

PRIME

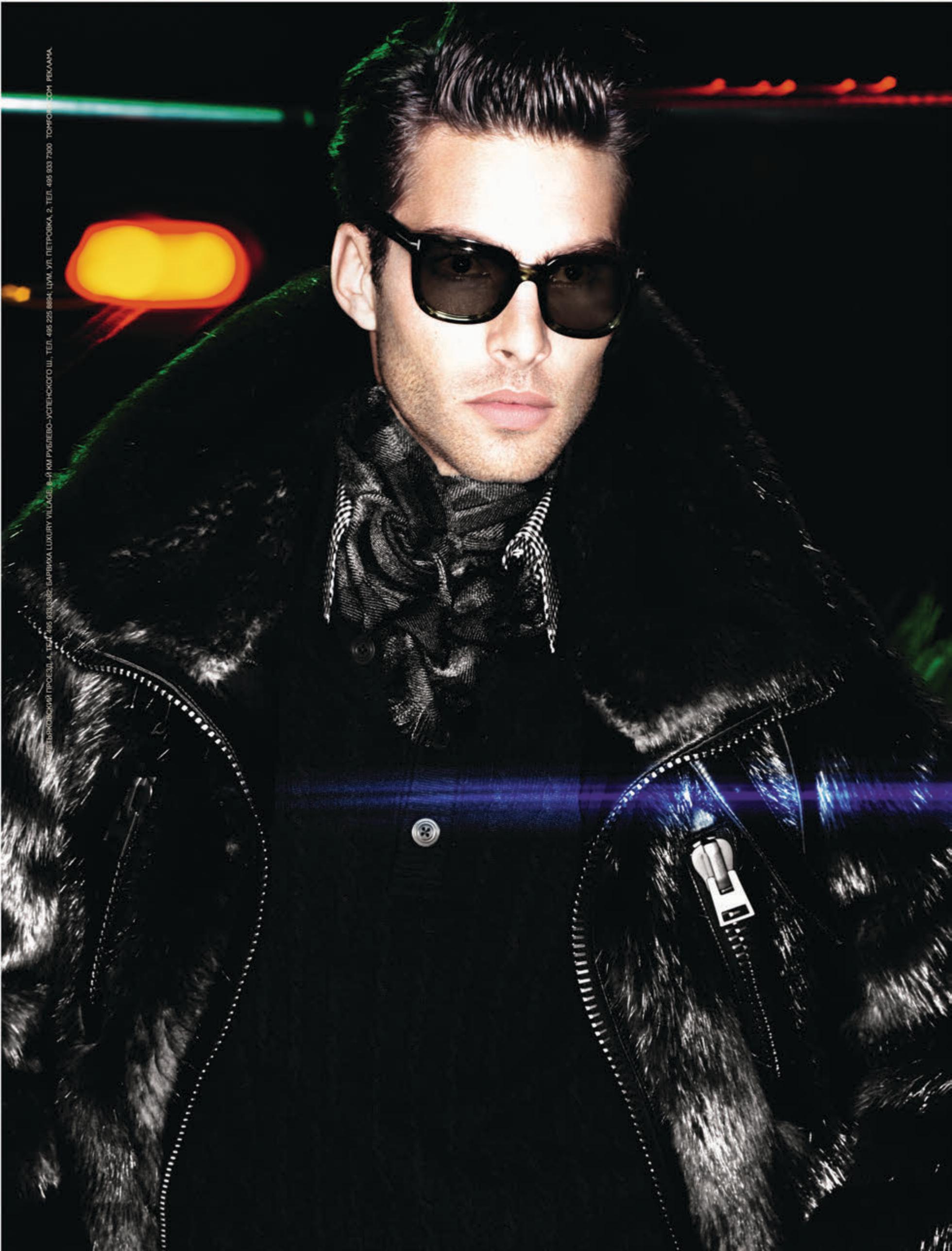
СПОХОЖДЕНИЯ МИРОЕДОВ

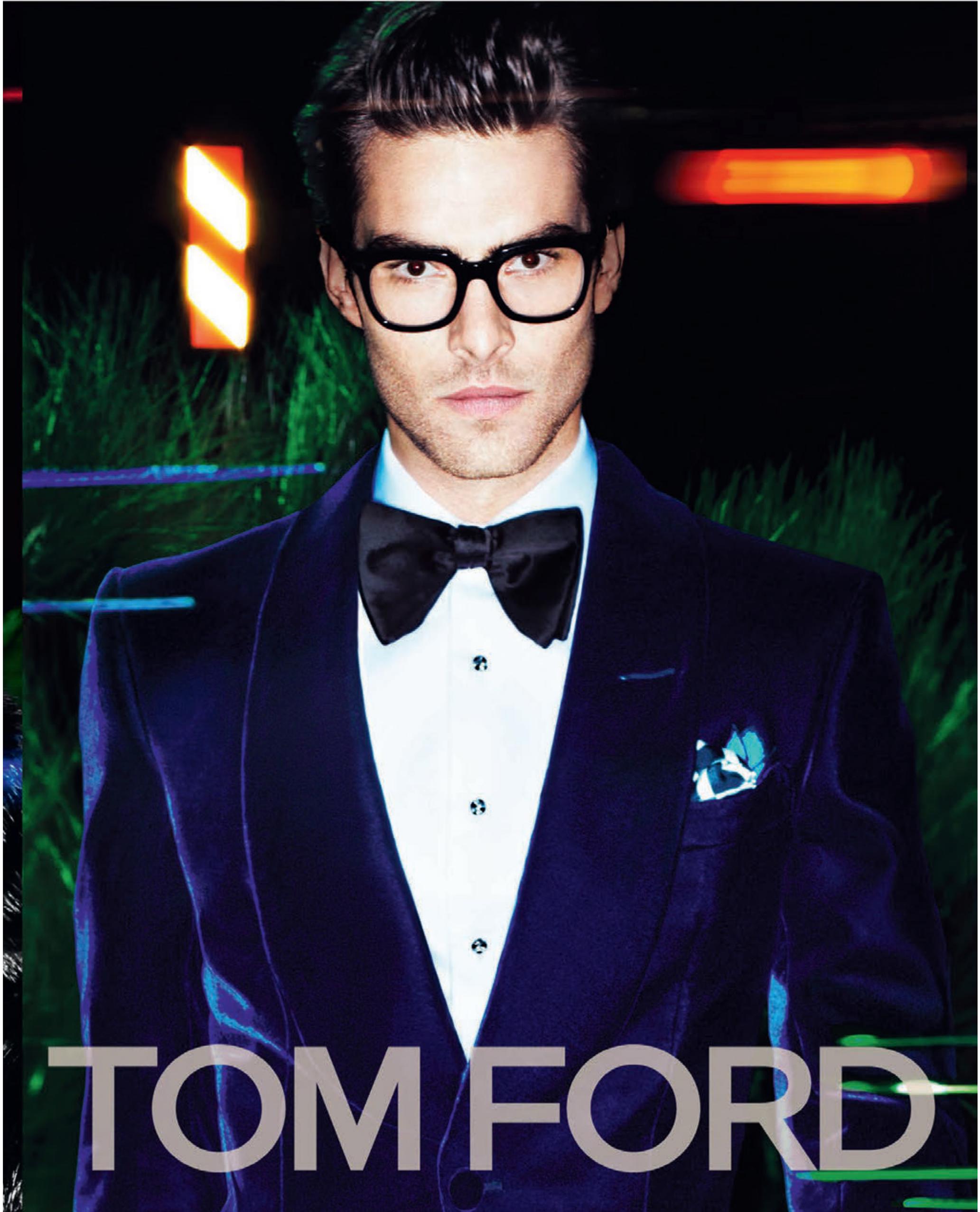
Traveller

A woman with long blonde hair, wearing a wide-brimmed straw hat, a black sleeveless jumpsuit with a cutout at the waist, and black strappy sandals, stands on a rocky cliff. She is looking towards the right. The background is a bright blue sky with light clouds.

Леонид Казинец,
Ника Белоцерковская,
Владимир Познер,
Николай Саркисов,
Ирина Почитаева,
Джейкоб Арабо, Марк
Гарбер, Мария Бротон-
Худоян, Валентин
Юдашкин,
Андрей Деллос
и Том Форд
о спортивных достижениях,
трюфельной охоте,
любви к родине, семейных
ценностях, образовании
за рубежом и превосходстве
духовного над
материальным

СЕТЬЯКОВСКИЙ ПРОСЕЛ, 4, ТЕЛ. 495 933 0382. БАВВИХА LUXURY VILLAGE, 6-й КМ РУБЛЕВО-УСПЕНСКОГО Ш., ТЕЛ. 495 225 8894; ЦУМ, УЛ. ПЕТРОВКА, 2, ТЕЛ. 495 933 7300. ТОМФОРСОН РЕКЛАМА.





TOM FORD

СЕНТЯБРЬ - НОЯБРЬ

В НОМЕРЕ

PRIMEместа

28 **Restaurant L'Opera** «Оперный» ресторан
28 **Riverside Museum** Музей с размахом
28 **Hotel Bel-Air** Новые ситы в старом отеле
28 **A room for London** Домик на крыше Холла
30 **Валентин Юдашкин** Главное в Лос-Анджелесе
32 **Марк Гарбер** Об истинно джентльменском образовании
34 **Школы и маршруты** Список лучших учебных заведений мира
40 **Андрей Деллос** Осень – пора праздников
42 **Mandarin Oriental** Новый отель Парижа
44 **Four Seasons** Лучший отель Венгрии
45 **Essque Zalu** Оберегая землю
45 **Hakkasan Mayfair** Дальше больше
45 **Aldo Coppola** Фирменный уход
45 **Hotel Lone** С работой и для отдыха
46 **Порто Черво** Крупнейшая парусная регата
47 **Mercury** Новый бутик
47 **Galleries Lafayette** Шопинг с комфортом
47 **World Class** Быстрее, проще, легче
47 **Bulgari** Шампанского!
47 **Grand Hotel&Spa Rodina** спа на родине
48 **St. Regis** Королевские апартаменты
49 **Hotel Georgia** История и современность
49 **Square Nine Hotel** Отель с колоритом

49 **«Азбука Вкуса»** Здоровое питание
49 **Aikwood Tower** Охота в Шотландии
53 **La Grotta** Ресторан с видом
53 **Caviarterra** С новым шеф-поваром
53 **Mandara Spa** Осеннее обновление
53 **Niyama Hotel** Островная эволюция
54 **La Reserve** Отдых по-швейцарски
55 **Jumeirah** Специальное предложение
55 **Ararat Park Hyatt** Массаж по-испански
55 **Amanruya** На месте рождения мифов
55 **Romera Restaurant** Нейрогастрономия
56 **Ирина Почтаева и Мария Бротон-Худоян** на яхте по Италии

СЕНТЯБРЬ – НОЯБРЬ

В НОМЕРЕ

PRIMEвещи

- 58 **S.T. Dupont** Ручка для президента
- 59 **Chapurin** Яркие краски
- 59 **Daum** Произведение искусства
- 59 **DeWitt** Цветущие часы
- 59 **Brioni** Статусный аксессуар
- 60 **Baccarat** Дикая фауна
- 60 **Ralph Lauren** Теперь и для детей
- 60 **Bell&Ross** В стиле милитари
- 60 **Gucci** Взрыв из прошлого
- 61 **Bork** Интересная комбинация
- 61 **Ulysse Nardin** Только для женщин
- 62 **Fendi** Осенний парфюм
- 62 **Utopia** Театр как вдохновение
- 62 **Lanvin** Новый бутик в Третьяковском
- 62 **Giorgio Armani** Кружевная коллекция
- 63 **De Bethune** Часовая новинка
- 63 **Uomo** Модная классика
- 63 **Louis Vuitton** Новые путеводители
- 63 **Tumi** Вместе с Ducati

PRIMEлюди

- 64 **Джейкоб Арабо** Об успехе, счастье и развлечениях
- 69 **Ральф Вессен** Гид по Маастрихту
- 70 **Марко Палланти и Лоренца Себасти** Дизайнерская винодельня

Conrad Hotel

primeавторы



Франсуа Бертье

Свою карьеру Франсуа начал как журналист, специализирующийся на рок-музыке, и вскоре стал главным редактором музыкального журнала. Но, проработав в нем шесть лет, увлекся фотографией и резко сменил род деятельности, о чем до сих пор совершенно не жалеет, справедливо замечая, что нет ничего увлекательнее, чем фотографировать самых красивых девушек на земле. На его счету работа со звездами первой величины, среди которых Леди Гага, Том Хэнкс и Кристи Тарлингтон. Для журнала Prime Traveller Франсуа провел съемку Николая Саркисова и его супруги в Париже.



Энтони Хорт

Занимаясь фэшн-съемкой уже не один год, Энтони все же считает, что нет ничего лучше и увлекательнее путешествий по миру, которые служат для него источником вдохновения. Во время поездок он неустанно фотографирует и называет travel-съемку своей страстью. Обложка этого номера – пожалуй, лучшее тому подтверждение.



Александр Кулиш

Хотя Александр и возглавляет журнал Yachts Russia, о своем театроведческом образовании не забывает никогда. Он поклонник авторского театра, а его любимый способ путешествий – культурный, когда маршрут формируется вокруг театральной премьеры. Для нашего осеннего номера он уже по традиции составил обзор самых интересных театральных событий ближайшего будущего. В новом сезоне в театре так много интересного, что уже не терпится поскорее собрать чемоданы!



Сабина Челнокова

Автор нашего ювелирно-часового обзора Сабина давно живет в Женеве, пишет о часах и работает в агентстве Propaganda GEM, которое вписывает бренды в голливудские фильмы. Ей часто приходится слышать, что часы – это аксессуар, с чем категорически не согласна. Хорошие часы, уверена она, – это произведение искусства и инженерной мысли, а также плод философских размышлений о времени.

В НОУМЕРЕ

Интервью и репортажи

72 **Быстрее, выше, сильнее**

Рекорды Леонида Казинца

78 **Моя семья** Николай Саркисов
о вечных ценностях

84 **Обитаемый Остров**

Сейшелы, Мальдивы и другие

90 **Форд. Том Форд.** Жизненные
приоритеты модного дизайнера

98 **Копенгаген. Лучшее** Гурмэ-
тур по столице Дании

106 **К России с любовью**

Владимир Познер о любимых
странах

110 **Прогулка по Севилье**

Места славы

114 **Дом у озера** В новом стиле

118 **Время оптимистов** Обзор
лучших новинок Базеля

124 **В траектории Фанхио**

Новый Maserati GranCabrio Sport

126 **PrimeКультура** Яркие

премьеры сезона

128 **Events** Календарь событий:

выставки, фестивали, светская
жизнь

130 **Ника Белоцерковская**

Вопрос-ответ



Ritz-Carlton



Слово редактора

Многие люди, которые могут позволить себе абсолютно любую роскошь этого мира, порой предпочитают отдых в совершенно диких местах. Дизайнер и владелец модной марки Том Форд, например, в материале для этого номера признался, что наивысшей роскошью для него является поход в какую-нибудь глушь без всяких удобств (*интервью на стр. 90*), а председатель совета директоров компании «Баркли» Леонид Казинец рассказал, что единственное, что ему может не понравиться в отеле, – сломанный кондиционер или неработающее отопление, а вовсе не недостаток роскоши в том или ином виде (*интервью на стр. 72*).

Парадокс? Нет, абсолютно закономерное явление, учитывая, что отдых – это прежде всего смена обстановки, в случае с героями нашего журнала означающая отказ от привычного пятизвездочного комфорта. О том, что комфорт этот все-таки привычный, говорит тот факт, что самые дорогие суиты в самых дорогих отелях, как правило, постоянно забронированы. Россияне в списке постоянных клиентов занимают, к слову, лидирующие места, а значит, не зря в каждом номере Prime Traveller мы публикуем подборку самых актуальных новостей, связанных только с лучшими отелями мира. Наш осенний выпуск не исключение!

Надежда Караваява



Four Seasons, Bora Bora

Редакция

Редакционный директор
ЭЛЛЕН ФЕРБЕК
e.verbeek@imedia.ru

Главный редактор
НАДЕЖДА КАРАВАЕВА
n.karavaeva@imedia.ru

Арт-директор
МАРИАНА МОДЫРКА
m.modirca@imedia.ru

Шеф-редактор
НОННА МАРТИРОСЯН
n.martirosyan@imedia.ru

Дизайнер
АЛЕКСАНДР ВАСИЛЬЕВ
a.vasilev@imedia.ru

Менеджер редакции
АЛЛА ГОЛОВИНА
a.golovina@imedia.ru

Рекламный отдел

Издатель
ЛЮДМИЛА АБРАМЕНКО
l.abramenko@imedia.ru

Директор по рекламе
КИРА КУПЧЕНКО
k.kupchenko@imedia.ru

Юрист
ИРИНА ПЛОТНИЦКАЯ
i.plotnitskaya@imedia.ru

Руководитель отдела
координации печати
ОЛЬГА ЗАМУХОВСКАЯ
o.zamukhovskaya@imedia.ru

Менеджер по печати
ЕЛЕНА КАРАСЕВА
e.karaseva@imedia.ru

Координатор
печати рекламы
МАРИЯ МАКЕЕВА
m.makeeva@imedia.ru

Директор группы изданий
ИМ
ЕЛЕНА РАЗУМОВА
e.razumova@imedia.ru

SANOMA INDEPENDENT
MEDIA

Председатель
наблюдательного совета
ДЕРК САУЕР

Генеральный директор
ЕЛЕНА МЯСНИКОВА

Совет директоров:
МИХАИЛ ДУБИК
ТАТЬЯНА ШАЛЫГИНА
ТАТЬЯНА ШИШКОВА
АЛЕКСАНДР ГУКАСОВ
ЕКАТЕРИНА КАБАКЧИ

НАД НОМЕРОМ РАБОТАЛИ: Татьяна Арзиани, Денис Барковский, Мария Бондарь, Юлия Кернер, Владимир Клесов, Елена Колдунова, Александр Кулиш, Анна Лебедева, Ксения Мезенцева, Ольга Никитина, Маша Никулина, Яна Пономарева, Юлия Савельева, Ольга Силина, Виктория Струц, Игорь Шейн, Любовь Шеметова, Айгуль Янгалина, Annie Bennett, Francois Berthier, Sarah Coghill, Anthony North, Michael Raffael, Piter Spinella, Sabina Tchelnokova

Предпечатная подготовка:
SMARTPIXELS, 127018, Москва, ул. Полковая, 3, стр. 3
Печать: ПОЛИГРАФИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС «ПУШКИНСКАЯ ПЛОЩАДЬ»,
109548, Москва, ул. Шоссейная, 4д

АДРЕС РЕДАКЦИИ PRIME TRAVELLER:
127018, Москва, ул. Полковая, 3, стр. 1;
ИД Sanoma Independent Media;
тел. +7 495 232 3200, факс: +7 495 232 1761;
e-mail: primetraveller@imedia.ru,
Тираж 40 000 экземпляров. Распространяется бесплатно.
Учредитель и издатель журнала: ООО «Юнайтед Пресс»,
адрес: 127018, Москва, ул. Полковая, 3, стр. 1

Prime Traveller №3 (23), сентябрь-ноябрь 2011 г.
Выход в свет — 30.08.2011 г.

Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ФС77-36299 выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор) 22 мая 2009 года.
Перепечатка и любое воспроизведение материалов и иллюстраций из нашего журнала возможны лишь с письменного разрешения редакции.
Главный редактор — Караваева Н.А.

PRIME Hotel Collection

ЧЛЕНЫ КЛУБА PRIMЕCONCERT И КЛИЕНТЫ КОМПАНИИ PRIME ПОЛЬЗУЮТСЯ МНОГИМИ ПРИВИЛЕГИЯМИ, В ТОМ ЧИСЛЕ И ВО ВРЕМЯ ПУТЕШЕСТВИЙ. НИЖЕ НЕСКОЛЬКО СПЕЦИАЛЬНЫХ ПРЕДЛОЖЕНИЙ ОТ ВЕДУЩИХ МИРОВЫХ ОТЕЛЕЙ.

МАРОККО

Le Royal Mansour Marrakech



Построенный в стенах старого города отель Le Royal Mansour блестяще воссоздает ряды Медины: те же классические арабские формы и элементы декора, такое же роскошное наполнение. К сказочным арабским традициям, навевающим воспоминания о «Тысячи и одной ночи», добавились и приметы современности – спа и сразу несколько ресторанов и баров, естественно, самого высокого уровня.

Привилегии

(при проживании в течение 4 ночей):

- Завтрак включен.
- Трансфер из/в аэропорт Марракеша.
- VIP-встреча у борта самолета.
- Приветственный бокал шампанского.
- Прогулка по городу в течение 3,5 часов в сопровождении русскоговорящего гида.
- 1 час хаммам на человека (при бронировании более 2 процедур на человека в спа-центре).



США

The Beverly Hills Hotel

Уже более ста лет эта гостиница является центром первоклассного отдыха для высшего общества. Особой прелестью интерьеров отеля The Beverly Hills является сочетание стилей ар-деко и голливудского гламура 40-х годов XX века.

Привилегии:

- Повышение категории номера (при наличии).
- Индивидуальная встреча в отеле.

ШВЕЙЦАРИЯ

Baur au Lac Zurich

Baur au Lac – наиболее известная среди аристократических кругов гостиница в самом центре Цюриха.

Пробежка вдоль озера или по магазинам – решать вам.

Главное не пропустить ужин в ресторане Rive Gauche и поездку до аэропорта на гостиничном Rolls-Royce Phantom.

Привилегии:

- Завтрак включен.
- Ранний заезд/поздний выезд.



ФРАНЦУЗСКАЯ ПОЛИНЕЗИЯ

Four Seasons Bora Bora

Остров Бора-Бора называют жемужиной Тихого океана, а расположенный на нем отель Four Seasons Bora Bora – самое настоящее сокровище для отдыхающих. Экзотические бунгалы на сваях, спа-центр, несколько ресторанов, лазурная вода – так выглядит настоящий рай!

Привилегии:

- Завтрак включен.
- Повышение категории номера (при наличии).
- Спа-ваучер на сумму 100 USD.
- Бесплатный доступ в Интернет.



КИТАЙ

The Ritz-Carlton Hong Kong

В Гонконге удивительным образом сочетаются новейшие технологии и древние традиции, а многовековые храмы соседствуют с зеркальными небоскребами. Ультра-современный отель The Ritz-Carlton – ода футуристической архитектуре, совершенному сервису и новым технологиям.

Привилегии:

- Завтрак включен.



США

The Plaza New York

Plaza Fairmont уже давно стал такой же неотъемлемой частью Манхэттена, как Центральный парк или Эмпайр-стейт-билдинг. В безупречно элегантных интерьерах номеров класса люкс и ресторанов Plaza с легкостью угадываются декорации многих культовых фильмов. Одно из удачных отельных новшеств последних лет – Caudalie Vinotherapie Spa, предлагающее набор уникальных beauty-ритуалов на основе вина и винограда.

Привилегии:

- Завтрак включен.
- Повышение категории номера (при наличии).
- Ваучер на еду и напитки на сумму 100 USD.



PRIME 30

ЛУЧШИХ И САМЫХ ИНТЕРЕСНЫХ ОТЕЛЕЙ/
РЕСТОРАНОВ/ БУТИКОВ/ КЛУБОВ И СПА
В РОССИИ/ ГОНКОНГЕ/ ТАИЛАНДЕ/
ШВЕЙЦАРИИ/ ГЕРМАНИИ/ ОАЭ/ КИПРЕ/
ФРАНЦИИ/ США...

Места

Одиль Дек (Restaurant Opéra)



01 Restaurant L'Opéra, Париж

Кулинарное открытие

Во французской столице открылся ресторан под музыкальным названием L'Opéra: архитектор Одиль Дек (на фото сверху) создала очень интересное и современное пространство прямо на территории «Опера Гарнье». Шеф-повар – обладатель двух звезд Мишлен Кристоф Арибер. Терраса открыта до первых холодов.

OPERA-RESTAURANT.FR

02 Riverside Museum, Глазго

Музей с видом

Портфолио всемирно известного архитектора Захи Хадид пополнилось еще одним, самым большим на ее счету, проектом в Соединенном Королевстве – Музеем транспорта, или Riverside Museum, в Глазго. Здание поражает размером, формой и весьма удачным расположением прямо у воды, на берегу реки Клайд. Власти шотландского города рассчитывают, что инвестиции в проект вскоре окупятся – музей призван помочь привлечь в город больше туристов. Представленные в нем коллекции всевозможных транспортных средств разных эпох, насчитывают в общей сложности более трех тысяч экспонатов.

GLASGOWLIFE.ORG.UK



Riverside Museum

03 Hotel Bel-Air, Лос-Анджелес

И снова с нами

Входящий в сеть Dorchester Collection Hotel Bel-Air откроет в октябре свои двери после двухлетней реконструкции. Бояться радикальных перемен не стоит – дизайнеры постарались максимально сохранить оригинальный дух любимого многими отеля. В новой «модификации» здесь будет 103 номера и суита, самый дорогой из которых – Presidential Suite площадью 630 кв. м с отдельной столовой на 10 человек, кухней, кабинетом и частным бассейном в отдельном внутреннем дворе.

DORCHESTERCOLLECTION.COM

04 A Room for London, Лондон

На крыше дома

Великобритания славится своими оригинальными проектами. Один из них под названием A Room for London представляет собой временную жилую инсталляцию в форме корабля, которая расположится на крыше Queen Elizabeth Hall в 2012 году. Забронировать ночь проживания в этой конструкции, из которой открывается великолепный вид на олимпийскую столицу ближайшего лета, можно уже с сентября.

LIVING-ARCHITECTURE.CO.UK

Hotel Bel-Air



Валентин Юдашкин

...о Лос-Анджелесе как идеальном месте для отдыха



Каждый год в августе я стараюсь уехать подальше из Москвы, и самое спокойное для меня место – это, наверное, Лос-Анджелес, который очень подходит мне по климату и вообще по духу.

Территория города огромная, так что, собираясь туда, надо прежде всего подумать о машине. Посмотреть есть на что – LA интересен как туристическими местами (от Голливудского бульвара до зала Kodak), так и разными музеями, есть поразительные галереи, где проходят необычные выставки, «перформансы»... Лос-Анджелес – удивительный город по своему пониманию современной скульптуры.

Самого пристального внимания заслуживает Museum of Contemporary Art (MOCA) – современнейший комплекс, где собраны скульптура, живопись, создан необычный парк. Там есть постоянная экспозиция и, конечно, временные выставки. Еще один интересный объект – J. Paul Getty Museum. Это вилла, построенная в итальянском стиле и наполненная уникальной коллекцией греческой скульптуры и искусства. Но это уже в Малибу. Час езды от Лос-Анджелеса по дороге с очень красивыми пейзажами – и вы в месте с красивыми курортами, холмами. Там последнее время стало открываться много частных виноделен.

Калифорнийские вина знают все, и очень интересно приехать на небольшие фермы, посмотреть на погреба, на то, как делается это вино, поучаствовать в дегустации, послушать приятную музыку – в красивых интерьерах... Все это несколько с французским налетом, потому что первыми эти винодельни строили французы. Плюс океан и лучший серфинг, какой только может быть. На побережье очень много интересных колониальных ресторанов, которые дают представление о том, что такое местный фьюжн: кухня с американской подачей, трансформированная, но все-таки с европейским колоритом.

Что касается шопинга, то это, наверное, всем известно: Мелроуз, Робертсон, где можно увидеть работы молодых американских дизайнеров, студентов, начинающих художников, которые иначе воспринимают калифорнийскую моду. Вообще, в модном смысле Калифорния – это совершенно другое понимание стиля из-за климатических условий. Стиль casual, который мы постоянно видим на голливудских звездах, – очень демократичный, комфортный, отличающийся от, скажем, итальянского и французского. Здесь можно найти множество интересных принтов на футболках, которые отражают местный калифорнийский дух. Советую всем посетить книжные магазины, где можно найти совершенно уникальные фотоальбомы, а в музыкальных магазинах – самую новую и продвинутую музыку, которой еще нет в Европе.

Местный ресторан, уже ставший легендой, – Wolfgang Puck, который на протяжении многих лет отвечает за главный «оскарский» банкет. Там можно попробовать творения их звездного шефа из Австрии (собственно, Вольфганга Пака), который демонстрирует свое европейское понимание американской кухни: специальные гамбургеры, сэндвичи, отличные стейки. Еще одна отличительная черта ресторанной сцены Калифорнии – здесь можно увидеть отличные китайские и японские рестораны с отменным качеством продуктов и огромным выбором блюд в меню. Удивительный молекулярный ресторан Vasaar Хосе Андреса, расположенный в отеле SLS, который проектировал Филипп Старк...

И, конечно же, клубы. В Лос-Анджелесе есть джазовые и рок-клубы с отличными дискотеками и красивой публикой. Например, Sky Bar в отеле Mondrian – замечательное место. Сюда съезжается молодежь, чтобы выпить шампанского, и заканчивается веселье рано утром, так что имейте в виду, что жить в Mondrian весело, но порой шумно!

Лос-Анджелес – удивительный город по своему пониманию современной скульптуры. Самого пристального внимания заслуживает Museum of Contemporary Art (MOCA) – современнейший комплекс, где собраны скульптура, живопись, создан удивительный парк.

Валентин Юдашкин рекомендует

«Своей собственности, несмотря на то что бываю в Калифорнии довольно часто, у меня там нет – я люблю отели. Один из лучших (именно оттуда я недавно вернулся) – Peninsula в Беверли-Хиллз, где есть не только привычные номера и суиты, но и отдельные виллы».

PENINSULA.COM



Марк Гарбер

...о школьном образовании в России и за рубежом

«Учиться, учиться и еще раз учиться» – эти ленинские слова вошли в подкорку каждого советского школьника как пример нейролингвистического программирования на раннем этапе развития.

То, что учиться надо, понятно и так. В советские годы не вставало особо вопроса, где учиться. В школе по месту жительства. Некоторое разнообразие сюда добавляли языковые, математические и спортивные школы, но общую картину они отнюдь не делали. Советское школьное образование отличалось стабильной хорошо отлаженной системой с гарантированным качеством на выходе. С развалом Советского Союза и последовавшими реформами образования казавшаяся незыблемой система сначала дала трещину, а потом стала принимать непривычные и непонятные формы. На первых порах казалось, что частное образование даст возможность идти к новому качеству, основываясь на лучших традициях советской педагогики. Помню, что в первые перестроечные годы были учителя-подвижники, обещавшие построить «город-сад». Но не все удалось. Тем не менее новая школьная система существует: дети учатся, родители переживают, ЕГЭ ругают... На этом фоне в ленинском призыве к обучению зазвучал явный новый акцент – в какой стране учиться? Практика обучения за границей быстро стала повсеместной и почти обязательной, если средства позволяют.

Должен сказать, что в целом изменение образа жизни заставляет меняться и форму обучения. Если в СССР дети в полной безопасности шли в школу и из школы, играли во дворах, оставались на продленке, пока родители работали, в новом укладе жизни, особенно больших городов, безопасность детей приобретает особую важность, и просто так отпустить свое чадо на улицу весьма опасно. С другой стороны, состоятельные граждане, живущие за городом в своих особняках с гарантированной безопасностью, обрекают детей на жизнь в золотой клетке, где ребенок играет с охраной и стонет от недостаточного общения со сверстниками. Это становится особенно очевидным, когда ребенок достигает 10-летнего возраста. Все мировые цивилизации сталкивались с этим явлением – необходимостью общения со сверстниками в подростковом возрасте, когда избыточная опека выливается в подростковый негативизм и конфронтацию со старшими. Поэтому детей, особенно мальчиков, традиционно отдавали в пансионы, кадетские школы, монастыри и т.д. Туда, где они находились с такими же, как и они, детьми. Вспомните Царскосельский лицей, великую кузницу российской аристократии. Мне кажется, что эта ниша в России на сегодня пустует, если не считать военные училища, куда, кстати, очень сложно поступить. Поэтому, пока лицеи нового поколения не появились и не доказали свое право на существование, остается обучение за границей.

В иерархии образовательных заведений традиционно ведущее место занимают школы Великобритании. Boarding schools, подобно английскому газону, который за столетия становится образцовым, имеют свою уникальную историю. По своему опыту могу сказать: главное, что дает английская школа, это даже не знания (которые, впрочем, тоже качественные), а чувство уверенности в себе, собственного достоинства и умение держать удар в жизни. То, что англичане называют with the stiff upper lip, с недругнувшей верхней губой. Нас, выпускников советских школ, безжалостно ломали под единый стандарт, убивая индивидуальность. В английской традиции – учить ребенка быть личностью, соблюдая при этом нормы общества, и обучение нести ответственность за жизнь в коллективе. Школ много, у них разные традиции и уклоны, но в одном вы можете быть уверены: ваш ребенок получит шанс стать гражданином мира с современным мышлением. Ни в коей мере не хочу умалять роль школ в других странах, просто мой личный опыт основывается именно на английском школьном образовании.

Хочу привести слова, процитированные директором Итона, самого известного английского колледжа: «Вы отдаете своих горячо любимых и нежных детей, чтобы через пару лет увидеть настоящих монстров, вызывающих ужас. Это всего лишь возраст. И если вы проявите терпение и понимание, то через пять лет перед вами предстанут достойные и любящие вас молодые люди». Выдержав паузу, он добавил: «Это цитата из книги моего предшественника, директора Итона в XVI веке». Ничто не ново под луной.

На вас же остается ответственность не потерять контакт и обусловить особую роль русской культуры и языка в жизни ребенка. С тем, чтобы он воспринимал обучение как правильный фасад здания, построенного на фундаменте истории его собственной семьи.

«Нас, выпускников советских школ, безжалостно ломали под единый стандарт, убивая индивидуальность. В английской традиции – учить ребенка быть личностью, соблюдая при этом нормы общества, и обучение нести ответственность за жизнь в коллективе»



Куда отправить учиться наследников — один из самых сложных и важных вопросов для всех родителей. Помочь определиться с выбором учебного заведения поможет подборка лучших школ и университетов мира по версии PrimeConcept.

лучшие школы

ATLANTIC COLLEGE

Великобритания, atlanticcollege.org

CHARTERHOUSE

Великобритания, charterhouse.org.uk

CHELTENHAM LADIES' COLLEGE

Великобритания, cheltladiescollege.org

COLLEGE ALPIN BEAU SOLEIL

Швейцария, beausoleil.ch

ETON COLLEGE

Великобритания, etoncollege.com

LE ROSEY

Швейцария, rosey.ch

MARLBOROUGH COLLEGE

Великобритания, marlboroughcollege.org

SEVENOAKS

Великобритания, sevenoaksschool.org

ST. PAUL'S GIRLS' SCHOOL

Великобритания, spgs.org

WINCHESTER COLLEGE

Великобритания, winchestercollege.org

лучшие университеты

CALIFORNIA INSTITUTE OF TECHNOLOGY

США, caltech.edu

HARVARD UNIVERSITY

США, harvard.edu

IMPERIAL COLLEGE LONDON

Великобритания, imperial.ac.uk

MASSACHUSETTS INSTITUTE OF TECHNOLOGY

США, mit.edu

PRINCETON UNIVERSITY

США, princeton.edu

UNIVERSITY COLLEGE LONDON

Великобритания, ucl.ac.uk

UNIVERSITY OF CAMBRIDGE

Великобритания, cam.ac.uk

UNIVERSITY OF CHICAGO

США, uchicago.edu

UNIVERSITY OF OXFORD

Великобритания, ox.ac.uk

YALE UNIVERSITY

США, yale.edu



PHOTAS

маршруты

По дорогам и каналам...

