



I 6 I
РЕСТОРАТОРЫ НОВОЙ ВОЛНЫ

I 10, 12 I
ДИКИЕ УЖИНЫ И КУЛИНАРНЫЕ РАРИТЕТЫ

I 13 I
ГАЛЕРЕЯ НА ЗАКУСКУ

I 16 I
ГВОЗДЬ СЕЗОНА НА СТОЛЕ

Тематическое
приложение
к газете
«Коммерсантъ» №21

16 ОКТЯБРЯ 2023





ДОМ ФАРФОРА

Коллекция «Вандерласт» от Wedgwood*

*Веджвуд

Посвящена путешествиям по миру.
Каждый элемент коллекции
вдохновлен исключительной красотой
экзотических цветов и растений
с разных континентов.



3 000 бонусов в подарок
по промокоду:

СТИЛЬ

Бонусы можно списать во время покупки в сети розничных
магазинов «Дом Фарфора» и на сайте www.domfarfora.ru,
при сумме покупки от 15 000 рублей.
Срок действия до 30.11.2023 г.
Подробности уточняйте у консультантов.

Ленинский пр-т, д. 36
+7 495 995 60 23

Неглинная, д. 9
+7 495 367 10 10

Адреса магазинов на сайте



DOMFARFORA.RU

РЕКЛАМА

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ
К ГАЗЕТЕ «КОММЕРСАНТЪ»
СТИЛЬ. ГУРМЭ
ВЛАДИМИР ЖЕЛОНКИН
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР
АО «КОММЕРСАНТЪ»,
ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
ВЛАДИМИР ЛАВИЦКИЙ
РУКОВОДИТЕЛЬ СЛУЖБЫ
«ИЗДАТЕЛЬСКИЙ СИНДИКАТ»
АО «КОММЕРСАНТЪ»
АНАТОЛИЙ ГУСЕВ
ДИЗАЙН-ПРОЕКТ
ОЛЬГА КАРПОВА
РЕДАКТОР
МИХАИЛ РЕШЕТЬКО
ГЛАВНЫЙ ХУДОЖНИК
ЕЛЕНА ГАХ
ТЕКСТ-РЕДАКТОР
КИРА ВАСИЛЬЕВА
ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР
ЕЛЕНА ВИЛКОВА
КОРРЕКТУРА
МАРИЯ ЛОБАНОВА
БИЛЬД-РЕДАКТОР
ВИКТОРИЯ МИХАЙЛЕНКО
ФОТОРЕДАКТОР
КОНСТАНТИН ШЕХОВЦЕВ
ЕЛЕНА БОГОПОЛЬСКАЯ
ТАТЬЯНА ЕРЕМЕЕВА
МАРИНА ЗАБОТКИНА
ИРИНА РОМАНОВСКАЯ
ВЕРСТКА
РЕКЛАМНАЯ СЛУЖБА:
НАДЕЖДА ЕРМОЛЕНКО
ТЕЛ. (495) 797-6996, (495) 926-5262

АДРЕС РЕДАКЦИИ И ИЗДАТЕЛЯ:
123112, Г. МОСКВА,
ПРЕСНЕНСКАЯ НАБ., Д. 10 БЛОК С
ТЕЛ. (495) 797-6970, (495) 926-3301
УЧРЕДИТЕЛЬ:
АО «КОММЕРСАНТЪ»
ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ
К ГАЗЕТЕ «КОММЕРСАНТЪ»
ЗАРЕГИСТРИРОВАНО
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ СВЯЗИ,
ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И МАССОВЫХ КОММУНИКАЦИЙ,
РЕГИСТРАЦИОННЫЙ НОМЕР
И ДАТА ПРИНЯТИЯ РЕШЕНИЯ
О РЕГИСТРАЦИИ:
П/И № ФС77-76923 ОТ 11.10.2019

ТИПОГРАФИЯ
ООО «ПЕРВЫЙ
ПОЛИГРАФИЧЕСКИЙ КОМБИНАТ»,
РОССИЯ, 143405, МОСКОВСКАЯ
ОБЛАСТЬ, Г. КРАСНОГОРСК,
П/О «КРАСНОГОРСК-5»,
ИЛЬИНСКОЕ ШОССЕ 4-Й КМ.
ТИРАЖ 51 000 ЭКЗ.
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

16+

НА ОБЛОЖКЕ
БЛЮДО «КОЖУХОВСКАЯ СВЕКЛА
С ЧЕРНЫМИ ЛИСИЧКАМИ»
ИЗ ОСЕННЕГО СЕТА «ВЕРЕСЕНЬ»
ВЛАДА АЛЕКСЕЕВА

ФОТО
ПРЕДОСТАВЛЕНО
ПРЕСС-СЛУЖБОЙ
CHEF'S TABLE BY WRF



бизнес

6
Двигатели прогресса
Рестораторы новой волны

сервировка

8
Осенний натюрморт
от Натальи Белоноговой

персона

10
«Еда — это искусство»
Хайям Аминов об ужинах в сибирской тайге

место

12
Раритеты от шефа
в загородном отеле Just WOOD

интерьер

13
Галерея на закуску
Искусство в московских ресторанах

напитки

14
Тонкие создания
Сергей Аксеновский о винном этикете

меню

16
Сезонный рецепт
Готовим с Ириной Лукиновой

техника

18
Точно по Цельсию
Smart-новинки ASKO

интерьер

19
Приглашение к столу
Кухонная экспозиция в Askona Home

место

20
Парижская роскошь
La Reserve Hotel and Spa

21
Гастрономическое достояние
Le Bristol

новое имя

22
Шеф года
Восходящая звезда ресторанной отрасли
по версии «Стиль. Гурмэ»



— Ольга Карпова

Время бума

Гастрономия, национальная кухня, еда в целом — это не только возможность удовлетворить наши базовые потребности, это средство, которое позволяет нам более эффективно коммуницировать друг с другом. Скажу больше: в каждом отдельном случае кухни, проверенная временем,— это культурный код.

Мы уже писали о том, что Россия переживает гастрономический бум: в последние десять лет и рестораны, и шеф-повара нередко соревнуются в мастерстве не только между собой, но и сами с собой. Можно ли это время назвать знаковым для ресторанной отрасли в России? Определенно — да. О новых именах индустрии, важных гастрономических проектах и местах рассказываем в этом номере. О восходящей на гастрономическом небосклоне звезде, по мнению «Стиль. Гурмэ»,— в рубрике «новое имя». О тех, кто делает самые модные и востребованные рестораны сегодня,— в разделе «бизнес».

Хотите узнать о гастрономическом опыте за пределами столиц? Мы перенесем вас в Енисейскую Сибирь, где экспериментирует с «Дикими ужинами» Хайям Аминов, а также в новую точку под Тулой, где готовят по рецептам из старинных поваренных книг. Шеф-сомелье Сергей Аксеновский на страницах нашего издания рассказывает о винном этикете: какое вино и винные аксессуары уместно дарить и как это делать правильно. Сервировать стол ярко и нарядно предлагает архитектор и дизайнер интерьеров Наталья Белоногова (материал «Осенний натюрморт»). Что приготовить из тыквы, самого осеннего продукта? Рецепт от популярного кулинарного блогера Ирины Лукиновой (Сырок Лукинова) ищите под рубрикой «меню». Не забыли мы и о духовной пище — об искусстве в ресторанах рассказывает журналист, специалист по современному искусству Анна Аничкова.



ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА НА СЛЕДУЮЩИЕ 20 ЛЕТ

Мы ответственно подходим к разработке наших посудомоечных машин и создаем их так, чтобы они радовали вас и работали долго, по крайней мере 20 лет, что подтверждается нашими тестами. Мы представляем новое поколение посудомоечных машин DW60. Они сохранили все лучшее от машин предыдущих поколений и дополнены новыми инновационными решениями.

8 Steel™ – наша традиционная конструкция, в которой восемь самых важных компонентов посудомоечной машины сделаны из стали.

Auto Dose – современная система автоматического дозирования, гарантирующая абсолютную чистоту посуды и экономию моющих средств.

Гель с формулой «3 в 1» от ASKO – содержит три компонента для мойки посуды, смягчения воды и ополаскивания и специально разработан для системы автоматического дозирования наших посудомоечных машин.



RU.ASKO.COM

ASKO
Inspired by Scandinavia

ДВИГАТЕЛИ ПРОГРЕССА РЕСТОРАТОРЫ НОВОЙ ВОЛНЫ

Эти люди задают тренды в отрасли, их проекты занимают верхние строчки в ресторанных рейтингах, их концепции известны не только в России, но и за ее пределами и не только профессионалам, но и любителям вкусно поесть и провести время в приятной компании.



Иван Кукарских и Богдан Панченко

Основатели Lucky Group, успешной московской ресторанной группы, открывают один за другим рестораны, в которых никогда не бывает свободных мест, с первого дня их работы туда записываются за неделю вперед. Из 15 проектов группы особенно популярны Lucky Izakaya bar, Niki, Mamie, Eva.

