

Maximum

#1 (11) весна 2025

МАКСИМУМ
УДОВОЛЬСТВИЯ

15 ЛУЧШИХ
РЕСТОРАНОВ МИРА

СПЕЦПРОЕКТ:
ПУТЕШЕСТВИЕ
В САУДОВСКУЮ АРАВИЮ
Там, где будущее встречается
с пустыней

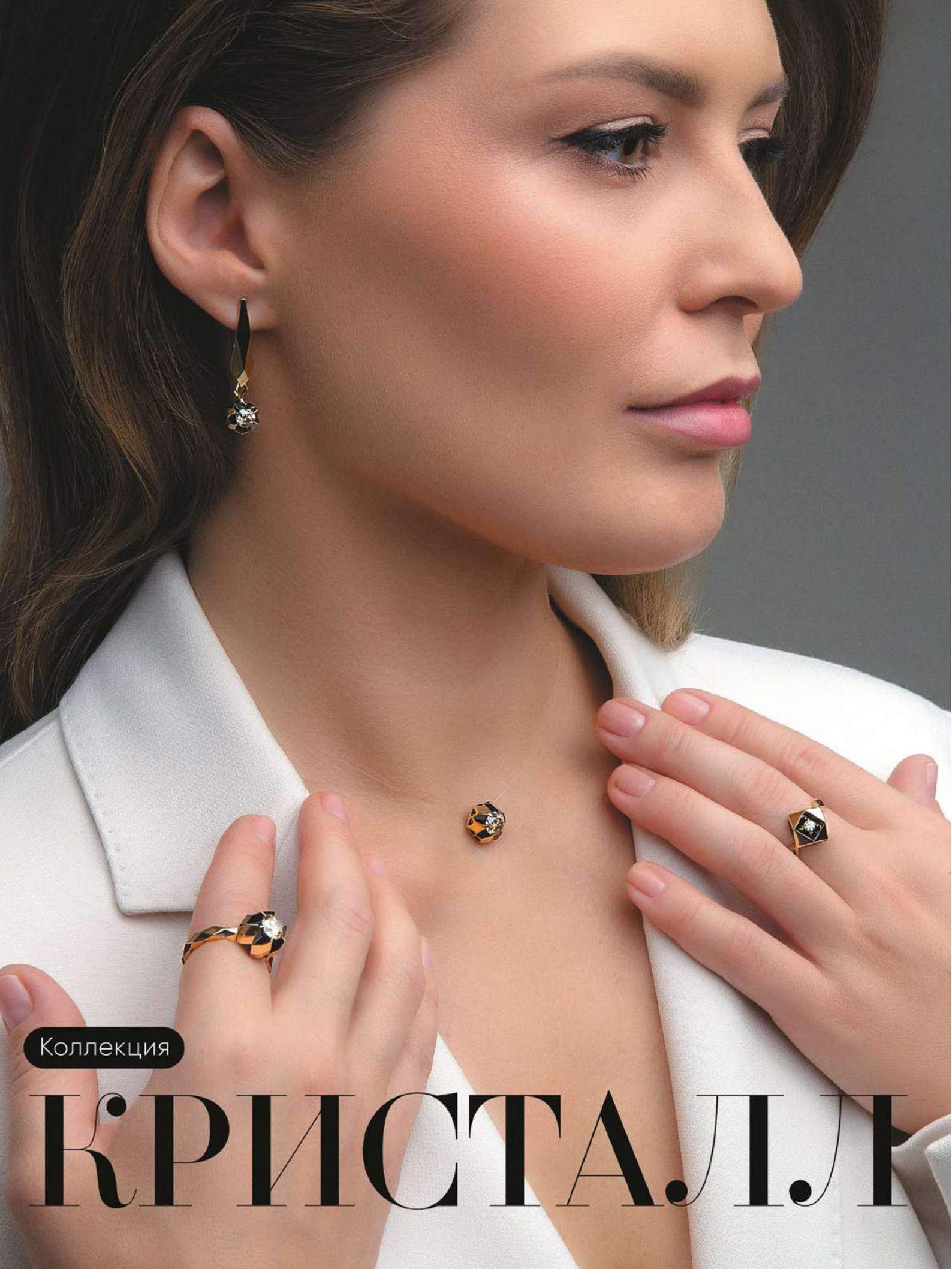


Muxhin Vladimir

ВЛАДИМИР МУХИН:

«В МОИХ ВЕНАХ ТЕЧЕТ БОРЩ»

16+



Коллекция

КРИСТАЛЛ

реклама



Грани совершенства...



Ринго[®]
ringo-jewelry.ru



«РИНГО» в Тюмени, фирменный ювелирный салон «РИНГО»
ул. Республики 48/3, +7 (909) 185-98-55

ФИРМЕННОЕ ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО «РИНГО»:
Москва, Пресненская набережная, 12,
«Башня Федерация», западное крыло, этаж 40, +7 (903) 125-48-34

Maximum

#1 (11) ВЕСНА 2025



на обложке: Владимир Мухин

Литературный редактор
Анна Высоцкая

Главный редактор
**Вероника Володяевна
Мелконян**

Арт-директор
Диана Жданова

Дизайн и верстка
**Ксения Голота
Виктория Кочук
Ирина Бусыгина
Валерия Орцханова**

Корректор
Анастасия Мазейна

Авторы
**Наталья Горюнова
Алина Чернышева
Дарья Арбатская
Олеся Потапова
Евгений Мироненко**

Авторы
**Андрей Шмаков
Елизавета Васенина
Павел Алтынбаев
Светлана Лагуткина
Ксения Вахрушева**

Фотографы
**Анна Башмакова
Илья Медведев
Артем Мотелика**

По вопросам размещения рекламы: Veron_33@mail.ru

Рекламно-информационный журнал «Максимум удовольствия» зарегистрирован Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Тюменской области, Ханты-Мансийскому автономному округу — Югре и Ямало-Ненецкому автономному округу. Регистрационный номер средства массовой информации ПИ No ТУ72-01669 от 28.07.2022 г. Учредитель и издатель: Невидаило Лариса Кирилловна. Адрес: 625501, Тюменская обл., Тюменский р-н, д. Дударева, ул. Мирная, д. 16. Адрес редакции: 625501, Тюменская обл., Тюменский р-н, д. Дударева, ул. Мирная, д. 16. Тираж 4000 экземпляров. Периодичность: 1 раз в квартал (4 выхода в год). Дата выхода 28.03.2025 г. Отпечатано: ООО «Типография Вик», 625002, г. Тюмень, ул. Комсомольская, 58. Номер заказа 361. Распространяется бесплатно.



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+



VOYAH FREE SPORT EDITION

ПРЕМИАЛЬНЫЙ ГИБРИДНЫЙ КРОССОВЕР
С ГОСПОДДЕРЖКОЙ 925 000 РУБЛЕЙ*



5 ЛЕТ
ИЛИ 100 000 КМ ПРОБЕГА
ГАРАНТИЯ

VOYAH
ПО ПРОГРАММЕ
ГОСПОДДЕРЖКИ

ПОМОЩЬ 24+
НА ДОРОГЕ

* По программе господдержки в кредит или лизинг: рекомендованная розничная цена Voyah Free Sport Edition H97C_SKD - 6 590 000 р. Стоимость приобретения 5 665 000 р. достигается при покупке автомобиля с учётом господдержки в размере 35% от РРЦ, но не более 925 000 р., а также с учётом господдержки в кредит - с использованием кредитных средств банка, получающего госсубсидию. Оценивайте свои финансовые возможности и риски. Изучите все условия кредита (займа) на сайте voyah.ru. На электромобили марки Voyah, реализованные в России через официальную розничную сеть, действует гарантия на основные и самые дорогие узлы и агрегаты (тяговая батарея, тяговые двигатели и элементы трансмиссии) и составляет 5 лет (100 000 км), а также в течение одного года, распространяется услуга «Помощь на дорогах», которую оказывает АО «Автоассистанс» (Москва, ОГРН 1067759973522). Подробные условия гарантии уточняйте у официального дилера Voyah. Реклама. ООО «Автоград Престиж».

VOYAH | АВТОГРАД
Тюмень, ул. Республики, 276
+7 (3452) 290-018
voyah-agrad-tyumen.ru



Как потомственный шеф Владимир Мухин создает тренд на русскую кухню в мире?

«В моих венах течет борщ»

НОВОСТИ КОМПАНИИ 10



ПРАВИЛА ЖИЗНИ ФРАНЦУЗСКОГО ШЕФА АЛЕНА ПАССАРА номер один в мире по овощам

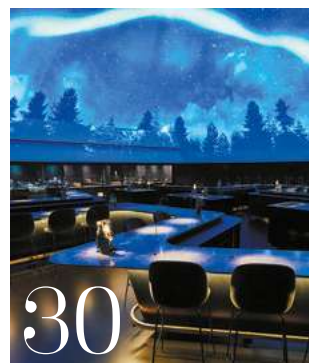


ИСТОРИЯ ПРО ШЕФА-КОНДИТЕРА ЖИЛЯ КУПО И ЕГО ТОРТ-БУТЫЛКУ юмористическая колонка от звездного шефа Андрея Шмакова

ЭТИКА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ 18 эксперт Олеся Потапова про 20 правил делового этикета

КАК РАЗНЫЕ ПОКОЛЕНИЯ ПЕРЕЖИВАЮТ ВЫГОРАНИЕ НА РАБОТЕ? 22

ПРАВИЛА УПРАВЛЕНИЯ 26 управляющей рестораном «Посейдон» Анны Рюпиной



15 ЛУЧШИХ РЕСТОРАНОВ МИРА куда стоит поехать за незабываемыми гастрономическими впечатлениями?



ПРАВИЛА ЖИЗНИ ВЛАДИМИРА МУХИНА 46

КОГДА «НЕТ» ПРЕВРАЩАЮТ В «ДА!» необычные истории вызовов ЦВО 66

ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ ШЕФА «СЫРОВАРНИ» Наре Хачатрян 70

ШОКОЛАДНЫХ ДЕЛ МАСТЕР 74 профессия: кондитер-оформитель Руслан Голубцов

ЭТО ЖЕ СОВСЕМ ДРУГОЕ ДЕЛО 76 обновления в марсельском баре

Большой спецпроект:
ПУТЕШЕСТВИЕ ГАУДОВСКЮ АРАВИЮ там, где будущее встречается с пустыней 48



ПЕРСОНА НОМЕРА ВЛАДИМИР МУХИН



ГОТОВИМ СТЕЙК с мит-мастером «Максима» Евгением Мироненко

НЕСКУЧНЫЕ БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ 80 от шеф-поваров

КАРТОФЕЛЬ В ДУХОВКЕ 84 просто и вкусно

ПРОСТЫЕ РЕЦЕПТЫ ОТ ШЕФА 88 готовим дома как в ресторане с Ксенией Вахрушевой

ВЫХОД В СВЕТ 90

ЗАКАЗЫВАЙТЕ ВАШ КОФЕ

по телефону:
+7 (3452) 69-50-06
или на маркетплейсах
Ozon и Wildberries

@maxim.roaster
ул. 30 лет Победы, 7
стр. 40



ЦЕХ ОБЖАРКИ КОФЕ МАКСИМ





МОЛОДЫЕ ДА РАННИЕ

Уже вряд ли остались те, кто может усомниться в выражении, что ресторанная индустрия — это не только про вкусную еду, но и про людей, которые делают каждый ваш визит незабываемым. Мы с гордостью рассказываем о тех, кто посвящает по 10, 20 и даже 30 лет сфере гостеприимства, в том числе и на страницах нашего журнала. Но сегодня я хочу рассказать о тех, кто пока не может похвастаться столь внушительным стажем, но уже может оказывать немалое влияние на создание особенных впечатлений у наших гостей.

Уже несколько лет мы в компании «Максим» проводим конкурсы профессионального мастерства и кадрового резерва. Каждый желающий может подать заявку и войти в состав высокопотенциальных лидеров, которые в первую очередь получают повышение в компании. Но и до появления свободных вакансий ребята уже начинают активно проявлять себя. Что мы заметили: новая должность — это не всегда цель для молодых сотрудников. Возможность оказывать влияние и быть причастными к переменам и новым проектам — вот чем действительно замотивированы молодые да ранние.

Сейчас ребята «пересобирают» философию гостеприимства «Максим», а также готовятся к ужину, где вместе с опытными наставниками из числа шеф-поваров компании представят свое свежее видение локальных блюд. Они не боятся смешивать несочетаемое, создавать новые вкусы и удивлять даже самых искушенных гурманов. Они следят за всеми гастрономическими трендами, но не боятся идти своим путем. Они — будущее ресторанной индустрии, и мы уверены, что именно они сделают мир вкуснее, ярче и интереснее!

Лариса Невидайло,
основатель и владелец ресторанной
компании «Максим»

НОВАЯ ДОЛЖНОСТЬ – ЭТО НЕ
ВСЕГДА ЦЕЛЬ ДЛЯ МОЛОДЫХ
СОТРУДНИКОВ. ВОЗМОЖНОСТЬ
ОКАЗЫВАТЬ ВЛИЯНИЕ И БЫТЬ
ПРИЧАСТНЫМИ К ПЕРЕМЕНАМ
И НОВЫМ ПРОЕКТАМ – ВОТ
ЧЕМ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО
ЗАМОТИВИРОВАНЫ МОЛОДЫЕ
ДА РАННИЕ



Отсканируйте QR-код,
чтобы найти нас

windsor.

SPRING COLLECTION 2025

Тюмень, 25 Октября, 40
8 999 343 28 30



ТАЛАНТ ИЛИ ТРУДОЛЮБИЕ

«Талант — это лишь 10% в истории успеха. Остальное — это трудолюбие», — сказал мне в интервью потомственный шеф в пятом поколении, герой нашей обложки Владимир Мухин. Казалось бы, уж у кого, а у него точно талант был заложен в генах, и в руках были все козыри, чтобы без особых препятствий стать успешным продолжателем поварской династии. Но достаточно ли просто родиться талантливым? А если бы он не начал упорно трудиться с детства и не оттачивал свое мастерство, то стал бы он тем, кем мы знаем его сегодня?

Помните в фильме «Одержимость», когда главный герой — молодой одаренный барабанщик — попадает в руки требовательного наставника, знаменитого дирижера, который заставлял его упорно тренироваться до кровавых мозолей? Требования учителя оказываются запредельными, истощающими, выжимающими все соки. Но только так, по его мнению, можно из многообещающего музыканта сделать настоящую звезду. Ему нужно было изо дня в день доказывать, что он этого места действительно достоин. Кровью, слезами и потом. Встает вопрос. А истинный талант все равно пробьет себе дорогу? Ничего подобного, посредственности и чуть менее талантливые коллеги сожрут тебя, будь ты хоть Бетховеном наших дней. Только перешагивая невидимую черту собственных возможностей, которая будет пропитана потом тренировок, ты сможешь добиться успеха. Потому что талант ничто без постоянной практики и преодоления трудностей. Тут я абсолютно согласна с нашим героем выпуска.

Вероника Мелконян,
главный редактор журнала Maximum

ТОЛЬКО ПЕРЕШАГИВАЯ
НЕВИДИМУЮ ЧЕРТУ СОБСТВЕННЫХ
ВОЗМОЖНОСТЕЙ, КОТОРАЯ БУДЕТ
ПРОПИТАНА ПОТОМ ТРЕНИРОВОК,
ТАЛАНТ СМОЖЕТ ПРОБИТЬ СЕБЕ
ДОРОГУ



ТЕХНИКУМ

GASTROBISTRO

ЛЕНИНА, 10
СКОРО ОТКРЫТИЕ





В НОВОЙ ОЧЕРЕДИ АЭРОПОРТА РОЩИНО ОТКРЫЛИСЬ ЗАВЕДЕНИЯ «МАКСИМ» И БУТИК СЕВЕРНЫХ ПОДАРКОВ «ЧУМ»

Кофейни «Максим», где каждый пассажир сможет насладиться любимыми напитками и закусками перед вылетом или во время пересадки, открылись в нескольких залах нового аэропорта Рощино: зона вылета, зал

повышенного комфорта, бизнес-зал, VIP-зал. Также в зоне вылета появится бургерная «Голодный Макс» в обновленном формате, где можно заказать блюда с открытого огня.

А в VIP-зал переехал бутик северных подарков «Чум», где можно взять с собой всевозможные вкусные сувениры — от деликатесов до фирменных напитков в подарочной упаковке.



ОТКРЫТИЕ ЛЕТНИХ ВЕРАНД

Солнце, свежий воздух и атмосфера уюта — все это доступно в ваших любимых ресторанах с наступлением теплой погоды. Начиная с мая традиционно откроются летние веранды «Максим» для того, чтобы вы могли насладиться теплыми вечерами, вкусной едой и приятной компанией.

В сезоне-2025 вас ждут веранды в ресторанах:

- Историческая кофейня «Максим» на Семакова (Республики, 24/4)
- Кофейня-кондитерская «Максим» (Олимпийская, 9)

- Траттория «МИНИСЫРОВАРНЯ» (Республики, 142)
- Грузинское кафе «Ван Гоги» (Республики, 34)
- Бар «Другое Дело» (Дзержинского, 38)
- Бар «Водокачка» (25-го Октября, 23б)
- Ресторан «Сыроварня» (Советская, 54)
- Загородный ресторан «Дача» (Дударева, Тюменская, 9)
- Русский ресторан «Максимишч» (50 лет Октября, 52)
- Рыбный ресторан «Посейдон» (Ленина, 2а)

Не упустите шанс провести это лето с удовольствием! Приходите, чтобы насладиться моментом, вкусом и атмосферой.



- | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. Ресторан-музей «Чум» Малыгина, 59 62-16-60 15.06.2007</p> <p>2. Бутик северных подарков и деликатесов «Чум» Аэропорт «Рощино», бизнес-зал 10.09.2022</p> <p>3. Русский ресторан «Максимишч» 50 лет Октября, 52 41-31-30 01.08.2008</p> <p>4. Рыбный ресторан «Посейдон» Ленина, 2а 43-40-30 25.06.2002</p> <p>5. Загородный ресторан «Дача» Д. Дударева, Тюменская, 9 28-35-38 11.10.2021</p> <p>6. Деревенский ресторан «Сыроварня» Советская, 54 63-83-86 22.04.2022</p> <p>7. Ресторан «Горыныч» Красина, 4 Скоро открытие</p> <p>8. Грузинское кафе «Ван Гоги» Республики, 34 99-34-52 11.05.2017</p> | <p>9. Траттория «Минисыроварня» Республики, 142 50-07-33 10.07.2024</p> <p>10. Гастробрестро «Техникум» Ленина, 10 Скоро открытие</p> <p>11. Бар «Водокачка» 25 октября, 23б 39-37-00 27.06.2023</p> <p>12. Бар «Другое дело» Дзержинского, 38 8 (922) 078-38-38 01.11.2023</p> <p>13. Бургерная «Голодный Макс» Аэропорт «Рощино» 49-62-33 14.09.2018</p> <p>14. Корейское стрит-фуд кафе «Сниско» Республики, 65 8 (902) 031-57-58 01.07.2023</p> <p>15. Кулинарная студия «Максим.Класс» 25 октября, 34 96-01-50 08.10.2013</p> <p>16. Цех обжарки кофе «Максим» 30 лет Победы, 7 ст.40 69-50-06 23.06.2017</p> | <p>17. Кондитерская мастерская «Максим» Олимпийская, 9 33-65-65 01.12.2005</p> <p>18. Центр выездного обслуживания «Максим» Фабричная, 9/2 99-59-19 01.12.2005</p> <p>Сеть кофеен «Максим»</p> <p>19. Историческая кофейня «Максим» Республики, 24 46-60-83 01.05.2002</p> <p>20. Гастрокофейня «Максим» ТЦ «Галерея Вояж» 66-69-05 01.12.2013</p> <p>21. Гастрокофейня «Максим» Газовиков, 73 68-77-08 23.06.2020</p> <p>22. Гастрокофейня «Максим» Сперанского, 17 56-86-80 29.10.2018</p> <p>23. Кофейня «Максим» Олимпийская, 9 68-50-38 01.09.2009</p> <p>24. Кофейня «Максим» Володарского, 38 39-03-11 01.05.2011</p> | <p>25. Кофейня «Максим» Советская, 126 25-76-59 01.04.2012</p> <p>26. Кофейня «Максим» Семовских, 10, ОКБ №1 69-95-05 01.09.2009</p> <p>27. Кофейня «Максим» Ямская, 92 68-53-00 01.02.2018</p> <p>28. Кофейня «Максим» Московский тракт, 35а, Поликлиника №5 63-86-71 08.11.2018</p> <p>29. Кофейня «Максим» Аэропорт «Рощино» 49-66-36 14.09.2018</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Максим. Доставка
Сперанского, 17 | 68-44-28
@maximdostavka 11.02.2022

Служба заботы о госте
zabota@maxim-rest.ru | 97-81-37

maxim-rest.ru maxim-dostavka.ru



ПРАВИЛА ЖИЗНИ МИРОВОГО ШЕФА
ОВОЩНОЙ ПЕРЕВОРОТ
АЛЕНА ПАССАРА

В 26 лет французский шеф Ален Пассар стал самым молодым человеком, когда-либо получившим две звезды Мишлен. Он открыл L'Arpège, свой собственный ресторан, в 1986 году и получил первую звезду уже в следующем году. Спустя десять лет у него было три звезды и репутация шефа отличного ресторана, который делает мясо на огне. Но внезапно для всех в 2001 году Пассар отказался от мяса и превратил свое заведение в место высокой «растительной кухни». При этом на качестве это не сказалось — у Пассара по-прежнему три звезды и репутация одного из самых влиятельных шефов мира.

Пассар задался целью создать вокруг овощей культуру, не менее утонченную и многогранную, чем винная. На собственной ферме ресторана выращивают баклажаны, брокколи, порей, морковь — при этом землю вспахивают на лошадях, а урожай собирают вручную. Вместе с тем Пассар не отказался от мяса полностью, но главная роль у него на кухне принадлежит овощам. Мы собрали правила легендарного французского шеф-повара Алена Пассара в «Правилах жизни шефа».

Мой отец был музыкантом, моя бабушка была поваром, моя мать была портнихой, а мой дедушка был скульптором. Творчество было связующим звеном во всем. Нас с братом одевала с головы до ног наша мать, которая часто рассказывала нам о качестве тканей. На кухонном столе были ее выкройки, ножницы и мел. Мой отец был кларнетистом и саксофонистом, а также барабанщиком. Творчество витало в воздухе, его можно было услышать и потрогать. Мой дедушка работал с деревом, ротангом. Он занимался плетением, а также работал с деревянными блоками и вырезал фигурки. Моя бабушка была очень хорошим поваром, она готовила террины и жаркое в дровяной печи. Все, что было у нас на тарелке, было действительно искусно сделано. У нас в семье была очень художественная обстановка. Это оставило свой след.

Мы жили в маленькой деревушке в Бретани: мама решила, что шитье для меня неподходящая профессия, папа решил, что музы-

Я поступил необычно: получить три звезды Мишлен за кухню, основанную на мясных блюдах, и два года спустя убрать их все из меню. Это большая редкость. Я почти сменил профессию — приготовление овощей требует большой точности, внимания, изящества и легкости руки

ка — слишком ненадежное ремесло. И что мне оставалось? Только готовить. Поэтому мы просто открыли местную газету и стали смотреть объявления, куда нужен поваренок. На лекции я не ходил, но учебы мне и так хватило. В наши годы работали днем и ночью. У меня не было юности, я не знал, что такое сходить потанцевать или прогуляться с друзьями, — я работал каждый день. Но многому научился в конце концов. А уже потом мог сам выбирать, куда пойти работать. Бывали прекрасные встречи, но решения я всегда принимал сам. Просто брал карандаш и писал: «Здравствуйте, мсье, у вас, я слышал, три звезды, я бы хотел к вам приехать поработать».

Мне нравится элегантность, утонченность, точность, все детали, которые я мог видеть благодаря художникам вокруг меня. Моя семья научила меня элегантности.

Я поступил необычно: получить три звезды за кухню, основанную на мясных блюдах, и два года спустя решить убрать их все из



За тридцать лет своей жизни на кухне я словом не обмолвился ни с луком-пореем, ни с морковкой. Никогда не интересовался овощами. Всю жизнь говядина, баранина, курица, утка... В конце концов мне смертельно надоело, мне нужен был цвет, текстура, рисунок. Я захотел новых вкусов, запахов, образов

меню. Это большая редкость. Я почти сменил профессию — приготовление овощей требует большой точности, внимания и изящества, у вас должна быть легкая рука. Это другая работа; она напоминает мне живопись или портняжное дело.

Переход от животных продуктов к растительным произошел потому, что я достиг пределов того, чего мог достичь с помощью мяса. Мои руки хотели исследовать новые ощущения от растительности. В один прекрасный момент я понял, что за тридцать лет своей жизни на кухне словом не обмолвился с луком-пореем, ни разу не заговорил с морковкой. Да-да, вот так — никогда не интересовался овощами. Всю жизнь говядина, баранина, курица, утка, снова говядина, говядина. В конце концов мне смертельно надоело, я не мог видеть эти оттенки кроваво-красного и коричневого. Мне нужен был цвет, мне нужна была текстура, рисунок. Я хотел новых вкусов, запахов, образов, звуков. Когда я перешел на овощную кухню, я почувствовал себя спокойнее и безмятежнее.

Тут ни при чем вегетарианство, мораль, религия — я вообще хорошо отношусь к вегетарианцам, но я не вегетарианец, я художник, и мной двигали эстетические соображения.

Когда вы переходите от стейка рибай к морковному салату, морковь должна быть исключительной. Я работал день и ночь, чтобы придумать новую овощную кухню и вывести ее на гастрономический уровень.

Поставьте рядом кусок мяса и корзину овощей и посмотрите. В этой корзине, которая перед вами окажется, будет стусок смыслов: сочетаний, склонений, текстур, нюансов. Я люблю работать с этими мелочами — скажем, спаржу надо варить в вертикальном состоянии. Если вы не бросите ее в кастрюлю с водой, а поставите стоймя и так приготовите, у нее получится другая текстура.

Мои сады и мои огороды вызывают у меня огромную гордость. В мире нет ресторана, подобного нашему, который был бы полностью самодостаточен в плане поставок овощей. У нас 10 гектаров земли, 12 садоводов, и в этом году мы произведем более 50 тонн овощей. Органика, без химикатов, без пестицидов. Каждое утро овощи собираются и поступают к нам в ресторан для приготовления обеда и ужина.

