Коммерсантъ
в Санкт-Петербурге
Понедельник, 20 ноября 2017 №215/П
(№6209 с момента возобновления издания)
Цветные тематические страницы №13–28
являются составной частью газеты «Коммерсантъ»
Зарегистрировано в Роскомнадзоре
ПИ № ФС 77-64424 31 декабря 2015 года

AZIA

RESTAURANT

ЭНОГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ ПО АЗИИ

Belmond Grand Hotel Europe
Санкт-Петербург, Невский проспект — Михайловская улица, 1/7
+7 812 329 6200

РЕКЛАМА

ноябрь 2017

Елена Федотова, редактор Review «Стиль СПб»

за месяц до Нового года

Новогодние елки стали появляться в городе в первых числах ноября. Почему так рано — остается загадкой. Может быть, это некое воплощение тренда готовиться к торжеству задолго до него. Спонтанные праздники теперь не в чести. Продвинутые потребители услуг индустрии отдыха за полгода до отпуска бронируют отели и рестораны, покупают авиабилеты, расписывают свой маршрут и программу. И такой подход к делу, конечно, вызывает уважение. Эти вот неожиданные «на недельку, до второго, я уеду в Комарово» уже абсолютное ретро.

Но задуматься о том, как, где и с кем провести новогоднюю ночь, еще не поздно. И если для корпоративных праздников, которые с каждым годом становятся все скромнее, уже место наверняка определено, меню оговорено и бюджет подсчитан, то для встреч с друзьями, любимыми и для одиночного дефиле в свет еще все двери открыты.

Предложения отелей и ресторанов мотивируют оставить домашние очаги вместе с семейными застольями и погрузиться в иную атмосферу. Что до волшебства и романтики — неизвестно, но уж новые впечатления гарантированы.

Даже если намечается вечеринка с ностальгией по советскому прошлому — они все еще удивительно популярны.

ВАЛЕРИЙ МЕЛЬНИКОВ

20_Где и как провести новогоднюю ночь. Гид по ресторанам и отелям

21_Продолжение банкета в ностальгическом духе

ИТАР-ТАСС

26_Диана Вишнева за чаем в отеле «Астория». Как создавался десерт, названный в ее честь

АРТ-ДИРЕКТОР: АРСЕНИЙ БЛИНОВ. ФОТО НА ОБЛОЖКУ ПРЕДОСТАВЛЕНО ГРАНД-ОТЕЛЕМ «ЕВРОПА»

ИТАЛЬЯНСКИЕ КАНИКУЛЫ

Знаменитые сумочки Serpenti с ювелирной застежкой в виде головы змеи обрели новые детали в коллекции аксессуаров «Зимние праздники — 2017» под знаменитым итальянским брендом Bvlgari.

Теперь эти аксессуары украшают переливающиеся рождественские звезды и блестящие заклепки — все это складывается в узор, призванный напоминать о романтичных снегопадах, которые в Италии редкость.

Стеганый эффект сумочек Serpenti Forever создан без единого шва, а узор из звезд и «снежинок» искусно вделан в кожу высочайшего качества — он складывается в разные рисунки на каждой сумке, поэтому среди них нет одинаковых. Мерцающая кожа создается в результате сложного высокотехнологичного процесса, включающего 16 последовательных этапов окрашивания с использованием эффекта nuvolato, благодаря которому блеск Serpenti не тускнеет.

В СТИЛЕ ХИЧКОКА

Бутик Escada представил коллекцию «осень-зима 2017/2018» в формате Boutique Atelier.

Поклонницы бренда Escada собрались на закрытую презентацию, прошедшую в формате салона-ателье haute couture. Гостям были представлены знаковые вещи из последней коллекции, в том числе платье, выбранное Меланией Трамп для одного из официальных выходов, а также знаковый пуловер марки и пальто с декором из перьев марабу.

Основным лейтмотивом сезона «осень-зима 2017/2018» стал образ женщины в фильмах Альфреда Хичкока — «хичкоковской» блондинки Грейс Келли: сильной, женственной, независимой и чувственной. Коллекция вобрала в себя эстетику 1960-х: воротники-лодочки, ювелирные пуговицы, меховые манжеты и геометрические принты.

Несмотря на историзм, коллекция соответствуют стилю современной жительницы мегаполиса, позволяя легко превращать строгий офисный total look в вечерний наряд. Неизменное ДНК бренда — это сочетаемость основной линии Escada с линией Sport, смелые цветовые контрасты (оттенков ириса и лазурита), а также монохромная классика.

В КРАСНЫХ ТОНАХ

Так называлась коллекция модного дома Kisselenko — показ в атриуме Комендантского дома Петропавловской крепости открыл выставку к 100-летию Октябрьской революции.

Для дизайнера Лилии Киселенко, преданной черному цвету, красный — своего рода революционный вызов. Хотя узнаваемый дизайнерский стиль в новом цветовом воплощении оказался не менее эффектным. Коллекция была создана специально для этого музейного проекта.

Что касается выставки, развернувшейся в Инженерном доме Петропавловской крепости, то она посвящена другому виду творчества — художественному оформлению Петрограда-Ленинграда к празднованию Дня Октябрьской революции на протяжении 70 лет советской власти. Здесь представлены авторские эскизы декоративного преображения пространства площадей и улиц, фотографии, живописные и графические произведения, открытки и плакаты. Большинство экспонатов демонстрируется впервые.

Это четвертая экспозиция проекта «Вдохновение в красных тонах», объединившего выставочные, издательские, мультимедийные проекты Государственного музея истории Санкт-Петербурга к 100-летию Октябрьской революции.

«ПРОДАВАТЬ ОДЕЖДУ — ЭТО ИСКУССТВО»

Практически все люксовые бренды одежды ориентированы на определенный круг покупателей. Но купит ли конкретный человек то, что вы продаете, во многом зависит от стратегии бренда и качества самой марки, уверена глава компании SPb Fashion Group Марина Инкина. Она рассказала об особенностях ведения бизнеса в сфере Fashion retail и о том, почему предпочитает работать с модными немецкими брендами.

— Сегодня вы являетесь официальным представителем нескольких известных модных брендов, среди которых Escada, Marc Cain, Bogner, Laurel. Почему вы как бизнесмен выбрали для самореализации сферу fashion retail?

— Получив экономическое образование, я задумалась о том, чем буду заниматься. И поняла, что люблю красоту: модные вещи, стильно одетых людей; и еще мне нравится путешествовать, общаться с умными людьми. К моменту открытия собственного бизнеса у меня было уже достаточно опыта работы в других компаниях в сфере fashion retail. В 2003 году я открыла свой первый магазин с немецким брендом Rene Lezard. В 2005 году был открыт первый монобутик еще одного немецкого бренда Marc Cain в Петербурге. Тогда эта марка только выходила на рынок России, и наш магазин стал вторым после московского. Дальше мы взяли в управление бренд Bogner и развиваем его до сих пор. Потом открыли бутики Laurel, Escada. Мне всегда было интересно предлагать женщинам любого возраста что-то новое, нетривиальное, то, чего не было на рынке. Я считаю, что мне это удалось.

— Почему вы продвигаете в большинстве своем именно немецкие бренды одежды?

