



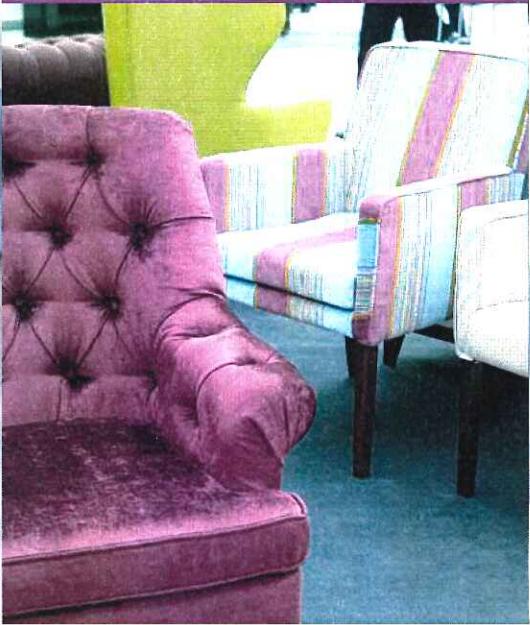
International Premium
Hospitality & Food
Service Event

ВЕСЕННИЙ СЛЁТ РЕСТОРАТОРОВ

В конце марта в Москве во второй раз прошла выставка SIRHA 2014 – «дочка» лионской биеннале, основная задача которой – проведение отборочных туров и финалов российских и международных конкурсов. До кулинарной Мекки, задающей тенденции в мировой гастрономии, московский проект еще, конечно, не дорох, но, тем не менее, вся интерактивная часть мероприятия – конкурсы, фестивали, мастер-классы и дегустации – прошла более чем успешно и собрала значительное количество и участников, и зрителей-профессионалов.



Выставочному проекту повезло меньше. Состояние вялотекущего кризиса, которого вроде бы и нет, но который более чем заметен в экономике предприятий (а рестораны узнают о нем очень быстро не только по росту цен на продукты, но и по заметному оттоку посетителей), привело к тому, что выставочная часть SIRHA получилась излишне компактной, практически никак не зонированной и достаточно пустынной.





Целью большинства посетителей выставки были соревнования и мастер-классы, и активностью гостей могли похвастаться только компании, проводящие дегустации. Тем не менее, было бы несправедливо возлагать вину за отсутствие повышенного интереса исключительно на организаторов или участников выставки. Возможно, сам формат подобного экспонирования продукции на российском рынке постепенно себя изживает. Привычка выбирать через Интернет обстановку, оборудование и аксессуары, оценивая по картинкам, сравнивая по списку параметров, не раз еще сыграет с потребителями дурную шутку, но пока она, несомненно, является доминирующей. Собственных производителей в этом секторе рынка мало, тенденции задать, как это происходит на крупных западных выставках, они не могут, а возможность живого общения с поставщиками в эпоху вечного цейтнота давно перестала быть ценностью для покупателей.





На стенах участников была представлена если не полная, то достаточно информативная картина того, чем живет сейчас отечественный рынок HoReCa.

Экстравагантная плюшевая мебель самых сумасшедших расцветок соседствовала здесь с уютной летней мебелью из ротанга, а классический белый фарфор мирно уживался с жизнерадостной яркой пластиковой посудой. Знаменитые комбайны RobotCoupe, овощерезки Kitchen Aid, кофе Julius Meinl, автоматические системы управления рестораном от компаний UCS, IIKO, ADVANPOS, оригинальные барные аксессуары от Cocktail Ninja – все это внимательный посетитель мог протестировать, попробовать, задать вопросы. От выставочной экспозиции в целом осталось ощущение, которое в двух словах можно сформулировать как «яркие краски». «Очаги» белого фарфора казались даже слегка иностранными на этом празднике красочных решений. Весенний проект, SIRHA традиционно приходится на то время, когда люди больше всего нуждаются в солнце и ярких летних красках, и эта потребность неизменно отражается в экспозициях участников выставки. Кроме того, надо отметить и чисто