20 лет спустя после моего решения уйти от мяса многое изменилось. Все шеф-повара улучшили меню овощными блюдами. Во Франции у многих шеф-поваров есть небольшой сад, может быть, не очень большой участок, где они могут выращивать овощи. Это история, которая положила начало и открыла дверь овощной кухне, которая теперь имеет свое собственное место, как и рыбная кухня, мясная кухня — она имеет право на существование.

Все на столе в L'Agreste имеет историю: история хлеба исходит из муки, история масла — из сливок. У каждого продукта есть паспорт, идентификация, происхождение и ноу-хау.

Все, чего я достиг сегодня, — это результат работы моих 10 пальцев. Я думаю, что мои руки — самое ценное, что у меня есть, помимо зрения. Это то, чему я хочу научить всех своих учеников-поваров, — жестам, изяществу, ловкости руки.

Природа уже все придумала за меня, уже сочинила меню. И я повинуюсь ей: о помидорах, к примеру, вспоминаю три месяца в году, только три. Нельзя двенадцать месяцев кряду есть помидоры, это неестественно, наши организмы не предназначены для этого. Нас и на зиму природа не оставила сиротами. Ведь есть корнеплоды: сельдерей, редька, свекла.

Нет смысла претендовать на это, но я очень горжусь этим решением, которое я принял почти 20 лет назад, открыв дверь для моркови, репы, лука-порая, приготовленных художественным и гастрономическим способом.

Мы работаем на кухне, потому что у нас есть страсть к еде и потому что мы ее любим, и она доставляет удовольствие пяти чувствам. Мне нравится, когда я чувствую запах, вкус, вид, например, звук огня на плите, звук готовки. Помидор и сельдерей не издают одинаковый звук во время готовки. Мы можем питать наши пять чувств с помощью творческого процесса приготовления.

Когда я задумал растительный переворот, мир тогда был немного другим, а у меня уже было три звезды Michelin — все кругом старались образумить меня, предупреждали, что я очень рискую. Но я был уверен в своем решении, хотел двигаться к новому и не думал о рисках. Я просто не такой человек. Никогда не взвешиваю за и против, нет — просто делаю. В кухне вся моя страсть, все мои желания — и поэтому у меня своя логика.

Binova



РАСКРОЙ В СЕБЕ ШЕФ-ПОВАРА
НА КУХНЕ BINOVA

Мебельный салон АГАСИ

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИЛЕР ИТАЛЬЯНСКИХ КУХОНЬ BINOVA В ТЮМЕНИ
г. Тюмень, ул. 50 лет Октября, 12/1 | (3452) 56-50-50, 56-50-60 | www.agasy.ru

Реклама.

ИСТОРИЯ ПРО ШЕФА-КОНДИТЕРА ЖИЛЯ КУПО И ЕГО ТОРТ-БУТЫЛКУ



В СВОЕЙ АВТОРСКОЙ КОЛОНКЕ АНДРЕЙ ШМАКОВ РАССКАЗЫВАЕТ СМЕШНЫЕ ИСТОРИИ ИЗ ЖИЗНИ ШЕФА. НА ЭТОТ РАЗ ОН ВСПОМИНАЕТ ИСТОРИЮ ПРО ЭМОЦИОНАЛЬНОГО КОНДИТЕРА, ОТВЕТСТВЕННЫЙ ЗАКАЗ И РОЗЫГРЫШ КОЛЛЕГ.

Таллин, 1998 год, ресторан Le Bonaparte. Я работаю сушефом на горячей кухне. С нами работает шеф-кондитер Жиль Купо, который специально приехал из Франции, чтобы покорять Эстонию своими кулинарными шедеврами. В этом же году у нас открывается пивоваренный завод в городе Тарту. Они выпускают флагманский продукт A. Le Соq – бутылку пива по французским мотивам. Естественно, у них планируется презентация напитка, и они заказывают у нас двухметровый торт в виде бутылки со всеми логотипами, надписями. Что делает Жиль? Он, естественно, берется за этот заказ. Для него это вызов.

А кухня у нас была небольшой, нет отдельного кондитерского цеха, поэтому Жиль ваяет бутылку-торт по ночам. Ежедневно, приходя на смену с утра, он с заспанными глазами и запахом никотина – от переживаний Жиль бегает курить каждые 15 минут – с трясушимися руками продолжает свою работу и делает эту гигантскую бутылку. Каждый раз, когда мы приходим на смену (а нас шесть человек на кухне), он все время на нас орет: «Туда не ходите!», «Торт не трогайте!» И специально ставит препятствия, чтобы мы ни в коем случае даже не дышали на его кулинарный шедевр.

Вот, Жиль готовится к последнему дню, когда он должен закончить торт и сдать заказчику. Занимает полкухни этим двухметровым тортом, весь стол в бутылке, марципановых буквах, шоколадном ганаше – это темперированный шоколад в сливках. Мы приходим на смену, а он снова орет на нас: почему это мы так рано пришли?! А у нас начинается рабочий день, и команда понимает, что он нервничает, потому что просто не успевает. Говорит нам: «Ребята, к этому столу не подходим еще два часа, я сейчас заканчиваю торт

и отдаю его заказчику!» Видно, что сильно переживает, от чего постоянно грубит и орет.

В какой-то момент Жиль выбегает в очередной раз покурить. Ему осталось совсем немного – покрыть все шоколадом и сдать торт. В этот момент я говорю: «Ребята, давайте разыграем его!» Мы подходим к его столу, макаем руки в шоколадный ганаш, обмазываем себе лицо, рот, руки и склоняемся над тортом, спиной к двери, в ожидании его прихода.

Стоим мы вшестером над этой бутылкой, обмазанные в шоколаде. Заходит Жиль. Видит картину: мы склонились над его тортом и стоим к нему спинами! Он не понимает, что происходит, и начинает кричать по-французски: «Что за хр**ь?!» В этот момент мы все к нему поворачиваемся с испуганными глазами, как и договаривались. Он видит все шесть лиц в шоколаде, и у него складывается ощущение, что мы ели этот торт руками и падали лицом в его детище.

Жиль прыгает через ступеньки, одному из нас дает пендель и смотрит на свою работу, попутно понимая, что все в порядке. В этот момент мы начинаем гоготать так, что слезы из глаз текут! А он не может этого вынести, у него начинают трястись руки, течь слезы – это сейчас я понимаю, что он просто пережил шоковое состояние, потому что ему было трудно. Но в тот момент мы не могли остановиться и перестать смеяться! Жиль потом с нами не разговаривал целую неделю. В конце смены обычно оставались булочки, он нам их раздавал. После того случая наш кондитер эти булочки демонстративно стал выкидывать в мусорку, глядя на нас и что-то шипя себе под нос. Так что мы с тех пор очень любили Жюль Купо, но вот он нас ненавидел.



Andrei Shmakov

Андрей Шмаков,

бренд-шеф ресторана Savva в отеле Metropol (Москва), партнер ресторана «Посейдон», обладатель звезды Michelin



Олеся Потапова,

эксперт по международному этикету и протоколу, член НАДЭП, автор ТГ-канала «ЭТИКЕТ | ПРОТОКОЛ»

ЭТИКА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ

Деловое общение - важнейшая часть современной корпоративной культуры. Соблюдение правил делового этикета оказывает существенное влияние на эффективность бизнес-процессов и, соответственно, на развитие компании.

В современных условиях, когда появляется все больше возможностей для коммуникации, умение эффективно общаться в рабочей среде приобретает еще большее значение. Деловое общение отличается от повседневного рядом важных особенностей. Представляем вам 20 основных правил делового этикета, без соблюдения которых успех в мире бизнеса невозможен.



20 ОСНОВНЫХ ПРАВИЛ ДЕЛОВОГО ЭТИКЕТА

1 ПРИОРИТЕТ

В деловом этикете не возраст, не гендер, а только статус (пост/должность) имеет приоритет.

2 ПРИВЕТСТВИЕ

Младший по должности первым приветствует старшего. «Добрый день», «Здравствуйте» – две формы приветствия, допустимые в деловом этикете. «Доброе утро» и «Добрый вечер» говорят при более близком общении. Следует помнить, что входящий приветствует присутствующих независимо от статуса.

3 РУКОПОЖАТИЕ

- Первым подает руку тот, кто выше по статусу.
- Не стоит первым протягивать руку начальнику, демонстрируя уважение.
- В современном деловом этикете женщины при встрече с мужчиной также протягивают руку.
- Рукопожатие длится 2 секунды, твердое и уверенное, но без тряски.
- Через стол не принято здороваться за руку.

4 ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

В представлении иерархия сохраняется. Представляют более важному низшего по иерархии. Клиент всегда более важная персона – коллегу представляют клиенту.

5 ПУНКТУАЛЬНОСТЬ

Пунктуальность – главный принцип делового этикета. В деловом мире время – деньги, никто не будет уважать опаздывающих коллег и партнеров.

6 КЛИЕНТ – САМАЯ ВАЖНАЯ ПЕРСОНА

Важнее коллеги и руководителя. «Клиент – это самый важный посетитель. Не он зависит от нас. Мы зависим от него. Он – цель нашей работы. Он не по ту сторону нашего бизнеса. Он – его часть. Мы не делаем ему одолжение, обслуживая его. Он делает нам одолжение, давая возможность это сделать!», – говорил Махатма Ганди.



7 ИМЯ

Запоминаем имена собеседников. Когда вам представляют человека, сосредоточьтесь на том, чтобы запомнить его имя. Во время беседы чаще называйте его по имени. Не стесняйтесь исправить неправильно названное имя или переспросить у человека имя, если вы забыли, – такие случаи бывают.



8 ПОРТФЕЛЬ И СУМКИ

Ставим на пол, но не на колени или стол. Обратите внимание: в деловом дресс-коде у женщин должна быть сумка твердой формы.

9 ЛИФТ

Первым входит в лифт тот, кто ближе стоит. В светском же этикете в лифт первым должен входить мужчина.

10 ВЫ ИЛИ ВЫ

Когда дистанция сокращается, то допустимо писать «вы» с маленькой буквы. Ко всем людям старше 12 лет обращаемся на «вы», пока вас не попросили перейти на «ты».

11 ПЕРЕГОВОРЫ

Соблюдаем паритет, то есть одинаковое количество человек с обеих сторон. Переговоры лучше назначать за 2 недели.

12 ДЕЛОВОЙ ОБЕД

Платит за деловой обед человек, пригласивший провести встречу в ресторане. Приглашенная сторона должна заказать блюда в одной ценовой категории и количестве, соответствующем пригласившей стороне. Решение заказывать ли алкоголь на встрече принимает старший по должности либо главный по встрече. 1 бутылка на 4 человек считается допустимой нормой. «Приятного аппетита» друг другу не желают, это может сделать только повар.

13 РАССАДКА

В кабинете руководителя подчиненный не садится, пока ему не предложит руководитель. «Президентская рассадка» – когда главы компаний сидят напротив друг друга. Справа от себя сажают важную персону или заместителя, слева – переводчик.

14 ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА

Визитная карточка скоро стоит анахронизмом. Если визитная карточка есть, она должна быть:

- Белой (чем белее карточка, тем выше статус владельца). Цветные и необычные карточки остаются уделом художников, типографов, а также рекламных агентов;

- Из дорогой качественной бумаги, не глянцевой, чтобы не бликовала;
- С черным шрифтом;
- Односторонней (если вам нужна визитка на иностранном языке, то делаем 2 визитки. Так как обратная сторона визитки предназначена для записей);
- Напечатана одним шрифтом, с информацией в центре и без исправлений;
- Визитную карточку вручают правой рукой. Получил визитку – вручи в ответ. Если нет – не следует пускаться в объяснение, почему нет или где забыли. Считается не солидным доставать ВК из кармана, лучше из визитницы. Нельзя передавать мятую или грязную карточку;
- Когда партнер вручает свою визитку, не торопись убирать ее в карман или портмоне. Возьмите в руки и рассмотрите карточку. Можете прокомментировать дизайн или сказать что-то вроде: «Обязательно взгляну на ваш сайт», «Буду рад нашему сотрудничеству».

15 НЕТ ПОВЫШЕННОМУ ТОНУ

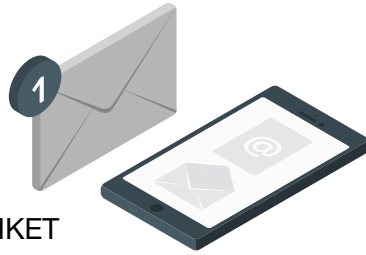
Критиковать – лично, хвалить – публично. Не обращаемся к сотрудникам фамильярно. «Милочка», «дружочек», «красавица» и т. п. недопустимы в деловой среде.



16 SMALL TALK

«Не выходите из дома без последних новостей», так называемый small talk длится 5-10 минут, это первый этап деловой беседы. Легкий, непринужденный разговор на отвлеченные темы: погода, природа, хобби, путешествия. Исключение табуированных тем: политика, религия, семейное положение, если не знаете, какая ситуация у партнера/коллеги. Во время деловой беседы следует сидеть прямо, демонстрировать интерес и поддерживать визуальный контакт! Молчание – признак некомпетентности, будьте активны на совещаниях.

17 ТЕЛЕФОННЫЙ ЭТИКЕТ



- Нейтральная мелодия звонка не навредит вашему имиджу.
- Заканчивает разговор тот, кто позвонил, либо руководитель.
- При звонке следует представиться.
- Ждать ответа нужно не более 6 гудков.
- Если звонок не вовремя, совсем не брать трубку не вежливо. Нужно либо сказать, в какое время вам будет удобно говорить, либо переориентировать на другого сотрудника (заранее предупредив его).
- Если вам не ответили, допустимо перезвонить не ранее, чем через 2 часа.

18 ДЕЛОВАЯ ПЕРЕПИСКА

- Этикет позволяет нам решать деловые вопросы, используя мессенджеры.
- В любой в переписке, в том числе и в messenger, мы должны представиться.
- Время – самый ценный ресурс. В любом письме, сообщении должна быть конкретика (цифры, даты и прочая информация, которая минимизируют количество задаваемых вам уточняющих вопросов).
- В электронном письме всегда обозначаем тему. И помним: если электронное письмо допустимо написать в любое время, то в мессенджеры – только с 9:00 до 18:00, если не случилось форс-мажора.
- Голосовые сообщения этикетом запрещены. Исключение: вы договорились о них заранее.
- Переписку заканчивает тот, кто ее начал. Смайлики лучше не использовать, часто их могут истолковать неверно и несерьезно.
- Время ответа на электронное письмо определено правилами организации, например, в крупных компаниях оно может быть 3 часа, где-то – сутки. Ответ на сообщения в мессенджере – 1 час.

19 СОЦИАЛЬНЫЕ СЕТИ

Те, кто считают, что публикации в социальных сетях – их личное дело, ошибаются. Все, сказанное нами в публичном пространстве, все опубликованные фотографии (в том числе фото профиля в настройках мессенджеров при использовании телефона в решении рабочих вопросов) формируют нашу репутацию – хорошую или плохую. И репутацию компании, в которой мы работаем.

20 ДРЕСС-КОД

В серьезном бизнесе никуда без соблюдения дресс-кода. По одежде встречали и будут встречать. Слова из книги Дональда Трампа «Искусство заключать сделки», написанной в 1987 году: «Одевайтесь для той работы, которую хотите, а не для той, которую имеете».

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА МУЖСКОГО ДЕЛОВОГО СТИЛЯ

- Предпочтительный цвет костюма – синие и серые оттенки. Черный костюм допустим для торжественных либо траурных мероприятий, а так же как цвет униформы (официант, дирижер и т. д.), коричневый же считается цветом загородных неформальных встреч (англ. поговорка – no brown in town).
- Брюки классического фасона, длина сзади – до каблука, спереди – 1 залом, а не гармошка.
- Носки черные, допустимы в цвет брюк.
- Галстук не короткий, перекрывает пряжку ремня.
- В классическом деловом стиле галстук должен быть темнее рубашки, но светлее пиджака.
- Ботинки: оксфорды из гладкой кожи черного цвета.
- На однобортном пиджаке нижняя пуговица должна быть расстегнута, двубортный пиджак должен быть застегнут. Если костюм-тройка, то пиджак должен быть расстегнут.

НЕТ!

- ✓ Когда мужчина сидит и видна полоска голой ноги.
- ✓ Короткий рукав рубашки под пиджаком.
- ✓ Цвет галстука в цвет платка в нагрудном кармане.
- ✓ Ремень и подтяжки одновременно.
- ✓ Разный цвет металла в аксессуарах.



Все мы понимаем, что образ дамы-банкира, менеджера крупной корпорации или госслужащей будет заметно отличаться от образа представительницы любой творческой профессии.



ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ЖЕНСКОГО СТРОГОГО ДЕЛОВОГО СТИЛЯ

- Женщина с представительской функцией никогда не будет выглядеть мешковато. В образе обязательно видны силуэт, опрятность, собранность.
- Деловой стиль предполагает темные цвета – серый, синий, черный, коричневый. Возможны приглушенные оттенки бордового, зеленого и, если это уместно, чистый белый.
- Красный – цвет первой дамы в помещении. Его может носить только женщина-руководитель.
- На встречах наиболее высокого уровня избегаем трикотажа, отдавая предпочтение блузке/рубашке.
- Плечи всегда закрыты.
- Допустимая длина юбки – на 5 см выше колен и не ниже середины икры. При этом высота разреза юбки приравнивается к длине юбки. Разрез до середины бедра = мини-юбка.
- Брюки полной длины, прямого кроя либо палаццо.
- В любую погоду тонкие матовые колготки или чулки черного или телесного цвета. На важных встречах колготки могут быть только телесными.
- Волосы убраны в прическу или уложены. Сдержанный макияж. Красная помада допустима, исключение – встречи высокого уровня.
- Туфли с закрытым носом, высота каблука – 3-7 см.
- Сумка среднего размера, с твердым каркасом.
- Духи оставляем для вечера, днем допустима легкая туалетная вода.

НЕТ!

- ✓ Стразы на ногтях, блестки, блеск на губах, анималистичные принты, демонстрация личных пристрастий (религия, спорт, фольклор и пр.), крупные, слишком нарядные украшения – удар по репутации не только сотрудника, но и компании.
- ✓ Оверсайз, многослойность, обтягивающие вещи, полупрозрачная одежда, кожаные и джинсовые ткани – созданы не для делового дресс-кода.

Уверена, что соблюдение этих правил позволит выстраивать более эффективные коммуникации, успешно формировать свой профессиональный имидж и развиваться в карьере.



КАК РАЗНЫЕ ПОКОЛЕНИЯ ПЕРЕЖИВАЮТ ВЫГОРАНИЕ НА РАБОТЕ?

Совсем не секрет, что выгорание на работе стало настоящим бичом нашего времени: каждый второй работающий человек сталкивается с ним. Разные поколения переживают это по-разному: бэби-бумеры страдают от перфекционизма и страха увольнения, иксеры устают от многозадачности, разрываясь между заботой о стареющих родителях, детях и работой, а у миллениалов и зумеров выгорание связано с интенсивным ритмом жизни и цифровыми перегрузками. Как работодателям учитывать эти различия и что делать, чтобы предотвратить потерю лучших сотрудников? Давайте разберемся.

Почти половина работающих сотрудников (45%) находятся в настоящее время в состоянии выгорания. 83% людей в течение жизни сталкивались с ним. 79% работодателей видят проблемы с выгоранием своих ключевых сотрудников. Не заметить это сложно: компании теряют колоссальные 322 миллиарда долларов из-за снижения производительности, связанного с выгоранием.

Недавно появился даже новый термин «великое истощение», придуманный автором книг о производительности Кэлом Ньюпортом. Этот термин описывает масштаб выгорания людей, которое возникает на работе, а потом начинает затрагивать и другие сферы жизни.

Выгоревший сотрудник — головная боль для компании. У таких людей снижается производительность, и они более склонны к увольнениям. Выгоревшие работники намного чаще занимаются активным поиском другой работы: 45% против 16% среди тех, кто не выгорел. Привлечение нового сотрудника означает для компании дополнительные затраты на поиск кандидата, его обучение и адаптацию в коллективе.

Кроме общих причин выгорания, у людей разных поколений будут и свои, специфичные. Для того чтобы оздоровить коллектив, работодатель должен учитывать этот момент.

Бэби-бумеры: преданные месту

Бэби-бумеры, рожденные с 1940-х до середины 1960-х годов, чаще представителей других поколений преданы своему коллективу и работе, даже когда сталкиваются с чрезмерными требованиями со стороны руководства.

Бэби-бумеры — первое поколение сотрудников, готовых стареть на рабочем месте. 49% представителей этого поколения ожидают, что будут работать после 70 лет или уже делают это.

Они уважают признанные авторитеты и экспертные — чаще всего официальные — источники, что снижает их уровень перегрузки и возможность ложной трактовки информации. Но причин для выгорания у них достаточно: это стремление к перфекционизму, игнорирование своих потребностей. Бэби-бумеры очень целеустремленные, не страшатся переработок, что может привести к выгоранию.

Прибавим сюда страх того, что из-за возраста их могут неожиданно уволить, а также необходимость из-за финансовых проблем трудиться после выхода на пенсию.

Бэби-бумеры не очень хорошо владеют цифровыми технологиями, что тоже может способствовать их выгоранию в условиях интенсивной цифровизации. Высокая скорость перемен, свойственная настоящему времени, заставляет этих сотрудников сильно нервничать.

Этому поколению очень важно наличие друзей в коллективе и возможность неформального общения на рабочем месте. Если корпоративная культура строится исключительно на деловых коммуникациях, то возрастные сотрудники могут начать выгорать.

Бумеры дольше, чем представители других поколений, трудятся в одной компании: в среднем 8,3 года против 2,3, как у зумеров. Среди людей этого поколения вообще можно встретить сотрудников всего с 1-2 записями в трудовой книжке. В итоге работа может превратиться для них в серую рутину, что повышает уровень усталости и может привести к выгоранию.

Еще одна проблема в том, что ритм жизни и работы за время их трудовой деятельности стал совсем другим. В результате бэби-бумерам может быть сложно и стрессово начать что-то делать по-новому на привычном рабочем месте.

В силу возраста бумеры имеют низкую скорость восстановления от стресса и, как следствие, большую усталость от объема нагрузки, которую они получают на работе.

Поколение X: «дети без ключа»

Людей поколения X, появившихся на свет с 1965 по 1980 год, еще называют «сэндвичами», потому что они должны одновременно заботиться и о детях, и о родителях. У 54% иксов есть стареющий родитель и взрослый ребенок старше 18 лет, которому они вынуждены помогать финансово. Представители этого поколения чаще тратят свои ресурсы на других членов семьи, чем получают поддержку сами.

Эти люди воспитывались еще в советские времена, когда общественные цели преобладали над индивидуальными, а также считалось, что только упорным трудом на износ можно чего-то добиться.

Как результат, иксы усердно трудятся — более трети из них имеют вторую работу. Для них характерны отсутствие привычек заботы о себе, недоверие и скептицизм по отношению к психологам и к любым техникам самовосстановления.

Представители этого поколения выгорают из-за переутомления и избыточного количества задач, которые может взвалить на них работодатель. Здесь бы сказать «нет» и не позволить сесть себе на шею. Но вот только в субкультуре этого поколения нет навыка отказывать.

67% представителей поколения X подавлены тем, как быстро меняется их работа, и столько же беспокоятся о том, что могут не успеть за темпами этих изменений.

Также это поколение часто выгорает из-за несоответствия материального вознаграждения затраченным усилиям. Иксам важна справедливость оплаты их труда. В противном случае они чувствуют себя очень плохо.

Поколение Y (миллениалы): в ловушке эффективности

У миллениалов, которые родились с 1981 по 1995 год, по сравнению с другими поколениями, достаточно высокая степень дистанцированности с социумом, высокая потребность в формировании каких-то особых закрытых клубов, сообществ равных друг другу людей. Наладить с ними контакт работодателям может быть нелегко.

Игреки уже достаточно активно пользуются услугами психологов и формируют экологичный подход к своему ресурсу. Они готовы открыто обсуждать психическое здоровье, де-

\$322 млрд — такие убытки несут компании во всем мире из-за снижения производительности, связанной с выгоранием персонала

литься личным опытом и при необходимости активно искать поддержку.

Представителям этого поколения очень важен баланс между личной и профессиональной жизнью. 50% работников в возрасте 18–34 лет сообщают о чувстве выгорания, по сравнению с 34% среди людей в возрасте от 55 лет.

К этому может привести характерная для игреков неудовлетворенность собственным статусом. Миллениалам важно признание их исключительности. Это связано с особенностями взросления в период перестройки и постперестроечную эпоху, в непростые 90-е.

В то время их родители были полностью посвящены заработку, а дети часто оказывались предоставлены сами себе, причем в условиях небезопасной среды. Они нередко подолгу находились одни дома, получая информацию из первых цифровых источников, интернета. Поздно вечером возвращались родители с «добычей». Они стремились принести лучшее, стараясь компенсировать этим то, что они уделяют своим потомкам недостаточно внимания.

Этот детский опыт породил у представителей поколения Y стремление получать самое лучшее и внутреннее ощущение того, что они этого достойны. Отсюда обостренное желание и даже требование справедливой оценки своих заслуг, свойственное миллениалам, что часто порождает у них ощущение недооцененности и несправедливости.

Кроме того, поколение миллениалов — поколение, сформированное оптимизацией и эффективностью. Во главе угла здесь стоит идея о том, что все наши действия должны быть оптимизированы, стать еще удобнее и менее затратными по времени для того, чтобы можно было делать еще и еще больше. Казалось бы, что тут плохого? А то, что когда мы делаем больше за меньшее время, то всегда обнаруживаем, что можно сделать что-то еще дополнительно. Получается замкнутый круг.

Как итог, у игреков появляется мысль о том, что они в любом случае недостаточно производительны, оптимизированы, тогда они начинают работать в режиме многозадачности, попадают в так называемую ловушку эффективности, что через какое-то время приводит к выгоранию.

Поколение Z: застрявшие в Getz

Родились с середины 1990-х до начала 2010-х годов. Поколение Z более восприимчиво к стрессу, чем предыдущие. Это связано с уровнем изначальной информационной

Представители поколения X выгорают из-за переутомления и избыточного количества задач, которые может взвалить на них работодатель. Они не говорят «нет», в субкультуре этого поколения нет навыка отказывать



перегрузки, неограниченного доступа к интернету с самого рождения. Все это приводит к повышенной сенситивности, чувствительности, более высокому уровню тревожности.

Для зумеров характерен измененный подход к работе с информацией — клиповое мышление, поверхностное восприятие, неумение удержать большое количество объектов в фокусе внимания, а также общий искаженный уровень понимания собственной компетенции.

