

PRIME

ПОХОЖДЕНИЯ МИРОЕДОВ

Traveller

Надежда Оболенцева о путешествиях по России и Италии, **Анри Шено** о тайнах китайской медицины, **Татьяна Курбатская** о чудесах Японии, **Андрей Деллос** о громком успехе в Нью-Йорке, **Дмитрий Савицкий** об эпохе социальных сетей и **Марк Гарбер** об английской стабильности

а также новый гид

PRIME 101

ЛУЧШИЕ МОСКОВСКИЕ РЕСТОРАНЫ

2015



В НЮМЕРЕ

PRIMEместа

- 22 **Plaza Athénée** После реконструкции
- 22 **The Charles Hotel** Бриллиант в подарок
- 22 **Sha Wellness** Расширение пространства
- 24 **The Mulia Resort & Villas** Жизнь как праздник
- 26 **SwaSvara** Путь к себе
- 28 «Поляна 1389» Новый отель в Сочи
- 28 **Singita Boulders Lodge** Современный дизайн
- 28 **The Leading Hotels of the World** Новогодние предложения
- 28 **Hotel Imperial** Имперский шик в Вене
- 28 **The Westin Turtle Bay Resort & Spa** Новый отель на Маврикии
- 30 **Grand Hotel Tremezzo** Красоты озера Комо
- 32 **Futuro Park** Жилой комплекс от Villagio Estate
- 33 **Gucci** Два новых бутика марки в Москве
- 33 «Целеево Гольф и Поло Клуб» Подмосковная идиллия
- 33 «Арарат Парк Хаятт, Москва» Обновленные суиты
- 33 «Рэдиссон Ройал, Москва» Специальные предложения
- 34 **Barvikha Hotel & Spa** Cocktail Piano Bar
- 36 **Beauty Spa by World Class** Уход за волосами
- 36 «Азбука Вкуса» Корпоративные подарки
- 36 **Wrap me** Новогодняя упаковка подарков на заказ
- 36 «Киноход» Билеты на лучшие фильмы без очереди

PRIMEвещи

- 38 **Tiffany & Co.** Ослепительные бриллианты
- 38 **Jacob & Co.** Драгоценные бабочки
- 39 **Chopard** Часовая новинка
- 39 **Prima Exclusive** Серьги как предмет искусства
- 39 **Lamborghini** Автомобиль для избранных
- 39 **Cluev** Кольцо-цветок
- 40 **Podium** Jaipur Gems
- 40 **Lanvin** Коллекция женских сумок
- 40 **Harry Winston** Ювелирные часы
- 40 **Uomo Collezioni** Стильная осень
- 41 **Vassa & Co.** Новая коллекция
- 41 **de Grisogono** Яркие украшения
- 41 **AlterCasa** Дизайн интерьеров
- 41 **Corum** Feather Watch
- 42 **Patek Philippe** Швейцарская точность
- 42 **Sokolov** В классическом стиле
- 42 **Carrera y Carrera** Love is...
- 42 **Pasquale Bruni** Коллекция Mandala
- 43 **Ulysse Nardin** Дрессированный тигр
- 44 **Bottega Veneta** Сумка из змеиной кожи
- 44 **Casio** G-Shock
- 44 **Girard-Perregaux** Новые часы
- 44 **Wilkens** Столовое серебро
- 44 **MB&F** Музыкальная шкатулка
- 45 **Toyota** Новая Hilux

ВНЮМЕРЕ

PRIMEbeauty Интервью и репортажи

- 46 **Sampar** Мгновенный эффект
- 46 **House of Sillage** Passion de L'Amour
- 46 **NuBo** Молекулярная косметика
- 46 **Kure Bazaar** Безопасно и красиво
- 47 **Calvin Klein** Новый женский аромат
- 47 **Valmont** Мицеллярная вода
- 47 **IXXI** Волшебная сыворотка
- 47 **Montale** Аромат Aoud Night

PRIMEлюди

- 49 **Джампьеро Бодино** Искусство ювелирного дизайна
- 50 **Марк Гарбер** О стремлении к стабильности
- 52 **Андрей Деллос** Первая звезда Мишлен
- 54 **Виктория Манасир** Клубы Vikiland
- 56 **Дмитрий Савицкий** О соцсетях

- 58 **PRIME 101** Лучшие рестораны Москвы – 2015
- 72 **«Я всегда очень любила поездки по России...»** Надежда Оболенцева о своих путешествиях
- 78 **Детокс по-итальянски** Анри Шено о своем подходе к здоровью
- 82 **Пряности и страсти** Гастрономическое путешествие в Марракеш
- 86 **Бульварное кольцо венской истории** Лучшие отели Рингштрассе
- 88 **Водная стихия** Путешествие на яхте по США
- 90 **Барселона** Prime Weekend
- 92 **Парижский шик** Новинки автомобильных салонов
- 98 **Снесенная крыша** Новые Audi TT Roadster и Audi TTS Roadster
- 100 **Теллурия** Автомобильное путешествие по Горному Алтаю
- 102 **Музейное собрание** Новая коллекция Jaeger-LeCoultre
- 104 **Events** Выставки, фестивали, концерты, светская жизнь
- 106 **Татьяна Курбатская** Вопрос-ответ



Four Seasons, Москва

Слово редактора

Хотя на момент подписания нашего ноябрьского номера в печать это еще не было свершившимся фактом, но все пути к отступлению уже были отрезаны: мне поступило официальное приглашение на не менее официальное и торжественное открытие московской гостиницы Four Seasons. Да-да, это наконец произошло: долгий путь покорения российской столицы канадскими отельерами пройден, и первые клиенты уже пакуют чемоданы, чтобы своими глазами увидеть легендарную гостиницу «Москва» в новом обличье.

180 номеров и суитов, рестораны, бар, спа-центр – теперь здесь все так, как и должно быть в отеле, расположенном в буквальном смысле в нескольких шагах от Кремля. Four Seasons Hotel Moscow стал первым отелем знаменитой сети в Москве, но не в России: год назад под звон бокалов с шампанским и фейерверки свои двери открыл Four Seasons Lion Palace в Санкт-Петербурге.

Тогда же я, кстати, впервые побывала внутри будущего московского FS. В коридорах еще лежали мешки с цементом, мебель еще не завезли, отделка тоже находилась в процессе доработки. Зато с видами из окна все сразу было понятно. С одной стороны Госдума, с другой – Манежная площадь, ну а с третьей и вовсе Красная площадь как на ладони.

В общем, Four Seasons было за что бороться: упустить такой location они просто не могли себе позволить!

Надежда Караваева

primeавторы



Нина Спиридонова

Редактор журнала Robb Report Нина Спиридонова знает толк в часах и ювелирных украшениях. Для этого номера Prime Traveller она побеседовала с ювелирным дизайнером Джампьеро Бодино, который в этом году представил свою коллекцию на биеннале антикваров в Париже, а также подробно описала достоинства серии часов с уникальными усложнениями от марки Jaeger-LeCoultre. Материалы Нины можно прочесть на страницах 49 и 102 соответственно.



Владимир Головин

Интерес к автомобилям у Владимира проявился еще в далеком детстве, а крутить баранку «Волги» он учился, сидя на отцовских коленях. С тех пор он намотал немало километров по дорогам различных стран мира, уже самостоятельно сидя за рулем самых разных авто. Полностью согласен со словами героя книги Ильфа и Петрова о том, что «автомобиль не роскошь, а средство передвижения». Впрочем, для этого номера Prime Traveller Владимиру пришлось обратить пристальное внимание именно на автомобильные новинки класса люкс. Лучшее из того, что представил мировой автопром за последнее время, – в обзоре на странице 92.



Нелли Константинова

В недавнем прошлом шеф-редактор российского издания журнала Condé Nast Traveller, Нелли – искушенный путешественник. Последнее время она открывает для себя Россию, делая это в рамках проекта Discover Russia. Рассказ Нелли о ее недавней поездке по Горному Алтаю можно прочитать на странице 100 этого номера Prime Traveller.



«Поляна 1389», Сочи

Редакция

Редакционный директор
ЭЛЛЕН ФЕРБЕЕК

Главный редактор
НАДЕЖДА КАРАВАЕВА
n.karavaeva@korsamedia.ru

Арт-директор
МАРИАНА МОДЫРКА

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

Дизайнеры
ЕЛЕНА АРТЕМЬЕВА
АЛЕКСАНДР ВАСИЛЬЕВ

Корректор
ОЛЬГА СИЛИНА

Коммерческий отдел

Издатель
ИРИНА БУРЯКОВА
i.buryakova@korsamedia.ru

Директор по рекламе
ЛЮБОВЬ ХВАТОВА
l.khvatoва@korsamedia.ru

Заместитель директора
по рекламе
ОЛЬГА АБРОСИМОВА
o.abrosimova@korsamedia.ru

Отдел управления производством

Директор по производству
ОЛЬГА ЗАМУХОВСКАЯ
o.zamukhovskaya@imedia.ru

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

Руководитель службы по
работе с рекламодателями
МАРГАРИТА КОВАЧИНСКАЯ
m.kovachinskaya@imedia.ru

ООО «Корса Медиа»

Генеральный директор
СВЕТЛАНА КОРШУНОВА
s.korshunova@korsamedia.ru

Финансовый директор
ВАЛЕРИЯ НОВИКОВА
v.novikova@korsamedia.ru

Финансовый менеджер
ИРИНА МУФАЗДАЛОВА
i.mufazdalova@korsamedia.ru

НАД НОМЕРОМ РАБОТАЛИ: Ксения Баранова, Владимир Головин, Михаил Дольников, Ирина Егиазарова, Альбина Ермолова, Екатерина Кинякина, Елена Кириленко, Нелли Константинова, Анна Лебедева, Алексей Мунипов, Маша Никулина, Нина Спиридонова, Мария Тимонина, Полина Фурсова, Ирина Шипилова, Andrea Varani/folio-id.com

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;
тел. +7 495 232 3200, факс: +7 495 232 1761

Тираж 45 000 экземпляров. Распространяется бесплатно.
Учредитель и издатель журнала: ООО «Корса Медиа»,
адрес: 127018, Москва, ул. Полковая, 3, стр. 1

Prime Traveller №7 (45), ноябрь 2014 г.
Выход в свет — 21.10.2014 г.

Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ФС77-49840 выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор) 14 мая 2012 года.
Перепечатка и любое воспроизведение материалов и иллюстраций из нашего журнала возможны лишь с письменного разрешения редакции.
Издание предназначено для лиц старше 16 лет.
Главный редактор — Караева 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.

ЛОС-АНДЖЕЛЕС

Hotel Bel-Air

Hotel Bel-Air – это легенда Лос-Анджелеса, где красота и романтика соседствуют с роскошью и великолепным обслуживанием. Все номера прошли реновацию и теперь представляют собой шедевры дизайнерского искусства, отражая стили 30-х, 40-х и 50-х годов в современном исполнении.

Привилегии:

- завтрак включен
- гарантированное повышение категории номера при бронировании Guest Room
- повышение категории номера при заезде в Junior Suites (при наличии)
- неограниченный доступ в интернет
- премия 100 USD на финальный счет



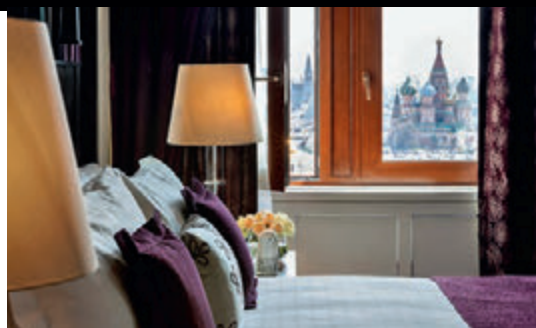
ЖЕНЕВА

Swissôtel Métropole

Swissôtel Métropole Geneva находится на левом берегу озера, в центре бизнес-и шопинг-районов, в нескольких минутах ходьбы от Старого города. Полностью обновленный отель предлагает современный дизайн комнат, идеальный комфорт и качественный сервис.

Привилегии:

- завтрак включен
- повышение категории номера (при наличии)
- ранний заезд (при наличии)
- поздний выезд (до 14:00)



МОСКВА

Four Seasons

Four Seasons Moscow грациозно объединяет в себе историю, стиль и современность. Отель расположен в самом сердце Москвы, с видами на Кремль, Красную площадь и разноцветные купола храма Василия Блаженного. Гостей ждут 180 номеров и сунитов, изысканные рестораны и шикарный спа-центр.

Привилегии:

- повышение категории номера (при наличии)
- завтрак включен
- обед на две персоны (на сумму до 84 USD, алкогольные напитки не включены)
- бесплатный доступ в интернет

ТОКИО

Mandarin Oriental

Поднявшись на 38-й этаж, гости Mandarin Oriental Tokyo уже в лобби по достоинству оценят открывающиеся панорамные виды на Токио. Отель располагается в деловом районе японской столицы Nihonbashi и по праву считается едва ли не лучшим в городе.

Привилегии:

- завтрак включен
- повышение категории номера (при наличии)



ФЛОРЕНЦИЯ

The St. Regis



The St. Regis Florence расположен во дворце, построенном по проекту Брунеллески, вдоль реки Арно, всего в нескольких минутах ходьбы от лучших магазинов и музеев города и всемирно известного моста Понте Веккьо. Отель насчитывает 81 просторный номер и 19 неповторимых люксов, которые воплощают сдержанную роскошь и утонченную элегантность, а также отражают богатое художественное наследие Флоренции.

Привилегии:

- завтрак включен
- повышение категории номера (при наличии)
- ранний заезд/поздний выезд (при наличии)
- приветственное вино и пирожные

ВЕНА

The Ritz-Carlton

Недавно открывшийся The Ritz-Carlton Vienna занимает старинное здание XIX века в одной из самых элегантных частей города на бульваре Рингштрассе, в шаговой доступности от главных городских достопримечательностей. К услугам гостей 202 великолепных номера, включая 43 сунита, окна которых открывают вид на город или уютный внутренний дворик.



Привилегии:

- гарантированный поздний выезд (до 16:00)
- завтрак
- специальный подарок

PRIME

22

ЛУЧШИХ И САМЫХ ИНТЕРЕСНЫХ ОТЕЛЕЙ/
РЕСТОРАНОВ/ БУТИКОВ/ КЛУБОВ И СПА В
РОССИИ/ ФРАНЦИИ/ ШВЕЙЦАРИИ/ США/
ВЕЛИКОБРИТАНИИ/ ИТАЛИИ/ ГЕРМАНИИ/
ИНДИИ/ ...

Места



Plaza Athénée



The Charles Hotel

доверил звездам французского дизайна – Жан-Жаку Ори, Мари-Жозе Поммеро и дизайн-агентству Jouin Manqu, под чьим руководством обновлены уже существующие помещения и были декорированы новые пространства: шесть номеров, восемь люксов, бальный зал и пять гостиных для торжественных мероприятий.

PLAZA-ATHENEE-PARIS.COM

02 The Charles Hotel, Мюнхен

Каменный гость

Весьма приятный сюрприз ожидает в новогоднюю ночь счастливого гостя отеля The Charles: на праздничном ужине в одном из бокалов с шампанским окажется бриллиант весом в полкарата. Организаторы решили сохранить интригу до конца: в начале вечера всем гостям подадут по бокалу шампанского с мерцающим кристаллом на дне. В течение ужина ювелиры будут проверять каждый кристалл и в конце вечера объявят, какой из них окажется настоящим бриллиантом стоимостью 2500 евро.

Ну а тем, кому не посчастливится получить драгоценный подарок, придется довольствоваться праздничным меню из восьми перемен от шеф-повара Джованни Руссо.

THECHARLESHOTEL.COM

03 Sha Wellness, Аликанте

Размер имеет значение

После открытия новой спа-зоны площадью 2000 кв. м испанская Sha Wellness Clinic претендует на звание

одного из крупнейших спа-центров в Европе. В новом трехэтажном крыле всемирно известной обители макробиотики разместились отделение развития когнитивных процессов и профилактики болезни Альцгеймера, отделение стволовых клеток, омоложения и регенеративной медицины, отделение гидротерапии и терапии капилляров и предупреждения потери волос, кабинет эндоскопии, хромотерапии, биоптронной светотерапии и криотерапии, отделение эстетической медицины лица, коррекции фигуры, отделение офтальмологии, кабинет дерматологии и операционная.

SHAWELLNESSCLINIC.COM



Sha Wellness

01 Plaza Athénée, Париж

В четыре руки

Эту осень легендарный Plaza Athénée, что на авеню Монтень, встретил во всем великолепии: после масштабной реновации он не только обновил свои интерьеры, но и значительно разросся, присоединив к основному зданию еще три и увеличив таким образом свою площадь на 5000 м. Свое преображение отель



Расположение: в полчаса езды на автомобиле от международного аэропорта Нгурах-Рай (остров Бали).

Инфраструктура: три комплекса номеров и вилл (The Mulia — 111 номеров категории suite, Mulia Resort — 526 номеров, Mulia Villas — 108 вилл), 4 ресторана, 3 бара, кафе, бассейны, спа-центр, фитнес-центр, банкетный зал, 15 конференц-залов, бизнес-центр.

Рестораны и бары: The Cafe — международная кухня; Soleil — блюда из морепродуктов и рыбы; Edogin — японская кухня; бар Cascade Lounge — вечерний коктейль; The Bar — широкий выбор напитков и легких закусок; Sky Bar с видом на океан; ZJ's Bar & Lounge — вечерний отдых; Mulia Deli — бутик деликатесов, специализирующийся на французских десертах.

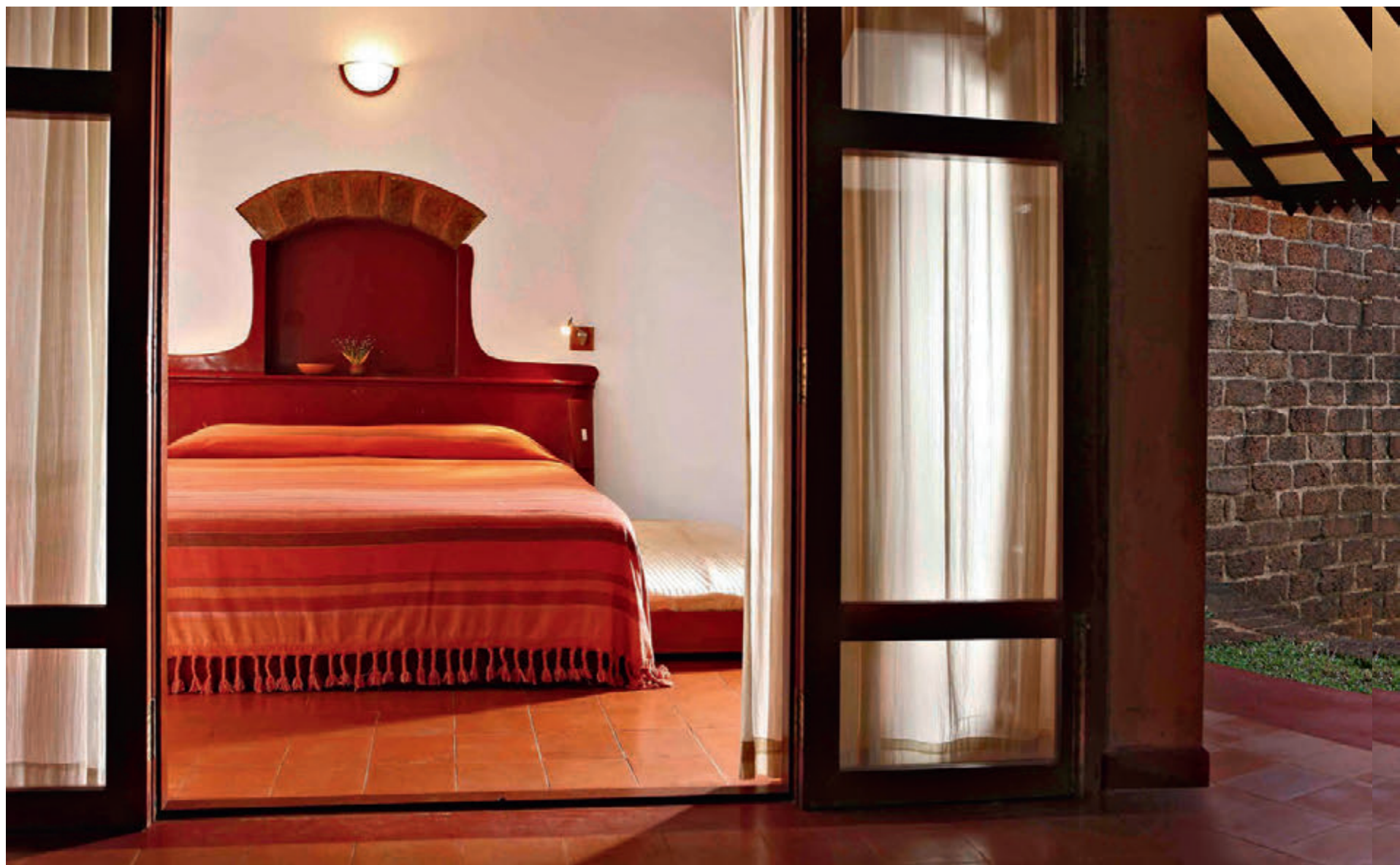
04 The Mulia Resort & Villas, Бали

Незабываемый праздник

Новый год не за горами, и тем, кто категорически отказывается встречать его в заснеженной (или не очень) Москве и мечтает о теплых краях, рекомендуем отправляться на Бали в курортный комплекс The Mulia Resort & Villas. В новогоднюю ночь здесь обещают самую зажигательную вечеринку сезона. Но обо всем по порядку. Начать, безусловно, следует с того, что отель находится в живописнейшей бухте Нуса-Дуа, расположенной в южной части острова. Перечислять достоинства самого Бали нет никакой нужды — он уже давно превратился в своего рода Мекку для всех, кто ищет отдохновения для души и тела. И дабы преумножить этот чудодейственный эффект, следует останавливаться именно в The Mulia Resort & Villas. Сочетание роскоши суперсовременного отеля и первозданной природы, умноженное на отличный сервис, почти сразу

после открытия принесло этому курорту престижную награду The Best Hotel of the World 2013 по версии журнала Condé Nast Traveller и признание самой искушенной в вопросах хорошего отдыха публики. В преддверии Нового года The Mulia готовит обширную развлекательную программу для своих гостей.

А развлекать их в новогоднюю ночь будет не кто иной, как легендарный музыкальный бэнд Earth Wind & Fire, обладатель пяти премий «Грэмми», и его блистательный вокалист Al McKay. Всемирную известность группа получила после выхода художественного фильма «1+1», в котором прозвучал зажигательный саундтрек Boogie Wonderland. Уходящий 2014 год гости The Mulia проводят в роскошном зале для торжеств Grand Ballroom под аккомпанемент бессмертных хитов Earth Wind & Fire 'September' и 'After the Love Has Gone'. «Продолжением банкета» после концерта Earth Wind & Fire станет вечеринка в ZJ's Bar & Lounge отеля, где праздничную эстафету подхватит американская группа Color Me Badd. Под ее R&B-хиты 'I Wanna Sex You Up', 'I Adore Mi Amor' и 'All 4 Love' праздничное веселье обещает достичь своего апогея. [THEMULIA.COM](http://themulia.com)



05 SwaSwara, Гокарна

В созвучии с собой

Название этого курорта в переводе с санскрита означает буквально «я» и «звук», и оно в полной мере оправдывает себя – в здешней атмосфере внутренний голос начинает звучать отчетливее, чем когда-либо. В SwaSwara соблюдаются основные принципы жизни по аюрведе, но без фанатизма, что для неподготовленного европейского организма идеальный вариант: действует не как шоковая терапия, а, скорее, как бархатная революция для тела и духа. Минимальная программа пребывания рассчитана на 5 дней, но лучше провести здесь пару недель, ведь погружение в себя не терпит суеты. На 11 гектарах курорта располагаются 24 виллы, построенные в традиционном индийском стиле и исключительно из натуральных материалов. Несмотря на это, уровень комфорта в SwaSwara вполне европейский. Каждое утро начинается с занятий йогой. Исходя из уровня вашей подготовки здесь подберут оптимальную программу занятий. В течение всего дня проводятся различные аюрведические процедуры, сочетающие косметический и терапевтический эффект. В комплексе со сбалансированной диетой, которая, к слову, не подразумевает отказ от легкого алкоголя и десертов, достигается максимальный оздоровительный эффект. А с недавних пор в SwaSwara предлагают попробовать новую программу Shanti в VanaVasa, целью которой является познание самого себя с помощью йоги, медитации и осознанного образа жизни. По программе Shanti в отеле SwaSwara предлагается провести 8 или 10 ночей, включая 3 ночи «осознанного образа жизни» и медитации в пространстве VanaVasa. Все начинается с подготовки – расслабляющего оздоровительного отдыха на территории отеля SwaSwara, подразумевающего занятия йогой, медитацией, массажи, арт-медитацию и прогулки на природе. Далее следует совершенно иной вид отдыха – «возврат к природе» в пространстве VanaVasa: трехдневное погружение в себя в окружении дикого леса в полной тишине и безо всяких достижений научно-технического прогресса. В течение всей программы каждого гостя сопровождает квалифицированный пранический целитель, наставник и гид в VanaVasa, который научит понимать силу тишины и медитативных практик, поможет перенастроиться и переориентировать работу сознания, а также освоить технику отвлечения чувств Пратьяхару. Освоить программу Shanti в SwaSwara можно будет с 1.11.2014 по 30.04.2015.

SWASWARA.COM

Расположение: Гокарна, штат Карнатака, ближайший аэропорт Даволим в Гоа (170 км).
Инфраструктура: 24 виллы, ресторан, открытый бассейн, спа-центр, пляж Ом.
Развлечения: уроки музыки и пения, лепка из глины, уроки рисунка хной, музыкальные вечера.





Singita Boulders Lodge



«Поляна 1389»

07 Singita Boulders Lodge, заповедник Саби-Санд

В Африку гулять

И без того один из лучших сафари-лоджей в Южной Африке Singita Boulders, примыкающий к западной границе национального парка Крюгера, провел реновацию и теперь встречает гостей в новом облике. Интерьеры получили оформление в цветовой гамме местного ландшафта, а для их декорирования были использованы окаменелые пни и каменные плиты. В инфраструктуре Singita Boulders появился новый бар Sorrel Bar, а ресторан обзавелся обширной террасой на открытом воздухе с большим камином посередине.

SINGITA.COM

06 «Поляна 1389», Сочи

Отдыхаем дома

Моду на все отечественное, в том числе и на горнолыжные курорты, активно поддерживает горно-туристический центр ОАО «Газпром». К началу нового сезона в Красной Поляне откроется гостиничный комплекс «Поляна 1389». Удачное расположение среди пиков Кавказских гор, удивительной красоты пейзажи, обилие снега, горнолыжные трассы разной сложности и прямой доступ к ним – вот лишь самый скромный перечень достоинств нового курорта. В амбициозные планы владельцев «Поляна 1389» входит сделать его популярным местом отдыха не только зимой, но и летом. Развлекать обещают конными прогулками и живописными веломаршрутами.

POLYANA1389.RU



Hotel Imperial

Widder Hotel (LHW)



08 The Leading Hotels of the World

Лучшее предложение

Чтобы Новый год оказался по-настоящему незабываемым, есть проверенный способ: отправиться встречать его в любой из отелей ассоциации The Leading Hotels of the World. Выберете ли вы заснеженную Швейцарию, романтическую Италию, огни футуристичного Сингапура или любую другую из 80 стран, где расположены отели-участники LHW, каждый из них предложит неповторимую атмосферу праздника.

LHW.COM

09 Hotel Imperial, Вена

Подарок на юбилей

К своей 140-летней годовщине Hotel Imperial провел многомиллионную реставрацию. Фасад здания в стиле итальянского неоренессанса остался нетронутым – изменения коснулись исторического вестибюля, ресторана, бара, кафе Imperial и собственной кондитерской Imperial Torte, а также конференц-залов. Кроме того, в отеле открылся новый ресторан Orus с классическими интерьерами и классической же австрийской кухней.

HOTELIMPERIALVIENNA.COM

10 The Westin Turtle Bay, Маврикий

Островная премьера

Начало осени было ознаменовано открытием отеля The Westin Turtle Bay Resort & Spa в Черепашьем заливе в районе Балаклава на северо-западном побережье острова Маврикий. На площади в 10 гектаров, утопающей в тропической зелени, расположились 190 номеров, включая 38 сунитов, несколько ресторанов, баров и пляжный клуб Mystique.

WESTINTURTLEBAYMAURITIUS.COM

II Grand Hotel Tremezzo, озеро Комо

Куда приводят мечты

Необъяснимая магия озера Комо издавна притягивает сюда самую искушенную в путешествиях публику и заставляет звезд первой величины, подобно Мадонне, Джорджу Клуни и Полу Маккартни, скупать особняки в его живописных окрестностях. Поселиться в одном из таких особняков – Grand Hotel Tremezzo – можно и не будучи мировой знаменитостью. Правда, принадлежит он не звезде экрана, а уважаемому итальянскому семейству и за свою перешагнувшую вековой юбилей историю повидал немало легендарных гостей, в том числе Грету Гарбо, чье имя сегодня носит один из его суитов. Монументальный особняк в стиле либерти с интерьерами, щедро сдобренными антиквариатом и произведениями искусства, окружен парком с колоннами, скульптурами, фонтанами и увитыми плющом арками. А фасадом Grand Hotel, само собой, обращен на озеро Комо. Стоит ли говорить о том, какие пейзажи открываются взору, если повезет с номером?.. Если же повезет не очень, компенсацию всегда можно получить, например, в ресторане La Terrazza.

GRANDHOTELTREMEZZO.COM

Номерной фонд: 92 номера различных категорий, включая 80 Rooms и 12 Suites.

Рестораны и бары: La Terrazza – ресторан итальянской кухни с видом на озеро, L'Escale – винный бар, T Bar, T Beach, T Pizza.

Отдых и развлечения: спа-центр T Spa, четыре бассейна, один из которых – Water on the Water – расположен прямо в озере Комо; экскурсии в города Комо и Белладжо, конные прогулки и прогулки на яхтах.





12 Futuro Park

Свой домик в деревне

Ряды элитных подмосковных поселков пополнил очередной проект крупнейшего девелопера загородной недвижимости Villagio Estate. Загородный комплекс на 23-м км Новорижского шоссе, получивший название Futuro Park, построен в одном из самых экологически чистых уголков Подмосковья – Истринском районе, близ реки Беяна. Охраняемый комплекс располагает 382 таунхаусами свободной планировки площадью 168 м и 238 кв. м с участками от двух до четырех соток. Для Futuro

Park Villagio Estate использовал весь накопленный при строительстве своих лучших коттеджных комплексов опыт (Millennium Park, «Гринфилд», Madison Park), сочетая экологичность и передовые технологии. В планах застройщика – превратить поселок Futuro Park в мультиформатный проект. На практике это значит, что кроме таунхаусов на территории комплекса со временем появятся малоэтажные корпуса с комфортабельными квартирами.

Архитектурная концепция нового поселка сформировалась под влиянием лучших образцов русского авангарда и актуальных европейских тенденций в организации внутреннего пространства.

