





БРЭД ПИТТ, ЛОС-АНДЖЕЛЕС

МОСКВА: ТРЕТЬЯКОВСКИЙ ПР., 7, КУТУЗОВСКИЙ ПР-Т, 31, БАРВИХА LUXURY VILLAGE, ЦУМ, УЛ. ПЕТРОВКА, 2, TSUM.RU С.-ПЕТЕРБУРГ: ДЛТ, УЛ. Б. КОНЮШЕННАЯ, 21-23А



ТРЕТЬЯКОВСКИЙ ПРОЕЗД, 1/3, Т. 495 933 3372; КУТУЗОВСКИЙ ПРОСПЕКТ, 31, Т. 495 933 3033 БАРВИХА LUXURY VILLAGE, Т. 495 225 8854; ЦУМ, УЛ. ПЕТРОВКА, 2, Т. 8 800 500 8000, TSUM.RU



FEEL STRONG WHEN I AM GROUNDED

AND WHEN I KNOW WHAT MY INTENTIONS ARE.

# WHATMAKES AMAN ME Zegna

GABRIEL-KANE DAY-LEWIS

#WHATMAKESAMAN

Март 2021

# **PRIME Art of Life**

12 Отели, подарки, часы, столовые аксессуары

#### **PRIME Gourmet**

**24** Гастрономические новости Москвы

#### PRIME Авторы

28 Андрей Деллос о гастрономии высокой и народной

- 30 Ирина Почитаева о веганском гороховом мясе
- 31 Илона Котелюх о любимых дубайских ресторанах сезона
- 32 Игорь Витошинский о гастропрогулках по аллее воспоминаний

## **PRIME Exclusive**

34 Аркадий Новиков о Москве и новых проектах

#### **PRIME Macrep**

36 Диляра Макарова о жизни ресторанов в современных условиях

# PRIME Gourmet

- 38 Александр Соркин о Майами
- **42** Генрих Карпин о Тель-Авиве
- 44 Алексей Васильчук и Глен Баллис о Сингапуре
- 49 Элина и Галактион Табидзе о коктейльбарах Лондона и Парижа
- 50 Антон Пинский об Испании





**Booking.com** 



Постройте маршрут к звездному небу с Mastercard® и Booking.com



Кэшбэк до 10% при оплате бронирования картой Mastercard на специальной странице Booking.com

Март 2021

- 54 Владимир Перельман о Копенгагене
- 55 Иван и Сергей Березуцкие о Переславле-Залесском
- 56 Нарек Авагян об армянской кухне
- 57 Евгений Кузин о новых проектах в Дубае
- 58 Михаил Гохнер о Лазурном побережье

#### **PRIME Weekend** Италия

- 62 Рим с Уиллиамом Ламберти
- 64 Милан с Борисом Зарьковым
- 66 Венеция с Кириллом Гусевым

**70** Бордо

- 76 Топ-50 ресторанов мира
- 78 Топ-10 ресторанов в Дубае
- 80 Лучшие новые рестораны России и самые перспективные шефы
- 82 Лучшие рестораны Москвы: паназия, рыбная и мясная кухня, высокая гастрономия

- 92 Лучшие рестораны, шефы и сомелье Сочи
- 94 Лучшие рестораны, шефы и сомелье Санкт-Петербурга

## PRIME Journey

- 98 Клиники и спа центры с интересной гастроконцепцией
- 104 Майкл Тач и Ракель Тач-Буссей о семейном путешествии на Алтай
- 108 Северный полюс на борту Le Commandant Charcot

# PRIME Choice

110 Идеи для комфорта

# PRIME Hotels

113 Дубай и Мальдивы

# PRIME Beauty

- 116 Главные новости
- 118 Виктория Филимонова об уходе за кожей вокруг глаз
- 119 Ароматы с нотами пряностей и специй

# 120 PRIME Ex

122 PS

Four Seasons Private Island Maldives at Voavah



Уникальный коттеджный поселок, примыкающий к Англо-Американской школе. Поселок из 207 таунхаусов размером от 160 до 340 кв.м., предлагающий эксклюзивное жилье со всеми условиями для комфортного проживания, расположенный в одном из самых экологически чистых районов Москвы всего в 13 км. от Кремля.

Moscow's only gated community adjacent to Anglo-American school. Only 13 kilometers from the Kremlin and nestled in a park setting, Pokrovsky Hills is Moscow's most prestigious residential development, offering 207 Western-style townhomes, ranging from 160 to 340 sq.m.









#### Редакция

Редакционный директор ЭЛЛЕН ФЕРБЕЕК

Главный редактор и издатель ИРИНА БУРЯКОВА irinabur@korsamedia.ru

Контент-директор Prime Traveller и prime.travel КСЕНИЯ НАУМОВА ksenia.naumova@prime.travel

Арт-директор ЕКАТЕРИНА НИЖАРАДЗЕ e.nizharadze@korsamedia.ru

Редактор, beauty-редактор ИРИНА БАГАЕВА i.bagaeva@korsamedia.ru

Корректор, выпускающий редактор ГАЛИНА ДАНИЛОВА

#### Коммерческий отдел

Руководитель отдела рекламы ТАТЬЯНА НОСОВА t.nosova@korsamedia.ru

Финансовый менеджер ОЛЬГА КУПРЕВА o.kupreva@korsamedia.ru

Над номером работали: Данил Деллос, Мария Иванова, Анна Исаева, Оксана Середенко, Мария Сметанина

Предпечатная подготовка Smartpixels, Россия, 127018, Москва, ул. Полковая, 3, стр. 3

#### Печать

11ечать Типография «РИДО», 603074, г. Нижний Новгород, ул. Шаляпина, 2а +7 (903) 054 86 85 rido@rido.ru

Адрес редакции Россия, 125167, Москва, Ленинградский пр-т, 39, стр. 80 БЦ SkyLight, 23-й эт.

Тираж 45 000 экз.

Распространяется бесплатно

Учредитель и издатель журнала ООО «Корса Медиа», Россия, 125167, Москва, Ленинградский пр-т, 39, стр. 80

Prime Traveller №3 (101), март 2021 г.

Выход в свет — 15.03.2021 г.

Свидетельство о регистрации СМИ пи № фс77-64823 выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор) 02.02.2016

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 Бурякова И.А.

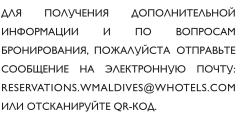
# ОТЕЛЬ W МАЛЬДИВЫ

БЕЗМЯТЕЖНЫЙ ОТДЫХ, ПОЛНОЕ ВОССТАНОВЛЕНИЕ И ИГРИВАЯ ATMOCФЕРА ПРАЗДНИКА В OTEAE W MALDIVES. ПРОСЫПАЯСЬ УТРОМ ПОД ЗВУКИ БЕЗМЯТЕЖНЫХ ВОЛН, ГУЛЯЯ БОСИКОМ ПО БЕЛОСНЕЖНЫМ ПЛЯЖАМ ОСТРОВА, ПЛАВАЯ В КРИСТАЛЬНО ПРОЗРАЧНЫХ ВОДАХ БИРЮЗОВЫХ ЛАГУН И ИССЛЕДУЯ НЕВЕРОЯТНЫЙ ПОДВОДНЫЙ МИР ОДНОГО ИЗ ЛУЧШИХ ДОМАШНИХ РИФОВ НАПРАВЛЕНИЯ. ПОГРУЗИТЕСЬ В РОСКОШНУЮ ЖИЗНЬ МАЛЬДИВ, ОСТАНОВИВШИСЬ В ОДНОЙ ИЗ 77 ВОДНЫХ ИЛИ ПЛЯЖНЫХ ВИЛЛ ОТЕЛЯ, ДИЗАЙН КОТОРЫХ БУДОРАЖИТ ЧУВСТВА СВОИМ ТОНКИМ СОЧЕТАНИЕМ СОВРЕМЕННОСТИ С ИННОВАЦИОННЫМ ДИЗАЙНОМ БРЕНДА И ОСТРОВНОЙ ЛАКОНИЧНОСТИ; ПОЧУВСТВУЙТЕ ВКУС жизни в одном из 6 баров и ресторанах; отдохните ДУШОЙ И ТЕЛОМ В СПА ЦЕНТРЕ AWAY; ОТКРОЙТЕ ДО СЕБЯ ПОДВОДНЫЙ МИР C DOWN ANDER. ИЛИ НАСЛАДИТЕСЬ ПОЛНЫМ УЕДИНЕНИЕМ НА ЧАСТНОМ ОСТРОВЕ GAATHAFUSHI, РАСПОЛЖЕННОМ ВСЕГО В НЕСКЛЬКИХ МИНУТАХ ЕЗДЫ ОТ ОТЕЛЯ - НЕЗАБЫВАЕМОЕ МЕСТО ДЛЯ РОМАНТИЧЕСКОГО УЖИНА ИЛИ ШУМНОЙ ВЕЧИРИНКИ С ДРУЗЬЯМИ.

ПОПРОБУЙТЕ ТО, ЧТО НИКОГДА НЕ ДЕЛАЛИ - НАША КОМАНДА WHATEVER/WHENEVER® ВСЕГДА К ВАШИМ УСЛУГАМ. КАК ВЫ ΠΟЖΕΛΑΕΤΕ. ΚΟΓΔΑ ΒЫ ΠΟЖΕΛΑΕΤΕ.



ПОЛУЧЕНИЯ ИНФОРМАЦИИ И ПО







#### W Maldives

Fesdu Island, North Ari Atoll, Maldives

Tel: 960 666 2222 Fax: 960 666 2200

reservations.wmaldives@whotels.com

wmaldives.com





Факт. VILLA
SAINTE-ANNE, ЧАСТЬ
ОТЕЛЯ САР-ЕДЕН-ROC,
СОЧЕТАЕТ СЕРВИС
ПЯТИЗВЕЗДОЧНОГО
ОТЕЛЯ И ПРЕИМУЩЕСТВА
ЧАСТНОГО ДОМА.

# NOW OPEN

КАПРИ, ИТАЛИЯ

# Hotel La Palma

отеl La Palma был первым отелем на Капри. Его история началась в 1822 году и красиво продолжилась благодаря Oetker Collection и братьям Рувим — в апреле он распахнет свои двери уже обновленным. В результате реновационных работ количество номеров уменьшится с 80 до 50, ресторан и террасу Gennaro's возглавит шеф Дженнаро Эспозито, а на территории появится бассейн с баром — оммаж золотой эполе Капри

АНТИБ, ФРАНЦИЯ

# Villa Saint-Anne

Вилла в стиле итальянского Ренессанса была построена на самом краю мыса Антиб в начале XX века и ныне входит в комплекс зданий Hotel du Cap-Eden-Roc. Недавно здесь прошла реновация под руководством архитектора Люка Свечина. Он сохранил атмосферу частного дома и сделал пространство и сад вокруг виллы еще более элегантным. На вилле площадью 337 м²— пять спален, гостиная и столовая, фитнеси спа-зона с хаммамом.

oetkercollection.com

#### САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, РОССИЯ

# **Wawelberg Hotel**

апреле 2021 года в историческом здании Дома Вавельберга откроется новый бутик-отель, рассчитанный на 79 номеров, 27 из которых — люксы. Некоторые из них имеют выход на просторную террасу шестого этажа с потрясающим видом на центр города. За гастрономическую составляющую будет отвечать шеф-повар Андрей Серегин; его авторские деликатесы гости могут попробовать в баре Falconnier, который находится на крыше отеля.

wawelberg.com





ПРЕДОСТ

12













торая глава в истории Soneva Jani на Мальдивах: новый проект, получивший название Soneva Jani Chapter Two, — это 27 водных вилл категории Water Reserve, из числа самых просторных в мире, три ресторана, включая So Wild под руководством знаменитого шеф-повара сыроедческой кухни Дианы Фон Кранах, и оздоровительный центр Soneva Wellness Centre с собственной аюрведической клиникой.

soneva.com

ТИВАТ, ЧЕРНОГОРИЯ

# Nikki Beach Montenegro

начале лета на берегу Тиватского залива появится комплекс Nikki Beach Montenegro с бутик-отелем, рестораном, спа-центром и пляжным клубом вместимостью до 250 человек, а для удобства морского сообщения будут предусмотрены два причала. Поклонники Nikki Beach найдут здесь все, к чему привыкли, от современных интерьеров в светлых тонах до разнообразных музыкальных стилей и международной кухни.

nikkibeach.com





# ГОТОВЫЕ КВАРТИРЫ ОТ 450 000 РУБ./М<sup>2</sup>



9 премиум домов м. Динамо

Лидер продаж в премиум и элитном классах

primepark.ru

§ 241 52 15

Еще больше событий на стр. 120 >

#### событие

5 марта — 6 июня

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, РОССИЯ

# 2017. Pirelli Calendar by Peter Lindbergh and More...

Основу экспозиции составят чернобелые портреты, которые Питер Линдберг создал в 2017 году для 44-го выпуска календаря Pirelli.

*⇒ где:* Музей Эрарта

# GIFTS

# Berbere by Repossi

крашения Repossi, известные своим утонченным минимализмом, эксклюзивно представлены в ЦУМе и ДЛТ. За разработку дизайна отвечает Гайя Репосси — праправнучка основателя марки. Являясь магистром изобразительных искусств, археологии и антропологии, Гайя признается, что больше всего неравнодушна к этническим мотивам: именно они вдохновили ее на создание коллекции Вerbere, которая уже стала классикой бренда.

mercury.ru

Кольцо из коллекции **Berbere**. Розовое золото с бриллиантами.

# Fauna by Baccarat

спанский дизайнер Хайме Айон создал для Вассагаt коллекцию артефактов faunacrystopolis. Одна из самых симпатичных ее составляющих — японская кошка Манэки-нэко, знаменитый талисман удачи и процветания. Фигурка выполнена из прозрачного хрусталя и вручную украшена забавными позолоченными монограммами. Автор коллекции еще раз доказал всему миру, что ему присуще безупречное чувство не только стиля, но и юмора.

baccarat.ru

#### **АРОМАТЫ**

# **Jusbox Perfumes**

основу философии бренда положена тесная связь искусства парфюмерии и музыки — каждый аромат в коллекции посвящен музыкальному жанру или идолу, оставившему заметный след в истории. Так, Siren & Sailors — это дань теплому и узнаваемому голосу Эми Уайнхаус, Feather Supreme — образу американской певицы Ареты Франклин, а Beat Café — переложенная на ольфакторный язык музыка Боба Дилана, пропитанная провокационным и мятежным духом бит-поколения.

rivegauche.ru



# BEAUTY



Факт. Флаконы ароматов имеют емкость 78 мл. Цифра не случайна — первые фонографические диски проигрывались со скоростью 78 оборотов в минуту.

**ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБАМ** 



Address Beach Resort сочетает в себе гостеприимство Address Hotels + Resorts с комфортным отдыхом на пляже.

Побалуйте себя в фирменных ресторанах, насладитесь отдыхом на пляже или у одного из четырех бассейнов, а также посетите уютную зону для детей и семьи.

Окунитесь в атмосферу изысканной роскоши с несравненными видами одного из самых популярных побережий мира.

Забронируйте сейчас: ADDRESSHOTELS.COM



WHERE Life HAPPENS



# **CARS**

# Rolls-Royce Black Badge Neon Lights

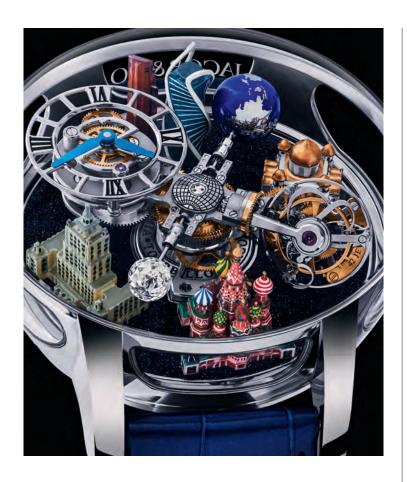
оллекция Neon Nights опровергает стереотипы о том, что модели Black Badge должны быть исключительно черными. Яркая трилогия оттенков — зеленый Lime Rock Green для Wraith, насыщенный красный Eagle Rock Red для Dawn и глубокий синий Mirabeau Blue для Cullinan — это великолепный пример индивидуальности для поклонников марки. Коллекция продолжает традицию лимитированных версий автомобилей Rolls-Royce: в каждом цвете на весь мир будет выпущено лишь по четыре экземпляра. В преддверии лета в России появятся все три модели, эксклюзивно в салоне Rolls -Royce Motor Cars Moscow.

rolls-roycecars.ru









# <u>WATCHES</u>

# Jacob & Co. Astronomia Tourbillon Moscow

асы Astronomia Tourbillon Moscow — признание Джейкоба Арабо в любви к Москве. Уникальная особенность модели — 3D-гравиров-ка и вручную расписанные архитектурные шедевры города: Храм Василия Блаженного, гостиница «Украина», Храм Христа Спасителя, башни «Меркурий» и «Эволюция». Внутри у часов бриллиант весом в один карат с 288 гранями, совершающий полный оборот каждые 60 секунд.

jacobandco.com

Факт. С момента своего основания компания Вегь Ross была увлечена военной историей и авиацией.

# Bell & Ross. BR 03-92 GOLDEN HERITAGE

ультовый квадратный корпус из стали, лаконичная и четкая архитектура черного гальванического циферблата, разметка и стрелки из розового золота и элегантный кожаный ремешок делают дизайн этих часов лаконичным и мужественным. Водонепроницаемость модели — 100 метров.

bellross.com

Факт. Подпись Йоджи Ямамото украшает циферблат Від Ванд Само Уонјі Уамамото в положении «6 часов».



#### КОЛЛАБОРАЦИЯ

# Hublot x Yohji Yamamoto

асовой Дом Hublot и Йоджи Ямамото представили совместную модель Big Bang Camo Yohji Yamamoto. Ее отличают камуфляжный узор на сапфировом циферблате и ремешке, символизирующий революционный дух, силу воли и современную индивидуальность. Мотив на ремешке был выполнен с помощью особой технологии вулканизации, которую компания Hublot впервые представила часовой индустрии в 2019 году. Новинка вышла ограниченной серией из 200 экземпляров.





Oyster Perpetual Datejust 31 в стиле Rolesor

#### ВЕЛИКОЛЕПНАЯ ЧЕТВЕРКА



- I. Oyster
  Perpetual
  Datejust 3I
  C ТЕМНОМЯТНЫМ
  ПИФЕРБЛАТОМ
- 2.Oyster Perpetual Datejust 31 с белым циферблатом
- 3. Oyster Perpetual Datejust 31 с циферблатом DARK GREY

етыре версии часов Oyster Perpetual Datejust 31 в стиле Rolesor белого цвета — это воплощение сдержанной элегантности. Корпус из стали Oystersteel и 18-каратного белого золота в первой версии дополнен безелем, украшенным 46 алмазами бриллиантовой огранки, и циферблатом aubergine с солнечным переливом. В трех других версиях — темно-мятный или темно-серый циферблат с солнечным переливом или же белый лакированный циферблат. Все версии оснащены рифленым безелем из 18-каратного белого золота. Стрелки и часовые указатели или римские цифры четырех новых версий изготовлены из 18-каратного белого золота. Игра света на дужках и боковых сторонах корпусного кольца подчеркивает изящную форму корпуса Oyster диаметром 31 мм. Новые версии оснащены калибром 2236 — механизмом, представляющим собой квинтэссенцию передовых технологий в часовом искусстве. 🗹

20

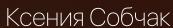


# ДАЖЕ В ТАКОЕ НЕСПОКОЙНОЕ ВРЕМЯ PRIME ДОВЕРЯЮТ



# Аркадий Новиков

Сейчас у клиентов есть выбор, с кем работать, предложений много. И в этом многообразии я доверяю PRIME



Только PRIME я безоговорочно доверяю организацию путешествий.







# Александр Раппопорт

Пользуясь услугами PRIME, можно забыть о многих вопросах, связанных с путешествиями. Бронирование отелей я неизменно доверяю PRIME

Федор Бондарчук

PRIME – это консьерж-сервис в лучшем его варианте, который могу смело рекоменловать всем знакомым

# Клиенты наших партнеров

Все приложения доступны в App Store и Google Play













Факт. Пока мы не едем во Францию, Франция едет к нам — Мишель Эван в Geraldine демонстрирует гастрономические символы страны.

## Geraldine

еф-повар необистро Geraldine Мишель Эван представил новое меню, в которое вошли паштеты и террины, супы и салаты. Здесь можно попробовать французские блюда, которые трудно найти где-либо еще в Москве, — к примеру, петуха в красном вине с печеными овощами, шатобриан с фуа-гра и соусом борделез, иконический boeuf à l'échalote и рагу из кролика с кукурузной полентой. Сам Мишель Эван известен публике по работе во французских мишленовских ресторанах Nikko, Duc D'Enghien и Guy Savoy.

→ Остоженка, 27, к. 2

# FISH

# Alice

камерном ресторане Галактиона и Элины Табидзе в меню появились новые блюда: ледяная рыба с пастернаком и соусом из лактозы, молодая капуста с соусом биск, форель с морковью и соусом из эстрагона, ризотто с крабом, тартин с домашним маслом. Все по традиции вкусно и красиво: за кухню в Alice, как и прежде, отвечает шеф-повар из Санкт-Петербурга Артем

→ Спиридоньевский пер., 12/9







Факт. Кейтеринг от Novikov Group позволит организовать любое мероприятие— от ужина на две персоны до масштабного приема.

#### BY NOVIKOV GROUP

# **Novikov Group Catering**

есторанный холдинг Аркадия Новикова запустил премиальный кейтеринг из четырнадцати ресторанов сети. Это China Club, Novikov Restaurant & Bar, Shiba, Fumisawa Sushi, «Узбекистан», «Белое солнце пустыни», «Высота 5642», Cihan Steak & Kebab, «Клёво», Cantinetta Antinori и три ресторана на Рублевке — «Ветерок», «Царская охота» и «Веранда у Дачи». А также «Комбинат питания», ответственный за организацию корпоративных мероприятий. novikovgroup.ru

# **BRO&N**



Факт. BRO&N
в Камергерском
переулке рассчитан
на 110 посадочных
мест.



# Natalia's Maxx Moment\*

Бронируйте по телефону + 90 242 444 62 99 или по электронной почте book@maxxroyal.com



# MAXXROYAL RESORTS







# Андрей Деллос ...о гастрономии высокой и народной



дар, нанесенный пандемией по высокой гастрономии, и его последствия можно будет оценить только в будущем. Пока ясно одно: вся ее мировая иерархия взорвана, ну а что вырастет на обломках, не зна-

ет никто. Правда, кризис этот давнишний: еще 12 лет назад гастрономия как искусство оказалась на грани выживания. Думаю, самым подрывным стал лозунг, разлетевшийся по всему миру, который выглядел примерно так: «Высокая гастрономия — 30 евро за ужин». Ужас в том, что многие шефы, звезды в своей области, подхватили этот абсурд. И если, скажем, в высокой моде платье из коллекции от кутюр за 200 евро — неоспоримый фейк и скандал, то в гастрономии публике, пожалуй, даже нравится такой поворот дела. В 1970-х такое снижение планки в высокой моде устроил Пьер Карден, но сделал он это честно, создав более демократичный формат прет-а-порте. Странным образом в 1970-х родился и феномен современной высокой кухни, которая сразу сделалась элитарной и стала предметом поклонения и вожделения.

сожалению, сегодня все происходит с точностью до наоборот: народ хочет омаров по цене сосисок, а на смену уникальным продуктам и технологиям пришли дешевые подделки. Назревала эта проблема давно, и катастрофа в ресторанном деле была неизбежна. Так что пандемия, возможно, просто нанесла последний удар по историческому феномену высокой кухни. Я далек от идолопоклонства и пафоса, однако мне кажется, что высокая гастрономия не просто

источник вкусовых наслаждений, но еще и уникальное творческое явление, которое отражает культуру, моду, неповторимость эпохи. И ее значение для общества ничуть не меньше, чем значение искусства как такового. С той только разницей, что питание для человека — жизненная необходимость, и превращение потребления пищи в искусство — знак высокого развития общества.

ервым величие гастрономии понял Людовик XIV — именно он грех чревоугодия (то есть тупого обжорства) превратил в настоящую феерию искусства, праздник органов чувств и высокой эстетики в одном флаконе. Высокая кухня стала необходимой частью идеального мира, созданного в Версале. Во второй половине XVIII века во Франции появился еще один новый концепт питания человека (видно, проблема эстетизации жратвы была очень насущной) идея «здоровой» кухни, которую назвали «реставрация» и которая потом превратилась в ресторацию, а далее в ресторан. Идея была правильная, но очень скучная: «реставрировать» пищеварение и восстанавливать силы благодаря правильному питанию. Это была первая европейская концепция «порядочного» приема пищи: появились специальные интерьеры, блюда, их очередность, рецептура и т.д. Что мне в этом не нравится? Там практически нет ничего про «вкусно» — а в виде правильной пищи и питательная клизма хороша.

Вкус — на редкость сложная, волшебная материя: на старте это про наслаждение едой, но в целом речь о вкусе ко всему в жизни. И если его нет, все на свете становится пустым местом и бессмыслицей. Высокая гастрономия и есть поклонение богу вку-

са — и, как в храме, кто не верит, тому не понять. И это совсем не про элиту: у любых народов на самых разных уровнях создавать пиршества было самым востребованным искусством. Так что во Франции XVII-XVIII веков родились два феномена: высокая кухня в Версале и гастрономическая «ресторанная» кухня как креатив в области вкусов и рецептур. И сегодня, спустя столетия, без искусства гастрономии просто невозможно представить себе французское или, шире, европейское art de vivre.



они, бедные, аж заплакали: это был шок... Воспроизвести подобный шедевр в домашних условиях было невозможно.

Возникает вопрос: а есть вечные ценности в том, что мы едим? Безусловно! В России это бабушкины котлеты, шашлык, салат оливье — в них хранятся история и вкусы целых народов. Но это просто еда, допустим, даже самая вкусная на свете. К искус-

ству гастрономии она не имеет прямого отношения.

астрономический ресторан я бы сравнил с театром или музеем. Это совсем другой уровень, полная противоположность массовой культуре. Это удовольствие утонченное, эфемерное, вызывающе эстетское — и по определению дорогое. А для создателей за этим стоит целая жизнь, посвященная поиску абсолюта, гигантский, часто неблагодарный труд и, конечно, яркая индивидуальность автора. Пожалуй, сейчас личность талантливого автора концепта и шеф-повара и есть главная ценность гастрономического мира. Это они улавливают меняющиеся вкусы и новую эстетику, они вдохновляют всех безудержным креативом, который должен взрывать, провоцировать, переворачивать. При этом возможна любая эстетика, от минимализма до барокко, главный критерий успеха — высочайший профессионализм, помноженный на абсолютную оригинальность и фантазийность. И это поняли даже в очень консервативной администрации «Мишлен»: почувствовав кризис жанра лет 10 назад, они очень сильно все демократизировали и расширили — как поляну для участников, так и критерии. Так что битва рестораторов за свободу и максимальное разнообразие форм была выиграна. Ну а для меня это всегда было аксиомой: «Кафе Пушкинъ» родился как чистая фантазия, и меню, и «сценография» были созданы как спектакль, а кухня, выросшая из вековых народных рецептов, каждый день «оттачивается» новыми идеями и невероятно кропотливым рукодельным трудом.

