

Взгляд в будущее

Прогнозы российских рестораторов на 2021 год

Гастрономические открытия

Более 25 новых проектов 2020 года

В русском стиле

Новогодняя сервировка стола от декоратора Кирилла Истомина

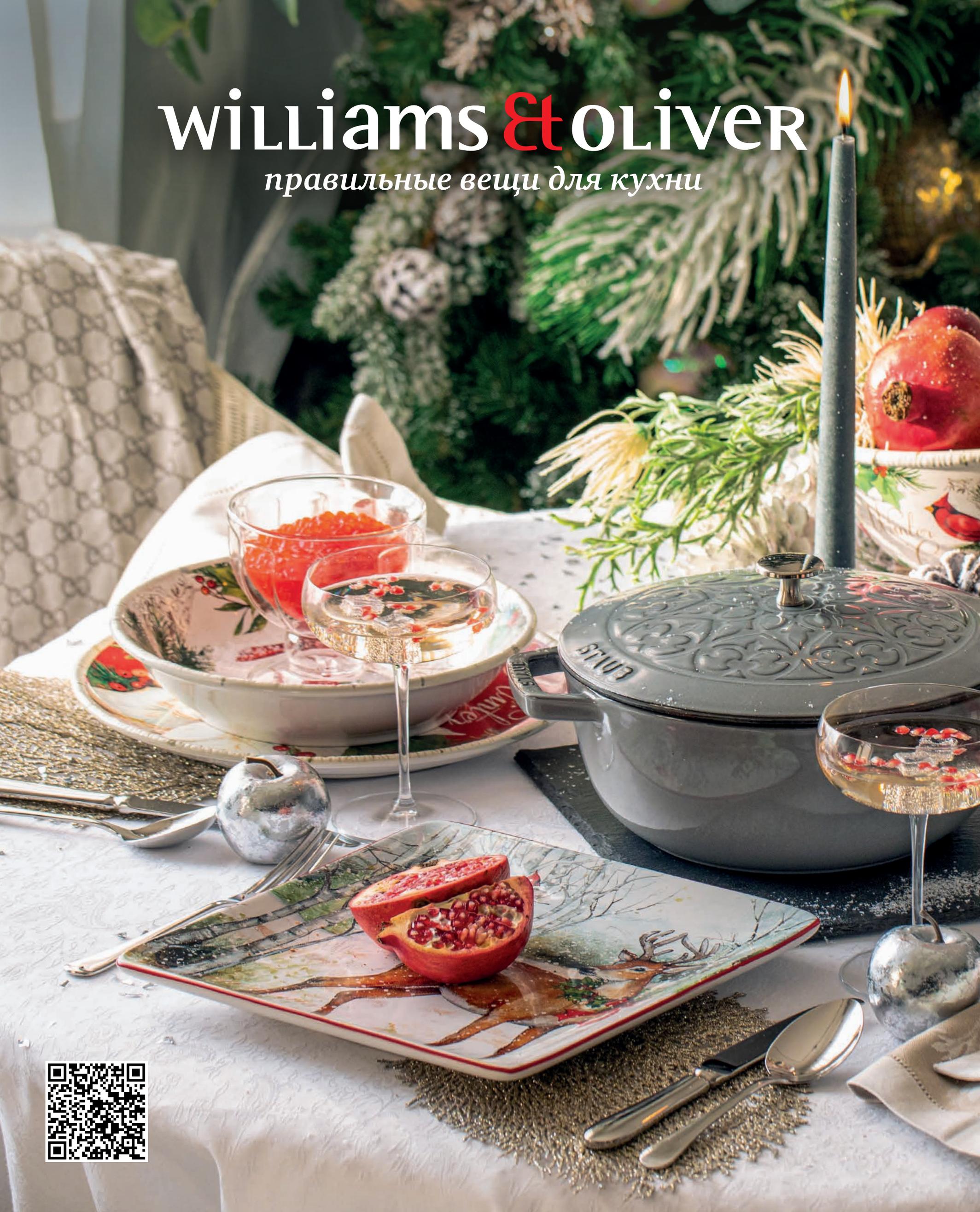


ГУРМЭ

Еда. Рестораны. Тренды

williams & oliver

правильные вещи для кухни



Всего Вам
НОВОГО
в 2021 году!

реклама

ПРОМОКОД

НОВЫЙ

* -15% по промокоду «НОВЫЙ» до 20.12.20
на коллекции новогодней керамики Certified Int.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

К ГАЗЕТЕ «КОММЕРСАНТЪ»

СТИЛЬ ГУРМЭ

ВЛАДИМИР ЖЕЛОНКИН

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР

АО «КОММЕРСАНТЪ»,

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР

ВЛАДИМИР ЛАВИЦКИЙ

РУКОВОДИТЕЛЬ СЛУЖБЫ

«ИЗДАТЕЛЬСКИЙ СИНДИКАТ»

АО «КОММЕРСАНТЪ»

АНАТОЛИЙ ГУСЕВ

ДИЗАЙН-ПРОЕКТ

ОЛЬГА КАРПОВА

РЕДАКТОР

ФЕДОР РАДЛОВ

ГЛАВНЫЙ ХУДОЖНИК

ЕЛЕНА ГАХ

ТЕКСТ-РЕДАКТОР

КИРА ВАСИЛЬЕВА

ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР

МАРИНА ДАНИЛИНА

КОРРЕКТУРА

МАРИЯ ЛОБАНОВА

БИЛЬД-РЕДАКТОР

ВИКТОРИЯ МИХАЙЛЕНКО

ФОТОРЕДАКТОР

КОНСТАНТИН ШЕХОВЦЕВ

ЕЛЕНА БОГОПОЛЬСКАЯ

ТАТЬЯНА ЕРЕМЕЕВА

МАРИНА ЗАБОТКИНА

ИГОРЬ КИРШИН

ИРИНА РОМАНОВСКАЯ

ВЕРСТКА

РЕКЛАМНАЯ СЛУЖБА:

НАДЕЖДА ЕРМОЛЕНКО

ТЕЛ. (495) 797-6996, (495) 926-5262

АДРЕС РЕДАКЦИИ И ИЗДАТЕЛЯ:

123112, Г. МОСКВА,

ПРЕСНЕНСКАЯ НАБ., Д. 10 БЛОК С

ТЕЛ. (495) 797-6970, (495) 926-3301

УЧРЕДИТЕЛЬ

АО «КОММЕРСАНТЪ».

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

К ГАЗЕТЕ «КОММЕРСАНТЪ»

ЗАРЕГИСТРИРОВАНО

ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ

ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ СВЯЗИ,

ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

И МАССОВЫХ КОММУНИКАЦИЙ,

РЕГИСТРАЦИОННЫЙ НОМЕР

И ДАТА ПРИНЯТИЯ РЕШЕНИЯ

О РЕГИСТРАЦИИ:

ПИ № ФС77-76923 ОТ 11.10.2019

ОТПЕЧАТАНО В ФИНЛЯНДИИ,

ТИПОГРАФИЯ PUNAMUSTA,

KOSTI AALTOSEN TIE, 9, 80140

JOENSUU, FINLAND

ТИРАЖ 51 000 ЭКЗ.

ЦЕНА СВОБОДНАЯ

16+



— Ольга Карпова

Слово редактора

Перед вами первый выпуск приложения «Коммерсантъ Гурмэ». Появление его — дань тем успехам, которых российский гастрономический рынок добился за последние несколько лет, поднявшись на невиданный для него уровень международного признания.

В российских ресторанах появились блистательные шеф-повара, занявшие достойное место среди звезд мирового уровня и получившие высочайшие оценки престижных мировых конкурсов. Они не только создали свою авторскую кухню, но и вдохнули новую жизнь в кухню русскую — яркую, сложную, богатую вкусами — ту, что продвигает и русские продукты, и отечественные историю и культуру. Многие московские и петербургские рестораны уровнем уже не уступают зарубежным, несколько ресторанов двух столиц включено в международные рейтинги лучших ресторанов мира.

Непростая политическая ситуация заставила россиян обратить взор на собственные ресурсы и подтолкнуть местных производителей к повышению качества локальных продуктов.

Вторую жизнь обрели винодельни в Крыму, Ростове-на-Дону и Краснодарском крае, российское вино штурмует все новые мировые высоты.

В приложении «Стиль. Гурмэ» мы представляем мнения и комментарии лидеров ресторанного бизнеса, рассказываем об успехах и планах российской гастрономической индустрии, о новых ресторанах и даем рекомендации тем, кто хотел бы интересно и качественно провести свой гастрономический досуг. Мы постарались сделать это виртуальное путешествие ярким и захватывающим.

С наступающими праздниками и — Bon appetit!

эксперты

6

Взгляд в будущее

Рестораторы о перспективах рынка

review

8

Большое итальянское

Рождество

О новой коллекции капсул Nespresso

проекты

10

Новые, яркие, интересные

Гастрономические открытия

2020 года

декор

16

Встретить красиво

Новый год в русском стиле

интервью

18

Michelin в Москве?

Адриан Кеттлс

о престижной награде

мнения

20

Не хлебом единым

Эксперты о трендах

в ресторанной индустрии

review

22

В здоровом

формате

Праздничное меню

от сети «Город Сад»

МЕНЮ

23

Рецепты сезона

Готовим с шефом

review

26

Идеальный кофе

О Grao de Cafe

подарки

27, 28

Для тех, кто понимает

НОВОЕ ИМЯ

30

Шеф года

Восходящая звезда ресторанной

отрасли



НА ОБЛОЖКЕ

БЛЮДО

ИЗ РЕСТОРАНА

«СЕМИФРЕДДО»

МОРСКОЙ

ЕЖ, ЧЕРНАЯ

ИКРА, КРАСНАЯ

КРЕВЕТКА

СТИЛЬ:

ОЛЬГА КАРПОВА

ФОТО:

АЛЕКСАНДР

АВЕРИН



Реклама

ДОБАВЬ ВКУСА
КАЖДОМУ МГНОВЕНИЮ


S. PELLEGRINO
Tastefully Italian



SANPELLEGRINO.COM



ВЗГЛЯД В БУДУЩЕЕ РОССИЙСКИЕ РЕСТОРАТОРЫ О ПЕРСПЕКТИВАХ РЫНКА

Ресторанная отрасль оказалась в числе наиболее пострадавших от пандемии. Как она пережила первую волну коронакризиса, как трансформировался бизнес, удалось ли извлечь из ситуации хоть какую-то выгоду и что ждет индустрию в 2021 году? Об этом рассказали известные рестораторы.



АРКАДИЙ НОВИКОВ, РЕСТОРАТОР, ВЛАДЕЛЕЦ NOVIKOV GROUP:

— Еще в первую самоизоляцию, в марте, когда все только начиналось и никто и не думал, сколько продлится пандемия, я говорил, что предпочел бы заниматься ресторанным бизнесом как прежде. Мне нравится, когда гости приходят в ресторан, погружаются в атмосферу зала — это ведь тоже сильно влияет на восприятие еды. Не зря же у ресторанов есть разные концепции. Тогда я бы предпочел работать только в формате «офлайн», но уже к осени 2020 года стало понятно, что без доставки теперь никуда. Пока статистика заболевших растет, людей переводят учиться и работать на удаленку, рестораны без доставки не выживут. К тому же не стоит отрицать, что многим попросту страшно ходить в общественные места. Поэтому 2021 год, судя

по тому, что пандемия еще не планирует отступить, мы проведем рука об руку с доставкой.

