

1/111 март 2022

Maximum

БРОНЬ ОБЯЗАТЕЛЬНА

ПЕРВЫЕ МИШЛЕНОВСКИЕ
РЕСТОРАНЫ РОССИИ

ЗА ЧТО ОФИЦИАНТЫ
ПОЛУЧАЮТ

САМЫЕ БОЛЬШИЕ ЧАЕВЫЕ

ПРАВИЛА ЖИЗНИ

ЕКАТЕРИНЫ АЛЕХИНОЙ –
ПЕРВОЙ В РОССИИ
ЖЕНЩИНЫ ШЕФ-ПОВАРА
СО ЗВЕЗДОЙ MICHELIN

С Н О В А В И Г Р Е

ЛЕГЕНДАРНОЕ ВОЗВРАЩЕНИЕ
ЛАРИСЫ НЕВИДАЙЛО В БИЗНЕС СПУСТЯ 8 ЛЕТ.
КАКОЙ ХОД БУДЕТ СЛЕДУЮЩИМ?

16+



«Берёза парк» находится в экологически чистом районе Тюмени, в 10 минутах от ТКАД по Салаирскому тракту. В окружении леса и с собственными озерами на территории.

ПЕРВАЯ КОМПЛЕКСНАЯ ЗАСТРОЙКА В САМОМ БЛАГОУСТРОЕННОМ ЗАГОРОДНОМ КВАРТАЛЕ



РЕКЛАМА

ВДОХНОВЛЕННЫЕ ТЕРРИТОРИЕЙ

Центральный офис:
деловой дом «Дежнёв»,
ул. Герцена, 96
nz72.ru

Снова в игре

ЭКСКЛЮЗИВНОЕ ИНТЕРВЬЮ
С ЛАРИСОЙ НЕВИДАЙЛО



КАЛЕНДАРЬ СОБЫТИЙ 12

8 гастрофестивалей весны



ОБЗОР 16

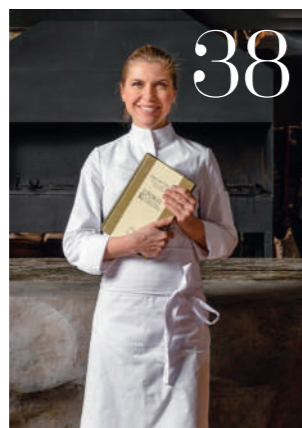
Бронь обязательна.
Первые московские
рестораны получившие
звезды Michelin

НОВИНКИ 22

Постное меню

ПРАВИЛА ЖИЗНИ 38

Екатерины Алехиной —
первой в России женщины
шеф-повара со звездой
Michelin



ПРАВИЛА ЖИЗНИ 34

Ларисы Невидайло



СПЕЦПРОЕКТ 42

За что официанты получают
свои самые большие
чаевые?

ПРАВИЛА ЖИЗНИ 48

Ксении Вахрушевой,
бренд-шефа ресторана
«Дача»

ПРОФЕССИЯ 52

Сомелье.
Владимир Бехтерев

ИСТОРИЯ 59

30 лет «Максим».
Как развивалась
ресторанная компания
с 1992 по 2022 год




СКАНДИА

**КВАРТАЛ
В КОМАРОВО**

scandia.life



Застройщик: Общество с ограниченной ответственностью "Специализированный застройщик "СКАНДИА КОМАРОВО"
СКАНДИА. Квартал в Комарово. Проектная декларация размещена на сайте наш.дом.рф

Maximum

№ 1/111 МАРТ 2022



НА ОБЛОЖКЕ
ЛАРИСА НЕВИДАЙЛО
фото @art.arch.act

Литературный редактор
Лариса Меркурьева

Главный редактор
Вероника Володяевна
Мелконян

Арт-директор
Диана Жданова

Дизайн и верстка
Людмила Шкодюк

Авторы
Наталья Горюнова
Лариса Меркурьева
Ксения Шипичкина
Дарья Жайворонок

Корректор
Анастасия Мазеина

Фотографы
@art.arch.act
Анна Чернскутова
Ольга Гениевская

Стилист
Натали Терсенова

Реклама в журнале: тел. +79224783275
e-mail: veron_33@mail.ru

Учредитель и издатель: ИП Невидайло Лариса Кирилловна
Информационно-развлекательный журнал «Максимум удовольствия». Распространяется бесплатно. Выходит ежемесячно.
Учредитель: ИП Невидайло Л. К. Адрес: 625501, Тюменская обл-ть, Тюменский р-н, д. Дударева, ул. Мирная, д.16. Тираж 999 экземпляров.
Дата выхода 08.03.2022г. Отпечатано: типография «Экспресс», г. Тюмень, ул. Минская, д. 3г, корпус 3. Номер заказа: 124081.



Редакция журнала не несет ответственности за содержание рекламных материалов. Редакция не вступает в переписку и не рецензирует присланные материалы. Перепечатка любых материалов возможна только с письменного разрешения издателя.
Информационная продукция с возрастным ограничением 16+



Porsche Taycan.

Мечты, которые измеряются в вольтах.

Для Porsche всегда был важен результат. Во всех отношениях. Это доказывает в том числе и подход к вопросу зарядки Taycan. 800-вольтовая архитектура допускает мощность зарядки до 270 кВт. Это позволяет при оптимальных условиях* за 5 минут накопить в батарее Taycan Turbo достаточно энергии для 100 километров пути (WLTP) и обеспечить постоянную готовность автомобиля к движению.

Порше Центр Тюмень
Официальный дилер Porsche
ул. Пермякова, 92
тел.: +7 (3452) 629-911
www.porsche-tyumen.ru

* Оптимальные условия: комбинированная система быстрой зарядки CCS, работающая при мощности более 270 кВт и напряжении более 850 В, температура батареи — от +30 до +35 °С, уровень заряда в момент начала зарядки — 5%.

РЕКЛАМА



PORSCHE



**ЗДРАВСТВУЙТЕ, Я ЛАРИСА
И Я ВНОВЬ РЕСТОРАТОР!**

Недавно заметила, что вся моя жизнь разделена на 7-летние циклы. Каждые 7 лет у меня кардинально что-то меняется.

В 1992 году я пришла в первый частный ресторан в Тюмени подработать официантом, не подозревая, что совсем скоро я стану его собственником. Примерно через 7 лет после этого события я стала задумываться о том, что одного проекта мне мало — работа была так отлажена, что мне стало просто скучно. Так появилась первая кофейня в УрФО и первый рыбный ресторан, а за ними еще несколько десятков проектов. Еще через 7 лет я с головой окунулась в общественную деятельность, а еще через 7 — приняла решение уйти из бизнеса и занять пост омбудсмена. В 2021 году вновь произошли перемены: после 7 лет в политике я поняла, что бывших рестораторов не бывает. И что «Максим» нужен мне сейчас как никогда, а я ему.

Когда около 15 лет назад в свет вышел первый номер «Максимум удовольствия», еще не существовало инстаграма, и этот журнал был основным источником информации обо всем происходящем в компании. Сегодня в расцвет онлайн-площадок все говорят о том, что эпоха печатных изданий завершилась. Не соглашусь. Ровно так же, как во времена доставок будут востребованы кафе и рестораны, я верю, что и традиция выпить чашечку кофе, листая страницы журнала, никуда не исчезнет. Поэтому закажите в «Максиме» чашечку кофе и приготовьтесь насладиться чтением по максимуму.

**ЛАРИСА НЕВИДАЙЛО,
ОСНОВАТЕЛЬ
И ВЛАДЕЛЕЦ
РЕСТОРАННОЙ
КОМПАНИИ «МАКСИМ»**

**ВСЯ МОЯ ЖИЗНЬ
РАЗДЕЛЕНА
НА 7-ЛЕТНИЕ
ЦИКЛЫ. КАЖДЫЕ
7 ЛЕТ У МЕНЯ
КАРДИНАЛЬНО
ЧТО-ТО
МЕНЯЕТСЯ**



Новый Taycan Sport Turismo.

Спортивный дизайн и просторный салон. Бескомпромиссная динамика и разносторонняя функциональность. Низкий дорожный просвет и высокий комфорт. Новый Taycan Sport Turismo соединяет в себе лучшее из двух электризирующих миров.

На изображении — Taycan Turbo S Sport Turismo. Пиковая мощность с Launch Control — 560 кВт (761 л.с.). Разгон с Launch Control до 100 км/ч — 2,8 с. Запас хода в смешанном цикле (WLTP) — 390–416 км.

Порше Центр Тюмень
Официальный дилер Porsche
ул. Пермякова, 92
тел.: +7 (3452) 629-911
www.porsche-tyumen.ru





**ЗДРАВСТВУЙТЕ, Я ВЕРОНИКА
И Я ВНОВЬ РЕДАКТОР!**

Журнал «Максимум удовольствия» начал выходить еще в 2007 году, но во время пандемии выпуск издания был приостановлен. Так совпало, что я пришла в проект в его 15-летие, и мы сделали полный ReStart. Так что сейчас вы держите в руках первый номер в абсолютно новой версии — журнал Maximium!

Порой перезагрузка нужна не только нам самим, но и нашим проектам. Меняется не только название, но и его суть. В каждом номере мы будем публиковать интервью с успешными российскими рестораторами и знаменитостями, мировые гастрономические обзоры и правила жизни лучших шеф-поваров страны, новости из ресторанного мира и анонсы предстоящих мероприятий, а также эксклюзивные интервью с известными бизнесменами Тюменской области.

Журнал будет освещать как события из жизни компании, так и новости из мира гастрономии, высокой кухни, путешествий и досуга.

Главная героиня этого выпуска — Лариса Невидайло — приняла важное решение: вернуться в «игру». Внутри мое интервью с Ларисой Кирилловной — про возвращение в бизнес, про новый проект с Аркадием Новиковым и про «маленькое черное платье», к пошиву которого она уже приступила.

Мы перезагрузились и намерены максимально удивлять вас!

ВЕРОНИКА МЕЛКОНЯН,
ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
ЖУРНАЛА MAXIMUM

МЫ СДЕЛАЛИ
ПОЛНЫЙ RESTART,
И СЕЙЧАС ВЫ
ДЕРЖИТЕ В РУКАХ
ПЕРВЫЙ НОМЕР
В АБСОЛЮТНО
НОВОЙ ВЕРСИИ —
ЖУРНАЛ MAXIMUM



Встречайте Audi e-tron S и Audi e-tron S Sportback

- ▶ Забота об экологии:
нулевой уровень выбросов CO₂
- ▶ Наслаждение тишиной:
исключительная шумоизоляция
- ▶ Новые ощущения от вождения

Ауди Центр Тюмень

Ул. Пермякова, д.94, стр.4, тел. 8 3452 429 429, www.audi-tyumen.ru

e-tron

МЕСТ НЕТ

ИЛИ ПОШАГОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ, КАК НАЙТИ СТОЛ
В ПОПУЛЯРНОМ РЕСТОРАНЕ
В ПЯТНИЦУ ВЕЧЕРОМ

1 Прежде всего из всех вариантов бронирования (через сайт, инстаграм или мессенджер) выберите самый проверенный: звонок по телефону. Ваше сообщение могут не заметить, сайт может дать сбой, а уверенный голос и умеренная настойчивость добавят + 10% к успеху. По негласной статистике, звонок от мужчины добавляет еще + 10%.

2 Будьте вежливы с хостес, в 80% случаев ключ находится здесь. Большая часть гостей считает эту должность лишней, формальной и вообще преградой на пути к личному счастью, но это ведь не вы?! Представьте сами и обратитесь по имени к сотруднику ресторана, именно от этого человека зависит, где вы проведете вечер. Пугать громкими фамилиями, вспоминать имена собственников или требовать управляющего... Нет, вы правда хотите на ужин?

3 Примите факт, что в пятницу вечером ваш звонок 33-й по счету, просьба о поиске стола не оригинальна, а количество одинаковых цифр в вашем номере телефона не дает вам приоритета. Назовите или придумайте причину, почему стол должен достаться именно вам?! Вы «гость этого города на один вечер», давний фанат звездного шефа или вспомнили о годовщине свадьбы только утром, а супруга считает, что лучший карпаччо сервируется именно здесь? Импровизируйте!

4 Будьте гибки и вариативны. Если действительно хотите попасть в ресторан, спросите хостес о возможной посадке в не пиковое вре-



МИХАИЛ ЧУЕВ,
ОСНОВАТЕЛЬ
КОНСЬЕРЖ-СЛУЖБЫ
«ЭКВИЛИБРИУМ»,
СПЕЦИАЛЬНО
ДЛЯ ЖУРНАЛА
MAXIMUM

мя и ограничениях на резерв. Вдруг последний свободный стол с 18:30 до 19:30 ждет именно вас?

5 Не отказывайтесь от предложения внести ваш номер в лист ожидания. Возможно всё: у кого-то сорвалась сделка по M&A, чей-то Challenger 300 не смог зайти на посадку с первого раза, а кто-то наконец решил узнать, что хотел сказать Вагнер в третьем акте оперы «Тангейзер»... И вот лобстер a la Catalana уже смотрит на вас через бокал с Meursault 1er Cru.

6 Оказавшись в нужное время, в нужном месте, обязательно поблагодарите себя за старания, фортуна за благосклонность, а хостес/менеджера за «хлеб и зрелища». Отправленный на следующий день букет цветов или бутылка игристого еще раз помогут им убедиться в правильности решения, а вам оставить след в памяти и инвестицию в следующий визит.

7 Вдруг по каким-либо причинам у вас не получается попасть на ужин или вы передумали, обязательно сообщите об этом, ведь для заведения нет ничего дороже «не проданного стола», а для вас в будущем открывается перспектива совершать звонки с подставных номеров и резервировать стол на имя водителя.

8 Если данная многоходовка кажется утомительной, а «кушать» всё-таки хочется, то просто сообщите своему консьержу время/место и продолжайте следить за индексом ММВБ на вечерней сессии. Bon appétit!

