



# St. Petersburg Digest

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

I (XVI) • ВЕСНА // SPRING 2023



РУ

АЛЕКСАНДР РАХБАРИ, ФЕЛИКС МИХАЙЛОВ,  
 ДИАНА МИЛЮТИНА, АНТОНИО ФРЕЗА  
 «УВИДЕТЬ НЕИЗВЕСТНОЕ» В СТОЛИЦЕ  
 ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ УТЕХИ  
 ПЕТЕРБУРГСКИХ АРИСТОКРАТОВ

EN

ALEXANDER RAKHBARI, FELIX MIKHAILOV,  
 DIANA MILUTINA, ANTONIO FRESA  
 SEE THE UNKNOWN IN THE CAPITAL  
 GASTRONOMIC PLEASURES  
 OF ST PETERSBURG ARISTOCRATS



# MONOCHROME (MD)

MONOCHROME.RU  
НЕВСКИЙ ПР-КТ, 38/4, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, РОССИЯ

Реклама 18+

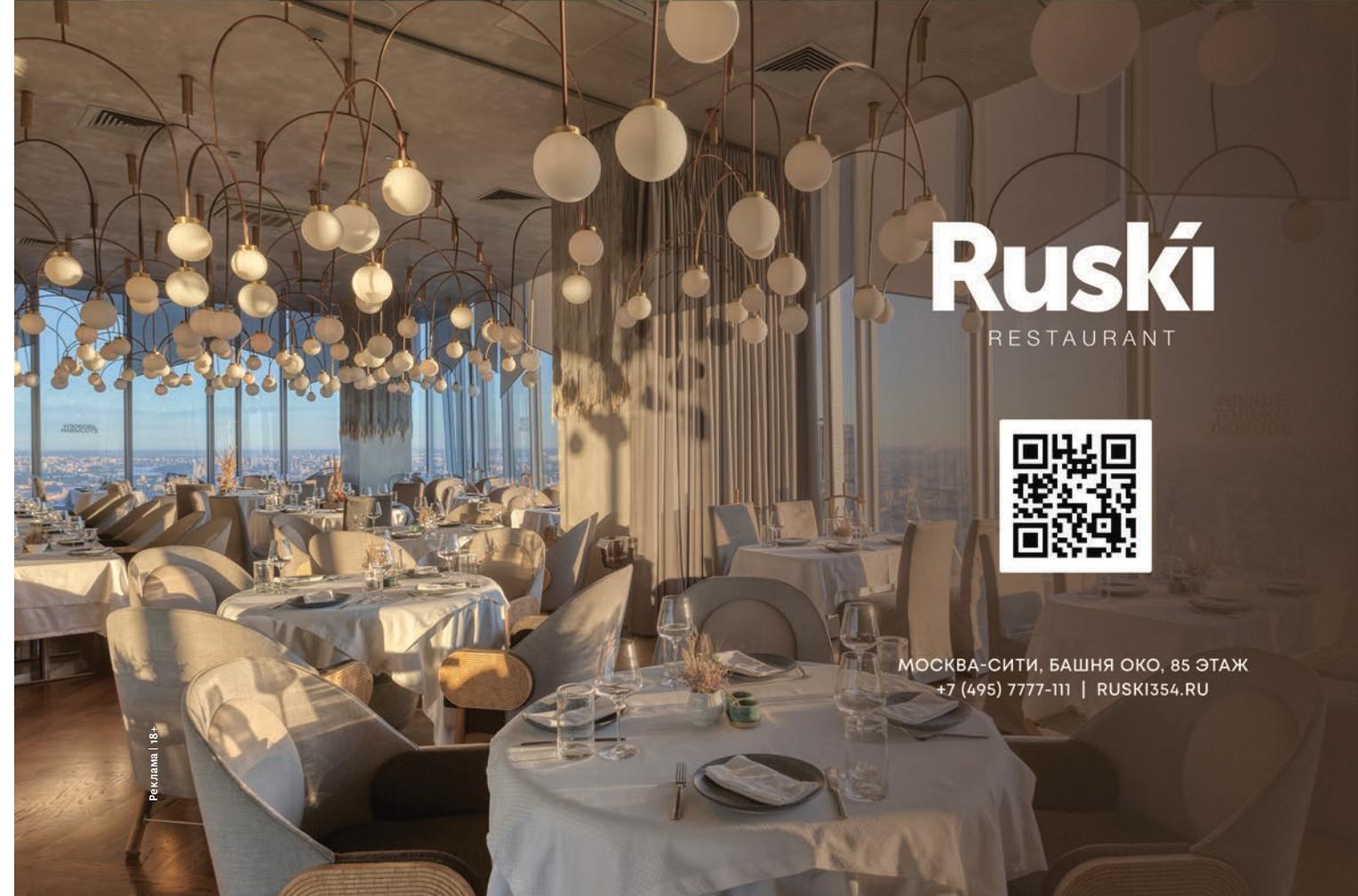


354 | Restaurant Group

# BIRDS *Secret Garden*



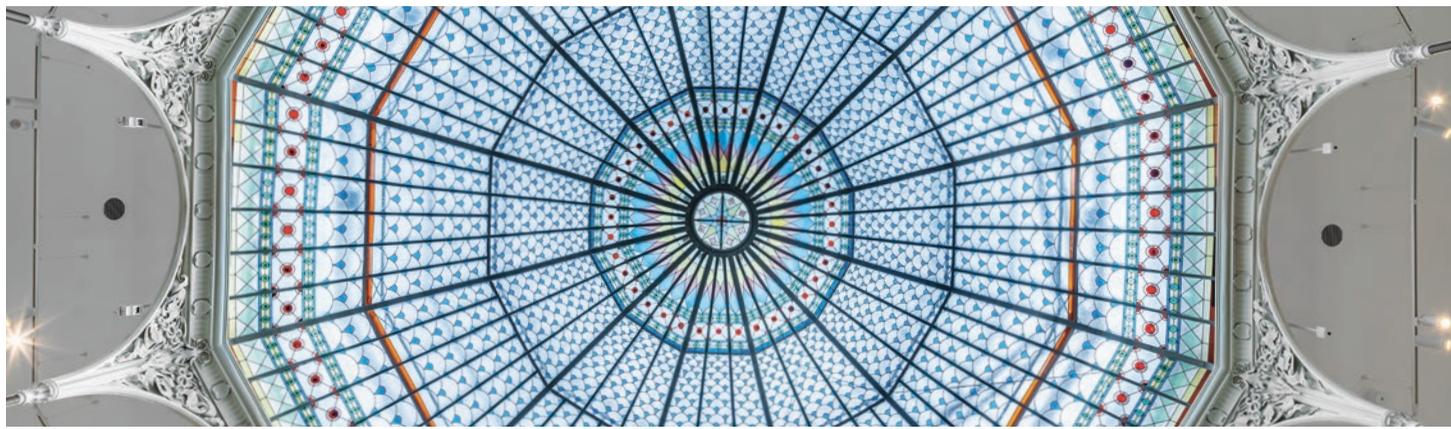
МОСКВА-СИТИ, БАШНЯ ОКО, 84 ЭТАЖ  
+7 (495) 7777-111 | BIRDS.CITY



# Ruski RESTAURANT



МОСКВА-СИТИ, БАШНЯ ОКО, 85 ЭТАЖ  
+7 (495) 7777-111 | RUSKI354.RU



SPB.D СОДЕРЖАНИЕ // CONTENTS

Город // City	Вечера Чайковского в Гранд Отеле Европа	Tchaikovsky evenings at the Grand Hotel Europe	8
	110 лет вдохновения	110 years of Inspiration	10
	Новые «Точки на карте» Карелии	New Points on the map of Karelia	12
	«Увидеть неизвестное» в столице	“See the unknown” in the capital	14
Персона // Persona	Александр Рахбари	Alexander Rakhbari	16
Музеи // Museums	Русский стиль в искусстве. От Николая I до Николая II	Russian Style in Art. From Nicholas I to Nicholas II	26
	Константин Богаевский	Konstantin Bogayevsky	28
	Выставка «Первая позиция. Русский балет»	First Position. Russian Ballet exhibition	30
	ВЕСНА в МИСПе	SPRING in MISP	32
	Театр и музыка Theatre & Music	Афиша. Сцена	What's on. The Stage
	Феликс Михайлов	Felix Mikhailov	36
	Инструментальная весна в Мариинском	Instrumental Spring at the Mariinsky	50
	Рахманинов и (не) его время	Rachmaninov and (not) his time	52
Театр. Драма // Theatre & Drama	Диана Милютина	Diana Milyutina	54
	«Боркман» на Новой сцене Александринского театра	Borkman on the New Stage of the Alexandrinsky Theater	64
	«Истории» Егора Перегудова на сцене БДТ	Stories by Egor Peregudov on the stage of the BDT	66
Рестораны и бары Restaurants & Bars	Антонио Фреза	Antonio Fresa	68
	Гастрономические утехы петербургских аристократов	Gastronomic pleasures of St Petersburg aristocrats	76
	Весна идет, весне дорогу!	Spring is coming, spring is coming!	78
	Рестораны и бары Петербурга	Restaurants & Bars	81

ВЫСТАВКА

ЛЕНИНГРАД  
ЦЕНТР

ЛЮДМИЛА КУСАКОВА

МИХАИЛ КАРТАШОВ



РЕКЛАМА

3.03

31.05

ОБЫКНОВЕННОЕ

ЧУДО

0+

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, УЛ. ПОТЕМКИНСКАЯ, Д.4, ЛИТ. А. 8 (812) 242 9999

ООО "ДЕМЕТРА", ОГРН 1117847070428, 191123, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ПОТЕМКИНСКАЯ УЛ., 4, ЛИТ. А, 8 (812) 425-49-47. ДАННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ПУБЛИЧНОЙ ОФЕРТОЙ.

# St. Petersburg Digest

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

XVI • ВЕСНА // SPRING 23

СПБ.Д

**Главный редактор**  
Ирада Михайлова  
irada@spbdigest.ru

**Шеф-редактор**  
Динара Белоус

**Представитель издания по Москве**  
Инна Белоус

**Выпускающий редактор**  
Мария Блохина

**Редакция**  
Евгений Кожухов  
Александр Мануйлов  
Наталья Емельяненко  
Екатерина Пеплер  
Кристина Карева

**Переводчики**  
Люба Донская  
Елена Федотовская

**Корректор**  
Елена Федотовская

**Макет**  
Ян Зарецкий

**Дизайн**  
Ян Зарецкий  
Виктория Сибирцева

**Над номером работали**  
Ольга Качалова  
Борис Михайлов

**Редакция**  
ООО «ПРОсервис», 193312, г. Санкт-Петербург,  
ул. Чудновского, дом 6, к. 2, кв. 205  
+7 921 915-22-47 | ads@spbdigest.ru  
spbdigest.ru



SPB.D

**Editor-in-chief**  
Irada Mikhailova  
irada@spbdigest.ru

**Editorial Director**  
Dinara Belous

**Publishing Representative in Moscow**  
Inna Belous

**Production Editor**  
Maria Blokhina

**Editorial Office**  
Evgeny Kozhukhov  
Alexandr Manuylov  
Natalia Emelianenko  
Ekaterina Pepler  
Kristina Kareva

**Translators**  
Lyuba Donskaya  
Elena Fedotovskaya

**Proofreading**  
Elena Fedotovskaya

**Layout**  
Yan Zaretsky

**Design**  
Yan Zaretsky  
Viktoria Sibirtseva

**Contributors**  
Olga Kachalova  
Boris Mikhailov

**О журнале**  
“St. Petersburg Digest” № 01 (16) 2023 г.  
Дата выхода в свет 8 марта 2023 г.  
Тираж: 7000 экземпляров  
© Все права защищены

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

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

Les Clefs d'Or Russia



Обложка // Cover

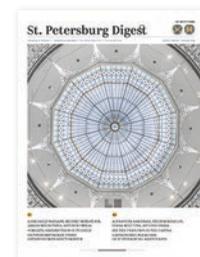


Фото на обложке // Cover Photo

Атриум БЦ «Сенатор»  
на Большой Морской 32

Фото // Photo

Андрей Белимов-Гушчин  
Andrey Belimov-Gushchin

16+

**Печать**

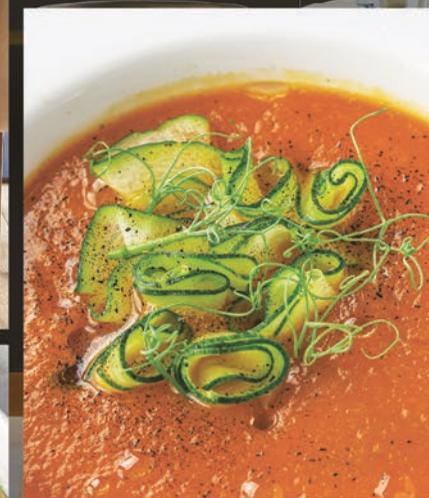
ООО «Типографский комплекс «Девиз», 195027,  
Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10, корпус 2,  
лит. А, помещение 44  
Тираж 7000 экз. Заказ № ТД-925

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.

# SIXTY FOUR

Restaurant



Санкт-Петербург, Набережная реки Мойки, д. 64  
+7 (911) 000 64 00

# 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



Год назад мир изменился. Мы изменились. Радоваться малому и ценить тех, кто рядом. Весна наступит, несмотря ни на что. Этот год не станет исключением. Весна неизбежна.

В этот номер мы пригласили тех, благодаря кому Петербург остается не только культурной, но и гастрономической столицей. Люди, созданные этим городом, теперь возвращают ему сполна.

Город – благословение. Пусть так будет всегда!

СПБ.Д

A year ago, the world changed. We have changed. Do rejoice in the little things and do appreciate those who are near you. Spring will come no matter what. This year will be no exception. Spring is inevitable.

In this issue we have invited those, thanks to whom St Petersburg remains not only a cultural, but also a gastronomic capital. The people created by this city are now giving it back in full.

The city is a blessing. So let it be!

СПБ.Д

ЛЕНИНГРАД ЦЕНТР

18+

СЕМЕРО  
СМЕЛЫХ

ШОУ ФЕЛИКСА МИХАЙЛОВА

РЕКЛАМА

ХРОНИКА ЛЮБОВНЫХ ПРОИСШЕСТВИЙ

АНАЛОГОВЫЙ ЦИРК

31 МАРТА  
1, 7, 8, 21, 22, 28 И 29 АПРЕЛЯ  
LENINGRADCENTER.RU

ООО "ДЕМЕТРА", ОГРН 1117847070428, 191123, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ПОТЕМКИНСКАЯ УЛ., 4, ЛИТ. А, 8 (812) 425-49-47. ДАННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ПУБЛИЧНОЙ ОФЕРТОЙ.

## Вечера Чайковского в Гранд Отеле Европа

Гранд отель Европа возрождает вечера Чайковского, в очередной раз подтверждая статус самого музыкального отеля Петербурга.

«Вечера Чайковского» – концертная программа оперы и балета, созданная в честь великого композитора. Раз в месяц в парадном зале с витражами со сцены звучат жемчужины мировой музыки. Апофеозом программы всякий раз становятся балетные выступления – па-де-де феи Драже и принца Оршада из балета «Щелкунчик» и «Белое адажио» из «Лебединого озера». Оперные партии звучат в сопровождении ансамбля классической музыки. Концертная программа дополняется изысканным ужином при свечах.

Композитор дважды останавливался в старейшем гранд отеле северной столицы. В июле 1877 года Петр Ильич Чайковский приехал в Петербург сразу после бракосочетания с А. И. Милюковой. По приезде Чайковский писал своему брату Анатолию в Москву: «Остановились в Европейской, – очень хорошо и даже роскошно...»

Спустя девять лет, 15 июня 1886 года, композитор вновь приехал в Петербург и, как он записал в своем дневнике, «отправился в „Европу“».

Сегодня ресторан «Европа», оформленный в 1905 году архитектором Карлом Маккензеном, – образец элегантности вне времени. Главным украшением ресторана в стиле ар-нуво является витраж «Аполлон на колеснице». Гостей ждет ужин при свечах с изысканными блюдами русской и европейской кухни, а также лучшие номера из петербургских балетов.

## Tchaikovsky evenings at the Grand Hotel Europe

The Grand Hotel Europe revives the Tchaikovsky evenings, once again confirming the status of the most musical hotel in St Petersburg.

The Grand Hotel Europe revives the Tchaikovsky evenings, once again confirming the status of the most musical hotel in St Petersburg.

Tchaikovsky Evenings is a concert program of opera and ballet created in honor of the great composer. Once a month, treasures of the world music sound from the stage in the main hall with stained-glass windows. The apotheosis of the program every time is the ballet performances such as Pas de deux of Sugar Plum Fairy (*la Fée Dragée*) and Prince Orchard from *The Nutcracker* and the *White Adagio* from the *Swan Lake*. Opera parts are accompanied by an ensemble of classic music. The concert program is complemented by an exquisite candle-light dinner.

The composer stayed twice in the oldest grand hotel in the northern capital. In July 1877, Pyotr Ilyich Tchaikovsky arrived in St Petersburg immediately after his marriage to A.I. Milyukova. Upon arrival, Tchaikovsky wrote to his brother Anatoly in Moscow: “We stopped at the *Europe*, it was very good and luxurious even...”

Nine years later, on June 15, 1886, the composer returned to St Petersburg and, as he wrote in his diary, “went to *Europe*.”

Today, the L'Europe Restaurant, designed in 1905 by architect Carl Mackensen, is a timeless example of elegance. The main decoration of the Art Nouveau restaurant is the stained-glass window *Apollo on the chariot of the Sun*. Guests will enjoy a perfect dinner with delicious dishes of Russian and European cuisine, as well as the best ballet performances.

# 110 лет years

## ВДОХНОВЕНИЯ OF INSPIRATION

В декабре отель «Астория» отметил 110 лет с момента своего исторического открытия. Все эти годы одна из самых аристократических гостиниц Петербурга была свидетелем ярчайших исторических событий. Элегантный фасад отеля уже давно стал визитной карточкой северной столицы, а интерьер – местом притяжения звезд, политиков, бизнесменов и эстетов, влюбленных в Петербург. Мы решили вспомнить самые известные факты, связывающие знаменитое здание на Исаакиевской площади с миром искусства.

In December, the Astoria Hotel celebrated 110 years since its historic opening. Over those years, one of the most aristocratic hotels in St. Petersburg has been witness to the most dazzling historical events. While the elegant façade of the hotel has long been the recognisable postcard image of the northern capital, the interior draws in stars, politicians, businessmen and aesthetes who have all fallen in love with St. Petersburg. We decided to look back on the most prominent events connecting the famous building on St. Isaac's Square with the world of the arts.

Фото предоставлены пресс-службой отеля



В 1932 году в «Астории» провели свой медовый месяц Михаил Булгаков и Елена Нюрнберг. Булгаков любил «Асторию» и часто останавливался здесь, предпочитая номера на 4 этаже. Эта любовь нашла свое отражение в известном романе «Мастер и Маргарита»: «...Пришел ответ (к вечеру пятницы), что Римский обнаружен в номере четыреста двенадцатом гостиницы «Астория», в четвертом этаже, рядом с номером, где останавливался заведующий репертуаром одного из московских театров, гастролировавших в то время в Ленинграде, в том самом номере, где, как известно, серо-голубая мебель с золотом и прекрасное ванное отделение».

В 1956 году писатель Александр Штейн написал пьесу под названием «Гостиница «Астория». Действие пьесы происходит в блокадном Ленинграде, в одном из номеров гостиницы «Астория». По этой пьесе был поставлен спектакль, который шел во многих драматических театрах по всей стране.

18 января 1967 года Владимир Высоцкий записал свой первый магнитоальбом в номере 201 гостиницы «Астория». Запись была сделана звукорежиссером Михаилом Крыжановским.

Андрей Миронов был постоянным гостем «Астории», с самого детства останавливался здесь вместе с родителями. В фильме Эльдара Рязанова «Невероятные приключения итальянцев в России» актер спускается из окна номера «Астории», уцепившись за край красной ковровой дорожки. Этот трюк Андрей Миронов исполнил без дублера.

В «Астории» останавливалась главная героиня советско-японского фильма 1976 года «Мелодии белой ночи» Сергея Соловьева.

Бар «Личфилд» носит имя знаменитого британского фотографа и двоюродного брата королевы Елизаветы II – лорда Патрика Личфилда. Стены бара украшают многочисленные снимки, сделанные лордом: портреты Мерил Стрип, Эвана Макгрегора, Коллина Фаррела, а также уникальные фото со свадьбы Мика и Бьянки Джagger. Среди других известных работ мастера – съемки свадебной церемонии принца Чарльза и леди Дианы Спенсер в 1981 году, а также серия фотографий советской действительности, сделанная лордом Личфилдом во время его визита в СССР в 1989 году.

Постоянная гостья «Астории» писательница Татьяна Устинова написала роман «Отель последней надежды». Прототипом отеля в романе является «Астория», а прототипом главной героини романа стала Лидия Леонтьевна Леонтьева, директор по обслуживанию гостей отеля «Астория», которая проработала здесь 25 лет.

В 317 номере отеля останавливалась всемирно известная балерина Диана Вишнева и оставила автограф на фото со своим изображением, которое украшает номер. Совместно с балериной был разработан десерт «Диана Вишнева», который представлен в меню ресторанов отеля. Прекрасный повод заглянуть в отель на ужин или на чашечку ароматного кофе!

In 1932, Mikhail Bulgakov and Elena Nurenberg spent their honeymoon at the Astoria Hotel. Bulgakov loved the Astoria and often stayed here. He also had a penchant for the rooms on the fourth floor, something which was reflected in his famous novel, *The Master and Margarita*: “The answer came (by Friday evening) that Rimsky had been found in room 412 of the Astoria Hotel, on the fourth floor, next to the room in which the head of the repertoire of one of the Moscow theatres, which was on tour in Leningrad at the time, was staying. In the very room which, as you know, has grey-blue furniture with gold and a beautiful bathroom”.

In 1956, the writer Alexander Stein wrote a play called *The Astoria Hotel*. The play was set in one of the rooms of the Astoria Hotel during the Siege of Leningrad. His play was brought to life on the stages of many drama theatres across the country.

On January 18, 1967, Vladimir Vysotsky recorded his first album tape in room 201 of the Astoria Hotel. The recording was made by the sound engineer Mikhail Kryzhanovskiy.

Andrei Mironov was a regular guest at the Astoria, ever since his childhood he had been staying here with his parents. In Eldar Ryazanov's film, *Unbelievable Adventures of Italians in Russia*, the actor comes down from one of the hotel room windows, clinging to the edge of a red carpet. Andrei Mironov performed this stunt without a body double.

In Sergei Solovyov's 1976 Soviet-Japanese film, *Melodies of a White Night*, the main female character stayed at the Astoria Hotel.