Плюс ко всему система QR-чекінов, масочный и перчаточный режим с нами надолго, наша работа, как представителей сферы услуг, — обеспечить безопасность гостей и сотрудников. Летом, когда людей пустили наконец на веранды, в воздухе царил атмосфера эйфории, и ни для кого не секрет, что многие не носили ни масок, ни перчаток. Сейчас же даже в зале можно увидеть людей, не пренебрегающих новыми условиями.

Конечно, ресторанный бизнес, как и сфера туризма, сильно пострадал из-за пандемии. Многие заведения не пережили первой волны, и, думаю, если люди будут игнорировать новые правила и доведут ситуацию до повторного локдауна, дойдет и до новых закрытий ресторанов. Но плохой опыт — тоже опыт. Например, 2020 год показал нам, что иногда необходимо меняться и подстраиваться под новые реалии и что с осознанным подходом можно преодолеть даже не самые благополучные времена и остаться в строю. Мы первый карантин пережили, вышли с новыми силами, открыли несколько новых проектов, среди которых были и очень громкие, например перезапуск Savva в «Метрополе», и планируем продолжать в том же духе.



МАТИЛЬДА ШНУРОВА, ВЛАДЕЛИЦА РЕСТОРАНОВ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ:

— Думаю, что первая половина 2021 года будет по-прежнему сложной для бизнеса. Могу рассуждать лишь о рынке в Санкт-Петербурге, где живу и работаю. До весны 2021 года туристический поток из городов России и из-за границы вряд ли возобновится. Хочется надеяться, что вторая волна рано или поздно тоже пойдет на спад или в доступе появится вакцина, но в любом случае это еще впереди. Безусловно, сейчас мы наблюдаем снижение гостепотока, и, вероятно, он останется сниженным до марта-апреля 2021 года.

В своих проектах я не планирую в ближайшее время серьезных перемен. Мы очень внимательно следим за себестоимостью, оптимизи-

руем штат и пытаемся изо всех сил зарабатывать на доставке, на работе сервиса, пока он возможен. И в таком режиме большого сжатия внутренней экономики мы будем существовать ближайшие пять-шесть месяцев, чтобы продержаться до лучших времен. Но надеюсь на то, что в середине весны, ближе к лету мы вновь увидим оживление рынка и возобновление гостепотока — в Санкт-Петербурге точно. Даже если границы будут закрыты, то внутренний туризм, как показало это лето, довольно интенсивен.

Я извлекла, конечно, пользу из ситуации. Как управляющий компанией, собственник бизнеса, лидер я приобрела совершенно новые навыки. Мне удалось научиться мотивировать команду и держать ее в высоком тонусе даже при слабых экономических показателях, при всей тревожности и постоянных давящих новостях. Я вижу, как вдохновлена и мотивирована моя команда. Конечно, мы научились очень тщательно контролировать расходы, и для нас это важно. Мы всегда творчески подходим к гастрономическим задачам. Теперь мы научились совмещать творческое самовыражение и жесткие экономические показатели, что очень ценно. Я думаю, в будущем, когда экономика наладится, это даст большие результаты.



ИГОРЬ ВИТОШИНСКИЙ, РЕСТОРАТОР, ВЛАДЕЛЕЦ SEMIFREDDO GROUP:

— Прогнозы — вещь неблагодарная, хотя накануне Нового года все хотят именно их. А что-то предсказывать в нынешней ситуации, которая меняется буквально каждый день, — все равно что гадать на кофейной гуще. Когда весной мы закрывались на карантин, многие и представить себе не могли, как изменится наша жизнь. И как надолго это затянется. Мы ждали, что все вернется в прежнее русло, потому что и для меня, и для многих наших гостей ресторан — это не только и не столько «про еду», сколько особая атмосфера и настроение, гул голосов, звуки и запахи, создающие фон для человеческого общения. И когда мы закрылись, перед нами встал вопрос, что делать дальше. Было понятно, что без доставки не обойтись, хотя многие наши клиенты «изолировались» за городом, а доставка блюд fine dining казалась практически невозможной. Но останавливаться было нельзя, поэтому кухня ресторана La Bottega Siciliana вместе с шефом и пиццайоло переехала в Semifreddo. Мы справились: эффективно работали кафе „Академия“ и „Гутай“, обеспечивая доставку простой и понятной еды. Это давало лишь 10–20% прибыли, чего хватало только на оплату работы тех, кто эти заказы выполнял. Но опыт доставки был полезным: ее формы в целом по отрасли стали куда разнообразнее и совершеннее. И мы точно знаем, что она останется частью нашей работы и в новом году. Мы понимаем, что когда пандемия пойдет на спад, снова возникнет отложенный спрос, ведь рестораны давно стали неотъемлемой частью жизни. У нас было много планов, которые пока мы вынуждены отложить. Но мы обновили меню наших ресторанов, снова работаем с сезонными продуктами, на которые теперь обращаем еще больше внимания. Даже с закрытием ночной жизни мы пытаемся поддерживать наш бар «Клава», как-то его реформатируя и изыскивая новые формы работы: запустили дневной Drunch в баре по воскресеньям, а еще там теперь «гастролирует» наш «Gutai на Патриках» и можно заказывать по меню.



МИХАИЛ ГОХНЕР, РЕСТОРАТОР, ВЛАДЕЛЕЦ ГРУППЫ MGR:

— Ничем позитивным порадовать не могу. Мне кажется, никаких «квантовых скачков» в 2021 году ждать не приходится. Это очень затяжной кризис, и, на мой взгляд, возможно лишь частичное восстановление ресторанной индустрии в следующем году. И то лишь в том случае, если у нас будет действующая вакцина от COVID-19 и большинство людей ею воспользуются. В этом случае ситуация изменится в лучшую сторону и уже ко второй половине 2021 года можно будет задуматься об открытии новых ресторанных проектов. Предпринимать какие-то шаги до этого момента финансово рискованно. Тяжелее всего придется независимым рестораторам с одним или двумя ресторанами: им будет сложно сокращать издержки. Легче будет двигаться вперед лидерам рынка — владельцам ресторанных холдингов. Им проще снизить текущие издержки и договориться о лучших условиях аренды. Кроме того, ресторанные холдинги с большим оборотом продаж смогут выбить у компаний-поставщиков скидки и отсрочки по платежам, а «маленькие» рестораторы на это не способны.

Если говорить о появлении новых форматов, то в нынешних условиях трудно ожидать чего-то нового. Все участники рынка озабочены проблемой выживания и тем, как удержать на плаву свои заведения. В общем и целом существуют мировые тренды, которые диктуют вектор рынку. Поэтому как будет в мире, так сложится ситуация и в России. Весь 2020 год мы потратили на то, чтобы снизить издержки и повысить скорость доставки ресторанных блюд нашим клиентам. Нам даже удалось уменьшить цену на вино благодаря снижению наценки, дополнительным скидкам, которые нам предоставили поставщики алкогольной продукции — а это способствовало привлечению дополнительного гостевого трафика в наши рестораны. Благодаря всем принятым мерам мы смогли открыть два ресторана Восconscino — в «Депо.Москва» и в «Авиапарке».



ДЕНИС ИВАНОВ, ВЛАДЕЛЕЦ РЕСТОРАНОВ В НОВОСИБИРСКЕ И МОСКВЕ:

— 2020-й учил терпению, искусству ожидания и стратегического планирования: иметь план B, а за ним еще прорабатывать план C и иметь в виду рабочий план D — и так желательно по всему алфавиту.

В 2021-м люди станут есть рядом с домом, значит, появляются перспективы у ресторанов в спальных районах и загородных поселках. По-прежнему будут активно заказывать ресторанный ужин домой, поэтому количество dark kitchens будет расти. Качество еды в доставке и собственно доставки как сервиса тоже вырастет, сейчас это сфера жесткой конкуренции. Совершенно особое значение приобретает пищевая безопасность. На кухне все в принципе должно стремиться к стерильности — я говорю о сервисе и ресторанном этикете: к соблюдению личных границ станут относиться все более трепетно. Физические контакты становятся неприемлемыми — не удивлюсь, если мы перейдем на поклоны, как японцы. И маски на официантах с нами надолго. О здоровье думают все и постоянно. Не удивлюсь, если с 2021-го начнется процветание ресторанов даже не «здоровой еды», а еды, которая провозгласит себя лечебной. А идеальный ресторан будет представляться как огромное пространство с мощной вентиляцией в сочетании с дезинфекцией. Люди будут вкушать пищу, сидя на максимально большом расстоянии друг от друга, может быть, за огромным столом, как в средневековых рыцарских замках, и есть, не поднимая забрал... Хотелось бы, чтобы это оставалось шуткой. На самом деле я уверен: когда кризис, вызванный пандемией, так или иначе спадет, старые добрые офлайн-рестораны станут символом возвращения к нормальной счастливой докоронной жизни. Так было летом, когда нам разрешили открыть веранды. Даже отчасти сейчас, когда действуют частичные ограничения, но люди как будто с особой радостью идут к нам спокойно пообедать, позавтракать. Искусству жить надеждой всем нам в 2020-м тоже пришлось научиться.

БОЛЬШОЕ ИТАЛЬЯНСКОЕ РОЖДЕСТВО В КАПСУЛЕ NESPRESSO

Для Европы Рождество — это главный семейный праздник «навсегда», отдушина в буднях, символ надежды на лучшее и единения с близкими, момент радости и слов любви. И утешение во времена испытаний, что в 2020-м особенно важно.

Но Рождество — это не только елка и подарки. Главное — это семейное застолье вокруг рождественских блюд и десертов — в каждой стране своих, но всегда связанных с сутью праздника. В Италии, где традиции давно стали частью повседневности, а история многих рождественских блюд восходит к Средневековью и даже к Античности, ужин в кругу близких — это неизменный ежегодный ритуал.

Особую роль на рождественском столе играют десерты. У каждой провинции свои фавориты, от струффоли на юге и старейшего торроне родом из Древнего Рима до символа даруемых хлебов — разнообразных вариаций паннетоне. Общее у всех десертов — это их ингредиенты, относящие нас к Востоку, откуда пришли волхвы. Это орехи и фрукты — свежие и вяленые, пряности, финики, цукаты и изюм. Праздничное семейное застолье на Рождество в Италии так же невозможно без десертов, как русский новогодний стол без оливье, а французский — без *bûche de Noël*! И, кстати, свой вариант рождественского полена в Италии тоже есть!

