

HOME SPACE



Летняя
сервировка

LUNAR: новаторство
как стиль жизни

«Гранд Отель
Европа»

Москва
ресторанная

vol. **23** 2025
Москва — Санкт-Петербург

16+



Gien

FRANCE *depuis 1821*

Знаменитая французская мануфактура Gien получила мировое признание за высокое качество создаваемых коллекций и уникальное мастерство. Основанная в 1821 году, мануфактура Gien прославилась изготовлением роскошных гербовых сервизов для королевских дворов и аристократических семейств Европы.

Коллекция «Тюльпаны» представляет винтажный дизайн, вдохновленный архивными эскизами мануфактуры Gien. Цветы нарисованы вручную с натуралистической точностью, тщательно проработана каждая деталь. Благодаря невероятному мастерству художников они выглядят словно живые, слегка растрепанные легким весенним ветерком. Стилизованный цветочный орнамент вдоль кромки придает декору завершенность. Тюльпан как символ процветания и богатства считался официальным цветком короля Людовика XIV, и эта коллекция получилась по-настоящему королевской.



HOME SPACE*

*Пространство дома

БРЕНДЫ, УПОМЯНУТЫЕ В ЖУРНАЛЕ, ПРЕДСТАВЛЕНЫ
В МАГАЗИНАХ СЕТИ «ДОМ ФАРФОРА»:

МОСКВА

Ленинский пр-т, д. 36
тел.: +7 495 995 60 23

ул. Неглинная, д. 9
тел.: +7 495 367 10 10

Большая Никитская ул., д. 9
тел.: +7 495 308 75 00

Галереи «Времена Года»
тел.: +7 495 797 98 39

ТРК «РигаМолл»
тел.: +7 499 968 43 03

ТЦ Dream House
тел.: +7 495 645 25 98

Novaya Riga Outlet Village
тел.: +7 499 583 05 99

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Невский пр-т, 113/4, лит. А
тел.: +7 812 210 04 80

ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН:

domfarfora.ru
+7 495 989 61 81
zakaz@domfarfora.ru



Перепечатка любых материалов только с письменного разрешения.
**Издатель не несет ответственности за содержание рекламных объявлений.

Номер свидетельства ПИ № ФС 77 - 72267.
Статус свидетельства: действующий.
Наименование СМИ: Home Space.
Дата регистрации: 24.01.2018.
Язык: русский. Тираж: 8 000 шт.

Форма распространения: периодическое печатное издание, журнал, СМИ.
Территория распространения: Российская Федерация, зарубежные страны.
Учредитель: общество с ограниченной ответственностью «АЛЕФ-М»
(ОГРН 1187746643127)

Адрес: 119633, г. Москва, Новопеределкинская ул., д. 16, кв. 260.

Адрес редакции и издателя: 121614, Островная ул., д. 2, 2-й под., 4-й эт.
Тел.: +7 495 461 07 70, доб. 1141

Отпечатано в ООО «РПК «ЗЕТАПРИНТ», ИНН 7723819154. Адрес: 115088,
г. Москва, Южнопортовый 2-й проезд, дом 26А, стр. 31. Данный каталог
не является офертой. Все цены указаны в рублях, включают в себя НДС,
действительны на 1 июля 2025 года. Продавец оставляет за собой право менять
расценки на представленную в данном каталоге продукцию. Все предложения
по товарам не включают в себя стоимость аксессуаров. Количество
товаров ограничено. Товары, подлежащие обязательной сертификации,
сертифицированы.

По вопросам распространения рекламы в журнале
обращаться: prdf@domfarfora.ru

Дата выхода: июль 2025 года.



ДАРИМ 10 000 БОНУСНЫХ РУБЛЕЙ ПО ПРОМОКОДУ*: СПЕЙС

Чтобы воспользоваться бонусными рублями, необходимо зарегистрироваться
в программе лояльности (ПЛ) Dom Farfora Club на кассе в магазине или на сайте.
С помощью промокода один участник ПЛ может единоразово оплатить покупку
бонусными рублями в магазине или на сайте, в соответствии с настоящими
правилами ПЛ. Оплатить бонусными рублями можно не более 30% покупки.
Если доступная сумма бонусов к списанию меньше, чем сумма подарочного
купона, остаток бонусов на сертификате сгорает. Возврат или обмен сертификата
на соответствующий денежный эквивалент не допускается. Не суммируется
с другими предложениями и акциями, не действует на товары со скидкой.

Срок действия до 31 октября 2025.

Подробности уточняйте у консультантов или по телефону +7 (495) 989 61 81

НАД ЖУРНАЛОМ РАБОТАЛИ

Евгения Вельская
Дарья Харисова
Ольга Карпова

EDITORIAL TEAM

Eugenia Velskaya
Daria Kharisova
Olga Karpova

ТЕКСТ

Елизавета Кофанова
Дарья Анненкова

TEXT

Elizaveta Kofanova
Daria Annenkova

ДИЗАЙН И ВЕРСТКА

Ксения Губаева

DESIGN

Kseniya Gubaeva

ФОТО

Михаил Финогенов
Натали Герц

PHOTO

Mikhail Finogenov
Natalie Gertz

ДЕКОРАТОРЫ

Мария Минкова
Инна Балахонova
Инесса Белоус

DECORATION

Maria Minkova
Inna Balakhonova
Inessa Belous

Будьте в курсе новостей и интересных событий



ZIEHER



ОГРН 1187746643127 ООО «АЛЕФ-М», 119633, г. Москва, Новопеределкинская ул., 16-260

реклама



ТОРЖЕСТВО ПРИРОДЫ 9–13

Летняя сервировка

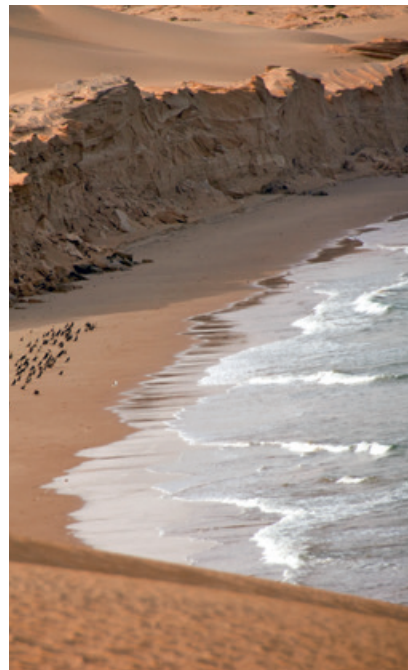
14 СКАЗКИ ИНЕССЫ

Декоратор «Дом Фарфора» о трендах в сервировке стола

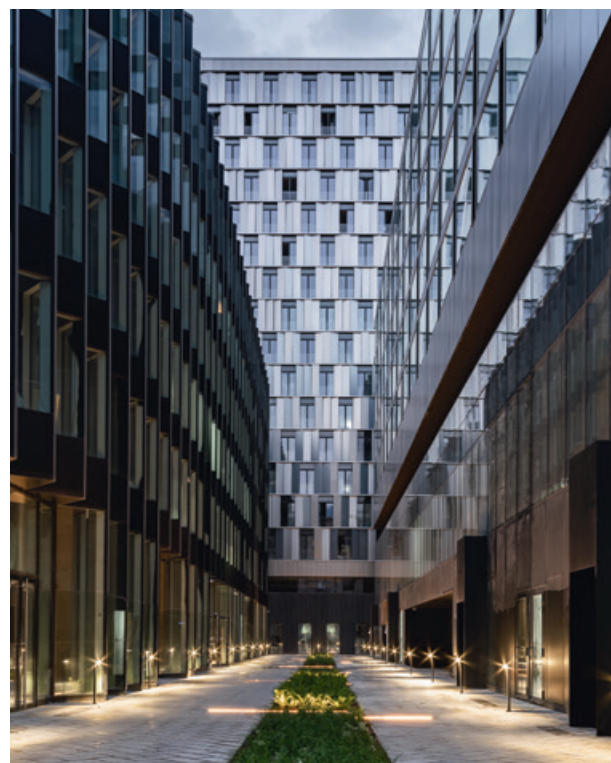


22 СУЛТАНАТ ОМАН

Восточная сказка XXI века

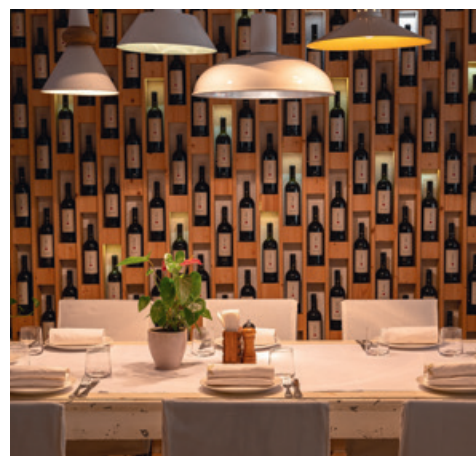


16 LUNAR: НОВАТОРСТВО КАК СТИЛЬ ЖИЗНИ



30 «ГРАНД ОТЕЛЬ ЕВРОПА»

