



St. Petersburg Digest

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

III (XVIII) • СЕНТ-ОКТ // SEPT-OCT 2023



RU

ГЕННАДИЙ БЛИНОВ, ГЛЕН БАЛЛИС,
ВЕРОНИКА ПЛЕХАНОВА

ПОЛИТИЧЕСКИЕ ИНТРИГИ, САМОУБИЙСТВА
И УДАЧНАЯ ТОРГОВЛЯ — КАКОЙ СЛЕД
ОСТАВИЛИ УСТРИЦЫ В МИРОВОЙ КУЛЬТУРЕ

EN

GENNADY BLINOV, GLEN BALLIS,
VERONIKA PLEKHANOVA

POLITICAL INTRIGUES, SUICIDES AND GOOD
TRADE — WHAT A MARK HAVE OYSTERS LEFT
IN THE WORLD CULTURE



ODYSSEY
YACHT



@ODYSSEYACHT

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

Реклама 18+

La Vallée
SWITZERLAND

СРЕДСТВА УХОДА, ВДОХНОВЛЕННЫЕ
ШВЕЙЦАРСКОЙ ПРИРОДОЙ И ТЕХНОЛОГИЯМИ



La Vallée создаёт эксклюзивные швейцарские рецептуры по уходу за кожей с использованием бионауки, чистых растительных концентратов и новейших технологий лазерного омоложения

ООО «ЛЮКС КОСМЕТИКС»,
www.bestluxecosmetics.com, тел.: 8 (495) 477-98 -88

Реклама 18+

SPB.D СОДЕРЖАНИЕ // CONTENTS

Город // City	Из истории Особняка Мясникова	On the history of the Myasnikov Mansion	8
Музеи // Museums	Современное камнерезное искусство	Contemporary Gemstone Carving	12
	Шпалеры XIX–XX веков	19th – 20th Century Tapestries	13
	Сопряжение форм	Forms conjugation	14
	Станислав Юлианович Жуковский	Stanislav Yulianovich Zhukovsky	15
	Музей Фаберже	Fabergé Museum	16
Афиша // What's on	Афиша. Сцена	What's on. The Stage	18
Travel // Путешествия	Тихая роскошь морского бриза	Quiet luxury of the sea breeze	19
Тем временем в Москве Meanwhile in Moscow	Куда пойти	Where to go	22
	Что поесть	Where to eat	23
	Как ресторан Ruski расширяет нашу гастрономическую географию	How the Ruski Restaurant expands our gastronomic geography	26
Мода и красота // Fashion & Beauty	Вероника Плеханова	Veronika Plekhanova	28
Театр и музыка Theatre & Music	«Нюрнбергские мейстерзингеры»	Die Meistersinger von Nürnberg	34
	Петербургская филармония открывает сезон	The St. Petersburg Philharmonia opens its season	35
	«Про Федота-стрельца» устами скоморохов	The tale of Soldier Fedot by Skomorokhs	36
	Геннадий Блинов	Gennady Blinov	42
	Что такое треугольник Карпмана и при чем здесь Раскольников	What the Karpman Triangle is and what Raskolnikov has to do with it	50
Театр. Драма // Theatre & Drama	XIV Международный театральный фестиваль «Александринский»	XIV Alexandrinsky International Theater Festival	52
Рестораны и бары Restaurants & Bars	Глен Баллис	Glen Ballis	54
	«Дикий ужин» в яблоневоом саду	Wild Dinner in the apple orchard	60
	Яркие краски в осеннем меню	Bright colors in the autumn menu	62
	Вокруг света с коллекцией тортов	A globetrotters collection of cakes	64
	Авторский ресторан братьев Гребенщиковых	The Grebenshchikov brothers Author's Restaurant	66
	Политические интриги, самоубийства и удачная торговля — какой след оставили устрицы в мировой культуре	Political intrigues, suicides and good trade what a mark have oysters left in the world culture	68



St. Petersburg Digest

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

XVIII • СЕНТ–ОКТ // SEPT–OCT 23

СПБ.Д

Главный редактор

Ирада Асадовна Михайлова
irada@spbdigest.ru

Шеф-редактор

Динара Белоус
d.belous@spbdigest.ru

Представитель издания по Москве

Инна Белоус

Редакция

Евгений Кожухов
Екатерина Пеплер
Кристина Карева

Переводчики

Елена Шабалова
Люба Донская
Екатерина Пеплер

Корректор

Елена Шабалова

Макет

Ян Зарецкий

Дизайн

Ян Зарецкий
Юлия Прописнова
Виктория Сибирцева

Над номером работали

Ольга Качалова

Реклама // Advertising

ads@spbdigest.ru

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
d.belous@spbdigest.ru

Publishing Representative in Moscow

Inna Belous

Editorial Office

Evgeny Kozhukhov
Ekaterina Pepler
Kristina Kareva

Translators

Elena Shabalova
Lyuba Donskaya
Ekaterina Pepler

Proofreading

Elena Shabalova

Layout

Yan Zaretsky

Design

Yan Zaretsky
Julia Propisnova
Viktoria Sibirtseva

Contributors

Olga Kachalova

О журнале

“St. Petersburg Digest” № 03 (18) 2023 г.
Дата выхода в свет 5 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

Дом Строгановых на Моховой 2
Stroganovs' House on Mokhovaya 2

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-5242

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

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

SIXTY FOUR

Restaurant

Реклама | 18+

Авторская кухня, уникальная винная карта и коктейли
с панорамным видом на исторический центр

Санкт-Петербург, Набережная реки Мойки, д. 64

+7 (911) 000 64 00

Слово редактора Editor's word

Главный редактор // Editor-in-chief
Ирада Агаларова // Irada Agalarova



Сентябрь всегда ассоциируется с учебниками. И даже когда за плечами не один университет, тяга к новым знаниям усиливается именно осенью. Онлайн-курсы и школы, разумеется, приходят на помощь, но живой формат предпочтительнее, я всегда стараюсь находить время на лекции и дискуссионные клубы.

В образовательных программах школы Masters участвуют лучшие искусствоведы – сюда стоит прийти всем, кто интересуется историей искусств и арт-менеджментом. К счастью, Masters открыли школу и в Москве, очень удобно для всех, кто живет между двух столиц.

Неизменно особенные встречи проводит клуб «В.Е.К.». Его основатели подробно препарировать каждую тему, приглашают авторитетных экспертов и делятся со своими гостями подлинным интеллектуальным эксклюзивом.

В конце августа в лектории культурного пространства «Третье место» стартовал авторский цикл лекций Сергея Кругликова, кандидата философских наук. Слушатели смогут разобраться в тонкостях классической и современной философии.

Удачи в новом учебном году! Новых знаний!

СПБ.Д

September is always associated with textbooks. And even when there is more than one university behind you, the craving for new knowledge intensifies in the fall. Online courses and schools of course come to the rescue, but the live format is preferable, I always try to find time for lectures and discussion clubs.

The best art historians participate in the educational programmes of the Masters School – everyone who is interested in art history and art management should come here. Fortunately, Masters recently opened a school in Moscow, which is very convenient for everyone who lives between the two capitals.

Invariably special meetings are held by the V.E.K. club. Its founders dissect each topic in detail, invite authoritative experts and share with their guests a genuine intellectual exclusivity.

At the end of August, in the rooms of the cultural space “Third Place”, Sergey Kruglikov, PhD, starts his lectures. Students would be able to understand the intricacies of classical and modern philosophy in author’s project.

Good luck in the new academic year! Let’s gain new knowledge!

СПБ.Д



St. Petersburg Digest

Любить город – любить жизнь

Теперь в Telegram.
Подписывайтесь на наш канал!



t.me/spbdigest
spbdigest.ru

СПБ.Д

Из истории Особняка Мясникова

Самый пышный особняк на улице Восстания обязан своим появлением золотой молодежи середины XIX века. А вот аристократические традиции, которые сегодня возрождаются в особняке, укоренились в нем благодаря промышленнику и адвокату.

On the history of the Myasnikov Mansion

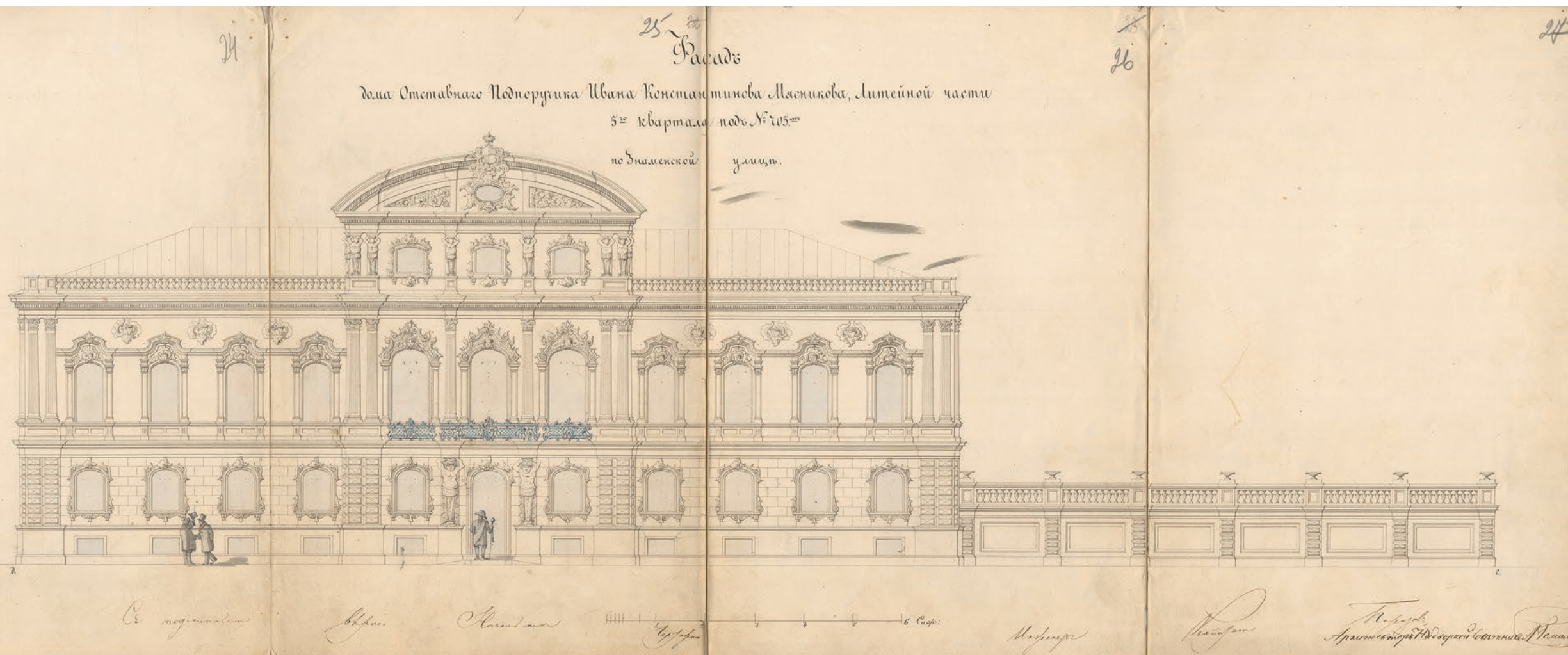
The most magnificent mansion on Vosstaniya Street owes its appearance to the golden youth of the mid-19th century. But the aristocratic traditions that are being revived in the mansion today took root in it thanks to an industrialist and a lawyer.

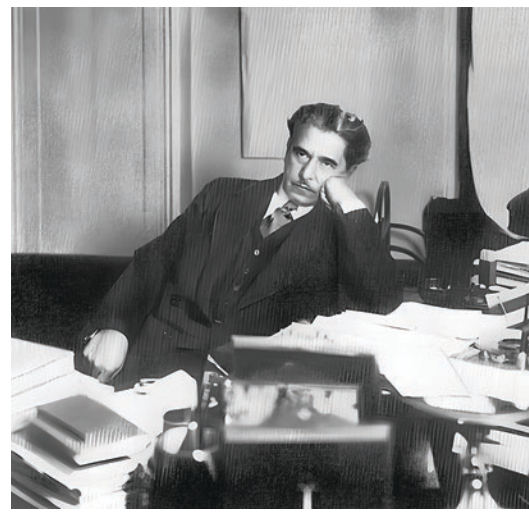
Особняк появился на Знаменской улице (ул. Восстания) в 1857–1859 годах. Архитектором был приглашен Александр Гемилиан – известный в ту пору мастер. Здание должно было выглядеть пышно и празднично, поэтому выбрали стиль неobarocco. Так на фасаде появилась богатая лепнина, колонны, пилястры и атланты, поддерживающие изящный балкон. Все эти декоративные элементы сделали дом похожим на настоящий дворец.

Заказчиками и первыми владельцами особняка были правнуки ростовского купца первой гильдии Федора Мясникова. Фамилия, видимо, происходила от профессии: семейное дело начиналось с небольшой мясной лавки. После смерти Федор Мясников оставил огромное состояние, которое впоследствии его сыновьям удалось приумножить. Наследниками миллионов стали его потомки Александр и Иван Мясниковы. Как это часто бывает, огромные деньги вскружили голову молодым людям: тратили они непомерно и довольно быстро заработали репутацию транжир и нуворишей.

The mansion appeared on Znamenskaya Street (Vosstaniya Street) in 1857–59. Alexander Gemilian, a well-known master at that time, was invited as an architect. The building was supposed to look magnificent and festive, so they chose the neo-baroque style. This is how rich stucco, columns, pilasters and atlantes appeared on the façade, supporting an elegant balcony. All these decorative elements made the house look like a real palace.

The customers and the first owners of the mansion were the great-grandchildren of the Rostov merchant of the first guild Fyodor Myasnikov. The surname, apparently, came from the profession: the family business began with a small butcher's shop. After his death, Fyodor Myasnikov left a huge fortune, which his sons later managed to increase. His descendants Alexander and Ivan Myasnikov inherited millions. As is often the case, a lot of money turned the heads of young people: they spent exorbitantly and quickly earned a reputation as spenders and nouveau riches.





В 1885 году после ряда судебных разбирательств и существенного ухудшения материального положения Иван Мясников продал свой дворец представителю известной династии петербургских промышленников Константину Варгунину. Варгунин успешно развивал писчебумажную фабрику, был награжден орденом Св. Анны третьей степени и получил звание коммерции советника. Варгунин переехал в особняк, выкупил соседний участок земли и пристроил к дворцу конюшни. Он с семьей прожил здесь более 30 лет, после чего переехал в Павловск, а особняк передал своей дочери Ольге и ее супругу – блестящему адвокату Николаю Карабчевскому.

С 1904 года дворец стали называть особняком Карабчевского, здесь же располагалась приемная адвоката. Сюда приходили самые влиятельные люди города, опальные аристократы и даже опасные преступники. Карабчевский сделал успешную карьеру, и при этом был большим любителем и покровителем муз: обожал театр, писал музыку и обладал артистическим

In 1885, after a series of legal proceedings and a significant deterioration in his financial situation, Ivan Myasnikov sold his palace to Konstantin Vargunin, a representative of the well-known dynasty of St Petersburg industrialists. Vargunin successfully developed a stationery factory, was awarded the Order of St Anna of the third degree and received the title of Commerce Advisor. Vargunin moved into the mansion, bought a neighboring plot of land and added stables to the palace. He and his family lived here for more than 30 years, after which he moved to Pavlovsk, and handed over the mansion to his daughter Olga and her husband, a brilliant lawyer Nikolai Karabchevsky.

Since 1904, the palace began to be called the Karabchevsky mansion, and the lawyer's reception room was also located here. The most influential people of the city, disgraced aristocrats, and even dangerous criminals came here. Karabchevsky made a successful career, and at the same time he was a great lover and patron of the muses: he adored the theater, wrote music and had artistic talent. It was thanks to his efforts that the mansion on Znamenskaya became a place of attraction

талантом. Именно благодаря его стараниям особняк на Знаменской стал местом притяжения артистов, музыкантов и знаменитостей. Кого только не приглашал Карабчевский на свои вечера! Тенор Леонид Собинов, балерина Матильда Кшесинская и режиссер Всеволод Мейерхольд были частыми гостями в этом доме.

Сегодня, спустя век, в особняке Мясникова возрождают традиции аристократического Петербурга. Здесь вновь звучит классическая музыка, выступают артисты балета, поют оперные певцы, проводятся лекции об искусстве. Балы особняка Мясникова стали визитной карточкой зимнего Петербурга. Каждое событие в Особняке предлагает гостям особенную программу и атмосферу, каждое неповторимо. Но главное – в особняке Мясникова бережно хранят историю дворца и его обитателей, не забывая о том, какой вклад они внесли в развитие Петербурга.

for artists, musicians and celebrities. Whom Karabchevsky did not invite to his evenings! Tenor Leonid Sobinov, ballerina Matilda Kshesinskaya and director Vsevolod Meyerhold were frequent guests in this house.

Today, a century later, the traditions of aristocratic St Petersburg are being revived in the Myasnikov mansion. Here again classical music sounds, ballet dancers perform, opera singers sing, lectures on art are held. The balls of the Myasnikov mansion have become the hallmark of winter St Petersburg. Each event in the Mansion offers guests a special programme and atmosphere, each one is unique. But the main thing is that in the Myasnikov mansion they carefully preserve the history of the palace and its inhabitants, not forgetting what contribution they made to the development of St Petersburg.

Современное камнерезное искусство

09.07.2022 — 31.12.2023

Главный штаб. Залы памяти
Карла Фаберже. Зал № 300

Выставка «Современное камнерезное искусство» — это разнообразные произведения художников-камнерезов XX – начала XXI века из коллекции Государственного Эрмитажа.

«Эрмитажные комнаты Карла Фаберже хранят память о придворном ювелире и эрмитажном реставраторе и призваны стимулировать как изучение его творчества, так и развитие созданных им традиций. Именно этому служит представляемая сегодня коллекция работ современных камнерезов, блестящих мастеров с хорошим вкусом», — отмечает Михаил Борисович Пиотровский, Генеральный директор Государственного Эрмитажа.

