

THE RERA РЯДОМ С МАРИИНКОЙ

РЕСТОРАН THE RERA РЯДОМ С МАРИИНСКИМ ТЕАТРОМ, ПОЯВИВШИЙСЯ НА МЕСТЕ ПОЧИВШЕГО В БОЗЕ «ЗА СЦЕНОЙ», ВПОЛНЕ МОЖНО НАЗВАТЬ САМЫМ ОБСУЖДАЕМЫМ ПРОЕКТОМ ЛЕТА, НЕСМОТЯ НА ТО, ЧТО ОН РАБОТАЕТ ВСЕГО МЕСЯЦ. НО УЖЕ ПЕРВОЕ ОБНОВЛЕНИЕ МЕНЮ ОБЕЩАЮТ 25 ИЮЛЯ. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Новое заведение русской кухни позиционируется как официальный ресторан Мариинского театра. Этот проект для холдинга Ginza Project с его размахом, конечно, камерный, но с принципами. Например, действует несколько размытый принцип «реальный километр», подчеркивающий происхождение продукта: здесь работают с продуктами не только локальными, но и из разных регионов России и стран Таможенного союза. Кухню стараются строго привязать к сезонным ингредиентам, и первое обновление меню намечено на 25 июля: на кухне и в тарелках появятся лисички, крыжовник, персики и абрикосы. На роль хитов будут претендовать и новые десерты «Ромовая Баба» и «Медовик» с абрикосами и желе из крымской лаванды. Это в дополнение к воздушным десертам «Павлова» и «Вишнева», рисовому пудингу с грушей и сорбетом из винограда и другим.

Но прежде чем гость возьмется за меню в серой текстильной обложке и с тонкой тисненой золотом рамочкой с названием ресторана, он вряд ли удержится от того, чтобы не походить по залам, рассматривая картины на стенах. Во многом интерес к заведению объясняется исключительной обстановкой: дизайном интерьера занималась известная российская дизайнер одежды Алена Ахмадулина. (Она делала интерьер по заказу лишь однажды, для частного дома, хотя в Москве у нее было совместное с компанией Ginza кафе). Кое-где на стенах и в оконных проемах сохранены автогра-



УТИНАЯ ГРУДКА С ПЕРЕЧНОЙ ГРУШЕЙ И БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ



ИНТЕРЬЕР РЕСТОРАНА СОЗДАН ДИЗАЙНЕРОМ МОДЫ АЛЕНОЙ АХМАДУЛИНОЙ

фы знаменитостей, в том числе оперных и балетных звезд, приходивших еще в прежний ресторан, пол — со старой сцены Мариинского театра. Но главный элемент оформления — большие, на всю ширину-высоту стен картины с балеринами в ярких пачках и сказочными птицами. Роспись сделана по сухой штукатурке, а художественные образы, по словам Алены Ахмадулиной, навеяны живописью Андрея Ремнева. Сначала была идея придать балеринам портретное сходство с нашими звездами, но потом от этого намерения Алена отказалась. Для нее, как для успешного дизайнера одежды, нет мелочей, поэтому даже книжечка меню здесь выглядит как элегантный арт-объект. И еще она подошла к созданию интерьера как модельер к созданию коллекции. То есть каждый предмет обстановки, столы, стулья и кресла, расписанные вручную старинные шкафчики, посуда, приборы — все это сочетается причудливым образом, создавая особую гармонию. Здесь театральная иллюзор-

ность, декоративность, комбинирование разных фактур и насыщенного цвета создают комфортное, эстетичное пространство, приятное глазу и душе. Кстати, дизайн-проект интерьера согласовывался с Валерием Гергиевым.

Название ресторана The Rera придумала продюсер проекта (если уж пользоваться театралью-кинематографической терминологией) Алена Мельникова. Она объясняет, что слово это многозначнее, чем кажется. Рера — не только всем известный корнеплод, так еще называют репетицию на театральном жаргоне, а у зарубежных гостей название, написанное латиницей, призвано вызывать ассоциации с французским герас (еда, питание). Но что касается самой репы, то до сих пор она считается нересторанным продуктом, да и раздобыть ее непросто. Этот корнеплод присутствует в ресторанном меню в разных ипостасях: в хлебе, тартаре из говядины с белыми грибами в медовой репе, конфитюре, который подают с котлетой де-воляй, и в блюде под названием

«Телячьи хвосты, томленные в домашнем квасе с чечевицей и репой». В общем, шеф-повар ресторана Руслан Ступицкий «приглашает гостей в гастрономическое путешествие, предлагая вспомнить хорошо забытое старое и попробовать новое». Для этого ресторана шеф-сомелье Ginza Project Денис Михайлов собрал коллекцию русских вин и дистиллятов, которая может считаться одной из самых внушительных в городе.

По словам Алены Мельниковой, за месяц работы в ресторане побывало множество артистов оперы и балета, а также политики и бизнесмены самого высокого уровня. С сентября, вместе с дневными спектаклями в Мариинском театре, в ресторане введут бранчи по выходным дням. Первый бранч будет приготовлен по рецептам редактора журнала Interview и писателя Алены Долецкой. (Похоже, ресторан как-то по-особому привлекает разных Ален). А еще здесь по театральным билетам в любой театр в день постановки угощают бокалом игристого. ■

ЛИЧНАЯ НАРЕЗКА

В ресторан GooseGoose приехал испанский хамон. По пятницам, субботам и воскресеньям ароматный сыро-вяленый окорок для гостей нарезает

сам Вальтер Бизоффи — новый шеф-повар ресторана. В другие дни найти гастрономический символ Испании можно найти в специальной вклад-

ке меню с новыми блюдами от шефа, среди которых ризотто с шафраном, морской черт, паста с цукини и креветками. ■