Последний фактор особенно виден на собеседованиях. Когда представители этого поколения претендуют на уровень дохода, соответствующий людям более старшего возраста, которые обладают более высоким уровнем квалификации. У зумеров есть запрос к работодателю о признании их умений и заслуг в условиях отсутствия опыта и недостатка «летних» часов.

Также для этого поколения очень характерно обостренное чувство справедливости. Формирование зумеров в период больших возможностей делает их более требовательными к окружающим и часто толкает на поведение ультимативного характера вместо последовательной долгосрочной работы. Этот фактор работодателю важно учитывать в острых конфликтных ситуациях, когда молодые люди вместо диалога и поиска компромисса просто увольняются из компании.

Недавно начав работать, зумеры уже успели устать. 72% юных сотрудников за последние месяцы уже испытали выгорание. Тогда как среди бэби-бумеров этот показатель составляет 44%.

Для поколения Z характерно выгорание из-за неудач и сложностей, когда на деле все оказывается не так гладко, как показывают в рилсе. Они быстро устают от длительных рабочих процессов, их физической и эмоциональной переполненности, которые изначально казались им намного легче и проще, а также от общей сложности текущей жизни, не соответствующей тем клиповым представлениям о мире, которые имеются у них.

К выгоранию зумеров могут привести и слишком жесткие корпоративные правила, вызывающие у них стойкое неприятие, а также неэкологичное поведение компании, отсутствие социальных программ или справедливого отношения к клиентам и сотрудникам.

С бэби-бумерами нужно больше разговаривать, а зумерам давать дополнительные дни к отпуску.

Уровень нагрузки на работе сейчас очень интенсивен, и риск выгорания есть у всех членов команды, особенно у эффективных, тех, кто хочет сделать больше и лучше. Для того чтобы увидеть тревожные симптомы, руководителю нужно внимательно относиться к внешним проявлениям в работе сотрудни-

ков, их эмоциональному фону, взаимоотношениям между коллегами.

Обратите внимание! Часто выгорание путают с саботажем со стороны сотрудника, с демотивацией, которая может быть связана с нарушением его ожиданий по отношению к конкретным задачам или карьерному треку, клинической депрессией и просто плохим самочувствием.

Основные факторы, вызывающие выгорание: (одинаковы для всех поколений)

- неопределенность в процессах и сроках их выполнения;
- высокая интенсивность трудовой деятельности с нарушением баланса личного и рабочего пространства;
- рутинность;
- перегруженность во время работы сильными эмоциями;
- дефицит положительной обратной связи от руководителя и от коллег;
- директивный стиль руководства при коммуникации с сотрудниками.

Что можно предпринять по отношению к сотрудникам разных поколений?

Бэби-бумерам будет полезна помощь в цифровых технологиях и более экологичное отношение к ним в период перемен. Нужно стараться больше разговаривать с ними, поддерживать их эмоционально, проявлять уважение к статусу и экспертизе сотрудников этого поколения, советоваться с ними.

Вместе с иксами можно провести совместную ревизию их рабочего графика, обратить внимание на баланс личного и рабочего. Предложить им пройти медицинские профосмотры. Уделить особое внимание вопросу делегирования их задач, с правильной подачей этого делегирования: так, чтобы у сотрудников не появилось ощущение того, что у них забирают часть ответственности.

Только 33% бэби-бумеров считают гибкий график работы главным приоритетом, в то время как для 64% представителей поколения X это крайне важно. Предложите им его, если сфера деятельности компании позволяет совмещать работу из дома и из офиса.

Еще одно важное наблюдение: поколение



Для поколения Z характерно выгорание из-за неудач и сложностей, когда на деле все оказывается не так гладко, как показывают в рилсе. Они быстро устают от длительных рабочих процессов, их физической и эмоциональной переполненности

X в меньшей степени мотивировано извлечением смысла из своей работы или соответствием своих убеждений ценностям компании. Для 33% этих сотрудников более важным является финансовый вопрос. Так что не старайтесь привлечь их корпоративными мероприятиями или особенной корпоративной культурой. Без должной оплаты своего труда эти люди быстро выгорают.

С поколением Y руководителю полезно сделать акцент на повышении качества их коммуникаций с окружающими. Это могут быть специальные мастер-классы, тренинги, коучинги, направленные на то, чтобы облегчить миллениалам взаимодействие с коллегами, а также любые формы внешних активностей, где игреки могли бы показать свою компетентность и исключительность. Предотвратить или справиться с выгоранием и в этом случае поможет свободный график.

Миллениалы очень ценят компании, которые ставят на первое место благополучие сотрудников, предлагают им программы поддержки психического здоровья, часто выбирая работодателей, которые демонстрируют приверженность этим аспектам. Справиться с выгоранием на рабочем месте этому поколению помогут понятные задачи и достижимые карьерные цели.

Работодателю следует установить четкие правила относительно рабочего и личного времени, особенно с учетом того, что миллениалы часто чувствуют давление, если их заставляют «всегда быть на связи». Поддержка сотрудников в установке личных границ снижает выгорание игреков.

Для того чтобы не травмировать зумеров, к ним нужно относиться с уважением и подчеркнута равноправно. Но в то же время стоит внимательно контролировать их действия на работе, постоянно демонстрируя им важность практического опыта и необходимость его наработки.

Для предотвращения выгорания молодых работников работодателю придется забыть об авторитарном стиле управления и перейти к сотрудничающему формату работы.

58% зумеров предпочли бы лучше иметь больше отпускных дней, чем получить прибавку к зарплате. 29% готовы отказаться от повышения по службе ради дополнительной недели оплачиваемого отпуска каждый год.

Профилактика выгорания начинается с открытого общения, гибкости в подходах и внимательности к потребностям работников. Тогда вы сможете не только удержать талантливых специалистов, но и создать рабочую атмосферу, где сотрудники будут чувствовать себя поддержанными и мотивированными на долгосрочную перспективу.



ПРАВИЛА УПРАВЛЕНИЯ

АННА РЮПИНА,
УПРАВЛЯЮЩАЯ
РЕСТОРАНОМ
«ПОСЕЙДОН»

ВОТ УЖЕ БОЛЬШЕ ГОДА В ТЮМЕНИ РАБОТАЕТ ОБНОВЛЕННЫЙ РЕСТОРАН «ПОСЕЙДОН» С МНОГОЛЕТНЕЙ ИСТОРИЕЙ. УПРАВЛЯЮЩАЯ РЕСТОРАНОМ АННА РЮПИНА, КОТОРАЯ НЕПОСРЕДСТВЕННО УЧАСТВОВАЛА В ОБНОВЛЕНИИ, ОТМЕЧАЕТ, ЧТО ГОСТИ С ВОДУШЕВЛЕНИЕМ ВОСПРИНЯЛИ НОВУЮ ВЕРСИЮ ЛЮБИМОГО ЗАВЕДЕНИЯ. ОСОБЕННО ГОСТЕЙ ПОРАДОВАЛО ВОЗВРАЩЕНИЕ АННЫ В «ПОСЕЙДОН» – ОНА В КАКОЙ-ТО МОМЕНТ УХОДИЛА ИЗ КОМПАНИИ, НО НЕ СМОГЛА ДОЛГО БЫТЬ БЕЗ ЛЮБИМОГО РЕСТОРАНА. ПРОДОЛЖАЕМ ЗНАКОМИТЬ ВАС С ТОП-МЕНЕДЖЕРАМИ «МАКСИМА» В НАШЕЙ ПОСТОЯННОЙ РУБРИКЕ «ПРАВИЛА УПРАВЛЕНИЯ».

Я попала в ресторан «Максим» в 1998 году. До этого работала в корейском ресторане «Сеул» – сильная школа сервиса, строгие стандарты, настоящая проверка на прочность. Но случился кризис, поток гостей снизился, и я приняла решение уйти из заведения. Про «Максим» я уже знала, так как накануне увольнения познакомилась с официантами компании – они не раз отдыхали в «Сеуле». Вскоре пришла на собеседование. Меня взяли официантом, и с этого момента началась моя история в «Максиме».

В «Посейдоне» я оказалась неслучайно – целенаправленно хотела там работать. На протяжении нескольких лет росла в рамках компании: от официанта до менеджера, потом управляющей Brasserie и других ресторанов сети. Однажды меня спросили: «Аня, где бы ты хотела быть управляющей?» Я даже не сомневалась: «В «Посейдоне»». Я знала, что этот ресторан – мое место, и я его дождалась.

Я всегда была рыбаницей. В детстве я ездила с дедом на рыбалку. Мы вставали рано утром, собирали удочки, ехали на озеро. Я ловила рыбу, а потом мы ее чистили, жарили, готовили уху. Я не просто люблю рыбу – я в ней разбираюсь, понимаю, как выбрать свежую. Когда я попала в «Посейдон», я сразу почувствовала – это мое.

Управляющий должен быть везде и всюду. Когда я пришла в «Посейдон» в качестве управляющей, был сентябрь, полный ресторан гостей. Я увидела, что официанты не успевают, и просто начала помогать – принимать заказы, выносить блюда, общаться с гостями. Ребята смотрели на меня с удивлением – до этого, наверно, управляющие так не делали. Но я верю, что управлять рестораном – это не просто отдавать указания. Это быть рядом с командой, вовремя подставить плечо.

Команда ресторана – это единый организм. Если внутри проблемы, если официант раздражен или у повара плохое настроение, это сразу чувствуют гости. Я всегда старалась делать так, чтобы люди на работе чувствовали заботу. Тогда они работают с удовольствием, а это напрямую влияет на атмосферу ресторана.

Каждое утро у нас начиналось с «путешествия» по ресторанам мира – мы искали тренды, смотрели, что готовят лучшие заведения, какие морепродукты можно привезти. В Тюмени никто не знал, что такое поке или севиче, а мы поставили в меню их первыми.

Мне важно, чтобы официанты тоже знали историю блюд. В новом «Посейдоне» официанты не просто приносят блюда, а готовят некоторые из них при гостях, рассказывают, как их правильно есть, какие вкусовые сочетания лучше раскрывают ингредиенты. Это другой уровень сервиса, это новое впечатление, которое остается у гостей.

Успех ресторана зависит от двух человек – управляющего и шеф-повара. Если управляющий отвечает за атмосферу и сервис, то шеф – за вкус. Это два капитана одного корабля. Они должны мыслить одинаково, дополнять друг друга, видеть ресторан в развитии. Когда шеф и управляющий работают в унисон, ресторан растет.

Еще один секрет долгожительства – у «Посейдона» много друзей – гостей, которые выбирают наш ресторан уже много лет. Есть люди, которых я знаю с 1998 года. Сложно поверить, но многие из них уже бабушки и дедушки. Они приходят в «Посейдон», рассказывают про внуков, про поездки, про жизнь. Мы с ними столько вместе праздников отметили! Знаем друг друга годами, и это особая связь. Когда я вернулась в ресторан после перерыва, на открытие нового «Посейдона» они приходили ко мне с цветами, искренне поздравляли. Это было невероятно трогательно, до сих пор мурашки.

«Посейдон» проработал 21 год в одном месте, но я знала, что ему нужна новая жизнь. Я постоянно говорила: «Давайте что-то менять». Помещение в жилом доме морально устарело. А в какой-то момент и я сама выгорела, ушла совершенно в другую сферу, проработав управляющей ресторана с 2009 по 2022 год. Но в сентябре 2023-го Лариса Кирилловна позвала меня обратно строить новый ресторан со словами: «Аня, возвращайся, будет новый «Посейдон», как ты и хотела». Когда появилось новое здание, я вернулась, чтобы сделать этот проект. И он получился. Сейчас ресторан стал другим – светлым, просторным, современным, но сохранил свою душу.

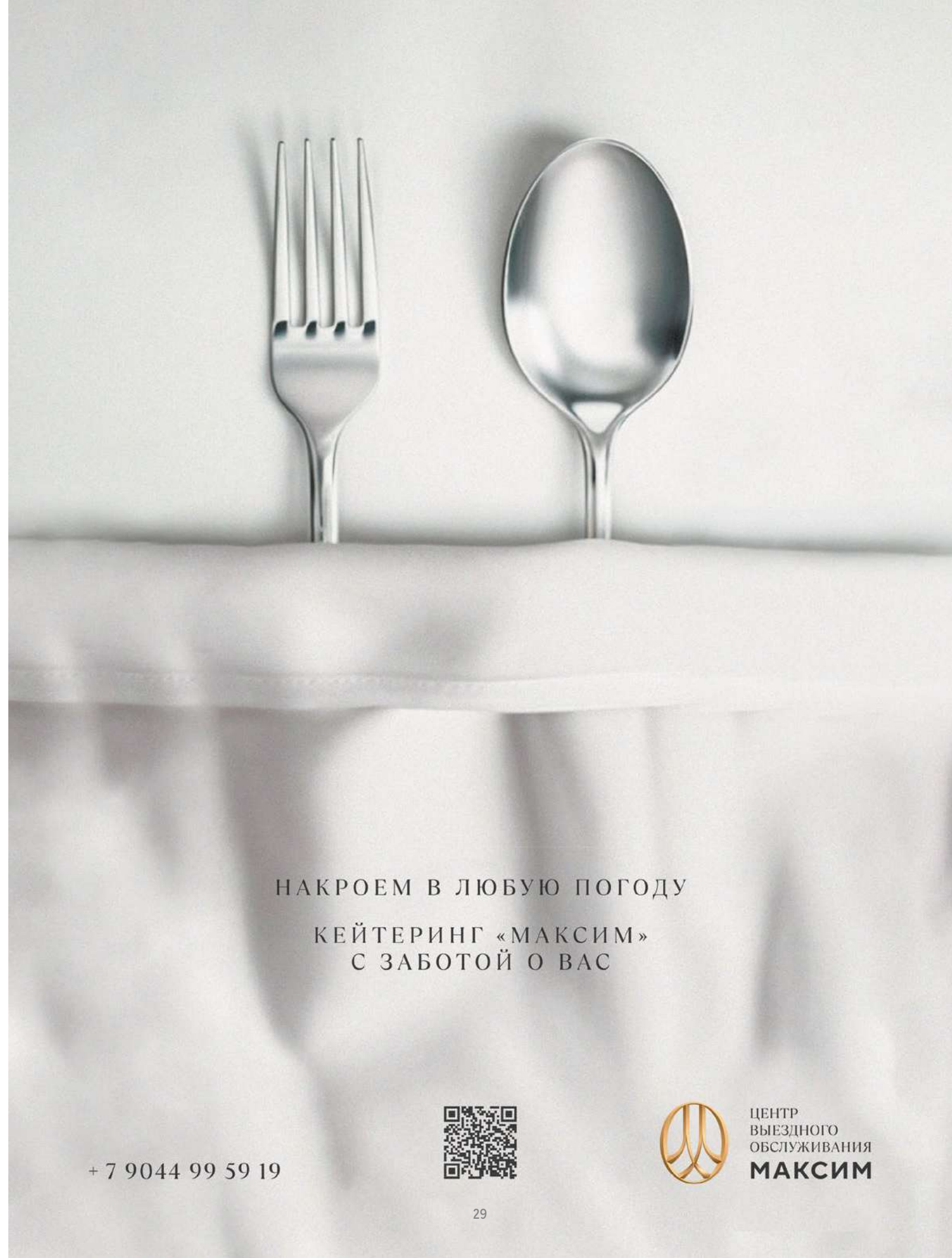
Когда ты запускаешь ресторан, работаешь без выходных по 12-14 часов в день. Февраль я вообще не помню – приходила домой, ложилась спать, а утром снова на работу. Стройка, закупки, подбор персонала, обучение, планерки, проверка оборудования – каждый день огромный список задач. Но когда ресторан наконец открывается, понимаешь, что всё было не зря.

Большинству наших постоянных гостей очень понравились изменения, тем более, мы сохранили многое из прежнего заведения. У нас есть VIP-комната с деревянными панелями, которые мы забрали из старого ресторана, отреставрировав их. Здесь же декор, подарки, которые гости привозили со всего света.

Управлять лайнером не сложнее, чем фрегатом. Старый «Посейдон» был уютным рестораном на 40 мест, мы его часто сравниваем с фрегатом. А новый – это настоящий лайнер с большим пространством, новой концепцией, партнерством с мишленовским шефом Андреем Шмаковым. Управление новым рестораном не сложнее, чем прежним, потому что я знаю, как выстраивать процессы и работать с командой.

Системность, лидерские качества, эмпатия – вот что важно для управляющего. Но главное – любовь к делу. Когда ты делаешь работу с любовью, это ощущается во всем. Ее чувствуют и сотрудники, и гости. И это главное правило в моей жизни.

За первый год работы мы хорошо разогнались. О нас стали много говорить и в соцсетях, и в СМИ. Туристы и звезды часто заходят к нам на ужин – например, Клава Кока была, Денис Мацуев приходил без какого-либо предупреждения. Это очень приятно. В планах сейчас – идти вперед со всей возможной скоростью.



НАКРОЕМ В ЛЮБУЮ ПОГОДУ

КЕЙТЕРИНГ «МАКСИМ»
С ЗАБОТОЙ О ВАС



+7 9044 99 59 19



ЦЕНТР
ВЫЕЗДНОГО
ОБСЛУЖИВАНИЯ
МАКСИМ

15 ЛУЧШИХ РЕСТОРАНОВ МИРА



THE
WORLD'S
50
BEST
RESTAURANTS
2024

ЖУРНАЛ RESTAURANT ОПУБЛИКОВАЛ СВОЙ ЗНАМЕНИТЫЙ РЕЙТИНГ THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS 2024. В СПИСКЕ – САМЫЕ ВПЕЧАТЛЯЮЩИЕ, ПОТРЯСАЮЩИЕ УРОВНЕМ СЕРВИСА И ВКУСА РЕСТОРАНЫ, КУДА ЧАЩЕ ВСЕГО ОЧЕРЕДИ НА НЕДЕЛИ И ДАЖЕ МЕСЯЦЫ ВПЕРЕД. ИСПАНСКАЯ, ФРАНЦУЗСКАЯ, ИНДИЙСКАЯ, КОРЕЙСКАЯ И МЕКСИКАНСКАЯ КУХНИ – КАЖДОЕ ЗАВЕДЕНИЕ ОТЛИЧАЕТСЯ ОСОБОЙ ФИЛОСОФИЕЙ, ЯРКИМИ СОЧЕТАНИЯМИ БЛЮД, КОТОРЫЕ СЛОЖНО ВЫГОВОРИТЬ, НО ТАК ХОЧЕТСЯ ПОПРОБОВАТЬ. ЗАВЕДЕНИЯ В ЭТОМ СПИСКЕ БЕРЕЖНО ОТНОСЯТСЯ К КАЧЕСТВУ И ВКУСУ СВОИХ БЛЮД, СТРЕМЯСЬ СДЕЛАТЬ КАЖДОЕ БЛЮДО МАЛЕНЬКИМ ПРОИЗВЕДЕНИЕМ ИСКУССТВА. ЕСЛИ ВЫ ЛЮБИТЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ОТКРЫТИЯ, СТОИТ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ НА ЭТОТ РЕЙТИНГ – ОН ТОЧНО ВДОХНОВИТ ВАС НА НОВЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ!

1 DISFRUTAR

- 📍 Барселона, Испания
- 👨‍🍳 Кухня: современная испанская с элементами молекулярной



Шеф-повара: Ориол Кастро, Эдуард Чатрух и Матеу Касаньяс



В этом году на смену перуанской кухне пришла современная испанская — в прошлый раз лидером рейтинга был ресторан из Перу. Disfrutar, что в переводе с испанского означает «наслаждаться», был основан в 2014 году тремя шеф-поварами, ранее работавшими в легендарном El Bulli (был лидером рейтинга пять раз). В этом году Disfrutar празднует десятилетие. Первую строчку он занял за сочетание блестящих творческих блюд, непревзойденного технического мастерства и игровой подачи. Известный шеф Джорди Крус называет их «спокойными наследниками El Bulli». Здесь вы можете попробовать каракатицу по-тайски с кокосовой мультисферой и голубя со спагетти из комбу, с миндалем и виноградом. Особенно гостей удивляет театральная подача блюд, в которой встречаются профессионализм и юмор. Например, финальный аккорд соленых блюд — мини-шоу «Страх: Креветка», где перед гостем ставят чашу с сухим льдом и он вслепую погружает руки в густой пар, чтобы на ощупь найти и достать готовую креветку.



2 ASADOR ETXEBARRI

- 📍 Ачондо, Испания
- 👨‍🍳 Кухня: баскская, гриль



Шеф-повар: Виктор Аргинционис

Два испанских ресторана подряд в лидерах — интересный тренд. Asador Etxebarri можно смело назвать главным гриль-рестораном мира. Расположен он в небольшом баскском городке и известен своим уникальным подходом к приготовлению блюд на гриле. Шеф-повар Виктор Аргинционис использует разные виды древесины для достижения уникальных ароматов, подчеркивая естественный вкус качественных продуктов. Ресторан предлагает гостям аутентичный опыт баскской кухни в уютной деревенской обстановке, это и подкупает гостей. Посещение красивого места с отменной кухней становится настоящим приключением. Наверно, поэтому критики так ценят ресторан — в прошлом году заведение было на четвертой строчке, а в этом уже на второй. Здесь решает простота: гриль, качество и потрясающие ароматы. Ничего лишнего.

3 TABLE BY BRUNO VERJUS

- 📍 Париж, Франция
- 👨‍🍳 Кухня: современная французская



Шеф-повар: Бруно Вержус



Впервые ресторан попал в десятку лучших в 2023 году. И вот, Table (читать на французский манер) уже на третьей строчке. Открыл заведение по-настоящему выдающийся человек. Бруно Вержус — студент-медик, предприниматель, фотограф, писатель, радиокорментатор и ресторанный критик. В 54 года он решился создать собственное заведение и не прогадал. Индустрия ценит Table за атмосферу — открытая кухня, очень приветливые официанты, которые с идеальным английским готовы поддержать любой разговор. Кухня фокусируется на сезонных и местных продуктах, меню может ежедневно трансформироваться. Есть блюдо дня, которое состоит исключительно из сезонных овощей. Добавляет атмосферы и то, что гости могут видеть каждое движение шефа — как он готовит зеленую спаржу с водорослями или лобстера с сахарным горошком, крапивой и ремуладом (соусом) из каперсов.



4 DIVERXO

- 📍 Мадрид, Испания
- 👤 Кухня: авангардная, фьюжн



Шеф-повар:
Дабиз Муньос

И снова Испания в центре внимания. DiverXO — это воплощение кулинарного безумия шеф-повара Дабиза Муньоса, которого три года подряд признавали лучшим шеф-поваром мира, а в 33 года он получил три звезды Michelin. Ресторан предлагает 18-курсовое дегустационное меню, которое сочетает в себе безумное количество кулинарных традиций и техник. Интерьер DiverXO отражает эксцентричность и творческий подход Муньоса. Это не заведение, а вызов традиционным ресторанам. Главная тема заведения — летающие свинки, которые отсылают к истории из детства. Однажды Муньос сказал отцу: «У меня будет свой ресторан, где люди будут стоять в очереди». На что отец ответил: «Конечно, и свиньи могут летать». Похоже, Муньос действительно заставил свиней летать и прочно закрепился в рейтинге лучших ресторанов мира.

Попробовать здесь можно блюда из дегустационного меню. Каждое подается либо с изображением блюда, либо с письменным объяснением, чтобы понимать, что происходит в тарелке. Например, одно из блюд называется «Вечеринка пьяных крабов» — это голубой краб, приготовленный по традиционному китайскому рецепту, с мороженым из кимчи и земляники.

5 MAIDO

- 📍 Лима, Перу
- 👤 Кухня: никкей (сочетание японской и перуанской)



Шеф-повар: Мицухару Цумура



Пятерку лидеров замыкает перуанский Maido — заведение представляет собой слияние японской и перуанской кухонь, которое называют никкей. Шеф-повар Мицухару Цумура просто взял и выбрал лучшее и популярное, объединив свежесть японской кухни с яркими вкусами Перу. Гости в отзывах пишут о том, что здесь обязательно стоит попробовать нигири из угря и фуа-гра, осьминога на гриле — одно из фирменных блюд Maido, подается с соусом из черной бобовой пасты и картофельным пюре с кукурузой, а также нежнейшее мясо ваго с местными приправами. Гости также обращают внимание на интерьеры заведения. С одной стороны, все довольно просто и стильно — дерево, игра света. С другой, впечатляет большое количество мини-канатов, которые свисают с потолка, напоминая чем-то японские мотивы. Интересно, что столики в ресторане стоят довольно близко друг к другу, так что особенно интимной атмосферы ждать не стоит.



6 ATOMIX

- 📍 Нью-Йорк, США
- 👤 Кухня: современная корейская



Шеф-повар: Чонхен Пак

Atomix — современный корейский ресторан, который основали супруги Чонхен и Элли Пак. Ресторан предлагает 12-курсовое дегустационное меню, которое сочетает традиционные корейские вкусы с современными техниками. Каждое блюдо сопровождается карточкой с описанием ингредиентов и истории, это позволяет гостям глубже понять культуру и философию корейской кухни. Atomix в Нью-Йорке называют окном в Корею — это ресторан, который стал следствием моды на корейскую культуру по всему миру. По атмосфере ресторан больше напоминает бар — здесь уютно, темно, тихо, хорошая алкогольная карта. Меню постоянно меняется. Например, здесь вы можете попробовать сырого маринованного синего краба — ganjang gejang — в виде тарта с золотистым рисом. Корейская камбала с острова Чеджу подается с морским ушком и арбузом. Тартар из рыбы-филина и телятины — с ярким соусом из печени.

7 QUINTONIL

- 📍 Мехико, Мексика
- 👤 Кухня: современная мексиканская



Шеф-повар: Хорхе Вальехо



Quintonil — место, где шеф-повар Хорхе Вальехо предлагает мексиканскую кухню, которая выходит за рамки привычного. Его жена Александра Флорес отвечает за сервис и создает очень приятную, гостеприимную атмосферу. Работа в паре дает результаты. Супруги сосредоточились на местных ингредиентах. Многие продукты преодолевают расстояние всего в 30 метров — от сада до тарелки.

Здесь вы встретите яркую, харизматичную мексиканскую кухню в современной интерпретации. Только оцените названия блюд в меню шефа на март-2025: каменный краб в соусе пипиан-верде с семенами подсолнечника, кафрским лаймом и тайским базиликом с тостадами из синей кукурузы; жареное брюхо тунца на сопе с адобо из кузнечиков, сегесой из красной кукурузы и муравьем чикатана. В гиде Michelin отмечают умение шефа соблюдать баланс с помощью десертов — например, этой весной гостей ожидает кокосовый сорбет с планктоном и икрой.