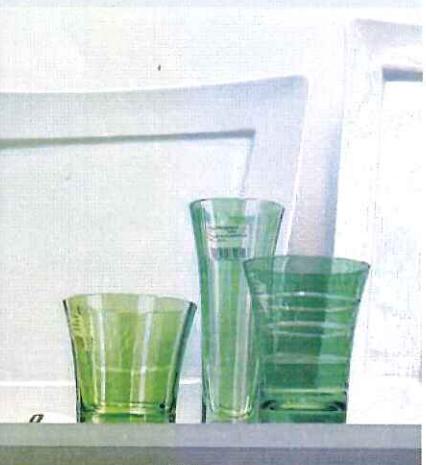




психологическую потребность в оптимистичных расцветках, на которую отзывается рынок. Яркие предметы меблировки и декора буквально излучали позитивное настроение, но, увы, не смогли привлечь большого количества потенциальных покупателей.

Что же до такой степени занимало многочисленных на самом-то деле гостей мероприятия, что не позволило полноценно работать выставке? Сняв «обвинения» с организаторов и участников выставочной программы, и будем справедливы к тем, кто пришел на SIRHA только ради интерактива.

Программа мероприятий была столь разнообразной и настолько высокого уровня, что понять пристальное внимание специалистов несложно. Если бы мы провели опрос среди гостей SIRHA, какое мероприятие является для них самым важным, думаем, что мнения бы разделились. Позволим себе выделить четыре ключевых события, поскольку их значение трудно переоценить для конкретного мероприятия, но и для развития ресторанный индустрии в России в целом.





Начнем с того, что 25 марта в Гостином Дворе, в рамках выставки Sirha Moscow 2014, состоялась премьера кулинарного состязания Bocuse d'Or Battle.

Самый престижный международный конкурс поваров Bocuse d'Or не требует представления, ведь каждый профессионал кулинарной индустрии понимает, что «Золотой Бокюз» – это своеобразный «Оскар» в карьере любого шеф-повара. Но в этом году GL events Exhibitions вместе с выставочной компанией «Асти Групп» представили на суд российской аудитории другого «Бокюза» – новый, более демократичный формат соревнования – Bocuse d'Or Battle. Старт мировому турне был дан в Москве, где основной целью конкурса стала популяризация русской кухни и приготовление традиционных русских блюд с естественной гастрономической подачей.

Специально на эксклюзивную премьеру Bocuse d'Or Battle в Москву приехали зарубежные участники конкурса: Саймон Халстон (Simon Hulstone, Великобритания), шеф-повар ресторана The Elephant, обладатель многих престижных наград, в том числе звезды Мишлена, и Хейди Пиннак (Heidy Pinnak,



ПОБЕДИТЕЛЕМ ПЕРВОГО В ИСТОРИИ МЕЖДУНАРОДНОГО КОНКУРСА BOCUSE D'OR BATTLE 2014 СТАЛ ШЕФ-ПОВАР ЕВГЕНИЙ МЕЩЕРЯКОВ ИЗ МОСКВЫ, который был награжден кубком, сертификатом на прохождение стажировки в мишленовском ресторане во Франции от компании Academparc, сертификатом на сумму 25.000 руб. от компании «Кулинарные инновационные технологии», кухонным гаджетом от компании KitchenAid. Все участники конкурса также получили подарки от спонсоров – книги по гастрономии от издательства «Чернов и Ко», напитки от компании «Полугар», подарки от компании «Подравка» (Vegeta).



Эстония), которая возглавляла ресторан Egoist – первый эстонский ресторан, вошедший в известный рейтинг San Pellegrino World's 50 Best Restaurants.

