

CITYFOOD: ФУДХОЛЛ БОЛЬШИХ ВОЗМОЖНОСТЕЙ

В ТРК «СИТИ МОЛЛ» ОТКРЫЛСЯ
ВПЕЧАТЛЯЮЩИЙ ФУДХОЛЛ — НА ПЛОЩАДИ
В 4,5 ТЫС. КВ. М РАБОТАЕТ ОКОЛО
30 РЕСТОРАТОРОВ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИХ
СОВЕРШЕННО РАЗНЫЕ КОНЦЕПЦИИ И КУХНИ.

Дизайн проекта разработан студией DA Architects. В интерьерах использованы натуральные материалы и природная цветовая гамма: оливковый, песочный, приглушенный серый.

Формат Cityfood дает возможность не только поесть: здесь есть отдельное помещение творческой мастерской, где будут кулинарные мастер-классы и выступления

шеф-поваров. Кроме того, пространство фудхолла позволяет проводить тематические мероприятия, собирая на своей площадке экспертов и лидеров мнений и давая гостям комплекса возможность принять участие в дискуссиях на самые разные темы гастрономической жизни.

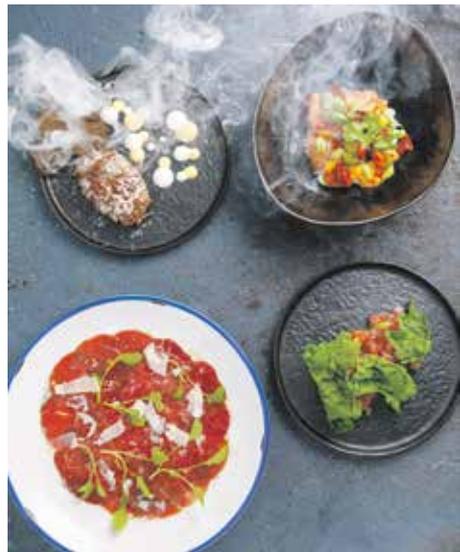
Среди операторов Cityfood есть так называемые гастрономические энтузи-



ВЛАДИМИР КЕРЖЕНЦЕВ

асты: крафтовая бургерная Moo Moo Burgers, новая бельгийская концепция Brasserie Liege, мексиканское кафе San Diego, корейское OMO, вьетнамское NGON, французская кондитерская Lavanda Eclair, пельменная «Лепим и варим» (русская кухня), тайская лапшичная YODA Express, кофейня Mad Espresso Team и другие. Среди сетевых операторов — Firewok, Carl's Jr., KFC, «Макдоналдс», «Теремок». Ожидаются открытия ресторанов «Мамо» (грузинская кухня), «Бабагануш» (израильская), Tuk Tuk (индийская), «Кондитерская хорошего настроения» от «Теремка», кондитерских «Забыли сахар» и «Ёгурти», проекта «Конь-огонь» от ресторана «Банзики» и других. ■

«ГАСТРОНОМИКА»: ПЕРЕЗАГРУЗКА ИЗВЕСТНЫЙ ПЕТЕРБУРГСКИЙ ШЕФ-ПОВАР ДМИТРИЙ БОГАЧЕВ ОСНОВАТЕЛЬНО ПЕРЕРАБОТАЛ МЕНЮ РЕСТОРАНА «ГАСТРОНОМИКА».



В результате больше половины прежних блюд теперь не готовят: таким образом ушло 180 позиций. Но зато добавились абсолютно новые. Ставка делается на локальные продукты — это уже устоявшийся тренд. А вот соусы — «заморские», как сказал Дмитрий. По признанию шефа, сам он любит сырые продукты, а не любит пастернак, по-

этому в новом меню его не будет вовсе. Определяя концепцию кухни, Дмитрий краток: «Мы готовим вкусно!»

В переработанное меню вошли, например, брускетта с крабом, чипсы с креветкой и грушей, тартар из лосося, гребешок с биском, сибас с луком-пореем, говяжьи щеки с грибами и гречкой и другие блюда. ■

В «АСТОРИИ» НОВЫЙ БРЕНД-ШЕФ КУХНЮ ОТЕЛЯ «АСТОРИЯ» ВОЗГЛАВИЛ МАРИУС АКЕРМАНН — ОН ОТВЕЧАЕТ ЗА ОДНОИМЕННЫЙ РЕСТОРАН, ГОСТИНУЮ «РОТОНДА», БАР «ЛИЧФИЛД» И РЕСТОРАН «БОРСАЛИНО» В ОТЕЛЕ «АНГЛЕТЕР», А ТАКЖЕ ЗА КЕЙТЕРИНГ И БАНКЕТЫ.

Мариус родился в Германии и начал свое кулинарное образование в частной школе WINGO Dortmund. За 20 лет в профессии он работал в ресторанах Германии, Австрии, Швейцарии и Великобритании, включая рестораны со звездами Мишлена. Возглавлял банкетную службу в отеле Al Faisaliah в Эр-Рияде, где отвечал за мероприятия, рассчитанные на 2500 гостей, за торжества для королевской семьи и свадьбы. Он успел поработать в международных сетях Kempinski, Rosewood hotels и Relais & Chateaux от Эр-Рияда до Джа-

карты и Найроби. Мариус готовил и для высокопоставленных гостей: Барака Обамы, Мелании Трамп, короля Саудовской Аравии Салмана ибн Абдул-Азиза, эмира Дубая шейха Мохаммеда ибн Рашида аль-Мактума и многих других.

Новый шеф «Астории» — противник ненатуральных добавок: красителей, усилителей вкуса, искусственных ароматизаторов. «По моему мнению, чем меньше ингредиентов используется, тем лучше эффект — это позволяет выделить натуральный вкус и аромат продуктов и

ингредиенты не „перекрикивают“ друг друга. Разумеется, все продукты должны быть высочайшего качества и предпочтительно из местного региона, — говорит Мариус Акерманн. — На старте моей карьеры фьюжн был очень популярен, затем пришла молекулярная кухня с техниками сувида и эспумы (кстати, я до сих пор люблю ими пользоваться). Мой стиль сформирован формальным поварским образованием и последующими 20 годами путешествий и открытий новых трендов». Мариус говорит, что кулинарные традиции



России соединяют множество элементов из разных регионов, но все равно близки его «кулинарным корням». Он собирается привнести в кухню «Астории» новые вкусы и приемы, которым научился за много лет работы в разных странах. ■