

# РЕСТОРАТОР CHEF

Издается с 2001 года. ЯНВАРЬ 2012



Город контрастов:  
блеск и нищета  
парижских ресторанов

## ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ КОНЦЕПТЫ ГОДА

Завтрак в диком лесу,  
обед в каменном веке,  
ужин в Средневековье

Высоко и далеко:  
Москва-Сити как  
бизнес-площадка

Доброе утро:  
хаш, лагман,  
коктейль с бульоном





*Horeca Select –  
выбор профессионалов*

- ★ Высокое качество продуктов
- ★ Привлекательная цена
- ★ Разработано совместно с нашими профессиональными клиентами

Готовые решения для профессиональной кухни

ДЕЛО В ДОВЕРИИ

**METRO**

# РЕДАКЦИЯ

**Издатель:** ООО «НТА Эвент Медиа Групп», 105082, Москва, ул. Фридриха Энгельса, д. 75, стр. 11, офис 205.  
Тел./ факс: +7 (495) 921 0856

e-mail: info@nta-rus.com www.restoratorchef.ru

**Юридический адрес:**

127591, г. Москва, Керамический проезд, д.53, кор.1 оф.1

**Автор проекта:** Национальная Торговая Ассоциация

**Директорат издания:** Вадим Зуйков, Виктория Назарова

Главный редактор	Наталья Савинская
Заместитель главного редактора	Марина Шаклеина
Собственный корреспондент во Франции	Наталья Паласьос
Собственный корреспондент в Англии	Татьяна Хотенко
Собственный корреспондент в Италии	Елена Маккарини
Собственный корреспондент в Японии	Михаил Степанников
Отдел новостей	news@nta-rus.com
Авторы публикаций	Марина Шаклеина Людмила Сальникова Ольга Овчарова Иван Жуков
Корректура	Ольга Тришкина
Дизайн/верстка	Дмитрий Семенов
Фото	Тимофей Волгин
Директор по рекламе	Евгений Кормаков
Отдел рекламы	Игорь Нестеренко
Директор по маркетингу	Евгений Фадеев
Менеджер по маркетингу	Светлана Волтегирева
Главный бухгалтер	Татьяна Козина
Директор отдела развития	Ольга Михайлова
Менеджеры отдела подписки	Андрей Бурак Светлана Карпова Михаил Фадеев
Кто есть кто в ресторанном бизнесе	Анжелика Варфоломеева
Системный администратор	Александр Попов
Фото на обложке	архив ресторана Faviken Magasinet (Швеция)

По вопросам размещения рекламы и распространения журнала  
обращаться по тел.: **(495) 921-08-56**



Тираж 24 000 экз. Тираж сертифицирован  
Национальной Тиражной Службой. Цена 250 руб.  
Свидетельство о регистрации ПИ № ФС77-36138 от 06 мая 2009 г.  
**Отпечатано в ООО «Вива-Стар»**  
Тел.: **(495) 780-67-05**

Издание является специализированным. Продажа журнала осуществляется  
в местах производства и реализации алкогольной продукции

**Распространение в городах России:**

Москва: (495) 500-00-60 Интер-Почта www.interpochta.ru  
Екатеринбург: (343) 375-8071, 375-8493; ООО «Урал-Пресс»  
Киров: (8332) 50-45-06, 50-36-60; ООО «Вятка-Инфо 2003»  
Краснодар: (8612) 433-833; «ЖУРНАЛЬНЫЙ МИР»  
Ростов-на-Дону: (8632) 969-969; «ЖУРНАЛЬНЫЙ МИР»  
Тюмень: (3452) 41-01-41, 73-65-90 e-mail: mms72@rol.ru, Мостовщикова Светлана  
Челябинск: (3512) 78-06-99, 60-71-35 «КОММЕРСАНТ» центр подписки  
(3512) 62-90-03, 62-90-05; ООО «Южно-Уральская Почта»

**Распространение на Украине:**

Компания «Мим», г. Одесса  
Телефоны: (048) 777-777-1, (050) 928-47-17, (067) 865-05-65  
e-mail: office@mim.od.ua

Мнения авторов не всегда совпадают с мнением редакции.

Перепечатка материалов возможна только после письменного разрешения редакции.

Письма и рукописи не рецензируются и не возвращаются.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Все права защищены.

Подписано в печать 22.12.2011 © Журнал «ШЕФ.РЕСТОРАТОР» 2011

## НОВОЕ И ЛУЧШЕЕ ЗА 10 ЛЕТ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

[НОВОСТИ](#)

[flash-журнал](#)

[рецепты](#)

[блог](#)

[pdf-версия](#)

[RestoratorChef.ru](http://RestoratorChef.ru)





# СОДЕРЖАНИЕ

## Информационный повод

ОТКРЫТИЯ МЕСЯЦА  
Барный бум в Москве 06

ВОКРУГ И ОКОЛО  
Сетевая активность 08  
Книги для января 12

РЕСТОРАННЫЙ РЕЙТИНГ  
Самые популярные рестораны Москвы  
в 2011 году 16

## Деловая активность

ТРЕНДЫ  
Честные выборы.  
Куда сегодня рекомендуют ходить  
французские гиды и рейтинги 20

КОНТЕКСТ  
Высотная кухня.  
Как складывается ресторанная жизнь  
в районе Москва-Сити 24



## Инструментарий

СИСТЕМА  
Где у него кнопка, или Каковы  
особенности систем автоматизации для  
мобильных устройств? 30

ОБОРУДОВАНИЕ  
Пламя жизни. Как правильно выбирать  
тепловое оборудование для ресторана 45

## Кухня

ПРОДУКТЫ И НАПИТКИ  
Последнее дело вареного. Похмельное  
меню для января 42

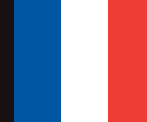
АКТУАЛЬНАЯ ПРАКТИКА  
Барная карта от Александра Кана 48

ПУТЕШЕСТВИЕ  
Самые удивительные гастрономические  
концепты года.  
Швеция, Германия, Англия 50

**10 лет с «Ресторатором»**  
Как это было. Люди, слова и поступки  
эпохи нулевых. 2006 и 2007 годы 58

ПОСЛЕДНЯЯ ПОЛОСА  
Сезонная идея от шефа 64





MADE IN  
FRANCE

# de BUYER®

DEPUIS 1830

<http://www.debuyer.ru> ☎: +7 495 258 2557



PRIMA MATERA  
INOUIVRE INDUCTION 90xCu

*way of the future*

*Ювелир гастрономии  
с 1830 года*



*Продажи через официальных дистрибьюторов:*



Тел: 8-800-700-1077  
<http://www.metro-cc.ru>



Тел: (495) 956-40-00  
<http://www.trapeza.ru>



Тел: (495) 925-75-07  
<http://www.masterglass.ru>



Тел: (495) 411-90-60  
<http://www.complexbar.ru>



Тел: (495) 780-77-10  
<http://www.zvezdy.ru>



тел.: (495) 231 70 30  
<http://www.radius.ru>



X МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ САЛОН  
МИР РЕСТОРАНА & ОТЕЛЯ  
24-26 апреля 2012



X-th INTERNATIONAL CULINARY SALON  
RESTAURANT & HOTEL WORLD  
April 24-26, 2012

# МИР

ресторана & отеля  
**главное**  
событие кулинарной  
**ВЕСНЫ 2012**

# restaurant & hotel WORLD

**the main**  
event of the culinary  
**SPRING 2012**



[www.mirrestorana.info](http://www.mirrestorana.info)



Организатор

Официальные издания

Официальная поддержка

Информационные партнеры



РесторановедЪ



Информационный партнер РЕСТОРАН



HORECA



Информационный партнер



Информационный партнер



# ИНФОРМАЦИОННЫЙ



сети, кофейни,

«ТНК-ВР», «Елки-Палки», «Кофеин»,

«Мулата Бар», «Барбара Бар», «Спик изи бар»,

Алексей Зимин, Александр Селезнев, Мишель Ру,

Гордон Рамзи,

самые популярные рестораны года в Москве

# ДОВОД





## БАР И БУМ

Барный жанр в Москве переживает настоящий бум. То, о чем писала гастрономическая и околোগастрономическая пресса в течение всего прошлого года, обретает все более и более реальные черты: что ни месяц, то новая барная премьера. А то и сразу несколько. Самым ярким событием осени стал проект «Чайная» – первый настоящий «списки из бар» в нашем городе, открывшийся на месте чайной комнаты ресторана «Шелк». Формат, который существует в Лондоне, Нью-Йорке и многих европейских столицах уже лет десять и предполагает целый ряд ограничений: вместо вывески – какая-нибудь наглухо закрытая ободранная

### В Москве барный бум, что ни месяц – премьера

дверь, никакой напечатанной коктейльной карты, мест в баре – максимум 30–40, и главное, в такое заведение не попадешь с улицы. Только по личному знакомству – лучше всего с хозяевами или барменом, который часто и есть хозяин. В «Чайной» работает Роман Милостивый, известный по проектам «30/7», GQ Bar, O2 Lounge, Bamboo.Bar, Tutto Bene и коктейль-холлу «Горки». Посмотреть, как он смешивает свои фирменные напитки, экспериментируя с редкими чаями и классическими коктейльными рецептами, можно при условии, что гости знают его телефон.

Многим известным барменам удалось превратить свое увлечение в успешный бизнес. Конец года многие запомнят по той скорости, с которой открывались заведения по той скорости, с которой открывались заведения Сейрана Геворкяна, в прошлом – трехкратного чемпиона по флейрингу на конкурсе Bacardi-Martini и обладателя других важных барменских наград и премий. Как и другой именитый специалист по выпивке, Дмитрий Соколов, Сейран старательно возделывает поле демократичных проектов – с сильными позициями виски – колы, но и



Портал  
о ресторанной  
жизни

**15%**  
**скидка**  
ВСЕМ НОВЫМ АБОНЕНТАМ

Акция продлится до 15 февраля 2012 г.  
Дополнительная информация по телефону: (495) 287-9554  
или e-mail: adv@menu.ru.

www.menu.ru



не без проблесков авторского креатива. К вороху его баров в ноябре стремительно присоединилась «Мулата», концептуально выстроенная на ромовых миксах и флейринг-шоу. И с полноценным ресторанным меню – с бургером, в который вложили копченого палтуса, и пельменями с курицей, шпинатом и рикоттой, которые плавают в курином бульоне с отчетливым привкусом лимонграсса, в угоду публике, которая ходит по барам не только пить, но и полноценно питаться.

В декабре та же компания открыла пропагандирующий самые провокационные ценности 1960-х и 1970-х «Огонек», коктейльную карту которого прогнозируемо возглавляют дешевые микс-дринки (каждый заявлен в четырех калибрах – от S до XL), и посвященная текиле «Текила» – с несколькими видами соли домашней выделки, супом и салатом из кактусов и 25 видами «Маргариты».

В январе команда Геворкяна поедет в Питер открывать свой девятый по счету бар – «Куба Либре», уже существующий в Москве сразу по двум адресам.

Другой важный прорыв в стратосферу тоже случился в декабре прошлого года. Заработавший летом в режиме веранды «Барбара Бар» перебрался во внутренние помещения, доделал ремонт и представил свежую версию коктейльной карты, а заодно и своего нового совладельца Александра Кана. Важность этой новости в том, что главный идеолог барменского движения в России и наш коктейльный гуру официальным хозяином бара стал впервые. Для «Барбары» Кан придумал принципиально новую навигацию коктейльной карты, облегчающую жизнь тем, кто боится потеряться в море незнакомых названий. Глава «Ягоды и Цветы» – для девушек, «Фрукты и Экзотика» – для мужчин, «Сногшибательные» – для готовых к оригинальным сюжетным поворотам, «Десерты и Кофе» – для сладкоежек. Напротив каждого микса значок, в каком бокале его приносят, а на последней странице – сноски, как и почему эти бокалы называются. Чтобы, напиваясь, можно было чему-то учиться. ➔

**Текст** Леля Садовая

**Фото** архив «Барбара Бар», «Мулата», «Огонек»

## Электронное меню на iPad для гостей вашего ресторана\*

*Новый подход к заказу, который оценят гости ресторана:*

Описание и фото блюд в высоком разрешении

Возможность системы «продавать» напитки к блюдам

Возможность получать отзывы о блюдах и тем самым лучше понимать предпочтения гостей

**Возможность занять гостя во время ожидания заказа и донести дополнительную информацию:**

1. рассказать о шеф поваре ресторана
2. анонсировать мероприятия (афиша Resto.ru)
3. публиковать новости (экспорт новостей с Resto.ru)

\* Услуга для ресторанов – абонентов сайта resto.ru

Станьте абонентом сайта resto.ru

Для подключения услуги звоните: (495)9819895 или пишите: info@resto.ru





## СЕТЕВОЙ РЫВОК

С наступлением холодов оживился сетевой бизнес. На столичной карте появилась новая кофейная концепция – Wild Bean Cafe, сеть быстрого питания «Ланч-Бокс» поглотил еще один кофейный игрок – «Кофеин». Ходят слухи о продаже сети «Елки-Палки» корпорацией «Альфа-Групп» компании «ГМР Планета Гостеприимства». Правда, это намерение стороны пока не подтверждают, но и не опровергают.

На месте сети закусочных «Ланч-Бокс» уже начали открываться кофейни сети «Кофеин». Работают две точки в бизнес-центрах «Монарх» и «Новоспасский двор» (суммарной площадью 320 кв. м). Еще два «Ланч-Бокса» поменяют вывески ближе к февралю. Всего сеть «Ланч-Бокс» насчитывала шесть точек, все перешли в ведение «Кофеина».

«Ланч-Бокс» представлял собой городское кафе с едой навынос. Набор: супы, сэндвичи, десерты, ставка на быстрое обслуживание и хороший кофе. Средний чек – 300 руб. «Кофеин» – это сеть кофеен с разнообразными кофейными напитками и стандартным для города меню. Средний чек – 300–400 руб. Директор по маркетингу сети «Кофеин» Никита Житлов так прокомментировал «Ресторатору» экспансию сети: «То, как технично «Кофеин» вытеснил конкурентов с бизнес-территорий, в очередной раз подтвердило, что формат, основанный на предложении еды и кофе на вынос, не очень актуален для нашего менталитета, климата и образа жизни. Люди не привыкли есть и пить на бегу, им ближе современные кофейни, где можно спокойно пообщаться, выпить чашку качественного эспрессо. Для сети «Кофеин» главным является хорошее настроение гостей, не торопящихся покинуть уютные кофейни. Именно индивидуальный подход к своим клиентам, начинающийся с кофе от лучших бариста,

с отличных интерьеров и взвешенного ценообразования, позволяет «Кофеину» динамично развиваться и постоянно расширять свою сеть».

За общение и хороший кофе выступают и в новой сети Wild Bean Cafe. Новой для кофейного рынка Москвы, но не для потребителей. Сеть, ранее развиваемая нефтяным магнатом «ТНК-ВР» на своих заправках, пришла в более традиционные для общепита места. Первые две кофейни Wild Bean Cafe уже начали свою работу в центре Москвы (в бизнес-центре «Легенды Цветного» и на Пятницкой улице), до конца года будут открыты еще три: на Мичуринском проспекте, улице Миклухо-Маклая и Садовой-Черногрязской. Формат – городская кофейня. Открытие каждой точки площадью 180–200 кв. м обходится компании примерно в 7,5 млн руб. «У нас есть бренд, готовая концепция, формат, опыт работы, отлаженная система закупок за счет масштаба действующей сети, лояльные клиенты – в общем, все, что нужно для того, чтобы развивать здоровый розничный бизнес кофеен вне АЗС», – говорит вице-президент «ТНК-ВР» Александр Нестеров. По информации журнала «Ресторатор», в ближайших планах компании – открытие кофеен в различных точках: бизнес-центр, два спальных района, исторический центр города и точка на Садовом кольце, ориентированная на автомобилистов. В настоящее время в кофейнях предлагается большой выбор горячих сэндвичей и панини: клуб-сэндвич с индейкой, сэндвич с помидорами и моцареллой, панини с курицей, мясом, рыбой (от 145 руб.); более 20 наименований треугольных холодных сэндвичей, салаты, десерты и выпечка. Сеть «Елки-Палки», похоже, меняет владельцев. В 2007 году Alfa Capital Partners выкупили 90% ЗАО «Ланч»,

управляющего сетью «Елки-Палки», у Аркадия Новикова. Сейчас ходят слухи о продаже «Елок-Палок» «Планете Гостеприимства». Владелец «Планеты» Мераб Елашвили от комментариев воздержался. Напомним, что компания «ГМР Планета Гостеприимства» управляет концепциями «Сбарро» (франшиза), «Баш на Баш», «Восточный Базар», «Виаджио». На данный момент компания управляет 199 ресторанами в России, Чехии, Молдавии и Словакии (из них 177 собственных). В будущем году «Планета» намеревается открыть еще 70 собственных ресторанов и 30 по договору франчайзинга. В компании говорят о скором появлении двух новых концепций в портфеле компании, но подробности пока держат в секрете. Кстати о «Сбарро». Активность демонстрирует не только отечественный рынок, но и американский. Транснациональный холдинг Sbarro (США) – крупнейшим франчайзи которого является «ГМР Планета Гостеприимства», заявил о полном выходе из процедуры банкротства, начавшейся в апреле 2011 года. В конце ноября суд Нью-Йорка утвердил мировое соглашение между заинтересованными сторонами, по итогам которого списывается более 70% долга и предоставляется доступ к \$35 млн. Одним из ключевых кредиторов выступает Bank of America – крупнейший коммерческий банк США по объему активов. И кстати, об Аркадии Новикове. Крупнейший российский ресторатор тоже собирается развивать сетевой бизнес. Г-н Новиков, не раскрывая конкретики, рассказал «Ресторатору», что собирается в начале 2012 года подписать договор с крупной американской компанией о совместном развитии новой для Москвы сети демократичных заведений. Подробности – уже в следующем номере «Ресторатора». ➔

# ПОЧУВСТВУЙТЕ РАЗНИЦУ В ПАРТНЕРСТВЕ С МЕТРО

РЕКЛАМА



Стикер «Партнёр МЕТРО» на дверях вашего кафе, ресторана или гостиницы означает, что ваше предприятие пользуется качественными преимуществами работы с международной компанией **METRO Cash & Carry**.

Воспользуйтесь новыми возможностями по привлечению клиентов на сайте:

[www.metro-partner.ru](http://www.metro-partner.ru)

☎ 8-800-700-1077

**НАМ ДОВЕРЯЮТ МИЛЛИОНЫ ЛЮДЕЙ, КОТОРЫЕ  
УЖЕ СЕГОДНЯ МОГУТ СТАТЬ  
ВАШИМИ ПОСТОЯННЫМИ КЛИЕНТАМИ**

ДЕЛО В ДОВЕРИИ

**METRO**



### Российская корпорация «Русский Стандарт»

объявила о покупке 70% акций крупного итальянского винного дома Gancia SpA. По оценке экспертов рынка, стоимость сделки составляет в 150–180 млн евро. Стороны сделки эту цифру не комментируют.

Инвестиция в компанию Gancia является очередным этапом реализации «Русским Стандартом» стратегии, направленной на построение вертикально интегрированного алкогольного холдинга, имеющего лидирующие позиции во многих ключевых категориях алкогольных напитков по всему миру. Компания Gancia, основанная в 1850 году, занимает 4-е место по продаже вермутов (с долей 1,1%) и второе место по продаже игристого вина (с долей 5,5%) на итальянском рынке (по данным Euromonitor). Компания производит более 25 млн бутылок игристого вина, вина и аперитивов ежегодно.

Согласно достигнутому соглашению, начиная с января 2012 года компания «Руст Инк.», входящая в корпорацию «Русский Стандарт», будет осуществлять дистрибуцию и маркетинговую поддержку игристых вин и вермутов компании Gancia в России. Ранее дистрибуцией продукции Gancia в России занималась компания «МБГ», затем CEDC («Журавли», «Парламент»). В 2010–2011 годах Gancia после предшествующего спада вновь стала прибыльной компанией и реализовала продукции более чем на 70 млн евро. По данным самой компании, в 2011 году Gancia сохранила положительную динамику роста как за рубежом, так и на итальянском рынке, где снова заняла лидирующую позицию по объемам продаж. «Русский Стандарт» — единственный российский алкогольный бренд, продукция которого продается более чем на 75 международных рынках. Объем продаж в 2010 году превысил 2,5 млн 9-литровых коробов. Компания «Руст Инк.» является одним из лидеров рынка дистрибуции премиальных алкогольных

напитков в России, портфель брендов включает такие напитки как Remy Martin, Charles Heidsieck, PipereHeidsieck, Cinzano, Metaxa, St Remy, Cointreau, Mount Gay, Passoa, Jagermeister, Molinari, Whyte & Mackay, Dalmore и Isle of Jura.

### 15 декабря сеть супермаркетов «Азбука Вкуса»

запустила новый проект — сеть энотек «Азбука Вкуса». Пока новоиспеченная сеть, реализующая алкогольную продукцию, состоит из 45 энотек при супермаркетах и 3 отдельных точек на Кутузовском, Ленинском и Комсомольском проспектах. В энотеки превратились алкогольные отделы супермаркетов «Азбука Вкуса», а



также бутики «Коллекция вин». Формат энотеки, по мнению представителей сети, представляет собой логичное развитие идеи консультирования покупателей. В энотеках надеются следовать нескольким принципам. Во-первых, расширение ассортимента и поиск баланса между эксклюзивными наименованиями и доступными винами. Сейчас ассортимент насчитывает около полутора тысяч наименований спиртных напитков, из которых 600 позиций являются собственным импортом «Азбуки». Во-вторых, в энотеках особое внимание уделяют сервису и консультациям, вплоть до формирования частных коллекций, помощи в выборе профессионального винного оборудования и организации

эногастрономических туров. В энотеках планируют проводить дегустации и мастер-классы. Кроме того, обещают гибкую ценовую политику в отношении крупных частных клиентов и рынка HoReCa.

