



## Hotel Astoria 'Via de Romanovs, Lenin en Hitler naar James Bond'

*Hitler had zich er al op verheugd. De invitaties zouden zelfs al gedrukt zijn. Na de Slag om Leningrad (het huidige St. Petersburg) wilde hij logeren in het befaamde Astoria Hotel om hier de overwinning te kunnen vieren in de protserige Wintertuin.*

tekst | Jan-Sebastian van Lissum

Het feestje ging echter niet door, zelfs na drie lange jaren van beleg gaf de stad niet op. En hoewel de stad in de afgelopen honderd jaar drie keer van naam veranderde (St. Petersburg, Petrograd, Leningrad en toen weer St. Petersburg), bleef het Astoria het Astoria.

### Tsaristische grandeur

Het hotel werd in 1912 opgeleverd in het midden van de tot Unesco Werelderfgoed behorende binnenstad, tegenover de St. Isaaskathedraal met haar machtige gouden koepel waar veel van de kamers op uitkijken. De Britse hotelonderneming Palace Hotel liet de Zweeds-Russische architect Fyodor Lidval een ontwerp maken. St. Petersburg was toen nog de hoofdstad van tsaristisch Rusland en in 1913 zou het 300-jarig bestaan van de Romanov-dynastie daar uitgebreid gevierd worden. Het leek toen een goede investering.

voor een uitbreiding op de plaats van het naastgelegen Angleterre Hotel. Daar kwam het echter niet meer van.

### Roerige tijden

Er volgden roerige tijden. De Eerste Wereldoorlog was inmiddels in volle gang en tijdens de Russische Revolutie volgden in het hotel schermutselingen tussen Bolsjewieken en tsaristisch gezinde troepen. In maart 1919 verbleef Lenin in het hotel en gaf hij een redevoering vanaf het grote balkon op de eerste verdieping, welke nu behoort tot de Royal suite. Tijdens de belegering van de stad in WO II werd in een deel van het hotel een ziekenhuis ingericht voor gewonde schrijvers, musici en



Hitler wilde in de Wintertuin zijn overwinning vieren



Ooit liep Raspoetin door deze 'hall'

kunstenars. In 1991 braken protesten uit op het plein voor het hotel toen een anti-Perestroika-beweging in opstand was gekomen tegen Gorbatsjov.

### Wederopstanding onder Rocce Forte

In 1987 werd het Astoria opgeleverd na een grondige twee jaar durende renovatie door Intourist, het toenmalige staatshotelbedrijf. Op vergeelde foto's uit die periode staat oorspronkelijk meubilair uit de tsarentijd tussen Sovjet-design en andere ouderwetse inrichting. Niet lang daarna viel de Muur in Berlijn, wat ook een grote impact had op de Sovjet-Unie die langzaam uit elkaar begon te vallen. Het Astoria werd in 1997 onderdeel van Sir Rocco Forte's collectie van elf luxehotels, die er \$20 miljoen in investeerde tijdens een grote renovatie in 2002. De oude grandeur werd hersteld, het hotel werd van de

modernste infrastructuur voorzien, net zoals hij dat eerder ook aan bijvoorbeeld Unter den Linden in Berlijn met Hotel de Rome had gedaan. Het Astoria en het Angletterre werden weer twee aparte hotels. Forte's zus, designer Olga Polizzi, richtte ter gelegenheid van het 100-jarig jubileum in 2012 86 van

*De tinten in de suites werden afgestemd op die van de paleizen langs de Neva*

de 169 kamers in als bijzondere suites. Daarbij maakte zij veelvuldig gebruik van houten visgraatvloeren, Volgalinnengoed, antieke elementen uit het oorspronkelijke hotel en werden de tinten afgestemd op die van de paleizen langs de nabijgelegen rivier de Neva.

De Tsar Suite is met ruim 300m2 een van de grootste suites van St. Petersburg. Zij heeft aparte ingangen voor de keuken en twee gastenkamers, zodat de privacy gewaarborgd wordt. De eetkamer heeft een tafel voor 12 personen en verder zijn er een zitkamer en hal met een bar en apart gastentoilet. De master bedroom heeft de beschikking over een kleedkamer, walk-in closet, ruime badkamer met dubbele douche en een gym. Er bestaat de mogelijkheid om aan deze suite meerdere kamers toe te voegen. Inchecken gebeurt discreet in de suite, baggage kan worden in- en

uitgepakt door het Astoria.

De Royal Suite is met ruim 100m2 bescheidener van omvang maar heeft een bijzondere configuratie. Zij bevindt zich namelijk in de halfronde hoek van het hotel boven de Rotunda Lounge. De ronde eetkamer grenst aan Lenins riante terras met zicht over het plein. Verder zijn er een zitkamer, masterbedroom en gastenslaapkamer. De vier Presidential Suites zijn identiek en liggen hier boven, zij hebben echter geen terras.

