С 2 ПО 15 МАРТА 2015 ГОДА

ВСЕ РАЗВЛЕЧЕНИЯ МОСКВЫ

НА ДВЕ НЕДЕЛИ

# афиша



## 50 обедов дешевле 500 рублей

Супы в столовых, лапша в китайских забегаловках, тофу в вегетарианских кафе, рецепты для ланчбоксов и лучшая шаурма в городе

№3 (387)
AFISHA.RU
4 607004 030017 15003

АФИША №3 (387) С 2 ПО 15 МАРТА 2015 ГОДА 50 ОБЕДОВ ДЕШЕВЛЕ 500 РУБЛЕЙ





Электрообогрев лобового стекла


6-ступенчатая автоматическая коробка передач


Аудиосистема CD/MP3/AUX/USB/SD/Bluetooth[2]


Кожаная отделка рулевого колеса


Климат-контроль

Volkswagen Polo 2015 года по ценам 2014 и преимущество до 100 000 рублей по программе утилизации

Das Auto.

Дополнительная информация – по телефону информационной линии Volkswagen 8-800-333-4441 и на сайте www.volkswagen.ru

[1] Указанное в настоящей рекламе преимущество достигается за счет предоставления официальными дилерами специальной цены при приобретении автомобиля с утилизацией прежнего автомобиля. Предложение действительно до 31 марта 2015 года. [2] Аудиосистема СиДи/ЭмПЗ/АУЭкс/ЮЭсБи/СиДи/Блютуз.
Все перечисленное в рекламе оборудование устанавливается за дополнительную плату. Реклама


## В номере


30 **Кризисное предложение**
32 15 обедов до 500 рублей
40 Новые китайские кафе в Москве
50 8 недорогих вегетарианских блюд
52 Необычные столовые
64 Лучшие бизнес-ланчи в городе
68 Рестораторы о новых бюджетных местах
74 Обеды в ланчбоксах
82 Лучшая шаурма в Москве




Самый экономный способ пообедать в Москве — это *приготовить еду самому*. Особенно вкусно получается, если ты шеф-повар

с. 74

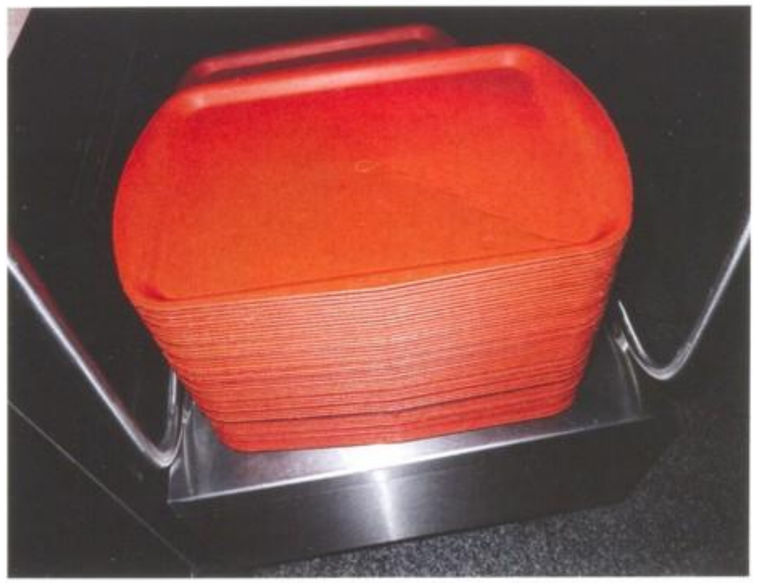


Пусть в Москве и нет полноценного Чайнатауна, но *китайских заведений* уже набирается на целое приключение

с. 40

Главный атрибут любой, даже *самой необычной столовой* — это поднос

с. 52



## В номере


### 6 Две недели в городе
Две недели в городе: Rome и Джарбо в «Театре», «Гамлет» в Большом театре, «Робот по имени Чаппи» Нилла Бломкампа, Save Festival в Arma 17 и другие события с 2 по 15 марта
Ревизии: весенние ароматы, джемпер с V-образным вырезом, брюки карго

### 30 Кризисное предложение

**90**
Самая громкая русская рок-группа момента Sonic Death о мифологии, отчаянии, жизни в супермаркете, «Арии» и рисовой диете

**96**
Команда проекта «Арзамас» — о новом сайте с лекциями ученых-гуманитариев

**102**
Актеры Милла Йовович и Антон Ельчин — о новой экранизации «Цимбелина» Шекспира, советской школе драмы и о том, как играть мерзавцев

**106**
Kris Van Assche, Luda Nikishina, Walter Van Beirendonck, Osome2some, Monki и другие пальто, которые можно купить в московских магазинах

### 120 Рабочее место
Ольга Карпуть, создательница «КМ20»




Судя по всему, режиссер *Майкл Алмерейда* раз в 15 лет снимает фильмы по пьесам Шекспира. В 2000-м был «Гамлет», теперь «Цимбелин»

с. 102



Арсений Креститель (на фотографии) набирает секс-армию, если ты нормально одеваешься и от тебя не пахнет пирожками, читай интервью *с Sonic Death*

с. 90


Реклама

Приветствуя Завтра Emirates

Требуются архитекторы для проекта на побережье
Увидимся в Дубае

Насладитесь счастливым семейным отдыхом на безмятежных пляжных курортах.




Для бронирования и получения дополнительной информации, пожалуйста, связывайтесь с Эмирейтс по телефону 8 (800) 555 19 19 (звонок бесплатный по России) или посетите сайт emirates.ru

**АФИША**
**директор по продуктам** Владимир Шрейдер
**управляющий редактор** Алина Капацина

**ЖУРНАЛ «АФИША НА ДВЕ НЕДЕЛИ»**
**главный редактор** Даниил Трабун
**ответственный секретарь** Элина Маркина
**заместитель главного редактора** Георгий Биргер
**арт-директор** Роман Горницкий
**дизайнер** Дарья Браженко
**фэшн-директор** Наталья Истомина
**редакторы** Нина Назарова, Феликс Сандалов
**фоторедактор** Александра Рожкова
**продюсер** Алла Мельникова
**цветоделение** Александр Каштанов
**верстка** Ильяс Лочинов
**принт-менеджер** Мила Суботич
**старшие корректоры** Венера Ветрюк, Лариса Заягинцева
**директор по рекламе** Кристина Татаренкова

**КОМПАНИЯ АФИША**
**управляющий редактор** Юнна Бакал
**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 и издателя: 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 84 300 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 Моспочтамта 42628
Для читателей старше 16 лет
Фотографии в номере предоставлены галереей XL, издательством Corpus, кинокомпаниями «Каро Премьер», «Централ Партнершип», WDSSPR, клубами «16 тонн», Yotaspace, Русским музеем, Третьяковской галереей, Театром наций, театром «Практика»
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» №3 (387), выход из типографии 27 февраля 2015 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



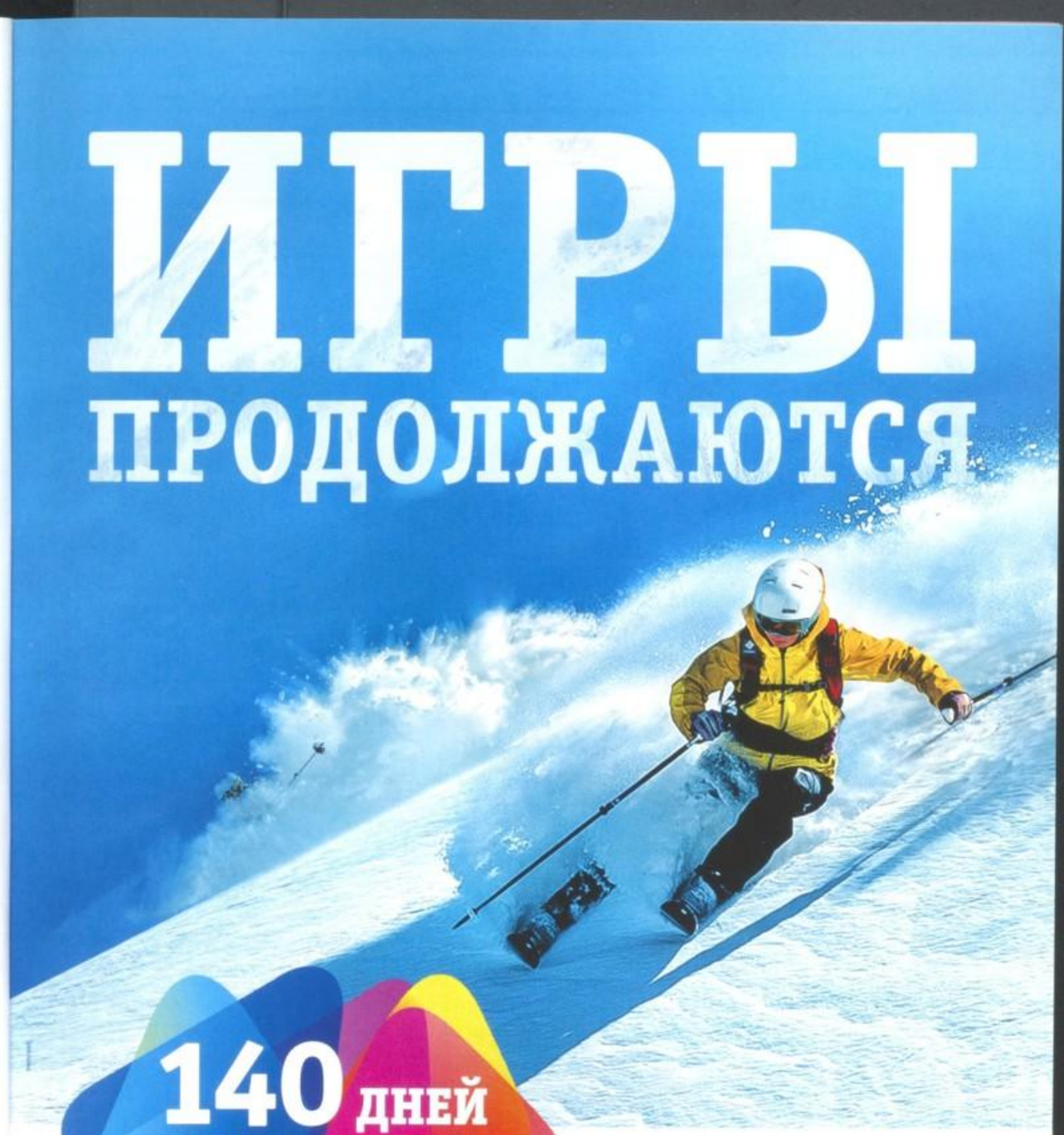

Фотография: *Семен Кац*


16+

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

реклама

ИГРЫ
ПРОДОЛЖАЮТСЯ



140 ДНЕЙ
СЕЗОН КАТАНИЯ

Сезон 2014 / 2015 обещает снежные вершины, чемпионские горнолыжные трассы и вдохновляющие впечатления! Окунись в атмосферу «Роза Хутор» — здесь каждый найдет что-то для себя.

ЯРКИЙ ОТДЫХ ЗИМЫ!
ДОКАЗАНО ИГРАМИ!

8-800-5000-555
www.rosaski.com

РОЗА ХУТОР
КУРОРТ

# *Две недели в городе:* «Гамлет» в Большом театре, Rome и Джарбо в «Театре», «Робот по имени Чаппи» Нилла Бломкампа, Save Festival в Arma 17 и другие события с 2 по 15 марта

Тексты: Варвара Бабицкая, Ольга Вад, Александр Горбачев, Лев Данилкин, Михаил Дегтярев, Александр Ильин, Паня Кириллина, Алексей Киселев, Богдан Королек, Артем Макарский, 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. 119



ВТ 03/03 — ВС 22/03
## «Flos gaudialis» в галерее «Здесь»
***Выставка, опровергающая лозунг «Не продавайся за цветы — завтра встанешь у плиты»***

ВЫСТАВКИ К ежегодному празднованию женского праздника сотрудники галереи «Здесь» отнеслись со всей серьезностью и собрали самый настоящий букет из флористических произведений русских художников-эмигрантов начала XX века. Несомненно, прямолинейные тематические выставки на тему 8 Марта надоели не меньше, чем ритуалы празднования этого дня, но имена художников могут заставить вас изменить мнение об этой выставке. Работы Гончаровой, Лабаса, Пуни, Маревны и Зверева вполне достойны того, чтобы отмечать ими хоть каждый день в году. */ «Здесь»*

ВТ 03/03 — СБ 04/04
## Илья Долгов в XL
***Инсталляция на тему леса, вечного источника философских загадок для человечества***

ВЫСТАВКИ Илья Долгов, лауреат премии «Инновация» и соучредитель Воронежского центра современного искусства, призывает людей относиться к искусству проще. Этого он пытается добиться с помощью инсталляции, смысл которой сводится к тому, что сама природа устроена просто, сложно лишь знание о ней. Ключ к пониманию любого искусства — в эмоциональном искреннем переживании, как при контакте с природой. Не стоит усложнять те образы, которые мы переносим на холсты и в галереи, ведь они уже являются усложненной версией реальности. */ XL*





*Максим Виторган* в роли жениха, Ксения Собчак в роли свахи — юмор в григорьяновской постановке «Женитьбы» начинается уже с программки

СР 04/03, ЧТ 05/03, СБ 14/03
## «Женитьба» в Театре наций
***Тотальный панк-гламур Филиппа Григорьяна с Ксенией Собчак и Максимом Виторганом***

ТЕАТР По случаю Года русской классики, объявленного Театром наций, эстет Филипп Григорьян сочинил беспроигрышный хит: сюрреалистический кошмарный сон москвича 10-х годов XXI века по «Женитьбе», пьесе, с феноменальной легкостью вспарывающей бессмыслицу столичного социального уклада, нравов и архетипов. Килограммы грима, приторный дизайнерский гламур сценографа Гали Солодовниковой, омоновцы и хоругвеносцы и, разумеется, обильный видеоряд — почему нет. Максим Виторган играет Подколесина, намеренного жениться на Агафье Тихоновне в исполнении Анны Уколовой, тогда как в образе свахи Феклы, кажется впервые в жизни, на сцену выйдет Ксения Собчак. Театр сообщает, что спектакль на самом деле сугубо лирический: про невыносимую тяжесть социальных масок в нашу непростую эпоху. Режиссер же утверждает прямо: «Мы попытаемся показать кризис страны через кризис отдельно взятого человека». */ Театр наций, 19.00*

СР 04/03 — ВС 19/04
## «Игорь Вулох. Репатриация» в фонде культуры «Екатерина»
***Работы советского нонконформиста, возвращенные на Родину 20 лет спустя***

ВЫСТАВКИ Советский художник-концептуалист, друг Наума Клеймана и Василия Шукшина, прославился абстрактными полотнами в приглушенной цветовой гамме, роднящей его в какой-то степени с Ильей Кабаковым. В начале 1990-х годов Вулох впервые выставляется за границей, но выходит так, что коллекционер Сергей Попов, владелец галереи «Браунер и Попов», где проходила выставка, так и не вернул в Россию 43 работы. Как сообщается, причиной стали «правовые коллизии». История получила продолжение лишь после смерти галериста, когда картины были переданы Фонду творческого наследия Игоря Вулоха и впоследствии доставлены в Россию. Выставка возвращенных работ Игоря Вулоха — по-настоящему значимое событие для истории российского искусства. */ фонд культуры «Екатерина»*

СР 04/03
## «БЦХ» в «16 тоннах»
***Сталкивающий вместе новый R'n'B и поэтов Серебряного века аноним***

КОНЦЕРТЫ Музыкант, скрывающийся за аббревиатурой «Боже, царя храни», совмещает поэтов преимущественно Серебряного века со сладкоголосым R'n'B в духе Фрэнка Оушена — иногда получается не без иронии: обложка его нового сингла «Бесстыдные тени» буквально повторяет «Brown Sugar» Ди Энджело — с той лишь разницей, что вместо певца изображен Валерий Брюсов. Только выпустивший дебютную EP под названием «Миньон» артист уже дает первый сольный концерт, где, возможно, наконец исполнит песни со словами собственного сочинения. */ «16 тонн», 21.00*





СР 04/03 — ВС 08/03 ПЕТЕРБУРГ

## Театр марионеток Резо Габриадзе на Новой сцене Александринского театра

*Гастроли самого обаятельного театра в мире*

ТЕАТР Отыграв в Москве свой традиционный гастрольный сет, знаменитый Тбилисский театр марионеток, называющий себя самым маленьким театром Грузии, перемещается на четыре дня в Петербург. Помимо уже ставших классикой «Рамоны» (любовная история двух паровозиков) и «Осени моей весны» (про благородную птицу по имени Боря) впервые за много лет Резо Габриадзе представит премьеру лихой (но нежной) комедии про парижские авантюры грузина Вано — «Бриллиант маршала де Фантье». Не изменяя деревянно-глиняной миниатюрной эстетике, грузинский мэтр провозглашает торжество глупости: «В глупостях, — утверждает он, — вся сладость жизни и смысл ее!» */ Петербург, Александринский театр. Новая сцена, 19.00*

музыка

*Александр Горбачев*

# Новый альбом Мадонны и возрастные парадоксы поп-культуры

Версия первая: Мадонна — это культурно-экономическая сущность; самый мощный бренд поп-культуры; корпорация, бизнес которой заключается в том, чтобы переупаковать условно модный звук в хваткие песни, способствующие росту продаж. В этом, разумеется, нет ничего плохого — другое дело, что последние полтора десятка лет компания сторонится инноваций, небезосновательно полагаясь на уже аккумулированный символический капитал. В этом смысле «Rebel Heart», тринадцатый продукт Мадонны, — произведение скучное, но полезное, ибо представляет собой грамотный дайджест всех периферийных явлений, постепенно оккупирующих мейнстрим: буравчатый EDM, хлопочущий трэп, акустические переборы специально для латиноамериканской аудитории и даже, что особенно приятно, немного приглушенно-торжественной эстрады в духе Джейми xx. Даже по лирике тут можно сделать определенные выводы: заявленную в заголовке революционную тему Мадонна, последнее время во многом строившая свою публичную стратегию на заявлениях в поддержку меньшинств, Pussy Riot и Юлии Тимошенко, реализует в основном через призывы поактивнее отдыхать с привлечением разнообразных и не всегда легальных стимуляторов.

Версия вторая: Мадонна — это живой человек 1958 года рождения, дважды разведенная мать четырех детей, миллионерша и филантроп, новый сингл которой не пустили на BBC1 из-за того, что молодой аудитории артистка уже не особенно и нужна. На «Rebel Heart» начитанная 56-летняя женщина, сторонница йоги и каббалы, поет, например, такое: «Рви на мне волосы, давай я буду сверху, я вся мокрая, туда-сюда, пока кровать не сломается». Это главным образом альбом про секс, драгс и дэнс-дэнс-дэнс, и, пожалуй, единственное, что делает его интересным, — именно зазор между общественными конвенциями относительно женского возраста и тем, что тут отчебучивает урожденная Чикконе. Глубокое декольте, осиная талия и золотые кудри Мадонны оказываются такими же нетленными, как толоконный лоб Иосифа Давыдовича Кобзона. Вот такая вот музыка, вот такая вот вечная молодость.

Иными словами, «Rebel Heart» есть альбом про то, что бес в ребро — это неловкое чувство. *Альбом Мадонны «Rebel Heart» можно купить в iTunes*



По большому счету арсенал приемов *Мадонны* не сильно изменился за, страшно подумать, тридцать с лишним лет карьеры: даже оголяется Луиза Чикконе с той же охотой, что прежде





РЕКЛАМА

Революция в дениме: оригинальные джинсы Селвидж — теперь эластичные и комфортные.

UNIQLO представляет джинсы Селвидж. Высококачественный деним, сочетающий в себе лучшие традиции производства и первоклассный дизайн, стал комфортным как никогда. Сохранив оригинальную текстуру Селвидж, основанную на неравномерном плетении, мы разработали совершенно новую эластичную ткань. Теперь джинсы Селвидж — это прекрасное сочетание традиций и современности в модном зауженном силуэте. Просто примерьте их. И вы поймете, о чем мы.



Новый СТРЕЙЧ-ДЕНИМ
ЗАУЖЕННЫЕ ДЖИНСЫ СЕЛВИДЖ 2999 Р.

*Одежда для жизни

LifeWear

5 новых альбомов выбор *Александра Горбачева*

## José González «Vestiges & Claws»

Тихие песни под гитару в исполнении шведского мужчины, известного большинству населения по кавер-версиям популярных песен из манипулятивных рекламных роликов. Методы Гонсалеса стабильны, потому что эффективны: нейлоновые струны, упругий звук, ритм в щелчках пальцев, утешительный голос, в который хочется уткнуться, как в мохнатый свитер любимого человека, — в общем, доктор едет-едет сквозь снежную равнину в течение 42 минут.



## Drake «If You're Reading This It's Too Late»

Внезапный микстейп томного канадского еврея, по совместительству являющегося одной из ключевых фигур хип-хопа последних лет (именно Дрейк ответственен за то, что рэп и R'n'B слились в один монструозный жанр-блокбастер). Прыткие размышления о собственном величии, автотюн про одиночество в большом городе, письмо к матери, стерильный и напряженный синтетический звук, где низкие частоты в основном подразумеваются, — Дрейк спокойно и по-хорошему расслабленно подтверждает собственные высочайшие позиции на рынке.




## Rudresh Mahanthappa «Bird Calls»

Нью-йоркский саксофонист, здорово обыгрывающий свои индийские корни в рамках современного вольного джаза, на сей раз обращается к джазу традиционному. «Bird Calls» — посвящение гению бибопа Чарли Паркеру: каждая вещь тут отталкивается от конкретного паркеровского соло или мелодии и улетает в неведомые дали путями артистической мысли участников ансамбля. Изобретательный, неглупый и по-хорошему нерадикальный джаз, еще и тонко обыгрывающий связь времен.




## Father John Misty «I Love You, Honeybear»

Бывший барабанщик группы Fleet Foxes Джош Тиллман побеждает своих партнеров на их же территории. «I Love You, Honeybear» — это и концептуальный альбом про отношения в браке, и блестяще сделанный модернистский фолк с хором, струнными и духовыми, и саркастические песни о бремени состоятельного белого человека. Тиллман говорит, поет и пишет красиво, помня о том, что красота есть в своем роде социальная привилегия.



## Benjamin Clementine «At Least for Now»

Родился в Лондоне, мужал во Франции, долговязый, чернокожий, выступает в пальто, но без рубахи — таковы выходные данные нового и крайне многообещающего британского крунера. Трепетный и саркастичный, Клементайн напоминает одновременно Бреля и Энтони Хегарти, своей игрой на фортепиано и вокалом умеет и рассмешить, и распотрошить сердце и вообще довольно непостижимым образом в 2015-м сводит друг с другом все лучшее в английской и французской эстраде доцифровой эпохи.



СР 04/03, ВТ 10/03

## «Юбилей ювелира» в МХТ им. Чехова

***Новый спектакль Константина Богомолова — к юбилею Олега Табакова***

ТЕАТР В этом году Олегу Табакову исполнится 80 лет; по такому случаю артист в лучших традициях старой школы самостоятельно подобрал для нового спектакля пьесу, в которой сыграет главную роль. Что характерно, выбор пал на психологическую драму «Юбилей ювелира», написанную актрисой Николой МакОлифф. При этом суперсилу премьеры составляет не только факт исполнения Табаковым роли сварливого старика, но и позиция режиссера, занятая фееричным мастером коллажей и провокаций Константином Богомоловым. В фейсбуке был замечен снимок сценического оформления — фирменный замкнутый интерьер сценографа Ларисы Ломакиной, глянцевые стены, три больших экрана; то есть ничего неожиданного. Все неожиданное кроется в предупреждении режиссера: «Наш спектакль — психологическая история, в которой главные — актеры, а не режиссерское решение». / *МХТ им. Чехова, 19.00*

С ЧТ 05/03

## «Снайпер» Клинта Иствуда

***Фильм о войне, расколовший американское общество***

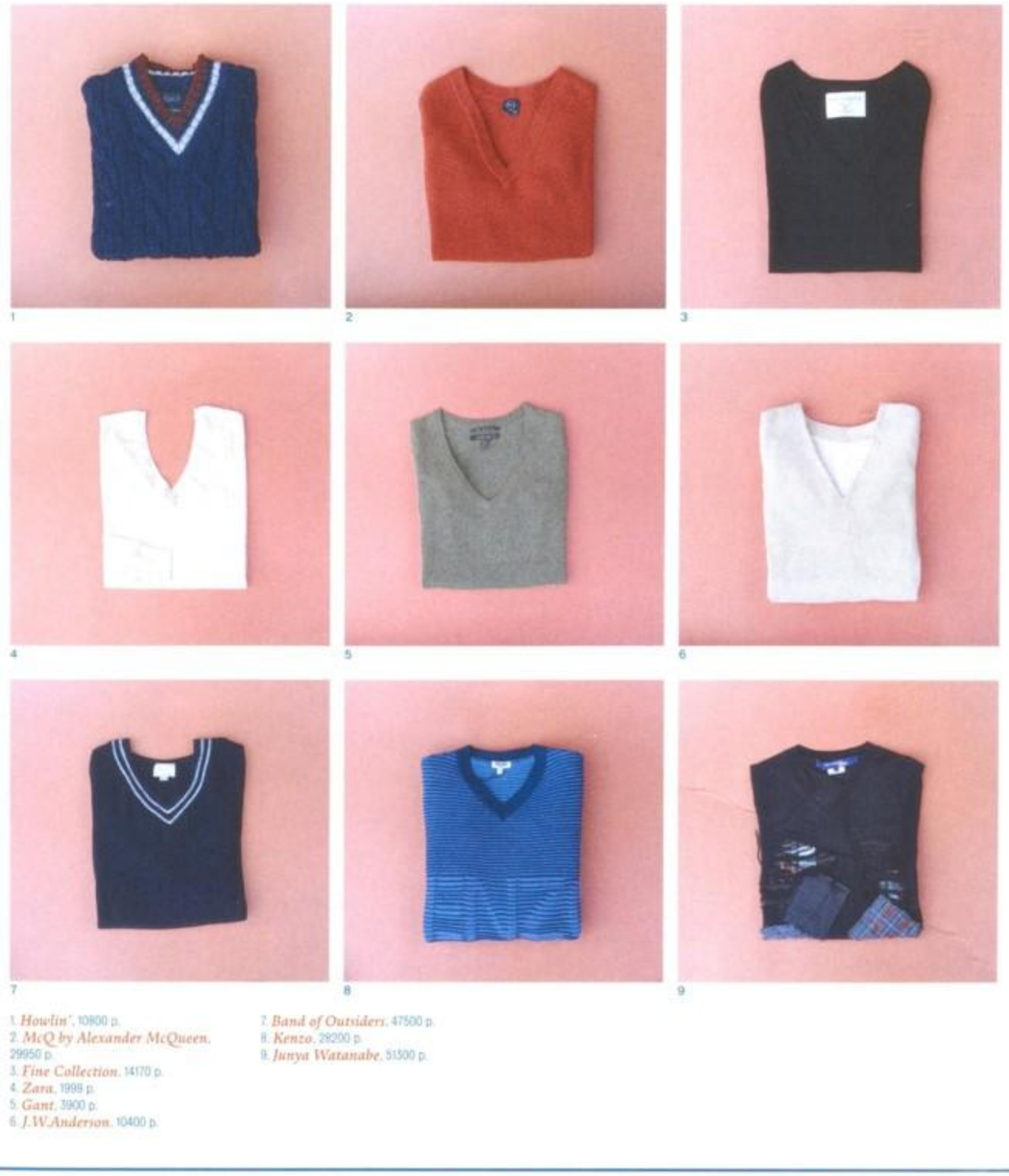
КИНО Крис Кайл служит снайпером во время боевых действий американской армии в Ираке. Его прозвище — Дьявол, а количество жертв приближается к второй сотне. Впрочем, и у машины для убийств есть сердце, которое страдает из-за оставшейся дома семьи. Новый фильм Иствуда вызвал в США настоящий скандал. Прогрессивные СМИ обвиняют фильм в коричневой пропаганде, а консерваторы защищают за патриотизм. Сам Иствуд остается где-то посередине, называя «Снайпер» своим самым честным антивоенным фильмом.





