

№19, 09.2015–11.2015

# На Крестовском

## **События Франции**

Осенние фестивали и праздники. Стр. 4

## **Культура**

Афиша Петербурга.  
Стр. 6-7

## **Только лучшее**

Открытие дома-музея  
Родена. Стр. 8-9

## **Кулинарный вопрос**

Знаменитые шеф-повара  
Франции.  
Стр. 12-13

## **Винный погреб**

О Сардинии с любовью.  
Стр. 14-15

## **Исторический аспект**

Секреты менеджеров  
царской кухни.  
Стр. 16-17



Осень — удивительное время, пора перемен, подведения итогов и появления новых проектов. По классической французской традиции именно осенью шеф-повара обновляют ресторанное меню, делая акцент на сезонные продукты. Удивительно, но кухонные «художники» прошлых столетий, настоящие мастера своего дела, до сих пор влияют на процесс создания новых блюд, как во Франции, так и во всем мире. В этом номере мы предлагаем заглянуть на

кухни знаменитых шеф-поваров — законодателей высокой кулинарии, чтобы узнать, каким продуктам они отдавали предпочтение и какие изысканные блюда были в их арсенале в те далекие годы. Помимо кулинарного экскурса в прошлое, на страницах нашей газеты по-прежнему можно выбрать досуг себе по душе: театральные премьеры, выставки, встречи с интересными людьми, конкурсы, путешествия и многое другое. Осень с нами будет яркой и насыщенной!

СОБЫТИЯ ПЕТЕРБУРГА

Неделя тенниса на Крестовском



С 21 по 27 сентября в спортивном комплексе «Сибур Арена» пройдет Международный теннисный турнир St. Petersburg Open 2015. Петербург считается родиной тенниса в России: первые корты появились на берегу Финского залива в конце XIX века. С целью продолжать и укреплять теннисные традиции в 1995 году был создан St. Petersburg Open. Турнир тогда посетили 27 тысяч зрителей, а первым его победителем стал Евгений Кафельников. Последним россиянином, взявшим кубок престижного соревнования, стал Михаил Южный, который и в этом, юбилейном для турнира году, появится на корте. Помимо Михаила Южного, в Петербург приедут лучшие ракетки мира из первой десятки международного рейтинга теннисистов: Томаш Бердых (Чехия), Милош Раонич (Канада), Домик Тим (Австрия), Роберто Баутиста (Испания) и Эрнест Гулбис (Латвия). Призовой фонд St. Petersburg Open в этом году составит \$1 млн.

Организаторы турнира позаботились о том, чтобы за теннисными баталиями могли наблюдать все желающие: рядом с главной площадкой, вмещающей до 7 тыс. зрителей, специально построили второй корт на 700 мест.

Любителей большого тенниса ожидают и другие мероприятия, которые пройдут в рамках St. Petersburg Open: детские и любительские турниры по теннису, а также товарищеский матч на Дворцовой площади 15 сентября между Михаилом Южным и главой «Газпрома» Алексеем Миллером. Еще один сюрприз решила преподнести петербуржцам международная теннисная ассоциация АТР, подписав разрешение на проведение международного женского турнира в феврале.

Место проведения:  
спортивный комплекс «Сибур Арена»  
Футбольная аллея, 8  
тел.: 456-08-00; 456-03-11  
<http://siburarena.com/>  
Официальный сайт турнира:  
<http://spbopen.ru/>

Новое место для прогулок на Петроградской стороне

Лопухинский сад, расположенный между Каменноостровским проспектом, улицей Академика Павлова и Малой Невкой, вновь начнет принимать гостей после длительного периода реконструкционных работ. Мало кто знает, что в XVIII веке неприметный ныне сад ставился на весь Петербург своими праздниками, которые давались в одной из оранжерей, гуляниях и даже великосветскими балами. В конце XIX века архитектор Г. И. Винтергальтер построил здесь деревянную двухэтажную дачу для выдающегося российского мецената В. Ф. Громова. В саду были устроены фонтаны, беседки, гроты, павильоны. Для петербуржцев это место – не просто памятник регионального значения, но и символ борьбы за сохранение зеленых зон города. В 2000 году удалось отстоять сад от частичной застройки гостиничным комплексом. В ходе реставрационных работ в Лопухинском саду по историческим материалам восстановили и оформили склоны набережной Малой Невки и внутреннего пруда, отремонтировали деревянный мост, решетку сада, привели в порядок газоны и высадили около 4 тыс. саженцев. На территории парка появились новые зоны для отдыха и детская площадка. В ближайшем будущем власти города планируют приступить к реставрационным работам непосредственно дачи Громова.



Петербург голосует

Комитет по градостроительству и архитектуре запустил интерактивное общественное голосование, предложив петербуржцам выбрать личность, памятник которой они хотели бы видеть в своем городе. На сайте голосования представлен список с именами известных писателей, композиторов,

общественных деятелей, которые внесли вклад в развитие города. Перечень имен постоянно пополняется, среди них уже представлены Владимир Набоков, Николай Гумилев, Иосиф Бродский, Андрей Воронихин, Лев Толстой, Петр Чайковский, Александр Можайский и другие. Проголосовать можно как за одного из списка, так и за всех сразу, а можно предложить свой вариант. При выборе кандидатуры стоит учитывать, что решение об установке памятника может быть принято не менее чем через 30 лет со дня смерти выдающейся личности, это правило нарушается только в исключительных случаях. Опрос завершат в конце сентября, далее данные будут анализироваться Общественной палатой и Законодательным собранием до конца 2015 года.



Сайт для голосования:  
<http://www.kgainfo.spb.ru/vote/>

Лаборатория скульптуры

Необычное событие пройдет в сентябре на Петроградской стороне в Мастерской Аникушина. Прямо на глазах у гостей фестиваля «Лаборатория скульптуры» в режиме реального времени будет рождаться современное искусство. Российские и финские скульпторы, в числе которых Дмитрий Андреев, Роберт Лотош, Антонина Фатхуллина, а также студенты Санкт-Петербургской академии им. Штиглица, Санкт-Петербургского университета технологии и дизайна и Сайменского университета прикладных наук города Иматра представят так называемый паблик-арт – объекты, служащие украшением городских улиц. Скульпторы готовят для гостей выставки-фестиваля настоящее шоу: Сергей Борисов собирается вырезать скульптуру из пенополистирола при помощи струны, Олег Годес будет колдовать над произведением из гипса и пенопласта, а Олег Жениленко продемонстрирует технику создания контррелье-



фа. Специально для детей организаторы подготовили «Каменную песочницу», для родителей – серию увлекательных мастер-классов. «Лаборатория скульптуры» пройдет до 27 сентября в рамках молодежного выставочного проекта «Новые имена в современной скульптуре».

Мастерская Аникушина  
Вяземский пер., 8  
тел.: 347-49-30

Встречаем «бабье лето» на пленэре

Организаторы фестиваля кузнечного мастерства «Кузница счастья» предлагают петербуржцам всей семьей встретить «бабье лето» 13 сентября в Приморском парке Победы. Арт-пленэр проводится в Санкт-Петербурге в четвертый раз, в этом году он объединил два крупных события – фестивали «Кузница счастья» и «Бабье лето». Приняв участие в увлекательных мастер-классах, гости мероприятия смогут на исторической кузнице собственноручно изготовить именной гвоздь для корабля «Полтава» или почувствовать себя Левшой, конструируя самовар из десяти копеек и наперстка. В программе фестиваля: форум женских премудростей «Бабье



лето», шоу барабанщиков, спектакль «Петровская кузница», выступление наковальни с оркестром и даже традиционный свадебный обряд. За кулинарную часть «Кузницы счастья» отвечает Kovka bar, шеф-повара которого умеют делать кашу из топора и лепить пирожки с заклепками. Прямо на глазах зрителей Гильдия кузнецов создаст Скамью Жизни; после фестиваля монумент будет подарен медицинскому центру имени В. А. Алмазова в Международный фонд поддержки больных с хроническим лейкозом. Каждый гость фестиваля сможет внести свой вклад в это большое дело, купив сувенир в одной из палаток ремесленных рядов Города Мастеров.

Приморский парк Победы  
<http://www.primparkpobedy.ru/>  
тел.: 230-04-56

На Сенной зазвонят колокола

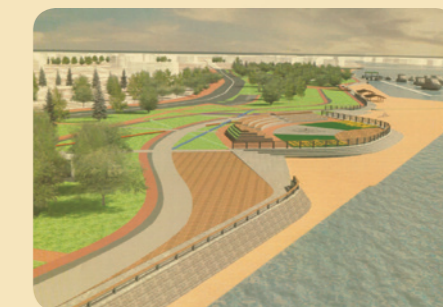


Власти города пересмотрели первоначальный план реконструкции Сенной площади, по которому предполагалось восстановить Успенскую церковь, увеличить количество автомобильных полос и построить дополнительные подземные переходы. Судьба памятника позднего барокко – церкви во имя Успения Пресвятой Богородицы, снесенной в 1961 году, неоднократно обсуждалась правительством Петербурга, пока в 2011 году не начались активные работы по восстановлению храма. Однако вскоре проект строительства новой церкви был заморожен не только из-за проблем с финансированием, но и по причине технических трудностей: в границах фундамента будущего собора находится машинное отделение станции метро «Сенная площадь». Перед началом работ потребуются трудоемкий и дорогостоящий перенос всех инженерных коммуникаций. Настоятель Спаса на Сенной Михаил Малюшин обратился к вице-губернатору Петербурга Игорю Албину с интересным предложением: не отказываться от идеи реконструк-

ции храма, а начать с возведения на площади 70-метровой колокольни с трапезной. Идею поддержал глава Комитета по градостроительству и архитектуре Владимир Григорьев, а Игорь Албин, в свою очередь, пообещал вынести предложение о возведении колокольни на совет по сохранению культурного наследия.