150 лет роскоши



36 ПРИЧАЛИЛИ

Интервью с шеф-поваром

КРАСОТА В ДЕЛИКАТНОСТИ 38

«МильФей»

39 ФАБРИКА ПОСУДЫ НА ARTDOM

32 МОСКВА РЕСТОРАННАЯ

VIPAVENUE

ИНТЕРНЕТ – БУТИК



БОЛЕЕ 750 МИРОВЫХ БРЕНДОВ:

KITON BRUNELLO CUCINELLI BOTTEGA VENETA FENDI SAINT LAURENT CELINE PRADA GUCCI DOLCE & GABBANA TOM FORD BALMAIN BALENCIAGA AMIRI JACQUEMUS OFF-WHITE PHILIPP PLEIN PAUL & SHARK BOGNER BOSS MAISON BOHEMIQUE OLOLOL SASHAVERSE

и многие другие ...

ПЕРЕЙДИТЕ ПО QR-КОДУ И ПОЛУЧИТЕ 25 000 БОНУСНЫХ БАЛЛОВ



VIPAVENUE
VIPAVENUE.RU
8 800 333 49 29

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, УЛ. МИЛИОННАЯ 5А
+7 (812) 317 11 19



ПИСЬМО РЕДАКТОРА

ОЛЬГА КАРПОВА,
ЖУРНАЛИСТ, ПРИГЛАШЕННЫЙ
РЕДАКТОР HOME SPACE

Произношу слово «лето», и мое сознание сразу наполняется живыми ощущениями – теплом, которое обнимает тело, даже знойной жарой, запахом свежескошенной травы и бескрайними русскими полями. Вижу гладь воды, колышущуюся от легких взмахов крыльев пролетевшей птицы, и закаты – каждый день свои, каждый – как маленькое чудо цвета и света.

Лето – это маленькая жизнь, как поется в одной песне, которую хочется прожить жадно, схватить каждый миг, а потом – словно за хвост – держаться за уходящее лето и долго-долго смотреть ему вслед.

Новый номер Home Space, как всегда, яркий и вдохновляющий – он учит видеть красоту во всем и даже в мелочах. Путешествия в новые уголки мира, например, в загадочный Оман, гастрономические открытия, важные веранды Москвы, летние сервировки – все это создает атмосферу для знаковых встреч с семьей и друзьями.

Пусть это лето станет временем света, тепла и настоящего вдохновения.

О. Карпова





1

Лето неизменно ассоциируется с поездками за город, яркой зеленью и, конечно же, цветами, символизирующими триумф жизни и красоты. Букет свежих полевых или садовых цветов легко сделать доминантой любой летней сервировки — именно он стал определяющим для стилистики нашего оформления. Фоном выступает фактурная зеленая скатерть — метафора поляны с мягким травяным ковром. В качестве базовой посуды выбран сервиз Rosenthal, украшенный нежным цветочным кружевом: на каждом предмете коллекции собственный орнамент, благодаря чему удается сохранить природную естественность. Белоснежный фарфор и похожие на крупные белые цветы плейсматы освежают сервировку, а экстравагантности ей добавляют блюда и кувшин португальского бренда Bordallo Pinheiro, напоминающие капустные листья.

Есть на столе и запечатленные в фарфоре представители животного мира: на вазе мануфактуры Ripor притаилась древесная лягушка с синим цветочным узором на спинке, перекликающимся с кобальтовым оттенком васильков. Визуально облегчить оформление стола позволяют бокалы из хрустального стекла с закрученным рельефом: он отсылает к прозрачным струям лесного ручья, у которого так приятно отдыхать в жаркий летний день.



2

5



за помощь в организации съемки редакция благодарит ресторан «Причал»

фотограф: Натали Герц



4



7

8



10



6

9

На странице слева:

- 1. Чайник **Rosenthal** Дикие цветы, 1,35 л, фарфор костяной, 26 490 Р
- 2. Ваза для цветов **Ripor** Лягушка, 10,5 см, фарфор твердый, голубой, 14 900 Р
- 3. Набор бокалов для белого вина **Anna Von Lipa** Лион, 380 мл, 2 шт, стекло хрустальное, зеленый, 19 390 Р

На странице справа:

- 4. Набор столовых приборов **Cutipol** Alcantara Gold, 6/24, сталь нержавеющая, п/к, 59 000 Р
- 5. Тарелка обеденная **Rosenthal** Сваровски, 29 см, фарфор, желтая, 22 590 Р
- 6. Ваза **Krosno**, 35 см, ручная работа, стекло, темно-синяя, 7 750 Р
- 7. Чашка чайная с блюдцем **Legle** Под солнцем, 280 мл, фарфор, коралловая, золотой кант, п/к, 32 980 Р
- 8. Чашка чайная с блюдцем **Legle** Под солнцем, 280 мл, фарфор, голубая, золотой кант, 31 060 Р
- 9. Бокал для красного вина **Moser** Моцарт, 250 мл, 32 870 Р
- 13. Корзинка для хлеба **Seletti** 22 см, фарфор, 14 810 Р
- 14. Текстиль **Amitile**



Одним из трендов последних лет стала «теория неожиданного красного», которую придумала декоратор Тейлор Симон из Нью-Йорка: согласно ей любое пространство становится более притягательным, если добавить в него предметы в насыщенном красном цвете.

С сервировками это тоже работает: элементы в оттенке сочной клубники наверняка придадут нарядности повседневному оформлению стола. В сервировке Home Space такими точечными акцентами выступают соцветия летней композиции, бокалы и стаканы Cristal de Paris, в которых прозрачный хрусталь комбинируется с тонированным, и плейсмайт Amitile. Алые «вспышки» на столе контрастируют со спокойной молочно-серой палитрой, в которой выполнены скатерть и французский сервиз Gien.

Обращает на себя внимание и стилистическая антитеза: фарфор с утонченным цветочным принтом с тюльпанами и изящные хрустальные бокалы с ручной огранкой создают эффектный контраст с современным лаконичным текстилем в полоску (этот лаконичный паттерн, кстати, тоже не сдает позиции модного дизайн-тренда). Такое необычное сочетание цепляет взгляд и удивляет — как и само лето, которое всегда полно приятных неожиданностей и сюрпризов.



фотограф: Наталья Герд
за помощь в организации съемки редакции благодарим ресторан «Принц»



Лето КОНТРАСТОВ



Am



- 1. Сервиз столовый **Gien** Тюльпаны, на 6 персон 21 предмет, фаянс, 242 380 Р
- 2. Конфетница с крышкой **Décor de table** Дефанс, 15x21,5 см, хрусталь, прозрачная, 12 100 Р
- 3. Набор столовых приборов **Herdmar** Sobor, на 6 персон, 24 предмета, п/к, 53 880 Р

- 4. Термокувшин **Georg Jensen** Бернадот, 1 л, 61 950 Р
- 5. Блюдо на ножке **Georg Jensen** Бернадот, 28 см, сталь нержавеющей, 64 920 Р
- 6. Набор бокалов для вина **Cristal de Paris** Мирей, 220 мл, 6 шт., 6 цветов, 46 520 Р



LUNAR:

НОВАТОРСТВО
КАК СТИЛЬ ЖИЗНИ



Резиденция



ГАГАРИНСКИЙ РАЙОН СЕГОДНЯ СЧИТАЕТСЯ ОДНИМ ИЗ САМЫХ ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫХ ДЛЯ ЖИЗНИ — ПРЕСТИЖНЫЙ ЮГО-ЗАПАДНЫЙ ОКРУГ, ИНТЕЛЛИГЕНТНОЕ ОКРУЖЕНИЕ, МНОГО ЗЕЛЕНИ И РАЗВИТАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПРИТЯГИВАЮТ ВСЕ БОЛЬШЕ ЛЮДЕЙ, КОТОРЫЕ ИЩУТ БАЛАНС МЕЖДУ ДИНАМИКОЙ БОЛЬШОГО ГОРОДА И ФОРМАТОМ ОСОЗНАННОЙ ЖИЗНИ СО СМЫСЛОМ.