— По нескольким причинам. Во-первых, я представляю бренды, которые при изготовлении своих коллекций используют натуральные ткани: шерсть, хлопок, шелк, кашемир. У этих вещей фантастическая посадка по фигуре, при этом комфортная цена. Немецкие бренды Marc Cain, Laurel, Bogner, Escada как раз такие. Во-вторых, их производство в большинстве своем локализовано в Германии и Европе. В-третьих, мне нравится точность, четкость, слаженность при работе с немецкими партнерами. Они большие профессионалы, с ними очень комфортно работать. Они рассчитывают свое время, силы, финансы. Они обязательны, и им можно доверять.

— При выборе новой марки и открытии очередного бутика вы ориентируетесь на потребности и вкусы ваших нынешних клиентов или, наоборот, хотите привести в город новый необычный бренд и привлечь совсем другую аудиторию?

— Естественно, мы находимся в постоянном поиске новых интересных брендов. С одной стороны, мы хотим привлечь новых клиентов, но одновременно хотим порадовать нынешних покупателей, которые с нами много лет, чем-то интересным и необычным. Именно поэтому мы очень часто проводим семейные клиентские вечера, когда можем напрямую общаться, задавать вопросы, слышать, что интересно клиенту, как он видит дальнейшее развитие той или иной марки. При открытии нового магазина в Петербурге мы учитываем несколько моментов: интерес петербургских клиентов к этому бренду, его финансовую устойчивость и перспективы на российском рынке, условия работы с партнерами.

— Как вы оцениваете насыщенность рынка Петербурга модными брендами?

— Конкуренция очень велика, и у клиентов есть огромный выбор. С одной стороны, их нужно удивить, с другой — все уже умеют ценить качество и считать деньги. В более дорогих марках одежды ценятся натуральные материалы. Это должны быть красивые, приятные к телу вещи — качественные и современные. Здесь важно все: стильная коллекция или нет, какое обслуживание, лояльность к клиенту. Выигрывает тот бренд, сотрудники которого наиболее компетентны, профессиональны, понимают, что нужно сегодняшнему клиенту. В мире моды это становится определяющим.

Конечно, конкурировать сегодня с большим количеством брендов очень сложно. И действительно, только благодаря слаженной работе команды можно одержать победу в конкурентной борьбе. Все сферы внутри компании должны работать как часы.

Надо помнить, что сфера fashion retail таит в себе массу возможностей, но и множество подводных камней. Продавать одежду не так просто. Это искусство. Ведь покупка — это эмоции. Выбирая, покупая одежду, вы получаете определенный заряд, выброс эндорфинов. Если вас обслужат плохо и вы уйдете без настроения, то больше не вернетесь в этот магазин. На самом деле, работа бутика — это большое искусство дарить радость людям.

— Какой известный модный бренд собирается открыть для Петербурга ваша компания в дальнейшем?

— Мы сейчас ведем переговоры с одним из качественных итальянских брендов. Это семейный бизнес, построенный на многолетних традициях высокого качества. Мне кажется, что компания очень похожа на наших немецких партнеров. Переговоры по открытию магазина этой марки, которую я пока не буду называть, находятся в завершающей стадии.

— Благодаря вам в Петербурге появился первый бутик известного немецкого бренда Bogner. Каковы планы по развитию этой марки в нашем городе?

— Бренд Bogner ориентирован на энергичных, любящих спорт людей, ценящих эксклюзивность и качество. Несколько лет назад мы открыли два магазина Bogner в Петербурге, в которых представлены женская и мужская линии бренда. Один расположен в галерее бутиков Grand Palace, другой на Большом проспекте Петроградской стороны. Новые магазины бренда мы открывать не планируем — на мой взгляд, двух существующих вполне достаточно. В данном случае важна эксклюзивность.

— Первый магазин Escada в Петербурге открылся в конце 1990-х годов, изменился ли бренд за эти годы?

— Безусловно. Не так давно в компании начал работать новый креативный директор. С 1 августа 2017 года на эту должность назначен Найл Слоун, который ранее занимал пост главного дизайнера Burberry. Главная задача компании — сохранить все прекрасное, что было заложено в марке,— использование твида, большого количества аксессуаров и фурнитуры, но в то же время сделать ее современной, модной, женственной.

— А вы сами какую одежду предпочитаете?

— Подчеркивающую женственность — в основном это платья, хотя раньше я предпочитала костюмы. Белый цвет люблю в особенности. В большинстве случаев выбираю одежду тех брендов, которые представляю. Многие любимые вещи остаются в моем гардеробе как память. Например, есть платья, которые со мной уже больше двадцати лет. Но это не собирательство, а дань уважения тем вещам, которые я сама выбирала, носила и добилась в них определенных вершин. Смело могу сказать, что являю собой целевого клиента брендов, которые представляю. Каждый раз, приезжая на заказ коллекций и одной из первых знакомясь с произведениями мира моды предстоящего сезона, я моментально представляю себя в этих нарядах и счастлива, что у меня есть такая возможность.

Надо сказать, что российские женщины вообще и петербурженки в частности любят красиво одеваться. Они умеют за собой следить: всегда элегантны и ухожены. В Европе в большей массе женщины меньше внимания уделяют своему внешнему виду. И мы наблюдаем, что интерес россиянок к брендам Escada, Marc Cain, Bogner, Laurel не ослабевает с годами, а только растет.

Лидия Горборукова

ФЕСТИВАЛЬ «ДЯГИЛЕВ. P.S.»

Официальная программа фестиваля открывается 23 ноября в Большом зале Санкт-Петербургской филармонии. Оркестр musicAeterna Пермского академического театра оперы и балета под управлением Теодора Курентзиса в этом году представит Симфонию № 1 Густава Малера, а также Скрипичный концерт Альбана Берга (солистка — Патриция Копачинская (Австрия/Швейцария).

Накануне, 22 ноября, в Шереметевском дворце пройдет показ фильма Дэвида Гриффита «Нетерпимость». В сегодняшних реалиях эта тема чрезвычайно актуальна. Многоликость искусства дает шанс услышать чужой голос в полифонии восприятия мира. После второго сеанса намечено интересное действо — диалог Александра Сокурова и Теодора Курентзиса о нетерпимости и согласии, о жизни и искусстве, о роли художника в меняющемся мире.

24 ноября в Молодежном театре на Фонтанке будут представлены три спектакля: «Коко Шанель» Йо Стремгрена (Норвегия) и Ульрике Кваде (Нидерланды), а также AB3 и Pas de Danse труппы Norrdans (Швеция). Опус-балет «Коко Шанель» — трогательная история об одиночестве Художника, в которой участвуют танцовщики и говорящая кукла. Шведская балетная труппа Norrdans представит балет AB3: действие происходит в воображаемом мире ребенка, где предметы постоянно трансформируются. Миниатюра Pas de Danse Матса Эка — это резкие, нервные движения под аккомпанемент гармоники, аккордеона и скрипки. Труппа Norrdans, основанная в 1995 году, видит своей главной аудиторией молодое поколение зрителей.

Впервые за свою историю фестиваль «Дягилев. P.S.» выступает в новой роли — сопродюсера спектакля. 26 ноября Уэйн Макгрегор представит в Петербурге свое последнее творение — балет «Автобиография» спустя всего месяц после его мировой премьеры в Лондоне. В ходе создания балета британский хореограф сотрудничал с ведущими генетиками мира, которым он позволил расшифровать полную последовательность своего генома. Через мемуары, документалистику, переосмысление природного кода Макгрегор исследует собственную автобиографию и ставит сакраментальный вопрос: как понимать жизнь?

