

# PRIME

ПОХОЖДЕНИЯ МИРОЕДОВ

*Traveller*



## **Новый гид PRIME 101 лучшие московские рестораны - 2014**

а также

гастрономическое путешествие по Астурии, новые отели на Мальдивах, Сейшелах, Гавайях, Бали, в Пуэрто-Рико и во Вьетнаме, главные шале Куршевеля, Межева, Вербье, Церматта, Давоса, Мерибеля и Кран-Монтаны, яхтенный маршрут по Папуа - Новой Гвинее и выходные в Киеве и Дюссельдорфе



17 сентября 1755 года. В нотариальной конторе мэтра Шуази молодой часовой мастер из Женевы Жан-Марк Вашерон оформляет договор о найме на работу подмастерья. Этот договор - первое упоминание об основателе престижной династии часовщиков и знаменует собой рождение самой старой из существующих часовых мануфактур в мире.

**На протяжении всего периода своего существования Vacheron Constantin свято чтит историю, на которой зиждется ее репутация, и заботится о передаче накопленных поколениями знаний каждому из своих Мастеров, что служит залогом высочайшего качества и надежности выпускаемых ею часов.**

*Patrimony Traditionnelle* Калибр 2755

 Женевское клеймо, Платина 950 пробы, механические часы с ручным заводом, с минутным рететиром, турбийоном и вечным календарем

Арт. 80172000P-9589

НОЯБРЬ

# В НОМЕРЕ

## PRIMEместа

- 26 **Hotel Eden** В других руках
- 26 **Tschuggen Grand Hotel** День открытых дверей
- 26 **La Kiss Room** Королевство кривых зеркал
- 28 **Northern Belle** Гастрономическое путешествие
- 28 **Helen Baden** Клиника красоты
- 28 **The Inn at John O'Groats** Экокурорт Шотландии
- 28 **Corinthia Hotel** «Расцвели яблони и груши»
- 28 **Memmo Alfama** Современная история
- 32 **L'Apogee** Новый отель в Куршевеле
- 32 **The St. Regis** Легенда Нью-Йорка
- 32 **Millennium Park** Один такой
- 32 **Sheraton** Рядом с аэропортом Шереметьево
- 32 **The Quin** Открылся после реновации
- 36 **Mandarin Oriental** Транзитом через Женеву
- 37 **Amarterra Villas** Курорт на Бали
- 37 **Dinner** На одну звезду больше
- 37 **«Трансаэро»** Благотворительный проект
- 38 **One & Only Palmilla** Лос-Кабос ждет вас
- 38 **Cafe Royal Hotel** Реставрация закончена
- 38 **Ermenegildo Zegna** Бутик на Кутузовском проспекте
- 38 **Bork** Двадцатый магазин в Москве

- 40 **Point Yamu by Como** Люкс во всем
- 40 **Brioni** Теперь на втором этаже ЦУМа
- 40 **Taiwana** Приятные перемены
- 40 **Prive by Pascal** Мастера своего дела
- 42 **Awasi** Вдали от суеты
- 44 **Iniala** Новый отель на Пхукете
- 46 **Banyan Tree** В тройке лидеров
- 48 **Ararat Park Hyatt Moscow** Сезон бранчей начат!
- 48 **«Трансаэро»** В классе «Имperiал»
- 48 **Aldo Coppola** Образ для «примерки»
- 48 **«Командир. такси»** По первому зову
- 48 **World Class** Итоги танцев со звездами
- 48 **«Азбука Вкуса»** Конфеты ручной работы

Н О Я Б Р Ь

# В Н Ю М Е Р Е

## PRIMEвещи

- 50 **Ulysse Nardin** В лучших традициях
- 51 **Patek Philippe** Новая модель Ref. 5200 Gondolo 8 Days
- 51 **J/Hadley** Модные украшения
- 51 **Cluev** Классика для всех
- 51 **Cartier** Новая коллекция уже в продаже
- 52 **Chopard** По следам Уолта Диснея
- 52 **MB & F** В своем роде
- 52 **Jacob & Co.** «Веерная» коллекция
- 52 **Castello d'Oro** К зиме готовы
- 53 **Dolce & Gabbana** Узоры под стать мозаике
- 53 **Corum** Реинкарнация Legend 38 Chronograph
- 53 **La Cornue** Black Inox Limited Edition
- 53 **LuxEmotion** Мех да и только
- 54 **Porsche** Рекорд Porsche 918 Spyder
- 55 **Alexander Arne** Украшения Blue Line
- 55 **Pasquale Bruni** Панария в изделиях Эугении Бруни
- 55 **Bottega Veneta** Результаты удачного тандема
- 55 **Harry Winston** Часы с бриллиантами
- 56 **Margherita Burgener** К юбилею готовы
- 56 **Daum** Wild Animals Ришара Орлински
- 56 **Girard-Perregaux** Теперь в женской версии
- 56 **Chloe** Книга – лучший подарок

## PRIMEbeauty

- 58 **Armani** Посвящение женщинам
- 59 **Thierry Mugler** Аромат дорогого коньяка
- 59 **Clarins** Новогодняя палитра теней
- 59 **Boadicea** Духи для избранных
- 59 **Decleor** Последние новости

НОЯБРЬ

# ВНЮМЕРЕ

## PRIMEлюди

- 62 **Марк Гарбер** Выставка современного искусства в Вене  
64 **Ранкин** Отдых и работы знаменитого фотографа  
66 **Андрей Деллос** Особенности русской кухни  
68 **Начсон Мимран** Современное искусство и гостиничный бизнес

Н О Я Б Р Ь

# В Н О У М Е Р Е

## Интервью и репортажи

- 84 **Северное княжество Испании** Деликатесы Астурии
- 92 **Шале** Лучшие предложения на самых востребованных горнолыжных курортах
- 100 **PRIMEотели** Яркие открытия в жарких точках планеты
- 108 **Коллекционер впечатлений** Амбиции и удовольствия совладельца и президента часового бренда De Bethune Дэвида Занетты
- 114 **Из Прованса в Альпы** Красоты Французских Альп
- 120 **PRIMEкруиз** Папуа – Новая Гвинея
- 124 **Призрачный гонщик!** Австрия из окна нового Rolls-Royce Wraith
- 128 **С сумкой по жизни** Tumí – лидер в производстве дорожных сумок и аксессуаров
- 130 **Русские сезоны** Пять русских балетов и Ballet Precieux
- 132 **PRIMEweekend** Киев
- 134 **PRIMEweekend** Дюссельдорф
- 136 **Events** Выставки, фестивали, концерты, светская жизнь
- 137 **English Summary** The essence of this issue in English
- 138 **Николай Саркисов** Вопрос-ответ



Скульптура Дэмиена Херста из серии «Удивительное путешествие»

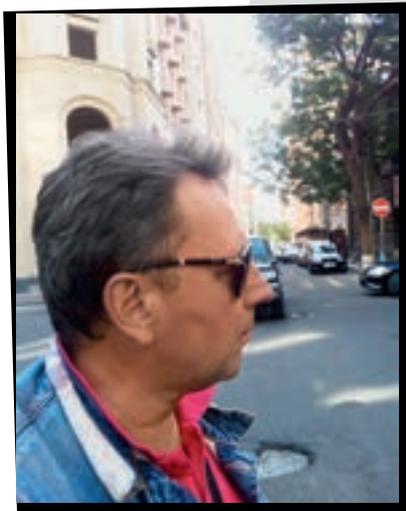
## Слово редактора

10 октября в Катаре стартовала выставка Дэмиена Херста под названием Relics («Реликвии»). Крупнейшая в карьере британского художника ретроспектива демонстрирует помимо всех известных его работ (включая, само собой, бриллиантовый череп) и кое-что новое. А именно серию гигантских скульптур, изображающих развитие человеческого эмбриона от зачатия до рождения. Тема для исламского государства, коим является Катар, довольно провокационная. Да и вообще место для проведения столь масштабной выставки кажется спорным. Среди различных мнений на эту тему в международной прессе попадаются и такие: ход этот со стороны Дохи хоть и смелый, но слишком уж прямолинейный и очевидный. Но, как говорится, собака лает, а караван идет. Понятно, что несмотря на огромные денежные средства, вкладываемые в развитие страны, привлечь в нее такие же

толпы туристов, как, скажем, в ОАЭ, пока не получается, и большинство тех, кто посещает Катар, оказывается там транзитом, просто добираясь до места своего назначения рейсами Qatar Airways. Так что с точки зрения развития туризма Доха ведет себя абсолютно правильно. Ведь, рассказывая о различных местах по всему миру, важно не просто описать их красоты, но и объяснить людям, зачем (а не почему) им нужно туда поехать. Мы в Prime Traveller, к примеру, стараемся делать именно так.

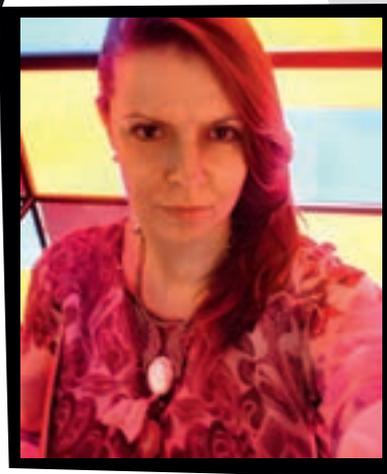
*Надежда Караваева*

# primeавторы



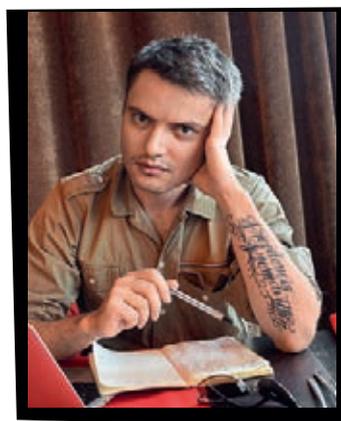
## Игорь Шейн

Если лучшие друзья девушек – это бриллианты, то главные игрушки для мужчин, безусловно, автомобили. Главный редактор журнала Interni Игорь Шейн одним из первых оценил возможности нового Porsche 918 Spyder, а также совершил вояж по Австрии за рулем Rolls-Royce Wraith. Его впечатления – внутри этого номера Prime Traveller на страницах 54 и 124 соответственно.



## Юлия Савельева

По долгу службы в издании «Как потратить» (ежемесячном приложении к газете «Ведомости») и стойкому жизненному интересу к ювелирно-часовой сфере Юлия Савельева общалась со множеством создателей часов. Но, пожалуй, ни у одного из них нет столь же оригинального хобби, как у совладельца марки De Bethune Дэвида Занетты, – за рулем бульдозера менять ландшафты собственных земельных владений. По крайней мере так он утверждает в интервью на стр. 108. Кроме того, Юлия подготовила обзор новой удивительной коллекции от Van Cleef & Arpels (стр. 130).



## Игорь Гребельников

Шеф-редактор журнала Harper's Bazaar Art Игорь Гребельников отлично разбирается в теме современного искусства и, конечно, любит делиться с миром своими знаниями на эту тему. Одно из самых сильных впечатлений на него произвела поездка в отель Alpina Gstaad, интерьеры которого украшены интересными работами модных художников. Его интервью с совладельцем отеля – на стр. 68.



## Бенджамин Кауфманн

География жизни и работы известного и, что характерно, потомственного фотографа довольно широка: родился в Мюнхене, учился в Лондоне, снимает в самых разных уголках планеты для ведущих глянцевого изданий мира, включая российские. Обложка ноябрьского Prime Traveller, например, снималась на живописных берегах Коста-Рики.



Northern Belle

#### Редакция

Редакционный директор  
ЭЛЛЕН ФЕРБЕК

Главный редактор  
НАДЕЖДА КАРАВАЕВА  
n.karavaeva@korsamedia.ru

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

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

Дизайнеры  
ЕЛЕНА АРТЕМЬЕВА  
АЛЕКСАНДР ВАСИЛЬЕВ

Корректор  
ОЛЬГА СИЛИНА

#### Коммерческий отдел

Издатель  
ИРИНА БУРЯКОВА  
i.buryakova@korsamedia.ru

Директор по рекламе  
ЛЮБОВЬ АРБУЗОВА  
l.arbuzova@korsamedia.ru

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

#### Отдел координации печати

Руководитель отдела  
ОЛЬГА ЗАМУХОВСКАЯ  
o.zamukhovskaya@imedia.ru

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

Координатор по работе  
с рекламодателями  
ЮЛИЯ ЗЮКОВА  
j.zyukova@imedia.ru

#### ООО «Корса Медиа»

Генеральный директор  
СВЕТЛАНА КОРШУНОВА  
s.korshunova@korsamedia.ru

Финансовый директор  
ВАЛЕРИЯ НОВИКОВА  
v.novikova@korsamedia.ru

Финансовый менеджер  
ИРИНА МУФАЗДАЛОВА  
i.mufazdalova@korsamedia.ru

НАД НОМЕРОМ РАБОТАЛИ: Ксения Баранова, Нино Габедва, Владимир Головин, Игорь Гребельников, Ирина Егиазарова, Елена Жадько, Елена Кириленко, Анна Лебедева, Радуга Модырка, Маша Никулина, Елизавета Румянцева, Юлия Савельева, Игорь Шейн, Sarah Coghill, Raphael Faux, Benjamin Kaufmann, Roz Lewis, Michael Raffael

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

АДРЕС РЕДАКЦИИ PRIME TRAVELLER:  
127018, Москва, ул. Полковая, 3, стр. 1;  
тел. +7 495 232 3200, факс: +7 495 232 1761

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

Prime Traveller №7 (37), ноябрь 2013 г.  
Выход в свет — 21.10.2013 г.

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

# PRIME Hotel Collection

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

## США

### *The Ritz-Carlton Club, Vail*



The Ritz-Carlton Club, Vail расположен в уединенном уголке нетронутой природы Lionshead Village у основания величественной горы Вейл в американском штате Колорадо. Отель построен в баварском стиле и предлагает своим гостям шикарные номера с личными балконами и элегантной меблировкой.

#### Привилегии:

- гарантированный поздний выезд до 16:00
- завтрак включен
- специальный подарок

## ШВЕЙЦАРИЯ

### *W Verbier*

W Verbier, открытие которого запланировано на 1 декабря, расположен в самом сердце лыжного курорта Вербье в Швейцарии. После разнообразных снежных приключений гости смогут отдохнуть в уютных номерах отеля, оформленных в дизайнерском стиле, каждый со своим балконом и камином.



#### Привилегии:

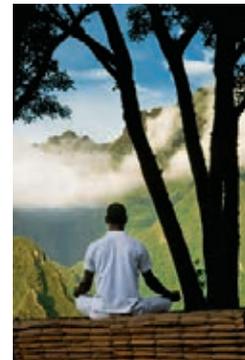
- завтрак включен
- повышение категории номера (при наличии)
- ранний заезд/поздний выезд (при наличии)
- ваучер 100 USD на спа



## ПЕРУ

### *Machu Picchu Sanctuary Lodge*

Machu Picchu Sanctuary Lodge – единственный отель, расположенный в непосредственной близости от знаменитых древних руин эпохи инков. Величественные сады отеля, где растет множество орхидей, славятся удивительными видами на Мачу-Пикчу. Гости часто располагаются здесь, чтобы позавтракать или выпить шампанского в течение дня.



#### Привилегии:

- поздний выезд до 16:00
- повышение категории номера (при наличии)
- приветственное письмо от генерального менеджера

## ИТАЛИЯ

### *Hotel Eden Rome*

Из окон Hotel Eden можно увидеть все семь холмов Вечного города. Если к захватывающему виду хочется добавить изумительный ужин с бокалом роскошного вина, рекомендуем провести вечер в ресторане La Terrazza dell' Eden, расположенном на крыше отеля.



#### Привилегии:

- завтрак включен
- ранний заезд/поздний выезд (при наличии)
- повышение категории номера (при наличии)
- специальный подарок от отеля



## КЕНИЯ

### *Fairmont The Norfolk Hotel*

Fairmont The Norfolk Hotel – самый знаменитый отель Найроби. С этого отеля и началась история города, ведь современный город разросся именно вокруг Fairmont The Norfolk Hotel. Отелю принадлежат тропические сады, и он по традиции является местом сбора для захватывающих сафари.

#### Привилегии:

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

## США

### *Canyon Ranch Hotel & Spa Miami*

Canyon Ranch Hotel & Spa Miami – это не просто отдых, это стиль жизни и состояние души. Отель предлагает множество уникальных спа-программ, которые помогут расслабиться, восстановить силы и обрести гармонию. Гости могут насладиться превосходным обслуживанием, прекрасными интерьерами и незабываемым отдыхом от повседневных забот и суеты.



#### Привилегии:

- завтрак включен
- ваучер на 100 USD

# PRIME

34  
ЛУЧШИХ И САМЫХ ИНТЕРЕСНЫХ ОТЕЛЕЙ/  
РЕСТОРАНОВ/ БУТИКОВ/ КЛУБОВ И СПА  
В РОССИИ/ ФРАНЦИИ/ ШВЕЙЦАРИИ/  
США/ ВЕЛИКОБРИТАНИИ/ ТУРЦИИ/ ОАЭ/  
ВЕНГРИИ/ ...

# Места



Hotel Eden

## 01 Hotel Eden, Рим

Новая глава

Этой осенью одной из главных новостей гостиничного бизнеса стало приобретение Dorchester Group Limited у компании Starman Hotels исторической римской собственности Hotel Eden. Начиная с сентября управление этим без преувеличения отелем-легендой осуществляет команда Dorchester Collection в тесном сотрудничестве с предыдущей управляющей компанией – Starwood Hotels & Resorts. Новые владельцы отеля обещают, что если гости и почувствуют перемены, то исключительно положительные.

EDENROMA.COM

## 02 Tschuggen Grand Hotel, Ароса

Будьте первыми

В преддверии нового горнолыжного сезона один из старейших швейцарских курортов устраивает для своих гостей своего рода день открытых дверей, вернее, катаний. Те, кому посчастливится оказаться здесь 29 ноября, получают эксклюзивную возможность первыми опробовать горные склоны Граубюнген накануне официального открытия зимнего сезона 2013/2014. Кроме того, этой зимой гости отеля смогут кататься не только на трассах, принадлежащих курорту, но и освоят склоны соседних гор. EN.TSCHUGGENHOTELGROUP.CH



La Kiss Room

## 03 La Kiss Room, Париж

Королевство зеркал

Художник и дизайнер Матиас Кисс (на фото) известен в мире искусства как любитель экспериментировать с зеркалами: в его коллекциях преобладают арт-объекты, словно зеркальные оригами, приумножающие реальность десятками граней. Именно эта идея легла в основу нового проекта Кисса – двухместного гостиничного номера внутри парижского клуба La Perle. Все пространство номера декорировано 1000 зеркал. «Мне нравится погружать зрителя в пространство, которое повергает его в беспокойство и болезненно будоражит воображение,

когда он одновременно видит сотни своих отражений», – признается дизайнер. Остается гадать, понравится ли это ощущение тем, кто рискнет провести ночь в зеркальном сюите.

LAKISSROOM.COM

Tschuggen Grand Hotel





Northern Belle

## 04 Northern Belle, Англия

Путешествие будет приятным

Поезда-близнецы легендарного Venice Simplon-Orient-Express – British Pullman и Northern Belle, известные своей коллекцией дневных экскурсий, устраивают серию званых ужинов со звездными шеф-поварами. Один из них – Раймон Блан – разработал в сотрудничестве с сомелье меню из семи блюд и великолепной подборкой изысканных вин. Искусство именитого шеф-повара, а также красоты английских пейзажей в очередной раз можно будет оценить 2 ноября на поезде Northern Belle by Orient-Express, отправляющемся из Манчестера.

[ORIENT-EXPRESS.COM](http://ORIENT-EXPRESS.COM)



Helen Baden

## 05 Helen Baden, Москва

Одной заботой меньше

Навсегда решить отвращающую жизнь каждой женщины проблему эпиляции берутся специалисты московской клиники Helen Baden с помощью лазерного аппарата нового поколения LightSheer Duet. От своих предшественников его выгодно отличает ряд качеств, например, почти втрое сократившееся время процедуры эпиляции, полная безболезненность, возможность применения на всех типах кожи и, главное, полное избавление от надоевших волос за 4–6 сеансов.

[HELENBADEN.COM](http://HELENBADEN.COM)



Corinthia Hotel

## 06 The Inn at John O'Groats, Джон о'Гротс

С приставкой «эко»

Одним из последних проектов в коллекции Natural Retreat стал открывшийся в 2012 году отель в местечке Джон о'Гротс, в северной оконечности Шотландии. 19 роскошных апартаментов и 23 резиденции созданы в строгом соответствии с философией сети – экологичность во всем – от материалов, из которых построен ультрасовременный комплекс, до продуктов питания и косметических средств.

[NATURALRETREATS.COM](http://NATURALRETREATS.COM)

John O'Groats



## 07 Corinthia Hotel, Лондон

По принципу сезонности

В ноябре ресторан The Northall в фешенебельном лондонском отеле Corinthia предлагает специальное меню, в котором в качестве основных ингредиентов используются яблоки и груши осеннего урожая. Звездный мишленовский шеф-повар Гарри Холлихед создал целую серию оригинальных рецептов – от закусок и основных блюд до вкуснейших десертов из этих ароматных плодов. Сезонное меню будет включать дегустационные сетки, поэтому у каждого будет шанс в полной мере оценить всю палитру яблочно-грушевых вкусов.

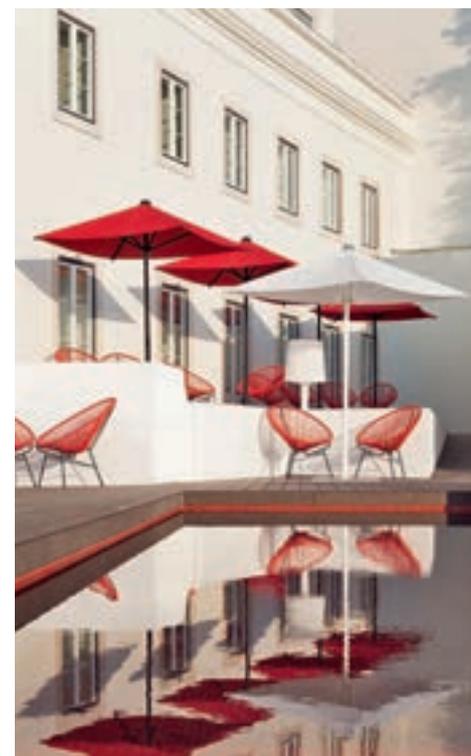
[CORINTHIA.COM](http://CORINTHIA.COM)

## 08 Memmo Alfama, Лиссабон

О пользе контрастов

Среди прочих гостиниц португальской столицы дизайн-отель Memmo Alfama выгодно отличает свойство совмещать, казалось бы, несовместимое. Расположенный в историческом здании конца XIX века, построенном в самом сердце Лиссабона, в старомодном районе Алфамы, он, тем не менее, поражает своими ультрасовременными интерьерами. Несмотря на ярко выраженную дизайнерскую тенденцию, его номера по-домашнему милы и уютны. Невзирая на внушительное количество «звезд на погонах» и статус «дизайн-отеля», ценовая политика Memmo Alfama более чем демократична.

[MEMMOALFAMA.COM](http://MEMMOALFAMA.COM), [DESIGNHOTELS.COM](http://DESIGNHOTELS.COM)



Memmo Alfama



L'Apogée

## 09 L'Apogée, Куршевель

К открытию зимнего сезона

Едва ли кто-то будет спорить с тем, что главное направление зимнего сезона – это Куршевель. И дело не только в великосветской «тусовке», собирающейся здесь каждый год, но и, несомненно, в качественных природных условиях для катания. Номера в местных отелях букируются за год вперед, так что каждый новый отель здесь – это отличная новость. Этой зимой первых гостей примет L'Apogée: 20 номеров, 33 суита и великолепный пентхаус.

[LAPOGEECOURCHEVEL.COM](http://LAPOGEECOURCHEVEL.COM)

## 10 The St. Regis, Нью-Йорк

Законодатель отельной моды

Ни много ни мало, а новую эру гламурного шика обещает нам легендарный отель The St. Regis, вновь распахнувший двери после масштабной модернизации. Столь амбициозные планы подкрепляют обновленный дизайн номеров с хрустальными люстрами Уотерфорд, широкоформатными фотографиями, яркими тканями и зеркалами с неровными краями, а также вновь открытый легендарный King Cole Bar с огромным камином и просторным лаунджем.

[STREGIS.COM](http://STREGIS.COM)

## 11 Millennium Park, Москва

Прочь от городской суеты

Благодаря оригинальному ландшафтному решению элитный коттеджный поселок Millennium Park на Новорижском шоссе не имеет аналогов в мире. Комфортабельные кварталы с широкими бульварами и изящными резиденциями, художественная подсветка особняков, парков и водоемов, хорошая экология и живописные ландшафты создают идеальные условия для роскошной жизни за городом для уставших от ритма столичной жизни. [MILLENNIUM-PARK.RU](http://MILLENNIUM-PARK.RU)



The St. Regis



Millennium Park



Sheraton

## 12 Sheraton, Шереметьево

Делу время

Этой осенью на территории бизнес-парка SkyPoint, всего в 800 метрах от международного аэропорта «Шереметьево», открылся отель Sheraton. В его фонде 342 номера, включая расположенный на 10 этаже президентский люкс площадью 146 кв. м с гостиной, библиотекой, спальней и джакузи. Новый отель адресован прежде всего бизнес-путешественникам, прибывающим в Москву с деловыми целями. Он располагает вместительными конференц-залами с доступом в Интернет и современным аудио- и видеоборудованием. А каждые полчаса от отеля до аэропорта уходит бесплатный шаттл.

[STARWOODHOTELS.COM/SHERATON](http://STARWOODHOTELS.COM/SHERATON)

## 13 The Quin, Нью-Йорк

Жизнь в искусстве

Этот фешенебельный отель, открывшийся в 1926 году в самом сердце Манхэттена, возле Центрального парка, в начале XX века стал настоящим прибежищем для многих знаменитых творческих людей, приехавших в Нью-Йорк из Европы. Ввиду своего солидного возраста в 2013 году The Quin пережил масштабную реновацию, завершившуюся этой осенью. Авторам проекта удалось гармонично соединить в обновленных интерьерах современную роскошь и богатое художественное наследие отеля. И теперь The Quin снова готов вдохновлять уже новое поколение служителей искусства.

[THEQUINHOTEL.COM](http://THEQUINHOTEL.COM)

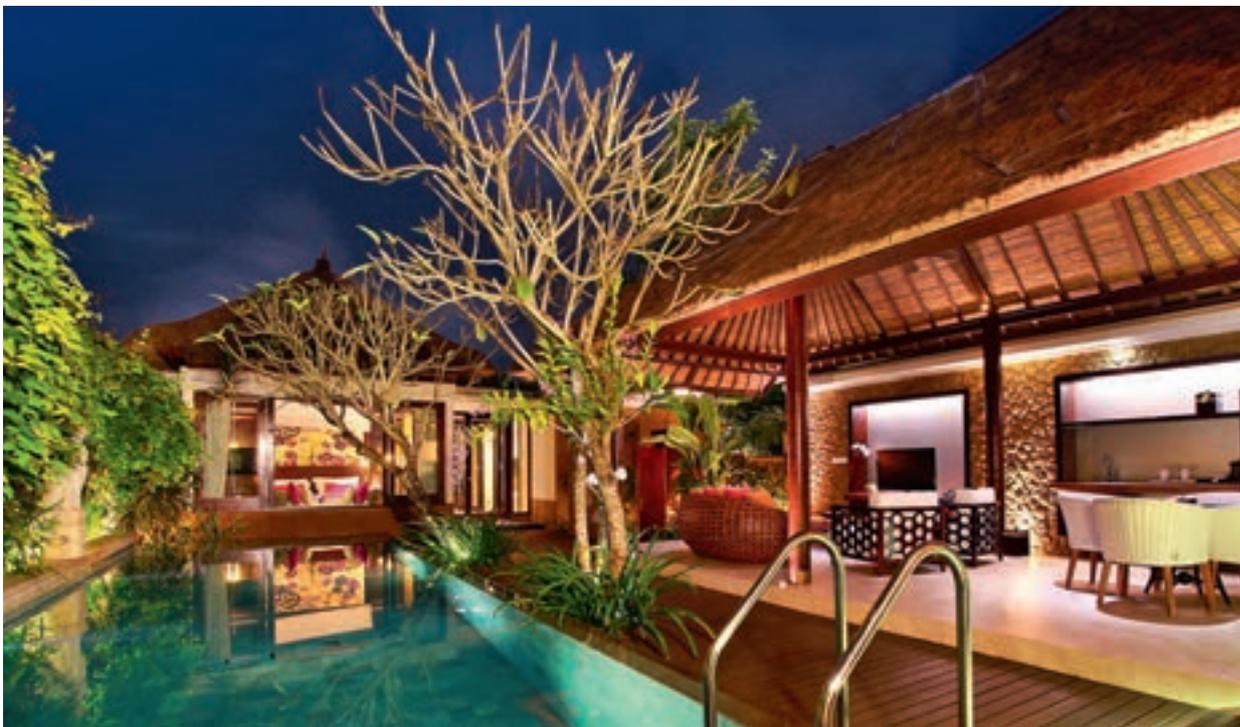
## 14 Mandarin Oriental, Женева

Обновленные интерьеры  
и кулинарный мастер-класс

Скоро начало нового горнолыжного сезона, а значит Женева вновь на время превратится в главный транзитный город для любителей снежных альпийских склонов. Советуем, впрочем, не воспринимать ее исключительно в качестве перевалочного пункта, а задержаться хотя бы на пару дней. Здесь всегда происходит что-то интересное, начиная от ювелирно-часового шопинга и заканчивая различными выставками. Что касается выбора отеля, то обратите внимание на Mandarin Oriental. Недавно здесь отремонтировали номера, несколько оновили их дизайн, а также ввели новую услугу. Теперь в индийском ресторане Rasoi (одна звезда Мишлен) на первом этаже отеля можно пройти кулинарный мастер-класс под чутким руководством шеф-повара.

[MANDARINORIENTAL.COM/GENEVA](http://MANDARINORIENTAL.COM/GENEVA)





Amarterra Villas

## I5 Amarterra Villas, Бали

### Новый курорт

Кто-то предпочитает покорять опасные горнолыжные склоны, а кто-то наоборот стремится скрыться от зимних холодов на островах. Мы не сомневаемся, что среди читателей Prime Traveller есть представители обеих категорий отдыхающих, так что рассказываем о новостях со всех фронтов. Если в ваших планах на ближайшее время значится посещение индонезийского острова Бали, то имейте в виду, что список отелей там пополнился новым Amarterra Villas. Отдельно стоящие виллы (с одной, двумя или тремя спальнями), спа-центр и рестораны. Все очень красиво и дорого сделано. В общем, никакого отношения к популярному сегодня «дауншифтингу». Можно ехать!

AMARTERRAVILLA.COM

## I6 Dinner, Лондон

### Еще одна звезда

Ресторанный рынок Лондона затаив дыхание ждал выхода Красного гида Мишлен – 2014. И вот недавно он наконец поступил в продажу. Одна из главных хороших новостей – вторую звезду получил ресторан The Dinner by Heston Blumenthal.

DINNERBYHESTON.COM

## I7 «Трансаэро»

### Рейс надежды

Авиакомпания «Трансаэро» и благотворительный фонд «Линия жизни» объявили о запуске уникального благотворительного проекта «Рейс надежды». На одном из самолетов «Трансаэро» (Boeing 747), имеющих специальную раскраску, состоящую из отпечатков ладоней известных людей, будет проводиться сбор пожертвований. Самолет будет осуществлять полеты на Дальний Восток России, в США, а также по ключевым бизнес- и туристическим направлениям авиакомпании. Первый «Рейс надежды» намечен на середину ноября 2013 года.

TRANSAERO.RU

реклама

## FITZROY PLACE

LONDON W1

## КРАСОТА НАЧИНАЕТСЯ ВНУТРИ

Роскошные квартиры и пентхаусы  
всего в пяти минутах пешком  
от площади Оксфорд Серкус  
в центре лондонского Вест-Энда.  
Стоимость апартаментов до 780,000,000 руб  
(£15,000,000).

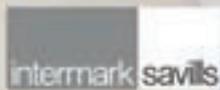
[www.fitzroyplace.com](http://www.fitzroyplace.com)

#### Контакты

Юлия Овчинникова  
IntermarkSavills, Москва  
Тел: +7 (495) 775 22 40  
j.ovchinnikova@intermarksavills.ru

#### Торговые представители

Сафина Ахмад  
CBRE  
Тел: +44 (0) 20 7182 2280  
safina.ahmad@cbre.com





## 22 Point Yamu by Como, Пхукет

Время открытий

Коллекцию ноябрьских отельных премьер пополнил и Point Yamu на Пхукете, изначально задумывавшийся как шестизвездочный отель с интерьерами от самого Филиппа Старка. Однако позже проект был передан сингапурской компании Hotel Properties Ltd, под эгидой которой отель был превращен в комплекс класса люкс на 106 номеров и несколько отдельных вилл с панорамными видами на океан и залив Пханг-Нга. В Point Yamu будут работать три ресторана итальянской и тайской кухни, спа-центр из восьми процедурных комнат и детский центр.

COMOHOTELS.COM

Taiwana



Brioni

## 23 Brioni, Москва

Мужской подход

Коллекцию фирменных корнеров ЦУМа пополнил Brioni, открывшийся на втором этаже. Пространство оформлено в классических для бренда темно-синих тонах с обилием стекла и металла. Ниши из светлого дерева, витрины из полированного никеля, белоснежный потолок с многоуровневой подсветкой и уютные кресла создают атмосферу закрытого мужского клуба. В корнере представлены жакеты, кардиганы из шерсти и кашемира, объемные свитера крупной вязки, а также большой выбор трикотажа и аксессуаров.

ЦУМ, ПЕТРОВКА, 2  
+7 495 933 7300

## 24 Taiwana, Сен-Бартс

Вчера, сегодня, завтра

Если прежде вам доводилось бывать здесь, то именно вы в первую очередь сможете по достоинству оценить все метаморфозы, произошедшие с этим отелем, расположенным в уединенном уголке острова Сен-Бартелеми, в ходе масштабной реновации. Однако несмотря на похорошевшие интерьеры и взлетевшее до небывалых высот качество обслуживания владельцы курорта утверждают, что сделали все, дабы сохранить его неповторимую атмосферу. Насколько им это удалось, можно оценить уже с ноября.

HOTELTAIWANA.COM

## 25 Privé by Pascal, Москва

Лучшее – клиентам

Главная новость осени 2013 года в салоне красоты Privé by Pascal на Смоленской набережной – приезд «золотых рук Европы» Марка и Азедина (в прошлом – креативных директоров группы Dessange International). Их «гастроли» в столичном салоне красоты начнутся в ноябре. А до этого момента над внешностью клиентов работает чемпионка мира по Face chart визажист Анна Черная.

СМОЛЕНСКАЯ НАБ., Д. 2А  
+7 499 241 1863



Privé by Pascal

## 18 One & Only Palmilla, Лос-Кабос

Мексиканская экзотика

Некогда ассоциирующаяся у наших соотечественников исключительно с «мыльными операми» сегодня Мексика – обязательный пункт для всех путешествующих любителей экзотики. Отправиться в один из самых неизученных регионов страны, Лос-Кабос, предлагает курорт One & Only Palmilla, расположенный на прибрежной полосе, протянувшейся вдоль Тихого океана и моря Кортеса. К услугам гостей 173 номера (в том числе 17 сунтов), отдельная вилла Cortez с четырьмя спальнями, три ресторана, не обделенные вниманием звездных шеф-поваров, а также спа-центр, в меню которого процедуры с традиционными мексиканскими и азиатскими терапиями.

PALMILLA.ONEANDONLYRESORTS.COM

Café Royal Hotel



## 19 Café Royal Hotel, Лондон

В новом облике

Легендарный лондонский ресторан, между Сент-Джеймс и Сохо, в течение столетий лет бывший эпицентром светской жизни города, после реставрации предстал в виде роскошного отеля. Архитектор Дэвид Чипперфилд сделал все, чтобы создать гостиницу, достойную своего предшественника, где Оскар Уайльд любил коротать вечера за рюмочкой абсента. Здание отеля вмещает 159 ультрасовременных номеров, каждый из которых обставлен мебелью итальянской фирмы Chipperfield и B & B Italia. Из окон номеров открывается вид на Риджент-стрит и ослепительную, горящую неоновыми вывесками Пикадилли. Владельцы верят, что отель со временем станет местом столь же популярным, что и некогда ресторан.

HOTELCAFEROYAL.COM

Ermenegildo Zegna



## 20 Ermenegildo Zegna, Москва

Только лучшее

На Кутузовском проспекте открылся обновленный бутик Ermenegildo Zegna. Интерьер создан по новой концепции американским архитектором Питером Марино, спроектировавшим в том числе и головной офис бренда в Милане. При оформлении нового пространства, в полном соответствии с концепцией марки, использовались исключительно натуральные материалы: каменный пол изумрудного цвета, отделка из эбенового дерева и ковры песочных оттенков. Монобренд площадью 174 кв. м объединяет три концептуальных пространства: Sartorial, Upper Casual и Zegna Sport.