В последние годы здесь почти не строились новые дома, однако теперь все изменилось: на первой линии Ленинского проспекта появился премиальный квартал LUNAR, состоящий из двух жилых модулей и бизнес-центра, — идеальная локация для лидеров, опережающих свое время. Эффектная футуристичная архитектура, участие в Cosmospow и BLAZAR, коллаборации с арт-галереями и современными художниками — LUNAR умеет удивлять и выходить за рамки привычного.



Столовая:
сервиз Furstenberg «Эсте Карло Даль Бьянко»; бокалы Moser, Anna Von Lipa; ваза Décor de table «Гинко»; текстиль Amitile; ведро на ножке Giobagnara; приборы Alain Saint-Joanis

Кухня:
Michael Aram

Ванная:
Кожаные аксессуары Giobagnara

Степ-лаж:
Диффузор Danhera Italy; фоторамки Michael Aram, Intersilver, L'objet; настольная игра Enigme Noble; ваза Décor de table

LUNAR — это продуманный жилой и деловой квартал в формате «город в городе», где предусмотрено все для комфортной жизни: от благоустроенных прогулочных зон, фитнес-клубов и ресторанов до уютных общественных пространств только для жителей. В семнадцатизэтажном жилом модуле А уже обустроен ряд общественных пространств, способствующих формированию развитого и прогрессивного комьюнити резидентов — людей с активной жизненной позицией и стремлением постоянно открывать новое.

Прекрасный пример именно такой жительницы мегаполиса — успешная телеведущая Мария Осадник, ставшая главной героиней атмосферной съемки Home Space в шоуруме модуля А. Интерьер оформлен в духе вневременной эстетики: лаконичная мебель, сдержанная палитра отделки и натуральные материалы с богатой фактурой выступают безупречной базой для коллабораций с «Дом Фарфора». Воздушное стекло, аксессуары из кожи с благородной фактурой, дизайн-объекты нетривиальных форм органично вписываются в шоурум LUNAR и создают здесь атмосферу наполненного смыслом пространства — элегантного и неподвластного скоротечным веяниям моды.



LUNAR — ЭТО ЖИЛОЙ И ДЕЛОВОЙ КВАРТАЛ НОВОГО ФОРМАТА, ГДЕ ПРЕДУСМОТРЕНО ВСЕ ДЛЯ КОМФОРТНОЙ ЖИЗНИ: ОТ БЛАГОУСТРОЕННЫХ ПРОГУЛОЧНЫХ ЗОН, ФИТНЕС-КЛУБОВ И РЕСТОРАНОВ ДО УЮТНЫХ ОБЩЕСТВЕННЫХ ПРОСТРАНСТВ ТОЛЬКО ДЛЯ ЖИТЕЛЕЙ.



Ювелирные украшения Eglise
Одежда ALENA AKHMADULLINA



DANHERA®
ITALY

*Danhera Italy —
изысканность
и красота
итальянской
парфюмерии
для дома.*

ОГРН 1187746643127 ООО «АЛЕФ-М», 119633, г. Москва, Новопрудненская ул., 16-260

реклама



Сказки ИНЕССЫ



ЧТОБЫ СДЕЛАТЬ СЕРВИРОВКУ СТОЛА ПО-НАСТОЯЩЕМУ ОСОБЕННОЙ, ДОСТАТОЧНО ДОБАВИТЬ К НЕЙ НЕМНОГО ФАНТАЗИИ.

А я расскажу о главных трендах в оформлении стола этим летом:

1. Mix&Match («Смешивай и сочетай»)

Не привязывайтесь к одному сервизу — смело сочетайте между собой разные коллекции, деколи и материалы. Добавляйте отдельные предметы сервировки — золотые или серебряные, а может, и все сразу.

2. Фантазия вместо функции

Используйте предметы сервировки нестандартно: бокалы для игристого — как емкости для варенья или десертов, стаканы для воды — как вазы для небольших букетов, супницы — для цветочных композиций.

3. От минимализма к максимализму

Не бойтесь ярких цветов! Главная примета наступившего лета — флористические мотивы на тарелках, текстиле и вазах.

4. Флористика как арт-объект

Цветы на столе — это искусство. Добавляйте в композиции фрукты или овощи, украшайте их лентами, жемчугом или необычными элементами. Откажитесь от лаконичности в пользу смелых форм и объемов.

5. Многослойность и изобилие

Не бойтесь переборщить с деталями! Добавляйте в сервировку несколько видов текстиля (скатерти, салфетки, дорожки), ставьте тарелки разного диаметра друг на друга, предусмотрите отдельные бокалы для каждого напитка.

Инецца Белоус, декоратор «Дом Фарфора»



Султанат Оман — жемчужина Аравийского полуострова, где завораживающая история встречается с современным комфортом. Для искушенного туриста это не просто направление — это приключение, эстетика и глубокое погружение в восточную экзотику. Оман открывает свои ворота не всем — но тем, кто готов принять настоящий дух Аравии.

Текст: Ольга Карпова

СУЛТАНАТ ОМАН: Восточная сказка XXI века



Архитектура, история и культура: прикосновение к вечности

Оман — одна из древнейших стран региона. Здесь вас ждут форты и дворцы, возведенные еще в XV–XVII веках: форт Низва, бастион Джалали в Маскате, старинные резные дома Сура. Великолепная Большая мечеть султана Кабуса — образец исламской архитектуры и инженерного искусства. Посещение музеев, таких как Национальный музей Омана и Бейт эз-Зубайр, раскрывает многослойную историю, морское наследие и богатство традиций.

Аутентичные рынки и шоппинг вне времени

Рынки Омана — это живая культура в действии. Сук Матрах у Маската — царство ароматов благовоний, восточных специй, серебра ручной работы и редких тканей. Здесь можно приобрести уникальные изделия — от инкрустированных кинжалов-ханджаров до старинных кофейников и национальных украшений, которые не встретишь ни в одном бутике мира.

Природа: от моря до гор

Пейзажи Омана поражают контрастом: сверкающий Индийский океан, оазисы и вадии среди пустыни, скалистые горы Хаджар. Здесь возможны яхтенные круизы, парусный спорт и дайвинг у коралловых рифов Мусандама, трекинг в горах

Джебель-Ахдар, кемпинг под миллиардами звезд в пустыне Вахиба. Обязательно стоит посетить Вади-Шаб — изумрудный каньон с пещерами и водопадами, где природа кажется нереальной.

Скачки, ястребы и роскошь по-арабийски

Любителям аутентичного досуга Оман предлагает скачки на чистокровных арабских скакунах, мастер-классы по соколиной охоте и традиционные музыкальные вечера. А те, кто ценит безупречный сервис, найдут его в роскошных элитных отелях, которые сочетают восточную архитектуру с уровнем сервиса международного класса.