Чем искушеннее человек, тем сложнее ему угодить. Но маршруты на так называемых баржах по живописным и пасторальным местам по каналам Франции и Голландии удовлетворят даже самых взыскательных путешественников. Плавающие «мини-отели» хоть и выглядят довольно винтажно, но прекрасно оснащены. Кстати, их можно арендовать в частном порядке, устроив индивидуальный тур. По ходу плавания можно увидеть классические пейзажи стран, познакомиться даже с маленькими городами и провинциями, попробовав их на вкус как в прямом, так и переносном смысле.

БОЛЕЕ ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ НА САЙТЕ LOSAVOAT.RU/ROUTES

В мире так много прекрасных мест, по дорогам которых так и хочется прокатиться на велосипеде, особенно когда инфраструктура и климатические условия это позволяют. Что может быть лучше велосипедных «прогулок» по холмам Тосканы вдоль кипарисов и виноградников или по дорогам Прованса, вдыхая ароматы трав и глядя на пожелтевшие листья деревьев. Осень — самое подходящее время для такого рода путешествий. Главное, надо понимать, что кроме собственно «покатушек» участников туров ожидает масса интересного: лучшие рестораны, красивейшие места и многое другое.

БОЛЕЕ ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ НА САЙТЕ DUVINE.COM

PRIMECONCEPT рекомендует:

РЕСТОРАНЫ
В АМСТЕРДАМЕ

De Kas
restaurantdekas.nl
Kamerlingh Onneslaan
3 1097 DE Amsterdam T
+31 20 462 45 62

**La Rive (при
InterContinental**

Amstel)
amsterdam.intercontinental.com

PROFESSOR TULPPLEIN 1
+31 20 520 32 64

Le Garage
Ruysdaelstraat 54-56
restaurantlegarage.nl
+31 20 679 71 76

Okura hotel

tasteofokura.nl
Ferdinand Bolstraat 333
+31 20 678 74 50

Sama Sebo
samasebo.nl

P.C. Hoofstraat 27
+31 20 662 81 46

Supper club
supperclub.com
Jonge Roelensteeg 21

+31 20 344 64 00

Oesterbar

бар-ресторан
oesterbar.nl
Leidseplein 10
+31 20 623 29 88

Jimmy Woo

jimmywoo.com
Korte Leidse dwarsstraat 18
+31 20 626 31 50

С ВЕТРОМ И СОЛНЦЕМ

ЯХТА – КОЧУЮЩИЙ ОСТРОВ СВОБОДЫ, ГРАЖДАНЕ КОТОРОГО ЖИВУТ ПО ЗАКОНАМ, СОЧИНЕННЫМ ИМИ САМИМИ. УДИВИТЕЛЬНАЯ ХЛЕБОПЕЧЬ BORK X800 ДОБАВИТ УЮТА И НЕЗАВИСИМОСТИ В ЛЮБОМ ПУТЕШЕСТВИИ. С ЕЕ ПОМОЩЬЮ НА БОРТУ ВСЕГДА БУДЕТ ВКУСНЕЙШИЙ ХЛЕБ РУЧНОЙ РАБОТЫ.



Путешествие на яхте – это всегда немножко волшебство. Сбывшаяся мечта, плывущая по волнам! Чудо, никак не меньше. Что делает яхтенный досуг таким привлекательным? Это, конечно же, союз морской романтики и домашнего уюта. И если романтика зависит от погоды и маршрута, то домашнее ощущение автономности можно довести до высокого уровня, если обзавестись на борту одной особенной деталью – хлебопечью. Хлеб испокон веков считается символом благосостояния, достатка и даже больше – жизни вообще, судьбы. Когда-то каждый хозяин пек свой собственный хлеб, но потом процесс авто-



матизировался и стал, что и говорить, почти безличным. Нынче ситуация меняется, причем по всем фронтам. С одной стороны, в моду входит полезнейшая выпечка из зерна грубого помола, которая раньше считалась уделом бедных, а с другой – люди снова пекут хлеб своими руками. Самостоятельное приготовление возвращается в повседневный обиход уже не как насыщающая

PROMOTION

BORK

BORK X800 снабжена функцией отложенного старта, что дает возможность приготовить хлеб на яхте точно к нужному моменту: ужину или обеду.

С ХЛЕБОПЕЧЬЮ BORK X800 ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ МОЖЕТ НАСТРОИТЬ ВСЕ ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. КНОПКА КОНВЕРТАЦИИ ЕДИНИЦ ИЗМЕРЕНИЯ ПОЗВОЛЯЕТ МГНОВЕННО ПЕРЕКЛЮЧАТЬСЯ МЕЖДУ ГРАДУСАМИ ПО ШКАЛАМ ЦЕЛЬСИЯ И ФАРЕНГЕЙТА, А ТАКЖЕ МЕЖДУ ФУНТАМИ И ГРАММАМИ.

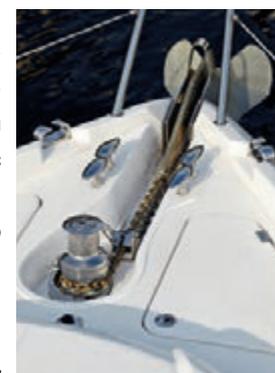


необходимость, а скорее как результат стремления стать по-настоящему причастным к собственной жизни. Хлебопечь BORK X800 гениально отвечает обоим трендам. Модель снабжена 14 автоматическими режимами приготовления и также запоминает до 9 программируемых режимов. Пекарь может самостоятельно выбрать размер буханки и даже цвет корочки. При этом у BORK X800 есть диспенсер для автоматического добавления ингредиентов, так что выпечку можно в любой момент разнообразить орехами, зерном, кусочками фруктов или шоколада. С ее помощью легко приготовить настоящий французский или итальянский хлеб с хрустящей



корочкой, буханки ржаного, белого, с изюмом, цукатами, кунжутом и семечками. Главное – по выбранному вами рецепту.

Такого устройства на борту нам явно не хватало. Совместная трапеза – процесс символический, и ни один гость не останется равнодушным, если угостить его ароматной, пышущей жаром выпечкой, которую вы приготовили сами, своими руками, ведь это вкус подлинного и вечного. Как солнце, небо, ветер и запах свежего хлеба.





Андрей Деллос ...о праздничном настроении

Итак, наступает осень. Для меня, как ни странно, эта пора ассоциируется с праздником – я жду праздников и, если вдруг они не приходят, устраиваю их сам себе. Это пора долгожданных открытий: интересная осенняя выставка декоративных искусств (Maison et objet), а также антикварные салоны, которые для меня всегда праздник: традиционная эпатажная и богатая биеннале в Париже или антикварный салон во Флоренции. Здесь я каждый раз погружаюсь в необычайную атмосферу непредсказуемых открытий и чувствую себя настоящим охотником за сокровищами, о которых часто не подозревает никто, включая продавцов. Это не просто важные для профессионала события – для меня это ежегодное священнодействие, в результате которого из груды пепла может появиться какое-то чудо. По сложившейся в мире традиции именно осенью открывают новые рестораны – и это праздник не только для публики, но и для нас, рестораторов. У нас в России это желание праздника особенно острое, ведь рестораны – это не просто гастрономические заведения: в отличие от мирового концепта fine dining, у нас они – развлекательные заведения. По окончании каникул люди хотят как можно дольше жить в атмосфере летнего веселья, стараясь сделать «природы увяданье» как можно более веселым, причем часто народ продолжает по инерции тусоваться до Нового года – и только после светская жизнь действительно замирает. Лично для меня слово «праздник» этой осенью – ключевое: мне хочется вернуться к искренним чувствам, которые в связи с кризисом переродились то в лихорадочное веселье, то в депрессивные синдромы. Хочется перешагнуть через эти экстремальные шараханья и предложить людям включиться в праздники открытий. Главным событием этого сезона для нашего Дома я считаю «открытие Америки»: в Нью-Йорке в доме 41 на 57-й улице разворачивается полномасштабный проект brasserie. Это облегченная версия «Кафе Пушкинь» с нашей фирменной Кондитерской, родной русской кухней и... современным дизайном. Это будет такая визитная карточка «Кафе Пушкинь» в Америке – проект, который я делаю не для ностальгирующих русских, которые уже сейчас проявляют к нему большой интерес, а для самой малоизвестной для нас американской публики. Мне интересно, возможно ли «завоевать» среднего



Нью-Йорк, будучи невероятно любопытным и неожиданным смещением всего и всех, для меня, честно говоря, является загадкой, а американцы – немного инопланетянами. Тем не менее, несмотря на почти невысказанное изобилие всякой всячины, в Нью-Йорке я не обнаружил ни одного ресторана высокого уровня, а уж тем более русской кухни. Кормят там плохо.

американца без малейшего потакания его вкусам. Риск определенный есть, поскольку этого еще никто не делал. За этим должен последовать серьезный «Ресторан Ресторанч Пушкинь», но это планы на ближайшее будущее, которые будут реализованы, если «Пушкин brasserie» встретит положительную реакцию. Хотя в своих силах мы уверены, ведь визит в «Пушкинь» Билла Клинтона разрекламировал его на всю Америку, ресторан стал для американцев «a must» и даже своего рода мифом. Нью-Йорк, будучи невероятно любопытным и неожиданным смещением всего и всех, для меня, честно говоря, является загадкой, а американцы – немного инопланетянами. Тем не менее, несмотря на почти невысказанное изобилие всякой всячины, в Нью-Йорке я не обнаружил ни одного ресторана высокого уровня, а уж тем более русской кухни. Кормят там плохо. Поэтому для меня речь идет, если хотите, о некоей «представительской» функции «Пушкина». Второе открытие – модный ресторан в районе Meatpacking по мотивам «Манон» с базовым русским примодненным меню и европейско-азиатской эклектикой в исполнении наших итальянских и азиатских шефов. Meatpacking – бывший промышленный квартал, а ныне район самых шикарных ресторанов, где вечером можно наблюдать московскую концентрацию «Ламборгини» и «роллс-ройсов». На этом сходство заканчивается – в Нью-Йорке я чувствую себя немножко на чужом празднике. Что же касается Москвы, здесь наш ресторанный Дом готов встретить осеннее веселье новыми открытиями: это будет полностью обновленная Casta Diva, приятные изменения в «Турандоте», совершенно нового формата бар откроется рядом с «Бочкой». Вот такой осенний урожай!

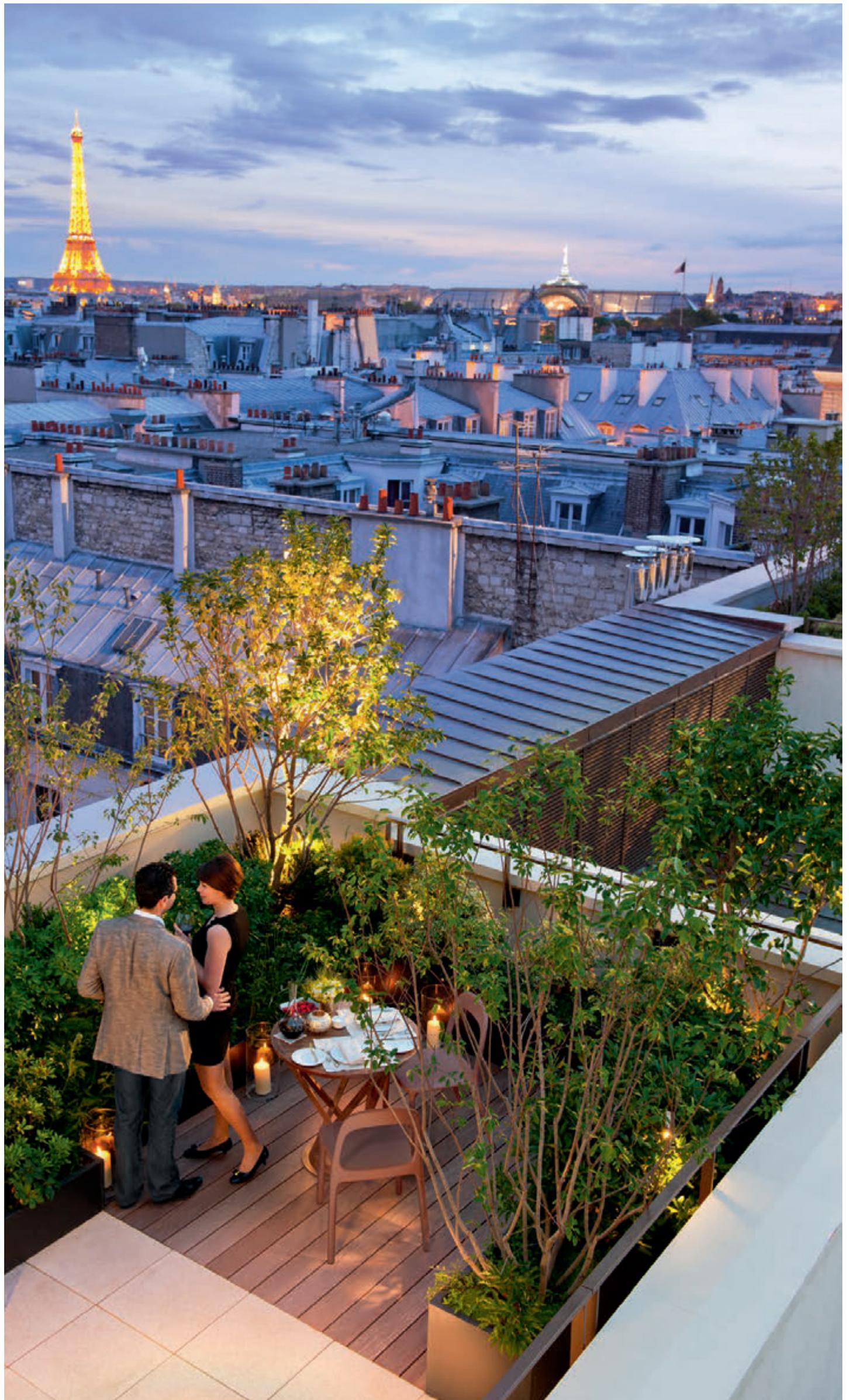
05 Mandarin Oriental, Париж

Новый отель сети открылся во французской столице

Одно из самых долгожданных открытий состоялось этим летом в Париже – в конце июня своих первых гостей принял новенький Mandarin Oriental.

Слово «долгожданный» в данном случае не просто фигура речи – огромный рекламный щит с фирменным веером этой гостиничной сети и милой надписью «J'aime Paris» («Я люблю Париж») долгое время закрывал фасад строящегося отеля. В том, что он будет шикарным, никто изначально не сомневался. Обязывали как принадлежность к одной из ведущих цепочек, несмотря на азиатские корни давно и уверенно заявившей о себе в Европе, так и, конечно, расположение – на Сент-Оноре, в двух шагах от Вандомской площади и сада Тюильри. Успех ему был обеспечен еще и потому, что несмотря на без преувеличения огромное количество дорогих отелей во французской столице, с наплывом туристов, не желающих экономить на своем комфорте, они тем не менее не всегда справляются.

Эффект, однако, превзошел самые смелые ожидания: уже на следующий день после официального открытия большинство номеров отеля были заняты, в ресторане было невероятно присесть без брони, а желающие выпить коктейль во внутреннем дворике терпеливо ждали своей очереди в баре. Сотрудники отеля стоически улыбались, но было



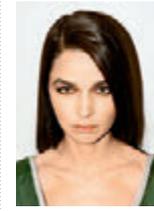
06 Four Seasons, Будапешт

Исключение из правил

Гостиничный бизнес сейчас на подъеме, и если тот или иной город пользуется популярностью у туристов и деловых путешественников, то это почти наверняка означает, что в нем есть не один хороший отель. Определить, какой из них лучший, бывает практически невозможно. В первую очередь это касается европейских столиц, выбор отелей в которых слишком велик для составления сколь-нибудь объективных рейтингов. Исключение – Будапешт, побывав в котором становится совершенно ясно, что лучший здесь Four Seasons Hotel Gresham Palace, и только он. Во-первых, location, location, location: на берегу Дуная, напротив королевского дворца, что обеспечивает не только захватывающий вид из окна номера, но и близость к основным достопримечательностям и торговым улицам города. Во-вторых, само здание в стиле ар-нуво, указанное во всех путеводителях по городу, красиво не только внешне, но и внутри – лобби впечатляет. Ну и в-третьих, это сопровождается хорошим сервисом и наличием всех обязательных для пяти звезд атрибутов, включая рестораны и спа-центр. Второго такого в столице Венгрии точно нет.

Расположенный на территории Four Seasons Hotel Gresham Palace спа-центр работает на нескольких косметических марках, включая венгерскую Otogovisa, некоторые продукты которой основаны на местной термальной воде. Попробуйте стрей для лица – если верить производителям, то изготовлен он по рецепту, которым пользовалась еще сама Сисси.





«Париж — это определенно мой город. Приезжая туда, я чувствую себя иначе. Мне очень нравится гулять там, потому как в Москве мы полностью лишены этого удовольствия»

*Алена Ахмадуллина
... о любви к французской столице*

понятно, что к такому боевому крещению они явно готовы не были. Тем не менее нареканий никаких – работали слаженно и профессионально.

Что касается декора, то если, к примеру, в Лондоне Mandarin Oriental является образцом классического стиля и вообще квинтэссенцией всего английского, то его парижский «коллега» отделан

с учетом всех модных тенденций и с уважением не только к французским представлениям о прекрасном, но и к восточному происхождению самой сети. В номерах никакой избыточности, все очень лаконично и удобно. Интереснее всего, с дизайнерской точки зрения, в новом отеле оформлены три зоны: лобби (на фото вверху) с огромными панорамными окнами, выходящими во внутренний

двор, ресторан, в котором абсолютно все белого цвета, и спа-центр, где на белых глянцевых стенах летают розовые бабочки (звучит слишком сахарно, но на деле очаровательно).

Говорят, любому новому отелю требуется год работы, чтобы все стало функционировать как отлаженный механизм. Со всей ответственностью заявляем: в парижский Mandarin можно смело ехать уже сейчас!

Расположение: на САНТ-ОНОРЕ, одной из главных торговых улиц Парижа
Номерной фонд: 99 номеров и 39 сунитов (лучший – ROYAL MANDARIN SUITE)
Рестораны: SUR MESURE от шеф-повара ТЬЕРИ МАРКСА с минималистичным белым декором; более демократичная САМЕЦА; кондитерская и бар
Спа-центр: 15-метровый бассейн, фитнес-зал и, конечно, все что нужно для релаксации и наведения красоты





Essque Zalu

10 Hotel Lone, Ровень

Работа с удовольствием

Прошедшим летом в хорватском городе Ровень гостей стал принимать новый отель, отделанный по последнему слову не только дизайна, но и техники. И хотя позиционируется он в большой степени как бизнес-отель, есть в нем и то, что наверняка понравится менее деловым путешественникам: оздоровительный центр, джаз-клуб, рестораны, бары... Немаловажно и то, что находится он в заповедной зоне и море рядом.

MAISTRA.HR



Hakkasan Mayfair

07 Essque Zalu, Занзибар

С заботой о природе

Новый курорт, расположенный на одном из островов Индийского океана, находится недалеко от северо-восточного побережья Танзании. Отличие Essque Zalu от многих других подобных райских мест – возведенная в степень забота об окружающей среде. Солнечные панели, специальная система очистки воды и кондиционирования, натуральные строительные материалы призваны защитить природу экзотического места. На курорте 40 просторных сунитов, отдельные виллы и великолепная инфраструктура для семей с детьми.

ESSQUEHOTELS.COM

08 Hakkasan Mayfair, Лондон

Двойной объем

В Лондоне, в престижном районе Мейфэр, открылся второй в городе ресторан под брендом Hakkasan (первый уже давно и весьма успешно работает в районе Napway Place). Концепция та же: современная китайская кухня под предводительством знаменитого шефа Тонг Чи Хви. Изменилось только количество блюд и их вариаций – их стало значительно больше.

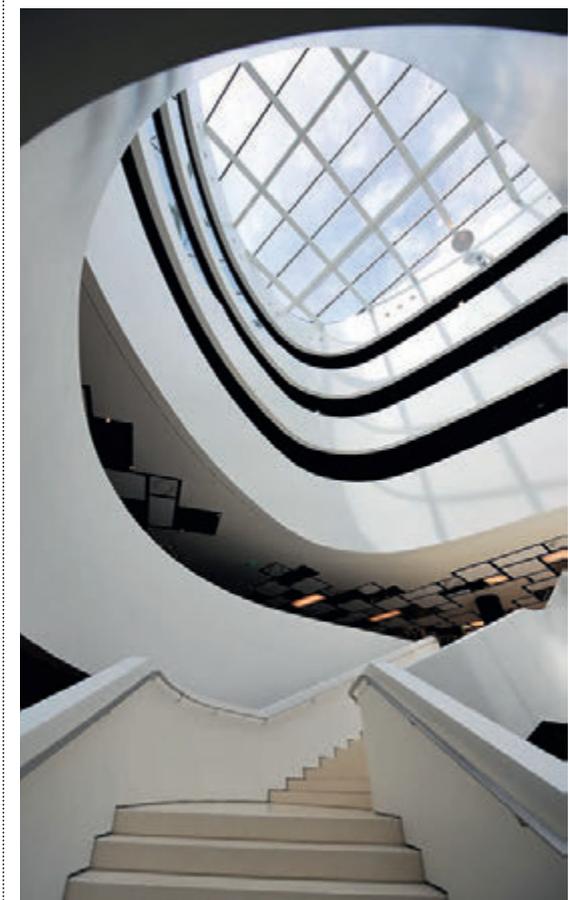
HAKKASAN.COM

09 Aldo Coppola, Барвиха

Красота до самых кончиков

Осенью, после летней жары и постоянного пребывания на солнце, самое время приводить в порядок волосы. В итальянском центре красоты Aldo Coppola уже готов специальный лечебный коктейль, для создания которого использовались только натуральные ингредиенты, привезенные из Италии: хна, минеральные грязи и масла. После этой фирменной процедуры волосы сразу преобразятся, уверяют специалисты. Более того, клиенток салона ожидает подарок в виде дополнительной процедуры – «Спа-уход для рук».

ALDOCOPPOLA.RU



Hotel Lone



«Сегодня Лондон — лучшее место для любителей вкусно поесть, потому что благодаря эмиграции он превратился в прекрасный космополитичный город»

*Том Паркер-Боулз
...о ресторанах британской столицы*



Aldo Coppola

II Порто Черво, Сардиния

Здесь пройдет одна из главных регат осени

Maxi Yacht Rolex Cup занимает одно из главных мест в яхтенном гоночном календаре Средиземного моря. Это впечатляющий турнир самых больших и технологически совершенных парусников мира, который проходит в Порто Черво на Сардинии, в нынешнем сентябре. Суда соревнуются в трех категориях: для так называемого мини-макси класса яхт длиной от 18,29 до 24,08 м устраивают Mini Maxi Rolex World Championship, яхты класса Maxi (24,09-30,5 м) и величественные гиганты SuperMaxi (превышающие 30,5 м в длину) соревнуются в отдельных дивизионах.

В 2011 году Maxi Yacht Rolex Cup пройдет уже в 22-й раз, и мало какая из регат может сравниться с этим событием по масштабу и изысканности: здесь собираются лучшие яхты, в экипажах числятся самые именитые яхтсмены-профессионалы, а список участников и гостей практически сплошь состоит из знаменитостей и бизнес-элиты. А гостеприимство Yacht Club Costa Smeralda и феерические лазурные воды северной Сардинии добавляют событию особого шарма и колорита.

Имена: в составе экипажей макси-яхт можно увидеть звезд парусного спорта — таких, как Пол Кайярд, Роберт Шейдт или четырехкратный олимпийский чемпион Бен Эйсли. Но профессиональными яхтсменами список участников Maxi Yacht Rolex Cup, конечно, не ограничивается. Мировая бизнес-элита тоже считает эту регату событием из категории must go. В разные годы погоняться у побережья Сардинии любили Рой Дисней, Ларри Эллисон, сэр Линдсей Оуэн-Джонс на 94-футовой яхте Wally Magic Carpet 2, Леонардо Феррагamo, который в этом году будет на борту своей 82-футовой яхты Solleone.





12 Mercury, Москва

Новая концепция

На Кутузовском проспекте открылся первый бутик компании Mercury (представляющей в России такие марки, как Rolex, Patek Philippe, Bvlgari, и многие другие), реализованный по проекту известного французского архитектора и дизайнера Фредерика Лежандра. В основу дизайнерского решения легла идея театрального представления.

кутузовский пр-т, 31

13 Galeries Lafayette, Париж

Модная релаксация

Шопинг, как известно, занятие довольно утомительное. В парижском универмаге Galeries Lafayette решили проблему, открыв на последнем этаже La Suite, «зону релаксации», оформленную в стиле частных апартаментов. Гостиная, библиотека, спа-комната – здесь можно не только отдохнуть, но и получить консультацию стилистов. К слову, с первого сентября члены клуба PrimeConcept и клиенты компании PRIME смогут получать специальные привилегии в Galeries Lafayette – премию в размере 10%.

WWW.GALERIESLAFAYETTE.COM



Bulgari

Galleries Lafayette



World Class Тверская

14 World Class, Москва

Всегда в тонусе

Итоги очередного чемпионата World Class по летним видам спорта подведены, теперь самое время для новых достижений. В сети фитнес-клубов разработаны новые упражнения популярной авторской программы «Круговая тренировка», благодаря которой стройность и здоровье обеспечены в кратчайшие сроки, ведь при правильном подходе за 30 мин. можно потратить 500 ккал. Так что между тренировками теперь можно спокойно позволить себе любимые десерты.

WORLDCLASS.RU

15 Bulgari, Милан

Игристый напиток

Чтобы продлить летние каникулы и получить двойное удовольствие как от приятной атмосферы цветущего парка, так и от дегустации лучших сортов шампанского, необходимо успеть побывать в уникальном баре миланского отеля Bulgari. Здесь, кроме всего прочего, подают не только вкусную еду, но и угощают гостей эксклюзивным Moët & Chandon Ice Imperial, которое подается исключительно в ведущих барах и отелях мира.

BULGARIHOTELS.COM

16 Grand Hotel & SPA Rodina, Сочи

С заботой о себе

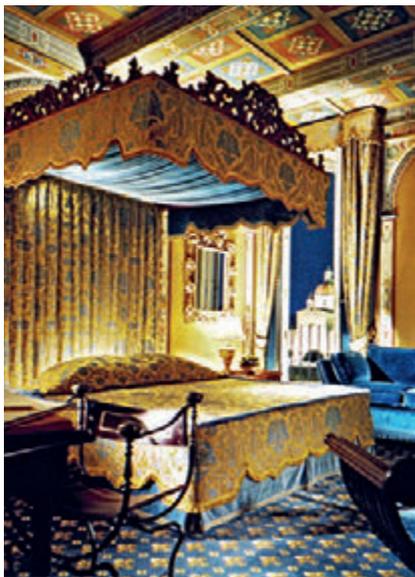
Ко времени Олимпиады-2014 гостиничный бум в Сочи наверняка достигнет своего пика. Ждем с нетерпением. А пока собираем только самые интересные новости, связанные с этим городом: в отеле Rodina Grand Hotel & SPA открылось wellness-пространство. Организовано здесь все в соответствии с самыми строгими международными стандартами, что важно, ведь в меню не только эстетические, но и медицинские процедуры.

GRANDHOTELRODINA.RU

Grand Hotel & SPA Rodina



Находясь во Флоренции, помимо обязательной галереи Уффици посетите Palazzo Strozzi – культурный центр, в котором проходят уникальные выставки и особая система подачи «материала». А еще стоит обратить внимание на недавно воссозданную Villa Bardini, с частным музеем и великолепным видом на город.



17 St. Regis, Флоренция

Королевские покои

Осень, когда летняя жара уже спала, – пожалуй, лучшее время для поездок во Флоренцию, так что новость об открывающемся там отеле St.Regis как раз кстати. Отель, впрочем, не новый, и хорошо знаком всем, кто любит бывать на родине ренессанса. Раньше он носил название Grand Hotel и был главным отелем города, что, собственно, понятно, учитывая столь удачное расположение: в центре города и в шаговой доступности от галереи Уффици и Дуомо. Кстати, с последним отелем связывает имя знаменитого Филиппо Брунеллески – архитектора, спроектировавшего оба здания. Стоит ли говорить, что отель поражает богатством убранства – как внутреннего, так и внешнего, отражающего художественную культуру Флоренции: фрески и канделябры, античный декор и изделия флорентийских мастеров. Также St.Regis может похвастаться Iridium Spa, а его рестораны по праву можно назвать одними из лучших в городе.





Hotel Georgia



«Владелец хотел, чтобы здание отеля стало частью современного архитектурного облика Белграда»

*Исай Вайнфельд
(архитектор)
...о работе над проектом отеля
Square Nine в Белграде*



Aikwood Tower

18 Hotel Georgia, Ванкувер

В ногу со временем

Исторические отели всегда обладают определенной энергетикой, которая формировалась за годы и годы работы, благодаря своим знаменитым постояльцам и атмосфере. Отель Georgia не исключение. Первое открытие пришлось на 1927 год, когда он стал излюбленным пристанищем королевских семей и голливудских актеров, приезжающих в Ванкувер. Во второй раз он открыл двери летом 2011. Новые владельцы, сеть Rosewood, сделали полномасштабный ремонт, и теперь техническое оснащение Georgia соответствует последнему слову техники. В отеле также сохранены раритетные хрустальные люстры и одно из полных и лучших собраний живописи канадских художников.

ROSEWOODHOTELGEORGIA.COM

19 Square Nine Hotel, Белград

В гостях у сербов

Первый и пока единственный отель премиум-класса открыл свои двери в столице Сербии. Удобное расположение, отличный сервис, уютные и элегантные номера и суиты, высокая кухня, спа-центр с великолепным бассейном, инновационные технологии – вот главные характеристики Square Nine. Учитывая, что сотрудничает отель с ведущими брендами (туалетные принадлежности от Hermes, а постельное белье и подушки от Tresca de Paris), легко верить в то, что статус лучшего отеля города ему обеспечен. Владелец воплотил свою мечту – открыл отель, кроме всего прочего передающий национальную самобытность и гостеприимство сербского народа.

SQUARENINE.RS



Square Nine Hotel



«Азбука Вкуса»

20 «Азбука Вкуса», Москва

О вкусном и здоровом питании

Известный российский диетолог Алексей Ковальков, давний поклонник «Азбуки Вкуса», открыл на сайте этой сети супермаркетов свой раздел. А каждый раз, когда в магазинах проходят какие-то тематические дни, посвященные тому или иному продукту, выезжает в один из них и проводит встречи со всеми желающими, рассказывая о правилах и тонкостях здорового питания.

AZBUKAVKUSA.RU

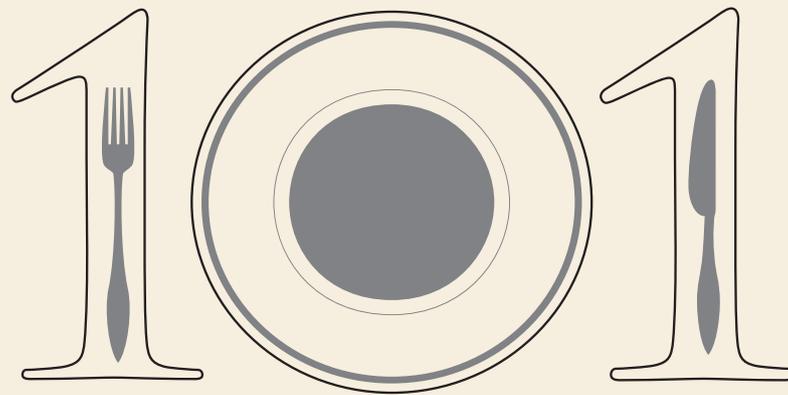
21 Aikwood Tower, Эдинбург

Бескрайние угодья

Шотландия, знаменитая своими живописными пейзажами, приглашает в Aikwood Tower – переоборудованный в роскошный отель замок XVI века. Пока леди играют в теннис, прогуливаются по бескрайним просторам или катаются на велосипедах и лошадях, джентльмены могут заняться рыбалкой, охотой или каякингом. В общем, отдых для настоящих аристократов. Расположен замок в 40 милях от Эдинбурга.

AIKWOODTOWER.COM

PRIME



24 ЛУЧШИХ РЕСТОРАНА ЮГА-ВОСТОКА



авторская винная карта

Зона для некурящих

Живая музыка

Завтраки

Воскресные бранчи

Kids friendly

Хороший вид

Private Dining

Капьян

Порядок цен

Gingko



Тверская ул., д. 3, The Ritz-Carlton Moscow Hotel
8 (495) 662-81-90
www.ritzcarltonmoscow.ru
Время работы:
с 12:00 до 00:00

Кухня: вьетнамская, китайская, тайская, японская, паназиатская
Японский ресторан под стеклянным куполом отеля The Ritz-Carlton — остров минимализма в помпезных гостиничных интерьерах, и это, по словам именитого шефа Сейджи Кусано, учтено при составлении меню: «Еда должна находиться в гармонии с пространством. Интерьер ресторана Gingko — это современный дизайн. В таком пространстве кухня должна быть легкой и современная, а подача блюд и сервировка стола — осуществляться с учетом азиатских и европейских правил».

PRIME Choice: *сибас, маринованный в красном тофу.*

шеф-повар:
Сейджи Кусано

Nabi



М. Афанасьевский пер., д. 4, стр. 1

8 (495) 691-40-60
www.restsindikat.com
Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: китайская, фьюжн, японская, тайская, индийская, паназиатская
Немного Индокитая в центре старой Москвы: колониальные интерьеры в приглушенных тонах — с французскими окнами, крокодиловой кожей, бирманской бронзой. По небольшим залам разносится легкий аромат благовоний. Тихая и зеленая летняя веранда. Сочетание азиатской культуры и современных европейских технологий. В Nabi регулярно проходят сезонные гастроли лучших азиатских шеф-поваров.

PRIME Choice: *утка по-пекински, креветки «Васаби», лангуста в сингапурском стиле, сезонное меню во время гастролей шеф-поваров лучших азиатских ресторанов мира.*
шеф-повар:
Петухов Павел, Ванг Чанг Бао

Mr. Lee



Кузнецкий Мост ул., д. 7/9

8 (495) 628-76-78
www.novikovgroup.ru
Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: китайская, японская, тайская, паназиатская
Аркадий Новиков вновь удивил жителей столицы точным попаданием, на этот раз в паназиатский формат. Ресторан в одном здании с Vogue Café с атмосферой восточного Шанхая, деревянной мебелью, глиняной посудой, японскими ширмами, китайскими вазами и пагодой из Сингапура.

