



FEDERATION

Спорт, информация, рестораны

№ 6 | ФЕВРАЛЬ 2025



Наталья Сицинская:
**«Я ЛЮБЛЮ
И ЦЕНЮ ЛЮДЕЙ!»**



FEDERATION

Спорт, информация, рестораны

СОДЕРЖАНИЕ

ОТ ПЕРВОГО ЛИЦА.....	4
РЕСТОРАННЫЙ СПОРТ.....	10
ФОРМУЛА УСПЕХА.....	12
СПОРТ.....	14
ЕВРАЗИЙСКИЙ РЕЙТИНГ.....	24
КУЛЬТУРА.....	30
БЕЗ ГЛЯНЦА.....	36
ПАРТНЕРСТВО.....	40
ОБЗОР.....	42
МЕСТО.....	46
ГЕОГРАФИЯ.....	48



Спорт, информация, Federation, рестораны. Учредитель Хащанский В. В. Адрес редакции: 194156, г. Санкт-Петербург, Манчестерская ул., д. 2. Свидетельство о регистрации ПИ № ФС 77-84601, выдано федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций. Зарегистрирован 01.02.2023. Подписан в печать: 05.02.2025. Тираж: 6000 экз. Распространяется бесплатно. Отпечатано в типографии «Принт24».

Выпускающий редактор:
Александр Новэра
Дизайн: Александр Ильин
Корректор: Юлия Шувалова
Фотографии: Дмитрий Фуфаев,
Ксения Мосалева, Алексей Горохов,
Максим Ефимов

federation.wfrs.rest

Летайте с уровнем Bronze целый год

промокод

UREST2025

Летите с Utair

с 1 марта по 30 апреля 2025 года

Укажите карту лояльности Status

в процессе бронирования билета или восстановите полет до 30 апреля 2025 года

Примените промокод

в личном кабинете на utair.ru или в мобильном приложении

Пользуйтесь привилегиями уровня Bronze

в течение года с 15 мая 2025 года

Полные правила акции: ut0.ru/WjHafv

Реклама. ПАО «Авиакомпания «ЮТэйр». Адрес: 628011, Ханты-Мансийский – Югра автономный округ, г. Ханты-Мансийск, ул. Мира, зд. 142. ОГРН: 1028600508991, ERID: 2Vfnxvk7YMW



Bon appetito!

+7 (911) 027-84-43
don.ikritto@gmail.com



НАТАЛЬЯ СИЦИНСКАЯ: «Я ЛЮБЛЮ И ЦЕНЮ ЛЮДЕЙ. ЭТО ГЛАВНЫЙ АКТИВ ЛЮБОЙ КОМПАНИИ»

У Всемирной Федерации Ресторанного Спорта (WFRS) недавно появился еще один надежный партнер. Им стала ... настоящая угольная королева. По крайней мере, именно так в шутку называет основателя и генерального директора «Многофункционального центра «Развитие» Наталью Сичинскую её мама. И, как выяснилось, совершенно неслучайно. Вот что рассказала сама наша героиня.

– Дело в том, что одним из направлений деятельности нашей компании является изготовление угольных брикетов для мангалов и печей jospet. Производство находится в Новгородской области. Мы применяем технологию, которая была разработана около 20 лет назад моим отцом вместе с партнерами. Естественно, долгие годы она совершенствовалась. Так что сегодня наша продукция отвечает абсолютно всем стандартам качества и удовлетворяет даже самого взыскательного потребителя.

– **А что подтолкнуло Вас к решению возглавить этот бизнес?**

– Думаю, так сложилась судьба. Ведь на протяжении 20 лет я так или иначе была причастна к развитию данного проекта. Плюс высшее образование получала в Петербургском Государственном Университете Путей Сообщения императора Александра I, где потом и работала долгие годы, уже после окончания вуза. Я была знакома и со спецификой деятельности РЖД, и с нюансами технологии изготовления угля. Ведь на начальном этапе данный продукт планировали также использовать для обогрева пассажирских вагонов, проводили тестирование, но в итоге после неудачных попы-

ток продвинуть продукт в этом направлении перестроили производство под создание брикетов для мангалов.

– **Неужели не возникало сомнений, когда входили в угольный бизнес в новом для себя качестве?**

– Страх у меня точно не было. Ведь начинала не с нуля. К тому же чувствовала поддержку отца, который долгие годы занимался этим бизнесом. Но я в какой-то момент поняла, что ему необходима моя помощь. Просто почувствовала, что происходит определенная стагнация в бизнесе. Не было ни роста, ни развития, ни финансового подъема. Отсутствовали специалисты, которые могли бы его продвигать.

– **А не легче было закрыть производство?**

– Что вы! Так вопрос даже не стоял. Ведь это детище моего отца, которому он и его партнеры отдали многие годы своей жизни. Да и мне, честно признаться, данное направление интересно. Поэтому год назад выкупила долю в бизнесе у партнеров отца и полностью взяла этот бизнес под свой контроль.

– **Наталья, расскажите, с чего началась новая жизнь производства?**

– В первую очередь провели ребрендинг, занялись продвижением продукта, у которого прежде даже названия не было. И несмотря на это за почти два десятилетия удалось найти и сохранить лояльных клиентов. На сегодняшний день это главным образом рестораны. Так что наша продукция востребована рынком.

– **И это притом, что долгие годы она, по сути, оставалась безымянной. Чем можете объяснить подобный феномен?**

– Знаете, когда я вникла в нюансы технологии производства, то поняла: наш продукт по-настоящему уникален.

– **Поясните, пожалуйста...**

– Во-первых, брикеты такой формы никто, кроме нас, не производит. Внешне они напоминают большую плитку шоколада (30 см в длину), что позволяет более плотно упаковывать продукт. Проще говоря, мы не продаем воздух.

Во-вторых, такие брикеты очень удобны для транспортировки. Ведь пакеты получают геометрически правильной формы. А для ресторанов, которые, как правило, ценят каждый сантиметр полезной площади кухни, это очень важная характеристика.

Плюс, наши брикеты по факту – прессованный угольный отсев, изготовленный в основном из березы. Данный продукт в три раза компактнее обычного угля.

– **А на что ваш продукт способен на кухне?**

– Поскольку уголь прессованный, то он не так быстро горит – в три раза дольше своего классического собрата, да и теплоотдача у нашей продукции выше, а жар равномерный. Проще говоря, тот же стейк прожаривается равномерно и гарантированно не подгорит. Но и это еще не все преимущества...

– ???

– На наших брикетах сделаны прорези, как на плитке шоколада. По ним можно аккуратно отломить ровно столько угля, сколько нужно, к тому же любого размера. Таким образом, шеф-повар может сам регулировать длительность и температуру жарки за счет того, что сам подбирает размер фракций угля.

– **Звучит убедительно...**

– Скажу больше: поскольку мы используем для изготовления только березовый отсев, наш



уголь не смолит, а значит, не засоряет дымоходы, что происходит в тех случаях, когда для изготовления угля применяются смолистые породы древесины. Естественно, наша продукция экологична, так как для ее изготовления не используется ничего, кроме березового отсева, крахмала определенного состава и воды.

– **Наталья, по всему выходит, конкурентов у вас нет...**

– Отвечу так: сегодня предложений на рынке достаточно много. Двадцать лет назад, когда мы начинали, их было гораздо меньше. Конкуренция практически отсутствовала. Не то что сейчас. Но нас это не пугает. Ведь мы гарантируем качество продукта,

уверены в нем, держим приемлемую, весьма невысокую цену, и ориентируемся прежде всего на ресторанный сегмент. К тому же совершенно точно знаем: наши брикеты обходятся ресторану дешевле, чем даже самый доступный по стоимости уголь.

– **За счет чего?**

– Благодаря продуманной, отработанной до мельчайших нюансов технологии производства. К тому же у нас минимальные расходы на логистику. Ведь производство, повторюсь, находится в Новгородской области, а склад готовой продукции – в Петербурге. Всё это позволяет нам реализовывать до 20 тонн брикетированного угля в месяц.

– **Скажите честно: когда входили в этот бизнес, Вас не смущало то, что производство угля, в отличие от того же швейного производства, которое также есть в Вашей компании, – не женское занятие по своей сути. По крайней мере, в представлении многих...**

– Знаете, даже швейное производство, если это новый проект, требует вдумчивого погружения. В него тоже нужно вникнуть, изучить рынок и технологии. И, поверьте, оно нисколько не проще, чем изготовление угольных брикетов.

А если говорить о подходе к бизнесу в целом, то могу сказать: всегда должна быть диверсификация, тогда структура получает большую стабильность. Ведь сегодня одно направление на подъеме, а завтра – другое. Таким образом, удастся достичь баланса. По крайней мере, так меня учили в бизнес-школе, которую я в свое время окончила. Да и жизнь доказывает правильность подобного подхода. К тому же, на мой взгляд, любое производство – фундаментальная история, которую интересно развивать. Тем

более сейчас, когда открываются новые перспективы, особенно учитывая, что сегодня наше государство оказывает существенную поддержку предпринимателям. Правда, мы изначально пошли иным путем.

– **Это как?**

– Сначала получили лицензию на образовательную деятельность и сразу начали заявлять о себе как

об учебном центре. Начали с образования, так как к тому моменту у меня уже накопился огромный опыт работы в сфере обучения персонала. Я понимала, что могу заниматься обучением самостоятельно, работая на себя. И пришло осознание, что всё в моих руках.

– **Но ведь в одиночку практически нереально реализовать проект...**





– Согласна. Однако к тому времени мне удалось собрать профессиональную команду единомышленников. Со многими из них познакомилась еще в вузе, где сначала училась, а потом писала кандидатскую диссертацию. К слову, в тот момент я занималась геоинформационными технологиями на транспорте. А тогда эта область только-только развивалась в нашей стране.

– Удивили...

– Больше того, я получила кандидатскую степень, стала доцентом, со временем ушла на административную работу, возглавив в университете управление производственного обучения и воспитательной работы. В моем ведении тогда было 16 тысяч студентов. И это тоже стало серьезной школой жизни во всех отношениях. Этот 15-летний опыт завершился памятной медалью и грамотой к ней от Президента Российской Федерации Владимира Владимировича Путина «За строительство Крымского моста», а это наивысшая похвала в карьере любого государственного служащего.

– **Серьезная должность. Стабильность опять же. Как же все-таки решились уйти в самостоятельное плавание?**

– Просто бывает, что настает момент, когда понимаешь, что, если хочешь развиваться дальше, а не стоять на месте, страх перемен нужно преодолеть. И сама судьба подталкивает тебя к такому шагу. Однако перед тем, как заняться собственным бизнесом, я проработала в учебных центрах пяти различных частных компаний, где получила соответствующий опыт и навыки.

Наш многофункциональный центр «Развитие» был создан еще 2011 году. Когда начинали работать в образовании, в течение двух лет участвовали в тендерах и торгах для того, чтобы наработать соответствующую репутацию, накопить определенный багаж. И, ко-

нечно, пригодился опыт работы в университете. Я коммуникабельный человек, очень люблю и ценю людей, понимаю, что именно они являются главным активом любой структуры.

Поэтому, например, у нас в компании очень много внимания уделяется именно корпоративной культуре, созданию команды, поддержанию корпоративного духа. Проводим дни семьи, выезжаем все вместе за город. Могу сказать: люди мне верят, идут за мной. Значит, я для них не просто начальник, лидер, а прежде всего человек, которому можно доверять. Они знают и чувствуют, что я ценю каждого из них, вне зависимости от их статуса в компании и занимаемой должности.

– **Наталья, у Вас есть хрустальная мечта...**

– Так сразу и не скажешь. Вообще, считаю, что любая мечта должна быть недостижима...

А вот задачи действительно были и есть. Причем часть из них уже реализована.

– **А что в ближайших планах?**

– Хотим на новых территориях открыть представительство для обучения и подбора персонала для производственных предприятий. Благо опыт уже накоплен. Ведь сейчас мы работаем, например, с ГУП «Петербургский метрополитен», для которого по контракту мы только в прошлом году обучили порядка 20 тысяч человек. Вчера это было мечтой, а сегодня уже стало реальностью.

Если говорить о личных целях, то у меня всегда было желание открыть свой ресторан (улыбается). Не знаю, хватит ли на это сил. Тем более, есть несколько хобби, на ко-

торые тоже нужно время. Порой хочется, например, заняться творчеством. Я ведь еще пишу картины. Кроме того, являюсь членом яхт-клуба. Есть причал и эллинг, правда, пока нет яхты (смеется). Хотя права на управление ею получила. Пока из водных увлечений сапборд. Плаваю не в городе по каналам, а в Финском заливе. И, конечно, стараюсь максимум внимания уделить семье. У меня, к слову, двое сыновей. Правда, старший уже взрослый, а младший еще учится в кадетском корпусе.

– **Наталья, поделитесь секретом: как всё успеть?**

– Это действительно непросто. Правда, если часы перевести в минуты, а минуты в секунды, то время находится (смеется).

Беседовал Алексей Журавлев





WFRS НА ФЕСТИВАЛЕ GASTRO ALANYA В ТУРЦИИ

Представители и руководство WFRS приняли участие во II международном Фестивале Gastro Alanya в Турции в Алании.

Мероприятие Gastro Alanya стало местом встречи кулинарных профессионалов со всего мира. Все блюда кухни Алании и традиционной турецкой кухни были представлены на конкурсах и кулинарных мастер-классах шеф-поварами. Зарубежные участники удивили судей своими национальными блюдами и традициями.





МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ ХОЛДИНГ «МЯСНОЙ КЛУБ»

Недавно мы встретились с Исполнительным директором одного из крупнейших мясоперерабатывающих комбинатов страны, чтобы обсудить актуальные вопросы отрасли и будущее компании. Исполнительный директор мясоперерабатывающего комбината, Палагутин Дмитрий Александрович, отметил, что, несмотря на различные вызовы, связанные с экономической нестабильностью, спрос на качественную продукцию остается высоким.



Холдинг «Мясной Клуб» – Российский производитель продуктов питания, который начал свою деятельность в 2010 году.

Сердцем холдинга является мясоперерабатывающий завод, расположенный в городе Саратове. На 2024 год в группу компаний входят: мясоперерабатывающий завод (г. Саратов), производство замороженных жареных хлебобулочных изделий с начинкой (г. Тверь) и две производственные площадки для приготовления кулинарной продукции высокой готовности (г. Санкт-Петербург, г. Москва).

«Наша группа компаний стремится не только к повышению объемов производства, но и к улучшению качества продукции. Внедрение современных технологий и строгий контроль на каждом этапе – это залог нашего успеха», – отметил он.

«Мы активно внедряем инновационные технологии, чтобы оптимизировать процессы производства и повышения качества нашего мяса», – сказал он. Особое внимание было уделено вопросам экологии. «Ответственное производство и забота об окружающей среде – наш приоритет. Мы стремимся минимизировать отходы и использовать ресурсы с умом», – добавил он.

Все производства оснащены современным, высокотехнологичным, автоматизированным оборудованием от ведущих мировых производителей, что позволяет изготавливать ассортимент высококачественной продукции. В производстве мы используем мясосырье и другие ин-

гредиенты, которые приобретаем исключительно у российских аккредитованных поставщиков, которые подтвердили соответствие своей продукции строгим российским и международным стандартам качества и безопасности пищевых продуктов.

Благодаря передовым технологиям нам удаётся избежать использования консервантов, сохраняя исключительный вкус и питательную ценность продукции на протяжении длительного времени. Продукция группы компаний «Мясной клуб» широко представлена в различных регионах Российской Федерации – от п. о. Крым до г. Владивосток. Продукция представлена в крупных торговых сетях, в бюджетных организациях (больницы, воинские части, академии, школьные и высшие образовательные учреждения), в точках добычи полезных ископаемых, кафе и ресторанах.

Кроме того, исполнительный директор рассказал о сотрудничестве с местными фермерскими хозяйствами, что позволяет использовать качественное сырье и поддерживать местное производство. «Мы верим в партнерство, которое выгодно всем сторонам, и стремимся к тому, чтобы наши продукты были не только вкусными, но и полезными для потребителей», – заключил он.

На вопрос о перспективах компании, генеральный директор уверенно заявил: «Мы планируем расширять экспортные возможности и внедрять новые линии продуктов, соответствующие мировым стандартам». Он подчеркнул, что коллектив комбината – это самая важная ценность, и именно благодаря сплоченной команде удастся достигать высоких результатов и укреплять позиции на рынке.

Дмитрий Александрович также акцентировал внимание на важности исследования потребительских предпочтений. «Мы активно работаем с нашими партнёрами, чтобы

понимать их потребности и ожидания. Это позволяет нам адаптировать наши продукты, разрабатывать инновационные решения и оставаться конкурентоспособными», – отметил он.

Совместно с ведущими агрономами и технологами ООО НПЦ «Агропищепром» (г. Мичуринск, наукоград) наши специалисты работают над созданием новых рецептур, которые учитывают современные тенденции здорового питания. Это позволит не только улучшить вкусовые качества, но и снизить калорийность продукции без потери питательных свойств. Успешно разработаны и внедрены, по индивидуальному техническому заданию, замороженные полуфабрикаты в школу Олимпийского резерва, областные больницы, кадетские интернаты, а также в точки общепита в условиях Крайнего Севера.

Также в ходе интервью была затронута тема цифровизации. «Современные технологии становятся

неотъемлемой частью нашего бизнеса. Мы внедряем системы автоматизации и анализа данных, что позволяет нам оптимизировать производственные процессы и сократить издержки», – добавил Дмитрий Александрович.

Не обошли стороной и вопросы социальной ответственности. Дмитрий Александрович подчеркнул, что компания активно участвует в благотворительных инициативах и поддерживает местные сообщества. «Мы понимаем, что успех бизнеса должен сочетаться с ответственностью перед обществом», – пояснил он.

Завершая разговор, он выразил уверенность в будущем отрасли и компании. «Несмотря на текущие трудности, мы уверены в своем потенциале и амбициозных планах. Наша миссия – производить качественное мясо, которое станет гордостью для наших партнёров и всей страны», – заключил Дмитрий Александрович.





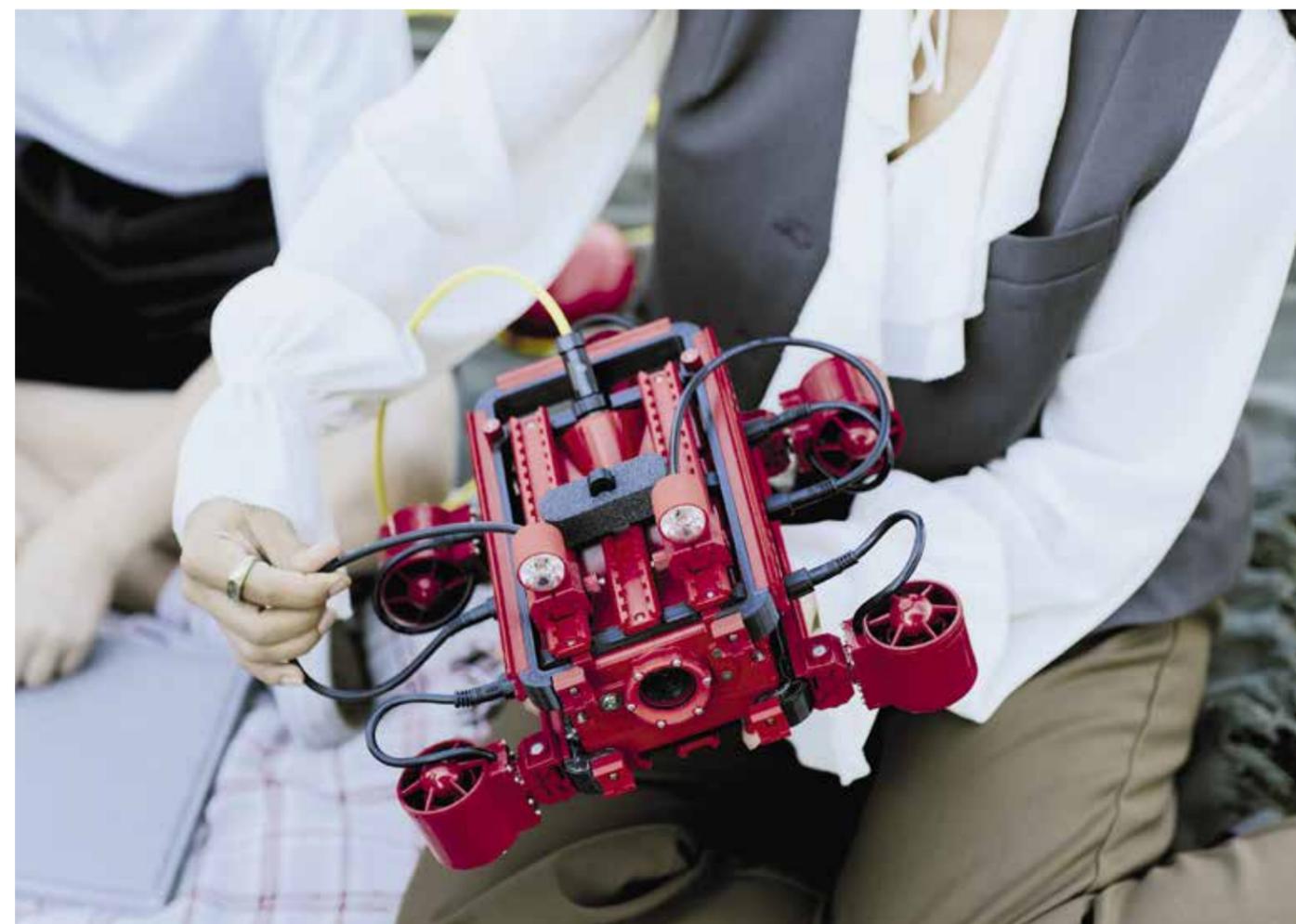
ОКЕАНИКА: ПОГРУЖЕНИЕ В ПОДВОДНЫЙ МИР НАУКИ И ТЕХНОЛОГИЙ

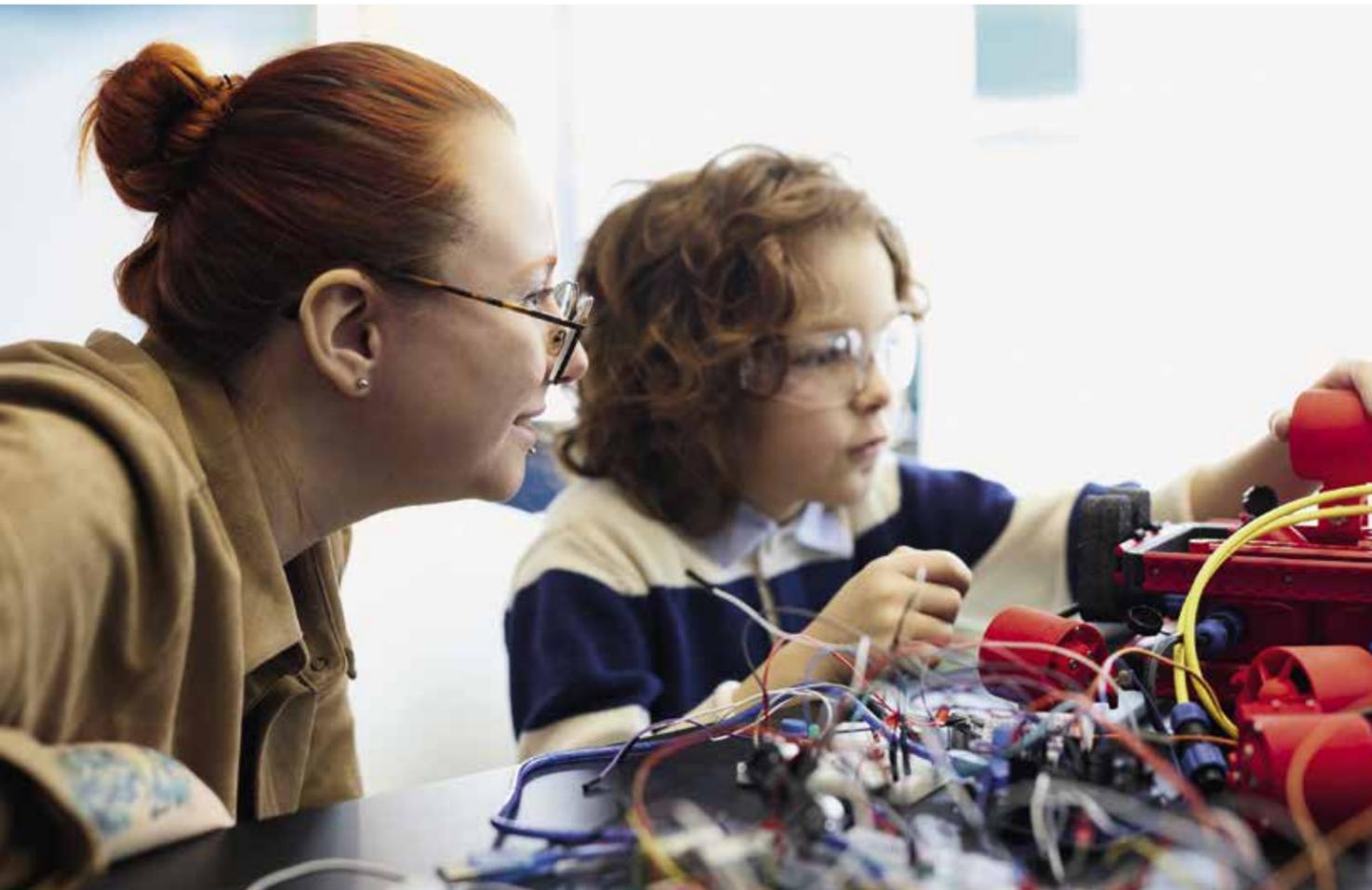
5–6 апреля 2025 года в России в Санкт-Петербурге впервые состоится Чемпионат IFURS по подводно-исследовательскому спорту «Кубок Федерации»! Организационный комитет Чемпионата возглавил Президент IFURS в России Александр Борисович Перельман. В качестве спортивных болидов в состязаниях используются изделия производства России. Партнер и производитель Федерации – компания «Океаника», которую возглавляет вице-президент IFURS России Киртянова Ольга Николаевна.

Представьте себе, что вы оказались на дне океана, среди удивительных морских обитателей и затонувших кораблей. Вы исследуете неизведанные глубины, создаете инженерные системы для освоения подводного простран-

ства и вносите свой вклад в сохранение уникального подводного мира. Именно такие возможности открывает проект «Океаника», который объединяет детскую фантазию, науку и современные технологии.