8 ALCHEMIST

- 📍 Копенгаген, Дания
- 👤 Кухня: мультимедийная гастрономия



Шеф-повар: Расмус Мунк

Ресторан-приключение, шеф которого поднимает важные темы для общества — от нехватки чистой воды до загрязнения Мирового океана. Расмус Мунк создал крайне необычное заведение. Находится Alchemist в отдаленной части Копенгагена, известной своими промышленными зданиями и бывшей верфью. Ресторан расположен в здании судостроительного ангара, внутри которого смонтирован гигантский купол. В процессе ужина меняется визуальное и музыкальное сопровождение, а гости пробуют 50 разных блюд, каждое из которых совершенно и по содержанию, и по форме.

Мунк в своем заведении умело сочетает философию и гастрономию, при этом не ограничивается кухней. Alchemist участвует в научных исследованиях. Так, ресторан работает с ведущей больницей Дании, создавая новые вкусы и текстуры, которые могут помочь пациентам с нарушениями питания (например, после онкологических операций). Кроме того, Мунк сотрудничает с Копенгагенским университетом, помогает изучать, как визуальные и звуковые эффекты влияют на восприятие вкусов. В меню ресторана есть блюда, изменяющие вкус в зависимости от окружения.

9 GAGGAN

- 📍 Бангкок, Таиланд
- 👤 Кухня: современная индийская



Шеф-повар: Гагган Ананд



В слогане заведения значится фраза — «Театр еды с современной индийской кухней». Работает заведение с 2010 года, в 2019 году шеф Гагган Ананд закрыл ресторан из-за разногласий с инвесторами, но спустя год открыл Gaggan Anand. Главная заслуга шефа — он внедрил инновационные техники (сферификация, дегидратация, жидкий азот) в традиционные индийские блюда. Интересно, что вместо названий в меню используются только эмодзи, что создает элемент интриги. Среди знаковых блюд — Yogurt Explosion (сферическая панна-котта из йогурта) и Lick It Up (блюдо, которое гости ели без приборов, слизывая со стола).

На сайте ресторана обозначены шесть чувств, с которыми работает Gaggan, — обоняние, слух, визуальные впечатления, вкус, прикосновения и шестое чувство — ощущение. Про каждое есть подробное объяснение шефа, как то или иное чувство связано с едой. Например, про звуки шеф пишет, что старается сделать так, чтобы музыка и звуки от еды пробуждали ощущения гостей и вызвали мурашки.

10
DON JULIO

- Буэнос-Айрес, Аргентина
- Кухня: традиционная аргентинская, специализация — говядина



Шеф-повар: Гвидо Тоскано



Ресторан известен внимательным подходом к выбору ингредиентов — в заведении используется говядина травяного откорма пород абердин-ангус и герфорд от лучших поставщиков Аргентины, а овощи выращиваются на собственных полях. Мясо выдерживается не менее 21 дня, чтобы достичь мягкости и насыщенного вкуса. Также в ресторане делают колбасы и другие деликатесы. Владелец заведения Пабло Риверо выступает как сомелье ресторана и помогает подобрать идеальную пару к мясу. А выбрать есть из чего — в погребе ресторана хранится более 14 000 аргентинских марок. Примечательно, что внутренние стены здания 19 века выложены пустыми бутылками, превращая деревянное пространство в импровизированный винный погреб. Посетители могут оставить свой след, написав сообщения на этикетках. Don Julio признан лучшим рестораном Латинской Америки, поэтому сюда стремятся попасть все, кто ценит качественное мясо.

11
SEPTIME

- Париж, Франция
- Кухня: современная французская



Шеф-повар: Бертран Гребо

Шеф-повар Бертран Гребо, ученик знаменитого Алена Пассара из ресторана Агреде, известен стремлением к переосмыслению французской кухни. Он сочетает современные техники с традициями французских шефов. Septime предлагает сезонное меню, которое обновляется ежедневно. Блюда отличаются смелыми сочетаниями ингредиентов и модернистским подходом, придерживаясь концепции необиство. Здесь вы можете попробовать жареный эндивий (разновидность цикория) с соусом из ржаного хлеба и маринованными семенами горчицы или зеленый стебель спаржи на гриле с соусом из диких трав, маринованный диким чесноком и свиным беконом. Атмосфера в заведении очень приятная благодаря винтажному интерьеру. Гости отмечают лояльную стоимость обеда — 5-ступенчатое меню за 85 евро с винным сопровождением за 60 евро, а также 7-ступенчатое меню за 135 евро с винным сопровождением за 75 евро. Но бронировать столики нужно минимум за три недели.

12
LIDO 84

- Гарньяно, Италия
- Кухня: современная итальянская



Шеф-повар: Риккардо Каманини



Lido 84 расположен на берегу озера Гарда — потрясающе красивое место. Здесь вы можете попробовать итальянскую кухню в современном прочтении, наслаждаясь природой на террасе с видом на озеро. Заведение открыли в марте 2014 года братья Риккардо и Джанкарло Каманини. Всего через шесть месяцев после открытия ресторан был удостоен звезды Michelin и быстро завоевал признание за свою современную итальянскую кухню с элементами творчества и философии. Сезонное меню состоит из таких блюд, как паста с раковинами и томатной пастой, фузилли с миндалем, каперсами и лимоном, ризотто с черным ферментированным чесноком и ягодами. Но чаще всего гости заказывают ригатони Casio e Pere en Vessie — необычная версия традиционного итальянского блюда, которое готовится в свином мочевом пузыре. Благодаря этому блюдо приобретает особую кремовую консистенцию.

13
TRESIND STUDIO

- Дубай, ОАЭ
- Кухня: современная индийская



Шеф-повар: Химаншу Саини

Второй ресторан в списке с индийской кухней — похоже, что Индия все больше захватывает внимание критиков по всему миру. А оценить ее есть за что — яркие специи, овощи, соусы не могут оставить равнодушными, особенно если речь о Tresind. Философия заведения основана на популярной индийской фразе «Atithi Devo Bhava», что буквально означает «Гость — Бог». Готовят здесь из ингредиентов, полученных от местных органических и устойчивых фермеров в ОАЭ. Меню сезонное, и выбор меняется в зависимости от доступных продуктов. Попробовать гостям рекомендуют Pani Puri — классическое индийское уличное блюдо в современном исполнении, а также ризотто с черным ферментированным чесноком и ягодами. При ресторане работает ботанический бар Paradom, в котором гостям доступна коллекция премиальных винных марок в климат-контролируемом погребе. Коктейльная карта разработана признанным критиками звездным миксологом Домом Кареллой из Италии.

14
QUIQUE DACOSTA

- Дения, Испания
- Кухня: современная испанская



Шеф-повар: Кике Дакоста



Quique Dacosta Restaurante с тремя звездами Michelin расположен в живописном месте рядом с природным парком Монто и всего в нескольких метрах от Средиземного моря. В ресторане прекрасные интерьеры — открытые пространства, большие окна с видом на морской пейзаж. Главная особенность заведения раскрывается в рыбе, морепродуктах и рисе. Возглавляет одноименный ресторан Кике Дакоста — один из самых известных испанских рестораторов, чьи проекты отличаются качеством сервиса и проработанными концепциями. Вдохновлен шеф искусством. Дегустационное меню состоит из четырех актов. Первый акт вдохновлен местной территорией и состоит из валенсийского рататута, скумбрии и салата из помидоров. Следующий акт отражает море и включает в себя кораллы из водорослей норы и риса, а также брюшко красного тунца, выдержанное в соли.

15
SEZANNE

- Токио, Япония
- Кухня: современная французская с японским характером



Шеф-повар: Даниел Калверт

Заведение занимает первое место в списке лучших ресторанов Азии в 2024 году и обладает тремя звездами Michelin. Ресторан расположен на седьмом этаже отеля Four Seasons Hotel Tokyo и напоминает заведение перфекциониста. Здесь идеальная подача, сервис, совершенный вкус и лучшие блюда. Шеф-повар Даниел Калверт родился в графстве Суррей, Англия, и работал в Лондоне, Париже, Нью-Йорке и Гонконге, прежде чем переехал в Токио в 2021 году. Его опыт в самых разных странах позволил создать по-настоящему необычную кухню. Великолепное французское меню с японскими ингредиентами меняется в зависимости от сезона. Например, здесь можно попробовать утиное фуа-гра, томленное с куриной ножкой и соевым соусом. Или свежие устрицы, которые подаются с белой спаржей и огуречником. Также гостям доступна рыба дня с соусом из белого вина и шафрана — самый свежий улов. Тем, кто хочет особенный ужин, рекомендуем забронировать частную комнату Chef's Table, чтобы шеф лично сопровождал компанию.

ШЕФ ВЛАДИМИР МУХИН:

«В МОИХ ВЕНАХ ТЕЧЁТ БОРЩ»

ИМЯ ЭТОГО РОССИЙСКОГО ШЕФА ЗНАЕТ КАЖДЫЙ, КТО ИМЕЕТ ОТНОШЕНИЕ К РЕСТОРАННОЙ ИНДУСТРИИ. ВЛАДИМИР МУХИН — ЭТО НЕ ПРОСТО ВЫДАЮЩИЙСЯ ШЕФ РОССИИ, А ЧЕЛОВЕК, КОТОРЫЙ ИЗМЕНИЛ ПРЕДСТАВЛЕНИЕ О РУССКОЙ КУХНЕ В МИРЕ. В 2019 ГОДУ РЕСТОРАН ПОД ЕГО УПРАВЛЕНИЕМ WHITE RABBIT ЗАНЯЛ 13-Е МЕСТО В РЕЙТИНГЕ THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS — ЭТО САМЫЙ ВЫСОКИЙ РЕЗУЛЬТАТ СРЕДИ РОССИЙСКИХ РЕСТОРАНОВ. МУХИН — ПОТОМСТВЕННЫЙ ПОВАР, А ЕЩЕ — ЧЕЛОВЕК, КОТОРЫЙ ПОСТОЯННО УЧИТСЯ. ШЕФ ПРОХОДИЛ СТАЖИРОВКИ В EL CELLER DE SAN ROSA (ИСПАНИЯ) И NOMA (ДАНИЯ) — ВХОДЯТ В СПИСКИ ЛУЧШИХ РЕСТОРАНОВ МИРА. ТАКЖЕ МУХИН РАБОТАЛ С ЛЕГЕНДАРНЫМИ ШЕФАМИ: ЖОАНОМ РОКА, РЕНЕ РЕДЗЕПИ, ФЕРРАНОМ АДРИА. ВЫСТУПАЛ С ГАСТРОЛЯМИ В НЬЮ-ЙОРКЕ, ПАРИЖЕ, ТОКИО, ЛОНДОНЕ — ЕГО ПРИГЛАШАЛИ В ИЗВЕСТНЫЕ РЕСТОРАНЫ С МИРОВЫМ ИМЕНЕМ.



Взлет карьеры начался с сотрудничества с Борисом Зарьковым, который пригласил его к себе в ресторан White Rabbit в 2012 году. Партнерство Зарькова и Мухина стало одним из самых ярких и продуктивных на российском рынке. Открытие новых ресторанов в Турции, ОАЭ, Казахстане, франшизы по России, новые форматы в Москве — Владимир и Борис как волшебный горшочек, который производит успешные рестораны и меняет индустрию, создавая не просто заведения, а театры. Сегодня Мухин активно работает над открытием франчайзинговых проектов WRF, совершенствует действующие рестораны, продвигает русскую кухню в мире и при этом продолжает заниматься творчеством. Главный редактор журнала Maximium Вероника Мелконян поговорила с Владимиром о его пути, русской гастрономии и о том, почему он считает себя серфером, пробивающим водяной поток.

Вероника Мелконян: Владимир, с прошедшим днем рождения! Видела в социальных сетях, что вы провели этот день вместе с друзьями и готовили для них. И у меня первый вопрос: готовить для вас — это все-таки про работу или про удовольствие?

Владимир Мухин: Готовить — мой стиль жизни. Это не занимает большого времени и труда, во время приготовления еды освобождается огромное количество энергии, которой я рад поделиться с близкими. И когда ты не просто в себе накапливаешь, а пропускаешь через себя, это очень круто. Я каждый год в свой день рождения обычно устраиваю поварские конкурсы для молодых ребят, но в этом году загружен, поэтому не смог провести. В ближайшее время мы его обязательно сделаем.

Вы — шеф в пятом поколении, много в интервью рассказывали о том, что выросли в поварской среде, и о том, что ваша бабушка Федосья Киреевна и ваш отец сильно повлияли на вас. Вы многому научились в ресторане отца «Самарская пристань», расскажите, с какого возраста вы работали там шефом?

Этот ресторан был не просто местом, где я учился готовить. Там я увидел, как устроен бизнес. В 16 лет отец мне уже доверял вести процессы: управлять командой и ресурсами, распределять задачи. И это был ресторан на 100 посадочных мест плюс кондитерская фабрика. По сути, к 18 годам я управлял бизнесом, руководил большим подразделением. И понимал, что такое работа ресторана изнутри. У нас был фактически один ресторан на двоих — у меня даже было свое меню. Но я решил уехать в Москву, всегда хотел большего.

Как отец отреагировал в момент, когда вы ему сказали, что решили уйти?

Очень плохо отреагировал, ревностно.

У вас уже было на тот момент предложение о работе в Москве?

Мне предложили стажировку в одном из ресторанов друга дедушки. Отец всегда хотел, чтобы я работал у него, а дедушка говорил, чтобы я развивался раз-

носторонне, работал в разных местах. На одной из стажировок в Москве мне предложили работу, меня вдохновляли шефы, которые здесь работали. Мне очень хотелось работать в столице.

Помню тот момент, когда я на Красной площади разговариваю с отцом и говорю, что мне предложили работу. На что он ответил мне: «Нет, ты что, смеешься? Я для тебя там построил такой бизнес». У меня на тот момент в моем городе была любимая девушка, дом двухэтажный, который я сам построил, бассейн, автомобиль. Я жил в достатке. И в тот момент я встал перед выбором — все бросить, снять какую-нибудь однокомнатную квартиру в Москве, жить одному и достигать всего того, что я достиг. Я решил оставить всё, потому что мне было интересно развивать свою творческую составляющую.

Как вы начинали карьеру в Москве?

У меня была своя система. В одном ресторане я работал ради карьеры и зарплаты, в другом — ради знаний, бесплатно. На меня смотрели такими глазами и спрашивали: «Как, тебе что, не нужна зарплата?» Но я был готов работать ради знаний.

Кто был вашим учителем, кто на ваше творчество повлиял сильнее всех?

На меня очень много кто повлиял, я учился у большого количества легендарных поваров мира. Когда попал в ресторан «Скандинавия» к шведам, там готовили сорбет из рассола. Я смотрел на это и думал: ничего себе, такое возможно? Они мне показали, как можно работать с русскими продуктами и с чем их можно сочетать.

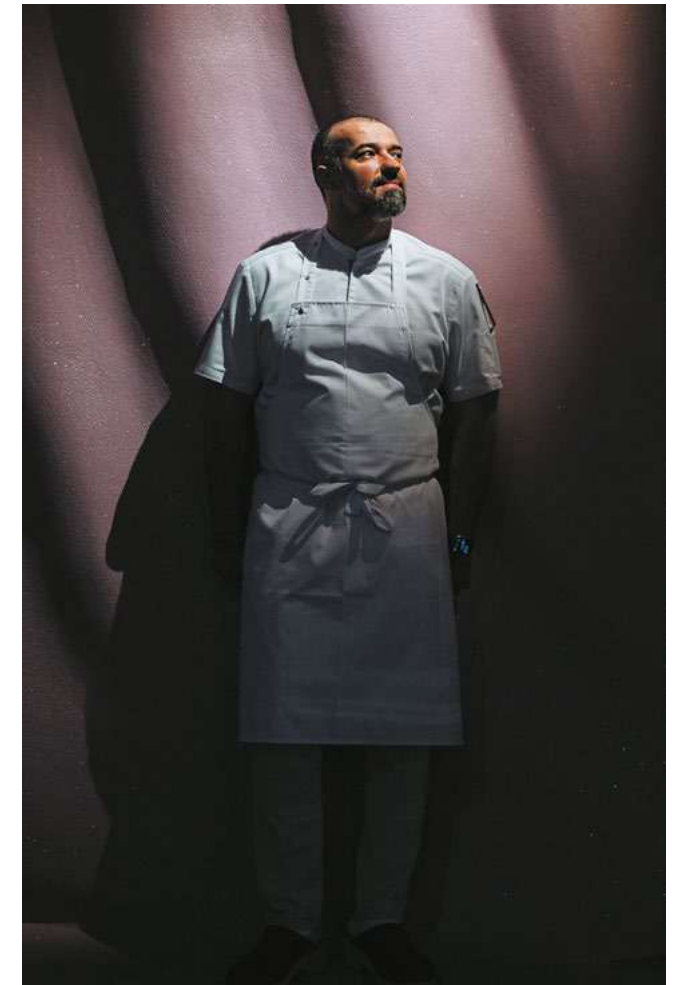
В Москве вы проработали в нескольких ресторанах, а затем в 2012 году вас позвал к себе Борис Зарьков — в одном из интервью вы рассказали, что он просто пришёл к вам и спросил, когда вы будете готовы приступить к работе. Почему вы решили тогда согласиться работать в White Rabbit?

Я тогда работал в «Булошной». Мне было интересно не просто работать, я хотел развиваться, расти. Постепен-

В 16 ЛЕТ ОТЕЦ МНЕ УЖЕ ДОВЕРЯЛ ВЕСТИ ПРОЦЕССЫ: УПРАВЛЯТЬ КОМАНДОЙ И РЕСУРСАМИ, РАСПРЕДЕЛЯТЬ ЗАДАЧИ. А К 18 ГОДАМ Я УПРАВЛЯЛ БИЗНЕСОМ, РУКОВОДИЛ БОЛЬШИМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ. И ПОНИМАЛ, ЧТО ТАКОЕ РАБОТА РЕСТОРАНА ИЗНУТРИ

но в «Булошную» стали приходиться ресторанные критики, пробовать мою еду и говорить, что она крутая. Позже мне позвонил пиар-директор и сказал, что со мной хочет поговорить Борис Зарьков. А он тогда работал с Константином Ивлевым — сейчас он телевизионная звезда, а я остался в руках Бориса (*Улыбается.*) — а мы с Ивлевым общались, были коллегами. Мне было важно с точки зрения этики узнать его мнение на этот счет, я позвонил и спросил: «Костя, ты что, уходишь?» А он мне отвечает: «Нет...» Я тогда понял, что происходит не совсем здоровая история. Пришел просто как гость в ресторан White Rabbit, съел салат с язычками кролика и что-то ещё. Это было похоже на посещение заброшенного корабля, где осталась еда, которую готовили в прошлом. Салат «Цезарь», моцарелла с томатами, много майонеза, картофельное пюре — такая типичная московская кухня. И я согласился встретиться с Зарьковым. Тем более, площадка мне очень понравилась — самый высокий видовой ресторан в центре, тогда таких не было в Москве. Я как раз хотел забраться повыше и кричать о русской кухне так, чтобы меня услышали даже в Нью-Йорке. (*Смеется.*) В тот же момент мне поступило еще два предложения — быть главным шефом на Олимпиаде и бренд-шефом сети «Андерсон». Встречался со всеми, чтобы понять планы по развитию.

В 2012 году кухню White Rabbit возглавил шеф-повар Владимир Мухин. Под его руководством сформировалась гастрономическая концепция ресторана — современная русская кухня.



Вашу первую встречу с Зарьковым помните?

Да, конечно. Первая встреча с Борисом у меня состоялась в каком-то модном ресторане, где подавали устрицы. Когда мы туда зашли, Борис взял меню, смотрит и говорит: «Что-то сезон устриц, а подают улитки». Это был бизнесмен в костюме-тройке, в очках, очень структурированный. Я даже, по-моему, на диктофон записывал нашу первую встречу и долго-долго потом переслушивал — мне было интересно понять его намерения. Он сказал очень просто: что хочешь — бери. Несколько раз до этого он пробовал мою еду с товарищами у меня в ресторане. Я тогда выходил к гостям, общался и запомнил его как постоянного гостя.

После разговора думал: идти или нет. Поехал в тот вечер домой. Обычно парковался в одном и том же месте, а в этот раз объехал дом, паркуюсь — и тут у меня фары осветили первый этаж здания, а там в окне, не поверите, сидит жирный белый кролик. Жена потом сказала, что там детский сад. Для меня это был четкий знак. Сомнений не оставалось, чувствовал, что нужно что-то менять — я тогда работал на одном месте 10 лет. В общем, я позвонил вечером и согласился, а мне сразу в ответ: «Выходи завтра».

И как прошел первый день?

Это было что-то невероятное. Гигантский ресторан, там шли переговоры про банкеты и международную группу туристов, какой-то посол приезжал, ему нельзя



ПУТЬ В МОСКВЕ
Я НАЧИНАЛ С НУЛЯ.
У МЕНЯ БЫЛА СВОЯ
СИСТЕМА. В ОДНОМ
РЕСТОРАНЕ Я РАБОТАЛ
РАДИ КАРЬЕРЫ
И ЗАРПЛАТЫ,
В ДРУГОМ — РАДИ
ЗНАНИЙ, БЕСПЛАТНО

что-то есть. И для меня это был анриал. Костя Ивлев забрал почти всех поваров с кухни, я остался один. Быстро собрал команду — опыт управления у меня был немаленький — позвал талантливых ребят. На планерке всех построил и сказал: «Ребята, с этим рестораном я хочу завоевать весь мир. И если нам с вами по пути, то добро пожаловать». Некоторые сразу ушли, другие подумали, что я сошел с ума, с остальными мы начали работу и полностью перестраивали ресторан. Я выбросил огромное количество банок с майонезом. (Смеется.)

Постоянные гости ресторана изменения приняли нормально?

С некоторыми гостями случалось спорить. У меня был опыт работы с французской кухней, я знал, как готовить морские гребешки. Но бывало меня просили: «А можете поджарить живой морской гребешок во фритюре?» И тогда я выходил к гостям, брал гребешок, ставил на стол, поливал лимонным соком, тот сжимался, а я говорил: «Видите, он живой, жарить гребешок во фритюре будет странно. Попробуйте так». И какое-то время приходилось коммуницировать в таком стиле, приучать людей к настоящей гастрономии, к правильной прожарке мяса и т. д.

Получалось ли у вас?

Конечно, с этим проблем не было. Первая дегустация — с партнерами Бориса готовить для вас — это прошла отлично, потому что Борис четко и доходчиво объяснил, что он хочет. Мне кажется, это главное качество у рестораторов. Не все могут объяснить и передать, что они вообще хотят.

А ваши слова: «С этим рестораном я хочу завоевать весь мир», — это была цель Бориса Зарькова или ваша?

Это была моя цель, но вы знаете — у дураков мысли сходятся. (Улыбается.) Конечно, у Бориса тоже была идея попасть в рейтинги. Кроме того, для меня всегда было важно не просто достигать цели, но и чтобы о русской кухне, о русской культуре знал мир.

Русская кухня становится более популярной в мире, есть ли у нее шанс стать такой же популярной, как японская или итальянская?

Если бы вы спросили меня об этом лет пять назад, я бы, конечно, ответил, что мы двигаемся куда надо. А сейчас, после известных событий, стало труднее. Но, возможно, не было другого пути, и мы не останавливаемся, двигаемся дальше, популяризируем нашу кухню.

Когда гид Michelin зашел на российский рынок, награды удостоились девять московских заведений, три из них входят в White Rabbit Family — «Сахалин», White Rabbit и Selfie. Рестораны получили по одной звезде Michelin, в терминологии гида это значит «очень хороший ресторан в своей категории».

В МОЕМ РОДНОМ ГОРОДЕ
У МЕНЯ БЫЛ ДВУХЭТАЖНЫЙ
ДОМ, КОТОРЫЙ Я САМ
ПОСТРОИЛ, БАССЕЙН,
АВТОМОБИЛЬ. Я ЖИЛ
В ДОСТАТКЕ. И В ТОТ МОМЕНТ
Я ВСТАЛ ПЕРЕД ВЫБОРОМ —
ВСЕ БРОСИТЬ И УЕХАТЬ,
СНЯТЬ КАКУЮ-НИБУДЬ
ОДНОКОМНАТНУЮ КВАРТИРУ
В МОСКВЕ, ЖИТЬ ОДНОМУ
И ДОСТИГАТЬ ВСЕГО ТОГО,
ЧЕГО Я ДОСТИГ

А какие тренды вы в целом можете выделить в гастрономии?

Это тренд на простоту. Простота — самое сложное. Все могут делать безумно непонятное нечто из шоколадного мусса. А вот сделать так, чтобы хороший борщ всегда был отличным и стабильного качества в ресторане, — это не каждый может.

Сотрудники важнее, чем гости, — так в интервью мне сказал Борис Зарьков, поясняя, что ценность для клиентов создают именно сотрудники, поэтому им важно создавать условия для того, чтобы они могли создать эту ценность. Разделяете ли вы это мнение? Действительно ли сотрудник важнее, чем гость?

Могу сказать за себя. Я — человек, создающий продукт. У меня есть ремесло, я часто выхожу «в поля», сам готовлю, для меня важно не отходить от станка и совершенствоваться как ремесленник. Поэтому для меня главный тот, кто приходит ко мне есть. Но говорить, что для меня не важен персонал, я не могу, ни в коем случае. Мои коллеги также важны для меня, они трудятся со мной каждый день бок о бок. Сотрудники создают результат, а гости — те, ради кого этот результат создается.

Как считаете, должен ли шеф быть лицом ресторана?

Конечно, это уже база. Люди приходят именно к шефам. Я именно так и хожу — не просто в ресторан, а на шефа. Поэтому мы строим целую школу, где обучаем шеф-поваров. И придумали новую профессию — шеф стал сторителлером. Это новый виток развития нашей индустрии, когда человек готовит и рассказывает, а люди приходят на это посмотреть. В борьбе за экономику впечатлений — это прорыв.

Как «Цирк Дю Солей», который убрал животных с арены. Формат Chef's Table как раз об этом — место, где театр и ресторан объединяются. В школе наши ученики обучаются этому по системе Станиславского, изучают ораторские искусства. Потому что на ужин приходят люди очень образованные, интересные — политики, люди искусства — с ними важно уметь поддерживать беседу.