### Een welkom als James Bond

Wij voelden ons bij het uitstappen van de taxi meteen al thuis. Net als Agent 007, die hier figureerde tijdens de opnamen van Golden Eye in 2005. Maar ook in het echt heetten de portiers, 'bellboys' en 'host' ons beleefd van harte welkom, alsof ze je al jaren kennen. 'Welcome to our beautiful city, St. Petersburg'. De livreeën zijn tip top in orde, de koperen deurknoppen zijn net als de marmeren vloeren gepoetst en de facet-geslepen ramen blinken in het donker van deze winteravond. Aan het vergulde secretaire voor de receptie wacht een warme glühwein onder glinsterende kroonluchters. Met een historische lift waaromheen de trappartij wentelt komen wij in de foyer waar zwaar vergulde leunstoelen staan. In de kamer ligt een handgeschreven welkomstbrief te wachten met 'home made' bonbons en verschillende soorten fruit. Het bed wordt opengeslagen door twee dames van de room service. De aangelichte St. Isaac schijnt door de ramen, op de tv wakkert een haardvuur. Een keizerlijker welkom in St. Petersburg hadden wij ons niet kunnen voorstellen. Deze Russische metropool laat zien dat men hier ook op het vlak



Executive Chef Serg Fery

van kunst, hotellerie en gastronomie niet onderdoet voor miljoenensteden elders in Europa. Integendeel. Prince Charles, Luciano Pavarotti, Madonna, Elton John, Jack Nicholson, Jean Paul Gaultier, Margaret Thatcher, Jacques Chirac, Tony Blair en George W. Bush behoren tot de lange reeks van prominente Astoria-gasten. Een van de meest in opspraak gekomen gasten was wellicht Raspoetin. Hij veroorzaakte een schandaal door hier een vroege decemberochtend van 1915 in de kamer van een getrouwde Russische prinses door te brengen.

### 'A Parisian in St. Petersburg'

Tijdens ons bezoek lijkt de Rotunda Lounge met zijn grote kerstboom, vergulde vazen op gouden pilaren, kroonluchters en boogvensters wel op een sprookje. Elegant geklede dames en heren vormen het decor. De volle buffetafels zijn een lust voor het oog met alle blini's, patisserie, taarten en chocolaterie die door het Astoria zelf worden vervaardigd. De high tea wordt hier geserveerd met Imperial-porselein. Hier

*'De reputatie van dit hotel was voor mij destijds doorslaggevend om hier te gaan werken'*

ontmoeten wij Executive Chef Serg Fery (52). Hij is verantwoordelijk voor zowel het Astoria als het Angletterre. Met zijn 50 koks en 30 stewards in de keukens verzorgt hij op sommige dagen 500 ontbijtcouverts en tijdens grote events honderden diners per dag. Fery heeft een lange internationale loopbaan achter de rug en werkte niet alleen in zijn geboorteland Frankrijk, maar ook in Portugal, Angola, Sri Lanka en de Seychellen. Hij zit nu bijna 20 jaar in Rusland, waarvan ruim twee jaar in het Astoria. 'De reputatie van dit hotel was voor mij destijds doorslaggevend om hier te gaan werken'. 70% van zijn gasten komen als toerist naar St. Petersburg, met name uit Europa, de Verenigde Staten en Brazilië, en China is sterk in opkomst.

### Russische keuken met een Franse touch

Fery's doel was aanvankelijk om Russisch te koken met een Franse touch, maar vaak is het inmiddels andersom. Chicken Kiev, blini's met zwarte en rode kaviaar, en beef Stroganoff prijken



Salon van de Presidential Suite

*Door de sancties verdwenen foie gras, kikkerbiljetjes, escargots en truffel helemaal van de menukaart*

als populaire gerechten op de kaart. 'In de tijd van de tsaren kookten Franse chefs bij de Russische aristocratie. Ook het Astoria had een Frans restaurant. In de periode van het communisme ging niet alleen de Franse stijl, maar ook de authentieke Russische stijl gortendeels verloren. Overal in de Sovjet-Unie kwamen dezelfde standaardschotels op tafel. Toch bleven verschillende Franse namen en termen behouden zoals de

'Olivier' salade met kingcrab, ons meest populaire gerecht bij de gasten'.