КУТУЗОВСКИЙ ПР-Т, 31  
+7 495 933 3033

## 21 Bork, Москва

Открытие юбилейного бутика

Новоселье отпраздновала компания Bork, открывшая фирменный (двадцатый по счету) магазин в Москве на Смоленской площади, в одном из исторических зданий столицы – Доходном доме наследников Орлова. На 117 кв. м бутика представлена вся коллекция бытовой техники бренда, включая эксклюзивную золотую линейку Golden Line, кухонные аксессуары, климатическое оборудование и дизайнерский спортивный инвентарь.

СМОЛЕНСКАЯ ПЛ., 1/4

Bork



One & Only Palmilla



## 26 Awasi, Патагония

На чилийских пампасах

Популярность отдыха в самых далеких и неизведанных уголках земного шара растет год от года. Искушенная всеми возможными видами роскошного отдыха путешествующая публика ищет новых ощущений и за ними все чаще отправляется на лоно дикой в своей первозданности природы. Одним из таких мест по праву может считаться Патагония, прозванная так еще Магелланом, пограничная область в Южной Америке, пролегающая по территории Аргентины и Чили. Туризм в Патагонии относительно недавно стал главным источником дохода, по крайней мере, в ее чилийской части. И наглядной иллюстрацией тому служит масштабный проект гостиничного комплекса Awasi Patagonia, который примет первых гостей уже в ноябре 2013 года.

Одним из его главных и неоспоримых достоинств является расположение: отель построен на территории частного биорезервата рядом с Национальным парком Торрес-дель-Пайне в Чили. От сильных ветров, властвующих на патагонских пампасах, курорт защищает густой лес из южного и арктического бука. Из любой точки Awasi открываются панорамные виды на живописное озеро Сармьенто и вершины величественных заснеженных Анд. Гостиничный комплекс составляют 12 отдельно стоящих вилл площадью 80 кв. м каждая. Все виллы располагают собственной гостиной с камином, спальней и ванной комнатой. Почти все виллы рассчитаны на двух человек, и лишь на одной из них предусмотрена возможность для одновременного пребывания четырех постояльцев. Максимальное количество гостей во всем отеле – 26 человек. Поэтому атмосфера здесь обещает быть более чем комфортной и уединенной, способствующей максимальному слиянию с окружающими красотами. Отдельной главы заслуживает описание дизайна Awasi. Главной задачей, стоящей перед архитекторами и дизайнерами проекта, было идеально вписать его в местный





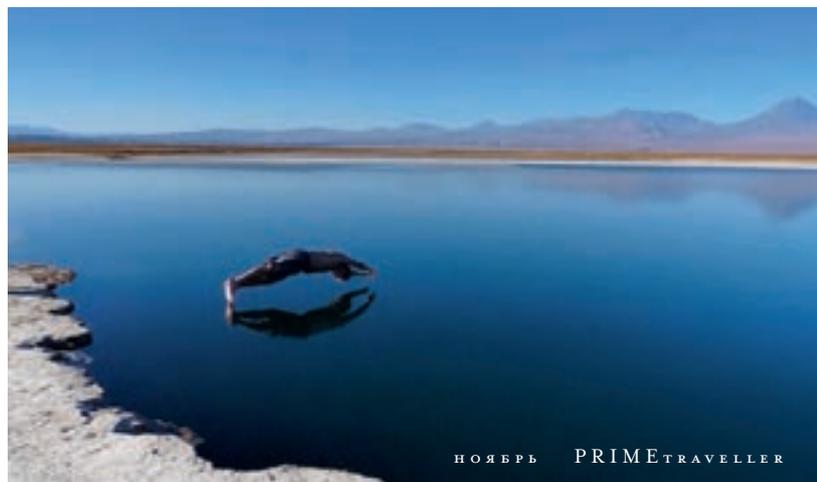
пейзаж. И, надо сказать, они с ней блестяще справились. Виллы действительно идеально гармонируют с ландшафтом, создавая полную иллюзию пребывания в естественных природных условиях. При постройке вилл и оформлении их интерьеров были использованы исключительно натуральные материалы – дерево, камень, хлопковые и шерстяные ткани, поэтому Awasi Patagonia с полным правом может добавить к своему названию приставку «эко».

Инфраструктура отдельного комплекса, несмотря на подчеркнутую обособленность его вилл, все же подчинена стандартной концепции любой гостиницы: в главном здании располагаются бар, ресторан, специализирующийся на региональной кухне, просторная терраса и общий зал для гостей. Главное, на чем делают акцент владельцы отеля Awasi, – это сервис. Каждому из своих

гостей (благо, что их не может быть более 26 человек) здесь обещают индивидуальный подход, причем 24 часа в сутки.

Что касается развлечений, то в Awasi они, как нетрудно догадаться, связаны исключительно с пребыванием на природе, будь то долгие пешие прогулки по заповеднику, фотоохота на обитающих здесь гуанако, оленей и лисиц, лодочные экскурсии на озеро Сармьенто или даже покорение суровых вершин Анд. Кстати, к услугам гостей каждой виллы – машина, а также местный гид, с помощью которого можно составить индивидуальный план экскурсий.

Путешествие по Патагонии – это бесконечная смена пейзажей, череда ледников, фьордов, озер, лесов, мерзлой земли и горных вершин. И можно с уверенностью заявить, что равнодушных к этой местами суровой и аскетичной земле не останется.



## 27 Iniala, Пхукет

На вершине холма

Уже набившее оскомину слово «роскошь», попадающее в описания практически всех без исключения отелей категории пять звезд и выше, на самом деле далеко не всегда приходится к месту. В том смысле, что предлагаемые ими услуги, безусловно, выходят далеко за рамки необходимого для комфорта минимума, однако ничего из ряда вон выходящего потенциальным клиентам, положила руку на сердце, не обещают. Тем приятнее встретить представителей гостиничного бизнеса, создающих действительно что-то интересное. Одно из главных открытий, намеченных на будущий декабрь, – курортный отель Iniala на острове Пхукет в Таиланде. На его территории находятся всего 10 спален, распределенных по трем виллам и одному пентхаусу. Главная ставка тут сделана на дизайн: каждая комната – уникальный авторский проект, к работе над интерьерами Iniala были привлечены ведущие мировые мастера и художники. Все это потребовало огромных финансовых вложений, но материальная составляющая здесь отнюдь не главное. Самое интересное в данном курорте – предлагаемый сервис. Во-первых, к каждой вилле приставлена команда из нескольких человек, среди которых привычный уже постояльцам дорогих отелей личный «батлер», горничная, повар и – самое главное – индивидуальный spa therapist (хоть на территории Iniala и есть спа-центр, владельцы постарались сделать так, чтобы их клиентам никогда не приходилось слышать от девушки на ресепшен, что все ближайшее время занято).

Гурмэ-составляющая тоже на высоте. Глобально за кухню отвечает обладатель трех звезд Мишлен испанец Энеко Аткса, а оперативное руководство процессом поручено молодому шефу Алексу Бургеру, ранее пять лет проработавшему с Даниэлем





Болю в Нью-Йорке. Но эти двое – только вершина местного кулинарного айсберга. Всего на курорте Iniala постоянно трудятся 15 поваров, задача которых – исполнять любые гастрономические прихоти клиентов. С рестораном тут та же история, что и со спа. Он есть, но совсем небольшой, а так на каждой вилле предусмотрена столовая.

Еще одна гордость курорта – специальный детский отель, расположенный в отдельном корпусе. Туда можно «сдать» малолетних наследников, если возникает желание немного отдохнуть в тишине и спокойствии. «Его дизайн нам в какой-то момент пришлось переделывать», – говорит владелец Iniala Марк Вайнгард, – первый вариант, созданный модным архитектором, выглядел потрясающе, но только для взрослых, дети бы его не оценили. Им нужны яркие цвета и игрушки».

Работать Iniala будет по системе «все включено». Заплатив один раз, дальше клиенту не придется беспокоиться ни о чем: в стоимость виллы (в высокий сезон – от 30 000 EUR в неделю) включены еда, спа и прочие услуги. Единственное исключение – алкоголь, за который все-таки придется доплачивать. «В Таиланде алкогольные напитки облагаются большой пошлиной и, соответственно, стоят дорого. Мы осознанно не включаем его в стоимость, чтобы не брать лишних денег с непьющих клиентов», – объясняет Вайнгард.

INIALA.COM





«Трансаэро»

### 30 «Трансаэро»

Первый класс на ближнемагистральных рейсах

Авиакомпания «Трансаэро» вводит класс обслуживания «Империал» на рейсы короткой и средней продолжительности полета. Специально для небольших самолетов компания «Трансаэро» заказала новые кресла «Империал», которые можно трансформировать в кровати. В ноябре они появятся на самолете Boeing 737-800, который будет выполнять рейсы в Париж, Лондон, Тель-Авив, Дубай, Астану и Алма-Ату.

TRANSAERO.RU



Снежана Георгиева для услуги Aldo Coppola

### 31 Aldo Coppola

Профессиональное портфолио

В Aldo Coppola предлагают новую услугу под названием «Портфолио». Совместно с ведущими модными фотографами и стилистами Москвы мастера сети салонов красоты воплощают в жизнь образ, который клиенту было бы интересно «примерить». Получившиеся фотографии оформляются в виде книги.

ALDOCOPPOLA.RU



Ararat Park Hyatt Moscow

### 29 Ararat Park Hyatt Moscow

Воскресные бранчи

В конце сентября в отеле Ararat Park Hyatt Moscow начался новый сезон воскресных бранчей. В меню предложены блюда французской, итальянской, средиземноморской, японской, армянской и русской кухни из свежих сезонных продуктов. Бранчи проходят каждое воскресенье с 12.30 до 16.00 до 20 апреля 2014 года. Стоимость винного бранча составляет 3900 рублей, с игристым вином – 4500 рублей, а с шампанским – 5200 рублей.

MOSCOW.PARK.HYATT.COM  
+7 495 783 1234, доб. 5004

### 32 «Командир. такси»

Обновленный онлайн-сервис

Компания представляет обновленный личный кабинет для физических лиц. Благодаря сервису можно получать всю необходимую информацию обо всех аспектах сотрудничества с «Командир. такси», оперативно связываться с представителями компании, вести учет закрывающей документации и получать всю необходимую справочную информацию.

KOMANDIR.RU, +7 495 988 8888



«Командир. такси»



World Class

### 33 World Class

Танцы со звездами

В октябре в одном из самых красивых залов Москвы – «Суриков Холл» – состоялся VI Открытый кубок по спортивным балльным танцам среди пар PRO-AM. Организаторами мероприятия выступили сеть фитнес-клубов World Class и Dance Promotion Group International при поддержке Национальной ассоциации танцевальных клубов, школ и студий танца. Награды победителям вручили звездные члены сети World Class.

WORLDCLASS.RU



«Азбука Вкуса»

### 34 «Азбука Вкуса»

Конфеты ручной работы

«Азбука Вкуса» представляет новинку в своем ассортименте – эксклюзивные конфеты ручной работы от мастера Хидеки Морикавы (шеф-кондитера сети продуктовых супермаркетов). Их уникальный вкус создают только натуральные ингредиенты высочайшего качества – настоящий швейцарский шоколад, нежные натуральные сливки, отборные орехи лучших сортов... и, разумеется, вдохновение истинного мастера! «Конфеты ручной работы отличаются от фабричных так же, как живые цветы от бумажных. Красивая форма не может скрыть пресного содержания. Настоящие сладости мастер должен создавать только вручную. Ведь место хорошего кондитера именно на кухне!» – говорит сам Хидеки. Убедиться в его правоте может каждый, кто попробует его творения на вкус.

AZBUKAVKUSA.RU

## 28 Banyan Tree, Сейшелы

### Отдых с пристрастием

Что и говорить, Сейшельские острова давно завоевали репутацию одного из лучших мировых направлений для отдыха наряду с Мальдивами и Маврикием. Но если последние ни на что особо не претендуют, то в амбициозные планы Сейшел входит превращение в островное Монако. В принципе предпосылок к этому достаточно: тут уже сделали искусственный остров, на котором построили виллы с выделенной зоной «парковки» для яхт, открылось много ресторанов, строятся и благоустраиваются отели, сдаются и продаются пока необитаемые острова. Но главное достоинство Сейшел – это ощущение абсолютного рѳивасу, недаром именно здесь – в окружении буйной тропической растительности, лазурного океана и длинных белоснежных пляжей – провели медовый месяц принц Уильям и Кейт Миддлтон. Кстати, к одному из таких пляжей выходит и отель Banyan Tree, входящий в тройку лидеров гостиничного бизнеса острова. Если вы проживаете романтический период в своей жизни, тогда вам точно сюда.

[BANYANTREE.COM](http://BANYANTREE.COM)

*Инфраструктура:* шесть вилл разной категории – HILLSIDE POOL VILLA, POOL VILLA BY-THE-ROCKS, BEACH FRONT POOL VILLA, INTENDANCE POOL VILLA, TWO BEDROOM DOUBLE POOL VILLA, PRESIDENTIAL VILLA. Спа-центр – BANYAN TREE SPA SEYCHELLES, четыре ресторана и один бар, конференц-зал, тренажерный зал.

*Развлечения:* большой теннис, бадминтон, ужин на пляже, кулинарный мастер-класс, рыбалка, живопись, день кино под открытым небом и многое другое (по запросу).

*Как добраться:* перелет с одной пересадкой предлагают «Аэрофлот», «Трансаэро», Alitalia и Emirates.



# PRIME ВЕЩИ

24

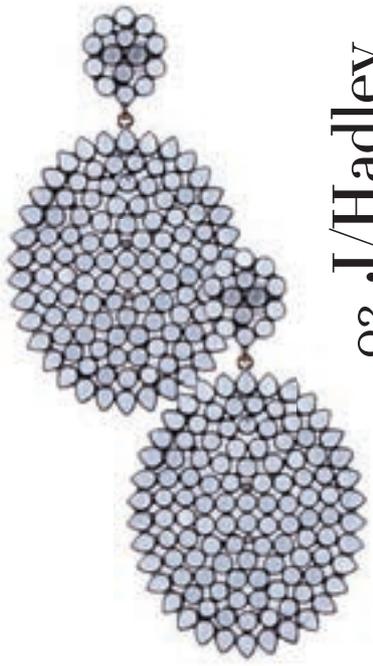
ЮВЕЛИРНЫХ УКРАШЕНИЙ/ ЧАСОВ/  
СУМОК/ ЧЕМОДАНОВ/ ВЕЛОСИПЕДОВ/  
ПРЕДМЕТОВ ОДЕЖДЫ/ ЯХТ/ ОБУВИ/  
ТЕХНИКИ/ АКСЕССУАРОВ/ ...



or Ulysse Nardin

Часовой гений мастеров Ulysse Nardin навеки вписал имя мануфактуры в анналы истории развития торгового судоходства, чему предшествовала целая эпоха морских хронометров и бортовых измерительных приборов, установленных на кораблях крупнейших морских держав. Сегодня, отдавая дань славному прошлому, Ulysse Nardin выпустил модель часов Marine Chronograph Manufacture, в которой воплотились лучшие традиции швейцарского часовщика. Marine Chronograph оснащен калибром собственного производства UN-150. А главное украшение модели – белоснежный циферблат, выполненный мастерами фабрики Donzé Cadrans в технике горячей эмали Grand Feu.

Никольская, 19  
+7 495 623 9070



### 03 J/Hadley

Американские ювелирные марки продолжают завоевывать признание поклонников драгоценностей по всему миру. Это в очередной раз подтвердил молодой нью-йоркский ювелирный бренд J/Hadley. Его стиль – это яркие цвета, модный американский характер и по-европейски безупречное качество. Фаворитами новой коллекции украшений J/Hadley стали опалы всех возможных оттенков – от неоновобирюзового до глубокого синего. Оценить новую коллекцию американского ювелира теперь есть возможность и у московских fashionista, ведь J/Hadley с недавних пор эксклюзивно представлен в Podium Jewellery.

PODIUMJEWELLERY.COM



### 02 Patek Philippe

Весной этого года на ежегодной часовой выставке в Базеле Baselworld 2013 швейцарская часовая мануфактура Patek Philippe представила новую модель наручных часов Ref. 5200 Gondolo 8 Days. Корпус в виде «подушечки» выполнен из 18-каратного белого золота. Вогнутая с тыльной стороны сапфировая крышка открывает вид на механизм, декорированный характерными женевскими полосками. Patek Philippe Ref. 5200 Gondolo 8 Days оснащены часовым механизмом 28-20 REC 8J PS IRM C J, имеющим запас хода восемь дней, чем могут похвастаться далеко не все наручные часы именитых производителей. Модель представлена с белым и синим циферблатом.

СТОЛЕШНИКОВ ПЕР., 15  
+7 495 933 3045



### 04 Cluev

Ювелирный дом Cluev с большим уважением относится к русским ювелирным традициям. Украшения из его коллекций одинаково хорошо смотрятся как на современной жительнице большого города, так и на тургеневской девушке из позапрошлого века. В последнем можно будет убедиться, посмотрев новый фильм Веры Глаголевой по мотивам пьесы Тургенева «Месяц в деревне», для съемок которого отечественный ювелирный дом Cluev предоставил украшения из своих коллекций. Серьги на фото сверху из белого золота с сапфирами и бриллиантами в съемках не участвовали, но от этого менее прекрасными ни в коем случае не стали.

CLUEV.COM  
+7 495 961 4636

### 06 Cartier

Одиссею по странам и континентам устроили ювелиры Cartier в масштабах одной коллекции, названной L'Odyssée de Cartier Parcours d'un Style. Пышные ожерелья из жемчуга с турмалинами и кварцем олицетворяют рассветы в песках Сахары, изящные кольца и серьги из оникса и бриллиантов, имитирующих окрас зебры, – сафари по саванне, манжеты из белого золота с геометричной россыпью камней – иллюминирующий ночью Сингапур, а подвески с рубинами, изумрудами и сапфирами – роскошь одеяний индийских магараджей. Изделия из новой коллекции, как, например, платиновое ожерелье с сапфиром 67,94 карата, изумрудами, сапфирами и бриллиантами, уже в продаже.

ГУМ, КРАСНАЯ ПЛ., 3  
+7 495 795 0340



## 07 Chopard

Chopard всегда был известен своей любовью к кинематографу. Чего стоят только его произведения из коллекции Red Carpet. Однако на создание новой линии украшений креативного директора марки Каролину Шойфеле вдохновил... мир мультипликации. Коллекция Disney Princess посвящена героиням самых известных мультфильмов. Однако, несмотря на это, камни в коллекции не мультяшные, а самые что ни на есть настоящие. Например, принцессе Жасмин из «Алладина» посвящено кольцо из желтого золота с бирюзой и бриллиантами. Центральный элемент кольца – уникальная подвеска из бирюзы, украшенная бриллиантовым паве и изысканными подвесками.

ТРЕТЬЯКОВСКИЙ ПР-Д, 9  
+7 495 933 3383



## 05 MB&F

«Историческая машина №2» – это название не нового фильма в стиле action, а модели часов, оснащенной двумя парящими над механизмом балансами, объединяющей главные достижения швейцарского бренда MB & F. Два колеблющихся балансовых колеса LM2, приподнятых над циферблатом, были разработаны в дань уважения одному из редчайших механизмов в истории часового дела: двойному регулятору хода. Отделкой механизма служит искусно нанесенный узор «Женевские волны», выполненный вручную.

КУТУЗОВСКИЙ ПР-Т, 31  
+7 495 933 3031



## 09 Jacob & Co.

Такой, казалось бы, безнадежно устаревший в наше время женский аксессуар, как веер, тем не менее, продолжает будоражить мужское воображение. Живое подтверждение тому Джейкоб Арабо, создавший новую ювелирную коллекцию Abanico, вдохновением для которой стал именно веер. Витиеватые украшения Abanico образованы множеством вееров, каждый из которых словно повторяет плавные изгибы женского тела. В коллекции представлены браслеты, элегантные серьги-канделябры, кольца. Логотип марки незаметно вплетен в витиеватый узор украшений. Коллекция представлена в вариациях из розового, желтого, белого или черного белого золота.

БАРВИХА LUXURY VILLAGE  
+7 495 225 8870



## 10 Castello d'Oro

Этой осенью итальянская марка Castello d'Oro, пропагандирующая вечную классику высочайшего качества, предлагает своему покупателю все, что может понадобиться с наступлением зимних холодов. Только что из Милана, из рук высококлассных портных: твидовые бомберы, двубортные пальто, как с мехом, так и без, парки из шерсти с кашемиром, вязаные кашемировые жакеты с подкладкой из меха и, конечно, неизменные модели из кожи луизианского крокодила – куртки, жилеты, обувь и модные аксессуары. Кроме того, в Castello d'Oro всегда можно заказать костюм или смокинг из эксклюзивных тканей Dormeuil индивидуального пошива.

ПЕТРОВКА, 19, СТР.1  
+7 495 628 3853



## 13 La Cornue

Линейка плит Black Inox посвящена известному французскому кондитеру Лайонелу Полиану, другу Сальвадора Дали и автору рецепта знаменитейшего хлеба Poilâne, в начале 1990-х обратившемуся к мастерам La Cornue с просьбой создать специально для него абсолютно черную, как корочка створенного хлеба, плиту. В память об этой истории компания La Cornue выпустила серию плит, сделав особый акцент на эффектное черное матовое покрытие. Модель Black Inox, выпущенная ограниченным тиражом в 15 экземпляров, собрана вручную в мастерских La Cornue и оснащена знаменитыми сводчатыми духовыми шкафами, варочной поверхностью из нержавеющей стали и латунными конфорками.

LACORNUE.COM/RU



## 11 Dolce & Gabbana

А вот дизайнеров Dolce & Gabbana на создание осенне-зимней коллекции одежды вдохновила мозаика собора XII века в Монреале. Пытаясь воспроизвести узоры, итальянские портные применили уникальную ремесленную технику ручной работы – стежок за стежком, требующую не менее кропотливой работы, чем настоящая мозаика. Вечерние образы коллекции – это кружевные платья с вышивками и камнями, А-образные силуэты и модели в форме песочных часов из шерстяной и шелковой органзы, парчи, клетчатых и креповых тканей и кружева. В качестве аксессуаров предложены золотистые короны с камнями и сумки с мозаичными узорами.

ТРЕТЬЯКОВСКИЙ ПР-Д, 8  
+7 495 933 3376

## 12 Corum

Женской реинкарнацией знаковой серии Admiral's Cup, впервые увидевшей свет в 1960 году, стала модель Legend 38 Chronograph. Позиционируемая создателями как «элегантная спортивная модель», она оснащена высокоточным калибром CO 132 с автоматическим подзаводом и запасом хода 42 часа. Перламутровый циферблат белого или серого цвета с 11 бриллиантовыми метками заключен в двенадцатигранный корпус из розового золота, украшенный 72 бриллиантами. Ремешок хронографа, выполненный не из крокодиловой (по обыкновению) кожи, а из серого или белого сатина с застежкой из золота 750-й пробы, особенно придется по душе рьяным защитницам живой природы.

CORUM.CH/RU



## 14 LuxEmotion

Вопрос покупки новой шубы становится особенно актуален в преддверии наступающих холодов. С целью приобретения меховой обновки следует заглянуть в мультибренд LuxEmotion, чья коллекция этой осенью пополнилась итальянским производителем Solleciti. Каждая модель, сшитая на основанной более полувека назад итальянской фабрике, являет собой безусловный образец качества, а нередко – как в случае с роскошным длинным жилетом из меха соболя оттенка Moonlight, отделанным сверкающими стразами, – и искусства. Одним словом, все в лучших традициях. В Москве меха Solleciti эксклюзивно представлены в салонах LuxEmotion в галереях «Времена года».

КУТУЗОВСКИЙ ПР-Т, 48  
+7 495 662 1169



## 15 Porsche

Иногда цифры говорят сами за себя. Проехать Северную петлю Нюрбургринга на дорожном автомобиле за 6 мин. и 57 сек. – еще недавно это казалось мальчишеской фантазией. Однако новейший Porsche 918 Spyder сделал это! Причем автомобиль, на котором тест-пилот Porsche Марк Либ установил этот невероятный рекорд, не был оснащен ни шинами-сликами, ни каркасом безопасности, ни сиденьями-ковшами. Для заезда использовался «обычный» 918-й с опциональным спорт-пакетом Weissach, облегчающий стандартную машину весом в 1675 кг на 35 кило. И все. Парни из Porsche говорят, что главной проблемой было дожидаться нормальной погоды и подходящей температуры асфальта. Безрассудство гнать с такой скоростью в машине без каркаса по «зеленому аду», как в свое время окрестил эту трассу Джеки Стюарт? Пожалуй, наоборот – уверенность в результате. Porsche 918 Spyder – автомобиль

гибридный. У него бензиновая «восьмерка» мощностью 608 сил и два электромотора на заднюю и переднюю ось мощностью 115 и 95 кВт соответственно. Суммарная мощность силовой установки достигает 887 л. с. Первую сотню гибрид набирает за 2,8 сек., вторую – за 7,9, третью – за 23. Максимальная скорость – 344 км/ч. При всех этих сумасшедших показателях интерьер болида отнюдь не спартанский. Там есть все атрибуты комфорта. Пять режимов движения на выбор: от суперэкономичного, с расходом три литра (!) на 100 км, до гоночного. В память о прямом предшественнике – суперкаре Porsche Carrera GT – водительское и пассажирское кресла разделяет наклонный центральный тоннель, с той лишь разницей, что в 918-м он выглядит как гигантский тачскрин. Компания выпустит всего 918 экземпляров гибридного суперкара. Цены в России стартуют с отметки 40 с лишним миллионов рублей.

PORSCHE.RU





## 18 Bottega Veneta

Уникальный в мире модного бизнеса тандем итальянской марки Bottega Veneta и немецкой фарфоровой мануфактуры Königliche Porzellan-Manufaktur явил миру лимитированную коллекцию аксессуаров с фарфоровыми вставками. Приурочено событие к 250-летию юбилею КРМ. Стоит отметить, что итальянскому бренду и немецким фарфоровым дел мастерам сотрудничать не впервой: за последние пять лет ими было выпущено несколько оригинальных коллекций посуды. Теперь дошла очередь до аксессуаров: одним из ярких образцов стал питоновый клатч с фарфоровыми барельефами с ангелами. Коллекция эксклюзивно представлена в бутиках Bottega Veneta в Москве, в ЦУМе и ДЛТ.

ЦУМ, ПЕТРОВКА, 2  
+7 495 933 7300



## 16 Alexander Arne

Сочетание глубины цвета синих драгоценных камней с холодным сиянием бесцветных бриллиантов идеальной чистоты в обрамлении белого золота – классический для ювелирного искусства дуэт. Именно он послужил вдохновением для дизайнеров и ювелиров марки Alexander Arne, создавших коллекцию украшений, названную Blue Line. Одно из украшений коллекции – кольцо с крупным танзанитом прямоугольной огранки в 22 карата, выполненное в лучших классических традициях. Лаконичный дизайн и строгие формы украшения идеально подчеркивают цвет драгоценного камня – синий с фиолетовым оттенком, который высоко ценится среди ювелиров.

Б. ПАТРИАРШИЙ ПЕР., 8  
+7 495 697 1520



## 17 Pasquale Bruni

Оранжевые карнелианы, изумрудные жадеиты, зеленые и оранжевые топазы – вот основная палитра цветов, с которой Эугения Бруни ассоциирует небольшой солнечный остров Панарея на юге Италии. Жадеит олицетворяет буйную растительность, а карнелиан символизирует вулканическое происхождение острова. Подобные ассоциации были положены в основу новой интерпретации линии украшений Ghirlanda от Pasquale Bruni, названной Panarea. В коллекцию вошли серьги с каплевидными жадеитами, оранжевыми и зелеными топазами и бриллиантами, подвеска-крест, а также кольцо-трансформер из белого золота с жадеитами, которое можно носить как два браслета.

ТРЕТЬЯКОВСКИЙ ПР-Д, 7  
+7 495 933 3393



## 19 Harry Winston

На свои изделия король бриллиантов Гарри Винстон никогда не жалел драгоценных камней. Потому украшения с логотипом Harry Winston всегда были одним из самых желанных подарков для любой представительницы прекрасного пола. Бренд верен себе: бриллианты на новой модели женских часов Premier Ladies 36 mm «рассыпаны» и на перламутровом циферблате с жемчужным зернением, и на корпусе из розового золота, и на заводной коронке, и на золотом браслете. Так что, учитывая совокупную каратность, Premier Ladies 36 mm можно уверенно назвать одной из самых дружественных по отношению к девушкам моделей часов последних лет.

БАРВИХА LUXURY VILLAGE  
+7 495 225 8870

## 21 Daum

Один из самых продаваемых (по версии организации Art Price) французских художников современности Ришар Орлински, известный своей авторской серией скульптурных работ Born Wild («Рожденные на воле»), специально для компании Daum создал ее миниатюрное продолжение – Wild Animals. Коллекция состоит из трех животных: пантеры, крокодила и Кинг-Конга. Фигурки выполнены из специально обработанного хрусталя в синей, черной и белой гамме. Каждая серия представлена лимитированным тиражом из 99 экземпляров.

ГАЛЕРЕИ «ВРЕМЕНА ГОДА»  
КУТУЗОВСКИЙ ПР-Т, 48  
+7 495 933 7356



## 22 Margherita Burgener

Этот год для итальянской ювелирной марки стал юбилейным – ровно 10 лет назад дизайнер Эмануэла Бургенер создала свои первые коллекции украшений, основав ювелирный бренд, названный в честь ее дочери Маргериты. Несмотря на весьма юный (по меркам солидных европейских ювелирных домов) возраст, украшения Margherita Burgener уже снискали любовь клиентов и уважение профессионалов. В изделиях бренда сочетаются традиционные методы и новейшие технологии обработки металлов, позволяющие экспериментировать с формой. Но главными «героями» украшений, конечно, остаются камни: бриллианты, сапфиры, бериллы и турмалины.

ДУМ, ПЕТРОВКА, 2  
+7 495 933 7300



## 23 Girard-Perregaux

Плавный изгиб корпуса женской версии легендарной модели Tourbillon with Three Gold Bridges позволяет ей изящно охватывать самое тонкое запястье. Идеальную геометрию корпуса с закругленными кромками подчеркивает отражающая свет зеркальная полировка, выполненная вручную мастерами марки. Механизм с тремя золотыми мостами гармонирует с элегантным циферблатом, представленным в трех версиях: белый перламутровый, искрящийся золотой или двухтонный. Уникальный турбийон из 80 деталей умещается на площади диаметром не более одного сантиметра. Модель дополнена ремешком из крокодиловой кожи и застежкой с 18 бриллиантами.

ТРЕТЬЯКОВСКИЙ ПР-Д, 7  
+7 495 933 3393



## 24 Chloé

Актуальная новость для самых горячих поклонников бренда Chloé и профессионалов в области моды: в октябре увидела свет печатная хроника шестидесятилетней истории модного дома. Книга Chloé Attitudes итальянского издательства Rizzoli подробно повествует о динамичной истории развития марки со дня ее основания и до наших дней. Кроме информационной ценности издание, как и следовало ожидать, несет в себе ценность художественную. Визуальный ряд Chloé Attitudes представлен лучшими фотографиями таких легендарных мастеров, как Жанлу Сьефф, Хельмут Ньютон, Ги Бурден и Патрик Демаршелье, сделанными ими в разные годы для модного дома.

ДУМ, ПЕТРОВКА, 2  
+7 495 933 7300

ОСНОВАНА В 1755 ГОДУ НА ОСТРОВЕ  
В ЖЕНЕВСКОМ ОЗЕРЕ. И ПО СЕЙ ДЕНЬ НАХОДИТСЯ ТАМ.



**VACHERON CONSTANTIN**

Manufacture Horlogère, Genève, depuis 1755.

# PRIME beauty

05

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

• Armani

«Si – это моя дань современной женственности, неотразимому сочетанию грации, силы и независимости», – так говорит о новинке парфюмерного подразделения своей компании легендарный классик итальянской моды Джорджио Армани. Стоит только посмотреть на лаконичный и очень элегантный дизайн флакона, как сразу возникает искушение поскорее «примерить» на себя и его содержимое. И хотя аромат – дело индивидуальное, это как раз тот случай, когда разочарованию места быть не может в принципе: насыщенный и одновременно мягкий, воздушный и чувственный, невероятно женственный и яркий. Такими, кажется, разными, но при этом хорошо сочетающимися нотками он обязан черной смородине, обогащенной обволакивающей ванилью, новым шипром и аккордом мускусного дерева. Конечно, это далеко не все ингредиенты, входящие в состав прекрасного Si, но точная формула в нем не главное. Важнее всего – эффектный аромат, привлекающий внимание и пробуждающий эмоции.

ДУМ, ПЕТРОВКА, 2  
+7 495 933 7300



## 02 Thierry Mugler

Творческий человек всегда найдет источник для вдохновения. Тьерри Мюглер – яркий тому пример. Когда в 2007 году он увидел, как производится коньяк, то решил перенести процесс изготовления напитка и в парфюмерию, выдерживая ароматы в дубовых бочках. В результате появилась лимитированная коллекция Liqueur de Parfum, в который входил и мужской аромат A Men. Но и этим французский дизайнер не ограничился, поместив обновленную версию парфюма на шесть недель в бочки с обожженной древесиной. Так возник A Men Pure Malt, имеющий ярко выраженные янтарные нотки с легким торфяным ароматом. Только для наружного употребления!

ЕТОУА.RU

## 03 Clarins

Вопрос об охране окружающей среды в наши дни стоит особенно остро. Не осталась в стороне от тенденций и компания Clarins, провозглашающая принципы социально и экологически ответственной красоты. Новогодняя палитра для макияжа глаз The Essentials – тому подтверждение. Бежево-коричневая цветовая гамма, базовые «природные» цвета, шелковая нежная текстура, в основе которой минералы и растительные экстракты, деревянная кисточка с натуральным ворсом, упаковка, подлежащая вторичной переработке, и многофункциональный футляр. С каждым из оттенков (всего их 10) превосходный макияж будет обеспечен.

CLARINS.RU

## 05 Decléor

Как только на рынке косметических продуктов появляются средства, достойные внимания, мы незамедлительно об этом сообщаем. Вот, например, новую антивозрастную линию Prolagène Lift от Decléor пропустить просто невозможно. Серия средств, состоящая из кремов для лица для нормальной (в его составе нет масел) и сухой кожи (на фото сверху), омолаживающей сыворотки-концентрата с эффектом лифтинга, крема для кожи вокруг глаз, геля-пилинга и подтягивающей маски против морщин, идеально подойдет для зрелой кожи. Для чистоты эксперимента и лучшего эффекта, конечно, лучше использовать весь комплекс, но это отнюдь не обязательно.

ЕТОУА.RU

## 04 Boadicea

Если вы являетесь адептом всего, что так или иначе связано с роскошью в ее самом исключительном проявлении, то ароматы Boadicea – для вас. На английский парфюмерный дом работают лучшие профессионалы, в том числе друг Ее Величества Королевы Джон Стивен и создатель самых эксклюзивных духов и легенда парфюмерии Кристиан Провенсано (последний, к слову, работает над «Черной коллекцией», состоящей из 12 дорогих в прямом смысле слова ароматов, – скоро появятся в продаже). Пока же свой выбор можно остановить на классике: например, искрящемся Intuitive, чувственном Salubrious и провокационном Virtuous.

цум, петровка, 2  
+7 495 933 7300



# PRIME ЛЮДИ

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



## VOGUE FASHION'S NIGHT OUT

В сентябре в Москве в пятый раз прошла «модная ночь» Vogue Fashion's Night Out. В рамках этого знаменитого мероприятия в Podium Concept Store состоялся коктейль, где всех гостей ждал сюрприз – презентация коллекций аксессуаров Maison Michel, созданных вручную эксклюзивно для Podium. Гостям были предложены угощения от Dello's Catering.



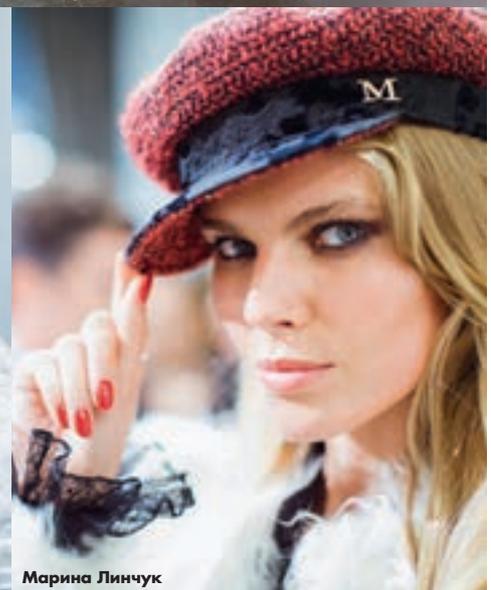
Мирослава Дума



Ольга Калаева



Полина Киценко и Яна Расковалова



Марина Линчук

# ВЕЧЕРИНКА «ПРОЩАЙ, ЛЕТО!»

В известных московских ресторанах Nabi и BeefBar Moscow прошла ежегодная вечеринка «Прощай, лето!» Авторами и организаторами мероприятия выступили агентство PR International и «Ресторанный синдикат», а партнером стала группа Kalinka Real Estate Consulting Group. Весело и с азартом попрощаться с летом собрались главные светские персоны Москвы.