Неповторимый дух гостеприимства Италии вдохновил всемирно известный бренд Nespresso на создание рождественской коллекции кофе, посвященной традиционным итальянским десертам — *Variations Italia*. В этом году бутики Nespresso превратились в настоящий «Итальянский дом подарков», где царит атмосфера праздника и каждый сможет найти идеи, чтобы порадовать своих близких.

В лимитированную коллекцию *Variations Italia* вошли blends со вкусами одноименных десертов: *Amaretti*, *Torta di Nocciole* и *Pecan Biscotti*.

Amaretti (для систем *Original* и *Vertuo*) — это вкус знаменитого трехсотлетнего печенья амаретти из Саронно, приготовленного из молотого миндаля, яичных белков и сахара. Именно это печенье — а не наоборот! — вдохновило когда-то создателей ликера «амаретто ди саронно». Теперь и поклонники кофе могут почувствовать те же ноты миндаля и ванили в сочетании со злаковым вкусом южноамериканской арабики, которые придают напитку пикантный фруктовый оттенок.

Torta di Nocciole (для системы *Original*) воспроизводит вкус старинного десерта из региона Ланге в Южном Пьемонте — фундуочно-ванильного Торты ди Ноччиоле на основе лесных орехов. Для усиления орехового эффекта этот кофе может подаваться вместе с одноименным десертом — орехов и ванили много не бывает!

Pecan Biscotti (для системы *Vertuo*) — это кофейное воплощение еще одного знаменитого печенья, бискотти с орехом пекан. Также известное как кантуччи, оно часто подается как дополнение к чашке кофе. Поэтому blend кофе *Pecan Biscotti* с его бархатистой текстурой и ореховыми нотами латиноамериканской и африканской арабики — идеальное усиление хорошо знакомого вкуса.

Ну а строгий классический вкус итальянского эспрессо в *Il Caffè* (для систем *Original* и *Vertuo*) станет отличным сопровождением любого десерта — например, канноли по-сицилийски от знаменитого шефа Нино Грациано. Робуста из Вьетнама и Индонезии в сочетании с колумбийской арабикой эффектно оттенит цитрусовые ноты нежного лакомства.

И пусть поехать в Италию на Рождество в этом году не удастся, но всем нам под силу преодолеть закрытые границы и подарить себе и близким сладкое путешествие по Италии — вместе с вечными ароматами хвои, цитрусов, шоколада, миндаля, корицы и ванили. А рождественские кофейные blends Nespresso *Variations Italia* со вкусом традиционных десертов будут идеальным дополнением в окружении близких и в уютной домашней атмосфере.



— Традиционный сицилийский десерт канноли по рецепту шеф-повара Нино Грациано и blends из рождественской лимитированной коллекции кофе Nespresso *Variations Italia* для системы *Vertuo*



— Нино Грациано,
обладатель двух
звезд Michelin
за ресторан
Il Mulinazzo
на Сицилии



**Канноли
по-сицилийски**

Ингредиенты

Для приготовления
трубочек-канноли
(6 шт.):
Мука — 250 г
Сахар — 25 г
Какао — 3 г
Сливочное масло — 30 г
Красное вино
«Марсала» — 40 г
Белое вино — 40 г
Желток — 40 г
Для крема:
Крем рикотта — 80 г
Сахарная пудра — 10 г
Корица — 0,02 г
Для соуса
«черный шоколад»:
Какао-порошок — 125 г
Сливки — 275 мл
Шоколад черный — 125 г
Вода — 375 мл
Для декора:
Фисташки
дробленые — 5 г
Апельсиновые
чипсы — 1 г
Цукаты
фруктовые — 7 г

Трубочки: все ингреди-
енты замешать миксе-
ром, завернуть в пленку
и дать отлежаться
часа два-три. Раскатать
тонко, насадить
на форму в виде конуса,
выпекать во фри-
тюре — в масле — при
температуре 280°C —
3–4 минуты. После
остывания снять
с формы.

Крем для трубочек:
сыр рикотта протереть
через сито и добавить
сахарную пудру
с корицей.

Шоколадный соус:
воду, сахар, какао
и сливки залить
в сотейник и довести
до кипения и увари-
вать в течение десяти
минут. Затем снять
с огня, добавить шоко-
лад, перемешать вен-
чиком и охладить.

Приготовление:
крем из рикотты поме-
стить в кондитерский
мешок, обрезать край
и заполнить им тру-
бочку чуть выше осно-
вания. Крем украсить
цукатами и дробленны-
ми фисташками.

Подача: на тарелке
сделать узор шоколад-
ным соусом, выложить
на него трубочку
канноли, насыпать
«дорожку» из сахарной
пудры, сверху посы-
пать канноли сахарной
пудрой и дроблеными
фисташками, украсить
цукатами.

НОВЫЕ, ЯРКИЕ, ИНТЕРЕСНЫЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ОТКРЫТИЯ 2020 ГОДА

2020 год оказался очень непростым и все же принес много новых проектов как известных рестораторов, так и гастроэнтузиастов. Лидером ресторанного рынка страны остается Москва, но рестораны продолжают открываться и в регионах. Радует то, что пандемический кризис не сломил рестораторов и закрывшихся заведений меньше, чем новых.



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

Alice. Москва,
Спиридоньевский переулок, д. 12/9
Новый ресторан авторской кухни холдинга GT — Alice — открылся осенью 2020 года на Патриарших. На кухне заведует питерский шеф Артем Чудненко, который подает гостям понятную еду на каждый день. Он предпочитает готовить блюда и ингредиенты для них собственными руками. Например, для севиче из мурманского гребешка шеф-повар маринует гребешков в собственноручно приготовленной заправке тайгер-милк в авторской версии (сок квашеной сливы, настоящий на специях). В меню много блюд вегетарианских, с малым содержанием сахара и без глютена.

Eva. Москва,
Большая Грузинская улица, д. 69
Совместный проект бренд-шефа Глена Баллиса и ресторанной группы Lucky Group — греческий ресторан Eva. На входе гостей встречает древняя дровяная печь, облицованная изразцами разных исторических эпох, и большой винный стеллаж. В основной части ресторана — открытая кухня с грилем, барная стойка и массивный дубовый стол (ему больше 160 лет). Шеф Роман Грачев сочетает традиции домашней греческой кухни и современные техники работы с продуктами. Фишками ресторана стали наборы небольших закусок — мезе и соусы-дипы, подаваемые со свежеспеченным греческим хлебом култури. Большая часть блюд готовится в дровяной печи или на открытом огне.



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

Maritozzo 2.0, Москва,
Малая Бронная улица, д. 24, к. 1

В июле на месте итальянского ресторана Maritozzo на Патриарших прудах Арам Мнацаканов открыл новый итальянский ресторан с тем же названием, который работает в типичном для Италии формате «остерии» — заведения с небольшим меню, простой, понятной и качественной едой и отличным вином из обширной винной карты. В Maritozzo готовят идеальную домашнюю пасту, а один из главных хитов — фирменную неаполитанскую пиццу — выпекают в печи при температуре 400 градусов. В меню 12 вариантов пиццы: от классической «Маргариты» до самой эффектной — с лососем и черной икрой.

проекты

Osteria Unica, Москва,

Благовещенский переулок, д. 10, стр. 2

Интересный проект бренд-шефа Ремо Маццукато и команды «Марио» открылся в Благовещенском переулке — это Osteria Unica. Интерьер, созданный архитектурной студией А.Т.О, полностью соответствует концепции ресторана — это баланс классики и современности. В отделке — кирпич начала XX века, блестящий металл и фактурная штукатурка. В проекте воплотились три составляющие настоящей итальянской кухни: простота, яркий вкус и страсть повара к своему ремеслу. В меню все лучшее, что может предложить классическая остерия: тартары и карпаччо, антипасты, много свежей пасты, фермерского мяса и морепродуктов.



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

Мама Tuta, Москва,

Малая Бронная улица, д. 24, стр. 1

На месте прежнего Maritozzo нашлось место и для еще одного ресторана Арама Мнацаканова. На первом этаже, на месте Maritozzo Safe, появился грузинский Мама Tuta. Здесь шеф Гиа Хучуа предлагает гостям блюда традиционной грузинской кухни в современной интерпретации. В глиняной печи тонэ пекут домашний хлеб пури. В меню знакомые с детства блюда грузинской кухни: цыплята табака, долма по-авлабарски в виноградных листьях, аджапсандали и пхали. Есть, разумеется, и «перламутровые» хинкали: калакури (с мясом) из очень тонкого теста с сочной начинкой и вегетарианские (с начинкой из сыра сулугуни) — фирменные хиты шеф-повара.



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

For The Krasota, Москва,

Романов переулок, д. 2, стр. 1

В «Романовом дворе» открылся первый в России иммерсивный ресторан For The Krasota — совместный проект ресторатора Бориса Зарькова, Владимира Мухина и Антона Ненашева. Ресторан-театр на 20 мест объединяет в себе современное иммерсивное искусство и высокую кухню: несколько дегустационных сетов в сопровождении визуального сторителлинга. Для каждого сета предусмотрен свой спектакль. Гастроспектакли будут проходить днем и вечером. Репертуар планируется менять каждый сезон, за это время увидеть спектакль сможет не больше 2 тыс. человек.

Savva 2.0, Москва,

Театральный проезд, д. 2

В октябре после двухлетней реконструкции открылся ресторан Savva. Главные действующие лица проекта — ресторатор Аркадий Новиков и шеф-повар Андрей Шмаков. Команда архитекторов и дизайнеров полностью обновила интерьер ресторана, но в центре внимания по-прежнему остаются мраморные колонны с золочеными капителями и расписной потолок. В меню ресторана восемь «историй» от шеф-повара. «Север» — это муксун, филе оленя, кедровые орехи и белые грибы, «Камчатка» — крабы, гребешок, угольная треска, а также облепиха, и т. д. Отдельного упоминания заслуживает chef's table на втором этаже, в котором Андрей Шмаков устраивает камерные ужины.



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

Koji, Москва, Калашный переулок, д. 9

В новом паназиатском ресторане от Lucky Group на углу Калашного переулка и Большой Никитской улицы два зала. Первый этаж отдан под ресторан, в котором подаются блюда бренд-шефа Глена Баллиса. На минус первом этаже — барная зона и пространство для ночных вечеринок. Кухня вполне традиционна для Баллиса — симбиоз специалитетов Индонезии и Китая: гонконгские димсамы, утка по-пекински, вонтоны с лапшой и т. д. В барном меню — китайские напитки, ферментированные ингредиенты и коктейли on-tap, которые, как и азиатское пиво, наливают из кранов.



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

«На вина!», Москва, Калашный переулок, д. 9, улица Льва Толстого, д. 20

В начале года в Москву из Питера пришла сеть винных баров и магазинов «На вина!». Команда проекта — Евгений Хитьков и Евгений Литвяк («ОПГ добрых дел»), Владимир Басов и Артем Цхакая (Big Wine) открыли в столице сразу два заведения. Во флагманском баре в Калашном переулке 80 мест в двух залах, и он ориентирован на проведение вечеринок. Второй, в помещениях «Красной Розы», — «бар на районе» (35 мест). На полках заведений больше 350 позиций «винного авангарда» — натуральных и биодинамических вин небольших европейских виноделен. В меню достаточно оригинальные для винных баров блюда и незамысловатый junk-food из качественных продуктов.