Южную дорогу облагородят

Крестовский остров уже довольно продолжительное время находится в центре внимания городских властей: полным ходом идут строительные работы над новым стадионом, а к началу осени планируют намыть новый, западный кусок острова, где в дальнейшем появится станция метро «Новокрестовская». В июле губернатор Санкт-Петербурга Георгий Полтавченко рассказал о концепции развития южного берега Крестовского острова. Проект разработан комитетом по градостроительству и архитектуре совместно со специалистами государственного института Генплана и предполагает «воссоздание рекреационной функции территории с созданием условий для спокойного отдыха населения различных возрастных групп в зеленой прогулочной зоне». Изменения коснутся Южной дороги, а именно территории, расположенной между Большим Петровским мостом и станцией госинспекции маломерного флота. КГА планирует облагородить набережную – одеть ее в гранит, устроив для петербуржцев и гостей города променады. Будет оборудовано несколько спусков на пляж, который обновят и очистят от мусора. Вдоль променады проложат велосипедную дорожку, а посередине набережной построят амфитеатр со сценой. Тропуры планируют сделать деревянными, что соответствует популярному сейчас экостилю. Прилегающие территории по плану должны засадить цветами и деревьями, однако в таком случае властям города придется решить непростой вопрос о ликвидации большого количества ресторанов и кафе на берегах Малой Невки.



СОБЫТИЯ ФРАНЦИИ

8 – 12 сентября

Опера Джузеппе Верди «Травиата» на пленэре



С начала июня по конец сентября в самых живописных местах Франции, в том числе в Париже и его ближайших пригородах проводится проект «Опера на пленэре». За 15 лет существования проект представил шедевры мировой оперы – «Кармен», «Свадьба Фигаро», «Аида», «Дон Джованни» и др. В этом году «Опера на пленэре» предлагает зрителям вновь открыть для себя прекрасную «Травиату», поставленную по мотивам романа Александра Дюма-сына «Дама с камелиями». Ее премьера состоялась в 1853 году в Венеции. 18-19 сентября оперу принимают Дом инвалидов и замок Фонтенбло. Видео-декорации, световые спецэффекты, великолепные костюмы, музыка, оперные голоса, ну и конечно же, звездное небо Парижа, – все это сделает вечер незабываемым.

25 – 27 сентября

Выставка легендарных автомобилей в Сен-Жан-Кап-Ферра



Выставка «Легенды Сен-Жан-Кап-Ферра» в одноименном городе-курорте на Лазурном берегу познакомит с уникальными автомобилями выпуска 1900-1985 годов. Среди жемчужин экспозиции знаменитый автомобиль Джеймса Бонда – Lotus Esprit, и



Lamborghini Diablo, которым владела британская группа Jamiroquai. В рамках выставки проводятся 4 конкурса: на лучшее состояние автомобиля, на самый элегантный автомобиль (дефиле выставочных машин по городу), интерактивный конкурс (публика голосует за самый красивый автомобиль коллекции) и конкурс молодых автомобилей 80-го года выпуска Youngtimers. Выставка завершится грандиозным гала-вечером.

3 октября

Белая ночь в Париже



Прекраснее Парижа может быть разве что... ночной Париж. Но самой удивительной ночью в столице Франции, несомненно, станет Белая ночь, когда город можно увидеть совсем в ином, магическом свете. Традиция устраивать Белую ночь появилась в 2002 году, и с тех пор Мэрия предлагает различные экскурсионные маршруты по самым удивительным и неожиданным местам. В эту ночь городской пейзаж меняется до неузнаваемости, наполняясь художественным инсталляциями, произведениями уличного искусства, лазерными и световыми проекциями. Широкой публике будут доступны для посещения парк, музеи, самые известные достопримечательности. Ну а для того, чтобы этой ночью точно никто не уснул, в Париж съедутся около 50 артистов со всего мира, каждый со своим уникальным представлением.

3 – 4 октября

Праздник креветки и рыбалки в Онфлере

Веселый праздник, который ежегодно проходит в очаровательном нормандском Онфлере в октябре, посвящен неофициальному символу города – креветке. На протяжении двух дней жители и гости города смогут продегустировать не только несколько видов креветок (готовят их здесь превосходно, ведь это местный специалитет!), но и насладиться



другими морскими деликатесами. В программе праздника, помимо многочисленных дегустаций, – концерт с традиционными рыбацкими песнями, выставка живописи и уличные спектакли на морскую тему. Прогуливаясь по живописным улочкам Онфлера, любясь старинными парусными судами в порту, не забудьте заглянуть в деревню пиратов, созданную в рамках праздника.

15 ноября

Открытие рынка трюфелей в Ришранше (50 км от Авиньона)

Каждый год, начиная с середины ноября, жители Прованса, в особенности городков Карпантра и Ришранш, вооружившись лопатками и ножиками, взяв собак-ищеек, собираются на особую охоту. Охотятся они за чудо-грибом – черным трюфелем, который во Франции именуют не иначе, как Черный Бриллиант. Лучшие повара мира готовы отдать огромные деньги, чтобы заполучить ценный гриб, ведь трюфель способен превратить любое, даже самое простое блюдо в изысканный деликатес.

Le Van des Truffes – «Провозглашение трюфеля» – официально открывает новый сезон трюфелей и самый большой трюфельный рынок во Франции в Ришранше. Церемонии открытия проводят члены Братства Черного Бриллианта, устраивая торжественную процессию по улицам города. В программе праздника традиционная охота на трюфели с собаками, литературное кафе, и конечно же, дегустации самых свежих, самых первых «виновников торжества» по специальному трюфельному меню.



В ШКОЛУ И НЕ ТОЛЬКО

Школьная форма BRITON – правдивое отражение английского подхода к образованию, строгому и эксклюзивному, на протяжении столетий сохраняющему непререкаемый престиж и авторитет в мире, и при этом открытому новым трендам, теориям и технологиям.

Пусть каждый день, проведенный Вашими детьми в школьной форме BRITON, принесет Вам радость от внешнего вида Вашего ребенка и подарит ощущение заботы профессионалов о нем на весь учебный год.

Приобрести форму вы можете в бутиках KidSpace, KIDS PALACE и магазинах ORCHESTRA.

Специальное предложение для всех покупателей -20%.



БУТИК ИТАЛЬЯНСКОЙ МОДЫ KIDSPACE



Искренняя, роскошная и радостная атмосфера. Формула, которая сочетает в себе современную сущность итальянского вкуса и элегантности. Именно эта формула определяет успех магазина KidSpace, который предлагает качественно новый уровень обслуживания детей и родителей. KidSpace – это сеть бутиков модной детской одежды эксклюзивных брендов, уже представленных в Лондоне и Париже, Милане и Форте-дей-Марми, Кувейт-Сити и Эль-Хубаре и, конечно же, в Санкт-Петербурге.



Санкт-Петербург, Большой пр., ПС, 25  
Тел.: (812) 655 09 56  
www.kidspace.ru

ДВОРЕЦ МОДЫ KIDS PALACE



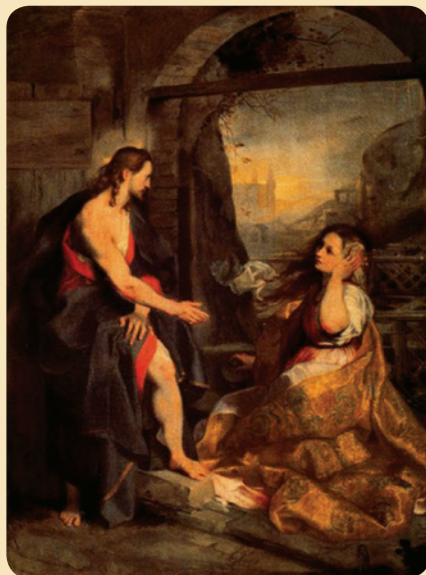
Kids Palace – новое слово в модной индустрии России, первый дворец моды! В интерьерах его просторных светлых залов перед посетителями предстанут первоклассные коллекции детской (и женской!) одежды известных мировых брендов. В этом воистину уникальном «Дворце моды» распахнул свои двери и превосходный салон красоты. Новые коллекции детской и женской одежды известных международных брендов: Young Versace, Billionaire, Paul Smith, Miss Blumarine, Philipp Plein, David Charles, Blugirl, Ki? Who are You, TRUSSARDI, Briton.

KIDS PALACE  
ДВОРЕЦ ДЛЯ ДЕТЕЙ

Санкт-Петербург, Московский пр., 151  
Тел.: (812) 702 58 59  
www.kidspalace.ru

АФИША ПЕТЕРБУРГА

**1 сентября – 1 декабря**  
Выставка Федерико Бароччи  
«Noli me tangere»,  
Государственный Эрмитаж



Выставка картины Noli me tangere крупнейшего итальянского художника эпохи раннего барокко Федерико Бароччи продолжит эрмитажный цикл «Шедевры музеев мира в Эрмитаже». Стиль мастера формировался под влиянием римской и венецианской школ живописи, его работы во многом перекликаются с работами Корреджо и Рафаэля. Наиболее известные полотна Бароччи, такие как: «Народная Мадонна», «Тайная вечеря», «Снятие с креста», «Отдых на пути в Египет», можно увидеть в крупнейших музеях мира. Жителям Петербурга предоставляется возможность увидеть картину художника, привезенную из флорентийской галереи Уфици Noli me tangere – «Не прикасайся ко мне», созданную по мотивам евангельского сюжета, описывающего первое после Воскресения явление Иисуса Христа Марии Магдалине.

Дворцовая пл., 2  
тел.: 710-90-70  
<http://hermitagemuseum.org/wps/portal/hermitage/?lng=ru>

**3, 10 сентября**  
Концерт-экскурсия  
«Поэтический Петербург  
или стихи на воде»

Обычной прогулкой по рекам и каналам петербуржцев уже не удивишь, совсем другое дело, когда она сопровождается чтением стихов авторов

трех веков русской поэзии, которые жили и творили в Северной Венеции. В исполнении поэта и режиссера Саши Ирбе и актрисы Анастасии Лазаревой прозвучат стихи А. Пушкина, А. Ахматовой, О. Мандельштама, С. Есенина, И. Бродского и многих других. Ведущие расскажут салонные анекдоты и эпиграммы прошлых столетий, а также покажут три дома, в которых жила Анна Ахматова, шесть, где бывал в гостях Александр Пушкин, два дома, помнящих молодого Сергея Есенина и четыре, куда захаживал к своим возлюбленным Александр Блок.