**Пришедший из мира тенниса джемпер с V-образным вырезом теперь больше ассоциируется с офисом, чем с кортом. Фолом в данном случае будет сочетание джемпера с рубашкой или — что еще хуже — выреза с выдающейся грудью.**

ПРЕДМЕТЫ: НАСТЯ БАТАШОВА ФОТОГРАФИИ: АНТОН БЕРКАСОВ



1. *Howlin'*, 10800 р.
2. *McQ by Alexander McQueen*, 29950 р.
3. *Fine Collection*, 14170 р.
4. *Zara*, 1999 р.
5. *Gant*, 3900 р.
6. *J.W.Anderson*, 10400 р.
7. *Band of Outsiders*, 47500 р.
8. *Kenzo*, 28200 р.
9. *Junya Watanabe*, 51300 р.

**103**

банкомата Сбербанка установят в московском метро в ближайшее время. 68 банкоматов будут принимать и выдавать деньги, с помощью остальных можно будет оплатить услуги ЖКХ или пополнить карту «Тройка»



В суровых условиях Йоханнесбурга самообучающийся *робот по имени Чаппи* быстро узнает, что такое свэг и гангста-парадайз

ЧТ 05/03 — ПН 08/06 ПЕТЕРБУРГ

## «Валентин Серов не портретист» в Русском музее

***Новый взгляд на творчество классика***

ВЫСТАВКИ Когда Серов в 1887 году написал «Девочку с персиками», сложно себе представить, насколько легкомысленной она казалась на фоне процветавшего в то время передвижнического реализма. В отличие от «юношей без радостей», как называл художников-передвижников Константин Коровин, Серов был мало увлечен гражданским пафосом своих картин и гораздо больше — собственно живописью. Несмотря на то что уже в советское время канонизировали его именно за портреты, портретистом Серов себя никогда и не считал — считал живописцем, так что идея выставки в Русском музее, если посмотреть с точки зрения самого художника, единственно верная. Покажут более 250 работ, среди которых историческая живопись, пейзажи и, конечно же, «Похищение Европы». */ Петербург, Русский музей*



С ЧТ 05/03

## «Робот по имени Чаппи» Нилла Бломкампа

***Уроки робототехники от группы Die Antwoord***

КИНО Режиссер «Района №9» Нилл Бломкамп в который раз раздвигает границы научной фантастики в кино, в этот раз с помощью истории об умилительном роботе в прикиде жестяного самурая — Чаппи. В Йоханнесбурге экспериментальная модель андроида обретает сознание, но, прежде чем вкусить все радости этого мира, становится жертвой южноафриканских гангстеров, которые привлекают внимание к роботу еще более нечестных на руку военных. Как всегда у Бломкампа, трясущаяся камера и задворки мирового мегаполиса соседствуют с уникальными спецэффектами и новаторским подходом к заезженным сюжетам научной фантастики, который в этот раз дополняет харизма хулиганов Die Antwoord.

ПТ 06/03 — ПН 09/03

## «Олдтаймеры» в «Сокольниках»

***Старые и древние автомобили на трех экспозициях в «Сокольниках»***

ВЫСТАВКИ На длинные выходные с захватом 8 Марта сразу три павильона выставочного центра «Сокольники» превратятся в огромный парк старинных автомобилей — пространство площадью в 10 тысяч квадратных метров займут выставки «Моторы Победы» и «Олдтаймер-галерея». Здесь будут советские спорткары, редкие модификации танков, настоящие полевые радиостанции, военная форма времен Второй мировой, старинные автомобильные сувениры. Традиция подношения даров перенеслась в мир коммунистического пыла прямиком из времен царствования и императорства и удивительным образом сохранилась — в отличие от всего остального, — и здесь будут пытаться объяснить символизм, например, кривошипного пресса для изготовления консервных банок, который польские рабочие вручили Сталину. */ выставочный зал «Сокольники»*

РЕКЛАМА

МАРТОВСКИЙ НОМЕР

16+

Harper's BAZAAR

КЛАУДИА ШИФФЕР

СЪЕМКА И ИНТЕРВЬЮ СПЕЦИАЛЬНО *для* HARPER'S BAZAAR РОССИЯ




В ПРОДАЖЕ С 24 ФЕВРАЛЯ

/ HarpersBAZAARRussia
@harpersbazaar_ru

www.bazaar.ru

/harpers_bazaar
/harpersbazaarr



ПТ 06/03 ПЕТЕРБУРГ

## AraabMuzik в «Главклубе»

***Американский продюсер, вдохнувший новую жизнь в трэп***

КОНЦЕРТЫ Абрахам Ореллана долгое время занимался созданием битов, но всемирно известен стал с появлением микстейпа «Electronic Dream», вполне сравнимого с первым «Instrumentals» Clams Casino и «Glass Swords» Расти, — в отличие от вышеупомянутых он привнес в хип-хоп-ритмику не эмбиент и видеоигры с прог-роком, а дал ей заглянуть на клубную территорию, был одним из тех, кто дал трэпу новое дыхание. Помимо всего прочего, Ореллана стучит по MPC с молниеносной скоростью, из-за чего его выступление — это примерно как посещение сеанса фокусника-иллюзиониста; только ловкость рук — и ничего больше. В какой-то степени его можно сравнить и с лектором, только вот курс его заставляет отдаться во власть лихого танца. */ Петербург, «Главклуб», 20.00*

СБ 07/03

## AraabMuzik в Yotaspace

КОНЦЕРТЫ См. анонс выше. */ Yotaspace, 20.00*

ПТ 06/03 — ВС 26/07

## «Николай Касаткин. Двойная картина» в Третьяковке на Крымском Валу

***Картины малоизвестного русского художника-гиперреалиста***

ВЫСТАВКИ Николай Касаткин начал работать в 1960-е годы и соединил в своих картинах фотореализм с концептуализмом. Он был соратником Эрика Булатова, и в его работах максимальная детальность соседствует с пространственной игрой. Сложность некоторых картин незаметна, но оказывается, что в одном изображении скрыто второе и есть намек на третье. Последние работы ныне живущего Николая Касаткина ничуть не хуже тех, которые он создавал, будучи советским художником, а их реалистичность может порадовать даже министра культуры. */ Третьяковская галерея на Крымском Валу*



Эта картина родившегося еще в первую пятилетку *Николая Касаткина* была написана всего лишь два года назад — а с виду так и не скажешь

СБ 07/03

## Rome и Джарбо в «Театре»

***Сентиментальные исполнители неофолка и легенда нью-йоркского андеграунда***

КОНЦЕРТЫ Пожалуй, две вещи будут популярны в московской концертной сфере более-менее всегда: лихой и безотчетный металл и интеллигентный неофолк; если первый из-за возможности выплеснуть всю накопившуюся энергию наружу, то второй — из-за некоего опыта, приобретаемого на концерте. Rome, впрочем, от большинства исполнителей отличаются: в то время как остальные ударяются в камлания и движутся в сторону мистики, именно они остаются в какой-то очень сентиментальной позиции; пожалуй, в неофолке их можно назвать главными романтиками. Вместе с ними на одной сцене выступит Джарбо, бывшая вокалистка Swans, давно, впрочем, ставшая самостоятельной творческой личностью, — весь недостаток мистики и смури восполнит именно она. */ «Театр», 19.00*



**25**

лет продлится программа по строительству храмов на территориях, присоединенных к Москве за последние несколько лет. За это время будет построено более 300 православных храмов

СБ 07/03

## Save Festival во временном помещении Arma 17

***Мортон Суботник и Dopplereffekt на рейве длиной в сутки***

КЛУБЫ О новом помещении, которое «Арма 17» займет на долгие годы, все еще ничего не известно, зато команда клуба продолжает устраивать масштабные вечеринки в своем временном пространстве — на четвертом этаже бывшего заводского цеха на «Трехгорной мануфактуре». Фестиваль Save проводится ежегодно с 2007 года, но для «Мануфактуры» это будет первая вечеринка с декабря — начнется она, как всегда, в полночь и закончится в ночь на понедельник. В этот раз откроют весь этаж — как на самой первой вечеринке на Хеллоуин, — то есть одновременно будут работать четыре танцпола. В лайнапе сплошные гиганты, но нужно быть готовым к авангарду: большинство диджеев экспериментаторы, которых неподготовленному слушателю воспринимать будет сложно. 81-летний американец Мортон Суботник — лауреат Пулицеровской премии и один из людей, ответственных за появление техно как жанра, — записал первую LP в 1967 году. Под Dopplereffekt, Томаса Анкермана или Kyoka танцевать будет проще — пускай это и темное техно с названиями треков из молекулярной биологии. */ «Трехгорная мануфактура», 22.45*

ВС 08/03 ПЕТЕРБУРГ

## Rome и Джарбо в The Place

КОНЦЕРТЫ См. анонс на стр. 14. */ Петербург, The Place, 20.00*

5 новых книг — выбор *Льва Данилкина*

### Джек Гуди «Похищение истории»

Труд 95-летнего кембриджского антрополога-эмеритуса, в котором тот яростно протестует против того, что Запад при непосредственном участии Вебера, Маркса, Элиаса и Броделя украл у остального мира его историю — и приписал себе честь изобретения демократии, капитализма и романтической любви, обозначив себя цивилизационным центром. Старик глубоко копает — но даже и близко не догадывается о масштабах этого мошенничества: ведь кроме банального игнорирования фактов существуют преступления гораздо более тяжкие — намеренная фальсификация.



### Ричард Мейсон «Тонущие»

Роман написан 20-летним Адонисом, однако рассказчик здесь — пенсионер, одной ногой в могиле, вспоминающий ужасные, ужасные тайны, которыми изобилует его сложная, подозрительно напоминающая сюжеты из литературной готики — жизнь. Адюльтеры, убийства, первая любовь, последняя любовь, скрипачи, оксфордские студенты, богатые наследницы, острова, фамильные усадьбы... Женская проза, одним словом, мелодрама — но с «психологией» и саспенсом.



### Энциклопедия Marvel

Толстый дорлинг-киндерслиевский — обильно иллюстрированный и дорогой как черт, соответственно, — том. На каждого персонажа собрано краткое досье. Не вполне ясно, зачем нужна детальная карта этого уходящего в бесконечность лабиринта русскому читателю, до которого дошел едва ли один процент оригинальных комиксов; однако теперь каждый может понять не то что разницу между Человеком-пауком, Человеком-лягушкой и Человеком-муравьем — но и даже между Человеком-муравьем II и Человеком-муравьем III.



### Валерий Введенский «Сломанная тень»

Новый ретродетектив от автора «Старосветских убийц». 1829-й, Петербург, социальная среда, из которой еще несколько лет назад рекрутировались декабристы, но атмосфера уже другая: новое царствование. Серия самоубийств и несчастных случаев. Смекалистый судебный врач догадывается, что все эти инциденты как-то связаны с некой женщиной, носящей вуаль. Новая серия опереточно «старинных» ч/б картинок, много диалогов и восклицательных знаков. «Довольно!» — вскричал князь. Зрелище было невыносимое».



### Эндрю Ходжес «Игра в имитацию. Биография Алана Тьюринга»

Фундаментальное (неудивительно, что создатели фильма с Камбербатчем выбрали в качестве основы именно эту книгу) жизнеописание эксцентричного математика и криптоаналитика, разгадавшего «Энигму», создавшего информатику и ставшего жертвой коллективного британского Милонова. У Ходжеса внятно описано то, что в экранизации удалось хуже прочего: продемонстрировать механику расшифровки, объяснить принципы работы тьюринговской чудо-машины.



**Если вы не рыбак и не оператор телеканала «Россия», то жилетка-вассерманка с тысячью карманов вам не нужна. А вот брюки карго с двумя карманами на штанинах потеряли репутацию утилитарной одежды и пригодятся представителям любой профессии.**

ПРЕДМЕТЫ: НАСТЯ БАТАШОВА ФОТОГРАФИИ: АНТОН БЕРКАСОВ


1


2


3


4


5


6

1. *Mihara Yasuhiro*, 33700 р.
2. *Gant*, 6700 р.
3. *MHI by Mabarishi*, 8990 р.
4. *Carhartt*, 4200 р.
5. *Kris Van Assche*, 20400 р.
6. *Silent by Damir Doma*, 26397 р.





Мартовский номер в продаже с 25 февраля

16+ INTERVIEWRUSSIA.RU INTERVIEWRUSSIA #INTERVIEWRUSSIA

РЕКЛАМА



ВТ 10/03 — ВС 15/03

## «Летние осы кусают нас даже в ноябре» в «Практике»

***Психологический спектакль по абсурдистской пьесе Ивана Вырыпаева***

ТЕАТР Пьесу про трех европейцев среднего возраста, называющих друг друга вымышленными именами и постоянно сбивающихся с мысли, Иван Вырыпаев считает вершиной своего драматургического творчества. Впервые этот опус увидел свет в «Мастерской Петра Фоменко» в прошлом сезоне, спектакль поставила ученица Женовача, норвежка Сигрид Стрем Рейбо. И в «Практике», которой руководит Вырыпаев, снова автор уступает право на интерпретацию другому режиссеру — постановкой руководит Иван Пачин из «Творческого объединения 9». В случае с «Летними осами» обещается не менее аккуратное распутывание витиеватого абсурдистского детектива с самой что ни на есть академической скрупулезностью. / *«Практика», 20.00*

СР 11/03

## «Каспийский груз» в «16 тоннах»

***Набирающая популярность бакинская хип-хоп-группа с концертом для своих***

КОНЦЕРТЫ Бакинская группа «Каспийский груз» довольно быстро стала популярной: первый же их альбом «Рингтоны для зоны» уже своим названием намекал на объединение двух самых популярных жанров России, шансона и хип-хопа. У них только что вышел альбом «Сторона А, сторона Б», в котором именно что зоны практически нет — только лишь суровая мужская лирика, проза будней и бытовая поэтика, но на концерте, впрочем, обещают сыграть редкие песни, такие, которые слышал и не каждый из фанатов. / *«16 тонн», 20.00*

СР 11/03 — ВС 15/03

## «Гамлет» в Большом театре

***Неоклассический балет по шекспировской трагедии на музыку Шостаковича***

ТЕАТР Десять лет назад киевский хореограф молдавского происхождения Раду Поклитару засветился в Большом театре на «Вечере молодых хореографов». С тех пор нынешней звездой неоклассического балета проделан внушительный путь — от создания собственного, уже именитого театра «Киев модерн-балет» до постановки хореографии к открытию Олимпиады в Сочи. Балет по мотивам шекспировской трагедии для новой сцены Большого театра Поклитару сочиняет вместе с виртуозом зрелищного психологического театра, англичанином Декланом Доннелланом. Приглашением этого тандема главный музтеатр страны, с одной стороны, сохраняет за собой статус прогрессивного, с другой же — добавляет на театральную карту города еще один вариант прочтения шекспировской трагедии. / *Большой театр*

С ЧТ 12/03

## «Да и да» Валерии Гай Германики

***Любовь в заточении страсти***

КИНО Новый полнометражный фильм Валерии Гай Германики — это история страстной любви молодых людей, художника и учительницы, чей возраст дает право на эксперименты, истерики, безумие и вселенские страдания. Фильм переливается яркими красками, будто студенческая дискотека, на которой Агния Кузнецова и Александр Горчилин танцуют гиперсексуальный, но постоянно неловкий и бьющий через край танец страсти. За это «Да и да» можно ненавидеть или обожать, в зависимости от температуры разума и сердца. После печально известного закона о мате фильм немного потерял в накале, но все равно останется главным претендентом на звание самой обсуждаемой картины марта.



Асоциальное поведение — излюбленная тема Валерии Гай Германики: в *«Да и да»* в фокусе жизнь маргинального художника и его подруги



КНИГИ

*Варвара Бабицкая*

# «Стоунер» Джона Уильямса: великий американский роман, о котором вы не знаете

Джон Уильямс (1922–1994) был незаметным американским писателем. «Стоунер» — третий его роман, который фактически провалился в 1965 году, а полвека спустя стал литературной сенсацией. Первое теперь кажется удивительным, но второе — нет: это редкая книга, радость от которой с годами только крепнет, как вино, и ничего не теряет от спойлеров. В книге, собственно говоря, ничего не происходит, и, чтобы у нас не оставалось сомнений на этот счет, начинается она с некролога главному герою, но единственный спойлер, который вообще дает о ней представление, — 73-й сонет Шекспира.

Джон Уильямс, как и его герой, многие годы преподавал английскую литературу в университете; подобно Стоунеру, издал одну научную книжку — антологию английской ренессансной поэзии; в отличие от Стоунера, служил в армии — интересно, что этот опыт из книжки совершенно вынут. Действие романа охватывает Первую мировую войну, Великую депрессию, Вторую мировую войну и Перл-Харбор, и тут бы сказать, что вот потому-то «Стоунер» актуален сейчас, как никогда, и тому подобное, — и это действительно так, но с важной оговоркой: все эти события герой благополучно пропускает, корпя над средневековой латинской грамматикой и консультируя аспирантов.

До Университета Миссури грохот войны доносится как далекий шум прилива и отлива, некое неотвратимое в своей регулярности явление природы: сперва аудитории и кафедры вскипают патриотической пеной и резко, непоправимо мелеют — студенты и преподаватели добровольцами уходят в армию; затем наступивший мир выплескивает в университетские коридоры уцелевших ветеранов в оливковой форме.

Жизнь, конечно, не пикник, но кое-что в ней действительно не подводит и не разочаровывает — литература, например. Можно с уверенностью сказать, что она не обманула Джона Уильямса, и его запоздалой славе уже нечего прибавить к этому факту. Зато она может очень кстати напомнить об этом нам во времена войн и экономических депрессий.

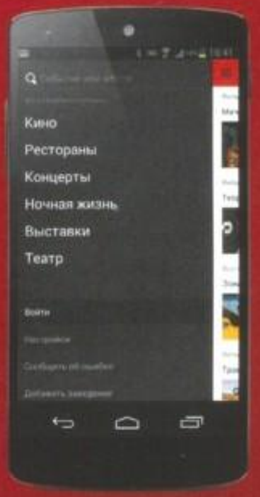
*Джон Уильямс «Стоунер», Corpus, Москва, 2015, перевод Л.Мотылева*



*Джон Уильямс* написал свою первую книгу в далеком 1948 году, но настоящее признание к прозаику пришло лишь в двадцать первом веке

афиша

Все развлечения рядом с вами
Бесплатное приложение «Афиша» для Android




Зона покрытия: Москва, Петербург, Волгоград, Воронеж, Екатеринбург, Иркутск, Казань, Калининград, Краснодар, Липецк, Мурманск, Нижний Новгород, Новосибирск, Омск, Пермь, Петрозаводск, Ростов-на-Дону, Самара, Сочи, Тула, Уфа, Челябинск, Ярославль

16+

Реклама



ЧТ 12/03 ПЕТЕРБУРГ

## Sepultura в «Зале ожидания»

***Одна из главных групп бразильского металла, ничуть не потерявшая задора***

КОНЦЕРТЫ С бразильскими классиками металла происходило множество перипетий: за время своего существования они меняли приставку «дет» на «трэш», а затем стали играть грув-метал, из всех участников оригинального состава остался только басист с ласковой кличкой Паулу-младший, зато на последнем альбоме с каким-то уж совсем милым названием «The Mediator Between Head and Hands Must Be the Heart» вернулись к корням, точнее, к альбому «Roots». Все эти факты, впрочем, не отменяют того, что музыку квартет играет бесшабашную и наплевательскую; веселья времен клипов из пластилина стало поменьше, но время, в общем-то, в этом плане не щадит никого. */ Петербург, «Зал ожидания», 20.00*

ПТ 13/03, СБ 14/03

## «Бэмби. В джунглях» в «Мариинском-2»

***Сразу две балетные премьеры категории 6+***

ТЕАТР Солидный фестиваль балета «Мариинский» неожиданно заявил на вечер открытия два спектакля для малышей. Не сказать, чтобы музыка середины 1960-х была гениальна, да и либреттист-художник Анна Матисон в балет попала случайно. Зато на освоение целины бросили Антона Пимонова — безусловно, лучшего питерского хореографа-академиста. Будь вы дошкольник или седой балетоман — обязательно сходите на «Бэмби». Жутко интересно, что получится. */ «Мариинский-2», 13/03, 18.00; 14/03, 15.00*

рестораны

*Александр Ильин*

## Бар Blum как новая переговорка для редколлегий

Во дворе издательского дома Condé Nast снова открылся ресторан. Не прошло и полгода после кончины «Олдича», разбившего здесь свой городок-садик, как совладелец Powerhouse, Burger Brothers и ресторана «Продукты» Аркадий Зельцер открыл в приземистом дворовом строении кафе Blum; как говорится, не стоит село без праведника, тем более что сотрудники глянца — лучшая целевая аудитория из всех возможных. Blum расположился в двух комнатах. Та, что побольше, — потемнее, но с камином и баром, а в той, что поменьше, имеется несколько окон в пол, однако видно в них не столько мир, сколько густо припаркованные автомобили. Дизайн не дизайн, а воплощенная мечта фоторедактора: каталог поверхностей и ракурсов, со знанием дела ободранные стены, псевдоампирные светильники, мебель с голландских и английских барахолок. В целом же понятно, что теперь вместо лофтов всюду будут устраивать сквоты. Та комната, что поменьше, на глазах превращается в переговорную: здесь уже вовсю обсуждают обложки и перемывают кости старлеткам, а ближе к концу рабочего дня уже просто так не сядешь — нет, места есть, но невозможно же вот так просто устроиться посреди чужого разговора.

Здесь можно пообедать, но без особых откровений — съесть стоит пожароопасное севиче из дикой рыбы (450 р.), кубанский борщ (270 р.) или неожиданно образцово приготовленные тортеллини с тыквой и рикоттой (420 р.) — или выпить коктейль, приготовленный опытным Алексеем Труновым (Barry Bar, «Бурый лис и ленивый пес»), тем более что White Negroni он смешивает отлично. Но вообще Blum — место скорее про светскую жизнь в рабочий полдень, про неутомительные встречи с авторами, которых невозможно же вести в эту редакционную казенщину, про сплетни, про кипение глянцевой желчи. Если вас не волнуют эти дьяволы в Prada, то Blum сможет заинтересовать вас в качестве бара. Однако бар — такая штука, которая может стать хорошей только при регулярном использовании, как обувь из кордовской кожи. Если публика тут будет регулярно пить труновские коктейли, то Blum воистину расцветет. *Б.Дмитровка, 11, стр. 3, (495) 107 72 52 ⓂКузнецкий Мост, Лубянка, Пушкинская, пн-вс 12.00–0.00*



Интерьер *Blum* служит наглядным примером того, что бедное — это новое богатое

16+
реклама




Это Иван Дорн из номера про состояние русской эстрады

Журнал «Афиша». Каждые две недели — новый. Доставляем бесплатно в день выхода номера. Подробности на mag.afisha.ru/new

В день выхода номера «Афиши» курьеры сервиса bringo доставят его по Москве бесплатно

афиша

**Парфюмерная индустрия не отстает от модной, устраивая сезонные премьеры. На фотографии — новинки весенних ароматов, среди которых есть умильные запахи розы, папайи и конфет и пожестче — ладана или латекса.**

ПРЕДМЕТЫ: НАТАЛЬЯ ИСТОМИНА ФОТОГРАФИЯ: СЕРГЕЙ ЛЕОНТЬЕВ




1. Pomélo Paradise *Atelier Cologne*, 8820 р.
2. Aqua Incanta *Gritti*, 9500 р.
3. Rosa Nobile *Acqua di Parma*, 6890 р.
4. Black Opium *Yves Saint Laurent*, 5310 р.
5. XX x Latex *UëRMi*, 9000 р.
6. Old School Bench *MiN New York*, 14200 р.
7. Miss Dior Blooming Bouquet *Dior*, 5950 р.
8. Hyde Park *Hugh Parsons*, 6000 р.
9. Boutonnière no. 7 *Arquiste*, 12250 р.
10. La petit robe noire eau fraiche *Guerlain*, 4200 р.
11. Berlin *J.F. Schwarzlose*, 11700 р.
12. Black XS Be a Legend *Paco Rabanne*, 3710 р.

Это — анонимная* редакция нового сервиса «Афиши», которая помогает вам выбрать ресторан
rests.afisha.ru
* мы скрываем свои лица, чтобы никто не мог повлиять на наше мнение
16+
Реклама
Доступно в App Store
афиша

# Праздник каждый день!

Радоваться жизни можно
и без особого повода, главное,
что за окном весна, на душе праздник
и есть куда пойти развлечься.
И пусть все будет
**#отмечательно!**



## Redd's Flower Party

Две прекрасные вечеринки, которые пройдут при поддержке Redd's в клубе Rolling Stone. 7 и 8 марта

Цветы, музыка, спонжкейки, и подарки красавицам — нарядные цветочные венки. Первая вечеринка более танцевальная — всю ночь музыку будут ставить лучшие ди-джеи, например, Chagin и Perumov из Flammable Beats. Вторая вечеринка начнется вечером 8 марта на веранде клуба, и, помимо сетов от диджеев здесь пройдут живые выступления лучших резидентов клуба — Valique, Anoev и Gala.



## Save Festival

Грандиозный рейв от создателей Arma 17. 7 марта, на Трехгорной мануфактуре

Если в ваших планах на три праздничных дня запланированы бурные танцы, то не пропустите эту вечеринку. Тем более что состав участников очень сильный. Американские мастера сумрачного техно Dopplereffekt, один из родоначальников всей электронной музыки Мортон Субботник, польский дуэт виртуозов нью-джаза Skalpel, а также голландец Томас Анкерсмит, который, однако, прославился как один из создателей берлинского техно-звучания.



## «Мастер и Маргарита»

Шедевральный спектакль про одну из самых сильных историй любви. 7 и 8 марта, на сцене МХТ им. Чехова

Почти четырехчасовая постановка в двух действиях, от которой совершенно невозможно оторваться или устать. В роли Воланда — непревзойденный Дмитрий Назаров. Маргариту играет красавица Наталья Швец.



## «Великие модернисты»

Мультимедийное шоу в галерее Artplay. 7, 8, 9 марта

Девять фильмов о жизни и творчестве Гогена, Руссо, Тулуз-Лотрека, Клента, Синьяка, Мунка, Модильяни, Кандинского и Малевича. Все это на огромных экранах и под симфоническую музыку.



## «Пола Негри»

Удивительный мюзикл о жизни и любви звезды голливудского немого кино. 7, 8, 9 марта, на сцене Театра Российской армии

Уникальность этого мюзикла складывается из трех величин: труппа, в которой солирует Теона Дольникова, композитор Януш Стоклоса и тот факт, что зрелище идет в 3D-формате, объединившем театр и кино.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ


18

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# #ОТМЕЧАТЕЛЬНО

ЖДАТЬ ПРАЗДНИКА НЕОБЯЗАТЕЛЬНО

Чтобы почувствовать себя особенной,
особый повод не нужен.
Дарите свое настроение окружающим,
и внимание придет к вам само.