PRIME Choice: *яйцо пашот в сладком соевом соусе, салат с курицей, креветками и помело, остро-кислый суп с морепродуктами, карпаччо из лосося с соусом из лимонника, хрустящие креветки в соусе «Том-Ям».*
шеф-повар:
Джонатан Кертис

Nobu



Б. Дмитровка ул., д. 20, стр. 1

8 (495) 645-31-91
www.noburestaurants.ru
Время работы:
с 13:00 до 00:00

Кухня: японская, латиноамериканская
Совместный проект Роберта Де Ниро, Араса Агаларова и создателя азиатского фьюжи Нобу Матсуды на 4-м этаже магазина Sgocus на Большой Дмитровке. Фирменное блюдо — черная треска мисо. К каждому блюду выдается подробная инструкция. Барная карта с большим выбором выдающихся фирменных коктейлей. Камерный и элегантный интерьер от Дэвида Рокуэлла.

PRIME Choice: *черная треска мисо, салат из артишоков, мокко-мороженое.*

шеф-повар:
Кончино Кавакаме

Seiji



Комсомольский пр-т, д. 5/2

8 (499) 246-76-24
www.seiji.ru
Время работы:
с 12:00 до 00:00

Кухня: японская



В меню Сейджи Кусано включил множество блюд японской кухни, неизвестных для России. Seiji — один из немногих за пределами Японии ресторанов, где подаются сразу шесть видов брющка тунца. Продукты доставляются с токийского рынка в свежайшем виде. При создании интерьеров использовались горный ясень и полдюжины видов секвойи.

шеф-повар:
Сейджи Кусано

Сумосан



Площадь Европы, д. 2, Radisson Slavyanskaya Hotel
8 (495) 941-88-41

Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: японская



Один из первых японских ресторанов Москвы в лобби «Рэдиссон САС Славянская» существует более 12 лет. «Сумосан» полностью сменил меню и интерьер и на данный момент переживает второе рождение. О былых временах напоминает любимый стол, принадлежавший бывшему владельцу Александру Волкову. Ресторан остается популярным для встреч местом с хорошей японской кухней.

шеф-повар:
Бубкер Бельхит

Yoko



Соймоновский пр-д, д. 5

8 (495) 637-13-70
www.novikovgroup.ru
Время работы:
с 12:00 до 00:00

Кухня: японская



Прекрасный вид на храм Христа Спасителя. Максимализм вкуса сочетается здесь с минимализмом интерьера. Отсутствие музыки замещается витающей в воздухе атмосферой полной сосредоточенности на еде. Все продукты доставляются прямо с токийского рынка.

PRIME Choice: фирменные сасими.

шеф-повар:
Ким Геннадий

Турандот



Тверской б-р, д. 26/5

8 (495) 739-00-11
www.turandotpalace.ru
Время работы:
с 12:00 до 00:00

Кухня: японская, китайская, европейская



Роскошный праздничный ресторан с несколькими залами. Стиль и атмосфера шишуазри воплощает фантазии аристократической Франции о Китае. Все достаточно театрально, но, как всегда у Деллоса, исторически правдоподобно: начиная от антикварных вещей в интерьере и заканчивая одеждой официантов, дворецких и музыкантов, играющих на скрипках и арфе. Летом с «Триляжной веранды» на крыше открывается вид на Тверской бульвар.

шеф-повар:
Чонг Витт Алекс

Shatush



Гоголевский б-р, д. 17

8 (495) 637-40-71
www.shatush.ru
Время работы:
с 12:00 до 06:00 (пн, вт, ср, вс),
круглосуточно (чт, пт, сб)

Кухня: европейская, паназиатская, фьюжн



Брат-близнец лондонского Nakkasan на Гоголевском бульваре. Символ модного ночного заведения и ресторана. Атмосфера современной динамичной Азии. Интерьер в стиле азиатских клубов из голливудских боевиков. Приглушенный свет, восточные декорации, огромная барная стойка, на которой по пятницам и субботам под диджей-сет танцуют девушки. Правый зал стал традиционным местом вечерних встреч, чтобы покурить один из лучших в городе кальянов. Для владельца ресторана Shatush является хобби, в которое он уже более шести лет вкладывает свою душу.

шеф-повар:
Сунь Фунь Куа

Кинки



Осенняя ул., д. 11

8 (495) 781-16-97
http://kinkigrill.ru/
Время работы:
с 12:00 до 00:00

Кухня: японская



Гордость ресторана японской кухни Kinki — гриль робота, который топится исключительно углем «бинчотан» из определенной породы дуба. На роботе готовится все: мясо, рыба, морепродукты, овощи. Азиатская концепция заведения достойно поддерживается самой богатой в Москве картой саке. Кулинарную исключительность ресторану придает большой выбор ароматных настоек на сечу, что является дебютом самой модной тенденции последних лет.

шеф-повар:
Аарон Стотт

Недальний Восток



Тверской б-р, д. 15, к. 2

8 (495) 694-01-54
www.novikovgroup.ru
Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: паназиатская



Ресторан на Тверском бульваре с оригинальными интерьерами, спроектированными японским дизайнерским бюро Superpotato, открытой кухней, где блюда из камчатского краба готовятся прямо на глазах у гостей, и уникальной системой освещения, реагирующей на яркость света за окном. Редкий для Москвы ресторан с нью-йоркской атмосферой.

PRIME Choice: краб, запеченный с васаби-майонезом и икрой тобиико.

шеф-повар:
Баллис Глен

Дружба



Новослободская ул., д. 4,
ТЦ «Дружба»
8 (499) 973-12-34
www.drugba.ru
Время работы:
11.00–23.00

Кухня: китайская



Ресторан «Дружба» в одноименном торговом доме на Новослободской — известный московский ресторан китайской кухни. Сюда приходят только те, кто любит аутентичные китайские блюда, которых в меню более 180. Любителям экзотики предложат медуз, лягушачьи лапки, пороссячьи желудки.

шеф-повар:
Лю Сян Фэй

O.P.I.U.M



8-й км Рублево-Успенского ш.,
Barvikha Luxury Village
8 (495) 225-88-80

Время работы:
с 12:00 до 00:00

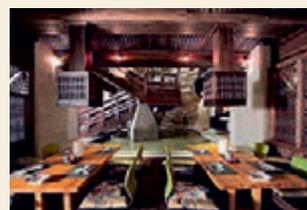
Кухня: китайская, тайская, японская, вьетнамская



Загородный ресторан с многочисленными деликатесами в меню — акулы плавники, черепаший суп, лягушки и прочее. Распологается в Barvikha Luxury Village. Интерьер в восточном стиле, преобладает геометрический минимализм. Завсегдатаи — жители этого района.

шеф-повар:
Давид Дессо

Мисато



Мясницкая ул., д. 47

8 (495) 725-03-33
http://www.misato.ru/
Время работы:
с 12:00 до 00:00

Кухня: японская



Считается одним из лучших гастрономических ресторанов японской кухни в столице. Необычные продукты, оригинальные сочетания, внимание к сезонности и особые требования к качеству ингредиентов обеспечивают уникальность этого заведения. Атмосфера Misato создана для вдумчивого наслаждения: аутентичный японский интерьер, отдельные залы и кабинеты, темное дерево, камень и вода.

шеф-повар:
Мунэчика Бан

Лучшие рестораны Юга

Farsi



Кутузовский пр-т, д. 2/1, Radisson Royal Hotel (г-ца «Украина»), эт. 3
8 (499) 243-20-20
<http://www.farsi-moscow.ru/>
Время работы:
с 12:00 до 00:00

Кухня: иранская



Первый в столице ресторан иранской кухни под сводами сталинского ампира гостиницы «Украина». Телятину, баранину и специи привозят из Ирана, к чаю подают шафрановый сахар. Яркий (в иранском стиле) интерьер, при входе – бар-лаундж.

PRIME Choice: мацони с мятой, фрежком орехом и сушеным чесноком с лепешкой нан, курица под орехово-гранатовым соусом, кебаб султани с ассорти из иранского риса.
шеф-повар:
Соузани Абдулпреза Д жолам

У Бурчо



Вятская ул., д. 6, стр. Д

8 (495) 979-06-42
www.burcho.ru
Время работы:
с 10.00-00.00

Кухня: ближневосточная



К владельцу, бывшему чемпиону СССР по борьбе, шеф-повару Даниеляну Размику Агабековичу, или Бурчо, приходят хорошо поесть. Лучшие хинкали в городе. Забавный незамысловатый интерьер с витражами, куклами Наполеона и Покахонтас в полный рост и гобеленовыми стульями на удивление подходит к здешней кухне и создает абсолютно аутентичную атмосферу.

PRIME Choice: хинкали из осетрины, люля-кебаб из мяса раков.

шеф-повар:
Даниелян Размик Агабекович

Арарат



Неглинная ул., д. 4

8 (495) 783-12-34
www.araratrestoran.ru
Время работы:
с 12:00 до 00:00

Кухня: ближневосточная



Ресторан гостиницы Ararat Hyatt, расположенной на месте легендарного советского ресторана «Арарат», продолжает лучшие традиции армянской кухни. Атмосфера и интерьер – ностальгия по прошлому в современном обрамлении. Витражные окна, просторное светлое пространство, играет дудук.

PRIME Choice: суйренская форель и люля из раков.

шеф-повар:
Авагян Нарек

Эларджи



Гагаринский пер., д. 15А

8 (495) 627-78-97
www.ginzaproject.ru
Время работы:
с 12:00 до 00:00

Кухня: ближневосточная



Ресторан в арбатских переулках с собственным летним двориком с качелями, креслами-качалками, столом для игры в пинг-понг и загоном с козой и кроликами – идеальное место для семейных выходов. Шеф-повару особенно удаются блюда домашней грузинской кухни. Дачная мебель и атмосфера.

PRIME Choice: ачма, сациви, лобио, эларджи.

шеф-повар:
Изо Дзанзава

Барашка на Петровке



Петровка ул., д. 20/1

8 (495) 625-28-92
www.novikovgroup.ru
Время работы:
с 11:00 до 00:00

Кухня: ближневосточная



Гастрономический проект Аркадия Новикова с минималистичными диванами и столиками, без малейшего намека на азербайджанский декор, но при этом с типично кавказской безукоризненно исполненной кухней.

PRIME Choice: бараны язычки с белыми грибами и горчичным соусом, ребрышки ягненка (Семечки).

шеф-повар:
Гусейнов Айдын

Zafferano



Новинский б-р, д. 8, Lotte Plaza, эт. 3

8 (495) 258-93-05
www.zafferanorest.ru
Время работы:
с 12:00 до 23:00 (пн-пт), с 12:00 до 00:00 (сб-вс)

Кухня: азербайджанская, европейская, кавказская



Расположенный на верхнем этаже Lotte Plaza ресторан Zafferano предлагает традиционные азербайджанские блюда в сочетании с кулинарными шедеврами европейской и японской кухни. Под руководством шеф-повара из Баку здесь готовят четыре вида плова, домашние супы, разнообразные кебабы и настоящую халву. Интерьер заведения – современный стиль с нотками экзотики.

шеф-повар:
Афган Ханкишиев

Иерусалим



Бол. Бронная ул., д. 6, стр. 3

8 (495) 690-62-66

Время работы:
пн-чт, вс 11.00-00.00, пт 11.00 – за 2 часа до захода солнца, сб зимой: 19.00-00.00

Кухня: кошерная, кавказская



Разместившись на крыше синагоги на Большой Бронной, ресторан «Иерусалим» предлагает кошерные и кавказские блюда. Девиз заведения «Кошерно, как в Иерусалиме, вкусно, как на Кавказе». Красивый вид, вкусная еда и отличное обслуживание не оставят равнодушным ни одного посетителя.

шеф-повар:
Гусейнов Айдын

Шафран



Спиридоньевский пер., д. 12/9

8 (495) 737-95-00
<http://www.restoran-shafran.ru/>
Время работы:
с 10:00 до 00:00

Кухня: ливанская, восточная



Ресторан ливанской кухни с экзотическим названием «Шафран» находится в тихом Спиридоньевском переулке. Здесь можно отведать всеми любимые хумус, лабне, мезе, без которых почти невозможно представить Ближний Восток. Не только еда, но и винная карта ресторана порадует поклонников как редких, так и традиционных вин самого Ливана.

шеф-повар:
Гершуни Роман

Тинатин



Плющиха ул., д. 58, стр. 1А

8 (495) 761-38-00
www.ginzaproject.ru
Время работы:
с 12:00 до 00:00

Кухня: грузинская, европейская



Просторный, стилизованный под грузинский дом ресторан – совместный проект Ginza Project и Тины Канделаки. В меню классические грузинские блюда, но Тина также включила рецепты своей семьи: джон-джоли и варенье из грецких орехов. Есть просторная и очень живописная летняя веранда. Атмосфера камерная и по-домашнему расслабленная.

шеф-повар:
Мая Пацация

Дамас



Маросейка ул., д. 8

8 (495) 628-80-80; (495) 628-81-81
<http://www.damas-rest.ru/>
Время работы:
с 12:00 до 05:00

Кухня: арабская, авторская



В Damas четыре просторных зала, каждый из которых поражает воображение своей изысканностью и роскошью. Интерьер полностью соответствует кулинарной концепции ресторана, довольно необычной для столицы. Здесь представлены традиционная арабская, европейская, средиземноморская, а также давно полюбившаяся москвичам японская кухни.

PRIME Choice: кебаб из ягненка с кедровыми орешками, кускус.

шеф-повар:
Михаил Кирилюк



Mandara Spa



Niyama Hotel



La Grotta

22 La Grotta, Сочи

Ресторан с видом

Лето позади, но теплые дни начала осени еще позволяют насладиться отдыхом на открытом воздухе. В частности, если в ваших ближайших планах значится посещение города Сочи, то советуем обратить внимание на террасу итальянского ресторана La Grotta, расположенного на территории «Пик Отеля» в Красной Поляне. Главное здесь, понятно, открывающиеся виды на горные красоты, но и меню более чем достойное.

PEAKHOTEL.RU
+7 8622 595 999

23 Caviarterra, Москва

Назад к истокам русской кухни

В последнее время тенденция приглашать заморских шеф-поваров в ведущие рестораны Москвы сменилась поисками наших талантов. У руля ресторана Caviarterra в московском The Ritz-Carlton отныне новый шеф-повар – молодой и талантливый Алексей Пирогов-Ситников, перенявший опыт не только у учителей и иностранных коллег, но и у собственной бабушки.

RITZCARLTON.COM



«Никаких радикальных перемен не будет, но я собираюсь добавить в меню Caviarterra новые рецепты и обновить уже существующие»

*Алексей Пирогов-Ситников
... о своей новой работе*



Caviarterra

24 Mandara Spa, Москва

В борьбе за красоту

В Mandara Spa отеля Lotte появилась новая «осенняя» процедура («Три-энзимный обновляющий уход за лицом»), призванная бороться с негативными последствиями, которые кожа испытывает после долгого пребывания на летнем солнце. Те, кто приобретет курс из пяти процедур, получит скидку 20% на общую сумму покупки. К слову, это не единственная новость Lotte Hotel этой осенью – в конце сентября в Москву приезжает Пьер Ганьер, основатель расположенного на территории отеля ресторана Les Menus par Pierre Gagnaire. 30 сентября, а также 1 и 2 октября гостям Les Menus будет предложено специальное меню от «мишленовского» шефа.

LOTTEHOTEL.RU

25 Niyama Hotel, Мальдивы

Очевидное невероятное

Одно из главных открытий сезона – новый курорт на одном из Мальдивских островов, в 40 минут полета на гидроплане от аэропорта Мале. Главные отличительные особенности Niyama – наличие подводного музыкального клуба, первый в этих местах круглосуточный гастроном и уникальный «водный» ресторан с изысканной кухней, до которого можно добраться только на лодке.

PERAQUUM.COM



26 La Reserve, Женева

Работа и отдых в Швейцарии

В Женеве много хороших отелей, но большинство из них находятся в черте города и скорее подходят для деловых путешественников. Если же вы планируете совместить полезное с приятным и хотите не только уладить деловые вопросы, но и отдохнуть, то ваш выбор – La Reserve, расположенный на небольшом удалении от центра города (на полпути из аэропорта). Его создателям удалось удачно совместить спокойную атмосферу курортного отеля (зеленые лужайки, детская площадка, река в шаговой доступности) и спа-центр (с медицинским уклоном) с модными ресторанами и баром, которые с момента открытия являются одними из самых популярных в городе.

Спа-центр, расположенный на территории отеля La Reserve в Женеве, предлагает не столько эстетические программы по уходу за телом, сколько целый комплекс лечебных процедур, направленных, в частности, на борьбу с лишним весом. Диетолог, который поможет определиться с правильным именно для вас режимом питания; врач, который проведет диагностику и укажет на проблемы со здоровьем; спорт-центр; специальный ресторан, где вам не позволят съесть лишнего... Через две недели особого режима вы определенно преобразитесь





«Мне нравятся милые уютные отели. В Женеве я больше всего люблю La Reserve, у них лучший китайский ресторан в городе»

*Каролина Грузи-Шойфеле
...о выборе отелей*



Jumeirah Dhevanafushi

27 Jumeirah, Мальдивы

Теперь на островах

Главная и чуть ли не единственная статья доходов республики Мальдивы – туризм, и гостиничный бизнес в этой стране, как следствие, процветает. Одна из самых ярких отельных «премьер» последнего времени – курорт Jumeirah Dhevanafushi на атолле Гаафу Алифу в южной части Мальдивских островов. 38 вилл с собственным бассейном на каждой, три ресторана высокой кухни, дайвинг-центр, спа... До 30 сентября действует спецпредложение. К слову, это не единственная новость от Jumeirah – в сентябре группа торжественно отметит открытие своего первого отеля в континентальной Европе, а точнее в центре Франкфурта.

JUMEIRAH.COM

28 Ararat Park Hyatt, Москва

В руках мастера

В меню оздоровительного центра «Квантум», расположенного в московском отеле Ararat Park Hyatt, появилась новая процедура под названием «хиромассаж», основанная на специальной испанской технике. Звучит замысловато, но по факту все не так страшно: «хиро» в переводе с языка Сервантеса означает «рука», а сам массаж действительно прекрасен.

MOSCOW.PARK.HYATT.COM



Ararat Park Hyatt

29 Amanruya, Бодрум

Слияние с вечностью

Турция всегда была излюбленным местом туристов, но такой страну знают немногие. Курорт Amanruya – место, где естественная красота места переплетается с историей: тут, согласно преданиям, родились гомеровские герои, возведены храмы почитания римским богам и греческим оракулам. Курорт не просто идеально вписан в живописное место, сохраняя присущий ему османский стиль, но и соответствует высокому уровню сервиса.

AMANRESORTS.COM

30 Romera Restaurant, Нью-Йорк

Нейросенсорика еды

Один из самых космополитичных городов мира, Нью-Йорк предлагает огромный выбор различных ресторанов. Главное открытие этой осени – новое заведение шеф-повара и доктора Мигеля Санчеса Ромера, который ввел в обиход слово «нейрогастрономия», холистический подход к еде, знание органолептических свойств каждого ингредиента. Вкусив блюда доктора, вы навсегда запомните их вкус.

ROMERANEWYORK.COM



Amanruya

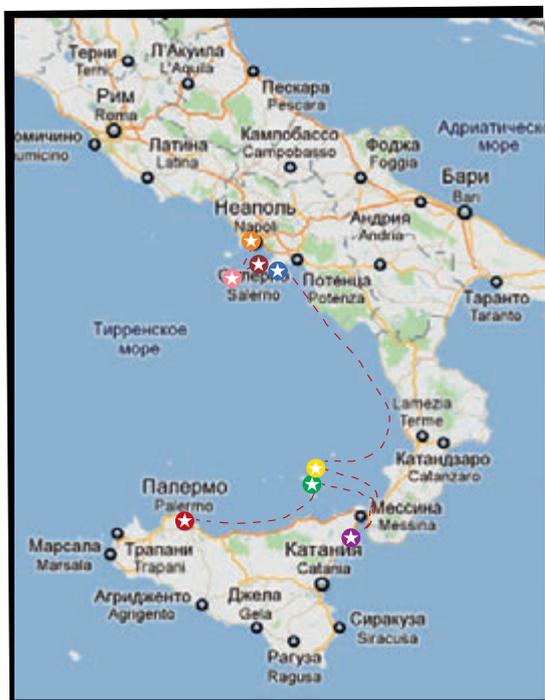
Ирина Почитаева и Мария Бротон-Худоян

Подруги провели неделю, путешествуя на яхте по Италии, и с удовольствием поделились с Prime Traveller рекомендациями для желающих повторить их опыт.



ЯХТА
MONDANGO, PRIMECONCEPT.CO.UK

МАРШРУТ
ПАЛЕРМО → ЛИПАРИ → ТАОРМИНА → ПАНАРЕА → АМАЛЬФИ → ПОЗИТАНО → КАПРИ → НЕАПОЛЬ



★ **ПАЛЕРМО**
Ресторан Sant'Andrea
Piazza Sant'Andrea, 4, +39 091 334999

★ **ОСТРОВ ЛИПАРИ**
Рыбный ресторан E'Pulera
Via Diana, +39 090 9811158
Винные магазины Essepiu
Via Ten. Amendola, +39 360 867627
Via Garibaldi, 33, +39 090 988 0554

★ **ТАОРМИНА**
Ресторан Al Duomo
Piazza Duomo, +39 0942 625656
RISTORANTEALDUOMO.IT

★ **ОСТРОВ ПАНАРЕА**
Ресторан Da Pina
Прекрасная домашняя еда, приготовленная непосредственно хозяйкой ресторана. Лучший на островах выбор равиоли.
ISOLA DI PANARIA (ARCIPELAGO EOLIE), MESSINA
+39 090 983032, DAPINA.COM

★ **АМАЛЬФИ**
Ресторан Rosselinis (2 звезды Мишлен)
2-звездный мишленовский ресторан, расположенный в отеле Palazzo Sasso. Особенно хорош для семейного обеда. Тут подают сырые морепродукты, цветки цукини с рикоттой, пасту с кроликом...
Via San Giovanni del Toro 28, +39 089 81 81 81

Сувенирный магазин Ceramiche d'Arte Ravello
Прямо напротив отеля Palazzo Sasso – просто сумасшедший сувенирный магазин!
Via Roma, 22, +39 089 858576
Ресторан Belvedere
В отеле Caruso. Фастфуд!
Piazza San Giovanni del Toro 2, +39 089 858 801

★ **ПОЗИТАНО**
Ресторан Il San Pietro di Positano
Обладатель одной звезды Мишлен с роскошной Terrazza Forno, откуда открывается умопомрачительный вид! Лучшая ром-баба в мире!
Via Laurito, +39 089 875 455
ILSANPIETRO.COM

★ **ОСТРОВ КАПРИ**
Ресторан Torre Saracena
Via Marina Piccola, +39 081 8370646
TORRESARACENACAPRI.COM

★ **НЕАПОЛЬ**
Ресторан Da Dora
Ресторан принадлежит легендарной семье Аттолини, законодателям мужской моды и хранителям семейных технологий. Один из братьев работает официантом, а мама, напевая неаполитанские песни, убирает посуду. Меню без комментариев... Особенно хорош для семейного обеда.
Via Palasciano, 28, +39 81 68 0519

PRIME Corporate

Одно из направлений деятельности компании PRIME — корпоративное обслуживание ключевых клиентов и топ-менеджмента компаний-партнеров по следующим направлениям:

- Консьерж-сервис 24/7/365
- Программа лояльности*

PRIME Corporate также предоставляет «White-label-service» от имени вашей компании, которая включает:

- Обеспечение круглосуточной работы информационного центра PRIME
- Выделенную телефонную линию
- Необходимое количество персональных ассистентов PRIME для обслуживания Ваших клиентов
- Программу лояльности стратегических партнеров PRIME

На сегодняшний день модель корпоративного сотрудничества успешно применяется в таких компаниях, как Mercury, «Аэрофлот», «Альфа-банк», ОАО АКБ «Международный финансовый клуб», «Внешпромбанк», банк «Урал ФД» и др.

Заключая договор о корпоративном сотрудничестве с PRIME, компания получает:

- Дополнительные возможности по обслуживанию ключевых клиентов и топ-менеджмента компании
- Эффективный маркетинговый инструмент по привлечению новых клиентов
- Удаленный доступ в систему CRM PRIME для мониторинга активности клиентов
- Выпуск совместной кобрендинговой карты PRIME & Co и разработку программы лояльности для клиентов

+7 495 660 70 54
www.primeconcept.co.uk



* Ведущие российские компании уже стали партнёрами сервисной компании PRIME.

Mercury, Аэрофлот, World Class, Bosco di Ciliegi, Билайн, Подиум, ДжамильКо, Альфа-Банк, Группа компаний А. Новикова, Ресторанный Синдикат, Ресторанный дом А. Деллоса, Ресторанный холдинг Ginza Project, Aldo Coppola, Four Seasons Hotels & Resorts, The Ritz-Carlton, British Airways, Азбука Вкуса, Semifreddo Mulinazzo, Московский городской Гольф Клуб и многие другие.

PRIME ВЕЩИ

20

ЮВЕЛИРНЫХ УКРАШЕНИЙ/ ЧАСОВ/
СУМОК/ ЧЕМОДАНОВ/ ВЕЛОСИПЕДОВ/
ПРЕДМЕТОВ ОДЕЖДЫ/ ЯХТ/ ОБУВИ/
ТЕХНИКИ/ АКСЕССУАРОВ/ ...



«Мы стараемся творить в нескольких направлениях, чтобы удовлетворять интересы разных аудиторий...»

Ален Крве
...о своей работе в S.T. Dupont



01 S.T. Dupont

В прошлом номере Prime Traveller мы публиковали интервью президента марки S.T. Dupont Алена Крве, воодушевленно рассуждавшего на тему вдохновения. Перед вами новый продукт его креативной мысли – ручки линии Elysee, своим названием напоминающие о том, что компания S.T. Dupont являлась в свое время официальным поставщиком Елисейского дворца в Париже (говорят, Николя Саркози до сих пор использует ее продукцию в качестве официальных подарков). Перо, выполненное из золота 585-й пробы, полируется вручную опытными ювелирами, а современный инновационный дизайн ручки подчеркивается «лаком Dupont», наносимым на корпус.

«РЭДИССОН САС СЛАВЯНСКАЯ»
пл. Европы, 2, +7 495 941 8929



02 Daum

Художник Доминик Доркет создал в сотрудничестве с маркой Daum скульптурную композицию, невероятно сложную по технике исполнения и столь же невероятно впечатляющую. Называется творение Piece of Art: Premiers Pas («Произведение искусства: первые шаги»), всего создано 25 экземпляров. Кстати, продукцию марки Daum скоро можно будет приобрести в новом (посвященном домашнему декору) пространстве Gallery Royal на первом этаже магазина «Времена Года».
кутузовский пр-т, 48
+7 495 941 8745



03 Chapurin

Дизайнер Игорь Чапурин и компания «Смоленские бриллианты» представляют ювелирную коллекцию Colors (на фото слева). Как сразу понятно из названия, акцент делается не столько на каратности, сколько на цветовых оттенках бриллиантов, сапфиров, рубинов, изумрудов, жемчуга, кораллов и полудрагоценных камней. «Максимальная свобода в выборе цвета и формы украшений – главная идея, которую я вложил в дизайн коллекции Colors», – утверждает Игорь.
CHAPURIN.COM



04 Etihad Airways

Базирующаяся в ОАЭ авиакомпания Etihad Airways, одна из ведущих на мировом рынке авиаперевозок, объявила о подписании код-шерингового соглашения с российской S7, так что теперь стыковочные рейсы через Абу-Даби будет подбирать гораздо удобнее. Еще одна новость: до конца года продлевается акция Sector Upgrade, в рамках которой гости Etihad Airways имеют возможность повысить класс обслуживания с Coral Economy до Pearl Business, либо с Pearl Business до Diamond First.

ETIHADAIRWAYS.COM



05 DeWitt

Циферблат часов Golden Afternoon словно преподносит букет, только что собранный в райском саду. На фоне перламутрового неба с пышными облаками – водные лилии из бриллиантами, утонченные силуэты часовой и минутной стрелок в виде ангельских крыльев и легкий язычок пламени на наконечнике секундной стрелки. Часы диаметром 39 мм оснащены автоматическим калибром и обладают 42-часовым запасом хода. Женщинам предложено примерить разные цвета и стили.

БАРВИХА LUXURY VILLAGE
+7 495 225 8870



06 Brioni

Значение статусных аксессуаров пока никто не отменял, так что индустрия роскоши не дремлет. Итальянская компания Brioni, например, представила этой осенью среди прочего черный портфель, изготовленный из мягкой французской телячьей кожи с застежкой из блестящего палладия. Просто, но с очень большим вкусом и к тому же функционально: устройство внутренних отделений портфеля тщательно продумано.

ТРЕТЬЯКОВСКИЙ ПР-Д, 7
+7 495 933 3387



«Военные часы всегда были нашей страстью, и сейчас мы переосмысливаем модели, которые пилоты носили в 1920-е...»

Бруно Беламиш
...о том, как выбирать вещи



08 Ralph Lauren

17 сентября в ЦУМе в Барвихе Luxury Village откроется бутик Ralph Lauren Childrenswear. Представленные в нем коллекции определенно порадуют маленьких модников – мальчики и девочки смогут щеголять в костюмах от самого успешного американского дизайнера. Каталог коллекции, кстати, доступен на официальном сайте компании.

ЦУМ, БАРВИХА LUXURY VILLAGE
8-й км РУБЛЕВО-УСПЕНСКОГО ШОССЕ, +7 495 225 8890



09 Bell&Ross

Этот все еще молодой по меркам часовой индустрии бренд, основанный в 1992 году, прославился остроумным и узнаваемым винтажным дизайном. На этот раз марка обращается к 20-м годам, чтобы создать часы, подобные тем, что тогда из карманных стали наручными и сначала появились на запястьях пилотов. Перед дизайнерами стоял вызов: приспособить моностиль бренда к эстетике в стиле фильма «Ревущих двадцатых» (известного у нас как «Судьба солдата в Америке»). Получилось интересно!

ТРЕТЬЯКОВСКИЙ ПР-Д, 7
+7 495 933 3393



07 Baccarat

Новая коллекция Baccarat, созданная в сотрудничестве с Объединением национальных музеев Франции (Reunion des Musees Nationaux), представляет собой работы по мотивам произведений французского скульптора Франсуа Помпона: белый медведь из прозрачного хрусталя, его бурый «сородич» цвета midnight и сова – достойное пополнение коллекции марки.

НИКОЛЬСКАЯ, 19/21
+7 495 933 3381



10 Gucci

Итальянский модный Дом представляет лимитированную коллекцию женских сумок под названием The Seventies («семидесятые»), созданную креативным директором Gucci Фридой Джаннини. Вдохновлялась дизайнер винтажными коллекциями, и получившаяся модель на редкость удачно совмещает в себе современный вид и декоративные элементы из прошлого. Сумку можно заказать «именную», с вашими собственными инициалами.

КУТУЗОВСКИЙ ПР-Т, 31
+7 495 933 3034



II Bork

Учитывая тот факт, что увлечение гастрономией постепенно приобретает массовый характер, новости о новинках в области бытовой техники всегда актуальны и интересны. Особенно когда речь заходит о компании Bork, продукция которой по своим техническим свойствам приближается если не к nano-, то уж точно к высоким технологиям. Их последний «релиз» – конструкция, объединяющая в себе соковыжиматель и блендер.

bork.ru



12 Ulysse Nardin

Модель часов Caprice Queen of Hearts, представленную швейцарской маркой Ulysse Nardin среди прочих новинок во время ювелирно-часовой выставки в Базеле, можно назвать не только женской, но и женственной, и смело заявить, что время, когда в моде было украшать изящное запястье массивными почти что мужскими часами, наконец прошло. Циферблат Caprice украшен шестью сердцами, одно из которых «наполнено» белыми бриллиантами.

никольская, 19
+7 495 623 9070



13 Fendi

Основная масса парфюмерных новинок традиционно поступит в продажу ближе к новому году. Тем интереснее узнавать о тех марках, которые решили представить свои новые продукты уже сейчас. В частности, Fendi представляет лимитированную серию парфюмерной воды Fan di Fendi, каждый флакон которой облачен в элегантный футляр.

FENDI.COM



14 Utopia

Ювелирная компания Utopia выпустила коллекцию под музыкальным названием Concerto. Действительно, при взгляде на ее предметы (на фото сверху) становится очевидным, что вдохновлялись дизайнеры яркими театральными костюмами и декорациями. Оркестр из золота, разноцветных сапфиров, черного и белого жемчуга слаженно играет симфонию, посвященную прекрасным дамам. Помимо колец в Concerto входят ожерелья, кулоны, серьги и браслеты.

ЦУМ, ПЕТРОВКА, 2
+7 495 933 7300



15 Lanvin

Торжественную церемонию по случаю открытия бутика Lanvin в Третьяковском проезде, которая состоится 20 октября, планирует посетить Альбер Эльбаз, креативный директор марки. Он лично представит московской публике новое трехэтажное пространство, на котором будут представлены как мужская, так и женская линии. Кстати, это не единственное мероприятие, запланированное в бутике Lanvin на эту осень. В сентябре здесь пройдет выставка винтажных галстуков-бабочек.

ТРЕТЬЯКОВСКИЙ ПР.-Д, 4
+7 495 933 3380



16 Giorgio Armani

В новом сезоне мэтр итальянской (да и мировой тоже) моды Джорджио Армани воспекает кружево, во все времена считавшееся символом женственности. Сумки и туфли его новой коллекции Lace Embrace украшены вышивкой, плетеными узорами и другими декоративными элементами, призванными подчеркнуть красоту и элегантность их обладательницы.

БАРВИХА LUXURY VILLAGE,
8-й КМ РУБЛЕВО-УСПЕНСКОГО
ШОССЕ, +7 495 225 8852



18 Uomo Collezioni

«Классика всегда актуальна» – то, что об этой простой истине помнят дизайнеры итальянской марки Uomo Collezioni, становится особенно очевидно при взгляде на коллекцию сезона осень-зима 2011/12. Строгие силуэты, минимум внешних деталей, высококлассные ткани – это именно тот случай, когда одежда служит доказательством высокого статуса и безупречного вкуса своего владельца. Для тех, кто предпочитает собственный стиль, в салонах Uomo Collezioni предоставляется возможность заказать любой предмет гардероба по индивидуальным меркам.

uomo.ru



19 Louis Vuitton

В середине октября в бутиках Louis Vuitton по всему миру в продажу поступят новые издания знаменитых путеводителей – на 2012 год. Помимо традиционных Парижа, Рима и Лондона на этот раз французский бренд также уделит пристальное внимание Гонконгу, Макао, Берлину, Стамбулу, Монако, а также российскому Санкт-Петербургу и украинской Одессе. Все, естественно, красиво полиграфически оформлено и упаковано.

