

# В МИЛАН ПОЕДЕТ ШЕФ ИЗ ПЕТЕРБУРГА



Эльдар Мурадов, су-шеф ресторана «Мансарда», за работой на конкурсе

В гранд-отеле «Европа» прошел региональный этап мирового конкурса **S. Pellegrino Young Chef**. В один регион организаторы объединили Россию, СНГ и страны Балтии.

На сцену ресторана «Европа» вышли десять поваров со своими помощниками, размахивая флагами России, Эстонии, Латвии и Украины. После торжественного выхода им предстояло готовить весь вечер и угощать публику, не покладая рук. Гостям и журналистскому жюри ресторанных критиков предстояло отдать свои симпатии одному из конкурсантов, а профессиональное жюри определяло того счастливчика, который поедет на финал мирового конкурса молодых шефов в Милан.

Более 3500 молодых шеф-поваров из 191 страны подали заявки на сайте [www.finedininglovers.com](http://www.finedininglovers.com), чтобы получить шанс стать участником конкурса **S. Pellegrino Young Chef 2015**. Глобальный проект по поиску лучших молодых шеф-поваров, приуроченный к Экспо-2015, проводится под эгидой итальянской минеральной воды **S. Pellegrino** и является продолжением ставшего уже традиционным ежегодного международного конкурса молодых шеф-поваров **S. Pellegrino Cooking Cup**.

Изучив электронные заявки конкурсантов, представители кулинарной академии **ALMA** провели экспертный отбор, по итогам которого в каждом из двадцати регионов мира были определены десять полуфиналистов. В судейскую коллегию российско-украинско-прибалтийского региона вошли известные шеф-повара: Андреа Аккорди (**Percorso, Four Seasons Lion Palace, Россия**), действующий лучший молодой шеф-повар мира, победитель **S. Pellegrino Cooking Cup 2014** Сергей Березуцкий (**Twins, Россия**), Нино Грациано (**Semifreddo и La Bottega Siciliana, Россия**), Дмитрий Демьянов (**Gloria, Эстония**), Мирко Дзаго (ресторан «Сыр», Россия), Владимир Мухин (**White Rabbit Family, Россия**), Олерс Сорочинс (**Radisson Blu Elizabete, Латвия**) и Владимир Ярославский (**Good Wine, Украина**). Жюри оценивало участников по пяти основным критериям: ингредиенты, профессиональные навыки, талант, подача блюда, идея.

Почти четыре часа молодые повара — всем им до 30 лет — готовили на глазах публики свои блюда, пытаясь выразить авторское видение кулинарных традиций своих стран. Конкурс не предусматривал сервиса, поэтому гости сами подходили к корнерам поваров и, взяв тарелки с кулинарными произведениями, возвращались к своим столам — за большими круглыми столами ресторана «Европа» была организована именная рассадка. Каждый из гостей вечера мог проголосовать за одного участника, положив специальный жетон на стол выбранного повара. В результате **People's Choice Award** — приз зрительских симпатий — достался единственной девушке — Аннике Уйбо, су-шефу ресторана **Leib Resto ja Aed** в Таллине. Она приготовила рулетики из кролика с эстонской кровяной колбасой, слегка копчеными овощами и жареным пюре из цветной капусты.

**Critic's Choice Award** — награда жюри из представителей СМИ России, СНГ и стран Балтии — была присуждена также представителю Эстонии — Пав-

лу Гурьянову, су-шефу ресторана **Сги** в Таллине, за блюдо под названием «Вкус, отозвавшийся в сердце». По идее повара, на тарелке в деликатном количестве было представлено все, чем богата земля Эстонии: нежная ягнятина под темно-коричневым соусом, зеленая пластина хрустящих овощей, корнеплоды в виде козлобородника, который напоминал по цвету ствол тоненькой березки.

А вот профессиональное жюри отдало предпочтение Эльдару Мурадову, су-шефу ресторана «Мансарда» из Петербурга. Он приготовил кусочки осетра с мидиями, зеленым луком, топинамбуром и копченым бульоном. Эльдар Мурадов и стал тем лучшим молодым шеф-поваром, который будет представлять регион «Россия, СНГ и страны Балтии» в финале конкурса **S. Pellegrino Young Chef** в Милане.

Финалистов конкурса ждут разные сюрпризы. Для каждого из них издание **Vogue Italia**, партнер **S. Pellegrino**, подберет начинающего дизайнера, который разработает предмет одежды или украшение, отталкиваясь от концепции блюда шеф-повара.

Кульминацией всего проекта станет мировой финал конкурса 25–27 июня в Милане в рамках Экспо-2015. Авторитетное жюри из всемирно известных шеф-поваров выберет одного, кому будет присвоено почетное звание **S. Pellegrino Young Chef 2015**. В состав жюри финала конкурса вошли: Янник Аллено (**Le Groupe Yannik Alleno, Франция**), Массимо Боттура (**Osteria Francescana, Италия**), Джоан Рока (**El Celler de Can Roca, Испания**), Гастон Акурио (**Astrid Y Gaston, Перу**), Марго Янсе (**Le Quartier Francais, ЮАР**), Еши-хиро Нарисава (**Narisawa, Япония**) и Эрик Рипарт (**Le Bernardin, США**). Также гостями конкурса будет выбран победитель в номинации «Лучшая пара шеф-повар и дизайнер».

Альбина Самойлова



Блюдо-победитель: осетр с мидиями, зеленым луком, топинамбуром и копченым бульоном