

гурмэ

Коммерсантъ *Стиль*

12 Фестиваль в Тарусе 20 Гостеприимство в Переделькино 28 Паста и зрелища во Флоренции





Cosy Outdoor design Francesco Rota *
Rock Table Mini design Jean Marie Massaud *

Шоурум в г. Москва: проезд Аэропорта 8, стр. 14
Тел: +7 495 212 9086



* Кози Аутдор, дизайн Франческо Рота
* Столик Рок мини, дизайн Жан Мари Массо



© MDF Italia | photo Thomas Paganì *

реклама

* MDF Italia, фото Томас Пагани

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ
К ГАЗЕТЕ «КОММЕРСАНТЪ»
СТИЛЬ. ГУРМЭ
МИХАИЛ ЛУКИН
ШЕФ-РЕДАКТОР
АО «КОММЕРСАНТЪ»
АЛЕКСЕЙ ШМЕЛЕВ
ДИРЕКТОР СЛУЖБЫ
«ИЗДАТЕЛЬСКИЙ СИНДИКАТ»
АНАТОЛИЙ ГУСЕВ
ДИЗАЙН-ПРОЕКТ
ОЛЬГА КАРПОВА
РЕДАКТОР
ФЕДОР РАДЛОВ
ГЛАВНЫЙ ХУДОЖНИК
ШАФРАН АННА
ТЕКСТ-РЕДАКТОР
КИРА ВАСИЛЬЕВА
ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР
ЕКАТЕРИНА БОРОДУЛИНА
КОРРЕКТУРА
МАРИЯ ЛОБАНОВА
БИЛЬД-РЕДАКТОР
ВИКТОРИЯ МИХАЙЛЕНКО
ФОТОРЕДАКТОР
СВЕТЛАНА ЗАИКИНА
ЕЛЕНА БОГОПОЛЬСКАЯ
ТАТЬЯНА ЕРЕМЕЕВА
МАРИНА ЗАБОТКИНА
ИРИНА РОМАНОВСКАЯ
ВЕРСТКА
РЕКЛАМНАЯ СЛУЖБА:
ТЕЛ. (495) 797-6996, (495) 926-5262

АДРЕС РЕДАКЦИИ И ИЗДАТЕЛЯ:
123112, Г. МОСКВА,
ПРЕСНЕНСКАЯ НАБ., Д. 10 БЛОК С
ТЕЛ. (495) 797-6970, (495) 926-3301
УЧРЕДИТЕЛЬ:
АО «КОММЕРСАНТЪ»
ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ
К ГАЗЕТЕ «КОММЕРСАНТЪ»
ЗАРЕГИСТРИРОВАНО
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ СВЯЗИ,
ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И МАССОВЫХ КОММУНИКАЦИЙ,
РЕГИСТРАЦИОННЫЙ НОМЕР
И ДАТА ПРИНЯТИЯ РЕШЕНИЯ
О РЕГИСТРАЦИИ:
ПИ № ФС77-76923 ОТ 11.10.2019

ТИПОГРАФИЯ
ООО «ПЕРВЫЙ
ПОЛИГРАФИЧЕСКИЙ КОМБИНАТ»,
РОССИЯ, 143405, МОСКОВСКАЯ
ОБЛАСТЬ, Г. КРАСНОГОРСК,
П/О «КРАСНОГОРСК-5»,
ИЛЬИНСКОЕ ШОССЕ 4-Й КМ.
ТИРАЖ 41 000 ЭКЗ.
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

16+

НА ОБЛОЖКЕ
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ СЕТ-
ТРИЛОГИЯ RÉRITÉ ШЕФ-ПОВАРА
ДАВИДА ЭММЕРЛЕ В РЕСТОРАНЕ
GRAND CRU — «КРЕВЕТКА И
ТОМАТЫ»

ФОТО
ПРЕСС-СЛУЖБА GRAND CRU



Новости

6, 8

Маршруты

10

«Тут сохранен дух величия былых времен»

Игорь Витошинский о точках притяжения
в Петербурге

Событие

12

Кулинарная кругосветка в Тарусе

Фестиваль «Вокруг света» в саду Ракицкого

Концепция

14

Формула аромата

Законы баланса

От первого лица

16

«Стабильный вкус очень важен»

Эдуард Денисов о «Черкизово Foodservice»

Тренды

18

«Актуален честный продукт за честные
деньги»

Эксперты о будущем ресторанной индустрии

Интервью

20

«Выйти за пределы повседневности»

Игорь Ланцман о Gimpel

Интерьер

21

Гурманизация пространства

Стильные решения

22

Кухня с видом

Officine Gullo

23

Эволюция офиса

4Mariani

24

Стратегия функциональных зон

MisuraEmme

25

Мягкие контрасты

L'Ottocento

26

Все дело в дереве

Riva 1920

27

Экзотический акцент

Arcahorn

Путешествие

28

Флоренция на зубок

Попробовать за 48 часов

29

Эстетика гармонии

L'Albereta Relais & Chateaux

30

Вода как вдохновение

Evian Resort

31

Символ парижского шарма

Le Bristol Paris



из личного архива Ольги Карповой

—Ольга Карпова

Для истинных гурманов

Летний номер «Стиль. Гурмэ» получился гурманским в самом широком смысле слова: мы постарались показать во всей полноте эстетику обычной жизни, которая вдохновляет и наполняет смыслом каждый день. Вас ждет рассказ о редком и искреннем проекте Игоря Ланцмана Gimpel в Переделкино — гарантия необычного взгляда на привычное. Мы прогуляемся по новому гастрономическому фестивалю в Тарусе, где радиции встречаются с инновациями. А еще отправимся в сердце региона Ломбардия — в отель L'Albereta, где современный велнес, высокий стиль во всем, начиная от архитектуры и заканчивая гастрономией, рожают концепцию нового гостеприимства. Особое удовольствие — посмотреть Санкт-Петербург с ресторатором Игорем Витошинским, чей маршрут поможет раскрыть неожиданное в обыденном даже тем, кто знает город вдоль и поперек. Не менее интересно узнать мнения известных людей из ресторанной индустрии о современных трендах, которые формируют будущее гастрономии. Их комментарии помогут лучше понять, как меняется сама культура питания. И наконец, наша специальная рубрика в этом номере посвящена интерьерам, как домашним, так и офисным, которые помогают в повседневной жизни создать атмосферу, достойную настоящего гурмэ.

МЕБЕЛЬ СВЕТ ДЕКОР АНТИКВАРИАТ ИСКУССТВО

РЕКЛАМА Индивидуальный предприниматель Захарова Ольга Александровна ОГРНИП 318774600403925 ИНН 770172102432



priveresidence.ru
+7 980 499 83 32
Москва, пер. Сивцев Вражек, 32



ЧАСТНАЯ РЕЗИДЕНЦИЯ



ПРЕСС-СПУЖКА РЕСТОРАНА «РУНА»

В КАРЕЛЬСКОМ ВКУСЕ

Кокосовый лохикейто с форелью и мидиями, запеченные ребра дикого кабана в тажине, кажемские калитки с дикими ягодами и другие специалитеты можно попробовать в ресторане «Руна» в карельском бутик-отеле «Заонежье». В концепции ресторана шеф-повар Александр Марон соединил традиционную северную кухню с актуальными гастрономическими трендами и рецептами из разных стран. Основное меню постоянно дополняется сезонными продуктами и блюдами из того, что поймали местные рыбаки и охотники, собрали травники и грибники. Ресторан открыт не только для гостей отеля: в «Руну» можно заглянуть по пути в Кижы или другие уголки Заонежья, чтобы пообедать, выпить чашку спешлти-кофе или церемониальной матчи.



ПРЕСС-СПУЖКА РЕСТОРАНА «АQUATERRA»

ДАРЫ ПРИМОРЬЯ

Бренд-шеф пятизвездного отеля Vladivostok Grand Hotel & SPA (входит в альянс Rodina Hotels & Resorts) Андрей Матюха внес свой вклад в превращение города в гастрономическую столицу Дальнего Востока. Он разработал обновленное меню ресторана AquaTerra, концепция которого строится на сочетании даров моря и полей Приморского края. Вдохновившись чистыми вкусами, шеф создал блюда из местных продуктов и предложил авторскую подачу. Среди хитов — галантин из осьминога с желтыми томатами, жареная цветная капуста в остром песто, классический бефстроганов с грибным соусом, томленая грудинка с сельдереем, палтус с цитрусовым дайконом. Презентация нового меню состоялась 10 июля и стала настоящим гастрономическим событием: первые гости попробовали кефирный сыр с огуречным рагу, десерт из фундука с кофейным мороженым и другие оригинальные блюда.



ПРЕСС-СПУЖКА РЕСТОРАНА «АQUATERRA»



ЭТАЛОННЫЕ БОКАЛЫ

Коллекция бокалов и сосудов для вина 100 Points («100 баллов») — совместный проект Lalique и американского винного критика Джеймса Саклинга — получил такое название, потому что в своей работе Саклинг использует 100-балльную систему оценки вина. За 40 лет карьеры сомелье попробовал и оценил более 150 тыс. вин и все это время мечтал о собственной коллекции винного хрусталя. В 2012 году он предложил сотрудничество компании Lalique, в результате которого появился универсальный бокал 100 Points, который идеально подходит как для белого, так и для красного вина. Джеймсу Саклингу самому 100 Points настолько нравится, что одно время он путеше-

ствовал по миру с несколькими такими бокалами в чемоданчике, объясняя это тем, что «никогда не знаешь, где, когда и что будешь дегустировать, а правильный бокал очень важен для этого процесса». На производство одного 100 Points уходит пять дней, а над его созданием трудятся от 15 до 20 человек. У всех бокалов линейки есть небольшое расширение у основания, благодаря чему они не только прекрасно ложатся в руку — расширение позволяет непринужденно крутить бокал во время дегустации. Формы, объемы, изгибы и срезы чаш соответствуют запросу самого требовательного дегустатора, ищущего бокалы, способные гармонично раскрыть лучшие качества вина.



В СТИЛЕ ДАЛИ

В тщательно отремонтированном старомосковском особняке в Сивцевом Вражке, где разместилось интерьерное ателье «Частная резиденция», можно купить интересный предмет интерьера — кресло Babou от Paolo Castelli. Созданное итальянскими мастерами, оно привлекает внимание конструкцией и элегантным графическим рисунком, навеянным творчеством художника-сюрреалиста Сальвадора Дали. Спинка кресла выполнена из стали и обтянута натуральной кожей. Сиденье изготовлено из морской фанеры и обтянуто тканью категории Outdoor Icon — той, что предназначена для использования вне помещений. В таком кресле приятно расслабиться с чашкой кофе, бокалом хорошего вина или стаканом прохладного лимонада в летний день.