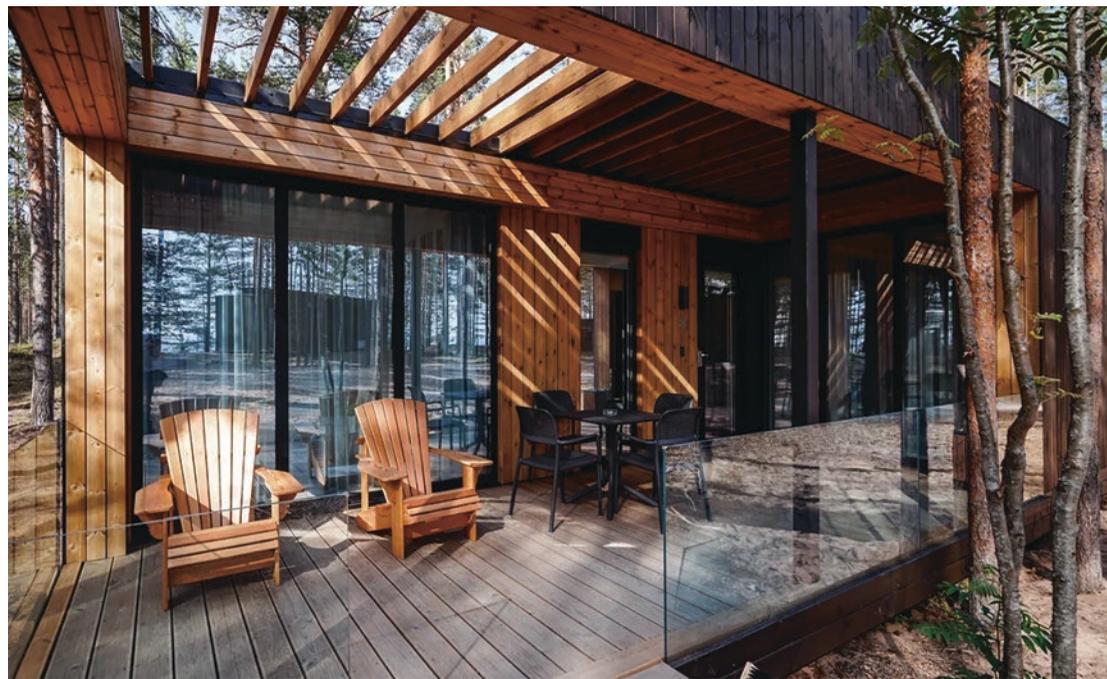
The Lichfield Bar was named after the famous British photographer and Queen Elizabeth II's cousin, Lord Patrick Lichfield. The walls of the bar are decorated by the many photographs taken by Lord Lichfield: portraits of Meryl Streep, Ewan McGregor, Colin Farrell, as well as unique photos from Mick and Bianca Jagger's wedding adorn the walls. Alongside Lord Lichfield's other famous works are the photographs from the 1981 wedding ceremony of Prince Charles and Lady Diana Spencer, as well as a series of photographs portraying Soviet reality taken by the photographer during his visit to the USSR in 1989.

A regular guest of the Astoria, writer Tatyana Ustinova, wrote the novel *Hotel of Last Hope*. The hotel in the novel is loosely based on the Astoria Hotel, and the prototype for the novel's main character was Lidia Leontieva, director of guest services at the Astoria Hotel, who worked here for 25 years.

The world-famous ballerina, Diana Vishneva, stayed in room 317. The room had a photo of Vishneva on the wall, which the ballerina enhanced by leaving her autograph on it. With the dancer's cooperation, the dessert “Diana Vishneva” was created, which is on the hotel's restaurant menu. It's a great reason to drop by the hotel for dinner or a cup of aromatic coffee!

# Новые «Точки на карте» Карелии

## New Points on the map of Karelia



**Т**урбулентные времена и большие эмоциональные перегрузки стали нашей новой реальностью. И если убежать от них совсем не получится, то вырваться на природу хотя бы на несколько дней — вполне разумное решение. К счастью, в соседней Карелии природа максимально располагает как к созерцанию, так и к активному отдыху. А сеть отелей «Точка на карте» предоставляет лучший сервис, не отвлекая от карельских красот.

Философия сети отелей «Точка на карте» — максимально бережное отношение к окружающей среде: здесь гостям позволяют приблизиться к природе, не нанося ей вреда. Отели построены по экологичной технологии, позволяющей снизить негативное воздействие на окружающий ландшафт, сохранить пейзаж и деревья. Бережное отношение распространяется и на гостей: комфорт в номерах продуман до мельчайших деталей. В каждом отеле есть центр активного отдыха «Терра Нордика», благодаря которому можно отправиться в путешествие на квадроциклах или снегоходах.

«Точка на карте. Приозерск» расположен на мысе Маячный в Ленинградской области в непосредственной близости от самых знаковых достопримечательностей региона. Из номеров открывается вид на берег и лес, а благодаря индивидуальному входу создается атмосфера приватности. Поклонники экотуризма приезжают сюда ради винной гостиной — особого места на территории отеля, где ритуал дегустации сочетается с живописным

видом на песчаный берег Ладоги и алые северные закаты.

В 15 км от горного парка «Рускеала» расположился отель «Точка на карте. Сортавала», откуда можно легко добраться и до водопада «Белые мосты», и до заповедных ладожских шхер. В 17 км от отеля находится сам город Сортавала, с причала которого регулярно отправляются рейсы на Валаам. Для прогулок гостям отеля доступны две экотропы с подсветкой и зонами отдыха, одна из них проходит вдоль озера, другая — ведет через лесную зону променада.

Отель «Точка на карте. Видлица» находится в Карелии. С одной стороны он окружен сосновым лесом, а с другой — протяженным песчаным пляжем на берегу Ладоги. Сюда стоит приехать ради живописных пейзажей и расслабляющего отдыха. Каждый номер — отдельный дом с персональной сауной и видовой террасой.

Самый новый отель сети — «Точка на карте. Лодейное Поле». В этом проекте собраны самые передовые и экологичные технологии и решения. Из панорамных окон отеля открывается вид на реку Свирь. Чистейший воздух и хвойный лес дополняют живописный пейзаж.

В историческом месте ладожского побережья расположен парк-отель «Дача Винтера». В начале XX века здесь была построена дача известного хирурга и общественного деятеля Густава Винтера. На территории комплекса сохранилась историческая усадьба, сейчас там открыт музей. Для тех,

кто ценит высокие стандарты отдыха, здесь есть все: комфортные номера в отеле, апартаменты и коттеджи, просторный парк для прогулок, возможность организовать активный досуг и деловые мероприятия, авторская кухня из локальных продуктов, исторические достопримечательности и близость к главным жемчужинам Карелии. Панорамный ресторан «Густав Винтер», расположенный на берегу озера, знакомит гостей с местными продуктами и специалитетами. Карельская рыба представлена здесь во всем многообразии: тартар из форели, пряная свекла с муссом из малосольной ряпушки, скоблянка из онежского налима и сугудай из судака и форели с картофелем в травах и малосольными огурцами, — кажется, только ради этих деликатесов уже стоит отправиться в Карелию. В меню также можно найти блюда из лесных грибов и северных ягод, дичи. Здесь подают домашнюю ячневую лапшу с боровиками и вешенками, ароматную похлебку из белых грибов. Маринованные моховики, пулты из фазана с картофельным пюре и брусничным соусом, лосятина со сливочной перловкой — лишь небольшое из того, что так естественно для Карелии, а у гостей неизменно вызывает восторг.

Впечатления от карельских красот, дополненные гастрономическими открытиями, — пожалуй, лучший вариант для побега из шумного города. Успейте забронировать!

СПБ.Д

**Т**urbulent times and great emotional overload have become our new reality. And if running away from them is not an option, then getting out into nature at least for a few days is a very reasonable decision. Fortunately, neighboring Karelian nature is the most favorable to both contemplation and recreation. And «Tochka na Karte» («Point on the map») hotel chain offers the best service without distracting from Karelian beauty.

The philosophy of the «Tochka na Karte» chain is represented by maximum ecofriendly attitude towards the environment: here the guests are allowed to merge with the nature without damaging it. The hotels are built according to ecological module technology, which reduces the negative impact on the environment and preserves the landscape and trees. Careful attitude extends to the guests: comfort in the rooms thought out to the smallest detail. Each hotel has «Terra Nordica» active recreation center, thanks to which you can go on a trip on quad bikes or snowmobiles.

«Tochka na Karte. Priozersk» is located on Cape Mayachny in the Leningrad province in close proximity to the most iconic attractions of the region. The rooms offer a view of the shore and the forest and due to the individual entrance an atmosphere of privacy is created. Fans of enotourism come here for the sake of the wine lounge — a special place on the territory of the hotel, where the ritual of tasting is combined with a picturesque view of the sandy shore of

Ladoga and scarlet northern sunsets. In 15 km from the Ruskeala Mountain Park there is a hotel «Tochka na Karte. Sортавала», from where you can easily get to the waterfall «White Bridges» and to the protected Ladoga skerries. In 17 km from the hotel there is a city Sortavala, from the moorage of which there are regular flights to Valaam. Hotel guests can enjoy walking two eco-trails with lamps and rest areas, along the lake and through the woods.

The hotel «Tochka na Karte. Vidlitsa» is located in the Republic of Karelia. On one side it is surrounded by a pine forest, and on the other — by a long sandy beach on the shore of Lake Ladoga. You should come here for picturesque landscapes and relaxing holidays. Each room is a separate house with a private sauna and a view terrace.

The newest hotel of the chain is «Tochka na Karte. Lodeynoe Pole». In this project the most advanced and ecological technologies and solutions are gathered together. The panoramic windows of the hotel overlook the Svir River. Clean air and pine forest complement the admirable landscape.

In the historical place of the Ladoga coast there is a park hotel «Winter's Dacha». In the early 20th century the famous surgeon and public figure Gustav Winter built dacha here. This historic manor was preserved on the territory of the complex, and now there is a museum. For those who appreciate the high standards of recreation, it has everything: comfortable rooms, apartments and cottages, a spacious park for

walks, the possibility of organizing active leisure and business meetings, author's cuisine from local products, historical sites and proximity to the main pearls of Karelia. Panoramic restaurant «Gustav Winter», located on the shore of the lake, introduces guests to local products and specialties. Karelian fish is represented there in all its variety: trout tartare, spicy beet with mousse of lightly salted vendace, skoblyanka (traditional Russian cuisine dish — thinly sliced pieces from frozen fish with potato and mushrooms) of Onega burbot and suguday (again, traditional northern Russian cuisine dish made with very fresh fish) of pike-perch and trout with potatoes in herbs and lightly salted cucumbers — it seems that only for these delicacies one should go to Karelia. The menu also includes dishes of wild mushrooms, northern berries, and game. They serve homemade barley noodles with boletus and oyster mushrooms, fragrant soup of porcini mushrooms. Pickled moss mushrooms, pheasant poulettes with mashed potatoes and lingonberry sauce, moose with creamy pearl barley are just natural at Karelia but always delight all the guests.

Impressions of Karelian beauty complemented with gastronomic discoveries are probably the best escape from the noisy city. Hurry up and book!

СПБ.Д



1

## «Увидеть неизвестное» В СТОЛИЦЕ

«Увидеть неизвестное». Именно так называется выставка в Третьяковской галерее. Экспозиция разместилась на Крымском Валу 10, она представляет, как знаменитых, так и малоизвестных авторов. Все полотна — из собрания Третьяковской галереи, ранее хранились в фондах и выставлялись редко. Кандинский тут соседствует с Венециановым и Бодри. Можно проследить, как художники высказывались на одну и ту же тему — произведения подобраны по жанровому принципу. Особенного внимания заслуживает фарфор Алексея Сотникова, его нечасто можно увидеть на экспозиции.

Продолжить тему непознанных шедевров можно в ресторане Peshi на Красной площади. К Великому Посту здесь разработали специальное меню, которое будет актуально до Пасхи. Тартар из томатов с черным трюфелем или руккола с белыми грибами, авокадо и помидорами черри определенно заслуживают внимания. Для тех, кто не постится, представлено изобилие рыбы и морепродуктов: устрицы, икорный бар, карпаччо из осьминога и другие деликатесы неизменно высокого качества. И желе из личи с манговым конфи в качестве вишенки на торте.

СПБ.Д

В выставочных залах Патриаршего дворца и Успенской звонницы в Кремле проходит экспозиция «Небесное воинство. Образ и почитание». История святых воинов в русском искусстве представлена в иконописи, живописи, скульптуре, ювелирном искусстве и нумизматике. Старейшие экспонаты датированы XI веком и представляют собой искусство домонгольского периода.

Из панорамных окон ресторана Rooftop Lounge отеля St Regis Москва Никольская открывается незабываемый вид на центр Москвы с кремлевскими башнями и куполом Храма Христа Спасителя. Романтический ужин или дружеская встреча — любой формат будет уместен. В меню как всеми любимая итальянская классика — пицца и паста, так и душевные русские мотивы — блины и борщ. В качестве сопровождения бокал шампанского или вина от лучших европейских домов — яркий акцент в завершении дня..



2

## “See the unknown” in the capital

“See the unknown”. That is the name of the exhibition in the Tretyakov Gallery. The exposition is located at Krymsky Val 10; it presents both famous and little-known authors. All canvases are from the collection of the Tretyakov Gallery, previously kept in the funds and rarely exhibited. Kandinsky here is adjacent to Venetsianov and Baudry. You can see how the artists present one and the same topic — the works are selected according to their genre. Porcelain by Alexei Sotnikov deserves special attention; it is rarely seen at the museum rooms.

You can continue the theme of unknown masterpieces in the Peshi restaurant on Red Square. A special menu has been developed here for Great Lent, which will be relevant until Easter. Tomato tartar with black truffle or arugula with porcini mushrooms, avocado and cherry tomatoes are definitely worth a try. For those who do not fast, there is an abundance of fish and seafood: oysters, caviar bar, octopus carpaccio and other delicacies of consistently high quality. And lychee jelly with mango confit will be the icing on the cake.

Not far away, an exposition “Heavenly Host. Image and veneration” is located in the exhibition halls of the Patriarchal



3



4

- 1 Ресторан Peshi
- 2 Вильямс Петр Владимирович
- 3 Красная гостиная  
Жуковский Станислав Юлианович, 1939
- 4 Испания. Кордова  
Салахов Таир Теймурович, 1975

Palace and Assumption Belfry in the Kremlin. The history of the holy warriors is represented in icon painting, painting, sculpture, jewelry and numismatics. The oldest exhibits date back to the 11th century and represent the Russian art of the pre-Mongolian period.

Panoramic windows of the Rooftop Lounge restaurant at the St Regis Moscow Nikolskaya offer an unforgettable view of the center of Moscow with the Kremlin towers and the dome of the Cathedral of Christ the Savior. A romantic dinner or a friendly meeting — any format will be appropriate. The menu includes both the beloved Italian classics — pizza and pasta, and well-known Russian motives — pancakes and borsch. As an accompaniment, a glass of champagne or wine from the best European houses is a bright accent at the end of the day.

СПБ.Д



# АЛЕКСАНДР РАХБАРИ ALEXANDER RAKHBARİ

Автор Динара Белоус  
Фото Даниил Рабовский  
Место Гранд Отель Европа, отель Belmond

By Dinara Belous  
Photo Daniil Rabovsky  
Venue Grand Hotel Europe, a Belmond Hotel

Главный приглашенный дирижер Мариинского театра, композитор и дирижер Александр (Али) Рахбари впервые приехал в Петербург по приглашению Валерия Гергиева в июле 2022 года. Maestro Рахбари исполнил с оркестром Мариинского театра свою симфоническую поэму «Так говорил Заратустра Спитама», а также ряд других музыкальных сочинений восточных композиторов. Благодаря сотрудничеству с Мариинским театром, знаменитый выпускник Венской музыкальной академии и ассистент Герберта фон Караяна сможет чаще радовать петербургскую публику симфоническими программами восточной и западной музыки.

Principal guest conductor of the Mariinsky Theatre, composer and conductor Alexander (Ali) Rakhbari first came to St Petersburg at the invitation of Valery Gergiev in July 2022. Maestro Rakhbari performed his symphonic poem *Thus Spoke Zarathustra Spitama* with the Mariinsky Theater Orchestra, as well as a number of other musical compositions by Eastern composers. Thanks to cooperation with the Mariinsky Theatre, the famous graduate of the Vienna Academy of Music and assistant to Herbert von Karajan will be able to delight the St Petersburg audience more often with symphonic programs of Eastern and Western music.

ДБ *Маэстро, работая в разных городах и странах, вы продолжительное время жили в отелях. Это правда, что большую часть своих произведений вы написали именно в отелях?*

АР Да, это действительно так. Я занимался композицией преимущественно в отелях, в самолетах и совсем немного дома. Дирижер обычно по четыре часа в день проводит на репетициях, все остальное время мне было нечем заняться, лучшее, что можно было придумать – это писать музыку. Многие удивляются, почему я так мало дирижировал свои произведения. Во-первых, дирижировать собственные произведения довольно сложно. Во-вторых, будучи молодым композитором, я столкнулся с тем, что за дирижерами нужно бегать, чтобы они исполнили твою музыку. Когда я впервые исполнил свои сочинения, мне было 20 лет, и они были хорошо приняты в Вене. Один из величайших композиторов Готфрид фон Эйнем поспособствовал тому, чтобы я показал свои произведения знаменитым дирижерам Клаудио Аббадо, Зубину Мете. Они высоко оценили мою музыку и сказали, что готовы ее дирижировать. Но прошло время, и они забыли об этом. Как-то раз я сам дирижировал симфоническую программу, куда, наряду с произведениями Бетховена и Мендельсона, был включен и мой собственный скрипичный концерт. И тогда меня вдруг заметили и оценили как дирижера. С тех пор меня стали приглашать как дирижера, потом я выиграл конкурс дирижеров, и все завертелось. В течение 12 лет я был дирижером фламандского национального радио музыкальным директором в Брюсселе. Я исполнял произведения замечательных фламандских композиторов и ни одного своего, поскольку считал не порядочным так использовать служебное положение. Сейчас, когда я свободен, я охотно исполняю свою музыку. Я планировал исполнить своего «Заратустру» в Лондоне. Но мой менеджер сообщил, что все мои концерты в Лондоне отменили из-за того, что я приехал в Россию. Я должен был выступать на фестивале «Промс».

ДБ *И какой была ваша реакция на эту неприятную новость?*

АР Я ответил ему, что я так рад быть здесь (в Петербурге. – Прим. ред.) среди этих людей, что для меня это намного лучше и существеннее, чем любой оркестр в Лондоне. Я впервые выступил здесь в июле 2022-го, был полный зал. Я собирался улетать, но маэстро Гергиев предложил мне сыграть еще один концерт через три дня. Я тогда сказал ему: «Маэстро, но ведь в этом городе меня еще не знают, мы не успеем анонсировать этот концерт». Тогда маэстро Гергиев убедил меня в том, что в этом городе уже знают меня, и я через три дня сыграл программу из произведений Чайковского. Вновь был полный зал. В этом театре в один день дают три «Травиаты», где еще в мире это возможно? Что такое «Промс» в сравнении с этим? Многие страны отменили меня, в том числе те, в которых я работал по 40 лет. Маэстро Гергиев – лучший в мире дирижер. И его музыканты – это

ДБ *Maestro, working in different cities and countries, you lived in hotels for a long time. Is it true that you wrote most of your works in hotels?*

AR Yes this is true. I've been composing mostly in hotels, on planes, and quite a bit at home. The conductor usually spends four hours a day in rehearsals, the rest of the time I had nothing to do, and the best thing I could think of was to write music. Many people wonder why I conducted my works so little. Firstly, it is quite difficult to conduct your own works. Secondly, as a young composer, I was faced with the fact that you have to run after conductors to play your music. When I first performed my compositions, I was 20 years old and well received in Vienna. One of the greatest composers, Gottfried von Einem, encouraged me to show my works to the famous conductors Claudio Abbado, Zubin Mehta. They highly appreciated my music and said they were ready to conduct it. But time passed and they forgot about it. Once I myself conducted a symphony program, which, along with works by Beethoven and Mendelssohn, included my own violin concerto. And then I was suddenly noticed and appreciated as a conductor. Since then, they began to invite me as a conductor, then I won the conductors' competition, and everything began to spin. For 12 years I was the conductor of the Flemish national radio in Brussels. I performed the works of wonderful Flemish composers and none of my own, because I considered it dishonorable to use my official position in this way. Now that I'm free, I'm willing to play my music. I planned to perform my Zarathustra in London. But my manager said that all my concerts in London were canceled due to the fact that I came to Russia. I was supposed to perform at the BBC Proms.

ДБ *And what was your reaction to this unpleasant news?*

AR I answered him that I am so glad to be here (in St Petersburg, editor's note) among these people, that for me it is much better and more significant than any orchestra in London. I performed here for the first time in July 2022, there was a full hall. I was about to fly away, but Maestro Gergiev suggested that I play another concert in three days. I then told him: "Maestro, but they don't know me in this city yet, we won't have time to announce this concert." Then Maestro Gergiev convinced me that they already knew me in this city, and three days later I played a program from Tchaikovsky's works. The hall was full again. In this theater they give three *La Traviatas* in one day, where else in the world is this possible? What is Proms in comparison with this? Many countries canceled me, including those in which I worked for 40 years. Maestro Gergiev is the best conductor in the world. And his musicians are artists, not politicians. How can you cancel them in the world? To me, this is completely inexplicable.

ДБ *Herbert von Karajan once invited you to be his assistant. What was this collaboration for you?*

AR Maestro von Karajan did for me the same thing that Maestro Gergiev did. True, 40 years earlier. If you are a dancer or if you are a writer, you really rejoice when you are evaluated not by a critic, not by a journalist





*Маэстро Гергиев – лучший в мире дирижер.  
И его музыканты – это артисты, а не политики.  
Как можно отменять их в мире?*

*Maestro Gergiev is the best conductor in the world.  
And his musicians are artists, not politicians.  
How can you cancel them in the world?*

артисты, а не политики. Как можно отменять их в мире? Для меня это совершенно необъяснимо.

ДБ *Герберт фон Караян когда-то пригласил вас быть его ассистентом. Чем для вас стало это сотрудничество?*

АР Маэстро фон Караян сделал для меня то же самое, что маэстро Гергиев. Правда, на 40 лет раньше. Если вы танцовщик или если вы писатель, вы по-настоящему радуетесь, когда вас оценивает не критик, не журналист в газете, не аплодисменты, а высочайшие профессионалы в вашем деле. Никто не знает, что и как я делаю, за исключением нескольких очень хороших дирижеров. И если я что-то сделал не очень хорошо, то они тоже будут об этом знать. Караян был первым таким для меня. И если говорить о чувствах, которые я испытывал к нему, то эти чувства такие же, какие я испытываю к Гергиеву. С маэстро Гергиевым мы встретились пять-шесть лет назад в Вене. Он пригласил меня и сказал при всех, что смотрел меня по телевизору и ему очень понравилось, как я дирижировал. Если бы меня спросили, какой комплимент был лучшим в моей жизни, то, пожалуй, вот эта его фраза. Караян пригласил меня на позицию ассистента, позже я узнал, что он планировал пригласить и Гергиева, потому что он тоже был победителем конкурса. Только русские были так умны, что не отпустили его. Меня же никто не держал. Караян пригласил меня

in a newspaper, not by applause, but by the highest professionals in your field. Nobody knows what and how I do, except for a few very good conductors. And if I did something not very well, then they will also know about it. Karajan was the first one for me. And if we talk about the feelings that I had for him, then these feelings are the same as I feel for Gergiev. We met with Maestro Gergiev five or six years ago in Vienna. He invited me and told everyone that he had watched me on TV and he really liked the way I conducted. If you asked me what was the best compliment in my life, perhaps, it was his phrase. Karajan invited me to the position of assistant, later I found out that he planned to invite Gergiev as well, because he was also the winner of the competition. Only the Russians were so smart that they would not let him go. Nobody was holding me. Karajan invited me to the position of assistant, and later I received a deputy contract, according to which, in case the maestro feels bad, I will immediately replace him at the conductor's desk. And then I managed to perform one of the works of Tchaikovsky, which I recently conducted in St Petersburg.

