



St. Petersburg Digest

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

II (XVII) • ЛЕТО // ЛЕТО 2023



RU

АЛИСА БОХА, ВЛАДИМИР КОШЕВОЙ,
АННА ЯЛОВА, ИВАН КОРНЕЕВ

ЧТО ПИЛИ В МОДНОМ
ПЕТЕРБУРГЕ XIX ВЕКА

КУРС НА СВЕЖЕСТЬ. ЛЕТНИЕ НОВИНКИ
В РЕСТОРАНАХ ПЕТЕРБУРГА

EN

ALISA BOHA, VLADIMIR KOSHEVOY,
ANNA YALOVA, IVAN KORNEEV

WHAT THEY DRANK IN TRENDY
19TH CENTURY ST. PETERSBURG

FRESH WAY. SUMMER NOVELTIES
IN ST. PETERSBURG RESTAURANTS



ODYSSEY
YACHT



@ODYSSEYACHT

+7 911 925 0334
info@urbanyacht.ru
Причал: Наб.Мойки 56

Реклама 18+

BRONKA FASHION

СЕТЬ МОНОБРЕНДОВЫХ БУТИКОВ

BRONKAFASHION.RU

8 800 505 58 58

ZILLI

CANALI
1934

Kiton



Santoni

Реклама 18+



SPB.D СОДЕРЖАНИЕ // CONTENTS

Город // City	Слово психологу	A note from the psychologist	6
	Летняя загородная резиденция	Summer country residence	8
Travel // Путешествия	Выходные в Москве	Weekend in Moscow	14
Мода // Fashion	Алиса Боха	Alisa Boha	20
	Культурный срез	Cultural Cut	28
	Гид по нашим	Russian brands style guide	32
Музеи // Museums	Анна Ялова	Anna Yalova	34
	ОТМА и Алексей	OTMA and Alexei	44
	Русский стиль в искусстве	Russian Style in Art	45
	Вдохновленные классикой	Inspired by Classics	46
	☰ Афиша. Сцена	What's on. The Stage	48
Театр и музыка Theatre & Music	Владимир Кошевой	Vladimir Koshevoy	50
	«Звезды белых ночей» в Мариинском театре	<i>Stars of the White Nights</i> at the Mariinsky	60
	Заккрытие концертного сезона Петербургской филармонии	The Season Draws to a Close at the St Petersburg Philharmonia	61
Театр. Драма // Theatre & Drama	«Обыкновенная история» Романа Кочержевского	<i>An Ordinary Story</i> by Roman Kocherzhevsky	62
	«Преступление и наказание». По-японски	<i>Crime and Punishment.</i> Japanese Style	63
	«Чайка» в Александринском	<i>Seagull</i> in Alexandrinsky	64
Персона // Persona	Иван Корнеев	Ivan Korneev	66
Рестораны и бары Restaurants & Bars	Курс на свежесть	Fresh way	72
	Чай по Достоевскому	Dostoevsky style tea	74
	Что пили в модном Петербурге XIX века	What they drank in trendy 19th century St. Petersburg	78
	5 лет	5 years anniversary	82



ООО «Фэшн Плюс» 108841, г. Москва, г. Троицк, ул. Нагорная, 5, эт. подвал, пом. 1/1, оф. 2. ОГРН 103746485447

реклама

Невский проспект, 156

Бутик французского женского белья, купальников
и одежды для отдыха



@lisecharmel

St. Petersburg Digest

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

XVII • ЛЕТО // ЛЕТО 23

СПБ.Д

Главный редактор
Ирада Михайлова
irada@spbdigest.ru

Шеф-редактор
Динара Белоус

Представитель издания по Москве
Инна Белоус

Редакция
Евгений Кожухов
Александр Мануйлов
Наталья Емельяненко
Екатерина Пеплер
Кристина Карева

Переводчики
Люба Донская
Екатерина Пеплер

Корректор
Елена Жаринова

Макет
Ян Зарецкий

Дизайн
Ян Зарецкий
Юлия Прописнова
Виктория Сибирцева

Над номером работали
Ольга Качалова

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

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

Translators
Lyuba Donskaya
Ekaterina Pepler

Proofreading
Elena Zharinova

Layout
Yan Zaretsky

Design
Yan Zaretsky
Julia Propisnova
Viktoria Sibirtseva

Contributors
Olga Kachalova

О журнале
“St. Petersburg Digest” № 02 (17) 2023 г.
Дата выхода в свет 8 июня 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, Bad Russian

Les Clefs d'Or Russia



Обложка // Cover



Фото на обложке // Cover Photo
Мраморная лестница
Гатчинского дворца
Marble Staircase
in the Grand Gatchina Palace

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-2265

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.



Реклама 18+

TETTO

ITALIAN BISTRO

ПАНОРАМНОЕ
ИТАЛЬЯНСКОЕ
БИСТРО

БОЛЬШОЙ ПРОСПЕКТ ПС Д. 84
+7 (812) 614 63 14



Слово психологу

Текст Катерина Загускина
Text by Katerina Zaguskina

Когда я знакомлюсь с кем-то в поездке и говорю, что живу в Санкт-Петербурге, то неизменно слышу в ответ: «Какой прекрасный город, я бы очень хотел его посетить».

На что я всегда отвечаю:

— Конечно, стоит приехать. Но лучше на белые ночи. Например, в июне. Каждый, кто прожил в северной столице хотя бы год, знает точно: Петербург летом и зимой — два кардинально разных города. Романтичный юноша с душой нараспашку с наступлением первых заморозков превращается в благородного, но меланхоличного, а местами и весьма сварливого старика. Однажды мы с маленькой дочерью читали в детской, и, отвлекшись от книги, я повернулась к окну: «Правда же, у тебя прекрасный вид из комнаты?» — «Да, но не очень». — «А что тебе не нравится?» — «Небо забыли покрасить».

Ребенок точно подметил то, о чем я размышляла уже давно. Даже мне как коренной петербурженке было сложно принять долгое, порой по несколько месяцев, отсутствие в городе солнца. Однако с тех пор как я глубже погрузилась в изучение психологии и, естественно, самой себя, молочно-белое небо над головой перестало выглядеть как препятствие к полноценной жизни, превратившись в чистое полотно, на котором можно нарисовать все что угодно. Предполагаю, что и большинство творцов, которых подавали миру Петербург, сознательно или интуитивно воспринимали климат города подобным образом. Не столь важно, затянута небо плотной пеленой облаков или демонстрирует редкое для нашего города природное явление под названием солнце — для душевного настроения гораздо большее значение имеют мысли и чувства человека и то, насколько он способен с ними контактировать. Вопреки культурному стигмату о «негативных» эмоциях, психология уже признала: сами по себе чувства не имеют коннотации, все дело в готовности знакомиться со своим внутренним миром и быть к нему отзывчивым, не пуская все на самотек. Тогда, как жителям южных регионов витамин D в качестве природного антидепрессанта предоставляет дополнительные ресурсы для решения внутренних задач, Петербург дает каждому возможность ближе познакомиться не только с шедеврами исторического наследия, но и с собственным внутренним миром. Тренировка метеоустойчивости здесь хороша как сама по себе, так и расширением способностей в других сферах жизни, позволяя, к примеру, оставаться стабильным и продолжать слышать свой внутренний голос даже в центре шумной толпы. На фоне белого холста петербургского неба у каждого появляется возможность создать внутри себя то, что не только духовно обогатит его самого, но и найдет проявление в окружающем мире, став настоящим произведением искусства.

A note from the psychologist

Whenever I get chatting to someone on a trip and say that I'm from St Petersburg, the reaction is always the same: "What a beautiful city, I would love to visit!". To which I say, "of course, it's worth visiting. But it's better to come for the white nights, in June, for example".

Anyone who has lived in the northern capital for at least a year knows that Petersburg in the summer and Petersburg in the winter are two radically different cities. With the onset of the first frost, a romantic young man with an open soul turns into a noble, yet melancholic, and in some ways grumpy old man.

One day I was reading with my little girl in her playroom, I got distracted from the book and turned to the window: "You have such a wonderful view from your room, don't you?"

"Yes, but not really"

"What don't you like?"

"They forgot to colour in the sky"

The child accurately highlighted what I'd been thinking about for a long time. Even for me, who was born and bred in Petersburg, it was hard to accept the extended absence of the sun in the city, an absence which sometimes lasts months. However, since I have delved deeper into the study of psychology and, of course, myself, the milky white sky above my head no longer resembles an obstacle to living life fully and has turned into a blank canvas on which you can draw anything you like. I suppose that most of the creative greats which St Petersburg gave to the world consciously or intuitively perceived the city's climate in a similar way. It's of no importance whether the sky is covered by a dense veil of clouds or whether we get a glimpse of the city's rare natural phenomenon, known as the sun; the mood, thoughts and feelings of a person and how they are able to tune into them are much more important. Contrary to the cultural stigma around "negative" emotions, psychology has already recognised that feelings themselves have no connotations, it's all about the willingness to get to know your own emotional landscape and be responsive to it, not allowing for things to slide. While the natural antidepressant vitamin D provides residents of the southern regions with additional resources for solving personal problems, St Petersburg gives everyone the opportunity to get to know, not only the masterpieces of historical heritage, but also their own emotional world. Weather resistance training is good in itself here, but it's also a tool for expanding skills in other areas of life, such as allowing you to remain stable and continue to hear your inner voice even in the middle of a noisy crowd.

Against the backdrop of the white canvas of the St Petersburg sky, everyone has the opportunity to create within themselves something that will not only enrich them spiritually but will also appear as manifestations in the world around them, thus creating a real-life work of art.



Летняя загородная резиденция Summer country residence

Культурного и активного отдыха для всей семьи

Загородный клуб «Ленинское» открыл свои двери в конце прошлого года и стал настоящим оазисом семейного отдыха в Курортном районе, возрождая и преумножая традиции этих мест.

Фото Валентин Блох
Гафер Александр Огурцов
Продюсер Константин Русских
Ассистент Алексей Галенин
Волосы Маргарита Прокопьева, Park by Osipchuk
Мейкап Анна Смирнова
Одежда Bogner, Jacadi
Место Загородный клуб «Ленинское»

A cultural and active holiday for the whole family

Country club “Leninskoye” opened its doors at the end of last year and became a real family holiday oasis in the Kurortny district, reviving and adding to the traditions of these places.

Photo by Valentin Blokh
Gafer Alexander Ogurtsov
Producer Konstantin Russkikh
Assistant Alexey Galenin
Hair Margarita Prokopieva, Park by Osipchuk
Make-up Anna Smirnova
Clothing Bogner, Jacadi
Venue Leninskoye Country Club

Именно здесь, в Курортном районе, более века назад зародилась культура неспешной загородной жизни, именно в эти края подальше от шумного летнего города стремилась петербургская интеллигенция. Здесь читали свои стихи Саша Черный и Игорь Северянин, выступали известные артисты и деятели искусств, собирая вокруг себя самую взыскательную публику. Знаменитости блистают здесь и сегодня: загородный клуб Ленинское уже подарил своим гостям выступления Эдварда Радзинского, Ксении Раппопорт и Полины Осетинской, Даниила Спиваковского и Сергея Дебизева.

В Ленинском не только возрождают традиции культурного отдыха, но и создают новые ценности, созвучные сегодняшнему дню. В XXI веке забота о здоровье, гармоничное развитие тела и души стали неотъемлемой частью нашего образа жизни. Так, в Загородном клубе Ленинское объединили культурный отдых с многообразием спортивных возможностей, обеспечивая комплексную заботу о человеке — его физической форме и эмоциональном состоянии.

В спортивном аспекте Ленинского также не обошлось без больших и ярких звезд.

Гостей клуба тренируют мастера спорта международного класса, чемпионы России и Европы, легенды большого спорта.

Каждую субботу в клубе проходят мастер-классы по хоккею с экс-игроками СКА Валерием Покровским и Кириллом Сафроновым. Мы поговорили с Кириллом о том, что он больше всего ценит в клубе, в чем его уникальность и какие в Ленинском возможности для семейного отдыха.

It was here, in the Kurortny district, that the culture of slow country living was born more than a century ago. It was these parts, away from the noisy summer city, that the St. Petersburg intelligentsia sought. Sasha Cherny and Igor Severyanin read their poems here, well-known artists and creatives performed here, gathering around them the most demanding audience. Celebrities shine here even today — the country club Leninskoye has already presented its guests with performances by Edward Radzinsky, Ksenia Rappoport, Polina Osetinskaya, Daniil Spivakovsky and Sergey Debizhev. Leninskoye not only revives the traditions of cultural holidays, but also creates new values that are in tune with today. In the 21st century, looking after oneself and the harmonious growth of body and soul has become an integral part of our lifestyles, so Leninskoye Country Club has combined cultural holidaymaking with various sport opportunities, providing good care for your physical and emotional wellbeing.

When it comes to sports at Leninskoye, there are big and bright stars. Guests of the club are trained by masters of sports of world-class level, champions of Russia and Europe, legends of sport.

Every Saturday the club hosts ice hockey master classes with former SKA players Valery Pokrovsky and Kirill Safronov. We talked with Kirill about what he appreciates most at the club, what makes it unique, and what opportunities Leninskoye has for family holidays.

The fresh breeze from the shores of the Gulf of Finland, the meditative murmur of a stream and the resinous smell of coniferous forests have that invisible power that gently and imperceptibly disconnects us from the



ЛК

ЛЕНИНСКОЕ
ЗАГОРОДНЫЙ КЛУБ





Свежий бриз с берегов Финского залива, медитативное журчание ручья и смолистый запах хвойного леса обладают той невидимой силой, которая мягко и незаметно отключает от городской суеты и очищает ум от суетливых мыслей.

«Честно говоря, эти места ассоциируются у меня с детством, — говорит Кирилл Сафронов. — У моего деда, ветерана Великой Отечественной войны, была дача неподалеку в Солнечном, где я проводил все лето в юности. Поэтому сегодня я с огромным удовольствием приезжаю сюда».

Не только сам Кирилл Сафронов, но и его семья — частые гости в Ленинском.

К.С.: «Мои хоккейные мастер-классы с удовольствием посещают и дети, и взрослые, для некоторых это стало своеобразным семейным ритуалом — проводить каждый выходной со мной на льду. И, конечно, я сам не мог не проникнуться теплой (несмотря на лед) атмосферой клуба, его неповторимой энергетикой и отношением заботы и причастности к каждому гостю — и взрослому, и совсем юному. Прочувствовав все это сам, я показал Ленинское всей своей семье. Мы возвращаемся сюда снова и снова, и нас встречают, как старых добрых друзей».

Для семейного отдыха в клубе предусмотрено многое: тренировки для детей любого возраста, площадки для командных видов спорта, уютный кинозал, детские творческие мастер-классы и игровая комната с внимательными и чуткими педагогами, которые будут рады занять малышей, пока родители уделяют время себе.

Взрослым тоже скучать не придется — звезды спорта в Ленинском «светят» не только на льду. Игре в бильярд можно поучиться у Ольги Миловановой, шестикратной чемпионки мира по пирамиде, познать техники мастеров боевых искусств и дыхательных ката у Марины Павлюк, призера кубка мира по Окинава каратэ, обладательницы 4 Дана по Окинава Гадзю-рю, а в тренажерном зале гостей приводит в форму Светлана Бельцева, двукратная чемпионка России по бодифитнесу.

hustle and bustle of the city and clears the mind of pernickety thoughts. “Honestly, these places are associated with my childhood,” says Kirill Safronov: “My grandfather, a veteran of the World War II, had a dacha nearby in Solnechny, where I spent whole summers in my youth. That is why today I come here with great pleasure.”

It’s not just Kirill Safronov himself who is a frequent guest at Leninskoye, but his family too. K.S.: “My hockey master classes are attended by both children and adults with pleasure, for some it has become a kind of family ritual, spending every weekend with me on the ice. And, of course, I myself could not help but feel the warm (despite the ice) atmosphere of the club, its unique energy and the attitude of care and involvement towards each guest, both to adults and very young children. Having felt all this myself, I showed Leninskoye to my whole family. We come back here again and again and are greeted like good friends.”

The club offers a lot for family holidays: training for children of any age, playgrounds for team sports, a cozy cinema hall, children’s creative workshops and a playroom with attentive and sensitive teachers who will be happy to entertain the kids while parents take time for themselves.

Adults will not be bored either — sports stars in Leninskoye “shine” not only on ice: you can learn how to play billiards with Olga Milovanova, a six-time world champion in the Russian pyramid; learn the techniques of martial arts masters and breathing kata with Marina Pavlyuk, winner of the Okinawa Karate World Cup, holder of 4th Dan in Okinawa Gaju-ryu; and in the gym, guests are helped to get in shape with Svetlana Beltseva, two-time champion of Russia in body fitness.

K.S.: “For me, the family format of the club is especially important, it allows you to spend quality time together and allows to share interests when necessary”. And the need will certainly appear, because the club exceeds all expectations: yoga with a view of the forest, Pilates on the latest reformers or a massage session performed by experienced masters. You will want to discover all these activities for yourself gradually, so those

К.С.: «Для меня особенно важен семейный формат клуба, который позволяет качественно проводить время вместе и разделить по интересам, когда в этом есть необходимость». А необходимость непременно появится, ведь предложение клуба превосходит любые ожидания: йога с видом на лес, пилатес на новейших реформерах или сеанс массажа в исполнении опытных мастеров — все эти активности хочется открывать для себя постепенно. Поэтому те, кто хоть раз приехал в «Ленинское», становятся друзьями клуба надолго.

Жемчужина «Ленинского» — ледовая арена, которая работает круглый год. Возможность покататься летом на коньках — теперь вполне доступная экзотика Курортного района. Опытные или начинающие хоккеисты и фигуристы по достоинству смогут оценить высококлассный лед и профессиональные тренажеры для отработки ударов по воротам.

К.С.: «Я некоторое время жил в Северной Америке и играл там в хоккей на самых профессиональных аренах. Но мало где я встречал лед такого качества. К слову, качество ледового покрытия отметил не только я. Моя средняя дочь занимается фигурным катанием и тоже по достоинству оценила арену клуба, теперь на лед в «Ленинском» ходим всей семьей».

Основательный подход к спортивным площадкам присущ не только ледовой арене. Все локации рассчитаны на тренировки и игры профессиональных спортсменов, хотя для того чтобы приезжать в «Ленинское», спортсменом быть совсем не обязательно. Тем, кому больше по душе спокойный отдых, вкусная еда и созерцание прекрасного, Ленинскому есть что предложить. Культурная программа клуба поражает воображение: здесь проходят камерные спектакли, закрытые кинопоказы с режиссерами, лекции по искусству, творческие вечера и музыкальные винные дегустации.

Кормит гостей Ленинского ресторан Il Lago Repino — младший брат любимого петербуржцами Il Lago на Крестовском. Все культурные и музыкальные проекты, которые регулярно проходят в клубе, сопровождаются специально разработанным меню от шефа, позволяя гостям ощутить полную гамму приятных впечатлений. Встречи с друзьями станут здесь особенно теплыми.

К.С.: «Многие мои друзья живут в этом районе, и «Ленинское» стало нашим местом встречи, где мы вместе можем заняться спортом или выпить прекрасный кофе. Да, не только лед, но даже кофе здесь отменный!»

С Ленинским не хочется расставаться! Продлить радость отдыха можно в элегантных дизайнерских виллах клуба. Остаться на выходные с семьей или провести здесь пару недель отпуска, начать утро с йоги у ручья, наполниться энергией от хорошей тренировки, расслабиться на массаже или процедуре красоты от звездного Buro. Beauty и, конечно же, насладиться высокой кухней ресторана Il Lago Repino.

Лето — лучшее время, чтобы много и с удовольствием отдыхать на природе, заботиться о себе и разделять моменты счастья с близкими и любимыми. И Загородный клуб «Ленинское» щедро дарит своим гостям наилучшие возможности для такого физКУЛЬТУРного отдыха.

who have come even just once to Leninskoye, become friends of the club for a long time.

The pearl of Leninskoye is an ice arena that is open all year round. The opportunity to go ice skating in the summer is now quite an exotic attribute of the Kurortny district. Experienced or novice ice hockey players and figure skaters will appreciate the high-quality ice and professional simulators for practicing shots at goal.

K.S.: “I lived in North America for a while and played hockey in the most professional arenas there. But I have seen few places with ice of this quality. It’s worth noting, it’s not just me who noticed the quality of the ice — my middle daughter figure skates and also appreciated the club’s arena, now the whole family goes on the ice in Leninskoye.”

A serious approach to sports grounds is taken not only in the ice arena — all locations are designed for training and games of professional athletes, although it is not at all necessary to be an athlete in order to come to Leninskoye. For those who prefer a relaxing holiday, delicious food and the contemplation of beauty, Leninskoye has something to offer. The club’s cultural program is amazing — there are chamber performances, private film screenings with directors, art lectures, creative evenings and musical wine tastings.