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

Narval, Москва, Малый Палашевский переулок, д. 5

Новый ресторан Алексея Пинского, расположенный в здании бутик-отеля V Hotel, минималистичен как по интерьеру, так и по количеству мест (их всего 35). Дизайн Narval неслучайно выполнен в нарочито лаконичном стиле. Дело в том, что в ресторане в партнерстве с галереей современного искусства Ovcharenko будут экспонироваться работы самых востребованных российских художников. За кухню проекта отвечает шеф-повар Артем Медяник, ученик Глена Баллиса, имеющий свой яркий почерк и узнаваемый стиль. Основу меню составляют рыба и свежайшие морепродукты, которые шеф готовит по классическим рецептам, используя самые современные техники. Проект отличается очень демократичными ценами, сохраняя при этом высочайший уровень исходных продуктов.



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

Laduree a-la Russe, Москва, Никольская улица, д. 5/1, стр. 3

Французский бренд Laduree создал в двух шагах от Красной площади полноценный ресторан русской кухни. Управляет им Александр Раппопорт. Laduree a-la Russe — это бархат, серебро, белые скатерти, хрустальные подвесы на люстрах, эскизы Бакста на зеркалах и петербургский шеф Роман Палкин, который уже работал с русской кухней в северном проекте «Морошка для Пушкина». Ресторан предлагает традиционные блюда в современном авторском исполнении. Котлеты по-киевски готовят из перепелки, волован из легкой закуски превращается в горячее блюдо, бриошь обретает вкус и аромат бородинского хлеба. Фуа-гра соседствует в меню с соленьями и пирожками, а уха из трех рыб — с настоящим луковым супом.

Share, Москва, Вознесенский переулок, д. 5, стр. 1

Ресторатор Игорь Приходько и его партнер Юлия Ходырева открыли в старинном особняке гастро-бистро Share с едой на каждый день. Первый этаж решен в стиле ремесленной мастерской со старинной кирпичной кладкой, отлитыми вручную перегородками из стекла, выложенным плиткой chef's table и открытой кухней. Управляет ею молодая питерский шеф Евгений Резников (ранее Duo Asia). Шеф предпочитает блюда в стиле comfort food: свежий хлеб из многоуровневой дровяной печи, стейки специальных отрубов, тартары и свежие морепродукты. В меню много блюд, которые можно заказать на компанию и разделить с друзьями — отсюда и название проекта (to share — «делиться»).



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

Regent by Rico, Москва, Плотников переулок, д. 12

Премиальный мясной ресторан Regent by Rico Алексея Пинского в этом году был перестроен и стал в два раза больше. В нем появился просторный зал на 80 мест. Задачей архитектурного бюро Wowhaus было модернизировать зал гостиницы «Арбат». Сохранив мраморный пол и деревянные стеновые панели, архитекторы добавили зеркальные поверхности и деревянные элементы декора, популярные в 70-е годы. В основе меню ресторана — селекция Prime-стейков: стейки рибай dry aged, портерхаус, котдю беф. Есть и вагю А5 от фермы из города Сендай, которую обслуживают легендарные бойни Кобе. Ряд морских позиций соседствует с традиционным меню стейк-хауса. Личная квота владельца ресторана Алексея Пинского гарантирует доставку из Японии тунца и других видов рыбы, а также сезонных специалитетов превосходного качества. В Regent могут предложить гребешков и крабов с Дальнего Востока, лангустинов с Фарерских островов и средиземноморского сибаса.



«Simach в Недалнем», Москва, Тверской бульвар, д. 15, стр. 2

В августе на новом месте открылся «Simach в Недалнем» — проект Аркадия Новикова, Антона Пинского и Дениса Симачева. Два знаковых для Москвы заведения — гастрономическое в виде ресторана «Недалний Восток» и барно-клубный Simachev — объединились, взяв лучшее от обеих концепций. Проект запускался в несколько этапов: сначала просторная веранда с сезонным баром, бар с lounge-зоной и мини-ресторан с raw-баром, а через пару месяцев большой ресторан с открытой кухней и клуб на втором этаже с фирменными кабинками, барной зоной и просторным танцполом. За кухню в проекте отвечает Глен Баллис, а шеф-бармен Дмитрий Нестеров вернул лучшие миксы «Симача», актуализировав их.



Воссонцино в «Депю», Москва, Лесная улица, д. 20, стр. 4

Новый ресторан сети в «Депю» открылся этой осенью.

В нем два зала общей вместимостью 96 мест. Черты проекта Воссонцино легко узнаваемы: каменная печь для пиццы, мощная винтажная кофемашина, кирпичные стены, кожаные кресла и авторские лампы из Италии. Пиццайоло Стефано Витти предлагает гостям пиццы на тонком тесте с хрустящей корочкой. Начинки самые разные: от черного трюфеля до груши и горгонзолы. В меню присутствует, разумеется, и классика итальянской кухни: вителло тоннато, тартар тунец с гуакомоле, буррата и моцарелла соло и в салатах, пасты и ризотто и другие любимые гостями блюда из Воссонцино.



El Gaucho, Москва, улица Зацепский Вал, д. 6, стр. 2

Ресторан, которому уже больше 25 лет, после отмены режима самоизоляции вернулся к работе с новым современным и модным дизайном. В El Gaucho по-прежнему готовят толстые премиального качества аргентинские стейки на гриле Parrilla, японскую мраморную говядину вагю, а затем разносят их по столам на раскаленных стальных круглых таганках, сделанных в Аргентине. В их нижней части тлеют горячие угли, и мясо продолжает доготавливаться на столе перед гостями. К мясу традиционно подают салат коул слоу с ананасом, который помогает лучше усваивать большое количество белка, содержащееся в стейке, и соус чимичурри. Впрочем, вместо огромного стейка гости могут заказать телячьи щечки со сливочным соусом из сморчков, которые после многочасового томления превращаются практически в суфле.



Brodo bar & kitchen, Москва, улица Петровка, д. 28/1

Заведение с богемным интерьером, классной авторской кухней, обширной винной картой и неплохими коктейлями — проект Виктории Сурковой и Максима Якута. Дизайном Brodo занималась Лилия Жиганшина (RICK's) — номинант премии Кандинского. Бренд-шеф Олег Кусов (в прошлом шеф Delicatessen) готовит на открытой кухне и на живом огне. В кухне Кусова три составляющие: европейские гастрономические традиции, лучшие локальные продукты и азиатские вкусы. Например, тартар из говядины по-итальянски рубят ножом и заправляют кокосом, хреном и майонезом с куркумой. А в зеленом салате используют ванильно-лимонный соус.



Gimpel, в писательском городке в Переделкино

Очень неожиданный проект — загородный ресторан Gimpel на даче в Переделкино, обустроенный в старой зеленой беседке. Фокус в том, что шеф-повар в ресторане каждый раз новый. Создатель ресторана переделкинский житель ресторатор Игорь Ландман. В аккаунте Gimpel в Instagram имеется ссылка на сайт с расписанием ближайших ужинов, на которые можно забронировать места и купить билет. В проекте уже приняли участие Евгений Викентьев, Владимир Чистяков, Дан Мирон, Артем Мухин и другие шефы. На ужине никаких меню, курсов и особенных подач — все подается на стол на больших блюдах. На зиму ресторан закрылся.



ПРЕСС-СПУЖЕБА РЕСТОРАНА



ПРЕСС-СПУЖЕБА РЕСТОРАНА



ПРЕСС-СПУЖЕБА РЕСТОРАНА

**Pa'Shoot, Москва,
Рождественский бульвар, д. 1,
Центральный рынок, 1-й этаж**

Основа нового проекта шефа Евгения Мещерякова — это фермерские яйца и камерный chef's table. Яйца — один из самых универсальных продуктов, с которым можно приготовить все что угодно. Рядом с открытой светлой кухней расположился камерный chef's table на 11 мест. Именно здесь шеф проводит интерактивные ужины с дегустационными сетами. В меню присутствуют не только яйца пашот и фирменные бенедикты, но и больше двух десятков других блюд с яйцами. В меню также есть страусиные, цесариные и перепелиные яйца.



ПРЕСС-СПУЖЕБА РЕСТОРАНА



ПРЕСС-СПУЖЕБА РЕСТОРАНА

**Eclipse, Санкт-Петербург, Репино,
ЖК Crystal, Приморское шоссе, д. 424**

Совместный проект рестораторов Артема Гудченко и Светланы Гузь, шефа Сергея Фокина и управляющей Анны Колеватовой. Его создатели много путешествовали, посещая гастрономические достопримечательности и мишленовские рестораны, собрали внушительную винную коллекцию и наконец реализовали свой fine dining-проект. Меню в Eclipse представлено в виде двух свободных сетов, состав и продолжительность которых гость определяет самостоятельно. В малом 9 курсов, в полном — 12. Каждый сет — гастрономический спектакль, в котором блюда сопровождаются массой дегустационных закусок, ремесленным хлебом с домашними маслами, сырами и угощениями от кондитеров.

**Cosoco bistro, Санкт-Петербург,
наб. Адмиралтейского канала**

На острове Новая Голландия в отреставрированном корпусе №12 открылось Cosoco bistro Матильды Шнуровой, заменившее знаменитое «Кококо». Интерьер гастрономического бистро напоминает уютную гостиную. В центре — барная стойка из старой древесины и витрина со свежей выпечкой, из панорамных окон открывается вид на парк. Непринужденности и комфорта обстановке добавляют ретромебель, живые растения и винтажные ковры. В ресторане подают casual-версию русской кухни Игоря Гришечкина — это понятная и простая еда на каждый день. Однако главное осталось неизменным: готовят здесь только из сезонных фермерских продуктов лучшего качества.



ПРЕСС-СПУЖЕБА РЕСТОРАНА

**Pino Restaurant Bar, Москва,
Малая Бронная улица, д. 21/13**

В начале года в самом центре Патриков на углу Малой Бронной и Спиридоньевского переулка открылся двухэтажный Pino Restaurant Bar Александра Оганезова. На первом этаже много света, столы с белыми скатертями, открытая кухня. Цокольный этаж более камерный, с небольшой контактной барной стойкой. В обширном интернациональном меню шеф-повара Руслана Полякова есть несколько больших разделов — от сырых рыбных блюд до десертов. Есть и спецраздел с блюдами на компанию — to share. Хлеб, который подают гостям, выпекается в подовых печах ресторана Remy Kitchen Bakery.