ДБ *You often include Russian music in your programs. You have said more than once that you love Russian music. Who was your first favorite Russian composer?*

АР My teacher who taught me how to play in Iran when I was little and started studying music was from Armenia. We called him Russian. Technique, mentality,

на позицию ассистента, а позже я получил контракт заместителя, согласно которому на случай если маэстро почувствует себя плохо, я должен буду немедленно подменить его за пультом. И мне тогда удалось исполнить одно из произведений Чайковского, которое я недавно дирижировал в Петербурге.

ДБ *Вы часто включаете русскую музыку в свои программы. Вы не раз говорили, что любите русскую музыку. Кто стал вашим первым любимым русским композитором?*

АР Мой учитель, который учил меня играть в Иране, когда я был маленьким, был из Армении. Мы называли его русским. Техника, ментальность, понимание – все это было русским для меня. У меня были прекрасные учителя в то время. Думаю, я тогда был слишком молод, чтобы понять, насколько фантастическим был Чайковский. Мне тогда понравился Стравинский. Хотя он был сложным. Позже, когда я дирижировал уже в Вене, мне полюбился Римский-Корсаков, я исполнял его «Шехеразату». Но первыми были Стравинский и Шостакович, потому что я все-таки активно занимался композицией, мне очень нравился их сложный музыкальный язык. Другие мне казались тогда слишком простыми, хотя сейчас я понимаю, что это совсем не так.

understanding – all this was Russian for me. I had wonderful teachers at that time. I think I was too young then to realize how fantastic Tchaikovsky was. I liked Stravinsky then, although it was difficult. Later, when I was already conducting in Vienna, I fell in love with Rimsky-Korsakov, I performed his *Scheherazade*. But the first were Stravinsky and Shostakovich, because I was still actively involved in composition, I really liked their complex musical language. Others seemed too simple to me then, although now I understand that this is not so at all.

ДБ *You started your musical journey by playing the violin. Was it your choice?*

АР Yes, I was five years old when I started. And, which may seem strange, I started with the national Iranian music, not with the classics. And it is much more difficult than the classic. And the teacher didn't tell me how to play, he told me to play beautifully. He did not say that this should be played *piano*, and this *forte*, he said: "Oh, this is not to my liking." And my compositions are the result of what I learned then. I grew up with folk music and classical music at the same time. Many teachers were angry that I spent more time on composition than on the violin. But I stopped playing when I became a successful composer and conductor.

ДБ *Russia is a very multinational country; it is easy for us to perceive oriental music, because oriental culture is part*

*Мой учитель, который учил меня играть в Иране,  
когда я был маленьким, был из Армении.  
Мы называли его русский.*

*My teacher who taught me how to play in Iran when  
I was little and started studying music was from  
Armenia. We called him Russian.*

ДБ Вы начали свой музыкальный путь с игры на скрипке. Это был ваш выбор?

АР Да, мне было пять лет, когда я начал. И, что может показаться странным, я начал с национальной иранской музыки, не с классики. И это намного сложнее, чем классика. И учитель не говорил мне как нужно играть, он говорил, что нужно играть красиво. Он не говорил, что здесь должно быть пиано, а здесь форте, он говорил: «О, это мне не по сердцу». И мои сочинения – это результат того, что я усвоил тогда. Я вырос на народной музыке и классической музыке одновременно. Многие учителя сердились, что я уделяю больше времени композиции, чем скрипке. Но я перестал играть, когда я стал успешно сочинять и дирижировать.

ДБ Россия очень многонациональная страна, нам легко воспринимать восточную музыку, потому что восточная культура является частью русской культуры. Как с восприятием восточной музыки обстоят дела в Европе?

АР По-разному. Если вы посмотрите на карту великой Персии, то вы увидите, что в тех странах, которые когда-то были частью Персии, сохранилось много элементов персидской культуры. Музыка Персии не так уж далека от европейской. Когда CNN снимали фильм со мной, я сыграл Бетховена на сантуре (национальный иранский музыкальный

of Russian culture. How is the perception of oriental music in Europe?

АК It is different. If you look at the map of great Persia, you will see that in those countries that were once part of Persia, many elements of Persian culture have been preserved. The music of Persia is not so far from European. When CNN filmed a film with me, I played Beethoven on the santoor (national Iranian musical instrument, editor's note). The boy who was sitting next to me said: "If my mother heard this, she would say that this is Persian music." Chinese or Japanese music is a different matter, it is really different. Therefore, I think that Eastern music is not so difficult for Europeans. Incidentally, Tchaikovsky's music also contains oriental themes.

ДБ This is probably why it is not so difficult for you to understand Russian people. The mentality has a lot in common.

АР Especially since my children speak Croatian. My wife is from Croatia, we have four children. My daughter, who is 18 years old, speaks excellent Croatian, and I understand a lot. Croatian is similar to Russian.

ДБ You have worked a lot with different orchestras. Was it difficult for you to work and find mutual understanding with such different people?

АР I have worked with over 120 orchestras. And I never had any problems. Children are the same everywhere, no matter what color their skin is or where they were born.





инструмент. — Прим. ред.). Мальчик, который сидел рядом со мной, сказал: «Если бы моя мама услышала это, она бы сказала, что это персидская музыка». Вот китайская или японская музыка — это другое дело, она действительно другая. Поэтому я думаю, что для европейцев восточная музыка не так сложна. Между прочим, в музыке Чайковского тоже есть восточные сюжеты.

ДБ *Наверное, поэтому вам не так сложно понимать русских людей. В менталитете много общего.*

АР Тем более, что мои дети говорят по-хорватски. Моя жена из Хорватии, у нас четверо детей. Моя дочь, которой 18 лет, прекрасно говорит на хорватском языке, и многое я хорошо понимаю. Хорватский язык похож на русский.

ДБ *Вы много работали с разными оркестрами. Было ли вам сложно работать и находить взаимопонимание с такими разными людьми?*

АР Я работал с более чем 120 оркестрами. И никогда не испытывал сложностей. Дети везде одинаковы, не важно, какого цвета их кожа и где они родились. Музыканты оркестров как дети, которые никогда не вырастают. Я играл в Токио, в Пекине, в Мехико, в Новой Зеландии, в Торонто и везде в Европе — везде одно и то же. Скрипач в Японии и скрипач в Санкт-Петербурге большую часть своего времени провели в компании этих четырех струн. В этом есть свои плюсы и минусы: плюс в том, что они прекрасно умеют играть на этих четырех, минус в том, что у них не было времени на другие вещи. И репертуар все играют один и тот же. Все они по четыре-пять часов ежедневно играют одну и ту же классическую музыку.

ДБ *У вас всегда есть план репетиции с оркестром или это импровизация?*

АР Я очень организован. Я всегда заранее готовлю план репетиции и высылаю его помощнику. Например, здесь я каждый день начинаю с Чайковского — полтора часа. Потом я делаю перерыв и после продолжаю что-то еще. Я слышал, что некоторые дирижеры не делают этого, но мне кажется, что это не серьезно. Дирижирование — это занятие, которое требует большой дисциплины. Потому что люди ждут от тебя всего самого лучшего, и они никогда не примут, если ты сделаешь что-то не так.

ДБ *Вам удалось посмотреть Санкт-Петербург?*

АР Пока я не так много видел, но все что видел было прекрасно. Город очень красивый. Но для меня все города одинаковы, потому что я приезжаю к музыкантам. Я обычно хорошо знаю отели и сотрудников отелей, в которых живу (*Смеется*).

Orchestra musicians are like children who never grow up. I've played in Tokyo, Beijing, Mexico City, New Zealand, Toronto, and everywhere in Europe — it's the same everywhere. The violinist in Japan and the violinist in St Petersburg spent most of their time in the company of these four strings. It has its pluses and minuses: the plus is that they are great at playing these four; the minus is that they didn't have time for other things. And everyone plays the same repertoire. They all play the same classical music for four or five hours a day.

ДБ *Do you always have a rehearsal plan with the orchestra or is it improvisation?*

АР I am a very organized person. I always prepare a rehearsal plan in advance and send it to the assistant. For example, here I start every day with Tchaikovsky — an hour and a half. Then I take a break and then continue with something else. I've heard that some conductors don't do this, but I think it isn't serious. Conducting is an occupation that requires great discipline. Because people expect the best from you, and they will never accept if you do something wrong.

ДБ *Did you manage to see St Petersburg?*

АР I haven't seen much yet, but everything I saw was great. The city is very beautiful. But for me, all cities are the same, because I come to the musicians. I usually know the hotels and staff of the hotels where I live (*Laughs*).

СПБ.Д

СПБ.Д

# Русский стиль в искусстве. От Николая I до Николая II

## Russian Style in Art. From Nicholas I to Nicholas II

Подобная специализированная выставка, связанная с многообразной интерпретацией отечественного культурного наследия, организована в стенах Эрмитажа впервые. Основная цель выставки – всесторонний показ особого художественного направления, которое получило условное название *русский стиль*.

This is the first specialised exhibition staged by the State Hermitage Museum to offer diverse interpretations of the Russian cultural heritage. Its primary goal is to provide a comprehensive overview of the art movement known by the conventional name of 'Russian style'.



24.05.23

30.04.24

Зимний Дворец

Winter Palace

Поддержанное Николаем I с подачи министра просвещения С. Уварова триединство «самодержавие, православие, народность» как главное кредо его правления нашло отклик среди многих деятелей искусства. Они стали искать источники вдохновения в старинных рукописях, памятниках архитектуры, народном крестьянском творчестве. В целом это способствовало заметному подъёму национального самосознания. В эпоху историзма, то есть в период правления Николая I и Александра II, были созданы разнообразные изделия из серебра, фарфора, стекла, дерева, в художественный образ которых органично вплетались мотивы, заимствованные из крестьянского быта. Большим спросом стали пользоваться солонки в форме бочонков и церковных куполов, рамки в виде фронтонов изб, кружки из стекла и фарфора в форме братин или жбанов, портсигары-варежки. Один из самых ярких примеров подобного стиля, получившего название *псевдорусский*, – кресло В. Шутова «Дуга, топоры и рукавицы», представленное на выставке. В состав экспонатов включены произведения, созданные по эскизам Ф. Солнцева, И. Монигетти, В. Гартамана. С 1880-х годов на фоне развития стиля модерн активизируются национально-романтические тенденции, нашедшие отражение в творчестве мастеров следующего поколения: Н. Набокова, Н. Султанова, В. Васнецова, А. Бенуа. Их авторские рисунки, а также изделия декоративно-прикладного искусства 1890–1910-х годов также представлены на выставке.

The 'Orthodoxy, Autocracy and Nationality' triad, proposed by the Minister of Education Sergey Uvarov and upheld by Nicholas I as the core principle of his rule, resonated with a large portion of local art community. Its members began to seek inspiration from ancient manuscripts, architectural monuments and peasant arts and crafts, something that generally led to a noticeable increase in national self-awareness. The age of historicism, which coincided with the reign of Nicholas I and Alexander II, has left behind a whole array of works made of silver, porcelain, glass or wood, their artistic image comfortably intertwined with motifs from everyday peasant life. Highly popular were salt cellars in the form of barrels or church cupolas, frames shaped as the gable ends of Russian *izbas* (log houses), glass and porcelain mugs made in the form of loving cups or jugs, as well as mitten-shaped cigarette cases. The highlight of the display which perfectly illustrates this so-called 'pseudo-Russian' style is Vasily Shutov's armchair known as Shaft Bow, Axes and Gloves. Also among the exhibits are works made after the sketches of Fyodor Solntsev, Ippolit Monighetti and Viktor Hartmann. Starting from the 1880s, as the Art Nouveau style, it was gaining momentum, with national romanticism trends becoming more visible, finding expression in the artwork of the following generation, including Nikolay Nabokov, Nikolay Sultanov, Viktor Vasnetsov and Alexandre Benois. Their drawings and works of applied art from the 1890s – 1910s are on show as well.

СПБ.Д

СПБ.Д

# Константин Богаевский

10 февраля — 22 мая 2023  
Строгановский дворец

# Konstantin Bogayevsky

February 10 — May 3 2023  
Stroganov Palace



Выставка посвящена 150-летию Константина Федоровича Богаевского, одного из крупнейших деятелей Серебряного века русской культуры. Ученик И. К. Айвазовского, И. И. Шишкина и А. И. Куинджи, Богаевский окончил Академию художеств в 1897 году и вступил в профессиональную жизнь в важнейший момент истории отечественного искусства. Константину Богаевскому были близки идеи символизма, о чем свидетельствуют его ранние полотна «Старый Крым» (1902), «Пустыня. Сказка» (1903), «После дождя. Берег моря» (1903). В 1903 году Богаевский принял деятельное участие в создании Нового общества художников в Петербурге. В среде этого объединения, в которое входили также скульпторы и архитекторы, формировались принципы неоклассицизма, ориентированного на традиции искусства античности, Раннего и Высокого Возрождения и классицизма Нового времени, и близкого мировосприятию Богаевского, развивавшего историческое направление в жанре пейзажа.

This exhibition celebrates 150 years since the birth of Konstantin Fyodorovich Bogayevsky, one of the most prominent artists of Russia's Silver Age. A pupil of Ivan Aivazovsky, Ivan Shishkin and Arkhip Kuindzhi, Bogayevsky graduated from the Imperial Academy of Arts in 1897, commencing his career at a crucial juncture in the history of Russian art. The ideas of Symbolism particularly intrigued the artist, which can be seen in his early works *Old Crimea* (1902), *Desert. A Fairy Tale* (1903), and *After the Rain. Sea Shore* (1903). In 1903, Bogayevsky was one of the co-founders of the New Society of Artists in St Petersburg, which also counted sculptors and architects as members. They moulded Neoclassicist principles, drawing their inspiration from Greek and Roman antiquity, the Early and High Renaissance, and Modern-era Classicism. These influences resonated with the worldview and artistic leanings of Bogayevsky, who worked in the genre of historical landscape.

В неоклассической стилистике художник создал свои лучшие работы, ставшие значительным явлением в русской живописи начала двадцатого века: «Утро. Розовый гобелен», «Классический пейзаж», «Воспоминание о Мантенье», «Корабли. Вечернее солнце». Любимым мотивом Богаевского в течение многих лет был Крым. Неповторимому ландшафту Тавриды посвящены многие его живописные и графические работы 1900–1920-х годов, включенные в состав выставки. Многие из этих работ связаны с обращением к творчеству Андреа Мантеньи — любимого художника Богаевского.

Экспозицию составят около 50 картин, акварелей, рисунков и литографий К. Ф. Богаевского из собраний Русского музея и KGallery.

Some of Konstantin Bogayevsky's best works were in the Neoclassical style, having made significant contributions to the Russian art scene of the early 20th century with works such as *Morning. Pink Gobelin*, *Classical Landscape*, *Remembering Mantegna*, and *Ships. Evening Sun*. For years, Bogayevsky's favourite subject was his native Crimea. Many of his paintings and graphic works depicting Crimean landscapes from the years 1900 to the 1920s are part of this exhibition. The influence of Bogayevsky's favourite artist Andrea Mantegna is evident in many of these.

The exhibition numbers some 50 paintings, watercolours, drawings and lithographic prints by Konstantin Bogayevsky from the collection of the Russian Museum and KGallery.

# Выставка «Первая позиция. Русский балет»

22 февраля — 21 мая 2023

Центральный выставочный  
зал «Манеж»

22 февраля Центральный выставочный зал «Манеж» в Санкт-Петербурге и бюро Planet 9 открыли выставку «Первая позиция. Русский балет».

Проект представляет собой путешествие в историю создания и развития балетного танца в России, рассказ о произведениях, покори́вших мир, исторических событиях, сопутствовавших развитию балета в России, легендах — балетмейстерах, хореографах, композиторах и танцовщиках, чьи имена вошли в историю этого вида искусства, а также о знаменитой системе балетного образования. Выставочный проект продемонстрирует в сложном многоуровневом пространстве экспозицию эволюции балета через историю страны, через призму культурных, политических и научных революций.

Экспозиция поделена на тематические разделы, повествующие о разных эпохах в балете, особенностях театрального закулисья и многолетних традициях русского балета. Гостей выставки сопровождают голоса Игоря Миркурбанова и Юлии Рутберг.

«Название проекта “Первая позиция. Русский балет” выбрано неслучайно — этот вид искусства всегда занимал особое место в нашей культуре. Русский балет открыл миру звезд первой величины, оказал существенное влияние на развитие хореографического мастерства, балетной педагогики и музыкального искусства. В работе над этой выставкой для нас особенно важно было художественным языком рассказать зрителю историю становления и развития балета в России, останавливаясь на наиболее важных исторических вехах, значимых постановках и выдающихся мастерах».

Анна Ялова, автор концепции,  
директор ЦВЗ «Манеж».

# First Position. Russian Ballet exhibition

February 22 — May 21, 2023

Manege Central Exhibition Hall  
St Petersburg

The *First Position. Russian Ballet* exhibition was opened on February 22 by the Manege Central Exhibition Hall and the Planet 9 Bureau.

The project welcomes you on a journey into the history of the creation and development of ballet in Russia, it's a story about the works which conquered the world, historical events which accompanied the development of Russian ballet, the famous ballet education system and the legends of ballet — ballet masters, choreographers, composers and dancers, whose names have been stamped into the artform's history. The exhibition will show the evolution of ballet through both the country's history and through the prism of cultural, political and scientific revolutions in a complex multi-level exhibition space.

The exhibition is divided into thematic sections that tell us about different eras in ballet as well as the quirks of backstage and the age-long traditions in Russian ballet. You will be accompanied by the voices of Igor Mirkurbanov and Yuliya Rutberg as you explore the exhibition.

“The project's name, *First Position. Russian Ballet*, was not a haphazard decision — this artform has always occupied a special place in our culture. Russian ballet brought the world the brightest ballet stars, had a significant impact on the development of choreography, ballet pedagogy and the performing arts. In working on this exhibition, it was especially important for us to use our creative language to tell the guest about the history of the formation and development of ballet in Russia, focusing on the most important historical milestones, significant productions and outstanding masters”.

Anna Yalova, concept creator,  
director of the Manege GEN.



Эскиз декорации I картины балета Петрушка  
Государственный Русский музей, 1917

Балетные туфли  
М.Ф. Кшесинской © ГА РФ



## Весна в МИСПе Spring in MISP

Этой весной с 24 марта по 7 мая Музей истории Санкт-Петербурга XX-XXI века представит три выставки

This spring, from March 24 to May 7, the Museum of the History of St Petersburg of the 20th-21st centuries presents three exhibitions.



### София Азархи «Игрушки оживают НОЧЬЮ»

Персональная выставка Софии Азархи (р. 1951), известной художницы, сценографа и историка моды, объединяет произведения разных периодов творчества: графические произведения, панно и коллажи из тканей, созданные из различных материалов инсталляции и объекты.

Искусство Софии Азархи – это увлекательный мир театрализованных сюжетов. Персонажи сказок и легенд, животные, птицы, рыбы, ангелы, воины, природные стихии и люди живут в едином пространстве художественных преобразений.

Детские воспоминания автора становятся материалом для создания целых серий. Каждый из циклов работает самостоятельно и в то же время служит дополнением к раскрытию содержания другого. Через «Комнаты» (2020–2021) можно заглянуть в детскую спальню с ее мистикой и страхами. «Детский альбом» (2020) передает впечатления от прослушивания сборника пьес П.И. Чайковского. А «Автопортреты» (2020) и «События» (2021–2022) восходят к личным и очень трогательным переживаниям художницы.

### Екатерина Звонцова «Тихая жизнь»

Екатерина Звонцова (1947–2006) – петербургский график, дочь известных художников Василия Михайловича Звонцова и Марии Леонидовны Рудницкой, ушла из жизни рано, в 59 лет, оставив после себя не слишком большое наследие. Акварели, гуаши, карандашные рисунки, офорты, экспонируемые на выставке, демонстрируют широкий спектр творческих практик Звонцовой, владение разными техниками, великолепно используемыми в станковой и книжной графике.

Искусство Звонцовой оказывает седативный эффект и раскрывает перед нами мир тихой, безыскусной жизни – деревенские пейзажи, их меняющиеся состояния, избы, интерьеры, простые обывденные предметы деревенского быта, птицы и животные, которые живут в гармоническом единстве с человеком, перенимая его повадки и характер поведения, подчиняясь его ритму и размеренному распорядку дня.

Любовь к природе, ко всему незаметному вокруг нас привели Звонцову в 1980-е годы к жизни в Псковской деревне Чернецово. Именно там она и создала лучшую и последнюю серию своих работ, представленных в экспозиции.

### Левон Лазарев «Страсти по человеку»

Выставка «Страсти по человеку» – это посвящение известному петербургскому скульптору Левону Лазареву, мастеру энергичного темперамента, мощного, яркого художественного выражения.

В скульптурных, графических, живописных портретах и композициях Лазарев создавал запоминающиеся образы, намечая выход к общечеловеческим вопросам межличностных отношений, взаимосвязи человека и общества, религии, природы творчества.

Выставка «Страсти по человеку» представляет широкий диапазон творчества Лазарева: скульптуры, графические и живописные произведения разных лет во всем разнообразии его тематических предпочтений. Главным экспонатом выставки является последнее произведение Лазарева – масштабная композиция «Бегство в Египет» 2004 года, по сути завершившая долгий жизненный и творческий путь выдающегося скульптора.



### Sophia Azarkhi “Toys Come to Life at Night”

The solo exhibition of Sofia Azarkhi (1951), a well-known artist, stage designer and fashion historian, brings together works from different periods of creativity: graphic works, panels and collages made of fabrics, installations and objects created from various materials.

The art of Sofia Azarkhi is a fascinating world of theatrical stories. Characters of fairy tales and legends, animals, birds, fish, angels, warriors, elements and people live in a single space of artistic transformations.

The author's childhood memories become material for creating entire series. Each of the cycles works independently and at the same time serves as an addition to the concept of the other. Through Rooms (2020–2021), you can look into the children's bedroom with its mysticism and fears. Children's Album (2020) conveys the impressions of listening to Tchaikovsky's collection of plays. And Self-Portraits (2020) and Events (2021–2022) go back to the personal and very touching experiences of the artist.

### Ekaterina Zvontsova “A Quiet Life”

Ekaterina Zvontsova (1947–2006), St Petersburg graphic artist, the daughter of famous artists Vasily Mikhailovich Zvontsov and Maria Leonidovna Rudnitskaya, passed away early, at 59, leaving behind a small legacy. The exhibited watercolors, gouaches, pencil drawings, and etchings demonstrate a wide range of Zvontsova's creative practices, mastery of various techniques that are superbly used in easel and book graphics.

Zvontsova's art has a sedative effect and reveals to us the world of a quiet, simple life – rural landscapes, their changing states, houses, interiors, simple everyday items of rural life, birds and animals that live in harmonious unity with a person, adopting human habits and behavior patterns, obeying his rhythm and measured daily routine.

Love for nature, for everything inconspicuous around us, led Zvontsova in the 1980s to live in the Pskov village of Chernetsovo. It is there that she created the best and last series of her works presented in the exhibition.



▲ Портрет Велимира Хлебникова  
Лазарев Л. 1985

● Мурка отдыхает  
Звонцова Е.В. 1982. Бумага, гуашь. 55,5 × 59 см

① Игрушки оживают ночью  
Азархи С. 2021

### Levon Lazarev “Passion for Man”

The exhibition “Passion for Man” is a dedication to the famous St Petersburg sculptor Levon Lazarev, a master of energetic temperament, powerful, vivid artistic expression.

