

# НАЗВАНЫ ЛУЧШИЕ ШЕФЫ ПЕТЕРБУРГА

В отеле «Астория» состоялась торжественная церемония вручения ресторанной премии Where To Eat 2014. В рейтинг ресторанов вошли 50 заведений Петербурга. Первая десятка была отмечена специальными наградами и призами от партнеров премии, в этом году она выглядит так:

- I место — PMI Bar;
- II место — Duo Gastrobar;
- III место — Il Lago dei Cigni;
- IV место — Probka;
- V место — Percorso;
- VI место — Stroganoff Steak House;
- VII место — «Мансарда»;
- VIII место — Le Boat;
- IX место — Buddha-Bar;
- X место — «КоКоКо».

Лучшим сомелье 2014 года коллегия экспертов назвала Руслана Девятьярова (ресторан Goose Goose). Приз «Выбор СМИ Санкт-Петербурга» вручили дуэту шеф-поваров из Duo Gastrobar Дмитрию Блинову и Ренату Маликову. В свою очередь, Ассоциация консьержей Les Clefs d'Or присудила свою награду команде ресторана «Рибай».

Призы получила вся пятерка поваров, вошедшая в шорт-лист номинации «Шеф-повар года»: Зиннат Акбашев (Le Boat), Андреа Аккорди (Percorso), Александр Белькович (Ginza Project), Дмитрий Блинов (Duo Gastrobar) и Игорь Гришечкин («КоКоКо»). Главной награды в этой номинации удостоился итальянский маэстро Андреа Аккорди.

На церемонию было приглашено 250 гостей, среди которых ведущие рестораторы, шеф-повара, сомелье, отельеры, представители деловых кругов. Where To Eat — первая независимая ресторанная премия Петербурга. В этом году ее вручали во второй раз. Победителей определила коллегия экспертов, в которую вошли 100 жителей города: рестораторы, отельеры, шеф-повара, ресторанные обозреватели, предприниматели.

## ТАКИЕ РАЗНЫЕ УТКИ

В ресторане панасиатской кухни Buddha-Bar появились новые блюда из утки. А в новом ресторане китайской кухни Tse Fung можно оценить классическое исполнение легендарной «утки по-пекински».

Аарон Стотт, шеф-повар ресторана Buddha-Bar, готовит современный панасиатский вариант утки, запеченной с трюфельным соусом. Ритуал начинается с маринования и глазирования утки, этот процесс занимает у шеф-повара от 36 до 48 часов. В Buddha-Bar утку начинают пастой хой-син для маринада, после чего ошпаривают кожу ароматной пряной водой. В состав смеси входят шкурка мандарина, бадьян, корица, гвоздика. Затем утка помещается в холодильное помещение на 36–48 часов.

Запекается утка на углях в печи «гун» около 50 минут. «Это наша особенность, мы не доводим утку до готовности, а делаем прожарку medium rare, — отмечает Аарон Стотт. — Это позволяет ей впитать пряный ароматный маринад и сохранить тающую сочность». Для приготовления этого блюда в Buddha-Bar используется только грудка. Утка подается на паровых овощах с трюфельным соусом и рисом. Главный секрет блюда — это ароматный соус. В его основе — куриный бульон, бальзамический уксус, соевый соус, мирин (специальный соус из сладкого рисового вина) и трюфельное масло с белым трюфелем.

При подаче на тарелку выкладывают овощи, поливают соусом и посыпают кунжутном. Отдельно сервируется 300–360 граммов нарезанного тонкими ломтиками мяса.

В ресторане китайской кухни Tse Fung можно оценить канонический рецепт «утки по-пекински». Крис Русабан, шеф-повар ресторана, отмечает: «Мы готовим утку точно так же, как в женьевском Tse Fung. Процесс приготовления длительный, до „выхода утки в зал“ проходит двое суток». Утка выбирается средних размеров — 2,2–2,4 кг. Сначала в течение суток ее ма-

Панасиатский вариант утки, запеченной с трюфельным соусом, в ресторане Buddha-Bar



ринуют в соусе и специях, ошпаривают кипятком, чтобы кожа натянулась. Затем глазируют смесью двух уксусов — красного винного и белого рисового — с сахаром. После этого утку помещают на сутки в камеру с вентиляцией для обветривания, затем запекают в газовой печи в течение 45 минут и снова возвращают в камеру в висячем положении еще на сутки, чтобы сок разошелся по волокнам.

Потом наступает самое интересное: утку ошпаривают горячим овощным маслом, полученным в процессе обжарки кинзы, чеснока, имбиря и лука. Отдельных слов заслуживает подача блюда. Утку нарезают тонкими полосками и готовят традиционные рулетики в блинчиках. Оставшиеся части разделяются и готовятся на воке с двумя соусами — сычуаньским и черным перченым.

## «ВИНО & ВОДА» КАК ГУРМАН-КОНСТРУКТОР

В атриуме отеля Indigo St. Petersburg Tchaikovskogo открылся ресторан авторской кухни «Вино & Вода». В разработке концепции участвовал Эдуард Мурадян и компания EM Consulting. Винная карта составлена известным петербургским сомелье Леонидом Стерником и насчитывает более 100 позиций. Особое внимание уделяется малоизвестным на российском рынке винным хозяйствам, среди которых Giorgio Colutto, Friuli (Италия), Landhaus Mayer, Niederosterreich (Австрия), Chateau le Gabachot АОС

Pomerol и Chateau le Crock Cru Bourgeois — Saint Estephe (Франция), «Братья Асканели» (Грузия) и Rene Barbier (Испания).

Меню разработано особым образом: более тридцати закусок и горячих блюд составляют эногастрономические пары с представленными винами. Кроме того, меню сделано по принципу «гурман-конструктор» — гости могут сами сочетать разнообразные блюда в различных комбинациях. Здесь подают карпаччо из осьминога с фруктовой сальсой, крабовые крокеты с манго-чили соусом, свекольный гаспачо с камчатским крабом и огуречным сорбетом, оленину в фисташках с шоколадным и брусничным соусами, ребро ягненка на луковом конфите с карамельным черри и трюфельным соусом.

Как следует из названия, вода в новом заведении тоже в почете. В открытом стеллаже в центре зала выставлен весь ассортимент минеральной воды из разных уголков планеты. Среди более полусотни наименований — грузинские «Саирме» и «Набелави», итальянские Acqua Panna и San Pellegrino, американская Bling H2O.

В интерьере ресторана, навеянного стилистикой Летнего сада, — объемные подвесные скульптуры и фотографии Петербурга.

