

Коммерсантъ*Стиль*

гурмэ

гастрономические итоги года



Тематическое
приложение
к газете
«Коммерсантъ» №56

23 ДЕКАБРЯ 2021

R I B A M B E L L E®

СЕМЕЙНЫЙ РЕСТОРАН

Пряничный домик
by AKHMADULLINA
DREAMS
17 000 р



Посмотреть каталог
и сделать заказ

+7 (495) 134-39-99

ribambelle.ru

📌 📷 [ribambelleru](https://www.instagram.com/ribambelleru)

РЕКЛАМА

Торт
Сказочный замок
35 000 р



Пряничный домик
Pink
5 500 р



Сладкие подарки
от кондитерской
RIVAMBELLE®



Пряничный домик
Santa
8 000 р



Пряничный домик
Christmas
5 500 р



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
ЕЛЕНА ВИЛКОВА
КОРРЕКТУРА
МАРИЯ ЛОБАНОВА
БИЛЬД-РЕДАКТОР
ВИКТОРИЯ МИХАЙЛЕНКО
ФОТОРЕДАКТОР
КОНСТАНТИН ШЕХОВЦЕВ
ЕЛЕНА БОГОПОЛЬСКАЯ
ТАТЬЯНА ЕРЕМЕЕВА
МАРИНА ЗАБОТКИНА
ИРИНА РОМАНОВСКАЯ
ИГОРЬ КИРШИН
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

ТИПОГРАФИЯ
«ПОЛИГРАФИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС
„ПУШКИНСКАЯ ПЛОЩАДЬ“»
109548, МОСКВА,
УЛ. ШОССЕЙНАЯ, Д. 4Д.
ТЕЛ. (495) 276-1606,
ФАКС (495) 276-1607;
PRINT@PKPP.RU, WWW.PKPP.RU.
ТИРАЖ: 51 000
ЦЕНА СВОБОДНАЯ



НА ОБЛОЖКЕ
АВТОРСКИЙ ДЕСЕРТ
ОТ ШЕФ-ПОВАРА НИНО
ГРАЦИАНО — «СЕМИФРЕДДО»,
РЕСТОРАН «СЕМИФРЕДДО»

ФОТО
МАКС ГЕНРИХ



— Ольга Карпова

ДЖУЛИЕТ СОКОЛОВА

тенденции

6

Московские звезды

О трендах и событиях 2021 года

открытия

8

С новым вкусом

Свежие ресторанные проекты

декор

12

На контрасте

Два вида новогодней сервировки

напитки

16

«Все как у людей»

Павел Шве́ц о хранении вина

вещь

17

Гаджет для эстетов

Климатический шкаф Wine Climate Cabinet
от Asko

18

Авторская кухня

Холодильники линейки Bespoke от Samsung

путешествие

19

Открытие Америки

Евгений Викентьев о перуанской кухне

20

Вкус Сибири

Путешествие по Тюменской области

подарки

22

новое имя

23

Шеф года

Восходящая звезда ресторанной индустрии

Слово редактора

Этот год был знаковым и запоминающимся для российского гастрономического сообщества. Произошел ряд событий, которые подтвердили, что российская ресторанная индустрия окончательно вышла на мировой уровень. Во-первых, в Москву пришел самый влиятельный в мире ресторанный гид Мишлен и раздал московским ресторанам свои звезды. Во-вторых, стало известно, что в 2022 году в Москве пройдет церемония вручения наград еще одного престижного справочника — The World’s 50 Best Restaurants. Об этих и других итогах года рассказывает журналист Геннадий Йозефавичус. Да, год был непростым, пришлось адаптироваться к новым реалиям и ограничениям всем, а общепиту особенно. Но несмотря на это, в ресторанах было полно посетителей, появлялись новые заведения, и даже чаще и красивее, чем раньше. Знакомим вас с главными открытиями этого года. Встречаются среди них и экзотические проекты. Один из лучших шеф-поваров Перу Вирхилио Мартинес открыл в Москве (не без поддержки российских инвесторов) ресторан Olluso. Истинным гурманам никак нельзя обойти его стороной. Вместе с ресторанной индустрией в России развивается и пищевая отрасль: расширяется перечень локальных продуктов, успешно работают фермерские хозяйства и винодельни, многие из которых громко заявили о себе в уходящем году. Один из самых известных виноделов, основатель первого и единственного в России биодинамического хозяйства Павел Шве́ц объясняет, как правильно хранить вино. Советы, которые не могут не пригодиться в канун праздника. Как украсить стол на Новый год, показала и рассказала декоратор Юлия Акимова. Как и положено мегаполису, Москва живет очень насыщенной жизнью, в том числе гастрономической. Но не только Москва. Новая кухня, основанная на местных кулинарных традициях и использующая редкие локальные продукты, развивается во всех регионах России. Читайте об этом в материале о старейших городах Сибири Тюмени и Тобольске.

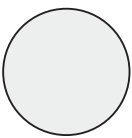
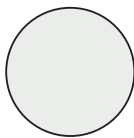
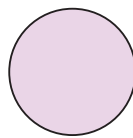
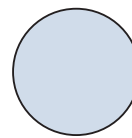
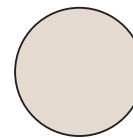
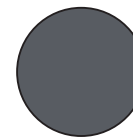
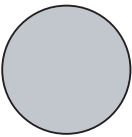
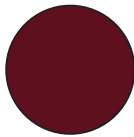
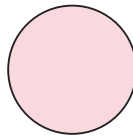
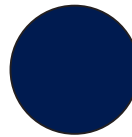
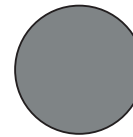
SAMSUNG

BESPOKE

Холодильники Samsung BESPOKE
Дизайн, созданный вами



Выбирайте типы, размеры и количество модулей, цвета и фактуры панелей, чтобы создать свой уникальный интерьерный холодильник.

						
Белый	Молочно-белый	Лавандовый	Черный	Небесно-голубой	Бежевый	Графит
						
Стальной	Бургунди	Пудрово-розовый	Классический синий	Грифельный	Серый	

МОСКОВСКИЕ ЗВЕЗДЫ О ТРЕНДАХ И СОБЫТИЯХ 2021 ГОДА ГЕННАДИЙ ИОЗЕФАВИЧУС



— Ресторан Twins Garden



— Церемония
вручения звезд
Michelin в «Зарядье»

Гастрономический год в России был тот еще — без иностранных туристов, с локдауном, QR-кодами и прочими ковидными неожиданностями, однако закончился он в явном плюсе: мишленовские звезды, феноменальные открытия, успех на 50 Best (и ресторанов, и баров!) — все это не просто подсластило пилюлю, но и напроць лишило ее горечи.

Начнем с грандиозной новости: в июле будущего года в Москве пройдет церемония World's 50 Best Restaurants, а значит, будет множество гостей — шефов, рестораторов и журналистов, будет большая программа со смыслом — семинары, разговоры, обеды и ужины, и, как результат, будет дан мощный толчок индустрии. Представьте: в городе в эти дни окажутся Рене Редзепи (и это будет чуть ли не первая его поездка в Россию), Массимо Боттура, Даниель Хумм, Расмус Кофоед, Бьерн Францен, братья Рока, Мауро Колагреко, Антони Луис Адурис, Вирхилио Мартинес. Последний, кстати, открыл в Москве выдающийся ресторан Olluso, о нем — ниже.