Екатерина Одинцова и Ирина Чайковская



Дарья Субботина



Яна Валенсия



Ульяна Цейлина, Мария Лобанова и Марианна Бельчюк



Евгения Лимович и Инна Маликова



Аврора

# ОТКРЫТИЕ РАТЕК PHILIPPE

В конце сентября состоялось торжественное открытие первого в России бутика всемирно известной часовой марки Patek Philippe. Магазин, расположенный по адресу Столешников переулок, 15, сконструирован по проекту французского архитектора Патрика Гагеша. Общая площадь нового пространства составляет 115 кв. м. Специально по случаю открытия бутика в Москву приехал президент Patek Philippe Тьерри Стерн.



Моника Радикатти



Лаура Джугелия



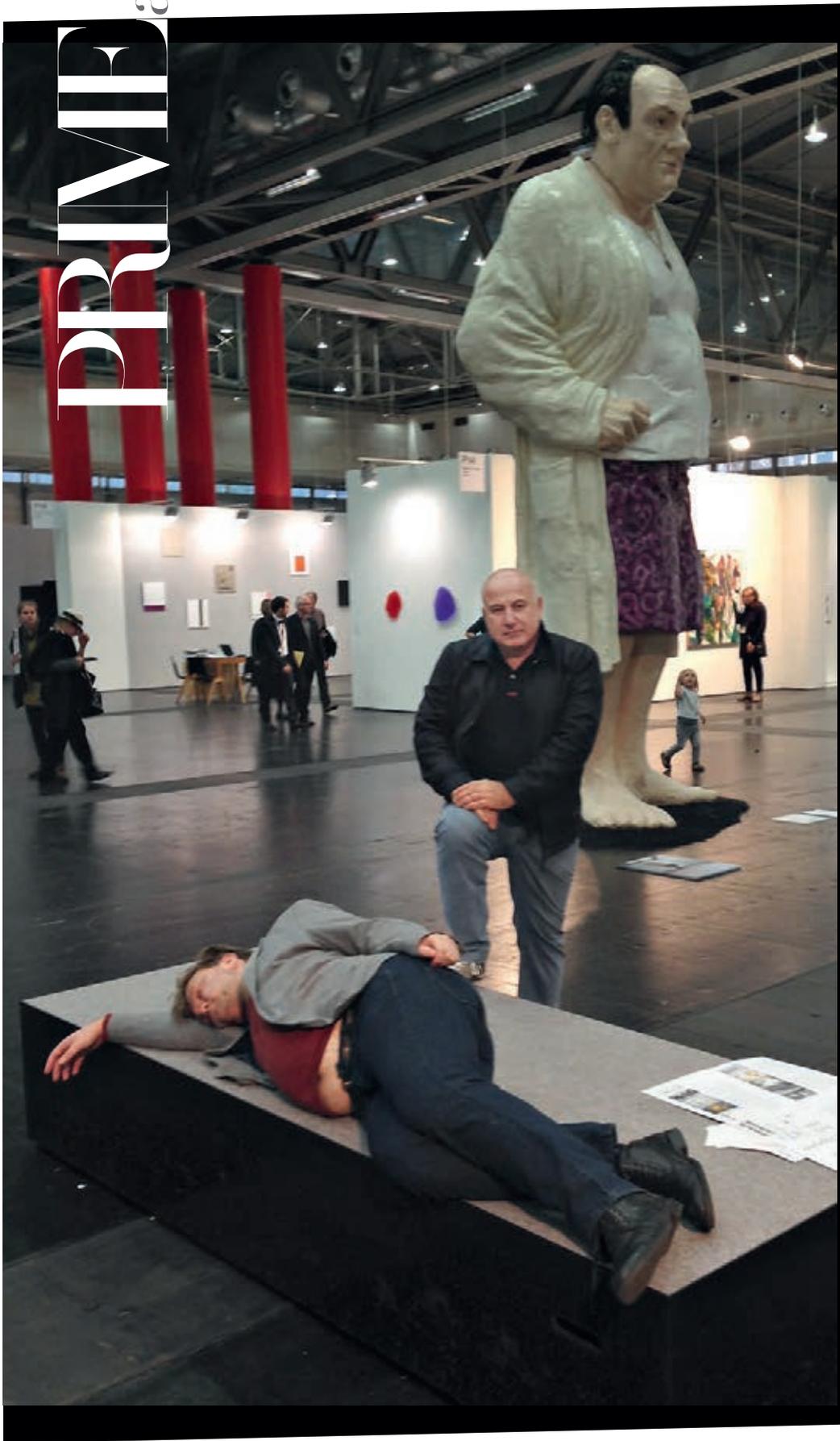
Константин и Елена Ремчуковы



Тьерри Стерн и Стюарт Лоусон



Мадина и Мариана Гагавы



**Встречает посетителей гигантская фигура Тони Сопрано из сериала «Клан Сопрано», созданная Донатасом Янкаускасом. На его фоне вы видите автора заметки по соседству с ценителем современного искусства, но, видимо, еще большим ценителем пива. Настоящий венец!**

## Марк Гарбер

*...о Вене и современном искусстве*

**В** начале 90-х, когда российский бизнес лишь только делал первые шаги и начинал робкое движение за пределы уничтоженного перестройкой железного занавеса, первой его остановкой была Вена. В отсутствие единой Европы Австрия была нейтральной страной, представляющей все необходимое для бизнеса. К тому же тогда еще действовали анонимные банковские счета, законы защищали бизнес от любых неправомерных действий властей и создавали все необходимые условия для его ведения. Сейчас это воспринимается как научная фантастика или мифы прошлого, но это действительно было так.

Вена всегда была самой восточной из западных столиц. Россию и Австро-Венгрию веками связывали особые отношения, и хотя зачастую империи и их амбиции ставили государства по разные стороны баррикад войны, на бытовом уровне отношения всегда были хорошими. Мы тоже начали экспансию в Европу с Вены, там располагался наш первый зарубежный офис. Надо сказать, что отношение к нам со стороны австрийцев было более чем дружелюбное. Но времена меняются. Европа стала единой, законы изменились, и тот российский бизнес, который крепчал и выживал, перемещался сначала в Америку. Это была мечта доперестроечного незапятнанного сознания, иллюзорная надежда из книг и кино, к тому же англоговорящая. Потом выяснилось, что это все же очень далеко и вообще Швейцария намного правильнее. А потом безоговорочной столицей русскоязычного бизнеса стал и остается по настоящий день Лондон.

Поскольку скитания эти частично сопровождалась перемещениями детей и жен, кто-то оставался в уже привычных местах обитания. В прошлом году председатель совета директоров RDI Group Дмитрий Аксенов стал организатором и учредителем венской ярмарки современного искусства. Он любезно пригласил меня приехать в Вену. В это же время мой старый товарищ, который в свое время провел несколько лет в Вене в период первого массового русского пришествия, решил перевезти туда свою семью. Мы поехали вместе: я на ярмарку, а он выбирать квартиру. Ярмарка мне очень понравилась – и содержательно, и организационно. Первый блин оказался вовсе не комом, а вполне себе состоявшимся продуктом. Заодно мне было любопытно посмотреть вместе с моим товарищем те квартиры, которые он предполагал снимать, и составить свои представления о рынке недвижимости, поскольку этот рынок является хорошим индикатором экономики в целом и дает пищу для размышлений. Увиденное поразило. Огромные квартиры в центре Вены с видом на парки и архитектурные достопримечательности с дополнительной квартирой для прислуги стоили или предлагались в аренду по цене московских двухкомнатных квартир в спорных районах. Отличная экология, отсутствие пробок, спокойная размеренная жизнь, притом что можно за пару часов долететь или доехать до любой точки Европы, включая Москву, отношение к русским (в отличие от других западных европейских стран) каким-то невероятным образом остается хорошим. Многие говорят по-русски. Хорошие медицина и образование завершают картину. Остается добавить, что все очень недорого по сравнению с Москвой и Лондоном. Единственный минус – немецкий язык, но это преодолимо. К тому же все говорят на хорошем английском. В общем, мои друзья теперь венцы.

Минул год. Я снова приехал уже на вторую венскую ярмарку современного искусства. Вена вновь была восхитительна, хозяева ярмарки – гостеприимны и изобретательны, программа – насыщена. В эти же дни в Вене показывали в рамках Viennale свои экспозиции Сбербанк и Газпромбанк, имеющие свои дочерние банки в Австрии. Я не буду утомлять читателей репортажем о всей ярмарке. Хочу остановиться на нескольких работах, не оставивших меня равнодушным.

Встречает посетителей гигантская фигура Тони Сопрано из сериала «Клан Сопрано» в исполнении замечательного актера Джеймса Гандольфини (к сожалению, недавно скончавшегося), созданная Донатасом Янкаускасом. На его фоне вы видите автора заметки по соседству с ценителем современного искусства, но, видимо, еще большим ценителем пива. Настоящий венец! Как всегда, великолепны работы Дмитрия Бутова, выполненные в объеме из металла, фото Владимира Глынина, отсылающие нас к эстетике раннего модернизма и дягилевским сезонам. Хонг Сунг Чул создал удивительную вещь из натянутой в несколько слоев проволоки – изображение абсолютно объемное. Так же как и блистательно исполненная из нескольких поставленных друг за другом сеток работа Сон Мо Парка, создающая впечатление отживших старинных гравюр. Концептуальны и профессионально выполненные видеопанели Ли Лианам, где классические восточные картинки постепенно засоряются традиционным западным трешем, элементом массовой культуры, уничтожая изначальную самобытность и гармонию. Традиционно интересны работы уже известной украинской художницы Оксаны Мась...

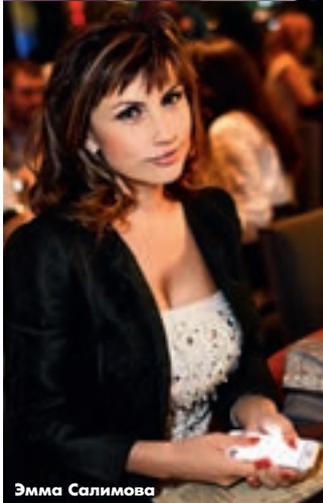
Но лучше один раз увидеть, чем сто раз услышать, – эта известная истина остается в силе. К тому же я вам очень рекомендую посетить Вену. Если вы там не были, то будете приятно удивлены гостеприимством и красотой этого замечательного города.



Аркадий Новиков и Александр Соркин



Алексей Гарбер с подругой



Эмма Салимова



Александр Добровинский



Анна и Елена Березкины

## NOVIKOV RESTAURANT & BAR

На первом этаже отеля The Ritz-Carlton, Moscow открылся Novikov Restaurant & Bar от рестораторов Аркадия Новикова и Александра Соркина. Гости попробовали изыски паназиатского меню и насладились коктейлями «Oh my gold» на основе виски. Музыкальное настроение вечера создала поп-исполнительница и фолк-леди Севара.



Гай Визи



Кира Сакарелло, Василий Церетели и Мария Юцевич



Петр Авен и Андреас Румблер



Стефан Петер



Светлана Захарова

## НА ЯЗЫКЕ ИСКУССТВА

В начале октября состоялся прием, организованный аукционным домом Christie's совместно с часовой компанией Vreguet по случаю открытия в бутике Tourbillon на Петровке выставки под названием «Диалог на языке искусства: шедевры из коллекций Яна Крюжье». Вниманию гостей были представлены произведения Василия Кандинского, Анри Матисса, Натальи Гончаровой, Пабло Пикассо, Рене Магритта и Жана-Мишеля Баскьи, которые будут выставлены на аукцион Christie's в Нью-Йорке 4 и 5 ноября.



Михаил Куснирович



Мария Байбакова



Лаура Джугелия, Мария Лихтенфельд и Катя Винокурова



Анна Пискарева



**Samuel, 39**

The night we were in the village... they did not know anyone in the village and we wanted to help. We have spent a lifetime before. Four years ago when the fighting was bad we took in two other families. They stayed with us for 3 months.

**Magdalene, 45 (host mother)**

"We are not needed in the family who are staying with us. We just received that they did not know anyone in the village and we wanted to help. We have spent a lifetime before. Four years ago when the fighting was bad we took in two other families. They stayed with us for 3 months."

"When the fighting started in July thousands of people were arriving every day. They didn't know where to go - some were seeking shelter in schools, others were just sleeping under trees or in a broken house with no roof. How can you not feel compassion for people in need? They are our neighbours and they need our help."

"She had two spare rooms. My husband divided them to share with us. We managed to help a family of seven girls and a boy called John. All the children are now in school and the adults are now in work and they need our help."

GETTY/FOTOBANK.RU, ROZ LEWIS/THE DAILY TELEGRAPH/THE INTERVIEW PEOPLE

# Ранкин

*Члены королевских семей, президенты, кинозвезды – в объективе этого фотографа самые известные люди представляли в совершенно новых, неожиданных порой для самих себя образах, превратив и самого Ранкина в настоящую знаменитость. На творчество, впрочем, его вдохновляют не только различные селебрити, но и простые смертные. И конечно, путешествия.*

ИНТЕРВЬЮ ROZ LEWIS

## Часто ли вы путешествуете?

По работе – каждую неделю. В основном это Лос-Анджелес, Нью-Йорк, Милан или Париж. Трижды в год получается уезжать куда-то и «для себя». Одну из таких поездок стараюсь проводить в Великобритании, чтобы можно было взять с собой собак. В прошлом году, например, я снял домик на 10 недель в Саунтон-Сэндсе, в Девоне, и приезжал туда на выходные. В Саунтон-Сэндсе самые длинные пляжи, которые я когда-либо видел, и, как это ни странно, они никогда не бывают переполнены. Еще тем же летом я летал на Бали на две недели – мне очень нравится вот так выезжать куда-то, где тепло и ничего не надо делать. Мы останавливались в отеле Sataua в Семиньяке, а также посетили Убуд. Бали – фантастический остров.

## Место, которое вам хотелось бы сфотографировать больше всего?

Люблю фотографировать облака, а снять их с высоты воздушного шара было бы незабываемо... но эта мечта уже, можно сказать, осуществлена. В принципе мне незачем гоняться за поиском удачных мест для съемок, потому что я студийный фотограф, так что в поездках я скорее отдыхаю. Хотя я бы не отказался поехать и сфотографировать северное сияние – было бы занятно.

## Вам приходилось путешествовать на частном самолете?

Боже, нет. Единственный раз, когда я арендовал самолет, был, когда мне надо было лететь в Дюссельдорф в декабре 2010 года. Мне пришлось это сделать: была очень плохая погода, все занесло снегом, и регулярные рейсы просто отменили. Я стараюсь путешествовать с одним ассистентом и обычно не беру с собой фотооборудование. Ведь при необходимости в любом крупном городе можно взять все необходимое напрокат. Правда, если вы не постоянный клиент, вам достанется только худшее оборудование...

## Любимые места для путешествий по Шотландии, в месте вашего рождения?

Шотландия всегда будет в моем сердце. Моя семья жила в Глазго – до тех пор, пока мне не исполнилось 10 лет. Мы обычно ездили в два места, идеальных для кемпинга и автотуризма: Бьют – маленький остров, расположенный на западном побережье Шотландии, и Голспи в Сазерленде.

## Самые ранние воспоминания из путешествий?

Если не брать в расчет мои ежегодные

каникулы в Шотландии, я помню семейный выезд на автофургоне в Грейндж-овер-Сандсе в Кумбрии – очень красивое место. Как это ни удивительно, тогда я совсем не был страстным фотографом.

## Что вам необходимо для идеального отдыха?

Мне нужен бассейн, моя жена, мои собаки и книга. Люблю плавать. Когда я на отдыхе, всегда плаваю, а еще всегда читаю, чтобы расслабиться. Еще важно, чтобы был хороший Wi-Fi.

## Любимый отель?

Sunset Marquis в Лос-Анджелесе. Впервые я попал туда в 1994 году. Теперь же бываю там в среднем раз в месяц. Это своего рода дом вдали от дома. Я всегда беру один и тот же номер. Вообще, в этом отеле обо мне очень заботятся. К тому же у них на территории два бассейна, один напротив виллы, второй – на другой стороне. Последний я увидел только спустя два года – было очень досадно.

## Любимый город?

Рим. Мне было 34 года, когда я поехал

туда в первый раз. Что я больше всего люблю в этом городе, так это то, что ты можешь гулять по улице или в подворотне – и вдруг натыкаешься на самое прекрасное искусство в мире. Я действительно большой фанат Бернини и Караваджо. Да и еда там тоже невероятная! Люблю итальянскую кухню.

## Самое запомнившееся блюдо, которое удалось попробовать во время отдыха?

Во время медового месяца мы с женой на десять дней отправились кататься на лошадях в Caballo Blanco Trekking Centre в Андалусии. Остановились в самом простом месте La Casa del Viento. Анни, хозяйка этого отеля, по вечерам готовила нам салаты, которые были настолько вкусными, что я их запомнил. Мне нравится во всем ощущать индивидуальный подход.

## Ваш совет путешественникам?

Не пейте во время перелетов. Это действительно правда, что один бокал вина на борту самолета приравнивается к трем, выпитым в обычном баре.



**Однажды во время поездки на машине между разбитыми в тех местах лагерями мы собирались остановиться, чтобы сфотографировать местную деревушку, и наткнулись на маленького мальчика, стоявшего посередине дороги. Он держал в руках автомат Калашникова, а позади него было стадо коз. Для лондонского фотографа средних лет это был очень яркий эпизод.**

## Самое авантюрное путешествие?

Наверное, 10-дневная поездка с благотворительной организацией Oxfam в Туркану, расположенную на северо-западе Кении, в 2011 году. Всего в нескольких метрах от нас шла война, так что это была очень опасная территория. Однажды во время поездки на машине между разбитыми в тех местах лагерями мы собирались остановиться, чтобы сфотографировать местную деревушку, и наткнулись на маленького мальчика, стоявшего посередине дороги. Он держал в руках автомат Калашникова, а позади него было стадо коз. Для лондонского фотографа средних лет это был очень яркий эпизод.

## Самое удаленное от цивилизации место, в котором вам приходилось бывать?

Несколько лет назад я ездил на неделю в Бразилию от Британского совета совместно с Barbican Art Gallery, и нас отвезли на дикий пляж, чтобы мы провели там съемку. Свет был потрясающим, а люди – очень дружелюбными. Люблю, когда на небе висит перевернутая луна, которая тебе улыбается, когда она еще молода.

## Худшие воспоминания из путешествий?

Потеря денег и паспорта во время одной из командировок в Нью-Йорк. Это была трехдневная поездка, по моему, в начале лета. Я потерял все документы уже на следующий день после приезда. Было очень неприятно брать деньги в долг и просить своего менеджера уладить все вопросы с авиакомпанией.

## Любимые авиалинии?

British Airways и Air New Zealand. Обе просто великолепны, но последняя нравится больше, потому что на борту показывают очень смешной ролик по технике безопасности – с эльфами и хоббитами в главных ролях. Менее любимым могу назвать easyJet: по опыту знаю, что люди на этих рейсах, как правило, очень много пьют и бывают изрядно грубы с другими пассажирами.

## Что вы ненавидите в путешествиях?

Перелеты. Я столько в своей жизни летал, что теперь они не доставляют мне особого удовольствия.

## Куда полетите в следующий раз?

Я бы хотел поехать в Португалию или Италию в конце года. Был бы также рад посетить Arles Photo festival во Франции – мне говорили, что он просто потрясающий. А еще хочется съездить в Индию или Китай.



**Андрей Деллос**  
...о русской кухне

Русской кухни не существует. Как минимум два столетия она была для многих загадочным фантомом. Или фантазмом? «Где отведать настоящей русской кухни?» – такой же риторический вопрос, как «Что делать?» и «Кто виноват?». Конечно, в «Кафе Пушкинъ» литературный миф (особенно для иностранцев) поддерживается неустанной научной и практической работой – мы просто не имеем права отказывать нашим гостям в самом святом. Это не обман. Кто-то умный сказал: «Любой человек, который становится туристом, резко глупеет» – и в этом есть своя прелесть! Точно так же во Франции ведут себя с интуристами-гурманами – ну зачем им знать, что прославленной haute cuisine также не существует? Просто это – игра. Аналогично понятие «русская кухня» меняется в зависимости от того, для кого она предназначена: она совершенно разная для советских людей или русских эмигрантов, для французов или американцев – список можно продолжать до бесконечности. Есть, правда, вещи абсолютные. Например, пирожки любят все, и обычный в «Пушкине» крик души: «Это точно так, как готовила моя мама (бабушка)!» – делает их бестселлером всех уровней русской кухни. Уровней этих условно два: народная, базовая, кухня и гастрономическая. Первая – кухня натурального продукта, вторая – навороженные ресторанные меню и рецептуры, направленные строго на своего потребителя.

Конечно, есть загадочные утраченные рецепты – например, в архивах времен Ивана Грозного я наткнулся на описание «кильки в карамели». Ясно, что воспроизводить подобное сегодня просто глупо: как мы ни ностальгируем по прошлому, рецептура и вкусы меняются кардинально, они развиваются и отражают совершенно другой образ жизни. Поэтому кухня будущего (а у русской кухни фантастическое будущее, если готовить профессионально и с любовью) – это гораздо более легкие, яркие и сложные блюда, которые, конечно, уходят корнями в прошлое и сохраняют его аромат. Сколько я видел богатейших людей, которые с восторгом вспоминают советский «Араги»! Но ведь сегодня они не смогли бы съесть ни одного из тамошних блюд. Мало того что они были тяжелые и жирные, прежде всего, они невкусные. К сожалению, формальное исполнение рецепта делает русские блюда для меня несъедобными, и это обычно влечет за собой тяжелое (физическое и моральное) разочарование от большинства ресторанов этого направления. Простое человеческое чувство – как вкусно! – это то, чего труднее всего добиться и чего ждут именно как необычную эмоцию. Богатейшее собрание рецептов, литературных описаний (сколько их у А. С. Пушкина!) и воспоминания о волшебной русской кухне остались, а развития этого сложного дела практически нет. Корни этого – в комплексах постсоветского времени, когда и рестораторы, и клиенты

**Кухня будущего (а у русской кухни фантастическое будущее, если готовить профессионально и с любовью) – это гораздо более легкие, яркие и сложные блюда, которые, конечно, уходят корнями в прошлое и сохраняют его аромат.**

отвернулись от национальной кухни как от пережитка тяжелого прошлого. Я же в 90-е годы быстро понял по моему клубу «Сохо», что блюда из крокодилятины и кенгурятины ведут в никуда, и пошел в противоположном направлении, открыв «Бочку» с базовой русской кухней. И вот уже более 20 лет наш Дом занимается разработкой современной русской кухни для очень искушенных и в то же время ностальгирующих людей. Что для этого нужно? Новая русская гастрономия должна быть основана на богатейшем наследии, но при этом сохранять яркий вкус для любого человека нового тысячелетия. Моя формула такова: я должен почувствовать качественный продукт (без желания сэкономить или смухлевать), профессионально разработанную рецептуру и, главное, влюбленность шеф-повара в то, что я нахожу на тарелке. Именно это стоит за понятием «вкусно», когда тебя начинает тянуть в этот ресторан снова и снова.

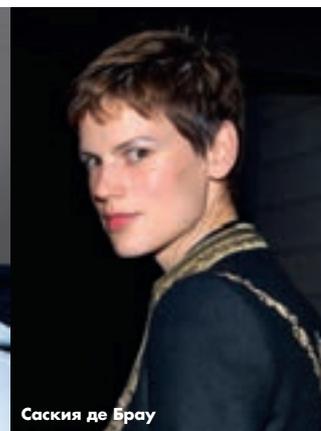
Мои русские рестораны делятся на две категории. «Бочка» и «Шинок» – народная кухня, в основу которой легли исторические рецепты и меню, которые я коллекционирую долгие годы. Еще больше редких исторических источников в аристократической кухне XIX века «Кафе Пушкинъ», но в ее разработку были вложены уже гигантские усилия и огромные финансовые средства. Помимо сложности сохранения вкусов и ароматов мы должны были разработать головокружительные способы облегчить все блюда в разы – иначе результатом «исторической» кухни стал бы постоянный паркинг скорой помощи у наших ресторанов. Задолго до открытия «Пушкина» и каждый божий день сейчас мы ведем тончайшую исследовательскую работу по разработке рецептуры и обновлению меню. Но тут мы как раз встречаем поток эмоций: «Где то блюдо, ради которого я хожу сюда уже больше десяти лет?!». И мы регулярно проводим собрания, на которых официанты предоставляют список блюд, без которых их просто разорвут посетители. Мы должны находить баланс между новым и «классическим» репертуаром. И вся эта работа ведется с глубоким осознанием того, что русская кухня сегодня просто жизненно необходима всем поколениям русских, живущих в самых разных странах, равно как и иностранцам, жаждущим понять феномен загадочной России. Знаете почему? Потому что в настоящей, а не суррогатной русской кухне скрыты тайны генетической информации, радость приобщения к культурным ценностям и богатейшей истории, но главное – чего там говорить! – это волшебное ощущение «вкууусно!!!», которое, как показывает опыт, и есть главный безусловный рефлекс и секрет успеха.



Патрик Демаршелье, Франка Соззани, Джонатан и Ронни Ньюхаус и Фарида Хельфа



Карла Бруни, Эдриен Броуди и Сабина Белли



Саския де Брау



Нора Арнезедер



Стефан Гершель и принцесса Лили цу-Зайн Витгенштейн



Эммануэль Альт и Жан-Кристоф Бабен

## УЖИН В ЧЕСТЬ BULGARI

Во время прошедшей недавно парижской Недели моды Карла Бруни и главный редактор французского Vogue Эммануэль Альт устроили закрытый ужин в ресторане Aricius в честь итальянской ювелирной марки Bulgari. Шею бывшей первой леди Франции, принимающей участие в новой рекламной кампании бренда, украшало бриллиантовое кольцо из коллекции Serpenti.

## GOLF & DANCE PRO-AM

29 сентября 2013 года в гольф-клубе «Agalarov Golf & Country Club» прошел благотворительный турнир Golf & Dance Pro-AM. Несмотря на слишком раннюю и холодную осень, в турнире приняли участие 12 команд, среди которых были команды компаний Rolls-Royce (Rolls-Royce Motor Cars Moscow), Daikin, А-КЛУБ – Private Banking, Газпромбанк – Private Banking, Жилой комплекс «Дубровка», Porto Montenegro и НОМОС-БАНК – Private Banking.



Андрей Зокин



Андрей Вловин с супругой



Команда А-КЛУБ – Private Banking



Хуан-Карлос Торрес и Михаил Куснирович



## ЧАСЫ ДЯГУМА

Презентация специальной лимитированной коллекции от швейцарской часовой марки Vacheron Constantin прошла в ГУМе. Место было выбрано неслучайно. Именно Главному универсальному магазину, отмечающему в 2013 году свое 120-летие, посвящены выпущенные в количестве всего трех экземпляров часы. Выполнены они в платине, желтом и розовом золоте.



Николя Дефлер

# PRIME.люди



# Начсон Мимран

*В прошлом году после многолетней реконструкции свои двери распахнул отель The Alpina Gstaad. Здание его полностью перестроили, а интерьеры щедро украсили произведениями современных художников. Непосредственно отелю принадлежит только часть из них. Остальное – собственность его владельцев, семьи Мимран. В преддверии начала нового сезона Prime Traveller расспросил одного из членов этой семьи о том, зачем в отеле нужно современное искусство.*

Интервью Игоря Гребельникова, Фото Raphael Faux

## **Как давно вы коллекционируете современное искусство? Помните свое первое приобретение?**

Моим первым приобретением стала картина израильского художника Роя Нахума. Впервые я увидел его выставку еще в детстве – в Нью-Йорке, в галерее Nahmad, и они произвели на меня сильное впечатление. Мне понравился неординарный подход этого художника к пониманию искусства. Он призывает зрителей прикоснуться к его работам. Например, в свои произведения он включает стихи, написанные по поверхности холста по системе Брайля. Такой опыт дает новое ощущение искусства, не говоря уже о том, что работы Роя Нахума могут воспринять даже слепые.

## **Работы, которые представлены в отеле, из вашей коллекции? Или это отдельное собрание?**

У отеля – отдельная коллекция. Но я считаю, что искусство должно быть доступным для многих, именно поэтому здесь можно увидеть и работы из моей личной коллекции. Я с удовольствием делюсь ими, особенно если они добавляют гармонии интерьерам The Alpina Gstaad.

## **Где предпочитаете покупать произведения искусства – на аукционах, ярмарках, в галереях, у самих художников?**

У меня нет особых предпочтений насчет того, где покупать работы. Как правило, мы ищем какие-то определенные вещи и покупаем их у владельцев. Конечно, были и стихийные приобретения, но большинство произведений из нашей коллекции – результат специальных поисков.

## **К работам, которые висят на стенах в отеле, могут прицениться постояльцы? Они продаются?**

Нет, мы не продаем эти вещи. Наша долгосрочная цель – в том, чтобы собрать коллекцию, которая могла бы служить напоминанием о жизни отеля, вызывать ощущение истории и чувство ностальгии. Эти произведения художников здесь не столько для украшения стен: они как душа отеля, то, что формирует его характер.

## **В прошлом году в лобби отеля, рядом с бутиком Graff, висела очень дорогая работа – прорезанное полотно итальянского классика Лучо Фонтаны. Эта вещь была здесь временно, так как она принадлежит американской галерее. Работа такого высокого уровня действительно была большим сюрпризом. Планируете и дальше показывать подобные вещи?**

Вообще, у нас в основном представлены работы современных художников, выражающие наше время. Но мы были в восторге от возможности повесить рядом с ними работу классика современного искусства, так повлиявшего на его историю. Надеемся и дальше радовать гостей подобными вещами. Думаю, в этом контексте отлично бы смотрелись работы Энди Уорхола или Ива Кляйна.



Фасад отеля The Alpina Gstaad

**Я считаю, что искусство должно быть доступным для многих, именно поэтому здесь можно увидеть и работы из моей личной коллекции. Я с удовольствием делюсь ими, особенно если они добавляют гармонии интерьерам The Alpina Gstaad.**





Марк Гарбер



Эллен Фербеек и Дерк Сауер



Ирина Почтаева



Борис Белоцерковский



Андрей Терехов и Борис Мастеренко



Елена Березкина



Василий Бычков



Джон Манн



Ян Яновский со спутницей



Александр Раппопорт



Наталья Шкулева



Алина Карпова и Яков Гальперин

## «АРТ МОСКВА»

17 сентября в Центральном доме художника на Крымском Валу состоялся ежегодный PRIME preview Международной ярмарки современного искусства «АРТ Москва». Закрытый вернисаж, прошедший накануне официального открытия «АРТ Москвы» при поддержке Мультисемейного офиса УК «Альфа-Капитал», можно считать главным событием культурной и светской жизни столицы этой осени. По традиции гости вечера первыми ознакомились с работами актуальных художников, дополнили свои коллекции и пообщались с профессионалами арт-бизнеса.



Ксения Собчак



Павел Теплухин



Павел Фукс и Александра Николаева



Александр Тер-Аванесов и Игорь Донато

# PRIME 101



## ЛУЧШИЕ РЕСТОРАНЫ МОСКВЫ 2014



Авторская винная карта

Зона для некурящих

Живая музыка

Завтраки

Воскресные бранчи

Kids friendly

Хороший вид

Private Dining

Кальян

Порядок цен

# рестораны

## A.V.E.N.U.E



Рублево-Успенское ш., д. 114, галерея Barvikha Luxury Village (495) 225-88-80  
www.blv.ru/restaurants  
Время работы: 12:00-23:00

Кухня: французская, японская, фьюжн  
Главная гастрономическая институция Рублево-Успенского шоссе. По словам шеф-повара, знаменитого московского француза Давида Дессо, A.V.E.N.U.E – ресторан для людей, которые ему доверяют. Ресторан заключен в стеклянный куб, стоящий на центральной площади Barvikha Luxury Village. Экстерьер диктует и интерьер. В A.V.E.N.U.E – светлые стены, шоколадного цвета мебель, много дерева венге. Постоянные клиенты – обитатели Рублевки.

PRIME Choice: Равиоли с начинкой из кролика и фуа-гра с муслином из сморчков.

шеф-повар:  
Давид Дессо

## Bistrot



Б. Саввинский пер., д. 12, стр. 2

(499) 248-40-45  
www.restsindikato.com

Время работы: с 12:00 до последнего гостя

Кухня: итальянская, тосканская

В московский Bistrot удалось перенести и сохранить концепцию одноименного ресторана в Форте-дей-Марми: антураж тосканского особняка с террасой и фонтаном в патио, ощущение старинного семейного гнезда и гастрономическую особенность кухни (основное место занимают тосканские блюда). Шеф-повар – мишленовец Массимо Феррари. Одна из лучших летних веранд в Москве.

PRIME Choice: Запеченный молодой козленок от шефа, крудута «Бистро», авторские медальоны «Маре Монти».

шеф-повар:  
Изекеле Барбуто

## Asia Hall



Кутузовский пр-т, д. 48, ТЦ «Времена года», 3-й эт. (495) 788-52-12  
www.asiahall.ru  
Время работы: с 12.00 до последнего гостя

Кухня: индийская, китайская, тайская, японская  
Это открытая кухня и выдержанный интерьер, а блюда панзиатской кухни здесь подают такими, какими их знают гурманы всего мира. Asia Hall по праву носит титул одного из лучших ресторанов Москвы.

PRIME Choice: Каре ягненка на гриле с жареными овощами и соусом из сичуанского перца.

шеф-повар: Джек Вонг  
дополнительная информация: бесплатный Wi-Fi, бизнес-ланч

## Bocconcino



Страстной б-р, д. 7, стр. 1/Рублево-Успенское ш., д. 85/1, ТЦ Dream House (495) 699-73-59  
www.bocconcino.ru  
Время работы: 12:00-00:00

Кухня: европейская, итальянская

Пиццерия с неаполитанской дровяной печью и стенами без острых углов добралась до Барвихи. Теперь она привлекательна не только своей домашней пиццей и пастой, но и приличных размеров детской комнатой с адекватной развлекательной программой. Приятное место для воскресных обедов и ужинов в кругу семьи.

PRIME Choice: Пицца с грушей и горгонзолой, пицца по-деревенски.

шеф-повар:  
Кирилл Кармалов

## BeefBar Junior



Кутузовский пр-т, д. 2/1, Radisson Royal Ukraina Hotel (495) 229-83-37  
www.restsindikato.com  
Время работы: с 12:00 до последнего гостя

Кухня: мясная, авторская

Вторая, более демократичная линия BeefBar. Советский ампирист гостиницы «Украина» задал тон интерьеру, доминантой которого является огромная антикварная люстра. В остальном все так же сдержанно и достойно, как и у старшего брата. Основательная сервировка (сланцевые подставки под тарелки, тяжелые подносы) такая же, как и у BeefBar Moscow, но Black Angus немного старше. Зато предполагаются кулинарные вольности вроде целого списка оригинальных сэндвичей и ролл-меню.

PRIME Choice: Салат с осьминогом, молодым картофелем и хрустящей чоризо, тартар Junior, шаурма, говядина Black Angus Choice, New York тако с пеканской уткой, азиатский суп с морепродуктами Doshirak Style, конфеты Junior.  
шеф-повар: Дмитрий Зотов  
дополнительная информация: летняя веранда

## Bolshoi



Петровка ул., д. 3/6, стр. 2

(495) 789-86-52  
www.novikovgroup.ru

Время работы: с 12:00 до последнего гостя

Кухня: русская, французская, европейская

За кратчайший период времени приобрел статус традиционного ресторана, а недавно стал официальным рестораном Большого театра. Классический интерьер с работами знаковых современных художников и скульпторов и обволакивающей атмосферой. По вечерам пианист Сергей Белов играет современные импровизации и салонный джаз. Оглушительно популярен в статусе площадки для частных мероприятий.

PRIME Choice: Оливье с филе цыпленка на гриле, карпаччо из фермерского цыпленка с пикантным соусом «Сациви».

шеф-повар:  
Камель Бенмамар

## BeefBar Moscow и Nabi



Пречистенская наб., д. 13, стр. 1

(495) 988-93-08  
www.restsindikato.com  
Время работы: 12:00-00:00

Кухня: мясная, европейская, азиатский фьюжн

BeefBar – часть одноименной мировой сети, славящейся фирменной технологией приготовления стейков в высокотемпературной печи. Все мясные блюда приправлены смесью редких африканских специй. Светлый зал с кинематографическим видом на Москву-реку. В прошлом году на первый этаж особняка переехал индонезийский Nabi. При этом оба заведения сохранили самоидентичность. В Nabi разносится аромат благовоний, на кухне – сочетание азиатской культуры и современных европейских технологий. В Nabi регулярно проходят гастроли лучших азиатских шеф-поваров.

PRIME Choice: Карпаччо из говядины Black Angus, сашими из тунца Blue Fin, салат из говядины Angus с соусом «Тонато», Тотахаки австралийский рыбай / ваю на кости / лангуста в сингапурском стиле.