Проект «Океаника» – это не просто компания по производству подводных роботов. Это целая экосистема, где дети и подростки могут погрузиться в захватывающий мир подводной робототехники. Компания





«ТехноСтандарт», расположенная в Санкт-Петербурге, разрабатывает и производит подводные конструкторы с нуля. Здесь, в собственной мастерской, создаются уникальные модели, такие как «Океаника Пирания», «Океаника КИТ», «Океаника Батискаф» и новейшая разработка – «Аксолотль». Каждая из этих моделей помогает школьникам не только овладеть основами робототехники и программирования, но и развить навыки управления дронами.

Однако «Океаника» – это не только про роботов. Это про образование, творчество и вдохновение. Проект активно развивает методическую базу для обучения подводной робототехнике как междисциплинарному направле-



нию. Занятия с подводными роботами позволяют школьникам изучать физику, химию, биологию, археологию и даже геологию через практическое применение знаний. На сайте проекта собрана библиотека материалов: подробные инструкции по сборке роботов, рекомендации для педагогов и книги для детей. Регулярные семинары и вебинары дают возможность преподавателям обмениваться опытом и находить новые идеи для занятий.

Особое место в проекте занимают Лаборатории подводной робототехники, которые уже открыты в нескольких школах Санкт-Петербурга. Эти образовательные площадки стали местом, где школьники учатся програм-

мировать, проектировать и работать в команде. Здесь они готовятся к соревнованиям по подводной робототехнике – еще одному важному направлению работы «Океаники». В рамках проекта организуются различные соревнования, кубки и турниры Международной федерации подводно-исследовательского спорта, такие как Чемпионат по подводно-исследовательскому спорту, Кубок Союзного государства и др. Проект также является партнером соревнований по подводной робототехнике, таких как ПРОФЕССИОНАЛЫ, РОБОФИНИСТ, R:ED FEST, и др. Эти соревнования не только проверяют знания участников, но и вдохновляют их на новые достижения.

Миссия проекта выходит далеко за рамки технологий. Она включает три ключевых направления: Инженерия, Экология и Искусство. Через обучение подводной робототехнике «Океаника» помогает детям развивать технические навыки, формировать бережное отношение к водным ресурсам и воспитывать чувство художественного вкуса.

«Океаника» – это не просто о роботах или соревнованиях. Это о том, как вдохновить новое поколение исследователей погружаться в мир науки, творчества и заботы о природе. Это проект для тех, кто мечтает исследовать глубины океана и создавать будущее уже сегодня.



5-6
АПРЕЛЯ
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ



ЧЕМПИОНАТ ПО ПОДВодно- ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОМУ СПОРТУ IFURS-2025



IFURS.WFRS.REST





ФОРМУЛА СВОБОДЫ: СПОРТ ДЛЯ ВСЕХ

Региональная общественная организация «Спортивная федерация водно-моторного спорта Санкт-Петербурга» (далее – «СФВМС Санкт-Петербурга») является аккредитованной региональной спортивной федерацией и развивает водно-моторный спорт в нашем городе в названной организационно-правовой форме последние двадцать лет.

В 2024 году водно-моторному спорту России исполнилось 120 лет. Первые соревнования в нашей стране прошли 1 августа 1904 года по старому стилю в Санкт-Петербурге, на Средней Невке в районе Елагина острова. Весной 1907 года в Санкт-Петербурге состоялись первые международные гонки, а с 1908 года ведет свою историю Федерация водно-моторного спорта Санкт-Петербурга. Спортсмены из Ленинграда и Санкт-Петербурга многократно становились чемпионами, призерами чемпионатов и первенств СССР, чемпионами мира и Европы, рекордсменами СССР и мира, а сборная команда Ленинграда-Санкт-Петербурга

многократно завоевывала первое командное место в нашей стране.

В городе на Неве с 1989 по 2019 годы многократно проходили этапы чемпионатов мира и Европы класса «Формула-1», «Формула-3», «Формула-500» и «Формула-4», «Оффшор Класс 1» и «Аквабайк Класс «Про». В 1989 году ленинградец Алексей Ишутин впервые принял участие в гонках «Формулы-1» на воде, а всего в Санкт-Петербурге прошли девять из 13 Российских этапов чемпионата мира «Формула-1» на воде. В конце девяностых годов прошлого века в Санкт-Петербурге создан международный детско-юношеский класс «Формула будущего» и прошли три чем-

пионата мира. Девять раз в ранге чемпионата мира проводилась легендарная гонка «24 часа Санкт-Петербурга» вокруг Петропавловской крепости. В Санкт-Петербурге Международным водно-моторным союзом (UIM) зарегистрировано четыре международных трассы по водно-моторному спорту – наибольшее количество в России. 132 спортсмена из Санкт-Петербурга завоевали титул чемпиона мира в личных и командных чемпионатах (из них 29 юношей), 65 раз спортсмены нашего города становились чемпионами Европы в личных и командных гонках (в том числе получено 27 юношеских титулов).

За последние четыре года (2020-2024 гг.) в Санкт-Петербурге прошло 45 официальных соревнований, более 10 соревнований в год. В сезоне 2025 года запланировано к проведению 17 соревнований.

Главным тренером спортивной сборной команды Санкт-Петербурга по водно-моторному спорту является Ишутин Алексей Иванович (ЗМС СССР, первый советский гонщик «Формулы-1» на воде).

Таким образом, более половины соревнований, спортивных побед и достижений в водно-моторном спорте России приходится на Санкт-Петербург, там же проживает большое число спортсменов. Многие ярчайшие события в водно-моторном спорте в России, включая этапы чемпионатов мира по Формуле-1, Оффшор класс 1, Аквабайк класс «Про» и чемпионат мира в классах PR «24 часа Санкт-Петербурга», прошли в городе на Неве, что дает право считать Санкт-Петербург столицей водно-моторного спорта в России и одним из признанных лидеров водно-моторного спорта в мире.

В 2023 году исполнилось 20 лет двум традиционным международным маршрутным гонкам –



«Санкт-Петербург-Орешек» и «Санкт-Петербург-Усть-Ижора» (так называемая «Ледяная гонка»).

С 2021 года СФВМС Санкт-Петербурга при поддержке Фонда президентских грантов реализует проект «Формула свободы» для занятий водно-моторным спортом людьми с ПОДА (особенно ДЦП).

Водно-моторный спорт в Санкт-Петербурге признан Минспортом России базовым видом спорта.

Далее приведена более подробная информация о перечисленных выше соревнованиях и проектах.

«ФОРМУЛА БУДУЩЕГО» (МОТОЛОДКА FF – СКОРОСТНОЕ МАНЕВРИРОВАНИЕ, СЛАЛОМ (КЛАСС Д, 1-5))

В конце девяностых в Санкт-Петербурге созданы международные классы «Формула будущего». В 1997 году в Санкт-Петербурге прошли первые соревнования в классах «Формула будущего», а в 1998 году классы стали международными. Всего в Санкт-Петербурге прошло четыре чемпионата Европы и пять чемпионатов мира в классах «Формула будущего».

«Формула будущего» – это детско-юношеское спортивное соревнование по водно-моторному спорту, в котором школьники вначале мастерски маневрируют на надувной лодке с мотором по сложной трассе на воде, а затем парами проходят трассу параллельного слалома на лучшее время по трассам различной сложности в зависимости от их возраста. Участники 6–18 лет разделены на шесть классов по возрасту. С детьми до 14 лет в лодке также находится инструктор-спасатель. Международный класс получил распространение в 17 странах мира.

Исторически и в настоящее время Россия входит в тройку наиболее успешных стран в мировом





водно-моторном спорте. Юные спортсмены из России – признанные мировые лидеры в «Формуле будущего». В сезоне 2021 года чемпионаты мира и Европы прошли в Каунасе (Литва). На этих соревнованиях сборная команда России в классе «Формула будущего» в очередной раз стала чемпионом мира и Европы в командном зачете и

завоевала исторический почетный переходящий кубок Ральфа Фрелинга (бывший президент UIM, основатель классов «Формула будущего»). За 17-летний период вручения этого кубка сборная России выигрывала его девять раз.

В 2019 году в Санкт-Петербурге на площадке яхт-клуба «Восточный» также состоялись

чемпионат мира и чемпионат Европы в детско-юношеском классе «Формула будущего», которые президент UIM, ARISE, GAISF и SportAccord доктор Рафаэль Кьюлли почтил своим присутствием. На этих соревнованиях сборная команда России также победила в командном зачете ЧЕ и ЧМ. Доктор Кьюлли отметил, что соревнования в Санкт-Петербурге традиционно прошли на высшем уровне, о чем он информировал Президента России В. В. Путина в беседе на форуме «Россия – спортивная держава» в Нижнем Новгороде в октябре 2019 года.

МОТОЛОДКИ PR1,2,3,4

Самыми результативными дисциплинами в водно-моторном спорте также являются классы PR, в которых доминируют спортсмены из Санкт-Петербурга. Названные классы специально создавались в нашем городе для обеспечения спортивного до-

минирования российских спортсменов и в последующем регистрировались в Международном водно-моторном союзе (UIM) представителями России. Отработанные на соревнованиях конструктивные и технические решения в последующем использовались в промышленности при производстве лодок для нужд ВМФ России, МВД, пограничной службы ФСБ России. Красивые суда с разрешенной шириной до 3,0 и длиной до 11,5 метров, мощностью двигателя более 300 л.с. для самых мощных классов сразу полюбили спортсменов-водно-моторникам, а возможность приобретения судов на территории РФ за несколько лет сделало этот класс одним из

самых массовых в России. Именно национальное массовое производство судов данного класса, легкодоступность техники позволяют спортсменам из России лидировать в мире в этой спортивной дисциплине.

В 2001 году состоялись первые 24-часовые гонки вокруг Петропавловской крепости, в 2002 году класс стал международным, а в 2003 году в городе прошел первый чемпионат мира. Всего в Санкт-Петербурге в классах PR прошло десять чемпионатов мира. В 2016 и 2017 годах состоялись чемпионаты Европы в классах PR. Спортсмены сборной Санкт-Петербурга являются многократными чемпионами мира, Европы и России в данном классе.

Ежегодно с 2014 года Санкт-Петербург принимает чемпионат России в классе «мотолодка PR», в 2023 году соревнования прошли в статусе Кубка России.

Гонки в классах PR являются исключительно перспективной возможностью реализации корпоративного спорта для предприятий судостроительной отрасли и связанных с ней отраслей промышленности, что может быть удачно реализовано в Санкт-Петербурге – морской столице России.

АКВАБАЙК

С 90-х годов в Санкт-Петербурге активно развивается класс «аквабайк». Водные мотоциклы (аквабайки) – это спортивные суда, оборудованные стационарно



установленным двигателем внутреннего сгорания, использующие в качестве движителя аппарат водометного типа. Аквабайки делятся на две группы в зависимости от расположения спортсмена во время прохождения гоночной дистанции. В классах «ски дивижин» и «фристайл фри» аквабайк понимается как спортивное судно, управляемое спортсменом стоя, при помощи рулевого управления, установленного на подвижной стойке. В классах «ранэбаут» аквабайк понимается как судно, управляемое спортсменом, располагающимся на сиденье мотоциклетного типа.

В Санкт-Петербурге неоднократно проводились этапы чемпионата мира, чемпионаты и кубки России по аквабайку.

7–9 июля состоится Этап кубка России в классах «Аквабайк», «доска с водометом GP1», 14-16 июля – Этап чемпионата России в классах «Аквабайк», «доска с водометом GP1». В этом году в соревнованиях на водных мотоциклах в акватории Невы примут участие более 80 спортсменов из всех федеральных округов России. Лучшие спортсмены нашей страны, победители и призеры крупнейших российских и международных соревнований по аквабайку будут бороться за победу в гонках.

«КЛАССИКА»

Развитие водно-моторного спорта в Санкт-Петербурге началось в 1908 году с классических дисциплин. В настоящий момент

в «классике» существуют спортивные классы судов: мотолодки, скутера и глссера. В 1990–2011 годах в Санкт-Петербурге проходят этапы чемпионатов мира и Европы классов Формула-1, Формула-3, Формула-500 и Формула-4. В 1989 году русский пилот, ленинградец Алексей Ишутин впервые принял участие гонках Формулы-1. Всего в Санкт-Петербурге прошли девять из 13 Российских этапов чемпионата мира Формулы-1 (с 1990 года по 2011 год).

В настоящий момент в Санкт-Петербурге ежегодно проходят чемпионат и первенство Санкт-Петербурга в классических дисциплинах, чемпионом России 2022 года стал спортсмен сборной команды Санкт-Петербурга – Пикоткин Владислав.



«ФОРМУЛА СВОБОДЫ»

С 2021 года СФВМС Санкт-Петербурга реализует проект «Формула свободы» при поддержке Фонда президентских грантов, в рамках которого создана специальная лодка для людей с поражением опорно-двигательного аппарата для занятий водно-моторным спортом. В июне–сентябре 2022 года проведены занятия и тренировки на воде и получен практический опыт для создания в дальнейшем спортивного класса, правил и классификации спортсменов, базирующихся на оценке фактического ограничения функций организма по методике Международного Паралимпийского Комитета. В сентября–октябре 2022 года успешно прошли три соревнования, в которых приняли

участие сильнейшие спортсмены Санкт-Петербурга в классе «Формула свободы».

Проект «Формула свободы» был представлен в рамках заседаний 94-й и 95-й Генеральных Ассамблей Международного водно-моторного союза (UIM) 2021–2022 годов и получил поддержку. Утверждены правила международных соревнований, ведется работа с Минспортом России по признанию спортивных дисциплин для людей с ПОДА. Чемпионат мира в 6-10 возрастных категориях может быть разыгран в ближайшие три года (в случае снятия ограничений, в том числе частичного снятия ограничений).