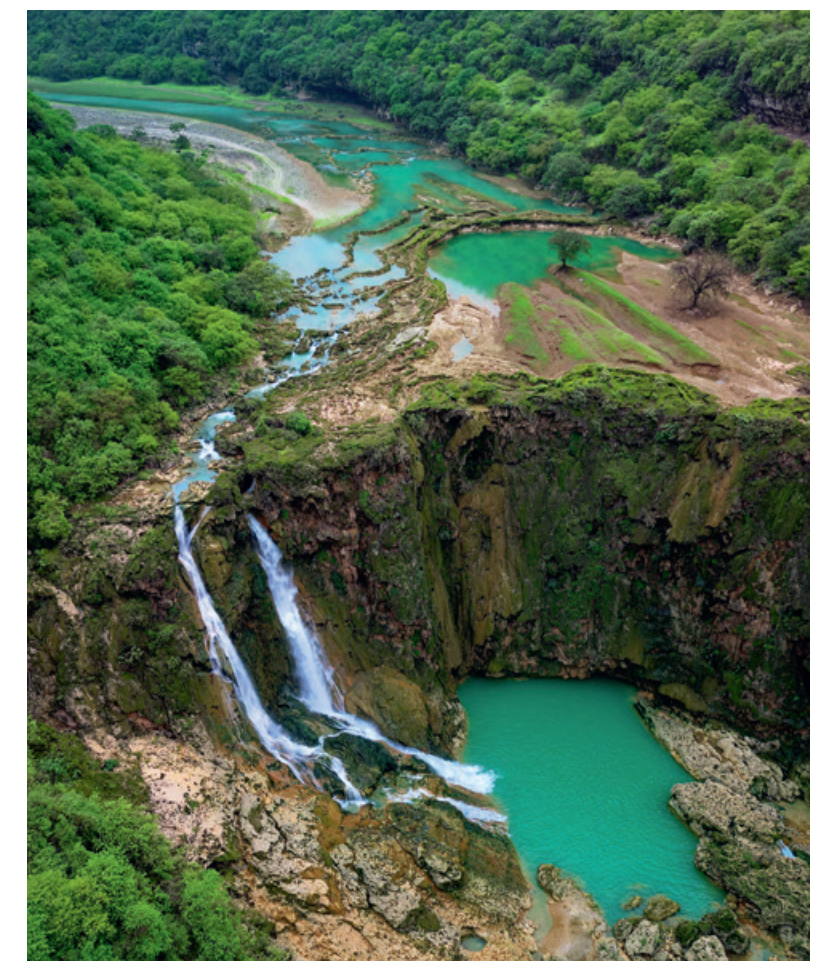
Экзотика, которая оставляет след

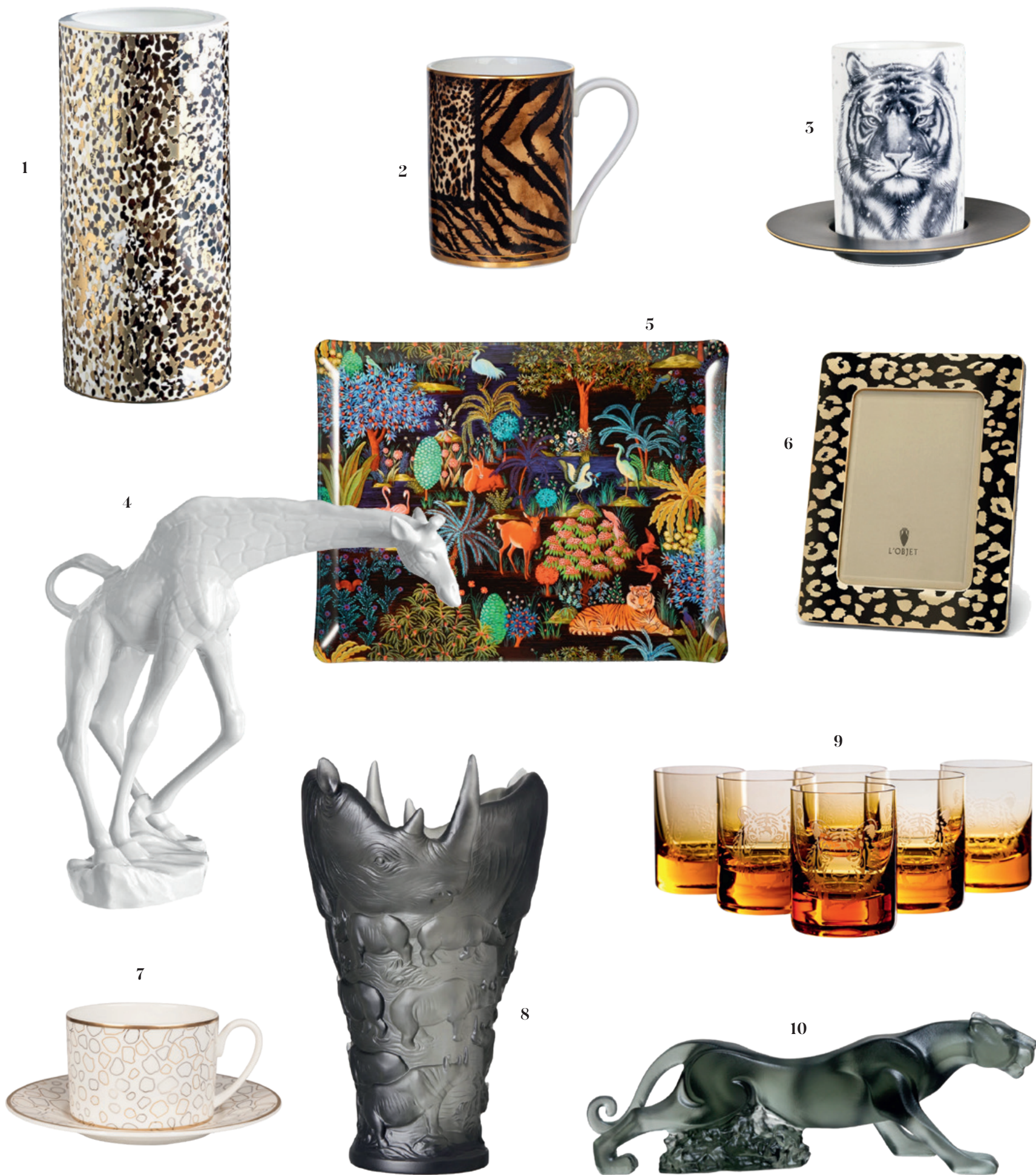
Оман — это экзотика в её самом благородном проявлении: безопасная, гостеприимная, продуманная до мелочей. Это не массовый отдых, а настоящее погружение в уникальную культуру, нетронутую природу и редкий формат аутентичного путешествия. Это место, где вы не просто отдыхаете, а открываете для себя новую грань мира — и самого себя.

Оман — это экзотический маршрут, который становится частью вашей истории. Это не просто поездка. Это прикосновение к неизведанному.



ОМАН ПРИВЛЕКАЕТ ТУРИСТОВ, ИЩУЩИХ НЕ ШУМНЫЕ КУРОРТЫ, А АТМОСФЕРУ ПОДЛИННОГО ВОСТОКА. СТАРИННЫЕ ФОРТЫ, НЕИЗВЕДАННЫЕ МАРШРУТЫ: РЫНКИ С АРОМАТАМИ ЛАДАНА И ГОРНЫЕ ТРОПЫ ФОРМИРУЮТ ЭКЗОТИЧЕСКИЕ ВПЕЧАТЛЕНИЯ ВНЕ ПРИВЫЧНЫХ ТУРИСТИЧЕСКИХ ШАБЛОНОВ. СТРАНА ДЕЛАЕТ СТАВКУ НА МЯГКУЮ РОСКОШЬ И ГЛУБОКОЕ ПОГРУЖЕНИЕ В КУЛЬТУРУ.





- 1. Ваза **Roberto Cavalli Home** Камуфляж, 20 см, 127 715 Р
- 2. Кружка **Roberto Cavalli Home** Африка Бандера, 370 мл, п/к, 25 660 Р
- 3. Бокал с блюдцем **ИФЗ** Тотем Тигр, 390 мл, фарфор костяной, п/к, 7 840 Р
- 4. Фигурка **Meissen** 19 см, Жираф, проф. Дрейк, 1955г, 314 240 Р
- 5. Поднос сервировочный **Gien** Дворцовый сад, 46x36 см, акрил, 22 330 Р

- 6. Рамка для фото **L'Objet** Леопард, 10x15 см, эмаль, позолота, п/к, 88 450 Р
- 7. Набор чашек чайных с блюдцами **Roberto Cavalli Home** Жираф, 200 мл, 2 шт., п/к, 77 830 Р
- 8. Ваза настольная **Décor de table** Носорог, 30 см, хрустальное тесто, серая, п/к, 168 440 Р
- 9. Набор стопок для водки **Moser** Виски сет.Тигр, 60 мл, 6 шт., топаз, п/к, 78 500 Р
- 10. Фигурка **Décor de table** Леопард, хрустальное тесто, серая, п/к, 12 890 Р

” САМЫЙ ХИЩНЫЙ ТРЕНД СЕЗОНА ”



ТИССУРА

Роскошь в Текстилях



Летний вечер, открытая веранда, ароматы нагретого солнцем сада... Очаровательная хозяйка, одетая в нежное платье, украшенное розами, разливает вечерний чай в фарфоровые чашки, на которых тонкой кистью прорисованы роскошные бутоны.

Восхитительная картина, наполненная спокойствием, размеренностью и... розами.

Эти чувственные и нежные цветы, которые существуют на Земле около 35 миллионов лет, в новом сезоне станут лидерами модной индустрии. Слишком много роз не бывает! А это значит, что весна и лето 2025 года обещают быть особенно романтичными.

Возможно, такое пристальное внимание к розам вызвано тем, что главное слово для гардероба современной женщины — «практичность». А розы совсем про другое. Они напоминают о том, что женщина прекрасна в своей беззащитной непрактичности, подчеркнуть которую поможет «ТИССУРА», компания, более 25 лет представляющая на российском рынке ткани уровня Haute Couture, созданные по индивидуальным заказам на лучших европейских фабриках, ткани, которые становятся основой коллекций знаменитых брендов: Chanel, Valentino, Dior, Dolce & Gabbana, Balmain.

