С 16 ПО 29 ДЕКАБРЯ 2013 ГОДА

ВСЕ РАЗВЛЕЧЕНИЯ МОСКВЫ

НА ДВЕ НЕДЕЛИ

афиша

Кто кормит Москву



Аркадий Новиков, Вилльям Ламберти, Александр Залесский и еще 30 главных героев московского ресторанного бума

№23 (359)

AFISHA.RU

4 607004 030017 13023

В номере

6 Две недели в городе
Две недели в городе: «Хоббит: Пустошь Смауга» Питера Джексона, Джарбо в «Доме», «Гамлет» Робера Лепажа, Recycle в «Триумфе» и другие главные события с 16 по 29 декабря
Ревизии: пуховики, мужские перчатки, суперфуды

26 Кто кормит Москву

108
Главные зимние развлечения города: «Афиша» выбрала пять недавно открывшихся **московских катков** — с прокатом, подсветкой льда (и без), школами фигурного катания и кафе — и расспросила их посетителей о том, почему они туда ходят

114
Писатель-фантаст **Нил Гейман** — о новой книге «Океан в конце дороги», силе воображения, астрофизике, детстве и разлуке с Амандой Палмер

118
Скандинавские, корейские, французские и прочие **неанглоязычные сериалы**, которые могут легко заменить американские и британские

126
Режиссер «Оттепели» **Валерий Тодоровский** — о том, как нужно придумывать российские сериалы и чем сегодня интересны 1960-е

130
Пальто Max Mara, юбка Acne, шарф Vika Gazinskaya и другие **плюшевые вещи**, которые можно купить в московских магазинах

138 Classifieds

143 Магазины

144 Рабочее место
Дмитрий Логинов, дизайнер



Израильский сериал *«Военнопленные»* породил американский ремейк «Родина» — но таких сценарных фокусов, как американцы, израильтяне себе не позволяют

с. 118



Каток в парке Горького отличается не только изобильной иллюминацией, но и тщательно подобранной музыкой: всю зиму тут будет играть плейлист сайта «Афиша-Волна»

с. 108

ПОДАРОЧНЫЕ СЕРТИФИКАТЫ РИВ ГОШ – ИДЕАЛЬНЫЙ ПОДАРОК НА ЛЮБОЙ ВКУС!

ВО ВСЕХ МАГАЗИНАХ СЕТИ



ПО ВОПРОСАМ ОПТОВОГО ПРИОБРЕТЕНИЯ ПОДАРОЧНЫХ СЕРТИФИКАТОВ ОБРАЩАЙТЕСЬ ПО ТЕЛЕФОНАМ:
Санкт-Петербург (812) 333 44 97 Москва (495) 775 39 16 (доб. 2919)
podarok@rg.com.ru www.rivegauche.ru

РИВ ГОШ
парфюмерия и косметика

АФИША
директор Илья Красильщик
управляющий редактор Алина Капацина

ЖУРНАЛ «АФИША»
главный редактор Александр Горбачев
ответственный секретарь Анна Быкова
заместители главного редактора Георгий Биргер, Елена Ванина
арт-директор Арина Махова
фэшн-директор Наталья Истомина
редакторы Феликс Сандалов, Ася Чачко
дизайнер Ольга Струзберг
фоторедактор Александра Рожкова
ассистент фоторедактора Юлия Новикова
продюсеры Алла Мельникова, Ирина Смирнова
цветоделение Александр Каштанов, Павел Мокроусов, Алексей Новиков
верстка Сергей Жинкин
принт-менеджеры Мила Суботич, Светлана Ушанова
старшие корректоры Венера Ветрюк, Лариса Звягинцева
директор по рекламе Варвара Давыдова

КОМПАНИЯ АФИША
шеф-редактор Юрий Сапрыкин
управляющий редактор Юнна Бакал
арт-директор Михаил Сметана
арт-директор медиапроектов Дарья Яржамбек
коммерческий директор Инна Овчарова
директор по дистрибуции Иван Сорокин
руководитель отдела персонала Наталия Головашкина
административный директор Дмитрий Бойко
руководитель препресс-студии Ирина Семенова
менеджер по производству и издательским технологиям Борис Воропаев
редактор службы информации Марина Халдина

Учредитель и издатель ООО «Компания Афиша». Адрес редакции: 117105, Москва, Варшавское ш., 9, стр. 1. Телефон/факс (495) 785 17 00, e-mail info@afisha.ru, отдел рекламы ad@afisha.ru, отдел classifieds PA Up Media (495) 641 64 76, e-mail afisha@upmedia.pro. Официальный представитель по продаже рекламы в издания «Афиши» в Санкт-Петербурге Tandem Advertising Group. Телефон 8 926 707 55 39, e-mail afisha@tandemadv.ru

Тираж 84300 экземпляров. Цена свободная
Свидетельство о регистрации СМИ ПИ №ФС77-54120 от 17.05.2013. Выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций.
Подписной индекс по каталогу Мослочтамта 42628
Для детей старше 16 лет
Фотографии в номере предоставлены галереей «Триумф», «Гоголь-центром», кинокомпаниями «Каро Премьер», «ПРОвзгляд», Комплексом градостроительной политики и строительства города Москвы, культурным центром «Москвич»
Редакция благодарит Herculis Studio за помощь в организации круглого стола ресторанных критиков
Перепечатка материалов журнала «Афиша на две недели» невозможна без письменного разрешения редакции. При цитировании ссылка на журнал обязательна. Редакция не несет ответственности за достоверность информации, опубликованной в рекламных объявлениях, а также информации о мероприятиях, предоставленной их организаторами. Мнение авторов может не совпадать с точкой зрения редакции
Журнал «Афиша на две недели» №23 (359), выход из типографии 12 декабря 2013 года
Отпечатано в типографии «Алмаз-Пресс». 123242, Москва, Столярный пер., 3

В наборе использован шрифт Afisha Serif, созданный Александром Тарбеевым специально для журнала, **Afisha Grotesque**, спроектированный Тагиром Сафаевым на основе шрифта Bureau Grotesque Роджера Блэка, а также кириллическая версия шрифта **F Grotesk**, спроектированная Радимом Пешко



На обложке: *Аркадий Новиков, Вилльям Ламберти, Александр Залесский*
Фотография: *Иван Кайдаш*



Лучшее в Москве
Главные места
и события этой зимы,
выбранные редакцией
«Афиши», — ищите
в App Store

Audi
Vorsprung durch Technik

Ускоряйтесь в планах

Особые условия на автомобили 2013 года в наличии — уже сегодня

Вы строите планы на следующий день, неделю, месяц. Но время, когда год подходит к концу, — особенное. Это время, когда возможно всё. Не упустите его. Приобретая автомобиль Audi 2013 года в наличии, вы получаете особые условия: **«Зимний пакет»*** опций в подарок. Не томитесь в ожиданиях. Ускоряйтесь в планах.



Реклама.

* Пакет «Зимний»: комплект оригинальных зимних колес, купон на техобслуживание, бесплатная заправка бака, оригинальные аксессуары Audi.

www.audi.ru
Горячая линия Audi +7 495 775 8888, 8 800 200 2333

Предложение ограничено и действует до 31 декабря 2013 года. Предложение распространяется на автомобили Audi A3 Sportback, Audi A3 Sedan, Audi Q3, Audi A5 Coupé, Audi A5 Sportback, Audi A7 Sportback и Audi Q7. Подробности у официальных дилеров Audi.

Две недели в городе: «Хоббит: Пустошь Смауга» Питера Джексона, Джарбо в «Доме», Recycle в «Триумфе» и другие главные события с 16 по 29 декабря

Текст: Оксана Булах, Тагир Вагапов, Виктория Вяхорева, Александр Горбачев, Лев Данилкин, Алексей Киселев, Анна Матвеева, Василий Миловидов, Мария Семендяева. Сведения отобраны редакторами «Афиши» и публикуются бесплатно. Информацию присылайте по адресу info@afisha.ru.
Полное и постоянно обновляемое расписание — на afisha.ru

Адреса магазинов, в которых продаются вещи, попавшие в ревизии «Афиши», см. на стр. 143

ПН 16/12 — ПТ 20/12

«За колючей музыкой» в Рахманиновском зале Консерватории

Лахенман каждый день

КОНЦЕРТЫ Хельмут Лахенман — композитор, пытающийся уравнять музыкальное «что» с музыкальным «как»; высвобождаемую в контакте с инструментом энергию он встраивает в композицию, будь то сопротивление виолончельного материала в «Pression» (не только скрежет струн, но и почесывание деки) или борьба с речевым аппаратом в «…zwei Gefühle…», в которой на фестивале будет солировать 78-летний автор. Под знаком колкости, то есть неоднозначности и сложности для восприятия, Лахенмана для фестивальных целей объединили с другими русскими и немецкими авангардистами: «Студией новой музыки», Ансамблем Марка Пекарского, а также Ensemble Modern, почтенными апологетами новой музыки, существующими, к слову сказать, более 30 лет без художественного руководства. */ Рахманиновский зал Консерватории*

СР 18/12

«Курехин: Next» в «Гоголь-центре»

Мультимедийный перформанс памяти великого русского музыканта

КОНЦЕРТЫ БГ недавно исполнилось шестьдесят, а Курехину исполнилось бы столько в середине следующего года. Наверняка громкий юбилей не пройдет незамеченным, но «Гоголь-центр» начал отмечать уже сейчас. На сцене театра состоится концерт-перформанс с привлечением авторского видеоарта Курехина, его архивных записей, интервью и фильмов с его участием, а киномузыку, написанную композитором, исполнят ансамбль «4'33» под управлением Алексея Айги, симфонический оркестр и многочисленные бывшие участники «Поп-механики». Мемориальное событие большой важности и масштаба. */ «Гоголь-центр», 20.00*



Сергей Курехин давал одни из самых эпатажных представлений в истории музыки, но вечер в «Гоголь-центре» очевидным образом будет куда академичнее и приличнее



Несмотря на скромный объем первоисточника, эпических моментов в *«Хоббите: Пустоши Смауга»* в избытке

16

минут предположительно займет дорога от метро «Планерная» до Химок на трамвае, который соединит города в 2017 году

С СР 18/12

«Хоббит: Пустошь Смауга» Питера Джексона

Бильбо и гномы против дракона

КИНО Вторая часть раздутой в трилогию экранизации крохотной предыстории «Властелина Колец» про хоббита, помогающего гномам отвоевать свое королевство и в процессе сталкивающегося со злополучным кольцом. На первом плане все те же Бильбо (Мартин Фриман), Торин (Ричард Армитидж) и Гэндальф (Иэн МакКеллен), а также некроманты, древесные эльфы, гигантские пауки, революционные и кружащие многим людям голову 48 кадров в секунду и эпичный хронометраж. Дракона Смауга из названия играет Бенедикт Камбербатч, по слухам, выложившийся не меньше, чем Энди Серкис в роли Голлума: актер не просто озвучил чудище, но и подарил ему свою пластику и мимику, так что симпатизировать хранителю сокровищ теперь даже легче.



В метафорическом смысле *«Замок в Италии»* рассказывает все о том же закате Европы

С ЧТ 19/12

«Замок в Италии» Валерии Бруни-Тедески

Автобиографическая картина девушки из хорошей семьи

КИНО Бывшая актриса из некогда обеспеченной итальянской семьи (Валерия Бруни-Тедески) оказывается в пучине кризиса среднего возраста и вынуждена разбираться с затратной недвижимостью умершего отца, болезнью брата и непростой любовью с молодым актером (Луи Гаррель). Третью режиссерскую работу звезды третьего эшелона французского артхауса и кузины Карлы Бруни можно было бы счесть проходным фестивальным кино, если бы не серьезная автобиографическая подоплека. Тедески и правда встречалась с Луи Гаррелем, ее брат действительно умер от СПИДа, семейно-наследственные неурядицы фильма тоже основаны на реальных событиях. Все это придает «Замку в Италии» не лишнюю в данном случае долю исповедальности.

С ЧТ 19/12

«Развод в большом городе» с Джулианной Мур

Классический роман Генри Джеймса в современных декорациях

КИНО Только что разведенная пара — рок-дива в летах (Джулианна Мур) и успешный арт-дилер (Стив Куган) — делят опекунство над своей малолетней дочкой Мейси. Бывшие супруги быстро заводят новых партнеров, которые неожиданным образом оказываются намного более любящими родителями для девочки и подходящими людьми друг для друга. Режиссеры Скотт МакГихи и Дэвид Сигел (авторы триллера «На самом дне») перенесли место действия романа Генри Джеймса из Лондона конца позапрошлого века в современный Нью-Йорк, осовременили реалии, но оставили нетронутой суть первоисточника про ребенка, который оказался инструментом в руках своих эгоистичных родителей и понял, что они не очень приятные люди.

КНИГИ

Лев Данилкин

«Вторая мировая война» Энтони Бивора как итог главного конфликта XX века

Про историка сложно сказать «самый лучший» — или даже «самый авторитетный», однако факт тот, что именно Бивор спровоцировал бум массового интереса ко Второй мировой; «Падение Берлина. 1945» и «Сталинград» вышли далеко за пределы академической среды — и сделались «мгновенной классикой». В 2012-м Бивор выпустил тысячестраничный труд о Второй мировой в целом: его «Вторая мировая» — это панорама событий между 1939 и 1945 годом по всему миру, от Филиппин до Калифорнии. Бивору хотелось показать, что Вторая мировая — это не только Дюнкерк, Сталинград, Нормандия и Хиросима, но и Халхин-Гол, наступление «Ити-Го», чудовищная резня в Китае и так далее. Бивор рассказывает о Большой Истории через истории конкретных людей; он понимает, что точно выбранная цитата из солдатского дневника может дать для понимания происходившего больше, чем пассаж из «Майн кампф» или показания на Нюрнбергском процессе. На этот раз Бивор не вдается в подробности массовых изнасилований немок советскими солдатами в 1945-м — но мимоходом все равно успевает сообщить чудовищные цифры: от 95 до 130 тысяч изнасилованных женщин в Берлине и около двух миллионов — на всей территории Германии. К чести его надо сказать, Бивор одинаково беспристрастен по отношению ко всем участникам той войны. Японские войска практиковали каннибализм — не время от времени, а на перманентной основе, как стратегию: откармливать пленных и есть их. И так далее, и так на каждой странице, бесконечно изобретательно. Собственно, в этом и главная проблема этой книги: пазл не складывается. Факты изложены, причины конфликта объяснены, логика событий выявлена — и все равно непонятно, как все это могло твориться, почему люди вдруг слетают с катушек и… расчеловечиваются? «По трупам шли, на трупы присаживались отдохнуть, на трупах ели. Приблизительно на протяжении 10 км на каждом квадратном метре было по два убитых фрица». Как до этого дошло? Все равно — непонятно. *Энтони Бивор «Вторая мировая война», КоЛибри, Москва, 2013*



Любопытный факт: во *«Второй мировой»* Бивора Василий Гроссман упоминается с не меньшей частотой, чем Сталин и Гитлер



Покупая пуховик, приходится выбирать из двух зол: либо тепло, либо красиво. Однако существуют и такие, которые не делают из девушки Бибендума — человека из рекламы шин Michelin, — оставаясь при этом самой лучшей защитой от холода.

ПРЕДМЕТЫ: АРТУР ЛОМАКИН ФОТОГРАФИИ: СЕРГЕЙ ЛЕОНТЬЕВ


1


2


3


4


5


6

1. *Modström*, 10300 р.
2, 4. *Uniqlo*, 4999 р.
3. *Nanamica*, 35990 р.
5. *Woolrich*, 36700 р.
6. *Zara*, 7599 р.

www.volkswagen.ru (16+)

Жук живьём



С 22 ноября новый Beetle в официальных дилерских центрах Volkswagen.

Говорят, достаточно трёх секунд, чтобы влюбиться. Или даже меньше, если это новый Volkswagen Beetle. Теперь Вы можете это проверить.

Дополнительная информация – по телефону информационной линии Volkswagen 8-800-333-4441. Реклама

Das Auto.

5 новых альбомов

выбор *Александра Горбачева*

«Аквариум» «Аквариум Плюс»

Новый старый альбом Гребенщикова: девять уже известных песен, перезаписанных современным составом «Аквариума», то есть с клавишами, как у Боба Дилана, трубами и банджо. «Аквариум Плюс» — это в своем роде БГ-лайт: блюзы, вальсы, серенады и прочие жанры в своем самом успокоительном изводе. Конечно, без вечных строчек не обошлось и здесь — но вообще в недавнем сингле «Праздник урожая во дворце труда» Гребенщиков звучит куда более своевременно и веско.



Matt Elliott «Only Myocardial Infarction Can Break Your Heart»

Печальный белый человек с акустической гитарой подтверждает свою репутацию негромкого гения. Эллиотт поразительным образом умеет заставить шесть нейлоновых струн звучать почти как построковый оркестр и совместить задушевную восточноевропейскую мелодику с англосаксонским упадничеством. Жизнь, как следует из этого альбома, — это, безусловно, боль, но боль очень красивая.



Zorge «Что мы знаем о равновесии?»

Новые приключения посттекиладжазовского проекта Евгения Федорова: крепкие и грубые, как обветренное после долгого похода лицо, песни о детских впечатлениях, звездных патрулях и маяках. Название альбома отсылает к Стивену Хокингу, но, в принципе, точно обозначает и главную проблему группы: интеллигентные взрослые мужчины спокойно и умело делают очень стабильный рок, который, кажется, органически неспособен на срывы и откровения.



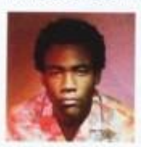
Brazzaville «Morro Bay»

Первая концептуальная пластинка Дэвида Брауна — рассказывается тут печальная история девушки Анабель. Впрочем, на музыке повороты сюжета сказываются не особенно: «Morro Bay» — это все тот же бархатистый фолк, романтическая босанова и прочая душеспасительная авторская песня. В некотором смысле Браун — очень русский сочинитель: вот уже 15 лет он выводит новые мелодии из одних и тех же аккордов — и всякий раз получается хорошо.



Childish Gambino «Because the Internet»

Перспективный рэпер оправдывает надежды: «Потому что интернет» — это почти образцовый альбом про одиночество в сети и про то, как интернет разобщает людей. Слезливое (и очень голосистое) R'n'B, боевитая читка, расслабленный южный хип-хоп, помятый и мутный цифровой звук — все это тут превращается в песни усталого человека на следующее утро после вечеринки, когда он остается один. С некоторой вероятностью после этой записи Гамбино окажется в высшей лиге новой поп-музыки — рядом, скажем, с The Weeknd и Фрэнком Оушеном.





ПТ 20/12 — СР 19/02

Recycle в «Триумфе»

Новые приключения мусора

ВЫСТАВКИ Название арт-группы Recycle не обманывает: с одной стороны, они действительно поднимают в своих работах тему экологической переработки мусора, а с другой стороны, сами перерабатывают образы масскультуры в разных неожиданных аспектах. Они то рассматривают нашу цивилизацию с точки зрения археологов будущего, то создают псевдоантичные фризы на тему офисной жизни, а на выставке «Часть момента» покажут героев мультфильмов в контексте религиозного искусства. / *«Триумф»*

400

миллионов рублей будет стоить украшение Москвы к Новому году

СБЕРБАНК
Всегда рядом

ОФОРМИТЕ КРЕДИТ
ПО ФИКСИРОВАННОЙ СТАВКЕ 14,5%*

8 800 555 55 50 (звонки по России — бесплатно)
www.sberbank.ru

* На период акции устанавливается фиксированная процентная ставка 14,5% годовых для всех категорий клиентов-заемщиков в рублях по программам кредитования «Потребительский кредит без обеспечения» и «Потребительский кредит под поручительство физических лиц» при получении кредита на срок от 3 до 12 месяцев включительно и сумме кредита не менее 150 000 рублей. Общие условия кредитования по продукту «Потребительский кредит без обеспечения»: от 17,0 до 21,0% на срок от 13 до 24 месяцев включительно и на срок от 3 до 12 месяцев при сумме кредита менее 150 000 рублей для клиентов, получающих заработную плату / пенсию на счет, открытый в Сбербанке; от 20,5 до 24,5% на срок от 13 до 24 месяцев включительно и на срок от 3 до 12 месяцев включительно при сумме кредита менее 150 000 рублей для остальных клиентов; от 18,5 до 22,5% на срок от 25 до 60 месяцев включительно для клиентов, получающих заработную плату / пенсию на счет, открытый в Сбербанке; от 21,5 до 25,5% на срок от 25 до 60 месяцев для остальных клиентов. Общие условия кредитования по продукту «Потребительский кредит под поручительство физических лиц»: от 16,5 до 20,5% на срок от 13 до 24 месяцев включительно и на срок от 3 до 12 месяцев при сумме кредита менее 150 000 рублей для клиентов, получающих заработную плату / пенсию на счет, открытый в Сбербанке; от 19,5 до 23,5% на срок от 13 до 24 месяцев включительно и на срок от 3 до 12 месяцев включительно при сумме кредита менее 150 000 рублей для остальных клиентов; от 17,5 до 21,5% на срок от 25 до 60 месяцев включительно для клиентов, получающих заработную плату / пенсию на счет, открытый в Сбербанке; от 20,5 до 24,5% на срок от 25 до 60 месяцев для остальных клиентов. Акция проводится в период с 20.10.2013 по 15.02.2014 включительно. Комиссии по кредиту отсутствуют. Минимальная сумма кредита — 45 000 рублей для Москвы, 15 000 рублей для остальных территорий. Максимальная сумма кредита — до 1 500 000 рублей для «Потребительского кредита без обеспечения» и до 3 000 000 руб. для «Потребительского кредита под поручительство физических лиц». Погашение кредита осуществляется аннуитетными платежами. Досрочное погашение кредита производится без комиссий и возможно в сроки, установленные для осуществления плановых ежемесячных платежей без ограничения минимальной части досрочно возвращаемого кредита. Подробная информация — по телефону 8 800 555 5550 (звонки по России — бесплатно) или на сайте Банка sberbank.ru. ОАО «Сбербанк России». Генеральная лицензия Банка России на осуществление банковских операций №1481 от 08.08.2012. 117997, Москва, ул. Вавилова, 19. Изменение условий производится Банком в одностороннем порядке. Информация, представленная в данном материале, не является публичной офертой. Реклама.



ПТ 20/12

«Астероид 62» в КЦ «Москвич»

Любовная опера от «Опергруппы»

ТЕАТР Реинкарнированный «Москвич» завоевывает статус нового пространства для всего актуального. После мультижанрового фестиваля «Октябрьский переворот», в его афише появляется премьера «Опергруппы» — новая опера Дмитрия Курляндского в исполнении Московского ансамбля современной музыки. Астероид под номером 62 существует на самом деле, и у него есть имя — Эрато, муза поэтов-лириков. То есть минималистское сочинение на либретто Димитриса Яламаса есть не что иное, как опера о любви в самом широком смысле слова. Курляндский признается, что музыка получилась очень личная, певческая и благозвучная. *// «Москвич», 18.00, 21.00*

ПТ 20/12

Каток на крыше Artplay

Единственный в городе каток на крыше

ГОРОД Каток на крыше центра дизайна Artplay стал уже традиционным. В этом году он, как и всегда, займет 900 квадратных метров, там периодически будут устраивать вечеринки, а рядом, в шатре, поить глинтвейном и кормить горячей едой. Кто именно из рестораторов будет этим заниматься (раньше был Митя Борисов), пока держат в секрете. Билет на каток, действительный неограниченное время, будет стоить 300 р., вместе с прокатом — 500 р. Возможно, рядом установят экраны с трансляцией Олимпийских игр.

ПТ 20/12

Открытие станции метро «Лесопарковая»

Метро с видом на звезды

ГОРОД «Лесопарковая», продолжающая Бутовскую линию, будет отличаться прежде всего прозрачным куполом над вестибюлем, а значит, прямо со станции можно будет разглядывать ночное небо. Эскалатора на «Лесопарковой» не будет, так как это станция мелкого заложения, но будут лифты для маломобильных граждан. Рядом со станцией построят транспортно-пересадочный узел, предназначенный для того, чтобы оставлять там автомобиль и продолжать поездку на метро.



«Лесопарковая» уже и длиннее обычных платформ московского метро

Я ДЕЛЮСЬ СВОИМИ ОТКРЫТИЯМИ

Реклама. Товар сертифицирован. ООО «НИКОН». ОГРН 1037749064402. Адрес: 115054, г. Москва, 2-й Скомяхинский переулок, дом 1



Я NIKON D5300. Я — неиссякаемое вдохновение в каждом пикселе. С моим поворотным дисплеем, способным каждый раз находить новый угол зрения, вы можете легко воплощать свои творческие идеи и, благодаря встроенным Wi-Fi* и GPS, делиться ими со всем миром. Превосходное качество снимков, сделанных благодаря моей 24,2-мегапиксельной матрице, 39-точечной системе автофокусировки и диапазону чувствительности до 12 800 единиц ISO, не останется без внимания. Я ваша онлайн-галерея.
www.nikon.ru

Nikon School** www.nikonschool.ru • Интернет-магазин www.nikonmarket.ru
Телефон горячей линии (по России бесплатно): 8-800-700-25-21
*Для передачи изображений необходимо смарт-устройство, поддерживающее Wi-Fi подключение. ** School – Школа

В сердце изображения Nikon



СБ 21/12

Джарбо в «Доме»

Королева экспериментального рока

КОНЦЕРТЫ Равноправная с Майклом Джирой участница золотого состава Swans за свою карьеру сделала немало впечатляющей музыки в диапазоне от струистого фолка до каменоломного индустриального рока и посотрудничала с массой тяжеловесов вроде Neurosis и Джастина Бродрика. Сложно предсказать, что именно приготовила певица порока и несчастий Москве на этот раз, известно лишь, что она привезет с собой эксцентричного мультимедиа-артиста Пи Эмерсона Уилльямса — то есть и посмотреть будет на что. */ «Дом», 20.00*

музыка

Александр Горбачев

Новый альбом Sonic Death как портрет лишнего человека

Арсений Морозов — мастер уходить под радар. Когда его группу Padla Bear Outfit назначили флагманом новой русской музыки, он сначала записал на кассету опус из 40 с лишним песен-черновиков, а потом выдал дремучий концептуальный альбом про почву и судьбу. Когда PBO снова набрали форму и даже сыграли вместе с Ильей Лагутенко, он и вовсе распустил группу — и создал дуэт Sonic Death, заигравший простецкий гаражный панк про любовные неурядицы. Теперь опять то же самое, только наоборот: когда впору было уже заключить, что большие дела позади, Морозов опять взял и вывел в песнях героя эпохи. Точнее, негероя.

С формальной точки зрения это все тот же грязный гаражный — точнее, следуя заголовку альбома «Home Punk», домашний — панк, разыгранный в четыре руки, причем по преимуществу на басу и барабанах, что добавляет песням мясистой мощи. Однако если раньше Sonic Death имели в виду делать стандарты и максимально схематизировали свои сочинения, то здесь Морозов снова включает свой фирменный метод — когда в куплет или припев вдруг добавляются несколько будто лишних слов, аккордов или нот, которые и оказываются главными. «Home Punk» — это сногсшибательный хит «Sosaaad» (одна из лучших песен на русском в этом году вообще), нервная пого-дискотека «Radio Drozh», душераздирающая баллада «Slezy», и этого уже было бы достаточно; но штука в том, что это еще и в некотором роде портрет поколения. Лирический герой этой записи отменно встраивается в традицию изображения лишнего человека, идущую от Гоголя к Майку Науменко, просто этот лишний человек оказывается не аутсайдером, а типичным обывателем: он поймался на все наживки общества потребления (включая романтические клише), влип в систему — и просто жалобно разводит руками. Бурная кипучая энергетика этих песен лишь подкрепляет их беспомощность перед любыми вызовами — и благодаря этому они действуют особенно эффективно. При всей парадоксальности — очень логичная стратегия: в текущих обстоятельствах русской рок-музыки самый веский панк — это и есть рефлексивный конформизм.



Как достойный продолжатель традиций русского рока, Арсений Морозов из *Sonic Death* почти все песни пишет на одни и те же два-три аккорда — без ущерба качеству

«Суперфуд» — еще одно новое слово в русском языке, значение которого стоит понимать. Так называют продукты с высоким содержанием полезных веществ, витаминов и микроэлементов. А значение слов «чиа», «хлорелла» и «спирулина» рекомендуем выяснить в Google.

ПРЕДМЕТЫ: ЕКАТЕРИНА БРАТКОВА

ФОТОГРАФИЯ: СЕРГЕЙ ЛЕОНТЬЕВ



1. Мака в порошке *Super Organic*, 550 р.
2. Какао-бобы *Ufeelgood*, 590 р.
3. Какао, шелковица, годжи, физалис *Ufeelgood*, 780 р.
4. Кокосовый сахар *Big Tree Farms*, $20
5. Порошок асаи *Super Organic*, 680 р.
6. Порошок из молодых побегов пшеницы *Ufeelgood*, 490 р.
7. Ягоды годжи *Ron Teeguarden's Dragon Herbs*, $12
8. Золотая ягода *Ufeelgood*, 620 р.
9. Побеги гречихи *Ufeelgood*, 255 р.
10. Чиа *Super Organic*, 690 р.
11. Хлорелла *Ufeelgood* 800 р.
12. Порошок ягоды каму-каму *Ufeelgood*, 680 р.
13. Сироп агавы *Super Organic*, 590 р.
14. Спирулина *Super Organic* 700 р.
15, 16. Ореховo-фруктовые батончики *Bite*, 99 р.

5 новых книг

выбор *Льва Данилкина*

Ольга Еремина, Николай Смирнов «Иван Ефремов»

Крупнотоннажная — 0,87 быковского «Пастернака» — биография ноосферного коммуниста, автора «Туманности Андромеды», создателя науки тафономии и, по диким слухам, английского шпиона, подмененного в Монголии. Авторы настаивают, что их герой был не просто советский эксцентрик, но титан мирового масштаба — уровня да Винчи, Теслы и Циолковского.

Виктор Драгунский, Денис Драгунский «Денискины рассказы: о том, как все было на самом деле»

Персонаж по имени Денис Кораблев имеет непосредственное отношение к Д.В.Драгунскому — которого слишком часто спрашивали, правда ли, что он тоже выбрасывал из окна манную кашу. Полвека спустя выяснилось, что многие истории основаны на реальных событиях — если не «Пожар во флигеле», то по крайней мере «Третье место в стиле баттерфляй». Это не только мемуары очевидца и прототипа — но еще и компендиум соображений умного филолога, например, о том, что многие рассказы его отца имеют «цирковую» подоплеку — и не случайно похожи на разговоры клоуна со шпрехшталмейстером.

Джеймс Глик «Информация. История. Теория. Поток»

Краткая история мира, в котором все, связанное с информацией, растет экспоненциально — так что теперь гораздо больше сил тратится не на поиск нужной, а на фильтрацию ненужной информации: вот оно — «проклятие бесконечного знания». История информации рассказывается через людей — от африканских барабанщиков до академика Колмогорова. Жуткая книга: Глик дает понять, что сейчас уже не столько люди генерируют информацию, сколько сами суть ее порождения.

Илья Бояшов «Кокон»

Манерная, форсированно «литературная», почти ритмизованная повесть-притча о человеке, который телом, физически, чувствует присутствие в себе души — и пытается от нее избавиться, несмотря на все риски. Сюжет о психосоматических отклонениях лишь на первый взгляд производит впечатление странного: вся нынешняя питерская «высокая литература» — в диапазоне от носовской «Франсуазы» до водолазкинского «Лавра» — примерно о том же самом.

Дмитрий Быков «Сигналы»

Радиолюбитель слышит сигналы с пропавшего в уральской тайге самолета и сколачивает экспедицию для спасения выживших: это и есть путешествие вглубь России — где водятся мамонты и йети, а на деревьях вырезаны силуэты айфонов. Идея сочинять «быстрые» — на злобу дня — романы с авантюрными сюжетами лишь на первый взгляд кажется многообещающей: грань, за которой начинается трэш-фантастика, на такой скорости не видна вовсе.