В сезоне 2023 года в Санкт-Петербурге планировались к проведению первые международные

соревнования, сразу же после завершения процедуры признания Минспортом России соответствующих спортивных дисциплин.

Дальнейшее развитие проекта – создание системы, в которой лодка и мотор для всех спортсменов одинаковы, а управляет ими «чистый мозг» пилота путем анализа направления взгляда спортсмена, что дает основания для признания класса «Формула свободы» Международным Паралимпийским Комитетом и в дальнейшем – включения в Паралимпийские Игры.

Еще одним актуальным применением соревнований и тренировок «Формулы свободы» способны стать физкультурные мероприятия для лиц, получивших тяжелые травмы в последние годы.



ЛУЧШИЕ РЕСТОРАНЫ, ОТЕЛИ, БУТИКИ 2025

Лучшие рестораны, отели, бутики деликатесов, вин, ювелирных изделий, косметики, салоны дизайнерских предметов интерьера, посуды, оборудования, гаджетов, аксессуаров, курорты, гостевые дома, музеи, винодельни, фермы, представительства компаний в сфере, архитектурные студии и многие другие выдающиеся проекты для жизни со вкусом.

Друзья, перед вами список рекомендации к посещению Путеводителя 50 Best Tastes of Russia на 2025 год.

Список обновляется постоянно с учетом вновь поступающих рекомендаций наших читателей и экспертов.

Ищите наклейки с рекомендацией к посещению на самых ярких, стильных, популярных, вкусных, дизайнерских, технологичных, креативных, гостеприимных, игристых и тихих объектах страны.

- Padron, ресторан, Москва
- Drevå, ресторан, Санкт-Петербург
- POSIE, Ювелирный дом и просветительский проект алмазодобывающей компании «АЛРОСА», Москва
- ANNA bistrot, ресторан, Казань
- Stella di Mosca Hotel by BVLGARI, отель, Москва
- Carbonara, ресторан, Екатеринбург
- «Шмак», гастрономический фаст-фуд, Москва
- «Музей Хрусталя имени Мальцовых», музей, Гусь-Хрустальный
- «Тоттори», ресторан, Москва
- «Крестецкая строчка», текстильная

- фабрика, чайная, Санкт-Петербург
- Kilim, ресторан, Москва
- O'27 Silvuplò, гостевой дом, Ростов
- Cascade, ресторан, Волгоград
- Roz Mary, бренд косметики, бутик, Москва
- Santinetta Antinogi, ресторан, Москва
- «Балчут Кемпински», отель, Москва
- Onest, ресторан высокой кухни Аркадия Новикова, Москва
- «Вилла Роз», ресторан, курорт «Абрау-Дюрсо», Краснодарский край
- Mriya Resort&SPA, курорт, отель, винное хозяйство, музей, Ялта, Крым

- «Музей истории со вкусом», кафе, шоу традиционных локальных технологий фруктовой пастилы, Коломна
- Hunt, ресторан, Санкт-Петербург
- «Агроном», ресторан агрокультурной кухни и мысли Вадима Дымова, Суздаль
- Даниловский рынок, Москва
- Radical Chic, магазины и шоу-румы одежды и аксессуаров, Москва, Санкт-Петербург, Геленджик
- Chateau de Talu, дворец, туристическая достопримечательность, винодельня, магазин и гастрономический ресторан, Геленджик
- АРХИWOOD, архитектурная студия, строительство домов и коттеджей из клееного бруса, Москва
- Christian, ресторан, Москва
- Представительство мебельных фабрик Елены Шленкиной, дизайнерские предметы интерьера, архитектурная студия, Москва
- №13, ресторан, Москва
- Shiba, сеть ресторанов, Москва
- «Линия», салон дизайнерских предметов интерьера и кухонь, Москва
- «Коломенская Пастила. У Николы на Посадях», музей, кондитерская, Коломна

- Birds Moscow, панорамный ресторан-клуб на высоте 354 м, Москва-Сити, Москва
- «Аист», ресторан, Москва
- «Чистая Линия», сеть кафе, Москва
- Soluxe Hotel Moscow, отель, Москва
- «Царская охота», ресторан, Московская область
- Elena Gromova Gallery, галерея авторских кукол, арт-пространство, Москва
- La Fabbrica, ресторан, Ростов-на-Дону
- «Клёво», сеть ресторанов, Москва, Сочи
- «Высота 5642», ресторан, Москва
- «Грандь Сова», отель, ресторан, Плещ
- SOHO, ресторан, Саратов
- Butler, ресторан, Москва
- «Сыроварня», сеть ресторанов, Москва, Московская область, Сочи, Альметьевск, Баку, Воронеж, Геленджик, Екатеринбург, Казань, Махачкала, Нижний Новгород, Новосибирск, Ростов-на-Дону, Санкт-Петербург, Сочи, Краснодар, Красноярск, Томск, Тюмень, Уфа, Ташкент, Ереван
- Гребнево, усадьба, архитектурный ансамбль, историческое место, рестораны, гостевые дома, площадка для фестивалей, Московская область

- Bosco Casa, мультибрендовый интерьерный проект с собственным дизайнерским бюро
- Artest, ресторан высокой кухни Аркадия Новикова, Москва
- Anastasia Panibratova, бутик авторских дизайнерских предметов интерьера и сервировки, ТТ Seasons, Москва
- Dolce Latte, производство сыров, сеть магазинов при производстве, Москва (Даниловский, Усачёвский, Ленинградский, Семёновский рынки и др.), Московская область
- «Гостиный двор», фермерский ресторан Вадима Дымова, Суздаль
- BRO&N, сеть ресторанов, Москва
- «Дымов Керамика», фабрика и магазины посуды ручной работы и аксессуаров, Суздаль, Москва
- Территория красоты и стиля Neoteric, сверхпремиальный салон красоты, гастро-бистро, площадка для мероприятий, Москва
- «Абрау-Дюрсо», гранд-кафе, курорт Абрау-Дюрсо, Краснодарский край
- China Club, ресторан, Москва
- Ферма M2, производство, фермерский бутик-отель, Московская область
- M2 Organic Club, фермерские рестораны, Москва
- M2 Organic Cafe, фермерские магазины, Москва, Московская область
- Twins Garden, ресторан высокой кухни, Москва
- «Интерьеры Экстра Класса», мебельные салоны, Москва
- «Мацеста чай», чайная плантация, производство, объект агротуризма, кафе, Мацеста, Сочи
- Goodman, стейк-хаусы, Москва, Новосибирск
- «#СибирьСибирь», Москва
- «Блок», ресторан, Санкт-Петербург
- Cohiba Atmosphere, сигарный клуб, ресторан, Москва
- Konstantin Chaikin, часовая мануфактура, Москва
- BINOCHE, эксклюзивные конфеты ручной работы, производство, бутики (ТЦ Времена года, Vugo Beauty, Барвиха, Петровский рынок, салоны, рестораны и пр.), Москва, Московская область



- НОВЗ, ремесленная пекарня, Санкт-Петербург
- #FARШ, сеть бургерных, Москва, Санкт-Петербург, Казань, Пермь, Нижний Новгород, Сочи, Сургут, Екатеринбург, Узбекистан, Казахстан
- Touche, ресторан, Москва
- Officina, ресторан, Москва
- GastroGarbar, гастрономический ресторан, Санкт-Петербург
- «Шёлковая фабрика», музей, Коломна
- «Литературное кафе Лажечников», Коломна, Московская область
- Sirena, ресторан, Москва
- «Кулинарная школа Дениса Иванова»
- «Тамар», ресторан, Санкт-Петербург
- Veranda 11, ресторан, Новосибирск
- «Зарайская Коврижка», кондитерская, производство, исторический гастрономический бренд, Зарайск, Московская область
- «Голубчики», кафе, ресторан, Таруса, Калужская область
- «МИНИСЫРОВАРНЯ», ресторан, пиццерия от Novikov Group, Москва
- MARANI, сеть ресторанов, Московская область, Санкт-Петербург, Самара
- «Магазин Купцов Елисеевых», магазин деликатесов, памятник архитектуры, туристическая достопримечательность, Санкт-Петербург
- «Красный медведь», ресторан, Шпицберген
- «Красин», ресторан, Шпицберген
- Cha Cha, ресторан, Москва
- Maroon, ресторан, Москва
- «Империал», бутик-отель, курорт Абрау-Дюрсо, Краснодарский край
- Cihan Steak & Kebab, ресторан, Москва
- Little Italy, сыроварня (при производстве также действует мини-отель), Тверская область
- «Талион», ресторан, Санкт-Петербург
- Sixty, ресторан, Москва
- Local, ресторан, Светлогорск, Калининградская область
- Sibas-Lovelas, ресторан, Коломна
- Ave, Pasta!, ресторан, Москва
- Vuono, ресторан, Москва
- Balzi Rossi, ресторан, Москва
- Shore House, ресторан, Москва

- «Барашка», ресторан Москва
- Don Giulio, ресторан, гастрономический бутик, Москва
- Bluefin, ресторан, премиальный сервис доставки блюд
- Gaupneš, ресторан, Москва
- [КУ:] Ramen, сеть ресторанов, Москва
- «Архитектор», бар, Санкт-Петербург
- Makoto, ресторан, расположен в Центре международной торговли, Москва
- Gougji, бутики эксклюзивных подарков и аксессуаров, Москва
- Аукционный дом «Александр», Москва
- Аукцион Частных Коллекций, Москва
- «Л.Е.С.», ресторан, Москва
- «Перчини», сеть ресторанов, Новосибирск, Белгород, Екатеринбург, Иркутск, Канск, Москва, Нижневартовск, Нижнекамск, Новый Уренгой, Ноябрьск, Самара, Сургут, Томск, Тюмень, Сочи, Уфа, Астана
- SheLESt, ресторан, Тульская область
- Just WOOD, отель, Тульская область
- Yoko, ресторан, Москва
- «Посейдон», ресторан, Тюмень
- Hedonist, ресторан, Москва
- «Веранда у Дачи», ресторан, Московская область
- «Калачная», музей, лавка, Коломна
- «Аврора», ресторан, Якутск
- La Scarpetta, ресторан, Москва



- «Студия цветов 55», Москва, Московская область
- Modus, ресторан, Москва, Ялта, Сочи
- «Кондитерская кухмейстера П.П. Шведова», Коломна
- «Страна которой нет», ресторан, Москва
- Uhvat, ресторан, Москва
- Ruski, панорамный ресторан на высоте 354 метра, Москва
- YURA, ресторан, расположен в дизайн-отеле «СтандАрт», Москва
- «Гедонист», гастрономический бутик, Санкт-Петербург
- «ХочуПури», сеть ресторанов, Москва, Новосибирск, Екатеринбург, Барнаул, Красноярск, Омск, Иркутск, Пермь
- «Булошная», сеть ресторанов, Москва
- «Ресторация в доме купчихи Морозовой», Коломна
- «Кавказская пленница», ресторан, Москва
- «Николина Гора», кафе, Московская область
- InCrosta Pizza, пиццерия, Москва
- «Причал», ресторан, Московская область
- Novikov Space, кулинарная школа и школа ресторанного менеджмента Аркадия Новикова, Москва
- «Шато де Вэссель», сеть премиальных салонов кухонь, посуды, мебели, техники, предметов сервировки и аксессуаров, Москва



- Nagaо, сеть ресторанов, Санкт-Петербург
- Molon Lave, ресторан, Москва
- ROOMERS BY NEXXT, сеть шоу-румов – мебель, свет, сервировка, аксессуары для ресторанов, отелей, частных интерьеров (Центр дизайна ARTPLAY и др.), Москва
- Millstream, винодельня, магазины винзавода «Мильстрим Черноморские вина» (360 магазинов по России)
- White Hart Pub, паб, Москва
- Petit Café, курорт Абрау-Дюрсо, Краснодарский край
- ТЕТТО, ресторан, Санкт-Петербург
- «ЭкоДеревушка», туристическая достопримечательность, загородный фермерский ресторан, развлекательный комплекс, зоопарк, крокодиловая и улиточная ферма (производство сыров, улиток и пр.), бани, Парфеньтьево, Московская область
- «Дом винтажной музыки», музей ретро аудиоаппаратуры, Москва;
- «Зарайские Деликатесы», семейная ферма, Зарайск
- Fumisawa Sushi, ресторан, Москва
- «Ёрш», трактир, Звенигород, Московская область
- «Рамен-Клуб», сеть ресторанов, Москва
- «#СИБИРЬСИБИРЬ», рестораны, Тюмень, Москва, Новосибирск

- AZIATISH, ресторан, Тюмень
- «Жан Хуан Лу», ресторан, Тюмень
- «Старый Город», кафе, Зарайск
- Champagne by Champagne, ресторан, Москва
- Krombacher BeerKitchen, ресторан, Москва
- Beerman, рестораны, Новосибирск
- «#СИБИРЬСИБИРЬ»
- Центр арктического туризма «Грумант», Шпицберген
- Chef's Table Дача в Лонгйирне, Шпицберген
- «Рейпсбург», Шпицберген
- «Пирамида», Шпицберген
- «Ключка», ресторан, Москва
- «Ключкин пляж», ресторан, Москва
- Par Michele Gastronomie, ресторан и гастрономический бутик, Санкт-Петербург
- Black Thai, ресторан, Москва
- «Мари Ванна», ресторан, Москва
- «Сорока», ремесленная мастерская, деревня Селино (вблизи Муром), Меленковский район, Владимирская область
- Magnum Wine Bar, Москва
- «Проснись и пей», ресторан, Москва
- «Трубадур», ресторан, Москва
- «Лавка Фруктов и Продуктов», магазин деликатесов, Санкт-Петербург
- «Белое солнце пустыни», ресторан, Москва