LALIQUE



РЕКЛАМА

ИСКУССТВО ЖИТЬ

Салон-студия
Престиж

Тюмень, ул. Володарского, 47/3 (угол с ул. 8 Марта), тел. +7 (3452) 25-69-02
www.suvenirprestig.ru

Instagram: prestig.tyumen | Spotify: prestig.tyumen

Фестиваль вина и еды в Мельбурне

Один из самых известных гастрономических фестивалей в мире, в котором участвуют австралийские рестораны, фермеры и виноделы. Во время фестиваля Мельбурн преобразуется — многие шеф-повара готовят не в павильонах, а в кафе, барах и ресторанах города, там же проходят дегустации с живой музыкой. Сам фестиваль длится две недели и поделен на тематические секции. Например, 25 марта пройдет самый длинный бранч в мире — 170 столов поставят рядом и устроят настоящий пир.

📍 Мельбурн, Австралия 25.03-9.04



«Держи краба!»

Паназиатский ресторан Zuma проводит фестиваль живых камчатских крабов с 2018 года. Во время проведения мероприятия заведения готовят синего камчатского краба. Главная концепция гастрономического праздника — культовый продукт по одинаковой во всех заведениях-участниках промоцене. Кстати, фестиваль проходит в заведениях по всей России, но точные данные по заведениям нужно уточнять у организаторов «Держи краба!».

📍 рестораны Владивостока, Россия 1-15.04



Греческий фестиваль Sani Gourmet

Sani Gourmet проводится ежегодно с 2006 года и объединяет культуры, кухни и традиции разных стран мира. При этом рестораны будут использовать местные ингредиенты. Регион Халкидики известен богатой природой: оливковыми деревьями, фруктовыми садами, дарами моря. Сибас, мидии, свежие овощи и фрукты будут приготовлены мишленовскими поварами. В фестивале участвуют три ресторана: Water, Fresco и Katsu.

📍 курорт Sani Resort, греческий полуостров Кассандра начало мая



Фестиваль крафтового пива St. Petersburg Craft Event — 2022

На берегу Финского залива пройдет шестой фестиваль крафтовой культуры St. Petersburg Craft Event. В самом популярном общественном пространстве города «Севкабель Порт» соберутся все, кто любит крафтовые напитки. Участников ждут игры, живая музыка, вкусные фермерские сыры и корюшка. В каждый из дней фестивалей в игровой форме один из известных пивных блогеров будет проводить крафт-ликбез по стилям и сортам.

📍 Санкт-Петербург, Россия 7-8.05



Russian Grill Fest

Russian Grill Fest — праздник, который посвящен многообразию традиций приготовления блюд на гриле. Фестиваль барбекю соберет на одной площадке лучших шеф-поваров, рестораторов, фермеров и поставщиков, чтобы познакомить участников с культурами всего мира. В программе: дегустации, гриль-шоу, выставка оборудования, мастер-классы и конкурсы. На площадке встретятся Южная Америка, Азия, Европа — весь мир.

📍 Москва, Россия 20-22.05



Gourmet Fesztival

Престижный кулинарный фестиваль посвящен разнообразной венгерской гастрономии. В 2020-2021 годах фестиваль отменяли, но в 2022 году организаторы объявили — праздник будет. В Gourmet Fesztival участвуют рестораны, винные хозяйства, рынки, кафе, пекарни и кондитерские страны. Лучшим шефам предложат готовить блюда на выбор с определенным набором продуктов. В 2019 году это были паприка, хлеб с толстой коркой и пиво.

📍 Будапешт, Венгрия 27-29.05



Weinfest Steinhude — 2022

На винном фестивале Weinfest Steinhude посетители попробуют новые марочные вина регионов Германии. В дополнение к вину будут предлагать угощения — эльзасский тарт, фламбе, мясные блюда и тирольские деликатесы. Для гостей организуют музыку и танцы, а в последний день фестиваля откроется выставка декоративно-прикладного искусства. Участники также смогут лично пообщаться с виноградарями и узнать секреты производства.

📍 Вунсторф, Германия 3-5.06



Фестиваль Milwaukee Food Truck & Craft Beer

Международный фестиваль еды и пива в США начали проводить еще в 2011 году. Главная идея — показать, что вкусно накормить можно даже из грузовика. С фудтраков гостей фестиваля угостят аппетитными сэндвичами, необычными тако, сочными гамбургерами и свежей пиццей. На фестиваль попадают только самые популярные фудтраки в штате. Дополняют праздник десятки региональных и национальных крафтовых пивоварен.

📍 Альбукерке, США 11.06



ОБЗОР
БУДУЩИХ
ГАСТРОНОМИ-
ЧЕСКИХ
ФЕСТИВАЛЕЙ
ИЩИТЕ
В СЛЕДУЮЩЕМ
НОМЕРЕ



ПЕРВЫЙ РЕСТОРАН АРКАДИЯ НОВИКОВА В ТЮМЕНИ

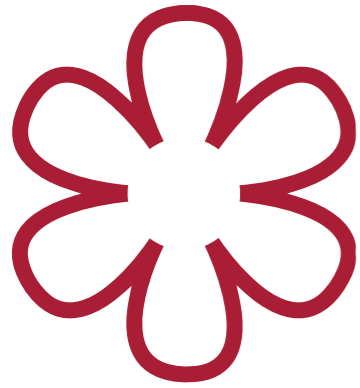
ОТКРЫТИЕ В АПРЕЛЕ

В ФОРМАТЕ ОНЛАЙН
УЖЕ СЕЙЧАС

ЗАКАЗАТЬ ДОСТАВКУ



☎ 52-96-97



БРОНЬ ОБЯЗАТЕЛЬНА: ПЕРВЫЕ МОСКОВСКИЕ РЕСТОРАНЫ, ПОЛУЧИВШИЕ ЗВЕЗДЫ MICHELIN

**В ПЕРВЫЙ
РОССИЙСКИЙ
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ
ГИД «МИШЛЕН» ВОШЛИ
69 МОСКОВСКИХ
РЕСТОРАНОВ. СЕМЬ
ИЗ НИХ ПОЛУЧИЛИ
ПО ОДНОЙ ЗВЕЗДЕ
И ЕЩЕ ДВА РЕСТОРАНА
БЫЛИ УДОСТОЕНЫ
ДВУХ ЗВЕЗД**

Гид «Мишлена», известный как «Красный путеводитель», выпускается с 1900 года. Его считают самым авторитетным ресторанным гидом в мире — «Оскаром» в гастрономии. Путеводитель выпускают в 33 странах мира, включая Россию. Лидерство по количеству мишленовских ресторанов в мире у Токио — их 226.

Жюри присваивает заведениям от одной до трёх звезд. Одна — «очень хороший ресторан в своей категории», две — «отличная кухня, ради которой стоит отклониться от своего маршрута», три —

«превосходная кухня, ради которой стоит приехать в этот город». Процесс отбора заведений строго конфиденциален, эксперты гида путешествуют инкогнито.

В этом обзоре — девять ресторанов Москвы, которые первыми получили звезды «Мишлен». Некоторые из них уже принимают брони на месяц вперед, так что рекомендуем заранее спланировать ваши гастрономические удовольствия.

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+



❁❁ TWINS GARDEN

Год открытия: 2017
Владельцы и шеф-повара:
**Иван и Сергей
Березуцкие**



Сергей Березуцкий,
совладелец и шеф-повар



Флагманский проект авторской русской кухни братьев Березуцких трижды попадал в престижный рейтинг The World's 50 Best Restaurants. В ресторане есть современная лаборатория, где Иван и Сергей работают над меню, и отдельная зона chef's table. Наверху расположен дже-стивный бар с панорамной верандой и прекрасным видом на центр Москвы. Две трети продуктов в Twins Garden поставляются с собственной экофермы Березуцких в Калужской области, в нее братья вложили 50 млн рублей. На 50 га земли выращивают 150 видов овощей, фруктов, ягод и трав, а также разводят рыбу, птицу, молочных коров и нубийских коз стоимостью 250000 рублей за животное.

Повара в России наконец-то становятся звездами, которых знают в лицо, о которых говорят. И вместе с популярностью растет ответственность. Две звезды серьезно влияют на ожидания гостей, и мы должны им соответствовать.



❁❁ ARTEST (CHEF'S TABLE)

Год открытия: 2021
Владелец: **Аркадий
Новиков (Novikov Group)**
Шеф-повар:
Артём Естафьев



Артём Естафьев,
шеф-повар

Мы стали частичкой кулинарного мирового пространства. Уверен, что еда в ресторане с двумя звездами Michelin должна быть авторской. Это значит, что она должна иметь свой стиль и вкус и нести в себе особую философию.



Один зал,
один стол,
один шеф



Новейший проект Аркадия Новикова был открыт в феврале 2021 года. Ресторатор и шеф здесь — полноправные соавторы. Естафьев работал шефом в Санкт-Петербурге, и Новиков так восхитился талантом Артема, что создал проект, который назвал первыми буквами имени шефа. Artest — ресторан авторской кухни, который представляет идеи Естафьева и Новикова о том, каким может быть московский fine dining. На первом этаже ресторана расположена основная кухня и chef's table на десять гостей. На втором — винотека на 1600 бутылок и располагающее к неспешным обедам мансардное пространство. Меню обновляется каждые три месяца.

❁❁ БЕЛУГА

Год открытия: 2017
Владелец: **Александр Раппопорт**
Шеф-повар: **Евгений Викентьев**



Евгений Викентьев,
шеф-повар



То, что Michelin пришел в Россию, — это, во-первых, здорово, потому что это генерирует новый трафик туристов. Во-вторых, это действительно авторитетнейшая, абсолютно неподкупная оценка качества ресторанов.



Второй ресторан Раппопорта с видом на Кремль открылся в гостинице «Националь», прямо над его «Dr. Живаго». В 2020 г. ресторатор позвал в «Белугу» настоящего панк-рокера и бунтаря в мире гастрономии Евгения Викентьева. Харизматичный шеф создал новый образ для заведения, известного черной икрой, водкой и соленьями. С его приходом в «Белугу» потянулась новая аудитория. Кроме иностранцев из «Националя», депутатов и бизнесменов, сюда стали заходить гастрономические фанаты, которые любят локальные продукты и тонкие сочетания. Визитная карточка «Белуги» — два десятка видов икры.

WHITE RABBIT

Год открытия: 2011
 Владелец: **Борис Зарьков (White Rabbit Family)**
 Шеф-повар:
Владимир Мухин



Владимир Мухин,
шеф-повар

Я шеф-повар в пятом поколении, мой дед, наверно, мечтал бы об этом. Честно говоря, я ждал три звезды, но дали одну. Но я очень рад, что Россия наконец-то проснулась от долгого ресторанного забвения!



White Rabbit — панорамный ресторан в историческом центре Москвы



В 2011 году ресторатор Борис Зарьков открыл свой флагманский проект — ресторан White Rabbit, который позже дал название всей ресторанной группе предпринимателя, White Rabbit Family. Сегодня это одно из самых известных заведений, с авторской русской кухней, гастробаром и верандой на 16-м этаже с головокружительным видом на исторический центр Москвы, признанное не только в России, но и в мире: с 2015 года входит в престижный рейтинг The World's 50 Best Restaurants. По словам Зарькова, образ ресторана за рубежом сформирован в лице шеф-повара и совладельца Владимира Мухина. В результате около 60% гостей White Rabbit — это иностранцы.

18+



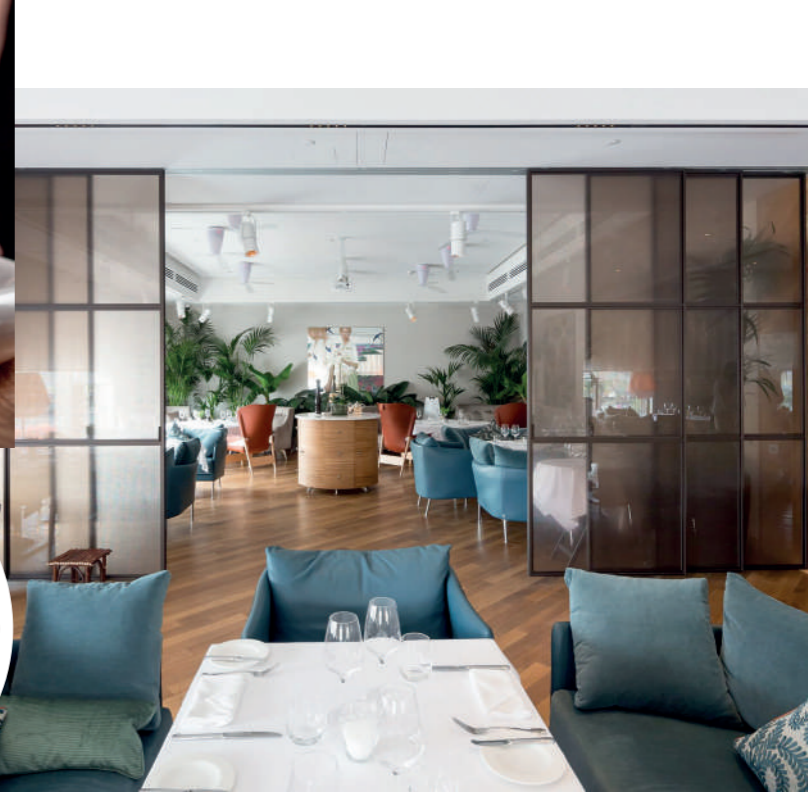
SELFIE

Год открытия: 2014
 Владелец:
Борис Зарьков (White Rabbit Family)
 Шеф-повар:
Анатолий Казаков



Анатолий Казаков,
шеф-повар

Это невероятно крутая мотивация для команды. Всё-таки ресторану Selfie уже 8 лет, а для нашего рынка это довольно много. Поэтому важно, чтобы люди старались постоянно совершенствоваться.



Selfie — премиальный ресторан современной авторской кухни от Анатолия Казакова, принадлежащий холдингу Бориса Зарькова. В 2019-м Selfie стал одним из пяти российских заведений, вошедших в список из 120 ресторанов рейтинга The World's 50 Best Restaurants. Визитная карточка — гастрономическое импортозамещение. На открытой кухне шеф знакомит гостей с российскими продуктами: мурманским палтусом, ростовской уткой, сахалинским гребешком, магаданской креветкой, брянской телятиной, тверской спаржей и крымским трюфелем, сочетая гастрономические эксперименты на русскую тематику с французской техникой приготовления блюд.