СБ 21/12 — ВС 22/12

«Ламбада-маркет» в «Цветном»

Одна из лучших рождественских ярмарок

ГОРОД «Ламбада-маркет» займет минус четвертый этаж универмага «Цветной» — тот, где обычно паркуются автомобили. Как и всегда, купить там можно будет массу всего стоящего: винтажные вечерние платья из Oldich. Dress & Drink, футболки с забавными принтами и свитеры из Capslockshop и Monoroom, пледы и посуду из магазина Take Me Home, а также книги, винил, елочные игрушки и многое другое. На маркете установят небольшой фудкорт (среди участников — мотокафе «Энтузиаст» со своими сэндвичами) и детский уголок. / *«Цветной», 13.00–22.00*

СБ 21/12 — СР 08/01

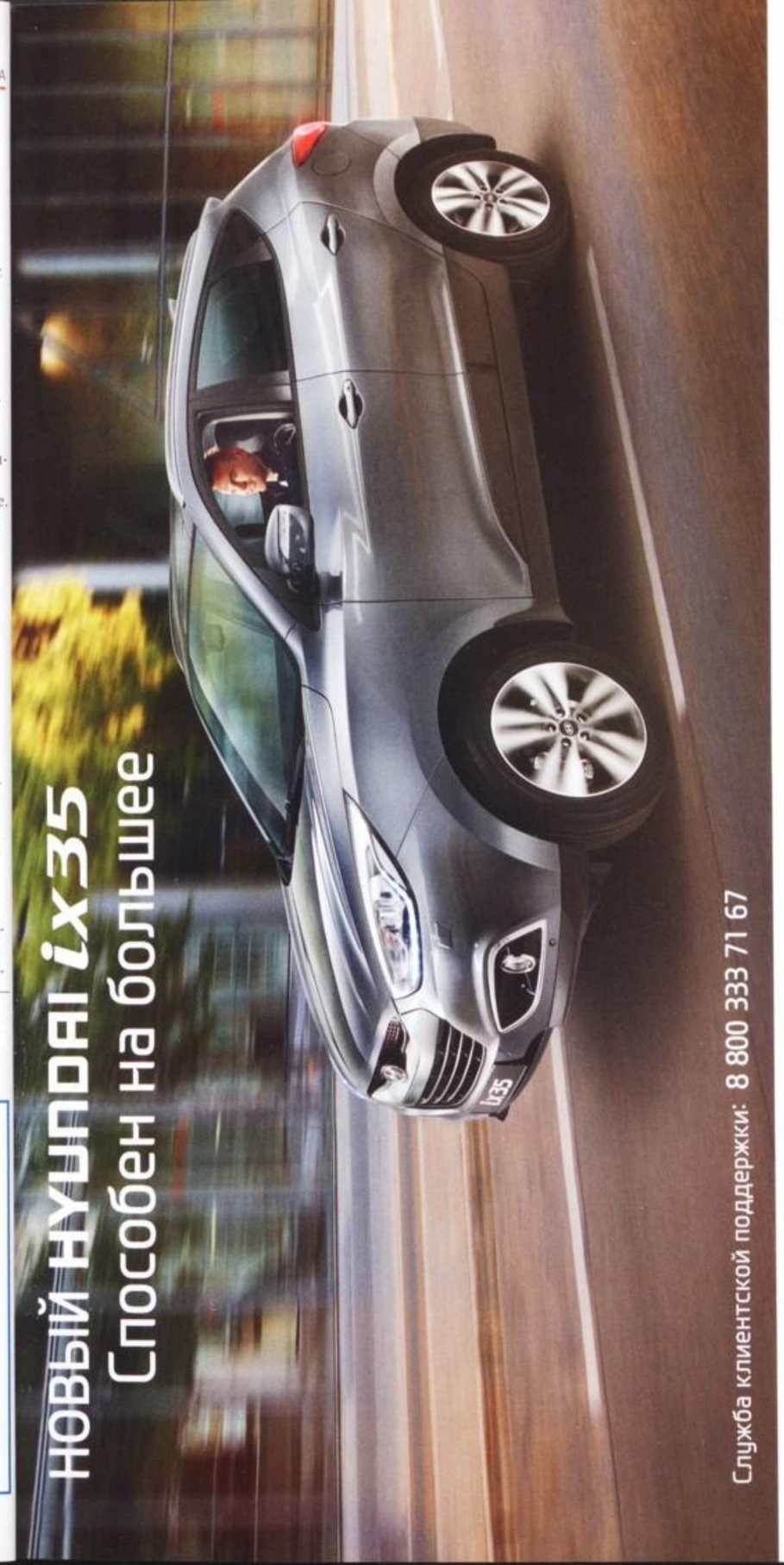
Рождественские ярмарки в центре города

Национальные блюда и игрушки

ГОРОД Почти три недели в центре Москвы будут работать 23 новогодние ярмарки, очевидно, полюбившиеся чиновникам после успеха прошлогодней Страсбургской. Так, на Пушкинской площади развернется пражский базар с украшениями из чешского стекла и булочками трдло; на Петровке — датская ярмарка с елями и марципанами; на Тверском бульваре — ярмарка Армении с тандыром и долмой. Кроме того — товары из Вены, Страсбурга и российской глубинки, ледяные горки, уличный театр и видеомэппинг.

4

подмосковных города обзаведутся своими аналогами «Москва-Сити» — подобные деловые центры появятся через несколько лет в Одинцово, Котельниках, Красногорске и Железнодорожном



К такому аксессуару, как мужские перчатки, мода имеет очень опосредованное отношение. Сочетание разных фактур и материалов — кожи, шерсти и полиэстера — пожалуй, единственное, что может развеселить эту сугубо утилитарную вещь.

ПРЕДМЕТЫ: АРТУР ЛОМАКИН ФОТОГРАФИИ: СЕРГЕЙ ЛЕОНТЬЕВ



1



2



3



4



5



6



7

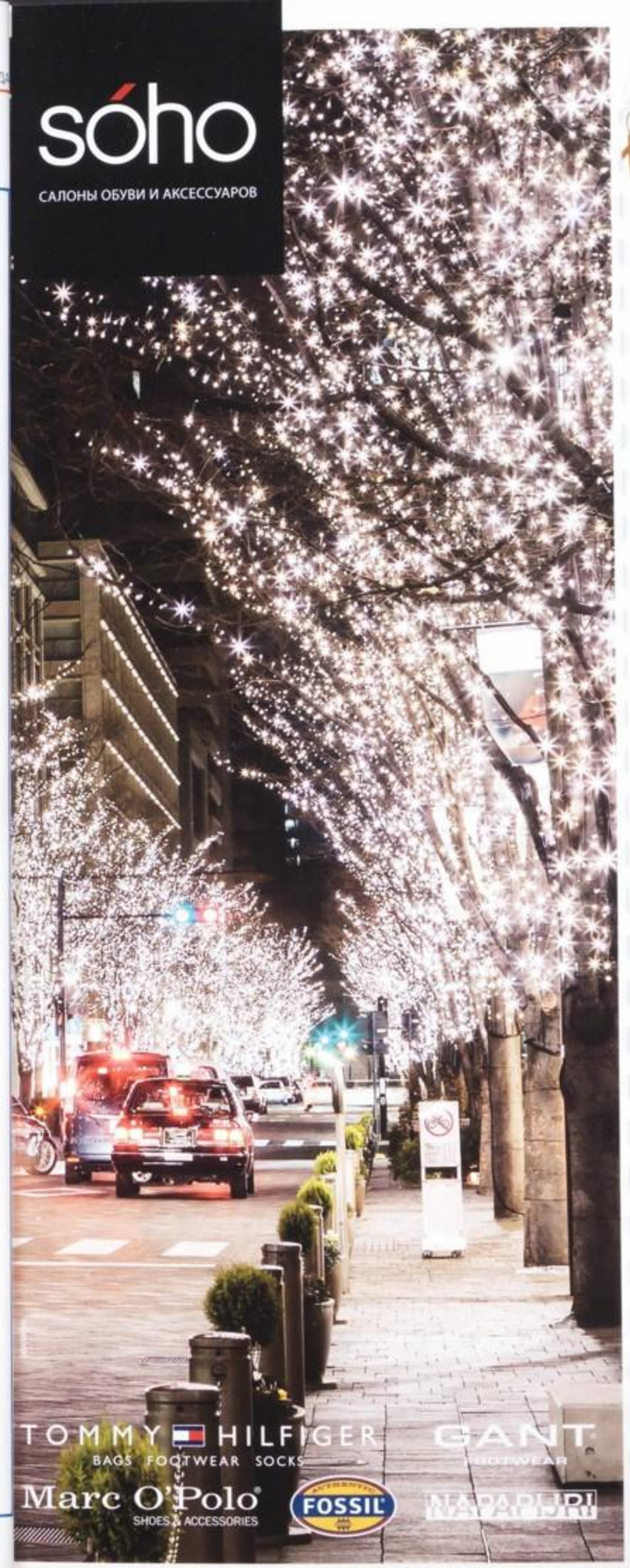


8



9

1, 2. *Zara*, 1699 р.
3. *Richmond*, 12600 р.
4. *Vivienne Westwood*, 10650
5. *Fjällräven*, 2500 р.
6. *Hestra*, 8500 р.
7. *Mr. Start*, 4550 р.
8. *Carven*, 3650 р.
9. *Dries Van Noten*, 14250 р.



Рождественский Базар в Soho

ДЛЯ НЕЕ + ДЛЯ НЕГО



4 декабря - 5 января

30% СКИДКА

на Рождественскую коллекцию
при предъявлении купона

МОСКВА / САНКТ-ПЕТЕРБУРГ / ВЛАДИВОСТОК / ЕКАТЕРИНБУРГ / КАЗАНЬ / НИЖНИЙ НОВГОРОД / ПЕРМЬ / СОЧИ / АНАПА / УФА / ЧЕЛЯБИНСК / САМАРА / ИРКУТСК

ТРЦ АФИМОЛЛ Сити / МТК ЕвроПарк / ТЦ Июнь / ТРК Щука / ТРЦ Золотой Вавилон / ТЦ РИО Гринд / ТРЦ XL-3

www.sohoshoes.ru



То, как Евгений Миронов справится со всеми ролями в *«Гамлете | Коллаже»*, и является наибольшей интригой постановки кибергения Лепажа

СБ 21/12, ВС 22/12

«Гамлет | Коллаж» в Театре наций

Евгений Миронов один играет всего «Гамлета» в новом спектакле Лепажа

ТЕАТР Главный театральный кудесник по части компьютерных технологий Робер Лепаж хорошо запомнился здешней публике 9-часовым шедевром «Липсинк». Первая работа канадца в России — одно из самых ожидаемых событий сезона. Внутри вращающегося куба из телеэкранов Евгений Миронов сыграет все роли «Гамлета». Будут сменятся костюмы и грим, будет тенью мелькать каскадер, а куб будет изображать всевозможные места действия и состояния героя-шизофреника с расслоившимся сознанием. */ Театр наций, 19.00*

3 500

новых ларьков для продажи печатных изданий установят в Москве в следующем году. Каждый будет оборудован банкоматом, камерой наблюдения и датчиком отслеживания транспортных потоков. Ларьки будут устанавливать предприниматели за свой счет

СБ 21/12 — ВС 16/02 ПЕТЕРБУРГ

Эдгар Дега в Эрмитаже

«Живописец балерин» и его многолетний роман с танцем

ВЫСТАВКИ Эдгару Дега в 2014 году исполняется 180 лет. Эту дату празднуют по всему миру, в Лондоне, в Королевской академии искусств, открылась его большая выставка «Дега и балет: Живописное движение», и практически зеркальную к ней выставку открывает перед новым годом Эрмитаж. Эдгар Дега 40 лет своего творческого пути рисовал, писал и ваял танцовщиц и балерин. Одержимость художника красотой движения, поэтикой танца вылилась в почти 2000 картин маслом, пастелей и скульптур. Выставка в Эрмитаже показывает многолетнюю эволюцию художника, развитие его страстного романа с темой пластики человеческого тела, ее выразительного потенциала. */ Петербург, Эрмитаж*



Приложение «Афиша»:
Самый быстрый способ узнать обо всех развлечениях вашего города

ПТ 27/12

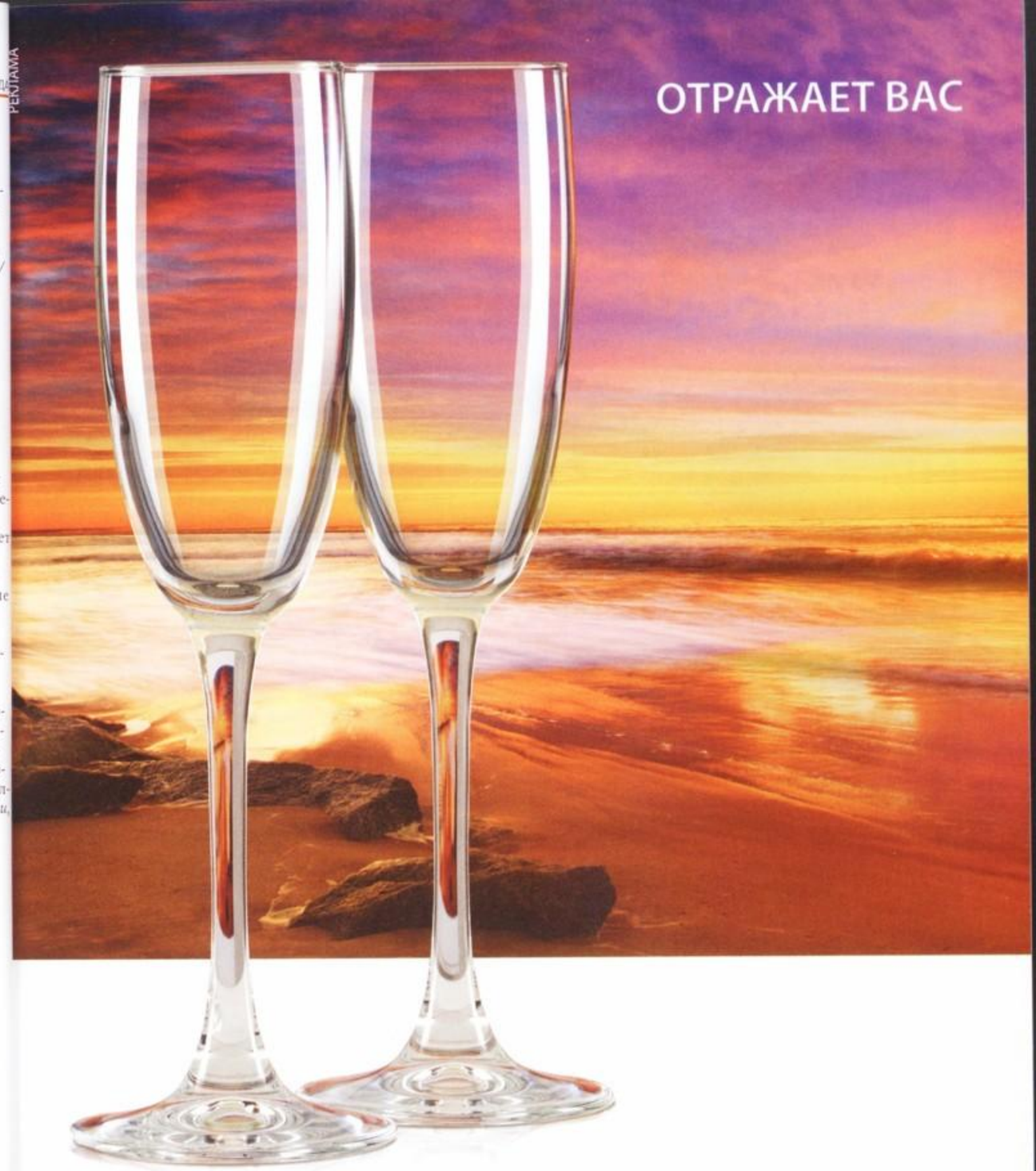
Le Poème Harmonique в Доме музыки

Барочная Венеция

КОНЦЕРТЫ Французский ансамбль Le Poème Harmonique специализируется на музыке XVII века — интереснейшем шве, соединяющем ренессанс и барокко. Это время первых опер, время, когда жанр мадригала достигает своего расцвета, а фольклор еще влияет на все происходящее. Le Poème Harmonique охотно берется как за народные песенки, так и за полнометражные оперы Жан-Батиста Люлли, а к французскому и итальянскому мадригалу у них прямо охотничий интерес, который они сочетают с уникальным «взволнованным» исполнением, буквально рвущим фразы вздохами и стонами. В Доме музыки ансамбль исполнит венецианскую программу, в которой на равных уличная поэзия и дворцовая пышность, простецкие вилланеллы и возвышенные арии. */ Дом музыки, 19.00*

PENTAMA

ОТРАЖАЕТ ВАС



Pasabahçe
PREMIUM GLASSWARE*
*ПОСУДА КЛАССА ПРЕМИУМ
www.pasabahce.ru

ВЕЛКОМ Без сои

Под Новый год украшать принято не только елку и квартиру, но и новогодний стол. Чтобы праздник удался «Велком» представляет: *краткий гид по новогоднему декору*



Монохром
Современный и очень актуальный стиль сервировки стола, для которого характерны предельно лаконичные элементы: простая белая посуда, пластиковые белые элементы украшения, черно-белая скатерть. А должного цвета можно добавить, приготовив салат оливье с «Колбасой Домашнего копчения», завернутый в нарядные полоски цукини.

Классика
Этому стилю свойственно благородство во всем — от фарфоровой посуды с рисунками до тяжелых бокалов из темного стекла. Отсюда и главное блюдо на столе — богатый вкусами салат, в котором солирует «Колбаса Домашнего копчения».





«Колбаса Домашнего копчения»
Эта колбаса от «Велком» делается по традиционной домашней рецептуре, поэтому в ее составе всего 4 ингредиента: постная свинина, соль, чеснок и черный молотый перец. Однако производится столь натуральная колбаса с применением высоких технологий. Поэтому на Международном дегустационном конкурсе «Лучший продукт-2012» эта колбаса была признана лучшим инновационным продуктом.



Кантри
Уютные плетеные корзины для хлеба, фактурные деревянные поверхности, простая стеклянная посуда. И отличным блюдом, которое идеально впишется в этот стиль, может стать деревенская пицца. В ней щедро перемешаны картофель, «Колбаса Домашнего копчения», ломтики овощей и ароматный сыр.

Кто кормит Москву

С некоторых пор рестораны и вообще еда в Москве — чуть ли не самая живая область городской жизни. В новые заведения стоят очереди, шеф-повара превращаются в поп-звезд, а новая русская кухня — в культурный феномен. Чтобы выяснить, кто за всем этим стоит, «Афиша» провела опрос среди поваров, рестораторов и экспертов — и составила список из 33 главных героев московского ресторанного бума.



Участники опроса «Афиши»:
Тимур Абузяров («Рулет»), Борис Акимов (LavkaLavka), Данила Антоновский (Meatball Company), Игорь Белявский (Global Point), Давид Беркович (Hudson Deli, Shawarma Republic), Анна Бичевская (Stay Hungry), Валентино Бонтемпи (Bontempi), Игорь Бухаров (Федерация рестораторов и отельеров), Василий Быков (Royal Cheese, Drinkster), Игорь Витошинский (Semifreddo Group), Алексей Волков (Ginza Project), Иван Глушков (GQ), Карина Григорян («Турандот», Bontempi, United Kitchen), Игорь Губернский (Московский гастрономический фестиваль), Меди Дусс (La Marée), Виктор Енин («Чайная высота»), Алена Ермакова (Stay Hungry), Борис Зарьков (White Rabbit Family), Алексей Зимин («Афиша-Еда», Ragout, кафе и ресторан ЦДЛ), Дмитрий Зотов («Ресторанный синдикат», «Крылышко или ножка»), Денис Каргаев («Команда +1»), Наталья Каштанова («32.05»), Илья Киселев (Tel Aviv), Антон Ковальков («22.13»), Хатуна Колбая (Saperavi), Анастасия Колесникова («Местная еда»), Нелли Константинова (Condé Nast Traveller), Айзек Корреа (Corner Burger и др.), Павел Костеренко (Friends Forever, Conversation, Favorite), Денис Крупеня (Meatball Heaven, Ragout), Аркадий Левин («Эль Гаучо» и др.), Дмитрий Левицкий («Дорогая, я перезвоню...»), Максим Ливси (Farmer's Diner, Ferma & Williamsburg), Антон Лялин (Torro Grill, Boston Seafood & Bar), Виктор Майклсон (Slow Food), Кирилл Мартыненко (Torro Grill, Boston Seafood & Bar), Анна Масловская (The Village), Катя Метелица («Простые вещи»), Мишель Михаленко (Upside Down Cake Co.), Лия Мурадханян (Stay Hungry), Владимир Мухин (White Rabbit Family), Александр Оганезов (Honest, Mi Piace и др.), Наталья Паласьос (Omnivore), Михаил Петухов (Novikov Group), Владимир Раевский («За обедом»), Александр Раппопорт («Brasserie Мост», «Мясной клуб»), Андрей Рывкин (United Kitchen), Александр Соркин (Novikov Group и др.), Федор Тардатьян (Farmer's Diner, Ferma & Williamsburg), Илья Тюков («Ресторанный синдикат»), Андрей Фомин (Московский гастрономический фестиваль), Алексей Халиуллин («Булка»), Ирина Ходзинская («Простые вещи»), Анна Цфасман (Double B), Иван Шишкин (Delicatessen, «Дары природы», «Бутербро»), Игорь Шулинский («Time Out Москва» и Time Out Bar), Анна Эльт-Тюрина («Ведомости», «Ваш досуг»)

33

The Burger Brothers

Эта симпатичная компания начала продавать свои бургеры на летних фестивалях. Потом у них появилось окошко с раздачей на «Красном Октябре», потом — полноценное кафе на «Маяковской». Фуд-маркеты, поп-ап-рестораны, званые ужины — The Burger Brothers стали одним из символов гастрономической революции. «Афиша» попросила их сформулировать манифест, суммирующий требования и взгляды новых энтузиастов ресторанного дела.

Нам нужен гастро-Капков

Без своего человека в правительстве города, который будет отстаивать интересы малых рестораторов, не обойтись.

Не оправдывайтесь тем, что вы классные

Будьте приятными, открытыми и веселыми. Да, вам простят какие-то ошибки. Но задержку заказа на полчаса, невкусную пищу или грязный туалет — никогда!

Объединяйтесь

Мы должны поддерживать друг друга, делиться опытом и дружить. Пока новых ресторатором 10–15 в городе, говорить о конкуренции глупо и безответственно.

Нужно разрешить мобильную торговлю

Многие заведения приезжали бы в бизнес-центры на обед с фургонами, чтобы работать именно в тот промежуток времени, когда работники офисов хотят есть.

Открывайтесь по соседству

Когда люди выбираются на ужин, они едут туда, где концентрация заведений максимальная. Новые открытия только поддерживают существующие рестораны.

Фермерам-энтузиастам нужна поддержка

Одной LavkaLavka явно недостаточно — пока таких компаний не будет десять, цены на фермерские продукты будут очень высокие.

Воспитывайте вкусы посетителей

Избавьтесь от меню «аркашка», когда у вас одновременно паста, суши, пицца, «Цезарь» и борщ. Не заводите кальян, если у вас не кальянная.

Будьте прозрачными — это норма

Клиенты имеют право знать, из чего приготовлен их ужин и какой путь прошли продукты, прежде чем попасть на стол. А вот знать, сколько вы заработали на этом, они не обязаны.



Одна из примечательных особенностей *The Burger Brothers* — кухня, отделенная от улицы большим стеклом, превращающим процесс приготовления гамбургеров в реалити-шоу для прохожих

До ресторанного бизнеса участники команды *The Burger Brothers* успели поработать и в Zara, и в Look At Me, и на других далеких от гастрономии предприятиях

Открытие ресторанов

Говорите, когда повышаете цены

Если цены на гамбургер поднимаются на 20%, то хорошо бы объявить, почему это произошло: стало больше клиентов, стало не хватать рук и вам пришлось взять еще одного работника.

Надо перепридумать тендеры на ларьки

Конкуренция неравна: заранее очевидно, что большие сети выигрывают эти конкурсы на ходовые точки. Нужны квоты на типологически различный общепит и ограничения для монополистов.

Голосуйте рублем

Если вы ругаетесь на засилье плохих сетевых забегаловок, не заходите туда даже за чашкой кофе — все просто.

Понимайте, для кого вы работаете

Пытаясь собрать под одной крышей веселую молодежь, солидных мужчин в пиджаках, родителей с детьми и бедных студентов, вы, скорее всего, не адресуете свое начинание никому.

Поддержка малого бизнеса должна работать

Существующие схемы либо запутанные, либо имеют коррупционную составляющую. Пусть это будут кредиты, субсидии или что угодно — главное, чтобы этим можно было пользоваться.

Набирайте близкий по духу персонал

Переплачивайте образованным приятным молодым людям. Либо переучивайте и делайте близкими тех, кто от вас далек.

Не делайте сеть

Не спешите развиваться экстенсивно — сети в Москве уже есть. Лучше откройте что-то новое.

Учитесь

Отнюдь не все, что существует в Москве в рамках текущих правил игры, — плохо. Ходите в чужие рестораны, в рестораны «не вашего круга».

Наблюдайте за городом

В Москве по-прежнему много неудовлетворенных сегментов рынка. Возможно, люди будут гораздо больше рады за классной столовой, чем за очередные бургеры.

Помогайте тем, кому никто не помогает

Люди с ограниченными возможностями могут быть очень ответственными работниками в обмен на достойную зарплату и возможность социализации.

Делайте свое дело с любовью

Вам надоела ваша кафешка? За столиками никто не сидит? Переделайте! Или закройтесь и уйдите из бизнеса! Или уйдите из бизнеса и вернитесь спустя пару лет, научившись на собственных ошибках.

ГАЛАКТИКА

ОБЩЕСТВЕННО-КУЛЬТУРНЫЙ ЦЕНТР

Аквапарк с открытыми и закрытыми площадками, кафе, барами, детской территорией ✦ Ледовая арена круглогодичного действия ✦ Боулинг на 8 дорожек ✦ 3 кинозала ✦ Рестораны ✦ Открытые террасы ✦ Ночной клуб ✦ Фудкорт ✦ Детский интерактивный развивающий клуб ✦ Конгресс-холл с деловым центром и конференц-залами на 1100 мест ✦ Торговая галерея



ОТКРЫТИЕ В ДЕКАБРЕ

Сочи, Красная Поляна, Горно-туристический центр ОАО «Газпром»

тел. +7 (862) 259 59 09

www.galaxy-centre.ru



32 Федор Тардатьян и Максим Ливси

Тардатьян начинал с работы официантом в «Метрополе», Ливси был вице-президентом Роснано, а подружились они во время поездки в Лапландию. Сейчас управляют кейтерингом, кафе Farmer's Diner на Белой площади и двумя палатками с бургерами, в парке Горького и «Сокольниках».

Игорь Бухаров, президент Федерации рестораторов и отельеров России: «Раз в полгода я выписываю из «Афиши» места, которые можно отнести к «новой волне», а обхожу их дня за три. Лично я никого из этих молодых рестораторов не знаю, но самыми заметными оказываются ларьки Тардатьяна и Ливси. Они ближе всего к профессиональным проектам, где люди следят за качеством и соблюдением стандартов. Молодежь как-то не очень напрягается по поводу медкнижек — и это неправильно, потому что ресторан делается не ради себя, а чтобы людей кормить, а тогда уж и деньги подтянутся. И мне кажется, что Тардатьян и Ливси именно так и работают. Все остальные — гораздо слабее».



31 Евгений Каценельсон

Пицца, жюльен, борщ, кальяны — когда это сочетание не вызывало вопросов, Каценельсон, сделавший «Огни» и «Скромное обаяние буржуазии», считался классиком жанра. Среди нынешних проектов его компании ILoveCafe — сеть кулинарий «Братья Караваевы» и «Изя-гриль» с шутками в духе клуба Gipsy в меню.

Алексей Зимин, совладелец и шеф ресторанов Ragout, главный редактор журнала «Еда»: «Женя делает рестораны гладкие, обтекаемые, понятные и увесистые, как бильярдный шар. Он одним из первых вместе с Айзеком начал тиражировать плохо поддающуюся математическому описанию форму демократичного места, где есть все: и съедобная еда, и непротивные официанты, и публика с человеческими лицами — и на всем этом можно что-то зарабатывать. И это было задолго до нынешней эпохи поп-апов и бистрономической революции. Есть у Каценельсона какой-то ключ, позволяющий ему делать и все его «Огни», и в то же время заниматься ребрендингом «Ностальжи», где было выпито петрюса больше, чем во всех странах Восточного блока за всю их историю, и в то же время торговать котлетами в «Изя-гриль».



30 Данила Антоновский

Бывший сотрудник журнала GQ Антоновский вместе с товарищами открыл сеть мужских парикмахерских Chop-Chop, кафе Meatball Company (которая, правда, в начале декабря закрылась и теперь собирается переезжать) и узаконил слово «митбол», давшее повод для острых дискуссий в либеральном сообществе.

Иван Шишкин, шеф-повар Delicatessen, создатель закусочной «Бутербро» и вагончика «Дары природы»: «Молодежи тефтели нравятся, публика в провинции с нетерпением ожидает франшизы. Тренды подхватываются, обналичиваются и поднимаются на заоблачные высоты. Все это вызывает уважение и легкую зависть. Антоновский — космонавт, Гагарин малого бизнеса. Своими делами он опровергает фразу собственно Гагарина, что из ресторанов в космос не летают. Его тефтельки — звезды, красные карлики, зажженные потому, что это кому-то нужно. Данила мне видится ярким примером экстенсивного подхода. Открывает свои предприятия, ну или как минимум анонсирует их, будто готов действовать по принципу «не качеством, так количеством». В определенном смысле для индустрии это хорошо».

Митболы с гарниром, 250 р., *Meatball Company*





29

Геннадий Онищенко

Присутствие бывшего главного санитара страны и руководителя Роспотребнадзора в этом списке не ошибка: инициированные Онищенко запреты на импорт разных продуктов сказались и на московских ресторанах. «Афиша» выяснила, как именно, у людей, которых деятельность Онищенко затронула впрямую.

Хатуна Колбая, хозяйка кафе Saperavi: «В 2006 году для нас начались «лихие 90-е». В грузинские заведения стали приходить по пять проверок зараз. Очень многие закрылись или изменили названия заведений с грузинских, скажем, на итальянские, потому что грузинское название стало для властей как красная тряпка для быка. Всем нам приходилось увольнять до 80% сотрудников, потому что была повальная депортация грузин. Агрессия была чудовищная.
Сейчас все иначе. Грузинская кухня — это тренд. Очень многие негрузинские рестораны вводят в меню хачапури. И почти все вводят грузинское вино. И дело вовсе не в том, что прямо уж так россияне скучали по грузинскому вину. Например, к нам в ресторан ходит публика молодая — они советского вина не помнят, но сегодня у нас они берут только грузинское. Просто из-за эмбарго Грузия потеряла огромный рынок в лице России — и в результате, чтобы попасть на другие рынки, грузинам пришлось оторвать зады и сделать что-то для улучшения качества вина. Многие виноградники были вырублены и посажены новые — с учетом европейских стандартов. Стали возрождаться аборигенные сорта винограда, которых в советские времена не было, — например, розовый сорт «тавквери» и черный виноград «шавкапито». То, что продавали в Советском Союзе, — это было пойло. Закупался виноматериал, здесь его бодяжили и делали какую-то бурду. В итоге бутылка хванчкары могла стоить 70–120 рублей. Это сорт, который не может столько стоить в принципе, так как этого винограда собирается очень мало и он плохо переносит транспортировку. Сейчас себестоимость грузинского вина высокая. Если в ресторане вы встретите грузинское вино дешевле, чем чилийское, — значит, это фейк.
Сейчас в Грузии контроль и стандарты очень жесткие. Удивительно, но Онищенко сделал то, чего не смог сделать ни один бизнесмен. Он странная, одиозная персона, но в итоге для нас он развернул ситуацию на 180 градусов — заставил грузинских бизнесменов шевелить мозгами, чего до него никто не мог сделать».
Мария Иванова, владелица магазина испанских продуктов в Москве (имя изменено по просьбе собеседника. — *Прим. ред.*): «Год назад я фактически начала новую жизнь — бросила старую работу и решила заняться торговлей. Я купила франшизу фирмы Moncasa — крупнейшей из тех, что торговали испанскими продуктами в Москве, — и открыла свой магазин. Но 18 апреля запретили ввоз испанского мяса в Россию. Moncasa все распродали и закрылись. Я заплатила за франшизу 150 тысяч рублей, что для мня немалые были деньги, кроме того, взяла кредит на обустройство бизнеса. И спустя полгода мой франчайзи, который фактически полностью наполнял мой магазин, закрывается — для меня это, конечно, было потрясение. Пришлось срочно искать какие-то другие варианты. Наверное, когда-то эта блокада закончится, но то, что нам всем головной боли прибавили, — это точно! Даже если сейчас эмбарго отменят, испанцам нужно будет снова увеличить поголовье свиней, из которых делают хамон, а свинья растет не меньше двух лет. Так что на восстановление рынка уйдет минимум года полтора.
В чем причина такого решения — можно только гадать. Были слухи, что наши фермеры встречались с Медведевым и сказали, что конкуренция большая. Другие

Продукты, которые запрещали ввозить в Россию


1


2


3


4


5


6


7


8

9

10


11


12

13


14


15


16


17


18


19


20


21


22


23

1. Украинское мясо. 2. Литовская сметана Vilkyškių pieninė. 3. Чешский ликер Becherovka. 4. Грузинское вино Schuchmann Wines. 5. Чурчхела. 6. Испанский сыр Moncasa Gourmet. 7. Петрушка. 8. Минеральная вода боржоми. 9. Украинский шоколад Roshen. 10. Испанский хамон. 11. Грузинское пиво Natakhtari. 12. Куритльная смесь «Спайс». 13. Новозеландское молоко Anchor. 14. Молдавский коньяк «Белый аист». 15. Американский рис для суши Nishiki. 16. Литовский творог «Сваля». 17. Литовский сыр «Сваля». 18. Латвийские шпроты «Рижские». 19. Украинское сало. 20. Грузинский мед. 21. Грузинские орехи. 22. Американский сок Tropicana. 23. Белорусское молоко «Бабушкина крынка»

говорят, что лоббисты такого решения — группа «Мираторг». Это все только слухи, но, так или иначе, все это, как и запреты на продукты из Прибалтики, — политика, и ничего больше. А в результате люди теряют работу. Знаете, накануне запрета у нас была экскурсия на испанские производства — там, простите, чище, чем в наших больницах».

