

«Шесть сезонов» вышли в offline

Команда онлайн-ресторана «Шесть сезонов» во главе с гастроэнтузиастом и предпринимателем Денисом Пиотровским запустила одноименное «физическое» заведение на базе сервиса доставки на Васильевском острове.

Блюда для доставки и для гостей ресторана готовят на одной кухне (почти 700 кв. м), с которой ведется постоянная видеотрансляция. Название отсылает к изменчивости природы, которая, по мнению создателей заведения, не ограничивается четырьмя сезонами. Еще два определены в коктейльной карте Сергея Ивашкевича (работал в ресторанах «Архитектор», Raw Materials Bar, «Кабинет», Buddha-Bar, Il Lago dei Cigni): кроме традиционных весны, лета, осени и зимы, она включает в себя такие позиции, как май-июнь и август-сентябрь.

В концепт природы и влияния на нее человека вписывается интерьер: стеклянная стена на входе, наполненная мхом;

опаленные бревна и живые растения в декоре зала. Природой же — в частности, посещением экотроп — вдохновлялся и бренд-шеф Александр Кокурин (W, Four Seasons, Cocoso), разработавший меню в стиле фьюжн. В нем — фирменные пинчос и тапас (с джемом из копченых томатов, с говядиной и муссом из пармезана, с лососем и сливочным сыром), сливочный суп из зеленого горошка с угрем и суп из сезонных корнеплодов с лесными грибами, куриная грудка с сезонными корнеплодами, говяжьи щечки с ньоки и пармезаном и другие блюда. Акцент сделан на чистом вкусе и натуральности, что достигается за счет сотрудничества с локальными производителями. В числе поставщиков, например, крафтовая мясная компания Myasoet Meat Company, ферма съедобных цветов и микрозелени «Городские ботаники», «Пискаревский молочный комбинат».

ВЕРОНИКА ЗУБАНОВА



РЕСТОРАН «ШЕСТЬ СЕЗОНОВ»

Кухня плюс искусство с экологией



РЕСТОРАН FOREST HILL

Ресторанная группа «Чеховъ», переформатировавшая в прошлом году ресторан Arpes Ski в «Охта Парке», в конце декабря откроет на территории курорта еще один ресторан и гастроном под одной крышей и с общим названием Forest Hill.

Перед въездом в «Охта Парк» — прямо на повороте, рядом с плакатом, приветствующим гостей, — появилось отдельно стоящее здание в экостиле: деревянное, с большими стеклянными витринами. Внутри помещение делится на две части: в одной откроется фреш-маркет, в другой — ресторан. В общем холле планируется организовать кулинарный прилавок и презентовать самые интересные гастрономические позиции дня — как от ресторана, так и от гастронома. Фреш-маркет Forest Hill обещает добротный базовый ассортимент с акцентом

на местные фермерские продукты. «Мы стараемся, чтобы нашими поставщиками были фермеры, которые находятся вблизи, так товар максимально быстро попадает от них на прилавки магазина», — рассказывает Ольга Путьмакова, генеральный директор ООО «Охта Порт», развивающего направление ритейла в «Чехов Групп». — Но мы будем торговать не только фермерскими продуктами: здесь три деревни, в которых люди проживают постоянно, да и на праздники, как правило, гости приезжают не на один день. Им нужен и базовый перечень товаров: крупы, масла, специи, напитки и прочее. Поэтому все, что продают в сетевых федеральных сетях, в том числе известные петербургские бренды, у нас тоже будет представлено». Концепт нового ресторана Forest Hill — fine-dining с намеком на северную кухню. Меню разработано бренд-шефом заведения ресторанный группы на территории «Охта Парка» Филиппом Вагановым. В нем, в частности, есть такие позиции, как лосось холодного копчения со свежей малиной на датском хлебе, тушеный с картофелем ягненок (по старинному финскому рецепту), картофельный крем-суп с копченым муссом из лосося, сыроваренная утка с кремом из хурмы и халвой, оле-

нина с лесными грибами. А салат оливье готовится с лосятиной и соусом айоли. В зимнее время ресторан готов принимать до 56 гостей, летом откроются две террасы (на 30 и 150 мест). Кроме того, планируется разрабатывать специальные мероприятия и проводить выездные ужины на лоне природы вне ресторана: на лесных опушках, на берегу реки и пр. «В стадии разработки — несколько проектов, — делится управляющий рестораном Arpes Ski Александр Денисов. — Например, мы хотим связать нашу кухню с искусством: готовить блюда, навеянные картинами известных художников. Или блюда основных стихий: огонь, земля, вода. При помощи выездных форматов можно показать экологические аспекты гастрономии: раздельный сбор мусора, безопасные технологии избавления от пищевых отходов, максимально замкнутый цикл для минимизации воздействия на окружающую среду». Возможно, блюда и полуфабрикаты из ресторана Forest Hill появятся и в кулинарии одноименного гастронома. Вообще это соседство обещает быть (так и задумано) взаимовыгодным: за счет направления ритейла группа сможет распространить локальную продуктовую матрицу на все свои объекты.

ВЕРОНИКА ЗУБАНОВА