В экспозиции представлено более 35 произведений, сочетающих оригинальность идеи и тонкое чувство материала, профессионализм исполнения и виртуозные технические решения. Авторы большинства работ — художники-камнерезы Санкт-Петербурга. В зале также демонстрируются изделия современных немецких мастеров — представителей старейшей школы европейского камнерезного искусства, расположенной в городе Идар-Оберштайн.

СПБ.Д

Contemporary Gemstone Carving

General Staff building. Carl Fabergé
Memorial Rooms. Hall 300

“Contemporary Gemstone Carving” presents a diverse range of works by gemstone-carving artists of the 20th and early 21st centuries from the collection of the State Hermitage that reflect a striking period in the history of applied arts.

“The Hermitage rooms of Carl Fabergé keep the memory of the court jeweller and the Hermitage restorer and are designed to stimulate both the study of his work and the development of the traditions he created. The collection of works by contemporary stone-cutters, brilliant craftsmen with good taste, which is being presented today, serves this very purpose,” Mikhail Borisovich Piotrovsky, General Director of the State Hermitage, commented.

The exhibition features more than 35 works combining original ideas and a subtle feel for the material, professional execution and virtuoso technical approaches. The creators of the majority of the works are gemstone-carvers based in Saint Petersburg. Also on show in the hall are pieces made by present-day German craftspeople, representatives of the oldest school of European gemstone-carving art located in the town of Idar-Oberstein.

СПБ.Д



1 Шпалера «Блеск огня»
Франция, Обюссон. Мастерская Дассонваля; Мануфактура Обюссона. Автор эскиза: Люрса, Жан. 1892–1966. Время создания: 1950-е гг. Материал: хлопок, шерсть. Размеры: 158,0 × 253,0 мм
А.А. Пахомов, © Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург, 2023

Tapestry: *Blaze of Fire*
Aubusson, France. Workshop of Dassonval; Aubusson Tapestry Manufactory. Design: Jean Lurçat (1892–1966). Date: 1950s. Material: cotton and wool. Size: 158 × 253 cm



2 Шпалера «Поклонение волхвов»
Великобритания, Фирма «William Morris & Co.». Автор оригинала: Берн-Джонс, Эдуард Коли. 1833–1898. Время создания: 1890 г. Школа/Центр производства: Серрей, Мертоновское аббатство. Материал: шерсть. Размеры: 255 × 379 см
А.А. Пахомов, © Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург, 2023

Tapestry: *The Adoration of the Magi*
William Morris & Co., United Kingdom. Merton Abbey Mills, Surrey (now Greater London). Design: Edward Burne-Jones (1833–1898). Date: 1890. Material: wool. Size: 255 × 379 cm

Шпалеры XIX–XX веков в собрании Эрмитажа

18.09.2019 — 31.12.2023

Главный штаб,
Залы экспозиции Модерна

Эрмитаж впервые показывает коллекцию шпалер XIX–XX веков. В составе выставки 20 экспонатов, представляющих европейское шпалерное ткачество таких направлений как историзм, модерн и модернизм.

Многие из них зритель увидит впервые или после долгого перерыва. Некоторые из них поступили в музей из собрания императорского дома и украсили Зимний дворец, другие — из российских частных коллекций. В последние десятилетия были приобретены интересные для музея ковры, в том числе первая в собрании Эрмитажа шпалера Жана Люрса «Блеск огня».

Экспозиция шпалер XIX–XX века знакомит зрителя с важной отраслью текстильного ремесла и расширяет представление об изобразительном искусстве этого периода.

19th – 20th Century Tapestries in the Hermitage Collection

Halls of the Art Nouveau,
General Staff building

The museum is displaying for the first time a collection of tapestries from this period, in which the works of French artists predominate.

The exhibition contains twenty pieces that represent European tapestry weaving belonging to such artistic tendencies as Historicism, the Art Nouveau and Modernism. Visitors will be seeing many of them for the first time or else after a long interval. Some came into the museum from the collection of the imperial family and once adorned the Winter Palace, others came from private collections in Russia. In recent decades, some tapestries of interest to the museum have also been acquired, including the first tapestry by Jean Lurçat in the Hermitage's stocks — *Blaze of Fire*.

The exhibition of 19th- and 20th-century tapestries will acquaint visitors with an important branch of the textile crafts and expand the picture of fine art during that period.

СПБ.Д

СПБ.Д



1 Композиция «Птица». Ярослав Ксенофонтов; Михаил Комаров. 2013. Нефрит, сердолик, лазурит, кахолонг, джамбульский халцедон, серебро, цитрин, фианиты. 28,5 × 13,5 × 12,0 см. Государственный Эрмитаж.
Birds Composition. Yaroslav Ksenofontov; Mikhail Komrov 2013. Jade, carnelian, lapis lazuli, caholong, jambul chalcedony, silver, citrine, pheanites. 28,5 × 13,5 × 12,0 sm. State Hermitage

2 Лягушка. Герд Дрегер. 1990. Аквамарин, стекло, краска. 8,0 × 8,3 × 8,0 см. Государственный Эрмитаж.
Frog. Gerd Dreher. 1990s. Aquamarine, glass, paint. 8,0 × 8,3 × 8,0 sm. State Hermitage



Станислав Юлианович Жуковский

Stanislav Yulianovich Zhukovsky

25.08.23

23.10.23

Строгановский дворец

Stroganov Palace

СПБ.Д МУЗЕИ // MUSEUMS

Сопряжение форм Русская скульптура XX века

Forms conjugation Russian sculpture of 20th century

Октябрь – декабрь 2023
Манеж

Эта выставка становится продолжением масштабного проекта, начатого Манежем в 2021 году. Тогда «Неподвижность. Русская классическая скульптура от Шубина до Матвеева» за полтора месяца посетили более 60 тысяч зрителей.

Новая экспозиция не только познакомит с именами и произведениями русских скульпторов, но и расскажет о ярких личностях и важных исторических событиях XX века в России.

Традиционно выставочный проект будет сопровождаться просветительской программой – лекциями, экскурсиями и открытыми дискуссиями.

СПБ.Д

October – December 2023
Manege

This exhibition is a continuation of a large-scale project launched by the Manege in 2021. The “Immobility. Russian Classical Sculpture from Shubin to Matveev” was attended by more than 60,000 spectators in a month and a half.

The new exhibition not only introduces the names and works of Russian sculptors, but also tells about outstanding personalities and important historical events of the 20th century in Russia.

Traditionally, the exhibition project will be accompanied by an educational programme: lectures, excursions and open discussions.

СПБ.Д

Выставка посвящена 150-летию со дня рождения мастера и представляет его работы 1890-х – 1920-х годов из собраний Русского музея и Музея-квартиры И. И. Бродского (филиал НИМ РАХ), а также ряда частных коллекций Санкт-Петербурга.

Ученик Василия Поленова и Исаака Левитана, Станислав Юлианович Жуковский развивал в своем творчестве традиции реалистического пейзажа второй половины XIX столетия, обогатив отечественный «пейзаж настроения» достижениями импрессионизма. Его имя неразрывно связано с расцветом лирического пейзажа в эпоху «Серебряного века» русской культуры.

Жуковского волновали мотивы старинных дворянских усадеб и переживания людей начала XX века, кануна революций и череды воин. Верный пейзажному жанру Жуковский изредка писал портреты и натюрморты, создавал театральные декорации. Усадебные интерьеры художника обладают большой эстетической и исторической ценностью, поскольку изображают безвозвратно утраченные объекты.

This exhibition commemorates the 150th anniversary of the master's birth and features his works from the 1890s to the 1920s. These pieces are drawn from the collections of the Russian Museum and the Apartment Museum of Joseph Brodsky as well as from several private collections in St. Petersburg.

A student of Vasily Polenov and Isaak Levitan, Stanislav Yulianovich Zhukovsky infused his art with the traditions of realistic landscape painting from the latter half of the 19th century into his art and enriched the national mood landscape with the achievements of Impressionism. His name is inextricably linked with the blossoming of the lyrical landscape during the Silver Age of Russian culture.

Zhukovsky was deeply moved by the motifs of old aristocratic residences and the experiences of people at the beginning of the 20th century occasionally painted portraits and still life and even designed theatre sets. The artist's depictions of mansion interiors are of great aesthetic and historical value, as they portray objects that have been irretrievably lost.

СПБ.Д

СПБ.Д





▲ Борис Григорьев. *Ревизор*. Ок. 1936. Холст, масло. 79,7 x 329,6. Музей Фаберже, Культурно-исторический Фонд «Связь времен» Boris Grigoriev. *The Government Inspector*. About 1936. Oil on canvas. 79,7 x 329,6. Faberge Museum, The Link of Times Foundation.

Музей Фаберже

«Первый мастер на свете».

Выставка Бориса Григорьева
в Музее Фаберже

22.09.2023

Fabergé Museum

The World's First Master.

Boris Grigoriev Exhibition
at the Fabergé Museum

28.01.2024

Выдающийся живописец и график Борис Григорьев эмигрировал из России в 1919 году и получил широкое признание при жизни, хотя на родине был забыт на долгие годы. Главным мотивом его творчества всегда оставались образы родной страны и ее народа, разрыв с Россией он тяжело переживал.

В экспозиции представлены живописные и графические работы Бориса Григорьева, охватывающие все периоды его творчества, а также проиллюстрированные им редкие печатные издания. Многие произведения будут представлены широкой публике впервые.

Григорьев умел работать в любых жанрах и техниках – в этом его гений. Он сам называл себя «первым мастером на свете». Выставка в музее Фаберже призвана продемонстрировать уникальный талант живописца, широту охвата сюжетов и неповторимую экспрессию графических образов, а также позволяет взглянуть на исторические события первой трети XX века глазами их очевидца.

Экспозиция откроется в недавно восстановленном крыле Музея Фаберже, которое станет неотъемлемой частью исторического ансамбля особняка Нарышкиных-Шуваловых. Обустроенное в соответствии с актуальными мировыми стандартами, это выставочное пространство примет около двухсот шедевров из государственных и частных собраний. Организатор выставки – Культурно-исторический фонд «Связь времен».

The distinguished painter and graphic artist Boris Grigoriev emigrated from Russia in 1919 and achieved great recognition during his lifetime. Nevertheless, he was forgotten in his home country for a long time. The central motif of his artistic work was always his homeland and its people; the separation from Russia was a deep pain for him.

The exhibition will feature Boris Grigoriev's painted and graphic works from all periods of his career, as well as rare, printed editions illustrated by him. Many of these works will be presented to the public for the first time.

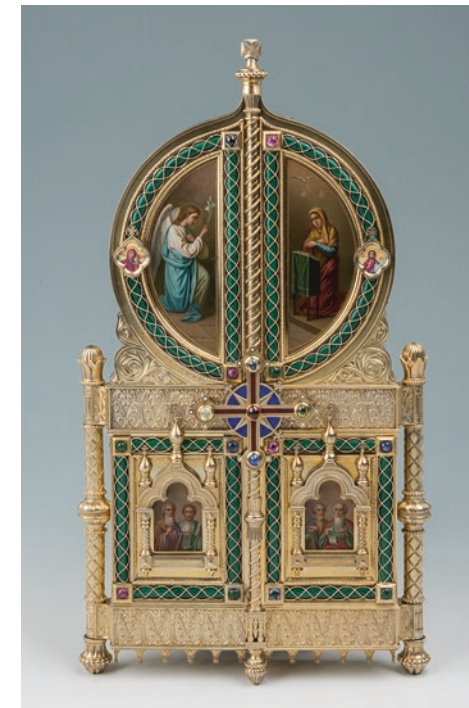
Grigoriev had the ability to work in any genre and technique – therein lies his genius. He described himself as "the world's first master". The exhibition at the Fabergé Museum aims to showcase the painter's unique talent, the wide range of subjects he tackled and the distinctive expression of his graphic images. It also offers an insight into the historical events of the first third of the 20th century through the eyes of an eye-witness.

The exhibition will be set up in a recently restored wing of the Fabergé Museum, which will be an integral part of the historic ensemble of the Naryshkin-Shuvalov Palace. This exhibition space, designed according to current global standards, will house about two hundred masterpieces from state and private collections. The exhibition is organised by the cultural-historical foundation Link of Times.



▲ Складень «Богородица Казанская, Св. Николай Чудотворец, царица Александра». Подарен императрице Александре Фёдоровне по случаю ее бракосочетания с императором Николаем II. Москва, 1894. Фирма К. Фаберже. Музей Фаберже, Культурно-исторический Фонд «Связь времен».

Triptych "Our Lady of Kazan, St. Nicholas the Wonderworker, Tsarina Alexandra". Given to the Empress Alexandra Fedorovna on the occasion of marriage with the Emperor Nikolai II. Moscow, 1894. K. Faberge Manufacture. Faberge Museum, The Link of Times Foundation.



Красота святости
и святость красоты

4.10.2023

В Белоколонном зале Музея Фаберже в Санкт-Петербурге пройдет выставка «Красота святости и святость красоты. Русские иконы в драгоценных окладах из собраний семьи Карисаловых и Музея Фаберже».

Выставка посвящена искусству драгоценного оклада – оригинальному виду декоративного искусства, сложившемуся в Средние века, но расцветшему в период XVIII – начала XX века в наиболее значимых центрах развития русской культуры. На экспозиции будут представлены более трехсот икон в ювелирных окладах, созданных лучшими мастерами своего времени.

Богатейшая подборка произведений высочайшего качества из коллекций Михаила Юрьевича Карисалова и Музея Фаберже делают данную выставку уникальной. Подобные экспонаты никогда не выставлялись ранее в таком объеме.

Концепция выставки дает возможность проследить хронологию развития искусства драгоценного оклада в XVIII – начале XX века, которая неразрывно связана с доминирующими международными и национальными стилями.

Особую ценность среди экспонатов выставки составляют иконы, служившие подношениями российским императорам и членам их семей по случаю августейших событий или в качестве желания выразить верноподданнические чувства правящей семье.

The Beauty of Holiness and
the Holiness of Beauty

31.12.2023

The White Column Hall of the Fabergé Museum in St. Petersburg will host an exhibition entitled "The Beauty of Holiness and the Holiness of Beauty: Russian Icons in Precious Settings from the Karisalov Family Collection and the Fabergé Museum".

The exhibition celebrates the art of precious icon settings, a unique form of decorative art that developed in the Middle Ages but had its heyday in the 18th to early 20th centuries, particularly in the major centres of Russian cultural development. More than 300 icons in jewellery settings are on display, made by the best artisans of their time.

This exceptional selection of high-quality pieces from the collections of Mikhail Yurievich Karisalov and the Fabergé Museum makes this exhibition truly unique. Such artefacts have never before been exhibited on this scale.

The concept of the exhibition offers the opportunity to trace the development of the art of precious icon setting from the 18th to the early 20th century, closely interwoven with prevailing international and national styles.

A particular highlight among the pieces on display are the icons that were presented as gifts to the Russian emperors and their family members on ceremonial occasions or as an expression of loyal devotion to the ruling family.

Сентябрь

September

Октябрь

October

5, 6, 7 сентября
Михайловский театр
Премьера оперы «Кармен», постановка Начо Дуато

10 сентября
Мариинский театр
Все симфонии Шостаковича Симфонический оркестр Мариинского театра Дирижер – Валерий Гергиев

13 сентября
Театр им. Ленсовета
Спектакль Юрия Бутусова «Дядя Ваня»

23 сентября
Театр им. Ленсовета
Обыкновенная история, режиссер Роман Кочержевский

25 сентября
Мариинский-2
Гала-концерт при участии Рамона Варгаса, Ильдара Абдразакова и Валерия Гергиева

30 сентября
Загородный клуб «Репино-Ленинское»
Эдвард Радзинский

5, 6, 7 September
Mikhailovsky Theater
Carmen opera, premiere, production by Nacho Duato

10 September
Mariinsky Theatre
All Shostakovich's symphonies The Mariinsky Orchestra Conductor: Valery Gergiev

13 September
Lensovet Theatre
Play Uncle Vanya by Yuri Butusov

23 September
Lensovet Theatre
A Common Story by Roman Kocherzhevsky

25 September
Mariinsky-2
Gala concert featuring Ramon Vargas, Ildar Abdrazakov & Valery Gergiev

30 September
Repino-Leninskoe Country club
Edward Radzinskiy

1 октября
Михайловский театр
Опера «Опричник» с участием Владимира Кехмана

4 октября
Большой драматический театр им. Г. А. Товстоногова
Спектакль Андрея Могучего «Что делать» Лонг-лист национальной театральной премии «Золотая Маска»

8 октября
БКЗ «Октябрьский»
Проект «Короли танца возвращаются» с Иваном Васильевым, Леонидом Сарафановым

17 октября
БДТ им. Товстоногова
Спектакль «Гроза»

20-28 октября
Международный кинофестиваль «Послание к человеку»

22 октября
Михайловский театр
Новый «Дон Кихот» Идальго из Ла-Манчи

1 October
Mikhailovsky Theater
The Oprichnik opera, starring Vladimir Kekhman

4 October
Tovstonogov Bolshoi Drama Theatre
Play What to do by Andrey Moguchy Long list of the Golden Mask National Theatre Award

8 October
Oktyabrsky concert Hall
The Kings of Dance project featuring Ivan Vasiliev, Leonid Sarafanov

17 October
Tovstonogov Bolshoi Drama Theater
The Storm, play

20-28 October
Message to Man International Film Festival

22 October
Mikhailovsky Theater
New Don Quixote Hidalgo of La Mancha

Тихая роскошь морского бриза

Восточная сказка ближе, чем кажется: в гостеприимном Азербайджане на берегу Каспийского моря расположился круглогодичный премиальный курорт Sea Breeze Resort.

Quiet luxury of the sea breeze

An oriental fairy tale is closer than it seems: in hospitable Azerbaijan on the shores of the Caspian Sea, there is a year-round premium Sea Breeze Resort.



Менее 4 часов в самолете, 20 минут в такси, и мы на живописном побережье Каспийского моря. Начало сентября – идеальное время для отдыха: бархатный сезон в самом разгаре. Гостеприимный Баку необыкновенно хорош в это время – комфортная теплая погода, изобилие фруктов и молодое вино делают этот город местом притяжения путешественников.

Всего в получасе езды от центра Баку Эмин Агаларов развивает премиальный морской курорт Sea Breeze Resort. Уже сегодня инфраструктура, созданная лучшими мировыми специалистами по европейским стандартам, включает в себя все необходимое для жизни и отдыха: отели и апартаменты, школу и детский сад, бары и рестораны, бассейны и спортивные клубы, собственный Anti-Aging Center и концертный зал.

