается сердцем – символом ювелирного бренда. Награда упакована в коробку из синего сафьяна с замшевой отделкой внутри.

На создание одной кинонаграды уходит сорок часов работы семи мастеров Chopard. Сначала лепят восковую модель, затем вырезают форму, в которую вливают расплавленное золото. После застывания и охлаждения будущую статуэтку полируют и закрепляют на хрустальной подставке.

С 2000 года эту награду стали вручать и актерам: теперь исполнители лучших женских и мужских ролей получают в качестве приза уменьшенную копию Золотой пальмовой ветви.

ДРАГОЦЕННЫЕ СОЗВЕЗДИЯ AMOVA JEWELRY

Вплоть до XVII века буржуа и аристократы завязывали манжеты лентами. Упразднил эту традицию король Франции Людовик XIV: его величеству надоели пышные банты, вместо них он ввел в моду запонки из стекла, соединенные цепочкой. В XIX столетии многие изготавливали этот аксессуар из дешевых металлов, а в XX веке стали штамповать на станках. Однако всегда были и остаются мастера, которые уделяют запонкам особое внимание. Один из таких ювелиров – основатель бренда Amova Jewelry, Светлана Амова.

Фото: Архивы пресс-службы
Фото: Архивы пресс-службы



Вначале прототип будущего аксессуара – это лишь идея, мысли и фантазия дизайнера. Затем собирается мудборд: фотографии с показов, изображения героев различных эпох, пейзажей и стран – все это становится неиссякаемым источником вдохновения для Светланы в момент создания эскизов новых изделий. Например, идея коллекции запонок Constellation родилась в Испании во время поездок в открытом кабриолете под звездным небом. Яркие созвездия перенеслись на гладкую поверхность двенадцати моделей мужских запонок.

Фото: Архивы прессы-службы

Как только эскизы готовы и обсуждены с фэшн-консультантами компании AMOVA и особо близкими друзьями дизайнера, окончившими факультет дизайна в Барселоне, их воплощают в жизнь технологи из Парижа. 3D-дизайнер собирает картинку в трехмерном объеме. Потом утвержденная 3D-модель отправляется на специальный принтер, где она выращивается в воске, снимается, дорабатывается, затем снимается форма в резиновом аналоге. Часть резиновых моделей отправляется технологу в Париж, а часть передается на производство московским мастерам. Начинается запуск серии. Из этих висксинтовых форм вновь получают восковки, которые снова отливаются, а далее следуют традиционные процессы галтовки, сборки, пайки, полировки, родирования... и, наконец, самый приятный момент – упаковка украшения в отдельный футляр.



BVLGARI

ИСКУССТВЕННЫЙ РАЗУМ



В разных мистериях змея двулика: то мудрость и процветание, то опасное коварство. Образ ее проходит красной нитью сквозь культурное наследие Египта и Древнего Рима, затем теряется в потемках средневековой Европы и вновь появляется в XIX веке.

В 40-х годах прошлого столетия сыновья Сотериоса Булгари, основателя Дома Bvlgari, обратились к легендарному образу из древности – живой змее как экзотическому украшению египетской царицы... Они придумали обвивающие запястье браслеты со змеиной головой, внутри которой спрятали часы. Мир влюбился в браслеты-змеи, увидев их на Элизабет Тейлор в фильме «Клеопатра». В 1970-х передать гибкость пресмыкающихся помогла особая техника обработки металла в звеньях браслета, получившая название tubogas. Так у часовой змеи появилось по-настоящему совершенное тело из гладких закругленных спиралей без запаивания, которое плотно обвивало руку и не требовало застежки. Змеи, или по-итальянски Serpenti, стали символом ювелирного Дома Bvlgari и подарили название коллекциям часов, украшений, очков, платков, кожаных аксессуаров.

Фото: Архивы пресс-службы
Юргенс-Галери



Украшают они и застежки модной коллекции сумок Serpentі. Фурнитура для них создается в традиционной ювелирной технике: змеиные головки отливают из металла в специальных формах, заготовку остужают, затем раскрашивают чешуйки цветной эмалью и завершают отделку таинственными глазами из полудрагоценных камней.



Фото: Архивы пресс-службы

ШЕЛКОВЫЙ ПУТЬ с PLAGET

Снова ставший актуальным сегодня Великий шелковый путь долгие годы был источником процветания для многих стран. По нему везли диковинные товары: фарфор, порох, бумагу, шелковые ткани, книги, пряности, благовония, рис – все это впоследствии обменивалось на золото и серебро, ковры, гобелены, меха, шерстяные ткани, оружие. Единственными спутниками купцов были бескрайние просторы, выносливые верблюды и хищные соколы. Эти горделивые птицы стали одним из источников вдохновения художницы Изабель Эммерик для новой коллекции высокого часового искусства Secrets & Lights – A Mythical Journey by Piaget.

Фото: Архивы прессы-службы
Архивы прессы-службы

Главной изюминкой часов на ремешке из крокодиловой кожи является необычная художественная техника исполнения циферблата – инкрустация яичной скорлупой.



Сначала часовщик намечает контур сокола при помощи тонкой линии эмали. Затем, размельчив скорлупу, начинает набирать сюжет при помощи пинцета и тонкой кисти, смоченной клеем. Получив необходимую картинку, мастер берет в руки краски и создает необходимые переливы оперения птицы. После чего готовый циферблат соединяется с часовым механизмом и закрывается стеклянным куполом.

Фото: Архивы прессы-службы

Фото: Архивы прессы-службы



Всего в коллекции Secrets & Lights – A Mythical Journey by Piaget 93 ювелирных украшения и 38 моделей часов, посвященных секретам старинной Венеции и таинственным огням Самарканда.



АВИЛОН

Роскошные условия.



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)

В НОВОЙ РУБРИКЕ «НАХОДКА» БУДУТ ПОЯВЛЯТЬСЯ ГЕРОИ НАШЕГО ВРЕМЕНИ, КОТОРЫЕ РИСКНУЛИ СОЗДАТЬ СВОЙ СОБСТВЕННЫЙ БИЗНЕС НЕСМОТРЯ НИ НА ЧТО.

АЛЕКСЕЙ ОЛЬХОВОЙ ЗАПУСТИЛ БРЕНД МОДНОЙ ОДЕЖДЫ SO EASY, КОТОРАЯ ОТВЕЧАЕТ ВСЕМ ТРЕБОВАНИЯМ СОВРЕМЕННОЙ МОЛОДОЙ ДЕВУШКИ.

AR: АЛЕКСЕЙ, РАССКАЖИТЕ НЕМНОГО О СЕБЕ.

Алексей: Занимаюсь фотографией уже 12 лет. Основное направление – fashion-съемки: каталоги и кампании для отечественных брендов. На фотосессиях вещи часто казались мне неносибельными. Спрашивая у клиентов: «Почему не шьете модную одежду, рассчитанную на интеллектуального потребителя», – я всегда получал один и тот же ответ: «Люди такое покупают, мы это и шьем». В начале 2010-го года я сделал первую попытку создать бренд одежды: были приглашены знакомые конструкторы и швеи, которым дали достаточно простую вещь с заданием повторить... Через три недели привезли готовый продукт, который кардинально отличался от оригинала. На вопрос, почему были сделаны те или иные изменения, я услышал: «Тут не по ГОСТу, мы решили исправить...» – дальше слушать не хотелось, и все производственные дела были отложены в сторону.

AR: ПОЧЕМУ ВЫ РЕШИЛИ ПОЙТИ НА РИСК ВО ВРЕМЯ КРИЗИСА И СОЗДАЛИ БРЕНД МОДНОЙ ОДЕЖДЫ?

Алексей: Начало 2015-го года... разгар кризиса. Знаю, что создавать что-то новое лучше тогда, когда идет перестройка (перераспределение рынка), – так было принято решение возобновить процесс создания fashion-бренда. Для этого мы провели достаточно большой кастинг дизайнеров и нашли очень талантливого человека, у которого, как и у меня, была цель создать что-то ценное, интересное, новое. И уже через четыре месяца, 1 августа у нас стартовали первые продажи. Стартовали очень активно, что настраивает на позитивную перспективу в будущем.

AR: КАКОВА ОСНОВНАЯ КОНЦЕПЦИЯ ВАШЕГО БРЕНДА?

Алексей: Мы стремимся создавать современную, модную и вместе с тем максимально качественную одежду в среднем ценовом сегменте. У каждой коллекции марки есть одна общая тема, но мы не выпускаем все вещи разом, а стараемся по несколько новых моделей раз в две недели, – ассортимент обновляется часто и не успевает надоесть покупателю.

AR: КАК РОДИЛОСЬ НАЗВАНИЕ БРЕНДА?

Алексей: В то время как шел вопрос о названии бренда, мы заканчивали студийный проект Brooklyn (whitestudios.ru) и частью финишных работ было нанесение принтов на стены. И на одной мы написали Easy. Обычно когда над чем-то думаешь, всегда говоришь то, что видишь вокруг. Кто-то предложил: «А давайте назовем EaSY...» Easy – это слишком просто, – решил я, – лучше SoEasy. Посмотрели наличие компаний со схожим названием и ничего подобного не нашли, все домены и названия в социальных сетях были свободными. И тут загорелся зеленый свет для продолжения работы над названием: создание логотипа, сайта, этикеток и прочей необходимой для торговли дизайн-продукции.

AR: В ЧЕМ ВАШЕ ПРЕИМУЩЕСТВО ПЕРЕД ДРУГИМИ МОЛОДЫМИ МАРКАМИ ОДЕЖДЫ?

Алексей: Мы стараемся работать сразу над всеми аспектами модного бизнеса: дизайном, качеством, сервисом и позиционированием. Несмотря на все сложности, сопровождающие процесс производства в России, наша цель в том, чтобы конечный продукт соответствовал сегменту middle/middle-up не только по уровню дизайна, но и по уровню качества.