Оборот энотек «Азбуки Вкуса» составляет 12% от общего товарооборота компании и имеет тенденцию к росту. Товарооборот всей «Азбуки» в 2010 году составил 17 млрд руб.

### Компания GRILLMASTER

представляет газовый пищеварочный котел Ф1КпГ / 60 максимальной загрузкой 60 литров. Все элементы котла выполнены из пищевой нержавеющей стали. Благодаря высокоэффективной горелке мощностью более 13 кВт, котел выходит на рабочий режим за максимально короткое время. Эксплуатация котла возможна как на природном газе, так и на пропан-бутановой смеси. Для удобства эксплуатации котел снабжен краном для мойки и слива. Безопасность эксплуатации котла обеспечивается системами электророзжига и газ-контроля горелки. Газовый котел Ф1КпГ / 60 сертифицирован и доступен для заказа. ➔



7 – 9.2.2012

Москва, Россия, Международный Выставочный Центр  
„Крокус Экспо“

# CHILLVENTA ROSSIJA 2012

Международная специализированная выставка  
холодильного оборудования, климатической техники и тепловых насосов  
для промышленности, торговли и строительства

*Встретимся в Москве!*

- ведущие международные компании отрасли
- научно-техническая конференция в рамках деловой программы
- профессиональное место встречи для участников рынка холодоснабжения, кондиционирования воздуха и тепловых насосов

[www.chillventa-rossija.ru](http://www.chillventa-rossija.ru)

Подробнее обо мне Вам расскажет  
Людмила Дроздова:  
Тел. +7 (0) 49 5 96 70 4-61  
ld@owc-rus.ru

Генеральный спонсор:



NÜRNBERG MESSE





**АЛЕКСЕЙ ЗИМИН. КУХНЯ РЫНКА.**  
— М.: ЭКСМО, 2012

В прошлый раз Зимин исследовал тонкости продуктов из супермаркета, теперь пришло время рынка. Новая книжка построена по очевидному сезонному принципу, о котором так долго говорили профессиональные повара, да так ему и не последовали. Впрочем, Зимин пишет для широкой аудитории и все эти модные разговоры про сезонность и местность и прочий романовский лук укладывает в короткое четкое и ясное вступление, из которого как-то сразу все ясно. И конечно, мы могли бы живописать тут тонкости рецептов сентябрьского винограда в карри, или февральской пьяной курицы с хересом, или полбы со свеклой и хреном а-ля Хестон Блюменталь, но главное тут – фирменные авторские побасенки, открывающие сезон за сезон. То про Некрасова, то про Тоскану, и все в тему. Для долгих зимних вечеров самое то.



**АЛЕКСАНДР СЕЛЕЗНЕВ. ВОСКРЕСНЫЕ ОБЕДЫ. ИДЕИ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА.**  
— М.: ЭКСМО, 2012

На самом деле в конце декабря вышло аж четыре новые книжки Александра Селезнева: «Обеды», «Рецепты с мягким сыром», «Кондитерские мировые хиты» и «Сладкое для диабетиков». Первая неожиданно открывает в Александре не только кондитера, последняя открывает на книжном рынке нишу, плотно заполненную в западных странах, где не принято молчать о том, что диабет – одна из болезней века, с которой живут миллионы людей, причем живут вполне полноценной жизнью, в том числе и со сладким. В общем, данное начинание в любом случае очень правильная штука.



**МЕЛАНИ ДУНЕА. МОЙ САМЫЙ ВАЖНЫЙ УЖИН.**  
— М.: АСТРЕЛЬ: АСТ, 2011

50 шеф-поваров с мировыми именами играют в старую поварскую игру и рассуждают о том, как бы прошел их

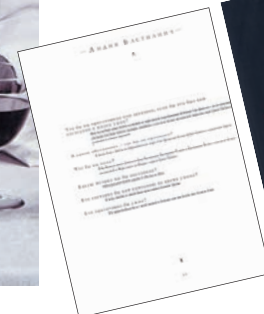
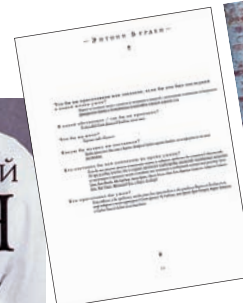
последний ужин. Самый последний, прямо перед смертью. Есть и рецепты от участвующих в перформансе, но они часть факультативная. Среди персонажей и Ферран Адриа, и Алан Дюкасс, и Хуан-Мари Арзак, и Джейми Оливер, и Энтони Бурден, и Тецуя Вакуда, и Марио Баталии. Легкое отношение к последнему событию в жизни демонстрируют, конечно, не все присутствующие на этом сеансе саморазоблачения перед вечностью. Зато характеры каждого становятся более ясными. А поскольку это еще и фотоальбом, каждый персонаж придумал не только то, как пройдет его последний ужин, но и сюжет для съемки. Получилась трогательная история с оттенком безнадеги. А может, и наоборот – с жизнеутверждающим посылом. Кто его разберет – перед вечностью-то?

**МИШЕЛЬ РУ. СОУСЫ. СЛАДКИЕ И НЕСЛАДКИЕ. – М.: КУКБУКС, СОВМЕСТНО С QUADRILLE PUBLISHING LIMITED, 2012**

Мишель Ру – легендарный шеф, кавалер ордена Британской Империи, известный своим отелем The Waterside Inn в Брее, ресторан в котором имеет три звезды Мишлен, причем уже 25 лет подряд. Не только Мишель, конечно, – миру более известны братья Ру, Мишель и Альберт. Собственно, орден Империи – не зря, братья Ру – одни из тех людей, благодаря которым в Англии появилась современная гастрономия. А эта книжка о технике приготовления соусов вышла на английском языке в 2009-м и охватывает множество видов и классов соусов – «настоящей алхимии для повара». Бульоны, маринады, настойки, эмульсии, винегреты, сальсы, кули, соусы для мяса, для морепродуктов, чатни, заварные кремы и сабайоны – эти «Соусы», конечно, написаны для широкой публики, однако никогда не стоит думать, что нам известно все. Мишелю Ру известно еще больше.

**ГОРДОН РАМЗИ. МИРОВАЯ КУХНЯ. – М.: КУКБУКС, 2012**

В новой (на русском языке) книжке великий и ужасный британец устраивает путешествие по рецептам разных кухонь мира, а любопытно здесь то, что идет после сотой страницы. Там начинается глава под названием «Великобритания», и в ней автор пытается доказать, что типичная британская еда – это не только фиш-энд-чипс, но и нечто вполне гламурное, хоть и с брутальным оттенком. Очень странно, что кто-то еще в этом сомневается; нам-то кажется, что британская еда – очень даже увлекательная штука. Один гороховый пудинг чего стоит! А валлийский барашек? Что вы! Помимо Британии, есть и рецепты из стран Ближнего Востока, Китая, Индии, Таиланда, Америки – с положенными ей салатом колслоу, стейками, вишневым пирогом и луизианским рагу с морепродуктами. К «Америке», кстати, уже смертельно хочется есть. Хотя, конечно, готовить долму по рецепту Гордона Рамзи – затея по меньшей мере странная. ➔



**Аудит ресторанов:**  
 - Экономика  
 - Качество  
 - Кухня

**Рост чистой прибыли до 40%**

**www.s-l-s.ru,  
 тел.: (812) 920-14-95**

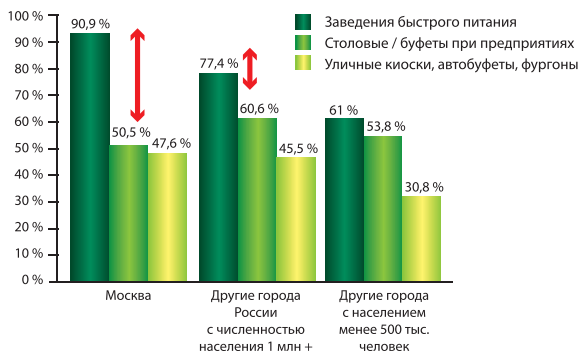
**Sokolovskiy & Lazerson SCHOOL**



**2-я МЕЖДУНАРОДНАЯ  
ВЫСТАВКА ИНДУСТРИИ  
БЫСТРОГО ПИТАНИЯ**

**14-16 МАРТА 2012 года**

**МОСКВА, МВЦ «КРОКУС ЭКСПО»**



**Российский рынок общественного питания**

Годовой объём – 21,5 млрд. €  
Годовой рост – 30-40%

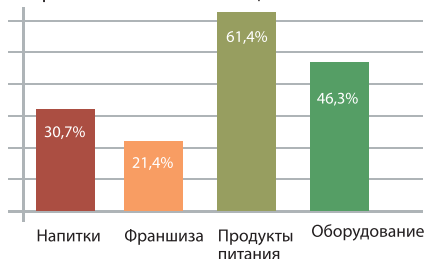
Рынок общественного питания один из наиболее перспективных и быстро растущих рынков в России. В 2010 г. объём рынка составлял 21,5 миллиарда евро, и ежегодный темп роста составляет приблизительно 30 - 40 % (по данным RosBusinessConsulting).

Насыщенность российского рынка в 13,3 раза ниже, рынка общепита США и в 6,6 раза рынка Европы: в США число людей на 1 ресторан – 150, в Европе – 300, в то время как в России – в среднем 2000 человек.

Выставка IFFF Moscow отражает реальную ситуацию на рынке, и растёт вместе с ним (количество участников выставки увеличилось на 70% по сравнению с прошлым годом).

Единственная международная выставка индустрии быстрого питания в России – IFFF Moscow является эффективным инструментом для входа в рынок.

Товарные категории, наиболее интересные для закупщиков демократичного сегмента общественного питания\*



**Для получения 5%-ной\*\* скидки  
заполните заявку на сайте**

**www.FastFoodExpo.ru**

Организатор:

ITE Moscow  
+ 7 (495) 935 7350  
FastFood@ite-expo.ru

Генеральный  
информационный партнёр:



Главный Медиа-партнёр:



Информационные  
партнёры:

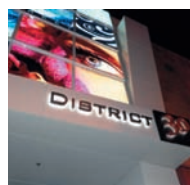


\*по результатам опроса посетителей IFFF 2011  
\*\* для читателей журнала «Ресторатор & Шеф»



**МОХЕР И ПАСТА**

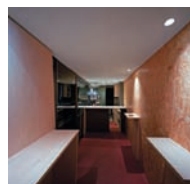
В Таиланде открылось Big Knit Cafe – заведение, в духе последних мировых тенденций совмещающее в одном пространстве два концептуально различающихся занятия: еду и вязание. В кафе в центре Бангкока к чаю с пирогом можно заказать моток шерсти и провести день со спицами и крючком. Целевая аудитория кафе – любители вязания, довольно модного занятия среди азиатских девушек. Вязание, в нашей холодной стране традиционно ассоциирующееся с шапками, шарфами и свитерами, в Таиланде превращается в поток фантазии на тему кукол и мягких игрушек, салфеток, покрывал, пашмин. В кафе можно выбрать нитки разного качества (шерстяные, шелковые, акриловые и др.), разнообразных цветов и оттенков. На местных мастер-классах можно знакомиться с единомышленниками, делиться с ними своими идеями и учиться новому. Наконец, тут оставляют изделия на продажу. Меню небольшое, домашнее. Гвоздь программы – десерты: пирог со сложным названием banoffee ogeo (с бананом, печеньем «Орео» и кокосовым молоком), торт из баила (matoom cake), брауни и печенья. На горячее паста с сыром, клуб-эндвичи и рис. Есть специальное меню дня с тайскими блюдами, обновляемыми ежедневно.



**БАР С ЭКЗОТАМИ**

В калифорнийском городе Сакраменто открылся бар-клуб District 30, куда посетителей завлекают русалками. В огромном аквариуме длиной более 150 метров и объемом 7500 галлонов плавают экзотические рыбы и русалки. По мнению автора идеи Джорджа Карпати, бар с русалками – самый необычный проект ночного клуба. Ради того чтобы получить работу в аквариуме, соискатели едут на собеседование в ночной клуб District 30 со всей страны. Необычный бар с русалками не только гарантирует новые рабочие места, но и способствует развитию туристического бизнеса в городе. Еда, понятное дело, отходит на десятый план: сюда едут за безудержным весельем и отрывом.

**КАФЕ – ТЕАТР, А ГОСТИ В НЕМ – АКТЕРЫ**



Кафе Есу в городе Фукуока демонстрирует перфекционистский подход японцев ко всякому начатому делу. Интерьер кофейни – плод фантазии японской дизайнерской и архитектурной компании Atelier Nuge. Стеклопанель, выходящая на улицу, позволяет прохожим увидеть, что происходит внутри. При этом каждый столик представляет собой отгороженное пространство (маленькие комнаты с деревянными стенами) – посетители расслабляются, ведут себя естественно. В проходах между «комнатами» стоят маленькие стойки – на одного-двух человек. Бокал вина – и можно бежать дальше. Вид с улицы – это панорама всех «комнат» и «коридоров», где стекло выступает в качестве импровизированного занавеса. В общем, такое гастрономическое реалити-шоу «За стеклом». Кстати, Есу переводится как «натуральный», что подразумевает несколько смыслов: естественное поведение, незамысловатый интерьер, натуральная еда. Гастрономическая составляющая – вино и кофе, еде отводится «сопутствующая» роль. ➔

# РЕСТОРАТОР CHEF

журнал для тех, кто ценит своих посетителей



## ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ПОЛУЧАТЬ НАШ ЖУРНАЛ,  
НЕ НУЖНО БОЛЬШЕ ЖДАТЬ ПОДПИСНОГО ПЕРИОДА –  
**ОФОРМИТЕ ПОДПИСКУ**  
**УЖЕ СО СЛЕДУЮЩЕГО МЕСЯЦА!**

- Да, я хочу оформить годовую подписку!  
Стоимость всего 3000 рублей.
- Да, я хочу оформить подписку на полгода!  
Стоимость всего 1500 рублей.
- Да, я хочу оформить Клубную карту «Мир Ресторана& Отеля.  
Professional Club» и **получить скидку 10%!**

*Цены указаны с учётом всех налогов. Клубная карта оформляется бесплатно.  
Полный перечень скидок, подарков и дополнительных акций смотрите  
на сайте [club.mirrestorana.info](http://club.mirrestorana.info)  
Оформление подписки возможно со следующего за датой оплаты месяца.*

## Укажите адрес для доставки журналов:

Название организации \_\_\_\_\_

Индекс \_\_\_\_\_ Область/Город \_\_\_\_\_

Улица \_\_\_\_\_

Дом \_\_\_\_\_ Корпус/Строение \_\_\_\_\_ Квартира \_\_\_\_\_

Офис \_\_\_\_\_ Контактный телефон \_\_\_\_ (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_

Ф.И.О. получателя \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_

**ЗАПОЛНЕННУЮ ЗАЯВКУ ОТПРАВЛЯЙТЕ ПО ФАКСУ (495) 921-08-56**



# 20 самых популярных ресторанов Москвы 2011 года

За период с 15 января по 23 декабря 2011 года.

По данным информационно-аналитического агентства «Ресторанный рейтинг». Список приведен в алфавитном порядке.

Ресторан	Адрес	Кухня	Средняя цена ужина <small>без напитков, в руб.</small>	Шеф-повар	Дата открытия
Bistrot	Большой, Саввинский пер., 12.2	Итальянская, тосканская	4000	Хазов Максим	22.02.07
Cantinetta Antinori	Денежный пер., 20	Итальянская, тосканская	5500	Панебьянко Мауро	04.05.04
Kalina Cafe	Пречистенская наб., 17	Авторская, японская	2000	Ланзани Микеле	01.02.11
Tatler Club	Кутузовский пр-т, 2/1, отель Royal Radisson Moscow	Европейская, украинская	2500	Векшин Сергей	28.04.10
The Сад	Якиманская наб., 4, стр.1	Европейская, испанская, авторская	2000	Жданов Андрей	11.10.11
White Rabbit	Смоленская пл., 3, Бизнес-центр, 16-й этаж	Европейская, французская, авторская	2500	Ивлев Константин	04.04.11
Аист	Малая Бронная ул., 8/1	Фьюжн, средиземноморская, итальянская	2500	Рокко Умберто	10.12.05
Боно	Кутузовский просп., 2/1, отель Royal Radisson Moscow, 29-й этаж		3500	Лоренсини Кристиан	28.04.10
Ваниль	ул. Остоженка, 1/9	Французская, элементы японской, авторская	3000	Бенамар Камиль	05.07.01
Дом Карло	ул. Садовая-Кудринская, 6	Итальянская,	2700	Греку Карло	28.02.11
Золотой	Кутузовский пр-т, 5/3	европейская, русская, китайская, японская	3500	Погорелов Дмитрий	12.06.11
Кавказская пленница	Пр-т Мира, 36	Грузинская	2500	Гулеева Ольга	30.10.98
Карлсон Ресторан	Овчинниковская наб., 20, стр.1,	Европейская	1700	Ломбарди Джакомо	01.12.10
Интересных Цен	Бизнес-центр Central City Tower, 14 этаж				
Ласточка	Лужнецкая наб., причал возле УСЗ «Дружба»	Итальянская, элементы японской кухни	3500	Филиппоне Доминико	05.2009
Лепс Бар	ул. Красная Пресня, 23, стр. 1, корп. Б	Европейская	2000	Устимов Алексей	26.11.10
Облака	Кутузовский пр-т, 48, Галерея «Времена года», 5	Европейская, средиземноморская	2500	Казаков Вячеслав	15.07.09
Пушкинь Аптека	Тверской б-р, 26 А	Русская	3000	Махов Андрей	17.08.11
Твербуль	Тверской б-р, 24	Мясная, средиземноморская	3000	Хатисов Гиви Комм Анатолий	04.10.10
Эль Гаучо (Маяковская)	ул. Садовая-Триумфальная, 4/10	Аргентинская, мясная	4500	Охеца Себастиан	04.2006
Эль Гаучо (Павелецкая)	ул. Зацепский Вал, 6/13	Аргентинская, мясная	5000	Петерс Эрвин	1998

# Рейтинг популярности ресторанов Петербурга

За период с 15 ноября по 15 декабря 2011 года.

По данным информационно-аналитического агентства «Ресторанный рейтинг. Санкт-Петербург».

Ресторан	Адрес	Кухня	Средняя цена ужина <small>без напитков, в руб.</small>	Шеф-повар	Дата открытия
Мансарда	ул. Почтамтская, 3-5	Европейская, итальянская, русская, суши	1800	Белькович Александр, Атцори Массимилиано	07. 2010
Капулетти	П.С., пр. Большой, 74	Итальянская	1550	Калабрезе Гаэтано	12.2009
Москва	пр. Невский, 114–116	Фьюжн	1400	Белькович Александр	12.2010
Терраса	ул. Казанская, 3	Фьюжн	1550	Белькович Александр	07.2007
Рибай	ул. Казанская, 3	Европейская, американская	1850	Белькович Александр	06.2011
Баклажан	пр. Лиговский, 30 а	Кавказская, узбекская	850	Дзандзава Изо	02.2011
Тепло	ул. Б. Морская, 45	Европейская	1050	Морозова Анна	01.2008
Хочу Харчо	ул. Садовая, 39/41	Мегрельская, грузинская	900	Дзандзава Изо	11.2011
ЛенКонцерт	пр. Каменноостровский, 11 а	Смешанная, советская, русская, фьюжн	1300	Константинов Сергей	05.2009
ВиноГрад кафе	ул. Марата, 47/49	Паназиатская, европейская, суши, средиземноморская	1200	Легкий Андрей, Делфим Мартин	02.2011



**ВСЁ ДЛЯ ОСНАЩЕНИЯ  
ОТЕЛЕЙ,  
РЕСТОРАНОВ,  
ЦЕНТРОВ РАЗВЛЕЧЕНИЙ!**

**4-7 апреля 2012 г.**  
**Сочи, Павильоны у Морпорта**

При поддержке:



XI специализированная выставка гостинично-ресторанного дела  
**«ИНДУСТРИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА  
И РАЗВЛЕЧЕНИЙ»**

VI специализированная выставка продуктов питания и напитков  
**«ExpoFood»**

**ИНТЕРЕСНЕЙШИЕ СОБЫТИЯ В КУЛИНАРНОМ МИРЕ!**

**Мастер-классы \* Семинары \* Презентации**

При поддержке: Федерация Рестораторов и Отельеров России

Национальная Гильдия шеф-поваров России

Технический партнер: Компания «Новая линия Краснодар»

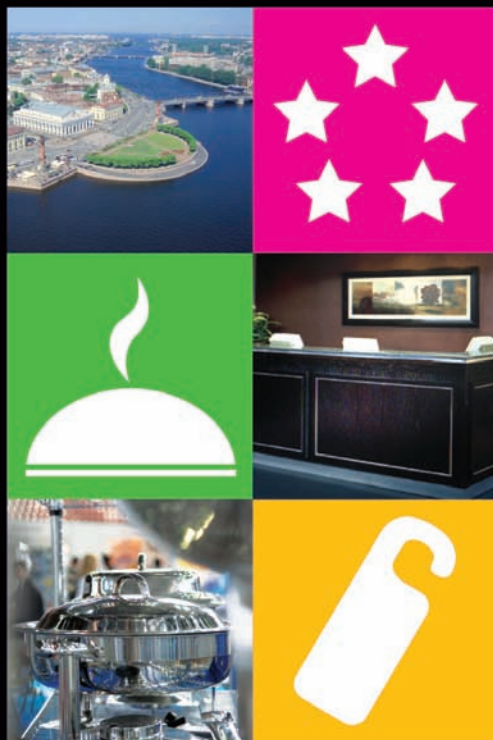
Официальный партнер: Автоград

Официальный медиапартнер: РЕСТОРАТОРШЕФ

Региональный информационный партнер: BusinessS



Выставочная компания «Сочи-Экспо ТПП г. Сочи»  
Тел./факс: (495) 745-77-09, (8622) 648-700, 642-333, 647-555  
e-mail: a.titova@sochi-expo.ru; s.savchenko@sochi-expo.ru  
www.sochi-expo.ru



**HOReCA** ufi  
HOTEL-RESTAURANT-CATERING

X специализированная  
выставка индустрии гостеприимства

**ExpoHoReCa**  
**1-3 марта 2012**  
Санкт-Петербург

Организатор выставки:



тел.: +7 (812) 777-04-07, 718-35-37  
horeca@orticon.com, www.farexpo.ru

Место проведения: Санкт-Петербург, СКК  
пр. Ю. Гагарина, 8, м. "Парк Победы"

Генеральный партнер:



Официальный партнер:



Генеральные информационные партнеры:



Официальный информационный партнер:







# ЕЖЕГОДНАЯ ПРЕМИЯ ПОРТАЛА MENU.RU AWARDS.MENU.RU

Одно из самых значимых событий в индустрии гостеприимства. Профессиональная некоммерческая Премия, которая, ориентируется не только на опыт и мастерство деятелей индустрии, но и на сервис, качество, высокие стандарты обслуживания.

