



МАСТЕРСТВО «Высокой кухни»

С 24 ПО 26 МАРТА 2014 ГОДА В МОСКОВСКОМ ГОСТИНОМ ДВОРЕ ПРОШЛА ВЫСТАВКА ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ ГОСТИНИЧНОГО, РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА И БАРНОЙ ИНДУСТРИИ SIRHA MOSCOW 2014.



Гостеприимство и ресторанный бизнес развиваются сейчас наиболее быстрыми темпами. Именно поэтому популярность выставки растет, и бренд Sirha становится все более узнаваемым в России.

Деловая программа, конкурсы и мастер-классы создали праздничную атмосферу выставки.

Именно в Москве на выставке Sirha Moscow 2014 был дан старт двум новым международным конкурсам. Это *Vocuse d'Or Battle* – новый профессиональный конкурс с участием знаменитых шеф-поваров, победителей предыдущих конкурсов *Vocuse d'Or* и российских профессионалов кулинарного искусства. Основной целью конкурса стала популяризация русской кухни и приготовление традиционных русских блюд с естественной гастрономической подачей. Победителем первого в истории международного конкурса *Vocuse d'Or Battle 2014* стал шеф-повар московского ресторана *La Ferme* Евгений Мещеряков.

Не менее интересный и захватывающий своей композиционной красотой конкурс кондитерского искусства *Coupe du Monde de la Patisserie Battle* также впервые стартовал на выставке. Участники должны были в первом туре представить собственное видение традиционного имбирного пряника, а во втором создать новый десерт, основой которого являлись красные ягоды и карамель. Победителем конкурса *Coupe du Monde de la Patisserie Battle* стала Ирина Мовчан, старший кондитер московского ресторана *Raff House*. В своем десерте она смогла передать легкость и весеннее настроение.



В рамках выставки Sirha Moscow 2014 состоялся отборочный тур Национального чемпионата по приготовлению чая. Победителем в номинации «Чайная композиция» стала Устинья Костёркина, в номинации «Мастерство заваривания чая» Евгения Ярченко.

Оmnivore Moscow 2014 – международный фестиваль авторской креативной кухни и одно из главных событий выставки традиционно привлек большое количество профессионалов и почитателей этого вида кулинарного искусства.

Большим успехом у профессионалов пользовались тематические мастер-классы специализированного дегустационного винного B2B салона Wine4HoReCa.

Свое мастерство также продемонстрировали ведущие профессионалы кулинарной сцены, которые в прямом эфире готовили авторские блюда из продукции, предоставленной участниками выставки. Гости с большим интересом наблюдали за виртуозной работой Филиппа Парка, президента Французской Академии Гастрономического Искусства «АкадемПарк»; Мишеля Ленца и Жана Кайе (Снежный мир – Rougie); Геннадия Сухарева и Алексея Черкасова (Unilever Food Solutions, Carte d'Or); Евгения Бердникова (SMEG) и Мишеля Токича (Podravka – Vegeta Natur).

Организаторы выставки Sirha Moscow 2014 выступили выставочная компания «Асти Групп» (Россия) и GL events Exhibition (Франция).