27 ноября в Большом зале Филармонии Вадим Репин вместе с Санкт-Петербургским государственным академическим симфоническим оркестром под управлением Александра Титова исполнит концерт Яна Сибелиуса ре минор для скрипки с оркестром опус 47.

28 ноября в Александринском театре прима-балерина Большого театра Светлана Захарова представит сольную программу Amore.

29 ноября состоится премьерный в России показ фильма Atomos (режиссеры Уэйн Макгрегор и Рави Депре). Это кино, как из атомов, состоит из мельчайших нюансов звука, игры света, жестов и движений танцовщиков труппы Уэйна Макгрегора. С комментариями к фильму выступит ведущий научный сотрудник Музея театрального и музыкального искусства, балетовед Людмила Мочалова.

1 декабря официальную программу фестиваля «Дягилев. P.S.» 2017 года завершит выступление труппы национального хореографического центра Ballet de Lorraine (Франция). Впервые в России будут представлены балеты «След древних движений», «Тропический лес» и «Спектакль отменяется».

ВИКТОР ВАСИЛЬЕВ

Спектакль «Чудесный мандарин» труппы «Балет Мориса Бежара» (Лозанна) на сцене БДТ им. Товстоногова стал открытием международного фестиваля «Дягилев. P.S.» в прошлом году

ТРАЕКТОРИЯ ТАНЦА СЕРГЕЯ ДАНИЛЯНА

26 ноября в Шереметевском дворце — Музее музыки откроется выставка «Импресарио. Траектория танца». Она посвящена проектам Сергея Даниляна и его совместного с Гаянэ Данилян артистического агентства (продюсерской компании) Ardani Artists. «Красота в движении», «Грани», «Диалоги», оригинальные программы «Короли танца», «Отражения», «Соло для двоих» и другие проекты Сергея Даниляна для Дианы Вишневой будут представлены в Шереметевском дворце в фотографиях, костюмах, эскизах и афишах. На выставке будет демонстрироваться документальный фильм Чарльза Эванса-младшего «Импресарио» — обладатель «Золотого глобуса» и британской премии BAFTA. Выпускник петербургской Театральной академии с дипломом театроведа и «организатора театрального дела» (по данным сайта www.mariinsky.ru, он окончил Российскую академию театрального искусства, ныне ГИТИС), Сергей Данилян открыл в 1990 году в Москве агентство Ardani Artists, занявшееся русско-американскими гастролями балетных трупп и солистов. По данным сайта theatremuseum.ru, в 1995 году Данилян придумал премию «Божественная» и вручил ее 18-летней Диане Вишневой, а на следующий год — Ульяне Лопаткиной. В 1997 году организовал балетный гала «Памяти Сергея Дягилева» в Нью-Йорке, занялся американской карьерой Театра танца Бориса Эйфмана, контрактами ведущих российских солистов, затем — гастролями Мариинского театра и другими проектами. В Академии русского балета им. Вагановой Сергей Данилян читает курс «Инновационные программы в танцевальном искусстве».

На выставке будут представлены редкие фотографии Дианы Вишневой, Натальи Осиповой, Полины Семеновой, Николая Цискаридзе, Марсело Гомеса, Ивана Васильева и других блестящих танцовщиков в жизни, танце и репетиционном процессе. А также материалы из архива Ardani Artists, переданного в дар Музею театрального и музыкального искусства.

Выставка будет работать по 28 января 2018 года.

ЮРИЙ МАРТЬЯНОВ

Балетный проект Сергея Даниляна «Мечтатели» на музыку Дариюса Мийо в постановке хореографа Владимира Варнавы был представлен на сцене Московского академического музыкального театра им. Станиславского и Немировича-Данченко

ПАТРИСИЯ КААС С НОВЫМ АЛЬБОМОМ

21 ноября в БКЗ «Октябрьский» певица выступит с новой программой. Концерт проходит в рамках европейского турне, приуроченного к выходу альбома Patricia Kaas.

Это десятый студийный альбом, первый за последние 13 лет. После успеха выдающихся альбомов Kabaret (2008), посвященного великим женщинам 1930-х годов — Марлен Дитрих и Грете Гарбо, и Kaas chante Piaf (2013) — сборника песен Эдит Пиаф Патрисия Каас представляет совершенно иной материал. Для нового альбома она выбрала несколько треков из 35 песен, предложенных ей французскими авторами. Певица подчеркивает, что сегодня для нее нет запретных тем. В новом альбоме немало острых социальных текстов — например, песня о насилии в семье Cogne («Ударь»), об инцесте La maison en bord de mer («Дом на берегу моря») или о неприятии гомосексуальности.

Кроме новых композиций, Каас представит в программе всемирно известные хиты: Mademoiselle chante le blues, Mon mec a moi, Ceux qui n'ont rien, D'Allemagne, Et s'il fallait le faire и другие. И она по-прежнему остается иконой стиля, впечатляющей зрителя своей манерой исполнения, ярким драматическим искусством.

РЕКЛАМА

ESCADA

Санкт-Петербург
Невский пр., д.141 +7 812 418 21 00
Большой пр. П.С., д. 51 +7 812 418 21 12

ESCADA.COM

ГДЕ ПРОВЕСТИ НОВОГОДНЮЮ НОЧЬ

Отельеры и рестораторы Петербурга все уже придумали

Экстрим, высокое искусство, традиции разных стран, путешествия во времени и пространстве — креатив организаторов праздничных вечеринок и застолий для тех, кто предпочитает встречать Новый год не дома, поистине не знает границ.

Новогодняя ночь в байкерском стиле ждет гостей Original Sokos Hotel Olympia Garden. В основной зоне ресторана и на террасе обещают взрывной и брутальный праздник с влекущим в путешествие рычанием мотора, культовой музыкой, Rock'n'girls, огнем в камине и деликатесами от шефа. В меню — нисуаз и оливье, колбаски гриль и свиные ребра, шпроты и студень с хреном, а также карвинг-станция с копченой бараньей ногой и лососем. After-party — в пабе Sports' bar 84.

Ресторан «Борсалино» предлагает встретить Новый год по-итальянски — весело и жизнерадостно, с громкой музыкой, танцами, блюдами итальянской кухни и искристым просекко. Вечер под девизом Be Italian! начнется в 21:00. На улице перед входом в ресторан гостей будет встречать шоу барабанщиц, а внутри — музыкальный дуэт и иллюзионист. Новогодний буфет от шеф-повара Сержа Фери включает разнообразные закуски: копченый угорь с тапенадом из оливок, классический капрезе, салат с осьминогом, ассорти мясных и рыбных деликатесов, тартар из говядины, вителло тоннато и еще множество блюд. Среди основных блюд — каре ягненка в зеленой панировке, салтимбока на подушке из зеленого горошка, пармиджана, несколько видов пасты. А на десерт шеф-кондитер отеля «Астория» Юлия Иванова выбрала лучшие итальянские сладости, от лимончелло-бабы и сицилийских канноли до панакоты и тирамису.

В ресторане «Астория» праздничный ужин будет состоять из шести курсов «со всего света» от Давида Эйро. В меню: обжаренный гребешок тандори с соусом сальмонеро и чатни из манго, капучино из лобстера с кукурузой на гриле, сморчками и эстрагоном, чилийский сибас с ризотто с белыми грибами и велюте из артишоков, турнедо из филе говядины с фрикасе из козлобородника с трюфелями и соус из копченой паприки. А на десерт — «Пламенная Аляска» с мороженым внутри и меренгой снаружи. Пламенная — потому что перед подачей ее подожгут. Музыкальное сопровождение — французский джаз, шампанское тоже французское.