Il Lago Repino restaurant serves food to the guests of Leninskoye, it’s the younger brother of Il Lago on Krestovskyy Island, a favourite among Petersburg locals. All cultural and musical projects that regularly take place in the club are accompanied by a specially designed menu from the chef, allowing guests to experience the full range of pleasant experiences. Meeting with friends will be especially lovely here.

K.S.: “Many of my friends live in the area, and Leninskoye has become our meeting place, where we can play sports together or have great coffee. Yes, not only the ice, but even the coffee is excellent here!”

I don’t want to leave Leninskoye! You can extend the joy of your holiday in the club’s elegant designer villas. Stay for a weekend with the family or spend a couple of weeks on holiday here, start the morning with yoga by the stream, energize with a good workout, relax with a massage or beauty treatment from the stellar Buro. Beauty salon and, of course, enjoy the gourmet cuisine of Il Lago Repino restaurant.

Summer is the best time to have a lot of fun and to relax in nature, take care of yourself and share moments of happiness with loved ones. And the Country Club Leninskoye generously gives its guests the best opportunities for such a physio-cultural holiday.

SPB.D

СПБ.Д

Выходные в Москве Weekend in Moscow

Главные культурно-гастрономические впечатления от столицы за пару дней

The main cultural and gastronomic impressions of the capital in a couple of days

Что смотреть // What to watch

«Век графики. От Казимира Малевича до Олега Кудряшова» — так называется выставка, которая открылась в Новой Третьяковке на Крымском Валу в конце мая. Проект демонстрирует, какими произведениями графики XX–XXI века пополнилась коллекция музея за последние 20 лет. Экспозиция разделена по десятилетиям, здесь представлены как школы, так и творчество отдельных художников. Особого внимания заслуживают произведения лидеров русского авангарда: Казимира Малевича, Александра Родченко, Варвары Степановой, Владимира Фаворского, Константина Истомина и их последователей.

К завершению театрального сезона Константин Богомолов выпустил премьеру в Театре на Бронной. Спектакль «Вероника» по пьесе Виктора Розова «Вечно живые» — это история о молодых людях, которые в начале своего пути сталкиваются с ужасом войны. Они еще почти дети, но уже встретились с первыми страшными вызовами. Сложная и героическая эпоха становится фоном частной жизни, которая вмещает в себя все: трагическую любовь, подвиг, предательство, гибель и возрождение к новой жизни. Спектакль идет 9 и 17 июня.

“Age of graphics. From Kazimir Malevich to Oleg Kudryashov” is the name of the exhibition that opened in the New Tretyakov Gallery on Krymsky Val at the end of May. The project demonstrates what works of graphics of the 20th–21st centuries have replenished the museum’s collection over the past 20 years. The exposition is divided into twenty years, both schools and works of individual artists are presented here. The works of the leaders of the Russian avant-garde deserve special attention: Kazimir Malevich, Alexander Rodchenko, Varvara Stepanova, Vladimir Favorsky, Konstantin Istomin and their followers.

By the end of the theatrical season, Konstantin Bogomolov released a premiere at the Theater on Bronnaya. The play “Veronica” based on the piece “Forever Alive” by Viktor Rozov is a story about young people who, at the beginning of their life journey, face the horror of war. They are still almost children, but have already met the first terrible challenges. A difficult and heroic era becomes the background of private life, which contains everything: tragic love, heroism, betrayal, death and rebirth to a new life. The performance is on June 9 and 17.



Где поесть // Where to eat

White Rabbit

Флагманский проект альянса WRF ресторан White Rabbit давно стал гастрономической визиткой Москвы и не случайно. Дуэт шефа Владимира Мухина и ресторатора Бориса Зарькова сумел создать ресторан-праздник с настоящей гастрономической сказкой. Русская кухня здесь представлена во всем ее изобилии, причем переосмыслена и подана в соответствии с новейшими трендами. Каждое блюдо наполнено тайными смыслами, историями и неразрывно связано с русскими традициями. Высокая кухня White Rabbit в 2021 году была удостоена звезды красного гида MICHELIN.

The flagship project of the WRF alliance, the White Rabbit restaurant has long been a gastronomic hallmark of Moscow, and for good reason. The duo of chef Vladimir Mukhin and restaurateur Boris Zarkov managed to create a holiday restaurant with a real gastronomic fairy tale. Russian cuisine is presented here in all its abundance, and rethought and served in accordance with the latest trends. Each dish is filled with secret meanings, stories and is inextricably linked with Russian traditions. White Rabbit haute cuisine has been awarded a MICHELIN Red Star in 2021.



Гвидон

Еще один сказочный проект WRF ресторан «Гвидон», в котором основой меню стали морепродукты и свежая рыба, а содержанием — сюжет знаменитой сказки А. С. Пушкина. Так, золотые орешки с ядрами из чистого изумруда стали десертом, а в честь царя Салтана назвали коктейль. Желания здесь, почти как в сказке, исполняются мгновенно: для этого в аквариумах ресторана собраны средиземноморские устрицы, камчатские крабы, дальневосточные креветки и даже японская анадара.

Gvidon

Another fabulous WRF project is the Gvidon restaurant, in which the basis of the menu is seafood and fresh fish, and the content is the plot of the famous fairy tale by A.S. Pushkin. So, golden nuts with pure emerald kernels became a dessert, and a cocktail was named after Tsar Saltan. Here, almost like in a fairy tale, wishes are fulfilled instantly: for this, Mediterranean oysters, Kamchatka crabs, far Eastern shrimps and even Japanese anadara are collected in the restaurant’s aquariums.



Selfie

Selfie — ресторан авторской кухни шефа Анатолия Казакова. В 2022 году он стал обладателем звезды MICHELIN. Здесь знакомят гостей с локальными продуктами, география меню поистине уникальная — 15 регионов России, не считая зарубежных: мурманский палтус, сахалинские гребешки, камчатский краб, фермерская скорцонера, цветы цуккини, перцы подрон, сезонные ягоды и травы и многое другое. Благодаря открытой кухне гости могут наблюдать настоящий гастрономический театр, где раскрываются главные кулинарные тайны именитых поваров.

Selfie is a restaurant of chef Anatoly Kazakov’s author’s cuisine. In 2022, it was awarded with a MICHELIN star. Here guests are introduced to local products, the geography of the menu is truly unique — 15 regions of Russia, not counting foreign ones: Murmansk halibut, Sakhalin scallops, Kamchatka crab, farm scorzonera, zucchini flowers, podron peppers, seasonal berries and herbs and much more. Thanks to the open kitchen, guests can watch a real gastronomic theater, where the main culinary secrets of eminent chefs are revealed.



Wine and Crab

Wine and Crab на Никольской улице – всевозможные вариации на крабовую тему в уникальной локации, окруженной главными достопримечательностями столицы. Гурманы и ценители уникальных вин будут приятно удивлены разнообразием меню и барной карты. Крабовая котлета по-киевски или голубцы с крабом и даже ассорти крабовых конфет! Но если хочется альтернативы, то стоит взять плато из морепродуктов, сибаса или подкопченный палтус – они неизменно на высоте! Опытные сомелье будут рады подобрать достойное сопровождение к любому блюду.

Wine and Crab on Nikolskaya Street – you can find all kinds of variations on the crab theme in a unique location surrounded by the main sights of the capital. Gourmets and connoisseurs of unique wines will be pleasantly surprised by the variety of menus and bar menus. Crab Kiev cutlet or cabbage rolls with crab and even assorted crab candy! But if you want an alternative, then you should take a plateau of seafood, sea bass or smoked halibut – they are always on top! Experienced sommeliers will be happy to choose a worthy accompaniment to any dish.

Amber

Увлекательное путешествие по Японии можно совершить, не выезжая из Москвы. Дуэт шефов – Михаил Симонов и Андрей Каплунов – рассказывают гастрономические истории о традициях и культуре Японии в ресторане Amber. Предпочтения здесь отдают простым сочетаниям, чтобы ничто в блюде не отвлекало от главного – вкуса и качества продуктов. Raw блюда здесь готовят из охлажденной рыбы и морепродуктов со всего света, все горячие готовят на большом каustomном гриле в центре открытой кухни. Суши или сашими, роллы с тунцом и икрой морского ежа или с манго и авокадо – еда, по заветам японских шефов, – это язык, на котором повар говорит с гостями. В Amber этот язык быстро находит ключ к сердцу гостей.

СПБ.Д



A fascinating journey through Japan can be made without leaving Moscow. The duo of chefs – Mikhail Simonov and Andrey Kaplunov – tell gastronomic stories about the traditions and culture of Japan at the Amber restaurant. Preferences here are given to simple combinations, so that nothing in the dish distracts from the main thing – the taste and quality of the products. Raw dishes are prepared with chilled fish and seafood from around the world, all hot cooked on a large custom grill in the center of the open kitchen. Sushi or sashimi, rolls with tuna and sea urchin caviar or mango and avocado – food, according to the precepts of Japanese chefs, is the language in which the chef speaks with guests. In Amber, this language quickly finds the key to the hearts of the guests.

СПБ.Д



Ruski
RESTAURANT

ГЕОГРАФИЯ РОССИИ

II ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ
2023-2024

ПАЛЬМОВАЯ
ВЕТВЬ
РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

354 Restaurant Group
by Vasilchuki

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ
КАРТА РОССИИ

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СЕТ
ОТ ШЕФОВ ВЫ МОЖЕТЕ
ПОПРОБОВАТЬ В РЕСТОРАНЕ
RUSKI



МОСКВА-СИТИ,
БАШНЯ ОКО, 85 ЭТАЖ
RUSKI354.RU



МТС БАНК

BAIKAL PEARL
ПРИРОДНАЯ ВОДА ЖЕМЧУЖИНА БАЙКАЛА

SIBERIAN
EXPRESS

ЭКОНИВА
ЭКОНИВА
МОЛОКО, КОТОРЫМ МЫ ГОРДИМСЯ

PESHI

Одна из ярких гастрономических историй столицы

One of the capital's brightest gastronomic stories

12 лет назад на российском гастрономическом рынке появился бренд PESHI. За время существования проекта он рос, менялся вместе с тенденциями, но не изменял себе в качестве, высоком сервисе и добром, уважительном отношении к своим гостям, благодаря чему с каждым годом завоевывает все больше сердец жителей и гостей столицы.

Сегодня PESHI – объединение нескольких собственных крупных проектов: консьерж-служба PESHI Avia, служба кейтеринга, лавка PESHI с продукцией ресторана и партнеров, организация мероприятий под ключ и собственное изготовление кондитерских изделий любой сложности. Но его сердцем был и остается ресторан PESHI на Охотном ряду.

PESHI appeared on the Russian gastronomic scene 12 years ago. Since the project started, it has grown and followed trends to evolve, but it has not altered the quality, high level of service or its kind, respectful attitude towards guests. Thanks to this, every year it wins over more and more hearts of both the capital city's residents and visitors alike.

Today, the PESHI brand is the agglomeration of several of its own major projects: the PESHI Avia concierge service; the catering service; the PESHI shop with products from the restaurant and its partners. It also organises turnkey events and has its own range of various confectionery creations. But at the heart of everything is still the PESHI restaurant on Okhotnyy Ryad.



Ресторан располагается неподалеку от Красной площади. В уютном интерьере, выполненном в стиле ар-деко, продумана каждая деталь – от люстр в виде морских кораллов до тарелок, напоминающих ракушки. Однако ключевой особенностью ресторана являются практически неограниченные возможности по выбору блюд. Гости могут самостоятельно выбрать не только любой экземпляр из разнообразия обитателей подводного мира, но и способ его приготовления – севиче, сашими, карпаччо, тар-тар, а-ля планша, а-ля меньер, запекание в морской соли, во фритюре, с овощами, на пару. В меню ресторана устрицы, мидии, живые крабы, langoustes, осьминоги и, конечно же, свежая охлажденная рыба редких и диких пород.

Также для максимального комфорта гостей, пришедших с детьми, обустроена специальная детская комната, а для гостей, приехавших на личном автомобиле, действует программа бесплатной подземной парковки. В том же случае, если гость решит отметить важное для себя событие в стенах ресторана, команда возьмет на себя все организационные вопросы и создаст идеальное мероприятие под ключ в соответствии с пожеланиями гостя, а шеф-кондитер создаст невероятные авторские десерты и торт, подходящие концепции праздника.

В копилке достижений PESHI немало свершений: проект с достоинством, сохранением команды и своих друзей пережил все кризисы, тяготы пандемии и локдауна. Основательница бренда, ресторатор Елена Шевцова, сумела объединить превосходных специалистов, которым удалось успешно организовать множество ярких проектов, в том числе – обслуживание крупнейших всероссийских форумов. А в 2021 году ресторан PESHI получил высокое признание – он попал в первое издание Гиды MICHELIN в Москве!

The restaurant is a stone's throw from the Red Square. In the cosy Art Deco interior, every detail has been thoroughly thought through – from the chandeliers in the shape of corals to the plates resembling shells. Yet the key feature is the practically unlimited possibilities when it comes to choosing your dish. Guests not only have a choice of any manner of creatures from the underwater world: from oysters, mussels and live crabs to lobsters, octopus and, of course, rare and wild fresh chilled fish, but they can also choose the method of preparation: ceviche, sashimi, carpaccio, tartar, a la plancha, à la meunière, roasted in sea salt, deep fired, with vegetables, steamed.

For maximum comfort of guests with children, there's a specific playroom for the kids, and for those who have driven, there's a free underground car park. Additionally, if you decide to celebrate an important occasion at the restaurant, the team will take care of all the organising and create an ideal turnkey event in accordance with your wishes. The pastry chef will also create an incredible signature dessert and a cake befitting your celebration.

PESHI has many accomplishments in its piggy bank; the project has survived all crises with the same team and friends, overcoming the hardships of the pandemic and lockdown with dignity. The founder of the PESHI brand, restaurateur Elena Shevtsova, managed to bring together excellent professionals who succeeded in organising many fantastic projects, including waiting on at the largest Russian forums. And in 2021, PESHI restaurant received quite the recognition – it was included in the first edition of the MICHELIN Guide for Moscow!

СПБ.Д

СПБ.Д





АЛИСА БОХА ALISA BOHA

Текст *Динара Белоус*
Фото *Роман Горчаков*

Text by *Dinara Belous*
Photo by *Roman Gorchakov*

Год назад на Михайловской улице открылся бутик Monochrome. Созданный Алисой Бохой и ее мужем Николаем Богдановичем бренд завоевал сердца модников и крепко обосновался в гардеробах знаменитостей. Monochrome в Петербурге известен и умопомрачительными десертами в ресторане Marso Polo. Мы поговорили с музой и основательницей бренда Алисой Бохой о коллаборациях, детской одежде и, конечно, о северной столице.

A year ago, Monochrome boutique was opened on Mikhailovskaya Street. Created by Alisa Boha and her husband Nikolai Bogdanovich, the brand won the hearts of fashionistas and firmly established itself in the wardrobes of celebrities. Monochrome in St. Petersburg is also famous for its breath-taking desserts at the Marso Polo restaurant. We talked with the muse and founder of the brand, Alisa Boha, about collaborations, children's clothing and, of course, about the northern capital.



ДБ Алиса, вы долгое время работали стилистом, уже тогда мечтали о своём бренде?

АБ Моя работа стилистом началась случайно. Я была секретарем в редакции журнала Hello!, и главный редактор предложил мне просто попробовать поработать ассистентом стилиста. Моя «проба» длилась года два, после этого я уже работала в разных журналах и, если честно, думала об одежде так часто, что в качестве дела жизни производство одежды я не рассматривала. Я видела дизайнеров каждый день, понимала, что за красивой картинкой стоят нервы, бессонные ночи и работа большой команды. Поэтому о бренде я не думала.

ДБ Оверсайз давно завоевал наши сердца. Почему вы выбрали именно его своей стратегией?

АБ Знаете, когда мы начинали в 2016 году, все мои знакомые, которым мы показывали наш первый свитшот, спрашивали, что я буду делать, когда мода на оверсайз пройдет. Тогда это не было стратегией или хитрым расчетом, так же как и сейчас. Мы просто делаем то, что нравится нам самим.

ДБ Тогда кто ваша целевая аудитория?

АБ Наверное, за семь лет уже пора бы изучить свою целевую аудиторию, но мы до сих пор этого не сделали. Это совершенно разные люди: они разного возраста, у них разные интересы. Иногда они настолько непохожие, что я вообще с трудом понимаю, как мы смогли собрать всех этих людей вокруг себя.

ДБ Alisa, you have worked as a stylist for a long time, were you already dreaming of your own brand back then?

АБ My job as a stylist started by accident. I was a secretary at Hello! magazine, and the editor-in-chief suggested that I just try to work as a stylist's assistant. My "trial" lasted two years, after that I worked in various magazines and, to be honest, I thought about clothes so often that I did not consider the production of clothes as a career option. I saw designers every day, I understood that behind a beautiful picture there is stress, sleepless nights and the work of a large team. Therefore, I did not think about the brand.

ДБ Oversized clothing won our hearts a long time ago. Why did you choose it as your strategy?

АБ You know, when we started in 2016, all my acquaintances, to whom we showed our first sweatshirt, asked what I would do when the oversized fashion passed. Back then it was not a strategy or a cunning calculation, just as it is not now. We just do what we like ourselves.

ДБ Then who is your target audience?

АБ After seven years it would probably be time to study your target audience, but we still haven't done that. These are completely different people: they are of different ages, they have different interests. Sometimes they are so different that I can hardly understand how we manage to gather all these people around us.

ДБ Вас часто носят звезды. Можно ли сегодня развивать бренд без участия селебрити?

АБ Мне кажется, что влияние селебрити (в нашей стране) сильно преувеличено. Да, нам очень повезло, что я работала именно с известными людьми на этапе появления бренда. Но я знаю много примеров, когда и сами селебрити создавали бренды, но успеха это не принесло. Ошибочно думать, что если ты сделал одну вещь и ее надела звезда, то это победа. Мы каждый день стараемся удивить наших клиентов и себя тоже, постоянно меняем лекала, детали, делаем новые продукты. Очень часто бывает так, что сотрудничество «не с той» публичной личностью может и навредить бренду, поэтому работать со звездами не обязательно, если ты делаешь действительно качественный продукт. Звезды — это просто приятный бонус.

ДБ Вы сами называете Monochrome делом жизни. На какие компромиссы с собой приходилось идти?

АБ Самое приятное в моей работе, что на компромиссы с собой мне не приходится идти. Мы все делаем сами на свои деньги, мы никому ничего не должны, и это позволяет нам жить со своей совестью в полном согласии.

ДБ А легко работать в команде с мужем?

АБ Сейчас уже легко. Поначалу было сложно, мы очень часто влезали на чужую территорию. В основном всеми производственными процессами руководит

ДБ Stars often wear you. Is it possible to develop a brand today without the participation of celebrities?

АБ It seems to me that the influence of celebrities (in our country) is greatly exaggerated. Yes, we were very lucky that I worked with famous people at the brand emergence stage, but I know a lot of examples where celebrities themselves created brands, but this did not bring success. It is a mistake to think that if you made one thing and a star put it on, then this is a victory. Everyday we try to surprise our customers and ourselves too, constantly changing patterns, details, making new products. It often happens that cooperation with the "wrong" public figure can harm the brand, so working with stars is not necessary if you are making a really high-quality product. The stars are just a nice bonus.

ДБ You yourself call Monochrome a way of life. What compromises did you have to make with yourself?

АБ The best thing about my job is that I don't have to compromise with myself. We do everything ourselves with our own money, we owe nothing to anyone, and this allows us to live with our conscience in full harmony.

ДБ Is it easy to work in a team with your husband?

АБ Now it's easy. At first it was difficult, we very often climbed into each other's territory. Basically, all production processes are managed by Kolya (Nikolai Bogdanovich, ed. note), and I'm more of a muse — I'm designing things, shooting and everything that you see in the pictures.



Коля (Николай Богданович — сооснователь бренда Monochrome, прим. ред.), а я больше муза — занимаюсь дизайном вещей, съемками и всем тем, что вы видите на картинках.

ДБ Вы охотно идете на коллаборации с другими брендами. Например, с ресторанами, и это очень круто! Как вы выбираете партнеров?

АБ Мы не так уж охотно идем на коллаборации! Если бы вы знали, какое количество предложений нам поступает, то точно бы поняли, что мы самые неохотно идущие на контакт люди. Если мы с кем-то начали сотрудничать, то это только по огромной любви, значит, между нами действительно произошла химия. Других критериев нет.

ДБ Планируете ли вы экспансию на запад или хотите оставаться локальным брендом?

АБ У нас есть рабочий чат под названием «захват мира». Это ответ на вопрос?

ДБ Более чем исчерпывающий. Чем вы вдохновляетесь, создавая вещи?

