

# St. Petersburg Digest

Les Clefs d'Or Russia



ЛЮБОВЬ К ГОРОДУ — ЛЮБОВЬ К ЖИЗНИ // TO LOVE THE CITY — TO LOVE LIFE

II (XIV) • ОСЕНЬ // AUTUMN 2022



РУ

АЛЕКСЕЙ ГОРОДНЕВ,  
ОЛЕГ ПЕРФИЛОВ  
ЮВЕЛИРНАЯ ИМПЕРИЯ  
КАРЛА ФАБЕРЖЕ: 180 ЛЕТ СПУСТЯ  
ОСЕНЬ ТЕПЛЕЕ ЛЕТА

EN

ALEXEY GORODNEV,  
OLEG PERFILOV  
CARL FABERGÉ'S  
JEWELLERY EMPIRE: 180 YEARS LATER  
AUTUMN'S WARMER THAN SUMMER

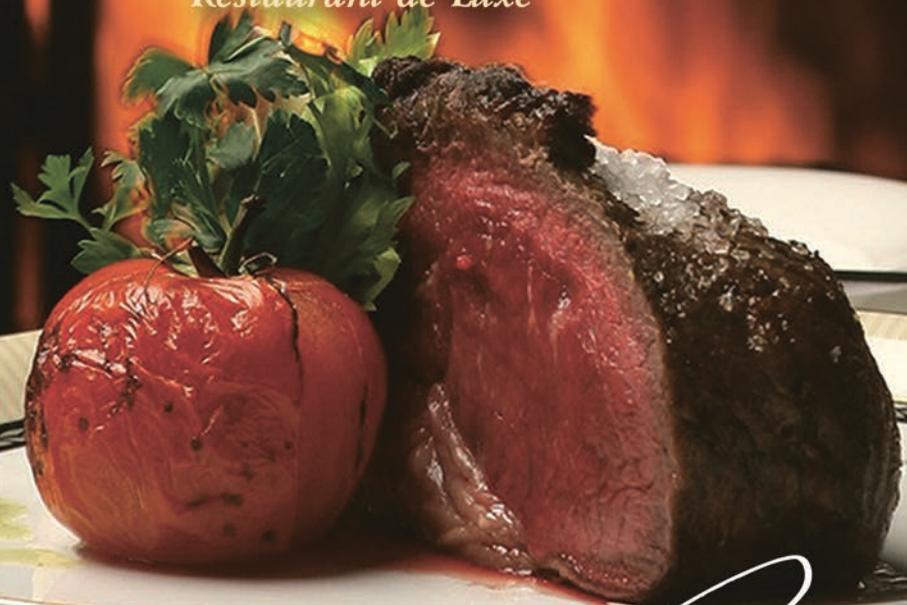
Основан в 1785 году

# АРИСТОКРАТИЧЕСКАЯ РУССКАЯ КУХНЯ

Реклама 118+

Реклама "Ресторан де Люкс"

## ПАЛКИНЪ Restaurant de Luxe



*А. Палкинъ*

Невский проспект 47, +7 (812) 703-5371, www.palkin.ru



### SPB.D СОДЕРЖАНИЕ // CONTENTS

Город // City	«Дикий ужин» у Ладоги	A "Wild Dinner" by Lake ladoga	6
	Воскресные бранчи в Гранд Отеле Европа	Sunday brunches at Grand Hotel Europe	8
Музеи // Museums	Государственный Эрмитаж Главный штаб	The State Hermitage The General Staff Building	12
	Русский музей Михаил Врубель	The Russian Museum Mikhail Vrubel	14
	Музей Фаберже в Санкт-Петербурге	The Fabergé Museum in St Petersburg	16
	Севкабель Порт Осенняя гаражная распродажа	Sevkabel Port Autumn Garage Sale	22
	Новая Голландия	New Holland	23
	Музей искусства Санкт-Петербурга	The Museum of Art of St Petersburg	24
	☰ Афиша. Сцена	What's on. The Stage	26
Театр и музыка Theatre & Music	Алексей Городнев	Alexey Gorodnev	28
	Мариинский театр Александр (Али) Рахбари	The Mariinsky Theater Alexander (Ali) Rahbari	36
	Филармония Концерты Фредди Кемпфа	St Petersburg Philharmonic Freddie Kempf	38
	Ленинград Центр	Leningrad Centre	40
Театр. Драма // Theatre & Drama	Театр имени Ленсовета 89-й сезон	The Lensoviet Theatre 89th season	44
	Основная сцена БДТ «Материнское сердце»	Main stage of the BDT Mother's Heart	48
	Александринский театр	The Alexandrinsky Theater	50
Рестораны и бары Restaurants & Bars	Олег Перфилов	Oleg Perfilov	52
	Осень теплее лета	Autumn's warmer than summer	60
	☰ Рестораны и бары Петербурга	Restaurants & Bars	64

# St. Petersburg Digest

ЛЮБОВЬ К ГОРОДУ — ЛЮБОВЬ К ЖИЗНИ // TO LOVE THE CITY — TO LOVE LIFE

XIV • ОСЕНЬ // AUTUMN 22

СПБ.Д

## Главный редактор

Ирада Михайлова  
stpetersburgdigest@gmail.com

## Шеф-редактор

Динара Белоус

## Редакция

Александр Мануйлов  
Наталья Емельяненко  
Екатерина Муратова  
Мария Блохина  
Екатерина Пеплер

## Переводчики

Люба Донская  
Елена Шабалова

## Корректор

Елена Шабалова

## Макет

Ян Зарецкий

## Дизайн

Ян Зарецкий  
Виктория Сибирцева

## Над номером работали

Ольга Качалова  
Борис Михайлов

## Обложка // Cover



## Фото на обложке // Cover Photo

Храм Святой Троицы  
Holy Trinity Church

## Фото // Photo

Андрей Белимов-Гущин  
Andrey Belimov-Gushchin

SPB.D

## Editor-in-chief

Irada Mikhailova  
stpetersburgdigest@gmail.com

## Editorial Director

Dinara Belous

## Editorial Office

Alexandr Manuylov  
Natalia Emelianenko  
Ekaterina Muratova  
Maria Blokhina  
Ekaterina Pepler

## Translators

Lyuba Donskaya  
Elena Shabalova

## Proofreading

Elena Shabalova

## Layout

Yan Zaretsky

## Design

Yan Zaretsky  
Viktoria Sibirtseva

## Contributors

Olga Kachalova  
Boris Mikhailov

16+

## О журнале

“St. Petersburg Digest” № 02 (14) 2022 г.

Дата выхода в свет 15 сентября 2022 г.

Тираж: 7000 экземпляров

© Все права защищены

## Учредитель и издатель

ООО «ПРОсервис», 193312,  
г. Санкт-Петербург, ул. Чудновского,  
дом 6, к. 2, кв. 205

## Редакция

ООО «ПРОсервис», 193312,  
г. Санкт-Петербург, ул. Чудновского,  
дом 6, к. 2, кв. 205

+7 921 915-22-47

stpetersburgdigest@gmail.com

## Шрифты

Kazimir, Brioni Pro, Brioni Sans Pro,  
Marlene Grande, TT Tsars

## Печать

ООО «Типографский комплекс «Девиз», 195027,  
Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10,  
корпус 2, лит. А, помещение 44

Тираж 7000 экз. Заказ № ТД-4965

Свидетельство о регистрации средств массовой информации ПИ № ФС 77-72353 от 14 февраля 2018 г., выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (РОСКОМНАДЗОР).

Распространяется бесплатно. Редакция не несет ответственности за информацию, содержащуюся в рекламных материалах, опубликованных в журнале St. Petersburg Digest. Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов.

Les Clefs d'Or Russia



КНИГИ  
ИСКУССТВО  
кофе

# masters bookstore

новая точка притяжения  
на Петроградской стороне



Открытие в сентябре:  
ЖК Futurist, ул. Барочная, д.7, к.4

# Слово редактора Editorial

Главный редактор // Editor-in-chief  
Ирада Михайлова // Irada Mikhailova

Место // Venue  
SO/ St. Petersburg  
Волосы // Hair  
Евгений Рафальчук // Evgeny Rafalchuk  
(Park by Osipchuk)

Look  
Escada

Фото // Photo  
Даниил Рабовский // Daniil Rabovsky

Мейк ап // Make up artist  
Анна Смирнова // Anna Smirnova



В музее Эрарта открывается выставка «Наши» Игоря Новикова: ликуйте поклонники соц-арта. Характерные человечки-пиктограммы выходят на первый план на фоне узнаваемых объектов городской среды или пейзажей – более, чем актуально.

В Михайловском театре публике представят новое прочтение классического сюжета. Начо Дуато переосмыслил знаменитого «Дон Кихота» и создал балет «Идальго из Ла-Манчи». Предвкушаем настоящие испанские страсти.

А на десерт – выступление Сергея Полунина на сцене БКЗ Октябрьского в начале октября. Спектакль «Распутин» посвящен одной из самых загадочных персон русской истории.

В качестве гастрономического сопровождения – Фестиваль Сыра и Вермута в Animals на ул. Некрасова, 60. Гостей ждет специальное меню с разными видами сыра и коллекцией вермутов, составляющих идеальный ансамбль с фестивальными блюдами.

Erarta Museum opens the exhibition “Ours” by Igor Novikov: fans of Sots Art rejoice! His heroes are little men-pictograms mastering the foreground, and the background is the urban environment, landscapes, recognizable paintings.

The Mikhailovsky Theater presents to the public a new interpretation of the classic plot. Nacho Duato rethought the famous “Don Quixote” and created the ballet “Hidalgo from La Mancha”. We look forward to real Spanish passions.

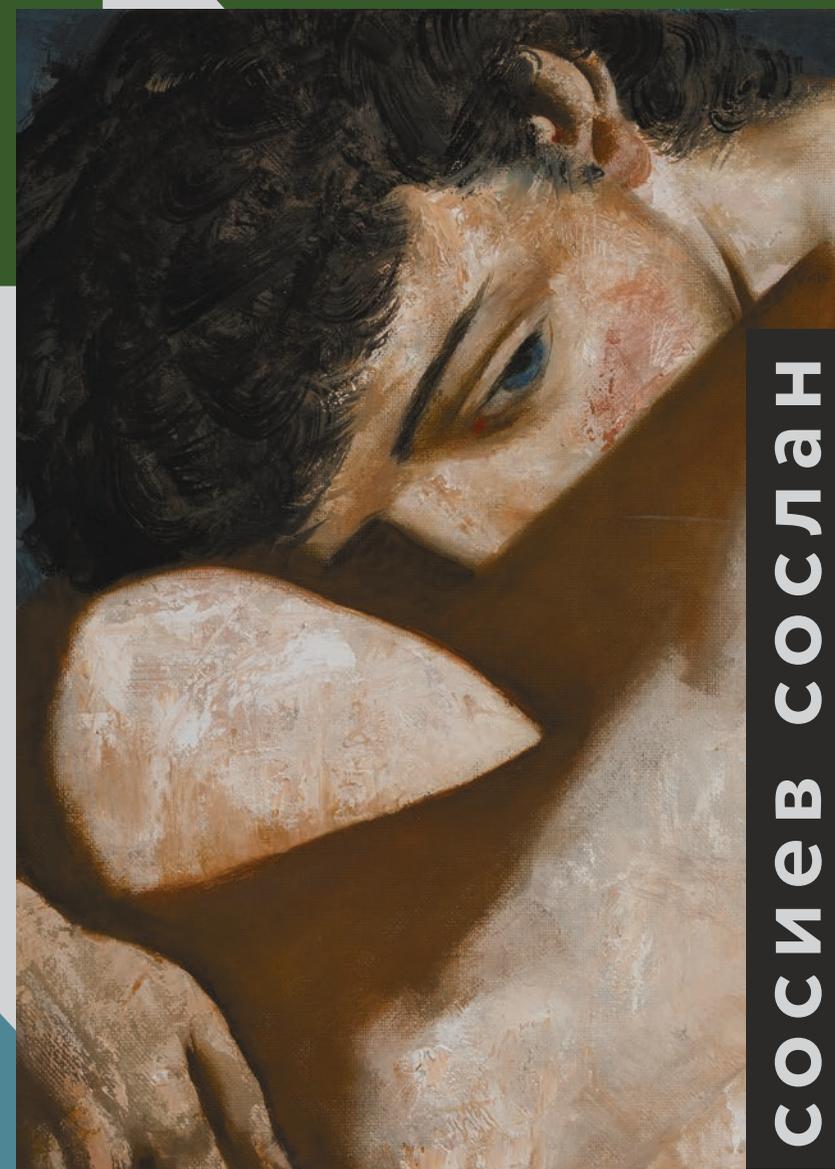
And for dessert – in early October Sergei Polunin performs on the stage of the Oktyabrsky Concert Hall. The show “Rasputin” is dedicated to one of the most mysterious persons in Russian history.

As a gastronomic accompaniment – the Festival of Cheese and Vermouth at Animals on Nekrasova, 60.

Guests will find a special menu with different types of cheese and a collection of vermouths, which make up the perfect ensemble with festival dishes.

ЛЕНИНГРАД  
ЦЕНТР

15 \_\_\_\_\_ 30  
октября \_\_\_\_\_ ноября



СОСЛОВ СОСЛОВ

внутренний  
ЧЕЛОВЕК

## «Дикий ужин» у Ладогои A “Wild Dinner” by Lake Ladoga

В Карелии прошло первое гастрономическое путешествие в мир северной кухни.

The first gastronomic journey to the world of northern cuisine in Karelia.

Команда шеф-поваров провела первый «Дикий ужин» на территории парк-отеля «Дача Винтера». На один вечер гости собрались за длинным столом в саду, где шефы представили свои фантазии на тему северной кухни.

Шеф-повара ресторанов «Блок», «Фаворит», «Густав Винтер», сети отелей «Точка на карте» и курорта «Игора» познакомили гостей с локальными продуктами. Мох, лес, вода, травы, камни, огонь, воздух — главные символы Приладожья сопровождали этот вечер и помогли раскрыть все грани гастрономических традиций региона. Специально созданная в лесу кухня позволила увидеть таинство приготовления — шефы представили сет из 6 блюд, к каждому из которых было винное сопровождение от ведущих российских домов (Новый Свет, Дивноморское, Массандра, Инкерман).

Полифонию северной кухни представили главные специалитеты. В меню — озерная рыба, лесные ягоды и грибы, а также продукты фермерских хозяйств: коктейль на основе березового сока, угольный спонж с кремом из копченого лесного ореха, тельное из форели с юшкой из бузины и хвойной икрой.

СПБ.Д

A team of chefs held the first “Wild Dinner” at the Hotel and Park complex, *Dacha Wintera*. For one evening, guests gathered around a long table in the outdoors where the chefs prepared their northern cuisine fantasies.

The chefs of the restaurants *Blok*, *Favorit*, *Gustav Winter*, as well as of the hotel chain, *Tochka na Karte*, and *Igora* resort introduced guests to local products. Moss, water, herbs, stones, fire, air, the forest — the main symbols of the Ladoga region accompanied this evening and helped to reveal the characteristics of the region’s gastronomic traditions. A kitchen specially created in the forest made it possible to see the magic of cooking — the chefs presented a set of 6 dishes, each of which was paired with wine from leading Russian wineries (Novy Svet, Divnomorskoe, Massandra, Inkerman).

The main specialities were part of the polyphony of the northern cuisine. The menu included fish from the lake, wild berries and mushrooms as well as farm products: a birch sap cocktail, a charcoal sponge with hazelnut cream, trout steak with elderberry and coniferous caviar.

SPB.D



# Воскресные бранчи в Гранд Отеле Европа

## Sunday brunches at Grand Hotel Europe



**М**орепродукты, икра, игристое вино, фирменные блюда Гранд Отеля Европа, живая музыка и блистательная эпоха модерна – наслаждайтесь всем и сразу во время воскресного бранча.

В великолепном зале «Европа» Гранд Отеля Европа с 1993 года проходят воскресные бранчи. Сводчатый мозаичный потолок, деревянные панели бельэтажа, грандиозный витраж начала века «Аполлон на колеснице» по эскизу Леонтия Бенуа – убранство зала создает атмосферу исторического фильма, в котором так легко почувствовать себя главным героем. Выдающийся буфет с меню до 80 блюд под стать обстановке: россыпь блюд европейской, русской и азиатской кухни, без ограничений игристое, белое и красное вино, водка из ледяного самовара. Меню включает такие обязательные позиции, как икра, морепродукты, стейки, стерлядь, лосось и многое другое, неограниченный бар. На сладкое стоит выбрать на десертной станции легкий трюфельный торт или конфеты ручной работы, но это только, если вы уже пробовали знаменитые «Графские развалины». Оформление обеда – это всегда музыкальное сопровождение лучших оркестров.

**S**eafood, caviar, sparkling wine, Grand Hotel Europe specialties, live music and glamorous Art Nouveau – enjoy it all at once during Sunday brunch.

Sunday brunches have been held in the magnificent Europa Hall of the Grand Hotel Europe since 1993. The vaulted mosaic ceiling, wooden mezzanine panels, the grandiose stained-glass window of the beginning of the century “Apollo on the chariot” designed by Leonty Benois – the decoration of the hall creates the atmosphere of a historical film, in which it is so easy to feel like the main character. An outstanding buffet with a menu of up to 80 dishes to match the setting: a scattering of dishes from European, Russian and Asian cuisine, white, red and sparkling wine without restrictions, vodka from an ice-cold samovar. The menu includes such must-have items as caviar, seafood, steaks, sterlet, salmon and more, unlimited bar. For dessert, you should choose a light truffle cake or handmade sweets at the dessert station, but this is only if you have already tried the famous “Count's ruins”. Brunch is always accompanied by live music performed by the best orchestras.

В ресторане можно провести как минимум половину дня – время пребывания на бранче не ограничено, как и работа бара. Но «Европа» не спешит почивать на лаврах, а регулярно добавляет все новые детали к безупречности своих воскресных обедов.

В этом сезоне в дополнение к классическим воскресным бранчам появились тематические, ориентированные на одну кухню. Ближайшие будут посвящены специалитетам Средиземноморья и Азии.

Шеф-повар Сергей Андреев:

Новшество этого сезона – тематические бранчи, посвященные национальным кухням. Азиатские бранчи представляют блюда Тайланда, Индии, Китая, Вьетнама, а средиземноморские – блюда Италии, Франции, Греции, Турции, Марокко и Ливана.

Королевой азиатского бранча станет утка по-пекински с блинчиками, соусом из сливы и овощами, которую повар сервирует с тележки, курсируя между столиками. На станции с закусками будет представлен широкий выбор роллов, суши, сашими, пряные салаты – тайский с говядиной и печеным перцем, теплый салат из баклажанов, салаты с экзотическими фруктами. На вок-станции

You can spend at least half a day in the restaurant – the time spent at the brunch is not limited, as is the work of the bar. But “Europe” is not in a hurry to rest on its laurels, but regularly adds new details to the impeccability of its Sunday brunches.

This season, in addition to the classic Sunday brunches, there are themed, single-cuisine brunches. The next ones will be dedicated to the specialties of the Mediterranean and Asia. Chef Sergey Andreev:

The novelty of this season is themed brunches dedicated to national cuisines. Asian brunches represent dishes from Thailand, India, China, Vietnam, and Mediterranean ones – dishes from Italy, France, Greece, Turkey, Morocco and Lebanon.

The queen of the Asian brunch will be Peking Duck with pancakes, plum sauce and vegetables, served from a trolley between tables by the chef. The snack station will offer a wide selection of rolls, sushi, sashimi, spicy salads – Thai with beef and baked peppers, warm eggplant salad, salads with exotic fruits. At the wok station in the hall, the chef will cook chicken in sweet and sour sauce, octopus, and shrimp in abalone sauce. Sea urchins with soy milk panna cotta and



## Программа бранчей

### на осень 2022

16 октября 9500 ₽	Воскресный бранч, игристое вино
30 октября 12 000 ₽	Воскресный паназиатский бранч, игристое вино
13 ноября 9500 ₽	Воскресный бранч, игристое вино
27 ноября 12 000 ₽	Воскресный средиземноморский бранч, игристое вино

### Brunch program for autumn 2022

October 16 9500 ₽	Sunday brunch, sparkling wine
October 30 12 000 ₽	Sunday pan-Asian brunch, sparkling wine
November 13 9500 ₽	Sunday brunch, sparkling wine
November 27 12 000 ₽	Sunday Mediterranean brunch, sparkling wine

в зале повар приготовит курицу в кисло-сладком соусе, осьминога, креветки в соусе абалон. Колоритно выглядят морские ежи с панакотой из соевого молока и морские гребешки, которые подаются в красивых ракушках на морском песке. Яркие краски Азии воплощены в цветных дим-самах с самыми разнообразными начинками. В коллекции представлено шесть видов дим-самов: начинка из креветок «упакована» в оранжевое тесто, из лосося — в розовое, со свиной — в белое, куриная — в желтое, вегетарианские дим-самы — синие, а шпинатные — зеленые.