REDD'S



РЕКЛАМА
Содержание этилового спирта 4,5% объема готовой продукции



«Все, что нас не убивает, то делает сильней» — вот и столкновение реализма с фотографией закончилось похожим образом: появлением гиперреализма, видным представителем которого является *Сергей Базилев*

ПТ 13/03 — ВС 26/07

## «Гиперреализм. Когда реальность становится иллюзией» в Третьяковке на Крымском Валу

***Зрелище для поколения, воспитанного на фотографии***

ВЫСТАВКИ Воспринимать современное перформативное искусство и радикальные художественные акции россиянину, если верить министерству культуры, неприятно. Чего не скажешь о фотографии и связанном с ней искусстве фотореализма 1970-х годов — или гиперреализма, как называется его более поздний извод. В Третьяковской галерее покажут произведения русских художников конца 1960-х — начала 1990-х годов, созданные в стиле гиперреализма, то есть очень похожие на фотографии высокого разрешения, но созданные красками на холсте. Искажение реальности в современных работах происходит на уровне подсознания, потому что мы привыкли к фотографии и верим, глядя на реалистическое изображение какого-то помещения, например, что оно срисовано с реально существующего места, тогда как интерьер может быть полностью придуманным. */ Третьяковская галерея на Крымском Валу*

ПТ 13/03

## Sepultura в Volta Club

КОНЦЕРТЫ См. анонс на стр. 20. */ Volta Club, 20.00*

СБ 14/03

## «СБПЧ»: Три миллиарда ватт» в клубе Red

***Психоделическое шоу и электронные биты — теперь на большой площадке***

КОНЦЕРТЫ «Самое большое простое число» в прошлом году выпустили альбом «Я думаю, для этого не придумали слово» и пустились во все тяжкие. Группа сняла несколько настолько же достойных, насколько непонятных клипов и вовсю формирует новую визуальную эстетику — музыку «СБПЧ» сложно воспринимать в отрыве от психоделических образов, которые сопровождают каждый концерт. Выступления, к слову, дают с особой прытью — по меньшей мере раз в месяц, но все больше на маленьких площадках. Мартовский концерт закатывают в новом клубе Red, который способен вместить 1500 человек, на большом светодиодном экране во всю заднюю стену сцены обещают устроить «световое приключение» и «тонну графики», так что тут будет чему удивиться. */ Red, 20.00*





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

реклама






Журнал «Афиша» Теперь и на iPad

Скачайте приложение и получите один номер «Афиши» в подарок

реклама

afisha.ru 16+ Доступно в App Store

ARTICOLI

# Уникальный корнер косметики Gucci, подарочная карта, серебряный массажер для лица, скидки и еще *десять поводов посетить Articoli* во время праздников

Всепобеждающая женственность героини Gucci олицетворяет собой роскошь и красоту модного дома. Креативный директор Gucci Фрида Джаннини как никто другой знает, какой должна быть женщина Gucci — сильной, бесстрашной и обольстительной иконой стиля. Тщательно продумывая каждый элемент образа, Джаннини создает мир моды, аксессуаров и ароматов. Венчает ее эстетическое видение давно задуманная коллекция Gucci Cosmetics. Лицом коллекции стала продюсер, писатель и профессиональная наездница Шарлотта Казираги, старт продаж по всему миру был дан в декабре 2014 года, и именно тогда в «Артиколи» открылся уникальный корнер Gucci.

Коллекция Gucci Cosmetics была разработана совместно со знаменитым визажистом Пэт МакГрат. Итоговый результат — косметика, которую можно использовать как в гримерных, так и дома для нанесения безупречного макияжа.

В состав коллекции вошли более 300 наименований, включающих в себя косметику для лица, глаз, губ, ногтей, а также средства, подготавливающие кожу к нанесению макияжа.








ARTICOLI



Аромат CIEL DE GUM от MAISON FRANCIS KURKDJIAN



Лак для ногтей DIORIFIC VERNIS

Линия по уходу за волосами AVEDA DRY REMEDY OIL



Подарочные карты ARTICOLI








Капсульная коллекция KIEHL'S x FACES & LACES



Парфюм EX NIHILO FLEUR NARCOTIQUE

Свеча ACQUA DI PARMA



Ролик-массажер из серебра 999-й пробы для лица от звездного косметолога ЗИНАИДЫ КУДРИНОЙ



Тени L'INTEMPOREL DE CHANEL



Парфюм PIVOINE SUZHOU от ARMANI PRIVÉ



Лимитированная коллекция JO MALONE ROCK THE AGES

**Спецпредложение для читателей «Афиши»* — 6, 7, 8 марта макияж в подарок в «Артиколи» ГУМ и «Весна» в корнерах Gucci, Tom Ford, Giorgio Armani, Chanel, Dior, Bobbi Brown, YSL, Guerlain, MAC, Shiseido, Clarins, Helena Rubinstein, Make Up for Ever, Lancôme, Givenchy, Estée Lauder, M.Kors**

* по предварительной записи по телефонам +7 (495) 620 31 39 (ГУМ), +7 (495) 695 42 54 («Весна»)

ГУМ, Красная пл., 3; «Весна», Н.Арбат, 19, стр. 1; Петровский пассаж, Петровка, 10, +7 (495) 660 05 50, www.bosco.ru

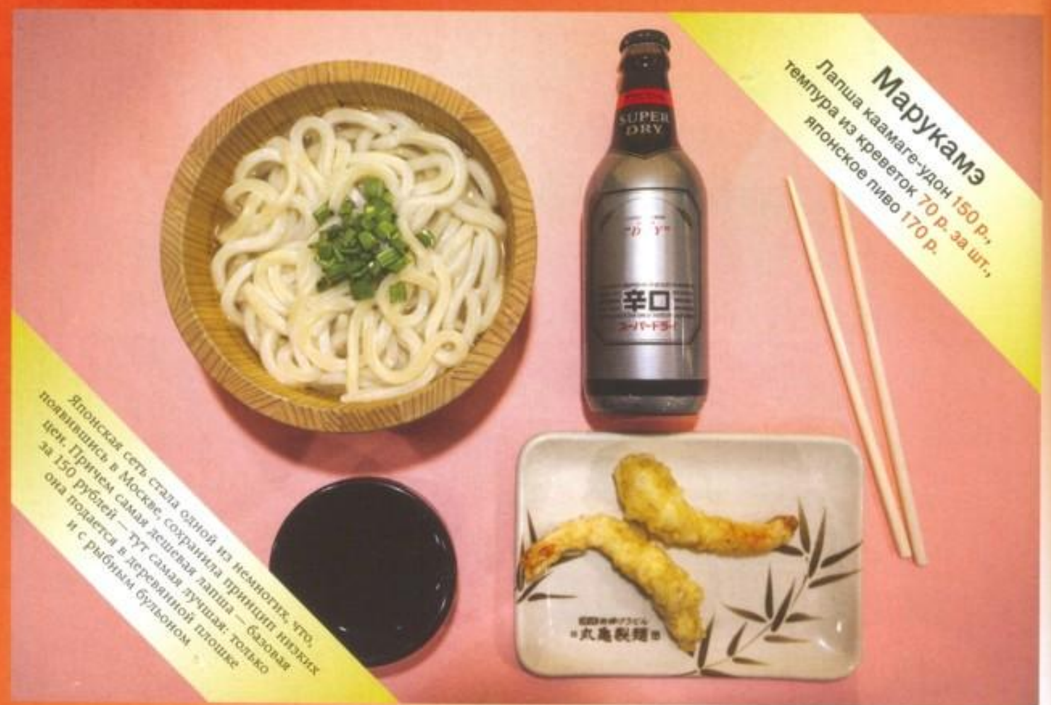
# Кризисное предложение



**Еще недавно в Москве гремела гастрономическая революция, а нынешний кризис — хороший повод проверить ее на прочность: останется ли у москвичей что-то от новообретенных предпочтений в условиях экономии. «Афиша» выяснила, что можно себе позволить в городе, имея в кармане лишь 500 рублей, — и результаты не разочаровали.**

Редакция благодарит за консультацию при подготовке материала:

Анну Бичевскую (Stay Hungry), Ивана Большакова («Афиша-Еда»), Викторию Боярскую (повара, автора книги «Съедобное несъедобное»), Василия Быкова (Royal Cheese), Ивана Глушкова (GQ), Екатерину Дементьеву («Афиша-Город»), Алену Ермакову (Stay Hungry), Алексея Зимина (Ragout, «Афиша-Еда»), Дмитрия Зотова («Ресторанный синдикат», «Крылышко или ножка», Zotman Pizza Pie), Александра Ильина («Афиша-Город»), Дениса Каргаева («Команда +1»), Романа Лошманова («Афиша-Еда»), Анну Масловскую (The Village), Нику Махлину («Афиша-Еда»), Филиппа Миронова («Афиша-Город»), Алексея Мунипова («Афиша-Воздух»), Владимира Мухина (White Rabbit Family), Екатерину Плотникову (Moments), Елену Чекалову («Поехали»), Александра Чекмарева («Москва в твоей тарелке»), Кристину Черняховскую («Два с половиной повара», Meet & Greet), Анну Шумайлову («Булка»), Анну Эльтюрину («Ведомости», «Ваш досуг»).




**Марукамэ**
Лапша кааманге-удон 150 р.,
темпура из креветок 70 р. за шт.,
японское пиво 170 р.

Японская сеть стала одной из немногих, что, появившись в Москве, сохранила принцип низких цен. Причем самая дешевая лапша — базовая за 150 рублей — тут самая лучшая: только она подается в деревянной плошке и с рыбным бульоном

# 15 обедов до 500 рублей

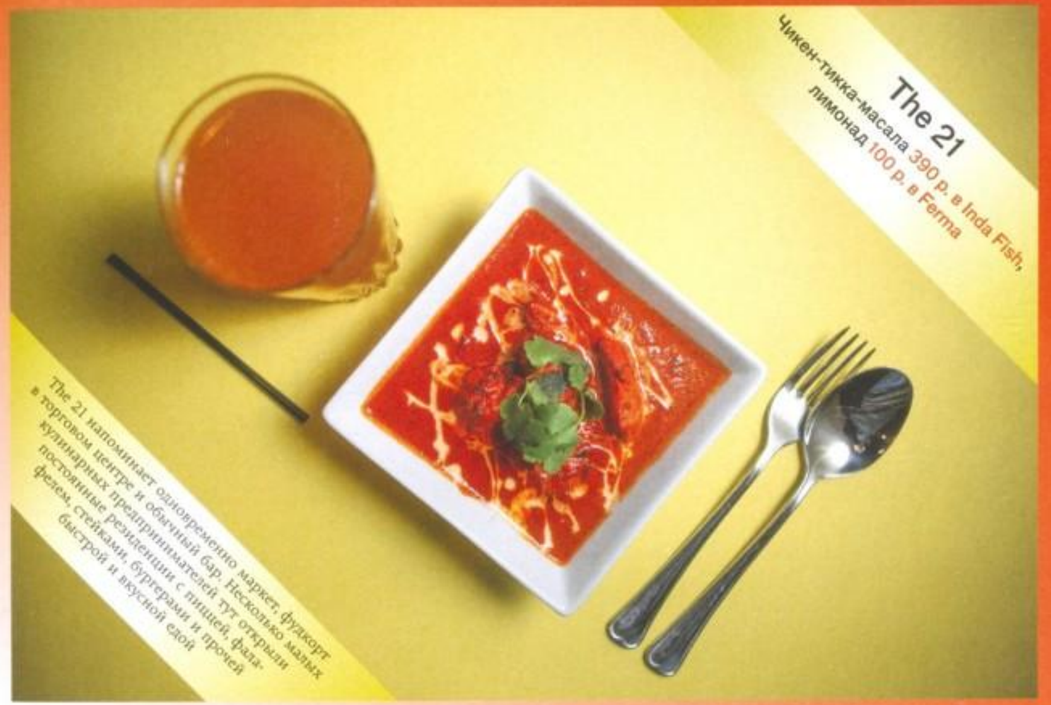
**«Афиша» выбрала несколько мест в Москве, оптимальных по соотношению цены и качества, где за разумные деньги можно получить полноценный обед, который не стыдно выложить в инстаграм.**

Текст: Георгий Биргер

Фотографии: Мария Минкова







**The 21**
Чикен-тикка-масала 390 р. в India Fish,
лимонад 100 р. в Ferma

The 21 напоминает одновременно маркет, фудкорт в торговом центре и обычный бар. Несколько малых кулинарных предпринимателей тут открыли постоянные ресторанчики с пиццей, фалафелем, стейками, бургерами и прочей быстрой и вкусной едой



**Юность**
Глазированная копченая индейка
и савойская капуста 400 р., лимонад 100 р.

С кризисом каталонский тапас-бар Tapa de Comida опустел, и хозяева решились на крайние меры: бар закрыли, минимально обновили и пустили туда молодых шефов с бюджетным меню. Кажется, сработало — иногда и в будни в «Юности» нет мест даже у стойки



## BB & Burgers

Бургер «Пьяная бабушка» 350 р., лимонад 80 р.

Бургеры ознаменовали начало гастрономической революции в Москве — правда, тогда ценник на них от 500 р. только начинался. Теперь в местах вроде BB & Burgers и The Burger Brothers можно найти идеальный компромисс между конвейерным фастфудом и гурманством





## Mr. Pit

Mr. Pit классический (с курицей) 179 р., суп дня (тыквенный) 90 р., лимонад 80 р.

Когда не хочется выбирать между сабом и шаурмой. В идеологии Mr. Pit есть все модные сегодня слова — «эко», «здоровая еда» и так далее. Пока что работает только одна точка на «Кропоткинской», зато по выходным — крутопоточно



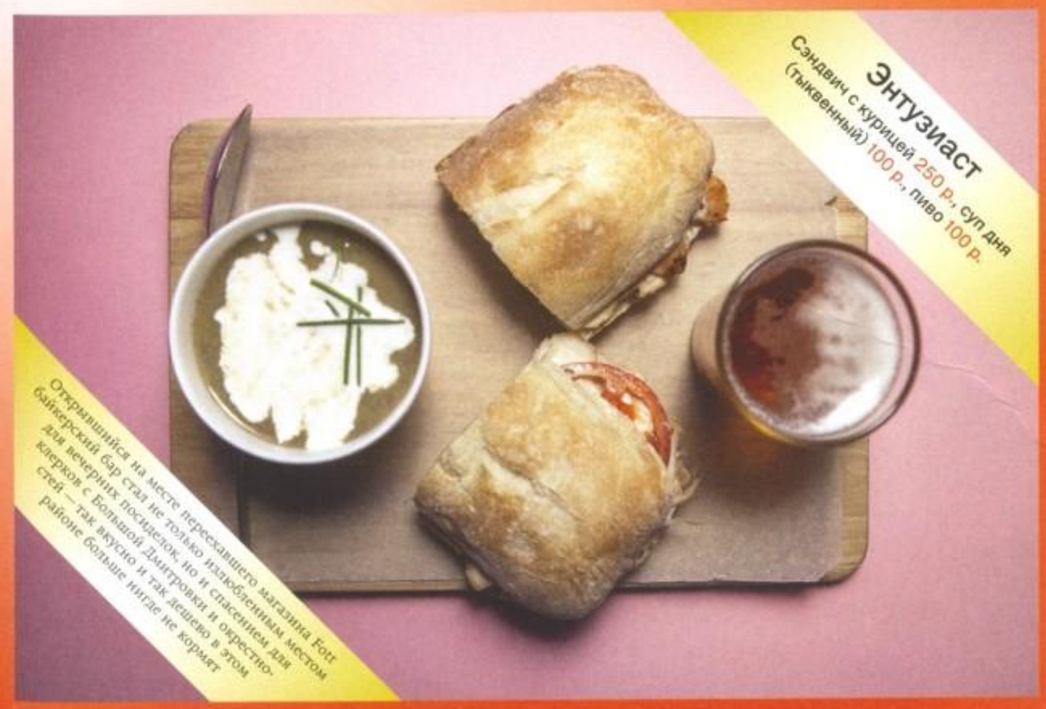


## Food Market в «Цветном»

Сэндвич с рыбой 345 р., апельсиновый фреш 140 р.

На фермерском рынке на пятом этаже ТЦ «Цветной» есть и китайская кулинария, и кутабы с чебуреками, но лучшее предложение — любой продукт с прилавка тут могут на месте приготовить и подать, засунув в сэндвич со свежими овощами, всего за 100 р.





## Энтузиаст

Сэндвич с курицей 250 р., суп дня (тыквенный) 100 р., пиво 100 р.

Открывшийся на месте переехавшего магазина Fott байкерский бар стал не только излюбленным местом для вечерних посиделок, но и спасением для клерков с Большой Дмитровки и окрестностей — так вкусно и так дешево в этом районе больше нигде не кормят



## Кузнецкий Мост 20

Мини-пицца 250 р., безалкогольный мохито 250 р.

От модного магазина на одной из самых дорогих улиц Москвы мало кто ждет недорогой кухни, и безалкогольный напиток за 250 р. описание подтверждает, но если пригладиться, в меню можно найти достаточно отличных недорогих блюд





## Laffa Laffa

Лаффа с ягненком 360 р., кола 130 р.

Назвать эту лавку с диванской кухней дешевой будет все-таки сноби́змом — 360 р. за шаурму платить совсем неприлично. Вопросы отпадают уже после — за шаурмой не стыдно отдать такие деньги, а обед получается максимально сытным





## Пипл & Паста

Паста с беконом и томатным соусом 249 р., белое вино 230 р.

Максимальная стоимость весьма достойной пасты в новой сети не превышает 430 р., при этом в меню есть и такие блюда, с которыми при наличии 500 р. можно себе позволить и бокал вина, — беспрецедентная для Москвы роскошь

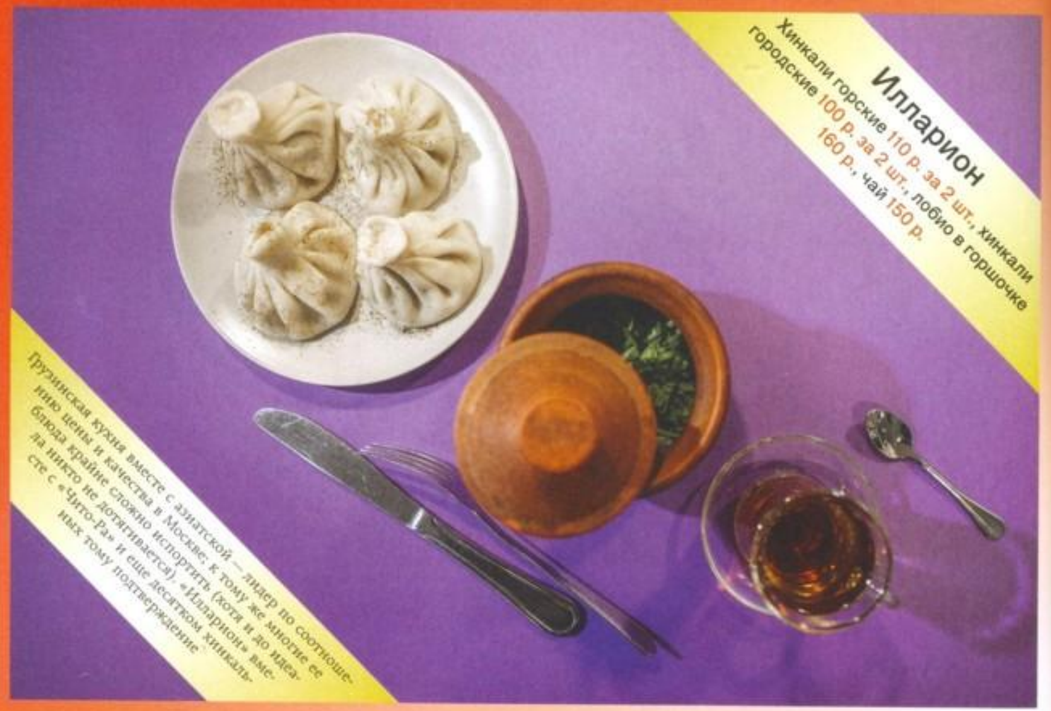




## Теремок

Блин «Илья Муромец» с буженной, грибами и зеленью 234 р., борщ с рубленым мясом 125 р., березовый сок 110 р.

Первый и главный настоящий русский фастфуд — блины из «Теремка» в предвкушающем работу над номером опросе «Афиши» отмечали как шеф-повара лучших ресторанов, так и многие придирчивые критики



## Илларион

Хинкали горские 110 р. за 2 шт., хинкали городские 100 р. за 2 шт., лобио в горшочке 160 р., чай 150 р.

Грузинская кухня вместе с азиатской — лидер по соотношению цены и качества в Москве: к тому же многие ее блюда крайне сложно испортить (хотя и до идеала никто не дотянулся). «Илларион» вместе с «Чито-Гва» и еще десятком хинкальных тому подтверждение







## Vietcafé Экспресс

Фо-бо 269 р., чуой-там-бот 149 р., чай бесплатно к заказу

Вьетнамская кухня в Москве обосновалась давно и успела зарекомендовать себя в более высокой ценовой категории, чем она заслуживает, но сегодня баланс начинает восстанавливаться





## Удонъясан

Удон с говядиной по-сингапурски 230 р., темпура с курицей 150 р., чай бесплатно к заказу

На самом деле еще задолго до «Маруся» в Москве присутствовала сеть с удоном по ценам, которые можно найти разве что на рынке «Садовод»





## Вай мэ!

Куриная чихиртма 100 р., долма с мацони 170 р., пончики из эларджи с зеленым ткемали 170 р., компот из малины 60 р.

Грузинская еда всегда проходила по части бюджетной (см. «Илларион»), но все равно в цены в «Вай мэ!» долго нельзя было поверить. Теперь уже, впрочем, привыкли, а «Вай мэ!» открыли вторую точку и растут дальше

# Новые китайские кафе в Москве

**Главные мировые специалисты по дешевой еде — это, безусловно, китайцы, поэтому удон, дим-самы и спринг-роллы всегда первыми приходят на ум при формулировке «вкусно и недорого». «Афиша» провела экспедицию по новым московским китайским забегаловкам и выяснила, где вкуснее.**

Текст: Василий Корецкий

Фотографии: Никита Шохов



Пигоди, дим-самы с овощами и рис со свининой из «Хинкали Фо»

Китайские рестораны

Кризисное предложение

## Wok to Walk

*Франшиза голландской сети (пока работает одна точка), светлый зал функционального условно скандинавского дизайна с тремя воками в центре. Сеты лапши и риса формируются по принципу конструктора — ингредиенты выставлены тут же. Играет громкая, энергичная музыка.*

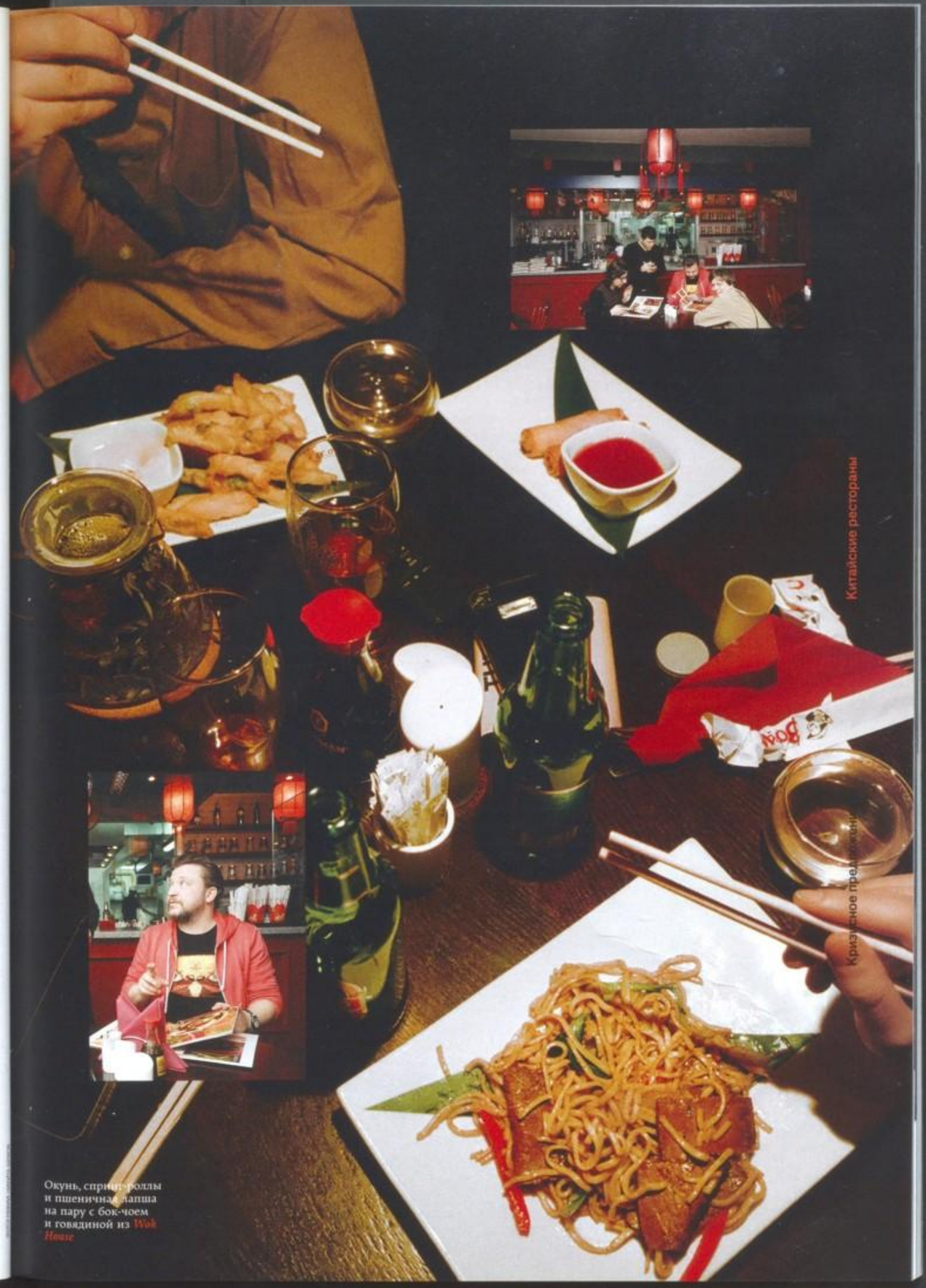
**Дмитрий Журавлев, фуд-блогер, автор книги «Настоящая китайская кухня: теперь доступна каждому»:** О, тут настоящий газ!
**Василий Корецкий, кинокритик:** И воки аутентичные, как с «Садовода»…
**Сергей Кошеверов, чайный эксперт:** Хочу супа.
**Корецкий:** Бери фо, обычно он везде неправильный. Вот и проверим.
*(Все остальные берут лапшу с омлетом, парой-тройкой разных наполнителей и соусами, счет каждого немного превышает контрольные 500 р.)*
**Корецкий:** Ну так и есть, фо вообще мимо. То есть пять специй в бульон, конечно, добавили, но лапша пшеничная вместо плоской рисовой. Собственно, фо — это же название лапши, а не супа. К московскому фо вьетнамцы всегда подают лимон, но тут типа выпендрились, кинули лайм — а чили, а лук, а ростки маша? И с зеленью беда. Понятно, что ожидать вьетнамского кориандра, который вообще не похож на кинзу, тут не приходится. Но базилик-то найти можно! Про мясо умолчим — это вообще вечная беда фо: вместо кусков вырезки или края кидают какую-то несъедобную обрезь.
**Марк Завадский, директор по развитию в России и СНГ компании Alibaba, автор путеводителя по Гонконгу:** В Азии я не видел мест, где можно было бы так по своему выбору комбинировать. Это, кажется, европейское изобретение. А в Москве, интересно, за последние месяцы открылось много таких мест? Может быть, в них перейдут люди, которые раньше ходили в рестораны?
**Корецкий:** Но тут, кажется, не предполагается, что люди будут засиживаться. И музыка специально, наверное, так орет, чтобы не болтали.
**Завадский:** В Китае в таких местах люди иногда даже спят. Концепция быстрого питания очень сильно меняется в зависимости от ситуации.
**Журавлев** *(мрачно показывает всем задеревеневшую ножку от гриба шиитаке, которую только что достал из лапши)*: Все идет в ход. На самом деле то, что они делают все на огне, чувствуется. У еды появляется этот характерный вековый дух. Вполне, в принципе, можно зайти поесть.