Вы как бренд-шеф большой ресторанной компании часто сами готовите?

Каждый вечер, когда я бываю в Москве. У меня есть маленькие рестораны, которые я построил, там каждый вечер выхожу и готовлю перед гостями — между нами нет никого. Это формат омакасе. В свое время подглядел его в Японии. Омакасе — это полное доверие к шефу, когда ты приходишь в ресторан и тебе готовят из тех продуктов, что есть. Ты не знаешь, что это будет, просто приходишь на какую-то тему. Часто японцы подсвечивают сезонность, у них, кстати, 72 сезона и каждые 5 дней меняется меню.

А вы часто ходите не свои в рестораны?

Да, регулярно.

ПРОСТОТА — САМОЕ СЛОЖНОЕ. ВСЕ МОГУТ ДЕЛАТЬ БЕЗУМНО НЕПОНЯТНОЕ НЕЧТО ИЗ ШОКОЛАДНОГО МУССА. А ВОТ СДЕЛАТЬ ТАК, ЧТОБЫ ХОРОШИЙ БОРЩ ВСЕГДА БЫЛ ОТЛИЧНОГО И СТАБИЛЬНОГО КАЧЕСТВА В РЕСТОРАНЕ, — ЭТО НЕ КАЖДЫЙ МОЖЕТ

Удается ли отключиться и насладиться процессом?

Нет. Раньше было проще, почти каждые выходные я летал во Францию или Испанию, сейчас с перелетами стало сложнее. А в Дубае я, к сожалению, не получаю такого удовольствия. Там очень мало мест, которые мне нравятся. Какая-то синтетическая еда, хотя есть рейтинговые рестораны. Krasota и «Сахалин» созданы, чтобы изменить эту ситуацию.

Шеф — это творческая личность?

Шеф — это менеджер и креатор одновременно. Он может создавать. Это как дизайн и искусство — рациональная часть мозга отвечает за дизайн, а искусство — за переживания. И шеф сегодня — тот, кто совмещает эти два направления. Чтобы одной части мозга переключиться на другую, надо потратить

минимум 23 минуты. Менеджер — это структура, рациональность. А придумывать еду — это творчество и насмотренность.

Но художник часто не думает о финансовой стороне вопроса, согласны?

По большей части, да. У меня в некоторых ресторанах по два шефа, где один занимается структурой, другой — придумыванием. Я находил это обычным. И отношу себя больше к креаторам. Хотя учусь, развиваюсь, в «Сколково» подтягиваю знания по экономике. Мы открываем много проектов, я рисую рестораны, и это большая работа.

Вы часто говорите про команду. Сколько шефов сейчас в вашем подчинении?

Если говорить про структуру, то я бренд-шеф компании. У нас 56 ресторанов, 56 шефов-поваров — это большая тусовка. Моя идея в том, чтобы шефы сами совершали ошибки. Я их направляю и делаю так, чтобы они не повторяли их. Потому что, к сожалению, люди редко учатся на чужих ошибках. А кортизол — качественный гормон, который позволяет отлично запоминать. И по поводу ошибок — раз в год делаем опрос, когда топ-менеджеры и менеджеры ресторанов отвечают на вопросы по поводу тебя. Это действует как холодный душ.

Что было самым неожиданным, что вы прочитали про себя?

Я давно перестал удивляться, а критику воспринимаю как точку роста. Я знаю, что иногда могу быть не особо внимателен в общении с людьми, где-то могу быть расфокусирован. У меня расписана каждая минута.

А как проходит ваш обычный рабочий день?

Я счастливый человек, я не работаю. *(Улыбается.)* Просыпаюсь в 7-8 утра. В понедельник традиционно провожу завтрак с семьей, потом еду на встречу в 10, а дальше операционная работа. Во вторник утром занимаюсь спортом, час два на это трачу — я как шеф много ем, поэтому приходится много заниматься. Плюс показываю ребятам, что шефу необязательно быть толстым. *(Смеется.)* По вечерам у меня практически всегда Chef's Table. Последний ужин у меня заканчивается в 23:00, поэтому приезжаю домой не раньше 12 ночи.

А в каком из ресторанов сейчас больше времени проводите, кто нуждается больше всего во внимании?

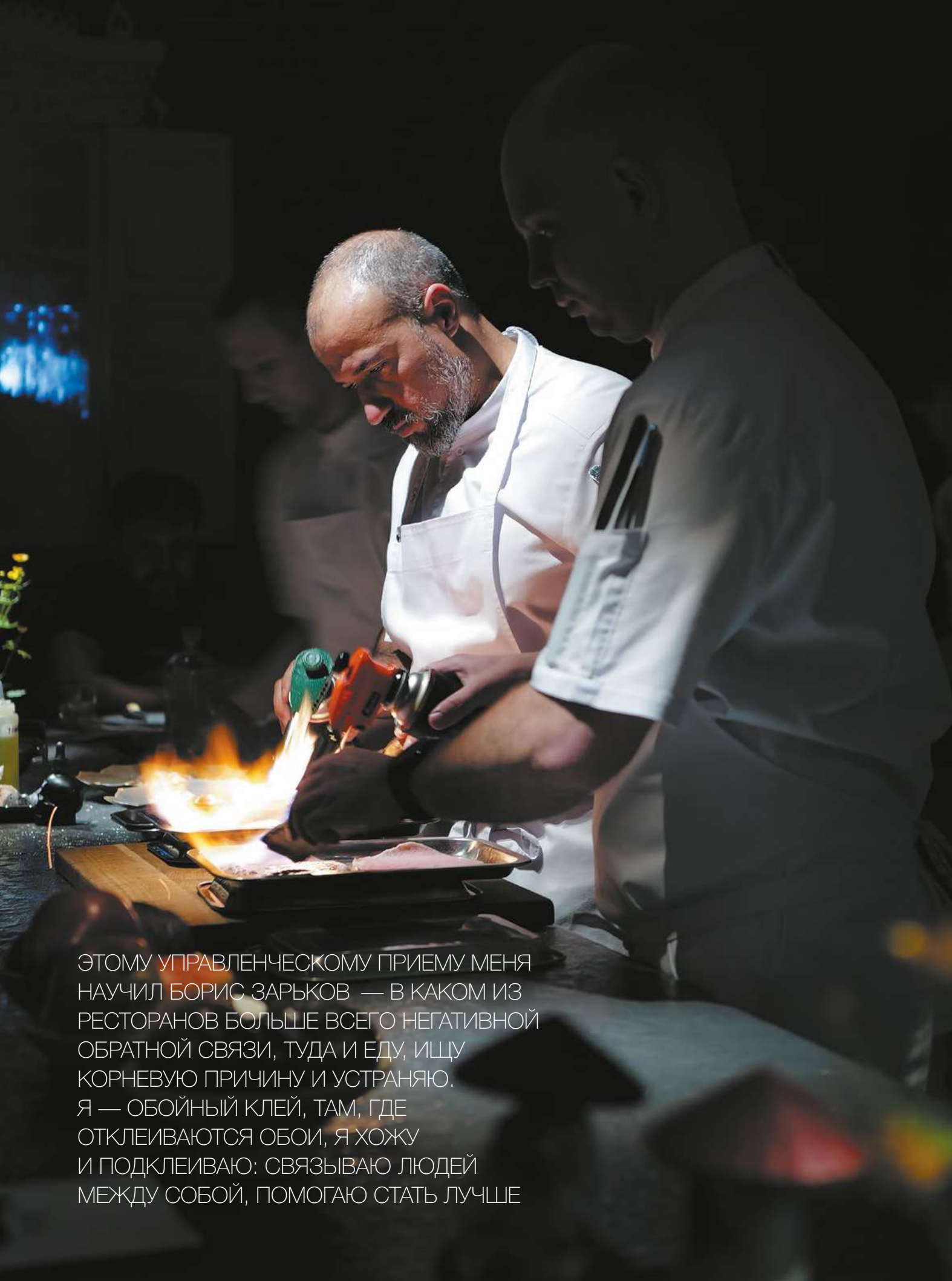
Этому управленческому приему меня научил Борис Зарьков — там, где больше всего негативной обратной связи, туда и еду, ищу корневую причину и устраняю. Иногда причина может скрываться в одном токсичном человеке. Например, повар пересаливает борщ каждую смену, и никто это не контролирует и не может повлиять на это. Приходится самому исправлять. В свое время известный шеф Рене Редзепи сказал: «Я — обойный клей». Вот там, где отклеиваются обои, я хожу и подклеиваю: связываю людей между собой, помогаю стать лучше. Те, кто понимает это, меняются, нет — уходят.

В вашей жизни сейчас больше творчества или организационных вопросов?

Примерно 50 на 50. Я строю франчайзинговые проекты, и это отнимает много времени. Именно технические вопросы. Я по образованию инженер общественного питания, окончил Плехановскую академию, применяю свои знания на практике



МЫ ПРИДУМАЛИ НОВУЮ ПРОФЕССИЮ — ШЕФ СТАЛ СТОРИТЕЛЛЕРОМ. ОН ГОТОВИТ И РАССКАЗЫВАЕТ: ФОРМАТ CHEF'S TABLE КАК РАЗ ОБ ЭТОМ — МЕСТО, ГДЕ ТЕАТР И РЕСТОРАН ОБЪЕДИНЯЮТСЯ. В НАШЕЙ ШКОЛЕ ШЕФЫ ОБУЧАЮТСЯ ЭТОМУ ПО СИСТЕМЕ СТАНИСЛАВСКОГО, ИЗУЧАЮТ ОРАТОРСКИЕ ИСКУССТВА. ПОТОМУ ЧТО НА УЖИНЫ К НАМ ПРИХОДЯТ ЛЮДИ ОЧЕНЬ ОБРАЗОВАННЫЕ И ИНТЕРЕСНЫЕ, ПОЛИТИКИ, ЛЮДИ ИСКУССТВА — С НИМИ ВАЖНО УМЕТЬ ПОДДЕРЖИВАТЬ БЕСЕДУ



ЭТОМУ УПРАВЛЕНЧЕСКОМУ ПРИЕМУ МЕНЯ НАУЧИЛ БОРИС ЗАРЬКОВ — В КАКОМ ИЗ РЕСТОРАНОВ БОЛЬШЕ ВСЕГО НЕГАТИВНОЙ ОБРАТНОЙ СВЯЗИ, ТУДА И ЕДУ, ИЩУ КОРНЕВУЮ ПРИЧИНУ И УСТРАНЯЮ. Я — ОБОЙНЫЙ КЛЕЙ, ТАМ, ГДЕ ОТКЛЕИВАЮТСЯ ОБОИ, Я ХОЖУ И ПОДКЛЕИВАЮ: СВЯЗЫВАЮ ЛЮДЕЙ МЕЖДУ СОБОЙ, ПОМОГАЮ СТАТЬ ЛУЧШЕ

и занимаюсь построением процессов на кухне. Занимаюсь операционной работой, налаживаю процессы, постоянно веду какие-то переговоры, коммуницирую с маркетингом. Например, каждый февраль я встречаюсь с нашими фермерами. Если ты не провел митинг в феврале, то ты останешься без их продуктов на год.

Знаете, иногда кажется даже, что перевод меню — не работа шефа. А я учу, что настоящему лидеру есть дело до всего, что происходит в ресторане. И своим примером это показываю. Кажется, именно когда я так начал делать, в этот момент и стал партнером Зарькова — он заметил подход и делегировал часть работы. На сегодня я управляющий партнер, и со стороны кухни помогаю налаживать и выстраивать процессы в White Rabbit Family.

А вторая половина работы — творчество. Я создаю новые дегустационные сетты, работаю с гостями, каждый день вдохновляюсь новыми проектами. Творчества много в моей профессии, и это дается мне легче всего, это то, что меня спасает. Но со временем я понимаю, что управленческие знания мне тоже очень интересны — помочь добиться другим ребятам результата, достичь KPI, сократить текучесть в ресторане, сократить расходы, не изменив качества. Хотя в детстве меня учили другому. Отец говорил: «Как только начнешь считать, сколько стоит твой соус, здесь закончится творчество».

Но с другой стороны, ресторанный бизнес — это бизнес в первую очередь. Здесь делаются деньги. Поэтому приходится искать баланс как серферу. Вот Владимир Мухин — это серфингист в гастрономии, который фигаит по волнам. Невозможно в озере серфингом заниматься, потому что нет движения воды. Владимир Мухин пробивает водяной потолок — хочется быть именно таким. Поэтому, задувая свечки на торте, я себе загадал — все время развиваться,

ОТЕЦ ГОВОРИЛ: «КАК ТОЛЬКО НАЧНЕШЬ СЧИТАТЬ, СКОЛЬКО СТОИТ ТВОЙ СОУС, ЗДЕСЬ ЗАКОНЧИТСЯ ТВОРЧЕСТВО». НО РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС — ЭТО БИЗНЕС В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ, ЗДЕСЬ ДЕЛАЮТСЯ ДЕНЬГИ. ПОЭТОМУ ПРИХОДИТСЯ ИСКАТЬ БАЛАНС КАК СЕРФЕРУ. ВОТ ВЛАДИМИР МУХИН — ЭТО СЕРФИНГИСТ В ГАСТРОНОМИИ, КОТОРЫЙ ФИГАЧИТ ПО ВОЛНАМ



не останавливаться на достигнутом, учиться. Чтобы никакие ограничения и препятствия для русской гастрономии не помешали нам двигаться дальше.

Вы упомянули «Техникум», который скоро открывается также и в Тюмени по франшизе совместно с компанией «Максим». Интересно, вы адаптируете свои проекты под региональные особенности и вкусы?

Некоторые вещи мы адаптируем, в меню появляются локальные продукты. Например, в Казани будет обязательно конина, а к борщу будем подавать конское сало.

Возвращаюсь к дню рождения и свечам на торте. Сегодня Владимир Мухин — шеф номер один в России, это факт. А куда дальше? Какие сейчас у вас цели?

Моя мечта — чтобы русская кухня стала известной, чтобы в мире был тренд на русскую кухню. В моих венах течет борщ! Поэтому русская кухня должна развиваться, становиться лучше и выше, а я как флагшток — должен подниматься и развивать ее. Нет цели надуть пузырь и быть самым важным. Есть цель быть обойным клеем и помогать ребятам.

Вы считаете себя больше успешным или счастливым?

Конечно, счастливым. Каждый день, засыпая рядом с детьми и женой, я ловлю себя на мысли — я счастлив, что они рядом. Или когда прихожу на работу и получаю невероятное удовольствие от коммуникаций и задач, которые никто больше не делает. Насчет успешным — не знаю, не задумывался об этом. А что это значит? Счет в банке или отклики людей о работе, или популярность? Например, Костя Ивлев более популярный. Да, не скрою, моя мечта — стать популярным, я бы обманывал вас, если бы сказал, что это не так. Но мое главное желание — помогать людям и пропускать через себя энергию, передавая другим — вот это круто. Да, хочется быть успешным и хочется быть счастливым.



ПРАВИЛА ЖИЗНИ
ВЛАДИМИРА
МУХИНА

Бренд-шеф White Rabbit Family Владимир Мухин — повар в пятом поколении и с 12 лет работает на кухне. Приготовление еды для Владимира — особый ритуал, медитация и возможность заняться творчеством. О своих принципах в жизни и на кухне — в Правилах шефа.

У меня идеальная вкусовая память, я могу воссоздать блюдо — декомпозирую блюдо на ингредиенты и полностью воспроизвожу. Если смотрели сериал «Капли Бога», где главная героиня Камилла обладает способностью распознавать вкусы с детства, то поймете, о чем я. Когда я смотрю на продукт, то знаю точно, как его приготовить. Мне не надо читать рецепты, учить соусы, технологии — я просто беру и готовлю. Может, повлияло то, что у меня в нескольких поколениях повара и знания передались на уровне ДНК.

На постсоветском пространстве в ресторанной индустрии все учили воровать продукты, а отец заложил в меня другое. Первое — нельзя пить пиво после работы с сотрудниками, второе — надо стараться общаться с руководителями на одном языке.

У меня где-то лежит табличка «Лучший варщик борща в России». Однажды меня позвали выступить на одном мероприятии — мы варили борщ в Москве. В конкурсе тогда участвовало около тысячи поваров, включая Андрея Махова из «Пушкина» и других крутых ребят. Я просто сварил борщ с карасями по бабушкиному рецепту. И выиграл — занял первое место, мне дали золотую медаль и табличку.

Мне никогда не было интересно быть управляющим или менеджером в ресторане. Это самая простая работа. Они что делают? Экономят деньги. Это несложно. А вот придумать еду — это творческая профессия, это ремесло. Придумать то, что можно продавать. Вот это уникальная история.

Наши достижения — это наши детские травмы. В детстве я был очень толстым ребенком, мне было тяжело коммуницировать с людьми, я стеснялся. По достижению какого-то возраста я придумал выходить к гостям в зал и делать Chef's Table — это стало возможностью перезагрузиться, преодолеть себя.

Не люблю слово «талант», потому что это 10% в истории успеха. Сегодня главное — трудолюбие. Чем больше успеваешь сделать, тем больше людей об этом узнают.

Я быстро нашел свой стиль подачи — это управляемый хаос в тарелке. Вкус и текстура у еды — главное, а не этот карвинг и выкладывание в тарелочке. Не мой путь. Люблю еду, которую быстро готовят и сразу подают. Вот в ресторане «Горыныч» она именно такая — живая, только что приготовленная. А если ты долго выкладываешь в тарелку, чтобы все сфотографировали — это бред полный.

В моей жизни не существует зоны комфорта. Если только появляется ощущение, что катаюсь как сыр в масле, то начинаю что-то менять. Это звоночек. Начинаю заниматься «улучшающим», как говорит Борис Зарьков. Это, знаете, как с походом в горы — если тебе тяжело, значит, ты идешь вверх.

ТАЛАНТ — ЭТО ВСЕГО ЛИШЬ 10% В ИСТОРИИ УСПЕХА. СЕГОДНЯ ГЛАВНОЕ — ТРУДОЛЮБИЕ. ЧЕМ БОЛЬШЕ УСПЕВАЕШЬ СДЕЛАТЬ, ТЕМ БОЛЬШЕ ЛЮДЕЙ ОБ ЭТОМ УЗНАЮТ

Однажды я попал на Алтай, мне шаманы сказали, что гора Белуха может дать ответ на мой вопрос (подъем на гору запрещен). Так случилось, что это был мой день рождения. Мне подарили полет на вертолете, мы подлетели к горе, и я задал вопрос — зачем я пришел на эту планету? И мгновенно получил ответ — помогать людям. И я так доволен своим предназначением. Я помогаю людям — реально делаю их жизнь лучше, в моменте делаю человека счастливее. Мне кажется, это круто.

Для меня поесть — это экспириенс, как посмотреть фильм или мультфильм с детьми. Это возможность прикоснуться к чему-то новому.

Если шеф выходит к гостям, это очень помогает ему в работе. Он выстраивает отношения с человеком и лучше понимает его. Я всегда учу шефов — выходите в зал, общайтесь, так намного проще достичь результата.

Для меня важно быть частью русской культуры. И важно не просто достигать цели, а чтобы русская гастрономия стала частью мировой.

Мы познакомились с будущей женой, когда в гостях она пыталась нарезать хлеб тупым ножом, а я помог ей. В начале отношений я пробовал критиковать ее еду, но понял, что это плохая идея. Она очень круто готовит.

Иногда я готовлю с детьми, и это всегда как праздник. Я беру сына и дочь с собой, мы идем на рынок, покупаем мясо, рыбу, овощи и идем вместе готовить. Это увлекательно, детям нравится. Приучаю их делать это красиво и интересно. Уверен, это повлияет на них. Я бы очень хотел, чтобы дети продолжили нашу династию поваров, но пока предпосылок не вижу. Дочери 16, она хочет быть архитектором, а сын играет в хоккей, ему 10 лет. Главное — дать детям максимум сейчас, а потом они сами выберут, чем им заниматься.

Еда — это возможность помедитировать и побыть с самим собой три раза в день.

САУДОВСКАЯ АРАВИЯ



ЗАГАДОЧНАЯ, СИЛЬНАЯ, НЕВЕРОЯТНАЯ

ТАМ, ГДЕ БУДУЩЕЕ ВСТРЕЧАЕТСЯ С ПУСТЫНЕЙ.
ПОЧЕМУ САУДОВСКАЯ АРАВИЯ СТАНОВИТСЯ ЦЕНТРОМ ТУРИЗМА?

СОВСЕМ НЕДАВНО КОРОЛЕВСТВО САУДОВСКАЯ АРАВИЯ БЫЛО ЗАКРЫТО ДЛЯ ПУТЕШЕСТВЕННИКОВ, НО С 2019 ГОДА СТРАНА НАЧАЛА ОТКРЫВАТЬ ГРАНИЦЫ, ПРИГЛАШАЯ МИР ПОЗНАКОМИТЬСЯ С ЕЁ КУЛЬТУРОЙ, ПРИРОДОЙ И ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТЯМИ, И ТЕПЕРЬ ОНА ГОТОВА УДИВЛЯТЬ, ПРЕДЛАГАЯ РОСКОШНЫЙ СЕРВИС, УНИКАЛЬНЫЕ ЛОКАЦИИ И ПОДЛИННУЮ ВОСТОЧНУЮ АТМОСФЕРУ. СЕГОДНЯ КРУПНЕЙШЕЕ ГОСУДАРСТВО НА АРАВИЙСКОМ ПОЛУОСТРОВЕ СТАЛО ОДНИМ ИЗ САМЫХ БЫСТРОРАЗВИВАЮЩИХСЯ НАПРАВЛЕНИЙ ДЛЯ ТУРИЗМА. А ВСЕ ПОТОМУ, ЧТО ЗДЕСЬ СОЧЕТАЮТСЯ ДРЕВНЯЯ ИСТОРИЯ, ФУТУРИСТИЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ И ПОРАЗИТЕЛЬНАЯ КРАСОТА ПУСТЫННЫХ ЛАНДШАФТОВ.

ЭР-РИЯД

СТОЛИЦА КОРОЛЕВСТВА



Эр-Рияд – один из самых жарких крупных городов мира. Средняя температура в июле – +36,6 °С. Климат очень сухой, за год выпадает не более 100 мм осадков, для сравнения, в Москве – в шесть-семь раз больше, в Тюмени – в четыре-пять раз. Абсолютный максимум температуры, который фиксировали в Эр-Рияде летом, – это +52 °С. Высокие температуры неизбежно отображаются на архитектуре, устройстве города и образе жизни саудитов.

Первое упоминание Эр-Рияда относится к 1500 годам. Тогда на месте города было небольшое поселение. Но активное развитие города началось меньше века назад. В 1960 году в городе жило всего 150 тысяч человек, а через 20 лет число жителей превысило миллион. По последним данным, в столице Саудовской Аравии проживает больше 7,5 млн человек – это один из самых быстрорастущих и активно развивающихся городов Персидского залива.

Эр-Рияд – город мечетей, здесь находится более 2400 мусульманских храмов, которые ежедневно посещает почти 1,5 млн человек



ЦЕНТР КОРОЛЯ АБДУЛЛЫ

С этой локации можно начать знакомство с городом. Центр короля Абдуллы – большой современный район на 92 гектара, где расположены небоскребы, музеи, парки, концертные залы и сады. Здесь можно просто погулять среди необычных небоскребов, у каждого из которых уникальная форма. Некоторые здания соединены стеклянными мостами, создавая футуристический лабиринт.

В районе расположена башня-символ Эр-Рияда с необычной вершиной – Kingdom Centre Tower. В 40-этажном здании высотой в 300 метров работает обзорная площадка. Она расположена на вершине небоскреба – это 65-метровый крытый стеклянный мост, который делает здание таким узнаваемым. Его не зря называют «небесным», потому что при посещении создается ощущение, что ты гуляешь в небесах.



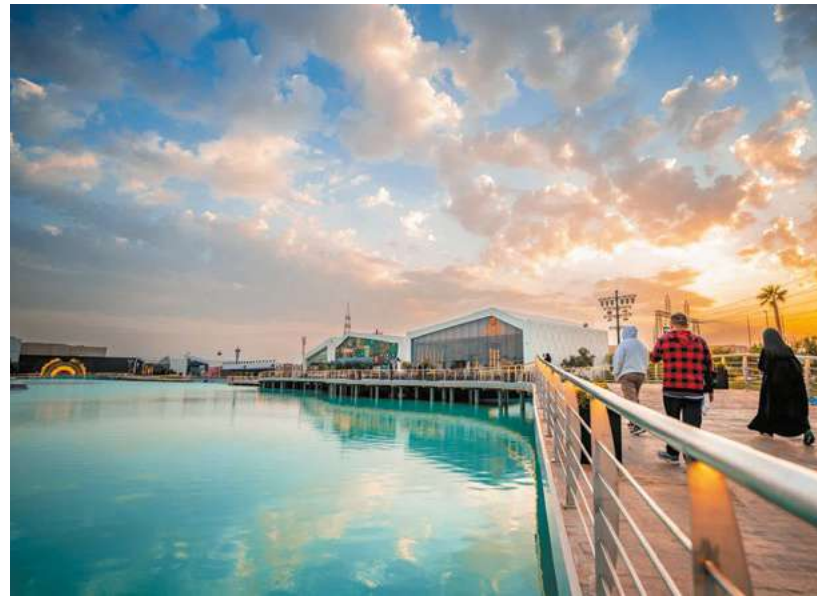
Миндалевидный план башни и изогнутые формы придают зданию характерную форму, которая помогает сохранять прохладу



Архитектура района разработана так, чтобы минимизировать воздействие жары – здания расположены под углом, создавая тень друг для друга

БУЛЬВАР ЭР-РИЯД СИТИ

Современный, поражающий воображение бульвар, который называют хабом развлечений. А удивляет он больше всего своими гигантскими экранами с яркими цветами и динамикой. Здесь организуют шоу фонтанов, костюмированные парады, музыкальные представления, акробатические выступления. Это центр городской жизни, где происходит все самое интересное. Рестораны, театры, спортивные площадки и арены, концерты и музей восковых фигур – каждый найдет для себя что-нибудь увлекательное.



При создании бульвара власти придерживались принципа экологической устойчивости – здесь много природных элементов (сады, парки), а также энергоэффективные здания, которые минимизируют воздействие на окружающую среду



Вход в зону бульвара платный – стоимость билета начинается от 50 SAR (чуть больше 1000 рублей)



ПАРК КОРОЛЯ АБДУЛЛЫ

Один из новых парков Эр-Рияда, который обязателен к посещению. Здесь есть световые инсталляции, танцующие фонтаны с лазерным шоу с высотой струи 110 метров и большое искусственное озеро. Лучше всего запланировать посещение парка на вечер, чтобы увидеть шоу фонтанов. На территории можно арендовать самокаты и изучить парк получше. А семьям здесь понравится большое количество разных активностей для детей – площадки с интересными игровыми зонами, качели. Во время религиозных праздников горожане собираются в парке, чтобы вместе отметить особенные события – это стоит учесть, если не любите гулять в толпе.