LOUISVUITTON.COM



20 Tumi

Новая коллекция одного из самых известных багажных брендов, Tumi, создана в сотрудничестве с маркой Ducati. Три модели троллейкейса, два вида дорожных сумок, рюкзак и сумка через плечо изготовлены из фирменного многослойного сплава ABS, поликарбоната и авиационного алюминия. Сумки очень маневренные, легкие и стильные. Коллекция этого года выполнена преимущественно в красном цвете, а в 2012 будет представлен черный багаж.

ПЕТРОВКА, 21
+7 495 621 6925



17 De Bethune

Молодой бренд De Bethune смело «осовременивает» высокое часовое искусство, экспериментируя с новыми материалами и конструкциями. И делает это с поэтической элегантностью. Представленный вечный календарь – рафинированное исполнение традиционного большого усложнения посредством инновационных решений. За изящным классическим циферблатом скрывается невероятной точности механизм, просчитывающий будущее: вечный календарь и сфера звездного неба из титана и вороненной стали обеспечивают аккуратность до одного дня в ближайшие 122 года. Авангардный механизм с титаново-платиновым балансом помещен в крупный корпус 44 мм и обладает запасом хода пять дней.

ТРЕТЬЯКОВСКИЙ ПР-Д, 7
+7 495 933 3393

PRIME ЛЮДИ

ГЛАВНЫЕ СВЕТСКИЕ СОБЫТИЯ/ САМЫЕ ПЕРСПЕКТИВНЫЕ ПАРТНЕРСТВА/ ИНТЕРЕСНЫЕ АВТОРСКИЕ ПРОЕКТЫ/ ЛИЧНЫЕ ВПЕЧАТЛЕНИЯ/ АВТОРСКИЕ ФОТОРАБОТЫ/ ...

Джейкоб Арабо

Владелец ювелирно-часового бренда Jacob & Co о том, как он стал Jacob The Jeweller, а потом миллионером, о своей любви к Хеллоуину, жене и любимом времяпрепровождении.

Интервью Юлии Савельевой,
Фото Любови Шеметовой



Купили украшения себе, еще пришли и купили, друзей с собой привели, и вдруг пришла телевизионная камера, и вот у тебя берут интервью, а потом приходят новые люди, и вдруг про меня начали петь в песнях, вот так пошло-поехало – я и опомниться не успел. Так я и оказался Jacob The Jeweller! Артисты стали меня так называть между собой.

Джейкоб, кто вы все-таки больше (и в душе, и на практике) – ювелир или часовщик?

Хм, тяжелый вопрос. Я – ювелирный часовщик, ха-ха! Ювелирные изделия я создаю уже двадцать восемь лет, а часы придумываю всего девять, и в основном все мои часы – ювелирные, украшены бриллиантами, а значит, связаны и с моим мастерством ювелира. Так что я – ювелирный часовщик.

Тем не менее у вас есть оригинальнейшие часовые механизмы – как вам приходят в голову такие идеи? Мне кажется, тот факт, что вы не часовщик по образованию и у вас нет традиционных, консервативных рамок возможного и невозможного, и помогает придумывать и реализовывать сумасшедшие механизмы...

Да, в общем так оно и есть: все, что я придумываю, почти никто не делает. Многие считают, что это невозможно реализовать, и очень удивляются, что у меня это получается. Для меня это вызов, сложная задача. Когда я только начал придумывать и разрабатывать Cyclone Tourbillon, два моих швейцарских инженера из La Fabrique du Temps Мишель Навас и Энрико Барбазини сказали, что не могут дать гарантию, что он в принципе будет работать. Я был одним из первых клиентов компании BNB, где они были соответственно N и B, но она разорилась в момент кризиса, а мы продолжаем работать вместе, сотрудничаем и дружим с ними уже девять лет. Они не ищут известности, не пиарят себя, такие скромные, спокойные, тихие гении. И они сказали мне: «Джейкоб, ты наш друг, поэтому не трать свои деньги зря, скорее всего, это невозможно реализовать – совместить турбийон с ротором (запас хода в 45 часов)». Я спросил: «Сколько процентов того, что часы будут работать? Насколько велики шансы?» Первый сказал: «70 процентов», второй ответил: «90 процентов». И я им ответил: «Я знаю, что вы можете сделать!» И вот сегодня, спустя два года, это 100 процентов работающие часы, мы их тестируем уже два месяца. Так что я делаю порой невозможное, рискую, может быть, тем, чем другие не будут рисковать. В свое время я вложил в это большие деньги, но сейчас вполне доволен тем, что получилось. Зато сейчас на рынке есть такие часы, которые никто никогда не делал.

Насколько вы вообще склонны к риску и любите рисковать в бизнесе и в жизни?

Я не рискую, а принимаю быстрые, молниеносные решения. Наверное,

это плохая привычка. Может быть, иногда стоит еще немного посидеть, подумать, обсудить, все взвесить. Я же могу принять решение в секунды, даже не советуясь ни с кем: ни с моим финансовым директором, ни с сотрудниками. Если я чего-то хочу, то делаю это. Я могу сразу дать ответ – пожалуйста, давай, запускаем! Так мы сделали Quentin Tourbillon. Был субботний день, мы сидели у меня в офисе на пересечении 48-й East и 57-й улицы, обсуждали этот проект, и когда я на все это посмотрел и понял, что возможно сделать такой турбийон с беспрецедентным 31-дневным запасом хода, то выписал чек на три миллиона долларов на разработку этого проекта. Выходной день, никакого финансового директора на месте, решение я принял сам за 10 минут. И до сих пор не знаю: улучшают подобные вещи компанию или нет, а может быть, мне нужен совет директоров из десяти человек, которые будут давать свои рекомендации?! Возможно, и нужно менять стиль работы, но, пожалуй, и так хорошо? Вот сейчас я вернулся из Базеля, мы начинаем делать новые осложнения, и Cyclone Tourbillon – это только начало. Еще придумали такие хулиганские эротические часы 69, которые многим понравились, так что, вероятно, будем разрабатывать и эту тему. Так что правильный ответ на ваш вопрос – я люблю идти против ветра!

Но это же не просто быстрое и спонтанное решение, наверняка интуитивно вы чувствуете, что здесь может быть успех?

Я не просто чувствую, я ЗНАЮ, что здесь может быть успех!

Точно так же в семнадцать лет вы ушли из ювелирной мастерской, где в Нью-Йорке получали солидные по тем временам 1500 долларов в неделю, зная, что вас ждет успех?

Да, начал я в той мастерской со 125

долларов в неделю, а закончил 1500 в неделю, когда мне не исполнилось и 17. И когда я объявил хозяину, что ухожу, он мне сказал: «Ты сумасшедший? Люди у меня по 25 лет работают, чтобы заработать такие деньги! А ты уже в 18 лет (я приврал, что старше) их зарабатываешь!» Я ответил, что если сейчас останусь ради этих сладких денег и стану получать хоть по 2500 в неделю, то в жизни не уйду отсюда. А ведь знал, что уйду и близко не буду столько зарабатывать как минимум полгода, наоборот, еще только придется свои накопления вынимать из кармана, вкладывать их в собственное дело и развивать его. Я все это понимал, но пошел на это, потому что не хотел всю жизнь работать на хозяина. Я научился всему, чему только мог, и в 18 лет у меня было уже 10 работников, и мы тогда делали ювелирные изделия даже без бриллиантов, только из золота – разные фигурки, сережки, браслеты...

Вы сами не скучаете по временам, когда делали украшения своими руками? Не забыли, как это делается?

Было бы время – сделал. И конечно, я все помню! Я же и сейчас работаю со своими ювелирами: они мне приносят, показывают все прототипы и готовые образцы, а я их поправляю: тут неправильно, здесь надо так, а тут переделать. Почему? Потому что был ювелиром и знаю азы этого мастерства, иначе бы не мог их подправить. Где тоньше проволока, как правильно посадить камни, а какую вещь и вовсе проще сломать и сделать заново – я знаю все нюансы. Все проходит через мой собственный контроль качества. Порой думаю – может, я слишком много работаю...

А как и когда вы стали Jacob The Jeweller, когда это сами поняли? Или это было как в крылатом выражении – на него обрушилась слава?

Я даже не сразу понял, что меня так все называют! Я не планировал подобный успех и не мог предположить его в таком качестве. До 1986 года у меня была лишь мастерская, затем в том же году я открыл маленький магазин на пересечении 6-й Авеню и 47-й улицы и сказал сам себе – все, больше не буду продавать собственные изделия другим магазинам. Я не хотел иметь дело с другими магазинами, думал поменять направление деятельности – собирался делать one of a kind pieces, а они не любили такие уникальные вещи, хотели массовую продукцию, которой мне уже не интересно было заниматься. И я стал делать необычные украшения, особенно мужские вещи, из платины – тогда это было нарушением всех правил: из платины могло быть только обручальное кольцо, а тут еще и украшение для мужчины! И я делал такие невероятные вещи! Люди смотрели и удивлялись – что ты делаешь?! Это в жизни не продается! И вдруг ко мне случайно зашли певцы, артисты, боксеры, и у них была такая реакция – вау, что это такое? Купили украшения себе, еще пришли и купили, друзей с собой привели, и вдруг пришла телевизионная камера, и вот у тебя берут интервью, а потом приходят новые люди, и вдруг про меня начали петь в песнях, вот так пошло-поехало – я и опомниться не успел. Так я и оказался Jacob The Jeweller! Артисты стали меня так называть между собой – может быть, у них был еще какой-то Джейкоб, и они называли, чтобы понимать, о ком идет речь. Ок, так и осталось как-то. И в интервью меня стали так называть. Я поначалу пытался возражать: у меня компания называется Jacob & Company, а мне в ответ – нет-нет! Вы – Jacob The Jeweller, вас так все называют! Хорошо, так тому и быть. Я понял это в 1995 году, в самый разгар, когда у нас был бум в музыке, в Голливуде, в собственном бизнесе. Все гремело. Я не успевал делать ювелирные изделия! А ведь это custom-made украшения, то есть сделанные на заказ, и я лично принимал в этом непосредственное участие. Но вообще все это меня самого невероятно воодушевляло – я делал такие вещи для своих клиентов, какие вообще никто не делал до меня, всегда что-то новое. Люди выходили в них на сцену, и все были просто ослеплены – что за красота, что за бриллианты, что за изделия! Я даже выступал своего рода стилистом по ювелирным украшениям. Артисты показывали мне свои сценические наряды, а я подбирал им подходящие драгоценности. Они были столь далеки от классических ювелирных изделий – это было рок-н-ролл, помноженный на рэп. Как-то сделал кольцо певцу Biz Markie на четыре пальца, и на нем было одно его имя. Двадцать лет прошло уже



с того момента. Я первым сделал такое кольцо полностью из бриллиантов. Он ходил с ним, держа сжатым кулак впереди себя, так, чтобы кольцо было на виду. Так и пел, а все кричали от восторга, с ума сходили – выглядело на миллион долларов. Это для него был великолепный маркетинг. Он сам мне рассказывал, что все говорили про это кольцо, что из-за него он продал три миллиона записей и стал знаменитым. Он и на обложке альбома снялся с этим бриллиантовым кастетом. Правда, потом как-то сошел со сцены...

Помните момент, когда отчетливо осознали, что стали миллионером?

Да, я помню свой первый миллион долларов – мне был 21 год. И хватило мне на это четыре года: с 17 до 21. И когда я это понял, то купил маме дом в Нью-Йорке. Тяжело было в то время такие деньги заработать. Первый год сидел сам в мастерской с утра до ночи. Затем уже рассказывал и показывал другим, что и как делать. Хотя я всегда успевал гулять, ездить, но когда работаю, то с семи утра до девяти вечера.

Как вы гуляли раньше и гуляете теперь?

Я любитель спортивных машин и красивых женщин, конечно! До женитьбы! Хотя и сейчас – моя жена очень красивая женщина. Сажусь в выходные на спортивную машину и гоняю у себя, под Нью-Йорком. Когда не работаю, то не умею просто отдыхать, ничего не делать. Я всегда занят: либо играю в теннис/баскетбол, либо занимаюсь спортивными машинами, либо у меня гости дома, и мы устраиваем себе разнообразные развлекательные программы. Обожаю готовить, грибы могу хорошие приготовить. Или люблю, когда для меня готовят, и могу в этом поучаствовать, поесть люблю вкусно. В баскетбол я играю с детьми – моим сыновьям 19 и 21 год, они чемпионы

Зимой мы традиционно отправляемся на Сен-Бартс или на Барбадос в наш любимый отель Sandy Lane Beach Resort and Spa – на неделю мы абсолютно абстрагируемся от внешнего мира. Отключаем все мобильные, компьютеры, ну, почти все. Там отдых, спа, массаж, теннис.

школы по баскетболу, и мы играем с ними последние лет шесть-семь. Они приводят своих товарищей из школы, и мы командами играем друг против друга. Я даже сейчас на участке строю подземную площадку, чтобы и зимой можно было играть. Люблю баскетбол – хороший спорт! Теннис обязательно раз в неделю, если не два, играю с друзьями, с детьми. Потом с женой надо время проводить – гуляем, ходим в кино, на шопинг, в рестораны. Вообще, мне свойственно радоваться жизни во всех ее проявлениях. Нью-Йорк – это мой город, очень хорошо здесь живется, меня даже узнают в каких-то местах. Есть любимые рестораны, клубы – здесь не скучно! Часто ходим в Sushi of Gary, Hatsuhana, The Boom Boom Room, Melos – любимый японский ресторан моей жены, Tomato Rouge – ресторан органической еды, куда мы любим ходить на ланч. Я люблю принимать гостей, когда они приезжают в Нью-Йорк, поводить их по модным вкусным местам. Есть что делать – главное, чтобы было здоровье и силы. А еще я просто обожаю Хеллоуин! В Нью-Йорке такое творится! Я бы хотел, чтобы такие вечеринки происходили не раз в год, а раз в месяц. Знаете, как у нас говорят – true colors come out – люди предстают в своем истинном свете, наряжаются тем, кем они боятся быть или прослыть в реальной жизни. Или притворяются

кем-то другим. Внутренняя свобода вырывается наружу! И мне это очень нравится. Даже если я очень устал, то не пойду спать, а отправлюсь либо на вечеринку, либо в сигарный клуб – очень люблю курить сигары, у меня даже дома есть сигарная комната. Но один не люблю находиться, предпочитаю посидеть с друзьями, выпить виски и поразмышлять за сигарой о жизни. Я все-таки очень социальный, общительный человек, не могу быть один, мне нужна компания, тусовка.

По вам не скажешь, что у вас такие взрослые сыновья. Какой вы отец и что ваши дети думают о том, что вы делаете? Они вовлечены в бизнес?

Оба мои сына учатся в колледже. Один планирует быть инвестиционным банкиром или адвокатом, второй будет работать со мной в ювелирно-часовом бизнесе. Они поддерживают меня во всем, иногда дают интересные идеи. Лет пять назад я сделал детям подарок: мне предложили быть в игре Fighting for New York (компьютерная игра вроде Nintendo) про боксерский матч, и там мои имя и внешность – дерусь с другими знаменитостями. И вот мои дети сидели и играли в меня, так что я всегда был с ними рядом, ха-ха! И для рекламы было неплохо – я придумал такую фишку: кто выигрывает, тот получает от

меня часы – заходит в бутик, выбирает модель, браслет к ней, правда в игре, а не в жизни.

Мне всегда казалось, что ваша спокойная, рассудительная жена Анджела вас в некоторой степени уравнивает: вы все же способны на сумасбродства и готовы сорваться с места в любую минуту.

Да, вы правильно заметили. Она меня балансирует. Мне повезло с женой – я очень счастлив с ней, дай бог всем моим неженатым друзьям таких женщин!

Я так понимаю, что у вас с Анджелой сейчас удачный момент – дети уже большие, можно больше времени посвятить друг другу.

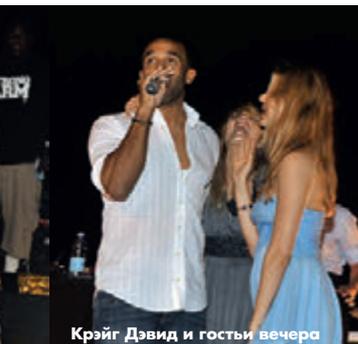
Ну, знаете, за ними и сейчас нужен глаз да глаз! А потом мы с Анджелой очень много работаем – она мне серьезно помогает в бизнесе. Мы прожили вместе 22 года, и я надеюсь, что моя жена об этом не жалеет! Мы как-то сохранили свежесть отношений: можем после тяжелой рабочей недели вдруг сказать друг другу – немедленно садимся в самолет и летим в Майами на уик-энд! Правда думаем отдохнуть и просто полежать на пляже, но непременно образуются какие-то тусовки ночи на пролет, и все равно домой прилетаешь уставший, ха-ха! Кстати, настоящий отдых для меня – это лететь в самолете, вот там я всегда сплю! Там мне никто и ничто не мешает. Трясет, не трясет – меня совершенно не волнует! Зимой мы традиционно отправляемся на Сен-Бартс или на Барбадос в наш любимый отель Sandy Lane Beach Resort and Spa – на неделю мы абсолютно абстрагируемся от внешнего мира. Отключаем все мобильные, компьютеры, ну, почти все. Там отдых, спа, массаж, теннис. Или на лодке с друзьями ходим с одного острова на другой. Любим путешествовать в Порто Черво или Монте-Карло, в Греции по островам. Мы с женой все-таки любим получать витамин D в районе Карибского бассейна. Никогда не планируем заранее свой отдых, есть пара любимых мест, а так все остальное спонтанно. У нас есть веселые друзья, которые любят гулять. У меня, кстати, больше друзей в России, чем в Америке, я даже здесь больше общаюсь с русскими, чем с американцами. Американцы более закрытые, у них другой менталитет, даже несмотря на то, что я рос здесь с 14 лет, все равно не то. Может быть, детям моим будет легче? Но я все равно еще русский.



Имениник в компании Миллы Йовович



Давид Каплан и Фло Райда



Крэйг Дэвид и гости вечера



Давид Каплан



Фло Райда, Милла Йовович, Эйкон и Сэм Арутюнян



Милла Йовович, Сэм Арутюнян и Крэйг Дэвид вместе с виновником торжества

ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ ДАВИДА КАПЛАНА

В этом году свой день рождения Давид Каплан решил отпраздновать в Италии. Среди гостей, пришедших поздравить именинника 2 июля, были замечены и звезды мировой величины: актриса Милла Йовович, музыканты Крэйг Дэвид, Фло Райда и Эйкон. Гости праздничного вечера смогли насладиться не только беседами в приятной компании, но и вкусными угощениями и необычной музыкальной программой.



Святослав Бэлза, Юрий Башмет и Денис Мацуев



Сергей Кравченко



Анна и Кристиан Кремер



Татьяна Курбатская с сыном



Илья Пеноровский и Павел Вишняков

ПОДМОСКОВНЫЕ ВЕЧЕРА

При поддержке клуба PrimeConcept в подмосковном поселке «Довиль» прошел ежегодный фестиваль классической музыки «Подмосковные вечера». Летний вечер ознаменовался выступлением пианиста Дениса Мацуева, альтиста Юрия Башмета и японской скрипачки Саяки Седзи, которые виртуозно исполнили произведения Моцарта, Шостаковича, Бетховена и Гершвина.



Андрей Мовчан



Александр Клычков со спутницей

Диксон Юн

Помимо дизайна ювелирных украшений, которые с успехом продаются по всему миру, этот человек профессионально занимается фотографией и вообще не чужд ничего, что связано с искусством. Ну а путешествия – один из главных источников его вдохновения...

«Я живу в Гонконге, так что для того, чтобы почувствовать наступление осени, мне нужно ехать в какое-то более холодное место. В частности, я очень люблю бывать в Пекине, причем предпочитаю в нем не самые популярные у туристов места. К примеру, рядом с Запретным городом есть сад Жонгшан, где осенью и зимой можно очень отчетливо почувствовать хрупкую красоту Китая. Я вообще большой любитель садов – императорских, королевских, классических и вообще всех садов мира. Особенно мне нравятся восточные, послужившие вдохновением для моей новой коллекции Chinese Lattice. Мой любимый отель в Пекине – Aman, просто из-за его близости

к Летнему дворцу, последней резиденции императоров. Чувство, как будто ты возвращаешься назад во времени, и романтика этого места просто неопишуты, особенно если поехать туда вместе с любимым человеком. Но даже если вы там будете одни, то влюбитесь в каждую деталь. В старом пекинском квартале Mao Er Hutong есть множество маленьких кафе, украшенных картинами и скульптурами. А в районе Nan Luo Gu Xiang Hutong (севернее Запретного города) расположены отличные бары, где можно встретить поэтов, музыкантов, писателей – там собирается вся молодая городская интеллигенция. Что касается музеев, то мой любимый – Национальный музей Китая».



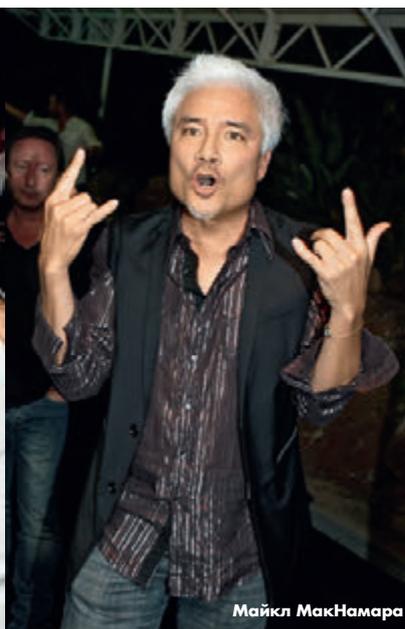
PRIME Traveller
рекомендует

В Москве ювелирные украшения марки Yewen (в частности коллекцию Chinese Lattice, на фото) можно приобрести в бутике Ambassador. RADISSON ROYAL «УКРАИНА» КУТУЗОВСКИЙ ПР-Т, 2/1, +7 495 229 8323

PRIME ЛЮДИ



Боно, Майкл МакНамара, Майкл Джордан, Илья Мелешкин и гости вечера



Майкл МакНамара



Дмитрий Брауде и Дэн Рапопорт



Боно



Анна Андропова и Катя Гаидамак



Олег Бойко



Наталья Гольденберг и Марина Дolidзе



Александр Соркин и гости вечера

MONACO RUSSIAN PARTY

Третий год подряд в легендарном клубе JIMMY'Z на Лазурном побережье прошла самая яркая вечеринка летнего сезона Monaco Russian Party. В этот раз мероприятие посетили лидер рок-группы U2 Боно и баскетболист Майкл Джордан. Также были замечены Дэн и Ирина Рапопорт, Андрей Фомин, Олег Бойко, DJ Smash и Наталья Гольденберг.

Ральф Вессен

В гостях хорошо, а дома лучше – эту истину еще раз подтвердил дизайнер очков и владелец марки собственного имени Ральф Вессен, назвав одним из своих любимых городов Маастрихт в родных Нидерландах и составив по нему небольшой гид специально для читателей Prime Traveller.

«В мире много прекрасных городов. Среди своих любимых я мог бы назвать Париж, но это слишком уж очевидно, как Нью-Йорк или Лондон. Помимо прочего, в моих ближайших планах посещение Маастрихта, с которым связаны очень красивые и светлые воспоминания последнего времени. Маастрихт – это милый городок на юге Нидерландов с богатой культурной историей. Бельгийцы и немцы приезжают туда ради шопинга и вкусной еды, а во всем мире этот город известен благодаря Tefal, ведущей мировой ярмарке искусства и антиквариата».

Kruisherhotel

«Отель расположен в здании бывшего монастыря, каждый номер здесь уникален как по размеру, так и по дизайну. Очень впечатляет и расслабляет».
chateauhotels.nl

Beluga

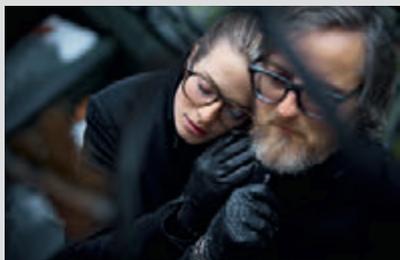
«Мой любимый ресторан. Лучшая еда, очень красивое оформление, неформальная атмосфера. Просто идеальный».
rest-beluga.com

Bonnefanten Museum

«Современное искусство с 1980 года, искусство Южных Нидерландов до 1625 года и искусство южноевропейских культурных центров, Италии и Франции. Также они представляют работы местных художников. Хотя в том, что касается музеев, конечно, лучше ехать в Амстердам, Роттердам или Гаагу».
www.bonnefanten.nl

Kiki Niesten

«В Маастрихте есть несколько хороших бутиков. Но Kiki Niesten, безусловно, трехзвездочный модный магазин (проводя аналогию с классификацией Мишлен)».
www.kikiniesten.nl



Коллекции очков Ralph Vaessen представлены на первом этаже московского ЦУМа.

ПЕТРОВКА, 2
+7 495 580 9667





Марко Палланти и Лоренца Себасти

Виноделы превратили свое хозяйство Castello di Ama, расположенное недалеко от Флоренции, в одно из тех мест, где классика очень удачно сочетается с современностью.

Владельцы земли Castello di Ama не прогадали с выбором управляющего: молодой талантливый агроном Марко Палланти, поучившись у французских «правильному» виноделю, вернулся на родину в Италию и стал экспериментировать. Ввез мерло и посадил его в Тоскане, рассадил виноградники так, чтобы сорта лучшим образом «раскрывались» на соответствующем составе почвы. В результате многолетнего труда и поисков появились новые вина – молодые и качественные, самобытные и современные. Наряду с абсолютно новыми, такими как Rosato, al Poggio, L'Apparita и пр., Марко и его супруга Лоренца Себасти (одна из наследниц Castello di Ama) подняли на высокий уровень Кьянти Классико – в этом можно убедиться, попробовав Castello di Ama, Vigneto Bellavista или Vigneto Casuccia. Производству вина соответствовал девиз «Вино как искусство», и это были не просто слова: пара действительно прекрасно разбирается в том, что касается украшения пространства. Понравившимся им дизайнерам было решено предложить поработать над интерьерами замка и погребов. Первым в

2000 году стал Микеланджело Пистолетто, за ним свое видение пространства Castello di Ama представили Даниэль Бурен, Джулио Паолини, Кенделл Жирс, Аниш Капур, Чен Жен, Илья Кабаков и несколько других выдающихся художников, каждый из которых выбирал место и тему по своему усмотрению. Сегодня Castello di Ama представляет собой совершенно уникальное место, в котором вечное соединяется с современностью, абсолютно органично сочетаясь. Чтобы попасть сюда, надо заранее договориться через московское представительство «кастелло» – компанию Simple Travel.

18 ноября этого года в московском The Ritz-Carlton пройдет фестиваль под сложным названием Simple JamesSuckling.ru Italian Wine Experience. Выдающийся представитель мировой винной журналистики Джеймс Саклинг проведет две дегустации, посвященные лучшим итальянским винам. Дополнительную информацию можно найти на сайте SIMPLE.RU



PRIME

ЛЮДИ



БЫСТРЕЕ, ВЫШЕ, СИЛЬНЕЕ

Председатель Совета директоров корпорации «Баркли» **Леонид Казинец** не тратит время зря. В списке приоритетов – работа, спорт и, конечно же, путешествия.

ИНТЕРВЬЮ НАДЕЖДЫ КАРАВАЕВОЙ

Леонид, помимо того, что вы владелец успешного бизнеса, вы мастер спорта международного класса по парашютному спорту, кандидат в мастера спорта по альпинизму и парусным гонкам, увлекаетесь кудо... Как удается на все это время находить? Просто не трачу время на лишнее: не хожу в ночные клубы, на светские тусовки, не сижу подолгу в ресторанах. Не сижу на Лазурном Берегу по два месяца. Занимаюсь работой, спортом и близкими, больше ничем.

Давайте тогда по порядку. Как в вашей жизни появился парашютный спорт? Прыгать начал в 1995 году, в 2001 году в составе первой не военной, не финансируемой государством команды стал чемпионом России. С тех пор являюсь неоднократным чемпионом, был многократным призером мира и Европы. Также участвовал в нескольких рекордах: рекорд Гиннеса, рекорд мира, самое высокое приземление, самая большая формация в свободном падении... Тренируюсь в составе команды Sky Panthers-Баркли, делаю примерно 500 прыжков в год.

А зачем вам нужны эти рекорды? Ну нравится прыгать с парашютом – казалось бы, и прыгайте для собственного удовольствия... Не интересно! Все, что относится к просто тусовке, в том числе парашютам, не увлекает. Поиграйте в шахматы сами с собой – как вам? Все ищут соперников, которые им покажут реальный уровень квалификации, подготовки. Мы соревнуемся с самыми сильными командами мира: американскими, французской, бельгийской. Их финансируют государство и федерации, у которых миллионные бюджеты. И мы выступаем с ними на равных, даже выигрываем, хотя у нас финансирования почти нет. Только что вернулись с чемпионата Европы в Германии и Кубка мира, получили серебро и бронзу соответственно. Если бы наши футболисты так привозили с каждого чемпионата медали, наверное, цены б им не было!

Так у наших футболистов, наверное, тоже плохо с финансированием? Да... Нам бы 1% от того, как у них плохо, засыпали б страну золотыми медалями в наших видах спорта.



Горные лыжи для меня – отдых, альпинизм для меня – отдых, кроссовые мотоциклы – отдых. Мы ездим на кроссовых мотоциклах через разные континенты...



И во сколько вам обходится команда? Несколько миллионов рублей в год.

Эти деньги, естественно, никак не возвращаются? Нет. Мы даже не даем никакой рекламы, отношение наших инвесторов к парашютному спорту неоднозначное.

А ведь помимо парашютного спорта у вас еще альпинизм, парусные гонки, кудо... Кудо я занимаюсь непрофессионально, для себя. Лет 15 уже дружу с президентом Федерации кудо России Романом Анашкиным и его коллегами, на мой взгляд, увлеченными, очень умными, интеллигентными, толковыми людьми. Мы в нашем здании сделали тренировочный зал, и я туда раза три в неделю стараюсь заходить, потренироваться. Маленький зал, который я сделал для себя и для Федерации. Так что кудо не относится к каким-то большим моим достижениям. Что касается парусного спорта, то в свое время был призером юниорских чемпионатов, потом много

гонялся для себя, тренировался один сезон в экипаже с Сергеем Жиенбаевым, он сейчас главный тренер парусной Федерации РФ, с Павлом Калининцевым, который, надеюсь, будет представлять Россию на Олимпиаде в Лондоне. Но когда мне нужно сделать выбор, готовиться к Олимпиаде в Лондоне в парусном спорте или в парашоте, я все-таки выбираю парашют. Хотя иногда сейчас с ребятами выхожу на воду, пригнал один из самых быстрых серийных катамаранов, Extrim 40, и надеюсь, что еще вернусь в парусный спорт... Вообще, олимпийский парус – это 11 комплектов медалей, больше, чем во многих других видах спорта. Непонятно, почему так мало внимания уделяется олимпийским парусным регатам. Может быть, потому что любительские регаты на крейсерских лодках забили абсолютно представления о парусных гонках. Парусные гонки на олимпийских классах красивые, динамичные и очень зрелищные. Если сейчас вернут парусный катамаран «Торнадо» или его более современный аналог, я буду пробовать по крайней мере тренироваться и готовиться к Олимпиаде в Рио-де-Жанейро. Такая мысль есть!

С парусом та же история – просто для собственного удовольствия неинтересно? Да. Нужен обязательно второй экипаж, спарринг-партнер, чтобы было с кем гоняться, выигрывать, а потом желательно поехать и привезти медали – как подведение итогов и результат потраченных усилий.

А с альпинизмом что? Я когда-то ходил на сложные вершины, в институте занимался альпинизмом, скалолазанием, я КМС по альпинизму. Ходил на вершины более 7000 метров без кислорода и вертикальные стены километровой высоты... Потом бросил заниматься. Для себяхожу в горы с друзьями, просто ради удовольствия. Ходил на Маттерхорн, одну из самых красивых вершин в Альпах. Помните, такой отвесной пик на швейцарских шоколадках? Еще когда-то неплохо катался на горных лыжах, тренировался в спортивной школе, потом прекратил и не катался много лет, далее, шаг по шагу, по чуть-чуть начал кататься для себя. Катаюсь фрирайд, внетрассовое катание, могул... Тренирует меня мой товарищ Антон Васильев, выигравший (один из немногих россиян) этап Кубка мира по горным лыжам (могул). Катаюсь хорошо, думаю, что большинству экс-профессионалов могу составить компанию.



На странице слева:
кроссовые мотоциклы – одно
из спортивных увлечений
Леонида Казинца; на этой
странице: Леонид побывал
во многих экзотических
местах земного шара



Ну то есть всякие «куршевели» это не про вас? Почему, я катаюсь в Куршевеле! Просто весь вопрос в том, что самый длинный спуск в Куршевеле проезжаем сверху донизу минут за пять (а народ едет полдня). Но там огромный район: на самом деле даже не три, а пять долин. Есть где покататься.

И как вы все это воспринимаете? Как отдых? Да, горные лыжи для меня – отдых, альпинизм для меня – отдых, кроссовые мотоциклы – отдых. Мы ездим на кроссовых мотоциклах через разные континенты. Проехали на багги трассу в 1000 миль на полуострове Баха Калифорния в Мексике, на мотоцикле пересекли перевал высотой 5000 метров над уровнем моря в Андах (почти вершина Эльбруса по высоте и выше любых вершин Альп), пересекли Перу, Боливию, доехали до Чили, пустыню Такла-Макан, Наска, Сахару... Только что мы ездили через Бирму, Лаос, Таиланд, Вьетнам, Камбоджу.

Что больше всего впечатлило? Марокко, Перу, Бирма. Особенно северная Бирма, территория горных племен Шань.

Есть какие-то места в мире, где вам не нравится? Не люблю Лондон. Город, атмосфера – не нравятся! Лет пять уже туда не ездил... Даже если надо по делу, все равно не еду. От него портится настроение.

И наоборот, куда, по-вашему, надо ехать обязательно? Байкал, Камчатка, Кольский полуостров, Таймыр, Средняя Азия, Высокый Памир, Фанские горы, Алтай – обязательно! Если хочется посмотреть на горы поближе – Кавказ, вот Эльбрус, высочайшая точка Европы. Лететь два часа. Еще Карелия и Кижы и Соловки. Одно из самых ярких впечатлений моей жизни – Соловецкие острова, я был там несколько раз. Энергетика, история... Еще очень советую посетить дельту Волги. Уникальнейшее место, ни с чем в мире не сравнимое!

А с инфраструктурой там как? Да все там нормально: есть гостиницы, самолеты летают. Было бы желание! Нормальный сервис, есть дороги. Я считаю, что в путешествиях по России есть

только одна проблема – безопасность. Я бы с девушкой не рискнул вдвоем поехать по России на машине. Хотя с друзьями каждое второе путешествие делаем по России. В том году были на Севере, сплавились по реке Малогге (Валдай), на Камчатке сплавились на плотках... В России просто нет гламура! Если вам нужен гламур и чтобы «не хуже, чем у других», тогда, конечно, Франция, Кот-д'Азур, Порто Черво...