В ресторане Azia гранд-отеля «Европа» обратятся к Востоку: гостей в новогоднюю ночь ждет программа «Поцелуй гейши» с танцами гейш в шелковых кимоно и ужином из четырех курсов в азиатском стиле.

А под сводами Solo Sokos Hotel Palace Bridge развернется гавайский карнавал: шоу-балет и клубные миксы от диджеев перенесут гостей из снежного Петербурга на жаркие пляжи Тихого океана. Бой гавайских барабанов и экзотические животные, традиционные танцы под укулеле, цветочные ожерелья и «47 градусов выше лосося» в качестве welcome-drink. В меню — маринованный лосось с красным апельсином и кориандром, тигровые креветки гриль, маринованные в имбирном масле с соусом на основе кокосового молока и листьями лайма, оливье с тихоокеанским крабом. Для смелых — VIP-предложение: знойная новогодняя вечеринка в Palace Bridge Wellness Club — бикини, коктейли, новогоднее меню от шеф-повара Александра Денисова, теплый воздух и самый большой бассейн в центре Петербурга. Лучшие места у сцены — спазона с прозрачным куполом, джакузи и саунами.

Формулу счастья попробуют вывести в новогоднюю ночь в ресторане «Вино и вода» Hotel Indigo St. Petersburg — Tchaikovskogo. Временные пласты сдвинутся, и музыкальные направления, созданные за последние сто лет, станут составляющими формулы. Рок вступит в противоборство с джазом, гости смогут блеснуть своей эрудицией, пластикой и вокальными способностями, и все это в самых неожиданных музыкальных направлениях. А профессор Бронштейн применит свой волшебный прибор — хэппиметр, чтобы всех сделать счастливыми. Ненаучно-фантастическая поп-рок-хип-хоп-металл-электро-джазовая ритм-н-блюз музыкальная вечеринка «Формула счастья» закончится падением новогодних предсказательных шаров и танцами.

ВАРВАРА ЛОЗЕНКО

В прошлое окунутся и гости ресторана «Царь», где в новогоднюю ночь состоится увлекательное путешествие во времени. Тема путешествия — история праздничных раутов в России: от петровских ассамблей до балов-маскарадов XX века. Перед гостями выступят герои императорских балов с классическими бальными танцами и вокальными номерами, зажигательный цыганский ансамбль, бравые казаки и представители классического русского балета.

Русскому балету посвятят и новогодний гала-ужин в ресторане «Империал» отеля «Коринтия Санкт-Петербург» (2018-й официально признан Годом русского балета): музыканты исполнят фрагменты из знаменитых произведений русских композиторов, а на десерт гости получат в подарок оригинальный воздушный десерт «Анна Павлова».

Поклонников высокого искусства ждут сюрпризы от ресторана The Repa. Хотя в саму новогоднюю ночь ресторан не работает, но перед Новым годом и на каникулы предлагает гостям пакеты «ужин + театр»: в стоимость пакета входят ужин в ресторане и билеты на рождественские спектакли (« Щелкунчик» и другие).

В полной мере прочувствовать атмосферу культурной столицы в новогоднюю ночь предлагает отель-галерея Solo Sokos Hotel Vasilievsky: бой курантов в окружении предметов искусства, среди картин и скульптур современных художников. Начать предполагается в ресторане «Репин» с блюд северной кухни от шеф-повара Максима Иудина: салата с осетриной, лесных грибов, строганины из оленины или ладожского сига и других блюд под шампанское или домашнюю наливку. А остаток ночи провести в пабе «8-я линия», встретив первое утро нового года, играя в дартс или настольные игры.

Вероника Зубанова

ЕЛЕНА ГОРБАЧЕВА

ПРОДОЛЖЕНИЕ БАНКЕТА

Новогодние каникулы в России традиционно долгие. Начинаются обычно с европейского Рождества и не заканчиваются до встречи Нового года по восточному календарю.

В отеле «Коринтия Санкт-Петербург», кроме новогоднего гала-ужина, пройдут торжества в честь европейского Рождества. В ресторане «Империал» с видом на Невский проспект 24 декабря состоится поздний ужин (с 18:30 до 23:00), а 25 декабря — праздничный ланч (с 12:00 до 15:00). В лобби отеля 25 декабря гостям предложат Рождественское чаепитие (с 15:00 до 18:00) с игристым вином. Отель подготовил специальные предложения в новогодние праздники: две ночи проживания и праздничный новогодний гала-ужин из четырех курсов в ресторане «Империал».

Для гранд-отеля «Европа» ближайший Новый год станет 143-м в истории. Опыт большой, и международная команда во главе с шеф-поваром Йеном Миннисом и директором ресторанной службы Салимом Эль Хайяти разработали целую программу торжеств: кроме новогодних гала-ужинов, в нее включены детская елка, мастер-класс по украшению пряничных домиков, а также череда праздничных бранчей: на католическое и православное Рождество и Новый год. Праздновать начнут в ресторане «Европа» аж за две недели до наступления Нового года: бранчи с икрой и гастрономическими хитами, неограниченный бар и любимые мелодии в исполнении одного из лучших джаз-бэндов города ждут гостей 17 и 24 декабря, 1 и 7 января.

В НОСТАЛЬГИЧЕСКОМ ДУХЕ

В новогоднюю ночь традиционно принять подводить итоги и загадывать желания, веря в светлое будущее. Может быть, поэтому в ресторанах Петербурга так популярны ностальгические тематические вечеринки в стиле 1970–1980-х с демонстрацией советских кинофильмов.

В ресторане «Гайот» обещают полное погружение в советскую эпоху: от запаха мандаринов до талонов, от запрещенной музыки до розыгрыша по облигациям трехпроцентного займа. Программу «По волнам моей молодости» проведет идейный вдохновитель клуба «Пионер», поздравлять гостей будет генеральный секретарь ЦК КПСС Л. И. Брежнев, а всех, кто пожелает, торжественно примут в партию. В меню — ностальгический оливье с майонезом из стеклянной банки, салат «Внешторг», треска по-московски, а также другие блюда, бывшие в советские времена дефицитом.

Неформальный праздник с золотыми танцевальными хитами и любимыми песнями «Назад в 1980-е» пройдет в отреставрированном бальном зале «Крыша» гранд-отеля «Европа».

В ресторане «Ассамблея» гостиницы «Октябрьская» новогодняя вечеринка пройдет под девизом Back in the USSR, а в меню будут присутствовать и блюда досоветской эпохи. Например, копченая буженина с чабрецом и солеными огурцами по рецепту 1919 года и кокиль по старинному рецепту из трех видов рыбы и креветок, запеченный в ржаном хлебе в русской печи.

Гастрономические изыски предлагает и Italy Group: к Новому году здесь для ресторанов группы готовят единое меню от бренд-шефов Ильи Бурнасова, Евгения Енгельке и Александра Ишова. Всех секретов не раскрывают, но обещают новую версию «Новогоднего стола» — особое оливье и другие интерпретации давно любимых блюд. Меню будет действовать с 15 декабря по 10 января.