ично у меня очень позитивный взгляд на нашу профессию: есть много интересных гастрономических проектов, мне нравится очень веселая и вкусная вакханалия молодых рестораторов и шефы, уходящие в астрал своих фантазий. Единственное, что я не принимаю, — абстрактные «нулевые» интерьеры для «гастрономического святилища». Для меня ресторан — союз культуры и гастрономии, он должен создавать волшебный мир, достойный восхищения: в любом стиле, кроме скучного. И надеюсь, что феномен гастрономического ресторана выживет именно как некий театр, куда люди приходят за самыми разными удовольствиями. И обязательно за веселым общением, по которому во всем мире стосковались больше всего.

аже в бурных переменах XX века гастрономия сохранила ореол элитарности, но и здесь про-\_ гремели революции. На мой взгляд, самым талантливым ее реформатором стал создатель «новой кухни» Поль Бокюз: первый свободный художник от гастрономии, который доказал свое право на смелый креатив. Это благодаря ему мы идем в гастрономический ресторан только за волшебством вкуса, а его концепт «что-то микроскопическое в центре огромной тарелки» — это всегда космос и произведение искусства. Безумно жаль, что грандиозный успех этой «новой волны» во всем мире породил кучу дешевых подражателей: подделки, как и в современном искусстве, слишком легко даются и фантастически выгодны. Да, признаю, что высокая гастрономия вообще не про то, чтобы есть. Я вспоминаю со смехом, как однажды после ужина в ресторане одного гениального шефа в Париже мы вышли на улицу, и мой друг француз, пряча глаза, спросил: «А где бы нам теперь... поесть?». Конечно, есть искусство высокое, а есть прикладное; просто высокому прежнего формата в наше время очень трудно выживать. Однако рецепт «спасения утопающих», наверное, есть — он в максимальном разнообразии и в смелых, даже провокационных фантазиях. Сам я начинал как ресторатор в середине 90-х в клубе Soho страшно подумать, с чего: кенгуру и аллигаторы, страусы и олени — дикая невообразимая экзотика... Какая это была кухня? Мы об этом не думали — она была модной и безбашенной, а народ валил валом.

Бобще, в XX веке, а тем более сейчас, всеобщая демократизация дала возможность всем для всего. Глобальным спросом пользуется пресловутый американский фастфуд: там очень вкусно и дешево. Американцы напрочь взорвали европейские традиции, создав агрессивные, очень понятные вкусы, и подсадили на них всю планету. Они же подкинули в пищевую индустрию сумасшедшие технологии, которые и диктуют мировые вкусы и критерии, — и конкурировать с этим просто невозможно. Возьмем, например, всем известный итальянский кулич panettone. Однажды нашим бабулькам, хранительницам великих традиций и мастерицам по куличам, попался такой вот панеттоне —







# **Ирина Почитаева**...О ВЕГАНСКОМ ГОРОХОВОМ МЯСЕ

Где искать энергию для активной и полноценной жизни? Конечно, в открытии новых смыслов: в мире, в себе и... в собственном рационе. Врач, доктор медицинских наук Ирина Петровна Почитаева делится новыми трендами в здоровом питании.

ысячи людей по всему миру ограничивают потребление продуктов животного происхождения. Кто-то это делает по этическим воззрениям или из соображений экологичности. Часто причина кроется в улучшении здоровья и самочувствия. Но по большому счету цель у всех нас одна: мы хотим жить долго и качественно и выглядеть как superstars.

акую альтернативу продуктам животного происхождения предлагают химики, биологи, нутрициологи и диетологи из Силиконовой Долины? Свежий тренд в здоровом питании — гороховое мясо. Полностью растительный продукт, на сто процентов удовлетворяющий веганским и вегетарианским требованиям. «Мясо будущего» — так многообещающе его называют.

рупнейший на сегодняшний день производитель продуктов из горохового мяса — компания Beyond Meat. Их пытаются догнать и западные, и российские стартапы, однако лидер в этой области пока один. Причем лидер с большим замахом, не зря в инвесторах значатся Билл Гейтс и Леонардо ДиКаприо. Внешний вид, аромат, текстура продукции Beyond Meat — все мясное! А вот состав котлет, сосисок и фрикаделек растительный. Правда, пока цена синтезированного идеального мяса без ГМО и глютена заметно выше, чем цена продуктов животного происхождения.

# полезное МЕНЮ

В рационах нашей компании Just for You мы используем мясо растительного происхождения в постном меню, а также в меню без мяса и птицы. Все эти позиции сбалансированы по калорийности и содержанию БЖУ и являются полноценным блюдом дневного рациона.

Мы разработали для наших клиентов несколько нескучных блюд:

Ролл с рукколой, свежим огурцом, сыром тофу и мясом Beyond Meat.

Вегетарианская котлета со свекольным пюре и проростками подсолнечника.

Сэндвич на тостовом мультизлаковом хлебе с мясом Beyond Meat.

лавное в гороховом мясе — высокий уровень протеина, строительного материала для клеток, нашего главного энергоресурса. Растительный белок легко усваивается, не вызывает аллергии и сохраняет полезные свойства после термообработки. А показатель насыщенных жиров в нем ниже, что хорошо для нашего холестерина.

ще один плюс: высокое содержание клетчатки помогает контролировать вес и улучшает пищеварение. Также важно, что времени на приготовление продуктов из растительного мяса требуется меньше по сравнению с продуктами из животных. Плюс гарантированное качество.

то касается мясного вкуса, то он сохраняется. Возможно, самые придирчивые гурманы смогут уловить разницу, но она малозаметна. Пробовала не раз и авторитетно заявляю. Дискомфорта в желудочно-кишечном тракте опасаться не стоит. Ведь при производстве гороховый протеин освобождают от антинутрициальных факторов бобовых. А это значит, что продукт отлично усваивается.

егодня растет интерес к здоровым продуктам, чистым этически и генетически. Необязательно полностью отказываться от мяса. Но прекрасно, что мир полон альтернатив и можно разнообразить рацион инновационным мясом с высоким уровнем протеинов. Будьте здоровы!

30



есколько новостей от Евгения Кузина и Bulldozer Group: 15 марта откроется долгожданное кафе Cipriani Dolce в Dubai Mall, на Fashion Avenue. Здесь будет представлена линейка самых вкусных десертов и тортов и можно будет попробовать знаменитые венецианские сэндвичи. Также обещают самый вкусный afternoon tea.

акже Bulldozer Group запускает новый концепт Food Tech Platform For Delivery KITCH-IN: не менее 20 концептов Bulldozer Group совместно с Accor Group. Вы сможете заказать еду из Shanghai Me, Gaia через приложение Uber Eats и другие.

акже запускается проект
The Theatre with Guy
Manoukian с красочным шоу, в котором будут работать 40 артистов из разных
стран.

Будущем сезоне вы сможете насладиться вкусной едой и шикарным видом из нового Gaia Beach Club на Пальме.

# МОИ ФАВОРИТЫ

#### NAMMOS

Хороший ресторан с приятной атмосферой. Подходит для обеда, так как находится на пляже, но и для ужина прекрасен. Из меню, из раздела закусок рекомендую попробовать Nammos cauliflower salad, Nammos salad, burrata salad и Santorinian fava with prawns. Что выбрать из основных блюд, не подскажу — не ем мясо. Но рыба и паста тоже очень хороши.

@nammos.dubai

SAL BURJ AL AR AB
Классное место, хотя и не новое.

@sal\_burjalarab

#### CZN BURAK

Этот ресторан открыл турок Бурак Оздемир. Хороший конкурент Нусрету! Я бы вообще Nusr-Et больше не рекомендовала. Мясо вкусное, да, но обслуживание плохое. Ожидание слишком долгое: люди стоит в очередях с чемоданами, дети сидят на полу. Я туда больше не хожу после последнего визита год назад. А в CZN Burak все хотят попасть: вкусно и атмосфера душевная.

@cznburak

# TRÈSIND STUDIO

А сейчас я расскажу вам о ресторане, который изменил мое отношение к индийской кухне. Она для меня раскрылась с новой стороны. В пятизвездочном отеле Voco Dubai находится невероятно вкусный индийский ресторан Trèsind Studio. Выбирать блюда вам не придется: все меню состоит из двенадцати изысканных подач. Вы получите удовольствие от каждого из этих гастрономических шедевров! Это модернистская кухня, но уже после пяти блюд вы будете сыты. Если сравнивать с ресторанами, которые имеют звезду «Мишлен», ожидание следующего блюда не будет таким утомительным, как обычно. Ресторан отлично подходит для свидания: вам подадут романтический десерт из белого пористого шоколада с медом внутри. Там вы сможете попробовать вкусные алкогольные и безалкогольные коктейли. Этот ресторан — часть ресторана Trèsind, тоже с индийской кухней: столик надо бронировать именно в Studio.

@ tresindstudio



# пляжные КПУБЫ

#### TWIGGY

Новый бич-клаб, слышала, что хороший.

@twiggydubai

# KOKO BAY

Пляжный клуб на Пальме Джумейра: говорят, особенно красиво здесь на закате.

@kokobayuae

# Илона Котелюх

...о любимых дубайских ресторанах сезона



# Игорь Витошинский ...о гастропрогулках по аллее воспоминаний

В доковидной жизни мы часто шутили, что если чего-то нельзя, но очень хочется, то можно. Но оказалось, что есть вещи, которые от нас не зависят, и желания недостаточно, чтобы вновь оказаться в одном из любимых мест — стране, городе, ресторане. В ожидании лучших времен приходится довольствоваться воспоминаниями о блюдах и атмосфере, оставшихся не только на фото в телефоне, но и в памяти вкусовых рецепторов.



екоторые места вспоминаются особенно часто. В Нью-Йорке это небольшой бар в Гринвич-Виллидж Pisellino (52 Grove St), расположенный в необычном доме, похожем на корабль, со входом с острого угла и уютным интерьером. Качественная итальянская кухня, отличный бар — по-настоящему нью-йоркское атмосферное место.

ще один мой любимый «нью-йоркец» — ресторан Carbone (181 Thompson St), очень веселый, с современной американо-итальянской кухней (тот самый, где делают «цезарь» при госте; мы потом внедрили их опыт в La Bottega Siciliana), и где творит знаменитый шеф Марио Карбон, звезда нью-йоркского ресторанного мира. У него уже несколько ресторанов в группе Major Food Group, но на мой взгляд, Carbone, с одной звездой «Мишлен» (хотя это там и не чувствуется, обстановка очень семейная), остается его лучшим проектом. Именно там подают потрясающие ригатони «водка», за которые вся моя семья готова на все!

а поп-ап рестораном EMP Summer House в Ист-Хемптоне стояли шеф-повар Дэниэл Хамм и ресторатор Уилл Гидара — люди из Eleven Madison Park (первое место в списке «Сан Пеллегрино», три звезды «Мишлен»). Сам же ресторан «без определенного места жительства» два года подряд, в 2017-м и 2018 годах, являлся летним домиком этого знаменитого



манхэттенского заведения. Еда в «домике» была более повседневной, но не менее качественной, чем в ЕМР. По нему я тоскую особенно, потому что, скорее всего, он больше не вернется, а я очень его любил.

# Лос-Анджелес

сли продолжать путешествие по Штатам, не обойтись без Лос-Анджелеса. Говорят, что собираются закрывать знаменитый лос-анджелесский **Château Marmont** (8221 Sunset Blvd) и превращать его в некий членский клуб. И это еще один повод пройтись по аллее воспоминаний и вспомнить это легендарное место, где папарацци начинают фотографировать вас прямо при въезде на территорию, поскольку на всякий случай снимают все таункары и джипы — ведь в «Мармоне» одни звезды! Тот же Кельвин Кляйн бывает там регулярно.

н снова это сделал!» или «Редкий ресторан в Лос-Анджелесе, из которого выходишь удивленным!» — это все о Мајогdото (1725 Nauð St), калифорнийском посольстве известного нью-йоркского шефа Дэвида Чанга. В меню — современная корейская кухня, азиатский фьюжн и знакомые гриль-блюда «на компанию». Все очень по-дэвидчанговски и очень в стиле даунтауна (а на самом деле — Чайнатауна) Лос-Анджелеса, и этот стиль быстро становится самым интересным направлением в городе.



# Мадрид

оностальгируем и по любимой Европе. Буквально перед пандемией в Лондоне открылся филиал мадридского Amazónico (С. Jorge Juan, 20), и это была настоящая бомба – туда было не попасть! Но мне больше по душе оригинальный «Амазонико» — тот, что расположен в самом сердце модного района Саламанка в Мадриде. Он тоже чрезвычайно популярен. Ты словно попадаешь в тропические леса Амазонии, где в каждом уголке ждут новые открытия. В интерьерах от Лазаро Роса Виолана подают тропическую, азиатскую и средиземноморскую кухню с бразильским акцентом шефа-бразильца Сандро Сильвы. Потрясающие суши от японского сушиста, безумные коктейли, идеальные жареные ананасы и кокосовое мороженое, много мяса и открытого огня. A еще – уютный The Jungle Jazz Club на первом этаже. Как же хочется оказаться в его джунглях после этого года!

ругая мадридская достопримечательность — StreetXO (Calle де Serrano, 52) от «неформала с ирокезом» Давида Муньоса. Его креативность не ограничивается миксом высокой и уличной кухни — яркой, с азиатскими отсылками и разноцветными образами. Он быстрее многих сориентировался в трудные времена пандемии и локдауна, придумав интересный концепт доставки, который стал суперпопулярным в Мадриде и уже открылся в Барселоне. В моем личном списке для посещения из его ресторанов остался только его трехзвездочный ресторан в Мадриде DiverXO (С. деl Радге Damián, 23), и, как только нам разрешат путешествовать, я обязательно туда съезжу.

ще одно место в Мадриде, Salmon Guru (С. де Echegaray, 21) — не специализирующаяся на лососе рыбная лавка, а один из лучших коктейльных баров в мире. В списке 50 Best Bars он занимает 22-е место.

# Париж

Париже, конечно, отдельно: здешний список любимых мест не уместится и на странице. Выбор огромен: можно заказать место в знаменитом ресторане — или зайти на запах и вывеску в соседнее небольшое, но «намоленное» заведение и получить огромное удовольствие. Гранд-бранч в Ritz или безумно вкусный сэндвич в кондитерской Cedric Grolet (35 Avenue де l'Opéra) с видом на его потрясающей красоты кондитерские творения — все это составляющие парижской уникальности. А можно открыть для себя ресторан-легенду Anahi (49 Rue Volta) в III квартале, который когда-то считался главным рестораном мира моды, — там бывали буквально все. Потом он закрылся. Но летом 2017 года его заново открыла женщина, которая вела Anahi еще до закрытия, но на этот раз она сделала это с партнером – Рикардо Жирауди (Beefbar в Монако). И ресторан снова стал местом притяжения мира моды и просто красивых и стильных людей. Это, возможно, самое сексуальное







# Anahi — возможно, самое сексульное место в Париже»

место в Париже. Интерьер намеренно «поживший», с легендарным фарфоровым потолком — и это напоминает о том, старом «Анахи». В меню с латиноамериканским уклоном много мяса и рыбы. Мясо просто отличное.

# Антверпен

гастрономии Бельгии в сравнении с Францией говорят реже, а зря – это страна очень вкусных ресторанов. И стильных! Еще один ресторан мира моды – двухзвездочный **The Jane** в Антверпене (Paradeplein 1). Ресторан находится в бывшей церкви, и, возможно, это одно из самых красивых ресторанных пространств мира. Современная подача блюд с флористическим декором от Ника Бриля гармонирует с удивительным интерьером, в котором нередко проходят модные выставки. В Антверпен часто едут ради его знаменитых кварталов в стиле ар-деко, и этот ресторан станет отличным дополнением к культурной программе. Конечно, когда мир, наконец, снова откроется... •



пециально для гастрономического номера Prime Traveller давний друг клуба PRIME Аркадий Новиков рассказал о новых проектах, новых сферах влияния и об отношении к высокой гастрономии.

авайте начнем с ArtEst: как там дела, кто ходит? Только что вышел оттуда, очередной раз ел. Бедные повара, которым надо все время пробовать то, что они готовят, тяжелейшая профессия! А если кроме шуток, в ArtEst все неплохо, хотя есть, конечно, сложности: народу много, чтото, может, не предусмотрели; один отель переманил сотрудника — в общем, все как обычно. Такого рода проблемы есть во всех ресторанах. А так в целом — симпатичный интерьер, вкусная еда. Сегодня перепробовал шесть или семь блюд, все очень достойно. Но знаете, все, что связано с искусством, — это всегда на любителя. Ктото мне говорит, что ArtEst — это сто из ста, мол, мы не ожидали, что такое будет в Москве. А кто-то говорит, что просто нормальная вкусная еда. Но никто не говорит плохо, это приятно. Плюсов пока больше, чем минусов. У нас есть и сеты, и à la carte, работаем мы и на обед, и на ужин. Chef's table пока не открыли, ждем, когда отладятся все процессы, и мы сможем работать в хорошем ритме. Ha Chef's table будут уже только сеты.

то заявка на «Мишлен»? Я никогда не делал рестораны с заявкой на «Мишлен», и то, что об этом говорят, - уже само по себе приятно. Значит, нас оценили. Как таковой цели получить звезды или еще что-то у нас нет, но если помимо гостей нас кто-то оценит, конечно, будет приятно и мне, и молодому шеф-повару, который сейчас с нами работает, Артему Естафьеву. Ради его кухни это все и было сделано. Конечно, мы хотим, чтобы нас заметили, хотим получить финансовые и бизнес-результаты, хотим, чтобы нас хвалили. Но главное, чтобы у нас все получалось. Я, знаете, всегда чуть-чуть недоволен результатом, я осознаю свои недостатки, так что сильно себя расхваливать не буду.

APKAJIMI HOBIKOB «FINE DINING— ЭТО HE СИЛЬНО ПРО БИЗНЕС»

# ак вам кажется, кто еще в Москве может претендовать на попадание в «Мишлен»?

Я слышал, что Beluga среди фаворитов, там симпатичная еда. Вкусно в White Rabbit. Глен Баллис готовит достаточно простую еду, но очень вкусную. Мирко Дзаго собирается делать на втором этаже нашего «Аиста» высокую итальянскую кухню. У Тютенкова хорошие «Северяне». Конечно, не будем забывать про Березуцких, которые тоже здорово готовят. Но это, конечно, не полный список.

# асскажите, как вы взаимодействуете со своими партнерами? Кто какие идеи приносит, кто их одобряет или не одобряет?

У меня всегда было много партнеров, я почти все проекты делал с кем-то. Когда-то это были в основном мои концепции, сейчас молодые ребята приходят уже с идеями. Антон Пинский очень активный парень, постоянно что-то придумывает. Я всегда прислушиваюсь к тому, что предлагают мои партнеры, но решения мы принимаем совместно. Я обычно в самом начале говорю, нравится мне или не нравится, а финальные решения — запускать ли концепцию, какой дизайн делать, какое меню — это мы решаем вместе, с точки зрения здравого смысла.

# о есть одна голова хорошо, а много лучше?

Ну да. Я отношу себя все-таки уже к взрослому поколению, а у молодых ребят более свежие впечатления. Может, в чем-то у них меньше опыта, но они видят бизнес по-другому. Поэтому, хотя у меня всегда есть свое мнение, я слышу и анализирую то, что говорят мои партнеры. Даже если мне что-то не сразу нравится, я стараюсь осмыслить все это с точки зрения логики.

# озвращаясь к fine dining: вы как-то в интервью честно сказали, что это не вполне ваша история, что вы это не очень любите. А сейчас с ArtEst вы как-то меняете свое отношение?

Я прежде всего бизнесмен. A fine dining — это все-таки не сильно про бизнес. Может, когда-нибудь я найду правильную финансовую формулу, которая позволит хорошо на этом зарабатывать, но пока я вижу в этом больше затрат, чем доходности. Но мне эта история все равно нравится — это

⟨ХОТЯУМЕНЯ
ВСЕГДАЕСТЬ
СВОЕМНЕНИЕ,
Я СЛЫШУ
И АНАЛИЗИРУЮ
ТО, ЧТО
ГОВОРЯТ МОИ
ПАРТНЕРЫ...⟩

что-то новое в моей бизнес-карьере, я получаю новые эмоции.

Я всегда учу своих коллег и себе напоминаю: никогда не слушать хвалебные речи. С одной стороны, мне приятно, а с другой стороны — я понимаю, что если начать к этому прислушиваться, то конец всему. Но вообще-то у Novikov Group много хороших ресторанов, которые вполне себе fine dining — SAVVA, Cantinetta Antinori, Fumisawa. ArtEst просто более эстетский, таких у нас давно не было. Хотя SAVVA тоже, надо сказать, эстетский.

# вот кстати, как пришла идея перезапустить SAVVA?

Помните Vogue Café? Когда мы туда пришли, ресторан уже существовал, и Юра Рожков там уже работал, и дизайн был похожий — мы ничего не ломали. Там же был интерьер известного дизайнера Энн Бойд, мы его просто отреставрировали. Но иногда стоит добавить несколько штрихов, красок — и все меняется. То, как выглядит костюм, очень зависит от того, какую рубашку ты к нему надел: детали меняют настроение самого костюма и того мероприятия, куда ты пришел. Так и в ресторане: в зависимости от того, что ты добавил, переставил, как преподнес, меняется работа ресторана. Для перезапуска SAVVA мы, во-первых, пригласили бюро «Геометрия» Иры Глик, моей близкой знакомой. Она очень правильно использовала помещение, освежила его. Андрей Шмаков предложил новое видение своей кухни. Мы вместе решали, как это должно выглядеть, много дегустировали, обсуждали, приходили к единому вкусу. Андрей очень тонкий человек и чисто по-человечески очень хороший. Там вообще отличная команда — шеф Андрей Шмаков, управляющий Михаил, мой партнер Александр Клячин (владелец отеля «Метрополь». — Прим. ред.), который, с одной стороны, говорит «Делай, как считаешь нужным», но, конечно, высказывает и свое мнение. Плюс там шикарное местоположение! Мы очень надеемся, когда закончится ремонт фасада, открыть веранду. Так что на замену безвременно ушедшему Vogue Café появился вот такой красивый SAVVA. Я очень горжусь этим проектом.

почему вы все-таки закрыли Vogue Café? И будете ли возрождать? Не мы закрыли, нас закрыли — там

там все здание отдали под Adidas. Мы сейчас ищем место, которое по стилистике и расположению соответствовало бы тому Vogue Café, которое было, но пока не нашли.

# т прошлого к будущему — каких новостей ждать?

Проектов намечается много. Через несколько месяцев запустим «Аист», там уже все заказано — мебель, оборудование. На первом и третьем этажах будет обычный ресторан, а на втором этаже Мирко будет делать авторскую историю. Два дня назад мы открыли второй BRO&N в Камергерском. Делаем восточный ресторан на набережной, рядом с Erwin. Японский ресторан хорошего класса, ресторан в Лужниках — и это далеко не полный список. Строим еще один ресторан на Патриках, но там пока не решили с концепцией.

# скучаете по путешествиям или вам и в Москве сейчас хорошо?

Я раньше так часто путешествовал, что не мыслил без этого своей жизни. Но последнее время езжу разве что в Германию — и, знаете, чувствую себя прекрасно! Я и не ожидал, что так может быть. Наверное, когда все вернется в норму и все начнут улыбаться на границе, я тоже буду получать удовольствие от путешествий, но пока мне в Москве отлично. И сам город, и в Подмосковье очень изменились. Стало много прекрасных мест для прогулок — обычные общественные парки, созданные по лучшим мировым стандартам. Москва стала зеленым городом, в центре везде подсветка. В общем, по-моему, все хорошо!

# нас, как вы знаете, недавно вышел юбилейный номер...

Я вас поздравляю с юбилеем, желаю, чтобы был еще и тысячный, и десятитысячный, и стотысячный номер, чтобы количество читателей увеличивалось, и, конечно, чтобы мы все путешествовали!

ак вы пережили прошлый год и чему он вас лично научил?

Прошлый год всем нам дался нелегко. Никогда ресторанному бизнесу не приходилось работать в таком режиме - несколько месяцев держаться только на доставке. Novikov Group всегда открывала заведения, где кухня переплеталась с атмосферой, интерьером, все дополняло друг друга, и не акцентировала внимание на доставке. В марте 2020-го все изменилось. Но такой формат позволил нам продержаться на плаву до снятия ограничений: сохранить рабочие места и спасти заведения от закрытия. Жизнь непредсказуема, и необходимо уметь подстраиваться под разные ситуации. Конечно, все мы надеемся, что очередной волны пандемии удастся избежать, но, даже если сценарий с полным локдауном повторится, мы готовы и знаем, как действовать.

ланируете ли вы развивать онлайн активности — ужины, мастер-классы? Пока такой задачи не стоит. Хотя Novikov School проводит некоторые свои семинары онлайн — и очень успешно.

амое ожидаемое открытие года? Новый fine dining ресторан ArtEst c chef's table на первом этаже и с меню à la carte на втором. Кухня — авторская, высокая, шеф — молодой и амбициозный, интерьер заведения — стильный.

то сегодня ест светская Москва? Одна из востребованных гастрономических концепций в Москве — Smart Comfort Food. Это простая и понятная еда из качественных ингредиентов. Как в №13 Restaurant, который был открыт в прошлом году совместно с Гленом Баллисом.

акую кухню вы еще не успели адаптировать, но хотели бы? Мы часто миксуем различные кулинарные направления. Например, в «Магада-

Диляра Макарова, управляющий директор **Novikov Group** 



# «ЕСЛИСЦЕНАРИЙ СПОЛНЫМ ЛОКДАУНОМ ПОВТОРИТСЯ, МЫ ЗНАЕМ, КАК ДЕЙСТВОВАТЬ»



Факт.
Кейтеринг
от ресторана Cihan
Turkish
Steak & Kebab
— проект
Аркадия
Новикова
и шефа
Джихана
Дениза.

не» можно найти элементы испанской кухни, в «Vанили» — французской. Но пока заведений, полностью посвященных этим направлениям, у нас нет.

жидаются в ресторанах Novikov Group новые программы лояльности? Сейчас мы запускаем карту привилегий в Wallet. Она предоставит владельцам доступ к специальным предложениям в ресторанах, ожидаются и подарки от партнеров, и скидки, и комплименты, и многое другое.

удете продолжать экспансию на международный рынок?
Да, готовимся к расширению нашей международной сети Novikov Restaurant & Bar. Пока не буду раскрывать всех секретов, но локация всем точно понравится.

FACCTABAEHO IIPECC-CAVXEOŬ





## ctabaeho iipecc-cayxbamm.jason briscoe@unsplash

## Александр Соркин ...О МАЙАМИ ...



Факт. Ресторан и пляжный клуб Joia стал хитом 2020 года несмотря

ои любимые места в Майами — это паназиатские **Zuma** (270 Biscayne Blvd Way), Hakkasan (4441 Collins Ave), Komodo (801 Brickell Ave), наш Novikov (300 S Biscayne Blvd) тоже уже вполне себе институция. Так исторически сложилось, что я вообще люблю пан-Азию. Еще хороший греческий Estiatorio Milos (730 1st St). В Майами вообще есть все те рестораны, которые я называю «большой дубайской пятеркой»: не забыть еще **Nusr-Et** (999 Brickell Ave), Cipriani (465 Brickell Ave), LPM (1300 Brickell Bay Dr) — все, что любят наши светские ЛЬВЫ И ЛЬВИЦЫ.

