



ИЗВЕСТНЫЙ ПЕТЕРБУРГСКИЙ РЕСТОРАТОР, ШЕФ-ПОВАР И ТЕЛЕВЕДУЩИЙ АРАМ МНАЦАКАНОВ ПОЛУЧИЛ НАГРАДУ «ЗА ПЕРСОНАЛЬНЫЙ ВКЛАД В РАЗВИТИЕ РЕСТОРАННОЙ КУЛЬТУРЫ ПЕТЕРБУРГА»

В нынешнем году, кстати, команда Wheretoeat впервые составила свой рейтинг для Москвы, и столичная публика отнеслась к новому проекту чуть настороженно, но в целом благосклонно. Тем более что верхняя часть ранжированного списка крупных сенсаций не преподнесла. Первую строчку топ-10 ожидаемо занял White Rabbit, ведомый Борисом Зарьковым и Владимиром Мухиным. Вторая позиция столь же логично досталась Twins братьев Березуцких, а третья — AQ Kitchen Адриана Кеттласа и Дмитрия Сергеева. Да и выигрыш Кеттласом титула «Шеф-повар года», по большому счету, довольно-таки закономерен.

Что касается петербургской части премии, то на четвертый год жизни Wheretoeat ее структура почти не изменилась. Все так же основной рейтинг ресторанов был составлен по итогам тайного голосования 100 экспертов — ведущих шеф-поваров, рестораторов, отельеров, ресторанных

критиков и представителей винного мира. Почти неизменным остался и список специальных номинаций: «Выбор СМИ» (участники голосования — ведущие ресторанные обозреватели Петербурга), «Сомелье года» (здесь лауреата определяли чемпионы России и призеры других крупных профессиональных конкурсов, а также представители виноторговых компаний), «Специальный приз ассоциации консьержей Members of Les Clefs d'Or», «Ресторанный обозреватель года» (голосующие — пиар-директора крупнейших ресторанов и отелей города), «Шеф-повар года» (здесь лауреата впервые выбирала напрямую основная «коллегия выборщиков»; прежде действовала двухступенчатая система голосования — с формированием шорт-листа и дальнейшей работой специальной команды экспертов).

В сравнении с прошлым годом добавилась лишь одна спецноминация (от организаторов премии): «Лучший бар». Этот приз

WHERE TO EAT: ЧЕТВЕРТЫЙ ВЫПУСК

В ОТЕЛЕ «АСТОРИЯ» СОСТОЯЛАСЬ ТОРЖЕСТВЕННАЯ ЦЕРЕМОНИЯ ВРУЧЕНИЯ НАГРАД В РАМКАХ ЕЖЕГОДНОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ РЕСТОРАННОЙ ПРЕМИИ WHERE TO EAT 2016. ЛУЧШИЕ РЕСТОРАНЫ ГОРОДА ПОЛУЧИЛИ НОВЫЕ ПОРЯДКОВЫЕ НОМЕРА В РЕЙТИНГЕ, КОТОРЫЙ БУДЕТ ДЕЙСТВОВАТЬ ДО СЛЕДУЮЩЕЙ ОСЕНИ.

и был вручен самым первым в ходе церемонии награждения в «Астории». Под аплодисменты переполненного зала на сцену поднялась команда Bolshoybar.

Нашли своих обладателей и другие награды. В номинации «Сомелье года» призовая ваза, изготовленная на Императорском фарфоровом заводе, досталась Дмитрию Фролову (ресторан «Мансарда») — он был выбран лучшим сомелье и в прошлом году.

Шеф-консьержи крупнейших петербургских отелей выбрали своим героем сезона ресторан GooseGoose. Одну из самых престижных наград — «Выбор СМИ» — вручили ресторану «Кококо». Ну а «Шефом года» вполне заслуженно стал Дмитрий Блинов (Duo Gastrobar, Tartarbar).

«Оскара», как известно, вручают не только за удачные фильмы текущего сезона. Есть у киноакадемиков и особая номинация — «За заслуги в области кинематографа» — так сказать, по совокупности

содеянного. Аналогичный трофей — «За персональный вклад в развитие ресторанной культуры Петербурга» — прижился и на WTE. В прошлом году эту награду получил один из лидеров холдинга Ginza Project Вадим Лапин. В нынешнем же был отмечен другой культовый петербургский ресторатор, шеф-повар и телеведущий — Арам Мнацаканов.

Что же до главного рейтинга, то лучшие рестораны Петербурга расположились в таком порядке:

- 1-е место: Il Lago dei Cigni
- 2-е место: Probka
- 3-е место: Percorso
- 4-е место: Tartarbar
- 5-е место: «Кококо»
- 6-е место: Duo Gastrobar
- 7-е место: «Блок»
- 8-е место: EM
- 9-е место: «Белка»
- 10-е место: Hamlet + Jacks. ■

«МЫ ЖЕНАТЫ» ПЕРЕЕХАЛ

РЕСТОРАН «МЫ ЖЕНАТЫ», ИЛИ «МЫ ЖЕ НА ТЫ», ИЛИ ПОПРОСТУ МЖ, ПЕРЕЕХАЛ. ТОЧНЕЕ — ОТКРЫЛСЯ ЗАНОВО НА УЛИЦЕ МАРАТА.

«Ресторан не может переехать из одних стен в другие, но может переехать память — о гостях, событиях, которые происходили в прежних стенах, — говорит ресторатор Александр Затуливетров. — Мы выросли — на новом адресе больше места, которого теперь хватит всем, при этом все залы концептуально разные. Для ностальгирующих по «Мы женаты» на Рубинштейна мы специально построили камерный зал, близкий по духу, куда переселили всех Будд и подарки, которые дарили нам благодарные гости».

За розовой дверью теперь есть дайнер по-петербургски с прозрачным потолком, большими панорамными окнами и интимный ретрозал по мотивам рубинштейновского заведения — с патиной, граммофонами и миниатюрными столиками. А за тайной дверью в библиотеке скрывается вход в Реберную — особый зал, напоминающий о заседаниях тайных обществ, где в романтическом сумраке оплавляются свечи, тускло отсвечивают завуалированные зеркала и мерцают фрески на

стенах. Здесь подают spare ribs, свиные ребра, с пивом или без. А еще — пряную дыню с креветками, треску с перечной грушей, яблочные оладьи к ребрам.

За еду отвечает бренд-шеф Михаил Дмитриев (работал в проектах «Олива», «Фламандская роза», «Летний дворец», Angle Vert). Это в полном смысле авторские блюда: баклажан, запеченный под черными зернами кунжута, эмпанадас с крабом, судак с булгуром и ананасом, смузи, облепиховый чизкейк... Конек Михаила — учение макробиотика, которое шеф пару лет постигал в испанском спа-комплексе Sha. Начинать знакомиться с равновесием энергии инь и ян Михаил предлагает с салатов, которые нарядно громоздятся на барной стойке по соседству с круассанами.

Есть в новом заведении и библиотека. Книг много, больше 10 тыс. томов — можно приносить, читать и покупать. Средства, полученные от продажи книг, перечисляются в детский дом. ■



ЗА ПОТАЙНОЙ ДВЕРЬЮ СКРЫВАЕТСЯ РЕБЕРНАЯ