In sculptural, graphic, pictorial portraits and compositions, Lazarev created memorable images outlining a way out to universal issues of interpersonal relations, the relationship between man and society, religion, and the nature of creativity.

The exhibition “Passion for Man” presents a wide range of Lazarev's work: sculptures, graphic and pictorial works of different years in all the diversity of his thematic preferences. The main exhibit is the last work of Lazarev – a large-scale composition “Flight to Egypt” in 2004, which in fact completed the long life and creative path of the outstanding sculptor.

## Март

**11 марта**  
Концертный зал  
Мариинского театра  
*Концерт лауреатов  
Международного  
конкурса вокалистов  
и концертмейстеров  
Хиблы Герзмава*

**14 марта**  
БКЗ «Октябрьский»  
*XXIII Международный  
Фестиваль «Триумф  
Джаза»*

**19 марта**  
БКЗ «Октябрьский»  
*Денис Мацуев.  
Классика и джаз  
Концерт*

**31 марта**  
Приют комедианта  
*Мюзикл «Дорогой мистер  
Смит»  
Режиссёр - Алексей  
Франдетти, Лауреат  
Премии «Золотая Маска»*

## Апрель

**1 апреля**  
Александринский  
театр  
*Дядя Ваня (Большие  
гастроли МХТ  
им. А.П. Чехова)*

**1 апреля**  
Jagger  
*Аффинаж  
Концерт*

**2 апреля**  
Космонавт  
*Сюзанна  
Концерт*

**до 16 апреля**  
Галерея «Цифергауз»,  
Новая Голландия  
*Выставка «Синтез»  
по итогам конкурса  
российских  
медиахудожников*

**27 апреля**  
Космонавт  
*Tesla Boy  
Концерт*

## Май

**14 мая**  
A2 Green Concert  
*Shortparis  
Концерт*

**9 мая**  
Михайловский театр  
*Балет «Спартак» с  
участием Фаруха  
Рузиматова*

**до 21 мая**  
Центральный  
выставочный зал  
«Манеж»  
*Выставочный Проект  
«Первая Позиция. Русский  
Балет»*

EN

## March

**11 March**  
Mariinsky Theatre  
Concert Hall  
*Concert of the winners  
of the International  
Competition of Vocalists  
and Accompanists Hibla  
Gerzmava*

**14 March**  
Oktyabrsky Concert Hall  
*Jazz Triumph International  
Festival*

**19 March**  
Oktyabrsky Concert Hall  
*Denis Matsuev. Classics  
and Jazz  
Concert*

**31 March**  
Comedian's Shelter  
Theater  
*Dear Mr. Smith, musical  
Director – Alexei Frandetti,  
Golden Mask Award Winner*

## April

**1 April**  
Alexandrinsky Theatre  
*Uncle Vanya, play (Great  
tour of the Chekhov Moscow  
Art Theatre)*

**1 April**  
The Jagger  
*Affinage  
Concert*

**2 April**  
The Cosmonaut  
*Siuzanna  
Concert*

**until 16 April**  
Zifergauz Gallery,  
New Holland  
*Exhibition Synthesis  
presenting the results of  
the competition of Russian  
media artists*

**27 April**  
The Cosmonaut  
*Tesla Boy  
Concert*

## May

**14 May**  
A2 Green Concert  
*Shortparis  
Concert*

**9 May**  
Mikhailovsky Theater  
*Spartacus, ballet  
featuring Farukh  
Ruzimatov*

**until 21 May**  
The Manege Central  
Exhibition Hall  
*Exhibition Project First  
Position. Russian ballet*

МИХАЙЛОВСКИЙ  
ТЕАТР

ПРЕМИЕРА ИОГАНН ШТРАУС

МЕТУЧАЯ  
МЫШЬ

190-й СЕЗОН • 2023 ГОД

РЕЖИССЁР-ПОСТАНОВЩИК ЮЛИЯ ПРОХОРОВА МУЗЫКАЛЬНЫЙ РУКОВОДИТЕЛЬ ПОСТАНОВКИ И ДИРИЖЁР АЛЕКСАНДР СОЛОВЬЁВ  
ХУДОЖЕСТВЕННЫЙ РУКОВОДИТЕЛЬ ТЕАТРА ВЛАДИМИР КЕКМАН

пл. Искусств, 1 • mikhailovsky.ru

12+



# ФЕЛИКС МИХАЙЛОВ FELIX MIKHAILOV

Автор Динара Белоус  
Фото Валентин Блох  
Гафер Александр Огурцов  
Продюсер Константин Русских

By Dinara Belous  
Photo Valentin Blokh  
Gafer Alexander Ogurtsov  
Producer Konstantin Russkikh

Художественный руководитель «Ленинград Центра», режиссер-постановщик и продюсер Феликс Михайлов всю жизнь работает в зрелищном жанре: созданные им популярные телевизионные проекты смотрит вся страна. В Петербурге Феликс Михайлов создает уникальные спектакли, демонстрирующие безграничные возможности талантливых артистов. О билетах на шоу стоит позаботиться заранее: в основном зале всего 300 посадочных мест. Зато комфорт гостям обеспечен – вместо узких театральных стульев здесь установлены комфортные широкие кресла. Мы поговорили о том, как влияет пространство на искусство, почему успех невозможен без людей и как быть собой.

The artistic director of the Leningrad Center, director and producer Felix Mikhailov has been working in the entertainment genre all his life: the whole country watches the popular television projects he created. In St Petersburg, Felix Mikhailov creates unique performances that demonstrate the limitless possibilities of talented artists. You should take care of tickets for the show in advance: there are only 300 seats in the main hall. But the comfort of guests is ensured – instead of narrow theatrical chairs, comfortable wide armchairs are installed here. We talked about how space affects art, why success is impossible without people, and how to be yourself.



*Что такое быть собой?  
У меня нет ответа на этот вопрос.*

*What is it to be myself?  
I don't have an answer to this question.*



ДБ *Феликс, вы не раз говорили о том, что любая работа начинается с пространства. С чего вы начали, когда впервые попали в здание бывшего кинотеатра «Ленинград»?*

ФМ *В 90-е, когда я закончил театральный институт, с театром и кино были сложности, денег не было. Но стала появляться клубная культура, которая открывала новые возможности. Я оказался в Москве арт-директором одного из клубов. Его владельцы скупали помещения, привозили меня туда и спрашивали, что с ним можно сделать. С тех пор в моей жизни часто так случается, что я получаю пустое помещение, где нужно придумать все: от цвета стен до того, что там будет происходить. Когда меня впервые привезли сюда, пространство было в странном состоянии, так как в какой-то момент здесь пытались построить картинг. Единственное вводное условие на создание концепции – развлекательный контент. Я предложил свое виденье, оно понравилось, и меня пригласили войти в группу, работающую над проектом. Это тот редкий случай, когда проект пространства делался сразу под то, что здесь будет происходить. Мы хотели соединить технологии и классику, пригласили испанского архитектора Рикардо Бофилла, одного из главных неоклассиков современности. Я почти три года провел в его знаменитой*

ДВ *Felix, you have repeatedly said that any work begins with space. How did you start when you first entered the building of the former Leningrad cinema?*

FM *In the 90s, when I graduated from the theater institute, there were difficulties with theater and cinema, there was no money. But club culture began to appear, which opened up new opportunities. I ended up in Moscow as an art director of one of the clubs. Its owners bought premises, brought me there and asked what could be done with it. Since then, it often happens in my life that I get an empty room where I need to think of everything: from the color of the walls to what will happen there. When I was first brought here, the space was in a strange state, as at some point they were trying to build a go-kart here. The only introductory condition for creating a concept is entertainment content. I offered my vision, they liked it, and I was invited to join the group working on the project. This is the rare case when the design of the space was made directly for performances that will happen here. We wanted to combine technology and classics, so we invited the Spanish architect Ricardo Bofill, one of the main neoclassicists of our time. I spent almost three years in his *Taller de Arquitectura*, in a former cement factory known as *La Fábrica*, while we worked together on the project. Oddly enough, all geniuses start from space: they invent, create their*

*«цементной фабрики», пока мы вместе работали над проектом в его мастерской. Как ни странно, все гении начинаются с пространства: они придумывают, создают свой мир, а в нем уже что-то начинает происходить. Это идеально, потому что люди, попадая в твою обстановку, понемногу считывают твои коды, и объяснять им приходится меньше.*

ДБ *Нет ли у вас ощущения, что сейчас само пространство диктует то, что должно происходить на сцене?*

ФМ *Да, пространство диктует. И я точно понимаю, что даже в развлекательном жанре я не позволю себе того, что будет в «Ленинград Центре» неуместно. После первых репетиций и проб я понял, что не хочу заниматься здесь драматургией, не хочу тащить сюда сюжеты. Что в меньшей степени надо делать ставку на приглашенных звезд. Что те, кто будут приходить в труппу и есть звезды этого проекта. С одной стороны, это было свежо, но с другой – не просто в исполнении.*

ДБ *В «Ленинград Центре» помимо двух сцен, есть выставочное пространство и кинотеатр. Вы участвуете в концептуальном создании экспозиций?*

ФМ *Конечно. Это первоначально было заложено в концепции. Было важно, чтобы здесь начали показывать*

*own world, and something starts to happen in it. This is ideal, because people, getting into your environment, read your codes little by little, and you have to explain them less.*

ДВ *Do you have the feeling that now the space itself dictates what should happen on the stage?*

FM *Yes, space dictates. And I understand for sure that even in the entertainment genre, I will not allow myself what will be inappropriate for the Leningrad Center. After the first rehearsals and tests, I realized that I didn't want playwrighting here, I didn't want to drag any plots here. That to a lesser extent it is necessary to bet on guest stars. That those who will come to the troupe should be stars of this project. On the one hand, it was fresh, but on the other hand, it was not easy to perform.*

ДВ *In Leningrad Center, in addition to two stages, there is an exhibition space and a cinema. Are you involved in the conceptual creation of expositions?*

FM *Certainly. This was originally included in the concept. It was important that films and exhibitions begin to be shown here, preserving the energy of the history of the building itself. Now on March 2, we are opening the exhibition of Lyudmila Kuskova and Mikhail Kartashov "Ordinary Miracle", these artists created*

кино и проводить выставки, сохраняя энергию истории самого здания. Сейчас 2 марта мы открываем экспозицию Людмилы Кусаковой и Михаила Карташова «Обыкновенное чудо», эти художники создали золотой фонд советского кино. Мы будем показывать их работы, сделанные со всеми любимым фильмам. Не зря говорят, что важно знать свои корни. Это не только для того, чтобы кричать о своем дворянском происхождении. Необходимо понимать, из чего ты собран. И это касается не только человека. Самой странной идеей было сделать в этом здании картинг. Здесь была оранжерея общества садоводов-любителей, позже был кинотеатр, как можно не показывать здесь кино и не заниматься искусством? Эти стены помогают и благодарят.

ДБ *В этих стенах вы создаете незабываемые спектакли. От чего зависит успех шоу?*

ФМ Только от людей. Успех всегда зависит только от людей, которые внутри и рядом. И, как бы банально это ни звучало, от любви. Я много говорю о любви с артистами. Если ты не любишь то, что ты делаешь, это в определенный момент будет заметно. Я смогу сделать шоу и с одним артистом, если он любит свою работу. Любовь – это искренность. И если ты искренен, тогда на тебя интересно смотреть. Люди – венец всего: твое отношение к ним, их отношение к тебе и твое отношение, к тому, что ты делаешь, – это замкнутый круг. И если что-то в нем нарушается, ты летишь в пропасть.

ДБ *Ваша постановка «Портфолио» повествует о самом жанре шоу. Почему вы пригласили Дарью Мороз на роль проводника?*

ФМ Многие люди, которые со мной работают, появлялись каким-то неправильным способом. Например, Веру Арбузову, нашего хореографа, я встретил на проекте «Болеро» и предложил ей попробовать поработать вместе. А с Дашей мы познакомились на «Ледниковом периоде», когда она каталась у Ильи Авербуха. И мы просто поговорили. Я тогда готовил проект «Уроки литературы» и спросил, не хочет ли она почитать стихи. Сразу предупредил, что это не драматический театр и особых репетиций не будет, так как проект предполагает сиюминутность (как говорят сейчас, все возникает «в моменте») Она согласилась.

ДБ *Почему вы решили обратиться к поэзии?*

ФМ Для меня поэзия – это финальное выражение словесной формы. И потом я же должен периодически отдыхать от зрелищного жанра. Вспомните Спилберга и его «Парк Юрского периода», который имел огромный коммерческий успех, после него был «Амистад», фильм о первой партии рабов в Америку. Сначала бизнес, а при коммерческом результате – что-то для себя. Если заложена многомерность, то не получится все время быть одинаковым. Когда я решил что-то сделать для себя – обратился к поэзии. Я подбирал пространство и в нем записывал, как актеры читают текст. Началось все

the golden fund of Soviet cinema. We will show their works made for all our favorite films. No wonder they say that it is important to know your roots. This is not only to shout about one's noble origin. You need to understand what you are made of. And this applies not only to human beings. The strangest idea was to make karting in this building. There was a greenhouse of the Society of Amateur Gardeners here, later there was a cinema, how can you not show movies here and not do art? These walls help and are grateful.

ДБ *Within these walls you create unforgettable performances. What determines the success of the show?*

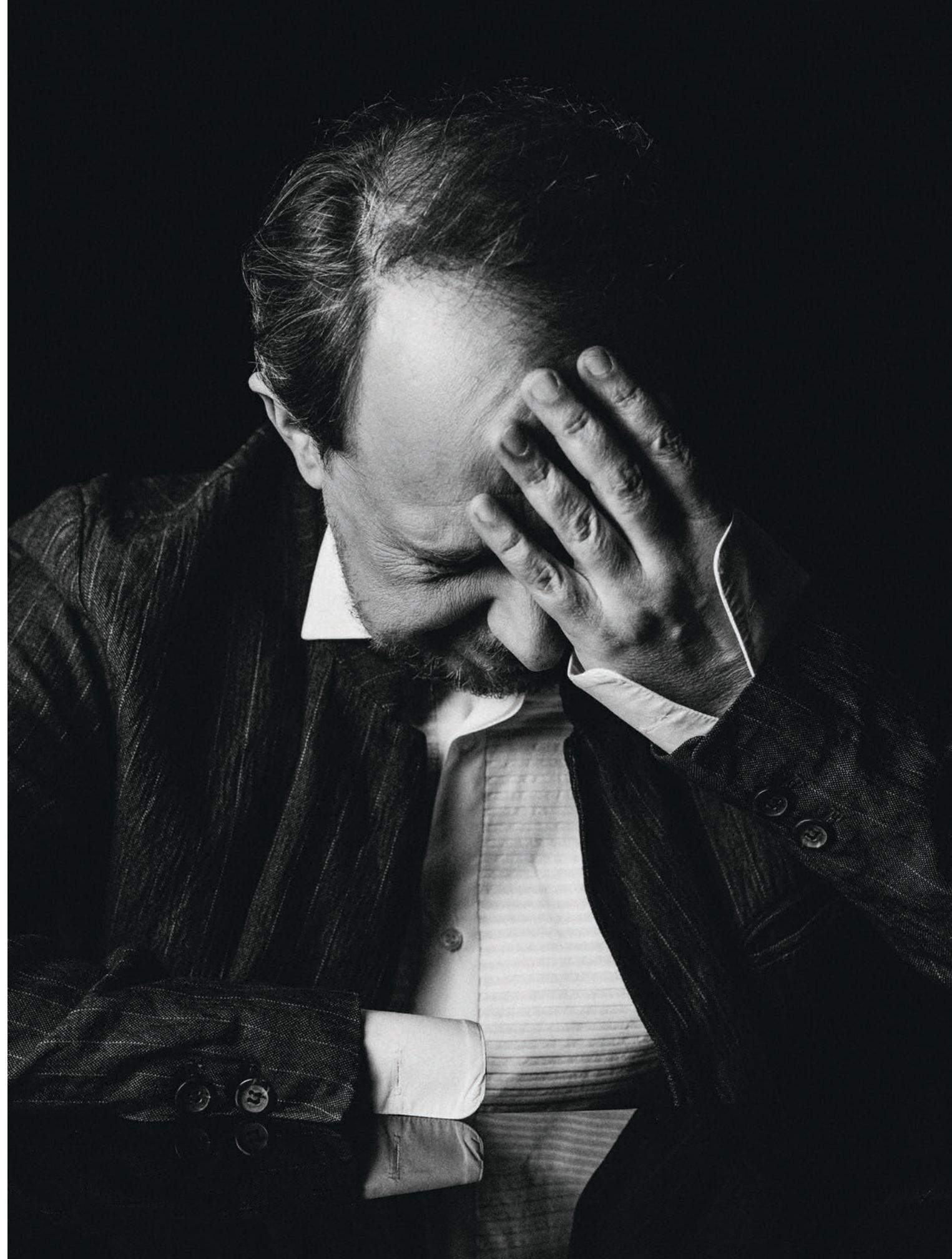
ФМ People. And only people. Success always depends only on the people who are inside and around. And, no matter how trite it may sound, depends on love. I talk a lot about love with artists. If you don't love what you do, it will be noticeable at some point. I can do a show with one artist if he loves his job. Love is sincerity. And if you're sincere, then you're interesting to look at. People are the crown of everything; your attitude towards them, their attitude towards you and your attitude towards what you do is a vicious circle. And if something in it is violated, you fly into the abyss.

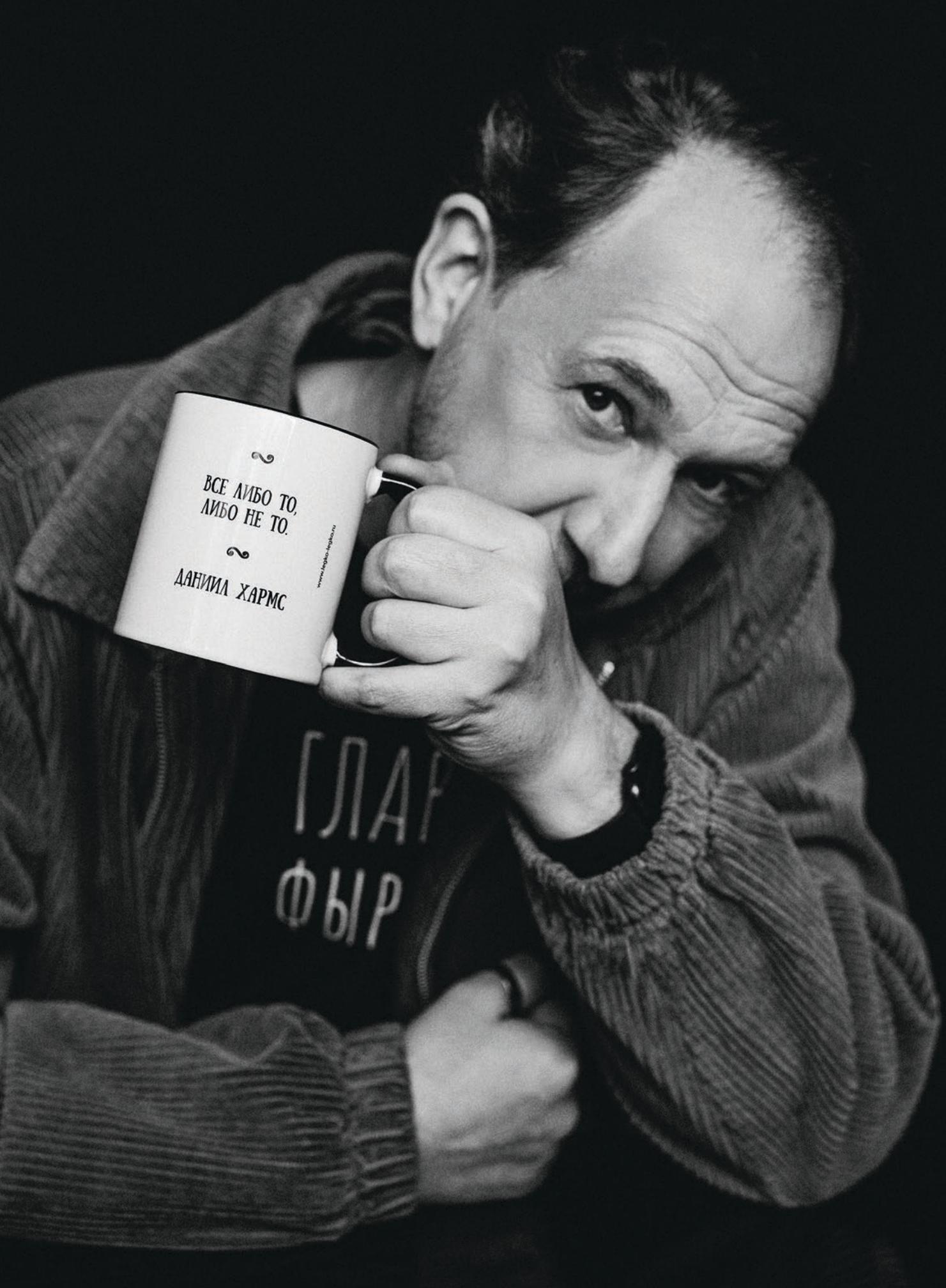
ДБ *Your Portfolio production is about the genre of the show itself. Why did you invite Daria Moroz to be the guide?*

ФМ Many people who work with me showed up in some curious way. For example, I met Vera Arbusova, our choreographer, at the Bolero project and suggested trying to work together. And we met Dasha at the Ice Age, when she skated with Ilya Averbukh. And we just talked. I was then preparing the project "Lessons of Literature" and asked if she would like to read poetry. I immediately warned her that this was not a drama theater and there would be no rehearsals, since the project involves the moment (as they say now, everything occurs "in the moment"). She agreed.

ДБ *Why did you decide to turn to poetry?*

ФМ For me, poetry is the final expression of the verbal form. And then I have to periodically take a break from the spectacular genre. Remember Spielberg and his *Jurassic Park*, which was a huge commercial success, followed by *Amistad*, a film about the first shipment of slaves to America. Business first, and if there is a commercial result – one can have something for oneself. If multidimensionality is laid down, then it will not work out to be the same all the time. When I decided to do something for myself, I turned to poetry. I selected the space and recorded in it how the actors read the text. It all started with Alla Demidova. Initially, the project was called "The Old Men"; we wanted to take this outgoing nature, the oldest generation of artists, in order to preserve the Soviet school of readers in the recording. The result was a project in which the older generation of actors read poetry on the screen, and the younger generation on the stage. And you can compare two sensations from the same text in different performances.





*Вообще успех всего зависит только от людей, которые внутри и рядом.*

*Success always depends only on the people who are inside and around.*

с Аллы Демидовой. Изначально проект назывался «Старики», мы хотели взять эту уходящую натуру, самое старшее поколение артистов, чтобы в записи сохранить советскую школу чтецов. Получился проект, в котором на экране стихи читает старшее поколение актеров, а на сцене – молодое. И можно сравнить два ощущения от одного текста в разном исполнении.

**ДБ** Вы позволяете своим артистам побыть солистами в разных спектаклях. Как вы выстраиваете взаимоотношения с командой?