**Kodo Toshishito, д. Покровское,
Центральная улица, д. 27**

Ресторан на Новой Риге, созданный Олегом Крымасовым (La Bella Societa), представляет собой классическую японскую «рюмочную» идзакая с огромными аквариумами и грилем робота. Он стал первым в небольшой сети ресторанов, которые скоро начнут работать на Рублевке и в Сколково. В основе кухни свежие морепродукты — крабы, морские ежи, гребешок, лобстеры, устрицы и т. д., которых достают из огромного аквариума. Гости могут съесть их сырыми, или их приготовят по фирменным рецептам шефа. Кроме того, есть RAW-бар с привезенной из Японии охлажденной рыбой, креветками-медведками и икрой морского ежа.



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

**Notra Rok, Екатеринбург,
улица Ленина, д. 49**

Новый ресторан от создателей знаменитого Grott Bar носит название Notra Rok («северный дым» в переводе со шведского). Раньше здесь были бургерная «А ты где?» и бар «Снасти». Стену, разделявшую их, убрали и сделали ресторан на 117 мест.

В ресторане открытая кухня со стойкой из ясеня и высокими барными стульями, покрытыми белыми шкурами. За этой стойкой периодически проходят chef's table с бренд-шефом ресторана Никитой Кузьменко. В меню блюда итальянской, французской, азиатской и даже тexasской кухни. Гордость ресторана — дровяная печь для пиццы, привезенная с севера Италии. Есть и тexasский смокер, в котором делают брискет, коптят рыбу и фрукты.

**САД, Санкт-Петербург,
Большая Зеленая улица, д. 23а**

Основатели и владельцы проекта — Анна Овчинникова, Наталья Цыпленко (ресторан VOX) и Сергей Семак (главный тренер футбольного клуба «Зенит»). Концепцию кухни можно определить как Modern Rustic Food: чистый вкус, лаконичное сочетание продуктов, изысканное исполнение, авторская интерпретация. Красов предпочитает готовить на открытом огне и в дровяной печи. В меню отсутствует привычное разделение на категории — салаты, закуски, горячее и т. д., позиции разделены лишь пробелами между строк с минимальным описанием. Сделано это намеренно: чтобы можно было общаться с гостями, рассказывая о концепции проекта и ингредиентах блюд.



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

**Bio My Bio, Санкт-Петербург,
Вознесенский проспект, д. 6**

Кафе Матильды Шнуровой открылось на месте ее знаменитого «Кококо». Интерьер Bio My Bio, необычным украшением которого стали радужные инсталляции в виде огромных листьев экзотических растений (авторы Джеймс Таррелл и Олафур Элиассон). Идея проекта заключается в пропаганде важности разумного потребления (как еды и вещей, так и культуры) и в заботе о собственном здоровье посредством питания. За кухню отвечает Режис Тригель («Brasserie Мост», бар «Стрелка»). Меню ресторана составлено таким образом, чтобы любой гость мог найти блюдо на свой вкус. Неизменно только главное правило: никакого сахара, глютена и лактозы.



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

**The Atelier, Волгоград,
Балахнинская улица, д. 3**

Это ресторан локальной кухни, то есть готовят тут только из местных продуктов, следуя одной из главных тенденций современной гастрономии. Шеф The Atelier Михаил Щетинин не ограничивает себя рамками традиционных рецептов, применяя и новые кулинарные технологии. В меню ресторана представлены блюда русской кухни: борщ а-ля Конкордия, фирменное блюдо «заливное оливье», шниц-клопс, котлета де-воляй и т. д. в очень необычных сочетаниях, а также популярные блюда в авторской интерпретации.

**Mamai-Cale, Сочи,
Виноградная улица, д. 284/1**

Ресторан создан при загородном частном клубе. Он находится на территории национального парка, по соседству с Верхне-Сочинским лесничеством. Сюда из тосканского питомника привезли более 3 тыс. растений. Получился настоящий ботанический парк. Главный зал ресторана работает в формате fine dining с изысканной подачей блюд и большими тарелками. Меню ресторана — симбиоз блюд «лесной», европейской и кавказской кухни, коллекция деликатесов из локальных продуктов в авторском исполнении от шеф-повара Андрея Кошкодана. Тут можно попробовать шею оленя с кореньями, моченой брусникой и соленой кинзой или, например, лесного зайца в красном вине.



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

**Salone Pasta & Bar, Санкт-Петербург,
наб. реки Фонтанки, д. 30**

Очередной интересный проект владельцев Italy group Михаила Соколова и Тимура Дмитриева, на этот раз в сотрудничестве с Александром Сысоевым. Как явствует из названия заведения, основное место в его меню занимает паста, которую раскатывают прямо в зале и тут же готовят. Тальолини, фетучини и прочие тальятеле подают порцией на двоих на большом блюде из фарфора. Здесь также обязательно надо заказать мягкий чизкейк Торта ди формаджио, который нарезают прямо у стола.

Текст: Александр Пигарев

ВСТРЕТИТЬ КРАСИВО НОВЫЙ ГОД В РУССКОМ СТИЛЕ



Как украсить праздничный стол рассказывает декоратор Кирилл Истомина. Эффектная сервировка стола поможет создать волшебную атмосферу у вас дома в этот Новый год. Уверен, что время и силы, вложенные в декор, оценят все участники трапезы.

В сервировках я предпочитаю лаконичную цветовую палитру. Не бойтесь смешивать золото и серебро, главное — соблюдать баланс: доминировать должен лишь один из металлов, а второй — дополнять его. Как выбрать основной цвет? Опирайтесь на личные предпочтения и наличие предметов в собственном буфете: в сочетании с золотом и серебром любой из оттенков будет выглядеть эффектно. Живая хвоя добавит вашему столу новогодней атмосферы и приятного аромата. Не ограничивайтесь еловыми ветками — интересно смотреться будет, например, микс из можжевельника и эвкалипта. Красиво сложенные салфетки всегда придают столу нарядный вид. Если у вас нет подходящих к случаю колец для салфеток, можно заменить их лентами в цвет декора или дополнить елочными игрушками, мишурой или ветками хвои.

Главный совет — не ограничивать свою фантазию! Подойдите к делу максимально творчески, ведь вы создаете атмосферу праздника для своей семьи и близких.

ЦУМ, ул. Петровка, 2, tsum.ru

- 1__Набор Empreinte из двух подсвечников, Daum, хрусталь, 66 300 руб.
- 2__Ведро для шампанского «Лебедь», Faberge, серебро, 345 000 руб.
- 3__Десертные тарелки Cronos, Bernardaud, фарфор, 3430 руб.
- 4__Скульптура «Бык», Vassarat, хрусталь, 9300 руб.
- 5__Десертные вилки Marly, Christofle, серебрение, 8380 руб.
- 6,7__Тарелки Mille Nuits, доступны в разных размерах, Vassarat, хрусталь, от 18 350 руб.
- 8__Этажерка Mille Nuits, Vassarat, хрусталь, 89 900 руб.

Дом фарфора на Неглинной

- 9__Самовар «Русские самоцветы»
- 10__Сервиз «Вьюнок», ЛФЗ
- 11__Салфетки «Крестецкая строчка»
- 12, 13__Фигурка и елочная игрушка «Гжель»
- 14__Кольца для салфеток, ЛФЗ
- 15__Цветочное оформление флористическая студия Amnesia



ОЛИГЕРИЙ ЖУРГАЛЕН



Стилист: Кирилл Истомин
Помощник стилиста: Белла Новинькова
Продюсер: Ольга Карпова
Фотограф: Дмитрий Журавлев

СКОРО MICHELIN ПОЯВИТСЯ В МОСКВЕ

АДРИАН КЕТГЛАС О ПРЕСТИЖНОЙ НАГРАДЕ И РАБОТЕ В РЕСТОРАННОЙ ИНДУСТРИИ

Обладатель звезды Michelin, бренд-шеф московского ресторана Grand Cru Адриан Кетглас о дистанционной работе над новым меню, Michelin в России и последствиях пандемии для ресторанного бизнеса.

— Как сейчас обстоят дела у ресторанов в Испании?

— По-разному. На Мальорке у меня три ресторана, мы не закрыли ни один. Сложно, конечно: на Мальорке рестораны могут работать, но государство все время напоминает, что надо меньше в них ходить. При этом людям все равно хочется выйти, поужинать, пообщаться. Так что посетителей у нас меньше обычного, но хватает. Но в целом ситуация стабилизируется. Карантин — это же не только про деньги, это еще и психологическое напряжение, и вот оно, по-моему, начинает постепенно отступать.

— Что испанские повара ждут от Michelin в этом году? И стоит ли нам ждать, что он наконец появится в Москве?

— У ресторана Adrian Quetglas на Мальорке одна звезда Michelin с 2017 года, однако, что ждать от этого года, никто не знает. 12 декабря будет объявление результатов по Испании, но, например, на Мальорке сейчас из ресторанов с мишленовскими звездами открыт только мой, остальные закрыты. Поэтому я не знаю, как они оценивали рестораны в такой ситуации. Может быть, дадут кому-нибудь новую звезду, забирать звезды в этом году, наверное, не будут: если ресторан не работал полгода не по своей воле, как можно его за это штрафовать? Разговоры про московский Michelin ходят давно. В следующем году, если все будет хорошо, мне кажется, Michelin наверняка появится в Москве.

— Как вы работаете над меню Grand Cru в нынешних условиях?

— Я не очень люблю zoom и похожие приложения, но сейчас они оказались единственным инструментом для работы. Я делаю меню, отрабатываю его у себя в ресторане на кухне и отправляю команде поваров Grand Cru. Они пробуют его приготовить, и через камеру мы с ними общаемся: они показывают, что и как делают, если есть вопрос по технологии, то мы онлайн его решаем. Можем со своей кухни показать, как это должно выглядеть. Хорошо, что с шеф-поваром Иваном Кузнецовым мы вместе работаем уже более шести лет. Конечно, лучше, если я на месте и могу все с ребятами обсудить, но это не самое страшное. Технические проблемы преодолели, но я очень соскучился по Москве.

— Как можно описать философию дегустационного меню Адриана Кетгласа?

— Для меня работа над сетями Grand Cru очень важна. Я стараюсь собрать в них весь свой опыт на кухне и сделать классическое меню. Формат дегустаци-

онного сета идеален, ведь он позволяет выразить то, что я чувствую. С одним блюдом, в котором всегда есть «главный герой», это сделать сложнее. В моих сетах всегда от пяти до восьми блюд. Сколько разных ингредиентов и сочетаний может быть в восьми блюдах! К тому же в каждом меню я учитываю сезонность и сочетаемость ингредиентов так, чтобы каждый последующий курс развивал и усиливал вкус предыдущего.

Конечно, я знаю и использую все новые технологии, но мне хочется делать такие сетты, чтобы люди не думали про то, как именно они приготовлены. Для меня главное — продукт, а техника — помощник в том, чтобы его представить. Мы используем лучшие продукты, которые должны в первую очередь чувствоваться в блюде. За это я спокоен, потому что управляющий директор Grand Cru Татьяна Манн была владельцем ресторанов и отелей с высшими наградами в Великобритании, у нее колоссальный опыт работы в мишленовских ресторанах. Она прекрасно понимает, каким должно быть качество ингредиентов.

— Новогоднее меню устроено так же?