За последние пять лет Кукарских и Панченко открыли рестораны русской, японской, итальянской, французской, греческой кухни и даже ресторан «первобытной» кухни, где все выстроено вокруг очага. В 2019 году партнеры запустили школу ресторанного гостеприимства и атмосферы. Первоначально ее главной задачей было обучение и развитие сотрудников компании, но затем круг учеников расширился. Работает школа как в онлайн-, так и в офлайн-формате.

Элина и Галактион Табидзе

Супруги и бизнес-партнеры, каждый год открывают масштабные и концептуальные ресторанные проекты. Ставку делают на понятную, но элегантную еду.

Галактион — ресторатор в третьем поколении, а Элина маркетолог с большим опытом работы в очень крупных компаниях. Супруги ведут свои проекты совместно и самостоятельно «от и до», занимаясь и разработкой концепции заведений, и интерьером, и подбором шеф-поваров, и раскруткой. Из самых крупных их проектов — ресторанный комплекс Lila, в котором разместилось сразу несколько заведений: рестораны итальянской и азиатской кухни, кондитерская, а также коктейльный бар Insider, который в 2021 году попал в мировой рейтинг «50 лучших баров мира», заняв 13-ю строчку. В ресторанный холдинг Табидзе также входят точки в доме культуры «ГЭС-2» на Болотной набережной: ресторан «ГЭС-2», «Бар-2», «Остановка», «Хлеб-2», столовая и кейтеринг для мероприятий центра.



Генрих Карпин

Ресторатор и владелец холдинга Il Forno Group, который открывает в основном итальянские рестораны, и не только в Москве: в Тульском кремле работает ресторан Карпина Bottega Italiana.

Есть у Карпина и 800C Steak — премиальный мясной ресторан с бургерной, который занимает в центре Москвы двухэтажное здание с видом на Патриарший пруд. Сердце ресторана — печь, в которой поддерживается температура 800°, в ней и готовится мясо. В этом году ресторан 800C Steak занял 46-е место в международном рейтинге «101 лучший ресторан со стейками». Он стал единственным российским рестораном, попавшим в этот список, и даже поднялся там за год на девять строк.



Дмитрий Романов

Сооснователь ресторанной группы Folk Team. Он заявил о себе не только как об одном из самых интересных рестораторов новой волны, но и продемонстрировал свой особый стиль — концептмейкера. Его рестораны удивляют концепциями, которые отличает оригинальность и внимание к деталям. Среди них — ресторан этнической кухни Folk, японский Amber, познакомивший Москву с форматом hidden gem, а также Eno Bistro в Сколково, который этим летом порадовал посетителей роскошной загородной верандой и удивил сменой гастрономической концепции. Карьеру в ресторанном бизнесе Дмитрий Романов начал раннером и за 15 лет прошел путь от помощника официанта до ресторатора. Он был менеджером по сервису и управляющим в проектах Александра Мамута, управляющим, а затем операционным директором в Lucky Group и, наконец, открыл в партнерстве с Антоном Пинским Folk и Amber. В ближайших планах Folk Team — открытие пивного сифуда совместно с командой Алексея Бурова, а также ресторана испано-португальской кухни на месте Восконцино на Страстном бульваре в центре Москвы.

Антон Пинский

Сооснователь компании Pinskiy & Co, совладелец холдинга Sagrado. Антон называет себя антикризисным менеджером. За последние пять лет он реализовал больше полусотни проектов, среди которых рестораны Pinskiy и Novikov Bodrum в Турции.

Вместе с известными шеф-поварами Антон Пинский открыл авторские рестораны: Nagnia, AVA и Patriki с Виталием Истоминным и Артемом Лосевым, Queen, Folk и Rocky 2 с Владимиром Чистяковым.

А еще Pinskiy & Co кормит стадионы и разворачивает крупные фуд-кластеры в аэропортах.



Подготовила Ольга Карпова



ОСЕННИЙ НАТЮРМОРТ ОТ НАТАЛЬИ БЕЛОНОГОВОЙ

Архитектор и основатель бюро NB-studio Наталья Белоногова разработала интерьеры более полусотни популярных ресторанов в Москве, Париже, Гонконге и других странах. Среди них Ugolek, «Гвидон», Grace, Grand Cru. Специально для «Стиль. Гурмэ» Наталья сервировала осенний стол в духе голландцев XVII века.

«Натюрморты времен расцвета голландской живописи сохранили для нас изобильность роскошной трапезы тех времен. Художники тогда нередко использовали в своих работах растения, которые не всегда цвели и созревали в одно и то же время. Уж очень им хотелось показать плоды природы во всей красе и разнообразии. Ну а мы живем в другом мире, где технологии и достижения сельского хозяйства позволяют нам не обманывать зрителя. Здесь я решила ограничиться только тем, что предлагает нам осень, и посуда из «Дома фарфора» помогла подчеркнуть это изобилие. Вдохновения для этой композиции я искала в живописи. Благодаря картине «Красные виноградники в Арле» Ван Гога на столе появился виноград, которого сейчас очень много на рынке. Там вообще столько прекрасных даров осени, что тянет скупить буквально все. Мне хотелось сделать стол, который буквально ломится от фруктов, овощей и цветов, напоминая те самые голландские натюрморты, и, думаю, у меня это получилось».



1__Блюдо для горячего с крышкой Bordallo Pinheiro «Рыбы», 1,5 л, керамика

2__Тортница ГХЗ «Шведка», 14,2 x 25 см, хрусталь, янтарно-красный (Гусевской хрустальный завод имени Мальцова)

3__Набор бокалов для воды Vista Alegre «Бикош», 280 мл, 4 штуки, мятный

4__Тарелка обеденная Bordallo Pinheiro «Капуста», 26,5 см, керамика

5__Тарелка подстановочная Michael Aram «Текстура», 32 см, сталь нержавеющая, золотистая

6__Набор столовых приборов Pintinox «Сеттеченто» на 6 персон, 24 предмета, сталь

7__Стакан для воды ГХЗ «Подарочный» 190 мл, хрусталь, красный

8__Набор бокалов для воды Vista Alegre «Бикош» 280 мл, 4 штуки, красный

9__Тарелка обеденная Bordallo Pinheiro «Томат», 28 см, керамика

10__Блюдо двухсекционное Bordallo Pinheiro «Листья», 22 см, с красной птичкой, керамика

11__Кувшин Bordallo Pinheiro «Белка», 1,15 л, керамика

12__Стакан для воды ГХЗ «Чайный», 250 мл, хрусталь, красный



1__ Набор бокалов для воды Vista Alegre «Бикош», 280 мл, 4 штуки, красный

2__ Тарелка подстановочная Michael Aram «Текстура», 32 см, сталь нержавеющая, золотистая

3__ Тарелка обеденная Bordallo Pinheiro «Томат», 28 см, керамика

4__ Блюдо двухсекционное Bordallo Pinheiro «Листья», 22 см, с красной птичкой, керамика

5__ Набор столовых приборов Pintinox «Сеттеченто» на 6 персон, 24 предмета, сталь нержавеющая

Фото: Дмитрий Журавлев
Продюсер: Ольга Карпова
Цветы предоставлены цветочной лабораторией Blush by Yasya
Посуда для сервировки предоставлена «Домом фарфора»



«ЕДА — ЭТО ИСКУССТВО» ХАЙЯМ АМИНОВ ОБ УЖИНАХ В СИБИРСКОЙ ТАЙГЕ



Показать богатство Красноярского края через гастрономию — идея бренд-шефа и совладельца красноярских ресторанов Fresco и Fresco Asia Хайяма Аминова. В организованном им эногастрономическом Фестивале диких ужинов уже приняли участие 15 шеф-поваров из России и Казахстана (в том числе живущие в Москве иностранцы из Перу, Италии и даже Австралии). Каждую субботу в течение июня и июля они готовили уникальные блюда из местных продуктов. Хайям поделился со «Стиль. Гурмэ» своим опытом организации фестиваля и планами.

Проект «Диких ужинов» для вас очень личный и важный. Когда и как он появился и какова его цель?

Фестиваль диких ужинов действительно очень важен для меня. Он родился из моей страсти к природе и желания поделиться ею с другими. И приятно, что и моя команда восприняла его так же. Главная цель фестивалей — преподнести наш регион через призму действительно уникальных продуктов Енисейской Сибири, но показать их с точки зрения современных трендов в гастрономии. Я хотел объединить профессионалов кулинарной области и дикие местные природные ресурсы и открыть радикально новую гастрономическую главу нашего региона.

Когда появился ресторан Fresco, у меня возникло желание проводить гала-ужины на природе. И я очень долго искал место, от которого будет захватывать дух. И вот год назад я побывал на мраморном карьере в двух часах езды от Красноярска, и пазл сложился: я понял, что тут должен пройти не просто ужин, а целый фестиваль.

