

двестолитцы

городское обозрение

САНКТ-
ПЕТЕРБУРГ



» СЕНТЯБРЬ »
2010

ОТЕЛЬ **МОСКВА**

Санкт-Петербург, л/в. Александра Невского, 2
Тел.: +7 (812) 274-0222 и 300 доп. 21190
+7 (812) 333-2-444 (внутренний)
www.hotel-moscow.ru

**НАШИ ГОСТИ НА ТАКСИ
ЕЗДЯТ! БЕСПЛАТНО!!!**

напротив на стр. 28



**СЕВЕРНЫЕ СОСЕДИ
СТАНОВЯТСЯ БЛИЖЕ**
НЕДЕЛЯ СЕВЕРНЫХ СТРАН
В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

**КОМПОЗИТОРЫ
КУЛИНАРНЫХ РАПСОДИИ**
ШЕФ-ПОВАРА ОБ АВТОРСКОЙ КУХНЕ
И НЕ ТОЛЬКО.

«ЭЛИТНЫЙ»
«ИСТОРИЧЕСКИЙ»
ЭЛИТНАЯ НЕДВИЖИМОСТЬ
ПЕТЕРБУРГ

Я экспериментирую, импровизирую. Хотя сам люблю простую еду: пасту с оливковым маслом, например.

Любое блюдо должно иметь свою душу. Для меня всегда интереснее готовить для гостей, которые не один раз придут ко мне в ресторан, а будут приходить постоянно, как старые добрые друзья. Они всегда рядом, со временем узнаешь все их пристрастия и вкусы. Личный контакт очень важен для повара, ведь когда готовишь для друга, думаешь о нем, и это всегда сказывается на результате.

Егор Курмаев, шеф-повар петербургской сети аутентичного французского кафе «Жан-Жак Руссо»:

- При создании нового шеф-меню мы руководствуемся сезонными предпочтениями, наличием тех или иных продуктов, то есть часто приходится отталкиваться от предложений рынка. Кроме того, очень важно почувствовать, уловить ожидания наших гостей, в этом помогают опыт и интуиция. От идеи до появления нового блюда в меню проходит обычно около 1.5 месяцев, это напряженное время ежедневных экспериментов, поисков, удач и разочарований. А все новые блюда, прежде чем попасть



Кафе «Жан-Жак».

Тар-тар из лосося

в основное меню заведения, проходит «обкатку» в специальном меню «Шеф-повар рекомендует».

Хотя наше кафе специализируется на классической французской кухне, жесткого диктата французского брэнд-шефа не ощущается, что позволяет успешно привносить в классические рецепты индивидуальные ноты. К тому же информации по французской кухне сейчас предостаточно, причем в открытом доступе: во Франции постоянно издаются новые книги, появляются новые сайты и блоги.

Мне интересно виртуозно исполнить именно классические французские рецепты, добившись идеальных вкусовых сочетаний. И я уверен, что именно этого ждут от меня наши гости.



Джузеппе Приоло,
шеф-повар
ресторана
Francesco

Фабрицио Фатуччи,
шеф-повар ресторана
«Густо»

Максим Крылов, шеф-повар ресторана «ПАЛКИНЪ»:

— Я считаю, что классическая рецептура — это только база, своеобразный каркас, на котором должна основываться дальнейшая кулинарная работа повара. А вот для того чтобы добиться успеха, нужно импровизировать, искать и привносить в рецептуру свои штрихи, изобретать оригинальные вкусовые сочетания продуктов. Только так создается авторский шедевр.

Да и полностью скопировать какое-то определенное блюдо, на мой взгляд, просто невозможно. У каждого шефа есть свои «секретные технологии», благодаря которым определенное блюдо получается именно таким. Технологии вырабатываются с опытом, со временем ты становишься мастером.

В первую очередь шеф-повар должен учитывать пожелания своих гостей и даже атмосферу ресторана. Создавая блюдо, я думаю о том, кто его будет заказывать — вырисовываю в голове образ гостя и стараюсь предугадать его предпочтение.

Вот, например, при разработке блюда для эногастрономического сета «Кухня и виноделие Бургундии», передо мной стояла задача подобрать блюда таким образом, чтобы они сочетались с винами, дополняя и усиливая их вкус.

Было не просто, но, к счастью, в процессе работы над сетом мне довелось посетить этот регион, познакомиться с его гастрономическими традициями. Мои впечатления от посещения старинных замков, средневековых деревушек, дегустации блюд национальной кухни воплотились в новом меню сета, где будут представлены очень изысканные вина категории PREMIER и GRAND CRU: Montrachet, Chablis, а также собственное вино «ПАЛКИНЪ» с виноградника Pommaré.

Сет получился очень необычным, мы добились того, что последующее блюдо раскрывает и усиливает вкусовые эффекты предыдущего. Это очень тонкая, ювелирная, работа над сочетаниями продуктов и их пропорциями, оценить которую мы пригласим гурманов с 28 сентября.

Вообще же, создание нового блюда — процесс творческий, сравнимый с написанием картины или созданием музыкального произведения. Бывает, ты придумываешь блюдо за день, но к этой идее идешь целый год!

А вдохновение я получаю из общения с семьей, созерцания архитектуры Петербурга — она помогает мне придумывать элементы, подчеркивающие блюдо даже в визуальном восприятии.

Джузеппе Приоло, шеф-повар ресторана Francesco:

— Хорошими поварами не рождаются, ими становятся! Надо много работать в поте лица в прямом смысле. В праздники, когда все веселятся, ты должен стоять на кухне. Это занимает почти все время, даже друзья и семья на втором месте. Ты должен любить работу, как женщину, тогда станешь профи.

Самые вкусные блюда получаются, когда вкладываешь в них частичку сердца. При этом нужно досконально знать все технические моменты: соединение продуктов, их совместимость, сочетаемость.