Я был на многих церемониях World's 50 Best — в Лондоне, Нью-Йорке, Мельбурне, Бильбао, Сингапуре, Антверпене, и каждый раз я мечтал о том, чтобы нечто подобное случилось и в нашем городе. Обращал — без особой надежды — просьбы небесам, но помощь пришла со значительно меньшей высоты — за дело взялся комитет по туризму Москвы, шестеренки мировой ресторанной закулисы закрутились, и voila!

Комитет вообще стал крупным игроком на гастрономической сцене. Достаточно вспомнить то, что в город благодаря настойчивости Мостуризма пришел Michelin, и 14 октября со сцены концертного зала «Зарядье» мы узнали названия первых 69 ресторанов, рекомендованных гидом в Москве. Никто, насколько я понимаю, не ожидал от Michelin такой щедрости, а уж такого

количества звезд — тем более! Ну два, максимум три ресторана со звездами, но не девять же! Да еще два из них — Twins Garden и Artest Chef's Table — сразу с двумя! Никаким словом, кроме как «феноменально», успех столичных ресторанов я не назову. Особенно в сравнении с другими новичками: в Белграде, к примеру, звезд не дали вовсе.

Все ли довольны? Конечно, нет. Вопреки всеобщим ожиданиям, Semifreddo звезды не получил, а White Rabbit — одной недосчитался; вообще никак не были отмечены заведения Арама Мнацаканова, не получила по заслугам «Матрешка», список можно продолжать почти бесконечно. И, напротив, кому-то занозой засела звезда (даже две; кроме красной ресторан получил еще и зеленую — за ответственный подход к экологии), выданная только что открывшемуся Biologie, кто-то отказался принять успех новиковского Artest и никому до того не известного шефа Артема Естафьева; масса «искрометных» шуток досталась «Чемодану» и «Натахтари». Однако же, если присмотреться к списку 69, обнаружится довольно четкая логика: Michelin в первую очередь поддержал рестораны «московской кухни», то есть заведения, принадлежащие к той традиции, что сформировалась во времена, когда Москва была столицей огромного Союза, в том числе союза гастрономического. Именно феномен московской «всеядности», именно то, что и плов, и хинкали, и борщ, равно, как и кальмар, напечатанный на 3D-принтере, — наше все, и был отмечен инспекторами, и потому церемония 14 октября стала чествованием того, что можно назвать #московскаякухня. К которой, скажем, итальянскую стряпню, пусть и безупречную, как у Нино Грациано, эксперты гида решили пока не относить. И вот что еще интересно: рестораны Москвы в ожидании тайных визитов инспекторов как-то подтянулись. Меню во многих стало более осмысленным,



из личного архива Геннадия Иосебавичуса



THEODORE LIM / AFP



INSIDER BAR



Insider bar

слово sustainability перестало пугать, провенанс продуктов из блажи превратился в нечто чрезвычайно важное, сервис налажился. Кому плохо?

Ну и новые рестораны, открывающиеся в Москве, если они, конечно, хотят играть в игру под названием «файндайнинг», изначально строятся «под» Michelin. Lila, к примеру, отлично придуманное заведение Галактиона и Элины Табидзе с шефом Режисом Тригелем. Или Olluso Вирхилио Мартинеса, чей Central в Лиме год за годом входит в первую пятерку World's 50 Best. Первый призван привить москвичам любовь к французской стряпне (которой — вот загадка! — почему-то нет), второй — сломать печальную традицию, в соответствии с которой рестораны великих шефов — от «Кумира» Мишеля Труагро до OVO Карло Кракко — в Москве стояли пустыми и закрывались через два года после открытия.

Надеюсь, у обоих получится и оба получат в следующем году свои звезды, и для Мартинеса, чей Central заслуживает трех, но в Перу нет гида Michelin, наличие великого заведения в Москве даст возможность получить те ордена, которых гениальный шеф достоин. Тем более что безупречная еда, придуманная Мартинесом, соответствует столь же безупречному интерьеру Ollуссо; а еще очень важно то, что команда ресторана за те шесть месяцев, что были у нее до открытия, прошерстила Россию, отобрав в разных регионах самые интересные продукты, и эти продукты не только идеально сочетаются с перуанскими клубнями, кукурузой и перцами, но и соответствуют философии лучшего шефа Латинской Америки.

Вообще, иностранцы на московских кухнях — замечательный тренд! Француз Давид Эммерле — в Grand Cru (сменивший испанца Адриана Кеттласа и принесший ресторану звезду Michelin), итальянец Нино Грациано — в Semifreddo, австралийский грек Глен Баллис в целом созвездии ресторанов, еще один

француз, Режис Тригель, — в Lila, еще один итальянец, Луиджи Маньи, — в ресторанах Ильи Тютенкова, и Мирко Дзаго, снова итальянец, — в Onest, и Андрей Шмаков из Savva, который эстонец, — все они привносят в столичный ландшафт новые, нетипичные для нашей природы краски.

Или вот Эмануэле Поллини, шеф, отработавший у Карло Кракко в OVO и принявший предложение Николы Мавики (мужа Терезы Мавики, куратора проекта ГЭС-2) принять кухню ресторана-лаборатории «Вадваре», одного из самых ярких и самобытных проектов года, соединившего итальянскую dolce vita с японским отношением к продуктам и русской бесшабашностью.

Нет, соотечественники тоже не подкачали. Успехи Березуцких и Мухина в World's 50 Best Restaurants, La Liste, Best Chef Awards, Where to Eat и прочая не могут не восхищать, как не может не восхищать тринадцатое (с нуля) место бара Insider (все той же чете Табидзе) в World's 50 Best Bars (и восьмое — питерского El Coripitas). Как прекрасны новые проекты Арама Мнацаканова (итало-ливанская Mina), Бориса Зарькова и Анатолия Казакова («Гвидон»), Владимира Чистякова и Дины Хабировой (Grace), Ильи Тютенкова и Георгия Трояна («Жирок»), Александра Оганезова (Muse) и многие другие.

А еще московская гастрономическая сцена перестает быть гендерно однообразной. Дикий успех, пришедший к Екатерине Алехиной, шефу Biologie (две мишленовские звезды — красная и зеленая, а еще — приглашение представить Россию на конгрессе Madrid Fusion), включение в гид Michelin ресторанов «Dr. Живаго», «Павильон» и «Чемодан», кухнями которых командуют Алена Солодовиченко, Ульяна Суздалкина и Ольга Ладзина, — все это кричит о том, что наши прекрасные дамы-шефы идут в наступление и что победа не за горами.

В общем, год был потрясающий, запомним его таким.

С НОВЫМ ВКУСОМ СВЕЖИЕ РЕСТОРАННЫЕ ПРОЕКТЫ

Даже падение трафика гостей и уменьшение суммы среднего чека в непростом 2021 году не помешало рестораторам запускать новые проекты. Всего за год только в Москве открылось около двухсот ресторанов, но в наш обзор попали лишь самые интересные из них.