**ФМ** Я помню о том, что человек это ленивое существо, поэтому кнут и пряник – мои инструменты. На одном безудержном позитиве сложно долго сотрудничать. Свобода в творчестве может существовать только тогда, когда никто ни за что не отвечает, а формирование труппы процесс сложный и кропотливый. Сейчас, например, выросло поколение, которому не нужен дом. Не всегда молодые артисты готовы идти работать в театр, им интересно прийти на одну постановку и потом побежать по жизни дальше. Но в таких условиях ты как режиссер не можешь планировать работу театра в долгую, скажем так. Поэтому я очень берегу своих старичков, которые уже давно поняли, чем мы тут занимаемся. Я стараюсь подбирать команду таким образом, чтобы у каждого из ребят было какое-нибудь умение, которого нет у остальных. Команда – это семья. Я никогда не думал, что смогу прожить с каким-то человеком больше 10 лет, а с женой живу уже больше 20 лет. И глядя на то, что у меня здесь происходит, думаю, что это можно считать моим вторым браком. Я со своими артистами разговариваю как с равными, как и со своими детьми.

**ДБ** Ваша команда – это акробаты, танцовщики, цирковые артисты, оперные певцы. Вы создали новый мультидисциплинарный жанр. Как вы сами его называете?

**ФМ** Коллаж. Для меня это самое понятное слово. Я и в жизни увлекаюсь коллажем. Если есть пауза, я с удовольствием делаю коллажи. И все мои спектакли – это коллажи на заданную тему. Например,

**ДБ** You allow your artists to be soloists in different performances. How do you build relationships with the team?

**FM** I remember that a person is a lazy creature, so a stick and a carrot are my tools. It is difficult to cooperate for a long time on one unbridled positive. Freedom in creativity can exist only when no one is responsible for anything, and the formation of a troupe is a complex and painstaking process. Now, for example, a generation has grown up that does not need a home. Young artists are not always ready to work in the permanent theater, they are interested in coming to one production and then running further through life. But in such conditions, as a director, you cannot plan the work of the theater for a long time, let's say so. Therefore, I am very protective of my old people, who have understood what we are doing here. I try to select a team in such a way that each of the guys has some skill that the rest do not have. The team is a family. I never thought that I could live with someone for more than 10 years, and I have been living with my wife for more than 20 years. And looking at what is happening here, I think that this can be considered my second marriage. I talk to my artists as equals, as well as to my children.

**ДБ** Your team is acrobats, dancers, circus performers, opera singers. You have created a new multidisciplinary genre. What do you call it yourself?

**FM** Collage. For me, this is the most understandable word. I am fond of collage in my life. If there is a pause, I am happy to make collages. And all my performances are collages on a given topic. For example, if you take *Beautiful M*, it's a story about a ballerina who travels the world. This is such a reference to Pavlova, who said that an artist should know everything about love and get used to living without it. It turned out to be a kind of road movie with a character and his lifeline. "Favorites of the Moon" is a play about what happens to a man and a woman during the full moon. A set of elements emerges from a theme. As the artists in the troupe grow up, I get a set of competencies, from which I create a performance. This is not classical art. It is important for me to communicate with the viewer easily, so that he does not clutch his heart in the auditorium, thinking

если взять «Прекрасную М», – это история про балерину, которая путешествует по миру. Это такая отсылка к Павловой, которая говорила, что артист должен знать все о любви и привыкнуть жить без нее. Получилось некое роуд-муви с персонажем и его линией жизни. «Фавориты Луны» – это спектакль о том, что происходит с мужчиной и женщиной при полной луне. Из темы возникает набор элементов. По мере взросления артистов в труппе я получаю набор компетенций, из которых и создаю спектакль. Это не классическое искусство. Для меня важно общаться со зрителем легко, чтобы он не хватался за сердце в зрительном зале, думая о том, как тяжело жить. Я бы хотел, чтобы человек, выходя из «Ленинград Центра», менял свое отношение к жизни на более позитивное, хотя бы на пару дней.

ДБ *За этим ощущением праздника на сцене стоит огромный труд: от спектакля к спектаклю вы демонстрируете публике самые сложные трюки, высококлассные танцевальные и вокальные номера. Как продолжать удивлять, когда уже столько сделано?*

ФМ На этот вопрос нет однозначного ответа. В определенный момент, когда уже многое сделано, появляется необходимость думать о том, чтобы не повторять себя. Технически можно придумать все что угодно, но если у тебя нет талантливого исполнителя, который может удивить собой, публика останется равнодушной. По-настоящему удивить можно только таким трюком, который выполнен с душой. Поэтому я не останавливаю поиск сумасшедших уникальных людей. Мне иногда проще совсем убрать номер из спектакля, чем найти замену артисту, который по какой-то причине выбыл. У меня нет дублей и вторых составов. Все, что я делаю, зависит только от людей.

ДБ *Вы наблюдаете за реакцией зрителей в зале?*

ФМ Всегда. Мне важен не столько восторг, сколько непонимание и разочарование на лицах зрителей. И дальше необходимо понять причины этих чувств... Мне важно, чтобы у нас был свой зритель. В течение 7 лет формировалась аудитория, которая сюда приходит. А через год нам 10 лет.

ДБ *А дети – это другой зритель? Детские представления вы создаете по тем же законам, что и взрослые?*

ФМ Абсолютно. Дети – это такие же зрители. Сюсюкать с ними точно не нужно. Мы ставим детские спектакли, которые придумываем сами, поэтому они такие хитовые. Наши детские представления сделаны и для взрослых людей. Поэтому дети в них верят. Кто-то сотворил зло, которое нужно победить, и есть место чуду – все просто, многие постановщики забывают об этом в погоне за креативом. И не три притопа должно быть, а хорошая музыка и качественная хореография. Артисты должны работать в полную силу. Зачем из ребенка делать дурака? Моя средняя дочь, которой 13 лет, больше меня понимает в некоторых вещах, музыку мне подкидывает. Разве я могу с ней общаться как с маленькой?

about how hard it is to live. I would like a person, leaving the Leningrad Center, to change his attitude to life to a more positive one, at least for a couple of days.

ДБ *There is a lot of work behind this feeling of a holiday on the stage: from performance to performance, you demonstrate to the public the most difficult tricks, high-class dance and vocal numbers. How do you manage to continue to surprise when so much has already been done?*

ФМ There is no definite answer to this question. At a certain point, when a lot has already been done, it becomes necessary to think about not repeating yourself. Technically, you can come up with anything, but if you don't have a talented performer who can surprise you, the audience will remain indifferent. You can really surprise only with such a trick that is performed with soul. That's why I don't stop looking for crazy unique people. Sometimes it's easier for me to completely remove a performance than to find a replacement for an artist who, for some reason, dropped out. I don't have duplicates and understudies. Everything I do depends on people.

ДБ *Do you observe the reaction of the audience in the hall?*

ФМ Always. What is important to me is not so much delight as misunderstanding and disappointment on the faces of the audience. And then it is necessary to understand the reasons for these feelings... It is important for me that we have our own audience. For 7 years, the audience that comes here has been formed. And in a year we are 10 years old.

ДБ *Are children another spectator? Do you create children's performances according to the same laws as adults?*

ФМ Absolutely. Children are the same spectators. You definitely don't need to mess around with them. We put on children's performances that we invent ourselves, which is why they are such hits. Our children's performances are also made for adults. Therefore, children believe in them. Someone has created evil that needs to be defeated, and there is a place for a miracle – everything is simple, many directors forget about it in pursuit of creativity. And there should be good music and high-quality choreography. Artists must work at full capacity. Why make a fool out of a child? My middle daughter, who is 13 years old, understands more than me in some things, she gives me music hints. How can I talk to her like a little girl?

ДБ *What's next? What premieres can we expect this year?*

ФМ First, in 2024 we will be 10 years old. I would like to show all the performances that we have created during this time, there are about 15 titles. I am planning two premieres on the main and on the small stage. There are already some ideas. I have already started giving the homework to the artists. I want to understand which of them is ready for the topics that I want to discuss with the audience.

ДБ *How soon can a new show come out?*

ФМ We are preparing quickly, I have been working on the idea and concept for a long time. I can think about





ДБ *Что в ближайших планах? Каких премьер нам ожидать в этом году?*

ФМ Во-первых, в 2024 году нам исполняется 10 лет. Я хотел бы показать все спектакли, которые мы создали за это время, это порядка 15 названий. Я планирую еще 2 премьеры – на основной и на малой сцене. Уже есть некоторые идеи. Я уже начал давать ребятам домашние задания. Хочу понять, кто из них уже готов к тем темам, которые я хочу обсудить со зрителем.

ДБ *Как скоро может выйти новый спектакль?*

ФМ Мы готовимся быстро, долго я работаю над идеей и концепцией. Я могу обдумывать годами один спектакль. И дальше смотрю, как эта концепция ложится на артистов. Режиссер и хореограф не себя должны выявлять в артисте, а найти лучшее в нем. В этом профессионализм. Я всегда смотрю, насколько труппа готова к моей идее, если она не готова, я могу от идеи отказаться. Если у артиста короткие руки, не надо от него требовать танцевать «Лебединое озеро».

ДБ *«Ленинград Центр» расположился в одном из самых красивых исторических районов, у Таврического сада. Петербург – ваш город?*

ФМ Все, что во мне есть внятного, сформировано в этом городе и этим городом. В 16 лет я уехал из дома и приехал поступать на Моховую. И поступил. Весь процесс взросления я прожил здесь, до 30 лет. Я обожал старый Летний сад, которого больше нет. Я люблю мансарды, крыши. После института я снял мансарду на Гороховой с видом на купол Исаакия, раньше там была мастерская художника. В 30 лет я был уверен, что не вернусь сюда, а сейчас живу на два города. Я живу в Парадном квартале, на месте которого было училище связи, где я служил в армии, а сюда я бегал смотреть кино. У Храма Симеона и Анны на Моховой улице была дворницкая, такой маленький домик, там я провел свою первую ночь в Ленинграде. Я до сих пор летом хожу по своим любимым маршрутам и смотрю на те дома, в которых что-то происходило.

ДБ *Феликс, что для вас значит быть собой?*

ФМ Что такое быть собой? У меня нет ответа на этот вопрос. Меня должно быть много. Я точно знаю, что я хочу быть разным. При этом я не изнуряю себя экзистенциальными вопросами о том, кто я такой и в чем смысл жизни. Мне не до этого. У меня есть дети, работа, мое творчество, творчество людей, окружающих меня в данный отрезок жизни. Я с ужасом думаю, что было бы, если бы я отпустил вожжи и вывалил всё, что происходит во мне внутри!

Я не знаю, что такое быть собой. Но я точно знаю, каким я не хочу быть или чего я никогда себе не позволю. А это уже сформировалось путем проб и ошибок.

one performance for years. And then I look at how this concept falls on the artists. The director and choreographer should not reveal themselves in the artist, but find the best in him. This is professionalism. I always see how ready the troupe is for my idea, if they are not ready, I can refuse the idea. If an artist has short arms, there is no need to require him to dance in the *Swan Lake*.

ДБ *“Leningrad Center” is located in one of the most beautiful historical districts, near the Tauride Garden. Petersburg is your city?*

ФМ Everything that is intelligible in me is formed in this city. At the age of 16, I left home and came to study at Mokhovaya. And I did. I lived the whole process of growing up here, until the age of 30. I adored the old Summer Garden, which no longer exists. I love attics, roofs. After graduation, I rented an attic on Gorokhovaya with a view of the dome of Isaac, before there was an artist's studio. At the age of 30, I was sure that I would not return here, and now I live in two cities. I live on the Paradnaya Street, in the quarter on the site of which there was a communications school, where I served in the army, and here I ran to watch movies. At the Church of Sts Simeon and Anna on Mokhovaya Street there was a janitor's, such a small house, where I spent my first night in Leningrad. I still walk along my favorite routes in the summer and look at those houses which I remember where something important for me happened.

ДБ *Felix, what does it mean to you to be yourself?*

ФМ What is it to be myself? I don't have an answer to this question. There must be many of me. I know for sure that I want to be different. At the same time, I do not exhaust myself with existential questions about who I am and what is the meaning of life. I am busy. I have children, work, my creativity, the creativity of the people around me in this period of life. I think with horror what would happen if I let go of the reins and threw out everything that is happening inside me!

I don't know what it's like to be myself. But I know exactly what I do not want to be or what I will never allow myself. And this has already been formed through trials and errors.

SPB.D

СПБ.Д

# ИНСТРУМЕНТАЛЬНАЯ ВЕСНА В МАРИИНСКОМ

# INSTRUMENTAL SPRING AT THE MARIINSKY

С наступлением весны Мариинский театр предлагает целый калейдоскоп вокально-инструментальных событий на своих сценах.

Приятными весенними аккордами станут концерты лучших коллективов Мариинского театра – Страдивари-ансамбля с Лоренцем Настурикой-Гершовичи во главе и Брасс-ансамбля. Блестящее звучание духовых и струнных станет лучшей метафорой пробуждения после долгой зимы.

Долгожданым событием станет объединенный фестиваль флейтовой и арфовой музыки «Виртуозы флейты» и «Северная лира». На сцену выйдут талантливые артисты оркестра театра в качестве солистов-виртуозов. Это также уникальная возможность услышать сольные голоса инструментов, которые обычно звучат в общем хоре при создании полнозвучной гармонии.

With the onset of spring, the Mariinsky Theater venues offer a whole kaleidoscope of vocal and instrumental events.

Concerts of the best ensembles of the Mariinsky Theater – the Stradivari Ensemble led by Lorenz Nasturica-Herschcowici and the Brass Ensemble – will be pleasant new chords on the threshold of spring. The cheerful sound of brass and strings are the best metaphor for awakening after a long winter.

A long-awaited event will be the joint festival of flute and harp music “Virtuosos of the Flute” and “Northern Lyre”. Talented artists of the theater orchestra will appear on the stage as virtuoso soloists. It is also a unique opportunity to hear the solo voices of the instruments that usually sound in the general choir when creating a full-bodied harmony.

СПБ.Д

СПБ.Д



## Рахманинов и (не) его время

С 27 марта по 2 апреля в Петербургской филармонии пройдет Фестиваль русской музыки XIX–XXI веков, посвященный 150-летию со дня рождения Сергея Рахманинова.

## Rachmaninov and (not) his time

From March 27 to April 2, the St Petersburg and so will host the Festival of Russian Music of the 19th–21st centuries, dedicated to the 150th anniversary of the birth of Sergei Rachmaninov.



Две взаимоотрицающие стилистические линии – романтическая и в широком смысле авангардная – нашли отражение в программе фестиваля. Хронологические границы – с XIX по XXI век – подчеркивают вневременное, символическое значение музыки Рахманинова: ее продолжение – как продолжение большой романтической традиции, как и ее отрицание, поиск принципиально новых средств музыкального языка – «считываются» в любом современном сочинении: этому сопоставлению будет посвящена программа Московского ансамбля современной музыки «Русская музыка 2.0» (29 марта), объединившая сочинения лауреатов одноименной программы Aksenov Family Foundation, в числе которых – Алексей Сысоев, Дмитрий Бурцев, Антон Светличный, Олег Гудачев, Владимир Раннев, Марк Булошников.

Тему противопоставления Рахманинова современному ему авангарду раскроет программа Академического симфонического оркестра 2 апреля, в которой наряду с музыкой Рахманинова прозвучат сочинения Александра Мосолова, Сергея Прокофьева и Дмитрия Шостаковича, созданные в 1920-е годы.

Two mutually contradictory stylistic lines – romantic and avant-garde in a broad sense – are reflected in the festival program. Chronological boundaries – from the 19th to the 21st centuries – emphasize the timeless, symbolic meaning of Rachmaninov's music: its continuation as a continuation of a great romantic tradition, as well as its denial, the search for fundamentally new means of musical language are “read” in any modern composition: so a program of the Moscow Contemporary Music Ensemble “Russian Music 2.0” (March 29) will be devoted to this comparison. This project brought together the works of the laureates of the Aksenov Family Foundation, including Alexei Sysoev, Dmitry Burtsev, Anton Svetlichny, Oleg Gudachev, Vladimir Rannev, Mark Buloshnikov.

The theme of opposing Rachmaninov to his contemporary avant-garde will be revealed by the program of the Academic Symphony Orchestra on April 2, in which, along with Rachmaninov's music, compositions by Alexander Mosolov, Sergei Prokofiev and Dmitry Shostakovich, created in the 1920s, will be performed.

Откроется фестиваль 27 марта выступлением Большого симфонического оркестра имени Чайковского под управлением Владимира Федосеева. В Петербурге они исполнят последнее сочинение Рахманинова – «Симфонические танцы», также в программе – сюита из балета «Ромео и Джульетта» Прокофьева в редакции Владимира Федосеева и Вариации на тему ФЕДОСЕЕВ нашего современника Александра Чайковского.

В день рождения Рахманинова, 1 апреля, Заслуженный коллектив России под управлением Александра Лазарева исполнит Каприччио на цыганские темы, Первую симфонию и Первый фортепианный концерт, солистом выступит Вадим Руденко.

Вокальному творчеству Рахманинова – в его связи с предшественниками и современниками – будет посвящен Вокальный вечер солистки Мариинского театра Марии Баянкиной в Малом зале филармонии (28 марта), фортепианному творчеству – сольный концерт победителя «Классического Евровидения» Ивана Бессонова в Большом зале 2 апреля, на котором наряду с музыкой Рахманинова прозвучат сочинения Скрябина и Прокофьева.

The festival opens on March 27 by the Tchaikovsky State Symphony Orchestra conducted by Vladimir Fedoseev. In St Petersburg, they will perform Rachmaninov's last work, *Symphony Dances*, and the program also includes a suite from Prokofiev's ballet *Romeo and Juliet*, edited by Vladimir Fedoseev, and Variations on the theme FEDOSEEF by our contemporary Alexander Tchaikovsky.

On Rachmaninov's birthday, April 1, the St Petersburg Philharmonic Orchestra, led by guest conductor Alexander Lazarev, will perform the *Capriccio on Gypsy Themes*, the *Symphony No 1* and the *Piano concerto No 1*, with Vadim Rudenko as soloist.

Rachmaninov's vocal work, in connection with his predecessors and contemporaries, will be dedicated to the Vocal Evening of the soloist of the Mariinsky Theater Maria Bayankina in the Small Philharmonic Hall (March 28), piano work – a solo concert of the winner of the Classical Eurovision Ivan Bessonov in the Great Hall on April 2, at which along with the music of Rachmaninov, works by Scriabin and Prokofiev will be performed.



ДИАНА  
МИЛЮТИНА  
DIANA  
MILYUTINA

Автор *Динара Белоус*  
Фото *Даниил Рабовский*  
Макияж *Анна Смирнова*  
Волосы *Константин Антипин, PARK by Osipchuk*  
Место *Президентский люкс «Архипенко»,  
Гранд Отель Европа, отель Belmond*  
Одежда  
и обувь *MONOCHROME, Escada, RIANI, BOSS*

By *Dinara Belous*  
Photo *Daniil Rabovsky*  
MUA *Anna Smirnova*  
Hair *Konstantine Antipin, PARK by Osipchuk*  
Venue *Archipenko Presidential Suite  
at Grand Hotel Europe, a Belmond Hotel*  
Look *MONOCHROME, Escada, RIANI, BOSS*

В мае театр им. Ленсовета представит зрителям новую постановку Романа Кочержевского по роману И.А. Гончарова «Обыкновенная история». Мы встретились с ведущей актрисой театра Дианой Милутиной, чтобы поговорить о новой работе и других театральных ролях.

In May, the Lensoviet Theater will present to the audience a new production by Roman Kocherzhevsky based on the novel by I.A. Goncharov “An Ordinary History”. We met with the theater’s leading actress Diana Milyutina to talk about her new job and other theatrical roles.

ДБ *Каждая работа Романа Кочержевского — это новый взгляд на привычную хрестоматийную классику, поэтому петербургские зрители с нетерпением ждут его новых работ. Что за спектакль будет представлен публике в мае, и кто ваш персонаж?*

ИТ Меня очень вдохновляет материал, на котором останавливает свой выбор Роман (Кочержевский), — это всегда неожиданно, а значит, работать будет интересно. «Обыкновенная история» — довольно объемное произведение Гончарова, на первый взгляд, сложно понять, как вообще его ставить. Важно, что работа над текстом начинается задолго до того, как мы входим в репетиционный зал: мы обсуждаем персонажей и вчитываемся. Роман никогда не использует один источник, он всегда приносит на наши репетиции разные тексты, разные переводы, если мы репетируем пьесу зарубежного автора. Он часто использует и тексты других авторов, если они отражают смыслы, которые мы хотим внести в спектакль. Так было со спектаклем «Тартюф» по Мольеру, в который мы включили отрывки из «Жизни с идиотом» Ерофеева. В «Обыкновенной истории» мы пытаемся разгадать, меняет ли город молодого человека или же просто вытягивает из него то, что очень глубоко спрятано. Мы пытаемся докопаться до сути каждого персонажа, потому что она проявляется в самых малых деталях, в обрывках фраз. Я репетирую Надю Любецкую. Все актрисы, которые исполняют женские роли, практически ровесницы — это дополнительный вызов для нас. Мы с моей партнершей, которая играет мать Наденьки, пробуем с разных сторон взглянуть на взаимоотношения наших персонажей: тут и полная идиллия, когда мать и дочь мыслят одинаково и желают одного и того же, здесь и конфликт отцов и детей, и ситуация, когда у еще молодой матери уже есть взрослая дочь, — все это позволяет нам лучше узнать и понять своих персонажей.

ДБ *Надя Любецкая вполне современная девушка, такие точно есть среди нас, как вы думаете?*

ИТ Это тот самый тип, который живет из века в век, действительно, это вполне современная девушка.

ДВ *Each work of Roman Kocherzhevsky is a new look at the usual textbook classics, so the St Petersburg audience is looking forward to his new works. What kind of performance will be presented to the public in May and who is your character?*

ИТ I am always excited by the material that Roman (Kocherzhevsky) chooses. It is always unexpected, which means that it will be interesting to work at. “An Ordinary History” is a rather voluminous work by Ivan Goncharov, at first glance, it is difficult to understand how it could be staged. It is important that work on the text begins long before we enter the rehearsal room; we discuss the characters and read. Roman never uses one source, he always brings different texts, different translations to our rehearsals, if we are rehearsing a play by a foreign author. He often uses the texts of other authors if they reflect the meanings that we want to bring to the performance. So it was with the play “Tartuffe” by Moliere, in which we included excerpts from “Life with an Idiot” by Erofeev. In “An Ordinary History” we are trying to figure out whether the city is changing a young man or simply drawing out of him something that is very deeply hidden. We try to get to the bottom of the essence of each character, because it appears in the smallest details, in snippets of phrases. I am rehearsing Nadya Lyubetskaya. All actresses who play female roles are practically the same age — this is an additional challenge for us. My partner, who plays Nadenka’s mother, and I are trying to look at the relationship between our characters from different angles: here is a complete idyll, when mother and daughter think the same way and want the same thing, here there is a conflict between fathers and children, and a situation where even a young mother already has an adult daughter — all this allows us to know and understand our characters better.

ДВ *Nadya Lyubetskaya is quite a modern girl, there are definitely such people among us, what do you think?*

ИТ This is the same type that lives from century to century; indeed, this is a completely modern girl. Each of us faces in his/her life with a romantic first love, in which the same naive, bright young man can very harmoniously turn out to be. She and Sasha are similar in many ways,





*Кино забирает все, что умеет делать актер,  
в том числе все то, чему его научил театр.*

*Cinema takes away everything that an actor can do,  
including everything that the theater has taught him.*

Каждая из нас сталкивается в своей жизни с романтической первой влюбленностью, в которой очень гармонично может оказаться такой же наивный светлый юноша. Они с Сашенькой во многом похожи, поэтому их влюбленность такая естественная и легкая. Но возникает решительный граф, который твердо стоит на ногах, и Наденька понимает, что с графом все может быть серьезно. Мать, разумеется, вносит свою лепту в выбор дочери. Если говорить о дне сегодняшнем, то выбор лучшей жизни и более убедительного мужчины, который способен на поступки, — вполне актуальная история.

