

ЖЕРОМЕ ПРЕОБРАЗИЛСЯ

Ресторан Арама Мнацаканова прочно обосновался на углу Большой Морской и Гороховой. Новый Jerome («Жером») — гастрономический бар, в котором подают простую еду. Концепция — «клуб для своих»: молодых, веселых работников Probka Family. При этом клуб открыт для посторонних.

Интерьер ресторана, который создавала московский дизайнер Альбина Назимова, был недавно обновлен Максимом Лангуевым. Этого молодого петербургского декоратора один из мировых гламурных журналов включил в топ-15 российских архитекторов, отметив, что он умеет «воссоздать в хмуром отечестве атмосферу разгильдяйских нью-йоркских лофтов». Новый Jerome состоит из трех залов, бар прямо при входе, курить — на скамейке на улице.

Ресторан носит имя шеф-повара Жерома Лорье — уроженца Лиона, знатока традиционной французской кухни и большого экспериментатора. В меню ресторана рядом с такими стандартами, как равиоли с рикоттой и шпинатом или бефстроганов, есть и борщ, и салат оливье, и провокационный раздел «Джанк-фуд»: шаверма, фиш-н-чипс, фирменный супербургер и вегетарианский бургер с фалафелем — все в оригинальном авторском исполнении. Акцент делается на мидии в самых разных видах. ■



В НОВОМ ИНТЕРЬЕРЕ МАКСИМА ЛАНГУЕВА ДОМИНИРУЕТ СОЧЕТАНИЕ БЕЛОГО И ОТТЕНКОВ ГРАФИТОВОГО ЦВЕТА



АРОМАТ ВИНА — ВО ВКУСЕ БЛЮДА

ВКУС ЭТОГО СЛОЖНОГО
ОСНОВНОГО БЛЮДА
ПЕРЕДАЕТ АРОМАТЫ ВИНА
GEVREY-CHAMBERTIN VIEILLES
VIGNES ROSSIGNOL-TRAPET
2009. В МЕНЮ ОНИ ЗНАЧАТСЯ
КАК «ПОДЛЕСОК, ГРИБЫ,
СВЕКЛА, ПРЯНОСТИ»

Иван Березуцкий, шеф-повар PMI Bar, задался необычной целью: передать во вкусе блюда ароматы вина. Вместе с сомелье ресторана Юлией Хайбуллиной он создал эногастрономический сет, в котором терпкость и оттенки вина можно попробовать на вкус в каждом из пяти курсов.

«Мне всегда хотелось приготовить то, что никто никогда не пробовал, — говорит Иван Березуцкий. — Вино — штука уникальная, аромат значительно отличается от вкуса. А повторить букет французских и итальянских вин с помощью русских продуктов — дело сложное, но интересное. И в этом сете мы показываем, что русские продукты по праву могут быть частью искусства». Новое меню преподносится как премьеры, по-театральному: на обложке значится «Сет из пяти сцен», а в самом перечне блюд написано только название вина и сочетания ароматов, ему присущих. Из чего состоит само блюдо и отражает ли

его вкус аромат вина, который нужно вдохнуть перед тем, как приступить к еде, предстоит определить самому гостю.

Например, первый курс обозначен в меню как «черная смородина, зеленая паприка, грейпфрут», вино — Sancerre Les Caillottes Jean-Max Roger 2011. В качестве блюда, воплощающего эти ароматы на вкус, подают карпаччо из морского гребешка с листьями черной смородины, каплями грейпфрута и зеленой паприкой.

PMI Bar — первый ресторанный проект Евгения Финкельштейна, главы корпорации PMI. Функционально заведение делится на бар, энотеку и ресторан. Первый этаж — брутальное арочное пространство с винными стеллажами и вытянутой барной зоной. Это место для вечеринок, выставок и арт-объектов. Второй и третий этажи — ресторан с бархатными креслами и открытой кухней. ■



В КОМПЛИМЕНТЕ ОТ ШЕФА ИЗ КАМУШКОВ, ЛИСТОЧКОВ И РОСЫ ГЛАВНОЕ НЕ ОШИБИТЬСЯ В ТОМ, ЧТО МОЖНО ПОПРОБОВАТЬ