то касается менее очевидных мест, очень люблю местечковый японский ресторанчик Asia Bay (1007 Kane Concourse, Bay Harbor Islands) в районе

Бей-Харбор. Он совсем простой, домашний, уютный, с очень вкусной едой.

з последних больших открытий — веганский ресторан Planta (850  $Commerce\ St)$ . Я, честно скажу, к веганам всегда относился с опаской, но оказалось, что веганский ресторан может быть модным и светским, с красивой подачей. Я, кстати, всегда был уверен, что веганы не пьют. Это было большое заблуждение: там отличная коктейльная карта с какими-то немыслимыми коктейлями. Правда, часа через два опять сильно захотелось есть. Но было очень вкусно. Так что теперь я к веганам отношусь с большой симпатией.

ля баланса я вам сдам изумительный мясной ресторан: на 72 улице, она же Норманди, есть аргентинский стейкхаус Las Vacas Gordas (933

Normandy Dr). Он принадлежит одной семье, не принимает бронирования, но они всегда всех умудряются посадить — выносят столы на улицу, что-то придумывают. Его знают только те люди, которые в Майами живут долго, по 20 лет, он довольно далеко от туристических мест. Он без понтов — что называется, кто знает, тот поймет. Там шикарные аргентинские стейки и вино.

ля тех, кто любит тусоваться, есть несколько мест на реке. Мало кто знает, что в Майами есть река и район Ривер. Там есть два ресторана у воды, которые не столько про поесть, сколько про поплясать. Один называется Seaspice (422 NWN River Dr), второй Kiki on the River (450 NWN River Dr). Людям, которые скучают по 1990-м, будет приятно тряхнуть стариной, потому что они по интерьеру и по духу напоминают подмосковные



Факт. Ограничения из-за пандемии во Флориде отменили раньше, чем в других штатах.

#### отели

#### MASTERCARD PEKOMEHДУЕТ

#### Acqualina Resort & Spa

Семейный курорт с европейской атмосферой и американским сервисом в лучшем смысле этого слова.

acqualinaresort.com

#### MASTERCARD PEKOMEHДУЕТ

### Four Seasons Hotel at The Surf Club

Отсылки к ар-деко в интерьерах, вид на океан и отличный итальянский ресторан.

fourseasons.com

#### The St. Regis Miami

Отель в Бал-Харбор с хорошей коллекцией ресторанов casual dining и шикарными видами на океан из номеров.

marriott.com

Факт. Кухня в **Joia** под стать атмосфере: за ними хочется возвращаться.







Факт. В ресторане Дэвида Грутмана **Komodo** готовят выдающуюся **утку** по-пекински.

яхт-клубы в самые угарные времена: лодки подходят, все как мы любим.

то касается веселых заведений у воды, на острове Джангл год назад открыли экстремально популярный пляжный клуб Joia Beach Club (1111 Parrot Jungle Trail). Я еще там не был, но все мои друзья про это место говорят. Оно такое воскресное, дневное, танцевальное.

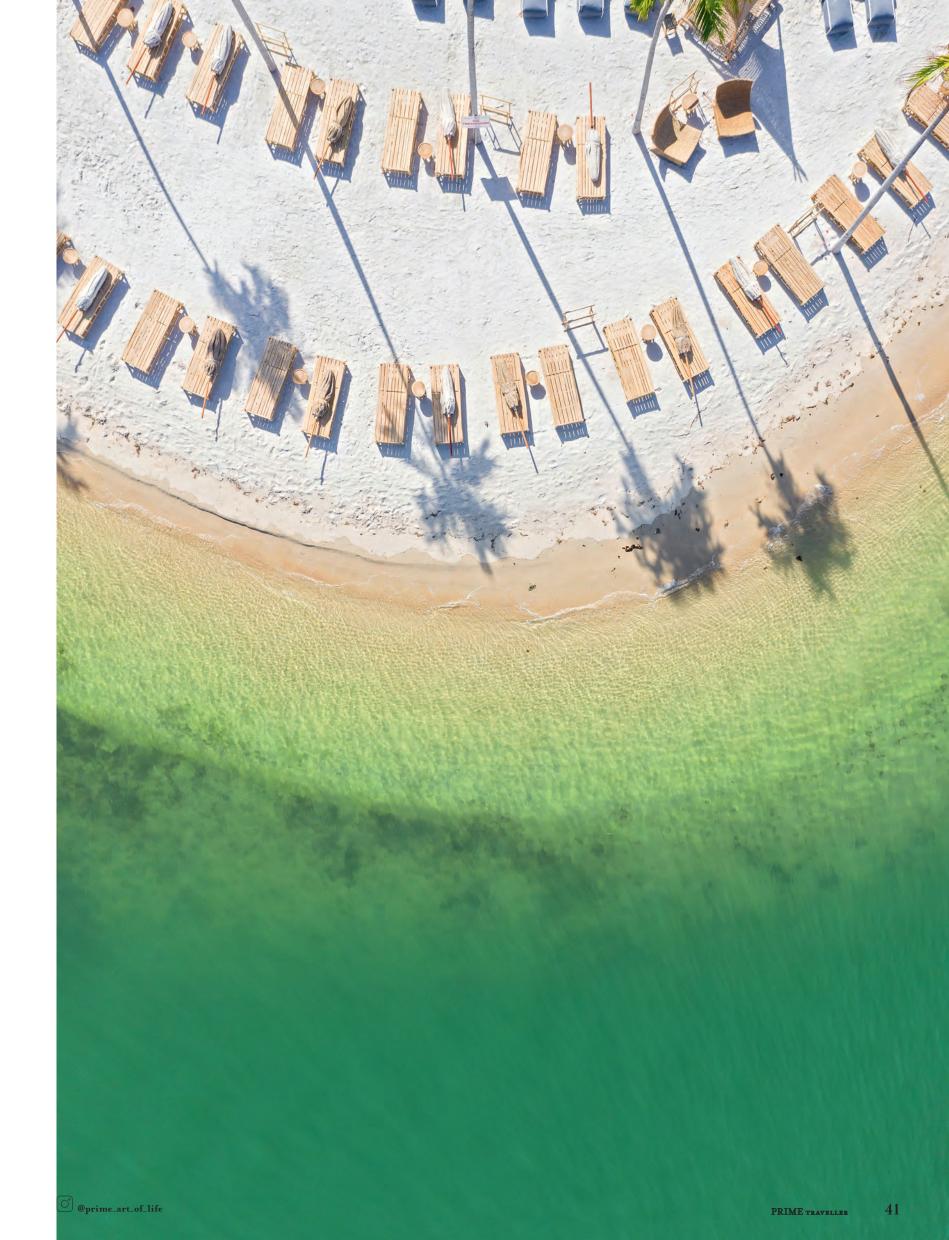
ще не так давно открылся **Carbone** (49 Collins Ave), знаменитый итальянский ресторан с провенансом в Нью-Йорке. Это тоже такое place to be, светская публика валом повалила.

сли говорить об американской кухне, в Майами есть легендарный стейкхаус

Prime II2 (12 Ocean Dr) — на Юге, на Первой улице. Если американец приезжает по бизнесу в Майами, он обязательно пойдет на деловой ужин в этот ресторан — ритуально попилить стейк.

у и постоянно открывается что-то новое. Вообще, по состоянию на март 2021 года, в мире три центра развлечений — Дубай, Майами и Москва. В Майами уже три месяца все работает взрывообразным образом, никуда просто так не попасть, ресторанный бизнес процветает.

PEAOCTABAEHO ПРЕСС-СЛУЖБАМИ



## ...OJJYHHZ PECTOPAHAX TEJB-ABIBA

Про Тель-Авив говорят, что этот город никогда не спит и там все постоянно едят. В городе столько вкусных ресторанов, что выбрать, где поесть, непросто. Но если вы хотите увидеть интересную современную кухню, то это идеальный город. Свежие продукты круглый год, прекрасное собственное вино и отличное настроение!



PRIME Bb1501

отели

MASTERCARD PEKOMEHДУЕТ

#### The Setai

Дизайнерский отель в древнем Яффо, в здании старинной тюрьмы оттоманского периода. Один из козырей — бассейн с видом на пляж и море.

thesetaihotels.com

#### The Jaffa, A Luxury Collection Hotel

Еще один отель в Яффо с историей: здесь раньше была больница и монастырь. Потрясающие архитектура и дизайн.

marriott.com

#### MASTERCARD PEKOMEHДУЕТ

#### The Norman

Бутик-отель в центре Тель-Авива, в квартале баухауса, с бассейном на крыше и небольшим садом. Всего 50 номеров, домашняя атмосфера и отличные завтраки.

thenorman.com

## ЗАВТРАК как религия

Выйти на завтрак в Тель-Авиве — это часть культуры и образа жизни. Стоит обратить внимание и на домашние ресторанчики в квартале Неве-Цедек наподобие Dallal Bakery и Suzana. Еще на завтрак обязательно нужно сходить в Mendeli Street Hotel. Это бомба! Но заказывать надо чуть ли не за месяц вперед. Также отличные завтраки в Delicatessen.

всегда любил ресторан Mul-Yam— это единственный ресторан в Израиле, который попал в список 120 лучших ресторанов Grandes Tables du Monde, а также был высоко оценен критиками французского гида Gault Millau. Сейчас он закрылся, его шеф Йорам Ницан занимается проектом nomi с инновационной израильской кухней.

а новой израильской кухней надо идти в ресторан кулинарного гения Эяля Шани **HaSalon** (*Ma'avar Yabok 8*). Неповторимый кулинарный сюрреализм высшей лиги.

Очень аутентичный, не похожий на другие, с блюдами, вкус и презентация которых приятно удивят. В целом разнообразие ресторанов и талантливейших шефов иногда заводит в тупик, мест для посещения много, и они с приятной частотой открываются. Посоветую и ресторан **Popina** — современная и очень оригинальная авторская кухня Орэля Кимхи, получившего приз San Pellegrino как лучший молодой шеф-повар.

ельзя не упомянуть ресторан Yaffo (*Yigal Alon St 98*) — ресторан израильской кухни шеф-повара Хаима Каэна. Изысканная простота для утонченных гурманов. Все очень по-домашнему, из простых, понятных продуктов, но шикарно. Находится он в западной части Тель-Авива, возле Азриэли.

учший ресторан для торжественного ужина — однозначно **Blue Sky** (*Eliezer Peri St 10*). Это высокая кухня от лучшего, на мой взгляд, шеф-повара Израиля Меира Адони. Современные подачи, белые накрахмаленные скатерти, средиземноморские блюда, тонкие, но яркие вкусовые сочетания, буйство красок и текстур. Шикарная атмосфера и вид на город. Он находится в отеле Carlton на набережной. Ну и он кошерный, что также является неоспоримым достоинством.

Буржуазном пригороде Тель-Авива, Герцлии, можно упомянуть **Herbert Samuel** в отеле Ritz-Carlton (*Ha-Shunit St 4*, *Herzliya*): великолепное место и на ужин, и на обед, окна выходят на набережную.

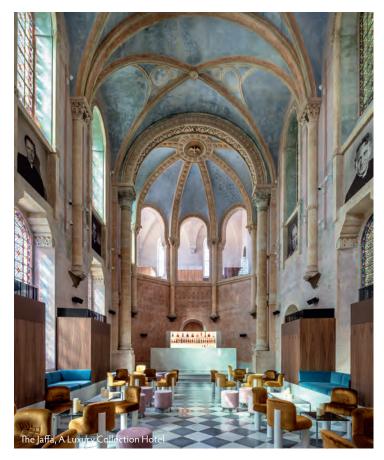
оследний раз я был в Тель-Авиве перед пандемией, в январе 2020 года, на пике моды тогда были **Zepra** (*Yigal Alon St 96*) с паназиатской кухней и **Toto** (*Berkovitch St 4*) — это итальянско-израильский фыожн. Еще все ходили в **Yaffa Tel Aviv** — такой в ньюйоркском стиле, огромные окна в пол, в новой части Тель-Авива. И был популярен **Toppolompo** рядом с Yaffa Tel Aviv и Zepra: дизайн космический и вообще место очень модное.

то мне особенно нравится в ресторанах Тель-Авива: там всегда толпы интересной молодежи, классный реорle watching. В меню обычно много вкусных молочных продуктов, хумусы, соусы, тартары. Отличный выбор вегетарианских блюд, много блюд to share — чувствуется влияние ближневосточных традиций, чтобы ходили большими компаниями. Мне, например, очень нравится, как они делают севиче с ближневосточным акцентом. Вообще, израильские рестораны во всем мире — это мощный тренд, и это здорово!















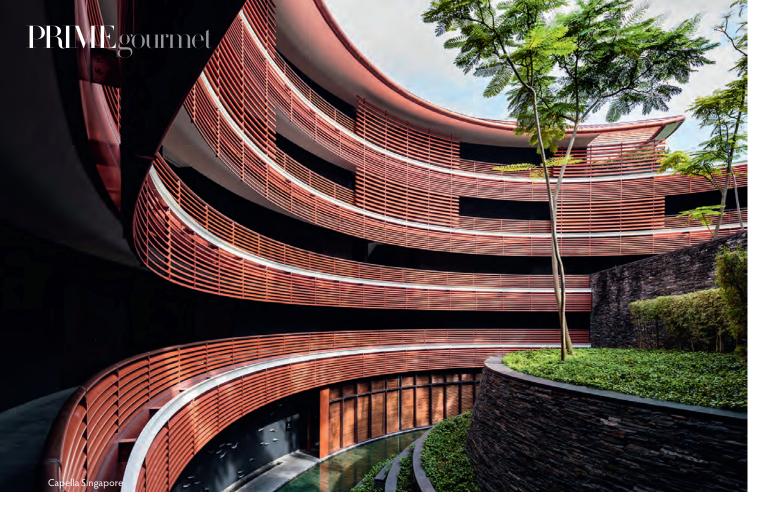


ингапур — номер один в мире в плане гастрономических концепций, поспорить с ним может разве что Нью-Йорк. И то я не уверен, если честно. Я очень люблю Сингапур и раньше очень часто туда ездил, по два-три раза в год по разным поводам.

тандартная сингапурская история чили-краб, самое знаковое и узнаваемое блюдо. Его обязательно нужно попробовать. Чили-краба подают во многих заведениях, в том числе сетевых.

Сингапуре мне особенно нравится несколько мест. Во-первых, проект **CUT** by Wolfgang Puck (2 Bayfront Avenue B1-71, Marina Bay Sands), во главе которого стоит знаменитый австрийский шеф-повар. Это однозначно одно из лучших мест с точки зрения мяса. Я был в CUT в Лондоне, Нью-Йорке, но это все не то по сравнению с сингапурским. И несмотря на то, что находится он в торговом

...Алексея Васильчука



центре Marina Bay Sands, он очень крутой.

ругой мой любимый ресторан — BurntEnds (20 Teck Lim Rd). Там шеф-повар австралиец — Дэйв Пинт. Я даже пытался привезти его в Россию и сделать совместный проект. B Burnt Ends маленький зал, он работает с шести часов вечера и бронировать надо за месяц. Гениальный шеф сам придумал печь, в которой готовит блюда. Кстати, свой второй ресторан The Ledge Дэйв Пинт открыл в прошлом году на Мальдивах в отеле Waldorf Astoria Maldives Ithaafushi. Это место также можно смело рекомендовать.

Сингапуре хорошо представлена китайская кухня. Есть один ресторан — PeachBlossoms (6 Raffles Boulevard Level 5, Marina Square) с блюдами кантонской кухни. Однажды попробовав там утку по-пекински, мы потом ходили в него два раза в день — на обед и на ужин, в первую очередь, за этой уткой. Я очень люблю утку по-пекински, и в Peach Blossoms она просто шедевральна.

Если бы

я открывал ресторан в Сингапуре, это был бы проект в формате Birds. Мы как раз начинаем его экспансию — летом Birds откроется в Бодруме. Посмотрим, как зайдет».

менно в Сингапуре я познакомился с концепцией азиатского фаст-фуда. Лучшие дим-самы — в сетевом ресторане Din Tai Fung (8A Marina Blvd) ив Crystal Jade (#05-22, The Paragon, 290 Orchard Rd). Последний — это димсамная, расположенная в торговом центре и при этом имеющая звезду «Мишлен».

Сингапуре крутые гастромаркеты, их бесконечное множество — на улице, в щопинг-моллах, в подземельях. Представляете, у жителей Сингапура в квартирах нет кухни, только маленький холодильник для напитков. Там в 90% случаев люди питаются в не дома либо заказывают доставку, настолько популяризирована ресторанная еда.

то интересно рестораны постоянно открываются, закрываются, переезжают. Я как-то специально решил остановиться в Fullerton Hotel, чтобы ходить в их китайский ресторан. Приезжаю, а он закрылся, хотя был суперпопулярен.

OTEMA

ВЫБОР АЛЕКСЕЯ ВАСИЛЬЧУКА

The Fullerton Hotel Singapore fullertonhotels.com

Four Seasons Hotel Singapore fourseasons.com

Raffles Singapore raffles.com

> Capella Singapore

Этот отель расположен на острове Сентоза. Идеальный вариант: вроде живешь на природе — океан, вокруг летают попугаи, и в то же время до центра всего пять минут.

capellahotels.com

 $\Phi$ акт. Кулинарное искусство шеф-повара Дэйва Пинта сделало Burnt Ends местом гастрономической силы Сингапура.



46



 $\phi_{a\kappa m}$ . Ресторан **Odette** — это посольство высокой французской кухни в Aзии.



Факт. Глена
Баллиса все знают
по московским
ресторанам,
но у него есть проект
и в Сингапуре —
бистро Moosehead.

### ...Глена Баллиса

## РЕСТОРАНЫ

#### Burnt Ends

Современное барбекю от австралийского шефа Дэвида Пинта.

→ 20 Teck Lim Rd

#### Odette

Высокая французская кухня: мишленовская звезда и номер 18 в списке 50 Best.

 $\rightarrow$  1 St Andrew's Rd

#### Cloudstreet

Высокая ланкийская кухня.  $ightarrow 84\,Amoy\,St$ 

#### The Coconut Club

Наси-лемак и сингапурское карри.

 $\rightarrow$  28 Ann Siang Rd

#### Fat Cow

Современная Япония.  $\rightarrow$  1 *Orchard Blvd* 

#### Le Bon Funk

Винный бар с тапас.  $\Rightarrow$  29  $Club\ St$ 

### Little Creatures Brewing

Австралийский бар с крафтовым пивом.  $\rightarrow 36 \; Club \; St$ 

#### Catfish

Японский фьюжн.  $\rightarrow 5$  Gemmill Ln

#### Lolla

Тапас в современном прочтении.

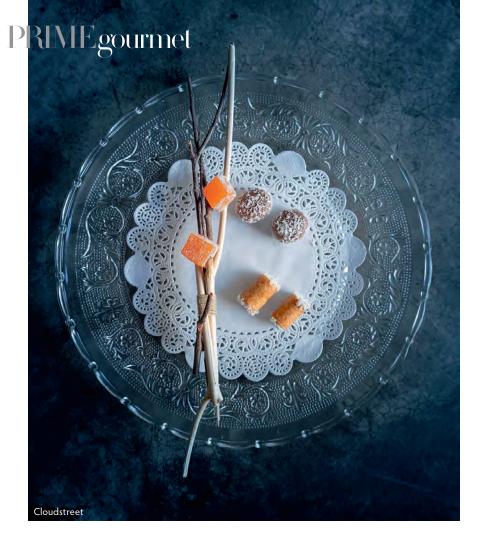
→ 22 Ann Siang Rd

#### Blue Label Pizza

Американская пицца от владельца легендарного Luke's Oyster Bar.

→ 28 Ann Siang Rd





## СТРИТ-ФУД

Здесь очень много отличной, качественной уличной еды. Спросите рекомендаций у местных жителей — и вы сможете попробовать лучший азиатский стрит-фуд в мире.

#### Amoy Street Food Centre

∧апша, супы, рисс курицей.→ 7 Maxwell Rd

#### Newton Circus Food Centre

Краб с черным перцем, лапша, рис — очень люблю это место.  $\rightarrow Newton$ 

#### East Coast Lagoon Food Village

Цыплячьи крылышки, чили-краб, рис с уткой, омлет с устрицами, сатай — мои любимые блюда.  $\rightarrow$  1220 ECP

#### Moosehead Kitchen Bar

Наше с сыном тапас-бистро.  $\Rightarrow$  110  $Telok\ Ayer\ St$ 

#### Sammy's Curry Restaurant

Банановые листья вместо тарелок, и на стол все время мечут еду. Еда потрясающая, и пиво ледяное.

→ 25 Dempsey Rd

#### Imperial Treasure

Возможно, лучшая утка барбекю в Сингапуре. Стол надо бронировать заранее и утку тоже заказывать заранее.

→ 8 Marina View

#### Ding Tai Fung

 $\Lambda$ учший китайский comfort food в мире. *Сеть ресторанов* 

#### Hainanese Delicacy

Потрясающий рис с курицей — вареной и жареной. Классно помогает от пох-

 $\rightarrow$  #05-116 Far East Plaza

#### Nixta Mexican

Еще одно заведение от владельцев Luke's Oyster Bar с мексиканской едой.  $\Rightarrow$  116  $Amoy\ St$ 

Факт. В Сингапуре, как и во всех азиатских мегаполисах, стритфуд едят абсолютно все — и обычные люди, и селебрити, и миллионеры.

## БАРЫ

В Сингапуре огромное количество отличных коктейльных, винных и пивных баров самого разного уровня: каждый найдет что-то по душе.

Native

→ 52a Amoy St

Atlas → 600 North Bridge Rd

The Elephant Room

→ 20A Teck Lim Rd

Jigger & Pony → 165 Tg Pagar Rd

Employees Only  $\rightarrow$  12 Amoy St





РЫНКИ

На Текка-Сентер продают фрукты, овощи, сифуд, мясо, готовую еду — все в одном месте. Настоящий олдскульный рынок. В Мооsehead мы построили все меню вокруг продуктов с этого рынка.

48



## Элина и Галактион Табидзе

# ...О ПРОБИДЬТА КОТЕПЛЬБАРАХ ЛОНДОНАИПАРИЖА

Два года назад мы решили открыть лучший бар в Москве. С самой современной лабораторией и интересным дизайном. За вдохновением мы отправились в Лондон, Париж, Нью-Йорк. Так родился наш проект Insider. А результатами наших исследований делимся с читателями РТ.



#### CONNAUGHT BAR

Номер 1 в списке The World's 50 Best Bars. Пробовать Number 11. → Connaught Hotel, Carlos Pl, Mayfair

#### **ARTESIAN**

Легендарный титулованный бар в отеле The Langham. Что пробовать сейчас — не знаю, у них новое меню и новые люди в баре. Но к посещению обязательно!

 $\rightarrow$  1C Portland Pl

#### AMERICAN BAR

Классика в лучшем исполнении в отеле The Savoy.

→ The Savoy, Strand

#### KW/ANT

Бар в стиле фильма «Касабланка» в Мэйфере. Заказывать здесь надо Martini.

→ 25 Heddon St

#### UNTITLED

Любимый многими экспериментальный бар в Хакни. Обязательно надо попробовать Snow, сидя в лунном саду.

→ 538 Kingsland Rd



#### **TERMINI**

Аперитивы и итальянское гостеприимство в самом сердце Сохо. Стоит пробовать все три «негрони».

 $\rightarrow$  7 Old Compton S

#### TAYER+ ELEMENTARY

Глоток свежего воздуха в лондонском барном мире. Часто обновляемые напитки от Алекса и Моники, а также уже нашумевший японский сэндвич — sando от их же заведения TOU.  $\rightarrow$  152  $Old\ St$ 

#### **COUPETTE**

Этот бар расположен недалеко от Untitled географически, но очень далеко от него стилистически. Apples

и Champagne Pina Colada — местные хиты.

→ 423 Bethnal Green Rd

### HAPPINESS FORGETS

Старый и титулованный подвал на Хокстон-сквер. Идеально сбалансированные напитки, такой баланс редко встретишь.  $\Rightarrow 8-9 \; Hoxton \; Square$ 

## ТОП-7 БАРОВ В ПАРИЖЕ

#### Danico

→ 6 Rue Vivienne

#### Candelaria

→ 52 Rue de Saintonge

#### Harry's New York Bar

→ 5 Rue Daunou

#### The Cambridge

**Public House** → 8 Rue de Poitou

#### Little Red Door

→ 60 Rue Charlot

#### Sherry Butt

→ 20 Rue Beautreillis

#### Le Syndicat

→ 51 Rue du Faubourg Saint-Denis

0





## Антон Пинский

## ..OTOM, FILE ECTB BIOLITE A HILLIANDE



спанию в плане еды можно разделить на две части. Это обычная паэлья и тапасы, которых много в Барселоне, Мадриде, Андалусии, — за ними езжайте куда угодно. И Испания гастрономическая. Чтобы ее прочувствовать, берите прямой билет Москва–Бильбао либо летите до Барселоны или Мадрида, а там два часа на поезде до Страны Басков, мекки высокой кухни. Страна Басков славится самой большой концентрацией мишленовских ресторанов. Направление непопсовое и недешевое, в океане особо не поплаваешь: однажды мы были там с супругой в августе, волны достигали высоты три метра, при этом в Страну Басков из года в год приезжают отдохнуть селебрити первой величины со всего мира. Зачем? Чтобы вкусно поесть и подышать воздухом. Сан-Себастьян или Бильбао могут стать отправной точкой для незабываемого гастрономического путешествия — совсем рядом, например, расположен Биарриц, в котором тоже есть хорошие рестораны. Готовьтесь: после такого гастрогедонизма захочется три дня есть исключительно бургеры, шаурму и пиццу.









Факт. Дието Кампос в Restaurant Rincon de Diego мастерски смешивает вкусы моря и земли.

#### Рынки Испании

Рынки и торговые сети, например, Mercadona, в Испании прекрасны — все продукты высокого качества, кроме огурцов и помидоров. У нас они вкуснее и больше сортов. Страна омывается и Средиземным морем, и Атлантическим океаном, поэтому здесь можно найти и свежайшего лобстера, и сибаса. Кроме того, из Африки привозят отличные фрукты — Марокко совсем рядом.

#### Страна Басков

урманам здесь однозначно понравится: в Стране Басков их ждут звездные повара и молекулярная кухня, а некоторые рестораны настолько популярны, что столик необходимо бронировать за полгода. Даже местные уличные кафе, понимая, что мишленовскую звезду им никогда не получить, все равно заряжены общим духом высокой гастрономии — в любой забегаловке будет вкуснее, чем в случайном заведении той же Барселоны или Мадрида.

есмотря на большое количество ресторанов высокой кухни, с их выбором все же нужно быть аккуратнее, потому что у мишленовских поваров нередко случается «горе от ума». Обязателен к посещению ресторан **Arzak** (Alcalde J. Elosegi Hiribidea, 273) в Сан-Себастьяне. Его шеф-повар Хуан Мари Арзак был одним из тех, кто стоял у истоков молекулярной кухни. Ему уже лет 85, он до сих пор работает, но основную деятельность ведет его дочь Елена Арзак которая в 2012 году была названа лучшей женщиной шеф-поваром. Arzak — это тот случай, когда выдержан баланс между высокой кухней и нормальным потреблением пищи, когда ты понимаешь, зачем он это приготовил и зачем ты это съел.