Специально к бранчу выпекается традиционный индийский хлеб наан и папад, а в качестве амюз-буш выносят шарики из тапиоки со свиной. Всего на бранче представлено около 50 азиатских блюд, включая десерты — эклеры с лимоном и юзу, мандариновый чизкейк и моти из зеленого чая.

Самым зрелищным блюдом бранча в средиземноморском стиле с просекко будут спагетти с сырным соусом, сервируемые из большой головки сыра пармезан, а кроме того ближневосточный баба гануш — закуска

sea scallops, served in beautiful shells on the sea sand, look colorful. The bright colors of Asia are embodied in colored dim sums dumplings with a wide variety of fillings. The collection features six types of dim sum: shrimp filling is “packed” in orange dough, salmon filling in pink dough, pork filling in white dough, chicken filling in yellow dough, vegetarian dim sum are blue, and spinach are green.

Especially for brunch, traditional Indian bread naan and papad are baked, and tapioca balls with pork are taken out as amuse-bouche. In total, the brunch features about 50 Asian dishes, including desserts — eclairs with lemon and yuzu, tangerine cheesecake and green tea mochi.

The most spectacular dish of Mediterranean-style pro-secco brunch will be spaghetti with cheese sauce served from a giant wheel of Parmesan, and besides, the Middle Eastern baba ganoush — an appetizer of eggplant, fattoush with halloumi cheese, Provencal artichokes, nicoise salad with tuna, foie gras with peach chutney, beef carpaccio, vitello tonato, panzanella salad with chicken, seafood, spinach Greek salad, Parma ham, stuffed squid and eggplant. The station with Italian gelato and other traditional desserts will bring coolness,

из баклажанов, фатуш с сыром халуми, артишоки по-провансальски, салат нисуаз с тунцом, фуа-гра с соусом чатни из персика, карпаччо из говядины, вителло тонато, салат панзанелла с курицей, морепродукты, шпинатный салат по-гречески, пармская ветчина, фаршированные кальмары и баклажаны. Прохладу принесет станция с итальянскими джелато и другими традиционными десертами, рецепты которых шеф-повар Сергей Андреев привез из поездки по итальянским отелям коллекции Belmond на Сицилии и в Венеции. На десертной витрине средиземноморского бранча можно попробовать сицилийские канноли, что в переводе означает «трубочки» — это и есть трубочки из тонкого обжаренного теста с хрустящей корочкой и начинкой из сливочного сыра с сиропом, цукатами или шоколадом. Исторически канноли готовили во время предпасхального карнавала. Мужчины просили понравившихся им дам принять угощение с намеком на фаллический символ плодородия. Десерт, в конечном счете, стал ежедневным продуктом на Сицилии и всем юге Италии, а позже разошелся по всему миру.

the recipes of which chef Sergey Andreev brought from a trip to Italian hotels of the Belmond collection in Sicily and Venice. At the Mediterranean brunch dessert showcase, you can try Sicilian cannoli, which means “tube” — this is a tube of thin fried dough with a crispy crust and cream cheese filling with syrup, candied fruit or chocolate. Historically, cannoli was prepared during the pre-Easter carnival. Men asked the ladies they liked to accept a treat with a hint of a phallic symbol of fertility. The dessert eventually became a staple food and local snack in Sicily and throughout southern Italy, and later spread throughout the world.

# Выставка-событие «Крокус. Возвращение. К 125-летию Николая Суетина»

# Event Exhibition 'Crocus. Return. To Mark the 125th Birth Anniversary of Nikolay Suetin'

02.11.22

29.01.23

## Главный штаб

**В** 2022 году исполняется 125 лет со дня рождения Николая Михайловича Суетина (1897–1954) – выдающегося художника русского авангарда.

Мастер мощного и масштабного дарования, он оставил заметный след в живописи, дизайне и архитектуре, но при упоминании его имени в первую очередь представляется фарфор.

Государственный Эрмитаж совместно с АО «Императорский фарфоровый завод» представляет проект, посвященный юбилею мастера. Специально к 125-летию со дня рождения Николая Суетина восстановлена и расписана художниками завода ваза формы «Крокус»; мысленно ведя диалог с выдающимся мастером, они создали ряд эскизов росписи вазы. В экспозиции представлены графические листы с эскизами росписи и исполненные в фарфоре варианты росписи вазы.

Проект показывает традиции суетинской школы фарфора; прежде всего, это стремление к уникальным образным решениям – продолжая эксперименты с цветом, техникой исполнения, современные художники, сохраняя орнаментальный характер росписи, доводят ее до уровня образного истолкования.

1



2



3



СПБ.Д

- 1 Михаил Сорокин. «Ваза Обратный ход».
- 2 Любовь Цветкова. Ваза «Проект «Стулья»»
- 3 Художник Сергей Русаков за работой по восстановлению модели вазы «Крокус». 2022 год

4



## The General Staff Building

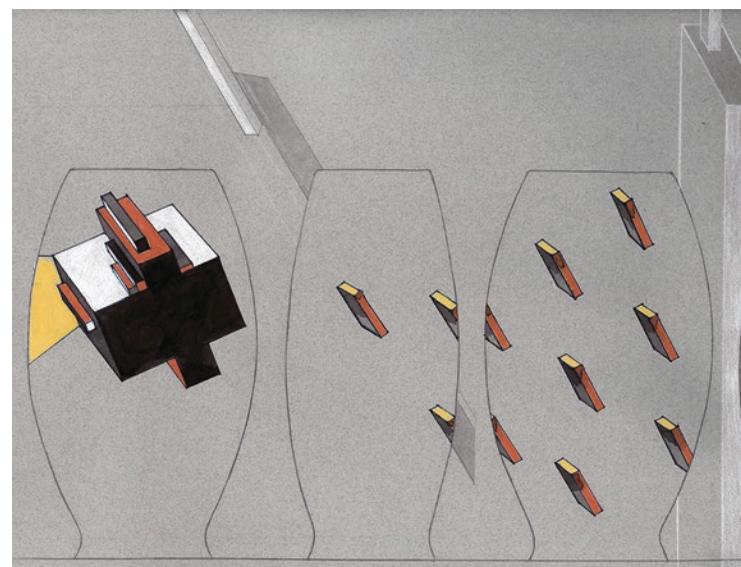
**T**he year 2022 marks the 125th birth anniversary of Nikolay Suetin (1897–1954), a prominent artist representing the Russian avant-garde movement.

A man of powerful and great talent, this master has left his mark on painting, design and architecture, but what is immediately associated with his name is porcelain.

Together with Imperial Porcelain Manufactory JSC, the State Hermitage Museum is launching a project dedicated to this master's anniversary. To celebrate 125 years since Suetin's birth, the manufactory's artists have restored and painted a vase in the Crocus form; engaging in a mental dialogue with the celebrated master, they have created several sketches of its painting. Going on view are sheets with painting sketches and different vase painting variations executed in porcelain.

The project is meant to showcase the traditions characteristic of Suetin's porcelain school – above all, ambition to come up with unparalleled visual solutions. Carrying on the experiments with colours and techniques, contemporary artists bring the painting to the level of graphic image interpretation, keeping its ornamental qualities.

5



- 4 Н.М. Суэтин (в центре) среди коллектива художников. 1934
- 5 Вера Бакастова. Проект росписи вазы формы «Крокус» «Архитектор Суетина»

СПБ.Д

# Михаил Врубель Mikhail Vrubel

# 165

лет со дня рождения художника  
years from the date of birth of the Artist

2 июня — 23 октября 2022

Корпус Бенуа

2 June — 23 October 2022

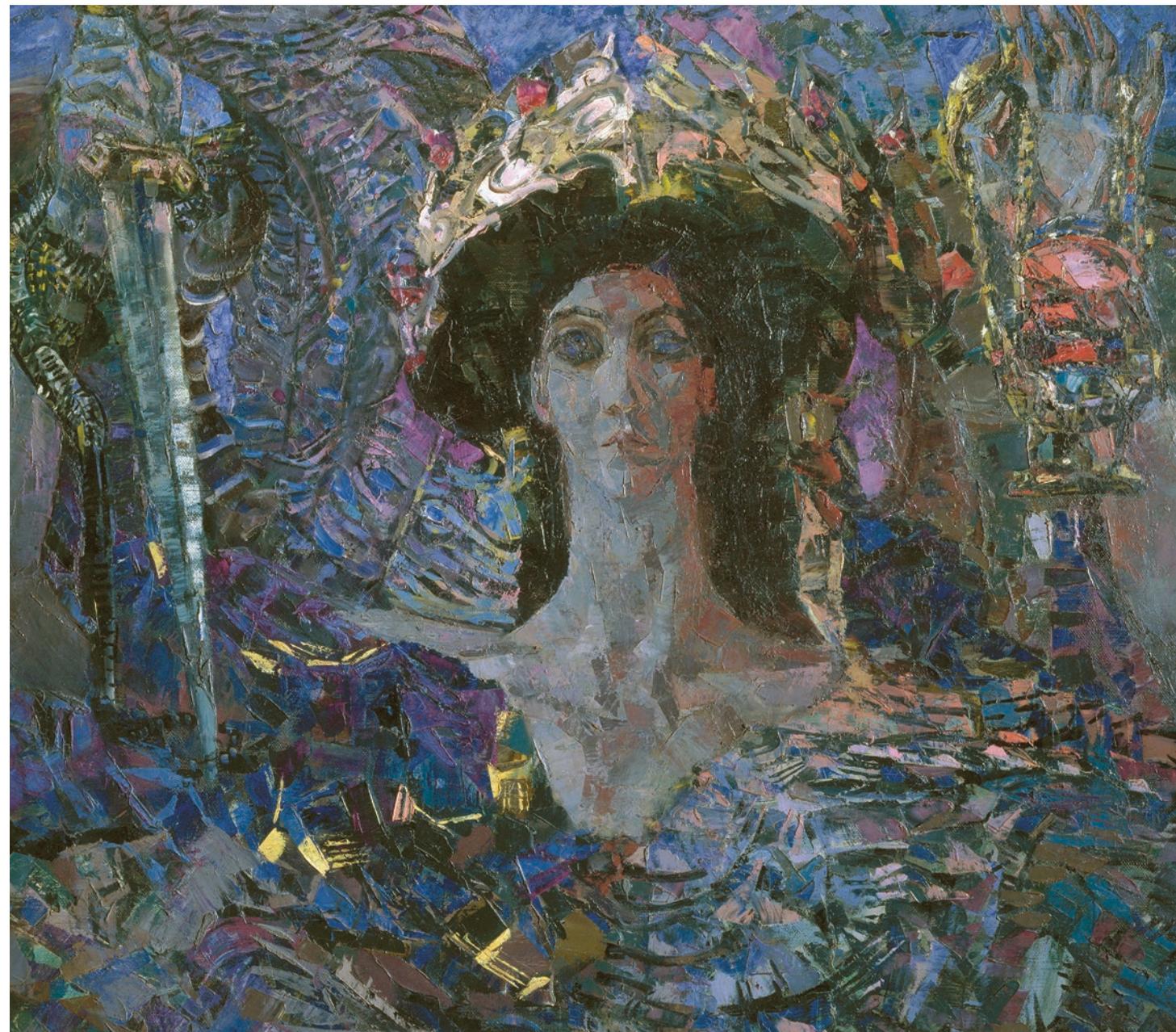
Benois Wing

В залах Корпуса Бенуа открыта выставка работ Михаила Врубеля, одного из самых значительных художников рубежа XIX–XX веков, посвященная 165-летию со дня его рождения.

Творческие поиски и достижения Врубеля намного опередили свое время, а созданные им полные мощи образы и в наши дни являются важной компонентой духовной жизни русских людей. Врубель разнообразно проявил себя в искусстве — писал картины и декоративные панно, виртуозно рисовал, иллюстрировал классическую русскую литературу, талантливо реализовал себя как декоратор в музыкальном театре, как скульптор, успешными были его опыты в архитектуре и печатной графике.

An exhibition of works by Mikhail Vrubel, one of the most significant artists of the turn of the 20th century, dedicated to the 165th anniversary of his birth, is opened in the halls of the Benois Wing.

Vrubel's creative processes and achievements were far ahead of their time, and the images he created, full of power, remain, even today, an important element of spiritual life for Russian people. Vrubel exhibited himself in art in various ways — he painted decorative panels and paintings, masterfully drew and illustrated classic Russian literature, skilfully realised himself as a stage and costume designer in theatre, and as a sculptor, his experimentation in the field of architecture and printed graphics was a success.



▲ Михаил Врубель. Шестикрылый серафим. 1904

Кроме известных произведений мастера, принадлежащих Русскому музею, в помещениях корпуса Бенуа экспонированы работы из коллекции Третьяковской галереи. Зрители Петербурга последний раз в такой полноте работы Врубеля видели 65 лет назад. На выставке представлено около 220 произведений, созданных в 1880-х — 1906 гг. во всех областях изобразительного искусства, в которых реализовал свой талант гениальный художник.

Отдел рукописей ГРМ представил письма М. А Врубеля, его семейные фотографии и другие мемориальные материалы, среди них перламутровую раковину, некогда вдохновившую мастера на создание множества рисунков.

In addition to Vrubel's well-known works belonging to the Russian Museum, items from Moscow's Tretyakov Gallery collection are also exhibited in the Benois Wing. St. Petersburg witnessed Vrubel's work in such completeness 65 years ago. The exhibition features around 220 works created between the 1880s — 1906 in all forms of visual art, through which the brilliant artist realised his talent.

The State Russian Museum's Department of Manuscripts displays Vrubel's letters, his family photographs and other memorabilia, including a mother-of-pearl shell which once inspired many of the master's paintings.

# КАРЛ ФАБЕРЖЕ CARL FABERGÉ

Ювелирная империя 180 лет спустя  
Jewellery Empire 180 years later

Драгоценные шедевры фирмы Фаберже давно признаны символами роскоши и уникальными историческими памятниками, связанными с правлением и личной жизнью двух последних русских императоров. О произведениях Фаберже мечтали все, кто видел их хотя бы раз, а ценовая политика фирмы позволяла приобретать изделия не только августейшим особам. Спустя 180 лет с момента открытия легендарного ювелирного дома, шедевры Фаберже продолжают вдохновлять и покорять посетителей Музея Фаберже в Санкт-Петербурге.

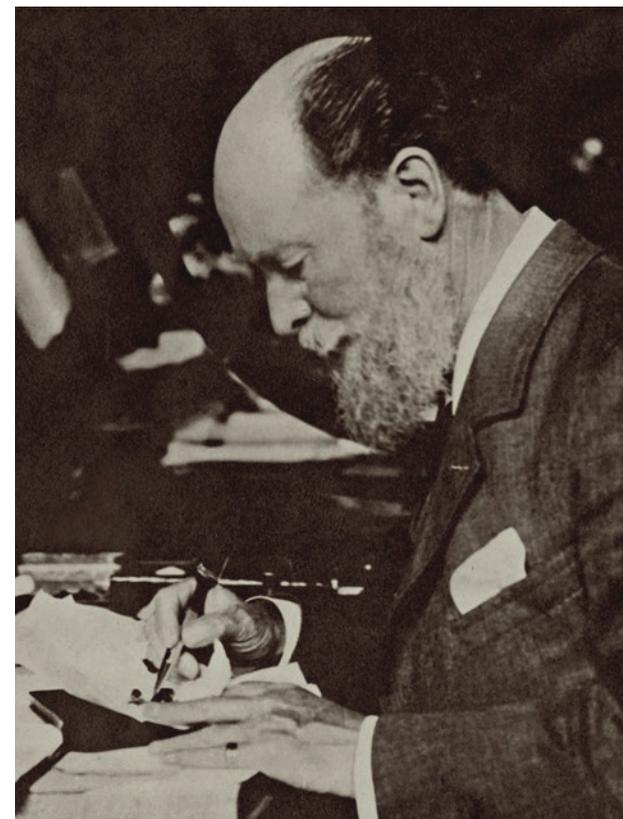
Начало деятельности фирмы Фаберже относится к 1842 году, когда уроженец города Пярну, купец 2-й гильдии Густав Фаберже, открыл в Адмиралтейской части Петербурга небольшой магазин с ювелирной мастерской. В 1846 году родился его сын Карл, под руководством которого семейная фирма в дальнейшем превратилась в крупнейшее в стране и известное во всем мире предприятие.

The precious masterpieces of the House of Fabergé have long been recognised as symbols of luxury and as unique historical monuments associated with the reign and personal lives of the last two Russian emperors. Anyone who has seen a Fabergé creation at least once has dreamt of owning one, and the company's pricing policy allowed for not only the most august persons to be able to acquire items. 180 years after the opening of the legendary jewellery house, Fabergé masterpieces continue to inspire and captivate visitors of St Petersburg's Fabergé Museum.

Fabergé's beginnings date back to 1842, when Gustav Fabergé, a native of the city of Pernau and merchant of the 2nd guild, opened a small shop with a jewellery workshop in the Admiralty part of St Petersburg. In 1846, his son Carl was born; it would be under his leadership that the family firm would later turn into the largest company in Russia and become known the world over.

▶ Карл Фаберже выбирает драгоценные камни.  
Санкт-Петербург, конец XIX – начало XX в.  
Фотограф Х. Оберг. Wartski, London

*Carl Fabergé selects gems*  
St Petersburg, late 19th – early 20th centuries  
Photograph by H. Oberg  
Wartski, London



## Детство и юность Карла Фаберже

### Childhood and early life of Carl Fabergé

Карл Фаберже учился в Петербурге, а после продолжил образование в Дрездене. В середине 1860-х годов Карл совершил гранд-тур по Европе и существенно расширил свои знания и кругозор. Начиная с 1867 года Фаберже с присущей ему прозорливостью стал добиваться доверия могущественных чинов Кабинета Его Императорского Величества. Он безвозмездно оказывал услуги по оценке, ремонту и реставрации ювелирных изделий и произведений искусства из коллекции Эрмитажа. В ведении Кабинета находились коронные драгоценности, и Фаберже отвечал за хранение и пополнение запаса ювелирных изделий, принадлежавших императорской фамилии, а также за контроль по изготовлению и учету подарков. Такие связи играли решающую роль в карьере любого стремившегося к успеху ювелира. Уже к 1872 году он смог возглавить фирму отца и успешно вести дела предприятия.

Carl Fabergé began his studies in St Petersburg and later continued his education in Dresden. In the mid 1860s, Carl completed his grand tour of Europe and significantly broadened his horizons and knowledge. From 1867, Fabergé, with his inherent foresight, began to build the trust of powerful officials within the Imperial Cabinet of the Russian Empire. He provided services free of charge for the evaluation, repair and restoration of jewellery and works of art from the Hermitage collection. The Cabinet was in charge of the crown jewels, and Fabergé was responsible for storing and replenishing the stock of jewellery belonging to the imperial family, as well as for controlling the production and accounting of gifts. Such connections would play a decisive role in the career of any jeweller aspiring to success. By as early as 1872, he was able to take charge of his father's company and successfully manage the business.

## Первые успехи и признание

## First success and recognition

В начале карьеры Фаберже занимался производством традиционных ювелирных украшений в парижском вкусе. Настоящим прорывом в развитии фирмы стала Всероссийская промышленно-художественная выставка 1882 года в Москве, на которой императрица Мария Федоровна приобрела у Фаберже небольшое ювелирное украшение – реплику археологической находки в Керчи. Проработав в Эрмитаже 16 лет, Фаберже в 1884 году подал прошение о разрешении именоваться поставщиком Двора Его Императорского Величества. В первый раз прошение было отклонено, однако уже в 1885 году он получил разрешение. Долгие часы и годы, проведенные в кладовых Эрмитажа, позволили Фаберже детально изучить хранившиеся там ювелирные сокровища и бесценные предметы искусства, которые в последующие годы стали для него неиссякаемым источником идей и вдохновения.

## Первое императорское пасхальное яйцо

## The first Imperial Easter egg

Яйцо «Курочка» – первое в серии из 50 императорских пасхальных шедевров фирмы Карла Фаберже. Оно было изготовлено в 1885 году по заказу императора Александра III в подарок супруге. Известны три очень похожих многосоставных пасхальных сувенира, созданных неизвестным парижским мастером в 1720-х годах. Считается, что один из них, увиденный российской императорской четой на Художественно-промышленной выставке в Копенгагене в 1879 году, послужил источником вдохновения для Фаберже.