«ЦВЕТЫ – САМЫЕ БОЖЕСТВЕННЫЕ СОЗДАНИЯ НА ЗЕМЛЕ. НЕ СЧИТАЯ ЖЕНЩИН». *Кристиан Диор*

Миллион алых роз, рассыпанных по легкому шелку, сотни сверкающих бутонов, созданных на тонкой сетке из искрящихся страз Swarovski, витиеватые узоры из переплетенных цветов, украшающие тонкое кружево, очаровательные пуговицы-розы — это лишь малая часть модной истории от «ТИССУРЫ», в центре которой — роскошная роза.

Полагают, что именно роза то самое первое растение, которое человечество стало разводить просто так, для красоты.

Ткани, восхищающие своим великолепием, создают для красоты, для красоты женщины, которая в очаровательном платье, украшенном розами, разливает ароматный чай в тонкие фарфоровые чашки.



Цветочная СИМФОНИЯ

NEW



Ваза **Moser**, Глициния
Рапсодия, 28,5 см, п/к
1 146 990 Р



Ваза **Rosenthal**
Атлантик, 30 см, фарфор,
голубая, матовая
99 120 Р



Игра настольная
Vista Alegre Домино,
11x5,5 см, фарфор
160 750 Р



Доска для сыра с ножом **Michael Aram** Тюльпан, 44,5x25 см, мрамор
67 280 Р



1. Фигурка **Lladró** Обнаженная в Раю, 20x46 см, фарфор, 293 050 Р
2. Сервиз чайный **Wedgwood** Вера Ванг Сад, 6 персон, 15 предметов, фарфор костяной, 162 990 Р
3. Набор тарелок закусочных **Wedgwood** Пионы, 21 см, 4 шт., фарфор, 41 680 Р
4. Чайник **Raynaud** Райские птицы, 1 л, фарфор, 85 870 Р
5. Чашка чайная с блюдцем **Vista Alegre** Двойственность, 230 мл, фарфор, 14 300 Р

6. Набор сервировочных предметов **Michael Aram** Тюльпан, 33,5 см, сталь нержавеющей, 90 640 Р
7. Чаша декоративная **Décor de table** Гинкго, 30 см, хрустальное тесто, зеленая, п/к, 139 000 Р
8. Ваза **Michael Aram** Тюльпан, 23 см, сталь нержавеющей, 79 610 Р
9. Бокал для белого вина **Moser** Паула, 130 мл, 64 900 Р

«ГРАНД ОТЕЛЬ ЕВРОПА»: 150 лет роскоши



В ЭТОМ ГОДУ ПОЛУТОРАВЕКОВОЙ ЮБИЛЕЙ ОТМЕЧАЕТ «ГРАНД ОТЕЛЬ ЕВРОПА» — ПЕРВАЯ В РОССИИ ГОСТИНИЦА КЛАССА ЛЮКС.

С 1875 года она принимает самых высоких гостей и остается одной из визитных карточек Северной столицы, символизирующей непреходящую элегантность города. Словно шкатулка с драгоценностями, отель хранит настоящие бриллианты — высокий статус, безупречный сервис и фрагменты судеб его выдающихся постояльцев. В его стенах проходили концерты артистов мировой величины и светские приемы, случались судьбоносные встречи, проводились мероприятия международного уровня.

Историю фешенебельного отеля принято отсчитывать от 1875 года, когда архитектор Людвиг Фонтана полностью реконструировал существовавшее здание на площади Искусств (в прошлом — Михайловской). С этого момента «Гранд Отель Европа» стал точкой притяжения для светской публики и творческой элиты своего времени: от Иоганна Штрауса и Бернарда Шоу до Анны Павловой и Дмитрия Шостаковича. В 1905 году в отеле появляется еще одна жемчужина — ресторан «Европа», первое гастрономическое заведение в стране, где провели электрическое освещение, — в этом году ему исполняется 120 лет.

Прозрачный купол из цветного стекла по рисунку Карла Бренцена, резные орнаменты и лепнина в стиле ар-нуво авторства Карла Маккензена, а также витраж «Аполлон на колеснице» предположительно по эскизу Леонтия Бенуа до сих пор вызывают восторженные вздохи — как и гастрономические изыски от шеф-повара Дениса Соболева.



СЛОВНО ШКАТУЛКА С ДРАГОЦЕННОСТЯМИ, ОТЕЛЬ ХРАНИТ НАСТОЯЩИЕ БРИЛЛИАНТЫ — ВЫСОКИЙ СТАТУС, БЕЗУПРЕЧНЫЙ СЕРВИС И ФРАГМЕНТЫ СУДЕБ ЕГО ВЫДАЮЩИХСЯ ПОСТОЯЛЬЦЕВ.



НОМЕРНОЙ ФОНД ОТЕЛЯ СЕГОДНЯ ВКЛЮЧАЕТ РОСКОШНЫЕ ИСТОРИЧЕСКИЕ ЛЮКСЫ, ВДОХНОВЛЕННЫЕ КЛАССИЧЕСКИМИ ИНТЕРЬЕРАМИ XVIII-XIX ВЕКОВ, И ПРЕЗИДЕНТСКИЕ ЛЮКСЫ С АЛЛЮЗИЯМИ К ИСКУССТВУ РУССКОГО АВАНГАРДА.

К ЮБИЛЕЮ ГОСТИНИЦЫ ПРИУРОЧЕНО ОТКРЫТИЕ НОВОГО ЛЮКСА С АНТИКВАРНЫМ РОЯЛЕМ «ЧАЙКОВСКИЙ», ОТСЫЛАЮЩИМ К ТВОРЧЕСТВУ ВЕЛИКОГО КОМПОЗИТОРА, БЫВАВШЕГО ЗДЕСЬ. ТАКИМ ОБРАЗОМ КОМАНДА ОТЕЛЯ ОДАЕТ ДАТЬ УВАЖЕНИЯ НЕЗАУРЯДНОМУ ПРОШЛОМУ ГОСТИНИЦЫ И ОДНОВРЕМЕННО С ЭТИМ ПРОДОЛЖАЕТ ПИСАТЬ ЕЕ СОВРЕМЕННУЮ ИСТОРИЮ, В КОТОРОЙ НАС НАВЕРНЯКА ЖДЕТ ЕЩЕ МНОГО УВЛЕКАТЕЛЬНЫХ ГЛАВ.



Москва РЕСТОРАННАЯ

Новые рестораны, роскошные летние веранды и гастрономические новинки Москвы. Рассказываем, где приятно и вкусно проводить это лето.

Текст: Ольга Карпова

Новый ресторан Аркадия Новикова — «Brasserie Кузнецкий Мост»

Самое ожидаемое событие весны: в двух шагах от Большого театра, на месте бывшего ресторана The Most открылся новый проект Аркадия Новикова — светлая и элегантная «Brasserie Кузнецкий мост».

Интерьер от Евгении Ужеговой (Livingnow Studio) отсылает к парижским брассери нового формата на стыке современности и классики: лепнина, ручная роспись потолков, хромированные люстры и лаковые колонны. Кухню возглавил Игорь Корнев. В меню — простые, но выверенные блюда: сардины с печеным перцем, сибас с белыми грибами, луковый суп, паста с говяжьими щечками. Винная карта сочетает классику Старого и Нового Света, включая лучшие образцы российского виноделия. В ближайшее время в «Brasserie Кузнецкий мост» стартует меню завтраков.

Кузнецкий Мост, 6/3, стр. 3



Ресторан Lui — веранда с видом на храм Христа Спасителя и Москву-реку

Ресторан Lui открыл летнюю веранду с панорамным видом на храм Христа Спасителя и Москву-реку — идеальное место для ценителей тонкой гастрономии и роскошных исторических видов на Москву. Пространство оформлено с акцентом на безупречную сервировку: белоснежные накрахмаленные скатерти и продуманная подача создают атмосферу приподнятого настроения и праздника.

В меню — широкий ассортимент свежайшей рыбы и морепродуктов, авторские закуски и эталонная паста. Важной гастрономической составляющей стал фирменный коктейль Bellini, признанный лучшим в городе и идеально дополняющий летние вечера на веранде Lui.

