

— Здание отеля
Belmond Grand Hotel
Europe



С ЦАРСКИМ РАЗМАХОМ В ЛЕГЕНДАРНОМ ОТЕЛЕ ПОБЫВАЛА ЕВГЕНИЯ ГОЛУБЕВА



— Фирменное блюдо
отеля — «Яичная
кашка с черной
икрой»



— Гастрономическая
пара — икра и шам-
панское

«Здесь, в «Икорном баре» «Гранд Отеля Европа», я попробовал лучшее блюдо на свете. Это блины с красной икрой и рюмкой холодной водки. Фантастика! Во Франции не умеют готовить стегес: они там слишком толстые, а в России — пропеченные, тончайшие, хрустящие. Со сметаной, обжигаясь горячие — я запомнил это на всю жизнь», — написал Фредерик Бегбедер, современный французский прозаик и литературный критик.

В начале мая легендарный Belmond Grand Hotel Europe представил новую концепцию «Икорного бара», являющегося визитной карточкой русской гастрономической культуры на протяжении почти 20 лет. Этот единственный в городе икорный ресторан, предлагающий классическую русскую кухню, полтора десятка видов икры и более 50 наименований водки, теперь представляет гастрономическую пару — икра и шампанское — совместно с прославленной маркой Dom Perignon. Изменения коснулись и интерьера бара: лаконичная мебель, креативная модернистская сервировка стола от норвежского дизайнера Пера Слукса и музыкальное сопровождение в стиле sophisticated jazz в сочетании с подлинными интерьерами конца XIX века — все это привносит в классический облик ресторана современную утонченность.

Но обо всем по порядку: здание строилось в 1820–1830-е годы при участии архитектора Росси, а открылась гостиница в 1875 году и является старейшим отелем Санкт-Петербурга. Она расположена в самом центре города на углу Невского проспекта и Михайловской улицы. Здание и интерьеры отеля, отмеченного в прошлом году 140-летие, внесены в список культурного наследия. Пышный фасад с каннелированными пилястрами с атлантами и кариатидами был оформлен в 1873–1874 годах архитектором Фонтаной в стиле эклектики. Современники отмечали не виданный до того времени размах строительства здания: «...вот архитектура современной, огромной гостиницы — это уже деловитость, американизм, сотни номеров, огромное промышленное предприятие: тотчас же видно, что и у нас явились железные дороги и мы вдруг очутились деловыми людьми», — писал Федор Михайлович Достоевский в июле 1873 года. Гостиница была оборудована подъемной машиной «во все этажи для публики и багажа» и еще одной — для «опускания кушаний». С течением времени отель претерпевал изменения — так, с 1908 по 1914 год по плану Федора