В свободное время чем занимаетесь? Читаю, пишу что-то для себя. Недавно защитил диссертацию по экономике. Общаюсь с друзьями и профессорами, с кем учился в INSEAD. Читаю философские и математические книги, слежу за новинками в области экономики, менеджмента.

Что можете порекомендовать? Джордж Фридман, один из ведущих футурологов, «Следующие 100 лет». Нассим Николас Талеб, «Черный лебедь» (не путать с мелодрамой!). Или Манфред Кетс де Ври, автор теории социального интеллекта.

За какими-то культурными событиями в мире следите? Нет, конечно! Время. Человек должен уметь выбрать. У человека, как и у компьютера, ограниченное количество портов, куда можно подсоединить устройство. Вам нужно просто решить – или/или. Или вы тусуетесь на кинофестивале, или серьезно занимаетесь спортом и путешествуете по стране.

Я как раз говорила не о фестивалях, куда все едут на неделю развлекаться, а о том, чтобы слетать на какой-то спектакль, на выставку. На это уходит день-два. Надо расставлять приоритеты и не отвлекаться, тратить время на то, что тебе кажется важным, и не тратить на остальное. Я не верю, что все люди такие ценители оперы, что жить без нее не могут. Конечно, такие есть, но их единицы. Для остальных же это тусовка! Зачем люди мечтают о вечной жизни, если не знают, как занять вечер пятницы? Предпочитаю не убивать вечера и заниматься чем-то для себя важным.

Для вас важен комфорт в путешествиях? Как вы выбираете отели? Важен, да, я люблю, чтобы отель не мешал получать удовольствие. Но можно и в палатке в Антарктиде (кстати, тоже рекомендую посетить, мне понравилось) или на горном перевале в мороз минус 30 и ветер. Если есть такая цель. Главное, чтобы и отель, и палатка были качественные. И не перепутать, куда собирался в этот раз...

Что вас раздражает в отелях? Если в жару не работает кондиционер, а в холод не работает отопление. Но в крайнем случае я сам могу сообразить, как отрегулировать, и добиться комфорта. Все же 20 лет на стройке... Сейчас я жил в Германии на чемпионате, у них не топились комнаты, но я просто снял со стены в ванной что-то типа электрического полотенцесушителя на удлинителе, поставил себе в комнату, и у меня было тепло!

Какие у вас планы на эту осень? В сентябре будет чемпионат России по парашюту, потом поедем на Открытый чемпионат Америки, может быть, схожу на семитысячник в Гималаях, если будет время. На Новый год поедем на внедорожниках через Новую Зеландию, дальше на водных скутерах через острова Тихого океана. ☺

Леонид Казинец рекомендует...

Doce Uvas

«Этот ресторан в Баркли-Плаза – отличный ресторан испанской кухни в Москве! По крайней мере, мне так сказал мой товарищ, посол Испании в России»
пречистенская набережная, 17
+7 495 695 1625

«Скай Клуб»

«Я с удовольствием летаю в аэродинамической трубе, которую мои товарищи недавно открыли на МКАДе в

районе «Вэйпарка». Полная имитация свободного падения, абсолютно безопасно, я там со всеми друзьями перелетал. Аэродинамическую трубу используем как базу для подготовки всяких парашютных трюков, но там могут летать и просто любители».
71-й км МКАД,
+7 495 410 5919

«Аэроград Коломна»

«В Коломне я прыгаю спортивные тренировоч-

ные прыжки, но часто и приглашаю знакомых прыгнуть со мной в тандеме: пристегиваю к себе, и прыгаем на двухместном парашюте. Уже тандемов 300 прыгнул!»
aerograd.ru

«ПИРогово»

«В яхт-клубе «ПИРогово» постоянно проходят какие-то гонки, кубки, открытия, презентации».
pirogovo-club.ru

На странице слева:
команда Sky Panthers-
Баркли принимает участие
в ведущих мировых
первенствах;
на этой странице:
к парусному спорту
у Леонида Казинца тоже
исключительно серьезный
подход



МОЯ СЕМЬЯ

Известный предприниматель, совладелец компании «РЕСО-Гарантия» **Николай Саркисов** о самом личном: семье и своих увлечениях.

Интервью Нонны Мартиросян, Фото François Bertnier

Николай, вы из хорошей благополучной семьи, при этом начинали свою карьеру как бухгалтер, потом работали экономистом, плюс проходили службу в армии... Это был ваш вызов чему-то или кому-то? В то время вообще жизнь строилась по-другому. Я учился на вечерке в МГИМО и работал в Министерстве внешней торговли. Это была практически семейная традиция – дед отработал больше 50 лет, отец – 37 лет, поэтому мой путь был предопределен. Это был нормальный карьерный рост. А вечерка – значит, армия, так что я отслужил еще в погранвойсках. В армии вступил в партию, и сейчас партийный стаж числится аж с 1987 года (*смеется*). Так что в моей истории нет ничего необычного, вызова никакого с моей стороны не было. Я просто следовал традиции.

Вы бизнесмен, а значит, довольно рискованный человек... Нет! Во-первых, страховщики не могут быть рискованными: мы должны все просчитать, чтобы все было по нашему плану; уметь все предвидеть, но, к сожалению, все предугадать невозможно. Я абсолютно не отношу себя к людям, которым нравится повышенный риск. Хотя люблю, например, хели-ски...

Да, но хели-ски – тоже рискованное предприятие. Чем тогда обусловлено это ваше увлечение? Я не так часто им занимаюсь. В этом году, например, на хели-ски вообще ни разу не выехал. В Альпах была солнечная погода, заниматься им не было возможности. А я практикую его только в Альпах, потому что младшие дети тут катаются, и я, естественно, к ним приезжаю. И начал я этим заниматься после того, как узнал о существовании так называемой подушки ABS: это такой рюкзак с баллоном сжатого воздуха,

который позволяет вам остаться на поверхности, даже если вы попадете в лавину.

И вы хотели его проверить? Нет (*смеется*), но предвидеть это должен был. Я не могу позволить себе лишний риск, потому что у меня шестеро детей, а их еще надо довести до пенсии.

Интернет говорит, что у вас есть еще два увлечения: политика и путешествия. Я вообще не политик. Мы с братом не занимаемся политикой, только бизнесом. Каждый должен заниматься своим делом. Мы – страхованием, причем узконаправленным. У нас своя компания и далеко идущие планы на территории СНГ – Украина, Казахстан, Армения, Беларусь... Но мы еще и на российском рынке не все сделали. Про политику – неправда, но вот кольцевые гонки – это да. Иногда мы с моими старшими детьми выезжаем кататься на так называемые кольцевые тесты, конечно, на любительском уровне. Иногда к нам присоединяется брат. Мы арендуем трассу и выезжаем на «Формулах Renault» на машинах класса GT3. Последний раз мы осваивали технику «Ламборгини».

А что еще из сугубо мужского досуга вам близко? Может, рыбалка? Вот рыбалка – нет, хотя завтра иду на нее, но это больше уговоры младших детей, которые очень хотят поймать рыбу. У меня шестеро детей: младшим три, пять и восемь лет, старшим – 20, 22 и дочке 9. Со старшими ребятами я выезжаю на «покатушки» на пару дней, чтобы проводить время в мужской компании и пообщаться. Это обычно происходит не чаще двух-трех раз в год.

А к чему-то сами намеренно приобщаете детей? Старшие ребята у меня приобщаются к семейному делу: учатся на вечерке в Финансовой академии и одновременно работают в «РЕСО-Гарантии». Уже приобрели определенный опыт в работе. К окончанию ВУЗа у них будут не только теоретические, но и практические знания: они неплохо работают, и у них уже сложился свой клиентский портфель.

Вы довольны их результатами? Как-то их направляете? Я, без сомнения, доволен тем, что они хорошие, порядочные, добрые и независтливые ребята. Хорошие



мальчишки! Я в этом плане должен благодарить их маму, естественно, и своих родителей, поскольку мы жили на одном участке, где было два дома: один – для нас, второй – для родителей. Дедушка с бабушкой принимали активное участие в воспитании внуков, в то время как я пропадал на работе или в командировках. Дедушка, конечно, вложил в них и душу, и время. Сейчас я с вами разговариваю и смотрю, как они катаются на водном катамаране, все, кроме старшего. И с умилением папы наблюдаю за своими 20-летними мальчишками.

А с младшими детьми как проводите время? Занимаетесь с ними? Ой, бедные младшие дети, им достается... У них на каникулах времени совсем нет: парусный спорт два раза в неделю, лошади, каждый день теннис, четыре раза в неделю французский и гольф.

Это их выбор? В смысле, вы настаиваете именно на этих занятиях или каждый из них может что-то выбрать по желанию? Нет, ну я направляю, не заставляю,

им самим это нравится. Зимой, например, старший будет учиться в спортивной школе Куршевеля и ходить в местную общеобразовательную школу.

А есть ли у вас какие-то общие посиделки, общение и деятельность? Вот завтра еду с ними на рыбалку. Вчера катался на лодке. Как подрастут, буду играть с ними теннис. Младший у меня уже второй год катается на горных лыжах, например. Я его поставил на лыжи в два года и месяц... Первые два дня ему это не нравилось, но его все поддерживали: няня, бабушки и дедушки, что и способствовало его тяге к лыжам. Он вообще очень ранняя птичка, но это заслуга не только наша, но и няни, конечно. Он и 16-метровый бассейн в 2,5 года проплывал самостоятельно.

Вы делаете на него какие-то ставки в плане спортивного будущего? Вспоминается знаменитая фраза, которую мне в свое время говорил с улыбкой отец: «Что значит истинное воспитание? Истинное воспитание – научить детей добывать пропитание». Вот это очень глубокая истина.

Николай Саркисов с супругой Юлией в интерьерах парижского отеля Le Bristol





То есть вы дадите им возможность выбрать свою будущую профессию, не заставляя следовать по вашим стопам? Да, конечно. Старшие просто сами хотели этим заниматься. Естественно, сыграл роль мой авторитет и авторитет моего старшего брата – дяди, которого они очень любят и уважают. Есть семейный бизнес, надо его поддерживать, развивать. Сейчас они пошли по нашим стопам. Старший племянник у нас закончил первый мед, поработал немного, а потом поменял профессию на творческую. Теперь учится в Лос-Анджелесе на режиссера.

А вы хотели бы дать детям западное образование с целью оставить их потом жить и развиваться за рубежом или все же предпочитаете, чтобы учились и жили они рядом, перед глазами? Без сомнения, есть несколько очень сильных учебных заведений, которые дают шикарное образование, это что касается высшего образования. Более того, они дают международный круг общения, не только российский. Мне это очень нравится. Плюс языковая подготовка. Почему я комфортнее себя чувствую во Франции, Италии и англоговорящих странах? Язык!

Да, но язык постигается благодаря пребыванию в разных странах, репетиторам, практике и пр. А перспектива жить и работать в других странах применительно к вашим детям существует? Буду лукавить, если отвечу однозначно. Не созрело у меня еще решение, отправлять их или нет. Я и так вижу их не очень часто. Конечно, все-таки хочется, чтобы они были рядом. Но если отправлять, то, скорее всего, на Дальний Восток, на Восток в целом: Гонконг, например, или Сингапур. Если они хотят продолжать наше дело, там колоссальный страховый рынок.

Что касается работы вашей супруги, которая уже какое-то время занимается дизайном одежды. Это скорее увлечение или уже профессиональная деятельность? Я думаю, что все-таки больше увлечение, не бизнес. Она еще в секторе Haute Couture начала себя пробовать, а это всегда бесперспективно как бизнес. Я ей просто говорю так: все платья шей по своей фигуре, будешь носить. Она делает коллекцию, потом все эти платья у нее висят, она их носит. Иногда кому-то из подруг дарит.

А как пришла эта идея – заниматься модой? Она шила для себя. Не сама, конечно: у нее было два мастера, которые помогали осуществлять ее идеи. Потом, когда я увидел, что она этим увлеченно занимается, постарался ее поддержать. У нее сначала был свой шоу-рум, потом маленький магазин, позже я взял ей еще больше магазин, договорился даже, а потом она сказала, что не будет этим заниматься, потому что это уже действительно головная боль, бизнес, секретари, помощники, бухгалтера, проверки... Теперь она это приостановила. В этом году, правда, возможно, сделает какую-то коллекцию. Будет участвовать в Неделе моды, просто заявится, покажется – для себя и для меня тоже (*смеется*).

Путешествовать мне очень нравится, но в любой поездке я должен найти себе какое-то дело, не могу просто так куда-то ездить. Мне нужно чем-то заниматься, будь то Нью-Йорк, Сан-Тропе, Куршевель...

Говорят, вы увлекаетесь путешествиями... Путешествовать мне очень нравится. Другой вопрос, путешествую ли я. У меня есть традиционные маршруты: Франция, Италия. А вот так сказать, чтобы я как-то путешествовал, это не так часто происходит. В феврале, например, ездил в Гонконг, мне очень там понравилось. Был там и по работе, и для удовольствия. Правда, в любой поездке я должен найти себе какое-то дело, не могу просто так куда-то ездить. Мне нужно чем-то заниматься, будь то Нью-Йорк, Сан-Тропе, Куршевель... Я много езжу по стране, Прибалтике и странах СНГ. Вот только что с супругой вернулись из Юрмалы. Было весело и интересно! Но в основном весело. Встретили много друзей и привезли с собой вкусной копченой рыбы, приготовленной по старым семейным рецептам. И даже не удержался и съел одну прямо в самолете с рижским хлебом.

А на какой срок вы обычно выезжаете, если успеете найти себе дело? Ну, в Сан-Тропе довольно много времени провожу, потому что в августе деловая активность, особенно в моей специализации, в Москве спадает, многие клиенты находятся в разъездах, поэтому их я зачастую встречаю на Лазурном Берегу. А езжу я, как правило, с женой, с детьми – только во время каникул. Хотя однажды, лет семь назад, мы с группой товарищей провели две недели в ЮАР, таким мужским коллективом. Сняли поезд, так называемый Blue Train, старый поезд начала XX века с громадными купе. Это была незабываемая поездка. Каждый день на новом месте, а за ночь мы меняли расположение. И три дня жили в самом большом заповедном парке ЮАР – Крюгер-парке. Это было пионерско-лагерное состояние. Я рекомендую этот маршрут как один из интереснейших.

Зимы вы проводите в Куршевеле... Почему именно там? Почему бы не расширить горизонты? Это уже как мое гнездо. Я знаю там всех и вся. Но это не мешает мне делать какие-то вылазки. В этом году открыл Валь д'Изер, ездили туда на день: утром выезжали, вечером возвращались. Прекрасный курорт с точки зрения спортивных мероприятий. Трассы там значительно выше, чем в так называемых «трех долинах». Самый высокий подъемник поднимает на 3800 м – это поезд, несущийся с грохотом в тоннеле, прорубленном в скальной породе. Но городишко, конечно, попроще. В Куршевеле ты имеешь шикарную инфраструктуру: хорошее катание, спорт, всегда есть где посидеть, поесть, развлечься.

Кроме всеми излюбленных мест, будь то Франция или Италия, выезжаете ли вы хотя бы раз в год в более экзотические страны? Вот ездил в Гонконг. Очень хочу свозить супругу в Японию. Замечательная страна, просто преклоняюсь перед организованностью японского народа, благодаря которой удалось сохранить жизнь многим тысячам людей. Собираюсь также в Анголу, не знаю, правда, присоединится ко мне жена или нет, в начале октября. А еще одно место, куда ездит вся моя семья в межсезонье, – это Дубай. Тоже считаю, что это достаточно интересное место. Там очень хорошее море, шикарная инфраструктура.

Организовываете ли вы для детей какие-нибудь сугубо познавательные поездки? Например, Египет – посмотреть пирамиды? Чуть-чуть подрастут – без сомнения. Старшие дети много путешествовали и путешествуют. И от школы, и сами. Они уже многое видели, в том числе пирамиды. Их мама даже в Индии раза три-четыре была.

А вы сами там были? Я не был, но планирую туда съездить, как раз из Дубая очень удобно – за три часа можно добраться до Мумбаи. Представьте себе город, в котором живут 22 млн человек.



Я работаю уже 26 лет и, наверное, заработал на то, чтобы комфортно проводить время, останавливаясь в хороших отелях. Одна из важнейших частей в каждой поездке – познание местной кухни.

Из вашего рассказа понятно, что вы выезжаете все больше с супругой, а детей не берете... Они пока маленькие. Чуть подрастут и будут ездить с нами.

Какие у вас планы на осень? Ангола. В ноябре отправлю младших сыновей в Дубай, а оттуда мы с супругой поедem в Индию.

Сколько раз в году вам удается выезжать? Вы знаете, много, даже посчитать невозможно. Я работаю по телефону, поэтому довольно свободен в передвижениях, тем более у нас работает великолепная, профессиональная команда.

Что тогда для вас отдых? Это больше смена обстановки и познание чего-то нового. Естественно, в моменты, когда летаешь один, что бывает редко, остаешься с самим собой... Иногда нужно смотреть на себя со стороны. Порой видишь не самое благоприятное. Сам себе о своих недостатках и слабостях я сказать могу.

А что такое комфортные путешествия? Какие у вас на этот счет предпочтения? Честно скажу, поскольку в детстве достаточно настоялся в очередях за хлебом, молоком и сахаром, то у меня аллергия на любое проявление очереди: меня начинает трясти. Это одна из моих слабых черт. Советское слово «накопитель» в аэропорту также не вызывает у меня положительных эмоций. Я работаю уже 26 лет и, наверное, заработал на то, чтобы комфортно проводить время, останавливаясь в хороших отелях. Одна из важнейших частей в каждой поездке – познание местной кухни.

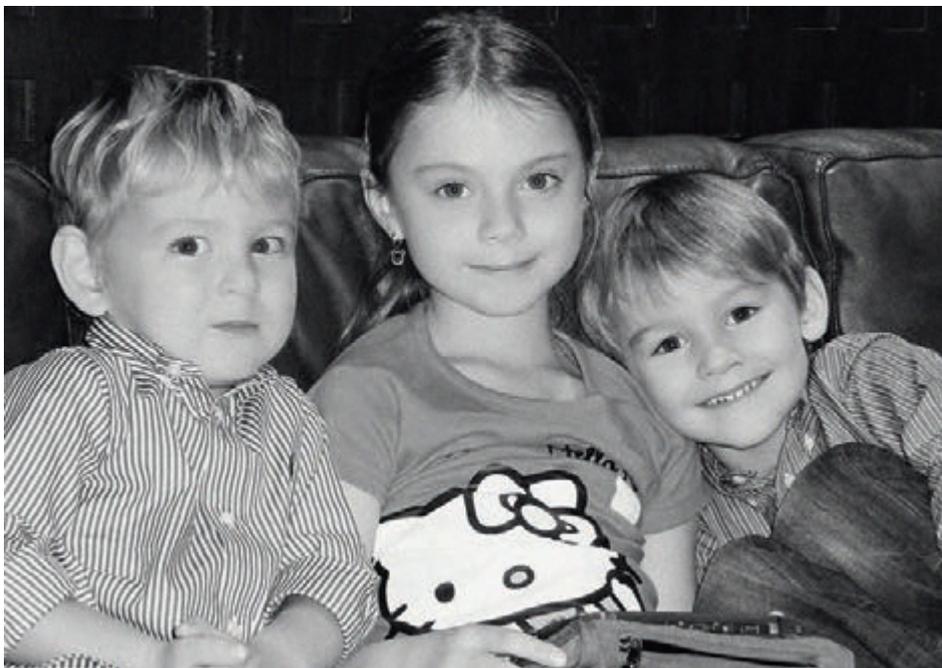
Какие у вас любимые рестораны и предпочтения, если говорить об одном, хорошо знакомом вам месте? В Париже есть замечательный ресторан Escargot Montorgueil, в который хожу уже лет 15. Я также часто посещаю Ami Louis. Есть еще одно место, куда мы с супругой ездим каждый день на легкий ланч – это ливанская забегаловка Al Boustan (фастфуд на сегодняшнем сленге) на улице Монтергей. Мы традиционно ездим туда каждый день и едим шаурму с курицей в сопровождении острых перцев. Занимает это не более 15 минут, а удовольствие...

Что еще в Париже вы посоветуете посмотреть, увидеть, сделать? В Париже можно просто целый день гулять пешком, как и в Санкт-Петербурге, который, кстати, я тоже очень люблю. Я служил под Питером, в Выборге. И двоюродная сестра у меня живет в Санкт-Петербурге, а ее супруг, кстати, работает в северо-западном филиале «РЕСО-Гарантии».

И вы действительно много гуляете по Парижу? Да, хожу пешком, правда, сейчас меньше. А на велосипеде по Парижу еще не катался, но с большим воодушевлением наблюдал, как установили велосипедные парковки, которые потом подхватили в других странах.

А где вы там останавливаетесь? Le Bristol и Four Seasons.

В каких еще городах вам хочется побывать? Я очень хочу съездить в Иркутск, посмотреть Байкал. В основных городах России я был, как и в странах СНГ. Алма-Ата, кстати, один из моих любимых городов. Он, без



сомнения, находится в удивительном по энергетике месте. Всего за 25 мин. из центра многомиллионного мегаполиса вы можете на машине доехать до горнолыжного курорта, находящегося на высоте 1800 м над уровнем моря. Остановившись в гостинице Hyatt, советую брать номер с видом на горы. Утром, когда просыпаетесь и видите эту красоту, которая заполняет заснеженными вершинами весь горизонт, у вас и день проходит как-то возвышенно. Несправедливым будет обойти без внимания и наши северо-кавказские сказочные места. Было это, правда, еще во времена СССР, но красоты Баксанского ущелья у подножия Эльбруса не могут стереть никакие годы. Трассы Чегета и походы с бутылками за водой на источники Нарзана ностальгически заставляют душу страдать. Надеюсь, несмотря на недавние теракты, на склоны самой высокой и красивой вершины Европы придет мир и по-

Вспоминается знаменитая фраза, которую мне в свое время говорил с улыбкой отец: «Что значит истинное воспитание? Истинное воспитание – научить детей добывать пропитание».

кой. Хочется здесь, на Эльбрусе, оказаться спустя 31 год. Надеюсь, что когда-то это будет возможно, потому что, к сожалению, в последние годы слишком мало уделялось внимания развитию этих регионов. Однако в прошлом году (и особенно в этом) большой оборот набрала государственная программа «Курорты Северного Кавказа». Намечено развитие пяти очень серьезных курортов. А там, где будет создана инфраструктура для катания, инвесторы на строительство гостиниц придут сами. ☺

На фото сверху (слева направо): Марк, Соня и Коля Саркисовы; Николай Саркисов в компании сына Эдуарда, Романа Русина и Жилия Еше

НИКОЛАЙ САРКИСОВ

рекомендует...



ЮАР

Маршрут Blue Train

Не просто комфортабельный поезд, а роскошный «отель на колесах», позволяющий любоваться прекрасными пейзажами ЮАР и главными достопримечательностями страны.

LUXURYTRAINS.CO.ZA

Мальдивы

One&Only Reethi Rah

Искусственно увеличенная за счет насыпных песков территория этого курорта поражает прежде всего размерами. А обслуживание и атмосфера удовлетворяют даже самых искушенных гостей.

ONEANDONLYRESORTS.COM



Италия, Милан

Paper Moon

Семейный ресторан с 25-летней историей, который до сих пор сохраняет высокий уровень сервиса, еды и обстановки.

VIA BAGUTTA, 1
+39 2 76 02 22 97

Франция, Париж

Le Bristol

В самое ближайшее время в этом отеле на Фобур-Сент-Оноре откроют новые suites.

LEBRISTOLPARIS.COM

Four Seasons George V

Один из старейших и лучших отелей французской столицы в двух шагах от Елисейских полей.

FOURSEASONS.COM

L'Escargot Montorgueil

Ресторан высокой французской кухни, шеф-повар которого, Лоран Куенас, когда-то начинал свою карьеру вместе с Аленом Дюкассом.

RUE MONTORGUEIL, 38
+33 1 42 36 83 51

Al Boustan

Маленькая, но уютная ливанская забегаловка.

RUE MONTORGUEIL, 21
+33 1 40 41 02 40

ОБИТАЕМЫЙ ОСТРОВ

Летний отдых уже прошел, но впереди зимние каникулы, и принимать решение относительно направления будущих путешествий надо уже сейчас. Горнолыжные курорты (как обязательную часть программы) никто не отменял, а для любителей теплых краев мы предлагаем свои рекомендации по лучшим островным направлениям...

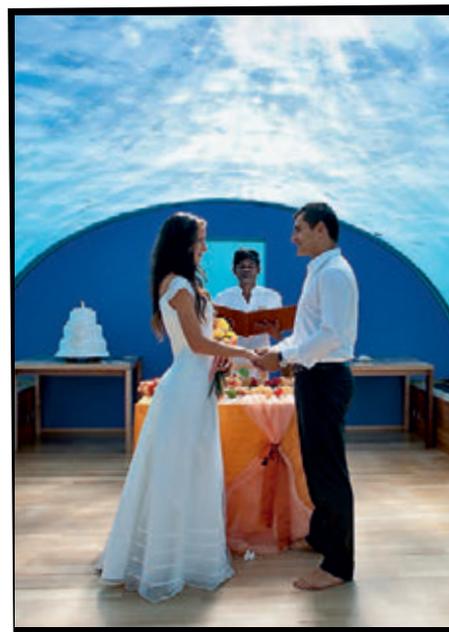


МАЛЬДИВЫ

ЕСЛИ ВЫ ЕЩЕ НИ РАЗУ НЕ БЫЛИ НА МАЛЬДИВСКИХ ОСТРОВАХ, ИМЕЙТЕ В ВИДУ, ЧТО ЭТО МЕСТО – ИЗВЕСТНЫЙ ОПЛОТ ЛЕНИВОГО ОТДЫХА: РАЙСКИЕ ПЕЙЗАЖИ, ЧИСТЕЙШАЯ ВОДА ИНДИЙСКОГО ОКЕАНА, БУНГАЛО НА СВАЯХ, СПА И РЕСТОРАНЫ... ИЗ АКТИВНЫХ РАЗВЛЕЧЕНИЙ – КАТАМАРАНЫ, КРУИЗЫ НА ЯХТАХ, ПЛАВАНИЕ С ТРУБОЧКАМИ И СПОРТ. ЕСЛИ НУЖЕН ПОЛНЫЙ РЕЛАКС, ТО ЛУЧШЕГО МЕСТА НЕ НАЙТИ. ПРИЗЕМЛЯЕТЕСЬ, ПЕРЕСАЖИВАЕТЕСЬ С САМОЛЕТА НА ГИДРОПЛАН И ЛЕТИТЕ НА ВЫБРАННЫЙ КУРОРТ.



На этом развороте: один из лучших отелей на Мальдивах – **Conrad**, принадлежащий группе **Hilton**. Его главное конкурентное преимущество – большое количество разных ресторанов, в том числе подводный, который иногда превращается в суит для новобрачных



PRIMECONCEPT РЕКОМЕНДУЕТ

Conrad Hotel

conradhotels1.hilton.com

One & Only Reethi Rah

reethirah.oneandonlyresorts.com

Huvafen Fushi

huvafenfushi.peraquum.com

W Retreat

starwoodhotels.com

Four Seasons Landaa Giraavaru

fourseasons.com/Maldives

Naladhu

naladhu.com

Shangri-La's Villingili Resort

shangri-la.com

ПЕРЕЛЕТЫ (бизнес-класс)

Аэропорт Мале

«Аэрофлот» (прямой) от 100 885 руб.

«Трансаэро» (прямой) от 124 171 руб.

Emirates (с пересадкой в Дубае)

от 115 786 руб.



PRIMECONCEPT РЕКОМЕНДУЕТ

Maia Resort

www.maia.com.sc

Banyan Tree Seychelles

banyantree.com/seychelles

Four Seasons Resort Seychelles

fourseasons.com/seychelles

Hilton Seychelles Northolme Resort & Spa**Hilton Seychelles Labriz Resort & Spa**

hilton.com

ОТЕЛИ-ОСТРОВА

Fregate Island Private

fregate.com

North Island

www.north-island.com

ПЕРЕЛЕТЫ

(туда-обратно, бизнес-класс)

Аэропорт Виктории

Emirates (с пересадкой в Дубае)

от 1 64 277 руб.

Qatar Airways (с пересадкой в Дохе)

от 1 63 131 руб.

НА ЧАСТНОМ САМОЛЕТЕ

(беспосадочный перелет в один конец)

Борт Gulfstream G550

Стоимость 125 000 EUR

СЕЙШЕЛЫ

КЛАССИЧЕСКИЙ НАБОР ОСТРОВНЫХ ПРЕЛЕСТЕЙ (БЕЛОСНЕЖНЫЙ ПЕСОК ПОБЕРЕЖЬЯ, ШУМ ОКЕАНСКИХ ВОЛН И БУЙСТВО ТРОПИЧЕСКОЙ ЗЕЛЕНИ) ЗДЕСЬ ЗАПРОСТО МОЖНО СОЧЕТАТЬ С БОЛЕЕ-МЕНЕЕ АКТИВНЫМ ОТДЫХОМ: В СТОЛИЦЕ, ГОРОДЕ ВИКТОРИИ, ЕСТЬ ИНТЕРЕСНЫЙ ПРОДУКТОВЫЙ РЫНОК И БУТИК KENWYN HOUSE С ИНТЕРЕСНЫМ ВЫБОРОМ ПРЕДМЕТОВ ИСКУССТВА И ЮВЕЛИРНЫХ УКРАШЕНИЙ. НА ОДНОМ ИЗ ОСТРОВОВ ВАМ ПОКАЖУТ ВИЛЛУ, ГДЕ СНИМАЛСЯ ФИЛЬМ «ЭММАНУЭЛЬ», НА ДРУГОМ ДЕРЖИТ СВОЙ РЕСТОРАН ОЧАРОВАТЕЛЬНАЯ ФРАНЦУЖЕНКА, УТВЕРЖДАЮЩАЯ, ЧТО ОНА – ПРЯМОЙ ПОТОМОК ФРАНЦУЗСКИХ КОРОЛЕЙ. ПЕРЕМЕЩАТЬСЯ С ОДНОГО ОСТРОВА НА ДРУГОЙ УДОБНЕЕ ВСЕГО НА ВЕРТОЛЕТЕ.

Лучшим отелем на Сейшелах (согласно разным рейтингам) является Maia Resort (на фото) на острове Маэ. Конкурентов он «бьет» не столько прекрасным расположением, сколько великолепным сервисом, к которому действительно нет никаких нареканий. На территории – спа, ресторан, винный погреб, а недавно появилась своя вертолетная площадка



МАВРИКИЙ

МАВРИКИЙ БЫЛ ОТКРЫТ ПОРТУГАЛЬЦАМИ В VI ВЕКЕ И ИМЕЕТ БОГАТУЮ ИСТОРИЮ. НО ОСОБЕННО ОТЛИЧАЕТСЯ ОТ ДРУГИХ ОСТРОВОВ РАЗНООБРАЗИЕМ СВОЕЙ ФЛОРЫ И ФАУНЫ. ТУТ ЕСТЬ И МНОГОСТУПЕНЧАТЫЕ ВОДОПАДЫ, И ОЗЕРА, И РЕКИ, И КРАТОРЫ ПОТУХШИХ ВУЛКАНОВ, И ПЛАТО, УСЫПАННЫЕ ГОРНЫМИ ВЕРШИНАМИ ЗАМЫСЛОВАТОЙ ФОРМЫ. ЕСТЬ ДАЖЕ ЗАПОВЕДНИК, В КОТОРОМ МОЖНО УВИДЕТЬ МНОГО НЕОБЫЧНОЙ ФЛОРЫ. КРОМЕ ТОГО, ИМЕННО НА МАВРИКИЙ ЕДУТ ЛЮБИТЕЛИ СЕРФИНГА И ТЕ, КТО ТОЛЬКО ХОЧЕТ НАУЧИТЬСЯ СТОЯТЬ НА ДОСКЕ.



Если цель вашей поездки – серфинг, советуем выбирать отели попроще. Для тех же, кто не желает идти на компромисс и отказываться от великолепия пятизвездочных курортов, есть **One&Only le Saint Géran** (на этом фото), **Shanti Maurice** (на фото внизу слева) и несколько других не менее прекрасных мест



PRIMECONCEPT РЕКОМЕНДУЕТ

One&Only le Saint Géran

lesaintgeran.oneandonlyresorts.com

Shanti Maurice

shantimaurice.com

Four Seasons Mauritius at Anahita

fourseasons.com/mauritius

Royal Palm

royalpalm-hotel.com

The Residence

theresidence.com

The Oberoi

oberoihotels.com/oberoi_mauritius

ПЕРЕЛЕТЫ

(туда-обратно, бизнес-класс)

Аэропорт Plaisance

Emirates (с пересадкой в Дубае)
от 237 489 руб.

SriLankan Airlines (с пересадкой
в Коломбо) от 225 603 руб.

**ПЕРЕЛЕТ НА ЧАСТНОМ
САМОЛЕТЕ (беспосадочный
перелет в один конец)**

Борт Gulfstream G550
Стоимость 160 000 EUR

ФИЛИППИНЫ

ПОЖАЛУЙ, ИЗ ВСЕХ ОСТРОВОВ НА ФИЛИППИНАХ ИНТЕРЕСНЕЕ ВСЕГО, С ТОЧКИ ЗРЕНИЯ ИСТОРИЧЕСКИХ ПАМЯТНИКОВ И КУЛЬТУРЫ. ТУРИСТИЧЕСКАЯ ИНФРАСТРУКТУРА РАЗВИТА ХОРОШО: ШОПИНГ, ДАЙВИНГ, СЕРФИНГ (И ПРОЧИЕ «ИНГИ»), СКАЛОЛАЗАНИЕ, СПЕЛЕОЛОГИЯ, ГОРНЫЙ ВЕЛОСПОРТ, ПАРАШЮТНЫЙ СПОРТ И МНОГОЕ ДРУГОЕ.

Отели и курорты сети Aman известны тем, что, появившись в каком-нибудь месте, оставляют далеко позади своих местных конкурентов. На Филиппинах, следовательно, один из лучших курортов – Amanpulo на острове Куйо (на фото)



PRIMECONCEPT РЕКОМЕНДУЕТ

Amanpulo
amanresorts.com/amanpulo
Peninsula Manila
peninsula.com/Manila
Hyatt Hotel & Casino
hyatt.com

ПЕРЕЛЕТЫ
(туда-обратно, бизнес-класс)

Аэропорт Ninoy Aquino
Cathay Pacific (с пересадкой в Гонконге)
от 119 606 руб.

Singapore Airlines
(с пересадкой в Сингапуре)
от 173 812 руб.