ДБ В «Тартюфе» вы играете страстную и роковую Эльмиру — прямую противоположность Наденьке.

ИТ Это была моя первая работа в театре. Когда я пришла на первую репетицию «Тартюфа», я еще не знала, какую роль мне предложит режиссер. Я тогда могла представить себя кем угодно, но не могла поверить, что мне доверят роль Эльмиры. Не знаю, как Роману (Кочержевскому. — Прим. ред.) удалось разглядеть во мне потенциал для стержневой героини, одной из главных героинь. Это была очень сложная работа и огромная ответственность оказаться на одной сцене с такими большими артистами, как Александр Маркович Новиков. И я очень благодарна Роману за то, что он разрешает искать в себе и приносить свое в спектакль — на сцене это всегда по-настоящему.

ДБ В роли Эльмиры вы выглядите очень органично, и именно в этой роли на сцене вы выглядите старше, чем в жизни.

ИТ Это моя первая роль во взрослом профессиональном театре. Мы репетировали целый год этот спектакль. И для меня очень важно было «повзрослеть» и осознать свой персонаж. А еще я очень боялась Олега Федорова (Смеется). Это такой страх

which is why their love is so natural and easy. But a resolute count appears, who stands firmly on his feet, and Nadenka understands that everything can be serious with the count. The mother, of course, contributes to the choice of her daughter. If we talk about today, then the choice of a better life and a more convincing man who is capable of deeds is a very relevant story.

DB In “Tartuffe” you play the passionate and fatal Elmira — the exact opposite of Nadenka.

IT It was my first job in the theatre. When I came to the first rehearsal of “Tartuffe”, I did not yet know what role the director would offer me. At that time I could imagine myself as anyone, but I could not believe that I would be entrusted with the role of Elmira. I don’t know how Roman (Kocherzhevsky. — Eds.) managed to see in me the potential for one of the main characters. It was a very difficult job and a huge responsibility to be on the same stage with such great artists as Alexander Markovich Novikov. And I am very grateful to Roman for the fact that he allows me to look for myself and bring my own into the performance — on stage it is always for real.

DB In the role of Elmira, you look very organic, and it is in this role that you look older on stage than in real life.

IT This is my first role in an adult professional theater. We rehearsed this performance for a whole year. And it was very important for me to “grow up” and realize my character. And I was very afraid of Oleg Fedorov (Laughs). Such fear is out of great respect. And I am very grateful to Oleg for helping me and helping me on stage. Perhaps that is why Tartuffe causes so much trepidation in my Elmira. This is some kind of cosmic connection. And the character of Tartuffe himself is not so much a deceiver as a mystic in our production. I absolutely love this play.



из большого уважения. И я очень благодарна Олегу за то, что он мне помогал и помогает на сцене. Наверное, поэтому и у моей Эльмиры столько трепета вызывает Тартюф. Это даже не животная страсть, а больше какая-то космическая связь. И сам персонаж Тартюфа не столько обманщик, сколько мистик в нашей постановке. Я бесконечно люблю этот спектакль.

ДБ Параллельно с «Тартюфом» вы сыграли в спектакле «Двенадцатая ночь» Ивана Поповски. Это совсем другой театр. Какой вам ближе?

ИТ Да, это принципиально другой подход к театру и к репетициям. Здесь был длительный застойный период, когда мы работали только над текстом, пытаюсь справиться с пятистопным ямбом. Режиссеру было важно, чтобы все артисты оставались в одной форме. Сначала мне было непривычно работать по такому принципу, но к моменту выпуска спектакля я смогла по-настоящему наслаждаться этой постановкой-праздником. Если говорить о том, какой театр мне ближе, то скорее сложный театр, в котором много внутреннего поиска, но карнавальный праздничный и немного сумасшедший Шекспир мне тоже очень дорог.

ДБ Театр Ленсовета — один из немногих взрослых театров, в репертуаре которого есть спектакли

ДВ *In parallel with “Tartuffe” you played in the play “Twelfth Night” by Ivan Popovski. It’s a completely different theatre. Which one is closer to you?*

ИТ Yes, this is a fundamentally different approach to the theater and rehearsals. There was a long reading period here, when we worked only on the text, trying to cope with iambic pentameter. It was important for the director that all the artists stay in shape. At first, it was unusual for me to work according to this principle, but by the time the performance was released, I was able to truly enjoy this festive production. If we talk about which theater is closer to me, then rather a complex theater in which there is a lot of inner search, but carnival, festive and a little crazy Shakespeare is also very dear to me.

ДВ *The Lensoviet Theater is one of the few adult theaters that has performances for children in its repertoire. You play the Snow Queen in the performance of the same name. Is it difficult to switch to a very young audience?*

ИТ I love children very much and love to play for children. Once upon a time in my student years, I persuaded my classmate to work with me Santa Claus and the Snow Maiden on New Year’s holidays. And it was not about making money, but about the fact that I really wanted to bring a holiday to people’s homes. At first, I could hardly hold back my tears, so touching were the poems read by the kids, the songs sung or the cookies made by their own hands. I am terribly sentimental, probably because

для детей. Вы играете Снежную королеву в одноименном спектакле. Сложно ли переключаться на совсем юную аудиторию?

ИТ Я очень люблю детей и обожаю играть для детей. Когда-то еще в студенческие годы я уговорила своего однокурсника поработать вместе со мной Дедом Морозом и Снегурочкой в новогодние праздники. И дело было не в заработке, а в том, что мне очень хотелось принести праздник к людям в дом. Сначала с трудом сдерживала слезы, настолько трогательными были прочитанные малышами стихи, спетые песенки или печенье, приготовленное своими руками. Я ужасно сентиментальна, наверное, потому что в моем детстве из-за спорта было мало детства. И теперь, когда я выхожу в образе ледяной и бесчувственной Снежной королевы, а после спектакля получаю букетики от малышек, я искренне восхищаюсь умением детей прощать даже отрицательного персонажа. Мне часто говорят, что Снежная королева не злая, а просто очень несчастная и одинокая. И удивительна эта вера детей в то, что их букетик может помочь Снежной королеве стать счастливее и добрее.

ДБ *Это правда, что вы целенаправленно после окончания театрального института старались попасть именно в театр им. Ленсовета? Почему?*

ИТ В студенчестве я часто ходила как зритель именно в театр Ленсовета. Мне очень близки были спектакли, которые ставил Юрий Николаевич Бутусов. В них много физики, а для меня после долгих лет в танце это было существенно, мне очень нужна была физика и пластика в театре. И мне повезло, что Лариса Регинальдовна (Луппиан, художественный руководитель театра. — Прим. ред.) посмотрела мою визитку и пригласила меня в труппу. Это было время карантина, когда нельзя было прийти в театр лично, можно было только записать видео, что значительно усложняло процесс.

ДБ *Вы мастер спорта по бальным танцам. Это спорт вас так закалил?*

ИТ Да, мне кажется, что благодаря спортивному детству у меня никогда не вырастет «корона на голове». До 8-го класса я была отличницей в школе, параллельно побеждала на соревнованиях по бальным танцам. В школе меня подкалывали тем, что я трачу время на танцы, а не на учебу, а на тренировках говорили, что слишком много времени уделяю урокам. И я не могла понять, что со мной не так.

ДБ *Вы сами выбрали этот спорт или это желание родителей?*

ИТ Мама разглядела во мне потенциал и большое желание танцевать. Если бы не ее настойчивость, я бы вряд ли добилась успеха: она всегда и во всем меня поддерживала, ездила со мной на занятия, ждала меня до полуночи с тренировок, переживала со мной успех и неудачи. Мой брат, который на 4 года старше меня, смеется, что мама, как в компьютерной игре, проходила с нами разные уровни, каждый

of my childhood, because of the sport, there was little real childhood. And now, when I go out in the image of an icy and insensitive Snow Queen, and after the performance I receive flowers from the kids, I sincerely admire the ability of children to forgive even a negative character. I am often told that the Snow Queen is not evil, but just very unhappy and lonely. And this faith of children is amazing that their bouquet can help the Snow Queen to become happier and kinder.

ДВ *It is true that after graduating from the theatrical institute you purposefully tried to get into the Lensoviet Theater? Why?*

ИТ As a student, I often went as a spectator to the Lensoviet Theater. The performances staged by Yuri Nikolaevich Butusov were very close to me. There is a lot of physical, and for me, after many years in dance, this was essential, I really needed movement and plasticity in the theater. And I was lucky that Larisa Reginaldovna (Luppian, artistic director of the theater. — Eds.) looked at my visit card and invited me to the troupe. It was the time of quarantine, when it was impossible to come to the theater in person, you could only record a video, which greatly complicated the process.

ДВ *You are a master of sports in ballroom dancing. Is it the sport that hardened you so much?*

ИТ Yes, it seems to me that thanks to a sports childhood, I will never grow a “crown on my head”. Until the 8th grade, I was an excellent student at school, at the same time I won ballroom dancing competitions. At school, they teased me that I wasted time dancing, and not studying, and in sports they said that I devote too much time to lessons. And I couldn’t figure out what was wrong with me.

ДВ *Did you choose this sport yourself or is it the desire of your parents?*

ИТ Mom saw in me the potential and a great desire to dance. If not for her perseverance, I would hardly have succeeded: she always supported me in everything, went to classes with me, waited for me until midnight from training, experienced success and failure with me. My brother, who is 4 years older than me, laughs that my mother, like in a computer game, went through different levels with us, each time rising one step higher. I would like to be excellent mother for my children someday. At the age of 18, I danced my last championship, received a master of sports and closed the history of dancing for myself in order to concentrate on entering the theater institute.

ДВ *A couple of years ago, you shared a lot with subscribers on social networks about how to enter a theater institute. What was it about?*

ИТ Many wrote to me in social networks, asked questions, someone saw me on the stage of the educational theater, someone came up to the filming from the crowd and asked how to become an actress, where to start. Therefore, I decided to make a series of posts about how I myself went through this path, so that my experience would help some of the young guys.

раз поднимаясь на ступень выше. Я бы хотела быть такой же мамой для своих детей когда-нибудь. В 18 лет я станцевала свой последний чемпионат, получила мастера спорта и закрыла для себя историю с танцами, чтобы сконцентрироваться на поступлении в театральный институт.

ДБ *Вы пару лет назад в соцсетях много делились с подписчиками тем, как поступить в театральный институт. С чем это было связано?*

ИТ Мне многие писали в соцсетях, задавали вопросы, кто-то видел меня еще на сцене учебного театра, кто-то на киносъёмках из массовой подходы и спрашивал, как стать актрисой, с чего начать. Поэтому я решила сделать серию постов о том, как я сама проходила этот путь, чтобы мой опыт помог кому-то из молодых ребят.

ДБ *Несмотря на занятость в театре вы активно снимаетесь в кино. Что это за проекты?*

ИТ Так сложилось, что я много снимаюсь именно в исторических проектах, на сегодня их более 13. Наверное, это как-то связано с моей внешностью. Сейчас я снимаюсь в сериале «Екатерина», где играю фрейлину Нелидову. Это очень умная женщина с непростой судьбой, сильный и лирический персонаж одновременно. В сериале «Великая» я сыграла княжну Тараканову. Я благодарна судьбе за возможность играть исторические личности, узнавать их, изучать. Это очень кропотливый процесс создания персонажа, где нельзя его придумывать, нужно мягко наделять его своим голосом и чертами, оставляя ему возможность быть той самой исторической личностью.

ДБ *Кино — это же принципиально иная техника?*

ИТ Существование в кадре сильно отличается от существования на сцене. В театре дальше 10 ряда глаз актера уже не видно. А в кино сплошные крупные планы. Кино забирает все, что умеет делать актер, в том числе все то, чему его научил театр. И, конечно, в кино позиция режиссера тоже очень важна. Когда я начала работать с Сергеем Владимировичем Гинзбургом, я смогла по-настоящему спокойно отдаваться работе, потому что он и поддерживал, и объяснял, что нужно в кадре.

ДБ *Вы часто бываете в Москве в связи со съемками. Но когда возвращаетесь в Петербург, где восстанавливаете силы?*

ИТ Дом — мое место силы. Когда есть время, я с удовольствием иду с мамой в Шуваловский парк на прогулку: там и глаза, и тело отдыхают. Это возможность, не уезжая из города, отключиться от его шума, понаблюдать за природой, за соснами, которые росли на моих глазах, выйти из рамок черной репетиционной комнаты. Петербург я очень люблю, но по-настоящему отдыхаю вдали от светлого центра в единении с природой, а парки моего детства — это возможность снова почувствовать себя ребенком.

СПБ.Д

ДБ *Despite being busy in the theater, you are actively acting in films. What are these projects?*

ИТ It so happened that I shoot a lot in historical projects, today there are more than 13 of them. Probably, this is somehow connected with my appearance. Now I am filming in the series “Ekaterina”, where I play the maid of honor Nelidova. This is a very smart woman with a difficult fate, a strong and lyrical character at the same time. In the TV series “The Great” I played Princess Tarakanova. I am grateful to fate for the opportunity to play historical figures, to recognize them, to study them. This is a very painstaking process of creating a character, where you can’t invent it; you need to gently endow him with your voice and features, leaving him the opportunity to be that same historical figure.

ДБ *Cinema is a fundamentally different technique, isn’t it?*

ИТ Existing in the frame is very different from existing on the stage. In the theater, beyond the 10th row, the actor’s eyes are no longer visible. And in the movies, there are solid close-ups. Cinema takes away everything that an actor can do, including everything that the theater has taught him. And, of course, in cinema, the position of the director is also very important. When I started working with Sergei Vladimirovich Ginzburg, I was able to really calmly give myself to work, because he supported and explained what was needed in the frame.

ДБ *You often visit Moscow in connection with filming. But when you return to St. Petersburg, where do you recuperate?*

ИТ Home is my place of power. When I have time, I go for a walk with my mother to Shuvalovsky Park: both eyes and body rest there. This is an opportunity, without leaving the city, to switch off from its noise, to observe nature, the pine trees that grew before my eyes, to get out of the black rehearsal room. I love St Petersburg very much, but I really relax away from the bustling center in unity with nature, and the parks of my childhood are an opportunity to feel like a child again.

СПБ.Д



# «Боркман» на Новой сцене Александринского театра

Новая сцена  
Александринского театра  
4, 5 марта

Премьера спектакля Андрея Калинина «Боркман»  
по пьесе Генрика Ибсена «Йун Габриэль Боркман».

С конца XIX века, когда драматургия Генрика Ибсена пришла на российскую театральную сцену, пьесы норвежского классика ставились в Александринском театре. Здесь в разное время шли «Праздник в Солгауге», «Воители в Хельгеланде», «Дочь моря», «Столпы общества», «Привидения», «Пер Гюнт», «Кукольный дом» и др. Одно из последних обращений к драматургии Ибсена на Александринской сцене — «Гедда Габлер» в постановке Камы Гинкаса в 2011 году. А вот спектаклей по пьесе «Йун Габриэль Боркман» (1896), предпоследней в творчестве драматурга, ранее в репертуаре театра не было.

Андрей Калинин вслед за автором исследует природу человеческих чувств на примере частной истории распада семьи и разрушающегося дома, избегая примет какой бы то ни было эпохи, не привязывая героев и ситуации ни к какому времени. В главном постановщик идет за драматургом, не меняя сюжетных ходов пьесы, чуть редактируя только финал. В спектакле есть место и психологическому накалу диалогов, и лирической, интимной интонации. Но вместе с тем Калинин отстраивает дистанцию и с текстом, и с сюжетными поворотами, прибегая к иронии, а некоторые ситуации решая и разрешая через гротеск.

«Боркман» — пятая работа Андрея Калинина в Александринском театре.

СПБ.Д

# Borkman on the New Stage of the Alexandrinsky Theater

The Alexandrinsky Theater's  
New Stage  
4, 5 March

The premiere of Andrey Kalinin's Borkman based  
on Henrik Ibsen's play John Gabriel Borkman.

Since the end of the 19th century, when the playwriting of Henrik Ibsen came to the Russian theater scene, dramas by the Norwegian classic have been staged at the Alexandrinsky Theatre. Here, at different times, the audience has seen *The Feast at Solhaug*, *The Warriors at Helgeland*, *The Lady from the Sea*, *Pillars of Society*, *Ghosts*, *Peer Gynt*, *A Doll's House*, and others. One of the last appeals to Ibsen's dramaturgy on the Alexandrinsky stage is *Hedda Gabler* staged by Kama Ginkas, 2011. But performances based on the play *John Gabriel Borkman* (1896), which became the penultimate in his work, were not previously in the theater's repertoire.

Andrey Kalinin, following the author, explores the nature of human feelings on the example of a private story of the breakup of a family and a collapsing house, avoiding any period in the play, not trying to unite the characters and situations with any time. Generally, the director follows the playwright, without changing the plot, only editing the finale a bit. The performance has a place for both the psychological intensity of the dialogues and the lyrical, intimate intonation. But at the same time, Kalinin builds a distance, both in text and plot twists, resorting to irony, and resolving some situations through the grotesque.

*Borkman* is Andrei Kalinin's fifth work at the Alexandrinsky Theatre.

СПБ.Д





## «Истории» Егора Перегудова на сцене БДТ

В марте Московский академический театр им. Владимира Маяковского покажет премьеру в Санкт-Петербурге в рамках празднования столетия театра.

## *Stories by Egor Peregudov on the stage of the BDT*

In March, the Moscow Academic Theatre named after Vladimir Mayakovsky will show the premiere in St Petersburg as part of the celebration of the theatre's centenary.



**15** и 16 марта на сцене БДТ пройдет премьерный спектакль-альманах «Истории», поставленный Егором Перегудовым специально к столетию театра с участием корифеев труппы. Народные и заслуженные артисты выйдут на сцену порой в непривычном для себя амплуа и поделятся историями из хрестоматийной литературы и драматургии, исполняя то, что уже было ими когда-то сыграно или то, что всегда мечтали сыграть.

Егор Перегудов: «Это будет принципиально разножанровая постановка. С Игорем Костолевским, например, мы сочиняем „Солнечный удар“, мне кажется, что Игорь Матвеевич и Бунин очень друг другу подходят. С Анатолием Лобочким и Анной Ардовой репетируем „Драму“ Чехова. Это, скажем так, золотой фонд русского юмора – история о том, как к писателю приходит женщина и читает ему свою бесконечную пьесу. Писатель, не вынеся потока этой драматургии, ее в итоге убивает. Будет трогательная история со Светланой Немоляевой. Она сыграет кусочек спектакля „Смех лангусты“, в котором они играли вместе с Александром Лазаревым. Эта пара ведь сама по себе – неотъемлемая часть истории Театра Маяковского. И та же „Драма“, кстати, главную героиню в известном фильме играла Фаина Раневская, которая служила какое-то время в этом театре. Мне кажется, когда выстраивается такая связь – не прямая, не очевидная, в этом и есть столетний юбилей. Не подведение итогов, а осознание себя как продолжение истории этого места».

**O**n March 15 and 16, the BDT stage will host the premiere performance of the almanac *Stories*, staged by Egor Peregudov especially for the theater's centenary with the participation of troupe's stars. People's and honored artists will take the stage in an unusual role for themselves and share stories from classic literature and drama, performing what they have already played or what they have always dreamed of playing.

Egor Peregudov: "It will be a production of fundamentally different genres. With Igor Kostolevsky, for example, we compose *Sunstroke*. It seems to me that Igor Matveevich and Bunin are very suitable for each other. We are rehearsing Chekhov's *Drama* with Anatoly Lobotsky and Anna Ardova. This is, let's say, the golden fund of Russian humor. There will be a touching story with Svetlana Nemolyaeva. She plays in *Laughter of the Lobster*, in which they were in former times occupied together with Alexander Lazarev. After all, this couple in itself is an integral part of the history of the Mayakovsky Theater. And the same *Drama*, by the way, the main character in the famous film was played by Faina Ranevskaya, who served for some time in this theater. It seems to me that when such a connection is perceptible not directly, not obviously, this is the real centennial anniversary. Not summing up, but realizing yourself as a continuation of the history of the place.

# Антонио Фреза

## Antonio Fresca

Автор Евгений Кожухов  
Фото Пресс-служба Antonio Fresca Group

Автор Evgeny Kozhukhov  
Photo Antonio Fresca Group PR

Самый обаятельный итальянец Петербурга

Антонио Фреза даже в сложные времена

открывает новые рестораны, которые мгновенно становятся центром притяжения гурманов.

В начале года на Вознесенском проспекте открылся флагманский ресторан Fresca's, ради которого в Петербург приехал кондитер из Италии.

Ресторатор Евгений Кожухов встретился с Антонио и поговорил о новом проекте, планах на будущее и о маме Антонио, которая всегда высоко ценила качественные продукты.

The most charming Italian of St Petersburg,

Antonio Fresca, even in difficult times, opens new restaurants that instantly become the center of attraction for gourmets. At the beginning of the year, the flagship restaurant *Fresca's* was opened on Voznesensky Prospekt, for the sake of which a pastry chef from Italy came to St Petersburg.

Restaurateur Evgeny Kozhukhov met with Antonio, they talked about the new project, plans for the future and about Antonio's mother, who has always highly appreciated quality products.

ЕК *У Вас открылся новый флагманский ресторан, в котором мы сейчас находимся. Первое впечатление с порога — очень красиво. А еще тут огромная бутылка ратафии и приветливые лица сотрудников. Как это получилось?*

АФ Я давно хотел открыть более классический итальянский ресторан. Как и со всеми моими предыдущими проектами, я стал размышлять о том, чего не хватает городу. И понял, что не хватает классического ресторана с хорошей кондитерской, как во Флоренции или в Милане, ресторана с классической итальянской едой и подачей, сервисом, историей, эффектной презентацией блюд, где гостям уделяют должное внимание.

ЕК *Сколько будет вин в коллекции?*

АФ Мы всегда делаем большой акцент на вино. В *Sea, Signora* у нас более 200 позиций, из которых 60 приходится на шампанское. А здесь во *Fresca's* около 30 видов шампанского и 160 винных наименований. Да, мы любим пить, особенно вино!

ЕК *У этого помещения уже есть ресторанная история. Вам не было тревожно?*

АФ Нет, ничего подобного не было. Конечно история есть. До нас тут был Алан Дюкас, который 11 лет назад открыл ресторан, но город не был готов к этому фajn-дайнингу с сет-меню и высокой французской кухней. Потом очень хорошим и популярным был ресторан «КоКоКо» — они отлично работали, был большой поток туристов, которые хотели попробовать «новую русскую кухню». А мы сейчас находимся в совсем других условиях и другой атмосфере.

ЕК *You have opened a new flagship restaurant where we are now. The first impression that you get from the threshold: it is very beautiful and stylish. And there is also a huge bottle of ratafia and friendly faces of employees. How did it happen?*

АФ I have wanted to open a more classic Italian restaurant for a long time. As with all my previous projects, I began to think about what the city lacks. And I realized that it lacks a classic restaurant with good pastry shop, like in Florence or Milan. This is a restaurant with classic Italian food and service, history, spectacular presentation of dishes, here guests are given due attention.

ЕК *How many wines will be in the collection?*

АФ We always place great emphasis on wine. At *Sea, Signora* we have over 200 positions, of which 60 are champagnes. And here in *Fresca's* there are about 30 types of champagne and 160 wines. Yes, we love to drink, especially wine!