шеф-повар: Павел Петухов  
дополнительная информация: сигарная карта, диджей

## Bontempi



Берсеневская наб., д. 12, стр. 1

(495) 669-13-87  
www.bontempirest.ru

Время работы: 12:00-00:00

Кухня: авторская, итальянская

Рестораторы-хулиганы Дмитрий Борисов и Дмитрий Ямпольский повзрослели и открыли ресторан, ориентируясь не на любителей бюджетной выпивки, а на ценителей вкусной еды. Здесь представлена нетривиальная и изысканная итальянская кухня в подчеркнuto простых интерьерах. Bontempi стал главным рестораном «про еду» среди остальных танцевальных заведений «Красного Октября».

PRIME Choice: Хрустящий фাগотино из скампи с легким кремом из фуа-гра; равиоли с бразато и страчателло.

шеф-повар:  
Валентино Бонтемпи

## Рестораны

### Brasserie Most



Кузнецкий Мост ул., д. 6/3

(495) 660-07-06

[www.brasseriemoost.ru](http://www.brasseriemoost.ru)

Время работы:  
08:00-00:00 (пн-пт), 09:00-00:00 (сб-вс)

Кухня: европейская, средиземноморская, французская  
Ресторан претендует на звание одного из самых модных и вкусных мест Москвы. В меню блюда региональной французской кухни и обилие морепродуктов.

PRIME Choice: *Вырезка говядины «Россини» с черным трюфелем и фуа-гра.*

шеф-повар:  
Режис Тригель

дополнительная информация:  
диваны

### Buddha Bar



Цветной б-р, д. 2, ЖК «Легенда Цветного»

(495) 229-77-88

[www.buddhabarmoscow.ru](http://www.buddhabarmoscow.ru)

Время работы:  
12:00-05:00

Кухня: европейская, паназиатская  
Рестораны Buddha Bar стали мировой Меккой для звезд шоу-бизнеса, творческой интеллигенции и бизнес-элиты, ценящих вкус к жизни. Отличное место, чтобы укрыться от городской суеты, насладившись авторской кухней фьюжи, новаторски соединяющей азиатские и европейские мотивы.

PRIME Choice: *Ягенок карри с пловом басмати и манго чатни, фирменный куриный салат Buddha Bar.*

шеф-повар:  
Раджеш Таплиял

дополнительная информация:  
бесплатный Wi-Fi, бизнес-ланч, терраса

### Buono



Кутузовский пр-т, д. 2/1, стр. 1, Radisson Royal Ukraina Hotel

(495) 229-83-08

[www.ginzaproject.ru](http://www.ginzaproject.ru)

Время работы:  
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: итальянская  
Buono – панорамный ресторан, который полностью занимает 29-й этаж сталинской высотки. В силу своего расположения заведение не могло не стать одним из пунктов обязательной туристической программы для гостей столицы. Впрочем, открывающийся вид понаравится и коренному москвичу. Главный шеф Кристиан Лоренцини первые уроки брал в тосканском ресторане своего отца. Дух у посетителей должно захватывать не только от перспективы за окном, но и от высокого качества приготовленных блюд.

PRIME Choice: *Котлета по-милански с фужколой и томатами даттерини, итальянская телятина «алла Валдостана» с прощутто и моцареллой.*

шеф-повар:  
Кристиан Лоренцини

### Cantinetta Antinori



Денежный пер., д. 20

(499) 241-33-25

[www.novikovgroup.ru](http://www.novikovgroup.ru)

Время работы:  
12:00-00:00

Кухня: европейская, итальянская  
Ставший традиционным ресторан Аркадия Новикова и винного дома Antinori занимает особняк в арбатских переулках и является аналогом одноименных ресторанов в Цюрихе, Вене и Флоренции. Безупречная авторская кухня. Каминный зал на втором этаже идеален для частных мероприятий.

PRIME Choice: *Суп с морепродуктами и пастой «Нью-Кетти», ризотто с печенью кролика, флорентийский бифштекс.*

шеф-повар:  
Мауро Панебьянко

### Cristal Room Baccarat



Никольская ул., д. 21, 2-й эт.

(495) 933-33-89

[www.baccaratcristalroom.ru](http://www.baccaratcristalroom.ru)

Время работы:  
12:00-00:00 (вт-сб)

Кухня: европейская, французская  
Второй этаж исторического здания Феррейна («Аптека №1») реконструирован дизайнером Филиппом Старком по заказу дома Вассагат. Дизайнер создал хрустальный дворец с открытой кирпичной кладкой и авторской мебелью. Гастрономическая кухня в драгоценной хрустальной оправе Вассагат.

PRIME Choice: *Тунусские телячьи щеки в винном соусе «Порто» с тюр из сель-де-ре; хвостики фостовских раков в соусе «Ремулд» с корнем сельдедея и томатный конфитюр, крем из зеленой спаржи с соусом «Сабайон» и тюр из черных трюфелей.*  
шеф-повар:  
Мишель Ленц

### DoubleDutch



1-я Тверская-Ямская ул., д. 7

(495) 916-85-55

[www.ginzaproject.ru](http://www.ginzaproject.ru)

Время работы:  
12:00-00:00

Кухня: авторская, итальянская  
Совместный проект ресторатора Александра Оганезова (Roomsafe), шеф-повара Вильяма Ламберти и холдинга Ginza Project. Оригинальный дизайн двухэтажного ресторана в сочетании с замысловатой подачей изысканной интернациональной кухни заметно выделяет заведение среди прочих, а потому оно уже полюбили искусственной московской публике.

шеф-повар:  
Вильям Ламберти

дополнительная информация:  
бесплатный Wi-Fi, кафе

### El Gaucho



Садовая-Триумфальная ул., д. 4/10

(495) 699-79-74

[www.elgaucho.ru](http://www.elgaucho.ru)

Время работы:  
11:30-00:00

Кухня: аргентинская  
Редкая для Москвы традиционная аргентинская кухня в достойном, передающем национальный колорит интерьере. В первую очередь главное здесь – мясо, приготовленное на уникальном открытом гриле Parrilla, а также обширная карта чилийских и аргентинских вин. В ресторане чувствуешь себя по-домашнему комфортно, в то же время национальная музыка, фотографии гаучо и иллюстрации из самоучителя по танго отсылают в гастрономическое путешествие по странам конкисты.

PRIME Choice: *Мраморная говядина Black Rock Grill.*

шеф-повар:  
Себастьян Ахедо

### Grand Cru



М. Бронная ул., д. 22

(495) 650-01-18

[www.grandcru.ru](http://www.grandcru.ru)

Время работы:  
11:00-23:00

Кухня: европейская  
Внушительную коллекцию вин и крепких напитков сомелье создавали много лет с чувством, с толком, с расстановкой. Кухней руководит знаменитый Адриан Кеттлас, благодаря чему меню пестрит настоящими гастрономическими шедеврами.

PRIME Choice: *Антрекот на гриле с фиолетовым картофелем, маринованными грибами и маслом из фундука; серебряный мезз с тюр из кукурузы и ризотто из белых грибов, осьминог на гриле в карпаччо из артишоков с лимоном и тимьяном.*

шеф-повар:  
Адриан Кеттлас

дополнительная информация:  
энотека

### L'Albero



Делегатская ул., д. 7, стр. 1

(495) 650-16-75

[www.albero.ru](http://www.albero.ru)

Время работы:  
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: итальянская, европейская  
Уже ставший традиционным ресторан Андрея Зайцева представляет собой итальянское палаццо с высокими потолками и большими окнами-витринами, перемещенное в тихий парк в центре Москвы. Авторский взгляд на классические итальянские блюда. По четвергам – рыбные дни. Символ ресторана – канадский клен, расположенный посреди стеклянной галереи.

PRIME Choice: *Фирменный рецепт шеф-повара – выдержанное в течение 36 часов в духовке филе ягненка, с фенхелем, орегано, кумином, сумак и соевым лимоном.*  
шеф-повар:  
Никола Канути

### La Bottega Siciliana



Охотный Ряд ул., д. 2

(495) 660-03-83

[www.bottega-siciliana.ru](http://www.bottega-siciliana.ru)

Время работы:  
08:00-00:00

Кухня: итальянская, пizzeria, кондитерская, галатерия  
Нино Грациано, благодаря которому ресторан Semifreddo неизменный участник нашего рейтинга, открыл «сицилийскую лавочку» в реконструированной гостинице «Москва». Получив пространство для кулинарных маневров, Грациано сделал сразу четыре проекта: ресторан, пizzeria, кондитерскую и мороженое. Каждое из направлений ведет приглашенный из Италии мастер. Таким образом, в меню La Bottega Siciliana раздел «Мороженое» бесконечен, как детская мечта, а для пиццы отведено целых два раздела: «Классическая» и «Фантазия Беппоне».

PRIME Choice: *Домашняя паста с баклажанами, Salsiccia (домашняя колбаса с фенхелем, приготовленная в дровяной печи), домашнее сицилийское мороженое, десерт канноли.*  
шеф-повар:  
Нино Грациано

La Marée



М. Грузинская ул., д. 23, стр. 1 / Рублево-Успенское ш., дер. Жуковка, д. 201  
(495) 609-39-25, (495) 221-38-51  
www.lamaree.ru  
Время работы:  
09:30-05:00 (вт-сб), 09:30-23:00 (пн)

Кухня: рыбная, французская, японская  
Самый богатый выбор морепродуктов. Рестораны тунисца Миди Дусса входят в состав авторитетной французской Гильдии гастрономов *Chine des Rôtisseurs*. В каждом есть рыбная лавка. Сахалинскую рапану или мелкие черные ракушки бигорно практически нигде, кроме La Marée, не найти. Место для истинных ценителей морепродуктов.

PRIME Choice: *Ризотто с морепродуктами и хамоном; фуа-гра с сотерне с конфиюром из айвы.*  
шеф-повар:  
Абдессаттар Зитуни

Les Menus Par Pierre Gagnaire



Новинский б-р, д. 8, 2-й эт. Lotte Hotel Moscow  
(495) 287-05-15  
www.lottehotel.ru  
Время работы:  
06:30-10:30 и 12:00-22:30

Кухня: европейская, французская  
Гастрономический ресторан на втором этаже Lotte Hotel шеф-повара французца Пьера Ганьера, обладателя трех звезд «Мишлен». Кухня балансирует между гастрономическим изыском и понятной едой. В интерьере – элегантная классика в современном прочтении: французское столовое серебро, массивные кресла и диваны – все располагает к неторопливой беседе. Подходит для семейных ужинов и формальных встреч.

PRIME Choice: *Борщ, вельоте из фуа-гра.*  
шеф-повар:  
Руль Литерманс

Megu



Новинский б-р, д. 8, стр. 2, -1-й эт. Lotte Hotel Moscow  
(495) 287-05-20  
www.lottehotel.ru  
Время работы:  
12:00-22:30 (пн-пт), 14:00-22:30 (сб, вс)

Кухня: японская, фьюжн  
Как и сам Lotte Hotel, ресторан Megu отличают богатые интерьеры: японский фарфор, немецкий хрусталь, корейский текстиль. Но убранством дело не ограничивается. Именно здесь к традиционным японским закускам добавляют трюфель, фуа-гра и черную икру. Это стоит попробовать. Хорош как для деловых, так и для романтических ужинов.

PRIME Choice: *Суши «Черная икра».*  
шеф-повар:  
Масафуми Такасаки  
дополнительная информация:  
карта sake

Misato



Мясницкая ул., д. 47  
(495) 725-03-33  
www.misato.ru  
Время работы:  
12:00-00:00

Кухня: японская  
Считается одним из лучших гастрономических ресторанов японской кухни в столице. Непосредственное отношение к Управделами президента России гарантирует высочайшее качество продуктов. Кроме того, уникальность заведения обеспечена необычными ингредиентами, оригинальными сочетаниями, вниманием к сезонности. Атмосфера Misato создана для вдумчивого наслаждения: аутентичный японский интерьер, отдельные залы и кабинеты, темное дерево, камень и вода.

PRIME Choice: *Аге чоко (шоколад с васоби в кларе, подается с тайским манго).*  
шеф-повар:  
Мунечика Бан

Mr. Lee



Кузнецкий Мост ул., д. 7/9  
(495) 628-76-78  
www.novikovgroup.ru  
Время работы:  
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: китайская, японская, тайская, паназиатская  
Громко заявив о себе в момент открытия, заведение сохранило статус одного из самых модных и успешных столичных паназиатских ресторанов. Mr. Lee расположен в одном здании с Vogue Café, но его атмосфера восточного Шанхая с деревянной мебелью, глиняной посудой, японскими ширмами, китайскими вазами и пагодой из Сингапура больше подходит для вечернего времяпровождения.

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

Nobu



Б. Дмитровка ул., д. 20  
(495) 645-31-91  
www.noburestaurants.ru  
Время работы:  
13:00-00:00 (сб-вс), 18:00-00:00 (пн-пт)

Кухня: японская, латиноамериканская  
Совместный проект Роберта Де Ниро, Араса Агаларова и создателя азиатского фьюжн Нобу Матсуды непременно следует искать на 4-м этаже здания на Большой Дмитровке, где магазин Stocus уступил место бутику Prada. Фирменное блюдо – черная треска мисо. Барная карта с большим выбором выдающихся фирменных коктейлей. Камерный и элегантный интерьер от Дэвида Рокуэлла. Ожидается открытие side-проекта, который расположится этажом выше.

PRIME Choice: *Черная треска мисо, салат из артишоков, макко-мороженое.*  
шеф-повар:  
Бенджамин Ошер

Novikov Restaurant & Bar



Тверская ул., д. 3 (1-й эт. отеля The Ritz-Carlton)  
(495) 797-57-20, (495) 229-01-09  
www.novikovgroup.ru  
Время работы:  
с 12:00 до последнего гостя. Время работы кухни: 12:00-01:00 (вс-ср), 12:00-02:00 (чт-сб)

Кухня: паназиатская  
Расположен на первом этаже отеля The Ritz-Carlton, Moscow. Меню Novikov Restaurant & Bar в точности повторяет меню лондонского ресторана, а в барной карте столичного ресторана по-настоящему царский выбор sake, виски и другого элитного алкоголя.

PRIME Choice: *Тартар из тунца с осетровой икрой.*  
шеф-повар:  
Ллойд Робертс  
дополнительная информация:  
летняя веранда, открытая кухня, большой выбор sake, виски, другого элитного алкоголя

Oyster Bar



Крымский Вал ул., д. 9, парк Горького, Пионерский пруд  
(495) 649-65-49  
Время работы:  
12:00-00:00

Кухня: средиземноморская  
Исчерпывающее название ресторана полностью соответствует ожиданиям – здесь вас ждет огромный выбор свежайших морепродуктов и лучшие средиземноморские блюда.

PRIME Choice: *Дикая сиба на гриле; мидии, запеченные в сливочном соусе под сыром пармезан.*  
шеф-повар:  
Мещеряков Константин  
дополнительная информация:  
бесплатный Wi-Fi, террасы

Palazzo Ducale



Тверской б-р, д. 3  
(495) 789-64-04  
www.palazzodukale.ru  
Время работы:  
11:00-00:00

Кухня: итальянская  
Дворец дождей, перенесенный на Тверской бульвар с венецианской площади Сан-Марко. Оттуда и помпезная роскошь интерьеров: блестящие гондолы, сверкающие люстры муранского стекла, бархат драпировок. Постоянно обновляющееся меню. Излюбленное место встреч столичной деловой элиты на обед.

PRIME Choice: *Морские гребешки, подрумяненные на сковороде, со спаржею и розмарином.*  
шеф-повар:  
Тино Демонтис

Piazza Italiana



Б. Саввинский пер., д. 11  
(495) 788-68-78  
www.piazzaitaliana.ru  
Время работы:  
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: итальянская  
Новое место, расположившееся в угрожающей близости от всеми любимого Bistrot. Здесь под одной крышей сразу два заведения: ресторан и остерия. Завлекать гостей «тем же качеством, но за меньшие деньги» никто явно не намерен. При среднем счете в 100 евро на гостя ресторан очень полюбился гурманам. А местный минестроне признан эталонным! Ценовая политика остерии демократичнее. Но главное тут – разница интерьеров. Если остерия предполагает деловые обеды и семейные завтраки, то ресторан идеален для пышных свадеб и, похоже, для них и создан.

PRIME Choice: *Грибной крем-суп и лосось на гриле.*  
шеф-повар:  
Ремо Мацукато  
дополнительная информация:  
банкеты, летняя веранда

## Рестораны

### PPL



Якиманская наб., д. 4, стр. 1

(495) 737-80-09

www.ginza.ru/restaurant/PPL

Время работы:  
с 17:00 до последнего гостя  
(пн-ср, вс), 17:00–06:00 (чт-сб)

Кухня: авторская



«Быть в мейнстриме, но не в общей массе» – главная идея клуба. За музыкальную политику отвечают Тая Даргужас, диджей Girsu и Rolling Stones Bar, за бар – Дмитрий Пантелин из «Бардака», за еду – шеф-повар Дмитрий Яковлев из новиковского White Café. Интерьер разработала Юна Мегре, занимавшаяся дизайном таких мест, как сеть Oki Doki, клуб «Река» и кофешоп Koffeesack Corner.

PRIME Choice: *Средиземноморский суп с морепродуктами.*

шеф-повар:  
Дмитрий Яковлев

дополнительная информация:  
бар, бесплатный Wi-Fi

### Пробка на Цветном



Цветной б-р, д. 2, БЦ «Легенда Цветного»

(495) 995-90-45

www.probka.org

Время работы:  
11:00-01:00

Кухня: итальянская



Сначала Арам Мнацаканов сделал несколько блестящих ресторанов в Петербурге, затем обрел широкую популярность, ведя телешоу «Адская кухня», после этого пообещал открыть ресторан в Москве, чтобы «всем показать как надо». Оценив щеки тельянка и томленое 18 часов плечо барашка, московская публика согласилась, что именно так и надо, поэтому стол непременно следует бронировать заранее. Открывать дополнительные филиалы в Москве Мнацаканов категорически не намерен.

PRIME Choice: *Мантальяти с ragu из утки, салат с редиской, фенхелем и козьим сыром, осмино по-сицилийски, дорада, запеченная с морепродуктами.*

шеф-повар:  
Арам Мнацаканов, Вальтер Бизофи

дополнительная информация:  
Wi-Fi

### Roni



Петровка ул., д. 20/1

(495) 625-26-06

www.novikovgroup.ru

Время работы:  
12:00-00:00

Кухня: азиатская



На примере этого заведения Аркадий Новиков доказывает, что способен отказаться от пафоса и гламура в пользу понятной и вкусной еды. При этом не обошлось без затей: жанр заведения определяется как гастрономический азиатский паб. Это оборачивается тем, что за приготовлением блюд из специального барного меню можно наблюдать со своего места, а рецепты для большинства коктейлей шеф-повар «Недальнего Востока» Глен Баллис собирал по всему миру. Вечернее настроение ресторана переносит в атмосферу районов Сохо и Гринвича.

PRIME Choice: *Стриплойн, бальзамический соус «Терьяки» с трюфельным маслом.*

шеф-повар:  
Маму (Рашидин Бин Абд Рашид)

дополнительная информация:  
Wi-Fi

### Seiji



Комсомольский пр-т, д. 5/2

(499) 246-76-24

www.seiji.ru

Время работы:  
12:00-00:00

Кухня: японская



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

PRIME Choice: *Магуро-стейк из тунца в грибном соусе.*

шеф-повар:  
Сейджи Кусано

### Serafina



Рочдельская ул., д. 15, стр. 1

(495) 653-83-73

www.serafinarestaurant.com

Время работы:  
круглосуточно

Кухня: итальянская



История «Серафины» началась в 1995-м, когда Витторио Ассаф и Фабио Гранато потерпели кораблекрушение. Друзья поклялись, что, если их спасут, они сделают «лучшую пиццу в мире». Их спасли, а первая же «Серафина» стала местом притяжения знаменитостей. Это и привело к созданию целой сети, которая добралась до Москвы, обустроившись в здании Трехгорной мануфактуры. В заведении демонстрируют разумный подход к кухне севера Италии и, как и в Нью-Йорке, делают ставку на свежесть и аутентичность всех ингредиентов, будь то моцарелла или же просто соль.

PRIME Choice: *Салат «Ринальди», филе сига пано гриджио.*

шеф-повар:  
Михаил Левин

дополнительная информация:  
летняя веранда, спортивные трансляции

### Sirena



Б. Спасская ул., д. 15

(495) 608-14-12

www.novikovgroup.ru

Время работы:  
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: рыбная, европейская



Первый ресторан Аркадия Новикова в этом году отметил 20-летие творческой деятельности. При этом он остается одним из лучших рыбных ресторанов в Москве. Плавающие осетры под стеклянным полом, интерьер каюты корабля и своя аудитория, приходящая на свежих мурманских крабов, тюрбо и омаров.

шеф-повар:  
Алексей Горевой

### Sixty



Пресненская наб., д. 12, башня «Федерация», 60-й эт.

(495) 653-83-69, (495) 653-83-68

www.ginzaproject.ru

Время работы:  
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: средиземноморская, европейская, итальянская



В самом высоком ресторане Европы столики у окна следует заказывать заблаговременно, иначе звездное небо над головой достанется кому-то другому. Забравшись выше облаков, создатели ресторана не стали делать ставку на одни только виды, но и постарались на 60-м этаже создать атмосферу веселых и очень модных 60-х. Адептов появившегося тогда мини здесь и правда немало. На кухне один из лучших шефов Ginza Карло Греку творчески переосмыслил все, что видел и ел, путешествуя по миру.

PRIME Choice: *Фаланги краба в перченом соусе с ароматным рисом, черная треска в мисо-соусе, говядина Black Angus со сморчками.*

шеф-повар:  
Карло Греку

### Sky Lounge



Ленинский пр-т, д. 32а, здание РАН, 22-й эт.

(495) 781-57-75, (495) 938-57-75

www.skylounge.ru

Время работы:  
13:00–00:00 (пн-чт, вс), 13:00–01:00 (пт-сб)

Кухня: авторская, европейская, японская



Сто метров над землей и стол с отдельным выходом на балкон – отличный способ встретить закат. Одно из лучших мест Москвы для романтических встреч или подписания важных контрактов.

PRIME Choice: *Оливье от Sky Lounge.*

шеф-повар:  
Добровольский Артем, Вальков Андрей

дополнительная информация:  
бесплатный Wi-Fi, террасы

### Tre Bicchieri



Александра Солженицына ул., д. 2а

8 (903) 724-74-26

Время работы:  
12:00-23:00 (пн-пт),  
по предварительной договоренности

Кухня: европейская



Закрытая винотека известных московских сомелье Владимира Басова и Антона Панасенко. В небольшом подвальном помещении всего 4–5 столов. Меню краткое, но каждое блюдо безукоризненно. Формула проста: хорошая еда и идеально подобранное вино.

PRIME Choice: *Стейк из тунца. Раньше велась специальная запись.*

шеф-повар:  
Владислав Новиков – шеф-повар; Владимир Басов и Антон Панасенко – сомелье

### Uilliam's



М. Бронная ул., д. 20

(495) 650-64-62

www.uilliams.ru

Время работы:  
09:00-00:00

Кухня: европейская



С момента открытия ресторана и до сегодняшнего дня ресторан Uilliam's набит битком. Секрет в том, что шеф-повар Ginza Уильям Ламберти решил, что хочет быть настоящим другом своих гостей: пожимать им руки, лично интересоваться их мнением о способах приготовления блюд: «Если клиент расскажет, как вкусно это блюдо готовила его бабушка – я попробую повторить». Этот рецепт по-прежнему работает – столики в этом ресторане лучше бронировать даже на завтрак.

PRIME Choice: *Гаспачо с крабовым мясом и черешней.*

шеф-повар:  
Уильям Ламберти

## Ваниль



Остоженка ул., д. 1

(495) 637-10-82  
www.novikovgroup.ru  
Время работы:  
08:00-00:00 (пн-пт),  
10:00-00:00 (сб, вс)

Кухня: французская, японская

Ресторан Степана Михалкова, Федора Бондарчука и Аркадия Новикова с панорамными окнами на храм Христа Спасителя и летней верандой. Модный, но понятный интерьер. Столы в оконных нишах дают ощущение уединенности. Прекрасное место для деловых завтраков, обедов и ужинов. Исключительный лимонад из шиповника.

PRIME Choice: *Микс из листьев салата с козым сыром, тигис с камчатским крабом, авокадо и томатной заправкой, филе сига на гриле с грибами шиитаке в белом вине и голубь, запеченный с фуа-гра.*  
шеф-повар:  
Бенамар Камель

## Водный



Ленинградское ш., д. 39, стр. 6

(495) 783-13-90  
www.novikovgroup.ru  
Время работы:  
12:00-00:00

Кухня: итальянская, японская, узбекская

Совершенно летнее заведение расположилось на обновленном Водном стадионе. Ресторан доказал: если смотреть на покачивающиеся в речных волнах яхты из белунинской палатки или у самой кромки, свежив ноги в воду, можно поверить, что Москва осталась где-то далеко.

PRIME Choice: *Фетучини с осьминогом, маслинами и каперсами.*

шеф-повар: Олесь Зверобоева  
дополнительная информация:  
летняя веранда, лежаки

## Vogue Café



Кузнецкий Мост ул., д. 7/9

(495) 623-17-01  
www.novikovgroup.ru  
Время работы:  
08:30-01:00 (пн-чт), 08:30-02:00 (пт),  
12:00-02:00 (сб), 12:00-01:00 (вс)

Кухня: европейская, японская, итальянская, панзиатская

Проект журнала Vogue и Аркадия Новикова стал эпицентром модной Москвы и медийной индустрии сразу после открытия в 2003 году. Сочетание гламура и кефира с докторской удивило всех. Шеф-повар – член «Клуба французских гастрономов» и «Гильдии шеф-поваров России». Интерьер от известной британки Энн Бойд. Очень популярны завтраки и бизнес-ланчи.

PRIME Choice: *Оливье и винегрет, котлеты, теплые роллы с крабом и тунцом, гречка с грибами.*

шеф-повар:  
Юрий Рожков

## Yoko



Соймоновский пр-д, д. 5

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

Кухня: японская

Прекрасный вид на храм Христа Спасителя. Максимализм вкуса сочетается здесь с минимализмом интерьера. И даже официантки тут передвигаются крошечными шажками, окутанные аутентичными кимоно. Отсутствие музыки замещается витающей в воздухе атмосферой полной сосредоточенности на еде. Все продукты доставляются прямо с токийского рынка.

PRIME Choice: *Фирменные сасими.*

шеф-повар:  
Юрий Сорокин

## Золотой



Кутузовский пр-д, д. 5/3

(495) 988-93-08  
www.restsindikata.com  
Время работы:  
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: авторская, фьюжн

Присоединив «Золотой» к «Ресторанному синдикату», Кирилл Гусев смог превратить его в популярную московскую институцию. Днем это излюбленное место для деловых переговоров, вечером – светская гостиная Москвы. Из окон открывается вид на гостиницу «Украина» и Белый дом. В зале – дворцовые канделябры, авторские панно и фотографии в позолоченных рамках, мебель и панели из ценных пород дерева с напылением из сусального золота.

PRIME Choice: *Салат «Мимоза» с мясом камчатского краба, азиатский буйабес с кунжутной лапшой, фермерский зерновой цыпленок, запеченный в травах, дальневосточный краб, эскиммо собственного приготовления.*

шеф-повар: Дмитрий Зотов  
дополнительная информация:  
сигарная карта, парковка,  
летняя веранда

## Аист



М. Бронная ул., д. 8/1

(499) 940-70-40  
www.novikovgroup.ru  
Время работы:  
09:00-00:00 (пн-пт),  
10:00-00:00 (сб, вс)

Кухня: итальянская, средиземноморская

Ресторан в особняке в центре старой Москвы. За семь лет своего существования стал настоящей звездой на столичной ресторанной сцене. Модная публика по достоинству оценила высокий сервис и кухню, интерьеры от Евгения Митты, а главное, летнюю террасу на крыше с удивительным видом на разноэтажные улочки Патриарших.

PRIME Choice: *Гаспачо и тушеные телячьи хвосты.*

шеф-повар:  
Умберто Рокка

## Антрекот



Театральная пр-д, д. 2

(499) 270-10-50  
www.restsindikata.com  
Время работы:  
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: авторская, европейская, американская

Ресторан расположился в левой части отеля «Метрополь», и влияние этого культурного и архитектурного памятника весьма ощутимо и благоприятно сказалось на интерьере «Антрекота». Побывать тут непременно следует. Как минимум из-за уникального набора специй, привезенных шефом Дмитрием Зотовым из Нового Орлеана. Но еще лучше – ради блюд с говядиной пастромой, удивительная нежность которой – результат недельного маринования.

PRIME Choice: *Тартар «Антрекот» из говядины Black Angus с черным трюфелем, цыпленок тандури с кускусом и печеными баклажанами, биффало «Пастрома», мороженое «Юзу» с ореховой меренгой.*

шеф-повар: Дмитрий Зотов  
дополнительная информация:  
сигары, парковка

## Арагат



Неглинная ул., д. 4

(495) 783-12-34  
www.moscow.park.hyatt.com  
Время работы:  
12:00-00:00

Кухня: ближневосточная

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

PRIME Choice: *Севанская форель, легендарный люля из раков.*

шеф-повар:  
Авагян Нарек

## Балчуг 5



Балчуг ул., д. 5

(495) 956-77-75  
www.novikovgroup.ru  
Время работы:  
с 12:00 до последнего гостя (пн-чт,  
вс), 12:00-03:00 (пт, сб)

Кухня: русская, панзиатская, европейская

Один из самых успешных московских долгожителей GQ Bar сейчас находится в сравнительно спокойной фазе собственной популярности. Но ему и это идет: вкусная еда, большой выбор спиртного и расслабленная атмосфера делают это место настоящим landmark на московской ресторанной сцене. Столы стоит бронировать заранее.

PRIME Choice: *Фаланги краба в соусе из черного перца, жареные морские гребешки с пюре из сельдерея с васоби.*

шеф-повар:  
Сергей Векшин



# Рестораны

## Барашка на Петровке



Петровка ул., д. 20/1

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

Кухня: ближневосточная



Гастрономический проект Аркадия Новикова с минималистичными диванами и столиками, без малейшего намека на азербайджанский декор, но кухня здесь безукоризненно кавказская. Здесь даже короткий ланч становится трапезой со своими ритуалами: ароматный чай с чабрецом, курагу и варенье подают в качестве комплимента.

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

шеф-повар:  
Эльшан Шафиев

## Бочка



1905 года ул., д. 2

(495) 651-81-10  
www.vbochke.ru  
Время работы:  
круглосуточно

Кухня: европейская, русская



Открывшись заново около года назад, «Бочка» не только сохранила статус легендарного в прошлом заведения, но и набрала новые баллы. Неизвестно, что стало большим аттракционом для столичных гурманов: концерт Юрия Антонова, творческий вечер Михаила Ефремова, жарящийся на вертеле бык или сохранившиеся в меню с прошлых лет чебуреки и голубцы. Веселье продолжается ночи напролет под управлением любимцев публики Анатолия Ляпиндевского и Михаила Мухтасипова.

PRIME Choice: *Жареный на вертеле бык (по пятницам).*

шеф-повар:  
Игорь Бедняков

дополнительная информация:  
гастрономические гастроли,  
концерты, камин

## Гастроном



Н. Арбат ул., д. 36, стр. 3,  
ТЦ «Сфера», 3-й эт.  
(495) 690-73-73  
www.restsindikat.com  
Время работы:  
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: авторская, европейская



Располагавшийся ранее на этом же месте «Купол» Анатолий Комм, гастрокурьер земли русской, делал сам. «Гастроном» – результат сотрудничества Комма с Кириллом Гусевым. В результате получился самый доступный во всех смыслах Комм в городе. На окнах вместо герани лесной мох, в меню – роллы с сельдкой под шубой, перловка с фуа-гра и «Мороженое для взрослых».

PRIME Choice: *Мороженое «Винегрет» с сельдью, свеклой и зеленым горошком, бифбургер с муссом из горчицы и фуа-гра.*

шеф-повар:  
Анатолий Комм

дополнительная информация:  
авторская кухня, летняя  
веранда

## Дом Карло



Садовая-Кудринская ул., д. 6

(495) 697-50-55  
www.ginzaproject.ru  
Время работы:  
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: домашняя, итальянская



Интерьер «Дома Карло», занявшего отреставрированный особняк Орлова, весьма выразителен: лестница, люстры, колонны, но вот парадокс – всякий гость чувствует себя здесь как дома. В этом заслуга шеф-повара Карло Греку. Ведь у москвичей не было итальянских бабушек, однако повару удается подавать пиццу и равиоли с буратой так, словно это знакомая с детства котлетка с пюре.

PRIME Choice: *Молочный пифейский козленок из печи.*

шеф-повар:  
Карло Греку

## Иерусалим



Б. Бронная ул., д. 6, стр. 3

(495) 690-62-66

Время работы:  
11:00-00:00 (пн-чт, вс), 11:00 – за  
2 часа до захода солнца (пт), 19:00-  
00:00 (сб зимой)

Кухня: кошерная, кавказская,  
еврейская



Кошерный ресторан на крыше Синагоги с одобренной раввинами кухней, одной из лучших летних террас в центре Москвы и отчетливым кавказским акцентом. За реализацию лозунга «Кошерно, как в Иерусалиме, вкусно, как на Кавказе» отвечают бакинские евреи. Достойная кухня в необычной атмосфере.

PRIME Choice: *Форшмак, гефилте фиш, блюда из зумуса и рыбы, люля-кебаб, закавказское мясное ассорти.*

дополнительная информация:  
в шаббат не работает

## Каста Дива



Тверской б-р, д. 26

(495) 651-81-81  
www.castadiva.ru  
Время работы:  
12:00-00:00

Кухня: итальянская



Перестав быть дворцом-близнецом соседнего «Турандот», «Каста Дива» немедленно приобрела массу поклонников моложе 30. Такая публика оценила бетонные стены, местами покрытые фресками, разбросанные по залу в произвольном порядке диваны и кресла. Удачный пример поиска лофта в пределах Бульварного кольца. «Каста Дива» идеальна не только для банкетов, но и для обычного вечера, который хочется сделать особенным. Меню предельно итальянское.

PRIME Choice: *Пицца с черным трюфелем.*

шеф-повар:  
Микеле Броджони

дополнительная информация:  
лучшая банкетная площадка

## Кинки



Осенняя ул., д. 11

(495) 781-16-97  
www.kinkigrill.ru  
Время работы:  
13:00-23:00

Кухня: японская



Кинки – абсолютно самодостаточная японская рыбка, которая при приготовлении не требует ни специй, ни соли. Так и ресторан этот живет своей обособленной жизнью, в которой шеф ежедневно исполняет соло на роботе. Робота – очень специальная печь с тремя уровнями решеток, что позволяет готовить разные продукты на максимально подходящем для них огне, – еще один привлекательный момент этого ресторана.

PRIME Choice: *Кинки яки (рыбка кинки с салатом из морских водорослей).*

шеф-повар:  
Аарон Стотт

## Ласточка



Лужнецкая наб., Южный причал  
Лужников  
(495) 778-89-94  
www.restoran-vip.ru  
Время работы:  
12:00-00:00

Кухня: средиземноморская



Двухпалубный ресторан-теплоход открыт для гостей круглый год. В данный момент скрыт от городской суеты в парке «Лужников» на Москве-реке, но может менять свое местоположение. Уникальный на данный момент для Москвы формат, сочетающий в себе вкусную бесхитростную еду и элементы декора: корабельный тик, иллюминаторы, плетеную мебель. Возможность расслабленной трапезы на свежем воздухе практически в самом центре мегаполиса.

PRIME Choice: *Филе зубатки на подушке из шпината под соусом «Тирей».*

шеф-повар:  
Доменико Филиппоне

## Мари Ванна



Спиридоньевский пер., д. 10а

(495) 650-65-00  
www.marivanna.ru  
Время работы:  
09:00-00:00

Кухня: русская, европейская



Стилизованное под квартиру 30-х годов место с ностальгическими блюдами, например, оладьями со сгущенным молоком и утиной ногой с гречкой. Радиолы, потрёпанные книги на стеллажах, цветы в горшках и домашние питомцы: кошка, собака, попугай. Первое время попасть сюда можно было, только зарезервировав стол или имея при себе ключ от двери. За последний год поголовье «Мари Ванна» в мире увеличилось в два раза: к первым трем – в Петербурге, Нью-Йорке и Москве – добавились новые в Лондоне, Лос-Анджелесе и Вашингтоне.

PRIME Choice: *Оливье с говяжьим языком и перепелиными яйцами.*

шеф-повар:  
Сергеева Мария Ивановна

## Марио



Климашкина ул., д. 17, дер. Жуковка,  
д. 546

(499) 253-65-05, (495) 651-43-83  
www.mariozhukovka.ru  
Время работы:  
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: итальянская



Новый шеф «Марио» Флавиано Бьяццати справился с управлением одного из знаковых ресторанов Москвы – ни один из многочисленных поклонников заведения его не покинул. Гастрономическое шоу продолжается: всеми любимым аккомпаниатор Адриано на месте, свежайшее мясо спешит из Италии, а рыба и морепродукты – из Франции.