OFFICINE GULLO

FIRENZE





ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА «NOVE»



НОВОЕ СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ

На карте Замоскворечья появилась еще одна заметная гастрономическая точка — ресторан Nove. Это современная интерпретация средиземноморской кухни, где простота сочетается с вниманием к деталям, а знакомые вкусы приобретают авторский акцент. За кухню отвечает Мауро Панебьянко — шеф из Милана с многолетним опытом работы в самых известных заведениях. Он делает ставку на гастрономический минимализм: точные нюансировки, понятные сочетания, честные вкусы. В меню — свежее, деликатное и разнообразное Средиземноморье: морепродукты, паста, мясо, приготовленное на гриле, холодные и теплые закуски. И, конечно, авторские десерты. Интерьер ресторана сдержанный и спокойный — светлая палитра, природные материалы, минимализм, приглушенное освещение. Все устроено так, чтобы в фокусе оставались безупречный вкус и приятное общение. Центральное место занимает открытая кухня, благодаря чему гости становятся наблюдателями и, более того, участниками кулинарного процесса.



ГРАНД-ОТЕЛЬ ЕВРОПА



УХОД В РАДОСТЬ

Этим летом флорентийский бренд Marvis запустил новую линейку ополаскивателей для полости рта, которые превращают повседневный уход в удовольствие благодаря фантастическим вкусам. За эстетическую составляющую удовольствия отвечает культовый дизайн упаковки в винтажном стиле. Формула каждого из четырех ополаскивателей разработана для бережного, но эффективного воздействия, не содержит спирта и обогащена фтором, предотвращающим, как известно, образование кариеса. Ополаскиватель идеально подходит для использования после еды — он не только освежает дыхание, но и помогает нейтрализовать кислотную среду, защищая эмаль. Благодаря мягкому, но эффективному действию средство деликатно удаляет остатки пищи и надолго оставляет ощущение чистоты.



UCLAD SPACE

В РАСПОЛАГАЮЩЕЙ АТМОСФЕРЕ

С февраля на Большой Полянке работает Uclad Space — пространство, которое объединило гастрономию, дизайн и искусство. Здесь можно познакомиться с изделиями бренда Uclad, купить понравившиеся изделия: предметы мебели, элементы декора и аксессуары, посидеть в кофейне, посетить винный бар или концепт-стор, предлагающий произведения российских авторов. Место притягивает приятной атмосферой, в которой хочется остаться.

РЕЦЕПТ ИДЕАЛЬНОГО УТРА

«Гранд Отель Европа» предлагает петербургский завтрак от шеф-повара Дениса Соболева. Сет-меню объединило идеи классической русской кухни и современные гастрономические тенденции. Центральное место в нем занимает «императорская каша» — любимое блюдо Петра I, который, как известно, предпочитал простую пищу. Екатерина I готовила кашу царственному супругу из перловки на коровьем молоке, а в постные дни — на миндальном. Петр I, считавший перловую кашу сытной и полезной, ввел ее в рацион русской армии. Денис Соболев взял за основу рецепт каши, сохранившийся в записях Вильяма Похлебкина, а от себя добавил варенье из тыквы и украшение из лепестков миндаля. Ценителям современных трендов по душе придется тост краб — авокадо с яйцом пашот, голландским соусом и красной икрой. Еще одно блюдо — легкий фруктовый салат с пюре из сочного манго и хрустящими семенами чиа — зарядит энергией на весь день. Не менее важным ингредиентом рецепта идеального утра стала возможность завтракать и любоваться великолепными видами Санкт-Петербурга, не покидая своего номера: изысканные блюда от шефа гостям «Гранд Отеля Европа» подадут прямо туда.



ETHIMO

ПОД ОТКРЫТЫМ НЕБОМ

Итальянская фабрика Ethimo представляет уличную мебель Patio, созданную дизайнерами Zanellato/Bortotto. Эту коллекцию предметов, изготовленных для отдыха на свежем воздухе, отличают естественная красота тикового дерева и необычное плетение. Здесь современный дизайн сочетается с традиционными ремесленными техниками. Название линейки и арочное плетение отсылают к испанским традиционным внутренним дворикам (патио) с бассейнами и фонтанами. Дизайнеры черпали вдохновение, изучая самые разные плетения и узоры — архитектурные орнаменты, рисунки тканей, декор предметов мебели, интерьеры — во время путешествия по этой стране. Patio — это эстетика, функциональность, природные материалы и формы. Коллекция подойдет для тех, кто, гурманствуя не только в еде, ценит комфорт и уют даже под открытым небом.



PALO ALTO I-BOX NIGHT SYSTEM _ MisuraEmme® studio _ misuraemme.it



реклама

УВИДИМСЯ НА IDEM В НОВОМ МАНЕЖЕ!
МОСКВА, С 28 ОКТЯБРЯ ПО 1 НОЯБРЯ

ГЕНЕРАЛЬНОЕ ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО
В РОССИИ И СТРАНАХ СНГ: W.W.T.S.
info@wwts.it - wwts.it

MisuraEmme®

«ТУТ СОХРАНЕНЫ ДУХ ВЕЛИЧИЯ БЫЛЫХ ВРЕМЕН»

ИГОРЬ ВИТОШИНСКИЙ О ТОЧКАХ ПРИТЯЖЕНИЯ В ПЕТЕРБУРГЕ



Игорь Витошинский — один из тех, кто сформировал современную ресторанную сцену Москвы, — все чаще проводит время в Петербурге: к этому городу у него давняя слабость. Человек, подаривший Москве мишленовского шефа Нино Грациано и ресторан «Семифреддо», сегодня предпочитает Северную столицу — не по работе, а для удовольствия. Мы расспросили Игоря о его любимых адресах в Петербурге — ресторанах, отелях и местах, куда хочется возвращаться.

Где остановиться

Традиционно останавливаюсь в отеле с большой историей от группы Rosco Forte Hotels — «Астории». Отеле с необыкновенным духом и атмосферой. С прекрасным Rotonda Lounge в холле гостиницы. С уютными номерами. Останавливаюсь всегда в номере с видом на Исаакиевский собор.

Правда, в последнее время моим новым фаворитом стали дизайн-резиденции Hideout, где с недавних пор я тоже останавливаюсь. На мой взгляд, это необыкновенный проект, аналогов которому нет в России. Отель находится в отреставрированном здании, где на протяжении почти 100 лет до революции 1917 года размещались корпуса Морского гвардейского экипажа. Тут сохранен дух величия былых времен. Интерьер каждой резиденции создан отдельными архитектурно-дизайнерскими бюро.

Если позволяет время, я с большим удовольствием останавливаюсь в живописном месте в часе езды от Санкт-Петербурга — WE LODGE. Место с потрясающей атмосферой, хорошим рестораном и уникальным джин-баром ROOTS.

Музеи и развлечения

Если поездка в Петербург не деловая, то в свой визит всегда планирую посещение БДТ. Очень нравится Музей Фаберже. Всегда слежу за анонсами выставок.

Безусловно, Эрмитаж и «Русский музей». Туда можно ходить бесконечно. Очень люблю Юсуповский дворец с его необыкновенным домашним театром.

Стараюсь заглядывать в Новую Голландию, если позволяют время и погода. В каждый визит захожу в «Подписные издания». На мой взгляд, это лучший книжный магазин в России.

Из развлечений: в летнее время лодочная прогулка по каналам и Неве. Пользуюсь и рекомендую всем сервис «Рейс by Salone pasta & bar».

Кафе и рестораны

Люблю завтраки в кафе Aster и не изменяю им. Кстати, если вы останавливаетесь в резиденции Hideout, завтрак отеля проходит там. На поздний завтрак



— Один из номеров
в резиденции Hideout



— Загородный отель
WE LODGE

или ранний обед с удовольствием хожу в кафе Rene в Доме Зингера. Нравятся проекты Арслана Бердиева (Birch и Betulla).

Много лет хожу в проекты Дмитрия Блинова (Harvest, DUO Asia, Frantsuza Bistrot, из последнего — очень интересный Reborn).

Проекты Арама Мнацаканова стабильно качественные, часто бываю в Probka на Добролюбова.

С интересом наблюдаю за развитием Atelier Family (Salone pasta & bar, Juan, Joli), особенно впечатлил бранч в Salumeria. Красивый вид и прекрасная веранда Il Lago dei Cigni, ресторан «Сад».

Подготовила Ольга Карпова



УВИДИМСЯ НА IDEM В НОВОМ МАНЕЖЕ!
МОСКВА, С 28 ОКТЯБРЯ ПО 1 НОЯБРЯ

Arizzi Since 1980 S.r.l. - Via B. Gozzoli, 25
50018 Loc. Granatieri Scandicci - Firenze (Italia)
Тел.: +39 055 791093 www.arizzi.it - info@arizzi.it



Дизайн выполнен студией архитектуры и дизайна
13.1 Филиппо Фиорой и Федерико Сигали
131 DECOR SRL Виа Боргонуово, 5, Милан

ARCHITECTURE & DECOR STUDIO
PIERO FIORI, FEDERICO SIGALI



W.W.T.S.

Генеральное представительство в России и странах
СНГ: W.W.T.S. Москва + 7 495 781 61 20
Санкт-Петербург + 7 812 327 90 75, info@wwts.it - wwts.it



КУЛИНАРНАЯ КРУГОСВЕТКА В ТАРУСЕ

ФЕСТИВАЛЬ «ВОКРУГ СВЕТА» В САДУ РАКИЦКОГО



Несколько лет назад на карте «города знаменитых дачников» появилась новая точка притяжения — возрожденный сад-дендрарий Николая Ракицкого. Сегодня сад стал не только местом притяжения для эстетов, но местом проведения гастрофестиваля под открытым небом.

В 1929 году в Тарусе видный ученый-агроном Николай Петрович Ракицкий (1888–1979) начал эксперименты с экзотическими растениями, пытаясь приспособить их к российской климатической действительности. Благодаря его усилиям здесь прижились румелийская сосна, китайский лимонник, татарский клен, маньчжурский орех. Вместе с супругой Софьей Федорченко Николай Петрович принимал у себя литераторов и художников, многие из которых обосновались в Тарусе. В их доме бывали Поленовы, Цветаевы, Борисов-Мусатов, Паустовский — в саду пили чай с вареньем, домашними повидлом и пастилой.

Более полувека усадьба Ракицкого простояла в запустении, пока в 2020 году ее не выкупила дизайнер и декоратор Евгения Жданова. Она присматривала себе дачу, а наткнулась на объект культурного наследия. Сад полностью расчистили, тщательно обследовав грунт и каждое растение, по дневниковым записям воссоздали клумбы и палисадники, проложили дорожки. В доме восстановили все обстановку — цветные витражи, подлинную деревянную мебель (одно из кресел — из дома Цветаевых), кружевные занавески и скатерти. Получилось уютно и со вкусом. Три года назад дом-музей и сад Ракицкого приняли первых посетителей.

Сначала гостям предлагали иммерсивные экскурсии с непременно чаепитием — к ароматному чаю подавали варенье и выпечку по рецептам агронома. Со временем гастрономическое направление выросло в полноценный кулинарный фестиваль под открытым небом. И это неслучайно. В 1920-х Николай Петрович возглавлял Комиссию по борьбе с голодом: учил людей готовить то, что растет под ногами, консервировать и сохранять продукты на долгий срок. Пропагандировал принципы безотходного производства: если варишь варенье из яблок, кожуру разумно использовать для повидла. Рассказывал, как сделать кофе из топинамбура и варенье из одуванчиков.