Миссия нашего фестиваля — это развитие гастротуризма и популяризация региона, который замечателен не только красотой природы, но и талантами его жителей. Мы хотим объединить шефов со всей России, которые отправятся к нам для знакомства с новыми продуктами — рыбой, ягодами, травами, а также за рецептами и технологиями. Енисейская Сибирь — еще одна точка на карте России для внутреннего туризма. Фестиваль диких ужинов — это мероприятия, где можно попробовать блюда из местных продуктов и насладиться красотой природы.

Цель нашего фестиваля — за пять лет, меняя места проведения ужинов, изучить всю Енисейскую Сибирь, от севера до самого юга. А затем выпустить некий новый свод правил и технологий использования по-новому продуктов, которыми богат наш край.

Кто гости «Диких ужинов», как они о вас узнают? На какое количество гостей рассчитан каждый ужин?

Гости фестиваля — это люди, которые любят путешествовать и связывать путешествия с гастрономией, ценят качественную еду и хотят отдохнуть от городской суеты. Наш фестиваль стал для них чем-то вроде разгрузочного дня, так как на площадке отсутствует коммуникация с внешним миром. Поэтому люди начинают общаться между собой, находят общие интересы

и могут даже начать вместе работать над общими проектами. Они находят нас через социальные сети, веб-сайт и рекомендации от друзей. Ужине на других площадках сможет участвовать разное количество гостей, но мы стараемся создать уютную атмосферу, поэтому в этом году размер группы, которую смогла вместить локация, не превысил 60 человек. В следующем году это количество может быть меньше или такое же — сейчас этот вопрос решается.

Сколько таких ужинов вы провели за два года, намерены ли продолжать?

За два года мы провели с десяток «Диких ужинов» и, конечно, собираемся устраивать их в следующем году. Проект рассчитан на пять лет, места проведения будут меняться. Мы получаем очень положительные отзывы от гостей и хотим делиться опытом с новыми людьми. Фестивали — это отличная возможность показать красоту тайги и культурное богатство Енисейской Сибири.

Что значит для вас тайга?

Это воплощение силы и красоты природы, место, где можно погрузиться в ее глубины, наблюдать за животными и наслаждаться ее уникальной атмосферой. Тайга — это место, где я чувствую себя живым и свободным. И еще место, где я могу устроить для себя ретрит, сбросить лишний груз, освободиться от каких-то эмоций.

Вы основатель, идеолог, бренд-шеф и владелец популярного в Красноярске ресторана Fresco. Расскажите о нем.

Ресторан Fresco был создан тоже с целью познакомить людей с новой гастрономией, которой не было в городе на тот момент. Напомнить о том, что еда — это не только для удовлетворения потребностей, это наслаждение и особый язык. Отсюда и наш главный слоган: «Когда еда — это искусство». Мы специализируемся на блюдах с использованием свежих местных ингредиентов, а также на инновационных подходах к гастрономии.

Цель и задача этого проекта очень просты и при этом сложны. Мы хотим сделать каждого гостя экспертом в области гастрономии и показать, что любая деятельность может быть искусством. В основе нашей работы три постулата. Мы изучаем традиции Востока, традиции Сибири и трансформируем их на современный лад, используем современные технологии и локальные продукты. Мы стремимся создавать уникальные вкусовые комбинации и предлагаем нашим гостям незабываемый опыт. В последнее время делаем акцент на воспоминаниях: интерпретируем блюда из детства, применяя новые технологии и местные продукты.

Вы воспринимаете себя как художника или больше как предпринимателя?

Скорее как художника, потому что в нашей работе важна креативность и стремление к уникальным результатам. Но я и предприниматель: управляю рестораном и действую в сфере гастрономии и не только, и стараюсь, чтобы все мои проекты были успешными и пользовались популярностью. Сейчас я занимаюсь еще несколькими проектами. Один из них Fresco Home — разработка товаров не только для ресторанов, но и для дома: посуды, инвентаря, текстиля и т.д.

Каковы ваши ближайшие планы?

В планах — проведение очередного Фестиваля диких ужинов. Мы ведем переговоры по поводу подбора новой площадки и поиска партнеров. Мы также рассматриваем возможность расширения и открытия новых ресторанов. Совсем скоро запускается Fresco Asia, где будут готовиться блюда азиатской кухни — от классического суши и фирменных роллов до оригинальных супов и паровых азиатских пельменей гёдзе в современной интерпретации. А еще я веду поиски помещения для своего авторского проекта, где буду готовить сам, — это ресторан Maina, который будет назван в честь моей мамы.

Беседовала Ольга Карпова

ИТАЛЬЯНСКИЕ СЕКРЕТЫ FATTORIA MARIAN И ЕЕ ЭКОПРОДУКЦИЯ



В нескольких десятках километров от Москвы расположилась небольшая агроферма Fattoria Marian — настоящий филиал провинциальной Италии, где можно купить экологически чистые мясо, птицу, яйца, коровье и козье молоко, творог, а также сыры и мясные деликатесы, изготовленные по итальянским рецептам. Есть при ферме и кафе, где готовят из фермерских продуктов.

Ферма Fattoria Marian появилась в 2019 году, когда итальянец Андреа Мариан, приехавший в Россию для развития семейного бизнеса, решил обеспечить своих близких экологически чистыми продуктами. Сначала это был небольшой участок в подмосковном поселке Нудоль, где семья проводила время, выращивая экологически чистые овощи, разводя кур и делая из молока своих коров домашние творог и сметану. Этими продуктами семья делилась с родственниками, друзьями и соседями. Радующие хозяев, отменный вкус экопродуктов, чистый воздух и красивейшие пейзажи стали привлекать на ферму все больше друзей и знакомых. Так у итальянцев возникла идея создать пространство, где столичные жители смогут провести выходные или какое-то мероприятие в эко-стиле.

За последние два года Fattoria Marian из небольшой частной фермы превратилась в полноценное хозяйство с солидным поголовьем животных и птиц, собственным производством кормов для них и строжайшим контролем качества производимой продукции.

На подмосковные поля Андреа Мариан перенес сельскохозяйственные традиции своей семьи из горной деревушки на северо-востоке Италии. Фермерские секреты там передаются из поколения в поколение.

Для животных на агроферме созданы самые благоприятные условия. «Мы много внимания уделяем тому, чтобы наши коровы жили в спокойной обстановке и хороших условиях, не допускаем стрессов, которые сказываются не только на их состоянии, но и на качестве молока», — говорит хозяин фермы Андреа Мариан.

Чтобы животные чувствовали себя комфортно, загоны для них построены из экоматериалов с крышей из дерна, что поддерживает в помещениях мягкий микроклимат в любое время года. Внутри звучит классическая музыка, которая, по некоторым данным, благотворно воздействует на коров: увеличиваются надой молока, повышается его жирность, улучшается вкус.

Зимой коров поят только теплой водой и кормят сеном, трава для которого выращена на полях фермы и не обрабатывается удобрениями, а значит, не содержит пестицидов. «Все это положительно сказывается не только на количестве молока, но главное — на его качестве и качестве тех продуктов, которые мы из него производим», — замечает Андреа Мариан. На ферме есть и сыроварня, где делают вкуснейший сыр по итальянским рецептам. «Специалисты по сырам и колбасам на нашей ферме — итальянцы. Нам очень важно, чтобы итальянскую продукцию делали именно итальянцы. А вот традиционную для России молочную продукцию, например кефир и сметану, делают наши российские специалисты», — объясняет господин Мариан.

Сыр, молочные и мясные продукты можно купить в магазине при ферме. Здесь же продаются и домашние яйца — куры на Fattoria Marian живут в большом уютном курятнике с зимней террасой. Летом они на свободном выгуле. Куры также питаются специально выращенными для них травами, пшеном и зернами кукурузы, не содержащими ГМО. Все это обеспечивает высокую



продуктивность и позволяет получать экологически чистые яйца. Есть возможность сделать в магазине заказ с доставкой по московскому адресу.

В кафе при ферме, которое тоже называется Fattoria Marian, готовят из здешних продуктов. Интерьеры кафе по-итальянски элегантны, и даже пасту здесь делают повара из Италии.

«Мы развиваем в России агротуризм по стандартам Италии: открыли точку питания, где предлагаем гостям продукцию с той земли, на которой все это сами и производим», — говорит хозяин фермы. — В Италии не так просто начать работать в сфере агротуризма, там очень жесткие правила. Например, в блюдах ресторанов этого направления должно быть не менее 70% продуктов личного производства. Там также есть понятие „нулевой километр“, это значит, что все должно производиться на небольшой площади и производство должно быть максимально экологичным и безотходным». Fattoria Marian следует этим принципам. В ближайшем будущем на ферме появятся теплицы для выращивания экологически чистых овощей, страусиная ферма (страусов уже выращивают), а также производство говядины.

Есть и более масштабные планы: строительство гостиницы со спа, в числе процедур которого будут ванны на коровьем или козьем молоке, маски для волос и кожи на основе оливкового масла из Италии, а также баня на травах с российских полей. «Гостиницу будем строить недалеко от фермы на берегу реки Нудоль. Также у нас в планах сделать на территории фермы пруд и запустить туда рыб. Там можно будет отдохнуть, покататься на лодках, порыбачить и тут же приготовить выловленное», — рассказывает Андреа Мариан.