SAVVA

Год открытия: 2015
 Владелец: **Аркадий Новиков (Novikov Group)**
 Шеф-повар:
Андрей Шмаков



В 2015 году в здании отеля «Метрополь» открылся ресторан Savva, который назван в честь знаменитого мецената Саввы Мамонтова. Бренд-шефом стал Андрей Шмаков. Позже ресторан вошёл в Novikov Group и пережил реконструкцию, вновь открывшись в 2020 году. Концепция кухни — сезонные продукты, овощи, зелень и работа с фермерами. А в chef's table Шмакова гости смогут почувствовать себя так, будто заглянули домой к шефу. В ресторане также можно попробовать любимое вино Аркадия Новикова — «Лодовико»: в Россию поставляют не более 100 бутылок в год.

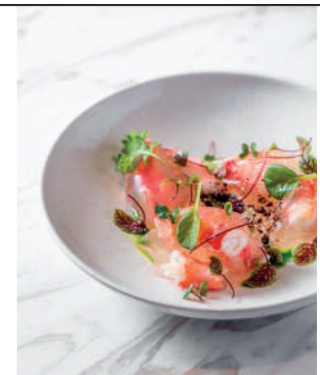
Андрей Шмаков, шеф-повар

В Москве все ждали этого события. Мы, разумеется, готовились, и я понимал, что у нас есть сильные конкуренты. Забавная история случилась: мы случайно в ресторане разбили звезду, и гид Michelin изготовил и прислал нам новую!



САХАЛИН

Год открытия: 2018
 Владелец:
Борис Зарьков (White Rabbit Family)
 Шеф-повар:
Алексей Когай



Алексей Когай,
шеф-повар

Никого из экспертов Michelin мы не вычислили, но для нас все гости равны. Мы всегда используем только качественные продукты, даем гостям вид и атмосферу. К нам всегда было тяжело попасть, а сейчас еще сложнее.

Еще один проект главной гастрономической пары Москвы — Зарькова и Мухина. Основное внимание уделено морепродуктам и их разнообразию. Свежайшие морепродукты готовят по средиземноморским и азиатским техникам. Сердце двухуровневого ресторана — raw bar с ледником и аквариумом. Еще одна особенность заведения — 360-градусный обзор с головокружительным видом на сталинские высотки, Москва-сити и Кремль. Летом в ресторане планируют открыть террасу на высоте птичьего полета.





Давид Эммерле,
шеф-повар

Я работаю в мишленовских ресторанах мира давно. Для Москвы это просто сумасшедшая, космическая эмоция. Однако мало удостоиться звезды, важно соответствовать полученному статусу в дальнейшем.



Год открытия: 2006
Владелец: **Максим Каширин**
(Simple Group)
Шеф-повар: **Давид Эммерле**



Екатерина Алехина,
шеф-повар и владелец

Для меня эта звезда — не просто репутационная победа. Мы маленький проект, построенный своими руками, на свои инвестиции, и звезда Michelin — это невероятный результат, мы могли только мечтать об этом!



Весной 2021 года шеф-повар Екатерина Алехина открыла современное гостробистро с концепцией zero waste. Бережное и экологичное отношение к природе — не только на кухне. Вторую жизнь получают и бывшие в употреблении предметы интерьера, оборудование и декор. За это ресторан получил еще одну звезду «Мишлена» — зеленую. В ближайшем времени в заведении планируется открыть chef's table и делать сеты от шеф-повара. В меню — авторские блюда из натуральных продуктов с биологическим подходом к раскрытию сочетаний вкусов.



Год открытия: 2021
Владелец и шеф-повар:
Екатерина Алехина

18+
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



23 МАРТА

19:00



УЖИН
СО ЗВЕЗДОЙ МИШЛЕН

Ксения Вахрушева
(«Дача», Тюмень)

Екатерина Алехина✳
(Biologie, Москва)

Бронирование билетов: 28-35-38

РЕКЛАМА

НОВИНКИ ПОСТНОГО МЕНЮ



Гастрокофейни
«МаксиМ»

САЛАТ
С ЧЕРНОЙ РЕДЬКОЙ
И БИТЫМ ОГУРЦОМ

@maximcoffee_tmn



Ресторан «Дача»

ТАКО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
И МОРКОВЬЮ
НА ГРЕЧИШНЫХ ЛЕПЕШКАХ
С ГРЕЧНЕВЫМ
ПОПКОРНОМ

@dacha.maximrest



Ресторан-музей
«Чум»

ТЫКВЕННОЕ ПЮРЕ
С ОВОЩНЫМ
РАТАТУЕМ

@chum.tyumen



Ресторан «Посейдон»

ХУРМА И МАНГО
С МЯТНЫМ СОУСОМ
И СОРБЕТОМ
ИЗ ЛАЙМА

@poseydon_tm

ШОУВА

В ИГРЕ

ЛАРИСА НЕВИДАЙЛО УШЛА ИЗ ПОЛИТИКИ И ВЕРНУЛАСЬ В СВОЙ БИЗНЕС. СОВСЕМ СКОРО ОНА ОТКРОЕТ ПЕРВЫЙ РЕСТОРАН С АРКАДИЕМ НОВИКОВЫМ В ТЮМЕНИ. КАКОЙ ХОД БУДЕТ СЛЕДУЮЩИМ?

Беседовала: Вероника Мелконян
Фото: @art.arch.act
Стиль: Натали Терсенова



ЛАРИСА
НЕВИДАЙЛО

– легенда ресторанного бизнеса Тюмени. Она начинала работать официанткой, потом открыла первый частный ресторан в городе, а через 15 лет вырастила свою компанию до холдинга, в котором работают около 1000 человек.

Восемь лет назад Лариса Кирилловна всех удивила – ушла в политику и стала бизнес-омбудсменом. Но в конце 2021 года она приняла решение вернуться в компанию. Теперь и гости, и сотрудники ожидают от нее чуда. Ей удалось заинтересовать крупнейшего ресторатора страны и уже совсем скоро состоится открытие первого ресторана Аркадия Новикова в Тюмени. Но игра только начинается. Её мечта – создать свое «маленькое чёрное платье» среди ресторанов.

Вероника Мелконян: Лариса Кирилловна, в последние годы все чаще можно было услышать «Максим» уже не тот...

Лариса Невидайло: Знаете, я уже лет 25 это слышу. Как-то давно один предприниматель сказал мне: «Пока я рос, мне говорили: «Максим» уже сдулся, уже не тот». Но те, кто это говорил, покинули рынок. А «Максим» все еще на плаву».

Конечно, часть рассуждений на эту тему связана с моим уходом из бизнеса. Но это вопрос времени – когда собственник отходит от дел и людям кажется, что его бизнес «уже не тот», это нормально.

Сергей Галицкий (основатель «Магнита») говорил, что не верит в те компании, где собственник передает управление топ-менеджерам. Он уверен: без собственника компания не будет успешна. Вы с ним согласны?

В этом есть доля правды. Потому что я, как собственник, могу больше рисковать своим бизнесом. А когда ты передаешь компанию в доверительное управление, ребята могут очень стараться, но рисковать не могут. И у нас было много таких моментов, когда «Максим» не рисковал и проиграл.

Например, моя команда искала помещение под ресторан, посмотрели одно – сказали, что слишком большое. «Куда нам 800 квадратов?» Это было помещение с «тем самым видом», где сейчас находится café 15/86. Но если бы я съездила туда, не упустила бы. Знаете, как я искала раньше помещения? Заходила и понимала – полетит или

не полетит. У меня просто предпринимательская чуйка. Так что Ване Крылову и его партнерам повезло, что я тогда была не «у руля» (смеется).

Ваша фамилия прочно ассоциируется у людей с компанией «Максим», даже после того, как вы ушли из бизнеса. У нас даже говорят: «Поеду к Кирилловне в ресторан». Это личный бренд?

Когда я начинала, не было никаких соцсетей. Я просто работала. Помню даже тот день, когда меня начали приглашать на мероприятия, брать интервью – будто я снялась в фильме и проснулась знаменитой. Говорила тогда своему знакомому: «Не понимаю, почему меня везде зовут?» А мне сказали, что я просто долго работала на имя, а потом имя начало работать на меня.

Почему вы ушли в политику восемь лет назад?

Как-то мои дети нашли мой дневник. Они так хохотали! Там было написано: «Мне уже 18, что я сделала полезное для родины?» Конечно, в дневнике было не только про родину. Но эта фраза характеризует мое воспитание. Мне стало скучно в бизнесе – все было выстроено и работало как часы. Я хотела сделать что-то новое и полезное.

Вы говорили раньше, что, открывая очередное заведение, за каждое свое детище переживали. И перестали переживать, когда передавали компанию в доверительное управление. Не было страшно оставлять бизнес?

ВСЕ ЭТИ ВОСЕМЬ ЛЕТ Я ВООБЩЕ НЕ КАСАЛАСЬ ДЕЛ. Я ПРОСТО ВЗЯЛА ЛИСТОЧЕК С РУЧКОЙ И ВЫШЛА ИЗ БИЗНЕСА

К ВОЗВРАЩЕНИЮ
В БИЗНЕС МЕНЯ
ПОДТОЛКНУЛА
ПАНДЕМИЯ.
ЭТО БЫЛ ПЕРВЫЙ
ЗВОНОЧЕК,
КОГДА Я ПОНЯЛА,
ЧТО НУЖНА
«МАКСИМУ»,
А «МАКСИМ» —
МНЕ



Абсолютно нет. Я была уверена, что с бизнесом ничего не случится. Мне действительно удалось заинтересовать своих детей – и старший в бизнесе, и средний. Хотя в основном весь удар пришелся на жену старшего сына – Вику. Она взвалила на свои хрупкие плечи команду. Благо, было что взвалить – все топы остались в компании. Я знала, что ничего не случится. Так и получилось.

По закону бизнес-омбудсмен не может заниматься бизнесом. Вы покинули свою компанию на восемь лет и действительно вообще не касались дел?

Восемь лет вообще не касалась. Многие не верят, но я просто взяла листочек с ручкой и вышла из бизнеса. Да, мне платили дивиденды – все официально, есть декларации, но дел я не касалась. Так, когда мне предложили

помещение под ресторан, я просто передала контакты и моя команда сама принимала решение по нему.

Что дали вам эти восемь лет на посту бизнес-омбудсмена?

Я увидела Россию (смеется). А так – укрепила свои сильные стороны. Должность сложная. Представляете, сколько жалоб на органы власти? Уже позже я пришла к тому, что в диалоге, а не в борьбе намного конструктивнее решать вопросы. У нас получилось изменить несколько законопроектов в пользу предпринимательства, снизить налоги. Власти услышали много наших инициатив. Очень много я работала и на имидж предпринимателя. Не секрет, что раньше в головах у людей бизнесмен был хапугой, который работает только на свой карман. Я считаю, мы внесли свой

вклад в образ предпринимателя. Не всем удалось помочь. Когда я пришла на пост омбудсмена, надела на себя плащ Бэтмена и начала спасать. Но бывает так, что компания нарушила закон, и ничего сделать нельзя.

В чем, по вашему, глобальное отличие политика от предпринимателя?

В бизнесе, с одной стороны, сложнее, с другой – легче. Здесь, когда ты принимаешь решение, оно зависит только от тебя. Во власти ты тоже можешь принимать решение, но оно не зависит только от тебя. Свое мнение ты можешь продвигать, лоббировать, но не всегда тебе удастся отстоять его. Но всё же все эти восемь лет была счастлива – не смогла бы иначе находиться на этой работе. Тем более, я там работала не за деньги.

За идею?

Не знаю даже (смеется). Но я делала это с большим удовольствием.

Многие предприниматели, добившись успеха в бизнесе, уходят в политику. У вас ситуация наоборот – вы из политики возвращаетесь в бизнес. Почему вы всё-таки решили вернуться?

Когда случилась пандемия и всех закрыли, надо было объяснить людям, как мы будем жить дальше. Все были в полной растерянности. У меня некоторые сотрудники работают в компании по 25-30 лет – кому-то сократили часы работы, кого-то отправили в отпуск. А команда большая, около 1000 человек. Я думала – ну ладно, если я разорюсь, но люди полжизни отдали работе... Поэтому мне пришлось выйти к ним и сказать – мы справимся, выживем.

Это был первый звоночек, когда я поняла, что нужна «Максиму», а «Максим» – мне. Пока я подготовила замену и смогла уйти, прошел почти год. И так совпало, что в должности омбудсмена я проработала более семи лет. Ловлю себя на мысли, что мне интересно заниматься чем-то одним семь лет максимум. Семь лет – первый ресторан «Максим», еще семь – открытие новых ресторанов, и почти столько же – омбудсменство. На этом посту мне было интересно, я чувствовала себя нужной и была довольна результатами работы. Но так совпало, что через восемь лет ушла. И подтолкнула меня пандемия.

Что вы сделали после возвращения в первую очередь?

Я не вернулась, а ворвалась обратно в ресторанный рынок. Лично познакомилась практически со всеми шеф-поварами, у которых теперь есть звезды Michelin. Я глубоко погружаюсь в тему, посещаю разные форумы, мероприятия. Мне страшно, что мы где-то отстали. Всё-таки восемь лет перерыва – и времени на раскачку нет. Когда я вернулась в компанию, от меня все ждали чуда. Я пришла и первое, что сделала, – задала вопрос: «Чем вам помочь?». Мне сказали, что все хорошо, но хочется учиться. А у нас даже HR-отдела не было. Я приняла решение – пригласила самую известную в ресторанной отрасли консалтинговую компанию Welcomergo. Да, дорого. Да, рискованно. Но они сделали полный аудит и выявили наши сильные стороны, точки роста. У нас началась учеба, я взяла четыре направления на сопровождение – финансы, закупки, HR-и китчен-менеджмент. Хочу вкладываться в поваров.

Как люди восприняли изменения?