Юрий Жигарь, шеф-повар ресторана «Белорусская хата»: «Сейчас запретили белорусскую свинину. Говорят, в ней выявили какую-то бактерию. Правда или нет — не знаю, но думаю, что там просто кто-то свои интересы блюдет. Я сам из Белоруссии и часто бываю дома — и там все спокойно: я не видел, чтобы скот повально убивали или говорили о зараженном мясе. Готовые молочные продукты из Белоруссии сейчас в России тоже запрещены, но местные производители все равно их покупают как сырье, сухое молоко, сливки и тут уже доготавливают. Практически вся российская молочка работает на сухом молоке из Белоруссии. Белорусские продукты качественнее — это я вам гарантирую. Когда нагреваешь сметану для соуса или десерта, у белорусской совсем другая консистенция — она остается как крем, а российская отслаивается. Но из-за запрета пришлось выбирать подходящую сметану из российской. Перепробуешь десять вариантов, остановишься на какой-то одной — месяц-два все хорошо, а потом она начинает портиться, и по новой нужно выбирать. Вообще, продукты — это проблема номер один в Москве: они либо дорогие, либо не того качества. Любого шеф-повара спросите, он вам подтвердит».

Ольга Ершова, администратор украинского ресторана «Хатка Червона рута»: «У нас в ресторане украинская водка, с которой теперь большие проблемы, — ее задерживают на таможне. Та же история с украинским пивом. Приходится постоянно менять меню — с августа мы уже второй раз печатаем новую алкогольную карту, а это тоже денег стоит. Сало украинское сейчас через таможню сложно провезти даже для себя: свыше двух килограмм — уже контрабанда. В ресторане мы пока доторговываем остатками последней партии сала (оно заморо-

«Накануне запрета у нас была экскурсия на испанские производства — там, простите, чище, чем в наших больницах»

женное хорошо хранится), а что дальше будет, не знаю. Но украинский ресторан без сала — это уже не украинский ресторан. Также сложно обстоит дело с украинскими поварами — разрешение на работу стоит 30 тысяч на год. Такое маленькое предприятие, как наше, не может позволить себе оформить квоты. Шеф-повар у нас украинка, и ей приходится обучать наших русских поваров готовить украинскую еду. Всему можно научить, и медведи учатся на велосипеде кататься, но, конечно, проще, когда еда знакома с детства. Но время такое — кому сейчас легко?»

Вадим Фадеев, бренд-шеф ресторанов «Планета суши»: «Сложности с продуктами у нас возникают периодически. В 2006-м был запрет на импорт риса. Месячное потребление риса ресторанами компании «Росинтер» составляет примерно 60 тонн. В нашем стоке, как правило, есть запас, тем не менее в какой-то момент я начал переживать и стал рассматривать альтернативные варианты, перепробовал все, что было. Честно говоря, с рисом на внутреннем рынке у нас ситуация печальная. Очень много сортов внешне подходят, но отваренный рис соус в себя не вбирает, а для суши впитываемость — это важнейший критерий. Один альтернативный вариант я все же нашел — но, слава богу, все-таки до этого дело не дошло. Однако пришлось понервничать будь здоров как! Потом была сложность с сыром «Филадельфия» — заводы в Германии не были аттестованы Роспотребнадзором. Пришлось искать альтернативы в авральном режиме. В итоге выбрали бренд «Натура», и, знаете, настолько он нашим гостям понравился, что на нем мы и остановились. И совсем сложная ситуация была с американским мясом, которое недавно запретили. Американские стейки — одни из лучших по качеству. Опять пришлось искать альтернативу — остановились на австралийском мясе. Мне кажется, что все эти запреты в большой степени — политика, а в результате страдает потребитель. Каждый человек вправе сам выбирать, что ему есть и пить!»

Реклама



Бесплатное приложение МЕГИ для iPhone™
Доступно в App Store™

Новый год — время дарить подарки. Приходите в МЕГУ, и вы обязательно найдете особенный подарок для родных и близких. Новогодний шопинг в МЕГЕ. Удовольствие гарантировано!

ZARA, Victoria's Secret, Bershka, H&M, American Eagle, River Island, U.S. Polo, Topshop, GAP, MANGO, MEXX, Pull&Bear, Karen Millen, Massimo Dutti, Uniqlo, Esprit,Apart,Kira Plastinina,Promod,Crocs,New Look,Rendez-vous,Camper,Calvin Klein,Stradivarius,Love Republic,Debenhams,NAF NAF,DKNY Accessories, New Yorker, Tommy Hilfiger, 7 Camicie, Bebe, MAC, Furla, The Body Shop, Lush, SIX, Agatha, Desigual, Ann Christine, Lee Cooper, Warehouse, Converse, Vans, Boardriders, Adidas Originals, Puma, Детский мир, Petit Patapon, Mothercare, Imaginarium, Salomon, Bobbi Brown, TOUS, Banana Republic, ECCO, Marella, Minelli, New Balance, re:Store, Fashion Galaxy, Mascotte, Samsung, Dune, Pandora, BOSCO, Samsonite, Coccinelle, а также ИКЕА и сотни других магазинов*!

* Список магазинов вашей МЕГИ смотрите на сайте.

iPhone является товарным знаком компании Apple Inc., зарегистрированным в США и других странах.
App Store является знаком обслуживания, который принадлежит компании Apple Inc.

МЕГА продлила часы работы

13 декабря — 7 января:	10^{00} — 24^{00}
31 декабря:	10^{00} — 18^{00}
1 января:	14^{00} — 24^{00}

MEGA®
megamall.ru



28

Катя Калина

Ресторанный обозреватель, автор программ на BFM и радио «Шоколад». Калина пользуется авторитетом среди шефов — и тех, кто на кухне, и тех, кто новости про кухню получает на заднем сиденье представительского автомобиля.

Константин Ивлев, шеф-повар ресторана Wicked, глава Федерации профессиональных поваров и кондитеров России: «Катя — самодостаточный человек, она не зависит от ресторанов или мнения коллег, и потому может говорить то, что считает правильным. Сколько лет я ее знаю, столько лет она такая. Мы, кстати говоря, ругались с ней сильно, было дело — но позицию свою она не изменила, и я ее за это очень уважаю. И второе мое соображение: Калина постоянно учится, постоянно что-то открывает для себя, ездит по миру и изучает — и, как следствие, очень много знает. Есть куча критиков, которые не могут отличить, допустим, варку от припускания — так вот Калина не из таких. И то, что она финансово независима, тоже идет ей в плюс: она ездит туда, куда хочет, а не куда решат нужным отвезти организаторы пресс-тура, и поэтому видит все, а не только то, что эти организаторы сочтут нужным показать. Независимый критик, что еще скажешь».



27

Александр Ильин

Ресторанный обозреватель «Афиши». Учитывая корпоративную этику, от дальнейших комментариев редакция воздержалась.

Максим Ливси, совладелец Farmer's Diner, Ferma & Williamsburg: «Можно по-разному относиться к журналу «Гастроном», где он работал, но все-таки этот ресурс остается одним из самых читаемых кулинарных порталов. Компетентность Александра, его непредвзятость выражаются в изначально одинаковом отношении ко всем проектам. Он всегда их лично оценивает, без всяких там любимчиков. Он целостный человек, интересный и при этом в хорошем смысле простой, то есть не дует щеки, как многие журналисты, и выражает свое мнение. Если плохо — он говорит «плохо», если хорошо — говорит «хорошо». У него, безусловно, есть и свое субъективное мнение, но он старается его не учитывать в профессиональной деятельности. Он подходит к любому проекту, как если бы вообще ничего о нем не знал, ни этих людей, ни этот город, а совершенно случайно пришел. Поэтому он нейтральный, хороший, опытный журналист — из тех, которые, безусловно, влияют на гастрономический климат в нашем городе».





26

Меди Дусс

Президент La Marée Меди Дусс уже много лет снабжает Москву и регионы свежей рыбой, морепродуктами и разными деликатесами. Кроме одноименных ресторанов и рыбных лавок у его компании есть огромный склад, где можно найти все: от простой скумбрии до живых гребешков, колючего краба или рыбы тюрбо. И все это по оптовым ценам. «Афиша» сфотографировала главный рыбный хаб города и узнала у технолога La Marée Михаила Хрумова секреты рыбной индустрии.

О свежей рыбе, цвете жабр и свежих осетрах

Больше всего у нас свежей и охлажденной рыбы. Для нее важнее всего температурный режим: от нуля до минус двух градусов. Если поднять температуру, то она быстрее испортится, поэтому ее и перевозят в термокоробках с генератором холода. Чем качественнее кормят рыбу, тем дольше она будет храниться. К нам рыба приходит в стадии трупного окоченения — то есть очень свежая. И если ее правильно содержать, то она будет оставаться свежей в течение 9 дней. Считается, что свежесть рыбы можно определить по жабрам, но на самом деле точно это может сделать только специалист. Жабры у рыбы должны быть ярко-красные. Но с другой стороны, есть старые рыбы, у которых они просто от возраста становятся оранжевыми. Человек посмотрит и решит, что она испорченная. Возраст рыбы на вкус и полезность не влияет. Из редких рыб у нас есть, например, акула. Готовить ее мало кто умеет и чаще всего ее заказывают, чтобы просто украшать витрины. Хранить ее тоже непросто: через три-четыре дня мясо начинает выделять аммиак. Рыба пахнет нашатырным спиртом, и есть ее уже не очень приятно. Живыми к нам приходят осетры и живут у нас в пресных аквариумах. Он очень выносливый и никакого особого ухода не требует. Живую рыбу не кормят, потому что голодная рыба лучше себя ведет после гибели, посмертные изменения у нее происходят очень медленно. Но она не страдает: рыба может и месяц без еды прожить.

О криогенной заморозке и рыбе в глазури

С замороженной рыбой все проще. Хранить ее, естественно, совсем несложно. Но важно проследить за ее качеством — здоровая она была или больная — и, главное, за тем, как она была заморожена. Когда ты размораживаешь хорошую рыбу, она мало чем отличается от охлажденной. Для этого должна быть правильная заморозка. Лучше всего замораживать криогенным способом — при сверхнизких температурах жидким азотом. Рыба мерзнет так быстро, что ее ткань не рвется, клетки не повреждаются, и после разморозки она сохраняет все полезные свойства. Еще замороженную рыбу нужно защищать от воздуха. Для жирной рыбы вреден кислород. За неделю семга, например, может испортиться. А нежирная рыба просто станет сухой и заветренной. Так что рыбу покрывают ледяной глазурью, чтобы к ней не попадал воздух, — перед заморозкой опускают на несколько секунд в воду.



Камчатские крабы здесь живут в большом аквариуме с морской водой, в замкнутой биосфере, но их «естественной средой обитания» они с максимальным комфортом

Состояние место

Поставки на складе *La Mariée* ежедневные. При этом 80 процентов из того, что привозится, уже раскуплено заранее. Есть в этих коробках и акула, и корюшка

Внизу на рыбе *тюрбо* следы крови — лучшее подтверждение того, что рыба и правда свежая. На размороженной и замороженной заново кровь бывает черная



По всему складу стоят похожие на иллюминаторы *аквариумы*. Там живут морские гады: креветки, крабы, лобстеры, лангустины, морские гребешки и прочая живность

О морском ушке и омарах-каннибалах

Я пока учился в институте, даже не слышал о том, что существуют одностворчатые моллюски. У них раковина только с одной стороны. А здесь узнал, что они есть. У нас есть морское ушко. С одной стороны у него створка, а брюхом он ползает по дну. У него на панцире есть красивые дырочки. По вкусу морские ушки похожи на рапанов или улиток. На мидий совсем не похожи. Вкус мидий может показаться немного странным, потому что едим мы их вместе с кишечником. У морского ушка съедобный только мускул. Так же, как у гребешка, например. Еще есть такая экзотическая вещь — морской еж. Едят у него только икру, которая, как говорят, предотвращает появление злокачественных опухолей. Лобстеры и омары приходят даже к нам с резинками на клешнях, так мы их дальше и держим в аквариумах с морской водой. Потому что если дать им волю, они начнут активно поедать друг друга. Правда, жрут они только больных и слабых особей, так что их каннибализм — часть эволюции. У крабов никаких резинок нет, клешни свободные. Хотя бывает, что и они своих соратников по камере поедают, но это совсем редко.

Об устрицах и стрессе

Устриц у нас очень много разных. В основном — из Франции. К нам они приходят живыми, но храним мы их в коробках, а не в морской воде. Они могут жить полтора месяца не в воде. Но вообще, лучше всего есть устрицу на 5–10-й день после того, как ее выловили из моря. Потому что когда ее только вылавливают, она может выделять соли — и вкус будет немножко хуже. Потом она расслабляется и становится вкуснее. Когда устрица горчит — это не значит, что она испорченная. Если вы проверяете ее кончиком ножа и она шевелится, значит, с ней все нормально. И горчинка может быть просто ее особенностью. 80 процентов устриц выращены на специальных фермах. Из диких устриц у нас есть царская, или еще ее называют королевской. Она может и два килограмма весить, такие устрицы чаще всего запекают. В отличие от выращенных рыб, которые считаются не самыми хорошими, потому что не ясно, чем их кормят и колют, чтобы они быстрее росли и плодились, выращенная устрица лучше, чем дикая. Они растут в одинаковых водоемах, с одинаковой кислотностью, соленостью, питательной средой. Таким образом фермеры добиваются, чтобы у них был гарантированно правильный вкус. У диких устриц вкус — каждый раз сюрприз.

О клонах и норвежском лососе

Иногда смотришь на рыбу, выращенную на ферме, и как будто целая коробка клонов: у всех недоразвитый хвост, или дефект носа одинаковый, или глаз недоразвитый. Это генная модификация. К норвежскому лососю я отношусь настороженно: говорят, он суперкачественный, но в него все равно впрыскивают антибиотики. Рыба лежит две недели — и никаких признаков порчи. Но все зависит от производителя. Мы стараемся работать с теми, кто кормит рыбу качественным кормом, а не экономит. У нас была история с греками, когда у них был кризис. Они показывают нам фотографию: рыба свежая, только выловленная. А пока она до нас доезжает — вся портится, жабры уже зеленые. Значит, она изначально слабая была, плохо откормленная. Здоровье у нее было не очень. Это же как с человеком: будет плохо есть — будет чахнуть.

О паразитах и сырых морепродуктах

Опасные паразиты живут только в дикой рыбе. Поэтому если кто-то будет есть сырую дикую рыбу, вероятность схватить какую-то заразу довольно велика. Даже если ты хочешь засолить дикую рыбу, лучше ее сначала заморозить на пару недель. Тогда паразиты умрут, а потом уже можно приступить к засолке. Но в московских ресторанах дикая рыба не встречается — все это рыба с плантаций. В норвежском лососе ни разу не находили ни одного червя, не было такого. Красный тунец, который у нас везде продается как свежий, весь приходит сюда замороженным, а потом уже размораживается обратно. Про морепродукты сырые можно не волноваться — их и так паразиты не едят. Червей там не бывает. Разве что кто-то в раковину к моллюску заползет. Но это не страшно.



25

Анна Цфасман

Непримиримый борец за качество кофе и ночной кошмар импортеров робусты. Основала марку «Бабушка Бэтмен», к настоящему моменту превратившуюся в сеть кофеен «Даблби», хотя кофе «Бабушка Бэтмен» тоже успешно продается

Владимир Раевский, ведущий программы «За обедом»: «Анна Цфасман с Ольгой Мелик-Каракозовой развели костер кофейной революции еще в «Кофеине». На открытии «Даблби», заведения люто кофейного (даже эклерчика не подадут: не положено), по-настоящему организовали серьезный разговор на эту тему, и теперь людей, заказывающих эспрессо, слышно все реже. Возможно, открытие Les и прочих проектов кофейных фанатов в этом же году — совпадение, но, ей-богу, мне кажется, что Ольга и Анна стали флагманом какого-то нового движения. За чистоту кофемашин, что ли. Нет, правда, мне представляется, что даже совершенно некофейные места теперь подтянулись и варить совсем уж надувательский суррогат стало неприлично. Анна с Ольгой наверняка закатят глаза, но я думаю, что с кофе в Москве все стало очень неплохо и даже оптимистично, лучше, чем, например, в Барселоне. Хотя места по-прежнему надо знать».



24

Дарья Цивина

Закончила театроведческий факультет и попала в первую редакцию «Коммерсанта». Свою первую рецензию написала на ресторан «Аркада» в 1992-м, по факту является старейшим ресторанным критиком России. Славится сдержанностью слога и в целом комплиментарным отношением к объектам своих обзоров.

Вильям Ламберти, шеф-повар и совладелец Uilliam's, Honest, Zupperia, бренд-шеф Ginza Project: «Дарья Цивина — очень компетентный ресторанный критик, к ее мнению прислушивается большое количество людей. В первую очередь это шефы и владельцы ресторанов. У нее правда отличные статьи. Я услышал о ней очень давно, уже даже не помню, когда именно, а познакомился лично, когда она сама пришла ко мне ресторан. Она была и в Uilliam's, и в других заведениях, где я раньше работал. Конечно, мне нравится ее отзыв о Uilliam's и вообще эта ее особенность: плохие места она просто не замечает. Еще я видел несколько выпусков программы «Адская кухня», где Дарья выполняла роль ведущей-судьи. По-моему, это прикольное шоу».



23

Настя Колесникова

В 2009-м Колесникова держала симпатичный магазин «Место» на Покровке и занималась продвижением сайта Look At Me, но настоящее ее предназначение обнаружилось, когда она основала проект «Местная еда». Все небольшие гастростартапы последнего времени многим обязаны именно ей.

Федор Тардатьян, совладелец Farmer's Diner и кулинарной студии Williamsburg: «Под крылом своего фестиваля она объединяет несколько десятков food-махновцев — приятную и разнокалиберную армию энтузиастов. Они варят кофе, пекут печенье причудливых форм или пироги, делают карри всех мастей и хумус. Принять участие может любой желающий. Можно было бы относиться к этому как к забаве любителей вкусно поесть, если бы не одно но. За год из гнезда «Местной еды» вылупились самостоятельные кафе — от The Burger Brothers до Crabs Are Coming. И, похоже, в новом году ожидаются не менее громкие открытия. Не перестаю удивляться, как Настя с одержимостью уличного проповедника бьется с чиновниками, проводит фестивали, строит бизнес-инкубаторы, не преследуя при этом цели немедленно разбогатеть. Я бы так не смог».



22

Игорь Журавлев

Совладелец «Кофемании» и один из основателей «Копейки», последнее интервью давал больше 10 лет назад. Во многом из-за непубличности Журавлева «Кофемания» выглядит как анонимная, но оттого не менее успешная сеть.

Данила Антоновский, совладелец сети парикмахерских Chop-Chop и закусочной Meatball Company: «Оказавшись в «Кофемании» на Б.Никитской, я выскочил оттуда и лет семь не возвращался. «Это же враги, — думал я, — салат «Цезарь» за 650 рублей!» Затем я полюбил кофе, а любой человек, который любит кофе, рано или поздно оказывается в «Кофемании», потому что нигде в этом городе не найти такого аромата и такой плотности. Постепенно и кое-какие любимые блюда образовались. Официанты начали узнавать. А затем я открыл свою закусочную. И понял, какого титанического труда стоит поддерживать этот хрупкий организм в состоянии баланса. Чтобы официанты улыбались. Чтобы повара не пересаливали соус. Чтобы не заканчивались продукты. В этом смысле «Кофемания» вызывает у меня профессиональное уважение. И если я не могу выразить его иначе, чем заплатив 650 рублей за «Цезарь», то я буду выражать его именно так».

В Лондоне *Михаил Зельман* открыл «Школу успеха Михаила Зельмана», где учит, по его словам, тому, как быть полезным людям

21

Михаил Зельман

Основатель сети «Гудман» пять лет назад открыл свой первый лондонский стейк-хаус, а потом и сам перебрался в Великобританию. Сейчас у него уже три «Гудмана» и пять ресторанов Burger & Lobster в Лондоне, где не принимают резервы и предлагают только два блюда. Международный успех Зельмана, критикующего ситуацию в российском бизнесе не словом, но делом, воодушевляет многих. «Афиша» позвонила Зельману в Лондон.

— Вы сейчас, по-видимому, самый успешный на Западе российский ресторатор: в ваш лондонский Burger & Lobster стоят очереди, в тамошний Goodman надо записываться за две недели. Как вам это удалось?

— Я просто пользуюсь самыми современными технологиями, всеми плодами глобализации и стараюсь все делать хорошо — вот и все секреты. Если взять тот же Burger & Lobster — там ведь нет никакого гастрономического чуда. Это просто бургер и лобстер. Уникальность проекта — в его идеологии: у нас нет меню, только два продукта, зато мы их делаем идеально. Людям не надо выбирать, мы освобождаем их от стресса. Плюс мы смогли сделать лобстера доступным по цене, это тоже сработало — 70% наших гостей никогда в жизни не ели лобстера.

— У вас же есть идея, что ресторан будущего — это монорестораи, в котором подается только одно блюдо. Получается, что современному человеку важен не выбор, а отсутствие выбора?

— Первый возбудитель шизофрении — это альтернатива. Выбирать — это же нервное дело, из-за ссоры над меню в японском ресторане может распасться семья. Наши мозги пока не научились обрабатывать то количество информации, которое на них сваливается. Поэтому за гостей должны делать выбор мы, профессионалы.

— Открыть стейк-хаус на родине стейк-хаусов было все-таки довольно наглой идеей, нет? Как у Goodman получилось?

— Понимаете, англичане долгое время держали свой рынок закрытым. И за это время сильно упали стандарты — американцы, австралийцы ушли далеко вперед. Там же очень много технологических тонкостей: генетика, питание, как забивать, как хранить, как упаковывать. И, когда границы открылись, мы первыми пришли в Лондон с американским мясом и отработанными технологиями. После нас много кто открылся — и все они были не так успешны, как мы. Но в то, что у нас все получится, многие не верили. Я перед самым открытием поговорил по душам с моим лондонским коллегой, и он мне заявил: мол, ну никогда англичане не пойдут в русский ресторан есть американское мясо, мы страшно консервативны. Как, думаю, его переубедить? Вон смотри, говорю, по улице едут типичные англичане: один в японской машине, другой в немецкой. А у тебя костюм сшит в Италии, ну или в Китае. Если мы будем хорошо жарить стейки и хорошо обслуживать, англичане будут к нам ходить, не важно, откуда мы. Ты в стейки наши веришь? Он говорит — да, стейки офигительные. Ну и все, через неделю к нам попасть было невозможно и до сих пор очень тяжело.

— Но стереотипы про русских ведь все равно существуют. Знаменитая разгромная рецензия на лондонский ресторан Новикова наполовину состояла из слов «Путин», «Кремль», «КГБ» и «Чечня».

— Поверьте мне на слово, это была очень хорошая рецензия. Аркаша мне рассказывал, что она увеличила ему прибыль и количество клиентов ровно вдвое. Просто тут так пишут. Язык такой.



— В чем принципиальная разница между рестораном в Москве и в Лондоне?

— Да по большому счету ни в чем. Традиции, конечно, разные. В России офигительные профессионалы — официанты, повара. Но они все работают на кого-то. У работы какой корень? Раб. Батрачить за копейки, такая цепочка смыслов. А тут все работают на себя, в этом разница. Или, например, вот история. Я в самом начале встречался со своими адвокатами и спросил их: а что делать, если у ресторана хорошо пойдут дела и арендодатели повысят мне аренду вдвое? Они на меня так странно посмотрели и говорят: теоретически это возможно, но в наших записях за последние несколько сотен лет таких прецедентов не описано.

— Это, наверное, как если бы вы у них спросили, что делать, если наедет санэпидемстанция.

— Приблизительно. Проблема в том, что в России сейчас просто нет условий для бизнеса. Бизнес подразумевает конкуренцию. Авторитарная или тоталитарная власть конкуренцию отрицает, а наши люди склонны как раз к тоталитарному мышлению. Мобилизационные механизмы, которые пытаются использовать в России, просто обречены. Мы пытаемся вернуться в какое-то сверхгосударство, но это так обидно и так глупо! И это не дает Москве возможности стать, например, гастрономической столицей. Еще 10 лет назад я был уверен в том, что это возможно. Мы двигались со страшной скоростью, какой там Лондон! А сейчас все делается для того, чтобы у нас ничего не получилось. Ну не растут в Антарктиде помидоры, какие сорта ни сажай.

— А когда у вас пропал оптимизм?

— Примерно когда был провозглашен курс на стабильность. Для развития человека нет ничего ужасней. А наша-то стабильность еще прихлопнута, как крышкой, нестабильностью. Мы точно знаем, что не знаем, что будет завтра. И бизнес начал умирать. Причем я-то верю, что мы обязательно будем великой страной. Мы очень на многое способны. Вот я — продукт абсолютно российский и, видите,

«Если в мэрии я скажу, что мои ценности — толерантность, глобализм и космополитизм, выяснится, что я пережарил всех собак в городе»

могу делать какие-то успешные вещи. Проблема в том, что у нас сейчас начали бояться людей, которые умеют что-то делать хорошо. Может быть, это с нашим авторитарным укладом связано. Мы хотим, чтобы лучше всех зубы лечил наш президент, чтобы он лучше всех разбирался в том, как строить корабли, жарить стейки, писать статьи в газеты. Причем дело не в Путине, мы сами этого хотим, это у нас внутри. Чтобы это поменялось, нужно что-то очень мощное. И оно уже случилось — социальные сети, интернет, возможность путешествовать. Но я-то думал, что мы уже внутри этого процесса, а оказалось, мы только думаем на эту тему. А у меня, к сожалению, жизнь одна, я не могу так долго ждать.

— То есть в России вам сейчас бизнес вести неинтересно?

— А сегодня бизнес в России не востребован. Я в девяностые делал бизнес в России, кругом были бандиты, но я точно знал, что я в безопасности, потому что понимал, что бандитам нужны бизнесмены. Они знали: если они переубивают бизнесменов, их бандитизм тоже закончится. Просто мне надо быть лучшим, тогда меня никто не тронет. А сегодня нельзя делать что-то лучше других. А быть средненьким бизнесменом — это сложно, я это понял, еще когда профессионально занимался настольным теннисом. Я иногда хотел просто поиграть на пляже — так вот, играть вполсилы гораздо сложнее. Притворяться мне смысла не имеет, а делать хорошо свою работу сегодня очень опасно. Поэтому я открываю рестораны в Лондоне. Но открываю их и для моих друзей, которые живут в России, для моего тестя, тещи, для читателей «Афиши». Я хочу, чтобы мной гордились. Проблема в том, что мои ценности — толерантность, глобализация и космополитизм. Но если я эти слова произнесу на совещании в мэрии, то через пару недель выяснится, что я утаил налоги, съел всех кошек и пережарил всех собак в городе.

— Я хотел вас спросить, что вы думаете про московскую ресторанную жизнь, но после этого…

GIORGIO ARMANI · CLARINS · LACOSTE · Masaki paris

С 20 НОЯБРЯ 2013 ГОДА ПО 10 ЯНВАРЯ 2014 ГОДА БЕСПРОИГРЫШНАЯ ЛОТЕРЕЯ
ПРИ ПОКУПКЕ ОТ 2500 РУБЛЕЙ

Королевская СКАЗКА

ВЫИГРАЙ
WEEKEND НА ДВОИХ
В НАСТОЯЩЕМ
ЗАМКЕ
А ТАКЖЕ
1 200 000
СКАЗОЧНЫХ ПРИЗОВ



*ВЫХОДНЫЕ.
АКЦИЯ ДЕЙСТВУЕТ В ПЕРИОД С 20 НОЯБРЯ 2013 ГОДА ПО 10 ЯНВАРЯ 2014 ГОДА. ПРАВО НА УЧАСТИЕ В АКЦИИ ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ПРИ ЛЮБОЙ ПОКУПКЕ ОТ 2500 РУБЛЕЙ С УЧЕТОМ ВСЕХ СКИДОК. ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОРГАНИЗАТОРЕ АКЦИИ, О ПРАВИЛАХ ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ, КОЛИЧЕСТВЕ ПРИЗОВ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ АКЦИИ, СРОКАХ, МЕСТЕ И ПОРЯДКЕ ИХ ПОЛУЧЕНИЯ – В МАГАЗИНАХ РИВ ГОШ, НА САЙТЕ WWW.RIVEGAUCHE.RU ИЛИ ПО ТЕЛЕФОНУ 8 800 333 20 20. РЕКЛАМА.

8 800 333 20 20 WWW.RIVEGAUCHE.RU

РИВ ГОШ
парфюмерия и косметика

— Нет, почему? Ресторанная жизнь в Москве невероятно развивается, все с ней круто. Появляются наконец-то новые имена, повара, которые хотят владеть — и владеют — своими ресторанами. Я сам себе не противоречу. Одно другого не исключает, даже дополняет.

— Кажется, в Москве сейчас круто и модно — это когда хоть как-то похоже на Нью-Йорк.

— Да, это новая, заметная тема, вот ваш коллега Данила Антоновский открыл митбольную. Помните, какой был скандал из-за этого слова? Как будто он Родину продал. Получается, что мы сейчас Америку не любим, а все модные места — проамериканские. Опять как в Советском Союзе — молодежь хочет и любит одно, а по телевизору говорят другое. И опять между Садовым кольцом и замкадьем — страшный разрыв. А мы, рестораторы, должны искать другие решения. В Америке в бургерную ходят все, от рабочего до президента. А все московские модные места — субкультурные, хипстерские и дорогие. А должны быть — разные.

— Может, на волне всех этих разговоров про патриотизм и духовные скрепы самое время открыть модный русский ресторан?

— Да все эти разговоры про патриотизм… Все вокруг теперь патриоты, а одеваются все равно в итальянские костюмы, пользуются айфоном и «Самсунгом» и ездят на «тойоте». И вся страна так. Что-то я не слышал, чтобы кто-нибудь в России мечтал накопить много денег и купить «Ладу-Калину». Ресторан, как машина или костюм, должен быть просто хорошим. А мы все пытаемся найти какой-то особый путь. Россия выглядит на фоне мировых трендов крайне нелепо и еще пытается притвориться, что это не нелепость, а такой особый путь. Путь в отсутствии пути. Ну, наверное, должен кто-то в мире играть роль городского сумасшедшего, но России эта роль не подходит, это слишком важная страна.

— А как вам кажется, появится у нас когда-нибудь качественное российское мясо?

— В советское время у нас мясного скотоводства практически не было. Молочное было, а мясного — нет. Проблема в том, что сельское хозяйство в России

«Мы вложились в свиноводство и курятину, а чтобы поднять мясное скотоводство, нужны, извините, яйца»

до сих пор является фактически плановым. Здесь всем рулит государство, а государственная политика у нас сейчас в том, чтобы всем угодить. А чтобы поднять мясное скотоводство, нужны, извините, яйца. Мы вложились в свиноводство и курятину, и это была катастрофическая ошибка: там по всему миру перепроизводство, и это очень конкурентная среда. А на скотоводство все махнули рукой, и это, может, даже хорошо: остались только энтузиасты. При этом Россия идеально подходит для мясного скотоводства, наши просторы для этого и предназначены, а мяса в мире реально не хватает. Но чтобы все это поднять, нужно лет 10–15.

— Сейчас был большой фермерский съезд, и фермеры страшно жаловались, что рынок завален дешевым белорусским мясом, что им стада свои держать просто невыгодно.

— Я в этом сильно сомневаюсь. Россия — крупнейший импортер мяса, речь о миллионах тонн в год. Сколько может дать Белоруссия? Что-то я не слышал о каких-то невероятных белорусских стадах. Другое дело, что у нас нет ничего, для того чтобы это мясо потреблялось нормально, инфраструктуры нет, даже розницу начали душить в какой-то момент. В общем, все сделали через жопу. Это все та же история про третий путь. Когда-то Америка с Россией конкурировала на равных, а кончилось тем, что в Америке в 1991 году начали коммерческую эксплуатацию интернета, а в России опустели магазины и жрать было нечего. И вот я боюсь, что мы снова окажемся в такой же ситуации — в мире изобретут таблетку, чтобы жить сто лет, а у нас опять очереди будут стоять за молоком и мясом. Но это плохой финал, а я же все равно оптимист — так что все будет хорошо, не из такого выбирались.

ASUS рекомендует Windows 8.