Берсеневская наб., 16, стр. 9

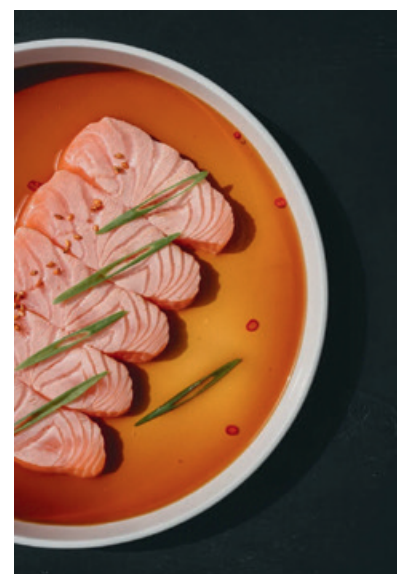


Ресторан «Сирена» открыл летнюю веранду в центре Москвы

Ресторан «Сирена», первый рыбный проект Аркадия Новикова, открыл летнюю веранду. Пространство оформлено в духе средиземноморья: мягкий свет, сервировка и фоновая музыка создают атмосферу неспешного отдыха.

За кухню отвечает шеф-повар Алексей Горевой, ежедневно работающий со свежими поставками рыбы и морепродуктов. Меню сочетает классику и авторские акценты. «Сирена» остается одним из знаковых гастрономических адресов столицы, где внимание к деталям и качеству формирует уникальный ресторанный опыт.

ул. Большая Спасская, 15, стр. 4



Ресторан AQUAMARINE открыл летнюю веранду в Лужниках

В ресторане европейской и грузинской кухни AQUAMARINE, расположенном в парке Лужники, заработала просторная крытая веранда почти на сто посадочных мест. Пространство оснащено выдвижными экранами от ветра и дождя, что позволяет с комфортом проводить здесь время в любую погоду. В меню — сезонные позиции от бренд-шефа Дмитрия Яковлева: тартар из лосося с авокадо, ризотто с гребешком и трюфелем, паштет из утки с сырной лепешкой, щуца котлета и мидии в трех вариантах. Также подают классические летние блюда — гаспаччо со стрчателлой и окрошку с говяжьим языком.

ул. Лужники, 24, стр. 4



Новые сезонные блюда от шеф-повара Давида Эммерле в Grand Cru

Винный ресторан Grand Cru обновил сезонное меню, предложив пять авторских блюд от шеф-повара Давида Эммерле. Одним из главных акцентов стал ри-де-во — зобная железа телянка с артишоками, сморчками и чипсами из черемши. Этот деликатес достаточно редкий и демонстрирует мастерство шефа в работе с уникальными ингредиентами. Еще среди новинок — крудо из магаданских креветок с желе

из томатной воды и манговой панакотой, а также биф-тартар с пюре из желтой свеклы и соусом из черной смородины. Вегетарианский акцент представлен классическим рататуюем, а десерт — шоколадным муссом с юдзу и вишневым сорбетом. Эммерле сочетает в меню сезонность с актуальными гастрономическими трендами, оставаясь верным своему авторскому стилю.

ул. Малая Бронная, 22, стр. 2



Вкус лета: Maqoon и Meraki открыли летние веранды

Рестораны Maqoon и Meraki встречают сезон обновленными летними террасами. Maqoon предлагает атмосферу Ближнего Востока: восточные орнаменты, мягкий текстиль и специи в декоре сочетаются с видом на воду.

В Meraki ощущение Эгейского побережья создают бело-голубой интерьер, оливковые деревья и элементы греческого декора. Оба пространства идеально подходят для неспешных летних вечеров и гастрономических открытий.

Maqoon Кутузовский пр-т., 2/1, стр. 6

Meraki ул. Новорязанская, 23, стр. 2



IL Ristorante: звезда в центре Москвы

Ресторан IL Ristorante, расположенный в отеле Stella di Mosca, зарекомендовал себя как одна из значимых гастрономических точек Москвы. В течение нескольких лет он привлекает внимание ценителей высокой кухни, предлагая гостям элегантные ранние завтраки и меню, основанное на свежих, сезонных продуктах. С наступлением летнего сезона ресторан вновь становится площадкой для гастрономических событий, приглашая известных шеф-поваров с мировыми именами на гастроли. Первым таким гостем стал Лука Кростелли — выдающийся итальянский повар, который в июне провел серию ужинов «в четыре руки» с шефом IL Ristorante Мануэлем Лизу. Лизу, родом с Сардинии, — выпускник École Ritz Escoffier и бывший участник команды Мауро Колагреко в Монте-Карло. В своей работе он мастерски сочетает местные традиции с инновационными подходами, акцентируя внимание на сезонности.

ул. Большая Никитская, 9



САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Новый масштабный ресторан в Петербурге — KIRA

KIRA — амбициозный проект группы компаний Galerie 46, создателей знаменитого Jegerme. Просторный ресторан располагается в историческом здании на улице Кирочной и предлагает гастрономическое путешествие по Средиземноморью, в том числе Испании, Турции и Ливану. Бренд-шеф обоих ресторанов Павел Циклинский вместе с именитыми шефами из Италии, Греции и Марокко объединили

классические рецепты с современными акцентами. В меню — паста, ризотто, тажины и свежие морепродукты. Интерьер создала Ксения Смирнова, подчеркнув индустриальную эстетику элементами искусства и натуральными материалами. KIRA обещает стать новым центром гастрономической жизни города.

Санкт-Петербург, ул. Кирочная, 67, стр. 2



ПРИЧА ЛИЛИ

Вот уже тринадцать лет Роман Парфиянов шеф-повар ресторана «Причал», и кажется, что он выучил вкусы капризных московских гурманов назубок. Рассказываем, как изменился ресторан за более чем десять лет и зачем сюда ходят современные гости.

Текст: Ольга Карпова



Роман Парфиянов, шеф-повар ресторана «Причал»

Роман, вы уже более десяти лет возглавляете кухню ресторана «Причал». Как, по вашему мнению, изменился вкус гостей за это время и как вы адаптировали меню под их предпочтения?

Вкусы действительно изменились. Раньше наши гости предпочитали более традиционные и сытные блюда, а сейчас тенденция к более легкому и здоровому меню. Стали больше интересоваться свежими продуктами, сезонными ингредиентами и блюдами с меньшим содержанием калорий. Мы добавили больше блюд из свежих овощей, рыбы и морепродуктов, используем более легкие соусы и методы приготовления — гриль и запекание. Также регулярно обновляем меню, добавляя новые блюда, но важно отметить, что сохраняем и классику, которая полюбилась нашим постоянным гостям.

Учитывая ваш опыт работы в Японии и с японскими шефами, как эта гастрономическая школа повлияла на ваш подход к приготовлению блюд в «Причале»?

Этот опыт оказал значительное влияние на мой подход к приготовлению блюд в ресторане «Причал». Японская гастрономическая школа отличается особым вниманием к деталям, свежести продуктов и простоте в подаче, что позволяет раскрыть истинный вкус каждого ингредиента. А это такие важные аспекты, как свежесть, локальность и сезонность, минимализм в подаче, различные техники приготовления вроде су-вид, гриль робата и прочее, уважение к продукту и умение балансировать вкус. Эти принципы помогают мне создавать блюда, которые не только вкусны, но и эстетически приятны, а также соответствуют современным тенденциям в гастрономии.



Меню «Причала» сочетает европейские, азиатские и русские традиции. Как вы находите баланс между разнообразием кухни и сохранением единой концепции?

Ресторан «Причал» сочетает европейские, азиатские и русские традиции, соблюдая баланс и единую концепцию. Мы стремимся гармонизировать это, используя примерно общие техники и ингредиенты, но для разных кухонь. Например, свежая рыба готовится как в азиатском, так и в европейском стиле. Поддача блюд также единообразна, будь то минимализм или более традиционный стиль. Сезонные и локальные продукты объединяют кухни, а культурное взаимодействие позволяет адаптировать азиатские специи под европейские блюда. Мы учитываем отзывы гостей и постоянно совершенствуем меню.

Что вы считаете «фирменным лицом» ресторана? Есть ли блюдо, которое бы вы рекомендовали попробовать каждому гостю, впервые пришедшему в «Причал»?

Фирменным лицом ресторана «Причал» я считаю наш торт «Наполеон». Это не просто десерт, а настоящее произведение кулинарного искусства. Мы уделяем особое внимание каждому этапу его приготовления, начиная с теста и заканчивая кремом, чтобы создать идеальный «Наполеон». Слоеное тесто, нежный заварной крем. Он получается не слишком сладким благодаря сочетанию традиций с инновационным подходом.

Вы работаете на берегу реки, среди природы, вдохновляет ли вас само место на создание новых рецептов? Может быть, есть блюдо, рожденное именно здесь, в «Причале»?