Премия заинтересует не только рестораторов и специалистов индустрии гостеприимства, но и ценителей кулинарного искусства. Шорт-лист по нескольким номинациям определяется на основании голосования аудитории ресурса, победители – в результате голосования компетентного жюри.

Генеральный радио-партнер



Генеральный интернет-партнер



Генеральный информационный партнер



Информационные партнеры



LISCHANNEL

D-CODE

Большой Город

TRENDYMEN.RU

журнал о моде, трендах и вещах



# АКТИВНОСТЬ

Гонконг, Макао, Токио, Париж, Мишлен, фудинг,  
Фигороскоп, Франсуа Симон, лучшие рестораны года,  
фудинг-лямур, «бистрошка года», «белая горячка года»,  
новая НОВАЯ кухня, «ЭКЗО-ШИК» года,  
«Высокий стиль» года, Москва-Сити, «Гудман», «Афимолл»,  
парковка, архитектура, аренда, рентабельность



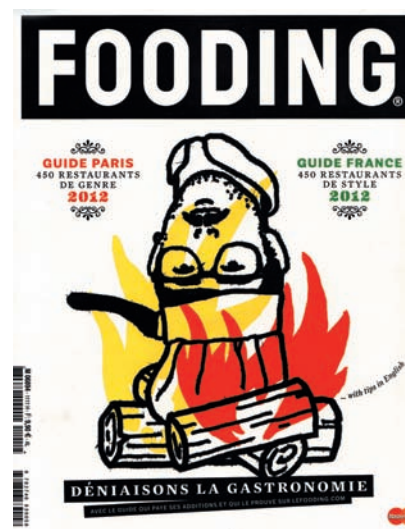
# ДЕЙТ



# ВЫБОРЫ

# РЕСТАВРЕ

Классического французского стандарта, который можно было бы применить к безошибочному ответу на вопрос «что такое хорошо, а что такое плохо» в ресторанном деле, больше нет. За высокой французской кухней сегодня едут в Токио, Гонконг и Макао. А у самой Франции другие «любимые авторы». Спорные, малобюджетные, этнические, тематические – разные, в чем вся соль и есть. Специально для январского «Р» Наталья Паласьос выяснила какие рестораны посчитали лучшими культовые французские гиды и рейтинги и кто будет задавать тон ресторанной моде в 2012 году.



## Гид Мишлен

В ожидании 1 марта, когда Мишлен выпустит свой главный гид – по Франции, знаменитый издательский дом разродился дождем международных Красных гидов – Испания – Португалия, Бельгия, Голландия, Германия и т.д. Однако из почти двух десятков свежих гидов мы решили приглядеться к азиатским путеводителям. Пять лет назад издательство впервые вступило в Азию, выпустив гид по Токио. Сегодня в Японии выходит два гида: один, охватывающий Токио, Йокогаму и Шонан, и второй, представляющий регионы Киото, Осака, Кобе, Нара. Анализируя токийский гид, можно выявить реальное усилие со стороны инспекторов углубиться в японскую кухню. Среди отмеченных гидом ресторанов представлены заведения традиционной и современной кухни страны («суши», «темпура», «унаги» и т.д.), впрочем, французская кухня не отстает. Из 17 ресторанов, отмеченных тремя звездами Мишлен, два – с французской кухней. И в этой высшей для Мишлена категории французская кухня – единственная иностранная для Японии. Среди 52 заведений, отмеченных двумя звездами, 12 французских. Правда, в этой категории, из «иностранцев» присутствует один ресторан китайской и один – корейской кухни. Надо отметить, что ресторан корейской кухни впервые удостоился мишленовских звезд, хотя бы и в Токио, и называется от Moganbong. Еще гид может быть интересен тем, что 40% заведений в путеводителе отмечены пиктограммой с двумя монетками – этот символ обозначает недорогие заведения (со средним чеком меньше 5000 иен), с хорошим соотношением цены – качества. Но что объединяет все «азиатские» гиды Мишлен, так это Франция. Точнее наличие французских гастрономических ресторанов во всех представленных в гидах мировых столицах. И в Токио, и в Гонконге, и в Макао есть заведения Пьера Ганьера, Алана Дюкасса, Жюэля Робюшона.

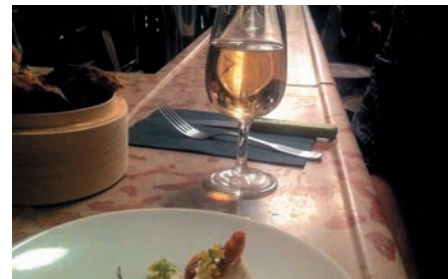
В токийском издании присутствуют аж три заведения Робюшона (одно с тремя и два с двумя звездами), в Гонконге и Макао – по одному (оба с тремя звездами). Помимо этого в издании справочника по Гонконгу и Макао явно в фаворе кантонская кухня – единственная из китайских кухонь, ресторан с которой попал в высшую категорию «три звезды». В гиде также есть рестораны категории «Биб Гурман» – с хорошим соотношением цены – качества (64 заведения), в ценовом диапазоне около 300 НКД/МОР. Но более интересной может оказаться категория simple shop restaurant – заведения, помеченные пиктограммой, изображающей дымящуюся тарелку (59 заведений на два города). Это дешевые рестораны-забегаловки, часто прямо в магазинах, которые предлагают по-простому горячую лапшу или блюда вьетнамской кухни. Знаменательно то, что несколько из этих ресторанов попали в категорию звездных. Благодаря этому факту мы можем сказать, что Красный гид Гонконг – Макао рекомендует самые дешевые рестораны со звездами в мире!  
<http://www.michelinguide.com>

## Fooding

Фудинг – это голос улицы. Рупор нонконформистской кухни. Вот несколько цитат, взятых произвольно из ресторанных описаний: «Знакомый вкус хамона хабуго, записанный в наших нейронах вплоть до прихода Альцгеймера», «На сладкое? Шоколад и оливковое масло – шок упрямых титанов», «Блюда здесь фотографируют не китайские туристы, а французские гастрономические блогеры...», «Пульсирующая улица толпится у барной стойки ради аристократического урока стритфуда». Фудинг – одно из современных гастрономических движений, поддерживающих новомодное демократическое движение на кухне. Когда-то фудинг начинался

как гастрофестиваль, который популяризировал высокую французскую гастрономию, вытягивая на улицу мишленовских шефов и заставляя их готовить свою кухню в уличной интерпретации. Постепенно приоритеты сместились на гастро-бистро и прочие винные бары, подающие творческие авторские надежды. Сегодня фестивали фудинга проходят и в Париже, и в Нью-Йорке, и в Милане, а само движение за 10 лет зарекомендовало себя таким экспертом в гастрономической области, что стало авторитетным онлайн-путеводителем по едалям Франции. Несколько раз выходила бумажная версия гида в виде приложения то к Liberation, то к Nouvel Observateur. И вот в конце 2011 года впервые увидел свет полноценный гид Fooding, вышедший под лозунгом Deniaisons la gastronomie, что в зависимости от контекста может означать, как «обучим гастрономию уму разуму», так и «лишим ее (гастрономию) девственности». В справочнике нет ни одного заведения ни Робюшона, ни Дюкасса, а Ганьер представлен только в виде его демократичного ресторана Gaya. Редакторы гида предлагают читателям «модернизм» и «старые добрые бистро»: 450 ресторанов в Париже и 450 – во Франции. Причем среди «модернистов» есть и 70-летняя мадам Ле Флор из французской Бретани, которая делает умопомрачительные блины и за последние 45 лет не пропустила ни одного рабочего дня, и молодой шеф Бертран Гребо, уволившийся из мишленовского ресторана, чтобы отправиться на год в Азию, а вернувшись, открыть свой ресторан. Именно Бертран Гребо (Bertrand Grebaut) из ресторана Septime получил почетную премию гида. Звание «Лучший стол года» – у простого бистро Chatomat на окраине Парижа. На его кухне – мода пара с итальянскими, французскими и бразильскими корнями и с таким же интернациональным опытом. В комментариях авторов гида заглавными буквами написано: «МЫ ТАЩИМСЯ!». [www.lefooding.com](http://www.lefooding.com)





## Fooding-2012

– **«Лучший стол»** – ресторан Chatomat, шефы Alice Di Cagno, Victor Gaillard  
6, rue Victor-Letalle, 75020

– **«Почетный Fooding»** – ресторан Septime, шеф Bertrand Grebaut  
80, rue de Charonne, 75011

– **«Лучший винный бар»** – Frenchie bar a vin, шеф Gregory Marchand  
6, rue du Nil, 75002

– **«Лучший делириум»** (натурально – «белая горячка», фудинг, однако. – *Прим. ред.*) – La Grenouillere, шеф Alexandre Gauthier  
18, rue de la Grenouillere, La Madeleine-sous-Montreuil, 62170, Montreuil-sur-Mer

– **«Лучшее бистро»**

Разделили премию:

Le Grain de Sel, шеф Pierre Giannetti  
39, rue de la Paix-Marcel-Paul,  
13001, Marseille

La Patruche, шеф Franck Baranger  
3, rue Victor-Masse, 75009, Paris

– **«Лучшее удовольствие!»** (дословно «Оторвитесь!»). – *Прим. автора*) – L'Agape Substance, шеф David Toutain  
66, rue Mazarine, 75006

– **«Лучшее возвращение с рыбалки»** (рыбный ресторан) – La Cabanon, шеф Nadine Micheli – Loec Ferrier  
4, bd Danielle Casanova, 20000, Ajaccio, Corse  
– **Fooding d'amour** («Fooding-любовь с первого взгляда») – Au Passage Ibis, passage Saint-Sebastien, 75011, Paris

## Figaroscope

В каждом французском еженедельнике есть гастрономическая рубрика, но ни одна из них не популярна настолько, насколько гастрораздел приложения к Le Figaro, с влиятельнейшим критиком Франсуа Симоном. И декабрьский рейтинг Figaroscope, ежегодно подводющий ресторанные итоги французской столицы, всегда ожидаем. Best of 2012 Figaroscope хорош тем, что представляет все стили и жанры, вкусы и бюджеты. Здесь есть и

бистро Chatomat в «Лучших сюрпризах года» или винный бар Frenchie, которые отмечает и гид Fooding, но имеются и Shang Palace в новом пафосном отеле L'Hotel Shangri La, который, скорее всего, будет отмечен в марте французским Мишленом. Средний чек в этом ресторане около 100 евро, но здесь есть и Au Passage со средним чеком 16,5 евро. Рыбный магазин – бистро Aтао в буржуазном квартале Парижа или мексиканская таверна в историческом центре города – все заведения и их блюда описаны лаконично, но так, что невольно текут слюнки даже и сразу после ужина.

### Лучшие рестораны по Figaroscope

– **Лучший «Высокий стиль»** – L'Abeille. L'hotel Shangri La. 10, av. Iena, 75016 (150–200 евро). Специалитет заведения: «голубой омар в трех временах».

– **Лучшее «приложение»**

**к заведению** – Frenchie bar a vin (винный бар напротив одноименного ресторана) 6, rue du Nil, 75002

(25–40 евро). Специалитет заведения: обжаренная на углях свиная голова, маринованные лисички, фасоль с бутонами мака, панакота с вербеной.

– **Лучший сюрприз года** – Chatomat. 6, rue Victor-Letalle, 75020 (средний чек: 35 евро). Специалитет заведения: курица, запеченная в хлебной корке

– **Лучшее ВСВГ (модное)** – L'Auberge du 15. 15, rue de la Sante, 75013 (40–50 евро). Специалитет заведения: белые грибы по-бордосски, библейский пирог с диким гусем, груша «Бель-Элен».

– **Лучший Come-back** (ресторан, воскресный с приходом нового шефа) – Le Chardonnax-des-pres. 27, rue du Dragon, 75006 (25–50 евро). Специалитет заведения: свиные ребрышки, обжаренные в соусе sate

(с арахисом и креветками).

– **Лучший «Лучший» ресторан** – Le Pantruche. 3, rue Victor-Masse, 75009

(40 евро). Специалитет заведения: суфле «Гран Марнье» с карамелью и соленым маслом.

– **Лучшая «бистрошка»** – L'Office. 3, rue Richer, 75009 (24–33 евро).

Специалитет заведения: свиная грудка с томатами, яйцом и рукколой.

– **Лучшее заведение «новой НОВОЙ кухни»** – Septime. 80, rue de Charonne, 75009 (50 евро). Специалитет заведения: ризотто с щавелем и кресс-салатом, треска со шпинатом, рагу из рыбных костей.

– **Лучший «необуржуазный»**

**ресторан** – Cobeя. 11, rue Raymond-Losserand, 75014 (55–95 евро).

Специалитет заведения: голубь в меду с хумусом и лимоном.

– **Лучшее ЕХО СНИС (экзотически-шикарное) заведение** – Shang Palace (франко-китайская кухня).

10, avenue d'Iena, 75016 (100–130 евро). Специалитет заведения: дим-сам «Будда, прыгающий через стену», рис соте с морскими гребешками и яичным белком, рисовые шарики с черным кунжутом.

– **Лучшая ВО (оригинальная версия)** – Cendalaria (мексиканская таверна). 52, rue de Saintonge, 75003 (15 евро).

Специалитет заведения: такос longaniza с арахисовым соусом.

– **Лучшее bobophile (богемное) заведение** – Au Passage. Ibis, Passage Saint-Sebastien, 75011 (20–25 евро).

Специалитет заведения: при ежедневно меняющемся меню, если вдруг повторится – салат из зеленого горошка, редиски и форели.

– **Лучшее во всех отношениях** –

Neva Cuisine (никакого отношения к русской кухне. – *Прим. автора*). 2, rue Berne, 75008 (29–36 евро). Специалитет заведения: кусок тушеного налима, ньокки с лисичками.

– **Лучшее «Париж на воде»** – Aтао (рыбный ресторан). 86, rue Lemerrier, 75017 (35–50 евро). Специалитет заведения: бульон из дайкона и устрицы.  
<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/> ➔

LUXURY & HIGH INTERIOR TRADE SHOW

# LUXURY HITS



## СВЕЖИЕ ИДЕИ NoReCa deLUXE

Специальная программа в рамках выставки LuxuryHITS-2012  
Москва, 3-6 апреля 2012, МВЦ Крокус Экспо

[www.LuxuryHITS.ru](http://www.LuxuryHITS.ru)

«ИнтерДеко Экспо», «МОККА Экспо Групп», «Майер Экспо Групп» +7 (495) 363-50-32/33



# ВЫСОТНАЯ КУХНЯ

К небоскреbam «Москва-Сити» у жителей Москвы отношение неоднозначное. Нельзя сказать, что району удалось целиком и полностью вписаться в городской ландшафт, неправильным будет утверждать и то, что он удобен для работы и жизни. Некоторое время назад столичные власти окрестили «Москва-Сити» градостроительной ошибкой. Тем не менее район живет и развивается. И с точки зрения общепита тоже. Правда, для многих «приход» в Сити пока оборачивается разочарованием. Как, где и куда растет ресторанный бизнес в деловом районе столицы, разбирался Николай Кириллов.



Фото Николай Кириллов и архив компании «Арпиком»

Первые объекты в рамках проекта Москва-Сити появились в 2001 году – тогда заработал мост «Багратион» и примыкающая к нему «Башня 2000». Мост выполняет функцию собственно моста через реку ровно так же, как и торговую функцию: его внутреннее пространство активно эксплуатируется различными предприятиями сферы услуг. Всего на сегодняшний момент сданы 9 башен на территории делового района: «Башня 2000», «Северная башня», 3 фазы «Башни на Набережной», Impregia Tower, «Город столиц», первая фаза «Федерации». Проблему шопинга должен был закрыть ТЦ «Афимолл Сити», в котором, однако, пока не решены серьезные проблемы с посещаемостью.

## Численность на высоте

Рестораны в «Москва-Сити», как отмечают эксперты, сегодня перестали быть дефицитом. Проблема, где пообедать клерку, во многом решена. Кроме того, задан тот вектор, в котором общепиту предстоит развиваться здесь в дальнейшем. Практика показывает, что традиционно операторы питания размещаются на первых – третьих, а также цокольных этажах небоскребов. Это обеспечивает дополнительный поток посетителей извне. В некоторых случаях, планировка помещений, расположение входных и лифтовых групп и атриумов позволяют подняться выше – вплоть до 5-го этажа (так, в «Северной башне» работает

ресторан на 5-м этаже). На средних и высоких этажах с привлекательными видовыми характеристиками, как правило, располагаются рестораны высокого класса. В «Москва-Сити» данный формат пока не развит, так как основную аудиторию общепита составляют офисные сотрудники. Апартаменты для постоянного или временного проживания проданы и заселены далеко не полностью, число топ-менеджеров ограничено, а внешний трафик тех, кто специально поедет в ресторан в «Москва-Сити», весьма невелик. Тем не менее примеры ресторанов на высоких этажах существуют: так, компания Ginza Project управляет рестораном Sixty на 60-м этаже башни «Запад» комплекса «Федерация». Эксперты убеждены, что по мере обживания нового делового района

спрос на рестораны премиум-класса, несомненно, активизируется. Руководитель офисного отдела ASTERA в альянсе с BNP Paribas Real Estate Алексей Рябичев рассказал, что проектом БЦ «Башня «Федерация» предусмотрено размещение зоны фудкорта с 1-го по 4-й этажи: «Арендные ставки для таких помещений составляют 60 тыс. руб. за 1 кв. м в год. В данный момент в бизнес-центре расположено два ресторана: на 62-м этаже ресторан Sixty и кафе на 1-м этаже. В I квартале 2012 года предполагается открытие фудкорта на 3-м этаже», — говорит он. В БЦ «Город столиц» размещено два ресторана, столовая и кофейня Starbucks. Сотрудники «Башни на Набережной» имеют возможность обедать в двух столовых и ряде кофеен, размещенных на цокольном этаже. «Сегодня в этой башне вакантна площадь в верхней части вестибюля под размещение ресторана», — добавляет Рябичев. «Северная башня» располагает несколькими пунктами питания, при этом последняя площадь под ресторан была сдана недавно. Инфраструктура «Башни 2000» также включает в себя столовую для арендаторов, кафе и рестораны. В недавно открытом БЦ Impregia Tower уже сданы все площади под предприятия общественного питания, также арендаторам предлагается организация мини-кухонь на арендуемых площадях. В «Афимолл Сити» расположено 50 точек питания различного типа. Около десятка кафе работает в рамках моста «Багратион».

Таким образом, оценить количество действующих точек питания в ММДЦ «Москва-Сити» можно как минимум в сотню заведений, и дефицита предложения сейчас нет. «Проблемы с нехваткой общепита были в начале 2000-х годов, когда питание осуществлялось в основном за счет столовых бизнес-центров. Теперь ассортимент значительно увеличился, и дефицита не наблюдается», — говорит консультант отдела консалтинга и оценки Praedium Oncor International (специализируется на коммерческой

недвижимости) Дмитрий Онофрей. Впрочем, практика показывает, что в Сити по-прежнему есть дефицит качественного предложения, адекватного запросам потребителя. Так, в ряде ресторанов говорят об очередях из посетителей, а в других рассказывают, что им приходится корректировать концепцию. По подсчетам аналитиков коммерческой недвижимости, общее количество офисных сотрудников «Москва-Сити» сейчас составляет порядка 250 – 300 тыс. человек, что можно сравнить с густонаселенным спальным районом города. Причем строительство наиболее крупных объектов пока не завершено (башни «Евразия», «Эволюция», «Меркурий Сити Тауэр», «Федерация», башня «Восток»). При этом значительную долю арендаторов составляют крупные российские и международные компании, а это означает, что платежеспособность клиентов общепита можно оценивать как высокую. По мере заселения апартментов, которые стоят в среднем от \$1 млн., будет расти спрос на заведения высокого класса. Кроме того, власти заявляют о мероприятиях по улучшению транспортной ситуации в комплексе с точки зрения подъездов выездов и парковочных мест. «В целом данный субрынок можно оценить как перспективный. Однако успех конкретной точки общепита зависит от выбора правильного местоположения, так как в соседних зданиях или даже на соседних этажах потоки потенциальных посетителей могут различаться в разы», — отмечает Дмитрий Онофрей.

По словам эксперта, в зависимости от объекта, этажа и размера арендуемой площади ставки аренды могут находиться в диапазоне \$800–2000 за 1 кв. м в год без НДС и эксплуатационных расходов. Свободные площади периодически появляются, хотя в наиболее успешных бизнес-центрах, заполненных арендаторами на 80–100%, операторы питания меняются редко (тем более что чаще всего арендаторы заключают долгосрочные договора аренды и делают ремонт за свой счет). На текущий момент

в торговом центре «Афимолл Сити» пул арендаторов окончательно не устоялся, и поэтому существует возможность найти необходимые площади.