ASUS
В ПОИСКАХ НЕВЕРОЯТНОГО



Ноутбуки ASUS серии **N**
Трансформируй свои чувства
Четыре динамика для пространственного звучания



Обновленная линейка мультимедийных ноутбуков ASUS серии N на базе процессоров Intel® Core™ i7 выполнена в стильном корпусе, изготовленном из прочного и легкого алюминия. В сочетании с четырьмя встроенными динамиками и внешним сабвуфером, включенным в комплект поставки, эксклюзивная аудиотехнология SonicMaster Premium, разработанная в сотрудничестве со специалистами фирмы Bang & Olufsen ICEpower®, обеспечивает реалистичное пространственное звучание. Настройку звука под различные сценарии использования ноутбука облегчает технология MaxxAudio, а дискретная видеокарта расширяет спектр мультимедийных возможностей. Великолепные достоинства новых моделей дополняет сенсорный IPS-дисплей формата Full-HD.

www.asus.ru
www.asusnb.ru

Всемирная гарантия 2 года
Горячая линия ASUS: 8 (495) 23-11-999, 8-800-100-2787

ASUS Zero Bright Dot: 30-дневная дополнительная гарантия отсутствия на экране неисправных ярких точек. Подробнее на www.asusnb.ru/zbd

Реклама. Intel, логотип Intel, Intel Inside, Intel Core и Core Inside являются торговыми знаками корпорации Intel на территории США и других стран.

intel inside CORE i7

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ:
VK.COM/ASUS FACEBOOK.COM/ASUS.RU TWITTER.COM/ASUS_RUSSIA YOUTUBE.COM/ASUSRU

20

Сергей Ерошенко

Владелец и шеф ресторана «Честная кухня», Ерошенко колесит по стране в поисках рыбы и зелени, договаривается с сибирскими охотниками и сам ходит с ружьем на дичь. По просьбе «Афиши» Сергей назвал продукты, которые, по его мнению, войдут в моду к 2020 году, — и приготовил из них обед.

Теплый салат из песчанки с папоротником

Ракушку песчанку добывают в Японском море. Папоротник орляк на Дальнем Востоке растет повсюду, только им мало кто занимается. Его привозят в маринованном виде, и чтобы вышла лишняя соль, его следует вымочить в воде. Песчанку же надо прогреть на сковородке с оливковым маслом, томатом, чесноком и белым вином — пока все ракушки не откроются. Добавляем папоротник, перемешиваем — и все. Заправкой служит эмульсия из сока песчанки, вина и масла.

Фрикасе из трубача

У французов есть похожий морепродукт, называется було, но наш трубач явно вкуснее. Ловят его по большей части у берегов Сахалина. Я сначала заворачиваю его в пленку, вакуумирую, затем помещаю в пароконвектомат и готовлю 2 часа при 60 градусах, а уж затем быстро обжариваю на сковороде с чесноком и помидорами.

Котлеты из фазана с тушеным щавелем

К 2020 году повара начнут обращать внимание не столько на саму дичь, а на то, какая у нее была кормовая база. Я использую добытого охотой фазана — его мясо более жесткое, но и более сочное, с таким землистым вкусом. Пропускаю его через мясорубку со сливочным маслом, потом добавляю замоченный в молоке хлеб и пропускаю через мясорубку еще раз. Затем формирую котлеты и обжариваю их на сковороде, на смеси сливочного и растительного масла.

Мойва, жаренная в сухарях с пармезаном

Вот увидите, лет через пять пресловутый лосось вряд ли будет кому-то сильно интересен, а мойву все будут отрывать у нас с руками, за любые деньги. Я решил приготовить ее примерно так же, как англичане фиш-энд-чипс. Филе мойвы обваливается в подсоленной муке, потом во взбитом яйце, потом в смеси сухарей и пармезана. Для соуса я использовал соленые луховицкие огурцы — просто разбил их в блендере с укропом и оливковым маслом.

Мороженое из ревеня с алтайским соусом

Главное здесь, конечно, этот самый соус из алтайского сбора: травы, ягоды и корни, которые собирает для меня один знакомый охотник. Состав такой: листья дикой малины, дикой смородины, брусники, могунки и черники, ягоды боярки и черемухи, чабрец, шалфей и маралий корень. Аромат совершенно сумасшедший. Этот сбор надо заварить кипятком, как чай, остудить, добавить сахар и загустить пектином. Мороженое вообще проще простого: пюре из ревеня с сахаром, сливки и яичный белок заправляем в Pacojet — такую машину для мороженого.

Во время первой своей поездки на Дальний Восток Сергею Ерошенко пришлось везти *ракушки песчанки* из Москвы — просто чтобы показать, что это такое



Ужин-обед будущего по версии Сергея Ерошенко: котлеты из фазана с тушеным щавелем (1); мойва, жаренная в сухарях с пармезаном, с огуречным соусом (2); фрикасе из трубача с помидорами и чесноком (3); теплый салат из песчанки с папоротником (4); мороженое из ревеня с соусом из алтайского сбора (5)

19



Екатерина Дроздова

Бывший пиар-директор ресторанов Новикова и переводчик на заводе «Пепси», Дроздова сначала сделала «Простые вещи», а сейчас занимается грузинскими кафе «Хачапури» и является совладельцем Ragout.

Кирилл Мартыненко, управляющий партнер сети Torro Grill и ресторана Boston: «Катю знаю не помню сколько лет. И все эти годы с интересом наблюдаю за ее карьерой. Шесть лет назад я отговаривал ее лезть в ресторанный бизнес (тогда она занималась открытием гастропаба «Простые вещи»). Но она рискнула и не прогадала. И сделала все правильно.У Кати колоссальная работоспособность. Она не боится экспериментировать, и ее проекты говорят сами за себя. Конечно, в этих проектах ощущается помощь мужа — Семена Крымова. И то, что с ней работают уважаемые партнеры, говорит о том, что она человек надежный. Ей можно доверять. В уходящем году громче всего выстрелили проекты — кулинарная школа Ragout и магазин при ресторане. Да, была печальная история с кафе «Хачапури» на «Павелецкой» (его захватили собственники помещения. — *Прим. ред.*). Но, думаю, все образуется».

18



Дмитрий Шуршаков

Один из главных проповедников современной русской кухни, который готовит свекольник со смородиной, а бургер делает из бычьих хвостов. Шеф-повар (и в значительной степени управляющий) ресторанов «Чайка», «Ватрушка» и «Бифштекс».

Игорь Шулинский, главный редактор «Time Out Москва»: «Меня с Шуршаковым познакомил Александр Кан, который вместе с ним работал в одной системе ресторанов у Антона Сотникова. Почему считаю его важным человеком? Странный вопрос: если человек из России со своим рестораном попадает в список ста лучших в мире, то как он может быть неважным? Один из лучших поваров мира, поэтому и важный. Будучи в какой-то момент учеником Комма, он пошел собственной дорогой, начал экспериментировать. А потом стал хорошим организатором бизнеса. Я сам хожу в его рестораны — в «Чайку», в «Ватрушку». Очень хороший повар, очень хороший шеф, очень качественная работа. Другое дело, что, может быть, этот год нельзя ему записать в актив как лучший. Если в прошлом году он еще был немного художник, то в этом году, на мой взгляд, он работал больше как организатор».

17



Сергей Березуцкий

Братья Березуцкие — Сергей в Москве и Иван в Петербурге — готовят, опираясь на русские продукты, и делают акцент на необычной подаче. Мешочки, ящички и огородик на десерт — обед в московском «Как есть» и петербургском PMI Bar сродни поеданию японской икебаны.

Борис Акимов, владелец проекта LavkaLavka: «Национальная кухня — это та, которая опирается на национальные продукты. Все остальное — это вопрос рецептуры, традиции, развития живого тела кухни. А дальше понятно, что есть влияние итальянской, французской, американской кухни, японской, в конце концов. Это нормально. Важно правильно это переосмыслить и создать современную русскую кухню, которая не будет инвариантом высокой гастрономии или чем-то в духе маргинальных псевдорусских забегаловок. Нам нужна нормальная ресторанная история, которая начнет потом влиять и на те продукты и рецепты, которые мы используем уже дома. Я думаю, это важная потребность, ведь есть общественный запрос на формирование русской кухни, а Сергей успешно движется к ее воплощению в жизнь».

16



Айзек Корреа

Один из демиургов ресторанной Москвы приехал из Нью-Йорка в 1994 году. Работал в типовых американских местах «Росинтера», пока не стал шефом ресторана «Улей». Ввел моду на кухню фьюжн. Дальше было кафе Correa's, превратившееся в сеть и лишившееся основателя. А потом — рестораны компании Icon Foods, с которыми, впрочем, вернувшийся в США Айзек связан теперь косвенно.

Андрей Рывкин, шеф-повар и совладелец кафе United Kitchen: «Я признаю, что огромное количество вещей, которые сейчас присутствуют на рынке, началось с Айзека как раз в той маленькой забегаловке Correa's на Большой Грузинской. Много нововведений, которые сейчас развились в отдельные секторы, — они пошли лично от него. В частности, вся эта история, связанная с ланчами, бранчами, каким-то американским или европейским подходом к еде, я считаю так. Он очень талантливый, самобытный, трудолюбивый и упорный человек, что большая редкость для иностранца в наших условиях. На мой взгляд, он дал нам хорошее понимание того, чего никогда не было в Советском Союзе. Я считаю его основателем европейского формата в России».

15



Илья Тютенков

Илья занимался импортом вин и держал супермаркеты, а в ресторанном бизнесе он возник в качестве соучредителя гинзовской «Мари Ванны». Прорыв случился на следующем проекте Тютенкова — ресторане Uilliam's, где он буквально живет.

Карина Григорян, управляющий партнер ресторана «Турандот» и кафе United Kitchen: «В Москве понятие «ресторатор» очень размытое. Я считаю, что должен быть один человек, который может связать конкретного повара с подходящим архитектором и потенциальной аудиторией. Правильнее называть такого человека ресторанным продюсером. Я, Саша Затуринский, Сережа Сергеев, если говорить о клубах, и Илья Тютенков — мы представители этой профессии. Илья знает, какое у него будет следующее место, разбирается в кухне, понимает вкусы публики. Я очень рада за него. Конечно, его Uilliam's — один из самых успешных проектов за последние два года, и получается, что для достаточно широкого круга людей он лицо ресторана. Не Ginza и, что самое смешное, не Вилльям Ламберти. Именно Тютенков про него рассказывает, он за него болеет и лечит ресторан, когда это необходимо».

14



Игорь Губернский

Президент Московского гастрономического фестиваля, ресторанный эксперт, с которым принято советоваться по самым разным поводам, эрудит и энтузиаст, продвигающий русских шеф-поваров на международных конкурсах. А местные события Губернского задают ориентиры для внутреннего рынка.

Антон Ковальков, шеф-повар «22.13»: «Я узнал о нем, когда читал о конкурсе «Серебряный треугольник» (конкурс молодых поваров. — *Прим. ред.*), и как-то заинтересовался. В этом году он выпустил гид «Best Restaurants in Moscow», и это, по-моему, очень серьезное событие для города — спустя столько лет существования ресторанной индустрии наконец появился гид международного уровня. А еще он делает Московский гастрономический фестиваль, благодаря которому у людей есть возможность за небольшие, в сущности, деньги близко познакомиться с гастрономической жизнью столицы, и это очень гуманно. Он мне показался весьма приятным и интеллигентным человеком, очень осведомленным во всех гастроделах, настоящим гурманом в хорошем смысле этого слова. И у меня такое ощущение, что с ним можно говорить часами».

13



Анатолий Комм

Единственный русский шеф, упомянутый в гиде Michelin за ресторан Green в Женеве. В гастрономию он пришел из ретейл-бизнеса — в начале 90-х занимался дистрибуцией Versace и D&G, а потом, по легенде, потратил шестизначную сумму на обучение поварскому мастерству и саморазвитие.

Андрей Фомин, учредитель Московского гастрономического фестиваля и премии «Лавровый лист»: «Комм — это повар, над которым светится нимб гения. А гении всегда остаются непонятыми своим народом и своим городом. Действительно, в Москве страшно мало людей, способных его оценить. Основные посетители его ресторанов — это иностранцы. Он очень и очень непростой человек со сложным характером. Когда мы начинали общаться, он был абсолютно невыносимым для общения. Но чем больше мы общались, тем более он мне становился симпатичным и раскрывался как человек, который абсолютно искренне переживает за состояние российской гастрономии. Это не придуманная маска. Он фанатично верит в то, что делает, и некоторая его озлобленность, может быть, связана с тем, что его не воспринимает Москва и Россия».

12



Дмитрий Зотов

Шеф-повар недешевых заведений «Ресторанного синдиката» и владелец скромного гастропаба «Крылышко или ножка» у метро «Рижская». Редкий случай человека, сумевшего воплотить заветную мечту с соблюдением самых мелких деталей.

Владимир Мухин, шеф-повар ресторана White Rabbit: «То, что Димка сделал в этом году, — фантастика. Потому что повару в России очень трудно совершить такой вот решительный шаг и превратиться в ресторатора, перейти, по сути, на другую сторону. И я очень рад за него с его женой Катей, потому что они грохнули в этот паб все деньги, отложенные на квартиру, уж не говоря о том, что сами делали там ремонт, красили стены эти. Значит, в мире все-таки существует справедливость. Ну и конечно, он повар совершенно космический. Удерживать качество в таком количестве проектов, и столько лет — это очень круто. А с другой стороны, он на «Омниворе» делает вещи совсем другие, и так, что все только рот открывают. Я бы, может, сказал, что Зотов — надежда нашей кулинарии, но он ведь давно никакая не надежда, а просто великий шеф. Дима, горжусь знакомством».

11

Наталья Паласьос

Несколько лет назад ресторанный критик Наталья Паласьос затеяла в Москве гастрономический фестиваль Omnivore, придуманный в Париже, где Наталья к тому времени жила уже давно. С тех пор фестивали еды, которые до того воспринимались либо как невидаль, либо как исключительно профессиональные симпозиумы, изрядно расплодились и превратились в важную часть городской жизни. «Афиша» поговорила с Паласьос.

—Когда вы задумывали Omnivore, в Москве была почти совсем выжженная земля — ни гастропабов, ни известных шефов-энтузиастов, ни тем более гастрономических фестивалей. Почему вы решили, что у вас что-то получится?

— Я к тому времени уже 10 лет писала обо всем этом, тем более я же живу в Европе, все время езжу на гастрономические фестивали, знаю, как они устроены. Для меня было очевидно: для того чтобы в Москве произошел прорыв, нужна яркая акция, которая, как локомотив, потянет за собой другие инициативы в этой области. Нельзя сказать, что в Москве прямо выжженная земля была. На выжженной земле Omnivore бы не получился. Хотя было сложно: первый фестиваль готовился 3 года. Однажды я поняла, что бегаю как белка в колесе, разозлилась и решила, что, если сейчас фестиваль опять сделать не получится, я это занятие бросаю. В этот момент в Москве как раз открылись первые гастропабы — Ragout, Delicatessen. И Omnivore был их логическим продолжением. Мы говорили, что нужны новые независимые концепции, и готовы были продвигать их дальше. Казалось тогда, что фестиваль тут же изменит гастрономический пейзаж в Москве и уже в следующем году появится куча новых мест. Но ничего не произошло — и это было такой прямо оплеухой. Только на третий год существования Omnivore стало что-то меняться, но неуверенно и очень медленно.

— А у вас при этом не было желания все бросить? Все-таки живете в Париже, можно же придумать, чем еще заняться?

— Накануне третьего фестиваля у меня был момент отчаяния. Искусство ради искусства — это здорово, но делать фестиваль, чтобы просто собраться и потусовать, странно. Я собрала конференцию, предоставила слово участникам фестиваля, и мы стали обсуждать, нужно ли то, что мы делаем, в принципе, и если да, то зачем. В итоге это все вылилось в познавательную дискуссию. Были, например, шефы, которые жаловались на климат — когда у тебя 9 месяцев в году зима, будь ты хоть семи пядей во лбу, сделать что-то интересное очень сложно. Но вот шеф-повар Дмитрий Зотов вспомнил, как он был в Копенгагене в августе месяце и погода там была жуткой: дождь, слякоть. Тем не менее скандинавская кухня сейчас — одна из самых интересных в мире. Все туда едут специально, чтобы сходить в Noma или к другим шефам. Так что можно и при ужасном климате, если есть ум, руки и желание, делать что-то интересное. А Ив Ле Ле (бывший шеф-повар ресторана «Стрелка». — *Прим. ред.*), который на тот момент всего три месяца пробыл в Москве, так вот он рассказал, что не смог найти больше половины продуктов, которые он использовал в Копенгагене, но при этом открыл для себя кучу всего нового. Было еще предположение, что все тут так медленно меняется по экономическим причинам. А возможно, все так, потому что главный человек, который влияет у нас на развитие ресторанного бизнеса, — это Путин.

— А он-то тут при чем?

— Он тут ни при чем, но, как всегда, на все в России влияет Путин. Это глобально, конечно. Он президент страны и, значит, отвечает за то, что здесь про-

Сейчас *Наталья Паласьос* готовит 4-й Московский фестиваль Omnivore. В этом году он будет проходить в конце марта, а не в конце апреля, как обычно. Если учесть, что упор там делают на локальные продукты, поварам явно придется непросто. Потому что в марте в России не растет почти ничего



исходит. Сельское хозяйство у нас в запустении. Во всех странах идет курс на то, что нужно использовать свои ресурсы и свои продукты. Даже не с точки зрения творческой кухни, а чтобы банально окружающую среду сохранять — на самолетах летать поменьше. То же самое — с арендой помещений, с контролями и надзорами. К нам на фестиваль приезжают участники из Европы, которые в 25 лет, поработав в разных ресторанах, открывают место на собственные сбережения. В Москве это невозможно. И пока это будет невозможно, картина не изменится. Есть еще одна проблема: можно сколько угодно открывать гастропабы, но публика все равно хочет борща и котлет. Талантливый молодой делает авторский сет, но приходит народ и заказывает борщ, а авторский сет — нет. И инвестор, естественно, говорит: «Дорогой, все здорово, но давай как-нибудь попроще». А все-таки дело шеф-поваров — образовывать публику.

— Так как им это делать, если идут за борщом?

— Не обязательно, чтобы для начала авторская кухня нравилась всем. Пикассо тоже не все понимают и любят. Та публика, которая приходит на Omnivore, готова на эксперименты, но и ей не обязательно должно нравится все, люди должны быть готовы к отрицательному опыту тоже. Потому что суть любого творчества в том, что оно не может нравиться постоянно всем. Не понравилось тебе сочетание огурца с малиной сегодня — ну ничего. Подожди чуть-чуть, а потом приходи снова. Если будет много шефов, которые пытаются экспериментировать и думать про еду, то люди будут готовы к тому, что еда — это не обязательно борщ с водкой, а что-то еще.

— Сейчас ведь как раз говорят о том, что появляется новая русская кухня.

— Не знаю. Я предпочитаю делать акцент на авторской кухне. Она может опираться на русские корни и при этом быть вдохновлена азиатским путешествием шеф-повара.

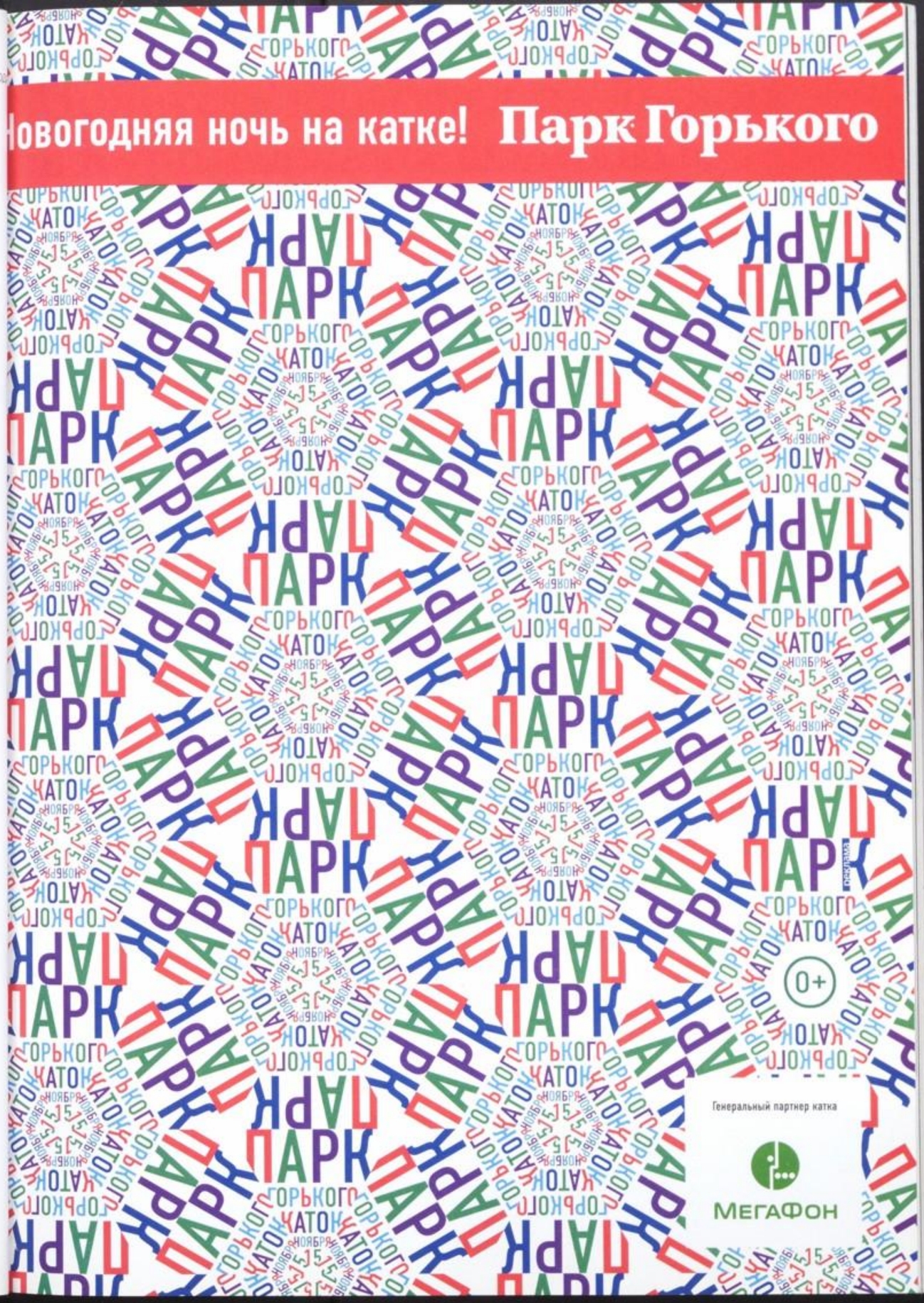
— Но при этом правило Omnivore заключается в том, что блюда должны быть приготовлены из локальных продуктов.

«Мы привозим муксуна из Красноярска. И считаем его локальным продуктом. Рыба из Парижа нам, вообще-то, ближе»

— В идеале — да. Но я когда говорила о Путине, как раз имела в виду, что в Москве с этим все сложно. Весь мир переходит на свои продукты, а у нас 80 процентов — из Голландии и Израиля. Частное фермерство еще недостаточно развито. Это серьезная проблема. Я разговаривала с Катей Дроздовой (совладелец ресторанов Ragout и кафе «Хачапури». — *Прим. ред.*), которая как-то хотела ввести в своем ресторане полностью фермерское меню и столкнулась с тем, что, даже если ты нашел поставщика органической говядины, то на этом проблемы не заканчиваются. Тебя спрашивают: «Сколько вам нужно килограмм? Двадцать? Вы что, с ума сошли? Мы вам можем только тушу прислать». — «А что нам с этой тушей делать? Мы ее даже разделывать не умеем». — «А это не наши проблемы». И вот либо ты покупаешь тушу и сам распространяешь ее на 10 ресторанов, либо остаешься ни с чем. Мы, конечно, пытаемся призывать шефов к тому, чтобы они использовали локальные продукты, но это не всегда возможно. Если они хотя бы делают акцент на местных продуктах, это уже хорошо.

— По идее, ведь Россия такая большая, что в каждом регионе должна быть своя локальная кухня, свои продукты. Как в регионах сейчас дела обстоят с молодыми шефами и авторской кухней?

— Алексей Зимин любит иронизировать на тему локальных русских продуктов. Мы привозим муксуна из Красноярска за 2000 километров и считаем это своим локальным продуктом. При этом рыба из Парижа нам, вообще-то, сильно ближе, чем этот муксун. В регионах есть интересные продукты, но нет интересных шефов. Каждый год мне ставят в укор, что в фестивале участвуют одни и те же повара. Я нахожу кого-то нового, но это с миру по нитке. Например, я слышала, что в Нижнем Новгороде есть такой самородок Антон Ковальков. Я даже прошлой зимой собиралась туда ехать, но не смогла. В итоге он написал мне сам, дальше была долгая переписка. И я его включила в программу фестиваля. И теперь он модный московский шеф (Антон Ковальков — шеф-повар ресторана



«22.13». — *Прим. ред.*). При этом он очень долго оставался в Нижнем Новгороде, потому что хотел устроить в своем городе гастрореволюцию. Но в прошлом году написал мне, что у него опускаются руки и он перебирается в Москву.

— В мире, кажется, публика уже научилась относиться к еде как искусству, в Москве отношение по большей части довольно потребительское. Хороший гамбургер — и отлично.

— Потребительского отношения хватает везде. Всем нужно время от времени есть простую и понятную еду. Другое дело, что выбор, сама гастрономическая площадка, на Западе гораздо больше. Не понравился тебе один шеф, ушел ко второму, и он не понравился — выбрал третьего. И так — пока не найдешь что-то свое. В России нет такой возможности. Хотя два года назад я разговаривала в Дании с молодым шефом Кристианом Паблези, и он мне тоже говорил, что они открыты только по вечерам. Не только потому, что у них очень кропотливая работа и они приходят на нее в десять утра, чтобы к восьми вечера все было готово. Но и потому, что он боится, что людей, которые готовы приходить за авторской кухней и днем, и вечером, недостаточно. И это в Дании! Хотя там революция тоже произошла недавно. Еще пять лет назад они в основном гуляш ели.

— В Нью-Йорке, например, даже кинозвезды готовы стоять в живой очереди в гастропаб, потому что резерва там просто нет. В Москве пока трудно себе такое представить.

— А в Париже то же самое. Я этим летом пошла в небольшой гастропаб Roseval, потому что его сделали мои друзья, и там за соседним столом сидел бывший министр образования Франции с женой. Все очень демократично.

— Вы говорите, что в первые годы казалось, что фестиваль не влиял на развитие гастрономической ситуации в Москве, что его не хватало, чтобы двигать этот процесс вперед. Сейчас что-то изменилось?

— Думаю, да. Просто в нашей стране все проблемы решить за один день невозможно. Уже сейчас есть какие-то сдвиги в менталитете. Вот, например, очень развивается уличная еда. Стали появляться небольшие авторские гастро-бистро-

«В Noma полностью перешли на локальные продукты. Когда зимой местные травы не растут, они вместо них берут водоросли»

забегаловки на 20, а не 200 посадок. А значит, и ресторанный сектор находится не в стагнации, а в каком-то развитии. Об этом стало модно говорить, модно писать. Если раньше важно было сходить на спектакль или книгу прочесть, то сейчас так же важно сходить в правильный ресторан. И потом его обсудить с друзьями.

— Вы говорили про внезапный расцвет скандинавской кухни, за которой теперь едут со всего мира. Как вы думаете, когда-нибудь здесь появится ресторан вроде Noma, который будет не меньшим туристическим приключением, чем посещение Красной площади, но при этом без традиционных борщей и киселей?

— Вся идея Noma состоит в том, что они полностью перешли на локальные продукты. У них в ресторане, например, не используются шоколад и оливковое масло, потому что продукты, из которых они делаются, не растут на территории Скандинавии. Еще в меню Noma обычно что-то около ста видов трав используются, но зимой, когда местные травы не растут, они вместо них берут водоросли, которые достают у морского берега. Хотелось бы верить, что и в России такое со временем появится. Да, кстати, уже было яркое заявление на эту тему со стороны Анатолия Комма с его «Варварами». Кроме того, туристы сюда пока не хотят ехать, потому что очень силен стереотип о России — медведи, валенки, борщ. Наверное, должен появиться харизматичный человек, который привлечет к себе международное внимание. Когда я проводила первый фестиваль, это была одна из моих задач — сделать так, чтобы в Москву начали приезжать иностранные шефы и западные журналисты, чтобы в итоге стереотип про Россию сломался. Но пока этого, к сожалению, не происходит. Ну или происходит очень медленно, так же как с процессом появления новых, творческих шефов или с изменениями аграрной политики в стране.

Полететь кататься на лыжах в Куршевель на выходные

Регулярный рейс в Женеву
10 пассажиров
Бизнес-класс
Стоимость: **40 000 €***
+190 км до пункта назначения



Частный самолет в Шамбери
10 пассажиров
Категория супер-премиум
Стоимость: **41 000 €***
+110 км до пункта назначения

Удобное Вам время вылета
Отсутствие очередей
Никаких посторонних
Лучшие ресторанные меню на борту
Супер премиальный сервис
Принципиально иной уровень путешествия

*Указана ориентировочная стоимость.

www.bizavclub.com
+7(495)773-75-55

BusinessAviation Club®



10

Анна Масловская

Ресторанный обозреватель The Village, за три года превратившая этот сайт в главный рупор новой московской гастрономии. «Афиша» попросила Масловскую и других ресторанных журналистов, попавших в рейтинг «Афиши», обсудить, как меняется их профессия в эпоху интернета — и как критика взаимодействует с индустрией.



Слева направо: *Катя Калина* (Business FM), *Алексей Зимин* («Афиша-Еда»), *Александр Ильин* («Афиша»), *Анна Масловская* (The Village) и *Дарья Цивина* («Коммерсант»)

Алексей Зимин, главный редактор журнала «Афиша-Еда»: Мне кажется, сейчас все пишут о еде. В одном инстаграме 150 тысяч человек.
Катя Калина, ресторанный обозреватель радио Business FM: Ну если говорить о фуд-блогерах — да, их очень много.
Анна Масловская, ресторанный обозреватель The Village: Но мы, наверное, все-таки говорим не о блогах. Не о текстах в стиле «я сходила, были классные занавески».
Калина: Журналисты от блогеров отличаются тем, например, что мы часто попадаем в какие-то неприятные ситуации, я, по крайней мере. Ко мне подходят люди и говорят — ну что же ты отправила нас туда, а мы пришли, и там было так плохо, невкусно, нас обманули, нас обсчитали, на тебе в глаз. Так очень часто бывает. К блогеру вряд ли кто будет так подходить.
Масловская: Если говорить про какие-то профессиональные установки и конкретно про The Village, то изначально у нас была позиция, что мы оптимистичное издание и в принципе не пишем о плохих местах. Но сейчас уже не совсем так. Мы до сих пор отбираем места, которые нам близки, но тем не менее пишем по-разному. Кто что заслуживает, то мы и пишем. Меня сначала за это ругали, но теперь уже начали привыкать. Но вот «Афиша», например, всегда критиковала. У меня в старом офисе на стене висела заметка Ильина, вырванная из журнала, про «Долька-бар». Там в каждом предложении какие-то ужасы, очень жестко. И я не понимала — почему вы вообще стали писать про них, если там все так плохо?
Александр Ильин, ресторанный обозреватель «Афиши»: Я считаю, что они изменили жизнь к худшему. Данный пример чем характерен: Сергей Доля обладает общественным весом, и любой его проект привлекает нашу аудиторию.
Калина: Мне кажется, что ресторанная жизнь — это такая же сфера жизни нашей, как и другие, поэтому о плохих ресторанах нужно рассказывать. Для того чтобы их не было, чтобы рестораторы менялись к лучшему. Хотя если объективно —

«Подходят люди и говорят — ну что же ты отправила нас туда, там было так плохо, невкусно, нас обманули, нас обсчитали, на тебе в глаз»

и, думаю, все согласятся, — не бывает плохих ресторанов и хороших. Бывает в ресторане плохая еда, невкусная, плохие продукты, отсутствие сервиса, атмосферы. Бывают разные смены, официанты, очень много нюансов. Это как плохой человек — в чем-то он плохой, а в чем-то, может, и хороший.
Дарья Цивина, ресторанный критик «Коммерсанта»: Если ходить в рестораны в первый месяц открытия, можно в своей рецензии сразу убить ресторан. Еще не вышколенный персонал, часть мебели не пришла, еще куча проблем.
Масловская: Честно сказать, я именно об этом всю последнюю неделю думаю. За последние две недели открылось несколько мест, к которым много вопросов. Интерьеры мы сфотографировали уже, а я не выпускаю материалы — иду еще раз и думаю: ну не может же быть так плохо, о'кей, приду еще через 3 дня. Правильно я делаю или неправильно? Не знаю. И это не вопрос того, на чьей я стороне — читателя или хозяина. Когда ругаешь ресторатора, ты на его стороне. Ты же хочешь, чтобы было лучше. Ты ругаешь не для того, чтобы самоутвердиться.
Зимин: Эта проблема может быть с разных сторон рассмотрена. Я 10 лет был вполне обычным ресторанным критиком в газете «Ведомости», и моя позиция заключалась в том, что я представлял себе читателей газеты с бюджетом 75 долларов и пытался написать, были эти деньги потрачены хорошо или плохо. Проблемы и беды рестораторов меня на тот момент не интересовали никак — интересовало конкретное место и то, что я в этом месте получал. А потом я сам стал ресторатором и перешел на темную сторону, поэтому я сейчас не пишу рецензии. Теперь мне важнее истории, разговоры с рестораторами об их мире — и клиент, гость тут просто часть пейзажа, а не главное действующее лицо.
Калина: Это честно, кстати говоря. Но я однозначно всегда на стороне гостя.
Цивина: А я не знаю. Это как вопрос сороконожке, как она ноги переставляет. Я об этом не думаю. Я один раз хожу в ресторан, потом это у меня немножко

отстаивается, потом я сажусь и что-то пишу. Я не думаю, прочтет ли кто, не смотрю реакцию никогда на мои тексты со стороны читателей.