В ресторане «Сули Гули» состоится «Синий иней Party» с ВИА «Поющие гитары». В программе также дискотека под любимые хиты, интерактив с «Трусом, Балбесом и Бывалым», конкурс по скоростному поеданию оливье, дегустация разных видов водки, дефиле новогодних нарядов под «Синий иней», игра в снежки, бой сосульками и шашлычки под огурчики во дворе ресторана.

Новый год в стиле Disco ждет гостей панорамного ресторана «Беринг» в отеле «Санкт-Петербург». И меню в советском стиле: холодец по-домашнему, оливье, «Мимоза», цыплята табака, торт «Медовик».

И, конечно, какая ностальгия без старого советского кино? «Пять минут, пять минут» (и не только) будут петь в ресторане Katyusha. Гостей ждут кино-попурри с песнями и номерами из советских новогодних фильмов («Карнавальная ночь», «Морозко», «Ирония судьбы», «Чародеи»), новогодний стол в русских традициях (селедка под шубой, блины с икрой, мандарины), сюрпризы от Деда Мороза.

В ресторане «Метрополь» тоже будет «Карнавальная ночь»: шоу от театра пародий «Персона», выступление иллюзионистов, меню от шеф-повара Алексея Баринова, интерактивная программа от Деда Мороза и Снегурочки и специальная детская зона с профессиональным аниматором.

Ресторан «Багратион холл» пригласит на дискотеку «Иван Васильевич меняет профессию», а «Советский Союз» (в полном соответствии с названием и концепцией) проведет «Вечеринку на „Ленфильме“».

Да и голливудские звезды и хиты не останутся без внимания. В «Бричмуле» гостей ждет Kingsman Party со звездами Casino Royal, шоу-bourlesque, лазерным представлением и секретными квестами для детей. В ресторане Fiolet — «Новый год в голливудском стиле»: black tie, красная дорожка, репортеры, этюды от лицедеев и персонажи диснеевских мультфильмов в качестве аниматоров для детей.

Здание Leader Tower (башня «Конституция») превратится в Empire State Building, причем 1940–1950-х годов. Леди в боа, джентльмены в костюмах, сливки шоу-бизнеса того времени, танцы, чечетка, фокусы, казино, Мэрилин Монро — таким будет встреча 2018-го в панорамном ресторане «Этаж 41».

Ресторан северной кухни Nordic при отеле Voyage и ресторан в венецианском стиле Villa Aston при отеле «Астон» также обещают красные дорожки, блистательные наряды, присутствие звезд и вспышки фотокамер — здесь собираются воссоздать атмосферу церемонии вручения премии «Оскар». Торжественно награждать будут и в ресторане Madagascar — только не «Оскаром», а «Грэмми».

Вероника Зубанова

ИТАР-ТАСС

СТОЛ ОТ «МЕТРОПОЛЯ»

Ресторан «Метрополь», ставший городским брендом еще в советское время, предлагает заранее подготовиться к новогодним праздникам.

В меню ресторана есть блюда, которые позиционируются как созданные по рецептам, «найденным шеф-поваром ресторана Алексеем Бариновым в царских поваренных книгах конца XIX — начала XX века». Среди них — молочный поросенок, приготовленный в печи, осетр по-царски на ольховых опилках, заливное «осетра в шампанском», фаршированный гусь с печеными яблоками и клюквенным чатни. Продукты для их приготовления доставляются из фермерских хозяйств Ленинградской и Новгородской областей.

С 15 декабря по 14 января у петербуржцев есть возможность заказать шоу-блюда, как называют их в «Метрополе», не только на корпоратив, но и к домашнему новогоднему столу. Предзаказ нужно сделать за три рабочих дня до готовности блюда.

AZZURRO CAFE НА ПЕТРОГРАДСКОЙ

Холдинг Zimaleto Group открыл заведение в новом для себя формате.

В концепции — домашняя итальянская кухня, поэтому в меню — классическая неаполитанская пицца с домашней бурратой, салаты, паста ручной работы с кроликом, тамбовским окороком или страчателлой. Каждый день здесь готовят завтраки и обеденные сеты из нескольких блюд. Из специальных предложений ресторана — комплимент от заведения к ужину, а по вечерам пятницы и субботы — бутылка вина в подарок для компаний от четырех человек. Поводом к таким предложениям выходного дня стала музыкальная программа заведения: с появлением Azzurro Cafe в Zimaleto Group оно сместилось в сторону джаза. Каждую пятницу и субботу здесь играют известные питерские коллективы, афишу концертов холдинг издает на месяц вперед. А по средам и четвергам живой джаз и винные вечера перемещаются на площадки других ресторанов Zimaleto Group — в «Крышу 18» и Villa Zimaleto.

«Azzurro — это проект, с которого я начинаю переосмыслять подход к построению ресторанного бизнеса в принципе,— говорит Владимир Спирин, соучредитель Azzurro Cafe.— Начнем с того, что я здесь встал на кухню в пару с шеф-поваром и параллельно получаю поварское образование. Мой многолетний опыт в ресторанной индустрии и кругозор помогают правильно ориентироваться во вкусах, в продуктах и в том, что действительно нужно гостям. А профессиональный шеф помогает нам воплощать в жизнь все задумки. Для меня это новая ступень развития, дико интересная и, я считаю, верная. В конце концов, это очень круто, когда хозяин ресторана может лично отвечать за качество кухни».

КОФЕ И ДЕСЕРТЫ — ЗАВТРА И СЕГОДНЯ

В новой «деловой» кофейне под названием «Завтра будет кофе» теперь готовят «домашние» десерты в собственной кондитерской.

Шеф-кондитер заведения Евгения Шефер, выпускница Le Cordon Bleu, взялась за авторскую интерпретацию классических французских десертов. В основе новаторского подхода — создание необычных вкусов. В числе кондитерских работ шефа — Cloud #5 с яблоком и карамелью, Cloud #7 с кофе и шоколадом, Cloud #9 с малиной и перцем, Pastel de Nata — десерт, основанный на сочетании слоеного теста, запеченного заварного крема и домашнего абрикосового джема. Для любителей шоколада здесь готовят Black Gold — апельсиновый бисквит с куантро, апельсиновым желе и орехами с шоколадной глазурью, а также давно знакомый, но совсем новый брауни с темным шоколадом и бананами в карамели.

Бельгийский шоколад, французское какао, свежие ягоды выбираются и закупаются каждое утро лично кондитером. Также в меню заведения присутствуют безлактозные и безглютеновые десерты.

EM: НОЯБРЬСКИЕ СЕТЫ

За пять лет работы в ресторане EM было приготовлено примерно 35 сетов, а это более двухсот различных блюд. В качестве символического подведения итогов в ресторане весь ноябрь будут действовать два меню (из семи и из трех перемен), составленные из самых ярких блюд, приготовленных за этот период.

EM — гастрономический проект известного ресторатора Эдуарда Мурадяна. Название состоит из его инициалов (в английском написании), которые так удачно тематически сложились. Пока подобных заведений в Петербурге, да и во всей России, нет: EM работает пять дней в неделю, открываясь в семь часов вечера для сервировки одного ужина. На абсолютно открытой кухне (она никак не отгорожена от зала) готовится сет из семи перемен блюд. И этот процесс становится для гостей неким гастрономическим театром.

Кухню ресторана возглавляет Олеся Дробот — 14 лет она трудилась на разных позициях в разных заведениях, в результате попала в команду Адриана Кетгласа в ресторане Grand Cru и два года проработала под руководством талантливого шефа. Придя на кухню ресторана EM, Олеся получила абсолютную свободу в выборе ингредиентов и техник приготовления блюд.