Кира Васильева

РАРИТЕТЫ ОТ ШЕФА В ЗАГОРОДНОМ ОТЕЛЕ JUST WOOD



Густые леса с древними дубами в четыре обхвата, извилистые речки, известняки, прорезающие высокие склоны оврагов, — окрестности тульского загородного отеля Just WOOD могут стать живой декорацией для русской сказки или исторического фильма (в этих краях проходила Большая засечная черта, ограждавшая Московское княжество от набегов степняков).

Два десятка коттеджей, дюжина бревенчатых домиков и десяток эко-модулей с панорамными окнами — отель скрывается среди деревьев, отражающихся в зеркале запруды реки Осетр. Уединенность Just WOOD оценили и семьи с детьми, и люди в возрасте, и молодожены. Редкие выходные обходятся здесь без праздничного фейерверка, отмечающего свадьбу или юбилей.

Интерьеры отеля решены в экологичном стиле. Нейтральная цветовая гамма, деревянные поверхности и текстуры, акцент на дизайн, будь то ботанические акварели, вышивки или интерьерные гербарии, — все это перекладывает в режим релакса и отдыха.

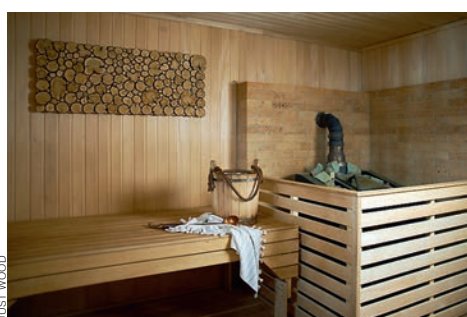
Перезагрузке способствуют медитации на веранде, йога и прогулки по заповедному лесу. Для активного отдыха есть сапы и велосипеды летом, тюбинг, коньки и лыжи зимой. Круглый год действуют открытый подогреваемый бассейн, Slow Beauty Spa с программой массажей и уходов и баня «Веники и пряники», в которой банщики возвращают силы уставшему телу в облаках душистого пара.

Ресторан SheLEst, в названии которого слышен шепот дубрав, специализируется на локальной гастрономии. Здесь можно ознакомиться с блюдами по рецептам из «Поваренной книги» Софьи Толстой, оценить раритеты из «Русской поварни» Василия Лёвшина, попробовать экспромты брендшефа ресторана Антона Крупенина, обладателя премии «Шеф года» в номинации «Лучший шеф-повар Центрального федерального округа».

Ресторану близка концепция slow food. Овощи выращиваются в собственной теплице летом и осенью (рассаду для них получают из расположенного неподалеку Венев-Никольского монастыря, известного с XV века), сыры поставляют местные сыровары, молоко и сметану, ягодные соусы — фермеры, мед — пасечник из соседнего поселка. Крупенин добавляет в свои блюда дары леса — от грибов, цветов и ягод до черемши, которую собирают рядом с отелем и готовят с ней салаты, легкие супы, рыбу и птицу и даже десерт, который очень украшает пряность дикороса.

Во многих блюдах авторства Крупенина спрятаны его детские воспоминания. Например, в сете «Искры» присутствуют черемшова соль, пахучее масло, картошка из костра с словым ароматом, ломоть хлеба из печи с кружком колбасы и бабушкина полба, но тут она с белыми грибами и муссом из копченой стружки тунца. И у сидящих за столом всплывают собственные воспоминания, которые становятся темой для беседы, и эти моменты, в свою очередь, надолго сохраняются в памяти.

Владимир Гридин



ГАЛЕРЕЯ НА ЗАКУСКУ ИСКУССТВО В МОСКОВСКИХ РЕСТОРАНАХ



Создание индивидуального облика ресторана — задача не менее важная, чем разработка его меню. Поэтому в интерьерах ресторанов часто присутствуют произведения искусства. Кто-то доверяет оформление и подбор работ дизайнеру, кто-то нанимает консультантов, а иногда этим занимаются и сами владельцы.

В интерьерах ресторанов Lucky Group часто есть одна-две акцентные работы современных российских художников, но в Mamie все иначе. «Я очень рада, что мы сделали по-настоящему галерейную развеску в Mamie. Это отличительная черта ресторана, где искусство радует взгляд посетителя. Картин очень много, могу отметить свои любимые — это „Черри“ и „Невеста“ Георгия Хомича и „Ты и я“ Любови Ремизовой, — рассказывает Валерия Сергеева, директор по эстетике Lucky Group. — При выборе я всегда доверяю интуиции. Чувствую, что должно находиться в том или ином ресторане. Вижу, что больше отражает суть ресторана — предметная или беспредметная живопись, цвет или графика». Кроме живописи пространство Mamie наполняет множество объектов. Среди них керамика Никиты Макарова из серии «Таинственный лес».

Когда в 2021 году ресторанный проект Lila, Галактион и Элина Табидзе в помощь дизайнеру привлекли арт-консультанта. В Lila Restaurant посетителей встречает работа Андрея Ремнева в узнаваемой авторской технике из симбиоза иконописи, русской живописи XVIII века и композиционных находок художественного объединения «Мир искус-



— Живопись
Егора Плотникова
в ресторане «ГЭС-2»

— Тиражные работы
Алиши Бициевой
в Teatro



— Работа Алексея
Дубинского в Gentle

— «Вкус детства»
Романа Манихина
в Mina

ства». Для Lila Pastry на первом этаже выбрали живопись Егора Плотникова, у которого годом позже прошла персональная выставка в ММОМА. Можно сказать, что с Lila началось серьезное приобщение GT к искусству: работы Плотникова размещены в ресторане группы в доме культуры «ГЭС-2», команда постоянно сотрудничает с художниками, и сама Элина Табидзе пополняет личную коллекцию произведений искусства.

Semifreddo демонстрирует фотографии классиков советского периода 30–60 годов: Владимира Лагранжа, Михаила Трахмана, Якова Халипа и работы архитектурного фотографа Юрия Пальмина из собрания ресторатора Игоря Витошинского, его личный выбор и живопись Юрия Кряквина, в творчестве которого выделяются три этапа: исследование раннего Пикассо, Валаамский цикл (художник прожил на острове 12 лет) и серия портретов людей театра.

В MINA на Малой Никитской развешаны яркие изображения креветок — это работы известного московского художника Романа Манихина. А пространство MINA Wine Bar на нижнем этаже украшают полотна близкого друга Арама Мнацаканова — художника Шоди Ализода, которые кстати можно купить. Regent отбирает для себя произведения часто музейного уровня, авторы которых не один год успешно продают свои работы на ярмарке современного искусства Cosmocos. Некоторые из них в свое время были в собрании Alina Pinsky Gallery (тогда она называлась «Палисандр») — абстракции Александра Гарбеля, полотно Владимира Дубосарского и Александра Виноградова. Здесь же висит «Чеснок» неконформиста Юрия Купера и ироничное «Я не знаю, я из Москвы» Валерия Чтака.

Александр Оганезов тоже не чужд искусства. На стенах кафе Gentle появились два больших полотна Алексея Дубинского из грузинской галереи Window Project — художник тогда становился очень популярным, и этими работами интересовался не один московский коллекционер. Потом открылся Amy Restaurant, где зонирование зала напоминает о пространствах музеев современного искусства — он схож с берлинским Neues. Здесь притягивает взгляд световая инсталляция Трейси Эмин. А в совсем новом Teatro на глянцево-деревянных стенах висят произведения Павла Пепперштейна, Александра Могилевского и работы современного автора Алиши Бициевой. Для сдержанно-изящного интерьера Omela работы молодых авторов помогла отбирать команда онлайн галереи «Объединение». Специально для ресторана на Остоженке художник Борис Чайка создал серию холстов, которые теперь находятся в постоянной экспозиции Omela. Рестораны часто заказывают работы под свои интерьеры: это не только гарантия точного попадания, но и возможность поддержать молодого автора. Кроме того, на стенах Omela висят работы Льва Ефимова, а во втором зале — игровое зеркало Fresh Glass.

Анна Аничкова



Ваш дом готов к приему гостей. Все прекрасно, осталось лишь открыть бутылку шампанского и... Как всегда, решают детали. Если не все, то многое. Знание этих моментов покажет, что вы не делаете вид, а действительно разбираетесь в вине и этикете. Как и какое вино дарить, как правильно его хранить и подавать? Об этом рассказывает сомелье Сергей Аксеновский.

Подарок

Правила существуют для того, чтобы их нарушать, но делать это нужно умеючи. Итак, если вы приглашены в гости, то постарайтесь соблюсти несколько правил касательно вина в качестве презента. Важно: вино, принесенное вами хозяевам в подарок, не принято афишировать, и дарить его необходимо в нейтральной, не выдающей этикетки и уровня вина упаковке. Даже если это родная деревянная коробка, ее следует дополнительно упаковать. Так принято поступать по ряду причин.

