

НОВЕЙШАЯ ИСТОРИЯ ПЕТЕРБУРГА В ПЯТИ РЕСТОРАНАХ

Как Stroganoff Group меняла город и менялась вместе с ним

Автор: Кирилл Левый, директор по развитию Stroganoff Group

В конце 1960-х журналисты Гюнтер Линде и Хайнц Кноблах посетили СССР в поисках материалов для кулинарной книги. Если верить их путевым заметкам, в числе любимых блюд советских граждан того времени значились борщ и пельмени, битки из конины и кулебяка, шашлыки и рагу из языка северного оленя. Туманно, но понятно — многое встречается и сегодня. Откатившись в 1930-е, мы обнаружим более редкие рецепты, меру в фунтах и формулировки вроде «особливо заполнив кастрюлю бульоном до краев». Еще ранее, на рубеже веков — «потаажь борщъ де пуассонъ» и прочая экзотика, с которой без энциклопедии не разобраться.

Парадоксально, но изучение близкой истории на порядок сложнее дел давно минувших дней — мемуары еще не опубликованы, исследования не проведены, архивы закрыты. В такой ситуации взгляд на прошлое через гастрономию — это иносказательный, но доступный метод изучения общества. Бренд Stroganoff Group, возникший вместе с современной Россией, — один из таких источников.

— С чего началась компания Stroganoff Group и каково было запускать новый формат?

— Мы стартовали с проектом Stroganoff Steak House в 2007 году — никакой группы тогда еще не было, конечно. Поскольку это был первый настоящий стейк-хаус в стране, опыт и фактуру мы собирали, изучая данный формат у его родоначальников. Вот буквально ездили в командировки и смотрели, как все устроено, как все делается, какие есть тонкости. Основной концепции ресторана стала специальная печь Josper, работающая на натуральных берёзовых углях, и первая на тот момент камера сухого вызревания для мясных отрубов.

— Что подавали на тот момент в Вашем стейк-хаусе?

— Меню было, как положено, лаконичным, таковы требования формата — только мясная классика: от тартара и салатов до бургеров и стейков. Сегодня кулинарные тренды ушли в сторону украшения блюд и сложных, новых вкусов. Stroganoff Steak House продолжает придерживаться выбранной концепции, но при этом в меню к понятным стейкам добавили блюда, соответствующие современным тенденциям.



— В нашем деле главное вовремя масштабироваться, пока гости заинтересованы и технология в силе. Что последовало за Stroganoff Steak House?

— Новым проектом стала «Русская Рюмочная №1», которая обрела популярность в первой половине 2010-х годов.

Рюмочная задумывалась как экскурс в разные исторические периоды традиционных русских напитков и блюд, для чего прямо в ней организовали музей и собрали коллекцию национального напитка из более чем 260 сортов. После экскурсии гости отправлялись в залы ресторана, где им подавали соленья, бутерброды. На бумаге концепция была



чисто туристической, но на практике оказалось, что большую часть трафика составляют жители Петербурга.

Балалайки, медведи, кокошники — не более чем китч, а вот реальные блюда и напитки — это настоящее, подлинное, практически машина времени.

Мы четко понимали, что на традиционной русской кухне и правильных стейках можно долго и хорошо работать, но необходимо развиваться. Потому мы запустили еще один проект — Stroganoff Bar & Grill в Репино. На расстоянии от города дышалось вольно, а публика требовала курортных развлечений. Так что меню, изначально скопированное из Stroganoff Steak House, расширилось в части выпечки, завтраков и европейских блюд.



— Stroganoff Steak House — место для любителей премиальных стейков. «Русская рюмочная №1» — для туристов, жителей города и искателей русской самости. Stroganoff Bar & Grill — курортное заведение. Логичный следующий шаг — выход на молодую аудиторию?

— Свежими проектами стали BEEF by Stroganoff и Beer & Tapas by Stroganoff, открытые в аэропорту Пулково уже в начале 2020-х. Благодаря локации мы смогли завоевать сердца новой и более молодой аудитории.

Меню BEEF by Stroganoff собрали из хитов наших городских ресторанов, сделав акцент на завтраках, фирменных стейках и быстрой подаче. А в Beer & Tapas by Stroganoff мы делаем авторские закуски из-под ножа, добавляя немного эстетики и изысканности стремительному ритму жизни аэропорта.

Проекты были созданы с поддержкой команды аэропорта Пулково для развития и улучшения инфраструктуры для гостей и жителей Санкт-Петербурга. ■