В команде ресторана работает и Виктория Мосина, выполнявшая до этого обязанности су-шефа у Игоря Гришечкина в «Кококо». Ее настоящая страсть — это изучение различных дикоросов; Виктория, убежденная вегетарианка, возглавила веганское направление кухни. Так что продукты и ингредиенты для ресторанных блюд выбираются не только у фермеров, но еще и собираются в лесах Ленобласти.

В ноябрьское меню войдут бриошь из шпината с черной икрой и кремом из эдамаме; оленина и шиитаке с маринованной тыквой и копчеными кешью; вонголе и слива с соусом на основе пондзу; консоме из боровиков с устрицей; форель с печеным топинамбуром и соусом из семечек подсолнуха; утиная грудка с паштетом из фуа-гра и соусом порто.

Утиная грудка и лисички с паштетом из фуа-гра и соусом порто

ПО ВОСТОЧНОМУ КАЛЕНДАРЮ

Год Желтой земляной собаки наступит только 16 февраля 2018 года. Однако рестораторы активно используют «собачью» тему в организации новогодних праздников.

В таверне «Гролле» праздничная ночь пройдет под девизом «Человек собаке друг». Гостей будут развлекать ВИА «Собачья работа» и приглашенные артисты, в числе которых Иван Болдин с интерактивным магическим шоу и пластик-вумен, она же девушка-каучук Елена Кущ. Праздничное меню готовит шеф-повар Александр Дубин, новогодний стол будут украшать паштет из гуся и холодец, салат из подкопченной зубатки и коктейль из копченой индейки, селезень конфи с тушеной капустой и судак, запеченный в листьях порея, домашние колбаски. На сладкое гостям предложат огромный праздничный торт «Вот где собака зарыта», а среди развлечений — творческий конкурс «Щас спою» и мастер-класс «Собачий вальс».

В семейном ресторане «Парк» гостям предложат сфотографироваться с символом года, причем для этой роли выберут популярную северную породу — хаски. В программе также выступление шоу-балета «Эйфория», кулинарное шоу от шеф-повара, концерт Александра Марцинкевича.

В ресторане «Америка» хозяев года заставят плясать под чужую дудку (и не только дудку) — в программу включены выступления дрессированных собак. «Старый добрый цирк» с дрессированными животными покажут и в панорамном ресторане-пивоварне «Папаша Клаусс» в ТРК «Питерлэнд», гостей ждут также аттракционы, иллюзионисты, клоуны — и зимний вид на Финский залив.

В ресторанах сети Amulet, встречая год Желтой земляной собаки, зажигать будут не только в переносном, но и в прямом смысле: фирменное блюдо от шефа презентует кулинарное шоу «Фламбе». В меню — «Шуба Деда Мороза», «Новый год по-английски», «Рыбный сюрприз от Санта-Клауса», рулет «Снеговик», разносол «Эх, наливай» с салом с мороза. А лучшие друзья братьев наших меньших смогут претендовать на звание «Человека года».

Кстати, согласно восточным поверьям, этот год Собаки следует встречать в сочном желтом или сияющем золотом цвете. Последний вариант возможен в ресторане The Lounge новой гостиницы «Лотте Отель Санкт-Петербург». Витражный купол, золотые декорации и костюмы, золотая фотозона с моментальной печатью фотографий, ледяные скульптуры и пряничные домики создадут особую праздничную атмосферу. Тем, кто забронирует новогодний ужин, предоставляются специальные тарифы на размещение в отеле. А на самой вечеринке гости получат шанс выиграть подарочный сертификат на размещение в «президентском люксе». Это самый большой (216 кв. м) номер отеля с королевской спальней, гостиной и обеденной зоной на десять персон. В его отделке использованы природные материалы, для управления телефоном, светом, кондиционером и отоплением используются индивидуальные сенсорные панели системы «умный дом». Но главное, конечно,— панорамный вид на Мойку и Исаакиевскую площадь.

КИРИЛЛ ТУЛИН

«МОСКВА-ПЕКИН» СТРЕМИТСЯ К БАЛАНСУ

Медовая панакота в ледяной капле с рагу из ревеня и клубники

Шеф-повар Жольт Плэсингер, отвечающий за европейское направление в ресторане «Москва-Пекин», завершил работу над «некитайской» половиной меню. Представлено более 30 новых блюд русской, французской, итальянской кухни в оригинальной авторской подаче. Теперь меню представляет собой полуторакилограммовый том с иллюстрациями и аннотациями к ключевым блюдам.

«Мы используем много локальных, фермерских продуктов. Говядина — российская, из Брянска и Воронежа. Грибы и ягоды — из Ленинградской области. В скором времени намереваюсь сам делать здесь сыр,— рассказывает Жольт Плэсингер.— Европейское направление в нашем меню — это преимущественно русская и французская кухня. В авторской подаче, нередко — с элементами молекулярной кухни... Турнедо Россини мы делаем по всем правилам: из мраморной говядины, с фуа-гра и черным трюфелем. Причем это в определенном смысле шоу-блюдо: мы готовим его перед гостями, как и другое фирменное наше блюдо — утку по-пекински. Я считаю, что самое главное — и в жизни, и в профессии — нужно всегда удивлять людей. Удивлять прежде всего тем, во что вложены большой труд и душа».

Жольт Плэсингер родился в Венгрии, в городе Веспрем. Мама Жольта, Каталин Плэсингер, была известным в своей стране шеф-поваром. В послужном списке Жольта — рестораны и отели Австрии, Германии, Швейцарии, Италии. В 2008 году Жольт переехал в Петербург, и карьера стала развиваться стремительно: открытие ресторана Sokos Vasilievsky, запуск проекта Dans le Noir в отеле Sokos Palace Bridge, открытие отеля Sheraton Moscow Sheremetyevo, работа в Azimut Moscow Olympic.

В качестве цитат из нового меню ресторана «Москва — Пекин» стоит упомянуть, например, салат из креветок, свежего огурца и фенхеля с чесночно-медовым дрессингом; салат оливье из мяса копченого цыпленка с перепелиными яйцами и красной икрой; крем-брюле из тыквы с утиным мясом.

ЯРКОСТЬ ВКУСА

ЕВГЕНИЙ ПАВЛЕНКО

ЕВГЕНИЙ ПАВЛЕНКО

ЕВГЕНИЙ ПАВЛЕНКО

ЕВГЕНИЙ ПАВЛЕНКО

Японский зеленый чай для заваривания теста, латиноамериканские семена, фуа-гра и киноа как ингредиенты для суши и роллов… В ресторане Azia гранд-отеля «Европа» значительно обновилось меню. О новых идеях, концепции и творчестве рассуждает шеф-повар ресторана Лариса Кордик.

— Лариса, чем вы руководствовались, создавая новое меню?

— Хотелось, во-первых, сделать что-то необычное, чтобы удивить наших гостей. Во-вторых, сейчас огромное количество людей старается питаться правильно — и нужно предложить им что-то, подходящее для здорового образа жизни. И, наконец, в-третьих, я стремилась создать такие блюда, которые петербуржцы и гости нашего города могли бы попробовать только у нас.

— Какие позиции вы считаете наиболее интересными?