Ухоженная береговая линия приглашает на долгую неспешную прогулку по умиротворяющему морскому пейзажу. Зеленые зоны курорта представляют богатый мир южной флоры: ели и пальмы соседствуют с оливковыми деревьями и кипарисами, здесь цветет лаванда, розмариновые кусты, нагретые солнцем, источают едва уловимый терпкий аромат.

Дети будут рады активным играм на просторной, защищенной от солнца детской площадке на берегу. Для взрослых предусмотрены спортивные зоны: теннисный корт, баскетбольная площадка и футбольное поле – все, что нужно для поддержания здорового образа жизни.

Less than 4 hours by plane, 20 minutes by taxi, and you are on the picturesque coast of the Caspian Sea. The beginning of September is the perfect time to relax: the velvet season is in full swing. Hospitable Baku is unusually good at this time – comfortable warm weather, an abundance of fruits and young wine make this city a place of attraction for travelers.

Just half an hour drive from the center of Baku, Emin Agalarov is developing the premium coastal retreat – Sea Breeze Resort. Already today, the infrastructure, created by the best world experts according to European standards, includes everything necessary for life and recreation: hotels and apartments, a school and a kindergarten, bars and restaurants, swimming pools and sports clubs, its own Anti-Aging Center and a concert hall.

The well-groomed coastline invites you to a long leisurely walk through the peaceful seascape. The green areas of the resort represent a rich world of southern flora: coniferous and palm trees coexist with olives and cypresses, lavender blooms here, rosemary bushes, heated by the sun, exude a subtle tart aroma.

Children will enjoy active games in the spacious, sun-protected playground on the beach. Sports areas are provided for adults: a tennis court, a basketball court and a football field – everything you need to maintain a healthy lifestyle.

The resort is growing, new facilities are appearing, so in the nearest future a water park and an amusement park, a

курорт растет и наполняется новыми объектами, так в скором будущем здесь появится аквапарк и Луна-парк, пирс для яхт и медицинский центр. Жемчужиной курорта станет Caspian Dream Liner – здание-корабль, который будет построен на искусственном острове по аналогии с Burj Al Arab в Дубае.

Гастрономическая карта курорта непрерывно пополняется новыми ресторанами и барами, среди которых как проекты Эмина Агаларова, так и проекты арендаторов.

Sea Breeze Resort – не только место для отдыха, но и перспективный инвестиционный проект: для инвесторов здесь предусмотрены пакетные предложения и различные опции девелопмента. Недвижимость разных масштабов – от 40 до 1300 квадратных метров, есть апартаменты, таунхаусы, виллы, коттеджи с ремонтом и без. Ежегодно объекты растут в цене на 15–35%, а на вторичном рынке их цена почти вдвое выше первоначальной. Созданы все условия для арендного бизнеса, можно вести его под ключ, имея пассивный доход с окупаемостью от 8% в год. Словом, отдых еще никогда не был таким выгодным.

За туристическими достопримечательностями не придется ехать далеко. Центр Гейдара Алиева или очаровательный старый город в центре Баку расскажут незабываемые истории о богатейшей культуре Азербайджана.

pier for yachts and a medical center will be built here. The pearl of the resort will be the Caspian Dream Liner, a building-ship to be erected on an artificial island, similar to the Burj Al Arab in Dubai.

The gastronomic map of the resort is continuously updated with new restaurants and bars, including both Emin Agalarov's projects and tenants' projects.

Sea Breeze Resort is not only a place to relax, but also a promising investment project: package offers and various development options are provided for investors. There are properties of different sizes – from 40 to 1300 square meters: apartments, townhouses, villas, cottages with and without renovation. Every year objects grow in price by 15–35%, and in the secondary market their price is almost twice as high as the original one. All conditions have been created for the rental business, you can run it on a turnkey basis, having a passive income with a payback of 8% per year. In a word, rest has never been so profitable.

You do not have to travel far to enjoy tourist attractions. The Heydar Aliyev Center or old Baku charming downtown will tell unforgettable stories about the rich culture of Azerbaijan.

СПБ.Д

СПБ.Д



МОСК

Куда пойти Where to go

Под солнцем Карфагена. Александр Рубцов

Имя Александра Рубцова хорошо известно в Тунисе и Франции, но несправедливо забыто на родине, в России. Новый выставочный проект в Третьяковской галерее знакомит зрителей с работами графика и живописца, воспевшего в своем творчестве красоту Востока. Североафриканские пейзажи, мавританский фольклор, местный быт и декоративно-прикладное искусство занимали основное место в творчестве художника. Экспозиция проходит при поддержке Посольства Тунисской Республики в России.

1



- 1 Вид на Сиди-бу-Саид. Александр Рубцов 1914. Холст на картоне, масло. 29 × 38 см.
- 2 Арьяна. Александр Рубцов 1920. Холст, масло. 20 × 28 см.
- 3 Пейзаж в Овере после дождя (пейзаж с повозкой и поездом). Винсент ван Гог. Июнь 1890
- 4 Кафе в Арле. Поль Гоген. 1888

Under the sun of Carthage. Alexander Rubtsov

The name of Alexander Rubtsov is well known in Tunisia and France, but unfairly forgotten in his homeland, in Russia. A new exhibition project at the Tretyakov Gallery acquaints viewers with the works of the graphic artist and painter, who glorified the beauty of the East in his work. North African landscapes, Moorish folklore, local life, arts and crafts occupied the main place in the artist's work. The exposition is supported by the Embassy of the Tunisian Republic in Russia.

2



MSK

После импрессионизма. Русская живопись в диалоге с новым западным искусством After Impressionism. Russian Painting in Dialogue with New Western Art

Выставка в Пушкинском музее предлагает переосмыслить эпоху поиска нового художественного языка на рубеже XIX–XX веков, демонстрируя разнообразие и многогранность художественной жизни Европы и России. В экспозиции представлены работы Клода Моне, Огюста Ренуара, Поля Гогена, Винсента ван Гога, Анри Матисса, Пабло Пикассо, а также русских художников – Ильи Репина, Валентина Серова, Михаила Ларионова, Казимира Малевича и других.

The exhibition at the Pushkin Museum proposes to rethink the era of the search for a new artistic language at the turn of the 19th and 20th centuries, demonstrating the diversity and versatility of the artistic life of Europe and Russia. The exhibition features works by Claude Monet, Auguste Renoir, Paul Gauguin, Vincent van Gogh, Henri Matisse, Pablo Picasso, as well as Russian artists Ilya Repin, Valentin Serov, Mikhail Larionov, Kazimir Malevich and others.

3



4



Где поесть Where to eat

White Rabbit

White Rabbit на Смоленской – праздник урожая! В самом разгаре фестиваль болотовских томатов. Успейте попробовать томатный гаспачо с крабом – насыщенный яркий суп с нежным морским акцентом. Грибной сезон еще актуален, значит, самое время полакомиться рапанами с жареными лисичками. Кроме того, в меню сейчас дачный салат с морскими ежами и хрустящим хлебом, буррата с кедровыми орехами и треска с морской спаржей.

Harvest Festival at White Rabbit on Smolenskaya! The Bolotovs' Tomato Festival is in full swing. Have time to try the tomato gazpacho with crab – a rich bright soup with a delicate marine accent. The mushroom season is still relevant, which means it's time to feast on rapans with fried chanterelles. In addition, the menu now includes a country salad with sea urchins and crispy bread, burrata with pine nuts and cod with sea asparagus.



Narnia (AVA Team)

Завтрак в волшебной стране – отличное начало дня. Привычные утренние блюда здесь имеют тонкий ориентальный флер: к авокадо тосту сервируют чуку с ореховой заправкой, яичницу готовят в стиле том-ям с креветками и йогуртом васаби, а овсяная каша дополняется манго, маракуйей и юззу кремом. Хмурое утро поможет скрасить спасительный фо-бо – лучшее лекарство после удачной вечеринки. И да, для тех, кто любит поспать подольше, предусмотрено смарт-меню завтраков до 18:00. Ищите на Патриарших.

Breakfast in a magical land is a great start to the day. The usual morning dishes here have a subtle oriental flair: avocado toast is served with chuka with nut dressing, scrambled eggs cooked in the style of tom yum with shrimp and wasabi yogurt, and oatmeal is complemented by mango, passion fruit and yuzu cream. A gloomy morning will brighten up with the help of pho-bo, which is the best medicine after a stormy party. And yes, for those who like to sleep longer, there is a smart breakfast menu until 18:00. Find on Patriarshy District.

Patriki (AVA Team)

Комфортная и понятная еда в оригинальном авторском прочтении. А эти ироничные тарелочки – радость ностальгирующему сердцу. Да и меню вдохновляет: террин из фуа-гра сопровождается имбирным пряником, крудо из гребешка подается с киви, а утиная грудка дополняется спаржей и черешней. Гвоздь сладкой программы – чизкейк с мороженым из мака – сложно пройти мимо.

Comfortable and understandable food in the original author's interpretation. And these ironic plates are a joy to a nostalgic heart. And the menu is inspiring: foie gras terrine is accompanied by gingerbread, scallop crudo is served with kiwi, and duck breast is complemented by asparagus and cherries. The highlight of the sweet menu is cheesecake with poppy seed ice cream. It is so hard to pass by!

СПБ.Д SPB.D



354 | Restaurant Group by Vasilchuki

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КАРТА РОССИИ

Ruski

RESTAURANT

ГЕОГРАФИЯ РОССИИ

II ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ 2023-2024

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

ПАЛЬМОВАЯ ВЕТЬ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

МТС БАНК | БАЙКАЛ PEARL | SIBERIAN EXPRESS | МОСКВУЗ | ЭКОНИВА

БИЗНЕС журнал | MEN TODAY | YAN RESTORAN | FOODISCOVERY | МОСКВА РЕСТОРАННАЯ | chef.ru | PMA MODA | Leaders | St. Petersburg Digest

Как ресторан Ruski расширяет нашу гастрономическую географию

How the Ruski Restaurant expands our gastronomic geography

Второй год подряд ресторан Ruski (354 Restaurant Group by Vasilchuki) совместно с Гастрономической картой России при поддержке Комитета по туризму города Москвы проводит масштабный проект «География России», демонстрируя вековые традиции страны через гастрономические особенности регионов. Генеральный управляющий партнер Vasilchuki Restaurant Group Аlesia Романова рассказывает о проекте и роли ресторана Ruski в нем.

For the second consecutive year, *Ruski Restaurant* (354 Restaurant Group by Vasilchuki), in collaboration with the Gastronomic Map of Russia and supported by the Moscow City Tourism Committee, is organising the ambitious project *Geography of Russia*. This initiative presents the centuries-old traditions of the country through the gastronomic peculiarities of its regions. Alesya Romanova, General Executive Partner of Vasilchuki Restaurant Group, talks about the project and *Ruski Restaurant's* role in it.

Гастрономический туризм неотделим от туризма как такового. Люди в своих путешествиях хотят ощутить всю палитру впечатлений, которую может предложить то или иное туристическое направление. Гастрономия и возможность попробовать локальные продукты – важная часть впечатлений от поездки. Она и сформировала у аудитории запрос на гастрономический туризм, поэтому он становится популярным. Мы поддерживаем этот тренд разными проектами, в частности «Географией России». Мы принимаем участие в гастрономических фестивалях и мастер-классах, делимся своим опытом и учимся у коллег.

В этом сезоне у нас будут представлены десять регионов, в прошлом их было восемь, включая Москву. Параллельно гастрономической программе мы снимаем гастро-тревел шоу «Саша в Раше», где покажем туристические достопримечательности, местные продукты, процесс подготовки к ужину, и, конечно, сам ужин. К проекту присоединились новые партнеры – российские производители. В этом году мы осуществляем проект совместно с Комитетом по туризму города Москвы и Гастрономической картой России.

Пиар поддержка региональных ресторанов крайне важна. Мы популяризируем русскую кухню, регионы, гастрономический туризм. Русская кухня во всем ее многообразии не может существовать без кухни регионов. Именно местные шефы знают правильную технологию приготовления своих локальных продуктов. Проект

Culinary tourism is inseparable from tourism as a whole. Travelers desire to experience the full spectrum of impressions that a destination can offer, and gastronomy – especially the opportunity to taste local products – is an important part of their travel experience. This need has led to the rise of culinary tourism, and we support this trend with various projects, including *Geography of Russia*. We participate in gastronomy festivals and master classes, sharing our experiences and learning from our peers.

This season we will present ten regions, two more than in the past, including Moscow. In addition to the gastronomic programme, we are producing a gastro-travel show, *Sasha in Russia*, featuring tourist attractions, local products, dinner preparation and, of course, the dinner itself. New partners have joined the project, including Russian producers. This year we are running the project together with the Moscow City Tourism Committee and the Gastronomic Map of Russia.

Supporting PR for regional restaurants is crucial. We promote Russian cuisine, regions, and culinary tourism. Russian cuisine with all its diversity cannot exist without regional cuisines. Local chefs are the ones who know the right techniques for preparing their local products. The *Geography of Russia* project has a broader scope than just the *Ruski restaurant*. We have made it our mission to promote Russian cuisine and support restaurants with regional cuisine, so this project is not about personal gain. Currently, Russian cuisine is on the verge of extinction. Only a few are committed to its development. The uniqueness of our project is that we do not



«География России» несет более широкий масштаб, чем один ресторан RUSKI. Продвижение русской кухни и поддержка региональных ресторанов русской кухни – наша миссия, поэтому мы не задаемся вопросом личной выгоды в этом проекте. На сегодняшний день русская кухня находится на грани вымирания. Мало кто занимается ее развитием. Уникальность нашего проекта в том, что он не капитализируется нами. Доходы покрывают наши расходы и расходы участников проекта.

Осенью будет большая презентация общего сета всех шефов-участников. Все регионы соберутся в ресторане Ruski, и каждый сможет презентовать свое фирменное блюдо. Именно оно будет включено в физическую карту-меню у нас в ресторане. Сет будет введен на год, любой гость сможет раскрыть для себя все многообразие вкусов от Арктики до Дальнего Востока. Кроме того мы выберем лучшее блюдо и вручим шефам награды от партнеров фестиваля.

Ruski – это средоточие русских традиций и отражение всего многообразия локальных гастрономических особенностей нашей огромной страны. В меню ресторана представлены самые значимые блюда регионов. Здесь можно найти арктические морепродукты, сибирские ягоды и грибы, якутскую оленину, дальневосточную рыбу и многое другое. Сам ресторан предлагает гостям не московскую или советскую, а многогранную кухню России.

capitalise on it. The income covers our expenses and those of the participants in the project.

In autumn there will be a big presentation of a common set of all participating chefs. All regions will come together at the *Ruski restaurant*, where everyone will have the opportunity to present their signature dish. This will then be included in the physical menu in our restaurant. The set will be offered for a year so that every guest can discover the full range of flavours from the Arctic to the Far East. We will also select the best dish and award the chefs with prizes from the festival's partners.

Ruski is a centre of Russian traditions and reflects the diverse local gastronomic characteristics of our vast country. The restaurant menu includes the most important dishes from the regions. Here you will find Arctic seafood, Siberian berries and mushrooms, Yakutian game meat, fish from the Far East and much more. The restaurant itself does not offer its guests Moscow or Soviet cuisine, but the multi-faceted cuisine of Russia.

Вероника Плеханова

Veronika Plekhanova

Текст *Динара Белоус*
 Фото *Даниил Рабовский*
 МУАН *Prive7*
 Место *Гранд Отель Европа*

Text by *Dinara Belous*
 Photo by *Daniil Rabovsky*
 MUAN *Prive7*
 Venue *Grand Hotel Europe*

Четыре года назад в центре Петербурга появился первый салон красоты Prive7, став местом притяжения для тех, кто ценит премиальный сервис и знает толк в эксклюзивной уходовой косметике. В сентябре открывает свои двери еще один Prive7 на Петроградской стороне. Мы встретились с владелицей обоих салонов Вероникой Плехановой, чтобы обсудить феномен ее бизнеса, поговорить о благотворительных проектах и источниках вдохновения.

Four years ago, the first Privé7 beauty salon appeared in the centre of St. Petersburg, becoming an attractive place to those who appreciate premium service and have a special interest in exclusive skin care cosmetics. In September, another Privé7 opens its doors on the Petrograd side. We met with the owner of both salons, Veronika Plekhanova, to discuss her business, talk about charitable projects and sources of inspiration.

ДБ *Вероника, чем новый салон Prive7 на Петроградке отличается от Prive7 на Басковом переулке?*

DB *Veronika, how does the new Privé7 Salon on the Petrograd site differ from the one on Baskov Lane?*

ВП В новом салоне я хотела бы сохранить ту атмосферу, которую мне удалось создать в Prive7 на Басковом переулке. Глобальная разница заключается только в дизайне. Мы не набирали новую команду, а расширили существующую, чтобы наши сотрудники могли работать в двух локациях. В процессе масштабирования бизнеса для меня крайне важно сохранить наши принципы и ценности — именно они делают Prive7 тем салоном, куда гости стремятся прийти.

VP I would like to take the same atmosphere we have in Privé7 on Baskov Lane and transfer it into the new salon. The main difference lies only in design. We did not recruit a new team, but expanded the existing one so that our employees could work in two locations. As we scale up our business, it is essential for me to maintain our principles and values — they are what make Privé7 the salon guests want to come to.

ДБ *Как вы работаете с командой?*

DB *How do you work with your team?*

ВП Мне кажется, что ко мне сразу приходят люди, разделяющие мои ценности. Если мы по какой-то причине не совпадаем, то сотрудник уходит сам. Почти все мастера, которые пришли ко мне 4 года назад остались со мной. Я очень дорожу своими людьми и вкладываюсь в их развитие. У нас есть корпоративный коуч, я называю его стратегом счастья. Этот специалист помогает нам выявить силу каждого участника нашей команды. Таким образом, мы видим, кто и кого дополняет. Наверное, неудивительно, что и клиенты подбирают мастера по определенным принципам: кто-то нуждается в усиленной заботе и внимании, кто-то любит поговорить, а кто-то помолчать. Наши мастера научились понимать своих гостей и отвечают их запросу.