Жилые помещения спланированы максимально эргономично: количество нефункциональных площадей сведено к минимуму. В отделке фасадов использованы шпонированные панели и натуральный камень. Панорамное остекление добавляет света и воздуха внутреннему пространству, а просторные террасы легко превращаются в уютные зоны отдыха.

VILLAGIO.RU

FUTURO PARK располагает богатой внутренней инфраструктурой: на территории комплекса разместятся парковый ансамбль, детский сад и начальная школа, медицинский центр и спа-комплекс, зона отдыха, крытый бассейн и теннисные корты, рестораны и магазин, многоуровневый паркинг и даже вертолетная площадка для служб МЧС.





Gucci

МОСКВА

13 Gucci

По новым адресам

Итальянский модный дом Gucci сообщил об открытии флагманского бутика на улице Петровка, а также отдельного бутика в торговом доме ГУМ. Дизайн двух бутиков выполнен по новому концепту креативного директора Дома Gucci Фриды Джаннини: «Создавая интерьер, я хотела передать роскошь и эстетику, отражающие творческое видение Дома Gucci. Концепция интерьера – это сочетание современных архитектурных решений и культовых материалов, которые ранее использовались при декорировании бутиков Gucci. Каждая деталь интерьера была тщательно отобрана, чтобы сделать акцент на новом дизайне бутика и в то же время максимально подчеркнуть детали представленных в нем коллекций».

ПЕТРОВКА, 16, +7 495 785 3555
ГУМ, КРАСНАЯ ПЛ., 3, +7 495 725 4208



«Целеево Гольф и Поло Клуб»

14 «Целеево Гольф и Поло Клуб»

Отдых для избранных

С первых минут пребывания в «Целеево» гости погружаются в атмосферу традиций и королевского сервиса. Закрытый формат клуба дает возможность общаться и отдыхать в кругу избранных. Общая площадь клуба около 300 га, это огороженная охраняемая территория – парковая зона, конные прогулки, русская баня, клубный отель и поселок, летом открывает двери гольф-клуб, зимой – горнолыжный клуб с четырьмя склонами и зимним рестораном.

TSELEEVO.RU
56-й км Дмитровского шоссе
+7 495 980 6301

15 «Арарат Парк Хаятт Москва»

Стильное пространство

Один из лучших московских отелей представил недавно на суд своих клиентов новый интерьер двухкомнатных номеров категории



«Рэдиссон Ройал, Москва»



«Парк Люкс». Стильная мебель, удачное разделение пространства и интересные детали интерьера – работа знаменитого дизайнера Тони Чи.

MOSCOW.PARK.HYATT.COM
+7 495 783 1234

16 «Рэдиссон Ройал, Москва» Специальные привилегии

Гостиница «Рэдиссон Ройал, Москва» предоставляет специальные условия проживания для пассажиров первого и бизнес-класса поездов «Сапсан». До 31 декабря 2014 года при предъявлении посадочного талона поездов «Сапсан» или Золотой карточки участника программы «РЖД Бонус» на стойке регистрации отеля при заселении вы сможете получить скидку 10% на размещение в номере любой категории, а также несколько других приятных бонусов. Тех же, кто поездам предпочитает самолеты, просим не расстраиваться: те же самые привилегии действуют и для пассажиров бизнес-класса авиакомпании «Аэрофлот». Для того чтобы помимо скидки воспользоваться возможностью раннего заезда и поздней выписки из отеля (при наличии свободных номеров), повысить категорию номера (при наличии), а также получить два подарочных сертификата на речную прогулку, нужно предъявить на регистрации посадочный талон.

UKRAINA-HOTEL.RU



18 Barvikha Hotel & Spa

Подмосковные вечера

Для того чтобы оказаться в расслабленной атмосфере путешествия, не обязательно уезжать далеко от дома. Воссоздать уютный вечер в горном шале, к примеру, вполне можно, отправившись на ужин в Barvikha Hotel & Spa. Тем более что в преддверии долгих зимних вечеров здесь подготовили специальную развлекательную программу: теперь каждую пятницу и субботу Barvikha Hotel & Spa приглашает провести вечер в Cocktail Piano Bar. С восьми до 10 вечера в лобби отеля будет звучать лаундж-музыка, исполненная на уникальном рояле Blüthner PH Grand. Гостям предложат коктейльную и винную карту, а также легкие закуски в виде канапе и мини-сэндвичей.

Загородная атмосфера, живая музыка, мягкие диваны и огонь в камине будут располагать к неспешному вечеру в Barvikha Hotel & Spa.

К слову, это не единственная новость от отеля. Во время осенних

школьных каникул и длинных ноябрьских праздников здесь будет действовать специальное предложение, которое включает пять ночей в номере Lifestyle Junior Suite, посещение аква- и фитнес-зон спа-центра для всей семьи, VIP-шопинг с персональным стилистом в бутиках «Барвиха Luxury Village» и три билета на спектакль «Малыш и Карлсон». Этот музыкальный спектакль, который состоится в концертном зале «Барвиха Luxury Village» 2 ноября, станет главным сюрпризом для маленьких гостей. В ресторане отеля в этот день будет действовать тематическое обеденное меню для детей, а в подарок за хороший аппетит малыши получат сладкую фигурку на Хеллоуин.

Стоимость «пакета» – 74 500 рублей для двух взрослых и ребенка до 12 лет. Предложение действует с 27 октября по 9 ноября.

BARVIKHAHOTEL.COM

Barvikha Hotel & Spa открылся в 2008 году и был принят в престижную гостиничную ассоциацию The Leading Hotels of the World.

Отель предлагает своим гостям просторные номера, уютное лобби с каминами и баром, гастрономический ресторан русской кухни, великолепный спа-комплекс, банкетный зал и переговорные с выходом на веранды, внутренний двор с террасой.

Дизайн отеля полностью — от архитектуры до мебели — создан легендарным архитектором Антонио Читтерио. Интерьер отличается лаконичностью, обилием дневного света, благородной палитрой красок, отделкой из ценных пород дерева и натурального камня.





Beauty Spa by World Class

19 Beauty Spa by World Class

Уход за волосами

Меню Beauty Spa by World Class пополнилось процедурами на основе косметики из натуральных ингредиентов Aveda. С октября в четырех салонах сети (Тверская, Кунцево, Земляной Вал и Пресня) появились окрашивания и уходы на основе этого бренда. В основе каждого средства этой марки только натуральные ингредиенты, которые одинаково безопасны и для людей, и для окружающей среды. В Beauty Spa будут доступны укладки и сразу несколько видов окрашивания на основе красителя Aveda: перманентное и депозитное (полуперманентное) окрашивание. Отдельным пунктом идут уходы Aveda: увлажняющие и восстанавливающие – для волос, балансирующие и детокс – для кожи головы, а также комплексная процедура, включающая в себя и то, и другое. Кроме того, каждый гость, записавшийся на процедуры Aveda, получает профессиональную консультацию от специалистов салонов и уход в подарок.

WORLDCLASS.RU

20 «Азбука Вкуса»

Корпоративные подарки

Поздравление деловых партнеров и сотрудников компании с Новым годом – вопрос тонкий и хлопотный. Чтобы ваше время, силы и средства не пропали даром, «Азбука Вкуса» предлагает идеальное решение проблемы: элегантные подарочные новогодние корзины и подарочные новогодние наборы. Деликатесы и сладости из разных стран, благородные алкогольные напитки, экзотические фрукты и другие изыски всемирной гастрономии оригинально дополняют друг друга, впечатляя гармоничными сочетаниями и эффектной подачей.

AZBUKAVKUSA.RU

21 Wrap me

Новогодняя упаковка

До конца ноября компания Wrap me принимает заказы на новогоднюю упаковку корпоративных подарков. Команда Wrap me придумает и предложит эскизы, а также индивидуально упакует подарки в фирменном стиле вашей компании. Так изящно и стильно подарки будут упакованы только у вас и ни у кого больше.

Подробности и фотографии готовых работ – в разделе «Корпоративная упаковка» на официальном сайте.

WRAPME.RU

+7 495 509 5839



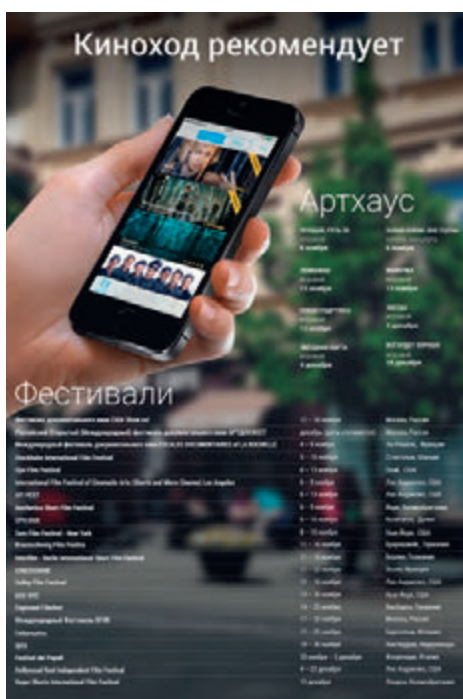
Wrap me

22 «Киноход»

Билеты в кино

Осень и зима – время самых интересных киноновинок, на которые иногда имеет смысл купить билет заранее. Вам в помощь сервис «Киноход» (доступный также в виде мобильного приложения). Покупайте билеты в любимые кинотеатры быстро и просто, без очереди и комиссии. Все фильмы в прокате, премьеры, рейтинги новых фильмов и новости кино на одном сайте.

KINOHOD.RU



«Киноход»

PRIME

ВЕЩИ

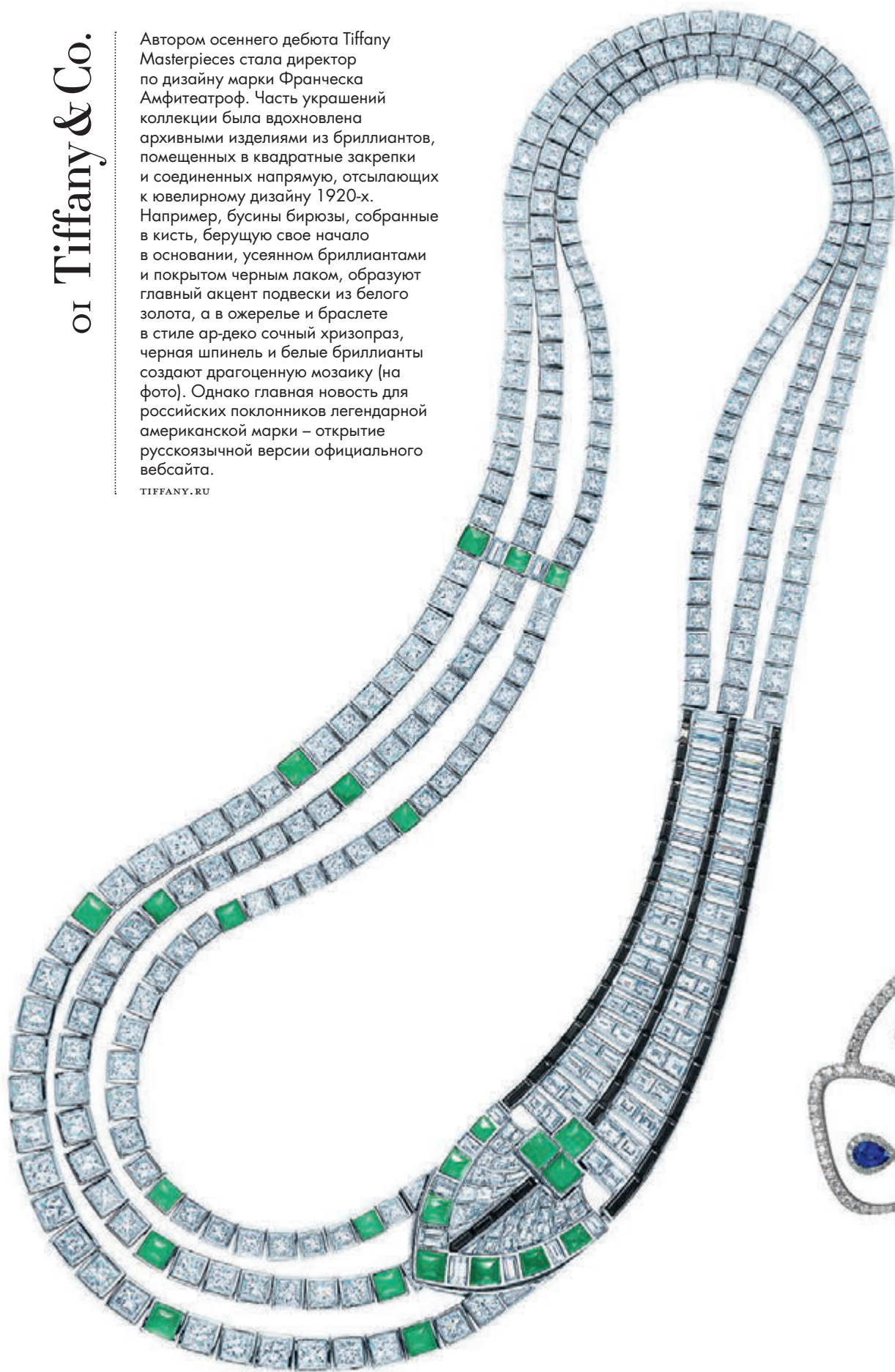
27

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

01 Tiffany & Co.

Автором осеннего дебюта Tiffany Masterpieces стала директор по дизайну марки Франческа Амфитеатроф. Часть украшений коллекции была вдохновлена архивными изделиями из бриллиантов, помещенных в квадратные закрепки и соединенных напрямую, отсылающих к ювелирному дизайну 1920-х. Например, бусины бирюзы, собранные в кисть, берущую свое начало в основании, усеянном бриллиантами и покрытом черным лаком, образуют главный акцент подвески из белого золота, а в ожерелье и браслете в стиле ар-деко сочный хризопраз, черная шпинель и белые бриллианты создают драгоценную мозаику (на фото). Однако главная новость для российских поклонников легендарной американской марки – открытие русскоязычной версии официального вебсайта.

TIFFANY.RU



02 Jacob & Co.

Бабочка, пожалуй, один из самых популярных символов в ювелирном искусстве. Коллекций, где это двукрылое предстает в драгоценных интерпретациях разной степени каратности, не перечесть. Вот и в коллекции украшений Jacob & Co. появилась линия Papillon. Изящный силуэт бабочки в серьгах из белого золота инкрустирован бриллиантами, голубыми аквамаринами и ярко-синими сапфирами (есть также версия с пастельно-розовыми и ярко-розовыми турмалинами). Серьги переливаются при малейшем движении, заставляя «бабочек» буквально порхать у лица.

ТРЕТЬЯКОВСКИЙ ПР-Д, 7
+7 495 933 3393





05 Lamborghini

Новый суперкар Lamborghini Huracán LP 610-4 (название по традиции дано в честь легендарного боевого быка) стал преемником легендарной модели Gallardo. Под капотом Huracán скрывает 610 лошадиных сил. В тандеме с 7-ступенчатой трансмиссией с двумя сцеплениями они позволяют Huracán разогнаться до 100 км/ч за 3,2 сек. и развить скорость до 325 км/ч. Салон Huracán получил 12,3-дюймовый экран, одновременно служащий приборной панелью и отображающий данные навигационной системы, а также отделку кожей Nappa и Alcantara. Впрочем, для интерьера нового Lamborghini предусмотрены широкие возможности индивидуализации на усмотрение его владельца.

кутузовский пр-т, 12А
+7 495 500 5001



03 Chopard

За сдержанным обликом новых часов Imperiale Tourbillon кроется множество исключительных деталей, отсылающих к роскоши имперской эпохи. Например, гравировка на перламутровом циферблате навеяна вышивкой на подушках, на которых располагались монаршие регалии. Ушки крепления ремешка в форме античных колонн, ободок, циферблат, заводная коронка и застежка ремешка украшены бриллиантами круглой, трапециевидной, багетной огранки и огранки «бриолет» общим весом около 22,76 карата. Часы представлены в корпусе из розового золота с бриллиантами и аметистами, а также в корпусе из белого золота с бриллиантами и сапфирами (на фото).

«БАРВИХА LUXURY VILLAGE»
+7 495 225 8875



04 Prima Exclusive

Одной из характерных черт российского ювелирного бренда Prima Exclusive всегда были коллекции ажурных серег с вкраплениями редких драгоценных камней разной огранки. Взяв за основу классические сочетания, дизайнеры марки позволяют себе экспериментировать с формами, и, следует отметить, весьма успешно. Например, в длинных серьгах из белого золота использованы белые бриллианты круглой и грушевидной формы, обрамленные ажурным паве. Но первую скрипку здесь, безусловно, играют два крупных сапфира, помещенные в «сердце» каждого украшения. Серьги можно приобрести в одном из магазинов бренда, например, в галереях «Времена Года».

кутузовский пр-т, 48
+7 495 644 0741



06 Cluev

Отечественный бренд Cluev – достойный наследник русских ювелирных традиций, располагающий обширной коллекцией украшений с уникальными камнями. Владелец ювелирного дома Илья Ключев беспрестанно «охотится» по всему миру за самыми редкими экземплярами драгоценных камней, которые впоследствии дают жизнь настоящим шедеврам ювелирного искусства. Одна из коллекций дома Cluev стала своеобразным посвящением поэтическому наследию Серебряного века. Одним из ее ярчайших экземпляров является массивное кольцо из белого золота с бриллиантовыми лепестками и сердцевинной из александрита.

CLUEV.COM
+7 495 961 4636

07 Podium



Лучшие произведения индийских ювелиров, изготовленные в единственном экземпляре, собраны в коллекции Jaipur Gems и представлены в Podium Jewellery. Особое место в украшениях индийских мастеров всегда занимали камни, и коллекция Jaipur Gems не стала исключением: танзаниты, опалы, аметисты и лунные камни заключены в щедро усыпанные бриллиантами оправы в виде звезд, цветов и перьев.
кузнецкий мост, 14
+7 495 761 3666

09 Nespresso

Коллаборация двух культовых в своей отрасли брендов – Nespresso и KitchenAid – презентовала всем поклонникам кофе новую кофемашину. Благодаря особой системе раскрытия вкусов и ароматов новинка без устали выдает безупречный ристретто, эспрессо или лунго чашка за чашкой. Простая система управления оснащена рычагом. 25 секунд – и кофемашина готова к работе. Подставка под чашку регулируется и позволяет комфортно использовать до шести вариантов объема чашки. Новая кофемашина доступна в нескольких цветах.
ТВЕРСКАЯ, 9
+7 495 926 7901



08 Lanvin

Благодаря неординарному дизайну сумка Tare из новой осенне-зимней коллекции Lanvin 2014/15 обещает стать настоящим хитом сезона. Скроенная из двух прямоугольников, выполненных из кожи контрастных цветов и разной текстуры, сумка при необходимости легко превращается в объемный клатч. А прилагающийся к ней длинный отстегивающийся ремешок позволяет носить Tare также и на плече (кому что ближе). В коллекции представлены сумки в нескольких цветовых решениях – темно-синем, темно-зеленом, черном и бежевом, из телячьей кожи, а также из замши. Коллекция Tare уже представлена в московских бутиках Lanvin.

ТРЕТЬЯКОВСКИЙ ПР-Д, 4
+7 495 933 3380



10 Harry Winston

Легендарный Гарри Уинстон питал слабость к камням фантазийной огранки, которые и использовал с редкой щедростью в своих ювелирных изделиях. Еще в 1940-х он изобрел особую технику закрепки камней – cluster, благодаря которой каждый бриллиант мог бы максимально отражать падающий на него со всех сторон свет. В часах Emerald Cluster использованы излюбленные приемы Уинстона: бриллианты четырех видов огранки – багетной, классической, грушевидной и огранки «маркиз» – окружают восьмиугольный платиновый корпус при помощи разных способов закрепки, позволяющих бриллиантам раскрыться во всей их многокаратной красе.

«БАРВИХА LUXURY VILLAGE»
+7 495 225 8870

11 Uomo Collezioni



Осень и зима в Uomo Collezioni проходят под эгидой утонченной классики. Тон задают изысканные силуэты – костюмы, смокинги, блейзеры и удлиненные пальто, изготовленные из подчеркнута благородных материалов: шелка, кашемира, экзотической кожи аллигатора и оленя и меха. Завершают образ шелковые галстуки и платки, элегантные шарфы и кашне. Дополняют линию обувь и аксессуары – ремни, перчатки, портфели и несессеры. Палитра новой коллекции представлена аристократичными оттенками серого, изысканными винными и коньячными нотами, холодной синей гаммой, терракотовыми, древесными и ягодными тонами.

ПЕТРОВКА, 23/10, СТР. 5
+7 495 937 4575



14 Altercasa

Отличник столичной архитектуры и дизайна бюро Altercasa специализируется на воплощении в жизнь проектов под названием «дом мечты». А отличает его, собственно говоря, создание этих проектов от а до я. Краткий перечень преимуществ Altercasa включает такие пункты, как знание передовых тенденций в мире дизайна, высокий профессионализм архитекторов и дизайнеров, индивидуальный подход к каждому проекту, вплоть до создания предметов интерьера по собственным эскизам. Карта объектов архитектурно-дизайнерского бюро включает элитные подмосковные поселки, столичные уважаемые районы и предместья Лондона.

1-й ТРУЖЕНИКОВ ПЕР., 17А
+7 495 961 0242



12 Vassa & Co

Коллекции одежды российского бренда Vassa&Co всегда отличались строгой геометрией силуэтов и элегантным минимализмом. Осенне-зимняя коллекция 2014/15 не стала исключением – все те же сдержанные силуэты, графичность и чистота линий. Например, в линии верхней одежды Vassa&Co предлагает пальто в готическом стиле с конически разведенными полами, объемное пальто-халат и изящное пальто в стиле new look с меховой отделкой. К образам в стиле casual предлагаются пуховики цвета хаки в актуальном в этом сезоне стиле милитари с расстегивающимся капюшоном и отделкой из натурального меха. Все модели выполнены из тканей ведущих производителей Италии.

Б. ЯКИМАНКА, 54
+7 499 238 3432

13 de Grisogono



С песней по жизни идет ювелирных дел мастер Фаваз Грузи – на такие умозаключения наводит его новая коллекция украшений Melody of Colours. Флористические, барочные формы представлены контрастными сочетаниями цветов, огранок (багет, «маркиза», бриолет) и категорий камней – драгоценные с полудрагоценными (например, бирюза с бриллиантами, изумрудами и цветными сапфирами, аметисты со шпинелью и бриллиантами). Одной из драгоценных «мелодий» коллекции de Grisogono стали массивные серьги, выполненные из белого золота, аметистов, рубинов и изумрудов и увенчанные аметистами-каплями весом 110,15 карата.

«БАРВИХА LUXURY VILLAGE»
+7 495 225 8868

15 Corum



По мотивам модели, выпущенной еще в 1970-х, Corum создал часы Feather Watch. В изящный корпус из розового золота 750-й пробы заключен циферблат, украшенный пером павлина. Обрамляют перо 120 белых бриллиантов круглой огранки общим весом 0,71 карата. За точность часов отвечает автоматический швейцарский механизм CO 082. Прозрачная задняя крышка из сапфирового стекла позволяет любоваться ротором, декорированным фирменной гравировкой Corum. Характерный символ часовой мануфактуры Corum – ключ – венчает и заводную головку на корпусе. Черный ремешок из кожи крокодила украшает застежка из розового золота.

CORUM.COM

16 Patek Philippe



Часовая марка Patek Philippe, отмечающая в 2014 году 175-летний юбилей, представляет новые женские часы Ref. 7121J-001 из линии Ladies Complications. Новая модель представлена в 33-миллиметровом корпусе, выполненном из желтого золота, и украшена 66 бриллиантами общим весом около 0,52 карата. На кремово-белом циферблате с зернением разместились часовая, минутная и малая секундная стрелки, а также индикатор фазы Луны. За их работу отвечает механический калибр 215 PS LU с ручным заводом, обеспечивающий 44-часовой запас хода. Новинка оснащена бежевым ремешком из крокодиловой кожи с раскладывающейся застежкой.

СТОЛЕШНИКОВ ПЕР., 15
+7 495 933 3045

18 Castello d'Oro



Женская линия Cd'O известного итальянского модного бренда Castello d'Oro в актуальном осенне-зимнем сезоне представлена строгими пальто, отороченными натуральным мехом жилетами и и утонченные юбки классического кроя. Дополняют коллекцию элегантные аксессуары, например, мягкие кожаные сумочки в тон обуви (на фото сверху). Кроме того, особого внимания заслуживают красивые комплекты из сапог и перчаток, сделанные вручную из кожи высочайшего качества выделки. Также в новой коллекции Cd'O представлены роскошные вечерние платья классических расцветок – от белоснежного до цвета зимней ночи.

CASTELLODORO.COM
КУЗНЕЦКИЙ МОСТ, 7
+7 495 762 6688

20 Pasquale Bruni



Мода на все восточное не обошла стороной и ювелирный дом Pasquale Bruni. Креативный директор марки Эуджения Бруни создала линию украшений, в основу которой положила символ мандалы (в переводе с санскрита – круг), интерпретируемый в восточной философии как модель Вселенной. Коллекцию Mandala составили массивные украшения из золота: крупные кольца в нескольких вариациях, браслет, подвески и серьги, а также уникальное крупное колье. Кроме того, в коллекции в обилии использованы драгоценные и полудрагоценные камни, причем выбор этих камней не случаен: у каждого из них в украшении свое значение.

ТРЕТЬЯКОВСКИЙ ПР-Д, 7
+7 495 933 3393



17 Sokolov

Российские ювелиры не отстают от западных коллег и регулярно выдают на суд ценителей свои драгоценные произведения. Осенняя коллекция одного из ведущих российских ювелирных производителей – компании Sokolov – пестрит драгоценными и полудрагоценными камнями, такими как фиолетовые аметисты, голубые топазы и зеленые цитрины. Знаковыми в коллекции можно назвать украшения из золота с крупными сапфирами и бриллиантами (кольцо из этой серии напоминает помолвочное кольцо Кейт Миддлтон).

КОСМОНАВТОВ, 24
+7 495 682 7636

19 Carrera y Carrera



На вечный вопрос: «Что такое любовь?» – знают ответ ювелиры Carrera y Carrera: это их коллекция украшений Love. Повинуясь фантазии дизайнеров, столь эфемерное явление приняло самые разнообразные формы и воплощения и было увековечено в золоте и бриллиантах. Женское начало символизируют цветочные элементы, а мужское – виноградные лозы.

ТВЕРСКАЯ, 3
+7 495 580 9203

21 Ulysse Nardin

Чтобы завести себе ручных тигров, не обязательно быть великим дрессировщиком, достаточно иметь возможность приобрести новое произведение швейцарской мануфактуры Ulysse Nardin – часы Hourstriker Tiger. Вместо арены циферблат из черного оникса, вместо полосатых хищников – движущиеся фигурки-жакемары из розового золота в виде тигров. Легкое движение руки – и механизм оживает, заставляя тигров двигаться в такт отбиваемому времени. Движения «ручных» хищников сопровождаются торжественным боем гонга. Часы Hourstriker Tiger представлены в корпусе из розового золота или платины.

никольская, 19
+7 495 623 9070





23 Casio

Японская компания Casio создала уникальный в своем роде прецедент, выпустив первые в мире часы, принимающие сигналы GPS и радиосигналы. Кроме базовых функций – отображения времени, даты, секундомера и таймера – в новых часах G-Shock GPW1000 встроена высокоэффективная интегральная схема GPS с низким потреблением энергии, изготовленная совместно с корпорацией Sony, которая сотрудничает с компанией Casio в сфере разработки наручных часов. G-Shock автоматически принимают стандартные радиосигналы для калибровки времени там, где это возможно. Если радиосигналы недоступны, часы автоматически принимают сигналы GPS и регулируют время, обеспечивая его точность в любой точке земного шара.

G-SHOCK.EU/RU



25 Wilkens

Компания Wilkens была основана в 1810 году и является старейшей серебряной мануфактурой в мире. Свою продукцию она поставляла еще германскому кайзеру и династиям русских царей. Сегодня мануфактура выпускает столовые приборы из стерлингового серебра 925-й пробы, изделия с посеребрением и высококачественные предметы для сервировки из нержавеющей стали, приобрести которые можно в магазине «Дом фарфора».

ГАЛЕРЕИ «ВРЕМЕНА ГОДА»

КУТУЗОВСКИЙ ПР-Т, 48, +7 495 797 9839



22 Bottega Veneta

Эта сумка Bottega Veneta, пожалуй, самая экзотичная в коллекции легендарного итальянского бренда. Дело в том, что на ее создание «пожертвовали» свою кожу сразу три вида змей: морская змея Kagung (на передней панели и клапане), змея бойги (по бокам клапана и на застежке) и яванская змея (на ремне, застежке и по краям передней панели). Благодаря тому, что орнамент на коже каждой змеи абсолютно неповторим, сумки из коллекции не похожи одна на другую и могут смело именоваться эксклюзивом. Их родство выдает фирменное плетение Bottega Veneta – Intrecciato на застежке каждой модели. Сумки из новой коллекции уже представлены в московских магазинах бренда.

«БАРВИХА LUXURY VILLAGE»
+7 495 225 8862



24 Girard-Perregaux

Новые часы Girard-Perregaux 1966 Dual Time оснащены функцией индикации времени двух часовых поясов, которая, несомненно, будет особо востребована любителями путешествий. Легкость чтения в часах достигается за счет простого и удобного дизайна циферблата. Корпус из розового золота выполнен в классическом стиле коллекции 1966. Слегка выгнутое сапфировое стекло обрамляет скошенный и отполированный ободок. Часы оснащены эксклюзивным калибром GP03300-0094 с автоматическим заводом, функцией двойного времени, 24-часовым форматом времени и индикатором даты на отметке «6 часов».

КУТУЗОВСКИЙ ПР-Т, 31
+7 495 933 3031



26 MB&F

Кто бы мог предположить, что в XXI веке музыкальные шкатулки будут выглядеть как неопознанный летающий объект, скрещенный с зенитным ракетным комплексом. И тем не менее, несмотря на футуристический облик, музыкальная шкатулка MusicMachine 2 наделена всеми традиционными характеристиками своих предков. Механизм воспроизводит музыкальные темы из фильма «Звездные войны»: Империя наносит ответный удар», хиты Led Zeppelin 'Stairway to Heaven' и The Rolling Stones – 'Angie' и знаменитую 'Should I Stay or Should I Go?' The Clash. Если ваши музыкальные вкусы созвучны вкусам основателя компании MB&F Максимилиана Бюссера, покупайте не раздумывая.