- Accenti, ресторан, Москва
- Hite, рестораны, Москва
- Goodman Prime, рестораны, Москва
- «Узбекистан», Москва
- «Тинатин», ресторан, Москва
- Soluxe Club, ресторан, Москва
- Spettacolo, ресторан, Москва
- DiDi, ресторан, Москва,
- «Времена года», сеть отелей, Москва;
- Kislovsky Taste & Place, ресторан, Москва
- «Метрополь», ресторан, Санкт-Петербург
- Birch, ресторан, Санкт-Петербург
- Chacha, ресторан, Москва
- «Erwin. РекаМореОкеан», ресторан, Москва
- «Тройка», ресторан, Санкт-Петербург
- Caspian, ресторан, Москва
- La Bottega Siciliana, ресторан, Москва
- Valenok, ресторан, Москва
- «Русская рюмочная №1», Санкт-Петербург
- «Шатёр», ресторан, Москва
- Radisson Royal Moscow, флотилия, Москва
- Astra Marine, ресторан-корабль, Санкт-Петербург
- «Летучий Голландец», ресторан, банкетный зал на трёхмачтовом паруснике в центре города, Санкт-Петербург
- River-Lounge, ресторан-корабль, Москва
- River-Palace, ресторан-корабль, Москва
- Cross Keys Pub, сеть пабов (Москва-Сити и пр.), Москва
- Bjorn, ресторан, Москва
- «Чайковский», ресторан, Москва
- «Барселонета», ресторан, Сочи
- «Мясной Синдикат», ресторан, Сочи
- «Лондонъ», мюзик-холл и коктейльная лаборатория, Сочи
- Porto Maltese, сеть ресторанов, Москва, Санкт-Петербург, Казань
- Osteria di Campagna, Московская область
- «Бор 812», ресторан, Санкт-Петербург
- Barvikha Hotel & Spa, отель, ресторан, Московская область
- «Корюшка», ресторан, Санкт-Петербург



ЕВРАЗИЙСКИЙ РЕЙТИНГ

- SOHO ROOMS, ресторан, Москва
- «НАВОЛНЕ», ресторан, Москва
- SANREMO, ресторан, Сочи
- «Баран-Рапан», ресторан, Сочи
- Meal, ресторан, Санкт-Петербург
- «Хлеб Насущный», сеть кафе, пекарня, Москва
- «Плѣсский пивной дом», ресторан
- «Магадан», сеть ресторанов, Москва, Санкт-Петербург, Краснодар, Ростов
- «Нияма», сеть ресторанов, Москва, Московская область
- Lambic, сеть ресторанов, Москва
- «Усадьба Плѣс», бутик-отель, ресторан
- Buba by Sumosan, сеть ресторанов, «Москва»
- Togro Grill, сеть ресторанов, Москва, Воронеж, Магадан, Калининград
- «Эларджи», ресторан, Москва
- «Сказка», ресторан, Санкт-Петербург
- Sally's O'Brien's, ресторан, паб, Москва
- «Дом конопля», кафе, Москва
- «Палкинъ», ресторан, Санкт-Петербург
- «Андерсон», сеть семейных кафе-кондитерских, Москва, Санкт-Петербург, Краснодар, Нижний Новгород, Тюмень, Ярославль, Московская область
- Garda, ресторан, Москва
- Palazzo Ducale, ресторан, Москва
- Stroganoff Steak House, Санкт-Петербург
- Stroganoff Bar&Grill, п. Репино, Санкт-Петербург
- Beef by Stroganoff, Санкт-Петербург

- Black Star Burger, сеть ресторанов, Москва, Ростов, Екатеринбург, Краснодар, Санкт-Петербург, Новосибирск, Калининград, Уфа, Ставрополь, Нижний Новгород, Воронеж, Пермь, Грозный
- «Русская рыбалка», ресторан, рыбацкое хозяйство, Санкт-Петербург
- A Tavola, ресторан, Москва
- Zafferano, сеть ресторанов, Москва
- «Ферма Бенуа», ресторан, Санкт-Петербург
- «Добрянка», пекарня, производство, доставка блюд русской кухни, Новосибирск
- «Горыныч», ресторан, Москва
- «Фетгуччине», трагтория, Сочи
- «Паруса», ресторан, Сочи
- il FORNO, сеть ресторанов, Москва
- La Terrazza Marina, ресторан, Сочи
- 800°C Contemporary Steak, ресторан, Москва
- Uilliam's, ресторан, Москва
- Lumicino, ресторан, Москва
- DODICI WINES, винотеки, Нижний Новгород
- DODICI WINE & KITCHEN, рестораны, Нижний Новгород
- «Морской», ресторан, Сочи
- Chateau Pinot, ресторан, Краснодарский край
- Chateau Pinot, винодельня, Краснодарский край
- Sartoria Lamberti, ресторан, Москва
- Battuta, ресторан, Москва
- Savoу, ресторан, Москва
- «Дом с мезонином», ресторан, кондитерская, Коломна
- Ribambelle, сеть ресторанов, Москва

- O2 Lounge, ресторан, Москва
- «ЦДЛ», ресторан, Москва
- «Стейк-Хаус», ресторан, Екатеринбург
- «Чайка», ресторан-корабль, Москва
- «Ласточка», ресторан-корабль, Москва
- «Волга-Волга», ресторан-корабль, Санкт-Петербург
- «Erwin Река», ресторан-корабль, Москва
- «Барвиха 135», ресторан, площадка для мероприятий, Московская область
- «Грандь Кофемания», ресторан, Москва
- Olluso, ресторан, Москва
- «Мансарда», ресторан, Санкт-Петербург
- Cristal Room Vassarat, ресторан, Москва
- Percorso, ресторан, расположен в отеле Four Seasons Hotel Lion Palace St. Petersburg, Санкт-Петербург
- Sintoho, ресторан, расположен в отеле Four Seasons Hotel Lion Palace St. Petersburg, Санкт-Петербург
- «Сейджи», ресторан, Москва
- «Воронеж», ресторан, Москва
- «Молли Гвинз», сеть ресторанов, Москва
- MEGUmi, сеть ресторанов, расположены в отелях Lotte, Москва, Санкт-Петербург
- Sumosan, ресторан, Москва
- «Шале ВолгаДача», гостевой дом, ресторан, Астрахань
- Probka, ресторан Санкт-Петербург, Москва
- Leila by Ezo, ресторан, Санкт-Петербург
- «КрабыКутабы», ресторан, Москва
- Mamai-Cale, Сочи
- Dr. Живаго, ресторан, Москва
- Osteria Betulla, ресторан, Санкт-Петербург
- «Сад», ресторан, Санкт-Петербург
- La Strada Maggiore, пиццерия, Московская область
- Medusa, ресторан, Москва
- «Кафе Пушкинъ», кондитерская, Москва
- Rodina Grand Hotel Spa, бутик-отель, Сочи

- Villa Michetti, дворец, площадка для мероприятий, Московская область
- Lab Hutoг, Саратовская область
- Buro Tsum, Москва
- D.O.M, Сочи
- Grand Cru, ресторан, Москва
- «Уткино» Country House, загородный отель, Ростовская область
- Miss You, ресторан, Москва
- «Дом русского чаепития», Суздаль
- «Арапат Парк Хаятт Москва», отель, Москва
- LuckyDze, ресторан, Сочи
- «Кафе Пушкинъ», ресторан, Москва
- Il Lago dei Cigni, ресторан, Санкт-Петербург
- Savva, ресторан, Москва
- Bourgeois Bohemians, ресторан, Санкт-Петербург
- «Императорский фарфоровый завод», завод, магазины Санкт-Петербург, Петергоф, Екатеринбург, Калининград, Москва, Астрахань, Владивосток и др.
- «Белуга», ресторан, Москва
- Buddha-Bar St. Petersburg, ресторан, Санкт-Петербург
- Erwin.Река, ресторан на воде, Москва
- Forest Hill, ресторан, Санкт-Петербург
- Eclipse Classic, ресторан, Санкт-Петербург
- «Восход», ресторан, Москва
- Sea, Signora, ресторан, Санкт-Петербург
- Novikov Restaurant & Bar, ресторан, Москва
- Marius, ресторан, находится в отеле «Гельвеция», Санкт-Петербург
- White Rabbit, ресторан, Москва
- La Ferme de Reve, загородный отель, замок, туристическая достопримечательность, фермерский ресторан при производстве, Коломна
- «Рыба на даче», ресторан, Сестрорецк, Санкт-Петербург
- La Magee, рестораны, гастрономические бутики, Москва, Санкт-Петербург
- «Турандот», ресторан, Москва
- Par Michele Gastronomie, гастрономический бутик, ресторан, Санкт-Петербург
- Wine & Crab, рестораны, Москва, Московская область

- «Кофейня Софьи Петровны Кувшиниковой», Плѣс
- Boston, сеть ресторанов, Москва
- «Оджахури», сеть ресторанов, Москва, Московская область
- «Карлсон», ресторан, Москва
- Bocconcino, сеть ресторанов, Москва, Московская область, Нижний Новгород
- White Hart Pub, ресторан, паб, Москва
- «Дом Сурановых», музей, Коломна
- «Рыбацкая деревня на ВДНХ», клуб рыболовов, ресторан, рыбалка, Москва
- «Метрополь», отели, Москва, Геленджик
- Recolte, ресторан, Санкт-Петербург
- «Пристань», ресторан, Дѣмино, Ярославская область
- Hyatt Regency Moscow Petrovsky Park, отель, Москва
- «Хмели & Сунели», ресторан, Сочи
- Rezzo, ресторан, Сочи
- AQUAMARINE, ресторан, расположен в аква-комплексе «Лужники», Москва
- Max's Beef for Money, ресторан, Москва
- «Пафос», ресторан, Москва
- Il Matto, ресторан, Москва
- Rouge, ресторан, Москва
- Mollusca, ресторан, Москва
- «Библиотека», ресторан в Доме творчества Переделкино, Новая Москва

- «Б.О.Р. 812», ресторан, Санкт-Петербург
- Kaf-Kas, ресторан, Роза Хутор, Сочи
- El Idilio, ресторан, Москва
- «Облако 53», ресторан, Москва
- Lure Me, ресторан, Москва
- «Рыбный базар», ресторан, Москва
- «Мари Ванна», ресторан
- «Мне можно», кофейня, Коломна
- «Моремания», сеть кафе и магазинов Москва, Московская область
- Pizzamore, сеть ресторанов итальянской кухни, Москва
- Hands, ресторан, Москва
- Tunguska, ресторан, Красноярск
- Scirocco, ресторан, Москва
- Leo Wine & Kitchen, ресторан, Ростов-на-Дону
- Karrou Hiroki Arakawa, ресторан, Москва
- VERHOFF, бутик, авторское производство шоколада по технологии XIX века, Москва
- ФерAPONTOBO, общественный, туристический объект, проект архитектурного бюро (реставрация исторического здания) APRElarchitects, Вологодская область
- «Игора. Времена года», отель, проект архитектурного бюро Rhizome, Ленинградская область
- Торговый городок, творческий кластер, достопримечательность, Рязань
- Queens, ресторан, Москва.





В.Э. МЕЙЕРХОЛЬД – ПОСЛЕДНИЙ РЕЖИССЁР ИМПЕРАТОРСКИХ ТЕАТРОВ

Всеволод Эмильевич Мейерхольд – личность многогранная, амбициозная, по-человечески неоднозначная и гениальная.

Его жизнь похожа на приключенческий роман. Чего стоит хотя бы история его белогвардейского плена. Весной 1919 года Мейерхольд находился в Ялте на лечении, но началась Гражданская война. 18 июня в районе Коктебеля высадился авангард белой армии под командованием генерала Слащёва. В конце июня белые захватили Ялту и весь Крым. Офицер-контрразведчик Добровольческой армии генерала Деникина явился в санаторий, где

проходил лечение Мейерхольд, и обвинил режиссёра в «шпионаже в пользу большевистской Москвы». Мейерхольду был запрещён выезд из Ялты. Несмотря на опасность, наш герой морем переправился в Новороссийск на наёмной турецкой фелюге. Но и здесь его узнал на улице один из старых знакомых, в газете появилась заметка о «небезызвестном большевистском эмиссаре Всеволоде Мейерхольде». В сентябре он попал в новороссийскую тюрьму.

Екатеринодарские актёры в своём ходатайстве командующему белой армией умоляли «простить знаменитого режиссёра», но дела на фронте к декабрю складывались не в пользу белых, и Деникин, видимо, раздражённый неудачами на фронте, написал на актёрском ходатайстве «судить». Мейерхольду грозил военно-полевой суд. В борьбу за спасение режиссёра активно включился его друг композитор Михаил Гнесин, который сумел добиться отсроч-

ки приговора. Это стало спасением, поскольку в январе 1920 года в Новороссийск вошла Красная армия, и вместе с другими «государственными преступниками» был освобождён и наш герой.