VP It seems that people who share my values just come to me. If for some reason we are not a match, then the employee leaves of their own accord. Almost all the beauty professionals who came to me four years ago have stayed with me. I value my people very much and invest in their development. We have a corporate coach; I call him the happiness strategist. This specialist helps us to identify the strength of each member of our team. Thus, we see who complements whom. It is probably not surprising that clients also select a beautician according to certain principles: some need increased care and attention, some like to talk, and some are quiet. Our beauticians have learned to understand their clients and respond to their request. The market in the beauty industry is saturated, it is difficult to surprise with the names of procedures, but the service and cordial

Рынок в индустрии красоты насыщенный, удивить наименованиями процедур сложно, а вот сервис и сердечное отношение к клиенту ценятся всегда. Я хорошо знаю, что в сфере гостеприимства в тот или иной момент наступает выгорание, это важно понимать. Невозможно всегда быть на подъеме, поэтому в такие моменты особенно нужна слаженная командная работа: важно вовремя подхватить того, кто не на пике ресурса, чтобы не терять в качестве.

ДБ *А что привлекает гостей в Prive7?*

ВП Мы создаем красоту. Красота — это не просто красивая картинка, скорее свет изнутри, и он есть в каждом человеке. Преображать клиентов — особенная радость для меня. Когда я вижу, как деловая женщина, застегнутая на все пуговицы, с нашей укладкой и макияжем начинает улыбаться, как меняется ее поведение — я чувствую, что мы делаем очень важное дело. А еще часть выручки от этого бизнеса я перевожу в благотворительный фонд, таким образом, мы вместе с нашими клиентами можем помогать тем, кто оказался в непростой ситуации. Среди наших гостей много моих единомышленников, можно сказать, что за годы работы нам удалось создать целое сообщество неравнодушных людей.

ДБ *Почему вы выбрали для себя бизнес в индустрии красоты? Вас всегда привлекала забота о людях?*

ВП Так сложилось, что самый первый мой бизнес тоже имел отношение к индустрии красоты. Это был совсем маленький салон красоты в небольшом городе в Ленинградской области. Я очень любила этот бизнес, так же, как и сейчас, радовалась преображению гостей. Я сама выбирала косметику для этого салона, привозила редкие для той локации бренды. Видимо, все дело в красоте (*смеется*). И еще пространство для меня играет огромную роль. Когда-то после окончания ФИНЭКа я решила стать дизайнером интерьеров и получила второе высшее в этом направлении. Мне очень нравится создавать интерьеры, это меня очень увлекает и вдохновляет. Я до сих пор помогаю своим друзьям с дизайном и проектированием пространства.

ДБ *А интерьеры для салонов вы сами разрабатывали?*

ВП У сети Prive7 есть свои стандарты, которые актуальны и для франшизы. В салоне на Басковом переулке мы строго придерживались этих правил, а вот салон на Петроградке более «мой», он полностью отражает мои представления о том, каким должен быть петербургский салон красоты. В процессе обустройства пространства иногда отдельные предметы вдруг начинают диктовать свои условия, по которым это пространство будет жить. Я внимательно к деталям и тщательно подбираю каждый предмет мебели. Много я купила в Galerie 46, мойки приехали к нам из Японии, а что-то сделано на заказ лучшими отечественными столярами. Я с упоением выбираю картины, которые дополняют интерьер каждого помещения в салоне.

attitude towards the client are always appreciated. I am well aware that burnout occurs at one point or another in the hospitality industry, it is important to understand this. It is impossible to always be on top of your game, therefore, at such moments, well-coordinated teamwork is especially needed; it is important to pick up anyone who is not at their peak performance, so as not to impact on the quality of service.

ДБ *What draws people to Prive7?*

VP We create beauty. Beauty is not just a beautiful picture, but rather a light from within, and it is in every one of us. Transforming clients brings me a special joy. I can feel that we are doing a very important thing when I see a smile appear and the change in behaviour of a woman in a slick outfit, with her hair and makeup styled by us. And I also transfer part of the proceeds from the business to a charitable foundation, so together with our clients, we can help those who find themselves in a difficult situation. There are many like-minded people amongst our clientele, one could say that over the years of work we have managed to create a whole community of caring people.

ДБ *Why did you choose to do business in the beauty industry? Have you always been attracted to caring for people?*

VP It just so happens that my very first business was also in the beauty industry. It was a very small beauty salon in a small town in the Leningrad region. I loved this business very much, and just as now, I rejoiced at the transformation of the guests. I chose the cosmetic products for this salon myself and brought brands over that were rare for that location. It must all be about beauty (laughs). Space also plays a huge role for me. Sometime after graduating from FINEC (Financial Economics University), I decided to become an interior designer and received a second degree in this field. I really like to create interiors; it fascinates me and inspires me a lot. I still help my friends with design and space planning.

ДБ *Did you develop the salon's interior?*

VP The Prive7 chain has its own standards which are relevant to the franchise. In the salon on Baskov Lane, we strictly adhered to these rules, but the salon on the Petrograd side is more “my own”; it fully reflects my ideas of what a beauty salon in St. Petersburg should be. In the process of arranging a space, sometimes individual objects suddenly begin to dictate their own conditions and so the space is moulded around them. I am attentive to details and carefully select each piece of furniture. I bought many items at Galerie 46, sinks came to us from Japan, and some things were made to order by the best domestic carpenters. I enthusiastically choose paintings that complement the interior of each room in the salon.

ДБ *Do you often compare your business to other businesses? Analyse the competition?*

VP In general, I rarely make inquiries about how other beauty salons and other organisations operate. A business is a living organism; much depends on the approach





ДБ Вы часто сравниваете свой бизнес с другими? Анализируете конкурентов?

ВП Я вообще редко навожу справки о том, как работают другие салоны красоты и другие организации. Бизнес — это живой организм, в нем многое зависит от подхода собственника. Мы все разные: то, что подходит одним, совершенно неприемлемо для других. Универсальных решений не существует. Мы все с большим интересом читаем о том, как создавались такие компании как Nike или Apple. Их создатели когда-то отказались от использования шаблонов и разрушили существовавшие стереотипы. Почему я не могу сделать то же самое? Руководствуясь чужими шаблонами, мы теряем себя. А когда мы создаем свои правила — клиент неизбежно чувствует, что в проекте есть сила, и верит ему.

ДБ Вы уже планируете открывать следующие салоны?

ВП Мои следующие проекты будут продолжением моей благотворительной деятельности. Уже год я вместе с моими партнерами занимаюсь своим фондом «Особенная жизнь». Фонд — это целый бизнес по своей структуре, он требует большого внимания и ресурса. В рамках первого направления мы обеспечиваем временным жильем детей с онкологическими заболеваниями, которые приезжают на лечение в Петербург. Второе направление — это дети-сироты, которые живут с опекунами, но ограничены в средствах. Мы организовываем для них образовательный досуг: занятия английским, робототехникой, актерское мастерство и спортивные активности. Часто приходится работать с самими опекунами, меняя их сознание и отношение к воспитанию таких непростых детей.

of the owner. We are all different: what works for one person may not work for another. There are no universal solutions. We all read with great interest about how companies such as Nike or Apple were created. Their creators once abandoned templates and destroyed the existing stereotypes. Why can't I do the same? Through following other people's patterns, we lose ourselves. And when we create our own rules, the client inevitably feels that there is strength in the project and believes in it.

ДБ Are you already planning the opening of your next salon?

ВП My next projects will be a continuation of my charitable work. For a year now, together with my partners, I have been working on my Special Life Foundation. In its structure, the Foundation is a whole business; it requires a lot of attention and resources. As part of the first branch, we provide temporary housing for children with cancer who come to St. Petersburg for treatment. The second branch is for orphans who live with guardians, but have limited means. We organise educational and fun sessions for them: English classes, robotics, acting and sports activities. Often you have to work with the guardians themselves, changing their consciousness and attitude towards the upbringing of such challenging children.

ДБ Where do you get your strength?

ВП In creation, in creativity. I have felt this since childhood. I love reading celebrity memoirs and autobiographies. It's amazing how different these people are from each other. Even many years after her death, Coco Chanel's business acquires employees who thoroughly understand the DNA of her brand. She is gone, but her work lives on — this is very impressive.



ДБ В чем ваша сила?

ВП В созидании, в творчестве. Я с самого детства это чувствовала. Я очень люблю читать мемуары и автобиографии знаменитостей. Удивительно, насколько эти люди не похожи друг на друга. В бизнес Кoko Шанель через много лет после ее ухода приходят сотрудники, досконально понимающие ДНК ее бренда. Ее нет, а ее дело живет. Это очень впечатляет.

ДБ Кто еще из знаменитых людей стал источником вдохновения?

ВП Грейс Келли — эталон благородства, силы и материнской любви. В ней соединились самые удивительные качества: легкость и стойкость, мудрость и невероятный талант.

ДБ А что еще вас вдохновляет? Какие источники вас наполняют?

ВП Знаете, сейчас меня вдохновляют и радуют даже самые обычные вещи. Я занимаюсь большим теннисом на Елагином острове и, пока иду от парковки до корта, успеваю покормить белок, что меня очень радует. В детстве я много занималась музыкой, думала даже поступать в музыкальное училище, но в какой-то момент перестала играть. А недавно я купила антикварное пианино и теперь музицирую по вечерам.

ДБ Где в Петербурге вы чувствуете силу?

ВП Вид на мост Бетанкура с Васильевского острова просто завораживает меня — в нем новый масштаб и мощь Петербурга. Ну, и центр, конечно. В студенческие годы я жила в районе метро Чернышевская, до сих пор люблю эти места.



ДБ Which other famous people are a source of inspiration for you?

ВП Grace Kelly is the model of nobility, strength and maternal love. She combines the most amazing qualities: lightness and stamina, wisdom and incredible talent.

ДБ What else inspires you? Which sources charge you?

ВП You know, even the simplest of things inspire and bring me joy. I play tennis on Yelagin Island, and walking from the parking lot to the court, I manage to feed the squirrels — this makes me very happy. As a child, I studied music rather intensively, I even thought about going to a music school, but at one point I just stopped playing. I recently bought an antique piano and now play in the evenings.

ДБ Where do you feel strength in St Petersburg?

ВП The view of the Betancourt Bridge from Vasilyevsky Island simply fascinates me — it embodies the new scale and power of St. Petersburg. Well, and the centre, of course. As a student, I lived in the Chernyshevskaya metro area, and I still love this place.

«Нюрнбергские мейстерзингеры» в Мариинском театре

15 сентября на сцене Мариинского-2 покажут одну из главных премьер прошедшего сезона – оперу Рихарда Вагнера «Нюрнбергские мейстерзингеры». Этот спектакль венчает уникальную репертуарную коллекцию Мариинского театра, включающую в себя все зрелые оперы Рихарда Вагнера. За дирижерский пульт встанет художественный руководитель театра Валерий Гергиев.

«Нюрнбергские мейстерзингеры» – настоящая ода творчеству; это единственная комическая опера Вагнера, наполненная немецким юмором. Центральные темы – подлинное искусство, любовь и неразрывная связь между ними.

Режиссер спектакля Константин Балакин нашел множество тем для диалога со зрителем. «Здесь есть и про традицию, и про новаторство, и про вдохновение, и про рутину. В этой опере заложено большое количество пластов размышлений об искусстве с множеством ответвлений. В ней присутствует лирика, в ней есть и место для улыбки, и здоровая доля пафоса», – отмечает Константин Балакин. Основной идеей постановки стала одна из главных мыслей, заложенных Вагнером: невозможно создать новое в отрыве от корней.

Die Meistersinger von Nürnberg is a true ode to creativity. It is Wagner's only comedic opera imbued with German humour. At its heart, the opera is about the themes of genuine art, love, and the inseparable connection between them.

The Stage director, Konstantin Balakin, has found numerous themes that appeal to the audience. "It touches on tradition, innovation, inspiration and routine. This opera is full of multi-layered reflections on art that branch out in numerous directions. It has a lyrical tone, moments of light-heartedness and a good measure of seriousness," notes Konstantin Balakin. A central idea of the production is rooted in one of Wagner's profound thoughts: it is impossible to create something new without honouring its roots.

СПБ.Д SPB.D

Die Meistersinger von Nürnberg at the Mariinsky Theatre

On September 15 the stage of the Mariinsky-2 Theatre will host one of the most anticipated premieres of the past season – *Die Meistersinger von Nürnberg* by Richard Wagner. This performance crowns a unique repertoire collection, which includes all of Wagner's mature operas. The Musical director of the theatre, Valery Gergiev, will be at the conductor's podium.



Петербургская филармония открывает сезон

25 сентября в день рождения Д. Д. Шостаковича на сцену Большого зала Петербургской филармонии выйдет Заслуженный коллектив России под управлением Николая Алексева и один из лучших молодых пианистов современности Дмитрий Шишкин.

В этот вечер для зрителей прозвучит Десятая симфония Шостаковича – одна из ключевых партитур, впервые исполненная ровно 70 лет назад. Произведение наполнено глубочайшими личными переживаниями композитора, в нем нашли отражение мрачные события 1948 года, когда Шостаковича обвинили в антинародности, исключили из репертуара его Шестую, Восьмую и Девятую симфонии и уволили из Московской консерватории. Десятую симфонию справедливо считают одной из самых мрачных и в то же время автобиографичных в творчестве композитора.

В программе также прозвучат произведения Рахманинова – симфоническая поэма «Остров мертвых» и Рапсодия на тему Паганини. Поэма была написана композитором под впечатлением от полотна Арнольда Беклина «Остров мертвых», которое Рахманинов впервые увидел в Париже. Источником вдохновения для создания рапсодии стал знаменитый каприс скрипача-виртуоза Николло Паганини. Демонические легенды сопровождали его при жизни, потустороннее сопутствует его образу и в сочинении Рахманинова: вариации на тему каприса сменяются звучанием средневековой секвенции *Dies irae* («День гнева», он же – Судный день).



▲ Дмитрий Шишкин

▼ Николай Алексева



СПБ.Д SPB.D

The St. Petersburg Philharmonia opens its season

On 25 September, the birthday of D. D. Shostakovich, the Honoured Orchestra of Russia under the direction of Nikolai Alexeev and one of the best young pianists of our time Dmitry Shishkin will appear on the stage of the Great Hall of the St. Petersburg Philharmonic.

On this evening, the audience will be treated to Shostakovich's Tenth Symphony – one of the composer's most important scores, premiered exactly 70 years ago. The composition is steeped in the composer's deepest personal experiences and reflects the dark events of 1948, when the composer was accused of hostility to the people, his Sixth, Eighth and Ninth Symphonies were removed from the repertoire, and he was dismissed from the Moscow Conservatory. The Tenth Symphony is rightly considered one of the most sombre and at the same time autobiographical of Shostakovich's oeuvre.

Also, on the programme are works by Rachmaninov – the symphonic poem *Isle of the Dead* and *Rhapsody on a Theme of Paganini*. The poem was composed under the impression of Arnold Böcklin's painting *Isle of the Dead*, which Rachmaninov first saw in Paris. The inspiration for the rhapsody came from the famous *Caprice* by Niccolò Paganini. Demonic legends accompanied violin virtuoso during his lifetime, and the otherworldly accompanies his image in Rachmaninov's composition: variations on the theme of the *Caprice* alternate with the sounding of the medieval sequence *Dies irae* (*Day of Wrath*, also known as *Judgement Day*).

«Про Федота-стрельца» устаами скоморохов

The tale of Soldier Fedot by Skomorokhs

5 сентября

September 5

23, 28, 30 октября

October 23, 28, 30

Театр имени Ленсовета 5 сентября открывает юбилейный 90-ый сезон двумя премьерами прошедшего сезона. На основной сцене будет сыгран спектакль Романа Кочержевского по роману И.А.Гончарова «Обыкновенная история», а на Малой сцене Федор Пшеничный представит свой взгляд на легендарную пьесу-сказку Леонида Филатова «Про Федота-стрельца».

В свое время эта лихая азартная куражистая история стала поистине народным произведением. Она написана с огромной любовью к своей Родине, ее культуре, ее истории. Разлетевшись на цитаты по всей стране, она по праву заняла почетное место в русской стихотворной литературе, став фольклором и возродив утраченное явление скоморошины. Непроста история в пьесе разыгрывается скоморохами-потешниками. К этой традиции обращались многие русские творцы. Известна оратория композитора Валерия Гаврилина «Скоморохи», написанная на основе музыки, созданной в 1966 году специально для спектакля Театра им. Ленсовета «Через сто лет в березовой

On September 5, the Lensoviet Theatre opens its 90th anniversary season with two premieres from the last season. On the main stage, a play by Roman Kocherzhevsky based on the novel by Ivan Goncharov, *An Ordinary Story*, will be performed, whilst Fyodor Pshenichny takes over the Small Stage with his take on the legendary fairy tale play by Leonid Filatov, *The Tale of Fedot the Strelets*.

At one point, this dashing, gambling, courageous story truly became a real work of folklore; it is written with great love for the Motherland, its culture and history. With quotes scattered all over the country, it rightfully took its honourable place in Russian poetic literature, becoming folklore and reviving the lost concept of buffoonery. It's not for nothing that the story in the play is played out by a buffoonish *skomorokh* (jester). Many Russian creators often turned to this tradition. Composer Valery Gavrilin's oratorio, *Buffoons*, is well-known and based on the music created in 1966 specifically for the Lensoviet Theatre for the performance, *In a Birch Grove After a Hundred Years*. Surprisingly, it echoes the work of Leonid Filatov,



роще». Удивительным образом она перекликается с сочинением Леонида Филатова – скомороха своего времени. Музыкальные цитаты из этого произведения включены в нынешний спектакль.

Федор Пшеничный: «Филатов создал гениальное произведение. Восхищает его умение пародировать (сколько там народного фольклора, сколько пушкинского!). Важно, что пространство сказки дарит невероятное поле для актерской фантазии. Сказка – это всегда характеры: острые, красочные, есть место для актерского баловства. Я счастлив, что пять замечательных артистов (в спектакле заняты Илья Дель, Виталий Куликов, Анна Алексахина, Марк Овчинников, Татьяна Трудова) создают на наших глазах историю – самыми простыми художественными средствами. Мне очень дорого актерское скоморошество, дуракаваляние – стремительное, динамичное переключение между холодным и горячим, медленным и быстрым».

a skomorokh of his time. Musical quotes from this work are included in the current performance.

