

В «ЕВРОПЕ» НОВЫЙ ШЕФ

Шеф-поваром гранд-отеля «Европа» назначен Денис Соболев

Он работает в команде отеля уже двадцать лет и в новой должности отвечает не только за развитие кухни, но и за сохранение традиций всех заведений отеля: ресторана «Европа», кафе «Мезонин», лобби-бара, летней террасы, отдела ресторанного обслуживания номеров и банкетной службы отеля.

Зоя Пашковская |

СВОИМ первым учителем Денис считает шеф-повара гранд-отеля «Европа» Энгельберта Гамсригера, который работал в отеле в 2000–2005 годах. В 2018 году Денис стал шеф-поваром банкетной и кейтеринговой службы отеля, которая организует мероприятия высшего уровня с большим количеством гостей — их число может достигать до 500 человек. В портфолио шефа — меню для бала «Звезды белых ночей» с участием президентов России и Франции, бала «Музыкальный Олимп», закрытого ужина от имени шейха одного из Арабских Эмиратов, меню спортивного питания для команды — участницы чемпионата мира по футболу. А фирменное блюдо Дениса в банкетном меню — «Яйцо Фаберже» из фуа-гра и груши — вошло в список бестселлеров отеля.

В 2021 году Денис Соболев стал победителем в конкурсе поваров шампанского дома «Вдова Клико». Он представил авторское блюдо: карамелизированное филе утки с тыквой, маринованной черешней, воздушной гречкой и эспумой из кашта-

на, вдохновившись семейным ужином на даче, который готовил для самых близких из домашних продуктов с местного рынка и из собственного сада.

Новый шеф уже представил обновленное меню лобби-бара. В него вошли 18 авторских блюд. «Новая версия меню основана на предпочтениях наших гостей. Здесь учитывается сезонность, — рассказывает Денис. — Для мужчин

— брутальные блюда, в число которых вошли ризотто из кролика в глазури из клюквы, говядина прайм с пюре из сезонных грибов с соусом порту, карпаччо из вареного языка с соусом тонато — идеальная закуска к водке. Для женской аудитории — легкие и яркие блюда: рулетик из краба с манго и рикоттой, дальневосточные гребешки с кремом из цветной капусты с соусом том-ям или запеченный в то-

матной глазури палтус с картофельным мильфеем». Для гостей с Ближнего Востока, которых все больше в Петербурге, — индийское вегетарианское блюдо малай кофта с карри и цыпленок по-тайски в кокосовом молоке. Обновлен также азиатский раздел с роллами, татаки и раменом. Скоро Денис Соболев займется обновлением меню главного и знаменитого заведения отеля — ресторана «Европа».



ГРАНД-ОТЕЛЬ «ЕВРОПА»



РУССКИЙ САЛАТ

РЕСТОРАН MON CHOUCHOU

Театрально-гастрономический сезон открывается

В этом году исполнилось 150 лет со дня рождения Федора Шаляпина, и многие культурные институты посвящают свои проекты легенде русской оперной сцены. Один из петербургских ресторанов выступил с оригинальной концепцией.

Недавно очередной сезон открыл Санкт-Петербургский государственный музыкальный театр им. Ф. И. Шаляпина. В это же время «театральный сезон» открылся и во французском бистро Mon Chouchou со специальным меню, приуроченным к началу осенней афиши театра. Коллаборация ресторана и театра вдохновлена личностью и гастрономическими пристрастиями Федора Шаляпина.

Как известно, у Шаляпина был личный повар, а сам он, перебравшись в Париж в начале 1920-х годов, увлекся коллекционированием редких вин и прослыл гурманом. Бренд-шеф Mon Chouchou Дмитрий Решетников создал «шаляпинское» меню из пяти позиций, каждая из которых сочетает в себе гастрономические традиции России и Франции. Откры-

вает меню русский салат. Далее следует террин из фуа-гра, приготовленный с грушей в красном вине, с воздушной бриошью и микс-салатом. Кстати, блюда из фуа-гра числились в книге рецептов личного повара Шаляпина — Николая Хвостова: в доме певца подавали к столу тарталетки с фуа-гра, аспик из фуа-гра и фуа-гра «Вазельенте» с мадерой.

Третья позиция в меню — чудской судак с северной креветкой, чечевицей и соусом «Жуанвиль». Считается, что этот соус был одним из любимых соусов певца, а судака для него готовили более чем в дюжине разных вариаций. Четвертое блюдо — Турнедо Россини, фаворит французского бомонда: сочный стейк, бриошь, фуа-гра и черная икра. На десерт — крем-брюле. Сладкое Шаляпин очень любил. В его домашних рецептах — более дюжины суфле, в том числе и классический крем-брюле.

Акомпанементом к «коллаборационному» меню станут два авторских коктейля: «Шаляпин» на основе красного вермута и биттера с добавлением ягодной настойки и «Северная симфония» — дуэт игристого и вермута.