Мейерхольд был одним из первых среди известных мастеров искусств, кто приветствовал приход к власти партии большевиков во главе с В. Лениным. В ноябре 1917 года на призыв наркома просвещения А. Луначарского созвать конференцию деятелей искусства и литературы откликнулись всего пять человек, среди них – А. Блок, В. Маяковский и В. Мейерхольд. Уже в начале января 1918 года был создан Театральный отдел Наркомпроса, Мейерхольд возглавил петроградское отделение. В августе 1918 года режиссёр вступил в РКП(б). Это был авантюрный поступок, страна погружалась в хаос Гражданской войны, власть большевиков была ещё непрочной. В августе 1920 года, после переезда в Москву, Мейерхольд получил назначение на должность заведующего ТЭО Наркомпроса. Со всем своим кипучим темпераментом Мейерхольд взялся за перестройку работы всего театрального отдела Наркомпроса. Он даже облачился в красноармейскую форму – будёновку или фуражку с красной звездой, гимнастёрку, солдатскую шинель – и с удовольствием позировал в таком виде фотографам. Выдвинул перед работниками ТЭО Наркомпроса чёткую программу по замене старого театра новым – революционным.

Зачем нужно было талантливому режиссёру взваливать на себя бремя административной власти? Скорее всего, для того, чтобы обрести наконец творческую свободу и осуществить главную мечту – создать свой Театр. Страстное увлечение театром началось ещё в детстве с балаганных ярмарочных представлений на Базарной площади. Но всё по порядку...

Родился наш герой 9 февраля 1874 года в городе Пенза в семье Эмиля Фридриха и Альвины Даниловны Мейергольд. Родители будущего режиссёра принадлежали к лютеранской общине. Эмиль Фридрих, ставший в России Эмилием Фёдоровичем, был выходцем из Силезии, он так и остался до конца жизни германским подданным. Альвина Даниловна, урождённая Неезе, происходила из остзейских немцев. При рождении мальчика нарекли именем Карл Казимир Теодор и крестили в пензенской кирхе по лютеранскому обряду. Он был восьмым и самым младшим ребёнком в семье.

Мейергольды принадлежали к купеческому сословию, их фирма занималась водочным производством, выпуская знаменитую в то время «Углёвку» (водку, очищенную углём). Альвина Даниловна регулярно вывозила детей в театр, поощряла их увлечение музыкой. Маленького Карла Казимира Теодора учили играть на рояле и скрипке. Но отношения в семье были сложными. Супруги Мейергольд имели несхожие нравы. Альвина Даниловна была терпелива, богомольна, она помогала бедным, любила животных и «боготворила царство музыки». Эмиль Фридрих любил кутежи и шумную компанию, но в семье был крут и





прижимист, более того, завёл себе вторую семью и открыто жил с ней. После смерти Эмиля Фридриха в 1892 году, семейный бизнес возглавили старшие сыновья. Обстановка в семье не улучшилась. В 1895 году, окончив гимназию, Карл Казимир Теодор открыто заявил, что он переходит в православие, меняет имя и намерен осуществить свою «самую заветную мечту» – стать актёром.

К мечте прибавилось новое имя: Всеволод (в честь одного из любимых писателей, трагически погибшего Гаршина) Мейерхольд (в фамилии также изменена одна буква). Он едет в Москву и поступает в университет (горячо любимая мать

уговорила его сначала получить диплом и профессию, а потом идти куда он захочет, хоть в актёры).

В то время в Москве было пять профессиональных драматических театров. Билеты на спектакли стоили дорого, однако юный Мейерхольд был готов экономить на самом необходимом, но только не на театре. Впечатлениями от увиденных спектаклей он делился в письмах к своей невесте – Ольге Мунт, которая осталась ждать его в Пензе. Из этих писем можно понять, какое магическое действие произвела на молодого Мейерхольда игра Марии Николаевны Ермоловой. Ещё одним его кумиром стал Константин Сергеевич Алексеев –

режиссер-любитель «Общества искусства и литературы», взявший псевдоним «Станиславский». Молодой Мейерхольд был заворожён Театром и мечтал работать «по призванию». Он писал Ольге: «Зачем я не на сцене...».

Зимой 1896 года студент В. Э. Мейерхольд получил от министра народного просвещения необходимое разрешение на брак с Ольгой Мунт. Брак был заключён в родной Пензе по православному обряду. Возвращался в Москву Мейерхольд с твёрдым желанием связать свою жизнь с театром. Вслед за свояченицей Екатериной Мунт (родной сестрой жены) Всеволод поступил в драматиче-

ский класс училища Московского филармонического общества, который возглавлял Владимир Иванович Немирович-Данченко. На вступительном экзамене Мейерхольд читал монолог из шекспировского «Отелло», подражая своему кумиру Станиславскому, и был зачислен сразу на второй курс. Много лет спустя, однокурсница Мейерхольда О. Л. Книппер-Чехова писала в своих воспоминаниях, что «новый ученик поражал своей культурностью, острым умом, интеллигентностью всего существа».

По окончании училища только Мейерхольд и Книппер были награждены большими серебряными медалями. Именно их рекомендовал В. И. Немирович-Данченко К. С. Станиславскому для будущего Общедоступного театра.

В знаменитой чеховской «Чайке» Мейерхольд блестяще сыграл одну из главных ролей – трагического неудачника Треплева. Спектакль, как известно, имел триумфальный успех. Но после трёх сезонов Мейерхольд ушёл из Художественного театра, ему стало тесно в амбициозном и строго послушном начальству коллективе. Его бунтарский характер и неумный темперамент искали творческой свободы. Молодой режиссер начал самостоятельный путь в театре с завоевания провинциальной сцены, организовав «Товарищество новой драмы». По воспоминаниям Екатерины Мунт, которая стала актрисой труппы Мейерхольда: «Жили мы, мейерхольдовцы, весело и трудно, ибо трудились в поте лица <...> снимая комнаты у местных, питаюсь на ходу и чем придётся <...> Почти каждые три дня новая премьера...». Мейерхольд делил со своими актёрами буквально «и кров, и хлеб». Режиссёр любил своих актёров и в тоже время постоянно ругал их в своих письмах и днев-

никовых записях. Он ненавидел в них леность, ограниченность, нежелание поспевать за его мыслями и творческими замыслами. Мейерхольд уже мечтал о «своем актере».

Последние спектакли «Товарищества новой драмы» состоялись в сезоне 1904–1905 гг. В российской истории это было смутное, беспокойное и одновременно счастливое, интересное и продуктивное время. С одной стороны, происходило зарождение и развитие радикальных политических движений, военное поражение, беспорядки в армии и флоте, студенческие волнения, стычки и забастовки. С другой стороны, именно тогда появились фантастически прекрасные образы «серебряного века», интенсивно развивалась творческая мысль, рождалась «новая драма».

В 1906 году по приглашению В. Ф. Комиссаржевской В. Э. Мейерхольд переехал в Петербург, получив место главного режиссера ее Драматического театра. Вера Федоровна мечтала с помощью Мейерхольда создать новый театр

символистского толка, живописный и поэтический, устремленный к «тайным предчувствиям и озарениям», в котором не будет места «низкопробным житейским драмам». Безусловной удачей творческого тандема Мейерхольда и Комиссаржевской стал спектакль «Сестра Беатриса» по пьесе Мориса Метерлинка. После первой русской революции петербургские театры переживали тяжелый внутренний и внешний кризис. В «Сестре Беатрисе» публика ощутила радость нравственного преображения человека. «Точно эти случайные зрители почувствовали веяние чуда, которым расцвела сцена... Мы узнали высокое волнение...» (А. Блок). «Я действительно в первый раз за много лет видел в театре настоящий сон... Мне совсем не хотелось вспоминать, что небесной Беатрисой была В. Ф. Комиссаржевская, <...> что группы плачущих и ликующих сестер были сделаны В. Э. Мейерхольдом, который проводит сейчас идею нового театрального искусства» (М. Волошин).



В 1907 году в театре имени В. Ф. Комиссаржевской состоялась премьера спектакля «Балаганчик» по пьесе А. Блока. Художником постановки был Николай Сапунов, композитором Михаил Кузьмин. В спектакле были заняты Наталья Волохова, Екатерина Мунт, Валентина Веригина, которые играли еще в «Товариществе новой драмы» Мейерхольда и перешли вместе с ним в Театр В. Ф. Комиссаржевской, сам Мейерхольд играл роль Пьеро. В этой же постановке молодой А. Таиров выходил на сцену в «первой паре влюблённых» с Е. Мунт. А. Блок был доволен результатом. Он назвал постановку «маленькой феерии „Балаганчика“ идеальной». В день премьеры поэт преподнес цветы трем «маленьким актрисам».

Ангажемент Мейерхольда в качестве главного режиссёра Театра имени В. Ф. Комиссаржевской продлился около двух лет. Наряду с творческими победами были и провальные спектакли. В 1907 году произошёл окончательный разрыв между актрисой и режиссёром. Согласно авторитетному

мнению одного из биографов, К. Л. Рудницкого, этот эпизод оставил в душе Мейерхольда глубокую рану и даже изменил характер режиссёра, с тех пор он «всегда и везде опасался тайных сговоров, интриг, сплетен, постоянно думал о них, торопился первым нанести удар тем, кого подозревал».

В ноябре 1907 года Мейерхольд покинул театр на Офицерской. Но режиссеру-новатору было суждено судьбой еще на несколько лет связать свою жизнь с городом на Неве, осуществить ряд ярких, блестящих театральных постановок в различных театрах Санкт-Петербурга – Петрограда. Последний в своей жизни творческий замысел – грандиозный парад на Красной площади в Москве Мастер решил воплотить на базе института физкультуры имени Лесгафта, который и поныне находится в помещении, где когда-то был театр В. Ф. Комиссаржевской на улице Декабристов (бывшей Офицерской). Для этого в июне 1939 года Мейерхольд приехал в Ленинград, где утром 20 июня был арестован. Из Ленинграда его перевезли во внутреннюю тюрь-

му на Лубянке, подвергали допросам и пыткам. 2 февраля 1940 года Всеволод Эмильевич Мейерхольд был расстрелян по приговору Военной коллегии Верховного суда СССР. Захоронен в общей могиле на кладбище Донского монастыря. 20 ноября 1955 года посмертно реабилитирован. Так В. Э. Мейерхольд разделит трагическую судьбу многих выдающихся деятелей культуры нашей страны, подвергшихся жестоким репрессиям в годы сталинского террора.

В начале же 1908 года в карьере тридцатичетырехлетнего Мейерхольда произошел головокружительный вираж. Директор Императорских театров В. А. Теляковский пригласил его на должность главного режиссера Александринского театра, а заодно и двух оперных театров (Мариинского и Малого).

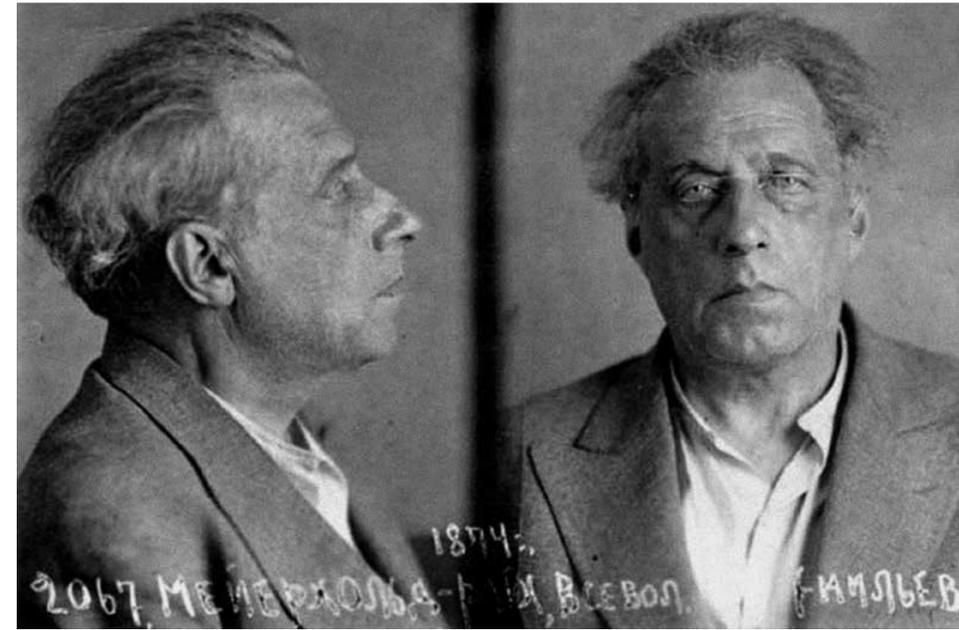
В 1910 году Мейерхольд поставил на сцене Александринского театра пьесу Ж. Б. Мольера «Дон Жуан». Это был красочный, изысканный спектакль в роскошных декорациях Александра Головина. Роль Дон Жуана сыграл романтический красавец, знаменитый Юрий Юрьев, по мнению А. Головина, актер «был обворожителен, жеманен в меру, слегка вычурен, подлинный актер времен Людовика». Яркий убедительный образ Сганареля, слуги Дон Жуана, создал любимец публики Константин Варламов. По словам самого режиссёра, чтобы зритель понял «всю тонкость этой очаровательной комедии», ей необходимо было «сродниться со всеми мельчайшими чертами эпохи, создавшей это произведение». Для этого сияли «сотни восковых свечей в трех люстрах сверху и в двух шандалах на просцениуме... арапча, дымящие по сцене дурмящими духами... подающие актерам фонари, когда сцена погружается в полумрак... и всё это во имя главного: всё действие показать завуалированным дымкой надушенного,

раззолоченного версальского царства». Александр Бенуа назвал спектакль «нарядным балаганом». Мейерхольд отозвался на эту реплику как на «лучшую из похвал». Интересно, что многие современники восприняли спектакль как предзнаменование надвигающейся беды. Более тридцати лет спустя, находясь в эвакуации в Ташкенте, Анна Ахматова в «Поэме без героя» написала такие строки:

*«Всё равно подходит расплата –
Видишь, там, за вьюгой крупчатой
Мейерхольдовы арапча
Затевают опять возню?»*

А. А. Ахматова начала слагать «Поэму без героя» в год, когда был расстрелян В. Э. Мейерхольд. Поэт делает отсылку к экстравагантному и зловещему псевдониму, которым обзавёлся наш герой, – Доктор Дапертутто. Такое экзотическое имя придумал Гофман для своей повести «Приключения в новогоднюю ночь». «Дапертутто» означает «везде и всюду» и принадлежит оборотню, который отнимает у людей их отражение в зеркале. Именно в таком «дьявольском» облике предстает Мейерхольд на знаменитой картине Бориса Григорьева, созданной в 1916 году. Видимо, такая «гофманианская ипостась» Мейерхольда и ассоциировалась у Ахматовой с предчувствием неминуемой расплаты.