— Каждый год в Grand Cru мы делаем специальный дегустационный сет и обновление a la carte меню под Новый год. Это праздник, и для него мы используем праздничные продукты — трюфели, икру, устрицы, гребешки, белые грибы. Новый год — это шампанское, поэтому мы и его используем: подаем рыбу с кремом из форели и пеной из розового шампанского. В России Новый год — это еще всегда мандарины, поэтому на десерт мы сделали «шоколадный мандарин».

Зимние праздники — самые гурманские, время пробовать икру, устрицы, белые трюфели, орехи, хорошее шампанское и лесные грибы, поэтому в нашем дегустационном меню на Новый год все они есть. И к этим роскошным ингредиентам мы подбираем что-то, что подчеркнет их вкус наилучшим образом. Для этого мы используем легкие азиатские акценты или необычные сочетания продуктов, чтобы классика была нескучной. Мы добавляем к устрицам орехи макадамия, манго и маракуйю, к утиному паштету — красную смородину, к сахалинскому гребешку — цветную капусту и черную икру. Также мы работаем над основным меню, где сейчас можно найти пельмени с крабом и велюте из тандури, мурманского трубоча с кафрским лаймом, тар-тар из вырезки вола с трюфельным айолом и мороженым из пармезана и много другое. Такой подход позволяет нам достичь элегантного взрыва вкуса, не отвлекая внимания от основного продукта каждого блюда.



— Обладатель звезды Michelin бренд-шеф ресторана Grand Cru Адриан Кетглас

— Авторская селедка под шубой Grand Cru



КОМПАКТНЫЙ, НО СПОСОБНЫЙ НА МНОГОЕ

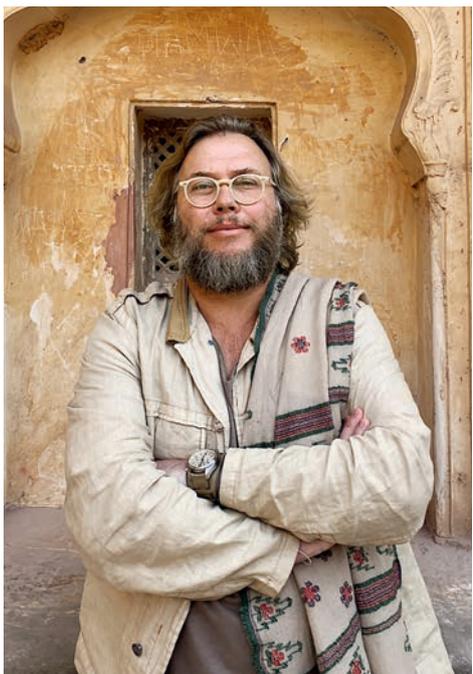
Готовить изысканные ужины и быстрые ежедневные блюда на одной кухне может быть непростой задачей, если вы живете в небольшой квартире. Вам нужно множество функций, упакованных в компактное устройство. Комбинированный духовой шкаф «5 в 1» идеально справляется с этой задачей. Благодаря пяти основным способам приготовления: 100% пар, СВЧ, конвекционный нагрев, комбинированный нагрев с СВЧ и комбинированный нагрев с паром, вы можете не ограничивать свою кулинарную фантазию.

5 in 1

ASKO
Inspired by Scandinavia

НЕ ХЛЕБОМ ЕДИНЫМ ЭКСПЕРТЫ О ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ТРЕНДАХ В 2021 ГОДУ

Поход в ресторан — одно из немногих доступных сегодня развлечений. Отложенный спрос сработал сразу после открытия заведений общественного питания. Как только сняли карантинные ограничения первой волны коронавируса — они были битком. Какие изменения претерпит индустрия и что ждет любителей готовой еды и высокой кухни в наступающем году? Об этом рассказывают ведущие эксперты ресторанного рынка.



ГЕННАДИЙ ЙОЗЕФАВИЧУС, ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ОБОЗРЕВАТЕЛЬ, ПУТЕШЕСТВЕННИК:

— Если бы не зараза, все так и бубнили бы про локальное и сезонное, про растительные белки вместо животных, про японизацию и технологии готовки на открытом огне, про ферментацию, наконец! Ан нет, случилось то, что случилось, и «умные», интересные бактерии, помогающие превращать яблочную кислоту в молочную, оказались в тени вируса, подчинившего себе все стороны нашей жизни. Доставка — вот он, сегодняшний тренд! Кто прошел этот тест — тот и в дамках, кто первым открыл «кухню на районе» — тот и молодец. Меньшие затраты, большая безопасность, куда ни посмотрю — сплошные плюсы, к тому же вторая, третья и прочие — вплоть до девятого вала — волны технологию dark kitchen только оттачивают и развивают. В период локдауна многие успели настолько полюбить свои дома, так привыкнуть к тому, что за полчаса с «темной» кухни на «светлую» можно получить полный ужин, что даже со светскими целями не поспешили бронировать столы в ресторанах. Вместе с технологиями поменялись и вкусовые пристрастия, и бизнес-схемы: копенгагенский Noma после карантина открылся (на первые две недели) с бургерами, и так Редзепи и Ко. дело это понравилось, что эlegantный «108» (еще один ресторан группы) было решено перепридумать в качестве burger joint — высокая кухня и тут уступает место «темной», котлеты из мраморной говядины по очкам выигрывают у «стеблей латука, маринованных в пасте из ферментированных семечек и крыжовника и поданных с выдержанной икрой тюрбо и лепестками календулы». И да, из тех трендов, о которых я говорил год назад на «Икре», сработал только один: fine dining стал закрываться. Список потерь длинен, и даже государственная поддержка не может помешать естественному течению жизни: старое уступает место новому. Точка.



ЕЛЕНА ФИЛИПЧЕНКОВА, ГЛАВА КОНСЬЕРЖ-АГЕНТСТВА ASPIRE LIFESTYLES:

— Выживает сильнейший? Скорее выживает тот, кто умеет падать и вставать. Пандемия не только затронула наши органы дыхания, но и повлияла на привычки: необходимость изолироваться или по крайней мере социально дистанцироваться, работать удаленно и наше нежелание (или невозможность) выходить из дома, завтракать в привычном месте, а рабочую неделю заканчивать поздним ужином, плавно перетекающим в танцы у бара. Изменения мгновенно сказались на бронированиях, которые сместились к классическому рабочему времени — никаких тебе ранних завтраков и пятничных посиделок. Но самое главное, что ценность похода в любимый ресторан повысилась, снизилось количество отмен в последний момент, потому как кто знает, «может, это наш с вами последний раз».

За время пандемии более 50% клиентов по всему миру один или более раз воспользовались заказом take away или доставкой еды на дом. Но станет ли это трендом? Будем ли мы забирать по дороге домой из офиса гастрономический сет от именитого шеф-повара? Не по доброй воле. Все же поход в гастрономический ресторан — это не закуска, основное блюдо, десерт, это энергетика шефа и его команды, это атмосфера, царящая в зале, это новый опыт.

Рестораны постепенно перемещаются из центра, меняется меню в сторону осознанного потребления и здоровой сбалансированной еды, появляются бесконтактные рестораны, когда единственное, чего ты касаешься, — это кнопки в мобильном приложении. Ни официантов, ни привычной оплаты счета. Но главное, что все повернулись лицом к клиентам, потому как данные о них, их предпочтениях, времени, когда они ходят в ресторан, — валюта более дорогая, чем рубль.



ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА

МИХАИЛ ЛОПАТИН, ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР СПРАВОЧНИКА «РЕСТОРАННЫЙ НАВИГАТОР»:

— События 2020 года наглядно показали, что любой прогноз, кроме двухдневного прогноза погоды, — шарлатанство. Общая тенденция в мировой индустрии общепита сейчас одна: дрожать и молиться. Если убрать дешевый популизм про новый «океан возможностей», то основная задача ресторанов — это выжить любой ценой, а там, ближе к весне, подойдет вакцина — и жить станет легче, жить станет веселее.

В случае если пандемия не отступит так быстро, как нам всем хотелось бы, мы будем с грустью наблюдать «естественный отбор», то есть смерть примерно 20% ресторанов мира, ситуация в котором сейчас крайне неоднородная. В Лондоне тотальный локдаун. В Нью-Йорке помимо стонов слышны призывы сидеть дома, а рестораны открыть, когда опасность минует.

А вот в Японии правительство запустило программу Go-To-Eat для стимуляции посещения ресторанов, в которую вложила \$16 млрд. Это привело к тому, что сейчас любой более или менее приличный ресторан в Токио надо бронировать за несколько дней. Впрочем, третья экономика мира может себе такое позволить. Наши тенденции выглядят не то чтобы радужно, но по крайней мере правительство Москвы делает все возможное, чтобы позволить общепиту работать. Да, есть ограничения по времени, иногда вас попросят сделать чекин с помощью QR-кода, а ношение масок и перчаток перешло в обязательный режим. Но лучше так, чем сидеть и ждать холодную доставку несколько часов.



ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА

СТАНИСЛАВ ЛИСИЧЕНКО, ОСНОВАТЕЛЬ СЕТИ «КИТАЙСКИЕ НОВОСТИ», РЕСТОРАННЫЙ КРИТИК:

— Тренды 2021 года: рост популярности домашней готовки. Это будет такой мейнстрим — готовить дома. Следствие этого тренда — развитие местных продуктов. В следующем году передвижения, скорее всего, останутся ограниченными, поэтому и сезонные продукты будут в тренде. Продолжит развиваться доставка — если у ресторана нет доставки, то, возможно, и не будет бизнеса. И доставка не только пиццы, бургеров, суши (хотя и она тоже) — будет развиваться доставка из ресторанов fine dining, гастрономических ресторанов. Еще один тренд — dark kitchen, так называемые темные кухни, которые готовят еду исключительно на доставку. В основном какую-то простую домашнюю еду. Это, я считаю, в следующем году будет развиваться бешеными темпами. Dark kitchen убьет рестораны массового сегмента, потому что в условиях пандемии люди реже стали куда-то ходить, чтобы поесть, и чаще заказывать еду домой. Фудкорты, наверное, будут менее популярны, потому что там всегда много народа, людям не хочется собираться такими большими группами. И, конечно, Zoom-ужины — тренд, который был заложен в период пандемии. Когда люди получают готовые блюда, садятся перед Zoom и вместе ужинают. Также я думаю, что реальных ресторанов станет меньше, а продажа готовой еды в супермаркетах (котлеты, салаты) вырастет.



ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА

КРИСТИНА ЖЕГУНОВА, ПИАР-СПЕЦИАЛИСТ В РЕСТОРАННОЙ СФЕРЕ:

— Успешные проекты по-прежнему, несмотря на пандемию, приносят прибыль и еще больше любимы гостями, которые поддерживают их в трудную минуту: выбирают посещение именно этого места, заказывают доставку, соблюдают правила безопасности не потому, что надо, а чтобы ресторан не оштрафовали. Это и есть основной тренд, который набирает обороты и сохранится и в следующем году, — персонализация. И движение здесь обоюдное — от ресторана к гостям и обратно. В ресторане гости понимают, что их узнают, помнят, что они любят, дают им бонусы, интересуются их мнением, сразу исправляют ошибки, что-то улучшают. Они чувствуют свою причастность к происходящему. Следующий очевидный шаг — выбор места для большой семейной, дружеской и корпоративной встречи, праздников. Лояльные гости выбирают любимое место, тем самым переходя к еще более тесному контакту с управляющим, кондитером и другими сотрудниками. Миллениалы такие: нам так хорошо. Мы сами следим за мировыми трендами и когда видим, что наш любимый ресторан им следует: внедряет комфортную доставку (удобный сервис с маркетинговыми фишками), оплату чаевых онлайн (у кого сейчас есть кэш?), вводит click & collect (заказал в приложении, пришел и забрал) и, как следствие этого, основная потребность в еде + сервисе + атмосфере удовлетворена на высоком уровне и за честные деньги, то лояльность только растет.

РЕЦЕПТЫ СЕЗОНА ГОТОВИМ С ШЕФОМ



GETTY IMAGES

Новогодний стол в России — это традиционный набор продуктов и блюд: черная и красная икра, холодец, заливное, салат оливье и мясной рулет. Мы попросили двух известных специалистов в области гастрономии из России и Италии рассказать, как разнообразить праздничный стол в этом году.



Блюдо от Андрея Шмакова, бренд-шефа ресторана Savva



Крабовый салат с икрой, малосольным огурцом и укропом

Ингредиенты на 1 порцию:
 Свежий огурец — 1 шт.
 Краб — 50 г
 Малосольный огурец — 10 г
 Яйцо — 1 шт.
 Соль — 2 г
 Майонез — 20 г
 Красная икра — 15 г
 Укроп — 3 г
 Молодые побеги зелени (микрозелень) — 2 г
 Молодой зеленый лук — 2 г
 Зеленый майонез — 10 г
 Сметанный соус — 30 г

Зеленый майонез, приготовление (выход 200 г):
 Яичные желтки — 5 шт.
 Белый винный уксус — 2 г
 Зеленое масло — 150 г
 Соль — 2 г
 Растительное масло — 200 г
 Сахар — 5 г

Сметанный соус — приготовление (выход 300 г)
 Свежий огурец — 400 г
 Укропные стебли — 1 г
 Соль — 2 г
 Сметана 15% — 200 г
 Зеленое масло — 20 г

Зеленый майонез: Все ингредиенты взбить блендером или миксером.

Соус сметанный: Свежий огурец и укропные стебли мелко нарезать, добавить соль, сметану, зеленое масло, перемешать.

Краб, вареное яйцо, малосольный огурец порезать произвольно, смешать, добавить соль и зеленый майонез, перемешать. Отдельно слайсами нарезать свежий огурец.

Получившийся салат завернуть в готовые огуречные слайсы, смазать их зеленым майонезом.

На тарелку выложить рулет из огурца с салатом. Сверху украсить красной икрой, укропом, мелко нарезанным молодым зеленым луком, микрозеленью, добавить сметанный соус.



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

Блюдо от Кристиана Лоренцини, бренд-шефа ресторана Christian



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

Утка, запеченная с черносливом и яблоками

Ингредиенты:
 Утка — 2,2 кг
 Тимьян — 20 г
 Розмарин — 20 г
 Оливковое масло — 50 г
 Соль — 10 г
 Черный перец — 5 г
 Чернослив — 150 г
 Яблоки — 700 г
 Чеснок — 10 г
 Сок лимона — 20 г

Обмазка: в небольшой миске перемешать соль, перец, сок лимона, рубленый тимьян и розмарин. Добавить оливковое масло и вновь перемешать.

Утку помыть, обсушить и натереть снаружи и изнутри подготовленной обмазкой. Завернуть утку в полиэтиленовый пакет и поставить мариноваться на ночь в холодильник.

Чернослив вымыть, обсушить и разрезать на половинки. Если чернослив очень сухой, то вымочить

его в холодной воде 1 час, затем слить остатки воды, удалить косточки и нарезать чернослив кубиками.

Яблоки вымыть и, удалив сердцевину, тоже нарезать небольшими кубиками толщиной 1 см.

Нафаршировать утку (не плотно) яблоками и черносливом.

Зашить брюшко ниткой или закрепить зубочистками. Связать крылья и лапки.

Переложить утку на противень, смазанный оливковым маслом и чесноком (зубчики предварительно раздавить ножом, но не очищать).

Запекать утку в разогретой до 160 градусов духовке 2 часа. Затем налить на противень стакан белого сухого вина и продолжить запекать утку до образования румяной корочки еще 30 мин.

Утка готова, когда при проколе в самых толстых местах птицы и при надавливании на них выделяется светлый прозрачный сок.

Подаем утку горячей с картофелем в качестве гарнира.

ВСЕГДА ИДЕАЛЬНЫЙ КОФЕ

СИМОН МАРГАРЯН

О СОЗДАНИИ ОДНОЙ ИЗ КРУПНЕЙШИХ СЕТЕЙ КОФЕЕН В СТРАНЕ



— Кафе Grao de Cafe, Рублевское шоссе д.101

О планах по развитию сети кофеен в новом формате с собственной обжаркой зерен в заведениях и об идеальной чашке кофе рассказал владелец компании «Рус Прод» и бренда Grao de Cafe Симон Маргарян.

— Симон, вы успешный предприниматель, почему вдруг решили заняться кофе и ресторанным бизнесом?

— Очень люблю кофе — пять лет назад решил попробовать свои силы в этой сфере и купил небольшой ростер для обжарки кофе. Сначала жарил зерна для себя и друзей. Продукт получился хороший, всем понравился, и со временем мое увлечение привело к строительству фабрики по производству и упаковке кофейной продукции под названием Grao de Cafe. После чего, как в свое время начинал Starbucks, решили выйти на новый уровень и открыть сеть кофеен...

— Вы вдохновлялись их опытом?

— Мне нравится кейс Говарда Шульца, который научился делать неплохой кофе и создал мировую сеть кофеен. Мы пять лет потратили на то, чтобы на-

читаться делать первоклассный кофе, а недавно открыли первый фирменный ресторан Grao de Cafe по адресу Рублевское шоссе, 101 (в ЖК Vander Park). Дальше планируем открывать кофейни в разных форматах: от небольших корнеров до ресторанных концепций.

— В отличие от Starbucks, вы решили сразу максимально поднять планку качества и начать с ресторанного формата...

— Разумеется, в ресторане мы делаем большой акцент на кофе и кофейные напитки. Мне очень нравится формат open kitchen, который позволяет гостям видеть, кто и как готовит для них блюда. У нас гости смогут увидеть в деталях и то, как готовится кофе. В отличие от конкурентов, в каждом заведении Grao de Cafe будет установлен собственный ростер для обжарки кофе. В чем плюс? Рестораторы обычно используют кофейные зерна, которые обжарили где-то на фабрике, упаковали и долго везли в Москву. За это время зерна потеряли большую часть аромата и вкуса. Мы же предлагаем гостям только свежеобжаренные зерна. В меню будет порядка 40–50 сортов со всего мира, чтобы каждый мог выбрать себе кофе по вкусу: от кофейных плантаций Латинской Америки до Африки и Азии.

— Симон, вы говорили о кухне ресторана. Какое направление считаете перспективным для своего проекта?

— У нас авторская кухня. Молодой шеф-повар, пока еще не особо распиаренный, но очень талантливый. В меню сделан акцент на овощи, фермерское мясо, морепродукты и сезонную зелень. Хочу отметить, что шеф следует принципам здорового питания, например использует в десертах сироп агавы, а пасту предлагает в том числе из безглютеновой муки. И все его блюда не только вкусны, но и очень красивой подачей! Что могу порекомендовать? Брускетту с лососем и клубникой, теплый салат с осьминогом, палтус с муссом из сельдерея. Есть отличные тартары, салаты, супы (например, рыбная похлебка с лососем и палтусом), паста и ризотто.

— Мне кажется, что в России пока еще слабо разбираются в кофе. Как вы планируете развивать вкусы гостей?

— Мы устраиваем «кофейные недели». Например, сейчас неделя колумбийского зерна, следующая — кофе из Бразилии и т. д. Берем определенные сорта, купажируем, обжариваем их и подаем. Если хотите чего-то более интересного, то обратитесь к баристе. Он выяснит у вас, зерна какой страны, какого вкуса и какой обжарки предпочитаете, сделает для вас купаж и, если надо, обжарит. Может и помолот по вашему запросу. Знаюкам кофе продаем зеленые зерна выбранных ими сортов, если они хотят обжаривать его у себя дома...

— Что влияет на вкус напитка и как получить идеальную чашку кофе?

— Вкус зависит от страны происхождения, сорта, обработки, степени обжарки и т. д. Важен и метод приготовления. Для френч-пресса берется крупный помол. Для эспрессо или турки помол будет мелкий и супермелкий соответственно. Еще один важный момент — это возраст вашего зерна. Если оно у вас пролежало на кухне несколько недель, то интенсивность вкуса и аромата ослабела. Поэтому лучше всего покупать кофе небольшими порциями и почаще приходить в Grao de Cafe за свежими зернами. Тогда ваш кофе всегда будет идеальным. (Смеется)

— Отличный совет. Скажите, какой стратегии вы придерживаетесь в расширении сети своих кофеен?

— Сейчас мы открываем кофейни в московских аутлетах — на Новой Риге, во Внуково. Следующий этап — в крупных ТЦ («Европейский», «Метрополис» и т. д.). Согласно плану развития, мы откроем 50 кофеен до конца 2021 года. Если бы не локдаун, то уже работало бы 12–15 кофеен. Но мы скорректировали планы и движемся строго по графику. Уверен, что в ближайшие несколько лет Grao de Cafe превратится в одну из крупнейших сетей кофеен страны.

Александр Пигарев

ДЛЯ ТЕХ, КТО ПОНИМАЕТ «СТИЛЬ ГУРМЭ» РЕКОМЕНДУЕТ

СЕРЕБРЯНЫЕ ПРИБОРЫ И УКРАШЕНИЯ

В 1912 году по указу императора Николая II было основано общество «Русские самоцветы», которое объединило крупнейшие ювелирные фирмы того времени, в том числе мастерские Карла Фаберже.

Ювелирный дом «Русские самоцветы» производит изделия высшего качества, возрождая старинные, практически утерянные во время Великой Отечественной войны ювелирные техники. Завод перенял у дома Фаберже мастерство изготовления посуды с гильошированной эмалью и продолжает расширять ее ассортимент. Выпускает он и другие эксклюзивные вещи, например, редкой красоты сервизы, изготовленные из серебра, а не просто посеребренные.

В дополнение ко всему «Русские самоцветы» занимаются изготовлением дипломатических подарков, как некогда для его императорского величества создавал сам Карл Фаберже. Столовое серебро этого ювелирного дома отлично подойдет в качестве подарка к Новому году и Рождеству. В ассортименте коллекции «Классический», «Елизаветинский» — по мотивам декора собственного сервиза императрицы Елизаветы Петровны, «Государственный» с золочением и без (такое столовое серебро используется в Кремле) и коллекция под названием «Изящный». Такой подарок может стать семейной реликвией.