Fedor Pshenichny says: "Filatov created a genius work. His ability to parody is amazing (just how much folklore is incorporated; how much Pushkin is in it!). It is important that the fairy tale space creates an incredible field for imagination when acting. A fairy tale is always the characters: sharp, colourful, with space for actors to be silly on stage. I am happy that the play's five wonderful actors (Ilya Del, Vitaly Kulikov, Anna Aleksakhina, Mark Ovchinikov, Tatyana Trudova) create history before our eyes through the simplest artistic means. Buffoonery and fooling around on stage are very dear to me; the rapid and dynamic switching between hot and cold, slow and fast".



Г Е Н Н А Д И Й
Б Л И Н О В
G E N N A D Y
B L I N O V

Текст *Динара Белоус*
Фото *Валентин Блох*
Продюсер *Константин Русских*
Волосы *Константин Антипин, Park by Osipchuk*
Мейкап *Анна Смирнова*
Одежда *Monochrome*
Обувь *Bogner*
Место *БДТ*

Text by *Dinara Belous*
Photo by *Valentin Blokh*
Producer *Konstantine Russkikh*
Hair by *Konstantin Antipin, Park by Osipchuk*
Make-up by *Anna Smirnova*
Clothing *Monochrome*
Shoes *Bogner*
Venue *BDT*

Один из самых востребованных актеров молодого поколения Большого драматического театра им. Г. А. Товстоногова (БДТ) с завидным постоянством выпускает премьеры. Прошлый сезон завершился Раскольниковым в спектакле Мотои Миуры «Преступление и наказание», а новый обещает роль в «Холопах» Андрея Могучего. Мы поговорили с Геннадием Блиновым о театральных работах, поиске своего режиссера и о том, чем уникален Петербург.

One of the most sought-after actors of the Tovstonogov Bolshoi Drama Theater (BDT) younger generation, BDT releases premieres with enviable constancy. Last season ended with Raskolnikov in Motoi Miura's *Crime and Punishment* and the new one season promises a role in Andrei Moguchy's *Serfs*. We talked with Gennady Blinov about theatrical work, the search for his own director and what makes St. Petersburg unique.

ДБ Вы выросли в Кирове. Почему приехали в Петербург?

ГБ Впервые я попал в Петербург восьмиклассником, мы приехали сюда на школьную экскурсию. И когда пришло время выбирать вуз, я решил, что если и стоит куда-то ехать, то только в Петербург. Я занимался в театральном кружке, но не собирался становиться актером. Если бы я не поступил в театральную академию сразу, то вернулся бы домой и выбрал другую профессию. Это теперь я понимаю тех, кто по несколько лет поступает в театральный.

ДБ Быстро привыкли к Петербургу?

ГБ Я просто влюбился в Петербург. Поначалу я был «ошпарен» теми возможностями, которые у меня внезапно появились. После Кирова, где не так-то просто с самореализацией, Петербург показался почти безграничным. Страсть к обучению и дикая любознательность проснулись сами собой: я стал читать все, что можно, пытался выудить из всех педагогов больше знаний, даже друзей непрерывно расспрашивал обо всем, что казалось мне полезным. Наверное, я и сейчас иногда использую этот эгоистичский механизм.

ДБ А Москва не привлекает своими возможностями?

ГБ Я в последнее время часто бываю в Москве на съемках и вижу этот контраст между двумя городами. Москва очень структурирует, там все время нужно быть в тонусе, и даже актеры по-другому себя ведут – сходу включаются в работу. В Петербурге можно встретиться и поговорить просто так, а в Москве все встречи и разговоры будут о проектах. Петербург – такой город-сон, где много воды и тумана. И мне пока здесь комфортнее.

ДВ You grew up in Kirov. Why did you come to Petersburg?

СВ For the first time I came to St Petersburg as an eighth grader, we came here on a school trip. And when it came time to choose a university, I decided that if it was worth going somewhere, then only to St Petersburg. I was engaged in a theatrical circle, but was not going to become an actor. If I had not entered the theater academy right away, I would have returned home and chosen a different profession. Now I understand those who try for years to get in to the theatre academy.

ДВ Did you get used to St Petersburg quickly?

СВ I just fell in love with Petersburg. At first, I was “dumbfounded” by the opportunities that suddenly appeared to me. After Kirov, where self-realization is not so easy, St Petersburg seemed almost limitless. Passion for learning and wild curiosity woke up by themselves: I began to read everything I could, tried to extract more knowledge from all the teachers, even asked my friends continuously about everything that seemed useful to me. Probably, I still sometimes use this egoistic mechanism.

ДВ And Moscow does not attract with its opportunities?

СВ Recently, I have often been in Moscow on set and I see this contrast between the two cities. Moscow is strictly structured, you have to be in good shape all the time, and even the actors behave differently – they immediately get involved in the work. In St. Petersburg, you can meet and talk just like that, but in Moscow, all meetings and conversations will be about projects. Petersburg is such a dream city, where there is a lot of water and fog. And I'm more comfortable here.





ДБ После окончания театральной академии вы успели поработать в Театре Комедии им. Н. П. Акимова. Как вы оказались в БДТ?

ГБ И в театр комедии, и потом в БДТ я попал по какому-то счастливому стечению обстоятельств. Можно назвать это волей случая или просто удачей. Я почувствовал в какой-то момент, что пора уходить из театра комедии, хотя формальной причины у меня не было. Спустя полгода я показался в БДТ, и меня приняли. Этот шаг оказался очень важным.

ДБ Вы причастны к появлению театра «Цех». Как случился этот проект?

ГБ Я горжусь тем, что мы своими руками построили театр «ЦЕХ». Самое смешное, что это помещение принадлежит Чкаловским баням, и когда ребята пришли разговаривать по поводу аренды к собственникам, те всерьез удивились, что у них можно открыть театр. Но идею сразу поддержали. И мы начали строиться. Потом неожиданно появился спонсор, и так воплотилась наша мечта: мы открыли театр, туда стали приходить зрители и появилась своя публика.

Петербург – единственный известный мне город, в котором такое количество профессиональных негосударственных театров, где идут крутые спектакли. В мире много отличных коллективов, но они в основном любительские. Я бы во все туристические программы включал посещение негосударственных театров: есть парадный Петербург, а есть андеграундный, и они не существуют друг без друга.

ДБ В БДТ вы заняты во многих спектаклях, успели поработать и с Могучим, и с Богомоловым, и с другими постановщиками. Ваше существование на сцене определяет школа или режиссер?

ГБ Это всегда некий симбиоз – и режиссер, и школа. Важнейший принцип выпуска спектакля – стопроцентное доверие режиссеру. Если не до конца доверяешь или сомневаешься в режиссере – ничего не получится. Мне повезло: у меня было много разных педагогов в академии, и мой мастер – Анатолий Праудин – поддерживал этот многогранный опыт, говорил, что все пригодится. Мне всегда было интересно изучать разные подходы и непохожие системы существования на сцене. У Могучего, например, в каждом спектакле может быть иной принцип существования.

ДБ Это зависит от материала?

ГБ Это во многом зависит от материала, но еще от пространства. Мы когда-то играли свои спектакли в Александринке, и там что-то шло даже лучше: торжественное пространство их зрительного зала помогало создавать яркий убедительный театр.

ДБ Вы уже нашли своего режиссера?

ГБ В какой-то момент я подумал, что лучше бы никогда не встретиться с режиссером, которому захочется служить всю жизнь. Тогда будет шанс развиваться в профессии. Страшно встретить условного Грозовского или Товстоногова – масштаб личности

ДБ After graduating from the theater academy, you managed to work at the Akimov Comedy Theater. How did you get into BDT?

GB And the theater of comedy, and then the BDT, I got there by some happy chance. You can call it just luck. I felt at some point that it was time to leave the comedy theater, although I had no formal reason. Six months later, I showed up at the BDT, and they accepted me. This step turned out to be very important.

ДБ You are involved in the emergence of the TSEKH theater. How did this project come about?

GB I am proud that we built the TSEKH theater with our own hands. The funny thing is that this room belongs to the Chkalovsky baths, and when the guys approached the owners about renting, they were seriously surprised that they could open a theater. But the idea was immediately supported. And we started building. Then suddenly a sponsor appeared, and this is how our dream came true: we opened the theater, the spectators began to come there and our own audience has been formed.

Petersburg is the only city I know that has so many professional non-state theaters with cool performances. There are many great bands in the world, but they are mostly amateur. I would include visits to non-state theaters in all tourist programmes: there is a great Petersburg, and there is an underground one, and they do not exist without each other.

ДБ In the BDT you are busy in many performances, you managed to work with Moguchy, and Bogomolov, and other directors. Your existence on the stage is determined by the school or the director?

GB It is always a kind of symbiosis – both the director and the school. The most important principle of releasing a performance is 100% trust in the director. If you do not fully trust or doubt the director, nothing will work. I was lucky: I had many different teachers at the academy, and my master, Anatoly Praudin, supported this multifaceted experience, saying that everything would come in handy. It has always been interesting for me to explore different approaches and dissimilar systems of being on stage. Moguchy, for example, in each performance may have a different principle of existence.

ДБ Does it depend on the material?

GB It depends a lot on the material, but also on the space. We once played our performances in Aleksandrinka, and something went even better there: the solemn space of their auditorium helped to create a bright, convincing theater.

ДБ Have you already found your director?

GB At some point, I thought that it would be better never to meet a director who you'd want to serve all his life. Then there will be a chance to develop in the profession. It is scary to meet a conventional Grotovsky or Tovstonogov – the scale of the personality of these people is so great that everything fades against their background. Once next to such a director, the actor no longer



этих людей настолько велик, что на их фоне все меркнет. Оказавшись рядом с таким режиссером, актер уже не принадлежит себе. Я бы хотел и дальше работать с разными постановщиками и разными коллективами.

ДБ Вы выпустили два спектакля с зарубежными режиссерами. Сложно было?

ГБ В обоих случаях нам очень повезло с переводчиками, это очень важно. Переводчик должен быть в материале и понимать театральную терминологию. Но самое классное, что в какой-то момент с режиссерами-иностранцами ты переходишь на птичий язык, и его уже не нужно переводить.

С Миурой (Мотои Миура – японский режиссер, прим. ред.) сложность заключалась в том, что по интонации невозможно было понять, что он хочет, здесь сработала особенность японского языка.

С Эне-Лийс и Тийтом (Эне-Лийс Семпер и Тийт Оясоо – режиссерский дуэт из Эстонии, прим.ред.) было проще, потому что сам европейский театр нам понятнее.

ДБ Как вы готовились к работе с Миурой? Все-таки японский театр устроен иначе.

ГБ Я кое-что знал про японский театр, еще почитал специально заранее, и думал, что там мне все понятно, и что я это все умею. Вот Мейерхольд и его биомеханика – что тут нового? Но когда я столкнулся с Миурой лоб в лоб, я не сразу сообразил, откуда

belongs to himself. I would like to continue working with different directors and different teams.

ДБ You have released two performances with foreign directors. Was it hard?

ГБ In both cases, we were very lucky with interpreters, this is very important. The interpreter must be in the material and understand terminology. But the coolest thing is that at some point with foreign directors you switch to so to say bird language, and it no longer needs to be translated.

With Miura (Motoi Miura, Japanese director), the difficulty was that it was impossible to understand what he wanted by intonation, the peculiarity of the Japanese language worked here.

It was easier with Ene-Liis and Tiit (Ene-Liis Semper and Tiit Ojasoo – director's duet from Estonia, ed.) because the European theater itself is clearer to us.

ДБ How did you prepare to work with Miura? Still, the Japanese theater is arranged differently.

ГБ I knew something about the Japanese theater, I also read it specially in advance, and I thought that everything was clear to me there, and that I could do it all. Here is Meyerhold and his biomechanics – what's new here? But when I faced Miura head-on, I did not immediately realize where all his principles come from. Plus, Motoi has his own author's language, which even in Japan is not clear to everyone.

растут все его принципы. Плюс у Мотои есть свой авторский язык, который даже в Японии не всем понятен.

Сейчас, когда мы уже сыграли первые спектакли «Преступления и наказания», я вижу свои зоны развития, знаю, куда можно расти в этой постановке. Обычно к премьере приходишь с пониманием, что можно в процессе жизни спектакля вырасти еще процентов на десять. А тут весь основной рост еще впереди. Зрителю тоже будет непросто смотреть, особенно поначалу. Наша важная задача – воспитать восприятие людей: отпустить историю, которую мы знаем со школьной скамьи, забыть приемы, к которым мы привыкли. Необходимо почувствовать этот спектакль как музыкальную композицию, потому что по форме это симфоническая музыка.

ДБ То есть Миура развивает теорию Бахтина о полифонизме Достоевского?

ГБ Да, именно так. Я когда-то давно читал Бахтина, и мне было ясно, как это реализовано в романе, но я не мог понять, как это перенести в плоскость театра. А Мотои с этим справился. У актеров есть партитуры, там каждый звук зависит от того, ответит ли тебе партнер по сцене. У каждого из нас – своя музыкальная линия, и когда эти линии соединяются, они рожают уникальное по своему звучанию многоголосие. У Мотои свой сложный японский монтаж: он любит играть со словом, крутит его как кристалл.

ДБ Удивительно, когда с русским языком это делает режиссер-иностранец.

ГБ Мотои очень любит русскую культуру, хотя по-русски не говорит.

ДБ Вы пытаетесь оправдать свой персонаж и его поступок?

ГБ Раскольников в первую очередь не убийца, а человек, который попытался проверить свою теорию и вырваться из своего существования. Ему вдруг показалось, что он может быть избранным. Почему-то многие думают, что Раскольников раскаивается в романе, хотя это не так. И я вообще склонен полагать, что раскаяние – это миф. Конечно, мне не доводилось общаться с убийцами, я не узнавал, как это проживают преступники. И главный вопрос не в раскаянии, а в том, что он проиграл битву с самим собой, он не оказался избранным.

Без этого преступления Родя – хороший и порядочный человек, и все его таким считают. Он даже убивает честно: своими руками, а не чужими. Комичность ситуации в том, что на старуху всем наплевать.

ДБ Может, потому что старуха была такой неприятной особой?

ГБ Это вопрос спорный, потому что мы видим ее глазами Раскольникова, а у него необъективный взгляд. Миура лишил образ старухи каких-либо оценок, и у нас в спектакле она получилась очень милая.

Now, when we have already played the first performances of *Crime and Punishment*, I see my development zones, I know where I can grow in this production. Usually you come to the premiere with the understanding that you can grow another ten percent during the life of the performance. And here the main growth is still ahead. It will also be difficult for the spectator to watch, especially at first. Our important mission is to educate people's perception: to let go of the story that we know from the school bench, to forget methods to which we are accustomed. It is necessary to feel this performance as a musical composition, because its form is like symphonic music.

ДБ So Miura is developing Bakhtin's theory of Dostoevsky's polyphonism?

ГБ Yes, exactly. I once read Bakhtin a long time ago, and it was clear to me how this was realized in the novel, but I could not figure out how to transfer it to stage. And Motoi did it. The actors have scores, where each sound depends on whether the stage partner answers you. Each of us has our own musical line, and when these lines connect, they give rise to polyphony that is unique in its sound. Motoi has his own complex Japanese editing: he loves to play with words, twisting them like a crystal.

ДБ It is amazing that a foreign director does this with the Russian language.

ГБ Motoi is very fond of Russian culture, although he does not speak Russian.

ДБ Are you trying to justify your character and his act?

ГБ Raskolnikov is not a murderer in the first place, but a man who tried to test his theory and escape from his existence. It suddenly seemed to him that he might be the chosen one. For some reason, many people think that Raskolnikov repents at the end, although this is not so. And I generally tend to believe that remorse is a myth. Of course, I did not have the opportunity to communicate with the real killers, I did not find out how the criminals live. The main question is not about repentance, but about the fact that he lost the battle with himself, he was not chosen.

Without this crime, Rodya is a good and decent person, and everyone considers him that way. He even kills honestly: with his own hands, not with someone else's. The comical situation is that nobody cares about the old woman.

ДБ Maybe because the old woman was such an unpleasant person?

ГБ This is a moot point, because we see it through the eyes of Raskolnikov, and he has a biased look. Miura deprived the image of the old woman of any marks, and in our performance she turned out to be nice.

ДБ Your Raskolnikov does not kill anyone on stage. Are you playing the killer in this play?

ГБ I deliberately did not go into the topic of murder. The author, constructing this plot, also did not kill anyone, he scrupulously investigated the whole process. Dostoevsky

Сказать, что все плохо – это не искусство, а найти выход – это подвиг и задача художника.

To say that everything is bad is not art, but to find a way out is a feat and the mission of an artist.

ДБ *Ваш Раскольников на сцене никого не убивает. Вы играете убийцу в этом спектакле?*

ГБ Я сознательно не пошел в тему убийства. Автор, конструируя этот сюжет, тоже никого не убивал, он скрупулезно исследовал весь процесс. Достоевский наговаривал этот текст, проигрывал его, поэтому история получилась драматургически убедительной. Раскольников как персонаж растет не из убийства, а из сна о лошади. Из детской травмы, когда есть удивительно жестокая несправедливость, которую никто не может исправить, даже отец. И преступление – это отчасти месть Раскольникова за то, что в мире существует чудовищная несправедливость.

ДБ *У вас есть еще один особенный персонаж – мальчик Тутти в спектакле «Три толстяка».*

ГБ Да, только Тутти внушили, что он особенный, хотя он обычный и хочет быть обычным, а Раскольников сам себя пытается убедить в своей избранности. У Тутти тоже есть подсознательный каприз: он тяготеет своим положением, сам не понимая почему. Они действительно чем-то похожи с Раскольниковым.