С практической точки зрения, псевдоним нужен был Мейерхольду, чтобы продолжать свои театральные искания, осуществляя постановки не только на сценах Императорских театров, но и «на стороне». Интенсивность творческой деятельности режиссёра-новатора поражает. Он действительно успевал везде и всюду. В Мариинском театре поставил оперу Р. Вагнера «Тристан и Изольда», оперу К. Ф. Глюка «Орфей и Эвридика», оперу Р. Штрауса «Электра»; в Александринском театре – «Зелёное кольцо»



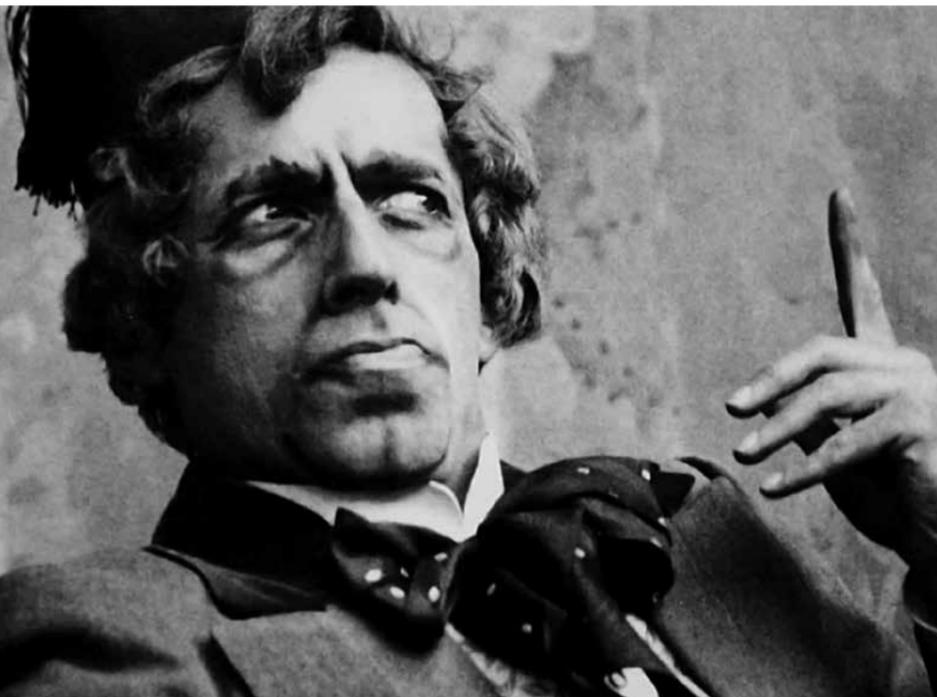
З. Гиппиус, «Стойкого принца» П. Кальдерона, «Грозу» А.Н. Островского, «На полпути» А. Пинеро, «Маскарад» М.Ю. Лермонтова; в дачном театре в Териоках – драму П. Кальдерона «Поклонение Кресту»; в зале Тенишевского училища – лирические драмы А. Блока «Незнакомка», «Балаганчик»; в частном театре Иды Рубинштейн в Париже – драму Г. Д’Аннунцио «Пизанелла». Дебютировал как кинорежиссер фильмом «Портрет Дориана Грея» по роману О. Уайльда. Организовал Студию Вс. Мейерхольда, где преподавал технику сценического движения, чтение и основы комедии масок. Участвовал в издании журнала «Любовь к трём апельсинам». Писал статьи, читал лекции, выступал на диспутах...

25 февраля 1917 года состоялась премьера спектакля «Маскарад» на сцене Александринского театра. Эта грандиозная постановка стоила триста тысяч золотом. «В последней картине пели панихиду по умершей, отравленной Арбениным Нине. Режиссёр сделал из этой панихиды целое представление... Где-то в отдалении стреляли и просили хлеба... И в этой панихиде, которой закон-

чилось существование Императорского театра, было нечто символическое» (К. Л. Рудницкий).

Впереди у Мейерхольда был переезд в Москву, где он осуществил, наконец, свою мечту – создал свой Театр. Он так и назвал его «Театр имени Вс. Мейерхольда, или ГОСТИМ». Он поставил гениальные спектакли, создал авторскую систему обучения актёра – биомеханику, воспитал целую плеяду талантливых учеников. Наиболее выдающийся из них – прославленный кинорежиссёр Сергей Эйзенштейн – в 1944 году написал очерк под названием «Прощай». Речь идёт о последней встрече с Учителем, оставившей в душе Ученика ощущение «горечи и боли, которые испытываешь за унижение другого. Глубоко любимого, обожаемого... Руки дрожали. Дрожали еще и от сознания того, что не пальто протягивать первому достоин второй, но недостоин развязать ремни сандалий на ногах его...». Когда Эйзенштейн писал эти строки, Мейерхольда уже не было в живых. Это была дань памяти и уважения легендарному Художнику сцены – Режиссеру, Актеру, Педагогу.

Армен Мурадян





ЕЛЕНА ШЕВЧЕНКО – НОВАЯ ЗВЕЗДА РУССКОГО ШАНСОНА

Елена Шевченко – одна из самых ярких и узнаваемых фигур на российской музыкальной сцене шансона и не только. Ее музыка, наполненная глубиной эмоций и искренностью, как магнит, притягивает слушателей, а ее харизма делает каждое выступление незабываемым. Но ее путь на сцену был непростым.

В детстве маленькая Леночка часами пела на качелях во дворе. Соседи называли ее Аленушка-соловушка. Мама привела ее в детский ансамбль «Песенка» в 4 года, потом была музыкальная школа и детский хор Ленинградского радио и телевидения, с которым они объездили в весь мир, дали 56 концертов в Японии, 26 в США и стали победителями и получили гран-при международных хоровых конкурсов в Европе.

Педагоги советовали ей продолжить музыкальное образование, и она пошла поступать в музыкальное училище, но испугалась и убежала с экзаменов... Так музыка надолго исчезла из ее жизни.

Елена окончила Политехнический университет по специальности «инженер-строитель» и дальше начала строить свою жизнь – и несколько значимых объектов в нашем городе. Дальше были замужество и дети, но одним из важнейших направлений ее жизни всегда было развитие семейного бизнеса, компании «Север-Метрополь». Завоевав в бизнес-сообществе славу «Сладкой Королевы», Елена Шевченко пять раз получила премию «Самые влиятельные женщины Петербурга». Но случай вернул музыку в ее жизнь.





Неожиданная встреча с продюсером и композитором Антоном Гусевым, который предложил Елене записать песню про ее кондитерские, оказалась судьбоносной. Трек и клип «Любимое кафе» сразу завоевали сердца слушателей и даже покорили выпускников на празднике «Алые паруса» на Дворцовой. За этой песней последовала следующая..., и перед Еленой открылась дверь в мир музыки.

ПРОРЫВ В МИР ШАНСОНА

Песня «Салют, Любовь!» с Димой Волгиным вызвала большой интерес у слушателей и продержалась в хит-параде «Радио Шансон» 24 недели.

С 2022 года Елена Шевченко начала активно записывать треки, которые зазвучали на федеральных радиостанциях. Она быстро завоевала популярность

и признание благодаря мелодиям и выразительным текстам, отражающим реалии жизни простых людей.



МУЗЫКА И ДОСТИЖЕНИЯ

Елена Шевченко продолжает радовать и удивлять публику креативными идеями и интерес-

ными коллаборациями. Хит 2024 года – это трек Black Russian, в дуэте с Кэлвином Маккоем, солистом группы Bad Boys Blue, где Кэлвин поет по-русски и признается в любви русским девушкам.

Каждая из работ Елены демонстрирует уникальность её творческого подхода и способности дотрагиваться до сердец слушателей. Новый трек «Сладкая королева» прочно закрепил за ней славу сладкой поющей королевы, так как самоирония и креативность помогают ей продвигать бизнес и творчество одновременно. В своей музыке Елена успешно сочетает традиционные элементы шансона с современными музыкальными тенденциями, что дало ей возможность привлечь и более молодую аудиторию.

Неоднократно Елена становилась лауреатом различных музыкальных премий, включая «Шансон года», «Золотой хит», «Шлягер года». А ее авторские патриотические песни позволили ей получить награду «Патриоты России».

2025 год для Елены юбилейный, и она планирует отпраздновать, как принято у Артистов, на главной сцене Петербурга: БКЗ.

1 февраля состоится ее грандиозное шоу «Елена Шевченко и ее звездные мужчины». Самые красивые и талантливые мужчины нашей эстрады придут поздравить Елену. Позитивное и яркое представление подарит Вам незабываемые эмоции в этот субботний вечер.

Неподдельная любовь к жизни и людям, эффектное сценическое присутствие и искренность привлекают к Елене многих поклонников. Елена Шевченко стала примером для молодых артистов, показывая, что, следуя своим мечтам и оставаясь верным себе, можно добиться больших успехов.



КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ В СТРОИТЕЛЬСТВЕ И ЭКОЛОГИИ

Группа компаний «Раритет» – это союз компаний-профессионалов, нацеленных на результат. На протяжении 20 лет успешной работы мы постоянно повышаем квалификацию и расширяем область услуг в своем сегменте, внедряя новейшие технологии, в короткие сроки адаптируясь к изменениям в Законодательстве РФ.



В собственности группы компаний – завод обработки ТКО в Ломоносовском районе Ленинградской области, позволяющий производить перегрузку и сортировку ТКО общим объемом до 150 000 тонн в год, с последующей транспортировкой не утилизируемой части отходов на полигоны Ленинградской области.

Служба экологического сопровождения нашей компании имеет богатейший опыт в области промышленной экологии, проектирования и разработки природоохранной документации, сопровождения и обслуживания жилищных, промышленных, строительных, транспортных объектов и очистных сооружений, краткосрочного прохождения экспертизы Федерального и Регионального уровня.

Группа компаний оказывает строительные услуги, осуществляя функции генерального подрядчика, технического заказчика (с обеспе-

Среди наших активов – сильный инженерный потенциал, собственные производственные мощности, завод обработки ТКО, парк спецтехники, офисные, административные и складские помещения.

В структуру группы компаний входят строительное, проектное, производственное и экологическое подразделения, успешно и своевременно решающие масштабные многоплановые задачи в интересах заказчика. Команда компании состоит из сертифицированных специалистов, профессионалов своего дела. Это руководители направлений, экономисты, бухгалтера, инженеры, проектировщики, экологи, строители, юристы, механики и рабочие высокой квалификации, действующие как единый и отлаженный механизм.

Приоритетной задачей компании при этом является качество и соблюдение сроков выполнения работ, а также минимизация расходов заказчика.



чением строительного контроля). Организация обладает административно-техническим ресурсом, высококвалифицированным персоналом, лицензиями, допусками и опытом для успешного выполнения всех видов работ по проектированию, согласованию ПСД во всех инстанциях (ГСН, РТН, ГЭ, Экспертиза ЛО и пр.), строительству, вводу объектов в эксплуатацию и оформлению прав собственности.

Компания активно внедряет новые технологии и разработки и осуществляет проектирование, производство и монтаж собственных, запатентованных в России, элементов сборно-монолитной системы перекрытий «Терива».

Компания ООО «Раритет-ЭКО» является федеральным оператором по предоставлению услуг по дезинфекции помещений и вентиляционных систем. Технология дезинфекции холодным туманом наиболее эффективна и на 99% препятствует распространению вирусов. Компания обладает всем необходимым оборудованием и квалификацией для выполнения работ различной сложности.

Эффективность нашей работы подтверждена стабильными партнерскими отношениями с российскими и зарубежными заказчиками и поставщиками, а также многочисленными благодарственными письмами, грамотами и сертификатами.

РОСКОШЬ И ВКУС В ДОМЕ ЛИТЕРАТОРОВ

Наблюдая за тем, что интересно читателям, я решила более основательно подойти к выбору мест, про которые буду рассказывать. Ведь вас нужно бесконечно удивлять.



Сегодня я с коллегами отправилась в ресторан Центрального Дома Литераторов. Нужно было снимать на скрытую камеру мои глаза и эмоции, потому что я забыла, как дышать. Открываю массивную деревянную дверь..., а меня встречают хостес! Я улыбаюсь и говорю: «Как же давно я тут не была... ой, в смысле, как красиво, и почему я тут раньше не была». Мы посмеялись, и я прокомментировала дальше: «Видимо, эта фраза – про мои встречи здесь в прошлых жизнях».

Стены отделаны деревом, гардероб находится на нижнем этаже. На стенах висят портреты литераторов. Сами залы расположены на верхних этажах, куда можно подняться по красивейшим лестницам. Нас встретили и объяснили, что мы не просто в ресторане, а в музее-ресторане. Какая роскошь... и да, после того, как мы сделали заказ, мы отправились в сопровождении официанта Виталия на экскурсию. Как же везде было красиво!