Исполняя императорский заказ, Карл Фаберже создал не копию, а собственную вариацию старинного образца, отказавшись от ряда усложняющих элементов декора. Благодаря этому яйцо «Курочка» выглядит просто и цельно. Подарок так понравился императрице, что высочайший пасхальный заказ стал ежегодным.

## Фаберже шагает по планете

## Fabergé goes global

Широкое признание заслуг фирмы Фаберже позволило ювелиру открыть филиал в Москве (1887), приобрести просторные помещения в Санкт-Петербурге (1898–1900), а затем создать филиалы в Одессе (1901) и Киеве (1906). Фаберже опередил большинство конкурентов и в том, что касалось поисков и привлечения новой клиентуры за рубежом. Открытый в 1903 году филиал фирмы Фаберже в Лондоне

At the beginning of his career, Fabergé worked on making traditional jewellery in the Parisian style. The firm's real breakthrough came during the 1882 All-Russian Industrial and Art Exhibition in Moscow, at which the Empress Maria Feodorovna purchased a small piece of jewellery from Fabergé – a replica of an archaeological find in Kerch. Having worked at the Hermitage for 16 years, in 1884, Fabergé filed a petition for permission to be named the purveyor of the Russian imperial family. His first request was denied, however, by 1885 he was granted permission. Long hours and years spent in the storerooms of the Hermitage allowed Fabergé to study in detail the jewelled treasures and priceless art objects stored there, which in subsequent years became an inexhaustible source of ideas and inspiration for him.

The Hen Egg – the first in a collection of 50 imperial Easter masterpieces by the Carl Fabergé's firm. It was created in 1885 and commissioned by Tsar Alexander III as a gift for his wife. Three very similar multi-piece Easter souvenirs are known, created by an unknown Parisian jeweller in the 1720s. It is believed that one of them, seen by the Russian imperial couple at the Artistic and Industrial Exhibition in Copenhagen in 1879, served as the inspiration for Fabergé.

Fulfilling the imperial court order, Carl Fabergé created not a copy, but his own version of an old model, abandoning a number of complicating decorative elements. Thanks to this, the Hen Egg looks simple and whole. The empress liked the gift so much that this Easter order became an annual commission.

The widescale recognition the Fabergé firm had achieved allowed the jeweller to open a branch in Moscow (1887), acquire spacious premises in St Petersburg (1898–1900), and then establish branches in Odessa (1901) and Kyiv (1906). Fabergé was ahead of most competitors in terms of finding and attracting new clientele abroad. The London branch, which opened in 1903, supplied products to many royal courts



▶ Пасхальное яйцо «Курочка»  
Санкт-Петербург, 1885.  
Фирма Карла Фаберже, мастер Эрик Коллин.  
© Музей Фаберже в Санкт-Петербурге

*The Easter Hen Egg*  
St Petersburg, 1885.  
Firm of Carl Fabergé. Workmaster Erik Kollin.  
© Fabergé Museum in St Petersburg

поставлял изделия ко многим королевским дворам Европы, а также знати, в том числе банкирам и многочисленным американцам, приезжавшим на лондонские сезоны.

За исключением Картье, Фаберже оказался едва ли не единственным ювелиром, которому хватило дальновидности обратить внимание на Восток с целью расширения торговых связей. Фаберже дважды в год на средства лондонского филиала посылал коммивояжеров в Сиам (ныне Таиланд) и ко дворам индийских махараджей. В 1904 году он прибыл в Сиам по приглашению короля Чулалонгкорна (Рамы V) и сыграл решающую роль в формировании прекрасной коллекции художественных изделий из сибирского нефрита, которая до сих пор хранится в королевском дворце в Бангкоке. Российский император посылал изделия Фаберже в качестве дипломатических подарков в Османскую империю, страны Аравийского полуострова, Китай и Японию.

in Europe, as well as to the nobility, including bankers and numerous Americans who came for the London social season.

With the exception of Cartier, Fabergé was perhaps the only jeweller who had the foresight to turn his attention to the East to expand trade ties. Twice a year, at the expense of the London branch, Fabergé sent travelling salesmen to Siam (now Thailand) and to the courts of the Indian maharajas. In 1904, he arrived in Siam at the invitation of King Chulalongkorn (Rama V) and played a decisive role in the creation of a fine collection of Siberian jade art, which is still kept in the royal palace in Bangkok. The Russian emperor sent Fabergé products as diplomatic gifts to the Ottoman Empire, the countries of the Arabian Peninsula, China and Japan.

## Последние годы фирмы Фаберже

## The final years of the Fabergé firm

В 1914 году Россия вступила в Первую мировую войну, и многие из мастеров фирмы Фаберже были призваны на военную службу. В связи с дефицитом золота, платины и серебра, хотя фирма и имела множество невыполненных заказов для императорского двора, Фаберже пришлось заняться производством изделий из неблагородных металлов, а также ручных гранат. В 1916 году, предвосхитив зловещий исход событий, Фаберже превратил свою фирму в акционерное общество, а на следующий год организовал «Комитет служащих товарищества на паях “К. Фаберже”». И, наконец, в 1918 году, передав ключи от всех своих помещений сотруднику Эрмитажа, он покинул Россию. Великий мастер умер в Швейцарии в 1920 году.

Таковы основные вехи в жизни Карла Фаберже, который вместе со своим братом Агафоном (1862–1895) и четырьмя сыновьями — Евгением (1874–1960), Агафоном (1876–1951), Александром (1877–1952) и Николаем (1884–1939) — превратил маленькую ювелирную фирму отца в крупнейшее в своем роде предприятие в России. Фирмой Фаберже, в которой работало более 500 человек, было произведено в общей сложности не менее 300 тысяч художественных изделий, ювелирных украшений и серебряных предметов, исполненных на высочайшем уровне художественного мастерства и качества.

In 1914, Russia entered World War I and many of the firm's jewelers were called up for military service. Due to the shortage of gold, platinum and silver, Fabergé had to engage in the production of base metal products, as well as hand grenades, despite the fact that the company had many outstanding orders for the imperial court. In 1916, anticipating the inauspicious outcome of events, Fabergé turned his firm into a joint-stock company, and the following year he set up the “Committee of the Employees of the Company C. Fabergé”. And finally, in 1918, having handed over the keys to all his premises to an employee of the Hermitage, he left Russia. The great jeweller died in Switzerland in 1920.

These are the main milestones in the life of Carl Fabergé, who, together with his brother Agathon (1862-1895) and four sons — Eugene (1874-1960), Agathon (1876-1951), Alexander (1877-1952) and Nikolai (1884-1939) — turned his father's small jewellery firm into the largest enterprise of its kind in Russia. With more than 500 employees, the House of Fabergé produced a total of no less than 300,000 pieces of art, jewellery and silverware, all executed to the highest level of artistic skill and quality.

## Музей Фаберже в Санкт-Петербурге

## The Fabergé Museum in St Petersburg

Сегодня крупнейшее в мире собрание шедевров Фаберже представлено в Музее Фаберже в Санкт-Петербурге. Архитектурная жемчужина Петербурга, Шуваловский дворец, в котором сегодня располагается Музей Фаберже, был возведен в конце правления Екатерины II на берегу реки Фонтанки. Один из красивейших дворцов Петербурга вновь распахнул свои двери в 2013 году после масштабной реставрации, осуществленной Культурно-историческим фондом «Связь времен». Коллекция музея охватывает все направления деятельности фирмы: императорские пасхальные яйца, кабинетские подарки, фантазийные предметы, изящные украшения и аксессуары, изделия из серебра и эмали, драгоценные оклады для икон и многое другое. Главной жемчужиной собрания Музея Фаберже являются девять императорских пасхальных подарков, созданных по заказу последних русских императоров Николая II и Александра III.

Today, the world's largest collection of Fabergé masterpieces is on display at the Fabergé Museum in St Petersburg. The architectural gem of St Petersburg, which today houses the Fabergé Museum, was erected at the end of Catherine II's reign on the banks of the Fontanka River. One of the most beautiful palaces in St Petersburg reopened its doors in 2013 after a large-scale restoration was carried out by the Link of Times foundation. The museum's collection covers all areas of the firm's creations: imperial Easter eggs, office gifts, fantasy items, fine jewellery and accessories, silver and enamel items, precious settings for icons and much more. The crown jewels, as it were, of the Fabergé Museum's collection are the nine imperial Easter gifts, created by order of the last Russian emperors Nicholas II and Alexander III.

СПБ.Д SPB.D



Императорские пасхальные яйца. Санкт-Петербург, 1885–1916.  
Фирма Карла Фаберже © Музей Фаберже в Санкт-Петербурге

Imperial Easter eggs. St Petersburg, 1885–1916.  
Carl Fabergé's firm © Fabergé Museum in St Petersburg.

Музей Фаберже открыт для посетителей  
ежедневно с 10:00 до 20:45.  
Официальный сайт музея:  
fabergemuseum.ru

# Севкабель Порт Sevkabel Port

Осенняя гаражная  
распродажа  
Autumn Garage Sale

23.09–25.09.22

С 23 по 25 сентября в Порту вновь пройдет Garage Sale, где будет собран весь необычный винтаж и антиквариат города. Пространство Цеха будет заполнено всеми атрибутами осеннего гардероба: гости смогут найти кожаные куртки, тренчи, пальто и теплые свитеры на любой вкус.

Помимо независимых продавцов, в распродаже примут участие винтажные магазины, которые превратятся в тематические точки с интерьерным декором, мебелью, винилом, растениями и одеждой.

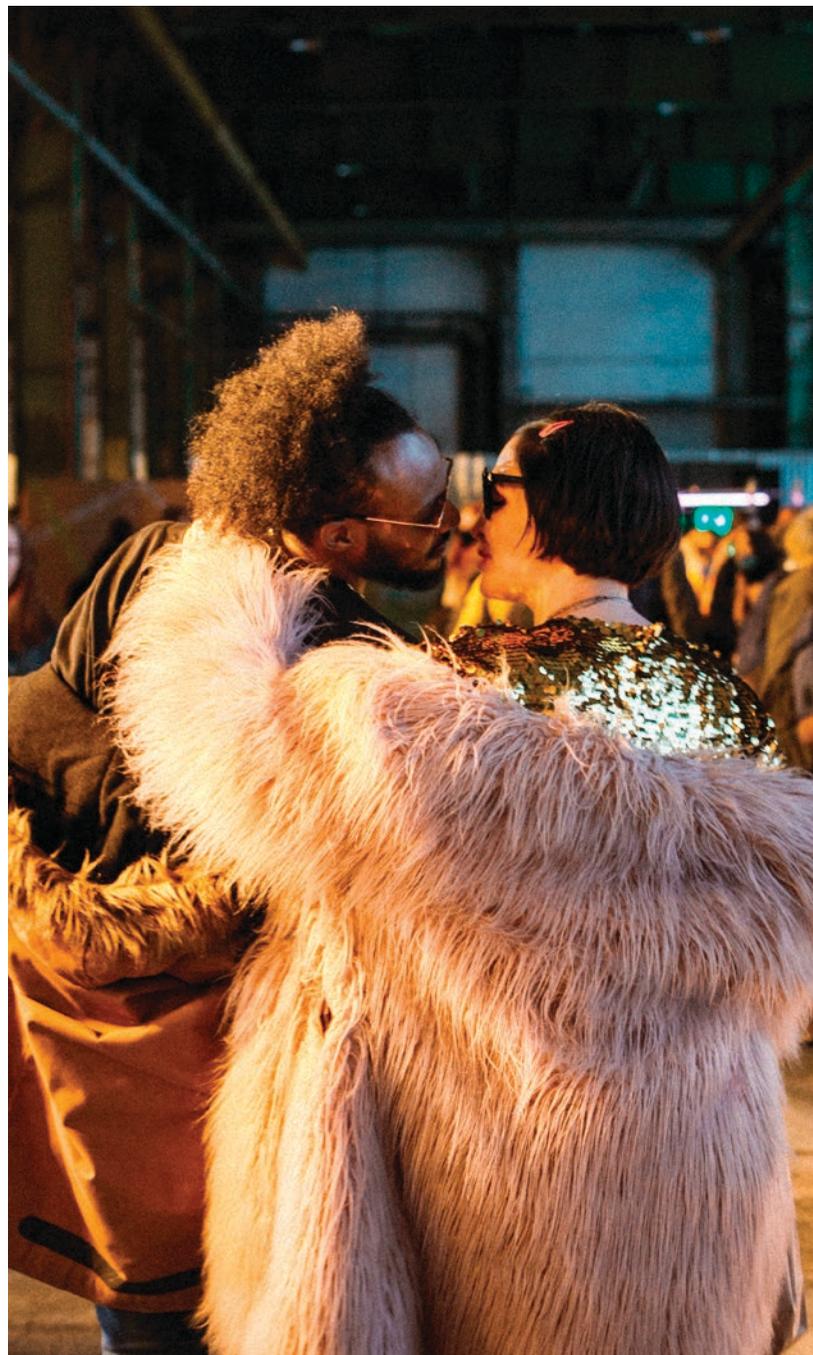
Встретить осень помогут диджей-сеты и согревающие напитки. Вход для покупателей и гостей Гаражной распродажи свободный. Вас ждут яркие вещи и неповторимая атмосфера.

A Garage Sale where you can buy all the unique vintage items and antiques of the city will be held at Sevkabel Port from September 23 to 25. The shopping space will be filled with autumn wardrobe necessities: leather jackets, trench coats and warm jumpers to suit all fashion tastes.

In addition to independent vendors, the sale will include vintage shops which will turn into themed outlets selling interior décor, furniture, vinyl, plants and clothing.

A DJ set and warming drinks will help to welcome the autumn. Entry to the Garage Sale is free for guests. Bright clothes and a unique atmosphere await you.

СПБ.Д SPB.D



## Новая Голландия

## New Holland

С первого сентября в Актовом зале «Дома 12» на острове Новая Голландия работает проект «Сообщество». «Сообщество» – это городская гостиная для тех, кто любит бывать на острове, место, где можно будет пообщаться с интересными людьми, провести время за работой, послушать лекции, посмотреть кино, а также организовать открытое мероприятие.

«Сообщество» расположено в Актовом зале – историческом помещении, которого почти не коснулась современная отделка. Величественные кирпичные своды с 12-метровыми арочными окнами и видом на Крюков канал станут круглогодичным домом участников «Сообщества».

Места для работы оборудованы удобными столами, беспроводным интернетом и розетками для зарядки гаджетов, в читальном зале большой выбор современной и классической литературы, собранной совместно с партнерами (No Kidding Press, Ad Marginem, Garage, Strelka Press, «Бумкнига», Chaoss/Press, «Слово/Slovo», «Клаудберри», «Синдбад», «Лайвбук», Individuum, Popcorn Books, «Порядок слов», «Сеанс», V-A-C Press, «Арка», Zangavar, «Транслит», «Носорог», «Музыка/ Речь», Центр научной коммуникации Университета ИТМО, библиотека «Точки зрения», «РОСФОТО», «А+А», «Подписные издания», «Все свободны»), включая специальные издания для слабовидящих, а в гостиной можно поиграть в настольные игры или пинг-понг. При входе есть гардероб и камера хранения, а также автоматы с едой и напитками.

В «Сообществе» каждый день дежурят сотрудники креативной команды Новой Голландии (кураторы, дизайнеры, редакторы и другие ключевые участники проекта), к которым гости смогут лично обратиться со своими идеями.

Собрать в Новой Голландии единомышленников и горожан всегда было важной задачей проекта, наряду с реставрацией зданий и развитием территории. А события последних лет в очередной раз напомнили нам, как важно не терять связи с близкими, поддерживать друг друга и проводить время вместе.

The Community Centre project is running from September 1 in the Assembly Room of House 12 on New Holland Island. The Community Centre is an urban lounge for those who like to spend time on the Island, a place where you can meet interesting people, work, attend lectures, watch films, and hold an open event.

The Community Centre is located in the Assembly Room – a historic premises which has been almost untouched by the modern renovation. Grand brick vaults with 12-meter arched windows with a view of the Kryukov Canal will become the year-round home for the members of the Community Centre.

Workstations are equipped with comfortable desks, wireless internet and outlets for charging gadgets. The Reading Room has a large selection of modern and classic literature put together with the help of our partners (No Kidding Press, Ad Marginem, Garage, Strelka Press, Boomkniga, Chaoss/Press, Slovo, Cloudberry, Sindbad, Livebook, Individuum, Popcorn Books, Poryadok Slov, Seance, V-A-C Press, Arka, Zangavar, Translit, Nosorog, Muzyka / Rech, ITMO University Centre for Science Communication, Tochki Zreniya Library, ROSPHOTO, A+A, Podpisnie Izdaniya, Vse Svobodny), including special editions for the visually impaired. In the Lounge, you can play board games or ping pong. There is a cloakroom and lockers at the entrance, as well as vending machines with food and drinks.

Members of New Holland Island's creative team (curators, designers, editors, and other key contributors to the project) will be on duty at the Community Centre each day, so that the guests can personally approach them with their ideas.

Uniting like-minded people and the city's residents at New Holland Island has always been an important objective of the project, along with the restoration of buildings and the development of the area. The events of recent years have once again reminded us how important it is not to lose touch with loved ones, to support each other and to spend time together.

СПБ.Д

СПБ.Д

# «Фантазии Александра Лабаса»

## Fantasies of Alexander Labas

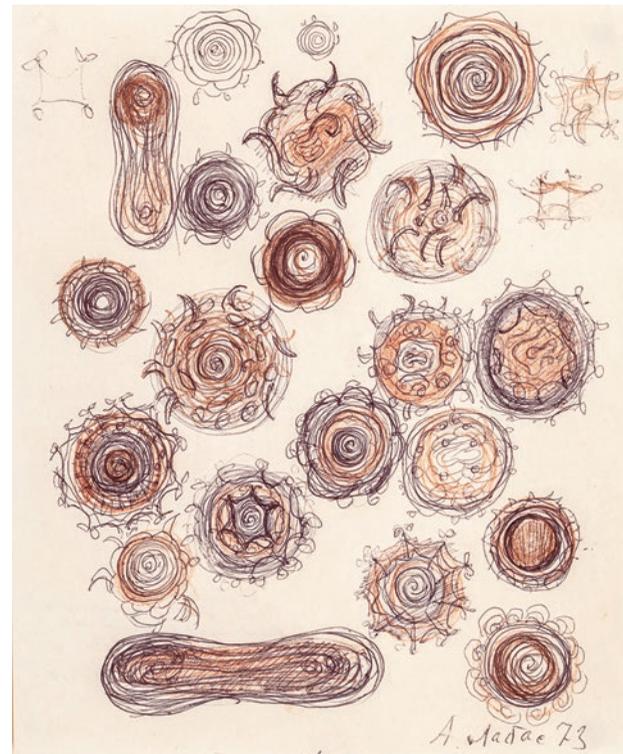
В Музее искусства Санкт-Петербурга XX–XXI веков с 3 октября до 13 ноября 2022 года пройдет выставка «Фантазии Лабаса» выдающегося советского художника Александра Лабаса. Зрителям представят уникальные графические работы автора, которые ранее никогда не выставлялись в Петербурге.

3 октября — 13 ноября 2022

МИСП

Экспозиция выставки в МИСП представляет Александра Лабаса романтическим созерцателем, увлеченным живописцем и мечтательным графиком. Его уникальные, никогда не выставлявшиеся в Петербурге акварели, выполненные в разных техниках рисунки вызывают ощущение чуда. Своим искусством живописец-романтик воспевал достижения человечества, глядя на них глазами мечтателя-фантаста.

Скомпонованные в серии композиции 1960–1970-х годов — это яркие, свободные фантазии художника, творившего эстетику нового мира. Он словно «вел» проникновенный рассказ о космических открытиях, о зарождающемся будущем, о покорении человеком безграничных пространств и бесконечного времени. Цикл «Цветовые композиции», большинство рисунков



From October 3 to November 13, 2022, the Museum of 20th and 21st Century St Petersburg Art will host the Fantasies of Alexander Labas exhibition by the outstanding Soviet artist, Alexander Labas. Guests will be able to see unique graphic works of the artist which have never been exhibited in St Petersburg before.

October 3 — November 13 2022

MISP

The exhibition at the MISP presents Alexander Labas as a romantic contemplator, passionate painter and dreamy graphic artist. His unique never-before-exhibited-in-St-Petersburg watercolours full of different artistic techniques evoke a feeling of wonder. With his art, the romantic painter sang of the achievements of mankind, looking at them through the eyes of a fantasy dreamer.

