

А Васька слушает да ест

BRASSERIE REPIN И РЕСТОРАН «БЕРГАМОТ»
отчитывается АНАСТАСИЯ ВРОНСКАЯ



**ПО-ФРАНЦУЗСКИ
«BRASSERIE»
ЗНАЧИТ
ПИВОВАРНЯ,
ТОЛЬКО ЭТОТ СМЫСЛ
ДАВНО ПОТЕРЯЛСЯ**

Заседания бутылок

Чтобы пробиться на первый этаж парижской Brasserie Lipp на бульваре Сен-Жермен, лучшему человеку в ресторанной критике А.А. Гиллу пришлось брать с собой Хью Гранта и Джулию Робертс. А так — пустили только на второй, с пристойно франкофонящими туристами; англоговорящих или незначительных метрдотель отошлет сразу.

Чтобы попасть в Brasserie Repin на 8-й линии Васильевского острова при Sokos Hotel Vasilevsky, селебритиз не нужны. Народу тут поменьше, свободных столиков побольше. Настолько побольше, что в достаточно просторном помещении доступен почти любой. (Есть еще несколько отдельных кабинетов направленности вип.)

По-французски «brasserie» значит пивоварня, только этот смысл давно потерялся. В той же Франции современная брассе-

ри это винтажные буфеты, потертые столы, где-то даже бумажные скатерти. Толпа народу, грифельные доски с меню, в меню улитки с устрицами, а можно и по полной программе — с первым, вторым и компотом. А вместо пива пьют вино. Brasserie «Репин» очень старается на это все походить. Узкие зеркала, ворох газет, пестрый рисунок диванов, похулые розочки в вазочках. Краснеют торшеры, отливают портьеры, дурацкая разноцветная инсталляция отвешивает на потолке. Живости добавляют звуки с кухни, кусок которой виден из зала. Белые колпаки, перекрывающая Бетховена из колонок, гремят кастрюлями и активно вибрируют венчиками. Застекленные шкафы с бутылками пока забиты не все, но пополнение ожидается. В ходу по преимуществу запасы Старого Света, белое (1000–2900 руб.), красное (950–2300 руб.). Наливают и бокалами — рублей по 250. Пиво тоже есть, разливное,

«Крушовице» темное и светлое (180 руб. за 0,5 л) и «Балтика» (150 руб. за 0,5 л).

Илью Ефимовича нашего приплели, похоже, для красного словца. Репинского, читай русского, в «Репине» маловато. Самовар на буфете блестит и виды Летнего сада на стенах висят. Финны любят несурзные названия. Неиспанский ресторан именовать «Севильей», не самый французский — «Франсманни», не так чтобы итальянский — «Портофино». Но это как в поговорке про горшок — петербургские заведения сети Sokos Hotels добротные и путевые, держатся международных гостиничных стандартов и все такое.

Туда же и «Репин». Ровно так, как и ожидаешь от ресторана при четырехзвездном отеле, только лучше. В меню интернациональный замес, более чем понятный; ведь тут столуется и немец, и поляк, и финн, гордый внук славян тоже может на огонек забрести. Есть и наше и не наше. Русское представляют «Виды России» (650 руб.) — оладушки с красной икрой, вареным яйцом, шалотом и сметаной. Бефстроганов (520 руб.), пирожки (130 руб. за штучку), борщ (260 руб.), оливье (220 руб.).

За импортные специалитеты в отсутствие устриц отдувается фуа-гра. Но аж в трех агрегатных состояниях: в закуске с желе из мадеры (830 руб.), в филе Россини (940 руб.) и просто в теплом виде — в компании с печеными яблоками, соусом из инжира и картофелем дюшес (1200 руб.). Имеются варианты побюджетней: взять хоть бархатистый крем-суп из белых грибов (280 руб.) или приличный шмат лосося с соусом из шампанского и икры, с ризотто и брокколи (620 руб.) — по кличке почему-то «Москвич». Стейки по 980 рублей, но размером раза в два меньше, чем в других уважаемых местах и за те же деньги.

Зато между блюдами дают интермеццо — выносят в стопочке фруктовый сорбет от шефа. По-немецки вышколенный, но по-скандинавски дружелюбный персонал. Тарелки с вензелами. Щадящее муз-