АБ Некоторые дизайнеры, стилисты и просто творческие люди выкладывают невероятно красивые доски с мудбордами, где все идеально по цветам, в красивой рамочке. Я иногда ловлю себя на мысли, что их, наверное, вдохновляет какая-то симфония, прослушанная на лужайке у какого-нибудь музея. Каждый раз думаю потом, что со мной не так. Я вообще не умею жить так аккуратно и красиво. У меня царит полнейший хаос, пока еще даже нет офиса. Мы начали делать ремонт, и только спустя 7 лет работы у меня будет свой личный офис! Так что не знаю, честно говоря, что именно меня вдохновляет: просто моя жизнь и жизнь моей семьи — это самое ценное, что у меня есть. А музея любимого нет.

ДБ Помимо собственного производства, у вас есть партнеры, с которыми вы сотрудничаете. В частности, вышивку вам делает команда из Петербурга. Почему вы выбрали такой путь?

АБ Точно так же как и с коллаборациями, мы очень трепетно подходим к выбору партнеров. Нам важно, чтобы люди не просто как роботы выполняли поставленную задачу, а были бы с нами на одной волне. Это очень круто приезжать в Питер, например, на встречу с девочками из бюро Laces&Co и обсуждать вышивку, которую они восстанавливали и которая хранится в Эрмитаже. Это позволяет почувствовать свою причастность к истории и к чему-то великому. Это же круто. Нам не интересно просто делать на конвейере худи.

ДБ Сложно ли производить одежду в России, где почти нет своих материалов?

АБ Мне кажется, сложно производить в России не потому, что нет материалов, или пуговиц, или чего-то. У нас по сути все есть, просто надо уметь искать. Самое обидное, что у нас в целом глобально нет такой

ДБ You are willing to collaborate with other brands. For example, with restaurants, and this is very cool! How do you choose partners?

АБ We are not so willing to collaborate! If you knew how many offers we receive, you would definitely understand that we are the most reluctant people to make contact. If we start to cooperate with someone, then it is only out of great love, which means that there is real chemistry between us. There is no other criteria.

ДБ Do you plan to expand to the west or do you want to remain a local brand?

АБ We have a working chat called "taking over the world". Is this the answer to the question?

ДБ More than exhaustive. What inspires you when creating clothes?

АБ Some designers, stylists and simply creative people lay out incredibly beautiful mood boards, where everything is perfectly colour-coordinated and in a beautiful frame. Sometimes I catch myself thinking that they must be inspired by some kind of symphony heard on the lawn of some museum. And every time I think: what's wrong with me? I do not know how to live so neatly and beautifully. I'm in total chaos, I don't even have an office yet. We started to make repairs, and only after 7 years of work I will have my own personal office! So, to be honest, I don't know what inspires me exactly: it's just that my life and the life of my family is the most valuable thing I have. But there is no favourite museum.

ДБ In addition to your own production, you have partners with whom you cooperate. In particular, a team from St. Petersburg makes embroidery for you. Why did you choose this path?

АБ Just like with collaborations, we are very sensitive to the choice of partners. It is important for us that people are not just like robots performing the task, but are on the same wavelength as us. It is very cool to come to St. Petersburg, for example, to meet with the girls from the Laces & Co bureau and discuss the embroidery that they restored and which is stored in the Hermitage. This allows you to feel your "involvement" in history and in something great. It's cool. We are not interested in just making hoodies on the assembly line.

ДБ Is it difficult to produce clothes in Russia, where there are almost no local materials?

АБ It seems to me that it is difficult to produce clothes in Russia, not because there are no materials, or buttons, or whatever else. In theory, we have everything, you just need to be able to search. The most disheartening thing is that we do not have an industry globally in the production of clothing. They don't teach you how to sew, they don't teach you how to do something with your hands, but we have countless places where you can learn how to be a designer, stylist and blogger, but none of these people are able to sew on a button. Many people here want to earn a lot at once, but they don't really want to work. We all grew up on fairy tales about Eme-lya, about a goldfish and a squirrel that just gives you

индустрии, как производство одежды. У нас не учат шить, не учат делать что-то руками. Зато у нас есть бесчисленное количество мест, где тебя научат быть дизайнером, стилистом и блогером. Но никто из этих людей не в состоянии пришить пуговицу. Многие люди у нас хотят сразу много зарабатывать, но работать не очень хотят. Мы же все выросли на сказках про Емелю, про золотую рыбку и белку, которая просто так дает тебе изумруды. Понимаете, о чем я? Хотелось бы здесь иметь не материалы, а людей, готовых создавать что-то, а не просто зарабатывать.

ДБ Вы сделали детскую линию. Не все бренды на это решаются. Вам это легко?

АБ Если честно, я считаю, что мы пока детскую линейку не сделали. Мы пробуем, но пока как будто только для своих детей. Когда мы всерьез запустим детскую линейку, я буду встречать детей в нашей одежде так же часто, как встречаю взрослых. С детьми очень сложно: нас учат в школе, как дроби складывать, как найти подлежащее и сказуемое, но как в семье общаться или детей воспитывать, нас не учили. Если нет примера в жизни (если родители в разводе), то вообще непонятно, откуда брать пример семейной жизни. Поэтому с детьми нам сложно как в одежде, так и в вопросе воспитания. Хочется детям отдать самое лучшее, но иногда просто не знаешь как. Минутка философии. Не знаю, пока с детской линейкой не так гладко все получается. Но мы стараемся работать в этом направлении.

ДБ Год назад вы открыли бутик в Петербурге на Михайловской улице. Почему именно там?

АБ С Питером у нас какая-то нежная любовь случилась. Мы с мужем не можем уезжать вдвоем надолго, поскольку у нас двое детей. Можем позволить себе пару дней только. Самое красивое место, которое нам раньше было доступно, — это Питер. Мы сюда приезжали в маленький романтический отпуск. И решили, что пора уже приезжать по какой-то веской причине. Эту улицу выбрали не мы — место само нас выбрало. Мы останавливаемся всегда в Гранд отеле Европа — это место как будто из кино. Как-то раз мы случайно увидели, что прямо напротив сдается помещение. Мы вообще особенно не тянем с решениями, все делаем сразу, если что-то задумали. Вот так сложилось и с магазином. Мы хотели сохранить в нем настроение Питера, не привозить сюда частичку Москвы. Поэтому дизайнером этого интерьера стала Анастасия Хальчицкая, которая сделала много красивых интерьеров именно в северной столице. Мне кажется, когда заходишь в магазин на Михайловской, сразу понимаешь, что это место было сделано с питерской душой.

СПБ.Д

emeralds. Do you understand what I mean? I would like to have not materials here, but people who are ready to create something, and not just earn money.

ДБ You have made a children's clothing line. Not all brands are up to it. Is it easy for you?

АБ To be honest, I think that we have not yet made a children's line. We are trying, but so far it seems it's only for our children. When we launch the children's line properly, I will meet children in our clothes as often as I meet adults. It is very difficult with children: we are taught at school how to multiply fractions, how to find the subject and predicate, but we were not taught how to communicate in the family or raise children. If there is no example in life (if the parents are divorced), then it is not at all clear where to take the example of family life from. Therefore, it is difficult for us with children, both in clothing terms and in educational terms. I want to give the best to my children, but sometimes you just don't know how. A moment of philosophy. I don't know, while everything is not going so smoothly with the children's line. But we are trying to work in this direction.

ДБ A year ago, you opened a boutique in St. Petersburg on Mikhailovskaya Street. Why there?

АБ Some kind of tender love blossomed with Petersburg. My husband and I cannot go away together for a long time, as we have two children. We can only afford a couple of days. The most beautiful place that was available to us before was St. Petersburg. We came here for a little romantic getaway. And we decided that it was time to come for a good reason. We did not choose this street — the place chose us. We always stay at the Grand Hotel Europe — it's as though this place from a film, and by chance one day we saw that a room was being rented directly opposite. In general, we don't particularly delay decisions, we do everything right away if we have something in mind. That's what happened with the store. We wanted to retain Petersburg's atmosphere in the store, and not to bring a piece of Moscow to it. Therefore, the designer of this interior was Anastasia Khalchitskaya, who has made many beautiful interiors in the northern capital. It seems to me that when you enter the store on Mikhailovskaya, you immediately understand that this place was made with a St. Petersburg soul.

СПБ.Д

MERCADO РАСШИРЯЕТ ГРАНИЦЫ!

Марк Лапин с командой единомышленников перезапустил Mercado del sol в новом формате — Mercado Nella Famiglia.

В переводе с итальянского Mercado Nella Famiglia означает «Меркадо в семье», ведь проводить время в кругу семьи и друзей, это и есть лучшее отражение нового формата — шумно, весело и с итальянским размахом.

Истинную атмосферу гедонизма итальянцев подчеркивают работы знаменитого Слима Ааронса — фотографа, известного своими съемками «красивой жизни». И конечно: охлажденный Bellini, свежеспеченный пирог дня и задорный смех окружающих.

Кухня под руководством Антона Счѣтчиков (ex шеф Marso Polo, Fresa's) основана на качестве, итальянских специалитетах и сезонных продуктах. Меню на каждый день и особый вечер.

Яркие новинки меню: салат «Каталана» с креветкой и лолого, салат ромейн с прошутто из утки и соусом Цезарь, тальолини с тартаром из ричолы, ризотто шампань с тартаром из креветок Ама эби, гаспачо с креветкой и джином, морской язык а-ля меньер, стейк «Шатобриан» с винным соусом из сморчков.

АНТОН
СЧѢТЧИКОВ

Бренд-шеф Mercado



ул. Белинского 5
+7 911 745-25-25

Культурный срез Cultural Cut

Главный по волосам в Петербурге, автор запатентованной методики стрижки #parkbyosipchuk и креативный директор Davines Russia Алексей Осипчук открыл новый салон своей сети PARK BY OSIPCHUK на набережной канала Грибоедова, сохранив верность историческому центру и его главным водным артериям.

Alexey Osipchuk, the principal hair stylist of St. Petersburg, the author of the #parkbyosipchuk patented haircut technique and the creative director of Davines Russia, has opened a new hair salon of his network PARK BY OSIPCHUK on the embankment of the Griboedov Canal, while remaining faithful to the historical center and its main waterways.

Фото Даниил Рабовский
Photo by Daniil Rabovsky



Эстетика во всем — так мог бы звучать девиз команды PARK BY OSIPCHUK. Салоны бренда расположились у самых красивых набережных Петербурга: Мойки, Фонтанки и теперь канала Грибоедова. Новый салон открылся у одного из самых фотографируемых мостов — Львиного, вблизи Мариинского театра и Юсуповского дворца. В новом пространстве, как впрочем и в других салонах бренда, легко почувствовать себя особенным: в легкой дружественной обстановке можно смело довериться заботливым рукам опытных мастеров. Прийти сюда с мамой вполне комично — другом PARK BY OSIPCHUK может стать каждый, а гибкий прайс располагает к себе как юных модников, так и маститых звезд. Не удивляйтесь, если в соседнем кресле от вас окажется Zivert, Илья Соболев или Алена Долецкая — у методики Алексея Осипчука много поклонников среди знаменитостей.

An aesthetics in all things — this could be the motto of the PARK BY OSIPCHUK team. The brand's salons are located near the most beautiful embankments of St. Petersburg: the Moika, the Fontanka and now the Griboyedov Canal. The new salon has opened near one of the most photographed bridges — the Lion Bridge, near the Mariinsky Theater and the Yusupov Palace. In the new space, as well as in other salons of the brand, it is easy to feel special: in a light, friendly atmosphere, you can safely trust the caring hands of experienced hair care masters. It's quite comme il faut to come here with your mom — everyone can become a friend of PARK BY OSIPCHUK, and a flexible price list attracts both young fashionistas and famous stars. Do not be surprised if Zivert, Ilya Sobolev or Alena Doletskaya are in the next chair from you — the technique of Alexei Osipchuk has many fans among celebrities.



Пространство

Минималистичный дизайнерский интерьер всех салонов бренда оснащен профессиональной системой освещения, которая имитирует натуральный дневной свет. Благодаря этому гости видят в зеркале неискаженный цвет своих волос.

Фаундер

Алексей Осипчук — признанный лидер в области парикмахерского искусства, неоднократный чемпион России, Европы и мира, основатель сети PARK BY OSIPCHUK и креативный директор Davines Russia. Участник телешоу о моде и стиле, эксперт индустрии, наставник и автор методики — перечислять заслуги Алексея Осипчука можно бесконечно. Вот уже 9 лет он развивает свой бренд, а вместе с ним уникальный подход к созданию здоровых и красивых волос.

Space

The minimalistic design interior of all the brand's salons is equipped with a professional lighting system that imitates natural daylight. Thanks to this, guests can see the undistorted color of their hair in the mirror.

Founder

Alexey Osipchuk is a recognized leader in the field of hair-dressing, multiple champion of Russia, Europe and the world, founder of the PARK BY OSIPCHUK network and creative director of Davines Russia. A participant in a TV shows about fashion and style, an expert of the beauty industry, mentor and author of the methodology — the merits of Alexei Osipchuk can be listed endlessly. For 9 years now, he has been developing his brand, and unique approach to creating healthy and beautiful hair.



Методика

Суть метода стрижки Осипчука – прямой срез и отсутствие филировки, что сохраняет красоту и здоровье волос. Здоровье и красота – основные драйверы лидера PARK. Идеальная форма достигается за счёт мастерского владения техникой прямого среза. Методика запатентована, и все мастера в PARK работают только по ней.

Команда

Даже если вы чемпион мира по парикмахерскому искусству и работаете в индустрии 20 лет – вам придется сначала освоить методику Осипчука и только потом стать частью его команды. Обучение проходит в три этапа и завершается экзаменом – это как минимум полгода. Удивительно, но в салонах PARK нет текучки: мастера здесь работают годами, и для многих клиентов они стали настоящими друзьями. Учиться к Алексею приезжают мастера и из других стран, так что культура прямого среза уже завоевывает мир.

Methodology

The essence of the Osipchuk haircut method is a straight cut and the absence of thinning. It preserves the beauty and health of the hair. Health and beauty are the main drivers of the PARK leader. The ideal shape is achieved through mastery of the straight cut technique. The method is patented, and all hair masters in PARK work only on it.

Team

Even if you are a world champion in hairdressing and have been working in the industry for 20 years, you will first have to master the Osipchuk technique and only then become part of his team. Training takes place in three stages and ends with an exam – this is at least six months. Surprisingly, there is no turnover in PARK salons: the masters have been working here for years, and for many clients they have become true friends. Masters from other countries also come to study with Alexei, so the culture of a straight cut is already conquering the world.

СПБ.Д SPB.D



Davines

Davines – премиальный итальянский бренд профессиональной косметики для волос с ответственным и этичным подходом к окружающей среде. Для создания своих продуктов компания использует только натуральные и экологически чистые компоненты. Davines не только делает счастливыми своих клиентов, но и улучшает мир вокруг себя.

Линия SU разработана специально для защиты волос и тела от солнечных лучей, морской и хлорированной воды. Все продукты в ней включают экстракт помаранца Чинотто, обладающего противовоспалительными свойствами, богатого антиоксидантами и витамином С. Сохранение этого уникального растения – часть миссии бренда Davines. Вся линия SU не содержит сульфатов и парабенов, а формулы продуктов включают высокий процент биоразлагаемых ингредиентов. Бережно относиться к природе и эффективно защищать волосы и тело от негативного воздействия окружающей среды – с линией SU от Davines это легко.

Davines is a premium Italian brand of professional hair cosmetics with a responsible and ethical approach to the environment. The company uses only natural and environmentally friendly ingredients to create its products. Davines not only make their customers happy, but also improve the world around them.

The SU line is designed specifically to protect the hair and body from sunlight, sea and chlorinated water. All products in it include Chinotto Pomeranium extract, which has anti-inflammatory properties, is rich in antioxidants and vitamin C. Preserving this unique plant is part of the mission of the Davines brand. The entire SU line is free of sulfates and parabens, and the product formulas include a high percentage of biodegradable ingredients. Respect for nature and effectively protect hair from the negative effects of the environment – with the SU line from Davines it's easy.

СПБ.Д SPB.D



Гид по нашим

Russian brands style guide

Или что купить у отечественных брендов в аутлете Outlet Village Пулково

Интерес к российской моде значительно вырос в последнее время. Да и предложение отечественных дизайнеров приятно удивляет своим разнообразием. В Outlet Village Пулково можно найти жемчужины предыдущих коллекций по самым привлекательным ценам – со скидкой до 70%.

Or what to buy from the local makers at Outlet Village Pulkovo

Interest in Russian fashion has grown significantly in recent years. An offer of domestic designers pleasantly surprises with its diversity. In Outlet Village Pulkovo you can find pearls of previous collections at the most attractive prices – with a discount of up to 70%.

12storeez для многих стал основой гардероба, ведь этот премиальный бренд не первый год уверенно демонстрирует высокое качество материалов, безупречный крой и превосходную сочетаемость вещей внутри коллекций. Комфортный кэжуал или вечерний лук – здесь не сложно подобрать одежду на любой случай. Льняные сарафаны, светлый деним или платья из шелка Mulberry летом актуальны как никогда, а цена со скидкой обеспечит качественное обновление без потерь.

12storeez has become the basis of a wardrobe for many, because this premium brand has been demonstrating high quality materials, perfect cuts and excellent compatibility of items within collections for several years. Comfortable casual or evening look – it's not difficult to find clothes for any occasion. Linen sundresses, light denim or dresses made of Mulberry silk are more relevant than ever in summer, and the discounted price will ensure a quality upgrade without loss.

«Эконика» – еще один российский бренд, любимый несколькими поколениями. В их ДНК – умение сочетать повседневную базу с самыми популярными трендами. Все коллекции разрабатываются российскими дизайнерами при участии мировых экспертов. Стильные босоножки и мюли на геометричном каблучке, сандалии с объемными деталями и яркие слингбеки – уже сейчас в представлении в «Эконике», поторопитесь, чтобы найти нужный размер.

Ekonika is another Russian brand loved by several generations. Their DNA is the ability to combine a casual base with the most popular trends. All collections are developed by Russian designers with the participation of world experts. Stylish sandals and mules with geometric heels, sandals with voluminous details and bright slingbacks are already presented in Econika, hurry up to find the right size.

Charuel раскрывает женщину во всех ее проявлениях, подчеркивая индивидуальность и неповторимый стиль. Их деловые костюмы – лучшая альтернатива безликой офисной классике: насыщенный цвет и идеальная посадка гарантируют успех на самых сложных переговорах. Для неформальных встреч подойдет твид или шелк, а деним и фирменный трикотаж интерлок станут незаменимой базой в выходные.

Charuel reveals a woman in all her manifestations, emphasizing individuality and unique style. Their business suits are the best alternative to faceless office classics: rich color and perfect fit guarantee success in the most difficult negotiations. For informal meetings, tweed or silk is suitable, while denim and branded interlock knitwear will become an indispensable base for the weekend.

СПБ.Д

SPB.D



АННА ЯЛОВА

ANNA YALOVA

Текст *Динара Белоус*
 Фото *Даниил Рабовский*
 Место *Центральный выставочный зал «Манеж»*

Text *by Dinara Belous*
 Photo by *Daniil Rabovsky*
 Venue *Manege Central Exhibition Hall*

В этом году обновленному Центральному выставочному залу «Манеж» в Петербурге исполняется 7 лет. За это время ЦВЗ удалось стать невероятно популярным. Редкий музей может похвастаться очередями на вход. Но в Манеж и постоять не грех: каждая новая выставка здесь – уникальное культурное событие, сопровождаемое лекциями, публическими выступлениями и другими образовательными активностями. В феврале на пост директора Манежа была назначена Анна Ялова. Все семь лет Анна работала в ЦВЗ на позиции директора по развитию. Мы встретились, чтобы поговорить о феномене успеха Манежа и о том, как он будет развиваться дальше.

This year, the renovated Manege Central Exhibition Hall turns 7. During this time, the Central Exhibition Hall has managed to become incredibly popular: the rare museum boasts of queues at the entrance, but it's worth the wait – each new exhibition here is a unique cultural event, accompanied by lectures, public talks and other educational activities. In February, Anna Yalova was appointed as the Director of the Manege but throughout the 7 years, Anna worked as the Central Exhibition Hall's Development Director. We met to talk about the phenomenon that is the Manege's success and how it will develop further.



Современный зритель за последние годы очень изменился: он не хочет быть пассивным наблюдателем, а напротив стремится занимать активную позицию.

The museum guests of today have changed a lot in recent years: they don't want to be passive observers, but rather seek to take an active role.

ДБ Анна, вы возглавили Манеж в этом году. Стало ли это назначение неожиданным для вас, и как изменилась ваша работа в Манеже?