Масловская: У нас бывали случаи, когда мы написали о месте днем — а вечером там все столы уже были заняты. Это было с Delicatessen, с Doodles недавно. И насчет «Афиши»: Алена Ермакова рассказывала, что, когда вышла заметка про ее Stay Hungry, им в группу постучались за 15 минут где-то 300 человек.

Зимин: Это как с кино. Троллингом можно уничтожить даже Никиту Сергеевича Михалкова с его фильмом о войне. Одной заметки условного Дениса Горелова не хватит, чтобы обрушить сборы даже в одном зале, но есть цепная реакция — как упражнения в остроумии или выпуск праведного гнева. Но заниматься троллингом любого ресторана, ну разве что если только это не Новиков, — никто, конечно, не будет тратить на это свое время. В массах этим трудно зажечь пламя.

Ильин: Ну да, только больной человек будет убивать один ресторан сознательно.

Масловская: Ты «Дольку»-то убил, я надеюсь.

Ильин: Нет, с «Долькой» все нормально. На самом деле, мне кажется, главная проблема в критике — это то, что мы так или иначе стараемся найти что-то максимально необычное. По сути же дела, самой правильной будет какая критика? Прийти, заказать салат «Цезарь» и его разобрать, потому что 90% людей будут заказывать именно его. Но мы пытаемся найти что-то за его пределами, поэтому такие вещи, как United Kitchen, нам греют душу, и все его хвалят.

Масловская: Тут нужно говорить вообще о том, почему могут и почему должны доверять ресторанным критикам и должны ли вообще. Есть ли какое-то особенное право у меня, у Саши, у Даши говорить в рупор? У нас есть на сайте комментарии, и комментаторы всегда дают свою рецензию — я сходил, вот что я думаю. Все хотят быть критиками, но на этих местах мы. Почему?

Зимин: Это уже мифологический вопрос. Могу ли я принять стакан пива и не отвергнуть Бога?

«Можно поставить своим лозунгом, что руккола с креветками — отстой. Ну а что им, если по продажам эти рукколы с креветками идут на ура»

Цивина: Я вот сейчас поняла, что у меня есть обратная связь — но с шефами. Я не хожу инкогнито, общаюсь со всеми — и в первую очередь, конечно, с поварами. При этом я прекрасно понимаю, что большинство шефов, с которыми я общаюсь, испытывают на себе давление вертикали власти и не могут ничего решать. Они мне из-под полы практически показывают — мне вот это вот нравится, но ты же понимаешь, что я не могу это делать, потому что есть владелец, который требует рукколу с креветками. Мы можем это обсудить только на уровне междусобойчика. Вот проблема. И, собственно, как мы можем влиять, если все делается вопреки? У нас есть шефы-рестораторы, но их очень мало, все равно погоду делают монополии. Есть мейнстрим — и есть герои. Как оппозиция и партия власти — такая же партия власти есть и в ресторанном мире.

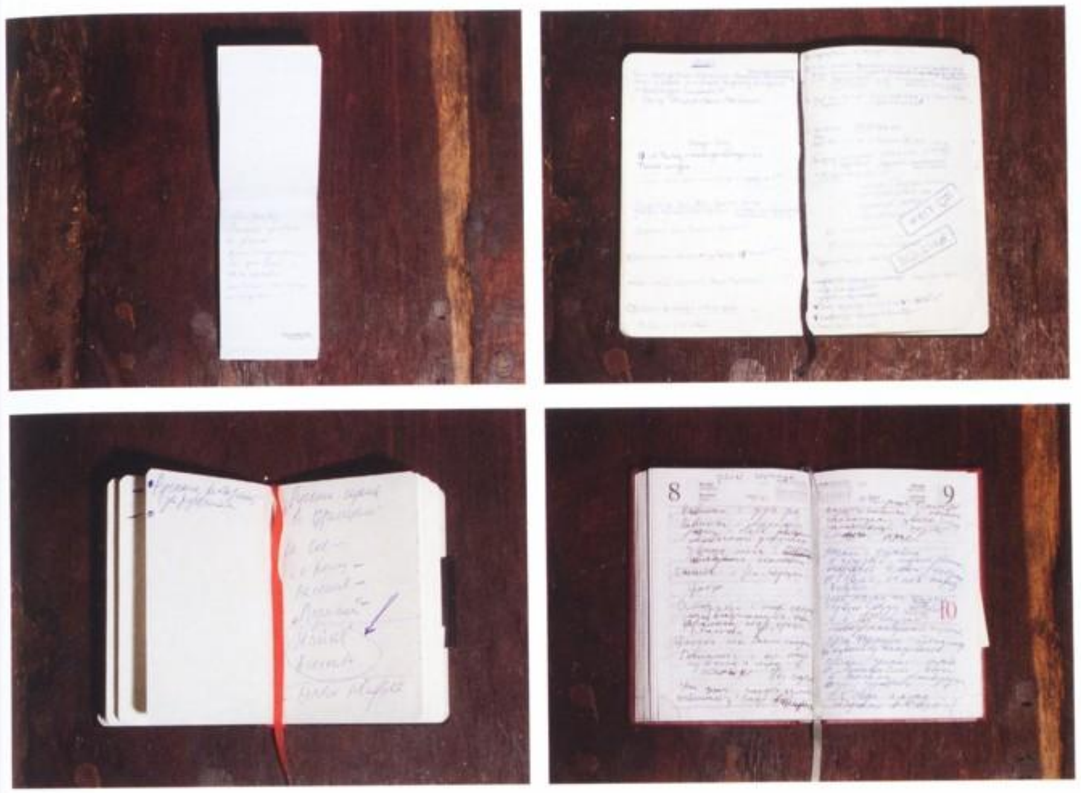
Масловская: Тогда мы за оппозицию полностью.

Цивина: Естественно, но мы не можем влиять, все решает коммерческий интерес владельца, а владельцу плевать на кухню десять с половиной раз. Тот же Аркадий Новиков об этом прямо говорит. Он, кстати, единственный, кто об этом заявляет честно. Интеллигентный человек.

Зимин: Он все-таки ничего против кухни не имеет.

Цивина: Но он говорит: я бизнесмен, я вообще не ресторатор. Потому что он тоже понимает, поскольку бывает во всем мире, что происходит там и что происходит у нас. И поэтому он прекрасно отдает себе отчет, что в идеале ресторатор и шеф — это одно лицо. И это малый бизнес, а не то, что у нас. Совершенно другая схема. И что мы можем? Если шеф ничего не может? Мы в каком-то полуподпольном режиме можем сигналы посылать друг другу, как любовники, не более того. Каждый может поставить своим лозунгом, что «Цезарь» — отстой. Или руккола с креветками — отстой. Ну а что им, если по продажам эти рукколы с креветками идут на ура. Для них для всех это бизнес. Только шефы сумасшедшие, потому что они творческие люди, для них это способ самовыражения.

Заметки ресторанных обозревателей



Всех участников круглого стола «Афиша» попросила предъявить *записные книжки*, в которых критики делают заметки во время походов в рестораны

Зимин: Все же изменилась принципиально система существования индустрии и ее медийного окружения. У нее появились герои. До недавнего времени имена из этой индустрии не то что не были никому известны, они в принципе не могли никого заинтересовать. Так же как ты не обращаешь внимания на начальника поезда или не прислушиваешься, когда в самолете говорят, что с вами летит пилот такой-то. Какая разница? А сейчас есть потребность в том, чтобы знать, кто там стоит у руля, что это за человек.

Цивина: Мы в «Коммерсанте» с самого начала называли имена шефов, мы пытались с самого начала делать из них звезд.

Зимин: Но именно в последние три-четыре года этот неймдроппинг, который был формальной функцией, стал органикой. И я считаю, что отчасти совпадение запросов людей посвященных и игроков индустрии имеет место. И все монстры все-таки прислушиваются. Иначе у «Гинзы» не было бы ни Uilliam's, ни «Кристиана», ни желания открывать бесконечно подобные места. Вот Ламберти — человек, который в какой-то момент ушел практически из бизнеса в производство салата оливье. Стал бренд-шефом «Азбуки вкуса», где его главной задачей было производство 4 тонн салата «Столичный» в день. И в новое время серьезный капитал, за «Гинзой» стоящий, дал ему возможность сделать условно авторские рестораны, потому что после Ragout и Delicatessen появился спрос на такого рода истории. Провоцирует же удача. Грубо говоря, митболы не станут, судя по их состоянию, каким-то важным трендом на ближайшие 10 лет. Но если бы у Данилы Антоновского получилось бы создать очередь от митбольной до станции метро «Новослободская», то сейчас бы «Гинза», конечно, запустила такую сеть.

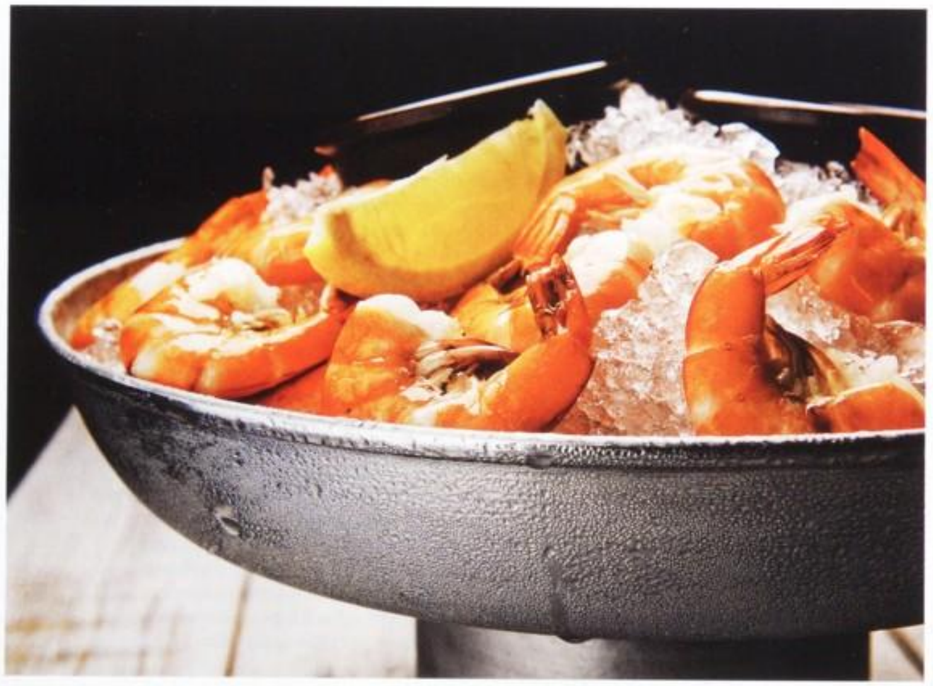


9

Антон Лялин и Кирилл Мартыненко

Основатели сети демократичных стейк-хаусов Torro Grill. В этом году открыли Boston, перекроивший представления о том, что такое морские гады и сколько они стоят.

Дмитрий Зотов, бренд-шеф «Ресторанного синдиката», владелец гастропаба «Крылышко или ножка»: «Мне они понравились по проекту Torro Grill — тем, что он доступен среднему классу населения, таким прямо работягам, менеджерам среднего звена, их женам и родителям. Мне понравилось, что они сделали эти заведения достаточно легкими, демократичными и поэтому добились успеха. Boston — это, конечно, тоже очень хорошо. Я говорю сейчас не про еду и все остальное, а именно про подход Антона и Кирилла. Ребята сделали что-то новое, не стали брать русских дизайнеров, которые строят одно и то же. Взяли и открыли в Москве настоящий американский проект».



«Креветки на льду на двоих», в народе называемые просто «ведром», в Boston стоят 990 рублей

ТЕЛЕКАНАЛ 2x2

ДАРИТ ВАМ РЕЦЕПТ ДЛЯ СНЯТИЯ НОВОГОДНЕГО СТРЕССА

16+

ПАДАТЬ ЛИЦОМ СЮДА

2X2TV.RU

СПОСОБ УПОТРЕБЛЕНИЯ:

1. РАСПОЛОЖИТЬ МАКЕТ НА СТОЛЕ
2. УРОНИТЬ ЛИЦО В ЦЕНТР КРУГА
3. ВКЛЮЧИТЬ ТЕЛЕКАНАЛ 2X2
4. СМОТРЕТЬ ВАШИ ЛЮБИМЫЕ ХИТЫ В 21:21

8

Владимир Мухин

На ресторанной кухне он впервые оказался в 11 лет. Свое рабочее время он делит между White Rabbit, Luciano и несколькими ресторанами в Сочи. Свой отпуск он проводит, устраиваясь помощником у Робюшона в Париже и у братьев Рока в Жероне. Фантастически трудолюбивый, с подростковым любопытством интересующийся всем новым по части еды, Владимир Мухин за последнюю пару лет стал одним из главных лиц русской гастрономии. Роман Лошманов провел с ним один день и зафиксировал его рабочий процесс.

9.21

Мухин подбирает нас у метро «Коломенская» на своем BMW X6: «Едем на «Садовод», на вьетнамский рынок. Мы сейчас открываем паназиатское бистро «Зодиак», сегодня будет дегустация, надо кое-что прикупить. На «Садоводе» мы всякую ерунду для спринг-роллов берем, требуху, зелень. Там же продается просто космическая курица для бульона, вьетнамская». Мимо проносится утренняя Москва. Мухин звонит по громкой связи в Сочи, где он руководит — параллельно с московскими — несколькими новыми, «олимпийскими», проектами. Первым отзывается шеф кавказского ресторана «Чё? Харчо!» — обсуждается его филиал в горах. «Надо сократить меню максимально, — говорит Мухин. — Оставь по четыре позиции в каждом разделе, самых ходовых. Все должно быть просто, на тарелку раз — отдал, положил — отдал. Понял? Скорость! Я сегодня с одним грузином встречаюсь, парень такой неплохой, отправлю его тебе».

Следующий звонок на очереди — шеф Илья Захаров, которого перевели из московского Luciano в сочинский Red Fox. Обсуждают дегустационный сет. «Так, хурма. Хурма до какого месяца будет вообще?» — «Месяца полтора-два, она еще на деревьях висит». — «Дальше. Фуа-гра на камнях». — «Натертая. И спонж из копченой груши». — «Помни, фуа-гра — проводник вкусов, ее не должно быть много. Съедаешь — и должно остаться послевкусие этой груши». Быстро и кратко проходят по всему меню, доходят до сорбета из калины. «Ты в шотах подаешь?» — «Да». — «Красиво, хорошо, с листьями? Но в идеале знаешь что? Помнишь, в советское время был шербет, мороженое такое? Вот в таких бумажных стаканчиках и с палочкой деревянной». По всему похоже, что эта идея пришла Мухину в голову только что, на съезде с Кольцевой к «Садоводу».

9.52

В конце «Садовода» за «Пальтовым кругом» и «Миром халатов» скрывается продуктовый закуток. Мухин пробирается по узкому проходу между китайскими, вьетнамскими и дагестанскими лавками, между велосипедами с большими коробками на багажниках, между выставленным прямо на улицу продовольствием. Китаянка в толстой куртке с удовольствием лупит об асфальт брикет мороженой скумбрии, отбивая рыб друг от друга. Рядом аквариум без воды, наполовину наполненный дышащими карпами и кефалями: их только привезли. Ассортимент лавок простирается от свиных кишок и бараньих задов с отвисшими яйцами до азиатских соусов и кубанского риса. Мухин проводит экскурсию, попутно торгуясь и набирая себе в руку пакеты с добычей: «Настойки с кобрами, вьетнамская очень тема. Тут тесто для спринг-роллов берем. Древесные грибы. Это таро, китайская картошка, космическая. Батат сделай, килограмм. И вот побеги



У Владимира Мухина в подчинении восемь ресторанов, но его по-прежнему можно увидеть *на кухне «Белого кролика»* — он любит руководить работой непосредственно





Вверху: на кухне «Зодиака» работают *китайцы* из Гонконга и Сингапура, японец, кореец и русские, один из которых — бывший личный повар Рамзана Кадырова
Внизу: на китайско-вьетнамском рынке на «Садоводе» *курицами* торгуют там же, где свиными желудками и копытами



Паназиатские рестораны — это обычно азиатские кухни без японской, но в меню «Зодиака» суши и *роллы* выглядят вполне органично

чеснока я у тебя возьму. А другая зелень есть? Шисо? Фиолетовый цвет? Понял, нет? Я понял, ладно, что не понял. Пак-чой молодой есть?» Останавливается у коробки с утиными яйцами: «На штуки продаете? Мне штук пять надо, нет, десять сделай». Зачерпывает горсть крошечных красных перцев, кладет на весы: «Это мне на месяц хватит, очень острые». В следующей лавке: «Требуха есть? Желудки? — Мухин показывает на живот; вьетнамец показывает на ошметки перед собой. — Не, братан, это не то, это жопы. Лучше язык мне сделай один. А курица откуда?» — «Хороший!» — «Вьетнам? Россия?» «Хороший, да», — отвечает вьетнамец. Курица в итоге оказывается турецкой.

Звонит телефон: «Да, Анри. В «Смоленский пассаж» приезжай». Объясняет: «Грузин ко мне приехал, из Череповца. Мы с ним когда-то в «Ностальжи» работали, он на гриле стоял. Недавно позвонил — сказал, что очень хочет со мной работать, и вот взял и приехал, а нам как раз повар в Сочи нужен».

11.16

Медленно продвигаемся в пробке. В половине двенадцатого в White Rabbit ежедневное собрание с официантами, но мы точно опаздываем. Не успеваем и в Luciano в «Атриуме» — там Мухин тоже самый главный. «У меня сейчас должность — бренд-шеф White Rabbit Family. Восемь ресторанов: в Москве четыре и в Сочи четыре, четвертый скоро откроется. Летаю туда каждую неделю на воскресенье и понедельник. Но две недели пропустил: открываем «Зодиак».

Череда звонков. В Сочи — опять в Red Fox — про выручку: «А что маленькая такая?» — «Народу вообще нет никого, весь разогнали, и снег долбанул сумасшедший. Но в выходные все будет». — «Я за новые объекты переживаю — не будут сосули, как думаешь?» — «Да не, пойдет народ, и он пойдет везде». В «Белый кролик» — кладовщику: «Зобная железа приехала?» — «Приехала». — «С креветками что? Переходим на новых?» — «Как скажешь, Володь. Мы чуть дешевле берем, но качество плохое». — «Переходи. Надави на них, пусть еще десять рублей



Прежде чем блюдо попадет в меню, его должен одобрить владелец ресторана *Борис Зарьков*; а прежде чем оно попадет к нему на стол, Мухин отвергнет с десяток вариантов



В «Зодиаке» в воке лапшу не только жарят, но и *варят* — все как в Азии



Вероятно, когда «Зодиак» откроется, суши будут подавать не *на камнях*: слишком неудобная в обращении посуда

скинут». В «Атриум» — управляющему Luciano; тот говорит, что надо менять утренних поваров: «Все путают, делают по полчаса и ведут себя так, как будто мы им обязаны, что они вообще на работу вышли». «Всех убирай, — решает Мухин. — Доставай меч-кладенец, мочи в сортире. Ищи замену срочно».

Проезжаем мимо кафе «Житная, 10», где Владимир был шефом два года назад, параллельно руководя еще двумя заведениями — «Булошной» в Лялином переулке и Windsor на «Красных Воротах». Вспоминаю его биографию: потомственный повар, родом из Ессентуков, где у его отца был ресторан. Карьерный взлет случился, когда ресторатор Борис Зарьков решил попробовать Мухина в качестве шефа White Rabbit после ухода оттуда Константина Ивлева. В этом году Мухин занял второе место в довольно важном мировом кубке-регате молодых поваров S.Pellegrino Cooking Cup — никогда русский повар не поднимался выше (причем яхта Мухина села на мель, пришлось переделывать свое меню заново).

Паркуемся у гостиницы «Белград»: «Я здесь, кстати, начинал. Когда учился в «Плешке», меня посылали на практику в Центр международной торговли, в столовую ситцево-набивной фабрики. Две с половиной тысячи женщин, а я один».

12.10

Через разрез большого занавеса на первом этаже «Смоленского пассажа» попадаем в будущий «Зодиак». Пространство заставлено столами и стульями в полиэтилене. Рабочие устанавливают еще один стол — большой, металлический, круглый. Слева — двухэтажная стена тропической зелени: все растения живые. «Смоленский пассаж» — это в некотором смысле владения Мухина: на самой крыше — «Белый кролик»; неподалеку от «Зодиака» — Luciano, где нас и ждет тот самый грузин из прошлого. Анри, плотный лысый человек с руками в цветных татуировках, сидит перед пустой чашкой. Мухин садится напротив и с ходу говорит: «Меня интересует грузинская кухня. Сможешь сегодня дегустацию сделать? Харчо, хачапури, хинкали, кебабы». Анри рассказывает, как попал в Череповец: приехал в гости к отцу, встретил девушку и в тот же день сказал, что останется, если она выйдет за него замуж; она пропала, а через три дня, когда надо было уезжать, горничная в гостинице сказала, что ему звонят; так он женился.

13.32

На кухне «Зодиака» идет подготовка к дегустации: хозяин места, Борис Зарьков, еще не пробовал еду, которую включили в меню. Мухин раздает задания, показывает, как нарезать цедру лайма тонкой соломкой, говорит, каким именно должен быть моченый виноград, пробует суп и спринг-роллы с креветками и манго — и так далее. Все шипит, шкварчит, дымит, парит.

Зарьков приходит через полчаса. Приносят восемь разных суши на двух камнях. Хозяин недоволен сразу: «Ребята, это уже большая проблема, и вы сами себя в нее загоняете — у вас нет посуды! Это не посуда. Володь, ты знаешь человека, который два суши заказывает? Или пять? Я таких не знаю. Заказывают на троих вот такую дуру! И декор! Сверху нужно придумать что-то, что реально по вкусу подойдет, — сибулетик там, натертенькое что-то».

Суши уносят на кухню, перекладывают в большое блюдо. Мухин кладет на креветку крупинки чеснока в кунжутном масле, на тунца — клочок авокадо, ломтик желтой свеклы посыпает крошками лука-резанца. Берет листик устричной травы и перемещает руку над суши, словно решает, как шахматист, куда этой

фигурой пойти, — кладет на осьминога. Это срабатывает. Следом отправляют блюдо с сашими. Зарьков бодро убирает лишние клубки дайконовой лапши, банановые листья и прочие украшения: «Вот, я тебе уже рублей на двадцать себестоимость уменьшил. Не надо этого, нужен минимализм, а сейчас — социализм».

18.25

С «Зодиаком» на сегодня все. Мухин на первом ярусе «Белого кролика» угощает нас новым дегустационным сетом из девяти блюд. Следом за жасминовой устрицей из молочной кукурузы и миндаля с мини-бутербродами с белужьей икрой и овечьим сыром с хурмой и чоризо приносят коробочку, полную разноцветных сухих листьев. На них стоят фарфоровые чашечки с сорбетом. «Смотрите, это осенний сад. Можно пошуршать листьями», — и Мухин шуршит листьями. Берет принесенный соусник и льет из него в коробочку темную жидкость; над коробочкой поднимается туман, листья начинают пахнуть. «Это отвар из листвы, — объясняет автор. — А внизу сухой лед — так получается такой утренний туман в саду. Теперь попробуйте сорбет». Сорбет сделан из антоновки, и вкусовые ощущения соединяются со слуховыми, зрительными, обонятельными и тактильными в одну картину: да, это осень.

22.01

Земная репрезентация буржуазного рая: за окнами огни ночной Москвы, «Белый кролик» заполнен расслабленными людьми. В туалете тонкая девушка бесконечно причесывается перед зеркалом под арию из какой-то русской оперы. К гардеробу подходит дорогая женщина с двумя дорогими мужчинами. «Какой красивый вечер!» — говорит она. «Какие красивые мы, — отвечают они. — Особенно вы».

Мухин тем временем в самом сердце кухонного ада. Места очень мало, но никто никому не мешает. С каждого участка Владимиру подают части блюд, из которых он собирает целое — и одновременно, следя за внушительным рядом чеков у себя перед глазами, заглушая звонки новых заказов, гам кастрюль и сковородок, командует, как в бою: «Палтус, гарнир, пять минут!» «Да!» — «Утка, гарнир, пять минут!» — «Да!» — «Морепродукты на гриле дали?» — «Отдали!» — «Стол седьмой проверяем: клубничный салат! Кабачки! Цесарка!» — «Да, шеф!» —

«Я тебя сейчас изнасилую, братан! — комментирует Мухин. — Аккуратные движения делай!»

«Яну позови, опять она косячит! Палтуса отдаем по готовности! Миньон почему так долго стоит? Он сейчас замерзнет, братан! Две котлеты нам отдаешь на пару?!» — «Да!» — «Ускорение придайте движениям своим! Большой брат все видит! Гарнир отдаем на палтус! Гарнир отдаем на утку!» Официант забирает две сланцевые доски со стейками, но проливает на одной соус. «Сюда давай быстро!» — кричат повара. Один из них моментально перекладывает стейк на другую доску и ставит новый соус. «Я тебя сейчас изнасилую, братан! — комментирует Мухин. — Аккуратные движения делай!» Кажется, что это никогда не кончится — даже удивительно, где помещаются все эти люди, которые не прекращают заказывать и заказывать все новую еду. «Перепелка космическая, молодец!» — хвалит кого-то через всю кухню Мухин, и я понимаю, что такая похвала — как орден, без шуток.

00.15

Владимир везет Анри на Белорусский вокзал на последний аэроэкспресс. Тот уезжает в Шереметьево, чтобы в восемь утра улететь в Сочи — Зарьков харчо и хинкали одобрил; он взят на работу. Мухин едет домой — день можно считать более-менее законченным.



Вверху: под вечер в White Rabbit привезли *крабов*, которых ждали с самого утра; крабы живые
Внизу: в полдень в White Rabbit бывает немноголюдно, на диванах сидят только *белые кролики*





7

Борис Акимов

Основатель фермерского кооператива LavkaLavka, на данный момент объединяющего более 30 независимых производителей продуктов. Именно с Акимова в России начался интерес к еде, произведенной непромышленным способом, — собственно говоря, он его и придумал, и подогрел.

Денис Каргаев, основатель и руководитель пиар-агентства «Команда +1»: «Знаком с Борисом и его женой Олей более 12 лет, с тех времен, когда он еще был журналистом. Для меня его переквалификация в фуд-активиста стала неожиданностью, однако успехи всегда радовали. Когда мы открывали «Гоголь-центр», несколько раз обедали в их первой «Лавке», было хорошо посидеть за общим столом. Мне нравится вся промосоставляющая его кампании: работа со СМИ (и создание собственной газеты), фирменный стиль, кросс-промо. Хотелось бы большей стабильности в качестве продуктов, но тут дело не только в нем, но и в уровне агрокультуры в целом. Он был первым — и до сих пор на волне. Вообще очень приятно встретить его случайно в метро, спросить, как дела, пожать руку и побежать дальше. Боря — молоток».



6

Андрей Деллос

Художник-реставратор, сын героя французского Сопротивления, в конце 80-х эмигрировал во Францию, а спустя 4 года, переквалифицировавшись в рестораторы, вместе с Антоном Табаковым открыл клуб «Пилот». Потом были «Бочка» (1996) и «Пушкин» (1999) — и так далее вплоть до недавнего перезапуска деллосовского же ресторана «Шинок». Признанный классик.

Александр Раппопорт, адвокат и совладелец ресторанов «Мясной клуб» и «Brasserie Мост»: «В каждом городе мира обязательно есть главная улица и главный ресторан. Так вот, в Москве последние 15 лет главный ресторан — это «Пушкин» Андрея Деллоса. К нему можно относиться хорошо, иронично или плохо, но нельзя спорить с тем, что именно «Пушкин» выражает национальную идею, причем и в хорошем, и в плохом смысле. Все остальные проекты Деллоса, начиная с «Му-му» и заканчивая «Шинком», построены на примерно такой же основе. И сколько бы ни появилось в Москве ресторанов, все равно еще очень много лет все будут сверяться с проектами Деллоса — они как лакмусовая бумажка, позволяющая оценить степень успешности места».

Туры
Стиль
Гаджеты
Шоппинг
Личный опыт
Как встречать
Знаменитости
Зимний отдых
Необычные подарки

Новогодний проект «Газеты.Ru»

«Ёлка-2014»

газета.ru

РЕКЛАМА, 18+

5

Иван Шишкин

Бывший автомобильный журналист Шишкин со своими Delicatessen, вагончиком «Дары природы» и сэндвич-баром «Бутербро» не только стал гастрономической суперзвездой, но и привлек на свою кухню людей, которые раньше бывали в ресторанах исключительно в качестве посетителей. У него нет никакой школы, но стажировка в Delicatessen считается неплохой рекомендацией. «Афиша» сфотографировала Шишкина и его команду — и выяснила, откуда взялись ее участники.

Максим Летуновский, проект-менеджер, в прошлом — налоговый консультант: «Я закончил Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации, факультет налогов и налогообложения. После диплома я отработал полтора года международным налоговым консультантом — регистрировал офшоры. А потом понял, что больше не могу, и решил открыть свой ресторан. Слава богу, до этого не дошло, потому что я встретился с Иваном. На тот момент все мои знания о ресторанном бизнесе ограничивались художественными фильмами и именем Джейми Оливера. Сейчас я курирую «Бутербро», «Дары природы» и всякие мероприятия, которые мы проводим. То есть часть моей работы по-прежнему связана с финансовым анализом, но я стараюсь совмещать — несколько дней на кухне, несколько — на телефоне».

Анастасия Трутанова, повар «Бутербро», студентка ВГИКа: «В ресторанном бизнесе невозможно просто работать — им надо жить. Тут все дело в каких-то энергиях. Когда я готовлю, то отключаюсь, для меня не существует никаких проблем — есть задача, ты должен ее выполнить. Ты очень сильно вкладываешься и при этом думаешь о человеке, который будет это есть. Когда я готовлю, то очень редко пробую, редко смотрю на градусник — я просто знаю: сейчас надо посолить, сейчас — помешать. Это интуитивная вещь. А потом человек это съедает, благодарит и говорит, что было вкусно. И к тебе эта энергия возвращается».

Виктория Боярская, разработчик новых рецептов, в прошлом — журналист: «Когда я пришла знакомиться к Ивану, он мне сразу сказал, что у меня очень хилый вид, а кухня — это тяжелый физический труд, с которым я, вероятно, не справлюсь. Когда слышишь такое, обязательно нужно показать, что ты круче всех. Сначала я пришла на стажировку в холодный цех — это такой женский крест в ресторанном деле. Если девочка — значит, салаты, овощи, холодные закуски и вроде как непыльный труд. Но это не про меня! Сейчас я повар любого цеха. Вместе мы открыли бутербродную, ездили в Америку и Лион на гастрономические фестивали. К нам в Москву приезжали разные иностранные повара. Я поняла, что рестораторы — это продвинутая международная тусовка, такая же модная и передовая, как были медиа десять лет назад. Тут я на своем месте. И никогда в жизни я еще не испытывала такого драйва».

Алексей Болотин, мясник, в прошлом — архитектор: «Когда Иван объявил в фейсбуке, что ищет людей в вагончик «Дары природы», я работал в бюро Speech. Я написал ему, что умею готовить, что все надоело, что хочу попробовать… В общем, все стандартные фразы. А через два месяца мне сказали: это не может быть хобби, выбирай — или то, или другое. Я уволился из бюро. Все мясо, которое есть в Delicatessen, вагончике и «Бутербро», мы заготавливаем на базе ресторана Tapa de Comida. Вместе с Иваном мы придумываем, как разделывать туши. Ведь существует советский способ разделывания, а есть американские и европейские стандарты. Мы пытаемся найти золотую середину и адаптировать



Иван Шишкин как победитель International Leaders Club Awards представлял в 2011 году Россию на фестивале Omnivore в Довиле

Слева направо верхний ряд: *Максим Лоступовский, Анастасия Трутанова, Алексей Болотин, Ольга Рерих*
Слева направо нижний ряд: *Вика Бовр-ская, Иван Шишкин, Анна Канина, Дарья Сухова*

ее к нашим условиям. Для себя я выбрал такую цель: максимально идеальная зачистка мяса, безотходное использование всей туши от головы до хвоста. Потому что, если честно, мне жалко животных. Я понимаю, что их растят специально для еды, да я и сам очень люблю мясо. Но у нас рубят туши так, что половина животного в помойку идет. Сейчас Шишкин отправляет меня на стажировку — я еду в Америку, в небольшую школу в Бруклине, изучать разделку и приготовление мяса».