Olluso
Давев пер., д. 19

Ресторан перуанской кухни открыла команда одного из лучших шеф-поваров мира Вирхилио Мартинеса. Olluso в переводе означает «картошка». Этот корнеплод один из культовых в Перу — там ее тысячи разновидностей всех цветов и оттенков. Первое сет-меню ресторана называется «Летящие семена». В него вошли девять блюд: «Морская экосистема» (мясо краба, эмульсия осьминога, морской виноград, водоросли и морской гребешок), «Пустынное побережье» (тыква, авокадо, лангустин, морской еж), «Тропический лес» (чия, кальмар, кокос, шисо), «Пресная вода» (филе судака, соус из желтого перца ахи, голубой картофель) и т. д. Ресторан получил самые высокие оценки, и в лучших мишленовских традициях в нем бронируют места за 2–3 месяца.



Гвидон
ул. Большая Никитская, д. 5

В середине августа открылся долгожданный ресторан русско-французской кухни от ресторанного альянса WRF Бориса Зарькова и бренд-шефа Владимира Мухина. Шеф-поваром проекта стал Анатолий Казаков (Selfie). В дизайне интерьера от Натальи Белоноговой обыгрывается тема подводного царства: светильники-медузы, сверкающие хрустальные люстры, на стенах изображены русалки и другие сказочные существа, живущие в воде. Меню Мухин и Казаков составляли на основе французской кухни, но не в ее историческом виде, они представили свой взгляд на то, какой могла бы быть русско-французская кухня в наши дни. Их идея поддержана винной картой от Маруси Миловидовой, в ней представлены небанальные французские вина.



Grace Bistro
ул. Спиридоновка, д. 25/20, с. 1

Элегантный и красивый ресторан Дины Хабировой, Виталия Шиманского и Владимира Чистякова. Интерьер, созданный Натальей Белоноговой, буквально пронизан светом, наполнен авторскими дизайнерскими решениями и изящными деталями. Шеф-повар Владимир Чистяков в своем меню миксует восточные специи с европейскими рецептами. Блюда поражают неожиданными сочетаниями ингредиентов и вкусов: греческий йогурт лабне и острый соус из запеченных перцев с орехами мухаммара, томаты с бербера и тартаром из сибаса, тартар из лосося с чили и египетской заправкой дукка. Филе миньон подается с артишоками и сырным соусом, а стейк стриплоин — с соусом тоннато и трюфельным маслом.



ARTEST



ARTEST

Artest

Трубликовский пер., д. 15, стр. 2

Файндайнинг-ресторан Аркадия Новикова и шеф-повара Артема Естафьева получил две звезды Мишлен. Точнее, звезды достались Artest Chef's Table от Естафьева, но и сам ресторан был отмечен красным гидом. На первом этаже выстроили основную кухню и chef's table на 10 гостей, а на втором — основной зал на 45 мест. В основном меню около 30 блюд, приготовленных в стилистике классических мишленовских ресторанов. Отдельного внимания заслуживает сет «Время» из 12 подач. «Время — это отправная точка первого сета в ресторане Artest, — говорит Артем Естафьев. — В нем мы рассказываем о том, как меняются вкусы и формы под воздействием времени, если им задать правильный вектор. В каждой подаче есть ингредиенты, которые именно благодаря времени трансформировались во что-то уникальное». Одно из самых ярких блюд сета — «Черный лук», в нем присутствуют разные виды лука, по-разному приготовленные (белый лук, который готовят в течение 16 часов, лук-шалот, который ферментировался полгода, и т. д.).



LILA RESTAURANT

Lila Restaurant

ул. Сретенка, д. 22/1, с. 1

За ресторан высокой кухни холдинга gt. отвечает шеф-повар Режис Тригель, сделавший акцент в меню на французской технике готовки, локальных продуктах и ярких паназиатских нотах. Дизайнер Евгения Ужегова (Livingnow Studio) окружила зал сказочными джунглями, оклеив стены расписанными вручную обоями. В Lila Restaurant огромная открытая кухня с большой печью, декорированной плиткой с цветочными мотивами. Меню лаконичное: всего четыре раздела, в которых восемь основных блюд и девять закусок. В разделе горячих закусок стоит обратить внимание на суп из фенхеля с эффектной подачей: на дно тарелки кладут тарглетку с красной икрой, под которой скрывается мусс из морского ежа, а потом вокруг аккуратно выливается суп. Красивое блюдо с очень деликатным вкусом, которое заслуживает внимания мишленовских инспекторов.



ONEST

Onest

ул. Малая Бронная, д. 8/1

Второй этаж ресторана «Аист» превращен в ресторан Onest шеф-повара Мирко Дзаго. Тут авторская средиземноморская кухня, в меню блюда по традиционным итальянским рецептам, но с явным русским акцентом. Гости могут делать заказы в формате a la carte, но обязательно нужно пробовать дегустационный сет из девяти подач от Мирко Дзаго. В первом блюде, «Помидор» (из хлеба, желе из семян томатов и снега из томатной воды), воплотились воспоминания Мирко о детстве. Мурманского краба здесь подают в виде равиоли с желе из коньяка и савойской капусты, а севиче сибаса — с боттаргой и овощами. Хит сета — лопатка телянка, долго тушенная со специями и грибами в красном вине (бразато). Самая красивая часть сета — десерт «Дерево» из тыквы, желе из хереса и горького шоколада.



ONEST



BIOLOGIE

Biologie

МО, Ильинское ш., с. Ильинское, ул. Ленина, д. 30, стр. 2

Разместившееся в шале небольшое (на 35 мест) гастробистро получило одну звезду Мишлен и еще одну, «зеленую», за приверженность принципам ответственного потребления. Владелец и шеф-повар Biologie Екатерина Алехина создала меню из авторских блюд с «современным биологическим подходом к раскрытию сочетаний вкусов, которые дополняются безупречно подобранной винной картой». При ресторане работает лаборатория ферментации, в которой ингредиенты блюд доводят до необходимого шеф-повару состояния. Основную часть блюд готовят в печи на открытом огне, в том числе хлеб на диких дрожжах, луковую чиабатту и бриошь с кардамоном. Над винной картой работал Александр Зубков («Сомелье 2018 года» по версии WhereToEat).



BIOLOGIE



FARANG

Farang

ул. Малая Никитская, д. 24, с. 1

Ресторатор Алексей Пинский запустил свой самый масштабный проект с кухней Великого шелкового пути. В разработке концепции ресторана очень помогла книга Питера Франкопана «Шелковый путь. Дорога ткачей, рабов, идей и религий». В основе проекта сочетание современных техник и подач с гастрономическим наследием восточных культур. Все блюда яркие и необычные: татаки из угря дополняют французским соусом голландез, сыр сулугуни обжаривают в азиатских специях, а мурманского краба подают с карри. Хиты меню — баранья голяшка, приготовленная по технологии утки по-пекински, и ребра кальби, замаринованные в острых корейских специях.