## Китай Чи

*Заведение эклектичного дизайна. Персонал за стойкой — в маоистских гимнастерках и кепках со звездой, стены разрисованы изображениями татуированных тел. Кассирша выдает пейджер, который звенит, как только заказ готов.*

**Корецкий:** Ну что, предлагаю пока взять все — рис с яйцом и свининой, дим-самы с овощами и с курицей, битые огурцы… а что такое пигоди?
**Журавлев:** Корейский пирожок на пару с начинкой, типа пян-се.
**Корецкий:** Пян-се я знаю, а в чем разница?
**Журавлев:** Ну пигоди — это вроде как в Корее, а пян-се — на Сахалине.
**Корецкий:** И во Владивостоке. Жуткая, кстати, гадость, в Москве гораздо лучше.
**Завадский:** Я вообще плохо представляю московский ресторанный рынок — и, когда приезжаю, ем, понятно, совсем не азиатскую еду.
**Корецкий:** Ну тут тоже еда условно азиатская
**Завадский:** Нет, почему? Вот рис — это же рис по-гуанчжоуски, традиционное блюдо, может быть с креветками или свининой.
*(Дребезжит пейджер. Входит отставший от группы Кошеверов.)*
**Кошеверов:** О, а что это у вас, электрошокер?
**Корецкий:** Это пейджер. Заказывай скорее!
**Кошеверов:** Я буду удон с говядиной и устричным соусом. А что такое пигоди?
*(Получив заказ, все молча жуют.)*
**Корецкий** *(берет дим-сам, разглядывает)*: Бадьян присутствует.
**Журавлев:** Это с курицей. Видимо.
**Корецкий** *(пробует пигоди со свининой)*: Такие же, как на Дальнем Востоке, только не слишком перченые и в три раза меньше. *(Смотрит на дим-самы с овощами, зеленого цвета.)* Ненавижу эти цветные пельмени, нет ничего хуже.
**Кошеверов:** А это что, спринг-роллы?



Окунь, спринг-роллы и пшеничная лапша на пару с бок-чоем и говядиной из Wok House

Китайские рестораны

Кризисное предложение



Маринованные огурцы, кисло-острый суп, рисовая лапша с морепродуктами и пельмени сяолунь-бао из



**Все хором:** Нет, это тоже дим-самы.
**Кошеверов** *(показывает на коробочку с огурцами, кинзой и кешью)*: А это позиционируется как салат из битых огурцов?
**Все** *(со смехом)*: Ага.
**Кошеверов:** Я спрашиваю, потому что салат из битых огурцов — он, вообще-то, простой.
**Завадский:** Да, там битые огурцы, чеснок — и все.
**Журавлев:** Огурцы — неплохие. В целом. Хотя им не хватает промаринованности. Тут вообще везде одновременно и чего-то не хватает, и чего-то слишком много. Очень адаптировано.
**Завадский:** А тут дают печенья с предсказаниями?
**Корецкий:** Увы, нет. А в Китае нигде не дают?
**Завадский:** Нет, их дают только в ресторанах за пределами Китая. Это американская придумка. У меня есть подруга-журналистка, которая написала книгу про fortune cookies. Так вот, она рассказывала, что лет 20 назад в национальной лотерее огромное количество людей неожиданно выиграло джекпот. Обычно таких пять человек, а тут выиграли две тысячи. Оказалось, что это выигрышный номер совпал с номером, который массово вкладывался в эти печеньки.
**Корецкий:** О, а лапша-то свежая! Ничего, что она такая короткая, это нормально?
**Кошеверов:** Нормально, бывает всякая. Там же разных видов лапши по всему Китаю море. Итальянцы со своей пастой могут тихонечко посасывать в сторонке. Это обычная, фэнь ее называют. Есть два основных вида лапши: мянь — тонкая, как макароны, и вот такая. А в провинции Шэньси есть гениальная лапша, толстая и короткая, немного похожа на паппарделле, делают ее в очень остром соусе. Они называют ее бьян-бьян-мянь. При этом в путунхуа (нормативный китайский язык. — *Прим. ред.*) нет такого иероглифа — мянь, он используется только в этой местности для обозначения этой лапши — и более того, для него нет фонетики. *(Смотрит на плазму, на которой беззвучно транслируется парад Народно-освободительной армии Китая.)* Удивительно, как эта милитаристская штука коррелирует с веселой песенкой, которая тут играет.
**Завадский:** Эффект психоделический. Интересно, конечно, как в этом заведении проработана военная тема — форма кассиров и вот это. *(Вглядываясь в титры, бегущие под изображением тягачей с огромными ракетами.)* Сейчас идет 21-я бригада ракетных войск.

## Китайские новости

***В депрессивной серой громаде ТЦ «Коньково пассаж» скрывается окно, за которым — просторный зал с разноцветными стульями и китайскими версиями плакатов к голливудским фильмам. Все похоже на декорацию к фильмам Джонни То — сходство усиливается наличием в зале «смотрящего» китайца в ослепительно белых брюках и олдскульном пиджаке из черной кожи.***

**Кошеверов:** Да, это точно тайваньское место — иероглифы тут в полном написании, тайваньские. На материке же сокращенное написание иероглифов. *(Вчитывается в развешенные по всему залу вывески.)* Тайваньский банк! *(Продолжает читать, заливается смехом.)* Вывесок-то набрали! «Авиакомпания»… «Железные ворота закрываются, пожалуйста, не входите… и не выходите». Не, ну на самом деле стильно. *(Глядит в меню.)* Ну что, я как юйшанец хочу чаю!
**Корецкий** *(тоже смотрит в меню)*: А что такое «Три стакана»?
**Журавлев:** Стакан масла, стакан соевого соуса, стакан рисового вина. Такая классическая тайваньская штука должна быть, на воке.
**Корецкий:** Будем и тут огурцы тестировать?
**Журавлев:** Надо!
**Кошеверов:** Вообще-то, мне один китаец советовал — хочешь проверить качество кухни, заказывай кисло-острый суп.
**Корецкий:** Итак, берем пельмени, лапшу и суп?
**Журавлев:** Пельмени нужно вот эти брать, сянлунбао.
**Кошеверов** *(смотрит в меню)*: Курица мо-по… да не мо-по, а ма-по, у вас ошибка тут! В общем, я буду фэнли-гулао-цзикуай — курицу в кисло-сладком соусе с ананасом. *(В сторону.)* Мне кажется, это шанхайская кухня. Во всяком случае, я в Шанхае такое ел не раз. Ну и лапшу. *(Официантке.)* А какая лапша у вас аутентичная, тайваньская?

**Официантка:** Возьмите рисовую с морепродуктами.
**Кошеверов:** Чаек?
**Все:** Да!
**Кошеверов:** Ну я предлагаю ци-лань, наш, юйшаньский. *(Продолжает смотреть в меню.)* Самые крутые заведения в Китае — это где нет никакого меню, а просто стоит холодильная витрина с ингредиентами. Тыкаешь и говоришь, как это приготовить. Правда, надо спрашивать, сколько это стоит, потому что иногда, бывает, тебе там насчитают. А если есть крутое меню, особенно английское… *(Презрительно машет рукой.)*
**Корецкий:** А на Тайване же должна быть немного другая кухня. Чуть более тропически-японская, что ли?
**Журавлев:** Нет, скорее она более традиционная — гоминьдановцы, бежавшие с материка, принесли туда классическую кухню — ту, что была до революции.
**Кошеверов:** Китайцы за последнее время много всего навоссоздавали — а на самом деле это все чистый новодел.
**Журавлев:** И с кухней точно то же самое.
**Корецкий:** Ну а книги-то остались?
**Кошеверов:** Принципы остались…
**Журавлев:** А с книжками посложнее. Поварское мастерство — это хлеб, и раздавать направо-налево рецепты в Китае не принято.
**Кошеверов:** Это точно. Мой друг, русский, хотел поучиться китайской кухне — в Москве. Куда только не совался. Потом поехал в Питер, где китайских ресторанов побольше. Безрезультатно. В итоге уехал в Брно, там нашел каких-то китайцев из ресторана, затусил с ними, задружбанился, уже почти втерся к ним в доверие. Но только заикнулся — я, мол, может, тут на кухоньке у вас постою — все! Кстати, интересная особенность — рецептов как таковых в китайских кулинарных книжках я не видел, хотя специально ходил по всяким лавкам и развалам. *(Спустя 12 минут после заказа официантка приносит огурцы, термос с кипятком, чайник гунфу (с кнопкой), распечатывает микропачку чая, заливает его кипятком и уходит. Чайником завладевает Кошеверов.)*
**Корецкий:** Чайник с кнопкой — это же тайваньское изобретение?
**Кошеверов:** Ну да. Но вот конкретно такие — очень плохие. Я советую Sama Doyo. *(Отпивает чай.)* Вообще удивительно, что я не заметил в меню да-хун-пао, но сразу заметил ци-лань. Вообще-то, юйшаньский чай — это в первую очередь да-хун-пао. Вот и на пакетике написано «Да-хун-пао».
**Журавлев** *(пробуя огурцы)*: Огурцы не битые, просто маринованные. *(Официантка возвращается с остатками заказа. Все замолкают на 5 минут, припав к тарелкам, слышатся стоны и сдержанное чавканье.)*
**Кошеверов** *(отрываясь от курицы)*: Я бы такое точно не назвал фастфудом.
**Журавлев** *(сквозь пельмень)*: Ничего интересного… но бульона внутри много!
**Корецкий:** И соотношение цены и качества тут лучшее из всех мест, где мы были. Ну еда и обстановка отчетливо человеческие, видите, у нас и разговор сразу пошел. Дай-ка мне курицы попробовать!
**Кошеверов:** Я знал семью, которая прожила несколько лет в Китае, а потом вернулась в Россию и поехала летом в Италию. И вот, путешествуя по северу, они заехали в какой-то ресторан в замке, были единственными его посетителями. В ресторане почему-то было и китайское меню, и они там радостно назаказывали всего, разумеется, в несколько раз дороже, чем в Китае, и начали усердно все это друг у друга пробовать. Тогда к ним подошел официант, принес комплимент — дорогущую бутылку красного — и добавил: «Приятного аппетита, но чтобы я больше вас тут не видел. У нас каждый ест из своей тарелки!» *(Все смеются.)*
**Корецкий:** А как тебе суп?
**Кошеверов:** Нормально, в меру остро, в меру кисло. Вообще, все то немногое китайское, что я ел до этого в Москве, напоминало клоны «Китайского квартала». Эталонное псевдокитайское заведение. Там не работают китайцы — там готовят русские, которые учились у китайцев. Но, кажется, плохо учились.
**Журавлев:** Нет, там так задумано было. Адаптация. О, вон у них там утки висят!
**Корецкий:** Просто копченые. Не по-пекински.
**Журавлев:** Это понятно… Я как-то поехал на 6 дней в Пекин, ел только утку по-пекински в разных ресторанах. По утке в день. Еле вернулся.
**Кошеверов:** Мы однажды вот такую утку по-пекински ели: зашли в какое-то заведение в переулочке, где всяких гадов продают. Смотрим — в меню утка

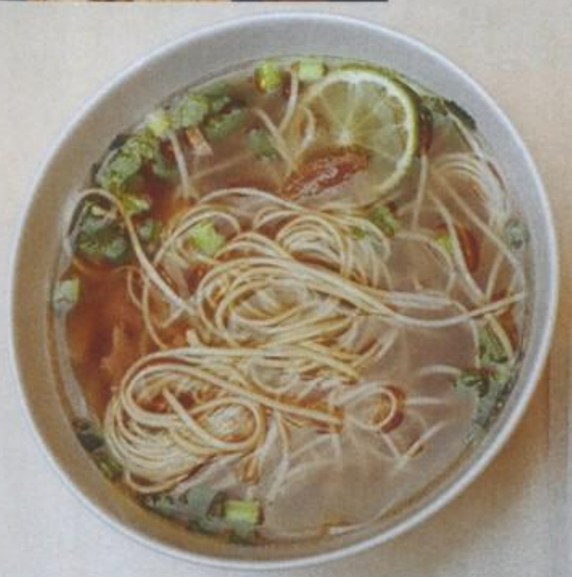














Суп фо и две порции лапши из Wok to Walk

по-пекински, и цена такая смешная, 40 юаней. Короче, нам приносят, натурально, замороженные петушиные головы: «Мы сейчас вам разогреем! Это утка!»

## Wok House

*Пустое в 11 вечера заведение. Полумрак, обстановка напоминает опиумную курильню. На плазме идет китайский ромком-сериал (герой забыл где-то трусы и теперь хочет получить их обратно, его антагонист — женщина в очках, очень похожая на Елену Малышеву). Все прилипают к экрану.*

**Журавлев** *(кивая в строну экрана)*: Язык там, кстати, очень простой.
**Кошеверов:** Я как раз по сериалам китайский и учил.
**Корецкий:** А это что за сериал?
**Кошеверов:** Ой, их там миллиарды. 12 общегосударственных каналов плюс куча местных, на каждом в работе 5–6 сериалов. Есть совсем какой-то деревенский трэш, есть и пристойные, типа про Мао.
**Кошеверов:** У нас один продавец, кстати, регулярно сюда обедать ходит. *(Изучает чайную карту.)* Столько вариантов. Я буду желтый, хо-шань-хуан-я. Довольно редкий, кстати, чай. Желтые чаи вообще редкие, и уж если попадаются, то в основном цзюньшаньский инь-чжэнь или какой-нибудь мандзинский хуан-я. И рыбу — окунь по-вьетнамски.
**Корецкий:** Рис как-то меня тут не прельщает, давайте лапшу, вот эту, самую дорогую, паровую с говядиной и бок-чой. Возьмем еще попробовать спринг-роллы жареные.
**Журавлев:** Я возьму лепешку с луком. На ночь лапшу — это уже чересчур.
**Официант:** Лепешка вкусная, в масле!
*(Спустя буквально три минуты приносят «Лапшу на пару с говядиной» и спринг-роллы — порция из трех колбасок жареного теста размером с мизинец.)*
**Корецкий** *(подозрительно глядя на тарелку)*: Бок-чой в следовых количествах. И как же меня бесит эта манера класть на тарелку бамбуковый лист! Зато мяса вроде много. *(Пробует.)* Ха-ха, говядина комнатной температуры. Непонятно вообще, что именно тут «на пару». Да, масло тут, кажется, главный ингредиент. Роллы я пробовать не буду, мне на них даже смотреть страшно.
**Кошеверов:** Так масло — это же и есть главный ингредиент китайской кухни!
**Корецкий:** Ну да, в сычуаньской кухне в нем все плавает — но ты же его не ешь, ты же куски палочками достаешь.
**Кошеверов:** Да все равно оно проникает. И к тому же жареное масло — настоящий канцероген. А они его всегда от души кладут. Это ж вторая главная претензия к китайской кухне у тех, кто ее не любит. А первая — это, как выражается один мой приятель, «не структурно». Структурно — это когда мясо выглядит как мясо, рыба — как рыба, а не тофу со вкусом рыбы.
**Корецкий:** Интересно, что же жирнее — сычуаньская кухня или картофельное пюре?
*(Нежный кантопоп, звучавший из динамиков, сменяется чем-то ухарским.)*
**Кошеверов:** Никак не могу запомнить имена китайских исполнителей. Но вот девочка, которая только что пела, ассоциируется у меня с городом Гуанчжоу. Я там несколько раз обедал как раз под эту песню.
*(Официант приносит окуня в кляре с соусом, похожим на майонез, и лепешку размером с блинчик.)*
**Журавлев** *(с издевкой)*: Судак орли?
**Кошеверов** *(хмыкает)*: У людей моего возраста и старше есть удивительная способность зажаривать рыбу по-советски. Обваляют ее в муке — и умучивают. И я честно всегда думал, что иного варианта приготовить рыбу не существует.
**Журавлев:** Рыбу хорошо только одной стороной в масло. А сверху поливать чем-нибудь. *(Пробует лепешку.)* Ну та-а-ак…
**Корецкий:** Это просто кусок слоеного теста, что ли?
**Журавлев:** Почему слоеного? Пресного. Вообще, это классическая китайская штука, там много масла должно быть сверху, на ней. А тут все масло уже внутри.
**Кошеверов:** Китайцы называют это блины. В Юйшане у нас есть такие с яйцом, типа омлета, — но все-таки больше блин, чем омлет, очень вкусные. С баклажанами есть, с картошкой, только не с нашей — батат там, ямс. С грибами есть — юйшаньская кухня славится грибами. А вообще я, если честно, на Китай-городе больше всего люблю монастырскую трапезную. В начале Хохловского.




Вегетарианское блюдо

Кризисное предложение

## Shake Shack



Шрум-бургер 245 р.

## Латук



Лазанья с чечевицей и песто 290 р.

## Montalto



Пицца кимчи 400 р.

# 8 недорогих веге-тарианских блюд

**Вегетарианцам раньше приходилось дорого платить за свои убеждения: ценники в тематических ресторанах были совсем не гуманными. Сегодня за отказ от мяса уже не приходится доплачивать, и «Афиша» без труда нашла 8 небанальных и недорогих вегетарианских предложений.**

Фотографии: Полина Кириленко

## Crabs Are Coming



Жареный рис с имбирем и кимчи 250 р.

## Zu Café



Удон с овощами и грибами 350 р.

## Happy Vegan в Митино



Омлет из тофу с помидорами 100 р.

## Vegan.FTK



Чечевица с овощами 130 р.

## Fruits & Veges



Салат «Море» 130 р.



# Необычные столовые

**Столовые — это не только жир под майонезом и неизбывная изжога, хотя вероятность гастрономического бэд-трипа по-прежнему высока. Места надо знать: «Афиша» нашла шесть потаенных заведений, не похожих на все остальные.**

Текст: Феликс Сандалов

Фотографии: Семен Кац



## Столовая-бар «Доброе дело»

Владеют «Добрым делом» хорошо знакомые любителям дешевизны люди — «Продукты О.Г.И.», 15 лет назад перевернувшие московский общепит своим «Проектом О.Г.И.». Столовая на Курском вокзале на революцию не претендует, если не считать таковой появление в самом недружелюбном транспортном узле города приличного и недорого места — комплексный обед обойдется в 185 р. Идти стоит еще и за потрясающей красоты интерьерами: витражи, росписи и цветы в кадках создают редкое настроение, когда из Москвы совсем-совсем не хочется уезжать на первом поезде.





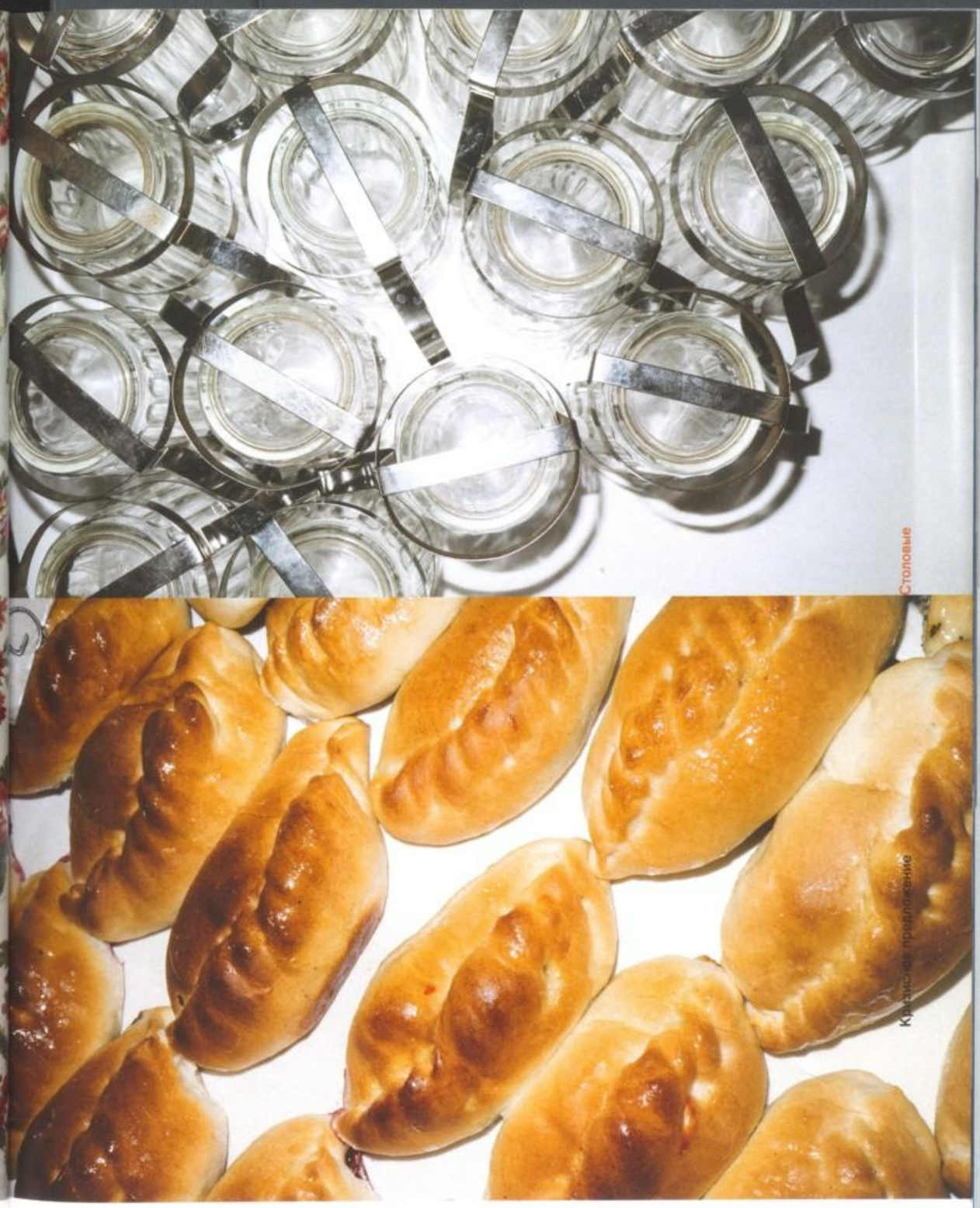

Столовые

## «Stolovaya» на рыбном рынке

Близость мечети откладывает свой отпечаток на общепит в здании рыбного рынка: здесь везде халяль и везде вкусно — посетить стоит как и более аутентичную чайхану справа от входа, так и европейского типа столовую в дальнем конце здания — впрочем, и в ней брать стоит в первую очередь среднеазиатские блюда. Суп обойдется в 75 р., горячее дороже — от 85 р. за тефтели до 150 р. за лагман, но его одного хватит, чтобы насытиться на полдня вперед. Пить спиртное, к сожалению, запрещено — но попробовать договориться можно, благо рядом находится «Главпивмаг», разливающий модное крафтовое пиво и сидр; рыбу же и икру, как ни странно, лучше покупать в других местах.



Кризис не предложение







Кризис не предложение

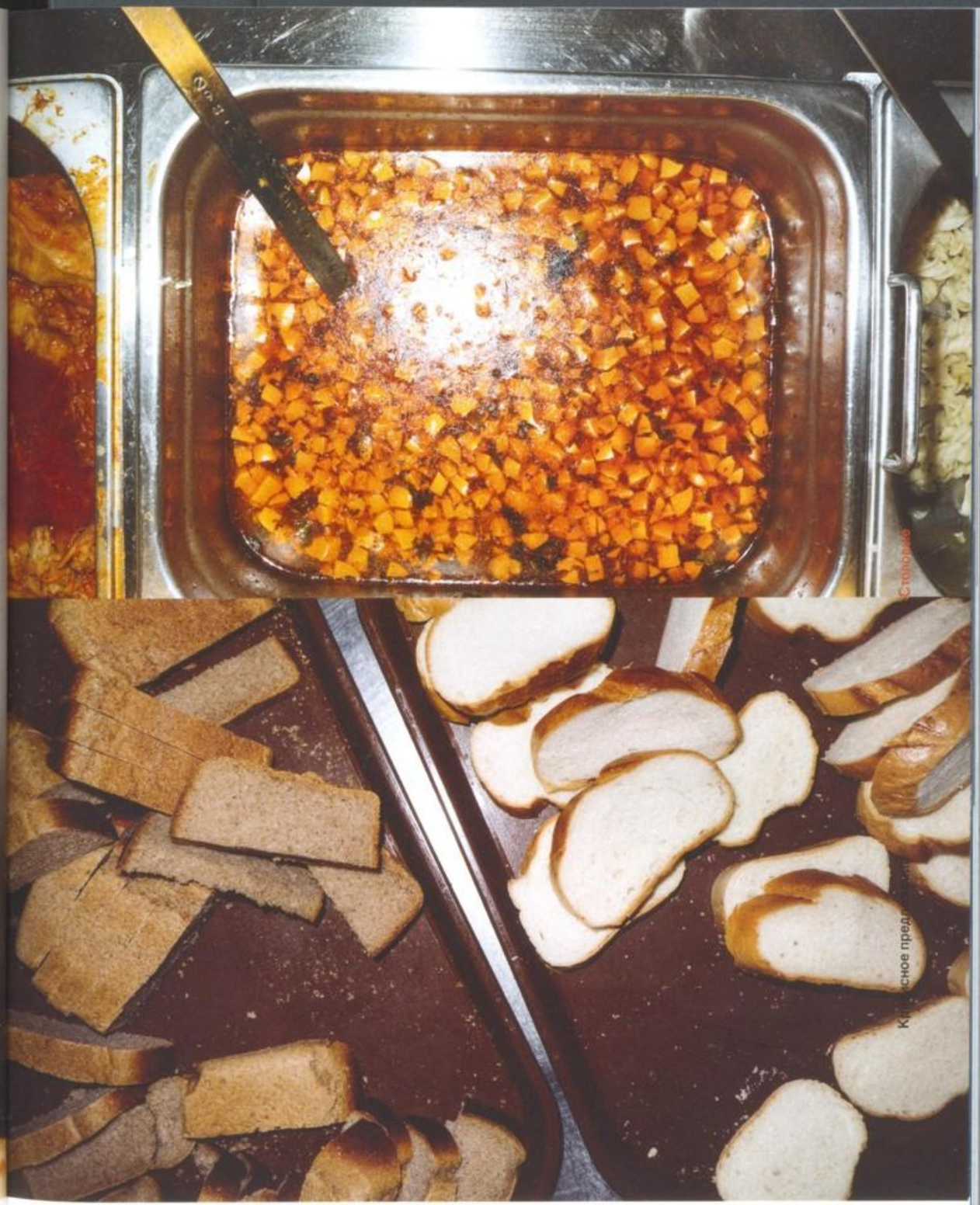
## Трапезная рядом с Покровским собором

Старообрядческий Покровский собор расположен далеко от туристических или каких-либо еще маршрутов — в Рогожском поселке, но местная трапезная только по недоразумению не включена в список лучших заведений города.

Специалитеты: мохнатые грузди, бездрожжевой подовый хлеб, пирожки с ягодной начинкой, блины с белой и красной рыбой, овсяный кисель, белый квас, сбитень и чайный гриб. Дополнительные плюсы: архитектурный ансамбль монастыря, часы работы (с 7 утра и до 11 вечера), непрерывно поющие канарейки в клетках и возможность встретить на обеде актеров сериала «Интерны», снимающегося в павильонах неподалеку.



Красное предпочтение



Красное предпочтение

## Столовая при Пенсионном фонде

Самая классическая столовая из списка — место, чтобы и поностальгировать по советским временам и наесться без риска отравления. Правда, несмотря на аскетичный интерьер подвала, цены тут выше, чем у конкурентов по рынку комплексных обедов (суп 70 р. за полпорции, горячее 150–170 р.) — но в районе Тверского бульвара таковых особо не наблюдается, поэтому в столовую ПФР в обед стекаются сотрудники медиа, офисные клерки, жители окрестных домов и, разумеется, работники самого фонда. Заодно можно поинтересоваться судьбой своей пенсии, но лучше сделать это уже после еды — а то так и аппетит испортить можно ненароком.