Да, это безусловно вдохновляет на создание новых рецептов. Окружающая среда, звуки воды, свежий воздух и смена сезонов — все это влияет на мое творчество и помогает находить новые идеи для блюд. Одно из блюд, которое было рождено именно здесь, в «Причале», — это копченый лосось с листьями салата. Идея этого блюда пришла ко мне во время прогулки вдоль реки, когда я заметил, как местные травы и растения сочетаются с ароматом дыма от костра. Мы используем копченый лосось, который готовится на ольховых опилках, что придает ему особый аромат, а свежие листья салатов добавляют ноты свежести и легкости. Этот салат стал популярным, он отражает дух места, где мы находимся, и позволяет гостям почувствовать связь с природой через еду.



Сезонные и локальные продукты объединяют кухни, а культурное взаимодействие позволяет адаптировать азиатские специи под европейские блюда.

РЕСТОРАН «ПРИЧАЛ» СОЧЕТАЕТ ЕВРОПЕЙСКИЕ, АЗИАТСКИЕ И РУССКИЕ ТРАДИЦИИ, СОБЛЮДАЯ БАЛАНС И ЕДИНУЮ КОНЦЕПЦИЮ. МЫ СТРЕМИМСЯ ГАРМОНИЗИРОВАТЬ ЭТО, ИСПОЛЬЗУЯ ПРИМЕРНО ОБЩИЕ ТЕХНИКИ И ИНГРЕДИЕНТЫ, НО ДЛЯ РАЗНЫХ КУХОНЬ.



Должна ли красота требовать жертв? Основательница международной сети салонов красоты «МильФей» Елена Темиргалиева уверена в том, что нет, — специально для *Hotie Space* она рассказала о трендах в мире профессиональной косметологии и инновационных аппаратных методиках.



КРАСОТА в деликатности

«Сегодня в тренде естественность — всем хочется взрослеть красиво, без радикальной коррекции. Пластические операции, химические пилинги, лазерные шлифовки отходят на второй план. Люди все тщательнее относятся к вопросам здоровья и все больше убеждаются, что омоложение происходит изнутри. Косметология в последние годы повернула в уходное русло — если 10 лет назад с ее помощью люди стремились изменить черты лица, сейчас в фокусе качество и здоровье кожи».

Елена Темиргалиева

Вот уже более 17 лет специалисты салонов красоты «МильФей» помогают женщинам найти путь к красоте и молодости без лишнего стресса — при выборе аппаратов Елена всегда оценивает не только надежность компании-производителя, но и степень болезненности процедур, поскольку сама не терпит боли. Тем, кому хочется остановить время, помогут процедуры лазерного омоложения на аппарате Fotona 4D и BBL HERO, обеспечивающие многоуровневую реконструкцию кожи и мощнейший лифтинг-эффект.

Из интересных новинок в «МильФее» — лифтинг на аппарате VOLNEWMER, направленный на запуск процесса естественной регенерации клеток: благодаря ему кожа становится более плотной, упругой и свежей. Современные технологии позволяют сократить до минимума как болевые ощущения, так и период реабилитации, за что их так любят жительницы мегаполиса с активным темпом жизни, — поход к косметологу в «МильФей» становится ритуалом заботы о себе, а не вынужденной необходимостью.



Поход к косметологу в «МильФей» становится ритуалом заботы о себе, а не вынужденной необходимостью.

Пресненская наб.,
8, стр. 1, МФК «Город
Столиц», 1-й этаж

ул. 3-я Фрунзенская, 19,
1-й этаж



«ДОМ ФАРФОРА» ПРЕДСТАВИЛ ФАНТАЗИЮ НА ТЕМУ «ФАБРИКА ПОСУДЫ» НА ARTDOM



На международной выставке ARTDOM мы решили сделать не просто стенд, а создать настоящую фантазию на тему «фабрики посуды», где из красочных и причудливых машин-станков появлялись предметы из коллекций нового бренда SHIROKOV. Это был дебют как для нас, так и для нашей творческой команды: арт-директора бренда и художницы **Наташи Обуховой** и художницы **Наташи Вельш**. Мы придумали этот бренд, чтобы дать возможность нашим российским дизайнерам делать красоту и объединять их желание и смелые эксперименты в искусстве создания предметов для сервировки, чтобы каждый смог найти не только идеальный декор, но и что-то особенное, максимально близкое его обладателю.

Сейчас в магазинах сети представлены 2 коллекции — «Цирк» и «Волшебные фрукты», остальные 5 уже скоро поступят в продажу.



Наталия Обухова
и Наталия Вельш

БАЛАНС В ДОМЕ: КОГДА ЗАБОТА — ЭТО ПРОФЕССИОНАЛИЗМ

ДОМ — ЭТО БОЛЬШЕ, ЧЕМ СТЕНЫ. ЭТО ПРОСТРАНСТВО ЛЮБВИ, ЛИЧНОГО ВРЕМЕНИ И ВНУТРЕННЕГО СПОКОЙСТВИЯ. И ЧТОБЫ ЭТОТ БАЛАНС СОХРАНЯЛСЯ КАЖДЫЙ ДЕНЬ, РЯДОМ ДОЛЖНЫ БЫТЬ НАДЕЖНЫЕ ПОМОЩНИКИ. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ няня и ДОМРАБОТНИЦА — НЕ ПРОСТО ПЕРСОНАЛ, А ЧАСТЬ СЕМЕЙНОЙ ЭКОСИСТЕМЫ.

КОГДА УТРОМ ВАС ВСТРЕЧАЕТ АРОМАТ ЛЮБИМОГО КОФЕ, ДОМ СИЯЕТ ЧИСТОТОЙ, А РЕБЕНКА С НЕЖНОСТЬЮ УКАЧИВАЕТ ВНИМАТЕЛЬНАЯ няня, — ВЫ ПОНИМАЕТЕ, ЧТО ДЕЛЕГИРОВАНИЕ РУТИНЫ ДАЕТ БЕСЦЕННЫЙ РЕСУРС: ВРЕМЯ ДЛЯ ЖИЗНИ, ОТНОШЕНИЙ, ВДОХНОВЕНИЯ.

КОНСЬЕРЖ-СЕРВИС MIMI УЖЕ БОЛЕЕ 12 ЛЕТ ЗАНИМАЕТСЯ ПОДБОРОМ ДОМАШНЕГО ПЕРСОНАЛА И СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ НОМЕ СПАСЕ СОБРАЛ 7 КЛЮЧЕВЫХ СОВЕТОВ, КАК ПОДОЙТИ К ВЫБОРУ ПОМОЩНИКА ГРАМОТНО:

ОПРЕДЕЛИТЕСЬ С ТРЕБОВАНИЯМИ

Перед поиском ответьте на вопрос, какая няня нам действительно нужна? Если ребенок здоров или посещает детский сад, кружки по возрасту, то няня со специальным медицинским или педагогическим образованием — не самый главный критерий для выбора. Можно найти прекрасного кандидата с подтвержденным опытом воспитания детей с рождения!

ПРОВЕРЯЙТЕ ОПЫТ РАБОТЫ В СЕМЬЯХ

Няня, которая работала только в школе, детском саду и не имеет опыта работы в семье, может не понимать нюансов домашней коммуникации: субординации, уважения к родительским решениям, соблюдения границ. Идеальный кандидат имеет рекомендации от нескольких семей, где он работал не менее 3-5 лет.

ИЩИТЕ ЭМПАТИЮ И ЛЮБОВЬ К ДЕТАМ

Няня должна не только знать этапы развития ребенка, но и чувствовать его потребности. В этой работе важно служение, а не формальность. Безусловная любовь к детям — главное качество. Спросите на собеседовании: «Почему вы выбрали эту профессию?». Если в ответе нет искренней любви к детям и заинтересованности в их развитии — продолжайте поиск.

ОЦЕНИВАЙТЕ ГИБКОСТЬ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Обсудите график работы и возможные нюансы заранее. Убедитесь, что кандидат готов адаптироваться к вашим условиям, не имеет жестких ограничений и не нарушает договоренностей.

НЕ ИГНОРИРУЙТЕ ЭТАПЫ СОБЕСЕДОВАНИЯ

Проведите личную встречу, задайте вопросы о методах воспитания, реакции на конфликты, отношении к дисциплине.



Например: «Как вы успокаиваете плачущего младенца?» или «Что делать, если ребенок отказывается есть?». Ответы покажут профессионализм и совместимость с вашими ценностями.