Во-первых, ваше вино может быть дороже, чем то, что предусмотрено хозяевами для стола, что может поставить их в неловкое положение. Во-вторых, не стоит в принципе демонстрировать, как много вы потратили на подарок. Избежать даже намек на это, отказаться от яркого брендированного подарочного пакета — многим из нас еще предстоит этому научиться.

Вино в подарок стоит выбирать, хорошо зная хозяев и принимая во внимание уровень мероприятия.

Если вы все же решились принести с собой бутылку шампанского на аперитив, то предварительно охладите его. Стандартная бутылка быстро заканчивается. Ее хватит на то, чтобы наполнить бокалы лишь раз, если гостей пять или шесть. Поэтому магнум (бутылка 1,5 л) не только практичен, но и более эффектен в качестве презента. К слову, как и стекло.

Качественные бокалы — это всегда уместный и полезный подарок хозяевам дома. Ведь они часто бьются. Если вдруг вы разбили бокал, то, во-первых, не ставьте принимающую сторону в неудобное положение бесконечными извинениями. А во-вторых, ваши извинения будут не только услышаны, но и приняты, если вы отправите хозяевам упаковку бокалов, восполняя утрату. В этом случае дарить стоит бокалы, аналогичные разбитым по стоимости либо более дорогие.

Возможно, у вас уже есть привычка отправлять на следующий день в принимающий дом благодарственный букет с конвертом, содержащим пару теплых строк. А если еще нет, то пора начать практиковаться. Вы удивитесь тому, сколько приятных эмоций испытаете от этого сами, не говоря уже об адресате.

Тема же букетов весьма непростая, тут есть масса нюансов. Цветок как выразительное средство сродни каллиграфии в письменности и заслуживает отдельного разговора. Отложим его на будущее и revenons a nos moutons (фр. — «вернемся к нашим баранам»).

Хранение

В домашнем бытовом холодильнике хранить вино можно в виде исключения, но недолго: несколько дней — неделю. Для регулярного же и корректного хранения хороших вин требуется винный холодильник. В нашем распоряжении не очень широкий выбор такой техники, но она имеется.

Вина — тонкие создания. Как и люди, они устают, испытывают стресс от транспортировки, и перед распитием им требуется время, хотя бы пару дней, отлежаться. Поэтому покупайте вина заранее.

Подача

Говоря о винных аксессуарах, призванных украсить ваш дом, замечу, что совсем не лишним будет приобретение ведра для подачи вин и шампанского на ножке. Это практично, да и выглядит эстетично.

И непременно используйте ручник при сервировке вина даже дома.

Бокалы. Простые и лаконичные и только с обрезным краем.

По мере погружения в мир вина ваш арсенал бокалов будет пополняться. Но вот эти бокалы должны быть в вашем доме всегда:

Бокал универсальный классической формы под белое вино типа рислинг или совиньон блан — это средние по размеру бокалы (350–500 мл).

ТОНКИЕ СОЗДАНИЯ СЕРГЕЙ АКСЕНОВСКИЙ О ВИННОМ ЭТИКЕТЕ



Их назначение — быть поданными под большинство свежих белых, а порой даже красных вин. Важно то, что этих вин не касался дуб. Эта информация всегда фигурирует в описании вина либо ее можно уточнить у кависта. Также эти бокалы могут быть использованы для подачи креманов и шампанских вин, но желательно не для просекко. Для последнего используем классическое флюте. Хотя, например, просекко с холма Cartizze из уважения подаем в винном бокале.

Бокалы универсальные под красные вина. Та же бордоская форма, но объем уже может достигать 800–1000 мл. Прекрасно подойдут для большинства выдержанных красных вин, то есть вин с возрастом и тех, что соприкасались с дубом в процессе производства и дальнейшей выдержки.

Это две основные формы, которые непременно должны быть у вас в наличии. Если за вашим столом открывается Бургундия, да если она еще и объемная, то в помощь вам шарообразные бокалы. Они похожи на большие или средние новогодние шары. Предназначены такие бокалы для вин не только Бургундии, но и для вин в бургундском стиле. Зачастую это шардоне и пино нуар, а также они отлично подходят под вина Пьемонта из неббиоло.

Еще раз повторю, я описываю три формы бокалов, а если вы предпочитаете конкретные вина, то подбирать бокал стоит более тщательно.

Легкая и самая минималистичная сервировка стола непременно включает в себя бокал под минеральную воду и винный бокал в соответствии с сервировочным вином.

Если вино остается тем же, но льется из новой бутылки, то позволительно использовать прежний бокал. Смена стекла при смене самого вина обязательна и дома, и в ресторане. Хотя в домашних условиях мы часто пренебрегаем этим, но обязательно нужно сменить бокал в случае появления на нем излишков помады, следов от губ, касания рук.

По этой же причине всегда и везде держим бокал исключительно за ножку. Даже если вам хочется согреть вино, просто подождите. Это дело пары минут.

Сочетать в продолжении одного вечера игристое, белое и красное вино вопреки расхожим представлениям не то что можно, а абсолютно нормально с точки зрения вайн пейринга. А что действительно нам еще предстоит усвоить, так это меру в употреблении вина. Именно в этом случае мы получаем наслаждение и от процесса питья, и от приятного послевкусия поутру.

Сергей Аксеновский — член Союза сомелье и экспертов России, член совета Российской ассоциации сомелье, более 18 лет в профессии и уже много лет управляет направлением сомелье и бар в ресторанной группе Maison Dellois.

ОГЛАСИТЕ ВЕСЬ СПИСОК SIMPLE WINE NEWS СОСТАВИТ РЕЙТИНГ ПРОДУКЦИИ РОССИЙСКИХ ВИНОДЕЛЕН

В октябре завершается «Большая русская винная экспедиция» издательства Simple Wine News, в ходе которой его команда изучает винодельческие регионы России, оценивает продукцию крупных и мелких хозяйств, чтобы составить независимый топ-100 лучших вин.

«О российском виноделии мы в Simple Wine News начали рассказывать одними из первых, когда, как сейчас модно говорить, это еще не было мейнстримом, а процессы, приведшие к успехам отрасли, только начинались. Сегодня мы хотим предоставить отечественным виноделам площадку для обмена опытом, а потребителям детальнее рассказать о винных дорогах России», — говорит Анатолий Корнеев, сооснователь и вице-президент компании Simple, идейный вдохновитель проекта «Большая русская винная экспедиция».

Вместе с журналистами Simple Wine News в поездке по девяти винодельческим регионам со статусом ЗГУ (защищенного географического указания) постоянно находится группа авторитетных винных экспертов и сомелье — ее состав периодически меняется, ведь каждый этап проекта занимает две-

Каберне Совиньон Семейный Резерв, Имение Сикоры 2017
Бутиковое хозяйство Александра Сикорского расположено в долине Семигорье под Анапой. Местные вина первыми достучались до Паркера, рислинги из Сикор трижды удостоены оценки 90 баллов. Красные не отстают: каберне совиньон из семейного резерва — вино с выдержкой, гладкое, как шелк, с мягкими танинами, нотами черной смородины, молотого перца и табака. Для идеальной гастропары долго томите ягненка и подавайте с перченым соусом. Ноты сладкого чернослива в вине сгладят остроту блюда.

Orange, Loco Cimbali 2022

Локо Чимбали — авторский проект крымского винодела Олега Репина, созданный в сотрудничестве с «Золотой Балкой» под Севастополем. Orange — вино в модной оранжевой стилистике на основе двух мускатов и рислинга, которые здесь совершенно неузнаваемы. Ароматика сладкая: цукаты из мандаринов, вяленая хурма, пчелиные соты, но вкус предельно сухой. Хорошим компаньоном такому вину станет как индийское карри с тофу и овощами, так и острая тортилья с белой рыбой. Вино не растеряется даже при виде мясного гуляша (что актуально осенью).

Лефкадия Красное 2019

Лефкадия — один из первых флагманов высокого российского виноделия. На виноградниках к юго-западу от Крымска выращивают много сортов, и пять из них представлены в этом вине. Объем и структура напитают о винах Пойяка, россыпь специй и оттенки дыма — о красных из региона Северной Роны. Это вино требует сочетания с яркими, насыщенными текстурами. Сладкий и сочный перец рамиро на гриле, поджаренный там же сыр халуми с черным трюфелем, греческий гирос с томленным ягненком.

Петрикорт Алиготе, Шумринка 2019

Небольшое хозяйство Шумринка основано в 2016 году под Анапой. Сегодня это один из главных игроков на российской винной сцене. Алиготе Шумринки — яркая цитата на тему Бургундии. Минеральное, текстурное, с дыней и солью во вкусе, с соцветиями диких растений в аромате. К такому алиготе прекрасно подойдут любые блюда из обитателей моря: соте из вонголе, спагетти с морепродуктами или икра морского ежа.