вот Mugaritz (Aldura Gunea Aldea, 20) — полная ему противоположность; надо быть настоящим фанатом высокой гастрономии, чтобы его понять. Нам вынесли карамелизированную кожу мини-поросенка и долго про нее рассказывали. Оказалось, никакой начинки, просто застывшая кожа, невкусно, странно. Но зато там был хороший десерт, сгладивший

впечатление. Вообще основной закон рестораторов — никогда нельзя косячить с десертом, потому что это последнее, что запоминает гость. И, кстати, до Mugaritz ехать не очень удобно, это такая экоферма в лесах, минут 50 на машине от Сан-Себастьяна.

есторан **Azurmendi** (Barrio Leguina, s/n) в Ларрабетсу, Бильбао. Он расположен в новом здании, красивый интерьер при входе, welcome food, еда нормальная, единственный минус — сам зал, который напоминает банкетную столовую и не соответствует ни еде, ни общему настроению. Еще один хороший ресторан — **Akelarre** (Padre Orkolaga Ibilbidea, 56) находится в Гипускоа в одноименном отеле — вкусный, стильный, статусный и с потрясающим видом на океан.

#### Камбрильс

амбрильс — маленький курортный городок под Барселоной. Я часто там бываю, потому что живу неподалеку, и очень его рекомендую. Лучшие рестораны в Камбрильсе — Restaurant Rincon de Diego (Carrer de les Drassanes, 19) со звездой «Мишлен», названный в честь шеф-повара Диего Кампоса, со средиземноморской кухней, и Restaurant Can Bosch (Rambla de Jaume I, 19) с андалузскими блюдами. Они, может не такие сложные, как рестораны в Стране Басков, но оба хороши и по подаче, и по еде. Я даже договаривался с их шефами о гастролях в России, но пандемия внесла коррективы. Так что это в планах. Надеюсь, ближайших.

**PRIME**gourmet

отели

#### Сан-Себастьян Hotel Maria Christina

С момента своего открытия в 1912 году отель тесно связан с историей и культурной жизнью Сан-Себастьяна. Свое название получил в честь регента Испании Марии-Кристины, которая была его первым гостем.

marriott.com

#### Барселона

#### MASTERCARD PEKOMEHДУЕТ

#### Majestic Hotel & Spa Barcelona

В стенах этого отеля любили останавливаться Эрнест Хемингуэй, Пабло Пикассо и Антонио Мачадо. Здесь великолепные номера, люксы и пентхаусы, за реставрацию которых отвечал архитектор и декоратор Антонио Обрадор.

majestichotelgroup.com

#### Hotel Arts Barcelona

Отель возвышается на 44 этажа над уровнем моря и представляет собой башню из синего стекла и стали. В нем есть мишленовский ресторан, спа-центр на крыше и два открытых бассейна.

ritzcarlton.com

#### ( MASTERCARD PEKOMEHДУЕТ

#### Марбелья Marbella Club Hotel, Golf Resort & Spa

Отель расположен в центре престижной курортной зоны «золотая миля» в окружении садов. К услугам гостей — номера и виллы с меблированными террасами, современный талассоцентр, 18-луночное поле для гольфа, разработанное Дейвом Томасом. marbellaclub.com

#### Ибица Nobu Hotel Ibiza Bay

Отель на юго-восточной стороне острова с собственным пляжем и одноименным рестораном Nobu, где готовят вкуснейшие тирадито и мисо из черной трески. В отеле нет строгого распорядка дня — так, к примеру, завтрак сервируется в любое время по желанию

nobuhotelibizabay.com





Факт. В меню Avocado Queen Івіza можно найти блюда японской кухни.

#### Барселона

наряду с гигантским количеством массмаркета, в Барселоне есть рестораны каталонской ресторанной группы и несколько международных франшиз наподобие **Assunta Madre** (Carrer de Provenca, 300) недалеко от Пасео де Грасиа. Когда хочешь поесть вкусно и без экспериментов, идешь туда. Есть потрясающий азиатский ресторан, напоминающий по концепции еды нашу Medusa Asian Kitchen Bar, а по интерьеру — Lucky Izakaya Bar. Называется **Restaurant Parco** (Passeig de Gracia, 119). Он очень популярен, и там никогда нет мест, поэтому, если планируете там поужинать, бронируйте стол заранее. В Барселоне, конечно, есть ряд неплохих мишленовских ресторанов, но не скажу, что они меня восхитили, больше запомнился Рагсо.

## Факт. Infinity Pool & Lounge В Нотел Arts — место притяжения гостей отеля.

#### Марбелья

альше движемся на юг Испании, в Марбелью. В Hotel Puente Romano (Bulevar Principe Alfonso von Hohenlohe, s/n) расположено несколько хороших ресторанов, которыми руководит известный андалузский шеф-повар Дани Гарсия — стейкхаус Leña и ресторан BiBo Marbella с испанской кухней и звездой «Мишлен».

#### Ибица

бица — она в целом не про еду, а про танцы. В порту расположены обычные рестораны, а среди мест, где вкусно кормят, — во-первых, наш Avocado Queen Ibiza (Carrer del Bisbe Azara, 5). Не мишленовский, но вот-вот будет. Также на Ибице есть **Lio** (Passeig Joan Carles I, 1) с интересным форматом dinner show: ресторан и иммерсивный театр, еда там неплохая. Cipriani Ibiza (Passeig Joan Carles I, 17) — дорогой и непонятный, но благодаря известному имени востребован. Вообще испанцы не особо любят брать чужие франшизы; они сами хорошо готовят, не зря у них самое большое количество мишленовских ресторанов в мире. Они живут по принципу — зачем брать, если мы сами можем сделать. Поэтому в Испании нет Zuma, Nusr-Et и прочих. Avocado Queen выстрелил, потому что мы открыли его в правильном туристическом месте, где высокая потребность в здоровом питании и серьезный процент продвинутых москвичей, которые уже знают бренд. В Барселоне он бы не имел успеха. 🖭

()



для владельцев

#### World Elite Mastercard

скидка 10%

в ресторанах Novikov Group

• Предложение действительно до 31 декабря 2021 года.

для владельцев

#### World Mastercard и выше\*

скидка 10% в ресторанах компании

Pinsky & Со Аэропорта Шереметьево, терминал В

• Предложение действует до 31 марта 2021 года в ресторанах #FARSH и «Высота».

#### скидка 10%

в кулинарной школе Novikov School

• Предложение действительно до 31 декабря 2021 года.

Для получения скидки запишитесь на мастер-класс по телефону и предупредите администратора о том, что вы являетесь держателем премиальной карты Mastercard.

#### скидка 10%

в ресторане «Икорный бар» в Санкт-Петербурге

• Предложение действительно до 31 декабря 2021 года.

**\*Карты** World Mastercard, Platinum Mastercard, World Mastercard Black Edition, World Elite Mastercard, Mastercard World Business Card, Mastercard Preferred BusinessCard, Mastercard Corporate Card, Mastercard Executive Business Card, Mastercard Corporate Executive Card

## ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПРИВИЛЕГИИ MASTERCARD

для владельцев

World Mastercard **Black Edition** и World Elite Mastercard

скидка 10%

в ресторане и суши-баре Tokyo Sushi

• Предложение действует до 31 декабря 2021 года.

скидка 10%

в ресторане КМ20

• Предложение действует до 31 декабря 2021 года. для владельцев

Platinum Mastercard, World Mastercard Black Edition, World Elite Mastercard

скидка 10%

в ресторанах холдинга Perelman People

• Предложение действует до 31 марта 2021 года.

> **\*Напоминаем,** для получения особых привилегий сообщите официанту тип вашей карты до момента оплаты.

опенгаген — один из моих любимейших городов, в который, безусловно, можно и нужно ехать за гастрономическими впечатлениями. Всего каких-то пару часов (конечно, когда откроют границы) — и вы на месте!

удовольствием делюсь списком must visit мест. Начну, конечно, с Noma (Refshalevej 96): это мекка гастрономии, куда стремятся попасть люди со всего мира. Очередь на месяцы вперед, оказаться там — большая удача. Если вам повезло, и вы все же забронировали стол, готовьтесь, вас ждет грандиозный экспириенс, который никого не оставит равнодушным.

Пару лет назад Рене Редзепи перезапустил проект: ресторан переехал на остров Кристиания. Теперь это огромная территория: собственные теплицы, в которых выращивают зелень и травы, лаборатории, где творят повара, красивый зал с панорамными окнами, лаконичный интерьер в скандинавском стиле, огромная открытая кухня. Ужин — один большой перформанс. Начинается он с аперитива в оранжерее, дальше гостей провожают в основное здание, где их радостно приветствует команда. Ужин состоит из 13–15 подач, в зависимости от сезона, каждое блюдо презентует новый официант. В качестве пейринга предлагают вино или самодельные напитки вроде water kefir, комбучи, настоек и так

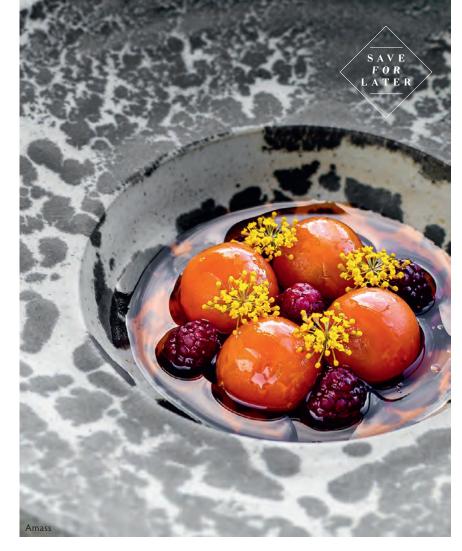
далее. После ужина вам также устроят экскурсию по ресторану. Я до сих пор вспоминаю язычки трески в панировке и пирожок из рыбной молоки, это что-то с чем-то!

сли в Noma попасть не удается, не отчаивайтесь, не зря Копенга-ген — одна из столиц мировой гастрономии и экспериментальной кухни. Есть другие крутые места — Geranium (Per Henrik Lings Alle 4), Amass (Refshalevej 153).

а локальным гастроэкспириенсом и более демократичным ценником отправляйтесь в **Fiskebaren** (Flaesketorvet 100) — рыба и морепродукты, местные продукты и гастрономия. Или в **Silberbauers Bistro** (Jaegersborggade 40) — это новый проект, бистро от создателей легендарного Manfreds. Акцент на сезонность, обещают много веганских блюд. Все же plant-based food сейчас супертренд.

ля разнообразия можно сходить за свежими морепродуктами или локальным стрит-фудом на центральный рынок **TorvehallerneKBH** (Frederiksborggade 21). И еще одно очень симпатичное, хоть и немного хипстерское место для завтрака, — Atelier September (Gothersgade 30). Заказывайте кашу, хлеб с маслом, сыром и яйцом, панкейки и, конечно, кофе. 

©





#### отели

#### D'Angleterre

Отель во дворце, очень грамотно осовремененный, но не потерявший аристократического шика. dangleterre.com

MASTERCARD PEKOMEHДУЕТ

#### Nimb Hotel

Отель занимает дворец в мавританском стиле в самом сердце городского парка Тиволи.

MASTERCARD PEKOMEHДУЕТ

#### Skt. Petri

Шедевр скандинавского дизайна в модернистском здании. sktpetri.com

Факт. Летом 2020 года на территории **Noma** работала бургерная, которая пользовалась бешеным успехом.

## Владимир Перельман ... O MUST VISIT PECTOPAHAX КОПЕНГАГЕНА

РЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБА.

:ДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБОЙ, АРХИВ РТ

Переславль-Залесский мы попали случайно два года назад: ехали на ферму, когда еще только начинали там ее развивать, Сергей был за рулем, увидел указатель и говорит: «Давай заедем». И мы решили, что если уж показывать нашим иностранным друзьям и коллегам Россию, Русь-матушку, причем недалеко от Москвы, то, конечно, надо возить их в Переславль-Залесский.

то всего два часа на машине от Москвы, часть Золотого Кольца. Город очень древний, красивый и атмосферный. Когда из Москвы попадаешь туда, ощущение, что вернулся на несколько веков назад. Там потрясающие монастыри, храмы и настоящий русский дух. И, конечно, невероятное Плещеево озеро. Там можно покататься на кайте. а летом проходит фестиваль воздушных шаров, так что есть чем заняться помимо монастырей и музеев. В озере много рыбы. Там вообще очень интересные местные специалитеты: например, в Плещеевом озере водится корюшка — это гордость Переславля-Залесского. Мы и не знали, что корюшка водится где-то кроме Дальнего Востока и Невы. Вокруг озера есть симпатичные кафе, где можно эту рыбу попробовать. При фермах есть магазины, где можно купить их продукцию. А осенью там огромное количество грибов, и местные бабушки их засаливают по своим рецептам и продают.

оскольку там теперь наша ферма, мы объехали все окрестности. Там очень много хороших хозяйств, это экологически чистый район. В ближайшее время мы планируем открыть в Переславле-Залесском второй Twins Garden, проект уже достраивается. Это будет полноценный агротуризм: гости смогут приезжать, обедать и ужинать в ресторане, оставаться на ночь, ездить по окрестностям. В России аналогов точно нет. Основной кайф Переславля — что это машина времени. Там другой мир. Вот и наш ресторан там будет другой, не такой, как в Москве. Люди должны почувствовать, что Россия очень многогранна. Это будет именно ресторан на ферме, но, конечно, без лубка. С местными продуктами, с нашей и с соседних ферм. Огурец или помидор попадает в тарелку «пройдя» буквально пятьдесят метров. Туда можно будет ездить и летом, и зимой — у нас на ферме было много гостей на Новый год, и зимой там не хуже. Мы надеемся, что успеем запустить к лету!



Факт. Кроме монастырей в Переславле есть интересные музеи, в том числе железнодорожный.

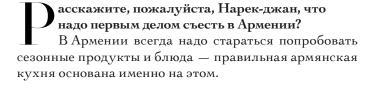


## Иван и Сергей Березуцкие ...О ITEPECJIABJE ЗАЛЕСКОМ

## **PRIME**gourmet

Нарек Авагян Шеф-повар Cafe Ararat





акие весной есть интересные продукты? Если вы попадаете в Армению весной — в марте, апреле или мае — это сезон трав: люди собирают в горах сибех, мандак, авелук и многие другие травы. Они появляются по очереди. Их варят, замораживают, едят в свежем виде, готовят с яйцом и с мацуном — армянским йогуртом. Разновидностей этих трав очень много, не для всех даже есть названия в русском языке. Потом наступает сезон таких трав, как шушан (в России его называют бутень), и армянского фенхеля — бохи. Из них делают соления. Еще весной после периода дождя появляются горные грибы: в некоторых регионах их называют «голубыми грибами». Они безумно вкусные.

когда начинается ягодный сезон?
Поздняя весна и раннее лето, то есть начиная с мая, — сезоны тута, вишни, черешни, абрикосов и многих других фруктов. В семьях делают алани — армянский десерт из ягод и фруктов, для которого из фрукта удаляют косточку и внутрь кладут орехи с медом или просто орехи. Или цукаты —



# Hapek Abarah ...OS APMSHICKOM KYXHE

просто варят фрукты в сахарном сиропе. В конце августа начинают заготавливать мед. Ближе к осени появляются яблоки, персики, виноград. Ну и, конечно, делают закаты с овощами: аджику, имам баялды — закуску из баклажана, перец закручивают. Потом начинается сезон каурмы — это мясо, которое консервируют в топленом масле. В общем, когда бы вы ни попали в Армению, всегда найдется что попробовать интересного. Даже сыр бывает сезонный.

какие у вас любимые рестораны в Армении? Когда я езжу в Армению, бываю разве что у отца — у него свой ресторан, в городе Сисиан, в регионе Вайоц Дзор. У него очень вкусная рыба, свой тандыр, в котором он делает и мясо, и рыбу.



В Москве хожу в «Долмаму» они внимательно относятся к продуктам. Это ресторан хорошего уровня»

## то нового можно ждать в меню Café Ararat в ближайшее время?

Я сейчас буду как раз заказывать блюда из Армении, из них буду готовить разные блюда. Что-то буду готовить в тесте, что-то в салатах, из каких-то трав готовлю супы. Сейчас получу все это и буду заготавливать, придумывать новые блюда. •

PEACTABAEHO DPECCAVXE

# Евгений Кузин ...ОНОВЫХ ПРОЕКТАХ ВДУБАЕ



Факт. Ливанский музыкант Ги Манукян (за роялем) часто выступает с концертами в Dubai Opera.

овсем скоро откроет свои двери **Theater** новое заведение, которое мы делаем в партнерстве с Ги Манукяном, одним из самых известных музыкантов в Ливане. Это будет очень интересный концепт, с большим представлением в формате dinner show. Место полностью готово, все протестировано, ждем, когда разрешат открыться, — скорее всего, после Рамадана. Расположен он будет в отеле Fairmont на Шейх-Зайед-Роуд. Там есть огромный зал на 350 посадок площадью 2000 квадратных метров, с высокими потолками и красивым дизайном.

рограмма в Theater будет начинаться с ужина и продолжаться до самого утра. С 20:00 до полуночи — две шоу-программы в разных форматах. Потом ресторан будет работать как клуб с диджеями, а с 3:00 до 5:00 — выступление самого Ги Манукяна, шоу в ливанском стиле. Идея у нас такая: мы пытаемся создать «Мулен Руж» Ближнего Востока. Вечеринка по вторникам будет называться «Guy and Friends»: Ги будет приглашать своих друзей, самых известных ливанских музыкантов. В остальные дни будет

Также у нас в планах открыть пляжный клуб. Но это уже к следующему сезону. Так что следите за новостями!»

представление с международными артистами, акробатами, танцорами, певцами: фантазии на темы известных фильмов и спектаклей и многое другое. У нас постоянная труппа из 35 артистов и оркестр. Музыкальное сопровождение будет живое, с арабскими барабанами и другими оригинальными инструментами. Так что, по ощущению, это будет нечто совершенно новое! Мы хотим, чтобы в Theater ходили люди, которые приезжают в Дубай в том числе для того, чтобы познакомиться с арабской культурой. И конечно, это будет радикально отличаться от Billionaire и аналогичных проектов.

акже у нас открывается **Cipriani Dolce** в Dubai

Mall, на Fashion Avenue.

Там будет 150 посадочных мест, большая линейка десертов — больше, чем в Сіргіапі. Плюс очень вкусные венецианские сэндвичи и большинство закусок из меню Сіргіапі, но без основных блюд. То есть это Сіргіапі в формате кафе-кондитерской, хотя там можно будет полноценно пообедать — ведь и в главном ресторане все доходят до основных блюд.

ще мы сейчас разрабатываем новый концепт premium casual dining, вдохновленный левантийской кухней, то есть кухней Кипра, Ливана, Сирии, Палестины и Израиля. Мы уже нашли хорошее место, но где оно — пока секрет. Над проектом работает очень талантливый архитектор. Но это займет еще некоторое время.

## **PRIME** gourmet





Факт. Прованский терруар — это рыба и ягнятина, так что хорошие мясные блюда есть не везде. Но есть.

## Михаил Гохнер

## ...OJA3JPHOM IOBEPEAKBE

в Мауа Вау (Le Rocabella, 24 Av. Princesse Grace) в Мауа Вау (Le Rocabella, 24 Av. Princesse Grace) в Монако. Там классная атмосфера и кухня. В Мауа Вау — паназиатская, в Cipriani, соответственно, итальянская. В обоих совсем разная атмосфера летом, в сезон, и зимой.

огда я бываю на Лазурке, обычно на выходных езжу в Италию. Недалеко от границы есть городок Оспедалетти, в нем — ресторан **Byblos** (Lungomare Cristoforo Colombo, 6). Столики ставят на веранде ресторана в десяти метрах от моря — сидишь на самом берегу. Такого в этом регионе почти нигде нет. И кухня здесь одна из лучших. Обязательно надо брать скампи крудо, пасту с лобстером, а на десерт — яблочный сорбет с абсентом.

онечно, у меня на Кот-д'Азюр есть свои любимые маленькие городки. Например, Сен-Польде-Ванс — это вообще, наверное, самое красивое место на Лазурке. Старинный город художников расположен на горе — очень живописно. Это город вдохновлял



Факт. Со знаменитого балкона Le Grill в Монако открывается вид почти до Корсики.

58 PRIME TRAVELLER





отели

#### Монте-Карло Hôtel de Paris

Кап-Ферра

Любимый отель Принцессы Грейс, член ассоциации The Leading Hotels of the World, не так давно был полностью обновлен. Здесь открылся еще один ресторан Алена Дюкасса в дополнение к трехзвездочному Louis XV — Ômer, а всеми любимый Le Grill засиял новыми гранями. montecarlosbm.com

#### ( MASTERCARD PEKOMEHДУЕТ

Grand-Hotel du Cap-Ferrat, A Four Seasons Hotel Легендарный отель в одном из самых красивых мест Лазурного побережья: прекрасные рестораны под руководством молодого таланта Йорика Тьеша, огромный бассейн, спа с процедурами на Dr. Burgener и Biologique Recherche. fourseasons.com

Шагала, Матисса и Пикассо; Шагал здесь долго жил. В Сан-Поль-де-Вансе находится легендарный ресторан **«Золотая** голубка» — La colombe d'or (Place du General de Gaulle). Пикассо, Матисс и Шагал были в нем постоянными клиентами, и там и сейчас висят оригиналы их картин, которыми они расплачивались.

ой любимый ресторан высокой кухни — Le Grill в Hotel de Paris в Монако. В Ницце только один по-настоящему хороший ресторан — La petite maison (11 Rue Saint-Francois de Paule). В нем всегда аншлаг. Там надо брать фермерскую курицу и пасту с трюфелем — это их хиты. Еще неподалеку от Ниццы могу посоветовать ресторан African Queen (Port de Plaisance) в бухте Болье-сюр-Мер.

то касается мясных ресторанов, один — это **Beefbar** (42 Quai Jean-Charles Rey) в Монако в порту Фонвьей. Также хорошее мясо готовят в уже упомянутом ресторане Le Grill.

напоследок только для вас сдаю свой секретный адрес — ресто-\_ ран **Caravella** (*Passeggiata* G. Marconi, 13) в Вентимилье. Но его найдут только настоящие следопыты, это не так-то просто!



На рынок я обычно езжу в Италию, в Вентимилью. Это 25 км от Монако сразу после границы. Там лучше фермерские овощи и фрукты, но главное итальянские сыры и песто, который готовят в местной кулинарии. И огромные сладкие арбузы».









## с Уиллиамом Ламберти



Факт. В Риме не стоит ограничиваться центром, интересные рестораны есть в любом квартале.

#### Утренний капучино

Риме много мест, где можно выпить утром хороший капучино. Мое любимое место — однозначно Roscioli Caffe (Piazza Benedetto Cairoli, 16) — там топовое качество, хорошая витрина с продуктами. Но есть и другие места, например, Sant' Eustachio Il Caffe (Piazza di S. Eustachio, 82) — очень старое, начала века, и еще одно историческое кафе, Il Cigno (viale dei Parioli, 16).

осле кофе я люблю прогуляться по кварталу — в сторону рынка на Кампо-деи-Фьори или в сторону Ларго-ди-Торре-Аржентина. Рядом с площадью находится очень известная пиццерия, где можно взять слайс пиццы. Потом люблю пойти в сторону Еврейского квартала, там много римской истории. Потом потихоньку пешком можно дойти до Колизея и Римских форумов — для любителей истории и Рима это очень интересная прогулка. Рим — это же музей под открытым небом!

#### Обед

то касается обеда, я бы посоветовал два места, в которые я каждый раз обязательно захожу. Во-первых, это снова **Roscioli**. Качество продуктов и в кафе, и в ресторане этой семьи — абсолютный топ. Там всегда очень интересная публика — аристократия, Ватикан, просто стильные римляне. Все представители разных слоев итальянского общества всегда сидят в этом ресторане, едят довольно простую, но очень вкусную еду, пьют отличное вино — это потрясающее место.

Торое место, которое я горячо рекомендую, — Центральный рынок (Mercato Centrale, Via Giovanni Giolitti, 36), который находится рядом с вокзалом Тегтіпі. Его недавно переделали, теперь это большое открытое пространство, где миллион кафе и ресторанов. Там можно попробовать очень вкусный артишок по-римски, отличную пасту, фритто мисто — жареное мясо по-итальянски, джелато и многое другое.

Mapt 2021

## ТОП-8

#### РЕСТОРАНОВ С ВИДОМ

#### Mirabelle

Находится в отеле Splendide. → Via di Porta Pinciana, 14

#### La Terrazza dei Papi

Ресторан рядом с базиликой Санта-Мария-Маджоре. → Via Carlo Alberto, 3

#### Giardino

Здесь можно пообедать c видом на Тибр.  $\rightarrow Via\ Ludovisi,\ 49$ 

#### Rhinoceros Entr'acte

Из этого ресторана виден весь Рим. Кухня современная авторская. 
→ Via dei Cerchi, 19/23

#### La Terrazza

Ресторан в отеле Eden, одна звезда «Мишлен». → Via Ludovisi, 49

#### Aroma

Тоже ресторан со звездой и с видом на Колизей, в отеле Palazzo Manfredi.  $\Rightarrow Via \ Labicana, 125$ 

#### **Oro Bistrot**

Красивый вид на памятники Рима. → Via di S. Eufemia, 19

#### Mater Terrae

Вегетарианский ресторан в отеле Віо Hotel Raphaël, который входит в ассоциацию Relais & Châteaux.  $\rightarrow Largo\ Febo,\ 2$ 



Факт. Секрет многолетней популярности заведений семьи Рошоли — лучшие продукты и потрясающая атмосфера.





осле обеда, конечно, опять надо отправляться на прогулку по центру. Сейчас там многое изменилось: раньше было много артизанальных лавок, где делали одежду, швейные ателье — сартории, в которых шили костюмы на заказ. Сейчас здесь в основном бутики крупных компаний. Но все равно гулять здесь интересно, как минимум ради того, чтобы посмотреть, как интересно одеваются итальянцы.

#### Аперитиво

лиже к вечеру надо где-то выпить и съесть аперитив — это римская традиция. Выбор места зависит от того, в каком квартале вас застали вечерние часы.

апример, на юге Рима есть нетуристический богемный квартал Пиньето с популярным кафе Magnebevo (Via Macerata, 3). В любимом русскими Трастевере — интересный винный бар Vinallegro (Piazza Giuditta Tavani Arquati, 114). А в квартале Тестаччо, тоже в историческом центре, советую бар trentatre (Via di Monte Testaccio, 33).

ообще в каждом районе есть свои любимые места для аперитиво: например, в квартале EUR самое популярное место —  ${f Liszt}$ (Via Liszt, 22). А если будете в этот момент неподалеку от Пантеона, там хороший коктейль-бар Salotto 42 (Piazza di Pietra, 42). Еще стоит запомнить Momart Restaurant Cafe (Viale XXI Aprile, 19). А лучшим кафе для аперитиво многие римляне считают Doppio Zero в квартале Ostiense (Via Ostiense, 68). В этих барах можно не только попробовать хорошие коктейли или выпить бокал вина, но и попробовать интересные закуски.

#### Ужин

а ужин я бы посоветовал один ресторан, который меня очень сильно удивил. Он называется **Retrobottega** (Via della Stelletta, 4). Его открыли молодые шеф-повара. Он в последнее время стал очень модный, и там очень вкусно. Это креативная римская кухня: интересные сочетания продуктов, хорошее вино. Пока все, кого я туда отправлял, меня благодарили.

