



Члены жюри Анатолий Комм
и исландец Стурла Биргиссон
оценивают блюдо
Евгения Мещерякова



ЕВГЕНИЙ МЕЩЕРЯКОВ

Победитель Bocuse d'Or Battle

«Я ответственно готовился к каждому конкурсу, поэтому перед участием в Bocuse d'Or Battle уехал в Ростов и в тишине сосредоточился на подготовке, которая заняла около месяца. Конкурсы такого уровня позволяют тебе совершенствоваться и расти».



ИРИНА МОВЧАН

Победитель Coupe du Monde de la Pâtisserie Battle

«Для меня это был первый конкурс в жизни, но особого волнения нечувствовала. В следующем году еду в Лион, на Coupe du Monde de la Pâtisserie. Возможно, захочу в нем участвовать – во всяком случае, силы в себе чувствую».

БИТВЫ ЗА ВКУС

ПРЕМЬЕРА BOCUSE D'OR BATTLE – НОВОГО МЕЖДУНАРОДНОГО КУЛИНАРНОГО КОНКУРСА – СОСТОЯЛАСЬ В РОССИЙСКОЙ СТОЛИЦЕ В РАМКАХ ВЫСТАВКИ SIRHA MOSCOW. ЯВЛЯЯСЬ СВОЕГО РОДА ДАЛЬНЕЙШИМ РАЗВИТИЕМ ИМЕНITОГО BOCUSE D'OR, САМОГО ПРЕСТИЖНОГО В МИРЕ ВЫСОКОЙ ГАСТРОНОМИИ, КОТОРЫЙ ПРОХОДИТ РАЗ В ДВА ГОДА ВО ФРАНЦУЗСКОМ ЛИОНЕ, BOCUSE D'OR BATTLE ПРЕДПОЛАГАЕТ БОЛЕЕ ДЕМОКРАТИЧНЫЙ ФОРМАТ, И ЕГО ПЛАНИРУЕТСЯ ПРОВОДИТЬ НА РЕГИОНАЛЬНЫХ ПЛОЩАДКАХ SIRHA. ЕГО ЗАДАЧА – ПОМОЧЬ МОЛОДЫМ МАСТЕРАМ ПОЛУЧИТЬ СОРЕВНОВАТЕЛЬНЫЙ ОПЫТ, РАСКРЫТЬ СВОЙ ПОТЕНЦИАЛ, ЧТОБЫ ОДНАЖДЫ ОКАЗАТЬСЯ НА BOCUSE D'OR.

Bыставка Sirha Moscow, прошедшая в Москве уже во второй раз, в этом году еще более усилила свои позиции самого значимого мероприятия для отечественной ресторанной и гостиничной индустрии: в ней принимали участие 133 компании, а за три дня работы Гостиный Двор, где проходила Sirha Moscow, посетили около 10 тысяч человек. Главными же гастрономическими событиями стали кулинарные поединки Bocuse d'Or Battle и кондитерский чемпионат Coupe du Monde de la Pâtisserie Battle. Если именитый Bocuse d'Or – своего рода Олимпийские игры в мире haute cuisine, то Bocuse d'Or Battle – более демократичные состязания, где молодые шефы пробуют силы в паре

с именитыми коллегами, победителями Bocuse d'Or. От российской стороны в битве участвовали Роман Гончаров («Вермишель»), Евгений Мещеряков (La Ferme), Андрей Матюха («Борщ-бери» и «Кинза») и Бахтияр Алиев («Барашка»). Во втором раунде пару им составили англичанин Саймон Халстон (The Elephant) и эстонка Хейди Пиннак (Egoist). Перед участниками стояла задача приготовить русские блюда, названия продуктов для которых им сообщили только перед началом состязаний. Это были гречка, свинина, можжевеловые ягоды и фуа-gra. Именно очевидная «русскость» блюда, поданного в короне можжевелового дерева, позволила Евгению Мещерякову стать победителем первого в мире

Bocuse d'Or Battle. В качестве награды он получил возможность поехать на стажировку во Францию. Не менее интересным был Coupe du Monde de la Pâtisserie, направленный на поддержку молодых кондитеров. В первом туре участникам требовалось представить свою интерпретацию имбирного пряника, во втором – придумать десерт с красными ягодами и карамелью. Победителем состязаний стала Ирина Мовчан (Raff House). Легкость и весенне-настроение ее десерта вдохновили как жюри, так и гостей. Ирина награждена поездкой в Лион в качестве почетного гостя на Coupe du Monde de la Pâtisserie, который пройдет в январе следующего года. 