ТРЕТЬЯКОВСКИЙ ПР-Д, 7
+7 495 933 3393



27 Toyota



Свой первый пикап Hilux японская автомобильная компания Toyota представила еще в 1968 году. С тех пор эта машина успешно прошла испытание временем и прочно обосновалась на топовых позициях рейтинга самых популярных внедорожников мира, зарекомендовав себя в различных природных и ландшафтных условиях. К слову, именно Hilux был выбран командой Toyota для участия в ралли-марафоне Дакар (в 2012-м и 2013 году команда финишировала на подиуме, завоевав в общем зачете третье и второе места соответственно и показав лучший результат в классе полноприводных внедорожников с бензиновым двигателем). Последняя инкарнация Toyota Hilux продолжает традиции: мужественный дизайн пикапа демонстрирует узнаваемые черты внедорожников Toyota – проходимость и универсальность подчеркивают уверенный передний бампер, мощная решетка радиатора, капот, передние крылья и расширенные колесные арки. Автомобиль оборудован множеством полезных опций, призванных сделать путешествие максимально комфортным. В России модель представлена с двумя типами четырехцилиндровых 16-клапанных дизельных двигателей с турбонаддувом и системой непосредственного впрыска топлива Common Rail рабочим объемом 2,5 и 3,0 л и мощностью 144 и 170 л. с. соответственно.

TOYOTA.RU

PRIME beauty

8
КРЕМОВ/СЫВОРОТОК/ЛОСЬОНОВ/ТЕНЕЙ
ДЛЯ ВЕК/ПОМАДЫ/ТУШИ/РУМЯН/ПУДРЫ/
ДУХОВ И ДРУГИХ КОСМЕТИЧЕСКИХ
СРЕДСТВ



01 Sampar

Основной принцип косметической марки Sampar сводится к простому постулату – «Красота не может ждать», так что мгновенный эффект от использования любого средства будет гарантирован. Это свойство особенно актуально для жительниц мегаполисов, которые часто бывают, что называется, на виду. Так что в случае, если у вас планируется вечеринка, абсолютный must-have – средство для моментального выравнивания цвета лица Glamour Shot, которое идеально скроет все несовершенства кожи.

ILEDEBEAUTE.RU



03 NuBo

В сентябре в ЦУМе впервые появилась молекулярная косметика класса люкс – NuBo, которая ранее была представлена только в лондонском Harrods. К слову, бренд стал обладателем самой престижной премии в области косметики в Великобритании, а маска для лица NuBo White Diamond Ice-Glow Mask и вовсе включена в список 100 лучших косметических средств по версии The Times. В отношении этой марки следует помнить одно: действие любого его средства глобально восстанавливает кожу изнутри, устраивает «перезагрузку» системы и тренирует ее клетки работать по-новому. И это не пустые слова.

ЦУМ, ПЕТРОВКА, 2
+7 495 933 7300



02 House of Sillage

House of Sillage – достойный бренд нишевой парфюмерии – хоть и возник совсем недавно, но прочно занял свое высокое положение на рынке селективной парфюмерии. На фотографии вверху – новый роскошный фруктово-цветочный аромат под говорящим названием Passion de L'Amour. На его создание парфюмеров вдохновили «мгновения блаженства жаркой тропической ночи в объятиях тихоокеанского бриза». Это же отражает и флакон, который в буквальном смысле представляет собой предмет искусства.

HOUSEOFSILLAGE.COM



04 Kure Bazaar

Задача французской марки Kure Bazaar довольно проста: создавать максимально натуральную, нетоксичную и при этом яркую и модную палитру лаков для ногтей, которая подойдет даже беременным женщинам. При этом в нее входило и ряд условий: лаки должны также быстро сохнуть и блестеть, как в случае с «нормальными» видами. В результате долгой работы была создана идеальная формула, при которой лаки Kure Bazaar отвечают всем заявленным требованиям.

ЦУМ, ПЕТРОВКА, 2
+7 495 933 7300

05 Calvin Klein

Reveal Calvin Klein – новый женский аромат от известного бренда, который хоть и значится как солнечный восточный, все же обладает некой двойственностью: неожиданной свежестью и обворожительной теплотой, прохладной изысканной мужественностью и мягкой чувственной женственностью. В парфюмерной же композиции это описание достигается за счет нот сандалового и кашемирового дерева, ветивера, фиалкового корня, амбры, неочищенной соли, розового, черного и белого перца.

ILEDEBEAUTE.RU



06 Valmont

В престижной линии «Эликсир ледников» от Valmont пополнение – два великолепных средства: драгоценное двухфазное полиактивное очищение для глаз и драгоценная мицеллярная вода (на фотографии сверху). В их основе вода, добытая на леднике Аролла в самом центре Швейцарских Альп, обладающая, к слову, уникальными свойствами; экстракты растений и комплекс, восстанавливающий баланс микрофлоры клеток. Активное и деликатное очищение обеспечено!

ILEDEBEAUTE.RU



07 IXXI

Лучшие новинки от натуральной французской косметики IXXI регулярно попадают на страницы Prime Traveller. Невозможно оставить без внимания и масляную сыворотку, которая прекрасна не только шелковистой текстурой, но и уникальным комплексом на основе сосновых экстрактов, являющихся отличным антивозрастным средством. Для достижения значимого эффекта – кожа сияет, а морщины разглаживаются – достаточно дважды в день (утром и вечером) наносить три капли сыворотки на кожу.

IXXI-COSMETICS.RU



08 Montale

В линейке ароматов Montale появилась очень интересная новинка – Aoud Night, которая, безусловно, является хитом этой осени. Отнюдь не просто создать парфюмерную композицию, отражающую ночь, но Пьеру Монталю это вполне удалось. В ее основе малазийский уд, марокканская роза, листья пачули, сицилийский лимон, бергамот, белый мускус, сандал, кожа и богатая амбра, которые вкупе создают немного дерзкий и мистический характер «Удовой ночи». Мимо такого аромата пройти почти невозможно.
цум, петровка, 2
+7 495 933 7300

PRIME ЛЮДИ

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



Шалва Бреус



Елена и Константин Ремчуковы



Александр Добровинский



Ирина Деркач, Геннадий Ровнер и Татьяна Сахокия

ПРЕМИЯ КАНДИНСКОГО

За сутки до официального старта в «Ударнике» состоялось торжественное открытие VIII выставки номинантов премии Кандинского. Выставка будет проходить до 30 ноября. В ее рамках состоится второй тур голосования, по итогам которого международное жюри выберет трех финалистов в каждой номинации, а 11 декабря объявит имена победителей на церемонии награждения.

ПРЕМЬЕРА «ЧЕЛОВЕКА НОЯБРЯ»

В концертном зале «Барвиха Luxury Village» прошла премьера шпионского триллера «Человек ноября», главную роль в котором исполнил один из самых знаменитых актеров Голливуда Пирс Броснан. На этот раз он сыграл роль экс-агента ЦРУ, который оказывается в эпицентре смертельно опасной операции разведывательного управления против российских спецслужб. Но, как известно, агенты бывшими не бывают... Компанию Броснану на премьере в Москве составила продюсер фильма Бо Сент-Клер. На показе они познакомились с главными российскими «селебритис».



Пирс Броснан и Бо Сент-Клер



Алексей Гарбер



Юлия Калманович



Ида Лоло

Джампьеро Бодино

Ювелирной марке Giampiero Vodino едва исполнилось полтора года, а ее украшения уже участвуют в парижской Биеннале антикваров.

Интервью Нины Спиридоновой (Ровв Репорт)

Кто предложил вам создать свою ювелирную марку?

Это была идея Йоханна Руперта, владельца Richemont Group, в которой я имею честь быть арт-директором. Большие группы, как правило, приобретают старые марки. А Руперт решил создать ювелирный бренд с нуля и доверил мне это дело. Я получил полный карт-бланш. Так на свет появился Дом высокого ювелирного искусства, носящий мое имя.

А в чем проявляется «высота» ювелирного искусства? В том, что вы выпускаете уникальные украшения?

Не только. Понимаете, мы могли бы открыть не один бутик в центре Милана и устроить громкий запуск нашей марки, но предпочитаем держаться в тени и делать вещи, которые говорят сами за себя. Поэтому мне так важно иметь свой дом, мою виллу Mozart, куда приходят клиенты, ставшие уже близкими друзьями. Примерно так работали ювелирные ремесленники с Понте Веккьо и представители старых ювелирных фамилий, создавая единственные в своем роде вещи. В моем случае концепция by appointment only себя полностью оправдывает, хотя, конечно, еще очень рано петь победную песню.

Вы новичок на Биеннале антикваров. Стремились попасть на эту выставку?

Да, мы представили комитету биеннале наши эскизы, и они были одобрены. Но для меня важен не тот факт, что я принят в круг замечательных ювелирных домов, а то, что соприкасаюсь здесь с миром антиквариата, нахожусь в одних стенах со старинными произведениями искусства. Вот что меня особенно привлекает. Посмотрите, мои украшения стоят с ними в одном ряду.

Расскажите, пожалуйста, о коллекции, которую вы представляете.

В ней 42 уникальных предмета. Колье с африканскими турмалинами Raiba-like составлено из всей палитры оттенков от небесно-голубого до зеленоватого. Есть несколько необычных колец, которые являются моим любимым видом украшений. В одном из них три кабашона шпинели закреплены необычным образом: «лапки» напоминают веточки кораллов. Мы продолжаем работать с камнями – это стилистическая находка Дома Giampiero Vodino. Один из моих любимых живописных жанров – художественный портрет, потому и в ювелирном деле портрет мне очень интересен. В коллекции представлено кольцо и новое кольцо с оригинальными итальянскими камнями, датированными примерно 1880 годом.

Собираетесь ли что-то приобрести на биеннале для личной коллекции?

Да, но пока не могу сказать, что конкретно. Я необычный коллекционер: у меня нет определенной темы или направления. Картины позднего XVI века соседствуют со статуями 1920-х. В сочетании разных стилей и эпох для меня есть магия и поэзия. Люблю, когда художники говорят друг с другом через в разных эпохах. Обожаю Возрождение! Мне нравятся вкусы той эпохи: как люди одевались, как украшали дома, какие картины рисовали.

Где вы провели лето?

В моем доме на побережье в местечке Риччоне, в центральной Италии недалеко от Римини. Это очень красивое и спокойное место. Никакого шика, трендов, моды. Неподалеку оттуда, кстати, родился Пьеро делла Франческа. Когда солнце – я на пляже, когда дождь – рисую в студии. Сейчас готовлю свою персональную выставку в одной из арт-галерей Милана. Мои картины напоминают фотографии, отрисованные в определенной технике.



Мы могли бы открыть не один бутик в центре Милана и устроить громкий запуск нашей марки, но предпочитаем держаться в тени и делать вещи, которые говорят сами за себя.

Марк Гарбер

...об уверенности в завтрашнем дне



Глядя на англичан, я испытываю зависть к этой стабильности и консерватизму, позволяющим старому имперскому кораблю уверенно держать свой курс в бурях современного мира.

Будучи в отдаленном прошлом врачом, лечившим человеческие души, то есть психиатром, я не могу не отмечать происходящего вокруг изменения психического здоровья общества. Не буду погружаться в политическую пучину – для этого есть более подходящие периодические издания, отмечу лишь тот факт, что поляризация общества в связи с известными событиями последнего года достигла уровня крайнего. При этом кто-то счастливо впадает в экзальтированное состояние обретения высших ценностей и ассоциирует себя с ликующим большинством, кто-то впадает в глухое оцепенение и депрессию, реализующуюся во внутреннюю или внешнюю эмиграцию. Но и те, и другие, будучи неразрывными элементами нашего общества, транслируют во внешнюю среду избыточную озабоченность, ощущение неопределенности, неуверенности в завтрашнем дне. Эта невротизированность создает весьма нездоровый фон, когда искажается восприятие реальности. Поскольку журнал наш адресован прежде всего тем, кто любит путешествия, то, соответственно, и ощущения от путешествий могут сильно меняться – от возникновения блеклости до, напротив, безудержной дереализации, этакого пира во время чумы: «один раз живем, что завтра будет, не знаем».

Думал обо всем этом по дороге в школу, где учится мой сын, – в Виндзоре, в полчаса езды от Лондона. Как-то мне довелось случайно оказаться в школе в день, когда собирались выпускники школы 1948 года. Это были очень немолодые мужчины, но в целом очень жизнерадостные, кто-то в сопровождении жен, кто-то сам по себе. Поразило, как много их было, как искренне они были рады друг другу. Естественно, мысль моя возвращалась домой, и я пытался представить себе подобную встречу в Москве или любом другом российском городе. Во-первых, ряды, конечно, были бы сильно поредевшие, а во-вторых, поколение тех, кому сегодня за семьдесят, пережило так много, что мало кто смог сохранить беззаботное выражение лица. И еще мне подумалось, что это невероятное благо, когда ты можешь назначить встречу через много лет и быть уверенным, что, если повезет и доживешь, остальное вокруг будет почти неизменным.

Глядя на англичан, я испытываю зависть к этой стабильности и консерватизму, позволяющим старому имперскому кораблю уверенно держать свой курс в бурях современного мира. Как бы хотелось, чтобы и наше имперское прошлое трансформировалось в стабильность и возможность назначить встречу в соседнем ресторане с уверенностью, что он будет на месте, как и его хозяин или дети хозяина. Наш несложившийся уклад все время перетряхивается и не дает возможности построить поколенческие традиции уже почти век. Мы очень любим эти стрессы, эти изменения – большие и маленькие. Начиная с революций и заканчивая запретительными законами, не имеющими логического обоснования, многочисленными неоправданными изменениями, являющимися следствием зуда делания. В моей «Клинике постстрессовых состояний» идет отчетливое увеличение притока новых пациентов – жить долго в стрессе невозможно. Депрессия, даже если она скрытая, прорывается в форме самых разных соматических нарушений, вызывающих недоумение диагностов, пытающихся найти первопричину и недоуменно разводящих руками.

Я желаю всем нам скорейшего выхода из кризиса, состояния душевного покоя и как можно больше радостных путешествий, которые будут восприниматься во всей гамме ярких красок!

Андрей Деллос

...о своей первой звезде Мишлен

На днях я узнал, что наш ресторан *Betony*, открытый в прошлом году в Нью-Йорке, получил звезду Мишлен. Это, конечно, был шок. Надежда получить высшую гастрономическую «отметку» в самый разгар санкций, конфронтации и русофобии была абсолютной утопией, и, тем не менее, это произошло. Безусловно, шеф Брайс Шуман, с которым мы создали совершенно новый по концепции ресторан после «перестройки» «Кафе Пушкинъ», – гений. Для меня американский менталитет, вкус, образ жизни всегда были, мягко говоря, загадкой. Игра в высококлассный ресторан в Нью-Йорке была очень опасной, но с надеждой на победу просто на уровне интуиции. «Первая ласточка» не заставила себя ждать: три звезды от *The New York Times*. Это было в 2013 году, практически целую вечность назад, когда никто и в кошмарном сне не мог представить себе теперешнюю ситуацию в мире. Наверное, в большой степени это касается Америки, где «верхи» делают вид, что кризиса больше нет, при этом их аналитики уверены, что это только начало. С этой точки зрения крайне рискованной игрой будет открытие «Кафе Пушкинъ» в Париже, хотя здесь «русский вопрос» не столь драматичен. Читая бесчисленные французские блоги, я констатировал, что 90% французов пишут о том, что исполнены стыда: никогда еще Франция не следовала окрикам из-за океана. Конечно, российской компании за границей в такой обстановке надеяться на успех как минимум было бы смешно. Но вот на очень затянувшуюся стройку «Кафе Пушкинъ» в Париже заглядывает большое количество французов и выражает свою солидарность русским, которым (как им кажется) французские власти могут чинить препятствия из политических соображений.

Наш ресторан *Betony*, открытый в прошлом году в Нью-Йорке, получил звезду Мишлен. Это, конечно, был шок. Надежда получить высшую гастрономическую «отметку» в самый разгар санкций, конфронтации и русофобии была абсолютной утопией, и, тем не менее, это произошло.

Совсем другая песня – быть русским в Нью-Йорке: ведь если ты не эмигрант, а бизнесмен из России, то это тебе просто так не пройдет. Там мой ресторан сразу был «засвечен» как русский, и я чувствовал себя немножко в роли Штирлица. Америка в этом смысле удивительно парадоксальна: притом что она активно впитала в себя самые разнообразные культуры, это жестко самодостаточная страна, относящаяся с легким раздражением ко всему иностранному. Так что довольно быстро я понял: единственный способ – это мимикрировать. Да что там я, вот, например, Ален Дюкасс заявился в Америку со смелым лозунгом «Я научу американцев есть!». Он бился насмерть, но в конце все-таки понял: да не хотят американцы есть по-дюкассовски. Все его проекты провалились. Несмотря на успех «Кафе Пушкинъ» на старте – местоположение фантастическое, и поток любопытных «продвинутых» американцев был изрядный, меня не покидало ощущение, что он идет по неправильному пути. Ураган «Сэнди» был последней точкой. Я решил его закрыть и перестроить. Мне совершенно неинтересно было делать русский ресторан в худших традициях эмиграции. И я пошел на игру «пан или пропал». Новый *Betony* был создан как «гастро», ресторан претенциозно-гастрономической кухни, где отразились многие мировые традиции, но в оригинальном исполнении супер креативного шефа. Плюс главный секрет успеха в Америке: обработка под национальный вкус. Теперь о получении мишленовской звезды. Здесь, конечно, учитывается целая палитра качеств развития европейских традиций – к счастью, мы оказались в этом «тренде». По-европейски «дворцовый», хоть и современный дизайн поначалу казался американцам весьма странным, но за полтора года положительных рецензий его-таки полюбили. Дальше: *Betony* по жанру – «гастро», значит, обслуживание должно быть идеальным. Директор, Имон Роки, создал потрясающую



большую команду, дорогую, способную на индивидуальное обслуживание с высоким классом и артистичностью. Но самый важный компонент в ресторане такого класса – это, конечно, великолепная креативная кухня с высокой себестоимостью и жесточайшей требовательностью к качеству каждого блюда: если оно не вызывает истерический восторг, оно должно исчезнуть. Так что шеф-повар *Betony* работает как ядерная электростанция неимоверной мощности, с огромной базой данных и оперативных возможностей. Во всем мы пошли на концепт, называемый «ресторан с потенциалом»: самый дорогой и самый рискованный. Игра была «ва-банк», но именно все это и притянуло в *Betony* «супертяжеловесов» нью-йоркской элиты. Именно они делают ресторан «звездным», являясь истинными ценителями и показателями успеха. Наверное, поэтому последовала великолепная рецензия и три звезды ресторану *Betony* в *The New York Times* в 2013 году. С того момента о нас писали и снимали на ТВ, нас стали любить настолько, что бронирование превосходило все ожидания, – лед тронулся! По-прежнему упоминалось, что за всем этим стоит русский, но уже не олигарх-миллиардер, а «ресторанный царь» из России. К счастью, на первом месте отмечали достоинства *Betony* – это по-настоящему модно, вкусно, – и подчеркивали множество новых удивительных изобретений.

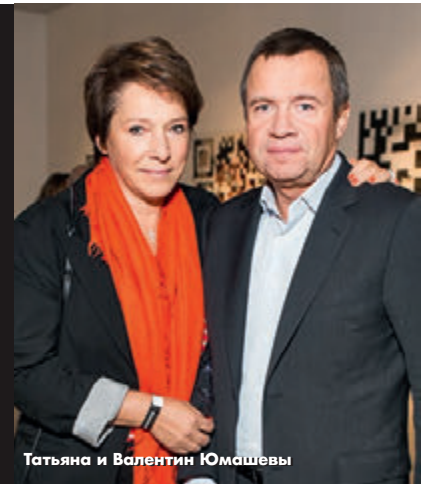
То, что в итоге мы не пали жертвами русофобии, дает надежду, что «холодная война» в высших сферах все-таки не дошла и не дойдет до жизни нормальных людей. Все больше солидных экономистов теперь считают, что Россия после перестройки пошла по тупиковому пути зависимости от Запада, а сейчас может произойти ее «перезапуск» с последующим усилением. Для меня в этом смысле мишленовская звезда стала своего рода надеждой на победу здравого смысла и простой человеческой справедливости.



Андрей Чеглаков и Наталья Водянова

ЯРМАРКА COSMOSCOW

Участниками международной ярмарки современного искусства Cosmoscow, прошедшей в Манеже в конце сентября 2014 года, стали 26 галерей из США, Великобритании, Европы, России и СНГ, выбравших для участия в Cosmoscow лучшие образцы современного искусства. Партнерами ярмарки выступили компании Piaget, Guerlain и Porsche, а открытие посетили главные представители московского светского общества.



Татьяна и Валентин Юмашевы



Алексей Боков и Айдан Салахова



Сандра Недведская и Валерия Роднянская



Сергей и Анастасия Рябцовы



Софья Гудкова и Полина Дерипаска



Евгения Линович



КОНЦЕРТ ТРИО IL VOLO

4 октября в концертном зале «Барвиха Luxury Village» состоялся сольный концерт знаменитого итальянского трио Il Volo при поддержке итальянской модной марки Brioni. Гости вечера смогли не только оценить вокальные данные всемирно известных теноров, но и вживую увидеть коллекцию одежды, впервые представленную в рамках Недели мужской моды в Милане. В этом сезоне креативный директор Brioni Брендан Маллейн предлагает современную интерпретацию встречи Востока и Запада.



Ирина Чайковская



Виктория Манасир

Такому набирающему популярность явлению, как городской семейный клуб, столичная публика обязана основательнице проекта *Vikiland*.

Виктория, создание подобного клуба было целиком вашей идеей?

У меня трое детей, и в какой-то момент я поняла, что в реалиях Москвы сложно уделять всем одинаковое количество времени и внимания. Дети взрослеют и отдаляются, а ведь так хочется проводить с ними больше времени. Отсюда и родилась идея развивать направление, в котором мы не только можем проводить время всей семьей, но и расти, учиться чему-то новому вместе. Наш клуб – это именно семейный оазис, в котором дети остаются в тесном контакте с родителями: они вместе рисуют, лепят горшки в гончарной мастерской, танцуют, готовят, в общем, проводят максимальное количество часов вместе, чего так не хватает семьям, живущим в таком мегаполисе, как Москва.

Чем могут занять себя родители в ожидании своих чад?

Недаром в названии клуба присутствует слово «семейный». Родителям у нас не нужно сидеть в душном коридоре, как это обычно происходит, скучать и считать минуты до окончания занятий: они могут это время посвятить себе. Заняться йогой, написать картину в художественной мастерской или почувствовать себя Деми Мур из фильма «Привидение» и слепить настоящий керамический горшок. Можно просто расслабиться и насладиться гастрономическими изысками в нашем семейном ресторане *Vikicake*, кухня авторская, но в то же время домашняя, подходит под любой вкус и возраст. А по выходным мы часто организуем семейные мастер-классы. Любим вместе готовить или слушать сказки в исполнении звезд театра и кино.

Как организована работа в клубе? По какой системе проходят занятия?

Нам уже почти два года, и все привыкли к тому, что здание на Большой Татарской гудит как улей: начиная с девяти месяцев уже никому скучать не дадим. Для детей до трех лет большой спектр развивающих занятий. С детками постарше педагоги *Vikiland* занимаются живописью, лепкой, керамикой, танцами, вокалом, иностранными языками, актерским мастерством, хореографией, конструированием из Lego и робототехникой, шахматами, подготовкой к школе, а также проводят мастер-классы по декупажу. Занятия, работающие родители сталкиваются с трудностью, что детей не с кем оставить. Для решения этой проблемы у нас была создана



Наш клуб – это именно семейный оазис, в котором дети остаются в тесном контакте с родителями: они вместе рисуют, лепят горшки в гончарной мастерской, танцуют, готовят, в общем, проводят максимальное количество часов вместе.

продленка. Опытный педагог поможет ребенку не только выполнить конкретное задание, но и освоить тему, которая вызывает трудности в школе. Кроме того, в группе продленного дня есть занятия по подготовке детей начальных классов к предметным олимпиадам. Для тех, кому за семь, к этому внушительному списку добавляются занятия по ушу и физике. Клуб работает по абонементной системе: приобрести абонемент можно на одно, четыре, восемь или 12 занятий.

Ваши педагоги проходят специальное обучение? Как вы подбираете преподавательский состав?

Большинство наших педагогов работают с нами с самого начала функционирования клуба. Очень многие к нам пришли благодаря рекомендациям знакомых и друзей из нашего творческого круга общения. Конечно, изначально при подборе преподавательского состава мы смотрим на квалификацию и опыт педагога. Однако в процессе работы всегда

обращаем внимание на реакцию детей и отзывы родителей. Если дети сами хотят приходить на занятия снова и снова, а родители довольны новыми навыками и умениями своих малышей, то мы понимаем, что этот педагог – наш. Мы гордимся тем, что все наши преподаватели – настоящие профессионалы, среди которых есть и заслуженный учитель России и чемпион России по ушу. Но главное, все эти люди увлеченные, искренне любящие свое дело и детей.

Сложно ли стать членом клуба *Vikiland*? Нужно приобретать карту, предоставлять рекомендации?..

Отнюдь! Сначала у нас были мысли о создании членской системы, но впоследствии мы отказались от нее, сделав клуб доступным каждому. В связи с этим стараемся делать цены на занятия демократичными, а процесс приобретения абонементов максимально простым и удобным. *Vikiland* – светлое и открытое место, где каждому новому гостю по-семейному рады.

Новый год не за горами. Как его празднуют в *Vikiland*?

Без ложной скромности могу смело сказать (улыбается), что *Vikiland* по праву может считаться одним из лучших клубов для проведения детского дня рождения, утренника, новогодней елки, девичника, выпускного, любого семейного торжества или закрытого светского мероприятия. У нас есть потрясающие аниматоры и сценаристы, которые воплотят в жизнь самую нереальную мечту любого ребенка. Если вам до сих пор неизвестно, что такое *Minecraft*, то в *Vikiland* уже давно научились воссоздавать его в реальной жизни! Если дома дочь без конца поет в караоке, то у нас она может стать солисткой собственной рок-группы и даже записать альбом. А еще у нас есть замечательная традиция – большими торжествами отмечать четыре праздника в году: Новый год, Масленицу, День защиты детей и 1 сентября. Новогодние праздники – одни из наших любимых, празднуем мы их ярко и незабываемо! Вообще, этот декабрь для нас полон торжеств, начиная со второй годовщины нашего клуба на Большой Татарской и заканчивая открытием нового, второго по счету, *Vikiland* в Барвихе. По этим случаям у нас будет организована традиционная праздничная елка с развлечениями на любой вкус. Планируются песни, танцы, катания на упряжках, ледяные горки и многое другое, что станет приятным сюрпризом для всех.

Дмитрий Савицкий

...о соцсетях

Вы, конечно же, читали прекрасный рассказ Рэя Брэдбери «Вельд»? Ну а если не читали, потратьте полчаса на замечательного американского фантаста и прочтите предсказание, написанное еще в далекие 50-е годы прошлого века. Не знаю, насколько он был актуален тогда – во времена Элвиса, открытых грузовиков и романтики Route 66, – но сейчас, в наши дни, на мой взгляд, этот рассказ является абсолютной иллюстрацией к тому недалекому будущему, к которому мы движемся самой стремительной поступью.

Речь пойдет о гаджетах. Не о добром и положительном герое – кухонном комбайне, умеющем резать, готовить и переваривать за нас, а о том зле, что несет в нашу жизнь социальные сети (о да, я решил покуситься на святое) и устройства, позволяющие нас засасывать в самую гущу интернет-паутины.

Сразу оговорюсь, я не присутствую ни в одной из соцсетей, у меня нет айфона, и я не выкладываю в день по пять фоток своего кота или хотя бы сырников. Поэтому все, что я здесь пишу, отражает сугубо мой личный взгляд и не является хоть сколько-нибудь объективным наблюдением, так что могу смело заявить – меня раздражают социальные сети. Мне не нравятся старперские «Одноклассники»; насквозь пиратский, начиная от украденной концепции и заканчивая украденным контентом, «ВКонтакте»; мне не нравится и «Фейсбук», потому что нет ни одного человека (включая Цукерберга), который точно знает, как им пользоваться, как отключить ту или иную функцию и как сделать так, чтобы это милое изобретение не шарило по моим карманам, не пролистывало записную книжку, не извлекало оттуда какие-то контакты близких или уже не очень близких мне людей и навязчиво не спаривало меня с ними в виртуальном мире. Между тем создатели хитроумной соцсети непрерывно вынуждены гасить то там, то тут вспыхивающие скандалы с обвинениями в шпионаже, подглядывании и накоплении каких-то данных, которые, может, и отдать не жалко, только непонятно зачем, а главное, кому вдруг они понадобились.

Да, признаюсь, я читаю Ц. Но «ЖЖ» я использую скорее как источник информации, а вовсе не способ «приобрести друзей». Их я приобрел достаточно, и моя задача не растерять их, а с девушками я всю жизнь знакомился на улице.

Меня раздражает не само наличие соцсетей, а та навязчивость, с которой они вторгаются в нашу жизнь. Взять тот же на вид безобидный «Инстаграм». Моя жена выкладывает действительно неплохую фотографию с красивыми видами нашего дачного участка, расцвеченного осенней листвой, и сокрушается, что ей поставили всего двести с лишним лайков.

- Наверное, ты выложила ее в неподходящее время! Сейчас 23 часа! – с видом умника пытаюсь приободрить ее я.

- Наоборот, сейчас самое оно! Все перед сном как раз просматривают «Инстаграм»! – расстроено заявляет Даша.

Вот это «все» меня, конечно, убивает, но это действительно все. Чертовы соцсети постепенно забирают в свои виртуальные сети все большее количество людей. Отсталых слоев населения или принципиальных противников почти не осталось, и вот я сижу за столом в ресторане и вместо компании друзей меня окружают синие головы. Синие – от отвеса экранов, в которые уткнулись все присутствующие. Похоже, ситуация становится действительно критической: все больше до нас доносится волна протеста, рождающаяся как противодействие монополии гаджетов и власти их над нами. Вот в Китае стали делать выделенные полосы на тротуаре для тех, кто идет по улице, уткнувшись в свой смартфон, – такие люди небезопасны для окружающих. Вот на родине соцсетей, в Америке, стали появляться кафе, в которых нет интернета: многие пророчили эксперименту крах и скорое банкротство, но оказалось, что среди посетителей немало тех, кто хочет просто пообщаться с друзьями – и не через интернет, а очно или посидеть с книгой. Казалось бы, почему нет – отложи свой телефон и читай книгу или общайся в свое удовольствие, но вы ведь знаете, что это невозможно. Попробуйте обладателя айфона разлучить с ним хотя бы на пять минут! Начинаются настоящие ломки наркомана – гаджетозависимость уже давно не новость. Так рождаются игры, где все присутствующие за столом должны в стопочку сложить свои айфоны и не прикасаться к ним. Первый, кто не выдержит и бросится смотреть, что там ему пришло по смс или кто там поставил лайк его фотке, тот и проиграл.

