

# Город ел, город ест, город будет есть

Новые ресторанные улицы, стритфуд, всплеск популярности на российские вино и мясо, победа пиццы над бургерами — «ДП» тщательно изучил, как изменился гастрономический ландшафт города за последние несколько лет.

**Н**есмотря на экономические трудности и продуктовые санкции, ресторанный бизнес в Петербурге бьет ключом. Регулярно открываются новые заведения с оригинальными форматами, а существующие проекты обновляют концепции, подстраиваясь под актуальные тренды и новую гастрономическую реальность.

## Локации

Ул. Рубинштейна продолжает удерживать за собой статус главной ресторанной локации Петербурга. Времена и арендаторы меняются, а 700-метровый отрезок от Невского пр. до Пяти углов по-прежнему плотно забит кафе, ресторанами и барами — около 40 проектов. Однако у Рубинштейна активно крепнут конкуренты, и первый среди них — ул. Жуковского, где только за последние пару лет открылось 15 заведений. На пятки наступает Гороховая, а участок Владимирский — Литейный из-за обилия шумных баров уже сейчас можно смело назвать городской алкотрассой №1.

## Курс на мясо

Рестораторы дружно обратились к мясному сюжету, чем опровергли миф о неполноценности моноконцепта. Альтернативные отруба в стейк-хаусах новой волны, высокая кухня из субпродуктов в Tartarbar, первый мясной бар Meat Makers — форматов много, но суть одна — здесь мясо правит бал. «Думаю, не последнюю роль в этом процессе сыграл факт, что мясо — тот продукт, где импортозамещение достигло хоть каких-то успехов, — считает Маргарита Беляева, главный редактор портала Restoclub.ru. — Многие шефы, до этого относившиеся к российскому мясу достаточно негативно, теперь расхваливают блэк ангус от «Мираторга». Не говоря уже о том, что появились рестораны, работающие исключительно с российским мясом: например, «Блок» или Hitch от Italy Group».

## Пицца-бум

В разгар кризиса пиццерии стали расти как грибы, отодвинув на второй план страсти по бургерам. «22 сантиметра», «Форно Браво», Camorra, La Celletta, Co-op Garage и Rapinago сделали пиццу итальянских бедняков новым гастрономическим трендом. «Пиццерии всегда были скорее низким жанром, но теперь приобрели лоск и стали входить в моду. В определенном смысле это история про успех демократичных форматов: ведь пицца — довольно гуманное по себестоимости блюдо», — отмечает Маргарита Беляева.

## Нетипичный стритфуд

Суровые погодные условия Петербурга и отсутствие культуры поглощения пищи на ходу как таковой не мешают стритфуду развиваться в причудливых формах, проникая в обычные кафе и рестораны. К трем китам — быстро, доступно и вкус-

## РЕСТОРАНЫ ПЕТЕРБУРГА ПО ТИПУ КУХНИ

Источник: портал Restoclub.ru. Учтены рестораны, кафе и бары, более 80% меню которых посвящены определенному типу кухни. Сетевой фастфуд, банкетные залы в расчет не включены.

 1500 Европейская смешанная	 65 Японская	 21 Тайская/ Паназиатская
 110 Японская	 64 Китайская	 20 Индийская
 85 Грузинская	 40 Американская/ бургеры	 20 Вегетарианская
 82 Восточная	 30 Стейк-хаусы	 20 Мексиканская
 80 Русская кухня	 30 Немецкая	 20 Французская

но — добавился четвертый: оригинально. В шаверму добавляют брусничный соус и мяту (Pitas), чиабатту начинают поркеттой и пастрами, приготовленными по старинным английским рецептам (Bread&Meat), а хот-дог собирают из рыбного филе («Pedro&Gomez у Ларисы»).

## Утром — кофе, вечером — пиво

Увлечение крафтовым пивом, сменившее винную волну, продолжает удерживать позиции. Открываются новые специализированные бары, а отсутствие в меню ресторана строчки с пенным крафтом и вовсе расценивается как дурной тон.

На другом полюсе трендовых напитков — кофе. Небольшие кофейни с альтернативной картой и многочисленные ларьки, окошки и фургоны, разливающие напиток на ход ноги, не оставляют сомнений — на-

селение города впало в тотальную кофезависимость.