ДБ *Как играть таких сложных персонажей и оставаться ментально здоровым?*

ГБ Роман Михайлов сформулировал для меня очень важную вещь. Он сказал: «Забудьте, что театр отражает реальность, это не так. Вы ее создаете. И те смыслы, которые вы вкладываете в произведения искусства, потом прорастут в вас самих». И это так работает: мы не можем откреститься от того, что мы совершаем на сцене. Поэтому очень важно внимательно относиться к подбору материала и к тому, что получается в результате. Я вдруг стал понимать, что очень нужны счастливые финалы, не банальные хэппи-энды, а финалы, которые дают

slandered this text, played it, so the story turned out to be dramatically convincing. Raskolnikov, as a character, grows not from a murder, but from a dream about a horse, from childhood trauma, when there is an amazingly cruel injustice that no one can correct, not even a father. And the crime is partly Raskolnikov's revenge for the fact that there is such a monstrous injustice in the world.

ДВ *You have another special character – the boy Tutti in the play Three Fat Men.*

ГВ Yes, only Tutti was told that he was special, although he was ordinary and wanted to be ordinary, and Raskolnikov himself was trying to convince himself of his chosenness. Tutti also has a subconscious whim: he is burdened by his position, without understanding why. He really is somewhat similar to Raskolnikov.

ДВ *How to play such complex characters and stay mentally healthy?*

ГВ Roman Mikhailov formulated a very important thing for me. He said, “Forget that theater reflects reality, it doesn't. You create it. And the meanings that you put into works of art will then grow in you.” And that's how it works: we can't renounce what we're doing on stage. Therefore, it is very important to be attentive to the selection of material and to that obtained as a result. I suddenly began to understand that we really need happy endings, not banal happy endings, but endings that give hope. In ancient Greek theatre, it was catharsis. I come to the conclusion that all plots that end depressingly and hopelessly cannot be considered works of art. To say that everything is bad is not art, but to find a way out is a feat and the mission of an artist.

Tiit once said at a rehearsal that he had to leave our characters at this stage of the journey so that they themselves could move on. It's about growth and mental health. If you play hopelessness all your life, then at some point you will fall into it.





надежду. В древнегреческом театре это был катарсис. Я прихожу к выводу, что все сюжеты, которые заканчиваются депрессивно и безнадежно, не могут считаться произведениями искусства. Сказать, что все плохо – это не искусство, а найти выход – это подвиг и задача художника.

Тийт как-то на репетиции сказал, что должен оставить наши персонажи на таком этапе пути, чтобы они сами могли двигаться дальше. Это и про рост и про ментальное здоровье. Если ты всю жизнь будешь играть безнадежность, то в какой-то момент ты в нее угодишь.

ДБ А как вы помогаете себе сохранять баланс?

ГБ Я просто бегая. Меня это спасает. Самое классное место для бега – Екатеринбургский парк. А еще актеру нужны впечатления, без впечатлений ты уже не живой. Любая даже самая классная профессия приедается, поэтому надо себя немного провоцировать, по-разному позиционировать. Страшное зрелище – видеть, когда у актера появляется профессиональная включенность – такая вечная маска на лице, ее физически видно у тех, кто много снимается.

ДБ А это не средство защиты?

ГБ Это средство защиты, но иногда эта защита превращается в личность.

ДБ Вам нравится сниматься в кино?

ГБ Да, стало нравиться. У меня поменялся агент, и появилось больше стоящих проектов. Мне очень интересно, как устроено кино. Я пока не до конца понимаю, вижу только, что у него другие законы. Здорово, что в русских сериалах появились жанры, они выходят на качественно новый уровень, растет самобытность.

ДБ Театральная школа помогает работе в кино?

ГБ Сейчас необязательно учиться в театральном вузе, чтобы сниматься в кино. И это никак не сказывается на качестве. Иногда талантливые киноактеры без театральной школы делают то, что театральные актеры не могут. Выпускники театральных вузов зачастую не знают, что такое кино. Хорошо, что в театре стало больше видео-арта. Мне очень нравится симбиоз искусств: в условиях театра кино приобретает особенную силу. Театр – это храм, и его миссия – собирать внутри себя разные искусства. Именно за этим будущее.

СПБ.Д

ДБ How do you help yourself stay balanced?

ГБ I just run. It saves me. The coolest place for running is Ekateringofsky park. And the actor needs impressions, without impressions you are no longer alive. Any even the coolest profession becomes boring, so you need to provoke yourself a little, position yourself differently. It is a terrible sight when an actor has a professional involvement – such an eternal mask on his face, it is physically visible in those who are filming a lot.

ДБ Isn't that a defense?

ГБ This is a means of protection, but sometimes this protection turns into a person.

ДБ Do you like acting in films?

ГБ Yes, I liked it. My agent has changed, and more worthwhile projects have appeared. I'm very interested in how cinema works. I don't fully understand yet, I only see that it has other laws. It's great that genres have appeared in Russian serials, they are reaching a qualitatively new level, their originality is growing.

ДБ Does drama school help film work?

ГБ Now it is not necessary to study at a theater university in order to act in films. And this does not affect the quality in any way. Sometimes talented film actors without theater school do things that theater actors can't. Graduates of theater universities often do not know what cinema is. It's good that there is more video art in the theater. I really like the symbiosis of the arts: in the conditions of the theater, cinema acquires a special power. The theater is a temple, and its mission is to collect different arts within itself. This is what the future is for.

СПБ.Д

Что такое треугольник Карпмана и при чем здесь Раскольников

What the Karpman Triangle is and what Raskolnikov has to do with it

Текст Катерина Загускина
Text by Katerina Zaguskina
Иллюстрация Глеба Солнцева
Illustration by Gleb Solntsev



Продолжая исследовать тему ментального здоровья, попросили психолога Катерину Загускину объяснить нам сложный термин из психологии на примере хрестоматийного литературного персонажа.

«А это ведь, пожалуй, и хорошо, что он меня почти за сумасшедшего считает», — подумал Раскольников.

Вопрос о том, является ли главный герой «Преступления и наказания» сумасшедшим, неоднократно поднимается как в самом романе, так и по сей день в литературной критике: ему, как и многим другим персонажам Достоевского, часто приписывают разнообразные психиатрические диагнозы, но служит ли это хорошей службой нам как читателям?

Называя его безумцем, мы легкомысленно проводим черту, отсекая все значимое, чему может научить нас эта книга, секрет мировой известности которой в отражении ей внутренних движений каждого человека.

Достоевского небезосновательно называют писателем-гуманистом, ведь еще до выделения психологии как отдельной науки его роман стал практически пособием по изучению той динамики взаимодействия между людьми, которая в дальнейшем легла в основу треугольника «жертва-спасатель-агрессор», сформулированного Стивеном Карпманом на основе транзакционного анализа Эрика Берна.

Вынося за скобки сумасшествие героя как возможную причину совершенного в книге преступления, мы видим человека, стремящегося сменить роль жертвы обстоятельств на состояние творца своей судьбы. Раскольников тешит себя грезами о том, что, совершив убийство старухи-процентщицы, окажется спасителем страдающих от нищеты семей подобных Мармеладовым, но в итоге лишь переходит на позицию агрессора по отношению к своим жертвам. Достоевскому было ясно и то, что выход за пределы треугольника лежит совершенно в другой плоскости нежели перемещения между ролями: только душевный контакт Родиона и Сони, снявших друг перед другом социальные маски, смог исцелить обоих.

Можно было бы сказать, что два великих грешника сошлись, но, вернемся к поднимаемому выше вопросу: не являются ли эти герои всего лишь немного преувеличенной проекцией каждого из нас с его собственными скелетами в шкафу?

Тонко чувствуя природу человека, Достоевский понимал и то, что транзакции подобные «жертве-агрессору» — подмена истинного контакта между людьми, они как и постоянно нахождение в мыслительной сфере оберегают нас от болезненной встречи со своими чувствами.

Воскрешая героя своей великой книги к новой жизни, он легкими, но емкими мазками описал, как тот «не мог в этот вечер долго и постоянно о чем-нибудь думать... да он ничего бы и не разрешил теперь сознательно; он только чувствовал. Вместо диалектики наступила жизнь...»

By continuing to explore the topic of mental health we asked Katerina Zaguskina, the psychologist, to explain us a complicated psychological term on the example of an iconic literary character.

“And it’s probably a good thing that he thinks I’m almost “crazy” thought Raskolnikov.

The question of whether the protagonist of *Crime and Punishment* is insane is repeatedly raised both in the novel itself and to this day in literary criticism: he, like many other of Dostoevsky’s characters, is often labelled with various types of mental disorders, but is this of any use to us readers?

To call him a madman would be to frivolously stop short and ignore everything significant that this book can teach us; the secret to the novel’s world fame is the inner mental movements of each person.

Dostoevsky is rightfully called a humanist writer because, even before psychology was singled out as a separate science, his novel practically became a manual for studying the dynamics of human interaction, which later formed the basis of the “victim-rescuer-persecutor” triangle formulated by Stephen Karpman on the basis of Eric Berne’s transactional analysis.

If we set aside the notion that the hero’s insanity is a possible cause of the crime committed in the book, we see a person who is striving to change his role from a victim of circumstances to that of an agent in his own fate. Raskolnikov calms himself with the fantasy that, having committed the murder of the old pawnbroker, he will emerge as the rescuer of poverty-stricken families, such as the Marmeladovs, but in the end he merely switches to the position of aggressor when it comes to his victims. It was also clear to Dostoevsky that the action of going beyond the triangle lies on a completely different plane to moving between roles: only the spiritual connection between Rodion and Sonya, who remove their social masks in front of each other, could heal them both.

One could say that two great sinners came together, but let’s return to the question raised above: are these characters just a slightly exaggerated projections of each of us with their own skeletons in the closet? Through delicately understanding human nature, Dostoevsky also recognised that transactions such as “victim-aggressor” are a substitute for real contact between people, they, like a constant presence in the mental sphere, save us from a painful encounter with our own feelings.

Resurrecting the protagonist of his great book to a new life, he described in light, but wide, strokes how Raskolnikov “couldn’t think for long of anything that evening, and he could not have analysed anything consciously; he was simply feeling. Life had stepped into the place of theory...”

СПБ.Д

СПБ.Д

Треугольник Карпмана — модель взаимодействия между людьми, в которой они, избегая болезненной встречи со всем спектром своих эмоций, контактируют через привычные для себя социальные роли «жертвы», «спасателя» и «агрессора», вынесенные из родительской семьи.

The Karpman triangle is a social model of human interaction in which people avoid a painful encounter with the whole range of their emotions by engaging with their normal social roles of the “victim”, “persecutor” and “rescuers”, taken from the parental family.

Международный театральный фестиваль «Александринский»

XIV

Alexandrinsky International Theater Festival

С сентября по ноябрь 2023 года в Александринском театре пройдет XIV Международный театральный фестиваль «Александринский». В программе, состоящей из трех блоков, гастрольные национальные театры из Сербии, Армении и Чеченской республики, три премьеры Александринского театра и серия спектаклей Валерия Фокина.

Программу фестиваля 8, 9 и 10 сентября открывает спектакль Валерия Фокина «Один восемь восемь один». Кроме того, в цикле, посвященном юбилею служения Валерия Фокина Александринскому театру, будут показаны еще два спектакля мастера: 16 и 17 сентября на Новой сцене им. Вс. Мейерхольда спектакль по тексту Кирилла Фокина «Честная женщина», 8 октября на Основной сцене Александринского театра «Рождение Сталина».

18 и 19 сентября Национальный театр в Белграде представит на Основной сцене Александринского театра спектакль «Война и мир» по роману Л. Н. Толстого, режиссер – Борис Lieshevich.

Since September to November 2023, the Alexandrinsky Theater hosts the 14th Alexandrinsky International Theater Festival. The programme, which consists of three blocks, includes tours of national theaters from Serbia, Armenia and the Chechen Republic, three premieres by the Alexandrinsky Theater and a series of performances by Valery Fokin.

The festival programme on September 8, 9 and 10 opens with Valery Fokin's performance *One Eight Eight One*. In addition, in the cycle dedicated to the anniversary of Valery Fokin's service to the Alexandrinsky Theater, two more his performances will be shown: on September 16 and 17 at the Meyerhold New Stage performance based on the text of Kirill Fokin *An Honest Woman*, October 8 on the Main Stage of the Alexandrinsky Theater *The Birth of Stalin*.

On September 18 and 19, the National Theater of Belgrade will present on the Main Stage of the Alexandrinsky Theater the play *War and Peace* based on the novel by Leo Tolstoy, directed by Boris Lieshevich.



Чеченский драматический театр им. Ханпаша Нурадилова покажет два спектакля: «Отелло» в постановке Романа Мархолия 25 сентября и «В горы за тобой» Хавы Ахмадовой 26 сентября.

Национальный драматический театр им. Габриэла Сундукяна 30 сентября покажет на Новой сцене спектакль «Декамерон» по новеллам Дж. Боккаччо в постановке Лили Элбакян, 28 сентября – спектакль по роману К. Кизи «Пролетая над гнездом кукушки» режиссера Армена Элбакяна.

30 сентября на Основной сцене Организационный комитет Года Расула Гамзатова проведет театрализованное представление «Родники Расула Гамзатова» с участием ансамбля «Лезгинка», ансамбля песни и танца «Дагестан», Дагестанского театра оперы и балета, мужского хора «Чарода» и других коллективов.

В программу фестиваля вошли также премьеры спектаклей молодых режиссеров, выпущенные в Александринском театре в финале 267-го сезона. Спектакль Антона Оконешникова «Руслан и Людмила» по поэме А. С. Пушкина будет показан 14 октября на Основной сцене. Спектакль Елены Павловой по мотивам пьесы А. П. Чехова «Чайка» – 13, 14 октября на Новой сцене.

Завершит основную программу фестиваля премьера спектакля Константина Богомолова по роману Максима Горького «Мать» – 4, 5, 6 ноября на Основной сцене.

Chechen Drama Theatre named after Khanpasha Nuradilov will show two performances: *Othello* staged by Roman Markholiya on September 25 and *To the mountains behind you* by Khava Akhmadova on September 26.

On September 30, National Drama Theatre named after Gabriel Sundukyan will show on the New Stage the play *Decameron* based on the short stories by Boccaccio directed by Lily Elbakyan, on September 28, the play based on the novel *One Flew Over the Cuckoo's Nest* by Ken Kesey directed by Armen Elbakyan.

On September 30, on the Main Stage, the Organizing Committee of the Year of Rasul Gamzatov will hold a theatrical performance "Springs of Rasul Gamzatov" with the participation of the *Lezginka* Ensemble, the Dagestan Song and Dance Ensemble, the Dagestan Opera and Ballet Theater, the *Charoda* male choir and other groups.

The festival programme also includes premieres by young directors released at the Alexandrinsky Theater at the end of the 267th season. Anton Okoneshnikov's play *Ruslan and Lyudmila* based on the poem by Alexander Pushkin will be shown on October 14 on the Main Stage. Performance by Elena Pavlova based on the play by Anton Chekhov *The Seagull* takes place at the New Stage on October 13, 14.

The main programme of the festival will be completed by the premiere of Konstantin Bogomolov's performance based on Maxim Gorky's novel *Mother* on the Main Stage on November 4, 5, 6.

ГЛЕН БАЛЛИС

GLEN BALLIS

Автор Динара Белоус Text by Dinara Belous
 Фото Мария Прохорова Photo by Maria Prokhorova

Один из самых успешных и известных рестораторов в России, обладатель многочисленных ресторанных премий, австралиец с греческими корнями и русской душой, Глен Баллис открывает новые проекты в двух столицах. Мы поговорили о Москве и Петербурге, качественных продуктах и любви к людям.

One of the most famous and successful restaurateur, winner of multiple restaurant awards, Australian of Greek origin with Russian soul Glen Ballis opens new projects in the two capitals. We talked about Moscow and St Petersburg, quality products and love for people.

ДБ *Здесь в Петербурге совсем другой темп жизни, если сравнивать с Москвой. Как это отражается на работе ресторанов?*

ГБ Честно говоря, я не вижу особенной разницы. Мне хорошо здесь. Я вырос на берегу океана, где жизнь течет еще медленнее. Мне нравится Санкт-Петербург, мы все успеваем делать в срок, но на логистику нужно закладывать дополнительное время. Многие повара, с которыми я работаю в Москве, приехали из Санкт-Петербурга. И вообще здесь столько крутых шефов – Блинов, Арслан (Бердиев. – Прим. ред.), Женя Викентьев – это лучшие шефы страны.

ДБ *В чем основные различия ресторанного бизнеса Москвы и Петербурга?*

ГБ Мне кажется, что гастрономическую жизнь в Петербурге строили и строят шефы. Этот мир более камерный, более бутиковый. В Москве другие масштабы: в ресторанную отрасль привлекаются большие инвестиции, и голос инвестора в ней имеет больший вес.

ДБ *Here in St Petersburg we have another pace of life if compared to Moscow. How does this affect restaurants?*

ГБ To be honest, I don't see much of a difference. I feel good here. I grew up on the ocean, where life flows even more slowly. I like St Petersburg, we manage to do everything on time, but we need to add extra time for logistics. Many of the chefs I work with in Moscow come from St Petersburg. And in general, there are so many great chefs here – Blinov, Arslan (Berdiev. – Ed.), Zhenya Vikentiev – these are the best chefs in the country.

ДБ *What are the main difference in restaurant industry in Moscow and St Petersburg?*

ГБ It seems to me that chefs have built and continue to build gastronomic life in St Petersburg. This world is more cozy, more "boutique". In Moscow, the scale is different: large investments are attracted to the restaurant industry, and the voice of the investor in it has more weight.

ДБ *How important is location for a successful project?*

ГБ I think the location doesn't matter at all. If you are doing a cool project, it doesn't matter where it is located: even

*Работа с пространством
постепенно приводит меня
к меню.*

*Working with space gradually
leads me to the menu.*

ДБ Какое значение имеет локация для успешного проекта?

ГБ Я думаю, что локация вообще не имеет значения. Если ты делаешь классный проект — неважно, где он находится: хоть на севере города, хоть на береговой линии. Главное делать отличную еду. Разумеется, все хотят открываться в хорошем месте, потому что это сразу приносит поток посетителей. Но если уверен в своих силах и качестве продукта — можешь открывать ресторан где угодно.

ДБ Вы готовите к открытию совместный проект с Антонио Фрезой на Новой Голландии, вы уже работали там в проекте Kuznya. Вам нравится этот остров?