Мой младший брат (умеренный обладатель айфона) не продолжает знакомство с девушкой, если выясняет, что она зарегистрирована в «Инстаграме». Таких девушек он считает «зараженными» и участвующими в глупой ярмарке тщеславия – «смотрите, как мы отдыхаем; смотрите, что мы ели на завтрак; смотрите, какую я купила сумочку». Отчасти он прав, но, обладая незаурядной внешностью (еще в детстве девочки писали у него под окном на асфальте «Саша, я тебя люблю»), он может позволить себе такой радикальный снобизм, а что делать остальным? И я не говорю про элементарную безопасность! Все эти милые хипстерские интернет-общения до добра не доводят. Взять, к примеру, уже хрестоматийный случай, когда кто-то организовал микросоцсеть, целью которой была в общем-то благая мысль дать возможность людям из самых разных стран, объединенных этой сетью, путешествовать и гостить друг у друга. К примеру, собираетесь вы в Париж. Заглядываете в вашу любимую соцсеть. Выбираете кого-то, у кого есть квартира в Париже, свободная на это время. Пишите заявку – и вуаля! – в вашем распоряжении совершенно бесплатно прекрасные апартаменты в 8-м районе, недалеко от Фобура и прочих радостей французской жизни. А в какой-то момент, возможно, кто-то приедет в гости к вам, пока вы будете отдыхать на Мальдивах. Ужасно? Согласен, я тоже предпочитаю свежие цветы в номере Costes боязни разбить чужую вазочку или сломать посудомоечную машину, даже если вазочка и машина предоставлены бесплатно. Но не у всех есть возможность платить 800 евро в сутки, и соцсеть стала пользоваться успехом. Каково же было разочарование respectable пары из Нью-



Сразу оговорюсь, я не присутствую ни в одной из соцсетей, у меня нет айфона, и я не выкладываю в день по пять фоток своего кота или хотя бы сырников. Поэтому все, что я здесь пишу, отражает сугубо мой личный взгляд и не является хоть сколько-нибудь объективным наблюдением...

Йорка, когда с виду (мнение было сложено исключительно по фоткам, выложенным в «Инстаграме») приличные люди, приехавшие в их лофт на три дня, после себя оставили такой разгром и разруху, что пришлось делать чуть ли не капитальный ремонт!

Или вот, к примеру, селебритиз. Ксения Собчак, несмотря на мои постоянные предупреждения, продолжает активно постить фотки из своей жизни. На работе у меня на компьютере стоит программа, которую закачал наш айтишник, – с ее помощью я просматриваю соцсети (врага нужно знать в лицо), и в том числе фотки, выложенные в «Инстаграме». Всего одно нажатие волшебной кнопочки внизу, и можно посмотреть, из какого именно места была выложена та или иная фотка. Так я с интересом узнаю, что Собчак в очередной раз пропустила программу вовсе не потому, что мирно болела у себя дома, а потому что улетела в Париж на показ своей подруги Ульяны Сергеенко.

«Но ведь эту функцию можно отключить!» – воскликните вы. Попробуйте, отключите, если знаете как, но даже если это у вас получится сделать, во время обновления настройки опять собьются и весь мир снова узнает о вас то, что, возможно, и не следовало бы. А как говорил артист Броневой, «что знают двое, то знает и свинья».

Нет, решительно и твердо я говорю свое «нет» соцсетям и гнущимся в кармане гаджетам, предпочитаю кухонные посиделки, анекдоты про Путина и не электронные, а бумажные книги. Считаете меня ретроградом? Перечитайте «Вельд» Брэдбери.



PRIME 101

ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ



Авторская винная карта

Зона для некурящих

Живая музыка

Завтраки

Воскресные бранчи

Kids friendly

Хороший вид

Private Dinning

Кальян

Порядок цен

рестораны

5642 Высота



Б. Черкасский пер., д. 15-17, стр. 1

+7 (495) 624-9321, +7 (495) 621-3064

www.novikovgroup.ru

Время работы:
пн-чт, вс 12:00-24:00, пт-сб 12:00-01:00

Кухня: адыгейская



Кавказская кухня с акцентом на адыгейские блюда, продукты для которых привозят исключительно из Приэльбрусья. В главном зале ресторана находится увешанная окороками открытая кухня с большим мангалом.

PRIME Choice: курица в сметане по-кабардински, лобио, харчо.

шеф-повар:
Владимир Богожавец

дополнительная информация:
открытая кухня

Barlotti



Неглинная ул., д. 2

+7 (495) 223-0262

www.barlottimoscow.com

Время работы:
12:00-24:00

Кухня: итальянская, авторская



Шеф-повар Barlotti предельно внимателен к продуктам: говядина для тартара только из Пьемонта, соус для вителло тоннато только из свежего тунца, помидоры – деттерино, буррата – из Апулии.

PRIME Choice: кофе ягненка с муссом из артишоков; дикий сибаб, запеченный в дровяной печи, под соусом ливорнез.

шеф-повар:
Мариано Валерио

дополнительная информация:
панорамные окна

A.V.E.N.U.E



Рублево-Успенское ш., д. 114

+7 (495) 225-8885

www.barvikhahotel.com

Время работы:
12:00-23:00

Кухня: французская, итальянская, испанская, японская, фьюжен



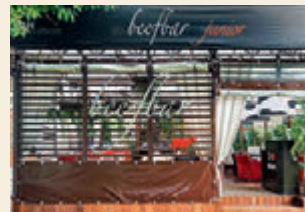
Интерьер загородного ресторана в «Барвиха Luxury Village» — плод фантазии известного дизайнера Жана-Мишеля Косню. Шеф Давид Дессо виртуозно соединяет кухни разных стран и готовит неповторимые блюда.

PRIME Choice: равиоли с фуа-гра, мраморная говядина с тайскими овощами, рагу из телятины.

шеф-повар:
Давид Дессо

дополнительная информация:
летняя терраса, панорамные окна

Beefbar Junior



Кутузовский пр-т, д. 2/1

+7 (495) 229-8337

www.restsindikat.com

Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: американская, европейская, авторская



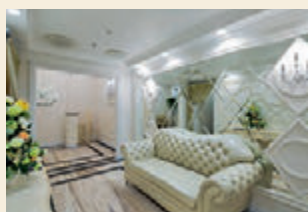
Расположенный на первом этаже гостиницы «Украина» ресторан деликатно сохраняет сталинские архитектурные черты и дополняет интерьер новыми штрихами: гипсовыми фигурами коров и картинами А. Дейнека.

PRIME Choice: корейка новозеландского ягненка, тафтар Junior из говядины Black Angus.

шеф-повар:
Дмитрий Зотов

дополнительная информация:
веранда, детское меню

Amarsi



Кутузовский пр-т, д. 2/1, стр. 6

+7 (495) 785-9555

www.amarsirestaurant.ru

Время работы:
11:00-24:00

Кухня: итальянская, авторская



Обладатель двух звезд Мишлен Антонино Каннаваччиоло превращает каждое блюдо в настоящее приключение по итальянской гастрономии. Основа меню — блюда из рыбы и морепродуктов и домашняя паста.

PRIME Choice: мильфей из телятины с рублеными грибами, чесноком и петрушкой; поджаренное ризотто с морепродуктами.

шеф-повар:
Антонино Каннаваччиоло

дополнительная информация:
открытая кухня, караоке

Beefbar Moscow & Nabi



Пречистенская наб., д. 13, стр. 1

+7 (495) 988-9308

www.restsindikat.com

Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: американская, итальянская, французская, азиатская



Здесь подают высококачественное мясо, приготовленное в специальной печи со смесью различных африканских специй. Рецепт этой смеси в ресторанах Beefbar всего мира держат в секрете.

PRIME Choice: томагавк-стейк, запеченный молочный козленок с артишоками.

шеф-повар:
Павел Петухов

дополнительная информация:
веранда с панорамными окнами, авторская винная карта

Asia Hall



Кутузовский пр-т, д. 48

+7 (495) 788-5212

www.asiahall.ru

Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: азиатская, авторская



«Калейдоскоп вкусов» — такова гастрономическая концепция этого ресторана. В основном меню собраны аутентичные блюда из национальной кухни Китая, Таиланда, Сингапура и Японии.

PRIME Choice: дорадо Black Pepper в соусе тефьяки, суп «Будда, перефигурирующий через стену».

шеф-повар:
Джек Вонг

дополнительная информация:
открытая кухня, камин

Bistrot



Б. Саввинский пер., д. 12, стр. 2

+7 (499) 248-4045

www.restsindikat.com

Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: итальянская



Московский Bistrot — побратим знаменитого на весь мир одноименного ресторана в итальянском Форте-дей-Марми. В основе меню кухня Тосканы. Летом вокруг фонтана в патио расцветает сад.

PRIME Choice: грильята миста, ризотто с шампанским и скампи.

шеф-повар:
Максим Хазов

дополнительная информация:
летняя веранда

Гид по лучшим ресторанам Москвы

Bolshoi



Петровка ул., д. 3/6

+7 (495) 789-8652
www.novikovgroup.ru
Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: русская, французская



Новшество и полноправная гордость ресторана кроется в его художественной составляющей: здесь собрана эксклюзивная коллекция работ современных художников и скульпторов. Мебель от Ральфа Лорена.

PRIME Choice: *филе альпийского ягненка, запеченное с овощами; ньокки с омаром.*

шеф-повар:
Камель Бенмамар

Buono



Кутузовский пр-т, д. 2/1, стр. 1

+7 (495) 229-8308
www.ginzaproject.ru
Время работы:
кухня 12:00-01:00, бар 12:00-02:00

Кухня: итальянская

Уникальное сочетание архитектурного колорита сталинской высоты и захватывающих панорам делает Buono одним из самых красивых видовых ресторанов Москвы.

PRIME Choice: *орекетте с кальмарами и брокколи, черные спагетти с крабом и сливочным соусом, мини-кальмары с артишоками.*

шеф-повар:
Кристиан Лоренцини

дополнительная информация:
панорамные окна, терраса,
богатая коктейльная и винная карта

Bontempi



Берсеневская наб., д. 12, стр. 1

+7 (495) 669-1387
www.bontempirest.ru
Время работы:
пн-ср, вс 12:00-24:00, чт-сб 12:00-01:00

Кухня: итальянская, авторская



Именной ресторан с традиционной итальянской кухней. Домашний подход здесь чувствуется во всем: хлеб, пасту, равиоли делают вручную. У открытой кухни можно лично посоветоваться с шеф-поваром о выборе блюда.

PRIME Choice: *кафе ягненка скоттадито, ризотто с перепелкой, осьминог на углях.*

шеф-повар:
Валентино Бонтемпи

дополнительная информация:
терраса, открытая кухня

Café Russe



Тверская ул., д. 3 (отель The Ritz-Carlton Moscow)
+7 (495) 225-8888
www.ritzcarltonmoscow.ru
Время работы:
07:00-23:00

Кухня: русская и международная

Элегантный дизайн с неоклассическими декоративными элементами создает теплую и уютную атмосферу для ярких гастрономических впечатлений.

PRIME Choice: *лосось в шампанском, камчатский краб со сметаной и сыром, грибное рагу со сливками.*

шеф-повар:
Игорь Беляевский

дополнительная информация:
завтраки с 07:00 до 10:30,
большая чайная карта, деловые обеды, авторская винная карта

Boston Seafood & Bar



Лесная ул., д. 7 (БЦ «Белые сады»)

+7 (495) 228-4600
www.boston-restaurant.ru
Время работы:
пн-чт, сб-вс 12:00-24:00, пт 12:00-01:00

Кухня: европейская



Акцент в меню сделан на креветках, лобстере и супах. Хвалят ресторан в том числе и за стильный интерьер: высокие потолки, кресла со спинками в форме рыбьих хвостов и нарисованные на колоннах рыбы.

PRIME Choice: *копченые скандинавские креветки, жареная форель с розмарином и чесноком.*

шеф-повар:
Кирилл Мартыненко

дополнительная информация:
веранда, рыбная витрина

Cantinetta Antinori



Денежный пер., д. 20

+7 (499) 241-3325
www.novikovgroup.ru
Время работы:
12:00-24:00

Кухня: итальянская, тосканская

Шеф-повар переосмысливает традиционные итальянские рецепты и радует гостей блюдами в авторском исполнении. На первом этаже открытая кухня, много стеллажей, уставленных винными бутылками и банками с крупами.

PRIME Choice: *филе черной трески по-ливорски, крем-суп из спаржи с мясом краба, запеченный молодой козленок с травами.*

шеф-повар:
Мауро Панебьянко

дополнительная информация:
открытая кухня, веранда, камин,
большая винотека

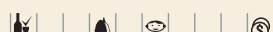
Brasserie Мост



Кузнецкий Мост ул., д. 6/3

+7 (495) 660-0706
www.brasseriemost.ru
Время работы:
пн-пт 08:00-24:00, сб-вс 09:00-24:00

Кухня: французская



Здесь собраны лучшие рецепты блюд региональной кухни со всех уголков Франции: морепродукты из Бретани и Нормандии, утки из Аквитании, кровяная колбаса из Лиона, конфи из Гасконии, буйабес из Марселя.

PRIME Choice: *утиный тефрин с коньяком и орехами, луковый суп, кролик, тушеный в соусе из горчицы и маслин.*

шеф-повар:
Режис Тригель

дополнительная информация:
терраса

Christian



Кутузовский пр-т, д. 2/1, стр. 1а

+7 (499) 243-2569, +7 (499) 243-2567
www.ginzaproject.ru
Время работы:
пн-пт 09:00-24:00, сб-вс 12:00-24:00

Кухня: итальянская, авторская

Большую часть блюд Кристиан Лоренцини готовит с использованием технологии вакуума, при низкой температуре. К примеру, мясо не жарится, а доходит 36 или 48 часов в собственном соку. Меню меняется каждую неделю.

PRIME Choice: *пьяный ягненок на фасоле, сибас в черной соли, артишоковый суп-пюре.*

шеф-повар:
Кристиан Лоренцини

дополнительная информация:
открытая кухня

Buddha Bar



Цветной б-р, д. 2

+7 (495) 229-7788
www.buddhabarmoscow.ru
Время работы:
чт-сб 12:00-05:00, вс-ср 12:00-03:00

Кухня: азиатская, европейская



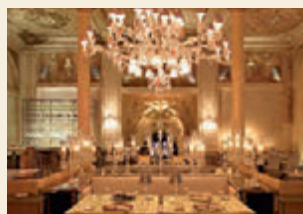
Узнаваемый во всем мире интерьер выполнен с использованием роскошной мебели, янтарного света, японских предметов искусства. Центр притяжения, как и в других Buddha Bar в мире, — гигантская статуя Будды.

PRIME Choice: *ягненок карфи, говядина на воке, тендерлоин на гриле.*

шеф-повар:
Раджеш Таллиял

дополнительная информация:
авторская коктейльная и винная карта, диджей-сеты

Cristal Room Baccarat



Никольская ул., д. 19-21

+7 (495) 933-3389
www.baccaratcristalroom.ru
Время работы:
12:00-24:00

Кухня: французская

Роскошный Cristal Room Baccarat расположился в старинном особняке с интерьером от Филиппа Старка — это ресторан для особого случая, хрустальный, изящный, статусный, уголок романтики в сердце большого города.

PRIME Choice: *антрекот с соусом из красного вина, тюрбо на углях.*

шеф-повар:
Мишель Ленц

дополнительная информация:
открытая кухня, камин,
гастрономические ужины,
богатая винная карта

Double Dutch



1-я Тверская-Ямская ул., д. 7

+7 (929) 507-9141
www.ginzaproject.ru
Время работы:
12:00-24:00

Кухня: итальянская, авторская

Меню ресторана, оформленного как квартира человека, любящего путешествовать, представляет собой интернациональный вариант итальянской кухни со всеми необходимыми в Москве позициями: от пасты до бургеров.

PRIME Choice: хрустящая лепешка с козьим кремом и артишоками гриль, портобелло гриль с сыром бри и зеленью.

шеф-повар: Уильям Ламберти
дополнительная информация: открытая кухня, коворкинг

Honest U.L.



Столешников пер., д. 10/3

+7 (499) 678-0160
www.uiliamlamberti.ru
Время работы:
пн-чт, вс 12:00-24:00, пт-сб с 12:00 до последнего гостя

Кухня: итальянская

Лаконичное меню, открытая кухня, светлый просторный зал — все это делает ресторан по-настоящему уютным местом. «Честный» — не только потому, что кухня открытая. Здесь готовят так, как нравится команде шефа.

PRIME Choice: ravioli с рикоттой и шпинатом, бургер с крабом.

шеф-повар: Уильям Ламберти
дополнительная информация: открытая кухня

El Gauchito



Поварская ул., д. 11/1

+7 (499) 947-0700
www.elgauchito.ru
Время работы:
11:00-24:00

Кухня: аргентинская

Один зал украшает старинный камин из итальянского замка и копия карты великих географических открытий, перенесенная на стену. В другом зале роскошный интерьер с мощными колоннами, отделанными коровьими шкурами.

PRIME Choice: аргентинский стейк, эмпаанада с крабами, чили кон карне.

дополнительная информация: камин, открытая кухня, богатая винная карта

Kobe



Кутузовский пр-т, 2/1, стр. 6

+7 (495) 785-0805, +7 (495) 785-0804
www.kobesteak.ru
Время работы:
12:00-23:00

Кухня: японская, авторская

Главное в меню — стейки из эксклюзивного японского мяса, таких в Москве больше не найти нигде. Это дорогое элитное мясо подают на разогретом камне с тремя соусами, которые выгодно подчеркивают вкус стейка.

PRIME Choice: японская мраморная говядина вагю, шея дикого желтохвоста на гриле.

шеф-повар: Сейджи Кусано
дополнительная информация: терраса, авторская винная карта

El Gauchito



Кутузовский пр-т, д. 48, галерея

«Времена Года»
+7 (495) 660-2274
www.elgauchito.ru
Время работы:
11:00-24:00

Кухня: аргентинская

Черно-белый интерьер — классический и модный, с акцентами из костюмных тканей в стиле Коко Шанель и Ральфа Лорена, с мебелью от европейских дизайнеров, люстрами эпохи декаданса и графичными черными торшерами.

PRIME Choice: филе гранде, аргентинское асадо, стейк-филе де тофо.

дополнительная информация: камин, открытая кухня, богатая винная карта

Jerome & Patrice



Славянская пл., д. 2

+7 (495) 784-6969
www.ginzaproject.ru
Время работы:
12:00-24:00

Кухня: французская

Здесь готовят региональную французскую кухню с яркими авторскими акцентами. В интерьере ничего лишнего: деревянные столы, отделанные мрамором, огромные винные шкафы, большие окна с видом на Старую площадь.

PRIME Choice: крудо из средиземноморского папра с мидиями, мини-гаспачо, зеленое ризотто султками.

шеф-повар: Жером Кустийас и Патрис Терезоль
дополнительная информация: открытая кухня

George



Кутузовский пр-т, д. 2/1, стр. 6

+7 (495) 785-0805, +7 (495) 785-0804
www.georgerest.ru
Время работы:
12:00-23:30

Кухня: грузинская

Здесь трепетно оберегают традиции грузинской кухни: в меню есть блюда, которые готовят по рецептам из кулинарной книги 1962 года! Интерьер соответствует концепции традиционного семейного ресторана.

PRIME Choice: ягненок, тушенный в белом вине с тархуном; банана по-горски; фаршированная перепелка от шефа.

шеф-повар: Лали Гаделия
дополнительная информация: камин, авторская винная карта

La Bottega Siciliana



Охотный Ряд ул., д. 2

+7 (495) 660-0383
www.semifreddo-group.com/ru
Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: итальянская

Это натуральный кусочек Сицилии в полукилометре от Красной площади: и интерьер, и винная карта, и посуда, и домашняя паста представляют собой роскошную цитату из сицилийского быта.

PRIME Choice: запеченная лопатка ягненка с фаршем каннеллини, ризотто с белыми грибами и шафраном.

шеф-повар: Клаудио Пировано
дополнительная информация: открытая кухня, авторская винная карта

Grand Cru



М. Бронная ул., д. 22

+7 (495) 510-6565
www.grandcru.ru
Время работы:
10:00-23:00

Кухня: авторская

Grand Cru — отличный винный бар с гастрономическим уклоном, кулинарные шедевры готовит испанец Адриан Кеттлас. Он славится своими молекулярными экспериментами и элегантной подачей блюд в стиле фьюжен.

PRIME Choice: лопатка теленка вагю с грибным фрикасе, поросенок с соусом из маракуйи.

шеф-повар: Адриан Кеттлас
дополнительная информация: винотека

Chicago Prime Steakhouse bar



Страстной б-р, д. 8а

+7 (495) 988-1717
www.chicagoprime.ru
Время работы:
12:00-05:00

Кухня: американская

Образцовый американский стейк-хаус с отличным интерьером, выдержанным в теплых тонах. Мебель из натурального темного дерева, люстры в стиле ар-деко с мягким светом и, конечно, огромный выбор стейков.

PRIME Choice: стейк «Нью-Йорк», говяжья вырезка с камчатским крабом, морские гребешки на гриле с сое из зеленой фасоли.

шеф-повар: Игорь Корнеев
дополнительная информация: авторская винная карта

Гид по лучшим ресторанам Москвы

La Marée



Проточный пер., д. 7

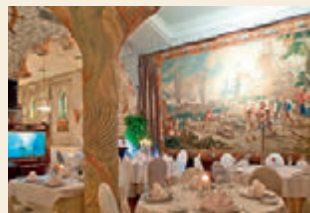
+7 (800) 555-0435
www.la-maree.ru
Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: азиатская, итальянская, авторская
В новом ресторане сети La Marée три этажа, два первых объединены общим пространством — с верхнего можно видеть, что происходит на нижнем. На третьем этаже банкетный зал и первая в истории сети открытая кухня.

PRIME Choice: *рыбное крудо, жареные артишоки, «Том Ям».*

шеф-повар: **Массимилиано Монтироли**
дополнительная информация: открытая кухня, зимний сад, летние веранды, рыбный бутик

La Marée



М. Грузинская ул., д. 23, стр. 1

+7 (495) 609-3925
www.la-maree.ru
Время работы:
12:00-24:00

Кухня: авторская, средиземноморская
La Marée — редкий формат: сочетание рыбного бутика и ресторана высокой средиземноморской кухни. Элегантный зал оформлен в светлых тонах, стулья покрыты льняными чехлами, на столах белоснежные скатерти.

PRIME Choice: *тосканский молочный козленок, голубой бретонский лобстер в сливочно-трюфельном соусе.*

шеф-повар: **Зитунни Абдессаттар**
дополнительная информация: хорошая винная карта, рыбный бутик

La Colline



14-й км Рублево-Успенского ш., Горки-2, дер. Б. Сареева, ул. Речная, стр. 1
+7 (495) 635-5577
www.la-colline.ru
Время работы:
ср-вс 12:00-23:00, пн-вт по предварительному заказу

Кухня: французская, средиземноморская, авторская
Сказочным рестораном на Рублево-Успенском шоссе владеет Жером Кустиас, умеющий виртуозно сочетать высокую и деревенскую французскую кухню. Авторская подача его блюд никого не оставит равнодушным.

PRIME Choice: *бресский голубь в облаках из сельдерея и яблок, буйабес по-марсельски, тюрнедо из говядины.*

шеф-повар: **Жером Кустиас**
дополнительная информация: веранда, камин, открытая кухня, авторская винная карта

Les Menus Par Pierre Gagnaire



Новинский б-р, д. 8, стр. 2

+7 (495) 745-1000
www.lottehotel.ru
Время работы:
12:00-22:30

Кухня: авторская, французская
Классика французской кулинарии в современном прочтении шеф-повара Пьера Ганьера, обладателя трех звезд Мишлен. Роскошный интерьер, великолепное оформление блюд, впечатляющая подача и безупречное обслуживание.

PRIME Choice: *фрикасе из лобстера с имбирем и лимонграссом, седло козули с ягодами можжевельника.*

шеф-повар: **Пьер Ганьер**

Megu



Новинский б-р, д. 8, стр. 2

+7 (495) 745-1000
www.lottehotel.ru
Время работы:
пн-пт 12:00-22:30, сб-вс 14:00-22:30

Кухня: японская
Теперь и в Москве можно насладиться великолепной кухней Megu — модного ресторана, ставшего легендой в Нью-Йорке. Здесь представлены редчайшие ингредиенты со всего мира и настоящие японские деликатесы.

PRIME Choice: *чили-паста канзури, тюрбо, суп из красного мисо.*

дополнительная информация: авторская винная карта

Misato



Мясницкая ул., д. 47

+7 (495) 725-0333
www.misato.ru
Время работы:
12:00-24:00

Кухня: японская
Считается одним из лучших японских гастрономических ресторанов в столице. Необычные продукты, оригинальные сочетания и особые требования к качеству ингредиентов обеспечивают уникальность этого заведения.

PRIME Choice: *аге чоко (шоколад с васаби в кляре, подается с тайским манго).*

шеф-повар: **Мунэчика Бан**

Mr. Lee



Кузнецкий Мост ул., д. 7

+7 (495) 628-7678
www.novikovgroup.ru
Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: китайская, японская, тайская, паназитская
Аркадий Новиков вновь удивил жителей столицы точным попаданием, на этот раз в паназитский формат. Ресторан с атмосферой восточного Шанхая, глиняной посудой, японскими ширмами — отличное место для приятных встреч.

PRIME Choice: *яйцо пашот в сладком соевом соусе, салат с курицей, креветками и помело, карпаччо из лосося с соусом из лимонника.*

шеф-повар: **Джонатан Кертис**
дополнительная информация: авторская винная карта

Nobu



Б. Дмитровка ул., д. 20

+7 (495) 645-3191
www.noburestaurants.ru
Время работы:
13:00-24:00

Кухня: японская
Меню ресторана отражает гастрономическую философию основателя всемирной сети Нобу Мацухисы: гость может быть уверен, что здесь за каждым блюдом стоят вековые традиции, годы обучения, поисков и раздумий.

PRIME Choice: *салат с лобстером в пряно-лимонном соусе, мраморная говядина фламбе на камне.*

шеф-повар: **Дэмиен Дювио**

Novikov Restaurant & Bar



Тверская ул., д. 3, отель The Ritz-Carlton Moscow, 1-й эт.
+7 (495) 797-5720
www.novikovgroup.ru
Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: паназитская
В центре зала полукругом расположена открытая кухня, к которой примыкает большой маркет со свежими овощами и фруктами, ароматными травами, а также рыбой и морепродуктами, выложенными на лед.

PRIME Choice: *стейк из морского черта, острая корейка ягненка, оленина с овощами.*

шеф-повар: **Сая Ямаоко**
дополнительная информация: открытая кухня, веранда, хорошая винная и барная карта

Orange 3



Тверской б-р, д. 26

+7 (495) 665-1515
www.orange3.ru
Время работы:
вт-сб 12:00-24:00

Кухня: авторская, европейская, скандинавская
По соседству с роскошными столичными ресторанами «Каста Дива» и «Турандот» Андрей Деллос открыл Orange 3, где подают нордические блюда. За кухню отвечает финский шеф-повар Саули Кемпанен.

PRIME Choice: *пастрами из ягнатины с копченой капустой, яблоком и яблочным сорбетом, жареный палтус со свекольным желе.*

шеф-повар: **Саули Кемпанен**
дополнительная информация: дегустация вин

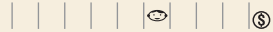
Osteria Bianca



Лесная ул., д. 5а

+7 (495) 508-2517
www.osteriabianca.ru
Время работы:
круглосуточно

Кухня: итальянская



Кухня здесь — гастрономическое путешествие по Италии, «вкусные истории» о ее регионах, которыми шеф Сальваторе Барбара ежедневно делится с гостями. Кстати, он с удовольствием выходит в зал и общается с посетителями.

PRIME Choice: *обжаренное филе тунца с карамелизированным луком, ризотто с чернилами каракатицы.*

шеф-повар:
Сальваторе Барбара

дополнительная информация:
работает круглосуточно,
открытая кухня

Oyster Bar



Крымский Вал ул., д. 9, парк им. Горького
+7 (495) 649-6549
www.oystersbar.ru

Время работы:
10:00-24:00

Кухня: средиземноморская



В меню полтора десятка видов устриц, свежие мидии, креветки, лобстеры, разнообразная рыба из Средиземного моря и Атлантического океана — все продукты доставляют в ресторан в течение 48 часов после улова.

PRIME Choice: *ризотто неро с креветками, морской черт на гриле, свечки из сига.*

шеф-повар:
Алексей Ярин

дополнительная информация:
терраса у воды, дегустации,
мастер-классы

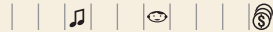
Palazzo Ducale



Тверской б-р, д. 3

+7 (495) 789-6404
www.palazzodukale.ru
Время работы:
пн-пт с 08:00 до последнего гостя,
сб-вс с 09:00 до последнего гостя

Кухня: итальянская



Интерьер ресторана стилизован под знаменитый Дворец дож в Венеции. Основа меню — блюда тосканской, сардинской, венецианской кухни, которые подают в роскошной посуде из муранского стекла.

PRIME Choice: *молочный козленок, тушеный в артишоках; омар в ароматных травах по-каталански.*

шеф-повар:
Тино Демонтис

дополнительная информация:
камин, веранда

Piazza Italiana



Б. Саввинский пер., д. 11

+7 (495) 788-6878
www.piazzaitaliana.ru
Время работы:
12:00-24:00

Кухня: авторская, средиземноморская



В интерьере нет ни одной случайной вещи: все, от рисунка на штукатурке до тканевых абажуров, сделано по индивидуальным эскизам. В меню устрицы, домашняя паста, ризотто и другие изысканные итальянские блюда.

PRIME Choice: *эскалоп в соусе из горгонзолы, равиоли с крабом, японская мраморная говядина.*

шеф-повар:
Ремо Маццукато

дополнительная информация:
веранда, авторская винная карта

PPL



Якиманская наб., д. 4, стр. 1

+7 (495) 737-8008, +7 (495) 737-8009
www.pplmoscow.ru
Время работы:
пн-ср, вс с 17:00 до последнего гостя;
чт-сб 17:00-06:00

Кухня: авторская



Дизайн от Юны Мегре, авторские коктейли от Дмитрия Пинтелина, шеф-повар Дмитрий Яковлев создал концептуальное меню, включающее блюда, обязательные для клубного формата, а также авторскую гастрономию.

PRIME Choice: *рыбей-бургер с томатами и трюфельным маслом, ризотто с рагу из утки.*

шеф-повар:
Дмитрий Яковлев

дополнительная информация:
хорошая винная и коктейльная карта, веранда, диджей-сеты

Probka на Цветном



Цветной б-р, д. 2

+7 (495) 995-9045, +7 (499) 343-3363
www.probka.org
Время работы:
11:00-01:00

Кухня: итальянская



Добротная итальянская кухня от петербургского ресторатора Арама Мнацаканова и превосходное вино. Винную коллекцию собирает сам Мнацаканов — в карту попадают интересные экземпляры, привезенные им из путешествий.

PRIME Choice: *осьминог по-сицилийски, плечо барашка, томленое в печи 18 часов.*

шеф-повар:
Вальтер Бизоффи

дополнительная информация:
терраса, открытая кухня

Raff House



М. Никитская ул., д. 25

+7 (495) 726-5545
www.raffhouse.com/ru/elen.php
Время работы:
12:00-24:00

Кухня: французская, авторская, дегустационные сет

Гастрономические изыски готовит авторитетный шеф — французка Элен Дарроз. Оба ее ресторана — и в Париже, и в Лондоне — имеют звезды Мишлен. За архитектурную часть проекта отвечал Микеле Маццола из Милана.