Шардоне Красная Горка, Галицкий и Галицкий 2020

Винодельня Галицкий и Галицкий расположена недалеко от Черного моря в станице Гостагаевская. Основатели — Сергей Галицкий (старший и младший); приглашенная звезда — винодел Алексей Толстой. Это вино объемное и маслянистое, с айвой, желтым яблоком и шафраном — шардоне с таким зарядом вкуса и минеральности выдержит ужин в нескольких раундов. Для начала — легкие морепродукты и салаты; в развитие темы — запеченная морская рыба и в конце — выдержанные сыры.



Merlot Reserve, Усадьба Маркотх 2021

Винодельческое хозяйство Алексея Толстого расположено у подножья горного хребта Маркотх под Геленджиком. В Merlot Reserve явно чувствуется, что Толстой умеет работать с дубовыми бочками. В этом вине есть нотки ежевики и красных слив, а также можно уловить вкус и аромат табачных листьев и легкие копченые оттенки. Приготовленные на гриле, на открытом огне, в дыму красное мясо и дичь — лучшая партия к такому вину. Классическим будет сочетание с котлетой из лосося с запеченными баклажанами и кеюлом.



три недели. Для того чтобы оценки были максимально беспристрастными, профессионалы работают на дегустациях с инновационным программным решением Wineincognito от компании Ratingtelling. К финишу проекта, который запланирован на конец октября этого года, команда посетит 192 винодельни, и в декабрьском выпуске Simple Wine News будет опубликован рейтинг ста лучших вин России по версии издательства.

«От существующих рейтингов и гидов наш проект отличается тем, что в нем задействовано большое количество экспертов, то есть мы составляем не авторский гид, но в то же время не упускаем фазу посещения виноделов на местах. А еще, кроме профессиональных дегустаций, команда совершает гастрономические открытия и знакомится с культурным наследием южных регионов», — поясняет Анатолий Корнеев.

Предваряя будущий рейтинг, Simple Wine News выбрал шесть ярких гастрономических сочетаний этого сезона исходя из принципа «ешь местное — пей местное». В главных ролях — вина от известных производителей из коллекции «Большое русское вино», эксклюзивно представленной у Simple.

Лидия Полетаева

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

РЕКЛАМА 18+

СЕЗОННЫЙ РЕЦЕПТ ГОТОВИМ С ИРИНОЙ ЛУКИНОВОЙ



Осенью внимание привлекает такой яркий продукт, как тыква. Из него можно приготовить больше ста вкусных и полезных блюд. Своим фирменным рецептом с нами поделилась кулинарный блогер Ирина Лукинова, более известная в социальных сетях как Сырок Лукинова. Важно, что рецепт простой, ни одну часть продукта не придется выбрасывать, а получившееся блюдо украсит любой стол.



«Липкая тыква»

Ингредиенты:

Тыква — 1 штука среднего размера
Масло оливковое — 2 ст. ложки
Шалфей — пучок (можно также взять розмарин или тимьян)
Перец чили — 1 штука
Кленовый сироп — 2 ст. ложки (подойдет также сироп агавы, или мед)
Соль и свежемолотый перец по вкусу
Оливковое масло

Приготовление:

Духовку разогреть до 200°.
Тыкву вымыть, просушить, аккуратно снять кожуру, вынуть семечки.
Важно: кожуру не выбрасываем и тоже запекаем.

Противень застилаем пергаментом, размещаем на нем разрезанную пополам тыкву, смазываем каплей масла (оливкового или любого другого), добавляем немного соли и молотого перца, выпекаем 15 минут.

Затем берем масло, нагреваем его в сковороде и обжариваем на средне-высоком огне до румяной корочки кожуру тыквы (имейте в виду, она еще потемнеет, пока будет остывать). Я полоски предварительно порезала как картошку фри. Это займет не более пяти минут. Затем перекладываем их на решетку или на салфетку, солим.

Далее при необходимости добавляем еще немного масла в ту же сковороду, кидаем туда несколько веток шалфея и разрезанный пополам перец чили. Чем дольше его держать в масле, тем оно станет острее. Масло должно стать коричневого цвета, шалфей — поджариться, перекладываем его вместе с чили на салфетку к чипсам. Масло переливаем в заранее заготовленную миску, размешиваем в нем кленовый сироп.

Через 15 минут достаем тыкву, даем ей немного остыть, перекладываем на разделочную доску. Теперь надо сделать в тыкве много небольших надрезов. Чтобы не разрезать ее насквозь, советуем положить с обеих сторон деревянные ложки — они будут служить стопперами. Кладем выборочно в разрезы листики и ветки шалфея, раскрыв их ножом. Затем кисточкой промазываем тыкву сладкой глазурью и отправляем в духовку еще на 10 минут.

После чего вновь ее глазурируем и выпекаем 10 минут.

Третий раз уже можно «покрасить» тыкву соками, которые образовались на противне, и выпекать еще 10 минут.

Проверяем готовность тыквы вилкой — она должна быть мягкой.

Аккуратно перекладываем тыкву на тарелку, покрываем остатками глазури, украшаем все чипсами из кожуры и хрустящим шалфеем. Сверху — немного свежемолотого перца и соли. Подавать в качестве гарнира к запеченной рыбе, мясу или с овощами на пару, а можно как самостоятельное блюдо.



Записала Ольга Карпова

«ДЕСЕРТ — ЭТО УВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ ПАЗЛ» ГЛАВНЫЙ КОНДИТЕР THE CARLTON, MOSCOW О СВОЕМ РЕМЕСЛЕ



Анна Федяй — шеф-кондитер, добившаяся признания не только в гастрономическом искусстве. Преуспев в спорте, победив на конкурсе красоты и поработав моделью, она увлеклась кулинарией и сейчас возглавляет кондитерское направление в столичном отеле The Carlton, Moscow. Мы поговорили с Анной о ее карьере, вкусах, локальных продуктах и авторских десертах.

Анна, какова ваша формула успеха?

Исключительно упорный труд. В детстве я начала заниматься большим спортом и в 17 лет стала мастером спорта по синхронному плаванию. После окончания школы по предложению подруги оказалась среди участниц конкурса красоты. Победа в нем дала мне возможность профессионально работать моделью за границей. Занимаясь модельным делом, я познакомилась с людьми разных профессий и увлечений. Именно тогда меня заворожало кондитерское искусство, которое возвращало в детские воспоминания, когда моя мама готовила невероятные торты на семейные праздники.

И, несмотря на успешную карьеру модели, вы выбрали кондитерское дело, в котором мастера никогда не видят почитатели его таланта.

Меня увлекла кулинария, и я окончила кондитерскую школу Алена Дюкасса Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP) во Франции, получив там бесценный опыт в создании изысканных кондитерских изделий. Мне посчастливилось начать карьеру под руководством лучших: Пьера Ганьера в ресторане Les Menus с тремя звездами Мишлен и Карло Кракко в OVO с двумя звездами Мишлен. За последние годы я успела поработать и в ресторане «Вадваре», и на кухне отеля Marriott North Island, Luxury Collection Resort на Сейшельских островах. Вернулась в Россию и вот уже полтора года являюсь частью команды отеля The Carlton, Moscow.

Сейчас много спорят о заимствованиях и рассуждают о творческом подходе. Где источники вашего вдохновения?

Свои десерты я собираю как увлекательный пазл, черпая вдохновение в предметах искусства, деталях декора, цветах и вкусах. Очень люблю локальные продукты, стараюсь полноценно раскрывать их оригинальный вкус, добавляя к ним травы и специи. Все мои десерты с минимальным содержанием сахара, легкими, почти невесомыми текстурами. В октябре мы представили новый фирменный десерт отеля — The Carlton Cake. Команда отеля предложила гостям и сотрудникам представить, каким должен быть особенный десерт The Carlton, Moscow. Так началась история, которой мы очень гордимся. Представьте себе момент, когда после тяжелого рабочего дня ваша голова проваливается

в пушистую, набитую тонкими перьями подушку и наполняется яркими снами. В этом моменте есть легкость, расслабление, погружение в безмятежное спокойствие. Гости приезжают в наш отель по разным причинам — это может быть бизнес-поездка, романтическое свидание, семейное путешествие, — но все они так или иначе встречаются в The Carlton Lounge & Bar. И The Carlton Cake — важная часть этой истории. Десерт станет прекрасным гастрономическим воспоминанием о месте, где вам было хорошо. Упакованный в коробку, декорированную фейерверком из конфетти, The Carlton Cake станет изысканным подарком для ваших близких и друзей.

И каким же на вкус получился The Carlton Cake?

Для меня идеальные десерты не приторно сладкие, а с ярким и при этом тонким вкусом и непременно с авторской подачей. За раскрытие вкуса отвечают ягоды, которыми я часто дополняю десерты, отдавая дань уважения русской гастрономической традиции. Например, очень люблю северные ягоды, для меня это вкус детства... Воздушная подушка десерта обернута в наволочку из тонкого слоя шоколада, украшена жемчужной бусинкой и наполнена нежным йогуртовым муссом. Внутри — лепестки фиалки с очень тонким и едва уловимым ароматом, которые дополняются душистыми ягодами черной смородины. Идеально сбалансированные сладкие и кислые ноты, легкая текстура десерта и минимальное количество сахара делают его источником наслаждения в любое время дня.