#### отели

#### MASTERCARD РЕКОМЕНДУЕТ

#### Hassler

Красивейший отель неподалеку от Испанской лестницы. Редкий ныне случай, когда владелец и управляющий отеля одно лицо.

hotelhasslerroma.com

#### Eden

Отель — член Dorchester Collection рядом с садами виллы Боргезе. На закате непременно надо выпить коктейль в панорамном баре Il Giardino. dorchestercollection.com

#### Rocco Forte Hotel De Russie

В интерьерах — микс Древнего Рима и ар-деко, вокруг — все лучшие бутики итальянских брендов.

roccofortehotels.com



ачнем с места исторического. В Милане есть рыбный ресторан La Risacca 6 (Via Marcona, 6), когда-то это был очень модный ресторан, в него ходили все российские туристы первой волны. Но и сегодня La Risacca 6 можно смело рекомендовать — качество еды здесь не падает. Заказывать карпачо из артишоков, мини-кальмары на шпажках, приготовленные на гриле, крудо из тунца и сибаса, красные креветки на гриле или сырые. В La Risacca 6 вкуснейшие морепродукты, и в целом практически весь наш миланский гастрономический гид будет про морепродукты.

Trattoria del Pescatore (Via Atto Vannucci, 5) — за лобстером по-каталонски, он подается с разными видами помидоров и луком, и пастой с лобстером. Если берете бокал просекко, принесут большую бутылку: сколько выпьете, столько выпьете.

амый любимый — Ristorante Al Porto (Piazzale Antonio Cantore). Это вечерний ресторан с белыми скатертями, рослыми официантами,

а еще в нем есть метрдотель, и он — высший пилотаж по сервису, помнит имена гостей и искренне обо всех заботится. Если я туда приеду, он сразу скажет: «Buonasera, Mr. Boris!» Вот мы приезжаем и начинаем заказывать. Он смотрит: «Слишком много!» После третьей-пятой закуски понимаешь, что погорячился. Он спокойно предложит от чего-то отказаться, а вместо сибаса — приготовить рыбку поменьше.

едалеко от ресторана
Al Porte расположен еще
один известный ресторан
Langasteria (Via Savona, 10),
тоже рыбный — смесь итальянской

ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-CЛУЖБАМИ. ИЗ ЛИЧНОГО APXИBA БОРИСА ЗAPЬKOBA. ALESSANDRO CAVESTRO@UNSPLASH



Факт. La Risacca 6 с момента своего открытия и до сих пор обожаем нашими соотечественниками.



классической кухни с японской. Пару лет назад значился в топовых.

isceria Riunite (Via Carlo Botta, 4) — прикольное место для обеда. Выглядит как лавка с развалом рыбы и морепродуктов. Быстро, вкусно и готовят прямо на месте. Блюда по цене магазина.

центре города есть хороший ресторан La Latteria (Via S. Marco, 24). Это такая траттория очень маленькая, с домашней атмосферой, хозяйка всегда выходит поприветствовать гостей. В La Latteria собираются звез-

ды и весь бомонд Милана. Например, мы встретили тут Роберто Бениньи. Простая, но очень вкусная итальянская еда. Главными хитами считаются спагетти с лимонной цедрой и салат с ботаргой. Единственный минус — отсутствие резерва, попасть в заведение можно только в порядке живой очереди.

ресторан Carlo e Camilla in Segheria (Via Giuseppe Meda, 24) стоит попасть на один ужин. Он не супер вкусный, но космически красивый, вечерний. Весь ресторан — это длинные сотто table, за которыми гости сидят все вместе. За кухню отвечает

первый трехвездочный итальянский шеф Карло Кракко.

rattoria Trippa (Via Giorgio Vasari, 1) — модный проект, что-то наподобие нашего «Горыныча», «Уголька», «Северян». Вкусная авторская итальянская кухня от Диего Росси. Это не классическая еда, а современная, то, что называется comfort food.

сли сильно заморочиться, можно поехать к Массимо Боттура в его Osteria Francescana (Via Stella, 22). Ресторан находится в Модене, из Милана до него ехать на автомобиле два часа через Парму. Но это того стоит.





В траттории La Latteria собираются звезды и весь бомонд Милана. Например, мы встретили тут Роберто Бениньи».

Факт. В помещении, где сегодня расположен ресторан Carlo e Camilla in Segheria, раньше была лесопилка.





отели

Hotel Principe di Savoia Отель, построенный в неоклассическом стиле, передает атмосферу ломбардийских интерьеров XIX века. dorchestercollection.com

MASTERCARD PEKOMEHДУЕТ

Palazzo Parigi Hotel & Grand Spa Milano
Аюксы с отдельными террасами, вековой сад, большая коллекция антиквариата и произведений искусства. palazzoparigi.com

Armani Hotel Milano Этот отель — мир красоты, созданный Джорджио Армани. armanihotelmilano.com

## ТОП-3

#### ОТЕЛИ ВЫБОР БОРИСА И ИРИНЫ

Four Seasons Hotel Milano

(Отель закрыт на реновацию, начнет принимать бронирования с 1 мая).

four seasons. com

Mandarin Oriental, Milan

mandarinoriental.com

Bulgari Hotel Milano bulgarihotels.com

@prime\_art\_of\_life

#### **PRIME**weekend



## ...с Кириллом Гусевым

очему стоить заехать в Венецию, даже если вы там уже десять раз были ? Да просто потому, что в мире есть несколько мест, которые в силу природных катаклизмов скоро и, возможно, еще на нашем веку , перестанут существовать. Венеция — возможно, одно из них.

лощадь Сан-Марко — по-прежнему самое романтичное место в городе. Сюда по старой традиции приезжают молодожены со всего света, и после пандемии они обязательно вернутся. Долгие годы счастливые пары кормили голубей на площади, но в конце концов, птицы превратились в бедствие для города, так что проблему пришлось решать кардинально. Сейчас голубей вы в таком количестве на Сан-Марко уже не увидите. Зато очень много здоровенных чаек — толстых, наглых, на тоненьких ножках.

удучи на Сан-Марко, обязательно зайдите в кафе Florian: там бывали Гёте, Хемингуэй, Казанова и Байрон. Просто прочувствуйте эту атмосферу. Кафе «Флориан» для Венеции — то же самое, что «Клозери-де-Лила» для Парижа. Заведение на этом месте открылось в 1640 году и называлось «Араб».

ще в Венеции обязательно надо сходить в Палаццо Барбариго Минотто на «Севильского цирюльника». Фасад палаццо выходит на Большой канал и сегодня в изысканных покоях проходят оперные представления и концерты. Это очень колоритно: на входе во дворец вас встречают ряженые персонажи, которые потом участвуют в постановке, и в одном из залов дворца вы попадаете в такой домашний интерактивный театр. Настоящее «Фигаро тут, Фигаро там» — очень весело!











## ЧТО СЪЕСТЬ В ВЕНЕЦИИ?

#### SPAGHETTI ALLA BUSARA

пагетти с креветками и каракатицей — типичная для Венецианской лагуны паста, появившаяся здесь в 60-х годах XIX века, когда регион по итогам наполеоновских войн отошел к Австро-Венгрии. Это микс итальянских и хорватских гастрономических традиций (бузара — хорватский рыбный суп, аналог итальянского каччукко).

#### RISI E BISI

ис с горохом, по консистенции представляющий собой нечто среднее между минестроне и ризотто. Хотя обычно такие блюда считаются пищей бедняков, это не тот случай: его подавали даже на обеде у дожа в палаццо Дукале во время праздничной трапезы по случаю Дня святого Марка — покровителя Венеции.

#### PASTA E FAGIOLI

мберто Эко писал, что без бобов «население современной Европы не увеличилось бы за несколько столетий вдвое». В Венеции пасту с бобами традиционно готовили осенью во время забоя свиней, остатки бекона и свиной жир добавляли в pasta e fagioli для того, чтобы блюдо получилось еще более сытным и ароматным.

#### **BIGOLI IN SALSA**

амая популярная паста Венето. Ее едят в регионе с XVII века, популярность ее обусловлена тем, что где-то начале XVII века Бартоломео Веронезе — уроженец соседнего с Венецией города Падуи — изобрел машину биголаро, которая позволяла быстро и без лишних усилий делать из сырого теста толстенькие и длинные макароны. Сегодня в Падуе и Венеции открыты даже станции Bigoli — уличные киоски, где вы можете купить уже приготовленную пасту с начинкой. Самая же известная венецианская начинка для биголи — анчоусы.

#### SARDE IN SAOR

ардины вначале замачиваются 30 минут в воде, затем обжариваются в муке на растительном масле, а после в течение суток маринуются под луком, который предварительно тушили в белом винном уксусе. А в качестве приправы венецианцы используют кедровые орешки. Изобрели этот рецепт моряки, которые стремились сохранить продукты свежими и съедобными максимально длительное время.

#### IL FEGATO ALLA VENEZIANA

еченка по-венециански.
История рецепта восходит
к временам Древнего Рима,

жителям которого ее запах не слишком нравился, вот они и додумались тушить ее с инжиром. В Венеции инжира было не особенно много, поэтому здесь его заменили на лук.

#### BACCALA

юре из трески. Треска в Адриатике не водится, но пюре из нее считается чуть ли не главным венецианским специалитетом. Такой вот парадокс. Впрочем, если углубиться в историю, выяснится, что ничего странного в этом нет. Венецианцы, как известно, были превосходными мореплавателями, добирались они и до Скандинавии, где закупали сушеную треску, дабы было что есть на обратном пути. Собственно, так и изобрели баккала, которое в Венеции подают практически повсеместно. Готовят ее нетривиально: сушеную треску рубят на несколько кусков и отправляют в наполненную водой кастрюлю. Затем держат ее

**IIPEAOCTABAEHO IIPECC-CAYXEAMU** 

#### Рынки Венеции

#### MERCATI DI RIALTO

Рынок возле одноименного моста — самый старый и известный в Венеции. Торговля здесь ведется еще со времен Средневековья. Делится на две части — рыбный и плодоовощной. Продукты свежее, чем здесь, можно найти только в море и на ветках. На территории есть и отличный магазин сыров, где продают чуть ли не лучший в городе пармезан.

### MERCANTINO DELL'ANTIQUARIATO

Довольно известный антикварный рынок. Работает только пять месяцев в году с пятницы по воскресенье и предлагает стандартный ассортимент — картины, статуэтки, муранское стекло и прочие безделушки, среди которых, впрочем, вполне можно найти что-нибудь интересное на память о Венеции.

### MERCATO SANTA MARIA DEI MIRACOLI

Блошиный рынок рядом с церковью, по имени которой он и назван. Сюда местные жители свозят все, что им больше не нужно, а выбросить рука не поднимается: тут и предметы интерьера, и картины, и украшения, и посуда, и книги. Отличное место, чтобы найти небанальный сувенир.

#### РЫНОК ЖЕНСКОЙ ТЮРЬМЫ НА ОСТРОВЕ ДЖУДЕККА

Звучит немного устрашающе, но на самом деле все очень мирно. Местная тюрьма участвует в социальной программе, благодаря которой женщины, отбывающие там срок, могут работать и приносить пользу окружающим. Там есть даже свои лаборатории, в которых делают косметику (кстати, натуральную и высокого качества).



Факт. Вечерний «беллини» в Belmond Cipriani с видом на кампанилу — абсолютный маст.

в холодильнике два дня, а воду, в которой находится рыба, в течение этого времени несколько раз меняют. Затем размоченную треску снова закладывают в кастрюлю со свежей водой и варят до тех пор, пока она не станет мягкой. Потом удаляют кожу и кости, рыбное филе перекладывают в другую посуду, заправляют оливковым маслом и толкут столовой ложкой до состояния пюре, в которое в финале добавляется перец, лук и чеснок. В Венеции баккала может быть отдельным блюдом, но часто ее подают в качестве чикетти местных закусок под вино: в этом случае пюре из трески намазывают на хлеб или на кусочек поджаренной поленты.

#### MOŁECHE

аленькие зеленые крабы, которых по достижении пика линьки (они становятся мягкими), обжаривают в оливковом масле. Считаются очень ценными, потому что

процесс линьки в солоноватой воде лагуны длится всего несколько часов, а затем их панцирь вновь становится жестким.

#### RISOTTO GO

отовится с рыбой из семейства бычковых, также известной как gò, типичным обитателем Венецианской лагуны.

#### **SCHIE**

ебольшие креветки, обитающие в Венецианской лагуне, при варке приобретают серо-коричневый цвет; их обжаривают и подают на подушке из поленты.

#### SEPPIE

орскую тварь из Венецианской лагуны — каракатицу — готовят в собственных чернилах. Не съев это блюдо, из Венеции уезжать точно нельзя.

#### отели

#### Aman Venice

24 номера на Большом канале, в знаменитом палаццо Пападополи. В номере Alcova потолок украшают фрески Тьеполо.

aman.com

#### MASTERCARD PEKOMEHДУЕТ

#### Belmond Hotel Cipriani

Расположение на Джудекке означает, что добраться сюда можно только на лодке, но роскошный бассейн того стоит.

belmond.com

#### MASTERCARD PEKOMEHДУЕТ

#### Gritti Palace, A Luxury Collection Hotel

Дворцовое великолепие с видом на церковь Санта-Мария-Салюте.

marriott.com





Факт. В Шато ля Фавьер можно создать собственную этикетку вина.

## Арам Мнацаканов

SAVE FOR LATER

## La route du Patrimoine, или Дорога наследия

ИЧНОГО АРХИВА АРАМА МНАЦАКАНОВА

торой в мире по площади после Лангедока и уж точно первый с точки зрения известности французский винный регион расположен в Аквитании, в долине рек Гаронны, Жиронды и ее притока реки Дордонь, только узкая полоска земли на западе отделяет его от Атлантики.



На фото: Арам Мнацаканов, Наталья Малиновская и **виноделы** Станислав и Наталья Зингеренко.





## Маршрут: Сотерн → Бордо → Сент-Эмильон

ти исторически болотистые местности облагородили практически последними во Франции: в XII веке Аквитания попала под власть английской короны, и более чем на два столетия бордосский кларет был единственным вином, поставлявшимся в Туманный Альбион. Спрос послужил стимулом к развитию виноделия. Пять веков спустя при помощи голландских мастеров осушили болотистые долины, что позволило значительно улучшить качество производимого здесь вина.

азобраться в запутанной классификации и сотнях виноделен (к сожалению, не всегда безупречных) довольно сложно: практически на каждой винной этикетке родом отсюда будет присутствовать изображение замка и слово «шато», потому что имя производителя для Бордо важнее терруара. Но когда отправляешься в путешествие, такой цели ведь и не ставишь, верно? Главное — хорошо провести время и захотеть вернуться вновь.

оэтому, выстраивая свой маршрут по Бордо, я руководствуюсь не престижностью шато, а собственными пристрастиями — к людям, местам и, конечно, продуктам. Мне нравится городок Сент-Эмильон: неподалеку от него живут несколько дорогих моему сердцу семей. Кроме этого, Атлантическое побережье Аквита-

нии с бесконечными песчаными дюнами и свежими устрицами — моей давней любовью.

#### Сотерн и Бордо

ачинаем маршрут в знаменитом Сотерне, в невероятно красивом месте, в ресторане La Chapelle на винодельне Шато Гиро, которая в 2011 году, первой среди Премьер Гранд Крю Классе, была сертифицирована как полностью органический производитель.

тсюда еще час — и мы в столице региона. Родина великих французских мыслителей Монтеня и Монтескье, настоящий памятник клас-



Виноделы — немного романтики, слегка авантюристы и все до единого сумасшедшие трудоголики»



Факт. История виноделия в Сент-Эмильоне началась еще при древних римлянах.

отели

MASTERCARD PEKOMEHДУЕТ

#### Бордо InterContinental Bordeaux -Le Grand Hotel Настоящий гранд-отель,

открытый в 1920-х годах на площади Комеди, 2-5. Организацией винных туров по региону занимается специальный винный консьерж. intercontinental.com

#### Мирамбо

#### Chateau de Mirambeau

Настоящий средневековый замок, превращенный в современный отель с дворцовыми интерьерами, пышным садом, бассейном и гурмэ-рестораном. relaischateaux.com

#### Сент-Эмильон Hotel de Pavie

Очаровательный и немного эксцентричный бутик-отель, сердце которого — ресторан Янника Аллено с двумя звездами «Мишлен». relaischateaux.com

сицизму в камне — город Бордо стоит того, чтобы остановиться здесь как минимум на день. Именно Бордо занимает второе место во Франции после Парижа по количеству достопримечательностей и исторических памятников.

ожете полюбоваться коллекцией Художественной галереи, в которой есть все — от Делакруа и Рубенса до Матисса и Пикассо, или оценить знаменитую коллекцию Музея современного искусства (САРС), который расположился в помещении бывшего зернового склада. Можно сходить вечером в местный Большой театр, предварительно поужинав здесь же. в здании театра, в мишленовском ресторане La Table d'Hotes (2 place de la Comedie) моего французского коллеги по «Адской кухне» — месье Эчибеста. Недавно, чтобы окончательно закрепить за Бордо звание главного винного города мира, там открыли самый продвинутый в мире музей виноделия, который так и назвали — la Cité du Vin, Город Вина. Интерактивная экспозиция и футуристический дизайн вызывают сравнения с Гуггенхаймом, так что стоит найти и для него часок-другой.

же люблю просто погулять по городу, пройтись по набережной Гаронны до площади с водной инсталляцией «Зеркало воды», в которой отражаются величественные дворцы, стоящие вокруг, по самой длинной торговой улице Европы, и поужинать в La Tupina (6 Rue Porte de la *Monnaie*) — ресторане знаменитого

шефа Жан-Пьера Сирадакиса, который произвел на меня в свое время огромное впечатление. Здесь же в лавке можно купить деликатесы.

#### Сент-Эмильон

пора нам мчать дальше, в местность под названием Сент-Эмильон — один из самых именитых апеласьонов Бордо. Всего 40 километров живописной дороги, проложенной сквозь виноградники, и мы попадаем в гости к Франсуа Митжавилю. Он делает великое бордо, которое можно найти в самых богатых погребах мира. Возможность услышать поэтичный рассказ Франсуа о философии виноделия и его принципах однозначно можно считать одной из главных удач в жизни, а не только в отдельно взятой поездке. «У вина нет плохого года, каждый просто особенный, и вино каждого года, как ребенок, — уникально», — говорит месье Митжавиль, который считает, что рейтинг Паркера оказал губительное влияние на виноделие, излишне его коммерциализировав. Поэтому Митжавили не оценивают свое вино по Паркеру. Для их семьи, в которой и дочь Нина, и сын Лулу уже тоже признанные мастера виноделия, главное в жизни — придерживаться веры в силу природы, виноградную лозу и древние методы виноделия

#### Шато ля Фавьер

двадцати минутах езды живут мои друзья и главные герои этой поездки — Наташа

и Станислав Зингеренко, которые больше десяти лет назад неожиданно для себя и друзей оставили родной Петербург, чтобы превратиться в виноделов, купив хозяйство и замок ля Фавьер. Преклоняюсь перед целеустремленностью этих замечательных людей! Ведь виноделы немного романтики, слегка авантюристы и все до единого сумасшедшие трудоголики. Но если ты все делаешь последовательно, результат не заставит себя ждать

первые шесть лет назад я отправил свой десант на сбор урожая **)** мерло и каберне совиньон в Шато ля Фавьер, а Станислав затем, в сотрудничестве с тем самым Лулу Митжавилем, создал прекрасное ароматное, структурное, характерное вино, в котором чувствуется стиль мастера.

месте с моей Натальей каждый год мы традиционно приезжаем на сбор урожая к Стасу с его Натальей. В последний визит в 2019 году мы разлили 600 бутылок совершенно сумасшелшего вина и назвали его Nathalie. каждую бутылку я пронумеровал лично.

едавно мне сказали, что этот маршрут называют Дорогой Наследия. Не успел разобраться, с чем это связано, хотя звучит, безусловно, очень многозначительно. Я бы, впрочем, с учетом своего опыта и основных его элементов — вина. еды. природы и потрясающих встреч — на-

звал бы ее Дорогой Удовольствия.

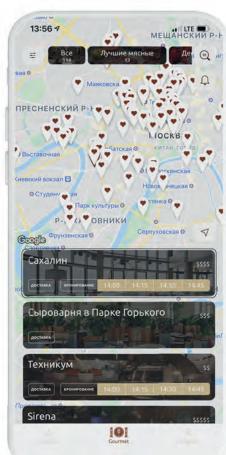
72

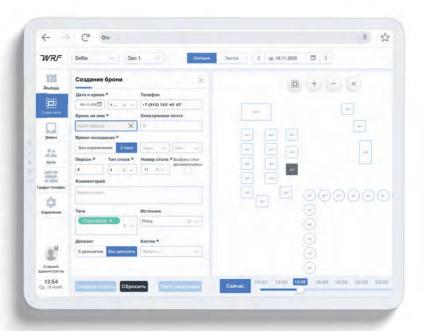


#### **PRIME** gourmet



Факт. На платформе
101 Gourmet уже
работают рестораны
White Rabbit Family





овое комплексное white label решение для сферы гастрономии — программа лояльности, CRM-система, хостес-интерфейс для бронирования столов, сервис доставки еды и мобильное приложение, связанные в единую экосистему. Платформа легко подстраивается под требования конкретных ресторанов и ресторанных групп, а также интегрируется с внешними системами по API, включая R-Keeper, iiko, SevenRooms.

## LL GOURMET EДИНАЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ПЛАТФОРМА

#### Программа лояльности и CRM-система

Интегрированная с R-Keeper система с настраиваемыми сценариями накопления и списания баллов, прямыми скидками, интеграцией с платежными системами, аналитикой, возможностью отправки массовых push-сообщений клиентам и гибкой формой финансовой отчетности.

#### Бронирование столов и интерфейс для хостес

Функция позволяет всем ресторанам группы работать в единой системе по единым правилам с настраиваемыми уровнями доступа. Учет гостей, их индивидуальные профили и история бронирований, схемы залов и веранд.

#### Сервис **доставки** еды

Отдельный web-виджет, соединенный с другими системами платформы 101, с подробными меню, различными вариантами доставки, скидками и накоплением баллов в общей программе лояльности. Оплата через Apple Pay и удобный партнерский кабинет, адаптированные под любые устройства.

### **приложение**иненный Объединяет все системы — карту

Объединяет все системы — карту лояльности с балансом баллов, доступные слоты для бронировання в программе хостес, интегрированный виджет доставки еды для каждого ресторана, систему пользовательских отзывов и оценок, а также рейтинги и детальные фильтры в представленных ресторанах группы и информационный контент события, новости, видеорецепты от шефов.

Мобильное

Чтобы узнать подробности, напишите нам на info@IOI-gourmet.com

### РЕЙТИНГ

ЛУЧПИЕ РЕСТОРАНЫ

MIPA

IAPOCCIAI

ПО МНЕНИЮ

ЭКСПЕРТОВ PRIME





#### По совокупному рейтингу Michelin, San Pellegrino и Zagat



#### L'Arpège

 Страна
 Франция

 Город
 Париж

 Адрес
 84 Rue de Varenne

 Michelin
 \* \* \*

50 Best **8** S-M **1,42** 



#### NOMA

 Страна
 Дания

 Город
 Копенгаген

 Адрес
 Refshalevej 96

 Michelin
 \* \*

50 Best **2** S-M **1,31** 



#### **Azurmendi**

 Страна
 Испания

 Город
 Ларрабесуа

 Адрес
 Legina Auzoa, s/n

Michelin \*\*\*
50 Best 14
S-M 1,36



#### Frantzén

 Страна
 Швеция

 Город
 Стокгольм

 Адрес
 Klara Norra kyrkogata

Michelin \*\*\*
50 Best 21
S-M 1,29



#### Alain Ducasse au Plaza Athénée

Страна Франция Город Париж

Appec 25 Avenue Montaigne Michelin \*\*\*\*
50 Best 16

1,34



#### Mugaritz

Страна Испания
Город Рентерия
Адрес Aldura Aldea
20-Otzazulueta
Baserria

Michelin \*\*
50 Best 7
S-M 1,26



#### Odette

S-M

Страна Сингапур
Адрес National Gallery
#01-04, 1 St. Andrew's

Road
Michelin \*\*\*
50 Best 18
S-M 1,32



#### Alléno Paris au Pavillon Ledoyen

 Страна
 Франция

 Город
 Париж

 Адрес
 8 av. Dutuit

 Michelin
 \* \* \*

 San Pellegrino
 25

 S-M
 1,25



#### Mirazur

 Страна
 Франция

 Город
 Ментона

 Адрес
 30 Avenue Aristide

 Briand

Michelin \*\*\*
50 Best 1
S-M 1,31



#### Disfrutar

 Страна
 Испания

 Город
 Барселона

 Адрес
 Villarroel 163

Michelin \* \*\*
50 Best 9
S-M 1,24

13 APXИВОВ ПРЕСС-СЛУЖЕ

Название	Страна	Город	Адрес	Michelin	San Pellegrino	S-M	Zagat
11. Piazza Duomo	Италия	Альба	Piazza Risorgimento 4, angolo Vicolo dell'arco	***	29	1,21	
12. <b>Le Calandre</b>	Италия	Рубано	Via Liguria, 1	***	31	1,19	
13. <b>Steirereck</b>	Австрия	Вена	Am Heumarkt 2A	**	17	1,16	
14. <b>Le Bernardin</b>	США	Нью-Йорк	155 W 51st St	***	36	1,14	4,9
15. <b>Asador Etxebarri</b>	Испания	Ачондо	Plaza San Juán, 1	*	3	1,14	
16. <b>Alinea</b>	США	Чикаго	1723 N Halsted St	***	37	1,13	
17. <b>Uliassi</b>	Италия	Сенигалия	Banchina di Levante 6	***	61	1,09	
18. <b>Hof Van Cleve</b>	Бельгия	Крёйсхаутем	Riemegemstraat 1	***	43	1,07	
19. <b>De Librije</b>	Нидерланды	Зволле	Spinhuisplein 1	***	46	1,04	
20. <b>Benu</b>	США	Сан-Франциско	22 Hawthorne St	***	47	1,03	4,7
21. Ultraviolet	Китай	Шанхай	Waitan, Huangpu	***	48	1,02	
22. Septime	Франция	Париж	80 Rue de Charonne	*	15	1,02	
23. Schloss Schauenstein	Швейцария	Фюрстенау	Schlossgasse 77	***	50	1	
24. <b>Reale</b>	Италия	Кастель-ди-Сангро	Piana Santa Liberata	***	51	0,99	
25. <b>Arzak</b>	Испания	Сан-Себастьян	Av Alcalde Elósegui, 273	***	53	0,97	
26. <b>Tickets</b>	Испания	Барселона	av. del Paral.lel 164	*	20	0,97	
27. Restaurant Tim Raue	Германия	Берлин	Rudi-Dutschke-Straße 26	**	40	0,93	
28. Nobelhart & Schmutzig	Германия	Берлин	Friedrichstraße 218	*	57	0,93	
29. <b>Belcanto</b>	Португалия	Лиссабон	Largo de São Carlos 10	**	42	0,91	
30. <b>The Clove Club</b>	Великобритания	Лондон	Shoreditch Town Hall, 380 Old St, EC1V 9LT	*	27	0,9	
31. Blue Hill at Stone Barns	США	Тарритаун	630 Bedford Rd	*	28	0,89	4,6
32. <b>Ledbury</b>	Великобритания	Лондон	127 Ledbury Rd, North Kensington W11 2AQ	**	64	0,89	
33. <b>Sühring</b>	Таиланд	Бангкок	10 Soi Yen Akat 3, Khwaeng Chong Nonsi, Khet Yan Nawa, Krung Thep Maha Nakhon 10120	**	45	0,88	
34. Elkano	Испания	Хетария	Herrerieta Kalea, 2	*	30	0,87	
35. Lyle's	Великобритания	Лондон	Tea Building, 56 Shoreditch High St, Shoreditch E1 6JJ	*	33	0,84	
36. <b>D.O.M</b> .	Бразилия	Сан-Паулу	Rua Barão de Capanema 549	**	54	0,79	
37. Single Thread	США	Хилдсбург	131 North St	***	71	0,79	
38. Burnt Ends	Сингапур	-	20 Teck Lim Rd	*	59	0,78	
39. <b>Aqua</b>	Германия	Вольфсбург	Parkstraße 1	***	72	0,78	
40. <b>DiverXO</b>	Испания	Мадрид	Padre Damián 23	***	75	0,75	
41. Chef's Table at Brooklyn Fare	США	Нью-Йорк	431 W. 37th St	***	77	0,73	
42. Quique Dacosta	Испания	Дения	Carrer Rascassa, 1	***	81	0,69	
43. Nahm	Таиланд	Бангкок	27 Sathon Tai Rd, Thung Maha Mek, Sathon	*	49	0,67	
44. CORE by Clare Smyth	Великобритания	Норт Кенсингтон	92 Kensington Park Rd	**	66	0,64	
45. <b>Saison</b>	США	Сан-Франциско	178 Townsend St	**	70	0,63	4,5
46. <b>Momofuku Ko</b>	США	Нью-Йорк	8 Extra Pl	**	76	0,57	4,5
47. Mingles	Южная Корея	Сеул	19, Dosan-daero 67-gil, Gangnam-gu	**	79	0,54	
48. <b>Geranium</b>	Дания	Копенгаген	Per Henrik Lings Allé 4	***	5	1,45	
49. Nerua Guggenheim	Испания	Бильбао	Avenida de Abandoibarra 2	*	32	0,84	
50. Atelier Crenn	США	Сан-Франциско	3127 Fillmore St.	***	35	1,15	4,5





**PECTOPAHOB** ТОП-IO СЕЗОНА В ДУБАЕ



Факт. Ресторан Cipriani открылся в 2010 году, но по-прежнему популярен.