PRIME Choice:

шеф-повар:
Элен Дарроз

дополнительная информация:
бутик часов и украшений,
авторская винная карта

Roni



Петровка ул., д. 20/1

+7 (495) 625-2606
www.novikovgroup.ru
Время работы:
12:00-24:00

Кухня: азиатская



В меню ресторана Roni сочный паназиатский микс, ни одной банальности! Собственный кулинарный стиль шеф-повар Маму определяет как «современная малайская кухня, здоровая и полезная».

PRIME Choice: *тартаф из камчатского краба, курица в лимонном BBQ, жареная лапша по-сингапурски.*

шеф-повар:
Маму

дополнительная информация:
веранда

Saxon+Parole



Спирidonьевский пер., д. 12/9

+7 (903) 755-0343
www.saxonandparole.ru
Время работы:
10:00-24:00

Кухня: американская



Шеф-повар Брэд Фермери, обладатель звезды Мишлен, делает акцент на мясе на гриле и морских деликатесах. Создатели коктейльной карты — выдающиеся барменеры Нарен Янг, Масаширо Урушидо и Линден Прайд.

PRIME Choice: *стейк «Нью-Йорк», запеченный ягненок в марокканских специях.*

шеф-повар:
Брэд Фермери

дополнительная информация:
завтраки по будням (12:00-5:00), бранчи по выходным (10:00-14:00), камин

Seiji



Комсомольский пр-т, д. 5/2

+7 (499) 246-7624
www.seiji.ru
Время работы:
12:00-23:00

Кухня: японская



Вся рыба и морепродукты исключительной свежести; даже столь нехитрые ингредиенты, как рис и овощи, превращаются у Сейджи Кусано в невероятный деликатес.

PRIME Choice: *сашими из тунца блюфин, мазуо стейк.*

шеф-повар:
Сейджи Кусано

дополнительная информация:
летняя терраса, богатая карта сакэ

Гид по лучшим ресторанам Москвы

Serafina



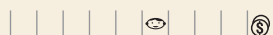
Рочдельская ул., д. 15/1

+7 (495) 653-8373

www.serafinarestaurant.com

Время работы:
пн-чт, вс 12:00-23:00, пт-сб 12:00-02:00

Кухня: итальянская



Свежие морепродукты, сыры, итальянскую ветчину и другие ингредиенты доставляют в Москву самолетом из Италии, а домашнюю пиццу и пасту здесь готовят по традиционным итальянским рецептам.

PRIME Choice: *филе сига в соусе «Пино Гриджио», кофе ягненка с овощами, сливочный суп с форестью.*

шеф-повар:
Михаил Левин

дополнительная информация:
терраса

Vodный



Ленинградское ш., д. 39, стр. 6

+7 (495) 783-1390

www.novikovgroup.ru

Время работы:
12:00-24:00

Кухня: итальянская, грузинская, японская, узбекская

Ресторан стал площадкой для интереснейших мероприятий: здесь проходят кинопоказы, джазовые вечера, концерты модных диджеев и fashion-дефиле, царит атмосфера благополучия и успеха.

PRIME Choice: *равиоли со шпинатом и фриттой, томленый сигас с травами, запеченная ножка ягненка.*

шеф-повар:
Олеся Арутюнян

дополнительная информация:
веранда

Sirena



Б. Спасская ул., д. 15

+7 (495) 608-1412

www.novikovgroup.ru

Время работы:
12:00-24:00

Кухня: рыбная



В меню все лучшее, что может предложить морская стихия: от барабульки, лангустинов и тюрбо на ледяной витрине, живых крабов и омаров в аквариумах до отборных устриц, которые доставляют самолетом из Франции.

PRIME Choice: *жареное филе тюрбо с копчеными гребешками «Сен-Жак» под шафрановым соусом, ризотто с мясом краба и пармезаном.*

шеф-повар:
Алексей Горевой

дополнительная информация:
веранда, рыбная витрина

Vogue Café



Кузнецкий Мост ул., д. 7/9

+7 (495) 623-1701

www.novikovgroup.ru

Время работы:
пн-чт 08:30-01:00, пт 08:30-02:00,
сб 12:00-02:00, вс 12:00-01:00

Кухня: европейская, итальянская, японская, авторская

Этот ресторан – любимец модной столичной публики! Доминанта интерьера – огромные лампы и fashion-фотографии, а также стулья разных цветов и размеров.

PRIME Choice: *черная треска, запеченная в бамбуковом листе; шницель из телятины; гапачо с крабами.*

шеф-повар:
Юрий Рожков

Sixty



Пресненская наб., д. 12

+7 (495) 653-8369

www.ginzaproject.ru

Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: итальянская, средиземноморская



Вид с 62-го этажа башни «Федерация» никого не оставит равнодушным! Гастрономическая концепция Sixty – самое интересное со всех уголков света: шеф Карло Греку легко микширует страны, вкусы, традиции.

PRIME Choice: *итальянская телятина лombo на гриле, фермерский молочный козленок от Карло, тальята из пунца.*

шеф-повар:
Карло Греку

дополнительная информация:
панорамные виды из окна

Ваниль



Остоженка ул., д. 1

+7 (495) 637-1082

www.novikovgroup.ru

Время работы:
пн-пт 08:00-24:00, сб-вс с 10:00 до последнего гостя

Кухня: французская, русская, японская

Уже 10 лет ресторан сохраняет статус одной из главных светских площадок Москвы: среди частых гостей представители деловой и культурной элиты. Интерьер оформлен в современном стиле с элементами восточного минимализма.

PRIME Choice: *стейк из говядины Prime с соусом бордо, молочный козленок с хрустящим салатом, карпаччо из пунца с базиликом.*

шеф-повар:
Камель Бенмамар

дополнительная информация:
панорамные окна, терраса

Sky Lounge



Ленинский пр-т, д. 32а

+7 (495) 781-5775

www.skylounge.ru

Время работы:
пн-ср, вс 13:00-24:00, чт-сб 13:00-01:00

Кухня: авторская, европейская, японская



Изюминка этого заведения – роскошная застекленная веранда, опоясывающая ресторан по периметру, а также самая длинная барная стойка в Москве. Здесь есть разные типы раскладки: классическая, диваны, татами.

PRIME Choice: *вырезка оленя с фуа-гра, утиная грудка с миндально-вишневым соусом, черная треска с шафрановым ризотто.*

шеф-повар:
Артем Добровольский

дополнительная информация:
панорамные виды на Москву, веранда, хорошая винная и сырная карта

White Rabbit



Смоленская пл., д. 3

+7 (495) 663-3999

www.whiterabbitmoscow.ru

Время работы:
12:00-06:00

Кухня: авторская, европейская, русская

White Rabbit – идеальная комбинация вкусной авторской кухни, интересных интерьерных решений, впечатляющей панорамы Москвы и невероятно притягательной атмосферы, в которую хочется возвращаться снова и снова.

PRIME Choice: *фермерский голубь с жареной капустой и терфином из вишни, патагонский клычак с копчеными артишоками.*

шеф-повар:
Владимир Мухин

дополнительная информация:
панорамные окна, магазин авторских игрушек

Uilliam's



М. Бронная ул., д. 20а

+7 (495) 650-6462

www.ginzaproject.ru

Время работы:
с 10:30 до последнего гостя

Кухня: авторская, итальянская, французская



Здесь два светлых зала, разделенных открытой кухней. Любой может присоединиться к поварам и предложить свой рецепт! Кухня завязана на принципе сезонности, поэтому меню может меняться каждые две недели.

PRIME Choice: *осьминог на гриле, суп из белой спаржи.*

шеф-повар:
Уильям Ламберти

дополнительная информация:
открытая кухня, терраса

Yoko



Соймоновский пр-д, д. 5

+7 (495) 637-1370

www.novikovgroup.ru

Время работы:
пн-чт, вс 12:00-24:00, пт-сб 12:00-06:00

Кухня: японская, азиатская, авторская

Изюминка Yoko – блюда из охлажденной рыбы, которую привозят два раза в неделю самолетом прямо с токийского рынка-аукциона. Так сюда попадают тунец блюфин, японский палтус хирамэ, желтохвост и морские ежи.

PRIME Choice: *сибас в тростниковом сахаре, японская мраморная говядина, крабовое мясо с морскими гребешками и грибами.*

шеф-повар:
Юрий Сорокин

дополнительная информация:
панорамные окна

Золотой



Кутузовский пр-т, д. 5/3

+7 (499) 243-6540
www.restsindikato.com

Время работы:
пн-пт с 09:00 до последнего гостя,
сб-вс с 12:00 до последнего гостя

Кухня: европейская, русская, китайская, японская
Интерьер обновленного «Золотого» передает атмосферу частного дома: камин, широкие диваны, фотографии на стенах и книги на полках создают впечатление череды гостиных комнат, обставленных дорого и с безупречным вкусом.

PRIME Choice: *цесарка в красном бургундском соусе, азиатский буйабес с кунжутной лапшой, щука с домашней сметаной и картофелем.*

шеф-повар: Дмитрий Погорелов
дополнительная информация: терраса, завтраки по будням, камин

Аист



М. Бронная ул., д. 8, стр. 1

+7 (499) 940-7040
www.novikovgroup.ru

Время работы:
пн-пт с 09:00 до последнего гостя,
сб-вс с 10:00 до последнего гостя

Кухня: авторская, средиземноморская, итальянская, японская
С летней террасы на крыше особняка открывается неповторимый пейзаж: вся трогательная живопись неровных улиц старого московского центра. Кухней заведует специально приглашенный шеф из Италии Умберто Рокка.

PRIME Choice: *тюрбо, запеченная с молодым картофелем; тартар из говядины.*

шеф-повар: Умберто Рокка
дополнительная информация: веранда

Антрекот



Театральный пр-д, д. 2

+7 (499) 270-1050
www.restsindikato.com

Время работы:
12:00-24:00

Кухня: американская, мясная, европейская
Скромное обаяние буржуазии – вот концепция «Антрекота». Мясо высочайшего качества привозят со всего света и готовят на открытом огне с фирменной приправой «кажун», куда входит 15 видов пряных трав и специй.

PRIME Choice: *черная треска Nitsuke, австралийский Black Angus, антрекот.*

шеф-повар: Дмитрий Зотов
дополнительная информация: летняя веранда

Арагат



Неглинная ул., д. 4

+7 (495) 783-1234
www.moscow.park.hyatt.com

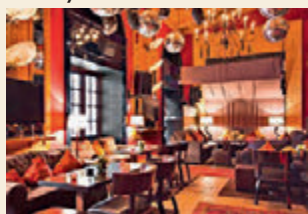
Время работы:
12:00-24:00

Кухня: армянская
Соединяя многовековой опыт и традиции армянской кухни с безупречностью современного сервиса, недавняя история «Кафе Арагат» обретает новый облик, восстанавливая колорит ушедшей эпохи и уклада жизни армянского народа.

PRIME Choice: *севанская форель, кюфта по-эчмиадзински.*

шеф-повар: Нарек Авагян

Балчуг 5



Балчуг ул., д. 5

+7 (495) 956-7775
www.novikovgroup.ru

Время работы:
вс-чт 12:00-24:00, пт-сб 12:00-06:00

Кухня: русская, паназиатская, европейская
«Русский тренд» в меню «Балчуг 5» – это любимые всеми русские блюда, рецепты которых шеф-повар переосмысливает по-новому. Традиционные русские продукты преобразуются, раскрывая все нюансы своего вкуса.

PRIME Choice: *стейк из тунца со спагетти, рыбай стейк с домашней аджикой.*

шеф-повар: Сергей Векшин
дополнительная информация: караоке-бар, авторские коктейли

Барашка на Петровке



Петровка ул., д. 20/1

+7 (495) 625-2892
www.novikovgroup.ru

Время работы:
11:00-24:00

Кухня: азербайджанская
Современный интерьер и традиционная азербайджанская кухня – сочетание необычное, но абсолютно логичное. Для москвичей, не привыкших к настоящей восточной трапезе, бакинцы готовят блюда особым образом.

PRIME Choice: *осетрина по-каспийски, стейк из лосося с пюре из брокколи, тушеная баранина в бульоне с овощами.*

шеф-повар: Бахтияр Алиев
дополнительная информация: террасы, настольные игры

Бочка



1905 года ул., д. 2

+7 (495) 651-8110
www.vbochke.ru

Время работы:
круглосуточно

Кухня: европейская, русская
Вот уже 17 лет каждую пятницу в центре основного зала ресторана «Бочка» на вертеле готовится одно из самых популярных блюд – молодой бычок на березовых углях.

PRIME Choice: *молодой бычок на березовых углях, стейк с рисом, жареными лисичками и сливочным соусом.*

шеф-повар: Игорь Бедняков
дополнительная информация: работает круглосуточно, камин, авторская винная карта

Гастроном



Новый Арбат ул., д. 36, стр. 3

+7 (495) 690-7373
www.restsindikato.com

Время работы:
12:00-24:00

Кухня: европейская, русская, авторская
Шеф-повар Анатолий Комм, словно кутюрье, создал меню-коллекцию вкусов и блюд из разных уголков планеты: роллы с селедкой под шубой, бифбургер с муссом из горчицы и фуа-гра, пшенная каша с кроликом и т. д.

PRIME Choice: *дикий сиба, свиная голень, запеченная в печи, бифбургер с муссом из горчицы и фуа-гра.*

шеф-повар: Анатолий Комм
дополнительная информация: панорамные окна, террасы

Гюго



Б. Якиманка, д. 39

+7 (499) 230-3430
www.hugorest.ru

Время работы:
пн-ср, вс 12:00-00:00, чт-сб 12:00-05:00

Кухня: французская, европейская
Роскошное заведение для интеллектуальной публики, которая ценит гастрономические удовольствия. В меню помимо традиционных французских блюд представлены излюбленные хиты итальянской и русской гастрономии.

PRIME Choice: *лобстер «Термидор» с белыми грибами и трюфельным соусом, тунец с фуа-гра на гриле.*

шеф-повар: Александр Удачин
дополнительная информация: терраса, богатая барная и винная карта, караоке, детское меню, рыбный бутик

Дом Карло



Садовая-Кудринская ул., д. 6

+7 (495) 697-5055
www.ginzaproject.ru

Время работы:
12:00-24:00

Кухня: итальянская, авторская
Открытая кухня позволяет наблюдать за приготовлением знаменитой пиццы: пицца «Дольче», «Четыре сыра», пицца с пармской ветчиной и белыми грибами, пицца трюфельная, с грушей и сыром горгонзола.

PRIME Choice: *молочный козленок, запеченный в дровяной печи; осьминог в красном вине с пюре из сельдерея.*

шеф-повар: Карло Греку
дополнительная информация: терраса

Гид по лучшим ресторанам Москвы

Иерусалим



Б. Бронная ул., д. 6, стр. 3

+7 (495) 690-6266

Время работы:
пн-чт, вс 11:00-24:00, пт с 11:00 и
до захода солнца, сб (зимой) 19:00-
24:00

Кухня: еврейская, азербайджанская, грузинская
Ресторан специализируется на блюдах на гриле, используя рецепты из еврейской, азербайджанской и грузинской кухни. В меню есть хумус, форшмак, фалафель, люля из баранины, шашлык.

PRIME Choice: *садж-кебаб, кошерный стейк.*

дополнительная информация:
кошерная кухня, летняя
терраса, расположение на
крыше здания

Каста Дива



Тверской б-р, д. 26/5

+7 (495) 651-8181

www.castadiva.ru

Время работы:
12:00-24:00

Кухня: итальянская

«Каста Дива» – новый ресторан-дворец знаменитого ресторана дома Андреа Деллоса. Все продукты ресторан закупает у мелких производителей Сицилии, Калабрии и Пьемонта.

PRIME Choice: *равиоли с черным трюфелем, филе дикого сига на гриле с подкопченным баклажаном.*

шеф-повар: Микеле Броджиони
дополнительная информация: танцевальные бранчи

Кафе Пушкинъ



Тверской б-р, д. 26а

+7 (495) 739-0033

www.cafe-pushkin.ru

Время работы:
круглосуточно

Кухня: европейская, средиземноморская, русская, французская
Ресторан русской дворянской кухни с воссозданной исторической атмосферой дворянской усадьбы. За годы своего существования ресторан получил десятки профессиональных премий за качество обслуживания и кухню.

PRIME Choice: *бифштекс а-ля шатобриан, фермерская курица, начиненная фуа-гра и черным трюфелем.*

шеф-повар: Андрей Махов
дополнительная информация: детская комната, летняя веранда, доставка блюд, бизнес-ланчи, VIP-зал, бесплатная парковка

Кинки



Осенняя ул., д. 11

+7 (495) 781-1697

www.kinkigrill.ru

Время работы:
13:00-23:00

Кухня: авторская, японская

Ресторан получил название в честь кинки – маленькой японской рыбки, любимого деликатеса в странах Азии. Деликатес ежедневно привозят в ресторан из Японии и готовят на робате, специальном японском гриле.

PRIME Choice: *блюда из рыбы, приготовленные на робате (вид японского гриля), суши из деликатесной икры морского ежа.*

шеф-повар: Аарон Стотт
дополнительная информация: лаундж-зона, live-сеты лучших московских диджеев

Китайская грамота



Сретенка ул., д. 1

+7 (495) 229-0109, +7 (495) 625-4757

Время работы:
12:00-24:00

Кухня: китайская

В основе меню гуандунская (кантонская) кухня. Ее особенностью является достижение феноменальных вкусовых результатов при минимальной тепловой обработке продуктов и очень ограниченном использовании соусов.

PRIME Choice: *блюда из птицы, подкопченные и запеченные по старинным китайским технологиям; китайские пельмени дим-сам.*

шеф-повар: Чжан Сяньчэн
дополнительная информация: хорошая коктейльная и винная карта

Ласточка



Южный причал, Лужнецкая наб., напротив д. 24

+7 (495) 778-8994

www.restoran-lastochka.ru

Время работы:
12:00-24:00

Кухня: азиатская, европейская, итальянская

В меню блюда европейской, преимущественно итальянской, и пан-азиатской кухни от шефа, чей авторский стиль формировался в лучших ресторанах Италии и Франции, в том числе в парижском Plaza Athénée Алена Дюкасса.

PRIME Choice: *нежное мясо осьминога с молодым картофелем, филе телятины «Россини» с фуа-гра.*

шеф-повар: Доминико Филиппоне
дополнительная информация: ресторан-теплоход, стеклянная веранда на палубе, три банкетных зала, пять VIP-кают

Мари Ванна



Спиридоньевский пер., д. 10а

+7 (495) 650-6500, +7 (926) 165-3029

www.marivanna.ru

Время работы:
09:00-24:00

Кухня: русская

Утром в ресторане «Мари Ванна» пахнет свежей выпечкой, в обед можно попробовать наваристый борщ и тушеную утиную ножку с гречкой. А по вечерам настоячки домашнего производства здесь льются рекой.

PRIME Choice: *баранья голяшка с пюре и овощным салатом, свинина на косточке с картофелем.*

дополнительная информация: террасы

Марио (Жуковка)



Рублево-Успенское ш., дер. Жуковка, д. 54б

+7 (495) 651-4383

www.mariozhukovka.ru

Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: авторская, итальянская, мясная, средиземноморская

Особое внимание здесь уделяют юным гостям: на территории есть мини-зоопарк, игротка и детская площадка. Блюда готовятся по домашним итальянским рецептам из свежих продуктов, специально доставленных из Италии.

PRIME Choice: *омар «Термидор», ягненок на косточке.*

шеф-повар: Винченцо Вердоша, Владимир Петренко
дополнительная информация: терраса, камин, детская игровая площадка

Мясной клуб



Кузнецкий Мост ул., д. 19, стр. 1

+7 (495) 625-1729

www.novikovgroup.ru

Время работы:
12:00-23:00

Кухня: авторская, американская, европейская

Концепция ресторана – собрать в одном месте все лучшее, что существует сегодня в мясной гастрономии. Кухня сочетает в себе американские и европейские гастрономические традиции в авторском исполнении.

PRIME Choice: *протомленный в печи новозеландский ягненок, рыбай стейк, томленный в морской соли.*

шеф-повар: Роман Шубин
дополнительная информация: авторская винная карта

Недальний Восток



Тверской б-р, д. 15, стр. 2

+7 (495) 694-0641, +7 (495) 694-0154

www.novikovgroup.ru

Время работы:
12:00-24:00

Кухня: авторская, азиатская

Главную роль в меню играет камчатский краб, который поставляется с Сахалина. Его готовят и подают с разными соусами, используют в приготовлении салатов, холодных и горячих закусок, роллов и супов.

PRIME Choice: *спинка испанского тунца, мраморная говядина вагю.*

шеф-повар: Глен Баллис
дополнительная информация: богатая винотека, диджей-сеты (чт, пт с 20:00)

Нескучный сад



Фрунзенская наб., д. 18

+7 (495) 363-6464
www.nesad.ru
Время работы:
12:00-06:00

Кухня: авторская, европейская, итальянская

Оригинальное оформление залов с панорамными окнами создает ощущение прогулки на круизном лайнере или где-то на берегу моря. Меню составлено из блюд итальянской кухни и авторских творений шеф-повара.

PRIME Choice: *карпаччо из утиной грудки с грейпфрутом, фуа-гра с яблочным соусом, филе тюрбо по-лигурийски.*

шеф-повар: **Андреа Галли**
дополнительная информация: караоке, концерты, летняя терраса, вид на реку, воскресный детский клуб

Облака



Кутузовский пр-т, д. 48, галерея

«Времена Года»
+7 (495) 642-8300
www.oblakarestoran.ru
Время работы:
12:00-06:00

Кухня: европейская, средиземноморская

Уникальность этого ресторана состоит не только в панорамном виде на столицу и безупречной кухне, но и в искусно созданном дизайне помещения, благодаря которому каждый гость может почувствовать себя в облаках.

PRIME Choice: *запеченное филе чилийского сига с овощами, запеченный цыпленок со шпинатом и сельдереем.*

шеф-повар: **Вячеслав Казаков**
дополнительная информация: панорамный вид на город, две веранды, детское меню, детские праздники, диджей

Павильон



Б. Патриарший пер., д. 7

+7 (495) 697-5110
www.restsindikat.com
Время работы:
12:00-24:00

Кухня: русская, советская

В меню ресторана такие кулинарные хиты советской эпохи, как салат «Столичный», «Мимоза», сельдь под шубой, пирожки и блины с разнообразными начинками, пельмени, вареники, голубцы, пожарские котлеты.

PRIME Choice: *лосось, запеченный с рисом и грибной подливкой, пожарская котлета из телятины с капустой провансаль.*

шеф-повар: **Виталий Ковалев**
дополнительная информация: летняя веранда

Река



Берсеневская наб., д. 6, стр. 2

+7 (495) 669-9969
www.rekaclub.ru
Время работы:
вс-чт 12:00-24:00, пт-сб 12:00-06:00

Кухня: итальянская, средиземноморская, японская

Кухня здесь — это всегда неожиданное сочетание ингредиентов и игра со вкусом привычных блюд. Чего стоит один только тартар из тунца с оттенком черного трюфеля, завернутый в авокадо!

PRIME Choice: *печеный баклажан с камчатским крабом и устричным соусом, фуа-гра с конфитюром из инжира.*

шеф-повар: **Мишель Ломбарди**
дополнительная информация: террасы, вид на реку, диджей

Ресторан Анатолия Комма



Рублево-успенское ш., 8-й км, комплекс «Барвиха Luxury Village»
+7 (495) 225-8880
www.barvikhahotel.com

Время работы:
12:00-24:00, кроме вторника

Кухня: русская

Ресторан Анатолия Комма — место для тех, кто хочет насладиться русской национальной кухней высшего класса. Комм единственный среди российских кулинаров удостоился упоминания в международном гиде «Мишлен».

PRIME Choice: *салат оливье с мороженым из краба, борщ со сферой из сметаны, жареные лангустины.*

шеф-повар: **Анатолий Комм**
дополнительная информация: терраса, детское меню

Сахли



Б. Каретный пер., д. 6/1

+7 (495) 699-4503
www.sahli.ru
Время работы:
12:00-23:00

Кухня: грузинская, кавказская

«Сахли» в переводе с грузинского означает «дом», и в ресторане царит добрая домашняя атмосфера. Меню сочетает блюда классической грузинской кухни с современными акцентами, например сациви с раками.

PRIME Choice: *кафе ягненка в коньяке с картофелем, помидорами черри и мятой.*

шеф-повар: **Джемал Кирия**
дополнительная информация: летняя веранда

Семифреддо



Россолово ул., д. 2.

+7 (499) 766-4646
www.semifreddo.ru
Время работы:
12:00-24:00

Кухня: авторская, итальянская, рыбная

На фоне южноитальянского рыбного ассортимента и традиционной пасты в меню выделяются различные сорта мороженого — с миндалем, ромом, шоколадом. Здесь непременно нужно попробовать вино и гранпу, выбор огромен.

PRIME Choice: *молодой ягненок на косточке с тимьяном и розмарином, филе говядины с утиной печенью и трюфелем под соусом из порвейна.*

шеф-повар: **Нино Грациано**
дополнительная информация: веранды, отличная винная карта

Страна, которой нет



Охотный Ряд ул., д. 2, гостиница

«Москва»
+7 (495) 737-5401
www.novikovgroup.ru
Время работы:
пн-чт 10:00-24:00, пт 10:00-01:00, сб 12:00-01:00, вс 12:00-24:00

Кухня: азербайджанская, армянская, восточная, панзиатская

Кафе и ресторан визуально разделяет открытая кухня с угольным грилем и открытым огнем, оформленная со всех сторон прилавком с рыбой, мясом, овощами, сухофруктами и большой витриной с множеством различных десертов.

PRIME Choice: *утиная грудка с японскими грибами и мисо соусом, язычки ягненка с луком-пореем и шафраном.*

шеф-повар: **Сергей Батуков**
дополнительная информация: открытая кухня, летняя терраса, детские программы

Сумосан



Площадь Европы, д. 2

+7 (495) 941 88 41
www.sumosan.com
Время работы:
12:00-24:00

Кухня: японская, европейская

Рыбу и морепродукты (например, икру морского ежа) в «Сумосан» доставляют самолетом два раза в неделю, здесь огромный выбор сациви, и в высочайшем качестве ингредиентов можно быть уверенным на 100%.

PRIME Choice: *димкраб — обжаренное на теппане мясо краба, сервированное в панцире, салат с артишоками и лобстером под ароматным соусом с трюфельным маслом.*

шеф-повар: **Бубкер Белхит**
дополнительная информация: отличная винная карта

Сыр



Садовая-Самотечная ул., д. 16, стр. 2

+7 (495) 650-7770, +7 (495) 650-7247
www.novikovgroup.ru
Время работы:
11:00-24:00

Кухня: итальянская

Такой выбор сыров, как в этом ресторане, не встретишь нигде: сыр с черными трюфелями, домашний копченый, пармезан «Реджано» и много других сортов. К каждому блюду помогут подобрать великолепное вино.

PRIME Choice: *мидии с соусом из белого вина и черного перца, филе кролика, жаренное в беконе с рагу из грибов.*

шеф-повар: **Мирко Дзаго**
дополнительная информация: веранда, детское меню

Гид по лучшим ресторанам Москвы

Талиесин



Валовая ул., д. 26

+7 (499) 500-8400
www.taliesin.ru
Время работы:
12:00-24:00

Кухня: американская



Меню – это подробнейший путеводитель по миру мяса, здесь знают все способы его приготовления. Уши, хвосты и щечки тушат, варят и долгими часами томят в печах.

PRIME Choice: *баранья рулька с гарниром от шеф-повара, асадо с соусом барбекю.*

шеф-повар:
Виктор Осипенко

дополнительная информация:
открытая кухня, авторская
винная карта

Турандот



Тверской б-р, д. 26, стр. 3

+7 (495) 739-0011
www.turandot-palace.ru
Время работы:
12:00-24:00

Кухня: паназиатская, азиатская, европейская



«Турандот» не только гастрономическая, но и архитектурная достопримечательность столицы. Интерьер создан в стиле позднего барокко: французские гобелены, английские часы, венецианские зеркала.

PRIME Choice: *устрицы «жизардо» с томатным сорбе, тартар из тунца с красной икрой.*

шеф-повар:
Дмитрий Еремеев

дополнительная информация:
летняя веранда, камин, детские программы

У Бурчо



Садовническая наб., д. 77, стр. 1

+7 (495) 979-0642, +7 (495) 739-4574
www.burcho.ru
Время работы:
10:00-24:00

Кухня: армянская, грузинская



Отменная авторская кухня, изысканные блюда, гостеприимная атмосфера – главные слагаемые успеха ресторана. Слава о кулинарном гении Размика Даниеляна распространена не только в России, но и за ее пределами.

PRIME Choice: *хинкали из осетрины, люля-кебаб из мяса раков, жульен с телячьими мозгами, жульен с крабовым мясом.*

шеф-повар:
Размик Даниелян

дополнительная информация:
терраса

Уголек



Б. Никитская ул., д. 12

+7 (926) 119-8111

Время работы:
пн-ср, вс 12:00-24:00, чт, сб 12:00-01:30

Кухня: авторская, европейская



Как утверждает шеф-повар Уильям Ламберти, особый способ приготовления – на живом огне – делает меню поистине особенным. Гурманы советуют оценить превосходный вкус капутти с мозговой косточкой.

PRIME Choice: *карамелизированный лосось со шпинатом, тушеное говяжье ребро с луком конфи, чилийский сибаб в конверте.*

шеф-повар:
Уильям Ламберти

дополнительная информация:
панорамные окна, блюда из
печи, авторская винная карта

Узбекистан



Неглинная ул., д. 29

+7 (495) 623-0585, +7 (495) 624-6053
www.uzbek-rest.ru
Время работы:
12:00-24:00

Кухня: узбекская, азербайджанская, арабская, китайская



Рецепты основных блюд сохранили аутентичность узбекской кухни: шашлык готовится на открытом огне и подается вместе с горячими углями, а барашек запекается исключительно на вертеле.

PRIME Choice: *шашлык из мраморной говядины, арабская мозаика из шашлыков и шашлык из осетрины по-азербайджански.*

шеф-повар:
Евгений Демин

дополнительная информация:
богатая винная карта, блюда
на гриле

ЧАЙКА



Краснопресненская наб., д. 12

+7 (495) 777-8788
www.restoran-chaika.ru
Время работы:
10:00-24:00

Кухня: авторская, европейская



По-новому прочитанная русская и советская кухня изобилует знакомыми блюдами в оригинальном исполнении. Есть зал с открытой кухней, где можно увидеть секреты и мастерство шеф-повара.

PRIME Choice: *цыпленок из печи с овощным тартаром.*

шеф-повар:
Дмитрий Шуршаков

дополнительная информация:
панорамный вид, открытая
кухня, богатая винная карта

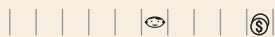
Эларджи



Гагаринский пер., д. 15а

+7 (495) 627-7897
www.ginzaproject.ru
Время работы:
пн-вс 12:00-00:00

Кухня: грузинская



Ресторан расположен в окружении старомосковских особняков, в интерьере преобладают теплые тона и приглушенный свет. В меню традиционные грузинские блюда, которые Изо Дзанджава готовит по семейным рецептам.