Николай Ракицкий написал две очень важные книги: «Обустройство садовых и придомовых участков» и «Обработка плодов и овощей в домашних условиях». Сто лет назад они спасли сотни людей от голодной смерти. Сегодня его идеи и растения из ботанической коллекции стали источником вдохновения — и легли в основу современных авторских блюд.

Первый гастрономический вечер в рамках фестиваля посвятили русской кухне, а приглашенным шефом выступил Владимир Мухин. Самый известный в мире российский шеф-повар представил гостям сет в русском стиле из девяти блюд: пирог с ревенем, мороженое из сирени, окрошка с белыми грибами, поданная в тарелках из льда. В декоре welcome-стола на лужайке под жасминами были использованы раритетные экспонаты из коллекции Николая Петровича Ракицкого — старинное стекло, кухонная утварь, самовары. Живописную поляну устали деликатесами из разных уголков России: можно было попробовать луговичские огурцы, начиненные осетровой икрой, эклеры со сморчками, разные сорта томатов, соленья, поданные в тыквах, ароматный арбуз, пропитанный клубникой, в листьях крапивы. Шеф-повар приветствовал гостей в своей белоснежной фирменной куртке, но с сумкой через плечо, из которой торчал старинный опрыскиватель для растений.

Русский ужин от Владимира Мухина дал старт гастрономическому фестивалю «Вокруг света» — в течение всего лета 2025 года в саду Ракицкого известные шефы представляют блюда разных стран. Кулинарную программу дополняют выставки художников и предметных дизайнеров, модные показы и театральные зарисовки, раскрывающие эстетику и культуру того или иного народа. Запланировано четыре вечера, посвященных Италии, Франции, Китаю и Японии. Сама же концепция кругосветного кулинарного путешествия продолжает идею заложенного Ракицким почти сто лет назад сада-дендрария, в котором собраны самые разные растения со всего света.

Нина Спиридонова





УВИДИМСЯ НА IDEM В НОВОМ МАНЕЖЕ!
МОСКВА, С 28 ОКТЯБРЯ ПО 1 НОЯБРЯ



Генеральное представительство в России и странах СНГ: W.W.T.S.
Москва + 7 495 781 61 20, Санкт-Петербург + 7 812 327 90 75,
info@wwts.it wwts.it

4MARIANI

ФОРМУЛА АРОМАТА ЗАКОНЫ БАЛАНСА



За без малого 30 лет компания «Азбука вкуса» превратилась в целую продовольственную экосистему со своими фуд-сервисами, технологиями и даже фермами. Вкусы и специалитеты со всего света здесь представлены высококачественными продуктами в разных «агрегатных состояниях»: сыром, полуфабрикатном, готовом к употреблению, причем по части последнего «Азбука» вполне конкурирует с ресторанными блюдами от шефа. Самое пристальное внимание специалисты компании уделяют не только вкусам, как обещает ее название, но и ароматам.

Ароматы — неотъемлемая часть вкусовых ощущений, они усиливают эмоциональный и гастрономический опыт: это азбучная истина, которая стала вполне «Азбучной».

Обоняние активно включается, например, при дегустации сыров: нежный сыр с легким вином напомнит о приятных летних вечерах, вызовет в памяти свежий запах моря. А если хочется уюта и тепла, то идеальным дополнением к терпкому сыру станут пряные ароматы.

В «Азбуке вкуса» представлен широкий ассортимент редких сортов, которые почти не встречаются у других торговых представителей. Твердый швейцарский сыр «Ургевальт» родом из живописного городка Берлмюнстер созревает 55 месяцев. Столь длительный процесс выдержки формирует пикантный, с ореховыми нотками, вкус, а также особую хрустящую текстуру, которую обеспечивают кристаллики кальция на поверхности «Ургевальта». Полутвердый ароматный швейцарский «Тет-де-Муан» («голова монаха») изготавливают из коровьего молока, надоенного в летний период, и выдерживают два с половиной месяца. Подают в виде тонких розочек, нарезанных специальным крутящимся ножом-жиролью. Швейцарский производитель Margot Fromages S.A. поставляет несколько видов сыра: от классического «Грюйера» с выдержкой не менее 20 месяцев до знаменитых «ведьминских» сортов. Речь о сырах Alte Hexe («Старая ведьма») из кантона Санкт-Галлен с плотной гладкой мякотью цвета топленого масла, Junge Hexe («Молодая ведьма») с ярко-оранжевой коркой и древесными нотами (его

омывают специальным солевым раствором), Rote Hexe («Красная ведьма») с яркой обсыпкой из сладкой паприки, в его специфическом аромате насыщенные ореховые, фруктовые и цветочные оттенки спорят с запахом домашнего хлеба и погребов.

Твердый сыр «Бельпер Кнолле» российского производства предлагается в варианте с обсыпкой из черного перца или из красной паприки — оба имеют выраженное послевкусие.

Гастрономический опыт дополнит ароматическая линейка от «Азбуки вкуса», которая создаст настроение для правильной винной дегустации, легкого ужина или приятных посиделок на веранде.

Диффузоры и ароматические свечи с деревянным фитилем изготовлены вручную с использованием экологически чистых материалов, растительного воска, натуральных эфирных масел из Франции. Предлагаемая ароматическая гамма, идентичная для диффузоров и свечей, следует за сменой сезонов. А они, в свою очередь, подчинены концепции четырех стихий. Весна — пора пробуждения природы, возделывания почвы, сбора первого урожая, и здесь господствует стихия земли. Лето ассоциируется с легкостью и свежестью, ароматами сочных овощей и спелых фруктов, пикниками на природе — мы оказываемся во власти стихии воздуха и воды. Осенью нас окружают яркие краски, пряные ароматы, насыщенные вкусы, плотные бархатистые текстуры — бал правит стихия огня.

Разным стихиям соответствуют сезонные авторские ароматы. Легкий, бодрящий, беззаботный аромат стихии воздуха раскрывается освежающими нотами цитруса и озона с прохладными цветочными и древесными нюансами. В аромате легкого бриза (стихия воды) звучат ноты смородинового листа и грейпфрута с нежными цветочными аккордами. Совсем скоро летние свежие жизнерадостные парфюмы сменятся теплыми осенними: в них зазвучат ноты кофейных зерен и томленного молока со шлейфом ванили.

Нина Спиридонова



SILVANOGRIFONI

SILVANOGRIFONI.COM

Реклама
Фотосессия

Рек. Санти+Санти



Генеральное представительство в России и странах СНГ: W.W.T.S. | Москва + 7 495 781 61 20
Санкт-Петербург + 7 812 327 90 75 | info@wwts.it - wwts.it

«СТАБИЛЬНЫЙ ВКУС ОЧЕНЬ ВАЖЕН» ЭДУАРД ДЕНИСОВ О «ЧЕРКИЗОВО FOODSERVICE»



ПРЕСС-СЛУЖБА ГРУППЫ «ЧЕРКИЗОВО»

Ресторанный бизнес все чаще обращается к поставщикам за готовыми решениями: так удастся не только экономить время и ресурсы, но и обеспечивать стабильный вкус блюд, что важно для потребителя. У группы «Черкизово», лидера отечественной мясной отрасли, есть подразделение «Черкизово Foodservice», которое сотрудничает с крупнейшими в России ресторанными сетями, разрабатывая ингредиенты и полуфабрикаты конкретно под их запросы. О преимуществах направления рассказывает старший бренд-шеф «Черкизово Foodservice» Эдуард Денисов.

«Черкизово Foodservice» — это целое подразделение, чем оно занимается?

Мы активно сотрудничаем с каналом HoReCa («Hotel, Restaurant и Catering/Cafe» — сфера гостинично-ресторанного бизнеса. — *«Стиль. Гурмэ»*). То есть группа «Черкизово» поставяет продукцию не только в магазины, но также работает с большим количеством федеральных и региональных операторов общественного питания. Наше направление успешно развивается — в первом квартале 2025 года доля Foodservice превысила 12% от общей выручки группы «Черкизово», а продажи в этом канале увеличились по сравнению с аналогичным периодом прошлого года на 22% в денежном выражении и на 20% — в натуральном. Это произошло за счет расширения присутствия как в небольших сетях общественного питания и в несетевых заведениях HoReCa, так и в крупных сетях ресторанов быстрого обслуживания.

Зачем компании, производящей мясную гастрономию и полуфабрикаты, нужен бренд-шеф, каковы его функции?

К нам приходят клиенты, для которых нужно произвести определенную мясную продукцию — например, мы делаем «Пепперони» для крупной сети пиццерий. Ее представители выходят на бренд-шефа, объясняют, какой им нужен вкус продукта, его параметры. Бренд-шеф обсуждает это с технологом, выясняет, как это произвести на нашем оборудовании. Основная задача бренд-шефа — сделать так, чтобы клиент получил именно тот продукт, который ему нужен. Можно сказать, что шеф — связующее звено между заказчиком и производителем, он должен переложить язык вкуса на технологический процесс.

Как бренд-шеф помогает продвигать бренд?

Это еще одна наша важная задача — непосредственная поддержка продаж. Нужно, апеллируя маркетинговыми данными, донести до клиентов, как наша продукция, например полуфабрикаты, может упростить для них процессы и помочь заработать.

Также бренд-шеф участвует в маркетинговых мероприятиях, работает над тем, чтобы продукт стал более узнаваемым на рынке. Его задача — не просто приготовить, а рассказать, преподнести, поделиться какими-то фишками.

Как устроено подразделение Foodservice в группе «Черкизово»?

Это масштабная структура с разными направлениями продаж. Одно, например, специализируется на корпоративном питании. Есть отдельное направление, которое занимается пицца-каналом, и направление, которое работает с федеральными сетями и сетевыми ресторанами. Есть те, кто занимается кулинарией. Мы поддерживаем все эти направления.

Какова география Foodservice группы «Черкизово»?

Своей замороженной продукцией мы можем покрывать всю Россию — от Дальнего Востока до Калининграда. За последние три года мы также заключили крупные контракты с несколькими странами. Это Казахстан, Азербайджан, Узбекистан, Армения, Грузия.

А с какими ресторанами, сетями, кофейнями вы сегодня работаете в России? В числе наших крупных сетевых клиентов есть «Бургер Кинг», «Вкусно — и точка», «Ростикс», «Теремок», «Шоколадница», мы также работаем с «Токио Сити», «Домино Пицца» и «Папа Джонс».

Какие категории продукции прежде всего интересуют ваших партнеров?

У нас в Foodservice основное направление — полуфабрикаты. Это продукт либо в высшей степени кулинарной готовности, либо приближенный



ПРЕСС-СЛУЖБА ГРУППЫ «ЧЕРКИЗОВО»

Рецепт от шефа

Чикенбургер с луковым мармеладом и камамбером

Ингредиенты

Котлета куриная — 1 шт.
Булочка для бургера — 1 шт.
Соус гриль — 50 г
Салат айсберг — 15 г
Огурцы маринованные — 10 г
Томат красный — 30 г
Камамбер — 30 г
Луковый мармелад п/ф — 60 г

Способ приготовления

Обжариваем булочки на сухой сковороде до получения аппетитного колера и смазываем соусом гриль. В разогретом до 180°C фритюре обжариваем куриную котлету четыре с половиной минуты, затем откладываем ее на салфетку, чтобы убрать лишнее масло. Выкладываем на нижнюю часть булочки по очереди салат айсберг, нарезанные маринованные огурцы и томат, обжаренную во фритюре куриную котлету, нарезанный сыр камамбер, луковый мармелад и накрываем верхней частью булочки. Красиво сервируем и подаем!