той зимой город пережил новый ренессанс, став самым популярным направлением. Друзья клуба PRIME внимательно изучили ресторанную сцену города и помогли нам выбрать Топ-10 самых актуальных ресторанов сезона.





PRIME PRIME KOHCBEPK

Для бронирования столов в самых популярных ресторанах Дубая вы всегда можете позвонить вашему персональному ассистенту PRIME.

#### **AMAZONICO**

ATELIER JOEL ROBUCHON

**CIPRIANI** 

COYA

GAIA

**NAMMOS** 

**NETSU** 

**NUSR-ET** 

SHANGHAI ME

**ZUMA DUBAI** 



## HOBЫX PECTOPAHOB B POCCIII

оссийская ресторанная индустрия из 2020 года вышла победителем: новые рестораны, порой с революционными концепциями, открывались по всей стране.

КРАСОТА (Москва)

МАМАЙ КАЛЕ (Сочи)

ХОРОШАЯ ДЕВОЧКА (Москва)

ARTEST (Mockba)

BLACK THAI (Mockba)

COCOCOUTURE (Санкт-Петербург)

КОЈІ (Москва)

SAVVA (Mockba)

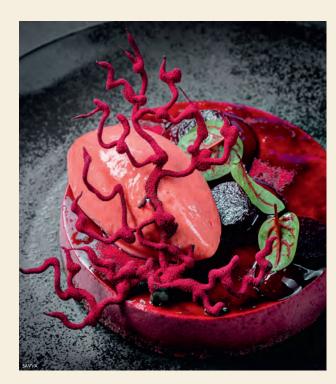
SHE (Москва)

SIMACH В НЕДАЛЬНЕМ (Москва)

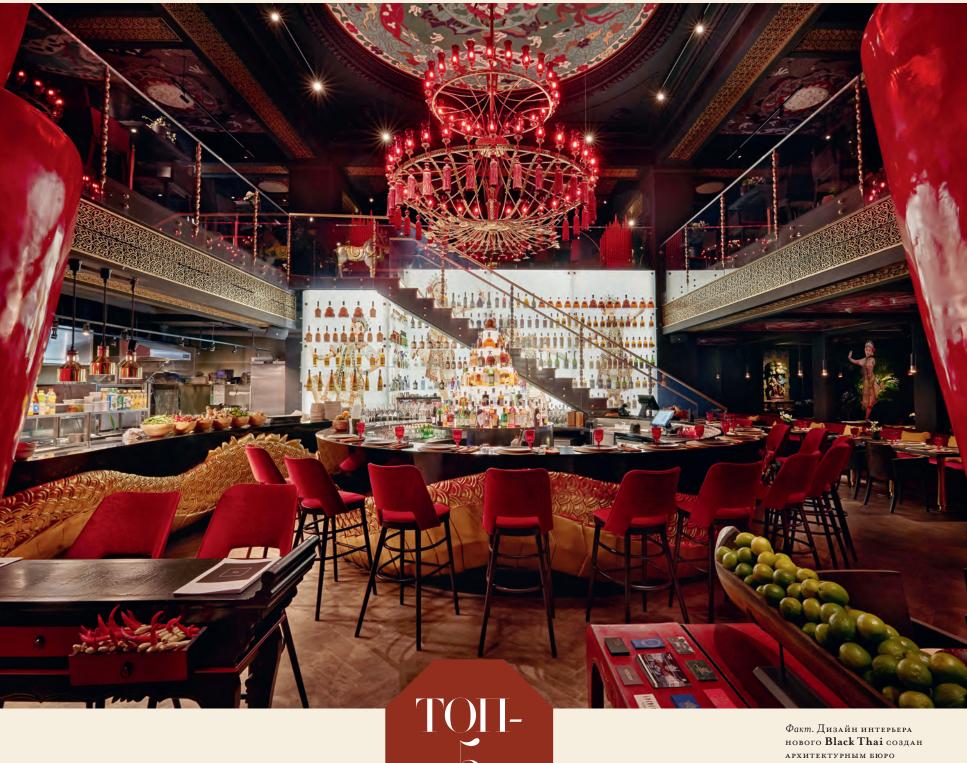
Факт. В ресторане ArtEst два этажа: на втором особенно приятно обедать при свете из мансардных окон.



Факт. Парфе с малиной и свеклой, малиновым сорбе и шоколадом из SAVVA сразу стал хитом всех московских инстаграмов.







нового Black Thai создан АРХИТЕКТУРНЫМ БЮРО Анастасии Панибратовой.

Евгений Викентьев,

БЕЛУГА

Игорь Гришечкин,

COCOCO

Василий Зайцев, KOJI

Андрей Шмаков, SAVVA

Саша Вайнер, SHE

## САМЫХ ПЕРСПЕКТИВНЫХ ШЕФОВ





аши личные ассистенты PRIME всегда рады помочь вам разобраться в многообразии московской ресторанной сцены: рассказать о новых открытиях и напомнить о любимых местах, проверенных временем.

## PECTOPAHOB MOCKBЫ

«БИБЛИОТЕКА»

В РЕСТОРАНЕ ВОРОНЕЖ

САХАЛИН

BELUGA

**BOLSHOI** 

CRISTAL ROOM BACCARAT

ERWIN.PEKAMOPEOKEAH

**PESCATORE** 

SAVVA

**SEMIFREDDO** 

WHITE RABBIT



Факт. Ресторан **ArtEst** — новый проект Аркадия Новикова, сделанный под кухню шефа Артема Естафера.





ТУРАНДОТ

Александра Раппопорта Beluga недавно возглавил известный петербургский шеф Евгений Викентьев.

СЕВЕРЯНЕ

ARTEST

Факт. Ресторан

BELUGA

CRISTAL ROOM

**BACCARAT** 

**GRAND CRU** 

BY ADRIAN QUETGLAS

SELFIE

**SEMIFREDDO** 

TWINS GARDEN

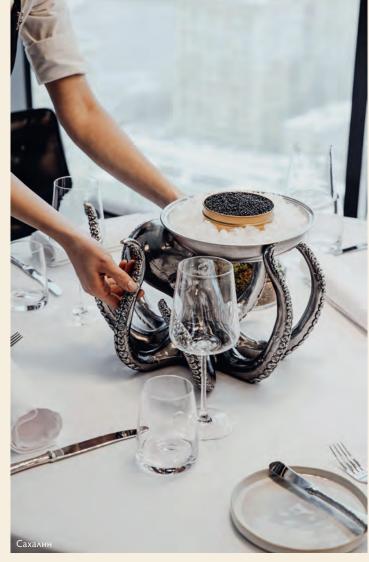
WHITE RABBIT

## **PECTOPAHOB** МОСКВЫ СВЫСОКОЙ КУХНЕЙ









## РЕСТОРАНОВ МОСКВЫ, СРЫБНОЙ КУХНЕЙ

ВОЛНА

САХАЛИН

CNDEHA

**ASSUNTA MADRE** 

**BELUGA** 

**ERWIN.PEKAMOPEOKEAH** 

LA MAREE

**PESCATORE** 

PESHI

WINE & CRAB

## JYHIIIE COMEJIBE MOCKBBI

Владимир Басов

Сергей Аксеновский

Лев Конев

Юлия Малова

Роман Романов

Александр Зубков

Александр Андреев

Антон Панасенко

Владислав Маркин

Светлана Добрынина

## PECTOPAHOB MOCKBЫ CMЯСНОЙ KYXHEЙ

ВОРОНЕЖ («БИБЛИОТЕКА»)

ГОРЫНЫЧ

ΚΑΦΕ ΑΡΑΡΑΤ

РЫБЫ НЕТ

CRISTAL ROOM BACCARAT

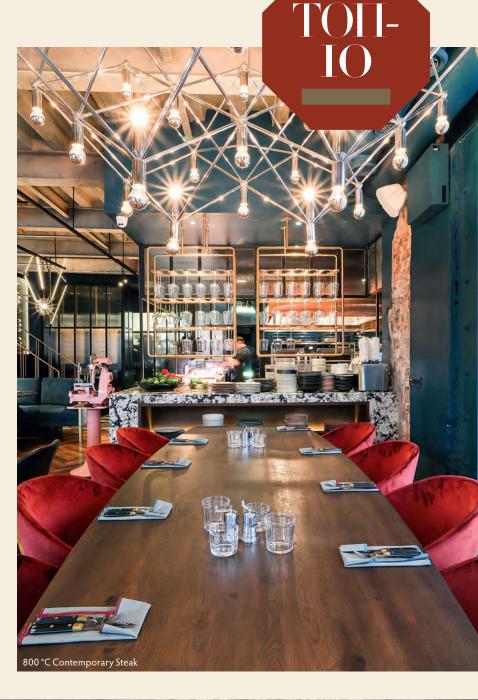
GRAND CRU BY ADRIAN QUETGLAS

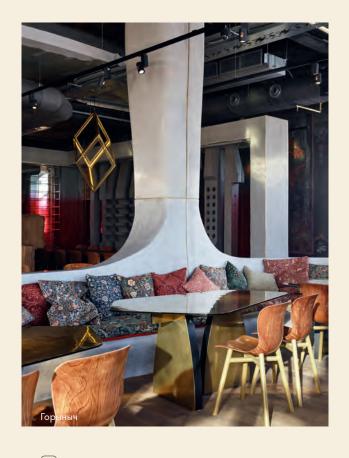
**OLYMP JUNIOR** 

PIAZZA ITALIANA

VILLAGE KITCHEN

800 °C CONTEMPORARY STEAK







Факт. «Горыныч»— совместный проект Бориса Зарькова, Владимира Мухина и Ильи Тютенкова.







## PECTOPAHOВ MOCKВЫ СПАНАЗИАТСКОЙ КУХНЕЙ

КИТАЙСКАЯ

ГРАМОТА

ТУРАНДОТ

**BLACK THAI** 

CUTFISH

**GUTAI** 

KOJI

LILA ASIA

LOTUS ROOM

SHE

ZODIAC



Факт. Вступить в закрытый клуб можно по рекомендации. Подробности у вашего ассистента PRIME.



## JJYHHJE SAKPBITBE KJJYBBI MOCKBBI

«БИБЛИОТЕКА» В ВОРОНЕЖЕ

DAVIDOFF CLUB MOSCOW





# PECTOPAHOB MOCKBЫ CБРАНЧАМИ ИПОЗДНИМИ ЗАВТРАКАМИ

SPAHUN

**BAR BOSCO** 

BUONO

**BUTLER** 

**TURANDOT** 

**VILLAGE KITCHEN** 

103ДНИЕ АВТРАКИ ГРАНД КАФЕ DR. ЖИВАГО

КОФЕМАНИЯ на Кутузовском

МАТРЁШКА

LORO

Факт. Первый ресторан

Mama Tuta открылся в 2018 году в Санкт-

**V**АНИЛЬ

PECTOPAHOB MOCKBЫ CKABKĄЗСКОЙ KYXHEЙ **APAPAT** 

БЕЛОЕ СОЛНЦЕ

ПУСТЫНИ

BЫCOTA 5642

ДАРБАЗИ

ДОЛМАМА

КАЗБЕК

ТЕНИЛИ New!

HNTAHNT

MAMA TUTA New!

**OLYMP JUNIOR** 

Алеся Романова, генеральный управляющий холдинга 354 Group Алексея и Дмитрия Васильчуков.

Ton-менеджер года, по версии Российского представительства Leaders Club International — Премии Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса, «Лучшие в индустрии 2020».



### ЭПОХА CMEЛЫХ PECTOPATOPOB

леся, вы в ресторанном бизнесе уже 20 лет. Как поменялась публика, вкусы? Раньше выход в ресторан было целое событие, а шеф-повара в основном удивляли «рукколой с креветками», пиццей и японской кухней, в которой мало кто из гостей разбирался. В 2000-х все поменялось: с ростом доходов населения стало появляется больше ресторанов, все стали активно путешествовать — избалованной публике уже невозможно было предложить только «суши – пасту – рукколу». Сейчас мы имеем сложную многоуровневую культуру, в которой нашли себе место талантливые экспериментаторы, мастодонты кулинарии, энтузиасты. Выросло поколение смелых рестораторов, гастрокритиков, фудблогеров и фудиз.

аш проект в Сити существует пять лет. В чем секрет его актуальности? Мы изначально очень четко и правильно разграничили целевую аудиторию: Birds — это развлекательный ресторан и клуб премиум сегмента, Ruski — ресторан-аттракцион для иностранцев, бизнес-аудитории Сити, семейных торжеств, гостей столицы. Такой доступный, вкусный, понятный, родной. Летняя веранда — более демократичная и расслабленная. Самая высокая открытая «Смотровая площадка» — вишенка на торте для любой категории гостей.

колько времени посетители проводят в вашем ледяном IceBar?
Все зависит от дня недели, повода и состава гостей. В прайм-тайм лист ожидания

примерно 1,5–2 часа, поэтому мы вынуждены ограничивать по времени пребывания — 10–15 минут, да и долго там находиться сложно, -15 °C все же. В ІсеВаг мы каждый сезон меняем визуальную композицию, сейчас, например, она вдохновлена сказками Пушкина.

### оговорим про ваш самый новый ресторан — японский Red Point в ДЕПО.

Ресторан имеет беспрецедентное предложение для московского рынка — на все блюда в меню фиксированная цена 573 рубля. В японской культуре это число считается счастливым. Вино, более 200 видов, представлено по цене магазина. То есть мы даем гостям высококачественный продукт по приемлемой цене.

очему вы не открываете рестораны на популярных Патриках? Ресторан на Патриках будет обязательно, мы разработали очень интересную концепцию. Но у нас, кстати, есть довольно успешный ресторан *Ray* в не менее привлекательной локации — на Неглинной возле ЦУМа — во главе с шеф-поваром Александром Райляном.

аких сюрпризов ждать?
В июне открытие Birds в Бодруме. В разработке на 2021 год — открытие ресторанов в Дубае и Дохе. В башне ОКО, где сосредоточена часть наших ресторанов, в этом году будет совершенно новая концепция. Также в планах развить Red Point в сеть.

#### $TO\Pi$ -3

#### ЧТО ЗАКАЗЫВАТЬ

#### Ruski

Пельмени с олениной.
Пельмени из пшеничного теста с начинкой из фарша — бедро оленя, сливки, жареный лук и пряности.

#### Ray

Камчатский краб с цукини и кинзой. Камчатский краб, заправленный сметаной с добавлением чеснока и соуса на основе зеленого перца чили. Подается со слайсами тонко нарезанного цукини.

#### **Red Point**

Лосось абури. Ролл из премиального японского риса с тигровой креветкой, опаленным лососем и икрой тобико. Подается с красным луком и соусом унаги.



PECTOPAHOB

МОСКВЫ С VIP

КАБИНЕТАМИ

Факт. Морепродукты в ресторан «Сахалин» поставляются с Ладьнего Востока

ΑΡΑΡΑΤ ΠΑΡΚ ΧΑЯΤΤ,

РЕСТОРАН БИБЛИОТЕКА

БОЛЬШОЙ

САХАЛИН

ТУРАНДОТ

**BELUGA** 

CANTINETTA ANTINORI

PALAZZO DUCALE

**PESCATORE** 

**SEMIFREDDO** 

TWINS GARDEN





Татьяна Манн Управляющий директор ресторанных и барных проектов Simple Group, международный винный эксперт, председатель жюри 50 World's Best Vineyards

этом году Grand Cru by Adrian Quetglas на Малой Бронной исполняется 15 лет. Кроме того, в декабре 2020 г. Grand Cru вошел в тройку самых успешных ресторанов Москвы с самым высоким средним чеком, по версии Forbes. В чем секрет успеха? У Grand Cru изначально очень интересный формат, который доказал свою живучесть: по сути это винный проект, интегрированный в ресторан. У ресторана есть история и традиции, а это значит, например, что сегодня у нас можно найти находящиеся на пике формы коллекционные вина тех категорий, которым необходимы 10-20 лет выдержки для того, чтобы полностью раскрыться. Плюс «живая» винная карта, в которой вина обновляются каждые 2–3 дня. В винотеке, а значит и для гостей ресторана, доступен выбор из более чем 1200 наименований вина и 70-80 позиций по бокалам. В команде шесть сомелье. Предельно элегантный винный сервис для нас очень важен. Все вина подаются в невесомых «ручных» бокалах от Zalto - культового стекольного бренда, чей слоган «ничего между мной и вином». Мы очень гордимся двумя бокалами с отметкой Awards of Excellence за винную карту от американского журнала Wine Spectator. Эта оценка присуждается мировым ресторанам с обширной винной картой, в которой есть классика, тренды, вертикальные коллекции винтажей и профессиональная экспертиза.

олучается, вся концепция ресторана заточена под вино?
В Grand Cru много редких вин, которые в Москве можно найти только у нас. Именно Grand Cru стал обладателем самого крупного лота винного аукциона Hospices de Beaune, который с 1820 года ежегодно проводится в Бургундии, в Боне. Конечно, у нас представлены и лучшие

### «IPELEJIBHO, ЭЛЕГАНТНЫЙ ВИННЫЙ СЕРВИС ДЛЯНАС ОЧЕНЬ ВАЖЕН»

российские вина, а скоро в русском разделе появится изюминка: ассамбляж, созданный для нас Имением «Сикоры», вино на диких дрожжах — новый уровень отечественного виноделия.

как же авторская кухня Адриана Кетгласа? Она ведь не менее важна, чем вино?

Адриан создает в Grand Cru авторское меню, блюда которого помогают раскрыться винам, подчеркивают их. Гармонично подобранная пара «блюдо плюс вино» — это всегда уникальный чувственный опыт для наших гостей. У великих вин обычно многогранный, комплексный букет, в котором сложно выделить какие-то определенные ноты. Создание блюда под вино — особое искусство. Вот пример: одну из вариаций телячьих щечек с их насыщенным вкусом Адриан придумал под красную «бургундию» 2001 года, и блюдо удивительно подчеркнуло в этом вине оттенки портобелло и ежевики. Они не только не перебивали друг друга, но создавали гармонию, где не было ничего лишнего.

ля вина важен играет терруар, а что можно сказать о блюдах? \_Кроме шефа, кстати, чей ресторан на Майорке получил звезду Michelin, очень важно качество исходных ингредиентов. Ты всегда должен находиться в погоне за лучшим и не расслабляться. Для авторской кухни каждый ингредиент важен даже качество соли и перца имеет большое значение. Если о заказываемой в ресторане бутылке вина клиент может получить полную информацию (классификация, рейтинги и т.д.), то о «происхождении» блюда мы обычно мало что знаем, ведь официанты не предъявляют паспорт на каждый продукт. Перед тем, как показать продукты шефу, предварительно я отбираю и проверяю поставщиков лично; именно поэтому я поддержала идею создания Ассоциации поставщиков совершенства — творческого объединения фермеров и предпринимателей, которые не признают компромиссов в вопросах качества. Один из плодов этого сотрудничества — авторские конфеты из терруарного шоколада с алкоголем из портфеля Simple. Приходите пробовать! **©** 

ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБОЙ





## PECTOPAHOB COUM

каждым сезоном в Сочи и Красной Поляне становится все больше ресторанов, ради которых туда стоит приехать специально, в любой сезон.

$\Gamma$	$\square$		$D^{\Lambda}$	ПА	11
$D \cap$	(D)	١Н-	$D\Delta$	$\perp$	ы
-	\	<b>1</b> 1 -		-	

BbICOTA 5642

КЛЁВО

МАМАЙ-КАЛЕ

ПЛАКУЧАЯ ИВА

ЧЁ? ХДРЧО!

ЯБЛОКИ ПЕЧЕМ

DOM

**RED FOX** 

SIMACH В ПОЛЯНЕ





## TOII-COMEJIBE COUN

МАРИЯ СЮКРИНА (Баран-Рапан)
АНТОН ТРОШИН (Высота)
АНДРЕЙ ПЕТРУШКО (Плакучая Ива)
ЮРИЙ ЯКИМЕНКО (DOM)
МАКСИМ КОЧНЕВ (Red Fox)



## ПСВАРОВ СОЧИ

АНДРЕЙ ГРЯЗЕВ (Баран-Рапан)

КИРИЛЛ КАЛИНИН (Высота, Клёво)

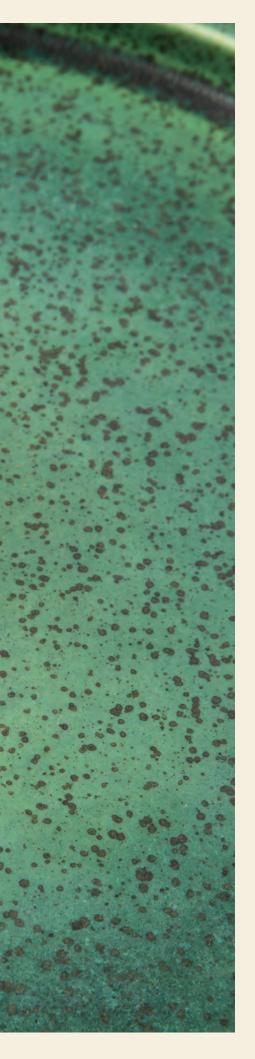
АЛЕКСАНДР ВЯХЕРЕВ (Плакучая Ива)

<u>АЙДАР БАКИРОВ (DOM)</u> ЮРИЙ КОСТОРЕВ (Red Fox)











## PECTOPAHOB CAHKT-IETEPBYPIA

R

здить в северную столицу на гастрономические уикенды давно стало традицией: именно здесь самая высокая концентрация ресторанов, столик в которых надо бронировать за два месяца.

БЛОК

КОРЮШКА

МАНСАРДА

BIRCH

**BOURGEOIS** 

**BOHEMIANS** 

COCOCOUTURE

**DUO GASTROBAR** 

**EL COPITAS** 

**HARVEST** 

IL LAGO DEI CIGNI

**JEROME** 

**PERCORSO** 

PROBKA

на Добролюбова

**TARTARBAR** 

**TERRASSA** 





Факт. В меню ресторана **Birch**, несмотря на русофильское название, много паназиатских мотивов.



Факт. Бар El Copitas занимает 27-е место в мировом рейтинге 50 Веst.



## ПЕФ-ПОВАРОВ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

АРСЛАН БЕРДИЕВ, Birch

ДМИТРИЙ БЛИНОВ,

Duo, Tartarbar, Duoasia, Harvest

АРТЕМ ГРЕБЕНЩИКОВ,

Bourgeois Bohemians

ИГОРЬ ГРИШЕЧКИН, Cococouture

ЕВГЕНИЙ ЗУБОВ, Блок



## COMEJIBE CAHKT-IETEPBYPFA

АНТОН БЕЛОЧКИН, Bourgeois Bohemians

ВАДИМ БОРМУСОВ, IL Lago dei Cigni

МАКСИМ ДМИТРИЕВ, Harvest

ДМИТРИЙ ФРОЛОВ, Мансарда

ЕВГЕНИЙ СИНИЧЕНКО,

Birch, Four Seasons

## journey



# ITOTTTO TOTAL CLASTROIDAL

SPA

Лучшие спа мира с интересной кухней YACHTS

На Северный полюс на роскошном ледоколе

KIDS

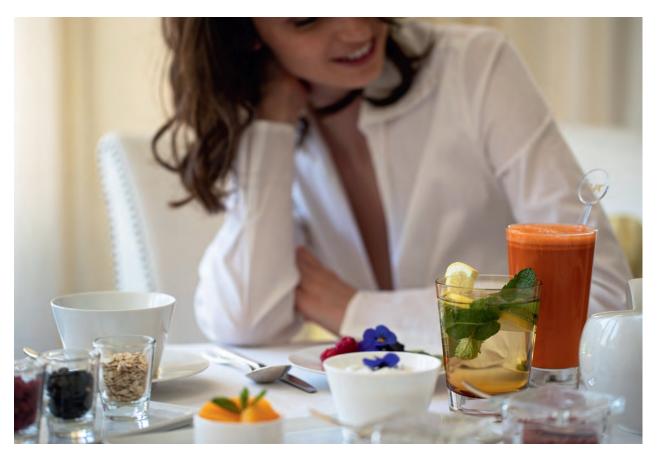
Путешествие на Алтай для всей семьи

Four Seasons Resort at Landaa Giraavaru









#### La Réserve Genève — Hotel, Spa and Villa

женева, швейцария

па-центр Spa Nescens в отеле La Réserve Genève — Hotel, Spa and Villa предлагает коллекцию оздоровительных программ, направленных на улучшение качества жизни и продление молодости организма. А в Café Lauren создана комфортная атмосфера для тех, кто хочет дополнить эффект от терапевтических процедур сбалансированным питанием. За разработку меню отвечал мишленовский шеф Эрик Канино, поэтому здесь можно получить настоящее гастрономическое удовольствие без чувства вины: например, в приготовлении блюд не используются никакие жиры, кроме оливкового масла, а десерты не содержат рафинированный сахар. Шеф-повар Натали Нгуйен Тхи, ученица Эрика, также проводит кулинарные мастер-классы, чтобы гости и дома могли придерживаться принципов правильного питания. lareserve-geneve.com

Факт. На основании чек-апа составляется индивидуальный план процедур, фитнестренировок и питания.