АЯ Неожиданным для меня скорее стало решение Павла Сергеевича Пригара покинуть пост директора Манежа. С сентября прошлого года по решению Комитета по культуре я исполняла обязанности директора Манежа и в феврале была назначена на должность Руководителя. В новой позиции нет ничего, чем бы мне не приходилось заниматься ранее. Изменилась только степень ответственности. Теперь я руковожу крупной институцией с очень сильной репутацией и большими проектами.

ДБ Планируете ли вы менять стратегию развития Манежа, которую внедрял Павел Пригара?

АЯ Я была соавтором той стратегии, которую мы приняли 7 лет назад. Манеж — это пространство, в котором реализуются большие крупноформатные выставки. Для нас важно работать со знаковыми кураторами. Мы стараемся разнообразить палитру людей, с которыми работаем, — это и архитекторы, и художники-оформители пространств. За годы работы мы добились того, чтобы сама выставка стала произведением искусства. И каждый раз, когда зритель приходит в Манеж, он как будто бы попадает в совершенно новый музей. Безусловно, я буду

ДВ Anna, you became the Head of the Manege this year. Was this appointment unexpected for you and how has your work at the Manege changed?

АУ Pavel Sergeevich Prigar's decision to leave the post as Director of the Manege came as more of a shock. Since September last year, by the decision of the Committee of Culture, I have been Acting Director of the Manege and in February I was appointed Head. There is nothing in the new position that I did not have to do before, the only change is the degree of responsibility. Now I run a large institution with big projects and a very strong reputation.

ДВ Do you plan to change the Manege's approach on development which was implemented by Pavel Prigar?

АУ I was the co-author of the approach we adopted 7 years ago. The Manege is a space where major largescale exhibitions are held. It is important for us to work with iconic curators and we try to diversify the palette of people with whom we work, incorporating both architects and space designers. Over the years, we've managed to get to the point where the exhibition is a work of art in itself. And every time a guest comes to the Manege, it's as though they find themselves in a completely new museum. Of course, I will develop these ideas further, they are very important to me. But now we are also forming new asks of ourselves: we will implement

развивать эти идеи и дальше, они очень мне дороги. Но сейчас мы формируем и новые запросы к самим себе: мы будем реализовывать проекты и за пределами Манежа, работать над просветительской программой, развивать волонтерскую деятельность и многое другое.

ДБ К вам ходит особенная «качественная» публика. Как это объяснить?

АУ Наши выставки — место формирования новых проектов, и это определило образ посетителя. К нам приходят школьники, студенты, прогрессивная молодежь. Но у нас есть и программы для людей старшего возраста. Мы ставим перед собой цель делать проекты, которые будут интересны широкой аудитории.

ДБ Связана ли популярность Манежа с той иммерсивностью, которую вы предлагаете зрителю?

АУ Современный зритель за последние годы очень изменился: он не хочет быть пассивным наблюдателем, а, напротив, стремится занимать активную позицию. И необходимо задействовать совершенно иные источники воздействия на зрителя, чтобы вызвать в нем отклик. Наверное, именно это во многом сделало Манеж популярным. Художественные и архитектурные решения, которые мы применяем,

projects outside of the Manege, work on an education programme, develop volunteer activities and much more.

ДВ A certain "quality" of audience comes to you. How would you explain this?

АУ Having become a place where new projects form, the image of the guests attending the exhibitions has also formed. Schoolchildren, students, progressive youths come to us. But we also have programmes for older people. We set ourselves the goal of making projects which will be of interest to a wide audience.

ДВ Is the Manege's popularity linked to the immersiveness which is offered to the guest?

АУ The museum guests of today have changed a lot in recent years: they don't want to be passive observers, but rather seek to take an active role. It's necessary to use completely different sources of influence on the guests in order to evoke a response in them. In many ways, this is probably what made the Manege popular. The artistic and architectural decisions we make are always very well-received. For example, in the exhibition "First Position. Russian Ballet", our halls were decorated in completely different ways, and we led the audience in a certain chronological order through them. The first floor, linked to the chronology of ballet's development and filled with museum

всегда очень впечатляют. Например, в выставке «Первая позиция. Русский балет» у нас совершенно по-разному были оформлены залы, по которым в определенной хронологии мы проводили зрителя. Первый этаж, подчиненный хронологии развития балета и наполненный музейными предметами, существенно отличался от второго этажа, где мы рассматривали балет, как в лаборатории. Сборные выставки, которые происходят в Манеже, интересны не только зрительской аудитории, но и профессиональному сообществу. В выставке «Зерцало», посвященной русскому провинциальному портрету XVIII-XIX вв., участвовало 17 региональных музеев. Мы собрали вместе работы, которые объединены одной семейной историей, — это оказалось очень важным для изучения развития провинциального портрета в России. Его стали рассматривать как культурный феномен, по которому можно исследовать традиции изображения, бытовые и этнографические особенности в каждом отдельном регионе России.

ДБ А с чего для вас начинается выставка?

АЯ Все начинается с идеи, она развивается и становится основополагающей для концепции. Концепция диктует подбор экспонатов, ей подчинены и художественный замысел, и архитектурный проект. Мы сами иногда удивляемся тому, как в процессе создания выставки разворачивается история, появляются новые варианты и сценарии. Удивительно смотреть, как пустое пространство Манежа заполняется: возводятся новые стены, они окрашиваются в определенный цвет, потом развешиваются картины, выставляется художественный свет, пишутся тексты, дизайнерами каждый раз создается новый графический дизайн, новые шрифты этикетки. И мы действительно заходим будто в новый музей, который мы раньше видели только на проекте. Наблюдать выставку от зарождения идеи до воплощения безумно интересно и каждый раз это удивляет по-новому. Спустя три месяца картины снимаются, конструкции разбираются, и мы снова оказываемся в пустом зале.

ДБ Получается, пространство живет собственной жизнью?

АЯ И мы проживаем эту жизнь вместе с ним. Мне временами кажется, что я не живу здесь и сейчас: когда все время делаешь проекты — мыслишь на несколько лет вперед. Монтаж — самое сложное время выставки, поскольку необходимо очень быстро воплотить в реальности то, что есть в проекте и в голове. Постоянное переключение из настоящего в будущее создает ощущение, что ты жонглируешь временем, — это заставляет все время быть на подъеме. Сегодня у нас идет одна выставка, а я уже пишу письма в другие музеи по поводу будущих проектов на год, два, три вперед. Выставочный план всегда готовится и согласовывается заранее, сейчас мы планируем проекты до 2026 года. Иногда я чувствую себя путешественником во времени.

items, differed significantly from the second floor, where we looked at ballet as one would in a lab. Combined exhibitions that take place in the Manege are of interest not only to the museum's guests, but also to the professional community. For example, 17 regional museums participated in the exhibition "Zertsalo", dedicated to Russian provincial portraits of the 18th–19th centuries. We brought together works that are united by one family history and this turned out to be very important for studying the development of provincial portraiture in Russia. It began to be regarded as a cultural phenomenon which made the study of the image's traditions as well as the day-to-day and ethnographic particularities of each individual Russian region possible.

ДБ For you, where does an exhibition start?

АЯ Everything starts from an idea; it develops and becomes fundamental to the concept. The concept dictates the selection of the exhibits. Both the artistic concept and the architectural project are subordinate to it. We are also sometimes surprised by how the story unfolds in the process of creating an exhibition, new options and scenarios appear. It's amazing to see how the empty space in the Manege fills up: new walls are erected and painted in a certain colour, then pictures are hung up, artistic lighting is put on display, texts are written, designers create new graphic designs and label font. And it is almost as though we walk into a new museum, which we had previously only seen as a project. Watching how the exhibition goes from the inception of an idea to its realisation is extremely interesting, and every time there's a new surprise. Three months down the line the paintings are removed, the structures are dismantled, and we again find ourselves in an empty hall.

ДБ So, in that case, the space has a life of its own?

АЯ And we also live its life alongside it. At times, it seems to me that I do not live in the here and now: when you are doing projects all the time, you think several years ahead. Installation is the most difficult part of the exhibition creation because you must translate the project, which is in your head, into reality. The constant switching from present to future creates the feeling that you are juggling time — it keeps you switch on. Today we have one exhibition going on, and I am already writing letters to other museums about future projects a year, two, three down the line. The exhibition plan is always prepared and agreed in advance, now we are planning projects up to 2026. Sometimes I feel like a time traveller.

ДБ Is interacting with other cultural institutions easy now? How has your relationship with other museums evolved over the years?

АЯ At the beginning, we were treated with great caution. We started off with a negative reputation. Fairs and sales events used to be held in the Manege, and it was a paramount task for us to move away from this reputation. We were greatly helped by the Board of Trustees, who often acted as our guarantor. We are glad that the level of trust placed in us by them has been justified. The series of events and exhibitions which we put on in quick





ДБ *А взаимодействие с другими культурными институтами сейчас легко дается? Как складывались отношения с другими музеями за эти годы?*

АЯ *Поначалу к нам относились с большой осторожностью. Начинали мы с отрицательной репутации. В Манеже проводились ярмарки-продажи, и абстрагироваться от этого реноме для нас было первостепенной задачей. Нам очень помог попечительский совет, который часто выступал нашим поручителем. Радостно, что мы оправдали этот кредит доверия. Та череда событий и выставок, которые мы делали с огромной скоростью, позитивно сказалась на нашей репутации. Сейчас Манеж – серьезная культурная институция, которая формирует повестку, задает тренды, мы в очень хороших профессиональных и теплых дружеских отношениях со многими директорами музеев по всей России, и нам легко собирать даже сложные проекты. Тот энтузиазм музейщиков, с которыми мы работаем, питает энергией и нас. Это очень правильно так поддерживать друг друга в музейном сообществе – мы не конкуренты, мы все за одно.*

ДБ *А как бы вы сегодня сформулировали миссию Манежа?*
 АЯ *Музей уже давно перестал быть исключительно музеем. Это такой культурный центр, в котором можно в разных форматах себя проявить: быть*

succession of each other had a positive impact on our reputation. Now the Manege is a serious cultural institution that sets the agenda and sets trends; we have very good professional and warm friendly relationships with many directors of museums throughout Russia and it is easy for us to pull together even complex projects. The enthusiasm of the museum workers with whom we collaborate energises us as well. It is right to support each other in the museum community in this way – we are not competitors; we are all for one.

ДВ *How would you formulate the Manege's mission today?*

АУ *The museum has long ceased to be exclusively a museum. It is a cultural centre where you can express yourself in different formats: a spectator at an exhibition, a listener of a lecture programme, you can take part in volunteering movements which are both for young people and those who are entering or have entered their “golden” years. We have many inclusive projects. Our mission is to be the centre of attraction, to form cultural habits from childhood. We do not strive to re-educate, but to make people's lives more interesting – this is important for us!*

ДВ *How do you choose curators for your projects and do you find there's a shortage of curators?*

АУ *I don't think there's a shortage of curators nowadays. Curating is a multifaceted field. It is not necessary to*

зрителем на выставке, быть слушателем лекционной программы, можно поучаствовать в волонтерских движениях, которые существуют как для молодежи, так и для людей «серебряного» возраста. У нас много инклюзивных проектов. Наша миссия – быть центром притяжения, формировать культурные привычки с самого детства. Мы не стремимся перевоспитывать, но делать жизнь людей интереснее – для нас важно!

ДБ *Каким образом вы подбираете кураторов для своих проектов и испытываете ли дефицит кураторов?*

АЯ *Мне не кажется, что сегодня есть дефицит кураторов. Куратор – это очень многогранная сфера. Не обязательно быть музейщиком для того, чтобы сделать проект в музее. Нашим куратором, например, был оперный режиссер Василий Бархатов; куратором выставки «Хранить вечно» был театральный режиссер Андрей Могучий. На выставке «Первая позиция. Русский балет» моими сокураторами стали Агния Стерлигова и Павел Каплевич. Куратором может стать любой значимый для искусства человек, неважно, в какой сфере он работает. Для нас важна личность, важен оригинальный взгляд, важна неповторимость идей и желание сделать оригинальный музейный проект. Талантливых людей с большим потенциалом у нас*

work in a museum in order to create a project in a museum. For example, our previous curators include the opera director Vasily Barkhatov and theatre director Andrey Moguchy who curated the exhibition “To Keep Forever”. At the exhibition, “First Position. Russian Ballet”, Agnia Sterligova and Pavel Kaplevich became co-curators. Any significant person within the art world can become a curator, no matter what area they work in. Personality is important to us, an original outlook is important, the uniqueness of ideas and the desire to make an original museum project is important. There are a lot of talented people with great potential in our country. The only difficulty is to choose the right person and find a common tongue with them.

ДВ *Over the years, we have seen international projects. Are there any other international projects planned within the walls of the Manege?*

АУ *We are planning the development of international programmes, not only in exhibitions, but also in educational activities. Now we are shifting our focus to other countries. We hadn't looked much at the East. Qatar, which presented contemporary art at the Manege in 2018, showed us how varied and multifaceted Eastern art is. We will of course also display Chinese art and we are interested in the art of Africa, India and Iran. Obviously, there are new circumstances and new challenges,*

в стране очень много. Сложность только в том, чтобы правильно выбрать человека и найти с ним общий язык.

ДБ *За эти годы мы видели международные проекты. Планируются ли еще международные проекты в стенах Манежа?*

АЯ Мы планируем развитие международных программ, не только выставочной, но и просветительской деятельности. Сейчас мы смещаем фокус внимания на другие страны. Мы не так много смотрели на Восток. Катар, представивший современное искусство в Манеже в 2018 году, продемонстрировал нам, какое разное и какое многогранное искусство есть на Востоке. Конечно, мы будем показывать и китайское искусство, нам интересно искусство Африки, Индии, Ирана. Безусловно, есть новые обстоятельства, и есть сложности, но скорее технического характера. Главное, что существует огромное количество интересных направлений, куда мы раньше даже не смотрели. Запад долгое время формировал моду на самих себя, а мы этой моде следовали. Сейчас у нас появилась возможность открыть для себя новое искусство — это очень вдохновляет.

ДБ *Проект за пределами стен Манежа — что это?*

АЯ Этот проект я придумала некоторое время назад, он называется «Музейная линия». Его основная задача — показать современных молодых художников в Петербурге и рассказать, что классический Петербург готов и открыт для новых имен и новых форм. Сначала мы очень робко выбирались в городское пространство, осваивая Конногвардейский бульвар. Затем становились смелее и выставку «33 знака» уже разместили по всему городу. Выставка «Серебряное ожерелье» проходила на территории Петропавловской крепости. Мы начинали со скромных идей выйти к фасадам Манежа, а теперь мы можем заявить, что мы готовы работать в городе, а город готов к смелым решениям.

ДБ *А какие места в Петербурге дороги лично вам?*

АЯ Мне очень дорог район вокруг метро Чернышевская. Именно там начиналась наша с мужем романтическая история. Моя первая любовь стала моей семьей, у нас трое детей. Когда мы на некоторое время переехали в Москву, самым сложным для меня было расставание с любимым районом. Сейчас мы снова живем неподалеку от Чернышевской, я знаю там каждый уголок и с удовольствием гуляю в Таврическом саду с детьми и собакой.

СПБ.Д

but they are rather of a technical nature. The main thing is that there are a huge number of interesting directions in which we have not even looked previously. The West has long formed a fashion based on itself, and we followed this fashion. Now we have the opportunity to discover new art — this is very inspiring.

ДБ *What would a project beyond the walls of the Manage look like?*

АЯ It's a project I came up with a while ago, it's called "The Museum Line". Its main task is to give exposure to young modern artist of St Petersburg and to demonstrate that classical St Petersburg is ready and open to new names and forms. At first, we very timidly got out into the urban space, getting to know Konnogvardeisky Boulevard. Then we became bolder and the exhibition "33 Signs" spread throughout the city. The exhibition "Silver Necklace" was held on the grounds of the Peter and Paul Fortress. From the timid ideas of going to the façade of the Manege, now we can say that we are ready to work in the city, and the city is ready for bold decisions.

ДБ *Which parts of St Petersburg are dear to you personally?*

АЯ The area around Chernyshevskaya metro station is very dear to me. This is where my romantic story with my husband began. My first love became my family, we have three children. When we moved to Moscow for a little while, the most difficult thing for me was parting with my favourite area. Now that we live near Chernyshevskaya again, I know every corner and I enjoy walking in the Tauride Garden with the children and our dog.

СПБ.Д





- 1 Кукла в батистовом платье на белом шелковом чехле. Принадлежала великим княжнам.
Doll in a cambric dress on a white silk case. Belonged to the Grand Duchesses.
- 2 Платье послеобеденное, из бледно-розового газа на розовом шелковом чехле. Принадлежало великой княжне Марии Николаевне.
Afternoon dress, made of pale pink gauze on a pink satin sheath. Belonged to Grand Duchess Maria Nikolaevna.
- 3 Форма детская подпоручика 84-го пехотного Ширванского Его Величества полка, принадлежала цесаревичу Алексею Николаевичу.
The uniform of the children's lieutenant of the 84th His Majesty's Shirvan Infantry Regiment, belonged to Tsarevich Alexei Nikolaevich.

ОТМА и Алексей. Дети последнего российского императора

OTMA and Alexei. The Children of the Last Russian Emperor

24.05.23

Зимний Дворец

30.04.24

Winter Palace

Выставка «ОТМА и Алексей. Дети последнего российского императора» посвящена детям Николая II. Хронологические рамки охватывают период с 1895 года – рождение первенца императорской четы – до 1914 года, то есть время их безмятежного детства и юности, не затронутое Первой мировой войной и последовавшей за ней революцией.

Дочери императора – великие княжны Ольга, Татьяна, Мария и Анастасия, рожденные с разницей в два года, были очень дружны и в письмах к родителям подписывались начальными буквами своих имен. Отсюда и возникла аббревиатура ОТМА. Младший ребенок – цесаревич и наследник Алексей – был любимцем всей семьи.

На выставке представлено более 270 экспонатов, в том числе уникальный комплекс личных вещей и костюмов из собрания Эрмитажа: от распашонок до парадных придворных платьев, а также игрушки и некоторые бытовые предметы членов императорской семьи.

Как отметил Михаил Борисович Пиотровский, генеральный директор Государственного Эрмитажа: «Всем известный трагический конец этой счастливой семьи делает каждую бытовую вещь эмоционально насыщенной, а всю выставку – страшным предзнаменованием».

The State Hermitage presents the exhibition “OTMA and Alexei. The Children of the Last Russian Emperor” devoted to the offspring of Nicholas II. Chronologically it spans the period from 1895 to 1914 – that is to say, the time of their untroubled childhood and youth, unaffected as yet by the First World War and the revolution that followed.

The Emperor's daughters, Grand Duchesses Olga, Tatiana, Maria and Anastasia, born at two-year intervals, were very friendly with each other and signed their letters to their parents with the initial letter of each of their names. Hence the abbreviation OTMA. The youngest child and only boy – Alexei, Tsarevich and heir to the throne – was the favourite of the entire family.

The display contains more than 270 exhibits, including a unique group of personal belongings and costumes from the stocks of the Hermitage: from baby jackets to formal court dresses, as well as toys and items that the imperial family used in their everyday life.

As Mikhail Borisovich Piotrovsky, General Director of the State Hermitage, stated: “The tragic end of this happy family, which everyone knows, makes each everyday object emotionally charged and the whole exhibition a dreadful omen.”

СПБ.Д SPB.D

Русский стиль в искусстве. От Николая I до Николая II

Russian Style in Art. From Nicholas I to Nicholas II

24.05.23

Зимний Дворец

30.04.24

Winter Palace

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».

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.

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”.

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.

- 1 Портрет фрейлины С. В. Орловой-Денисовой (?) П. Н. Орлов. 1835 г. Холст, масло
Portrait of the Maid-of-Honour S.V. Orlova-Denisova (?) P.N. Orlov. 1835. Oil on canvas

- 2 Чернильный прибор «Руслан и волшебная голова». 1884 г. Скульптор Е. А. Лансерэ. Отливка — фабрика «Ф. Шопен».

The ink set Ruslan and a giant head.
1884. Sculptor E.A. Lanceray made by F. Chopin manufactory

СПБ.Д SPB.D



1

Вдохновленные классикой. Неоклассицизм в России

Inspired by classics. Neoclassicism in Russia



3

15.06.23
Корпус Бенуа

11.09.23
The Benois Wing

Русский музей открывает выставку, посвященную неоклассицизму – крупнейшему направлению в русском искусстве начала XX века. Экспозицию составят произведения живописи, графики и скульптуры из собрания Русского музея, среди которых работы Валентина Серова, Льва Бакста, Константина Сомова, Бориса Кустодиева, Зинаиды Серебряковой, Кузьмы Петрова-Водкина, Александра Яковлева, Василия Шухаева, Георгия Нарбута, Александра Самохвалова и других выдающихся мастеров, сформировавших облик русского неоклассицизма.