— Прежде всего, обновилось меню суши-бара. Мы не отказывались от классических суши и роллов, но ввели в меню новые позиции. Например, новый фирменный ролл «Красное и черное», в котором, кроме классического японского риса для суши, используется черный китайский рис — его еще называют «императорским». Этот рис чрезвычайно полезен для здоровья, он снижает уровень сахара в крови и обладает еще массой полезных свойств. Раньше его было разрешено есть только китайским императорам, а простолюдину, который осмеливался попробовать этот рис, грозила смертная казнь. Это действительно исторический факт. Сегодня в нашем ресторане каждый может почувствовать себя императором, попробовав «Красное и черное».

— Черное — понятно, а красное?

— Черного цвета также добавляет пудра из черного кунжута — это тоже очень полезный ингредиент. А красное — потому что в нем используется пудра свеклы. Мы ее сушим, а затем измельчаем в блендере, получается сладковатая пудра насыщенного красного цвета. Красиво и полезно, потому что свекла тоже обладает массой полезных качеств. Такого сочетания я не видела нигде. Еще в новом меню есть ролл с острым лососем и киноа: вместо риса я использую киноа, приготовленное таким же способом, как рис. Это тоже очень полезный продукт — а поскольку это крупа с легким хрустом, получается интересное сочетание текстур. Кроме того, у нас появились, например, суши с тунцом и желтком перепелиного яйца: когда вы его пробуете, то чувствуете не только вкус риса и рыбы — жидкий желток растекается, мягко обволакивая и дополняя вкус.

— Необычные сочетания создают необычные продукты?

— Мне нравится экспериментировать. В новом меню есть такая позиция, как суши с говядиной и фуа-гра. А классические китайские димсамы мы готовим с необычными начинками: с олениной и трюфелем, с чилийским сибасом и шпинатом (причем тесто заваривается на японском зеленом чае матча), с гребешком и чернилами каракатицы. В линейке новых суши-роллов я бы обратила внимание на такую добавку, как волшебные латиноамериканские семена чиа: столовая ложка этих семян покрывает суточную потребность человека в белке.

— Это, прямо скажем, уже не Азия…

— Не Азия. Но в Латинской Америке очень много переселенцев из Японии, которые ассимилировались и стали в свою кухню добавлять местные продукты. В той же Латинской Америке есть 25 видов чили — и все разного вкуса. Из них можно делать разные соусы, а соусы — это основа азиатской кухни. Очень богатая палитра получается, благодаря которой можно разнообразить любые блюда.

Это fusion, и это — часть концепции ресторана Azia. Петербург — территория Европы, а европейский человек не всегда готов к таким ярким, резким, порой даже очень острым вкусам, которые присущи традиционной азиатской кухне. Мы стараемся удовлетворять вкусы каждого гостя.

— Где вы берете все эти удивительные экзотические продукты?

— Семена чиа — достаточно доступный продукт, они продаются и в Петербурге, в магазинах здорового питания. Специи и соусы мы заказываем из Юго-Восточной Азии. Основные продукты — овощи, птица, говядина — локальные, в основном фермерские. Рыба и морепродукты — тоже отечественные, гребешок, например, дальневосточный — и не замороженный, а охлажденный, его привозят два раза в неделю.

— Как выбираете поставщиков?

— Поскольку мы большая международная компания, в отеле работает отдел закупок, который этим занимается. Мы должны соответствовать высоким стандартам, поэтому контроль качества очень строгий, отбор поставщиков достаточно жесткий. Например, для приготовления утки по-пекински птица должна весить 2400 граммов — мы смотрим на вкус, на размер, на качество и на то, может ли это качество быть постоянным.

— Что для вас главное в азиатской кухне?

— Для меня лично — яркость вкуса. Начав работать в азиатских ресторанах много лет назад, я поняла, что нашла идеальную еду. Что это — мое. Европейская еда имеет более спокойный вкус, используются классические продукты — для меня это немножко скучно. Мне не хватает в ней яркости и остроты. Возможно, свою роль в моей любви к азиатской кухне сыграло то, что в детстве я жила на Кавказе: у нас всегда было много специй, и я очень люблю кавказскую кухню, я на ней училась.

— А как вы вообще пришли в профессию?

— Не сразу. Но готовить я любила всегда. Меня учила бабушка, она была прекрасным поваром, хотя и не профессиональным. Профессионалов в нашей семье было два — мой дядя и его мама работали шеф-поварами. А я училась в школе с химическим уклоном, работала учителем химии: мое первое образование — «химическая технология органических соединений». Но потом всерьез увлеклась кулинарным искусством и получила второе высшее образование. Работала в Москве в нескольких ресторанах, в том числе в группе Аркадия Новикова. Попав однажды в японский ресторан, загорелась этим направлением. Много училась, много ездила. Наша профессия предполагает постоянное обучение, постоянный поиск идеальной еды, идеального вкуса — этим и интересна. Для меня работа в офисе была бы смерти подобна. А на кухне никогда не бывает скучно. Мы постоянно творим. И если что-то получается (и получается хорошо) — это радость, счастье, гордость, когда видишь довольные улыбки на лицах гостей.

Вероника Зубанова

СКАЗКИ ПО ЗАКАЗУ

АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

В тематике вечеринок в разных заведениях города закономерно появляются сказки — как для детей, так и для взрослых.
В ресторане «Mamalыga» самых маленьких гостей встретят и отведут в волшебную страну чудес Веселая Снежинка и добрый Эльф, а взрослых ждут праздничный концерт Татьяны Булановой, иллюзионисты, шоу барабанов и танцы масок.
«Коммуналка» предложит детям интерактивную снежную историю «Путешествие в Заметенное королевство»: светящаяся новогодняя елка, исполняющая заветные желания, мерцающие Дед Мороз и Снегурочка, гигантские снежные комья, световые эффекты, световая супедискотека с фейерверком в финале. А для взрослых — песочные картины, иллюзион-шоу и кавер-группа с любимыми хитами.
В отеле «Введенский» покажут зимнее белоснежное мим-шоу «Тот самый снег» (обещают также исполнение желаний), а в отеле «Кортъярд Марриотт Пушкин» вечер посвятят «Алисе в Стране чудес» (будут даже тематические столы «Съешь меня» и «Выпей меня»).
К классике мистической литературы обратится гранд-отель «Европа». В главных ресторанах отеля «Европа» и «Икорный бар» для гостей поставили фантастическое музыкальное шоу по мотивам повести Николя Гоголя «Нос». Вымышленный персонаж путешествует по зимнему Петербургу и Европе и увлекает гостей в мир ароматов, где живут и творят сомелье и парфюмеры.
Гоголя вспомнят и в отеле «Полюстрово»: гостям предлагают провести «Вечера на хуторе близ Полюстрово» — поболтать в теплой избе с говорливой и хлебосольной хозяйкой Солохой. Накануне новогодней ночи тем, кто заказывает банкеты, обещают чудеса: скидку на проживание с 29 декабря по 2 января в номерах любой категории отеля.
Сказочная атмосфера — «конек» Нового года в Петербурге, кроме того, сказку можно создать и своими руками, уверены в отеле «Ренессанс Санкт-Петербург Балтик». Декораторы поработали над праздничной концепцией оформления, объединяющей композиции из живых цветов и рождественские украшения. Атмосферу Рождества и Нового года поддержат согревающий глинтвейн, свежее имбирное печенье, большой пряничный домик, созданный кондитерами. А шеф-повар отеля Александр Сорокин разработал меню из четырех курсов. В нем, помимо традиционных позиций, например домашних блинчиков с красной икрой, будут сюрпризы и комплименты для гостей. Ужин начнется в T Lounge баре, где гостям предложат сеты из закусок и вина, затем праздник переместится в ресторан Canvas. А после боя курантов гости смогут посмотреть главный фейерверк, отправившись на Дворцовую площадь.