SO EASY

AR: КАК ВЫ ПЛАНИРУЕТЕ РАЗВИВАТЬ СВОЙ БРЕНД В ДАЛЬНЕЙШЕМ?

Алексей: Мы хотим совершенствовать качество используемых материалов и технологию изготовления вещей от сезона к сезону, привлечь к сотрудничеству грамотных специалистов по производству одежды.

AR: ВАШИ ДАЛЬНЕЙШИЕ ПЛАНЫ: ОСТАТЬСЯ НА РОССИЙСКОМ РЫНКЕ ИЛИ ВЫЙТИ НА МИРОВОЙ УРОВЕНЬ?

Алексей: Марки других стран активно захватывают наш рынок. Интернет-продажи и активные социальные сети позволяют выходить за границы государства, обозначенные на карте, и продаваться по всему миру. Сильное изменение курса валют увеличило нашу конкурентоспособность в два раза (если рассматривать ценовую конкуренцию). Мы уже получали заказы от частных клиентов из Европы и Азии, а также есть предложения о возможности реализации в европейских странах. Очень приятно получать такие письма: это говорит об интересе к нашей продукции.

AR: КАКОВО ВАШЕ ОТНОШЕНИЕ К НЕДЕЛЕ МОДЫ В МОСКВЕ? ПЛАНИРУЕТЕ ЛИ ВЫ ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ В ДАННОМ МЕРОПРИЯТИИ В БЛИЖАЙШЕЕ ВРЕМЯ?

Алексей: Недели моды – это всегда активное привлечение внимания к бренду, но они

требуют достаточно крупных финансовых вложений. На данный момент эти средства мы тратим на закупку европейских тканей, увеличение объема производства – запланировано расширение шоу-рума и производственной зоны. После решения первичных вопросов и выхода на более комфортную финансовую стабильность, Недели моды обязательно появятся в наших планах развития.

AR: В КАКИХ МАГАЗИНАХ, ШОУ-РУМАХ ИЛИ САЙТАХ МОЖНО ПРИОБРЕСТИ ВАШИ КОЛЛЕКЦИИ?

Алексей: На данный момент мы представлены во всех проектах LYUK Team в Санкт-Петербурге, в Москве и Красноярске. Мы активно развиваем собственный интернет-магазин и продажи в шоу-руме, а также всегда открыты для сотрудничества с байерами по закупке.

AR: ПРОВОДИТ ЛИ ВАШ БРЕНД КАКИЕ-ТО АКЦИИ, СКИДКИ ДЛЯ ВАШИХ ПОСТОЯННЫХ КЛИЕНТОВ?

Алексей: Мы стараемся придерживаться международного графика – только что закончилась Черная пятница и сразу же стартовала распродажа на осеннюю коллекцию (-20%). Мы также планируем ввести дополнительные бонусы и акции для постоянных клиентов, для тех, кто нас поддерживает и без кого наш успех был бы невозможен.

Алексей Ольховой – создатель фотостудии WHITE и бренда одежды So Easy, fashion- и celebrity-фотограф. Сайт бренда: www.soeasy.moscow
Фото: Станислав Фальков

УСПЕХ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

СОВРЕМЕННАЯ УСПЕШНАЯ ЖЕНЩИНА – МУЗА НАШИХ ДНЕЙ: СПОСОБНА ПОКОРИТЬ ЛЮБУЮ ВЫСОТУ И КИНУТЬСЯ В ЛЮБОВНЫЙ ОМУТ С ГОЛОВОЙ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЙ ДИРЕКТОР ФРАНЦУЗСКОГО БУТИКА КАВИКИ ЭЛИНА ХАЛИМИ КАЖДЫЙ ДЕНЬ ДОКАЗЫВАЕТ, ЧТО ЖИТЬ НУЖНО В УДОВОЛЬСТВИЕ, НЕ ТЕРЯЯ НИ ОДНОЙ МИНУТЫ.

AR: ОПИШИТЕ, ПОЖАЛУЙСТА, ОДИН ДЕНЬ ИЗ ВАШЕЙ ЖИЗНИ – НАПРИМЕР, ВО ВРЕМЯ НЕДЕЛИ МОДЫ. Обычный день начинается в 6 утра. Первое, что я делаю, – просматриваю приглашения на показы и презентации, выбираю те, на которые пойду. Часто случается, что приглашения не всегда приходят заранее. Их могут прислать в последний момент за несколько часов до показа, а иногда и в последнюю минуту. Затем выбираю наряд, в котором пойду сегодня на дефиле. Свои образы я готовлю заранее из моей личной одежды и той, что дают мне марки. Это очень похоже на подготовку к фотосессии: все висит на отдельном кронштейне, рядом разложены обувь и аксессуары. Таким образом, я не теряю время, но последний штрих люблю делать в последний момент. Это придает моему луку спонтанность. Так начинается день-марафон. Нет даже времени на обед, приходится перекусывать в машине. Дефиле заканчиваются, но это еще не конец фэшн-дня: он длится очень долго. Потом начинаются after-пати, ужины, встречи. Вообще к fashion-week надо готовиться, как к олимпийским играм – из-за большой физической и психологической нагрузки. Могу позволить себе вечером выпить только бокал шампанского, потому что на следующее утро надо снова быть в форме.

AR: ПРОДОЛЖИТЕ ФРАЗУ: «МОДА – ...»

Мода – наше стремление к прекрасному, желание прикоснуться к мечте и возможность превратить это в реальность. Only the dreams come true.

AR: ЧТО ДЛЯ ВАС ЗНАЧИТ УСПЕХ?

Прежде всего это реализация мечтаний и желаний. Возможность поделиться своим опытом и багажом с теми людьми, которым это нужно и которые это ценят. Японцы говорят: «Вставать каждый день и делать что-то чуть-чуть лучше, чем вчера, – это уже успех». Вопрос успеха – это вопрос внутреннего ощущения, а не отношений с внешним миром.

AR: СЧИТАЕТЕ ЛИ ВЫ СЕБЯ УСПЕШНЫМ ЧЕЛОВЕКОМ? И ПОЧЕМУ?

Настоящий секрет успеха – это внутренняя работа над собой, которая не зависит от внешних факторов. ВЕРА В СОБСТВЕННЫЕ СИЛЫ ВНЕ ЗАВИСИМОСТИ ОТ ОБСТОЯТЕЛЬСТВ – ВОТ ГЛАВНЫЙ СЕКРЕТ УСПЕХА.

AR: ВАШЕ ЛЮБИМОЕ МЕСТО ОТДЫХА ВО ФРАНЦИИ?

Пройтись по набережной Сены и посмотреть на закат. Небо в Париже удивительное, но мало кто об этом знает. Побродить по улочкам Сен-Жермен-де-Пре и попить кофе в кафе De Flore. Погулять по блошиному рынку в Порт де Клиньянкюр. Потеряться в улочках Маре, где много картинных галерей. Может быть, не оригинально, но даже я люблю подняться на Эйфелеву башню: это всегда experience, всегда захватывает дух.

Франция – благословенная страна. Здесь очень много прекрасных мест для отдыха и путешествий. Люблю Биарриц, Нормандию. Потрясающие замки Луары. Зимой предпочитаю спокойный Мерибель туристическому Куршевелю.

AR: ПЕРЕЧИСЛИТЕ ПЯТЬ САМЫХ ЛУЧШИХ РЕСТОРАНОВ В ПАРИЖЕ? И ПОЧЕМУ ВЫ ТАК СЧИТАЕТЕ?

Guy Savoy – номер 1 во всех отношениях. Люблю ресторан отеля Costes для деловых ланчей и встреч с друзьями. Японский ресторан Kipu с потрясающей фьюжн-кухней. Восхитительное био-кафе Nanashi в Маре, где можно встретить молодых актеров и работников прессы и телевидения. И Belle Epoque, если вы хотите провести настоящую parisian night.

AR: КАКИЕ ПЯТЬ МАГАЗИНОВ, АУТЛЕТОВ ИЛИ КОНЦЕПТ-СТОРОВ СТОИТ НЕПРЕМЕННО ПОСЕТИТЬ В ПАРИЖЕ?

Colette, винтажный магазин Kilowatch, где можно купить оригинальные винтажные Levi's и милитари куртки. Магазин Ludo в Пале Рояль, где продаются настоящие винтажные сокровища от-кутор. Grande Epicerie на Бон Марше и, конечно, Kabuki на Этьен Марсель.

AR: РАССКАЖИТЕ О ТОМ, КАК ВЫ ОБЫЧНО ОТМЕЧАЕТЕ НОВЫЙ ГОД? КАКИЕ ТРАДИЦИИ СЛОЖИЛИСЬ В ВАШЕМ СЕМЕЙНОМ КРУГУ?

Обычно мы уезжаем на эту неделю в теплые края: на Сейшель или на Бали. Хотя я люблю атмосферу Рождества и Нового года, с елкой и новогодними игрушками, но отдых на море перевешивает все аргументы.

AR: КАКИЕ СЕМЕЙНЫЕ ЦЕННОСТИ ДЛЯ ВАС ВАЖНЫ И ПОЧЕМУ?

Семья – это самое важное, что может быть у человека. Что бы ни случилось в жизни, близкие люди – опора и поддержка в любые моменты в моей жизни.

AR: ЕСЛИ БЫ К ВАМ В РУКИ ПОПАЛА ЛАМПА АЛАДДИНА, КАКИЕ ТРИ ЖЕЛАНИЯ ВЫ БЫ ЗАГАДАЛИ?

Любви и мира во всем мире. Здоровья моим друзьям и близким. А мне – силы и удачи в реализации всех моих мечтаний и надежд.

AR: ПОЖЕЛАЙТЕ ЧТО-НИБУДЬ НАШИМ ЧИТАТЕЛЯМ!

