

«КОКОКО» ОТ КУТЮР

В Новой Голландии открылся fine-dining ресторан Матильды Шнуровой Cococouture. Локация, впечатляющий интерьер в исторических стенах и кухня Игоря Гришечкина делают этот проект по-своему выдающимся.

Альбина Самойлова |

ЭТО реинкарнация известного в Петербурге ресторана «Кококо» на Вознесенском проспекте. Весной ресторан, занимающий 104-ю строчку в рейтинге The World's 50 Best Restaurants, закрылся, причем не в связи с пандемией, а по плану — чтобы переехать в Новую Голландию и появиться уже в двух новых форматах. Первым открылся Cocoso Bistro с casual-версией русской кухни Игоря Гришечкина, а событием зимы стало открытие fine-dining ресторана высокой русской кухни Cococouture. Оба ресторана разместились в правом крыле «Дома 12» — отреставрированного бывшего склада корабельных лесов Адмиралтейских верфей. Само помещение Cococouture впечатляет своими громадными арочными сводами, вызывающими ассоциации, скорее, с храмом, 11-метровыми окнами с дубовыми переплетами, оригинальной кирпичной кладкой, белоснежными фризами с росписями по мотивам Билибина и Васнецова, фантазийными люстрами, отливающими благородной бронзой, и другими декоративными элементами.



Кухню ресторана, как и прежнего «Кококо», возглавляет Игорь Гришечкин. Шеф по-прежнему увлечен созданием нового облика русской высокой кухни. Игра

с визуализациями и подача блюд стала еще оригинальней — главным «спектаклем» можно назвать большой сет-ужин из 15 перемен. Гастрономическое путеше-

ствие включает в себе и малый сет в 10 перемен. В лаконичном a la carte меню за барной стойкой собраны закуски к вину и коктейлям, несколько знаковых блюд из сетов и десерты.

В подборке шеф-сомелье Ангелины Масленниковой — более 150 бутылок различных вин, а барная карта от шеф-бармена Ильи Нецветаева — это твисты на мировую коктейльную классику, авторские коктейли, приготовленные на основе диких трав и цветов, ягодные морсы, квас и травяные сборы.

Униформу для сотрудников ресторана создал модный дом Яны Расковой, сервировку столов дополняет текстиль от новгородской фабрики «Крестецкая строчка». Сервируют гастрономические сетовые предметы из фарфора ИФЗ и керамики, большое количество посуды и приборов ручной работы изготовлены по оригинальным эскизам специально для нового ресторана. Для бара было выбрано стекло серии Retro 1910 английского Urban bar, а вино наливают в швейцарские выдувные бокалы Gabriel Glass.



Luceo Spa: в гармонии с душой и телом

Провести день в спа-центре, да еще вдвоем — неплохая идея. Здесь можно получить особенные ощущения.

Янтарный массаж — процедура, созданная косметической компанией ila специально для Luceo Spa, который находится в отеле Four Seasons Hotel Lion Palace, в историческом Доме со львами. Массаж глубоких тканей с использованием янтарного масла совершается с интенсивной проработкой мышц и кожи тела. А янтарное обертывание начинается с теплого скраба с маком, солью и янтарем. Необычно, например, и омолаживающее воздействие на кожу зеленой икры и микроэлементов золота — эта программа создана не без участия швейцарских технологий в этой сфере. В завершение процедуры в лаунж-зоне у бассейна сервируется сет из трех видов икры, блины и бокал шампанского. Программа для спа-дня включает массаж спины и шеи, посещение аквазоны и сауны, фитнес-центра. Можно, кстати, забронировать все пространство спа только для вас двоих.