Факт. Особого внимания в Cafe Lauren заслуживают завтраки — СБАЛАНСИРОВАННЫЙ, ДЕТОКС и для тех, кто активно занимается спортом.

### **TRY IT**

#### Метабиотики от Verba Mayr

встрийский центр здоровья Verba Mayr продолжает выпуск собственных продуктов. Вслед за живыми безлактозными метабиотиками Verba Propio Selen, Verba Bifido и Verba Propio вышли растительные метабиотики Verba Propio Herbs и Verba Bifido Herbs. В их основе — натуральная зеленая гречка, свежий ягодный микс, артезианская вода, закваска и немного стевии. Уникальность новинок в наличии особых метабиотиков и высоком содержании белка, который способствует набору мышечной массы и восстановлению тканей. Кроме того, Verba Propio Herbs возобновляют синтез витаминов, особенно группы В: рибофлавина, биотина, тиамина, пиридоксина, фолиевой и никотиновой кислоты, a Verba Bifido Herbs образует в организме противомикробные соединения, подавляющие бактерии, грибы и вирусы. Продукт на 100% растительный и подходит для вегетарианцев.

verbamayr.ru







#### Les Prés d'Eugénie Michel Guérard

ЭЖЕНИ-ЛЕ-БЕН, ФРАНЦИЯ

реди главных причин приехать в Эжени-ле-Бен термальные источники и трехзвездочный ресторан Мишеля Герара, легендарного шефа, сформулировавшего принципы диетической кухни, которые не идут вразрез с гастрономическими удовольствиями, и написавшего об этом книгу «La grande cuisine minceur» («Высокая кухня для похудения»). В стенах Les Prés d'Eugénie Michel Guérard гости худеют на кремовом ризотто с овощами и креветками, севиче из окуня, фаршированных лобстерах и вкуснейших гипокалорийных пирожных. Диетическое меню обновляется каждый день, как на обед, так и на ужин.

Факт. **Нет пользы** без удовольствия,

считает Мишель Герар. И с ним согласны все эпикурейцы мира.

lespresdeugenie.com

#### **COMO** Shambhala Estate

БАЛИ, ИНДОНЕЗИЯ

OMO Shambhala Estate расположен в тропических джунглях Бали севернее от Убуда. Здесь можно поправить здоровье и перезагрузиться благодаря специалистам по аюрведической медицине, йога-инструкторам и диетологам. Гастрономическое сердце курорта — ресторан Glow с легкими и здоровыми блюдами, богатыми живыми ферментами, витаминами и минералами. Продукты поступают на кухню с самой минимальной задержкой: овощи выращиваются в огороде на территории курорта, а рыба — в собственном пруду. По запросу гостей консьерж COMO Shambhala организует обеденный пикник в уединенном водном саду «Кедара».

comohotels.com



ДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБАМ

102 PRIME TRAVELLER



Факт.
Гастрономическая концепция клиники SHA— рацион должен быть в гармонии с окружающей природой.

#### **PRIME**kids



айкл: Мы поехали на Алтай большой компанией, четырьмя семьями: десять детей и восемь взрослых. Но путешествие началось

даже раньше: моя супруга со своими подругами, включая несколько мам, которые были с нами потом в путешествии, прилетели в Горно-Алтайск первыми. Потом к ним присоединились папы с детьми, и мы поселились на курорте Altay Village, где провели несколько дней. Но начнем, пожалуй, с путешествия Ракели.

акель: У меня есть компания Spirits and Diamonds, я занимаюсь организацией духовных путешествий. В этот раз мы проехали с моими клиентками практически по всему Алтайскому краю до самого Коч-Агача. Мы побывали в энергетических центрах, которые очень важны для разных народностей, живущих на Алтае, встречались с шаманами и целителями. Это был потрясающий опыт! Я тоже занимаюсь целительством и работала с женщинами из нашей группы: мы проводили ритуалы у древних монолитов.

Местные шаманы проводят ритуалы в аилах — хижинах, в которых живут. Мы встречались и с предсказателями, и с целителями, и с шаманами, видели горные источники и знаменитое Гейзерное озеро. Это озеро не замерзает даже при минус пятидесяти, из-за воздушных карманов. На дне у него белый песок, поэтому оно невероятного бирюзового цвета. Кажется, что озеро живое. Песок на дне движется и создает удивительные узоры, как мандалы. Магическое место!

В этих местах не очень развитая инфраструктура — мы жили в обычных деревенских домах, и это было замечательно. Но детей с собой в эту часть путешествия брать не стали, для них это было бы сложно. Ну а вторая часть нашего путешествия была приключенческой. Мы вернулись в Горно-Алтайск и встретили мужей с детьми. До отеля добирались на вертолетах Ми-8. Три дня мы жили в Altay Village и два дня — в Altay Resort.

Нас ожидали разные приключения: вертолеты, хивусы, снегомобили в тайге. Мы были в охотничьем лагере, где даже зимой живут в аилах шаманы и настоящие сибирские охотники, которые добывают соболя. Мы останавливались там на обед во время сафари на снегоходах.

айкл: Если говорить про комфорт, Altay Village — пожалуй, лучшее место. Там потрясающие шале, отличная инфраструктура, очень вкусные

#### Майкл Тач и Ракель Тач-Буссей

## OCEMETHOM ITYTELLECTBIAL TO A







Факт. Река Катунь известна порогами, на которых летом можно заниматься рафтингом, но и зимой они очень красивы.





рестораны, отличный сервис — настоящая Швейцария.

Вокруг очень красиво — это на берегу Телецкого озера. После сафари на снегоходах вечером в отеле мы знакомились с местным музыкальным творчеством. Музыкант, Айдар, играл на пяти или шести инструментах, и одним из самых впечатляющих инструментов было его горло: было ощущение, будто это играет диджей,

МС. Многие инструменты были сделаны из разных частей животного: например, он играл на копытах лошади — их ударяют друг об друга, как русские ложки. А потом у нас было семейное пение с бубнами.

акель: Жители Алтая много веков были кочевниками и даже сейчас предпочитают жить очень традиционно. В советское время появились де->

#### Духи и алмазы

омпания Ракель Spirits and Diamonds занимается spiritual travel и организует духовные туры с приключенческой составляющей. В организации путешествия на Алтай помогала компания Aspera Explorations. Духовные практики и активные туры они стараются сочетать с максимальным комфортом.

@spiritsanddiamonds



Факт. Во время сафари на снегоходах можно сделать привал в лагере сибирских охотников.







Факт. Лебединое озеро — идеальная остановка на пути из Горно-Алтайска в Барнаул.

ревни, но до этого они кочевали. Поэтому важная часть их культуры — сказительство. Когда наши семьи собрались вокруг костра, нам раздали бубны — в каждом таком инструменте живет дух алтайской земли. И музыкант рассказывал нам истории, но не словами, а музыкой. Он говорил о своей земле, о духе озера, духах гор.

айкл: В общем, вы уже поняли: Ракель будет вам рассказывать о более возвышенных вещах, а я о более земных. В Altay Village мы еще катались по льду озера на «хивусах» — это такие военные катера на воздушной подушке. Выглядят очень круто. На Байкале мы катались на настоящих суровых хивусах, на которых садишься практически в мазут. А тут это были катера отеля, модные и красивые.

Важный момент: тем, кто раньше не бывал на Алтае, надо все готовить заранее, месяца за три-четыре, и чтобы все было расписано по часам. Там есть разные очень классные вещи, но инфраструктура ограничена. Например, если вертолет, то один. Если хивус, то один. Когда мы захотели, чтобы двадцать человек поехали кататься на снегомобилях, их, кажется, свозили для нас в отель со всех окрестных областей.

Из Altay Village мы поехали в другой отель, Altay Resort. Там у нас была подледная рыбалка, дети катались на тюбингах. У них есть огромный банный комплекс с русской баней, тремя хаммамами и саунами. Там отличные банщики. Потом был специальный ужин с приглашенными поварами, которые приготовили для нас сибирские деликатесы. Ребята, которые делали ужин, — на самом деле научные

сотрудники. Но они поняли, что научная деятельность прибыли не приносит, и решили применить науку в выращивании местных трав. Сначала они поставляли эти травы в разные страны, а потом открыли свое производство. Они приготовили для нас ужин из всех трав, которые выращивают, — больше 80 разновидностей. Были супы из кореньев, травяные чаи, очень вкусная медовуха, настойки, морсы из облепихи — очень интересно! Их компания называется «Алтайское холмогорье», одного из владельцев зовут Константин Михеев.

В один из дней дети катались на собачьих упряжках, на хаски. Мы поехали в глубь тайги и там строили снежное иглу. Там нас тоже встретили местные охотники. Получился, кстати, спонтанный курс «Как выжить в тайге» — в этот день была сильная пурга, адский снег, ветер, все как

106 PRIME TRAVELLER MAPT 2021

Факт. В алтайской кухне активно используются горные травы.





Факт. «Хивус» транспорт-амфибия, на котором можно кататься летом и зимой.







СЕМЬИ ТАЧ

Altay Village Teletskoe
altayvillage.com

Cosmos Collection
Altay Resort
altayresort.ru

надо. Кстати, что интересно: у местных охотников абсолютно все сделано из шкур животных, даже лыжи сделаны из шкур марала.

акель: В обоих отелях, где мы были, очень хорошие спа, и я сделала интересную процедуру: скраб и маска с алтайской солью и с таежными ягодами.

После Altay Resort мы поехали на автобусах в Барнаул. Длинный путь, больше шести часов, но очень красивый: ты видишь озера, горные реки, деревни. Мы остановились в потрясающем месте, которое местные называют Лебединым озером.

айкл: В Барнаул лучше, конечно, лететь на вертолете, но дорогу скрасила остановка на этом Лебедином озере. Это два с половиной часа

от Горно-Алтайска в сторону Барнаула. Чтобы дорога была не такой утомительной для детей, мы решили остановиться на этом озере. Туда в начале зимы прилетают на зимовку лебеди — в этом озере вода не замерзает. Такое спа для лебедей.

акель: В Барнауле мы были на мой день рождения. Эта поездка с лебединым озером стала одним из самых прекрасных подарков в моей жизни. В Барнауле мы ужинали в очень особенном ресторане, который называется «Горная аптека». Когда-то на этом месте действительно была аптека. Сейчас здание восстановили, и подают там сибирскую кухню.

айкл: Еда везде была очень вкусная. С одной стороны, там русская кухня, но в ней используют

все травы, ягоды и живность, которые есть в регионе: рыба хариус, мясо марала и бизона, мед, — очень необычно и вкусно.

акель: Кстати, я больше нигде не видела таких счастливых коров, как, например, на Коч-Агаче. И такого молока и творога, как там, я никогда не пробовала. Знаете, что интересно: алтайские шаманы почитают огонь и часто используют его в ритуалах. И во время ритуалов они жертвуют духам огня молоко и сыр, а также колбасу, алкоголь — словом, все, что у них есть. То есть они общаются с ними, как если бы это были живые люди.

Я, кстати, сейчас готовлю новое путешествие в мае, для людей, которые хотят поехать в более теплое время года. Шаманы считают, что зимой земля спит, а весной просыпается. **©** 



## CEBEPH III

## 16 дней на ледокольном круизном лайнере Le Commandant Charcot

#### Маршрут: Лонгийр → Шпицберген → Гренландия → Рейкьявик



День 1

**АОНГИЙР.** Посадка на лайнер в одном из самых северных городов мира — Лонгийр расположен среди заснеженных гор норвежского архипелага Шпицберген, примерно в тысяче километров от Северного полюса.

#### День 2

ШПИЦБЕРГЕН. Берега, изрезанные фьордами, ледники и шумные птичьи колонии — от местных пейзажей захватывает дух и появляется гордость первооткрывателя — до вас до Шпицбергена добирались только настоящие экстремалы и полярники.

#### **День 3-7**

**В МОРЕ.** Впереди — ледяные поля, которые кажутся бесконечными. Во время плавания можно понаблюдать за

разными видами птиц, тюленей и белых медведей, жизнь которых неразрывно связана с дрейфующими льдами.

#### День 8

90° СЕВЕРНОЙ ШИРОТЫ. Уникальное место, где сходятся все меридианы, а воображаемая ось вращения Земли пересекается с ее поверхностью. Его еще называют «вершиной мира», побывать на которой мечтают, пожалуй, все любители авантюрных путешествий. Здесь полгода длится полярный день, а затем столько же — полярная ночь.

#### **День 9-13**

ГРЕНЛАНДИЯ. Судно держит курс к северо-восточной части Гренландии, где находится один из самых старых и толстых слоев льда на планете — его возраст насчитывает несколько тысяч

ервая причина включиться в авантюру с Северным полюсом — получить визуальное наслаждение. Вторая — испытать новый круизный лайнер Le Commandant Charcot, невероятно комфортный и экологичный. Он стал первым в мире гибридным пассажирским ледоколом, который работает на электрических батареях и сжиженном природном газе.

лет. В планах — посещение Северо-Восточного гренландского национального парка, получившего статус биосферного заповедника ЮНЕСКО, и круиз на моторных лодках по крупнейшему в мире фьорду Скорсби.

#### **День 14–15**

В МОРЕ. Время расслабиться в спа-центре, заняться спортом и, если позволит погода, позагорать на открытой палубе — летом температура воздуха иногда достигает отметки 15°C.

#### День 16

РЕЙКЬЯВИК. Завершение полярной экспедиции в столице Исландии. Целый день вы посвятите культурной программе — посетите грандиозный центр «Перлан» на вершине холма Оскюлид и современные музеи, например, The Living Art Museum с экспериментальным искусством. И, конечно, стоит съездить на термальный курорт «Голубая лагуна» на полуострове Рейкьянес — это всего в часе езды от города.

#### LE COMMANDANT CHARCOT

- Длина: 150 м
- Построен: 2020 г.
- Впервые спущен на воду: 2021 г.
- Круизная скорость: 15 узлов
- Экипаж: 190 человек
- Максимальное количество гостей: 270 человек
- Палубы: 9
- Каюты: 135
- *Стоимость:* от € 30 940 за персону

→ Перелет: Москва — Лонгийр (с пересадкой в Париже); Рейкьявик — Москва TPEAOCTABAEHO TPECC-CAVX60Й. FILIP GIELDA@UNSPLAS

Факт. Le Commandant Снакоот предлагает экспедиции по стопам знаменитых полярников и исследователей: на ледоколе можно пересечь Северный Ледовитый океан, высадиться на остров Петра I или исследовать море Беллинсгаузена.

Факт. На борту
Le Commandant
Charcot есть
Бассейн, спа-центр,
Тренажерный зал, бар
на открытой палубе,
два ресторана, лаунджзоны, театр, зимний
сад, вертолетная
площадка. Для
морских прогулок
и высадки на берег
предусмотрены 16
экспедиционных
лодок «Зодиак».









БЛИЖАЙШИЕ ДАТЫ:

24 июля – 8 августа,
8 – 23 августа 2021 г.
Для бронирования
обращайтесь к вашему
личному ассистенту PRIME.



Факт. Бранчи в Belmond Grand Hotel Europe проходят два раза в месяц.

# **KYNSI**

# **Красота** с выездом

еть салонов красоты KYNSI запустила сервис с выездом по вашему адресу. Услуги из меню теперь предоставляются и за пределами салонов. Мастер привезет все необходимое для выполнения фирменного маникюра или педикюра, спаухода на косметике таких брендов, как Christina Fitzgerald, La Ric, Elemis или St.Barth. А для тех, кто хочет подготовиться к выходу в свет или обновить цвет волос, команда стилистов и визажистов поможет создать безупречный образ к любому важному событию.

kynsi.ru

**4**BЫООР

#### ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ЧИТАТЕЛЕЙ PRIME TRAVELLER

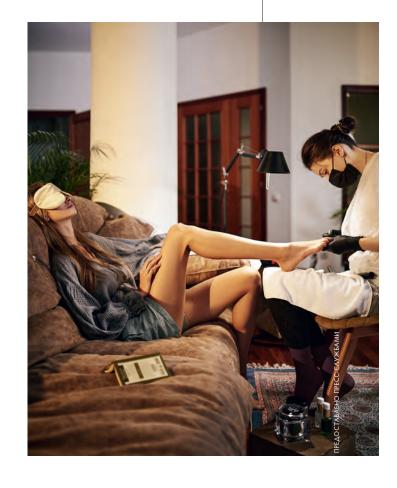
Предложение от Веlmond Grand Hotel Europe действует до 30 апреля 2021 года при бронировании на сайте или по адресу res.ghe@belmond.com.



# BELMOND GRAND HOTEL EUROPE

# Уикенд в Петербурге

ри бронировании трех ночей подряд в «Гранд Отеле Европа» гости получают четвертую ночь в подарок. А для торжественного завершения выходных «Гранд Отель Европа» проводит воскресные бранчи. Ближайшие даты — 21 и 28 марта. Гостей ждет настоящий гастрономический праздник — элегантный буфет с морепродуктами, красной икрой, сезонными и фирменными блюдами отеля, мясными деликатесами, десертной станцией от шеф-кондитера и неограниченным баром напитков под аккомпанемент одного из лучших музыкальных бэндов города.





Факт. Жилой комплекс **Прайм Парк** расположен в престижном районе рядом с метро «Линамо».

# ПРАЙМ ПАРК

# Выдача ключей

омпания Optima Development получила разрешение на ввод в эксплуатацию (PBЭ) первых трех башен — Hyde Park, Gorky Park Tower и Imperial Park Tower. В Imperial Park Tower продолжаются работы по полной отделке квартир. В Hyde Park Tower и Gorky Park Tower, где предлагаются квартиры с отделкой white box, все готово к въезду новых жителей и начинается выдача ключей!

primepark.ru

# **GALLERYTO GO**

# Идеальная **доставка**

воздухе или на земле, вы не всегда готовы пригласить шеф-повара, отряд официантов, но задачу надо решать красиво и легко. Именно для этого кейтеринг Gallery To Fly (гастрономическое сопровождение бизнес-авиации) и Gallery To Go (1-й интернет-ресторан Аркадия Новикова) продумали все до мелочей.

# Генеральный директор компании Андрей Нестеров рассказывает, как им удалось стать лучшей доставкой 2020 года, по версии GQ.

«Многие блюда отличаются яркой подачей в ресторане, но теряют эти свойства во время доставки. Меню Gallery То Go изначально создавалось непосредственно для доставки. Все позиции минимально меняют свои свойства во время перевозки. Мы не адаптируем рецептуру блюд, а сразу создаем блюда с учетом всех нюансов доставки: перепада температур, подогрева, отложенного употребления — например, если человек заказывает рацион на целый день и кладет блюдо в холодильник. Все блюда и ингредиенты

вам привозят со стикерами для удобной и понятной подачи. У нас на сайте есть базовые варианты упаковки, которую можно выбрать, например, для микроволновой или СВЧ-печи. Некоторые заказчики предпочитают биоразлагаемую посуду, для них важна тема экологии. При подготовке больших заказов на 6–7 персон мы применяем наш опыт работы с бизнес-авиацией: разбиваем блюда по ингредиентам и снабжаем специальными инструкциями для доготовления и подачи, вплоть до фотографии, как блюдо должно выглядеть в финале.

Сейчас в тренде небольшие домашние мероприятия на 6–10 человек без услуг поваров и официантов. В нашем меню на такой случай более 300 блюд, есть и готовые сет-предложения.

Мы не крупное производство для масс-маркета. Мы бутиковый сервис, который дает ресторанное качество блюд из лучших продуктов для людей, которые ценят качество жизни.

Наша кухня и курьерская служба работают 24/7, что выгодно выделяет нас среди премиальных ресторанов. Gallery — это ресторан там, где вам удобно!»

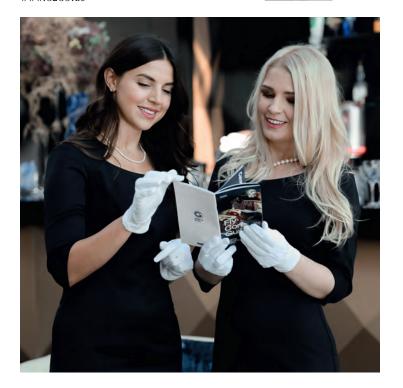
g2fly.ru

Андрей Нестеров Генеральный директор компании Gallery to Go

Ул. Петровка, 27 +7(495)114-53-31, +7(925)585-31-25 www.g2go.ru



PRIME TRAVELLER PROMOTION







19-21 марта СОЧИ

# Весенний фитнес-кэмп

о второй половине марта WorldClass приглашает на фитнес-кэмп в Сочи. В спортивной программе — функциональные тренировки под руководством Ирины Смирновой, миофасциальный релиз с Марией Ивановой и тренировки МОВІLІТУ с Альбертом Даниловым. В программе развлекательной — трекинг по Ажекскому экопарку к водопадам и гонка на настоящей парусной яхте.

→ Перелет: Москва — Сочи — Москва от 68000 р.

worldclass.ru



Открытие! МОСКВА

# Новый клуб в Хамовниках

тим летом в Хамовниках, на территории ЖК «Садовые кварталы», откроется новый премиальный клуб World Class «Хамовники». Тренажеры TechnoGym, система контроля нагрузки и пульса My Zone, зона для высокоинтенсивных тренировок и зал единоборств, аквазона — в клубе любой найдет пространство для себя. В программе будет большой выбор тренировок для детей с 14 месяцев: спортивные секции, танцы и боевые искусства, а также классы и творческие студии.

**→** ул. Усачева, 13

Mind Body MOCKBA

# Студия в Гранатном

фитнес-бутике «Гранатный 4», где под одной крышей сосредоточено несколько спортивных студий разной направленности, открылась вторая студия программы Mind Body by World Class. Акцент в Mind Body Studio в Гранатном сделан на персональных занятиях пилатесом по системе Romana's Pilates — авторской методике, разработанной ученицей Джозефа Пилатеса Романой Крыжановской. Занятия проходят на оборудовании Gratz, которым оснащены лучшие в мире студии пилатеса.

*→ Г*ранатный пер., 4



ΠΡΕΔΟCTABΛΈΗΟ ΠΡΕCC-CΛΥЖБΟЙ. TYLER NIX®UNSPLASH



 $\Phi$ акт. Остров Bluewaters — это **целая страна в стране** со своими бутиками, ресторанами, модными барами и самым большим в мире колесом обозрения. Остров соединен мостом с районом Джумейра.



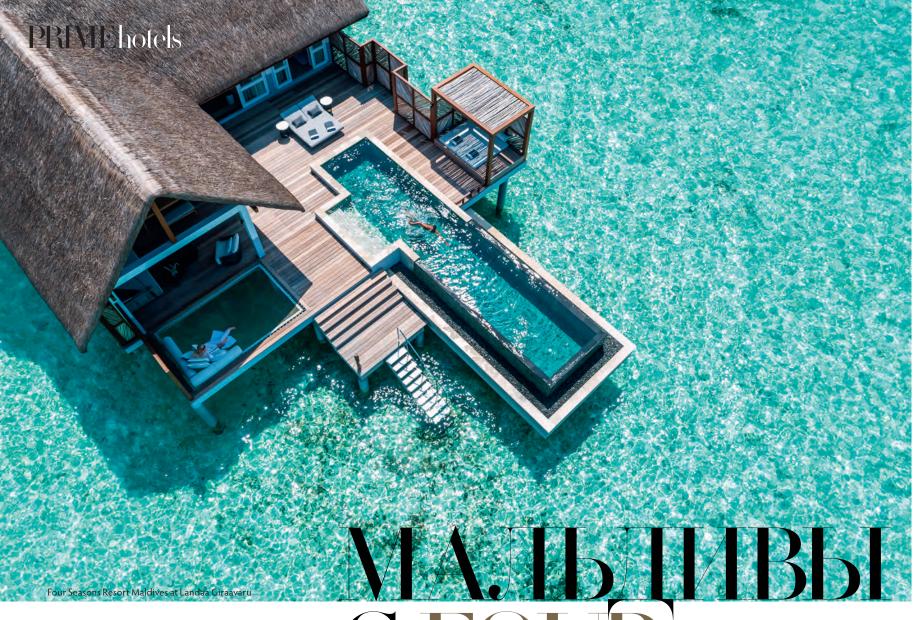


# Дубай, ОАЭ

# **Caesars Palace Dubai**

урорт американского бренда Caesars расположен на новом искусственном острове Bluewaters и состоит из нескольких зданий — Palace, Resort и Caesars Residences с просторными апартаментами. В отеле есть двенадцать ресторанов и баров — это и второй в мире Hell's Kitchen мишленовского шефа Гордона Рамзи, и азиатский Zhen Wei, в котором подают умопомрачительную пекинскую утку и димсамы, и а-ля кубинское кабаре Havana Social Club с джазовой музыкой и коктейлями по рецептам 1920-х годов. Особого внимания заслуживает широкий пляж и спа-центр Qua Spa. В спа — разнообразные процедуры от Carol Joy London, кровать с кварцевым песком и первый в ОАЭ детокс-модуль lyashi Dôme, вдохновленный традиционной японской практикой очищения Suna Ryoho. А поклонники ароматерапии точно оценят банные принадлежности: за их парфюмерные композиции отвечал «нос» Лоренцо Виллорези.

caesars.com



олнце, океан, белоснежный песок и немного больше — коллекция курортов Four Seasons Maldives предлагает совершить небанальное путешествие на Мальдивские острова.

four seasons. com



→ Перелет: Москва – Мале – Москва от 926 300 р.





A D C T A B A F H O II P F C C - C A V X 5 O X

Факт. Атолл Баа в 2011 году был провозглашен первым на Мальдивах биосферным заповедником под защитой ЮНЕСКО.

# Four Seasons Resort Maldives at Landaa Giraavaru

урорт расположен на атолле Баа, известном своими коралловыми садами и крупнейшей в мире популяцией скатов манта. Отдых здесь начинается с комфортного перелета — гостей доставляют на уникальном гидросамолете Flying Triggerfish, одном из самых роскошных и фотогеничных, когда-либо поднимавшихся в небо над архипелагом. На территории — просторные и светлые виллы и бунгало, дизайн которых разрабатывал шри-ланкийский архитектор Мурад Исмаил, рестораны и бары, а также аюрведический спа-центр — обязательно стоит попробовать вечерний ритуал Om Supti, проходящий в укромном уголке джунглей.

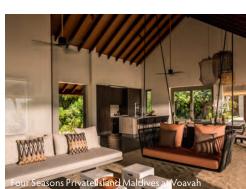


# Four Seasons Private Island Maldives at Voavah

# Four Seasons Resort Maldives at Kuda Huraa

our Seasons Resort Maldives at Kuda Huraa — это идеальное место не только для романтического мальдивского отдыха, но и активного: здесь находится школа серфинга мирового класса и проходит ежегодный чемпионат Surfing Champions Trophy, а также устраиваются захватывающие морские экскурсии, например, снорклинг с акулами. Не так давно курорт пережил масштабную реконструкцию: обновились интерьеры, появился ресторан средиземноморской кухни Reef Club, две категории пляжных вилл — Тwobedroom Beach Pavilion с двумя спальнями и бассейном и десять вилл Deluxe Beach Pavilions с собственным бассейном. Спа-центр The Island Spa тоже приятно удивил искушенных гостей, дополнив меню новыми процедурами.