Made up of a series of compositions from the 1960s-1970s, they are the bright and free fantasies of the artist who created the aesthetics of a new world. It's as though he "led" a heartfelt story about cosmic discoveries, about the emerging future, about the conquest of man in boundless space and endless time. In the *Colour Compositions* works, most of the drawings are based on the interactions of coloured dots, circles



которого построено на взаимодействии цветных пятен, кругов и витиеватых линий, напоминает о причудливости и непредсказуемости человеческой мысли. В этих работах природа, и шире — космос, окружают людей, делают их частью единого мира. Танцующие, сидящие, спящие, плавающие в невесомости фигуры на его картинах попадают в некие параллельные вселенные, наполненные светлыми грезами

Серия «Жители отдаленной планеты» повествует о странных антропоморфных существах, которые могли бы стать персонажами какой-нибудь межгалактической саги. Серию «Фантазии» населяют самые разные биоморфные существа-симбиоты. И те, и другие, в представлении художника, должны мирно сосуществовать с землянами, окруженными небывалой красоты природой, выжившей в техногенном мире.

В каждой серии непременно есть ряд листов с, на первый взгляд, абстрактными красочными построениями. Однако при внимательном рассмотрении становится ясно, что и они посвящены человеку как частице огромного космического пространства.

Александр Аркадьевич Лабас (1900–1983) — советский художник, выдающийся представитель русского авангарда 20-х–30-х годов, один из основателей и член OSTовской группы. Начал заниматься живописью с 6 лет, сначала в студии В. Мушкетова, а затем в Строгановском художественно-промышленном училище и Государственных художественных мастерских (ВХУТИМАС). Обучался у Казимира Малевича, Василия Кандинского, Константина Истомина и Аристарха Лентулова. Автор таких полотен, как «Первый советский дирижабль» (1931), «Первый паровоз на Турксибе» (1931) и «В метро» (1935).



and ornate lines; they recall the quirkiness and unpredictability of human thought. In these works, nature, and more broadly, the cosmos, surround people and make them part of a single world. The dancing, sitting, sleeping and floating in zero gravity figures of his paintings fall into some parallel universe filled with light dreams.

The series *Inhabitants of a Distant Planet* tells a story of strange anthropomorphic creatures which could become characters in some sort of intergalactic saga. The *Fantasies* series is inhabited by a variety of biomorphic symbiote creatures. Both those and others, in the view of the artist, should coexist peacefully with earthlings, surrounded by the unprecedented beauty of nature, which has survived in the technogenic world.

In each series, there are certainly a number of sheets with, what looks like at first glance, abstract colourful constructions. However, upon closer inspection, it becomes clear they are also dedicated to man as a particle of the vast cosmic space.

Alexander Arkadievich Labas (1900-1983) — a Soviet artist, an outstanding representative of the Russian avant-garde of the 1920s-1930s and one of the founders of the OST group. He began painting at the age of 6, first at the V. Mushketov studio, then at the Stroganov Imperial Arts and Crafts College and then at the Higher Art and Technical Studios (VKHUMETAS). He studied with Kazimir Malevich, Wassily Kandinsky, Konstantin Istomin and Aristarkh Lentulov. His works include: *The Zeppelin* (1931), *The First Steam Locomotive to Turksib* (1931) and *Metro* (1935).

## Сентябрь

2–4 сентября  
Пространство К-30  
*Present Perfect Festival 2022*  
Музыкальный фестиваль электронной музыки

7 сентября  
Мариинский театр  
*Опера «Итальянка в Алжире»*  
Открытие 240-го сезона в Мариинском театре  
При участии Магеррама Гусейнова и Екатерины Сергеевой

18 сентября  
Александринский театр  
*Мамаша Кураж и её дети*  
Спектакль Теодороса Терзопулоса

20–21 сентября  
Музей-заповедник «Петергоф»  
*Осенний праздник фонтанов на Большом каскаде*

25 сентября  
БДТ им. Товстоногова  
*«Гроза»*  
Спектакль Андрея Могучего

## Октябрь

2 октября  
Мариинский-2  
*Опера «Гибель богов»*  
Музыкальный руководитель – Валерий Гергиев

21 по 28 октября  
XXXII международный кинофестиваль  
*«Послание к человеку»*

29 октября  
Ледовый дворец  
Максим Фадеев  
Концерт

30 октября  
Театр им. Ленсовета  
Спектакль «Бесы»

30 октября  
Ледовый дворец  
Группа «Звери»  
Концерт

31 октября  
Александринский театр  
VII Благотворительный Гала-Концерт «Звёзды Петербурга»  
При участии звёзд мирового балета и солистов Мариинского и Михайловского театров

## Ноябрь

3 ноября  
Ежегодный фестиваль «Ночь искусств»  
Участники будут объявлены позднее

3 ноября  
Космонавт  
*Верхом на звезде 50 лет: Найк Борзов*  
Концерт

23 ноября–19 февраля  
Эрарта  
Выставка Ван О  
*«Pan-opticum»*

26 ноября  
БДТ им. Товстоногова  
Спектакль «Джюльетта»  
В главной роли: Муся Тотибадзе

27 ноября  
БДТ им. Товстоногова  
*«Губернатор»*  
Спектакль Андрея Могучего

EN

## September

2–4 September  
K-30 Space  
*Present Perfect Festival 2022*  
Electronic music festival

7 September  
Mariinsky Theatre  
*L'italiana in Algeri, opera*  
Opening of the 240th season at the Mariinsky Theatre  
Featuring Maharram Huseynov, Yekaterina Sergeyeva

18 September  
Alexandrinsky Theatre  
*Mother Courage and Her Children, play*  
Directed by Theodoros Terzopoulos

20–21 September  
Peterhof State Museum-Reserve  
*Autumn Fountain Show at the Grand Cascade*

25 September  
Tovstonogov Bolshoi Drama Theatre  
*The Storm*  
Performance directed by Andrey Moguchy

## October

2 October  
Mariinsky II  
*Götterdämmerung, opera*  
Conductor: Valery Gergiev

21–28 October  
31st International Film Festival "Message to Man"

29 October  
The Ice Palace  
Maxim Fadeev  
Concert

30 October  
Lensovet Theatre  
*The Demons, play*

30 October  
The Ice Palace  
Zveri  
Concert

31 October  
Alexandrinsky Theatre  
VII Charity Gala Concert  
Stars of Saint Petersburg  
Featuring world ballet stars and soloists of the Mariinsky and Mikhailovsky theaters

## November

3 November  
*Night of the Arts annual festival*  
Participants are still to be announced

3 November  
Cosmonaut Club  
Nike Borzov  
Concert

23 November – 19 February  
Erarta  
Van O. Pan-opticum, exhibition

26 November  
Tovstonogov Bolshoi Drama Theatre  
*The Juliette, play*  
Starring: Musya Totibadze

27 November  
Tovstonogov Bolshoi Drama Theatre  
*The Governor, play*  
Directed by Andrey Moguchy

МИХАЙЛОВСКИЙ ТЕАТР

14  
15  
16  
21  
22

ОКТАБРЯ

МИРОВАЯ ПРЕМЬЕРА

ИДАЛЬГО ИЗ ЛА-МАНЧИ

НОВЫЙ «ДОН КИХОТ»

ХОРЕОГРАФИЯ И ПОСТАНОВКА НАЧО ДУАТО  
ХУДОЖЕСТВЕННЫЙ РУКОВОДИТЕЛЬ ТЕАТРА ВЛАДИМИР КЕХМАН

пл. Искусств, 1 | 190-й | 2022  
mikhailovsky.ru | СЕЗОН

# Алексей Городнев

## Alexey Gorodnev

Автор Динара Белоус

Фото Денис Денисов

By Dinara Belous

Photo Denis Denisov

Элегантный завтрак в Гранд Отеле Европа – пожалуй, лучшее начало дня. В разные годы здесь останавливались монаршие персоны и известные политики, звезды лучших мировых сцен и знаменитые писатели. Достоевский, Чайковский, Прокофьев – список постояльцев внушительный. Отель много лет поддерживает самые знаковые культурные проекты города, подтверждая свой статус покровителя искусств. Одним из таких проектов стал фортепианный фестиваль Pianissimo, который проводится в Петербурге с 2017 года и уже успел занять особенное место в культурной жизни города. Мы встретились с продюсером и арт-директором фестиваля Алексеем Городневым за завтраком, чтобы поговорить о роли партнеров в проекте, о молодых виртуозах и об эстетической ценности диалога музыки с изобразительным искусством.

A sophisticated breakfast at the Grand Hotel Europe – what could be better to start a day? Over the years, these walls saw monarchs, eminent politicians, stars of the world's best stages, and famous writers. The impressive list of guests includes Dostoevsky, Tchaikovsky, and Prokofiev. The hotel has been supporting the most iconic cultural projects in the city for many years. It firmly holds its status as a patron of the arts. Pianissimo Piano Festival is one of these projects. Starting in 2017, it has already taken an honorary place in the cultural life of St Petersburg. We met with the festival's producer and art director, Alexey Gorodnev, during our conversation at breakfast, he shared his view on the role of partners in the project, young virtuosos, and aesthetic value in the dialogue between music and fine arts.

ДБ У фестиваля *Pianissimo* сформировался пул исключительных партнеров. Насколько важна их роль в проекте?

АГ Партнерство играет и сыграло значительную роль в появлении нашего фестиваля. В 2015 году мы с командой провели первое музыкальное мероприятие для гостей дома Chanel. Это был камерный закрытый концерт в президентском люксе гранд отеля Европа, повествующий о взаимоотношениях Коко Шанель с Игорем Стравинским. За роялем тогда был молодой пианист Дмитрий Шишкин. В течение последующих двух лет мы неоднократно проводили подобные музыкальные вечера, но это были закрытые мероприятия. В 2017 году мы организовали первый открытый концерт *Pianissimo*, на который

ДБ *The Pianissimo Festival* has attracted quite a few exceptional partners. How significant is their role?

АG Largely thanks to those partners, our festival emerged. In 2015, my team and I arranged the first musical event for guests of the Chanel house. It was a private chamber concert dedicated to the relationship between Coco Chanel and Igor Stravinsky, and it took place in the Grand Hotel Europe presidential suite. At the piano then was a young pianist Dmitry Shishkin. Over the following two years, we held many musical evenings of this kind, but they were only private.

Again, in 2017, we held the first open concert where anyone could buy a ticket. We staged it at the Manege central exhibition hall, which had just opened after renovation. At that time, the venue was hosting the exhibition

можно было купить билет. Провести его было решено в только открывшемся после реновации центральном выставочном зале «Манеж» среди скульптур Даши Намдакова. Этот опыт оказался удачным, и благодаря поддержке Эрмитажа, с 2018 года мы стали проводить концерты в Большом Итальянском просвете. До 2020 года мы делали по одному концерту в год, а после 2020 года их число выросло до 25 концертов в год.

ДБ *Ваш проект вырос из закрытых мероприятий, кто же ваша целевая аудитория сегодня?*

АГ Мы сразу поставили перед собой задачу сделать этот проект доступным для людей. И благодаря нашим партнерам, это стало возможным. Безусловно, концерт в закрытом музее для небольшого количества зрителей — это особенная атмосфера. Не каждый посетитель музея может себе позволить провести полтора часа среди шедевров Большого Итальянского просвета, а в ходе концерта великие полотна приобретают особенное звучание: происходит диалог между музыкой и изобразительным искусством. Мы заметили, что наша публика охотно делится впечатлениями от фестиваля в социальных сетях. Безусловно, есть некоторая инстаграмность даже в том, какой путь проходит зритель к месту концерта через Лоджии Рафаэля и Малый Итальянский просвет. Для некоторых этот путь более дружелюбный и привлекательный, чем строгие академические концертные залы, предназначенные для симфонических концертов. Может быть, кому-то будет проще познакомиться с классической музыкой именно на нашем фестивале.

ДБ *Многие из тех, кто выступал на Pianissimo несколько лет назад, сейчас стали полноценными звездами. Вы видите в этом свой вклад?*

АГ Мы не ставим задачу открывать новые имена, но даем возможность выступить на фестивале тем, кто уже заявил о себе. Это молодые пианисты с большим потенциалом, не просто талантливые, а уже выдающиеся. Мы поддерживаем молодых виртуозов, представляя их своей аудитории и тем медиа, фокус которых направлен больше на лайфстайл-журналистику, чем на музыкальное искусство.

ДБ *Вы каким-то образом принимаете участие в формировании программ, с которыми выступают молодые пианисты на вашем фестивале?*

АГ Мы никогда не навязываем музыкантам свой вкус и предпочтения в музыке, наоборот, позволяем артистам самостоятельно предложить программу нашим зрителям. Никто лучше самого музыканта не может знать, какое произведение он в настоящее время готов и хотел бы исполнять. Единственное, о чем мы можем предупредить, это повторы произведений в программах других участников фестиваля. Но такое случается крайне редко. У нас звучит много русской музыки, звучит музыка разных эпох — от Баха до второй половины XX века.

of Dashi Namdakov, and it felt odd to arrange a musical event surrounded by his sculptures. It was a success, and since 2018 with the support of the State Hermitage we have been holding concerts in the Large Italian Skylight Hall. Until 2020, it was one concert a year, but after 2020 they have become 25.

ДБ *Your project has grown from private events. Who is your audience today?*

АГ From the beginning, we set the task of creating a project for people. Thanks to our partners, it has become true. Of course, a concert in a closed museum for a few viewers is special. On top of that, not every museum visitor can afford to spend an hour and a half among the masterpieces of the Large Italian Skylight Hall. During the concert, even the paintings make a distinct sound. That is a dialogue between music and fine art. We have noticed, that our audience willingly shares their impressions of the festival on social networks. Of course, to some degree, Instagram dictates even how to walk to the concert venue through The Raphael Loggias and the First Italian Skylight Hall. It feels friendlier and more inviting than the austere academic concert halls reserved for symphony concerts. Hence, some people will find it easier to get acquainted with classical music at our festival.

ДБ *Many who performed at Pianissimo a few years ago have become complete stars. Do you consider your contribution to this?*

АГ There is no task to discover new names. At our festivals, we provide the stage to those who have already shown themselves. These are young pianists with great potential, not just talented but already outstanding. We support young virtuosos by introducing them to our audience and media that focus more on lifestyle journalism rather than on the art of music.

ДБ *Do you participate in composing the programs that young pianists perform at your festival?*

АГ We never impose our tastes and preferences in music on musicians. Instead, we allow artists to introduce their programs independently. Only they know what they are ready for and what they'd like to perform. We can only let them know which pieces repeat in the programs of other festival participants. But this is rare. We have a lot of Russian music and music from different eras — from Bach to the second half of the 20th century.

ДБ *What issues are you facing regarding introducing foreign performers to the festival?*

АГ There are difficulties with transportation, and we have to change the route. However, foreign performers still come, despite the inconvenience. For example, we had musicians from Italy and Turkey. The Turkish consul personally helped us to invite artists.

ДБ *What other cities are you going to arrange Pianissimo concerts?*

АГ This summer we held a festival at the House of culture GES-2 in Moscow. That was our first experience with this place and it proved a surprise success: the tickets were sold out in the early days.





*Не каждый посетитель музея может себе позволить провести полтора часа среди шедевров Большого Итальянского просвета, а в ходе концерта великие полотна приобретают особенное звучание: происходит диалог между музыкой и изобразительным искусством.*

*Not every museum visitor can afford to spend an hour and a half among the masterpieces of the Large Italian Skylight Hall. During the concert, even the paintings make a distinct sound. That is a dialogue between music and fine art.*

ДБ Какие сложности появились с приглашением зарубежных исполнителей на фестиваль?

АГ Появились логистические сложности, маршрут приходится выстраивать по-другому. Однако зарубежные исполнители все равно приезжают, несмотря на неудобные маршруты, например, из Италии и из Турции. Турецкий консул лично помогал нам с приглашением артистов.

ДБ Где кроме Петербурга можно услышать концерты Pianissimo?

АГ Этим летом мы успешно провели фестиваль в Москве в Доме культуры ГЭС-2. Мы впервые работали на этой площадке и не ожидали, что проект вызовет такой интерес: билеты раскупили очень быстро.

В ближайших планах зимний фестиваль Pianissimo, который будет проходить в двух городах: Москве и Петербурге. Мы не исключаем, что могут добавиться новые города и новые культурные институции, например, в одной из дружественных нам арт-галерей Дубая. У нас был опыт проведения концерта в этом городе и мы видим, что там сейчас формируется особенная аудитория.

ДБ Выбор артиста — одна из самых непростых задач, особенно среди такого мирового многообразия. Вы сами занимаетесь выбором имен участников фестиваля?

АГ Пока я сам этим занимаюсь. Стараюсь все структурировать. Некоторые исполнители сами нам пишут:

The nearest plans include the Pianissimo winter festival, which will take place in two cities: Moscow and St Petersburg. New towns and cultural institutions may be added, too, for example, in one of our friendly art galleries in Dubai. We previously arranged a concert there, and we can see that a specific audience is now emerging there.

ДБ Finding an artist is one of the most challenging tasks, especially considering global diversity. Do you choose festival participants yourself?

АГ This summer we held a festival at the House of culture GES-2 in Moscow. That was our first experience with this place and it proved a surprise success: the tickets were sold out in the early days.

Currently, I do it myself. I'm trying to structure everything. Some performers write to us themselves. Of course, we can't invite everyone, but we strive to give every virtuoso a chance to perform. Sometimes I think a professional musician has to do this job, not an Art Director.

ДБ Being a PR-man and professional producer, how did you get involved in classical music so closely?

АГ It came as a surprise. But classical music has the power to take over you. It's insanely exciting. Besides the interest, I was captivated by the very form of communication with young musicians. They are all surprisingly calm and exceptionally spiritual people. They make no fuss at all. The feeling of comfort in interaction is incredibly precious to me.

у нас, конечно, нет возможности приглашать всех, но мы стараемся предоставить шанс выступить каждому виртуозу. Иногда мне кажется, что этим должен заниматься профессиональный музыкант, а не артистический директор.

ДБ Как вышло, что вы, будучи профессиональным продюсером и пиарщиком, так плотно занялись классической музыкой?

АГ Для меня самого это неожиданно. Но классическая музыка имеет свойство поглощать. Это безумно интересно. И помимо интереса меня покорила сама форма общения с молодыми музыкантами: они все удивительно спокойные и исключительно одухотворенные люди, в них нет совершенно никакой суеты. Этот комфорт в общении представляет для меня особенную ценность.

ДБ Давно ли вы стали интересоваться классической музыкой? Есть ли какая-то история связанная с этим?

АГ Я не могу похвастаться детством, проведенным в музыкальной школе. Но в моей жизни случился эффект встречи с гением, который перевернул мое восприятие классической музыки навсегда. Это был концерт Григория Соколова в петербургской филармонии. Незадолго до этого я посетил невероятно зрелищное шоу Ленни Кравица, которое вряд ли мог кто-то затмить. Но оказалось, что один человек за роялем и в полном отсутствии спецэффектов способен оставить самые глубокие впечатления.

ДБ How long have you been interested in classical music? Is there any story behind it?

АГ When I was a kid, I didn't attend music classes. But one day in the past, I encountered a genius that forever rocked my perception of classical music. It was a concert by Grigory Sokolov at St Petersburg Philharmonia. Shortly before that, I attended the incredibly spectacular Lenny Kravitz show, which I really liked. Surprisingly, my impression of just one man at the piano appeared much more profound.

ДБ Speaking of names, who specifically would you like to see?

АГ I never miss a chance to listen to young artists. Discovering new names is my professional interest. I am considering who we can invite to Pianissimo. Among stars who no longer fit into Pianissimo, I prefer Jan Lisetsky (Canada) and the Yussen brothers. Recently, I attended a concert by Eliso Virsaladze with great pleasure. I am happy to see Martha Argerich and Evgeny Kissina. Besides, there are Sokolov's annual spring concerts at the Philharmonia. They've already turned into a beautiful tradition.

ДБ Are traditions important?

АГ For us — they are. Several years in a row, we have been arranging a concert on Maslennitsa. We stage it in Repino in Valery Gergiev's private concert hall. That's where we invite artists to play Russian music. Hopefully, it will be a tradition, too.



ДБ Если говорить об именах, на кого бы вы обязательно пошли?

АГ Я всегда использую возможность послушать молодых исполнителей, новые имена – мой профессиональный интерес: я всегда присматриваюсь к тем, кого можно пригласить выступить на Pianissimo. Из более звездных, кто уже не укладывается в рамки Pianissimo, я бы сходил на Яна Лисецкого, на братьев Йуссен. Я с огромным удовольствием недавно посетил концерт Элисо Вирсаладзе. С радостью схожу на Марту Аргерих, Евгения Кисина. Ежегодные весенние концерты Соколова в Филармонии – это уже прекрасная традиция.

