

# ГИЛЬДИЯ ГАСТРОНОМОВ В LA PERLA FISH HOUSE

## В РЕСТОРАНЕ LA PERLA FISH HOUSE СОСТОЯЛСЯ УЖИН МЕЖДУНАРОДНОЙ ГИЛЬДИИ ГАСТРОНОМОВ CHAINE DES ROTISSEURS.

Ресторатор Игорь Мельцер собрал гостей, чтобы еще раз подтвердить соответствие его ресторана гастрономическим стандартам авторитетной организации. Среди приглашенных, кроме ценителей высокой кухни, были российские представители Гильдии гастрономов и ресторанного бизнеса — президент российского отделения Chaine des Rotisseurs Генри Евераарс, винный эксперт и директор по импорту группы «Ладога» Дмитрий Журкин, шеф-повар ресторана «Русская рюмочная» Андрей Власов, управляющий ресторана «Строгановф Стейк Хаус» Кирилл Левый, директор компании LG в Санкт-Петербурге Эдуард Чен, президент компании «Центробалт» Сергей Новиков.

Шеф-повар La Perla Fish House Станислав Потемкин разработал меню ужина, в котором представил свое видение традиционной для ресторана французской рыбной кухни. К каждому блюду из локальных продуктов — местных пород рыбы, мурманских и тихоокеанских морепродуктов — предлагалось специально подобранное вино, предоставленное компанией «Центробалт». Гости особенно отметили карпаччо из мурманского гребешка с не-



ПРЕЗИДЕНТ РОССИЙСКОГО ОТДЕЛЕНИЯ ГИЛЬДИИ ГАСТРОНОМОВ CHAINE DES ROTISSEURS ГЕНРИ ЕВЕРААРС

обычным авторским соусом из морских ежей и горячую закуску — брандаду из трески «бакалау».

В завершение вечера Генри Евераарс присвоил ресторану La Perla почет-

ный знак Chaine des Rotisseurs — уже третий в истории ресторана. Первые два были получены им под прежним именем «Матросская тишина» в 2003 и 2007 годах.



ФИЛЕ СТЕРЛЯДИ И ГРЕЧКА В СТИЛЕ РИЗОТТО

Гильдия гастрономов Chaine des Rotisseurs основана во Франции в 1248 году королем Людовиком IX и сегодня насчитывает по всему миру более 25 тыс. членов из 70 стран мира. Санкт-Петербургское отделение Всемирной гильдии гастрономов было образовано в 2002 году и объединяет профессионалов ресторанной сферы и непрофессиональных ценителей высокой кухни. Знак, который присваивает гильдия, является знаком качества и гарантирует международный уровень обслуживания, высокое качество приготовления блюд и атмосферу, соответствующую всем стандартам гильдии. ■



КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЛЕПЕШКИ С МАРИНОВАННЫМ ПЕРЦЕМ

# ВЕГАНСКАЯ ЕДА В «ГЕОГРАФИИ»

## С 1 НОЯБРЯ, КОТОРЫЙ СЧИТАЕТСЯ ВСЕМИРНЫМ ДНЕМ ВЕГАНА, В РЕСТОРАНЕ-БАРЕ «ГЕОГРАФИЯ», КРОМЕ ОСНОВНОГО, ПОСТОЯННО ДЕЙСТВУЕТ ВЕГАНСКОЕ МЕНЮ.

Оно состоит из трех блюд, десерта и коктейля. Блюда довольно оригинальны: пряный рис из цветной капусты с паштетом из чечевицы; салат из редиса, огурца и шпината с попкорном из гречки; картофельные лепешки с маринованным перцем; трайфл из овсяной крошки, инжира и кокосового крема. Все это в тренде еще и потому, что для приготовления блюд используются локальные продукты. Также здесь подают милкшейк из кокосового молока, банана и мангового сорбета. В ресторане считают, что такое меню не повредит перед занятием йогой. ■

### РЕСТОРАНЫ

# ИТАЛЬЯНСКИЙ ШЕФ В «ГАСТРОНОМИКЕ»

## В РАМКАХ ПРОЕКТА ACQUA PANNA CHEF'S DISCOVERY В РЕСТОРАНЕ «ГАСТРОНОМИКА» ПРОШЛИ ГАСТРОЛИ ДЖУЗЕППЕ ИАННОТТИ, ОБЛАДАТЕЛЯ ЗВЕЗДЫ ГИДА MICHELIN, ШЕФ-ПОВАРА РЕСТОРАНА KRESIOS ИЗ ИТАЛЬЯНСКОГО ГОРОДКА ТЕЛЕЗЕ-ТЕРМЕ.

Джузеппе Ианнотти относится к новой волне итальянских поваров, которые завоевывают все большее внимание ценителей авторской кухни. Его гастрономический почерк можно определить, как «исследование, вдохновение, воображение и стихийность». При этом шеф-повар отдает дань итальянским традициям и с трепетом относится к продуктам, которые выбирает для своих блюд. Джузеппе Ианнотти делает акцент на первом и последнем блюде (на стартах и десерте), потому что, как он считает, гости в основной своей массе запоминают именно это.

Меню сета состояло из довольно оригинальных блюд: рафаэлло из фуа-гра (шарик с обсыпкой действительно выглядел как известная конфета), запеченные цуккини, устричный коктейль, тартар из тунца с черной икрой, сырное ризотто с сыром «Кастельмано» со свеклой, утиная грудка с тремя видами картофеля. И в качестве десерта — мороженое с табаком, ганашем из маракуйи и соленым шоколадным печеньем. ■



ДЖУЗЕППЕ ИАННОТТИ



УТИНАЯ ГРУДКА С ТРЕМЯ ВИДАМИ КАРТОФЕЛЯ