Ольга Рерих, пекарь, в прошлом — банковский работник: «У меня два высших образования — банковское дело и финансы, кредит. Но я всегда понимала, что финансовая сфера — это немножко не мое, хотелось чего-то более творческого. В Delicatessen я пеку и занимаюсь разработкой новых видов хлеба. Мне даются инструменты и продукты, из которых можно сделать все что угодно. Это как рисовать! Мне очень нравится возиться с мукой, с тестом. Конечно, целый день стоять на ногах очень тяжело. Но со временем привыкаешь. Открыть свою пекарню? Посмотрим. Год назад я не представляла, что буду здесь. А сейчас я чувствую, что на своем месте».

Анна Канина, управляющий «Бутерброд», в прошлом — дизайнер: «Я закончила Строгановку и работала графическим дизайнером в офисе. Сюда попала абсолютно случайно. Знакомые знакомых сказали, что видели в фейсбуке, что Иван набирает команду вагончика. Было непонятно — может, он водителей ищет, может, посудомойку. Но я написала ему и пришла посмотреть на вагончик в первый день его работы, на второй день я пришла помогать, а через две недели уволилась с прежней работы. Тут я составляю расписание, закупаю продукты, оборудование, слежу за порядком, вызываю уборщицу, ввожу новые блюда в меню, прорабатываю, согласую. К примеру, Иван говорит: «Хорошо бы сделать бутерброд с баклажанами». А как? Он примерно рассказывает — я пробую. У меня что-то не получается, он говорит, как поправить. Мы еще пару раз пробуем.

«Иван мне сказал, что у меня слишком хилый вид, а кухня — тяжелый труд. Когда слышишь такое, нужно показать, что ты круче всех»

До тех пор, пока Иван не скажет: «Хорошо». Дальше я делаю так, чтобы все знали, как это готовить, как собирать, считаю, сколько это стоит, закупаю нужные ингредиенты в нужных количествах. Если в четверг мне сказали: «В воскресенье у нас большой выезд. Сделай так, чтобы все было готово», я знаю, как все скоординировать. И все получится хорошо, ничего не забудется — мозаика сложится. Это кайф! А еще после офисной работы кайф в том, что ты сделал бутерброд, а через три минуты человек его съел и сказал: «Вкусно, спасибо, дайте еще!»

Дарья Сухова, повар «Бутерброд» и администратор вагончика «Дары природы», в прошлом — аккаунт-менеджер: «Я начинала в «Супе», потом работала в проекте «Сноб». Но в какой-то момент поняла, что все эти диджитал-проекты имеют очень мифические показатели: ты посчитал охват — а где эти люди, довольны они, недовольны? Непонятно. Я долго работала в офисах, где из инструментов у тебя — компьютер, мышка, телефон. Больше ты ни с чем не контактируешь, даже с бумагой. Я устала. Позвонила Ивану, пришла на дрожащих ножках с потными ладошками. Он сказал: «Даша, что вы хотите? Вы понимаете, кухня — это территория для мускулистой женщины. Вы не похожи на такую. Вы понимаете, что вам надо будет поднимать кастрюли? Ножи, горячие поверхности — это агрессивная среда». Я сказала: «Хочу попробовать». Он ответил: «Подумайте два дня, если не передумаете, звоните и приходите». Действительно, работать с продуктами — специфическое занятие. Мясо, овощи, тесто, сырые морепродукты, острые ножи — должна быть гармония со всем, что ты можешь потрогать. Нельзя бояться ни шрамов, ни порезов. Кроме того, работа в вагончике и в «Бутерброд» — это полное отсутствие личного пространства. Для некоторых людей это невыносимо. Но когда ты срабатываешься с человеком, приходит момент такой гармонии, что по малейшим его движениям, без слов ты начинаешь чувствовать, что ему нужно. Это очень крутое ощущение, взаимопонимание на высшем уровне. При этом вам не обязательно быть друзьями, это такой профессиональный навык — чувствовать партнера».





4

Вилльям Ламберти

Ламберти, который полтора десятка лет в чужих ресторанах выступал в роли условного повара-итальянца, за последние пару лет стал одним из главных реформаторов всего, что касается еды в городе. Со своим Uilliam's он фактически заново изобрел жанр авторского ресторана. Открыв Double Dutch, Zupperia и Honest, экспортировал буржуазную демократию в трех разных форматах. А с запуском «Уголька» в конце года Вилльям должен окончательно утвердить примат материи над духом в ресторанах Москвы. «Афиша» разобрала успех Ламберти на составляющие и выяснила, из чего складывается популярность его заведений.



Брускетта

В своей базовой версии это кусок поджаренного хлеба с рублеными томатами, чесноком, солью-перцем и маслом. Ламберти, модернизировав брускетту до варианта «гурмэ» (с крабом за 750 р. в Uilliam's), подсадил на хлеб даже тех, кого передергивало от слова «углеводы». Буквально за год она всплыла в меню практически всех заведений, реагирующих на моду, а сам Вилльям довел идею до постмодернистского абсурда. В Zupperia за 300 р. приносят кусок хлеба, авокадо и соль — все отдельно — и называют это «брускетта с авокадо».

Простота

Декларативная простота страхует Вилльяма от пошлости — ведь он ничего особенного не изобрел, а максимально дословно перенес на Бронную стиль модерновой траттории. Ламберти-повар склонен к естественному. Это огонь, минимум ингредиентов и натуральные материи.



Кухня кухни

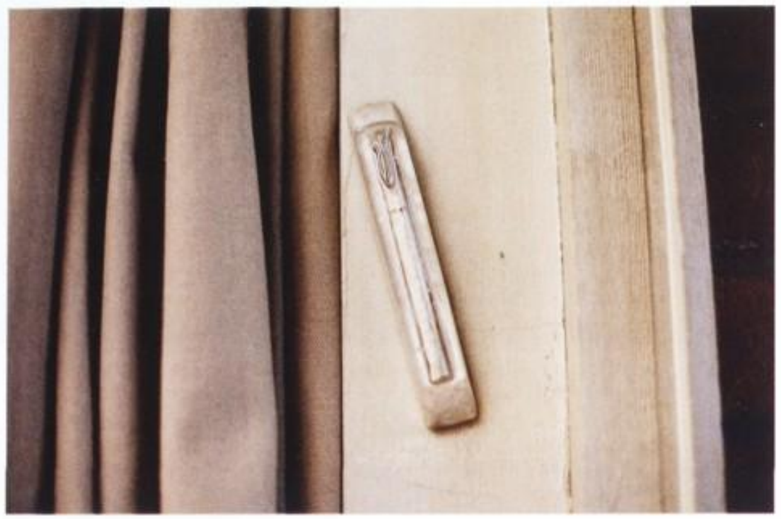
Открытую кухню придумал не Ламберти, но для него она стала предметом настоящего фетиша. В Uilliam's стоят самые дорогие плиты в мире, которые используют Дюкасс и Рамзи. Их выпускает провансальская фирма Molteni — и это «роллс-ройс» на кухне. Стоят они больше 150000 евро, одна дверца от духовки, бывает, весит под 40 кг. В «Угольке» жарить мясо собираются на антикварных дровяных печах, привезенных из штата Массачусетс. В Honest история попроще, но здешняя никелированная техника рифмуется со спартанским кафелем и идущими под потолком вентиляционными трубами. Если раньше роскошь ориентировалась на гостей, то в заведениях Вилльяма иррациональные деньги вкладываются в то, чтобы хорошо было прежде всего повару.



Дощечки

Мятая крафтовая бумага и меню, написанное мелом расхристанным почерком; вместо тарелок — деревянные дощечки, которые темнеют и трескаются от многократного использования; увесистые вилки и ножи, на которых остаются щербинки и царапинки. Складывается ощущение, что Uilliam's на этом месте работал всегда

и никакого бара «Бахус», стоявшего до него, не было в помине. Все поверхности в ресторанах Вилльяма демонстрируют свое рукотворное несовершенство. И эта уютная обшарпанность, рустика в деталях убранства пробудила в московских рестораторах тягу к кустарной вычурности. Дальше всего пошел Сергей Березуцкий. У него в «Как есть» еду приносят в половинке пня, в консервных банках и на колоде, размещенной в тарелке с подпаленным сеном.



Мезуза

Вилльям Ламберти — итальянский еврей из Анконы, и несмотря на то что в его ресторанах никакой кашрут не соблюдается, это обстоятельство на них все же сказывается. Во-первых, во всех заведениях Ламберти на дверных косяках висит мезуза — свиток с молитвой из Торы, уложенный в футляр. Во-вторых, ни в одном из них нет свинины. Что касается каббалы, которую практикует Вилльям, то на вкус еды она никак не влияет. Разве что придает духовной уверенности и способствует популярности его новых мест среди богатых адептов учения.

Тесная посадка

В Uilliam's все видимое пространство заставлено столиками — и при этом почти никогда нет свободных мест. Если не заказывать заранее, летом сидеть придется на завалинке, подложив под попу подушку (а зимой — просто уйти восвояси). Если найдется место в зале, то добираться до него нужно будет извилистым зигзагом, заставляя других гостей подниматься. Впрочем, они это делают с улыбкой и не брюзжат. В Uilliam's всего 60 посадочных мест, однако ресторан умудряется кормить по 500 человек в день. Секрет в том, что здесь есть заготовочный цех — Uilliam's делит его с гинзовской «Мари Ванной». А вся эта теснота и кучность на самом деле тщательно срежиссирована. В чек под 2000 р. включена возможность потолкаться с людьми, которым все равно — 2000 или 20000.

Богемная буржуазия

Когда открывался Uilliam's, его создатели рассчитывали на фуди — мифическую аудиторию, увлеченную едой. Однако вряд ли хотя бы 10% из здешних завсегдатаев проводят время у плиты. Они скорее очарованы едой: им нравится фотографировать в инстаграм, читать ресторанную критику, говорить о еде, а не готовить ее. Гастрономия у Вилльяма дает повод для общения, но не является главной темой разговоров. У всех здесь сидящих смутно знакомые лица — из телевизора, из фейсбука, из прошлой жизни. Модная аудитория, которая после открытия всякого пристойного места в центре на три месяца в нем поселяется, из заведений Ламберти не уходит вообще.



Хозяин на посту

Ламберти — обладатель шикарной южной внешности: смуглый красавец в дорогих очках с аккуратно зачесанными волосами и татуированными руками, которые видны под халатом. Неудивительно, что он старается появляться во всех своих заведениях лично — дает указания поварам, приветствует постоянных гостей или одиноко курит в сторонке. Не потому, что он нескромный (на самом деле нет) — а потому, что таким образом его клиентура еще больше начинает доверять шефу.



Сладко-соленое

За годы, проведенные в Москве, Вилльям убедил себя в том, что русская кулинарная энигма расшифровывается через соленые огурцы и варенье — тут любят мешать сладкое и соленое. Если держать в голове эту мысль, то все его коронные блюда раскладываются на два вкуса-первоэлемента. Осьминог на гриле — головоногое, не без участия Ламберти ставшее чем-то вроде новой рукколы с креветками, — сладковатый. А соус, куда надо макать отрезанное щупальце, — соленый. Утка конфи — сладкая. Ризотто — соленое. Картофель с трюфельным маслом — сладкий. Лоскуты пармезана сверху — соленые.



Окна в пол

Окна от пола до потолка — еще одна отличительная черта интерьеров заведений Вилльяма. Будь то профилированные двери, распахнутые на улицу, в Uilliam's и в готовящемся к открытию «Угольке». Или московские крыши за стеклом в Honest (оттуда еще и прекрасно видно, что происходит в расположенных напротив Nobu и Rose Bar). Везде у Ламберти увлекательно смотреть не только в тарелку, но и вокруг. Дальше действие развивается практически по книге «Надзирать и наказывать» Мишеля Фуко. Разглядывая мир за окном, гости сами непроизвольно становятся объектом чужого наблюдения, попадая в круговорот светской оптики.

Бизнес как умолчание

Рестораны Ламберти, разумеется, имеют профессиональное бизнес-обеспечение — но оно тут нарочито спрятано за кулисы; на авансцене — только шеф-повар. В каждом из проектов есть партнер: в Uilliam's и «Угольке» — это Илья Тютенков, управляющий партнер «Мари Ванны», в Zupperia, Honest и Double Dutch — Александр Оганезов, совладелец «Чайхоны №1» и Mi Piace, но широкой публике о них особенно не рассказывают. Присутствие в той или иной форме корпорации Ginza Project, патронирующей некоторые заведения Вилльяма, читается и вовсе лишь на уровне подтекста — притом что Ламберти, вообще-то, числится бренд-шефом компании.





3

Ginza Project

Ресторанная империя с форпостами в Англии и США. Настолько обширная, что непонятно, кого в ней считать верховным владыкой — Вадима Лапина (на фотографии), Алексея Волкова или еще трех партнеров. Долгое время синдикат было принято демонизировать. Хотя под их управлением работает много пристойных мест, а масштаб Ginza вызывает искреннее восхищение.

Павел Костеренко, совладелец кафе Conversation, I Love Cake, Friends Forever и других: «Мнения по поводу Ginza существуют разные, но я думаю, что они делают для ресторанного мира много хорошего. И прежде всего — заставляют его быстрее шевелиться. Когда открывается новый ресторан, я прихожу туда, смотрю по сторонам, пробую еду и хочу сделать лучше — и вот Ginza делает много таких ресторанов, куда рестораторы приходят и заводятся. Я уж не говорю о людях, приезжающих из регионов, которые копируют у себя гинзовские концепции и таким образом подтягивают местный ресторанный бизнес до более высокого уровня. Большинство проектов Ginza Project понятны интуитивно. И еще они выращивают ресторанных управленцев, и за это им тоже огромное спасибо».



2

Алексей Зимин

Закончил филфак МГУ, где занимался фольклористикой, был главредом GQ, «Афиши-Мир», вел телепередачи. Сейчас руководит «Афишей-Еда» и ресторанами Ragout. Вероятно, главный гастрономический пропагандист страны.

Алексей Волков, гендиректор Ginza Project: «Кажется, впервые я услышал его фамилию, когда прочитал заметку в «Афише-Мир», и отметил, что написано лихо. А увидел вживую в «Глобус Гурмэ», где он проводил мастер-класс. Писать о кулинарии — особое призвание, и у Алексея оно, несомненно, есть. Под его влиянием на гастрономию стала обращать внимание умная молодежь, так называемые хипстеры; вначале как потребители, а теперь уже и как рестораторы. Если говорить о Ragout, то прорыва не случилось, но свою публику он получил. Мне симпатичны попытки создать вокруг ресторана широкий гастроконтент: мастер-классы, курсы, гастроли. В кадре Алексей, безусловно, харизматичен. Да и внешне он гораздо больше похож на русского повара, нежели на журналиста. Мне импонирует его напористость, последовательность и очень основательный подход к делу. Очень хочется посмотреть, что он сделает из ресторана ЦДЛ».



КАРАМЕЛЬНЫЕ
СНЕЖИНКИ
500г / 1500р

кофейно-карамельный мусс со сливочным шоколадом гуанара и пюре из черной смородины



НАБОР
МАКАРУНОВ
20 шт / 1250р

- шоколад & черная смородина
- карамель & марципан
- манго & шоколад с нотками имбиря
- фисташковый



ДЕД
МОРОЗ
500г / 1500р

земляничный мусс с ягодным пюре из клубники, земляники, черной и красной смородины

ТОРТ – ЛУЧШИЙ ПОДАРОК!

Дорогие друзья!

Как и многие из вас, мы с радостью и волнением ждем самые запоминающиеся и яркие зимние праздники. Традиционно к Новому году и Рождеству мы подготовили для вас 2 новогодних подарочных торта и набор макарунов.*

Эта ограниченная серия десертов будет продаваться только с 23 по 31 декабря. С 15 декабря во всех ресторанах наши менеджеры готовы принять ваш заказ на производство тортов для корпоративных подарков.

Счастливого Нового года и Рождества!
Ваша «КОФЕМАНИЯ»

КОФЕ МАНИЯ

Available on the App Store

Coffeemania.ru

реклама

*Торты и макаруны будут продаваться во всех ресторанах «Кофемания», кроме аэропортов.

1

Аркадий Новиков

Даже с учетом всех гастрономических революций и новых игроков рынка Аркадий Новиков и в 2013-м остается главным человеком в московской индустрии, по мнению деятелей самой индустрии. Вот уже 20 лет он умудряется не терять хватку — а его империя теперь имеет отдельные владения еще и в Лондоне. «Афиша» проследила важные этапы в биографии Новикова и со слов свидетелей времени составила историю его успеха.

1981: Кулинарное училище №174

С 6 лет Новиков жил с мамой и бабушкой. В школе учился неважно. Поступить в автодорожный институт не смог, поэтому по совету матери пошел в кулинарное училище, которое окончил с отличием. И пошел в армию: служил «вожатым караульных собак» в Грузии.

Андрей, учился на курс младше Аркадия Новикова, сейчас — владелец туристического агентства: «Аркадий тогда был даже слишком застенчивым. В те годы он не был похож на того Новикова, которого показывают по телевизору и о котором пишут в прессе, — уверенного в себе бизнесмена, ловко уворачивающегося от неудобных вопросов. Несмотря на успех, которого Аркадий достиг в ресторанном бизнесе, выдающимся поваром я бы его не назвал. Да, он был трудолюбивым и упорным, преподаватели хорошо к нему относились, но так, как он, у нас готовили многие. Да и сегодня в его рестораны ходят, как правило, не за едой, а за тусовкой. В училище он, конечно, научился обращаться с продуктами, но дальше не пошел — амбиций создавать что-то новое, развивать локальные продукты у Аркадия никогда не было».

Конец 80-х — начало 90-х: От «Университетского» до Hard Rock Café

Вернувшись из армии, Новиков поступил на факультет экономики общественного питания в РЭУ им. Плеханова. Параллельно начал работать в ресторане «Университетский». Дальше были «Гавана», «Националь» и «Олимпийские огни», откуда его уволили за попытку обновить меню через 4 месяца. Дальше было кооперативное кафе «Виктория» в ЦПКиО им. Горького, которое купил Стас Намин и превратил его в Hard Rock Café. В 1993-м Новиков пытался устроиться в McDonald's, который он принял за всамделишный ресторан.

Галина Амбарцумова, в конце 1980-х — генеральный директор кафе «Виктория», сейчас — владелец ресторана «Островок»: «Аркаша — невероятный труженик, отзывчивый и хозяйственный человек. Как-то у нас были проблемы с водопроводом: мы много раз вызывали сантехников, но ничего так и не смогли отремонтировать. И вот однажды я уехала в Америку. Возвращаюсь — а у кафе все перекопано, и навстречу мне бежит Аркадий со словами: «Галина, пожалуйста, только не ругайтесь! Смотрите, теперь все чисто, все работает». Он всегда был очень внимательным. Даже в те времена, когда это не было принято, он регулярно выходил в зал, общался с клиентами, спрашивал, что нравится, а что нет. И, знаете, с годами он не изменился, не стал зазнайкой, как большинство тех, кто разбогател. До сих пор он поздравляет меня со всеми праздниками».

Сравнения роли *Аркадия Новикова* в ресторанной индустрии с тем, что Стив Джобс сделал для высоких технологий, уже стали общим местом. Оба не скрывали своих политических взглядов: Джобс поддерживал Демократическую партию, Новиков состоит в генсовете «Единой России»





1



2



3



4



5

1992: «Сирена»

Взяв в долг 50 тысяч долларов у знакомого бизнесмена, занимавшегося логистикой, Новиков открывает свой первый ресторан, в пол которого вмонтированы аквариумы с живой рыбой — и который успешно работает и сейчас.

Геннадий Сизанов, с 1998-го — директор ресторана «Сирена»: «За эти годы у «Сирены» появилось немало поклонников. Из всех президентов России у нас не бывал только Путин. Часто ходят Лев Лещенко, Михаил Жванецкий с друзьями-одесситами. Недавно ужинали Queen. На самом деле всех не перечислить: ресторан существует давно, в 90-е и выбора-то особого не было. Сейчас проектов у Новикова было немного, он, конечно, регулярно все объезжал. Сейчас Аркадий Анатольевич в «Сирене» бывает, но нечасто. А секрет долгой жизни в том, что во время кризисов мы не ждали, когда дела снова пойдут на поправку, а действовали».

Середина 90-х: «Клуб Т», «Царская охота», «Белое солнце пустыни»

Через два года после запуска «Сирены» Новикова пригласили сделать ресторан при салоне интерьера Truggelmann. В его «Клуб Т» ходили серьезные люди, перемолотые жерновами 90-х. Кухней занимался француз Патрис Тережоль, позже открывший сеть «Крепери де Пари», а винную карту составлял Павел Берестовский, лучший на тот момент сомелье Москвы.

Марина Путиловская, декоратор: «Аркадий — уникальный человек, который придумал все законы, по которым действуют московские рестораны, — это касается и схемы рассадки, и обслуживания, и интерьера. При работе над каждым проектом он досконально изучает, что нужно рынку в каждый конкретный момент, и именно это ему и дает. Когда мы работали с ним над «Царской охотой» и «Белым солнцем пустыни», мы дали себе абсолютную свободу для творчества. В отличие от «Клуба Т», где каждая деталь вымерялась, здесь мы строили все исключительно по эскизам, вдохновляясь детскими фотографиями и фильмами. Это была настоящая игра: мы на ходу создавали историю, в которую хотели поместить будущих гостей. Судя по аншлагу в первые недели после открытия (Аркаша сам стоял за плитой), задумка удалась».

1. Первый ресторан Новикова *«Сирена»*. 2. Ужин Жака Ширака и Бориса Ельцина с супругами в ресторане *«Царская охота»*. 3. Один из ресторанов сети *«Елки-палки»*. 4. Клубника с продуктовой фермы *«Агронам»*. 5. Соучредитель ресторана *«Ваниль»* Федор Бондарчук с женой

1996: «Елки-палки» и рестораны для масс

В 1996-м Новиков запустил «Елки-палки» — сеть трактиров с русской кухней и неограниченными подходами к «телегам». В 2000-е еще глубже зарылся в масс-маркет: появились японские кафе «Суши весла» и «Маленькая Япония», а в 2005-м — сэндвич-бары Prime. Как только закончились сверхприбыли, Новиков эти проекты продал, а заработанные деньги пустил на новые заведения.

Михаил Ивахов, управляющий директор сети кафе «Якитория»: «У нас к Новикову ходят на успешного бизнесмена, как в Европе приходят на известного шефа. А недорогие места расширяют узнаваемость имени. Посетителей там гораздо больше, чем в шикарных местах. Прибыльность другая. При этом управлять ими — большое искусство. Проблемы одной точки негативом отражаются на всех остальных. У Новикова все же иная специализация — дорогие рестораны, поэтому его японской экспансии мы не испугались. Аркадий был и остается ориентированным на более платежеспособных клиентов, так что, создавая японские сети, он ждал гостей из своих премиальных ресторанов».

2001–2002: China Club, «Бисквит», «Ваниль»

Дизайн для Новикова начинает играть не меньшее значение, чем кухня. Будь то China Club, построенный Альбиной Назимовой на месте «Клуба Т». Или ее же «Бисквит», сделанный в стиле Наполеона III в виде изящной бонбоньерки с фальшивым мрамором, который стоил дороже настоящего. Становится очевидно, что атмосфера — едва ли не главный продукт в новиковских заведениях.

Ольга, в 2000-е управляла одним из ресторанов Новикова (имя изменено по просьбе собеседника. — *Прим. ред.*): «Наверное, первым рестораном со всеми этими делами — телки, мандежник, диджеи — был «Бисквит». В какой-то момент Новиков стал окружать себя исключительно стильными людьми. Я помню, когда он сам кардинально поменялся. Была снежная зима, я стояла на улице и командовала бульдозером, который убирал снег. И тут он выскакивает из машины абсолютно лысый! Такой модный, подтянутый, в кожаной куртке. У нас его мама в ресторане сидела. Я ей говорю: сейчас Аркадий зайдет, вы его не узнаете. Она — да ладно, что ты городишь. Но она его и в самом деле не узнала. С тех пор он стал делать замечания тем, кто за собой не следил. Люди быстро смекнули, что для построения карьеры у него достаточно модно выглядеть. Начали получать продвижение совсем молодые девушки с короткой прической типа «воробушек». С другой стороны, был у меня бар-менеджер, хохол, хорошо работал. Но просто от природы был таким дородным казаком. Он оказался у Новикова в немилости страшной. Мы ему и рубашки модные покупали, и худел он, но единственным спасением было просто не попадаться Аркадию на глаза».

2003: Vogue Café

Появление кафе имени глянцевого издания не только утвердило новиковские места как авансцену светской хроники, но и задало тенденцию на «журнальные» рестораны: дальше были GQ Bar, Tatler Club и пр. Кроме того, здесь началась реабилитация кефира и вареной колбасы. Спустя 10 лет они вновь появились в том же здании в «Камчатке» — но уже без столь благородного обрамления.

Нелли Константинова, в 2001–2007 годах — редактор журнала Vogue: «Дело было так. Мы с Аленой Станиславовной Долецкой пришли в ресторан «Колонна» на Кузнецком Мосту, который тогда казался слишком официозным и напоминал крематорий. Принялись думать, кто бы мог его перестроить. Я нашла в Лондоне дизайнера Энн Бойд, и она согласилась приехать в Москву. Говорят, Энн и Аркадий сшибались лбами в процессе. Например, она была очень против простецких тарелок под пасту. А он вообще довольно революционно подошел — в первом меню были бутерброды с докторской колбасой. Ему это просто нравилось. Он также понимал, что слово Vogue может отпугнуть мужчин, поэтому поставил у входа кондитерскую стойку. Он говорил: «Мужчина, конечно, робеет зайти в этот Vogue. А тут он видит холодильник с пирожными, и он как бы по делу пришел — сладкого купить. Ему тут же кто-нибудь скажет: «Привет!» — и вот он уже идет здороваться».

Середина 2000-х: «Галерея», «Аист» и GQ Bar

Золотой век Новикова: его минималистично-шикарные интерьеры и сочетание адаптированных блюд из советского детства с суши и пастой становятся приметами «путинского гламура».

Евгения Куйда, в 2006–2009 годах — ресторанный критик «Афиши»: «Кальяны, суши, домашние котлеты, рестораны в Жуковке, черно-белые фотографии во всю стену, хостес как с показа Victoria's Secret, караоке — практически все это либо придумал, либо развил Новиков. В его ресторанах два десятилетия бился пульс города. Сам принцип бизнеса — условная франшиза, когда вкладом ресторатора является управление, а живые деньги несет партнер, — тоже изобретен им. Если говорить о его публике в середине 2000-х, то да, ходили в «Аист» или Vogue Café красивые телки, которые, условно говоря, были «готовы на большее». Но тут нет никакого специального ужаса. Другое дело, что новиковские места эксплуатировали один нехитрый набор компонентов. И это опять-таки не его вина. Желающих открыть свой ресторан всегда было много — понятное желание русских богачей получить наконец место, где можно нормально посидеть с пацанами. Отсюда такое количество клонированных ресторанов Novikov Group».

2006–2007: Black October, «Дымов №1»

Попытка Новикова перепридумать себя и нащупать новую аудиторию — открытие совместного проекта с рэпером Тимати в кинотеатре «Октябрь» и сети пивных ресторанов с Вадимом Дымовым, который запустил магазин «Республика». Из Black October клуба не вышло, а «Дымов №1» мирно закрылся.

Вадим Дымов, владелец компании «Дымов» и магазинов «Республика»: «Новиков приехал ко мне на завод, что мне очень польстило. Ходил по производству, расспрашивал. И уже перед уходом произнес: «Ладно, не хотел говорить — но скажу! Есть идея делать пивные рестораны вместе». Проект пошел очень быстро. Единственной ошибкой было то, что мы поспешили сделать три ресторана, а надо было фокусироваться на одном. К тому же я сам не пивной человек, а больше винный. Я был больше про город, про место на каждый день, а Аркадий — про ресторан с идеей, впоследствии воплотившейся в «Камчатке».

2007–2009: «Недальний Восток» и «Мясной клуб»

Еще два новиковских ресторана стали в Москве образцовыми местами для, как это называют в Америке, power dining. Здесь заключаются миллионные сделки, шепчутся лоббисты, раздербаниваются наследства. Весной 2007-го в «Недальнем Востоке» заказали стол на фамилию Назарбаев. Днем охранники проверили кладовки, попробовали блюда. А вечером неожиданно пришел Путин с женой.

Глен Баллис, шеф-повар «Недальнего Востока»: «Когда мы первый раз общались с Аркадием через переводчика и он меня уговаривал заняться «Недальним Востоком», я совершенно не представлял, насколько он крутой. Не понимал, почему, когда он заходит, все ведут себя, будто им явился бог. Однако чем больше я узнавал его, тем больше проникался его аурой. Для меня «Недальний Восток» — идеальный ресторан, икона. Учитывая, какие люди сюда ходят и открытую кухню, где ты постоянно на виду, эта работа требует предельной концентрации. Большая часть команды со мной с первого дня, и все привыкли к ответственности. Поэтому даже когда пришел Путин, ничего особенного не случилось. В тот момент я, честно говоря, собрался уезжать из России, и, вероятно, Аркадий сказал об этом Путину. Нас представили. Он попросил меня еще раз подумать: «Подождите, Москва вам еще понравится». Мы перекинулись парой слов об Австралии, о рыбе барамунди. Получается, что Путин уговорил меня здесь остаться».

2011: Экспансия за границу

В конце 2011 года Аркадий Новиков совершает, возможно, самый решительный шаг в карьере со времен «Сирены» — открывает ресторан Novikov в Лондоне. Газета The Guardian заведение громит. Однако место, сделанное по образцу ресторанов Москвы начала нулевых с суши и диджеями, начинает пользоваться спросом не только у русских миллионеров. На волне успеха в 2013 году открылись еще два места — Brompton Asian Brasserie и Rextail — поспокойнее и в большей степени сосредоточенные на еде.

Джей Райнер, ресторанный обозреватель The Guardian, автор книги «Человек, который съел мир»: «В 2006-м я был в Москве вместе с группой журналистов и обедал у Новикова в «Сирене». Было хорошо. Я собирался делать с ним интервью для книги о ресторанных магнатах, Аркадий был чрезвычайно любезен. Однако до того как беседа началась, ему пришлось отойти. Пришла Людмила Путина, и он 45 минут показывал ей залы. Из той поездки я для себя усвоил, что людей в рестораны Аркадия больше влечет не качественная еда, а обстановка безмятежности. Меня поразило, насколько похожи у него меню, — эта итальянско-японская смесь, которая для чувствительных лондонских желудков кажется диковатой. Однако Аркадий — отличный бизнесмен, прекрасно понимающий технологию создания продукта и ожидания рынка. Признаю, это впечатляет. Я не виноват, что мне не нравится ни этот продукт, ни этот рынок. И что касается Novikov и его успеха — в каком-то смысле сегодняшний Лондон похож на Москву середины 2000-х. Появился этот новый денежный класс: супербогатые хмыри, бегающие по городу в попытке запихнуть свои кредитные карточки во все, что движется. Ведут они себя — как натуральные большевики. Моя основная претензия к Novikov была в том, что там плохая дорогая еда. Впрочем, не стоит переоценивать мое влияние. Сейчас с Novikov все в порядке, он приносит уйму денег, что в очередной раз подтверждает любовь Лондона к цирку уродов».

1. Алена Долецкая в *Vogue Café*. 2. Еда в духе советской столовой в кафе *«Камчатка»*. 3. Сотрудники ресторана *Novikov* в Лондоне. 4. Пончики *Krispy Kreme*. 5. Мирко Дзаго, Аркадий Новиков и Александр Соркин в передаче *«МастерШеф»* на канале СТС



1


2


3


4


5

2012–2013: «Камчатка» и Krispy Kreme

Последние проявления новиковской способности удивлять — открытие шалмана с ассортиментом советской пивной-стекляшки напротив ЦУМа и запуск пончиковой сети Krispy Kreme. И то и другое оказалось крайне успешным.

Юлия Гетманчик, арт-директор «Камчатки»: «Мы никогда не считали, сколько человек летом собиралось вокруг «Камчатки», но, по моим ощущениям, когда весь бар, да и весь Кузнецкий Мост забит, бывает тысячи четыре человек. А наш рекорд по продажам пива — 7000 литров. В одно летнее утро диджей решил закончить свой сет гимном Российской Федерации — проверить публику, что ли, хотел. Весь зал оторвался от кружек и танцев и начал хором петь слова — и молодежь, и взрослые люди, и гости из соседних ресторанов, зашедшие пропустить стаканчик».

2013: Телешоу «МастерШеф»

Новиков не раз называл своим героем Гордона Рамзи, который вел «Адскую кухню» и «МастерШеф», поэтому запускавшие передачу в России продюсеры СТС не сомневались насчет главного ведущего. Тем более что у Аркадия уже давно случился теледебют: в 2005-м в шоу «Кандидат» на ТНТ он прощался с участниками фразой Дональда Трампа: «Вы уволены!» Теперь выгоняет их словами Рамзи: «Снимите ваш фартук».