«МАРИ VANNA» ПРИНИМАЕТ ПО-ДОМАШНЕМУ

Ресторан «Мари Vanna» (Ginza Project), недавно переехавший с улицы Ленина на Мытнинскую набережную, теперь напоминает квартиру, где одновременно живут люди из разного времени, с разными вкусами и материальными ценностями. В интерьере получился микс из купеческо-мещанского быта с его салфетками, кружевными занавесками, статуэтками, павловопосадскими платками, самоваром с баранками, развесистыми люстрами и вязаными абажурами — и обстановки петербургско-ленинградских квартир с библиотекой, пишущими машинками и семейными фотографиями на стенах. Пространство, где, кажется, нет ни сантиметра, свободного от изобилия разных предметов, довольно обширно — здесь есть балкон, зал внизу и две отдельные комнаты для компаний — каминная и столовая.
В меню и в подаче блюд также присутствует изобилие — в духе русского застолья, как его принять понимать. Еду «в стол» подают в хрустальных салатницах, напоминающих о советском прошлом. Впрочем, все здешние блюда позиционируются как домашние: оливье с телятиной, студень, пирожки с телячьим сердцем, зеленые щи с цыпленком... Здесь пекут блины — тонкие пшеничные и пышные гурьевские, с гречневой кашей и ливером или крабом, «плюс икра осетровая, щучья, заморская баклажанная». Устраивают банкеты — с молочным поросенком, фаршированной копченым лососем стерлядью, запекают целого судака, подают соленые рыжики и олюторскую селедку.
За потайной дверью находится Музей самогона с медным аппаратом и антуражем русской избы. Скоро гостей будет встречать настоящая Мари Ванна — «хозяйка» этого дома (кастинг проводится среди петербургских актрис). Она будет вести неспешные беседы с гостями, вязать шерстяные носки и всем своим видом создавать ощущение уюта. Друзьям и завсегдатаям ресторана здесь могут подарить персональный ключ, которым открываются двери любого ресторана «Мари Vanna» — в Нью-Йорке, Лондоне, Москве и Петербурге.

ЛЕГКАЯ «ДИАНА ВИШНЕВА»

Новый десерт, посвященный приме-балерине Мариинского театра,— создание шеф-кондитера отеля «Астория» Юлии Ивановой. Десерт можно попробовать в гостиной «Ротонда» и в ресторане отеля.

Отель «Астория» многие годы сотрудничает с лучшими театрами Петербурга, поддерживает фестивали. Гости могут смотреть спектакли из личной ложи отеля, в декоре люксов использованы принты с фотографиями сцен из знаменитых спектаклей; есть в интерьере и сценические портреты Дианы Вишневой. Балерина отмечала здесь многие значимые события, и в отеле решили сделать для примы нечто особенное. Так появилось особое лакомство на основе любимых вкусов Дианы: печеного яблока, вареной сгущенки и клюквы в сахаре.

Балерина рассказывает, что они вместе с кондитером Юлией Ивановой долгое время подбирали ингредиенты, пробовали разное сочетание вкусов. «Мы отталкивались и от моих детских воспоминаний. Например, я часто ходила с дедушкой в лес за ягодами. А среди моих любимых сладостей была клюква в сахаре и монпансье в коробочке. Так в десерте одним из главных компонентов стала именно клюква,— говорит Диана Вишнева.— Десерт балерины, наверное, тема особая. Ведь считается, что мы питаемся воздухом или постоянно сидим на диете. Все это достаточно далеко от истины. На деле же у нас просто иное отношение к сладкому. Например, шоколад для артиста не является лакомством в его привычном понимании. Это скорее легкий перекус и возможность поддерживать силы перед выходом на сцену. Для меня десерт — это то, чем можно себя побаловать, нечто исключительное. Именно поэтому я довольно избирательна, в очень редких случаях заказываю сладкое в кафе или ресторанах».

«Все перечисленные Дианой вкусы сочетаются между собой, и я просто придала им форму и текстуру,— рассказывает Юлия Иванова.— Получилось очень хорошее сочетание — от нежного мусса до хрустящего яблока, слоеного теста и меренги. Поскольку мы сразу договорились не использовать никаких ассоциаций с балетной пачкой или пуантами, я просто постаралась создать гармоничный, красивый и женственный десерт, с балансом сладкого и кислого».

В составе нового лакомства — печеное яблоко с корицей, карамелизованное слоеное тесто, клюква в сахаре, шарики из йогуртового мусса с клюквенной начинкой и шарики из клюквенного мусса с начинкой из вареной сгущенки. Все это украшено меренгами и уложено в круглую коробочку из белого шоколада, напоминающую шкатулку с драгоценностями.

ЗИМНЕЕ ТЕПЛО В EMERALD

Теплый салат из лосося с картофелем стоун и рукколой

В Grand Hotel Emerald обновили меню. Шеф-повар отеля Денис Мельников подобрал вкусовые сочетания для холодного времени года: сливочный суп с лисичками, луком пореем и трюфельным маслом, свиные ребрышки с запеченным картофелем и пряной сметаной и другие интересные блюда. Ключевой позицией стал теплый салат из лосося с картофелем стоун и рукколой. Для салата используется лосось премиум-класса с Фарерских островов. Благодаря высокому качеству продукта и правильной технике приготовления жареные кубики лосося приобретают нежную текстуру, но при этом не теряют насыщенный вкус. Блюдо подается с популярным в Юго-Восточной Азии устричным соусом, который представляет собой вязкую темную консистенцию, приготовленную из сахара, соли, устричной эссенции и кукурузного крахмала.

ВЕЛНЕС-ЛАНЧ В DOM BOUTIQUE HOTEL

С ноября в Dom Boutique Hotel запустили велнес-меню. Среди блюд — салат из камчатской семги горячего копчения и свежей йогуртовой заправкой, крем-суп из молодого батата с кокосовым молоком и запеченными фермерскими овощами, куриное филе сувид с ароматизированным киноа и соусом из молодого пастернака. Метод сувид заключается в том, что курица приготавливается в вакууме на паровой бане при низкой температуре, не превышающей 70 градусов, что сохраняет полезные свойства продукта, его вкус и сочность.

ТЕМАТИЧЕСКИЕ СТРАНИЦЫ ОТПЕЧАТАНЫ В ООО «ТИПОГРАФСКИЙ КОМПЛЕКС «ДЕВИЗ» • 195027, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, УЛ. ЖКОРНАЯ, Д. 10, КОРПУС 2, ЛИТЕР А, ПОМЕЩЕНИЕ 44. ЗАКАЗ № ТД-6901

Время совместных решений

Реклама

Надежные партнерские отношения для будущих побед

ВТБ

Мир без преград

8 (800) 200–77–99
звонок по России бесплатный
www.vtb.ru

Банк ВТБ (ПАО). Генеральная лицензия Банка России № 1000

Ресторанный комплекс «Метрополь», г. Санкт-Петербург, ул. Садовая, 22/2
Majestic Hall. Резерв: +7 (812) 571-88-88 / Бронирование мероприятий: +7 (812) 934-65-05
www.demetropole.ru