PRIME Choice: *лобио, долма из баранины, хачапури, харчо, кучмачи.*

шеф-повар:
Изо Дзанджава

дополнительная информация:
летняя веранда, блюда на
гриле, детское меню



кафе, кондитерские

Bosco Café



Красная пл., д. 3

+7 (495) 620-3182
www.bosco.ru/restoration/bosco_cafe
Время работы:
10:00-23:00

Кухня: европейская, итальянская, русская
Настоящий жизнерадостный итальянский ресторан высокой кухни с клубной атмосферой. Уникальное месторасположение дает возможность насладиться уединением, находясь в самом центре города.

PRIME Choice: *фуа-гра с лесными ягодами, тальятелли с черным трюфелем.*

шеф-повар: Катальдо Баттиато
дополнительная информация: открытая кухня, богатая винная карта

Кондитерская Пушкинь



Тверской б-р, д. 26/5

+7 (495) 604-4280
www.sweetpushkin.ru
Время работы:
11:00-24:00

Кухня: авторская
Дамьен Пищониери, шеф-кондитер и настоящий виртуоз, вручную создает необыкновенные пирожные, печеня, шербеты, конфеты, украшенные ягодами и сусальным золотом, — настоящие произведения искусства.

PRIME Choice: *фирменный десерт в виде купола «Кафе Пушкинь», тирамису на венецианский манер.*

шеф-повар: Дамьен Пищониери
дополнительная информация: авторские десерты

Glenuill



Садовая-Самотечная ул., д. 20

+7 (495) 724-7627

Время работы:
12:00-24:00

Кухня: авторская
Glenuill — новый проект Уильяма Ламберти, Глена Баллиса и Александра Оганезова, который ресторанные критики уже считают одним из главных открытий года. Это не требующая белых скатертей авторская кухня.

PRIME Choice: *эдамае на углях с мятой и айоли, тартар из копченой желтой лососины.*

шеф-повар: Глен Баллис

Кофемания



Б. Никитская ул., д. 13

+7 (495) 775-5188
www.coffeemania.ru
Время работы:
круглосуточно

Кухня: европейская кухня
В меню — уникальные кофейные коктейли, которые были придуманы бариста кофеев: «Бамбл», «Капутино крим», «Эгг-ног». Отдельного внимания заслуживает «Сладкая коллекция» — раздел эксклюзивных тортов.

PRIME Choice: *жареная лапша по-сингапурски, бургер с картофелем в пряных травах «Элвис».*

шеф-повар: Виталий Карсаев

Upside Down Cake & Co



Б. Грузинская ул., д. 76

+7 (499) 250-0731
www.upsidedowncake.ru
Время работы:
пн-пт 09:00-23:00, сб-вс 10:00-22:00

Кухня: американская, европейская
Изыщная и подчеркнута американская кондитерская, в которой каждый день появляются капкейки по новым рецептам. Помимо этого в меню крамблы, чизкейки, маршмеллоу.

PRIME Choice: *ванильно-банановый пудинг, холодный черничный торт.*

шеф-повар: Суки Маман
дополнительная информация: авторская кухня, десерты на заказ

Пекарня Мишеля



Спирidonьевский пер., д. 12/9

+7 (495) 650-0999
www.cafemichel.ru
Время работы:
09:00-23:00

Кухня: французская, итальянская, русская
Только здесь можно попробовать настоящие французские десерты, заварные булочки «Шукет» и аутентичное печенье «Макароне», за которыми раньше пришлось бы лететь в Париж.

PRIME Choice: *круассан с лососем, фисташковое парфе.*

дополнительная информация: летняя веранда

Бублик



Тверской б-р, д. 24

+7 (495) 629-1342
www.ginzaproject.ru
Время работы:
09:00-24:00

Кухня: европейская
Здесь можно выбрать десерты на любой вкус: круассаны, кулебяки и пироги, пирожное, конфеты ручной работы и, конечно, бублики. Кроме того, представлены блюда на гриле, оригинальные салаты, всевозможные пасты.

PRIME Choice: *стейк «Нью-Йорк», лосось-гриль на подушке из шпината со сливочным соусом и кинзой.*



бары, ночные клубы

Bruce Lee



Болотная наб., д. 3, стр. 2

+7 (495) 768-5171

Время работы:
пн-чт, вс 12:00-00:00, пт-сб 12:00-06:00

Кухня: китайская

Уникальная технология приготовления китайских блюд позволяет сохранить полезные свойства продуктов. За затейливые коктейли отвечает модный столичный бармен Виталий Бганцов.

PRIME Choice: битые огурцы, утка по-пекински, дим-самы с говядиной.

шеф-повар:
Юэ Хэ

дополнительная информация:
терраса, диджей-сеты,
авторская винная карта,
богатая коктейльная карта

Château de Fantômas



Болотная наб., д. 3 стр. 1

+7 (925) 585-4146
www.chateaudefantomas.com

Время работы:
вс-чт 17:00-00:00, пт-сб 17:00-05:00

Кухня: европейская

Домашняя обстановка, клубная атмосфера и приветливый персонал. Bar Fantômas занимает несколько этажей, на которых разместились барная зона с небольшой сценой, кинотеатр и даже театральная зала.

PRIME Choice:

дополнительная информация:
только для членов клуба,
открытая веранда, винная и
коктейльная карта

O₂ Lounge



Тверская ул., д. 3

+7 (495) 225-8888
www.ritzcarltonmoscow.ru/dining

Время работы:
12:00-02:00

Кухня: европейская, японская

Многообразие суши, сашими, роллов, супов и всевозможных закусок поражает размахом. Здесь есть испанский, итальянский, канадский, индийский и эквадорский тунец, рыба-меч, икра морского ежа и многое другое.

PRIME Choice: ризотто с креветками и чернилами каракатицы, филе сига-са на гриле с рататутем и соусом «Тапенад».

шеф-повар:
Николя Куртуа

дополнительная информация:
панорамные окна, открытая
терраса

Chips



Кузнецкий Мост ул., д. 7

+7 (495) 628-5824
www.novikovgroup.ru

Время работы:
12:00-24:00

Кухня: грузинская, французская, итальянская

Основная концепция Chips – столь популярная сегодня эклектика. Отсюда сложносочиненный интерьер с кирпичной кладкой, коваными люстрами, элементами этноса и хай-тека.

PRIME Choice: котлета из нельмы с жареной стручковой фасолью в гранатовом соусе, салат с перепелкой и грибами.

шеф-повар:
Сергей Кондаков

дополнительная информация:
открытая веранда, блюда на
гриле, авторская винная карта

City Space Bar & lounge



Космодамианская наб., д. 52, стр. 6

+7 (495) 221-5357
www.cityspacebar.com/ru

Время работы:
17:00-03:00

Кухня: авторская

City Space Bar & Lounge, расположенный на 34-м этаже отеля «Swissôtel Красные Холмы», – один из самых высоких панорамных баров столицы, он входит в число 10 лучших баров мира согласно Bartender's Guide 2008.

PRIME Choice: черная треска с овощами, запеченный стейк из тунца.

шеф-повар:
Ваграм Аракелян

дополнительная информация:
панорамные окна

Gipsy Bar



Болотная наб., д. 3, стр. 4

+7 (495) 669-8693, +7 (968) 612-0450
www.bargipsy.ru

Время работы:
пн-чт 12:00-02:00, пт-вс 12:00-06:00

Кухня: европейская, индийская, китайская

Это по-настоящему жизнерадостный бар с лучшим видом на «Красном Октябре». У заведения две площадки: непосредственно ресторан и большая летняя веранда, где летом висят гамаки, стоят шезлонги и столы для пинг-понга.

PRIME Choice: ребрышки барбекю с картофельным пюре и початком кукурузы, карп, зажаренный целиком до хрустящей корочки.

дополнительная информация:
бассейн на крыше, открытая
терраса

Mendeleev bar



Петровка ул., д. 20/1

+7 (495) 625-3385
www.mendeleevbar.ru

Время работы:
вт-ср 18:00-01:00, чт 18:00-03:00,
пт-сб 20:00-06:00

Кухня: паназиатская, русская

В этом баре завораживающий интерьер, антикварная мебель, хрустальные люстры, авторские коктейли и широкий выбор блюд актуальной паназиатской и русской кухни, а также безупречное музыкальное сопровождение.

PRIME Choice: салат с уткой и личи, обжаренный тунец с соусом ткемали.

шеф-повар:
Маму

дополнительная информация:
закрытый бар с авторской
коктейльной картой

Premier Lounge



Мантулинская ул., д. 5/1, стр. 7

+7 (495) 211-5211
www.premierlounge.ru

Время работы:
23:45-07:00

Кухня: итальянская, японская, европейская

Premier Lounge за короткое время собрал главные призы всех возможных конкурсов клубной индустрии и стал истинным эталоном ночной жизни. Интерьер замысловат и продуман до мелочей.

PRIME Choice: мини-кальмары с артишоками, дорадо с овощами.

дополнительная информация:
терраса, большая винная и
чайная карта

Rose Bar



Б. Дмитровка ул., д. 20, стр. 1, 5-й эт.

+7 (495) 926-3196
www.rosebar.ru

Время работы:
12:00-06:00

Кухня: европейская

В интерьере все напоминает палубу роскошной яхты: тиковый пол, иллюминаторы и раздвижная крыша, позволяющая всему пространству превратиться в открытую веранду.

PRIME Choice: чилийский сигас, замаринованный в медовом молоке; спинка шотландского лосося на соте.

шеф-повар:
Кирилл Бергер

дополнительная информация:
панорамные окна

Soho Rooms



Саввинская наб., д. 21

+7 (495) 988-7444

www.sohorooms.com

Время работы:
пн-ср 12:00-24:00, чт-вс с 12:00
до последнего гостя

Кухня: европейская, итальянская, японская
Концепция, которую прославленный шеф-повар Лора Бридж специально разработала для ресторана, — это вкусная еда из высококачественных свежих продуктов, изысканная, но не слишком сложная.

PRIME Choice: салат из лобстера, филе оленины.

шеф-повар:
Лора Бридж

дополнительная информация:
открытая терраса, бассейн на крыше

Tatler Club



Кутузовский пр-т, д. 2/1

+7 (495) 229-8305

www.novikovgroup.ru

Время работы:
пн-пт 10:00-01:00, сб-вс 12:00-02:00

Кухня: европейская, русская, украинская и азиатская
Ресторан предлагает множество салатов, все виды паст, обилие стейков, свежайшую рыбу и морепродукты в различных вариациях, незаменимые роллы и фуа-гра, сытные блины с икрой и авторские десерты.

PRIME Choice: жареные артишоки с мятой, филе говядины с белыми грибами.

шеф-повар:
Сергей Векшин

дополнительная информация:
витринные окна в пол, авторские десерты

Vanilla Ninja



Рочдельская ул., д. 15

+7 (985) 767-6634

www.facebook.com/VanillaNinjaClub

Время работы:
чт-пт 00:00-06:00

Кухня: европейская
Закрытый клуб: вход только по спискам. На танцполе модные хиты и качественный хаус от лучших диджеев России и Европы. Каждый четверг и пятницу здесь звучат Deep House, Dub, Electro, Experimental и т. д.

PRIME Choice:

дополнительная информация:
закрытый клуб с авторской коктейльной картой

Бар «Консерватория»



Неглинная ул., д. 4

+7 (495) 783-1234

www.moscow.park.hyatt.com

Время работы:
пн-пт 10:00-02:00, сб-вс 12:00-02:00

Кухня: европейская, русская, японская
Бар и ресторан Москвы, предлагающий своим гостям изысканную кухню и широкий выбор напитков, расположен под изящной стеклянной крышей с незабываемым панорамным видом на Кремль, Большой театр и старый город.

PRIME Choice: ризотто с грибами, зеленым горошком, трюфелем и обжаренными гребешками, стейк из тунца.

шеф-повар:
Гийом Жоли

дополнительная информация:
открытая терраса, панорамы на исторический центр Москвы

Манон



1905 года ул., д. 2

+7 (495) 651-8100

www.manon-club.ru

Время работы:
ср-вс с 12:00 до последнего гостя

Кухня: средиземноморская, японская
Признанный трендсеттер светской жизни столицы! Ужины на панорамной террасе «Манон» такие же обязательные пункты в расписании искусственной московской публики, как и зажигательные ночи от известных диджеев.

PRIME Choice: рисовая тайская лапша с королевским крабом, чилийский сиба-с с грибами, французский пирог с уткой и трюфелем.

шеф-повар:
Фабрис Сальвадор

дополнительная информация:
панорамная веранда, авторские коктейли, авторская винная карта

караоке

Grammy's



Кутузовский пр-т, д. 48, галерея «Времена Года»

+7 (495) 783-8300

www.grammy-s.ru

Время работы:
вт-вс 21:00-06:00

Кухня: европейская
В меню клуба соседствуют блюда европейской и азиатской кухни, а винная карта радует широким выбором коллекционных вин. В клубе три зала, танцплощадка и сцена. Каждую компанию обслуживает свой звукорежиссер.

PRIME Choice: салат из фаланги краба с авокадо, черная треска с картофелем и артишоками.

шеф-повар:
Вячеслав Казаков

дополнительная информация:
блюда на открытом огне, богатая винная карта, караоке

Duets



Садовая-Кудринская ул., д. 2/62

+7 (495) 660-5907

www.duets-karaoke.ru

Время работы:
21:00-07:00

Кухня: русская, европейская, японская
Здесь можно попробовать редкие якутские деликатесы — салат из нельмы-подледки; нежные ребрышки жеребенка, жаренные в ароматном масле; сибирские пельмени ручной лепки; ассорти из оленины и многое другое.

PRIME Choice: фуа-гра под ягодным соусом, ризотто с гребешками.

шеф-повар:
Алексей Алехин

дополнительная информация:
блюда на гриле, караоке

Shatush ресторан-караоке



Гоголевский б-р, д. 17

+7 (495) 637-4071

www.msk.shatush.ru

Время работы:
пн-чт, вс 10:00-06:00; пт-сб
круглосуточно

Кухня: китайская
Мике кулинарных традиций Азии и Европы в их современной авторской интерпретации и творческий подход к кухне делают блюда Shatush привлекательными для ценителей стиля фьюжен.

PRIME Choice: говядина с соусом «Черный перец», сиба-с в соусе XO, креветки в соусе «Васаби».

шеф-повар:

дополнительная информация:
блюда на воке и гриле, караоке

Джельсомино Café



Петровка ул., д. 21, стр. 1

+7 (495) 506-8506

www.jelsominocafe.ru

Время работы:
пн-чт, вс 21:00-06:00, пт-сб 21:00-08:00

Кухня: европейская, японская
Впервые в Москве в караоке используется конструкция из 18 панелей — видеинг-караоке, позволяющая сводить видео и звук профессионального качества в онлайн-режиме. VIP-залы оформлены в викторианском стиле.

PRIME Choice: салат с копченой уткой, мини-шпинатом и цукини, черная треска с солью из тыквы.

шеф-повар:
Марк Стаценко

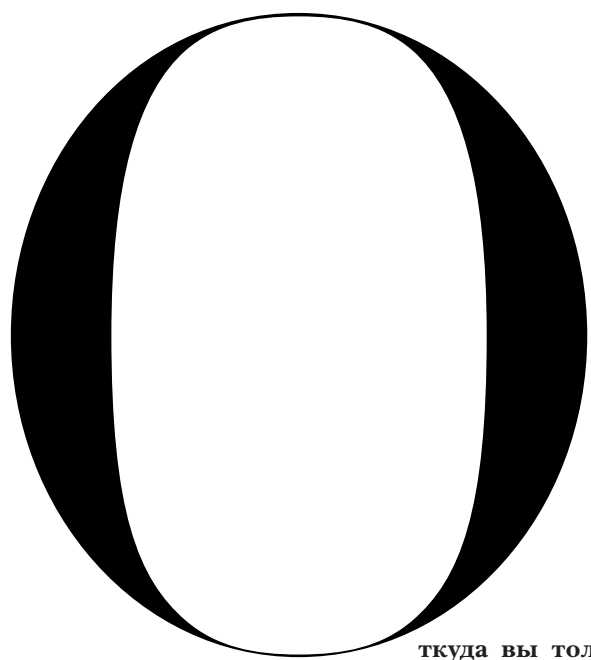
дополнительная информация:
летняя терраса, детское меню



«Я всегда очень любила поездки по России. А сейчас стала чаще бывать в регионах»

Совладелица интеллектуального клуба «418» **Надежда Оболенцева** путешествует часто и с удовольствием, по долгу службы и по велению сердца. О своих предпочтениях, любимых направлениях, отелях и ресторанах она рассказала в интервью Prime Traveller.

Интервью **Нонны Мартиросян**



Откуда вы только что вернулись? Из Псковской области, где мы вместе с командой нашего интеллектуального клуба «418» и продюсером Алексеем Боковым презентовали новый фестиваль имени Сергея Довлатова. Трехдневный форум с обширной творческой программой впервые пройдет в сентябре 2015 года в городе Пскове, где некогда жил и творил автор. К слову, недавно там был открыт дом-музей писателя. Это, конечно, необыкновенно красивый край. Заповедник «Михайловское» с аллеей Анны Керн и домиком Арины Родионовны покорило мое сердце. Ну и конечно, старинный Псково-Печерский монастырь. Я даже не подозревала, что это за место: место силы, завораживающее и необъяснимое. Фантастическое ощущение благодати и умиротворения посещает каждого, кто хоть раз бывал в тех краях.

Самые запомнившиеся путешествия за последний год? Наверное, все-таки Сен-Бартс. Там я впервые попробовала серфинг и встала на доску. Теперь понимаю людей, которые путешествуют за волной!

Давайте вернемся к путешествиям по России... Я всегда очень любила поездки по России. А сейчас, благодаря нашим культурным проектам в разных городах, стала чаще бывать в регионах. Не могу не отметить тот факт, что инфраструктура во многих городах нашей страны начала стремительное развитие. Местные власти и предприниматели вкладывают деньги в строительство новых отелей, частных гостиниц, где тебя принимают как дома. Это не может не радовать. В Плесе, например, есть небольшой, но очень уютный отель «Частный визит» с очаровательной хозяйкой Еленой, которая встречает каждого гостя как хорошего друга с пирожками и песнями из гитары, а потом еще в течение всего года передает посылки из своего погреба и огорода своим дорогим постояльцам в Москву.

Для меня очень важно, если поездка приурочена к какому-то специальному событию или интересному мероприятию из культурной жизни города: получается совмещать приятное с полезным. Например, в начале октября в том же Пскове пройдет фестиваль





Веселый девичник
на греческом острове
Миконос



Crescendo. Днем гости фестиваля отправятся на экскурсию по достопримечательностям, а вечером на концерт Дениса Мацуева. Или, например, летом мы были в Плесе по приглашению фестиваля им. Андрея Тарковского «Зеркало», смотрели кино и слушали Веру Полозкову на набережной реки Волги.

В какой город, на ваш взгляд, стоит поехать на выходные в ноябре? В Вену. Прекрасный выбор для романтического уик-энда. Это потрясающий город с удивительно красивой архитектурой и богатейшим культурным наследием. После прогулок по старому городу я бы обязательно зашла на кофе и торт «Захер» в одно из уютных кафе, а вечером отправилась бы на «Кавалера розы» в Венскую оперу.

Каким может быть ваш идеальный отдых? Где и с кем? Идеальный отдых точно не «где», а «с кем»! Для меня, конечно, с мужем. Он любит море и солнце.

Куда вы планируете поехать в ближайшие месяц-два? Мы открываем филиал нашего интеллектуального клуба «418» в Санкт-Петербурге, готовим для членов клуба экскурсию по городу с Павлом Каплевиным и лекцию Михаила Борисовича Пиотровского в Эрмитаже на тему «Музей как вызов». После мы с мужем отправляемся в Стамбул на свадьбу к друзьям. Это, кстати, один из моих самых любимых городов мира!

Какие у вас еще любимые места для отдыха? Этим летом я окончательно убедилась, что Сардиния для меня максимально комфортный и приятный летний отдых. Я вообще большая поклонница Италии. Капри для меня, как сказал Максим Горький, «мал кусочек, да сладкий». Зимой – однозначно Санкт-Мориц. Это уже исторически сложившаяся семейная традиция. Страшно подумать, сколько лет я туда езжу! Уже, кажется, больше 16!

Что вам нужно для идеального отдыха? Конечно, как любой нормальный человек я ценю свой комфорт. Если понимаю, что, допустим, лечу в Париж, для меня важно, в каком отеле и номере я остановлюсь, в какой ресторан пойду на обед и где буду ужинать. Обычно всегда смотрю, что в это время идет в театрах, какие выставки проходят. Прогулки по городу люблю совершать с гидами-экскурсоводами, это всегда намного интереснее, чем самостоятельные вояжи. Если времени достаточно, то с удовольствием еду в пригороды Парижа. Там какая-то особенная атмосфера, окунаясь в которую можно в полной мере ощутить настоящий французский колорит. А вот если это новое место и, скажем так, не особо туристическое, Камчатка, к примеру, то о каком комфорте может идти речь? Я заранее готовлю себя к спартанским условиям. Но это все не проблема, если понимаешь, ради чего туда едешь. Когда в 20 метрах от тебя ходят медведи, а воду из речки можно пить, это все оправдывает! Мечтаю о Латинской Америке, хочу увидеть Амазонку своими глазами... В этих местах явно сложно будет говорить о комфорте, вот о безопасности – это да!

Что вас раздражает в поездках? Плохая организация. Жаль, когда ты тратишь время и ничего не получаешь взамен: ни удовольствия, ни информации, ни впечатлений. Поэтому предпочитаю сама контролировать план и ход своих поездок. Муж мне доверяет на все 100%.

Этим летом я окончательно убедилась, что Сардиния для меня максимально комфортный и приятный летний отдых. Я вообще большая поклонница Италии. Капри для меня, как сказал Максим Горький, «мал кусочек, да сладкий». Зимой – однозначно Санкт-Мориц.

Дорогие сердцу вещи, привезенные из поездок? Я не люблю туристические сувениры. Бывает, конечно, но без фанатизма. Не могу сказать, что для того, чтобы сохранить впечатление и настроение от поездки, мне нужно что-то привезти и поставить в шкаф. В этом смысле я крайне практичная девушка!

Что вас может раздражать в отелях? Идеальный отель в вашем понимании? Я очень избирательно отношусь к выбору отеля, если мы говорим о проверенных и не раз изъезженных маршрутах. Мне очень нравится Grand Hotel a Villa Feltrinelli на озере Гарда. Это камерный, очень романтичный отель с историей. Из сетевых – Four Seasons во Флоренции. А что касается негатива, его могут вызвать только неквалифицированный персонал и плохое качество сервиса. Но, к счастью, с этим не приходится сталкиваться часто. А вообще, уровень отеля я практически со 100% гарантией могу оценить по качеству сервируемого завтрака. Обслуживание, время подачи блюда, посуда, меню (наличие или отсутствие некоторых позиций) – все это играет немаловажную роль. Завтрак – это настоящее искусство, это то, с чего ты начинаешь свой день, поэтому только в идеальных отелях я готова встать пораньше ради него.

Практическая информация по любому городу, который вы хорошо знаете? Наверное, хотелось бы рассказать про Милан. Несмотря на то что наших туристов в этом городе хватает, знают его по-настоящему не многие. В первую очередь, он ассоциируется у российского потребителя с Меккой для шопинга, который здесь, по моему мнению, крайне относительный в сравнении с другими европейскими городами. Вечер настоятельно рекомендую посвятить La Scala, утром отправиться в Санта-Мария-делле-Грацие на знакомство с одним из величайших творений Леонардо да Винчи «Тайная вечеря», днем пообедать в Il Salumaio di Montenaполеone. А если хочется отправиться в небольшое путешествие, советую доехать до озера Комо и поужинать в одном из самых вкуснейших ресторанов La Colombetta.

Куда собираетесь в ближайшее время? Планирую посетить Сингапур и Гонконг. 📍



На фото – Надежда
Оболенцева на ступенях
Grand Hotel a Villa Feltrinelli
на озере Гарда в Италии;
на презентации фестиваля
Сергея Довлатова
(на странице слева)

ДЕТОКС ПО-ИТАЛИЙСКИ

В лет семь назад проходила курс детокса в вашей клинике и, несмотря на свой скромный вес, умудрилась потерять пять килограммов. Пять килограммов чего?

Жидкости, наверное... Я тебя сейчас задушу за такую непрошенность! Во время детокса уходит жир и главным образом токсины. Сейчас объясню. У тебя в организме 100 000 км кровяных капилляров. В 20 лет половина из них доставляет питание клеткам, а другая работает на выведение токсинов, освобождая твоё тело от «мусора». В моем возрасте, а мне, к сожалению, 71 год, организм располагает только половиной кровяных капилляров. Это значит, что 25 тысяч отвечают за питание, и еще 25 – за выведение токсинов. Поэтому если в возрасте 70 лет есть то же, что и в возрасте 20, – это катастрофа. И, например, если твой организм понимает, что ты съела «неправильный» продукт, то он пытается его растворить, но если ты ешь таких продуктов больше, чем надо, то токсины откладываются, желефицируются. И вот тут начинается набор веса! Процесс детоксикации организма заключается в уничтожении этих токсинных отложений.

Все, еду к вам. Тем более что я набрала после родов. Давай, это все жиры, которые женский организм откладывает на случай грудного вскармливания. Ведь раньше женщины не каждый день ели, а детей было много. Кормить всех надо.

Ну а разве организм не должен был перестроиться с тех пор? Нужно, чтобы прошло три поколения. Ты знала, что за время концентрационных лагерей у узников выработался рецессивный ген. И если второе поколение нормально питалось, то они сразу толстели.

С чего начался ваш профессиональный путь? Я уехал изучать китайскую медицину в Англию, потому что в Китае в то время ее не преподавали. Мао истребил всех мэтров китайской медицины, потому что они были традиционалистами, даосистами. В самом начале обучения курс насчитывал триста человек, а в конце – всего лишь восемь. Выпускной экзамен был сложным: перед нами сажали незнакомых людей, и мы по пульсу должны были диагностировать их болезни. Если это смогли сде-



С приходом **Анри Шено** итальянский **Palace Merano** стал больше чем просто отелем. Сегодня туда едут не столько для того, чтобы отдохнуть и полюбоваться красотами северной Италии, сколько с целью очистить организм и сбросить лишние килограммы...

Интервью Полины Фурсовой





лать только восемь человек из трехсот, то это, наверное, что-то значит! Было впечатление, что я часть некой элиты. Но вопрос в том, что все восемь человек диагностировали разные проблемы. Я недоумевал, как они могут после этого давать нам дипломы! И тогда стало очевидно, что это не проблема интерпретации диагноза, а недочеты китайской медицины в том виде, в котором нам ее преподавали. И я сказал, что мне не нужен этот диплом, и порвал его.

Но ведь вы на этом не распрощались с китайской медициной? Это верно, я переработал эти знания, создав бионтологию – науку, позволяющую как можно дольше оставаться молодыми и здоровыми при помощи выведения токсинов из организма. И, кстати, совсем недавно со мной приключилась забавная история. В этом году мне позвонили из министерства здравоохранения Китая и попросили приехать в Пекин. «Мы вас пригласили, потому что считаем одним из редчайших экспертов в китайской традиционной медицине. Мы бы хотели возродить нашу медицину, помогите нам!». Я им сказал, что, во-первых, это была не медицина, а система превентивного здоровья, потому что лекарю платили, пока пациент был в хорошем здравии. Вот и я этим занимаюсь – предупреждаю дегенеративные процессы в организме. Они стали мне предлагать создать центр Шено в Пекине на берегу потрясающего озера. И вот я уже еду в аэропорт, собираюсь



Выдержать режим питания, предлагаемый в Palace Merano, под силу далеко не каждому. Впрочем, терпеть лишения здесь предлагается в красивой обстановке...

центр Шено?!». Я предложил им разобраться между собой и заодно подумать, где они будут искать персонал для центра! Ведь сила Мерано в команде, которая там работает. Тогда они решили познакомить меня с даосским мэтром, который живет в монастыре в горах. Мы туда приехали с огромной делегацией, и было видно, что жителям монастыря это было далеко не в радость. И вот я делюсь своими знаниями с этим мэтром с помощью переводчицы, и у него округляются глаза. «Невероятно! Откуда вы это знаете?». Да, я даосист. Это ведь не религия, а образ мысли. После нашего общения он взял большой холст и кистью написал, что я обладаю всеми знаниями о китайской медицине и должен их преподавать, по крайней мере один век. Представляете, получить одобрение своих знаний от единственного выжившего даосиста! Это было какое-то неопишемое удовольствие!

Уверена, вы все же успеваете найти время на отдых! Естественно, и я его провожу в Таиланде. Так давно и так часто езжу в отель Amanpuri, что уже считаю его своим. У меня всегда одно и то же бунгало. Мне даже не надо там ничего говорить: персонал отеля прекрасно все знает за меня. Я рано утром просыпаюсь и иду на двухчасовой массаж, затем отправляюсь поплавать в море. Днем обязательная сиеста, а потом уезжаю играть в гольф вместе с женой и моим единственным напарником в этом спорте. После игры мы идем в один из ресторанов отеля – уверен, там находится лучший ресторан тайской кухни во всем Таиланде! И я всегда езжу туда в середине января, когда наш отель Palace Merano и центр Espace Henri Chenot закрываются на ремонт, чтобы подготовиться к новому сезону. ☺

Да, я даосист. Это ведь не религия, а образ мысли. После нашего общения он взял большой холст и кистью написал, что я обладаю всеми знаниями о китайской медицине и должен их преподавать, по крайней мере один век.



ПРЯНОСТИ И СТРАСТИ

На первый, да и на второй взгляд, Марракеш — это один нескончаемый накрытый стол. Центр Марракеша, истоптанная туристами и местными мекка, — это «сук», средневековый базар, и торгуют на этом базаре в том числе и едой...

Слова Алексея Мунипова





ЛОЧКИ, ЗАБИТЫЕ ТАПКАМИ и светильниками, упираются в крохотные рынки с кинзой и курицами, рядом с племенными масками продают бараньи лопатки, ковры чередуются с фисташками и финиками, а гора джинсов – с горой фиолетовых оливок и соленых лимонов. У всякой части медины есть своя специализация, гигантский рынок распадается на десятки рынков поменьше – тут бабуши, там светильники, здесь платки – но у еды никакой автономности нет: поесть тут можно буквально на каждом шагу. Жарят плоские берберские лепешки и намазывают их амлой, миндалем, перетертым с медом и аргановым маслом; томят в горшках мясо; переливают в кувшины свежайшее молоко; наваливают в картонные коробки неоновых расцветок сладости и дают все это запить крепчайшим мятным чаем. Экономисты любят говорить про товарно-денежные потоки – здесь, в медине, частью этого потока оказываешься ты сам: это сложная система с ручейками, запрудами, заводями, тихими озерами и бурными течениями – и все они в результате приводят на главную площадь города, Джема-эль-Фна.

