

ГДЕ НАУЧИТЬСЯ ГОТОВИТЬ

В декабре на Большой Конюшенной улице открылась кулинарная студия «Шеф-повар». Она создана для непрофессионалов, для тех, кто хочет научиться готовить вкусно и с минимальной потерей времени, а также для тех, кто планирует освоить национальную кухню страны будущего проживания.

Уроки в кулинарной студии «Шеф-повар» будут вести шеф-повара и сомелье известных ресторанов и винных домов. Предполагаются тематические циклы — кухни мира, повседневное меню, праздничное, детское, «экономное». Планируются занятия для студентов и детей от четырех лет. В формате кулинарной школы можно проводить и дни рождения, и корпоративные мероприятия, различные праздники и конкурсы сомелье. Организаторы «Шеф-повара» рассчитывают не на премиум-сегмент, а на уровень «выше среднего». Возможны и индивидуальные кулинарные занятия по углубленной программе с личным шеф-поваром. Первый мастер-класс на открытии студии дали шеф-повар ресторана «Сардина» Марио Лопес и шеф-повар Сергей Рабочев.

Кулинарная студия «Шеф-повар» — это проект ХК «ЭГО-Холдинг» Александра Кашина. Партнерами студии стали банк «Александровский», группа мебельных компаний Hall Oscar, поставщик итальянской посуды и кухонной техники «Топ Стиль», ресторан «Сардина».



Шеф-повар ресторана «Сардина» Марио Лопес удивляет Александра Кашина, председателя совета директоров ХК «ЭГО-Холдинг»

«Идея проекта родилась у руководителя еще одной нашей компании — «Рафинад Хоум», — рассказывает Александр Кашин, председатель совета директоров ХК «ЭГО-

Холдинг». — Эта фирма занимается продажей недвижимости за рубежом. Руководитель компании Ольга Бородинна часто бывает за рубежом, особенно в Италии и Франции, где кулинарные школы очень популярны. Она еще и помогала своим клиентам решать проблему, с которой сталкиваются люди, меняющие страну проживания или просто много времени



Тушеный осьминог с овощами, приготовленный на глазах у изумленных зрителей, во время мастер-класса на открытии кулинарной студии «Шеф-повар»

живущие за границей, — осваивать национальную кухню. И когда молодой предприниматель Николай Попов обратился к нам с бизнес-идеей создания кулинарной школы для непрофессионалов, то мы решили, что время для этого проекта пришло. Тем более что кулинарная школа — это не только бизнес-проект и возможность продвижения компаний — партнеров холдинга, но и возможность дружеского общения в формате кулинарного клуба, которым я, надеюсь, станет наша студия».



ДМИТРИЙ ЛЕКАЙ



ЮРИЙ МАРТЫНОВ

ПО СЕМЕЙНОМУ РЕЦЕПТУ

21 и 22 декабря в ресторане Gusto пройдет рождественский ужин от Фабрицио Фатуччи. Гостям ресторана предложат особое рождественское блюдо, которое не включено в основное меню, по авторскому семейному рецепту шеф-повара ресторана: индейку с тыквой. Сервирует и подает блюдо сам Фабрицио Фатуччи. Кроме того, каждую пятницу в 20:00 в ресторане проходит выступление джазовой группы N-style. А для самых маленьких гостей в кулинарной школе Gustomaestro 23 декабря, 5 и 6 января пройдут праздничные кулинарные елки для детей.



Фабрицио Фатуччи

Я И МОЯ MASHA

На круизном пароме Princess Maria компании St. Peter Line открылся новый коктейльный бар. Название было выбрано не случайно: пассажиры, которые часто путешествуют на этом пароме, ласково называют корабль «Маша». Так появилось заведение Masha — в самом центре развлечений — в шоу-холле Columbus. Здесь проходят концерты артистов российской, финской и шведской сцены, и каждый вечер выступает театр балета петербургского Мюзик-холла. А всем Машам-путешественницам достаются бонусы. В этом, пожалуй, самом демократичном бортовом заведении бармены не только готовят коктейли по уникальным рецептам, но и проводят тематические розыгрыши.