Верить в свои силы, всегда оставаться самим собой, быть позитивными, всегда НАДЕЯТЬСЯ на лучшее. If you think a thing is impossible, you'll only make it impossible (Bruce Lee in Tao of Jeet Kune Do) – «Если вы думаете, что что-то является невозможным, то вы сами делаете это невозможным».

Фото: Таша Манаенкова
MUA: Валерия Богданяц
Студия: «Apriori Photo»

На Элине: Шуба – Stella McCartney,
Жилет и пиджак – Barbara Bui,
Шарф – Hermès,
Очки – Gentle Monster,
Кольца – Lazaro,
Браслет – John Hardy

СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ

Теплый оттенок сгущенного топленого молока завоевывает наш гардероб: классические лоферы с золотым плетением horsebit, сумки с застежками-львами, легко узнаваемой монограммой и бахромой и другие объекты желания большинства модниц в мире.



1. Сумка Saint Laurent, 129 590 руб.; 2. Сумка Hudson Chloé, 138 500 руб.;
3. Сумка Gucci, 145 100 руб.; 4. Лоферы Gucci, 45 150 руб.

* Курс: евро 69.80 руб.; доллар 65,30 руб.

Saint Laurent



Жакет 257 480 руб.; Колье 25 450 руб.;
Сумка Sac De Jour 254 050 руб.; Брошь 19 990 руб.;
Босоножки 50 340 руб.; Бра 41 200 руб.;
Сумка 192 220 руб.; Футболка 18 820 руб.

Marni



Платье 100 700 руб.; Топ 74 400 руб.;
Клатч 131 800 руб.; Юбка 123 900 руб.;
Жилет 157 220 руб.; Клипсы 26 280 руб.

Dolce&Gabbana



Платье 106 880 руб.; Босоножки 88 100 руб.;
Шарф 31 100 руб.; Наушники 438 350 руб.;
Очки 16 200 руб.; Джемпер 121 700 руб.;
Клатч 213 660 руб.

Miu Miu



Платье 100 700 руб.; Топ 74 400 руб.;
Клатч 131 800 руб.; Юбка 123 900 руб.;
Жилет 157 220 руб.; Клипсы 26 280 руб.

Fendi



Сумка Baguette 238 700 руб.; Свитшот 93 350 руб.;
Сумка 2Jours 116 050 руб.; Босоножки 83 250 руб.;
Очки 21 860 руб.; Сумка Peekaboo 404 200 руб.;
Джемпер 71 360 руб.; Очки 29 350 руб.

Stella McCartney



Сумка Beckett 56 970 руб.; Платье 60 450 руб.;
Сникерсы 29 750 руб.; Рубашка 37 650 руб.;
Платье 86 300 руб.; Воротник 23 225 руб.;
Джинсы 32 790 руб.; Очки 19 760 руб.

Valentino



Сумка 145 870 руб.; Платье 139 700 руб.;
Сумка The Rockstud mini 93 350 руб.; Очки 26 300 руб.;
Сумка My Rockstud 130 600 руб.;
Джемпер 169 000 руб.; Блуза 62 670 руб.;
Сумка The Rockstud 68 750 руб.; Очки 23 650 руб.

Gucci



Платье 236 990 руб.; Джемпер 43 410 руб.;
Шарф 9 250 руб.; Блуза 89 860 руб.;
Сумка 152 000 руб.;
Сумка с бамбуковой ручкой 151 970 руб.;
Платье 158 200 руб.; Пальто 315 100 руб.

Фото: Архивы пресс-службы. Редакционный материал. Не является рекламой



Лоферы Gucci



Гильда Амбросио, дизайнер



Мишель Эли, дизайнер

МИЛАН ПАРИЖ



Кьяра Ферранни, блогер и дизайнер



Ювей Ганджоу, стилист

Фото: Imaхтеев, Анастасия Ткачук



Анна Русска, издатель
Пальто Max Mara
Ремень Hermès
Футболка и юбка 11.11 Store



Сумка Fendi Peakaboo



Наталья Гольденберг, байер и стилист



Сальма Хайек, актриса



Анна Делло Руссо, креативный консультант японского журнала Vogue

Джованна Батталья, редактор L'Uomo Vogue



Сумка Louis Vuitton Petite Malle

Фото: Imaptree, Анастасия Ткачук



Джованна Батталья, редактор L'Uomo Vogue



Кьяра Ферраньи, блогер и дизайнер



Кожаная куртка Dsquared2
Платье Lanvin

Фотограф – Дмитрий Герасимов (Dmitri Gerasimov);
Визажист – Лидия Малиновская (Lidia Malinovskaja);
Модель – Kevad Belle Saarepera, агентство AI Model Management

РОК-Н-РОЛЛ СНОВА В МОДЕ

Кожаная куртка Dsquared2
Платье Lanvin
Сандалии Dolce&Gabbana





Жакет, брюки, ботинки
Dsquared2



Жакет Dsquared2

Жакет, кожаная куртка,
брюки, ботинки Dsquared2
Платье Lanvin



Жакет Lanvin
Колье Plum D'Or

Фотограф – Мария Жихарева
(Maria Zhikhareva);

Визажист – Дарья Холодных
(Darya Kholodnykh);

Модель – Лена Иващенко, агентство
Global Russian Models (GRM)
(Lena Ivachshenko)

ОЖИДАЯ РАССВЕТ

В XXI веке люди так сильно увлечены собой и своими достижениями, что совсем забывают о реальной жизни.

Мы не видим дневного света и вспоминаем о нем, лишь смотря из окна автомобиля на зажегшиеся фонари, или оставшись один на один с собой. Искусственный мир поглотил нас: радио, телевидение, социальные сети – мы забыли о самом важном.

Мы не верим, что наши самые маленькие фантазии и надежды могут сбыться.

Мы перестаем верить в чудеса, ступая на путь сомнений, который так стремительно ведет в темноту.

Редакция AR желает вам вновь вспомнить о самых сокровенных мечтах, поверить в них всем сердцем – и они обязательно сбудутся.







ЛУЧШИЕ СЕЛЕКТИВНЫЕ АРОМАТЫ 2016 года



1. Аромат Roja Parfums Candy Aoud. Цена: 49 875 р. (50 мл)

2. Парфюм Asgharali Sandeed. Цена: 6 638 р. (50 мл)

3. Духи Molecules The Beautiful mind Series Vol-1 Intelligence & Fantasy.
Цена: 22 575 р. (100 мл)

4. Парфюм Diana Vreeland Extravagance Russe. Цена: 22 500 р. (100 мл)

5. Аромат Ormonde Jayne Champaca. Цена: 22 050 р. (120 мл)

6. Духи Molecules Escentric 01. Цена: 11 498 р. (100 мл)

7. Аромат Shaik Chic Arabian 30. Цена: 33 450 р. (60 мл)

8. Духи Straight to Heaven White Crystal by Kilian. Цена: 23 138 р. (50 мл)



Фотограф: Ольга Калиникова
(Olga Kalinnikova)
Визажист: Sara Rabitti
Модель: Sigga Soffia



1. Лак для губ YSL Vernis à Lèvres, оттенок Bourgogne Artistique.
Цена: 2 210 руб.
2. Губная помада Dolce&Gabbana Shine Lipstick Gold. Цена: 2 299 руб.
3. Губная помада Dolce&Gabbana Sophia Loren #1. Цена: 2 749 руб.
4. Помада Gucci Lip Audacious Color-Intense Lipstick, оттенок Wild Amarena.
Цена: 2 994 руб.





1. Крем для тела La Prairie Skin Caviar Luxe Souffle Body Cream.
Цена: 20 165 р.(150 мл)
2. Крем для лица L'occitane Divine Cream «Божественный Иммортель».
Цена: 7 600 р.(50 мл)
3. Крем для глаз Biotherm Aquasorce Total Eye Revitalizer.
Цена: 1 845 руб. (15 мл)
4. Каем-комфорт для лица L'occitane Cream Confort Légère из линии карите. Цена: 2 350 р. (50 мл)
5. Ночной крем для лица Comfort Zone Renight Recover Cream.
Цена: 4 660 р. (50 мл)
6. Ночной бальзам Biotherm Aquasource Night Spa.
Цена: 2 575 р. (50 мл)
7. Восстанавливающий крем Otome Delicate Care Recovery Cream.
Цена: 4 100 р. (30 г)
8. Крем La Prairie White Caviar Illuminating Moisturizing Cream.
Цена: 27 450 р. (50 мл)
9. Крем Cefine Moisture Cream. Цена: 6 690 р. (30 г)
10. Ночной крем Eisenberg Soins Anti-Stress. Цена: 9 249 р. (50 мл)

ЛУЧШИЕ РОМАНТИЧЕСКИЕ СВЕЧИ 2016 года



1. Свеча Byredo Amber Japonais («Японская Амбра»). Цена: 4 950 р.
2. Свеча Diptyque Feu de bois («Древесный дым»). Цена: 6 150 р.
3. Ароматическая свеча в бокале Nero Divino («Божественный Черный») Teatro Fragranze Uniche. Цена: 7 900 р.
4. Аромат для дома Fragranza da Collezione Oud Nobile («Благородный уд»). Цена: 6 900 р. (250 мл)

5. Свеча Acqua di Parma Colonia Oud. Цена: 10 210 р.
6. Парфюмерная свеча Atelier Cologne Silver Iris. Цена: 10 688 р.
7. Аромат для дома Teatro Fragranze Uniche Tabacco 1815 («Табак»). Цена: 3 900 р. (100 мл)

ПОВОРОТ НА ВОСТОК

По-настоящему понять японца сложнее, чем сложить оригами в форме синтоистского храма. Вопреки этому или благодаря, наследие Страны восходящего солнца вдохновляет нас с тех самых пор, как она открыла свои границы в середине XIX века.