Для любителей охоты и рыбалки «Русские самоцветы» изготавливают стопки-перевертыши. Для поклонников ретроавтомобилей — покрытые эмалью значки в виде старинных машин. Есть даже вещи для младенцев: серебряные пустышки и детская посуда.

Огромен выбор женских ювелирных украшений: серьги, браслеты, подвески, броши и кольца с драгоценными камнями. Кстати, тем, кто решил в Новый год совершить важный шаг, «Русские самоцветы» предлагают обручальные кольца. На них можно сделать лазерную или ручную гравировку, впрочем, как и на всех изделиях ювелирного дома. «Русские самоцветы» доставляют свои изделия по всей России. На официальном сайте ювелирного дома market.russam.ru можно оформить заказ с оплатой при получении. Курьер в маске и перчатках доставит товар прямо до вашей двери ровно в срок.



1_ Самовар для водки «Русские традиции»; столовое серебро из коллекции «Классика»
2_ Стопка-перевертыш «Лещ»

3_ Столовое серебро с гильошированной эмалью
4_ Предметы для сервировки стола из коллекции «Классика»



Ужин в итальянском стиле

Сегодня, когда провести каникулы за границей почти невозможно, хорошая идея — подарить своим близким возможность вспомнить все самое лучшее из прошлых путешествий. Например, в новогодние каникулы устроить семейный ужин в итальянском стиле и приготовить традиционную пасту Rummo. Эта паста производится в Беневенто (регион Кампания, Италия) из отборной пшеницы твердых сортов. Семья Руммо занимается этим уже больше 170 лет. Сейчас бизнесом управляют представители уже шестого поколения семьи.

подарки

ДОМАШНЯЯ УТВАРЬ WILLIAMS ET OLIVER

Магазин предметов для кухни Williams Et Oliver уже подготовил все для создания праздничной обстановки: ароматические свечи, диффузоры и лампы, текстиль, декор интерьера и подарки с символом наступающего 2021 года. В ассортименте Williams Et Oliver есть также фондю, формы для выпечки, посуда из меди и чугуна, японские ножи, тончайший фарфор и изящный хрусталь, кухонные гаджеты и аксессуары, эксклюзивная бытовая техника. Все это может стать прекрасным подарком для любителей домашнего уюта и фанатов кулинарии. Есть и универсальное решение — подарочный сертификат Williams Et Oliver.

Выбрать подарки «вживую» можно в любом из 13 розничных магазинов (в Москве, Краснодаре, Ростове-на-Дону и Сочи). Тем, кто предпочитает покупать, не вставая с дивана, интернет-магазин williams-oliver.ru доставит приобретенное на дом.



WILLIAMS ET OLIVER



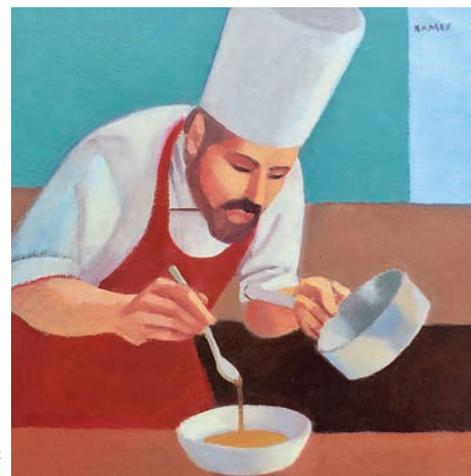
КОЛЛЕКЦИЯ АРОМАТОВ ДЛЯ ДОМА

Мало кого оставят равнодушным ароматы для дома Mémoires D'Été («Воспоминания о лете») косметического бренда Anne Semonin. В их ароматической композиции присутствуют лимон, грейпфрут, мандарин и померанец, глубокие базовые ноты элеме, пачули, мускуса, мха, свежей мяты и шалфея. Предметы коллекции — свеча, диффузор и спрей — выполнены в едином стиле из дизайнерского черного стекла и натуральных материалов. Заказать их можно на сайте annesemonin.ru. К слову, одной из первых клиенток создательницы бренда Анн Семонин была принцесса Монако Грейс Келли.



СЕРТИФИКАТ NOVIKOV SCHOOL

Увлеченных кулинарией и начинающих гастроэнтузиастов порадует сертификат на обучение в кулинарной школе Novikov School. Ежемесячно здесь проходит более 70 занятий разной тематики: от приготовления блюд из мяса и традиционной русской кухни до азиатской экзотики и десертов. Novikov School предлагает курсы по повышению квалификации поваров, обучение в школе ресторанного менеджмента, лекции и круглые столы на тему гастрономии, кулинарные мастер-классы и ужины с шеф-поварами, дегустации, а также детские занятия и подростковые курсы. Учиться можно не только офлайн, но и онлайн — и это не просто кулинарные видео, а вебинары в прямом эфире с шеф-поваром, который все подробно объясняет именно вашей группе и всегда готов ответить на вопросы учащихся. Сертификат можно приобрести на сайте школы: novikovschool.com.



КАРТИНА

Работа известного аргентинского художника Мануэля Рамата, на которой изображен шеф-повар, — чем не подарок поклоннику и ценителю эксклюзивного искусства? Эти и другие картины можно приобрести в московской галерее современного искусства французской сети Carre d'artistes (Петровка, 17, стр. 1), где представлены произведения художников со всего мира. Для картины можно заказать любое обрамление и праздничную упаковку. Подробности на сайте carredartistesmoscow.ru.

Вкус жизни

Метод
Lenta Lavorazione[®]



ВЕРНИТЕ СЕБЕ ВРЕМЯ, В КОНЦЕ КОНЦОВ ОНО ВАМ И ПРИНАДЛЕЖИТ. ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЕГО ДЛЯ ТОГО, ЧТО ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ЛЮБИТЕ. ГОТОВЬТЕ ЕДУ НЕТОРОПЛИВО, ПОГРУЖАЯСЬ В ПРОЦЕСС, ЕШЬТЕ, НЕ СПЕША. ПАСТА, ИЗГОТОВЛЕННАЯ ОСОБЫМ СПОСОБОМ, ВСЕГДА ОСТАЕТСЯ «AL DENTE», А ЕЕ ШЕРОХОВАТАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ИДЕАЛЬНО ВПИТЫВАЕТ СОУС, И ЭТО СТОИТ ПРОЧУВСТВОВАТЬ. ИМЕННО ТАКУЮ ПАСТУ СОЗДАЕТ СЕМЬЯ RUMMO И ВМЕСТЕ С НЕЙ ДАРИТ САМЫЙ ЦЕННЫЙ ИНГРЕДИЕНТ — ВРЕМЯ ДЛЯ УДОВОЛЬСТВИЙ. ЗАМЕДЛИТЕСЬ! ПОЧУВСТВУЙТЕ ВКУС ЖИЗНИ. ОН НЕПОВТОРИМ.

НЕЗАВИСИМЫЕ
ИТАЛЬЯНСКИЕ
ПРОИЗВОДИТЕЛИ
ПАСТЫ
С 1846 ГОДА



РОДОМ ИЗ
БЕНЕВЕНТО,
ИТАЛИЯ

PASTARUMMO.RU

ШЕФ ГОДА ВОСХОДЯЩАЯ ЗВЕЗДА РЕСТОРАННОЙ ОТРАСЛИ ПО ВЕРСИИ «СТИЛЯ ГУРМЭ»



— Сергей Фокин,
бренд-шеф
ресторана Eclipse
в Санкт-Петербурге

Сегодня в центре внимания отечественной гастрономии — шефы ресторанов, которые придумывают «новую русскую кухню» и продвигают ее не только в нашей стране, но и за ее пределами. Сергей Фокин, шеф ресторана Eclipse под Петербургом, ищет новые способы использования, обработки и приготовления сезонных продуктов. «Стиль Гурмэ» предрекает ему большое будущее.

Сергей Игоревич Фокин, 32 года, бренд-шеф и партнер ресторана Eclipse, Санкт-Петербург.

В 2006 году окончил колледж кулинарного мастерства в Санкт-Петербурге. После его окончания поработал в нескольких небольших ресторанах.

Придя в ресторан Il Pallazzo на должность помощника повара, за четыре года стал старшим сушефом.

Уехал на стажировку в Италию по приглашению итальянского шефа.

После полугодичной стажировки в лигурийском ресторане Il Vescovado, отмеченном звездой Michelin, работал шеф-поваром в крупной российской холдинговой компании Ginza Project.

В 2014 году открыл собственный гастробар Four Hands в Санкт-Петербурге.

В 2018 году присоединился к команде Eclipse.

Сергей работает с местными сезонными продуктами, а также ищет новые пути обработки традиционных ингредиентов. На кухне Eclipse классические гребешки сочетаются с кремом из бузины, утиная грудка с салатом шисо и дикой лесной малиной, фермерские томаты с бураттой шеф посыпают ферментированными муравьями, которых он собирает сам в заповеднике, соседствующем с рестораном.

Преподает в профессиональной школе поварского искусства СВЧ.

Эксперт и участник всех Российских гастрономических фестивалей.

В 2018 году представлял Россию на самом престижном международном фестивале Madrid Fusion.

Дал лекцию на международном конгрессе поваров во Львове, провел три гастрономических ужина за пределами РФ и посетил 44 города России с ужинами и мастер-классами.

Редкие выходные проводит на природе в лесах Карелии или в экспедициях с командой поваров ресторана.

Изучает лесные растения.

из личного архива

GRAND CRU

by Adrian Quetglas



НОВОЕ ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ ОТ МИШЛЕНОВСКОГО
ШЕФ-ПОВАРА АДРИАНА КЕТГЛАСА

« ЗАСНЕЖЕННОЕ ЛЕТО »



Gault & Millau
guide

Wine Spectator





Hotel Baltshug
Kempinski

MOSCOW

НОВЫЙ ГОД С ВИДОМ НА КУРАНТЫ

Встречайте любимый праздник
в самом сердце Москвы – в отеле
«Балчуг Кемпински»!

Отсчитайте часы до наступления
2021 года на кремлёвских курантах,
посетите гала-ужин с видом
на Красную площадь с 19:00 до 23:00
31 декабря, остановитесь в номере
отеля в новогоднюю ночь и продолжите
праздник на роскошном позднем
завтраке 1 января – специальное
предложение «Сказочный остров»
позволит ощутить себя частью
волшебного действия.

Бесплатно: проживание
в номере 31 декабря
и «Кремлёвский» поздний завтрак
1 января каждому гостю
новогоднего гала-ужина в «Балчуге».

+7 495 287 2000

RESERVATION.BALTSCHUG@KEMPINSKI.COM

KEMPINSKI.COM/MOSCOW

РЕКЛАМА 0+

Kempinski

HOTELIERS SINCE 1897