# **Four Seasons Private Island** Maldives at Voavah

астный остров Воава площадью два гектара доступен для индивидуального бронирования и может вместить одновременно до 22 человек. Проживание — в двух огромных виллах и пляжной резиденции Beach House. К услугам гостей центр дайвинга и водных видов спорта, спа-центр Ocean of Consciousness Spa и 19-метровая яхта Voavah Summer, способная за 20 минут доставить на «большую землю». С момента своего открытия в декабре 2016 года Four Seasons Private Island Maldives at Voavah был удостоен множества наград, в частности он признавался лучшим частным островом в мире.





beauty

# ENCORE SPA Процедуры в Москва-Сити

 $\mathbf{D}$  спа-центре, расположенном в фитнес-клубе Encore Fitness, предлагают множество методик по эстетике лица и тела. Среди них авторский массаж лица Encore Buccal и фирменный экоуход для тела Encore by Kerstin Florian — очищение турецким скрабом с эвкалиптом, погружение в гидромассажную ванну с морской солью и гелем ромашки и расслабляющий массаж с обертыванием.  $\Rightarrow \overline{\mathit{Башня}} \ll OKO \gg$ , 1-й  $\mathit{KpachorBapdeŭckuŭ}$   $\mathit{np}$ - $\mathit{d}$ ,  $\mathit{21}$   $\mathit{cmp}$ .  $\mathit{2}$ 

Факт. Все средства
АМО вышли
в алюминиевых
флаконах —
этот материал
отвечает
философии
осознанного
потребления.

САLDO
СОРРОLA

# ROMANOVA MAKEUP Коллекция кистей Т • оллекцию Sexy Makeup Brush, «

оллекцию Sexy Makeup Brush, состоящую из восьми кистей, представила российский визажист Ольга Романова. Доступны как в наборе, так и по отдельности.

romanovamakeup.com

# ALDO COPPOLA Косметика для волос

овая линейка косметики для волос АМО была разработана в итальянской лаборатории Aldo Coppola. Средства направлены на восстановление ослабленных и поврежденных волос. В нее вошли средства для профессионального и домашнего ухода — в числе последних шампунь и маска, мусс для объема и крем-стайлер. Состав богатый и продуманный — красный средиземноморский апельсин, комплекс из бурых водорослей и масла камелии, а также растительные микропротеины. aldocoppola.ru





# Тата Харпер, основательница бренда органической косметики Tata Harper Skincare

Секрет успеха косметики Tata Harper Skincare кроется в ее составе. Каждое средство включает более пятидесяти растительных ингредиентов. Одна наша формула эквивалентна семи формулам другого бренда и соответственно помогает решить сразу несколько задач.

У меня есть несколько любимых продуктов, среди них — сыворотка Elixir Vitae, такая мощная, что работает как доза инъекций. А мои незаменимые спутники во время перелета — увлажняющая эссенция Hydrating Floral Essence, бальзам для кожи вокруг глаз Boosted Contouring Eve Balm и питательное масло с ретиноевой кислотой Retinoic Nutrient Face Oil.

Недавно мы открыли спа-центр на новом курорте One&Only Mandarina. Он расположен в естественном вулканическом саду камней в окружении зеленых джунглей и построен с уважением к природе — все работы велись при активном участии ботаников. Для One&Only Mandarina было создано специальное меню. Например, только там можно попробовать Sensorial Resets процедуры, направленные на работу со всеми органами чувств.

Я живу в Вермонте и просто влюблена в Берлингтон. Он идеален как отправная точка для легких коротких поездок, и здесь одни из лучших ресторанов и магазинов в штате. Рекомендую подняться на гору Фило, а если вы приезжаете в Вермонт зимой, отправляйтесь кататься на лыжах в Stowe Mountain или Sugarbush.





Факт. Часть компонентов для Тата HARPER SKINGARE выращивается на семейной ферме в Вермонте, остальные поступают из 68 стран мира.



I. Крем Platinum Rare Haute-Rejuvenation Cream, La Prairie, из обновленной платиновой коллекции. Мультипептид платины и клеточный комплекс способствуют выработке коллагена, укрепляют защитный барьер и нормализуют гидробаланс кожи. 2. Флюил Fluide Merveilleux из коллекции Essence Of Gold Sturgeon, Valmont, мгновенно восстанавливает и добавляет сияние. В составе редкие морские олигоэлементы и ДНК диких осетровых рыб в высокой концентрации. Эксклюзивно в ЦУМе с I марта. 3. Kpem Creme Elastine, Biologique Recherche, делает динамические и статические морщины менее заметными благодаря фрагменту эластина растительного происхождения. 4. Лосьон Global-Repair Essence, Filorga, с церамидами, компенсирующими дефицит собственных, гиалуроновой кислотой, комплексом против пигментных пятен. Может использоваться как маска, если приложить к лицу пропитанные им ватные диски на IO мин. 5. Крем Absolute Luxe Ageless Cell Cream, Evercell, с аминокислотами, пептидами и факторами роста. Рекомендуется включить в ежедневный уход на протяжении 6-9 месяцев с перерывом в 3-4 месяца.

# HAYKA МОЛОДОСТИ

Мультипептид платины, морские олигоэлементы, церамиды и другие ценные активы, которые вступают в борьбу с возрастными изменениями кожи и полностью оправдывают наши финансовые вложения.





Виктория Филимонова, бьютиконсультант PRIME, врач — дерматологкосметолог, лазеротерапевт, трихолог, ведущая популярного блога о косметологии и превентивной медицине @dr\_viki

# Виктория Филимонова ... О «Зеркале души»



ожа вокруг глаз — тонкая, лишенная сальных желез, с недостатком коллагена и эластина. Она сильнее всего страдает от воздействия ультрафиолета, гравитации и активной мимики, поэтому отношение к этой деликатной зоне должно быть особенным.

# Сухость

Одна из главных проблем кожи вокруг глаз. Устраняется путем правильного ухода и иногда инъекций (аминокислоты, гиалуроновая кислота, обогащенная тромбоцитами плазма).

# Снижение тонуса

Помогут процедуры для **уплотнения** кожи — инъекции, аппаратные методики, стимулирующие выработку коллагена (лазеры Fraxel, Deka, Fotona).

# Морщины

## виды морщин

- Мимические морщины, или так называмые «гусиные лапки». Появляются во внешнем крае глаза при улыбке. Показаны инъекции нейропротеина.
- Компенсаторные морщины улыбки (под глазами). В формировании этих морщин участвует скуловая мышца. Мы улыбаемся, она сокращается, и формируются морщинки под глазами. Увы, полностью от них не избавиться, они есть даже у детей, просто с возрастом становятся все более заметными. Улучшить ситуацию помогут препараты для уплотнения кожи и аппараты для стимуляции выработки коллагена. Добиться видимых результатов позволяют процедуры на аппаратах Scarlet S, Fotona, Fraxel, InMode.
- Морщины «сна». Они могут закладываться как под глазами, так и пересекать другие морщины. Усугубляются с возрастом из-за ухудшения качества дермы и потери тонуса. Лучшая профилактика сон на спине.

# Нависание верхнего века

Может быть индивидуальной особенностью или появиться с возрастом из-за растяжения кожи верхнего века. Лечение зависит от степени нависания:

- При слабовыраженных изменениях ультразвуковой лифтинг HiFu (Althera, Ultraformer) или термолифтинг на аппарате Thermage.
- При сильных изменениях хирургическая операция. Современные методы позволяют сделать ее как процедуру выходного дня, но это индивидуально.

# Темные круги

Ни один крем, сыворотка или патчи полностью не справятся с проблемой, а дадут только временное улучшение. Важно найти причину появления темных кругов.

#### причины

- Аллергические реакции организма:
   например, на пыль или шерсть животных.
- Дефицит железа, анемия. В этом случае нужно сбалансировать питание, устранить причины анемии, восполнить дефицит железа.
- Истончение подкожной жировой клетчатки, которая и так практически отсутствует в этой области. Это может быть следствием похудения или возрастных изменений. Если круговая мышца глаза начинает просвечивать и появляется синюшный цвет, помогут инъекции. Даже если результат будет не стопроцентный, состояние улучшится.
- Соматические заболевания, различные дефициты микро- макроэлементов. Их необходимо диагностировать и лечить.

- Синдром хронической усталости, недосыпание, постоянная работа за компьютером. В таких случаях показаны диета плюс добавки, отдых и сон.
- Близкое расположение венозной сетки к поверхности кожи. В некоторых случаях неплохие результаты можно получить на сосудистых лазерах.
- Врожденная и/или приобретенная пигментация. В этом случае необходимо подобрать отбеливающий крем и тщательно защищать кожу от солнца. Показаны карбокситерапия, пикосекундные лазеры, мезотерапевтические коктейли.

# Отечность

У 50% пациентов отечность наблюдается уже в юном возрасте и, как правило, связана с индивидуальными особенностями строения лица. В более старшем возрасте отечность провоцируют заболевания сердечно-сосудистой системы и щитовидной железы, нарушение водно-солевого обмена, острая пища, неправильный уход, много жидкости, выпитой перед сном (эта зона имеет тенденцию «притягивать» воду). Причину выясняем вместе с лечащим врачом, быстрая помощь — лимфодренажный массаж и микротоки.

# Грыжи

Из-за слабости связок и мышц области под нижним или верхним веком заполняются жировой тканью. В результате мы видим внешние проявления — «мешки» под глазами, нарушение кровообращения и лимфотока. Самым надежным способом лечения грыжи век является хирургическая операция.



Ответственно смывайте косметику перед сном.

Крем или гель наносите на параорбитальную область — косточки вокруг глаз. Побочное действие нанесения уходовых средств близко к ресничному краю — отеки.

Чем раньше вы начнете ухаживать за кожей вокруг глаз, тем лучше.

До 25 лет — это, как правило, профилактика: ищем в составе средств увлажняющие компоненты и антиоксиданты. После 25 лет — ретинол и пептиды.

Не бойтесь использовать хорошие антивозрастные кремы даже в молодом возрасте, если вас беспокоят сильная сухость и «гусиные лапки».

3 ANYHOFO APYUBA BIJKTOPIJI AJIANOHOBOJ

# SWEET SPICY

BOHOBOCO VANILLAPER BLACK PERFUME

«ВКУСНЫЕ» **АРОМАТЫ** С НОТАМИ СПЕЦИЙ и пряностей

I. Vanilla Black Pepper, **Bohoboco**. Два ключевых аккорда этой композиции контрастны по отношению друг к другу — ваниль и острый черный перец.

2. Aqua Allegoria Bergamote Calabria, Guerlain. Переосмысление темы свежести в коллекции ароматов Aqua Allegoria — к дуэту из калабрийского бергамота и петитгрейна добавлены ноты имбиря и кардамона.

3. Cacao Azteque Extrait, Perris Monte Carlo. Несмотря на Сасао в названии аромата, здесь нет шоколадной сладости. Это пенный, чуть с горчинкой чокотель, немного кожи, кардамона и черного перца.

4. Santal Kardamon, Lancôme. Композиция парфюмера Амандин Клер-Мари строится вокруг сандаловой древесины и кардамона.

5. Pepper & Tobacco, The Lab Fragrances. Перец, табак, корица, шафран — этот аромат переливается всеми оттенками специй. В 2020 году был признан победителем Augustman Grooming Awards.

6. Pure Vanilla, Lavanila The Healthy Fragrance. Знаковый аромат парфюмерного дома. В композиции — мадагаскарская ваниль, ягоды годжи и микс из растительных масел.



THE HEALTHY FRAGRANCE

LAVANILA

100ml

The LAB

Факт. LAVANILA THE HEALTHY созданные вручную натуральные ароматы.



SANTAL

AQUA ALLEGORIA

BERGAMOTE CALABRIA

Juerlain

Факт. Apomat Santal Kardamon входит в коллекцию высокой парфюмерии Maison LANCÔME GRAND CRU.



ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБАМИ

MAISON LANCÔMI

# «Придворный костюм середины XIX – начала XX века из собрания Государственного Эрмитажа»

Привезенная из Санкт-Петербурга коллекция придворного костюма середины XIX – начала XX века возродит в залах Исторического музея атмосферу официальных церемоний, маскарадов и балов.

# Государственный исторический музей

26 марта — 4 июля ВЕНА, АВСТРИЯ

# «Пейзажи. От Дюрера до Пауля Клее»

Альбертина приглашает совершить прогулку вместе с выдающимися живописцами — от эпохи Дюрера, Брейгеля и Рембрандта до Каналетто, Пуссена и Лоррена — и взглянуть на пейзажи их

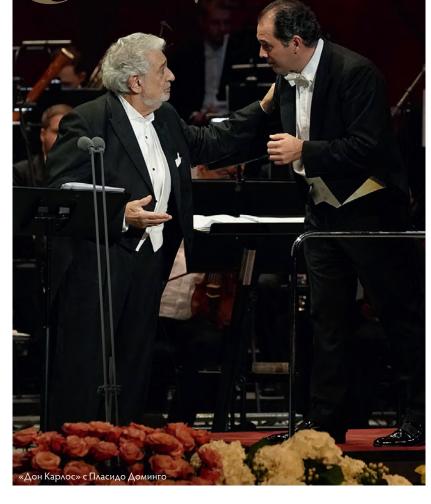
Albertina

27 марта — 2 мая МОСКВА

# Давид Кларбаут «Невидимый звук»

На первой персональной выставке в России бельгийского художника Давида Кларбаута будут показаны четыре видеоработы, располагающиеся между фотографией и кино и погружающие зрителей в состояние расширенного зрения.

Музей «Гараж»



До 30 мая

# MOCKBA

# «Билл Виола. Путешествие души»

В Москве покажут первую в России персональную выставку Билла Виолы — одного из самых влиятельных из ныне живущих американских мастеров видеоарта. Пушкинский музей впервые посвящает свои главные залы такой масштабной выставке медиаискусства. Более 20 ви-

деоработ, представленных в экспозиции, созданы в период с 2000-го по 2014 год.

ГМИИ им. Пушкина

• **Ο** Π **Ε Р Α** •

31 марта; 5, 9 апреля ВЕНА, АВСТРИЯ

# Опера «Мадам Баттерфляй»

Тенор Роберто Аланья исполнит роль

Пинкертона, морского офицера, трагически разбившего сердце красавице Баттерфляй в опере Пуччини «Мадам Баттерфляй».

Венская государственная опера

15, 18 апреля МОСКВА

## Опера «Дон Карлос»

Звезда мировой оперной сцены Пласидо Доминго исполнит одну из главных партий в опере Верди «Дон Карлос» в постановке британского режиссера Эдриана Ноубла. 15 апреля к нему присоединится блистательная Анна Нетребко.

Большой театр

# • КЛАССИЧЕСКАЯ • МУЗЫКА

25 марта

МОСКВА

# Концерт к 140-летию со дня рождения Б. Бартока

По замыслу Владимира Спивакова, творчество Б. Бартока в этом проекте будет представлено в окружении сочинений современников — 3. Кодая и Э. Блоха. В этот вечер в руках маэстро зазвучит скрипка работы Страдивари.

Дом музыки

29 марта

ВЕНА, АВСТРИЯ

# Концерт Дианы Дамрау

Колоратурное сопрано Диана Дамрау даст в Вене концерт в сопровождении Хельмута Дойча (фортепиано).

Венская государственная опера

# • ТОП-5 СПЕКТАКЛЕЙ МАРТА В МОСКВЕ•

# 1, 18, 22 марта Звезда вашего периода

Громкая премьера
на сцене МХТ — «триллер
и пронзительная драма
одновременно». Это спектакль
про Кинозвезду, в котором
Рената Литвинова и автор пьесы,
и режиссер, и исполнительница
главной роли.

МХТ им. А.П. Чехова

# 10, 16, 26, 27 марта **Мольер, avec amour**

Премьерный спектакль Сергея Газарова — очень театральная и очень смешная история о безудержной силе воображения, трансформирующего реальность, и о великой стихии игры.

Театр Олега Табакова

# 13, 14 марта **Между делом**

Новый спектакль Евгения Гришковца. Писатель Леонид Весневич успешен и знаменит. Случайно он узнает о молодой художнице из заштатного сибирского городка и просит участия в судьбе девушки влиятельных друзей и знакомых.

Театр им. Пушкина

# 16, 30 марта **Король Лир**

Юрий Бутусов, спустя 14 лет после знаменитого спектакля в «Сатириконе», вновь ставит «Короля Лира» и обещает зрителям «совершенно другую историю, историю поколения безотцовщины».

Театр им. Евг. Вахтангова

# 17, 18, 26, 27 марта Поминальная молитва

Легендарный спектакль
Марка Захарова возвращается
на сцену «Ленкома». Его
возобновлением занимается
Александр Лазарев, который
впервые пробует себя
в качестве режиссера.

Театр «Ленком Марка Захарова»

## 8 апреля МОСКВА

# Концерт Российского национального оркестра

В этот вечер за пульт Российского национального оркестра встанет маэстро Александр Сладковский, а Михаила Плетнева можно будет увидеть в роли солиста — за фортепиано. В программе: произведения Сергея Рахманинова.

Концертный зал им. Чайковского

10 апреля МОСКВА

# Концерт Марио Бьонди

В Доме музыки состоится долгожданный концерт великолепного итальянского исполнителя Марио Бьонди. Его музыка — это тонкая смесь джаза с фанком, куда он искусно добавляет соул, чтобы получилось фирменное звучание, за которое певца любят во всем мире.

Дом музыки

# • БАЛЕТ• И СОВРЕМЕННЫЙ ТАНЕЦ

22 марта

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

# Проект Dance. Dance. Dance

Проект Dance. Dance. Dance (художественный руководитель — премьер Мариинского театра Игорь Колб) представляет программу «SOLO». Это три одноактных спектакля, главные роли в которых исполнят ведущие солисты Большого театра Кристина Кретова и Игорь Цвирко, сам Игорь Колб и семь лучших танцовщиков Москвы — из тех, что специализируются на современном танце.

Александринский театр

24 марта МОСКВА

# Мировая премьера балета «Орландо»

Один из ведущих хореографов мировой балетной сцены — Кристиан Шпук ставит для Большого театра «Орландо» на музыку Эдварда Элгара, Филипа Гласса, Леры Ауэрбах и Елены Кац-Чернин.

Большой театр

2 anþеля MOCKBA

# Премьера программы одноактных балетов

Музыкальный театр им. К. С. Станиславского и Вл. И. Немировича-Данченко представляет первую премьеру 2021

года — новую программу одноактных балетов, состоящую из возобновления «Кончерто барокко» Джорджа Баланчина и российских премьер балетов Autodance Шарон Эяль и KAASH Акрама Хана.

MAMT

6-7 апреля

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

# Премьера балета «Страсти по Мольеру, или Маска Дон Жуана».

Борис Эйфман — хореограф-философ. Его волнуют проблемы современности, тайны творчества и магия гениев, которые раскрываются в его интерпретации судеб Чайковского, Мольера или балерины Ольги Спесивцевой. Погружаясь в такую темную и страшную сферу, как человеческая психика, Эйфман создает образцы сценического психоанализа.

Александринский театр

# • ДРАМАТИЧЕСКИЙ • ТЕАТР

8-9 апреля

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

#### Спектакль «1926»

Елизавета Боярская и Анатолий Белый воплощают на сцене перипетии одного из величайших платонических романов XX века: сюжетом мультимедийного музыкального спектакля «1926» стали отношения Марины Цветаевой и Бориса Пастернака.

Филармония им.Шостаковича

• ФЕСТИВАЛИ •

До 1 апреля МОНТЕ-КАРЛО, МОНАКО

# Весенний фестиваль искусств

На традиционном Весеннем фестивале искусств, который в этом сезоне проходит в течение пяти уикендов, главными участниками станут скрипач Рено Капюсон, Национальный оркестр Франции, Хор Латвийского радио, а также Филармонический оркестр Монте-Карло.

Различные площадки

24-26 марта ДУБАЙ, ОАЭ

# Весенний фестиваль PaRus

Главный музыкальный уикенд весны пройдет в Дубае. Откроется весенний фестиваль концертом группы «Би-2», затем гостей ждут выступления Hammali & Navai, Моргенштерна и Zivert. **Jumeirah Beach Hotel** 

Jumeirah Beach Hote и Atlantis The Palm

2-5 апреля

# ЗАЛЬЦБУРГ, АВСТРИЯ

# Зальцбургский пасхальный фестиваль

Зальцбургский пасхальный фестиваль был организован в дополнение к проходящему в августе Зальцбургскому летнему фестивалю. Программа этого сезона обещает быть звездной: в фестивале примут участие Денис Мацуев, Анна Нетребко, Саксонская государственная капелла под управлением Кристиана Тильманна и сэра Антонио Паппано.

Grosses Festspielhaus

• СПОРТ •

26-28 марта САХИР, БАХРЕЙН

# Formula 1 Gulf Air Bahrain Grand Prix 2021

Первая гонка в новом сезоне Гран-при «Формулы-1» стартует в этом году в Бахрейне, на автодроме, спроектированном знаменитым архитектором Германом Тильке.

Bahrain International Circuit

27 марта

ДУБАЙ, ОАЭ

#### Dubai World Cup

Дубайские скачки Dubai World Cup это одно из самых известных и крупных событий в регионе. Их не случайно называют самыми дорогими в мире: победитель получает 12 миллионов долларов.

Meydan Racecourse

28 марта ДОХА, КАТАР

#### Moto GP Grand Prix of Qatar

Новый сезон самых престижных в мире мотогонок стартует по традиции с Гран-При Катара в Дохе.

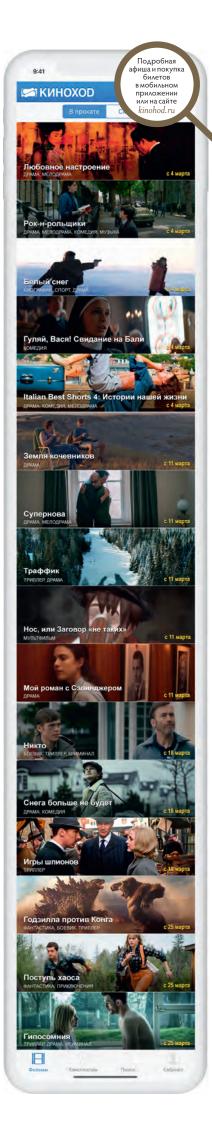
Losail International Circuit

10-18 апреля РОКЕБРЮН-КАП-МАРТЕН, ФРАНЦИЯ

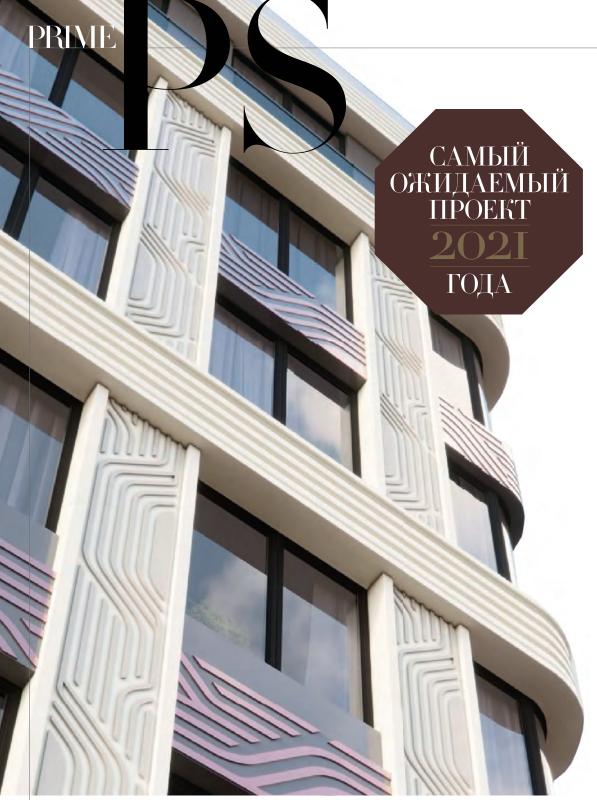
#### Monte-Carlo Rolex Masters

С 1987 года мировая элита тенниса собирается здесь, чтобы показать свои успехи и стиль. В течение 9 дней 56 игроков встречаются в матчах, проходящих до победы в двух из трех сетов. И только по-настоящему изящная игра может тягаться с красотой окружающей природы.

Monte-Carlo Country Club









литный жилой комплекс на Довженко — воплощение золотых стандартов жизни в мегаполисе. Созданный в лучших традициях современной архитектуры, утопающий в зелени, расположенный в престижном спокойном жилом районе с благо-устроенной инфраструктурой, Ambassador — это эталон комфортного проживания в десяти минутах от центра города.

траssador Golf Club Residence примечателен своим удачным расположением: на въезде в Московский городской гольф-клуб на набережной реки Сетунь. Речь идет о первом гольф-клубе России, основанном в 1987 году легендарным шведским хоккеистом Свеном Тумбой-Юханссоном. Клуб заслуженно считается самым красивым и экологичным спортивно-эстетическим объектом Москвы. Помимо единственного в своем роде гольф-поля, которое является уникальным природным оазисом, в клубе имеются девятилуночное и тренировочное поля и гольф-симуляторы для тренировок в зимний период.

деальное расположение дает доступ и к загородным направлениям, и к центру. Комплекс расположен рядом с основными транспортными артериями, при этом территория комплекса защищена от уличного шума. Преобладающее направление ветров — с запада на восток — и отсутствие промышленных предприятий способствуют сохранению благоприятной экологической ситуации в районе.



КЛУБНЫЙ ДОМ НА ВЪЕЗДЕ В МОСКОВСКИЙ ГОРОДСКОЙ ГОЛЬФ-КЛУБ

# AMBASSADOR GOLF CLUB RESIDENCE

AMBASSADOR GOLF CLUB RESIDENCE — ПОСОЛЬСТВО ЗДРАВОГО СМЫСЛА

Закрытые продажи для членов клуба PRIME golfclub@prime.co.uk, ambassador@primeconcept.co.uk

+7 495 287 14 27



# **ПРИЧИН**путешествовать с ркіме

- Индивидуальная программа путешествия
- Гарантия лучшей цень
- **3** Бесплатное бронирование авиабилето и отмена бронирования без штрафа
- **4** Круглосуточное сопровождение во время поездки
- 5 Управление путешествием с помощьк мобильного приложения
- Привилегии при размещении более чем в 700 отелях по всему миру

Завтрак включен · Ваучеры на услуги в отеле Повышение категории номера · Ранний заезд/поздний выезд

Рейтинги и рекомендации лучших мест и событий по маршруту

# ПУТЕШЕСТВУЙТЕ БЕЗ ГРАНИЦ

А мы будем незримо сопровождать вас 24/7

+7 963 64 64 404 www.primeconcept.co.uk

Лучшие отельные сети мира вошли в уникальную коллекцию PRIME Hotel Collection и присвоили PRIME статус Preferred Partner

























#### Бутики Chopard

Москва: ЦУМ; Третьяковский проезд, 9 Кутузовский пр-т, 31; Барвиха Luxury Village С.-Петербург: ДЛТ; Сочи: «Гранд Марина»

тел. 8 800 700 0 800





Наведите камеру вашего смартфона на QR-код для перехода в интернет-магазин