Internationale sancties leiden tot alternatieve aanvoerlijnen

De internationale politieke ontwikkelingen komen hier in de keukens ook door. Tot twee jaar geleden kon Fery uit Griekenland en Frankrijk allerlei ingrediënten en delicatessen laten binnenvliegen. Door de sancties is dat nu anders. Voor hem een grote uitdaging, want er moeten alternatieve aanvoerlijnen, herkomstlanden en desnoods substituten worden gevonden. Dit leidt ook tot hoofdbreken want Fery spendeert hier 40% van zijn tijd aan. Zeebaars en dorade kwamen hiervoor uit Frankrijk maar worden nu uit Chili geïmporteerd. Groenten en fruit komen niet meer uit Turkije, na een politiek incident over een neergeschoten straaljager, maar uit Marokko, Algerije en Oezbekistan. Rode tonijn komt nu uit Sri Lanka, kabeljauw uit Noorwegen en garnalen uit de Indische Oceaan. Foie gras, kikker-

biljetjes, escargots en truffel verdwenen zelfs helemaal van de kaart omdat Fery niet via het informele circuit wil importeren via Wit-Rusland of Moldavië.

Renaissance voor ambachtelijke Russische voedselproducenten

Allemaal onhandig en tijdrovend wellicht, maar er zijn ook positieve neven-effecten. Lokale voedselproducenten beleefden een enorme 'boost' waardoor er een grote binnenlandse kwaliteitslag is gemaakt. Men heeft weer interesse in de herkomst en kwaliteit van vleeswaren, vis, kaas, boter, specerijen etc. Er is meer oog voor ambachtelijke en kleinschalige producenten. Maar ook wordt er nu op Russische bodem geitenkaas, mozzarella en Parmezaanse kaas geproduceerd. Fery moest drie maanden zoeken naar goede boter, maar vond deze nu uiteindelijk in de buurt, zodat hij hem niet uit Nieuw-Zeeland hoeft te importeren. In de winter leveren de bossen in het noordoosten van Rusland hert en ander wild.

New Russian cuisine

De restaurants in St. Petersburg beleven door deze ontwikkelingen een new wave aan 'New Russian cuisine', mede gedreven door een jonge generatie van leergierige chefs en sommeliers. Zij weten op verrassende wijze om te gaan met de producten uit hun moederland. Fery beaamt dat er in St. Petersburg een groot aantal goede restaurants is, vaak in winebars, die overal in de stad oppoppen in trendy wijken. 'Er zitten zeker chefs bij die in Europa sterren of een hoog aantal punten zouden halen'. De lokale middenklasse is echter nog te klein voor de benodigde kritische massa. De gedevalueerde roebel mag van St. Petersburg dan wel een aantrekkelijke



Bij de high tea in de Rotunda Lounge worden zelf vervaardigde blini's en patisserie met Imperial-porselein geserveerd

toeristenbestemming maken en tot dubbele groeicijfers in de kamerbezetting leiden, de bestedingen van lokale gasten zijn fors gedaald.

Italië populair op de wijnkaart

Alcohol is niet op de sanctielijst gezet, blijkbaar vindt de lobby van wijnproducerende landen in Brussel de Russische 'booming' wijnmarkt te interessant. De wijnkaart van het Astoria ziet, net als in restaurants elders in de stad, een toegenomen vraag naar Italiaanse wijnen. Wijn-spijscombinaties staan nog in de kinderschoenen maar de gebruikelijke combinatie van wodka bij het eten komt steeds minder vaak voor en er zijn steeds meer gasten met basis-kennis over wijn.

Patisseriewinkel in het Astoria als volgende stap

Fery ziet zichzelf ooit over tien jaar eindigen in Zuid-Frankrijk maar is nog lang niet klaar in Rusland en in het Astoria. Fery hoopt binnenkort een chocolademachine van 20.000 euro te mogen aanschaffen. Zijn doel hiermee is het openen van een patisserieswinkel in het Astoria waarin hij chocolaterie en eclairs kan verkopen. 'Met de juiste exclusieve verpakking verhoogt dit de internationale faam van het hotel'. Hoe die winkel er komt uit te zien moet u zelf maar eens gaan bekijken. Wellicht in combinatie met een bezoek aan het Mariinsky Theater. Want voor de liefhebbers van theater en opera heeft het hotel daar een speciale loge.

St. Petersburg is al een grote architectonische en culturele ervaring op zich-

zelf. Niet alleen voor het verleden, maar door zijn moderne kunstcollecties, hippe (wine)bars en restaurants, creatieve broedplaatsen en artistieke bevolking, ook van de toekomst. Het Astoria mag in dat rijtje niet ontbreken. Niet voor tsaren, niet voor Lenin, niet voor James Bond en zeker niet voor u. Al is het maar voor de high tea in de Rotunda Lounge. **GM**