

ХАЙП И «НАДО БЫТЬ»

МОЖНО СПОРИТЬ О ТОМ, КУДА РАНЬШЕ ПРИХОДЯТ ГАСТРОТRENДЫ И ГДЕ ОНИ СМЕЛЕЕ ВОПЛОЩАЮТСЯ, — В ОФИЦИАЛЬНОЙ СТОЛИЦЕ ИЛИ ИСТОРИЧЕСКОЙ, НО ОЧЕВИДНО, ЧТО СОВРЕМЕННЫЙ ПЕТЕРБУРГ — ЯРКАЯ И САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ ТОЧКА НА ФУД-КАРТЕ. ЗДЕСЬ ЕСТЬ СВОИ КУЛИНАРНЫЕ БОГИ, ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ВЕРШИНЫ И ЦЕЛЫЕ РЕСТОРАННЫЕ УЛИЦЫ. МЫ СПРОСИЛИ ИЗВЕСТНЫХ ПЕТЕРБУРЖЦЕВ: КУДА ОНИ ЛЮБЯТ ЗАХОДИТЬ НА ОГОНЕК? ЧТО БЫ ПОСОВЕТОВАЛИ ГОСТЯМ ЧЕМПИОНАТА МИРА?

БОРИС ГРЕБЕНЩИКОВ, музыкант:

— Я чаще хожу по ресторанам там, где пишу альбомы. Мои друзья знают, что когда мы записывали «Время N» в Лондоне, меня можно было застать в одном из ресторанов британской столицы. Во всех городах, где у меня нет дома, я иду в ресторан, потому что нужно где-то есть. В Петербурге я бываю в среднем 5–6–7 дней в месяц, выбираюсь куда-то поужинать очень редко. Но есть одно место, которое я люблю, с которым у меня очень хорошие отношения, которое всегда меня привлекает и куда я привожу гостей, — городской «Шалапин». А еще — чудесная «Русская рыбалка» в Комарово.

ЕКАТЕРИНА ДЬЯЧЕНКО, фехтовальщица на сабле, чемпионка Олимпийских игр в Рио-де-Жанейро:

— В просторстве «Метрополис Арена» есть ресторан: можно и потренироваться, и перекусить, что я регулярно и делаю. И по качеству, и по отношению к клиентам мне нравится вся сеть Ginza, рекламировать ее смысла нет. Я очень люблю рестораны «Великан Парк», «Наша Dacha» в Репино, «Ларисуванухочу» на проспекте Науки — всегда приятно найти хорошее заведение в спальном районе. Там же недалеко «Ферма Бенуа», они мне тоже симпатичны. Я всегда заказываю разные блюда, мне интересно все попробовать. А вот муж во всех местах, где мы бываем, берет салат «Цезарь», он очень консервативен, и это своеобразная лакмусовая бумажка.

ЮРИЙ ГАЛЬЦЕВ, артист, руководитель Театра сатиры:

— Я не отдаю предпочтения одним ресторанам перед другими. Раньше иногда заходил в заведения японской кухни, сейчас она мне вообще не нравится. Я гастрономический патриот, люблю простую русскую кухню: борщ, селедку под шубой, вкусную незатейливую еду. Когда приезжают гости, веду их к себе домой и готовлю сам — и рыбу могу, и кролика. Если совсем нет времени, довольствуемся хорошим кафе, но — вот беда! — я совсем не обращаю внимания на их названия. Просто хорошее кафе.

Люблю грузинские заведения. Очень нравится ресторан La Russ на Мойке — это добротная русская кухня. Что касается напитков, я привык пить квас, пиво и водку, всякие современные ликеры и коктейли на меня не действуют. Отсюда и выбор закуски: соленые грибочки, что-то квашеное и моченое, наши незамысловатые огурцы-помидоры — желателно выращенные на грядке, а не в парнике.



МУЗЫКАНТ БОРИС ГРЕБЕНЩИКОВ ПРЕДПОЧИТАЕТ ПРИВОДИТЬ ГОСТЕЙ В РЕСТОРАН «ШАЛАПИН»

МАРИНА ШИШКИНА, журналист, общественный деятель:

— Если просто поесть — вкусно, относительно спокойно, попробовать разные кухни, — я всегда советую рестораны сети Ginza. Как правило, это casual-вариант, бывают и заведения чуть повыше уровнем, я хожу в них время от времени, мне нравятся и «Пряности и радости», и «Хочу харчо». А если говорить о действительно любимых, я бы посоветовала грузинские рестораны «Кэт»: тот, который на Караванной, и маленькое кафе на Стремянной, выбирайте любой. Никакой конкуренции с ними другие хорошие национальные рестораны для меня не выдерживают. Это уникальная домашняя кухня: несмотря на то, что они грузинские, по сути — еще и абсолютно ленинградские. Гастрономическое выражение нашего толерантного мультикультурного города для меня именно в этих двух заведениях. В советское время самым ярким выражением ленинградской кухни были рестораны «Баку» — раз, «Невский» — два. Поговорите с любым человеком моего возраста, спросите, о чем он мечтал в те времена. Ответит: мечтал получить стипендию, поднакопить денег и сходить в «Баку» на мясо в травах и суп пити. Конечно, сейчас говорить о ленинградской кухне не приходится. Но остались какие-то аутентичные места — например, «Литературное кафе», которое живо все эти годы.