Причал Аничков мост  
наб. реки Фонтанки, 27  
тел.: 643-43-30  
<http://www.ognistolitsy.ru/>

**21 сентября**  
Вечер одноактных балетов  
Средиземноморского балета Ниццы,  
Михайловский театр

Всего за один вечер мы сможем увидеть четыре одноактных балета: «Concerto Barocco» Джорджа Балanchина на музыку Иоганна Себастьяна Баха, «Adagietto» (музыка Густава Малера) и «Рапсодию» (музыка Сергея Рахманинова) в постановке аргентинского хореографа Оскара Араиса. Завершат спектакль «Троянские игры» Роберта Норта на музыку Боба Даунса с вариациями на тему «бабушки» – самбы с влиянием африканских традиций. Труппа Средиземноморского балета Ниццы успешно работает как с классическими, так и с современными постановками, выступая на европейских сценах с 2009 года под руководством известного французского танцора, балетмейстера и актера Эрика Ву-Ана.



пл. Искусств, 1  
тел.: 595-43-05  
<http://mikhailovsky.ru/>

**12 сентября – 16 октября**  
Международный театральный  
фестиваль «Александринский»,  
Александринский театр



Продолжая добрую традицию, Александринский театр знакомит зрителей с творчеством зарубежных театральных коллективов, которые внесли национальный и исторический вклад в искусство своих стран. Свои спектакли в Северную столицу привезут ведущие труппы из России, Франции, Швейцарии, Италии, Тайваня и Китая. Фестиваль откроет премьеру спектакля петербургского режиссера Николая Рощина «Ворон» по одноименной пьесе Карло Гоцци. Интересна и интерпретация драмы Максима Горького «На дне» в постановке финского режиссера Янне Рейникайнена, признанная критиками лучшей премьерой 2015 года в Финляндии. Итальянский театр Stabile di Napoli также черпает вдохновение у русских классиков: Луко де Фуско представит зрителю свою версию «Вишневого сада» по пьесе Чехова. Поклонникам восточного театрального искусства будут интересны спектакли «Король Лир» в постановке тайваньского театра «Современная легенда» и «Жизнь в театре» от китайского ансамбля «Шаньси Хуанцзин».

пл. Островского, 6  
тел.: 312-15-45; 401-53-41  
<http://alexandrinsky.ru/>

**22 сентября – 22 ноября**  
Фотовыставка Стива Маккари,  
Государственный Эрмитаж

Имя американского фотожурналиста Стива Маккари получило мировую известность благодаря его фотографии зеленоглазой афганской девочки, помещенной на обложку журнала National Geographics в 1985 году. Стив Маккари считается легендой мировой репортажной фотографии. Лауреат множества престижных премий, он снимал в самых горячих точках планеты, показывая миру ужасы войны. Небольшую, но самую выразительную



часть внушительной коллекции снимков фотографа петербуржцы увидят на выставке, которая пройдет в рамках Года современной фотографии.

Дворцовая пл., 2  
тел.: 710-90-70  
<http://hermitagemuseum.org/wps/portal/hermitage/?lng=ru>

**1 октября**  
Мюзикл «Онегин»,  
Мюзик-холл

Премьера от создателей мюзикла «Мастер и Маргарита», где не только актеров, но и зрителей будут ожидать костюмы и реквизит. Бессмертная классика А. С. Пушкина оживет на сцене Мюзик-холла благодаря современным 3D-технологиям и музыке петербургского композитора Антона Танонова, чье современное звучание органично дополняет произведения П. И. Чайковского. Зрителя захватит не только вихрь блистательного петербургского бала, но и веселый праздник Ивана Купалы с его шумными гуляниями. Костюмы для спектакля, среди которых платья из атласа и тончайших кружев, корсеты, фраки и манто, элегантные перчатки, модные шляпки, созданы в полном соответствии с пушкинской эпохой.

Александровский парк, 4  
тел.: 232-92-01  
<http://musichallspb.ru/>

**16 октября**  
«Реквием» Верди,  
Мариинский театр

Классика в новой интерпретации швейцарского режиссера Даниэле

Финци Паска в исполнении хора и симфонического оркестра Мариинского театра под управлением Андрея Петренко. Постановку эксцентричного швейцарца, известного своей работой в Цирке дю Солей, точно не назовешь традиционной: солисты хора с красными повязками на глазах, символизирующие ангелов, электрические свечи, видеопроекции, а в финале – даже полет девочки на огромных воздушных шарах. Заупокойная месса великого итальянца в итоге превращается в сказочную феерию и уже не один год будоражит умы театральных критиков.

Театральная пл., 1  
тел.: 326-41-41  
<http://www.mariinsky.ru/>

**27 октября**  
Концерт Garou,  
БКЗ «Октябрьский»



Французского певца Гару, сыгравшего роль Квазимодо в нашумевшем мюзикле Notre Dame de Paris, по праву можно назвать любимцем петербургской публики, ведь его концерты неизменно собирают аншлаги. Выступления Гару нельзя назвать зрелищными: никаких ярких декораций, спецэффектов, костюмов и даже грима. Певец использует только свой голос – сильный, с хрипотцой баритон, который легко узнаваем во всем мире. На своем единственном концерте в Санкт-Петербурге Гару исполнит новые композиции и золотые хиты на французском языке.

Лиговский пр., 6  
тел.: 275-13-00  
<http://bkz.ru/>

**15 ноября, 27 ноября**  
Опера «Пиковая дама»,  
Новая сцена Мариинского театра

Мировой оперный шедевр П. И. Чайковского, написанный композитором всего за 44 дня, пережил множество постановок, как традиционных, так и



оригинальных. Новую версию знаменитого произведения представил режиссер Алексей Степанюк, приурочив премьеру постановки к 312-ой годовщине Санкт-Петербурга. Костюмы в «новой» «Пиковой даме» новаторскими не назовешь, – они стилизованы под XVIII век, как и предполагает оригинальное произведение. Однако современные технологии в опере все же присутствуют: мобильные декорации, а именно колонны, перемещаются по сцене вертикально и горизонтально.

ул. Декабристов, 34 а  
тел.: 326-41-41  
<http://www.mariinsky.ru/>

**19 ноября – 18 декабря**  
Выставка «Увидеть Париж»,  
особняк Румянцева

Всем ностальгирующим по прекрасному Парижу Государственный музей истории Санкт-Петербурга предоставляет возможность виртуально прогуляться по улицам французской столицы. На выставке будут представлены виды Парижа XVII – начала XX вв. в гравюрах, литографиях и открытках. Эйфелева башня, Триумфальная арка, Монмартр, Собор Парижской Богоматери, Версаль – эти и многие другие достопримечательности Парижа предстанут для многих посетителей в новом свете.



Английская наб., 44  
тел.: 571-75-44  
<http://www.spbmuseum.ru/>

Расписание мероприятий ресторана и бутика на сентябрь–ноябрь – на стр. 20

Бутик «V&P» Санкт-Петербург, Крестовский остров, набережная Мартынова, 16  
Телефон: +7 (812) 498-77-88 <http://whisky-porto.ru/>



Ресторан «Марсельеза» Санкт-Петербург, Крестовский остров, набережная Мартынова, 16  
Телефоны: +7 (812) 998-67-77, +7 (812) 498-77-77 [www.marseillaise.ru](http://www.marseillaise.ru) e-mail: [restoran@marseillaise.ru](mailto:restoran@marseillaise.ru)



Франсуа Огюст Рене Роден  
(1840 — 1917)

## ОБНОВЛЕННЫЙ ДОМ-МУЗЕЙ ОГЮСТА РОДЕНА

*«Не было и не будет мастера, способного вложить в глину, бронзу и мрамор порыв плоти более проникновенно и напряженно, чем это сделал Роден».*

Эмиль Антуан Бурдель,  
французский скульптор, ученик Огюста Родена

Роскошный особняк XVII века в стиле рококо, расположенный неподалеку от Дома Инвалидов, на углу бульвара Инвалидов и тихой улицы Варенн, привлекает внимание не только красотой своего фасада, но и удивительным садом, в глубине которого виднеются скульптуры великого Родена. Мастер жил здесь с 1908 года и завещал французскому государству свою коллекцию работ при одном условии: особняк Бирон станет музеем, посвященным его творчеству. Музей открылся в 1919 году и за всю историю своего существования стал третьим по посещаемости после Лувра и Орсе. Более 700 000 посетителей в год — это не могло не отразиться на состоянии особняка, который был закрыт на реконструкцию. 12 ноября, в день рождения Огюста Родена, музей вновь распахнет свои двери перед посетителями.

Экспозиция расположится в хронологическом и тематическом порядке в 18 залах музея. Зал «Роден в особняке Бирон» воссоздаст кабинет скульптора в точности до деталей. В зале «Древностей» впервые будет представлена большая коллекция предметов античности, принадлежавшая Родену, вдохновлявшая его на создание новых работ. Выставка включает также гипсовые работы скульптора и

картины его современников «Папаша Танги» Винсента Ван Гога, «Мыслитель» Эдварда Мунка и «Театр в Бельвиле» Эжена Каррьера, ранее хранившиеся в запасниках.

Сложно представить себе, что мир мог никогда не увидеть творений Огюста Родена, повлиявшего на дальнейшее развитие современной скульптуры. Выходец из бедной семьи, весьма далекой от искусства, талантливый юноша трижды пытался поступить в парижскую Школу изящных искусств, и все безуспешно. А после смерти любимой сестры Мари и вовсе решил скрыться от мирской жизни в монастыре Ордена Святого Причастия. По счастью, настоятель монастыря, отец Эймар, смог уговорить юношу развивать свой талант.