## Внимание к мелочам

Бизнес в Сити знает как своих передовиков, так и аутсайдеров. К примеру, в 2007 году в одной из башен начала работать кофейня «Кофемания». Заведение проработало до кризиса, однако в конце 2008 года точку пришлось закрыть. Эксперты отмечают, что успешность общепита в «Москва-Сити» зависит в первую очередь от умения работать с ограниченной аудиторией. В достаточно скромной по объемам башне «Северной» почти весь пятый этаж занят рестораном La Togge. Примечательно, что именно итальянский ресторан смог занять нишу casual dining, переговорной и места для корпоративов. «Удивительность этого ресторана в том, что они вообще не работают на внешнем потоке. Ресторан точно сфокусировался на целевой аудитории не самой большой башни, к тому же отдельно стоящей», — отмечает управляющий партнер компании «Сити-маркетинг» Алексей Ванчугов. La Togge действует уже два года, что доказывает правильность выбранной концепции заведения. При этом в башне «Северной», по экспертным оценкам г-на Ванчугова, трудится всего лишь порядка 7 тыс. человек. По мнению Ванчугова, успех ресторана La Togge складывается из внимания к мелочам: «Менеджмент и официанты поименно или в лицо знают всех посетителей. Ведется постоянная работа над меню: в течение двух месяцев не будешь ходить в одно и то же заведение. Стараются учитывать, наверное, все нюансы психологии: наступили холода на креслах появляются пледы, хотя все заведение находится внутри здания, становится теплее. Своевременно пледы исчезают, и появляется, допустим, запах мандаринов. Работа рестораторами



тут ведется уникальная, учитывая, что ограничена целевая аудитория. К тому же средний чек там с алкоголем – 500–1000 руб. на человека. У La Toggе есть свой вход, но практически никакой рекламы, своего рода добровольная изоляция. В том же здании работает их конкурент – столовая уровня middle-up оператора «Содексo». Одна башня вытягивает экономику двух общепитов», – говорит Алексей Ванчугов.

## Безвременные трудности

Учитывая наличие большого числа высокооплачиваемых менеджеров, может быть не лишено смысла и открытие в деловом районе заведений сегмента fine dining. Проверить на себе это решили компания Ginza и сеть Pinocchio. Почти законом является то, что уровень заведения четко коррелирует с уровнем публичности и статусности и его владельцев, и его гостей. Беда может случиться, если статусность соседствует с чрезмерной экстравагантностью, как это происходит у, пожалуй, самого известного девелопера – владельца компании «Названия.нет» (бывший «Миракс») Сергея Полонского. В начале декабря г-н Полонский устроил скандал в ресторане Sixty (средний чек – 4000 руб.). Заведением управляет Ginza Project, оно находится в башне «Федерация», совладельцем которой является Полонский. Sixty открылся осенью 2011 года на 62-м этаже высотки и позиционируется как самый высокий ресторан Европы. «Не ходите к нам в ресторан на 62-й этаж», – заявил на весь Интернет Сергей Полонский. По мнению г-на Полонского, кухня и сервис не соответствуют позиционированию заведения: «Я официально говорю: это есть нельзя», – сказал девелопер в своем видеообращении к народу. Г-н Полонский заявил о готовности расторгнуть контракт с холдингом Ginza Project, дав тому около месяца на исправление положения. Исход ситуации на момент сдачи номера не был известен. Представители Ginza от комментариев по поводу скандала отказались, заявив, что эта тема для компании носит слишком локальный характер. Впрочем, с трудностями столкнулся и концептуальный ресторан, входящий в сеть Pinocchio – Pinocchio на Москверекe. Ресторан с 2009 года расположен в



бизнес-центре «Башня 2000». Интерьер его создала специально приглашенный дизайнер из Италии Розанита Марченаро. Шеф-поваром ресторана стал также итальянец – Лука Вердолини. Заместитель генерального директора сети Светлана Альбицкая рассказала, что изначально заведение задумывалось, как дизайнерский ресторан премиум-сегмента. Позиционирование в итоге пришлось скорректировать: «Расчет на контингент, работающий в «Башне 2000», не оправдался в полной мере. Это связано во многом с кризисными периодами, когда компании меняли свои офисы в целях экономии. Большой акцент пришлось сделать на банкетную тему, благо позволило удобное расположение, бесплатная парковка и площади самого ресторана», – говорит г-жа Альбицкая. По ее словам, компания не планирует открытие новых заведений в «Москва-Сити». «Возможно, рынок Сити и перспективен, но не в формате fine dining», – убеждена Светлана. С трудностями иного рода в Сити столкнулся стейк-хаус Goodman. Чуть больше года назад в «Башне на Набережной» открылись два заведения компании «АРПИКОМ» – пилотный проект новой концепции Soup and go и старый добрый стейк-хаус Goodman. По словам генерального управляющего «АРПИКОМ» Натальи Филимоновой, за год компании удалось достичь положительной динамики операционных и финансовых показателей в работе Goodman. «Мы считаем Сити потенциально привлекательным и достаточно перспективным объектом для развития на его территории мощной инфраструктуры ресторанного рынка», – говорит Наталья. Но притом что в целом

работой стейк-хауса в «АРПИКОМ» довольны, заведение имеет свою четкую специфику. «Вечера проходят достаточно спокойно, а вот в обед поток почти в два раза больше, чем в среднем по сети, – рассказали в компании. – Пришлось скорректировать работу кухни в обеденные часы».

В «АРПИКОМ» отмечают, что район имеет свои особенности: он сравнительно удален от центра, и целевое посещение заведения потребителем со стороны маловероятно. Поэтому приходится рассчитывать только на тех, кто работает в самом Сити. В итоге после семи-восьми часов поток посетителей сходит на нет. При этом, по информации компании, если концепция стейк-хауса в Сити оказалась принята на ура, то у Soup and go дела пока идут не так хорошо. Суть этой концепции – продажа супов навынос. Интерес к концепции у потребителей оказался ниже ожидаемого. Как выяснилось в ходе анкетирования потребителя, причиной тому стала недостаточно высокая ротация предложения в меню. «Мы активно работаем над оптимизацией предложения; в частности, в меню появился топовый суп из меню фиш-хауса «Филимонова и Янкель» и ряд других. Концепция сейчас становится все более привлекательной, мы отмечаем рост продаж. Кроме того, ситуация будет улучшаться с ростом числа работающих в Сити», – считают в компании.

## Общепит в «Афимолле»

Пожалуй, наиболее проблемный участок нынешнего Сити – это ТЦ «Афимолл». Почти половина всех



заведений, действующих сегодня в Сити, приходится на рестораны и кафе в «Афимолле». Этот торговый центр позиционируется как крупнейший ТЦ в центре Москвы (его площадь составляет 160 тыс. кв.м, и рассчитан ТЦ на 400 арендаторов). Однако местоположение не кажется привлекательным для горожан: транспортная доступность не позволяет безболезненно доезжать до ТЦ даже на метро, поскольку пятнадцатиминутные интервалы между поездами на этой ветке метро не кажутся москвичам большой удачей. Как отмечают маркетологи, специфика позиционирования «Афимолла» предполагала ориентацию в наименьшей степени на работников Сити, а в основном – на горожан из соседних районов. ТЦ должен был конкурировать с расположенным на «Киевской» «Атриумом». Но эту задачу менеджмент «Афимолла» явно не выполнил. Как отмечает Алексей Ванчугов из «Сити-маркетинг», ТЦ явно упускает возможности работать с Сити: «Ни в одной башне нельзя увидеть кросс-промоушн-рекламы ТЦ. Когда «Афимолл» сдавался, оппоненты говорили, что он рассчитан на Сити, идеологи же ссылались на актуальность ТЦ для самой широкой аудитории горожан. Оппоненты, похоже, ошибались: продвижение «Афимолла» в самом «Сити» почти не ведется. Но с Сити надо обязательно работать. Это большой рынок», – размышляет г-н Ванчугов. Управляющий сети ресторанов домашнего питания «Теремок – Русские блины» Михаил Гончаров полагает, что ключевая проблема проекта «Москва-Сити» – длительность его реализации. «Сегодня ряд башен уже готовы, а

транспортной инфраструктуры, парковок до сих пор в должном количестве нет», – отмечает г-н Гончаров. По его мнению, открывшийся весной 2011 года «Афимолл» – уникальный ТЦ по своему потенциалу, но его необходимо развивать. К примеру, расширить и сделать бесплатной парковку. «Многие ждали, что вскоре после открытия «Афимолл» «выстрелит». Сейчас его показатели далеки от ожидаемых. В этом году на третье место после «Атриума» и «Европейского» вышел «Метрополис», а вот «Афимоллу» лидерство пока явно не грозит. Людей маловато, планировки непонятные. Удобство принесено в жертву красоте архитектуры. Фудкорт разбит на две части, операторы разделены стеной и работают спиной друг к другу – это нонсенс. Ресторанный дворик спроектирован неверно», – констатирует эксперт. По словам Гончарова, сегодня выручка в этом ТЦ на уровне рядового торгцентра, при том что аренда, которую управляющая компания (AFI Development) категорически отказывается снижать, запредельная и превышает любые ставки в Москве.

Данная ситуация уже привела к ряду крайне неприятных историй. К примеру, AFI в конце ноября начала тяжбу с сетью Uniqlo, обвинив оператора сети магазинов одежды в невыплате аренды. Ретейлер, в свою очередь, ссылается на качественные недоработки ТЦ, которые привели к низкому потоку посетителей. По информации СМИ, более 50 арендаторов требуют пересмотреть условия аренды в ТЦ, с тем чтобы платить от оборота. «Посетителей в ТЦ в три раза меньше, чем нужно для прибыльности ресторана там. Вокруг «Афимолла» работают только три

башни из обещанных восьми-девяти. Но ведь это не то, что нам продавали. А деньги хотят брать за то, что продавали. Если мы работаем там на текущих условиях, то в год теряем полмиллиона долларов. Но, по условиям договора, если уходим, то теряем триста», – говорит Михаил Гончаров. По его словам, ТЦ заработает в полную силу лишь тогда, когда башни будут достроены и заселены. Руководитель отдела качества компании «Рина Листа Групп» (в которую входит работающий в «Афимолле» ресторан «Керосинка») Марина Гребнева соглашается с Михаилом Гончаровым – довольных сегодня в этом ТЦ нет: «Мы недовольны еще и потому, что у ТЦ до сих пор нет лицензии на алкоголь. К тому же есть масса других неудобств: неотлаженная музыка, безобразие в туалетах, периодически протекает крыша. Вряд ли кто-то из наших потребителей станет назначать серьезную встречу в ресторане, если по пути к нему через крышу здания капает дождь. К тому же почему-то фуд-корт находится ниже отдельных ресторанов, и часть потребителей, которые могли бы попасть к нам, оседают там. Как правило, фуд-корты в ТЦ расположены выше, чем отдельные рестораны, – это правильно», – отмечает Марина Гребнева. Впрочем, операторы сходятся на том, что сегодня они работают на перспективу. Сергей Маркитан, директор по развитию сети Kitchenette, которая представлена в «Афимолле», полагает, что центр заработает в течение ближайшего года. «У нас нет надежды, что будет моментальный всплеск, однако видно, что работа по продвижению идет. К тому же происходит заполнение офисов. У меня знакомые сейчас покупают 600–700 кв.м под офис. Не арендуют, а именно покупают. В этом сейчас есть смысл. Рано или поздно город поможет и с парковочными местами, и с развитием района. Дорожная инфраструктура улучшится», – уверен Сергей Маркитан. Большинство из тех, кто развивает свои проекты в «Москва-Сити», будь то высотки деловых центров или ТЦ «Афимолл», сталкиваются с проблемами. Приходится адаптировать формат, менять расчеты по окупаемости, ждать окончания ввода башен в строй, развития транспортной инфраструктуры. И все же эти проблемы сегодня настолько очевидны, что можно почти с абсолютной уверенностью утверждать: Сити – недооцененный актив, и сейчас самое время вкладываться в его приобретение. ➔



# ПРОД ЭКСПО

19-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА  
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, НАПИТКОВ  
И СЫРЬЯ ДЛЯ ИХ ПРОИЗВОДСТВА

Центральный выставочный комплекс «Экспоцентр»  
Москва, Россия

13-17  
ФЕВРАЛЯ 2012



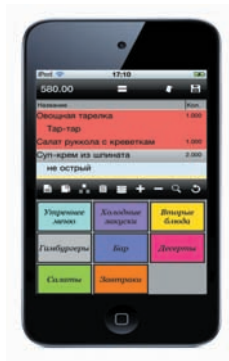
[www.prod-expo.ru](http://www.prod-expo.ru)

 **ЭКСПОЦЕНТР**  
МЕЖДУНАРОДНЫЕ ВЫСТАВКИ И КОНГРЕССЫ  
МОСКВА

Организатор:  
ЗАО «Экспоцентр»



При поддержке:  
Министерства сельского  
хозяйства РФ



автоматизация,  
планшетники,  
фронт-офис, мобильный официант,  
беспроводные системы, газ, огонь, электричество, индукция,  
Фарадей, цена, услуга, оптимизм

# ИНСТРУМЕНТАРИЙ





# ГДЕ У НЕГО КНОПКА?!



Беспроводные технологии с каждым годом находят все более широкое применение на предприятиях индустрии гостеприимства. Помимо зарекомендовавших себя мобильных терминалов официанта для приема заказов, в последнее время активно используются портативные электронные гаджеты с сенсорными дисплеями, включая КПК и коммуникаторы. Не говоря уже о планшетных компьютерах, применение которых в качестве электронных меню кардинальным образом меняет представление о классической технологии ресторанного обслуживания. Многие разработчики оперативно отреагировали на требования времени, предложив программные решения, позволяющие адаптировать свои системы автоматизации для работы с мобильными устройствами. Какие подобные разработки представлены на российском рынке, выяснил Роман Хохлов.

На фоне стремительных темпов технологического развития общества все более жесткие требования предъявляются и к особенностям ведения бизнеса. Постепенно уходят в прошлое устаревшие методы, на смену им приходят инновационные решения. В последнее время это хорошо прослеживается на примере предприятий индустрии гостеприимства, чьи владельцы все чаще стали задумываться о предоставлении принципиально иного уровня сервиса, способствующего лучшей управляемости бизнеса и улучшению имиджа заведений. По мнению Романа Аврамова, генерального директора компании «Айко», будущее ресторанного бизнеса – в глубокой интеграции многолетних традиций индустрии гостеприимства и современных информационных технологий. Поэтому рестораторам, желающим идти в ногу со временем, уже не удастся игнорировать присутствие на рынке высокотехнологичных инструментов, позволяющих реализовывать самые революционные идеи. Более того, специалисты считают, что инвестиции в беспроводные технологии оправданны с экономической точки зрения. «За счет ускорения обслуживания оборот заведения увеличивается на 10–15 %, при этом расходы на персонал сокращаются, поскольку меньшее количество работников может обрабатывать большее количество заказов», – полагает Сергей Чурков, генеральный директор компании «КлиентСофт». – В итоге владелец заведения получает больше прибыли. Управление бизнес-процессами становится более прозрачным и эффективным, что снижает уровень стресса для управляющего». Так или иначе, чтобы средства, вложенные



в программно-аппаратный комплекс, окупилась, важно сделать оптимальный выбор. В этом случае необходимо принять в расчет формат заведения, количество стационарных и мобильных рабочих мест персонала, требования к оборудованию и программному обеспечению.

## Персональный подход

Сегодня многие разработчики систем автоматизации предлагают ряд инновационных решений, созданных для использования на портативных электронных устройствах с сенсорными дисплеями. Одной из первых стала компания «ЮСИЭС», предложившая продукт «Мобильный Официант R-Кеерег». Если раньше это программное обеспечение устанавливалось на КПК и коммуникаторы, то с течением времени техническая база стала более совершенной. «В этом году наша компания выпустила данную программу под управлением операционной системы iOS для терминалов iPod touch, способную работать с 6-й и с 7-й версиями системы R-Кеерег», – отмечает Галина Ретуева, коммерческий директор «ЮСИЭС». – Устройства iPod touch имеют два существенных преимущества: низкая цена (примерно 9500 руб.) и длительная работа без подзарядки (до 10 часов). Технология «Мобильный официант» может использоваться в заведениях любых концепций, включая фастфуды и рестораны fine dining, поскольку не является дорогостоящей, а эффект от ее применения довольно ощутим. По нашим данным, при использовании данной технологии время получения гостями напитков сокращается примерно в 3 раза, а блюд – в 1,5–2 раза. В итоге существенно уменьшается



время обслуживания гостя (tickettime), что приводит к хорошей оборачиваемости столов и, как следствие, к росту выручки ресторана. «Мобильный официант» может использоваться совместно с RK-Order для подтверждения заказов, сделанных гостем». Этому программному решению уже отдали предпочтение такие крупные сетевые структуры, как «Кружка» и «II Патио».

Технологии компании «IC-Парус» для мобильных устройств также подходят для ресторанов с официантским обслуживанием вне зависимости от концепции и ценовой категории. В комплект программного обеспечения «РЕСТАРТ», разработанного для автоматизации фронт-офиса на предприятиях питания, включена возможность использования мобильных терминалов официанта, в качестве которых применяются планшетные компьютеры под управлением операционных систем iOS или Android. Выбор модели зависит только от предпочтений и финансовых возможностей рестораторов. «Для того чтобы использовать для работы с заказами эти устройства, необходимо организовать доступ к беспроводной сети Wi-Fi и добавить в состав автоматизированной системы компонент «РЕСТАРТ: Сервер мобильных терминалов», который позволяет обрабатывать информацию с нескольких «планшетов», – отмечает Александр Чесноков, руководитель отдела автоматизации предприятий сферы





услуг и развлечений ВЦ «1С-Рарус».

– Перед началом работы в бэк-офисе, например в программе «1С-Рарус: Управление рестораном» необходимо настроить права пользователей, заполнить меню, назначить цены, определить маршрутизацию печати. При проведении процедуры обмена данными, которую можно проводить регулярно в течение дня, вся настроенная информация попадает во фронт-офис и становится доступной на мобильных терминалах официанта». Интерфейс работы с заказами на «планшетах» практически не отличается от того, который видят официанты на стационарных POS-терминалах. С помощью мобильных устройств можно работать с графической картой зала, оформлять новые заказы и редактировать существующие.

Для работы персонала с переносными устройствами интересное приложение разработали и в болгарской компании Microinvest. «Установка Microinvest Коктейль Mobile способна ощутимо повысить эффективность работы официантов и снизить время между принятием заказа и запуском его в производство, – отмечает Виктор Ситкин, директор фирмы «Альянс». – При внедрении системы заведение обеспечивается Wi-Fi-сигналом и заказы, принятые официантами, оформляются в режиме реального времени.

Функционально продукт является расширением Microinvest Склад Pro (бэк-офис) и предназначен для работы на устройствах с ОС Windows Mobile 2003 и выше».

У тех, кто отдал предпочтение программному продукту «Трактирь», есть возможность работы с мобильными устройствами в двух режимах. Согласно первому из них, «Трактирь: Front-Office» запускается на терминальном сервере, к которому можно подключиться с любых КПК, смартфонов и «планшетов»

с операционными системами Windows Mobile, Android или iOS. «В этом случае платой за поддержку практически любой мобильной платформы является то, что «Трактирь», работающий в терминальном режиме, не использует привычные многим современные технологии навигации, такие как Multitouch, и работает со стандартным, хоть и адаптированным под мобильные устройства, интерфейсом «1С: Предприятие», – отмечает Александр Загордонец, бренд-менеджер ООО «ГК «СофтБаланс». – Во втором случае используется специальное программное приложение «Агент Плюс: Официант», работающее под самой популярной среди мобильных устройств операционной системой Android. Здесь для обмена данными можно задействовать любой компьютер, подключенный к Wi-Fi-сети заведения. В качестве аппаратной платформы лучше всего подойдет планшетник Samsung Galaxy Tab, обладающий хорошей эргономикой и емким аккумулятором». Оба эти решения позволяют отказаться от дорогостоящих терминалов официантов, обеспечивая поддержку всех стандартных функций, возлагаемых на мобильные рабочие места. Это работа с планом зала, прием заказа, печать марок, демонстрация внешнего вида блюд, подсказки по особенностям приготовления и печать предварительного счета с учетом всех скидок, в том числе и предусмотренных дисконтной картой гостя.

## Оптимальный вариант

На рынке есть немало приверженцев профессиональных терминалов официантов, которые в отличие от гаджетов, ориентированных в первую очередь на бытовое использование,



изначально разработаны для коммерческой эксплуатации на предприятиях индустрии гостеприимства. Они способны объединить в себе функционал стационарной POS-станции с возможностью мобильного обслуживания. Экономический эффект в ходе эксплуатации этих терминалов становится очевиден с учетом ряда факторов. Официанты не тратят время на подходы к POS-станциям для ввода информации в систему автоматизации. Заказ оформляется непосредственно у столика и передается по радиосвязи центральному серверу системы после чего незамедлительно распечатывается на кухонном и барном принтерах. Удобная навигация по меню и использование горячих клавиш позволяет оперативно добавлять блюда в заказ, что особенно актуально для мест с высокой загрузкой и для заведений в часы пик. Благодаря инновационным инструментам контроля удается снизить вероятность злоупотреблений, так как информация, вводимая в терминал, сразу же попадает в систему автоматизации. «Мобильные терминалы (например, Orderman) отличаются повышенной износоустойчивостью, имеют удобную форму и собственный радиопrotocol для обмена данными, что позволяет полностью исключить задержки и зависания и радикально повысить надежность системы, – отмечает Роман Аврамов. – В отличие от бытовых «планшетов», типа iPad, эти устройства не боятся воды и падений, а также предоставляют возможность быстрого и точного расчета гостей непосредственно у столика – функция печати счета на поясном принтере избавляет от ожидания. То, что некоторые рестораторы выбирают «планшеты», объясняется вполне понятными причинами: стильный девайс, длительная работа без подзарядки, низкая стоимость по сравнению с терминалами. Например, в московском ресторане «Библиотека» официанты используют для ввода заказов в iiko стильные iPad, одновременно играющие роль подносов благодаря специальному чехлам». По словам Романа, наибольший эффект от использования мобильных терминалов Orderman удастся получить, работая по схеме с разделением официантов на две группы – «продавцов» и «помощников». В итоге первые постоянно находятся в зале, мгновенно принимают заказы гостей и следят за тем, чтобы те были всем довольны. А вторые выполняют функцию разносчиков – как только готовы

напитки и блюда, они доставляют заказы из кухни и бара, а также убирают столики, как только гости покинули ресторан. Важнейшее преимущество этой системы – официанты находятся там, где они больше всего нужны, то есть рядом с гостями. Подобная организация обслуживания обеспечивает существенный прирост прибыли и повышает оборачиваемость каждого из столиков.