## Буфет на станции метро «Арбатская» Филевской линии

За день через буфет, спрятавшийся в дальнем конце самой безлюдной московской метростанции, проходят 200–300 человек — много для крошечного помещения на несколько столиков и очень мало по сравнению с ежедневной пропускной способностью подземки в десять миллионов пассажиров. Сотрудники метро обслуживаются без очереди, но купить бутерброд с ветчиной (28 р.), котлету «Космос» (89 р.) или компот (25 р.) может любой посетитель «Арбатской»; помимо выпечки и горячих блюд в буфете представлен ассортимент зажиточного сельпо — от заварной лапши до плодоовощной консервации. Туалета, к сожалению, нет ни в буфете, ни на станции.



Столовые

Кризисное предложение



Столовые

Кризисное предложение

## «Гурманика» в Южном порту

Фантастической красоты здание с колоннами на территории Южного порта таит в себе не ДК и не мавзолей, а столовую — и весьма выдающуюся. Супы отдают за 50–60 р., горячее не дороже сотни, рецептура порой удивляет (в курином супе с лапшой, например, наличествует картофель), но, по словам поваров, сделано так исключительно по просьбам сотрудников порта. После обеда стоит отправиться на прогулку — вокруг скульптуры пятидесятых годов, разноцветные грузовые контейнеры и один из лучших видов на город. Попасть в столовую можно по пропуску — заказывается заранее по телефону — или же через дырку в ограждении, легко находимую левее от главной проходной.




# Лучшие бизнес-ланчи в городе

**Долгое время под бизнес-ланчем в московских ресторанах подразумевался стандартный набор из столовой — суп, салат, мясо с гарниром, — только дороже. «Афиша» выбрала семь мест, где на обед предлагают то, что и в основном меню смотрелось бы уместно.**

Текст: Георгий Биргер

Фотографии: Вера Мишурина














## Moments

Луковый суп и пастушья запеканка 350 р.

В будние дни в Moments — еще одном видном московском гастрокафе — готовят запеканку, в пару к которой можно на ланч выбрать любой суп из меню





## Nobu

Зеленый салат с соусом «Мацухиса», ролл с пряным лососем/огурцом, мисо-суп, зеленый чай 500 р.

Ланчи в Nobu — давно известный сотрудникам издательского дома Condé Nast лайфхак, только так можно попробовать блюда одного из самых дорогих японских ресторанов Москвы за смешные (в сравнении с остальными пунктами меню) деньги





## Люди как люди

Суп дня, салат из свежих овощей, пирог 240 р.

Не стоит забывать и о вечных ценностях: кафе с изумительными домашними пирогами и сэндвичами за смешные для Москвы деньги стоит на Китай-городе уже больше 10 лет, и пусть там всегда остается





## Zotman Pizza Pie

Минестроне, брускетты и морс 390 р.

Собственно пиццы в ланч-меню самой заметной новой пиццерии города нет — но она и без того недорогая, да и для обеда в рабочий полдень тут есть предложения куда более экономные

# Рестораторы о новых бюджетных местах

**Крошечные лапшичные, узбекские кафе у метро и забегаловки в торговых центрах: «Афиша» разобралась, зачем владельцы дорогих ресторанов экспериментируют на территории фастфуда и какие трудности у них возникают.**

Текст: Даниил Трабун

Фотографии: Наталия Куприянова, Вера Мишурина





место

## Buba by Sumosan

что

Суши-бар на 35 мест в «Москва-Сити» с доставкой

кто

Татьяна Мишина и другие участники команды ресторана Sumosan. Принадлежит дочерям Александра Волкова, авторитетного светского персонажа московских 90-х

зачем «В Sumosan приходят люди, которые летают на частных самолетах, с охраной, после того как зашли в бутик Brioni. В Buba — люди, которые работают или живут в башнях «Москва-Сити». Мы думали, что наши старые клиенты это место будут обходить. Были не правы: приходят, заказывают суши с собой. В кризис выживает люкс-сегмент, потому что люди понимают, за что они отдают деньги. Но с другой стороны, выживают и бюджетные места, такие как «Макдоналдс». Мы, конечно, совсем не «Макдоналдс», но постарались сделать Buba доступным суши-баром. Решили ставить на два этих непотопляемых корабля. Мы вводим новые блюда, но нужно понимать интересы стандартного московского гостя. Если посмотреть на наш отчет по продажам, видно, что, как ни странно, люди боятся пробовать новое. Когда я спрашиваю своих знакомых, что они пробовали, они отвечают: «Ну как что? Роллы «Калифорния», суши с лососем». Мы назвали место именем нашего шеф-повара Бубкера Белкхита, сокращенно просто Бубы, который занимается и Sumosan. Был брейнсторм: учредители долго обменивались идеями. Но у японцев принято называть свои заведения по имени шеф-повара, и у них там каждый маленький суши-бар — шедевр, а звезд Michelin больше, чем во всей Франции, вот мы и решили, что Buba — логичный нейминг для маленького аутентичного бара».

почем От 120 до 230 р. за суши, от 360 до 450 р. за роллы




Ресторанные критики

Кризисное предложение

место

## Выпечка и плов

что

Узбекское кафе на 12 мест

кто

Максим Агашкин, бывший управляющий ресторана «Высота 5642» из империи Аркадия Новикова

**зачем** «Последние 4 года я работал управляющим, полностью открывал, развивал, занимался пиаром «Высоты 5642». Показатели были хорошие. Наступил октябрь 2014-го, ввели торгово-продуктовые санкции, начался кризис. Появилось чувство, что грядут большие изменения: люди больше не смогут позволить себе стейк за полторы тысячи. Покупательская способность пошла вниз, подорожала аренда. Так что некоторые рестораторы нашли недорогие помещения и решили ориентироваться на более простое, всеми любимое меню. Наше заведение первое на рынке по продаже блюд восточной кухни по таким низким ценам. Порция плова у нас стоит всего 159 рублей. Связано это с недорогой арендой. К тому же работаем одним днем: приготовили плов, и в этот же день его раскупают полностью. Если говорить о посетителях, то в основном, конечно, приходит средний класс. Но заглядывают люди в костюме Brioni с дорогими часами и не стесняются у нас заказывать еду. Иногда подъезжают машины и забирают 10–20 порций с собой. Покупкой и заказом занимаюсь я лично: сам приезжаю на рынок, выбираю мясо, морковку, лук и другие продукты. Мы перешли на закупку с рынка из-за кризиса и большего выбора. Не надо ждать поставщиков — и сразу видно, качественный ли продукт».

**почем** Порция плова — 159 р., манты с бараниной — 199 р. за 3 шт., самса — от 49 р. с тыквой до 69 р. с бараниной






Ресторанные критики

Кризисное предложение

место

## Бургер Box & Азия Box

что

Качественный стритфуд на первом этаже торгового центра

кто

Ресторатор Кирилл Гусев, на счету которого около двадцати ресторанов. Самый старый и заслуженный — «Обломов»

**зачем** «Я позиционирую это заведение не как фастфуд, а как стритфуд. Вот «Макдоналдс» — это фастфуд, потому что пока ты на кассе оформляешь заказ, тебе уже несут размороженную котлету в двух булках. У нас это стритфуд, который готовят при тебе, в проекции на стритбол и стритрейсинг, то есть на вещи, которые популярны у молодежи. Мы исходим не из количества возможных позиций в меню, а из той производственной мощности, которая есть в таких условиях. Конечно, это эксперимент. К примеру, изначально мы планировали средний чек на уровне 500 р., но в итоге, посмотрев на конкурентов, а у нас прямой и ближайший конкурент — KFC в 20 метрах, — понизили цену и установили средний чек на уровень 300–330 р. Люди в сегменте фастфуда менее требовательны, для них определяющим моментом является цена. Сначала мы делали упор на то, что у нас реальная котлета, которую жарят в момент заказа, укладывались в тайминг от 5 до 10 минут, в зависимости от наплыва клиентов. Но цена была в два раза выше, чем в фастфуде. Выяснилось, что восьмидесяти процентам посетителей это неинтересно. Что касается расширения заведения в сеть, фишка больших фастфудов — это стандартизация качества и подачи: в Нью-Йорке и Алма-Ате Burger King одного качества. Для последующего клонирования требуется тонкая калибровка стартовой точки».

**почем** От 240 р. за воки, от 170 р. за бургеры




Рестораторы

Кризисное предложение

место

## Lucky Noodles

что

Лапшичная, задуманная как прикрытие входа в секретный бар Mendeleev, со временем превратилась в независимую сеть из 4 заведений

кто

Игорь Ланцман, создатель Rolling Stone Bar, совместно с Александром Соркиным и Аркадием Новиковым

зачем «Lucky Noodles создавалась как некий прикол. Но, как часто бывает, прикол действительно оказался удачным. Может быть, потому что концепцию заведения разрабатывали профессиональные повара, наши друзья, а такое для стритфуда редкость. Различные объекты для лапшичной собирались по разным странам, блошиным рынкам. И позже я решил расширить эту историю, превратить лапшичную в сеть. Я — единица творческая, поэтому люблю аутентичность. Но в России пока нет настоящего стритфуда. Такого, который делается людьми, практически живущими на 15 метрах кафе, для которых это единственная и главная работа. В Америке были сильные эмигрантские прослойки: китайцы, итальянцы, мексиканцы, поэтому и случился такой бум культуры интересного мультикультурного общепита. На Петровке я попытался эту идею воссоздать. Пусть это все декорация, но она такая, какая должна быть. С другой стороны, Москва — город-пятнадцатимиллионник. Что такое вопрос четырех лапшичных для такого мегаполиса? Это не масштаб. К сегодняшнему дню мы должны были открыть гораздо больше лапшичных, но рынок у нас тяжелый, мало помещений, особенно небольшой площади. Аренда составляет большую часть, и чем меньше место, тем дороже. Рынок аренды не отвечает рыночным стандартам. И санкции повлияли на цену продуктов».

почем Три вида лапши по 150 р.





Рестораторы

Кризисное предложение

место

## Pinzeria

что

Демократичная пинца — родственница пиццы, популярный в Риме стритфуд

кто

Валентино Бонтемпи, владелец ресторана Bontempi

зачем «Во избежание творческого выгорания любой профессиональный шеф должен всю жизнь загораться новыми идеями и пробовать. Я не ставил целью покрыть другой ценовой сегмент. Помимо моей любимой и дающей простор фантазии авторской кухни, мне всегда было интересно поработать с новым форматом: в частности, идею необычной «здоровой» пиццы я вынашивал давно. Но я не думаю, что иду за трендом. Мне кажется, что тренды есть в одежде, в посещении дискотек, а ресторанный бизнес — вне трендов и вне времени. Здесь главное — душевность, это ключевой момент в ресторане. Гостю должно быть хорошо, вкусно и уютно. И задача шефа состоит как раз в том, чтобы все это обеспечить. А для экономического комфорта ресторан должен иметь честные цены. Зарабатывать лучше количеством довольных гостей, а не безумной наценкой. Работу шефа можно сравнить с работой режиссера или футбольного тренера: я задаю направление и держу руку на пульсе. Капитан «Пинцерии» — Дима Власов — один из моих учеников. В «Бонтемпи» у руля Коля Кочетов. Это мои правые-левые руки. Персонал в ресторане очень и очень важен, за годы работы в России я вырастил талантливую команду. Многие за глаза меня называют Папа. Часть сейчас перешла в «Пинцерию», чем мы убили двух зайцев: оптимизация персонала в «Бонтемпи» — и возможность роста в новом месте».

почем От 220 до 500 р. за пинцино, от 370 до 800 р. за пинцу

# Обеды в ланчбоксах

**В условиях новой экономической реальности все больше людей не ходят в обеденный перерыв в рестораны, а приносят обеды из дома. «Афиша» решила провести эксперимент и попросила московских шеф-поваров придумать и приготовить «обеды с собой», исходя из ограничения в 350 рублей за порцию. Количество блюд, их тип и вес остались на усмотрение повара.**

Текст: Нина Назарова

Фотографии: Сергей Леонтьев



Ланчбокс *Monbento*, 2760 р., складные палочки *Monbento*, 290 р.



кто

**Алексей Зимин**

ресторан Ragout

состав

1. Тартар из лосося с огурцом и икрой судака (филе лосося, огурец, красный лук, помидоры конкассе, хрен, сметана, икра судака) 2. Курица в кленовом сиропе с капустой, изюмом и лимонной травой (куриные окорочка, кленовый сироп, соевый соус, капуста, карри, лемонграсс, куриный бульон) 3. Салат из печеной свеклы, авокадо и картошки с фетой 4. Картофельное пюре

«Ключевые продукты простые: капуста, курица, свекла и картошка, что обеспечивает низкую себестоимость — около 100 рублей. Лосося в тартаре тоже немного, 50 грамм, что несущественно влияет на цену, зато обеспечивает сюжетное разнообразие белка: и рыба, и мясо. Нарядный цвет картофельного пюре — за счет гомеопатического количества куркумы, авокадо и кинзы. Все составные части сочетаются друг с другом: хрен в лососе — со свеклой, апельсиновая цедра в свекле — с лососем, картошка с авокадо подходит вообще ко всему. Лосось слабосоленый, что позволяет ему лежать долго даже при комнатной температуре. Остальное тоже легко выдерживает хранение без потери вкуса и товарного вида, что важно, если ланчбокс ждет своего часа полдня. Курицу с капустой можно есть и в горячем, и в холодном виде, что тоже не лишняя предосторожность».

Ланчбокс *Sakura*, 1990 р.





КТО

## Владимир Мухин

ресторан White Rabbit

СОСТАВ

1. Холодная лапша из гречневой муки 2. Бульон даши (водоросли, сушеный тунец, соевый соус) 3. Зеленый салат из огурцов и яблока

«На обед с собой стоит брать все, что можно есть холодным или же донести до офиса и через какое-то время разогреть: то есть не хрупкие вещи, а также не те, которые теряют вкус или цвет. Главная задача ланчбокса — сохранить вкус и аромат блюда, в нем они должны быть такими же, как в ресторане; обед в ланчбоксе должен проходить слепой тест. В качестве эксперимента я приготовил холодную лапшу соба из гречневой муки с бульоном даши из водорослей комбу и сушеного тунца с соевым соусом. Из доступных и дешевых продуктов, которые я бы советовал использовать в кризис, в первую очередь стоит отметить коренья: корень петрушки, пастернака, сельдерея, морковь, свекла, картофель. Из мясных блюд: ножки утки и кролика, внутренности — ливер, печенка, сердце, желудки. Ну и отруба мясные — на рынке они есть всегда».



Ланчбокс *Black + Blum*, 1790 р.





КТО

## Федор Тардатьян

Ferma & Williamsburg Grill

СОСТАВ

1. Бургер Sloppy Joe (говяжий фарш, помидоры в собственном соку, соусы вустерширский и барбекю, ломтик чеддера) 2. Жаренный на сковородке картофель 3. Огурцы

«Культура ланчбоксов у нас пока не очень развита: все-таки Москва, пробки, а в этом вопросе важно, чтобы еда, которую взяли с собой, добиралась до места в должном качестве. Бургеры тоже можно брать с собой, если использовать упаковку из фольги, сохраняющую тепло. В бургере Sloppy Joe, то есть «Неряха Джо», не котлета, а фарш. Подойдет обычный хлеб круглой формы. Булочка обжаривается на сковородке с двух сторон, лук обжаривается до прозрачности, потом добавляется говяжий фарш или любой другой, который считаете нужным. Обжаривается до готовности, солится, перчится. Плюс помидоры в собственном соку, вустерширский соус и соус барбекю. Соус — огуречный релиш: горчица, мед и маринованные огурцы. Его можно приготовить, смешав ингредиенты в блендере. Жарим на сковородке картофель, упаковываем — можно есть».

Ланчбокс *DCI*, 1395 р., термопакет *The Lucky*, 1150 р.






КТО

## Дмитрий Зотов

рестораны «Крылышко или ножка», Zotman Pizza Pie

СОСТАВ

1. Курица с ризотто из перловки (куриное филе, перловая крупа) 2. Свекольный салат (свекла, греческий йогурт, яблоки, лимонная цедра) 3. Яблочный пирог

«Вообще, я культуру ланчбоксов немного недолюбливаю. Вот вы приходите в офис: где вы это едите? Как вы это едите? Вы привыкаете к еде — если вы привыкли есть на коленке из ланчбокса, вам уже будет труднее различать, вкусно ли то, что вы едите, красиво ли это. Плюс сидеть за рабочим столом и есть — неинтересно. При этом, если существует возможность поглощать принесенный с собой обед с достоинством, я, безусловно, за то, чтобы человек сам приготовил свою еду, упаковал и принес, а не просто купил в супермаркете в отделе кулинарии. Из недооцененных продуктов я бы очень хотел порекомендовать перловку. Ее нужно сначала отварить, затем промыть, чтобы она стала рассыпчатой, а потом приготовить ее по технологии ризотто. Главные ориентиры в вопросе формирования ланчбоксов — дешево, доступно, повседневно».



Ланчбокс *Monbento*, 1800 р., складные палочки *Monbento*, 290 р., формочка для вареного яйца *Sakura*, 295 р.





КТО

## Сергей Ерошенко

ресторан «Честная кухня»

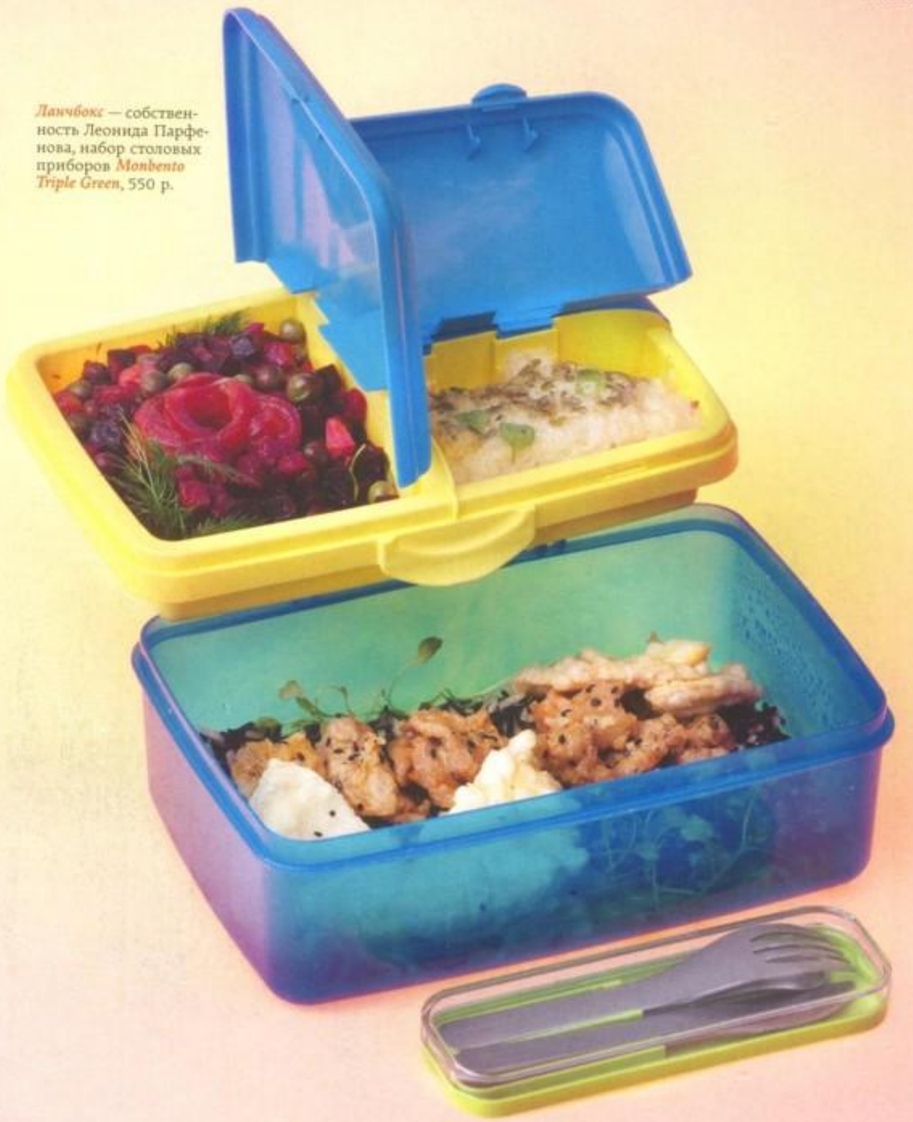
СОСТАВ

1. Треска на пару со свекольным кремом (треска, свекла, сметана) 2. Яйцо вкрутую 3. Орехи и сухофрукты 4. Картофельное пюре

«Обеды с собой лучше готовить, исходя в первую очередь из доступности и сезона, потому что сезонность определяет цены. Этот ланч приготовлен в конце февраля — самое непростое время для сезонных овощей. Доступнее всего по цене картофель и свекла, поэтому тут пюре и свекольный крем со сметаной — для разнообразия, а также треска на пару. Для филе трески самый лучший вид приготовления — пар. Она так вкуснее, сочнее и лучше сохраняется, а учитывая, что обед нужно еще привезти в офис и там он какое-то время еще простоит, это становится особенно важно: если треску пожарить, она будет суховата. Самые доступные и недооцененные продукты во время кризиса — крупы и овощи: корни сельдерея, пастернака, кольраби. Их можно готовить на пару, отваривать, обжаривать или делать кремы, прогревая их с молоком».

Еда с собой

Кризисное предложение



*Ланчбокс* — собственность Леонида Парфенова, набор столовых приборов *Monbento Triple Green*, 550 р.

КТО

**Елена Чекалова**

ресторан «Поехали»

СОСТАВ

1. Винегрет в тайском стиле (свекла, морковь, тыква, огурец, кунжутное масло, сахар, лимонной сок, рыбный и соевый соусы, чили, имбирь)
2. Цыпленок в апельсиновой глазури (куриные бедра, соевый соус, сухой херес, апельсины, кукурузный крахмал, имбирь, дикий и белый рис)
3. Торт с воздушным яблочным суфле

«Мой муж Леонид Парфенов ходит на работу с ланчбоксом уже лет двадцать. В моей книге «Ешьте!» есть целая глава про то, как правильно готовить обеды с собой, а в нашем ресторане «Поехали» имеется специальная услуга — одноразовые ланчбоксы. В чем особенности этой еды? Во-первых, ее должно быть удобно греть. Во-вторых, порции должны быть небольшими — на работе не стоит плотно наедаться. В-третьих, нельзя брать еду с сильными запахами, поэтому рыба не лучший вариант. Из мяса хороши курица, индейка, кролик. Из овощей зимой, конечно, корнеплоды. Вот, например, винегрет в тайском стиле. С одной стороны, что может быть дешевле винегрета? А с другой — свекла, морковка, картошка не отвариваются, а запекаются в духовке и, главное, дополняются тайской заправкой. И благодаря этому блюдо перестает быть скучным».

THEATRE HD

ПРИ ПОДДЕРЖКЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА МОСКВЫ

СОЮЗ ТЕАТРАЛЬНЫХ ДЕЯТЕЛЕЙ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



МАРТ—АПРЕЛЬ

ЗОЛОТАЯ МАСКА В КИНО

ПРЯМЫЕ ТРАНСЛЯЦИИ СПЕКТАКЛЕЙ ФЕСТИВАЛЯ В КИНОТЕАТРАХ РОССИИ

18+

БИЛЕТЫ:
WWW.THEATREHD.RU
WWW.GOLDENMASK.RU

Соорганизатор: cool connections

Информационные партнеры: афиша РАДИО РОССИИ РОССИЯ К

# Лучшая шаурма в Москве

**Во многих городах донер — очевидный выбор для быстрого и дешевого обеда. В Москве же его называют шаурмой и считают символом не практичности, а скорее безнадеги. Постоянный автор паблика «Рецензии на дешевую еду» Дмитрий Дуков попытался реабилитировать самый народный фастфуд.**

Текст: Дмитрий Дуков

Фотографии: Анастасия Пожидаева



## «Пивная 46»

Сочность

Мясо

Размер

Персонал

Шаурма — это хороший и недорогой способ перезагрузиться и начать день с чистого листа, когда он не задался: голова болит, джинсы обрызганы проезжающей машиной, а в животе царят одиночество и пустота. Если оказались неподалеку от «Пивной 46», то смело входите. Высокие столики, публика, увлеченная поглощением непритязательных яств под «Я пришел, но ты ушла», вежливый персонал. Заботливый шаурмен внимательно выслушает заказ, уверенно крутанет вертел с колышущимися телесами куриного мяса, быстро закатает донер, поджарит и завернет в целлофановый пакетик. С трепетом принимая шаурму, вы можете заметить, что руки у мастера без перчаток. «Ну, может, помыл», — с надеждой подумаете вы. Шаурма тут длинная и крепкая, как настоящая дружба.
От гриля остаются брутальные полоски, отчего донер напоминает пешеходный переход. Но внутренности разочаровывают: курица слегка суховата, капусты не хватает. Однако все поправимо: существует мнение, что если сказать шаурмену: «Брат, сделай как себе», то качество блюда серьезно улучшится.

## «Еврокафе»

Сочность

Мясо

Размер

Персонал

Известный факт, что над «Еврокафе» на Арбате всегда безоблачное голубое небо, а птицы не умолкают ни днем, ни ночью. Возможно, потому что это одно из тех мест, где двадцать четыре часа в сутки можно попробовать самую качественную столичную шаурму. Внутри заведения царит истинный мультикультурализм: красные диваны из кожзама в стиле забегаловки из «Криминального чтива», первый и второй этажи соединяет винтовая лестница словно из средневекового замка, и все окутано запахом шаурмы, напоминающей о загадочном Востоке. За кассой местная царевна Будур по имени Сабира, она сладким голосом повелевает молчаливому шаурмену сделать все по высшему разряду. Шаурма получается длинной, как в «Пивной 46», без рифленостей; с виду она достаточно невзрачна. Но с первым укусом все внешнее становится неважно — «Еврокафе» делает ставку на содержание, а не форму. Сочная курица, оптимальное количество капусты, соус — все это герметично укладывается внутри так, что не остается больше места грусти и невзгодам.

# «Мираж»

Сочность

Мясо

Размер

Персонал

Кафе находится в центре студенческой жизни — вокруг корпуса Университета дружбы народов: рекламные плакаты «Нас подружила Москва», бар «Мама, я на паре»; разумеется, без шаурмы в этом районе не обойтись. У входа в кафе лежит домашний ковер, швейцаром служит сквозняк, но внутри — чинно и по-взрослому. На кухне сразу несколько вертелов с курицей — производственная мощь явно рассчитана на большой поток посетителей, прогуливающих занятия. Готовят молниеносно — даже не успеваешь насладиться восточными ремейками советских песен и запахом свежевыпеченного хлеба. Шаурму подают не в дешевом пакетике, а в оберточной бумаге, с двумя (sic!) салфетками. В голове невольно проскакивает: «Расточительство!» Однако оно себя оправдывает: шаурма в «Мираже» толстая, влажная, сочная. Сок непременно прорывается сквозь бумагу, но оно того стоит. Это та небольшая плата, которую необходимо заплатить за возможность гастрономического диалога с другими культурами на лавашных полях самого космополитичного блюда в мире.