Представители неоклассицизма обращались к традициям античности, эпохи Возрождения и классицизма. Расцвет неоклассицизма в России пришелся на конец 1900-х-начало 1910-х годов и совпал со строительным бумом перед Первой мировой войной, преобразив не только сотни больших и малых городов, но и дворянские усадьбы. Именно тогда идея синтеза искусств вновь стала актуальной.

The Russian Museum is opening an exhibition dedicated to Neoclassicism, the biggest movement in early 20th century Russian art. The exhibition will comprise of paintings, graphic art and sculptures from the Russian Museum's collections, including works by Valentin Serov, Léon Bakst, Konstantin Somov, Boris Kustodiev, Zinaida Seriebriakova, Kuzma Petrov-Vodkin, Alexandre Jacovleff, Vasily Shukhaev, Georgy Narbut, Alexander Samokhvalov and other outstanding artists who shaped the image of Russian Neoclassicism.

The representatives of Neoclassicism drew from the antiquity period, the Renaissance and classicism. The heyday of Neoclassicism in Russia came in the late 1900s and early 1910s, coinciding with the construction boom before the First World War which transformed not only hundreds of cities and towns but also noble estates. It was then that the idea of synthesis of art became relevant again.

СПБ.Д

СПБ.Д

1 *Портрет М.Г. Лукьянова*
Сомов К.А., 1918
Portrait of M. Lukyanov
K. Somov, 1918

2 *Автопортрет*
Казимир Малевич. 1933
Self-portrait
Kazimir Malevich. 1933

3 *Коктебель. Гора Сюйрю-Кая*
Оболенская Ю.Л., 1913
Koktebel. Suyu-Kaya mountain
Yulia Ololenskaya. Around 1913



2

Июнь

2 июня
Капелла
Санкт-Петербурга
*Парад лауреатов
XXIII Международного
телевизионного конкурса
юных музыкантов
«Шелкунчик»*

8 июня – 8 октября
Эрарта
*Фелипе Лавин
«Оцифрованные»
Выставка чилийского
фотографа*

10-11 июня
*Севкабель Порт
Фестиваль STEREOLETO*

12 и 17 июня
Автодром «Игора Драйв»
*Драйв Шоу
«Жизнь как чудо»*

14 июня
Концертный зал
Маринского театра
*Юстус Франц и
Симфонический оркестр
Маринского театра*

14–18 июня
Центральный
выставочный зал
«Манеж»
*2-Я Санкт-Петербургская
ярмарка искусства «1703»*

27 июня
Театр им. Ленсовета
Спектакль
«Вишневый сад»
Премьера

Июль

1 июля – 26 августа
Эрмитаж
*Летний фортепианный
фестиваль Pianissimo*

1-2 июля
Парк 300-летия
Санкт-Петербурга
VK Fest 2023

1, 8, 22 и 29 июля
Автодром
«Игора Драйв»
*Драйв Шоу
«Жизнь как чудо»*

11 июля
БДТ имени
Г.А. Товстоногова
*Спектакль
«Крещенные Крестами»*

21–23 июля
Завод Разина
*Gamma Фестиваль
электронной музыки*

Август

5-13 августа
Английская
набережная
*Фестиваль «Столица
водного туризма.
Петровская акватория»*

14-19 августа
Новая сцена
Александринского
театра
*OPEN LOOK
XXV Международный
фестиваль танца*

EN

June

2 June
St. Petersburg State
Capella
*Parade of laureates of
the XXIII International
Television Competition
for Young Musicians The
Nutcracker*

8 June – 8 October
Erarta
*Felipe Lavín. Digitized
Exhibition of Chilean
photograph*

10-11 June
Sevkabel Port
*STEREOLETO Music
Festival*

12 & 17 June
Autodrom "Igora Drive"
*Drive Show "Life as a
miracle"*

14 June
Concert Hall of the
Mariinsky Theater
*Justus Frantz and the
Mariinsky Orchestra*

14–18 June
The Manege Central
Exhibition Hall
St. Petersburg Art Fair 1703

27 June
Lensovet Theatre
*The Cherry Orchard, play
Premiere*

July

1 July – 26 August
The State
Hermitage Museum
*Pianissimo Summer
Piano Festival*

1–2 July
Park 300th Anniversary
of St. Petersburg
VK Fest 2023

1, 8, 22 & 29 July
Autodrom "Igora Drive"
*Drive Show
"Life as a miracle"*

11 July
Tovstonogov Bolshoi
Drama Theater
*Christened with
Crosses, play*

21–23 July
Stepan Razin Factory
*Gamma
Music festival*

August

5–13 August
English Embankment
*Capital of water tourism.
Petrovskaya water area.
Festival*

14–19 August
New Stage of
Alexandrinsky Theater
*OPEN LOOK
XXV International
Dance Festival*

ЛЕНИНГРАД
ЦЕНТР

ШОУ ФЕЛИКСА МИХАЙЛОВА

ФАВОРИТЫ ЛУНЫ ПОЦЕЛУЙ

РЕКЛАМА

18+



ВОЗВРАЩЕНИЕ ШОУ

14, 15, 21 И 28 ИЮЛЯ
3, 4 И 5 АВГУСТА

LENINGRADCENTER.RU

ООО "ДЕМЕТРА", ОГРН 1117847070428, 191123, САНКТ- ПЕТЕРБУРГ, ПОТЕМКИНСКАЯ УЛ, 4, ЛИТ. А, 8 (812) 2429999.
ДАННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ПУБЛИЧНОЙ ОФЕРТОЙ.

Владимир Кошевой

Vladimir Koshevoy

Текст Динара Белоус
 Фото Даниил Рабовский
 Волосы Маргарита Прокопьева, Park by Osipchuk
 Мейкап Анна Смирнова
 Одежда House of Leo, Boss
 Место отель Lotte Hotel St. Petersburg

Text by Dinara Belous
 Photo by Daniil Rabovsky
 Hair by Margarita Prokopyeva, Park by Osipchuk
 Make-up by Anna Smirnova
 Clothing House of Leo, Boss
 Venue Lotte Hotel St. Petersburg

Владимир Кошевой живет в Москве, но в Петербург приезжает регулярно, чтобы играть на сценах Александринского театра и БДТ. В конце мая на экраны вышел кинопроект «Арт и Факт», снятый на Ленфильме, в нем Владимир сыграл художника Врубеля. Мы выяснили, что самые любимые киноработы актера связаны с северной столицей, поговорили о его театральных ролях и о том, от каких проектов он готов отказаться, чтобы остаться собой.

Vladimir Koshevoy lives in Moscow but he comes to St. Petersburg regularly to perform on the stages of the Alexandrinsky Theatre and the Bolshoi Drama Theatre. At the end of May, the project “Art and Fact”, filmed by Lenfilm, was released, in which Vladimir played the artist Mikhail Vrubel. We discovered that the actor's favourite film works are linked to the northern capital; we talked about his roles in theatre and what projects he is ready to refuse in order to stay true to himself.

ДБ Владимир, вы помните свои первые впечатления от Петербурга?

ВК Да, помню, но это был совсем другой город, с другим названием. И это происходило будто в другой жизни, когда мне было 10 лет. Я тогда впервые оказался в театре им. А.С. Пушкина, сейчас Национальном Александринском, в труппе которого я теперь работаю. На сцене шел спектакль «Сирано де Бержерак», мне он показался малоинтересным, и я с большим интересом разглядывал зал, люстру, лишь изредка отвлекаясь на то, что происходило на сцене. Первое впечатление от громады театра и красоты площади Островского с любимой улицей Росси мне не забыть никогда. Как и лобби гостиницы «Европейская», куда мы с бабушкой ходили пить кофе и есть пирожные. Город уже давно вернул себе историческое имя, да и пирожные уже совсем другие, хотя очень вкусные, но если накатывает грусть или хочется согреться душой — я всегда зову друзей именно в Гранд Отель Европа. По старой памяти.

ДБ Будучи актером Александринского театра, вы выходите еще и на сцену БДТ в спектакле «Игрок». Режиссер Роман Мархолия создал необыкновенно яркий спектакль-праздник. Вам близок такой Достоевский?

ВК Этот спектакль я называю спектакль-шампанское, ведь он оставляет такое прекрасное послевкусие и дарит зрителям хорошее настроение. Роман Мархолия поставил спектакль в традициях

ДВ Vladimir, do you remember what your first impression of St. Petersburg was?

ВК Yes, I do remember, but back then it was a completely different city with a different name. It was almost as though this was in another life, when I was 10 years old. That was the first time I found myself in the, what was known back then as the A.S. Pushkin Theatre, now the National Alexandrinsky Theatre, in whose troupe I work now. The play *Cyrano de Bergerac* was being performed on stage, it didn't seem very interesting to me so instead I was looking at the hall, the chandelier with great interest, only occasionally being distracted by what was happening on the stage. I will never forget my first impression of the immense size of the theatre and the beauty of Ostrovsky Square and my beloved Rossi Street. It was just like the lobby of the Grand Hotel Europe, where my grandmother and I used to drink coffee and eat cakes. The city has long since reverted to its historical name, and the cakes taste completely different, although still very good, but if a wave of sadness hits and I want to warm the soul, I always call my friends to the Grand Hotel Europe. Remembering it as it was then.

ДВ As an actor of the Alexandrinsky Theatre, you also perform on the stage of the Bolshoi Drama Theatre in the play “The Gambler”. Director Roman Markholia created an unusually cheerful performance. Do you like Dostoevsky from this angle?

ВК I call this performance a champagne performance, because it leaves such a wonderful aftertaste and puts

*Художники всегда либо попадают во время,
либо опережают его.*

Artists are always either on time or ahead of it.

европейского театра. Добавил персонажам схематичности и карикатурности. В то же время монолог великой актрисы Светланы Крючковой — это настоящий русский психологический театр. Смещение жанров, языков и стилей создает ту самую эклектику, которая так свойственна русской душе. Многим из нас еще в школе внушили, что Достоевский — писатель мрачный. И находясь в плену у этого стереотипа, мы перестаем считать смешное у Достоевского. А он вообще-то очень остроумный писатель. И я очень люблю юмор Достоевского.

ДБ *Этот спектакль идет в БДТ уже семь лет, но он все так же популярен. Почему он продолжает быть актуальным?*

ВК Потому что накал страстей у Достоевского не имеет предела. Сама эта тема игры, куража, азарта привлекательна. В финале спектакля Алексей Иванович кричит: «Еще!» Он стремится вверх, у него есть надежда, и с этой надеждой уходят из театра и зрители: надо жить.

ДБ *Спектакль Валерия Фокина «Рождение Сталина», где вы играете молодого Иосифа Джугашвили (Сосо), в Александринском театре не менее актуальный. С Фокиным сложно работать?*

ВК С режиссером Фокиным работать невероятно интересно: у него на репетициях нужно оставить весь свой предыдущий опыт и войти абсолютно чистым. Валерий Владимирович всегда требует, чтобы мы начинали репетицию на том же уровне эмоционального накала, на котором закончили предыдущую. И каждую репетицию необходимо пройти в этом высоком напряжении. Мы начинали работу над постановкой уже в готовых декорациях: это удивительное ощущение, когда мир вокруг тебя уже готов и живет, а ты сам еще ищешь себя в этом мире. Это очень кропотливая работа, где важна каждая

the audience in a good mood. Roman Markholia staged the performance in the tradition of European theatre. He added sketchiness and caricature features to the characters. Yet, at the same time, the monologue of the great actress Svetlana Kryuchkova is real Russian psychological theatre. The mixture of genres, languages and styles creates the very eclecticism that is so characteristic of the Russian soul. Many of us were taught at school that Dostoevsky is a gloomy writer. And being prisoners to this stereotype, we cease to read the funny in Dostoevsky; he is actually a very witty writer. I love Dostoyevsky's humour very much.

ДВ *This performance has been staged at the Bolshoi Theatre for seven years, but it is still popular. Why does it continue to be relevant?*

ВК Because there is no limit to the intensity of passions in Dostoevsky's work. The very theme of the game, courage, excitement is attractive. At the end of the performance, Alexei Ivanovich shouts "More!". He aims high, he has hope, and with this hope the audience leaves the theatre: we must live.

ДВ *Valery Fokin's play, "Stalin". The Genesis, where you play the young Joseph Jughashvili (Soso), is no less relevant at the Alexandrinsky Theatre. Is Fokin difficult to work with?*

ВК It is incredibly interesting to work with director Fokin: at his rehearsals you need to leave all your previous experience at the door and enter with a blank canvas. Valery Vladimirovich always demands that we start a rehearsal at the same level of emotional intensity at which we finished the previous one. And every rehearsal must be done in this high pressure. We started working on the production surrounded by ready-made scenery: it's an amazing feeling when the world around you is ready and alive, and you are still looking for yourself in this world. This is very painstaking work, where every little





мелочь, ведь театр не терпит фальши, он намного честнее, чем кино. Мы долго создавали образ Сосо с нашим художником по костюмам Никой Велегжаниновой, важен был каждый сантиметр одежды персонажа: его пиджак должен был быть не просто мешковатым, он должен был увеличивать фигуру в пространстве.

А Валерий Фокин ведет артиста от роли к роли, позволяя ему расти. Валерий Владимирович продолжает работать над спектаклем и после премьеры, хотя у нас было много репетиционных дней. Благодаря этой работе я каждый раз по-новому открываю свой персонаж, и каждый спектакль для меня как новый.

ДБ Для этой роли вам пришлось выучить грузинский язык. С какими еще сложностями вы столкнулись, репетируя Сосо?

ВК Я никогда не выбирал себе эти «большие страшные» роли, они «приходят» ко мне сами. И, разумеется, чем дальше от меня мои персонажи, тем мне интереснее. Я не похож на них, но они разговаривают моим голосом, у них мои глаза, руки и ноги. Работая над Сосо, я искал в себе такое напряжение, которое внушало бы страх всем вокруг. Соратники Сосо не знают, чего от него ожидать: то ли он их погладит, то ли ножом пырнет.

Когда я снимался у Дмитрия Светозарова в роли Раскольникова, ко мне на площадке боялись подойти — такой был эмоциональный накал. Я запомнил эти ощущения и использовал их в работе над Сосо. Валерий Владимирович как-то в ходе репетиций

thing is important, because the theatre does not tolerate falsehood, it is much more honest than cinema. It took us a long time to create the image of Soso with our costume designer, Nika Velegzhaninova; every centimetre of the character's clothing was important, his jacket had to be not just baggy, it had to increase the figure in the space.

Valery Fokin leads the actor from role to role, allowing them to grow. Even after the premiere, Valery Vladimirovich continues to work on the performance, despite having had many rehearsal days. Thanks to this, I discover my character in a new way every time, and every performance is like a new one for me.

ДВ For this role, you had to learn Georgian. What other challenges did you face while rehearsing?

ВК I never chose these “big scary” roles for myself, they “come” to me themselves. And, of course, the further away my characters are from me, the more interested I am. I'm not like them, but they talk with my voice, they have my eyes, arms and legs. Working on Soso, I needed to find such a tension in myself that would inspire fear in everyone around. Soso's comrades-in-arms do not know what to expect from him: whether he will stroke them, or stab them with a knife.

When I was playing the role of Raskolnikov in Dmitry Svetozarov's film, they were afraid to approach me on the set — such was the emotional intensity. I remembered these sensations and used them in my work on Soso. Valery Vladimirovich once said during rehearsals that my eyes betray me — they are too kind. I was

сказал, что меня выдают мои глаза — слишком добрые. Я думал, как решить эту задачу, и, сидя в уличном парижском кафе, вдруг заметил у проходящих мимо ребят цветные линзы в глазах. Я тут же побежал покупать себе черные линзы. И хотя у Сосо глаза были желтые, я понял, что именно черные глаза создадут на сцене ощущение бездны в этом человеке.

ДБ Вы вкладываете в персонаж какие-то свои личные смыслы?

ВК Михаил Козаков когда-то посоветовал мне посвящать свои роли кому-нибудь. Это накладывает дополнительную ответственность на исполнителя и добавляет очень личное в работу. Например, Подколесина в «Женитьбе» я решил посвятить замечательному актеру Виктору Гвоздицкому. В этот спектакль Валерия Фокина я ввелся не так давно и с удовольствием выхожу на сцену Александринского театра в новой роли.

ДБ Вы снялись в фильме Валерия Фокина «Петрополис». В кино он по-другому работает?

ВК Он работает так же скрупулезно. Мне очень помогло, что у нас были репетиции с ним до начала съемок. И мы вывели все: жесты, повороты, эмоциональные всплески — такой математический подход с очень подробным разбором. Вот так действует режиссер-педагог: ты сам еще не соображаешь, а он уже тебя ведет к тому, что хочет увидеть в итоге. В кино, как и в театре, очень важна ансамблевая работа. Очень важно, чтобы рядом был талантливый

thinking how to solve this problem, and sitting in a street café in Paris, I suddenly noticed coloured contact lenses in the eyes of the guys passing by. I immediately ran to buy myself black contacts. And although Soso's eyes were yellow, I realised that it was black eyes that would create a sense of the abyss in this person on stage.

ДВ Do you put any personal meaning into the character?

ВК Mikhail Kozakov once advised me to dedicate my roles to someone. This puts additional responsibility on the performer and puts a very personal feel into the work. For example, I decided to dedicate Podkolyosin in *The Marriage* to the wonderful actor Viktor Gvozdiitsky. I became part of Valery Fokin's production not so long ago, and I am pleased to walk onto the stage of the Alexandrinsky Theatre in this new role.

ДВ You starred in Valery Fokin's film “Petrópolis”. Does he work differently in films?

ВК He works just as meticulously. It helped me a lot that we had rehearsals with him before filming started. And we checked everything — gestures, turns, emotional outbursts, such a mathematical approach with a very detailed analysis. This is how the director-teacher works: you yourself do not understand yet, but he is already leading you to what he wants to see in the end. In cinema, as in theatre, collaborative work is very important. It is very important to have a talented operator and artist nearby. Fokin still knows how to captivate people around him — this is a special gift, because not everyone is ready to fulfil someone else's will, it is necessary that they appropriate this will for themselves.

Мне не хочется тратить свою жизнь на бездарные сценарии и заполнение собой пустоты.

I don't want to waste my life on mediocre scripts and filling voids.

оператор и художник. Фокин еще умеет увлечь людей вокруг себя — это особый дар, ведь не все готовы выполнять чужую волю, нужно чтобы они присвоили эту волю себе.

ДБ *А как этого добиться?*

ВК Я думаю, что нужно просто любить делать то, что ты делаешь, и верить в это. Не все способны верить в то, что делают. В «Петрополисе» особенно чувствовалась эта командная работа, ведь это проект международный: разные языки на площадке и общее многоголосие усиливало ощущение международной трагедии и надвигающейся катастрофы.

ДБ *Почему Фокину всегда удается попадать в исторический момент со своим материалом?*

ВК Художники всегда либо попадают во время, либо опережают его. Фокин уже давно не снимал кино. А тут решился на настоящий психологический триллер с сильным драматургическим ходом и хорошими артистами. И фильм вышел очень вовремя.

ДБ *Что нужно, чтобы сложилась ваша работа с режиссером?*

ВК Как говорила Людмила Гурченко, между актрисой и режиссером должна быть химия. А актер и режиссер, на мой взгляд, должны смотреть в одном направлении, понимать, куда идут, и верить в то, что делают.

ДБ *В мае на экраны вышел проект «Арт и факт», который посвящен историям знаменитых живописных полотен. В одной из новелл вы сыграли Врубеля. С режиссером Олегом Гусевым сразу сложилось?*

ВК За последние несколько лет я могу по пальцам пересчитать тех, с кем мне было интересно работать в кино. С Олегом Гусевым мы сделали большую работу, которую я считаю огромной творческой удачей. Он сумел собрать очень сильную профессиональную

ДБ *And how does one achieve this?*

ВК I think you just have to love doing what you do and believe in it. Not everyone is able to believe in what they are doing. In *Petrópolis*, this teamwork was especially felt, because this is an international project: different languages on the site and the general polyphony strengthened the feeling of an international tragedy and an impending catastrophe.

ДБ *Why does Fokin always manage to hit a historical moment with his material?*

ВК Artists are always either on time or ahead of it. Fokin has not made a film for a long time. And then he decided on a real psychological thriller with a strong dramatic move and good actors. And the film came out just at the right time.

ДБ *What does it take to work with a director?*

ВК As Lyudmila Gurchenko said, there should be chemistry between the actress and the director. And the actor and the director, in my opinion, should look in the same direction, understand where they are going and believe in what they are doing.

ДБ *In May, the "Art and Fact" project was released, which is dedicated to the stories of famous pictorial masterpieces. You played Vrubel in this project. Did it hit it off right away with director Oleg Gusev?*

ВК I can count on my fingers the people I found working with in cinema interesting over the past few years. With Oleg Gusev, we did a great job, which I consider a huge creative success. He managed to assemble a very strong professional team that did an excellent job with their tasks. And if we talk about our relationship on the set, it just so happened that it was the case that when the director started to say something, you already understood what needed to be done — this is the ideal mutual understanding. This doesn't happen often.