ДБ Традиции важны?

АГ Для нас важны. Уже несколько лет подряд мы делаем концерт на Масленицу. Проводим его в Репино в частном концертном зале Валерия Гергиева, и вот там как раз мы предлагаем артистам сыграть именно русскую музыку. Хотелось бы, чтобы это стало традицией.

ДБ Pianissimo очень органично вписался в культурную жизнь Петербурга в период белых ночей, став своеобразной традицией.

АГ Да, он очень звучит летом. Но зимой тоже здорово его делать. У нас была идея проводить фестиваль в самые непопулярные месяцы в году, когда почти ничего не происходит. Например, в феврале, когда темно и холодно и не хочется никуда выходить. А фестиваль – это повод приехать, провести несколько дней в Петербурге. У нас есть прекрасный формат, который называется Pianissimo weekend, когда мы для гостей из других городов создаем эксклюзивную программу с проживанием в Гранд Отеле Европа, где мы проводим коктейль с артистом после концерта в камерном формате.

ДБ Гранд Отель Европа ваш постоянный партнер в рамках фестиваля?

АГ Наш постоянный и самый первый партнер, который откликнулся на наше предложение. Мы очень благодарны Гранд Отелю за многолетнее сотрудничество и поддержку нашего проекта. Сам отель можно считать институцией, которая играет важную роль в культурной жизни Петербурга.

ДБ Pianissimo essentially fit into the cultural life of St Petersburg during the White Nights, becoming a tradition.

АГ Yes, it sounds like Summer. But winter is good for it, too. The idea was to host the festival during the quietest months of the year when almost nothing happens. For example, in February, when it's dark and cold, and you don't want to go anywhere. The festival makes a good reason to come and spend a few days in St. Petersburg. We have a fantastic event called Pianissimo weekend, where we create a unique program for guests from other cities. We accommodate them at the Grand Hotel Europe, where guests can enjoy a cocktail with the artist after the concert in the small company of others.

ДБ Is Grand Hotel Europe your permanent partner for the festival?

АГ They are our permanent partners and were the first to reply to our offer. We are very grateful to the Grand Hotel for many years of cooperation and support of our project. The hotel itself can be considered a cultural institution that plays an essential role in the cultural life of St. Petersburg.

СПБ.Д

СПБ.Д

# Александр (Али) Рахбари

в Мариинском театре

## Alexander (Ali) Rahbari

at the Mariinsky Theatre

В конце сентября на сцену Концертного зала Мариинского театра выйдет знаменитый иранский композитор и дирижер Александр (Али) Рахбари.

Александр Рахбари — музыкант-легенда, который работал более чем со 120 оркестрами по всему миру, включая Берлинский филармонический. Его учителями были Готфрид фон Айнем, Ханс Сваровски и Карл Эстеррайхер, дирижер сотрудничал с Гербертом фон Караяном. Большую часть своей творческой жизни Рахбари провел в Европе, где популяризировал персидскую музыку, а также музыку, носящую восточный колорит.

Хотя Рахбари — настоящий рекордсмен по количеству выступлений с разными оркестрами мира в качестве дирижера, сам он считает себя больше композитором. Многовековая история восточной музыки и философии нашла свое воплощение в его партитурах. Этой весной вместе с Загребским филармоническим оркестром он представил в Хорватии мировую премьеру симфонической поэмы «Так говорил Заратустра Спитама», в которой переосмыслил образ иранского пророка, запечатленного в произведениях Ницше и Рихарда Штрауса — а 29 сентября российская премьера сочинения для тенора, хора и оркестра состоится в Концертном зале. Неделий ранее, 23 сентября, симфонический оркестр Мариинского театра под управлением Александра Рахбари исполнит музыку Рихарда Штрауса («Так говорил Заратустра») и Ульви Джемала Эркина (Симфония №1).

At the end of September, the famous Iranian composer and conductor, Alexander (Ali) Rahbari will step onto the stage of the Concert Hall in the Mariinsky Theatre.

Alexander Rahbari is a legendary musician who has worked with over 120 orchestras around the world, including the Berlin Philharmonic. He was taught by Gottfried von Einem, Hans Swarowsky and Karl Österreicher, and has collaborated with Herbert von Karajan. Rahbari spent a big part of his creative life in Europe where he popularised both Persian music and music with an oriental tone.

Although Rahbari is a real record-breaker when it comes to the number of orchestras he's conducted across the globe, he considers himself more as a composer. The centuries-old history of oriental music and philosophy is embodied in his work. This spring in Croatia, together with the Zagreb Philharmonic Orchestra, he brought audiences the world premiere of the symphonic poem, *Also sprach Zarathustra Spitama*, in which he revisited the image of the Iranian prophet depicted in the works of Nietzsche and Strauss. The Russian premiere of the composition for the tenor voice, choir and orchestra will take place in the Concert Hall on September 29. A week earlier, on September 23, Alexander Rahbari will conduct the Mariinsky Theatre Symphony Orchestra performing Strauss (*Also sprach Zarathustra Spitama*) and Ulvi Cemal Erkin (*Symphony no.1*).



▲ Александр (Али) Рахбари // Фото Наташи Разиной  
Alexander (Ali) Rahbari  
Photo by Natasha Razina

«Так говорил Заратустра» — это музыкальное произведение, с которым я познакомился еще подростком и влюбился в его партитуру, благодаря этой любви я стал получать удовольствие от названий фрагментов, подбранных для этой музыки. Я быстро понял, что эти заголовки, если вести речь о настоящей красоте Заратустры, не имеют к нему никакого отношения. Когда я это понял, то подумал, что миллионы людей могут ошибочно считать, что это тот же самый персидский Заратустра.

Я не решался писать музыку, вспоминая великих Ницше и Штрауса, я не решался сочинять, основываясь на настоящих словах Заратустры, пока в 2018 году при поддержке Барбада Баята Достума я не начал работать над словами великого пророка. В результате, я написал эту симфонию — «Так говорил Заратустра Спитама» — на основе персидской музыки и персидской мудрости. Справившись, в конце концов, с огромным объемом работы и исследований, я написал поэму о Заратустре для симфонического оркестра и хора, а также исключительную партию для тенора. Спитама — это на самом деле имя зороастрийской семьи. Когда работа была закончена, я решил представить ее хорватам, которые похваляются своим персидским происхождением, не говоря уже о том, что моя жена, с которой у меня четверо детей, тоже из Хорватии, и все, с кем я это обсуждал, были в восторге от этого решения. Я также рад, что это происходит во время празднования 150-летия Загребского филармонического оркестра, которым я руководил много лет и в котором был главным дирижером.

Александр Рахбари

*Also sprach Zarathustra is a musical work that I became acquainted with as a teenager and fell in love with its score, and because of this love, I began to enjoy the headlines that were chosen in this music. I soon realized that these headlines as far as the real beauty of Zarathustra is concerned, it has nothing to do with it at all. Saying that I was led to believe that millions of people mistakenly might think that this is the same Persian Zarathustra.*

*Concerning the two great men of Nietzsche and Strauss, I did not dare to write music based on the real words of Zarathustra, until in 2018, with the encouragement of Mr. Barbad Bayat Dostum, I started working on the words of the great Zarathustra and ended up writing this symphony based on Persian music and sayings. Pushing past a tremendous amount of work and research, I eventually wrote an extremely and exceptionally beautiful Zarathustra for a tenor, symphony orchestra, and choir. "Spitama" is in fact the name of the Zoroastrian family. When the work was all over, I decided to present it to the Croatian people, who speak about their Persian origin in bragging terms let alone that my wife whom I share four children with is also from Croatia, and they were all fascinated with this decision. I am also glad that this is happening during the celebration of the 150th anniversary of the Zagreb Philharmonic Orchestra, which I have conducted for many years and have been their chief conductor*

Alexander Rahbari

# Концерт Фредди Кемпфа

Филармония им. Д.Д. Шостаковича

# Freddie Kempf in concert

Shostakovich Philharmonic

Программу абонеента, посвященного 150-летию со дня рождения одного из крупнейших русских композиторов, Сергея Рахманинова, откроет 30 октября выступление Академического симфонического оркестра под управлением Андрея Аниханова, солист – один из самых востребованных музыкантов мира, Фредди Кемпф. Карьера пианиста тесно связана с Россией на протяжении более чем двадцати лет – с тех пор, как в 1998 году он стал лауреатом Конкурса имени Чайковского; конечно, эта победа принесла ему и международное признание, все эти годы он сотрудничает с лучшими оркестрами и дирижерами мира.

В первую программу абонеента вошли два рахманиновских симфонических шедевра из числа последних написанных в России. Вторая симфония, прозвучавшая впервые в 1908 году, стала большим событием: во-первых, в эти годы композиторы первой величины обращались к этому масштабному концептуальному жанру нечасто; во-вторых, возвращение к симфонии было знаковым и для самого Рахманинова, глубоко, до утраты способности сочинять, травмированного провалом своей предыдущей симфонической партитуры. Главной темой симфонии называют тему родины: принадлежность к русской культуре, связь с Россией особенно остро переживались крупными художниками в те годы – после Первой русской революции, ставшей лишь первым звеном в цепи предстоявших потрясений.

Тема родины для Рахманинова была одной из главных: его преемственность отечественным музыкальным традициям XIX века и воплощенное в опоре на них ощущение бесконечности, красоты и, вместе с тем, трагизма, тоски, обреченности – в той или иной степени пронизывают большинство его сочинений.

Глубокая связь с русской культурой естественным образом проявилась и в Третьем фортепианном концерте (1909): показательно, что относительно происхождения начальной его темы было высказано множество догадок – прототип видели и в народных мелодиях, и в старинном знаменном распеве – в то время как сам Рахманинов писал, что подобных источников у этой мелодии нет, она «написалась» сама, став одним из ярчайших примеров проникновения композитора в самую интонационную суть русской мелодики. В сравнении со Вторым фортепианным концертом Третий более сумрачный, напряженный, драматический, заостренный и требовательный к солисту – и к его виртуозности, и к мощи звучания; эту партитуру называют высшим воплощением «монументального фортепианного симфонизма Рахманинова».

The members' programme, dedicated to the 150th anniversary of the birth of one of the greatest Russian composers, Sergei Rachmaninoff, opens on October 30 with the Academic Symphony Orchestra, conducted by Andrei Anikhanov, performing alongside one of the most sought-after musicians in the world, the soloist Freddie Kempf. The pianist's career has been closely connected to Russia for over twenty years, since he became a laureate of The International Tchaikovsky Competition in 1998. This victory has, of course, brought him international recognition and he has been collaborating with the world's best orchestras and conductors.

The first members' programme includes two Rachmaninoff symphonic masterpieces from among the last few written in Russia. *Symphony No.2*, which was performed for the first time in 1908, became a significant event: firstly, because in those years composers of the first magnitude turned to this large-scale conceptual genre infrequently, and secondly, the return to the symphony was also deeply meaningful for Rachmaninoff himself as he was traumatised by the failure of his previous symphonic work, to the point that he was unable to compose. The main theme of the symphony is known as the theme of the motherland; the sense of belonging to the Russian culture and the connection to Russia was especially acutely experienced by the major painters of the times after the First Russian Revolution, which became only the first link in the chain of impending upheavals.

The theme of the motherland for Rachmaninoff was one of the most important: his continued reliance on the domestic music traditions of the 19th century – the feeling of infinity, beauty and, at the same time, tragedy, melancholy, doom – permeates most of his compositions to varying degrees.

A deep connection with Russian culture naturally manifests itself in *Piano Concerto No.3* (1909). It is significant in that many conjectures were made regarding the origin of its initial theme; the prototype was seen in both folk melodies and in the old *znamenny* chant, while Rachmaninoff himself wrote that this melody has no such source, rather it "wrote" itself. It became one of the clearest examples of the composer's penetration into the very intonational essence of Russian melody. Compared to *Piano Concerto No. 2*, *No. 3* is gloomier, tenser, more dramatic, sharper and more demanding of the soloist – both due to virtuosity and the power of the sound. This score has been called the supreme embodiment of Rachmaninoff's "monumental piano symphonism".



## «Любовь — это сердце всего»:

новый девятый сезон в шоу-пространстве «Ленинград Центр»

## *Love is at the Heart of Everything:*

the new ninth season at the show space, Leningrad Centre.

Наполнять зрителей предельно яркими впечатлениями и дарить им совершенно новый опыт, вдохновлять и будоражить воображение, открывать все новые грани искусства – амбициозная цель, достичь которой непросто. Однако сезон за сезоном яркие постановки и шоу «Ленинград Центра» доказывают: это становится возможным, если в сердце всего – любовь!

Filling the audience with extremely vivid senses, giving them a completely new experience, inspiring and exciting the imagination and opening the door to the discovery of new facets of art is an ambitious goal, and one which is not easily achieved. However, season after season, the bright performances and shows at the Leningrad Centre prove that it is possible if love is at the heart of everything!

«Ленинград Центр» – современное шоу-пространство, аналогов которому в России не существует. Его масштабные зрелищные постановки рождаются в свободном взаимодействии самых разных жанров и сочетают в себе все виды хореографии, виртуозные цирковые трюки, вокал, драму, комедию и физический театр. Здесь работает собственная труппа артистов разных амплуа – от гимнастов и танцоров до настоящих звезд вокальной эстрады.

Шоу-пространство «Ленинград Центра» – одна из самых технологичных российских площадок. Богатое техническое оснащение, впечатляющие световые и акустические решения, подвижные механизмы сцены, 3D и мультимедийные технологии – все это позволяет создавать невероятные по красоте, сверхнасыщенные динамичные шоу, действие которых вызывает неизменный восторг у зрителей и захватывает с первых секунд.

В новом девятом сезоне зрители вновь смогут испытать те эмоции, которые дарят постановки «Timeless», «Старый отель», «Жили-были», «Тело/душа» от режиссера «Ленинград Центра» Феликса Михайлова, а также Зимние шоу для взрослых и детей. Но главное событие ждет вместе с открытием сезона 1 октября – на сцену возвращается нашумевшее шоу «Lovesick», постановка столь же яркая, смелая и волнующая, как и сама любовь!

Leningrad Centre is a modern show space which has no analogues in Russia. The large-scale and spectacular productions are born from the liberal interactions of various genres and the combination of all kinds of choreography, virtuoso circus tricks, vocals, drama, comedy and physical theatre. It has its own troupe of different artists, from gymnasts and dancers to real stars of the vocal stage.

The show space of the Leningrad Centre is one of the most technologically advanced venues in Russia. Impressive technical equipment, spectacular lighting and acoustics, moveable stage mechanisms, 3D and multimedia technologies – all this allows for the creation of incredibly beautiful, super-saturated dynamic shows which grab the attention of the audience within seconds and bring invariable delight to spectators.

In the new ninth season, audiences will once again be able to experience emotions which come with watching *Timeless*, *Old Hotel*, *Once Upon a Time*, *Body/Soul*, all produced by the director of the Leningrad Centre, Felix Mikhaylov. Guests will also be able to watch Winter shows for adults and children. But the main event comes with the opening of the season on October 1: the sensational show, *Lovesick*, returns to the stage and it's as bright, bold and exciting as love itself.

НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ

# ЛЮБОВЬ СИССИ

ЛЮБОВНАЯ ЛИХОРАДКА

ОКТАБРЬ 2022

РЕЖИССЕР ФЕЛИКС МИХАЙЛОВ

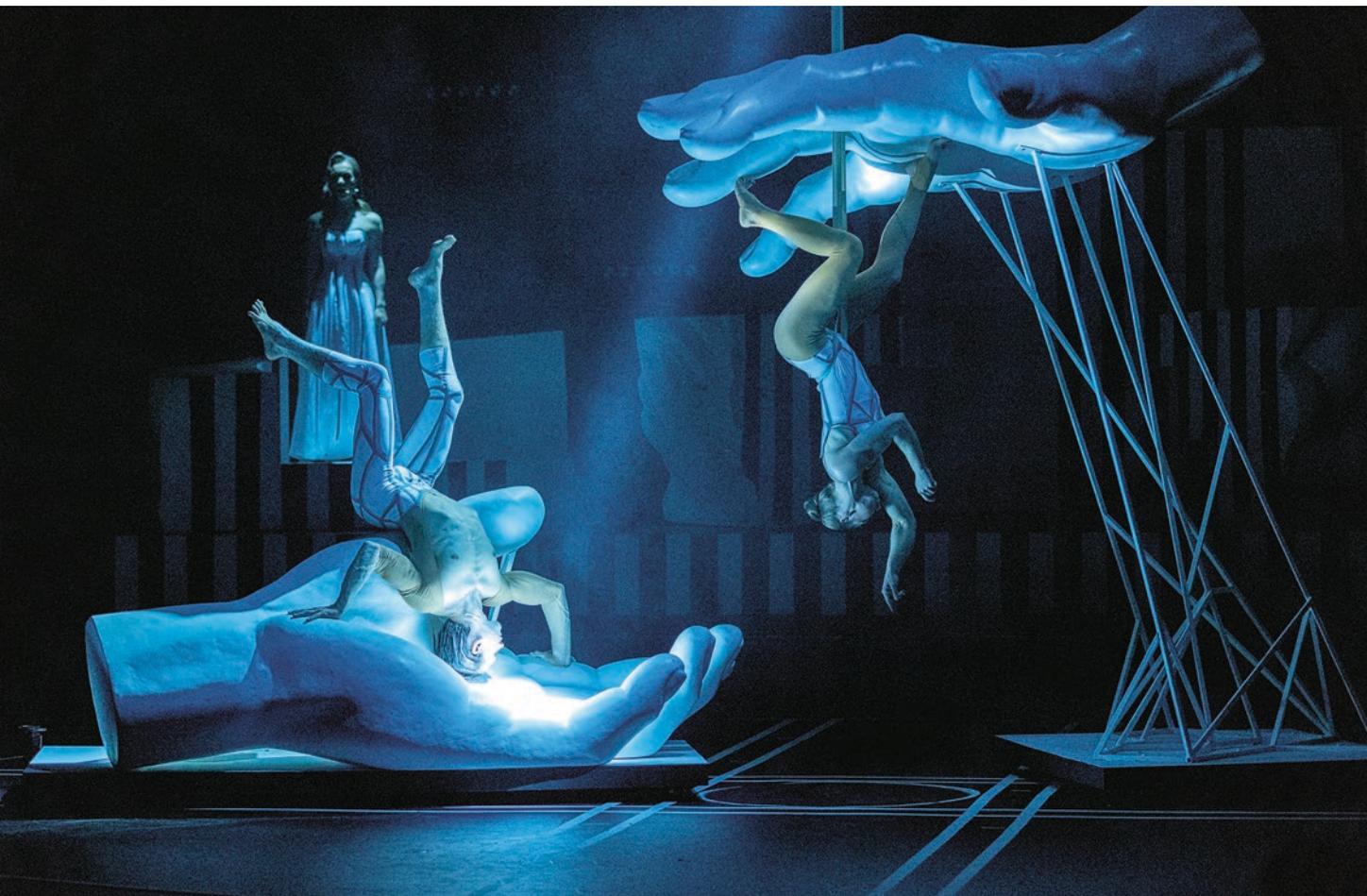
LENINGRADCENTER.RU

18+



ЛЕНИНГРАД  
ЦЕНТР

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, УЛ. ПОТЕМКИНСКАЯ, Д. 4А, 8 [812] 242 9999



«Timeless»: любовь,  
над которой не властно время

На сцене Страшный сон, что свадьба не состоится, это становится триггером действий главного героя. Поиск кольца, помолвка, знакомство с любимой и признание в любви, мальчишник и вот сама свадебная церемония... Всё как сон. Один эпизод сменяет другой в калейдоскопе совершенно разных жанров: от хоррора до эксцентрики, от менуэта до циркового шари-вари. Но в конце всех всё равно наступит любовь.

От номера к номеру постановка, объединяющая воздушную гимнастику, акробатику, современную хореографию и совершенство костюмов, трансформируется, декорации впечатляют. Пространство пересекает настоящая железная дорога, на сцене возникают мертвые петли американских горок, украшенные лепниной испанские ворота. В одном из номеров оживет кукольная голова невероятных размеров, собранная известным скульптором-кукольником Тимуром Мустафиным, а по сцене прогуляются фигуры слонов от братьев-скульпторов Гильмановых, создавших знаменитую жар-птицу церемонии открытия Чемпионата мира FIFA и кинетических лошадей для шоу «Фавориты луны». Все это поможет зрителям пережить полноту чувств и образов постановки, погрузиться в ее фантазийный мир и увидеть в нем отражение реальной любви, над которой не властно время.