PRIME Choice: *Молочная телятина с пармской ветчиной и шалфеем под соусом из белого вина. Подаваемая в голове сыра пекорино лапша, пропитанная ароматом овечьего сыра; медальоны из оленины с белыми грибами и крем-соусом «Мадейра».*

шеф-повар:  
Бьяццати Флавиано /  
Мацукато Ремо

## Рестораны

### Семифреддо



Россолимо ул., д. 2

(499) 766-46-46  
www.semifreddo.ru  
Время работы:  
12:00-00:00

Кухня: итальянская, ближневосточная



Любимое место московского истеблишмента. Помимо разных видов semifreddo (полухолодного мороженого, по вкусу и консистенции напоминающего суфле) в меню – южно-итальянский рыбный ассортимент, традиционная паста и огромный выбор вина и граппы. Традиционное место деловых встреч с элегантным интерьером, сдержанной атмосферой и просторной внесезонной верандой, где и готовит обладатель двух звезд «Мишлен» Нино Грациано.

PRIME Choice: *Фирменное блюдо шеф-повара – пюре из бобов с креветками в чесночном соусе и фукотта.*

шеф-повар:  
Нино Грациано

### Страна, которой нет



Охотный Ряд ул., д. 2 (гостиница «Москва»)

(495) 737-54-01  
www.novikovgroup.ru

Время работы:

12:00-00:00

Кухня: восточная, домашняя, паназиатская, русская



Расположенный в историческом центре города, в непосредственной близости от главных символов города, ресторан сочетает в себе домашние кухни России, стран Ближнего Востока и паназиатское направление.

PRIME Choice: *Брускетта с камчатским крабом.*

шеф-повар:  
Рафик Эгамназаров, Сергей Батуков, Ллойд Робертс

дополнительная информация:  
кондитерское меню, Wi-Fi, диваны

### Сумосан



пл. Европы, д. 2, Radisson Slavyanskaya Hotel

(495) 941-88-41  
www.sumosan.com/ru/

Время работы:

с 12:00 до последнего гостя

Кухня: японская



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

PRIME Choice: *Суши «Торо» из брюшка голубого тунца.*

шеф-повар:  
Бубкер Бельхит

дополнительная информация:  
VIP-кабинет

### Сыр



Садовая-Самотечная ул., д. 16, стр. 2

(495) 650-77-70, (495) 650-72-47  
www.novikovgroup.ru

Время работы:

11:00-00:00

Кухня: авторская, итальянская



Пожалуй, один из самых знаменитых итальянских ресторанов Москвы, а его шеф-повар Мирко Дзаго – любимец всех без исключения кулинарных изданий. Ресторан всегда полон гостей, что не удивительно – в меню только лучшие блюда итальянской кухни и настоящие шедевры именитого шеф-повара. Ну а главная ценность для ресторана – сыры.

PRIME Choice: *Равиоли из грюши с фуа-гра, имбирем и листьями, жареный сыр скаморца с агретти.*

шеф-повар:  
Мирко Дзаго

дополнительная информация:  
бесплатный Wi-Fi, террасы

### Турандот



Тверской б-р, д. 26/5

(495) 739-00-11  
www.turandotpallace.ru

Время работы:

12:00-00:00

Кухня: паназиатская



Роскошный праздничный ресторан с несколькими залами. Стиль воплощает фантазии аристократической Франции и Китая. Все достаточно театрально, но, как всегда у Деллоса, исторически правдоподобно. Впрочем, не так давно на месте девушки с аркой появилась барная стойка, а остальной интерьер сделали более лаконичным. Летом с «Трильяжной веранды» на крыше открывается вид на Тверской бульвар.

PRIME Choice: *Пельмени с морским гребешком и лососем, мясо по-строгановски с запеченным фассольником.*

шеф-повар:  
Чанг Вай Чонг  
и Дмитрий Еремеев

### У Бурчо



Садовническая наб., д. 77, стр. 1

(495) 979-06-42, (495) 739-45-74  
www.burcho.ru  
Время работы:  
10:00-00:00

Кухня: ближневосточная



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

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

шеф-повар:  
Даниелян Размик Агабекович

### Узбекистан



Неглинная ул., д. 29

(495) 623-05-85, (495) 624-60-53  
www.uzbek-rest.ru/  
Время работы:  
12:00-00:00

Кухня: азербайджанская, узбекская, китайская



Открытый в 1951 году ресторан полностью поменял свой облик. Сейчас там восточные танцовщицы в полупрозрачных одеждах и самые вкусные в Москве чебуреки и пахлава.

PRIME Choice: *Шашлык из лампочек, кутабы.*

шеф-повар:  
Евгений Демин

### ЧАЙКА



Краснопресненская наб., д. 12, причал напротив ЦМТ

(495) 777-87-88, (495) 229-01-09  
www.restoran-chaika.ru/ru/

Время работы:

12:00-00:00

Кухня: итальянская, европейская, русская и паназиатская



Двухзалубный ресторан «Чайка» – это изысканный интерьер, отличный панорамный вид на Москву и потрясающая кухня. Меню ресторана представлено блюдами итальянской, европейской, русской и паназиатской кухни, над воплощением которых трудятся сразу два шеф-повара: Доминико Филиппоне и Санг Кеун Оух. Такой тандем, несомненно, оставит самое приятное впечатление от посещения ресторана.

PRIME Choice: *Канадский лобстер.*

шеф-повар:  
Доминико Филиппоне  
и Санг Кеун Оух

дополнительная информация:  
VIP-комнаты, диваны, яхта

### Эларджи



Гагаринский пер., д. 15а

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

Кухня: грузинская домашняя



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

PRIME Choice: *Ачма, сациви, лобио, эларджи.*

шеф-повар:  
Изо Дзанзава

## Мясной клуб



Кузнецкий Мост ул., д. 19, корп. 1

(495) 625-17-29  
www.novikovgroup.ru  
Время работы:  
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: европейская, мясная

Жанр ресторана определяется не как стейк-хаус, а как настоящий мужской мясной клуб. Продукты с особой скрупулезностью заказываются со всего мира – рибай делается в Австралии из японской коровы Вагю специально так, чтобы длина кости была около полуметра. Вход в ресторан скрыт в глубине галереи «Пассажа Кузнецкий Мост».

PRIME Choice: *Крем-брюле из фуа-гра, телячьи почки со сливочным соусом и сморчками, шатобриан с соусом из черного трюфеля.*

шеф-повар:  
Роман Шубин

## Пушкинь



Тверской б-р, д. 26а

(495) 739-00-33  
www.cafe-pushkin.ru  
Время работы:  
круглосуточно

Кухня: русская, европейская, французская

Ресторан «Кафе Пушкинь» – настоящая московская легенда и самый известный русский ресторан в мире. На первом этаже – «Аптека» (в XIX веке здесь действительно была аптека одного немецкого аристократа) и каминный зал для торжественных случаев, на втором этаже – «Библиотека» (английский кабинет викторианской эпохи с обширной библиотекой), в подвале особняка находится зал «Погребок», на крыше – летняя терраса.

PRIME Choice: *Котлета телячья рубленая по рецепту Пожарского, лососина в травах с южными плодами, селедка мясная из разностей.*

шеф-повар:  
Андрей Махов

## Недальний Восток



Тверской б-р, д. 15, корп. 2

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

Кухня: панзиатская

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

PRIME Choice: *Краб, запеченный с васаби, майонезом и икрой тобики.*

шеф-повар:  
Глен Баллис

## Река



Берсеневская наб., д. 6, стр. 2, территория фабрики «Красный Октябрь»

(495) 669-99-69  
www.rekaclub.ru  
Время работы:  
12:00–00:00 (пн-чт, вс), 12:00–06:00 (пт-сб)

Кухня: авторская, средиземноморская

Ресторан расположен в самом центре столицы с великолепным видом на Москву-реку. Меню, сочетающее в себе лучшие блюда европейской и японской кухни, разработано шеф-поваром Мишелем Ломбарди – его творения, воплощающие традиции итальянской кухни со средиземноморским акцентом, вдохновляют даже самых взыскательных гурманов.

PRIME Choice: *Томленая черная треска в сладком мисо соусе.*

шеф-повар:  
Мишель Ломбарди

дополнительная информация:  
террасы

## НОА



Проточный пер., д. 7

(499) 252-87-77  
www.noa.ru  
Время работы:  
с 12:00 и до последнего гостя

Кухня: итальянская

В новом «НОА» есть ресторан, где вам предложат блюда итальянской кухни, в таком изысканном прочтении, что даже привычные блюда вызывают удивление. Также здесь появилось кафе, где еда чуть проще, но интерьер слишком шикарен для обеденного заведения. Однако самое главное – «Лаборатория кухни НОА». Это отдельная комната на третьем этаже, где помещается всего четыре столика. Здесь владелец Андрей Зайцев вместе с шеф-поваром готовят для ограниченного круга гостей. Большое внимание в «НОА» уделяют сезонным блюдам.

PRIME Choice: *Салат с жареными артишоками и мини-кальмарами, филе говядины Angus с соусом «Три перца».*

шеф-повар:  
Мирко Калдино

## Ресторан Анатолия Комма



8-й км Рублево-Успенского ш., Barvikha Hotel & Spa

(495) 225-88-80  
www.anatolykomm.ru  
Время работы:  
12:00-00:00 (кроме вт)

Кухня: высокая русская

Расположенный на первом этаже отеля Barvikha Hotel & Spa, этот ресторан высокой русской кухни способен удовлетворить и пожелания постояльцев, желающих основательно поужинать, и легчайшие интересы дам, спешащих духовно и физически очиститься по методике знаменитого Анри Шено в местном Spa. Интерьер ресторана – спокойная роскошь. Меню – лучшие традиции революционера Комма: полезная еда без потери вкуса.

PRIME Choice: *Салат «Варвары», картофельное пюре с укропом и красной икрой.*

шеф-повар:  
Юрий Бадехин

## Облака



Кутузовский пр-т, д. 48, ТЦ «Времена года»

(495) 642-83-00  
www.oblakarestoran.ru  
Время работы:  
11:00-06:00

Кухня: европейская

Ресторан «Облака», расположенный на последнем этаже торгового центра «Времена года», рассчитан на обитателей Рублево-Успенского шоссе и предлагает набор актуальных блюд, например, бейфстроганов из мраморной говядины – в весьма добротном исполнении. Здесь достаточно заметная развлекательная программа: по четвергам в «Облаках» танцуют все, а в остальные дни поют профессиональные исполнители. Но лучшее в этом заведении – веранда с видом на окрестности Кутузовского проспекта. Места в этой части ресторана необходимо бронировать заранее.

PRIME Choice: *Салат из утки с белыми грибами с томленой грушей.*

шеф-повар:  
Вячеслав Казаков

## Сахли



Б. Каретный пер., д. 6, стр. 1

(495) 699-45-03, (495) 699-91-71  
www.sakhli.ru/  
Время работы:  
12:00-23:00

Кухня: кавказская

Грузинский ресторан без театрально-музейного национального колорита, хотя присутствуют и ковры, и глиняные кувшины, и старые фотографии с видами Тбилиси. Меню на первый взгляд традиционное, но при более пристальном прочтении обнаруживаются такие неожиданные нюансы, как савиви с раками и приготовленная в ресторане чурчела двух видов.

PRIME Choice: *Савиви с курицей, пхали из прсы.*

шеф-повар:  
Автандил Кобаля

дополнительная информация:  
винотека, спортивные трансляции

## Павильон



Б. Патриарший пер., д. 7

(495) 697-51-10  
www.restsindikat.com  
Время работы:  
12:00-00:00

Кухня: авторская, русская

Полностью изменив концепцию и интерьер ресторана более года назад, «Ресторанный синдикат» продолжает пожинать плоды этой инициативы. Интерьер и меню «Павильона» ностальгируют по советскому прошлому, но не в его коммунальной, а в идеальной версии. Над столами висят лампы с большими абажурами, пальмы растут в кадках, в меню не только оливье, но и компот из сухофруктов, а коммунизм наступит буквально через полчаса. Средний счет очень умеренный.

PRIME Choice: *Толубцы с фуа-гра, оливье с мясом утки.*

шеф-повар:  
Павел Кириллов

дополнительная информация:  
сигарная карта, летняя веранда



# кафе, кондитерские

## Bosco



Красная пл., д. 3

(495) 620-31-82  
www.bosco.ru  
Время работы:  
10:00-22:00

Кухня: итальянская



Часть пространства Bosco di Ciliegi Family – единственное кафе прямо на Красной площади с неповторимым видом на Мавзолей и хорошим выбором итальянских вин. Великолепная еда, соответствующая перфекционизму Михаила Куснировича. Летом стол на веранде стоит бронировать заранее. Место притяжения москвичей и осведомленных иностранцев.

PRIME Choice: *Ризотто с мясом краба, тальята с рукколой и соусом бальзамик.*

шеф-повар:  
Валерио Марьяно

## Correa's



Б. Грузинская ул., д. 32, стр. 3

(495) 933-46-84  
www.correas.ru  
Время работы:  
08:00-23:00 (пн-пт),  
09:00-23:00 (сб-вс)

Кухня: европейская,  
средиземноморская



Легкая и здоровая, но в то же время простая еда, в приготовлении которой используются самые свежие продукты. Отличное место для завтрака, обеда или ужина, по делу или для удовольствия, с коллегами, друзьями или семьей.

PRIME Choice: *Тушеная голяш ягненка с марокканским кускусом, овощами гриль и нутом с йогуртовым соусом.*

дополнительная информация:  
бесплатный Wi-Fi

## Upside Down Cake & Co



Б. Грузинская ул., д. 76

(495) 926-83-97  
www.upsidedowncake.ru  
Время работы:  
09:00-23:00 (пн-пт), 10:00-22:00  
(сб-вс)

Кухня: американская,  
европейская, белорусская



Это изящная и подчеркнута американская кондитерская от Айзека Корреа. Отличное место, чтобы на бегу позавтракать сэндвичем или салатом, как в Нью-Йорке, или потратить час-другой, изучая по-настоящему богатый выбор изысканных сладостей.

PRIME Choice: *«Шоколадная мечта», черничный чизкейк.*

шеф-повар: Михаленко Мишель  
дополнительная информация:  
кондитерская, бесплатный Wi-Fi, кафе

## Бублик



Тверской б-р, д. 24

(495) 629-13-42  
www.ginzaproject.ru  
Время работы:  
круглосуточно

Кухня: европейская, русская



Одно из немногих мест качественного фастфуда в городе на первом этаже ресторана «Твербуль». Среди соучредителей – Ксения Собчак, которая частенько заходит на чашку чая. Можно как приобрести на вынос разнообразную выпечку и готовые блюда, так и пообедать внутри. Белые кирпичные стены, массивные деревянные колонны, затейливые светильники и окна в нишах с широкими подоконниками. Непринужденная, располагающая к общению обстановка.

PRIME Choice: *Круассан с салатом из курицы с травами.*

шеф-повар:  
Гиви Хатисов

## Кондитерская ПушкинЪ



Тверской б-р, д. 26/5

(495) 604-42-80  
www.sweetpushkin.ru  
Время работы:  
11:00-00:00

Кухня: европейская, русская



Главная кондитерская города под руководством Эммануэля Риона – чемпиона мира 1999 года среди кондитеров. Его шедевры включают «десерты для дев фигурных», малокалорийные и не очень сладкие. В интерьере проявились жеманность и декоративная эффектность эпохи французского рококо. Среди гостей много иностранцев.

PRIME Choice: *Десерты без грамма сахара и использование соков из живых цветов, например фиалки.*

шеф-повар:  
Рион Эммануэль

## Кофемания на Большой Никитской



Б. Никитская ул., д. 13

(495) 775-51-88  
www.coffeemania.ru  
Время работы:  
круглосуточно

Кухня: европейская, итальянская



Собственные обжарочный и кондитерский цеха и профессиональные бариста. В меню, кроме кофейных напитков и десертов, – паста, супы, салаты на итальянский лад и блюда на воке. На террасе «Кофемании» ночью в будний день может не быть свободных мест. Здесь встречаются самых разных людей: деятелей культуры, бизнесменов, студентов, моделей. Близко расставленные столики располагают к знакомствам. Прекрасное место для деловых завтраков.

PRIME Choice: *Капучино, флэт-уайт, эгг-ног.*

шеф-повар:  
Карсаев Виталий

## Пекарня Мишеля



Спирidonьевский пер., д. 12/9

(495) 650-09-99

Время работы:  
09:00-23:00

Кухня: европейская



Кондитерская-булочная по французской франшизе. Мишель – это пекарня Мишель Галлуайе из города Анжи, весь хлеб и десерты готовятся по его рецептурам.

PRIME Choice: *Мусс с миндальным пралине, апельсиновый капкейк.*

дополнительная информация:  
бесплатный Wi-Fi, кафе

# бары, ночные клубы

## Château de Fantômas



Болотная наб., д. 3, стр. 2

(495) 585-41-46  
www.chateaufantomas.com  
Время работы:  
17:00-00:00 (вс-чт), 17:00-05:00  
(пт-сб)

Кухня:



Концепция нового заведения на «Красном Октябре» была позаимствована у нью-йоркского The Box с его камерностью и знаменитыми фрик-шоу. Клуб задуман как логово Фантомаса, в который крайне сложно попасть и куда стекаются все сливки столичного бомонда.

дополнительная информация:  
небольшой кинозал и  
театральный зал, закрытый  
частный клуб

## Бары, ночные клубы

### Chips



Кузнецкий Мост ул., д. 7

(495) 628-68-67, 8 (916) 671-11-19  
www.novikovgroup.ru  
Время работы:  
12:00-00:00

Кухня: французская, итальянская, гриль, мясная  
Очередное уникальное творение Аркадия Новикова сочетает в себе сразу три направления: ресторан, бар и клуб. Chips предлагает своим гостям все самое лучшее, что может предложить индустрия гостеприимства.

PRIME Choice: Карпаччо из оленины с черным трюфелем.

шеф-повар: Сергей Кондаков  
дополнительная информация: курящий и некурящий залы

### City Space bar & lounge



Космодамианская наб., д. 52, стр. 6,  
Swissôtel Красные Холмы, 33-й эт.  
(495) 221-53-57

www.swissotel.com/ru/moscow  
Время работы:  
17:00-03:00

Кухня: европейская, японская

Один из самых высоких панорамных баров Москвы с обзором в 360 градусов на 34-м этаже отеля «Swissôtel Красные Холмы» напоминает летающую тарелку. Барная карта включает молекулярные коктейли и интерпретации классики: в «Кровавую Мэри» добавляют хрен и медовый сироп, а русский вариант «Джеймса Бонда» — «Исаев мартини» — представляет собой сочетание водки с березовым соком и крыжовником вместо оливы.

шеф-повар: Жан-Мишель Хардуин Атлан

### Gipsy Bar



Болотная наб., д. 3, стр. 4

(495) 669-86-93

Время работы:  
12:00-00:00 (пн-чт), круглосуточно  
(пт-вс)

Кухня: индонезийская, узбекская, русская

Ночные посетители Gipsy не узнали бы его днем, и наоборот. Однако каждая из сторон этой луны способна нравиться. Дневная — за грамотную кухню, ночная — за полную демократию, поскольку на этом танц-поле отцы встречаются с сыновьями-студентами, и никому не стыдно: Gipsy не стал местом поиска доходных кавалеров для полусветских барышень. В результате закрытия соседнего «Рая» проект Ильи Лихтенфельда стал немного поповее, но в целом пока держится, опережая по насыщенности веселья других соседей-конкурентов.

PRIME Choice: Коктейль Bourbon espresso, шаурма.

### O2 Lounge



Тверская ул., д. 3, The Ritz-Carlton Moscow

(495) 642-70-72  
www.ritzcarltonmoscow.ru  
Время работы:  
12:00-02:00 (пн-чт), 12:00-03:00 (пт, сб), 12:00-00:00 (вс)

Кухня: японская, европейская

Космополитичный бар под стеклянным куполом с летней верандой и лучшим в Москве видом на Красную площадь с крыши отеля The Ritz-Carlton. В огромном графине подаются коктейли для больших компаний, а дешёвые кальяны — от компании Art of Smoke. Буржуазно-модная атмосфера в духе Ritz. Преимущественно летнее место.

PRIME Choice: Японская мраморная говядина.

шеф-повар: Кусано Сейджи

### Premier Lounge



Мантулинская ул., д. 5/1, стр. 7

(985) 211-52-11  
www.imperia-lounge.livejournal.com  
Время работы:  
23:00-06:00 (пт, сб), 22:00-06:00 (пн-чт, вс)

Кухня: европейская

Из названия клуба исчезло слово Imperia, зато появилось слово Premier. Трудно сказать, на что конкретно таким образом намекает клубный светоч Алексей Горобий: то ли на техническую продвинутость проекта (кнопка пожарной тревоги вмонтирована в каждый столик), то ли на близость Белого дома.

PRIME Choice: Суп с морепродуктами, бешбармак с картофельным пюре.

шеф-повар: Андрей Ковальчук

### Rose Bar



Б. Дмитровка, д. 20, стр. 1, 5-й эт.

(495) 926-31-96  
www.rosebar.ru  
Время работы:  
круглосуточно

Кухня: европейская

Rose Bar расположен в веранде над знаменитым Nobu и постепенно превращается в еще один центр светской жизни нашей столицы. Знаменитости среди гостей — обычное дело.

PRIME Choice: Стейк «Нью-Йорк» (кобби) с молодым картофелем и ке-нийской фасолью.

шеф-повар: Кирилл Бергер  
дополнительная информация: бесплатный Wi-Fi

### Strelka Bar



Берсеневская наб., д. 14, стр. 5

(495) 771-74-16  
www.strelkainstitute.com  
Время работы:  
09:00-00:00 (пн-чт), 09:00-03:00 (пт), 12:00-03:00 (сб), 12:00-03:00 (вс)

Кухня: европейская

Социальный бар при Институте медиа, архитектуры и дизайна Александра Макута с тихой летней террасой на крыше с видом на набережную и храм Христа Спасителя. За барную карту отвечает ученик Александра Кана. DJ-сеты от молодых архитекторов, дизайнеров и специалистов по медиа и фортепианные вечера. Интерьер в духе ар-деко и парижского Le Baron.

PRIME Choice: Закуска: под водку — копченая утиная грудка со сливочным хреном, под ром — чернослив с беконом, под пиво — чипсы из фиолетового картофеля с соусом «Мельдауз».

шеф-повар: Натан Даллимор и Натали Хорстинг

### Soho Rooms



Саввинская наб., д. 12, стр. 8

(495) 988-74-44  
www.sohorooms.com  
Время работы:  
12:00-06:00

Кухня: европейская, японская, фьюжн

Многофункциональное пространство от Дмитрия Брауде, Доминика Гуальтери и Дана Рапопорта пользуется популярностью как у московской, так и у международной модной публики. За шесть лет ни одному заведению не удалось повторить многоформатность и успех Soho Rooms. Здесь пляшут хоккеисты, иностранные звезды и русские олигархи. Именно здесь Ларри Кинг беседовал с Виктором Вексельбергом и Аркадием Дворковичем. Меню придумала бывший повар принца Уильяма и главы Louis Vuitton Лора Бридж. Эффектный, дорогой интерьер и четыре зоны.

PRIME Choice: Меренговый рулет со свежей малиной.

шеф-повар: Лора Бридж  
дополнительная информация: бассейн

### Tatler Club



Кулузовский пр-т, д. 2/1, стр. 1,  
Radisson Royal Hotel, 1,2-й эт.

(495) 229-83-05  
www.novikovgroup.ru  
Время работы:  
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: русская, украинская, европейская, японская

Третий проект издательского дома Condé Nast и Аркадия Новикова в гостинице «Украина» — однозначно модная институция с громкой музыкой по выходным. Впечатляющее своими масштабами пространство с окнами в пол. Сочетание классики, ар-деко, поп-арта и современного искусства в интерьере.

PRIME Choice: Вареники с вишней, картофелем и грибами, французский голубь, форшмак, фаланги краба в соусе с шафраном, телятина «Пьемонт» в соусе «Горгонзола», равиоли с омаром.

шеф-повар: Сергей Векшин

### Бар «Консерватория»



Неглинная ул., д. 4, отель «Арабат Парк Хаятт», 10-й эт.  
(495) 783-12-34

Время работы:  
10:00-02:00 (пн-пт), с 12:00 до последнего гостя (сб, вс)

Кухня: европейская, японская

Бар с террасой на десятом этаже гостиницы «Арабат Парк Хаятт» с видом на Кремль, Большой театр и Государственную Думу. Здесь часто проходят деловые встречи. Богатый выбор вин и классических коктейлей, воскресные бранчи со шведским столом и атмосфера на высоте. К слову, на эту высоту могут доставить заказ из меню легендарного ресторана «Арабат», расположенного на первом этаже.

PRIME Choice: Севанская форель, легендарный люля из раков.

шеф-повар: Гийом Жюли



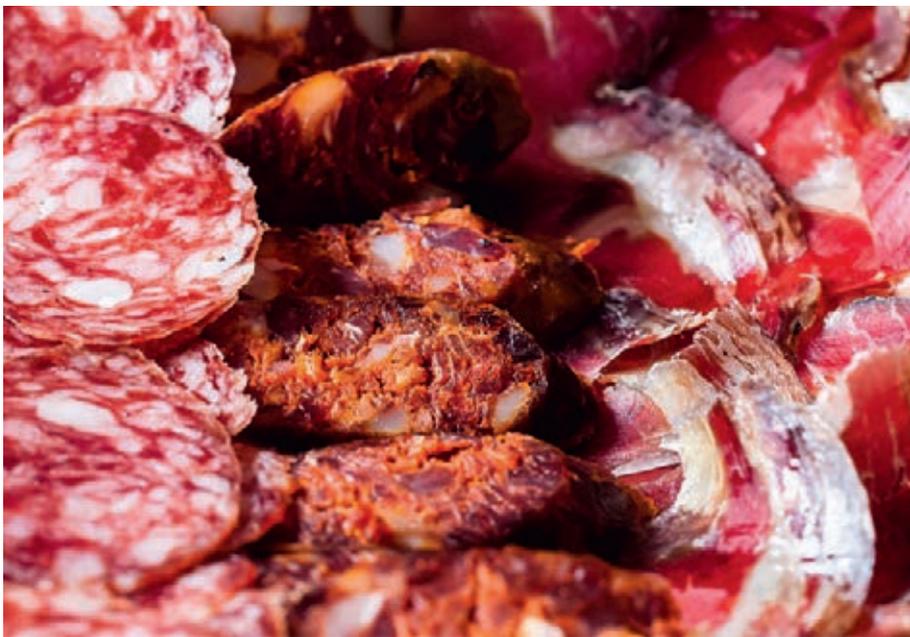
# СЕВЕРНОЕ КНЯЖЕСТВО ИСПАНИИ

Скрытый уголок Испании, Кабралес до сих пор сохраняет былой уклад жизни и процесс производства местных деликатесов.

СЛОВА MICHAEL RAFFAEL, ФОТО SARAH COGHILL







# В

**На предыдущем развороте: базилика Святой Марии в Ковадонге и свежеприготовленный сыр кабралес. На этой странице: мясная нарезка из местных деликатесов в Casa Aida производит сильное гастрономическое впечатление. Ана Роза Бада и ее фирменный сыр кабралес**

ловещие пещеры Кабралеса. С влажным и скользким полом. Со свисающими древними паутинами. И это еще не все. Самое ужасное – безжалостный аромат тысячи головок сыра, меняющих цвет с белого на синий. Сюда приходят только сыроделы, чтобы протереть, перевернуть, помыть, вычистить и понюхать их – Голлумы наших дней, нежно поглаживающие свою Драгоценность.

Однако потерянный уголок на севере Испании, Кабралес – совсем не Средиземье. Расположившийся на другой стороне Атлантического океана и растянувшийся на всем протяжении горного хребта Пикос-де-Эуропа, он представляет из себя охотничий заповедник, состоящий из серпантинных горных дорог, тропинок, речушек и ручейков, оставляющих свои следы на известковых ущельях. Бледные коровы обычно сидят на двойной сплошной, но это не останавливает отважных водителей, смело пронесшихся мимо. Заголовок в местной газете гласит: «Присутствие волков сдерживает развитие туризма».

В два раза больше Барселоны с населением в две с половиной тысячи человек, Кабралес входит в число районов (всего их 78), которые составляют Астурийское княжество. У него есть собственный диалект, любимый напиток (сидр), знаменитый сыр с одноименным названием производится прямо тут, а второй, достойный конкурент, – по соседству. Это место хочется описать как гибрид альпийского высокогорья, плавно переходящего в холмистые равнины, которые спускаются к побережью. Летом здесь очень живописно, природа напоминает райские сады. Зимой – дико, нужно быть «крепким орешком», чтобы тут выжить.

Ана Роза Бада делает сыр кабралес в деревне со странным названием Пу. Изначально молоко створаживалось с помощью реннина из желудков козлят. Но больше так не делают. Это может быть смесь коровьего, овечьего или козьего молока – все, что попадает на ее ферму.

«Мы используем только парное молоко и не добавляем никакой плесени *Penicillium roqueforti*, которая придает сыру цвет, – говорит она, – нам этого просто не нужно, потому что сыр уже имеет пористую структуру, а пещеры сделают все остальное». Период созревания сыра в пещере варьируется от двух до четырех месяцев. К этому времени он покрывается темно-синими пятнышками – от корочки до сердцевинки. Его



текстура не влажная. Скорее рассыпчатая, чем кремовая. Она не сочится. Вкус, всегда очень яркий, колеблется от пикантного до очень резкого и, что называется, на любителя. У каждой головки он свой. Попадая на язык, сыр раздражает его рецепторы целым букетом вкусов: ежевика, смородина, трава, сено, горький шоколад, кожа, копченость и даже мясо.

Деревня Пу представляет из себя беспорядочно расположенные каменные дома с деревянными наличниками на окнах. Рядом всегда находятся квадратные *hórreos* – зернохранилища, стоящие на сваях. Напротив фермы Аны Розы находится Casa Aida – кафе и местный магазин. Закажи-

те тарелку *embutidos*, и бармен поставит перед вами тарелку с холодной нарезкой. Хамон, ломо (деликатес из вырезки иберийской свиньи, произведенный путем засаливания или сушки), салями, чоризо и сесина обойдутся вам всего в пять евро. Сосиска из оленины, чоризо из дикого кабана и сесина... Да, это всего лишь высушенное мясо... Возможно, серна или испанский горный козел, на которых тут охотятся.

Родители Аны Розы (ее семья занимается фермерским хозяйством уже шесть поколений) гонят домашний скот в горы, где их доят и делают сыр. «Хибарка, в которой они жили, сейчас разрушена, – говорит она, – несмотря на то, что она до сих пор принадлежит нам, мы не можем превратить ее в летний дом». Тут, как правило, останавливаются только пастухи, присматривающие за своим скотом.

Кандидо Аспрон – один из тех, кто предпочитает именно в горах проводить лето. У него 11 братьев и сестер, но он единственный, кто выбрал жизнь отшельника. Несмотря на то что детство прошло за работой на ферме, Кандидо эмигрировал в Венесуэлу, чтобы стать строителем. Но тоска по родине взяла над ним верх и вернула в каменную лачужку в Белбине, что в часе ходьбы от озер Ковадонги, к которым ведет узкая извилистая горная дорога. В ясный день покрытые снегом пики гор и пастбища, пестреющие дикими цветами, выглядят по-сельски идилическими. Когда надвигаются тучи и сгущается туман – они сразу производят более зловещее впечатление. Единственные звуки, которые тут раздаются, – треск и звон глухих колокольчиков, повязанных на шеях невидимого глаза стада.

Все молоко, которое Кандидо получает от надоя коз и шестерых коров, идет на производство другого вида сыра – гамонедо, или гамонеу, который, по официальной версии, впервые появился в соседнем Онисе. По размеру и виду он может очень походить на кабралес. Дубовые бревна у поймы реки, что находятся за его фермой, дают ключ к разгадке разницы между вкусом этих двух сыров. Гамонеу слегка копченый. Молодой он довольно рыхлый, но привкус молока чувствуется хорошо. Зрелый становится тяжелее и резче на вкус. Структура сыра более плотная по сравнению с кабралесом.

Единственные звуки, которые тут раздаются, – треск и звон глухих колокольчиков, повязанных на шеях невидимого глазу стада.





**Tortos de maíz, воздушные кукурузные оладьи, надо окунать в вересковый, каштановый с лаймовым или шоколадный мед. Они также прекрасно сочетаются с паштетом из меда и кабралеса.**



В каменном хлеву, площадь которого превышает площадь его собственной хижины, Кандидо держит двух поросят. Они прекрасно себя чувствуют, питаясь молочной сывороткой, побочным продуктом производства сыров. Большая лохань, набитая чоризо, уложенным в сале, впрочем, напоминает о том, какая этим животным уготована судьба. А вот к овощам фермер совсем равнодушен. Никаких fabes, знаменитой астурианской фасоли, в его огороде не найти.

Есть еще один работага в этой местности – Хесус Норьега, чей Aula de la Miel, дом меда, располагается в близлежащей деревне Аллес и частично является академией пчеловодства, частично – музеем, частично – центром дегустаций меда. Попробовать предлагается то, что «произвели» 600 пчелиных ульев. Его жена Каролина жарит tortos de maíz, воздушные кукурузные оладьи, которые надо окунать в вересковый, каштановый с лаймовым или шоколадный мед. Они также прекрасно сочетаются с паштетом из меда и кабралеса. Однажды в конце лета Хесус перенес пасеку к берегу, в результате треть пчел погибла. На зиму же он оставляет пасеку в горах. Пчелы, как объясняет Хесус, имеют свою систему центрального отопления, поддерживая в улье температуру 40 градусов, – этого достаточно, чтобы растопить снег и снаружи. Тепло удерживается за счет того, что пчелы собираются в клуб. Он видит в этом показательный пример того, каким хрупким, но при этом выносливым является окружающий мир.

Сыр гамонеу, производимый на фермах, затерянных на холмах Ониса, конечно, хорош, но не идет ни в какое сравнение с тем, что делает Кандидо. Он улыбается, когда друг приносит ему газету и свежий багет. Жизнь пастуха, живущего в горах, имеет свои преимущества. ☺

**Слева – местный житель. Вверху – мед с пасек Хесуса Норьега вкусен и в чистом виде, но с tortos de maíz хорош вдвойне**



# ЕСЛИ ВЫ В КАБРАЛЕСЕ...

## КАК ДОБРАТЬСЯ

«Аэрофлотом» до Мадрида, оттуда до Овьедо летает, например, Ryanair. Дорога на машине из Овьедо до Кабралеса занимает около полутора часов.

## ГДЕ ОСТАНОВИТЬСЯ

### La Cepada

Маленький современный отель с просторными номерами, расположившийся на холме с видом на Кангас-де-Онис. Номер на двоих обойдется в среднем в 94 EUR.  
[hotellacepada.com](http://hotellacepada.com)

### La Ablaneda

В отеле всего 10 номеров, так что он скорее напоминает пансион, чем собственно гостиницу. Его основные преимущества: удобство, идеальный порядок и близость к Национальному парку. Номер на двоих – 58 EUR.  
[ablaneda.com](http://ablaneda.com)

## ГДЕ ПОКУПАТЬ

### La Barata

Продуктовый магазин, которым можно ограничиться, потому что тут есть все местные деликатесы: сыры и прочая продукция.  
[la-barata.com](http://la-barata.com)

## НЕ ПРОПУСТИТЕ

### Ночь в Овьедо

Часть фильма «Вики Кристина Барселона» Вуди Аллен снял именно тут, потому что это его любимый город. Столица Астурии стоит того, чтобы сделать в ней остановку по пути в Кабралес. Остановиться можно в современном и элегантном Princessa Munia Hotel&Spa ([fruelahoteles.com](http://fruelahoteles.com)). Перекусить – в Ca'Suso, это модный погребок современной астурианской кухни ([ca-suso.com](http://ca-suso.com)).

## ГДЕ ПОЕСТЬ

### Casa Marcial

Menú tradicional в ресторане Начо Манзано, обладателя двух звезд Мишлен, – это, пожалуй, самое выгодное предложение, которое только можно получить в «звездном» ресторане. Стоимость – 47 EUR. В него входит рецепт его мамы – arroz con leche (рисовый пудинг), croquetas из окорока, густой фасолевый суп fabada и молодой петушок с рисом.  
[casamarcial.com](http://casamarcial.com)

### Restaurante Los Arcos

Старомодный ресторан с превосходным сидром, набором сыров и ассортиментом серьезных традиционных блюд. Средний счет: 39 EUR (включая сидр).  
3 Plaza del Ayuntamiento,  
Cangas de Oni  
+34 985 849 277





PrimeConcept рекомендует. *Куршевель, Межев, Вербье, Церматт, Давос, Мерibel, Кран-Монтана*

# ШАЖЕ

Совсем скоро начнется горнолыжный сезон. Если по какой-то причине вы еще не определились с местом проживания, подборка самых лучших предложений на основных зимних курортах станет для вас полезным подспорьем.