# «Кафе»

Сочность

Мясо

Размер

Персонал

Шаурма, которую готовят в спальных районах Москвы, зачастую не отстает от конкурентов из центра. Поиск таких мест подобен охоте за драгоценными камнями: иногда попадается настоящий бриллиант, а иногда — лишь хамство местных аборигенов. Тем не менее в заведении с незамысловатым названием «Кафе» в Новогиреево подается очень приличная шаурма. В «Кафе» (местный шаурмен произносит с восточным акцентом: «Ка-ф'е») имеются несколько столов, за которыми сидят работяги из ближнего зарубежья и пьют пиво. На них отечески смотрит из телевизора на стене щекастый Меладзе. Под прилавком выставлены салаты, рыба в кляре и почему-то компот. Шаурма получается длинная, вкусно пахнет. По вкусу напоминает донер из «Пивной 46», но отличается искренностью и большим количеством капусты. Ведь в этом деле важны не только лаваш с курицей, на вкус влияет и окружающая обстановка, детали, настрой повара. Аутентичность районча позволяет назвать шаурму из «Кафе» классикой жанра, настоящим стандартом, если угодно, ГОСТом среди курино-лавашных жезлов.





# Durum-Durum

Сочность

Мясо

Размер

Персонал

В шаурмячной отрасли тоже существуют товары категории люкс: вот и Durum-Durum готовят в своих вагонах дюрюм аж за 300 рублей. Один из таких вагончиков расположен в «Outlet Village Белая Дача» — торговом комплексе, сделанном как центр европейского городка, с улицами, брусчаткой и отдельными магазинами. Расположено это торжество абсурда за МКАД, посреди поля с теплицами, где, возможно, растет капуста для той же шаурмы. В вагончике Durum-Durum командуют несколько добродушных хипстеров, они же предлагают добавить в блюдо тыкву, томаты или лук. Дюрюм толще, чем классическая шаурма, подается в фольге. С виду аппетитный, дюрюм имеет привкус разочарования. Да, это уже не шаурма, а ее модная реинкарнация. Тут как с покемонами: все любят Пикачу, а не того, в кого он там превращается. Да, помидоры придают остроты, лук — пикантности, но зато теряется невинная прелесть блюда. Вы можете добавлять в шаурму все что угодно, кроме пафоса — этот ингредиент убьет саму суть. После дюрюма на душе безжизненно и холодно. Хотя вроде и вкусно.



# «Чайхона №1»

Сочность

Мясо

Размер

Персонал

Одним из важных преимуществ шаурмы является скорость, с которой ее готовят. Однако шаурма из «Чайхоны №1» это правило попирает. Голодному человеку придется ждать добрые полчаса, пока в недрах ресторана будет готовиться вожделенный донер: за это время вы успеете пройти все стадии принятия. Отрицание — «Невозможно столько готовить шаурму», гнев — «Да как они смеют?!», надежда — «Девушка, может, побыстрее как-то можно?», обращенные к официантке. И только когда вы покоритесь, на сцене появится шаурма. Навынос ее дают в пластиковом саркофаге, и выглядит шаурмячный фараон крайне сомнительно. Но его вкус напрочь стирает из памяти последний час жизни: свежеиспеченный лаваш, нежная курица, соус и овощи, как инь и ян, уравновешивающие друг друга, — все это рождает мирообразующий баланс. Вкус, противостоящий большой цене и кошмару ожидания, без всякой философии может раскрыть смысл сущего. Стоит несколько раз подумать, прежде чем решиться на этот донер. Хотите быть утомленным, залитым соусом, потратившимся, но счастливым? Тогда вперед.

Кризисное предложение

# Рестораны

**«Булка»**, Покровка, 19, (495) 624 95 57 Чистые пруды, пн-чт 8.00–23.00, пт 8.00–0.00, сб 9.00–0.00, вс 9.00–23.00; Б.Грузинская, 69, (495) 258 91 70 Белорусская, пн-чт 7.30–23.00, пт 7.30–0.00, сб 8.30–0.00, вс 8.30–23.00, www.bulkabakery.ru

**«Бургер Вох & Азия Вох»**, пл. Киевского Вокзала, 2, «Европейский», (495) 114 55 10 Киевская, пн-вс 10.00–23.00, www.facebook.com/burgerasiabox

**Буфет на станции метро «Арбатская» Филевской линии**, выход из последнего вагона из центра, пн-пт 9.30–18.30

**«Вай мэ!»**, Гжельский пер., 19, стр. 2 Площадь Ильича, пн-вс 9.00–22.30; Пятницкий пер., 8, стр. 1 Новокузнецкая, пн-вс 9.00–23.00, www.facebook.com/vaimecafe

**«Выпечка и плов»**, 1-й Гончарный пер., 4, стр. 3, 8 916 193 70 10 Таганская, пн-пт 8.30–22.00, сб-вс 10.00–22.00, www.facebook.com/pages/ВЫПЕЧКА-И-ПЛОВ/1562229930661449

**«Гурманика»**, 2-й Южнопортовый пр., 10, стр. 14 Кожуховская, пн-пт 10.00–16.00

**«Доброе дело»**, Земляной Вал, 29, Курский вокзал, 1 подъезд, зал ожидания №6 Курская

**«Еврокафе»**, Н.Арбат, 7а, (495) 741 81 22 Арбатская, Боровицкая, круглосуточно

**«Илларион»**, Косыгина, 5, (499) 137 59 88 Ленинский проспект, пн-вс 11.00–23.00, www.ilarion.kafebar.ru

**«Кафе»**, Электродная, 14, стр. 1 Шоссе Энтузиастов

**«Китай Чи»**, Сретенка, 34, стр. 1, (499) 653 83 61 Сухаревская, пн-вс 10.00–23.00, www.kitaychi.ru

**«Китайские новости»**, Профсоюзная, 126, корп. 3, (495) 968 37 21 Коньково, пн-вс 12.00–0.00, www.restoran-chinanews.ru

**«Кузнецкий Мост 20»**, Кузнецкий Мост, 20, (495) 623 78 88 Лубянка, Кузнецкий Мост, пн-вс 11.00–23.00, www.kuznetskymost20.ru

**«Латук»**, Яузская, 1/15, стр. 2, (495) 698 56 65 Китай-город, пн-вс 12.00–22.00

**«Люди как люди»**, Солянский туп., 1/4, (495) 621 12 01 Китай-город, пн-ср 8.00–23.00, чт 8.00–3.00, пт 8.00–6.00, сб 11.00–6.00, вс 11.00–23.00, www.ludikakludi.ru

**«Марукамэ»**, (495) 660 55 89, www.marukame.ru

**«Мираж»**, Миклухо-Маклая, 13, 8 903 566 11 44 Беляево, Юго-Западная, пн-вс 10.00–1.00

**«Пивная 46»**, Новослободская, 46 Новослободская, пн-вс 10.00–0.00

**«Пицл & Паста»**, Цветной б-р, 25, стр. 1, (495) 699 77 12 Цветной бульвар, пн-вс 11.00–23.00; Дербеневская наб., 7, стр. 8, бизнес-центр «Новоспасский двор», (495) 980 80 99 Павелецкая, пн-чт 11.00–19.00, пт 11.00 и до последнего посетителя, www.people-pasta.ru

**«Рагу»**, Б.Грузинская, 69, (495) 662 64 58, 728 64 58 Белорусская, пн-чт 8.00–0.00, пт 8.00–2.00, сб 12.00–2.00, вс 12.00–0.00, www.cafe ragout.ru

**Столовая при Пенсионном фонде России**, Тверской б-р, 18, корп. 1 Пушкинская, пн-пт 9.00–18.00

**«Столовая»**, Пятницкий пер., 2, «Пятницкий», 1 этаж Новокузнецкая, пн-пт 10.00–18.00

**«Теремок»**, (495) 956 27 30, www.teremok.ru

**Трапезная рядом с Покровским собором**, Рогожский Поселок, 29, стр. 9 Марксистская, пн-вс 7.30–23.00

**«Удонъясан»**, 1-я Тверская-Ямская, 29, стр 1, (499) 251 41 34 Белорусская, пн-вс 11.00 и до последнего посетителя; Селезневская, 28, (499) 978 72 17 Новослободская, пн-вс 11.00–23.00, www.udonyasan.ru

**Фермерский рынок в «Цветном»**, Цветной б-р, 15, «Цветной», 5 этаж, (495) 737 77 73 Цветной бульвар, пн-сб 10.00–22.00, вс 11.00–22.00, www.tsvetnoy.com

**«Чайхона №1»**, www.chaihona.ru

**«Чир-чир»**, Неглинная, 16а, (495) 694 52 39 Трубная, пн-вс 8.00–23.00, www.shansi@group.ru/restorany/chir-chir

**«Энтузиаст»**, Столешников пер., 7, стр. 5 Театральная, Чеховская, пн-вс 12.00–23.00, www.facebook.com/enthusiastmoscow

**«Юность»**, Трубная, 20/2, стр. 3, (495) 608 20 07 Трубная, пн-чт, вс 12.00–0.00, пт-сб 12.00–2.00, www.facebook.com/youthcafemoscow

**BB & Burgers**, Цветной б-р, 7, 8 965 383 30 33 Цветной бульвар, пн-вс 11.00–0.00, www.bbburgers.ru

**Buba by Sumosan**, Пресненская наб., 8, стр. 1, бизнес-центр «Город столиц», (499) 288 00 09 Выставочная, пн-сб 9.00–21.00, www.bubasushi.ru

**Crabs Are Coming**, Б.Никитская, 23/14/9, (499) 340 11 85 Охотный Ряд, пн-вс 10.00–23.00, www.facebook.com/crabsarecoming

**Delicatessen**, Садовая-Каретная, 20, стр. 2, (495) 699 39 52 Цветной бульвар, вт-сб 12.00–0.00, www.newdeli.ru

**Durum-Durum**, 41-й км МКАД, пересечение с Калужским ш., «Мега», 8 916 719 14 99 Аминьо, Теплый Стан, Ясенево, пн-вс 12.00–21.00

**Fruits & Veges**, Ниж.Сыромятническая, 5/7, стр. 96/20, на территории центра дизайна Artplay Курская, www.facebook.com/fruitsandveges

**Happy Vegan**, Ангелов пер., 8, вход через клуб «Семья», (495) 752 20 60 Пятницкое шоссе, пн-вс 10.30–20.00, www.happy-vegan.ru

**Laffa Laffa**, (495) 975 55 45, М.Бронная, 4 Пушкинская; Неглинная, 16/2 Кузнецкий Мост, Трубная, пн-вс 11.30–23.00, www.facebook.com/laffalaffamsk

**Lucky Noodles**, Петровка, 20/1, 1 этаж, 8 965 140 44 00 Кузнецкий Мост, Чеховская, пн-вс 12.00–0.00, www.facebook.com/LuckyNoodles

**Moments**, Татарская, 7, стр. 1, (499) 530 17 68 Павелецкая, пн-вс 12.00–23.00, www.facebook.com/momentswinebar

**Montalto**, Садовая-Кудринская, 20, (495) 234 34 87 Маяковская, пн-вс 11.00–0.00, www.montalto.ru

**Mr. Pit**, пл. Пречистенские Ворота, 1, стр. 5, 8 903 796 15 55 Кропоткинская, пн-чт, вс 8.00–0.00, пт-сб круглосуточно, www.mrpit.ru

**Nobu**, Б.Дмитровка, 20, стр. 1, (495) 645 31 91 Чеховская, пн-вс 13.00–0.00, www.noburestaurants.ru

**Pinzeria by Bontempi**, Б.Знаменский пер., 2, стр. 3, (499) 678 30 09 Кропоткинская, пн-вс 12.00–0.00, www.facebook.com/pinzeria

**Shake Shack**, (499) 252 83 99, Арбат, 38/1, стр. 1 Смоленская, пн-вс 10.00–0.00; Ленинградское ш., 16а, стр. 4, «Метрополис» Войковская, пн-вс 10.00–23.00, www.shakeshack.com

**The 21**, Н.Арбат, 21, (495) 691 77 87 Арбатская, Смоленская, пн-вс 10.00–0.00, the21.info

**Vegan.FTK**, Переведеновский пер., 18, ЦТИ «Фабрика» Александровский сад, www.facebook.com/pages/VeganFTK/1494708550748337

**«Vietcafé Экспресс»**, Фридриха Энгельса, 23, стр. 1, (499) 267 24 23 Бауманская, пн-вс 10.00–23.00, www.vietcafe.ru

**Wok House**, Покровка, 4, (495) 643 13 30 Китай-город, пн-вс 11.00–23.00, www.wok-house.ru

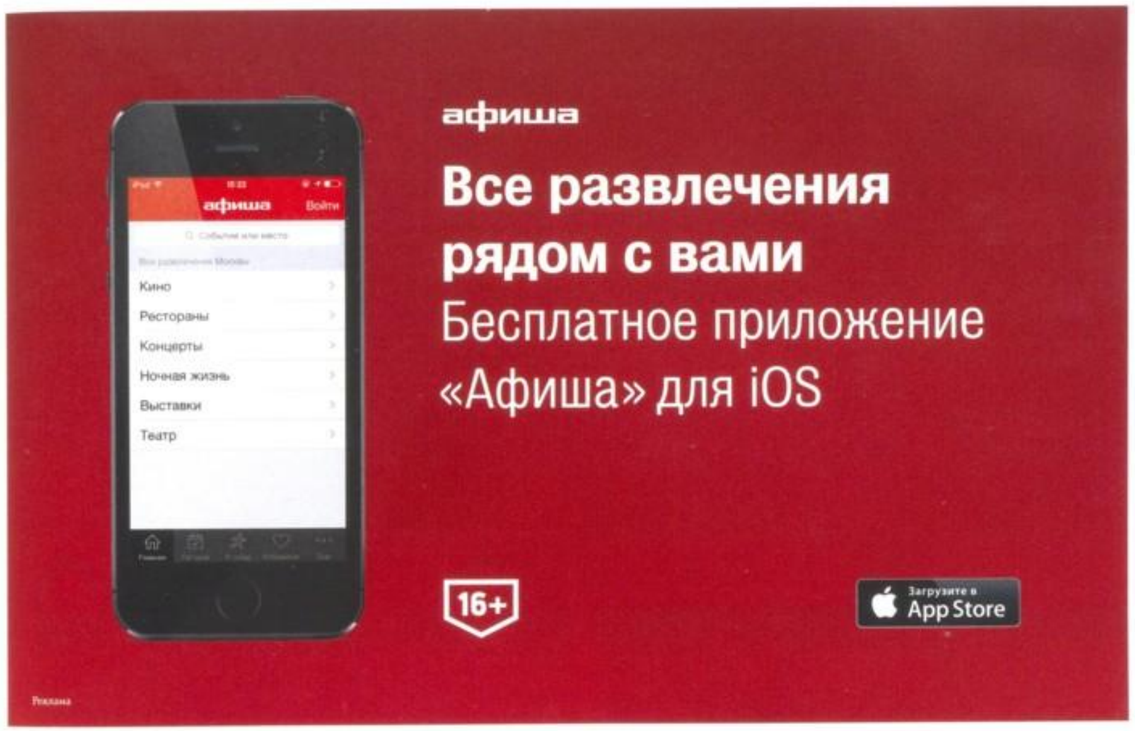
**Wok to Walk**, Новослободская, 16, (495) 975 71 00 Новослободская, пн-вс 10.00–23.00, www.woktowalk.com

**Zotman Pizza Pie**, Б.Никитская, 23/14/9, (499) 426 26 03 Арбатская, пн-вс 11.00–0.00, www.facebook.com/zotmanpizza

**Zu Café**, Н.Арбат, 17, (495) 989 65 73 Арбатская, пн-ср, вс 11.00–1.00, чт-сб круглосуточно; Знаменка, 7, стр. 3, (495) 710 99 43 Библиотека им. Ленина, пн-чт 9.00–21.00, пт 9.00–0.00, сб 11.00–0.00, вс 11.00–23.00, www.zucafe.ru

*Тексты:* Георгий Биргер, Дмитрий Дуков, Василий Корецкий, Нина Назарова, Феликс Сандалов, Даниил Трабун
*Фотографии:* Семен Кац, Полина Кириленко, Наталия Куприянова, Сергей Леонтьев, Мария Минкова, Вера Мишурина, Анастасия Пожидаева, Никита Шохов
*Модель:* Никита Зеленый
*Продюсеры:* Николай Григорьев, Алла Мельникова
Все цены, указанные в материале, действительны на 20 февраля 2015 года








ВДНХ

фонд помощи хосписам **Вера**

Я есть!

Благотворительный Фонд Константина Хабенского

0+



# 31.01.2015 Журнал «Афиша» и ВДНХ

**провели благотворительный праздник на катке, где собрали 3 миллиона рублей. Деньги будут переданы в три фонда**





















ФОТОГРАФИИ: ВЛАДИМИР ВЕНИЧЕВ, АЛЕКСАНДР СКВОРЦОВ

РЕКЛАМА

Музыка

# Самая громкая русская рок-группа момента *Sonic Death* о мифологии, отчаянии, жизни в супермаркете, «Арии» и рисовой диете

ТЕКСТ: САША КЛОПЦОВ

ФОТОГРАФИЯ: ПОЛИНА ЧИЖОВА

**— Про вас ходит много слухов — а вообще обязательно ли создавать столь темную предысторию для группы, оставляющую возможность для всяческих инсинуаций?**

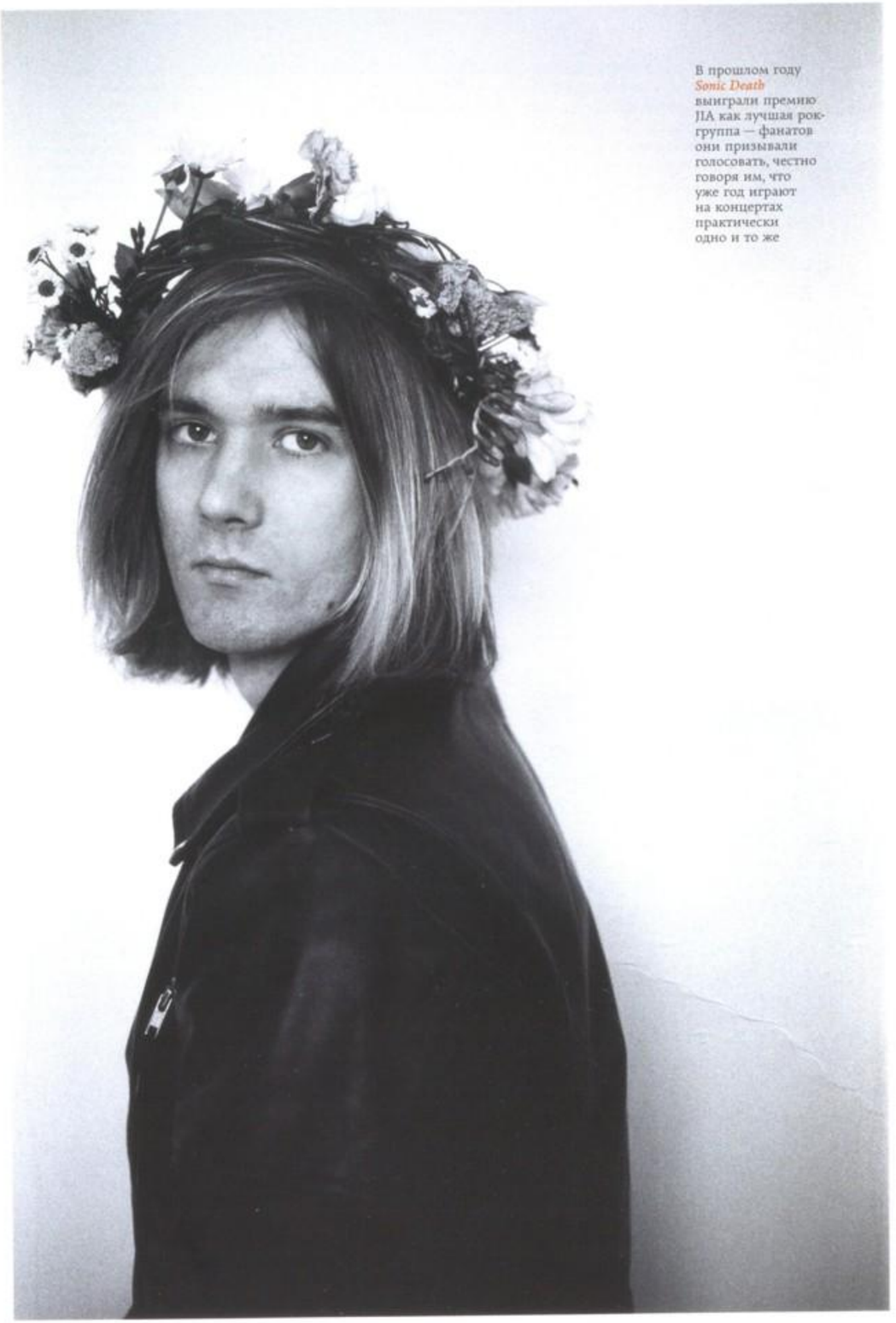
**Арсений Морозов (вокал, гитара):** На самом деле у нас все достаточно непродуманно и все эти интервью — это просто хороший повод постебаться. Когда приходят неподготовленные журналисты и начинают говорить то, что они где-то услышали: «О, да вы типа братья», то это больше похоже на испорченное радио. У нас нет не только независимых лейблов, промоутеров, по-хорошему независимых групп, которые со своей независимости бы что-то имели, у нас также не существует нормальной школы журналистики. Так как люди не знают, что если ты идешь на интервью к группе, то ты немного читаешь то, что о ней написано, а потом складываешь все в голове, даже если это очень противно. Просто у нас никто не хочет делать свою чертову работу. Именно поэтому, когда появляется какой-то непонятный флер вокруг группы, это все говорит о непрофессиональности тех, кто разносит информацию. Музыкальная группа, представленная в прессе, — это интересный миф, так или иначе. Это прикольно, ты слушаешь музыку и хочешь узнать что-то о группе. Узнать о ней правду? Что два каких-то подзалупных засранца, чтобы не совсем сдохнуть, стали что-то где-то ковырять — это скучно. Тут даже не поиграться, как игрались классики рока, — нужна история, а она никак не поддерживается.

**«Мы познакомились по объявлению: «Арсений Креститель набирает секс-армию, если ты нормально одеваешься, звони»**

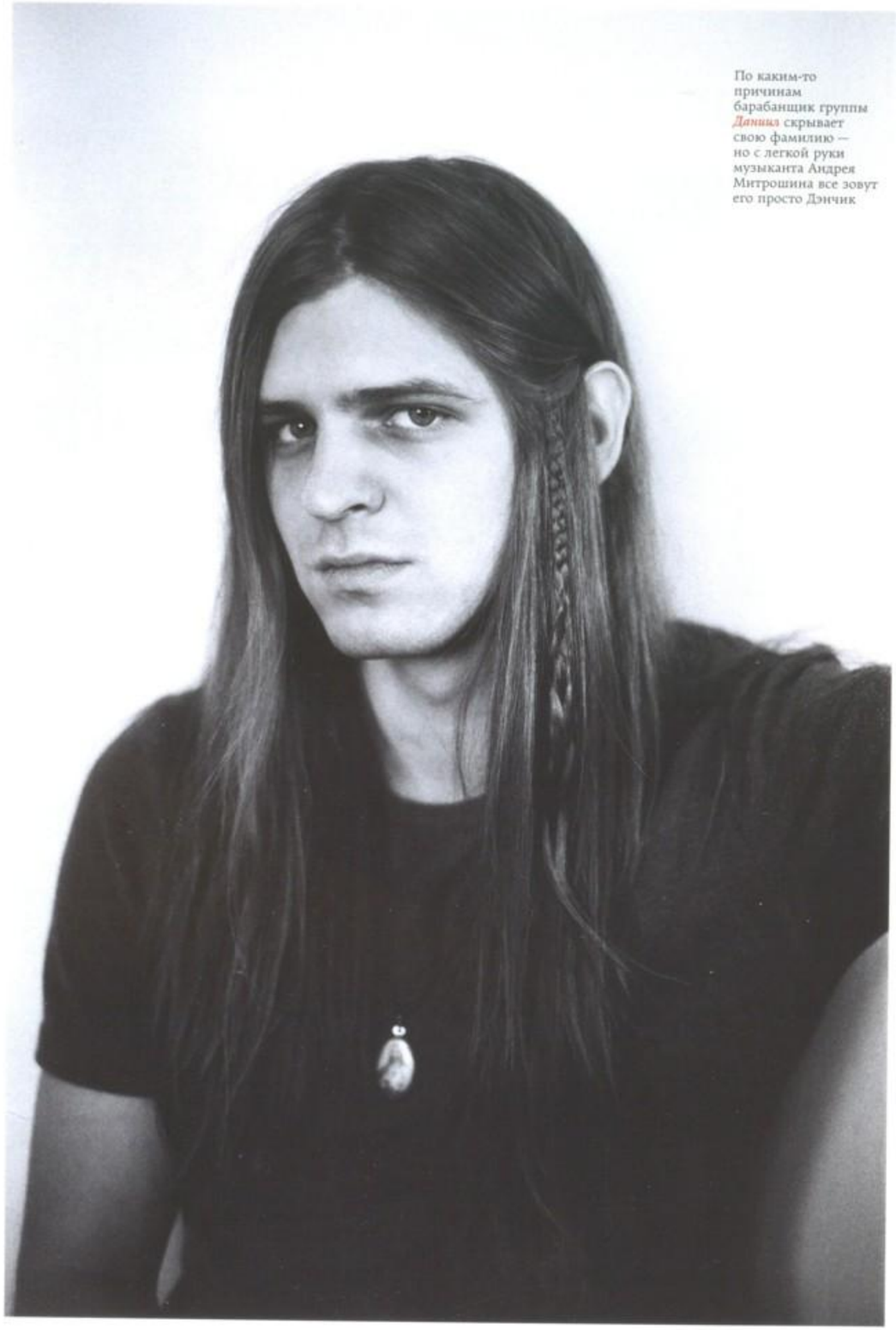
**— Как тогда вообще получилось, что вы познакомились?**

**Арсений:** Мы познакомились по объявлению, которое я повесил в музыкальном магазине, там было что-то типа «Арсений Креститель набирает секс-армию, если ты нормально одеваешься





В прошлом году *Sonic Death* выиграли премию JIA как лучшая рок-группа — фанатов они призывали голосовать, честно говоря им, что уже год играют на концертах практически одно и то же



По каким-то причинам барабанщик группы *Даниил* скрывает свою фамилию — но с легкой руки музыканта Андрея Митрошина все зовут его просто Дэнчик



и от тебя не пахнет пирожками, звони» — и Даня сразу позвонил.

**— Вам вообще нравится кто-нибудь из местной гаражной сцены?**

**Даня (барабаны):** The Optical Sounds, только без вокала.

**Арсений:** The Optical Sounds — это ретророк такой, каким он должен звучать, и голос у Мачка (Мака Мягкова, вокалиста группы. — *Прим. ред.*), кстати, не мерзкий, мне нравится. Ну а гаражной сцены у нас, как водится, нет. Есть попытки что-то там сделать, потому что лоуфай вроде моден… Но по большому счету это все какие-то пузыри, пускаемые по луже интернет-дрочерами… А, нет, вспомнил одну группу! Koshatka из Краснодара — мы играли с ними, они живьем просто офигенные! Очень жаль, что группа распалась.

**— Расскажите про выходящий сейчас EP «Vecherinka Dlja Lohov» — почему пришлось так долго ждать? Это целиком новая запись или же старый материал вы использовали?**

**Арсений:** Для нас это переломный альбом. После него мы постараемся зазвучать по-другому. Это своего рода прощание с веселым лоуфайным инди-панком, который последний год был нашей визитной карточкой. Мы его записали на отличной новой студии Oxygen в Петербурге, помогал нам Давыд Бласт, корифей петербургской инди-волны, лидер ряда нашумевших в нулевых коллективов. В чем-то наши вкусы совпадают, в чем-то различаются, но работать было легко — более того, мы очень довольны результатом. На этот раз вы услышите все действительно так, как оно звучало у нас в головах!