БИЛЛИ НОВИК, музыкант:

— Я всегда был сторонником простоты, изящности и качества гастрономии. И главное, чтобы без пафоса. Поэтому и заведения, которые я бы порекомендовал, максимально этому соответствуют. Для официального обеда или ужина я бы посоветовал ресторан «Полный балет» на Го-

роховой, 4. Современная изящная русская кухня. Потрясающе. Там, кстати, и лучшие десерты в городе. А некоторые гурманы говорят, что и в Европе. Если нужен большой компанейский брутальный обед или ужин, то это, конечно, Fiddler's Green — старорежимная портовая таверна с классикой флотской еды расцвета Британской империи. Это на Рубинштейна, 5. На этой же улице есть прекрасная прощуттерия (ветчинная, едальня, закусовая) «Анонимное общество усердных дегустаторов», где вечером можно испытать вкуснейшие самогоны мира из огромных бутылей. Если больше интересуют пивные, то порекомендовал бы «Красный угол», — честную прусскую пивную на Короленко, 1. Кстати здесь и отличные устрицы. Ну и совсем шедевральное заведение с огромными экранами, где транслируются футбольные матчи и старые рок-концерты, — большая футбольная Bottle Neck на Грибоедова, 9, вход с Чебоксарского переулка. Это место наиболее подходит для любителей матчей, пива и хорошей закуски. В джаз-баре The Nat, где я часто выступаю, только джаз, виски и рок-н-ролл в широком смысле этого слова! За качество всех рекомендаций отвечаю.

ТАТЬЯНА ПАРФЕНОВА, модельер:

— В нашем городе можно есть совершенно запросто в любом ресторане, все они достаточно хорошего уровня. В том числе и простые сетевые типа «Буше», «Марчеллис»: я считаю, что у этих ребят — лучшая пицца, и мы себе частенько заказываем там тончайшие «Четыре сыра». Гурманам можно легко посоветовать ЕМ Эдуарда Мурадьяна (хотя столики в нем и надо заказывать за два месяца. — G). Если гости хотят выпить вина в модной компании, наверное, надо идти в ресторан «Рубинштейн». Если познакомиться с хозяйкой и провести

время в божественной атмосфере, то это Катя Бокучава и ее ресторан «Место» на Петроградской. Меня очень радует, что в Петербурге к тебе не подходят за автографом, когда ты ешь: это не принято, совершенно невозможно. Все люди, все живут обычной нормальной жизнью, нет поля зашкаливающей популярности — нет и пугачевых, и галкиных, и киркорковых. Все достаточно спокойно и интеллигентно, люди понимают, что это частная жизнь. Я сама люблю готовить и люблю гостей. У меня открытый дом: сейчас, правда, гостей чуть меньше, мало времени для встреч. В ресторанах я часто заказываю рыбу, салаты — обычно одно, максимум два блюда. Очень редко захожу дальше горячих закусок. И обязательно в центре Петербурга нужно посидеть на террасе или веранде с видом на город — скажем, на Мойке, 22, в отеле «Кемпински». А еще у нас очень хорошие десерты — надеюсь, гостям города понравится.

БОРИС КРИТИК, ресторанный обозреватель:

— Я считаю, что самое важное в рекомендации — уникальность. Что можно посмотреть только в этом городе, за чем мы едем в Париж или Рим: Лувр да Колизей. Предлагаю остановиться на улицах, ресторанах и личности, которых нет больше нигде. Улица Рубинштейна. Более пятидесяти совершенно разных заведений: ресторанные улицы есть много где, но наша — уникальна! Только прошу: не договаривайтесь, где встретитесь, не стройте планов — приходите гулять! Заходите, спрашивайте, смотрите меню, смотрите на людей. Тут бокал вина, там wok. Потом джаз, потом десерт, потом шаверма с фуа-гра, потом танцы. Smoke, «Анонимное общество усердных дегустаторов», «Жиробас», знаменитый «Бекицер»... Нет, нельзя советовать, надо именно гулять. Рестораны банды (а это официальная формулировка главка МВД) гражданин Блинова/Маликова. Достопримечательность же, все первые места премий и конкурсов, хайп и «надо быть». Вы же не хотите потом мычать, когда спросят: «В Питере — есть?» Duo Gastrobar, «Тартарбар», Duo Azia — в идеале это однодневная экскурсия с треугольным маршрутом по самому центру, в последовательности, которую я указал. Сравнить, понять ход мыслей создателей, составить свое мнение. Моя личная рекомендация много лет — «Миндаль» на Английской набережной. Для меня лучший вид на лучший город мира, уникальная веранда, уникальная грузинская и частью европейская кухня, где большинство блюд ярче, эмоциональнее того, что я ел в Грузии, уникальное гостеприимство хозяйки — шеф-повара Марины Наумовой. ■