Что станет идеальным сопровождением десерта?

Чтобы вкус The Carlton Cake раскрылся полностью, к нему стоит подобрать классические напитки без дополнительных ароматизаторов. Утром десерт особенно хорош с ристретто или эспрессо, днем — с зеленым чаем, а вечером будет прекрасно сочетаться с теплыми напитками без кофеина или бокалом шампанского.

Беседовал Александр Пигарев

ТОЧНО ПО ЦЕЛЬСИЮ SMART-НОВИНКИ ASKO



Скандинавский бренд представляет новые варочные панели с программным обеспечением Celsius°Cooking™.

Шведский астроном и метеоролог Андерс Цельсий известен своими исследованиями и изобретениями, в том числе главным из них, которым мы пользуемся до сих пор, несмотря на то что ему почти триста лет. Цельсий предложил шкалу измерения температуры, настолько точную, что ее не имеет смысла ни менять, ни совершенствовать. Термометры со шкалой Цельсия используются и на производстве, и в быту. Секрет же успеха технологии прост: тщательное внимание к деталям, которое отличало научный метод Цельсия.

Создатели новой технологии Celsius°Cooking™ от ASKO руководствовались тем же принципом. Повышенное внимание к мелочам и программируемая и контролируемая на всех этапах точность — вот ее основа. Теперь можно готовить, устанавливая температурный режим буквально до градуса. Блюдо никогда не подгорит. «Недоварилось!» — такого просто не может быть. И обязательно часами стоять у плиты и караулить. Сегодня это сделают «умные» технологии. Пользователю же остается лишь выбирать из множества рецептов и вариаций приготовления.

Celsius Cooking™ от ASKO точно регулирует температуру: варочная панель и аксессуары для готовки связываются в единую smart-систему. Они оснащены высокочувствительными датчиками, которые могут обмениваться информацией по Bluetooth. Она передается от аксессуара к панели, и та сама регулирует температурный режим. Датчики, встроенные в дно аксессуаров, позволяют контролировать нагрев поверхности блюда, а термозонд следит за его состоянием внутри. Происходящее отражается на панели с интуитивной индикацией. Благодаря правильному приготовлению блюда получаются не только вкусными, но и не теряют полезных свойств и не приобретают вредных, как случается с переваренными и пережаренными продуктами.

Чтобы освоить эту технологию, можно воспользоваться пошаговыми рецептами с кулинарного сайта, созданного под Celsius°Cooking™. Ролики созданы ведущими европейскими шеф-поварами, уже протестировавшими новинку. Celsius°Cooking™ оснащены варочные панели ASKO разной конфигурации и разных размеров. Они надежны и долговечны, имеют удобную навигацию и ряд обязательных функций. Мощность регулируется слайдерными сенсорами EASY DIAL 2.0 (таймеры под каждую зону готовки). Функция Auto Bridge™ позволяет увеличивать площадь нагрева для использования габаритных аксессуаров, например гриля или накладной панели теппан-яки (также есть в ассортименте аксессуаров ASKO). Функция Plus позволяет задать нужный режим готовки, чтобы гриль, жарка или подогрев пищи работали «на автопилоте». У каждой модели до двенадцати режимов мощности, а также функция Boost, чтобы моментально вскипятить воду. Вариантов установки также несколько: есть накладные панели (в рамках из матовой и черной стали) и модели, устанавливаемые вровень со столешницей.

Марина Волкова



ПРИГЛАШЕНИЕ К СТОЛУ КУХОННАЯ ЭКСПОЗИЦИЯ В ASKONA HOME



Крупнейший в России и Восточной Европе производитель и продавец товаров для здорового сна, традиционно выпускающий матрасы и аксессуары для спальни, расширил ассортимент и теперь представляет еще и кухонные гарнитуры, декор и аксессуары для оформления зон кухни и столовой. Рассмотреть коллекцию в деталях предлагается в гипермаркете Askona Home, который открылся в Москве в ТЦ Columbus.

У большинства покупателей Askona ассоциируется с обустройством спальни и производством ортопедических матрасов — у бренда, присутствующего на отечественном рынке больше 30 лет, есть собственное производство и ноу-хау. Но в последние годы компания взяла курс на расширение: сначала был налажен цикл производства диванов, кроватей и корпусной мебели, а с недавних пор бренд начал выпуск кухонных гарнитуров, предметов сервировки и аксессуаров для приготовления пищи. Секция в новом в гипермаркете Askona Home, посвященная оформлению столовых и кухонь, довольно обширна. Помимо непосредственно мебели в экспозиции можно найти большой выбор посуды: сковороды и кастрюли, емкости для хранения круп и специй, блюда для запекания, салатницы, чайные и обеденные сервизы, фужеры, вазы для фруктов, столовые приборы, а также домашний текстиль: скатерти, полотенца, салфетки. Дизайнеры Askona Home предложили готовые варианты сервировки в разных стилях в соответствии с актуальными тенденциями, чтобы продемонстрировать покупателям, как можно комбинировать новинки. Образцы планируется обновлять каждый сезон.

Внушительный размер нового выставочного пространства — 5 тыс. кв. м — позволил разместить в нем более 8 тыс. предметов для разных помещений. Владельцы отошли от привычного формата шоурума, когда в павильоне группами выставляются предметы мебели, решив создать и полностью обустроить три импровизированных полноценных жилых пространства. Экспозиции имитируют обставленные и декорированные однокомнатную, двухкомнатную и трехкомнатную квартиры. Для большей достоверности в качестве прототипов были выбраны реальные проекты с планировками от крупного российского застройщика. Посетителям предложено прогуляться по комнатам, изучить интерьер в деталях и протестировать мебель. В случае с кухней, где требования к функциональности и эргономичности мебели очень высоки — здесь все должно быть удобно и под рукой, такой формат особенно полезен: есть все шансы сразу оценить не только дизайн и внешний вид, но и удобство гарнитуров.

Мебель для кухни и столовых изготавливается в России, Белоруссии и Германии. В Askona обязательно тестирование новых моделей, чтобы гарантировать их эргономичность, удобство и соответствие международным стандартам. Для клиентов есть бесплатные сервисы: замеры, доставка и сборка мебели. Можно воспользоваться услугами профессионального дизайнера и создать проект кухни под ключ, а также изготовить мебель по индивиду-



альному заказу под конкретный интерьер. Радует и разнообразие отделок: дерево, ПВХ, ПЭТ, лак, эмаль и пластик. Корпус шкафов может быть выполнен в 12 модных цветах. Столешницы предлагаются из дерева, акрила и камня. В отдельной секции представлена фурнитура.

На территории гипермаркета возможен не только шопинг: в Askona Home открыто семейное кафе, есть детские площадки, а также обустроена профессиональная зона для работы с дизайнерами. Словом, все продумано так, чтобы превратить ремонт в захватывающий процесс, максимально облегчив его посредством продуманного сервиса.

Елена Кананыкина

МЕСТО

ПАРИЖСКАЯ РОСКОШЬ LA RESERVE HOTEL AND SPA



GREGOIRE GARDETTE



LA RESERVE



GREGOIRE GARDETTE

Особняк в самом центре Парижа его владелец превратил в La Reserve Hotel and Spa класса «пять звезд» с несколькими ресторанами (один из них с двумя звездами Мишлен), профессиональным спа, крытым бассейном, библиотекой и выверенным до мелочей сервисом.

Расположившийся в отреставрированном здании начала XX века в непосредственной близости от Елисейских Полей, La Reserve Paris все же остается вдали от суеты туристического города и может похвастаться видом не только на Эйфелеву башню, но и на небольшой, очень зеленый парк.

Атмосфера La Reserve Paris присуща скорее частному особняку, чем отелю. Уровень сервиса здесь такой, что вы чувствуете себя словно в гостях у старого друга. Именно к этому и стремился владелец отеля Мишель Ребье. Стойки регистрации тут нет, гостей встречают и провожают в номер.

Антикварные и просто дорогие предметы интерьера соседствуют в просторных номерах с произведениями современного искусства, в качестве акцентов присутствуют книги об искусстве и о Париже. В номерах suite есть винные шкафы.

Отель располагает библиотекой, сигарным лаунджем, а также 16-метровым крытым бассейном, что необычно для Парижа.

Известный архитектор и дизайнер интерьеров, работающий в стиле «прекрасной эпохи», Жак Гарсия, создал интерьер в красных тонах. Огромные пространства залиты светом, который едва приглушают тяжелые шторы. В некоторых зонах имеются мраморные камины. Все здесь напоминает о размахе, с которым оформлялись квартиры в период преобразования Парижа бароном Османом. В ходе реновации были восстановлены элементы украшения интерьера, деревянные декоративные панели, лепнина и старинные карнизы. Двери лифта и барная стойка декорированы кордовской кожей с изысканной гравировкой, а специальное тиснение обрамляет коридоры и стены вокруг дверей, покрытых черным и золотым лаком.