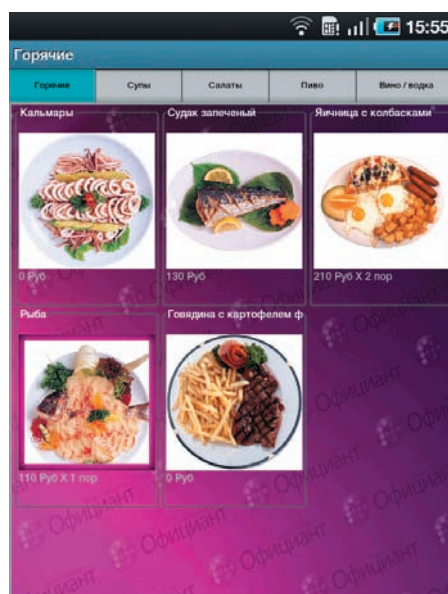
Попутно растет количество удовлетворенных гостей за счет скорости обслуживания и предоставляемого сервиса. «Благодаря online-технологии связи с терминалами официантов все изменения в меню сразу отражаются на этих устройствах без задержек в работе системы, что позволяет избежать лишних затрат времени, – говорит Сергей Чурков. – Также для повышения качества и скорости обслуживания один из переносных терминалов желательно использовать менеджеру ресторана. Он сможет оперативно контролировать текущие заказы, оформлять операции возврата, предоставлять скидки, производить обмен блюдами между столами и продажи по свободной цене. Большое значение имеет арсенал дополнительных функций по стимуляции продаж («Предложение дня», «Подсказка», «Дополнительный заказ»), используемых в терминалах. Это позволяет управляющему быть уверенным, что официант выполнил все инструкции, чтобы увеличить средний чек (так называемый upselling)».

## Терминальный принцип

Однако многие разработчики отдают предпочтение организации систем беспроводного обслуживания на базе переносных официантских терминалов. Например, компания «КлиентСофт», где в качестве системы фронт-офис (обслуживание гостей, регистрация продаж) предлагают программное обеспечение BRIO OneTouch Pro, а для ведения управленческого учета – BRIO Shopping-IV Va.Re.Са. «Проанализировав требования рестораторов к торговому оборудованию, а также опыт применения мобильных технологий в Европе, мы остановили свой выбор на терминалах Orderman, – отмечает Сергей Чурков. – Эти мобильные устройства должны быть ударопрочными и влагозащищенными, а также обеспечивать непрерывную работу без подзарядки не менее 12 часов. В числе

других требований значится обеспечение стабильной радиосвязи без помех в ресторане на 150 посадочных мест и на открытой террасе на 50 посадочных мест. Также терминалы должны поддерживать возможность считывания RFID-карт клиентов».

В ресторанах, отдавших предпочтение системам управления продажами MICROS HMS, благодаря настройкам пользовательского интерфейса и высокой производительности терминалов Mobile MICROS handheld technology удастся обеспечить максимальный комфорт и эффективность работы официантов, позволяя формировать заказы, проводить оплаты по клубным картам, пробивать блюда по штрих-кодам. Данное решение подходит в равной степени как для



заведений быстрого обслуживания, где требуется оперативный ввод заказов и расчет посетителей, так и для ресторанов fine-dining с индивидуальным подходом к каждому клиенту. В частности, подобные технологии нашли применение в отеле «Swissotel Красные Холмы Москва» и в ряде ресторанов аэропорта Шереметьево. «Переносные терминалы позволяют значительно повысить производительность труда и сократить эксплуатационные издержки, обеспечивая надежность и простоту сбора данных, – отмечает Мария Почуприна, менеджер по работе с клиентами компании HRS. – Эти карманные компьютеры могут работать в автономном режиме, сохраняя заказы при потере связи с сервером. Благодаря авторизации работников в системе

с использованием магнитной карты можно полностью контролировать работу персонала». Одним из ключевых преимуществ терминалов, поставляемых с системой MICROS, является время непрерывной работы (более 8 часов) от одной зарядки аккумулятора в диапазоне температур –10...+50 °С. Ударопрочный корпус позволяет выдерживать многократные падения с 1,5 метров на бетонную поверхность.

## Сам себе официант

В последнее время в некоторых заведениях предпочли отойти от традиционных схем обслуживания, предоставляя гостям больше возможностей по участию в процессе формирования заказа. В этом плане интересен продукт Microinvest Cyber Cafe отмеченный на международных выставках наградами за инновационную разработку. «С его помощью каждый клиент, имеющий с собой сотовый телефон, КПК, смартфон или ноутбук с доступом к Wi-Fi-сети, может сделать заказ без установки дополнительных программ, – отмечает Игорь Лосев, генеральный директор ООО «МСТРЕЙД», ГК «МультиСофт». – Для этого необходимо зайти через браузер на сайт <http://go-bar> и ввести код для заказа. Таким образом, кроме демонстрации инновационного подхода, оптимизируется и работа официантов: клиенты выбирают, заказывают и расплачиваются прямо со своего столика, а обслуживающий персонал всего лишь выполняет их пожелания. На российском рынке этот продукт предлагается бесплатно». По словам Виктора Ситкина, благодаря такому приложению клиенты могут запросить счет удаленно или оплатить его непосредственно через свои мобильные телефоны, без участия персонала. Безопасность связи гарантируется сложным криптографическим скриптом. Первые результаты работы Cyber Cafe показывают, что нагрузка официантов сократилась на 32–38% в зависимости от формата заведения. При этом инвестиции в проект Cyber Cafe быстро окупаются за счет повышенной посещаемости и оптимизации затрат на персонал. Данная технология позволяет бронировать стол с заданным меню через Интернет с указанием определенного времени. Это позволяет тем же работникам бизнес-центров, расположенных по соседству с



«продвинутыми» ресторанами, заранее бронировать столики и формировать заказы прямо из офиса при помощи своих сотовых или ноутбуков.

## Виртуальное меню

В ряде заведений, предлагающих своим клиентам инновационное обслуживание, на смену морально устаревшим фолиантам меню в кожаных переплетах пришли передовые технологии. Благодаря специально разработанным приложениям на сенсорных экранах «планшетов» стало возможным отображение позиций меню. Легкость и удобство формирования заказа позволили гарантировать рост количества заказываемых блюд и напитков. Помимо оптимизации обслуживания, сокращения времени обработки заказов и устранения злоупотреблений со стороны персонала, стало возможным рассчитывать на рост числа лояльных клиентов.

В первую очередь многих подкупает то, что с помощью e-Menu можно получить исчерпывающую информацию о каждой позиции меню (внешний вид блюда, ингредиенты, калорийность, размер порции, технология и время приготовления), обойдясь без утомительных расспросов официантов, которые зачастую и сами толком не способны дать вразумительные ответы. Здесь интерес представляет еще одна разработка компании Microinvest, интересы которой в России представляет «МультиСофт». Это приложение Microinvest e-Menu Pro, которое при установке на мобильных устройствах может использоваться в качестве интерактивного меню. Данное программное решение, являющееся дополнением к Microinvest Склад Pro Light (фронт-офис) и расширением Microinvest Склад Pro (бэк-офис), может выполнять функции рабочего места официанта. С помощью Microinvest e-Menu Pro сотрудники могут



обрабатывать и отправлять полученные заказы в реальном времени, оптимизируя процесс обслуживания. По словам Игоря Лосева, для работы Microinvest e-Menu Pro заведению достаточно располагать рабочими станциями бармена/официанта и Wi-Fi-коммуникатором. Программное обеспечение запускается на любом устройстве с Wi-Fi-стандартом, поддерживающем web-технологии (смартфон, коммуникатор, планшетник, ноутбук). Достаточно подключиться к Сети и через браузер открыть e-Menu. В числе его функциональных возможностей, характерных для многих подобных решений, следует назвать визуализацию меню, возможность оформления, редактирования и дополнения заказа, связь с различными периферийными устройствами (фискальные принтеры, система видеонаблюдения и др.). Для e-Menu характерен интуитивный многоязычный интерфейс и формирование индивидуального имиджа путем выбора визуального стиля и цвета. Официанты, оснащенные планшетами с Microinvest e-Menu Pro, могут сами оформлять заказы, демонстрируя гостям всю информацию о блюдах. Такое приложение на операционной системе Android, например, работает в столичном ресторане «Югославия», где автоматизация была реализована специалистами фирмы «Альянс». В компании «ЮСИЭС» в составе комплекса R-Keeper 6-й и 7-й версии, разработали систему RK-Order, являющуюся электронным меню и позволяющую гостям заведения

самостоятельно оформлять заказ блюд. Приложение выполнено на базе планшетного компьютера iPad, с помощью которого гости получают дополнительную информацию о блюдах с их описанием и с рекомендациями по вкусовым сочетаниям с другими позициями меню, напитками и специями. «Кроме своего прямого назначения – интерактивное меню ресторана – технология RK-Order выполняет и другую функцию: это прекрасный инструмент для получения обратной связи от гостя, который может оперативно оценивать качество блюд и оставлять отзывы об обслуживании, – отмечает Галина Ретуева. – Эта программа станет активным помощником ресторатора в проведении рекламных компаний. В разделе «Афиша» есть возможность размещения анонсов мероприятий, на которые при желании гость сразу бронирует себе столик. Владелец ресторана может размещать рекламную информацию на коммерческой основе, включая сведения о продукции или услугах различных организаций. Технология RK-Order идеально подходит для ресторанов средней и высокой ценовой категории. В частности, ей отдали предпочтение в ресторане «Журавли» и в Bar BQ Cafe». По мнению Сергея Чуркова, в перспективе предполагается более активное использование планшетных компьютеров в качестве электронного меню, которое благодаря интерактивности и возможностям поиска нравится клиентам и прекрасно подходит для стимуляции продаж. Правда, есть ограничения, в том числе из-за них у нас «планшетная» практика в ресторанах развивается небыстро. Несмотря на то что клиент может самостоятельно оформить заказ, как показывает практика, официант все равно должен подтвердить его, так как велика вероятность, что заказ ошибочный. Также велика опасность воровства дорогостоящих устройств посетителями. Впрочем, системы защиты от воровства как клиентами, так и персоналом – это совсем другая история. ➔

# ПЛАМЯ ЖИЗНИ



С момента освоения огня человечество прошло путь длиной в тысячелетия, наполненные разнообразными техническими приспособлениями, укрощающими тепло. Которое верой и правдой служит кулинарии и сегодня принимает разнообразные формы. Открытый огонь – прерогатива газового оборудования, которому чаще предпочитают конфорки электрических плит. Индукция – привет от физика Фарадея – новое слово в тепловом оборудовании. «Ресторатор» решил разобраться в этом технологическом супе.

## Исторически и технологически

Сначала появились газовые плиты. Немногом позже – электрические. Правда, и то и другое до XX века было непозволительной роскошью. Только в 1930-е годы печи, топившиеся углем и дровами, стали массово заменяться плитами, похожими на современные. Со временем газовые и электрические плиты становились все доступнее по цене и удобнее в использовании и уходе. Индукция – детище научного прогресса – впервые появилась на кухне в 1987 году стараниями компании AEG, но не прижилась из-за дороговизны. Только в последние годы появился ряд относительно доступной индукционной техники, оцененной шефами по всему миру. Технологически готовка на открытом огне – это история про газовое тепловое оборудование. Газовая плита работает на природном газе. Для чего может использоваться природный газ из городской газовой сети или сжиженный газ из баллонов. Газ проходит через сопло, смешивается с воздухом, полученная газоздушная смесь, выходит через боковые отверстия рассекателя

горелки и воспламеняется. Принцип работы электрической плиты основан на выделении тепловой энергии при прохождении электрического тока через нагревательный элемент (ТЭН). Нагревательный элемент представляет собой проводник из металла, обычно выполненный в форме спирали. Индукционная плита разогревает металлическую посуду индукцированными вихревыми токами, создаваемыми магнитным полем. Поле образуется между дном посуды и магнитной катушкой, которая находится в плите. В результате электрические токи возникают в дне посуды, что приводит к его разогреванию. «В электрических плитах сначала нагревается ТЭН конфорки, преобразуя электричество в тепло, в результате ТЭН нагревает саму конфорку, – рассказывает специалист службы сервиса компании «Радиус» Антон Мокрушин. – Потом благодаря теплопроводности и тепловому излучению от них нагревается посуда. Индукционная технология нагрева позволяет преобразовывать электрическую энергию в тепловую непосредственно в дне посуды без промежуточных этапов». «В индукционных плитах этап передачи тепла от нагретой поверхности конфорки посуде пропущен, – говорит заместитель

руководителя отдела рекламы компании «Клен» Светлана Сорокина. – В данном случае благодаря медной катушке и высокочастотному электрическому току тепло возникает непосредственно в диске дна посуды и от дна нагревает пищу. Таким образом, нагревается не конфорка, а сама кастрюля или сковорода. Посуда нагревается, нагреваются и продукты, помещенные в нее. То есть греется сразу именно посуда, а не поверхность между ней и нагревательным элементом. Тепловые потери при индукционном нагреве минимальны».

## КПД и прочие особенности

«Сравнивать виды теплового оборудования между собой надо по КПД, коэффициенту полезного действия, – говорит заместитель генерального директора компании «Био Ритейл Групп» Елена Климова. – У индукционных плит он составляет порядка 90%, у электрических – 60–70% и от 30 до 50% – у газовых. Все это благодаря тому, что у индукционных плит поток тепла мимо посуды практически отсутствует. Из-за того что высокочастотный ток нагревает



непосредственно посуду, а не воздух вокруг, КПД выше». «КПД электрических плит с чугунными конфорками или жарочными поверхностями из полированной нержавеющей стали составляет 30–60%, – уточняет Антон Мокрушин, – КПД плит со стеклокерамической поверхностью – 60–70%».

В первую очередь эти цифры говорят об экономии электроэнергии. Расход энергии на кипячение двух литров воды составляет 0,270 кВт/ч для галогеновой конфорки, 0,390 кВт/ч для газовой и всего 0,225 кВт/ч для индукционной. В ресторане плита работает с утра до вечера, и каждый лишний киловатт уменьшает прибыль заведения.

На потребление электроэнергии влияет и скорость нагрева. Например, два литра воды на обычной плите вы сможете довести до кипения за 14 минут, на газовой – за 8 минут, а на индукционной – всего за 4,5 минуты. При этом конфорки индукционной плиты вообще не нагреваются (кстати, исключая пригорание пищи), газовые остывают за 10 минут, электрическим может понадобиться до 30 минут (параметр зависит от производителя). Чем качественнее и дороже плита, тем меньше времени ей требуется на разогрев и остывание. Газовые и индукционные плиты готовы к работе сразу по включению, а вот электрическим понадобится время – до 20 минут. Момент не ключевой в домашнем хозяйстве, но очень важный на профессиональной кухне. В ресторане не потратишь 20 минут только на разогрев плиты, невозможно подстраивать работу оборудования под каждого гостя. Индукционные плиты практически мгновенно реагируют на повышение



или понижение температуры. Для сравнения: газовой плите потребуется несколько секунд, а электрической – несколько минут. При этом для газовых и электрических плит регулировка представляет собой ступени (6–8 уровней), у индукции может быть до 20 ступеней или же регулировка может быть непрерывной. «Индукционные плиты имеют широкий диапазон мощности нагрева – от 50 до 3500 Вт, – говорит Светлана Сорокина. – И эту мощность можно плавно изменять с помощью многочисленных режимов. На минимальной мощности можно тушить продукты так же, как на медленном огне, а на максимальной вода в кастрюле закипает быстрее, чем на газовой плите. Это большое подспорье для повара, если возможно задавать необходимую температуру продукта во время приготовления пищи. Процесс приготовления становится гораздо безопаснее и проще». Для некоторых специалистов это даже представляет проблему: приходится переучиваться под «реактивную» индукцию. «Индукция допускает меньший профессионализм со стороны повара, – говорит шеф-повар отеля Intercontinental Олег Чесноков. – Она проще, чем, скажем, газ. Например, я учился работать с газовыми плитами во Франции и к нашему газовому оборудованию подпускаю только профессионалов». Открытый огонь дает максимальный контроль за приготовлением пищи, поэтому газовые плиты предпочитают иметь в своем арсенале многие шеф-повара. Второй нюанс – температура воздуха и вентиляция. Индукционная плита практически не выделяет тепло в воздух, что позволяет установить менее мощную вентиляцию. Да и работа в горячем цехе

становится комфортнее. «Опасность применения газовых плит и других газовых нагревательных приборов для здоровья человека в настоящее время в мире общепризнанна, – говорит Светлана Сорокина. – Окись и двуокись углерода, двуокись серы, окислы азота, канцерогенные углеводороды, формальдегид, а также многие другие соединения, поступающие в воздух при сгорании газа, могут существенно повлиять на здоровье людей. Загрязнение воздушной среды кухни, а значит, и воздуха других помещений зависит от продолжительности горения газа и нагрузки горелки. Нагрузку создают кастрюли и другая посуда, препятствующая доступу воздуха к горящим факелам». В итоге низкая стоимость газа «компенсируется» затратами на установку мощной приточно-вытяжной вентиляции. Электрические и индукционные плиты экологичнее. Преимущество индукционных перед электрическими, как уже отмечалось, в том, что даже во включенном состоянии они не излучают тепло до установки кастрюли или сковороды. Следовательно, они вообще не требуют установки вентиляционного зонта, что дает свободу в планировке кухни. Для сравнения: средняя температура в помещении горячего цеха с нагретыми электрическими плитами – около 40–50 °С. «Многие сравнивают кухню с баней и мартеновским цехом, – говорит Светлана Сорокина. – Данная атмосфера приводит к быстрой утомляемости, невнимательности, нервному и физическому истощению. Система вентиляции и кондиционирования не всегда справляется с мощным выделением тепла от обычных плит. Холодильники и холодильные камеры, стоящие неподалеку от кухни, тоже





не выдерживают притока тепла и отказываются нормально работать». Если помещение кухни маленькое, то даже очень хорошая вентиляция не поможет. Или же поварам придется работать на сквозняке. «Кроме того, если общая мощность плит на кухне, допустим, 20 кВт, то электрическая и газовая плиты будут тратить до 10 кВт на нагрев воздуха в помещении, – говорит Антон Мокрушин. – Это обстоятельство при недостаточно мощной вентиляции делает работу в помещении некомфортной и негативно влияет на работу холодильного оборудования».

За индукционной плитой легче ухаживать, чем за газовой или электрической. Ее поверхность абсолютно гладкая: загрязнениям негде скапливаться. Электрические плиты капризнее. «Стеклокерамическая электроплита боится... сахара, – говорит Светлана Сорокина. – Сахар по своей структуре схож со стеклокерамикой. Если он случайно рассыпался по разогретой поверхности, то может вплавиться в нее, и удалить сахарную корку будет затруднительно. Кроме того, пострадает внешний вид

стеклокерамики. Стеклокерамика не любит эмалированной или алюминиевой посуды, от нее на поверхности остаются белые разводы».

Всем удобная индукционная плита имеет ряд недостатков, делающих ее использование несовместимым с российскими реалиями. Во-первых, это высокая цена. Во-вторых, индукционная плита работает только в содружестве со специальной посудой. «Это посуда из нержавеющей стали, алюминия с ферромагнитным дном, чугунная посуда, – говорит Светлана Сорокина. – А вот посуда из меди, латуни, алюминия, жаростойкого стекла и прочих немагнитных материалов для такой плиты не подойдет. Как правило, пригодные для индукции принадлежности помечаются специальной пиктограммой. Но прогресс не остановить. Уже сейчас есть индукционные плиты, способные использовать любую металлическую посуду, а также появляются приспособления, позволяющие на индукционной плите готовить продукт в медной и алюминиевой посуде». Например, специальные сетки, которые надеваются на посуду и придают ей ферромагнитные свойства, необходимые для индукции. Однако есть сложности и с кулинарными технологиями: как уже отмечалось, индукционная плита готовит быстрее, чем другие виды плит, поэтому за продуктами приходится внимательно следить. В отдельных случаях, используя индукцию, приходится изменять технологию приготовления. Например, жидкие продукты, такие как рагу, крем-супы, пригорают в зоне контакта с посудой из-за гипербыстрого нагрева. Газовые плиты очень экономичны, однако их установка требует многочисленных согласований. Жесткие требования предъявляются к правилам размещения,

эксплуатации оборудования. В результате большинство рестораторов выбирают электрические плиты: тут все понятно и просто. «Электрические плиты есть практически у всех производителей, – говорит Елена Климова. – Ценовой диапазон широкий, подключение простое. Мало кто думает о потерях электроэнергии, о том, что плиты долго разогреваются, долго остывают, часто ломаются: стоит всегда иметь в запасе запчасти». Индукционные плиты долговечнее, но практически не подлежат ремонту: ремонт электрических плит с индукционными конфорками, как правило, сводится к полной замене конфорок. «Впрочем, это особенность всех стеклокерамических поверхностей, – говорит Светлана Сорокина. – Стеклокерамика гораздо прочнее, чем принято думать, и хорошо переносит и резкие перепады температур, и ударные нагрузки. Но если все же удастся повредить стеклокерамическое покрытие, то его придется полностью заменить».

## Концептуальное решение

«Нельзя сравнивать тепловое оборудование в лоб, – говорит Елена Климова. – Необходимо понимать, что помимо преимуществ и недостатков есть еще и вопрос необходимости. Ведь бывают разные размеры кухни, разные концепции, меню. Например, если у ресторатора проблемы с помещением, ему стоит купить маленькую индукционную плиту и использовать ее в паре с конвектоматом». «Индукционная плита подходит для кухонь с ограниченной площадью и помещений, где установка газовой плиты невозможна по техническим причинам», – комментирует Антон Мокрушин.