Долгие годы мир искусства отказывался принимать скульптора и его смелые для того времени работы. Настоящая слава пришла к Родену лишь в возрасте 37 лет, после его поездки по Италии. Шедевры великих мастеров Донателло и Микеланджело, в частности его «Умиравший раб», вдохновили скульптора на создание статуи обнаженного юноши, в которой воплотилась мечта Родена — воссоздать «чудо жизни». Скульптура «Бронзовый век», первоначально гипсовая, с копьем в левой руке, должна была олицетво-



Дом-музей Огюста Родена, представляющий собой крупнейшее собрание работ французского скульптора



рять мужество французских солдат. Однако Роден изменил смысл, заложенный в свою работу, чтобы зрители, глядя на юношу, смогли увидеть пробуждение, а не страдание. Представленный широкой публике на Салоне, «Бронзовый век», необычайно реалистичный, вызвал настоящий скандал: Родена обвинили в том, что он сделал слепок с живого человека. Заручившись поддержкой своих известных коллег, скульптор был оправдан, а статуя, отлитая в бронзе, была выставлена на Салоне повторно.

Практически все шедевры Огюста Родена находятся в огромном парке, разбитом вокруг особняка Бирон. Прежде чем осматривать музейную коллекцию, разыщите две «обязательные» для просмотра работы мастера, спрятанные в естественных декорациях сада.

«Врата ада» — этот барельеф высотой 7 метров Родену заказали в 1880 году для входных ворот нового Музея декоративных искусств. Это был его первый государственный заказ. Вдохновленный «Божественной комедией» Данте, Роден изобразил на вратах всю человеческую жизнь. Фигуры на барельефе (всего их 186) исполнены в новаторской технике, именно после этой работы Родена стали называть первым скульптором-импрессионистом.

Бронзовый «Мыслитель» изначально задумывался Роденом как часть композиции «Врата ада», но затем скульптор решил увеличить фигуру до размеров человеческого роста, переименовав ее из «Данте» в «Мыслителя». Сам мастер описывает скульптуру так: «Мысль далась человеку ценой титанических усилий. Мыслить — значить страдать, значит спрашивать себя: Кто я? Откуда пришел? Куда я иду? И какая

у меня цель?» У оригинального «Мыслителя» более 20 бронзовых и гипсовых копий, разбросанных по всему миру.

В самом доме-музее Родена не пропустите еще один шедевр, который, как и «Мыслитель» изначально должен был украшать «Врата ада». Белоснежные, прильнувшие друг к другу мраморные влюбленные воплощают целую гамму оттенков любви — страсть, нежность, чувственность, целомудрие. Скульптуру, которую позднее критики окрестили «Поцелуй», сам Роден назвал «Франческа да Римини», в честь знатной дамы XIII века, полюбившей младшего брата своего мужа. Влюбленные читали историю Ланселота и Гвиневры, когда их обнаружил и убил ревнивый супруг Франчески. Интересно, что мужчина и женщина на самом деле даже не касаются друг друга губами, так скульптор словно говорит нам, что влюбленные были убиты, хотя и не совершили греха.

Для скульптуры Родену позировала его возлюбленная Камилла Клодель. Красивая, утонченная девушка из богатой семьи пришла в студию мастера, чтобы брать у него уроки валяния. Несмотря на большую разницу в возрасте, Роден и его ученица с первой встречи почувствовали духовную близость и влечение друг к другу. Так завязался их долгий и страстный роман, который завершился трагически. Огюст Роден отмечал, что его ученица необычайно талантлива, это подтверждают и работы Камиллы Клодель, выставленные в отдельном зале музея: «Вальс», «Волна», «Зрелый возраст».



Камилла Клодель  
(1864 — 1943)  
Фото 1886 г.

Огюст Роден — личность противоречивая. Несмотря на огромное количество заказов, в Париже о нем говорили, как о человеке, не дошедшем до конца ни одно начатое дело. О творчестве Родена невозможно судить по одним лишь фотографиям — работы скульптора, называвшего искусство «прекрасным уроком искренности», нужно увидеть живую и, конечно, ради этого стоит приехать в Париж.



«Мыслитель», 1880—1882 гг.



«Поцелуй», 1882 г.



«Бронзовый век», 1876 г.

## В ГАРМОНИИ С МИРОМ КРАСОТЫ

Каждый, кто хоть раз побывал в Санкт-Петербурге, знает, что этот город необычайно гармоничен. Архитектурные ансамбли разных эпох продуманы до мелочей и гармонируют между собой, радуя глаз. Европейцы отмечают, что и сами петербуржцы удивительно похожи на свой город – такие же элегантные, сдержанные, красивые, отличающиеся своим собственным, уникальным стилем.

Татьяна Шукюрова – глава компаний «Милан» и «Руском», которая уже долгое время сотрудничает с ведущими итальянскими дизайнерами, знает все о петербургском стиле и считает, что его секрет в том, что в нашем городе любовь к красоте прививают с самого детства, передавая умение правильно одеться и подать себя в обществе из поколения в поколение.



Татьяна признается, что пришла в мир моды и красоты по велению сердца. «Мне всегда нравилось наблюдать за тем, как создаются красивые вещи, и хотелось знать, как это делается. Когда что-то любишь, жизнь сама тебя к этому приводит. Я восхищалась талантом и творениями Коко Шанель и Кристиана Диора, и могу сказать, что биографии этих великих людей и все то, что они сделали в своей жизни, повлияло на выбор моей профессии.

Мир моды очень увлекает, ведь мода постоянно меняется. Очень интересно видеть новые веяния, наблюдать, как порой невероятные и странные вещи становятся сначала предметом осуждения, а спустя время – любимыми для

всех. Мне нравится бывать на неделях моды: чувствуешь волнение, которое витает в воздухе перед началом показа, и наполняешься каким-то невероятным ощущением причастности к этому миру красоты.

Вот уже 6 лет наша фирма сотрудничает с владельцем компании Societa Italia Роберто Кинелло. Роберто – очень творческий человек, он всегда готов поделиться свежими идеями и поддержать мои, с ним интересно работать. Безусловно, на реализацию этих идей уходит много времени, но, когда видишь результат и людей, которые становятся счастливее благодаря тому, что мы делаем, приходят удовлетворение, радость и стимул двигаться дальше.

Когда тебе нравится, как ты выглядишь, когда чувствуешь, что одет стильно и модно, то забываешь об этом и становишься свободным. Помните поговорку: «Когда туфли не жмут, о ногах не думаешь».

На данный момент я руковожу сразу двумя компаниями. Фирма «Милан» недавно открыла большой центр детской моды Kids Palace. Это не просто новый магазин детской и взрослой одежды, а своеобразный дворец моды в Петербурге, где с самых ранних лет детям прививают любовь к красоте, умение выбирать и грамотно сочетать вещи, создавать собственный стиль. В скором времени там откроется детская модельная школа, ее ученики будут участвовать в показах коллекций, знакомиться с создателями брендов. Мы также планируем проводить для детей и их родителей занятия по изучению культуры Италии и итальянского языка, уроки по истории моды и стиля. Очень хочется, чтобы Kids Palace стал любимым местом для встреч и детей, и взрослых.

Моя вторая компания, «Руском», представляет товары для дома класса люкс. Каждый дом несет в себе черты личности своих хозяев, и наша задача – помочь людям сделать свое жилище более ярким и красивым. Мы создаем семейный логотип, который объединяет семью, отражая ее историю, как раньше это делал родовой герб. На постельное белье, скатерти, полотенца можно нанести вышивку своего собственного логотипа или выложить его стразами Сваровски. Ведь каждому члену семьи приятно, когда его дом наполнен вещами, созданными специально для него».



Татьяна Шукюрова и Анна Молинари – создатель бренда Блюмарин (Blumarine)

## Анкета

**Образование:** Ленинградский институт советской торговли имени Ф. Энгельса

**Хобби:** йога, теннис, украшения

**Любимый город:** Париж

**Любимое место в Петербурге:** площадь Искусств

**Как относитесь к Крестовскому острову?** Я живу рядом с Крестовским островом, на Крестовском занимаюсь спортом, отдыхаю, очень люблю это место.

**В каком возрасте и как вы заработали свои первые деньги?** Еще в школе, когда ездила работать на летних каникулах в пионерский лагерь вожатой.

**Ваша лучшая бизнес-идея?** Эту идею я пока держу в секрете, но надеюсь, что в ближайший год она будет реализована.

**Как много времени вы посвящаете работе, сколько часов в сутки вам удается поспать?** Сплю я примерно 6 часов, остальное время отдаю работе, включая выходные дни. Конечно, я стараюсь отдыхать, в этом мне помогают занятия спортом. Но вообще я считаю, что бизнесом не стоит заниматься, если ты не готов много работать, если не веришь в свою идею. Я многому научилась, когда открыла собственное Дело.

**Самый ценный совет в жизни** я получила от своей близкой подруги. Она сказала мне, что нужно чувствовать себя счастливой всегда, независимо от того, что происходит. Понимание этого дает особые возможности и энергию на то, чтобы двигаться дальше, как бы тяжело не было. Наверное, поэтому меня больше всего меня раздражает в людях пессимизм.

**Думаю, мои подчиненные считают меня** строгой, но справедливой. Мне кажется, что лучше всего в жизни я умею общаться с людьми.

**Самое большое достижение в моей жизни** – рождение двоих детей.

**Я никогда не стану покупать «фейковые» вещи.** Я слишком уважаю труд людей, которые создавали оригинальное изделие, вкладывая в него свою душу.

**На что вы в первую очередь обращаете внимание, когда знакомитесь с мужчинами?** На поведение. Как он ведет себя в обществе женщин, других людей.

**Вы никогда не будете иметь дело с мужчиной, который скуп и нерешителен.** Мужчина должен быть способен на поступок.

**Какова главная проблема во взаимоотношениях мужчины и женщины?** Мужчины и женщины мыслят по-разному, у них различаются приоритеты. Мужчине бывает сложно понять женщину: то, что для нее является важным, для него является пустяком, и наоборот.

**От чего вам пришлось отказаться, став мамой?** Я ни от чего не отказывалась и считаю, что дети ничему не мешают, а напротив, могут в чем-то помочь, научить.