к ней, то есть требует минимального разогрева или обработки. Мы предлагаем готовые решения, которые экономят нашим клиентам время и ресурсы, освобождают от дополнительных ручных операций.

Сегодня многие компании выбирают полуфабрикаты, потому что это надежно и стабильно. Когда у тебя большое количество точек, стабильный вкус очень важен.

Что такое R&D-кухня, как она устроена в «Черкизово» и что там происходит?

R&D Innovation Kitchen (название происходит от английского «Research and Development» — «Исследование и разработка») в «Черкизово» — это 400-метровая лаборатория, оснащенная самым современным оборудованием, таким же, которое стоит у наших партнеров, — тех, для кого мы производим продукты. У нас есть все виды пицца-печей, всевозможные грили, различные фритюрницы. R&D-кухня полностью отвечает за процесс выпуска продукции. Например, мы хотим запустить производство купатов. Технологи получают от нас соответствующее ТЗ и разрабатывают продукт. Затем его приносят на R&D-кухню и начинают тестировать — обрабатывают на гриле, парком-вектомате, сковороде. Технологи смотрят, как при этом ведет себя оболочка, сохраняется ли влага, какой у продукта вкус.

Какие направления в Foodservice вы считаете перспективными? Что ждет потребителя и ресторанный рынок в ближайшие три-пять лет, на ваш взгляд?

Сегодня активно развивается рынок питания вне дома, люди чаще едят в ресторанах, заказывают доставку. За счет этого будет расти потребление полуфабрикатов. Самое перспективное направление — готовая еда, продукт, который можно практически сразу подавать. В ближайшие три-пять лет рынок будет двигаться именно в эту сторону.

Беседовала Кира Васильева



W.W.T.S.
Генеральное представительство в России и странах
СНГ: W.W.T.S. Москва + 7 495 781 61 20,
Санкт-Петербург + 7 812 327 90 75, info@wws.ru - wws.ru

VITTORIO GRIFONI®
SINCE 1957

УВИДИМСЯ НА IDEM В НОВОМ МАНЕЖЕ!
МОСКВА, С 28 ОКТЯБРЯ ПО 1 НОЯБРЯ

«АКТУАЛЕН ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ ЗА ЧЕСТНЫЕ ДЕНЬГИ»



— Генрих Карпин



— Елена Пинская

Современная ресторанная индустрия меняется стремительно — на стыке локальных продуктов, технологичных решений и новой этики потребления формируются тренды, которым предстоит определить лицо гастрономии ближайших лет. «Стиль. Гурмэ» обратился к четырем экспертам с разным профессиональным фокусом: ресторатору, иностранному шефу, гастрономическому критику и PR-директору крупного ресторанного холдинга, чтобы узнать, какие тенденции они считают наиболее важными сегодня.

Итак, вопрос: что движет индустрией: хайп, устойчивость или все же вкус?
Генрих Карпин, ресторатор (LEO, 800°C Contemporary Steak, African Queen, Grande Osteria и т. д.):

— На сегодняшний день главный мировой тренд — ЗОЖ и стремление человечества к долголетию и продлению молодости. Сегодня актуально раздельное и сбалансированное меню с использованием натуральных продуктов без лишних соусов и добавок. Важна чистота ингредиентов: свежая рыба, мясо, овощи.

В ресторане LEO мы готовим безлактозные сырники на рисовой муке — наш ответ на растущий запрос гостей с соответствующей непереносимостью. При этом даже у классических блюд могут быть интересные фишки — например, мед в LEO приносят прямо в сотах и сервируют у стола, добавляя в греческий йогурт с домашней гранолой. Наш бренд-шеф Сергей Балашов дополняет блюда высококачественными оливковыми маслами. Чтобы отобрать их, мы всей командой продегустировали около 70 видов.

Автоматизация — еще один тренд. В связи с ростом стоимости кадров особое внимание при проектировании ресторанов мы уделяем оптимизации процессов и стремимся искать инновационные решения, используя оборудова-

ние, способное частично выполнять определенные функции. Однако мы понимаем, что в ресторанах премиум-сегмента невозможно заменить роботами энергию и тепло человеческих рук.

Что касается экономики, как ресторатор, я рассматриваю перспективы рынка с точки зрения бизнеса, анализируя текущие изменения в налоговом законодательстве и их влияние на ресторанную отрасль. В последние годы наблюдается рост затрат: увеличиваются расходы на оплату труда и себестоимость продуктов, вводится новая налоговая нагрузка. Эти факторы существенно усложняют финансовую устойчивость предприятий — требуется больше инвестиций, сроки окупаемости растут, маржинальность снижается. В ближайшие годы ожидается закрытие большого количества ресторанов среднего сегмента. Остаться на плаву смогут лишь крупные холдинги и заведения, предлагающие уникальные и качественные продукты. Думаю, всегда будут актуальны рестораны, которые ориентируются на стабильность и качество, придерживаются трендов, но при этом не уходят в радикальные изменения.

Елена Пинская, директор по маркетингу и PR Pinskiy & Co:

— К сожалению, мы вынуждены наблюдать стагнацию в ресторанной индустрии, так называемый эффект ножниц: снижение потребительского спроса и среднего чека ввиду нехватки кадров (а те кадры, которые есть, теперь стоят намного дороже) и роста сырьевой себестоимости.

Сложившаяся обстановка на рынке осенью может привести к рекордному числу закрытий проектов. Мы уже это наблюдаем по количеству предложений купить работающий ресторан, взять помещение в аренду, где пока заведение еще работает, — причем не от гастроэнтузиастов, а от серьезных игроков рынка. Очевидно, что новый тренд будет связан с оптимизацией

ЭКСПЕРТЫ О БУДУЩЕМ РЕСТОРАННОЙ ИНДУСТРИИ



— Артём Карисалов

процессов и выживанием ресторанов в созданных условиях. Что касается гастрономических трендов, то актуален честный продукт за честные деньги. Сегодня гость не готов переплачивать за просто красивую картинку, но невкусную еду и некачественный сервис. Он хочет понятную и вкусную еду из качественного продукта, приготовленную умелыми руками, и все это желательно в удобной локации, в хорошем интерьере и за разумные деньги. То есть в тренде честный диалог.

На мой взгляд, прошли времена, когда можно было удивить сложными кухнями и громкими именами шефов, репутации которых зачастую держалось только на маркетинге, но не на вкусной еде. Наше партнерство с Артемом Лосевым и Виталием Истоминым — уникальный случай, когда у шефов все срослось: и их публичность, и талант, но это редкость.

Интересно, что в топе остаются 20 золотых позиций, которые едят москвичи: котлеты с пюре, паста, бургеры, ролл «Филадельфия», греческий салат, сырники и т. д. — все можно назвать «московской кухней».

Артём Карисалов, гастрономический критик:

— Самый целостный и явный тренд в гастрономии, на мой взгляд, — это развитие продуктового и аграрных секторов. Благодаря местным фермерам и хозяйствам в России все более доступными становятся вкусные овощи, ягоды и фрукты. Набирает обороты кисломолочная культура. Фермерские предприятия развиваются и масштабируются, оставляя отличное качество, но уже по доступным для широких масс ценам. Сейчас все в индустрии — производители, фермеры, рестораторы и шефы — заточены на продукт. Это самая прекрасная тенденция на сегодняшний день.

Тренд на полезный и натуральный продукт, который попадает на стол в ресторане, становится популярнее с каждым днем.



— Давид Эммерле

Давид Эммерле, шеф-повар Grand Cru:

— Как мишленовский шеф с академическим образованием, я вижу новое направление в гастрономии. Это мое собственное направление, основанное на уникальном экономическом ландшафте Москвы и отражающее потребности и желания наших гостей. В городе, где экономика нестабильна, мы должны адаптироваться и внедрять инновации, чтобы создавать кулинарные впечатления, которые найдут отклик у наших гостей.

Одним из позитивных трендов, которые я вижу, является создание кулинарных школ в ведущих ресторанах. В настоящее время нет национальной базы для такого образования, но я считаю, что каждый ведущий ресторан должен развивать свою собственную школу. Это не только повысит наши кулинарные стандарты, но и будет способствовать более глубокому пониманию ремесла начинающими шеф-поварами.

Местные ингредиенты продолжают играть важную роль на наших кухнях. Нам повезло работать с отборными продуктами, и я с удовольствием использую свежие травы для создания соков и ароматов, которые улучшают вкус наших блюд. Хотя эти высококачественные ингредиенты могут быть дорогими, они необходимы для создания уникальных блюд.

На мой взгляд, кухня fine dining станет настоящей жемчужиной для тех, кто ее понимает и умеет ценить. Подобно тому, как высокая мода остается эксклюзивной и никогда не становится массовым продуктом, рестораны формата fine dining сохраняют свою привлекательность.

В заключение хочу сказать, что я не просто рассуждаю о трендах, я стремлюсь создать тренды сам. Чтобы они были не просто отражением мировых тенденций, а подлинным отражением нашей местной идентичности в России и мастерства изысканной кухни.

Беседовала Ольга Карпова

«ВЫЙТИ ЗА ПРЕДЕЛЫ ПОВСЕДНЕВНОСТИ»

ИГОРЬ ЛАНЦМАН О GIMPEL

На старой переделкинской даче, среди писательских особняков и высоких сосен, успешно развивается один из самых камерных гастрономических столичных проектов — Gimpel. Его придумал и реализовал Игорь Ланцман — человек с биографией ресторатора, эстетикой художника и подходом концептуалиста. Gimpel — это не совсем ресторан, скорее открытый дом, где каждая суббота превращается в гастрономический спектакль. Шефы приезжают на гастроли, гости сначала отправляются на экскурсию по Переделкино, а затем — за длинный стол под зеленой крышей беседки. Мы поговорили с Игорем о том, зачем строить ресторан во дворе собственного дома, почему в Gimpel не будет постоянного меню и как возродить дух богемной переделкинской жизни — без пафоса и музейной пыли.

Игорь, расскажите, с чего все началось. Почему именно Переделкино, почему именно такой проект и почему это произошло у вас дома?

— Переделкино — часть истории семьи. Здесь мой отец построил дом еще 30 лет назад, а позже — уже я по соседству возвел свой. В какой-то момент я стал обращать внимание на странную конструкцию во дворе — навес, простая крыша, под ней два деревянных стола. Эта беседка стала сценой для множества дружеских посиделок: приезжали артисты, поэты, приходили соседи — угощались, пели песни, разговаривали. Это была живая богемная среда. Я рос в ней — и, как ребенок, особо этого не ценил. А теперь понимаю, что это была настоящая культура открытого гостеприимства. Когда мы с женой Катей начали размышлять о гастропроекте, идея заключалась именно в том, чтобы вдохнуть жизнь в это пространство. Не просто построить «ресторан в лесу», а открыть дом — сделать его живым местом с историей и энергией. Gimpel — это попытка сохранить переделкинский дух, дать людям почувствовать тепло и включенность, а не просто накормить их вкусным ужином.