**Grill** SMOLENSK **master**

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
The Equipment For Public Catering Enterprise

+7 (4812) 62 26 54 +7 (4812) 31 03 10  
www.mastergrill.ru

*Your way to perfection*





Газовые плиты необходимы ресторанам, использующим открытый огонь. Например, таким оборудованием оснащена кухня отеля Intercontinental. «Газовая кухня – это эффектно, – говорит Олег Чесноков. – Открытый огонь дает массу возможностей, чтобы устраивать шоу на глазах у гостей. Все недостатки газа – нагрев воздуха, обеспечение безопасности – устраняются

при профессиональном подходе к планированию кухни». По мнению специалистов, газовое оборудование необходимо восточным ресторанам, чтобы готовить шашлыки, люля и прочие национальные блюда. Паназиатской кухне больше подойдет индукция со специальными сегментами для вока. «Для заведений,

специализирующихся на этнической кухне, в модельном ряду индукционных плит есть специальное оборудование для сегмента восточной кухни – индукционные плиты «вок», – говорит Светлана Сорокина. – Особенность приготовления восточных блюд состоит в высокой температуре, технологии готовки и специальной посуде – воке-сковороде со сферическим дном. Если ресторан рассчитан на 40–50 кв. м, а специфика подачи горячих блюд такова, что они начинают готовиться после заказа клиента в количестве двух-трех порций, нужна плита с конфорками, а не со сплошной жарочной поверхностью, которая потребляет большое количество энергии, греет бесполезно воздух и ручки наплитной посуды. Такая плита гораздо дороже и хороша в столовых, где блюда готовятся в больших количествах в крупногабаритной наплитной посуде». Если это крупный проект, позволяющий оснастить кухню «индукцией», в дальнейшем ее установка принесет хорошую экономию во всем. Предприятиям сегмента фастфуд серьезная индукционная техника просто необходима: только хорошая плита выдержит непрерывную дневную нагрузку, прослужит не один год и снизит расходы на электроэнергию. Также индукционные плиты подходят для проведения презентаций и выездного обслуживания. Электрическая плита при таком раскладе играет роль компромисса, который необходим в нередких ситуациях, когда на «индукцию» денег нет, а газовое оборудование установить невозможно. ➔

## Вопрос цены

Стоимость оборудования зависит от типа плиты. Плиты принято различать по расстоянию от передней панели до задней стенки. Существуют 600-я, 700-я, 900-я и 1100-я серии. Последняя встречается редко и используется на крупных предприятиях общественного питания. Чем больше плита, тем выше стоимость. Цена также зависит от материала и толщины корпуса, качества сборки и электрики. Самые дешевые – газовые плиты и газовые варочные поверхности. Бюджетный вариант – эмалированная поверхность, самый дорогой – стеклокерамика. Варочные поверхности стоят дешевле аналогичных по классу плит, так как в них нет духовок. Но комплект из варочной поверхности и встраиваемой духовки обойдется дороже готовой отдельно стоящей плиты. Цена варочной поверхности на две конфорки российского производства стартует от 20 тыс. руб. Аналогичной итальянской (например, от компании Lotus) – от 35 тыс. руб. Четыре конфорки удваивают базовую стоимость. Духовка поднимает стоимость к 100 тыс. руб. Бюджетный вариант с четырьмя конфорками обойдется в 80 тыс. руб. Более продвинутый – в 110–130 тыс. руб.

Электрические плиты стоят немногим дороже газовых. Стоимость электрических плит зависит от типа нагревательного элемента и типа материала, из которого сделана плита. Самым дешевым материалом является, опять же, эмалированная поверхность. Дороже стоят плиты из нержавеющей стали, еще дороже – плиты и варочные панели со стеклокерамической поверхностью. По типу элементов электрические плиты могут быть с чугунными конфорками (это самый дешевый вариант электрической плиты); с конфорками сверхбыстрого нагрева (они, как правило, размещаются под стеклокерамической поверхностью) и с индукционными конфорками (они размещаются только под стеклокерамикой). Последние в 1,5–2 раза дороже чугунных. Электрическая плита без духовки, с двумя конфорками от итальянского производителя стоит около 35 тыс. руб. Русский аналог – 20–25 тыс. За две стеклокерамические конфорки придется выложить от 70 тыс. руб., за четыре – от 90 тыс. Профессиональные газовые и электрические плиты с духовыми шкафами от европейских производителей могут стоить и 5000 евро – главное, как и в автомобильном мире, различать магию бренда и реальные возможности оборудования.

Самые дорогие плиты – индукционные. Например, электрическая 4-конфорочная плита европейского производства стоит около 100 тыс. руб. Аналогичная индукционная – 300–370 тыс. руб. Самые дорогие индукционные плиты производят немцы и финны (их продукция стартует от 350 тыс. руб.). Тайваньская компания Starfood специализируется на доступной «индукции», обладателем небольшой плиты можно стать за «символические» 15 тыс. руб. Но только большой оптимист может надеяться, что такое оборудование бесперебойно прослужит не один год.



## Новости торговли/НТ.Retail news – журнал для профессионалов

Специализированное издание для руководителей предприятий розничной торговли, компаний-производителей продуктов питания и услуг. Издаётся с 1997 г.

### ПОДПИСКА:

#### 1) В редакции

- Позвоните в редакцию по тел.: (495) 921-08-56, доб. 138, 140, 169 - менеджеру по подписке

#### 2) В почтовом отделении

- Агентство «Роспечать», индекс 79 545  
- «Агентство подписки и розницы» (АПР), индекс 84775

#### 3) В оптовых компаниях

- «Урал Пресс XXI век», тел. +7 (495) 789-86-36, 721-25-89  
- «Интер-Почта», тел. +7 (495) 500-00-60  
- «Артос-ГАЛ», тел. +7 (495) 981-03-24

#### 4) Для ближнего ( СНГ и страны Балтии) и дальнего зарубежья:

- «МК-Периодика», тел. +7 (495) 672-70-12

Online версия:

**[www.retail-news.ru](http://www.retail-news.ru)**

Адрес редакции: 105082, Москва, ул. Фридриха Энгельса, д. 75, стр. 11, офис 205.

Тел.: +7 (495) 921-08-56. Факс: +7 (495) 921-08-56

Михайлова Ольга, директор отдела распространения и PR.



## РЕСТОРАТОР & ШЕФ – журнал для профессионалов

Информационно-аналитическое издание, освещающее текущее состояние и перспективы развития ресторанного бизнеса России. Аудитория: рестораторы, менеджеры, шеф-повара, руководители компаний-поставщиков оборудования и продуктов питания для предприятий общественного питания. Издаётся с 2001 г.

### ПОДПИСКА:

#### 1) В редакции

- Позвоните в редакцию по тел.: (495) 921-08-56, доб. 138, 140, 169 - менеджеру по подписке

#### 2) В почтовом отделении

- Агентство «Роспечать», индекс 81266  
- «Агентство подписки и розницы» (АПР), индекс 41665

#### 3) В оптовых компаниях

- «Уралл Пресс XXI век», тел. +7 (495) 789-86-36, 721-25-89  
- «Интер-Почта», тел. +7 (495) 500-00-60  
- «Артос-ГАЛ», тел. +7 (495) 981-03-24

#### 4) Для ближнего ( СНГ и страны Балтии) и дальнего зарубежья:

- «МК-Периодика», тел. +7 (495) 672-70-12

Online версия:

**[www.restoratorchef.ru](http://www.restoratorchef.ru)**



# CHEF SELECTION

Большая  
коллекция  
рецептов  
журнала CHEF

классика и авангард  
Италия, Франция, Россия,  
Азия, Америка, Скандинавия

**150**  
оригинальных идей  
лучших шефов мира

заказать журнал  
в редакции  
**+7 (495) 921-08-56**



# CHEF'S

# КАХЕН



похмелье,

**ХАШ,**

холодец, курица, ночь, фонарь,

аптека, **бульон**, «Кровавая Мэри»,

**ГОВЯДИНА**, баранина, хвост, кунжут,

ром, ежевика, локаворы,

каменный век





# ПОСЛЕДНЕЕ ДЕЛО

# ВАРЕННОГО

Текст Ольга Овчарова

Фото рецептов Виталий Нефедов, Константин Виноградов

Невозможно представить себе более зимнюю и основательную вещь, чем вареное мясо. Хотя бы потому, что именно блюда с его участием со всей тщательностью учитывают физиологические потребности и, как следствие, гастрономические интересы страдающих похмельем. Главное – выходить из загула постепенно, не впадая в раж.



# ХОЛОДЕЦ

от Камеля Бенамара, шеф-повара ресторана «Большой»

## Ингредиенты

(на 10 порций)

Хвосты говяжьей 1,5 кг  
Шей говяжьей на кости 0,5 кг  
Морковь 150 г  
Лук репчатый 100 г  
Стебель сельдерея 100 г  
Петрушка 10 г  
Перец черный горошком 2 г  
Вода 5 л

## Приготовление

Говяжьей хвосты порезать по суставам и вместе с говяжьей шейкой промыть в холодной воде в течение 30 минут. Затем выложить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену и добавить все овощи. Варить в течение 4–5 часов до полной готовности говяжьих хвостов.

Готовые хвосты аккуратно достать из бульона, слегка остудить и снять мясо. Мясо измельчить ножом. Бульон процедить через вафельное полотенце и упарить до 1,5 литров.

Морковь достать из бульона и порезать кружочками толщиной 2–3 мм.

Петрушку ошпарить в кипятке, опустить в холодную воду и отделить листья.

В прямоугольную форму налить 100 мл бульона и дать застыть в холодильнике. Затем налить еще 50 мл слегка теплого бульона, выложить нарезанную морковь и листья петрушки, также дать застыть в холодильнике.

После налить в форму еще 100 мл слегка теплого бульона и дать застыть в холодильнике.

Оставшийся бульон соединить с мелко нарубленным мясом (примерно 300–400 г), поперчить, посолить по вкусу и в три этапа, остужая в холодильнике, залить холодец.

Готовый холодец вынуть из формы (перевернуть на доску) и нарезать горячим ножом по 100 г на порцию. Гарнировать холодец маринованными грибами на листе салата. Отдельно подать хрен.







Самая первая мысль зимой, конечно, о нашем, о родном. О холодце. Его страстно хочется даже тем, кто не имеет обыкновения выхаживать пивом вчерашнюю пьянку. Мясо для русских крестьян всегда было роскошью поэтому для холодца в ход шли свиные или говяжьи ноги — вернее, голени, без копыт. Их опаливали, вываривали в густой-прегустой бульон, тут же прямо руками отделяли мясо от костей и этим же бульоном заливали мясо. И в сени —

до тех пор, пока не застынет. А после хоть ножом режь, хоть ложкой ешь и храни, пока зима не кончится, а она у нас длинная. Как всякое исконно народное блюдо, холодец имеет массу вариаций на тему: холодец родом откуда-нибудь из Белгородской губернии будет отличаться по вкусу от того, что из Мордовии. Кулинарная суть, однако, везде одинакова: благодаря желеобразующим веществам, которые содержатся в суставах, холодец и состоялся как

блюдо — его классический зимний вариант должен схватываться без добавления желатина. В роли идеального партнера, конечно, тертый хрен: его резкий до жгучести вкус как нельзя лучше гармонирует с расплывчатым, абстрактно мясным и даже нейтральным холодцом. Горчица сравнительно недавнее приобретение русской кухни, точнее ее буржуазной ветви, сформировавшейся к концу XIX века, но разница между ней и хреном не так уж велика. По крайней мере с точки зрения смысла. И там, и там за остроту отвечает аллилуевое масло, которое содержится в корнях этих растений.

Боллито-мисто — слово нам куда менее знакомое. Если честно, незнакомое даже вовсе. Даже несмотря на многолетнюю нашу ресторанный страсть к итальянской еде, это блюдо никто еще не рискнул продвигать в наших пенатах: слишком брутальное, не паста карбонара тебе какая-нибудь. Зато для коренных пьемонтцев, ломбардийцев и даже венецианцев зимой это просто кулинарная альфа и омега. Буквально «боллито-мисто» — это «смесь вареного мяса», поэтому в рецептуру допускают самые разные виды отварного мяса от телятины до курицы. Не брезгают также свиной колбасой котекино и свиными ножками дзампоне с овощами. Мясо заливают водой, доводят до кипения, солят, запускают к нему всякие овощи — обязательно целиком — и основательно варят на медленном огне, этак часа два. Потом выкладывают мясо на широкую посудину вместе с горчицей и вареными овощами. Все, никаких премудростей и церемоний. В Пьемонте, кстати, есть своя версия — *grande bollito misto piemontese* (на местном диалекте — *gran bui*). Вот уж где разгулялась народная фантазия: в дело пускают самые разные части коровы,

# БОЛЛИТО-МИСТО

от Манфредо Молтени,  
шеф-повара ресторана  
«Пепперони»

## Ингредиенты

Грудинка говяжья 100 г  
Телятина 70 г  
Язык 50 г  
Цыпленок (бедро) 250 г  
Чечевица 150 г  
Картофель 150 г  
Молоко (для картофельного пюре) 30 мл  
Хрен 30 г  
Бульон куриный 240 мл  
Соль морская 0,002 г  
Перец белый горошком 0,100 г

### Для мяса

Стебель сельдерея 220 г  
Лук 360 г  
Морковь 270 г  
Гвоздика 10 г  
Розмарин 1 г  
Чеснок 10 г  
Тимьян 1 г  
Лавровый лист 1 г  
Соль 60 г

### Для чечевицы

Морковь 22 г  
Чеснок 11 г  
Сельдерей 11 г  
Лук репчатый 28 г  
Соль 10 г  
Соус томатный 220 г  
Масло оливковое 78 г  
Соус демиглас 56 г



## Приготовление

**Приготовить мясо.** В холодную воду выложить лук с гвоздикой, морковь, сельдерей, специи (розмарин, тимьян), морскую соль. Довести до кипения. В кипящую воду выложить грудинку, телятину (нужно скрутить в рулет). Язык варить отдельно в подсоленной воде до полуготовности. Затем очистить от кожи и очищенный язык добавить в кастрюлю с мясом. После того как мясо проварилось 45 минут,

добавить цыпленка (предварительно завязав ниткой, чтобы осталась форма), и варить еще 25 минут. Выключить огонь, оставить мясо в кастрюле на 10 минут.

**Приготовить чечевицу.** Чечевицу опустить в холодную воду на 20-30 минут. Затем отварить по полуготовности в подсоленной воде. Сельдерей, лук, чеснок, морковь нарезать мелкими кубиками, добавить розмарин, тимьян и обжарить на оливковом масле. Затем добавить чечевицу, перемешать,

добавить куриный бульон, соль, перец, томатный соус, и тушить 10–15 минут. Добавить соус демиглас и тушить 3 минуты.

Сварить картофель, сделать пюре. Мясо нарезать ломтиками. Через круглую форму выложить на тарелку картофельное пюре. По кругу равномерно распределить чечевицу с овощами. Форму удалить. Выложить сверху на чечевицу ломтики мяса, цыпленка.

Отдельно в соуснике подать хрен.





включая голову и язык, вываривая их часами с курицей, колбасой котекино, луком, сельдереем, чесноком, морковью и даже грецкими орехами. А подают с зеленым соусом *bagnet vert* (петрушка, чеснок, анчоусы, тертые сухари) или красным жгучим *bagnet ross* (перец и помидоры).

Конечно, ценно не только вареное мясо само по себе. Поднять на ноги, в принципе, способна любая порция горячей жидкости, но эффективнее всего это получается у супов с участием вареного мяса. Эмоциональная сила таких супов в истории человечества очень велика. «Горячий», «наваристый», «густой» — именно этими эпитетами по традиции принято награждать супы, в страшном количестве потребляемыми нами в суровые зимние холода. Всеразличные щи, борщи, солянки, модные супы-пюре, а также супы некоторых национальных кухонь, генетически совмещающие в себе и первое, и второе блюдо, — нам есть из чего выбрать. Идеальный зимний суп должен быть таким, чтобы можно было съесть всего одну тарелку и не хотеть от этой жизни больше ничего.

Король похмельного меню, разумеется, армянский хаш, который варится из говяжьих или бараньих голяшек с добавлением рубца и специй. Потребляют его на завтрак, а в идеале — до завтрака. Его враждебная внешность идеально соответствует утреннему похмельному настроению. Густой наваристый пряный бульон обязательно поправит пошатнувшееся за время каникулярного алкогольного трэша здоровье хоть хилых хипстеров, хоть их визави.

Луковым супом, как известно, лечатся от похмелья французы и завсегдатаи какого-нибудь «Жан-Жака», традиционно посвящающие свои вечера обильным возлияниям. Не меняя места дислокации, поутру они заказывают тарелку ароматного варева, приготовленного по классическим канонам: на терпком говяжьем бульоне и с карамелизованным луком. Оттягивает что надо.

Узбекский лагман — и не суп даже, а нечто среднее по своей консистенции и плотности между первым и вторым блюдом. Это обстоятельство делает его незаменимым в вопросах основательного зимнего питания. Лапша должна быть

самодельная, растянутая на длинные упругие завитушки, которые так и скачут по узорчатой пиале от ложки, будто им есть что терять. Образцово-показательная баранина должна быть настругана щедрой горкой. Отдельно — плоская с пастой из красного перца, соли и чеснока острой настолько, что слезы из глаз, и от этого масса дополнительного удовольствия. И обязательно, жир в бульоне. Для узбеков это чуть ли не главный жизненный принцип.

Суп из бычьих хвостов и в английской, и в аргентинской традиции практически неподъемный суп-обед, основанный на крепчайшем бульоне. Стоит такому остыть — точно обернется студнем. Что неудивительно: по количеству желеобразующих веществ именно хвост — абсолютный чемпион во всей говяжьей туше. В бульон мечется всякий овощ, который найдется на кухне, — картошка, морковка, перья зеленого лука. Вершина всего — две увесистые «шестеренки» позвонков с основательными шматами мяса. Если следовать традиции до конца, позвонки полагаются доставать и обсасывать.

Но что мы все про супы?! В контексте зимне-похмельного меню коктейли — тоже, разумеется, на мясном бульоне — заслуживают самых добрых слов. Если томатный сок в классической «Кровавой Мэри» заменить говяжьим бульоном, получится идеальное средство для борьбы с похмельем. А похожий на него по смыслу и по степени убойности шот, в идеальных пропорциях смешанный, скажем, из говяжьего бульона, водки и попавших под руку бармену специй, тоже мгновенно соберет в единое целое распавшийся было на кусочки мир. ➔



## СУП ИЗ ТЕЛЯЧЬИХ ХВОСТОВ

Рецепт Александра  
Толстикова,  
шеф-повара ресторанов  
«Сестры Гримм»,  
«ЦДЛ»

Ингредиенты  
на 4 порции

Телячьи хвосты 550 г  
Картофель 100 г  
Морковь 100 г  
Корень сельдерея 130 г  
Вешенки 100 г  
Бекон 70 г  
Зелень 10 г

### Приготовление

Хвосты варить в течение 2,5–3 часов, постоянно снимая жир и пену. Вынуть и обсушить. Снять с костей мясо. Картофель нарезать кубиком, корень сельдерея и морковь – мелкой соломкой. Вешенки обжарить вместе с беконом с добавлением сливочного масла. Мясо, овощи и обжаренные грибы с беконом положить в кипящий бульон, в котором варились хвосты. Добавить соль, перец по вкусу, немного чеснока. Варить на медленном огне 10–15 минут. Дать настояться супу еще 15 минут. Подавать со сметаной и зеленью.



# СОГРЕВАЮЩИЕ

Зимняя барная карта  
от Александра Кана  
(коктейли для бара  
«Барбара»)



BARBARA TEA PUNCH

## Ингредиенты

Ром светлый, ром темный, ром золотой, ром  
выдержанный по 25 мл  
Грейпфрутовый сок 50 мл  
Жасминовый чай 100 мл  
Жасминовый сироп 15 мл  
Сок лайма 30 мл  
Содовая 100 мл

## Приготовление

В смесительный стакан налить компоненты,  
добавить лед, перемешать, процедить в чайник,  
добавить сухой лед в чайном ситечке. Все  
ингредиенты смешать холодными в чайнике  
объемом 500 мл. Перед подачей выложить  
в чайное ситечко сухой лед для имитации  
кипения.



## ВУАЛЬ

### Ингредиенты

Игристое вино 100 мл  
Сироп маракуйи 10 мл  
Куантро 10 мл  
Ежевика 5 ягод

### Приготовление

Размять ежевику в смесительном стакане, добавить все компоненты, перемешать со льдом и процедить в бокал для шампанского, украсить ягодой.



## ИНДИАН САУЭР

### Ингредиенты

Виски 50 мл  
Апельсин плода  
Сок лайма 15 мл  
Сироп корицы 15 мл  
Кунжутное семя 5 г

### Приготовление

Край бокала смазать медом и окунуть в черный жареный кунжут. В смесительном стакане размять апельсин, налить все компоненты, взбить и процедить в бокал, оформленный кунжутом.



## НАОМИ

### Ингредиенты

«Абсолют курант» 40 мл  
Кофейный ликер 20 мл  
Сахарный сироп 10 мл  
Малина, ежевика по 1 яголке  
Ванильные сливки 40 мл

### Приготовление

Размять ягоды в шейкере; все компоненты, кроме сливок, взбить в шейкере и процедить в бокал мартини. Отдельно взбить сливки с ванильным сиропом и налить слоем на поверхность коктейля. Украсить ежевикой.



# ИДЕАЛЫ



По каким критериям стоит выбирать ресторан года? Мы вот решили выбрать три заведения, в основе концепции которых – сознательное ограничение. Идеей, набором продуктов или блюд. Однако они же – примеры того, как ограничения могут стать поводом для безграничных возможностей. Все они – про еду. У всех у них разный характер, общее одно – смелость и честность. Герои года, однако.