Парк короля Абдуллы – это самый молодой парк культуры и отдыха в столице Саудовской Аравии, его открыли в 2013 году. Вход в парк платный, стоимость составляет 25 SAR (чуть больше 500 рублей)



МУЗЕЙ СОВРЕМЕННОГО ИСКУССТВА MISK ART INSTITUTE И САУДОВСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ МУЗЕЙ

Один из главных культурных центров Эр-Рияда, где можно увидеть выставки саудовских и международных художников. Музей активно сотрудничает с международными арт-центрами, включая Лувр и Британский музей, здесь регулярно проходят тематические выставки и всегда есть на что посмотреть. Хорошее место, чтобы поближе узнать культуру и историю Саудовской Аравии.



И второй музей, который стоит посетить для того, чтобы глубже погрузиться в изучение королевства, – это Саудовский национальный музей. Находится он в историческом районе короля Абдулазиза (King Abdulaziz Historical Center), где также можно увидеть сады, фонтаны и старинные здания. Главный фасад здания имеет форму полумесяца, направленного в сторону Мекки, а его дизайн символизирует песчаные дюны пустыни. В музее можно изучить историю появления человечества, доисламскую эпоху и другие времена вплоть до современности – всего здесь восемь галерей. В одной из них хранится древний Коран 9-го века, а в другой есть интерактивная часть, где показан путь паломников в Мекку.



В Зале человека и Вселенной размещен фрагмент метеорита, который нашли в кратерах пустыни Руб-эль-Хали

БАШНЯ AL FAISALIAH TOWER

Футуристическая башня с золотым шаром на вершине, напоминающим парящую жемчужину. Внутри шара расположен панорамный ресторан The Globe – одно из самых красивых мест для ужина. Лучшие виды открываются с наружной террасы ресторана, но нужно учесть, что столик лучше забронировать заранее. Особенно впечатляющими будут виды на ночной Эр-Рияд.



Башня Al Faisaliah Tower высотой в 267 метров – первый небоскреб, построенный в Саудовской Аравии, возвели здание в 2000 году. Архитектуру проекта разрабатывало известное на весь мир бюро Foster + Partners



РАЙОН ДИРЬЯ (DIRIYAH)

Расположен на северо-западной окраине столицы Саудовской Аравии. Это район, который изначально был резиденцией саудовской королевской семьи. Но сегодня это руины, зато какие – здесь остались гостевой дом, два дворца, мечети, несколько улиц. Город производит неизгладимое впечатление – вы словно попадаете в старую арабскую сказку, где улицы внезапно вымерли от какого-то колдовства. Отличный контраст с современным Эр-Риядом.



Первая столица саудитов Diriyah была объявлена объектом Всемирного наследия ЮНЕСКО в 2010 году. Планировку города можно изучить в Национальном музее Саудовской Аравии – там есть крупномасштабная модель



ПОЛУЧИТЕ КОНСУЛЬТАЦИЮ СПЕЦИАЛИСТА ПО ОКАЗАВАЕМЫМ УСЛУГАМ И ВОЗМОЖНЫМ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯМ

Таё Лотус с/пс, Опера Фитнес Фото АННА УТЕШЕВА

ПОСЕТИТЕ НОВЫЙ ФИЛИАЛ THAI LOTUS В ФИТНЕС-КЛУБЕ ПРЕМИУМ-КЛАССА OPERA FITNESS.

Профессиональные руки тайских мастеров, ароматы целебных травяных бальзамов и масел, спа-зона с бассейном, хаммамом и сауной вернут вам состояние гармонии и спокойствия.

000 «ТАУ» О/ПРН 121720001137
Лицензия ИО-72-01-003612 от 15.02.2022

студия тайского спа

СТУДИИ ТАЙСКОГО СПА THAI LOTUS В ТЮМЕНИ

ул. Комсомольская, 8;
ул. Малыгина, 86/1;
ул. Севастопольская, 2/3;
д. Патрушева, ул. Центральная, 1 (Opera Fitness)

тел. 8 (3452) 555533

www.thailotus.ru @thailotus_tmn

ЗАКАЗАТЬ СЕРТИФИКАТ

АЛЬ-УЛА ГЛАВНЫЙ МАГНИТ САУДОВСКОЙ АРАВИИ

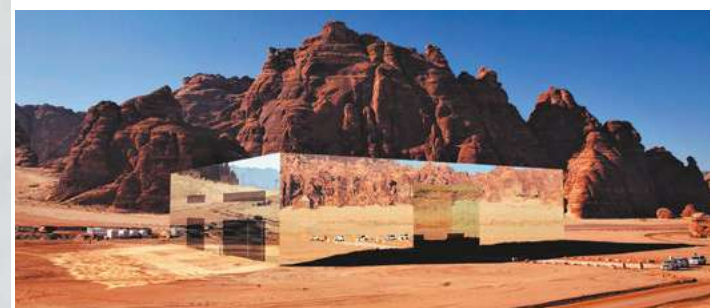
Настало время покинуть Эр-Рияд, чтобы поближе познакомиться с одной из самых невероятных достопримечательностей Саудовской Аравии. Аль-Ула – древний оазис, расположенный в пустыне на северо-западе страны, примерно в 400 км от города Медина. Это место не только невероятно красиво, но и исторически значимо – здесь сохранились руины города Хегра, который был частью древней цивилизации набатеев (та же культура, что создала Петру в Иордании).

Сегодня Аль-Ула стала символом новой Саудовской Аравии, открытой для путешественников. Здесь можно остановиться в ультра-роскошных пятизвездочных отелях, которые построены прямо среди песчаных скал, прогуляться по живописным каньонам, покататься на воздушном шаре или увидеть мистические наскальные рисунки, оставленные тысячелетия назад. В оазисе много интересных мест, о которых расскажем дальше.



КОНЦЕРТНЫЙ ЗАЛ «МАРАЙЯ»

Это одно из самых необычных зрелищ, которое вы сможете когда-либо увидеть. В самом сердце пустыни возвышается удивительное здание, стены которого полностью покрыты зеркальными панелями. «Марайя» отражает окружающий пейзаж, буквально сливаясь с природой. Здесь проходят концерты мировых звезд, а его футуристичный вид делает его одним из самых необычных зданий планеты. Внутри расположен зал на 500 человек и ресторан, которым управляет известный шеф Джейсон Аттертон. Бронировать места лучше заранее, билеты раскупают за несколько месяцев.



«Марайя» занесена в Книгу рекордов Гиннеса как самое большое зеркальное здание из когда-либо построенных



ИЗ-ЗА ИНТЕНСИВНОГО СОЛНЕЧНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ НЕЛЬЗЯ БЫЛО ИСПОЛЬЗОВАТЬ НАСТОЯЩИЕ ЗЕРКАЛА. ПОЭТОМУ ИСПОЛНИТЕЛИ ПРИДУМАЛИ НОВЫЙ ВИД ЗЕРКАЛА – ИЗ МЕДИ

СЛОНОВЬЯ ГОРА

В этой же локации обязательно стоит посетить Слоновью гору – природное чудо, созданное ветром и временем. Скала по форме действительно напоминает огромного слона. Высота – около 50 метров, «хобот» и «тело» сформировались за миллионы лет под воздействием ветра и дождя. Это одно из самых фотографируемых мест Саудовской Аравии. Вечером песчаные дюны и гора окрашиваются в оранжевые и розовые оттенки – идеальное время для фото. Хотя ночью здесь особенно красиво: чистое небо, полное звезд, и никаких городских огней. Вокруг Слоновой горы обустроены зоны для отдыха, где можно посидеть на арабских коврах и выпить традиционный кофе. А еще здесь часто проводятся фестивали и световые шоу, которые превращают скалу в арт-объект. Если есть желание, можно заказать верблюжью прогулку, чтобы почувствовать себя настоящим путешественником по пустыне.

Геологи считают, что когда-то эта местность была под водой, а песчаные слои скалы – остатки древнего морского дна



Некоторые путешественники останавливаются здесь на ночь в кемпинге, чтобы наблюдать потрясающее звездное небо. Но ночью здесь прохладно

ВУЛКАНИЧЕСКОЕ ПЛАТО HARRAT UWAYRID

Harrat Uwayrid – это огромное вулканическое плато, расположенное в западной части Аль-Улы. Оно простирается на десятки километров, образуя грандиозный природный амфитеатр с потрясающими видами на каньоны, скалы и долины. Отсюда открывается лучший вид на долину Аль-Ула – панорама на скалы, пустыню и оазис. А еще при посещении можно увидеть следы древних извержений вулканов, застывшие потоки лавы, черные базальтовые поля, которые очень контрастируют с песками пустыни. Можно заказать сафари-тур на джипах, чтобы исследовать плато и соседние каньоны.



Некоторые лавовые туннели сохранились до наших дней – они выглядят как подземные пещеры

ДОЛИНА АШАР И ОТЕЛИ

В 15 км от центра Аль-Улы находятся самые красивые пятизвездочные отели пустыни, включая Banyan Tree AlUla и Habitas AlUla. Номера построены прямо среди красных скал, создавая эффект полного слияния с природой. Гости могут насладиться йогой на рассвете, катанием на лошадях и ужинами под звездным небом. В ресторанах отелей подают традиционные бедуинские блюда с современным прочтением. Многие отели работают по принципу экотуризма, используя солнечную энергию и минимально вмешиваясь в природу.



Отель Banyan Tree AlUla



Отель Habitas AlUla



Отель Banyan Tree AlUla

В пустыне Аль-Ула есть еще кое-что необычное. Недавно здесь открылся отель, высеченный прямо в горе. Это проект Desert Rock, архитектуру которого разрабатывали в бюро Oppenheim Architecture. Отель воплощает философию соединения архитектуры с духом места. Когда-то здесь народ аравийских пустынь – набатеи – создавал свои невероятные города в горах. Гости отеля могут насладиться индивидуальными джакузи из номера с видом на горы и пустыню. Стены отеля – это внутренние стены «гор». Непередаваемая атмосфера, от которой мурашки – вы получаете комфорт пятизвездочного уровня в одном из самых необычных мест на планете.



Отель Desert Rock

ДАЖЕ ЕСЛИ ВЫ НЕ ОСТАНАВЛИВАЕТЕСЬ В ОТЕЛЕ, МОЖНО ПРИЕХАТЬ СЮДА НА УЖИН ИЛИ СПА-ПРОЦЕДУРЫ В ПУСТЫНЕ



НАСКАЛЬНЫЕ РИСУНКИ В ДЖЕБЕЛЬ ИКМАХ (JEBEL IKMAH)

Это место называют «открытой библиотекой» древних цивилизаций. Здесь можно увидеть самую большую коллекцию наскальных надписей в Саудовской Аравии. Возраст рисунков – более 2 000 лет, на них изображены люди, животные, сцены охоты и молитв. Некоторые надписи выполнены на арамейском, тамудском и набатейском языках. Ученые считают, что это была ритуальная зона, где проводились религиозные обряды. Лучше забронировать экскурсию с гидом, чтобы побольше узнать о значении места.

Джебель Икмах служил перекрестком для путешественников еще в 1-м тысячелетии до нашей эры. Люди шли в город-оазис Аль-Ула, останавливались здесь и оставляли надписи и рисунки на скалах. Место считается священным



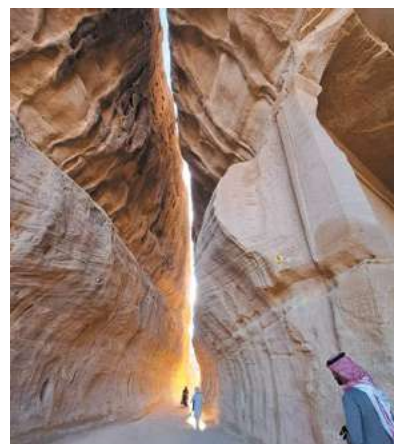
Лучше всего приезжать в Джебель Икмах на джипах – местные компании регулярно организуют экскурсии до места



Хегре около 2000 лет, и только недавно туристы смогли изучить это место – власти открыли доступ к достопримечательности только в 2020 году

ХЕГРА (HEGRA) – «АРАБСКАЯ ПЕТРА»

Пожалуй, одна из самых впечатляющих достопримечательностей Саудовской Аравии. Это руины древнего города набатеев (III век до н. э.), аналогичного знаменитой Петре в Иордании. 111 высеченных в скалах гробниц, украшенных детализированными фасадами и письменами на арамейском языке, действительно впечатляют своей атмосферой, масштабом, историей. Самая известная гробница – Qasr Al-Farid («Одинокий замок»), высеченная в огромной отдельно стоящей скале. Лучшее время для посещения – утро или закат, когда свет удачно подчеркивает структуру камня. На стенах гробниц сохранились древние надписи, запрещающие нарушать покой умерших.



Хегра – первый объект ЮНЕСКО в Саудовской Аравии



ПРИРОДНЫЕ ЛОКАЦИИ

Из-за засушливого климата природа Саудовской Аравии не так богата, как в некоторых других странах. Но и здесь можно получить впечатления, например, от животного мира. Здесь обитают аравийский волк, орикс, барханный кот и верблюд, который за 13 минут может выпить 113 литров воды.

САФАРИ-ПАРК NOFA WILDLIFE PARK

Отличное место, чтобы изучить дикую природу, увидеть жирафов, зебр, львов, гиппопотамов вблизи. На поездку не нужно закладывать день – всего экскурсия будет длиться два часа. В первой части гости едут на автомобилях, а вторая часть экскурсии – пешеходная. Здесь можно поближе рассмотреть хищных птиц, черепах, дикобразов и бабуинов. Помимо сафари в локации есть гольф-поле, а для детей действует большой парк приключений с разными лазалками – будет безумно интересно. Также здесь можно заказать путешествие на верблюдах по пустыне – аутентичное развлечение и отличный способ побольше побыть среди песков.



У парка есть своя парковка, где можно оставить машину. Там же останавливаются туристические автобусы. Сначала все посетители идут в visitor center, где можно выпить чай или кофе. Все это входит в стоимость билета

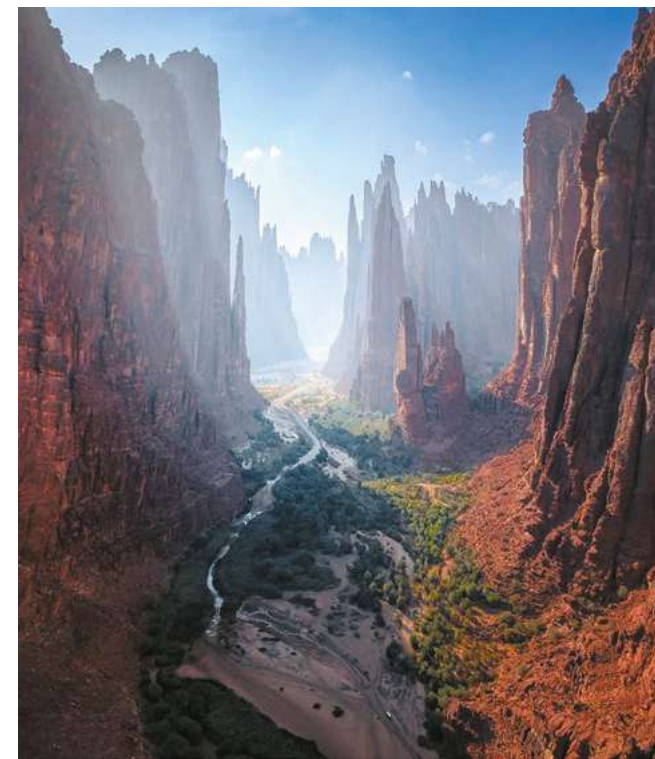


Одно из развлечений в пустыне – верблюжьи гонки, где стоимость некоторых верблюдов может достигать сотен тысяч долларов

ПУСТЫНЯ РУБ-ЭЛЬ-ХАЛИ

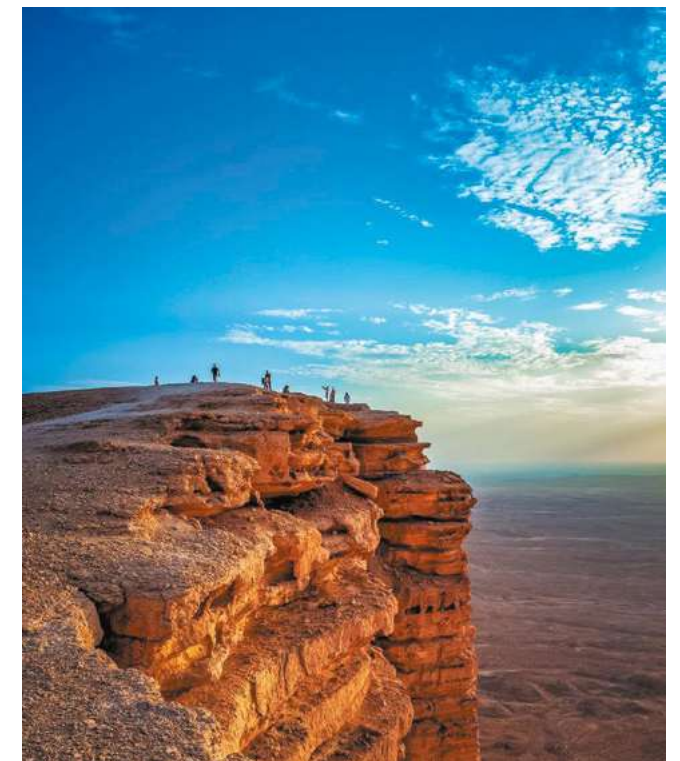
Одна из самых крупных пустынь в мире, занимает большую часть Аравийского полуострова. Если вы будете в Саудовской Аравии, то просто обязаны побывать и в этой пустыне с красными песками и невероятными барханами. Не верится, что если в пустыне прокопать яму на 10 м, то можно встретить воду. Раньше на месте этих песков были города, но из-за изменения климата они исчезли с лица земли. Теперь это практически безжизненная местность. Здесь шум ветра с песком вместе с бескрайним горизонтом создают атмосферу уединения и заставляют задуматься о смыслах.

В ПЕРЕВОДЕ С АРАБСКОГО НАЗВАНИЕ ПУСТЫНИ ЗВУЧИТ КАК «ПУСТОЙ КВАРТАЛ»



ГОРЫ WADI AL DISAH

Заповедник, куда лучше приезжать на джипах, чтобы получить изучить местность и вдоволь насладиться необыкновенными горами. Самые увлеченные могут поучаствовать в хайкинге – в походе, который наверняка оставит неизгладимое впечатление. Долина расположена между величественными скалами, достигающими высоты 400 метров. Рядом растут пальмы, которые идеально контрастируют с коричнево-красными «стенами». Ощущение, будто ты попал в фильм «Дюна» или каким-то образом оказался в «Звездных войнах».



Поездка до Края света от Эр-Рияда займет от 1,5 до 2 часов. Но оно того стоит, особенно когда видишь, как скалы резко поднимаются из пустыни и тянутся к небу, словно огромная естественная стена. Здесь можно сделать очень красивые снимки

Специально для туристов в горах построили асфальтированную дорогу длиной в 35 км





Ирина Свяжина,

директор туристического агентства «Море Туров»

Саудовская Аравия — страна для искушенных туристов. Аль-Ула, на мой взгляд, оставит самое яркое впечатление. Помимо Старого города Аль-Улы с его каменными домами и узкими улочками с архитектурой XII века, погружающими вас в атмосферу средневекового оазиса, я рекомендую посмотреть Хегру — здесь великолепные гробницы набатейской цивилизации, вырезанные в скалах тысячи лет назад. Обязательно загляните в Джебель-Икму — открытую библиотеку, где размещены уникальные скальные надписи, сохранившиеся с античных времен, что рассказывают о жизни древних жителей региона. И, конечно, стоит увидеть концертный зал «Марайя» — самое большое зеркальное здание в мире. И даже искушенному туристу понравится оазис долины Аль-Улы, зеленый уголок посреди пустыни впечатляет рощами пальм, citrusовых деревьев и богатством растительности. И, наконец, скала-Слон (Джабаль Аль-Филь) — геологическое чудо природы: гигантская скала в форме слона высотой более 50 метров, возвышающаяся среди пустынных пейзажей. Саудовская Аравия точно не оставит вас равнодушными.



ПЛЯЖИ КРАСНОГО МОРЯ

Саудовская Аравия – это не только пустыня, но и потрясающие пляжи Красного моря. Это одно из лучших мест для дайвинга, где можно увидеть коралловые рифы, разноцветных рыб и даже редких акул. Воды Красного моря считаются одними из самых теплых и чистых на планете. На побережье Красного моря вас ждет классический пляжный отдых с отличными отелями, спа, ресторанами – страна активно развивается в этом направлении и предлагает отличный сервис по хорошей цене. Можно выбрать небольшой городок Даммам – для семей с детьми здесь работают аттракционы, аквапарки. Или, например, Джидду – один из самых демократичных городов с торговыми центрами, рынками и удобными курортами.



Одно из популярных мест для дайвинга – это риф Семь сестер в Янбу. Путешественники могут увидеть различные виды коралловых рифов и редкие виды морских животных. Развлечение подойдет даже новичкам

ТУРИСТИЧЕСКОЕ АГЕНТСТВО

МОРЕ ТУРОВ

ПУТЕШЕСТВИЯ С КОМФОРТОМ



VIP-ТУРЫ | КРУИЗЫ КЛАССА LUXE

СОБЫТИЙНЫЙ ТУРИЗМ | ВАШ КОНСЬЕРЖ-СЕРВИС В ПУТЕШЕСТВИИ



Тюмень, Комсомольская, 57 | 8 (3452) 58-44-08

Реклама.



КОГДА НЕТ

ПРЕВРА- ЩАЮТ В ДА

ИСТОРИИ ВЫЗОВОВ ЦВО

ЦЕНТР ВЫЕЗДНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ КОМПАНИИ «МАКСИМ» ОРГАНИЗУЕТ КЕЙТЕРИНГ РАЗНЫХ МАСШТАБОВ — ОТ ПИКНИКА НА ДВУХ ПЕРСОН ДО МАСШТАБНЫХ ИВЕНТОВ НА 5 000 ЧЕЛОВЕК. ТАМ, ГДЕ ОБЫЧНАЯ КОМАНДА СКАЖЕТ «НЕТ, ЭТО НЕВОЗМОЖНО», КЕЙТЕРИНГ СМЕЛО БЕРЕТСЯ ЗА ДЕЛО И ГОВОРИТ «ДА!» И В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ С СОТРУДНИКАМИ НЕИЗБЕЖНО СЛУЧАЮТСЯ НЕВЕРОЯТНЫЕ ИСТОРИИ — С ПАВЛИНАМИ, ТРИДЦАТИГРАДУСНЫМ МОРОЗОМ И ПЕРЕПУТАННЫМИ ДАТАМИ.



Кристина Суркова,
менеджер

НЕВОЗМОЖНОЕ ВОЗМОЖНО: 5 000 ГОСТЕЙ В ОДИН ДЕНЬ И ГОРЯЧАЯ КАША НОЧЬЮ

В 2023 году мы организовывали масштабное мероприятие на День нефтяника в Тюмени, обслужив одновременно 5000 человек. Сложность заключалась в том, что гости находились не в одном месте, а на восьми разных локациях. Это потребовало тщательной логистики: несколько машин, сотни сотрудников, параллельная работа на разных площадках. В ночь перед мероприятием команда не спала, перемывая и комплектуя всю посуду. В итоге все прошло отлично.

Иногда для таких масштабных событий не хватает собственной базы. Например, в этом случае мы заранее договорились с одним театром, где раньше был ресторан, использовать их кухню. 25 поваров работали на двух локациях, шеф-повар координировал процессы — ему можно поставить памятник, он сумел организовать поваров так, что они сработали на все 100.

МЫ ОРГАНИЗОВЫВАЛИ МАСШТАБНОЕ МЕРОПРИЯТИЕ НА ДЕНЬ НЕФТЯНИКА В ТЮМЕНИ И НАМ НУЖНО БЫЛО ОБСЛУЖИТЬ ОДНОВРЕМЕННО 5000 ЧЕЛОВЕК. 25 ПОВАРОВ РАБОТАЛИ НА ДВУХ ЛОКАЦИЯХ, ШЕФ-ПОВАР КООРДИНИРОВАЛ ВСЕ ПРОЦЕССЫ

И это не все, на что мы способны. Частая задача для ЦВО — накрыть фуршет на 500 человек всего за час. Например, когда гости находятся в зале на торжественной части, а через 60 минут выходят в холл, где их уже должен ждать накрытый стол. Для этого задолго до мероприятия продумывается стратегия: кто ставит столы, кто накрывает текстиль, кто расставляет блюда. Чёткое распределение зон и ролей позволяет работать как по секундомеру, гости даже не замечают, как за дверьми творится волшебство и на столах появляются вкусные блюда и напитки.

Это вообще частая история — когда нужно быстро накрыть стол к 7 утра, например. Особенно в праздничные дни на 23 февраля или 8 Марта. Сотрудников хотят поздравить фуршетом, поэтому мы должны все подготовить заранее. Например, на мужской день мы готовили индивидуальные тематические ланчбоксы с кашей, бутербродом, салом. Чтобы каша была тёплой, мы должны были еще рано утром горячую кашу разложить в 350 боксов и быстро довести до получателя. Поэтому повара ночью кашеварили — зато мужчины остались довольны.



Эльнора Алиева,
менеджер

ПАВЛИН И ВЕСЫ «ТЮМЕНЬ» ДЛЯ АГУТИНА

Как-то раз гость попросил подать на фуршет мясо павлина. В Тюмени, конечно, такого в меню нигде не было. Но мы в ЦВО не привыкли говорить «нет» — начали поиски. Я специально опросила знакомых шефов и коллег, где можно достать редкое мясо. Павлин нашёлся в Петербурге. Оказывается, там есть фермы, на которых выращивают редких птиц специально для приготовления. В итоге павлина нам доставили самолетом, шеф-повар замариновал и запёк. Гости были довольны, но для них это выглядело вполне обыденным, и никто не удивился — будто бы они всегда ели павлинов на ужин.