СПБ.Д

Timeless: time has  
no power over love

The Frightening dream is being played performing that the wedding will not happen and it causes the main character's actions. Ring search, engagement, acquaintance with his beloved and declaration of love, bachelor party and then the wedding ceremony... Everything is like a dream. One episode replaces another in a kaleidoscope of completely different genres: from horror to eccentricity, from minuet to circus hooting. But in the end, love will catch up everyone no matter what.

The *mise-en-scène* transforms throughout the show, showcasing the aesthetics of aerial gymnastics, acrobatics, modern choreography and immaculate costume design. A real railway runs through the performing space, as well as colossal gates adorned with stucco and disused rollercoaster loops. One of the acts includes an enormous puppet head coming to life, which was created by the famous sculptor and designer, Timur Mustafin. Elephant figures also move across the stage, made by sculptor brothers Ural and Arthur Gilmanov, who created the firebird at the FIFA World Cup opening ceremony and the kinetic horses for the *Favourites of the Moon* show. All this will help the spectator to experience feelings in full and to take in the images in front of them, to immerse themselves in the fantasy world and see in it a reflection of real love, over which time has no power.

SPB.D

ЛЕНИНГРАД  
ЦЕНТР

ОКТАБРЬ\НОЯБРЬ



**TIMELESS\***

\* ВНЕ ВРЕМЕНИ

ЛЮБИ МЕНЯ КРЕПКО

от Реликса Михайлова

СПБ, УЛ. ПОТЕМКИНСКАЯ, Д. 4А. 8 (812) 242 9999



НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ

18+

# Театр имени Ленсовета

# The Lensoviet Theatre

Сезон

89

Season

3 сентября вновь распахнутся двери на Владимирском проспекте – Театр имени Ленсовета премьерой прошлого сезона «Двенадцатая ночь» по комедии Шекспира в постановке Ивана Поповски откроет предъюбилейный сезон. В этот же день на Малой сцене будет идти тоже громкая премьера прошедшего сезона – «Академия смеха» по пьесе Коки Митани в постановке Федора Пшеничного. Оба спектакля по итогам сезона 2021/2022 получили номинации на высшую петербургскую театральную премию «Золотой софит». А всего номинаций у театра десять (актеры, режиссеры, художники), это больше, чем у любого другого городского театра, настоящий рекорд. В номинации еще попали спектакли «Жизнь и мнения Тристрама Шенди, джентльмена» по роману Лоренса Sterne в режиссуре Бориса Павловича, «Тартюф» Мольера в постановке Романа Кочержевского и «Бесы» по роману Ф. М. Достоевского в интерпретации режиссера Алексея Слюсарчука.

To kick off the pre-anniversary season, the doors of the Lensoviet Theatre will once again open onto the Vladimirsky Prospekt on September 3 with last season's premiere of Shakespeare's comedy, *Twelfth Night*, directed by Ivan Popovsky. On the same day, on the small stage, there will be another of last season's roaring premieres, *University of Laughs* by Kōki Mitani, directed by Fedor Pshenichnikov. Both plays from the 2021/2022 season were nominated for St Petersburg's most prestigious theatre award, the Golden Soffit. The theatre has ten nominations in total (for actors, directors, set designers), which is more than any other city theatre, it's a real record. Other plays nominated include: *The Life and Opinions of Tristram Shandy*, based on Laurence Sterne's novel and directed by Boris Pavlovich; Molière's *Tartuffe*, directed by Roman Kocherzhevsky; and *Demons*, based on Dostoevsky's novel, interpreted by director Aleksei Slyusarchuk.





Закрылся же сезон премьерой спектакля Уланбека Баялиева по комедии А. П. Чехова «Вишневый сад» с народной артисткой России Анной Ковальчук в легендарной роли Любови Андреевны Раневской. Не удивляйтесь, что этот спектакль не вошел в номинанты «Золотого софита» — просто по правилам этой премии список премьер сезона закрывается 31 мая, а «Сад» вышел 3 июня и будет уже «приписан» к новому открывающемуся сезону. Хочется верить, что этот уникальный спектакль не будет обойден вниманием экспертного совета. Первые показы спектакля состоятся 7, 12 и 23 сентября. Вот что рассказывает актриса Анна Ковальчук о работе над ролью:

«Если говорить о японских мотивах в нашем спектакле, то это легко объяснимо. Раневская приехала из Парижа, где интеллигенция в то время очень увлекалась Востоком, и, вернувшись в родное имение, она устраивает вечерок, бал, и это есть у Чехова, но устраивает его в стилизованном ключе. И стилистически отрывается от реальности, чтобы подальше уйти от торгов, от мыслей о продаже сада, чтобы себя отвлечь, переключить на эту Японию, подготовку, костюмы, танцы. В «Вишневом саде» мне так легко существовать на сцене, потому что обычно актер пытается роль играть и чуть-чуть зрителя чувствовать, а я вообще забываю про зрителей. Баялиев научил растворяться в музыке, поэтому моя Раневская живет в другом ритме, в другом мире».

СПБ.Д

The season closed with Ulanbek Bayaliev's premiere of Chekhov's comedy, *The Cherry Orchard*, with Russia's national actress, Anna Kovalchuk, in the legendary role of Lyubov Andreyevna Ranevskaya. Don't be alarmed that this play was not nominated for the Golden Soffit award, it's just according to the rules of this award, the cut-off date for premieres is May 31; *The Cherry Orchard* came out on June 3 and will already be "assigned" to the new opening season. I would like to believe that this unique performance will not go unnoticed by the expert panel. The first performances of the play will take place on September 7, 12 and 23. Here is what the actress, Anna Kovalchuk, has to say about working on the role:

"If we're talking about Japanese motifs in our play, then it's easy to explain. Ranevskaya has come from Paris, where the intelligentsia of the time was very fond of the East, and upon her return to her native estate, she organises a soirée, a ball, something which is typical of Chekhov, only the setting of this one is stylised. Stylistically, there's a shift from reality; in order to distract herself from auctions and thoughts of selling the orchard, she switches to Japan, to preparations, costumes, dances. I find it so easy to be on stage in *The Cherry Orchard*; usually the actor tries to play a role and feel the audience a little bit, but I generally forget about the audience. Bayaliev taught me to dissolve in the music, so my Ranevskaya lives in a different rhythm, in a different world."

SPB.D



# BILBAO

BASQUE RESTAURANT



@bilbao\_rest  
Суворовский пр., 17

резерв:  
+7 (921) 912-92-18



\*Ресторан баскской кухни



SPB.D ТЕАТР. ДРАМА // THEATRE & DRAMA

## «Материнское сердце» в постановке Андрея Могучего

Сюжет спектакля строится вокруг рассказа «Материнское сердце». В центре сюжета история простой русской женщины Авдотьи Громовой, которая на стареньком мотоцикле «Урал» через всю страну советскую едет в Москву, чтобы спасти сына Витьку от тюрьмы. Дорога предстоит длинная, много людей повстречает Авдотья по пути, и у каждого — своя судьба, своя история, свое горе. Но необъятно сердце матери — большое, сильное, бескрайнее, как страна, — каждому поможет Авдотья, от каждого беду отведет. А сына спасет ли?

Андрей Могучий, режиссер-постановщик:

«Рассказ «Материнское сердце» у Шукшина как будто недописан. Парень по имени Витька совершил идиотский поступок, угодил в милицию и, соответственно, в тюрьму. Мать, а как иначе, готова на все, только бы спасти свое дитя. И вот едет она в «краевые» к «добрым людям» в надежде вымолить или выкупить свободу для сына. Так заканчивается рассказ. Нам же показалось, что это только начало длинного долгого пути по дорогам родной страны, что трагедия сына — это только повод для путешествия в сторону исследования души русского человека. Вывести историю на эпический уровень, уровень притчи, сказки показалось уместной и интересной задачей.

## Основная сцена БДТ 18, 19, 20 ноября

Спектакль создан по мотивам рассказов Василия Шукшина, по текстам Николая и Елены Рерих и стихотворениям Козьмы Пруткова.

В главных ролях  
нар. арт. России  
артист

Нина Усатова  
Андрей Феськов

Именно поэтому в спектакле парадоксальным образом появились стихотворения главного русского абсурдиста XIX века Козьмы Пруткова, фрагменты сочинений Николая и Елены Рерих, в частности, из «Этики Сердца». У Шукшина эпичность, широта тоже есть — есть и во многих рассказах, и, конечно, в романах. Проблема русского характера, мучившая Шукшина, путь русского человека и судьба русской земли — драма, которой Шукшин изоблелся. Каждая строчка у Шукшина пропитана болью, жаждой истины и любовью к простому человеку, надеждой на его счастливое будущее (тем, кто давно не читал первоисточник, настоятельно рекомендуется).

Кроме «Материнского сердца» в сюжете спектакля использованы рассказы Шукшина «Осенью», «Нечаянный выстрел», «Забуксовал», «Как мужик переплавлял через реку волка, козу и капусту», «Далекие зимние вечера», «На кладбище» и «Залетный», а также тексты Николая и Елены Рерих и стихотворения Козьмы Пруткова.

СПБ.Д

## Mother's Heart directed by Andrey Moguchy

The plot of the play is built around the story of *Mother's Heart*. At the centre of the play is the story of a simple Russian woman, Avdotya Gromova, who travels to Moscow on an old Ural motorcycle across the entire Soviet country to save her son, Vitka, from going to prison. The journey ahead is long and Avdotya will meet many people along the way, and everyone has their own destiny, history and grief to bear. But a mother's heart knows no bounds; it's big, strong, limitless, like the country — Avdotya will help everyone, take away everyone's troubles, but will she save her son?

Andrey Moguchy, production director:

«Shukshin's story, *Mother's Heart*, seems almost unfinished. A lad called Vitka committed a stupid act, got in trouble with the police and subsequently landed in prison. His mother is, of course, ready to do anything to save her child. And so, she heads off to the country's "regions" to meet "kind people" hoping that she can beg for and buy her son's freedom. This is how the story ends. It seemed to us that this is merely the beginning of a long and lengthy journey along the roads of our native country, and that her son's tragedy is only an excuse to undertake the journey to understanding the soul of a Russian person. To bring the story to an epic and parable level seemed an interesting and fitting challenge. It's for this exact reason

## The Main Stage of BDT November 18, 19, 20

The performance is based on the stories by Vasily Shukshin, the texts of Nicholas and Helena Roerich and poems by Kozma Prutkov.

В главных ролях  
Russia's national actors  
actors

Nina Usatova  
Andrey Feskov

that, paradoxically, the play includes poems by Kozma Prutkov (collective pseudonym of four writers who wrote satirical poetry and parodies in the 1850s and 1860s), as well as fragments from the works of Nicholas and Helena Roerich, in particular from *Ethics of the Heart*. Shukshin is also epic and deep in many of his stories and, of course, in his novels. The problem of the Russian character tormented Shukshin, the journey of the Russian person and the fate of the Russian land: these are things which caused Shukshin suffering. Each of Shukshin's sentences are steeped with pain, with a thirst for the truth, with the love for the simple person and with hope for the happy future (strongly recommended for those who have not read the original in a long time to do so).

Apart from *Mother's Heart*, the play also contains other stories by Shukshin: *In the Autumn*, *Unexpected Shot*, *Stalled*, *How a Man Sent a Wolf, Goat and Cabbage Across the River*, *Distant Winter Evenings*, *At the Cemetery*, and *Strait*, as well as texts by Nicholas and Helena Roerich and poems by Kozma Prutkov.

SPB.D

# Музыкальная осень на Новой сцене

## Musical Autumn on the New Stage

Александринский театр The Alexandrinsky Theater

Осень на Новой сцене Александринки Autumn on the New Stage of Alexandrinka  
ознаменована целым рядом is marked by a number of  
интересных концертов. interesting concerts.

04.10.22

### «Осенние ритмы регги»

#### *Autumn Reggae Rhythms*

Легендарные St Petersburg Ska-Jazz Review сыграют свой большой, сольный концерт «Осенние ритмы регги».

Знаменитый коллектив существует уже 20 лет, за это время он выпустил шесть долгоиграющих альбомов.

Любовь к музыке 40-х–60-х прошлого столетия, времени, когда талант и мастерство исполнителей решали все, – вот что объединяет этих музыкантов. И 4 октября вы сможете в этом убедиться, ведь на сцене будет звучать смесь осенних мелодий и ритмов Ямайки, Нью-Йорка и Санкт-Петербурга от, пожалуй, главных энтузиастов музыки Reggae и Ska нашего города.

The legendary St Petersburg Ska-Jazz Review will play their big solo concert “Autumn Reggae Rhythms”.

The famous band exists for 20 years, and at this time released six long play albums.

Love for the music of the 1940s–1960s unites these enthusiasts; it was the time when the talent and skill of the performers decided everything. And on October 4 you will be able to make sure of this, because on the stage there will be a mixture of autumn melodies and rhythms of Jamaica, New York and St Petersburg performed by, perhaps, the main Reggae and Ska lovers of the city.

05.10.22

### Newborn

Музыкант года по версии Радио «Jazz 89.1 FM» и ведущий телеканала «Россия-Культура» Вадим Эйленкриг представит впервые в Санкт-Петербурге авторскую программу Newborn – смесь современной инструментальной музыки на стыке жанров.

«Новорожденный» релиз задал новый вектор в карьере музыканта. В отличие от предыдущих работ, в альбом вошли только авторские композиции, аранжированные Eulenkrig Crew.

«Эта работа – мой личный взгляд на музыку. Я никогда не называл себя композитором, никогда не выпускал по несколько альбомов в год и в целом очень скептически отношусь к собственному творчеству, и еще скептичнее к слову творчество. Но естественный процесс развития связан с новыми вызовами. И это один из них», – говорит музыкант.

Vadim Eilenkrig, the musician of the year according to Jazz 89.1 FM Radio and the host of the Russia-Culture TV channel projects, will present for the first time in St Petersburg the author's program Newborn, a mixture of modern instrumental music at the intersection of genres.

The 'newborn' release set a new vector in the musician's career. Unlike previous works, the album contains only author's compositions arranged by Eilenkrig Crew.

“This work is my personal view on music. I have never called myself a composer, I have never released several albums a year and in general I am very skeptical about my own work, and even more skeptical about the word 'creativity'. But the natural process of development is associated with new challenges. And this is one of them,” says the musician.



Ska Jazz

23.10.22

### Volume #2

Коллектив «Сестра Петра» представит программу VOLUME #2. Новая постановка группы синтезирует в себе театральную эксцентрику с экспериментальным музыкальным звучанием, где сочетаются многоголосные аранжировки и старинные инструменты с самыми новыми музыкальными технологиями, которые позволяют на глазах у зрителей создавать новую условную реальность.

Музыка известных песен приобретает новое звучание, а их тексты становятся частью драматической истории. Спектакль состоит из двух частей – это условный «диалог» мужского и женского голоса, выраженный музыкальным и театральным языком. Диалог, в котором проявляется мужской и женский взгляд на человеческие взаимоотношения и такие понятия, как любовь, расставание, ожидание, счастье.

В спектакле будут представлены авторские версии очень разных песен, как русских, так и иностранных. Все вместе сложится в эклектичное, но очень яркое шоу.

The Sestra Petra group (Peter's Sister group) will present the VOLUME #2 program. The new production of the ensemble combines theatrical eccentricity with experimental musical sound, which combines polyphonic arrangements and ancient instruments with the latest musical technologies that allow creating a new conditional reality before the eyes of the audience.

The music of famous songs takes on a new sound, and their lyrics become part of a dramatic story. The performance consists of two parts; this is a sort of dialogue between male and female voices, expressed in musical and theatrical language. This is a dialogue in which a male and female view of human relationships and concepts such as love, parting, expectation, and happiness are manifested.

The performance will feature original versions of very different songs, Russian and foreign, and they will come together in an eclectic, but very bright show.

## Олег Перфилов Oleg Perfilov

Уходящее лето не стало исключением и порадовало петербуржцев и гостей города приятными гастрономическими открытиями. В конце июля в главной точке притяжения на Васильевском острове – культурном квартале «Брусницын» – открылось бистро «Crevette», кухня которого – в руках уже хорошо известного многим шефа – Олега Перфилова. Знания и навыки, полученные Олегом во Франции в школе Le Cordon Bleu Paris и у Пьера Ганьер огромный опыт, в том числе, в бистро «Гаврош» (Ростов-на-Дону) и петербургской «The Repa», подогрели интерес искушенной петербургской публики к открытию нового бистро настолько без рекламы и анонсов в день открытия полная посадка была за 15 минут. О творческом пути, формате бистро, гедонизме и ресторанной Франции – в нашем интервью.

The summer just gone was no exception and delighted the city's residents and visitors with great gastronomic discoveries. The end of July saw the opening of the well-known chef Oleg Perfilov's bistro in the most popular spot on Vasilyevsky Island – Brusnitsyn cultural clock. The knowledge and skills Oleg acquired in France at Le Cordon Bleu Paris and by Pierre Gagnaire his vast experience, including at bistro Gavrosh (Rostov-on-Don) and St Petersburg's The Repa, ignited an interest among the sophisticated Petersburg public in the opening of a new bistro. Even without advertisement and announcements, on the day of the opening, the place was full within 15 minutes. Read about the creative journey, the bistro style, hedonism and French restaurant culture in our interview.

EM Олег, давайте начнем с главного и расставим все точки над i: что за зверь такой, заведение в формате «бистро», и с чем его едят?

TK С главного – «бистро» – это такая же кухня от шефа, как и кухня в «классическом» ресторане, но более доступная по цене.

В классификации ресторанов есть fine-dining, есть ресторан, потом идет некая такая прослойка более доступных форматов бистро, trattoria и так далее. И есть более современные форматы, такие как гастробистро, гастробары и прочие. Последние два ближе всего к нам. Изначально это была «игра» шеф-поваров Мишленовских ресторанов. Они открывали более простые места, неизменными оставляя уровень приготовления блюд, качество продуктов, но гостям предлагается доступная цена и еда – это могут быть хорошо знакомые блюда, как кордон блю, но с шефским подходом.

EM Oleg, let's start from the beginning, dot the i's and cross the t's: tell us, what is a bistro?

OP Let's start with the most important. Bistro is the same chef's cuisine as the cuisine in a classic restaurant, but more affordable.

In the classification of restaurants there is fine dining, there is a restaurant, then there is a certain layer of more accessible formats: bistro, trattoria, and so on. Moreover, there are modern formats like gastrobistros and gastrobars. These two are closest to us. It was originally some sort of a “game” for Michelin-starred restaurant chefs. They opened simpler places, where the level of preparation of dishes and the quality of the products remained unchanged, the prices are affordable and the familiar food is offered to guests – it can be cordon bleu, but with a haute cuisine approach, with a twist.

Автор Екатерина Муратова  
Фотографии из частной коллекции

By Ekaterina Muratova  
Photo from the private collection



Олег Перфилов и Алена Мельникова  
Oleg Perfilov and Aliona Melnikova

Особенность бистро в том, что это небольшое заведение с ограниченным количеством посадочных мест. Например, «Le Chateaubriand» в Париже: у ресторана 2 звезды Мишлен, но это не ресторан, это — бистро. Само бистро по площади примерно метров 60, из которых кухня — метров 15. Да, там за весь ужин вам могут ни разу не поменять приборы — у них технически нет возможности мыть посуду во время сервиса. Когда мы говорим про формат бистро, мы говорим о том, что человек идет за едой ресторанного уровня, но он соглашается на определенные издержки.

У нас в «Crevette» предусмотрено 40 мест в зале и несколько столов на террасе, за рабочий день в среднем сменяется 4 посадки.

- EM Не могу не спросить про бронь: насколько заранее нужно бронировать столик у вас?
- TK Бронь доступна у нас на сайте, в будни можно день в день бронировать, а к выходным лучше накануне. В хорошую погоду или в дни мероприятий на Севкабеле могут быть очереди на вход.

The difference with a bistro is that it's a small establishment with a limited number of seats. For example, Le Chateaubriand in Paris has two Michelin stars, but it is not a restaurant, it's a bistro. The actual bistro is about 60m<sup>2</sup>, 15m<sup>2</sup> of which is the kitchen. And yes, it's possible that you'll use the same cutlery for the whole evening, they just don't have time to wash the dishes while serving. When we're talking about the bistro style, it means a person is after restaurant quality food, but willing to compromise.