На свете есть немного великих площадей с историей, и Джема-эль-Фна – одна из них. Функция ее не менялась веками. Днем здесь торгуют всякой всячиной, от ладана до апельсинового сока, вечером же, когда зажигают огни, площадь наполняется народом. Здесь слушают рассказчиков историй и берберов, играющих гипнотическую гнаву – старинную трансовую музыку Западной Сахары; глазуют на факиров, фокусников, прорицателей и заклинателей змей, раскрашивают хной руки, играют на деньги. И едят. Еда здесь повсюду: половина площади – это обжорные ряды. При желании питаться в Марракеше можно только здесь: тут бывают и завтраки, и бизнес-ланчи. Тут можно выяснить, что главное марокканское блюдо не таджин с кускусом, а танжия (tangia) – запечатанный горшок с чем-нибудь вкусным (чаще всего с нутом, бараниной и специями), который медленно томится в печи на остывающих углях. Это одновременно и домашняя, и ресторанная еда; точно такие же горшки жители Марракеша по-прежнему тащат с утра пораньше к общественным хаммам – специальный человек пристроит его в печь, обогревающую баню, и к обеду горшок можно забирать. Внутри – нежнейшее, распадающееся на волокна ароматное мясо.

Еда здесь повсюду: половина площади – это обжорные ряды. При желании питаться в Марракеше можно только здесь: тут бывают и завтраки, и бизнес-ланчи.



У вас, скорее всего, горшка с собой не окажется, так что просто найдите: самая вкусная танжия – у северной части площади, найти лотки легко по бараньим головам, которыми украшены прилавки. Но самые знаменитые и фотогеничные лотки Джема-эль-Фна – те, которые торгуют улитками в пряном бульоне. Порция стоит несколько дирхамов, и бульон сперва может показаться слишком пряным, как разведенная в воде микстура (в его составе пятнадцать с лишним специй, от тимьяна и лакрицы до лаванды и чайных листьев). Но вы быстро привыкнете – тем более что рядом торгуют еще более крепким, острым, горячим и пряным чаем, в котором специй еще больше, и каждая – вырви глаз (мускатный орех, гвоздика, имбирь, кардамон и так далее). Продавцы зовут ее марокканской виагрой, наши же туристы вполне могли бы окрестить марокканским чифирем. К сладкому напитку подают еще более сладкие десерты – оцените свои силы.

На лотках с едой встречается что угодно, но нужно знать, куда идти. Самое популярное (и заслуженно) место – лоток № 31, «наш Мишлен», как, не без хитрости, его тут называют. Здесь всегда народ, мест катастрофически не хватает, пылает огонь, дым, шум, чад, и в этом дыму публика – девушки в чадрах, туристы, студенты и бездельники – ест идеальные кебабы, нут с зирой и изюмом, марокканские салаты (с морковью и флердоранжем или с запеченными баклажанами), бараньи мозги и все те же тушеные головы. По соседству имеет смысл попробовать хариссу, самый известный (и самый острый) марок-





канский суп — с помидорами, финиками и фидами. Впрочем, на каждом лотке он будет разным: рецептов хариры в Марокко столько же, сколько поваров.

Марокканские рестораны на этом фоне несколько блекнут, но и в них есть свои плюсы: это почти всегда удачная возможность перепробовать с десяток местных закусок, каждая из которых шедевр. Великая ближневосточная (а до того, по-видимому, византийская) традиция мезе — оставления стола крохотными тарелочками с закусками — в Марракеше доведена до абсолюта. Познакомиться с ней можно буквально в двух шагах от площади, в ресторане Le Salama (побратим одноименного модного заведения в Сан-Тропе), где, помимо салатов и на удивление неплохого местного вина, подают совершенно сногшибательное мясо. Танец живота и виды на город с веранды — бонус; кроме того, это один из немногих городских баров, где подают алкоголь, — в исламской стране это важный момент.

Ресторанная жизнь Марракеша сильно испорчена туристами, посетителями клуб-медовских отелей и поверхностными рецензиями в Independent, но есть заведение, которое стоит особняком: Le Grand Table Marocaine, ресторан марокканской высокой кухни, который держит француз Янник Аллено, трехзвездочный мишленовский шеф. Ресторан этот — часть отеля Royal Mansour. В Le Grand Table Marocaine Аллено заново переосмысливает марокканскую кухню и занимается этим в одиночку — другого такого места в Марокко нет. Рецепты использованы вполне традиционные: кускус, баранина с финиками, бстийя (пирог с голубятиной), но все они разобраны до последнего винтика и собраны заново так, что вместо симпатичного проверенного «пежо» получается космический корабль. Слетать на нем в лазуревый африканский космос и вернуться к десерту — возможность, которая доступна только в Марракеше. ☺



На фото: изысканная атмосфера ресторана Le Grand Table Marocaine резко контрастирует с колоритными лавками на площади Джема-эль-Фна. К слову, в ноябре 2014 года изыски марокканской кухни можно будет попробовать и в Москве: в российской столице пройдет первый Фестиваль Марокко



Бульварное кольцо ВЕНСКОЙ ИСТОРИИ

В 2015 году Вена отмечает 150-летие своей самой известной улицы – Рингштрассе. В декабре 1857 года в газете Wiener Zeitung были опубликованы судьбоносные для последующего архитектурного облика Вены слова императора Франца Иосифа: «Такова моя воля...» Воля правителя заключалась в желании соединить предместья Вены с ее центром. Старая крепостная стена была снесена, и 1 мая 1865 года император Франц Иосиф официально открыл Рингштрассе. Право строительства на новом кольце бульваров получили самые богатые и известные семьи. Одной из таких семей стали Вюртемберги, на тот момент правители собственного королевства со столицей в Штутгарте...

Слова Михаила Дольникова (HOTEL ART CONSULTING)



HOTEL IMPERIAL VIENNA (LUXURY COLLECTION)

Новый дворец на Рингштрассе строился как резиденция герцога Филиппа Вюртембергского, чей дед был родным братом Марии Федоровны – жены русского императора Павла I. Сам Филипп, следовательно, приходился племянником императору Александру II. Однако Вюртембергам не понравилось жить во дворце, зажатом между новой оживленной улицей с одной стороны и стройкой Венского музыкального союза (филармонии) – с другой. Переехав в более скромную резиденцию в тихом пригороде Вены, они смогли продать дворец в 1872 году. Открыть отель новым владельцам здания было важно в очень сжатые сроки. Первым днем работы Imperial стало 28 апреля 1873 года, а 1 мая в Вене стартовала Всемирная выставка – пятая с 1851 года и первая, проходящая не в Париже или Лондоне. С момента открытия Imperial принимал только самых почетных гостей и мировых звезд. Так, в августе 1875 года ком-

позитор Рихард Вагнер занял семь номеров в Imperial. В самой большой гостиной для него был установлен рояль, за которым он ночи напролет готовил венскую постановку опер «Лоэнгрин» и «Тангейзер».

В последующие годы в Imperial часто селили личных гостей императора, который любил поприветствовать их в отеле, порой без предупреждения. Известно, что впервые Франц Иосиф посетил главный отель Вены в 1979 году для встречи с канцлером Германской империи князем Отто фон Бисмарком.

После смерти Франца Иосифа в 1916 году и последующего падения Австро-Венгерской монархии в 1918-м, парадный портрет императора во все годы занимал свое место на мраморной лестнице отеля, где и находится по сей день.

Гостями отеля Imperial становились многие символы XX века. Когда в 1931 году Чарли Чаплин приехал в Вену

на прием к основателю психоанализа Фрейд, публика не знала о том, что звезда немого кино ищет покоя. Многотысячная толпа поклонников сопровождала кортеж от вокзала до отеля, подъехав к которому Чаплин прокричал дрожащим голосом: «Guten Tag!». Считается, что это были его первые слова, произнесенные в микрофон.

После освобождения Австрии и долгожданной победы летом 1945 года в Imperial разместились ставка главнокомандующего Центральной группы войск и Верховного комиссара по Австрии маршала Ивана Степановича Конева. Именно в отеле состоялись первые встречи командующих войск союзников.

Предположительно в это время в Imperial побывала великая балерина Галина Уланова, которая по приглашению маршала Конева прилетела в Вену в составе группы советских звезд оперы и балета. Легенда гласит, что, вылетая из Москвы, Уланова в спешке забыла

На фото сверху:
обновленные интерьеры
Hotel Imperial Vienna; внизу
справа – фасад отеля Palais
Hansen Kempinski



ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ПРЕСС-СЛУЖБОЙ

положить в чемодан самое главное – пуанты. Офицеры из ставки маршала Колева сбились с ног, ища по всей Вене подходящие балетные туфли. Концерт для командования союзников и австрийской политической элиты благополучно состоялся в тот же день и стал первым европейским выступлением легендарной примы, а главное – знаком новой мирной жизни освобожденной Европы.

Венский Imperial можно изучать как учебник истории – не только столицы Австрии, но и всей Европы. Не имея права на кардинальные перемены, отель держит высочайшую марку качества и пользуется неизменной популярностью. В сентябре 2014 года завершилась реновация. Интерьер лобби оставили таким же, как 140 лет назад, одновременно открыв ресторан высокой кухни OPUS, призванный отвечать современным вкусам.

PARK HYATT VIENNA

В целом Вена переживает в последние годы настоящий отельный бум. Классиков жанра, таких как Imperial, Bristol, Grand Hotel и Sacher, теснят новые дерзкие проекты от известных сетей. Открытый в так называемом золотом квартале внутри Рингштрассе первый австрийский Park Hyatt разместился в здании штаб-квартиры банка Австро-Венгерской монархии, построенном в 1915 году.

По прошествии века бережно сохраненные элементы Art Deco дают представление о роскоши последних лет империи. Здесь нет такого количества позолоты, как в Imperial, и интерьеры украшены не парадными портретами Габсбургов, а увеличенными копиями знаковых артефактов из собрания Музея прикладного искусства MAK и сменными выставками от наиболее авторитетной австрийской галереи современного искусства Galerie Krinzinger.

PALAIS HANSEN KEMPINSKI

Первый отель сети Kempinski в Вене также открыт недавно в более тихом районе Рингштрассе недалеко от набережной Дуная. Изначально здание было построено к той самой Всемирной выставке 1873 года по проекту архитектора Теофила фон Хансена, который в 1860-80-е спроектировал несколько знаковых для Вены зданий, включая Palais Epstein, Венский музыкальный союз, Академию изобразительных искусств и Фондовую биржу. Но до 2013 года как отель величественное здание не функционировало: в нем размещалась управление полиции. Отдавая дань архитектору имперской эпохи, отель был назван его именем – Palais Hansen. Кстати, открытый вместе с отелем ресторан Edvard получил первую звезду Мишлен.



ВОДНАЯ СТУДИЯ

Чтобы по-настоящему познать любую страну, стоит обратиться к ее истокам: архитектуре, памятникам культуры, традициям, фольклору, присутствующим, как правило, в маленьких и самобытных городах. Маршрут путешествия на яхте вдоль юго-западного побережья США, проходящий именно через самые знаковые с этой точки зрения места, станет для большинства путешественников абсолютным откровением.

Seattle день 2 — Portland день 3 — San Francisco день 4 — Sacramento день 5 — Los Angeles день 6 — Las Vegas день 7 — Page



M/Y Ocean Pearl 41 м

Верфь: Christensen

Экипаж: 5

Количество пассажиров: 10

Стоимость: 75 000 USD (за неделю)

M/Y Lagniappe 41,50 м

Верфь: Intermarine Savannah

Экипаж: 10

Количество пассажиров: 10

Стоимость: 125 000 USD (за неделю)

День 1: Начало маршрута положено в Сиэтле – городе с собственным очень благоприятным микроклиматом (окружен горами, лесами и водой), прекрасной инфраструктурой и возможностями для работы и отдыха. Знакомство с Сиэтлом лучше начать с Pike Place Market. Это популярный туристический район города с несколькими рынками, а также соседством с такими достопримечательностями, как Columbia Center, Seattle Public Library, зоопарк, художественный и авиационный музей или городской океанариум.

День 2: Далее по маршруту значится портовый Портленд, один из самых больших городов США. Пребывание тут даст вам возможность погулять в популярном Forest Park – огромном лесном массиве с обустроенными пешеходными и велосипедными дорожками. Самая длинная из них – Wildwood Trail – достигает более

40 км. Кроме этого, город может похвастаться собственным японским садиком, старейшим на территории Америки садом роз, зоопарком и несколькими интересными музеями.

День 3: Сан-Франциско, к которому лежит дальнейший путь, расположен в очень живописном месте и с трех сторон окружен водой. Его уникальность состоит в том, что каждый район города (а их всего 40) абсолютно не похож на другой. Тут обязательно стоит посетить рыбацкую пристань, «русский холм», морской парк San Francisco Maritime National Park, «телеграфный холм», Golden Gate Park и три основных острова, находящихся в заливе: Alcatraz, Angel Island и Treasure Island.

День 4: В 130 км от Сан-Франциско располагается город Сакраменто, считающийся столицей Калифорнии. Такой статус он обрел отнюдь не даром, а за 1 млн долларов – это стало возможно благодаря золотому запасу, который тут, к слову, все еще не перевелся. Но не только золотом славится этот красивый город, а большим количеством достопримечательностей, среди которых старейшие в Калифорнии особняки, музеи, парки и многое другое.

День 5: О следующем городе на карте путешествия говорить особо не приходится, так как о его достоинствах и достопримечательностях знают, пожалуй, все. Лос-Анджелес приятен во многих отношениях: тут есть куда пойти, где пообедать или поужинать, а также сделать шопинг. Не забудьте заглянуть в Чайна- или К-таун, в китайский театр Граумана или прогуляться по Голливудскому бульвару. Впрочем, здесь так много возможностей хорошо и с пользой провести время, что остается только определиться с приоритетами.

День 6: Азартные игры и развлечения – вот два основных направления, которые составляют славу Лас-Вегаса. В городе огромное количество казино и игровых автоматов, так что рискованным и авантурным людям тут будет интересно. Если разного рода игры вам не по вкусу, можно уехать подальше от центра города (примерно в 35-40 км), чтобы посмотреть на красивейший Ред-Рок Каньон или, например, на дамбу Гувера с озером Мид.

День 7: Попасть в Пейдж можно по очень живописной реке Колорадо – этот отрезок пути будет чуть ли не самым красивым. Маленький город знаменит прежде всего своими национальными парками – не даром он являлся центром индейцев Навахо. Из местных достопримечательностей тут значатся каньоны, подковообразный изгиб на реке Колорадо, мост Навахо и многое другое, чем так известна Аризона.



БАРСЕЛОНА

Культурная и гастрономическая столица Испании Барселона ежегодно принимает тысячи путешественников со всего мира. Пик туристического сезона приходится на весну и лето, однако в ноябре столица Каталонии не менее привлекательна: в городе проходят яркие концерты, интересные выставки и джазовый фестиваль. В рекомендациях ниже лучшие отели и рестораны, которые сделают пребывание в Барселоне еще более запоминающимся.



КАК ДОБРАТЬСЯ?

Бизнес-класс «Аэрофлота» – от 115 720 руб.

Частная авиация:

Hawker 800XP или Hawker 850XP

Класс: Mid-size Jet, **вместимость:** 8 пассажиров,
стоимость рейса: от 33 000 EUR

Cessna Citation Sovereign

Класс: Super Mid-size Jet, **вместимость:** 9 пассажиров,
стоимость рейса: от 45 000 EUR

Bombardier Challenger 350

Класс: Super Mid-size Jet, **вместимость:** 8 пассажиров,
стоимость рейса: от 48 000 EUR

Bombardier Challenger 605

Класс: Heavy Jet, **вместимость:** 12 пассажиров,
стоимость рейса: от 50 000 EUR

ГДЕ ОСТАНОВИТЬСЯ?

MANDARIN ORIENTAL

Один из лучших отелей города, который располагается в бывшем здании банка. Такое «наследие» отразилось и в интерьере гостиницы, крайне удачно спроектированном знаменитой Патрицией Уркиолой, к слову, получившей за эту работу награду. Кроме того, отель славится и своим рестораном Moments, обладателем двух звезд Мишлен, который без преувеличения является местом встречи всех гурманов, приезжающих в Барселону.
mandarinoriental.com

HOTEL ARTS BARCELONA

Как видно из названия, искусству здесь уделяют особое внимание – тут, например, собрана внушительная коллекция предметов испанского современного искусства. Во всех номерах и сuíтах панорамные окна с видом на море, а в пяти ресторанах можно попробовать средиземноморскую кухню в разных интерпретациях. Главную гордость гостиницы составляет ее спа-центр, расположенный на 43-м этаже.
ritzcarlton.com

W BARCELONA

Основные качества гостиничной цепочки W присущи и одноименному отелю в Барселоне. За кухню ресторана BRAVO24 отвечает «звездный» шеф Карлос Абеллан, так что кулинарное удовольствие тут обеспечено. А вот эстетическое можно получить, поднявшись на 26-й этаж здания в бар Eclipse, откуда открываются великолепные виды на город.
w-barcelona.com

MAJESTIC HOTEL AND SPA

История Majestic Hotel and Spa длится уже целых 90 лет, и за почти вековое существование он всегда оставался верен своим принципам и сохранял высокий статус. Из основных преимуществ этого отеля можно назвать его расположение – прямо в историческом центре недалеко от главных шопинг-улиц и достопримечательностей города.
hotelmajestic.es

CASA FUSTER

Среди отелей категории Grand, конечно, также значится и Casa Fuster, фасад которого, спроектиро-

На фото слева: Salt Beach Club в отеле W; банкетный зал вместимостью до 1000 человек в отеле W станет прекрасным местом для проведения любого мероприятия. Внизу – абсолютно инновационные коктейли и блюда ресторана 41° Experience



ванный каталонским архитектором Луисом Доменек-и-Монтанером, отражает его величие, а принадлежность к The Leading Hotel of the World «отвечает» за все остальное.
hotelescenter.es

ГДЕ ПОЕСТЬ?

ТОП-5 ЛУЧШИХ РЕСТОРАНОВ

OTICKETS

Лучший в городе тапас-бар, открытый Альбертом и Ферраном Адрия, недаром отмечен во всех ресторанных гидах. Тут подают поистине оригинальные тапасы из самых качественных ингредиентов. Также в меню авангардные блюда, основанные на традиционной испанской кухне.
ticketsbar.es

41 GRADOS EXPERIENCE

На смену закрывшемуся El Bulli пришел 41 Grados Experience, где все тот же мастер высокой гастрономии Ферран Адрия создает инновационные блюда каталонской кухни. Столик лучше бронировать заранее (их тут всего 16).
es.bcn50.org

МOMENTS

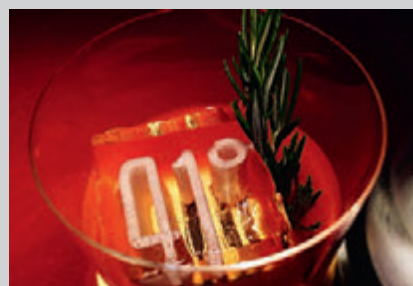
Ресторан Moments, дважды награжденный звездой Мишлен, безусловно, входит в список пяти лучших ресторанов Барселоны. На суд гурманам представляют классические каталонские блюда в авторской и довольно оригинальной интерпретации, созданные шеф-поваром Карме Рускайеда и ее сыном Раулем Балам.
mandarinoriental.com

LASARTE

Еще один ресторан, отмеченный двумя звездами Мишлен, в котором стоит поужинать, – это Lasarte. Правда, сюда можно будет попасть только в декабре: сейчас он закрыт на реконструкцию. Главное кредо этого заведения – следовать законам природы. Поэтому тут сезонное меню. Красивая подача, непревзойденный вкус и манящий аромат – то, что делает этот ресторан особенным.
restaurantlasarte.com

АВАС

Популярность этого «звездного» ресторана давно вышла за пределы Барселоны, поэтому зайти сюда



стоит обязательно. Тем более что кроме собственно гастрономического удовольствия вы получите и эстетическое – ресторан находится прямо на холме Тибидабо, сквозь панорамные окна которого хорошо виден весь город.
abacbarcelona.com

ЧТО ПОСМОТРЕТЬ?

КОНЦЕРТЫ

6 НОЯБРЯ

Концерт Джона Ледженда

В рамках мирового турне в поддержку альбома All of Me в каталонской столице (в Auditori Barcelona) выступит девятикратный обладатель премии «Грэмми» яркий представитель неосоула Джон Ледженд.

8 НОЯБРЯ

Концерт Lady Gaga

Экстравагантная певица Lady Gaga возвращается в Барселону, в Palau Sant Jordi, с концертом в поддержку своего нового альбома ArtRop (2013).

13 НОЯБРЯ

Концерт Энрике Иглесиаса

Испанский певец, многократный обладатель престижной премии «Грэмми», выступит на сцене Palau Sant Jordi в поддержку нового альбома Sex+Love (2014).

ФЕСТИВАЛИ

До 30 НОЯБРЯ

Voll-Damm Jazz Festival

Один из важнейших европейских джазовых фестивалей пройдет в Барселоне в 46-й раз. В ноябре можно будет послушать соул-исполнителя Джона Ледженда, джазового пианиста Брэда Мелдау, легендарного итальянского музыканта Паоло Конте и др.

ОПЕРА

19, 21, 23, 27, 29–30 ДЕКАБРЯ

Опера «Мария Стюарт»

В декабре на сцене барселонского Гранд-театра «Лисеу» будет представлена опера Гаэтано Доницетти «Мария Стюарт» в постановке режиссерского дуэта Патриса Корье и Моше Ляйзера.

ВЫСТАВКИ

До 31 ДЕКАБРЯ

Выставка «Новая презентация коллекций XIX и XX веков»

Национальный музей искусства Каталонии приглашает познакомиться с обновленными коллекциями искусства XIX и XX веков.

До 5 ЯНВАРЯ

Выставка Belleza Cautiva

Жителям и гостям каталонской столицы представлена уникальная возможность увидеть миниатюры великих мастеров, включая шедевры Гойи и Брейгеля, из собраний Музея Прадо (Мадрид) в местном CaixaForum.

До 11 ЯНВАРЯ

Выставка «Дар Дэвида Дугласа Дункана»

В Музее Пикассо можно увидеть вторую часть выставки фотографий из собрания американского фотографа Дэвида Дугласа Дункана, переданных в дар музею. Дункан – самый известный фотолетописец Пикассо.

До 18 ЯНВАРЯ

Выставка «Эль Лисицкий»

Фонд культуры La Pedrera представляет выставку работ советского художника и архитектора, одного из ярчайших представителей авангарда Лазаря Лисицкого.



PRIMEавто

ПАРИЖСКИЙ ШИК

19 октября в Париже завершился Mondiale de l'Automobile, автосалон, на котором ведущие мировые бренды представили миру свои новинки, в очередной раз доказав, что пределу совершенства нет и быть не может. В обзоре Prime Traveller – лучшее из того, что сегодня может предложить своим клиентам «люксовый» сегмент автомобильного рынка. Мы изучили не только то, что было представлено в столице Франции, но и обратили внимание на премьеры других автосалонов.

Слова Владимира Головина

JAGUAR XE

Новый Jaguar XE стал самым компактным седаном в истории английского бренда. И самым легким: в его конструкции максимально используются алюминиевые сплавы, что позволило существенно облегчить машину. Кузов XE на 75% состоит из традиционно авиационного материала, а из стали изготовлены подрамники, усиленные двери и крышка багажника. В передней части каркаса применены даже магниевые сплавы. В XE использована традиционная для Jaguar заднеприводная схема, но при этом он построен на новой модульной платформе IQ. Спереди у седана установлена двухрычажная подвеска, сзади – многорычажная. Все двигатели, предлагаемые для XE, собственной разработки Jaguar Land Rover и относятся к новой серии Ingenium. Это двухлитровые турбодизели мощностью 163 и 180 л.с. в зависимости от прошивки и бензиновые того же объема мощностью 200 и 240 л.с. Причем версия XE со 163-сильным мотором – самый экономичный Jaguar за всю историю компании. Она расходует всего 3,14 л топлива на 100 км пути. А топовым мотором в линейке силовых агрегатов стала 340-сильная V-образная «шестерка» объемом 3,0 л, работающая в паре с 8-диапазонным «автоматом» ZF.



PORSCHE CAYENNE

В Париже показали обновленный Cayenne. После косметических изменений, коснувшихся формы бамперов, решетки радиатора и фар, Cayenne приобрел черты своего младшего брата – Macan.

Фары головного света получили биксеноновые четырехточечные светодиодные дневные ходовые огни. Обновили на Cayenne и линейку двигателей.

На смену атмосферному V8 пришел 3-литровый битурбированный V6, развивающий 410 л. с. и 435 Нм крутящего момента. Не желая отставать от мировых тенденций, Porsche впервые представил гибридную версию Cayenne. Во французской столице в качестве мировой премьеры Porsche представил свой Cayenne S E-Hybrid, в котором используется гибридная силовая установка, состоящая из 3,0-литрового силового агрегата, работающего в паре с электромотором, которые в сумме развивают мощность в 416 л. с.



ACURA TLX

Сначала Acura TLX привлекает внимание броской внешностью, а затем и своим техническим совершенством. Электронные ассистенты водителя обеспечивают автоматическое слежение за дистанцией, за слепыми зонами и удержание в полосе движения. Высокоточная аудиосистема ELS Studio способна вывести на 10 встроенных динамиков до 455 ватт чистейшего звука. В качестве силовой установки для TLX предлагаются два бензиновых двигателя: 2,4-литровый мотор мощностью 206 л. с., агрегатированный с 8-ступенчатой коробкой DCT с двойным сцеплением и более мощный силовой агрегат V6 объемом 3,5 л (290 л. с.) в сочетании с 9-ступенчатым «автоматом» Sequential SportShift. В смешанном режиме полноприводный седан с 3,5-литровым мотором потребляет 9,1 л бензина на 100 км, причем при неполной нагрузке компьютер отключает половину цилиндров.

**BMW X6**

Компания BMW представила второе поколение своего большого кроссовера X6. Внешне он изменился не слишком сильно. Кузов стал немного больше, удлинившись на 3 см, и стал шире на 6 мм, но колесная база кроссовера не изменилась, оставшись в прежних размерах. Объем багажника составляет 580 л, что на 75 л больше, чем у предыдущей модели. Конструкторам удалось добиться снижения снаряженной массы автомобиля на целых 150 кг. На X6 ставится либо один из двух бензиновых двигателей, либо нужно выбирать между двумя дизелями. Бензиновый объемом 3 л развивает мощность в 258 л. с., второй – 450 л. с. при объеме 4,4 л. Дизельные 258 и 381 л. с. соответственно.

Компания BMW представила второе поколение своего большого кроссовера X6. Внешне он изменился не слишком сильно.



MERCEDES-BENZ AMG GT

Новый Mercedes AMG GT разработчики назвали «повседневным спортивным автомобилем». Даже в базовой версии он достигает сотни за 4 сек., а в версии S и вовсе за 3,8 сек. Такая динамика достигается не только благодаря 4-литровой турбированной восьмерке, но и применению более легких материалов и сплавов, содержащих в основе алюминий и магний. Вес спорткара составляет всего 1540 кг. Крутящий момент от двигателя на колеса передается через 7-ступенчатую коробку передач с двойным сцеплением. Задний дифференциал имеет две версии: механическую и с электронным управлением. Спортивная подвеска AMG Ride Control благодаря электронному управлению амортизаторами позволяет выбирать один из режимов работы: Comfort, Sport и Sport Plus.

Новый Mercedes разработчики назвали «повседневным спортивным автомобилем». Даже в базовой версии он достигает сотни за 4 сек., а в версии S и вовсе за 3,8 сек.



HYUNDAI GENESIS

Люксовый автомобиль от корейского производителя значительно изменился и внешне, и внутренне. Колесная база увеличилась до трех метров, а общая длина автомобиля почти до пяти, что позволило расширить пространство для задних пассажиров. В салоне очень качественная кожаная обивка и внутренняя отделка с приятным на ощупь пластиком и деревянными вставками. Основное внимание уделено задним пассажирам. В их распоряжении электропривод кресел, свой пульт управления музыкальной системой и климат-контролем. Главное отличие нового Genesis от предыдущего – это полный привод. В основе системы AWD Genesis, получившей название HTRAC, используется многодисковая электронно-управляемая муфта, распределяющая крутящий момент между осями. Двигателей на выбор предлагается немного, а точнее их всего два. Оба – бензиновые шестицилиндровые V-образные атмосферники с непосредственным впрыском. Один – 3-литровый мощностью 249 л. с., второй объемом 3,8 л, развивающий 315 л. с. Агрегатируются они с 8-ступенчатым гидромеханическим «автоматом».



LEXUS NX

Этот кроссовер ориентирован в первую очередь на молодых покупателей, ведущих активный образ жизни. Даже внешность его далека от классических представлений и вызвала довольно бурное обсуждение при первом появлении на широкой публике. В оснащении нового кроссовера силовым агрегатом Lexus сделал решительный шаг: до премьеры NX все автомобили этой марки оснащались только атмосферными двигателями. NX200t – первый в истории бренда турбированный двигатель собственной разработки. Он развивает 238 л. с. и 350 Нм крутящего момента и агрегатируется с шестиступенчатым «автоматом».

В качестве альтернативы ему предлагается атмосферный двухлитровый двигатель (NX 200) в сочетании с новым вариатором S-CVT/Multi-drive. Еще есть и гибридная версия силовой установки NX300h с 2,5-литровым бензиновым двигателем, работающим по циклу Аткинсона.

Кроссовер оснащается новым сенсорным интерфейсом дистанционного управления RPT, четырьмя камерами кругового обзора, системой отслеживания слепых зон и беспроводной зарядкой для мобильных устройств.





Уникальная особенность третьего поколения Audi TT – виртуальный кокпит вместо привычной приборной панели. Впервые цифровая комбинация приборов объединяет всю информацию в поле зрения водителя



Снесенная крыша

Новые версии родстеров Audi последнего поколения – TT и TTS – образцы типичной немецкой расчетливости, выверенности и прагматизма.

Слова Альбины Ермоловой (Ровв Репорт)

ПЕРВОЕ ПОКОЛЕНИЕ AUDI TT появилось в 1998 году (родстер – в 1999-м) и выпускалось вплоть до 2006-го. Автомобиль запомнился смелым и революционным дизайном, но и авариями при маневрах на высоких скоростях. В результате Ингольштадт отозвал все проданные до 2000 года автомобили и доработал их с помощью новых решений: у «безопасных» TT появились новая подвеска, задний спойлер и новые настройки подвески.

В 2003 году для TT стали предлагаться роботизированная коробка передач, более жесткая подвеска и 250-сильный двигатель объемом 3,2 л. Вторая генерация модели начала продаваться в 2006 году и стала полной противоположностью первой: более спокойный дизайн и стабильные ходовые качества с самого старта производства. В этом поколении линейка двигателей была расширена за счет дизеля, а также появилась более шустрая модификация TTS, и вскоре ожидается экстремальная TT RS.

Версии спортивного купе 2015 модельного года сбросили вес, обзавелись новыми моторами и механической коробкой передач в качестве стандартной.