Это очень личная история. Но как она стала работающим проектом? Все-таки открыть гастрономическую площадку — даже у себя дома — серьезный шаг...
— Мы начали в 2020 году, сразу после локдауна. Время было странное, но для нас удивительно подходящее. Люди жаждали чего-то настоящего, камерного, с душой. И у меня был образ Gimpel — места, куда человек приходит и на несколько часов переключается, выходит за пределы повседневности. Это не просто новый ресторан, это иное состояние. Я не хотел зависеть от аренды, от города, от конъюнктуры. Это был принцип: проект, который не требует оправданий. Хочешь — открываешь, не хочешь — не открываешь. Это дает свободу. Ну и конечно, все началось с людей. Первый ужин готовил мой давний друг Глен Баллис. Мы знакомы еще со времен «Менделеева». Он тогда сказал: «Ты должен это сделать. Я буду у тебя готовить. Бесплатно». Это был знак.

Вы называете Gimpel не рестораном, а гастроплатформой. Почему это определение вам ближе?

Потому что у нас нет шефа-резидента, нет фиксированного меню. Каждый уикенд — приглашенный повар, новая кухня, новая история. Мы создаем пространство, в которое человек погружается целиком: прогулка по Переделкино, экскурсия, затем ужин. Это не просто прием пищи — это опыт. И главное — это наш дом. Мы открываем его для гостей не ради прибыли, а потому что это важно для нас самих. Когда ты выпускаешь людей в свое личное пространство, атмосфера сразу становится другой. Люди чувствуют, что они uteбь вгостях, а не в заведении. Здесь возникают связи. Мы по-настоящему дружим с гостями, шефами, экскурсоводами. Это бесценно.



из личного архива Игоря Ланцмана

Как вы формируете программу? Как находите новых шефов, как выбираете, кто будет готовить на следующей неделе?

Очень по-разному. Читаем, следим, слушаем вас — журналистов. Иногда кто-то рекомендует, иногда шеф сам пишет мне в личку. Часто бывшие участники советуют коллег — это особенно ценно. Наше комьюнити живет и дышит. Мы работали с Андреем Маховым, Владимиром Чистяковым, Сэбби Кеньоном, Андреем Шмаковым. Кстати, в ноябре отпраздновали сотого шефа. И каждый раз — своя история. Кто-то артистичен и умеет держать публику, кто-то молчалив, но раскрывается в процессе ужина и начинает живо общаться с гостями. Это всегда очень трогательно.

Вы совмещаете гастрономию с экскурсиями по Переделкино. Это стало важной частью формата?

Обязательно. Мы изначально задумывали Gimpel как способ оживить Переделкино. Сначала экскурсии казались дополнением, а теперь понимаем: они не менее важны, чем сам ужин. Катя долго искала экскурсоводов — задача оказалась непростой. Большинство предлагали четырехчасовые (!) программы с полной историей советской литературной сцены. А нам нужно было другое — легкая прогулка, живая подача, позитивное настроение. В итоге мы нашли Павла Юрасова. С ним связана замечательная история — он по телефону вывел нас на могилу Пастернака, когда мы с ирландским шефом Полом Кэрроллом заблудились на кладбище. Так и началось наше сотрудничество. Пол, как в свое время Квентин Тарантино, очень хотел побывать на могиле Пастернака...

Какие маршруты сейчас доступны гостям?

Классический маршрут: прогулка по дачам Переделкино, рассказ о писательском поселке, посещение Дома творчества, затем «Бар-буфет» с настойками, возвращение к ужину. Иногда адаптируем маршрут под частные мероприятия или постоянных гостей. Это неформальное и душевное знакомство с местом. Не музей, не лекция — прогулка с настроением.

Вы упомянули, что Gimpel — камерный формат. Не возникало желания масштабировать проект? Добавить вечеринки, концерты, расширить пространство?

— Нет. Мы в этом смысле как самураи: «важен путь, а не результат». У нас 20 мест, и мы не хотим увеличивать их число. Частота — раз в неделю. И все. Мы не стремимся к росту. Но развивать Переделкино — да, это интересно. Мы открыли «Робин» — кафе для гостей с детьми. Открыли «Бар-буфет». Эти проекты другие по формату и задачам. Но Gimpel останется таким, какой

он есть. Он не про амбиции. Он — про дом.

А бренд Gimpel? Может быть, линейка продуктов, книги, мерч, коллаборации с издательствами? Все-таки это Переделкино — просится само собой...

Нам часто это предлагают. Но сила Gimpel — в его камерности и укорененности. Gimpel — это беседка, а не логотип. Его бренд держится не на маркетинге, а на атмосфере. Это не то, что можно масштабировать. Возможно, выездные мероприятия — да, но только в узком кругу и с близкими нам шефами. В остальном мы за то, чтобы оставаться здесь.

К слову, осенью открываю в Переделкино новый проект.

Что вы хотите, чтобы люди уносили с собой после визита в Gimpel? Что для вас главное в этой гастрономической платформе?

— Эмоции. Теплые, добрые, настоящие. Особенно сейчас — когда тревожно, нестабильно, непредсказуемо — людям нужен остров покоя. Пусть даже на несколько часов. Мы просто хотим, чтобы они отдыхали. В этом и есть задача гостеприимства — дарить спокойствие. Это кажется простым, но на самом деле — в этом все!

Беседовал Александр Пигарев



GIMPEL

ГУРМАНИЗАЦИЯ ПРОСТРАНСТВА СТИЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ

Гурмэ не просто ценитель изысканных блюд и знаток кулинарных тонкостей. В более широком смысле гурмэ — это эстет, человек, стремящийся к красоте во всем, что его окружает. В летнем номере «Стиль. Гурмэ» решил сфокусироваться на интересных интерьерных решениях. Начнем, конечно, с кухни, но ею не ограничимся.



ПРЕДОСТАВЛЕНО WWTS

интерьер

КУХНЯ С ВИДОМ OFFICINE GULLO



ПРЕДОСТАВЛЕНО WWTS

ПРЕДОСТАВЛЕНО WWTS



ПРЕДОСТАВЛЕНО WWTS

Дизайн-коды итальянского бренда Officine Gullo строятся на вневременной классике, однако в серии Contemporanea Collection они интерпретированы в современном ключе: строгая геометрия и визуальная чистота. Именно модель серии органично вписалась в интерьеры резиденции, расположенной в престижном районе Бакхед на севере Атланты. Из панорамных окон пентхауса в небоскребе открываются головокружительные виды на мегаполис, и кухня с выходом на террасу — одна из ключевых видовых точек.

Владельцы жилья, влюбленные в Италию и кулинарию, заочно познакомились с брендом много лет назад, когда увидели фотографии одной из моделей Officine Gullo в журнале — эти страницы они сохранили, взяв на вооружение вдохновляющие идеи. С тех пор кухня флорентийской фабрики стала их мечтой, которую со временем удалось воплотить в жизнь. Выбор отделки соотносится с дизайн-идентичностью линейки Contemporanea: корпус большинства шкафов выполнен из матовой нержавеющей стали, а фирменная декоративная окантовка, подчеркивающая лаконичный силуэт, — из полированного хрома. Столешницы и фартук сделаны из мрамора Arabescato Corchia с экспрессивной фактурой: она добавляет динамики и в то же время помогает сбалансировать футуристичную эстетику металла.

Модель адаптировали специально под пространство резиденции в Атланте: она создана по индивидуальному проекту, учитывающему особенности планировки и личные пожелания заказчиков, которые очень любят готовить. Вдоль длинной стены разместили двухдверный холодильник с морозильной камерой, навесные шкафы и мойку, под которой скрыты посудомоечная машина и выдвижной контейнер для сортировки отходов. У короткой стены расположились витрины со стеклянными фасадами и внутренней отделкой из натурального дуба. Между ними установили встроенные духовые шкафы, оснащенные множеством разных режимов: они в том числе позволяют готовить блюда на пару и методом су-вид.

Функциональным ядром помещения служит остров в центре: на него специально перенесли варочную панель, чтобы, кодлуя у плиты, можно было любоваться видами мегаполиса. В этой рабочей зоне есть специальная панель для приготовления блюд по японской технологии теппаньяки, а также еще одна вместительная духовка и выдвижные ящики для хранения. С одной стороны столешница выступает за пределы основания, формируя барную стойку: остров превращается еще и в социальный центр кухни. Представитель бренда в России — компания WWTS.

Сергей Петров



ПРЕДОСТАВЛЕНО WWTS

ЭВОЛЮЦИЯ ОФИСА

4MARIANI



ПРЕДОСТАВЛЕНО WWTS



ПРЕДОСТАВЛЕНО WWTS



В последние годы наблюдается тренд на преобразование стандартных офисных пространств: обстановка в них становится приближенной к домашним кабинетам, где функциональность и эстетика пребывают в гармоничном балансе. Именно такой подход применила итальянская компания 4Mariani в оформлении своего стенда на выставке Salone del Mobile 2025 в Милане. Экспозиция, разработанная Лоренцо Де Грандисом, напоминала архитектурный монумент: такое впечатление формировали темные колонны, задающие геометрию пространства, и скульптурная мебель. Эффектный контраст с лаконичной формой создавала отделка из ценных пород дерева, дымчатого стекла и прочной шорно-седельной кожи, на обработке которой 4Mariani специализируется больше 60 лет. Стенд представлял восемь зон: кабинеты и просторный лаундж, вторящий атмосфере роскошных отелей. Одним из центральных элементов экспозиции стал стол Euclidean по дизайну Ферруччо Лавиани, словно бросающий вызов гравитации. Благодаря стремительным линиям силуэта столешница будто парит над полом, несмотря на внушительные размеры. В других зонах были представлены офисные решения от студии Palomba Segafini и дизайнера Умберто Аснаго, оформившего кабинет в стилистике ар-деко. Округлые боковины его нового стола Royal отсы-

лают к аэродинамической эстетике стримлайн-модерна, а ромбовидная стежка на седельной коже — к геометрическим паттернам, популярным в эпоху джаза. Спинка рабочего кресла Caïman, состоящая из нескольких секций, обеспечивает естественную поддержку позвоночника и эргономичную посадку. Также среди новинок — кресла по дизайну Алтеи Прати, результат дебютного сотрудничества архитектора с брендом. В модели Incipit спинка плавно соединяется с подлокотниками, образуя единое целое. Отверстие в нижней части обеспечивает визуальную легкость. В основе кресла Agia — обитые кожей ритмичные планки, придающие образу лаконичность и легкость. Снижает градус формальности диван Siesta, спроектированный Валерио Соммеллой. Его воздушные подушки приглашают к размеренному отдыху — паузы во время работы необходимы для повышения продуктивности. Модульная конфигурация позволяет адаптировать эту модель под любое пространство — так же, как и новый книжный стеллаж Mood System. Функциональная разноплановость этих предметов отвечает глобальной философии компании 4Mariani, которая рассматривает офис как живую динамичную среду. Представитель бренда в России — компания WWTS.