команду, которая отлично справилась со своими задачами. А если говорить о наших взаимоотношениях на площадке, то это как раз тот случай, когда режиссер только начинает что-то говорить, а ты уже понимаешь, что нужно делать — это идеальное взаимопонимание. Такое случается не часто.

ДБ *Приходится ли вам отказываться от ролей? И почему?*

ВК Конечно, а как же без этого. Отказываюсь, когда не верю режиссеру. Когда много обещают, но очевидно, что не смогут реализовать и половины обещанного. Мне не хочется тратить свою жизнь на бездарные сценарии и заполнение собой пустоты. Были проекты, из которых я выходил на середине пути, потому что не видел смысла продолжать.

ДБ *Вы говорили, что с возрастом все сложнее восстанавливаться после сложных ролей. Как вы себе помогаете?*

ВК Я делаю самые простые вещи: смотрю старые советские фильмы и мультфильмы. Это память детства, наверное. Мне нравится погружаться в 70-е и 80-е годы и отдаваться этому беззаботному времени.

ДБ *Вы работаете здесь в двух театрах. Любите ли вы этот город?*

ВК Честно говоря, жить на два города не так просто, дорога «выматывает». И в первые часы на петербургской земле я не чувствую ничего, кроме усталости. Но потом «оживаю».

Как ни странно, именно с Петербургом и студией «Ленфильм» связаны мои самые любимые роли в кино. Здесь состоялись важные для меня встречи, например с режиссером Ириной Евтеевой, с которой мы сделали самые светлые и романтические работы «Авентур» и «4 К Велимира Хлебникова». Вообще мой творческий Петербург начался с кинематографического «вдруг». Режиссер Александр Рогожкин утвердил меня в фильм «Своя чужая жизнь», на съемках я познакомился и подружился с актером и режиссером Михаилом Елисеевым. Он пригласил меня в спектакль «Флорентийская трагедия» на малой сцене театра имени Ленсовета. Без этого спектакля не случился бы мой Раскольников. Режиссер Дмитрий Светозаров искал артиста на роль Родиона Романовича и увидел сюжет на телеканале «Культура» об этом спектакле, где я давал интервью. Меня позвали на встречу со Светозаровым, а потом были пробы и съемки. Вот вам и воля случая. До сих пор, проходя по пустым коридорам «Ленфильма», я смотрю на «старые стены», кстати, так называется одна из важнейших картин студии, и верю, что они еще помнят голоса и судьбы больших мастеров и меня, начинающего свой путь.

СПБ.Д

ДБ *Do you have to turn down roles? And why?*

VK Of course, it goes without saying. I refuse when I do not believe the director. When they promise a lot, but it is obvious that they will not be able to realise even half of what was promised. I don't want to waste my life on mediocre scripts and filling voids. There were projects that I left half way through because I didn't see the point in continuing.

ДБ *You said that with age it becomes more and more difficult to recover from difficult roles. How do you help yourself?*

VK I do the simplest things: I watch old Soviet films and cartoons. It's a throwback to my childhood, I guess. I like to dive into the 70s and 80s and surrender to this carefree time.

ДБ *You work in two theatres here. Do you love this city?*

VK To be honest, living in two cities is not so easy, the road is “exhausting”. And in the first hours on St. Petersburg soil, I feel nothing but fatigue. But then I come to life.

Oddly enough, my favourite film roles are associated with St. Petersburg and the Lenfilm studio. Important meetings for me took place here, for example, with director Irina Evteeva, with whom we made the brightest and most romantic works: *Arventur* and *The Melody of String Tree*. In general, creative Petersburg began for me with a cinematic “suddenly”. Director Alexander Rogozhkin approved me for the film *My Alien Life*, on the set I met and became friends with the actor and director Mikhail Eliseev. He invited me to the play *The Florentine Tragedy* on the small stage of the Lensoviet Theatre. Without this performance, my *Raskolnikov* would not have come to pass. Director Dmitry Svetozarov was looking for an actor for the role of Rodion Raskolnikov and saw a story on the Kultura TV channel about this performance, where I gave an interview. I was invited to a meeting with Svetozarov, and then there were tests and filming sessions. Here was my chance. Even now, walking through the empty corridors of Lenfilm studios, I look at the “old walls”, by the way, this is the name of one of the most important pictures of the studio, and I believe that they still remember the voices and destinies of great masters and me, starting on my journey.

СПБ.Д

«Звезды белых ночей»

в Мариинском театре

Stars of the White Nights at the Mariinsky Theatre

Каждый музыкальный сезон в культурной столице завершается с размахом — на всех сценах Мариинского театра проходят события Международного фестиваля «Звезды белых ночей». В этом году он состоится уже в тридцать первый раз и продлится с 27 мая по 11 июля.

Гостей фестиваля ждут самые яркие спектакли сезона, а также долгожданные премьеры, выступления приглашенных звезд, вечера камерной музыки и сольные концерты выдающихся вокалистов и инструменталистов.

Одна из главных премьер этого сезона — балет «Дочь Фараона». С него началась история знаменитых балетов-феерий и грандиозных постановок в Мариинском театре. Именно «Дочь Фараона» принесла Мариусу Петипа статус балетмейстера.

Обращаясь к этой работе сегодня, театр продолжает исследовать свое богатейшее прошлое, обнаруживая в нем художественные истоки сегодняшнего балета.

«Иоланта» — еще одна премьера этого сезона. В своем спектакле авторы обещают «следовать за композитором» так, что светло-безмятежная музыка Чайковского обретет на сцене форму философской сказки со счастливым концом. Художественный руководитель фестиваля — Валерий Гергиев.

СПБ.Д



Every musical season in the cultural capital comes to a close in a grand way — all the stages at the Mariinsky Theatre will host Stars of the White Nights International Music Festival performances. This year, it will be held for the thirty-first time from May 27 to July 11.

The most fabulous performances of the season as well as long-awaited premieres, performances by guest stars, chamber music evenings and solo concerts by outstanding vocalists and instrumentalists await the festival's guests.

One of the season's main premieres is the ballet, *The Pharaoh's Daughter*. It was thanks to this piece that the famous ballet extravaganza and grandiose productions at the Mariinsky Theatre began. The *Pharaoh's Daughter* also brought Marius Petipa the status of ballet master.

Through looking at this work today, the theatre continues to explore its rich past, discovering in it the artistic origins of today's ballet.

Iolanta is another of this season's premieres; in this performance, the creators promise to “follow the composer's lead” so that Tchaikovsky's light and serene music takes on the form of a philosophical tale with a happy ending on the stage. The artistic director of the festival is Valery Gergiev.

СПБ.Д

Заккрытие концертного сезона Петербургской филармонии

The season draws to a close at the St Petersburg Philharmonia

- 1 Вадим Руденко
- 2 Николай Алексеев



Заслуженный коллектив России 30 июня закрывает сезон Петербургской филармонии под управлением главного дирижера, народного артиста России Николая Алексеева. В программе, адресованной друзьям, партнерам и спонсорам филармонии, — музыка Чайковского: Четвертая симфония и Первый фортепианный концерт. Солист — известный пианист Вадим Руденко.

Первый фортепианный концерт Чайковского — одно из самых узнаваемых и известных сочинений классической музыки, символ русской культуры. Трудно поверить, что судьба одного из самых исполняемых в мире концертов складывалась неудачно: знаменитый пианист Николай Рубинштейн, которому Чайковский посвятил партитуру, рассчитывая на первое исполнение, раскритиковал сочинение. И только позже, когда Концерт прозвучал за океаном, Рубинштейн дирижировал им в Москве, очевидно, пересмотрев свою оценку.

Во втором отделении прозвучит Четвертая симфония — первое русское сочинение с поистине мировой славой, без преувеличения — первая великая русская симфония. Секрет ее успеха очевидно заключен в гармоничном сочетании большой, восходящей к Бетховену европейской традиции со своеобразием ее трактовки «на русской почве» и безусловным гением автора.

The country's oldest and one of the world's best symphony orchestras, the St Petersburg Philharmonic Orchestra, closes the season at the St Petersburg Philharmonia under the baton of the chief conductor and People's Artist of the Russian Federation, Nikolai Alexeev on the 30th of June. The programme, directed at friends, partners and sponsors of the Philharmonia, includes the music of Tchaikovsky — Symphony No. 4 and Piano Concerto No. 1, with the renowned pianist, Vadim Rudenko, at the piano as the soloist.

Tchaikovsky's Piano Concerto No. 1 is one of the most recognisable works of classical music, a symbol of Russian culture. It's hard to believe that one of the most performed concertos in the world was fated to have a rocky start: with the score being dedicated to Nikolai Rubinstein, Tchaikovsky was counting on him performing it first, but instead Rubinstein criticised the composition. It was only later, when the concerto was played over the border that Rubinstein conducted it in Moscow, obviously having reviewed his initial assessment.

The second half will be graced by Symphony No. 4, the first Russian composition truly reaching world fame and, without exaggerating, the first great Russian symphony. The secret of its success is obviously down to a harmonious combination: the symphony is orientated towards Beethoven's European traditions, yet differs due to the interpretation of it “on Russian soil” and the composer's unquestioning genius.

СПБ.Д SPB.D



«Обыкновенная история» Романа Кочержевского

3, 16, 28 июня и 12 июля

Театр имени Ленсовета 3, 16, 28 июня и 12 июля показывает премьеру по роману И. А. Гончарова «Обыкновенная история» в постановке Романа Кочержевского. В спектакле заняты Александр Новиков, Фёдор Федотов, Лидия Шевченко, Диана Милютина, Виктория Волохова, Римма Саркисян, Олег Сенченко, Александр Крымов. Роман рассказывает нам о становлении молодого человека, делающего первые неуверенные шаги в большом мире. Каждый из нас помнит первые трудности взрослой жизни, первую работу, первые путешествия, первые отношения, первые разбитые о реальность мечты и первые соблазны. Городом-искусителем становится Петербург – манящий и тревожащий, обещающий и обманывающий, притягательный и жестокий. Какое невероятное название придумал Гончаров для своего романа! Какое оно простое и сокрушительное! Рассказать обыкновенную историю – прекрасная и сложнейшая задача для театра. Это насквозь ироничный роман о молодости, старости, отчаянии и безумии... Обыкновенная история.

СПБ.Д



An Ordinary Story by Roman Kocherzhevsky

June 3rd, 16th, 28th and July 12th

Based on Ivan Goncharov's novel and staged by Roman Kocherzhevsky, *An Ordinary Story*, will premiere at the Lensoviet Theatre on June 3rd, 16th, 28th and July 12th. The stars of the show are Alexandr Novikov, Fyodor Fedotov, Lidia Shevchenko, Diana Milyutina, Victoria Volokhova, Rimma Sarkisyan, Oleg Senchenko, Alexandr Krymov. The novel follows the story of the making of a young man taking his first uncertain steps in the big world. Each of us will remember the first difficulties of adulthood, the first job, the first holidays and the first relationships, the first dreams shattered by reality and the first temptations. St Petersburg becomes the tempting city – alluring and disturbing, promising and deceiving, attractive and cruel. What an incredible title Goncharov came up with for his novel! How simple and devastating! Telling an ordinary story is a beautiful and difficult task for the theatre. This is a thoroughly ironic novel about youth, old age, despair and madness... it's an ordinary story.

СПБ.Д

«Преступление и наказание». По-японски

В БДТ состоялась премьера спектакля «Преступление и наказание» в постановке японского режиссера Мотои Миуры. Это первая для БДТ постановка японского режиссера и первая работа Миуры в России.

Жесты и звуки создают особенный ритм спектакля, в котором повествование движется ретроспективно, вызволяя главного героя романа из ловушки его идеи и будто возвращая к жизни.

Мотои Миура: «В Японии, как и в России, стыдно признаться, что ты не читал „Преступление и наказание“. По Достоевскому очень интересно ставить спектакли, потому что у него много идей, которые разматываются как клубок, и каждый раз выясняешь для себя что-то новое. И я в очередной раз убеждаюсь, что тема преступления и наказания очень современна. Со времен Раскольникова человечество не изменилось – люди все те же. Я считаю, что Достоевский – один из самых выдающихся мыслителей в мире. Он не только русский писатель. Достоевский настолько значителен, что перерос все границы и принадлежит всем. Поэтому мне бы очень хотелось, чтобы моя постановка была близка зрителям не только в Японии и в России, но вообще по всему миру».

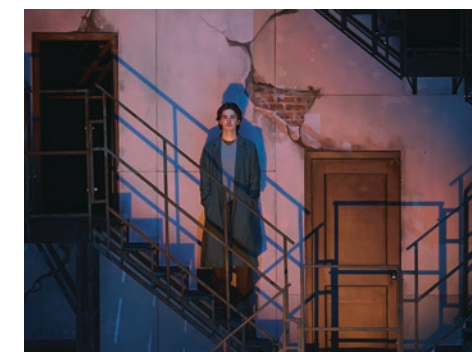
СПБ.Д

Crime and Punishment. Japanese style

The BDT hosted the premiere of the play *Crime and Punishment*, directed by Motoi Miura. This is the first BDT production by the Japanese director and Miura's first work in Russia. Gestures and sounds give a special rhythm to the performance in which the narration moves retrospectively, rescuing the novel's protagonist from the trap of his idea and almost seems to bring him back to life.

Motoi Miura: "In Japan, just like in Russia, it's embarrassing to admit that you haven't read *Crime and Punishment*. It's very interesting to stage performances based on Dostoyevsky's work because he has many interesting ideas which unravel like a ball of string and you unveil something new for yourself every time. And once again I'm convinced that the theme of crime and punishment is very contemporary. Over these last 200 years, mankind has not changed – people have remained the same. I believe that Dostoyevsky is one of the world's leading thinkers. He is not just a Russian writer; Dostoyevsky is so significant that he has outgrown all boundaries and belongs to everyone. For this reason, I would very much like for not only the Japanese and Russian audiences to be able to relate to my production, but for people from across the world to be able to do so too."

СПБ.Д



«Чайка» в Александринском театре

Важнейшую для Александринского театра пьесу зрители увидят вновь, на сцене театра, на этот раз в форме саунддрамы. Премьеру спектакля подготовила Елена Павлова. Премьерные показы состоятся 12, 13 и 18 июня.

Елена Павлова, основатель «Независимого театрального проекта» и дважды номинант премии «Золотая маска» читает Чехова языком саунддрамы, не привязываясь к сценической истории пьесы «Чайка».

В спектакле звучат специально написанные Олегом Гудачевым композиции и узнаваемые хиты советской и российской эстрады, являющиеся частью культурного кода. Время действия здесь не имеет особых примет: это сейчас или всегда.

Созданный по мотивам пьесы «Чайка» спектакль почти полностью сохраняет текст Чехова.

Это первая постановка Елены Павловой в Александринском театре.

СПБ.Д

The Seagull in the Alexandrinsky Theatre

Spectators will again see the most important play for the Alexandrinsky Theatre, this time as a sound drama. The premiere of the performance was prepared by Elena Pavlova. The premiere screenings will take place on June 12, 13 and 18.

Elena Pavlova, the founder of the Independent Theater Project and a two-time Golden Mask nominee, reads Chekhov in the language of sound drama, without being tied to the stage story of *The Seagull*.

The performance includes compositions specially written by Oleg Gudachev and recognizable Soviet and Russian hits, which are part of the cultural code. The time of action here has no special example: it is now or always.

Created based on the play "The Seagull", the performance almost completely preserves Chekhov's text.

This is Elena Pavlova's first production at the Alexandrinsky Theatre.

SPB.D



Иван Корнеев

Ivan Korneev

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

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

Korneev Group стоит у ворот Петербурга: рестораны, кафе, книжные магазины и бутики этого холдинга встречают и провожают всех, кто улетает или прибывает в аэропорт Пулково. Мы встретились с основателем группы компаний Иваном Корнеевым, чтобы поговорить об идее, которая объединяет все его бизнесы.

The Korneev Group stands at the gates of St. Petersburg: the restaurants, cafés, bookshops and boutiques of this holding company greet and see off everyone who departs or arrives at Pulkovo Airport. We met with the founder of the group, Ivan Korneev, to talk about the idea that unites all his companies.

ДБ Иван, Korneev Group началась с пекарен «Коржов». Культура булочных и пекарен очень развита в Петербурге. Чем «Коржов» принципиально отличается от других?

ДБ Ivan, the Korneev group began with the “Korzhov” bakeries. The culture of pastry shops and bakeries is highly developed in St. Petersburg. What distinguishes “Korzhov” from others in principle?

ИК Действительно, в Петербурге любят булочные, на одной только улице Восстания их семь. Все пекарни Петербурга можно поделить на две категории: одни используют сливочное масло и премиальную муку для выпечки, а другие – бюджетную муку и маргарин. «Коржов» относится к первой группе: все наши круассаны готовятся на сливочном масле, а кофе будет сварен в рожковой кофемашине. Интерьер и сервис также отличают наши пекарни: мебель здесь из натуральных материалов, а официанты или бариста сами подают заказы.

ИК Indeed, people love bakeries in St. Petersburg; there are seven of them in a single street, Vosstaniya. All bakeries in St. Petersburg can be divided into two categories: some use butter and high-quality flour for baking, while others use budget flour and margarine. Korzhov belongs to the first group: all our croissants are baked with butter and the coffee is brewed in a manual coffee machine. The décor and service of our bakeries are also excellent: the furniture here is made of natural materials and the waiters or baristas serve the orders themselves.

ДБ Как вы выбрали свой первый проект? Почему им стал именно «Коржов»?

ДБ How did you choose your first project? Why did you choose “Korzhov” in particular?

ИК Я искал свое направление в бизнесе, понимая, что мое дело обязательно должно быть связано с людьми. Так сложилось, что меня познакомили с Сергеем Артемовым, мы быстро нашли общий язык, и я открыл свой первый «Коржов» на Гаккелевской улице. Именно его мы впоследствии перевезли в аэропорт Пулково, с этого момента началась история Korneev Group.

ИК I was looking for my business direction and understood that my venture would inevitably involve people. By chance I met Sergey Artemov and we quickly found common ground, so I opened my first Korzhov on Gakkelevskaya Street. From there we later moved to Pulkovo Airport, and from that moment the story of the Korneev Group began.

ДБ В чем особенность работы в аэропорту?

ДБ What is special about working at an airport?

ИК Аэропорт – это в первую очередь режимный объект. И потом Пулково – единственный аэропорт в Петербурге. Это хорошо загруженный транспортный узел, он работает 24/7, соответственно, и мы работаем в таком же графике. Самое сложное – это логистика, поскольку нам ежедневно приходится проходить

ИК An airport is first and foremost a regulated facility. And then Pulkovo is the only airport in St. Petersburg. It is a busy transport hub that operates 24/7 every day, and accordingly we work to the same schedule. The biggest challenge is logistics, as we must pass through several barriers and checkpoints every day before we reach the airport. Finding staff to work at the airport is also more difficult than it seems.

целый ряд барьеров и пропускных пунктов, прежде чем мы окажемся в аэропорту. Найти сотрудников на работу в аэропорт тоже сложнее, чем кажется.

ДБ *Открывать бизнес в аэропорту – это вызов?*

ИК Для нас это был огромный вызов. Крупные международные бренды приходят в аэропорт за престижем, для них это скорее маркетинг и желание заявить о себе. Придя в аэропорт, мы не были такими, но, упорно работая, движемся к тому, чтобы появляться в других локациях, открываться по всей стране. Мы рады, что стали группой компаний, специализирующейся на работе в аэропортах.

ДБ *На сегодня Korneev Group является одним из крупнейших арендаторов в аэропорту Пулково, какие гастрономические объекты, помимо пекарен «Коржов», входят в группу компаний?*

ИК Да, сегодня это не только семейные рестораны «Коржов». Мы открыли гастробар северной кухни «Брусника», где обращаемся к локальным рецептам с карельским колоритом. Мой товарищ подарил мне чудесную антикварную поваренную книгу с дореволюционными рецептами, кое-что из нее планирую включить в меню «Брусники». В аэропорту работает наш фреш-бар Morkovka, который предлагает свежевыжатые соки и смузи, витаминные коктейли для всех, кто следит за здоровьем. Но и любителям расслабиться перед полетом нам есть что предложить: сет-шоты и алкогольные коктейли, например из водки со щавелевым соком, отлично подойдут для таких случаев. Этим летом открывается бар «Терминал 812» с широкой пивной картой от европейских производителей и гостевым краном для отечественного крафта. У меня есть намерение реализовать проект «Русский винный гастробар», посвященный традициям русского виноделия и русской кухне в современной подаче. Мы исследуем питейные традиции русской аристократии, изучаем закуски к вину, чтобы познакомить своих гостей с нашей гастрономической историей. В интерьер мы непременно добавим традиционные элементы – вышивку и роспись. Русские традиции для меня самого очень важны, поэтому они так или иначе присутствуют во всех моих проектах. Потребителем всего, что я произвожу, в первую очередь являюсь я сам. Например, я с удовольствием ем круассаны из пекарни «Коржов».