**Чему мама должна научить сына, а чему дочь?** У меня две дочери, но я считаю, что и сына, и дочь необходимо научить уважать самих себя. А мальчику нужно, конечно, прививать уважение к женщине.

**Что самое трудное для вас в роли мамы?** Что-то запрещать своим детям.

**Какой главный принцип вашего воспитания?** Большая-большая любовь.

**Чем, по-вашему, мужская дружба отличается от женской?** Я думаю, что мужская дружба крепче. С женской дружбой все гораздо сложнее: между женщинами появляется некая конкуренция на определенном этапе, и не все ее выдерживают.

**Как вы относитесь к женщинам, которые получили высшее образование, но не реализовали себя в карьере, посвятив себя дому и детям?** Быть хорошей мамой – это тоже профессия, и очень непростая. Если они достойно воспитали детей, то уже состоялись. Я стараюсь совмещать работу и воспитание детей. Несмотря на большую занятость, всегда нахожу свободное время для своих детей: мы общаемся каждый вечер, вместе ездим отдыхать. Одним словом, где бы я ни находилась, я всегда включена в их жизненный процесс. То есть мы – команда).



Татьяна Шукюрова с Массимо Канзи – владельцем марки Канзитекс (Canzitex) и его родителями



В сентябре, в честь начала сезона охоты, при королевском дворе давался пир, где столы ломились от даров осени: свежих овощей, грибов, утиной грудки, крольчатины, наваристых густых супов, фаршированной птицы, молодого вина и множества других деликатесов.

Осеннее меню ресторана «Марсельеза» в этом году состоит из блюд, приготовленных по лучшим рецептам высокой французской кухни, и дополнено авторскими новинками нашего шеф-повара.

Начните трапезу с запеченного фенхеля в соусе «Мариньер», согрейтесь супом из зеленой спаржи

с копченым лососем, а в качестве основного блюда выберите нежную утиную грудку с беконом в тесте бризе или перепелку в сопровождении картофельного пюре с лесными грибами и трюфельным маслом.

Порадуйте себя вкусным десертом: чернично-шоколадным муссом с вафельными трубочками.

## ЛЕГЕНДАРНЫЕ РЕСТОРАНЫ И ИХ ЗВЕЗДНЫЕ ШЕФ-ПОВАРА



Почти каждому ресторану столицы Франции есть о чем рассказать своими посетителям и это неудивительно, ведь в них когда-то работали легендарные шеф-повара, создававшие традиции высокой кухни.

Начиная с конца XVI века кулинария во Франции постепенно становится искусством, которое творят придворные повара. Основателем современной французской кухни считается бургундец Франсуа Пьер де ла Варенн, совершивший настоящую революцию в мире кулинарии. Именно он, будучи личным поваром Людовика XIV, впервые стал соединять мясные блюда с соусами и подливками, придавая им нежность и новые вкусовые оттенки. Именно Ла Варенн создал знаменитый соус Бешамель, отказался от пряных специй в пользу естественных ароматов продуктов и начал украшать блюда овощными букетами. Он же написал несколько ку-

линарных книг и пособий, пропагандировавших культуру питания. Его перу принадлежит одна из наиболее влиятельных поваренных книг современности «Le cuisinier François» — «Французский повар» (1651 год).

Франсуа Массиало, придворный повар Филиппа I, герцога Орлеанского — талантливый организатор банкетов в Версале, Шато де Со и Шато де Медон, считается создателем изысканного французского десерта «Крем брюле» и автором слова «жюльен». В те времена так назывался особый способ нарезки свежих овощей ломтиками длиной 6-7 сантиметров и шириной всего 2 миллиметра.

В XVIII веке в Париже появились первые рестораны, где каждый мог почувствовать себя королем. Первое заведение подобного рода открыл предприимчивый парижанин, продавец бульонов Буланже, предложивший публике бульоны и блюда из мяса и птицы. Он же ввел в обиход слово «ресторан», именно так назывались наваристые бульоны, способствующие быстрому восстановлению сил, о чем сообщала вывеска на латыни над первым рестораном: «Venite ad me omnes, qui stomacho laboratis»

et ego restaurabo vos» — «Придите ко мне все страждущие желудком и я вас восстановлю». Заведение Буланже пользовалось огромной популярностью, особенно в прохладную осеннюю погоду: здесь всегда можно было устроиться за отдельным мраморным столиком и утолить голод горячим супом или одним из блюд, указанных на доске перед входом (меню зависело от сезона).

Первый, по-настоящему большой и шикарный ресторан «Большая лондонская таверна», открылся в Париже на улице Ришелье в 1782 году. Молодой ресторатор Антуан Бовилье предлагал публике почувствовать себя го-



Один из первых ресторанов Парижа. Старинная гравюра



Гравюра Жорж-Жака Гатина «В кафе» (1810 год)



Томас Шоттер Бойз (Thomas Shotter Boys)

Акварель «Угол улицы Байель и улицы Жана Тизона» (1831 г., музей Карнавале, Париж)  
На акварели изображено одно из заведений Буланже

тем на Версальской трапезе. Обеды подавались здесь в свете тысячи огней хрустальных люстр, на столах из красного дерева, застеленных скатертями с дамасским шитьем. Поработав личным поваром графа Провансальского (будущего короля Людовика XVIII), Бовилье сохранил традицию принимать клиентов в мундире придворного дегустатора с парадной шпагой, регламентированной протоколом. В ресторане располагался собственный винный погреб с коллекцией изысканных вин, меню поражаало большим выбором блюд, таких как куропатка с капустой, отбивные из телятины, запеченные в масляном пергаменте, утка в хрустящем тесте с беконом. Антуан Бовилье был не только превосходным поваром — обладая феноменальной памятью, он знал, как угодить клиентам, помнил их имена и гастрономические пристрастия. Этот человек не мог не добиться успеха, ведь как отмечал знаменитый гастроном Жан-Антельм Брийя-Саварен, Бовилье — «первый, кто объединил четыре основы: элегантный интерьер, винные и внимательные официанты, винный погреб и превосходное приготовление пищи». Одновременно с открытием «Большой лондонской таверны» вышло постановление, предписывающее рестораторам принимать и кормить

публику до 23:00 зимой и до полуночи летом. Антуан Бовилье, снискавший славу лучшего парижского повара, накануне Великой французской революции открыл в Пале-Руайаль (галерея Валуа) ресторан, названный своим именем «Beauvilliers». Это заведение процветало и в эпоху якобинского террора, и даже после реставрации династии Бурбонов, а закрылось лишь в 1825 году, спустя восемь лет после смерти своего основателя.

Книга Антуана Бовилье «Поварское искусство» (L'art de cuisinier), опубликованная в 1814 году в двух томах, с большим количеством обучающих гравюр, до сих пор является одним из лучших учебных пособий для повара и рестораторов, знакомя их как с приготовлением блюд, так и с другими аспектами ресторанного бизнеса, включая управление.

Современники запомнили Антуана Бовилье как полного человека с серыми глазами, искрящимися счастьем, для которого, как писал сам Бовилье, ему нужен был лишь ломтик хлеба, смазанный маслом, ложка черной икры и мелко накрошенный лук-шалот.

Истории о знаменитых французских рестораторах будут продолжены в следующих выпусках нашего издания.



Иллюстрации из книги Бовилье «Поварское искусство»

### РЕЦЕПТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

#### Тимбаль<sup>1</sup> из баклажанов

Нам понадобятся: куриная грудка — 130 г, баклажаны — 150 г, бекон — 20 г, сливки 33% — 30 г, помидоры — 50 г, грибы белые — 60 г, масло оливковое extra virgin — 15 г, уксус бальзамический — 3 г, лук-порей — 20 г, зеленый лук — 1 г.

Куриное филе мелко порубить и взбить блендером со сливками, солью и перцем до однородной массы. Отдельно обжарить соломкой нарезанный бекон и порей. Дать остыть и замешать с куриным муссом. Баклажаны нарезать длинными слайсами, обжарить со специями. Взять формочку, выложить баклажаны, образуя оболочку. Наполовину наполнить куриным муссом, затем положить обжаренные белые грибы, а сверху — вторую часть мусса. Завернуть баклажаны. Запекать 15 минут при температуре 170 градусов.

Гарнир: Помидоры очистить от кожуры и сердцевинки, нарезать мелкими кубиками. Добавить оливковое масло, бальзамический уксус, мелко нарезанный зеленый лук.

Подача: в центр тарелки ставится готовый тимбаль, по кругу украшается канкасе<sup>2</sup> из помидор.

Bon appetit!



<sup>1</sup> Тимбаль — это блюдо французской придворной кухни XVIII века, когда обильное украшательство королевской трапезы считалось хорошим тоном. Главная отличительная черта этого блюда — форма. Вермишель, длинные макароны или овощи выкладываются в круглую форму для запекания по спирали, покрывая все дно и бортики. Далее форма заполняется начинкой (грибы, помидоры, фарш и т. д.) и сверху покрывается еще одним слоем макарон или овощей. После чего блюдо запекается в духовом шкафу.

<sup>2</sup> Конкасе — это форма нарезки овощей, «мелкий кубик» по-французски. При этом овощи принято очищать от кожуры и семян.



## О САРДИНИИ С ЛЮБОВЬЮ!



**Оставим обычные статистические данные о Сардинии, которыми переполнены туристические сайты, не рассказывающие об острове ничего, кроме банальных сведений. Позвольте представить вам Сардинию так:**

- это 1840 километров береговой линии, на которой расположено 25% пляжей всей Италии, над большинством из которых развеваются Голубые флаги – европейская оценка чистоты и качества;

- это лучшее место на Средиземноморье для занятий дайвингом, ведь глубина погружения в прозрачную и ласковую гладь моря составляет здесь от 18 до 30 метров;

- это настоящий рай для любителей серфинга, которые могут парить в порывах ветра над волнами круглый год;

- это многолюдные праздники – красочные, жизнерадостные, переадающие нынешнему поколению традиции богатой истории их предков;

- это люди – доброжелательные, гостеприимные и щедрые ко всем, кто полюбил их остров с первого взгляда;

- это неповторимая местная кухня с прекрасными рыбными и мясными блюдами, сырами, и винами.