Первый месяц люди учились с удовольствием, на второй началось сопротивление, на третий – стали увольняться. Я над ними смеюсь – кто просил учиться? Не успевают



Я НЕ ВЕРНУЛАСЬ, А ВОРВАЛАСЬ
ОБРАТНО В РЕСТОРАННЫЙ
РЫНОК. ЛИЧНО ПОЗНАКОМИЛАСЬ
ПРАКТИЧЕСКИ СО ВСЕМИ ШЕФ-
ПОВАРАМИ, У КОТОРЫХ ТЕПЕРЬ
ЕСТЬ ЗВЕЗДЫ MICHELIN

ДМИТРИЙ АЗАРОВ
ПОЗВОНИЛ МНЕ
И СКАЗАЛ:
«НЕ ЗНАЮ, ЧЕМ ВЫ ТАК
НОВИКОВА ОЧАРОВАЛИ,
НО ОН ХОЧЕТ РАБОТАТЬ
С ВАМИ». ОНИ
ПОНИМАЛИ, ЧТО Я –
СИЛЬНЫЙ МЕСТНЫЙ
ИГРОК. ПОНИМАЮ
РЕСТОРАННУЮ СФЕРУ
И САМА РАЗВИВАЮ
СВОИ ПРОЕКТЫ



(смеется). По всем канонам, процентов 30 уйдут, потому что не все готовы меняться. Но это делается не для того, чтобы все устали, а для того, чтобы у нас была современная развивающаяся компания. Чтобы было легче и интереснее работать. Это мне напомнило, как у меня когда-то уволились два бухгалтера – я тогда им первые компьютеры привезла. И сейчас мы снова на этом пути, внедряем цифровизацию. У нас многое меняется – это скоро станет заметно.

Сколько заведений вашего холдинга закрылось в пандемию?

Во время пандемии уже при мне закрыли «Маску», городскую кофейню, итальянский ресторан «Максимилиан» и ReMix. Каждый проект был для меня родным – они не были серийными, в каждом – креативная мысль и задумка. Очень скучаю по городской кофейне. Но я не сижу и слезы не лью – надо что-то новое делать. Поэтому провела переговоры с Аркадием Новиковым – и скоро у нас открывается ресторан «Сыроварня» под его франшизой.

Почему вы решили сотрудничать именно с Аркадием Новиковым?

Когда увидела, куда ушел ресторанный рынок, поняла – у всех есть инвесторы, партнеры. Подумала – почему бы не попробовать с Аркадием Новиковым поработать. Тем более, лет 10 назад в интервью Олегу Тинькову я говорила, что хочу познакомиться с ним. Нет ни одного ресторатора в России, у которого было бы столько проектов, сколько у Новикова. А я люблю работать с лучшими. Мне кто-то сказал, что он не хотел работать не в городах-миллионниках. Но мне удалось убедить его.

Как вы это сделали?

Я ему объяснила, что я хорошая *(смеется)*. Доказала, что у меня безупречная репутация предпринимателя-ресторатора. Он дал номер своего партнера Дмитрия Азарова, я начала вести переговоры. Азаров тоже не сразу принял мое предложение – у него на Тюмень были планы. Но потом Дмитрий позвонил и сказал: «Не знаю, чем вы так Новикова очаровали, но он хочет работать с вами». Они понимали, что я – сильный местный игрок. Понимаю ресторанный сферу и сама развиваю свои проекты.

Вы решились открывать «Сыроварню» в непростой год. Проект наверняка требует больших инвестиций?

Сам проект обойдется в 125 млн – это, в основном, кредитные деньги. Самое интересное, когда я все просчитываю и продумываю, у меня обязательно все срывается. Это трудный вопрос для меня. «Сыроварня» должна была открыться полгода назад, но возникли проблемы с помещением, и нам пришлось переехать.



Из-за того, что мы вовремя не открылись, нас ждали штрафные санкции от франчайзера. Но Новиков и Азаров вошли в положение. За что отдельное спасибо – мы должны были начать платить роялти в декабре, но с нас не стали брать деньги. Мы взяли большое пространство. У меня никогда не было таких помещений. И цены в «Сыроварне» не самые низкие. Но сказать, что я раскисла – нет. Двигаемся дальше, игра началась *(улыбается)*.

Вас устраивает этот формат – франшиза? Вы всегда сами принимали решения, не привлекая инвесторов со стороны.

Это даже не франшиза, а скорее – партнерство. Технологии и сервис под тщательным контролем, каждый отзыв проходит через Москву, мы фотографируем и снимаем на видео процесс приготовления сыров. Каждый день замеряем жирность молока. Первый вопрос, который нам задали, – где будете брать сырье? Потому что у них упор на качественные продукты, и это здорово. Мы нашли под Тобольском молочную ферму, где коров кормят свежей травой, а не комбикормом – это важно для сыров. Привезли молоко в Москву, нам сказали, что оно одно из лучших.

Кроме «Сыроварни» что еще планируете сделать в ближайшее время?

Развивать проекты, которые есть. В ноябре 2021 года мы открыли загородный ресторан «Дача» и попали в топ-100 ресторанов премии «Пальмовая ветвь». Там тоже есть еще над чем поработать. Кроме того, в этом году в задумках еще один ресторан с абсолютно новой концепцией. И я вижу, что часть моих проектов «уставшие» и требуют обновления. Что-то устарело, что-то требует доработки. Сейчас несколько дизайнеров работают над глобальным обновлением «МаксиМыча». Ломаем голову, что делать с «Посейдоном»...

У меня цель – оцифровать бизнес, модернизировать его. К июлю закончим изменения для внутреннего гостя (для сотрудников – прим. ред.), к концу года сделаем внешний ребрендинг компании, нам ведь 30 лет в этом году! Веду переговоры с мишленовскими шеф-поварами Андреем Шмаковым и Екатериной Алехиной – хочу привезти их сюда, обучить своих поваров. Планов много. Я всего три месяца назад вернулась, до всего руки не дошли. Допускаю, что запустим франшизу.

Вы открыли первый ресторан в Тюмени и все понимают, что именно Лариса Кирилловна была лидером отрасли. Сейчас вы вернулись и все ждут от вас чего-то глобального...

Я сама от себя жду!

В своё время вы перевернули ресторанный рынок Тюмени. Как считаете, сможете это повторить?

Вы знаете, мне недавно подарили книгу про Коко Шанель, где она рассказывает свою историю, как она в возрасте 70 лет вернулась в мир высокой моды спустя 15 лет перерыва. Её первый показ был провальным, второй – снова провал. К третьему Коко Шанель создала свое знаменитое маленькое черное платье. Сегодня, у каждой уважающей себя женщины в гардеробе есть такое.

Когда я это прочитала, поняла, почему мне подарили именно эту книгу. Я ведь в ресторанном бизнесе не только про деньги. Мне реально хочется оставить какой-то след в жизни. Ильдар Хусаинов однажды спросил меня, почему я всё еще только в Тюмени и до сих пор не вышла на федеральный уровень. Сам того не зная, он посеял «зерно» в голове, что мне просто необходимо вместе со своей командой создать «маленькое черное платье» среди ресторанов. Да, цель амбициозна, но я в нее верю. Как минимум воротничок от платья я уже начала шить *(улыбается)*.

ПРАВИЛА ЖИЗНИ

Лариса Невидайло прошла путь от официантки до владельца крупнейшего ресторанного холдинга Тюмени.

Что мне дал статус бизнес-омбудсмена? Новый опыт, новое видение жизни. Но если говорить про мой личный бизнес – моей компании это ничего не дало. Разве что некоторые гости перестали к нам ходить, «потому что Лариса Кирилловна теперь в политике».

Раньше меня бесил вопрос «А ты не хочешь пожить для себя?» Что значит «для себя»? Носки вязать, в цветах ковыряться, ничего не делать? Вот именно сейчас я и живу для себя. У меня есть любимая работа, семья, я все успеваю – и за собой следить, и развиваться, и путешествовать.

Для сна мне достаточно шести часов. Обязательный утренний ритуал – контрастный душ и кофе из турки. Люблю проснуться рано, когда еще все спят, с ногами забраться на кресло и пить кофе.

Многим ресторанный бизнес кажется красивым. Но весь мир знает,



что ресторанный бизнес входит в тройку самых сложных. Почему? Потому что о вкусах не спорят. Недавно мы с подругами отдыхали в Дубае, я в ресторане взяла карпаччо из гребешка с трюфелем. Ем и наслажаюсь. А рядом сидит подруга и говорит: «Терпеть не могу трюфели». А я, допустим, не очень люблю рис. Поэтому ресторанный бизнес такой сложный.

Всю жизнь стеснялась, что я очень эмоциональная. Радует, что сейчас новая волна – из-за пандемии человеческие эмоции и общение выходят на первый план. Сейчас я в тренде.

Я – командный игрок, не авторитарный однозначно. Со мной можно поспорить, в чем-то убедить. Всегда прислушиваюсь к команде и советуясь с ними.

Когда я была омбудсменом, мой юрист лучше меня знал законопроекты. И мне абсолютно нестыдно. Потому-то он и юрист, а я – руководитель, стратег и организатор. Люблю окружать себя сильными людьми, так как сама становлюсь сильнее.

Я ездила на Тони Робинсона в Лондон. Искала себя тогда, еще и вилп-билет взяла. Иду с русскими коллегами, одна говорит: «У меня магазин был, не пошел, стала коучем». Другая: «У меня ателье было, я его закрыла и тоже стала коучем». Я же признала, что мне просто некомфортно и хочется нового. Они мне стали предлагать сессию. «Нет, девочки, я сама».

Никто не застрахован от неудач и провалов. Это может случиться с каждым, даже с самым гениальным предпринимателем. Но ты можешь учить только тогда, когда ты провалился, но встал и пошел дальше.

20 лет назад я открыла первую кофейню в УрФО. Штампуй я тогда

такие кофейни, могла бы моментально разбогатеть. Но мне было интересно создавать что-то новое.

Хочу вывести свой бизнес на новый уровень. Ресторанное дело для меня – это не только про деньги. Иначе можно было оставить пару самых прибыльных ресторанов и жить спокойно.

Точно не хочу превращаться в мамонта и поживать на лаврах. Это не мое.

Самоедство – та черта, от которой я бы хотела избавиться. Мне все время кажется, что я не так выступила, не так сказала, не так сделала. Это у нас в крови. Моя мама из детдома. И, с одной стороны, эта самокритика двигает тебя развиваться. С другой, все родные мои знают: я обесцениваю себя. Наше поколение так воспитано: сначала – для родины, потом – для себя.

Я своим сотрудникам говорю: деньги заработать всегда можно. А вот если потеряешь репутацию, то ее настолько сложно исправить... Какие бы у тебя связи ни были, если ты г*внюк, ни один влиятельный человек для тебя ничего не сделает.

Считаю, мне повезло – у меня есть подружки, которые разделяют мои ценности и интересы. Мы сдружились уже во взрослом возрасте. Когда встречаемся, сверяем часы в бизнесе. Любим вместе путешествовать. Бывает даже, как молодые девчонки обижаемся друг на друга. Потом смеемся над собой.

У меня очень много работы – все-таки восемь лет перерыв в бизнесе сказывается. Но я счастлива. Встаю с утра – счастлива. Засыпаю – счастлива. Сегодня суббота, я с семи утра на ногах. Мне нравится такая жизнь, и неважно, рабочее время или нерабочее. Этого можно достичь, только если ты занимаешься действительно любимым делом.

РАНЬШЕ МЕНЯ БЕСИЛ ВОПРОС «А ТЫ НЕ ХОЧЕШЬ ПОЖИТЬ ДЛЯ СЕБЯ?»

ЧТО ЗНАЧИТ «ДЛЯ СЕБЯ»? НОСКИ ВЯЗАТЬ, В ЦВЕТАХ КОВЫРЯТЬСЯ, НИЧЕГО НЕ ДЕЛАТЬ?

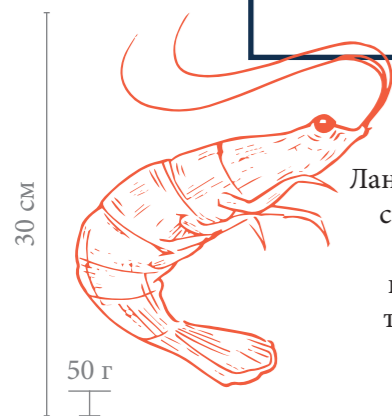
ВСЕМ ПО ЛАНГУСТИНУ



Фестиваль ЛАНГУСТИНОВ

с 1 по 31 марта

ДУБЛИНСКИЕ КРЕВЕТКИ, АРГЕНТИНСКИЕ КРЕВЕТКИ, НОРВЕЖСКИЕ ОМАРЫ, СКАМПИ – НЕТ, ЭТО НЕ РАЗНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ, ТАК В РАЗНЫХ СТРАНАХ НАЗЫВАЮТ ЛАНГУСТИНОВ. ЕЩЕ НЕСКОЛЬКО ЛЕТ НАЗАД О НИХ МАЛО ЗНАЛИ В РОССИИ, А СЕЙЧАС ИХ НЕЖНОЕ МЯСО И ТОНКИЙ ВКУС ЗНАКОМ МНОГИМ ЛЮБИТЕЛЯМ МОРЕПРОДУКТОВ.



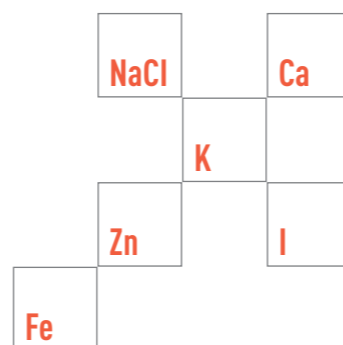
Лангустины получили свое название из-за сходства с лангустами. Но отличаются от них размером.

Лангустины значительно меньше, их максимальная длина — 30 см, а вес — 50 г, тогда как их родственники крупнее в два раза.

Как и все морепродукты, лангустины выбирают не только за вкус, но и пользу.

Это прекрасный источник белка, аминокислот, витаминов и различных минералов:

соли, кальция, цинка, калия, железа, йода.



В ПЕРВОМ РЫБНОМ РЕСТОРАНЕ «ПОСЕЙДОН» ПРОЙДЕТ ФЕСТИВАЛЬ ЛАНГУСТИНОВ.

Специальная цена:
360 рублей
за 100 грамм

Акционная цена
действительна
с 1 по 31 марта 2022

Способ приготовления
деликатеса вы сможете
выбрать сами



СПЕЦИАЛЬНАЯ ЦЕНА

100 г **360₽***

*Скидки не действуют
Акция на доставку и самовывоз не действует



ЕКАТЕРИНА АЛЕХИНА,
ШЕФ-ПОВАР И ВЛАДЕЛИЦА
РЕСТОРАНА BIOLOGIE

ПРАВИЛА ЖИЗНИ

Екатерина Алехина – первая в России женщина шеф-повар со звездой Michelin. В 2021 году она открыла ресторан Biologie на Ильинском шоссе. Michelin удостоил Biologie двух звезд: зеленой – как экологичный проект, и главной – красной.