## Демократия vs. роскошь

Кризис накладывает свой отпечаток на ресторанный карту города — в моде демократичный формат. Интересная еда + алкоголь + невысокий средний чек + атмосфера — вот идеальная формула сегодняшних победителей. «Бекицер», «Фарш и Бочка», Duo, Hamlet&Jack's, «Мечтатели» — объединяет их одно: по вечерам там неизменно много гостей.

«Молодые ребята, открывшие эти места, не боятся экспериментировать с продуктами, не вкладывают сумасшедших денег в интерьер и выдают хороший продукт по абсолютно приемлемым ценам»; — отмечает Елена Львовская, директор ресторана Le Boat.

Впрочем, сегмент luxury сильно не пострадал, и проекты высокого класса продолжают открывать-

## КОММЕНТАРИЙ

### Интерес к местной кухне



**ЛЕОНИД ГЕЛИБТЕРМАН,**  
президент Международного  
эногастрономического центра

**Ресторанный ландшафт Петербурга** изменился примерно так же, как изменилась экономическая жизнь в России за последние 2 года. Совершенно ясно прослеживается развитие ресторанов, которые ориентированы на русскую кухню, или, как ее иногда называют, новую русскую кухню, и на продукты, проходящие по программе импортозамещения. Появилось большое количество новых блюд, новых поставщиков продуктов, и это сказалось на форматах, которые исповедуют те или иные рестораны. Произошла общая демократизация ресторанов в Петербурге со стилистической точки зрения и с точки зрения ценовой политики. Рестораторы в целом стали тратить гораздо меньше средств на интерьер, и сейчас очень многие рестораны, даже средней ценовой категории и выше среднего, имеют достаточно демократичный антураж. Гастропабы, винотеки, винные бары — это тренд последних лет, и я думаю, что он сохранится еще на достаточно длительный период. Также продолжает развиваться интерес к тому, что принято называть местной кухней, и сейчас идут сложные поиски того, что можно считать кухней Петербурга. Кто-то из рестораторов обращается идеями к имперской кухне, которая родилась в Петербурге, идет поиск гастрономических специалитетов города. Предпринимаются попытки выстраивания гастрономических брендов, которые бы ассоциировались с Северной столицей, и, естественно, все это тянет за собой изменения во многих ресторанах.

ся, несмотря на неблагоприятные экономические условия («Морошка для Пушкина», Amo Cucinare).

## Желания vs. возможности

Большинство гостей хотят съесть большее количество блюд за те же деньги, и рестораторы вынуждены придумывать новые позиции с невысокой себестоимостью, что, в свою очередь, конечно, приводит к снижению среднего чека, отмечают эксперты. «Гости стали отказываться от up-sale заказов: они ограничиваются одним-двумя бокалами вина, а не бутылкой, не заказывают джестив к десерту, да и сами десерты тоже», — добавляет Александр Затуливетров, генеральный директор управляющей компании «Скай-Рест».

## Импортозамещение

Пока эксперты спорят о плюсах и минусах, ясно одно — рестораны научились жить в условиях санкций. «Мы видим, как сейчас открывается все больше гастробаров, где меню меняется каждый день, и зависит оно от того, что сегодня завезли на кухню или что шеф-повар нашел на соседнем рынке. Я только за такую тенденцию, мне кажется, многие стали умнее и внимательнее подходить к своим продуктам», — говорит Елена Львовская.

## Гастроэнтузиазм

Еда вышла за пределы домашних и профессиональных кухонь, захватив улицы города. Сотни людей раз в 3 месяца открывают свой однодневный ресторан, а гастрономические праздники и фестивали бьют рекорды по посещаемости и количеству съеденного.

Пахнет настоящей фуд-революцией!

«Фестиваль — это хорошая площадка для экспериментов, где свои силы могут испытать как зеленые стартапы, так и действующие игроки рынка, запускающие новый продукт. У нас есть примеры весьма удачных стартов — так, проекты «Нетакояки» и Cake&Breakfast сейчас открыли свои кафе в центре города», — отмечает Артем Балаев, генеральный продюсер фестиваля «Ода!Еда!».

**НАТАЛЬЯ КАПИТУРОВА**  
news@dp.ru