ДБ *Как родилась идея открыть книжный магазин YOUPITER, где есть все необходимое для путешествий?*

ИК Это было довольно спонтанное решение. С грустью глядя на прежний магазин в этой локации, я всегда думал, что сам бы сделал здесь все по-другому. И вот представилась такая возможность. Аэропорт такое волшебное место для меня: здесь я смог реализовать свои заветные мечты. И эти мечты я теперь масштабирую на всю страну. Мы в ближайшее время откроемся в Самаре, в Екатеринбурге, в Домодедово в Москве. Мы очень хотим начать работать в Сочи, хотя это не так просто.

ДБ *Opening a shop at the airport – is that a challenge?*

ИК For us it was an enormous challenge. Big international brands come to the airport for prestige; for them it's more about marketing and making a statement. When we arrived at the airport, we were not like them, but through hard work we are expanding to other locations and opening nationwide. We are happy to have become a group of companies that specialise in airport operations.

ДБ *Today, the Korneev Group is one of the largest tenants at Pulkovo Airport. Apart from the “Korzhev” bakeries, which other gastronomic establishments belong to the group of companies?*

ИК Yes, today it is not only the Korzhov family restaurants. We have opened a gastropub with Nordic cuisine called Brusnika, where we try out local recipes with a Karelian flair. My colleague gave me a wonderful antique cookbook with recipes from before the revolution, and I plan to incorporate some of them into the menu at Brusnika. Our fresh juice and smoothie bar, Morkovka, offers freshly squeezed juices at the airport, vitamin cocktails for those who value health, and alcoholic shots and cocktails, like vodka with sorrel juice, for those who want to relax before their flight. This summer we will open the Terminal 812 bar with a wide selection of European beers and a guest bar for local craft beer. I intend to launch a project called Russian Wine Gastropub, dedicated to the traditions of Russian winemaking and cuisine with a modern twist. We are exploring the drinking traditions of the Russian aristocracy and studying wine pairings to familiarise our guests with our gastronomic history. Traditional elements such as embroidery and painting will be incorporated into the décor. Russian traditions are very important to me, so they are present in all my projects in one way or another. I am the main consumer of everything I produce. For example, I love to eat croissants from the bakery Korzhov.

ДБ *How did the idea come about to open the “YOUPITER” bookstore, where you can find everything, you need for travelling?*

ИК It was a spontaneous decision. When I looked sadly at the previous shop at this location, I always thought that I would do something different here. And then such an opportunity presented itself. The airport is a magical place for me: Here I could fulfil my long-cherished dreams. And now I am extending those dreams to the whole country. We will soon open in Samara, Yekaterinburg and Domodedovo in Moscow. We want to operate in Sochi as well, even if it's not so easy.

ДБ *Jupiter – the patron saint of heaven, an excellent name for business at the airport. What can you find in YOUPITER shops?*

ИК For me, this name encompasses a maximum of important meanings: It is both the patron saint of commerce and the name of my favourite rock band fronted by Vyacheslav Butusov, it is a play on words that includes “You-Piter”, in other words, it carries the love for the city and for our own business. We think first and foremost



ДБ *Юпитер — покровитель неба, отличное название для магазинов в аэропорту. Что можно найти в магазинах YOUПИТЕР?*

ИК Для меня в этом названии собрано максимальное количество важных смыслов: это покровитель неба, это название моей любимой рок-группы с фронтменом Вячеславом Бутусовым, это игра слов, в которой «Ты-Питер», — словом, в нем есть любовь к городу и своему делу. Мы в первую очередь думаем о том, что наш покупатель купил бы перед вылетом. Поэтому мы продаем книги для путешественников, детские книги и качественный нон-фикшн, который поможет настроиться на деловую встречу. Иногда правильная книга за пару часов может идеально замотивировать на успех или подсказать, как вести себя в сложных переговорах. Разумеется, наша команда ведет непрерывный анализ

about what our customers would buy before their flight. That's why we sell books for travellers, children's books and quality non-fiction books that set the mood for a business meeting. Sometimes the right book can be the perfect motivator for success or provide a guide on how to behave in difficult negotiations. Of course, our team is constantly analysing the market to understand which bestsellers are particularly popular. In addition to books, we also sell souvenir products. We have developed and produced *Pulkovo* merchandise, including T-shirts, hoodies and thermos cups with the airport's logo. The best reference for us in this story was the BMW brand, which not only makes cool cars, but also cool caps. We want *Pulkovo* merchandise to become equally popular. We are already planning to design merchandise for Kurumoch Airport in Samara and have already started such work with Koltsovo Airport in Yekaterinburg. For

Russian traditions for me are very important, so they are present in all my projects in one way or another.

Russian traditions are very important to me, so they are present in all my projects in one way or another.

рынка, чтобы понимать, какие бестселлеры пользуются особенной популярностью. Помимо книг мы продаем сувенирную продукцию. Мы разработали и сделали мерч «Пулково» и выпускаем футболки, худи, термокружки с логотипом аэропорта. Для нас лучшим референсом в этой истории выступил бренд BMW, который делает не только классные автомобили, но и крутые кепки. Мы бы хотели, чтобы мерч «Пулково» стал таким же популярным. Мы уже планируем создать мерч для аэропорта Курумоч в Самаре, уже начали такую работу с аэропортом Кольцово в Екатеринбурге. Для нас важно предложить покупателю такую футболку или худи, которые он будет с радостью носить каждый день. Тема одежды так вдохновила меня, что я решил на новый проект.

ДБ *И вы открываете его уже этим летом. Расскажите о нем поподробнее.*

ИК Мне нравится кормить людей, наполнять их смыслами и одевать. Работая над мерчем, я подумал о тех русских брендах, которые уже существуют

us, it is important to offer customers a T-shirt or hoodie that they would like to wear every day. The topic of clothing inspired me so much that I decided to start a new project.

ДБ *And you will open it this summer. Tell me more about it.*

ИК I enjoy feeding people, filling them with meaning and dressing them up. While I was working on the merchandise, I thought about the Russian brands that already exist on the market. Russia has enough wonderful manufacturers who make us beautiful and fashionable every day. I had the idea to open a boutique at the airport called *Russian Seasons*, offering clothes from Russian designers and presenting the best local brands. The opening will take place this summer at Pulkovo and Domodedovo airports. In addition, I myself intend to launch a line under my own brand, which I will develop together with my partner Kirill Zakazchikov, the curator of the *De-bosh* gallery. We are currently designing an exclusive line for *Youpiter*, named *Upiter Capsula*, which includes basic items and hoodies with prints by NFT designer *L'bank* and the famous characters from the animated

на рынке. В России достаточно прекрасных производителей, которые делают нас красивыми и модными каждый день. Я придумал открыть в аэропорту бутик «РУССКИЕ СЕЗОНЫ» с одеждой от русских дизайнеров, где будут представлены лучшие отечественные бренды. Открытие состоится уже этим летом в Пулково и в Домодедово. Кроме того, я и сам намерен выпустить линию под своим брендом, который я буду разивать вместе со своим партнером Кириллом Закачкиковым, куратором галереи «Дебош». Сейчас мы делаем с ним эксклюзивную линейку для YOUПИТЕРА UPITER CAPSULA, где будут представлены базовые вещи и худи с принтом от NFT-дизайнера L'BANK и знаменитым изображением персонажей мультфильма «Ежик в тумане». Благодаря этому проекту мы познакомились с создателем культового мультфильма Юрием Норштейном.

ДБ *Вы делаете такие разные проекты, чем вы сами для себя их объединяете, кроме аэропорта?*

ИК Все мои проекты посвящены русской идее, тому, что есть на моей земле, тому, что питает и наполняет меня, делает лучше и сильнее. Это локальные продукты, книги, одежда и смыслы — это все то, из чего состою я сам. Щедрая национальная русская культура, в которой, безусловно, сплетены и культуры других народов, подтолкнула меня к мысли еще об одном проекте. Его рабочее название «Наша земля». Мы хотели бы объединить в нем продукты для дома, произведенные в разных уголках нашей огромной страны: травяные чаи, восковые свечи ручной работы, масла, органические ткани — все то, без чего не обходится ни один дом. Камчатка, Алтай, Забайкальский край, Кавказ — мы хотели бы принести частички каждого из этих прекрасных регионов в дома наших покупателей.

ДБ *Все ваши проекты связаны с оффлайном. Планируете ли вы выходить в онлайн или это уже не ваша история?*

ИК Мне очень интересен онлайн-сегмент. И наш проект с рабочим названием «РУССКИЕ СЕЗОНЫ» вполне может стать русским аналогом всеми любимого Farfetch, только с уклоном в отечественные бренды. Мы возьмемся за его реализацию в самое ближайшее время.

ДБ *Вы уже реализовали свою детскую мечту?*

ИК Честно говоря, моей детской мечтой всегда была семейная идиллия и большая машина. Я представлял себя за рулем какого-то огромного автомобиля рядом с женой и детьми, я воображал большой дом и лес вдалеке. И сейчас я как никогда близок к воплощению этой мечты. Я уже могу позволить себе большую машину, и мне есть кого посадить рядом с собой.

film *Hedgehog in the Mist*. Due to this project, we met Yuri Norstein, the creator of the iconic cartoon.

ДБ *You do such different projects, what connects them for you, apart from the airport?*

ИК All my projects are dedicated to the Russian idea, to what exists on my land, to what nourishes and fulfils me, to what makes me better and stronger — local products, books, clothes and meanings — that's all I am made of. The generous national Russian culture, in which the cultures of other peoples are undoubtedly interwoven, has led me to think about another project. Its working title is *Our Land*. In it we would like to compile products from the different corners of our vast country: Herbal teas, handmade beeswax candles, oils, organic fabrics — all the things no household should be without. Kamchatka, Altai, Transbaikalia, the Caucasus — we want to bring fragments from each of these beautiful regions into the homes of our customers.

ДБ *All your projects relate to offline. Are you planning to go online or is that no longer your theme?*

ИК I am very interested in the online segment. And our project with the working title *Russian Seasons* could easily become the Russian equivalent of the beloved *Farfetch*, but with a focus on local brands. We will start implementing it in the near future.

ДБ *Have you already fulfilled your childhood dream?*

ИК To be honest, my childhood dream was always a peaceful family life and a big car. I imagined myself sitting behind the wheel of a big car, next to my wife and children, imagining a big house and a distant forest. And now, more than ever, I am on the verge of making that dream come true. I can already afford a big car and I have someone sitting next to me.

СПБ.Д

СПБ.Д

Курс на свежесть

Летние новинки
в ресторанах Петербурга

Хоть «наше северное лето» и «кариатура южных зим», именно в эти долгожданные три месяца хочется зелени, цитрусов и чего-то бодрящего. Внимательные шефы не откажут нам в этом удовольствии.

Sixty Four

Ресторан Sixty Four на набережной Мойки 64 не перестаёт удивлять гостей вкусовыми сочетаниями от Олеси Дробот. Этим летом креативный шеф продолжает работать с локальными продуктами, создавая уникальное сезонное меню, где привычные дикоросы встречаются одной тарелке с деликатесами – осетр с черным рисом и муссом из крапивы, например. Лето – время холодных супов, в Sixty Four гостям предложат свекольник или гаспачо с осьминогом и чипсами из лайма – одновременно сытные и бодрящие. Для любителей летней классики – салат из свежих овощей – легкий и питательный.

Mozzarella Bar

Уже 17 лет Mozzarella Bar предлагает своим гостям пиццу и пасту по традиционным итальянским рецептам. В ресторане на Московском проспекте и Большом проспекте П. С. за годы работы приняли около двух миллионов гостей. Пасту готовят из твердых сортов пшеницы, но по запросу делают и безглютеновую. Если хочется к морю – самое время выбрать пасту с морепродуктами или сицилиану, с креветками и трюфелем, а стопроцентный хит – нежнейшая паста с камчатским крабом – рискует стать любимым блюдом этого лета. В сезонном меню – много средиземноморских акцентов, свежих фруктов и ягод. Столик на открытой террасе ресторана уже ждет!

The Sixty Four restaurant on Moika Embankment 64 never ceases to amaze guests with flavor combinations from Olesya Drobot. This summer, the creative chef continues to work with local products, creating a unique seasonal menu where familiar wild plants meet on the same plate with delicacies – sturgeon with black rice and nettle mousse, for example. Summer is the time for cold soups, at Sixty Four guests will be offered beetroot or gazpacho with octopus and lime chips – hearty and invigorating at the same time. For lovers of summer classics – fresh vegetable salad – light and nutritious.

For 17 years, Mozzarella Bar has been offering its guests pizza and pasta according to traditional Italian recipes. They have received about two million guests over the years of cooperation in a restaurant on Moskovsky Avenue and Bolshoi Avenue P.S. The pasta is made from durum wheat but can also be made gluten-free upon request. If you want to go to the sea, it's time to choose pasta with seafood or Sicilian, with shrimp and truffle, and the absolute hit – the most delicate pasta with king crab – is in danger of becoming this summer's favorite dish. The seasonal menu has a lot of Mediterranean accents, fresh fruits and berries. A table on the open terrace of the restaurant is already waiting!

Fresh way

Summer novelties
in St. Petersburg restaurants

Although “this northern summer of our own, on winters of the south a skit”, it is in these long-awaited three months that you want greenery, citrus fruits and something invigorating. Attentive chefs will not deny us this pleasure.



Crevette

Продолжает морскую тему бистро Crevette в культурном квартале «Брусницын». Основатели заведения Алена Мельнакова и Олег Перфилов сделали акцент на морепродукты и не прогадали: теперь на Васильевский остров едут специально за их креветками. В меню именно креветкам отведена основная роль: рьет с сырным муссом или жареные в карри-йогурте, биск из креветок или соте из креветок – выбор зависит только от личных предпочтений. Форель, лосось и гребешки – как альтернатива основному продукту меню.

The Crevette bistro in the Brusnitsyn cultural quarter continues the maritime theme. The founders of the institution, Alena Melnakova and Oleg Perfilov, focused on seafood and did not fail: now the whole audience go to Vasilyevsky Island particularly for their shrimp. Shrimps play the main role in the menu: riet with cheese mousse or fried in curry-yogurt, shrimp bisque or shrimp sauté – the choice depends only on personal preferences. Trout, salmon and scallops – as an alternative to the main menu product.



Petrov-Vodkin

В Petrov-Vodkin тему холодных летних супов раскрыли максимально. Холодный борщ здесь готовят на компоте из зеленых яблок с бадьяном и гвоздикой, а картошку не добавляют – подойдет даже тем, кто яростно считает калории. Окрошку подают на домашнем квасе по всем законам жанра: с огурцом, картошкой и куриной колбасой. Новинка меню – болгарский холодный суп «Таратор» на йогурте с грецким орехом, редисом и зеленью – придется по душе вегетарианцам. А клубничный суп с мороженым из зеленого базилика имеет шанс стать главным десертом в городе.

Petrov-Vodkin restaurant fully covered the topic of cold summer soups. Cold borsch is cooked on green apple compote with star anise and cloves, and potatoes are not added – it will suit even those who count calories furiously. Okroshka is served on homemade kvass according to all the laws of the genre: with cucumber, potatoes and chicken sausage. A novelty on the menu – Bulgarian cold soup “Tarator” on yogurt with walnuts, radishes and herbs – will appeal to vegetarians. And strawberry soup with green basil ice cream has a chance to become the main dessert in the city.

Futurist

Кухня будущего – такую смелую концепцию обозначили идеологи нового ресторана Futurist на Барочной улице. Авторская кухня от Алексея Алексеева – это оригинальный взгляд шефа на привычные и любимые всеми блюда. Популярный тартар из мраморной говядины звучит невероятно убедительно в сопровождении маринованной щучьей икры и вяленых томатов. Крудо из лосося раскрывается неожиданно ярко в остро-кислом соусе из фисташек с кимчи. Живописные десерты от Ксении Соловьевой не уступают позициям основного меню: гречишный медовик с арахисовым кремом или воздушная лаймовая меренга с вишневым конфи – новаторство оправдано безупречным балансом вкуса.

Kitchen of the future – such a bold concept was outlined by the ideologists of the new Futurist restaurant on Barochnaya Street. The author's cuisine from Alexey Alekseev is the chef's original look at familiar and beloved dishes. The popular marbled beef tartare sounds incredibly convincing, accompanied by marinated pike caviar and sun-dried tomatoes. Salmon crudo opens up unexpectedly brightly in a spicy-sour pistachio kimchi sauce. Picturesque desserts from Ksenia Solovieva are not inferior to the positions of the main menu: buckwheat honey cake with peanut cream or airy lime meringue with cherry confit – innovation is justified by the perfect balance of taste.

Чай по Достоевскому Dostoevsky style tea



Гранд Отель Европа совместно с брендом «Крестецкая строчка» возрождает традиции послеобеденного чая. В России культура чаепитий была популярна всегда. К числу ее поклонников принадлежал и великий писатель Федор Михайлович Достоевский. В его доме в Старой Руссе сервировали стол на кружевных скатертях старинной новгородской мануфактуры.

Ежедневно в кафе «Мезонин» Гранд Отеля сервируют чаепитие «По Достоевскому». Гостей ждет бокал игристого, а затем на серебряной этажерке к столу подадут блинчики с красной икрой и сметаной и ассорти мини-сэндвичей: маринованный лосось на ржаном бисквите, брускетта с прошутто и маринованной грушей, террин из утиной печени на царской коврижке с клубникой, корзиночка из пармезана с муссом из сыра грюйер. В завершение – миниатюрные десерты: булочка шу с кремом шантильи, макарун с черной смородиной, греческий йогурт с нежным бисквитом и свежими ягодами, «Красный бархат», десерт «Мокка» и свежая клубника в розовом шоколаде. Стол будет непременно накрыт скатертью с ручной вышивкой от «Крестецкой строчки», а сервис «Красный петух» Императорского фарфорового завода дополнит русскую тему.

Сам Достоевский не раз заглядывал в Гранд Отель Европа, а чай предпочитал пить с яблочной пастиллой. В память о великом писателе один из номеров отеля назван его именем. Это угловой номер 107, выходящий окнами на пересечение Итальянской и Михайловской улиц.

Grand Hotel Europe, together with the Krestetskaya Stochka brand, is reviving the tradition of afternoon tea. In Russia, the culture of tea drinking has always been popular. Among her admirers was the great writer Fyodor Mikhailovich Dostoevsky. In his house in Staraya Russa, a table was served on lace tablecloths from an old Novgorod manufactory.

Dostoyevsky style tea is served every day in the cafe Mezzanine cafe of the Grand Hotel. A glass of sparkling wine awaits guests, and then pancakes with red caviar and sour cream and assorted mini-sandwiches will be served on a silver shelf: marinated salmon on rye biscuit, bruschetta with prosciutto and marinated pear, duck liver terrine on a royal gingerbread with strawberries, a basket and parmesan with gruyère cheese mousse. At the end - miniature desserts: choux bun with Chantilly cream, macaroon with black currant, greek yogurt with soft sponge cake and fresh berries, red velvet, mocha dessert and fresh strawberries in pink chocolate. The table will certainly be covered with a hand-embroidered tablecloth from the Krestets Stitch, and the Red Rooster service from the Imperial Porcelain Factory will complement the Russian theme.

Dostoevsky himself visited the Grand Hotel Europe more than once, and preferred to drink tea with apple marshmallow. In memory of the great writer, one of the hotel rooms is named after him. This is a corner room number 107, overlooking the intersection of Italienskaya and Mikhailovskaya streets.

ТОЧКА°НА'КАРТЕ"

СЕТЬ ОТЕЛЕЙ

Отдых в объятиях хвойного леса.
Ментальный детокс в гармонии с природой.



Здесь сбываются мечты о безупречных каникулах



Приозерск

61°02'31"N 30°10'44"E

Сортавала

61°49'40"N 30°38'48"E

Видлица

61°8'13"N 32°30'8"E

Лодейное Поле

60°44'41"N 33°37'31"E

CHARLIE

RESTAURANT



Винный ресторан Charlie создан с любовью к путешествиям

Расслабленная и в чем-то торжественная атмосфера лобби нью-йоркского отеля сочетается с утренним меню, которое действует весь день. Под нашу-мевшие завтраки гостей угощают игристым, а для основного меню бренд-шеф и идеолог проекта Юрий Манчук элегантно обыгрывает классику и разрабатывает необычные специалитеты.



СПб, наб. канала Грибоедова, 54
+7 (911) 926-00-12
charlierestaurant.ru

Mio Bistrot



Mio Bistrot — тоскано-итальянское бистро Марка Лапина, рассказывающее историю одного итальянца, отправившегося в путешествие из Тосканы вдоль всего Средиземного моря.