FARANG



Mina

ул. Малая Никитская, д. 16/5

Ресторатор Арам Мнацаканов в конце августа открыл свой четвертый ресторан в Москве, Mina, с итало-ливанской кухней. Он расположился в историческом особняке, и, по мнению г-на Мнацаканова, атмосфера этого здания должна перенести гостей в Бейрут середины прошлого века, который был богатым и европеизированным городом Востока. Стены облицованы состаренной плиткой, которую реставрировали с применением сусального золота, над головами гостей висят золотые шары-люстры, а благодаря огромным панорамным окнам зал всегда залит солнечным светом. В меню важный акцент сделан на закуски на компанию: четыре вида хумуса, мухаммара из сладких перцев, бабагануш, сыр лабне с травами и т. д. Пиццы из тонкого хрустящего теста подают с разными начинками — от классической «Маргариты» до ближневосточной «Артишок с нугом». И конечно, важная часть меню — пасты ручной работы: аньоли с телячьими щечками, равиоли с баклажанами, мальтальяти с рагу из молочного козленка.

Muse Restaurant

ул. Большая Никитская, д. 14/2, с. 7

Ресторан Александра Оганезова, в котором за кухню отвечает шеф-повар Руслан Поляков, недавно обосновался на Большой Никитской улице. Значительную часть пронизанного светом пространства занимает открытая кухня, а столики огибают ее. Дизайнер проекта Евгения Ужегова обыгрывает в интерьере сочетание разных геометрических фигур: окружность винного шкафа взаимодействует с угловой стойкой и большим керамическим кубом. Получилось интересно и неординарно. Необычность проекта подчеркивается и блюдами меню. Поляков смело замешивает RAW и блюда индийской кухни. «Главный принцип меню — в нем должны быть только вкусные блюда», — провозглашает шеф-повар. Пробуйте мильфей из баклажана, картофельный гратен с черной икрой, жженую свеклу с козьим сыром, орго с копченым угрем. Есть и классика — осьминог по-галисийски, качо-э-пепе со страчателлой и трюфелем.



Londri

Дмитровский пер., д. 11

В интерьере очередного ресторана Lucky Group доминируют натуральный мрамор, панорамные окна и белые скатерти. Кухней управляет Андрей Штепа (ранее KM20, Ugolëk), который готовит средиземноморскую еду с большим количеством рыбы и морепродуктов. Севиче из сибаса он сервирует с соусом из крыжовника, фритто мисто из креветок, осьминога и кальмара обжаривает в безглютеновой темпуре и подает под соусом тартар. Пробуйте здесь лопатку телянка, томленную в печи с травами и можжевельником. И не забудьте о коктейлях, которые виртуозно миксует шеф-бармендер Lucky Group Максим Горелик.



Grand Cafe 12

Гоголевский бульвар, д. 6

Новое пространство «Гранд Кафе 12» открыто ресторатором Степаном Михалковым в стиле классического бистро. В интерьере постарались воссоздать атмосферу богемных заведений начала XX века, сохранив первоначальную планировку, но отделав его в стиле ар-деко. Шеф-повар Алексей Беликов воплощает свое видение русско-французской кухни времен увлечения русских аристократов французской культурой. Например, в салат нисуаз он добавляет паштет из тунца с хрустящими овощами, говяжий тартар подает с соусом айоли, а хумус с запеченным бататом сервирует с кедровыми орешками. Краба с Дальнего Востока Беликов готовит в трех версиях: в сливочной ризони, с авокадо и манго и запеченного с молодым шпинатом на гарнир.

AVA

ул. Малая Бронная, д. 21/13, с. 2

Совместный проект Антона Пинского и двух известных шефов — Виталия Истомина и Артема Лосева. Интерьер от студии Ирины Глик получился легким и изящным. Обыгран каждый сантиметр небольшого пространства ресторана. Его украшают винтажные стулья европейских дизайнеров 60–70-х годов и деревянные скульптуры «Гости». Основатели назвали свою кухню «ретрофутуризмом», это еда на каждый день, предлагающая классические вкусы в новой подаче. Пробовать надо все — от качо-э-пепе до пате из фуа-гра в желе из шампанского. Морской гребешок с зеленым горошком, говядина с карамелью из портвейна и пармезаном, салат из сливы и цыпленок, запеченный в печи, — здесь есть из чего выбрать. И не забудьте на десерт заказать новые версии знаменитого эклера и авторского сметанника.



Технологии навстречу традициям



Powered by:



Современный винный погреб

В винных шкафах ASKO задействованы новейшие разработки и технологии, позволяющие заботиться о вине так, как это делалось и совершенствовалось веками. Все, что мы знаем о хранении вина наилучшим из возможных способов – все это нашло свое отражение здесь, в винном шкафу премиум-класса, который может быть столь же уникальным, как ваша собственная коллекция. Им можно поистине гордиться!

RU.ASKO.COM

ООО «Горенье БТ», реклама. * – Вдохновлены Скандинавией

ASKO
Inspired by Scandinavia*

НА КОНТРАСТЕ ДВА ВИДА НОВОГОДНЕЙ СЕРВИРОВКИ



Об украшении праздничного стола — галерист и декоратор Юлия Акимова. Рассмотрим разные варианты новогодней сервировки. Один — более традиционный: с белой скатертью, яркими цветами и золотыми акцентами. Другой — менее типичный из-за цвета, посвященный главному герою наступающего года — тигру. Эти примеры помогут понять, как расставлять акценты на новогоднем столе и какую выбрать посуду.

В первой сервировке яркий оранжевый цвет соединяется с экзотическим цветом лайма, с добавлением золота для торжественности. Основа этой сервировки — винтажный дулевский сервиз «Золотой олень», который можно заменить современным сервизом Дулевского завода с очень похожим рисунком немного иной формы. Сервиз сразу создаст волшебное настроение праздника за счет своего затейливого узора, который отсылает к русским сказкам с их диковинными цветами и животными.

Главный принцип сервировки прост — все работает на контрасте: матовое и глянцевое, высокое и низкое, винтажное и современное и так далее. Поэтому, чтобы уравновесить яркий дулевский фарфоровый сервиз, выбраны однотонные, но не менее эффектные современные тарелки. Получившаяся композиция дополнена яркими хрустальными винтажными бокалами цвета молодого лайма, подходящими по цветовой гамме к рисунку на дулевском фарфоре. Сегодня подобные бокалы легко можно найти как у российских, так и у зарубежных производителей.

Кольца для салфеток цвета золота сочетаются здесь с цветом столовых приборов. А вот салфетки желательно выбрать просто белые или нейтрального цвета.

Главный акцент в этой сервировке — хрустальная ваза ярко-зеленого оттенка. Этот цвет выбран не случайно: он эффектно оттеняет белоснежные скатерти, а также поддерживает другие цвета, использованные в композиции.

Вторая сервировка посвящена символу наступающего года. Здесь основными украшениями стола стали фигурки тигров, дополненные пальмовыми ветками и экзотическими цветами. Кто сказал, что на Новый год ветки должны быть обязательно еловыми? То же относится и к цвету скатерти. В эту сервировку добавлен антикварный французский сервиз для чая начала XX века из лавки «Живые вещи». Его яркость сглаживают современные темно-оливкового цвета тарелки английского бренда с почти 250-летней историей, которые идеально сочетаются с бокалами медового оттенка российского Гусевского хрустального завода. Уравновесить композицию и привнести торжественность помогли крупные ярко-красные свечи и золотые детали.