Сергей Петров

СТРАТЕГИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ЗОН MISURAEEMME



Стенд компании MisuraEmme на выставке Salone del Mobile.Milano 2025 уже не в первый раз представлял собой полноценное жилое пространство, разделенное на функциональные зоны. Лейтмотивом экспозиционного интерьера стало размышление о технологической эволюции — движущей силе, которая ведет в будущее эту компанию с богатыми традициями. Стенд оформил архитектор Массимо Деи, основатель флорентийской архитектурной и дизайн-студии Studio63. Он же создал и ряд новых предметов, обратившись к наследию MisuraEmme. Так, доминантой обеденной зоны стал стол Partenì — перевыпущенная культовая модель Игнацио Гарделлы, которую тот разработал в 1980-е годы. Дизайн-объект, располагавшийся в центре обеденной зоны, притягивает взгляд арочным основанием, придающим силуэту архитектурность. При необходимости площадь столешницы можно расширить за счет выдвигающихся боковых элементов — главным новшеством стал как раз усовершенствованный механизм трансформации. Помимо этого, бренд пополнил свой каталог новым финишем: мрамором в глубоком зеленом цвете со светлыми прожилками. Поверхности в этой отделке напоминают бушующие морские волны и эффектно контрастируют с базовой нейтральной палитрой. Насыщенный изумрудно-малахитовый оттенок задал тон всей экспозиции: в нем выдержана обивка стульев Monterrey и лакированные элементы мебели в спальонной зоне.

Из столовой можно было попасть в гостиную, где разместились диван Ros и минималистичный барный модуль. Пространства разделили при помощи поворотной системы перегородок Puzzle, позволяющей открывать дверь на 180°. Основой интерьера спальни послужила линейка мебели Riverside, разработанная Studio63. Скругленные углы и роскошная отделка, сочетающая глянцевый лак и мрамор, — оммаж духу итальянской вневременной элегантности 1970-х. Эталонным воплощением технологических инноваций MisuraEmme стала гардеробная с системой хранения Palo Alto, в которую гости стенда попадали через двери Milan. С одной стороны дверное полотно было представлено в рельефной отделке из черного дуба Millerighe (как и прилегающие стеновые панели), а с другой — в гладком шпоне дерева, контрастирующем с фактурным соломенным плетением на фасадах Puzzle. Инженерные и эстетические исследования бюро CR&S MisuraEmme дают возможность создавать бесконечное множество функциональных конфигураций систем хранения и зонирования, сочетать элементы из разных коллекций и сохранять при этом стилистическое единообразие — стенд компании на выставке в Милане наглядно это продемонстрировал. Представитель бренда в России — компания WWTS.

Сергей Петров

интерьер

МЯГКИЕ КОНТРАСТЫ L'OTTOCENTO



В интерьерном дизайне сегодня господствует софт-минимализм: люди устали от излишней стерильности, поэтому общая лаконичность формы все чаще компенсируется использованием теплых натуральных материалов и игрой фактур. Показательный пример этой концепции — коллекции для зоны кухни, созданные итальянским брендом L'Ottocento в сотрудничестве с makethatstudio и Michele Marcon Design.

Новинки впервые показали на выставке Eurocucina 2024. Концептуальной базой экспозиции L'Ottocento стал тандем: традиции ручной работы и натуральные материалы, а ключевым элементом инсталляции — система панелей Levante из светлого ясеня. Волнообразная структура дерева служит основным декоративным приемом — ненавязчивым и в то же время выразительным. Некоторые выпуклые рейки немного шире остальных — за счет этого создается ощущение живого, естественного ритма. Ряды стройных элементов перекликаются с эстетикой джапанди, отдаленно напоминая ограждения из бамбуковых палочек в японских садах. Подчеркнуть фактуру древесины помогает мягкая подсветка: точечные светильники из металла, разработанные специально для L'Ottocento, вмонтированы в вертикальные пазы шкафов-колонн.

В систему Levante интегрированы минималистичные модули Etesia в белоснежной матовой отделке — неожиданный современный акцент, выступающий мягким контрастом джапанди. Общая японско-скандинавская эстетика сохраняется благодаря аккуратно скругленным краям фасадов. Особого внимания заслуживает обработка внутренней кромки выдвижных ящиков: дизайнеры придали ей элегантный плавный изгиб.

Дополнительный контраст между текстурами создает бежевый мрамор Breccia Sarda, из которого выполнены столешницы и облицовка стены над рабочей зоной, — красивый и всегда актуальный отсыл к классике. Традиционные для кухонной мебели формы получили в этом проекте смелую интерпретацию: так, прямоугольный остров с мраморной столешницей и интегрированной в нее мойкой дополнен встроенной барной стойкой в виде эллипса, сделанной из массива ясеня. Светлую палитру экспозиции оживлял сервант Dioniso, покрытый глянцевым лаком в карамельном оттенке Terra di Siena.

Представитель в России — компания WWTS.

Сергей Петров



ВСЕ ДЕЛО В ДЕРЕВЕ

RIVA 1920



Итальянский бренд Riva 1920 более ста лет создает мебель из массива дерева, а его главными ценностями все это время остаются ручное производство, экологичность, вторичная переработка и лесовосстановление. В миланской выставке Salone del Mobile 2025 компания приняла участие под лозунгом «Similar outside. Better inside» («Похожие снаружи. Лучше внутри»), который определяет осознанный подход к выбору мебели.

В дизайн-индустрии различие между внешним и внутренним особенно важно: часто за эстетичным обликом могут скрываться не самые лучшие материалы. К таким относится, например, ДСП: ее изготавливают из древесных отходов с применением клеев и красок, выделяющих вредные вещества. Riva 1920 для производства своих изделий использует цельную древесину вторичной переработки или полученную из сертифицированных лесов, из возобновляемых источников. Команда бренда убеждена, что истинная красота всегда проявляется в уважении к природе и честности в отношениях с клиентами.

Постоянное выставочное пространство компании Riva 1920 Building в Милане подтверждает ее приверженность принципам устойчивого развития: оно спроектировано с минимальным воздействием на окружающую среду. Именно здесь в текущем году представили новинки бренда. На первом этаже справа теперь размещается коллекция Rewood от Authentic Design, относительно бюджетная линейка, включающая пять столов, стул и два буфета. Название говорит само за себя: приставку «re» взяли от слова «recycle», что в переводе с английского означает «перерабатывать». Слева расположили образцы досок и плит из восстановленной или вторично используемой древесины, а в центре — новые предметы бразильского дизайнера Рональда Сассона.

Среди последних выделяется кресло Palio, выточенное из кедра и напоминающее спил ствола, которому придана аккуратная округлость. Акцентами выступают не цветовые пятна, а объекты необычной формы: например, сделанный как оммаж кошачьей лапке табурет Miaooo от Алессандро Гвидолина и книжный стеллаж A-book от Фабио Ди Бартоломеи с динамичным силуэтом. Пожалуй, самым ироничным получился дизайн скамьи Giacinto от Studio AMEBE: на изящных стеклянных опорах покоится сиденье из дерева, похожее на объемный матрас. Небольшие декоративные аксессуары в экспозиции тоже есть — в книжном шкафу Piano design разместились коллекция Animal от Setsu & Shinobu Ito, отсылающая к животному миру. В этом мире черпал вдохновение и дизайнер Антон Кобринцев, разработавший для Riva 1920 скамью Riccio. Она ассоциируется с образом ежа и традицией изготовления деревянных фигурок алебрихе в мексиканском штате Оахака. Кухонная зона снова представлена культовой моделью La cucina по дизайну Маттео Туна. Напротив нее — новые столы Incastro и Tableau от Authentic Design. В спальне стоит обратить внимание на гардероб Riga и модульную систему, оформленную буазери, Modula night, дополненную полками и служащую альтернативой традиционному туалетному столику. Здесь же можно увидеть мягкий шезлонг Totemica, повторяющий контуры человеческого тела, — это работа Клаудио Беллини. Еще одна знаковая новинка — стол Web с основанием из карбона, которое весит всего 2 кг, но способно удерживать массивную столешницу из дерева. Модель дополнена вращающимся подносом с вставкой из эпоксидной смолы в виде змеи — символа 2025 года. Представитель бренда в России — компания WWTS.

Сергей Петров

ЭКЗОТИЧЕСКИЙ АКЦЕНТ ARCAHORN



ПРЕДСТАВЛЕНО WWTS



ПРЕДСТАВЛЕНО WWTS



ПРЕДСТАВЛЕНО WWTS



ПРЕДСТАВЛЕНО WWTS

Визитная карточка итальянской компании Arcahorn — мебель и аксессуары, декорированные рогом зебу, на обработке которой компания специализируется с момента своего основания в 1958 году. Изысканные инкрустации из этого ценного материала становятся определяющими в отделке моделей из легендарной коллекции Caleido. Серия пополнилась рядом новинок, все их представили публике на миланской выставке Salone del Mobile 2025. Предметы объединяет эстетика тихой роскоши.

В линейке мягкой мебели появились диван и кресла с глубокими сиденьями и строго очерченной квадратной спинкой — неподвластная времени основа респектабельных интерьеров. Дополнение сета — пара консольных столов и приставной столик с ясной геометрией и богатыми фактурами. В каталоге теперь есть и новая система хранения: элегантный модульный стеллаж, который крепится к стене. На каркасе из полированного металла закреплены черные лакированные полки с деликатно скругленными углами и слегка приподнятой кромкой. Модель может стать как импровизированной открытой витриной во всю стену, так и настенным акцентным элементом в компактной нише. Для оформления стен Arcahorn также предлагает панели из кожи со вставками из шелка.

Среди новых предметов декора, способных завершить образ гостиной, — настольная лампа и поднос, в которых особенно ярко проявляется крепкая связь бренда с ремесленными традициями. Их главная особенность — отделка боковин тонкой металлической проволокой в оттенке золота или латуни. Ее сплетают в сетку, используя традиционные техники ткачества. Кроме того, в коллекции представлена акустическая система с корпусом из лакированного дерева, которая распространяет чистый звук на 360° и безупречно вписывается в интерьер благодаря четкости линий и выверенным пропорциям. Абсолютно все новинки дополнены инкрустациями из рога, привносящими в дизайн едва уловимые экзотические ноты: где-то это точечные акценты, а где-то (например, на некоторых столешницах) — довольно масштабные блоки. При этом у каждой вставки своя уникальная палитра. Представитель бренда в России — компания WWTS.

Сергей Петров

ФЛОРЕНЦИЯ НА ЗУБОК ПОПРОБОВАТЬ ЗА 48 ЧАСОВ



Столица итальянской Тосканы и манит, и пугает. В ней одновременно хочется остаться жить навсегда и сбежать через десять минут. Здесь всего слишком много: красоты, архитектуры, туристов, запахов, вкусов. Если вы были во Флоренции, вы уже и сами знаете. Если впервые — послушайте, пожалуйста.