ПЕРЕЛЕТ НА ЧАСТНОМ САМОЛЕТЕ (беспосадочный перелет в один конец)

Борт Gulfstream G550
Стоимость 150 000 EUR

ТЕРКС И КАЙКОС

ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО ДВА ЧАСА НА САМОЛЕТЕ ОТ НЬЮ-ЙОРКА, И ВЫ НА ОСТРОВАХ ТЕРКС И КАЙКОС, ИДЕАЛЬНОМ МЕСТЕ ДЛЯ ПОКЛОННИКОВ ВОДНЫХ ВИДОВ СПОРТА, ДАЙВИНГА И СНОРКЕЛИНГА. В ПРИБРЕЖНЫХ ВОДАХ АРХИПЕЛАГА РАСПОЛОЖЕН КРУПНЕЙШИЙ КОРАЛЛОВЫЙ РИФ В КАРИБСКОМ БАССЕЙНЕ, А МЕСТНЫЕ ПЛЯЖИ СЧИТАЮТСЯ ОДНИМИ ИЗ ЛУЧШИХ ПЛЯЖЕЙ МИРА.

Отель Amanpulo на островах Теркс и Кайкос расположен в великолепном месте. Помимо природных красот сюда стоит ехать за отличным сервисом и инфраструктурой, рассчитанной в том числе и на клиентов с детьми



PRIMECONCEPT РЕКОМЕНДУЕТ

Amanpulo
amanresorts.com/amanpulo
Parrot Cay
parrotcay.com.bz
Grace Bay Club
gracebayresorts.com/gracebayclu

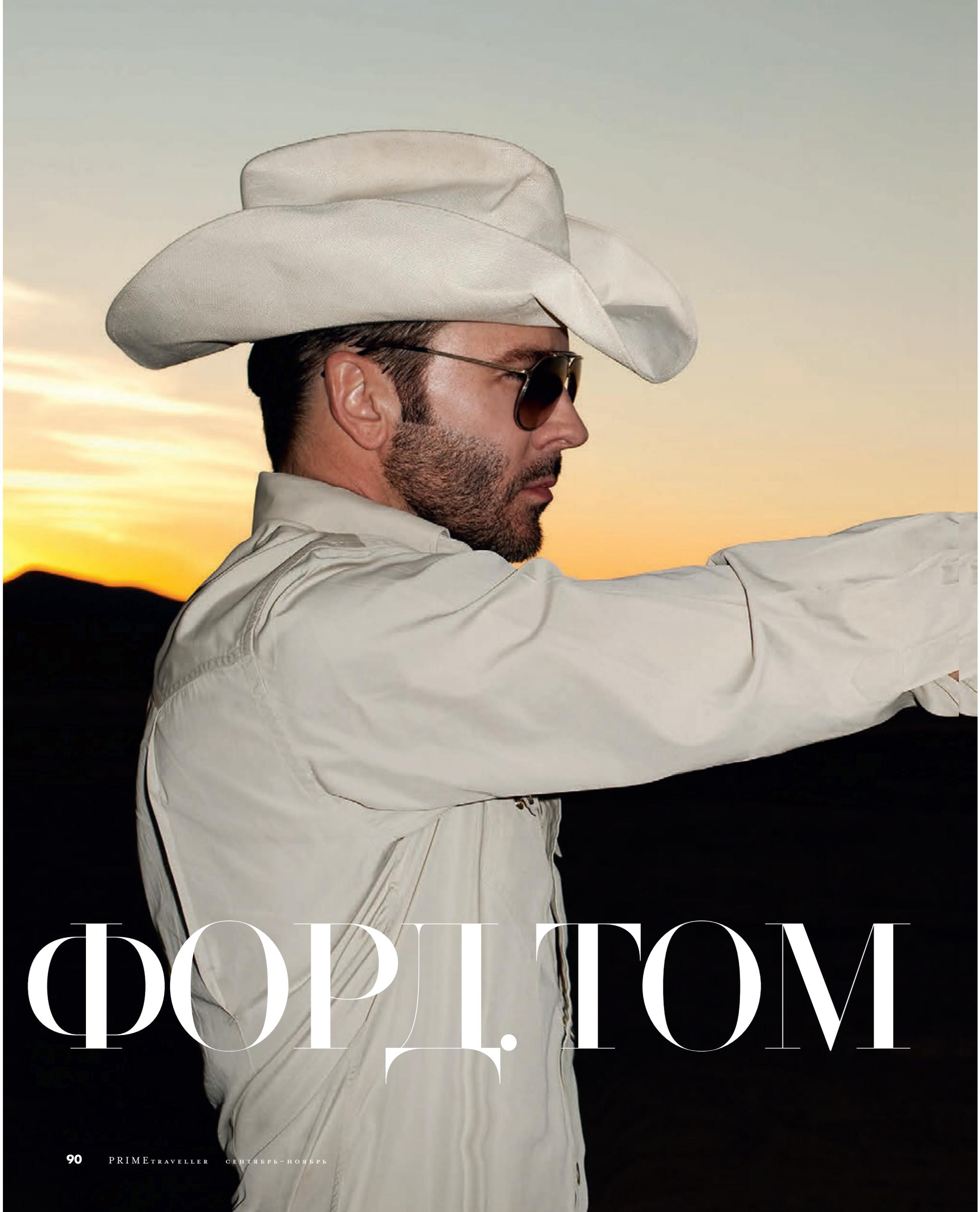
ПЕРЕЛЕТЫ
(туда-обратно, бизнес-класс)

Аэропорт Providenciales
British Airways (с пересадкой в Лондоне и Майами) от 170 952 руб.

Air France
(с пересадкой в Париже и Майами)
от 159 076 руб.

ПЕРЕЛЕТ НА ЧАСТНОМ САМОЛЕТЕ (беспосадочный перелет в один конец)

Борт Global Express
Стоимость 155 000 EUR



ФОРД.ТОМ



Владелец и главный идейный вдохновитель марки Tom Ford рассказал о том, что не считает моду чем-то важным в жизни, терпеть не может фотографироваться, никогда не сомневался в своем успехе в качестве кинорежиссера, обожает отдых без особых изысков и вообще подкупил Prime Traveller своей откровенностью. Подробности – в эксклюзивном интервью на следующих страницах.

Интервью

Надежды Караваевой

ФОРД

В интервью одному из журналов вы упомянули, что материальные ценности значат для вас не очень много. И что, работая в модной индустрии, вам приходится «бороться с материализмом». Неожиданная точка зрения для успешного модного дизайнера...

Многие удивятся, но я очень духовный человек и верю, что ключ к счастливой жизни – это постоянное стремление жить настоящим моментом и концентрироваться на важных вещах, а это НЕ материальные вещи. Мода – это развлечение и роскошь, она может приносить удовольствие и радость при условии, что ей не придается большого значения. Самое важное в жизни не имеет ничего общего с материализмом.

Вы не только одеваете в свои вещи знаменитостей, но и сами довольно популярны. Как вы ощущаете себя в такой роли? Это помогает вашей работе?

Открыв собственную компанию, я быстро понял, что в том, чтобы мой бренд ассоциировался лично со мной, есть определенная ценность. Многие люди понятия не имеют, кто я и какова концепция моей марки. Лучший способ объяснить это потребителям – разместить собственное лицо на рекламе. Хотите верить, хотите нет, но я очень стеснительный человек: одна из вещей, которые я больше всего ненавижу в жизни, – это когда меня фотографируют.

Насколько вы настоящий совпадаете с тем образом, который создаете на публике?

Я очень рано научился надевать на себя некую маску. Это защита, многие известные люди так делают. Не хочу сказать, что я весь насквозь фальшивый, но мои друзья знают меня не таким, каким я предстаю перед публикой.

Что вы думаете о недавнем скандале с Джоном Гальяно? Важно ли, как человек ведет себя, пока то, что он создает, красиво и хорошо продается?

Я не хочу это комментировать. Я знаю, что Джон очень расстроен, и мне его жаль. У Ив Сен-Лорана были проблемы с наркотиками. У многих творческих людей были проблемы с алкоголем и наркотиками, это грустно и опасно.

Вы родились и выросли в Америке, почему переехали в Европу, когда начали свою карьеру?

Я с раннего возраста знал, что если хочу добиться мирового успеха в качестве модного дизайнера, то начать карьеру должен в Европе. В то время Ralph Lauren и Calvin Klein не были глобальными брендами, а являлись крупными американскими компаниями, так что я понял, что надо начинать в Европе. Думал, что проработаю в Gucci пару лет: научусь тому, как модный бизнес работает в Европе, кто лучшие производители, наберусь опыта в целом, а потом открою свою собственную компанию. Однако в Gucci становилось все интереснее, и через два года после того, как я пришел туда на должность главного дизайнера женской коллекции, меня повысили до директора по дизайну всех подразделений, а потом до креативного директора всей компании. Я отвечал за дизайн, рекламу, имидж, PR, оформление витрин и магазинов, так что это удовлетворяло мои творческие амбиции, и я проработал там в общей сложности 14 лет.

Когда вы жили в Нью-Йорке, то были завсегдаем Studio 54. Что вы помните о том времени? Повлияла ли

та атмосфера на ваш вкус и то, как вы видите и создаете вещи сегодня?

У меня столько воспоминаний о Studio 54! Это было потрясающее место, и подборка людей была абсолютно волшебная. Там были молоденькие красавицы без гроша в кармане, но с прекрасным чувством стиля. Были знаменитости и королевские особы, геи, мужчины традиционной ориентации, кинозвезды, модели, художники, молодые и старые, и все приходило туда, чтобы повеселиться. Для меня, 17-летнего подростка из Нью-Мексико, в период становления сексуальности это было ошеломляюще. Энди Уорхол и Бьянка Джаггер принимали наркотики и крутились на танцполе, Донна Саммер, мои первые сексуальные связи... Это все, безусловно, повлияло на меня и на всю мою работу. Стиль того времени оставил след на том, как я понимаю красоту. Стандарты красоты 70-х были очень чувственные, так как секс еще не был так опасен, каким стал в 80-е.



ФОТО ТЕРРИ РИЧАРДСОНА И ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ТОМА ФОРДА

Я очень рано научился надевать на себя некую маску. Это защита, многие известные люди так делают. Не хочу сказать, что я весь насквозь фальшивый, но мои друзья знают меня не таким, каким я предстаю перед публикой.

Вы собираете предметы искусства. Какие художники есть у вас дома?

Я думаю, что, когда человек любит искусство и наконец начинает зарабатывать достаточно, чтобы начать его коллекционировать, его прежде всего привлекают те вещи, которыми восхищался в детстве и юности. Для меня, поскольку я рос в 60-х и 70-х, это Энди Уорхол, а также абстрактный минимализм: Элсворт Келли, Мазервелл, Франц Кляйн, Ротко, Колдер и т.д. Но мой вкус развивался, и сейчас я собираю современное искусство. Недавно купил невероятного Марка Брэдфорда и заказал молодому художнику из Лос-Анджелеса по имени Арон Карри изготовить скульптуру для моего нового дома в Санта-Фе. Из ныне живущих мой любимый художник сегодня это, тем не менее, Джон Каррин.

А вы сами рисуете?

Уже несколько лет не рисовал. Раньше копировал любимые картины современных художников, которые не мог себе позволить. Их я выкинул, когда появилась возможность покупать оригиналы, но зато я сам нарисовал все абстрактные работы, которые использовал в своем фильме «Одинокий мужчина». Они очень напоминают творения некоторых моих любимых художников 50-х и 60-х.

Когда несколько лет назад вы объявили о том, что собираетесь попробовать себя в роли кинорежиссера, многие отнеслись к этому скептически. Как вы на это реагировали, у вас самого не возникало сомнений в своем потенциале в этой области или были изначально уверены в успехе?

Я ни разу не сомневался в себе, в том числе в своей способности срежиссировать фильм. К слову, я даже не знал, что кто-то был настроен скептически, до тех пор пока уже после премьеры мне не начали говорить: «О, мы думали, что ты с ума сошел, когда решил снимать фильм, но он на самом деле очень хороший!» Я с удовольствием могу констатировать, что реакция на фильм была весьма положительная, и надеюсь, это только первый из множества моих будущих фильмов.

Говорят, вы уже даже завершаете работу над новым сценарием...

Я действительно работаю над новым проектом, однако он еще на совсем ранней стадии, и я пока не готов его обсуждать.

А это изначально была ваша идея (снять фильм) или кто-то пришел к вам с предложением?

Сколько себя помню, всегда мечтал снимать кино. И с первого съемочного дня я чувствовал себя на площадке в своей тарелке. Этот процесс не совсем далек от создания модной коллекции. В моде моя работа заключается в том, чтобы придумать некий образ, а потом воплотить его с помощью хорошей творческой команды. Работа режиссера близка к этому, и я работал с отличными людьми. Весь процесс приносил мне глубокое удовлетворение.

Главное, чему вы научились, снимая кино?

Как я уже сказал, не очень многие аспекты кинопроизводства стали для меня новинкой. Думаю, что главное, чему я научился, – это терпению. Процесс производства фильма очень медленный (по сравнению со скоростью мира моды), и мне пришлось учиться сбавлять обороты.

В том же интервью, которое я цитировала вначале, вы сказали буквально следующее: «Монте-Карло не относится к моим любимым местам в Европе. <...> Там очень



Думаю, главное, чему я научился, – это терпению. Процесс производства фильма очень медленный (по сравнению со скоростью мира моды), и мне пришлось учиться сбавлять обороты.

много людей со слишком сильным загаром, слишком большими деньгами и слишком большими бриллиантами». Тем не менее именно так большинство людей до сих пор воспринимают роскошный стиль жизни. Каково ваше определение слова «роскошь»? Какого рода роскошь вы производите?

Я думаю, что такая показная роскошь с круглогодичным загаром и огромными бриллиантами очень устарела. Можно сказать, что это значение слова «роскошь» извратилось из-за частоты употребления. Роскошный продукт для меня это не пустой продукт. В Tom Ford мы собираем портфолио красиво сделанных вещей, созданных для того, чтобы прожить долго, а не выйти из моды через один сезон.

Все сейчас очень космополитичны, тем не менее, когда говорите «дом», то какие города и страны имеете в виду?

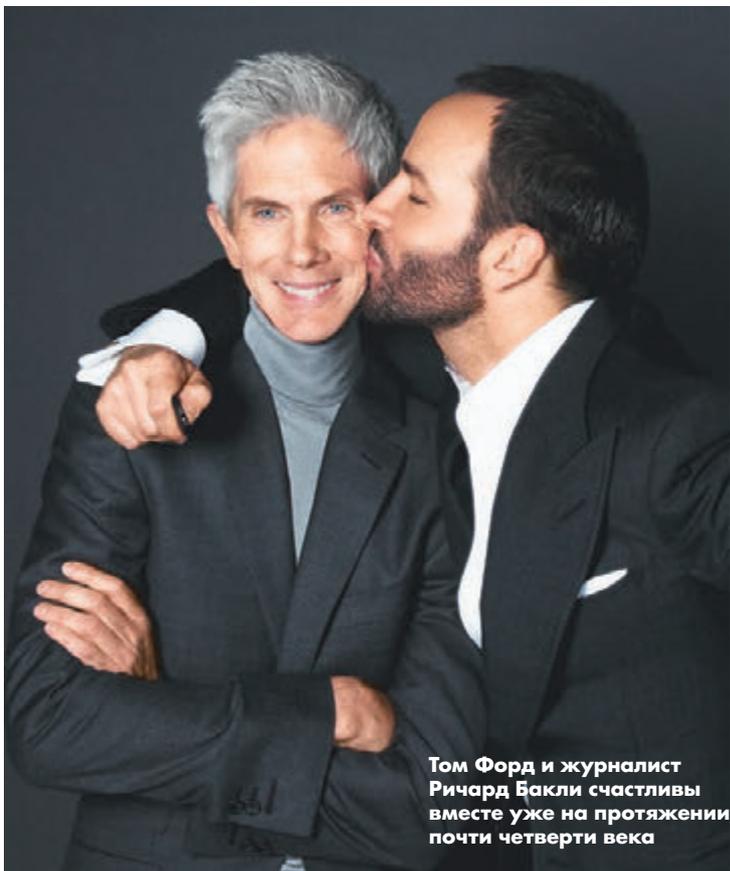
У меня есть недвижимость в Лос-Анджелесе, Санта-Фе и Лондоне, все эти города я считаю своим домом. Еще я жил в Париже, Милане и Гонконге, так что там тоже чувствую себя очень комфортно.



На предыдущем развороте
- Том Форд не любит,
но умеет позировать.
На этой странице -
умиротворяющий пейзаж
его ранчо в Санта-Фе



На странице слева – фотографии со съемочной площадки фильма «Одинокий мужчина». На этой странице и на следующем развороте – во время занятий верховой ездой в Санта-Фе



Том Форд и журналист Ричард Бакли счастливы вместе уже на протяжении почти четверти века

Показная роскошь с круглогодичным загаром и огромными бриллиантами очень устарела. Можно сказать, что это значение слова «роскошь» извратилось из-за частоты употребления.

Сейчас многие дома моды начали работать в гостиничном бизнесе: у Missoni уже есть несколько отелей в разных странах, креативный директор Bottega Veneta Томас Майер поработал над дизайном суита в нью-йоркском отеле, группа Armani основала компанию Armani Hotels & Resorts... У вас пока нет подобных планов?

Ко мне уже несколько раз обращались с предложением создать отель или курорт под брендом Tom Ford. Но на данный момент я полностью сконцентрирован на мужской и женской коллекциях, слежу за тем, чтобы они развивались в правильном направлении.

Какие отели по всему миру вы можете назвать своими любимыми?

Мне нравится отель Beverly Hills в Лос-Анджелесе, в котором я жил, когда в моем доме в Бель-Эр шел ремонт. Я люблю элегантность старого стиля, в котором оформлен их Polo Lounge. Еще я очень много времени провел в The Dorchester в Лондоне и считаю, что там безупречный сервис.

Вы наверняка много путешествуете по делу. Но когда речь идет об отдыхе, какие ваши любимые направления? И вообще, что для вас хороший отдых?

У меня есть ранчо в Санта-Фе, куда я уезжаю на лето. Для меня это самое спокойное место в мире. Мне нравится заниматься хайкинг, кататься на лошадях, ходить в походы на несколько дней, не принимая душ и просто живя на природе. Для меня это высшая роскошь. ☺

ТОМ ФОРД рекомендует...

... если вы в Лондоне

ОТЕЛЬ

The Connaught

Один из лучших лондонских отелей, расположенный в сердце района Мейфэр, недавно отремонтировали, нисколько не испортив при этом историческую атмосферу. В шаговой доступности – галереи современного искусства и рестораны высокой кухни, а внутри (среди прочего) – ресторан Hélène Darroze at the Connaught, в котором, как ясно из названия, хозяйничает обладательница двух звезд гида Мишлен.

the-connaught.co.uk

РЕСТОРАНЫ

Scott's

Основную часть меню этого ресторана составляют блюда из рыбы и морепродуктов (обратите внимание на бургер с креветками) и свежайшие устрицы. Но есть также варианты для любителей мяса и, наоборот, вегетарианцев.

scotts-restaurant.com

20 Mount Street,
+44 207 495 7309

Harry's Bar

Здесь хороший выбор различных блюд и винная карта, которой владельцы заведения по праву гордятся. Этот ресторан работает в британской столице уже больше 20 лет, а не так давно на Ironmonger Lane у него открылся более современный «филиал».

harrys.co.uk

5 Abchurch Yard,
+44 207 623 2355

Mark's Club

Это закрытый клуб (английская классика), так что попасть сюда с улицы не получится. Если же вам удалось обзавестись престижным членством, имейте в виду, что здесь существуют строгий дресс-код и не менее строгая политика в отношении мобильных телефонов: внутри клуба-ресторана их использование строго запрещено. Не очень современно, зато гид Zagat за 2011 год поставил Mark's Club на первое место в Лондоне по качеству сервиса и на второе – по красоте интерьеров.

marksclub.co.uk

46 Charles Street,
+44 207 499 2936

The Fumoir

Небольшой и очень уютный бар в отеле Claridge's оформлен в стиле 30-х годов, даже

стеклянная панель от Lalique на входной двери сохранилась с того времени.

claridges.co.uk

Brook Street, +44 207 629 8860

МУЗЕИ

Tate Modern

Лучшее и самое актуальное из того, что может предложить современное искусство. В начале октября здесь стартует ретроспективная выставка Герхарда Рихтера (Gerhard Richter: Panorama).

tate.org.uk/modern

Bankside, +44 207 887 8888

Hamiltons Gallery

Эту галерею Том Форд любит за проходящие там фотовыставки, а также за то, что принадлежит она его близкому другу, британскому предпринимателю Тиму Джеффрису.

hamiltonsgallery.com

13 Carlos Place, +44 207 499 9493



... бутик Tom Ford

Prada «съехала» из Третьяковского проезда, но свято место, как известно, пусто не бывает: этой осенью на ее месте откроются сразу два новых бутика – Lanvin (15 сентября) и Tom Ford (22 сентября). В обоих будут представлены как мужские, так и женские коллекции, причем Том Форд планирует посетить торжественную церемонию открытия своего бутика лично. Все-таки женская одежда и аксессуары его именной марки раньше не продавались в России.

... Tom Ford в Москве







КОПЕНГАГЕН. ЛУЧШЕЕ

«Нордическая кухня» последнее время приобретает все большую популярность, а ее колыбель, датская столица, медленно, но верно превращается в гастрономическую мекку: уже сегодня рестораны Копенгагена занимают первые строчки самых престижных мировых рейтингов. И то ли еще будет!

СЛОВА MICHAEL RAFFAEL, ФОТО SARAH COGHILL





Время глубоко за полночь, а в баре Ruby кипит жизнь: пять частей женевера, две части Cherry Heering, две части сока лайма, две части сахарного сиропа, капелька горькой настойки Angostura и ломтик апельсина. Взболтать с кубиками льда и перелить в бокал для мартини – коктейль «Копенгаген» готов. На диванах во внутреннем дворике Ruby возлежат блондинки, «белые воротнички» отдыхают от рабочей суеты. Парень в шортах просит повторить. Теща хозяина заведения Расмуса Ломборга зашла пропустить рюмочку и встретиться с его очаровательной эдинбургской супругой, которая стоит за барной стойкой. Это самое популярное место Копенгагена. И, как и в самом городе, тут рады всем – независимо от возраста, пола, внешности и стиля одежды.

Культурная топография этой столицы весьма разнородна. Fiskebagen, рыбный ресторан, находится в самом сердце местного meatpacking district. Axel, экологически чистый отель, расположен за углом от борделя. Laundromat – это и прачечная, как в старых фильмах, и модное кафе. Вьющиеся розы и горшки с зеленью пышно и беззаботно разрастаются на крышах террас и балконах блочных домов. А стены под ними разукрашены граффити. И только велосипеды и их владельцы претендуют на владение улицами. В их корзинках лежат младенцы, щенки, контрабасы, и они деловито едут от светофора к светофору.

Самый известный ресторан города – Noma, признанный лучшим в мире, тоже удивляет. Его шеф-повар Рене Редцепи по отцу албанец. В колыбели «нордической кухни» он заменил мясо быка на «датский» бекон, а исландскую пахту – на масло Lurpak.

Редцепи до сих пор спокойно ходит по улицам, оставаясь никем не признанным. Но только не основатель Noma Клаус Мейер. При виде этого человека датчане буквально сворачивают шеи. Предприниматель, телеведущий, чемпион по бадминтону... Он собрал команду и нашел звездного игрока. До того как ресторан открылся, никакой концепции, по его словам, не существовало: «Никто не знал, что это будет. У нас не было ни малейшего представления об этом. Если кто-то и вкладывал в это (Noma – сокращение от «северной еды») какой-то смысл, то скорее представлял себе тухлую рыбу, ферментированное мясо, китов или нерпу». С самого начала Мейер понимал, что кардинально расходится с шефом во взглядах на концепцию ресторана в общем и кухню в частности. Если Редцепи все-таки больше хотел помериться силами со своими коллегами из El Bulli и French Laundry, где он учился, то планы Мейера были куда грандиознее. «Для меня Noma всегда был инструментом, чтобы изменить культуру питания», – объясняет он.

Йегерсборгадде – это жилая улица в Норребро, недалеко от центра города, которая производит впечатление по-семейному уютного места. На углу – фотографии жителей, стоящих в дверях и штукатурящих стены. Вывески на магазинах выполнены в стиле нью-эйдж. Христиан Пуглиси сделал подобную вывеску и для своего бистро «У Манфреда»: никаких официантов, два основных блюда, кассир и несколько столиков. Он вспоминает, как смотрел когда-то (во времена его работы в качестве по-

Датчане говорят, что если вы хотите заговорить по-датски, то должны выговорить «редгрэд мед флэде», что в переводе означает «красный пудинг со сливками»





На предыдущем развороте: свежая скумбрия, повара ресторана Kokkeriet и купол собора Фредерика; на этом развороте (слева по часовой стрелке): вывеска кафе Laundromat, салфетки с ароматом блюд из меню в ресторане АОС, Клаус Мейер и фотографии жителей улицы Йегерсборггаде на стене дома в Норребро





На этой странице:
креветки с огуречным
желе в рыбном ресторане
Fiskebaren;
на странице справа
(сверху вниз):
вход в ресторан Nimb,
велосипед – любимый
транспорт жителей
Копенгагена, «суровый»
интерьер ресторана
Fiskebaren



мощника шеф-повара) на клиентов с открытой кухни Noma: «Забронировав столик за год до назначенного срока, они, наконец, тут. Это был их вечер, и на лицах читалось такое ожидание, будто они взирали на алтарь».

Пуглиси использует те же характерные северу ингредиенты, просто смещая акценты с «чистой» гастрономии к рок-н-роллу. В своем втором ресторане Relæ, расположенном через дорогу, он предоставил возможность творить аж трем шефам, подчеркивая, что ресторан ни в коем случае не претендует на какую-то эксклюзивность.

Клаус Мейер открыл собственную сеть гастрономов, купил садовую ферму на острове Лиллео, в городе Смаландсфарвандете, что находится к северо-западу от Копенгагена, и занялся производством яблочного уксуса. Уже спустя восемь лет первая партия его яблочного бальзамического уксуса была готова к дегустации. Также ему принадлежит небольшой виноградник, которым он владеет совместно с Андерсом Селмером, владельцем Fiskebagen.

Вино Арвен (смесь сортов соляриса, совиньона бланк, силванера и рислинга) прекрасно сочетается с устрицами из Лимфьорда. В teatranking district, в низком квадратном здании, бывшем в 1930-х годах складом, подают рыбу и моллюсков, которых до недавних пор экспортировали во Францию. Креветки от Тини Ромо, подаваемые в специальной банке Килнера, на желе из огурцов с панированным копченым сыром и сметаной с травами не только радуют взор, но и тают во рту. Треска, палтус и камбала поражают своей свежестью. Пудинг делают из ревеня и заварного крема, но совсем не такой, каким мы могли бы его себе представить: плоды твердые, а крем сдобрен бобами тонка и хрустящими кусочками карамелизованного белого шоколада.

Датчане говорят, что если вы хотите заговорить по-датски, то должны выговорить «редгрэд мед флède», что в переводе означает «красный пудинг со сливками». Просто представьте себе пюре из клубники и сливок, и все будет понятно. В своих гастрономах Клаус Мейер добавляет черную смородину и ежевичный сок. Кто-то предпочитают малину. Десерты нордической кухни отличаются простотой, тогда как все остальные блюда имеют гораздо более сложную схему приготовления. Даже мороженое с белым шоколадом и укропом и лед с лакрицей в ресторане Nimb выглядят довольно просто.

Дизайнерские блюда становятся менее скандинавскими, по сравнению с изысканным вечерним меню знаменитых ресторанов АОС. Хрустящие вафли с ветчиной приклеиваются к березовому полену, имитируя грибы. Сырые неочищенные креветки лежат на гальках на большом стеклянном блюде, готовые к обжарке, с клешнями в майонезе и тертом пармезане. Листья свеклы, посыпанные копчеными кусочками костного мозга, маскируют большой стейк на гриле.

Копенгаген не самый большой город, но в нем 13 ресторанов, имеющих звезды Мишлен. АОС один из них. Другой, Paustian, закрылся, хотя, возможно, когда-нибудь откроется вновь. Другие также пока держатся. Как ни странно, но это вопрос самоокупаемости. Летом, в основном благодаря туристам, большим спросом пользуются все заведения Нихавена, популярнейшей пристани города, в которых эстетическая и экологическая составляющие не всегда соответствуют должному уровню.

Так как в среднем на ланч, как правило, выделяется не час, а полчаса, жители Копенгагена «перекусывают» национальным открытым бутербродом – смерребредом. Он делается на ржаном сладковатом хлебе, который нигде не пекут так, как в Дании. В пекарне Vo Bæch's его выпекают совершенно идеально: влажным, тягучим, с капелькой хрустящих семян. Он плотный, но не такой жесткий, как немецкий ржаной хлеб rumpnickel.

Отдельного рейтинга ресторанов с лучшим смерребредом пока нет, но Told & Snaps все же претендуют на то, что их сэндвичи обладают особым вкусом. Ресторан расположен

Prime Traveller РЕКОМЕНДУЕТ

МАГАЗИНЫ

Bo Bech Bakery

Здесь продаются всего два вида органического хлеба, но они просто исключительные!
Kongensgade 46,
+45 3918 5501

Karamelleriet

Тoffи и карамель, собственноручно приготовленные бывшей поп-звездой, по-прежнему красавицей.
Jaegersborggade 36,
+45 7023 7777
karamelleriet.dk

Meyers Deli

Первый ресторан и гастрономическая лавка растущей империи Клауса Мейера.
Gammel Kongevej 107,
+45 3325 4595
meyersdeli.dk

Ostehjornet

Все лучшие скандинавские сыры, включая необычные голубые и твердые.
Store Kongensgade 56,
+45 3315 5011
ostehjornet.dk

ОТЕЛИ

71 Nyhavn

Вне конкуренции с точки зрения расположения, особенно если остановиться в номере с видом на бухту. Аккуратный 4-звездочный отель.
Nyhavn 71,
+45 3343 6200
71nyhavnhotel.com

Axel Hotel Guldsmeden

Очень милый персонал, интерьеры оформлены в балийском стиле.
Helgolandsgade 7-11,
+45 3331 3266
hotelguldsmeden.com

Nimb

14 красивых номеров, закусочная с тремя открытыми кухнями с видом на Тиволи, роскошный ресторан, бар в колониальном стиле и винотека.
Bernstorffsgade 5,
+45 8870 0000
nimb.dk

РЕСТОРАНЫ

Aamanns Smørrebrødsdeli

Лавка при «мишленовском» ресторане, где продают

еду на вынос. Попробуйте сэндвичи!
Oster Farimagsgade 10,
+45 3555 3344
aamanns.dk

AOC

Сводчатые потолки, красивое оформление, звезда Мишлен, хорошие вина и соответствующие цены.
Dronningens Tvaergade 2,
+45 3311 1145
premise.dk

BioM

Органические продукты, прекрасные бранчи.
Fredericiagade 78,
+45 3332 2466
biom.dk

BioMio

Просторный и веселый ресторан.
Halmtorvet 19,
+45 3331 2000
biomio.dk

Fiskebaren

Владелец – бывший сомелье из Noma Андерс Сельмер – хранит верность идеалам «нордической» кухни. Несколько промышленная атмосфера (в здании раньше был склад) контрастирует с красиво оформленными блюдами из рыбы и морепродуктов. Коронное блюдо – устрицы!
Flaesketorvet 100,
+45 3215 5656
fiskebaren.dk

Kokkeriet

Один из «мишленовских» ресторанов города. Здесь же проводятся кулинарные курсы.
Kronprinsessegade 64,
+45 3315 2777
kokkeriet.dk

Laundromat

Весьма модное место – кафе, совмещенное с прачечной.
Elmegade 15,
+45 3535 2672
laundromatcafe.com

Manfreds

Никаких официантов, никакого бронирования, все очень демократично. Работает это бистро только по вечерам, зато под аккомпанемент виниловых пластинок создается очень уютная и веселая атмосфера.

Jaegersborggade 40,
+45 3696 6593
manfreds.dk

Nørrebro Bryghus

На первом этаже – пивоварня, паб и кафе. На втором – ресторан, специализирующийся на блюдах, подходящих к пиву.
Ryesgade 3,
+45 3530 0530
noerrebrobryghus.dk

Noma

Два «Мишлена» и полная бронь на месяцы вперед – желающих попробовать, каким образом местные шефы обыгрывают традиционную «нордическую» кухню, более чем достаточно. Без протекции не обойтись.
Strandgade 93,
+45 3296 3297
noma.dk

Told & Snap

Традиционные датские бутерброды. Дорого, но стоит того.
Toldbodgade 2,
+45 3393 8385
toldogsnap.dk

КАФЕ И БАРЫ

Café Sommersko

Стильное кафе, которое вечером превращается в шумный бар.
Kronprinsensgade 6,
+45 3314 8189
cafesommersko.dk

Coffee Collective

Богемное место, где зерна кофе обжариваются вручную.
Jaegersborggade 10,
+45 6015 1525
coffeecollective.dk

K-Bar

Классный коктейльный бар, названный по имени владелицы Кирстен Хольм, беспорной местной королевой Мартини.
Ved stranden 20,
+45 3390 9222
k-bar.dk

Ruby

По выходным здесь очередь на вход, но в будние дни сюда можно зайти совершенно свободно. Здание этот бар делит с посольством Грузии.
Nybrogade 10,
+45 3393 1203
ruby.dk

в подвальчике, у него очень предупредительная официантка (что для Копенгагена большая редкость), а бар украшен разнообразными бутылками. Тут нужно заказать сэндвич, к которому, кстати, подают рюмку «горячего», а основной начинкой бутерброда может быть вяленая сельдь, копченый угорь и даже жареная свинина, поданные на теплых ломтях хлеба с поджаристой корочкой.

Aamanns – ресторан, обладатель звезды Мишлен, в котором еду также дают на вынос, относит себя к новой школе. Поваров этого ресторана можно встретить с сумками ясенника, ясколки и щавеля – идеально подходят для подливки, которая прекрасно соединяет ревень с картофелем и каперсами, вяленую ветчину Grambogård, колбасный фарш или макрель со свежими помидорами. Цены вполне доступные, учитывая высокую стоимость датских продуктов (результат налоговых ставок).

И хотя «Карлсберг», возможно, не самое лучшее пиво в мире, все же это самая известная торговая марка, экспортируемая из Дании. В Копенгагене ему приходится конкурировать с мини-пивоварнями, которые все больше набирают обороты. Еще 10 лет назад не было ни одной, а сейчас их больше сотни.

Все более широкую огласку и одобрение среди населения получает первое в стране углеродно-нейтральное пиво, а пивоварня вывозит органические сорта пива на ежегодный музыкальный фестиваль Roskilde, который получил Green World Award за охрану окружающей среды. У Клауса Мейера тут свой стенд, равно как и у Христиана Пуглиси и его партнера Кима Россена. Государство дает сертификаты производителям экологически чистых продуктов; этот логотип можно увидеть на вывесках, например, ресторана BioMio или сети пекарен Emmerys. Как справедливо заметил Мейер, очень немногие люди на земле берегут и сохраняют ее идеальной для рациональной жизни. Даже на местных такси красуется логотип «без CO₂». «Мы не хотим, – подчеркивает Мейер, – принадлежать лишь к маленькой когорте фермеров, производящих экологически чистые продукты, или обладателям звезд Мишлен. Мы хотим, чтобы то, что мы делаем, стало частью повседневной жизни и стремлений каждого человека».