ПАВЛИНА НАМ ДОСТАВИЛИ САМОЛЕТОМ, ШЕФ-ПОВАР ЗАМАРИНОВАЛ ЕГО И ЗАПЁК. ГОСТИ БЫЛИ ДОВОЛЬНЫ, НО ДЛЯ НИХ ЭТО ВЫГЛЯДЕЛО ВПОЛНЕ ОБЫДЕННЫМ, И НИКТО НЕ УДИВИЛСЯ, ОТКУДА МЫ ЕГО ДОСТАЛИ

Был еще один необычный запрос. Во время командировки в Москве команда ЦВО получила задание: обслужить день рождения Леонида Агутина на теплоходе. Мы подготовили все буквально за сутки. Тематика — Сибирь. Организаторы попросили нас для создания атмосферы найти весы с надписью «Тюмень» для декора. Мы в срочном порядке стали искать, нашли по объявлению оригинальные весы в отличном состоянии, организаторы остались довольны. В меню у нас были северные деликатесы: муксун, строганина, уха с «нефтью». Фуршет затянулся до шести утра, уха оказалась особенно востребованной под утро — разобрали все до последней ложки.



Юлия Щенина,
менеджер

УЛИЧНОЕ МЕРОПРИЯТИЕ НА МОРОЗЕ В МИНУС 30

Помню, зима, минус 30, и уличное мероприятие на 300 человек. Организаторы обещали «теплый шатер», но мы знали по опыту, что никакие тепловые пушки его не прогреют. В итоге мы 4 часа работали на морозе, раздавая блины, чай и пирожки. Обычно мероприятия в такой мороз отменяют или переносят на другой день, но почему-то в этот раз решили не переносить. Команда стойко перенесла холод — в процессе работы некогда было стоять на месте. К счастью, в итоге никто не заболел, но это был вызов для нас и мы с ним справились.

В другой раз на гастроужине на открытом воздухе испортилась погода — с утра было солнечно, ближе к ве-

ИСПОРТИВШАЯСЯ ПОГОДА НЕ ОСТАНОВИЛА — ПРЯМО ПОД ДОЖДЕМ ШЕФ-ПОВАРА ПРОДОЛЖАЛИ ГОТОВИТЬ И ОТДАВАТЬ БЛЮДА. ГОСТЯМ РАЗДАЛИ ДОЖДЕВИКИ И ЗОНТИКИ. ПОЛУЧИЛОСЬ ОЧЕНЬ РОМАНТИЧНО

черу начал накрапывать дождик. Не слишком сильный, но все же моросил. Это было мероприятие в формате «шеф-тейбл», где наши шефы готовили для гостей, осталось отдать два курса. Но испортившаяся погода не остановила — прямо под дождем они продолжали готовить и отдавать блюда. Гостям раздали дождевики и зонтики. Получилось очень романтично. В итоге вместо испорченного вечера получился атмосферный ужин, который потом гости очень долго вспоминали с теплом.

Дождь вообще частый спутник мероприятий на природе. Как-то раз был банкет под шатрами. Но техническая зона находилась в отдалении от гостей. Внезапно начался ливень, как носить блюда? Наши девушки взяли зонты и начали помогать официантам донести еду до гостей — ни одна капля не попала в тарелки.



Анна Нестерова,
менеджер

ГРУЗЧИКИ, КОТОРЫЕ НЕ ПРИЕХАЛИ К 5 УТРА, ИЛИ ИСТОРИЯ О ВЗАИМОВЫРУЧКЕ

В начале сентября у нас проходит День нефтяника, поэтому первые несколько дней очень-очень загружены мероприятиями от 500 до 1500 человек. Один из таких тяжелых дней, когда все работали до 5-6 утра на банкетах и фуршетах на миллион человек, плавно перешел в следующий — с мероприятием на тысячу человек. Я приехала на работу в 5 утра, чтобы отгрузить еду, а оказалось, что никто из грузчиков не вышел.

А нам нужно было, чтобы в 7 утра была полная готовность. То есть всего 2 часа для того, чтобы как-то все загрузить в машину, доехать, разгрузить и расставить. Но вышел только водитель. Он, видимо, сжалился надомной, начал загружать полную машину еды. Рядом стояли официанты — ребята, которые ждали машину на

ЗАКАЗЧИК НЕ ПРЕДУПРЕДИЛ, ЧТО ШАТРЫ «УЕДУТ». НОЧЬЮ, КОГДА МЫ, ОСТАВИВ ВСЮ МЕБЕЛЬ И ОДНОРАЗОВУЮ ПОСУДУ, ПОЕХАЛИ СПАТЬ СО СПОКОЙНОЙ ДУШОЙ, РАБОЧИЕ СОБРАЛИ ШАТРЫ И УВЕЗЛИ ИХ

другое мероприятие, — мы попросили их помочь. В конце концов, мы все вместе принялись за работу: я, водители, официанты. К 7 утра все было накрыто, несмотря на форс-мажор.

Была еще другая история. На одном и том же месте у нас было два мероприятия подряд. Мы оставили посуду и мебель под шатрами, чтобы на следующий день накрыть столы быстрее. Но заказчик не предупредил, что шатры «уедут». Ночью, когда мы, оставив всю мебель и одноразовую посуду, поехали спать со спокойной душой, рабочие собрали шатры и увезли их. Посуда и мебель остались под открытым небом. И, конечно, ночью прошел достаточно сильный дождь... Когда мы приехали, у нас оставался час, чтобы накрыть столы. Но проблема в том, что вся посуда, текстиль, мебель были мокрыми. Сушили мы все в экстремальных условиях, раскладывая текстиль на солнышке. Но все успели!



Наталья Постоева,
менеджер

ПЕРЕПУТАННЫЕ ДАТЫ И СРОЧНЫЕ ЗАКАЗЫ

Бывают случаи, когда гости путают даты мероприятия. Но у нас ни разу не было такого, чтобы мы сказали — нет, извините, у нас ничего не готово, мы не приедем. Однажды так именинница заказывала банкет на день рождения в субботу. Мы согласовали меню, отправили коммерческое. И вот, звонит девушка и спрашивает: «Во сколько вы приедете?» Говорим: «Завтра в районе двух часов». Она: «Как завтра? Я разве не сказала вам, что дату перенесла?» В общем, именинница забыла сообщить о переносе. Но мы быстро сориентировались, собрали посуду, вызвали официантов, подготовили текстиль, заказали транспорт и очень быстро всей командой накрыли банкет на 40 человек — праздник был спасен.

ЗВОНИТ ИМЕНИННИЦА И СПРАШИВАЕТ: «ВО СКОЛЬКО ВЫ ПРИЕДЕТЕ?» ГОВОРИМ: «ЗАВТРА В РАЙОНЕ ДВУХ ЧАСОВ». ОНА: «КАК ЗАВТРА? Я РАЗВЕ НЕ СКАЗАЛА ВАМ, ЧТО ДАТУ МЕРОПРИЯТИЯ ПЕРЕНЕСЛА?»

А один заказчик оформил фуршет на 23 февраля. Утром 22-го звонит с вопросом: «Вы когда приедете?». Выяснилось, что праздник сегодня, просто повод — 23 февраля. Другая бы компания, возможно, отказалась бы ехать, но это не про нас. Мы быстро собрали команду, перераспределили заказы, задействовали рестораны компании, подготовили блюда и успели все накрыть вовремя.

Был ещё случай, когда нам позвонили в 11 вечера организаторы мероприятия и попросили срочно накрыть банкет на 150 человек уже на следующий день. Мы всю ночь работали над меню, согласовывали смету, а в 5 утра повара вышли на кухню. Менеджеры и грузчики собирали посуду, мебель, текстиль. К назначенному времени банкет был готов, и никто из гостей не догадывался, что его подготовили в авральном режиме.



Наталья Бернгардт,
менеджер

МЯСО НА ВЕРЕВОЧКЕ, ИЛИ КАК МЫ ЛОВИЛИ ТЕПЛОХОД НА МОСТУ

Эта история произошла летом, был прекрасный солнечный день. У нас, как и всегда, несколько проектов. Один из них проходил на теплоходе — корпоратив человек на 30. У нас заказали выездное обслуживание с барбекю. Команда все сделала по регламенту — загрузились, отплыли, красиво накрыли, мероприятие идет, звучит музыка, официанты обслуживают гостей.

И тут мы понимаем, что повар, который был ответствен за барбекю, забыл все мясо на кухне.

А теплоход плывет. И нет варианта причалить, чтобы передать мясо. Что мы сделали? Быстро собрали мясо, упаковали в вакуумные пакеты, взяли толстую веревку, сели в машину и поехали. Приехали на мост, заранее созвонившись с теми, кто обслуживал мероприятие. Они подошли к капитану, узнали маршрут и мы пример-

но вычислили, в какое время теплоход будет проплывать под мостом, который ведет к Верхнему бору.

Поставили машину, привязали мясо к веревке и стали ждать, когда теплоход проплывет. Конечно, это была смешная картина — две девушки стоят на мосту с веревкой в руке. А мы еще и на каблучках — не планировали в этот день таких спецопераций! Представьте, мимо нас проезжают машины с удивленными водителями, нам сигналият: «Девчонки, только не делайте этого!» Нам было очень смешно. И вот мы издалека увидели теплоход. Нам дали инструкцию встать ровно по центру, ориентир — красный знак.

Мы начали потихоньку спускать мясо на веревке вниз и, к нашему счастью, мясо попало на корабль. Кажется, гости к тому моменту тоже поняли, что происходит, и с удовольствием наблюдали за процессом. Мясо благополучно попало на корабль, повар приготовил потрясающе вкусное горячее без опоздания, а мы еще долго потом вспоминали эту историю.

КОНЕЧНО, ЭТО БЫЛА СМЕШНАЯ КАРТИНА — ДВЕ ДЕВУШКИ СТОЯТ НА МОСТУ С ВЕРЕВОКОЙ В РУКЕ. МИМО НАС ПРОЕЗЖАЮТ МАШИНЫ С УДИВЛЕННЫМИ ВОДИТЕЛЯМИ, НАМ СИГНАЛИЯТ: «ДЕВЧОНКИ, ТОЛЬКО НЕ ДЕЛАЙТЕ ЭТОГО!»

ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ ШЕФА

ШЕФ-ПОВАР ТЮМЕНСКОЙ «СЫРОВАРНИ» НАРЕ ХАЧАТРЯН В ПРОФЕССИИ С 17 ЛЕТ. ОНА И НЕ МЕЧТАЛА ПОПАСТЬ НА РАБОТУ В КОМПАНИЮ «МАКСИМ», НО ОДНАЖДЫ ЕЁ ПРИГЛАСИЛИ НА ДЕГУСТАЦИЮ, ОТКУДА ОНА ВЫШЛА И ПОНЯЛА — ЭТО ТО МЕСТО, ГДЕ ХОЧЕТСЯ РАБОТАТЬ. СЕЙЧАС РЕСТОРАН ПОД РУКОВОДСТВОМ НАРЕ СЧИТАЮТ ОДНИМ ИЗ ЛУЧШИХ В СЕТИ.

Наре Хачатрян,
шеф-повар ресторана
«Сыроварня» в Тюмени

Никогда не думала, что стану поваром. Когда я рисовала в воображении повара, то представляла у себя в голове женщину в халате, как в школьной столовой. Мне казалось, что это не про меня. Поэтому можно сказать, что я попала в эту профессию случайно. Так сложилось, что долгое время у меня не было документов, удостоверяющих личность. В колледж меня приняли потому, что не хватало студентов, училась я по ксерокопии свидетельства о рождении, высланной факсом из Еревана. Так и окончила его, получила диплом. Повара из меня никто не планировал делать, но жизнь распорядилась иначе.

Мне всегда нравилось радовать людей вкусной едой. Мне было лет двенадцать-тринадцать, когда я стала готовить на всю семью. Жили мы в частном доме, и чтобы просто поставить кастрюлю с водой на плиту, нужно было сначала натопить печь. Это был целый процесс: нарубить дрова, разжечь огонь, дождаться, пока печь прогреется. Казалось бы, зачем ребёнку такие хлопоты? Но мне это нравилось. В этом был азарт: у тебя нет готовой кухни, у тебя есть задача, и ты её решаешь. А потом собирается вся семья, все едят, и в конце зву-

чит: «Спасибо, было вкусно». Это был мой первый опыт настоящего удовлетворения от готовки. Я всегда готовила ради этих слов.

Я всегда почему-то думала, что в «Максим» меня не возьмут, слишком строгие требования. Потом я слышала, что лучше туда не ходить, потому что сложно работать. Но меня пригласили на собеседование на должность шефа. К тому времени я уже много лет работала ассистентом шефа и несколько раз проходила дегустации на отбор в другие рестораны. Но когда выходила после дегустаций, перешагивала порог заведения и думала — хоть бы не перезвонили. После «Сыроварни» было по-другому — я увидела уровень, кухню, оборудование. И поняла: ура! Это то место, где хочу быть.

Если тарелку вытерли хлебом — это лучший комплимент шефу. Когда гость доедает до последней крошки и макает хлеб в остатки соуса — это лучший знак того, что блюдо понравилось. Значит, что все было настолько вкусно, что хочется взять максимум. Это даже лучше, чем просто услышать «Спасибо». Потому что слова можно сказать из вежливости, а вот хлеб по тарелке — это только от души.

Я НЕ ТОТ ЧЕЛОВЕК,
КОТОРЫЙ ЛЮБИТ
СИДЕТЬ В КАБИНЕТЕ.
ШЕФ ДОЛЖЕН СТОЯТЬ
У ПЛИТЫ. ЕСТЬ ШЕФЫ-
МЕНЕДЖЕРЫ, А ЕСТЬ
ШЕФЫ, КОТОРЫМ
ВАЖНО БЫТЬ В ГУЩЕ
СОБЫТИЙ. Я – ВТОРОЙ
ВАРИАНТ. МНЕ НУЖЕН
ДРАЙВ

Шеф должен стоять у плиты. Я не тот человек, который любит сидеть в кабинете. Есть шефы-менеджеры, а есть шефы, которым важно быть в гуще событий. Я — второй вариант. Мне нужен драйв. Мне нравится скорость, шум, кипящая кухня, заказы, которые идут один за другим. Это настоящая магия. Конечно, я занимаюсь бумажной работой, контролирую процессы, но в часы пик всегда на кухне.

Если ты готовишь блюдо, оно должно быть таким, чтобы тебе самому нравилось. Когда гость пробует и сразу ищет соль или перец — значит, ты ошибся. Я всегда говорю своим поварам: ты должен приготовить так, чтобы у человека не было желания что-то добавлять. Да, вкусы бывают разными, кому-то нравится больше соли, кому-то меньше — и многое зависит от региона проживания.



Гость всегда прав. Всегда оправдываю того, кто нагрубил или повел себя как-то не так, как мы ожидаем. Иногда блюдо возвращают, и мы сразу собираем дегустационную комиссию: пробуем, анализируем. Бывает, проблема в самом блюде — пересолено, недосолено, не тот баланс. А иногда просто вкусовые предпочтения у человека другие. Кто-то заказал блюдо, которое никогда в жизни не пробовал, а потом понял, что это не его. Или, возможно, гость сегодня встал не с той ноги, возможно, ему испортили настроение, он болеет, и у него вкусовые рецепторы нарушены. Возможно, ему просто грустно, а еда не удовлетворила его. Но гость в любом случае всегда прав. Если ему по какой-то причине сегодня не нравится данное блюдо, то, наверное, нам тоже есть над чем работать. Есть повод задуматься, задать себе вопрос, действительно ли ты сделал все?

Кухня — это живой организм. Ресторан не работает по принципу: пришёл, отработал смену, ушёл. Я все равно продолжаю думать о процессе даже после закрытия. Где-то что-то пошло не так, где-то можно было лучше, быстрее, эффективнее. Если ты не болеешь этим, не чувствуешь кухню как часть себя, ничего не выйдет. Иногда я закрываю глаза вечером и думаю: «Почему каждый мой повар не такой, как я была когда-то?» Не все могут видеть, где можно ускориться, где можно сэкономить время, где процесс можно оптимизировать. Я подсказываю, но не всегда этого хватает.

Шеф — это человек-многорук. Ты должен уметь всё. Найти качественных поставщиков, проверить свежесть продуктов, обучить пер-

сонал, отследить скорость отдачи блюд, настроить коммуникацию с официантами. Ты должен быть везде.

Сейчас очень не хватает поваров, у нас кадровый голод и нет молодых профессионалов. Есть либо совсем студенты, либо уже взрослые повара, которых тяжело переучить. «Я всегда так делал» — фраза, которую часто говорят опытные. Но в этом случае они закрыты новому.

Каждое утро, когда я прихожу на работу, делаю полный обход «дворца», чтобы знать, где, в каком углу что лежит, в каком количестве. Просматриваю заявки, созваниваюсь с отделом закупок, чтобы найти хороших поставщиков. Делаем отработки, пробуем разные виды мяса и ищем лучшее. Обязательно проводим отработки на местах, чтобы сохранять и совершенствовать качество блюд.

Настоящая буррата из магазина никогда не сравнится с той, что сделана утром своими руками. У нас есть ферма, с которой мы работаем, свое молоко и сыры. Мы каждое утро делаем свежую моцареллу, буррату, страчателлу и печем свежий хлеб. Это далеко от магазинных вкусов. Текстура, свежесть — все другое. Люди, которые пробуют наш сыр один раз, возвращаются за ним снова.

Сыр — капризный продукт, и готовить его нужно всегда с хорошим настроением. Когда ты работаешь руками, ты очень сильно заряжаешь энергией пищу, которую готовишь. Каждое утро наши сыровары просыпаются раньше солнца, и в 7 утра у них работа уже кипит. Чтобы к 10-11 у нас бы полный спектр молодых сыров — свежих и очень нежных.

Работа на кухне напоминает танец. Я хочу, чтобы моя кухня работала, как хорошо отлаженный механизм. Чтобы повара двигались красиво и слаженно, чтобы процесс был не просто работой, а красивым шоу. Как бармены жонглируют бутылками, так и повара могут передавать друг другу ингредиенты, работать в едином ритме. Гости должны не просто есть, но и наблюдать за процессом, получать удовольствие от того, как создается блюдо. К этому я стремлюсь.

Хочу, чтобы ресторан был максимально открытым. Сейчас у нас есть открытая кухня, гости могут видеть, как мы работаем. Но мне хочется пойти дальше. Чтобы можно было сидеть прямо рядом с поваром, видеть процесс, говорить с ним, как в баре. Это другой уровень доверия, другой уровень вовлеченности.

ШЕФ – ЭТО ЧЕЛОВЕК-МНОГОРУК. ТЫ ДОЛЖЕН УМЕТЬ ВСЁ. НАЙТИ КАЧЕСТВЕННЫХ ПОСТАВЩИКОВ, ПРОВЕРИТЬ СВЕЖЕСТЬ ПРОДУКТОВ, ОБУЧИТЬ ПЕРСОНАЛ, ОТСЛЕДИТЬ СКОРОСТЬ ОТДАЧИ БЛЮД, НАСТРОИТЬ КОММУНИКАЦИЮ С ОФИЦИАНТАМИ. ТЫ ДОЛЖЕН БЫТЬ ВЕЗДЕ



ТРАТТОРИЯ
СЫРОВАРНЯ

Новый проект
Аркадия Новикова
в Тюмени

**УГОЛОК ИТАЛИИ
В ТЮМЕНИ**

Республики, 142
minisyrovarnya.com

ПРОФЕССИЯ: КОНДИТЕР-ОФОРМИТЕЛЬ

РУСЛАН ГОЛУБЦОВ,
кондитер-оформитель кондитерской-
мастерской «Максим»



ШОКОЛАДНЫХ ДЕЛ МАСТЕР

ПРОДОЛЖАЕМ РАССКАЗЫВАТЬ О ПРОФЕССИОНАЛАХ, КОТОРЫЕ РАБОТАЮТ В КОМПАНИИ «МАКСИМ». НА ЭТОТ РАЗ НАШ ГЕРОЙ — РУСЛАН ГОЛУБЦОВ, БЛАГОДАРЯ КОТОРОМУ ГОСТИ ПОЛУЧАЮТ ВПЕЧАТЛЯЮЩИЕ ТОРТЫ В ВИДЕ ЗАМКОВ, МАШИН ИЛИ ИГРУШЕК. КОНДИТЕР-ОФОРМИТЕЛЬ СОЗДАЕТ ПОТРЯСАЮЩИЙ ДЕКОР.

Я в профессии уже 12 лет. Пришел в компанию «Максим» сразу после учебы — просто подал документы, меня взяли. Начинал кондитером, потом предложили перейти в оформители. Согласился и понял, что это мое. Мне нравится работать с шоколадом, мастикой, видеть, как из обычного теста и крема рождается что-то особенное.

Часто заказчики приходят с картинками и идеями, которые нужно адаптировать под реальность. Важно уметь донести до клиента, что можно воплотить в жизнь, а что потребует больше времени и затрат. Однажды заказчик принес фотографию сложного торта и хотел, чтобы мы повторили его. Мы объяснили, что не все элементы можно сделать из съедобных материалов, но предложили альтернативу. В итоге получился торт, который даже превзошел ожидания.

Самый сложный заказ, который я помню, — это огромный торт в виде замка. Он был больше двух метров в высоту, с колоннами, башнями и множеством деталей. Делали его всей командой целую неделю. Было сложно, но когда смотришь на результат, понимаешь, что оно того стоило. Оформление больших заказов — это всегда командная работа. Например, с большими тортами на юбилеи или свадьбы: один делает основу, другой лепит фигурки, кто-то отвечает за финишное украшение. В такие моменты важно правильно выстроить общение — без него не получится.

Каждый заказ уникален, и его сложность определяется не только размером, но и деталями. Маленький торт с множеством фигурок может оказаться сложнее, чем огромный многоярусный.

Работа с мастикой, шоколадом и другими материалами требует не только опыта, но и художественного взгляда. Лепка фигурок — одно из самых сложных умений. Особенно сложно делать лица людей — добиться сходства непросто. Иногда приходится передавать эту задачу моим коллегам, если понимаю, что у них это получится лучше.

Работа кондитера бывает физически тяжелой. Торты нужно переносить, поэтому у нас в каждой смене по мальчику, чтобы девочки не таскали тяжести.

В последние годы оформление тортов изменилось: клиенты чаще выбирают велюр, кремное покрытие и минималистичный дизайн вместо мастичных фигурок

и ярких цветов. Раньше было модно полностью покрывать торты мастикой, но сейчас это уже редкость.

Иногда сроки сжаты, заказов много, а материалы могут вести себя непредсказуемо. Оформитель должен сохранять хладнокровие и всегда находить выход из сложных ситуаций. Серьезных провалов у нас не было, но бывали случаи, когда торты привозили на переделку, например, что-то не так поставили в машину, и торт повредился. Приходилось быстро исправлять ситуацию, чтобы заказчик остался доволен.

Красивые видео в интернете показывают эффектное темперирование шоколада и оформление тортов, но в реальности это ежедневный кропотливый труд, требующий внимания к деталям и соблюдения технологий. Мы тоже temperируем шоколад на мраморном столе, как в красивых видео, но это все больше про точность и аккуратность, а не про шоу. Главное — не нарушать технологию, тогда все получится.

Хотя оформители редко присутствуют при передаче торта заказчику, мы знаем, что хорошо делаем свою работу, когда получаем повторные заказы и нас рекомендуют. Но было бы интересно увидеть реакцию клиентов, когда они получают торт. Иногда особенно хочется, когда сам понимаешь, что получилось что-то действительно крутое.

САМ Я ПОЧТИ НЕ ЕМ СЛАДКОЕ.
ЕСТЬ СТЕРЕОТИП, ЧТО КОНДИТЕРЫ
ПОЛНЫЕ, НО ЭТО НЕ ПРО МЕНЯ

Самый приятный момент — это когда смотришь на готовый торт и понимаешь, что он получился именно таким, каким его задумывали. В такие моменты работа приносит особое удовольствие.

Сам я не люблю сладкое и почти его не ем. Есть стереотип, что кондитеры полные, но это не про меня.

Любовь к своему делу — главный ингредиент успеха. Если оформляешь торт с хорошим настроением, то результат не заставит себя ждать. В процессе оформления мы часто болтаем, слушаем музыку, чтобы сохранять творческий настрой.

ЭТО ЖЕ СОВСЕМ ДРУГОЕ ДЕЛО

НАШ МАРСЕЛЬСКИЙ БАР «ДРУГОЕ ДЕЛО» ПРОДОЛЖАЕТ ПРЕОБРАЗОВАНИЯ. ПОСЛЕ ОБНОВЛЕНИЯ КОМАНДЫ И КОНЦЕПЦИИ ЗАВЕДЕНИЯ ПРИШЛО ВРЕМЯ И ВНЕШНИХ ИЗМЕНЕНИЙ. ДЛЯ ЭТОГО МЫ ПРИВЛЕКЛИ КОМАНДУ СТРИТ-ХУДОЖНИКОВ «ДАЙТЕ СТЕНУ».

ЯРКОСТЬ ОТ ПРОФИ

Стрит-художники «Дайте стену» создали много ярких артов по городу — команда хочет участвовать в формировании облика Тюмени и верит, что красота и глубокий философский, исследовательский подход к визуальным изменениям работают на длинной дистанции. Мы не могли не привлечь их к созданию атмосферы марсельского бара.



ПОЛНОЕ ДОВЕРИЕ

Мы дали художникам полную свободу творчества, рассказали про обновленную концепцию бара, наше видение, показали тонны фотографий граффити на стенах Марселя, передали плейлист, который включаем во время работы. Это было полное погружение в концепцию «Другого дела».



АТМОСФЕРА МАРСЕЛЯ

Благодаря талантливым художникам на наших стенах можно найти много отсылок на французскую уличную жизнь: от значимых фраз в истории Франции до граффити, небольших картин на плитках (их спрятали на стенах в баре), уличных знаков, надписей в туалетной комнате, картин. Детали делают атмосферу бара еще более интригующей и одновременно расслабленной.

МЕСТО

100%-НОЕ ПОПАДАНИЕ В КОНЦЕПЦИЮ

У художников получилось попасть в яблочко. Теперь даже стены «Другого дела» передают дух Марселя — бунтарский, хулиганский, творческий и любящий свободу. Здесь вы увидите счастливых людей в каком-то местном баре, картины со стилизованными граффити и даже цитату из стихотворения Довлатова своей любимой: «Я в этих письмах каждой строчке верю...»



