

«ДЖУЛЬЕТТА» В БДТ

24 И 25 НОЯБРЯ В БОЛЬШОМ ДРАМАТИЧЕСКОМ ТЕАТРЕ ИМ. ТОВСТОНОГОВА ПРОЙДЕТ ПРЕМЬЕРА СПЕКТАКЛЯ ПО МОТИВАМ ПЬЕСЫ ШЕКСПИРА.

ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

«Джульетта» — первый спектакль, поставленный в России творческим тандемом — Эне-Лийс Семпер и Тийтом Оясоо, эстонскими режиссерами и художниками, участниками Венецианской биеннале, Авиньонского фестиваля и других крупнейших событий в мире современного искусства. Это история о том, как в театре готовится к постановке спектакль «Ромео и Джульетта». Молодая девушка, выпускница театрального института (Муся Тотибадзе), впервые попадает в профессиональный театр — в новой постановке ей предстоит сыграть Джульетту. Еще в процессе репетиций начинающая актри-

са очаровывает окружающих, ее искренность и непосредственность трогают до глубины души, партнеры по сцене влюбляются в нее... Постепенно отношения, давно выстроенные в труппе, тесно переплетаются с отношениями между героями трагедии Шекспира. И Джульетта перестает понимать, по-прежнему ли она любит своего молодого человека (Геннадий Блинов) или это чувство уступило место страсти, вспыхнувшей к Ромео (Иван Федорук), ее партнеру по сцене? Как на самом деле относятся к ней люди в театре? Почему они, недавно нежные и понимающие, вдруг становятся жестоки и не-



РЕПЕТИЦИИ СПЕКТАКЛЯ НАЧАЛИСЬ В КОНЦЕ ЯНВАРЯ 2020 ГОДА, НО БЫЛИ ПРЕРВАНЫ ИЗ-ЗА ПАНДЕМИИ

примиримы? С каждым днем грань между реальностью и театром для Джульетты все больше размывается, пока не становится практически неразличимой. Как рассказывают авторы спектакля, он создавался в непростое время, репетиции начались в конце января 2020 года, но были прерваны из-за пандемии: «Когда мы вернулись к репетициям в августе, то вновь убедились в том, что важнейшие для нас

качества театра — присутствие, сосредоточенность на мгновении. Энергия, возникающая сиюминутно, — это ценность, ради которой приходят в театр. Наша работа в Большом драматическом была захватывающей. Приятно видеть преданность, сосредоточенность и веру людей в то, что собираться вместе, проводить время и дышать одним воздухом — это самое человеческое, что мы можем делать». ■

ФЕСТИВАЛЬНЫЕ СЕТЫ В «ПАЛКИНЬ»

В рамках VIII Петербургского ресторанного фестиваля, который проходит в Петербурге по 30 ноября, шеф-повар ресторана «Палкинъ» Аркадий Виноградов решил устроить эксперимент. Он разработал два гастрономических сетов с необычными вкусовыми сочетаниями и визуальной подачей, несвойственных классическому ресторану.

Оба сета состоят из трех блюд. В закусках — три-четыре позиции и два супа, основное блюдо представлено тремя вариантами, в заключение — один из двух десертов на выбор гостя. Стоит попробовать, например, теплый салат из кальмара с облепиховой заправкой или тигровые креветки с соусом из манго. Разварные телячьи щечки с репой вполне можно считать вариантом локальной кухни так же, как и мясную сборную селянку. Оригинальны пельмени из форели со сливочным сыром и базиликом и печеный цыпленок с овощами в хрустящем кляре. В русле здоровой еды — воздушный суп из тыквы с кедром. А северное бланманже из ромашки — интересное сочетание двух трендов: классики и локальности.

Елена Федотова



ВОЗДУШНЫЙ СУП ИЗ ТЫКВЫ С КЕДРОМ

НОВОЕ МЕНЮ В PHILIBERT: КУРС НА АУТЕНТИЧНОСТЬ

В ресторане французской кухни Philibert разрабатывается новое меню, максимально аутентичное гастрономическим традициям Франции. Теперь все блюда — в новом меню будет около 60 позиций, включая десерты, — должны представлять эту страну и ассоциироваться только с ней. Как, впрочем, и предложения в карте вин. Поэтому никаких итальянских хитов здесь не будет так же, как и цитат из кухонь других стран. Новое меню начнет действовать с декабря.

Понятно, что продукты, поставляемые в ресторан, в основном российского происхождения. Но не только! Например, утка — локальная, петух — от фермерских хозяйств Псковской области, устрицы — дальневосточ-

ные, морские ежи — мурманские, а лосось — чилийский. Некоторые хиты из прежнего меню остаются в новом: в том числе петух в вине и утиная ножка конфи с копченым пюре и клюквенным соусом. Легкая нота копчености в сочетании с кислинкой соуса придает этому блюду особую пикантности, а текстура томленной утки оказывается нежной и нежирной. Кстати, это блюдо считается типичным для Гаскони, а метод конфи заключается в медленном томлении утки в утином жире. В Philibert ее томят целые сутки. Важнейшей составляющей французской кухни являются соусы. Без них в аутентичной кухне никуда. Все соусы в Philibert — домашние, готовятся только в ресторане.

Елена Федотова



ИНТЕРЬЕР РЕСТОРАНА ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ PHILIBERT

ШЕФ-ПОВАРА МАРИНА НАУМОВА И АНТОН ИСАКОВ



«МА»: ИТАЛИЯ И ГРУЗИЯ ОБЪЕДИНЯЮТСЯ

На Московском проспекте открывается второй ресторан «МА». Первый под таким названием начал работать в прошлом году на улице Рубинштейна. Концепция заведений объединяет две гастрономические традиции «под одной крышей» — Италии и Грузии.

Грузинское направление в новом «МА», как и в первом ресторане, курирует Марина Наумова (Minda Cafe), итальянское — Антон Исаков (S.V.Ch). Оба шефа в Петербурге хорошо известны и в профессиональном сообществе, и среди завсегдатаев ресторанов. Марина — грузинка из семьи Асканели, ее братья — известные виноделы, Антон девять лет работал с итальянским шефом Фабрицио Фатуччи. Главное отличие нового меню — в нем много мяса: более десяти мясных блюд на гриле. Готовятся интересные предложения в грузинском направлении — например, хачапури на мангале.

Этой осенью к команде «МА» присоединился бренд-бармендер Николай Орехов — раньше он работал в Union, в проектах сети MarketPlace, ресторанных холдингов FoodRetail, Lovefoodgroup и даже заведовал личным винным баром дирижера Теодора Курентзиса.

В новом «МА», как и в первом заведении, с утра и до 16 часов будут подавать завтраки. В меню, кроме классических яичницы и сырников, блюда от шефов — например, жареный творог со взбитыми с солью сливками, ризотто с клубничным тартаром в голове из белого шоколада, которое будут готовить в зале, на виду у гостей. В первые недели после открытия команда обещает гостям сюрпризы и комплименты. Елена Федотова

РЕСТОРАНЫ