Селитесь в квартале Duomo, в самом что ни на есть центральном центре. За реку, в чудесный квартал Oltrarno или на виллы на холмах над городом вы поедете в следующий раз. В отеле Palazzo Graziani вы окажетесь рядом с музеями, с Понте-Веккьо и рынком Сант-Амброджо, а с террасы будет открываться вид на знаменитый купол Санта-Мария-дель-Фьоре. Просыпайтесь рано и не тратьте утро на завтрак в отеле. Кофе в Италии — везде итальянский, сок свеж в любой забегаловке, которая встретится по пути к прекрасному.

О прекрасном. Даже щедрые двое суток — не повод толкаться с группами туристов в Уффици. Купите билет заранее. Отметьте, как это говорят по-русски, хайлайты: Уччелло, Леонардо, Микеланджело. Дойдите до Боттичелли, чтобы у «Весны» и «Рождения Венеры» посмотреть на Симонетту Веспуччи, любовницу Джулиано Медичи и первую топ-модель христианского мира.

Затем идите на пьяцца делла Синьория к Палаццо-Веккьо с «Давидом» Микеланджело у входа — копия, но лучше, чем настоящий. Из Палаццо-Веккьо к палаццо Питти на другой берег идите по Коридору Вазари над рекой по верхнему ярусу Понте-Веккьо. Придумал его герцог Козимо Медичи, который хотел свободно пересекать реку Арно, не смешиваясь с любимым народом. Вы войдете на левом берегу, по пути полюбуется на реку и выйдете на правом — у нечеловечески грандиозного палаццо Питти.

В палаццо Питти, кроме начинающих за ним садов Боболи (не забредайте там далеко, время не вернешь) и богатой художественной коллекции, есть и королевские апартаменты, в которых жили три монаршие фамилии.

Но не пропустите палаццо Даванцати. Это не главный из архитектурных шедевров, зато один из самых «живых» городских дворцов. Комнаты для рукоделия, залы для праздников, кухни, спальни — уютные даже по нынешним временам. В палаццо Даванцати был даже собственный колодец — роскошь в городе, где все ходили за водой на Арно.

Обязательно зайдите в палаццо Медичи-Риккарди. А там внутри, не отвлекаясь, ищите маленькую Капеллу волхвов, расписанную в 1461 году художником Бенотто Гоццолли. Разглядывая по стенам прекрасную живопись-свиток, вы поймете, какие фантастические процессии устраивали флорентийцы — театр города знал и выдающихся режиссеров, и художников по костюмам.

Гастрономически Флоренция до заманчивости разнообразна. С одной стороны — торжественная Bistecca alla Fiorentina. Огромный стейк на кости из коров глубокоуважаемой породы кьянина. «Фиорентину» едят вдвоем, но лучше — втроем, это не просто поедание мяса — акт приобщения к традиции. С другой стороны — уличная еда: lampredotto — желудок коровы, томленный в бульоне и щедро политый острым соусом, который продают в лепешке или на булке. Это еда отнюдь не ресторанная, но всегда безукоризненно приготовленная.

За ресторанной едой идите в неизменно вкусный и пьяный Ristorante Frescobaldi Firenze, но можете перекусить на Центральном рынке, где в простецкой на вид Pasta Fresca готовят изумительную пасту прямо перед вами. Берите именно ту, что делают в этот день, — будет гарантированно вкусно.

На сладкое есть Arte del Cioccolato Роберто Каттинари. Его горячий шоколад темен, как сицилийская ночь, и крепок, как тосканское вино. Если вспомнить, что флорентийцы всегда курили крепкие тосканские сигары (был такой вредный обычай) и запивали их эспрессо, становится понятен смысл знаменитой флорентийской зубной пасты Marvis. Ее придумали именно для того, чтобы вы без опасений за свою улыбку могли наслаждаться шоколадом, вином и прочим. Разноцветные ретротюбики почти музейного дизайна стали одним из символов итальянской жизни. Не зря же во Флоренции встречаются медицина, косметика, искусство, гастрономия и история, а в гербе Медичи на почетном месте красуются пилюли. Об этом вам напомним аптека-музей Santa Maria Novella. Ей больше 400 лет. Здесь до сих пор готовят духи, мыло, крем для рук и ликеры по старинным рецептам. Если верить кино, крем ценил даже Ганнибал Лектер, глубоко разбиравшийся в людях.

Ужинайте в Degusteria Italiana, возле Уффици, где по-современному трактуют традиции тосканской кухни. Заведение любят местные — а значит, вам оно тоже понравится. Здесь подают дегустационные сеты из трюфелей, выдержанных сыров и других местных приманок. Столики лучше бронировать: их мало, желающих много.

Ближе к вечеру побродите вокруг Санта-Мария-дель-Фьоре, под сводами которой мог когда-то собраться весь город. Ее фасад из цветного мрамора с соседних улиц покажется горой. Потому что украшает церковь не одну свою площадь, а панораму целого города. Когда вы будете любоваться с террасы отеля куполом Брунеллески, помните, что с ним со слезами на глазах прощались уходящие из города изгнанники.

Но вы ведь точно вернетесь?

Алексей Тарханов

ЭСТЕТИКА ГАРМОНИИ L'ALBERETA RELAIS & CHATEAUX



ПРЕСС-СЛУЖБА ОТЕЛЯ



ПРЕСС-СЛУЖБА ОТЕЛЯ



На холмах Франкакорты среди сосен, старинных башен и террас с видом на озеро Изео расположен L'Albereta Relais & Chateaux — отель с историей, страстью и особым пониманием гостеприимства.

Здесь, всего в часе езды от Милана, пьют вино семьи Моретти, едят пиццу от Франко Пепе, проходят детокс по методу Шено и засыпают под звездами — в номере Cabriolet Suite с раздвижным потолком (одно нажатие кнопки — и вашим потолком становится звездное небо). L'Albereta Relais & Chateaux стал пространством, где правят бал, не вступая в противоречие друг с другом, современный велнес и высокая гастрономия.

Отель L'Albereta Relais & Chateaux очень живописен — подъездная дорога к нему вьется вверх по холму Беллавиства, и за поворотом появляется силуэт неоготической башни, а за ней — крыша, увитая плющом, словно со старой картины. Когда-то здесь стоял загородный особняк начала XX века, а теперь — бутик-отель с 53 индивидуально оформленными номерами, расположенными в пяти зданиях, включая знаменитую виллу Torre del Lago, построенную в 2002 году. Из ее окон открываются виды на виноградники и цветущие магнолии, а в ясные дни можно разглядеть очертания горы-острова Монте-Изола. Интерьеры номеров выполнены в стиле утонченной эклектики: атласный шелк и ребристый гросгрейн, мрамор в оттенках крема и шалфея, коллекционные предметы со всего света, антиквариат и современный дизайн. L'Albereta восхищает не только эстетикой, но и вкусом — во всех смыслах. Гастрономический ресторан L'Augum под руководством шеф-повара Альберто Квадрио предлагает авторскую кухню, основанную на идее «здесь и сейчас» — меню выстраивают в ритме сезона. В теплое время года в тарелке может оказаться артишок с кремом из картофеля и майорана или голубь, фаршированный лесными орехами и грушей, настоящей в вине. У каждого блюда — своя история, у каждого соуса — свой акцент. Подача нарочито театральна, но не вычурна.

По соседству — ресторан Leone Felice с более непринужденной атмосферой и террасой, где можно неспешно ужинать, глядя на виноградники и слушая цикад. Здесь тоже отдают предпочтение сезонности: в меню — ароматные травы, свежие овощи, фермерские продукты из соседних деревень, хлеб из собственной печи и сыр с семейной сыроварни, расположенной в нескольких километрах от отеля. А тем, кто мечтает об идеальной пицце, стоит заглянуть в La Filiale, где готовит Франко Пепе — многократный лауреат премии The Best Pizza Awards. Его «Маргарита Сбальята» со свежими томатами, крамблом из пармезана и кремом из базилика стала новой гастрономической классикой. В La Filiale более 20 видов пиццы, каждая сопровождается

идеально подобранным вином из коллекции семьи Моретти. Интерьер сдержанный, теплый, с темным деревом и коваными деталями — здесь не хочется спешить, здесь хочется наслаждаться каждой минутой.

Завтраки подают в ресторане и bape Stanza 54: йогурт с акациевым медом, хрустящий хлеб из муки каменного помола, брускетты, свежая рикотта и, конечно, кофе — сваренный строго по правилам. А если захочется еще глубже погрузиться в гастрономию, рядом находится гриль-ресторан Quintale. Его меню построено на простых сочетаниях ингредиентов высшего качества: фермерское мясо, овощи, запеченные на углях, пюре из белой фасоли с розмарином. Особенно уютно здесь осенью, когда в воздухе витает дым, свет становится мягче, гостям раздают пледы — и все вокруг дышит теплом и тишиной.

Важной частью жизни отеля стал Chenot Espace — не просто очередной спа-центр, а настоящий медицинский центр, опирающийся на методологию диетолога Анри Шено. Пространство центра площадью 2 тыс. кв. м разделено на два уровня: на первом — зона диагностики, медицинские кабинеты и ресепшен, на втором — процедуры, вода, отдых. Здесь все работает на ощущение покоя: изогнутые формы, мягкий свет, отражения воды, тишина. Даже при полной нагрузке создается ощущение уединения. Метод Шено включает энергетическую диагностику, детокс-программы, специальные массажи и процедуры, направленные на восстановление равновесия между телом и разумом. Врачи и диетологи подбирают индивидуальные курсы, учитывая особенности организма и цели каждого гостя. К услугам постояльцев сауна, ароматерапия, мозаичный бассейн от Bisazza, фитнес-зал с панорамными окнами.

В Chenot Espace гастрономия становится частью терапевтического подхода: в ресторане при центре подают блюда по специальному меню, разработанному в соответствии с методикой Шено. Порции небольшие, но вкус и подача — безупречны. Ризотто из черного риса с тыквенным кремом, тартар из сельдерея с соусом из каперсов и лимона, фруктовые десерты с растительными маслами и лепестками цветов — есть из чего выбрать.

Открытый 23 сентября 1993 года с девятью номерами, отель за три с небольшим десятилетия превратился в пространство, где велнес и высокая кухня существуют в гармонии. Где старинная вилла стала воплощением современной философии здоровья, а утренний кофе может стать первым шагом на пути к себе. И когда вечером вы засыпаете под звездами, приходит понимание: настоящее искусство жить начинается именно здесь.

Александр Пигарев

ВОДА КАК ВДОХНОВЕНИЕ EVIAN RESORT



На знаменитом бальнеологическом курорте Evian Resort, расположенном между Женевским озером и Альпами, гастрономия не просто часть сервиса: это полноценный ритуал оздоровления. Здешняя кухня стоит на трех китах: сезонность, чистейшая вода Evian и вдохновение, которое дарит местная природа. И развивая тему вдохновения: обновленный спа-центр evian©SPA превращает отдых в чувственное путешествие.