**— Когда вы наконец выпуститесь на виниле? Уверен, что каждый фанат захочет себе вашу пластинку в коллекцию. С чем вообще, по-вашему,**

**«Музыкой занимаются, чтобы телку встретить. Если у тебя есть телка и ты продолжаешь играть музыку, то это уже профессионализм»**

**связан нынешний подъем популярности такого формата, как виниловый носитель?**

**Даня:** На Record Store Day… Издаваться на виниле — романтично. Ну и плюс сама возможность коллекционирования.

**Арсений:** Очевидно, что после краха CD и общедоступности музыки в сети винил — это последний шанс лейблов зарабатывать на физических носителях, и за популярностью этого вида



(как и за массовым спросом на многие другие вещи) стоят люди из индустрии, которые внушают мальчикам и девочкам, что пластинка — это аутентично и круто. И да, мы надеемся, что к девятнадцатому апреля будет сингл.

**— Что быстрее получает отклик, грустная или веселая музыка?**

**Арсений:** Грустная. Потому что это более универсально.

**Даня:** Веселая музыка с грустным подтекстом.

**Арсений:** Это называется отчаянием. Но я лично считаю, что музыка ушла из клубов, концертных залов и всяких площадок и переместилась исключительно в плееры. И ничего, кроме как погрустить, пока идешь, ты уже не можешь себе позволить.

**— Вас не напрягает то, что очень многие вообще считают гитарную музыку бесполезным направлением?**

**Даня:** Истина заключается лишь в том, что некоторые чуваки решают в первую очередь зарабатывать деньги, а не заниматься той музыкой, которую они по-настоящему любят. Мне кажется, это все исходит именно из этого, а некоторые дурачки ведутся на это и думают, что это такое не в рот … [многозначительное] искусство.

**Арсений:** Просто мы говорим же о Москве — это самый большой город в стране, поэтому здесь все замешано на всякой социальной шняге. Это подразумевает светское общение, что в свою очередь подразумевает пускание пыли в глаза, и ты это делаешь даже тем, что говоришь: «Надо же зарабатывать бабки…», а по правде ты просто наркоман, чье условное техно не берут никуда, потому что оно на хер никому не нужно. И ты делаешь «что-то», чтобы быть «кем-то», «почему-то». В этом вообще нет никакой правды. Это удел подростков, когда одно агрессивно меняется на что-то другое, в этом заключается проблема самоопределения, когда человек не может понять, какой он. Недавно я лежал и думал, как я вообще начал всю эту тему, вспоминал группы, которые тогда любил: Iron Maiden, «Арию», я это переслушал и понимаю, что «Ария» — это адский говнорок, но из-за того, что у меня тогда была очень мягкая черепная коробка, это проникло так глубоко, что даже сейчас, понимая интеллектуально всю пошлость этой музыки, я говорю да каждой ноте. А вообще музыкой начинают заниматься, чтобы телку встретить. Если ты встретил телку, то ты прекращаешь заниматься музыкой, а если у тебя есть телка и ты продолжаешь играть музыку, то это уже профессионализм. А постоянно менять это все — странно. Сегодня я рокер, завтра рэпер, послезавтра — техно-диджей… Для чего ты тогда этим занимаешься вообще, по идее, уже давно пора себя найти, просто мир набит кучей всякого дерьма, в которой очень легко потеряться.

**Даня:** Сейчас это просто социальная активность.

**Арсений:** Но кто-то теряет начинку этой активности и разменивается на «лишь бы что-то было», не важно, вокруг какой формы. Просто люди хотят оставаться в новостной ленте, будь ты киллер и убил 15 человек или чеченец-мародер, главное — быть на плаву. Но что от тебя потом останется — один хаос. И ты в итоге ничего не сделал? Знаешь, мне кажется, после 2010 года закончился тренд, именно глобальный, когда всем нужно было быть именно «такими». Потому что сейчас люди хотят ощущать себя на самом острие, но из-за обилия информации, кучка, которая там находится, все мельчает и мельчает — и в итоге крутым станет то, от чего прется один человек, а когда начнет переться второй, это уже перестанет быть крутым. Мода умерла.

**— Может быть, дело в отсутствии массовой культуры?**

**Арсений:** Она есть, но она не предназначена для молодежи. Настоящая русская культура, все эти церкви, большие концертные залы, елка в Кремле…

**«Возрождение техно, возрождение осени прошлого года, чего угодно, лишь бы найти то самое щемящее чувство»**

**Даня:** Тургенев.

**Арсений:** Да. Это все отлично, если ты старше сорока или младше девяти лет. А в этот промежуток ты не знаешь, чем себя занять, и поэтому кидаешься во все возможные крайности, это очень плохо. Изначально рок чем занимался? Его интервенция за пределы англоязычных стран нужна была для того, чтобы навязать ценности капитализма или, если смотреть шире, то ценности протестантизма. То есть человек много работает на себя, он в себе уверен, включает хард-рок, едет на своей тачке и чувствует себя в порядке. Потом это стало принимать какие-то дополнительные формы и из-за них абсолютно потерялось. Я ничего не хочу плохого сказать, но группа, с которой мы как-то играли, Dirty Beaches — это такой же верх разложения. Они включают свою шарманку, а чуваки, которые обожрались кислотой, приходят и такие: «Вот это да, это мы на гребне, крутая тема». Но так как я уже пожил, я понимаю, что все это очень недолговечно. Вот Большой театр куда более долговечен, чем блоги с дроном, хотя я больше за блоги с дроном, но, к сожалению, их тут же сменяют блоги с витчхаусом, а я этого уже не хочу. Я хочу зацепиться за что-то одно и его развивать.

**Даня:** Просто мир не стоит на месте, происходит обмен информацией, все становится более глобальным.



**Арсений:** Чувак, это все работает на то, чтобы ты хотел тратить свои бабки. Сейчас такая ситуация, что все уже есть. Что может начаться новое? Как писал Анатолий Ульянов (создатель портала Looo.ch. — *Прим. ред.*), это внедрение в человеческую плоть микрочипов, чтобы художники проецировали галлюцинации с помощью дискеты в голове, а зритель смотрел на это через какие-то глазные протезы — вот это новое. А сейчас? Возрождение техно, возрождение осени прошлого года, чего угодно, чувак, лишь бы найти то самое щемящее чувство. Но тебя заставляют двигаться дальше, а значит, в принципе потреблять. Наша жизнь — это долбаный супермаркет, который постоянно требует от тебя «хотеть». А когда ты остаешься один в вакууме, у тебя одна проблема — захотеть «хотеть», иметь какое-то желание. Потому что сейчас мир настолько многообразен и так много всего предоставляет, что ты ничего по-настоящему и не хочешь. Конечно, может быть, ты хочешь набухаться или…

**Даня:** Вот да, у русского человека всегда есть выход из этого колеса. Ты просто так живешь, даже ходишь на работу, а когда перестаешь бухать, в голову сразу лезут всякие стремные мысли.

**— Как думаете, как бы вам жилось в 60-е, среди хиппарей и всего прочего?**

**Даня:** Я, скорее всего, был бы против них, так как не люблю массовые помешательства. И безумие вызывает в основном чувство жалости. В 70-х все стало намного серьезнее.

**Арсений:** Да-да, абсолютно, никаких хиппарей. Я бы примкнул к The Velvet Underground с их кожей, хлыстами и темными очками. Вообще мне ближе всего по духу группа The Sonics.

**— Какая была ваша любимая игра в детстве?**

**Даня:** Бейсбол, Teenage Mutant Ninja Turtles.

**— И как вы развлекаетесь теперь?**

**Арсений:** Я как развлекался, так и развлекаюсь.

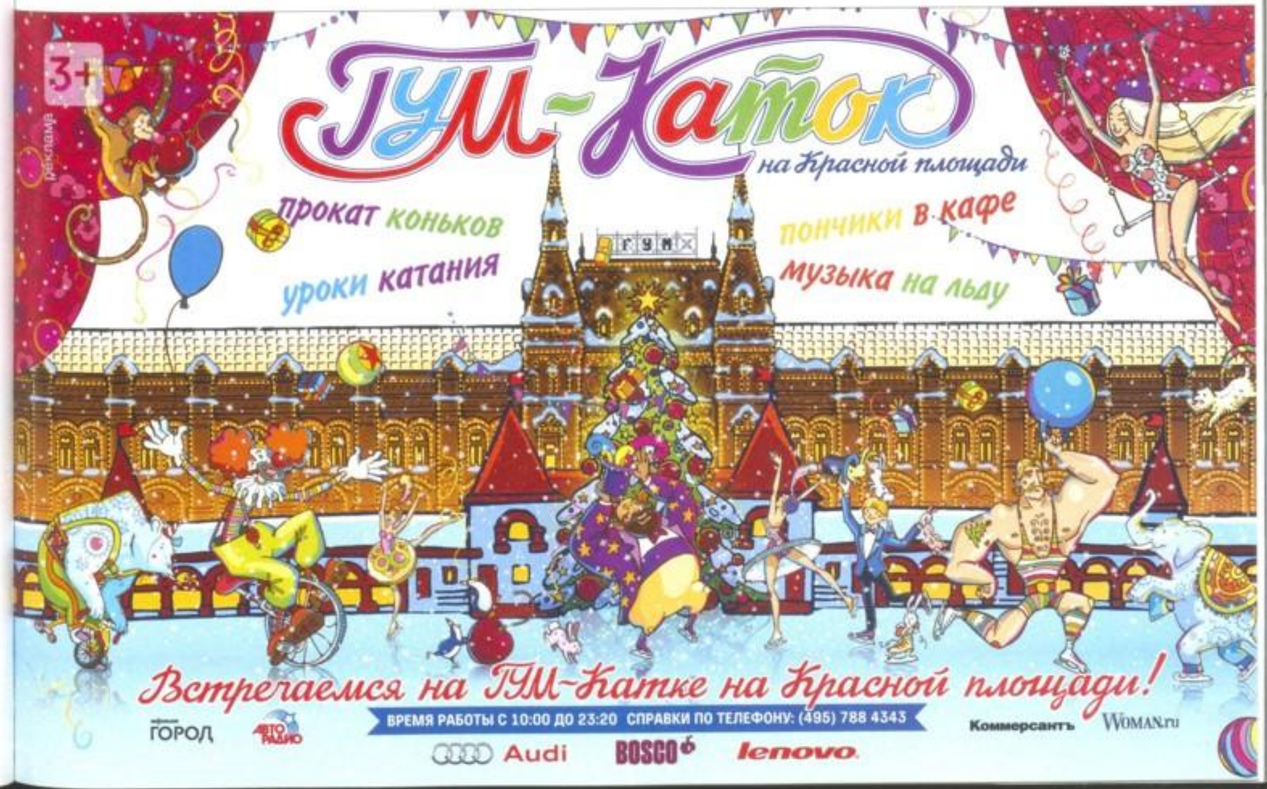
**— Через какую музыку лучше всего активировать животное начало человека?**

**Арсений:** Гаражный рок и протопанк.

**Даня:** Блин… Какое-нибудь тупое диско и пару Боярских.

**Арсений:** Первый альбом The Stooges. Животное начало — это … [конец]. Вот один чувак ел один рис вообще без всего до тех пор, пока его говно не стало белым! ●

**Альбом Sonic Death «Vecherinka Dlja Lohov» можно послушать и купить на сайте sonicdeathwhatever.bandcamp.com**



# Команда проекта *«Арзамас»* — о новом сайте с лекциями ученых-гуманитариев

ТЕКСТ: АЛЕКСЕЙ МУНИПОВ

ФОТОГРАФИЯ: СЕРГЕЙ АФАНАСЬЕВ/«ШИПР»



Почти все создатели «Арзамаса» раньше работали в медиа: *Кирилл Головастиков* — в Lenta.ru, *Юлия Лозачева* — в «Афише-Мир», *Филипп Дзядко* — главным редактором журнала «Большой город» — и только *Иван Шмелев* в сфере рекламы и музыки



**— Что такое «Арзамас»? Это русская Coursera? Русский TED? Каким вы его задумывали?**

**Филипп Дзядко, сооснователь и главный редактор:** Сначала мы хотели снять видеолекции выдающихся гуманитарных ученых, и снять хорошо — так, чтобы их было интересно смотреть как можно большему числу людей. В какой-то момент стало понятно, что снимать их нужно целыми курсами и делать из них такие специфические сериалы. И что особенно важно — сопровождать лекции сопутствующими материалами, расширяющими контекст. Иногда это маленькие заметки на полях, иногда — огромные интервью. То есть из идеи небольшого лектория это стало вырастать в необыкновенную академию. Это не «Курсера». Как минимум потому, что «Арзамас» — про просвещение, а не про образование.

**Кирилл Головастиков, шеф-редактор:** Поначалу все действительно строилось вокруг видеолекций — классно снятых, доступных, коротких. Такой университет мечты. Но в результате мы пришли к некоему гибридному жанру — просто потому, что сложно заставить человека посмотреть видео с говорящей головой. Поэтому мы выстраиваем целый журнал на тему лекции, докручиваем ее разными популярными медиажанрами. Стараемся не только рассказывать, образовывать, но и завлекать людей разными медийными способами.

**— Вот вы говорите — университет мечты. Сейчас в нем есть курсы про театр Английского Возрождения, исторические подделки, историю цыган, Греческий проект Екатерины Второй, неизвестного Лермонтова и мифы Южной Америки. Довольно эклектичный набор. Так что же там будут преподавать?**

**Ирина Калитеевская, шеф-редактор:** «Арзамас» не пытается дать базовое образование — он показывает, как устроено гуманитарное знание, откуда оно берется и почему это увлекательно. Сейчас в любом университете, чтобы добраться до Византии, непременно нужно высидеть все, что было до нее. Но ведь все знание мира находится от нас примерно на равном расстоянии. Чтобы расспросить специалиста про то, чем он занимается, ничего особенного не нужно. Необязательно учить древние языки. Чтобы прослушать на «Арзамасе» курс про театр Английского Возрождения, необязательно помнить список комедий Аристофана. Мы просто показываем, чем в принципе интересуется ученый, который занимается берестяными грамотами, или археологией, или перуанскими мифами.

**— А нет ощущения, что базовое образование — это как раз сейчас самое главное? Что начинать лучше бы не с Греческого проекта Екатерины Второй, а просто с Екатерины Второй? С Петра Первого. С Февральской революции. Никто же ничего не знает. С учебниками истории непонятно что творится, в магазине из пяти книжек четыре — горячечный бред.**

**Александр Уржанов, директор видеодепартамента:** Это вечная проблема — нет мейнстрима, на его месте дыра. Я с этим столкнулся на примере документальных фильмов. Есть либо очень авторское, очень специфическое, мизантропическое кино, либо телевизионная псевдодокументальная напиханка, вся жизнь Берии за сорок пять минут — прочитали «Википедию» страшным голосом, и в путь. А спокойного разговора нет вообще.

**Дзядко:** Вот мы и будем рассказывать разными способами об интересных предметах и собирать библиотеку проверенных источников. Я убежден, что рассказ о Екатерине II лучше начинать с Греческого проекта, а не с сообщения годов ее царствования: это в любой энциклопедии найдешь — и лучше ее эпоху понимать не станешь. Есть такая умирающая идея, что можно взять учебник по какой-то теме и все выучить. Учебник по русской истории от Рюрика до Ельцина, скажем. Да нет такого одного идеального учебника — и не будет. Даже двадцатитомного. И курс такой невозможно создать. И вообще, главное — не выучить, а понять, не вызубрить, а рассмотреть.

**— Сейчас есть другой запрос — расскажите мне все, что было в этих двадцати томах, за пять минут. И чтобы можно было скачать на айфон.**

**Дзядко:** А зачем? Это же выветрится из головы моментально. Такие материалы у нас тоже есть, но цель другая: мы выдаем что-то вроде входных билетов, создаем такие норы, в которые можно провалиться, как Алисе. Маленький текст про то, как Лев Толстой писал о своей любви к цыганке Гаше, или интервью с Андреем Зориным о том, как понимать русскую идеологию XVIII века, — это все поводы для дальнейших разговоров. Расставлять все точки над i мы бы не хотели.

**«Есть либо авторское мизантропическое кино, либо «Википедию» страшным голосом читают. Спокойного разговора нет вообще»**

**Головастиков:** Понимаете, до ситуации, когда человек сам идет на «Курсеру», чтобы прослушать какой-то конкретный курс, в России очень далеко. Мы поэтому и устраиваем эти мелкие танцы вокруг лектора, чтобы человек не через одну щель, так через другую к его курсу прошмыгнул. Был бы в России запрос на русскоязычную «Курсеру» — она бы была. У нас сейчас гуманитарное знание — история, литература, живопись, театр — вообще оказалось на обочине. И нам для начала хочется показать, что люди, которые в нем разбираются, есть, они классно выглядят, рассказывают интересные вещи. Если после этого кто-нибудь уйдет на Open Yale Courses слушать про то же самое не 15 минут, а полтора часа, — это же счастье.

**— А кто ваша аудитория? Кто этот человек, который интересуется, как работает исследователь перуанских мифов?**

**Головастиков:** Ну слушайте, что может быть интереснее мифов? В детстве мы все читали мифы Древней Греции, и теперь, пройдя школу, университет, мы возвращаемся к тому, что нам когда-то ужасно нравилось. Вообще, я абсолютно уверен, что людей интересуют самые разные вещи. А не только колонки Олега Кашина.

**— Чем интересны мифы — понятно. Но вы говорите про интерес к работе ученого, который исследует мифы. Это интерес к тому, как именно функционирует наука, а не к тому, что она обнаружила. И этот тип интереса, мне кажется, более специфический.**

**Калитеевская:** А мне кажется, нет. Понятно, от человека зависит — кому-то интересно узелковое письмо, а кому-то — история его открытия. Но я много общалась с учеными и всякий раз убеждалась, что даже самый занудный из них становится невероятно увлекательным рассказчиком, когда ты задаешь ему конкретный вопрос по теме, которой он много лет занимался. Если прийти к нему же и попросить прочесть 15-минутный курс по истории Средних веков, получится страшная тоска. А про свою маленькую тему он расскажет так, что вас за уши не оторвать будет.

**Головастиков:** Это и есть ответ, почему у нас все-таки университет, хотя в нем пока три с половиной курса — и один про Шекспира, а второй про Южную Америку. Просто у нас самые классные лекторы. Мы вот записывали курс про мифы Южной Америки, и передо мной сидел настоящий гений. Не так часто знакомишься с живым гением.

**— То есть «Арзамас» — это в первую очередь реабилитация ученого-гуманитария?**

**Калитеевская:** И вообще этой темы. Я легко себе представляю человека, который идет на условную «Курсеру» послушать про квантовую физику. А про Возрождение — не могу. Ему либо неинтересно, либо ему кажется, что он и так все знает.

**Головастиков:** Потому что квантовая физика звучит классно, а Ренессанс — отстойно.

**— И про физиков снимают сериалы, а про медиевистов — нет.**

**Головастиков:** Тут еще важно, что мы даем понять, как вообще функционирует наука. Ведь как устроены всякие научно-популярные фильмы про гуманитарные дисциплины? Обычно все они крутятся вокруг идеи «На самом деле все было не так!» и выискивают жареные факты.

**Калитеевская:** А мы показываем, почему ученый вообще говорит то, что говорит. Откуда он это берет? Как отличить эксперта от неэксперта? Как вообще рождается знание, которому вас потом учат в школе? А все эти «десять фактов о Первой мировой», которые сейчас все делают… Это мертвые факты, тебе они ничего не дадут. Пока ты не изучишь документы, способы, которыми люди принимали решения, не увидишь, каким образом наука на все это смотрит (и почему), ты ничего не поймешь про эту войну.

**— «Арзамас» не первый сайт с видеолекциями на русском языке. Уже есть «Универсариум», «Лекториум», «ПостНаука», большой проект «Образование на русском». Сбербанк переводит лекции Khan Academy, ABBYY — «Курсеру», «Яндекс» сделал лекторий «Малый ШАД», «Стрелка» — лекционную платформу «Вектор». Плюс свои видеолектории, скажем, у Физтеха. Чем все-таки «Арзамас» будет принципиально отличаться?**

**Уржанов:** Тем, что люди, которые интересны нам, всем перечисленным проектам не интересны совершенно. Вся эта гигантская волна — «Курсера», Khan Academy, — которая дошла до Руси, подпитывается бумом в технологиях и естественных науках. Если там и есть что-нибудь про языки, то скорее применительно к математической лингвистике или, не знаю, работе мозга. Вот я недавно смотрел у «Яндекса» отличную лекцию про пиджины и креольские языки — на это запрос есть, и очень понятный. А гуманитарное знание осталось на обочине. Ну что Пушкин? Или Лермонтов? Что из них еще выжать-то можно? Вспомнила бабушка девичий стыд.

**Олег Коронный, шеф-редактор:** Мне кажется страшно интересной возможность делать медиа про вещи, совершенно чуждые (а зря!) small talk у кулера, вроде того же елизаветинского театра. Это же отдельный мир, целая вселенная, как в комиксах, — свои супергерои, суперзлодеи. И если кто-нибудь посмотрит наши курсы и потом в баре вместо восьми глупых приколов про Путина обсудит Екатерину Вторую — это же круто. Главное только — избегать всех этих отвратительных исторических аналогий, которыми больны даже самые лучшие наши проекты вроде парфеновских. Екатерининский проект и присоединение Крыма не имеют никакого отношения к нашему времени. Вопросы стояли похожие, но ситуация другая, мир другой, люди другие.

**Дзядко:** Мы про это много спорили. Понятно, что это самый простой ход: вот сегодняшняя новость, а вот племя майя вытворяло что-то очень похожее тысячу лет назад. Но это какое-то насилие над материалом. Аналогии и так будут сами собой возникать: вот история про то, как пуритане уничтожали волшебный шекспировский

**«Если кто-нибудь посмотрит наши курсы и в баре вместо глупых приколов про Путина обсудит Екатерину II — это круто»**







*Ирина Калитеевская* в прошлом — редактор журналов «Большой город» и Esquire, *Олег Коронный* был ведущим программы «О нет! Только не это!» на сайте W-O-S, а *Иван Степаненко* — дизайнером The New Times



*Екатерина Лямм* работала редактором в программе «Школа злословия», *Юлия Богатко* — редактором в Esquire, а *Александр Уржанов* был шеф-редактором программ «Центральное телевидение» и «Парфенов»

театр, а в соседнем окне у тебя открыта новость про «Театр.doc». Где сейчас, к слову, те пуритане?

**Коронный:** Я, кстати, могу сформулировать, каким бы я хотел видеть «Арзамас». Я хотел бы, чтобы это было что-то вроде хорошего журнала с разными рубриками, типа «Афиши», только про Смутное время или про Новгород XII века. То есть на темы, которые на самом деле никого не интересуют. Ну а внутри все как обычно — все развлечения, листинг-шмистинг, модные тенденции, на последней странице голые боярушки. Этим же все СМИ занимаются! Садятся маленьким кругом заговорщиков и говорят: «Сегодня будет модным витч-хаус». И все такие: «Отличная идея! Это слушать-то можно?» — «Почти нет». — «Берем!» Дают друзьям, друзья такие: «О, витч-хаус, что это такое?» — «Это такая классная фигня, надо просто похуже музыку делать и максимально выкручивать громкость — и еще чтобы текст был непонятный». — «Круто!» И вот уже на Пикник «Афиши» набирается пятнадцать новых русских исполнителей в стиле витч-хаус, выходят про них статья и так далее. В общем, я хотел бы, чтобы точно то же самое происходило с берестяными грамотами. (*Смех, аплодисменты.*)

**— Расскажите про видеочасть этого проекта. Что было самым сложным?**

**Уржанов:** По большому счету снять такой видеокурс — это примерно то же самое, что сделать документальный фильм. Даже хронометраж тот же, те же 45–60 минут. Только здесь нужно делать по фильму в неделю. Делаешь-то ты примерно одно и то же: проверяешь фактуру, перепроверяешь фактуру, двигаешь туда-сюда куски, для того чтобы они лучше работали. И плюс еще инфографика — то есть проектирование, перепроектирование, выяснение, что работает, а что нет. Зрителю, конечно, кажется, что это разные вещи — телесюжет про какую-нибудь горячую новость и вот это. Но есть там этот внешний драйв или нет его — это совершенно неважно. Для меня нет принципиальной разницы — делать ли фильм про войну, где все бегают и стреляют, или про попов, которые весь фильм молятся. Технологически, продюсерски и редакторски это одна и та же задача.

**— Но здесь вы все-таки привязаны к говорящей голове.**

**Уржанов:** Ну и что? Лучшие документальные фильмы состоят из говорящих голов процентов на шестьдесят. Просто у нас очень молодая визуальная культура, поэтому принято считать, что обязательно все должно свистеть и летать; маньяк встречается с жертвой, а в это время камера облетает вокруг Кремля. У нас любят таблоидную культуру — и телевизор, и государство. Но все это ерунда. Посмотри документальные фильмы, которые получают «Оскар». Там сидят люди и рассказывают. Вопрос в том, как ты структурируешь их рассказы, насколько криво или не криво снимаешь, насколько хорошо с ними разговариваешь.

Гораздо любопытнее вылетать из космоса в карту XVI века, чем пойти на улицу Москвы и подснять там что-нибудь. Вообще, самое потрясающее — это не когда ты нарисовал что-то с нуля, а когда ты вместо двух скучных портретов Александра и Константина Павловичей вдруг находишь портрет, где они стоят в детских смешных панталончиках, но уже с милитаристскими погремушками Греческого проекта. Люди только родились, у них еще глаза не сфокусировались, они носят штаны, которым можно только посочувствовать, а бабушка им уже выдала такую хренотень и объясняет, что это не просто погремушка, она означает, что ты пойдешь с ней и откроешь в Афинах магазин «Пятерочка». Чего тут рисовать-то еще? Мы же не Олимпиаду в Сочи делаем. У меня, может, очень консервативные взгляды, но я не верю, что картинка должна быть страшно навороченной, чтобы ее посмотрели много людей.

Как не верю и в то, что у публики есть сформулированный запрос. Что на улице стоит толпа людей с транспарантами «Дайте нам сисек!», «Мы хотим услышать про ядерный взрыв, Обаму и пиндосов!». Есть люди, которым интересно и про Греческий проект, и про средневековый театр, этих людей много, они не просыпаются с мыслью «Когда же это кто-то для меня сделает?», но если им это принести, они будут счастливы.

**Дзядко:** Последнее, что мы хотели бы делать, — закрытый проект для знатоков или, наоборот, для неучей и любителей приколов. Это для всех.

**Уржанов:** Здесь же нет порога входа. Нет заголовков-каламбуров, которые надо сначала понять, а потом уже решиться нажать. Нет отпугивающего научного языка. Что здесь такого, чего нельзя показать человеку в метро?

**«Что-то типа «Афиши», только про Смутное время или Новгород XII века. Листинг-шмистинг, модные тенденции, голые боярушки»**

**— Человеку в метро может быть непонятно ваше название. Самый частый вопрос, который я слышал, — почему вы так называетесь.**

**Дзядко:** А что непонятного в названии «Арзамас»? Как минимум это набор красивых букв. А потом мы в равной степени имели в виду и великий литературный кружок, и небольшой чудесный региональный город — Москву уже не спасешь, а с Арзамасом еще не все потеряно.

**Коронный:** Зато у нас теперь много просмотров из Нижегородской области.

**— Еще со стороны «Арзамас» может выглядеть вот как: отличные журналисты, раньше работавшие в «Большом городе», «Эсквайре», «Ленте», на телевидении, поняли, что у них нет больше возможности заниматься тем, чем они занимались, и ушли воспевать берестяные грамоты и узелковое письмо. Ход, который был бы очень понятен советскому интеллигенту.**

**Уржанов:** Как человек, который все-таки чуть-чуть продолжает заниматься той профессией, которой вроде больше нельзя заниматься, хочу заметить, что «Арзамас» — это, конечно, на сто процентов журналистика. По сумме подходов, по технологии. И это не имеет никакого отношения к внутренней эмиграции советского образца, потому что ни один специалист по внутренней эмиграции не стал бы первым делом в начале 2015 года выкладывать курс лекций про Крым. Потому что обычно на этом внутренняя эмиграция заканчивается — и начинается предварительное заключение. В общем, я тут никакого профессионального бегства не вижу.