ЕК *This space already has a restaurant history. Weren't you worried?*

АФ No, there was nothing of the sort. Of course there is a story. Before us, Alain Ducas opened a restaurant 11 years ago, but the city was not ready for this fine dining with set menus and fine French cuisine. Then the *CoCoCo* restaurant was very good and popular — they did a great job, there was a large flow of tourists who wanted to try the “new Russian cuisine”. And now we are in completely different conditions and a different atmosphere.





ЕК Как называете это время?  
АФ Я бы назвал это временем перемен.

ЕК Такой поворотный момент.  
АФ Да, именно.

ЕК Что нужно попробовать во Fresa's?  
АФ Обязательно нужно пробовать карпаччо из говядины. Это просто и невероятно вкусно. Мы используем только стриплайн — очень мягкую часть говядины. Ее нам поставляют местные ребята, они везут мясо из Ленобласти, постоянно ведут селекцию поставщиков, работают с разными фермами, при этом контролируют качество. Стоит попробовать нашу пасту гарганелли с копченой уткой и равиоли с двойной начинкой: с тыквой и кабаном — это тоже очень вкусно. Можно ещё ризотто с куриными потрохами — там есть желудки, сердце и печень, оно сделано на манер болоньезе только на белом вине — это круто. И непременно десерт с базиликом!

ЕК А чего больше в меню — мяса, рыбы или птицы?  
АФ Гастрономическая доминанта приходится на мясо. Попробуйте болоньезе, очень крутое наше филе Веллингтон делается правильно. Еще одна серьезная вещь — осьминог. Скоро мы добавим еще 4-5 новых позиций, таким образом постепенно расширяя меню: рыба, паста, что-то мясное.

ЕК What do you call this time?  
АФ I would call it a time of change.

ЕК Such a turning point.  
АФ Yes, that's it.

ЕК What should you try at Fresa's?  
АФ Be sure to try the beef carpaccio. It's simple and incredibly delicious. We only use striploin of beef, a very soft piece. It is supplied to us by local guys, they bring meat from the Leningrad region, they constantly select suppliers, work with different farms, and at the same time control the quality. It is worth trying our garganelli pasta with smoked duck and ravioli with double filling: with pumpkin and wild boar — it is also very tasty. You can also try risotto with chicken giblets comprising gizzard, heart and liver, it is made in the manner of a bolognese only on white wine — it's cool. And of course dessert with basil!

ЕК And what is more on the menu — meat, fish or poultry?  
АФ The gastronomic dominant is meat. Try the bolognese; or our very cool fillet of beef Wellington (it is done right like it must be done). Another serious thing is the octopus. Soon we will add 4-5 more new positions, thus gradually expanding the menu: fish, pasta, something meaty.

ЕК Вы упомянули осьминога. Я всегда с определенным недоверием отношусь к такой позиции, даже когда вижу ее в хороших ресторанах. Вы не боитесь работать с таким продуктом? Он же практически живет своей жизнью.

АФ Можно сказать, что осьминог для повара как русская рулетка. А почему? На мой взгляд, осьминог не должен быть очень мягким, иначе он потеряет свою влагу и текстуру, но и жестким быть не должен. Ему следует быть аль денте! Правда бывает, что иногда гостям и аль денте кажется жестким. Мы стараемся не переваривать и добиться более мягкой текстуры, хотя это и не вполне правильно, — мы стараемся дать гостям то, что они любят. Поэтому у нас осьминог всегда подается, как нужно. Мы его варим. Однако после варки я не сразу кладу его в воду со льдом, а чуть раньше останавливаю приготовление и даю немного дойти, так он становится более сочным и мягким.

ЕК У вас несколько ресторанов. Это требует большого сосредоточения ресурсов и энергии. Где черпаете силы?

АФ Я не хочу кому-то что-то доказывать. Энергию и силы мне дает сама цель, которую я себе поставил. Хочу построить огромную ресторанную компанию. А почему именно так? Это своеобразный вызов. Другие же могут. Я хочу открыть минимум 50 ресторанов. Если будут силы и желание — открою и больше.

ЕК Как контролируете качество?

АФ У меня в каждом ресторане есть свой шеф. Это как пирамида: есть царь, потом есть помощники и потом остальные. Я конечно не царь... я просто Антонио. В каждом ресторане я поставил своего шеф-повара, есть бренд-шеф. Я нахожусь в постоянной коммуникации с бренд-шефом, а он в свою очередь с шеф-поваром. Бренд-шеф один на несколько ресторанов. Важно работать с умными людьми. Мы постоянно в поиске хороших сотрудников и за счет этого можем держать высокий уровень. И как ресторатор все пробую сам. Я почти каждый день бываю в каждом ресторане.

ЕК Иногда приходишь в ресторан, заказываешь блюдо, тебе понравилось, а в другой раз то же самое блюдо, а во вкусе чувствуются отличия, хотя бы по уровню соли. Как это контролировать?

АФ Нужно доверять повару, который работает с тобой. Контролировать должен шеф-повар или су-шеф, который работает сегодня на раздаче. Он должен попробовать каждое блюдо до отдачи и по необходимости досолить, если пересолено — переделать. Иногда приходится договариваться с гостями, чтобы они чуть дольше подождали блюдо.

ЕК Несмотря на то, что в России многое изменилось за последний год, вы здесь и не боитесь открывать новый ресторан. Вы любите Россию?

АФ Я обожаю Россию, поэтому я здесь. Россия — это страна, которая меня научила очень многому. Может быть, не было бы этого Антонио, если бы я не приехал сюда. Здесь я научился в первую очередь считать: граммы, продукты, деньги. И получил понимание цены каждого блюда. В Италии немного по-другому:

ЕК You mentioned an octopus. I always treat such a position with certain distrust. Are you afraid to work with such a product? It practically lives its own life.

АФ We can say that the octopus for the cook is like Russian roulette. And why? In my opinion, the octopus should not be very soft, otherwise it will lose its moisture and texture, but it should not be hard either. It should be *al dente*! It is true that sometimes *al dente* seems tough to guests. We try not to overcook and achieve a softer texture than *al dente*, although this is not quite correct, we try to give guests what they love. Therefore, we always serve octopus as needed. We cook it. However, after cooking, I do not immediately put it in ice water, but a little earlier I stop cooking and let it reach a little, so it becomes more juicy and soft.

ЕК You have several restaurants. This requires a large concentration of resources and energy. Where do you draw strength from?

АФ I don't want to prove anything to anyone. The goal itself gives me energy and strength, the goal that I set for myself. I want to build a huge restaurant company. Why exactly? This is a kind of challenge. Others can. So I want to open at least 50 restaurants. If I have the strength and desire, I will open more.

ЕК How do you control the quality?

АФ Every restaurant has its own chef. It's like a pyramid: there is a king, then there are assistants, and then the rest. I'm certainly not a king... I'm just Antonio. In each restaurant, I put my own chef, there is a brand chef. I am in constant communication with the brand chef, and he, in turn, with the chef. One brand chef works for several restaurants. It is important to work with smart people. We are constantly looking for good employees and due to this we can maintain a high level. And as a restaurateur, I try everything myself. I go to every restaurant almost every day.

ЕК Do you have weekends when one day is yours?

АФ Yes, I spend Sunday with my family. You can't do otherwise. No other way.

ЕК Sometimes you come to a restaurant, order a dish, it's good, and another time the same dish, and the taste is different, at least in terms of salt. So the salt level varies. How to control it?

АФ You have to trust the chef who works with you. The chef or sous-chef who works today at the distribution should control. He must try each dish before giving back and, if necessary, add salt, if it is too salty, redo it. Sometimes you have to negotiate with guests so that they wait a little longer for the dish.

ЕК Despite the fact that much has changed in Russia over the past year, you are here and are not afraid to open a new restaurant. Do you love Russia?

АФ I love Russia, that's why I'm here. Russia is a country that taught me a lot. Maybe this Antonio wouldn't exist if I hadn't come here. Here I learned first of all to count:

делаешь проработки, смотришь сколько стоит блюдо у соседей, скажем 19 EUR, ну и поставил 18 EUR, кажется, что ценообразование происходит без надлежащих расчетов. У нас сейчас работает 400 человек, как я могу взять и уйти с рынка? Даже если захочу — нельзя, я несу ответственность перед персоналом, перед людьми. Наш настрой идти дальше и открывать новые рестораны. В этом году в планах фигурируют четыре проекта. На данный момент до конца не определились, в каком месяце и с какого именно начнем, хотя договоры уже подписываются. Это новые возможности для тех, кто остался в команде, новые рабочие места. И мы ждем тех, кто хочет работать и зарабатывать: приходите, мы здесь.

ЕК Как разрабатывается дизайн? Это одно приоритетное бюро?

АФ Мы пока привлекли одно миланское бюро — это Фабио Беронда. Первый проект был для Marso Polo. Мы легко понимаем друг друга, хотя некоторые сложности для наших ребят все-таки возникли, хотя бы с переводом. И потом итальянцы немного по-другому работают. Но в итоге результат налицо! Если мы делаем итальянский ресторан, как мы можем обойтись без итальянского дизайнера, итальянского повара? Если хочешь передать итальянскую атмосферу — нужны итальянцы, азиатскую — азиаты. И только так.

ЕК Ваша мама здесь часто бывает?

АФ Да, часто. Слава Богу (смеется). Без мамы никак, мы все-таки итальянцы. Она навещала нас в прошлом месяце.

ЕК Мама как-то повлияла на выбор профессии?

АФ На выбор профессии, может быть, нет. Но мама хорошо готовит, у меня дома всегда всё было очень вкусно. У нее не было компромисса относительно качества, даже если не хватало денег на одежду или на отдых (я не летал до 18 лет). Но качество еды дома было на высоте всегда: свежая рыба и морепродукты, хорошее мясо, вкусные овощи. У нас был разнообразный рынок, где по утрам все и приобреталось, а потом готовился обед — паста и горячее, на ужин горячее и гарнир. Это было каждый день. И поэтому тема с хорошим уровнем еды меня пленила еще в детстве. В 10 лет я хотел стать шеф-поваром на круизном лайнере, но со временем понял, что там ты живешь по 6 месяцев в море. Это скорее моряк, чем шеф. Я выбрал школу ресторанного и гостиничного бизнеса в Тоскане, учился и по выходным работал. В какой-то момент я решил, что работать хочу больше, чем учиться и начал работать в Голландии, Германии, потом в Риме и т.д. Я приобрел опыт, а это лучше, чем учиться по книгам. Но тему с математикой я все-таки недооценил. Этому я научился уже здесь.

ЕК Мы же с вами в России. Научите нас, как выбирать продукты на примере двух наименований. Во-первых, рыба, с которой постоянно возникают сложности несмотря на близость к Ладоге и заливу, и, во-вторых, помидоры. Как выбрать лучшие помидоры и рыбу?

АФ С помидорами просто: первое — это цвет. Самые лучшие помидоры, доступные в России, — из Узбекистана.

grams, substances, money. I've got an understanding of the price of each dish. In Italy, it's a little different: you do research, look at how much a dish costs at your neighbors, say 19 EUR, well, put 18 EUR, and it seems that pricing occurs without proper calculations. We now employ 400 people, how can I take it and leave the market? Even if I want to, I can't, I am responsible to the staff, to people. Our attitude is to go further and open new restaurants. This year, there are four projects in the plans. At the moment, we have not fully decided in which month and from which one we will start, although the contracts are already being signed. These are new opportunities for those who remained in the team, new jobs. And we are waiting for those who seek to work and earn: come, we are here.

ЕК How is the design developed? Is it one priority bureau?

АФ So far, we have attracted one Milan bureau — Fabio Beronda. The first project was for Marso Polo. We easily understand each other, although some difficulties arose for our guys, at least with translation. And then the Italians work a little differently. But in the end, the result is obvious! If we are planning an Italian restaurant, how can we do without Italian design, an Italian chef? If you want to convey the Italian atmosphere — you need Italians, if Asian — you need Asians. I think only so.

ЕК Does your mother come here often?

АФ Often. Thank God (laughs). Without mom — no way, after all, we are Italians. She visited us last month.

ЕК Did your mother somehow influence the choice of profession?

АФ On my choice, maybe not. But my mother cooks well; everything at my house has always been very tasty. She had no compromise on quality, even if she didn't have enough money for clothes or vacations (I didn't fly until I was 18). But the quality of food at home was always on top: fresh fish and seafood, good meat, delicious vegetables. We had a varied market, where everything was purchased in the morning, and then lunch was prepared — pasta and hot dish, for dinner hot dish and garnish. It was every day. A good level of quality of food sunk into my soul. At the age of 10, I wanted to become a chef on a cruise ship, but over time I realized that you live at sea for 6 months or more. It's more of a sailor than a boss. I chose the school of restaurant and hotel business in Tuscany, studied and worked on weekends. At some point, I decided that I wanted to work more than study and started working in Holland, Germany, then in Rome, etc. I have gained experience, which is better than learning from books. But I still underestimated the topic with mathematics. This is what I have learned here.

ЕК We are now in Russia. Teach us how to choose products using two items as an example. Firstly, fish, with which difficulties constantly arise despite the proximity to Ladoga and the bay, and, secondly, tomatoes. How to choose the best tomatoes and fish?

АФ With tomatoes it's simple: the first is color. The very best tomatoes available in Russia come from Uzbekistan. They should be pink, not too bright and red, when cut,



Они должны быть розовыми, не слишком яркими и красными, при разрезании семена зеленоватые, запах и, конечно, вкус. С рыбой еще проще. Во-первых, живые глаза, не должно быть тумана и мути, жабры должны иметь красный живой цвет и упругость мяса: при нажатии пальцем мясо должно вернуться в первоначальное состояние.

ЕК Какие сроки выдержки для рыбы?

АФ В Saviv в Москве, где у меня есть специальная камера, я считаю оптимальным сроком 4–5 дней для рыбы весом меньше килограмма, для той, что покрупнее, — больше недели. Потом мы делаем карпаччо.

ЕК С замороженной рыбой, на ваш взгляд, можно работать?

АФ Можно. Большую рыбу, такую, как тунец или желтохвост, обязательно нужно подвергать шоковой заморозке в минус 18° и ниже, с тем, чтобы нейтрализовать паразитов, 90% рыбы ими заражено. Очень аккуратным нужно быть с анчоусом, там всегда есть нематоды. Поэтому его надо либо засаливать, либо мариновать пару часов в лимоне или уксусе. Никогда не следует заказывать карпаччо из анчоусов.

ЕК Как вы относитесь к российской рыбе?

АФ Очень хорошо. Тут есть хорошая мурманская треска, дальневосточный желтохвост. Крабы, креветки, ежи, кальмары. Но есть сложности с документами: на любую рыбу нужно ждать ветеринарные

the seeds are greenish, smell and, of course, taste. Fish is even easier. Firstly, living eyes, there should be no fog and turbidity; the gills should have a red lively color and the elasticity of the meat: when pressed with a finger, the meat should return to its original state.

ЕК What is the holding time for fish?

АФ In Saviv in Moscow, where I have a special camera, I consider the optimal period of 4–5 days for fish weighing less than a kilo, for the larger one — more than a week. Then we make carpaccio.

ЕК Is it possible to work with frozen fish, in your opinion?

АФ Yes, you can. Larger fish such as tuna or yellowtail must be shock-frozen at minus 18°C and below in order to neutralize the parasites, 90% of the fish are infected with them. You need to be very careful with anchovies, there are always nematodes there. Therefore, it must either be salted or marinated for a couple of hours in lemon or vinegar. Never order anchovy carpaccio.

ЕК How do you feel about Russian fish?

АФ Very good. There is good Murmansk cod, Far Eastern yellowtail. Crabs, shrimps, hedgehogs, squids. But there are difficulties with documents: for any fish, you need to wait four days for veterinary and medical certificates. During such a time, only memories will remain from the freshness of the fish. There are many good products in Russia, but bureaucratic delays make things very difficult.



и медицинские справки четыре дня. За такое время от свежести рыбы останутся только воспоминания. В России много хороших продуктов, но бюрократические проволочки сильно усложняют дело.

ЕК *Вы покупаете рыбу у рыбаков?*

АФ Нет, у них нет документов. Можно, конечно, но нельзя (смеется). У нас есть ответственность перед гостями. Например, у нас в Sea, Signora аквариумы проверяются специальной компанией раз в неделю, делаются тесты воды, проверяются морепродукты и все остальное.

ЕК *Дайте пару рекомендаций, как обычному человеку, который любит вкусно поесть, правильно подобрать вино к еде.*

АФ Главное, посмотреть на продукты. Если готовим мясо, то лучше рассматривать вина Тосканы или Пьемонта. Потому что есть совместимость продуктов одного региона. Если грибы, тоже Тоскана и Пьемонт, там как раз их полно, один пьемонтский трюфель чего стоит. Поэтому можно опереться на региональный принцип: продукты между собой связаны и хорошо сочетаются. Если берем колбасы или свинину, лучше Сан-джовезе из Эмилии Романиии или Ламбруско с легкой газацией, оно уберет излишнюю жирность. Делаем рыбу, берем вина Сицилии, Пулии, Кампании, — они хорошо сочетаются.

ЕК *Вы сами делаете сыры в своих ресторанах — буррату, моцареллу?*

АФ Да, в Marso Polo мы делаем страчателлу, буррату, моцареллу. Для наших канноли мы делаем рикотту из козьего молока — это вкусно

ЕК *А бывает, что ваша мама пробует и говорит, что не вкусно?*

АФ Каждый раз. Надо понимать, что у нее «домашний вкус». У меня тоже есть «домашний вкус». Сейчас был во Флоренции, для себя заказал в ресторане суп из фасоли с пастой. Но я не могу подавать такое у себя в ресторанах, иначе каждый второй посетитель будет спрашивать: «Почему суп такой простой?», а ведь именно в простом блюде кроется самый вкус. Я на вкус определяю и коммерческую составляющую блюда. Я понимаю человека, приходящего в ресторан, он хочет чего-то особенного, чего нет в повседневной жизни. Когда бываю в ресторанах — а я не хожу по мишленовским или туда, где «гастрономический аттракцион», — для себя выбираю простые уютные, где можно взять просто болоньезе и радоваться, или курицу на сливочном масле с лимоном — это может быть так вкусно.

СПБ.Д

ЕК *Do you buy fish from fishermen?*

АФ No, they don't have papers. You can, of course, but you can't (laughs). We have a responsibility to the guests. For example, in Sea, Signora, aquariums are checked by a special company once a week, water tests are done, seafood is checked and everything else.

ЕК *Give a couple of recommendations on how to choose the right wine for food as an ordinary person who loves to eat.*

АФ The main thing is to look at the products. If we cook meat, then it is better to consider the wines of Tuscany or Piedmont. Because there is compatibility of products of one region.

If mushrooms are also Tuscany and Piedmont, there are just a lot of them; for example, one Piedmont Truffle is worth something. Therefore, you can rely on the regional principle: the products are interconnected and well combined. If we take sausages or pork, Sangiovese from Emilia Romagna or light Lambrusco is better, it will remove excess fat. We make fish, we take the wines of Sicily, Puglia, Campania — they go well together.

ЕК *Do you make your own cheeses in your restaurants — burrata, mozzarella?*

АФ Yes, at Marso Polo we make stracciatella, burrata, mozzarella. For our cannoli, we make goat milk ricotta — it's delicious.

ЕК *Does it happen that your mother tries and says that it is not tasty?*

АФ Every time. It must be understood that she has a “home taste”. I also have a “home taste”. Now I was in Florence, I ordered bean soup with pasta in a restaurant for myself. But I can't serve this in my restaurants, otherwise every second visitor will ask: “Why is the soup so simple?”. And it is in a simple dish that lies the most relish. I also determine the commercial component of the dish by taste. I understand a person who comes to a restaurant, he wants something special, lacking in everyday life. When I go to restaurants — and I don't go to Michelin-starred “gastronomic attractions” — I choose simple and cozy ones for myself, where you can just take a bolognese and enjoy, or chicken in butter with lemon — it can be so delicious.

СПБ.Д

# Гастрономические утехи петербургских аристократов

## Gastronomic pleasures of St Petersburg aristocrats

Автор Евгений Кожухов  
Author Evgeny Kozhukhov

Строгановский дворец  
Фото предоставлено отделом  
рекламы Русского музея

Аристократ, почетный член Академии наук, коллекционер произведений искусства, Александр Сергеевич Строганов объездил всю Европу и много времени проводил в России, собирая вокруг себя единомышленников. Граф участвовал в создании масонской организации, получившей название Великий восток Франции, входил в масонскую ложу «Девять сестер».

На его обедах разыгрывались гастрономические мистерии. Масонскую штудию, встречу начинали не за обеденным столом. Гости собирались в зимнем саду среди тысяч тропических растений. В зимнее время температуру поддерживали с помощью масляных бронзовых ламп.

Гости готовились, прежде чем приехать на подобное собрание. Некоторые, зная, что будут подавать роскошные, преимущественно французские вина, специально ходили в баню, чтобы выгнать излишки влаги, кто-то ел соленую паюсную икру, чтобы усилить возможности своего организма, другие по несколько дней держали пост.

Действо начиналось в прекрасном саду, куда специально свозили тропических певчих птиц. Они прыгали с ветки на ветку, а то и садились на плечи дамам. В двух специально установленных фонтанах гости наполняли бокалы белым и красным вином. Приглашенные общались друг с другом, а лакеи с интервалами в десять-пятнадцать минут подавали крохотные легкие закуски, не похожие на привычные для нас канапе. Небольшие закуски, разжигавшие аппетит и будоражившие рецепторы, зачастую были настоящими кулинарными шедеврами: маленький кусочек мяса или рыбы, соус, гарнир, все миниатюрное с украшениями из цветов или листьев.

Нельзя было выставлять сразу всё то, что приготовили повара, гости должны были остро чувствовать томление, что было важно для поддержания интереса к происходящему. Граф возами скупал белые грибы и распорядился расставлять их меж растений, чтобы развлечь гостей грибной охотой. Помимо грибов, на своих вечерах граф размещал в саду на мраморных, привезенных из Европы постаментах обнаженных крестьянских юношей и девушек с кифарами.

An aristocrat, an honorary member of the Academy of Sciences, an art collector, Alexander Sergeevich Stroganov traveled all over Europe and spent a lot of time in Russia, gathering like-minded people around him. The count participated in the creation of the Masonic organization, called the Grand Orient of France, was a member of the Nine Sisters Masonic lodge.

Gastronomic mysteries were played out at his dinners. Masonic study, the meeting did not begin at the dinner table. The guests gathered in the winter garden among thousands of tropical plants. In winter, the temperature was maintained with bronze oil lamps.

The guests prepared themselves before coming to such an event. Some, knowing that they would be serving luxurious, predominantly French wines, specially went to the bathhouse to expel excess moisture, someone ate salted pressed caviar in order to strengthen the capabilities of their body, others fasted for several days.

The action began in a beautiful garden, where tropical songbirds were specially brought. They jumped from branch to branch, and even sat on the shoulders of the ladies. In two specially installed fountains, guests filled glasses with white and red wine. The guests chatted with each other, and the lackeys at intervals of ten or fifteen minutes served tiny light snacks, not like the canapés we are used to. Small appetizers that whet the appetite and excite the receptors were often real culinary masterpieces: a small piece of meat or fish, a sauce, a side dish, everything miniature with flower or leaf decorations.