Свой первый ресторан я открыла 20 лет назад. «Линдерхоф» появился, когда мне было 26 лет. Это моя первая бизнес-школа, мой первый успех, который является подтверждением и свидетельством моего интуитивного подхода в бизнесе. По независящим от меня причинам в 33 года я продала весь проект.

Как управляющий партнер я построила немало замечательных проектов. К 38 годам я набралась бесценного опыта в создании ресторанов, кризисном управлении, покупке и продаже ресторанных

МОЙ МУЖ – ПЕРВЫЙ И ДО СИХ ПОР ЕДИНСТВЕННЫЙ НАСТАВНИК В БИЗНЕСЕ. МНЕ ПОВЕЗЛО, МОЙ ОТЕЦ И МУЖ ВЕРИЛИ В МЕНЯ И ПОМОГАЛИ БЫТЬ СПОКОЙНОЙ, Я ЗНАЛА, ЧТО ИМЕЮ ПРАВО НА ОШИБКУ И ЭТО ВАЖНО!

проектов. Это были высокомаржинальные рестораны с определенной концепцией. Благодаря этому опыту я поняла, как устроена кухня изнутри.

Мне захотелось поработать именно на кухне, и я пошла учиться заново. Сначала в «Рагу», потом поехала стажироваться в Европу. Я училась у Елены Арзак (Arzak 3*), Эндони Луиса (Mugariz 2*), у шефов ресторана Disfrutar – это один из моих любимых ресторанов.

Мой муж – первый и до сих пор единственный наставник в бизнесе. Мне повезло, мой отец и муж верили в меня и помогали быть спокойной, я знала, что имею право на ошибку и это важно! Арслан Бер

диев – мой главный учитель в нынешней профессии. Это человек, который перевернул мое представление о кухне и вдохновил меня на Biologie.

Мне крупно повезло. У меня была привилегия – найти себя и искать свой собственный путь. Мое личное достижение – то, что в 38 лет я не испугалась начать все с нуля. И у меня получилось все так, как я задумала, – моя концепция Biologie.

Я считаю, что именно Arzak 3* – мой первый «мишленовский» ресторан – мне дал все. Через три-четыре недели с начала стажировки я уже отдавала свои первые блюда в зал. Вы просто вдумайтесь: отдавала в зал блюда в ресторане с тремя звездами Michelin!

Меня часто спрашивают: «Верно ли, что кухня – довольно мужской шовинистический мир?»

Я не мастер клеить ярлыки и мыслить стереотипами. Есть такое мнение, что женщинам трудно попасть в гастрономическую элиту. Возможно, это просто потому, что изначально в эту профессию больше приходит мужчин. И традиционно мужчины считаются более целеустремленными и ориентированными на карьеру. У женщин же часто карьерный рост строится в ущерб семейным интересам. Я пришла в эту профессию довольно поздно. Мне повезло, что все мои трое детей уже взрослые, так что я могу посвятить себя почти полностью работе.

Я родилась в Орле. Моя мать – доцент, художник-педагог, закончила худграф, а затем преподавала в знаменитом МАХУ 1905 года. Отец – профессор социологии. Мы переехали в Москву, когда мне было 11 лет. Я окончила сначала Калинин-



КОГДА ПРИШЛА В ЗАЛ, ГДЕ ПРОХОДИЛА ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ ЗВЕЗД MICHELIN, И УВИДЕЛА ВСЕХ ТЕХ ШЕФОВ, КОТОРЫЕ НЕ ВЗЯЛИ МЕНЯ НА СТАЖИРОВКУ, ПОТОМУ ЧТО Я ЖЕНЩИНА, – Я, КОНЕЧНО, ПОСМЕЯЛАСЬ

ское прикладное училище, потом ВАШГД, потом МАРХИ – это, скорее, мамино влияние. Потом я начала работать с отцом. Так что во мне уживаются оба родителя.

С 15 лет я работала на предвыборных кампаниях с отцом. У меня даже от Собянина есть грамота за то, как мы его в губернаторы выбрали.

Я за конструктивную критику, потому что она помогает становиться лучше. Слава, внимание к моей персоне, шквал комментариев, как положительных, так и не лестных, а иногда и совершенно беспочвенно уничижительных – я не была к этому готова. Это был сложный опыт, но я благодарна всем, кто писал про меня, пусть даже и в критическом ключе.

Я открыла ресторан полностью на свои личные средства, и для меня эти звезды Michelin – не просто репутационная победа. Если Michelin приведет ко мне новых гостей, я смогу заработать больше денег и наконец-то достроить ресторан.

Весь собранный поштучно бабушкин мельхиор для Biologie надо было как-то очистить. И вот мне посоветовали, что лучше всего это сделать, если сварить его вместе с макаронами. Муж приходит с работы, а у меня на плите везде кастрюли с макаронами булькают, а в них плавают вилки...

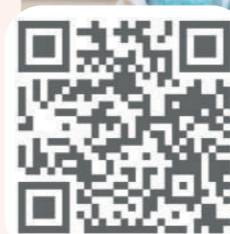
У меня простая цель – слушать только себя и продолжать идти своим путем. Мой враг – недостаток времени. Хочется хотя бы 30 часов в сутках. В чем моя суперсила? Я каждый раз возрождаюсь из пепла, как птица феникс. Не могу сказать, чтобы мне это нравилось, но так получается.

ИМЕНЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ. НЕОБХОДИМА КОНСУЛЬТАЦИЯ СПЕЦИАЛИСТА

Лицензия № ЛО-72-01-003244 от 19.12.2019г. РЕКЛАМА

ЛЕЧЕНИЕ COVID-19

2 корпус, ул. Юрия Семовских, 22



ЛЕЧЕНИЕ

- Взрослые и дети
- Экспресс-диагностика: ПЦР, КТ
- Беременные
- Роды с COVID
- Дневной стационар
- Круглосуточный стационар
- Современные методы лечения, в том числе «коктейль Трампа»
- Кислород в каждой палате
- Реанимация

РЕАБИЛИТАЦИЯ ПОСЛЕ COVID-19

1 корпус, ул. Юрия Семовских, 20

- Постковидный СHECK-UP
- Физиотерапия
- Для женщин: курс японского плацентарного препарата «Мэлсмон» для активизации клеточного и тканевого дыхания
- Консультации узких специалистов



CHECK-UP

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЧАЕВЫЕ, КОТОРЫХ ХВАТИТ НА ШАМПАНСКОЕ

ГОЛОВЫ ЩУКИ, СОК СЕЛЬДЕРЕЯ И РАЗГОВОРЫ
ПО ДУШАМ: ЗА ЧТО ОФИЦИАНТЫ ПОЛУЧАЮТ
СВОИ САМЫЕ БОЛЬШИЕ ЧАЕВЫЕ

Официанты
и сотрудники
«Максима» рассказали,
за что им оставляли
самые большие
чаевые в жизни.
(Оказалось, приятных
сюрпризов в практике
официантов
достаточно.
И чаще всего они
неожиданные

23 000 ₽

Ольга Сентерева,
управляющий
в компании «Максим»
стаж в компании – 17 лет



Как-то в «МаксиМыче» за банкет нам впервые оставили чаевые в размере 23000 рублей. Мы посоветовались с коллегами и решили потратить на корпоратив. На эти деньги пригласили Ивана Крылова. Коллектив был в восторге. Кажется, это был 2011–2012 год.

100 \$

Наталья Шелудкова,
официант кофейни «Максим»
стаж в компании – 2 года



В самый разгар лета в одно раннее субботнее утро ко мне на веранду пришла компания молодых людей, которые отходили после бурной пятницы. Я, как молодой специалист, тоже любила погулять в выходные и прекрасно понимала их состояние, поэтому предложила «аперитив» в виде пары бутылок игристого и воды с лимоном. Так как за столом были еще и дамы, они были только «за». Мы шутили с ними про завтрак аристократов и прочее. В общем, они поймали особый вайб, оценили мою «особо пронизательную» заботу и оставили вознаграждение — 100\$.

В 10 раз больше счета

Анастасия Проскурина,
менеджер зала кофейни
«Максим» на Семакова
стаж в компании – 5 лет



У меня есть постоянный гость, с которым мы познакомились в начале моего пути работы официантом. Мы сдружились так, что при каждом визите всегда интересуемся друг у друга, как дела. Когда он пришел в очередной раз, я была расстроена. Гость уточнил, все ли в порядке, а я честно призналась, что нет, рассказала подробности — предыдущие гости ушли, не рассчитавшись. Он взял с собой только кофе за 105 рублей и подал 1000 рублей наличными. Сказал «Пока!» — и пошел. А я ему: «Вы сдачу забыли!» Но он просто молча ушел, оставив сумму, которая полностью покрыла мою недостачу в кассе.

ГОСТИ ЗАХОТЕЛИ ФРЕШ
ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ, КОТОРОГО
НЕ БЫЛО В МЕНЮ. НО В КОМПАНИИ
«МАКСИМ» ДЛЯ ГОСТЕЙ НЕТ
СЛОВА «НЕТ». МЫ ОТПРАВИЛИ
ГРУЗЧИКА ПО МАГАЗИНАМ, НО
В БЛИЖАЙШИХ ТОЧКАХ СЕЛЬДЕРЕЯ
НЕ ОКАЗАЛОСЬ. ПОЗВОНИЛИ
КОЛЛЕГАМ ИЗ ДРУГОЙ КОФЕЙНИ
И ПОПРОСИЛИ ИХ ПРИГОТОВИТЬ
ФРЕШ – ПРИЕХАЛИ, ЗАБРАЛИ
И ОТДАЛИ ГОСТЯМ



100 €

Кристина Коротенькова,
официант ресторана «Посейдон»
стаж в компании – 3 года

Своим гостям мы ни в чем не отказываем. Был случай, когда гость захотел нам продемонстрировать приготовление своего фирменного соуса к строганине. Я ему предоставила все ингредиенты и посуду. В процессе неловким движением руки он испачкал свой белый пиджак. Я быстро среагировала, аккуратно сняла с него пиджак и через пару минут вернула чистенький наряд. Он был приятно удивлен и щедро отблагодарил — оставил на чай 100 €. Гость стал нашим постоянным посетителем.

10 000 ₽



Ирина Беляева,
администратор ресторана
«МаксиМыч»
стаж в компании – 7 лет

Это было очень-очень давно. «Чай» прилетел неожиданно. У нас проходил банкет, гостям разносили щуку. Одна гостья сказала мужу, что ест только головы. Мы услышали и принесли ей именно головы. В благодарность она оставила на чай 10 000 рублей, чему мы были удивлены. Это очень большая редкость, когда благодарят не заказчики банкета, а сами гости.



10 000 ₽ + 100 \$

Полина Барманжеева,
администратор ресторана «Чум»
стаж в компании – 6 лет

Самый большой «чай» с одного стола — 10 000 рублей. Гости пришли за два часа до закрытия, небольшая компания. Плотно поужинали, много шутили и разговаривали со мной. После их ухода я увидела внушительную сумму. Подумала, что ошиблись, хотела догнать их, но не успела. В итоге не тратила еще дня три.

Еще был случай, когда обслуживала иностранцев в кабинке «Чума». После их ухода пошла убирать стол и увидела деньги на полу. Сгребла в кучу и побежала догонять. Гости в знак благодарности дали мне 100 \$.

18+ 18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

22 000 ₽



Максим Павлов,
официант кафе Brasserie
стаж в компании – 4 года

Прошлым летом в будний день у нас почти никого не было — занято буквально два столика. Пришла пара — муж и жена — подождать следующий самолет. У них было около 8 часов. Они хотели просто попить чай. Но я уговорил на вино и водку, они хорошо поели. Мы разговорились, и в итоге они всю ночь просидели до закрытия смены. А когда рассчитываться стали, мужчина скинул мне 2 000 рублей на чай. Жена увидела и спросила — что так мало? Он мне еще 20 000 рублей скинул.

ГОСТЬ ОСТАВИЛ ЧАЕВЫЕ
В РАЗМЕРЕ СЧЕТА –
3000 РУБЛЕЙ. Я ПОДУМАЛА,
ОН ОШИБСЯ, И ВЫБЕЖАЛА
ОТДАТЬ ДЕНЬГИ. НА УЛИЦЕ –
ЛИВЕНЬ, Я ПОДБЕЖАЛА
К МАШИНЕ, ПОСТУЧАЛА
В ОКНО И ПРОТЯНУЛА ЕМУ
КУПЮРЫ, А ОН УМИЛИЛСЯ
И ДАЛ МНЕ ЕЩЕ
5000 РУБЛЕЙ

5 000 ₽



Дмитрий Гушлев,
менеджер зала
в грузинском кафе «Ван Гоги»
стаж в компании – 2 года

Декабрь. Предновогодняя суета. Новогодний корпоратив местных писателей. Был заказан стол на 20 человек. Сидели долго, культурно, что-то напоминало поэтический вечер. Мне нравилось их обслуживать — доброжелательные, веселые и воспитанные. Мечта любого официанта! Заплатив по счету, встали, вежливо попрощались и ушли. Как же я удивился, когда в чек-буке не обнаружил «вознаграждение». Но опыт подсказывал, что такие гости очень благодарные. В итоге оказалось, что они положили 5000 рублей, я просто не заметил. Это были самые большие чаевые в моей практике за один чек!