### О виноделии Сардинии в двух словах... и цифрах

Виноделие на острове всегда на первом месте – и в экономике, и в сельском хозяйстве. Сардиния и вино связаны воедино, ведь виноградники являются частью ее ландшафта: от благородных равнин, расположенных недалеко от моря, до высоких холмов во внутренних районах острова. Возделывание виноградной лозы и производство вина происходит здесь по древним традициям, передающимся у местных виноделов из поколения в поколение.

В настоящий момент площадь виноградников на Сардинии около 75000 га. На острове 15 наименований вин категории ИГТ (IGT), 17 наименований вин категории ДОК (DOC) и одно ДОКГ (DOCG) – Верментино ди Галлуря ДОКГ (Vermentino di Gallura DOCG). Именно типичное для области Галлуря сочетание жары и морских ветров создает уникальные условия для вызревания концентрированного винограда.

Джакомо Такис, человек эпохи Возрождения итальянского вина, который всегда любил называть себя «смешивателем вина» между различными регионами, признает, что Сардиния занимает среди них почетное место. Впер-



вые посетив остров в 70-е годы прошлого века, следуя своему увлечению археологией, Такис был очарован островом. Он назвал Сардинию «Остров Природы», потому что это место способно пробудить сокровенные отношения между человеком и окружающей средой. Смесь воздуха, песка, света, цвета моря создают для этого необыкновенный и пленительный импульс.

Сбалансированность, уникальные обонятельные и вкусовые ощущения вин Сардинии переключаются с богатыми цветами тканей и ручными вышивками традиционных костюмов, воплощающих древнюю культуру сардов. Один глоток вина – и воображение несет вас на этот необыкновенный остров, благоухающий средиземноморскими травами и кустарниками, терзаемыми мистральем и убаюканными морскими бризами.

### Cantina di Mogoro

Винодельческий кооператив «ИЛЬ НУРАГЕ» – Кантина ди Могоро – был основан в 1956 году небольшой группой профессионалов, объединенных глубоким уважением к виноделию. Предприятие расположено в Могоро – важном центре природного региона Мармилла. До недавнего времени наименование и торговая марка предприятия содержало упоминание о памятнике, свидетельствующем о богатой истории этой земли, на которой сейчас возвышается винодельня – нураге Куккурада. Превосходному качеству винограда в зоне Мармилла способствует интересный состав почв: вулканическая порода, глина, песок и красные земли. На этих почвах предприятие выращивает лучшие местные сорта винограда, такие как Моника, Бовале, Нурагус, Мальвазия, Москато, Верментино и Каннонау.

За почти 60 лет истории предприятия его вина были отмечены многочисленными престижными наградами национальных и международных конкурсов и выставок. Так, премию Tre Bicchieri в 2014 году от Gambero Rosso Guida Vini d'Italia получило вино Пуистерис урожая 2010 года из



сорта винограда семидано, а вино Дон Джованни верментино урожая 2014 года недавно получило высокую оценку 22-го Международного Энологического Конкурса, который проходил в рамках самой известной выставки итальянского вина Vinitaly.

С декабря 2013 года лучшие вина Cantina di Mogoro импортируются в Россию, и сейчас во многих именитых ресторанах вы можете насладиться их изысканным и многогранным вкусом.

**Kuo (Chio), Cannonau di Sardegna DOC Riserva, 2008.** Вино насыщенного рубиново-красного цвета с переливами от фиолетового до гранатового оттенков. Сложный аромат, в начальных нотах которого присутствуют оттенки спелой вишни и черной смородины, а также фиалки и увядающей розы, гармонирует с легкими нотами средиземноморских специй – можжевельника и розмарина. Вкус полнотельный, бархатистый и сложный, плавно переходящий в ароматное послевкусие, характеризуется бальзамическими нотами табака и какао. Вино отлично подходит к блюдам из домашней пасты с соусами из свинины или баранины, а также к равиоли с начинкой из молодых сыров.

**Набу (Nabui), Monica di Sardegna DOC Superiore, 2008.** Вино насыщенного рубиново-красного цвета с пурпурным отблеском, который с течением времени меняет цвет на теплый красный. В начальных нотах аромата сразу же ощущается характерный оттенок винного осадка, который затем сменяется оттенками спелых ягод, чайной розы и легкими бальзамическими нотами. Вкус раскрывает всю изысканную структуру вина благодаря винограду сорта Бовале.

**Дон Джованни (Don Giovanni), Vermentino Sardegna DOC, 2012.** Вино насыщенного соломенно-желтого цвета с зеленоватым оттенком. Начальные ноты аромата – розмарин и виноградная лоза – постепенно переходят в ноты цветков бузины, личи, белых и желтых фруктов. Ароматное послевкусие завершается легкой и характерной горчинкой. Прекрасный аперитив, подается с сыром или холодными закусками. Хорошо сочетается с пастой с белым соусом из овощей и пармезана; с вареной рыбой или курицей, приправленной свежими травами, а также со зрелым сыром.

**Виньяруя (Vignaruja), Cannonau di Sardegna DOC, 2010.** Вино насыщенного рубиново-красного цвета с гранатовым оттенком. В начальных нотах аромата присутствуют изысканные оттенки цветов, от фиалки до розы, а также спелых ягод черной смородины, которые прекрасно гармонируют с легкими нотами среди-

земноморских специй – тимьяна, можжевельника и розмарина. Вино особо рекомендуется к запеченному мясу или тушеной дичи, а также к выдержанным сырам из коровьего или овечьего молока.

**Непо Сардо (Nero Sardo), Cannonau di Sardegna DOC, 2010.** Вино насыщенного рубиново-красного цвета с гранатовым оттенком и изысканным ароматом, в начальных нотах которого присутствуют оттенки фиалки и розы, гармонирующие с нотами красных фруктов и легкими ароматами пряных трав. Вино рекомендуется к холодным закускам, первым блюдам, пище с томатным или мясным соусом, пирогам с сыром и соевыми овощами, мясу на гриле, а также к молодым сырам из козьего или коровьего молока.



**Пуистерис (Puistèris), Sardegna Semidano di Mogoro DOC Superiore, 2010.** Вино насыщенного золотистого цвета, утонченное, элегантное и хорошо сбалансированное. Начальные ноты аромата – сардские травы – сменяются нотами ракичника, пчелиного воска и меда. Вкус насыщенный, свежий, с хорошо сбалансированными кислотами, которые придают вину приятное фруктовое послевкусие. Вино великолепно сочетается с блюдами из пасты с креветками или морепродуктами.

Именно Пуистерис является визитной карточкой и предметом особой гордости кооператива «Иль Нураге».

Семидано – древний и благородный сорт белого винограда известный с 1780 года.

В прошлом виноградная лоза сорта Семидано использовалась для облагораживания сорта Нурагус.

В конце XIX века насекомое-вредитель филлоксеры было завезено из Северной Америки и на Сардинию, где его появление нанесло серьезный ущерб виноградарству. После филлоксеры сорт Семидано пережил период упадка и был заменен другими сортами винограда, более продуктивными.

Кооператив «Иль Нураге» способствовал восстановлению сорта Семидано, поощряя посадки и способствуя присвоению сорту марки подлинности географического происхождения (DOC).

Вина Сардинии – сама душа Сардинии, налитая в бокал. Это запах и вкус винограда, моря, солнца... Бесмысленно пытаться рассказать – это надо пробовать; в это вино, как и в сам этот чудесный остров, влюбляешься сразу и навсегда. Сардиния – немножко отдельный мир, добрый и радостный. И я искренне желаю всем, кто посетит этот гостеприимный остров, немножко похожий и не похожий на Италию, получить море радостных впечатлений.

*Островитяне Крестовского, мне кажется, прекрасно понимают, что географическая изоляция – это недостаток, дающий со временем много положительных моментов. Главные из которых – независимость в постижении идей бытия и необходимость самостоятельно достигать в них совершенства. Применяя это к виноделию, могу отметить, что островные вина имеют особую, яркую самобытность и очень запоминающийся букет.*

*Сардинское Верментино «Дон Джованни» особенно полюбилось нашим покупателям, возможно, из-за тонкого цветочного аромата, возможно, из-за очаровательной горчинки во вкусе. Эта изысканность хорошо сочетается с любимой простой пастой, приправленной сливочным соусом и сыром у кого есть в записке – с Пармезаном. :)*

*Напоследок – анекдот от бутлика:*

*– Вечером полезно выпить бокал вина.  
– А если не с кем?  
– Тогда два!*

*Управляющая бутлика V&P*



## СЕКРЕТЫ ИМПЕРАТОРСКОЙ КУХНИ

*Прогуливаясь по Елагину острову, мы неизменно восхищаемся шедевром русского ампира, возведенным под руководством Карла Росси – Елагиноостровским дворцово-парковым ансамблем. Жемчужиной ансамбля, безусловно, является летний императорский дворец, но не он один достоин пристального внимания.*

Вдоль северной границы Масляного луга расположено двухэтажное полукруглое здание без окон, богато украшенное скульптурными работами Степана Пименова. Мало кто знает, что это элегантное строение некогда было Кухонным корпусом, где талантливые повара создавали гастрономические шедевры, которые долгое время считались лучшими среди кулинаров других императорских резиденций.

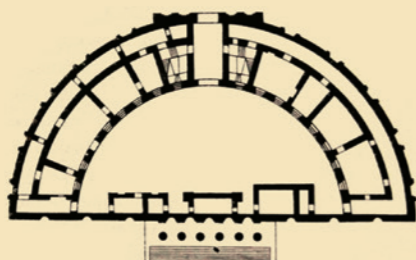
Секрет такого превосходства достаточно прост: кухни Елагиноостровского дворца были созданы с учетом передовых европейских технологий. Судя по архивным документам, Кухонный корпус отличался лучшим по тем временам оснащением, выполненным мастером Гоф-Интендантской конторы Павлом Кругом из закупленных у отечественных поставщиков материалов. Это был, пожалуй, первый опыт строительства в Российской империи кухни с современным технологическим оборудованием. При проектировании помещений Кухонного корпуса Карл Росси учел все пожелания опытного французского метрдотеля Жибона, работавшего по контракту при русском императорском дворе.

