



Дувант 95

### 32 Почему стоит инвестировать в бриллианты Mercury

ТЕМА НОМЕРА

### 34 Новая глава и новая жизнь Мультимедиа Арт Музея



Кроссовка **Principe di Bologna** (noone.ru)

### 36 Ольга Свиблова — Эрик Булатов. Разговоры

### 40 Два в одном: как в центре Москвы веками уживаются очень разные города

### 42 Кузя навсегда



### 44 Майя Сантимирова — о культуре повседневности, истории и ее отражении в сегодняшнем дне

ОТДЫХ

### 48 История идеального отпуска: с курортом Sani Resort

### 49 Чем удивит Iniala Beach House на Пхукете

ОБЪЕКТ ЖЕЛАНИЯ

### 50 Вечная ценность: ковер ручной работы от Art de Vivre

# Чем удивит Iniala Beach House на Пхукете



Интерьеры вилл «Бьянка» и «Сиам» (слева и вверху), вид на море с «Виллы коллекционера»



Марк Вейнгард не просто владелец Iniala Beach House — это автор, вдохновитель и практически гений места, точнее, местечка в живописной провинции Пхангнга на острове Пхукет. Здесь, в двух шагах от пустынного пляжа Натай, стоял дом Марка, который был разрушен страшным цунами, обрушившимся в декабре 2004 года на побережье Таиланда. Марк выжил, а потом на том самом месте, где избежал трагедии, решил создать что-то прекрасное и жизнеутверждающее. Так британский финансист превратился в отельера. Но не в привычном понимании бизнесмена, предлагающего «роскошные интерьеры», «премиальное обслуживание» и прочие штампы индустрии гостеприимства.

## Номер начинается с кровати

«Я обожаю гостиничный бизнес, но смертельно устал от традиционных отелей, — объясняет Марк. — Поэтому, например, выстроил каждый из 12 номеров Iniala Beach House вокруг кровати, это все же спальня в первую очередь». На вилле «Сиам» по дизайну тайца Эггарата Вонгчарита спальное место и диваны для отдыха подвешены к потолку на сплетенных бамбуковых стеблях. Один из съютов на «Вилле коллекционера» спроектировал ирландец Джозеф Уолш. Рама кровати, словно текучая скульптура, составлена из извивающихся лент цельной древесины ясеня — ее изготовление заняло восемь месяцев, а стоимость превышает \$200 тыс. В футуристичном пентхаусе площадью 400 кв. м по проекту Грэма Лэмба идеально круглая кровать вырастает из специального коврового покрытия с эффектом памяти, чтобы создать ощущение хождения по песку.

## Три в одном

Iniala Beach House состоит из трех вилл, пентхауса и двух резиденций с бассейном. Арендовать можно только всю виллу целиком, то есть сразу три съюта (в каждом своя спальня, ванная и гардеробная оригинального дизайна). Пространство курорта организовано таким образом, что постояльцы разных вилл не видят друг друга или,

наоборот, при желании могут объединить свои территории. В распоряжении гостей виллы общая гостиная, бассейн с террасой, своя столовая на открытом воздухе, спа-пространство, индивидуальный выход на пляж.

## Дизайн и сервис превыше всего

Марк, будучи человеком эклектичным, окружил себя множеством идей и дизайнеров с мировым именем, которым дал полную свободу творчества. Хайме Айон превратил пространство виллы в залитый солнцем традиционный пляжный дом, британец Марк Бразье-Джонс показал эксперимент в будничном стиле на грани китча и хорошего вкуса. Много работы досталось бразильскому дуэту братьев Кампана. Они оформили внутренний двор на манер известного храма Бангкока, превратили кинотеатр в тайские джунгли, облицевали стены кокосовой скорлупой, а спа-пространство — в морскую раковину с мерцающими натуральным перламутром стенами. Этот уникальный дизайн и создает ни с чем не сравнимый опыт отдыха. Но главное, конечно, сервис. Iniala может принять примерно 20 гостей, на которых приходится почти впятеро больше обслуживающего

персонала. «Люди, как правило, работают 48 недель в году, и четыре недели, отведенные на отпуск, должны быть особенными. Покидая Iniala Beach House, гости должны чувствовать, что провели здесь лучшее время своей жизни», — настаивает Марк.

## За столом с шефом

Одним из главных впечатлений наверняка станет гастрономический опыт. Последним ресторанным проектом стал Aulis Phuket — в формате chef's table всего на 15 посадочных мест. Шеф-повар британец Саймон Роган, давний друг и партнер Марка, исповедует философию «от фермы к столу», а потому с огромным уважением относится к сезонным и суперлокальным продуктам и экспериментирует с местными ингредиентами. В де-густационном меню говядина 42-дневной выдержки, коралловая форель, кальмары из Пхангнга, замороженный йогурт из молока местных овец, манго «нам док май» с пчелиной пыльцой и ромашковым коржом. И все это кулинарное великолепие создается здесь и сейчас: шеф-повар священнодействует прямо на ваших глазах. Устоять невозможно. Забыть — тем более. ⑤