Here at Crevette, we have 40 spaces in the hall and a few tables on the terrace, on an average working day, we will refill the restaurant 4 times over.

- EM Now, I can't but ask about booking: how far in advance should we book a table at your bistro?
- OP You can book on our website; on weekdays you can book on the day, on weekends it's best to book the day before. When the weather is good or when there are events at Sevkabel, there could be queues to enter.



EM Вы в начале разговора сказали, что бистро — это парижская история. Расскажите, пожалуйста, а как вообще ресторанный культура выглядит во Франции? Чем он принципиально отличается от российского?

TK Ресторанный бизнес во Франции существенно другой изначально. Во Франции создано большое количество кулинарных школ, которые можно приравнять к университетам, думаю. Они даже называются школы кулинарного искусства. Ferrandi была основана в 1920 году и расположена сейчас на 20.000 м². Помимо истории, конечно, и передающихся уникальных секретов от поколения к поколению, эта школа еще и предоставляет возможность учиться, как в обычном ВУЗе — французы сдают экзамены, поступают, небольшую сумму вносят за обучение и учатся. Еще одна знаменитая школа — Le Cordon Bleu — была основана в Париже в 1895 году. Это формирует отношение к профессии, к ее ценности и востребованности, что, безусловно, отражается и на зарплатах французских поваров. Французы относятся к еде и процессу ее приготовления как к искусству и, соответственно, для них открытие ресторана — это не только про коммерцию и прибыль, для них это, прежде всего, искусство, заложенное и воспитанное поколениями. Это определяет подход к открытию и ведению дел в ресторанном бизнесе в принципе. В России такого отношения, к сожалению, пока нет. Здесь так же сложно, как и во Франции открыть ресторан — дорого и непросто, но отношение к этому событию совсем другое.

EM At the beginning of our conversation, you said that the bistro is a Parisian story. Please tell us about the French restaurant culture. How does it differ from Russia?

OP The restaurant business in France has been completely different from the start. Many cooking schools were created in France, and I think they can be compared to universities. They're even called schools of culinary art. Ferrandi was founded in 1920 and now occupies 20,000m². Apart from the history of course, and the unique secrets which are passed down from generation to generation, this school also provides the opportunity to study like at any regular university — the French take exams, get offered a place, pay a small tuition fee and begin their studies. Another famous school is Le Cordon Bleu — it was founded in Paris in 1895. All this moulds the attitude they have towards the profession, the value and demand placed on it, which, of course, is reflected in the salaries of French chefs. The French regard food and the preparation of food as an art and, subsequently, for them, the opening of a restaurant is not only about commerce and profit, it's first and foremost, a well-established art, nurtured over generations. This also determines their approach to opening and doing business in the restaurant world. Unfortunately, there is no such attitude in Russia yet. It's just as difficult here as it is in France to open a restaurant; it's expensive and hard work, but the attitude towards it is completely different.

EM Олег, а можете посмотреть на бистро глазами гостей? Для них такой формат что значит?

OP Думаю, стоит отметить более расслабленный, если можно так сказать, формат посещения — здесь нет строгого дресс-кода и правил, а насладиться вкусной и понятной едой, комфортной атмосферой и прекрасным морским видом на залив, иногда украсив все это еще и бокалом игристого, приходят и узнаваемые герои светской жизни города, и студенты, и туристы, прогуливающиеся в Севкабеле.

Когда мы строили «Crevette», мы думали о том, чтобы создать такое место, куда хочется вернуться. С открытия прошло не так много времени, но я думаю, что нам это удалось — есть гости, которые уже стабильно приходят к нам несколько раз в неделю: в четверг, потом в субботу — на бранч, потом на ужин в воскресенье.

EM Расскажите, как Вы выбрали локацию для «Crevette»? Придумали название заранее и выбирали под него?

OP Нет, заранее у нас не было ни названия, ни желаемой площадки. В декабре прошлого года я завершил работу в текущем на тот момент проекте. Было четкое понимание, что нужно открывать что-то свое. Тогда же в декабре нашелся инвестор. Весной было принято решение пересмотреть подход и открыть заведение без привлечения внешних средств — это рискованно, но дает очень много возможностей. Я рад, что с Аленой Мельниковой удалось реализовать

EM Oleg, can you look at the bistro through the eyes of the guests? For them, what does the bistro style mean?

OP I think it's worth mentioning that it's more relaxed, if I can put it that way — there are no rules or a strict dress code, but you can enjoy delicious and familiar food, a comfortable atmosphere and a beautiful sea view of the bay, sometimes even a glass of sparkling wine is added to the mix. We also get famous people from the city's social life popping in, as well as students and tourists who were taking a stroll in Sevkabel.

When we were building Crevette, we wanted to create a place where you'd want to return. Not much time has passed since the opening, but I think it's been a success — we have regular customers who come several times a week: on Thursday and on Saturday for brunch, and then for dinner on Sunday.

NE Tell us how you chose this spot for Crevette. Did you come up with a name beforehand and chose a location based on the name?

OP No, we had neither a name nor a location in mind beforehand. In December last year, I finished working on an ongoing at the time project. There was no doubt in my mind that I needed to open a place of my own. And in December, there was an investor. In the spring, the decision was made to reconsider our approach and open a restaurant without sourcing external funds; this was risky, but it creates a lot of opportunities. I'm glad that,

задуманное. В мае на Авито мы случайно увидели это помещение в Бруснице, приехали посмотреть и решили остаться. Можно сказать, что после того, как мы выбрали площадку, у нас окончательно сложилось понимание того, что там должно быть. Заранее мы знали только, что хотим что-то связанное с Францией и бистро, но думали, как срастить это так, чтобы людям было интересно туда идти. Атмосфера площадки: морской город, как будто мы в Копенгагене, сделала свое дело. Дальше определились с основным направлением, выбрали креветку — знакомый каждому продукт, локальный, подходящий для сотен вариаций в блюдах разного настроения, бюджета и подхода.

В выборе названий мне всегда очень нравился простой и яркий прием, когда проекты называют продуктовыми именами. Все наши знакомые и гости называют бистро «Креветка», несмотря на то, что официальное название все-таки «Crevette».

EM А что у вас в «Crevette» обязательно нужно попробовать? Нестандартные рекомендации уже слышала — сырники и яблочный тарт, а что еще?

OP У нас небольшое меню, но из него берут буквально все. В лидерах по заказам: ризотто из креветок, хумус с жареными креветками, креветки на картофельном муслине. Например, в выходной день мы продаем 9 кг хумуса. Еще отдельно отмечу нашу особую винную карту, практически «морскую». В ней представлены порядка 30 вин, связанных между собой тем, что виноград для каждого вина вырос на морских берегах.

EM Олег, мы бы хотели завершить наше интервью Вашей цитатой — рекомендацией читателям. Что скажете?

OP Хотел бы пожелать каждому больше пробовать, открывать для себя что-то новое. Не бойтесь и доверяйте команде поваров, когда приходите в новое для себя заведение. Не думайте, как и что приготовлено, пробуйте, чувствуйте, решайте для себя, что вам нравится. Представьте, что летите в самолете в новую для себя страну, вы доверяете управление самолетом пилоту и с предвкушением ждете новых для вас впечатлений. То же и с ресторанами: доверяйте поварам, как пилотам, наслаждайтесь кулинарными открытиями и формируйте свой особенный вкус.

СПБД

along with Aliona Melnikova, we managed to realise the plan. In May, we came across this place in Brusnitsyn on the Avito site, so we came and had a look around and decided to take it. I'd say that after we chose the location, we finally had an idea of what should be there. Before that, we only knew that we wanted something linked to France and a bistro, but we were pondering how to blend everything in such a way that people find it interesting to come here. The atmosphere at the location spoke for itself, it's an atmosphere of a coastal city, like Copenhagen. Then we decided on a main theme and chose the shrimp — a product familiar to everyone, local, suitable for hundreds of dishes, budgets and approaches.

When choosing names, I always really liked the simple approach, when projects use product names. All our friends and guests call the bistro “the Shrimp” (Krevetka), despite the fact that the official name is still Crevette.

EM What is the must-try dish at Crevette? The unorthodox recommendations we've already heard, cheese pancake and apple tart, but what else?

OP We have a big menu and people order literally everything. The most popular dishes are: prawn rilletes, friend prawn hummus, prawns on potato muslin. On a weekend, for example, we sell 9 kg of hummus. I would also like to mention the wine list, especially the marine list. It has 30 wines on it, they all have one thing in common: the grapes were grown on the seashore.

EM Oleg, we'd like to end our interview with a quote from you with recommendations for the reader. What do you have to say?

OP I'd like for everyone to try more things, to discover something new. Do not be afraid to trust in a team of chefs when you come to a new place. Do not think about how anything was cooked; try, feel, decide for yourself what you like. Imagine you're flying in an airplane to a new country, you trust the pilot to control the plane and look forward to the new experiences that await you. The same goes for restaurants, trust the chefs like the pilots, enjoy the culinary discoveries and develop your own specific taste.

SPB.D

# ГЛАВНАЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ТОЧКА

на карте Санкт-Петербурга



restaurant  
saint petersburg  
volynskiy per., 2  
+7 812 90 707 35

hamlet + jacks



# Осень теплее лета Autumn's warmer than summer

Современная Франция, древние грузинские символы, детские воспоминания, Midnight Bar и фрукты с черноморского побережья – всё, что сделает эту осень Петербурга незабываемой.

Modern-day France, ancient Georgian symbols, childhood memories, a Midnight Bar and fruit from the Black Sea shore – all that will make this autumn in St. Petersburg unforgettable.



## Забыли сахар Zabyli Sakhar

Сеть кондитерских «Забыли сахар» открыла флагманский ресторан. Главные составляющие – меню в стиле comfort-food, завтраки с нетривиальными сочетаниями, свежая выпечка и авторские десерты, спешелти-кофе собственной обжарки и вдумчивая винная карта. Кухня первого ресторана «Забыли сахар» привлекает своей универсальной концепцией: с виду сложные блюда готовят из понятных и знакомых продуктов. Отличительная черта – локальность: на кухне используют российскую рыбу и морепродукты, фермерские овощи, ягоды и местную птицу, в собственном саду на Черноморском побережье выращивают фрукты.

The patisseries chain, Zabyli Sakhar, has opened a flagship restaurant. The main features include a comfort-food menu, breakfasts with non-trivial combinations, fresh pastries and signature desserts, home-roasted speciality coffee and a thought-through wine list. The food at the first Zabyli Sakhar restaurant attracts guests thanks to its universal concept: dishes which look complex are actually made using familiar ingredients. The stand-out feature is the local produce; Russian fish and seafood, farm vegetables, berries and local poultry are used in the kitchen, as well as home-grown fruit from the Black Sea shore.



## VAKH

Ресторан современной грузинской кухни VAKH вместе с приглашенным бар-тендером Кириллом Ульяновым представляют коктейльную карту, вдохновленную Борджгали – древним грузинским солярным символом, напоминающим солнце с семью лучами. Борджгали встречается и в современной Грузии: на денежных купюрах, украшениях и в знакомой всем форме хинкали. Семь лучей – семь небесных светил. Каждой планете, спутнику или звезде соответствует пара коктейлей (аперитив и дигестив) с одним из традиционных для Грузии ингредиентов: айвой, грецким орехом, барбарисом, абрикосом, фейхоа, сливой и хурмой. Всего в новой коктейльной карте – 14 коктейлей.

The modern Georgian cuisine restaurant VAKH, together with guest bartender, Kirill Ulyanov, present a cocktail menu inspired by Borjgali, an ancient Georgian solar symbol resembling the sun with seven rays. Borjgali can also be found in modern-day Georgia: on banknotes, jewellery and in the familiar form of *khinkali*. Seven rays – seven heavenly bodies. For each planet, satellite or star, there's a corresponding pair of cocktails (aperitif and digestif) with one of the following traditional Georgian ingredients in each one: quince, walnut, barberry, apricot, feijoa, plum and persimmon. There's a total for 14 cocktails on the new cocktail menu.



## SETTLERS

Современная Франция поселилась на Васильевском острове – в новом ресторане Settlers на Наличной улице, который открылся в середине августа. Свежий взгляд на французскую классику и решительные гастрономические планы – основные ориентиры, которым следует команда проекта. Рецепты французской классики в авторской подаче и акцент на блюда Средиземноморского побережья – главные составляющие кухни Settlers. Здесь много пространства и естественного света за счет высоких арочных окон, теплая бежевая палитра и натуральные материалы в отделке: например, лен и дерево. Акцентными деталями стали открытая кухня и контактная барная стойка.

Modern-day France has set up home on Vasilyevsky Island in the new Settlers restaurant on Nalichnaya Street, which opened in mid-August. A fresh take on French classics and strong culinary ideas are the main guidelines the project's team stick to. At Settlers' you can expect classic French recipes with a signature twist and an emphasis on the Mediterranean coast. There's a lot of space and natural light thanks to the big arched windows, the warm colour palette and natural materials used in the décor, such as linen and wood. The focal points have become the open kitchen and contact bar.



## ANTE SEAFOOD & BAR

Использование сезонных и локальных ингредиентов, смещение фокуса с насыщенных соусов на глубокий вкус заглавного продукта и охватывающее свежестью настроение средиземноморского побережья – именно так можно описать блюда из нового меню в ресторане Ante seafood & bar, разработанные концепт-шефом Дмитрием Блиновым. В новом меню Дмитрий продолжил курс на рыбу и морепродукты и соединил узнаваемый стиль, близкий к высокой кухне, с форматом comfort-food.

Shifting the focus from rich sauces and deep flavours onto the use of seasonal and local ingredients and embracing the freshness of the Mediterranean coast, this is the best way to describe the dishes on the new menu at the Ante Seafood & Bar restaurant, created by the development chef, Dmitry Blinov. In the new menu, Dmitry continues to focus on fish and seafood and combines recognisable cooking styles, similar to haute-cuisine, with the notion of comfort food.



## THE MOON

The Moon – новый ресторан на Инструментальной улице, открывшийся после ребрендинга на месте «Мясного цеха». The Moon – это луна, которая сопровождает нас и днем, и ночью. Ежедневно гости The Moon могут расположиться как внутри ресторана, так и на летней террасе, а в пятницу и субботу в полночь атмосфера ресторана сменяется громкими вечеринками Midnight Bar. Каждый день в The Moon предлагают любимые всеми блюда итальянской, азиатской, русской и американской кухни. В винной карте собрали 80 наименований с образцами Старого и Нового Света, включая выдающиеся винодельческие регионы Шампани и Бургундии. Барная карта включает в себя шесть коктейлей, разработанных с пряными, травянистыми и фруктовыми нотами.

The Moon is a new restaurant on Instrumentalnaya Street, which opened after a rebranding where the Meat Shop used to be. The Moon restaurant is the lunar satellite which accompanies us day and night. Every day, guests at The Moon can sit both inside the restaurant and on the summer terrace and at midnight on Fridays and Saturdays, the atmosphere of the restaurant is replaced by loud Midnight Bar parties. Every day at The Moon guests can order much loved by everyone Italian, Asian, Russian and American dishes. The wine list encompasses 80 wines with samples from the Old and New Worlds, including wines from the stand-out wine producing regions of Champagne and Burgundy. The cocktail menu includes 6 cocktails made with spicy, herbal and fruity components.

## CAFE CLARET

Счастливые и яркие детские воспоминания и остаются с нами на всю жизнь. Александр Богданов, бренд-шеф Cafe Claret, создал авторский сет, вдохновившись гастрономическими впечатлениями своего детства и юности. Пятнадцать лет жизни и 11 воспоминаний воплотились в сете из одиннадцати перемен. Александр детские годы провел в многочисленных переездах и рано начал путешествовать самостоятельно. Многочисленные поездки подарили ему разнообразные гастрономические впечатления, делиться и вдохновляться которыми шеф-повару интересно и сегодня. По словам шефа, сет рассказывает историю о вкусах, которые сопровождали его на протяжении всего детства. Каждое блюдо – это современная метафора на тот вкус, который возвращает его в детские годы.

Happy and bright childhood memories remain with us for life. Alexander Bogdanov, brand chef of Cafe Claret, created a signature set, inspired by the gastronomic impressions of his childhood and youth. Fifteen years of life and 11 memories are embodied in a set of 11 dishes. Alexander spent his early years constantly moving around and began travelling alone at a young age. The numerous trips gave him a variety of gastronomic experiences, which the chef is interested in sharing and continues to be inspired by even today. According to the chef, the set menu tells the guest about the flavours which accompanied him throughout his upbringing. Each dish is a modern metaphor for the flavour that brings him back to his childhood.

## BILBAO

В первом в Санкт-Петербурге ресторане баскской кухни BILBAO отошли от классического сезонного обновления меню. Теперь новые позиции в заведении появляются почти каждую неделю. Молодой и амбициозный шеф-повар, Степан Тимошенко, объясняет этот ход скоротечностью трендов и темпом жизни. Идея должна быть реализована сразу, если это не было сделано, скорее всего, уже не будет того эмоционального заряда и актуальности. Неизменными в меню по-прежнему остаются только фирменный тартар из тунца с щучьей икрой и гордость ресторана – чизкейк Сан-Себастьян с муссом из пломбира и соленой карамелью.

BILBAO, the first Basque restaurant in St Petersburg has moved away from the traditional idea of updating the menu with each season. Now, new dishes appear almost every week at the establishment. The young and ambitious chef, Stepan Timoshenko, explains this move by today's short-lived trends and the pace of life. The idea must be implemented immediately, if this is not done, then it will likely be an emotionless and irrelevant affair. Only the signature tuna tartar with pike caviar and the restaurant's pride, the San Sebastian cheesecake with ice cream mousse and salted caramel, remain unchanged on the menu.

СПБ.Д SPB.D



Old Whale Pubs — интеллигентные английские пабы с авторской кухней для атмосферного ужина.