На протяжении последующих лет Жибон неоднократно инспектировал кухни всех царских резиденций и составлял рекомендации по их дальнейшему усовершенствованию для соблюдения абсолютной чистоты, к которой он терпеливо приучал русский персонал. При проектировании помещений решались важные инженерные задачи по обеспечению подачи холодной и горячей воды, грамотным выводом сложных конструкций печных каналов и размещением многочисленных голландских, шведских печей и английских очагов.

Согласно плану, ближнюю к дворцу половину пространства первого этажа занимала Главная кухня, состоящая из семи помещений. Здесь готовились основные блюда, обеды и ужины для членов императорской семьи и приближенных лиц. Для августейших детей императора Николая I кушанья готовили отдельно и разогревали в буфетах, расположенных недалеко от их покоев. Часть придворных питались



Проект Кухонного корпуса К. Росси



План здания



Кухонный корпус



Дворцовая кухня, акварель В.С. Садовникова

отдельно – либо за так называемым «кавалерским столом», либо в специальных буфетах с очагом и русской печью. Служителей более низких рангов обслуживали повара «раскожей» кухни.

Стены и печи Главной кухни были облицованы белыми изразцами. Около печей размещались специальные железные фартуки, также окрашенные белым: они предохраняли перекрытия от перегрева и возгорания. Выпекать, варить, тушить и обжаривать можно было в специализированных печах и очагах. За их правильной топкой неустанно следили истопники. Особой гордостью Главной кухни Елагиноостровского дворца был очаг для приготовления горячих мясных блюд, с механическим вертелом, позволяющий создавать деликатесы по рецептам европейских кулинарных книг. В двух комнатах без печей находились кладовые, в которых, согласно архивным описаниям, размещались белые низкие столы-шкафы с застекленными дверцами, предназначенные для хранения различных припасов и инвентаря. Особое место занимала медная посуда (кастрюли, миски, сковороды, фигурные разъемные формы для выпечки пирогов и прочие предметы), так как считалась лучшей для правильного приготовления блюд, но периодически требовала качественного лужения.

Другая половина первого этажа подразделялась на скатертную и кондитерскую. В скатертной, в шкафах из соснового дерева, окрашенных белой английской краской, бережно хранилось столовое белье разного сорта. Интересно, что для вытирания фарфоровой и хрустальной посуды использовали старые салфетки с вензелями XVIII века.

В кондитерской, в английских «изразчатых очагах» с чугунными плитами и «пирожных печах» великолепно пеклись английские бисквиты и печенье, шарлоты, пудинги и профитролы. Помимо пирожных и «конфekt» (засахаренных фруктов) любимым лакомством императорского двора было мороженое. Его готовили в специальных фигурных формах, соответствующих сорту лакомства – «под ананас», «под абрикос или «под грушу».

На втором этаже кухонного корпуса размещались кофеенская, мундшенская и тафельдекерская службы. Кофеенки отвечали за подачу чайного стола и вкусно сваренный кофе. Особое мастерство и терпение требовалось им при порционной варке горячего шоколада на медленном огне специальной спиртовки. В мундшенской хранилось все необходимое для подачи на стол алкогольных напитков и некоторых закусок. До 1837 года мундшенки распорядились отпуском вин и использовали дорогую хрустальную посуду для сервировки стола. Кроме спиртных напитков, мундшенки следили за подачей холодных и горячих закусок в кабинет или приемную императора во время утренних приемов с докладом. В это время полагалось подавать горячие бутерброды с мясом рябчика и пулярки, телячий язык и прочие закуски на сумму до пяти рублей серебром. За качеством алкогольных напитков, которые хранились в бочках в винном погребе, расположенном под пандусом Елагиноостровского дворца, следили келлермейстеры. Важно было не просто сохранить вина, но и всячески способствовать их лучшему вызреванию. Келлермейстеры также следили за качеством хлебного спирта, необходимого для разогревания еды. С 1837 года ответственными за разумно обоснованный расход спирта стали тафельдекеры и прикрепленные к кухне дежурные унтер-офицеры. В тафельдекерской хранились все предметы, необходимые для сервировки стола, кроме фарфоровых, фаянсовых и хрустальных сервизов, для которых была оборудована специальная кладовая.

Там же, на втором этаже находилась комната дежурного метрдотеля. Метрдотель не только составлял меню, следили за качеством поставляемых ко двору продуктов, (мясо должно было быть парным, а рыба – живой), но и вел учет затраченных денежных средств, сумма которых была утверждена императором.

Другим, не менее важным секретом Главной кухни было то, что в Кухонном корпусе по заранее утвержденному меню все приготавливалось до определенной кондиции, а дальше в больших плетеных корзинах относилось в цокольный этаж дворца – в помещения «приспешной кухни», то есть в тафельдекерскую, мундшенскую, кофеенскую, кондитерскую. Блюда, которые требовалось подавать на стол горячими, разогревали в специальной печи, затем быстро подносились официантами. Для разогревания кушаний, требующих медленного подогрева, использовали спиртовки. В протомойной, расположенной в цокольном этаже дворца, мыли грязную посуду.



Античные фигуры на фасаде. Скульптор – Степан Пименов. Пудожский камень, 1822 г.



Мемориальная доска

За соблюдением должной тишины и порядка в цокольном этаже присматривали два служителя. Так достигался четкий режим обслуживания высочайших особ во время их присутствия на Елагином острове.

Составить представление о том, какие именно блюда готовились для императорского стола XIX века, нам поможет кулинарная энциклопедия тех времен – «Альманах Радецкого», составленная первым русским гастрономом, адаптировавшим русскую кухню к французским традициям, метрдотелем двора Его Императорского Высочества герцога Максимилиана Лейхтенбергского, Игнатием Радецким. Трехтомный «Альманах», содержавший самые разнообразные рецепты от детских каш до изысканных паштетов, стал настольной книгой не только придворных поваров, но и кухарок при домах разного достатка.

Ниже приведен оригинальный рецепт из «Альманаха»:

### Грудинка телячья, жареная на росте с грибами

*Poitrine de veau grillée aux champignons*

Отделить от котлетной части телячью грудинку, надрезать сверху на косточках плеву и вынуть косточки так, чтобы мякоть вся осталась при грудинке; потом вымыть оную, положить в кастрюлю, налить водою и вскипятить, выбрать в холодную воду, вымыть вторично, сложить обратно в кастрюлю, налить бресом и сварить на легком огне до мягкости; потом вынуть грудинку на плафон, очистить от кореньев и пряностей, наложить умеренный пресс и поставить в холодное место, а когда остынет, очистить с обеих сторон, нарезать порционными кусками, посыпать солью и перцем и запанеровать в яйцо и тертый хлеб, а потом в масло и тертый хлеб, и сложить на наслоненный маслом рост; за 15 минут до отпуска поставить на горячие уголья, и изжарив с обеих сторон до колера, сложить правильно на блюдо, а в средину положить тушеных грибов и подлить немного соку.

Статья подготовлена сотрудником ЦПКиО им. Кирова А. Тархановой



## ВНИМАНИЕ: КОНКУРС!



Не успели мы оглянуться, как пролетело лето, а вместе с ним и отпуск, о котором напоминают яркие фотографии и диковинные заграничные сувениры. Воспоминаниями о хорошем отдыхе всегда приятно делиться с друзьями, коллегами и даже с любимой газетой. В редакцию «На Крестовском» продолжают приходить письма читателей с рассказами о летних путешествиях. Рассказы настолько увлекательны, что мы решили опубликовать их в рамках конкурса «Я путешествую». Делитесь вашими воспоминаниями о поездках и получайте от редакции вкусные призы).

## «Край викингов – Нормандия»

У нас в семье никогда не возникало сомнений в том, куда поехать в отпуск: мы все влюблены во Францию и каждый год отправляемся путешествовать по одному из ее регионов. Этим летом открыли для себя северо-западную часть Франции – край изумрудных пастбищ, цветущих яблонь, домиков с деревянными балками и белоснежных скал на берегу Атлантического океана. В Нормандии почти на каждом шагу встречаются маленькие, но очень фотогеничные города, где просто невозможно не фотографировать. Очаровательный Байе расположен всего в 12 километрах от Ла-Манша и во многом похож на бельгийский город Брюгге. Самые живописные места здесь – это ботанический сад, где растет более 400 плакучих буков, и набережная реки Ор с ее старыми водяными мельницами. Байе славится своими традициями плетения кружев, которые передаются из поколения в поколение. В 1982 году, чтобы возродить древнее нормандское ремесло, здесь открылось Училище Кружевоплетения – единственное место во Франции, где можно увидеть, как при помощи коклюшек и иголок создаются настоящие шедевры. Мы осмотрели коллекцию старинных кружев и даже побывали на мастер-классе по кружевопле-

тению, после чего решили съездить на родину самых знаменитых нормандских кружев – в город Алансон.

Алансонское кружево внесено ЮНЕСКО в «Перечень мирового культурного наследия», ведь чтобы создать один квадратный сантиметр, нужно трудиться семь часов! Начиная с XVIII века, приемы в плетении не менялись. Местное кружево по популярности превосходило бельгийское и венецианское, было очень модным во времена Наполеона III, позднее использовалось в коллекциях Dior, Hermes, Balmain и Lapidus. Сейчас алансонское кружево раздобыть непросто, но такой сувенир стоит всех потраченных денег и усилий. Вещи, купленные нами в Алансоне, выполнены вручную в единственном экземпляре. Специально по нашему заказу мастерицы вышили на каждом изделии семейную монограмму. Уверена, что не одно поколение нашей семьи будет восхищаться красотой алансонских кружев, бережно храня их и рассказывая своим детям историю их приобретения.