Пока сами японцы в интерьере предпочитают буйству форм и красок шероховатость и сдержанность простых вещей, а залитым солнцем помещениям – полутени камерных пространств, западный мир смело выхватывает узнаваемые образы из японской традиционной культуры и с воодушевлением туриста в Киото смешивает их на свой, максималистский манер.

Получается весьма сочно и авангардно, главное – умело «зарифмовать» предметы и добавить немного юмора. Японцам, всегда открытым к экспериментам, такое понравится. Не сомневайтесь – приглашайте в гости!



6



5



3



7



2



4



8

1. Ширма, ручная работа, художница Zoe Ouvrier, www.zoeouvrier.com; 2. Кушетка, дизайнеры Fien Muller и Hannes Van Severen, www.mullervanseveren.be; 3. Кофейный столик Aenigma, компания Reflex, www.grupporeflex.com; 4. Стул Alpha, компания Made In Ratio, www.madeinratio.com;

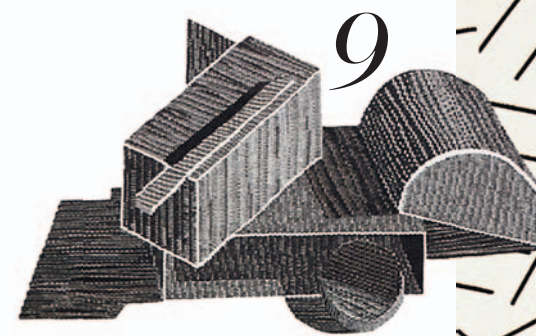
5. Потолочные светильники из ротанга The Bulb, компания Ay illuminate, www.ayilluminate.com; 6. Настольная лампа Eye of the Light, дизайнер Malgorzata Mozolewska, www.mmozolewska.com; 7. Плед Naturpledd, дизайнер Kristine Five Melvaer, www.kristinefivemelvaer.com; 8. Фоторабота «Маико», фотограф Юлия Сухарева.

РЕТРОФУТУРИЗМ

Похоже, за последнее время дизайн совершил возвращение в будущее. Художники все чаще устремляются за вдохновением к 60–70-м годам XX века, когда космос казался ближе, чем когда-либо, а мечты о завтрашнем дне служили лейтмотивом и в моде, и в интерьере.

Сегодня ретрофутуризм – это ностальгия по времени, когда робот был переодетым в костюм человеком, а не компьютерной графикой. Наивность, мечтательность и гуманность отличают «дизайн будущего из прошлого» от бескомпромиссного, агрессивного футуризма параметрической архитектуры эпохи Захи Хадид (британский дизайнер. – Прим.ред.).

Космизм полувековой давности, воспетый на современный лад, – это контраст четких геометрических форм и плавных, уверенных линий, в которых читается, что они были прочерчены от руки. А сочетание хрома, пластика и тонированного стекла с теплыми, тактильными материалами рождает необходимую связь между будущим и прошлым.



Юлия Сухарева
Дизайн интерьера,
Предметный дизайн

1. Диван Guest, компания LaCividina, www.lacividina.com; 2. Кресло Paulistano Mesh Chair, дизайнер Paulo Mendes da Rocha, компания Objekto, www.objekto.fr; 3. Журнальный столик Joco Stone, дизайн от EOOS, компания Walter Knoll, www.walterknoll.de; 4. Винтажная ширма, дизайнеры Charles и Ray Eames, галерея Madero Collectors Room, www.madero.at; 5. Люстра Castle, дизайнер Jason Miller, компания Roll&Hill, www.rollandhill.com; 6. Колонки all-in-one (плеер, усилитель, динамики), компания Amati.linea, www.amatisound.ru;

7. Скульптура из серии Split, скульптор Alicja.P. Birkner, www.apbirkner.com; 8. Обои Deconstructed Stripe, дизайнер Miles Redd, компания Schumacher, www.fschumacher.com; 9. Гобелен, лимитированная серия, дизайнер Faye Toogood, www.fayetogood.com

ДВОРЦОВЫЕ ИНТЕРЬЕРЫ В FOUR SEASONS HOTEL LION PALACE ST. PETERSBURG

Построенное в 1820 году французским архитектором Огюстом де Монферраном, здание одним из своих фасадов выходит на Исаакиевскую площадь и величественный Исаакиевский собор, который также обязан своим появлением на свет Огюсту. Согласно задумке Монферрана, строение, заключенное меж Адмиралтейским и Вознесенским проспектами, должно было придать правильные прямоугольные формы Исаакиевской площади, – это обусловило необычную планировку отеля, напоминающую «роль».

Отель Four Seasons Hotel Lion Palace St. Petersburg расположен в бывшем дворце княгини Лобановой-Ростовской, известном как «Дом со львами».

Фото: Артур Шендерович, Фотостудия «Арт-Стиль»

Заметка о строительстве «Дома со львами» впервые появилась на страницах «Книги для записей планов и фасадов, выдаваемых обывателям 1-ой Адмиралтейской части» в 1817 году благодаря стараниям князя Александра Лобанова-Ростовского. В этом же году князь пожаловал участок площадью в 5400 кв. м своей супруге.

Здание цвета охры, с сине-зелеными крышами и белыми колоннами олицетворяет собой эlegantный стиль Санкт-Петербурга и стремление Российской Империи к классицизму.

Вход во дворец охраняют два мраморных льва, увековеченных в строках поэмы А.С. Пушкина «Медный всадник», – творения итальянского скульптора Паоло Трискорни, символизирующие власть и авторитет владельца дома.

В 1827 году здание было передано в ведение Военного министерства, располагавшегося на территории дворца вплоть до 1917 года. Затем было отдано на откуп арендаторам. И лишь в начале XXI, после передачи здания в ведение Управления делами Президента РФ, было принято решение восстановить памятник архитектуры, охраняемый ЮНЕСКО. В ходе реконструкции была найдена тайная «Зеленая комната», назначение которой так и не было установлено.

183 гостевых номера (26 из которых – люксы) воссозданы согласно архитектурным тенденциям XIX-го столетия. Цветовая палитра разделилась на три вариации: светло-желтая с оттенками голубого, сине-желтая с гранатовым отливом, и бирюзово-золотая с темными оттенками в люксах.

В интерьерах главенствует стиль эпохи неоклассицизма: теплые оттенки обивочной ткани, портьер и текстиля сочетаются с насыщенной глубиной красного дерева, ореха и вишни, с позолотой, черным лаком и шинуазри.

Ванные комнаты созданы с княжеским размахом: гранитные столешницы, мраморные стены и полы, созданные по индивидуальным эскизам туалетные столики и позолоченные зеркала со встроенными телевизионными экранами.

Облик крыши дворца также был изменен: из-за увеличения количества номеров ее уклон и линия окон пятого этажа были отодвинуты от исторических фасадов. Это позволило создать выход на террасы с подогреваемым полом.

В стенах отеля Four Seasons Hotel Lion Palace St. Petersburg расположены три ресторана Percoso, Sintoho, «Чайная гостиная» и бар «Ксандер», за кухню которых отвечает шеф-повар Андреа Аккорди – рестораны в Праге и Флоренции, возглавляемые им прежде, получили мишленовские звезды.

Ресторан Percoso («Путешествие», ит.) посвящен традиционной итальянской кухне. Здесь большой выбор сыров: бутирро, рикотта, юката и другие, которые производят на ферме в Твери, – а также мясных деликатесов и вин из разных уголков мира. Ранее на территории ресторана Percoso располагался кабинет Огюста Монферрана.





Вечер можно скоротать в баре «Ксандер», разделенном на два зала большим двусторонним камином. Шампанское, игристые вина и коктейли хорошо сочетаются с закусками из икры с заморскими специями. Холистический спа-центр Luceo Spa, занимающий четыре этажа во внутреннем дворе «Дома со двами», отличается светлыми просторными интерьерами. Каждой процедурной комнате дано имя одного из драгоценных камней или минералов. К примеру VIP-кабинет «Александрит» назван в честь драгоценного камня, который был открыт в момент совершеннолетия Александра II.

Название ресторана Sintoхо обязано трем городам: Сингапуру, Токио и Гонконгу. Дизайн интерьеров был разработан архитектурным бюро Spin Design. Ресторан разделен на зоны: зал с открытой кухней, бар и комната для частных визитов с единственной в Санкт-Петербурге печью тепан. Гостям предлагаются разнообразные блюда паназиятской кухни. «Чайная гостиная» расположилась прямо посреди двора под стеклянным куполом, поддерживаемым несколькими декоративными колоннами. В меню ресторана блюда русской и интернациональной кухни идеально подходят для завтраков и ланчей.

Фото: Архивы пресс-службы
Фото: Архивы пресс-службы

ЗАГАДАТЬ ЖЕЛАНИЕ

Новый год – разлапистая ель, разноцветные шары и гирлянды с мигающими огоньками, мандарины горками на нарядных тарелках, символические фарфоровые фигурки, стеклянные снежинки и другие приятные мелочи.

2. Тарелка Villeroy&Boch, 7 400 руб.



2

1. Тарелка Villeroy&Boch, 2 310 руб.



1



3

3. Статуэтка Lladro, 65 320 руб.

Курс: евро 70,86 руб.; фунт 101,26 руб.; доллар 67,83 руб.



5

5. Снежинка Vassarat, 14 180 руб.



7



4

4. Статуэтка Lladro, 291 700 руб.

7. Новогоднее украшение «Шар» RCD, 2795 руб.



6

6. Тарелка Villeroy&Boch, 4 210 руб.

Фото: Архивы пресс-службы. Редакционный материал, не является рекламой.

2



2. Виниловый проигрыватель ION Audio/The Pool Portable Turntable
Портативный грампорт с беспроводным соединением с устройствами iOS.
Стоимость: 14,6 тыс. руб.
Сайт: the-pool-aoyama-store.com

3



3. Концепт Audi Hover
Дизайнер Audi Кевин Куларидж разработал летающий концепт-кар Audi Hover, в основе которого лежит магнитная левитация.