Наталья Билан, генеральный продюсер «МастерШеф»: «На мое предложение об участии в проекте он согласился не сразу — переживал, что мы руководствуемся исключительно его бизнес-авторитетом, который может погубить всю драматургию. Предлагал других кандидатов, называл фамилии своих коллег, иногда даже конкурентов. Мне кажется, только уверенный в себе профессионал может так себя вести. Вообще, более демократичного, вежливого и уважающего других людей человека я не встречала. Он был очень внимателен к участникам проекта. Он же мог бы ничего не дегустировать — какая-то еда, приготовленная участниками, была даже опасна. Но в общей сложности за проект он попробовал около 200 блюд. И каждое получило справедливую оценку».

Тексты: Георгий Биргер, Василий Быков, Елена Ванина, Полина Дзюба, Александр Ильин, Александра Котлова, Роман Лошманов, Филипп Миронов, Алексей Мунипов, Феликс Сандалов, Ася Чачко
Фотографии: Марк Боярский, Наталия Гафина, Иван Кайдаш, Сергей Костромин, Глеб Леонов, Сергей Леонтьев, Мария Минкова, Иван Пустовалов, Андраш Фекете, Елена Черняк, Юрий Чичков

реклама

«Зима — не повод останавливаться!»

Флотилия «Рэдиссон Ройал»

Любая погода радует, когда ты плывешь по Москве-реке на яхте Флотилии «Рэдиссон Ройал». Вкусная еда, ароматные напитки, абсолютный комфорт и теплая компания – 365 дней в году! А для любителей веселья – фестивали и праздничные спецрейсы.





11 декабря:

Международный день Танго (спецрейс). Страстные ритмы, профессиональные мастер-классы и конкурсы с призами. Танцуйте танго, разожгите внутренний огонь – и зима будет жаркой!



25 декабря:

Католическое Рождество. Заснеженные берега Москвы-реки, сияние праздничных огней, рождественские мелодии и традиционное угощение – горячий глинтвейн и свежеиспеченный панеттоне.



7-13 января:

Рождественская неделя. Праздничное меню – на всех рейсах, а на Старый Новый год 13 января музыкальная программа и шоколад с чудесными предсказаниями.

365 ДНЕЙ В ГОДУ · 365 DAYS A YEAR

Причал «Гостиница «Украина» Набережная Тараса Шевченко

Причал «Парк Горького» ЦПКиО им. М.Горького Пушкинская набережная

(495)228 55 55
www.radisson-cruise.ru

Флотилия Radisson ROYAL MOSCOW

Город

Главные зимние развлечения города: «Афиша» выбрала пять недавно открывшихся *московских катков* — с прокатом, подсветкой льда (и без), школами фигурного катания и кафе — и расспросила их посетителей о том, почему они туда ходят

ТЕКСТ: АННА ОГАНЕСЯН И АНАСТАСИЯ ШАШКОВА

ФОТОГРАФИИ: АЛЕКСЕЙ КАЛАБИН



Сад «Эрмитаж»

Натуральный лед — 4000 квадратных метров, искусственный — 900 квадратных метров, прокат коньков, школа фигурного катания, гардероб, кафе Il Giorno

Оксана, студентка: «Каток удобный, лед качественный, народу мало — мне все нравится. За последние года три я впервые на коньках: сначала страшно было, а теперь уходить не хочется. В кафе я еще не заходила. Главное, что мы с друзьями провели время на льду, что еще надо? Круче только в Гоа».

Каретный Ряд, 3 Ⓜ Маяковская, Чеховская



«Сокольники»

5400 квадратных метров каток, прокат коньков, раздевалка, гардероб, кафе «Меркато», «Мачете», скоро откроется «Булка»

Катя, школьница: «Парк «Сокольники» я не очень люблю, приезжаю сюда именно из-за катка. Он не такой дорогой, как в парке Горького, но тоже очень большой. Его уже залили — он и ровный, и качественный. И раздевалка здесь удобная, и музыка приятная, и еду вкусную можно купить — в общем, идеально, чтобы провести здесь время и отдохнуть всей семьей».

Сокольнический Вал, 1, стр. 1 Ⓜ Сокольники



«ГУМ-каток»

2500 квадратных метров каток, прокат коньков, раздевалка, гардероб, «Шоколадница»

Алексей, школьник: «В этом году я уже был на катке в Бауманском саду и в парке Горького. Но в ГУМе мне нравится больше, здесь кататься приятнее, чем в любом другом месте, — посмотрите, как красиво. На катках всегда весело: неделю назад я катался, устал и решил присесть. Рядом сидел немного подвыпивший мужчина, в итоге я его за 200 рублей до раздевалки донес».

Красная пл. Ⓜ Театральная



«Красная Пресня»

1600 квадратных метров каток, прокат коньков, раздевалка, гардероб, кафе с выпечкой «Печкин», автомат с газировкой

Николь, студентка: «Самое классное — это, конечно, вид, особенно во время заката, башни «Москва-Сити» становятся невероятно красивыми. Маленький, милый парк тоже способствует атмосфере на катке. Дети приходят сюда заниматься — только что проводилось занятие. Мой друг решил позаниматься с ними, нужно было проехать под веревочкой, и он, несмотря на свой высокий рост, проехал».

Мантулинская, 5, стр. 2 Ⓜ Улица 1905 года, Баррикадная



Парк Горького

18000 квадратных метров каток, 4 пункта проката коньков, детский каток с отдельным входом, кафе Glowsubs, What's Up Dog!, «Пузропорт», Stew, Red Espresso, Oyster Bar, Ferma, «Булка», «Пафф Поинт», «Меркато»

Евгений, сотрудник цветочного магазина: «Здесь пол-Москвы катается, так что неизбежны неожиданные встречи с друзьями. Правда, музыка в прошлом году мне нравилась больше: был уклон в ретро вечером. А сейчас это такая современная музыка для молодых людей. Но все равно я считаю этот каток лучшим».

Крымский Вал, 9 Ⓜ Парк культуры, Октябрьская



Книги

Писатель-фантаст *Нил Гейман* — о новой книге «Океан в конце дороги», силе воображения, астрофизике, детстве и разлуке с Амандой Палмер

ИНТЕРВЬЮ: ТОМАС КУИННЛЭ, ТЕКСТ: ЕЛИЗАВЕТА БИРГЕР

ФОТОГРАФИЯ: ГРЭМ РОБЕРТСОН

Помимо книг и собственных графических романов *Нил Гейман* пишет сценарии для английского сериала «Доктор Кто», участвует в создании видеоигр, ведет твиттер с почти двумя миллионами подписчиков, делал комиксы для DC и Marvel и вполне закономерно появился в роли себя в «Симпсонах» — что с писателями бывает нечасто

— Мне очень понравился роман; кажется, там много про вас.

— В нем больше меня, чем во всех остальных моих книгах — может, за исключением моего графического романа «Мистер Панч», который вышел в 90-х. Само пространство романа повторяет мой мир образца 1968 года. Если бы тогда были Google Maps, я мог бы провести вас повсюду и обо всем рассказать. Ну, кроме того, что я умудрялся напортачить везде, где только было можно.

— Что вдохновило вас написать эту историю?

— Это довольно странно все вышло. Я начал писать, потому что скучал по жене (Аманде Палмер, певице, экс-лидеру The Dresden Dolls. — *Прим. ред.*). Она в то время записывала новый альбом в Мельбурне, в Австралии, и планировала оставаться там еще четыре месяца. Знаете, на что это было похоже? Как будто у нее роман с другим мужчиной. Ее «отношения» с песнями были настолько сильными и всепоглощающими, что я где-то там в Англии или во Флориде воспринимался почти как обуза. И я скучал по ней. Но, с другой стороны, прекрасно ее понимал. Я прекрасно знаю, как я сам себя веду, когда увлекаюсь каким-то проектом. Моя семья уже привыкла, что я пропадаю на месяцы, а потом возвращаюсь — как правило, уже с бородой. Так что я все понимал, но все равно скучал. Тогда я стал писать для нее короткий рассказ, да так и увлекся этим описанием мира моего детства, и обстановкой, и эмоциями. А потом книга стала жить своей собственной жизнью.

— То есть дом, описанный в книге, это дом вашего детства?

— Более-менее. Пейзаж в романе я оставил почти таким же, а события выдумал. Хотя там есть и настоящие истории.

— Настоящая история — это которая с самоубийством (один из героев книги совершает самоубийство в автомобиле, открывая доступ сверхъестественной силе в наш мир. — *Прим. ред.*)?

— Да, она как раз действительно основана на реальных событиях. Где-то году в 2003-м я как раз купил свой первый взрослый автомобиль — «мини». Я был просто потрясен размером новой модели, ведь когда мы были маленькие, «мини» тоже были маленькие, а потом как будто новый «мини» стал больше, как и мы сами. Так что в каком-то смысле машина была такой же, как в детстве. И я спросил папу: «А что тогда случилось с тем твоим старым белым «мини»? А он ответил: «Неужели я тебе никогда не рассказывал?» И рассказал мне про человека, который приехал



1



2



3



4



5

на такси в казино в Брайтоне и все там проиграл. А потом взломал наш «мини» и покончил там с собой прямо на сиденье. На следующий день в шесть утра его заметил молочник на своем грузовике, когда забирал молоко с фермы. Отцу позвонили из местной полиции, чтобы он опознал машину. И в тот же вечер он ее продал. Знаете, все детство я думал — ну почему события из книжек не случаются со мной? А вот одно, оказывается, случилось, и никто из нас, детей, был не в курсе. Мы просто знали, что «мини» пропал и вместо него теперь другая машина.

— Книга кажется очень кинематографичной и очень хорошо сконструированной. Удивительно, что вы говорите, что оно само так вышло.

— Ее сразу же купили. Я даже не помню, чтобы какую-нибудь другую из моих книг покупали бы так быстро. Я поговорил с моим агентом, и он сказал: «Ну что, может, послать почитать режиссерам»? Я ответил: «Эту — посылай». Только я не хочу, чтобы она попала на какую-нибудь

«Это прекрасно, когда квантовая физика и теории про темную материю становятся почти религией»

огромную кинокомпанию в Голливуде. Пусть это снимет английский режиссер.

— Это правда, что члены вашей семьи до сих пор связаны с сайентологическим учением?

— Абсолютная правда.

— Но не вы сами?

— Нет.

— А есть в книге какие-то отсылки к сайентологии?

— Не думаю. Это не книга о моей семье, потому что это не моя семья. Но это совершенно мой пейзаж и моя обстановка. Покажите мне любое место в книге — и я скажу: да, эта волшебная поляна была на самом деле. И куст рододендронов был. Но родители из книжки — не мои. И мама у меня не работала оптометристом.

— Тем не менее у рассказчика с вами много общего. И, кажется, книжки он читает те же, что любили вы.

— Ха! Мне на днях позвонила помощница редактора, чтобы рассказать, что она долго гуглила все детские книжки, которые я там упоминаю, чтобы удостовериться, что никакие авторские права не нарушены. И только потом до нее дошло, что я все эти книжки просто выдумал. «Энджела Брэзил», серия «Шале» — я все это правда читал, но у себя в голове. Тут недавно моя тетя Джейн дала ссылку на что-то интересное, что я сделал, и сказала, что вот, это мой племянник Нил. И кто-то ответил ей: «О, вы, наверное, так им гордитесь. Какой он был в детстве?» И она написала: «Он был очень странным ребенком, на всех семейных торжествах он всегда забирался с книжкой под стол и там сидел». А я и правда прекрасно помню, как перед каждым семейным сборищем — свадьбой, мицвой, неважно, — отец всегда меня обыскивал на предмет, нет ли у меня книги, в том числе и запасной. И если она была, она отбиралась. А потом им надо было следить, чтобы я и на месте не раздобыл какой-нибудь книжки…

— В «Океане в конце дороги» многое крутится вокруг детей. А что для вас значит быть взрослым?

— Это значит, что мне не говорят, что делать. А еще меня в этом смысле волнует тема власти. Деньги дают власть. Детям деньги представляются чем-то непонятным и загадочным. Взрослые придумали какие-то правила, регламентирующие использование этих кусочков металла и бумаги. Зачем их придумали? Почему просто не прекратить ими пользоваться? Женщины знают о мужчинах больше, чем мужчины о женщинах, из-за неравенства в обществе. Так жители оккупированных территорий знают об оккупантах больше, чем те о них. И дети совершенно точно знают больше о взрослых, чем взрослые о детях.

— Вы пишете об астрофизике почти как о вере. Астрофизика ведь в некотором смысле и есть наша новая религия, как по-вашему?

— Ну это зависит от того, как к ней относиться. Я долгие годы был подписчиком New Scientist, читал про темную материю и все такое. Это все здорово, но я этого совсем не понимал. Не уверен, что и сами авторы статей что-нибудь понимали. И это прекрасно! Именно поэтому я в книгу все это и ввел. Было очень весело. Отчасти я занимался просто писательскими упражнениями. Некоторые абзацы я лет пятнадцать не мог никуда вписать.

5 лучших книг Нила Геймана

«Песочный человек», 1989–1996
Первый большой успех Нила Геймана — серия комиксов о владыке снов Морфее, где Гейман впервые переносит в графическую форму свои легенды и мифы, не забывая и о классических персонажах вселенной DC Comics.

«Никогде», 1996
Первая типично геймановская сказка, где самый обычный герой обнаруживает в окружающей себя жизни самые необычные обстоятельства: буквально, офисный работник, попав в подземный волшебный Лондон, побеждает там павшего ангела.

«Американские боги», 2001
Геймановский opus magnum, роман о великой схватке старых богов с пришедшими им на смену богами новыми — транспортом, интернетом etc.

«Коралина», 2002
Первая детская повесть Геймана. Ни до ни после автор не сочинял ничего настолько страшного: Другая Мама и Другой Папа с пуговицами вместо глаз, призраки погубленных детей и так далее. Здесь же появляется и магистральная мысль его детских историй: «Взрослые не знают, и им никогда не понять».

«История с кладбищем», 2008
История мальчика по имени Никто, которого вырастили призраки на кладбище, после того как его родителей жестоко убили. Гейман не скрываясь, переписывает «Книгу джунглей», как до этого в «Коралине» пересочинял «Алису в Стране чудес», привычно играя на грани чудесного и страшного.

Например, я очень горжусь сценой, где персонаж находится в океане и все-все знает. Это не так-то просто — по-настоящему убедительно описать мир, в котором рассказчик все понимает во вселенной.

— Кто угодно может подглядывать за вашей частной жизнью благодаря вашим откровенным сообщениям в твиттере — особенно про брак с Амандой Палмер. Но все-таки что-то вы наверняка скрываете?

— Разумеется, у меня есть границы дозволенного. Самое дикое в этой ситуации — это жить с человеком, чьи границы дозволенного проходят за много миль от твоих. Недавно у меня был очень непростой разговор с кем-то, кто читал блог Аманды в те дни, когда мы еще только начали встречаться. И мне говорят: «Знаете, так здорово, что вы с Амандой вместе. Когда она написала о том, что она заболела циститом, я знал, что у вас, ребята, все в порядке с сексом!» Я не знал, куда деваться. Это уж точно были не те чужие мысли, о которых мне хотелось бы знать. Но что поделать. Как-то привыкаешь.

— Один из основных мотивов всех ваших книг — то, что волшебное сокрыто тонким слоем повседневности. После того как вы придумали все эти миры, где боги живут среди нас, вам не стала докучать обычная жизнь? Не хотели бы встретить Одина за барной стойкой?

— В нашей жизни меня больше всего восхищает фантазия. Воображение, мечты — это очень важная часть жизни людей, которая, наверное, в конечном счете и делает реальность сносной. Вот возьмите те же деньги. Это же выдумка. Мы говорим, что они ценны, но эту ценность мы же сами и придумали. Или вот в Шотландии сейчас много спорят, быть ли ей частью Великобритании или нет. Но ведь государственные границы — абсолютно воображаемая вещь. Заберитесь повыше и посмотрите на планету сверху — вы не увидите никаких линий. Да чего уж там — вот пример еще похлеще. Террористы направляют самолеты во Всемирный торговый центр. Если чуть-чуть над этим призадуматься, вы увидите, что религиозные войны — это ведь примерно из той же реальности, где Один стоит за барной стойкой. Люди готовы убивать, разрушать, перекраивать карту мира, просто чтобы доказать, что их воображаемый друг любит их больше, чем твой воображаемый друг. Все это очень странно. Прелесть фантазии в том, что она позволяет тебе сделать шаг в сторону от повседневной реальности, где мы принимаем воображаемое за настоящее. Понимаете, сколько крови было пролито в религиозных конфликтах до сегодняшнего дня? А бомбы продолжают падать. Люди продолжают терять ноги и руки. Так что я думаю, что те, кто думает, что воображаемое не является частью нашей физической реальности, просто ничего не понимают в жизни как таковой. ●

Нил Гейман «Океан в конце дороги», Москва, АСТ, 2013



Кино

Скандинавские, корейские, французские и прочие *неанглоязычные сериалы*, которые могут легко заменить американские и британские

ТЕКСТ: ГЕОРГИЙ БИРГЕР

«Вампир-прокурор»/ «Vampire Prosecutor»

Корейская вариация на тему «Ганнибала», «Декстера» и прочих сериалов про зло на службе добра

Завязка Расследуя убийство родной сестры вампиром, прокурор Мин Тхэ Ён сам оказывается укушенным и превращается в вампира. Впрочем, полученные сверхспособности только помогают прокурорской работе.

Чем интересно Корейские сериалы, как и японские, весьма специфичны: тут часто встречаются и наигранность, и обязательные запутанные романтические линии. Но конкретно «Вампир-прокурор» старается походить на американские шоу. Иногда — довольно-таки буквально: Мин Тхэ Ён умеет восстанавливать сцены преступления по брызгам крови, как Декстер, ужинает человеческой кровью, как Ганнибал Лектор, а в целом мифогенная фантастика в полицейской драме напоминает о «Гримме». Впрочем, корейский черный юмор и эксцентрика приятно обновляют все эти привычные уже штампы.



Одна из особенностей *«Вампира-прокурора»* Мин Тхэ Ёна — демонстрация того, как были убиты найденные жертвы



В *«Военнопленных»* освобожденные из арабского плена солдаты не пытаются, как в «Родине», убивать соотечественников, но и жить снова с ними научиться не могут

Статус Самое популярное шоу Южной Кореи позапрошлого года да и последней пятилетки в целом — учитывая общий рост качества местных кабельных драм, это уже довольно-таки веская рекомендация.

Южная Корея, 2011–2012, 2 сезона

«Военнопленные»/«Hatufim»

Израильская поствоенная драма, на основе которой сделана американская «Родина»

Завязка После 17 лет в плену у сирийских террористов трое израильских солдат возвращаются домой: двое живыми, третий в гробу. Адаптироваться к прошлой жизни оказывается непросто как им самим, так и их семьям.

Чем интересно «Военнопленные» в первую очередь известны как источник «Homeland», но на деле между ними очень мало общего. Американцы сконцентрировались на интригах и шпионских играх, у израильтян же главное — психология и попытка понять, каково это — вернуться из мертвых или когда из мертвых возвращается некогда близкий и невозможно понять, тот же этот человек или нет. Впрочем, шпионская линия имеется и тут, а во втором сезоне и политические игры вокруг персонажей становятся хитрее.

Статус Когда в прошлом году «Военнопленных» показали по британскому ТВ, вся местная пресса, включая тяжеловесов вроде The Guardian, сравнила сериал с «Homeland» — не в пользу последнего. В данный момент свою адаптацию «Военнопленных» снимает в России режиссер Павел Лунгин.

Израиль, 2009–2012, 2 сезона

«Правительство»/«Borgen»

Самый достоверный политический сериал в мире

Завязка Лидер малопопулярной датской социал-либеральной Партии умеренных Биргитте Нюборг накануне выборов отказывается использовать компромат на премьер-министра, и данные оказываются в руках у лидера оппозиции. В результате скандала страдает репутация и министра, и оппозиционера, и на выборах побеждает партия Биргитте, а сама она становится новым премьером.

Чем интересно Еще до «Карточного домика» с Кевином Спейси «Правительство» смогло показать мир настоящей политики — не идеализированный,



Придворный политтехнолог Каспер в *«Правительстве»* — абсолютно пелевинский персонаж, способный, пожалуй, обхитрить и Фрэнка Андервуда из «Карточного домика»

как в «Западном крыле», не утрированный, как в «В гуще событий», и не гипертрофированный, как в «Игре престолов». Главный урок тут в том, что нужно успеть поменять власть до того, как власть поменяет тебя, а главное достоинство сериала — в том, как убедительно показана неизбежность этих перемен даже, казалось бы, в самых благородных людях.

Статус У «Правительства» есть престижная британская BAFTA в номинации «Лучшее иностранное шоу» в 2011 году, но реальное влияние сериала распространяется уже далеко за пределы телевизора — как и «Западное крыло» в США, в Европе «Правительство» стало для многих синонимом политического процесса как такового и уже начинает на него влиять.

Дания, 2010–2013, 3 сезона

«Криминальный роман»/«Romanzo criminale»

«Клан Сопрано» на итальянском материале

Завязка Трое друзей сколачивают преступную группировку, которая на протяжении четверти века (с 70-х по 90-е) терроризирует всю Италию, сотрудничая и с каморрой, и с сицилийской мафией.

Чем интересно Это уже вторая экранизация бестселлера Джанкарло де Катальдо, работавшего судьей на процессе против «Банды из Мальяны» — реальной ОПГ, с которой списаны герои романа. Снятое по нему в 2005-м кино считается одним из самых успешных итальянских фильмов последних десяти лет, но телеверсия ему совсем не проигрывает. Напротив, за два сезона шоу удается куда лучше и тщательнее рассмотреть происхождение зла да и реальную Италию 70–80-х. «Криминальный роман» часто сравнивают с «Кланом Сопрано», можно вспомнить и «Крестного отца» — с последним совпадает и время действия, только в «Криминальном романе» герои живут не в США, а на родине — отчего колорит понятным образом усиливается.

Статус На странице сериала на IMDb можно найти с десяток откликов американцев и британцев, ставящих его в один ряд с «Щитом» и тем же «Сопрано». А сами итальянцы часто называют «Роман» просто лучшим драматическим сериалом местного производства всех времен — наверное, это достаточная рекомендация.

Италия, 2008–2010, 2 сезона



Одно из неоспоримых достоинств *«Криминального романа»* — толпы модно одетых итальянских красавцев

Не стоит пытаться понять, почему *«Игру лжецов»* ведет человек из фильма «Пила», — просто это Япония, тут и не такое бывает



«Игра лжецов»/«Liar Game»

Лучший вариант для тех, кто хочет посмотреть только один типично японский сериал

Завязка Феноменально наивная и совершенно неспособная врать девушка Нао получает посылку с сотней миллионов иен и запиской, сообщающей о том, что, открыв посылку, Нао стала участницей «Игры лжецов». Суть игры в том, что двое случайных людей получают крупную сумму от оргкомитета, а спустя месяц эту сумму у обоих забирают; оставить разрешается только те деньги, которые удастся обманом забрать у второго игрока. Лишившись всей суммы в первый же день игры, Нао зовет на помощь известного аферист Акияму.

Чем интересно Нужно понимать, что «Игра лжецов» — это типичная дорама, то есть специфическое японское шоу, разыгранное и снятое в местных традициях, не привычных сторонним зрителям. Здесь отчаянно гипертрофированы эмоции, актеры нарочно переигрывают и неестественно экспрессивно реагируют на каждый сюжетный поворот, а цветовая гамма и монтаж все время пытаются выжечь зрителю глаза. Для тех, кто когда-то смотрел аниме или играл в японские ролевые видеоигры, такой расклад еще может быть привычным, остальным «Игра лжецов» поначалу может напоминать шоу для детей дошкольного возраста. Но если продраться сквозь особенности жанра, то можно увидеть хорошо закрученную и трогательную драму взросления.

Статус На родине «Игра лжецов» была настолько популярна, что была удостоена беспрецедентно длинного трехчасового финала, за которым последовало целых два полнометражных фильма.

Япония, 2007–2010, 2 сезона

«Спираль»/«Engrenages»

Полифонический юридический сериал из Франции: взгляд на одно дело со стороны и суда, и следствия, и защиты

Завязка Новый прокурор заступает на работу. В первый же день подведомственные следователи находят тело эмигрантки из Восточной Европы с размозженным лицом. Расследование продвигается стремительно — и скоро приводит обратно в прокуратуру.

Чем интересно Снято все с оглядкой на англоязычных коллег с их бесконечными «CSI» и «Законом и порядком», но под совсем другим углом — а именно с типично французским циничным безумием. Когда, например, прямо в зале суда у адвоката случается сердечный приступ, приводящий к немедленной смерти, его помощница, не скрывая радости, просит продолжить заседание, чтобы зачитать подготовленную наставником речь в защиту клиента, разжалобить судью и выиграть дело. Подобная профессиональная деформация коснулась и остальных героев, и самого сериала в целом — в итоге в скучный жанр процедурала проникает своего рода вианновский и кафкиан-



Самый харизматичный персонаж *«Спирали»* — адвокат-карьеристка Жозефина Карлссон



Лейтмотив сериала *«Мост»* можно свести к строчке «по границе труп переломлен пополам», причем граница тут шведско-датская — и проходит она ровно по центру того самого 8-километрового Эресуннского моста

ский абсурд, отчего, соответственно, становится только веселее.

Статус Сериал стал хитом не только во Франции, но и в Великобритании, был показан в 12 странах, а в 2011 году его номинировали на международную «Эмми». Также «Спираль» стала первым успешным драматическим проектом платного Canal+ — в некотором смысле французского аналога HBO, который за следующие несколько лет произвел еще немало блестящих драм.

Франция, с 2005-го, 4 сезона, пятый и шестой — в производстве

«Мост»/«Bron»/«Broen»

Мрачный скандинавский детективный триллер про конфликт между чувствами и логикой

Завязка На мосту между Мальмё и Копенгагеном, ровно на шведско-датской границе, находят порезанное пополам женское тело, даже два — на территории Швеции оказалась половина датчанки, а в Дании — шведка. Убийца вскоре заявляет о себе еще раз — как террорист-антиглобалист, а за расследование вместе берутся детективы обеих стран.

Чем интересно «Мост» — довольно сложное высказывание об эмоциях. Центральный персонаж сериала — шведский следователь Сага Норен, полицейский с синдромом Аспергера. Она не дает отпустить машину скорой с места преступления, пишет рапорты на коллег и отказывается выполнять требования террористов, даже когда они не слишком суровые, а на кону стоят жизни детей. Ее датский напарник Мартин Роде — полная ее противоположность: он готов наплевать на правила и живет скорее по понятиям. Безэмоциональная жесткость Саги всегда в итоге оказывается оправданной, человечность Мартина делает всем только хуже, но одой нордической стойкости «Мост» при этом назвать нельзя, он скорее о том, можно ли при такой прагматичности оставаться человеком, — и однозначного ответа тут не будет.

Статус Об успехе «Моста» говорят не столько его рейтинги (они хоть и были высокими, но не заоблачными), сколько тот факт, что после выхода первого сезона тут же было снято два ремейка — американский про мексиканскую границу (неудачный) и франко-британский про Ла-Манш — удачнее, но в той же Британии и скандинавская версия собирала у экранов по миллиону зрителей на эпизод — больше, чем в Швеции.

Швеция, Дания, 2011–2013, 2 сезона

«Лиллехаммер»/«Lilyhammer»

Норвежская гангстерская комедия в защиту мультикультурализма

Завязка Итало-американский мафиози Фрэнк Тальяно по сделке со следствием сдает своих подельников и дает показания в суде в обмен



Герой Стива Ван Зандта в *«Лиллехаммере»* очень быстро знакомит небольшой норвежский городок со своим миром криминала

на запись в программу по защите свидетелей. По программе он переезжает в небольшой норвежский Лиллехаммер — из-за ностальгических воспоминаний о том, как красиво выглядела проведенная там в 1994 году зимняя Олимпиада.

Чем интересно «Лиллехаммер» был снят почти сразу после атаки националиста Андерса Брейвика на Норвегию, и основная его тема — преимущества мультикультурализма, но подана она довольно-таки изящно и без навязчивой пропаганды. Тальяно не то чтобы идеально адаптируется в норвежском обществе, как раз наоборот — обнаружив, что он находится в промерзлой провинции в хилой лачуге с минимумом средств к существованию, герой начинает обустраивать себе жизнь единственным известным ему способом: обманом, рэкетом, мошенничеством и так далее. Пусть он и ходит на курсы норвежского языка и пытается понять местные нравы, дело тут скорее не в том, что он становится примерным норвежцем, а в том, чему сама Норвегия может от приезжего мафиози научиться — как выясняется, многому.

Статус Во время первого показа сериала буквально пятая часть населения Норвегии прилипла к телевизорам, а совместная с Netflix дистрибуция способствовала тому, что «Лиллехаммер» был куплен для показа в 130 странах мира.

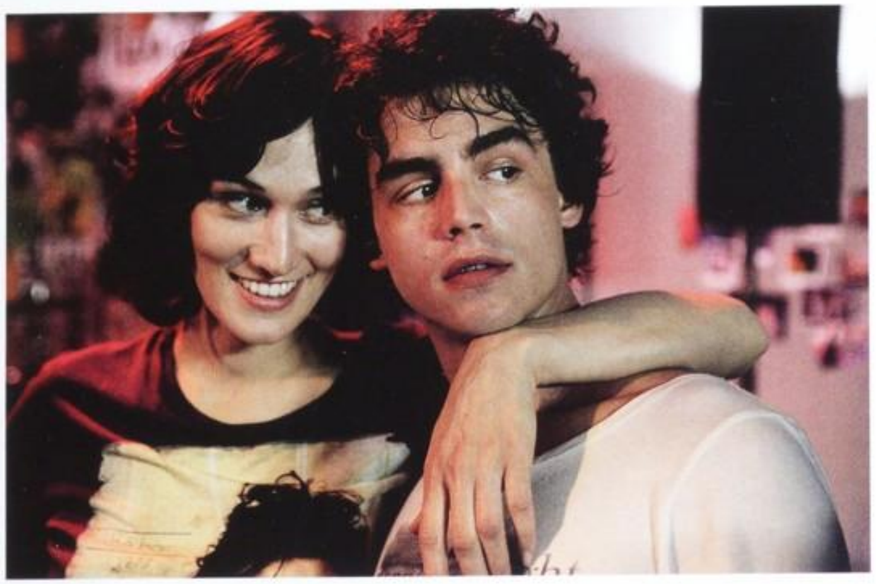
Норвегия, с 2012-го, сейчас идет второй сезон

«На зов скорби»/«Les revenants»

Неожиданный подход к теме зомби — без поедания мозгов, но, кажется, с апокалипсисом

Завязка Полуремейк одноименного фильма 2004 года: в небольшом, почти отрезанном скалами и громадной дамбой от внешнего мира французском городке начинают оживать мертвые. Они приходят непонятно откуда в той же одежде, в какой были в день смерти, не помнят, что с ними случилось, и не понимают, почему все вокруг так на них косятся.

Чем интересно Зрители привыкли, что зомби — это гниющие трупы, пытающиеся съесть мозг каждого встречного, но «На зов скорби» предлагает другой взгляд на проблему: а что если они почти такие же, какими были до смерти? У вернувшихся есть явные проблемы с социальными функциями, нарушения сна, повышенная агрессивность и заниженная эмпатия — но в них жива память о том, кем они были. Как вообще получилось, что мертвые начали возвращаться, сколько их всего и к чему это все ведет — вопросы животрепещущие, правда, по итогам первого сезона есть ощущение, что ответов на них пока так и не придумали. Какое-то логичное объяснение всему есть, видимо, только у местного священника;



Симон из *«На зов скорби»* по непонятной причине повесился прямо в день свадьбы с Адель, а спустя десять лет по еще менее понятной причине просто взял и ожил

Рекрутер спецотряда NSS Чхве Сын Хи в *«Айрис»* по очереди охмуряет двух спецназовцев, чтобы нанять себе в команду, и почему-то думает, что ей удастся избежать любовного треугольника

озвучено оно пока не было, но, очевидно, оно как-то связано с Откровением Иоанна Богослова. Особенно учитывая, что ожившие мертвецы не единственная аномалия, происходящая в поселении.

Статус Хитом «На зов скорби» стал моментально и тут же получил заказ на американский ремейк — но делать его будут для не самого примечательного канала A&E, так что лучше ознакомиться с оригиналом.