Отличительные черты дизайна – выразительная передняя часть с большой решеткой радиатора платиново-серого цвета и мощная корма с четырьмя выхлопными диффузорами. Компактный мускулистый корпус устремлен вперед. Конструкторы изменили геометрию переднего спойлера, увеличили воздухозаборники и придали новую форму фарам. В TTS это биксеноновые лампы и светодиоды, которые горят и в дневное время. Двенадцать белых светодиодов расположены на одной прямой, проходящей по нижнему краю корпуса фары. В дальнейшем для новинок будут доступны фары с инновационной матрично-светодиодной технологией Audi Matrix LED. Вместе с пластиковыми элементами в форме крыла они придают автомобилям марки узнаваемый облик.

Кузов, изготовленный по технологии ASF (Audi Space Frame), которая до этого использовалась только на моделях A2 и A8, стал жестче на 50%. С двигателем 2.0 TFSI и механической коробкой передач снаряженный Audi TT Roadster весит всего 1320 кг.

Под капотом – прежние «турбочетверки» TFSI, ставшие в ходе модернизации еще мощнее и экономичнее. К примеру, двигатель рабочим объемом 1,8 л выдает 184 л. с. и 380 Нм крутящего момента, а его 2-литровый сородич – сразу 230 л. с. и 370 Нм. Мало того, для версии TTS мотористы компании «разогнали» его до 310 л. с. (и 380 Нм тяги), что дало возможность «эске» разменивать вторую сотню за 4,7 сек. Бескомпромиссная спортивная модификация показывает динамику на уровне суперкара: разгон с места до 100 км/ч всего за 4,9 сек., максимальная скорость ограничена электроникой до 250 км/ч, хотя спидометр TT размечен до 280 км/ч, а TTS и вовсе до трех сотен. Все агрегаты при этом работают либо в паре с шестиступенчатой «механикой», либо с шестидиапазонным «роботом»

S Tronic. Привод в данном случае – quattro. К слову, это отличительная особенность TTS, поскольку системой полного привода не в состоянии похвастать ни один из ближайших конкурентов. Впрочем, в этом сегменте выигрывают и обычные переднеприводные TT, поскольку главные их соперники строятся на заднеприводных платформах.

Водитель может выбрать один из стандартных режимов (comfort, auto, dynamic, efficiency) или создать свой собственный. Система Audi drive select использует ряд дополнительных технических модулей, включая адаптивную регулировку жесткости амортизаторов Audi magnetic ride (стандартная опция для Audi TTS Roadster) и шестиступенчатую КПП S Tronic.

Мягкая матерчатая крыша складывается в форме буквы Z в алюминиевый поддон и принимает компактную плоскую форму, не занимая места в 280-литровом багажнике. Процедура занимает всего 10 сек., причем даже на скорости 50 км/ч. Благодаря использованию композитных материалов (магний, алюминий, сталь и пластик) мягкий верх весит всего 39 кг, что на 3 кг легче, чем у предшественника. В серийном исполнении возможны следующие цвета верха – черный, серый Titanium или Jive.

Отдельного внимания заслуживает салон родстера. Он ориентирован в первую очередь на водителя, вокруг которого сгруппированы все элементы управления. Дизайнерская концепция в целом осталась прежней, и все же усовершенствования заметны. Так, кнопки управления климат-контролем теперь интегрированы непосредственно в дефлекторы, расширилась функциональность рулевого колеса, а привычная панель приборов уступила место суперсовременному ЖК-дисплею с диагональю 12,3 дюйма, способному работать сразу в нескольких режимах отображения информации. Производитель назвал это виртуальным кокпитом и чуть ли не главной инновацией. Цифровая комбинация приборов с детализированными изображениями заменяет аналоговые приборы и монитор MMI. Дисплей можно переключать, выбирая один из двух уровней. В классической схеме основное место занимают спидометр и тахометр, а в режиме infotainment на первый план выходят другие элементы, например, навигационная карта. В Audi TTS Roadster предусмотрен и третий режим визуализации с акцентом на спорт и динамику: здесь в центре внимания находится тахометр – как в спортивных болидах. Насколько это удобно, пока сказать трудно, но освободить центральную консоль от экрана «мультимедийки» данное решение помогло. Еще одна привлекательная особенность – голосовое управление, которое стало еще более удобным в использовании. Теперь система понимает фразы даже из повседневной речи. Модуль LTE превращает автомобиль в мобильную точку доступа в интернет. Кроме этого, компания укомплектовала модель акустической системой Bang & Olufsen, имеющей 12 динамиков.

Что еще может привлечь покупателей? Дополнительные опции, среди которых автопилот Park Assist, сканирующий окружающую обстановку и самостоятельно паркующий автомобиль, или ассистент распознавания дорожных знаков, а также 11 вариантов окраски кузова, в том числе один эксклюзивный для версии S Line. Семь из предложенных цветов дебютируют в семействе TT, а два из них – серый Nano и красный Tango – абсолютная новинка. Для TTS также доступны цвета черный Panther с эффектом «кристалл» и выразительный синий Sepang.

В Германии продажи нового Audi TT Roadster начались одновременно с премьерой на Парижском автосалоне – в октябре этого года. TTS Roadster будет доступен для заказов с начала 2015 года. ☺

Версии спортивного купе 2015 модельного года сбросили вес, обзавелись новыми моторами и механической коробкой передач в качестве стандартной.



По алтайскому горному плато, вздымая пыль, как степная кобылица, несется «лендровер» с московскими номерами. Внутри инструктор и я, за рулем. Следом – еще шесть «дискавери». В программе «Открывая Россию», организованной компанией Jaguar Land Rover, я участвую в пятый раз: до Горного Алтая были Сахалин, Якутия, Байкал и Камчатка. Когда я в таких руках, родина обретает правильные очертания, к тому же инструктор контролирует мое вождение, и это супер-мастер-класс.

Слова и Фото Нелли Константиновой

ТЕШТУРИЯ



КАК БЛОНДИНКЕ МНЕ ПРАВИТСЯ, что у новой модели «лендровера» надпись Discovery прямо на капоте. Как путешественнице – идеальные дороги: кроме того бездорожья, которое мы сознательно находим и преодолеваем, проверяя на прочность моторы и внедорожные шины Goodyear Wrangler DuraTrac, в горном

Алтае ни выбоины, ни трещины. Здесь узкое, как лезвие, Телецкое озеро, водопады без счета, горы всех видов – от уютных круглых сопок до снежных скал с ледниками, бело-рыжие коровы, очень чистые и нарядные, и табуны лошадей.

Только на машине можно увидеть столько красоты за одну стремительную поездку (ни одна экспедиция Discover Russia не длится более пяти дней). И только с инсайдерами, у нас их даже двое – археолог в черной пиратской бандане, уникальный знаток

Маршруты экспедиций Discover Russia построены таким образом, что позволяют не только насладиться природными красотами родной страны, но и испытать на прочность автомобиль

всего, что скрыто в земле и в главном музее города, и краевед, он знает все про снежного барса: это благородные, нерасчетливые, великодушные и крайне немногочисленные животные. Удачу увидеть их по иронии улыбается любителям, так что записывайтесь в группы добровольцев, вдруг повезет. Ученым же достается фото и видео из фотоловушек, пятнистых коробочек с инфракрасными лучами. (Вот что ревнивые мужья должны разметать как горячие пирожки в магазинах сувениров, прикидываю я.)

Многочисленные разговоры о здешних мумиях, шаманах, Шамбале и Беловодье ученые объясняют так: сто лет назад по дороге в Тибет экспедиция Рериха обнаружила тут много тайного, и началось. Правда, о знаменитой мумии, Алтайской принцессе, даже материалисты говорят обиняками и полог над ней в цокольном этаже музея откидывают ненадолго. Принцесса – сила: на реконструкцию ее дома, музея, Газпром выдал грант 700 миллионов рублей (для сравнения – жителей во всем Горно-Алтайске 56 тысяч).

Мы живем на турбазах, но белье нам выдают новехонькое. Его, как кофеварку и экипировку отечественной марки Red Fox, Land Rover привез с собой из Москвы: кто знает, соответствуют ли условия ночевки его статусу. Зато сама республика – абсолютно: мусора на обочинах нет, разрушенных и брошенных домов не видно, фонари вдоль дорог стоят ровнехонько, пейзажи сплошь да рядом такие, что слово «фотообои» не сходит с языка.

Как блондинка я, конечно, нашла и свои девичьи трудности в экспедиции: мышь за печкой на турбазе «Кырсай» у Телецкого озера. Пока я включала во тьме айфон, преступница передислоцировалась в центр распаханного чемодана, прямо на цветные свитера и шарфы, а оттуда махнула прямо на стол рядом с моей кроватью. Через секунду я стояла у двери, одетая. Открыла машину и провела волшебную ночь в холе и неге «лендровера» под звездами. Под люком, полным звезд.

Еще как блондинке мне не понравилось, что за завтраком ни разу не встретила ни знаменитый алтайский мед, ни местное молоко, творог, ни чай из разнотравья.

А настоящее испытание поджидало меня к вечеру, когда мы начали подъем к горному леднику и альплагерю Актру на высоту 2080 м. Инструкторы вообще садятся за руль в порядке исключения. В ту ночь рулили только они. Мы поднимались по кедровнику сквозь мглу, грязь, корни, ямы и камни. Говорили потом, что это было сравнимо с Camel Trophy. Поднялись и рухнули в сон.

Наутро в роще звучала чья-то дудочка. Снежные пики стояли вокруг плотно, и представить было невозможно, что между ними есть хотя бы тропинка. Когда мы начали спускаться обратно, оказалось, ночью мы поднялись по руслу реки. Я горжусь, что прошла за рулем весь вчерашний отрезок уровня Camel Trophy. Правда, процесс больше всего был похож на танец: инструктор стоял лицом к машине, протягивал ко мне ладони и показывал, куда повернуть и сколько проехать. Метр, шаг, сантиметров 20, а иногда и вовсе мы останавливались, замирали, а потом продолжали осторожно двигаться в такт, медленно спускаясь к кульминации – разрушенному мостику через реку. Мимо пронесся бешеный уазик, внизу нас настиг грузовик «Урал» – и больше ни одна машина носа не показала в кедровник и русло с валунами. А во всей экспедиции было проколото лишь одно колесо.

После спуска мы покатали в сторону Горно-Алтайска. Проехались по серпантину Чике-Таман, постояли у памятника грузовику, пообедали в придорожном ресторане «Чуй-Озы» конской колбасой, супом с ячневой крупой и бараниной. «А за горой дворец Путина», – сказал гид, и стало понятно, кто распростер крыла над республикой.

По дороге в аэропорт я даже не жалела, что не полетала над озером Манжерок на моторном дельтаплане. С таким вождением никакой полет не сравнится.

В Москве вспомнила наконец-то, где встречала имя «Горно-Алтайск» – в книге Сорокина «Теллурия». Там речь идет о металле теллуре, который заменил миру нефть, золото и счастье. Добывают его в Горно-Алтайском княжестве, одном из тех, на которые распалась Россия. ☺





МУЗЕЙНОЕ СОБРАНИЕ

Уникальная коллекция часов Hybris Artistica заключает в себе все технические и художественные достижения Дома Jaeger-LeCoultre.

Слова Нины Спиридоновой (Ровв Репорт)

Б

ОЛЕЕ 180 ЛЕТ – юбилей отмечался в прошлом году – швейцарский Дом Jaeger-LeCoultre создает сложнейшие инновационные механизмы, продолжая традиции часового ремесла и постоянно совершенствуя технические знания

и умения. Под крышей мануфактуры в Вилле-де Жу трудятся представители 180 профессий, а процесс создания предметов часового искусства от изготовления корпуса, сборки и декорирования механизма до установки стрелок и драгоценных камней требует сотни часов работы и несколько десятков пар умелых рук. Многим известен проект Hybris Mechanica – серия часов с уникальными усложнениями, ежегодно пополняемая новинками часовой инженерии. В отличие от него Hybris Artistica – законченное собрание из 12 самых знаковых моделей Дома в «артистическом прочтении», то есть выполненных с использованием декоративных техник Métiers d'Art: лака, эмали, сеттинга драгоценными камнями, маркетри, гравировки, инкрустации. Высокое художественное оформление коснулось как сложнейших моделей Duomètre и Master Grande Tradition, так и дамских Rendez-Vous и Reverso Cordonnet. Все часы из этого парадного собрания выполнены преимущественно из белого золота, в их колористике главенствует синий цвет, а базовым усложнением выбран турбийон – им снабжены 9 моделей из 12, при этом мастера сделали ставку на эффектные трехмерные «сферо-» и «гиротурбийоны».





На фото (сверху вниз): Duomètre Sphérotourbillon, настольные Atmos Marqueterie Enamel и Master Gyrotourbillon 1



Hybris Artistica – законченное собрание из 12 самых знаковых моделей Дома в «артистическом прочтении», то есть выполненных с использованием декоративных техник Métiers d'Art.

Master Grande Tradition Gyrotourbillon 3 с гиротурбийоном весом менее 1 грамма впервые были представлены в юбилейном году, а нынче демонстрируют свой авангардный нрав за счет необычных материалов: механизм имеет рутениевое покрытие и заключен в корпус из антрацитового тантала с голубым блеском. В модели Master Gyrotourbillon 1 скелетонизированный циферблат из авантюрина с отделкой синим лаком напоминает ажурную паутину, оплетающую огромный золотой гиротурбийон.

Корпус часов Duomètre Sphérotourbillon выполнен из двух цельных сапфировых стекол, скрепленных кольцом из белого золота, а на циферблате с ручной гравировкой расположились три эмалевых диска со шкалами для часов и минут, секунд и второго часового пояса. В версии Enamel циферблат покрыт горячей темно-синей эмалью с вкраплениями серебряных пайеток, создающих эффект глубины звездного неба. Завораживающее вращение сферотурбийона можно наблюдать в боковом окне. Самый благородный представитель семейства Duomètre Sphérotourbillon – карманные часы в корпусе диаметром 48 мм с многоосным турбийоном в положении «6 часов».

Еще один драгоценный экземпляр из серии Hybris Artistica – уникальная модель Duomètre à Grande Sonnerie с вечным календарем, «парящим» турбийоном и тройным кафедральным боем. Минутный репетир с Вестминстерским карийоном практически полностью воспроизводит мелодию Биг-Бена и обладает самым долгим звучанием из всех существующих наручных часов с боем. Благодаря прозрачному циферблату из горного хрусталя можно любоваться хитроумным устройством калибра 182, состоящего из 1400 деталей.

Модель Master Grande Tradition Tourbillon Céleste снабжена картой звездного неба северного полушария, зодиакальным календарем, указателем месяцев и «орбитальным» турбийоном. Астрономическая тема поддержана синей эмалью пайонне на циферблате. Еще одна небесная модель – женские часы Rendez-Vous Celestial, в которой зодиакальный диск из лазурита украшен эмальерной миниатюрой, гравировкой и обрамлен крупными багетными бриллиантами весом более 10 каратов. В часах Rendez-Vous Tourbillon бриллиантовое паве из камней круглой и багетной огранки окружает турбийон в положении «6 часов».

Узнаваемые трансформеры Reverso также получили «артистическое» воплощение. Мужчинам адресованы Grande Reverso Ultra Thin Squelette с отделкой по периметру синей эмалью и Grande Reverso Tourbillon Squelette с полностью декорированным механизмом. Женская модель Reverso Cordonnet демонстрирует искусную инкрустацию бриллиантами в технике snow-setting корпуса и ажурного браслета в виде витого шнура – для декора одной пары часов используются 2175 бриллиантов весом 9,25 карата.

Наконец, уникальный экземпляр настольных часов с «вечным двигателем» Atmos Marqueterie Enamel. Как следует из названия, корпус выполнен в технике маркетри из индийского палисандра и конского каштана, а створки декорированы миниатюрами Альфонса Мухи в технике горячей эмали grand feu. ☺

events primeconcept рекомендует

1 НОЯБРЯ — 30 ДЕКАБРЯ

Выставка «Непревзойденный Веджвуд»

На выставке «Непревзойденный Веджвуд» во Всероссийском музее декоративно-прикладного и народного искусства зрители увидят камин Веджвуда и фарфоровые пласти с живописью художника-анималиста Джорджа Стаббса, предметы из знаменитого сервиза «Зеленая лягушка» Екатерины II, состоявшего почти из тысячи предметов, два медальона с портретами Екатерины II и Петра I.

2 НОЯБРЯ

Ретроралли London to Brighton Veteran Run Cup

Ежегодно Королевский автомобильный клуб организует грандиозный праздник для любителей ретроавтомобилей. Автопробег стартует в Гайд-парке и заканчивается в курортном городке Брайтон в графстве Суссекс. В этом году в забеге примут участие более 500 олдтаймеров со всего мира.

3 НОЯБРЯ

Концерт Музыкального фестиваля Crescendo

В 2014 году на сцене Светлановского зала Дома музыки состоится юбилейный, десятый фестиваль Crescendo. В числе участников Денис Мацуев, один из ярчайших пианистов современности.

4 НОЯБРЯ

10-летие Фонда

«Обнаженные сердца»
В 2014 году фонду «Обнаженные сердца» исполняется 10 лет. Празднование этого события состоится во время Love Ball New York Fun Fair в 69th Regiment Armory.

4 НОЯБРЯ — 1 ФЕВРАЛЯ

Выставка «Эль Греко»

Два нью-йоркских музея – Metropolitan Museum и Frick Collection – представят картины испанского художника Эль Греко. Событие посвящено 400-летней годовщине со дня смерти мастера.

4 НОЯБРЯ — 1 ФЕВРАЛЯ

Выставка «Американский импрессионизм»

В ноябре в Мадриде, в Музее Тиссена-Борнемисы, откроется грандиозная выставка, посвященная импрессионизму в США. На экспозиции более 60 работ американских художников, созданных под влиянием французских художников-импрессионистов.

6 НОЯБРЯ

Концерт Стиви Уандера

В Нью-Йорке на сцене Madison Square Garden пройдет уникальный концерт американской соул-легенды, 25-кратного обладателя премии «Грэмми» Стиви Уандера, оказавшего неоценимое влияние на развитие музыки XX века.

6-9 НОЯБРЯ

Ярмарка Fiera Cavalli

Программа 115-й по счету выставки лошадей в Вероне весьма разнообразна: кроме традиционной презентации лучших скакунов со всего



На фото сверху – ретроавтомобиль под номером 361 на фоне колеса обозрения The London Eye на автотралли London to Brighton Veteran Run Cup.

Внизу – сцена из премьерного спектакля «Дознание» (театр «Практика»)



мира, посетителей ждут мастер-классы, дегустации, а также финал турнира по конкуру Rolex FEI World Cup. На выставке будет представлено оборудование для коневодства, экипировка для верховой езды, товары для спорта и туризма.

6-20 НОЯБРЯ

Фестиваль Марокко в Москве

В российской столице пройдет первый фестиваль Марокко, в рамках которого все желающие смогут посетить кулинарные мастер-классы с участием марокканских шеф-поваров и познакомиться с традиционными для страны ремеслами.

7-8 НОЯБРЯ

Выступление оркестра Гленна Миллера

Джазовые мелодии оркестра Гленна Миллера, покоровшие московскую публику, снова зазвучат на сцене Московского международного Дома музыки. В столице коллектив представит новую программу The History of Big Bands.

7 НОЯБРЯ — 31 ДЕКАБРЯ

Radio City Christmas Spectacular

По доброй рождественской традиции Radio City Music Hall представляет музыкальное шоу танцевальной труппы

The Rockettes, которая ведет свою историю с 1933 года.

9 НОЯБРЯ

MTV European Music Awards 2014

Вручение одной из главных музыкальных премий MTV EMA пройдет в этом году в новейшем концертном зале The SSE Hydro в Глазго.

9-16 НОЯБРЯ

Barclays ATP World Tour Final

Лучшие теннисисты мира сразятся за кубок Barclays ATP World Tour в The O2Arena. Среди участников Новак Джокович, Рафаэль Надаль и другие.

11 НОЯБРЯ

Балет «Великий Гэтсби»

«Великий Гэтсби» – хореографическое шоу, сочетающее в себе сильные стороны параллельно существующих видов искусства: классического балета, современного танца и кинематографа. В команду проекта вошли композитор Константин Меладзе, хореограф Дуайт Роден и танцовщик, единственный в мире обладатель четырех Гран-при ведущих балетных конкурсов Денис Матвиенко. Балет пройдет на сцене Государственного Кремлевского дворца.

13-16 НОЯБРЯ

Paris Photo

18-я по счету и, пожалуй, первая по своей значимости, фотографическая ярмарка традиционно пройдет в Grand Palais в Париже и соберет знаменитых фотохудожников, профессионалов индустрии и поклонников этого важного вида искусства.

13 НОЯБРЯ — 22 ФЕВРАЛЯ

Выставка Taylor Wessing Photographic Portrait Prize 2014

Премия портретной фотографии имени Тейлора Вессинга (проходит в Национальной портретной галерее) по праву считается одной из самых влиятельных в мире. В этом году в конкурсе приняли участие более 1793 фотографов со всего мира.

14-23 НОЯБРЯ

London Jazz Festival

Лондонский джазовый фестиваль – традиционное событие ноября.

15-16 НОЯБРЯ

Шоу японских барабанщиков Yamato

На сцене Театра Российской армии тайко-самурай Yamato представят на суд искушенных московских зрителей новое великолепное шоу.

15-30 НОЯБРЯ

Опера «Хованщина»

Ярким событием в оперном календаре австрийской столицы станет опера Модеста Мусоргского «Хованщина». Свою режиссерскую версию постановки представит знаменитый российский режиссер Лев Додин, за дирижерский пульт встанет Семен Бычков, а главную мужскую партию доверили прославленному итальянскому басу Ферруччо Фурланетто.

16 НОЯБРЯ

Юбилей Игоря Крутого

В этот вечер в Государственном Кремлевском дворце состоится творческий вечер народного артиста России Игоря Крутого. В грандиозной шоу-программе «Звезды мировой сцены в юбилей маэстро» выступят яркие исполнители современности.

16-25 НОЯБРЯ

Международный кинофестиваль в Риме

Международный кинофестиваль под руководством арт-директора Марка Мюллера откроется в Риме в 9-й раз и пройдет в Auditorium Parco della Musica. Особое внимание в этом году будет уделено фильмам молодых режиссеров.

17 НОЯБРЯ

Вечер Global Gift Gala

Благотворительная организация Евы Лонгории и Рики Мартина организует гала-вечер в поддержку подопечных фонда. Он состоится в лондонском отеле Four Seasons Park Lane.



17 НОЯБРЯ

Концерт Ланг Ланга

Во французской столице на сцене Театра Елисейских полей выступит всемирно известный пианист Ланг Ланг. Он один из самых выдающихся современных пианистов-виртуозов, включен журналом TIME в список 100 самых влиятельных людей в мире. В программе произведения Баха, Шопена и Чайковского.

19 НОЯБРЯ

Концерт Элтона Джона

Нечастый гость концертных площадок мира, сэр Элтон Джон выступит в парижском Версу со своим бэндом в рамках гастрольного тура All The Hits.

19-29 НОЯБРЯ

V Международный фестиваль искусств «Дягилев. P.S.»

В 2014 году в связи с объявленным годом сотрудничества в области культуры между Великобританией и Россией гостями фестиваля станут три английские труппы со спектаклями «Сутра» (хореография Сиди Ларби Шеркауи) и «Фар» (хореография Уэйн МакГрегор) в Александринском театре, а также программой «За 6000 миль». В рамках фестиваля пройдет премьера оперы «Трубадур» в постановке Дмитрия Чернякова в Михайловском театре и концерт «Эпоха Екатерины Великой» в исполнении ансамбля «Солисты Екатерины Великой» под управлением Андрея Решетина.

19 НОЯБРЯ — 15 МАРТА

Выставка «Мадам Сезанн»

The Metropolitan Museum в Нью-Йорке приглашает познакомиться с творчеством французского живописца, ярчайшего представителя постимпрессионизма Поля Сезанна посредством картин, рисунков и набросков, героиней которых стала его супруга Мария-Гортензия Фике.

20 НОЯБРЯ

Концерт Андреа Бочелли

Итальянский тенор Андреа Бочелли даст концерт на сцене лондонской O2 Arena в поддержку нового альбома Passione.

22 НОЯБРЯ

Концерт Роберто Аланья

На сцене концертного зала «Барвиха Luxury Village» состоится концерт французского тенора Роберто Аланья.

23-30 НОЯБРЯ

PAN Amsterdam

PAN Amsterdam – одна из ведущих ярмарок искусства, антиквариата и дизайна, объединяющая более 125 галерей и арт-дилеров. Здесь современное искусство идет рука об руку с работами великих художников, и каждый посетитель может найти для себя что-то близкое по духу.

25-29 НОЯБРЯ

Monte-Carlo Jazz Festival

9-й год подряд Орега Гарнье в Монте-Карло принимает у себя Monaco Jazz Festival. В этом году в течение пяти дней фестиваля можно будет услышать Galliano, Lagrène, Lockwood Trio, Криса Ри, оркестр El Gusto, Ди Ди Бриджуотер и многих других.

26 НОЯБРЯ — 27 АПРЕЛЯ

Ретроспектива Джеффа Кунса

В сотрудничестве с Whitney Museum (Нью-Йорк) парижский Centre Pompidou представляет первую в Европе ретроспективную выставку Джеффа Кунса, одного из ярчайших представителей современного



искусства. Представленные скульптуры и полотна в полной мере отразят хронологию творчества художника с 1979 года по настоящее время.

28-29 НОЯБРЯ

Le Grand Tasting

И снова Париж. Уже в девятый раз в Carrousel du Louvre пройдет гастрономический фестиваль Le Grand Tasting. В программе дегустации вин от лучших французских производителей, мастер-классы, лекции и презентации.

29 НОЯБРЯ

Moskauer Ball

К 200-летию Венского конгресса в Хофбурге пройдет «Московский бал». Также в Зале торжеств состоится традиционный Гала-вечер российского бизнеса.

29 НОЯБРЯ

Бал дебютанток

25 молодых особ из самых знатных семейств мира соберутся в Париже на традиционном балу дебютанток, чтобы быть официально представленными светскому обществу.



Вверху – японские барабанщики Yamato во время шоу; слева – картина Дэвида Шнелла, которая будет выставлена на Art Basel Miami в начале декабря; ваза René Lalique на ярмарке PAN Amsterdam

ТЕАТРАЛЬНАЯ МОСКВА

БОЛЬШОЙ ТЕАТР

6, 7, 9 НОЯБРЯ

«Легенда о любви», балет

28, 29, 30 НОЯБРЯ, 28, 30, 31 ДЕКАБРЯ

«История Кая и Герды», опера

14, 16, 17, 18, 19, 20, 21 ДЕКАБРЯ

«Риголетто», опера

ГОГОЛЬ-ЦЕНТР

5, 6 ДЕКАБРЯ (М)ученик

ЛЕНКОМ

1, 28 НОЯБРЯ, 3 ДЕКАБРЯ

«Донна Флор и два ее мужа»

18, 19, 30 НОЯБРЯ, 8, 9, 16, 27 ДЕКАБРЯ

«Борис Годунов»

МАСТЕРСКАЯ ПЕТРА ФОМЕНКО

2, 10, 17, 18 НОЯБРЯ

«Олимпия»

МХТ ИМ. ЧЕХОВА

4, 16 НОЯБРЯ «Трамвай „Желание“»

5, 21 НОЯБРЯ «Контрабас»

7 НОЯБРЯ «Про любовь»

27, 28 НОЯБРЯ «Пьяные»

27 НОЯБРЯ

«Дорогое сокровище»

ПРАКТИКА

7, 14 НОЯБРЯ, 4, 5 ДЕКАБРЯ

«Золушка»

13 НОЯБРЯ «Дознание»

24, 25 НОЯБРЯ

«Благодать и стойкость»

7, 28 ДЕКАБРЯ

«Петр и Февронья Муромские»

13, 21 ДЕКАБРЯ

«Ежик и медвежонок»

23, 24 ДЕКАБРЯ «Дознание»

ТЕАТР ИМ. ВАХТАНГОВА

2, 15 НОЯБРЯ

«Мисс Никто из Алабамы»

1, 14, 27 НОЯБРЯ

«Ревнивая к себе самой»

ТЕАТР НА МАЛОЙ БРОННОЙ

1, 15, 29 НОЯБРЯ

«Сирано де Бержерак»

8, 22 НОЯБРЯ «Ретро»

28 НОЯБРЯ «Формалин»

ТЕАТР НАЦИЙ

1, 2 НОЯБРЯ

«#СонетыШекспира»

3, 4 НОЯБРЯ «Моя аномалия»

22, 23 НОЯБРЯ

«Детский сад стихов»



Татьяна Курбатская

Личные предпочтения
ресторатора

Какая недавняя поездка произвела на вас сильное впечатление? Наверное, в Японию. Мы были в нескольких местах, в том числе в районе Никко. Но от того туристического Никко, который все знают, надо было ехать в горы. И мы попали в риокан, гостиницу в национальном стиле, которая принадлежала семье Тойро, с которой когда-то воевала императорская семья. Они вынуждены были бежать и обосновались там. Мы познакомились с владелицей этой гостиницы, пожилой-пожилой японкой. Это совершенно необыкновенное место. Удивительно, но там использовано очень много срубов деревьев, которые привезли из Африки.

Куда собираетесь поехать в ноябре? В Израиль.

Любимый осенний яхтенный маршрут? Вы не поверите — по нашим подмосковным каналам! Выходите, допустим, на Водном Стадионе, медленно плывете по всем местам, водохранилищам, заходите в канал. Это так красиво именно осенью! Сидеть, конечно, лучше в закрытой кают-компании, по крайней мере, мы так делали. Потом приплывали на какой-то берег, жарили шашлыки под каким-нибудь необыкновенным золотым дубом и так же медленно возвращались назад. Это было незабываемо!

Лучший город для уик-энда осенью? Париж — точно, Петербург — однозначно. А еще Пьемонт, Альба, где собирают трюфели. Это, конечно, лучший осенний маршрут.

Самая «вкусная» авиакомпания? Во-первых, Air France, когда летишь с ними на дальние расстояния «бизнесом» или первым классом. А еще меня удивило бортовое питание в «Аэрофлоте» на маршруте из Москвы в Тель-Авив и обратно. Там совершенно другая еда, я была просто поражена.

Есть ли у вас любимый отель? Конечно, и не один. Понятно, что George V в Париже. Нравится Les Airelles, что, может быть, банально, но это действительно хороший отель. Еще вспоминается Fregate Island на Сейшельских островах. И там же, на Сейшелах, мне понравился Maia.

Ваше любимое осеннее блюдо? Если по-русски, то мне нравятся фаршированные перчики. А если что-то из иностранного, то две вещи, которые в это время делают в Италии. Первое — специальный салат, который растет только осенью, с заправкой из анчоусов. Он хрустящий и сочный, в другое время года его не бывает. И второе — ризотто в тыкве, куда можно добавить трюфелей. Получается совершенно особый вкус.

Если бы роскошь была предметом, что бы это было? Наверное, хороший автомобиль.

Что вы сейчас читаете? Несколько книг. «Искусство любить» Фромма, книгу по общению с подростками французского автора, как всегда, читаю Хазрата Инайят Хана, у которого много литературы, и он у меня идет ниткой по жизни. А из совсем художественной литературы я с сыном читаю Марка Твена.