С российской стороны в конкурсе приняли участие: Роман Гончаров, бренд-шеф сети кафе «Вермишель»; Евгений Мещеряков, шеф-повар ресторана La Ferme, Андрей Матюха, шеф-повар ресторанов «Борщбери» и «Кинза» в Краснодаре и Бахтияр Алиев, бренд-шеф проекта А. Новикова «Барашка». В состав жюри Bocuse d'Or Battle под председательством Анатолия Комма вошли: Стурла Биргиссон (Sturla Birgisson), судья конкурса Bocuse d'Or, глава национальной сборной Исландии на Bocuse d'Or, Ролан Дебюст (Roland Debuyst, Бельгия), призер конкурсов Bocuse d'Or, в 2011 году отмечен двумя звездами Мишлена, Андрей Захарин, главный редактор журнала «Гастрономъ», Россия.





**Впервые в рамках выставки
Sirha Moscow 2014
кулинарное состязание
Coupe du Monde de la
Patisserie Battle**

Впервые в рамках выставки Sirha Moscow 2014 состоялось совершенно новое кулинарное состязание Coupe du Monde de la Patisserie Battle, являющееся своего рода дочерним продуктом всемирно известного конкурса Coupe du Monde de la Patisserie. Он разделяет общие ценности престижного соревнования, включая дух соперничества, но имеет несколько другой формат.

В состав жюри Coupe du Monde de la Patisserie Battle под председательством Лорана Бурье, шеф-кондитера сети пекарен-кафе Волконский, обладателя Кубка Франции по кондитерскому искусству и других престижных кулинарных премий, вошли: Тамара Мухина (Россия), шеф-кондитер Арт-кафе «Галерея», Александр Кроше (Франция), шеф-кондитер ресторана La Maree, одного из самых престижных ресторанов Москвы, Владимир Мухин (Россия), представитель известной российской поварской династии, бренд-шеф пяти ресторанов – White Rabbit, Red Fox, Luciano, «Облака» (Сочи), «Че? Харчо!».





Участниками конкурса стали российские кондитеры: Магомед Бабаев, шеф-кондитер ресторана высокой японской кухни MISATO, Ликарион Солнцев, шеф-кондитер паназиатского ресторана Zodiac, Ирина Мовчан, старший кондитер ресторана Raff House, Екатерина Козлова – начинающий кондитер, в декабре 2013 года окончила базовый кондитерский курс школы Ragout.

Цель конкурса Coupe du Monde de la Patisserie Battle – поддержать молодых российских поваров, дать возможность продемонстрировать свои таланты в кондитерском искусстве. Победителем конкурса Coupe du Monde de la Patisserie Battle стала Ирина Мовчан, которая была награждена кубком, поездкой в Лион в качестве VIP гостя на конкурс Coupe du Monde de la Patisserie в рамках выставки Sirha Lyon 2015 в январе следующего года, и сертификатом на сумму 25.000 рублей от компании «Кулинарные инновационные технологии».

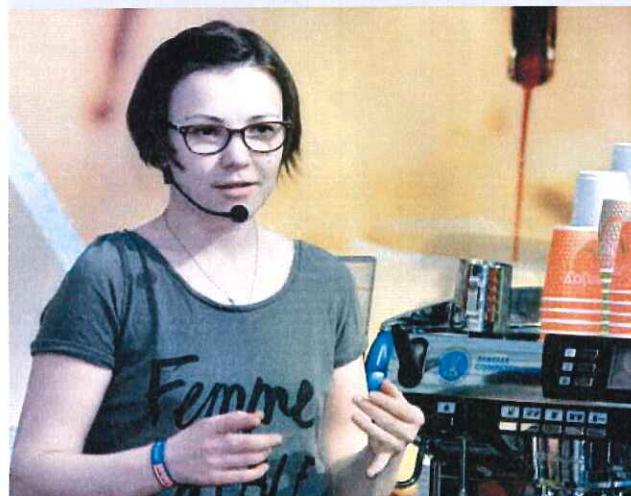




Также в рамках выставки состоялся отборочный тур Национального чемпионата по приготовлению чая, в котором приняли участие 19 чайных мастеров.