4



4. Электронный скетчбук Morpholio
Новое приложение Journal для электронных устройств поможет заносить зарисовки, мысли и записи в онлайн-ежедневник в режиме реального времени.
Стоимость: бесплатно
Сайт: apple.com

6



6. Грампорт Floating Record Vertical Turntable
Вертикальный проигрыватель виниловых пластинок со встроенными динамиками.
Стоимость: 25 тыс. руб.
Сайт: gramovox.com

1. Золотой рояль Goldfinch для детей
Фортепиано The Baby Piano, созданное вручную совместно с лондонской арт-студией Based Upp.
Стоимость: 44,2 млн руб.
Сайт: goldfinchpianos.com



5



5. Колонка Davone
Стильная колонка Davone с 8-дюймовым студийным сабвуфером подарит объемный звук.
Стоимость: 543 тыс. руб.
Сайт: davoneaudiousa.com

7



7. Наушники Beoplay H3 ANC
Датский производитель электроники Bang&Olufsen создал наушники с гасителем посторонних шумов.
Стоимость: 16,8 тыс. руб.
Сайт: beoplay.com

8



8. Камуфляжные наушники MH40
Капсульная коллекция милитари-наушников MH40 доступна в трех вариантах: камуфляж зеленого, синего и серого цвета.
Стоимость: 36,5 тыс. руб.
Сайт: farfetch.com

10



10. Часы Apple Watch x Hermès
«Умные» часы в 38-миллиметровом корпусе из нержавеющей стали идут в комплекте с длинными кожаными ремешками Hermès четырех фирменных цветов: Fauve («Фов»), Etain («Этан»), Сапусине («Капюсин») и Bleu Jean («Блю джин»).
Стоимость: 108 тыс. руб.
Сайт: apple.com

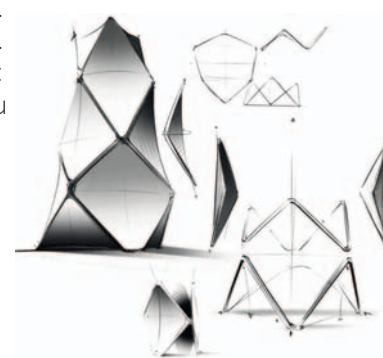
11



11. Аудиосистема Sennheiser Orpheus HE90
Наушники немецкой фирмы Sennheiser созданы на базе лампового и транзитного усилителей.
Стоимость: 3,3 млн руб.
Сайт: sennheiser.com

9. DJI Phantom 3
Летающий квадрокоптер с дальностью управления в 4 км и встроенной функцией follow me.
Стоимость: от 84 до 108 тыс. руб.
Сайт: quadcopter.ru

9



12. Акустическая колонка BeoLab 90
Компания Bang&Olufsen представила колонку с технологией Active Room Compensation, которая позволяет воспроизводить звук с оптимальной точностью.
Стоимость: 2,5 млн руб.
Сайт: bang-olufsen.com

12

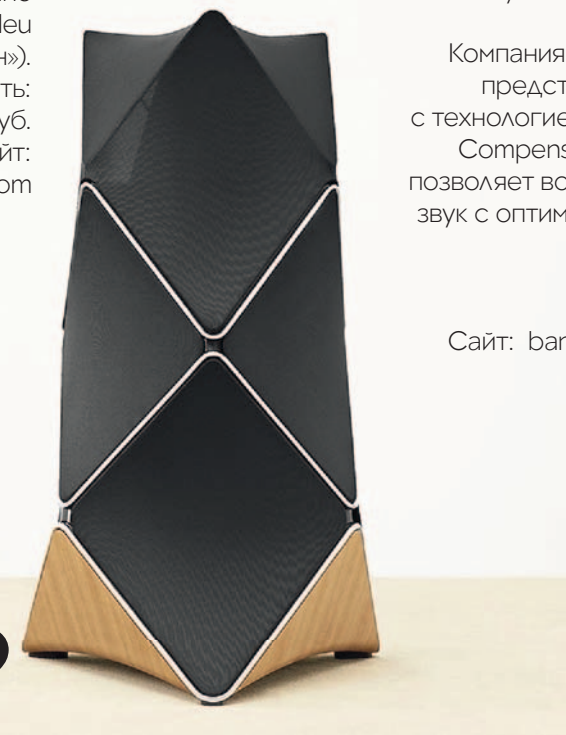


Фото: Designboom

* Курс: евро 69,80 руб.; доллар 65,30 руб.

Раскрасьте свои холодные будни экстремальными прыжками, виражами и гонками на мотовездеходах, снегоходах и санях.

1. Флагман семейства Commander, снегоход Lynx Xtrim Commander 800 E-TEC, предназначен для туристов и охотников, путешествующих с громоздкими грузами. Кроме того, эту модель отличает небольшой расход топлива (16-18 л на 100 км) при размере бака в 45 литров.
Стоимость: от 1,5 млн руб.
Сайт: rosan.com



2



2. Компания Yamaha выпустила новый вездеход Side by Side Wolverine R-Spec 2016, оборудованный усиленной подвеской. Позаимствовав конструкцию передних рычагов у Yamaha Grizzly, новая модель стала более маневренной, что обеспечило ей беспрепятственный ход по любой поверхности.
Стоимость: от 1,5 млн руб.
Сайт: yamaha-motor.ru

3. Квадроцикл BRP Outlander 6x6 подойдет как для путешествий, так и для работы. Он оснащен вместительным двухуровневым кузовом Dual-Level и задней двойной независимой маятниковой подвеской TT12.
Стоимость: от 1,8 млн руб.
Сайт: rosan.com



3

4. BRP maveric 1000 xmg – это полное доминирование в грязи на единственном специализированном мотовездеходе с поперечной посадкой. Эта комплектация включает все революционные инновации мотовездехода, оптимизированные для езды по грязи.
Стоимость: от 1,9 млн руб.
Сайт: rosan.com

4



5. Сани Alfa Romeo 4C столь же стремительны, как и спорткары этой марки. Их можно использовать на любых склонах из-за удобного аэродинамичного корпуса.
Цена 615 тыс. руб.



5



6

6. Алюминиевые сани Porsche за 28 тыс. руб. станут хорошей инвестицией этой зимой.



7. Путешествие на обновленной версии снегохода BRP Summit X T3 станет еще приятнее за счет облегченной конструкции (210 кг) и большой управляемой гусеницы.
Стоимость: от 1,1 млн руб.
Сайт: rosan.com



7



8. Модель Polaris Sportsman Xp 1000 High Lifter призвана покорять любые труднодоступные места. В этом ей помогают внушительные шины с протектором Outlaw II (29,5 дюйма), большой клиренс и двигатель в 101 л.с.
Стоимость: по запросу
Сайт: brandtpolaris.ru



8

Архивы: пресс-службы. Редакционный материал. Не является рекламой.
Архивы: пресс-службы. Редакционный материал. Не является рекламой.

РОСКОШЬ БЕЗДОРОЖЬЯ BENTLEY BENTAYGA

Еще пять лет назад даже ребенок мог с легкостью назвать весь модельный ряд практически каждой немецкой, американской или английской марки, а так же их конкурентные преимущества. Концерны сами диктовали, что нам нужно, и какую следующую модель мы купим. Сегодня же автомобильные марки нацелены на максимальное удовлетворение потребностей спроса в любой категории, и даже профессионалы теряются в характеристиках и различиях. Мы на себе ощущаем маркетинговые стратегии: так пару лет назад премиум-класс стал максимально доступным, превратившись в масс-премиум, а люкс становится масс-люксом.

Bentley открыл новый сегмент в автопроме – Luxury SUV, выпустив модель Bentayga. Это действительно новый стандарт и роскошь на новом уровне. Это огромный риск для компании, но, как показывает история, кто рискует быть первым, потом собирает все сливки. Станет ли Bentayga образом нарицательным? Станет ли синонимом роскоши бездорожья? Задаст ли стандарты, по которым будут сравнивать другие люксовые внедорожники? А выпуск их уже анонсировали многие марки, даже такие ультралюксовые, как Rolls Royce.

ТЕХНОЛОГИИ

Ультрасовременные ассистирующие системы и информационно-развлекательные функции, разработанные для повышения безопасности, комфорта и уверенности на дороге, делают Bentayga инновационным, высокотехнологичным и роскошным автомобилем SUV с «сетевыми возможностями». Набор настроек для бездорожья позволяет выбрать нужные параметры для различных нестандартных условий, а на информационной панели водителя отображаются данные о перемещении по продольной и поперечной осям, о положении колес, угле поворота, а также компасный азимут и высота над уровнем моря.



Адаптивный круиз-контроль, включающий в себя функцию Stop&Go, систему предотвращения столкновения и функцию анализа дорожного трафика, позволяет водителю установить и поддерживать во время движения дистанцию до впереди идущего автомобиля. С помощью навигационных данных, датчиков и камер система распознает повороты, границы города и знаки скоростных ограничений, а затем, в соответствии с полученными данными, может изменять скорость автомобиля, повышая и комфорт, и топливную экономичность.

Для поездок в черте города в Bentayga также предусмотрен ряд специальных ассистирующих систем. Чтобы повседневные поездки стали еще более комфортными, используются такие функции, как система распознавания дорожных знаков, идентифицирующая знаки и выводящая информацию о них на экран; система предупреждения о находящихся позади транспортных средствах, сообщающая о помехах при выезде с парковки задним ходом; и система Top View, которая, получая данные от четырех камер, показывает на экране все, что находится вокруг автомобиля.

Фото: Архивы пресс-службы

Автор: Алла Витковская

Bentayga позволит в полной мере ощутить удовольствие от вождения Bentley в любых дорожных условиях, благодаря совершенству каждой детали, высокой проходимости и передовым технологиям.