Мы расположились в основном зале – Дубовом, также есть Каминный зал, буфет и кабинеты. Имеется закрытая сигарная комната и несколько комнат переговоров. Более того, мы зашли в картинную галерею, которая (если я правильно всё поняла) находится на мансарде особняка. Коллеги еле вывели меня из галереи: какие же интересные там работы, а гид-искусствовед завораживает рассказом о представленных полотнах! Одна из картин стоит один миллион сто тысяч евро. Поразительно!

Из экскурсии я запомнила, что убранством залов занимался Петр Иванович Бойцов. Именно по его эскизам выполнены дубовые панели, лестница, сделанная без единого гвоздя, сандаловые столбы, привезенные якобы из Индии. Деревянная резьба поистине впечатляет своей тонкой работой.

Кессонированные потолки выдерживают огромную нагрузку. Это подтверждает располагавшаяся до 2016 года библиотека на втором этаже, которая насчитывала 400 тысяч книг.

Сейчас на её месте располагается сигарный клуб, в который нам также удалось заглянуть.

Интересный факт: люстра, которая приковывает к себе внимание, изначально делалась для метрополитена, но ее высота значительно превосходила высоту потолков в подземке. Чудесным образом она теперь украшает дубовый зал ресторана ЦДЛ.

И нельзя не сказать о витражах, я их очень люблю. Как оказалось, этот царский подарок был сделан ресторану Андреем Константиновичем Деллос.



В меню – русская кухня, есть оливье с телячьим языком, Пожарская котлета, заливное и студень, уха и борщ, соленья и пельменшки на выбор: хочешь классические, хочешь с олениной. Чего уж там: даже кабачковая икра (!) подается в качестве комплимента всем гостям вместе с хлебной корзиной, в которой совершенно потрясающие теплые сырные булочки.

Из закусок, на мой взгляд, самыми вкусными и оригинальными были: заливное из судака и лосося и студень из телячьих щечек.

Своей свежестью и сочетанием вкусов меня приятно удивил зеленый салат с инжиром и козьим сыром. Конечно же, не осталась я равнодушна и к пирожкам.

Но больше всего меня впечатлили горячие блюда.

Казалось бы, такая редкая рыба в современной гастрономии, а сколько впечатлений: копченая стерляжья спинка подается с двумя картофельными «грушами» со вкусом груши и бесподобно нежным овощным рагу с кунжутными семенами. Вот это вау! Это блюдо обязательно нужно попробовать.

На меня произвела впечатление томленная лопатка козленка. Такое изысканное блюдо я в последний раз вкушала много-много лет назад в каком-то старинном ресторане на центральной площади Таллина, где свиную ножку подавали с капустой.

Но сейчас было еще вкуснее. Нежное мясо молодого козленка с прослойками жира просто тает во рту. Часть порции я забрала с собой на дегустацию для друзей, в итоге в ночи получила от семейства благодарности за вкусный ужин. Не люблю дегустировать вкусное одна!

И, конечно же, Пожарская котлета – настоящая классика. Тонкое масло, нежная текстура котлеты и картошечка на гарнир с сырным соусом... Ай, хорошо!



ма» такого же цвета погружается в какую-то невероятную гамму вкусов и текстур.

Нас уговорили попробовать и уникальный десерт ресторана – Дакуаз. И знаете, что? Рекомендую выбирать именно его и сразу штучки три: он тает во рту! Я, признаться, не поняла, как в меня после такого застолья влез целый десерт..., но хотелось еще! Не буду рассказывать о нем подробно. Это сделает официант, ведь там есть исторический секрет.

Цены солидные, как и само заведение:

- Заливное из судака и лосося 1450 ₽
- Грузди соленые по-уральски 1100 ₽
- Студень из телячьих щечек со свежим хреном 1350 ₽
- Оливье с телячьим языком 1150 ₽
- Зеленый салат с инжиром и козьим сыром 1300 ₽
- Пельмени Сибирские 1100 ₽
- Пожарская котлета с картофельным гартаром 1650 ₽
- Томленая лопатка козленка 3700 ₽
- Копченая стерляжья спинка с грушей и грибным рагу 4100 ₽
- Пирожки в ассортименте 200 ₽
- Дакуаз 400 ₽
- Десерт «Анна Павлова» с брусникой 650 ₽
- Медовик 750 ₽

Отдельно отметим обслуживание. Оно выше всяких похвал, начиная от встречи и гардероба и заканчивая экскурсией и обслуживанием за столом. Внимание, доброжелательность, тактичность – я словно попала к радушным гостям.

Москва, Поварская ул. 50/53.

Вы точно не сможете пройти мимо этого удивительного особняка.

Буду рада вашей обратной связи. Интересно ли читать про рестораны с уникальной историей?

Алёна Елина

раз не стал исключением: я выбрала «Павлову» с брусникой. Как же вкусно! Десерт подают с домашним сорбетом, а сам десерт круглый: когда вилочкой разламываешь его, то безе винного цвета с прослойкой «кре-

(Пока писала, снова проголодалась и хочу обратно на ужин. А это я еще не рассказала вам про десерты...)

Вы наверное уже заметили, дорогие читатели, что порой я выбираю десерты по цвету. Этот



НЕВЕРОЯТНОЕ СОБРАНИЕ ПРОИЗВЕДЕНИЙ СОВРЕМЕННОГО ИСКУССТВА ПОД ОДНОЙ КРЫШЕЙ

Уникальное выставочное пространство площадью более 2500 кв.м, включает в себя: 10 выставочных залов с интерактивными арт-объектами, инсталляциями и экспозициями современных художников.

Галерея
Сергиенко

artcentersergienko.ru

ПОЧЕМУ ЖИТЬ СТОИТ В ТУЛЕ, А РАБОТАТЬ МОЖНО ГДЕ УГОДНО

Приветствую из пряничной и оружейной столицы – славного города Тулы, которая располагается на 180 км южнее Москвы. Я Екатерина Васькова – автор и ведущая проекта о людях с сильным личным брендом, член Ассоциации спикеров СНГ, лектор ВУЗов и основательница маркетингового агентства. Уже более 20 лет я живу в Туле, активно работаю с людьми из разных стран и переезжать не собираюсь. Расскажу почему.



Фото: Максим Ефимов

«Тула – это уникальный пример того, как исторический город может успешно адаптироваться к вызовам современности, сохраняя при этом свою самобытность и культурное наследие», – отметил Президент России Владимир Путин во время рабочей поездки в Тульскую область.

Голубые озера, музей-усадьба «Ясная Поляна», музей-заповедник «Поленово», музей-заповедник «Куликово поле», Бежин луг, Алексин бор... Всё это менее, чем за 100 км от города! И при этом – современная городская среда: от современной гастрономической локации «Искра» с галереями и мастерскими у Тульского кремля до Творческого индустриального кластера «Октава», от современного Музея оружия до новых обустроенных парков и спортивных объектов во всех частях города.

В период ковидных времен Тула совершила квантовый скачок, превратившись из промышленного центра в центр притяжения для цифровых специалистов. Лично знаю много людей, кто уехал из столицы жить и работать в Тулу, потому что тут тише и спокойнее. Так, в моем интервью Максим Ильяхов (автор популярной рыжей книги «Пиши, сокращай») тоже сделал выбор в пользу Тулы, где пишет, как Толстой, и наслаждается близостью разнообразных природных локаций и комфортной жизнью в одном из современных ЖК.

«Мы продолжаем активно развивать цифровую инфраструктуру региона, укрепляя позиции Тульской области как одного из ведущих IT-кластеров страны», – подчеркивает губернатор Тульской области Дмитрий Милаев.

По планам развития до конца 2025 года – создание международного IT-кампуса, запуск программы «Тульский стартап» и расширение технопарка «Композитная долина».

В Тулу удобно приезжать как на выходные с семьей, так и уединенно, часто ко мне на съемки приезжают герои из других городов и даже стран: Израиль, Калининград, Дубай... Так, в Туле находится студия «Союзная», созданная при производстве микрофонов «Союз», которыми пользуются популярные блогеры по всему миру. В будни можно прийти с экскурсией на действующее производство или записать качественный подкаст.

В начале 2025 года Тула демонстрирует впечатляющие показатели цифрового развития:



Фото: Алексей Горохов



Фото: Алексей Горохов



Фото: Алексей Горохов



Фото: Алексей Горохов

- стабильное широкополосное подключение к интернету со средней скоростью 500 Мбит/с;
- развивающаяся сеть современных коворкингов с резервными каналами связи;
- обилие современных и вкусных мест, где есть и бюджетные бизнес-ланчи, и широкий выбор площадок при повсеместном покрытии мобильным интернетом высокого качества и Wi-Fi;
- цена аренды недвижимости и ее покупка значительно дешевле, чем в столице, коммунальные платежи значительно ниже, а до Москвы два часа езды (часто москвичи столько же тратят на передвижения по городу);
- новые школы и детские площадки, места для отдыха всей семьей;
- качественные дороги и недорогие парковочные места.

Тула – место, где комфортно жить и откуда удобно уезжать, но хочется снова и снова сюда возвращаться. Это успешный пример трансформации исторического города в современный технологический центр.

Екатерина Васькова

КЛЁВО В СОЧИ

В МОРСКОМ ПОРТУ ОТКРЫВАЕТСЯ МАСШТАБНЫЙ ПРОЕКТ BY NOVIKOV

Мы должны были встретиться. Юг и Клёво. Два емких, морских и теплых слова, в которых так много простого, но драгоценного. Черное море, оранжевое солнце, алмазные звезды и белые набережные. Яркие вкусы, холодные бокалы, искренние улыбки и трепетное желание вернуться.



В Морском Порту откроется трехэтажный рыбный ресторан by Novikov Group – «Клёво». Каждый этаж – отдельный дизайн-проект с разным настроением, цветом и характером. Задумка в том, чтобы подарить гостям удивительный опыт – открывать в любимом месте новые грани.

Первый этаж – красочный портовый ресторанчик. Белые шторы пышно разлетаются от морского бриза, на столиках пестрят клетчатые скатерти, среди обилия живой зелени они выглядят особенно контрастно. Бар звенит бокалами и переливается сверкающими бутылками, на открытой кухне с яркой красной дровяной печью Grillvet видно, как готовят ваш заказ. Этот зал ждет громких разговоров, смеха и теплых встреч.

Пройдемте дальше. На второй этаж ведет динамичная закрученная лестница. Как волна, она несет нас к новым впечатлениям. Только вперед, только вверх! Тут вас встречает южное небо. Через высокий стеклянный купол второй этаж наполняется прозрачным светом. Солнечные зайчики прыгают по оливковым деревьям, глянцевой посуде, узорчатым тканям, запутываются в бохо-люстре. Натуральные цвета и материалы – идеальный фон для красочных картин, арт-объектов и мебели ручной работы. Уют любимой дачи, где у каждой вещи своя история, а время идет неспешно и спокойно.



С третьего этажа открывается захватывающий вид на море. Голубые небеса, нарисованные облака, розовые закаты – эксклюзивная деталь интерьера, которая каждый день новая. Плетеная мебель, много дерева и полоска моря. Идеальная локация для свидания или встречи большой компанией. Здесь же располагается сцена для артистов, по выходным – живой звук. Если где-то можно поверить в то, что вы наконец-то встретились с морем, то это точно третий этаж «Клёво».

Концепция «Клёво» – средиземноморская кухня. Она отличается понятными, но яркими вкусами. Главный принцип команды – эксклюзивные поставки свежих морепродуктов с



устрицы, краб, ежи – морские деликатесы мы любим за нежный минеральный вкус. В меню его обыгрывают выразительными соусами и разными вариантами приготовления: гриль, дровяная печь, раскаленные сковородки, запекание в соли или raw бар. Салаты и гарниры подобраны так, чтобы гости легко нашли гастрономичное сочетание основному блюду. В большой винной карте можно выбрать именно тот бокал, который составит безупречную пару морепродуктам и превратит в праздник даже буднично-обед. Хотя в Сочи и так любой день – dolce vita. Сомелье ресторана делает ставку на биодинамические вина, поэтому совсем скоро запланирован релиз ещё одной винной карты.

Детали, которые хочется рассматривать. Блюда, которые хочется пробовать. Вид, который хочется запомнить. Клёво, когда вкусно. Клёво, когда красиво. Клёво, когда хочется вернуться. Клёво, когда мир для нас!



Город Сочи, улица Москвина, 2
+7 (918) 318-18-18

2017 года. В Сочи его удачно дополняют черноморские специалитеты. Клёво, когда все лучшее рядом.

Кухню возглавит Алексей Гаврилин – шеф с 20-тилетним опытом, ученик Валентино Бонтемпи, Карло Греко и Джузеппе Дави – мэтров итальянской и средизем-

номорской кухни. Алексей уже несколько лет пишет историю проекта. Работал во флагманском «Клёво» на Петровке и на знаменитом Усачевском рынке.

Команда шефа бесконечно экспериментируют с меню так, чтобы подчеркнуть уникальность морепродуктов. Рыба, икра,



СОВМЕСТНОЕ БЕЛАРУСКО-РОССИЙСКОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «БЕЛОВЕЖСКИЕ СЫРЫ»

Республика Беларусь, Брестская область,
Камянецкий район, Высокое,
ул. Социалистическая, 18

Адрес в России:
Москва, Рязанский пр., 4а,
стр. 1

Тел. +79999798634
trade.belcheese@mail.ru
belcheese.by



EIA

Eurasian Information Agency

eia.wfrs.rest