ГБ Да, это классное место, я знаю его лучше многих петербуржцев. Проходимость острова 25 тысяч человек в день, понятно, что не все они пойдут есть в ресторан, но даже 3% от этого количества обеспечат полную посадку. Я хорошо знаю Антонио и доверяю ему, он мой друг, и в этом проекте я выступаю в качестве поддержки, это больше проект Антонио, чем мой. Мы вместе работали в Lucky Izakaya, он отличный знаток азиатской кухни. И он часто помогает мне в моих проектах, например, недавно с CutaCuta.

ДБ Почему CutaCuta так быстро стал популярным? В чем его секрет?

ГБ Еда — главное в любом проекте. Но важна и атмосфера. Становясь старше, я стал понимать, насколько важны люди, с которыми приходится работать каждый день. У меня отличная команда, большая часть которой со мной много лет. Я доверяю этим людям, мне не нужно объяснять им очевидные вещи, они понимают меня без слов.

Я сделал в CutaCuta одну очень важную вещь — начал подавать еду в ее чистейшей форме без соусов и украшений. Если вы заказываете кукурузу, то вы получите просто тарелку вкусной кукурузы. Пожалуй, это самая минималистичная еда, которую я когда-либо готовил.

in the north of the city, even on the coastline. The main thing is to make great food. Of course, everyone wants to open in a good place, because this immediately brings a flood of visitors. But if you are confident in your abilities and the quality of the product, you can open a restaurant anywhere.

ДБ You are preparing to open a joint project with Antonio Fresca in New Holland, you have already worked there in the Kuznya project. Do you like this island?

ГБ Yes, this is a cool place, I know it better than many citizens. The permeability of the island is 25 thousand people a day, it is clear that not all of them will go to eat in a restaurant, but even 3% of this number will provide a full boarding. I know Antonio well and trust him, he is my friend, and in this project I act as support, this is more Antonio's project than mine. We worked together at Lucky Izakaya, he's a great connoisseur of Asian cuisine. And he often helps me with my projects, like recently with CutaCuta.

ДБ Why did CutaCuta become popular so quickly? What's secret?

ГБ Food is at the heart of any project. But the atmosphere is also important. As I got older, I began to realize how important the people I work with every day are. I have a great team, most of them have been with me for many years. I trust them, I don't need to explain obvious things to them, they understand me without words.

One very important thing I did in CutaCuta was to start serving food in its purest form without sauces or decorations. If you order corn, you will get just a plate of delicious corn. This is probably the most minimalistic food I have ever cooked.

ДБ It turns out, the main bet is on the quality of the product?

ГБ Yes, and we are constantly looking for quality products. Every day I receive messages about what is on the market and at what prices, from whom you can buy it. I have



ДБ *Получается, основная ставка на качество продукта?*
ГБ Да, и мы непрерывно ищем качественные продукты. Ежедневно я получаю сообщения о том, что есть на рынке и по каким ценам, у кого это можно купить. У меня есть сотрудник, который дважды в день присылает мне всю информацию по поставщикам. Мы стараемся использовать только то, в чем уверены. Я готовлю еду в самой простой форме без сложных соусов — это Блинов у нас король в этом направлении и владеет различными техниками, а я это не умею. Я делаю по старинке — варю, жарю, готовлю на гриле, без этого современного подхода, я его не до конца понимаю. И я знаю, почему люди в конце дня приходят в мои рестораны: им хочется понятной еды. Зачем класть что-то сверху на хороший кусок рыбы? Мы берем отличный продукт, готовим его и подаем. Кстати, 16 лет назад, когда я только приехал в Россию, я не мог себе это позволить. Тогда найти хорошее мясо было сложно, а сейчас здесь лучшее мясо в мире.

ДБ *Вы как-то говорили, что санкции помогли нам.*
ГБ Если бы я был президентом этой страны, я бы сделал так, чтобы санкции были вечными. Когда в Австралии случился финансовый кризис, тоже все улучшилось: появилось много локальных продуктов. Здесь в следующие 20–30 лет все будет на очень высоком уровне. Сервис пока страдает, проходит свой переходный период. Но надо сказать, что Советский Союз был не так давно, а с тех пор все уже так круто изменилось. Это здорово.

ДБ *В последнее время вы часто открываете новые заведения, как вы работаете над их концепцией?*
ГБ Я начинаю работать над концепцией на этапе поиска помещения. Я смотрю место и сразу думаю, что там можно сделать. Потом начинается стройка, отделочные работы, закупки — это 6–8 месяцев, все это время я веду заметки в своем блокноте. Работа с пространством постепенно приводит меня к меню.

ДБ *Как вы строите команду?*
ГБ Важно заниматься образованием своих людей, что я и делаю. С одной стороны, я наставник, с другой — могу быть резким и эмоциональным. Но люди остаются со мной на долгие годы, потому что знают, что я их люблю.

ДБ *Сложно любить людей?*
ГБ Несложно. Если вам сложно любить людей — вам нечего делать в этом бизнесе. Это индустрия гостеприимства.

ДБ *Индустрия гостеприимства требует больших эмоциональных затрат, как вы восполняете баланс? И удается ли соблюдать баланс работы и частной жизни?*
ГБ Для успешной работы в этой индустрии важно любить ее по-настоящему. Иначе она просто выбросит тебя за борт. В этот бизнес вкладываются большие деньги, важно заботиться о своем лице, о репутации — это большая ответственность. Я ночами не

an employee who sends me all the information about suppliers twice a day. We try to use only what we are sure of. I cook food in the simplest form without complicated sauces — Blinov is our king in this direction, he owns various techniques, but I don't know how. I do it the old fashioned way — I boil, fry, grill, without this modern approach, I don't fully understand it. And I know why people come to my restaurants at the end of the day: they want understandable food. Why put something on top of a good piece of fish? We take a great product, cook it and serve it. By the way, 16 years ago, when I first came to Russia, I could not afford it. It was hard to find good meat back then, but now the best meat in the world is here.

ДВ *You once said that the sanctions helped us.*
ГВ If I were the president of this country, I would make the sanctions permanent. When the financial crisis hit Australia, things improved too, with a lot of local products. Here in the next 20–30 years everything will be at a very high level. The service is still suffering, going through its transitional period. But I must say that the Soviet Union times were not so long ago, and since then everything has changed so dramatically. This is cool.

ДВ *Lately you've been opening new establishments a lot, how do you work on their concept?*
ГВ I start working on the concept at the stage of finding a room. I look at the place and immediately think what can be done there. Then construction begins, finishing work, purchases — this is 6–8 months, all this time I keep notes in my copybook. Working with space gradually leads me to the menu.

ДВ *How do you build a team?*
ГВ It is important to educate your people, which I do. On the one hand, I am a mentor, on the other hand, I can be sharp and emotional. But people stay with me for years because they know I love them.

ДВ *Is it hard to love people?*
ГВ Not difficult. If you find it difficult to love people, you have nothing to do in this business. This is the hospitality industry.

ДВ *The hospitality industry is emotionally demanding; how do you balance it out? And is it possible to maintain a balance between work and private life?*
ГВ To be successful in this industry, you are to love it truly. Otherwise, it just throws you overboard. A lot of money is invested in this business, it is important to take care of your face, your reputation — this is a big responsibility. I do not sleep at night before the opening of a new restaurant — I spin like a squirrel in a wheel. Now I am at the peak of my activity, probably the most intense period in my life. Recreation does not happen so often, but I am glad when I manage to go to the Russian north or go fishing on the banks of the Volga.

ДВ *When making difficult decisions, what guides you?*
ГВ I often think what Arkady Novikov would do in my place. He taught me a lot, and it was thanks to him that the

Если вам сложно любить людей — вам нечего делать в этом бизнесе.

If you find it difficult to love people, you have nothing to do in this business.

сплю перед открытием нового ресторана — кручусь как белка в колесе. Сейчас я на пике своей активности, наверное, это самый насыщенный период в моей жизни. Отдых случается не так часто, но я рад, когда мне удастся поехать на русский север или порыбачить на берегу Волги.

ДБ *Принимая сложные решения, чем вы руководствуетесь?*
ГБ Я часто думаю, что бы на моем месте сделал Аркадий Новиков. Он многому научил меня, и именно благодаря ему ресторанный бизнес так расцвел в России. Он был ледоколом в индустрии: сломал существовавшие тогда стереотипы и проложил путь для многих других. Он сделал первую открытую кухню в Москве, в то время как остальные готовили котлеты и пельмени. Я их люблю, если что.

ДБ *А что вы еще любите из русской кухни?*
ГБ Я люблю квашеную капусту. И супы люблю. Простую такую еду.

ДБ *Какие места в Петербурге вы любите?*
ГБ Три лучших ресторана в Петербурге — это Hamlet and Jacks, Tartarbar и Ателье tapas&bar. Я люблю тот стиль кухни, который предлагают шефы этих мест. Мишленовские заведения не для меня, в них мало правды.

ДБ *Вы увлекаетесь фотографией. Что снимаете чаще всего?*

ГБ Я снимаю старые полуразрушенные церкви. Ищу информацию о них и еду в те места, где они сохранились. Это Карелия, Архангельск, Кострома. Иногда останавливаюсь в монастырях, а иногда прямо у людей в деревнях. И денег с меня не берут, зато все расскажут и покажут. В таких путешествиях вижу, какая у страны богатая история.

restaurant business flourished in Russia. He was an ice-breaker in the industry: he broke the stereotypes that existed then and paved the way for many others. He made the first open kitchen in Moscow, while the rest were preparing cutlets and dumplings. I love them, by the way.

ДВ *What else do you like from Russian cuisine?*
ГВ I love sauerkraut. And I love soups. Simple food like this.

ДВ *What places in St Petersburg do you like?*
ГВ The three best restaurants in St Petersburg are Hamlet & Jacks, Tartarbar and Atelier Tapas & Bar. I love the style of cuisine that the chefs of these places offer. Michelin establishments are not for me, there is little truth in them.

ДВ *You are into photography. What do you shoot the most?*
ГВ I photograph old dilapidated churches. I am looking for information about them and go to those places where they have been preserved. These are Karelia, Arkhangelsk, Kostroma. Sometimes I stay in monasteries, and sometimes I stay right with people in the villages. And they don't take money from me, but they will tell and show everything. In such travels I see what a rich history the country has.

СПБ.Д

СПБ.Д



СПБ.Д РЕСТОРАНЫ И БАРЫ // RESTAURANTS & BARS

«Дикий ужин» в яблонево́м саду

Как парк-отель «Дача Винтера» знакомит гостей с традиционными вкусами Карелии

Wild Dinner in the apple orchard

How Dacha Wintera park-hotel introduces guests to the traditional tastes of Karelia

В Карелии есть место, где зародилось гостеприимство региона. Здесь природа ласкает теплым ладожским бризом и наполняет свежестью лесов, а время дает возможность замедлить ритм и передохнуть.

Парк-отель «Дача Винтера» находится на территории бывшего имения легендарного хирурга и общественно-го деятеля Густава Винтера на мысе Таруниemi. Именно он привез в эти места культуру званых ужинов, музыкальных вечеров и променадов вдоль берега Ладоги.

There is a place in Karelia where the hospitality of the region originated. Here, nature caresses with the warm Ladoga breeze and fills you with the freshness of the forests, and time makes it possible to slow down the rhythm and take a break.

Park-hotel "Dacha Winter" is located on the territory of the former estate of the legendary surgeon and public figure Gustav Winter on Cape Taruniemi. It was he who brought to these places the culture of dinner parties, musical evenings and promenades along the banks of Ladoga.

Усадьба врача была построена в 1909 году. Вокруг нее раскинулся дендропарк из редких цветов, экзотических деревьев и кустарников, подаренных доктору благодарными пациентами из разных уголков земного шара.

Сейчас территория усадьбы — это сочетание богатой истории, высококачественного сервиса, местной кухни и уединенного отдыха в Северном Приладожье. Здесь работает трижды лучший ресторан по версии туристических премий, есть и банный комплекс с альпийской баней и открытым джакузи, и веревочный парк под вершинами вековых сосен.

Уже второе лето подряд в саду парк-отеля проводят Дикий ужин. В этом году вдохновением стали традиционные вкусы Карелии. Шесть шеф-поваров готовили на огне блюда из оленины, озерной форели и лисичек. Они делились старинными рецептами и с трепетом возвращали гостей во времена беззаботного детства, когда в гостях у бабушки землянику ели с домашней сметаной деревянными ложками.

И пока за общим столом гости наслаждались созвучием природы и душевных разговоров, шеф-сомелье наполнял бокалы российскими винами от INKERMANN, «Масандры» и «Нового Света» и смешивал коктейли на основе домашних настоек.

Бокалы от Гусевского хрустального завода переливались под лучами солнца, аромат костра с нотками хвойных веток наполнял воздух, а послевкусие от сладкой ягоды напоминало о теплом лете.

The doctor's estate was built in 1909. It is surrounded by an arboretum of rare flowers, exotic trees and shrubs donated to the doctor by grateful patients from all over the world.

Now the territory of the estate is a combination of rich history, high-quality service, local cuisine and secluded relaxation in the Northern Ladoga region. There is a restaurant, three times recognized as the best restaurant by travel awards, there is also a bath complex with an alpine bath and an outdoor jacuzzi, and a rope park under the tops of centuries-old pines.

For the second summer in a row, "Wild Dinner" has been held in the garden of the park hotel. This year, the traditional tastes of Karelia became the inspiration. Six chefs cooked venison, lake trout and chanterelle dishes over the fire. They shared old recipes and with trepidation returned guests to the times of carefree childhood, when one ate strawberries with homemade sour cream with wooden spoon at grandmother's house.

And while at the common table the guests enjoyed the consonance of nature and sincere conversations, the chef sommelier filled glasses with Russian wines from Inkerman, Masandra and Novy Svet and mixed cocktails based on homemade tinctures.

Glasses from the Gusevsky Crystal Factory shimmered under the rays of the sun, the aroma of a fire with notes of coniferous branches filled the air, and the aftertaste from a sweet berry reminded of a warm summer.

СПБ.Д

СПБ.Д

Яркие краски в осеннем меню

Bright colors in the autumn menu

Tel Aviv by Saviv

Еще один израильский проект Антонио Фрезы открывается на острове Новая Голландия. Tel Aviv by Saviv – родной брат любимого проекта Saviv на Большой Конюшенной. Даже интерьер выдержан в том же стиле: хрустальные люстры, состаренная мебель, фарфор и акцентные ковры – атмосфера уютного дома, где всегда ждут гостей.

В меню – яркие, необычные ближневосточные блюда. Еще больше хумуса, шакшуки и фалафеля – фокус на израильской и левантйской кухне. А фирменные бейглы и халы выпекаются прямо на острове. При ресторане открыта лавка, где можно купить ароматные специи, соленые лимоны, маринованные перцы и многое другое.



Another Israeli project by Antonio Fresa opens on New Holland Island. Tel Aviv by Saviv is the brother of the beloved Saviv project on Bolshaya Konyushennaya. Even the interior is designed in the same style: crystal chandeliers, aged furniture, porcelain and accent carpets – the atmosphere of a cozy home, where guests are always welcome.

The menu features bright, unusual Middle Eastern dishes. More hummus, shakshuka and falafel – a focus on Israeli and Levantine cuisine. And branded bagels and challahs are baked right on the island. The restaurant has a shop where you can buy fragrant spices, salted lemons, pickled peppers and much more.

КОИ

Свежие морепродукты, сашими, дамплинги и лапша ручной работы – долгожданная Азия от Антонио Фрезы и Глена Баллиса на Новой Голландии открывается этой осенью. В концепции – величие и могущество азиатской культуры в авторском прочтении.

Кои в переводе с японского – карп, символизирует долголетие и умение двигаться к цели, а еще это символ любви и привязанности. Все эти ценности реализованы и в интерьере – много натуральных материалов – латунь, дерево, мрамор – и ничего кричащего.



Fresh seafood, sashimi, dumplings and handmade noodles – the long-awaited Asian cuisine from Antonio Fresa and Glen Ballis on New Holland opens this fall. The concept contains the greatness and power of Asian culture in the author's reading.

Koi in Japanese means carp, koi fish symbolizes longevity and ability to attain goals, and it is also a symbol of love and affection. All these values are also implemented in the interior – there is a lot of natural materials – brass, wood, marble – and nothing flashy.

Joli Grand Bistrot

Joli – означает прекрасный. Просторный и светлый ресторан с понятной кухней – что может быть прекраснее? В таком месте можно отлично начать день или поужинать с друзьями. Днем здесь много естественного света, что так необходимо в Петербурге. Тартары, свежая рыба, стейки и паста – еда почти домашняя, не перегруженная сложно-сочиненными соусами. При входе в ресторан расположилась пекарня с пирогами, круассанами, булочками и разными десертами. А зефир здесь, пожалуй, лучший в городе.



Joli means beautiful and attractive. A spacious and bright restaurant with an understandable cuisine – what could be more lovely? This is a great place to start the day or have dinner with friends. During the day there is a lot of natural light, which is so necessary in St Petersburg. Tartars, fresh fish, steaks and pasta are almost homemade food, not overloaded with complex sauces. At the entrance to the restaurant there is a bakery with croissants, buns, tarts and various desserts. And the marshmallows here are perhaps the best in town.



Crevette

Вдохновленные французскими необи́стро, power couple Алена Мельникова и Олег Перфилов открыли свой ресторан на берегу Финского залива, отдав главную роль в меню креветке.

Креветка ботан, аргентинская, северная, магаданская или крымская – здесь они выступают как основа для блюд или топпинг. Крудо, рьет или гриль – «во всех ты, душенька, нарядах хороша».

Впрочем есть и альтернативы в этом меню: фермерская курица, утиный паштет, гребешок или лосось не уступают главной героине. Тартар из тунца и авокадо с имбирно-цитрусовой заправкой – шедевр, заслуживающий особенного внимания.

Inspired by French neobistros, power couple Alena Melnikova and Oleg Perfilov opened their own restaurant on the shores of the Gulf of Finland, giving the main role in the menu to the shrimp.

Botan shrimp, Argentinean, Northern, Magadan or Crimean – here they act as the basis for dishes or topping. Crudo, riet or grill – like in Russian poem “darling, how good you are in every way”.

However, there are alternatives in this menu: farm chicken, duck pate, scallop or salmon are not inferior to the main character. Tuna and avocado tartare with ginger-citrus dressing is a masterpiece that deserves special attention.