Mio Bistrot is a Tuscan—Italian bistro by Mark Lapin, telling the story of an Italian who went on a journey from Tuscany along the entire Mediterranean Sea.



Колоритное бистро с живописной террасой с видом на колоннаду Казанский собор, авторским фарфором от императорского фарфорового завода, интерьером, напоминающим воплощенную миниатюру с открыток, посвященных улочкам Европы и душевной кухней. Последнее — не опечатка. Меню составлено по принципу «все лучшее, что большая итальянская семья может предложить своим гостям на ужин». И этот домашний подход чувствуется в каждом кредо, в каждом ризотто. За кухню отвечает харизматичный выходец с острова Капри Франческо Барбато, который в течение вечера лично подходит ко всем гостям, очаровывая буквально каждого.

Доминантой интерьера, безусловно, является бар — массивная стойка из белого мрамора Бьянко Каррара станет лучшим антуражем для дегустации коктейлей. Ставшим уже хитом коктейль Россини, Беллини, Mio Fizz и уникальная Negroni Torre — башня из 3х негрони, на вершине которого Negroni Sbagliato, следом классический Negroni и в «фундаменте» фирменный Negroni на основе хинного дерева.

A colorful bistro with a picturesque terrace overlooking the colonnade of the Kazan Cathedral, original porcelain from the imperial porcelain factory, an interior reminiscent of an embodied miniature from postcards dedicated to the streets of Europe and soulful cuisine. The latter is not a typo. The menu is based on the principle of «all the best that a large Italian family can offer its guests for dinner.» And this homely approach is felt in every credo, in every risotto. Francesco Barbato, a charismatic native of the island of Capri, is responsible for the kitchen, who personally approaches all guests during the evening, charming literally everyone.

The dominant feature of the interior, of course, is the bar — a massive counter made of white marble by Bianco Carrara will be the best entourage for tasting cocktails. The cocktail Rossini, Bellini, Mio Fizz and the unique Negroni Torre, which has already become a hit, is a tower of 3 negroni, on top of which Negroni Sbagliato, followed by classic Negroni and in the «fundament» branded Negroni based on cinchona wood.



Что пили в модном Петербурге XIX века

Неоплаченный счет Пушкина

В 19 веке любили французское шампанское. После победы России над Наполеоном, после 1814 года, французское шампанское «рекой полилось» на российский рынок. Но и до этого оно было доступно: например, в романе в стихах «Евгений Онегин» А.С. Пушкин описывает несколько сортов вин, среди них встречается так называемое вино кометы (фр. vin de la comète).

Текст Евгений Кожухов
Text by Evgeny Kozhukhov

What they drank in trendy 19th century St. Petersburg

Unpaid bill of Pushkin

In the 19th century, French champagne was loved and, of course, after Russia's victory over Napoleon, after 1814, French champagne “poured” into the Russian market, but even before that it was available, for example, in the novel in verse “Eugene Onegin” by A.S. Pushkin describes several varieties of wines, among them there is the so-called comet wine (fr. vin de la comète).

Уж тёмно: в санки он садится.
«Пади, пади!» — раздался крик;
Морозной пылью серебрится
Его бобровый воротник.
К Talon помчался: он уверен,
Что там уж ждет его Каверин.
Вошел: и пробка в потолок,
Вина кометы брызнул ток;
Пред ним roast-beef окровавленный,
И трюфли, роскошь юных лет,
Французской кухни лучший цвет,
И Страсбурга пирог нетленный
Меж сыром лимбургским живым
И ананасом золотым.

А. С. Пушкин
Евгений Онегин
Глава I, Строфа XVI

It goes dusky, sledge is ready.
“Move on!” — the loud voice is raised;
With silver dust in frosty weather
His beaver collar is ablaze.
He rushed to Talon: no doubt,
Kaverin is lounging about.
He enters: cork into the ceiling,
The comet wine squirted thrilling;
The roast-beef is oozing blood,
And truffles, joy of early life,
The better part of French delight,
And the pate de foie gras,
Between the Limburg cheese alive
And pineapple of golden light.

Alexander Pushkin
Eugene Onegin
Chapter I, Stanza XVI

В этих строках упоминается модный ресторан Talon, существовавший на Невском проспекте до 1825 года, и шампанское Вдова Клико (фр. Veuve Clicquot). Что же такое «вино кометы»? В 1811 году к земле приблизилась комета Галлея. Небесное явление было видно не только ночью, но и днем. Год оказался удачным для виноделия, и вдова Клико поместила изображение кометы на этикетке бутылки урожая 1811 года. После войны с Наполеоном его впервые привезли в Петербург только в мае 1814 года. Сразу несколько тысяч бутылок пришло на первом корабле, а уже в августе второй корабль доставил более 10 000 бутылок.

«Вино кометы» было популярным, но пили не только его. В XIX веке в фешенебельных ресторанах подавали различные шампанские вина, например, Moët & Chandon, равно как Le vin d'Ay, Mumm, Pommery. Самое дорогое шампанское Cristal от одного из старейших домов Шампани, Louis Roederer, основанного еще в 1776 году, и сейчас стоит баснословных денег, а тогда его можно было купить за 11 рублей и продавалось оно только в пяти ресторанах: в гостиницах «Европа» и «Астория», а также в «Палкинъ», «Кюба» и «Контан».

Кюве Cristal создали по заказу двора Александра II. Тогда боялись, что бомба с часовым механизмом может быть подана в бутылке из-под шампанского, а за непрозрачными стенками зеленого стекла не будет видно содержимого. Заказали прозрачную бутылку из хрусталя, а чтобы избежать отравления оксидами свинца, которые тогда применяли в производстве, изнутри эту бутылку покрыли слоем резистентного аптекарского стекла. Николай II в 1908 году присвоил Cristal статус официального поставщика императорского двора. Это шампанское с двуглавым орлом вплоть до 1917 года подавали только в самых дорогих ресторанах Петербурга.

Петербургский бомонд и сам Александр Сергеевич покупали не только шампанское. Благодаря Пушкину мы можем узнать, что пили в свете в XIX веке. Когда поэт погиб на дуэли, в магазине, или, точнее, в погребке, месье Рауля остался неоплаченным крупный счет, там в период с 1834 года до начала 1837 года Пушкин покупал вина и другой алкоголь.

Что же было в том счете? Шампанское: Вдова Клико и Аи (le vin d'Ay), там встречается Кларет (фр. Clairnet — общее название для красных вин Бордо) около

These lines mention the trendy restaurant Talon, which existed on Nevsky Prospekt until 1825, and Veuve Clicquot champagne. What is a comet wine? In 1811, Halley's Comet approached the earth. The celestial phenomenon was visible not only at night, but also during the day. The year turned out to be successful for winemaking, and Madame Clicquot placed the image of a comet on the label of a bottle of the 1811 vintage. After the war with Napoleon, the wine was first brought to St Petersburg only in May 1814. Several thousand bottles came at once on the first ship, and already in August the second ship delivered more than 10,000 bottles.

Comet wine was popular, but they did not drink only it. In the 19th century, fashionable restaurants served various champagnes, such as Moët & Chandon, as well as Le vin d'Ay, Mumm, Pommery. The most expensive Cristal champagne from one of the oldest Champagne houses, Louis Roederer, founded back in 1776, still costs fabulous money, but then it could be bought for 11 rubles and it was sold only in five restaurants: in the hotels Europe and Astoria, as well as in Palkin, Kuba and Contan.

Cuvée Cristal was created by order of the court of Alexander II, they were afraid that a time bomb could be served in a champagne bottle, and the contents would not be visible behind the impenetrable green glass. A transparent bottle was made of crystal, and in order to avoid poisoning with lead oxides, which were then used in production, this bottle was covered from the inside with a layer of resistant pharmaceutical glass. Nicholas II awarded Cristal the status of the official supplier of the imperial court in 1908. Until 1917, this champagne with a double-headed eagle was served in the most expensive restaurants in St Petersburg.

Petersburg beau monde and Alexander Sergeevich himself bought not only champagne. Thanks to Pushkin, we can find out what noblemen drank in the 19th century. When the poet died in a duel, in the store, or rather in the cellar of Monsieur Raoul, a large bill remained unpaid, there, from 1834 to the beginning of 1837, Pushkin bought wine and other alcohol.

What was on that bill? Champagne: Veuve Clicquot and Ai (le vin d'Ay), Clairnet (French Clairnet is the common name for red wines of Bordeaux) were bought per 1 Ruble for a bottle. On holidays, he allowed himself more interesting wines — Medoc for one and a half, or even two rubles per bottle. Another favorite wine of A.S. Pushkin — sweet, named after the Sauternes region, which Salvador Dali called luxury to the

1 руб. за бутылку. По праздникам он позволял себе более интересные вина — Медок (фр. Medoc) по полтора, а то и два рубля за бутылку. Еще одно любимое вино А.С. Пушкина — сладкое, названное в честь региона Сотерн (фр. Sauternes), которое Сальвадор Дали назвал роскошью до преувеличения. Цитата из книги Les Vins de Gala («Вина Галы»): «Доводилось ли вам пробовать выдающийся Сотерн? Если так, то вы точно разделяете мое мнение. Истинная радость души — вот что это такое! Непросто определение „сладкий“ подразумевает не только высокое содержание сахара, но и доброту, нежность. Такие вина услаждают наш разум и чувства».

В период обострения простудных заболеваний было принято употреблять ром в различных вариациях. В частности, его было принято добавлять в чай (так появился грог) или смешивать с жженым сахаром и еще несколькими компонентами. Получалась жженка: брали серебряный жбан, над ним на скрещенных шпагах ставили сахарную голову, которая оплавлялась, поливаемая горящим ромом, а тушили ее сотерном с шампанским.

Взглянем на винную карту конца XIX века товарищества «Бауэр и Ко», там мы найдем Шато Лафит (фр. Château Lafite). Любопытно, что это вино предлагается по цене 3 рубля, 4, 4.5 и даже 6 рублей, при том, что не указан объем бутылки и даже год. Можно предположить, что буфетчик сам определял цену по уровню опьянения клиента. В винных картах того времени мы также встречаем Шато Марго (фр. Château Margaux), которое, как и Лафит, является одним из самых дорогих в мире.

Вино Шато Пап-Клеман (фр. Château Pape-Clement) официально поставлялось ко двору Папы Римского из усадьбы под Бордо, принадлежавшей папе Клименту V, на этикетке — изображение папской тиары с двумя скрещенными ключами, обращенными бородками вверх (от Рая и Рима). Легенды гласят, что оба ключа от Рая: один открывает дорогу к блаженству мужчинам, другой — женщинам. Беглый Антипапа, проживавший долгое время в Авиньоне, также имел свой собственный виноградник, но уже в долине Роны, и его виноградник назывался Шатонёф-дю-Пап (фр. Châteauneuf-du-Pape). Сейчас оба этих вина свободно встречаются на рынке.

В старой винной карте мы видим помимо бордоских красных и шампанских вин русское шампанское Абрау Дюрсо — 6 руб. за бутылку, а обед с водкой и оркестром на тот момент в ресторане предлагали за 2,5 руб. Шесть рублей за бутылку российского шампанского было суммой изрядной. К слову, рабочий Путиловского завода в среднем за месяц зарабатывал 40 рублей, но когда из этого вычитались суммы за проживание и питание, штрафы и недоимки, оставалось где-то 7 рублей, то есть месячный доход можно было потратить на бутылку Абрау Дюрсо. В этой винной карте мы встречаем и крымские шипучие вина, например, Белая Головка стоит 2,5 руб., Кларет в полубутылках за полтора рубля. Встречаются Рейнвейны и Токайское (белые десертные вина позднего урожая из винодельческого региона Токай-Хедьяля) за 5,50, причем и сухое, и сладкое. Мы находим испанскую Мадеру за 3 и 4 рубля, Шато Икем (фр. Château d'Yquem) — наверное, самый признанный и самый дорогой Сотерн в мире.

СПБ.Д

point of exaggeration. Quote from the book Les Vins de Gala (Wines of Gala): “Have you ever tasted an outstanding Sauternes? If so, then you definitely share my opinion. True joy of the soul — that’s what it is! It is not for nothing that the definition of ‘sweet’ implies not only a high sugar content, but also kindness, tenderness. Such wines delight our mind and senses.”

During the period of winter colds, it was customary to use rum in various variations, in particular, it was customary to add it to tea (this is how grog appeared) or mix it with burnt sugar and a few other components, it turned out to be zhzhenska (they took a silver jug, put sugar loaf on crossed swords above it, it was melted, poured over with burning rum, and stewed with champagne and Sauternes).

Let’s take a look at the wine list of the late 19th century by Bauer & Co., where we find Château Lafite. It is curious that this wine is offered at a price of 3 Rubles, 4, 4.5 and even 6, despite the fact that the volume of the bottle and even the year are not indicated. It can be assumed that the barman himself determined the price according to the level of the intoxication of the client. In the wine lists of that time, we also find Château Margaux, which, like Lafite, is one of the most expensive in the world.

Wine Château Pape-Clement was officially delivered to the court of the Pope from the estate near Bordeaux, owned by Pope Clement V, on the label there is an image of the papal tiara with two crossed keys, turned beards up (from Paradise and Rome). Legends say that both keys are to Paradise: one opens the way for men, the other for women. The fugitive Antipope, who lived for a long time in Avignon, also had his own vineyard, but already in the Rhone Valley, and his vineyard was called Châteauneuf-du-Pape. Now both of these wines are freely found on the market.

In the old wine list, in addition to Bordeaux red and champagne wines, we see Russian champagne Aбрау Дюрсо — 6 Rubles per bottle, and lunch with vodka and an orchestra at that time in the restaurant was offered for 2.5 Rubles. Six rubles for a bottle of Russian champagne was a hefty amount, by the way, a worker at the Putilov factory earned an average of 40 rubles a month, but when the sums for accommodation and meals, fines and arrears were deducted from this, there were about 7 Rubles left, that is, a monthly income could be spent on a bottle of Aбрау Дюрсо.

In this wine list, we also meet Crimean sparkling wines, for example, Belaya Golovka costs 2.5 Rubles, Clairnet in half bottles for a Ruble and a half. There are Rhine wines and Tokaj (late-harvest white dessert wines from the Tokaj-Hegyalja wine region) for 5.50, both dry and sweet. We find Spanish Madeira for 3 and 4 Rubles, Château Yquem, probably the most recognized and most expensive Sauternes in the world.

СПБ.Д



YESENIN

RUSSIAN WINE BAR

ул. Гороховая д. 2/6
+7 (911) 926 11 03

Вино. Культура.
Хулиганство.



St. Petersburg Digest

Фото Виталий Коликов
Photo by Vitaly Kolikov

St. Petersburg Digest отметил свою первую пятилетку! Поздравить команду нашего издания пришли самые близкие друзья и партнеры. За гостеприимство, умопомрачительные угощения (пирожки с крабами нам не забыть) и праздничный торт (нежнейший медовик) отвечала в этот вечер команда Софьи Шепето и шефа Олеси Дробот. Теперь мы точно знаем, как хороши праздники в ресторане Sixty Four на Мойке 64. Специально к дню рождения St.Petersburg Digest шеф-бармен Sixty Four разработал одноименный коктейль на базе шампанского (ода жизни!), со сладкими нотами чернослива и терпкими травяными мотивами. Коктейль будут подавать в ресторане до конца лета. Приподнять настроение с порога получилось благодаря исключительным напиткам от виноторговой компании Joia Wines. Ощущение настоящего праздника нам помогли создать наши любимые музыканты – Саша Алмазова и Non Cadenza. Зажигательные джазовые композиции сделали наш вечер!

St. Petersburg Digest celebrated its first five-year plan! The closest friends and partners came to congratulate the team of our magazine. The team of Sophia Shepeto and Chef Olesya Drobot were responsible for hospitality, breathtaking treats (we won't forget the crab pies) and the birthday cake (delicate honey cake). Now we know for sure how good the holidays are at the Sixty Four restaurant on Moika 64. Especially for the birthday of St.Petersburg Digest, the Sixty Four chef-bartender created a champagne-based cocktail of the same name, with sweet notes of prunes and tart herbal motifs. The cocktail will be served at the restaurant until the end of the summer. It was possible to cheer up from the threshold thanks to exceptional drinks from the wine trading company Joia Wines. Our favorite musicians Sasha Almazova and Non Cadenza helped us create the feeling of a real holiday. Their stirring music made our party!



▲1 ▼2



- 1 Ирада Михайлова, Динара Белоус
- 2 Диана Милютина, Константин и Елена Антипины
- 3 Александр Яковлев
- 4 Евгения Балаева



▲3 ▼4





▲1



▲2



▲3

- 1 Мария Семенова, Инна Белоус, Ваге Матевосян, Наталия Мошкина
- 2 Мария Абилова, Ирина Лебедева
- 3 Анна Петренко
- 4 Олег Перфилов, Ирада Михайлова, Алена Мельникова
- 5 Ян Зарецкий, София Григорьева
- 6 Самира Илянина, Иван Корнеев
- 7 Екатерина Дячук, Екатерина Виноградова
- 8 Ольга Гицук
- 9 Вера Матвеева
- 10 Софья Шепето, Евгений Кожухов, Динара Белоус
- 11 Екатерина Ефремова, Мария Блохина
- 12 Станислав Смирнов



▲9

▼10

▼11



▲4

▼6

▼7



▲5

▼8



▼12





▲1



▲2



▲3



▲4



▲5



▲6

▼7



- 1 Саиа Алмазова и группа Non Cadenza
- 2 Станислав Потемкин, Дарья Фурманская
- 3 Екатерина Шипель и Иван Макеев
- 4 Наталия Емельяненко
- 5 Дмитрий и Анастасия Левины
- 6 Сергей Скалон, Ирада Михайлова
- 7 Юлия Мышкина

СПБ.Д SPB.D

Lou Lou



LOU LOU – РЕСТОРАН
 ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ
 В САМОМ СЕРДЦЕ
 КРЕСТОВСКОГО ОСТРОВА

Насладиться атмосферой лазурного берега Франции
 можно уже сейчас на открытой летней веранде

Вязовая, 8 | +7 (812) 409-60-50 | spb.loulou.rest

St. Petersburg Digest

Санкт-Петербург // St. Petersburg

Отели // Hotels

Hotel Lion Palace St. Petersburg	Belmond Grand Hotel Europe	Domina St. Petersburg
Lotte Hotel St. Petersburg	Wawelberg Hotel St. Petersburg	Wynwood
SO/ St. Petersburg	Hotel Astoria St. Petersburg	1715 Duplex Hotel

Бары и клубы

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

Рестораны // Restaurants

Mina	Ginza	Палкин	Animals
PROBKA	Sunday Ginza	Syrovarnya	Figata
MIO	Мансарда	Mercado Nella Famiglia	Naia
La Crevette	Terrassa	Grecco	Tetto
Fresa's	Рибай	Commons	Mozzarella Bar Moskovsky
Marso Polo	Наша dacha	Little Italy	Mozzarella Bar Bolshoy
Sea, Signora	Петров-Водкин	The Moon	Grill Station
Il Lago dei Cigni	Банщики	Cafe Claret	Hunt
Jerome	Северянин	Memo	

Прочее // Others

Аэропорт Пулково	Prive7 Beauty Express Saint Petersburg	Paul & Shark Grand Palace
Leninskoe Club	Outlet Village Pulkovo	Bogner Grand Palace
Яхта «Амстердам»	Новая Голландия	BOSS Grand Palace
Яхта «Монако»	Севкабель порт	Zilli
Манеж	Lis Charmel	Canali
Школа Masters	Jacadi Paris Krestovsky	Kiton
Masters Bookstore	Monochrome Saint (P)	Frette
Park by Osipchuk на Фонтанке	Escada Grand Palace	Santoni
Park By Osipchuk на Мойке	Escada Bolshoy	
Park by Osipchuk на Грибоедова		

Москва // Moscow

Москва/Moscow
St. Regis Moscow Nikolskaya

Birds
Ruski
Peshi
White Rabbit
Wine & Crab
Zodiac
Gvidon
Selfe

Башня ОКО
Школа Masters
Monochrome Patriki
Monochrome STLSHK
Davines Дом



Ресторан интеллигентной
русской кухни
в центре Петербурга
*Intelligent Russian cuisine in the
center of St. Petersburg*

PETROV-VODKIN
RUSSIAN TAPAS BAR
& RESTAURANT

Лучший борщ 2021
Best borscht 2021
Адмиралтейский, 6
+7 (965) 081.0045



РЕКЛАМА 1187

OUTLET VILLAGE

BELAYA DACHA • PULKOVO

СКИДКИ ДО - 70% КРУГЛЫЙ ГОД
DISCOUNT UP TO - 70% ALL YEAR AROUND

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