В обеих сервировках использованы новогодние игрушки, чтобы поддержать тематику вечера. Главный новогодний фрукт — мандарины — прекрасно дополняют лаймы, физалис, яблоки и гранаты. Вместе они эффектно смотрятся на столе и создают праздничную атмосферу.





1_Набор столовых приборов Belo Inox Duo, позолота

2_Ваза Avdeev Crystal «Зима», хрусталь

3_Блюдо двухъярусное Askam «Золотая кувшинка», стекло

4_Тарелка подстановочная универсальная Herend Porcelain manufactory, 31 см

5_Тарелка обеденная с золотым кантом Noritake Рочель, 27 см

6_Сахарница круглая с крышкой Queen Anne, сталь, золотой цвет

Предметы предоставлены магазинами «Дом фарфора» на ул. Неглинная, 9 и «Дом фарфора» на Ленинском пр., 36

декор

1__Набор бокалов для шампанского «Медовый спас» Гусевского хрустального завода имени Мальцова, 350 мл, хрусталь

2__Тарелка обеденная «Эскиз» Royal Crown Derby, фарфор, 27 см

3__Кольца для салфеток, набор Michael Aram Омела, 4 см, золотистые

4__Фигурка «Тигр», Herend



АЛЕКСЕЙ КОНСТАНТИНОВ



АЛЕКСЕЙ КОНСТАНТИНОВ



АЛЕКСЕЙ КОНСТАНТИНОВ



АЛЕКСЕЙ КОНСТАНТИНОВ

Дизайн: Акимова Юлия
 Стилист: Новинькова Белла
 Продюсер: Карпова Ольга
 Фотограф: Константинов Алексей

«ВСЕ КАК У ЛЮДЕЙ»

ПАВЕЛ ШВЕЦ

О ХРАНЕНИИ ВИНА



Звезда первой величины российского виноделия, основатель крымского винодельческого хозяйства Uppa Winery Павел Шве́ц рассказал о правилах и нюансах хранения вина.

Может ли вино испортиться от неправильного хранения, что с ним может произойти и как понять, что вино неправильно хранили?

Это зависит от вина и от степени «неправильности» его хранения. Тут у вин все как у людей. Более бережного отношения требуют вина выдержанные и старые, а еще так называемые органические вина, которые сделаны без серы или с минимальным ее использованием (диоксид серы — традиционный консервант, применяемый в виноделии. — «Стиль.Гурмэ»). А вот молодым все нипочем. Высокая температура (выше 20 С) при длительном воздействии приводит к изменению цвета — к побурению красных вин и пожелтению белых. Но самое главное — пропадает фруктовый аромат, вино умирает. Слишком низкая температура (ниже 7 С) менее опасна, но процессы жизни в вине замедляются. Есть понятие «запах света» — болезнь, которой больше подвержены белые и особенно игристые вина, хранившиеся на свету. Поэтому бутылки с хорошим шампанским редко имеют бесцветное стекло. Если такие воздействия имели непродолжительный характер, то, возможно, вы ничего и не заметите. Специалист или человек, хорошо знающий конкретное вино, может уловить отсутствие некоторых граней в аромате.

Какое место лучше подойдет для хранения вина дома?

Винный шкаф подойдет идеально. И если вы интересуетесь вином, то лучше сразу его купить. Возможно, он потребует места, но вы все равно выиграете: в обычном холодильнике слишком холодно, в платяном шкафу — жарко. Есть у винного шкафа еще несколько неоспоримых преимуществ. Во-первых, вы наверняка будете покупать вино сразу большими партиями и уже, наверное, не в магазине, а в виноторговой компании. Это дешевле и ассортимент шире. Во-вторых, вы можете покупать вино молодое и выдерживать его у себя. Ибо производитель почти никогда не выдерживает вино в бутылках на производстве. Разлил — продал. Выдержкой занимаются специализированные компании и на этом хорошо зарабатывают. Многие вина после разлива эволюционируют. Под воздействием кислорода, проходящего сквозь пробку, у вина появляются дополнительные ароматы, меняется цвет, оно становится мягче, гармоничнее. Особенно это касается хороших красных вин. Так же прекрасно старятся рислинги, шардоне из нежарких зон, сладкие вина. Если вы «доросли» до понимания выдержанных вин, то наличие площадей для выдержки у себя экономит большие деньги. В-третьих, существует термин «транспортный шок»: если вы купили бутылку хорошего вина в магазине, то после того как вы ее принесли или привезли домой, лучше выдать ей две-три недели покоя. Как бы странно это ни звучало, так и есть. Так вот, если у вас есть винный шкаф, то там наверняка хранятся уже «отлежавшиеся» вина. И это прекрасно! Кстати, друзья, узнав о том, что у вас есть шкаф, будут чаще дарить вам вина. Это проверено.

Есть ли какие-то особые условия для хранения красного, белого и игристого? Правила хранения общие для всех типов вин: температура 10–18 С; влажность не менее 70%; темнота; отсутствие вибраций; отсутствие доступа посторонних (ключи лучше даже жене не давать).

Обязательно ли хранить винные бутылки в лежачем положении или можно хранить вертикально?

Со временем корковая пробка в бутылке может высохнуть и уменьшиться в диаметре. В такую бутылку будет поступать много кислорода, и вино быстро испортится. Поэтому вина держат лежа, чтобы пробка изнутри касалась вина и была все время влажной. Подобная проблема может возникнуть не менее чем через шесть-восемь месяцев вертикального хранения в сухом помещении. Но если вы не планируете бутылку хранить дольше двух-трех месяцев, то и обращать внимание на этот момент не стоит.

Как правильно хранить открытую бутылку? Что теряет открытое вино?

Бутылка 750 мл создана для того, чтобы два человека ее открыли и выпили. Это и адекватная доза алкоголя, и возможность с таким объемом хорошо почувствовать вино. Если вы один, то лучше открыть бутылку 0,375 л. Вино красиво раскрывается в бокале, расцветает, словно цветок, и эту трансформацию интересно наблюдать. Если же вам нальют вино из ранее открытой бутылки, вы не увидите этих изменений, вы окажетесь их лишены. Если понимаете, что не допьете, то лучше и не открывать. Но если уж случилось так, что вино открыто, то больше двух дней держать его не нужно. В нем пропадает жизнь, угасает искра Божья!

Беседовал Василий Шомов

ВЕЩЬ

ГАДЖЕТ ДЛЯ ЭСТЕТОВ



Важнейшим фактором сохранения вкусовых качеств вина является поддержание его оптимальной температуры. Винный климатический шкаф от Asko Wine Climate Cabinet идеально подойдет для хранения коллекции вина любого сорта и производителя. Он вмещает до 189 бутылок, имеет три зоны хранения с разными температурными режимами, обеспечивает правильные условия освещения, контролирует влажность, документирует, каталогизирует и представляет информацию о вине. Бесшумные компрессоры климатического шкафа работают без вибрации, от которой вино может испортиться. В нем есть все для того, чтобы сделать хранение вина максимально удобным. Холодильник оснащен не только полками для хранения, но и зоной подачи с местом для бокалов и аксессуаров, а также регулируемой подсветкой для удобства поиска нужной бутылки.

