

— **Есть ли мода применительно к кондитерским изделиям?**
— Конечно! Например, два последних сезона в свадебных тортах в моде черный цвет. У нас была невеста-байкерша, она заказала черный торт, украшенный фигуркой молодоженов на мотоцикле.
— **За сколько времени нужно сделать сложный заказ?**
— Лучше за месяц, особенно если требуются экзотические продукты. Нужно заранее придумать дизайн, сделать украшения, которые могут храниться — у нас же даже скульптор-кондитер есть. Есть сотрудники, которые специально занимаются лепкой — из мастики и шоколада. Одна девочка лепит уникальные фигуры. К 130-летию отеля мы делали торт размером два на полтора метра в виде фасада здания, и на каждом этаже были вылеплены сотрудники в форме. К году петуха была изготовлена изумительная птица из шоколада, раскрашенного разными цветами, укрепленная на шоколадном шпиле.
— **Это ваши самые экзотические произведения?**
— Нет. Однажды приехали иностранцы, захотели отметить здесь день рождения. И в качестве торта заказали себе русалку в «натуральную» величину. Мы взяли огромную доску, сделали макет. Плавник был из бисквита и крема, само тело девушки — из марципана.
— **Стало ли вам не хватать каких-то продуктов с введением эмбарго?**
— Да. В основном это натуральные молочные продукты — скажем, сыр маскарпоне, сливки для взбивания. Потихоньку их начинают здесь производить, но вкус пока не тот. Были проблемы с ягодами, но они понемногу решаются.
— **В отеле же, помимо производства, есть и кондитерский магазин. Что покупают?**
— Торт к празднику из «Европейской» — это хорошая ленинградская традиция. В декабре у нас было куплено 600 коробок шоколадных кон-



АЛЕКСАНДР КОЖАКОВ

Создание десертов
требует фантазии

фет. Два года назад наша команда ездила в Париж на фабрику, и там мы создали уникальные сорта Or Noire, «черного золота»: шоколад с привкусом зеленых оливок, с нотами чернослива, карамели и бисквита. Шоколад по этим рецептам производится только для нас и привозится из Франции. Мы делаем и мармелад, и трюфели. В 2016-м разработали специальный продукт — набор сладостей от Belmond. В нем собраны кондитерские изделия из разных отелей нашей компании по всему миру: лимонный кекс из Англии, печенье с кунжутом из США, знаменитый панеттоне из Италии, альфахор из Перу, медовый кекс с кусочками сала с острова Мадейра. Мы стараемся не сидеть на месте!
— **Вы сладкоежка?**
— Я люблю сладкое, но стараюсь много не есть, чтобы не испортить вкус.

Наталья Черняева

«МЕТРОПОЛЬ»: МЕНЮ С ИСТОРИЕЙ



Осетр по-царски на ольховых опилках из собственной коптильни «Метрополя»

Шеф-повар ресторана «Метрополь» Алексей Баринов решил возродить для свадебных банкетов некоторые позиции из меню начала XX века. По мнению шефа, именно тот исторический период стал самым ярким временем в российской гастрономии, объединив старинные русские традиции царского застолья и новейшие на тот момент тенденции французской и европейской кухни. Рецептура блюд была восстановлена по кулинарным книгам конца XIX — начала XX века. Заливное из осетрины в шампанском; карельская форель с соусом из зеленого горошка; заливное из разварного языка; осетр горячего копчения из собственной коптильни с отварными раками; молочный поросенок из печи; фаршированный судак с зеленым яблоком; щука, фаршированная форелью слабой соли; утка в апельсинах; гусь, фаршированный в яблоках, — подача этих и других блюд, также восстановленных по старинным рецептам, представляет собой специальное шоу с построением официантов. История ресторана насчитывает больше 170 лет, а 120 лет назад, согласно восстановленным документам, здесь праздновали первую свадьбу.

«ВИННЕРИЯ» — ВИННАЯ ЛАВКА И БАР С ЕДОЙ

На улице Восстания открылось новое заведение, совмещающее сразу три формата. Здесь можно купить вино (более 300 позиций), заказать его тут же по бокалам и закусить разной едой. За еду отвечает шеф-повар Михаил Дмитриев. «Фишка» «Виннерии» — профитролы со всевозможными начинками: с лососем, форшмаком, говяжьим тартаром; со сладкими наполнителями: с печеной грушей и корицей, с глазированными ягодами. Есть и более «серьезные» блюда — индейка с жареным сыром, ростбиф с карамелизированной сливой. В «Виннерии» два зала и небольшое количество посадочных мест — всего 30. Интерьер минималистичен, чтобы не отвлекать внимание гостей от главного. Владельцы заведения — Константин Царев и Сергей Данилогорский.



Ассорти профитролей с самыми разными начинками подают в качестве закуски



Типичный антураж маленького городского бара