ВЕНЕЦИАНСКАЯ КУХНЯ В «ЕВРОПЕ»

Роберто Гатто, шеф-повар венецианского Belmond Hotel Cipriani

Гранд-отель «Европа» продолжает серию винных ужинов с приглашенными шеф-поварами из отелей Belmond и 28 апреля представит единственную возможность попробовать блюда от шеф-повара Роберто Гатто из венецианского Belmond Hotel Cipriani, где любит отдыхать Джордж Клуни. Ужин пройдет в сопровождении элегантных вин престижного дома Chateau d'Esclans из Прованса.

Роберто Гатто работает в Cipriani, флагманском отеле компании Belmond, с 1992 года. Он возглавляет кухню ресторана Cip's Club, славящегося подлинной венецианской кухней и потрясающими видами на лагуну и площадь святого Марка. Залог успеха в приготовлении своих блюд Роберто видит в простоте без излишеств. Это он усвоил во время работы в ресторане своего учителя Гуальтьеро Маркези, первого итальянского шеф-повара, получившего звезду Michelin и почитающегося основателем современной итальянской кухни. В поисках совершенного сочетания ингредиентов упорству Роберто Гатто не было предела. Он вспоминает, как готовил камбалу с артишоками по меньшей мере 200 раз, пока не добился желаемого сочетания вкусов. А свою должность шеф-повара ресторана Cip's Club в Belmond Hotel Cipriani Роберто Гатто получил за приготовленное им в правильное время и в правильном месте ризотто с грибами.

«КОКОКО» ПЕРЕЕХАЛ В W

Ресторан русской кухни «КоКоКо» открылся в отеле W St. Petersburg на месте ресторана miX Алена Дюкасса.

На новом месте «КоКоКо» сохранил свою «современную русскую» концепцию и расширил технические возможности кухни. В меню по-прежнему используются только сезонные и локальные фермерские продукты.

В наследство от прежнего ресторана «КоКоКо» досталась кухня, оборудованная по мировым стандартам, в том числе плита Molteni, которую повара называют роллс-ройсом профессиональной кухни. А еще — специальный пекарский цех, оснащенный по последнему кулинарному слову. Увеличилась и команда, которой руководят теперь уже концепт-шеф Игорь Гришечкин и шеф-повар Александр Кокурин. Появились новые блюда, и русская кухня заиграла новыми вкусовыми гранями. Внимания стоят, например, холодный суп «Винегрет» и ржаные булочки с селедочным маслом, «Гороховый кисель» на манер хумуса с хрустящими хлебцами из семян льна, тельное из белой рыбы с пряной морковью и мороженым из укропа и, конечно, медовик с мороженым из воска — в этом блюде все сделано из меда и его «производных». В баре сохранился акцент на локальные напитки с русским характером — натуральные ягодные морсы, кисели, хлебный квас, сезонные лимонады и травяные чаи.

Над интерьером нового ресторана всерьез потрудилась дизайнер Екатерина Шебунина. Ироничная эклектика, обыгрывающая русский стиль, в которой множество интересных деталей, которые хочется рассматривать, уютные уголки и места для больших компаний. Бывшая открытая кухня теперь скрывается за ширмой-панно с наивными изображениями лесных зверей. Оригинальные светильники, зеркала и панно с орнаментами создают образ «шкатулки с сюрпризом». Стала другой и форма персонала: теперь официантки одеты в трогательные платья в горошек от дизайнера Александра Терехова.

Тыква с ганашем из сыра валансе

UNA С ЖЕНСКИМ НАЧАЛОМ

На первом этаже ДЛТ открылся ресторан UNA. Его отличительная особенность — предельно лаконичный дизайн, также лаконичное меню, но емкая винная карта. Концепцию нового заведения его создатель, идейный вдохновитель и управляющий партнер Наталья Девяткина определяет как синергию еды и вина. Наталья пришла в ресторанный бизнес около десяти лет назад. Работала в должности менеджера в ресторанах Петербурга и Москвы, затем получила образование сомелье и стажировалась во Франции.

Кухню UNA возглавил шеф-повар Игорь Зорин. Он работал во множестве проектов Петербурга, стажировался в Лондоне и говорит, что ждал такой ресторан всю жизнь. В его авторской интерпретации основной акцент делается на продуктах, ярком вкусе и необычных парах. Так, суп из репы здесь приправляют лавандой, с треской подают черное ризотто из пастернака, а рагу из утки — с граните из свеклы.

Винную карту курирует сомелье Дмитрий Волога. Сегодня это коллекция модных и редких вин, но она будет постоянно пополняться.

Помещение ресторана выигрывает своей нестандартностью — оно угловое, в виде буквы «Г». Громадные окна на Волынский переулок создают ощущение большого пространства и вносят некую чисто петербургскую деталь. У ресторана два входа: сюда можно войти из ДЛТ и со стороны переулка. Об интерьере его автор дизайнер Ксения Смирнова говорит так: «Сдержанный и актуальный, построенный на сочетании ореха, бетона, латуни и стекла, с элементами 1960-х».

Осьминог с картофелем, маслом из чоризо и свиными ушками