СПб, Загородный пр., д.24 +7 (812) 955-76-85  
ул. Федора Абрамова, д.21 +7 (812) 616-28-64

[oldwhalepub.com](http://oldwhalepub.com)

## Русская и грузинская кухни Russian & Georgian Cuisine

**Баншики** / **Banshiki** Пн-Вт // Mon-Tue 11:00–23:00 Ср–Чт, Вc // Wed-Thu, Sun 11:00–0:00 Пт–Сб // Fri–Sat 11:00–1:00 Дегтярная ул. 1А Degtyarnaya str. 1А banshiki.spb.ru

**Petrov-Vodkin** 12:00–0:00 Адмиралтейский пр. 6 Admiralteisky pr. 6 petrovvodkinrest.ru

**Сососocouture** Ср–Вc // Wed–Sun 13:00–23:00 Наб. Адмиралтейского канала 2 Admiralteysky canal emb. 2 сососocouture.ru

**Астория** / **Astoria** 7:00–0:00 Большая Морская ул. 39 Bolshaya Morskaya str. 39 roccofortehotels.com

**Палкин** / **Palkin** 12:00–23:00 Невский пр. 47 Nevsky pr. 47 palkin.ru

**Шаляпин** / **Shalyapin** Пн–Пт // Mon–Fri 9:00–23:00 Сб–Вc // Sat–Sun 10:00–23:00 Тверская ул. 12/15 Tverskaya str. 12/15 shalyapinspb.ru

**Северянин** / **Severyanin** 12:00–23:00 Столярный пер. 18 Stolynniy ln. 18 severyanin.me

**Руставели** / **Rustaveli** 11:00–23:00 Наб. реки Мойки 9 Moika river emb. 9 restoran-rustaveli.ru

**Мама Тутa** / **Мама Tuta** 12:00–0:00 Большая Морская ул. 36 Bolshaya Morskaya str. 36 probka.org

**Nino** Вт–Вc // Tue–Sun 13:00–23:00 Наб. канала Грибоедова 18 Griboedova canal emb. 18

**Тархун** / **Tarkhun** 12:00–23:00 Караванная ул. 14 Karavannaya str. 14 restorantarkhun.ru

## Рестораны с видом Restaurants with View

**Мансарда** / **Mansarda** 12:00–1:00 Почтамтская ул. 3–5 Pochtamtskaya str. 3–5 ginza.ru

**Виктория** / **Victoria** 12:00–20:00 Невский пр. 15 Nevsky pr. 15 taleonimperialhotel.com

**Корюшка** / **Korushka** 12:00–1:00 Петропавловская крепость 3 Peter and Paul Fortress 3 ginza.ru

**VolgaVolga** 12:00–1:00 Наб. Петровская 8 Petrovskaya emb. 8 ginza.ru

**Bellevue** 13:00–1:00 Наб. реки Мойки 22 Moika river emb. 22

**Terrassa** Пн–Пт // Mon–Fri 11:00–1:00 Сб–Вc // Sat–Sun 12:00–1:00 Казанская ул. 3А Kazanskaya str. 3А ginza.ru

**Sunday Ginza** 10:00–1:00 Южная дорога 4/2 Yuzhnaya doroga 4/2 ginza.ru

## Итальянская кухня Italian Cuisine

**Il Lago dei Cigni** 12:00–0:00 Северная дорога 21 Severnaya doroga 21 illago.ru

**Percorso** Вт–Вc // Tue–Sun 17:00–0:00 Вознесенский пр. 1 Voznesenskiy pr. 1 lionpalacehotel.com

**Пробка** / **Probka** Пн–Пт // Mon–Fri 9:00–0:00 Сб–Вc // Sat–Sun 10:00–0:00 Добролюбова пр. 6 Dobrolubova pr. 6 probka.org

**Marso Polo** Пн–Пт // Mon–Fri 9:00–0:00 Сб–Вc // Sat–Sun 10:00–0:00 Наб. Канала Грибоедова 2В Griboedova canal emb. 2V marsopolo.ru

**Jerome** 9:00–0:00 Большая Морская ул. 25/11 Bolshaya Morskaya str. 25/11 jeromerestaurant.ru

**Goose Goose** Пн–Чт, Вc // Mon–Thu, Sun 10:00–23:00 Пт–Сб // Fri–Sat 10:00–1:00 Большая Конюшенная ул. 27 Bolshaya Konushennaya str. 27 goosegoose.ru

**Salone pasta&bar** Пн–Чт, Вc // Mon–Thu, Sun 12:00–1:00, Пт–Сб // Fri–Sat 12:00–2:00 Наб. реки Фонтанки 30 Fontanka river emb. 30 atelierfamily.ru

**VOX** 12:00–23:30 Пестеля ул. 16А Pestelya str. 16А voxresto.ru

**Mina** Пн–Пт // Mon–Fri 9:00–0:00 Сб–Вc // Sat–Sun 10:00–0:00 Спортивная ул. 2 Sportivnaya str. 2 probka.org

**Capuletti** 8:00–2:00 Большой пр. П.С. 74 Bolshoy pr. P.S. 74 ginza.ru

## Авторская кухня Signature Chef Cuisine

**Harvest** Пн–Чт, Вc // Mon–Thu, Sun 13:00–0:00 Пт–Сб // Fri–Sat 13:00–1:00 Добролюбова пр. 11 Dobrolubova pr. 11 harvestduo.ru

**Commons** Пн–Пт // Mon–Fri 17:00–23:00 Сб–Вc // Sat–Sun 13:00–23:00 Наб. Канала Грибоедова 39 Griboedova canal emb. 39

**Birch** 13:00–23:30 Кирочная ул. 3 Kirochnaya str. 3 birchrest.com

**Сад** / **Garden** Пн // Mon 11:00–0:00 Вт–Вc // Tue–Sun 10:00–1:00 Большая Зеленина ул. 23а Bolshaya Zelenina str. 23a gardenpetersburg.com

**Recolte** Пн–Чт, Вc // Mon–Thu, Sun 13:00–0:00 Пт–Сб // Fri–Sat 13:00–1:00 Добролюбова пр. 11 Dobrolubova pr. 11

**Osteria Betulla** 12:00–23:30 9-ая Советская ул. 1 9-ya Sovetskaya str. 1 betullahome.com

**Hunt** Пн–Чт, Вc // Mon–Thu, Sun 10:00–0:00 Пт–Сб // Fri–Sat 10:00–2:00 Рубинштейна ул. 13 Rubinstein str. 13 hunt.restaurant

**Тартарбар** / **Tartarbar** Пн–Чт, Вc // Mon–Thu, Sun 13:00–00:00 Пт–Сб // Fri–Sat 13:00–1:00 Виленский пер. 15 Vilenskiy ln. 15 tartarbar.ru

**Hamlet + Jacks** 11:00–23:00 Вольнский пер. 2 Volynskiy ln. 2 hamletandjacks.ru

**Mr. Bo** 12:00–22:30 Манежный пер. 2 Manezhniy ln. 2 mrbospb.com

**Bourgeois Bohemians** 13:00–0:00 Виленский пер. 15 Vilenskiy ln. 15 bobospb.ru

**Minerals** Пн–Чт, Вc // Mon–Thu, Sun 17:00–23:00 Пт–Сб // Fri–Sat 17:00–1:00 Невский пр. 7-9 Nevsky pr. 7-9 minerals-rest.ru

**Animals** Пн // Mon 12:00–23:00 Вт–Вc // Tue–Sun 10:00–23:00 Некрасова ул. 60 Nekrasova str. 60 weareanimals.ru

**Meal** 13:00–16:00 / 17:00–23:00 Литейный пр. 17-19 Liteyniy pr. 17-19

**Ателье Tapas & Bar / Atelier Tapas & Bar** Пн–Чт, Вc // Mon–Thu, Sun 11:00–0:00 Пт–Сб // Fri–Sat 11:00–1:00 Лахтинская ул. 8 Lakhtinskaya str. 8 atelierfamily.ru

**Мечтатели** / **The Dreamers** 8:00–23:00 Наб. реки Фонтанки 11 Fontanka river emb. 11 thedreamerscafe.ru

**Aster** 9:00–23:00 Маяковского ул. 23/6 Mayakovskogo str. 23/6 astercafe.ru

**SAVIV** Пн–Чт // Mon–Thu 9:00–0:00 Пт // Fri 9:00–2:00 Сб // Sat 10:00–2:00 Вc // Sun 10:00–0:00 Большая Конюшенная ул. 9 Bolshaya Konushennaya str. 9 saviv.ru

**Сососо bistro** 9:00–23:00 Наб. Адмиралтейского канала 2 Admiralteysky canal emb. 2 cococodelivery.ru

**Eclipse classic** Ср–Вc // Wed–Sun 13:00–23:00 Поселок Репино, Приморское ш. 424 Repino village, Primorskoe hwy. 424 eclipserest.ru

**EM / EM** Вт–Сб // Tue–Sat 17:00–23:00 Наб. реки Мойки 84 Moika river emb. 84 emrestaurant.ru

## Европейская кухня European Cuisine

**Mercado del Sol** Пн–Чт, Вc // Mon–Thu, Sun 13:00–23:00 Пт–Сб // Fri–Sat 13:00–1:00 Белинского ул. 5 Belinskogo str. 5

**The Sizzle** Пн–Чт, Вc // Mon–Thu, Sun 9:00–0:00 Пт–Сб // Fri–Sat 9:00–1:00 Рубинштейна ул. 23 Rubinstein str. 23 sizzle.rest

**Pame** 13:00–23:00 Наб. реки Мойки 3 Moika river emb. 3 dreamteam.fm

**Кузня** / **Kuznya House** Пн–Чт, Вc // Mon–Thu, Sun 10:00–23:00 Пт–Сб // Fri–Sat 10:00–6:00 Наб. Адмиралтейского канала 2 Admiralteysky canal emb. 2 kuznyahouse.com

**Lou Lou** Пн–Чт, Вc // Mon–Thu, Sun 9:00–0:00 Пт–Сб // Fri–Sat 9:00–2:00 Вязовая ул. 8 Vyazovaya str. 8 spb.loulou.rest

**FLOR** Пн–Чт, Вc // Mon–Thu, Sun 10:00–23:00 Пт–Сб // Fri–Sat 10:00–1:00 Рубинштейна ул. 14 Rubinstein str. 14 florspb.ru

**Avocado Queen** Пн–Чт, Вc // Mon–Thu, Sun 9:00–23:00 Пт–Сб // Fri–Sat 9:00–0:00 Итальянская ул. 21 Italyanskaya str. 21

**Frantsuza Bistrot** Пн–Чт, Вc // Mon–Thu, Sun 9:00–0:00 Пт–Сб // Fri–Sat 9:00–1:00 Наб. Адмирала Лазарева 22 Admirala Lazareva emb. 22

**Juan** Пн–Чт, Вc // Mon–Thu, Sun 13:00–1:00 Пт–Сб // Fri–Sat 13:00–2:00 Восстания ул. 45 Vosstaniya str. 45 atelierfamily.ru

**Mio Bistrot Bar** 13:00–0:00 Казанская ул. 3 Kazanskaya str. 3

**Европа** / **L’Europe** Режим работы ресторана уточняйте у консьержа Working hours to be advised by concierge Михайловская ул. 1/7 Mikhailovskaya str. 1/7 belmond.com

**Сыроварня** / **Syrovarnya** Пн–Чт, Вc // Mon–Thu, Sun 9:00–23:00 Пт–Сб // Fri–Sat 9:00–23:30 Ковенский пер. 5 Kovenskiy ln. 5 novikovgroup.ru

**Ginza** 12:00–1:00 Аптекарский пр. 16 Aptekarskiy pr. 16 ginza.ru

**MEMO** Пн–Чт, Вc // Mon–Thu, Sun 12:00–23:00 Пт–Сб // Fri–Sat 12:00–0:00 Малая Морская ул. 23 Malaya Morskaya str. 23 memo.rest

## Паназиатская кухня Pan-Asian Cuisine

**Sintoho** Ср–Вc // Wed–Sun 17:00–0:00 Вознесенский пр. 1 Voznesenskiy pr. 1 lionpalacehotel.com

**NAMA** Пн–Чт, Вc // Mon–Thu, Sun 12:00–23:00 Пт–Сб // Fri–Sat 12:00–0:00 Ковенский пер. 5 Kovenskiy ln. 5 novikovgroup.ru

**Duo Azia** Пн–Чт, Вc // Mon–Thu, Sun 13:00–0:00 Пт–Сб // Fri–Sat 13:00–1:00 Рубинштейна ул. 20 Rubinstein str. 20 duoasia.ru

**Wong Kar Wine** Пн–Чт, Вc // Mon–Thu, Sun 12:00–23:00 Пт–Сб // Fri–Sat 12:00–0:00 Наб. реки Фонтанки 14 Fontanka river emb. 14 wongkarwine.ru

## Мясные рестораны Meat Restaurants

**Блок** / **Blok** 12:00–1:00

Потёмкинская ул. 4 Potemkinskaya str. 4 blok.restaurant

**Beefzavod** 12:00–23:00 Аптекарский пр. 2 Aptekarskiy pr. 2 beefzavod.com

**Stroganoff Steak House** 12:00–0:00 Конновардейский бул. 4 Konnogvardeyiski blv. 4 stroganoffsteakhouse.ru

**Self Edge Japanese** Пн–Чт // Mon–Thu 17:00–23:00 Пт–Сб // Fri–Sat 13:00–0:00 Вc // Sun 13:00–23:00 Радищева ул. 34 Radishcheva str. 34 dreamteam.fm

**Subzero** 12:00–0:00 Рубинштейна ул. 38 Rubinstein str. 38 subzerosushi.ru

**meat-coin.com/spb**

**Smoke BBQ** Пн // Mon 12:00–23:00 Вт–Чт, Вc // Tue–Thu, Sun 10:00 –23:00 Пт–Сб // Fri–Sat 10:00–0:00 Рубинштейна ул. 11 Rubinstein str. 11 dreamteam.fm

**Tandoor** 12:00–23:00 Адмиралтейский пр. 10 Admiralteisky pr. 10 tandoor-spb.ru

**Oh! Mumbai** Пн–Пт // Mon–Fri 12:00–23:00 Сб–Вc // Sat–Sun 13:00–23:00 Наб. реки Мойки 62/2 Moika river emb. 62/2 ohmumbai.ru

**Namaste** 12:00–23:00 Малая Конюшенная ул. 5 Malaya Konushennaya str. 5 namaste.ru.com

*From  
to  
table*

Винный ресторан возле Казанского собора  
Набережная канала Грибоедова, 39  
☎ 950-14-00 🌐 Commons.rest

## Рыбные рестораны Seafood Restaurants

**Sea, Signora**  
Пн-Чт // Mon-Thu  
9:00-0:00  
Пт // Fri 9:00-2:00  
Сб // Sat 10:00-2:00  
Вс // Sun 10:00-0:00  
Большая Морская ул. 30  
Bolshaya Morskaya str. 30  
seassignora.ru

**Ante seafood&bar**  
Пн-Чт, Вс // Mon-Thu, Sun  
13:00-0:00  
Пт-Сб // Fri-Sat  
13:00-1:00  
Дегтярный пер. 11А  
Degtyarnyy ln. 11А  
atelierfamily.ru

**Porto 19**  
Вт-Вс // Tue-Sun  
13:00-0:00  
Большая Зеленая ул. 19  
Bolshaya Zelenina str. 19

**Porto Maltese**  
12:00-23:00  
Наб. реки Фонтанки 21  
Fontanka river emb. 21  
portomaltese.spb.ru

**Рыба моей мечты  
Ryba moyey mechtu**  
12:00-23:00  
Динамо пр. 2  
Dynamo pr. 2  
fishzlgrou.ru

**Grebeski**  
Пн-Чт // Mon-Thu  
18:00-23:00  
Пт // Fri 17:00-23:00  
Сб-Вс // Sat-n  
12:00-23:00  
Наб. Арсенальная 1  
Arsenalnaya emb. 1  
grebeski.com

**Магадан / Magadan**  
Пн-Чт, Вс // Mon-Thu, Sun  
12:00-23:00  
Пт-Сб // Fri-Sat  
12:00-3:00  
Наб. Мытнинская 6  
Mytninskaya emb. 6  
magadan-spb.ru

## Пивные рестораны Beer Restaurants

**Ватерлоо / Waterloo**  
Пн-Чт, Вс // Mon-Thu, Sun  
12:00-2:00  
Пт-Сб // Fri-Sat  
12:00-4:00  
Рубинштейна ул. 12  
Rubinsteina str. 12

**Карл и Фридрих  
Karl and Friedrich Brewery**  
Пн-Чт, Вс // Mon-Thu, Sun  
12:00-0:00  
Пт-Сб // Fri-Sat  
12:00-1:00  
Южная дорога 15  
Yuzhnaya doroga 15  
k-f.ru

**Redrum bar**  
Пн-Чт // Mon-Thu  
14:00-1:00  
Пт // Fri 14:00-3:00  
Сб // Sat 13:00-3:00  
Вс // Sun 13:00-1:00  
Некрасова ул. 26  
Nekrasova str. 26

**Траппист / Trappist**  
Пн // Mon 12:00-23:00  
Вт-Чт, Вс // Mon-Thu, Sun  
10:00-23:00  
Пт-Сб // Fri-Sat  
10:00-1:00  
Радищева ул. 36  
Radischeva str. 36  
dreamteam.fm

**Manneken Pis**  
Пн-Чт, Вс // Mon-Thu, Sun  
12:00-1:00  
Пт-Сб // Fri-Sat  
12:00-3:00  
Невский пр. 55  
Nevsky pr. 55

**AF Brew Taproom**  
Пн-Ср // Mon-Wed  
13:00-23:00  
Чт, Вс // Thu, Sun  
13:00-0:00  
Пт-Сб // Fri-Sat  
13:00-1:00  
Курляндская ул. 48  
Kurlyandskaya str. 48

## СПБ.Д БАРЫ // BARS

### Бары Bars

**Xander Bar**  
Пн-Сб // Mon-Sat  
17:30-2:00  
Вознесенский пр. 1  
Voznesensky pr. 1  
lionpalacehotel.com

**Big Wine Freaks**  
Вт-Вс // Tue-Sun  
18:00-2:00  
Инструментальная ул. 3  
Instrumentalnaya str. 3  
bigwinefreaks.ru

**Архитектор бар /  
Arhitektor bar**  
19:00-3:00  
Рубинштейна ул. 13  
Rubinsteina str. 13

**Orthodox Bar**  
Пн-Чт, Вс // Mon - Th, Sun  
18:00-2:00  
Пт-Сб // Fri-Sat  
18:00-4:00  
Рубинштейна ул. 2  
Rubinsteina str. 2  
orthodox.bar

**Tagliatellaaffe**  
Пн-Чт, Вс // Mon - Th, Sun  
16:00-0:00  
Пт-Сб // Fri-Sat  
16:00-1:00  
Литейный пр. 61  
Liteiny pr. 61

**Faro**  
Пн-Чт, Вс // Mon - Th, Sun  
18:00-2:00  
Пт-Сб // Fri-Sat  
18:00-3:00  
Маяковского ул. 18  
Mayakovskogo str. 18

**Кузня / Kuznya House**  
Пн-Чт, Вс // Mon - Th, Sun  
10:00-23:00  
Пт-Сб // Fri-Sat  
10:00-6:00  
Наб. Адмиралтейского  
канала 2  
Admiralteysky canal emb. 2  
newhollandsp.ru

**Tre Bicchieri**  
Пн-Сб // Mon-Sat  
12:00-23:00  
Римского-Корсакова пр. 33  
Rimskogo-Korsakova pr. 33  
restaurant-tre.ru

**Al Capone bar**  
18:00-6:00  
Жуковского ул. 7-9  
Zhukovskogo str. 7-9

**Бар Кабинет / Kabinet bar**  
Ср-Вс // Wed-Sun  
20:00-3:00  
Малая Садовая ул. 8  
Malaya Sadovaya str. 8

**Hard Rock Café**  
Пн-Пт // Mon-Fri  
15:00-23:00  
Сб-Вс // Sat-Sun  
12:00-23:00  
Садовая ул. 12  
Sadovaya str. 12  
hardrockcafespb.ru

**Джельсомино / Jelsomino**  
Пн-Чт, Вс // Mon - Th, Sun  
20:00-5:00  
Пт-Сб // Fri-Sat  
20:00-6:00  
Полтавская, д. 5/29  
Poltavskaya str. 5/29  
ginza.ru

**prof.Freud**  
Пн-Чт // Mon-Thu  
12:00-0:00  
Пт-Сб // Fri-Sat  
12:00-1:00  
Вс // Sun  
13:00-23:00  
Малая Морская ул. 18  
Malaya Morskaya str. 18  
freud.club

**Imbibe Cocktail Bar**  
18:00-3:00  
Жуковского ул. 6  
Zhukovskogo str. 6  
imbibebars.ru

**Union Bar**  
Пн-Чт, Вс // Mon-Thu, Sun  
18:00-4:30  
Пт-Сб // Fri-Sat  
18:00-6:00  
Литейный пр. 55  
Liteiny pr. 55  
unionbar.ru

# St. Petersburg Digest

## Отели Hotels

Four Seasons Hotel Lion Palace St. Petersburg	Wavelberg Hotel St. Petersburg	Wynwood	Hotel Nikolskaya
Lotte Hotel St. Petersburg	Hotel Astoria St. Petersburg	Tsar Palace Luxury Hotel & SPA	1715 Duplex Hotel
SO/ St. Petersburg	Taleon Imperial Hotel	Welton Club Hotel & Apartments	
Belmond Grand Hotel Europe	Domina Hotel St. Petersburg	MOSS Hotel Moscow	

## Рестораны Restaurants

Bilbao	Наша dacha	Commons	The Moon
La Crevette	prof. FREUD	Avocado Queen	Cafe Claret
Jerome	Петров-Водкин	Eclipse	FLOR
Sea Signora	Банщики	Probka	MEMO
Ginza	Северянин	В чаще	Animals
Sunday Ginza	Палкин	UVA	
Мансарда	Hamlet & Jacks	Settlers	
Terrassa	Syrovarnya	Ante Seafood & Bar	
Рибай	Mercado del Sol	Забыли сахар	
The Repe	Grecco	Vakh	

## Бары и клубы Bars & Clubs

На Вина! Петроградская  
Скотный Двор  
Old Whale Pub

## Прочее Other

Птицы	Park by Osipchuk на Фонтанке	Новая Голландия
Kruch	Park By Osipchuk на Мойке	Севкабель порт
Школа Masters	Outlet Village Pulkovo	My Organic Shop
Masters bookstore		Rami clinic



UVA – ресторан  
домашней кухни  
итальянских провинций.  
Бренд-шеф – Никита  
Сечин.



Санкт-Петербург, ул.  
Социалистическая, д.21

+7 (931) 211-00-21  
uvarest.ru

OUTLET VILLAGE ПУЛКОВО

# НОВЫЙ СЕЗОН

СО СКИДКАМИ ДО - 70%

BABOCHKA OUTLET · BOSCO OUTLET · FURLA · KARL LAGERFELD  
LEVI'S · MARC O'POLO · NEW BALANCE  
PHILIPP PLEIN · PATRIZIA PEPE · TIMBERLAND  
VAN LAACK · ТЕХНОПАРК · 12STOREEZ

Пулковское шоссе, 60

8 (812) 383-90-00  
OVPULKOVO.COM