Полное погружение

Evian Resort на первый взгляд может показаться классическим wellness-комплексом с минеральной водой, спа-ритуалами и запоминающимися пейзажами. Но стоит оказаться в Hôtel Royal или заглянуть в ресторан Les Fresques, как становится ясно: еда здесь тоже часть концепции оздоровления. Это гастрономический опыт, выстроенный на гармонии вкуса, текстур и ароматов, соединенный с заботой о теле, разуме и эмоциях.

Les Fresques — один из лучших ресторанов региона, отмеченный звездой Michelin, и гастрономическая гордость Hôtel Royal. Здесь торжествует высокая французская кухня в ее современной трактовке. Возглавляет кулинарное направление в Hôtel Royal и сам Les Fresques шеф Патрис Вандер, обладатель звезды Michelin, создавший подлинный гастрономический театр, где каждая подача — как премьера.

Фирменное блюдо ресторана — голубь в двух формах: грудка подается розовой, с тонким соусом из красного вина и пряностей, а ножка долго томится в травах, обжаривается и сопровождается миниатюрным пирожком с фуа-гра и грибами. Это сложная, но совершенно гармоничная композиция, в которой техника подчинена вкусу, а вкус — эмоциям. Патрис Вандер лично работает с поставщиками из Савойи, Бресса, Швейцарии и с озера Леман и тщательно отбирает продукты — от козьего сыра до сезонных овощей и цветов. В Les Fresques сочетаются утонченность Belle Époque и минимализм новой французской кухни. Название ресторана — отсылка к работам Гюстава Жолмеса: одна из его фресок украшает потолок основного зала. И каждый ужин здесь сродни художественной постановке, в которой сервировка блюда важна не меньше вкуса.

Местные продукты становятся основой авторских композиций Вандера: рыбу доставляют прямо из Женевского озера, мясо и сыры — из Савойи и Бресса, а травы он собирает в огороде отеля. Это не просто отсылка к мировому гастрономическому тренду farm-to-table («от фермы к столу») — это буквально garden-to-plate («от грядки к столу»), ведь шеф сам отвечает за ботаническую составляющую блюд. Нежное карпаччо из судака с соусом на основе базилика и мяты, тыквенное ризотто с лесными грибами, панакота

из козьего молока с ягодами и цветами лаванды — меню строится на тонких сезонных сочетаниях местных продуктов.

La Véranda — более демократичная гастроплощадка с панорамными видами на озеро. В интерьере — фрески от Марко дель Пе, на столах — простота и точность. Здесь ценят сезонность, отдают предпочтение органическим продуктам, а обширная и хорошо сформированная винная карта — отдельная причина заглянуть сюда на обед. Вина региона Савойя, бургундские шардоне, биодинамические купажи — шеф-сомелье здесь не просто подбирает напиток, он рассказывает гостям истории.

Летом открывается ресторан у бассейна L'Oliveiraie, где блюда сервируют под оливами и соснами.

Пространство восстановления

А вот настоящая терапия начинается в обновленном evian©SPA. Этот центр, расположенный в Hôtel Royal, занимает 1,7 тыс. кв. м. Его реновация длилась год и стала настоящим манифестом: теперь wellness не просто массажи — это культура жизни. Гостей курорта ждут бассейны с видом на Альпы, снежная комната, хаммам, массажи с эвкалиптом и мятой, маски из глины и, конечно, вода Evian во всех ее проявлениях: в ванне, паре, чае, косметике. Новая зона ухода за волосами создана совместно с Leonor Greyl: индивидуальная диагностика, травяные масла, экстракты женьшеня и лимона — wellness еще и для волос. Пространства спа расширились: теперь здесь есть зал с горизонтальным душем для популярного массажа «Капли дождя», парная с мраморным подогреваемым столом и гидромассажная ванна со 180 форсунками.

В спа-меню появились процедуры, навеянные круговоротом воды: дождевой массаж тела, обертывания с минералами, детокс-программы. А еще — специальный уход для детей, парные ритуалы и капсулы восстановления. Атмосфера не просто расслабляющая: это пространство, где чувственность, звук воды и прикосновения становятся языком общения с телом. Каждый элемент — от ароматов до текстур полотенец — подчинен идее глубокого восстановления и эмоционального комфорта.

Evian Resort не подает гастрономию как элемент статуса. Здесь еда — это диалог с природой. От сливочного соуса с луком-шалотом до настоя из дикой мяты, от пюре из савойской тыквы до икры форели — все подчинено идее баланса. И если гастрономия — это новый язык здоровья, то Evian Resort говорит на нем без акцента. Даже завтрак здесь не шведский стол, а тщательно выверенное меню, где каждый ингредиент служит гармонии: спелые ягоды, орехи, сыр с пажитником, хлеб на закваске и чай из горных трав.

Александр Пигарев

СИМВОЛ ПАРИЖСКОГО ШАРМА LE BRISTOL PARIS



В эпоху, когда гастрономический опыт становится неотъемлемой частью люксового предложения, Le Bristol Paris задает новый стандарт: под руководством шефа Арно Файе ресторан Epicure не просто удерживает три звезды Michelin — он превращает haute cuisine в часть корпоративной философии. Уникальная экосистема отеля, включающая собственные мельницу, сыроварню, шоколадную и паста-фабрику, делает его не только символом французского вкуса, но и образцом устойчивой модели гостеприимства класса премиум. К своему столетнему юбилею Le Bristol Paris подходит в полном расцвете — с безупречной репутацией и тонким пониманием того, как старинный отель может оставаться современным. Чтобы подчеркнуть эту связь времен, в 2025 году здесь были полностью обновлены два легендарных сюта. Honeymoon Suite на верхнем этаже с видом на Эйфелеву башню оформлен в современном ключе: в его интерьере — фреска Дмитрия Рыбальченко, переосмысляющая миф о Психее и Эросе. А в создании Imperial Suite принял участие художник Джордж Кондо, частый гость Le Bristol. Он превратил пространство в нечто большее, чем номер, — в парижскую квартиру коллекционера, наполненную произведениями искусства, созданными на заказ.

Le Bristol — это не просто отель: это синоним гастрономического и дизайнерского шарма Парижа. 190 номеров, оформленных в стиле Cosy Chic с отсылками к эпохам Людовика XV и Людовика XVI, создают атмосферу домашнего уюта, подчеркнутую одеялами от Quagliotti и ароматами Kos Paris. Здесь вам предложат беспрецедентный уровень сервиса: персонал о гостях запоминает любые мелочи (привычный стул в ресторане, любимые цветы и предпочтения в конфетах) — от пребывания в Le Bristol остается ощущение возвращения домой.

Шеф Арно Файе присоединился к команде Le Bristol в мае 2024 года, сменив легендарного Эрика Фрешона, возглавлявшего Epicure почти четверть века. Уже через год ресторан вновь подтвердил свой звездный статус, сохранив три звезды под руководством Файе. Файе родом из Оверни — региона, богатого дарами природы, что сформировало приверженность растительным ингредиентам. Его карьера шефа — ресторан L'Espadon в отеле Ritz Paris, затем L'Auberge du Jeu de Paume и Château de la Chèvre d'Or — и везде он добивался выдающихся результатов: по две звезды Michelin. Авторская философия заключается в глубоком уважении к продукту, внимании к его природе и текстуре, а также в использовании минималистичных техник, позволяющих раскрыть вкус и аромат ингредиентов во всей их полноте. При этом пряные соки, травы, овощи становятся основой блюд, а мясо и рыба — лишь изящными вкусовыми акцентами.

Epicure не просто ресторан, это иммерсивный гастрономический опыт. Пространство сочетает строгость и барочную элегантность: классический стиль Louis XVI, мрамор, окна с видом на сад — и каждая сервировка превращается в тонко отлаженное представление. Гостям предлагается дегустационное сет-меню из шести или восьми курсов, при этом финальная нарезка, заправка, оформление блюда происходят у них на глазах.

Значим каждый этап: от первого кусочка хлеба — собственного производства, из муки, смолотой на мельнице отеля, — до последней капли французского коньяка. Все десерты и конфеты производятся в собственной шоколадной мастерской. Пьемонтские орехи, ганаш из какао с острова Гаити, маршмеллоу в шоколаде с пряностями — вот неперенные элементы сладкой кульминации Epicure.

Винный пейринг в ресторане соответствует уровню кухни. Сомелье подбирает вина, которые максимально раскрывают характер и многослойность каждого блюда, органично дополняя сезонные продукты сокровищами винного погреба Le Bristol. Винная карта включает более 2,5 тыс. наименований, в том числе редкие коллекционные вина из Бордо, Бургундии, Эльзаса, Шампани. Самый старый винтаж — 1877 года. Epicure ежегодно получает награду Wine Spectator за винную карту. Каждая пара «блюдо + вино» — это яркий диалог между terroir и гастрономической композицией.

Под кураторством Арно Файе Epicure вступил в новую гастрономическую эпоху: классика осталась в ДНК ресторана, но современная элегантность и растительная доминанта стали определяющими мотивами. Команда из 200 человек, винный погреб, мельница, шоколадная фабрика — все работает как единый организм, служащий комфорту и отвечающий высоким ожиданиям гостей.

Гастрономическая жизнь Le Bristol продолжается и за пределами Epicure. Ресторан 114 Faubourg, отмеченный одной звездой Michelin, предлагает более непринужденный гастрономический опыт. Яркие георгины, нарисованные на стенах, теплые оранжевые акценты и мягкий свет делают его интерьер идеальным для аперитива и обеда. В меню здесь доминируют традиционные французские блюда — теплый салат с уткой и инжиром, велюте из тыквы с гребешками, ризотто с трюфелем.

Особенно хороши здесь равиоли с лангустинами — благодаря собственной мастерской Il Pastificio, где паста создается вручную из зерен древних сортов пшеницы, перемалываемых прямо на мельнице отеля. Производством руководит римлянка Кристина Тернулло, которая довела до совершенства рецепты своей бабушки. Равиоли, каннеллони, тальятелле — каждый вид пасты раскрывает характер региона, откуда он родом.

В дополнение (и расширение) гастрономического опыта — сырный погреб отеля, где выдерживаются десятки сортов, от кремового бри до твердого конте с цветочными нотами. Попробовать их можно в любом из ресторанов отеля.

Le Bristol — единственный отель Парижа с собственным производством хлеба, шоколада, сыра и пасты. Это гастрономический микромир, где каждый ингредиент имеет свою историю, а каждый обед — свою кульминацию. Это отель, который не просто предлагает гостям комфорт, а создает яркие воспоминания через вкусы, текстуры и ароматы. Именно в этом и заключается «искусство жить по-французски», которое Le Bristol Paris поднимает на уровень абсолютного.

Александр Пугарев



MARVEL^{*}

YOUR ROUTINE



MARVIS

* ПРЕВРАТИ ПРИВЫЧКУ В УДОВОЛЬСТВИЕ

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ MARVIS В РОССИИ: ООО «СУПЕРКОСМЕТИКС», ОГРН: 1097746101892, ИНН: 7723707764.
105120, Г. МОСКВА, 4-Й СЫРОМЯТНИЧЕСКИЙ ПЕР., Д. 1/8 СТР. 7, +7 (495) 787-37-01, INFO@SUPERCOSMETICS.RU