

ШЕФ-ПОВАР ДИЕГО МУНОЗ ИЗ ПЕРУ



Шеф-повар ресторана Astrid & Gaston Casa Moreyra (Лима, Перу) Диего Муноз (в центре) на кухне петербургского ресторана PMI Bar

В ресторане PMI Bar прошли гастроли перуанского шеф-повара Диего Муноза в рамках проекта Acqua Panna Chef's Discovery и премии Where To Eat 2014.

Перуанская кухня для петербуржцев — настоящая экзотика. И, похоже, не ступала еще в наших краях нога шефа из Перу, да еще из ресторана, который в Южной Америке занимает почетную вторую строчку, а в мире

считается № 18 по рейтингу The World's 50 Best Restaurants Sponsored by S. Pellegrino & Acqua Panna 2014.

Ресторан Astrid & Gaston Casa Moreyra находится в Лиме, и благодаря его основателю Гастону Окурию перуанская и южноамериканская кухня начала приобретать популярность. Сегодня в сети Astrid Y Gaston семь ресторанов: в Аргентине, Перу, Колумбии, Эквадоре, Мексике, Венесуэле, совсем недавно открылся ресторан в Мадриде. Нынешний шеф-повар первого и основного ресторана в Лиме Диего Муноз привнес много нового в классическое меню, сделав заведение флагманом современной перуанской кухни.

Диего Муноз учился в Le Cordon Bleu в Париже, потом работал в Mugaritz и El Bulli, а в 2010-м перешел в австралийский ресторан Bilson's и вывел его на гастрономический Олимп. Диего вернулся в Перу в конце 2011 года, где начал активное изучение и восстановление забытых перуанских «биокультур».

В PMI Bar Диего Муноз представил свое новое сет-меню с лирическим названием «Воспоминания моей земли». Этот сет состоял из 29 позиций. «Я хочу изменить представления и ожидания от ужина, заставить пережить воспоминания, — сказал Диего. — Я хочу, чтобы люди во время еды испытывали разные эмоции». Шеф считает, что зачастую воспоминания — это более важный «ингредиент»: забытые вкусы, рецепты, продукты из нашего детства... Среди самых любимых перуанцами блюд — севиче, также подавали рыбное эскабече, морскую свинку по-пекински, мясо козленка с кресс-салатом и луком, морского ежа с водорослями, белую спаржу антикучо. Новые перуанские вкусы стали скорее откровением, чем воспоминанием.

ПОХМЕЛЬНОЕ МЕНЮ THE KITCHEN

С 1 по 10 января в ресторане The Kitchen будет действовать похмельное меню в русских кулинарных традициях. В нем — сборная солянка и кислые щи с уткой. На закуску — домашние соленья, селедка (и под шубой тоже), блины с красной икрой, салат с солеными груздями.

Все эти блюда выдержали испытание веками — именно такой едой разные народы борются с абстинентным синдромом. Бурные праздничные возлияния лишают организм воды и нарушают электролитный баланс. Поэтому во всех вариантах «похмельного меню» обязательно присутствуют соленья: соль задерживает воду. Немцы, например, едят хорошо проперченную селедку в горчичном соусе. А греки — цацики на основе йогурта (он успокаивает бунтующий желудок) с луком, чесноком и мятой. Выбор французов — чесночный суп. Кстати, похмельный суп занимает почетное место в разных национальных традициях: у мексиканцев — менудо, у пуэрториканцев — мондонго, у турок — ишкембе чорбасы, у армян и грузин — хаш, у корейцев — хэ янгук, у японцев — мисо-суп. А в России, хоть и любят кавказскую и японскую кухни, «лечиться» предпочитают борщом и солянкой. Эти супы содержат ферментированные продукты, которые прекрасно восстанавливают солевой баланс.



THE SQUARE ОБЪЕДИНЯЕТ КОФЕЙНЮ И БИСТРО

На площади у Спасо-Преображенского собора открылось бистро The Square, или просто «Сквер».

«Качество за разумные деньги», «понятная, но не примитивная еда», «приятная атмосфера и небольшое постоянно обновляемое меню» — вот три кита, на которых выстроена концепция нового заведения. В качестве концепт-шефа проекта выступил известный в Петербурге итальянский шеф-повар Фабрицио Фатуччи, открывший не одно заведение. Он разработал меню в духе европейского neo-bistro — небольшое и лаконичное, всего 30 блюд — оно разделено на две части: «холодное» и «горячее». The Square соединяет кофейню и бистро, летом здесь появится терраса.

Винная карта The Square — это современная классика, известные дома и миллезимы Старого и Нового Света.

Интерьер ресторана выполнен в светлых тонах, мебель из натуральных материалов, стены украшены черно-белыми фотографиями архитектурных деталей из разных городов мира.

Ризотто с уткой и белой спаржей