За последние десятилетия в садах Тиволи особенно ничего не изменилось, кроме, пожалуй, пятничных рок-концертов. Дети все так же едят сахарную вату и мороженое в рожках. Стражи в красной униформе и гусарском кивере маршируют по парку, играя на дудках и барабанах. Тут, как и раньше, продают маринованную сельдь, хоть ей на смену приходят суши-бары. Фрикадельки в Grøftens конкурируют с бургерами из Hard Rock Café. Все еще можно найти ларек, торгующий соленой лакрицей. А стоит свернуть с главной дороги в павильон Nimb, как картинка резко меняется. Упакованная на вынос еда явно демонстрирует новшества нордической кухни: жареные железы с чесноком, вяленая макрель с саго в соке ревеня, соленый палтус со сладко-кислым редисом, говядина редких валлийских коров, стада которых пасутся на Центральном острове.

Датчане не собираются отказываться от мороженого с гуфом, сырого беже цвета клубники, которым они поливают рожки с мороженым. Они тем более не собираются прекращать розлив «Карлсберга». Они открыты к переменам, которые быстро и неумолимо врываются в жизнь Копенгагена. ☺

Тут, как и раньше, продают маринованную сельдь, хоть ей на смену приходят суши-бары. Фрикадельки в Grøftens конкурируют с бургерами из Hard Rock Café.



На этом развороте (сверху по часовой стрелке): Шарлотта Вигель, владелица Karamelliert, дрожжевой хлеб из Vo Vech Bakery, креветки с хрустящим пармезаном в АОС, посетительница кафе Laundromat и лакрица в парке Tivoli





К РОССИИ С ЛЮБОВЬЮ

Владимир Познер до сих пор чувствует себя в России иностранцем, что не мешает ему любить нашу страну не меньше, чем родную Францию или США, где он прожил много лет. Prime Traveller расспросил легендарного тележурналиста о жизни, семье, работе и отдыхе.

ИНТЕРВЬЮ НОННЫ МАРТИРОСЯН

В

Владимир Владимирович, вы являетесь гражданином трех стран: России, США и Франции. Тем не менее, где проводите больше всего времени? Ну конечно, в России. Это связано прежде всего с работой: я работаю здесь, для российского телевидения. Моя программа выходит в прямом эфире, на чем я настаиваю, потому что считаю: настоящее телевидение – это, конечно же, прямой эфир. Кроме того, моя жена живет в России.

Вы будто бы в одном интервью сказали, что собираетесь возвращаться во Францию, а потом категорически опровергли это заявление. Учитывая, что вы всегда именно Францию называете своей родиной, отчего такая реакция? Нет-нет... Прошел слух, будто я уезжаю во Францию. Это меня возмутило, потому что если бы собирался уехать, то сказал бы об этом громко и публично: это мой долг. Я об этом скажу Константину Львовичу Эрнсту. Не хочу, чтобы для всех тех людей, с которыми я работаю, такая новость стала неожиданностью, и они узнали об этом вдруг из печати. Вот это меня возмутило. Я не собираюсь уезжать во Францию. Пока. Но полагаю, что когда-нибудь сделаю это. И сейчас, когда ситуация такая, к счастью, что можно свободно ездить, нет ощущения, что ты сидишь взаперти. Соскучился по Парижу – сел в самолет и полетел в Париж. То есть нет ощущения оторванности от любимых мест. Единственная сложность пока с Америкой: она слишком далеко, и туда не поедешь на уик-энд. Там я бываю реже, чем хотелось бы, но таковы обстоятельства.

Если говорить об Америке... у вас какое-то неоднозначное мнение относительно нее: с одной стороны, она вам близка, с другой – называете ее консервативной и скучной... Ну, я не очень представляю, чтобы о какой-нибудь стране могло сложиться однозначное мнение. Многого нравится, многое – нет. И в отношении Америки это действительно так: если я обожаю Нью-Йорк, то прекрасно отдаю себе отчет, что это особый город, это совсем не вся Америка. Есть Америка средняя или среднезападная (там бы я жить не хотел) – там люди малообразованные, не интересующиеся. Вообще, два побережья – восточное и западное – наиболее интеллектуальные и интересные. Там лучшие университеты Штатов, а может быть, и мира. И конечно, Америка консервативна и в последнее время становится все более реакционной, это огорчает, но никак не влияет на мою любовь. Любовь-то все равно есть.

С чем она связана? Любовь? Я там вырос, формировался, стал в значительной степени тем, кем являюсь, и потом гораздо труднее объяснить, почему ты любишь что-то, чем почему не любишь.

А что для вас Россия? *(Вздыхает)* Это страна, в которую я влюбился заочно. Папа рассказывал мне о России, Советском Союзе. Когда я был маленьким, он читал мне Гоголя, Пушкина. И у меня сформировался такой образ, который мне очень нравился. Я довольно быстро убедился, что этот образ, конечно, не соответствует реальности. Это было тяжело: когда ты создаешь в себе что-то прекрасное, хочется в это верить, а когда реальность показывает другой образ, ты пытаешься защититься, доказать, что твой образ правильной, находишь всякого рода объяснения, оправдания. Постепенно те иллюзии, которые касались страны, у меня разрушались, о чем я написал книгу «Прощание с иллюзиями». Поэтому мое отношение к России очень сложное. Конечно, это не моя родина, я здесь не родился, не вырос. Когда приехал сюда, мне шел девятнадцатый год. Это страна, к которой я отношусь чрезвычайно небезразлично, заинтересованно, за которую очень сильно переживаю, в то же время жить в ней непросто. И я живу тут в основном из-за работы. Конечно, у меня есть друзья. Я много езжу по стране и вижу, как ко мне относятся люди – с благодарностью, и я несу некоторую ответственность перед этими людьми. И то, что я могу эту работу делать, именно такую работу, для меня это огромное везение. Ни во Франции, ни в Америке я бы такой работы не имел. Для меня это чрезвычайно важно. Если бы я лишился этой возможности, тогда, наверное, шансы, что я бы уехал, были бы велики. Меня все-таки очень сильно держит эта работа, возможность разговаривать с людьми, доносить до их сведения какие-то вещи, заставлять их думать! Я не проповедник и не пропагандист, я не агитирую – пытаюсь быть журналистом, то есть давать максимально правдивую информацию, чтобы люди думали, знали, что у них происходит.

Как вы думаете, наши люди готовы это слышать, к чему это может привести? Для меня совершенно очевидно: верить во что-то, что потом оказывается неправдой, верить всеми силами, жертвуя ради этого многим (комфортом, а порой даже жизнью, чтобы потом убедиться, что это была ложь), очень страшно. Поэтому такое сопротивление, поэтому люди не желают признавать прошлые грехи. Ведь если их признать, тогда надо задаться вопросом: ради

чего умерли мой отец и прадед? Ради чего жили черт знает как в каких-то коммуналках? Ради этой идеи. А потом оказывается, что эта идея была фуфло, так? Ну как это признать? Это дико тяжело признать. Но все-таки есть два подхода, если можно привести медицинское сравнение: говорить человеку, что он болен чем-то тяжелым, либо не говорить. Человек должен выбрать. Я, например, хочу знать, чтобы соответствующим образом себя вести. Я сторонник того, чтобы знать и чтобы все знали, что происходит на самом деле (что было, что есть), чтобы знать, чего ожидать.

Если возвращаться к вашей юности... Вы ведь совершенно не знали русского языка, когда приехали в Россию. А сейчас, слушая вас, невозможно не восхищаться тем, как вы говорите. Я читала, что в плане языка и русской литературы на вас огромное влияние оказал Маршак. Да-да, это правда. Он для меня просто по-новому открыл русскую литературу. Я, конечно, ее учил, для того чтобы сдать экзамены, что называется, я ее «проходил». Но Самуил Яковлевич открыл ее для меня. Он обожал литературу, знал ее феноменально, разговаривал со мной о давно умерших писателях, как будто это его близкие друзья. И из-за него я стал заново читать. И конечно, в этом смысле он сыграл огромную роль в моей жизни. Это чистейшее везение.

Как у вас возникла идея создания таких проектов, как «Одноэтажная Америка», «Тур де Франс»? В начале 60-х годов я прочитал книгу Ильфа и Петрова, которые до этого времени фактически были запрещены. Они издали собрание сочинений, один из томов которого – «Одноэтажная Америка». Мне этот том попался, я его прочитал и был в диком восторге, потому что Ильф и Петров, которые не знали языка, не выезжали за границу, не водили машину, поехав в Штаты, непостижимым для меня образом почувствовали и точно передали, что это за страна. Вообще, из многих книг, которые я читал об Америке, эта, наверное, входит в пятерку лучших. Я тогда еще только начинал работать журналистом, но позже, намного позже, когда уже работал на телевидении, я задумался: «а вот здорово было бы повторить путешествие Ильфа и Петрова, но для телевидения». То есть побывать в тех же местах, в точности повторив их путешествие: показать Америку тогда, в 35-36-м годах и теперь. Это было нереально: сначала политически, потом финансово, но в конце концов получилось. Я не думал, что буду делать еще какие-то фильмы. Это был первый опыт, чрезвычайно увлекательный. И дальше пошло... почему бы не сделать еще. Какую страну? Ну конечно, Францию. Америка – родная страна, Франция – тоже. Потом возникла Италия. Уже не родная, надо было найти иной подход. Но все началось с «Одноэтажной Америки».

А вы открывали для себя новые, интересные, ранее неизвестные места? В том числе во Франции? Конечно. В таких путешествиях любой человек открывает что-то новое. Мы же все-таки в обычной жизни ездим в ограниченное количество мест и встречаемся с людьми более или менее своего круга, а здесь вы попадаете в совершенно другие места, куда бы вы никогда не попали, и встречаетесь с людьми, с которыми вообще никогда не общаетесь. Это по-новому показывает страну. Вы думаете, что вы ее знаете, а благодаря им понимаете, что очень плохо ее знали. Теперь вы ее знаете гораздо лучше, но все равно не до конца.

По Франции у вас получилась больше эногастрономическая поездка... Это касается не только Франции, но и Италии. Только подход к ней другой. Когда выйдет наш новый фильм, вы все увидите.

Вы любите вино, это очевидно из вашей программы. Понятно, что вы знаете толк и в еде. А сами готовите? Какую кухню предпочитаете? Да, готовлю и люблю это делать. Конечно, французскую кухню. Меня учила готовить моя мама, она была француженкой, и у нас дома всегда были блюда французской кухни или ее вариации.

Именно поэтому вы с братом открыли ресторан в Москве, назвав его в честь мамы «Жеральдин»? Да. Там сугубо французская кухня, но этим в основном занимается мой брат, он там ди-

ректорствует и следит за всем. Даже придумал делать и русские обеды время от времени. Но все-таки это brasserie.

Говоря о семье. Ваша дочь живет в Германии. Вам часто удается видеться? Реже, чем хотелось бы. Наверное, раза три-четыре в году.

А собираетесь ли вы хотя бы раз в год всей семьей? Да, обычно это бывает на Рождество. Причем, в разных местах: в Берлине, Москве...

Если говорить о вашей дочери, принадлежность к какой стране, народу и культуре все же у нее доминирует? Считает ли она себя россиянкой? Отчасти, но она гражданка Германии, хотя немкой себя не считает, нет, это уж точно. Муж немец, мой внук Коля родился в Германии.

Приезжают ли ваши внуки в Россию? Знают язык? Да-да. Маша вообще хорошо говорит по-русски. Она знает несколько языков, у нее необыкновенный талант к языкам. А Коля говорит по-русски смешно, с акцентом, делает ошибки, неплохо говорит по-английски, по-французски, но все же его родной язык немецкий. А Маша говорит на нескольких языках, вроде меня – русский, английский, немецкий, французский, теперь учит японский. Такой человек.

Кстати, о Японии. Вы ведь мечтаете съездить туда еще? Япония очень меня заинтересовала, мне бы хотелось поехать туда на какой-то более или менее длительный срок. Я был там очень недолго и хотел бы съездить туда более основательно.

Часто путешествуете? Часто, конечно. Я очень много езжу всюду, по работе и не только. И так как я еще занимаюсь проблемой СПИДа и являюсь комиссаром Объединенных наций по борьбе с ВИЧ, то и по этому поводу езжу много. И вообще очень люблю ездить! Считаю, что нет ничего интересней! Вообще!

У вас есть уже какие-то планы на осень? Как только начинается осень и возобновляется мой эфир, как правило, во второй половине сентября, поездки этим ограничиваются, но, скорее всего, в конце сентября или уже в октябре поеду в США на несколько дней – это вот я точно планирую – и во Францию тоже.

А куда бы вы посоветовали поехать осенью нашим читателям? Зависит от того, кто любит читатель. Ведь люди очень разные: одни стремятся к теплу, другие – к чему-то познавательному. Осень – прекрасная пора в Европе (с точки зрения погоды). Надо просто определиться, что вы хотите: если загорать и купаться, есть масса мест, а если предпочитаете поехать по стране и посмотреть какие-то вещи, то их тоже много. Я бы посоветовал Сицилию, где маленький итальянский островок просто набит красотами, древними городами: Сиракузы, где жил когда-то Архимед; Ното, который целиком построен из невероятно красивого камня; Помпеи – посмотреть, что уже более 2000 лет назад римляне все знали (там была и канализация, и рестораны, и публичные дома, и дома отдыха). Это потом варвары все разрушили, и люди перестали мыться лет на 500. Все зависит от того, куда вас тянет.

Какие три города, на ваш взгляд, необходимо посетить каждому образованному человеку? Если никогда не были за рубежом, то Нью-Йорк, Париж и Рим, минимум на неделю.

У нас всегда есть практическая сторона интервью, когда интервьюируемый дает свои рекомендации относительно определенного места... Вы можете посоветовать что-то по отдельному городу? Я бы сказал так: возьмите напрокат машину и поезжайте по стране по проселочным дорогам, не по автостра-

Для меня совершенно очевидно: верить во что-то, что потом оказывается неправдой, верить всеми силами, жертвуя ради этого многим (комфортом, а порой даже жизнью, чтобы потом убедиться, что это была ложь), очень страшно.



дам. Так вы увидите массу неожиданного, старинные города. Если говорить о Франции, вы найдете небольшие ресторанчики, которые управляются мужем и женой, где так вкусно, что язык проглотишь. Конечно, мишленовские звезды, это хорошо. Если вас интересует только haute cuisine, тогда все эти рестораны есть в соответствующих справочниках, можно посмотреть и поехать. Но если вы хотите почувствовать страну так, как реально там живут люди, то я вам предлагаю иной путь. Вы получите колоссальное удовольствие: и в смысле того, что увидите, и в смысле еды, и, что немаловажно, отношения к вам людей. Жители небольших городов – они совсем другие: более приветливые, гостеприимные. Это и есть мой совет.

Как вы относитесь к мишленовским ресторанам? Очень хорошо. Получить мишленовскую звезду чрезвычайно сложно. Ее нельзя купить. Ее можно получить, а потом потерять. Мишленовская звезда говорит о многих вещах: не только о качестве еды, но еще и об обслуживании, окружении и т.д. Но главное – сама кухня. И конечно, когда у повара три звезды Мишлен, это не зря. Например, Поль Бокюз, на мой взгляд, самый выдающийся повар мира, точнее, западного мира, потому что я считаю, что есть две величайшие кухни мира: французская и китайская. Бокюз – просто титан. Его ресторан под Лионом настолько выдающееся место, даже не знаю, как передать, как вкусно, как это продумано и прекрасно, у него много лет три звезды. Но гоняться за звездами нет смысла. Страна не из них состоит.

А в Москве где вы любите поесть? Люблю дома есть, я умею сам готовить. И вообще дома чувствую себя гораздо вольготней, чем в ресторанах. Я не большой любитель хождения по ресторанам, тусни всей этой. Это не мое. В отличие от Франции, Америки или Италии, в наших ресторанах очень шумно, громко играет музыка, так что разговаривать невозможно. Я это ненавижу. Если

говорить о московских ресторанах, то это, скорее, грузинские, потому что очень люблю грузинскую кухню. Есть один ресторан в Москве, где делают просто изумительные хинкали, которые я обожаю: «Сахли», что в переводе с грузинского означает «дом». Он не пафосный, но вкусный. Есть также итальянский ресторан, он, правда, дорогой, но тоже очень вкусный, долго существует и не снижает уровень – «Семифреддо». В общем, выдерживает свой уровень уже много лет и «Пушкинь»: вкусная русская еда, тихая музыка. Но все же предпочитаю домашнюю еду. Я очень много лет хожу на Дорогомиловский рынок, меня там все знают, я там со всеми приятельствую. Кстати, даже когда бываю за границей, очень часто хожу на рынок – люблю рынки. Сейчас я был в Биаррице, мы по утрам ходили на рынок и завтракали – вы будете смеяться – устрицами и белым вином. Это стоит копейки. ☺

Владимир Познер рекомендует...

... московские рестораны

«Семифреддо Мулинацо»

россолимо, 2,
+7 499 766 4646

«Сахли»

бол. каретный пер.,
б, стр.1

+7 495 699 45 03

«Пушкинь»

тверской б-р, 26А
+7 495 739 00 33



«Сахли»



Прогулка по

Мадрид и Барселону, безусловно, должен посетить каждый. Если этот план вы уже выполнили и считаете испанскую тему своих путешествий закрытой, то спешим напомнить о существовании такого города, как Севилья: родины Кармен, фламенко и одной из архитектурных сокровищниц Европы.

СЕВИЛЬЯ

Слова ANNIE BENNETT





С

УМЕРКИ НОЯБРЬСКОГО ВОСКРЕ-

СЕНЬЯ в парке Марии Луизы... Романтично? Весьма, но когда речь заходит о Севилье, любая романтика обязательно сопровождается весельем. Здесь умеют наслаждаться жизнью, любят пускать пыль в глаза и ничего не воспринимают всерьез. Отсутствие туристов и приятная прохлада делают позднюю осень самым подходящим временем года для того, чтобы посетить этот очаровательный город.

По дороге от парка к полукруглой площади Испании хорошо видны вырисовывающиеся на фоне розового неба длинные тонкие пальмы. Площадь построили ко Всемирной выставке 1929 года, и ее архитектурный ансамбль на первый взгляд кажется чересчур нарядным. Не так давно здесь все отремонтировали: покрасили, отполировали и привели все 48 секций, символизирующих испанские провинции (по их количеству на 1929 год), в идеальное состояние.

Не стоит удивляться хорошо различимому шуму воды – он исходит от протекающей недалеко реки Гвадалквивир. Эту древнюю водную артерию пересекают четыре сказочного вида моста, с которых можно наблюдать за множеством лодок с местными жителями, гребущими хоть и неумело, но с большим энтузиазмом. Никакой цели у их маршрутов нет, всем просто нравится сам процесс. Мало где такая куча-мала из гребцов и лодок выглядит настолько забавно.

Неподалеку видны и другие свидетельства Всемирной выставки, ярко демонстрирующие величие Севильи. Например, экстравагантное здание павильона искусств в стиле неоренессанс, в котором теперь находится Археологический музей, а напротив – павильон Мудехар, ныне Музей популярного искусства и традиций. Можно, не заметив, провести в них целый день.

Достопримечательности в Севилье сменяют друг друга на каждом шагу. По дороге обратно к центру видна бывшая табачная фабрика (сегодня это здание университета), работницы которой вдохновили в свое время Проспера Мериме на создание образа Кармен.

Еще 30 лет назад Севилья казалась очень провинциальной: местные жители на улицах откровенно разглядывали и окрикивали всех проходящих мимо светловолосых лю-



дей. Сегодня современные вагоны наземного метро плавно скользят мимо кафедрального собора Санта-Мария де ла Седе, самого большого в Испании и третьего по величине в Европе. На его месте когда-то была мечеть, от которой сохранился минарет, превращенный в колокольню.

Отсюда поверните в сторону арены для корриды (самой важной по значимости в Испании после мадридской Лас-Вентас, но превосходящей ее по красоте), пройдите по берегу Гвадалквивира и перейдите через мост в район Триана, где недавно открылся отличный гастрономический рынок. Во время его строительства обнаружили руины замка Сен-Хорхе, бывшей цитадели испанской инквизиции. Фундамент здания отреставрировали, чтобы сохранить память о мрачных страницах прошлого.

В те времена даже невинное увлечение астрономией могло привести человека на костер. И в том, что именно здесь, в Севилье, люди как нигде умеют наслаждаться каждым моментом жизни, есть определенная ирония. А возможно, и закономерность. ☺



На предыдущем развороте: построенная ко Всемирной выставке 1929 года площадь Испании впечатляет своей архитектурой; на этом развороте: разнообразие развлечений в Севилье не даст вам соскучиться



ВЫ В СЕВИЛЬЕ!

Как добраться

Прямого авиасообщения между Москвой и Севильей нет. Самая удобная стыковка – через Мадрид.

Iberia IBERIA.COM

«Аэрофлот» AEROFLOT.RU

В городе

Закажите велосипедную или пешую экскурсию с Really Discover (REALLYDISCOVER.COM). Во время тура по мастерским вам покажут, как шьются платья для фламенко и пекутся местные сладости. Считаете, что тапас (традиционные закуски) выглядят странно? Местный гурман Шон Хеннеси проведет вас по лучшим традиционным тапас-барам.

Лучшее место для коктейля и видовых фото – терраса на крыше отеля EME Catedral (EMECATEDRALHOTEL.COM).

Во дворец Алькасар и кафедральный собор лучше идти между 14 и 16 часами, пока испанцы обедают: быстрее попадете внутрь.

Сходите на шоу фламенко, например, в Alvarez Quintero Auditorium, оно длится около часа (ALVAREZQUINTERO.COM).

Отели

Waldorf Astoria

Новейший отель Севильи, открывший свои двери прошедшим летом. На огромной территории помимо собственно гостиницы – конюшни, гольф-поле, музей карет, рестораны, сады и спа-центр.

WALDORFASTORIA.COM

EME Catedral

Бутик-отель, расположенный в сердце города, в районе Санта-Круз, прямо напротив кафедрального собора.

EMECATEDRALHOTEL.COM

Hospes Las Casas del Rey de Baeza

В здании XVIII века поместились 41 номер, ресторан, спа-центр и бассейн. Все, что нужно для полного счастья.

HOSPES.COM

Hotel Alfonso XIII

Один из лучших отелей Севильи сейчас

закрывает на капитальный ремонт. Начать принимать гостей здесь обещают в марте 2012 года.

HOTEL-ALFONSOXIII.COM

Рестораны

Совет – избегайте ресторанов со скатертью на столах. Самые вкусные места в Севилье, как правило, простые и без особых изысков.

Bodeguita Romero

Старейший и любимый всеми тапас-бар. Чаще всего здесь заказывают «принью», измельченную говядину и колбасный рулет.

HARINAS, 10, +34 95 4229556

Albarfma

Новый гастрономический бар у здания мэрии. Кусочки кальмара с зеленой спаржей просто великолепны. Хорошая винная карта.

PLAZA SAN FRANCISCO, 5, +34 95 4229784

Gastromium

Минимализм в интерьерах обманчив, излишняя помпезность только отвлекает от еды. После слова Gastromium владельцы заведения обычно добавляют: «Restaurante sibarita». Это вдохновляет!

RAMON CARANDE, 12, +34 95 4625555

PRIMECONCEPT рекомендует:

Рестораны

Taberna del Alabardero

ZARAGOZA, 20, +34 95 4502721

Abades Triana

BETIS, 69, +34 95 4286459

Egaña Oriza

RESTAURANTEORIZA.COM

SAN FERNANDO, 41, +34 95 4227211

Фламенко

Casa La Anselma

PAGES DEL CORRO, 49





Записала Юлия Кернер, Фото Massimo Listri

ДОМ У ОЗЕРА

Владелец Villa Giuseppina казахский предприниматель Нурлан Каппаров рассказал Prime Traveller о том, как преобразить старый дом в одну из самых изысканных и роскошных вилл на озере Комо...



Нурлан Каппаров – известная на озере Комо личность

«К

огда мы четыре года назад смотрели дома на берегах Комо, нас больше прочих впечатлил именно этот участок. Не сама вилла – она была оранжевого цвета, к тому же отделана в стиле Джеймса Бонда. Превжний хозяин, который купил этот дом на пике популярности агента 007, был, по-видимому, его большим поклонником, а потому решил присущий этому персонажу авантюрный дух привнести в интерьер: так, например, в гостиной на первом этаже телевизор нажатием кнопки выдвигался из пола – совершенно в духе 70-х. Но территория вокруг «Джузеппины» была совершенно потрясающая – здесь около трех гектаров земли, но, гуляя по саду, не сразу понимаешь, как он велик. Это и стало впоследствии нашей основной целью – вместе с ландшафтным архитектором Филиппо Пиццони мы решили усилить впечатление от территории вокруг дома: вы как бы попадаете в анфиладу комнат, только вместо закрытых помещений перед вами чередой предстают разные уголки обширного сада. Мы сохранили двухсотлетние буки, столетние тисы, земляничные и коричневые деревья, каскады камелий всех мыслимых оттенков от алого до морковного и розового, островки жасмина. В то же время, если сравнить с тем, что было здесь раньше, то перемена разительная. Во-первых, благодаря бассейну с каскадом и фонтану около входа, крохотным искусственным прудам с лилиями и рыбками, а также мощным дорожкам и террасам с увитыми розами и виноградом беседками.

Что касается дома, то мы его перестроили капитально – кроме внешних стен здесь ничего не сохранилось. Всего на территории виллы, не считая лодочной станции, четыре строения: основной дом площадью 750 кв. м, гостевой (это, кстати, самая старая постройка), домик для прислуги и гараж, на верхнем этаже которого мы устроили спа с парными и небольшим крытым бассейном. Главное здание мы, по сути, выстроили заново – изменили даже линии фасада, цвет: теперь вилла светло-серая. Здесь, на Комо, именно такого оттенка бывают облака и снежные вершины гор, когда заходит солнце.







PRIMEtime

СЛОВА SABINA TCHELNOKOVA

ВРЕМЯ ОПТИМИСТОВ

Недавно мы описывали часовые новинки Женевы – они сияли, демонстрируя всем своим видом, что дела вокруг налаживаются... Весенний Базель укрепил в радужных ожиданиях: часовщики и ювелиры вновь осмелились на вольности и фантазии по отношению к классике. Публика ответила восторгом (продажи обогнали все прежние рекорды). Наступившей осенью с ее колебаниями погоды и конъюнктуры приятно выбирать среди этого лучащегося оптимизмом разнообразия. Момент для подобных инвестиций верный, придется ли с хронометрической точностью следить за биржей в разных концах света или любой ценой удерживать равновесие, подобно собственному турбийону. Либо захочется вырваться из города, чтобы зарядиться адреналином: взмыв в облака, разогнавшись по гоночной трассе или погрузившись на океанское дно. А можно появиться на светском рауте в такой убедительной великолелии, что многие вопросы станут решаться сами собой. Так или иначе, удивительное настроение «все будет хорошо», уловленное именитыми домами, стабильно останется с вами. И с вашими детьми...



Большую часть года «Джузеппина» сдается – забронировать ее можно через клуб PrimeConcept

Дизайн мы доверили архитекторам Альберто Бруджи и Элио Месси – создателям бутиков Etgo во многих странах мира. Они вообще-то поклонники минимализма, но убедили нас, что и в классицизме знают толк. В итоге получился удивительно светлый, легкий и современный по духу интерьер, где старинная мебель уживается со стульями Poltrona Frau 60-х годов, живопись Алексея Юсупова XIX века соседствует с работами его итальянских современников, а китайский антиквариат отражается в отполированных до зеркального блеска полах из литого камня с мраморной мозаикой, изготовленных в технике «семинато» старейшей миланской фирмой Fantini Marini. Многие гости отмечают, что «Джузеппина» (в отличие от некоторых местных вилл) не кажется ни новостройкой, ни экзотически чужеземным жилищем. Наоборот, по мнению даже самых придирчивых знатоков, нам удалось воссоздать дух вилл английской и северно-итальянской аристократии, заселявшей берега Комо. Кстати, англичане предпочитали именно эту часть озера – здесь его самое широкое (около 2 км) место. Напротив – знаменитое Белладжио, чуть дальше, ее прекрасно видно и из нашей спальни, деревенька с самой короткой и бурной рекой в Италии – Фьюмелатте. А по соседству с нами, на этом берегу, вилла «Карлотта» с роскошным ботаническим садом и виллой «Маргарита», где Верди написал «Травиату». Что касается героев нашего времени, то совсем рядом огромная, напоминающая средневековый замок, вилла наследников империи Heinz, а Клуня живет ближе к Милану, на вилле «Олеандра».

На Комо мы проводим около двух месяцев в году, а в остальное время Villa Giuseppina сдается, потому что дом не должен пустовать, он должен жить своей жизнью. Когда мы здесь, то редко выбираемся в гости, но местные рестораны посещаем довольно часто. Вот, например, хозяин таверны La Marianna, что в сотне метров от «Джузеппины», Тициано Валентини – большой оригинал. Отведать его стряпню приезжают даже с виллы Д'Эсте. Никакого меню в его заведении нет – он готовит только четыре блюда, включая десерт, на вечер. Например, недавно Тициано воспроизводил кулинарные фантазии короля американского детектива Рекса Стаута по книге «Рецепты Ниро Вульфа». Довольно неожиданно встретить такое на озере Комо, не так ли?» ☺

CHOPARD

ПРАЗДНИК, КОТОРЫЙ ВСЕГДА С ТОБОЙ...

Chopard обладает редким умением – быть виртуозом разных амплуа. Готовит ли он угощение ювелирное или замысловато часовое, придворный шеф не рассказывает тайн, одно его имя – уже гарантия, что впереди только прекрасное. Высокая ювелирная коллекция Red Carpet, представленная на Каннском фестивале, искрится солнечными лучами, обещанием счастья и вечной весны. Буйство красок – свежая зелень перидотов, цаворитов и изумрудов, разноцветье невиданных плодов в брызгах серебристых водопадов и ручейков из лунного камня и бриллиантов. Праздник только начинается!

На авансцене новые часы **Imperiale**. В них читаются царственность истинной звезды, независимость суждения, благородство линий. И ожидание преклонения – заслуженного. Механизмы мануфактуры Fleurier Ebauches напоминают о часовых корнях независимого женеvского дома, это коронованное достижение его полуторавековой истории.

Очень точные, с 60-часовым запасом хода, их внушительный сплошь бриллиантовый корпус белого золота выглядит как продолжение циферблата, отделанного багетными бриллиантами. Та же огранка выбрана для декора заводной головки. В версии розового золота с меньшим количеством бриллиантов эта элегантная модель сдержаннее и более универсальна.

PASQUALE BRUNI

ДВОРЦОВЫЕ МАСТЕРСКИЕ

И снова драгоценности большого мастера, которые словно пришли из прошлого. Паскуале Бруни – один из глашатаев современной ювелирной моды, когда-то бунтарь, а ныне уважаемый трендсеттер, обладающий свободой воображения и тонким чувством материала и формы.

«Без прошлого нет настоящего», – провозгласил Паскуале Бруни, затеяв **Atelier**. То есть Мастерскую. Добавим – Придворную. Не более 20 украшений в год и поистине королевских. Редкие камни и старинные итальянские традиции работы по золоту. Atelier не название проекта, а реальное ателье, где мастера, владеющие исконными секретами работы по золоту, творят инструментами столетней давности. Камни редких соблазнительных оттенков выбираются тоже как когда-то – лучший забирает себе королева. Вот такой, например, роскошный танзанит пронзительно синего оттенка – уникального и исчезающего. Такие кольца хранятся в антикварных сейфах Atelier, знававших многие сокровища мира.

Паскуале Бруни – один из глашатаев современной ювелирной моды, когда-то бунтарь, а ныне уважаемый трендсеттер, обладающий свободой воображения и тонким чувством материала и формы.



Праздник только начинается!
На авансцене новые часы Imperiale.
В них читаются царственность истинной звезды, независимость суждения, благородство линий.
И ожидание преклонения – заслуженного.



BULGARI

и вечная весна

Цветущей весной веет и от **коллекции высокого ювелирного искусства** Bulgari, полной интересных мелких деталей, которые хочется разглядывать снова и снова. Заимствованные из живой природы контрасты и чувственные линии гармонично складываются в завораживающую цветовую картинку. Трепетное почтение оказано форме редких драгоценных и полудрагоценных камней, погруженных в сияние бриллиантов и фирменных мягких кабошонов Bulgari. Не счесть их прекрасных, щедро вплетенных в это колее желтого золота: перидоты, кораллы, рубины, бриллианты круглой огранки, а также алмазное паве.

CARRERA Y CARRERA

послание богов

Мадридские ювелиры обратили взоры к античному берегу в ожидании богини красоты и любви... Прокатившаяся волна счастья принесла к кромке воды замысловатое видение – кольцо **Афродиты**. Для его создания мастера скульптурной и филигранной работы придумали специальные инструменты, чтобы передать на белом золоте выпуклости, вогнутости и изгибы рельефной поверхности, в которой угадываются очертания морских раковин, сияющих в бриллиантовых брызгах. Носите это нарядное заколованное кольцо не снимая. На счастье.

DE GRISOGONO

в высших сферах

Кудесник Грузи любит преворачивать представления о прекрасном, демонстрируя его неожиданными гранями. На этот раз, правда, он обошелся без граней как таковых. Звездная форма новой коллекции – **кабошон**. Напомним, что эта округлая полированная форма придается чаще непрозрачным камням. Сложность не только в твердости материала, но и в том, что малейшее природное несовершенство сразу заметно глазу – словно под увеличительным стеклом. В новой коллекции среди прозрачного сияния гладких круглых бриллиантов блистают и любимые Фавазом Грузи редкие камни. Тоже кабошоны. Нас покорила уникальный желтый кварц, будто подернутый паутиной, в букете коньячных и белых бриллиантов и изумрудов. Удивительное сочетание смелости и винтажа, почти музейный налет. Рука в таком перстне вовремя смягчит жизненные углы.

Нас покорила уникальный желтый кварц, будто подернутый паутиной, в букете коньячных и белых бриллиантов и изумрудов. Удивительное сочетание смелости и винтажа, почти музейный налет.



GRAFF

пронзительное озарение

Любимец и советчик мировой элиты по бриллиантовым делам, Лоуренс Графф предлагает фантазию на традиционную ювелирную тему **Chandelier** – подсвечника. Дело, вероятно, не только в изящной разветвленности дизайна. Известно, что бриллианты «подсвечивают» лицо легкими бликами, новая же коллекция озаряет снопами света от мириад ослепительных камней. 60 бриллиантов огранки круглой, «груша» и «изумруд» изящно собраны в неиссякаемый источник энергии почти 13-каратной мощности. Такое колее не ждет поводов для выхода, оно их диктует.