«Умная» система климатического шкафа сквозь стекло анализирует температуру вина и выводит рекомендации по его хранению на дисплей или отправляет в приложение на смартфоне. Благодаря камере—сканеру этикеток и также приложению можно моментально навести справки о любой бутылке или сохранить нужную информацию в памяти холодильника. Он будет знать, до какой температуры охладить вино, на какой полке оно лежит, и даже подскажет, кто вам подарил эту бутылку. «Вокруг вина сложился целый мир, который так же ценен, как и само вино. Изучение вина так же важно, как и его хранение. Не нужно быть экспертом, чтобы уметь ценить вино. Но с дополнительной информацией вы сможете поймать волну, как это сделал я, или просто восполнить пробелы в знаниях о тех винах, которые вам нравятся», — говорит Андреас Ларссон, амбассадор бренда Asko, лучший сомелье мира по версии международной Ассоциации сомелье ASI.

Лаконичный и стильный гаджет впишется в любой интерьер. Новинка от Asko получила престижную награду iF Design Award 2021.



АВТОРСКАЯ КУХНЯ



С выходом интерьерной линейки Bespoke компания Samsung перевернула привычные представления о холодильниках. Новая модель стала не просто суперфункциональным устройством, но и средством самовыражения, которое призвано вдохновить владельца на создание собственной идеальной среды для кулинарных экспериментов.

У этих холодильников безграничные возможности кастомизации. В зависимости от потребностей можно объединять несколько модулей, делая холодильник двух- и даже трехдверным. Главное достояние Bespoke — сменные лицевые панели. В базовой палитре — 12 оттенков, от классического белого и черного до синего и лавандового. Возможные текстуры: глянцевое или матовое стекло, металл и необычный металлик Cotta, на ощупь напоминающий шершавую глину. Разные панели без труда крепятся друг к другу при помощи стыковочного набора, создавая уникальный внешний вид холодильника.

В этом году коллекция пополнилась дизайнерскими панелями от двух художников. Первым стал француз Тибо Эрем — три его иллюстрации, отобранные для линии Bespoke, изображают замок Фонтенбло, виды Лондона и собор Парижской Богоматери. Три других дизайна — красочных и задорных — принадлежат американскому иллюстратору Энди Рементеру, работающему в жанре поп-арта.

Помимо этого Samsung сотрудничает с датским интерьерным брендом, основанным креативными директорами Метте и Рольфом Хэй. Бренд Hae старается работать с лучшими дизайнерами своего поколения по всему миру. Его коллаборация с Samsung обогатила палитру Bespoke пятью нежными оттенками. Создатели назвали их «цвет сельди, черники, артишока, капусты и кремовый». «Все выбранные нами цвета хорошо подходят для любых кухонь — домашних, офисных. Такие расцветки будут выделяться, но не подавлять интерьер. К тому же их можно по-разному комбинировать», — отметила Метте Хэй. — Дизайн холодильника не должен быть слишком броским, ведь он будет центральным элементом вашей кухни. Но главное, он должен приносить вам радость».

Внутренняя эргономика холодильника Bespoke не менее продуманна и легко трансформируется под ежедневные нужды. Зона свежести с изменяемой температурой Optimal Fresh+ позволяет установить одновременно два независимых температурных режима в холодильном отделении. Полку-трансформер 2-step Fold Shelf можно сложить пополам и сдвинуть, освободив место под объемные блюда и контейнеры, а многофункциональная Rack & Shelf за счет особой поверхности надежно фиксирует даже бутылки в горизонтальном положении.

Собрать свой холодильник Bespoke всего за несколько шагов можно с помощью конфигуратора на официальном сайте компании Samsung.

ОТКРЫТИЕ АМЕРИКИ

ЕВГЕНИЙ ВИКЕНТЬЕВ

О ПЕРУАНСКОЙ КУХНЕ



Шеф-повара:
Евгений Викентьев
(«Белуга»)
и Вирхилио Мартинес
(Central)

Бренд-шеф московского ресторана «Белуга», которому в этом году присвоена звезда Michelin, Евгений Викентьев, совершив гастрономическое путешествие в Перу, делится впечатлениями.

Для того чтобы полететь в Южную Америку знакомиться с перуанской кухней, нужно быть человеком очень увлеченным. Интересно, что на территории Перу сосуществует больше 90 экосистем. Это страна, которая познакомила мир с такими культурами, как томат, авокадо и картофель, которого здесь, кстати, насчитывается больше 6 тыс. видов. Аутентичная перуанская кухня столь многогранна, что ее начали популяризировать и масштабировать. Растет спрос — растет экспортный рынок страны.

Начинать путешествие нужно, конечно, со столицы, города Лимы, как с экономического и культурного центра страны. Он вобрал в себя культуру разных цивилизаций и эпох, здесь сосредоточено много интереснейших музейных экспонатов. Из архитектурных построек особый интерес вызывают дворцы, церкви и монастыри XVI–XVIII веков, которые почти не пострадали от времени и землетрясений. Лима — город, который будоражит воображение. Здесь, с одной стороны, океан, с другой — величественные Анды, и это дает городу очень мощную энергетику.

Отсюда родом и первый известный перуанский шеф-повар (он же посол перуанской кухни) Гастон Акурио, который начал популяризировать перуанскую кухню. Он стал путешествовать по миру с гастрольями, делать ТВ-шоу и мастер-классы, выпустил не одну книгу о перуанской кухне.

Итак, наша первая остановка в ресторане casual формата La Picanteria. В этом году он попал в список 50 лучших ресторанов Латинской Америки. В этот ресторан лучше идти компанией, потому что порции тут большие. Я рекомендую брать традиционные севиче, супы с морепродуктами — они здесь отменные. Все подают на стол в больших тарелках. Местная рыба и морепродукты свежие и недорогие: горбыль (окунь), камбала, тунец, рыба-меч, корюшка, осьминоги, кальмары и множество других незнакомых на первый взгляд продуктов, которые в таком качестве и за такие деньги поесть в Москве просто невозможно.

На ужин перемещаемся в историческую и богемную часть Лимы — район Барранко, где живут известные артисты, музыканты, фотографы. Мне очень понравился проект Megito. Это популярный сейчас формат шефс тейбла — всего на шесть гостей, а на втором этаже небольшой зал. По вкусовым комбинациям это одно из интереснейших мест. Здесь стоит попробовать все меню. Вот вам полезный лайфхак: уговорите шефа приготовить вам то, что он сам считает нужным, и поймете, что это за место.

Следующий в моем списке ресторан, Maido, долго был первым номером по версии рейтинга ресторанов Латинской Америки. Здесь готовят блюда в стиле никкей (кухня, сформированная под влиянием японских эмигрантов, которые в конце XIX века приехали в Южную Америку в поисках работы). Это

японская еда с привкусом перуанской кухни. Из нее выросло целое направление. Тут можно пробовать блюда. Место это для среднестатистического гурмана — без сюрпризов.