5 000 ₽

Светлана Бабич,
менеджер ресторана «Чум»
стаж в компании – 11 лет

К нам поужинать приезжала Ирина Круг после концерта. Она рассказала об этом в Инстаграме. Чуть позже раздался звонок — гость уточнил, отдыхает ли ещё Ирина у нас, и забронировал столик. Приехал, сделал заказ и стал рассказывать, что он — поклонник Ирины Круг, но на концерт попасть не смог. И попросил меня взять для него автограф. Для меня нет ничего невозможного — я согласилась. Когда Ирина закончила ужинать, мы попросили сделать совместное фото и я тихонько спросила автограф. За это гость поблагодарил и передал мне 5000 рублей.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

я, как молодой
СПЕЦИАЛИСТ, ТОЖЕ ЛЮБИЛА
ПОГУЛЯТЬ В ВЫХОДНЫЕ
И ПРЕКРАСНО ПОНИМАЛА
СОСТОЯНИЕ ГОСТЕЙ
ТЕМ СУББОТНИМ УТРОМ,
ПОЭТОМУ ПРЕДЛОЖИЛА
«АПЕРИТИВ» В ВИДЕ ПАРЫ
БУТЫЛОК ИГРИСТОГО И ВОДЫ
С ЛИМОНОМ. ОНИ ОЦЕНИЛИ
МОЮ ПРОНИЦАТЕЛЬНОСТЬ
И ОСТАВИЛИ 100 \$



8 000 ₺

**Людмила
Коробейникова,**
территориальный
управляющий компании «Максим»
стаж в компании – 12 лет

В 2003 году я работала в ресторане официантом, и гость оставил чаевые в размере счета — 3000 рублей. Я думала, он ошибся, поэтому выбежала отдать деньги. На улице — ливень, я подбежала к машине, постучала в окно, а он умилился и дал еще 5000 рублей. В 2009 году, когда я пришла в компанию на должность менеджера, тот же самый гость зашел к нам и поздоровался со мной. Сказал: «А я вас помню — дождь, и маленькая девочка мокнет и протягивает мне деньги».

20 000 ₺



Кристина Суркова,
менеджер ЦВО в компании «Максим»
стаж в компании – 10 лет

Однажды, когда я ещё работала официантом, у нас был частный заказ на теплоходе, серьезная деловая встреча. В тот день мы с командой почувствовали весь спектр погоды: от жары до холода. К вечеру поднялся ветерок и пошел дождь, мы работали на открытом пространстве и замёрзли. На чай мне тогда оставили 20000 рублей, я отложила деньги на путешествие. Когда гости ценят доброту и искреннюю заботу — это очень приятно.



5 000 ₺

Мария Секерина,
управляющий кулинарной
школой «Максим.Класс»
стаж в компании – 7 лет

Когда я работала в кафе Brasserie, как-то раз гости захотели фреш из сельдерея. А у нас его не было в меню. Но в компании «Максим» для гостей нет слова «Нет». Поэтому мы сказали, что приготовим фреш и попросили 40 минут подождать. Отправили грузчика по магазинам, но в ближайших точках сельдерея не оказалось. Мы созвонились с коллегами — ближайшей кофейней — и спросили, смогут ли они приготовить фреш. Коллеги приготовили, мы приехали и забрали. Гости были приятно удивлены и оставили на чай 5000 рублей.

Долгожданное открытие легендарной кондитерской



Vena Violetta

КОНДИТЕРСКАЯ

Всеми любимая «Вена-Виолетта», радовавшая жителей Тюмени на протяжении 20 лет своими вкусными изысками, открылась в совершенно обновленном формате. Стильная butik-кондитерская ждет своих любимых гостей



КСЕНИЯ ВАХРУШЕВА,
БРЕНД-ШЕФ ЗАГОРОДНОГО
РЕСТОРАНА «ДАЧА»

ПРАВИЛА ЖИЗНИ

Девять лет назад Ксения запускала кулинарную школу «Максим.Класс», позже — организовывала гастрономические chef's table, а осенью прошлого года возглавила новый ресторан «Дача» и готова удивлять гостей кухней в стиле сибирского фьюжен.

Когда Michelin пришел в Россию, у поваров появилась новая амбициозная цель. Это, конечно, очень смело, но моя цель — получить звезду Michelin. Хочу войти в топ-50 лучших шефов-женщин мира в течение 10 лет. Ресторан — моя карьера, мое хобби и просто моя жизнь. Я готовлю с шести лет, работаю в компании на протяжении 10 лет и сейчас у меня появился проект, в который я верю.

Когда я пришла на будущую «Дачу» и еще не видела проект ресторана, мы стояли с Ларисой Кирилловной в этом деревянном домике и я сказала: «Это же тот самый мишленовский ресторан!» Когда ты едешь куда-то за город в Европе, в этот маленький ресторанчик со своей фермой, заезжаешь, а к тебе выходит женщина-шеф с чашечкой кофе и смотрит на свой огород.

У меня вся семья работает совершенно в другой сфере. Я не должна была быть поваром — это считалось непрестижным, непонятым. И все ожидали, что я пойду по их стопам. Но я пошла наперекор всем в повара и в 22 года, после университета уехала на стажировку в Испанию.

Передо мной стоял выбор: Барселона, Сочи или Тюмень. Когда я работала управляющей в интернет-магазине «Максима», меня одновременно звали на стажировку в Испанию и открывать кондитерскую в Сочи. А я тогда дома готовила свадебные торты на заказ. В итоге я всем отказала — и осталась в Тюмени. Это как раз та история, когда ты идешь за руководителем, который верит в тебя.

БАРСЕЛОНА, СОЧИ ИЛИ ТЮМЕНЬ? МЕНЯ ЗВАЛИ НА СТАЖИРОВКУ В ИСПАНИЮ И ОТКРЫВАТЬ КОНДИТЕРСКУЮ В СОЧИ. В ИТОГЕ Я ВСЕМ ОТКАЗАЛА — И ОСТАЛАСЬ В ТЮМЕНИ. ЭТО КАК РАЗ ТА ИСТОРИЯ, КОГДА ТЫ ИДЕШЬ ЗА РУКОВОДИТЕЛЕМ, КОТОРЫЙ ВЕРИТ В ТЕБЯ

Для меня очень важно показать тюменскую кухню. Но гугл не знает, что это такое. Моя вариация — приготовление локальных продуктов в испанских и французских техниках. Мы допускаем и фьюжен — например, используем лосось в свекольном маринаде.

Ограничения только в голове. Я могу из моркови приготовить больше 20 блюд. И это будет вкусно.

Шефы должны прививать культуру, любовь к местным продуктам. Мы должны образовывать людей, но для этого нужны амбиции и смелость. Не всем гостям это может понравиться. Я могу предложить им карамелизованную морковь с потрясающей эспумой из сыра бри. Гость скажет: «Окей, хорошо, но мы хотим «Цезарь»!» Правда, сейчас таких гостей стало меньше.

Когда я была маленькой, мама часто приглашала на ужин друзей: я наблюдала, как она украшает стол, встречает всех в красивом платье. Мне передалось ее гостеприимство. Поэтому, когда в ресторан приходят гости, для меня абсолютно нормально самой подать комплименты, помочь принять заказ. Это происходит спонтанно.

Я сама люблю мясо и рыбу. Но мне хочется создать новые нейронные соединения в головах людей. У нас стереотип такой: чтобы насытиться, нужна картошка, мясо, салат. Овощи — это не гарнир, это главный ингредиент. За ними будущее.



Проект @wdwedding
Фотограф: @photo_alena_moskvina



центр
ВЫЕЗДНОГО
обслуживания

Максим

Свадьба

с центром выездного обслуживания «Максим» —
всегда безупречна



+7 (3452) 99-59-19
instagram: cvomaxim.catering

РЕКЛАМА

Свадебный банкет
от 2 990Р / за персону

Наборы закусок
для свадебных
катаний по городу
от 2 600Р

Свадебный фуршет
от 650Р / за персону

СОМЕЛЬЕ

#командамаксим

Рубрика, в которой мы будем знакомить вас с профессионалами «Максима», которые каждый день встречают вас в ресторанах, готовят для вас и искренне служат вам.



Владимир Бехтерев,
сомелье ресторана-музея «Чум»

**ЧАЩЕ ВСЕГО У НАС
ЗАКАЗЫВАЮТ МОИ НАЛИВКИ.
ДАЖЕ ЧАЩЕ, ЧЕМ ВИНО**

18+

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

18+

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Работает в «Чуме» 13 лет.

За авторскими наливками Владимира приезжают со всей России, а в его честь даже названа одна — «Бехтеревка».

Я начал погружаться в мир сомелье в 2007 году. До этого работал барменом, но меня убедили заняться вином. У меня был хороший наставник и уникальная возможность начать с великих вин Старого Света. Это способствовало развитию вкуса.

У нас эксклюзивный ресторан. Поэтому и гости особенные. Многие живут в других городах и приезжают к нам в Тюмень по работе. Когда они впервые пробуют мои наливки, говорят: «Мы ездим от Москвы и до Владивостока, но такого нигде не встречали». Приезжают со всех точек страны, чтобы попробовать фирменные настойки и взять что-нибудь особенное с собой.

Любовь к напиткам у меня от деда. Он занимался домашними наливками, я помню его кладовку — там была особенная атмосфера. На деревянных полках стояли стеклянные банки с металлическими крышками, а внутри — настойки с разными ягодами. Когда наступал праздник, семья собиралась вместе, дед доставал банку, отфильтровывал в графин и ставил на стол.

Первый раз я приготовил «настойку» в 15 лет. Хотя это была не совсем настойка. Мы с другом случайно купили спирт по 27 рублей за литр. Тогда алкоголь продавали прямо из машины. Друг был постарше, и ему удалось купить. Мы не знали, что с ним делать. Я предложил принести варенье и смешать. Когда закончилась реакция, выпал осадок и мы отфильтровали. Получилось крепко и сладко. Да, моя первая настойка — это спирт с вареньем.

Наш бестселлер — настойка «Геологическая».

С человеком важно разговаривать, и желательно — с юмором. Это приходит с опытом — чем больше вы работаете с людьми, тем проще. Ты должен стать добрым приятелем. Иногда зависаешь у столика минут на 15, просто потому, что интересно общаться.

Очень важно чувствовать себя на своем месте.

В работе мне больше всего нравится, когда ко мне приходят гости с конкретным запросом. И если попадаю в «десяточку» — это приносит удовольствие.

Сердце ресторана — это кухня.

Без нее тяжело что-то предложить гостям. Я на 100% в этом уверен. На втором месте — сервис, и на третьем — общение с гостями.

Однажды гости сами предложили название для одной из настоек. Они прочитали название ресторана и спрашивают: почему, раз у вас северная тематика — нефть, газ, геологи, — не сделать настойку Баженова свита? Я сразу начал обдумывать, из чего она могла бы состоять.

Приготовление настойки занимает разное время — есть те, что стоят 5 дней, 2 недели или все 60 дней. Некоторые делаются в несколько этапов.

Можно французу подать хреновуху, но он вряд ли оценит.

Не планировал работать в общественном питании — у меня строительная специальность. Думал, уеду на Север, пройду практику и останусь там. Но так не получилось — в 90-е было непросто. Жалею ли я? Все о чем-то жалеют. Но то, чем я занимаюсь сейчас, мне интересно.

Чаще всего у нас заказывают мои наливки. Даже чаще, чем вино. Когда я пришел, тут было позиций четыре, сейчас — больше двадцати.

Сомелье — это человек, который знает многое обо всем.

У меня был случай. Я очень сильно опоздал на работу. А мы с одним гостем договаривались, я должен был открыть для него ресторан. В конце вечера он ко мне подходит, достает пачку денег, делит пополам и отдает половину мне. Около \$200, и говорит: «Володя, это тебе на такси, не опаздывай больше».

У нас есть стереотип — почему-то немного стыдно работать в обслуживании взрослому человеку. Это считается временной работой для молодых людей. Я так не считаю.

Нисколько не пожалел, что попал в компанию «Максим». Здесь все по-домашнему, по-семейному.

КОЛЛЕКЦИЯ СИБИРСКИХ ЗАВТРАКОВ



**ЗАВТРАК
НЕФТЯНИКА**

ОТ ИСТОРИЧЕСКОЙ
ГАСТРОКОФЕЙНИ «МАКСИМ»

ТЮМЕНЬ –
ПЕРВЫЙ РУССКИЙ ОСТРОГ В СИБИРИ.

ГАСТРОКОФЕЙНЯ «МАКСИМ» –
ПЕРВАЯ КОФЕЙНЯ В ТЮМЕНИ.

Представьте, Сибирь, мороз, снега, потрясающей красоты Северное сияние, дикие звери, залежи полезных ископаемых и наше богатство — «черное золото», которое добывают уже много лет. Даже в этой суровости есть своя романтика. Согласны?

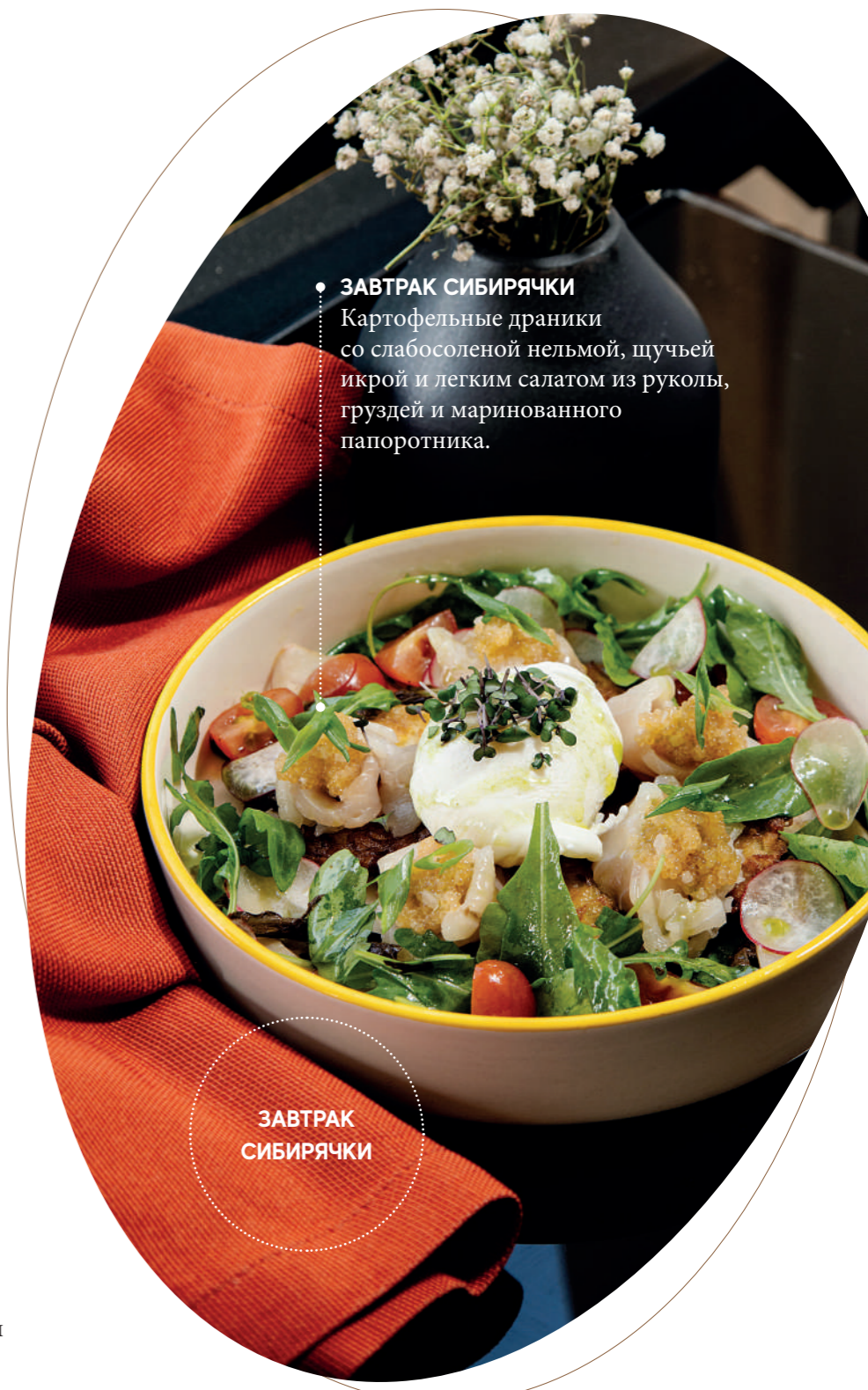
Вдохновившись очарованием Сибири, бренд-шеф гастрокофеен «МаксиМ» Алексей Лапин создал коллекцию завтраков с использованием локальных продуктов Севера — оленины и нельмы.