Участники боролись за право представлять Центральный федеральный округ на Национальном чемпионате, который пройдет в сентябре 2014 г. в рамках United Coffee & Tea Industrial Event. «Два дня участники отборочного тура демонстрировали свои умения и профессиональные навыки во всех аспектах чайного искусства. В состав судейской коллегии вошли Павел Шведов – председатель жюри, историк, журналист, чайный эксперт, автор статей о чае в различных изданиях, модератор интернет-ресурса, посвящённого чаю; Сергей Андреев и Алексей Жерноклюев – ключевые мастера первой волны московских чайных клубов; Владимир Цапелик – винно-гастрономический критик и журналист, президент и основатель Независимого винного клуба, главный редактор сайта www.winepages.ru; Алексей Мунипов – главный редактор издания «Афиша-Воздух».





Надо сказать, что судьям пришлось нелегко, ведь все участники были хорошо подготовлены и серьезно настроены на победу. И тем не менее победители были выбраны.

Победителем в номинации «Чайная композиции» стала Устинья КОСТЕРКИНА (представитель команды «Чайной высоты»), в номинации «Мастерство заваривания чая» – Евгения ЯРЧЕНКО (самостоятельный участник), в номинации «Мастерство дегустации чая» определены два победителя – Сергей ВЛАСОВ и Евгений РОЛДУГИН из команды «Чайной карты». Прежде чем объявить результаты конкурса, глава оргкомитета Виктор Енин поблагодарил участников за подготовку, вклад в развитие чайной культуры, смелость, необходимую для участия в настолько новой и ответственной форме чайной активности, а также отметил, что в жизни профессионального чайного сообщества Москвы и страны явно начался новый этап», – рассказывают организаторы мероприятия.





Ну и, наконец, ставший традиционным и любимым фестиваль OMNIVORE.

В этом году в нем приняли участие двадцать три шефа «революционера», три талантливых ученика и десять московских ресторанов, в три из которых приехали гастролеры из Парижа и Нью-Йорка. Этот уникальный кулинарный проект не связан напрямую с SIRHA, тем не менее, в рамках выставки состоялась заметная часть программных мероприятий OMNIVORE.

«В рамках салона Sirha Moscow шефы-участники на площадке Omnivore World Tour давали мастер-классы, демонстрируя всем желающим, как устроена их бескомпромиссная кухня. Omnivore неустанно расширяет географию участников, выступая в роли первооткрывателя. В этом году гастрономические журналисты наверняка еще будут писать о шефе Дмитрии Пустовалове, который работает в воронежском кафе «Артист», экспериментируя с местными продуктами и развивая на этой основе свой, очень





оригинальный, взгляд на «новую русскую кухню». Из Питера, кроме Ивана Березуцкого, который давно не нуждается в представлении, с мастер-классами приехали еще два «вседневных» шефа – Игорь Гришечкин, реконструирующий русскую кухню в ресторане «КоКоКо», и Дмитрий Блинов, недавно открывший гастробар DUO. Маэстро Андриан Кетглас пришел в «Гостиный Двор» не один, а с целым «творческим объединением» – Михаилом Дунаевым, шефом московского Grand Cru, и Андреем Ждановым, шефом THE САД. Иван Шишкин, шеф Delicatessen, тоже привел своих учеников – Викторию Боярскую, Максима Летуновского и Олега Кусова, которые предлагали закусить публике сахарной ватой из куриного жира и выпить антипохмельный бабл-ти с капсулами разных рассолов. Рушить гастрономические стереотипы молодым шефам помогал технический партнер фестиваля – техника KitchenAid».

Весенний слет рестораторов состоялся, несмотря ни на какую политику и экономику. Какие выводы можно сделать? Индустрии очень трудно, но она жива и растет, демонстрируя, что в каких-то сферах деятельности все еще осталось место для настоящих профессионалов.