Если вам хочется мяса, то отправляйтесь в ресторан Sapiens. Здесь огромный дровяной мангал с открытым огнем, много локальных трав: одни используют, чтобы мариновать мясо, другие — чтобы кидать на раскаленные камни, благодаря чему в помещении витает характерный дурманный аромат. Делают в Sapiens и колбасу: домашняя мортаделла, прошутто котто, салами — все аутентичное и явно без консервантов.

Central — ресторан номер один по версии ресторанного рейтинга Латинской Америки, великий, как и его шеф-повар, популяризатор современной перуанской кухни Вирхилио Мартинес. В Central несколько сет-меню, концепция которых построена вокруг разных высот. Начинается все с сета с теми, кто водится на дне океана, и заканчивается тем, что произрастает в горах. Очень крутая концепция. Но, внимание, это ресторан для продвинутых гурманов. Готовьтесь попробовать продукты и сочетания, которых вы никогда не пробовали, очень нетривиальные. Это прямо интеллектуальное удовольствие. Не попса, а настоящая экспериментальная музыка. Ресторан отражает нестандартность мышления шеф-повара.

В том же здании находится ресторан жены Вирхилио, называется он Соуа. Еда тут проще, берите сет из типичных перуанских продуктов и обязательно обратите внимание на винную карту.

Завершает путешествие по ресторанам посещение Astrid & Gaston шеф-повара Гастона Акурио, пионера перуанской кухни, о котором я уже упоминал. Это заведение, пожалуй, существует для того, чтобы, как в азбуке или по нотам, можно было разобраться в современной перуанской кухне и расставить все точки над i. Все очень понятно. Нет сложных сочетаний, как у Вирхилио с его экспериментальной кухней.

Перу — страна удивительная и привлекательная не только гастрономическими особенностями, но и тем, что многие традиции и памятники времен империи инков сохранились там до наших дней. Главная здешняя достопримечательность — Мачу-Пикчу, город, построенный инками. Туда можно отправиться на поезде сквозь джунгли. Поезд идет по горам зигзагами, это путь с великолепными пейзажами. Ну и сам город с гуляющими по нему альпаками — зрелище незабываемое.

А чтобы увидеть уникальные природные красоты Перу, нужно съездить в Куско, город на юго-востоке страны. Радужные горы близ Куско разноцветные и полосатые из-за минералов, выходящих на поверхность. Поднявшись на самую высокую точку, 5200 м над уровнем моря, вы сможете наблюдать за тем, как горы меняют цвет, а также за течением знаменитой красной реки. Правда, для этого надо угадать со временем года: красной она становится только в сезон дождей.

ВКУС СИБИРИ ПУТЕШЕСТВИЕ ПО ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ



Главные города

Последние два года мы наблюдаем бум интереса к истории и природе отдаленных уголков России. Но что значит «отдаленный уголок России»? От Москвы или Петербурга — да, расстояние немалое. Но если мысленно обозначить географический центр страны на равном удалении от ее границ, то и Тюмень, и Tobolsk окажутся куда «центральный» обеих столиц. И даже странно, что оба эти города долго находились на периферии туристических маршрутов, больше тяготевших к Байкалу и расположенному рядом с ним Иркутску.

Между тем именно Tobolsk, второй русский город в Сибири после Тюмени, является главной столицей Сибири — хотя на это звание претендует несколько городов, включая Красноярск, Томск и Новосибирск. Центром Сибирской губернии Tobolsk стал в 1708 году — за четыре года до переноса российской столицы из Москвы в Санкт-Петербург, и огромная эта губерния простиралась от Вятки до Аляски.

С появлением в XIX веке железной дороги, оказавшейся в стороне от Tobolska, он перестал быть центром Сибирской губернии, уступив эту роль Тюмени. Но расстояние между городами по нынешним меркам ничтожно —



250 км по автотрассе, и, планируя визит в один из них, туристы держат в уме и другой. К тому же недавно в 30 км от Тобольска был построен аэропорт Ремезов — уникальный случай для города с населением 100 тыс. человек. Так что добраться сюда из Москвы легко — есть прямой рейс.

Сибирские курорты

И Тюмень, и Тобольск — крупные центры нефтехимической промышленности, но Тобольск с его кремлем, драматическим театром, основанным в 1705 году, музеями, среди которых уникальный Музей фабрики косторезных изделий, единственный в своем роде, — это еще и удивительный микс истории и огромных изменений, которые произошли уже в XXI веке во многом благодаря крупнейшим предприятиям отрасли, таким как местный резидент «СИБУР».

А вот Тюмень в последние годы ассоциируется у туристов не столько с четырехуровневой набережной (хотя и с ней тоже), сколько с термальными источниками, коих вокруг города около двух десятков. Все они — остатки находившегося здесь когда-то моря. Температура воды в источниках — 38-45°C, поэтому купаться в открытых бассейнах можно круглый год, даже зимой. За источники следует благодарить нефтяников: минеральная вода была обнаружена, когда искали нефть.

Еще одна привлекательная сторона поездок по Сибири — удивительная кухня, без которой немислим ни один маршрут. Ее называют по-разному — купеческая, сибирская, аутентичная русская. Все это справедливо, но это не все.

Локальные продукты Сибири, приготовленные традиционным способом, уникальны. Богатство и чистота флоры и фауны выделяют продуктовый рынок Сибири даже среди других экологически чистых регионов, которых немного. Обилие дичи, ягод, грибов и дикоросов делает сибирский стол желанным для жителей урбанизированной европейской части России. Особенно когда стол этот накрыт в старинных купеческих особняках.

Уха «с нефтью»

Лучшее место для знакомства с традициями сибирского гостеприимства и с местной кухней — рестораны Тюмени, расположенные в старинных особняках. Интерьеры купеческой усадьбы конца XIX века, коими славятся рестораны «Потаскуй» и «Тургенев», подчеркнут аутентичность таких блюд, как винегрет с груздями, оливье с раковыми шейками, борщ с белыми грибами, запеченное в меду яблоко.

Ресторация «Тургенев» размещается в одном из красивейших старинных особняков города, памятнике деревянного зодчества, на перекрестке улиц Знаменской и Подаруевской (современные Володарского и Семакова). Этот дом принадлежал когда-то купцу-кожевнику Сергею Чиралову. В ресторации можно не только попробовать блюда купеческой кухни, но и посетить мастер-классы по росписи сибирской игрушки, а также показы традиционной одежды тюменского купечества. Особняк называют «Домом счастья»: по легенде, если, загадав желание, потерять рукой старинные наличники, оно обязательно сбудется.

В Тюмени немало мест, где можно отведать деликатесы северной кухни. Например сутудай из муксуна, икра ряпушки, пельмени с лосятиной есть в сибирском меню ресторана Cafe 1586. Отсюда открывается прекрасный панорамный вид на реку Туру и ее знаменитую четырехуровневую набережную. Любителям сибирской экзотики понравится и в музее-ресторане «Чум». Многие блюда тут уникальны. Колбаски из медвежатины, запеченные язычки кролика в сливках, дичь на мраморном камне, моченая моршкочка, рецепт которой держится в секрете, принесли успех этому заведению, вошедшему в топ-100 ресторанов России по версии престижной премии WHERE TO EAT. Непременно стоит попробовать строганину из муксуна, которую в ресторане подают на ледяной глыбе, а также сердце оленя с горячей вишней и варенье из вороники.