## КУРШЕВЕЛЬ

### PEARL

Дом площадью 800 кв. м (семь спален) располагается прямо в центре района Nogentil. Оттуда открываются прекрасные виды на гору и долину, а до центра курорта всего четыре минуты езды. В свободное от катания время можно поплавать в собственном бассейне, попариться в хаммаме, позаниматься в тренажерном зале или посмотреть кино – благо домашний кинотеатр всегда под рукой.

Стоимость: от 70 000 EUR в неделю

### LE COQUELICOT

Буквально в ноябре прошлого года на карте Nogentil появилось новое, ультрасовременное ski-in/ski-out шале, в отделке которого были использованы только натуральные материалы. Несмотря на относительно небольшое количество спален (их тут шесть), в доме достаточно места для большой компании.

Стоимость: от 49 000 EUR в неделю

### LE PETIT PALAIS

Самый новый и фешенебельный дом на 1500 кв. м ждет хозяев в престижном и закрытом районе Куршевеля – в Bellecote. Этот шестиэтажный дворец станет комфортным пристанищем как для взрослых, так и для детей. Один этаж, например, и вовсе отведен под спа-центр. В стоимость аренды включены: шампанское, услуги повара на завтраки-обеда или ужины, услуги дворецкого, свежие цветы, услуги водителя.

Стоимость: от 100 000 EUR в неделю

### EDELWEISS

На сегодняшний день не имеющее себе равных семиэтажное шале поражает воображение: на 3000 кв. м расположились восемь спален (две из них категории сунит с гардеробными и ванными комнатами), гостиная, столовая, две кухни, домашний кинотеатр, ночной клуб с баром, бильярдом и танцполом, бассейн, джакузи, хаммам, сауна, массажный кабинет, лыжная комната. И, что немаловажно, находится все это в двух минутах ходьбы от центра Куршевеля 1850.

Стоимость: от 200 000 EUR в неделю



На предыдущем развороте: терраса Chalet Seven в Кран-Монтана. Вверху – домашний кинотеатр в куршевельском Pearl; слева – одна из спальных комнат в шале Le Coquelicot; справа – бассейн в спа-зоне и фасад самого фешенебельного дома в Куршевеле (Le Petit Palais)

PrimeConcept рекомендует. *Куршевель, Межев, Вербье, Церматт, Давос, Мерибель, Кран-Монтана*



PrimeConcept рекомендует. *Куршевель, Межев, Вербье, Церматт, Давос, Мерибель, Кран-Монтана*



Слева – стильный интерьер гостиной в межевском One Oak. Внизу – панорама долины с высоты балкона Vardar, одного из самых аутентичных шале в Вербье



## МЕЖЕВ

### СYANELLA

Пожалуй, самое безупречное шале в Mont d'Arbois – фешенебельного района Межева – было создано так, что в великолепно оформленных интерьерах все продумано до мелочей: от освещения до предметов дизайнерской мебели. Спален всего шесть, а места рассчитаны на 12 человек. Ski-in/ski-out, до подъемников всего две минуты езды. В стоимость проживания, кроме всего прочего, входит ежедневная уборка, услуги дворецкого, автомобиль Land Rover, доступный к вождению только дворецким.

Стоимость: от 68 750 EUR в неделю

### ONE OAK

Изумительное шале, в отделке которого использовалось в основном дерево, станет отличной резиденцией для всех – как для детей, так и для взрослых. Из окон дома открываются панорамные виды на Монблан. На площади 540 кв. м располагаются шесть спален, гостиная с камином, кухня, столовая и две лаундж-зоны, большой балкон и терраса с джакузи. Услуги дворецкого, завтраки, закуски, круглосуточный консьерж, уборка – включены.

Стоимость: от 17 985 EUR до 43 375 евро в неделю



## ВЕРБЬЕ

### THE LODGE

Резиденция на семь спален и два апартамента Master Suite построена по последнему слову техники и дизайна интерьеров. В шале есть все, что можно пожелать: 9-метровый бассейн, два (открытый и крытый) джакузи на 12 человек, хаммам, тренажерный зал, собственный ночной клуб с баром и даже каток. Приятно и то, что расстояние до подъемников и до центра курорта займет не более пяти минут ходьбы. В аренду также входит бесплатные завтрак и 5 o'clock, ужин (шесть дней в неделю), открытый бар алкогольных и безалкогольных напитков, домашние вина, услуги персонала и водителя.

Стоимость: от 95 900 швейцарских франков в неделю

### VARDAR

Всего в нескольких минутах езды от Вербье, в районе Sonalou, стоит великолепное пятиэтажное аутентичное деревянное шале площадью 980 кв. м, под крышей которого располагаются семь спален, готовых разместить 10 взрослых и шестерых детей. Всем постояльцам можно рассчитывать на помощь повара, менеджера шале и водителя, а также на наличие халатов и тапочек, ежедневную уборку и бесплатный Wi-Fi.

Стоимость: от 89 000 до 140 000 швейцарских франков в неделю

Внизу – с террасы Chalet Mesanges в Церматте открываются невероятно красивые виды на Маттерхорн и долину в целом. Справа – спальня с примыкающей к ней ванной комнатой в Chalet Seven (Кран-Монтана) и гостиная резиденции Les Brames в Мерибеле



## ЦЕРМАТТ

### CHALET MESANGES

Если вы решили остановиться в Церматте, тогда это стильное и современное шале в районе Petit Village – для вас. Уютные интерьеры с деревянной отделкой и огромные окна, из которых открываются чудесные виды на долину, гору Маттерхорн и деревню, – не единственное его преимущество. К услугам гостей семь спален, рассчитанных на 14 человек, просторные террасы, горячее джакузи, гостиная с камином, wellness с хаммамом, парилкой и зоной отдыха, TV-lounge и многое другое. Правда, до подъемников и до центра курорта придется добираться на электротакси.

Стоимость: от 57 500 швейцарских франков в неделю

## ДАВОС

### TIVOLI LODGE

Несомненно, главное шале в Давосе. Недаром во время Международного экономического форума тут останавливаются президенты и члены королевских семей. Дом площадью 700 кв. м раскинулся в укромном уголке престижного Paludastrasse, что в нескольких минутах езды от центра. Изысканный дизайн, полное оснащение, многочисленные услуги, предоставляемые как маленьким, так и взрослым гостям, скрасят зимние каникулы.

Стоимость: от 45 100 EUR в неделю

## МЕРИБЕЛЬ

### LES BRAMES

Это шале ни много ни мало слывет лучшим в Мерибеле, что, в общем, объяснимо: огромные панорамные окна с видом на сад, террасу и горы Vallon, современное оснащение, индивидуальный дизайн каждой спальни, коих всего шесть, сауна и хаммам, джакузи, тренажерный зал, домашний кинотеатр, лыжная комната, игрушки, санки, игры для детей и многое другое, не говоря уже об услугах, предоставляемых постояльцам. Правда, до ближайшего подъемника и центра курорта придется ехать, но всего две минуты.

Стоимость: от 41 100 EUR в неделю

## КРАН-МОНТАНА

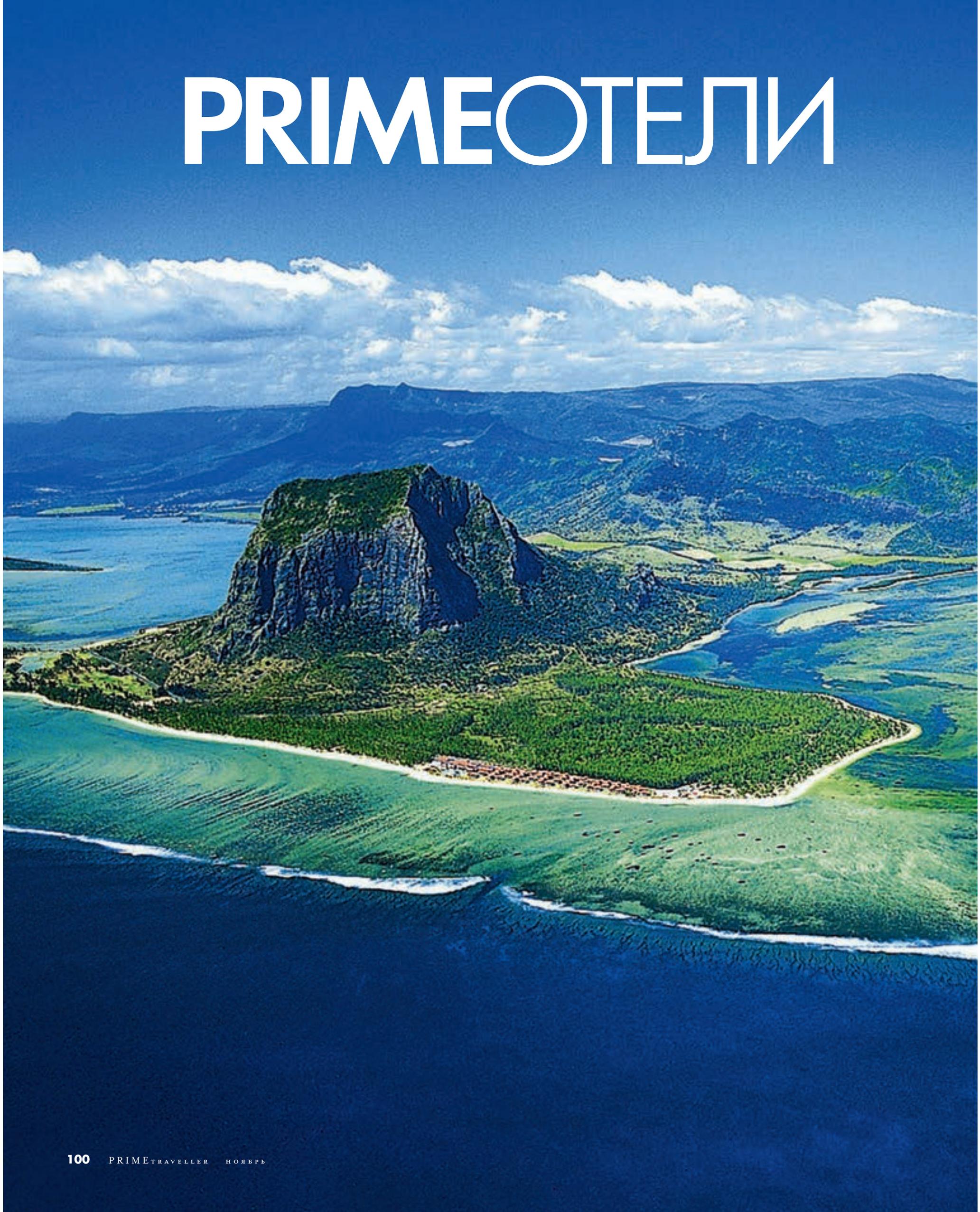
### CHALET SEVEN

Под крышей этого великолепного шале площадью 2500 кв. м расположились четыре апартаменты с тремя спальнями и террасой в каждой, детской спальней, просторной гостиной с камином, тренажерным залом, косметическим кабинетом, спа, террасой с лаундж-зоной, горячим бассейном, игровой комнатой и со всем тем, без чего качественный и комфортный отдых был бы невозможным. Несмотря на обилие опций, которым можно себя занять в доме, не стоит забывать и о катании, доступ к которым займет несколько минут ходьбы. Отдых должен быть идеальным.

Стоимость: 114 675 EUR в неделю



# PRIMEOTЕЛИ



Межсезонье – та пора, которую хочется переждать в теплых краях. С выбором направлений и курортов проблем нет, все как раз наоборот – за последний год в мире появилось множество новых достойных вариантов. Лучшие из них – в подборке Prime Traveller.

Слова Нонны Мартиросян



На предыдущем развороте: Маврикий с выступающей на переднем фоне горой Le Morne – визитной карточкой острова. Внизу – романтический ужин на закате на курорте Dorado Beach, a Ritz-Carlton Reserve. Справа – лобби-бар в отеле Andaz Maui at Wailea на Гавайях

## DORADO BEACH, A RITZ-CARLTON RESERVE (ДОРАДО)



История пуэрто-риканского курорта Dorado Beach уходит корнями в начало прошлого столетия, когда Лоуренс Рокфеллер, небезызвестный миллиардер с именем, ставшим нарицательным, выкупил плантацию и дом Клары Ливингстон, первой женщины-пилота вертолетов, и велел заложить тут отель, по высоте не превышающий пальму. В результате появилась гостиница, в которую потянулась вся западная элита: президенты, артисты, музыканты. В надежде возродить былую славу этого места некоторое время назад за него взялась группа Marriott, вложившая в проект 342 млн долларов и присоединившая к оригинальному названию отеля свой luxury-бренд Ritz-Carlton. Торжественное открытие состоялось в прошлом году, и сегодня можно с уверенностью сказать, что новый Dorado Beach не только догонит, но и перегонит по всем параметрам своего предшественника, ведь теперь к услугам гостей не только полностью восстановленная по оставшимся эскизам вила Su Casa («жемчужина» курорта, расположенная прямо на пляже и скрытая от любопытных глаз буйной растительностью), но и разные категории номеров, гастрономический ресторан под руководством именитого шефа, Spa Botánico (с действительно поразительным меню процедур) и заповедник под негласным названием «тропа Рокфеллера». [ritzcarlton.com](http://ritzcarlton.com)

## ANDAZ MAUI (ГАВАИИ)

Новый отель знаменитой цепочки Andaz (принадлежащей не менее известной гостиничной группе Hyatt), который в сентябре открыл свои двери на месте бывшего Renaissance Wailea Beach Resort. Кстати, согласно некоторым рейтингам, это пока первый и единственный отель на Гавайях, который можно отнести к категории роскошных. С этим, конечно, можно и поспорить, но факты говорят за себя сами – сразу после открытия гостиница громко о себе заявила, предоставив гостям высококлассный сервис, и пока получает только хвалебные отзывы. Всего в отеле 297 номеров и суитов, включая VIP-виллы с двумя или четырьмя спальнями; пять ресторанов, один из которых – Morimoto Maui – назван в честь своего прославленного шефа Масахару Моримото (кухня представляет из себя некий фьюжн японских, западных и гавайских блюд); пять бассейнов, четыре из которых представляют из себя infinity-pools; спа и фитнес-центры; теннисные корты и гольф-поля. Если атмосфера, место и комфорт этого отеля покажутся вам привлекательными, тут можно приобрести и виллу-резиденцию (коих всего шесть), только что выставленных на продажу. [andaz.hyatt.com](http://andaz.hyatt.com)

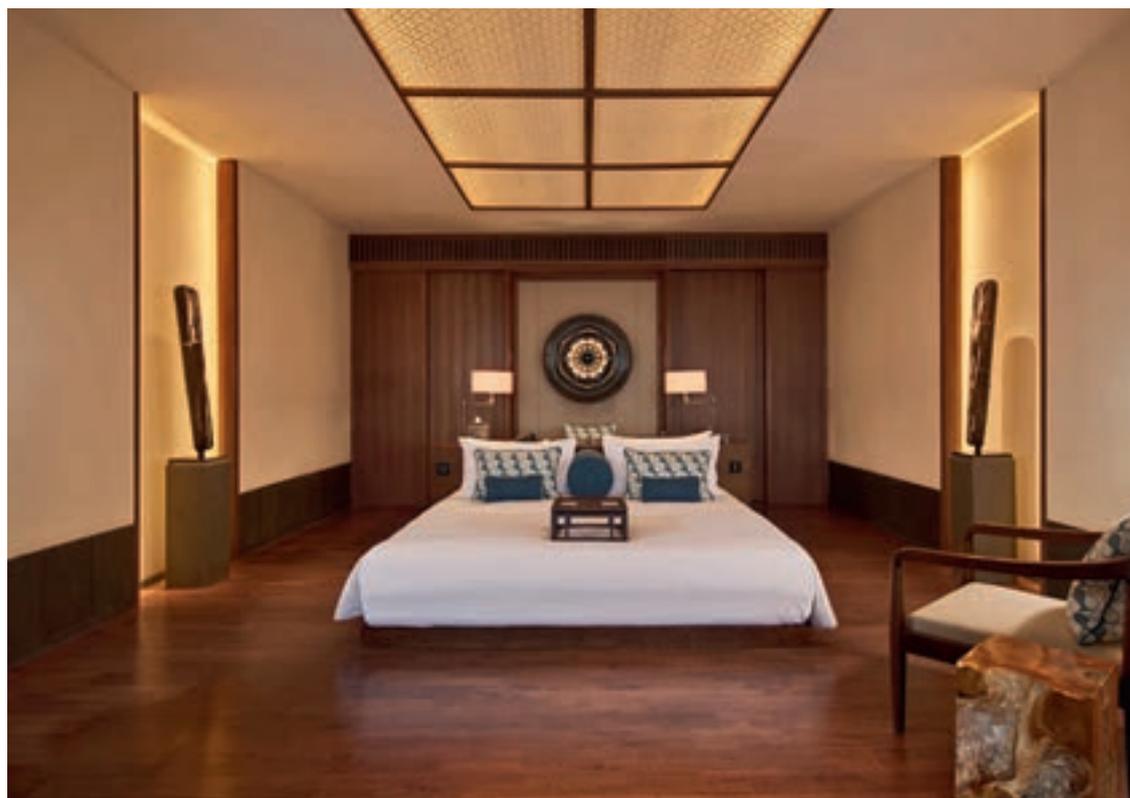




Вверху – главный вход-павильон на курорте The St. Regis Mauritius напоминает декорации к восточным сказкам. Внизу – элегантные и лаконичные интерьеры номера Deluxe Suite в Regent Bali. На странице справа: терраса Noi Pool Pavilion на курорте Amanoi во Вьетнаме

## REGENT BALI (БАЛИ)

**Е**ще одно яркое открытие нынешнего лета – Regent Bali, который, по словам представителей одноименной гостиничной цепочки, станет флагманским курортом в категории люкс. Отель располагается на востоке острова, в районе Санур, в окружении цветущих садов и самых знаковых достопримечательностей Острова богов: храма Гунунг Кави, вулкана Батур, живописных рисовых полей, знаменитой деревни в Убуде. Все суиты, а их 95, декорированы в аутентичном балинезийском стиле и обладают достаточно внушительными размерами. Например, площадь самых маленьких номеров категории Deluxe Suite достигает 90 кв. м, а площадь Regent Villa, гордости курорта, и вовсе составляет 937 кв. м. Такая масштабность относится не только к номерам. Все три ресторана паназиатской кухни, спа-центр, бассейн выполнены с не меньшим размахом. [regenthotels.com](http://regenthotels.com)



# PRIMEОТЕЛИ



THE ST. REGIS MAURITIUS (МАВРИКИЙ)

Остров Маврикий, несомненно, очень популярен не только среди серферов, но и среди тех, кто любит комфортный отдых в теплых краях, на берегу океана, среди пальм и песочных пляжей. Спрос диктует предложение. Несмотря на большой выбор отелей, расположенных в самых разных концах острова, новые курорты все же появляются. Одним из последних и самых значительных, на наш взгляд, является The St. Regis. Колониальный особняк, утопающий в буйной растительности, – это и есть пятизвездочный курорт. Что характерно, расположен он прямо напротив горы Le Morne, символа острова, на которой когда-то прятались беглые рабы. Правда, все виллы выходят отнюдь не на гору, а на океан, но это, конечно, скорее плюс, чем минус. Для семейного отдыха тут абсолютный рай – маленьким путешественникам есть чем заняться. Клуб для детей и школа юных серферов будут интересны и малышам, и подросткам. В целом инфраструктура курорта приятно удивляет: шесть ресторанов (среди которых один индийский под руководством звездного Атула Кохара), Iridium Spa, бассейны, чайный сад, фитнес-центр, теннисный корт, парикмахерская, бутик и кинотеатр. [stregismauriti.us.com](http://stregismauriti.us.com)

AMANOI (ВЬЕТНАМ)



Зарекомендовавшая себя гостиничная сеть Aman Resorts начала свою экспансию во Вьетнам, открыв тут свой первый отель Amanoi, что в переводе с санскрита означает «место умиротворения». Собственно, с этим трудно не согласиться, учитывая всю живописность этого места: посреди Национального парка Нуи Чуа, внесенного, к слову, в Красную книгу, у самой красивой бухты Винь Хи с видом на естественную дикую красоту соседних островов и прибрежной зоны. Такой захватывающий вид открывается из всех концов курорта – этому прежде всего способствуют расположение и дизайн вилл и павильонов, выполненных в современном стиле с большими панорамными окнами. На самой верхней точке курорта, как на обзорной площадке, располагаются ресторан, бар и большая терраса. Другая часть инфраструктуры представлена библиотекой, бутиком, тренажерным залом, студией для йоги и пилатеса, бассейнами, теннисными кортами и дорожками для любителей прогулок, бега или треккинга. В качестве альтернативы тут все предусмотрено и для разного вида «водных процедур». [amanresorts.com](http://amanresorts.com)

## FOUR SEASONS RESORT (СЕЙШЕЛЫ)

Сейшелы, конечно, едва ли можно назвать гольф-направлением, учитывая холмистый ландшафт (известно, что Сейшельские острова сегодня – это сохранившиеся после наводнения верхушки гор), однако в Four Seasons эту проблему решили легко, устроив гольф... на воде. Эта новая и приятная «опция» времяпрепровождения доступна ежедневно в 18.00 в течение одного часа. Время выбрано неслучайно – оно идеально для того, чтобы одновременно с игрой насладиться закатом, который в этих краях необыкновенно красив. Специальные маркеры фиксируют расстояние до падения мяча, чтобы соревнующиеся могли вести счет. Кстати, мячи, с виду обычные, вовсе таковыми не являются. Понятно, что в таком месте, как Сейшелы, вероятность «запустить» мяч далеко в океан стремится к 100%. Поэтому были созданы специальные экомячи. Их особенность в том, что в оболочке, растворяющейся в воде в течение 48 часов, находится корм для рыбок, так что в развлечениях о природе не забывают. Даже если вы не фанат гольфа, такой вариант игры пропустить просто невозможно, тем более что и стоит он совсем недорого: один сеанс – 40 евро. В стоимость входят 20 экомячей, коктейль и коврики.

*[fourseasons.com/seychelle](http://fourseasons.com/seychelle)*





На фото слева: расслабленная атмосфера отеля Four Seasons на Сейшелах настраивает на правильный лад. На этой странице: ванная и гостиная одной из vill вилл курорта Cheval Blanc Randheli, оформленные в типичном креольском стиле

## CHEVAL BLANC (МАЛЬДИВЫ)



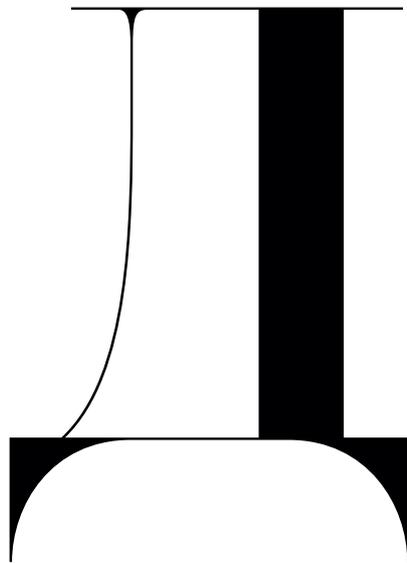
Сезон в Куршевеле еще не начал, поэтому в качестве альтернативы переходное время можно провести в теплых краях, например, на Мальдивах, где недавно появился «младший брат» самого известного куршевельского отеля – Cheval Blanc. Это второй отель, работающий под этим брендом. Высоко заявленный статус курорта ощущается сразу по прилету в аэропорт Мале, где в лаундже Cheval Blanc со всеми удобствами можно подождать принадлежащий курорту не менее комфортабельный самолет, который доставит вас на остров Ноону, где среди пышных садов и на берегу океана стоят удобные и большие виллы разных категорий: Island Villa – одно или двухспальные виллы для отдыха с детьми, Water Villa, Garden Villas и Owner's Villa – резиденция для самых искушенных путешественников. Кроме того, на территории острова-курорта несколько ресторанов, в числе которых и хорошо известный Le 1947, в котором французская кухня тонко сочетается с местными специями. [chevalblanc.com](http://chevalblanc.com)

Дэвид Занетта, идеолог, совладелец и президент швейцарского часового бренда De Bethune, основанного в 2002 году и названного в честь министра финансов при Людовике XV, изобретателя регулятора хода для напольных и карманных часов, рассказал Prime Traveller, во имя чего он создает часы, зачем регулярно сидит за рулем бульдозера и от чего получает в жизни удовольствие.

# Коллекционер впечатлений

Интервью Юлии Савельевой





Десять лет назад вы были вполне успешным специалистом, дилером, реставратором старинных часов и при этом еще их же коллекционером и, судя по всему, жили припеваючи вполне себе устоявшейся благополучной жизнью – что вас сподвигло к созданию собственного часового бренда, в который предстояло вложить огромные усилия, финансовые средства и преодолеть на этом пути множество препятствий? Совершенно верно. К тому времени я уже мог бы спокойно сидеть с удочкой на берегу – у меня не было необходимости создавать часы, чтобы заработать на жизнь. Долгие годы, еще с конца 60-х, до этого я занимался антикварными часами, карманными и настольными. Моя компания работала над тем, чтобы составить большую часть второй по величине коллекции в мире после Британского музея для одного американского частного коллекционера, мы также реставрировали и покупали редкие предметы для одного из музеев в Иерусалиме и для музея Patek Philippe в Женеве – на подобном уровне параллельно с нами работали всего несколько человек в мире. И я наблюдал, как многие джентльмены стали часовщиками – такие как Франк Мюллер, Франсуа-Поль Журн, Феликс Баумгартнер, Роберт Гройбель. Все они в свое время восстанавливали старинные шедевры для нашей компании и, по сути, с этого начинали свою карьеру. И большинство из этих же людей работали в компании ТНА (Techniques Horlogères Appliquées), созданной моим будущим партнером по De Bethune, ныне техническим директором нашего бренда часовщиком Дени Флажолем. В той его компании я был совладельцем и держателем акций, а занималась она созданием уникальных часов для Breguet, Cartier, Piaget, Audemars Piguet и так далее, словом, многих образцов высокого часового искусства других брендов были произведены именно в той нашей компании. Так что к моменту, когда я решил создать De Bethune, у меня уже был высококвалифицированный персонал, который был способен создать новые часы высокого полета.

Но ведь создание часового бренда – это очень серьезная амбиция, для реализации которой необходимо соединить воедино множество составляющих, в том числе огромные финансовые вливания. Вы были уверены в успехе своего начинания, в том, что ваши часы будут продаваться? Ну, я довольно амбициозный человек. И абсолютно был уверен в успехе, поскольку никогда не проигрываю. Во всем, что я делаю, стараюсь достигнуть совершенства, и у меня это получается. Конечно, с бизнес-точки зрения я прекрасно знал, сколько все это будет стоить, но я знал и то, как могу избежать части затрат, – благодаря возможностям моих техников, способных построить, создать, придумать нечто без дополнительных исследований извне, которые обычно стоят целое состояние. У нас внутри уже были большие возможности существующей организации, и в этом была наша сила и большая удача. Это уже изначально снижало стоимость всех работ. Остальные же расходы – это просто финансы, деньги, а мир полон денег, в нем нет никакой проблемы с деньгами – они повсюду. А далее у меня было человек десять, которые были готовы мне дать все, что я ни захочу, в обмен на небольшую долю в компании. Деньги – это не редкость, это бумага, в ней нет знаний, нет эмоций, нет любви, этот мир полон денег – только бери! Это просто деталь, и я уж точно не работаю ради денег.

Очевидно, что ради удовольствия, скорее всего, самого большого в вашей жизни... Мною двигало простое соображе-

Мастера De Bethune работают над созданием не только наручных часов. На фото справа – один из шедевров марки, настольные часы DB Mystérieuse



ние о том, что вся работа великих мастеров разрушена современными часовщиками, которые скорее даже не часовых дел мастера, а умельцы, делающие деньги. Сегодняшние топ-менеджеры многих часовых компаний до этого являлись менеджерами компаний по производству туалетной бумаги и дезодорантов или компаний, сажающих картофель, да чего угодно, только не часов, и это чистый воды бизнес и делание денег. А часовое искусство – это нечто иное, отличное от этого. И, насмотревшись разного, я решил противопоставить этому процессу свой собственный – ради того, чтобы не потерять смысл, традиции великих мастеров прошлого и художников прошлого, которые с ними работали.

Ну, со многими часовыми брендами все не так печально! Я вам так скажу – поставьте старинные антикварные часы на расстоянии в семь метров от меня, и я смогу вам сказать, в какую эпоху они созданы, в какой стране, кто их сделал и что за механизм внутри. Да, что-то я вижу, но скорее чувствую этот предмет. И у меня такого же рода чувство, ощущение ко всему, что я вижу, – такое уж у меня природное качество, основанное на знаниях. И когда я вижу часы, которые массово производятся сегодня, мне просто физически становится дурно, и в какой-то момент это ощущение стало столь сильным, что мотивировало меня к решению – давайте создадим несколько часов по настоящим часовым законам, иначе уже никто не сможет сделать эту работу в будущем, поскольку часовая культура потихоньку исчезает, в ней нет ни должного обучения, ни больших возможностей, ни творческих амбиций. И это очень грустно. Большие часовые группы убивают это чувство искусства, ставят процесс на поток. Они продают свое имя, бренд тем людям, которые хотят быть по этому бренду узнаваемыми другими такими же людьми, только потому, что они носят некий модный бренд.

Часовая же философия De Bethune базируется на создании прибором измерения времени, которые выражают наше уважительное отношение к прошлому, наше видение, наши мысли о знании и о классической красоте, которые не должны быть утеряны, а также процесс совершенствования технологии и эстетики, в том числе с помощью современных технологий. Наше видение и активность – это усовершенствование долгой истории наших предшественников из прошлого, особенно великих мастеров, и продолжение процесса в духе их традиций. Вот почему мы создаем классические по своей сути часы высокого качества, которые принадлежат порой разным мирам. С некоторыми мы исполняем классическую музыку, с другими сочиняем современную, музыка по своей сути – это единая субстанция, и замечательно, когда ты можешь безупречно играть Бетховена, но при этом сочинять нечто сам, как в случае с нашими часами.

**Я бы сказала, что ваши часы, с одной стороны, – это Бетховен, а с другой – Филип Гласс...** А я бы сказал, это скорее Барт и Гарбарек. Барт, на мой взгляд, классик, а Гарбарек с его глубоким звуком и сильными эмоциями очень современный. Барт – классический музыкант, Гарбарек – инноватор. И оба почти неизвестны большинству публики в Европе, Америке и Азии, может быть, в России по-другому.

**Кстати, вы представляете, насколько часы De Bethune популярны в России; в курсе ли вы, что о них думают здесь, – не просто же так вы решили создать десять моделей DB27 Titan Hawk с циферблатом темно-синего цвета для России?** Знанием нашей работы здесь, в России, мы обязаны активности нашего партнера, компании Mecury, которые понимают наши принципы и умеют их транслировать. Мы же просто хорошо делаем свою работу высоко в швейцарских Альпах, в регионе Юра, в деревне Л'Оберсон, среди коров. У нас не так много возможностей рассказывать об этом в России, и это компетенция нашего партнера. Эти десять часов limited edition для России абсолютно отражают нашу философию. В идеале я бы делал особые часы для каждого человека, которого встречаю в жизни: это лучший способ создать часы, подходящие конкретной персоне. Своего рода made-to-measure часы для личности были бы фантастикой, но это невозможно в производственном плане, нельзя сделать все, что ты хочешь, да и то, что ты можешь, это уже долгая-долгая работа.

**Лет шесть назад часовые журналисты в России стали писать о таком новом явлении в швейцарской часовой индустрии, как независимые молодые часовые бренды, новички в индустрии, и De Bethune попал в их число...** К сожалению! Но я нормально себя чувствую оттого, что на меня навешивают этот ярлык. Я-то сам про себя все знаю, и моя команда тоже все знает про самих себя, чего они стоят и сколько лет работают в индустрии. И мы-то понимаем, что нет никакого сравнения в наших знаниях, в нашем видении и точки зрения с другими. Это настоящие часы, большинство остальных, кого вы имеете в виду под «молодыми» часовыми брендами, – это часовые игрушки. Для меня это не часовое искусство, а скорее увлекательная игра для других. Может быть, она кому-то и интересна, мне же важнее часовое искусство, а чтобы создавать его, вы должны быть истинным художником. А художник в данном случае это даже не один человек, а целая команда единомышленников, которая борется за свой проект, а не за самих себя. Надо забыть о своем эго и научить людей жить в другом мире, где все уважают работу друг друга, ради того, чтобы оказаться там, где оказались мы. Люди этого не знают, но нам все равно.

**Как часовая индустрия реагировала на появление De Bethune? На то, что вы в одночасье стали предметом интересов часовых коллекционеров?** Единственное глобальное ощущение, которое у меня было, – что нас очень уважают все участники процесса, мир серьезных часовщиков. И это единственное, что меня интересует, все остальные вольны думать все что угодно. Меня это не касается – в нашем мире многие думают одно, а говорят другое...

Первые наши часы, очевидно, были более классическими, и мы их сделали с механизмами, произведенными вне компании, потому что нам нужно было перестроить собственный производственный процесс, а на это потребовалось несколько лет. Тогда это был еще не полный цикл работ De Bethune, как сегодня. Но все дело в том, что этот самый механизм, произведенный на стороне, ранее был придуман моими сотрудниками, так что, по сути, был наш, хотя на нем и стояло другое имя! Нам нужно было лишь усовершенствовать его ход, поскольку мы знали как сильные, так и слабые стороны нашего собственного продукта!

**Верно ли я понимаю, что работающие у вас в компании специалисты обеспечили вам должное техническое оснащение часов, а вот за эстетику De Bethune вы полностью отвечали сами?**

Абсолютно, я сам. У меня в команде огромное количество технических людей, математиков, исследователей, так что в профессиональном ключе мы имеем огромные силы. А вот эстетика De Bethune – это моя работа, которую я всегда очень любил, для меня это удовольствие, я бы создавал по одним часам хоть каждый день. К сожалению, требуется много времени на то, чтобы создать реальный объект высокого качества.

Признаться, множество наших задумок мы просто отменяем, поскольку они попросту невероятно сложны в исполнении и было бы сумасшествием производить подобные модели. У нас и без того довольно большая коллекция часов, мы сами производим только одних компонентов 3500 наименований, только одна система по контролю их производства стоит миллионы и годы работы. Никто из тех компаний, кто производит стрелки, не может создать такие же, как у нас, ни один из производителей циферблатов не способен произвести наш циферблат, ни один производитель корпусов не может повторить наш, ни один специалист по механизму не способен воспроизвести механизм De Bethune. Только одна наша пружина баланса стоит пять тысяч швейцарских франков, как ни у одного другого часового бренда. Это как в хорошей машине: если у вас отличный двигатель, то, сидя за ее рулем, вы будете чувствовать его силу и мощь, звук его работы, а в большинстве часов вы слышите лишь «тик-так-тик-так», потому что в них стоит двигатель как в старой Tatga, отполированный и дешевый.

Раньше часы были для людей способом узнать, который сейчас час, это была жизненная необходимость. Сегодня тот, кто покупает часы, – глупец, если только он не испытывает эмоции, схожие с теми, которые получаешь от обладания великим произведением искусства. Сегодня часы больше не нужны для того, чтобы узнать время: оно повсюду – в компьютере, в телефоне, и оно невероятно точное, безупречно будит меня по утрам...

Так что иметь на запястье часы сегодня бессмысленно, особенно какую-то раздутую величину, которая стоит при этом состояние. Единственный смысл в том, чтобы иметь нечто, принадлежащее не только к высоким часовым технологиям, но и к традициям.

Возвращаясь к эстетике наших часов – да, я создаю их дизайн, а затем мои люди его начинают реализовывать, но я пристально слежу за процессом и даю свои указания: здесь много, там мало, здесь более округло, длинно, покорооче... Так что когда выходит окончательный продукт, то это именно то, что родилось в моем сознании, стопроцентная реализация моей задумки.

Каждая деталь, комбинация всего, что вы видите в часах De Bethune, уже рождается в таком виде внутри моего сознания, и я не знаю почему, но это должно быть именно так. И я совершенно не возражаю против такого естественного процесса в своем сознании, а его уже потом оценивают другие – насколько они важны для часовой истории. Художник рисует потому, что он не может не рисовать и хочет выразить некие свои мысли, это уже после критики дают его произведению свою оценку. Так и я стал создавать часы

Одна из новинок, представленных маркой De Bethune на выставке в Базеле в 2013 году, – часы DB25 LT Tourbillon





Главное трио часовой марки De Veuhne (слева направо): президент Дэвид Занетта, исполнительный директор Пьер Жак и дизайнер Дени Флажоле

и создаю их такими, как ощущаю, а потом уж пусть другие решают, какое у них место в истории. Так что я как художник или композитор, из которого исходит музыка. Кстати, возможно, единственная вещь, о которой я жалею в жизни, – это то, что я сам не играю ни на одном музыкальном инструменте. Вот этого таланта во мне нет, а я верю только в то, что выходит наружу из самого себя. Я люблю музыку, но не способен играть, может быть, в следующей жизни?!