Фото: Архивы прес-службы
Фото: Архивы прес-службы

«Высшая награда для меня – это мои гости» – Изо Дзандзава, бренд-шеф Ginza Project.



AR: ЧТО ВХОДИТ В ОБЯЗАННОСТИ БРЕНД-ШЕФА?

Изо: Бренд-шеф – это человек, который ведет несколько проектов. В моем случае, это несколько ресторанов и городов. Все нововведения: сезонное меню, специальные предложения, разработка концепции ресторана и оформление подачи блюд – это обязанности бренд-шефа. В каждом ресторане у меня свой шеф-повар!

AR: ЕСТЬ ТО, ЧТО ВЫ ХОТЕЛИ БЫ ИЗМЕНИТЬ В НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНЕ?

Изо: Стараюсь придерживаться традиций. Но хотелось бы осовре-

нить блюда, не теряя при этом знакомый с детства вкус. Это очень важно для грузин. А то, что я меняю подачу блюда или форму, – это уже совсем другая история.

AR: ЕСТЬ ЛИ У ВАС В ПЛАНАХ ВЫЙТИ В ЕВРОПЕЙСКОЕ ПРОСТРАНСТВО И ОТМЕТИТЬСЯ ЗВЕЗДОЙ МИШЛЕН?

Изо: Было бы глупо ответить сейчас, что у меня нет такого желания! Мы все хотим расти, добиваться больших результатов, чем есть сегодня. Безусловно, в мире нет ни одного повара, который не хотел бы этого! Но высшая награда для меня – это мои гости.

AR: КАКОЕ БЛЮДО, НА ВАШ ВЗГЛЯД, МОЖЕТ ОХАРАКТЕРИЗОВАТЬ ГРУЗИНСКУЮ КУЛЬТУРУ?

Изо: Грузия делится на регионы. Я из региона Мегрелия. На мой взгляд, невозможно представить грузинскую кухню без хинкали. Тогда как Мегрелию лучше всего характеризуют мамалыга, сулугуни и сациви.

«Совместно с Тиной Канделаки мы разработали особое грузинское меню по старинным рецептам», – Нино Харчилава – шеф-повар ресторана «Тинатин».



AR: КАК ВЫ ПОПАЛИ В «ТИНАТИН»? И КАКИЕ РЕЦЕПТЫ ДОСТАЛИСЬ ВАМ В НАСЛЕДСТВО ОТ РОДСТВЕННИКОВ?

Нино: Когда ресторан «Князь Багратион» был передан в «Тинатин», я решила не покидать стены, ставшие родными. Первое блюдо, которое я приготовила в роли шеф-повара нового ресторана, было чахохбили. Но вся грузинская национальная кухня – это сплетение многовековой истории и наследия предков.

AR: НЕ ВОЗНИКАЛО ЛИ У ВАС ПРОТИВОРЕЧИЙ В СОЗДАНИИ ОСНОВНОГО МЕНЮ С ТИНОЙ КАНДЕЛАКИ (владелицей «Тинатина»)? КАКОВЫ ОСОБЕННОСТИ «ТИНАТИНА»?

Нино: Мы отлично ладим с Тиной, прислушиваемся друг к другу. Ввели в меню диетические рулеты по ее рецепту, а еще у нас есть холодный салат по рецепту Тининой мамы.

В нашей кухне, так же как и в интерьере, все сделано с душой и бесконечной любовью к своему делу. За теплом и уютом приходят наши гости. «Тинатин» – ресторан с щедрой грузинской душой.

«Настоящий мастер – тот, кто не боится фантазировать на кухне», – Сергей Кондратьев, шеф-повар ресторана «Цыцыла».



AR: КАК НАЧИНАЛАСЬ ВАША КАРЬЕРА?

Сергей: Моя карьера началась в 1998 году, когда я в первый раз попал на кухню в качестве студента. Мне с детства нравилось готовить и «фантазировать» на кухне с продуктами. После окончания учебного заведения я работал на японской кухне, мало популярной в то время. Затем были десять лет в казино, за это время я посмотрел разные кухни мира и остановил свой выбор на восточном направлении, попав в грузинский ресторан «Эларджи». Далее – ресторан «Цыцыла», который я открывал.

AR: КАКИЕ ПРОДУКТЫ ВЫ ПРЕДЛАГАЕТЕ ДЛЯ УЖИНА?

Сергей: Мясо или рыба, любой микс салата, хрустящий хлеб, оливковое масло, чеснок. Неповторимый вкус достигается грузинскими специями.

«Настоящий повар готовит только с душой!» – Мака Закарая, шеф-повар «Эларджи».



AR: РАССКАЖИТЕ О ВАШЕМ ОПЫТЕ «ПОВАРСКОЙ ЖИЗНИ»?

Мака: Начала я свой поварской путь в Питере. Работала недолго. Примерно полтора года в ресторане «Мамалыга». Там я познакомилась с бренд-шефом нашего холдинга – Изо Дзандзавой. Она предложила мне перебраться в Москву. Так я оказалась в своем любимом ресторане – «Эларджи», у которого домашняя, душевная кухня. На самом деле, практически все блюда можно приготовить в домашних условиях. Это видно из наших рецептов.

AR: ЕСТЬ ЛИ В ГРУЗИНСКОЙ КУХНЕ СВОИ ТАЙНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ?

Мака: Специи и три вида аджики – у каждой свое предназначение. Основа грузинской кухни – это специи. Без них не получится тот самый вкус, знакомый с детства. А также сочетания блюд. Например, шашлык «Эларджи» нельзя совместить ни с чем кроме зелени – вкус будет искажен.

3 ГРУЗИНСКИХ РЕСТОРАНА 4 ШЕФ-ПОВАРА

Проект AR «Лучшие кухни мира» продолжает грузинская. Среди основных восточных она наименее подвержена влиянию времени и переменам, так как основана на вековых традициях и рецептах, передаваемых из поколения в поколение.

КОФЕ ПО-ТБИЛИССКИ



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Засыпать в турку кофе и сахар. Залить получившуюся смесь водой. Поставить на огонь. Ждать пока не поднимется пенка. Как только она начнет образовываться, кофе необходимо перелить в кружку, чтобы пенка не успела свернуться.

ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ

РЕСТОРАН «ЦЫЦЫЛА»

тесто на хачапури 280 г

сметана 10 г
яйцо

сыр сулугуни 110 г
сыр имеретинский 110 г
сыр сулугуни копченый 80 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовить дрожжевое тесто. Раскатать, начинить сыром сулугуни и имеретинским, смазать яйцом, взбитым со сметаной. Сверху выложить слайсы копченого сыра. Запекать в духовом шкафу при температуре 180 градусов до золотистой корочки.

Фото: Елена Мельник, Стил: Эльмира Балаян, Текст: Маргарита Чекунова

5 СЕКРЕТОВ ПРИГОВЛЕНИЯ ВКУСНОГО КАРТОФЕЛЯ ДОМА

После того как пожарили картофель на растительном масле, добавьте немного сливочного.

Мелкий молодой картофель (черри) немного отварить, затем обжарить на сливочном масле и в конце добавить свежий укроп.

Не бойтесь экспериментировать с приправами.

Попробуйте приготовить картофель в кожуре. Поверьте, это очень вкусно! Например, картофель фри с кожурой (лучше взять молодой картофель).

Сочетайте картофель с грибами и луком или фаршируйте картофель говядиной со специями, запекая его в фольге.

ТЕЛЯЧЬЯ КОРЕЙКА

РЕСТОРАН «ТИНАТИН»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Корейку обжарить на хорошо разогретом растительном масле. Затем добавить сливочное масло и довести до готовности. Подавать с молодым вареным картофелем, поджаренным на сливочном масле.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- телячья корейка 1 кг
- черный перец 1 г
- соль 2 г
- сливочное масло

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

РЕСТОРАН «ЦЫЦЫЛА»

Классический ингредиент кавказской кухни – баклажан – отлично вписался в нестандартный салат со сливочным сыром. Необычное и вкусное сочетание будет прекрасным украшением к новому году столу.

семена подсолнуха 2 г
сливочный сыр «Кремете» 20 г

масло кунжутное 5 г
масло растительное 75 г

соус чили сладкий 25 г

баклажаны 80 г
помидоры бакинские 80 г

крахмал кукурузный 15 г
соль 5 г

кинза 2 г
петрушка 4 г
укроп 4 г
базилик 2 г
мята 2 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Обжарить на растительном масле баклажаны в кляре из кукурузного крахмала. Смешать зелень, добавить к ней баклажаны, сливочный сыр и помидоры. Заправить салат соусом чили и кунжутным маслом. При подаче украсить семенами подсолнуха.

Фото: Елена Мельник, Стил: Эльмира Баян, Текст: Маргарита Чекунова

ТЫКВЕННЫЙ СУП

РЕСТОРАН «ЦЫЦЫЛА»

Ни одна страна не обошла этот нежный кремный суп стороной. В Италии в его состав добавляют рис, в Тайланде – острый чили, лемонграсс и креветки. А у нас классика и ничего лишнего.

тыква 200 г
морковь 50 г
лук репчатый 50 г

сливки 33% 200 г
оливковое масло

тыквенные семечки

картошка 1 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарезать овощи и поставить тушиться на медленный огонь, примерно на 45 минут. Приправить солью и молотым перцем, залить сливками. Довести до готовности (20 минут). Взбить блендером. Суп готов. Перед подачей добавить семечки и оливковое масло.

NOVESSENTIA MEDICAL SPA ТРИ ДНЯ МИНУС 5 КИЛО

Известный гурю детокса, Novessentia Medical Spa – клиника Кармен Сальваторе, спа-центр и отель на 25 номеров – расположен в живописном местечке Ронко ди Гиффа близ озера Лаго-Маджоре. Каждому гостю обещаны полное медицинское обследование, индивидуальная программа по сбалансированному питанию и детоксу, по эстетической косметологии и спа-процедурам.