**Калитеевская:** Я вам больше скажу. Мне кажется, то, что мы делаем, — это именно то, чем здесь и сейчас вообще имеет смысл заниматься. Когда все только и делают, что спорят друг с другом, очень важно вспомнить, что у любого высказывания есть истоки. И этим, в частности, и занимается гуманитарная наука. Я поняла, что не могу больше открыть с утра фейсбук и по-быстрому высказаться про что-нибудь. Потому что хочется разобраться хоть немного. А вот что значит «немного разобраться», как это делают ученые — об этом наш сайт и рассказывает. То есть сразу становится видно, почему типичный спор в фейсбуке — это вообще не спор. Там нет обсуждения, просто повторяются затертые, голословные позиции, вглубь вообще никто не идет.

И уж тем более смешно становится наблюдать за нынешними спорами, где все седлают историю как только могут. Потому что нет вообще права на существование у исторических аргументов — кто откуда пришел, кто где первым был, где чья земля. Мы живем сегодня, а те люди — сто тысяч лет назад, в другом мире, в других обстоятельствах.

**Уржанов:** И после этого, кстати, ты не только из фейсбука вылезешь, но и Фоменко больше не купишь. Потому что сразу почувствуешь, что тебя дурят. Ну да, нет никакого заговора иллюминатов, берестяные грамоты принесли не инопланетяне, но, оказывается, и без них страшно интересно. Популизм — скучная штука, когда начинаешь разбираться. ●

Arzamas, www.arzamas.academy





Кино

# Актеры *Милла Йовович и Антон Ельчин* — о новой экранизации «Цимбелина» Шекспира, советской школе драмы и о том, как играть мерзавцев

ИНТЕРВЬЮ: АНТОН ДОЛИН

ФОТОГРАФИЯ: ПАСКАЛЬ ЛЕ СЕГРЕТЕН

**— Милла, вам досталась роль коварной королевы в пьесе Шекспира. Наверное, о лучшем и мечтать невозможно?**

**Милла Йовович:** Да уж! Я Шекспира, конечно, очень люблю, вообще всегда читала много… Так что о таком действительно только мечтать. А подготовка к любой шекспировской роли — особенная история; что-то вроде нового языка, который тебе предстоит выучить за ограниченное время. Языка какой-то сильной эмоции, с которой так или иначе связан каждый его персонаж. Причем если ты работаешь в театре, у тебя есть на это время — репетиции, присутствие на сцене. А в кино надо подавать это в конденсированной форме: буквально за несколько сцен донести до аудитории самое важное. Наверное, именно поэтому режиссер Майкл Алмерейда решил перенести действие «Цимбелина» в наши дни: пьеса достаточно редкая, многие ее не читали, и надо было построить в рекордные сроки мост между публикой и материалом. Ну а мы, актеры, работали переводчиками.

**Антон Ельчин:** Например, у моего героя, порочного принца, есть много красивых реплик, но мне необходимо было перевести их хотя бы для себя, чтобы понять, что играть. И я очень быстро нашел искомое, простую формулу: «Я — лузер». В конечном счете все об этом. Я это осознал — и сыграл. Надеюсь, и публике это помогло.

**Йовович:** А я играла воплощение материнства. Моя королева прежде всего мать. Она использует худшие из возможных средств, но цели ее благие, ею движет любовь к сыну.

**«Я быстро нашел искомое, простую формулу: «Я — лузер». В конечном счете — все об этом. Я это осознал — и сыграл»**

**Ельчин:** Отношения сына и матери в нашем фильме очень трогательные, по-своему нежные. Но они оба дают себе волю, позволяя выполнять худшие желания друг друга, и в итоге… ну вы знаете, моему герою отрубили голову. Грустно.



«Цимбелин»

Последнее время *Миллу Йовович* можно было увидеть лишь в многочисленных «Обителях зла», тем интереснее будет посмотреть на нее в экранизации шекспировского «Цимбелина»



«Цимбелина» экранизировал автор «Гамлета» 2000 года Майкл Алмерейда; как и в прошлый раз, он перенес события в сегодняшний день: сам Цимбелин стал наркобароном, а *Йовович и Ельчин* играют, соответственно, его жену и ее сына

**— Вы оба — дети эмигрантов из СССР. О русской традиции шекспировских экранизаций вы слышали?**

**Йовович:** А как же! Моя мать, актриса Галина Логинова, играла, между прочим, в советской экранизации «Много шума из ничего» еще в 1970-х. Я дочь актрисы, и мама учила меня Шекспиру с детства, давала его читать. Я всегда знала, что существует «старая школа» актерской игры и мне до нее не дотянуться; с другой стороны, не уверена, что сегодняшний зритель понял бы такого Шекспира. Я, как уже сказала, будто пересказываю классические пьесы своим языком.

**Ельчин:** А я зато видел Смоктуновского в роли Гамлета! Не уверен, что этого достаточно, но впечатление было сильное. Теперь я даже не уверен, что смотрел версию с Лоренсом Оливье. Но куда ему до Смоктуновского! Как он произносит (*по-русски, с сильным акцентом*): «На мне играть нельзя…» Родители много рассказывали о том, какие шекспировские спектакли видели в Ленинграде в 1960–1970-х. Но об этом всем я знаю исключительно по их рассказам. Сколько же я всего себе воображал, слушая их…

**— Но достался-то вам, видите, не Гамлет, а мерзавец Клотен.**

**Ельчин:** Секундочку — и что? Я в любом случае предпочел бы роль насильника, который хочет овладеть невинной девой, а потом ему за это отрубают голову, чем изображать прекрасного принца, которому в конечном счете достанется героиня. Может, над этим стоило бы задуматься, помедитировать… Или не стоило бы? Нет, я горжусь ролью, которую получил, ни на что бы ее не променял. Это сложная работа, хотя может такой и не казаться. Мы так много говорили с режиссером, примеряли разные маски, говорили об актерах экспрессионистского кино и их методе…

**Йовович:** Это может показаться линейным или даже плоским в пересказе, но у Шекспира таких персонажей попросту не бывает, они все — многоплановые и сложные. Правда, злодеи всегда интереснее, это правило незыблемо. Да и вообще люди интересны тем, что из лучших побуждений довольно часто совершают плохие поступки. Я наслаждалась, играя неврастеническую королеву-злодейку, отравительницу, которая убеждена в своей правоте. Вот эту правоту как раз сыграть нелегко.

**«Шекспир для своего времени был настоящим модернистом и экспериментатором, он нарушал все нормы и ничего не боялся»**

**— То есть отыскать в персонажах свое «я» вам все-таки не удалось?**

**Ельчин:** У меня, верите или нет, никогда не было искушения кого-то изнасиловать. Клянусь.

**Йовович:** А у меня — отравить. Хотя я с детства зависала с плохими мальчишками, всегда тусовалась с хулиганами… Но знаете что? Судить я королеву тоже не желаю. Она не видит ничего, кроме своих интересов, она по-своему слепа. Ну да, она не замечает, что ее муж торгует наркотиками, и просто наслаждается тем, что она королева. Поэтому мне ее и жалко! Вообще, если не испытывать симпатии к тому, чью роль играешь, у тебя ничего не получится. Я постаралась ее понять и даже простить. Я так всегда поступаю. Если я не пойму мою героиню, между нами вырастет стена. Поэтому я чувствую, что после каждого фильма становлюсь немного другим человеком. Серьезно.

**— Нет в связи с этим ощущения какой-то легкой шизофрении?**

**Йовович:** С какой стати? Речь о моей профессии. Но и вне актерства, посудите сами: когда мы читаем по-настоящему хорошие книги, то вдруг обнаруживаем, что у нас в голове начинают звучать чужие голоса, принадлежащие не нам. Мы же просто переводим этот процесс на следующий уровень, делая эти голоса слышными всем.

**— Вы всегда так смотрели на свою работу?**

**Йовович:** Да, потому что я росла с ней. С первых лет эмиграции, когда нам приходилось в Америке очень туго, мать учила меня лучшему, что знала и умела сама, и я никогда не могла помыслить о другой профессии. Она научила меня этой философии.

**— Чувствуете ли вы особую ответственность, играя не просто кем-то написанный сценарий, а Шекспира? Еще и малоизвестную пьесу?**

**Ельчин:** Мы же не пытаемся соблюсти историческую точность, боже упаси! Я всегда считал, что если сдувать пылинки с классики и пытаться донести ее до публики в незыблемом виде, материал умрет. Шекспир неприкасаем? Да с какой стати? Он — один из основателей современного языка западной цивилизации, именно поэтому не нужно бояться экспериментов: ему-то они точно не повредят. Плевать на пьедесталы. Они убивают литературу.

**Йовович:** К тому же Шекспир для своего времени был настоящим модернистом и экспериментатором, он нарушал все нормы и ничего не боялся.

**Ельчин:** И это если допустить, что он жил на самом деле. Я в этом с каждым годом все больше сомневаюсь.

**Йовович:** Подожди, но кто-то же точно жил на самом деле и все это написал? Шекспир, не Шекспир…

**— То есть «Цимбелин» не займет в вашей фильмографии какое-то особенное место?**

**Йовович:** Обязательно займет. Где-то между «Обителью зла-3» и «Обителью зла-4». Если без шуток, то я не знаю, как ответить. Я ужасно стеснительная и не в состоянии смотреть на себя на экране. И этот пересматривать не буду. Единственное, что я в состоянии смотреть, — это «Пятый элемент».

**— Почему?**

**Йовович:** Там на экране не я, а что-то невероятное, космическое, инопланетное. Я не такая. Ничего общего. ●

**«Цимбелин» («Cymbeline»), Майкл Алмерейда, США, 2014, дублированный, с 5 марта**







Вещи

# Kris Van Assche, Luda Nikishina, Walter Van Beirendonck, Osome2some, Monki и другие *пальто*, которые можно купить в московских магазинах

ПРЕДМЕТЫ: НАСТЯ БАТАШОВА

ФОТОГРАФИИ: ВЛАДИМИР ВАСИЛЬЧИКОВ



Пальто Oasis, 23200 р., олимпийка Puma, 1999 р., платье Oasis, 11900 р., колготки Oasis, 399 р., перчатки Oasis, 5366 р., кроссовки Puma, 22200 р.









Пальто *Walter Van Beirendonck*, 97100 р., топ *Zara*, 2999 р., брюки *Isabel Marant Etoile*, 31700 р., полусапоги *Dior*, 42200 р.



Пальто *Walter Van Beirendonck*, 39800 р., олимпийка *Jil Sander*, 28050 р., винтажные брюки, 350 р., сапоги *Acne*, 47405 р.

Пальто *Manki*, 2999 р., водолазка *Uniqlo*, 799 р.



Пальто [illegible], 30050 р., винтажный спортивный костюм, 600 р., полуспорти[illegible], 31950 р.; балаклава [illegible], 899 р.







Пальто *Litkovskaya*, 56900 р., толстовка *Issey Miyake*, 25600 р., брюки *Mother of Pearl*, 25350 р., туфли *Miu Miu*, 44500 р.





Пальто *Lada Nikolina*, 26200 р., толстовка, 14990 р., брюки, 9490 р., все — *Adidas Originals*, кроссовки *Puma*, 5400 р.

Макияж, волосы: Маша Ефременко; модель: Анастасия Hurarua; ассистент стилиста: София Долина

Адреса магазинов, в которых продаются вещи, попавшие в рубрику «Афиша», см. на стр. 118

реклама




**НЕ ВЕРЬТЕ МИФАМ!**

Бесплатные консультации
по вопросам усыновления и опеки
**8-800-700-88-05**

ВОЛОНТЕРЫ В ПОМОЩЬ ДЕТЯМ-СИРОТАМ

Социально активные медиа

реклама




**НЕ ВЕРЬТЕ МИФАМ!**

Бесплатные консультации
по вопросам усыновления и опеки
**8-800-700-88-05**

ВОЛОНТЕРЫ В ПОМОЩЬ ДЕТЯМ-СИРОТАМ

Социально активные медиа

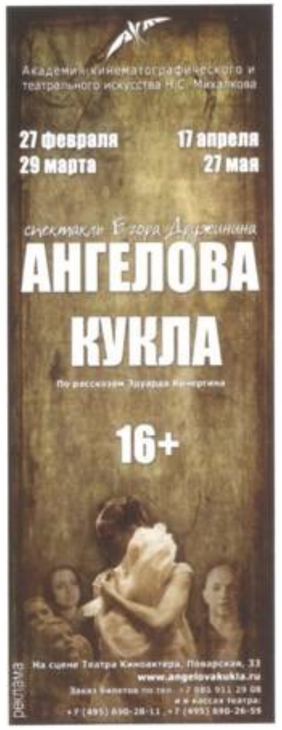

ПРЕМЬЕРА
2, 15, 16, 22, 31 МАРТА
САТИРИКОН
Уильям Шекспир
Укрощение
Балаган с антрактом по комедии «Укрощение строптивой»
12+
Постановка
Яков Ломкин
Художники
Акинф Белов
Евгения Панфилова
ХУДОЖЕСТВЕННЫЙ РУКОВОДИТЕЛЬ ТЕАТРА НАРОДНЫЙ АРТИСТ РОССИИ, ЛАУРЕАТ ГОСУДАРСТВЕННЫХ ПРЕМИЙ РОССИИ КОНСТАНТИН РАЙКИН
www.satirikon.ru (495) 602-6577, 602-6583, 689-7885, 689-7844
Театр «Сатирикон» имени Аркадия Райкина», 129594, г. Москва, Шереметьевская ул., д. 8. ОГРН 1027739122510
реклама


КЕЛЬЯ
РЕСТОРАН БЕЛЬГИЙСКОГО ПИВА
БОЧКОВОЕ ПИВО НА ВЫНОС:
• Роми Пилс 1,5л – 750р
• Шлёбер Росса 1,5л – 800р
• Квак 1,5л – 800р
ТРАППИСТСКИЕ ЭЛИ:
• Вестмалле, бут. 0,33л – от 180р
• Шимей, бут. 0,33л – от 190р
АББАТСКИЕ И СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЭЛИ:
• Инейм, бут. 0,33л – от 170р
• Дювель, бут. 0,33л – от 180р
• Трипл Кармелит, бут. 0,33л – от 180р
ГОРЯЧЕЕ ПИВО:
Глюкрик – варится на основе вишневого сорта со специями, подается разогретым
м. Кропоткинская, пер. Сивцев Вражек, д.3, (495) 697-68-41 Подробности на сайте: www.kelyabar.ru


ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АКАДЕМИЧЕСКИЙ ТЕАТР ИМЕНИ ЕВГЕНИЯ ВАХТАНГОВА
2015
5, 15, 25 МАРТА
УЛЫБНИСЬ НАМ, ГОСПОДИ
Спектакль в двух частях по романам Григория КАНОВИЧА
"Улыбнись нам, Господи" и "Коллекция за два гроша"
Сергей МАКОВЕЦКИЙ Владимир СИМОНОВ Виктор СУХОРУКОВ
Алексей ГУСЬКОВ Евгений КНЯЗЕВ Виктор ДОБРОНРАВОВ Юлия РУТБЕРГ
Александр РЫЩЕНКОВ Григорий АНТИПЕНКО Павел ПОПОВ
Инсценировка и постановка - Художественного руководителя театра
Римаса ТУМИНАСА
WWW.VAKHTANGOV.RU


ПО СЦЕНАРИЮ ЭББИ МАННА
НЮРНБЕРГ
Театр РАМТ
РЕЖИССЕР АЛЕКСЕЙ БОРОДИН
ХУДОЖНИК СТАНИСЛАВ БЕНЕДИКТОВ
ПРЕМЬЕРА
6 МАРТА
2, 23 АПРЕЛЯ
7 МАЯ
18+
Реклама
ЗАКАЗ БИЛЕТОВ:
+7 (495) 692 0069, +7 (495) 692 1879, www.ramt.ru


МОСКОВСКИЙ ТЕАТР
ЛЕНКОМ
НА МАЛОЙ ДМИТРОВКЕ 6
ПРЕМЬЕРА
14, 15, 23, 24, 29
МАРТА 2015
МАРКА ЗАХАРОВА
ВАЛЬПУРГИЕВА НОЧЬ
ИГОРЬ ФОБИ
реклама


Академия кинематографического и театрального искусства Н.С. Михалкова
27 февраля
29 марта
17 апреля
27 мая
спектакли Егора Дружинина
АНГЕЛОВА КУКЛА
По рассказам Эдуарда Кочергина
16+
На сцене Театра Киноактера, Поварская, 33
www.angelovakukla.ru
реклама


Отличное место
в центре Москвы
ПИВНОЙ РЕСТОРАН
БУРГОМИСТР
BEER RESTAURANT
реклама
Самые интересные акции!
Москва, Театральная пл., 5/2, 8 (495) 983 00 92
www.burgermeister.ru

6+

МТС И БЛАГОТВОРИТЕЛЬНЫЙ ФОНД
КОНСТАНТИНА ХАБЕНСКОГО ПРЕДСТАВЛЯЮТ
ВСЕРОССИЙСКИЙ БЛАГОТВОРИТЕЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

ПОКОЛЕНИЕ МАУГЛИ

ТВОРЧЕСТВО ВО ИМЯ ЖИЗНИ

28 марта
18:00

29 марта
12:00 и 18:00

МУЗЫКАЛЬНЫЙ СПЕКТАКЛЬ
Всего 2 дня в Москве!

УЧАСТВУЮТ:



КОНСТАНТИН ХАБЕНСКИЙ
ЕКАТЕРИНА ГУСЕВА
ТИМУР РОДРИГЕЗ
ЭЛЬМИРА КАЛИМУЛЛИНА

реклама

## Магазины

Где можно купить вещи из ревизий «Афиши»

**БРЮКИ КАРГО**
**Carhartt**, Дмитровский пер., 7, (499) 429 04 70 Охотный Ряд
**Gant**, Красная пл., 3, ГУМ, (495) 777 23 92 Площадь Революции
**Kris Van Assche**, «Кузнецкий Мост 20», Кузнецкий Мост, 20, (495) 623 78 88 Кузнецкий Мост
**MHI by Maharishi**, Fott, Дмитровский пер., 7, (499) 429 04 70 Охотный Ряд
**Mihara Yasuhiro**, Air, Театральный пр., 3, стр. 4, (495) 621 78 91 Лубянка
**Silent by Damir Doma**, Leform, Дмитровский пер., 7, (495) 660 02 81 Охотный Ряд

**ВЕСЕННИЕ АРОМАТЫ**
**Acqua di Parma**, «Артиколи», Красная пл., 3, ГУМ, 1 линия, 1 этаж, (495) 620 32 05 Площадь Революции
**Arquiste**, Cosmotheca, Сретенский б-р, 2, (495) 625 94 20 Сретенский бульвар
**Atelier Cologne**, www.molecule.su
**Dior**, «Рив Гош», Цветной б-р, 15, стр. 1, «Цветной», (495) 969 21 02 Цветной бульвар
**Gritti**, «Цветной», Цветной б-р, 15, стр. 1, (495) 737 77 73 Цветной бульвар
**Guerlain**, «Рив Гош», Цветной б-р, 15, стр. 1, «Цветной», (495) 969 21 02 Цветной бульвар
**Hugh Parsons**, «Цветной», Цветной б-р, 15, стр. 1, (495) 737 77 73 Цветной бульвар
**J.F. Schwarzlose**, Cosmotheca, Сретенский б-р, 2, (495) 625 94 20 Сретенский бульвар
**MiN New York**, Cosmotheca, Сретенский б-р, 2, (495) 625 94 20 Сретенский бульвар
**Paco Rabanne**, «Рив Гош», Цветной б-р, 15, стр. 1, «Цветной», (495) 969 21 02 Цветной бульвар
**UèrMi**, «Цветной», Цветной б-р, 15, стр. 1, (495) 737 77 73 Цветной бульвар
**Yves Saint Laurent**, «Артиколи», Красная пл., 3, ГУМ, 1 линия, 1 этаж, (495) 620 32 05 Площадь Революции

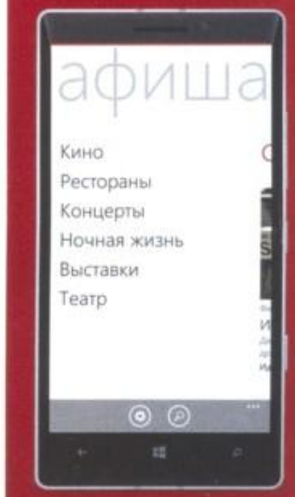
**ДЖЕМПЕРЫ С V-ОБРАЗНЫМ ВЫРЕЗОМ**
**Band of Outsiders**, ЦУМ, Петровка, 2, (495) 933 73 00 Театральная
**Fine Collection**, Leform, Дмитровский пер., 7, (495) 660 02 81 Охотный Ряд
**Gant**, Красная пл., 3, ГУМ, (495) 777 23 92 Площадь Революции
**Howlin'**, Fott, Дмитровский пер., 7, (499) 429 04 70 Охотный Ряд
**Junya Watanabe**, Air, Театральный пр., 3, стр. 4, (495) 621 78 91 Лубянка
**J.W.Anderson**, «Кузнецкий Мост 20», Кузнецкий Мост, 20, (495) 623 78 88 Кузнецкий Мост
**McQ by Alexander McQueen**, ЦУМ, Петровка, 2, (495) 933 73 00 Театральная
**Kenzo**, Красная пл., 3, ГУМ, 1 линия, 1 этаж, (495) 777 75 73 Площадь Революции
**Zara**, Неглинная, 10, (495) 783 59 92 Кузнецкий Мост

**ЛАНЧБОКСЫ**
**Black + Blum**, www.pichshop.ru
**DCI**, www.pichshop.ru
**Luckies**, www.pichshop.ru
**Monbento**, www.enjoy-me.ru
**Sakura**, www.sakura-shop.ru

**ПАЛЬТО**
**Винтаж**, «Мегастиль», Складочная, 1, стр. 1, (499) 606 00 99 Савеловская
**Adidas**, Fott, Дмитровский пер., 7, (499) 429 04 70 Охотный Ряд
**Dior**, Столешников пер., 18, (495) 745 80 10 Театральная
**Isabel Marant Étoile**, ЦУМ, Петровка, 2, (495) 933 73 00 Театральная
**Issey Miyake**, Air, Театральный пр., 3, стр. 4, (495) 621 78 91 Лубянка
**Jil Sander**, «Цветной», Цветной б-р, 15, стр. 1, (495) 737 77 73 Цветной бульвар
**Kenzo**, Красная пл., 3, ГУМ, 1 линия, 1 этаж, (495) 777 75 73 Площадь Революции
**Kris Van Assche**, «Кузнецкий Мост 20», Кузнецкий Мост, 20, (495) 623 78 88 Кузнецкий Мост
**Litkovskaya**, Air, Театральный пр., 3, стр. 4, (495) 621 78 91 Лубянка
**Luda Nikishina**, Трехпрудный пер., 11/13, стр 2, 8 915 191 27 78 Тверская
**Maje**, ЦУМ, Петровка, 2, (495) 933 73 00 Театральная
**Merola**, Leform, Дмитровский пер., 7, (495) 660 02 81 Охотный Ряд
**Miu Miu**, ЦУМ, Петровка, 2, (495) 933 73 00 Театральная
**MM6**, Leform, Дмитровский пер., 7, (495) 660 02 81 Охотный Ряд
**Monki**, Каширское ш., 14, «Гудзон», 1 этаж, (495) 258 27 90 Каширская
**Mother of Pearl**, ЦУМ, Петровка, 2, (495) 933 73 00 Театральная
**Osome2some**, Б.Дмитровка, 9, стр. 1, 2 подъезд, 4 этаж, 8 925 450 76 79 Театральная
**Puma**, пл. Киевского Вокзала, 2, «Европейский», 3 этаж, (495) 229 19 42 Киевская
**Uniqlo**, Земляной Вал, 33, «Атриум», 2 этаж, (495) 981 21 31 Курская
**Walter Van Beirendonck**, Air, Театральный пр., 3, стр. 4, (495) 621 78 91 Лубянка
**Zara**, Неглинная, 10, (495) 783 59 92 Кузнецкий Мост

афиша

Все развлечения рядом с вами
Бесплатное приложение «Афиша» для Windows Phone




Зона покрытия: Москва, Петербург, Волгоград, Воронеж, Донецк, Екатеринбург, Иркутск, Казань, Калининград, Киев, Краснодар, Липецк, Мурманск, Нижний Новгород, Новосибирск, Омск, Пермь, Петрозаводск, Ростов-на-Дону, Самара, Сочи, Ставрополь, Тула, Уфа, Харьков, Челябинск, Ярославль

16+

Скачать из Магазина Windows

Реклама




реклама

16+

«Афиша» на iPad
Каждый новый номер журнала на вашем планшете — ищите в App Store

# В начале марта «Кузнецкий Мост 20» открывает собственный интернет-магазин одежды. Офис «КМ20» находится в шаговой доступности от концепт-стора — в одной из башен «Легенды Цветного». Здесь проводят съемки вещей для сайта, назначают бизнес-встречи, сюда же каждый день приходит создательница «КМ20» Ольга Карпуть.

ТЕКСТ: ДАНИИЛ ТРАБУН

ФОТОГРАФИЯ: НАТАЛИЯ КУПРИЯНОВА

1. *Керамические мишки* придуманы художником Андреем Бартеневым. Тот, который повыше, сделан из папье-маше, прототип. Второй из керамики. Это совместный проект с мастерской Вадима Дымова в Суздале

2. *Вазу «Курносый»* Бартенев подарил на Новый год

3. *Фотографии на стеллаже* — реликвии с выставки Гоши Рубчинского

4. *Рисунки Сони и Саши*, дочерей Ольги. Жирафа нарисовала Саша, все, связанное с балетом, — Сонино творчество

5. *Лайншит Nina Donis*. В лайншите, или, проще говоря, форме для заказа коллекции, прописаны ткань, из которой сшиты изделия, размерный ряд, закупочная цена — все то, по чему байер делает заказ. Nina Donis рисуют лайншиты вручную, так что это почти произведение искусства





Ольга Карпуть недавно отметила пятилетие собственного магазина на Кузнецком Мосту, где в интерьерах Александра Бродского одежда смешивается с инсталляциями современных художников

6. *Три важные книги*. «О космосе для детей и взрослых подарила Лена Минич, она придумывает декорации и витрины для «КМ20»; альбом Opening Ceremony — подарок главного редактора Cosmopolitan Полины Сохановой на день рождения; книга про лучшие магазины мира — чтобы читать и сравнивать»

7. *«Ярко-желтую сумку Kenzo*, новую любимицу, я называю «сумка-дура»

8. *Список задач для сотрудников*

9. *«Подушка-собака* придумана брендом Silken Favours, который продается у нас в магазине. Дети питомца любят»

10. «С *сумкой-шопером Asbisb* хожу за продуктами: каждый выход должен быть блестящим»

11. *«Меховые кеды Marques Almeida* греют и веселят в холодную погоду»

12. *Клатч Marques Almeida* похож на подушку из-за того, что сделан из той же овчины, что и кеды




Пять миллионов человек заходят на **eda.ru** каждый месяц

*Еда без лишних движений*

афиша Еда

реклама

16+

Реклама


YSL
OPIUM
YVES SAINT LAURENT
BLACK
OPIUM
YVES SAINT LAURENT
BLACK
OPIUM
YVES SAINT LAURENT
BLACK
OPIUM
YVES SAINT LAURENT
НОВЫЙ ЖЕНСКИЙ АРОМАТ
yslbeauty.com
Эди Кэмпбелл