**Откуда в вас такая тяга к креативности, к созиданию, к дизайну, причем не только к часовому? Откуда она идет?** Это естественный природный дар. Ребенком я все время рисовал, что-то конструировал. А когда вырос, юношей пробовал себя и как художник, и как художник театральные декораций. Ну откуда у композитора берется способность сочинять музыку? Он вам не ответит. Так и у меня – не знаю, я был таким всегда. Это часть моей природы. У каждого есть какие-то способности, главное – уметь их применить. У меня есть какая-то естественная потребность все время создавать нечто вокруг себя. Я просто ощущаю необходимость сесть за руль своего бульдозера, поднять вот этот камень и переместить его туда, где, на мой взгляд, он лучше смотрится, и он просто должен быть там – и так во всем. Для меня естественно заниматься тем, чем я занимаюсь, а занимаюсь я тем, в чем чувствую необходимость (не взирая на все остальное), так уж я живу.

**Как De Bethune изменил вашу собственную жизнь? Как вы сказали сами – вы могли бы больше не работать, а просто рыбачить всю оставшуюся жизнь... Да не особо изменил. De Bethune для меня сегодня большое удовольствие! Все, что я делаю в жизни, должно приносить мне удовольствие, иначе я этого просто не делаю. Прожив большую часть жизни в окружении шедевров прошлого, я в какой-то момент оглянулся и сказал сам себе – черт, да все уже потеряно! Кто-то должен с этим что-то делать, чтобы попытаться не дать пропасть умению, ремеслу окончательно. Я изнутри почувствовал себя обязанным сделать это, сыграть в эту игру по самым серьезным правилам, но исключительно к своему собственному удовольствию. Все, что должно произойти, происходит – вот моя жизненная философия. De Bethune естественным образом вошел в мою жизнь. Очень важно следовать в жизни своим чувствам, мыслям и убеждениям.**

**Мой самый большой интерес в жизни – это вся моя жизнь, все ее составляющие (со мной в центре этой вселенной), но это и люди, с которыми я работаю, взаимоотношения с ними, общение. Это такое огромное количество составляющих! Это целый ансамбль, это музыка, которую играет мой оркестр.**

**Вы упомянули о бульдозерах – вы что, действительно сами работаете за рулем этой машины и с ее помощью творите некий ландшафт?** Именно, я люблю природу и получаю удовольствие оттого, что сам строю, формирую некий пейзаж. У меня есть довольно большая собственность на озере Комо, и вот там, на горе, у меня даже протекает небольшой широкий ручей, окруженный камнями, там-то я играю с этим ландшафтом, формируя небольшие озера или японский сад, сажаю деревья, переставляю камни, всячески играю с перспективой. Просто научился делать это сам, и сегодня у меня два бульдозера; с их помощью я сражаюсь с природой и подчиняю ее своему видению идеального пейзажа, который я к тому же населяю живыми лесными птицами. Они охотно у меня там живут, довольно сытно и вольготно, точно так же, как кошки, собаки, лошади, – все они часть моей семьи, со многими из них я разговариваю как с людьми.

**Вы ездите верхом?** Раньше ездил, сейчас перестал. Потому что уверен: чтобы делать нечто хорошо, на должном уровне, необходимы внимание, время и физическая сила. И с лошадьми точно так же, как с мотоциклами, – у меня до сих пор есть великолепнейшие мощные образцы мотоциклов, но ездить на них я перестал. В молодости я еще и самолеты сам водил и попадал в несколько весьма эмоциональных ситуаций. Но если ты не практикуешься каждый день, не тренируешь свои физические реакции, то такие увлечения просто становятся опасными, и в определенном возрасте уже стоит об этом забыть. А для меня делать что-то не на пике возможного попросту неинтересно. Если что-то получается плохо, неважно – про-

**В своем доме я коллекционирую вещи со всего мира – и живу в окружении разных культур, их причудливом сочетании, смешиваю вместе разные вибрации энергии, формы и цвета. Наверное, я таким образом стараюсь создать вокруг себя некий гармоничный мир, в моем представлении, разумеется.**

сто больше не делай этого. А сегодня я занимаюсь только тем, что делаю наилучшим образом, например, часами.

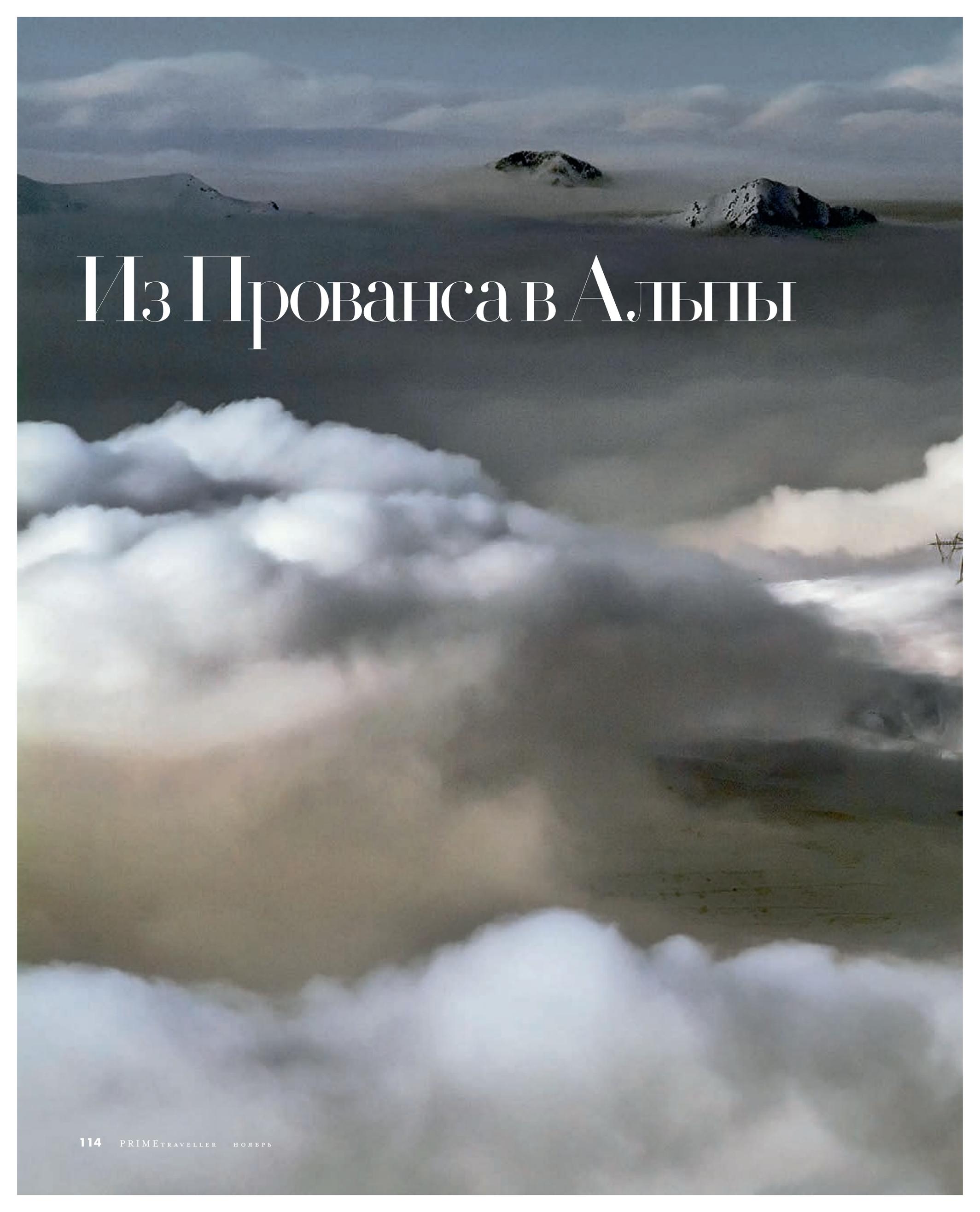
**Я слышала, что из Москвы вы отправляетесь в Марокко на поиски... скелетов динозавров, это еще одно ваше хобби или некий новый опыт?** Я отправляюсь туда ради удовольствия. Я коллекционер по жизни – собиратель впечатлений и всего, что мне нравится: часов, поделочных камней, тканей, машин. Хотя на самом деле сегодня уже ничего особенного я не собираю, вот раньше коллекционировал все, что попадалось мне под руку. Что я делаю с камнями? Ну, если они большие, то включаю в пейзаж у себя на земле, если маленькие, то использую в качестве натуральных скульптур. Это же просто очень красивые объекты. Вот в Москве я побывал в магазине, где можно приобрести ткани из Узбекистана, – для того, чтобы оформить мою новую кухню, этим я тоже занимаюсь сам. В своем доме коллекционирую вещи со всего мира – и живу в окружении разных культур, их причудливом сочетании, смешиваю вместе разные вибрации энергии, формы и цвета. Наверное, я таким образом стараюсь создать вокруг себя некий гармоничный мир, в моем представлении, разумеется.

**А что касается динозавров, это просто опыт жизни в месте, где можно открыть в самом себе что-то новое, вещи, которые отличаются в отношении к действительности, исследовать, открывать нечто личное в непривычной атмосфере, посреди пустыни, вдали от цивилизации. Я получаю от этого огромное удовольствие.**

**Если найдете там скелет динозавра, что станете с ним делать?** Да ничего особенного, больше важен процесс. Но если он мне понравится, заберу с собой домой, не знаю, посмотрим, это не самоцель. Цель – в контакте с иной реальностью, в эмоциях от этого.

**Подозреваю, что вас бесполезно спрашивать о каникулах и об отдыхе? Вы, очевидно, не являетесь тем представителем часовой индустрии, что работают с 8 утра до 8 вечера, от одной выставки в Базеле до другой, и отдыхают лишь на Рождество и в августе... Нет, конечно, нет. Я всегда на каникулах, в любой момент. Устраиваю их себе спонтанно. Если я вздумал куда-то отправиться, то просто туда отправляюсь. Я делал так всю свою жизнь. Может быть, не всегда так надолго, как хотелось бы, но в те места, куда хотелось, определенно. И даже в самых экстремальных местах я чувствовал себя отлично, очень естественно, и мне везде везло – в пустыне и в Египте, где я помногу бывал, меня ни разу не атаковал скорпион, в джунглях Амазонии, когда мы с друзьями путешествовали по реке и берегам, на меня не нападали змеи. Как-то меня миновали опасности, к счастью.**

**Есть ли в мире места, куда вы стремитесь попасть?** Как раз в данный момент жизни меня невероятно привлекает мысль путешествия по Сибири, даже не знаю почему. И в один прекрасный день я непременно туда попаду. ☺



# Из Прованса в АЛТЫ

Зимой Альпы привлекают к себе тысячи любителей горнолыжного спорта. Если же в горы добираться нестандартным маршрутом, то кроме лыжных трасс можно увидеть еще немало интересного. Один из таких, пока не очень освоенных путей в Альпы лежит через необычайно колоритный город на Лазурном Берегу Прованса.

Слова Владимира Головина

Итак, в самый разгар зимы прилетаем прямым рейсом Air France в Марсель. В Москве снега и метели, а тут солнечно и тепло. Кто же откажется вот так за три часа перенестись из холодной пасмурной Москвы на берег Средиземного моря? Даже если в качестве основной цели этой поездки предполагается катание на лыжах на одном из альпийских курортов. Прогулявшись по главной улице Марсея Ла Канбьер, отведав знаменитого рыбного супа «буйабес» и заглянув в старинную крепость на острове Иф, куда Александр Дюма поместил своего графа Монте-Кристо, можно отправляться в горы.

Самые Южные Альпы (или, как их еще называют, Приморские) начинаются в каких-то 64 км от побережья. Путь к ним лежит через местность, красочно описанную в книге Питера Мейла «Год в Провансе». Добраться до снежных склонов можно разными способами. Один из них – взять напрокат автомобиль. Выбор автомобиля полностью зависит от ваших предпочтений, количества багажа и размера компании. Главное, на что надо обратить внимание, – это чтобы колеса были «обуты» в зимнюю резину, а в багажнике лежали цепи на колеса. Море морем, а в горах зимой случаются снегопады, и без цепей через перевалы можно просто не проехать.



## ПРИМОРСКИЕ АЛЬПЫ

**К** Южным Альпам Прованса относятся шесть горных курортов: Серр-Шевалье, Монженевр, Ризуль, Пра Лу, Валь д'Алос и Изола 2000. Самый обширный регион – это долина Серр-Шевалье, в центре которой расположен город со средневековым прошлым – Бриансон. Он лежит на пути из Южных Альп в Северные и находится всего в 10 км от итальянской границы. Бриансон считается самым высотным городом Западной Европы: он находится выше всех других альпийских городов – на высоте 1326 метров над уровнем моря. Благодаря высокогорному сухому климату на склонах окрестных гор почти всегда великолепный рассыпчатый снег, еще называемый снежной пудрой, и триста солнечных дней в году.

Чтобы получить доступ ко всем 250 км лыжных трасс, достаточно остановиться в любом из отелей города или же в одной из деревушек, относящихся к региону. К долине Серр-Шевалье относятся еще четыре горные деревушки. Главная архитектурная и историческая достопримечательность Бриансона – неприступная крепость, созданная прославленным военным архитектором времен Людовика XIV маршалом Вобаном. В 2008 году она была включена в Список Мирового наследия ЮНЕСКО. Ее осмотру стоит посвятить полдня, пусть даже пожертвовав несколькими спусками по трассам.

Еще одно место, которое непременно нужно посетить, – это Les Grand Bains du Monétier, водный комплекс с горячими источниками, в которых вода естественным образом нагревается до +45 градусов. В комплексе, кроме небольших локальных бассейнов с саунами и хаммамом, есть и большой открытый бассейн площадью 300 кв. м, и еще такой же, но закрытый. Проведя в этом комплексе несколько часов после целого дня физических упражнений на горных лыжах, вы быстро восстановите натруженные мышцы и будете определены готовы к следующему дню, наполненному спортивными занятиями.

В восьми километрах от Бриансона, прямо у самой границы с Италией, находится еще один небольшой французский курорт – Монженевр. Его локальные трассы непосредственно переходят в многочисленные спуски громадного итальянского региона под названием Milky Way, объединяющего более 1000 км горнолыжных спусков.



## ДОРОГА В РАЙ

**О** своив трассы долины Серр-Шевалье, из Южных Альп отправляемся в их самое сердце, в огромный регион, получивший говорящее само за себя название Paradiski – «Лыжный рай». Чтобы добраться туда, от Бриансона спускаемся сначала в Италию, а затем уже через тоннель Фрижус снова возвращаемся во Францию и оказываемся в долине Мариенн. Через олимпийский город Альбервилль по горной дороге добираемся до Бур-Сен-Мориса. Здесь можно оставить авто, сесть на рельсовый фуникулер и подняться на нем за семь минут до Арка 1600, самого нижнего курортного городка, входящего в зону Лез Арк. Но мы поднимемся на автомобиле выше – до 1950 м. И здесь пригодятся цепи на колеса.



## НА ПОРОГЕ ЛЫЖНОГО РАЯ

**Г**рандиозная область катания Paradiski, у подножия которой и лежит город Бур-Сен-Морис, объединяет два больших региона – Лез-Арк и Ла-Плань – и включает в себя в общей сложности 425 км трасс. Еще десять лет назад Лез-Арк и Ла-Плань были связаны между собой только горным серпантинном. Связать вместе две и без того немалых зоны катания удалось благодаря уникальной канатной дороге «Вануаз Экспресс». Эта единственная в своем роде дорога была открыта в декабре 2003 года. Благодаря ей и образовался «Лыжный рай». В декабре 2013 года состоится грандиозное празднование десятилетнего юбилея.

«Вануаз Экспресс» – настоящее чудо инженерной мысли. Это самая дорогая канатная дорога в мире: на ее строительство было потрачено более 15 миллионов евро. Расстояние в 1,6 км между горными деревушками Валландри в регионе Лез-Арк и Ле-Кош в Ла-Плане двухэтажные вагоны вместимостью 200 человек каждый преодолевают за четыре минуты.

На предыдущем развороте – облака над регионом Ла-Плань. На странице слева – сноубордист на границе с Французскими Альпами. Вверху – Ле-Без, долина Серр-Шевалье



## 1950 МЕТРОВ НАД УРОВНЕМ МОРЯ

**Л**ез Арк 1950 – суперсовременный курорт, строительство которого началось в 2004 году. Он строился по совместному проекту канадской фирмы Intrawest и французской Compagnie des Alpes и очень напоминает канадский курорт Вистлер. Весь комплекс состоит из шести больших резиденций высшей категории с ресторанами, магазинами, зонами релаксации и отдыха. Все вместе они способны принять до 5000 человек. Отдельные корпуса, каждый имеющий свое название, соединены крытыми галереями, по которым можно перемещаться, не выходя на улицу, что бывает очень ценно в случае непогоды. Везде соблюдается удобство выхода к подъемникам – стартовать на лыжах можно прямо от крыльца своей резиденции. А вообще, весь комплекс – это единая пешеходная зона, в которую автомобилям въезд заказан. Для четырехколесных спутников построен огромный подземный гараж, где они могут спокойно ожидать своих хозяев.

После целого дня, проведенного на склоне, хорошо расслабиться в спа-комплексе под названием Deer Nature, расположенном в самом центре курорта.

Общая протяженность трасс в районе Лез Арка превышает 200 км. Рельеф весьма разнообразен, здесь можно найти спуски, подходящие для любого уровня катания. Для экспертов наиболее интересные склоны расположены под вершиной Эгюй Руж (3226 м). Здесь на крутом северном склоне находится трасса для установления рекордов скорости на лыжах – Kilomètre Lancé, сокращенно KL. Уклон на ней местами достигает 75%. Несколько лет назад попробовать побить мировой рекорд (250 км/ч) мог любой желающий, взяв напрокат специальные лыжи, шлем и оплатив страховку. Однако после двух случаев с трагическим исходом трассу закрыли. Теперь получить дозу адреналина в ставшем уже легендой месте можно другим способом: в помещении базы KL работает школа спидрайдинга (speedriding). В этом относительно новом виде экстрима спускаются на лыжах, распустив над собой мини-параплан. Благодаря подъемной силе мягкого крыла лыжник может периодически отрываться от склона и перелетать различные препятствия, лежащие на траектории спуска, или же, используя силу ветра, увеличивать свою скорость и даже въезжать вверх по склону.

Самая длинная (7 км) в этом районе трасса берет начало с вершины Эгюй Руж (3226 м), а финиширует в деревушке Ле Пре на высоте 1200 метров. Вверху она обозначена как «черная», ниже переходит в «красную».





На странице слева – вид на церковь на курорте Бонневаль-сюр-Арк (долина Морьен) и покрытые снегом горы в Ла Плань. Вверху – панорама города Бриансон

## ЛА ПЛАНЬ

«Вануаз Экспресс» прибывает к конечной станции, расположенной рядом с деревушкой Ле Кош, находящейся на краю зоны Ла Плань и в центре региона Paradiski. Ла Плань, как и Лез Арк, располагает двумя сотнями километров «домашних» трасс и состоит из ряда курортов и аутентичных деревушек, расположенных на разных высотах. В горнолыжную область Ла Плань входят Плань-центр (1970 м), Плань-Виллидж (2100 м), Плань-Белькот (1930 м), Плань-Солей, Плань 1800, Плань-Эйм 2000 и Бель-Плань (2050 м). Каждый из них представляет собой комплекс отелей с прилегающими ресторанами, барами, дискотеками.

К ним еще относятся несколько деревень в нижних долинах, связанных с основным районом подъемниками. Это деревни Моншавен (1250 м), очень колоритная старая деревня с амбарами, сараями и фруктовыми садами, Ле Кош (1450 м) и Монтальбер (1350 м). Первые две расположены на другой стороне склона. Спуститься к ним можно через Арпетте (2385 м) по синим и красным трассам.

Эмблему Ла Плана – изображение снеговика в красной шапочке с помпоном – можно встретить повсюду. Как и следует из названия, центральный – это Ла Плань-центр. В нем расположены центральный офис по туризму, самый большой шопинг-центр, разнообразные рестораны и кафе и симпатичный отель Агаусагиа со своим спа-комплексом. Впрочем, поселиться можно в любом из Планей – доступ к лыжным трассам удобен отовсюду, а по дороге до поздней ночи курсируют бесплатные автобусы.

Главенствует над всем регионом Ла Плань вершина Белькот высотой 3417 м. В плохую погоду она скрывается за облаками и подъем на нее тогда заказан. Зато в ясные дни с Белькота открывается великолепный вид на всю долину, а вниз ведут весьма адреналиновые спуски. Фрирайд возможен как на верхних склонах, так и внизу среди деревьев. Вот только рекомендую обратиться к помощи профессионального гида, к примеру, из школы Охуген.

Во время зимних Олимпийских игр 1992 года, центром которых был Альбервилль, в Ла Плана проводились соревнования по горным лыжам и бобслею. Слаломный стадион, носящий имя Жан-Люка Кретье, обладателя золотой олимпийской медали в скоростном спуске, находится рядом с Плань-центром. На нем и сейчас проводятся престижные международные соревнования.

Ниже Плань 1800 расположена олимпийская бобслейная трасса, и она открыта для всех желающих почувствовать себя участником соревнований. По ней можно спуститься в настоящем «бобе-четверке» под управлением профессионального пилота. Вначале вам выдадут шлем и прочтут краткий инструктаж. Спортивным болидом с двумя такими же любителями острых ощущений, как и автор этих строк, рулил пилот Тибо Годфруа, входящий во французскую олимпийскую команду. ©

Не секрет, что Папуа — Новая Гвинея — одно из самых опасных мест на Земле, сохранивших свою самобытность во всем: в племенной жизни местных жителей, дикой природе с ее джунглями, активными вулканами, необитаемыми островами, опасными животными и птицами. Если вы готовы к приключениям, тогда эта поездка для вас.

# Папуа —



# Новая Гвинея!





**M/Y TV**

Верфь: Luerssen, количество кают: 10, количество пассажиров: 12.  
Стоимость: 7 дней — 150 000 EUR, 12 дней — 257 160 EUR + расходы.

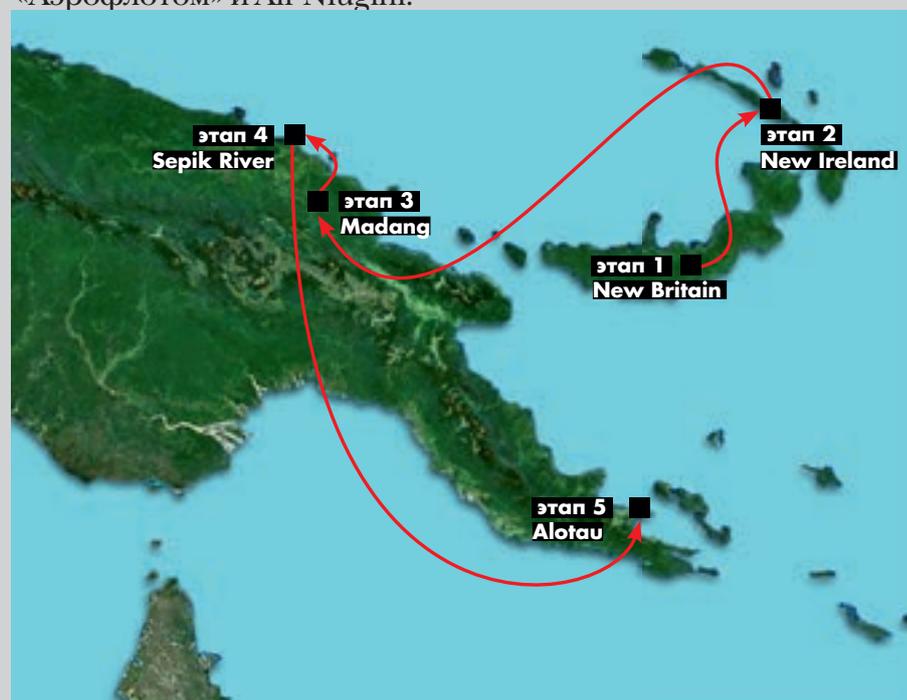


New Britain — этап 1 — New Ireland — этап 2 — Madang — этап 3 — Sepik River — этап 4 — Alotau

**ПАПУА – НОВАЯ ГВИНЕЯ**

Если вам раньше доводилось пускаться в самые опасные приключения только на страницах книг, то теперь есть возможность сделать это и в жизни, тем более что путь будет пролегать по самым диким в буквальном смысле слова островам.

Как добраться: прямых перелетов из Москвы до Порт-Морсби, столицы Папуа – Новой Гвинеи, нет, а с пересадкой через Токио и Гонконг можно долететь «Аэрофлотом» и Air Niugini.



**Этап 1.** До 1994 года Рабаул, порт на острове Новая Британия, считался одним из самых красивых и приятных со всех точек зрения портов Папуа – Новой Гвинеи, однако после извержения вулкана город был полностью погребен под грудой пепла. Один из вулканов – Тавурвур – до сих пор является активным. Кстати, при желании на него можно взобраться. Несмотря на такую печальную историю, город частично восстановился, и тут все же есть на что посмотреть: многочисленные подземные тоннели, проделанные японцами во время Тихоокеанской войны, подводные «захоронения» самолетов, коралловые рифы, горы и вулканы.

**Этап 2.** Спокойным и дружелюбным регионом в Папуа – Новой Гвинеи считается Новая Ирландия (а также все прилегающие к ней острова). Они находятся в стороне, но посетить их стоит обязательно. Кавиенг – крупнейший город региона, сохраняет свой вид и покой с незапамятных времен: длинные аллеи, пекарни, оживленный рынок с богатым ассортиментом свежих фруктов и местных сувениров и стиль жизни «вдали от цивилизации». Но вылазка в город – лишь цветочки, а вот ягоды как раз в другом: в рыбалке в местном заливе, в старинных ритуалах местных жителей, каноэ и кайтинге и велосипедных прогулках по острову.

При желании можно посетить соседние маленькие острова и их обитателей, к которым вас проведет местный гид. Самым смелым можно заняться дайвингом, не столько для того, чтобы посмотреть богатую местную подводную флору и фауну, сколько затонувшие во времена Второй мировой войны суда и самолеты.

**Этап 3.** Переход в ярко-голубые воды лагуны Маданг, окруженной горами и джунглями с одной стороны, и рифами и вулканическими островами – с другой. Живописность этих мест не поддается описанию – их надо видеть. Пышные сады, живописные виды, следы немецкой колониальной эпохи, оживленный рынок, свежие тропические фрукты, жемчуг, предметы местного творчества. Не менее богат и подводный мир, который поразит даже самых бывалых дайверов.

**Этап 4.** Сепик, самая длинная река государства Папуа – Новая Гвинея, берет свое начало в центральном высокогорном районе острова Новая Гвинея и впадает в море Бисмарка. По мере прохождения по реке вам удастся увидеть не тронутые цивилизацией места, поселения племен, живущих своей, порой дикой, жизнью. Более того, этот регион, пожалуй, один из последних, до конца не исследованных регионов мира. В какой бы деревушке вы ни остановились, вам придется следовать традициям, ритуалам, песням и танцам местных жителей. Возможно, сможете приобрести местные деревянные амулеты. Если повезет, стать свидетелями инициации, проводимой в Haus Tambaran и Spirit House, мимо которых будет проходить путь. Мало кому из «пришлых» удастся это увидеть.

**Этап 5.** Расположенный в юго-восточной части острова Новая Гвинея (провинция Милн-Бей, вернее, ее центр), город Алоту вряд ли произведет на вас впечатление города как такового. Его посещение особенно придется по душе тем, кому интересно все, что так или иначе связано со Второй мировой войной, следы которой тут сохранились. Наряду с самобытной природой, культурой и жизнью местного населения здесь располагаются мемориалы, посвященные бою у Милн-Бей, заброшенные баржи, самолеты и танки, «разбросанные» повсюду.



GETTY-FOTOBANK.RU

E

Если вы не первый раз в Вене, то наверняка у вас есть любимое кафе, где вам так нравится выпить чашку кофе на завтрак. И это прекрасно. Однако сегодня нам предстоит поездка на автомобиле Rolls-Royce Wraith, и наш день заслуживает особенной программы. Поэтому давайте на время забудем привычки и настроимся на свежие и во многом удивительные ощущения.

Для начала отправимся завтракать... в Sofitel Hotel. Этот стеклянный небоскреб на границе старого города построил талантливый французский архитектор и дизайнер Жан Нувель. Завтракают здесь на верхнем этаже, откуда открывается великолепный вид на Вену. Глядя на город сверху, гораздо приятнее рассуждать о высоком, а в нашем случае – о высшем достижении германо-британского автопрома – купе Wraith (призрак), самом мощном и быстром Rolls-Royce всех времен. Если в былые времена мощность «роллс-ройсов» не называли, предпочитая кокетливое определение «достаточная», то сейчас производители ее не скрывают и, похоже, гордятся – под капотом Wraith находится V-образный 12-цилиндровый битурбо объемом 6,6 л и мощностью 624 л. с. Он ускоряет «призрак» до сотни за 4,6 сек.

# ПРИЗРАЧНЫЙ ГОНЩИК

Слова Игоря Шеина (INTERNI)

Путешествуем по Австрии  
на Rolls-Royce Wraith.





это с учетом качества и особенностей дорожного покрытия. Но при условии, что работает навигация. А она заработает, если нажать соответствующую кнопку и негромко назвать место, куда вы направляетесь.

Плавно выезжаем с парковки. Впрочем плавно — не то слово. Мы выплываем. Словно яхта, покидающая марину. Но только, в отличие от яхты, делаем это совершенно бесшумно. Как инженерам из Гудвуда удалось так укротить всех 624 скакунов, решительно непонятно. На автобане ощутимый шум появляется только по достижении двухсот километров в час, и это, поверьте, не от двигателя, а от ветра и колес. Чтобы расслышать мотор, надо резко втопить педаль газа — вот тогда салон наполнит сдержанный рокот и вы почувствуете мощный подхват, причем с любой скорости, — «призрак» понесет вас вперед с ускорением спорткара, но только мягко. Очень мягко.

Однако гнать на этом автомобиле не хочется. Говорят, он очень неплох в скоростной езде по серпантину: реакции руля-пушинки в экстремальных режимах становятся понятными и четкими. Но мы предпочтем спокойный вальжный драйв, поскольку за окном фантастической красоты горная Австрия — мы приближаемся к городу Марицелль. Здесь обязательно надо посмотреть базилику Рождества Девы Марии — пожалуй, главного католического храма Австрии и одного из главных в католическом мире. Традиция совершать сюда паломничества в знак искупления грехов берет начало в XII веке. Искупив у Девы Марии вину за мелкие дорожные прегрешения, мы, благословясь, направляемся в поместье Wirtshaus Steirereck — частный островок гедонизма и чревоугодия, затерянный в Альпах.

**Rolls-Royce Wraith — это элегантный двухдверный автомобиль в кузове фастбэк. Сделать купе в столь неожиданном стиле было смелым решением, поскольку пространство над головами сидящих на заднем диване пассажиров несколько уменьшается.**

Про максимальную скорость говорить не будем, поскольку ее принудительно ограничили на отметке 250 км/ч. После такой информации десерт из тропических фруктов с видом на промозглую осеннюю Вену, заливаемую мелким дождем, не кажется излишеством. Спускаемся на парковку.

Rolls-Royce Wraith — это элегантный двухдверный автомобиль в кузове фастбэк. Сделать купе в столь неожиданном стиле — фастбэки были популярны в середине прошлого века — было смелым решением, поскольку пространство над головами сидящих на заднем диване пассажиров несколько уменьшается. Но это как раз тот случай, когда уместно применить слово «достаточно». Сзади вполне удобно и сидокам под метр девяносто. Хватает пространства для ног, а голова если и упрется в потолок, то не беда, поскольку он усеян световодами и выглядит как космос — с наступлением темноты вы вообще не почувствуете неба над головой.

Но главная изюминка интерьера — это массивные деревянные панели, почти полностью покрывающие внутреннюю поверхность дверей. На самом деле это продукт самых современных технологий — еще лет десять назад подобное сделать было бы невозможно: многослойный шпон не только на вид, но и на ощупь воспринимается как натуральный массив дерева.

Двигатель оживает посредством нажатия кнопки, а режим драйв включается в стиле ретро — подрулевым рычажком. Это означает, что о смене передач мы забудем навсегда, вплоть до остановки в пункте назначения. И даже если захотим похулиганить и нарушить все возможные правила дорожного движения, умная восьмиступенчатая трансмиссия сама обо всем позаботится. Она не только подстроится под «стиль пилотирования», но и сделает

К сведению наших читателей: попасть сюда непросто. Дело, разумеется, не в дороге. Проблема в том, что хозяйка открывает двери для публики лишь в пятницу и на выходные. Поэтому в эти дни здесь царит перманентный аншлаг. Достаточно сказать, что пять единственных номеров для проживания забукированы аж до конца 2014 года. Однако парни из Rolls-Royce делают невозможное — исключительно для нас: владелец Wirtshaus Steirereck открывает двери в четверг. Местный шеф готовит лучший в мире шницель из телятины, но ваш корреспондент предпочитает жареную форель, выловленную из ручья накануне нашего приезда. Ее подают на манер суши, с той лишь разницей, что аккуратно снятую с костей мякоть оборачивают не в морскую капусту, а в хрустящую рыбную корочку.

Обратный путь в Вену пролетает незаметно. Скорость, проецируемая на лобовое стекло, колеблется в пределах 100-150. Пожалуй, это самый идеальный режим передвижения на Wraith. Как он там называется у лодок? Крейсерский? Вот-вот. Абсолютно идеальная скорость.

Вечером нас ждет ужин в отеле Palais Coburg под руководством двухзвездочного мишленовского повара родом из Сербии. Стол накрыли не в ресторане, а в тщательно отреставрированном подzemелье, декорированном в стилистике фильма «Сонная лошадина» с Джонни Деппом. Шеф в ударе — утиную печень он подает в виде грибов, присыпанных разноцветными чипсами, напоминающими талую листву. На горячее — филе из оленины. Все в стиле. Кажется, в моем сознании Wraith постепенно превращается в призрак, хотя еще днем был явственно ощутимой реальностью. Реальностью из числа тех, которые забыть невозможно. ☺



Rolls Royce Wraith уникален не только кузовом «фастбэк» — подобные автомобили практически не встречаются на современных дорогах — но и богатой внутренней отделкой. Причем, если «звезды» над головой необходимо заказывать индивидуально, то массивные деревянные панели в отделке интерьера входят в стандартную комплектацию





# РУССКИЕ СЕЗОНЫ

«Лебединое озеро», «Баядерка», «Щелкунчик», «Золота рыбка» и «Весна священная» – пять знаменитых русских балетов послужили вдохновением для создания новых драгоценностей в коллекции Ballet Précieux французского ювелирно-часового Дома Van Cleef & Arpels.

Слова Юлии Савельевой

В истории Van Cleef & Arpels балет, как искусство, основанное на гармонии и грации, сочетании поэзии и силы, выразительности и точности движений – то есть на тех же ценностях, к которым в своих произведениях стремятся ювелиры, давно стал излюбленным источником вдохновения. Еще в конце 1940 годов в нью-йоркском отделении Дома, с легкой руки возглавлявшего его тогда Луи Арпельса, страстного поклонника балета и оперы, были созданы первые броши в виде фигурок балерин, которые не прекращали свой «танец» на протяжении всех последующих десятилетий и стали одним из самых узнаваемых образов Van Cleef & Arpels. Вскоре там же, в Нью-Йорке, уже Клод Арпельс заключил творческий союз с хореографом Джорджем Баланчиным, результатом которого в 1967 году стало появление на сцене его нового балета «Драгоценности», вдохновленного изумрудами, рубинами и бриллиантами в украшениях Van Cleef & Arpels. К слову, сегодня этот балет входит в постоянный репертуар Большого театра в Москве и Мариинского театра в Санкт-Петербурге.

Шесть лет назад в Доме Van Cleef & Arpels решили объединить все свои собственные танцевальные па в новую большую коллекцию высокого ювелирного искусства Ballet Précieux. Тогда среди восьмидесяти творений в ней было представлено целых шесть миниатюрных брошей-балерин – серьезное количество, ведь, как правило, в любой предыдущей коллекции высокого ювелирного искусства Дом создавал две-три танцовщицы, не больше. Причем каждая всегда являлась единственной в своем роде. В коллекции трехлетней давности Bals de Légende, воссоздавшей в драгоценностях темы и сюжеты пяти воистину легендарных костюмированных балов последних двух столетий, танцовщиц – в русском национальном образе, в стиле Belle Époque и Art Deco, в восточно-

пряном стиле и в костюмах венецианского карнавала, – было уже целых тринадцать фигурок. Так что связь с миром танца у Van Cleef & Arpels, как ни у одного другого Дома, крепка и нерушима. А нынешнее ювелирное собрание навсегда свяжет Van Cleef & Arpels с русским балетом и откроет новую главу в этом чествовании искусства танца, с оттенком русских традиций.

Впрочем, первое грациозное па-де-де в этом направлении уже было искусно предпринято год назад: по случаю открытия нового бутика Van Cleef & Arpels в Столешниковом переулке в мастерских на Place Vendôme в Париже были созданы две главные героини балета «Лебединое озеро» – броши «Одетта» и «Одиллия», которые арабеском быстро упорхнули в некие частные собрания драгоценностей.

