

LifESPA

magazine

№ 6 2014

ДИДЖИТАЛ-
ДЕТОКС
ОТПУСК
БЕЗ ГАДЖЕТОВ

КУЛЬТ МЕСТА
ПОЧЕМУ ЗВЕЗДЫ
ХОДЯТ В SPA

PSY-ЙОГА

16+

ISSN 2224-204X



9 772224 204779



WWW.LIFESPA.RU

ВРЕМЯ ДЛЯ СЕБЯ

ВОДЯНЫЕ ЗНАКИ

Совместное шоу корпорации CND и культовой марки Opening Ceremony на Неделе моды в Нью-Йорке стало настоящим экспериментом — в равной части это было модное дефиле и театрализованное представление. Свое вдохновение маникюристы нашли в источнике жизни — воде. Словно нарисованная акварельными красками, она оживает на ногтях моделей. А для воплощения своих идей стилисты CND воспользовались профессиональными недельными лаками VINYLUX™ и пигментами CND. Компания также успела поработать с такими брендами, как Libertine и The Blonds, для воплощения всех креативных идей дизайнерской лаборатории CND потребовалось более 500 часов работы.



ЭПОХИ ИНДИИ В ДУХАХ

Селективные ароматы от индийско-французского парфюмерного дома Neela Vermeire, признанного событием в мировой парфюмерной индустрии, теперь продаются в России. Сложные, шлейфовые ароматы индийских специй поданы с «французским подтекстом» и в стиле классических французских композиций с начальными, серединными и верхними нотами аромата. Каждый парфюм от Neela Vermeire — посвящение многотысячелетней культуре Индии, родине самой г-жи Вермеер, владелицы дома. К настоящему моменту вышло четыре аромата марки, каждый из которых характеризует определенную историческую эпоху: от древних Вед, до современного Мумбая.



ПИОНЕРЛАГЕРЬ ДЛЯ СПА-СПЕЦИАЛИСТОВ

В шестой раз прошел форум для специалистов SPA-индустрии «ТопСпа-Фест». Мероприятие объединяет профессионалов из Белоруссии, Украины, Литвы, Казахстана и в короткие сроки позволяет обменяться опытом и повысить квалификацию. Этому способствует плотный график: занятия проходят каждый день, первая половина дня посвящена общим занятиям, а вторая — мастер-классам и индивидуальному обучению. Все выступавшие в этом году эксперты и учителя единодушно отметили уровень заинтересованности и открытости участников фестиваля.

НЕСКУЧНЫЙ АНТОНИО

В ресторане «Нескучный сад» новый шеф-повар — Антонио Альфредо Сальваторе. Антонио родом из Италии, после стажировки в ресторанах Милана, Рима, Флоренции начал свою профессиональную карьеру в Испании. Работал в мадридских Monkey Bar и El Chaflan и лондонском CINI. Антонио блестяще

освоил креативную молекулярную кухню и преподавал в Итальянской кулинарной школе. Для него в процессе приготовления блюд главное — творчество, он предлагает гостям креативное видение таких блюд как севиче из филе сибасса в кокосовом маринаде, тар-тар из краба с кремом из авокадо.

