

В духе импрессионизма КАК БУДЕТ ПЕРЕОСМЫСЛЕНО МЕНЮ РЕСТОРАНА MONET

Новый шеф-повар ресторана Виктор Смирнов

МЫ УСПЕВАЕМ
ПОЙМАТЬ МОМЕНТ
ВКУСНОГО
И ПРЕКРАСНОГО,
ЗАПЕЧАТЛЕВАЕМ
ИНГРЕДИЕНТЫ
НА ТАРЕЛКЕ



— Девиз ресторана Monet — «мы делаем изысканное — доступным». Что вы стараетесь привнести в философию этого места? Как изменится кухня с вашим приходом?

— Сейчас мировые гастрономические тенденции диктуют моду на понятные и простые сочетания в еде. Мы идем в ногу со временем, но не теряем свою индивидуальность, поэтому будем разбавлять классическую европейскую кухню необычными восточными и русскими вкраплениями. Это такая кухня в духе импрессионизма, она всегда в движении: мы успеваем поймать момент вкусного и прекрасного, запечатлеваем ингредиенты на тарелке. Красивая подача здесь как искусство и реверанс от шеф-повара в сторону наших гостей. Что касается философии места, то мы попытаемся оставить тот же посыл: наши цены весьма приятны и атмосфера ресторана не слишком претенциозна. Необязательно наряжаться в смокинг для того, чтобы

выйти в свет в Monet. Это ресторан для ежедневного посещения.

— Расскажите о новинках в меню. Какие блюда вы рекомендуете для того, чтобы порадовать себя в промозглые дни?

— Советую попробовать все! В меню мы модернизируем все позиции: от салатов и горячих блюд до десертов. Неизменными останутся, пожалуй, хиты Monet — креветки в соусе «Спайс» и оливье с раковыми шейками. В новом предложении мы постарались учесть все предпочтения наших гостей, поэтому наряду с основным курсом блюд разработано меню десертов без глютена и сахара — один из новых трендов ресторанного рынка. Кроме того, мы расширили выбор блюд в деловых обедах. У нас также есть специальное осеннее предложение, которое базируется на таких сезонных продуктах, как тыква, томат и баклажан. Получается «оранжевое настроение»: яркие цвета ингредиентов и радуют глаз и согревают изнутри,

вы насыщаетесь здоровьем, энергией и радостью. В обеденный перерыв особенно порадуют финская сливочная уха лохикейто и домашние колбаски из куриного филе и лосося, которые подаются с брокколи и соусом из зеленого горошка. А чтобы вы могли быстро согреться, мы приготовим глентвейн из облепихи с лимонным сорго, апельсинами, имбирем и медом. Насладиться новым меню можно будет с 26 октября. Рекомендуем заранее забронировать места на долгожданную презентацию.

— Какие тренды в гастрономии сейчас? Как это повлияет на меню Monet в ближайшей перспективе?

— Сейчас популярна локальная кухня, тренд на сезонные продукты и продукты местного производства. В Нижнем Новгороде лично для меня в приоритете остаются рыба, мясо и овощи, которые поставляются нижегородскими фермерами. Кроме того, очень хочется поработать с местными сыроарами.

— Какие страны вас вдохновляют с гастрономической точки зрения?

— Мне очень нравится кухня России, Италии, Марокко, Туниса и Чехии. Американская гастрономия меня никогда не привлекала, но после моего путешествия в Луизиану мое представление кардинально поменялось. Кухня южных штатов США — это в силу исторического контекста смешение кулинарных традиций разных регионов земного шара и вкрапления местного колорита. Например, в Луизиане некоторые блюда имеют испанские, французские и индейские корни, такая острая пряная смесь с приморским оттенком. Совсем недавно я был на гастрономическом фестивале в Корее, где тоже открыл для себя новые сочетания.

— Что ожидает ресторан в ближайшем будущем?

— Несколько лет назад у Monet была идея делать тематические недели гастрономии разных стран или акценты на сезонный продукт. Тема сезонных продуктов уже осуществилась в нашем меню, надеемся, что скоро порадует гостей экзотическими вкраплениями в основном предложении. Еще одна заветная мечта — серия дегустационных вечеров в сопровождении самых известных сомелье и виноделов. Начнем уж европейских с 25 октября с дегустации Moët & Chandon: пять видов вин будут поданы в сопровождении пяти блюд от шеф-повара. Теперь Monet будет удивлять гостей с любимыми пристрастиями: от любителей простой и вкусной еды до ценителей смелых гастрономических изысков!

Беседовала Екатерина Тарасова