It was impossible to exhibit at once everything that the chefs had prepared, the guests had to feel an acute sense of languor, which was important to maintain interest in what was happening. The count used to buy up porcini mushrooms in carts and order them to be placed among the plants in order to entertain the guests with mushroom hunting. In addition to mushrooms, at his evenings, the count placed naked peasant boys and girls with citharas in the garden on marble pedestals brought from Europe.

Then the steward invited the guests to a richly decorated table, on which there were couverts made of gold and



Далее распорядитель приглашал гостей за богато украшенный стол, на котором располагались куверты из золота и перламутра с гербом семьи, с монограммой и тематической росписью костяного фарфора, с большим количеством цветов и горящих свечей. Помимо свечей, по праздникам зажигали также люстры по три-пять-шесть метров в диаметре. Иногда их изготавливали из папье-маше, а сверху покрывали сусальным золотом или серебром. Использовались не только свечи, но и лампы с древесным маслом и солями, которые окрашивали пламя в разные цвета – зеленый, синий, красный, огоньки потрескивали и волшебным образом мерцали.

Гостей за столами ожидали 5-6 перемен блюд, в каждой перемене больше десятка разных кушаний, в том числе и весьма сложных. При подаче прослеживалась четкая логика: ощущение от каждого блюда должно было сочетаться с тем, что было до него и не мешать восприятию следующего кушания. Блюда шли по нарастанию вкусовых ощущений. Первой переменной на стол шли редисы, икра, зимой подавали фрукты вроде слив или гранатов, самым ценным блюдом первой перемены были щеки сельди. На одну порцию могло уйти более тысячи рыбин.

Во второй перемене блюд предлагали дары леса: губы лося разварные или же тушеные медвежьи лапы. Нередко к столу подавали и жареную рысь. Следом подавали птиц, например, жаренных в меду и масле кукушек, но этим не ограничивались, ведь граф Строганов любил размах. Третья перемена блюд посвящалась дарам моря: налимыи молоки, печень палтуса, устрицы, завозимые в Россию еще со времен Екатерины II в количестве более двух миллионов в год. Неслучайно в Адмиралтейской части города некоторые фундаменты в качестве наполнителя помимо цемента включают обломки устричных раковин. Дальше – дичь, обязательно откормленная при жизни орехами, фигами и налитанная вином. Завершали пышный обед непременно десертом.

mother-of-pearl with the family coat of arms, with a monogram and thematic painting of bone china, with a lot of flowers and burning candles. In addition to candles, chandeliers of three, five, or six meters in diameter were also lit on holidays. Sometimes they were made of papier-mâché and topped with gold or silver leaf. Not only candles were used, but also lamps with wood oil and salts, which painted the flame in different colors – green, blue, red, the lights crackled and magically flickered.

Guests at the tables were expected to have 5-6 courses of dishes, in each course there were more than a dozen different dishes, including complex ones. There was a clear logic in the servings: the feeling of each dish had to be combined with what was before it and not interfere with the perception of the next meal. Dishes went on increasing taste sensations. First of all, all kinds of radishes and caviar were served on the table, in winter fruits like plums or pomegranates were served, the most valuable dish of the first change was herring cheeks. One serving could take more than a thousand fish.

In the second course of dishes, the gifts of the forest began to be served: boiled lips of an elk, or stewed bear paws. Often fried lynx was also served at the table. Birds were served next, for example, cuckoos fried in honey and oil, but they were not limited to this, because Count Stroganov liked to demonstrate his scope. The third course of dishes was devoted to seafood: burbot milk, halibut liver, oysters, imported to Russia since the time of Catherine II by two millions a year. In the Admiralty part of the city, some foundations, in addition to cement, have as filler fragments of oyster shells. Further – the game necessarily fattened during life with nuts, figs and saturated with wine. The sumptuous dinner was rounded off with dessert.

# Весна идет, весне дорогу! Spring is coming, spring is coming!

Автор Мария Блохина  
Author Maria Blokhina

В этом сезоне взят курс на свежесть и чистоту вкуса. Морские деликатесы, сочные овощи, гостеприимная атмосфера дачи добрых друзей, растительное питание и новые концепции — обновляться стремится не только природа.

This season, a course has been taken for freshness and purity of taste. Sea delicacies, juicy vegetables, the hospitable atmosphere of a summer cottage of good friends, plant-based nutrition and new concepts — not only nature seeks to renew itself.

## Sixty Four

В ресторане Sixty Four — первом гастрономическом проекте Эмина Агаларова в Петербурге — произошли заметные изменения. Новым шефом стала Олеся Дробот.

Олеся давно любима в городе за приверженность к локальному продукту, интерес к вегетарианству и веганству. «Многие мои рецепты основаны на традициях высокой французской кухни, но только интерпретирую я их по-своему. И мне по-прежнему интересна веганская кухня — в каждом разделе обязательно будут блюда, выполненные по этим канонам,» — говорит Олеся.

Стоит пробовать нежнейший хумус из кешью с теплым тартинном, суп из белых грибов с овощами, вареники с картофелем и «сметаной» из тофу — все эти позиции входят в постное меню, актуальное до 15 апреля, успевайте!

Ресторан расположился на набережной Мойки в двух шагах от Исаакиевской площади. Соединение современных интерьерных трендов и исторических элементов — отличительная черта убранства ресторана: бережно сохраненная кирпичная кладка «старого» Петербурга и брутальные трубы в стиле лофт прекрасно дополняют друг друга.

There are noticeable changes in the Sixty Four restaurant — Emin Agalarov's first gastronomic project in St. Petersburg. Olesya Drobot became the new chief in the restaurant.

Olesya is beloved chief in the city for her commitment to a local product, interest in vegetarianism and veganism. Many of my recipes are based on the traditions of French fine dining, I only interpret them in my own way. I am still interested in vegan cuisine — in each section there will definitely be dishes made according to these canons, " says Olesya.

Delicate cashew hummus with warm tartine, porcini mushroom soup with vegetables, dumplings with potatoes and tofu sour cream are definitely worth to try. All these items are included in the lean menu, relevant until April 15, hurry up!

The restaurant is located on the Moika embankment, two steps from St. Isaac's Square. The combination of modern interior trends and historical elements is a distinctive feature of the restaurant's decoration: carefully preserved brickwork of "old" St. Petersburg and brutal loft-style pipes perfectly complement each other.



## Stroganoff Steak House

Если ориентироваться на проверенные рестораны, то одним из первых в голове всплывает Stroganoff Steak House — интеллигентный и уважаемый, его команде можно доверить важные мероприятия — от дипломатических обедов до семейных праздников.

Здесь идут за классикой вне времени: тартаром из мраморной говядины, приготовленному как по французскому учебнику, бифштексом идеальной прожарки, настоящим беф-строгановым и правильными стейками. Отдельного внимания заслуживают свежие морепродукты: дальневосточные устрицы, камчатские крабы, морские ежи и тигровые креветки подаются на льду в высокой этажерке с лимоном и соусами от шефа.

If you look for verified restaurants, then Stroganoff Steak House is one of the first that pops up in your head — intelligent and respected, its team can be entrusted with important events — from diplomatic dinners to family holidays.

People come here for timeless classics: marbled beef tartar cooked according to a French recipe book, perfectly done steak, real beef stroganoff and regular steaks. Fresh seafood deserves special attention: Far Eastern oysters, king crabs, sea urchins and tiger prawns are served on ice in a high rack with lemon and chef's sauces.



## Figata

Figata — это результат многолетних путешествий по солнечной Италии, по ее нетуристическим маршрутам. Исследуя малоизвестные уголки страны, шеф встречался с местными поварами и домохозяйками, чтобы перенять у них самые аутентичные и необычные рецепты. Вся паста, которую здесь подают — домашняя, ее делают прямо в зале. Интерьер итальянского бистро отсылает нас к стилю 70-х годов Италии. Винтажные стулья, керамические плафоны для ламп, глубокие теплые тона — все это подлинная Италия, в которую теперь можно будет окунуться в центре Петербурга.

Раз в месяц по субботам в ресторане проводят black truffle day — в этот день концепт-шеф Илья Бурнасов бесплатно натирает чёрный трюфель в любое блюдо по желанию гостя.

Figata is the result of many years of travel in sunny Italy, along its non-tourist routes. Exploring the little-known corners of the country, the chef met with local chefs and housewives to learn from them the most authentic and unusual recipes. All the pasta served here is homemade; it is made right in the hall. The interior of the Italian bistro refers us to the style of the 70s of Italy. Vintage chairs, ceramic shades for lamps, deep warm colors — all this is true Italy, which you can now plunge into in the center of St Petersburg.

There is the black truffle day at the restaurant once a month on Saturdays. On this day, concept chef Ilya Burnasov rubs black truffle into any dish at the request of the guest unlimited and free of charge.

## Рико // Rico

Третий из проектов московской ресторанной группы Аруси Гукасян открылся в северной столице, на наб. Канала Грибоедова. Рико — это в первую очередь атмосфера, дух приморского гастрономического салона с коротким меню формата “catch of the day” и безукоризненным отношением к свежайшим морепродуктам. Осьминоги, морские гребешки, мидии, креветки Карабинеро, крабы: гость может не только выбрать продукт, но и способ приготовления. Сибаса можно взять целиком и частями приготовить в разных видах: татаки, крудо и запечь.

Десерт гостям предлагают выбрать самостоятельно из витрины с конфетами ручной работы шоколадного ателье “Птицы”. Тонкие вкусы изысканных начинок дополнит чашка ароматного кофе из отборного зерна.

## Naia. Greek & Seafood

Минималистичный шик виллы на берегу скалистого берега Эгейского моря — главная ассоциация при виде пространства ресторана. Характерные элементы декора, светлые оттенки интерьера, обилие зелени и панорамные окна сопутствуют колориту проекта.

Илья Бурнасов, концепт-шеф: «В центре внимания Naia чистый вкус и доступное восприятие продукта — никаких „аттракционов“ и минимум метафор. Мы подчеркиваем аутентичность греческого гастрономического направления — именно такие блюда с традиционным и неизменным подходом вы можете встретить в ресторанах Средиземноморья».

Для raw-бара в Naia установлена специальная аквасистема, а десерты подготовила Маргарита Арзамасова, она переосмыслила ассоциативные вкусы Греции и предлагает гостям увидеть современное кондитерское прочтение солнечного региона.

The third of the projects of the Moscow restaurant group Arusi Ghukasyan opened in the northern capital, on the embankment of Griboedov Canal. Riko is, first of all, the atmosphere, the spirit of a seaside gastronomic salon with a short “catch of the day” menu and an impeccable attitude to the freshest seafood. Octopus, vongole, mussels, Carabiniere shrimp, crabs: the guest can not only choose the product, but also the cooking method. Sea bass can be taken whole and cooked in parts in different forms: tatak, crudo and baked.

Guests are offered to choose their own dessert from a showcase with fine art handmade sweets of the Ptitsey (birds) chocolate studio. Subtle tastes of exquisite fillings will be complemented by a cup of fragrant specialty coffee.

The minimalistic chic of a villa on the shores of the rocky Aegean coast is the main association when looking at the restaurant space. Characteristic elements of decor, light shades of the interior, abundance of greenery and panoramic windows accompany the project.

Ilya Burnasov, concept chef: “Naia focuses on pure taste and accessible perception of the product — no “attractions” and a minimum of metaphors. We emphasize the authenticity of the Greek gastronomic direction — these are the dishes with a traditional and unchanging approach that you can find in Mediterranean restaurants.”

A special aqua system was installed for the raw bar in Naia, and desserts were prepared by Margarita Arzamazova, she rethought the associative tastes of Greece and invites guests to see a modern confectionery interpretation of the sunny region.



СПБ.Д SPB.D

## СПБ.Д РЕСТОРАНЫ // RESTAURANTS

### Русская и грузинская кухни Russian & Georgian Cuisine

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

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

**Сосососcouture**  
Ср–Вс // Wed–Sun  
13:00–23:00  
Наб. Адмиралтейского канала 2  
Admiralteysky canal emb. 2  
sosocouture.ru

**Астория / Astoria**  
Пн–Сб // Mon–Sat  
7:00–22:00  
Вс // Sun 7:00–11:00  
Большая Морская ул. 39  
Bolshaya Morskaya str. 39  
roccofortehotels.com

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

**Шалыпин / Shalyapin**  
Пн–Пт // Mon–Fri  
9:00–23:00  
Сб–Вс // 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  
Stolyarniy ln. 18  
severyanin.me

**Sixty Four**  
12:00–23:00  
Наб. реки Мойки 64  
Moika river emb. 64  
64rest.ru

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

**Асканели грузинское бистро/ Askaneli georgian bistro**  
12:00–23:00  
Итальянская ул. 2  
Italyanskaya str. 2  
bistro.askaneli.rest

**Nino**  
Вт–Вс // 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  
restaurantarkhun.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

**Bellevue**  
Вт–Вс // Tue–Sun  
15:00–23:00  
Наб. реки Мойки 22  
Moika river emb. 22

**Terrassa**  
Пн–Пт // Mon–Fri  
11:00–1:00  
Сб–Вс // Sat–Sun  
12:00–1:00  
Казанская ул. 3А  
Kazanskaya str. 3A  
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  
Крестовский пр. 21 лит Б  
Krestovskiy pr, 21 B  
illago.ru

**Percorso**  
Вт–Вс // 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–Вс // 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–Вс // 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**  
10:00–23:00  
Большая Конюшенная ул. 27  
Bolshaya Konushennaya str. 27  
goosegoose.ru

**Salone pasta&bar**  
Вс–Чт // Sun–Thu  
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. 16A  
voxresto.ru

**Da Manu**  
12:00–0:00  
Большая Морская ул. 36  
Bolshaya Morskaya str. 36  
probka.org

**Mina**  
Пн–Пт // Mon–Fri  
9:00–0:00  
Сб–Вс // 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**  
Вс–Чт // Sun–Thu  
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–Вс // 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–Вс // Tue–Sun  
11:00–0:00  
10:00–0:00  
Большая Зеленая ул. 23а  
Bolshaya Zelenina str. 23a  
gardenpetersburg.com

**Recolte**  
Вс–Чт // Sun–Thu  
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**  
Вс–Чт // Sun–Thu  
10:00–0:00  
Пт–Сб // Fri–Sat  
10:00–2:00  
Рубинштейна ул. 13  
Rubinstein str. 13  
hunt.restaurant

**Тартарбар / Tartarbar**  
Вс–Чт // Sun–Thu  
13:00–0:00  
Пт–Сб // Fri–Sat  
13:00–1:00  
Виленский пер. 15  
Vilenskiy ln. 15  
tartarbar.ru

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

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

**Minerals**  
Вс–Чт // Sun–Thu  
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–Вс // 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**  
Вс–Чт // Sun–Thu  
11:00–0:00  
Пт–Сб // Fri–Sat  
11:00–1:00  
Лактинская 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

<b>SAVIV</b>	
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 Конюшенная ул. 9	
Bolshaya Konushennaya str. 9	
saviv.ru	

<b>Сосоcо bistro</b>	
9:00–23:00	
Наб. Адмиралтейского канала 2	
Admiralteysky canal emb. 2	
cococodelivery.ru	

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

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

## Европейская кухня European Cuisine

<b>Mercado del Sol</b>	
Вс–Чт // Sun–Thu	
13:00–23:00	
Пт–Сб // Fri–Sat	
13:00–1:00	
Белинского ул. 5	
Belinskogo str. 5	

<b>The Sizzle</b>	
Вс–Чт // Sun–Thu	
9:00–0:00	
Пт–Сб // Fri–Sat	
9:00–1:00	
Рубинштейна ул. 23	
Rubinstein str. 23	
sizzle.rest	

<b>Раме</b>	
Пн–Сб // Mon–Sat	
13:00–23:00	
Вс // Sun	11:00–23:00
Наб. реки Мойки 3	
Moika river emb. 3	
dreamteam.fm	

<b>Раме</b>	
Пн–Сб // Mon–Sat	
13:00–23:00	
Вс // Sun	11:00–23:00
Наб. реки Мойки 3	
Moika river emb. 3	
dreamteam.fm	

<b>Раме</b>	
Пн–Сб // Mon–Sat	
13:00–23:00	
Вс // Sun	11:00–23:00
Наб. реки Мойки 3	
Moika river emb. 3	
dreamteam.fm	

<b>Кузня / Kuznya House</b>	
Вс–Чт // Sun–Thu	
10:00–23:00	
Пт–Сб // Fri–Sat	
10:00–6:00	
Наб. Адмиралтейского канала 2	
Admiralteysky canal emb. 2	
kuznyahouse.com	

<b>Lou Lou</b>	
Вс–Чт // Sun–Thu	
9:00–0:00	
Пт–Сб // Fri–Sat	
9:00–2:00	
Вязовая ул. 8	
Yuazovaya str. 8	
spb.loulou.rest	

<b>FLOR</b>	
Вс–Чт // Sun–Thu	
10:00–23:00	
Пт–Сб // Fri–Sat	
10:00–1:00	
Рубинштейна ул. 14	
Rubinstein str. 14	
florspb.ru	

<b>Avocado Queen</b>	
Вс–Чт // Sun–Thu	
9:00–23:00	
Пт–Сб // Fri–Sat	
9:00–0:00	
Итальянская ул. 17	
Italyanskaya str. 21	

<b>Frantsuza Bistrot</b>	
Вс–Чт // Sun–Thu	
9:00–0:00	
Пт–Сб // Fri–Sat	
9:00–1:00	
Наб. Адмирала Лазарева 22	
Admirala Lazareva emb. 22	

<b>Juan</b>	
Вс–Чт // Sun–Thu	
13:00–1:00	
Пт–Сб // Fri–Sat	
13:00–2:00	
Восстания ул. 45	
Vosstaniya str. 45	
atelierfamily.ru	

<b>Mon Chouchou</b>	
10:00–23:00	
Караванная ул. 3/35	
Karavannaya str. 3/35	
monchouchou.ru	

<b>Grecco</b>	
Пн–Вт // Mon–Tue	
10:00 – 23:00	
Ср–Вс // Wed–Sun	
10:00–0:00	
Рыбацкая ул. 2	
Rybatetskaya str. 2	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
13:00–0:00	
Казанская ул. 3	
Kazanskaya str. 3	

<b>Mio Bistrot Bar</b>	
------------------------	--

# St. Petersburg Digest

Санкт-Петербург // St. Petersburg

## Отели // Hotels

Hotel Lion Palace St. Petersburg	Hotel Astoria St. Petersburg	Welton Club Hotel & Apartments
Lotte Hotel St. Petersburg	Taleon Imperial Hotel	St Regis Nikolskaya Hotel
SO/ St. Petersburg	Domina Hotel St. Petersburg	1715 Duplex Hotel
Belmond Grand Hotel Europe	Wynwood	KRAVT Nevsky Hotel & Spa
Wavelberg Hotel St. Petersburg	Tsar Palace Luxury Hotel & SPA	Albora Hotel

## Рестораны // Restaurants

Mina	Петров-Водкин	UVA	Paseo del Prado
La Crevette	Банщики	Settlers	Charlie
Jerome	Северянин	Ante Seafood & Bar	Fresa's
Sea Signora	Палкин	Забыли сахар	Русская рюмочка №1
Ginza	Syrovarnya	Vakh	Stroganoff Steak House
Sunday Ginza	Mercado del Sol	The Moon	Stroganoff Bar & Grill
Мансарда	Grecco	Cafe Claret	Naia
Terrassa	Commons	FLOR	Rico
Рибай	Avocado Queen	MEMO	Hunt
The Repa	Eclipse	Animals	IL Lago
Наша dacha	Probka	Figata	Sixty Four
prof. FREUD	В чаще	Наследники	

## Бары и клубы

На Вина! Петроградская	Old Whale Pub	Esenin	YVE
---------------------------	---------------	--------	-----

## Прочее // Others

Птицы	Outlet Village Pulkovo	Jacardi Paris Krestovsky
Kruch	Новая Голландия	Monochrome
Школа Masters	Севкабель порт	Escada Grand Palace
Masters bookstore	My Organic Shop	Boss Grand Palace
Park by Osipchuk на Фонтанке	Prive7 Beauty Express Saint Petersburg	
Park by Osipchuk на Мойке	Студия Kuppertsbusch	
Park by Osipchuk на кан. Грибоедова		

Москва // Moscow

MOSS Hotel Moscow	St Regis Nikolskaya Hotel
-------------------	---------------------------

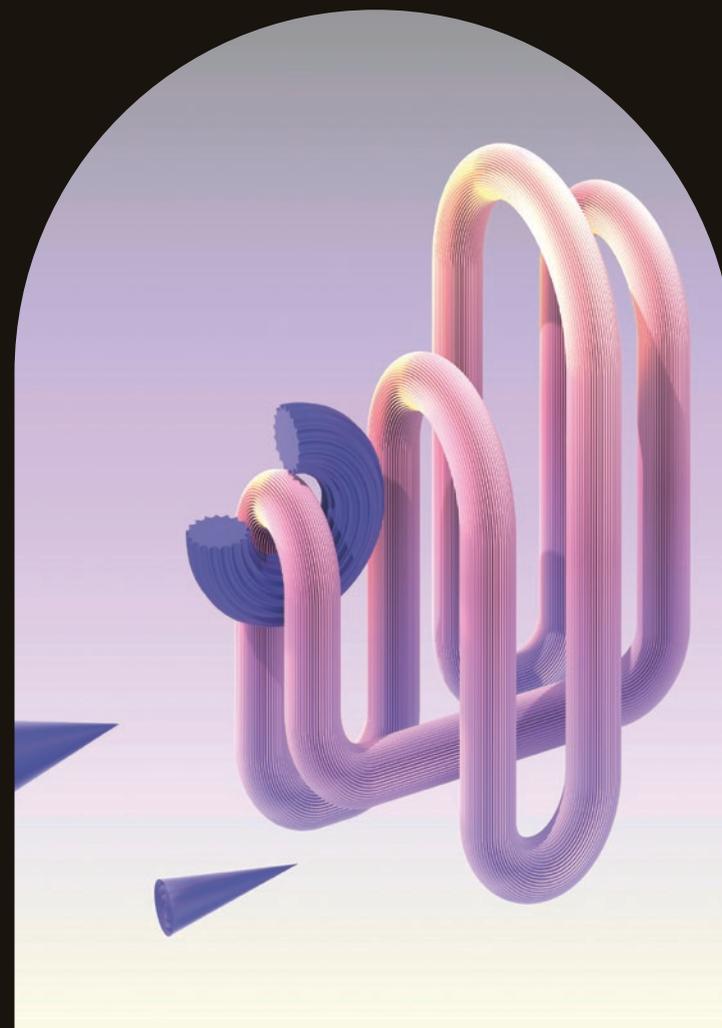
Башня ОКО

BIRDS
Ruski
Peshi
White Rabbit
Wine & Crab
Rico
My bistro
Cream Soda
Bardot

Школа Masters

галерея цифрового искусства

# masters digital gallery



реклама | 18+

17 марта – 17 апреля

## ЛИМИНАЛЬНЫЙ АТТРАКЦИОН

выставка Степана Терещенко  
в masters digital gallery

Санкт-Петербург, ул. Барочная, д.6, стр. 1

mastersdigital.art

# OUTLET VILLAGE

BELAYA DACHA • PULKOVO

BABOCHKA OUTLET • BOSCO OUTLET • CHARUEL • COCCINELLE  
FURLA • KARL LAGERFELD • MARC O'POLO • MAJE  
NEW BALANCE • PHILIPP PLEIN • PATRIZIA PEPE  
PINKO • SANDRO • VAN LAACK • ТЕХНОПАРК  
12STOREEZ • ЭКОНИКА