И вот теперь в рамках постоянно пополняемой коллекции Ballet Précieux появилось двадцать девять ювелирных произведений на тему уже великолепных русских балетов, в которых тонко переданы стиль и атмосфера признанных танцевальных шедевров: «Лебединое озеро», «Баядерка», «Щелкунчик», «Золотая рыбка» и «Весна священная». Пять балетов, а значит – пять драгоценных тем, украшения в каждой из которых объединены тематическими узорами и цветовыми решениями драгоценных и полудрагоценных камней.

Итак, начинается коллекция с самого известного в мире русского балета «Лебединое озеро» – успех брошей «Одетта» и «Одиллия» и неисчерпаемость сюжета о печальной истории любви Зигфрида и принцессы Одетты, которая каждый день под действием чар превращается в лебедя. Запечатленная в драматичном порыве с распростертыми назад, словно крылья, руками, фигурка балерины здесь так и называется Swan Lake. Контрастный диалог белого золота, бесцветных бриллиантов и черной шпинели отражает двойственную натуру знаменитой героини. В этой же графичной гамме выдержаны и все остальные шесть украшения данной балетной линии. Двойная асимметричная брошь Black & White Dancers соединена гибкими нитями культивированного жемчуга и оникса. В гребне для волос Swan's Down пышное черно-белое перо, напоминающее головные уборы танцовщиц, можно снять с основы из эбенового дерева и носить как брошь. Сет из коле и серег Black & White Feathers подобен воздушному трепещущему в танце оперению. Помимо эстетического эффекта эти украшения отличает внушительная каратность драгоценных камней, только в колье центральный бесцветный бриллиант DIF грушевидной огранки весит 4,21 карата. Графичный рисунок кольца Swan's Dance действительно напоминает гипнотическое движение пачки балерины в фуэте. Не забыт в этой линии и прекрасный принц – геометрия запонок Siegfried в стиле ар-деко динамична и порывиста.

Совершенно иные ювелирные настроения царят в линии «Баядерка», балета, повествующего трагическую историю любви храмовой танцовщицы Никии и храброго воина Солора, – недаром его действие происходит в красочной Индии. Так и палитра драгоценных камней здесь отличается буйством теплых живых красок с характерным восточным шармом. В скульптурном образе броши-балерины Nikiya ее наряд соткан из причудливого сочетания мандариновых гранатов, изумрудов, аквамарин и бриллиантов. Танцует она на некоем драгоценном постаменте с розовым мадагаскарским сапфиром в 6,39 карата в основе, а от ее запястья вниз к нему ниспадают рубеллитовые бусы. Прочие четыре украшения в линии не менее экзотичны и роскошны по своей цветовой гамме.

От теплой, пряной тональности «Баядерки» коллекция переходит к холодным, спокойным тонам драгоценных камней в линии «Щелкунчик», ведь действие балета происходит одним рождественским вечером, когда маленькая Клара получает в подарок деревянную куклу – Щелкунчика. Именно фигурка-брошь Clara в виде исполняющей арабеск балерины с крылышками из бриллиантов и желтых сапфиров и является смысловым центром этих шести украшений. Сотуар и серьги из сета Winter Bow отдадут дань красоте зимних декораций ниспадающими рядами бус

## Пять балетов, а значит – пять драгоценных тем, украшения в каждой из которых объединены тематическими узорами и цветовыми решениями драгоценных и полудрагоценных камней.

из синего лазурита и белоснежного жемчуга. И если снежинки из бесцветных, желтых и розовых бриллиантов в этих украшениях застыли навечно, то бант на сотуаре можно открепить и носить как брошь. Еще более пышный трехмерный бант, только уже из широких лент бриллиантов и рубинов в фирменной для Van Cleef & Arpels технике Mystery Setting, или «невидимой оправы», красуется на браслете и кольце Christmas Eve, в последнем сбоку от банта праздничным алым акцентом красуется мозамбикский рубин огранки «кушон» в 5,01 карата. Завершают эту линию украшений восхитительные ювелирные часы Lady Arpels Nutcracker, единственные во всей коллекции.

Украшения по мотивам балета «Золотая рыбка» погружают зрителя в подводное царство, откуда родом его героиня – волшебная рыбка, попавшая в сети рыбака и пообещавшая ему исполнение желаний в обмен на свободу. Пышная пачка броши-балерины Golden Fish из белого золота в россыпи бриллиантов, турмалинов параиба и синих сапфиров больше похожа на великолепный рыбий хвост, в той же тональности выполнен и ее кокошник – дань русской теме, дополняют силуэт этой скорее морской нимфы веточки из культивированного жемчуга.

Прочие атрибуты подводного мира – это колье Treasure of the Sea из шести ровных рядов ниспадающих бусин лазурита и жемчуга, скрепленных элементом в виде коралла, и одноименные серьги из этого же сета с элементом из резного халцедона и гроздьями жемчуга.

И наконец, последняя линия в коллекции посвящена балету «Весна священная», гимну возрождения природы и обновления ее красок. Отсюда в украшениях и сочная яркая зелень драгоценных камней, и растительный орнамент в их рисунке. Брошь-балерина или скорее лесная нифма появляется здесь словно бы изнутри пачки из пышной листвы изумрудов невидимой огранки. Колье Vesna в виде некоего фантазийного растения украшает двухцветный турмалин огранки «бриолет» весом 74,29 карата, оттененный цаворитами и розовыми сапфирами в бусах, на которых тот крепится. В том же ключе исполнены и серьги, только турмалины в них чуть поменьше, общим весом в 20,06 карата. На основе из желтого золота кольца Butterfly flight рельефно вылеплены две бабочки, летящие на «цветок» из розового сапфира в 3,69 карата в окружении бриллиантов. А вот последнее творение в этой линии и не украшение вовсе, а драгоценное карманное зеркальце, на золотой крышке которого кружится, словно в бесконечном танце, сонм бабочек с крылышками из желтых сапфиров, мандариновых гранатов, перламутра и бриллиантов, оставляя за собой магический флер. Впрочем, он характерен для всей коллекции в целом, как и для пяти русских балетов, неизменно производящих на зрителя завораживающее впечатление. Что ж, мастерам Van Cleef & Arpels удалось воплотить в своих новых творениях и магию танца, и поэзию движений, и богатство костюмов и декораций пяти прославленных русских балетов, искусно соткать из множества танцевальных и ювелирных элементов свою авторскую драгоценную постановку. ☺

# КИЕВ

PRIMEConcept рекомендует

## КАК ДОБРАТЬСЯ?

Москва – Киев – Москва  
(бизнес-класс)

UIA: от 31 780 руб.

TRANSAERO: от 33 253 руб.

«АЭРОФЛОТ»: от 31 906 руб.



Киев – мать городов русских, поэтому посетить сей славный город хоть раз в жизни надо каждому. Тем более что в ноябре тут все еще светит солнце, еще ярче подчеркивающее золото куполов многочисленных церквей на фоне увядающей природы. Где остановиться, куда сходить и что посмотреть – в рекомендациях PrimeConcept.



## ГДЕ ОСТАНОВИТЬСЯ?

### HOTEL HYATT REGENCY KIEV

Один из лучших отелей Киева находится прямо в центре столицы Украины, в шаговой доступности от Софийского собора, Михайловского Златоверхого монастыря и многочисленных магазинов на Крещатике. Удобное расположение, разные категории номеров и отличный сервис привлекают в его стены даже искушенных путешественников.

[kiev.regency.hyatt.ru](http://kiev.regency.hyatt.ru)

### INTERCONTINENTAL HOTEL KIEV

Гостиница InterContinental Kiev подойдет как тем, кто приезжает сюда по делам, так и тем, кто тут исключительно на отдыхе, – и все благодаря своему расположению – в центре Старого города и рядом с храмами, основными достопримечательностями, магазинами или государственными учреждениями. Для гостей, остановившихся в любом из восьми апартаментов, предусмотрены дополнительные услуги.

[intercontinental-kyiv.com](http://intercontinental-kyiv.com)

### PREMIER PALACE

Отель с более чем столетней историей до сих пор верен своим принципам, которые сводятся к простой фразе: «К вашим услугам!». Под крышей исторического здания расположились многочисленные апартаменты (в том числе специальные номера для людей, страдающих аллергией), несколько ресторанов и баров, конференц-залы, фитнес-клуб, салон красоты Aldo Coppola и даже Кабаре Paradise, находящееся в пентхаусе здания отеля. Так что развлечение тут обеспечено.

[premier-palace.com](http://premier-palace.com)

### FAIRMONT GRAND HOTEL

Элегантному пятизвездочному отелю есть чем похвастаться: просторные номера с окнами, выходящими на Днепр, отмеченный многочисленными наградами гриль-ресторан, бесплатный Wi-Fi, большой тренажерный зал, спа-салон и многое другое делают его привлекательным для всех, кто ценит комфортную обстановку, вкусную украинскую кухню и высокие стандарты качества услуг.

[fairmont.com/kyiv](http://fairmont.com/kyiv)



## ГДЕ ПОЕСТЬ?

### «Липский особняк»

Винная карта первого украинского ресторана высокой кухни включает более 900 знаменитых наименований напитков, включая винтажные коллекции великих Шато. Интерьер, исполненный с имперским размахом, искусно сочетает разные архитектурные стили, подходящие и для проведения деловых встреч. Недаром «Липский особняк» выбран Администрацией Президента Украины для проведения официальных встреч.

[lipsky.com.ua](http://lipsky.com.ua)

### PORTO MALTESE

Porto Maltese – это, как понято из названия, ресторан средиземноморской кухни, который стоит посетить в столице Украины. Огромное разнообразие свежих морепродуктов в Porto Maltese поражает глаз: на полностью открытой шоу-кухне на льду выложены устрицы фин-де-клер №1 и белон, а также мидии, морской петушок, морской гребешок, морской черенок и фасолари, каракатицы, кальмары, осьминоги, несколько видов креветок, множество видов рыбы, от барабульки до рыбы меч. И все это в интерьерах, которые переносят каждого гостя на Мальту.

[portomaltese.kiev.ua](http://portomaltese.kiev.ua)

### ARENA MARTINI TERRAZZA

Изысканный ресторан – идеальное место как для романтического свидания, так и для pre-party. Особенности – большие панорамные окна, благодаря которым в теплую пору он превращается в открытую площадку. В меню акцент сделан на средиземноморскую кухню с обилием блюд из морепродуктов. Обширная винная и коктейльная карта. По четвергам и пятницам тут звучит живая музыка.

[carteblanche.ua](http://carteblanche.ua)

### «Шинок»

Знаковый ресторан настоящей украинской кухни, в котором можно попробовать и традиционную наливочку, и борщ, и вареники, и многое другое. Одного только сала тут несколько видов. Будет вкусно!

[shynok.kiev.ua](http://shynok.kiev.ua)

### «ПРАГА»

Отличное расположение – в парке, на берегу озера, в котором плавают лебеди, не единственное достоинство этого исторического ресторана. Мясо в самых разных вариациях – то, за чем сюда приходят. Все остальное – музыка, атмосфера и общий антураж – еще больше располагает к приятному времяпрепровождению.

[praha-restaurant.com](http://praha-restaurant.com)

### «РАЗГУЛЯЕВО»

Загородный гриль-ресторан «Разгуляево» – один из лучших банкетных ресторанов Киева, расположен в сосновом бору на Столичном шоссе, всего в 15 минутах езды от центра Киева. На его территории – большая вместительная усадьба с новым банкет-холлом на 300 человек. Вокруг усадьбы – домики на компании из 8-12 человек, беседки и Узбекский дом. Отель на восемь номеров и комплекс из трех бань. Детская площадка и комната с игрушками для детей. По выходным – камбала и барабулька прямо из Черного моря!

## ЧТО ПОСЕТИТЬ?

### МУЗЕЙ

#### «ЗОЛОТЫЕ ВОРОТА»

«Золотые ворота» в Киеве – одно из немногих сооружений Киевской Руси, дошедших до наших дней. Включены в Список Всемирного наследия ЮНЕСКО. Зайдя во внутрь этого тысячелетнего памятника архитектуры, вы сможете узнать, как они выглядели ранее и что представлял из себя Древний Киев.



### МОНУМЕНТ «РОДИНА-МАТЬ»

Входит в пятерку самых высоких статуй мира (с учетом постамента), ее высота достигает 102 метров. «Родина-мать» расположена на территории Музея Великой Отечественной войны, в который также входит множество военных скульптурных композиций, Аллея городов-героев с чашей «Огонь славы» и образцами военной техники времен Второй мировой войны.

### СОБОР Св. СОФИИ

Собор София Киевская, заложенный в 1037 году великим князем киевским Ярославом Мудрым, сохранил

до наших дней не только богатство древней архитектуры, но и живописное убранство XI века. В Софии Киевской гармонично сочетаются два вида монументальной живописи – мозаики и фрески.

### Липки, ПЕЧЕРСКИЙ РАЙОН

Один из центральных районов Киева, декорированный ухоженными парками и фешенебельными дореволюционными особняками высокопоставленных особ. В настоящее время тут располагаются правительственные здания и самые дорогие рестораны. Именно здесь находится знаменитый Дом с хи-мерами.

### КИЕВО-ПЕЧЕРСКАЯ ЛАВРА

Одна из важнейших святынь православия, привлекающая толпы паломников. Посещать ли все ее 13 храмов или только некоторые, определитесь на месте. Но не упустите возможности пройти по пещерам и подняться на колокольню лавры, откуда открывается лучший вид на город.



## ЧТО ПОСМОТРЕТЬ?

2 НОЯБРЯ — 5 ЯНВАРЯ

### Выставка Премии PinchukArtCentre 2013

PinchukArtCentre представит групповую выставку 20 номинантов Премии PinchukArtCentre 2013 – первой частной общенациональной премии в области современного искусства для молодых украинских художников до 35 лет.

3 НОЯБРЯ

### Юбилейный концерт Эннио Морриконе

В этом году знаменитый Эннио Морриконе даст незабываемый концерт во Дворце «Украина» по случаю своего юбилея. Вместе с ним на сцене будут находиться 200 человек.

4 НОЯБРЯ

### Концерт Эммы Шаплин

Обладательница великолепного колоратурного сопрано, звезда оперной сцены Эмма Шаплин впервые выступит во Дворце «Украина». Французская певица гармонично соединяет в своем творчестве романтику итальянской оперы и современные ритмы.

7 НОЯБРЯ

### Концерт Scorpions

В рамках прощального тура Scorpions возвращаются в Киев. Зрителей ждет уникальное двухчасовое шоу, на котором пронесется вся история группы. Концерт пройдет во Дворце спорта в сопровождении Национального симфонического оркестра Украины.

8 НОЯБРЯ

### Выступление оркестра Гленна Миллера

Прославленный джазовый оркестр The World Famous Glenn Miller Orchestra под управлением Уилла Салдена выступит во Дворце «Украина» с единственным концертом.

12 НОЯБРЯ

### Концерт Deep Purple

В год своего 45-летнего юбилея культовая группа Deep Purple выпускает новый альбом «Now What?!» и отправляется в грандиозный мировой тур, охватывающий почти всю планету, включая столицу Украины. Концерт состоится во Дворце спорта.

До 16 МАРТА

### Выставка «Корабль мечты»

Выставка «Корабль мечты» посвящена самому известному круизному лайнеру – «Титанику». Несмотря на то что останки корабля покоятся в глубинах океана, исследователям удалось поднять с глубин океана множество вещей. Именно они и представлены на экспозиции в НСК «Олимпийский».

# ДЮССЕЛЬДОРФ

PRIME Concept рекомендует



Столица Вестфалии – Дюссельдорф – входит в пятерку крупнейших экономических, политических, культурных и шопинг-центров Германии, но даже если особых поводов, чтобы сюда поехать по работе, пока нет, есть масса других причин, чтобы провести тут прекрасные выходные.



## КАК ДОБРАТЬСЯ?

Москва – Дюссельдорф – Москва  
(бизнес-класс)  
LUFTHANSA: от 41 569 руб.  
«АЭРОФЛОТ»: от 53 221 руб.

## ГДЕ ОСТАНОВИТЬСЯ?

### BREIDENBACHER HOF

Любимая гостиница немецкой аристократии Breidenbacher Hof уже второй век входит в список самых изысканных гостиниц Германии. На ее территории находятся одни из лучших ресторанов города, а новый спа-центр поможет восстановить гармонию тела и духа.  
[capellahotels.com](http://capellahotels.com)

### INTERCONTINENTAL DÜSSELDORF

Этот пятизвездочный отель особенно понравится тем, кто планирует устроить в городе шопинг. Для этого далеко ходить не надо – все в шаговой доступности. После утомительных, но плодотворных походов за покупками можно расслабиться в крытом бассейне, салоне красоты или

в оздоровительном фитнес-клубе Holmes Place. А завершить вечер лучше в элегантном баре fifty nine или в винном зале Vintage.

[duesseldorf.intercontinental.com](http://duesseldorf.intercontinental.com)

### HYATT REGENCY DÜSSELDORF HOTEL

Приехав в Дюссельдорф на выходные, нужно многое успеть. Это сделать несложно. Видом на город и гавань, например, можно полюбоваться из собственного номера. Современный спа-центр Rive, кафе D, элегантный ресторан DOX и коктейль-бар DOX находятся прямо в отеле. А магазины и достопримечательности города расположены совсем рядом.

[regency.hyatt.com](http://regency.hyatt.com)



## ГДЕ ПОЕСТЬ?

### VICTORIAN

Элегантный европейский интерьер, а также качественная классическая кухня от шефа Бургарда Линдларса. Говядина с черным трюфелем или камбала с полентой, уверены, запомнятся вам надолго.

[restaurant-victorian.de](http://restaurant-victorian.de)

### SCHLÖSSER QUARTIER BOHÈME

Этот стильный ресторан, согласно ресторанному гиду, является одним из самых приятных мест в городе. Бронируйте столик на ужин.

[quartierboheme.com](http://quartierboheme.com)

### RIVA RESTAURANT, BAR AND LOUNGE

Этот ресторан предлагает блюда интернациональной кухни. Обязательный дресс-код обязывает мужчин приходить в костюмах, а женщин – в платьях. Не удивляйтесь, если увидите сиамскую кошку или пуделя – сюда можно приходить с домашними животными.

[riva-duesseldorf.com](http://riva-duesseldorf.com)

### BRASSERIE 1806

Ресторан «1806» предлагает в непринужденной атмосфере насладиться региональными фирменными блюдами, свежими морепродуктами и стейками, жареными на базальтовом гриле. Тут также можно провести частные вечеринки и деловые встречи – в любом случае приятные впечатления гарантированы.

[capellahotels.com](http://capellahotels.com)

## ЧТО ПОСЕТИТЬ?

### BURGPLATZ

Burgplatz – одна из самых красивых площадей не только Дюссельдорфа, но и всей Германии. Когда-то на этой площади располагался великолепный замок Герцога Бергского. Сохранилась до наших дней только одна из башен этого замка – остальная часть здания была уничтожена пожаром в 1872 году. Часть башни сегодня занимает SchiffahrtsMuseum – музей, посвященный двухтысячелетней истории мореходства на Рейне.

### KUNSTSAMMLUNG NORDRHEIN-WESTFALEN

Художественное собрание земли Северный Рейн-Вестфалия включает в себя два художественных музея в Дюссельдорфе: «K20» на площади Граббеплац и «K21» в так называемом Штендехаусе (нем. Ständehaus – Дом сословий).

### ST. LAMBERTUS

Церковь Св. Ламберта является одной из четырех католических церквей в старом районе Дюссельдорфа и, пожалуй, старейшим сооружением города, ведь ее история уходит корнями в XII век. Теперь Basilika St. Lambertus – одна из главных достопримечательностей города.

### ALTSTADT DÜSSELDORF

Альтштадт – не просто исторический центр города, но и идеальное место для прогулок, свиданий и шопинга. Тут собрано более 260 пивных, ресторанов, пиццерий, баров, дискотек, пабов. Многим из этих заведений уже перевалило за пару сотен лет. Кроме того, здесь располагается Институт Генриха Гейне, Академия искусств Дюссельдорфа, старинная Ратуша, Художественное собрание федеральной земли Северный Рейн-Вестфалия и Музей кино.

### RHEINTURM GASTSTÄTTEN

Телебашня высотой 234 м и смотровая площадка с рестораном, которая в течение часа поворачивается вокруг своей оси на 180°, – это все Rheinturm Gaststätten. О назначении мигающих горизонтальных огней на башне знают далеко не все жители города. Ответ: по светящимся ячейкам можно определить время, стоит только поломать голову.

### KÖNIGSALLEE

Königsallee (иначе говоря, Королевская аллея) – одна из самых красивых улиц города, вдоль которой расположены магазины, галереи, бары, кафе. Прогулка по этому бульвару должна стать частью обязательной программы посещения города.

## ЧТО ПОСМОТРЕТЬ?

9 НОЯБРЯ

### Выступление пианистки

#### Элен Гримо

На сцене Tonhalle состоится сольный концерт пианистки Элен Гримо в сопровождении Симфонического оркестра Бирмингема. Уроженка средиземноморского городка Экс-ан-Прованс имеет за плечами десятки музыкальных премий и наград. В программе: произведения Вагнера, Брамса и Дворжака.

11 НОЯБРЯ

### Концерт Бруно Марса

Суперзвезда современной поп-сцены, номинированный 13 раз на престижную премию Грамму, Бруно Марс представит в Европе, на сцене ISS Dome, свой новый альбом «Unorthodox Jukebox».

15–16 НОЯБРЯ

### Балет Пины Бауш «Bamboo Blues»

В Оперном театре города состоится гастроль театра Wuppertal, который покажет два балета знаменитого хореографа Пины Бауш, созданных специально для Международного танцевального фестиваля NRW: «Bamboo Blues» (2007) и «Sweet Mambo» (2008).

21 НОЯБРЯ – 23 ДЕКАБРЯ

### Рождественские ярмарки

В конце ноября в Дюссельдорфе откроются традиционные рождественские ярмарки, которые по праву считаются одной из визитных карточек Германии. На семи площадях исторического центра можно будет почувствовать себя героем настоящей рождественской сказки.

24 НОЯБРЯ

### Шоу «Lord Of The Dance»

«Lord of the Dance» – один из самых ярких танцевальных проектов современности, созданных знаменитым танцовщиком и хореографом Майклом Флэтли. В основе шоу – танцевальная интерпретация одной из самых известных ирландских легенд. Он привлек к работе 40 талантливых молодых танцоров, удивительная пластика и артистичность которых возрождают на сцене Mitsubishi Electric Halle дух Древней Ирландии, заставляя зрителей восторженно рукоплескать.

26 НОЯБРЯ

### Выступление оркестра Гленна Миллера

Собрав лучших музыкантов Западной Европы (Германия, Голландия, Бельгия, Франция, Италия), Уилл Салден со своим оркестром успешно гастролирует по европейским странам. В программе оркестра, помимо произведений Гленна Миллера, также композиции из репертуаров Луи Армстронга, Фрэнка Синатры, Элвиса Пресли, Эллы Фицджеральд. Концерт пройдет на сцене Tonhalle.

До 5 ЯНВАРЯ

### Выставка «Foto A-Z»

В выставочном комплексе NRW-Forum проходит выставка, объединившая работы как фотографов с мировым именем (Хельмут Ньютон, Синди Шерман, Ги Бурден), так и тех, кому только предстоит прославиться.

До 9 ФЕВРАЛЯ

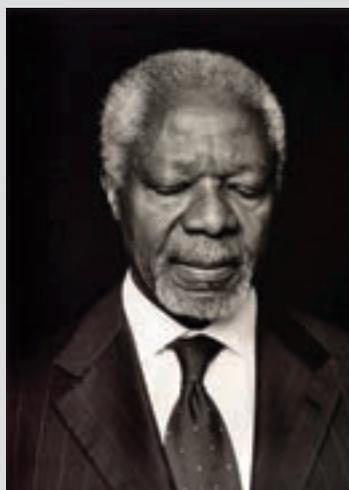
### Выставка-ретроспектива Кандиды Хофер

Кандида Хофер – современный немецкий фотограф, сыгравший немаловажную роль в истории Дюссельдорфа, отмечающего в этом году свое 725-летие. На экспозиции, выставленной в Museum Kunstpalast, – более 70 работ, созданных за 40 лет творчества в столице Северного Рейна-Вестфалии.





На фото слева: сцена из балета *Les Nuits* в программе фестиваля «Дягилев. P.S.»; ниже – портреты Кофи Аннана (работа Ануш Абра) и Кэти Уолш (Спенсера Мерфи) на выставке *Taylor Wessing Photographic Portrait Prize 2013*. Внизу страницы – эскиз украшения на выставке *Van Cleef & Arpel*



**3 НОЯБРЯ**

### Ретроралли London to Brighton Veteran Run Cup

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

**7-10 НОЯБРЯ**

### Ярмарка Fieracavalli

Программа 115-й по счету выставки лошадей в Вероне весьма разнообразна: кроме традиционной презентации лучших скакунов мира, посетители ждут мастер-классы, дегустации, а также финал турнира по конкуру Rolex FEI World Cup.

**7-15 НОЯБРЯ**

### Балет «История Манон»

На сцене театра «Ла Скала» – классический балет Кеннета МакМиллана «История Манон» на музыку Жюль Массне. В главных ролях – Роберто Болле, Светлана Захарова и Наталья Осипова.

**7 НОЯБРЯ – 12 ЯНВАРЯ**

### Выставка «Больше, чем романтизм. Русская и голландская живопись первой половины XIX века»

В России хорошо известно творчество Рембрандта, Хальса и других голландских художников. В Государственной Третьяковской галерее будет представлена живопись Нидерландов первой половины XIX века.



**8 НОЯБРЯ**

### Премьера балета «Марко Спада»

Одной из грандиозных премьер нового театрального сезона станет балет Пьера Лакотта «Марко Спада». Постановка создана специально для Большого театра. Хореография, костюмы и сценография созданы самим маэстро Лакоттом.

**8 НОЯБРЯ – 30 ДЕКАБРЯ**

### Radio City Christmas Spectacular

По доброй рождественской традиции в Нью-Йорке Radio City Music Hall представляет музыкальное шоу танцевальной труппы The Rockettes, которая ведет свою историю с 1933 г.

**14 НОЯБРЯ – 9 ФЕВРАЛЯ**

### Выставка Taylor Wessing Photographic Portrait Prize 2013

Премия портретной фотографии имени Тейлора Вессинга, которая пройдет в Национальной портретной галерее Лондона, по праву считается одной из самых влиятельных в мире. В этом году в конкурсе приняли участие более 2435 фотографов со всего мира.

**15 НОЯБРЯ**

### Концерт к юбилею Григория Ковалевского

Гостей вечера, посвященного 70-летию Григория Ковалевского, ожидает поистине великолепная программа: камерный ансамбль «Виртуозы Москвы» под управлением Владимира Спивакова, Игорь Бутман, Денис Мацуев, Хибла Герзмава, Геннадий Хазанов и Святослав Белза придут поздравить именинника в Концертный зал им. Чайковского.

**15-17 НОЯБРЯ**

### Концерт Ланг Ланга

Ланг Ланг – один из самых выдающихся современных пианистов-виртуозов мира. В лондонском «Альберт-холле» музыкант представит программу, включающую произведения Моцарта и Шопена.

**15-24 НОЯБРЯ**

### London Jazz Festival

Лондонский джазовый фестиваль – традиционное событие ноября. Поклонники джазовой музыки ценят его прежде всего за великолепный лайн-ап всемирно известных исполнителей со всего мира.

**23 НОЯБРЯ**

### Сольный концерт Йонаса Кауфмана

В концертном зале «Барвиха Luxury Village» состоится грандиозный концерт всемирно известного немецкого оперного певца Йонаса Кауфмана. Великий тенор впервые выступит в Москве со своей сольной программой в сопровождении Государственного академического симфонического оркестра России имени Е. Ф. Светланова.

**23 НОЯБРЯ**

### Благотворительный Зимний бал

В московском отеле The Ritz-Carlton пройдет самое элегантное благотворительное мероприятие сезона – Зимний бал. Все собранные средства пойдут в поддержку Детского реабилитационного центра Г. Н. Романова.

**23-29 НОЯБРЯ**

### IV Международный фестиваль искусств «Дягилев. P.S.»

В 2013 г. в программу фестиваля «Дягилев. P.S.» войдут балетные премьеры последних сезонов и концерты, основанные на русской и голландской музыке.

**24 НОЯБРЯ – 1 ДЕКАБРЯ**

### PAN Amsterdam

Одна из ведущих ярмарок искусства, антиквариата и дизайна, объединяющая более 125 галерей и арт-дилеров.

**26-30 НОЯБРЯ**

### Monte-Carlo Jazz Festival

8-й год подряд в Монте-Карло пройдет джазовый фестиваль.

**28 НОЯБРЯ**

### SPEAR'S Russia Wealth Management Awards 2013

SPEAR'S Russia Wealth Management Awards – первая в России ежегодная премия для лучших представителей индустрии частного банковского обслуживания, управления большими капиталами и смежных индустрий – пройдет в Театре им. Моссовета.

**28 НОЯБРЯ**

### Van Cleef & Arpels

Во флагманском бутике Van Cleef & Arpels в Столешниковом переулке состоится торжественная презентация эксклюзивной для России высокой коллекции Ballet Précieux.

**29 НОЯБРЯ**

### Премьера оперы «Трубадур»

В Берлинской государственной опере состоится премьера оперы Джузеппе Верди «Трубадур». Гостей вечера ждет звездный состав исполнителей главных партий: Пласидо Доминго, Анна Нетребко и Александр Антоненко.

**30 НОЯБРЯ**

### Emeralds and Ivy Ball

Певец Ронан Китинг и его друзья приглашают на VIII Ежегодный благотворительный бал Emeralds and Ivy Ball, одно из важнейших светских событий осени в Лондоне.

**30 НОЯБРЯ**

### Премьера оперы «Парсифаль»

На сцене Ковент-Гардена – последняя опера Рихарда Вагнера, чье 200-летие отмечают в этом году. Режиссер Стивен Лэнгридж очень творчески подошел к созданию новой сценической версии, поэтому зрителей ждет весьма необычная постановка.



# englishsummary

PRIME TRAVELLER/ISSUE 37/NOVEMBER 2013

## Mark Garber

At the beginning of the 90s when Russian business was just making its first steps over the destroyed iron curtain, the first stop was in Vienna. When there was no united Europe Austria was a neutral country with everything you needed for business. Besides at the time there still were anonymous bank accounts, the law protected the business from any illegal moves of the authorities and created the right environment. Now this sounds like science fiction or myths of the past, but it was really like that.

Vienna was the most Eastern out of all Western capitals. Russia and Austria-Hungary were connected for many centuries by a special relationship. And although the empires and their ambitions placed the countries at the opposite barricades of the war, on the social level the relationship was always good. We also began our expansion to Europe from Vienna, our first foreign office was there. And I have to say that the Austrians treated us in a more than friendly way.

– Continued on page 62

## Andrei Dellos

Russian cuisine doesn't exist. For at least two centuries it was for many a mysterious phantom. Or a phantasy? 'Where can I try the real Russian cuisine?' is the same rhetoric question as 'Who is to blame?' and 'What's to be done?'. Of course in our Cafe Pushkin we maintain the myth (especially for foreigners) with constant scientific and practical work – we just don't have the right to refuse our guests the most sacred thing. It's not a deception. Someone clever said: 'Anyone who becomes a



tourist becomes stupid'. And there is a certain charm in it! Just as they deal with foreign foodies in France – people don't have to know that the famous haute cuisine also doesn't exist. It's just a game. Likewise the notion 'Russian cuisine' changes depending on the addressee: it's absolutely different for Soviet people or Russian emigrants, for the French or the Americans – the list can be continued.

– Continued on page 66

## Rankin

### How often do you travel?

I travel every week for work, mainly to LA, New York, Milan or Paris. I tend to travel for holidays three times a year. I like to stay in Britain for at least one of those holidays, so that I can take my dogs with me. Last year I rented a house for 10 weeks at Saunton Sands in Devon and went down at weekends. Saunton Sands has one of the longest beaches I have ever seen, which weirdly doesn't get too full. Earlier this summer, I went to Bali for two weeks – I quite like to just get away and do nothing somewhere warm. We stayed at the Samaya Hotel, in Seminyak, and also visited Ubud. Bali is fantastic.

### Location you would most like to photograph?

I love photographing clouds, so to photograph from a hot-air balloon would be incredible... but it's kind of been done. I don't really chase locations or places. I'm mainly a studio photographer, so just getting out into the world is a blessing for me. I would like to go and photograph the northern lights, though – that would be amazing.

### Do you get to travel by private jet?

God, no. The only time I've rented a plane was when I had to go to Dsseldorf in December 2010.

The weather was very bad – snow meant that all normal flights were grounded, so that was a necessity. I tend to travel with one assistant. Someone else travels with the photography equipment. You can rent what you need from most major cities but you do tend to get the worst equipment unless you are a regular renter.

### Is Scotland, where you were born, a favourite travel destination?

I will always have Scotland in my heart. My family lived in Glasgow until I was 10. We used to go to two places for camping or caravanning holidays: Bute, which is the little island just off the west coast, and Golspie, in Sutherland.

– Continued on page 64



## Cabrales

A hidden corner of northern Spain, Cabrales preserves its by-gone way of life as it does its food. Cabrales caves are creepy. the floors are damp and slippery. Age-old spiders' webs trail from the

roofs. Scariest of all is the fierce aroma of a thousand cheeses slowly morphing from white to blue. Cheesemakers come here to wipe them, turn them, wash them, brush them and sniff them – latterday Gollums fondling their Precious.

A lost corner of northern Spain, Cabrales isn't Middle-earth. Set back from the atlantic ocean and stretching deep into the Picos de europa mountain range, it's a warren of switchback roads, tracks, rivulets and streams scored through limestone gorges. Carrena's pale cows straddle the double white lines, daring drivers to pass. the local headline complaining 'the presence of wolves in Cabrales is stifling tourist development' says it all.

More than twice the size of Barcelona, with a population of less than 2,500, Cabrales is one of the 78 districts that make up the Principality of asturias. It has a local dialect, a favourite tippel (cider), one famous eponymous cheese and another produced nearby that's a worthy rival. It's tempting to describe it as a hybrid landscape of alpine uplands, backed by mountains rising to over 2,600m, that unravels into rolling plains as it drifts down towards the coast. In summer, it's bucolic, a rambler's paradise; in winter, ferocious, a countryside where survival can be tough.

Ana Rosa Bada makes her Cabrales cheese in Poo, a village whose name we won't dwell on. originally, the milk was curdled with rennet from a kid's stomach.

– Continued on page 84





## Николай Саркисов

Личные предпочтения бизнесмена

Самые интересные места в Лионе?

Лион пока не изучил.

Лучшее время года для посещения Лиона?

Любое время, потому что это всегда можно увидеть и есть. Лион - это гастрономическая столица Франции.

Куда планируете поехать в ноябре?

С женой и детьми в Дубай, затем только с женой в Гонконг

Предпочитаете ленивый пляжный отдых или активный?

Активный отдых и спорт.

Лучшая компания для путешествий?

Семья и друзья.

Любимый город?

Париж

Любимый городской отель?

Бризоль - Париж. Здесь особая атмосфера и интересные рестораны

Самое красивое место на земле?

Их множество.

От какого путешествия остались самые неприятные воспоминания?

Не бывает неприятных путешествий, бывает плохое настроение.

Событие, которое нельзя пропустить в ноябре?

Таких нет.

Каким талантом вы хотели бы обладать?

Уметь мультиязыковать и рисовать.

BARVIKHA  
HOTEL & SPA

ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ДИЗАЙН-ОТЕЛЬ



65 ПРОСТОРНЫХ НОМЕРОВ С ТЕРРАСАМИ

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КУХНЯ И НЕПРЕВЗОЙДЕННЫЙ СЕРВИС

УНИКАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ ВОССТАНОВЛЕНИЯ И ОЧИЩЕНИЯ В ESPACE VITALITÉ CHENOT

БОЛЬШОЙ КРЫТЫЙ БАССЕЙН, БАНИ, САУНЫ И ФИТНЕС-ЗАЛ

ТРАНСФЕР НА АВТОМОБИЛЯХ BENTLEY

ШОПИНГ С ПЕРСОНАЛЬНЫМ КОНСУЛЬТАНТОМ В БУТИКАХ «БАРВИХА LUXURY VILLAGE»

ARMANI CASA, BACCARAT, BENTLEY, BILLIONAIRE ITALIAN COUTURE, BOTTEGA VENETA, BRIONI, BVLGARI, CHLOE, CHOPARD, DE GRISOGONO, DOLCE & GABBANA, EMILIO PUCCI, ERMENEGILDO ZEGNA, FERRARI, FRETTE, GALLERY ROYAL, GIORGIO ARMANI, GRAFF, GUCCI, HARLEY-DAVIDSON, KITON, LA PERLA, LANVIN, LORO PIANA, MASERATI, MERCURY, RALPH LAUREN, ROBERTO CAVALLI, TOD'S, TOM FORD, SAINT LAURENT PARIS, ЦУМ БАРВИХА LUXURY VILLAGE



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®