ПРОВЕРЯЙТЕ УМЕНИЕ РАБОТАТЬ В КОМАНДЕ

Няня — часть семьи, но не ее глава. Она должна уважать ваши решения, не навязывать личное мнение и действовать в рамках установленных правил. Например, если мама против раннего прикорма, помощник не должен нарушать этот запрет.

ДОВЕРЯЙТЕ, НО КОНТРОЛИРУЙТЕ

Предупредите няню о наличии камер. Это не нарушит доверия, но поможет избежать недоразумений. Профессионалы спокойно работают под наблюдением, ведь им нечего скрывать.

MIMI
консьерж-сервис
по подбору домашнего персонала

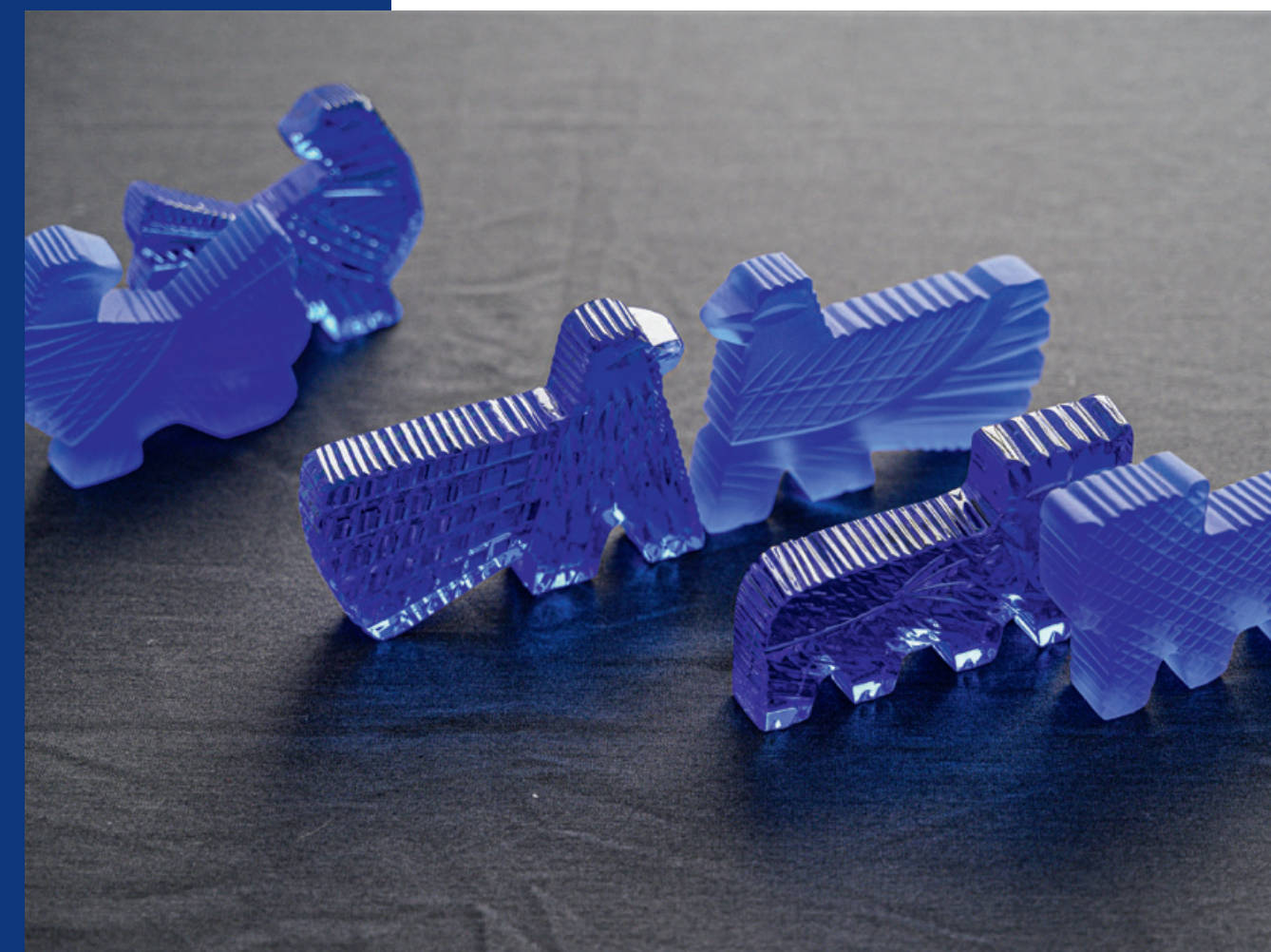


ГУСЕВСКОЙ
ХРУСТАЛЬНЫЙ ЗАВОД

1756

Современный гусевской хрусталь неверно ассоциировать с содержимым сервантов советского периода. В том числе и потому, что эти предметы предназначены не для «консервирования» до особых случаев, а для повседневного использования — и в сервировке, и в качестве деталей интерьера. Причем новые, созвучные времени формы создают не только молодые художники (и работающие в штате, и приглашенные «звезды», и приезжающие на практику студенты художественных вузов). Заводские «патриархи» тоже не испытывают дефицита свежих идей.

Гусевской хрусталь — это не скучно, а интересно и соответствует современным трендам. В этом убеждаются гости предприятия — участники экскурсий по производству и авторских туров, проводимых совместно с известными дизайнерами, флористами, декораторами, которые помогают определить место и роль гусевского хрусталя в современном доме.





Сервировка С БЛЕСКОМ

В каждом доме есть семейные реликвии, которые передаются из поколения в поколение, — и одной из них часто становится столовое серебро, которое неизменно ассоциируется с аристократическим флером и вневременной элегантностью.

Именно столовое серебро — многолетняя специализация фабрики «Аргента», которая с 2003 года создает предметы сервировки из чистого серебра 925-й пробы. Важное преимущество компании заключается в том, что это производство полного цикла: от разработки идеи до выпуска готового изделия. Фабрика использует фирменный экологичный сплав, а все изделия полируются вручную — это позволяет добиться безупречно гладкой поверхности серебра и благородного зеркального блеска.

Изделия фабрики «Аргента» — это воплощение эстетики тихой роскоши, которая будет актуальна всегда. Вилки, ложки и ножи украшает изящный рельефный узор: он поможет оживить классическую сервировку с белыми скатертями и фарфором, не перегружая ее. Визитная карточка компании — столовые наборы в стильных сундуках, которые станут идеальным подарком по особому поводу. Работает фабрика и с другими материалами: так, специально для «Дом Фарфора» «Аргента» создала эксклюзивный набор столовых приборов из серебра с покрытием золотом: сочетание двух этих металлов сегодня считается одним из самых трендовых приемов при оформлении стола.

#ДАРИТЕ КРАСИВО!

ПОДАРОЧНЫЙ СЕРТИФИКАТ — ЭТО СТИЛЬНЫЙ И СОВРЕМЕННЫЙ ПОДАРОК, ОБЛАДАТЕЛЬ КОТОРОГО ЛЕГКО СМОЖЕТ ОСУЩЕСТВИТЬ СВОЮ МЕЧТУ!

СЕРВИЗЫ ДЛЯ ТОРЖЕСТВЕННЫХ СЛУЧАЕВ И НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ, ИЗЯЩНЫЕ БОКАЛЫ, ДИЗАЙНЕРСКИЕ ВАЗЫ, УНИКАЛЬНЫЕ ПРЕДМЕТЫ ДЛЯ ДЕКОРА СТОЛА И ИНТЕРЬЕРА.



ОФОРМИТЕ ЭЛЕКТРОННЫЙ ПОДАРОЧНЫЙ СЕРТИФИКАТ НА САЙТЕ DOMFARFORA.RU

реклама *Новинка ОГРН 1807406643127 ООО «Аргента», 190333, г. Мособл, Новорославлинская ул., 16-240



E-IRI-N—E
ЮВЕЛИРНЫЙ ДОМ

+7 903 006 21 66

Флагманский бутик в Москве,
Погодинская ул., д.2

eirine.ru

telegram



Реклама ООО «ЭИРИН КОМПАНИ» г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Хамовники,
ул. Погодинская, д. 2, этаж/помещ. 1/11.01.02.007Н ОГРН 1217700171512

КОЛЛЕКЦИЯ «SOULMATE»

Коллекция SOULMATE вдохновлена древней легендой, которая рассказывает, что каждый из нас обязательно встретит «своего» человека и узнает его по току, который пройдет по их рукам. Так, соприкасаются души, ты встречаешь своего SOULMATE. Чувственная коллекция представлена кольцами, изящными браслетами и серьгами разных форм.