Ольга Быстрова,  
читательница газеты «На Крестовском»

Мы ждем ваших писем с рассказами об интересных путешествиях по адресу: [pr@marseillaise.ru](mailto:pr@marseillaise.ru)

## Виски GLENMORANGIE

Glenmorangie располагается в графстве Росс, далеко на северо-востоке Шотландии. Это часть знаменитого высокогорного региона. В 1843 году Уильям Метьюсон основал производство на берегу залива Дорнох, вблизи маленького города Тейн, взяв за основу старую пивоварню Morangie.

С самых истоков производства Glenmorangie можно считать инновационным, ведь именно Уильям принял решение поставить перегонные кубы, которые даже в наше время являются самыми высокими в Шотландии. Высота «лебединой шеи» – 5 м 14 см, а общая высота конструкции куба – более 8 метров. Это позволяет только самым легким и чистым спиртам достигать горловины куба, что придает виски удивительно легкий, но при этом насыщенный, фруктовый, цветочный характер. После дистилляции спирт попадает в дубовые бочки из-под бурбона, специально собранные для компании Glenmorangie в штате Миссури, что в далекой Северной Америке. Но новаторство компании на этом не заканчивается. Именно Glenmorangie стал первопроходцем в дополнительной выдержке. Экспериментируя с бочками из-под европейских вин, они первыми создали необыкновенную



гамму ароматов, которая заставляет удивляться даже самых искушенных ценителей виски. Это нашло отражение в линейке производимых дистиллятов, таких как Glenmorangie The Lasanta. Богатство и глубина вкуса – следствие выдержки в бочках из-под испанского хереса Олоросо. Glenmorangie The Quinta Ruban – яркий выразительный напиток с довыдержкой в лучших бочках из-под рубинового порто. Glenmorangie Nectar d'Or – богатый и бархатистый вкус является результатом выдержки в высококачественных бочках из-под вин Сотерн. Бочки бережно хранятся на складе, над дверью которого высечена надпись «Здесь нет доли ангелов, ее забирает Бог».

Весь процесс создания Glenmorangie неизменно контролируется «шестнадцатью мужчинами из Тейна», хранителями традиций, передающих свои знания из поколения в поколение.

Glenmorangie считается любимым односолодовым виски в Шотландии и входит в число великих. Как написал знаменитый Джим Мюррей, автор «Whisky Bible» и один из самых уважаемых критиков в мире виски: «Многогранность в ее наиболее изысканном проявлении».



## КРАСОТА И ИЗЫСКАННОСТЬ

ЭЛИТНОГО ТЕКСТИЛЯ НЕ ПОДВЛАСТНА ВРЕМЕНИ



Уникальные текстильные изделия, созданные с особым вниманием, вкусом и любовью, можно встретить в лучших домах Италии, Франции, Великобритании, в том числе, и в королевских дворцах. «Домашняя обстановка должна соответствовать собственному стилю хозяев, отражать их эмоции и настроение. А окружающие предметы – вызывать воспоминания о жизни и семье. Только в этом случае возможны благополучие и гармония отношений между членами семьи, живущими под одной крышей.» – говорит известнейший дизайнер Blumarine Анна Молилари.

Blumarine Home Collection – это тонкая грань между недолговечной модой и вечным стилем, традициями и инновациями, эстетикой и функцией. Домашняя линия Blumarine представляет элитное постельное белье из высококачественных тканей, эффектные стеганные покрывала, пледы с искусственным мехом и кристаллами

Swarovski, декоративные подушки, изящные скатерти, банные полотенца и халаты. Появление первой коллекции текстиля для эксклюзивного интерьера класса «люкс» перевернуло представления о быте и его обстановке, позволило превратить повседневные предметы в настоящие украшения для спален, гостиных, столовых, кабинетов.

Вдохновляясь красотой итальянской и французской природы, морем и солнцем, дизайнеры Blumarine создают коллекции, выполненные из различных тканей: хлопок, сатина, жаккардовых тканей, шелка и шерсти. Используемые цвета при этом ароматны и чувственны: фуксия, глициния, пудра, слоновая кость и вся тональность лепестков розы.

Итальянский текстиль способен создать магическое ощущение комфорта и домашнего тепла, помогая расставить акценты, подчеркнуть выгодные стороны интерьера, скрыть недостатки...

Желание сделать дом уютнее, привнести индивидуальности и неповторимого очарования вдохновило нас на организацию проекта «Персонализация от Dom Royale». Фабрика, производящая в Италии роскошный текстиль для дома, предлагает создать собственную капсульную коллекцию постельного белья, халатов, полотенец, ковриков для ванн, салфеток или скатертей путем нанесения вензеля или фамильного герба. Любой выбранный Вами узор, рисунок или инициалы могут быть вышиты руками лучших мастеров или выполнены стразами Swarovski. Заказать индивидуальный, поистине эксклюзивный подарок с инициалами человека, которого Вы хотите порадовать, стало возможным с Dom Royale\*.

\*Марка представлена только в бутиках Blumarine Home Collection.

AURA BOUTIQUE CENTRE

Лахтинский пр., дом 85,  
корп.2, лит.А, 1-й этаж  
Т. (812) 244 34 96

с 10:00 до 21:00 ежедневно

ТЦ «НЕВСКИЙ ЦЕНТР»

Невский проспект,  
дом 114-116, 6-й этаж  
Т. (812) 332 33 15

с 10:00 до 23:00 ежедневно

BLUMARINE HOME COLLECTION

Московский пр.,  
дом 157  
Т. (812) 388 38 40

с 10:00 до 21:00 ежедневно



# АФИША НАШИХ МЕРОПРИЯТИЙ

## Ресторан «Марсельеза»

Каждую пятницу и субботу с 20.00 в ресторане «Марсельеза» проходят музыкальные джазовые вечера



Whisky & Port wine  
Винный бутик



### Сентябрь 2015

1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30

Пн Вт Ср Чт Пт Сб Вс

### Октябрь 2015

	1	2	3	4
5	6	7	8	9
10	11	12	13	14
15	16	17	18	19
20	21	22	23	24
25	26	27	28	29
30	31			

Пн Вт Ср Чт Пт Сб Вс

### Ноябрь 2015

				1	
2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	

Пн Вт Ср Чт Пт Сб Вс



5 сентября, суббота

Детский мастер-класс от Творческой Дачи в ЦПКиО «Традиции письма»: пишем письмо пером в соответствии со старинными традициями  
Начало в 14.00

12 сентября, суббота

Детский кулинарный мастер-класс «Идеальная пицца»  
Начало в 14.00

19 сентября, суббота

Детский кулинарный мастер-класс «Французский тарт-татен»  
Начало в 14.00

26 сентября, суббота

Детский кулинарный мастер-класс «Мини-тортики с воздушным кремом»  
Начало в 14.00

28 сентября, понедельник

День Рождения ресторана «Марсельеза»

3 октября, суббота

Детский мастер-класс от Творческой Дачи в ЦПКиО «Язык цветов»: создаем объемную открытку в винтажном стиле  
Начало в 14.00

10 октября, суббота

Детский кулинарный мастер-класс «Равиоли»  
Начало в 14.00

17 октября, суббота

Детский мастер-класс от Творческой Дачи в ЦПКиО «Стильные штучки»: создаем модные аксессуары  
Начало в 14.00

24 октября, суббота

Детский кулинарный мастер-класс «Согревающее имбирное печенье»  
Начало в 14.00

31 октября, суббота

Детский мастер-класс от Творческой дачи в ЦПКиО «Язык цветов»: создаем объемную открытку в винтажном стиле  
Начало в 14.00

14 ноября, суббота

Детский мастер-класс от Творческой дачи в ЦПКиО «Традиции письма»: пишем письмо пером в соответствии со старинными традициями  
Начало в 14.00

21 ноября, суббота

Детский кулинарный мастер-класс «Пирожки с капустой»  
Начало в 14.00

28 ноября, суббота

Детский мастер-класс от Творческой Дачи в ЦПКиО «Стильные штучки»: создаем модные аксессуары  
Начало в 14.00

Вы можете записаться на любой мастер-класс.

Резерв осуществляется ежедневно с 12.00 до 23.00 по тел. 498-77-77 и 998-67-77.

## Бутик V&P

Бесплатные дегустации в бутике Whisky&Portwine по пятницам с 17.00

- 4 сентября Розовое сухое вино Роза дей Мазу (Италия, Венето)
- 7 сентября Односолодовый виски Гленморанж Ориджинал (Шотландия)
- 11 сентября Белое сухое вино Кайкен Ультра Шардоне (Аргентина, Мендоза)
- 17 сентября Презентация виски Гленморанж в ресторане «Марсельеза»
- 18 сентября Красные вина: Пон де Гасак (Франция, Лангедок), Лефкадия Красностоп и Ликурия Мерло (Россия)
- 25 сентября Граппа ди Амароне Серего Алигьери (Италия, Венето)
- 2 октября Красные сухие вина Лан Резерва и Афиендо Лопез Крианса (Испания, Риоха)
- 9 октября Портвейн Бурместр Тони (Португалия)
- 16 октября Красные сухие вина: Сэдр Эритаж Мальбек (Франция, Каор) и Гауческо Мальбек Резерв (Аргентина)
- 23 октября Белое сухое вино Монте Лимитед Селекиен Совиньон Блан (Чили, Кльчагуа Вэлли)
- 30 октября Портвейны Черчилль'с Тони 10 лет и Черчилль'с Крастед Порт 2005 г. (Португалия)
- 4 ноября День Рождения Бутика. Беспроигрышная лотерея среди наших постоянных и любимых гостей
- 6 ноября Красные сухие вина Монте Лимитед Селекиен Каберне Совиньон и Пино Нуар (Чили, Кольчагуа)
- 13 ноября Розовое игристое вино Феррари Розе Брют (Италия, Тренто)
- 20 ноября Ром Шерманс Резерв Спайс (Сент-Люсия)
- 27 ноября Красные сухие вина Монте Альфа Сира и Альфа Карменер (Чили, Кольчагуа)