**Текст** Наталья Савинская и Марина Шаклеина

**Фото** Sigrid Malmgren, Eddie Judd, архив отеля Mandarin Oriental London, ресторана Faviken Magasinet

## Дикость года. Берлин. Sauvage

Считается, что этот ресторан представляет модное нынче направление диетпитания – палеолитическую кулинарию.

Направление предполагает меню, основанное на продуктах, которые использовались в пищу до того, как появилось сельское хозяйство. В основном приверженцы такой кухни питаются «дикими» мясом, рыбой, а также семенами, орехами, овощами, травами, медом и прочими продуктами, растущими без помощи человека. Хотя бы и теоретически. Адепты идеи полагают, что это наиболее рациональная модель питания, так как современный общепит здоровью вредит, а продукты и способы приготовления пищи, характерные для каменного века, например открытый огонь, куда здоровее любого современного метода. Ортодоксы, естественно, предлагают жить в лесу, заниматься охотой и собирательством, дабы максимально приблизиться к природе. Как рассказывает идеолог и владелец заведения Борис Ляйте, три года назад он увлекся такой диетой и...

«С тех пор моя жизнь круто изменилась. Идея диеты в том, чтобы питаться только теми продуктами, которые были доступны нашим предкам. Люди провели миллионы лет без сахара, зерновых, бобовых, молочных продуктов, без фермерства и возделывания разнообразных культур. Около 10000 лет назад люди научились пользоваться огнем, что расширило круг потребляемых продуктов. Вместе с новым образом жизни пришли болезни: рак, диабет... По собственному опыту могу сказать, что за последние два года, что я придерживаюсь диеты, я ни разу не заболел!» Но это только фабула. А вот сюжет. «В какой-то момент я понял, что провожу большую часть времени на кухне, изобретая новые блюда, и решил открыть ресторан». Мелкий служащий и по совместительству фотограф Борис никогда не работал поваром – как и его партнер, бразилец Родриго Пик. «Дикий» ресторанчик открылся в совсем нереспектабельном берлинском районе Нойкельн, который сегодня развивается как модное городское пространство. Средний чек в ресторане – 25 евро. На кухне – сами владельцы, персонала – раз, два и обчелся. Это мы к тому, что «Саваж» представляет нам не один, а

целых два тренда. И кроме диетических игр предлагает пример чистого лоукоста – тенденции, развивающейся сейчас в Европе со страшной силой. Меню «Саважа» – классика низкого жанра: две закуски, четыре-пять основных блюд и пара десертов. Примерно раз в две недели меню обновляется полностью. «Мы стараемся не делать запасов и готовить только из свежих продуктов, – говорит Борис. – Около 70% продуктов – местные. Мы ищем «дикие» овощи и мясо или же заменяем их органическими. Естественно, мясо очень хорошего качества, травяного откорма, для некоторых блюд мы импортируем из Аргентины. Мы готовим на животных жирах, из растительных используем только оливковое и кокосовое масло. Привозим фрукты, заменители сахара, редкие деликатесы. Десерты готовим из кокосовой муки: она не нуждается в добавлении сахара. Алкоголь несколько выбивается из общей концепции, но у нас есть пиво, вино. Кстати, напитки из винограда люди пили еще в каменном веке. Еще у нас есть ликеры на травах без сахара». Борис и Родриго работают с дорогими продуктами, сохраняя низкий средний чек. Правда, жалуются, что место у них не слишком проходное, и собираются открывать второй ресторан в более туристическом месте, где смогут поставить «более адекватные цены». Так что, как говорится, спешите видеть. <http://www.sauvageberlin.com/> ➔

## Доисторический яблочный пирог от Бориса Ляйте, шеф-повара ресторана Sauvage

### Ингредиенты

Яблоки очищенные и нарезанные 2 шт  
 Апельсиновый сок 2 ст л  
 Корица 1 палочка  
 Несладкое миндальное масло 20 мл  
 Яйца 6 шт  
 Мука из чумы 500 г  
 Ваниль молотая 1 ч.л  
 Корица молотая 2 ч.л  
 Мускатный орех 1/2 ч.л  
 Свежий мед по вкусу  
 Кокосовое молоко  
 Соль

### Приготовление

Приготовить тесто из муки, 2 яиц и соли. Положить в форму для пирога и выпекать при 150 градусах около 20 минут. Взбить оставшиеся яйца, специи, кокосовое молоко, мед и миндальное масло. Вылить поверх корочки, образовавшейся на тесте и выпекать при температуре 175 градусов еще 20 минут. Обжарить яблоки в миндальном масле, добавить корицу, мед и апельсиновый сок. Обжарить до появления золотистой корочки. Украсить пирог и выпекать еще 10 минут при температуре 200 градусов.







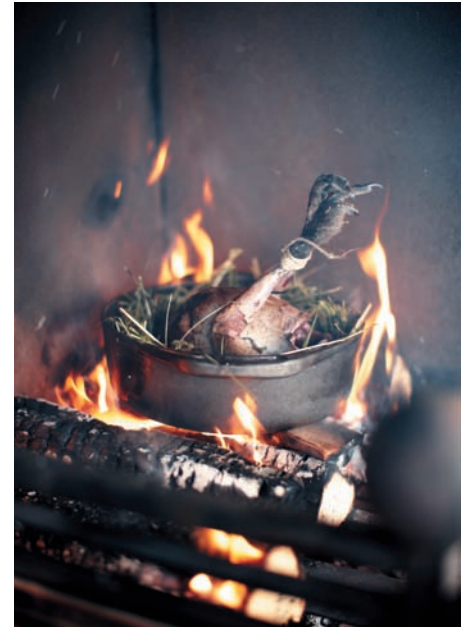
## Глушь года. Швеция. Faviken Magasinet

Любимец нашей редакции Магнус Нильсон шефствует в ресторане на дюжину посадок, с небольшой гостиницей, трогательной сауной и сумасшедшим видом на севере Швеции, в 800 км от Стокгольма, аж с 2008-го. Однако именно в 2011-м ресторан попал в «Сотню лучших ресторанов мира» по версии лондонского Restaurants Magazine и вообще получил широкую известность. Гастрономическая концепция Faviken — «все свое». Идея «местного» возведена

здесь в абсолют, а сам Магнус даже в компании убежденных поборников идеи — соседей и родственников-скандинавов, нынче страшно модных, — смотрится, что называется, святее папы римского. И в чистоте общеизвестного концепта пошел сильно дальше его идеологов. Он кормит тем, что собрал-поймал в окрестных лесах и окрестных угодьях, у него, естественно, огород и вообще полное натуральное хозяйство. Разве что

морепродукты из ближайшего порта едут к нему сто километров по горным дорогам. Кроме локаворства Магнус поддерживает постмолекулярную тенденцию gaw — например, прилюдно «высекая» костный мозг из здоровенной лосиной кости, дабы приготовить свой фирменный тартар. Или сервируя морепродукты в соломе и прочих ветках. Впрочем, в отличие от последователей диеты каменного века или еще какой-нибудь подобной некулинарной





идеи, кухня Магнуса – ученика культового парижского шефа Паскаля Барбо – это чистая гастрономия. В которой равнозначны идея и вкус, цель которой – гармония. Недаром его так любят звать на всевозможные фестивали, из-за которых дома Магнус бывает не так часто, как хотелось бы тем, кому приходится резервировать место в одной «счастливой деревне» за три месяца.  
<http://favikenmagasinet.se/> 🍴





## Ужин года. Британия. Dinner by Heston Blumenthal

Ресторан Dinner главного шефа-экспериментатора Британского королевства открылся в начале 2011-го и уже успел обзавестись звездой гида Мишлен и статусом лучшего ресторана года по версии «Татлера». Так или иначе, а сама концепция заведения просто прекрасна. Dinner – это такая культурно-кулинарная игра на тему британской истории, рассмотренной через призму современности. Название тоже игра одного слова – dinner, означающего «основной прием пищи», который в зависимости от обстоятельств может быть и ланчем, и обедом, и ужином. Да и завтраком, наверное, тоже. Короче, гастрономический английский юмор. Тема исторической реконструкции играет во всем совершенно современный интерьер, со стеклом, сталью и электрическим светом в главных ролях наполнен трогательными, а-ля средневековыми люстрами и прочими элементами декора из той же эпохи. Гордостью кухни, которую можно наблюдать через абсолютно стеклянные стены, является стально-хромовый механизм, приводящий в движение вертел над открытым огнем, выполненный по образу и подобию системы, когда-то работавшей на королевской кухне. Меню под стать антуражу: Блюменталь вместе со своим главным шефом Эшли Палмер-Уотсом перепридумывает традиционные английские блюда на модернистский манер, предлагая включиться в увлекательное путешествие во времени. Например, с бульоном из ягненка, с низкотемпературным яйцом, сельдереем, репкой и зубной железой по мотивам рецепта 1730 года (13,50 фунтов) или пряным голубем с элем и артишоками из 1780-го (33 фунта), или треской в сидре, с мангольдом и жареными мидиями из 1940-го (26 фунтов), или цыпленком с латуком, пряным сельдереевым соусом и устричным листом из 1670-го (29 фунтов). Открыт ресторан ежедневно на ланч и на ужин – с 12:00 до 14:30 и с 18:30 до 22:30.  
<http://www.dinnerbyheston.com> ➔



## «Мясной фрукт» от Эшли Палмер-Уотса, шеф-повара ресторана Dinner

### Ингредиенты для парфе из фуа-гра и куриной печени (на 1 порцию)

Лук-шалот, мелко нарезанный 100 г  
Чеснок рубленый 3 г  
Веточки тимьяна,  
перевязанные ниткой 15 г  
Мадера 150 г  
Портвейн красный 150 г  
Портвейн белый 75 г  
Коньяк 50 г  
Фуа-гра 250 г  
Куриная печень 150 г  
Соль 18 г  
Яйца 240 г  
Несоленое растопленное масло 300 г

### Приготовление

Поместить лук-шалот, чеснок и тимьян в кастрюлю, залить мадерой, портвейном и коньяком. Оставить мариноваться на 24 часа.

Нагреть маринованную смесь, пока почти вся жидкость не выпарится, помешивать, чтобы лук и чеснок не пригорели. Снять с огня и выбросить тимьян.

Заполнить водяную баню водой на 5 см и поставить в духовку, разогретую до 100 градусов. Нагреть водяную баню до 50 градусов. Нарезать фуа-гра на куски размером с куриную печень. Печень посолить, все перемешать.

Поместить яйца и выпаренный алкоголь в один вакуумный пакет, печень и фуа-гра – во второй, растопленное масло – в третий. Под давлением закрыть пакеты и поместить на водяную баню на 20 минут. После того, как все приготовилось, яйца, алкоголь и печени поместить в термомикс и перемешивать до однородного состояния при температуре 50 градусов. Медленно влить данную смесь в готовое масло и перемешать до получения однородной массы. Пропустить смесь через мелкое сито. Налить смесь в емкость, поставить на водяную баню и накрыть фольгой. Готовить, пока температура в центре не достигнет 64 градусов. Вынуть из духовки и дать остыть. Охлаждать в течение 24 часов.

### Ингредиенты для мандаринового желе

Пластинки желатина 45 г  
Пюре из мандарина 500 г



Сироп из глюкозы 80 г  
Мандариновое масло 0,4 г  
Экстракт паприки 1,5 г

### Приготовление:

Размягчить желатин в холодной воде. Аккуратно нагреть пюре из мандарина и сироп из глюкозы в кастрюле, пока смесь не станет однородной. Добавить размягченный желатин и перемешать до полного растворения. Снять с огня, добавить масло и экстракт паприки. Перемешать. Пропустить смесь через мелкое сито и отправить ее в холодильник.

### Приготовление «мясного фрукта»

Используя ложку, заполнить куполообразные формы холодной смесью – парфе из фуа-гра и печени. Хорошенько надавливать, чтобы форма заполнилась однородно, а поверхность «фрукта» получилась абсолютно гладкой. Поместить формы в морозилку, чтобы парфе полностью заморозилось. Аккуратно вытащить парфе из форм. Положить на доску плоскими частями

вверх. Опалить поверхность горелкой, стараясь не расплавить. Соединить две половинки, сжать сквозь пищевую пленку. Обернуть пленкой и поместить обратно в морозилку.

Достать, аккуратно вставить коктейльную деревянную палочку в середину округлой поверхности парфе вновь завернуть в пленку и убрать в морозилку.

Расплавить мандариновое желе в кастрюле и дать остыть до комнатной температуры. Удалить пищевую пленку с парфе, держа за палочку, окунуть шар в желе, убрать в холодильник на минуту, затем снова повторить процесс погружения. После третьего погружения удалить коктейльную палочку и положить шар на поднос, покрытый пищевой пленкой. Поставить в лоток, накрыть крышкой и оставить в холодильнике для размораживания минимум на 6 часов.

Как только парфе разморозится, слегка надавить большим пальцем на верх шара, чтобы создать форму мандарина. Украсить стеблем и листьями и сразу подавать.





# ПРОДЭКСПО-2012

С 13 по 17 февраля 2012 года в Центральном выставочном комплексе «Экспоцентр» пройдет один из крупнейших продовольственных форумов мира – 19-я международная выставка продуктов питания, напитков и сырья для их производства «Продэкспо-2012». Проект реализован ЦВК «Экспоцентр» при содействии Министерства сельского хозяйства РФ, а так же под патронатом Торгово-промышленной палаты РФ, Правительства Москвы.

«ПРОДЭКСПО» – ЭТО:

## 1. Самая большая экспозиционная площадка страны

В прошлом году на площади свыше 44 000 кв. м (нетто) свою продукцию представили более 2 000 фирм из 55 стран мира. Ежегодно работает около 20 тематических экспозиций отечественных и зарубежных продуктов питания и напитков.

## 2. Крупнейший в году Центр Закупок Сетей

Возможность для производителей и дистрибуторов провести индивидуальные переговоры с закупщиками из более 100 розничных сетей. А также поучаствовать в Бирже Собственных Торговых Марок, где руководители отделов СТМ ищут производителей товаров private label.

Результатом работы Центра Закупок в 2011 году стали договора поставок в сети общим объемом порядка 6 млрд рублей.

## 3. Возможность стать участником Всероссийского Торгового форума и Всероссийского продовольственного форума.

Получить актуальную информацию о трендах рынка, о планируемых изменениях в закупочных стратегиях розничных сетей и об ожидаемых дополнениях к нормативно-правовой базе со стороны власти. А также наладить деловые контакты. Участники форума – это собственники и топ-менеджеры компаний-поставщиков, продуктов питания, руководители и закупщики международных, федеральных и региональных розничных сетей, первые лица федеральных профильных министерств, контролирующих органов, ТПП РФ и профессиональных ассоциаций.

## 4. Профессиональные конкурсы для производителей товаров и напитков

- Дегустационный конкурс алкогольной продукции
- Конкурс на лучшую упаковку и этикетку для пищевой продукции «ПродЭкстраПак»
- Конкурсы «Инновационный продукт – Продэкспо» и «Выбор сетей».
- Конкурс от АНО «Союзэкспертиза» ТПП РФ по номинациям: «За высокие потребительские свойства товаров», «За успешное продвижение качественных товаров».
- Дегустационный конкурс пищевой и перерабатывающей отрасли «Лучший продукт».

*Надо отметить, что география посетителей выставки весьма обширна. В 2011 году были зарегистрированы специалисты пищевой отрасли из всех федеральных округов и 800 городов и населенных пунктов России. Также выставку посетили специалисты из 100 стран мира, в том числе из Украины, Республики Беларусь, Молдовы, Казахстана и др.*

*Что касается должностей, то большая часть гостей «Продэкспо» – это, как правило, управленцы: 34% составляют владельцы и руководители компании, 27% – менеджеры высшего звена.*

*Почти треть, 27%, посетителей выставки – менеджеры среднего и низшего звена. Интерес к экспозициям высказывают специалисты/технологи – 12% и индивидуальные предприниматели – их число на выставке достигает 8%.*

# С РЕСТОРАТОРОМ

2006,  
GQ-бар, Турандот,  
Андрей Деллос,  
Аркадий Новиков,  
Ордовский-Танаевский Бланко,  
Рейтинг самых богатых  
рестораторов России,  
2007, Старбакс,  
Ваби-Саби, Гудман,  
миллионеры, Новосибирск,  
Москва, Зельман, Симачев,  
гастропаб, Простые вещи



# ДЕВЯТЫЙ





# 2006 ГОД

## ЛЕНТА НОВОСТЕЙ. Выдержки

### Январь

Андрей Деллос открыл ресторан «Турандот». Эксперты и даже конкуренты заранее записывали это открытие в главное событие года. Андрей Деллос («Шинок», «Бочка», «Ле Дюк», «Пушкин») ничего не открывал со времен «ЦДЛ», то есть почти четыре года: все это время росла только сеть демократичных заведений «Му-Му». Деллос делал новый ресторан почти семь лет, фактически этот проект стартовал после открытия «Кафе Пушкинъ», бок о бок с которым и находится новое заведение. Так же как и «Пушкинъ», «Турандот» был построен с нуля. На «Пушкинъ» же «Турандот» и похож, но не интерьером или кухней, а перфекционистским подходом к мельчайшим деталям и ремесленным стилем их исполнения. Таким образом, «Турандот» идет вразрез с главенствующей сегодня в интерьерах модных московских заведений тенденцией к простоте, равно как и вообще против всех тенденций. Новый ресторан – часть большого комплекса, в котором в будущем будут работать не только заведения Андрея Деллоса, но и арт-салоны и бутики. За китайским дворцом (так иногда неофициально называют

«Турандот») должен последовать итальянский. Название и сроки не разглашаются. Ресторан открывается мраморным флорентийским двориком с фонтаном, статуями и восьмью мандариновыми деревьями (здесь же находится ювелирный бутик Biscellatti), отсюда посетитель попадает в огромный круглый ресторанный зал. В «Турандот» два этажа: 11 увитых золотыми листьями колонн поддерживают балкон, кольцом опоясывающий зал. Сейчас ресторан рассчитан на 250 мест, в дальнейшем их число возрастет примерно до 400. Детали интерьера искусно состарены а-ля «Пушкинъ». Здесь царит полутьма – видимо, примерно таким китайский дворец должен был выглядеть при свечах. В «Турандот» три меню. И три шеф-повара (все они родом из Малайзии). Еще один шеф – француз Эммануэль Рион – отвечает за десерты. Первое меню состоит из дим-самов – пельменей, которые в Китае готовятся из самых разнообразных продуктов и подаются в бамбуковых корзиночках. В «Турандот» 27 дим-самов (в будущем их число дойдет до 40), в том числе и с морепродуктами, уткой, овощами, кунжутом и т.д. Во втором меню представлена традиционная китайская кухня, блюда в которой собраны со всех провинций страны. Третье меню состоит из японских блюд, при этом суши

**«К»** — это не только название, но и философия. Владельцы ресторана «Колбасофф» уверены, что именно так должно быть: вкусно, быстро, уютно. В меню — только лучшие ингредиенты, а в обслуживании — внимание и забота. Именно поэтому «Колбасофф» стал одним из самых популярных ресторанов в Москве.

**Пивная инженерия**



**Жельман** уверен, что именно так должно быть: вкусно, быстро, уютно. В меню — только лучшие ингредиенты, а в обслуживании — внимание и забота. Именно поэтому «Колбасофф» стал одним из самых популярных ресторанов в Москве.

В 2006 году компания «Арпиком» и пивовары SunInterbrew пришли к взаимопониманию по вопросу переименования заведений (напомним, что ряд ресторанов — «Сибирская корона», Beck's — носили те же названия, что и марки пива, производящиеся SunInterbrew, «Арпиком» предполагал развивать ряд сетей под этими торговыми марками).

Владельцы уверены, что именно так должно быть: вкусно, быстро, уютно. В меню — только лучшие ингредиенты, а в обслуживании — внимание и забота. Именно поэтому «Колбасофф» стал одним из самых популярных ресторанов в Москве.



Владельцы уверены, что именно так должно быть: вкусно, быстро, уютно. В меню — только лучшие ингредиенты, а в обслуживании — внимание и забота. Именно поэтому «Колбасофф» стал одним из самых популярных ресторанов в Москве.

Владельцы уверены, что именно так должно быть: вкусно, быстро, уютно. В меню — только лучшие ингредиенты, а в обслуживании — внимание и забота. Именно поэтому «Колбасофф» стал одним из самых популярных ресторанов в Москве.

Владельцы уверены, что именно так должно быть: вкусно, быстро, уютно. В меню — только лучшие ингредиенты, а в обслуживании — внимание и забота. Именно поэтому «Колбасофф» стал одним из самых популярных ресторанов в Москве.



ФОТО: А. КОШЕЛЬКИН, «КОШЕЛЬКИН»

**К** — это не только название, но и философия. Владельцы ресторана «Колбасофф» уверены, что именно так должно быть: вкусно, быстро, уютно. В меню — только лучшие ингредиенты, а в обслуживании — внимание и забота. Именно поэтому «Колбасофф» стал одним из самых популярных ресторанов в Москве.

Владельцы уверены, что именно так должно быть: вкусно, быстро, уютно. В меню — только лучшие ингредиенты, а в обслуживании — внимание и забота. Именно поэтому «Колбасофф» стал одним из самых популярных ресторанов в Москве.



**& РЕСТОРАНЫ**

Владельцы уверены, что именно так должно быть: вкусно, быстро, уютно. В меню — только лучшие ингредиенты, а в обслуживании — внимание и забота. Именно поэтому «Колбасофф» стал одним из самых популярных ресторанов в Москве.

и сашими здесь готовят из живой рыбы и морепродуктов. Тюрбо, омары, лангустины, камчатский краб и другие содержатся в аквариуме ресторана. Средний чек — 65–70 евро. Самое дорогое блюдо, утка по-пекински (на 4–10 человек), стоит 170 евро.