ЗАВТРАК НЕФТЯНИКА

Легендарный завтрак с томленной олениной, картофелем по-пушкински, хрустящим тостом, нежным куриным суфле и яйцом пашот с салатом из руколы, груздей и маринованного папоротника.

Завтраки подаются на деревянном спиле, накрытые копией чума. Процесс подачи сопровождается ударами в шаманский бубен и повествованием о сибирских красотах.

Это не просто вкуснейшие и необычные завтраки, это целый обряд посвящения в нефтяника и сибирячку. Попробуйте и удивитесь!



ЗАВТРАК СИБИРЯЧКИ

Картофельные драники со слабосоленой нельмой, щучьей икрой и легким салатом из руколы, груздей и маринованного папоротника.

**ЗАВТРАК
СИБИРЯЧКИ**

ИСТОРИЧЕСКАЯ ГАСТРОКОФЕЙНЯ
«МАКСИМ»
УЛ. РЕСПУБЛИКИ, 24



ГОТОВИТЬ В УДОВОЛЬСТВИЕ — ЛУЧШИЙ СПОСОБ ПРОВЕСТИ ВРЕМЯ С ПОДРУГАМИ

КАК СОБРАТЬ ДЕВИЧНИК
И СДЕЛАТЬ ПРАЗДНИК НЕЗАБЫВАЕМЫМ?

МЕСТО

Индивидуальные мастер-классы в кулинарной школе «Максим.Класс» созданы для того, чтобы необычно отметить особые поводы.

Мастер-классы проходят не только по расписанию, но и для тех, кто хочет хорошо провести время в компании подруг. Просто посидеть в ресторане — слишком обыденно. Кулинарный мастер-класс — отличная возможность собраться с подругами и сделать вечеринку веселой и яркой.



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:

- 1 Позвоните в школу по телефону: 68-98-87 или 96-01-50, администраторы помогут выбрать удобные для вас время и день.
- 2 Вместе вы определитесь с тематикой мастер-класса. Это может быть французская, итальянская или грузинская вечеринка, а, возможно, вы хотите испечь большой и красивый рустикальный торт. Исходя из вашего варианта, шеф-повар составит индивидуальное меню для группы.
- 3 Определите количество людей в группе. Скажите об этом администраторам и займитесь сбором подруг (это всегда самое сложное, мы знаем).
- 4 Приходите в назначенный день классно проводить время. Можете пригласить фотографа, чтобы запечатлеть счастливые моменты.

Стоимость индивидуального мастер-класса:

Средний чек на взрослого — от 2200 ₽
Средний чек на ребёнка — от 1800 ₽

Общая стоимость мастер-класса:

не менее 10000 ₽ в любой день недели.



Подписывайтесь на аккаунт в Instagram @maxim.klass, смотрите, как мы проводим время, и сохраняйте наши фирменные рецепты.

ул. 25 Октября, 34/6
68-98-87, 96-01-50

Каждый день у тебя есть
шанс изменить жизнь
 и купить апартаменты



ЛОКАЦИЯ: УЛ. 2-Я ЛУГОВАЯ, 22
 НАПРОТИВ ТРЦ «ПАНАМА»



ВИДЫ
 НА НАБЕРЕЖНУЮ



ВЫСОТА
 ПОТОЛКОВ - 2.8 м



ЛАУНЖ-ДВОР



ДОМА СДАНЫ



ЧИСТЫЙ ЛИСТ
 ДЛЯ ЯРКОЙ ЖИЗНИ

SALUT
 апартаменты



51-31-91

ok-salut.ru

TIS
 ГРУППА КОМПАНИЙ

ОК «Салют» (Общественный Комплекс «Салют»). Общество с ограниченной ответственностью «Профиль-10», ИНН 7202134828, г. Тюмень, ул. Советская, 55/10, этаж 3, помещение 2
 Реализация на основании договора купли-продажи (г. Тюмень, ул. 2-я Луговая, 22 корп.1). Проектная декларация: наш.дом.рф. Реклама. Не является публичной офертой.

РЕКЛАМА



У НАС НЕ СУЩЕСТВУЕТ СЛОВА «НЕТ» ДЛЯ ГОСТЕЙ

В ЭТОМ ГОДУ «МАКСИМ» ОТМЕЧАЕТ 30-ЛЕТНИЙ ЮБИЛЕЙ.
 КАК РАЗВИВАЛАСЬ РЕСТОРАННАЯ КОМПАНИЯ
 С 1992 ПО 2022 ГОД.

1992

1
 ЧАСТНЫЙ
 РЕСТОРАН

100
 ГОСТЕЙ
 В ДЕНЬ

3
 СОТРУДНИКА

2022

30
 ЗАВЕДЕНИЙ
 ХОЛДИНГА

5000
 ГОСТЕЙ
 В ДЕНЬ

1000
 СОТРУДНИКОВ

1992

2002



Открытие первого частного ресторана в Тюмени – «Максим» на Олимпийской

Открытие первого рыбного ресторана «Посейдон»

Открытие первой кофейни в УрФО – «Максим» на Семакова



2004

Открытие праздничного ресторана «Моцарт» в филармонии



2005

Основание Кондитерской мастерской «Максим», пекарни «Максим»

Основание Центра выездного обслуживания «Максим»



2006

Открытие итальянского ресторана «Максимилиан»



Открытие караоке-клуба «АРТИШОК»

Открытие DJ кафе Brasserie с постоянными вечеринками



DJ кафе Brasserie знаменито постоянными вечеринками



Открытие ресторана-музея «Чум»



2007

Открытие городского кафе «3452»

2008

Открытие буржуазного кафе «Кабинет»

Открытие ресторана «Маска» в драмтеатре

Открытие русского ресторана «МаксиМыч»

Открытие японского ресторана «Хаси-Хаус»



Первое в Тюмени буржуазное кафе «Кабинет»

2009

Открытие первой Кондитерии «Максим» на Олимпийской

Повара «Максима» завоевали золотые и бронзовые медали на Московском международном Кремлевском Кулинарном Кубке. XII Международная выставка «Пир. Индустрия гостеприимства»



Открытие ресторана «Максим. Избранное» в филармонии



«Максим. Избранное» объединил в себе все самое лучшее

2010



На премии Luxury Lifestyle Awards ресторан «Максим. Избранное» был признан «Лучшим рестораном»

Шеф-кондитер, Наталья Шабанова завоевала золотую медаль на кулинарном чемпионате мира (Culinary World Cup) в Люксембурге в конкурсной номинации «Арт-класс. Работа из сахара» с композицией «Прелюдия»

2011

Открытие караоке-клуба «Шалапин»

Открытие Кондитерии №2



Открытие Mix Music

2012



Открытие заведения «Между миров»

Открытие кафе «Мохито»

Открытие Кондитерии №3



2013

С 2013 года компания «Максим» первая в городе начала организовывать гастроли именитых шеф-поваров, в том числе со звездами Мишлен – Андреа Аккорди (Санкт-Петербург) и Мариса Астича (Рига)

Основана Кулинарная школа «Максим.Класс»

Открытие кофейни «Максим» в ТЦ «Вояж»



Богдан Паринюв

2014

Открытие кофейни «Максим» по франшизе в Салехарде

Открытие делового кафе tmn



Гастроли шеф-поваров Сальваторе Кватро (Италия) и Богдана Паринюва (Ялта)



2015

Открытие пяти кофеен в аэропорту Рощино (г. Тюмень)

Гастроли шеф-повара Сержа Ферри (отель «Астория», Санкт-Петербург)

Участие ресторана-музея «Чум» в съемках для программы «Доброе утро» (Первый канал) и «Ревизорро» (Пятница)

Публикация о ресторане-музее «Чум» в обзоре журнала VOGUE

2016

Гастрономические гастроли Андрея Шмакова (SAVVA, Москва)



Компания «Максим» организовала серию гастрономических туров в Прагу и Грузию



Серия гастрономических туров в Прагу и Грузию

2017

Открытие собственного кофейного обжарочного цеха и Кондитерии № 4

Гастроли шеф-повара Егора Анисимова (Zuma, Владивосток), Рустама Тангирова (Санкт-Петербург)

Проведение пикника «Максима» в сквере Комсомольский, который посетили более 5000 гостей



Открытие грузинского кафе «Ван Гоги»



2018



Открытие первого испанского ресторана Maximó

Открытие Кондитерии № 5 и № 6, бургерной «Голодный Макс» в аэропорту Рощино, кофейни «Максим» на Сперанского

Состоялись гастроли шеф-повара Джанлуки Дзанетта (Италия)

Команда шеф-поваров «Максима» заняла третье место во Всероссийском конкурсе поваров Chef a la Russe



2019

Руководитель Кулинарной школы «Максим.Класс» Ксения Вахрушева стала амбассадором международной компании METRO Cash&Carry, а также выступила спикером на форуме METRO EXPO

Состоялись гастроли именитых шеф-поваров:

Рустама Тангирова (Санкт-Петербург), Евгения Кузнецова (СибирьСибирь, Москва), Сергея Фокина (Eclipse, Санкт-Петербург), Александра Гаврилычева (Москва), Луича Росича (Испания), Игоря Гришечкина (КОКОКО, Санкт-Петербург)



2020

Открытие кофейни «Максим» в Заречном микрорайоне



2021

Ресторан-музей «Чум» вошел в обзор журнала National Geographic о Тюменской области, занял 15-е место в престижной ресторанной премии WTE Урал, а также вместе с заведениями «Посейдон», «МаксиМыч» и «Ван Гоги» вошел в ТОП-100 лучших ресторанов России по версии премии

Шеф-повар грузинского кафе «Ван Гоги» Павел Козачук стал преподавателем Кулинарной школы Аркадия Новикова, а бренд-шеф загородного ресторана «Дача» Ксения Вахрушева стала спикером ресторанного форума MEGUSTRO



Партнерство с Группой компаний Аркадия Новикова по открытию ресторана «Сырварня» в Тюмени

Началось строительство ресторана, сам проект запущен в формате доставки



Открытие загородного ресторана «Дача»

Новый проект компании – загородный ресторан «Дача» вошел в ТОП-100 лучших ресторанных концепций премии «Пальмовая ветвь»

МЕСТА РАСПРОСТРАНЕНИЯ:

ПАРТНЕРЫ:

МАКСИМ

Ресторан-музей «Чум»
Малыгина, 59

Русский ресторан «МаксиМыч»
50 лет Октября, 52

Рыбный ресторан «Посейдон»
Луначарского, 47

Загородный ресторан «Дача»
д. Дударева, Тюменская, 9

Грузинское кафе «Ван Гоги»
Республики, 34

Кафе Brasserie
Республики, 142

Историческая
гастрокофейня «Максим»
Республики, 24/4

Сеть кофеен «Максим»
Герцена, 94, М. Сперанского, 17
Газовиков, 73

Аэропорт Рощино (зона
внутренних вылетов, бизнес-зал,
зал повышенной комфортности,
международный зал)

Кондитерии «Максим»
№1 — Олимпийская, 9
№2 — Володарского, 38
№3 — Советская, 126
№4 — Юрия Семовских, 10
№5 — Ямская, 92
№6 — Московский тракт, 35а

Обжарочный цех CoffeeBank
30 лет Победы, 7, стр. 40

Кулинарная школа
«МаксиМ.Класс»
25 Октября, 34/6

БИЗНЕС-ЦЕНТРЫ:

Бизнес-центр «Нобель-Парк»
Пермякова, 1/5

Деловой дом
«Петр Столыпин»
50 лет Октября, 86

Деловой дом «Дежнёв»
Герцена, 96

Тюменский технопарк
Республики, 142

АВТОСАЛОНЫ:

Автосалон Порше
Пермякова, 92

Автосалон Ауди
Пермякова, 94/4

Автосалон Mercedes-Benz
Беляева, 35

Автосалон Mazda
Федюнинского, 53

Автосалон Фольксваген
Федюнинского, 51/2

Автосалон Шкода
Федюнинского, 51/2

Сервисный центр BMW
(Премиум-Дина)
Федюнинского, 52

Автосалон
Фольксваген Центр Гросс
2-я Луговая, 29

Такси «Бизнес-Класс»

БУТИКИ:

Кураж
8 Марта, 2/7

Max Mara
Одесская, 63,
М. Горького, 59/1,
Д. Менделеева, 1

Бутик «Шанталь»
М. Горького, 68, корп. 4

Бутик ESCADA
Осипенко, 16

Бутик «Элизабет Роскошь»
Володарского, 33

Бутик TRU TRUSSARDI
Володарского, 17

Дом Цветочной моды
«Версаль»
Урицкого, 5,
М. Тореза, 2

ОТЕЛИ:

DoubleTree by Hilton
Hotel Tyumen
Орджоникидзе, 46

Mercure Тюмень Центр 4*
50 лет Октября, 14

Best Western
Plus Spasskaya
Ленина, 2а

Отель Термал Резорт & СПА
«ЛетоЛето»
Щербаклова, 87

САЛОНЫ КРАСОТЫ:

VIP MEN & VIP WOMEN
М. Горького, 68/8

Салон красоты «Аркада»
Котовского, 16

Салон красоты L. A. K.
Грибоедова, 6, к. 1/7

Салон красоты TOP
Мельникайте, 125б

Центр косметологии
и коррекции фигуры NICE TIME
Советская, 124

Клиника красоты
и эстетической медицины
«НаноЭстетик»
М. Горького, 83

Салон красоты MIZU CLUB
Осипенко, 16

Салон красоты «Статус»
Мельникайте, 125б

Салон красоты «Альянс»
Пермякова, 76

Paloma
25 Октября, 34/3

Vabor
Водопроводная, 16

Салон красоты «Аристократ»
Самарская, 20

Клиника «Биосвисс»
Урицкого, 36

Клиника LAPLAS
Профсоюзная, 28

СПА-ЦЕНТРЫ:

Салон тайского спа
«Белый Слон»
пр. Заречный, 33

Студия тайского
SPA THAI LOTUS
Комсомольская, 8,
Малыгина, 86/1

Тайский SPA-салон
«Голден Сан»
Н. Федорова, 9,
Энергетиков, 16

СТОМАТОЛОГИИ

Детская стоматология
«У жирафа Севы»
Циолковского, 13

Семейная стоматология
Dr. Albus
Олимпийская, 6

Сеть стоматологических клиник
«Мега Дент»
П. Артамонова, 13/1,
М. Горького, 42а,
Чернышевского, 26,
Пермякова, 72/1,
Монтажников, 61

Стоматологическая клиника
«Ультра-Дент»
Челюскинцев, 29

Семейная стоматология
«Эстетик»
Республики, 62

Стоматология «Мастер-Дент»
Малыгина, 14/2

САЛОНЫ И МАГАЗИНЫ:

Мебельный салон
«Немецкий дом»
Дзержинского, 6

Мебельный салон
VILLA CLASSICA
Дзержинского, 6

Бутик постельного белья,
посуды и аксессуаров
для дома «Монпансье»
Челюскинцев, 1

Сувенир-Престиж
Володарского, 47/3

ФИТНЕС-КЛУБЫ:

Фитнес-центр Fitberry
30 Победы, 52а

Фитнес-клуб
«Даудель Спорт»
М. Горького, 68/4

City Fitness
Володарского, 49/1,
Коммуны, 22,
Орджоникидзе, 60/1,

Фитнес-центр «Атлетик GYM»
Н. Ростовцева, 2/1,
Осипенко, 79,
Московский тракт, 118

Фитнес-клуб Bright Fit
50 лет Октября, 14

Атлетический клуб «Антей»
50 лет Октября, 47/3

ВЫХОД В СВЕТ



СИБИРСКИЙ РОДИЗИО

В КОНЦЕ ЯНВАРЯ В ЗАГОРОДНОМ РЕСТОРАНЕ «ДАЧА» ПРОШЕЛ ПЕРВЫЙ В ИСТОРИИ СИБИРСКИЙ РОДИЗИО



В САМЫЙ РОМАНТИЧНЫЙ ДЕНЬ В ГОДУ КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА «МАКСИМ.КЛАСС» УСТРОИЛА СПЕЦИАЛЬНЫЙ УРОК ПО ГАСТРОНОМИИ ДЛЯ ПАР, ВЛЮБЛЁННЫХ В ДРУГА И НЕМНОГО В ЕДУ

Родизио — это бразильский ужин в стиле «все, что вы можете съесть»! Гости платят фиксированную цену, и официанты приносят разные блюда каждому гостю несколько раз во время ужина, пока те не сообщат, что с них достаточно. Концепт-шеф Ксения Вахрушева и шеф-повар Дмитрий Змановский составили для своих гостей меню из пяти мясных блюд, приготовленных на живом огне или в смокере. Утка, курица, говядина... и все это в сопровождении живой музыки.



КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС ДЛЯ ВЛЮБЛЁННЫХ





ДЕНЬ ВЛЮБЛЕННЫХ В ЗАГОРОДНОМ РЕСТОРАНЕ «ДАЧА»

14 ФЕВРАЛЯ НА «ДАЧЕ» БЫЛО ОЧЕНЬ РОМАНТИЧНО



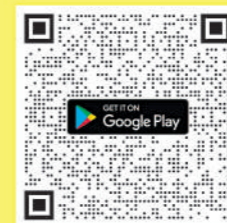
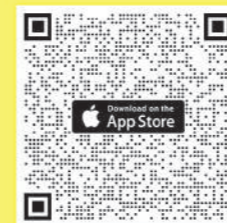
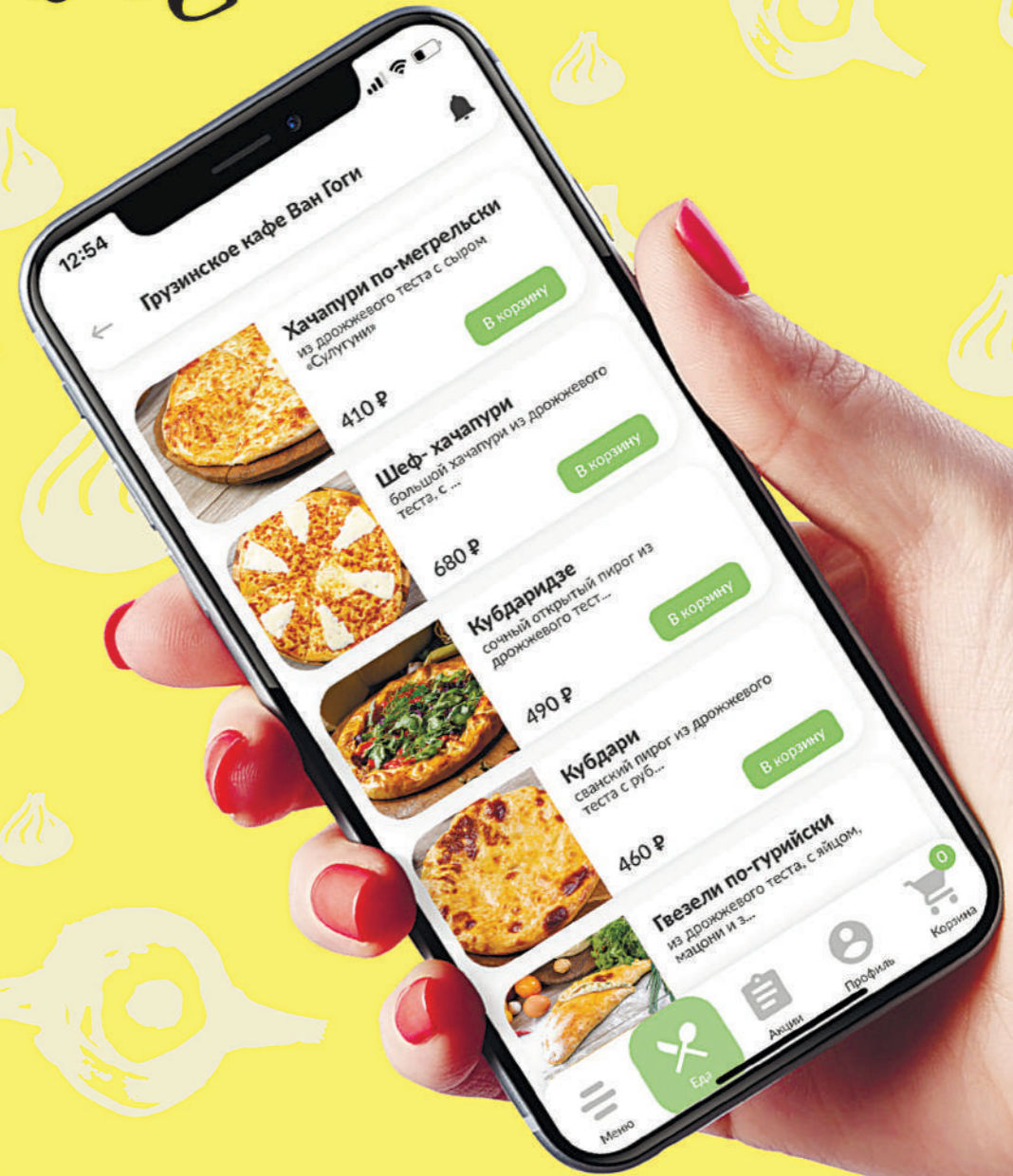
На катке во дворе ресторана прошла вечеринка для влюбленных. Прекрасные пары катались на коньках, играли в различные игры и просто наслаждались теплым зимним вечером. В это время в Каминном зале ресторана играла живая музыка и звучал потрясающий вокал, горели свечи, потрескивал камин, а гости ужинали в атмосфере романтики и любви.



На «Даче» каждый вечер особенный!



Ваш, как всегда! ДОСТАВКА от Ван Гоги



Ваша любимая грузинская кухня у вас в телефоне

РЕКЛАМА

ЦИТАТЫ УСПЕШНЫХ РОССИЙСКИХ РЕСТОРАТОРОВ



Борис Зарков,
основатель и владелец
ресторанного альянса White
Rabbit Family

**ПОЧЕМУ Я ЗАНИМАЮСЬ
РЕСТОРАНАМИ,
А НЕ НЕФТЬЮ? ПОТОМУ
ЧТО МНЕ НРАВИТСЯ
СОЗДАВАТЬ У ЛЮДЕЙ
ЭМОЦИИ. СЕГОДНЯ МЫ
ЖИВЕМ В ЭКОНОМИКЕ
ВПЕЧАТЛЕНИЙ.**



Александр Раппопорт,
владелец «Рестораны
Раппопорта»

В шеф-поваре мне важно,
чтобы он был моим
партнером. Мне важно
не то, насколько он хорош
как повар, – это должен быть
человек, который уже умеет
готовить, но еще не разучился
слушать.



Иван Березуцкий,
совладелец и шеф-повар
ресторана Twins Garden

За два дня на кухне
становится видно: человек
пришел за бабки работать
или хочет развиваться.
С теми, кто за бабки, мы
расстаемся. Мне нужны
одержимые люди, те,
кто хотят развиваться,
учиться, стать очень крутыми
поварами.



Илья Тютенков,
основатель и совладелец
ресторанов Ugolek, Pinch,
Uilliam's, «Северяне»,
Leveldva

Ресторан – это шоу-бизнес.
Если бы вы просто хотели
есть, вы бы подъезжали
с заднего крыльца, брали
сумку с едой и уезжали
домой. Но люди хотят
визуального вау-фактора,
хотя бы впечатлений. Поэтому
ресторан держится
на постоянных гостях
или узнаваемости.



Андрей Деллос,
владелец Maison Dellos,
в который входят
легендарные «Кафе
Пушкинь», «Турандот»

Ресторатор – это такая
экзотическая птица, которая
создана удивлять. Скромный
ресторатор – мертвый
ресторатор.



Аркадий Новиков,
основатель и совладелец
Novikov Group

Нужно слушать
только плохие отзывы
и комментарии – хорошие
никак не способствуют
развитию.



Арам Мнаçканов,
создатель Probka Family

В некоторых моих
ресторанах запрещено
говорить по мобильному.
Благодаря этому нет
ощущения, что ты
обедаешь у кого-то
в офисе. «Спасибо за час
жизни, когда мы можем
побыть людьми», – вот
что говорят мне потом
гости.



Владимир Перельман,
основатель и глава холдинга
Perelman People

Нужно становиться экспертом
в чем-то: либо ты делаешь
что-то лучше всех,
либо ты очень гостеприимен.
Я, например, даю большее
за меньшие деньги.



Дмитрий Блинов,
шеф-повар и основатель
Duoband (рестораны DUO
Gastrobar, Tartarbar, Duo Asia,
Harvest)

Лояльность надо
зарабатывать – чтобы 25
раз всё было идеально,
а если что-то пойдет не так
на 26-й раз, гость эту свою
лояльность проявил.



Игорь Витошинский,
владелец Semifreddo-
Mulinazzo, ресторанов La
Bottega Siciliana, Focacceria,
бара «Клава» и т. д.

Достаточно три-четыре
дня не зайти в какой-то
из ресторанов, сразу
происходят изменения. Никто,
кроме хозяина, не может
следить за качеством, даже
самые добросовестные
сотрудники расслабляются.
Я требовательный, и люди это
чувствуют.



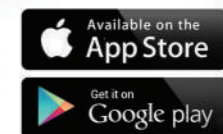
ДОСТАВКА БЛЮД

из «Максима» на одном
сайте и мобильном приложении

Подарок при первом
заказе по промокоду

МАКСИМ01

ishop.maxim-rest.ru





Porsche Taycan.

Душа, заряженная электричеством.

У души много граней, но нет определенной формы. Она переменчива, находится в постоянном движении, но легко узнаваема. Она проявляется самым разным образом. Например, волнительной дрожью тела во время гоночного старта Taycan Turbo S на мощности 560 кВт (761 л.с.) в режиме Overboost. Или улыбкой восторга от ускорения Taycan, которое на первых метрах составляет 1,2 g, что превышает показатель ускорения свободного падения. То есть автомобиль набирает скорость быстрее, чем парашютист, еще не раскрывший свой парашют.

Порше Центр Тюмень
Официальный дилер Porsche
ул. Пермякова, 92
тел.: +7 (3452) 629-911
www.porsche-tyumen.ru

На изображении — Taycan Turbo S Sport Turismo. Пиковая мощность с Launch Control — 560 кВт (761 л.с.). Разгон с Launch Control до 100 км/ч — 2,8 с. Запас хода в смешанном цикле (WLTP) — 390–416 км.



PORSCHE