В отеле есть бар Le Gaspard и фешенебельные современные рестораны. Один из них, La Pagode de Cos, — с тихим зеленым двориком, где на завтрак подают фирменный воздушный белковый омлет и французскую выпечку. В вечернем меню ресторана — рыба, отборная говядина и местные сыры. Рецепты шеф-повар Жером Банктель собирал по всему миру. В ресторане французской кухни Le Gabriel с двумя звездами Мишлен из свежайших продуктов Банктель создает гастрономические шедевры, включенные в три изысканных меню. Обед и ужин в неформальной обстановке — прекрасный способ насладиться кухней главного ресторана отеля. А до конца декабря гости La Reserve Paris смогут побывать на ужине Жерома Банктеля в Лувре с живой классической музыкой — это подарок отеля гостям и уникальная возможность отметить важное для них событие.

Спа-центр отеля предлагает целый спектр бьюти-услуг на основе премиальной швейцарской косметики Nescens.

А если вы уже бывали в отеле La Reserve Paris Hotel and Spa и хотели бы попробовать что-то новое, то Мишель Ребье предложит вашему вниманию La Reserve Paris в 16-м округе Парижа на площади Трокадеро. Это десять апартаментов площадью от 140 до 300 кв. м с обслуживанием высочайшего уровня и чудесным видом на город.



GREGOIRE GARDETTE



GREGOIRE GARDETTE

Ольга Карпова

МЕСТО

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ДОСТОЯНИЕ LE BRISTOL



Парижский Le Bristol — живая иллюстрация к французскому *art de vivre*, искусству жить. Каждый из 190 номеров и люксов исторического здания отеля непохож на другой, и все современные и элегантны. Мебель, ткани, зеркала, освещение, предметы искусства непринужденно переносят изысканность стиля Людовика XV в наши дни. Масса простых деталей, от мятых конфет до спреев для подушек с нотами лаванды, фрезии, сандалового дерева и белого мускуса, создает атмосферу дома с историей.

Le Bristol бывал и съемочной площадкой (тут снимали сцены фильма Вуди Аллена «Полночь в Париже»), и местом запоминающихся раутов (Жозефина Бейкер отмечала здесь 50-летие карьеры, и ее именем назвали один из самых красивых номеров отеля с видом на Эйфелеву башню), а его сад — настоящее произведение искусства. Совсем рядом находится терраса ресторана Epicure, которым руководит шеф-повар Эрик Фрешон. С мая по октябрь можно попробовать королевского краба с грейпфрутом и фирменные коктейли на фоне георгин и незабудок.

Создатель паласа — этого титула Le Bristol удостоился первым во Франции — Ипполит Жамме знал, что кулинарные изыски станут одной из самых приятательных сторон отеля. По его указанию они отмечены на гербе отеля в виде вазы с фруктами, которую держат два единорога. Фрешон, отдавший кухне отеля четверть века, вознес ее на невероятную высоту. Флагманский ресторан Epicure уже 15 лет сохраняет три звезды Мишлен.

«В Le Bristol у меня всегда был карт-бланш на то, чтобы создавать именно ту кухню, которая похожа на меня самого. Здесь я каждый день выпускаю на волю свое воображение и эмоции, чтобы радовать наших гостей», — рассказывает шеф. Некоторые блюда его авторства стали частью гастрономического достояния Франции. Среди них фаршированные масагопи с черным трюфелем, артишоком и утиной фуа-гра, запеченные под пармезаном, бреская пулярка, приготовленная в пузыре, с ravioli с черным трюфелем, фуа-гра с потрошками и соусом сюрпрем.

Брассери делюкс 114 Faubourg (звезда Мишлен) предлагает одновременно простые и креативные парижские блюда, основанные на большом уважении к местным ингредиентам. Среди самых популярных — яйца King Crab под лимонно-имбирным майонезом, суп из артишока, эскалоп из фуа-гра под соусом с черным трюфелем, тартар из говядины с анчоусами.

Статус паласа обязывает кухню Le Bristol с особым пиететом относиться к продуктам и ингредиентам со всей Франции. Даже если не вспоминать о винном погребе, чья карта в 2,5 тыс. наименований вступает в идеальный диалог с кухней Эрика Фрешона, здесь есть о чем рассказать. Например, о собственной мельнице, откуда в пекарню отеля поступает мука для золотых круассанов, мягких булочек и шоколадных слоев. Пекут здесь и «живой хлеб» — полностью органический, высочайшего качества. Мука изготавливается из пшеницы старинных сортов, выращенной в соответствии с природными циклами. Или о собственной шоколадной фабрике, выпускающей

шоколад ручной работы — от 30 до 60 килограммов ганаша и 3 тыс. конфет еженедельно. Их доставляют в Epicure, Cafe Antonia, 114 Faubourg, Le Bar du Bristol, а также в номера и suites. С недавних пор есть у отеля и сырный погреб, где созревают сыры. Иногда Фрешон экспериментирует: готовит, к примеру, камамбер, маринованный в кальвадосе и обжаренный в панировочных сухарях.

Недавнее пополнение кулинарной семьи Le Bristol — Il Pastificio, мастерская по производству пасты. Римлянка Кристина Тернулло каждый день изготавливает пасту ручной работы восьми традиционных размеров и форм, предлагая гастрономический тур по регионам Италии. И если в Epicure вы закажете канделе с черным трюфелем, артишоками и фуа-гра, в 114 Faubourg — ravioli с лангустинами, а в Cafe Antonia — ravioli с рикоттой и шпинатом, вспомните о Кристине.

Владимир Гридин

ШЕФ ГОДА ВОСХОДЯЩАЯ ЗВЕЗДА РЕСТОРАННОЙ ОТРАСЛИ ПО ВЕРСИИ «СТИЛЬ. ГУРМЭ»

— Владислав
Алексеев, шеф-повар
Chef's Table by White
Rabbit



из личного архива

Владислав Алексеев — молодой и целеустремленный шеф-повар, который прошел путь от линейного повара до руководства кухней Chef's Table by White Rabbit в холдинге White Rabbit.

Владислав родом из Челябинска, где успел поработать в лучших проектах города, в том числе под руководством французского шефа со звездами Мишлен. Этот опыт позволил ему ознакомиться с фундаментальными принципами классической французской кухни.

Алексеев переехал в Москву в 2016 году и устроился поваром в ресторан White Rabbit. За полтора года он побывал на всех позициях, в том числе варил пасту и резал ингредиенты для салатов.

Когда бренд-шеф White Rabbit Family Владимир Мухин и шеф Ликарион Солнцев готовились к открытию лаборатории Chef's Table, Владислав вызвался помогать сначала на добровольных началах, а потом вошел в штат. Уже тогда он увлекся ферментацией и после рабочих смен проводил ночи за книгами: переводил со словарем, анализировал проработки и экспериментировал. При подготовке сета «Контраст» его эксперименты с ферментацией — гарумами, кодзи и уксусами — пришлось очень кстати, и кое-что даже вошло в сет, после чего решением Владимира Мухина Владислав стал шефом ферментации WRF. После перехода Ликариона Солнцева в проект Krasota Алексеев начал руководить кухней «Шефса» и лабораторией. Вместе

с Мухиным и командой участвовал в создании дегустационных сетов «Домострой», «Пробуждение», Party Like a Russian, «Контраст», «Черный лебедь», «Владивосток», «Афродизиаки», «Назад в будущее», в проведении пандемийных онлайн-ужинов, в том числе международных, а также курировал гастрольный проект Fast Track и работал над сетом в Плесе в проекте «Икра». Учился Владислав Алексеев у лучших шефов мира: Диего Прадо, Массимо Боттуры, Хорхе Вайехо, Гагана Ананда и других.

В сентябре Chef's Table представил новый сезонный сет «Версень». Он посвящен раннему, дохристианскому периоду славянских народов и славянскому календарю (у них было другое устройство года, недели, месяцев). Алексеев пытается воспроизвести кулинарные традиции того времени, используя старинные, малоизвестные сейчас продукты в современных сочетаниях и блюдах.

Владислав Алексеев, шеф-повар Chef's Table by White Rabbit:

«Ферментация всегда привлекала меня своей загадочностью. Когда я был сушефом, мой шеф-повар постоянно экспериментировал. Одним из экспериментов был яблочный уксус, который у него так и не получился ни разу. Для меня было загадкой почему — вроде бы он все делал как надо. Загадку удалось разгадать через десяток лет, я довел это дело до конца».

Ольга Карпова

meat_coin[©]



Безупречный
вкус мраморного
мяса





Модель Milana современная и живая, динамичная и стильная. Несмотря на свою лаконичность, дизайн гарнитура обладает особым шармом. Матовые декоры в ярком цветовом исполнении придают кухне особую атмосферу, широкий выбор оттенков способен удовлетворить любые пожелания и самые оригинальные фантазии владельца.



askona
HOME

www.askona.ru

Реклама