HARRY WINSTON

акробатический этюд

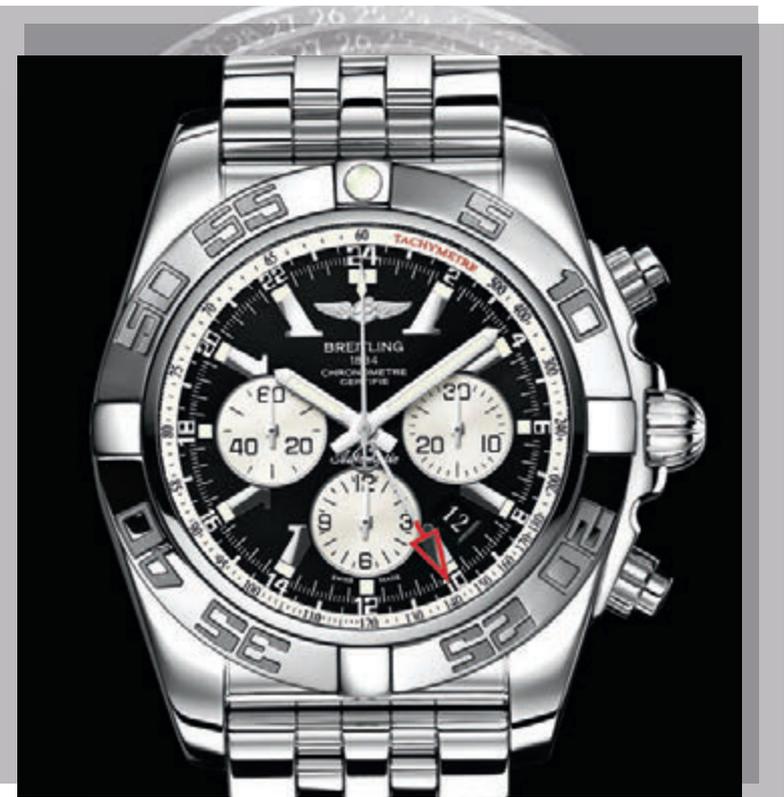
Второе творение из новой серии «История турбийона» оригинально трактует одно из главных усложнений высокой часовой механики. С присущей Harry Winston свободой творчества его классическая конструкция была преобразована в сверхсовременную. На многослойном фундаменте белого золота размещены на разном уровне и по обе стороны корпуса восемь сапфировых окошек для индикаторов. Главное зрелище открывается на революционный двухосный турбийон, который словно парит в воздухе, совершая захватывающие акробатические номера под прозрачным куполом. Смелый дизайн не преступает законы элегантности – корпус отделан в высоких традициях кругового зернения, полировки и дробеструйной обработки. Шедевр предлагается в 20 экземплярах.



BREITLING

все выше и выше

На этот раз Breitling предлагает модель не для управляющих самолетом пилотов, а скорее для их пассажиров – заядлых путешественников. Новый **Chronomat GMT** отслеживает время в двух удаленных географических точках и выделяется исключительно простой системой перехода из одного часового пояса в другой – легким поворотом заводной головки. Сертифицированный COSC новый точный калибр с автоподзаводом обладает запасом хода в 70 часов. Этот хронограф – практичное приобретение, он снабжен всем необходимым для путешествий, в том числе и морских, обладая повышенной водостойкостью до 500 м. Обновленный дизайн мощного корпуса 47 мм узнается по своей ультрапрочной конструкции. Циферблат с вращающимся безелем и календарем выполнен в разных цветах.



MB&F

до основания, а затем...

Основатель этой молодой марки Макс Бюссер пришел из Harry Winston, где возглавлял направление высокой часовой механики. Инженер, рафинированный эстет, предприниматель, а еще бунтарь. Это проявляется и в том, как он строит бизнес, и в том, как выглядят его часы. **Horological Machine No. 3 Rebel**, или «Бунтарь», – это зеркальное отражение «Машины номер 3» для тех, кто предпочитает носить часы на левой руке. Механизм развернут вверх дном. Внутри черного корпуса черные пластины и мосты, на фоне которых сверкает ротор 916-й пробы. Два часовых конуса показывают часы и минуты отдельно. Непокорная модель выпущена в 18 экземплярах.



PATEK PHILIPPE

с аристократической выдержкой

Женевский дом, чьи с гордостью наследуемые часы так желанны для коллекционеров и аукционных домов. Patek Philippe снова и многогранно демонстрирует превосходство в сложнейших технологических материях. Среди новинок **турбийон с 10-дневным запасом хода**.

С истинно кальвинистской сдержанностью сам турбийон скрыт от чужих глаз, а о наличии выдающегося резерва энергии свидетельствует индикатор на циферблате. Заметим, что в часах с такими большими усложнениями позволено нырять – на глубину до 30 м. Корпус ар-деко из белого золота довольно крупный: 29,6x51,7, при этом очень изящный. Ручной завод. Золотые накладные цифры. Ремешок из аллигатора квадратными ячейками. Роскошь непоказная, аристократичная. С корнями.



TAG HEUER

за рулем болида

Связанная многолетними тесными узами с лучшими гонками и гонщиками мира марка TAG Heuer зовет на трек «Формулы-1». И не только для того, чтобы ощутить адреналин от высокой скорости, но и **примерить новую эксклюзивную модель Carrera Mikrograph 1/100th Second** – первый механический хронограф, способный засекают время с точностью до 1/100 сек., отображая данные при помощи центральной секундной стрелки. Новинка посвящена легендарному секундомеру Heuer Mikrograph 1916 года, который на протяжении полувека засекал время в высокоскоростных видах спорта. Модель разработала недавно созданная мануфактура TAG Heuer, продолжающая традиции высокого часового искусства, заложенные основателями компании. Новый Mikrograph выделен экспертами как одна из интереснейших моделей для коллекционеров ограниченных серий во время базельского сезона.

LADOIRE

опасные игры

Молодая женевская мануфактура Ладуара выбрала название Helvet, то есть гельветская, исконно швейцарская, но при этом амбициозно стремится революционизировать часовые традиции. Противоречие кажущееся: их предшественники по цеху тоже совершали прорывы за счет радикально новых идей. Модель **Mr Race** из коллекции «Черная вдова» символизирует игру с ядовитой паутиной на грани смертельной опасности. Это часы для увесистого запыляющегося волевой руки. Свойственный марке подрывной анархический дух проявляется в подходе к индикации времени. Указатель «второго времени» и храповое колесо декорированы паутиной, интересны детали в виде особых подшипников и эффективная система автоматического завода с мини-ротором.



ULYSSE NARDIN

чертовски здорово

Прославившееся оригинальным дизайном карусельного турбийона без циферблата и стрелок и тем, что первым использовало в механизме кремний, семейство **Freak** получило «дьявольское» пополнение. Название **Freak Diavolo** объяснимо с одного взгляда на механизм с красными «рожками» и подложкой, похожей на мантию. Механизм претерпел конструкционные обновления. К волосковой пружине Freak добавились другие элементы на основе кремния. Главная новость – парящий турбийон, совершающий каждый час один оборот вокруг циферблата, заменивший секундную стрелку.

ZENITH

в зените славы

Уже более четырех десятилетий El Primero, изобретенный мануфактурой Zenith, считается лучшим в мире серийным механизмом. Его точное биение 36 000 полукослобаний в час настолько впечатляет, что во многих моделях «часовое сердце» выставлено на обозрение. Возможность им восхищаться снова предоставляет нам **Chronomaster Open**, серьезное инженерное достижение, выполненное в эстетических кодах высокого часового искусства. Механизм хронографа с колонным колесом, индикация запаса хода, платина с родиевым напылением, мосты с жемчужным зернением и скошенными кромками, продольное сатинирование молоточков, отделка гильоше «Женевские берега» на роторе, ажурная конструкция, контрастно выделяющая звезду Zenith, и тахиметрическая шкала на фланце как напоминание о хронографах времен первых автогонок.





ROLEX

круто на виражах

Rolex тоже манит возможностью засекаать время на виражах и тоже обращается за вдохновением к прошлому, к модели Cosmograph 1963. Названный в честь знаменитой трассы Дайтона, хронограф засекает время с точностью до 1/8 сек., а тахиметрическая шкала его безеля может моментально отметить скорость на определенной дистанции. Традиционный дизайн «устрица» новой модели **Cosmograph Daytona** отделан новой запатентованной маркой керамикой, а корпус из розового золота Everose венчает элегантный циферблат с накладными золотыми цифрами.



URWERK

на космической высоте

Представля новинки авангардных женевский брендов, невозможно не упомянуть новинку года от талантливых инженеров Urwerk. Напомним о модели **UR-110 Torpedo** с тремя «самонаводящимися головками», перемещающимися по циферблату, каждую минуту выверяя своё положение для «спутниковой» индикации часа. Мы уже любовались этим космическим предметом весной, теперь предлагаем вам очень внимательно присмотреться к UR-110 в черной титановой версии.

Представля новинки авангардных женевский брендов, невозможно не упомянуть новинку года от талантливых инженеров Urwerk.



OMEGA

под глубочайшим впечатлением

Новости в знаменитой коллекции **Seamaster Planet Ocean** порадуют не только дайверов, хотя обретенные новые профессиональные характеристики в виде гелиевых выпускных клапанов, вращающихся в одном направлении безелей, и водонепроницаемости до 600 метров впечатляют. Всеми этими техническими преимуществами наделены первые женственные модели Seamaster Planet Ocean с корпусом диаметром 37,5 мм. Среди них выделяется версия в розовом золоте с 42 бриллиантами по безелю, обрамляющему белый лакированный циферблат. На суше они смотрятся наряднее с прилагаемым в комплекте белым кожаным ремешком.

Триест, раннее воскресное утро. Ослепительно яркое солнце заливает выжженный камень площади Единства Италии. Народу ноль. Полная тишина. Даже голуби, облепившие мертвый фонтан Четырех Континентов, не издают ни звука. Время остановилось. И только ярко-красный Maserati, дерзко припаркованный в самом неполюженном месте города (напротив выходящей на площадь террасы Harry's Bar), вносит некий диссонанс в эту застывшую нирвану.



В ТРАЕКТОРИИ ФАНХИО

Слова Игоря Шеина (Interni)

«МАЗЕРАТИ» ДЕЙСТВИТЕЛЬНО СТОИТ ВЫЗЫВАЮЩЕ. Практически между ГУМом и Мавзолеем, если по московским меркам. Я допиваю эспрессо, подмигиваю жгучей молдаванке, работающей официанткой в Harry's Bar, и иду к машине. К слову, это самая последняя модель — Maserati GranCabrio Sport. А цвет, который я опрометчиво назвал красным, на самом деле эксклюзивный «россо триумфале». Он воссоздан специально для этих машин и назван в честь гоночного Maserati 250F, за рулем которого легендарный Хуан Мануэль Фанхио в 1957 году выиграл фантастическую гонку в Нюрбургринге и стал чемпионом мира.

Итак, «россо триумфале». Чтобы вы знали, этот красавец обут еще и в черные легкосплавные диски, представляющие из себя диадему из трех трезубцев; ошетинился черной решеткой радиатора и приготовился вести огонь из двух фигуристых выхлопных труб, тоже черных, разумеется.

Открываю дверь и погружаюсь в салон. Курчавый парнишка, завидев, что Maserati не мумия, а живой экспонат, остановил свой бег и уставился на спектакль, который называется снятие крыши. Это и правда эффектно. Особенно когда крыша исчезнет в недрах, обнажив во всей красе салон, обтянутый кожей Bianco Pregiato от Poltrona Frau.



Так вот, я уже там, в этом самом салоне. Завожу мотор, рывкаю как следует из обоих стволов, чтобы парнишке было что рассказать сверстникам, и медленно выезжаю с площади.

На выезде стоит полицейский Fiat. Парней явно не предупреждали, и я увидел их лица. Думаю, даже когда команда Романа Аркадьевича швартовала 110-метровую яхту Luna в местном порту, они так не вытягивались. Приветствую парней взмахом руки и, не дожидаясь, когда их нижние челюсти займут привычное положение, встраиваюсь в дорожный поток.

Едем. По городу «россо триумфале» движется словно нож в сливочном масле. Тихо, спокойно, плавно. Автомат неслышно перелистывает передачи. Тот факт, что вы за рулем спорткара, а не вальяжного лимузина, можно ощутить только на средневековой брусчатке. Подвеска точно передает все неровности, никакой раскочки, и это очень возбуждает, скажу я вам! Скорее за город!

Ребята из Maserati устроили так, что часть моего маршрута пролегла по трассе Trieste Piscina – автогонки пятидесятых, в которой, кстати, тоже участвовал Фанхио. Естественно, на 250E. Это довольно извилистый серпантин, где приходится активно работать рулем, установленным почти вертикально,

кстати, как и на болиде Фанхио. Но если легендарный гонщик действительно выжимал из машины все, то сейчас вы проходите этот доп с почти той же скоростью играючи, положив локоть на подоконник и наслаждаясь глубоким басом фирменной системы Bose.

Технически GranCabrio Sport от своего предшественника отличается мало. Разгон до ста – 5,2 сек., быстрее на одну десятую. Максимальная скорость – 285 км/ч против 283. Мощность двигателя – 510 вместо 490. Казалось бы, мелочи. Но как он звучит! Мы догоняем грузовик и пропускаем встречные. Можно обгонять. Скорость под сто, переходим в ручной режим, третья передача. Рев такой, будто въехали в тоннель. Процесс обгона стремителен как нокаут. Он так внезапно, что потом, непонятно для чего, я еще минут пять мчусь на третьей, оглашая деревенский простор. Черно-белые коровы поднимают морды и перестают жевать, велосипедист чуть не свалился в кювет... Стоп! Возвращаемся в автомат и соблюдаем правила. Во-первых, это кабриолет, а значит, спокойная и расслабленная езда. Ну и во-вторых: дорогу здесь, как в свое время для легендарного Хуана Фанхио, никто не перекрывал. Вот перекроют, тогда и покажем! ☺

PRIME КУЛЬТУРА

Открытие исторической сцены Большого театра, намеченное на конец октября 2011 года, – безусловно, главная «премьера» нового театрального сезона. Остальные достойные внимания события – в нашем традиционном осеннем обзоре. Подборка и Слова Александра Кулиша



БАЛЕТ «РАЙМОНДА»

Teatro alla Scala, Милан

11 октября

Хореограф Сергей Вихарев прославился реконструкциями балетной классики. На этот раз он воскресит шедевр Мариуса Петипа, а на главную сцену Италии выйдут звезда Мариинки Олеся Новикова и штутгартский красавец Фридман Фогель.

ОПЕРА «СКАЗКИ ГОФМАНА»

Bayerische Staatsoper, Мюнхен

31 октября

Для поклонников Дианы Дамрау «Сказки Гофмана» – хорошая возможность оценить не только ее сопрано, но и актерское мастерство: в этой опере певица появляется в целых четырех ролях. И во всех случаях у нее будет один партнер – Роландо Виллазон.

ОПЕРА «ПЕЛЛЕАС И МЕЛИЗАНДА»

Real, Мадрид

31 октября

Перефразируя известную фразу, о постановке Роберта Уилсона можно сказать: «Ревность – это блюдо, которое подают холодным». Страсти сбегают героев Дебюсси изнутри, однако манера самого Уилсона статична и лишена малейших намеков на реализм.

ОПЕРА «ИЗ МЕРТВОГО ДОМА»

Staatsoper Unter Den Linden, Берлин, в театре Шиллера

3 октября

Постановка Патриса Шеро оперы Яначека – это копродукция сразу нескольких театров, ее премьера состоялась на фестивале в Экс-ан-Провансе несколько лет назад. Сейчас очередь спектакля дошла до Берлина, и это большой подарок всем ценителям режиссуры, которые не смогли увидеть музыкальную достоивщину раньше.

ЛИФАРЬ/РАТМАНСКИЙ

Opéra national de Paris, Париж

21 сентября

Хотя спектакль является сборником одноактных балетов «Федра» и «Психея», парижская опера решила подчеркнуть не названия, а имена хореографов. Алексея Ратманского, впервые работающего с этой труппой, встретили здесь как несомненную звезду, поставив его имя в один ряд с Сержем Лифарем.

ОПЕРА «ФАУСТ»

Royal Opera House, Лондон

18 сентября

У нынешнего сезона Ковент Гарден лицо Анжелы Георгиу – она снялась в ролике, посвященном оперной программе лондонской Олимпиады. А саму певицу можно будет услышать на сцене театра в опере Гуно – в паре с Дмитрием Хворостовским.

«АННА БОЛЕЙН»

Metropolitan Opera, Нью-Йорк

26 сентября

Дуэт с Филиппом Киркоровым не испортил репутацию Анны Нетребко. Напротив, спектаклем с ее участием открывает свой сезон главный оперный театр Америки.

ДРАМА «РИЧАРД III»

Old Vic, Лондон

До 13 сентября

В кино давно не было ролей, достойных таланта Кевина Спейси, зато актер нашел себя в роли шекспировского тирана в постановке оscarоносного режиссера Сэма Мендеса.

ДРАМА «IN PARIS»

Théâtre National de Chaillot, Париж

7 сентября

Дмитрий Крымов поставил этот бенефис для Михаила Барышникова, взяв за основу произведения Ивана Бунина. История из жизни русских эмигрантов будет сыграна по-русски, а сам спектакль обещает быть синтезом драмы, музыки и танца.





«Из мертвого дома»

КОМЕДИЯ «МЕРА ЗА МЕРУ»

Schaubühne, Берлин

17 сентября

Пусть жанр этой пьесы не обманет зрителей: даже у Шекспира она не так уж весела, а в постановке Томаса Остермайера и вовсе рискует превратиться в драму о непросто нравственном выборе в обществе с двойными стандартами.

«ЛИСИЧКА-ПЛУТОВКА»

Komische Oper, Берлин

2 октября

Последние десять лет Лео Яначек стал одним из самых исполняемых оперных композиторов прошлого века. Постановка в Komische Oper, где репертуар по традиции исполняется на немецком, нас привлекла потому, что за дирижерским пультом окажется Александр Ведерников.



«Мера за меру»



«Русалочка»

РОССИЯ

ОТКРЫТИЕ ИСТОРИЧЕСКОЙ СЦЕНЫ БОЛЬШОГО ТЕАТРА

Большой театр

28 октября

Завершение самой дорогой в истории реконструкции оперного здания будет отмечено не менее масштабным концертом, участвовать в котором приглашены мировые звезды оперы и балета первой величины, а постановка поручена Дмитрию Чернякову. А уже через неделю, 2 ноября, Черняков представит первую в новой истории премьеру на исторической сцене – «Руслана и Людмилу» Глинки.

ДРАМА «ШАГА»

МХТ

11 сентября

Хотя главная премьера нового сезона в Художественном театре – «Мастер и Маргарита», мы советуем обратить внимание на более скромную постановку на Новой сцене. В спектакле «Шага» по пьесе Маргерит Дюрас играет Рената Литвинова. Те, кто видел ее в «Вишневом саде», подтвердят: она одна способна переиграть всех заслуженных артистов сразу.

БАЛЕТ «РУСАЛОЧКА»

Музыкальный театр им. Станиславского и Немировича-Данченко

21 октября

С помощью хореографа Джона Ноймайера театр получил в свой репертуар аншлаговый спектакль, который может убедить даже тех, кто с недоверием относится к современному танцу. Хотя «Русалочка» основана на сказке Андерсена, рассчитана она на взрослых зрителей.

«ИЛЛЮЗИИ»

Театр «Практика»

30 сентября

Иван Вырыпаев предстает в этом спектакле как драматург, режиссер и исполнитель главной роли. Пьеса Вырыпаева-драматурга – крепкий орешек для Вырыпаева-режиссера: в ней несколько историй рассказывают персонажи, которые не были их участниками.

«ЗАПИСКИ СУМАСШЕДШЕГО»

МТЮЗ

14 октября

Режиссура Камы Гинкаса дает то, ради чего и стоит идти в театр: эмоции и хорошую актерскую игру. Если мастерство Гинкаса хорошо известно, то Алексей Девотченко в роли Поприщева – это открытие театрального сезона.

events primeconcept рекомендует



31 АВГУСТА — 10 СЕНТЯБРЯ

Венецианский кинофестиваль

В главном конкурсе принимают участие не более 20 фильмов, никогда ранее не показывавшихся публике и не участвовавших в других фестивалях.

6 СЕНТЯБРЯ

VOGUE Fashion Night

Лучшие универмаги и бутики Москвы и других мировых столиц не только закроют свои двери много позже обычного, но и порадуют покупателей интересными предложениями.

16 СЕНТЯБРЯ

Концерт Брайана Ферри

После трехлетнего творческого перерыва Ферри выпустил альбом «Olympia». Концерт в Москве пройдет в рамках всемирного тура в его поддержку.

17-18 СЕНТЯБРЯ

Kremlin Gala «Звезды балета XXI века»

Программа балетного гала в Государственном Кремлевском дворце не имеет аналогов и серьезно отличается от прошлогодней: в этот раз все будет посвящено искусству современного танца.

20 СЕНТЯБРЯ

15-я ярмарка современного искусства «Арт-Москва»

За день до начала работы главной российской ярмарки современного искусства в ЦДХ пройдет традиционный Prime-Preview, организованный компанией PRIME.

21-24 СЕНТЯБРЯ

Monaco Yacht Show

Во время грандиозного яхт-шоу жители и гости Монако спешат в порт «Геркулес», чтобы полюбоваться на великолепные яхты.

22 СЕНТЯБРЯ — 30 ОКТЯБРЯ

4-я Московская биеннале современного искусства

Основной темой в 2011 году названа «Переписывая миры», а в качестве куратора приглашен известный немецкий искусствовед и теоретик новых медиа Петер Вайбель.

24 СЕНТЯБРЯ

Концерт Бритни Спирс

Американская певица выступит в «Олимпийском» в рамках мирового тура в поддержку своего нового альбома «Femme Fatale».

25 СЕНТЯБРЯ

Концерт Джеймса Бланта

Бывший военный, променявший службу в армии на карьеру певца, выступит в Crocus City Hall.

27 СЕНТЯБРЯ — 5 ОКТЯБРЯ

Paris Fashion Week

На Неделе моды будут представлены коллекции сезона весна-лето – 2012 от ведущих модных домов.

1-7 ОКТЯБРЯ

Парусная регата «Капитаны бизнеса»

Деловая газета «Ведомости» приглашает ведущих капитанов российского и международного бизнеса принять участие в парусной регате на Эгейском море.

СЕНТЯБРЬ-ОКТЯБРЬ

Презентация фотопроекта Валентина и Галины Юдашкиных

Идея фотосессии – «Отцы и дети», вечные семейные ценности. Все средства от продажи фотографий будут направлены в благотворительный фонд «Здоровое наследие» в поддержку тяжелобольных детей. Мероприятие пройдет в ресторане «Бочка» при поддержке частного клуба PrimeConcept.

11 ОКТЯБРЯ, 1 НОЯБРЯ

Аукционы Sotheby's

Традиционно осенью коллекционеры и дилеры спешат в Нью-Йорк на главные аукционы импрессионизма и модернизма (11 октября) и русского искусства (1 ноября).

13-16 ОКТЯБРЯ

Frieze Art fair 2011

Ярмарка Frieze в лондонском Риджен-парк всегда интересна проектами, которые художники создают специально для нее.

15-23 ОКТЯБРЯ

Теннисный турнир «Кубок Кремля»

На счету многих участников Кубка Кремля в «Олимпийском» – победы на турнирах Большого шлема.

20-23 ОКТЯБРЯ

FIAC 2011

В этом году в парижской ярмарке современного искусства примут участие более 100 галерей из 21 страны.

20 ОКТЯБРЯ

«Хорошее мероприятие»

Главная цель благотворительного ужина в ресторане «Каста Дива» – помочь детям. По традиции мероприятие поддерживает частный клуб PrimeConcept, а темой этого года выбрана игра «Дочки-матери».

26-31 ОКТЯБРЯ

Volvo Fashion Week

Ежедневные дефиле в Гостином Дворе и вечеринки соберут все сливки московского общества.

27 ОКТЯБРЯ

Вечерний аукцион Phillips de Pury в Нью-Йорке

Среди важных лотов в этом году – портрет Мао работы Энди Уорхола, «Ваза с танцовщицей» Пабло Пикассо и «Римские записки» Сая Твомбли.

Ноябрь

Выставка фотографий Стэнли Кубрика

Не многие знают, что в какой-то период своей жизни будущий режиссер занимался фотографией. Выставка его работ пройдет в Мультимедиа Арт Музее в Москве.

Проект Allegoria Sacra арт-группы AES+F будет представлен в рамках ярмарки «Арт-Москва»

4-13 НОЯБРЯ

Новое шоу Cirque du Soleil

Темой для новой программы «Saltimbanco» выбрали городскую жизнь. Увидеть можно будет в «Лужниках».

7, 8 НОЯБРЯ

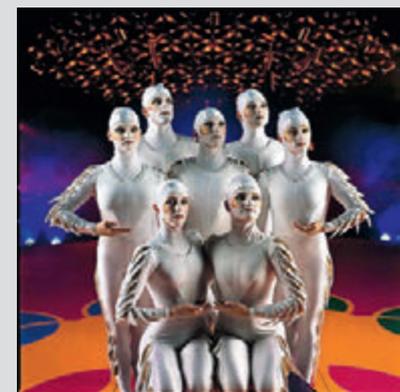
Концерт Шаде

Концерт в Crocus City Hall пройдет в рамках мирового турне в поддержку шестого диска певицы «Soldier Of Love».

14 НОЯБРЯ

Концерт Элтона Джона

Сэр Элтон снова выступит в Москве – в Crocus City Hall он приедет вместе со своей группой «The Elton John Band».



На фото справа: вверху – артисты Cirque du Soleil; ниже – подобными пейзажами могут любоваться гости и участники регаты «Капитаны бизнеса»

englishsummary

PRIME TRAVELLER / ISSUE III / SEPTEMBER - NOVEMBER 2011

Leonid Kazinets

Leonid, besides owning a successful business, you are also a world-class skydiver, mountain climber and sailor. How do you find time for it all? Simply, I don't waste time. I don't go out to nightclubs, high-class parties, or sit around for hours in restaurants. I don't hang out on the Cote d'Azur for two months. I work, do sports, spend time with loved ones. And that's it.

Then first things first. How did skydiving come into your life? I started jumping in 1995, and in 2001, as a part of the first non-military, non-state-funded team, I became champion of Russia. Since then I've been a champion many times, winning at the world and European championships. I also helped set several records: a Guinness record, a world record, for highest altitude jump and biggest formation in a free fall... I train as part of the Sky Panthers-Barkli team, and I jump 500 times a year.

Why do you need all these records? If you really like skydiving, why don't you just do it for fun? Boring. Anything that's just like hanging out, even skydiving, doesn't get me pumped. Try playing chess against yourself — how do you feel? Everyone seeks an opponent who shows a real level of qualification, of preparation. We compete with the strongest teams in the world: the Americans, the French, the Belgians. These teams are funded by the state or by federations with millions to spend. And we go head to head with them, even win — despite almost no funding. We just got back from the European championship in Germany.

— Continued on page 72



Nikolai Sarkisov

Nikolai, you are from a good, successful family. But you began your career as an accountant, then worked as an economist. Plus, you served in the army...

Did you do that to prove something to someone? At that time, life was completely different. I studied in the evenings at the Moscow State Institute of International Relations and worked in the Foreign Trade Ministry, which was practically a family tradition. My grandfather worked there for 50 years, my father for 37, so my path had been predetermined. This was normal career growth. And studying in the evenings meant going into the army, so I served my time in the Border Troops. In the army I entered the Communist Party, and now my party experience has already been since 1987 (*laughs*). So there were no twists and turns in my story, nothing to prove on my behalf. I simply followed tradition.

You are a businessman, which means you must be a rather big risk taker... No. First and foremost, insurers should not be risk takers. We should calculate everything in advance so that everything goes according to plan, be able to foresee everything, but unfortunately predicting everything is impossible. I absolutely do not think of myself as someone who enjoys heightened risk. Though, I do love heliskiing...

Yes, but heliskiing is a risky endeavor. What evoked this passion? I don't do it very often. This year, for instance, I didn't go heliskiing even once. In the Alps there was sunny weather, so the opportunity didn't arise. And I do it only in the Alps because my younger kids ski there, and I natu-

rally go to see them. I started doing the sport after I learned about the existence of the so-called ABS airbag, which is a backpack with a tank of compressed air that enables you to stay on the surface even if you are caught in an avalanche.

And you wanted to try it out? No (*laughing*), but I had to envision it. I can't allow myself superfluous risk. I have six kids, and I need to raise them till pension age.

— Continued on page 78

Tom Ford

In one of your interviews you mentioned that material possessions don't mean much to you. And that working in the fashion industry, you have to 'struggle with materialism'. Not something I would expect to hear from a successful luxury fashion designer. A: Could you elaborate? It might come as a surprise to many people but I am very spiritual and I believe that the key to happiness in life is to always try to live in the present and to try to remain focused on the important things in life which are NOT material things. Fashion is a diversion and a luxury that can bring pleasure and enjoyment as long as it's importance is kept in perspective. The important things in life have nothing to do with materialism.

You are not only targeting the luxury clientele, but have also yourself become a celebrity. Do you feel comfortable in that role and does that help in the business? I quickly understood in starting my own company that there was a certain value in attaching my face to the brand as

a lot of people do not know who I am or what the brand stands for. The best way to convey this to the consumer is to put my face in the advertisements. Believe it or not, I am a very shy person and being photographed is one of the things I hate the most in the world.

— Continued on page 90

Vladimir Pozner

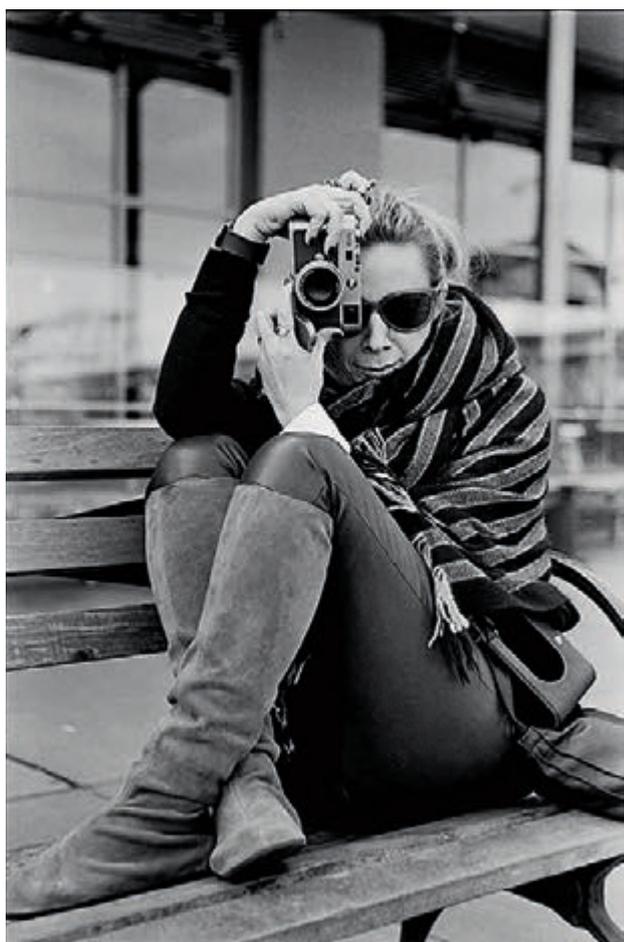
Vladimir, you are a citizen of three countries: Russia, the United States and France. Where do you spend most of your time?

Well, of course, in Russia. This is most of all because of my job. I work here — for national television. My show is broadcast live, which I insist on. I believe that real television is, of course, live television. Besides, my wife lives in Russia.

In one interview you seemed to say you intend to move back to France; then you categorically denied that statement. Considering that you have always named France as your homeland, why such a reaction? No, no. There were rumors that I was moving to France, and this outraged me because if I were planning on leaving, I would have said that clearly and publicly, as is my duty. I would tell it to [Channel One general director] Konstantin Lvovich Ernst. I wouldn't want such news to come as a surprise to all the people I work with, for them to find out first from the media. This is what made me angry. I don't intend on moving to France — yet. But I think that sometime I will. And now, while fortunately anyone can leave freely, there is no feeling that you are locked up.

— Continued on page 106





Ника Белоцерковская

личные предпочтения
популярного блогера и автора
кулинарных книг

Лучшее место для отдыха с детьми?

Везде где есть сорные лотки-лотки-лотки.
Дети абсолютные лотковые малыши.

Самое яркое впечатление прошедшего лета?

Юрсики. В который раз, не устало
удивляться ее красоте. Я королева-
силла.

Ближайшие поездки?

Былое (Киевский набор замкового
Бавана. Фалри - Сардиния - Сан-Троне.

Главный осенний ингредиент?

Боровики, трюфели и светлая оливковая
масла.

Лучшее место для трюфельной охоты?

Белые - Альба. Чорки - трюфельное
рыжки Прованса (Теринго).

Собираетесь работать над новой книгой?

Да. Сейчас выйдет "Про еду. Про вино.
Прованс" и в работе целая серия
"Белочка и шифры", мемуары из рецептов
моей школы.

Какой у вас фотоаппарат?

Я абсолютно фанатичная "мелница". Снимаю
Leica S2-P, Leica M-9.

Что может испортить вам настроение?

Это угодно, когда я в плохом настроении
и ничего, когда в хорошем.

Сколько у вас шляп?

Я не считала, но можно больше 50.

Ваше коронное блюдо?

Микстроне.

Посоветуйте осенний рецепт.

Бакет разрезать, сбрызнуть оливковым
маслом, положить на него сыр
бри, нарезанные кружочками дольками
орехи и запечь до румяности в
духовке. Вынуть, слегка полить
медом. Бакет розового или красного.



MASERATI

СОВЕРШЕНСТВО, РОЖДЕННОЕ СТРАСТЬЮ

Maserati Quattroporte

Итальянский стиль. Абсолютная надежность.

5 лет гарантии.

От 5 500 000 рублей.





PATEK PHILIPPE
GENEVE

Положите начало
собственной традиции.



Часы Patek Philippe служат не только Вам: с ними

Вы передаете свой неповторимый стиль
следующему поколению

ЭКСКЛЮЗИВНО В *Mercury*

Москва: ЦУМ, ул. Петровка, 2, тел. 495 933 7300

Третьяковский пр., 7, тел. 495 933 3393; Кутузовский пр-т, 31, тел. 495 933 3031

пл. Европы, 2, г-ца «Рэдиссон Славянская», тел. 495 941 8929

Тверская ул., 16/2, «Галерея Актер», тел. 495 935 7789

Барвиха Luxury Village, 8-й км Рублево-Успенского ш., тел. 495 225 8870

С.-Петербург: Михайловская ул., 1/7, «Гранд Отель Европа», тел. 812 329 6577



Часы Annual Calendar мод. 5205G, запонки Calatrava