И все же гостям Тюмени не дают забыть о том, что они находятся в нефтяной столице России. В тур «Черное золото Сибири» включено посещение учебной буровой вышки. А заодно угощение абсолютно черной ухой «с нефтью». Этот деликатес готовится по эксклюзивному рецепту из царской рыбы. Кстати, уникальная особенность Тюменского края состоит в том, что в реках Тоболе и Иртыше водятся все четыре вида царской рыбы: муксун, нельма, стерлядь и осетр, ценные и полезные свойства которых известны с давних времен. Историю про императрицу Екатерину II и её любовь к сибирской рыбе вам расскажет любой экскурсовод.

Новый язык старинной кухни

В древней столице Сибири Тобольске старосибирские кушанья готовят в кафе «Поварня», которое находится в Тобольском кремле. Здесь вам подадут не только супчики с деревенской гусятинкой, ржанные блины с припеками и пожарские котлеты из телятины и куриного филе, но и лучшие в Сибири ромовые бабы по рецепту XVII века — с тающей сливочной помадкой, кедровыми орехами, изюмом и домашними цукатами.

Ценителей локальной еды привлечет ресторан «Марк и лев» — первый локальный ресторан в Тобольске. Готовят здесь из продукции, поставляемой местными фермерами, соблюдая принципы сезонности, локальности, экологичности и ответственного потребления. Так создается новый язык русской региональной кухни, основанной на кулинарных традициях Сибири.

Тамара Иванова-Исаева



подарки

Ценителям уюта

25 декабря в «Павелецкой Плаза» откроется магазин Williams Et Oliver. Весь ассортимент бренда предметов для кухни в это время превращается в подарочный. Новый магазин сохранит концепцию мультибрендового: там будут собраны эксклюзивные и всемирно известные бренды: от костяного фарфора Noritake из Японии до лимитированных коллекций американского бренда Certified International.



WILLIAMS ET OLIVER



WILLIAMS ET OLIVER



ASQUA DI PARMA

Солнечный вихрь

Парфюмерный бренд Asqua di Parma и модный дом Emilio Pucci вместе создали новогоднюю коллекцию в поддержку кампании «Перепиши будущее» от благотворительной организации Save the Children. Для коллекции был выбран принт Vortici (в переводе — вихрь, буря), разработанный на основе архивной темы Emilio Pucci и фирменного желтого цвета Asqua di Parma. В рождественскую коллекцию вошли шляпные коробки, свечи и диффузоры Notte di Stelle, а также адвент-календарь.



Из любителей в профессионалы

Для тех, кто мечтает научиться готовить или улучшить свои кулинарные навыки, приятным сюрпризом станет подарочный сертификат кулинарной школы Novikov School. В ее программе более 70 тематических занятий по разным направлениям — от приготовления блюд из мяса и русских блюд до азиатской экзотики и десертов. Учиться можно как офлайн, так и онлайн в прямом эфире с шеф-поваром, который все подробно объясняет вашей группе и отвечает на вопросы. Действие сертификатов распространяется на кулинарные курсы, онлайн-программы, интенсивы, мастер-классы, индивидуальные занятия с шеф-поварами, дегустации, гастрономические туры, видеоуроки на сайте, а также на магазин Novikov School Shop.



THE HAY-ADAMS

Гастрономические комплименты

Fauchon L'Hotel — Paris, входящий в отельную ассоциацию The Leading Hotels of the World, подготовил для гостей не просто приветственные комплименты, а Gourmet Bar, наполненный деликатесами гастрономического бренда Fauchon: свежей выпечкой, шоколадом, фуа-гра. Все это бесплатно для гостей, угощения они могут увезти с собой. Остров-отель San Clemente Palace Kempinski, расположенный в Венецианской лагуне, предлагает гостям в подарок вино собственной марки, а прибывающих в тайский отель The Nai Harn ждет набор Make Your Own Mojito Box, который включает все ингредиенты для приготовления коктейля «Мохито». Кондитеры вашингтонского отеля The Hay-Adams, расположенного напротив Белого дома, встречают гостей отлитой из белого шоколада небольшой копией президентской резиденции. В зависимости от сезона и предпочтений постояльцев шоколадная фигурка может быть наполнена сладким трюфелем, меренгами или мини-выпечкой.

ШЕФ ГОДА ВОСХОДЯЩАЯ ЗВЕЗДА РЕСТОРАННОЙ ИНДУСТРИИ ПО ВЕРСИИ «СТИЛЬ. ГУРМЭ»



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

Алексей Алексеев, шеф-повар ресторана *Recolte* в Санкт-Петербурге — прекрасный пример того, как за десять лет можно превратиться из рядового сотрудника кухни в шефа модного ресторана и начать не только следовать трендам в гастрономии, но и задавать их.

Свою карьеру Алексей начал в 2009 году, рискнув попробовать себя на этом поприще в небольшом и незаурядном кафе Санкт-Петербурга, и увлекся.

Потом была работа сначала в *Ginza Group*, затем в команде ресторана в одном из отелей «Газпрома» в Сочи, и далее — в модных гастрономических проектах Санкт-Петербурга. Параллельно Алексей учился в кулинарной школе *Tetkool* в Эстонии, что стало важным событием в его жизни. Именно там он проникся новой философией кухни северных стран — использование локальных и сезонных продуктов стало основой его подхода к приготовлению блюд. Воплощать задуманное он начал в ресторане *Nordic* в июле 2017 года. После появления Алексея в этом проекте о нем заговорили всерьез журналисты

и его по достоинству оценили гости ресторана. И это не случайность, талант и опыт Алексея сделали ресторан *Nordic*, находящийся вовсе не в гастрономическом кластере, а почти на отшибе, привлекательным местом для ценителей гастрономии. Основной идеей Алексея было создание ресторана новой северной кухни в стиле скандинавского минимализма, со своими теплицами и лабораторией, которые обеспечивали бы простор для творчества. Поэтому ресторан и не мог находиться в центре города.

Помимо обучения в школе Алексей прошел стажировки в нескольких европейских ресторанах со звездами Мишлен.

В своей работе Алексей придерживается концепции сезонности, локальности и ответственного потребления. Особенно трепетно он относится к оформлению блюда и к чистоте вкуса.

В июле 2021 года Алексей возглавил кухню ресторана *Recolte* — это новый винный фандайнинг-ресторан от *Duoband* — вместе с Дмитрием Блиновым.

williams & oliver

правильные вещи для кухни

НУ ВОТ - НОВЫЙ ГОД!



МОСКВА, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, СОЧИ, КРАСНОДАР, РОСТОВ-НА-ДОНУ
NEW МОСКВА, ПАВЕЛЕЦКАЯ ПЛ., Д. 2С1, ТРЦ «ПАВЕЛЕЦКАЯ ПЛАЗА»
ТЕЛ.: + 7 495 644 34 48