Франция, с 2012-го, второй сезон выйдет в 2014-м

«Айрис»/«Iris»

Шпионский боевик, по масштабу и бюджету не уступающий большому корейскому кино

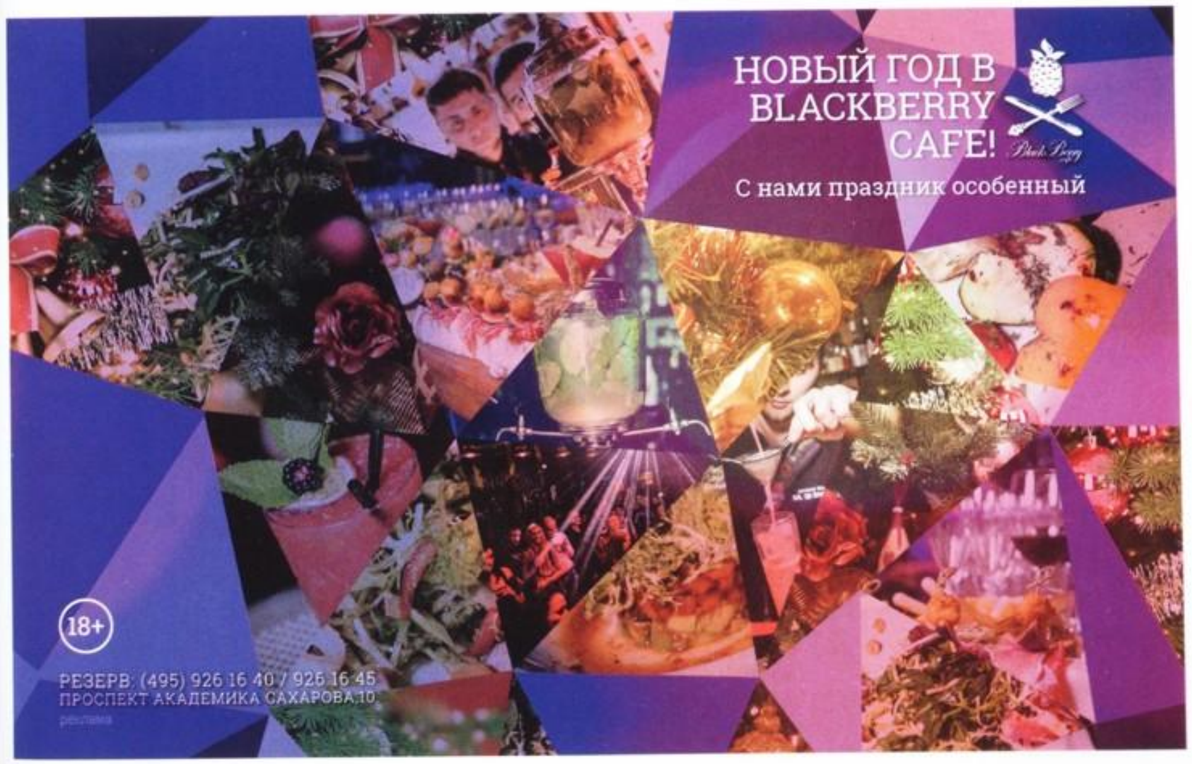
Завязка Двух друзей-спецназовцев нанимают в секретную организацию NSS, чьей сверхзадачей является объединение Северной и Южной Кореи. Оба влюблены в свою начальницу и не в курсе, что где-то члены группировки «Айрис» мечтают уничтожить весь NSS.

Чем интересно В главной роли — Ли Бен Хон, известный по классике современного корейского кино «Я видел дьявола» и «Хороший, плохой, долбанутый». Снят «Айрис» тоже совсем как большое кино, а не как дорамы — тут нет традиционных для жанра ужимок и гипертеатральности (что, впрочем, неудивительно при 20-миллионном бюджете), правда, обязательная запутанная любовная линия, занимающая немалую часть экранного времени, все-таки присутствует. Самый дорогой и масштабный корейский сериал — он же и самый лихо закрученный; в каждом эпизоде история дополняется новыми сумасшедшими деталями, что в хорошем смысле напоминает о первых сезонах шоу «24». Вследствие всего этого «Айрис» трудно бросить, пока не посмотришь целиком, — так что стоит планировать просмотр с учетом этого факта.

Статус Ничего подобного ни по мощи, ни по качеству пока что Южной Корее сделать не удалось. Сериал породил также фильм, в котором попытались уложить тот же сюжет в два часа (задумка изначально сомнительная, что и подтверждается итоговым результатом), и спин-офф «Афина: Богиня войны». ●

Южная Корея, 2009–2013, 2 сезона

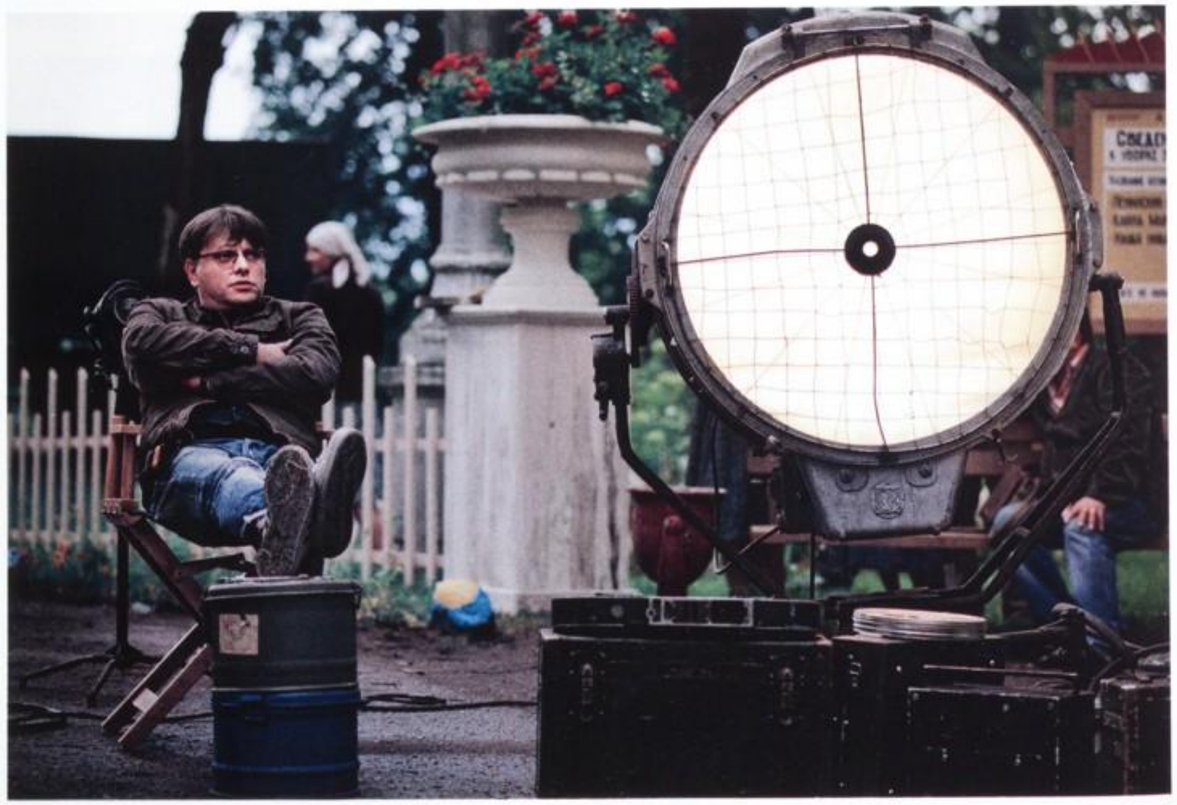




Кино

Режиссер «Оттепели» *Валерий Тодоровский* — о том, как нужно придумывать российские сериалы и чем сегодня интересны 1960-е

ИНТЕРВЬЮ: ЮРИЙ САПРЫКИН



В сериале *«Оттепель»* Тодоровский описывает мир своего отца. И довольно буквально: главный герой — молодой, подающий надежды оператор, которому доверяют доснять фильм. То же самое когда-то произошло с Петром Тодоровским

— С чего этот сериал начинался? Вы помните момент, когда поняли: надо делать вот так?

— Очень редкий случай, когда действительно есть точный день, час и минута. Так случилось, что я проводил время в Америке и довольно близко подружился с потрясающим человеком, Мэттью Вайнером, отцом сериала «Безумцы», мы с ним ходили несколько раз ужинать. Я его спросил: «Почему ты решил снимать про рекламщиков?» Он сказал: «Просто мой отец был рекламщиком». Американцы отличаются от нас тем, что воспринимают кино как личное высказывание. Любой человек вам скажет — пиши и снимай о том, что знаешь. Я вышел после этого разговора на улицу, закурил и подумал: мой отец был кинооператором, потом стал кинорежиссером. Это тот мир и те люди, которых я не просто знаю, я их чувствую, я вырос среди этих людей. Почему можно делать сериал про милиционеров, следователей, провинциальных девушек, приехавших покорять Москву, — и нельзя сделать про кинематографистов? И в этот момент что-то щелкнуло. Дальше я приехал в Москву, позвал очень дорогих мне сценаристов — Алену Звонцову и Дмитрия Константинова, мы начали разрабатывать сценарий и провели за этим занятием полтора года. Когда я рассказывал об этом друзьям и знакомым, все говорили — кто это будет смотреть? Кому это интересно? Это как бы домашняя радость, история для своих. Но я был абсолютно убежден, что это история про всех.

— Вас не смущает, что в отличие от Вайнера у вас нет перспективы второго и третьего сезона? Это сериал — но все равно ограниченный во времени.

— Люди, которые посмотрели несколько серий и желают сделать мне комплимент, говорят: «Это же никакой не сериал, это настоящее кино». Меня это возмущает, потому что я хотел сделать именно нормальный сериал. Что это значит? Он состоит из 12 частей. В конце каждой серии я попытался сделать некие крючки для следующей серии и, кроме того, заложил все возможности для второго, третьего и четвертого сезонов. Когда возникают другие сезоны? Когда у сериала есть огромный рейтинг и телеканал хочет продолжать и готов это финансировать. Я не знаю еще, какой рейтинг он соберет, но при желании… Другой вопрос, если бы мне сказали: «Давай делать второй сезон», я бы его снимать не стал, потому что я выложился на этом фильме. Я мог бы остаться шоураннером и пригласить кого-то еще — но об этом разговоры вести рано. Но я настаиваю: это сериал, я хотел в российской сериальной индустрии сделать что-то свое, личное. Знаете, что сейчас происходит с сериалами? Как это выглядит? 99,9 процентов всех продюсеров понимают, что сериал — это бизнес. Они мучительно рожают какой-то сценарий, дальше начинают обзванивать режиссеров, все хорошие режиссеры всегда заняты. Вот он выловил некоего режиссера. Режиссер думает: «Черт, никаких других предложений нет, у меня лежит полный метр, денег нет, жить-то как-то надо. Ладно, пойду сниму сериальчик». Получается, что для продюсера это заработок, для режиссера заработок. При этом все подсажены на американские сериалы, все эти «Во все тяжкие» и «Безумцы», после чего говорят: «Ну у нас ничего подобного быть не может». Почему? Да может! Придумайте что-нибудь, дайте идею. Сериалы можно делать про все: про почтальона, про учителя, про себя, про своих родственников, главное — чтобы это было интересно другим. Расскажи, что тебя волнует по-настоящему, что тебе близко, что тебя трогает. Поэтому для меня это был поступок, мне хотелось сказать — я сам, добровольно, захотел снять сериал, не от голодухи, не оттого что у меня нет денег на другие фильмы. Я сделал то, что хочу.

— Как вы восстанавливали фактуру начала 60-х? Вы же не могли видеть это своими глазами?

— Я родился в 1962 году. Действие фильма происходит в 1961-м, ровно за год до моего рождения. Но я жил в семье своего отца, я что-то помню начиная с 4–6 лет, это уже конец 60-х. Помню этих людей, эти компании, которые сидели дома, эти выпивания и посиделки под гитару. Я помню очки моей мамы. А дальше начинаются книжки, фотографии, рассказы и, конечно, фильмы, я все пересмотрел: «Июльский дождь», «Мне двадцать лет», «Девять дней одного года». Когда ты пытаешься сегодня создавать эпоху в кино, особенно в сериале, у тебя нет времени и денег, чтобы делать это по-настоящему дотошно, потому что тогда надо будет снимать пять лет. Мне кажется, что-то я в этом фильме сделал, получилось

«Все подсажены на американские сериалы и говорят: «Ну у нас ничего подобного быть не может!» Почему? Да может!»

или нет — не знаю. Вообще, вокруг 60-х потихоньку начинает происходить мифологизация. Еще недавно казалось, что все эти люди ходят здесь, среди нас, а сейчас это уже немножко миф, легенда, сказка. Я достаточно близко знал Булата Окуджаву, хорошо помню Высоцкого, знал и знаю сейчас Хуциева, дай бог ему здоровья, пару раз видел Шпаликова. Это все реальные люди, но у меня все больше и больше ощущение, что они уже миф. Когда показывали первые две серии в кинотеатре «Пионер», там сидела Наталья Рязанцева — первая жена Геннадия Шпаликова. Я когда я ее увидел, мне дурно стало, подумал: ну Наталья Борисовна меня разорвет. Нет, не разорвала. Главное, что я боялся услышать: «Валера,



Артист *Александр Яценко* виртуозно вписывается в эстетику советского прошлого. Местами он дает такого Шукшина, что кажется, он чуть опоздал родиться

ты наврал». И ложь могла быть не в том, как выглядит рубашка или из какой чашки пьют. Я же пытаюсь показать их отношения, манеру общаться, проживать свою жизнь. Эта система отношений, в которую я нырнул, должна быть честной. И Рязанцева сказала: «Да, все так и было».

— Вы же занимались уже мифологизацией 60-х в «Стилягах», в чем сейчас отличие?

— Там был чистый миф, который при этом был полностью построен на правде. Даже бульдог, которого красили, — это была реальная история, человек каждый день красил бульдога в новый цвет и ходил с ним по Бродвею, то есть по улице Горького. «Оттепель» ни в коем случае не сказка про шестидесятников, но присутствие мифа, вот этого флера, ощущения, что это немножко другие люди, другие отношения, чуть более искренние и открытые — это важно. Как сказал кто-то из моих сценаристов: «У нас все женщины красавицы и очень неоднозначны. А все мужчины сволочи, но с принципами».

— А если отвлечься от мифологизации — что вы поняли за время съемок про это время?

«У нас все женщины красавицы и очень неоднозначны. А все мужчины сволочи, но с принципами»

— Что была бедность. Абсолютно все за редким исключением жили очень бедно. Сегодня я у тебя стрельнул пятерку, завтра ты у меня десятку, все время жили в долг. Но на последнюю пятерку могли пойти и накормить друга, устроить праздник в шашлычной, гульнуть до утра. Это ощущение нахлынувшей свободы — после стольких лет страшной запертости. Когда люди начали стремительно и жадно жить, любить, творить, дружить, ссориться, мириться. День начинался с того, что звонил друг и говорил: «Я влюбился, я не знаю, как без нее жить, а она меня не любит».



Несмотря на лакированную картинку, герои сериала *«Оттепель»* постоянно делают все то, что нам последние пару лет пытаются запретить: курят, пьют и занимаются сексом

Дальше уводили жен друг у друга, жены этих бросали, возвращались к прежним, а мужья продолжали дружить. Это какое-то стоградусное проживание, которое в какой-то момент захлопнулось. Но это уже тема для следующего сериала.

— Отчасти миф у 60-х уже сформирован — всевозможными «Старыми песнями о главном». Я прекрасно себе представляю зрителя, который, как жена Ефремова в первой серии, начинает ругаться на этот сериал: «Что это у вас за 60-е? 60-е — это когда Гагарин летал и Кристалинская поет, а у вас тут водка, девки и какой-то бесконечный разврат и цинизм».

— Эти люди не грубее и не циничнее, я бы сказал, что они живее. Это принципиальный момент, я хотел сделать фильм про сложных людей. То, что мы видим сейчас на телевидении, — это, как правило, простые люди. Этот хороший, этот плохой, этот интриган, этот подонок. А я хотел сделать фильм про сложных. Я их всех люблю в этом фильме, включая следователя Цанина, с которым там много произойдет неприятного. Они все заряжены огромной творческой энергией жизни. Это история про неординарных людей, которым время позволило всплыть на поверхность, начать дышать, выражать себя в творчестве, в человеческих отношениях. Из этого получились великая литература и кино, и не задавленное чувство собственного достоинства и свободы, которое в нас есть, — это все оттуда. Потом я же надеюсь, что я немножечко художник, что я создаю свой миф, точнее, делаю шаг в сторону мифа. Для меня 60-е — это не «кукуруза колосится». Это орущий в одесской квартире в 40-градусную жару истекающий потом Высоцкий, недопитая водка на столе и влюбленные женщины, вокруг него сидящие. Мне было 5 лет. Среди ночи открыты окна, в Одессе в июле жарко. Он поет, поет, поет. Соседи вызывают милицию, потому что он не дает спать людям. Приходит милиционер, видит Высоцкого, садится и говорит: «Спойте еще». Вот это мой миф, а не кукуруза. ●

«Оттепель», с 2 декабря, Первый канал

Вещи

Пальто Max Mara, юбка Acne, шарф Vika Gazinskaya и другие *плюшевые вещи,* которые можно купить в московских магазинах

ПРЕДМЕТЫ: АРТУР ЛОМАКИН

ФОТОГРАФИИ: ЭРИК ПАНОВ

Комбинезон *Topshop Unique*, 13990 р., пиджак *Issey Miyake*, 67600 р., ботинки *Asos*, 2718 р., жакет *Carven*, 23800 р., юбка *Chaos Reigns x Forget Me Not*, 6500 р., ботинки *Asos*, 3458 р., клатчи *Forms*, черный 10000 р., ментоловый 18000 р., колготки *Calzedonia*, 599 р.

Свитер, винтаж, *Oldich. Dress & Drink*, 2247 р., шарф *Meadham Kirchhoff for Topshop*, 5899 р.

Дубленка *Acne*, 125900 р., брюки *Rick Owens*, 19500 р., пальто *Phillip Lim*, 50950 р., кардиган *Gosha Rubchinskiy*, 14890 р., юбка *Acne*, 16500 р.

Водолазка *Raf Simons*, 19950 р., брюки *Rick Owens*, 19500 р., ботинки *Nike*, 8950 р.



Пальто *Vika Gazinskaya*, 92800 р., воротник *Vika Gazinskaya*, 47800 р.

Пальто *Kamenskakononova*, 45000 р., ботинки *Issey Miyake*, 32500 р., капюшон *Nozomi Ishiguro*, 15300 р., жилет *Kamenskakononova*, 45000 р., брюки, винтаж, *Oldich. Dress & Drink*, 3300 р., блузка, винтаж, *Oldich. Dress & Drink*, 7950 р., колготки *Calzedonia*, 599 р.

Кепка *Bernhard Willhelm*, 16200 р., пальто *Max Mara*, 79900 р.

Визажист: Мария Е[illegible], Модели: Янсеры Джеваков/Point, Александр/Agent

Адреса магазинов, в которых продаются вещи, попавшие в рубрики «Афиши», см. на стр. 143

ТМ МОСКОВСКИЙ ТЕАТР МЮЗИКЛА
представляет
ПЛАНЕТА КУКОЛ
НОВОГОДНЕЕ ШОУ
для ДЕТЕЙ и их РОДИТЕЛЕЙ
с 25 декабря по 8 января
(495) 797 63 00 ■ WWW.МЮЗИКЛ.РФ
0+
реклама
ВТБ Генеральный спонсор
КОМЕДИЯ
ShowMart.ru ЗАКАЗ БИЛЕТОВ 495 215 0000

Правительство Москвы
Департамент культуры
города Москвы
III
МОСКОВСКИЙ РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ
КЛАССИЧЕСКОЙ МУЗЫКИ
14 декабря 2013 г. 19.00 ММДМ, Светлановский зал
Открытие фестиваля
Симфонический оркестр Москвы «Русская филармония»
«Штраус-гала» 6+, дирижер Вольфганг Грёс (Австрия)
18 декабря 2013 г. 19.00 Большой зал консерватории им. П.И. Чайковского
Симфонический оркестр Москвы «Русская филармония»
Дирижер Дмитрий Юровский, солист Вадим Репин, скрипка
М. Брух, С. Прокофьев 6+
25 декабря 2013 г. 17.00 ММДМ, Театральный зал
Московский государственный
ансамбль танца «Русские сезоны»
Детский балет «Двенадцать месяцев» 0+
26 декабря 2013 г. 19.00 ММДМ, Камерный зал
Московский Камерный оркестр «Музыка Вива»
Дирижер Александр Рудин, солист Илья Груберт, скрипка
«Вокруг классики» 6+
4 января 2014 г. 19.00 ММДМ, Камерный зал
Государственная капелла Москвы имени В. Судакова
И.С. Бах, С. Рахманинов
«Шедевры хоровой музыки» 6+
5 января 2014 г. 19.00 ММДМ, Камерный зал
Даниил Крамер, Валерий Гроховский, фортепиано
Московский Камерный оркестр «Музыка Вива»
«Рождественский джаз» 6+
10 января 2014 г. 19.00 ММДМ, Светлановский зал
Закрытие фестиваля
Александр Фисейский, орган
«Вечер органной музыки» 6+
РУКОВОДИТЕЛЬ ПРОЕКТА
АЛЕКСАНДР АБРАМОВ
КОСМОДАМИАНСКАЯ НАБЕРЕЖНАЯ, дом 52, строение 8
проезд: метро ПАВЕЛЕЦКАЯ
8(495) 730 1011
БИЛЕТЫ
8(495) 690 1758
ПОВАРСКАЯ УЛИЦА, дом 20
проезд: метро АРБАТСКАЯ
WWW.MMDM.RU
WWW.O-STAGE.RU
6+
реклама
Ticketland.ru 8(495) 93 777 37
4119131

ресторан
БУРГОМИСТР
Сушер Акция
"Бельгийские Дни"
Театральная пл, 8 (495) 983 00 92
реклама

РЕСТОРАН
КЕЛЬЯ
Предлагает около 30 СОРТОВ эксклюзивного пива из Бельгии
м. Кропоткинская, пер. Сивцев Вражек, д.3, (495) 697-68-41
реклама

НОЕВ КОВЧЕГ
Restaurant
Отменная кухня и атмосфера!
8 (495) 917 07 17 noevkovcheg.ru
реклама Restaurant — ресторан

ДЕПАРТАМЕНТ КУЛЬТУРЫ ГОРОДА МОСКВЫ
МОСКОВСКИЙ ТЕАТР
ЛЕНКОМ
НА МАЛОЙ ДМИТРОВКЕ 6
ПРЕМЬЕРА 18, 22 ДЕКАБРЯ 2013
АЛЕКСАНДР БАЛУЕВ
АЛЕКСАНДРА ЗАХАРОВА
ИВАН АГАПОВ
ВИКТОР РАКОВ
СЕРГЕЙ СТЕПАНЧЕНКО
ДМИТРИЙ ГИЛЬФЕРТ
и другие в спектакле
НЕБЕСНЫЕ СТРАННИКИ
автор сценической фантазии по мотивам Аристофана и Чехова
МАРК ЗАХАРОВ
постановка
МАРК ЗАХАРОВ
СЕРГЕЙ ГРИЦАЙ
режиссер
ИГОРЬ ФОКИН
художник постановщик
АЛЕКСЕЙ КОНДРАТЬЕВ
композитор
СЕРГЕЙ РУДНИЦКИЙ
художник по костюмам
ИРИНА БЕЛОУСОВА
художник по свету
ЕВГЕНИЙ ВИНОГРАДОВ
технический директор
ДМИТРИЙ КУДРЯШОВ
директор театрального проекта
МАРК ВАРШАВЕР
16+
МАРК ЗАХАРОВ

дайкон
Детская школа суши
7-14 лет
подробная информация:
www.daikon.ru
т. (495) 607-75-78
магазин
КИТАЙСКИЕ ПРОДУКТЫ
т. (495) 607-86-28
пр. МИРА, д.12, стр.1
www.china-food.ru

МОСКОВСКИЙ АКАДЕМИЧЕСКИЙ ИМЕНИ ВЛАДИМИРА ТЕАТР МАЯКОВСКОГО
ОСНОВНАЯ СЦЕНА
МАРЮС ИВАШКЯВИЧЮС
КАНТ
о критике чистого разума
16+
предварительный показ 15.12.13
16.12.13
премьера 17.12.13
предварительная запись на спектакль только на сайте mayakovsky.ru
реклама

ЧАЙХОНА НОМЕР ОДИН
С телефона заходи!
доступно в Apple Store
12+
Скидка 20% при первом заказе на доставку
реклама

galladance
LIFESTYLE DANCE CLUB
Новогодняя коллекция подарков
С 1 декабря 2013 по 12 января 2014 года
при покупке клубной карты ДАРИМ ПОДАРОК НА ВЫБОР:
- дополнительный месяц заморозки
- два билета на клубное мероприятие
- дополнительный месяц членства
- карта для друга со скидкой 20%
- посещение второго клуба
- дополнительные индивидуальные уроки
обучение танцам
Барвиха I ЦМТ I Мичуринский I Монарх Центр
Олимпийский I Смоленский Пассаж
(495) 786 76 36
www.galladance.com
реклама

КОФЕ ХАУЗ
ИМБИРНАЯ ЗИМА
Дабл Капучино «Имбирный пряник»
Имбирный пряник

Детский киножурнал «Ералаш» и Творческая мастерская «ТеАРТ» представляют
29 - 30 декабря 2013
2 - 5 января 2014
12.00, 15.00
С НОВЫМ ГОДОМ!
Ералаш
Москва, Дом Кино СК РФ
Большой зал
За 1 час до начала вас ждет игровая программа в фойе :
- игры, конкурсы
- музыка и танцы
- веселые клоуны и фокусники
- бесплатный аквагрим
0+
Информация и билеты:
tm-teart.ru, (495)6230464

афиша
Все развлечения рядом с вами
Бесплатное приложение «Афиша» для iOS
16+
Загрузите в App Store
Реклама



Более 2500 точек в мобильном приложении «Атлас Большого Города».

Доступно в App Store

Get it on Google play

Магазины

Где можно купить вещи из ревизий «Афиши»

ПЕРЧАТКИ

Carven, «Цветной», Цветной б-р, 15, стр. 1, 3 этаж, (495) 737 77 73 Ⓜ Цветной бульвар

Dries Van Noten, ЦУМ, Петровка, 2, (495) 933 73 00 Ⓜ Театральная

Fjällräven, Fott, Дмитровский пер., 7, 8 926 082 84 85 Ⓜ Охотный Ряд

Hestra, Fott, Дмитровский пер., 7, 8 926 082 84 85 Ⓜ Охотный Ряд

Mr. Start, ЦУМ, Петровка, 2, (495) 933 73 00 Ⓜ Театральная

Richmond, ЦУМ, Петровка, 2, (495) 933 73 00 Ⓜ Театральная

Vivienne Westwood, «Цветной», Цветной б-р, 15, стр. 1, 3 этаж, (495) 737 77 73 Ⓜ Цветной бульвар

Zara, Неглинная, 10, (495) 783 59 92 Ⓜ Кузнецкий Мост

ПЛЮШЕВЫЕ ВЕЩИ

Acne, «Цветной», Цветной б-р, 15, стр. 1, 3 этаж, (495) 737 77 73 Ⓜ Цветной бульвар

Asos, www.asos.ru

Bernhard Willhelm, Air Fashion Store, Театральный пр., 3, стр. 4, (495) 621 78 91 Ⓜ Лубянка

Calzedonia, Тверская, 6, (495) 692 85 92 Ⓜ Охотный Ряд

Carven, «Цветной», Цветной б-р, 15, стр. 1, 3 этаж, (495) 737 77 73 Ⓜ Цветной бульвар

Chaos Reigns, www.chaosreigns.pe

Forget Me Not, www.forgetmenotblog.tumblr.com

Forms, Leform, Поварская, 35/28, (495) 691 82 20 Ⓜ Баррикадная

Gosha Rubchinskiy, «Кузнецкий Мост 20», Кузнецкий Мост, 20, (495) 623 78 88 Ⓜ Кузнецкий Мост

Issey Miyake, «Цветной», Цветной б-р, 15, стр. 1, 3 этаж, (495) 737 77 73 Ⓜ Цветной бульвар

Kamenskakononova, www.mascva.ru

Max Mara, Н.Арбат, 19, стр. 1, «Весна», (495) 543 98 77 Ⓜ Арбатская

Nike, «Цветной», Цветной б-р, 15, стр. 1, 3 этаж, (495) 737 77 73 Ⓜ Цветной бульвар

Nozomi Ishiguro, Air Fashion Store, Театральный пр., 3, стр. 4, (495) 621 78 91 Ⓜ Лубянка

Oldich. Dress & Drink, Б.Дмитровка, 11, стр. 1, (495) 951 79 95 Ⓜ Театральная

Phillip Lim, «Цветной», Цветной б-р, 15, стр. 1, 3 этаж, (495) 737 77 73 Ⓜ Цветной бульвар

Raf Simons, «Цветной», Цветной б-р, 15, стр. 1, 3 этаж, (495) 737 77 73 Ⓜ Цветной бульвар

Rick Owens, «Цветной», Цветной б-р, 15, стр. 1, 3 этаж, (495) 737 77 73 Ⓜ Цветной бульвар

Topshop, пл. Киевского Вокзала, 2, «Европейский», 2 этаж, (495) 980 51 72 Ⓜ Киевская

Vika Gazinskaya, «Кузнецкий Мост 20», Кузнецкий Мост, 20, (495) 623 78 88 Ⓜ Кузнецкий Мост

ПУХОВИКИ

Modström, Fott, Дмитровский пер., 7, 8 926 082 84 85 Ⓜ Охотный Ряд

Nanamica, Fott, Дмитровский пер., 7, 8 926 082 84 85 Ⓜ Охотный Ряд

Uniqlo, Земляной Вал, 33, «Атриум», 2 этаж, (495) 981 21 31 Ⓜ Курская

Woolrich, ЦУМ, Петровка, 2, (495) 933 73 00 Ⓜ Театральная

Zara, Неглинная, 10, (495) 783 59 92 Ⓜ Кузнецкий Мост

СУПЕРФУД

Big Tree Farms, www.iherb.com

Bite, www.takeabite.ru

Ron Teeguarden's Dragon Herbs, www.iherb.com

Super Organic, www.bionicamarket.ru

Ufeelgood, www.ufeelgood.ru, www.happy-vegan.ru



«Афиша» на iPad

Каждый новый номер журнала на вашем планшете — ищите в App Store



Что вы хотите оставить детям?

Роскошь бриллиантов или чистый воздух?

Сделайте выбор.

GREENPEACE

Создатель марки Arsenicum Дмитрий Логинов только что доделал ремонт в новом шоу-руме на Кузнецком Мосту. Теперь у него два рабочих места — швейный цех на Верхней Хохловке и эта просторная светлая зала с высокими потолками. Здесь дизайнер хранит готовые коллекции и показывает клиентам образцы тканей.

ТЕКСТ: АСЯ ЧАЧКО

ФОТОГРАФИЯ: МАРИЯ МИНКОВА

1. ***Головной убор*** — часть костюма Логинова, сделанного специально для ежегодной вечеринки «Midsummer Night's Dream»
2. ***Бейсбольные биты*** служили аксессуаром на показе коллекции в стиле милитари, который проходил на Андреевском мосту
3. ***Корсет*** из коллекции «Конкорд». «Этот пассажирский лайнер летал в 70-х между Парижем, Лондоном и Нью-Йорком и был в два раза быстрее всех остальных. Мы добавили в эту историю драму и вспомнили, как в 2000 году «конкорд» разбился. Поэтому корсет состоит как бы из покореженной обшивки самолета»
4. ***Юбка*** из коллекции «Хич-Йорк», в которой Логинов постарался объединить две темы — фильм «Птицы» Хичкока и Нью-Йорк
5. ***Музыкальные пластинки*** Майкла Джексона, Мадонны и Depeche Mode:



«Без музыки никак! Когда не знаешь, что послушать, — всегда ставь Depeche Mode!» — говорит Логинов

6. ***Книги с выставок*** Александра МакКуина, Хуссейна Чалаяна, Тьерри Мюглера, Хельмута Ньютона и других дизайнеров

Дмитрий Логинов начинал как стилист журнала L'Officiel, а затем редактор «ОМа». Он одевал музыкантов Tesla Boy и шил костюмы для спектаклей Серебренникова. Сейчас марка Arsenicum ассоциируется с изящным мужским костюмом для состоятельных модников

7. ***Мясо*** — один из самых продаваемых принтов для шелковых и кашемировых платков Логинова
8. В специальных ***блокнотах*** для эскизов Moleskine Fashionary на каждой странице пунктиром обозначены мужские и женские силуэты
9. Папки с образцами материалов называются ***«банчи»***. Логинов, который специализируется на пошиве мужского костюма на заказ, в основном закупает британские шерстяные ткани

Флоренция. Лучшие бутерброды с требухой делают на площади Сант-Амброджо

Места знать надо
mir.travel

афиша МИР

16+

Отвечайте, даже если звонит тигр

Входящие по миру с 1-й по 10-ю минуту каждого разговора

0 РУБ/МИН

Подключайте *444#

Звоните 1117531

Ноль без границ

МТС



Стоимость с 11-й минуты каждого входящего вызова — 5 руб./мин, ежедневная плата — 25 руб. С 201-й входящей минуты в рамках опции в каждом календарном месяце стоимость входящих вызовов до конца месяца — 5 руб./мин. Указанные цены действуют в международном роуминге. В Узбекистане, Азербайджане и Южной Осетии звонки тарифицируются по базовым условиям тарифного плана. Указана команда для подключения на территории РФ. Подробности — на mts.ru. Реклама.