Именно этот курорт выбрали мы (Анна Русска и Анна Эрвальд.– Прим. ред.), чтобы восстановиться после работы на миланской Неделе моды.

Проснувшись утром, мы первым делом отправились на завтрак. За питанием постояльцев следят тщательно: в меню редкие и полезные крупы (от пшеницы «камут» до киноа), качественная рыба, бобовые, тофу, сейтан. Невероятно любезный шеф-повар Эммануэль (приветствующий нас по-русски!) специализируется на веганской кухне и составляет меню в зависимости от ваших целей: похудеть, просто очиститься, либо без ограничений.

Нас утром ждали только свежевыжатый сок и хлебец с натуральным джемом из ягод годжи. Эти авторские джемы anti-age из ягод и фруктов на основе сиропа агавы популярны далеко за пределами клиники. Поначалу завтрак кажется обидно крошечным, но недоверие к маленьким, низкокалорийным порциям быстро проходит.

Знакомство со спа мы начали с японской сауны Iyashi Dome в бочке, выводящей шлаки и лишнюю жидкость из организма. Через 20 минут я выпорхнула из капсулы с ощущением стройности и легкости. Процедуру обязательно нужно закрепить обертыванием и массажем, чтобы подтянуть тело, сбросившее столько воды.

Спа-программы на косметике Long Life Cure можно и нужно сочетать с хаммамом, калдариумом и спортивными нагрузками (тренировками в зале, скандинавской ходьбой, йогой, пилатесом и аквааэробикой).

Итог пребывания в центре – пять кг за три дня (целый размер в одежде!), при том что мой вес, несмотря на диеты, был стабилен на протяжении семи лет, обновленный внешний вид: сияющая кожа, отсутствие синяков под глазами; а также легкость во всем теле и невероятный заряд энергии.

Novessentia Medical Spa расположен на берегу озера Лаго Маджори, одной из жемчужин Италии.

Автор: Анна Эрвальд

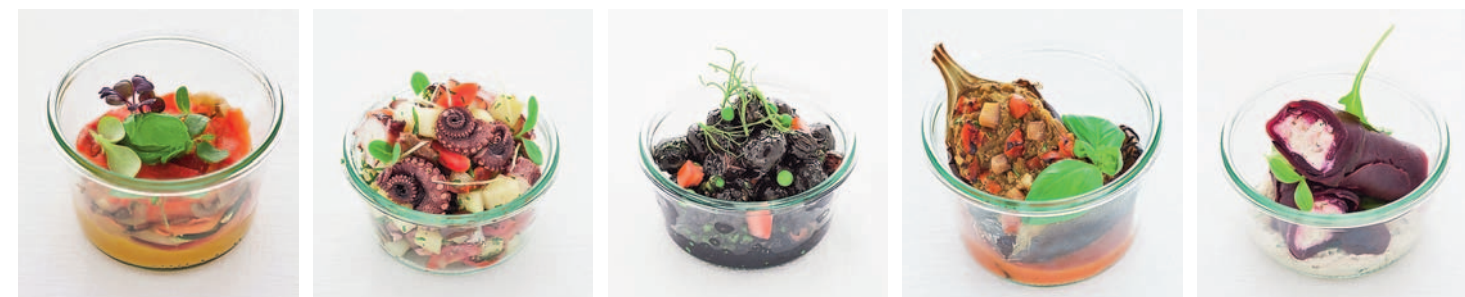


Фото: Архивы пресс-службы
i9rjwlls-спесс-службы



Противостояние новые Патрики – Хамовники наметилось не вчера. В районе Патриарших прудов живет чуть больше артистической богемы, стартаперов и экспатов, а у нас, начиная с «Золотой мили» и до Фрунзенской набережной, – больше бизнес-элиты.



Звезда AR – новый символ, который подтверждает гарантию на лучшее качество, сервис и высокий уровень товаров и услуг.

MØS Gastronomic Smart&Casual

Концепция MØS под хэштегом # mosnordic, изначально обозначена как Nordic Cuisine, хотя это скорее авторская кухня молодого талантливого шеф-повара Андрея Коробяка, получившего богатый опыт на кухне одного из лучших ресторанов мира – Geranium (**Michelin, Копенгаген), в команде шефа Расмуса Кофоеда. На первом этаже нового элитного жилого комплекса «На Трубецкой», что напротив парка им. Манделъштама в Хамовниках, подают мусс из герани, трюфельный майонез со злаковыми чипсами, зеленое орзотто, круто из белой рыбы с цитронетом, зеленой спаржей и попкорном из гречки, ромейн на гриле с молодым хреном и простоквашей, зеленые помидоры и земляную грушу... Чтобы никогда не терять связи с гостями была создана зона Chef's Table на восемь человек, где можно заказать

сет-меню авторских блюд от шефа, да и сам Андрей за вечер десяток раз выйдет с уже открытой кухни еще ближе... к гостям. Авторские коктейли и барную карту специально для MØS разработал хорошо известный в Европе бармендер Андреас Цанос, руководивший барами культовых лондонских заведений Hakkasan, Sketch, Hiks, Purl и вошедший в 2010 году в TOP-5 барменов Лондона по версии британского Forbes. В Москве он уже успел «поработать за баром» прошлогоднего Door 19 и нового 15 Kitchen + Bar на Кропоткинской. В переводе с датского MØS – значит «поцелуй, благословение бабушки», и по тому, как успешно проект стартовал, есть уверенность, что бабушка Андрея по материнской линии, проживающая в Копенгагене, этот проект все же благословила.

Трубецкая, 10

Semifreddo

Ресторан «Семифреддо» (в котором за 12 лет его работы мы отмечаем как прекрасные, светлые семейные события, так и провели несколько десятков деловых встреч и даже расставались с любимыми) переехал с улицы Россолимо на соседнюю Тимура Фрунзе, на территорию делового квартала «Красная роза», потеряв часть названия, о котором мало кто и помнит – Mulinazzo. Появилась открытая кухня, теперь можно наблюдать за процессом. Пожалуй, это и все изменения. На кухне все чаще готовит сам Нино Грациано, который запустил в другом своем ресторане – Osteria della Piazza Bianca – на территории бизнес-комплекса «Белая площадь» кулинарную школу. Меню обещают периодически обновлять, но я надеюсь, что мои мини-кальмары с артишоком и морской солью на гриле останутся в меню, несмотря ни на что. Цены – все такие же высокие, особенно сегодня, когда играть с закупками пытаются все рестораны, даже тяжеловесные, но и качество, надо сказать, здесь безупречно. Гарантия того, что карпаччо из красной креветки или равиоли с начинкой из дикого сибаса будут хороши, тоже дорогого стоит. Скучно? Да, но предсказуемо, как и должно быть в традиционных ресторанах, в которых работает один из лучших шефов.

Тимура Фрунзе, 11, стр. 55

Zodiac

Zodiac – кафе, где очень удобно проводить краткосрочные деловые встречи, сочетает в меню традиционные аутентичные паназиатские блюда и их авторские интерпретации. Битые огурцы от бабушки Лао, ставшие за последние годы не менее популярными, чем квашеные с Дорогомилковского рынка, любимый многими классический суп том ям, рисовая лапша с курицей и морепродуктами по-сингапурски. А на десерт – эффектные черные вагасы в тонком рисовом тесте и нетривиальная коктейльная карта.

Смоленский Пассаж,
Смоленская пл., 3



Winil

Винный бар на Зубовской улице открыл Миша Волков – фотограф, путешественник и один из основателей ресурса truewine.ru – чтобы показать людям «честное» вино, каким оно может быть, а не каким его привыкли «видеть». В радикальной и бескомпромиссной карте Winil'a около 70 позиций. По словам Волкова, все вина в подборке произведены традиционными виноделами, которые наслаждаются своим делом, живут им, творят, а не гонятся за прибылью и мировыми рейтингами. Кухня полностью соответствует концепции. Шеф-повар проекта – Александр Ермаков, и у него здесь полный карт-бланш. Меню небольшое, понятное, нетривиальное. Направленность можно охарактеризовать, как сочетание нордической и азиатской кухонь, где последняя представлена по большей части соусами и специями. Все происходит в спокойном лаконичном интерьере, чтобы была возможность сосредоточиться только лишь на одном – на поиске истины... в вине.

Зубовская, 5/36



«Воронеж»

«Воронеж» – это настоящий гастрономический рай на нескольких этажах с закусочной, современной мясной лавкой – здесь можно попробовать и забрать с собой пастрами, корн-биф, пикелированный язык, запеченные мозговые кости и многие другие по-настоящему редкие блюда, а также всевозможные бургеры. На втором и третьем этажах – рестораны: одноименный зал «Воронеж» и обновленный легендарный «Мясной клуб», переехавший с Кузнецкого Моста. К будущему лету обещают еще и веранду с видом на храм Христа Спасителя. Меню на всех этажах разное, но сюда непременно нужно идти за мясом: три десятка стейков, несколько вариантов ребрышек (шорт-рибс с можжевельником, томленные в печи, спинные, маринованные в апельсине), оленина, кролик и другие мясные деликатесы. Есть здесь и рыба, и морепродукты, наваристые супы: солянка, борщ, домашняя лапша, уха на самогоне – а также деревенские салаты с сезонными овощами. Они в основном заказываются пока еще немногочисленными девушками. Могу предположить, что у них просто возникают сложности с заказом стола. Его нужно бронировать минимум за неделю, а то и за две.

Пречистенка, 4



«Жизнь Пи»

Лет семь-восемь назад вечерами по Саввинской набережной было невозможно проехать. На заре светской жизни Москвы в этом районе проводили вечера все любители дорогой жизни. Годы прошли, многое поменялось, закрылся особенно ничем не примечательный ресторан The Apartments... теперь на его месте – смесь колониального и современного стилей, артефактов и символов индийской культуры, буйство красок и вкус настоящей Индии – в новом ресторане «Жизнь Пи». Во главе его шеф Раджандар Сингх – этнический индус, долгое время работавший в сети отелей Taj Group в Дели.