Sixty Four

Ресторан на Мойке 64 регулярно обновляет меню. Этой осенью здесь новинки и хиты. Шеф Олеся Дробот сочетает деликатесы с локальными сезонными продуктами, удивляя нетривиальными вкусовыми сочетаниями и яркой подачей.

Утиная грудка со спаржей и соусом из копченой малины или осьминог с картофелем и соусом из бекона и карри очаруют даже гурманов. А солнечное ризотто с кальмаром и апельсином – наш личный топ.

The restaurant on Moika 64 regularly updates the menu. This fall, here we have new items and hits. Chef Olesya Drobot combines delicacies with local seasonal products, surprising with non-trivial flavor combinations and bright presentation.

Duck breast with asparagus and smoked raspberry sauce or octopus and potatoes with bacon curry sauce would certainly enchant even gourmets. And refreshing orange and squid risotto is our personal top.



СПБ.Д СПБ.Д



Вокруг света с коллекцией тортов

Можно ли изучить географию с помощью десертов? Легко! Если заглянуть в кондитерскую Гранд Отеля Европа.

Кондитерская Гранд Отеля Европа открылась в 1991 году, и уже первая коллекция тортов разительно отличалась от традиционного ассортимента городских кафе: торты Гранд Отеля Европа создавали иностранные кондитеры, неудивительно что в их рецептуре звучали кондитерские традиции разных стран мира.

Марципановый торт «Принцесса» с брусничным джемом и взбитыми сливками популярен в Финляндии. Торт «Эстерхази», названный в честь венгерского дипломата князя Пала Антала Эстерхази, родом из Венгрии. «Мандариновый захер» — традиционное австрийское лакомство, а шоколадный бисквит со взбитыми сливками, шнапсом и вишней, известный как «Черный лес» — классический десерт из Баварии.

«Черничный сметанник» — стремительно завоевавший популярность торт с русским национальным колоритом: бисквит, крем из сметаны и свежая черника.

Особое место в коллекции занимает торт «Гранд Отель Европа», покрытый марципаном и молочным шоколадом. В его составе бисквит с молочным шоколадом, меренги, крем с нугой и брусничным джем.

Сегодня ассортимент кондитерской насчитывает 26 тортов, а за тридцать с лишним лет собрано около ста рецептов, любой из которых могут воплотить по заказу. Все произведения кондитерского искусства представлены в кафе «Мезонин» Гранд Отеля Европа.

СПБ.Д

A globetrotters collection of cakes

Can you travel the world of geography through desserts? Indeed, one can, especially if one steps into the patisserie of the Grand Hotel Europe.

The Patisserie of the Grand Hotel Europe first opened in the city in 1991. From the very first collection, it distinguished itself from the conventional offerings of the city's cafés. The Grand Hotel Europe's cakes were made by foreign pastry chefs, so it is not surprising that their recipes are based on pastry traditions from various corners of the globe.

The *Marzipan Princess Cake*, decorated with cranberry jam and whipped cream, finds its admirers in Finland. The *Esterházy cake*, named in honour of the Hungarian diplomat Prince Pál Antal Esterházy, originates from Hungary. The *Tangerine Sacher* is a traditional Austrian delicacy, while the chocolate sponge cake with whipped cream, schnapps and cherries known as *Black Forest* is a classic Bavarian treat.

The blueberry sour cream cake has quickly gained popularity and exudes a distinct Russian charm with its sponge cake, sour cream icing and fresh blueberries.

A special gem in the collection is the *Grand Hotel Europe cake*, which is covered in marzipan and milk chocolate. It consists of layers of milk chocolate sponge, meringue, nougat cream and cranberry jam.

Today, the confectioner's repertoire includes 26 cakes and over the last three decades, almost a hundred recipes have been compiled, each of which can be made on request. All these masterpieces of the confectioner's art are on display in the Grand Hotel Europe's *Mezzanine* café.

СПБ.Д

МИХАЙЛОВСКИЙ
ТЕАТР

премьера оперы

ЖОРЖ БИЗЕ

КАРМЕН

режиссёр-постановщик
НАЧО ДУАТО

6, 7
ОКТАБРЯ

Реклама 18+

ХУДОЖЕСТВЕННЫЙ РУКОВОДИТЕЛЬ ТЕАТРА ВЛАДИМИР КЕХМАН
ПЛ. ИСКУССТВ, 1 | WWW.MIKHAILOVSKY.RU

12+

Авторский ресторан братьев Гребенщиковых

The Grebenshchikov brothers Author's Restaurant

BOBO

В авторском проекте братьев Гребенщиковых дважды в год обновляются сеты – в сентябре нас ждет новый, посвященный традиционным осенним продуктам.

The Grebenshchikov brothers update sets twice a year in their author's project, and in September we will enjoy a new one dedicated to traditional autumn products.



Открывшийся в 2018 году BOBO стал настоящей меккой для гурманов и гастроэнтузиастов. Шеф-повар Артем Гребенщиков и шеф-кондитер Алексей Гребенщиков сделали ставку на близкую им самим интеллектуальную кухню и не прогадали.

Братья готовят актуальную современную еду без предрешений и стереотипов, используя свою академическую базу. За их плечами стажировки в Англии, Австралии, Финляндии и Франции. Стремление к чистым вкусам, эстетике и балансу – вот что отличает стиль братьев Гребенщиковых.

В BOBO гостям предлагают меню a la carte и сет-меню. Сеты – визитная карточка ресторана. В сентябре гостям будет предложено попробовать дагестанскую баранину

Opened in 2018, BOBO has become a real mecca for gourmets and gastro enthusiasts. Chef Artem Grebenshchikov and pastry chef Alexei Grebenshchikov relied on the intellectual cuisine close to them and did not lose.

The brothers prepare up-to-date modern food without prejudice and stereotypes, using their academic base. Behind them are internships in United Kingdom, Australia, Finland and France. The desire for pure tastes, aesthetics and balance – that's what distinguishes the style of the Grebenshchikov brothers.

Bourgeois Bohemians offers a la carte and set menus. Sets are the visiting card of the restaurant. In September, guests would try Dagestan lamb with paprika and smoked beets, beef tongue with Jerusalem artichoke and white milk mushroom,



с паприкой и копченой свеклой, говяжий язык с топинамбуром и белым груздем, татарскую утку с белыми грибами и ванилью. Сет сопровождается терруарными винами от небольших хозяйств. Посуда к сету подбирается специально, подчеркивая оригинальность подачи.

За пятилетнюю историю проекта Артем Гребенщиков ежегодно удостоивался звания лучшего шеф-повара Петербурга, а Алексей был признан лучшим шеф-кондитером России в 2023 году. Ресторан BOBO неоднократно признавали лучшим заведением Петербурга по версии разных гастрономических премий.

Tatar duck with porcini mushrooms and vanilla. The set is accompanied by terroir wines from small estates. Dishes are specially selected for the set, emphasizing the originality of the presentation.

Over the five-year history of the project, Artem Grebenshchikov has been awarded the title of the best chef in St Petersburg every year, and Alexey was declared the best pastry chef in Russia in 2023. The BOBO restaurant has been repeatedly chosen as the best restaurant in St Petersburg according to prestigious culinary awards.



Политические интриги, самоубийства и удачная торговля — какой след оставили устрицы в мировой культуре

Political intrigues, suicides and good trade what a mark have oysters left in the world culture

Текст Евгений Кожухов

By Evgeny Kozhukhov

Александр Дюма-отец в своем «Большом кулинарном словаре» писал, что устрица — одно из самых несчастных творений природы, ведь она не имеет органов зрения, слуха и обоняния, у нее нет и органов движения: единственное упражнение, к которому она способна — это сон, единственное удовольствие — это еда. Ресторатор и наш автор Евгений Кожухов выяснил, как такое безвольное существо так успешно завоевало мир.

Alexandre Dumas père wrote in his Great Culinary Dictionary that the oyster is one of the most unfortunate creations of nature, because it does not have sense organs — sight, hearing and smell, it also has no organs of movement: the only exercise it is capable of is sleep, the only pleasure is food. Restaurateur and our author Evgeny Kozhukhov figured out how such a weak-willed creature so successfully conquered the world.



Первые моллюски появились около 540 миллионов лет назад, то есть они старше динозавров. Обломки древних устричных раковин до сих пор находят в тех регионах, которые когда-то были дном мирового океана, как ни странно, именно эти территории известны сейчас своими винодельческими хозяйствами. Например, в Тоскане, в регионах Коньяк или Арманьяк, Кальвадос или Шаблы почва имеет высокое содержание карбонатов кальция — она сформировалась из осадочных пород, и там обнаруживают фрагменты древних гигантских устричных раковин.

Люди собирают устриц с доисторических времен: следы моллюсков находят на стоянках древнего человека эпохи неолита. Устриц не только ели, но и активно использовали в быту их раковины. А древнегреческие прорицательницы — пифии, глядя на очертания устричного панциря, предсказывали будущее.

The first mollusks appeared about 540 million years ago, that is, they are older than dinosaurs. Fragments of ancient oyster shells are still found in those regions that were once the bottom of the oceans, oddly enough, these territories are now known for their wineries. For example, in Tuscany, in the regions of Cognac or Armagnac, Calvados or Chablis, the soil has a high content of calcium carbonates — it was formed from sedimentary rocks, and fragments of ancient giant oyster shells are found there.

People have been collecting oysters since prehistoric times: traces of mollusks are found at the sites of the ancient man of the Neolithic era. Oysters were not only eaten, but their shells were also actively used in everyday life. And the ancient Greek soothsayers — Pythia, looking at the outlines of an oyster shell, predicted the future.



Древняя Греция

Ancient Greece

Известное выражение «подвергнуть остракизму» — изгнать — тоже связано с устрицами. Остракон — глиняный черепок или обломок раковины. Такие использовали в Древней Греции для голосования при демократических процедурах: так, например, человек, опасный для государства, подвергался остракизму, по итогам «выборов» его изгоняли из Афин сроком на десять лет. Такая участь была уготована афинскому основателю демократии Фемистоклу. По итогам голосования он был изгнан из Афин. Однако современные раскопки обнаружили, что имя Фемистокла на раковинах было нацарапано одной рукой — вот так «вброс» решил судьбу победителя персов. А устричные раковины стали роковыми.

The well-known expression “ostracize” (expel) is also associated with oysters. An ostrakon is a piece of earthenware or a fragment of a shell. Such were used in Ancient Greece for voting during democratic procedures: for example, a person dangerous to the state was ostracized, and following the results of the “elections”, he was expelled from Athens for a period of ten years. Such a fate was prepared for the Athenian founder of democracy Themistocles. As a result of the vote, he was expelled from Athens. However, modern excavations have discovered that the name of Themistocles on the shells was scrawled with one hand — this is how the “stuffing” decided the fate of the winner of the Persians. And oyster shells became fatal.



Франция

Король-солнце Людовик XIV, законодатель мод, вводил и гастрономические тренды, в частности, своей популярностью в Европе устрицы обязаны именно ему. Монарх, известный своей любвеобильностью, по рекомендации придворного врача для поддержания сил перед свиданием с дамой должен был употреблять дюжину устриц. Почему дюжину? На этот счет есть разные версии, да и число 12 очень символично для европейской культуры – 12 месяцев в году, 12 знаков зодиака, 12 апостолов. С тех пор стандартная порция устриц в Европе составляет 12 штук. В то время как в России принято считать и подавать десятками.

Еще одна роковая история связана с устрицами и двором Людовика XIV. В замке Шантийи служил Франсуа Ватель – французский метрдотель, кулинар и по легенде изобретатель крема Шантийи. В 1671 году ему было поручено организовать трехдневный прием в честь короля. Приглашено три тысячи гостей, и все жаждут полакомиться морепродуктами, устрицами, в частности. Ватель делает соответствующий заказ морякам, но, увы, случается шторм и дары моря никак не могут прибыть к столу в срок. Отчаявшийся Ватель хватается за шпагу и сводит счеты с жизнью от безысходности ситуации. Решение было скоропалительное: вскоре шторм утих, и устрицы были доставлены в замок, но Ватель уже этого не увидел.

France

Louis XIV, or the Sun King (le Roi Soleil), a trendsetter, also introduced gastronomic trends, in particular, oysters owe their popularity in Europe to him. The monarch, known for his amorousness, on the recommendation of the court physician, usually consumed a dozen oysters to maintain strength before the meeting with a lady. Why dozen? There are different versions on this score, and the number 12 is very symbolic for European culture – 12 months, 12 zodiac signs, 12 apostles. Since then, the standard serving of oysters in Europe has been 12 pieces. While in Russia it is customary to count and serve by tens.

Another fatal story is connected with oysters and the court of Louis XIV. Francois Vatel, a French head waiter, culinary specialist and, according to legend, the inventor of the Chantilly Creme dessert, served in the Chantilly castle. In 1671, he was commissioned to organize a three-day reception in honor of the king. Three thousand guests have been invited, and everyone was eager to eat seafood, oysters in particular. Vatel makes an appropriate order to the sailors, but, alas, a storm occurs and seafood does not arrive on time. Desperate for a hopeless situation, Vatel grabs a sword and takes his own life. The decision was hasty: soon the storm subsided, and the oysters were delivered to the castle, to which Vatel was no longer a witness.

Россия

В Россию мода на устриц пришла чуть позже. Зато известно, что вопросами разведения моллюсков и рыбы в искусственных условиях занимался сам Михаил Ломоносов. Следом за ним Екатерина Великая начала интересоваться выращиванием устриц и в своих трудах писала о том, как должны выглядеть садки и на какую глубину они могут быть опущены. Наиболее удачным местом для разведения этих моллюсков оказалось побережье Черного моря – Тамань и Крым.

Благодаря усилиям императрицы стали появляться устричные фермы: устрицы стали наводнять не только рестораны Петербурга и Москвы, но отправлялись в фешенебельные заведения Монако, Лондона и Парижа. Черноморские устрицы стоили дороже французских, поскольку были вкуснее. Это было связано с тем, что соленость Черного моря ниже, чем Атлантическая, а это положительно влияло на вкус моллюсков.

Сентябрь принято считать началом устричного сезона – самое время последовать примеру монархов и побаловать себя этим вековым морским чудом.

Russia

The fashion for oysters came to Russia a little later. But it is known that Mikhail Lomonosov himself dealt with the issues of breeding mollusks and fish in artificial conditions. Following him, Catherine the Great became interested in growing oysters and wrote about how cages should look and how deep they can be lowered. The most successful place for breeding these mollusks turned out to be the Black Sea coast – Taman and Crimea.

Thanks to the efforts of the empress, oyster farms began to appear: oysters began to flood not only to the restaurants of St Petersburg and Moscow, but went to the fashionable establishments of Monaco, London and Paris. Black Sea oysters were more expensive than French ones, because they were tastier. This was due to the fact that the salinity of the Black Sea is lower than the Atlantic, and this had a positive effect on the taste of shellfish.

September is considered to be the beginning of the oyster season – it's time to follow the example of the monarchs and treat yourself to this age-old maritime miracle.



СПБ.Д

СПБ.Д

St. Petersburg Digest

Санкт-Петербург // St. Petersburg

Отели // Hotels

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

Бары и клубы // Bars & Clubs

На Вина! Кронверский	На Вина на Винном складе	Old Whale Pub	Esenin
----------------------	--------------------------	---------------	--------

Рестораны // Restaurants

KOI	Terrassa	MEMO	Bourgeois Bohemians (BoBo)	BIRDS
Mina	Рибай	Animals	Mircuccio Osteria	Ruski
ПРОВКА	Наша dacha	Figata	Gastroli	Peshi
MIO Bistrot	Петров-Водкин	NAIA	Jungle	White Rabbit
Crevette	Банщики	Mozzarella Bar Moskovsky	КОМПАНИЯ гастробар	Wine & Crab
Fresa's	Северянин	Mozzarella Bar Bolshoy	Nino	Zodiac
Marso Polo	Палкин	Grill Station	Tetto	Gvidon
Saviv	Syrovarnya	Hunt	Lou Lou	PEACH
Sea, Signora	Mercado Nella Famiglia	Charlie	Joli	ПРОВКА на Цветном
Il Lago dei Cigni	Grecco	Sixty Four		
Ginza	Commons	MUST		
Sunday Ginza	Little Italy	Tel Aviv by Saviv		
Мансарда	Cafe Claret	Faces Cafe		

И ещё // And more

Загородный клуб Репино-Ленинское	Prive7 Beauty Express Saint Petersburg	BOGNER Grand Palace
Левашовский хлебозавод	Prive7 Petrogradskaya	BOSS Grand Palace
Fabergé Museum	Outlet Village Pulkovo	ZILLI
Яхта «АМСТЕРДАМ»	Новая Голландия	Canali
Яхта «МОНАКО»	Севкабель порт	KITON
МАНЕЖ	LISE CHARMEL	FRETTE
Школа Masters	Jacadi Paris Krestovsky	Santoni
Masters Bookstore	MONOCHROME SAINT (P)	Mercedes Wagner
Park by Osipchuk на Фонтанке	ESCADA Grand Palace	Changan Wagner
Park By Osipchuk на Мойке	ESCADA Bolshoy	CROCUS FITNESS
Park by Osipchuk на Грибоедова	PAUL & SHARK Grand Palace	

Москва // Moscow

St. Regis Moscow Nikolskaya
Metropol

BIRDS
Ruski
Peshi
White Rabbit
Wine & Crab
Zodiac
Gvidon
PEACH
ПРОВКА на Цветном

Башня ОКО
Школа Masters
MONOCHROME Patriki
MONOCHROME STLSHK

КУЛЬТУРНЫЙ
ЦЕНТР

ЛЕВАШОВСКИЙ

ХЛЕБОЗАВОД

ВЫСТАВКИ
КОНЦЕРТЫ
ЛЕКТОРИЙ



АФИША И РЕГИСТРАЦИЯ
НА МЕРОПРИЯТИЯ НА САЙТЕ
LEVASHOVSKY.RU

masters

**CROCUS
FITNESS**

— Sport & Spa —

реклама



**ПРИВЫЧКА
НРАВИТЬСЯ СЕБЕ**

+7 (812) 665 80 00

Владимирский пассаж, 4 этаж

CROCUSFITNESS.COM