**Март**

Компания «Арпиком», генеральным управляющим которой является Михаил Зельман, проводит ребрендинг своих заведений. Михаил Зельман намеревается сосредоточить свои усилия на развитии двух концепций — стейк-хаусов Goodman и пивных «Колбасофф». В рамках ребрендинга в конце января изменил свое название ресторан «Бельвиль» — теперь это третий по счету стейк-хаус Goodman. В начале февраля другие пивные рестораны — «7 крон» и Beck's — превратились в «Колбасофф», в конце месяца такая же вывеска украсила заведение, прежде называвшееся «Сибирская корона». В итоге к настоящему времени работает пять ресторанов «Колбасофф». По словам господина Зельмана, в настоящий момент компания «Арпиком» и пивовары SunInterbrew пришли к взаимопониманию по вопросу переименования заведений (напомним, что ряд ресторанов — «Сибирская корона», Beck's — носили те же названия, что и марки пива, производящиеся SunInterbrew, «Арпиком» предполагал развивать ряд сетей под этими торговыми марками). Михаил Зельман говорит, что его компании удалось найти решение, при котором расходы на ребрендинг были бы минимизированы: «Если речь идет о пивных ресторанах, затраты составили менее \$50 тыс. на каждое заведение. В сумму порядка \$300 тыс. обошелся ребрендинг бельгийской концепции», — говорит он. А до конца 2006 года компания обещает представить новую концепцию — ресторан Goodmanfish-house. В дальнейшем мясные рестораны будут продолжать работу вместе с рыбными. Первый fish-house должен открыться в ТЦ «Европейский». Инвестиции в новые рестораны составят около \$2 тыс./кв. м. Средний чек планируется сделать на уровне \$50. В меню предполагается ввести семь-восемь холодных закусок, шесть-семь салатов, шесть-семь основных блюд, шесть-семь гарниров и четыре-пять десертов.

**Май**

Холдинг «Росинтер Ресторантс» совместно с «Рамстором», сетью аптек «36,6», сетью автозаправок ВР и сотовым оператором «Билайн» запустили бонусную программу «Малина». Только на разработку и запуск программы было вложено \$10,4 млн. Еще \$6,5 млн будет потрачено на продвижение «Малины». Расходы участников велики, однако в итоге компании рассчитывают заработать на «Малине». «Возврат средств уже в первый год превысит 100%, — говорит Ростислав Ордовский-Танаевский Бланко, президент «Ростик Групп». По расчетам компании «Лоялти Партнерс Восток», управляющей проектом, через три года «Малина» обеспечит своим участникам прирост продаж в \$250 млн и прирост прибыли в \$90 млн. Другие рестораны присоединиться к программе не смогут. В отличие от другой бонусной программы, «Много.ру», сюда привлекать можно только по одной компании из каждого сектора потребительского рынка (чтобы участники программы не конкурировали друг с другом).

В Лондоне состоялась церемония вручения международной премии «50 лучших ресторанов мира». Возглавил список победителей самый молекулярный и самый «распиаренный» ресторан мира — испанский elBulli Феррана Адриа. «Жирная утка» Хестона Блюменталья опять попала в призеры — правда, на этот раз она получила «серебро». На третьем месте — парижский Pierre Gagnaire. Российских заведений в первой полусотне нет, лучший из наших — «Кафе Пушкинъ» — находится на 86-м месте. Среди 50 лучших ресторанов мира 10 французских заведений, восемь американских, по шесть британских и испанских.

**Октябрь**

Заведение «Простые вещи» открыло новый для Москвы формат гастрономических пабов. Сама концепция возникла в Лондоне, где в обычных пабах стали появляться гастрономические блюда. В итоге традиционный паб расширился до паба с коротким, но гастрономическим меню. Первый московский гастропаб занимает помещение в 80 кв. м недалеко от зоопарка. Здесь один зал на 40 мест. Интерьер в «Простых вещах» простой



и рукотворный. Меню небольшое: четыре салата, суп, шесть горячих, два гарнира, четыре десерта. Со временем меню будут расширять, проводить сезонные изменения, добавлять торты и пирожные. Средний чек – 500–600 руб. Все блюда просты в приготовлении, акцент делается на качество продукта и необычную подачу.

Новосибирск начали атаковать столичные сети общепита. Здесь начали работать заведения сразу двух крупных компаний из обеих столиц – «Кофе Хауз» и «Чайная Ложка». В будущем к ним обещает присоединиться «Шоколадница». До сих пор

единственным пришлым игроком на рынке был «Росинтер». Свое желание начать бизнес в 3000 км от головного офиса в столичных компаниях объясняют примерно одинаково: Новосибирск – лакомый кусочек.

## Ноябрь

Две крупнейшие российские сети кофеен одновременно решили запустить по новому «некофейному» бренду. Сеть «Шоколадница» объявила о том, что собирается развивать концепцию демократичных ресторанов японской кухни «Ваби-Саби», а «Кофе Хауз» – сеть ресторанов русской кухни «Винегрет Кафе».

## ЭКСКЛЮЗИВ. THE BEST

– В феврале «Ресторатор» совместно с журналом «Финанс.» опубликовал рейтинг российских рестораторов-миллиардеров. В данный рейтинг попали люди, владеющие не менее чем тремя ресторанами, то есть попавшие в бизнес как минимум неслучайно. Отбор осуществлялся путем анализа рыночного положения компаний, мониторинга СМИ, специализированных рейтингов и баз данных. Величина капитала складывается из стоимости предприятий, в которых предприниматель имеет акции, и иных доходов (продажа бизнеса, дивиденды, заработная плата и др.). Самым состоятельным бизнесменом в ресторанной отрасли стал создатель «Ростик Групп» Ростислав Ордовский-Танаевский Бланко с 5,6 млрд руб. (\$195 млн). По итогам 2005 года его ресторанный империя насчитывала 218 заведений. На втором месте Аркадий Новиков с 4,7 млрд руб. (\$165 млн). Кстати, единственный дипломированный повар среди участников. На момент составления рейтинга Группе компаний Аркадия Новикова принадлежало 40 ресторанных проектов, казино, развлекательный комплекс, компания – поставщик рыбы и морепродуктов, тепличное хозяйство «Агроном». На третьем месте Игорь Лейтис (4,4 млрд руб. или \$155 млн), президент холдинга «Адамант», развивающего торговые центры. Ему принадлежит сеть кондитерских «Онтромэ», рестораны «Адамант» и «Валхалл» в Петербурге. Четвертое место за Аркадием Теплицким (3,9 млрд руб. или \$135 млн). Аркадий – второй акционер «Адаманта», владелец ресторанов «Эрмитажный», «Парк Джузеппе», Buddha Bar.Spb. На пятом месте Александр Афанасьев (3,1 млрд руб. или \$110 млн) – владелец ресторана «Тритон». В 2005 году \$10 млн, полученных от фармацевтического бизнеса, Александр вложил в рестораны. У Олега Тинькова шестое место, 2,9 млрд руб. (\$100 млн) и пивной ресторан «Тинькофф». Именитый Андрей Деллос на скромном седьмом месте с 2 млрд руб. (\$70 млн). В 2006 году Деллос открыл свой самый громкий проект –

ресторан-дворец «Турандот». Совладелец и владелец ресторанов «Бочка», «Шинок», «ЦДЛ», «Ле Дюк», «Кафе Пушкинъ», сети «Му-Му». Павел Кухарских, президент холдинга «Малахит», на почетном восьмом месте с 1,3 млрд руб. (\$45 млн). Павел – единственный представитель не двух столиц в рейтинге, его бизнес базируется в Екатеринбурге. У бизнесмена два ресторана фри-фло «Сандэй» и фабрика хлеба «Поль Бейкери». Девятое, десятое и одиннадцатое места делят Михаил Зельман, Зураб Церетели и Олег Лобанов (1 млрд руб. или \$35 млн). Компании Михаила Зельмана «Арпиком» принадлежат два стейк-хауса Goodman, три пивных ресторана «Колбасофф», три французских кафе «Ле Гато», кафе «Ле Гато Экспресс», итальянский ресторан Pasta della Mamma, кулинария «Делис». Зурабу Церетели принадлежат ресторан «Галерея художника», трактир «Сам зашел», кафе «Колонна», кафе «25». Олег Лобанов – председатель совета директоров холдинговой компании «КорпусГруп» (кейтеринги «Фигаро», Parad, «ЛанЧ»).

– В апреле «Ресторатор» впервые представил рейтинг крупнейших российских операторов общепита. Компании, попавшие в рейтинг, контролируют примерно 17% ресторанного рынка. По оценкам ИК «Финам», если рынок растет на 25% в год, самые «оборотистые» компании показывают цифры от 50 до 75%. На первом месте оказался «Макдональдс» с оборотом в \$700 млн, на втором с большим отрывом «Росинтер Ресторантс» – \$188,3 млн. Третье место оккупировала Группа компаний Аркадия Новикова с \$94,9 млн. Меньшие показатели у «Бразерс и Ко», ресторанов Андрея Деллоса, «Кофе Хауза», «Малахита» (\$40–60 млн), «Крошки-Картошки», «Арпикома», холдинга «Лайт Лайф», компании «Фуд-Мастер», сетей «Кружка» (\$30–40 млн), «Шоколадница», «Теремок – Русские блины» (\$23–25 млн), компании «Столичные рестораны», ресторанов Аркадия Левина (\$17–19 млн). Замыкает рейтинг «Чайная Ложка» с \$15 млн. ➔



# 2007 ГОД

## ЛЕНТА НОВОСТЕЙ. Выдержки

### Февраль

Журнал Timeout подвел итоги учрежденной им впервые в России ресторанной премии «Меню & Счет – 2006». В течение двух месяцев – с октября по декабрь 2006 года – на сайте www.timeout.ru велось открытое голосование, после которого приглашенный журналом экспертный совет определял победителей из выбранных народом троек лидеров в 14 номинациях. Экспертный совет состоял из девяти человек разной направленности – от шоумена Ивана Урганта и галеристки Айдан Салаховой до президента гильдии шеф-поваров Александра Филина и ресторанный критика Сергея Чернова. Среди победителей ожидаемые названия: «Гурандот», VogueSafe, «Анатоль Комм», Согтеа's и пр. По мнению Сергея Чернова, премия способствует приближению к ресторанной культуре Европы.

### Апрель

В Москве по франшизе открылось первое бельгийское кафе-пекарня Le Pain Quotidien. Франшизой владеет английская компания

LPQRussia, которой принадлежит российское ООО «ЛПК». В планах «ЛПК» – открыть пять точек в столице до конца 2007 года. А также запустить кафе-пекарни в Петербурге и Екатеринбурге. Концепция, чье название переводится как «хлеб насущный», родом из Бельгии. Основатель сети Ален Гумон и главный пекарь американского филиала Филипп Гато несколько раз приезжали в Москву, чтобы проследить за организацией проекта. Первая российская точка появилась в ТЦ «Европейский». Площадь первой точки – 220 кв. м, 110 посадок. «Мы всегда печем хлеб с использованием муки местного производства – таков наш принцип, – говорит соучредитель «ЛПК» Гоар Грогоссян. – В России мы в течение нескольких месяцев пробовали разную муку, смешивали разные ее виды, в итоге был выбран конечный удовлетворяющий всех вариант». LPQ традиционно выпекает семь видов хлеба: багет, черный, хлеб с орехами, хала, «8 злаков» и др. Пекари стажировались в Брюсселе, Лондоне и Нью-Йорке. Помимо хлеба есть завтраки, обеды и вечернее меню. Средний чек – \$15–20.

Открылся GQ Bar – одно из самых ожидаемых детищ Аркадия Новикова. Это совместный проект ресторатора с одноименным мужским журналом. Главная особенность проекта – масштабность.





Это самый большой ресторан Новикова по площади (1500 кв. м) и концептуально. GQ Bar объединил четыре разных направления: средиземноморскую, паназиатскую, русскую кухни и классический бар. В заведении три зала на 378 посадочных мест. Шеф-повар – Константин Ивлев («Репортер», «Ностальжи», «Зебра-сквер»). Азиатское направление курирует Эдди Чу. Средний чек – \$100. Это второй ресторанный-журнальный проект в столице, первым стало VogueCafe, открытое совместно с ИД CondeNast.

## Май

Открылся Shop & Bar Denis Simachev – заведение раскрученного дизайнера Дениса Симачева. Это первый подобный проект Дениса, хотя полностью ресторанным назвать его нельзя. Под одной крышей объединились магазин, бар и DJ-кафе. Главная идея – совместить несовместимое и создать пространство, куда посетители смогут зайти как за майкой с изображением Путина, так и просто поболтать у бара, выпить кофе или послушать диджея. В заведении один зал площадью 150 кв. м на 45 человек. На кухне два шефа – Натали Хорстинг и Натан Дэллимор. Свою кухню они трактуют как фьюжн, основанный на последних мировых тенденциях. В меню есть как салат «Цезарь», так и оригинальные авторские блюда, отражающие концепцию здорового питания. Средний чек – \$25.

## Июнь

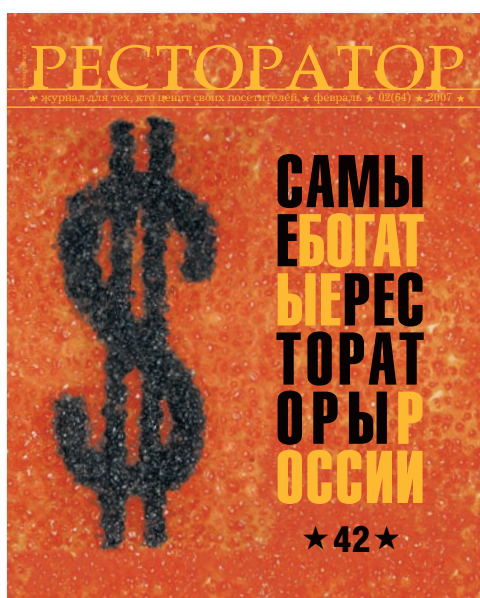
«Росинтер Ресторантс» официально объявил о намерении провести первичное размещение обыкновенных акций (ИРО). В среднем у российских компаний подготовка к ИРО занимает четыре года, «Росинтеру» понадобилось 13 лет. «Росинтер» станет первой ресторанной компанией, совершившей ИРО. Эксперты дают разные оценки стоимости компании – от \$300 до \$500 млн. Компания планирует разместить 4,1 млн акций, что позволит привлечь около \$125 млн.

## Август

Петербургская сеть пироговых «Штолле» вышла на московский рынок. На родине компания, существующая с 2002 года, известна как один из наиболее удачных ресторанных проектов. Фирменную штоллевскую выпечку едят все: студенты, госчиновники, пенсионеры. В каждой из шести петербургских пироговых организован полный круг производства. Первая столичная точка символично открылась на Малой Пироговой улице. Кафе сделано по петербургским лекалам. Общая площадь – 217 кв. м. Основной продукт сети – пироги с начинками, всего около 20 позиций. Есть кулебяки, рыбник, курник, пироги с семгой, яблоками и т.д. Средний чек – 150 руб.

## Октябрь

Событие, которого последние три года с трепетом ждали все кофейные сети, произошло. Сеть Starbucks после многочисленных обещаний и заявлений открыла первую официальную кофейню в России – в ТРК «МЕГА Химки». Долгожданная кофейня не совсем кофейня и совсем не фуд-







# Пшено с грибами

от Дмитрия Шуршакова, шеф-повара ресторана «Чайка»



## Ингредиенты

Пшено 40 г  
Сливочное масло 40 г  
Грибы белые 20 г  
Куриный бульон 1 л  
Сливки 100 г  
Белое вино 100 г  
Камамбер 100 г  
Таледжио 100 г  
Корки пармезана 150 г  
Мука, яйцо, сахар и пюре из зелени для бисквита

## Приготовление

Отварить пшено до готовности откидным способом и заправить сливочным маслом. Грибы обжарить на сковороде. Сварить густой крем из бульона, сливок, вина и сыров. Из муки, яйца, сахара и пюре из зелени (петрушка и укроп) замешать бисквитное тесто. И выпечь бисквиты в печи СВЧ 1 минуту. В тарелку выложить пшенку, грибы, бисквит, полить сырным соусом и украсить по вкусу.

**Дмитрий Шуршаков:** «Это блюдо – одна из частей дегустационного сета на тему «Не наша Раша», в котором главными героями выступают всем знакомые и привычные вкусы – печень трески, свекла с сыром, яйцо с красной икрой, брынза, яблоко, сельдерей. И пшено, конечно. Мне было интересно сделать блюдо из простого, даже банального русского продукта, придав ему другой оттенок вкуса. Тем более что подобные истории вполне вписываются в мировую тенденцию по использованию самых простецких продуктов в гастрономических ресторанах. Грибы, зелень и даже пармезан с камамбером – вполне типичный сегодняшний «русский» набор. Я уж не говорю о вкусе обыкновенного пшена, заправленного сливочным маслом. И разве что совсем слегка приукрашенного трюфельным маслом».



# РЕСТОРАТОР CHEF

журнал для тех, кто ценит своих посетителей

Онлайн-версия журнала «Ресторатор» и гастрономического приложения «Шеф»  
Журнал издается с 2001 года

АРХИВ ЖУРНАЛОВ ПАРТНЕРЫ ПОДПИСКА РЕКЛАМА В ЖУРНАЛЕ МЕДИАКИТ МЕРОПРИЯТИЯ

ИНФОРМАЦИОННЫЙ ПОВОД  
ДЕЛОВАЯ АКТИВНОСТЬ  
ИНСТРУМЕНТАРИЙ  
CHEF'S КУХНЯ  
РЕЦЕПТЫ  
БЛОГ

## РЕГИСТРАЦИЯ

ВХОД В ЛИЧНЫЙ КАБИНЕТ

E-MAIL



НАПОМНИТЬ ПАРОЛЬ

Рестораны Москвы  
Рестораны Санкт-Петербурга  
Пальмовая ветвь 2011

## Новое и лучшее

ЗА 10 ЛЕТ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ



### Гастроля недели. Русские в Ницце

Во вторник, 27 сентября, в Ницце начался второй этап «Русско-французских гастрономических сезонов». На сей раз на протяжении недели Алексей Зинин и Илья Шамел из «Ragu» координат в прегретариозном отеле «Негреско».

Оценить

## Информационный повод



### Азиатский гастропаб Аркадия Новикова

Главный шеф новиковского «Небаманго Востока» Гали Ямак, например, открыла с Новиковым же азиатский гастропаб «Ровин». Московский тренд последних трех сезонов в исполнении компании Аркадия Новикова ироничные наблюдатели уже оценили.

Оценить

## Инструментарий



### Войдите!

Открытые кухни – модная игрушка или инструмент повышения лояльности гостей? Порой, сами рестораторы затрудняются дать ответ на этот вопрос. Между тем, количество заведений с открытыми кухнями растет день ото дня. «Ресторатор» решил разобраться с этим во всех смыслах «открытым» вопросом.

Оценить

## Chef's кухня



### Фуа гра с сахарной ватой

Оценить

## Блог для рестораторов и шеф-поваров



### Выбираем лучшую ресторанный концепцию

1 ноября в отеле The Ritz-Carlton Moscow состоится VI Торжественная церемония вручения премии «Пальмовая ветвь» за лучшую ресторанный концепцию года.

Оценить

## МЕНЮ



ХОЛОДНЫЙ БОРЩ-2007



СЕВИЧЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ В СТИЛЕ НОБУ



КЛУБНИКА В ВИНЕ СО СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ



«СОКАЧА» С РОЗМАРИНОМ



ROSEMARY COOLER



ЗАВТРАК У ТИРЕАМИ



РУССКО-ШВЕДСКИЙ ОГОРОД

## НОВОСТИ

### РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

07 октября



Специальная акция от МЕТРО

07 сентября



Мастер-классы на выставке "Современное Хлебопечение-2011"

07 сентября



Замороженные хлеб, булочки, рогалики, штрудели, сладкая выпечка премиум-класса из Австрии

07 октября



Rational представляет новый аппарат в рамках мультимедиа-шоу

03 сентября



XV ЮБИЛЕЙНЫЙ Открытый Чемпионат Москвы по кулинарному искусству и сервису среди юниоров

29 сентября



Кафе-бутик панзиатской кухни «Фудзи-Ко» представляет новое меню

20 сентября



Sarabas: ресторан-трансформер для интеллектуалов

30 сентября



Компания «СервисПро» - официальный дилер LIEBHERR

20 сентября



VI Торжественная церемония вручения премии в области ресторанного бизнеса «Пальмовая Ветвь»

16 сентября



Грузия запатентовала хачапури, чачу и чурчхелу

Ищите нас на **facebook**



Журналы «Ресторатор» & «Chef»



## ПОДАРОК ЗА ПОКУПКУ!

Только с 10 января по 10 февраля при заказе или покупке 6 бутылок пюре Monin «Малина» (арт. 5033608) в офисе «Комплекс-Бар» в Москве или Санкт-Петербурге Вы получаете в подарок 6 бокалов «Айриш кофе» 250 мл (арт. 1090214)

Smoothie  
Cocktail Mix

Le Fruit de  
**MONIN**

Raspberry  
Framboise

### МАЛИНОВЫЙ ЛАТТЕ

- 30 мл пюре Monin «Малина» •
- 1 эспрессо •
- 180 мл молоко •

.....  
Молоко вспенить вместе  
с пюре и перелить в кружку.  
Приготовить порцию эспрессо  
и влить в коктейль. Украсить  
взбитыми сливками  
и малиновым пюре.

**MONIN**  
— ULTIMATE TASTE —  
ULTIMATE CREATIVITY

Мировой лидер производства  
безалкогольных сиропов для  
коктейлей и десертов.

**Libbey**

Ведущий производитель  
профессионального барного  
и ресторанного стекла.

.....  
Поставка барного и ресторанного стекла,  
фарфора, столовых приборов, профессионального  
барного, кухонного и кондитерского инвентаря,  
предметов сервировки стола, безалкогольных сиропов,  
топпингов и фруктовых пюре Monin.  
.....



«Комплекс-Бар»/ Москва  
129085, ул. Годовикова, 9  
стр. 31, этаж 4  
тел./факс: (495) 411-90-60  
эл. почта: sale@complexbar.ru

«Комплекс-Бар»/ Санкт-Петербург  
198080, Набережная  
Обводного канала, 223  
тел./факс: (812) 251-89-91  
эл. почта: mail@complexbar.ru