Лепешки, ягненок с чили масала, салат с пряной перепелкой, блюда на тандуре, разные виды карри и завидный выбор блюд из растительных продуктов: дал из чечевицы, самосы, басмати с шафраном... а также форма официантов от Маши Цигаль, атмосфера покоя и счастья – мой личный «Шантарам», особенно зимой.

Б. Саввинский пер., 12, стр. 6. (вход с Саввинской набережной)

Винный рынок

Район метро Парка Культуры стал сосредоточением винных баров. Далеко не единственный, но пока самый душевный открылся здесь около года назад – «Винный рынок». Все началось три года назад еще в баре Cervetti, где каждую неделю собирались лучшие московские сомелье, байеры и владельцы виноторговых компаний. Так появился закрытый винный клуб, на заседаниях которого проходили слепые дегустации – по результатам отбирались наиболее интересные вина. Вскоре у входа появились шкафы, корзины и ящики с бутылками, среди которых можно было найти как хорошую риюху за 350 рублей, так и уникальную коллекционную мадеру 1958 года по 12700 и забрать с собой. «Винный рынок» на Комсомольском проспекте задумывали как небольшой магазин, для которого были отобраны несколько сотен образцов вин с прекрасным соотношением «цена-качество»: остатки, семплы, распродажные позиции... Чуть позже появились сыры, затем шеф-повар, Илья Лустин, следом – закуски, лавочка у входа и подушки, на которых теплыми летними вечерами можно сидеть прямо на ступеньках лестницы, ведущей в магазин. Надеюсь, зимой будет варить глинтвейн!

Комсомольский проспект, 14/1, стр. 2



White Rabbit

Ресторан White Rabbit – то место, в котором по-мухински вкусно, но если хочется чего-то эдакого, вам сюда по четвергам. Сказочные растибулки, магическая карликовая вода, яйцо птицы Додо, улыбка Чеширского кота и многое другое приобрело не только форму, но и вкус в спектакле «Алиса в Стране чудес» на территории гастробара на первом этаже ресторана и только для счастливиц. Мест за баром не больше 10, и желающие попасть на спектакль записываются за несколько недель. Описывать это бесполезно, лучше самим попробовать рыбье молоко и пьянящую морскую звезду, слезы Алисы, креветочные пончики, копченый чайпучино и другие блюда и напитки. Основное меню также не заставит скучать: модные нынче черноморские рапаны и мидии, ростовские утки, белгородские индюки, ялтинский лук, черкесский овечий сыр, абхазская хурма и фейхоа – эти и другие продукты легли в основу уникального дегустационного сета, отбирать их Мухин ездит сам. С некоторыми продуктами познакомитесь впервые – хлеб с березовым лубом, маринованный бамбук, меренги со слегка терпким каштановым медом и соус из одуванчиков. Попробуйте бефстроганов из рапанов – остроумную версию одного из знаковых для русской кухни блюд, где привычное мясо заменили нежными моллюсками, бланшированными в крепком говяжьем бульоне.

Смоленский Пассаж, Смоленская пл., 3

Ваниль

Ресторан «Ваниль» – заведение с незабываемым видом на храм Христа Спасителя, который особенно хорош в летнее время с открытой террасы. Ставший почти классикой, ресторан Аркадия Новикова в самом начале Остоженки – московской «Золотой мили» – открылся почти 15 лет назад и все эти годы остается почти единственным местом, где в районе Кропоткинской можно позавтракать с важными бизнес-партнерами. Дорого, порции крохотные, но на просьбу сварить вам овсяную кашу на воде, без соли, сахара и масла, а из сухофруктов выбрать только изюм, официант не вздернет удивленно брови, а улыбнется и вернет-

ся через десять минут ровно с тем, что вы попросили. В меню, конечно, есть и борщ, и оливье, и несколько видов пасты, и азиатские блюда, и трюфель (в сезон) – все, что может потребоваться посетителям, не сильно беспокоящимся о ценах. Публика здесь соответствующая: рано утром – сплошь мужчины в Brioni и сшитой на заказ обуви, к обеду подтягиваются девушки, чтобы за незамысловатым десертом – желе из грейпфрута, крем-брюле с ванилью или творожной запеканкой с вишней – обсудить планы покорения Куршевеля зимой или Лазурного побережья летом. Да, да... они все еще здесь.

Остоженка, 1



Luch

Бар, в который лет пять-семь назад было не просто попасть, последние годы сдал свои позиции, но владельцы не бросают попыток его реанимировать. Центр притяжения в «Луче» – это не только длинная барная стойка и нескончаемые стеллажи с бокалами и бутылками, а, в первую очередь, первоклассные работы художников первой величины, большинство из которых сделаны специально для «Луча»: среди них творения Константина Звездочетова, Валерия Кошлякова, «АЕС+Ф», Виноградова с Дубосарским, группы «ПГ» – в индустриальном пространстве конца XIX – начала XX веков.



Меню в «Луче» представляет собой микс из азиатских и европейских блюд, разработанных совместно шеф-поваром Андреем Смирновым и бренд-шефом Алексеем Козырицким. Здесь все тот же формат – барные закуски и наборы мини-порций различных блюд. За обновленное барное меню отвечает Ирина Домашенко, которая является помощницей Павла Кузовкова.

Б. Пироговская, 27

15 kitchen+bar

Уже давно не новый ресторан, а младший брат гревешего в прошлом году Door 19, как и было заявлено ранее, каждый сезон привозит кулинарную звезду. До конца этого года готовит француз Жером Ромер (Jerome Rohmer), успевший поработать в нескольких ресторанах со звездами Мишлен во Франции и Испании – Arpege, Taillevent, Pic, San Fabes. Последние 5 лет он возглавлял кухню ресторана своего друга Фернандо Переса Аррекано (Fernando P.Arrecano) Zaranda (1*Michelin) – сначала в Мадриде, потом на Майорке. Именно Испании новый шеф-повар посвятил большую часть блюд из своего меню для «15»: оно получилось легким, немного по-французски изысканным, но в духе последних тенденций использования локальных продуктов. Над меню бара потрудились суровый бородатый британец Андреас Тсанос (Andreas Tsanos). Вдохновившись четырьмя стихиями (воздухом, огнем, водой, землей), он вместе с коллегами посвятил коктейльную карту атмосфере и ингредиентам осенне-зимнего сезона, названия которых отражают характер или проявления этих стихий – для простоты заказа коктейли пронумерованы.

Пожарский пер., 15

Автор: Елена Филипченкова



AR СВЕТСКАЯ ХРОНИКА

ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ РЕСТОРАНА SELFIE

1. Ирина Чайковская, Ксения Князева и Ирина Курбатова;
2. Евгений Заболотный, Андрей Фомин, Петр Илинг;
3. Аркадий Новиков и Борис Зарьков



ЗАКРЫТЫЙ УЖИН CHRISTOPHE CLARET

1. Дмитрий Шпилов, Беттина фон Шлиппе и Мария Железнякова;
2. Константин Андрикопулос;
3. Кристоф Кларе



ОТКРЫТИЕ БУТИКА SANTONI

1. Елена Подкаминская;
2. Джузеппе Сантони и Эмин Агаларов;
3. Анна Русска



ПРЕЗЕНТАЦИЯ ЛЕТНЕГО ВЫПУСКА ЖУРНАЛА AR

1. Никита Шевченко и Анна Русска;
2. Радислав и Анна Гандапас, Александр Ревва;
3. Дмитрий Глуховский и Анна Эрвальд;



ОТКРЫТИЕ РЕСТОРАНА NOBU В CROCUS CITY

1. Максим Фадеев, Григорий Лепс, Виктор Дробыш, Игорь Крутой;
2. Елена Кулецкая и Игорь Гуляев;
3. Нобу Матсухиса, Робер Де Ниро, Араз Агаларов



ОТКРЫТИЕ РЕСТОРАНА «ЕСЕНИНЪ»

1. Алексей Кравченко;
2. Александр Белов, Даниил Федоров;
3. Игорь Сапрыкин



ОСЕННЯЯ ВЕЧЕРИНКА VAZAAR ART

1. Алена Орехова и Дарья Веледеева;
2. Алексей Боков и Светлана Бондарчук;
3. Николай Зверьков и Юлия Калманович



+7 495 748 8516 BOUTIQUE ON-LINE WWW.AMOVAJEWELRY.COM

МОСКВА ШОУ-РУМ СПИРИТОНСКИЙ ПЕР. 18, +7 495 748 8516, КРАСНОДАР УЛ. СЕВЕРНАЯ 327 (МКЦ «КРИСТАЛЛ») +7 861 311 95473, УФА БАРОВСЬКАЯ ПЛ. 10, К. МАРКСА, 76А, ЗИД-ЭТЭЖ +7 9025003871, МАДРИД «АМОВА JEWELRY» УЛ. ВЕЛАСКЕС 118, 3 +34 699 489 035, МАРБЕЛЬЯ ПУЭРТО БАНУС, ПРСПЕКТ БЕНАБОЛА, «GOMEZ & MOLINA» +34 952 817 289, ВЕРОНА ПЛОЦЦА ДЭ ЗВЕ 14, «POLVERE DI STELLE» +39 045 5965337, БЕНА УЛ. МЮЛЕРСТРАСЕ 10, «O. SCHÖNBICHLER» +43 1 513 55 66, ЖЕНЕВА «АМОВА JEWELRY» +41 (0) 201 24 91.

РЕКЛАМА
POWER COLLECTION / КОЛЛЕКЦИЯ «СИЛА»



POWER COLLECTION

А М О В А
jewelry



AR
WWW.ANNARUSSKA.RU
GUIDE

Рекомендовано