ТВОРЧЕСТВО БЕЗ ОСТАНОВКИ

Но это еще не все. Ребята из «Дайте стену» до сих пор приходят к нам и оставляют новые детали, поэтому каждый раз при визите в бар вас ждет что-то новое. До встречи, ждем вас, чтобы вы оценили новую атмосферу — ведь это совсем другое дело.



ГОТОВИМ СТЕЙК

ПРИГОТОВИТЬ ВКУСНЫЙ, СОЧНЫЙ И НЕЖНЫЙ СТЕЙК НАМ ПОМОГУТ РЕКОМЕНДАЦИИ МИТ-МАСТЕРА КОМПАНИИ «МАКСИМ» ЕВГЕНИЯ МИРОНЕНКО



Выбор мяса

Лучшие части для стейка — это вырезка, толстый край и тонкий край. Также вы можете найти эти стейки под названиями рибай, стриплойн, филе-миньон, шатобриан, ти-бон. Можно попробовать и альтернативные варианты, они еще и по цене более приятные — «Фланк», «Стейк мясника», «Мачете», «Бавет», «Скёрт». Обращайте внимание на цвет (насыщенно-красный) и жирность (белый жир). Ищите толстые куски толщиной не менее 2 см. Мясо лучше покупать у проверенных производителей и обязательно берите мясо, прошедшее ветеринарно-санитарную экспертизу. Сейчас много частных ферм, которые предоставляют уже порционные куски мяса. Также вы можете приобрести их у известных производителей, которые уже давно на рынке («Мираторг», «Праймбиф»).

Лучшие виды мяса для стейка

РИБАЙ

Рибай забирают с 6-го по 12-е ребро толстого края спинного отруба. Стейк отличается равномерной мраморностью, может быть на кости и без.

ФИЛЕ-МИНЬОН (ТЕНДЕРЛОИН)

Филе-миньон, или тендерлоин, — отрез из вырезки спинного отруба. Нежирный и нежнейший стейк цилиндрической формы толщиной от 3 до 6 сантиметров.

СТРИПЛОЙН (СТЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»)

Стриплойн, он же «Нью-Йорк», — стейк из тонкого края поясничного отдела туши, обладает более выраженным мясным вкусом, чем рибай.

ТИ-БОН И ПОРТЕРХАУС

Ти-бон состоит из половины вырезки и стриплойна, разделенных Т-образной костью. Портерхаус — это целая аналогичная вырезка.



Подготовка стейка

Перед жаркой уберите влагу с мяса сухой салфеткой и оставьте согреться до комнатной температуры. Так мясо будет готовиться более равномерно и получится гораздо мягче, нежели его готовить сразу после холодильника. Посолите и поперчите за 10–20 минут до готовки.

Жарка

Готовьте стейк на сильно разогретой сковороде или гриле. Чем толще сковорода, тем лучше. Чугунные — отличный вариант, можно использовать сковороду-гриль для более красивого рисунка на стейке. Хорошее сливочное масло и специи — по желанию, но с ними гораздо вкуснее. Масла не жалейте, растопите вместе со стейком и поливайте сверху. Время жарки зависит от желаемой степени прожарки и толщины стейка.

Степени прожарки

Существуют разные степени прожарки, такие как:

- Rare — 50 °C
- Medium rare — 55-60 °C
- Medium — 60-65 °C
- Medium well — 65-70 °C
- Well done — 71-73 °C

Для большинства стейков рекомендуется прожарка medium. Дальше уже зависит от личных предпочтений, если нравятся менее прожаренные варианты, готовьте medium rare, если

более прожаренные, то готовьте medium well, well done не рекомендуется жарить ни при каких условиях, потому что при такой прожарке мягкость и вкус мяса сильно теряются.

Более жирные стейки (рибай, стриплойн) лучше жарить подольше, чтобы выпотить излишний жир, а это добавит сочности и мягкости, более постные стейки, такие как филе-миньон, лучше жарить меньше, чтобы не пересушить.

Время жарки стейков зависит от толщины и вида стейка, но начинается от двух минут с каждой стороны, а далее доводим до готовности на сковороде или в духовке. Тонкие стейки готовим в районе 5 минут, более толстые — от 7 до 10, постоянно проверяя степень готовности.

Самый верный способ проверить прожарку — это нажатие в центр стейка пальцем. Чем мягче стейк в центре, тем он менее прожаренный.

Отдых перед употреблением

Дайте стейку отдохнуть после жарки под куполом из фольги не менее 3-5 минут, чтобы соки равномерно распределились по мясу и быстро не вытекли при нарезке.

Подача и сервировка

Для подачи лучше использовать подогретые тарелки, так стейки дольше будут оставаться правильной температуры. Соусы к стейкам лучше подавать отдельно, а не поливать стейк сразу. Кто-то любит чистый вкус мяса, а те, кому нравится есть с соусами, добавят его по мере необходимости. Дополнить стейк можно соусом демиглас (насыщенный мясной соус), хорошим сливочным маслом, перемешанным с любимыми специями или рубленой зеленью, овощным пюре (батат, картофель, корень сельдерея). Картофель фри тоже отлично подойдет, как и обжаренные овощи.

Советы и рекомендации

Начинайте жарить мясо, используя из специй только соль и свежемолотый черный перец. Вы получите классический вкус мяса. А вот потом уже экспериментируйте со специями. Важно помнить, что мясо после жарки набирает еще пару градусов во время отдыха.



ХУМУС С ОСТРЫМ АРОМАТНЫМ МАСЛОМ



Владимир Пудов,
шеф-повар ресторана «Посейдон»

Ингредиенты:

| | |
|------------------------------|-----------|
| Нут сухой | 230 г |
| Вода от варки нута | 150-200 г |
| Масло оливковое Extra Virgin | 265 г |
| Соль морская | 5 г |
| Сахар | |

Ингредиенты масла:

| | |
|---------------------------|-------|
| Оливковое масло для жарки | 0,5 л |
| Свежий розмарин | 15 г |
| Свежий тимьян | 15 г |
| Перец чили | 15 г |
| Чеснок очищенный | 40 г |
| Лавровый лист | |
| Перец черный горошек | |

Этапы приготовления:

Приготовление нута. Сухой нут лучше предварительно замочить на ночь в воде, но ничего страшного, если поставить варить сразу же. Варить нужно будет долго: 1,5-2,5 часа до полной мягкости. После того как нут сварится, нужно процедить его через сито и переложить в блендер-стакан либо использовать погружной блендер. Сразу добавить все оливковое масло, соль и сахар, пробивать, постепенно добавляя воду от варки нута, пока консистенция не станет достаточно гладкой. После надо протереть хумус через самое мелкое сито, которое только найдете на кухне, чем мельче сито, тем вкуснее получится хумус. Переложить готовый хумус в кондитерский мешок и оставить стабилизироваться в холодильнике хотя бы на 4 часа.

Приготовление масла. В сухую кастрюлю вылить масло, добавить все ингредиенты, довести до кипения, снять с огня и оставить до полного остывания. После остывания хумуса переложить его в кондитерский мешок и отрезать кончик, выдавить на плоскую тарелку небольшими каплями, украсить свежей зеленью, полить острым маслом, подавать с белым хлебом или лепешками.

БАБАГАНУШ С ТОМАТАМИ



Александр Семёнов,
бренд-шеф кофеен «Максим»

Ингредиенты:

| | | |
|------------------------|--------------------|--------------------------|
| Баклажан | 2 шт. | Кинза небольшой пучок |
| Паста кунжутная тахини | 30 г | Петрушка небольшой пучок |
| Чеснок | 1 маленький зубчик | Соль по вкусу |
| Масло оливковое | 1 ст. ложка | Сахар по вкусу |
| Паприка сладкая | 1 щепотка | Кунжут белый жареный |
| Зира молотая | 1 щепотка | Зеленое масло |
| Кориандр молотый | 1 щепотка | Лайм |
| Помидор | 1 шт. | |

Этапы приготовления:

Баклажаны протыкаем вилкой по всей поверхности в нескольких местах, заворачиваем в фольгу. Запекаем при температуре 200 градусов Цельсия, 15-20 минут.

Пока запекаются баклажаны, нарезаем мелким кубиком либо натираем на мелкой терке чеснок. Промываем зелень под холодной проточной водой и прослушиваем бумажным полотенцем. Листья петрушки отделяем от стеблей, у кинзы удаляем корешок. Половину листьев петрушки и всю кинзу нарезаем мелкой соломкой. Вторую половину петрушки укладываем в стакан для блендера и заливаем растительным маслом, так, чтобы масло было чуть выше листьев. Пробиваем до однородного состояния и процеживаем через марлю или вафельное полотенце.

Запеченный баклажан остужаем, очищаем от кожи и откидываем на сито, чтобы стекла жидкость. Затем нарезаем мелким кубиком либо рвем вилкой. Добавляем порезанную зелень, чеснок, пасту тахини, сок половины лайма, оливковое масло и специи. Доводим до вкуса солью и убираем в холодильник на полчаса настояться.

У помидора убираем плодоножку и нарезаем средним кубиком, заправляем солью, перцем, сахаром и зеленым маслом.

Бабагануш выкладываем в тарелку горкой, в центр – заправленные помидоры. Посыпаем кунжутом и листиками кинзы. Вокруг поливаем зеленым маслом. Подавать с пресной лепешкой или постным хлебом.

ИНСАЛАТА МИСТА*



Артём Григорьев,
шеф-повар трактории «МИНИСЫРОВАРНЯ»

Ингредиенты:

| | |
|---------------------------------------|------|
| Огурцы короткоплодные | 50 г |
| Томаты азербайджанские | 50 г |
| Редис | 20 г |
| Лук красный | 10 г |
| Перец болгарский (жёлтый или красный) | 30 г |
| Микс салата (руккола, шпинат, фрилис) | 20 г |

Заправка для салата

| | |
|----------------------|------|
| оливковое масло | 12 г |
| уксус винный белый | 5 г |
| соль | 1 г |
| перец черный молотый | |
| петрушка рубленая | 1 г |

Этапы приготовления:

Выбирайте только свежие и проверенные зелень и овощи, помойте их в проточной воде и обсушите полотенцем. Огурцы, томаты, болгарский перец и редис нарежьте треугольниками, либо произвольными кусочками среднего размера, лук нарежьте перьями, добавьте микс салата и полейте заправкой по своему вкусу (можно использовать любой микс зелени, доступный вам). Бережно перемешайте, чтобы не повредить зелень.

Чем же примечателен этот салат?

Пожалуй, лучший салат для весны, богатый витаминами и минералами в свежих овощах, высоким содержанием железа в шпинате, а благодаря винному уксусу, который богат микро- и макроэлементами, он положительно сказывается на деятельности ЖКТ, а еще ведет активную борьбу с лишним жиром.

*в переводе с итальянского «смешанный салат»



НЕСКУЧНЫЕ

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ

ВЕСНОЙ НЕИЗБЕЖНО СТАНОВЯТСЯ ЛЕГЧЕ МЫСЛИ, ЧУВСТВА, ГАРДЕРОБ И РАЦИОН, ГДЕ ОСНОВНОЕ МЕСТО НАЧИНАЮТ ЗАНИМАТЬ ОВОЩИ. МЫ ПОПРОСИЛИ ШЕФ-ПОВАРОВ ИЗ РАЗНЫХ РЕСТОРАНОВ «МАКСИМА» ПОДЕЛИТЬСЯ ЛЮБИМЫМИ РЕЦЕПТАМИ ОВОЩНЫХ БЛЮД, КОТОРЫЕ ЕСТЬ В МЕНЮ ИХ ЗАВЕДЕНИЙ.

ПОСТНЫЙ ТОМ ЯМ



София Лошкарева,
шеф-повар кофеен «Максим»

Ингредиенты:

| | |
|-------------------------------------------|-------|
| Молоко кокосовое | 50 г |
| Бульон овощной | 130 г |
| Паста Том Ям | 20 г |
| Грибы шиитаке замоченные | 20 г |
| Кукуруза в початках мини консервированная | 20 г |
| Сегменты кинзы | 2 г |
| Лук зеленый | 2 г |
| Шампиньоны очищенные | 25 г |
| Томаты черри | 40 г |
| Соус томатный | 30 г |
| Рис жасмин отварной | 30 г |
| Соль | |

Соус томатный:

| | |
|------------------------|-------|
| Бульон овощной | 50 г |
| Соль | |
| Сахар | 6 г |
| Масло оливковое | 13 г |
| Чеснок очищенный | 4 г |
| Помидоры | 200 г |
| Тимьян свежий | 2 г |
| Бasilik свежий | 3 г |
| Лук репчатый очищенный | 14 г |

Этапы приготовления:

Приготовление соуса. Все ингредиенты собираем в кастрюлю и варим 7–10 минут. Получившуюся массу перекладываем в чашу блендера и пробиваем до однородной массы.

Приготовление Том Яма. В кастрюлю наливаем овощной бульон, соус томатный и пасту Том Ям и ставим на огонь. Добавляем в кастрюлю соломку шиитаке, заранее замоченные в горячей воде дольки шампиньонов и кукурузу-мини консервированную, порезанную на кружляшки. После закипания убавляем огонь и на медленном огне добавляем кокосовое молоко и томаты черри без плодоножки, порезанные пополам, доводим до кипения и переливаем в тарелку. Украшаем зеленым луком и листиками кинзы. Рядом подаём в соуснике шарик отварного риса жасмин.

ОВОЩНОЕ РАГУ С КЕШЬЮ-СМЕТАНОЙ



Марина Ситникова,
шеф-повар исторической
кофейни на Семакова
и гастрокофейни в ТЦ «Вояж»

Ингредиенты:

| | | | |
|------------------------|-------|----------------------|----------------|
| Кабачки без плодоножки | 40 г | Листья кинзы | 0,5 г |
| Перец болгарский | 40 г | Листья петрушки | 0,5 г |
| Тыква отварная | 30 г | Укроп | 0,5 г |
| Морковь запечённая | 30 г | Лук шнитт | 0,5 г |
| Картофель запечённый | 30 г | Сметана постная | 21 г |
| Помидоры Азербайджан | 20 г | Хлеб подовый белый | 60 г |
| Чеснок очищенный | 7 г | | |
| Тимьян свежий | 1 г | Кешью-сметана | |
| Соль | 2 г | Кешью | 100 г |
| Перец черный горошек | 0,5 г | Вода | 100 г |
| Кориандр молотый | 0,5 г | Уксус яблочный | 1 чайная ложка |
| Томаты протёртые | 65 г | Сок лимона | 5 г |
| Вода фильтрованная | 45 г | Соль | |

Этапы приготовления:

Кешью замочить в воде на ночь, воду слить. Соединить с остальными ингредиентами и пробить погружным блендером, добавить фильтрованной воды по рецепту. Картофель, морковь запекаем в фольге 200 градусов, 60 мин. В сковороде на растительном масле обжарить 5 г чеснока и тимьян для аромата. На ароматном масле обжарить кубики кабачков, перец болгарский, картофель запечённый, морковь. Далее добавляем фильтрованную воду и тушим пару минут. Затем добавляем отварную тыкву и помидоры, томатный соус, мелко рубленную зелень (петрушка, кинза, укроп). Доводим до вкуса: соль, сахар, перец, кориандр. Выкладываем в тарелку, подаём с кешью-сметаной, украшенной мелко порезанным луком шнитт и подовым хлебом.



МАКСИМ КЛАСС

кулинарная студия

КУЛИНАРНАЯ БИТВА

новый формат индивидуальных
мастер-классов



УЗНАТЬ ПОДРОБНЕЕ
+7 (3452) 96-01-50
ул. 25 лет Октября, 34/4

КАРТОФЕЛЬ В ДУХОВКЕ ПРОСТО И ВКУСНО

КТО СПОСОБЕН УСТОЯТЬ ПЕРЕД КАРТОШКОЙ? СНОБЫ И НЕИСТОВО ХУДЕЮЩИЕ. НО ДАЖЕ ОНИ, ВЕРОЯТНО, НЕ МОГУТ В ПОЛНОЙ МЕРЕ ОТКАЗАТЬСЯ ОТ НЕЕ! ЗАПЕЧЕННАЯ КАРТОШКА — ЭТО НЕ ПРОСТО ГАРНИР, А КУЛИНАРНАЯ НАХОДКА. МЫ СОБРАЛИ ДЛЯ ВАС НЕСКОЛЬКО ПРОСТЫХ И ВКУСНЫХ ПОШАГОВЫХ РЕЦЕПТОВ, КОТОРЫЕ ПРЕВРАТЯТ ОБЫЧНУЮ КАРТОШКУ В КУЛИНАРНЫЙ ШЕДЕВР.

ПОЛЕЗНА ЛИ ЗАПЕЧЕННАЯ КАРТОШКА

Кстати, все картофельные блюда, приготовленные в духовке, вполне вписываются в систему здорового образа жизни, так как они полны питательных веществ, но при этом не содержат дикого количества калорий. Что и понятно, ведь при запекании в духовом шкафу используется ничтожно малое количество масла. К тому же в запеченной картошке сохраняются витамины, такие полезные микро- и макроэлементы (витамины группы В, С, РР, Е, К, а также калий, железо, фосфор, кальций), а ведь при обычной варке они, увы, уходят большей частью «в песок» — вернее, в воду.

КАРТОШКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ С РОЗМАРИНОМ И ЧЕСНОКОМ

Ингредиенты:

Картофель (6-7 клубней)
1,5 ст. ложки подсолнечного масла
Соль
Перец
2-3 зубчика чеснока
3 ст. ложки нарезанного свежего розмарина (сушеный здесь не годится, даже не пробуйте, но в крайнем случае можно заменить укропом)

Приготовление:

1. Картофель тщательно вымыть, разрезать на четвертинки или «гармошкой» и хорошенько подсушить бумажным полотенцем.
2. Зубчики чеснока пропустить через чеснокодавилку, смешать в миске с маслом и розмарином.
3. Картофель как следует обвалить в приготовленной смеси масла и специй и выложить одним слоем на застеленный пергаментом противень.
4. Запекать полчаса при 200 °С, расположив противень на среднем уровне духового шкафа, а затем переставить его на верхний уровень и дать картошке подрумяниться еще 5-7 минут.

ЗАПЕЧЕННАЯ КАРТОШКА С АППЕТИТНОЙ КОРОЧКОЙ

Ингредиенты:

Картофель (6-7 клубней)
1,5 ст. ложки подсолнечного масла (можно и оливкового, но только с высокой температурой дымления)
Соль
Перец
Карри (или паприка)
Смесь итальянских (или французских) трав по вкусу

Приготовление:

1. Почистить, тщательно вымыть и подсушить бумажным полотенцем картофель. Нарезать его дольками (примерно на восемь частей, если клубни небольшие).
2. Выложить дольки в емкость для запекания, посыпать приправами и сбрызнуть маслом.
3. Поставить в разогретую до 190-200 °С духовку минут на 50, а за 10 минут до окончания готовки включить гриль или конвекцию.
4. Рекомендуются подавать, посыпав мелко рубленной зеленью, с чесночным или горчиным соусом.

ЭТОТ ГАРНИР ВЕЛИКОЛЕПНО СОЧЕТАЕТСЯ С ЛЮБИМИМИ МЯСНЫМИ ИЛИ РЫБНЫМИ ЗАЛИВНЫМИ БЛЮДАМИ

ГРАТЕН ДОФИНУА (GRATIN DAUPHINOIS)

Ингредиенты:

2-3 средние картофелины
Ползубчика чеснока
200 мл молока
200 мл сливок
50 г сливочного масла
Соль и черный перец по вкусу

Приготовление:

1. Почистить картофель и замочить его на полчаса в холодной воде (так мы избавимся от лишнего крахмала).
2. Нарезать картофель тонкими слайсами и подсушить бумажным полотенцем.
3. Дно жаропрочной формы для запекания натереть чесноком, смазать маслом и выложить в нее картофельные слайсы.



Запеченная картошка с аппетитной корочкой



Гратен дофинуа (Gratin Dauphinois)



Картофельные лодочки с начинкой из фарша

4. Приготовить смесь молока, сливок, специй и половиной ее залить картофель.
5. Форму поставить на плиту и на медленном огне довести «заготовку» до кипения, затем добавить 30 г масла.
6. Поставить в духовку и запекать час при 150 °С.
7. Вынуть форму из духовки, снять корочку (можно потом ее съесть – приятный бонус), залить в форму оставшуюся смесь и разровнять поверхность.
8. Запекать еще час при той же температуре.

ФРАНЦУЗЫ НИКОГДА НЕ ДОБАВЛЯЮТ В ЭТО БЛЮДО ТЕРТЫЙ СЫР, НО ЕСЛИ ВЫ ФАНАТ ЭТОГО ПРОДУКТА – ПОСЫПЬТЕ ИМ ГРАТЕН ПЕРЕД ПОСЛЕДНИМ ЭТАПОМ ЗАПЕКАНИЯ

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЛОДОЧКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ФАРША

Ингредиенты:

3-4 средние картофелины
300 г куриного фарша (можно говяжьего или индюшачьего)
70-80 г тертого твердого сыра
Маленькая луковица
Половина пучка свежей зелени
Чайная ложка растительного масла
2 ст. ложки сметаны (любой жирности)
Специи и соль по вкусу

Приготовление:

1. Почистить картошку, разрезать каждую пополам, опустить в кипящую подсоленную воду и отварить минут 15, но не до полной мягкости.
2. Откинуть картофель на дуршлаг, охладить до комнатной температуры и ложкой выскоблить из половинок середину, чтобы получились лодочки.
3. Лук почистить, провернуть через мясорубку или разбить мелко блендером, добавить к фаршу, всыпать специи, вымесить.
4. Наполнить фаршем каждую лодочку.
5. Выстелить пергаментом форму для запекания, выложить лодочки, смазать каждую сметаной и посыпать тертым сыром.
6. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 35-40 минут.
7. Перед подачей на стол посыпать мелко рубленной зеленью.



ЗАПЕЧЕННАЯ КАРТОШКА С ЛОСОСЕМ

Ингредиенты:

600 г филе лосося (семги) или 4 стейка
5 средних картофелин
80 г натертого сыра
Средняя луковица
Лимонный сок, майонез, специи, укроп по вкусу

Приготовление:

1. Картошку тщательно вымыть и отварить в мундире, дать остыть, почистить и нарезать не очень тонкими кружляшками.
2. Рыбу вымыть, подсушить бумажным полотенцем, сбрызнуть лимонным соком и посыпать специями (не переусердствовать, иначе забьется вкус блюда!).
3. Лук нарезать тонкими кольцами.
4. Лист толстой фольги слегка смазать по центру майонезом и выложить на него картошку.
5. Следующим слоем положить рыбу, посыпать тертым сыром и укропом.
6. «Упаковать» все в фольгу и отправить в духовку (на противне или в жаропрочной форме).
7. Выпекать 30-35 минут при 180 °С.

ПРИ ПОДАЧЕ К СТОЛУ ХОРОШО БЫ УКРАСИТЬ БЛЮДО ЛОМТИКАМИ ЛИМОНА, ОЛИВКАМИ И ВЕТОЧКАМИ СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ

КАК ВЫБРАТЬ КАРТОФЕЛЬ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

Чтобы угадать с выбором картошки, просто запомните:

- Как правило, крупные клубни овальной формы с коричневой или желто-коричневой кожурой и белой мякотью – то, что нужно. В них достаточно крахмала и мало влаги. Такую картошку к тому же легче резать на дольки.
- Для запекания целиком идеален молодой картофель, его хорошенько моют, но не чистят.
- Красная (розовая) картошка больше одобряется диетологами, считается полезнее белой и желтой, поскольку содержит антиоксидантный пигмент антоциан, но (внимание!) запекается она хуже белой.



КАКИЕ ПРИПРАВЫ ХОРОШИ К ЗАПЕЧЕННОМУ В ДУХОВКЕ КАРТОФЕЛЮ

- При приготовлении в духовке ароматы и вкусовые качества пряностей и добавок раскрываются сильнее, чем при варке и жарке. Поэтому главное – не переборщить, иначе вместо идеальной картошки получится нечто остро пахнущее, но странное по вкусу.
- С картошкой отлично сочетаются прованские и итальянские травы, базилик, чеснок, укроп, петрушка, тимьян и кориандр.
- Используя в качестве приправы карри или куркуму, вы придадите запеченным картофельным долькам еще и приятный оттенок этих добавок. В этом случае не стоит использовать сухие травы.
- Можно добавить к уже готовой картошке зерна горчицы и молотую копченую паприку.



ТОТ САМЫЙ КАРТОФЕЛЬ ДЛЯ ЛЮБИМЫХ РЕЦЕПТОВ



Фирменные магазины «Кримм»: Эрвье, 16 | Дамбовская, 9 | Парфенова, 17 | Пермьякова, 25
Р. Трениной, 3/1 | Харьковская, 58 | Широтная, 165/3 | +7 (3452) 69-79-69



Ксения Вахрушева,
руководитель кулинарной студии
«Максим. Класс»

САЛАТ «ВЕГЕННИЙ НИГУАЗ» С ЛОСОСЕМ И СПАРЖЕЙ

Ингредиенты:

| | |
|--------------------|----------|
| Лосось (филе) | 400 гр. |
| Яйцо вареное | 4 шт. |
| Бейби картофель | 200 гр. |
| Авокадо | 200 гр. |
| Огурец свежий | 150 гр. |
| Оливки или маслины | 100 гр. |
| Спаржа или фасоль | 100 гр. |
| Редис | 100 гр. |
| Каперсы | 5 гр. |
| Петрушка | 50 гр. |
| Оливковое масло | по вкусу |

Для соуса:

| | |
|-------------|----------|
| Йогурт | 150 гр. |
| Мед | 20 гр. |
| Горчица | 10 гр. |
| Лимон (сок) | 0,5 шт. |
| Соль | по вкусу |

Этапы приготовления:

1. Отварите картофель, спаржу и яйца. Нарежьте все ингредиенты крупными дольками.
2. Приготовьте соус для салата: смешайте все ингредиенты до однородного состояния.
3. Лосось замаринуйте в оливковом масле на 10 минут. Посолите. Запеките его при температуре 180 градусов в течение 15 минут.
4. Редис, огурец и авокадо нарежьте крупными брусками.
5. Нарезанные ингредиенты выложите на тарелку, полейте оливковым маслом и добавьте каперсы. Рубленую петрушку добавьте к белому соусу и посыпьте блюдо крупной морской солью.



ПРОСТЫЕ РЕЦЕПТЫ ОТ ШЕФА

ГОТОВИМ ДОМА КАК В РЕСТОРАНЕ

УЖИН С АННОЙ КАРЕНИНОЙ

В ФЕВРАЛЕ В ЗАГОРОДНОМ РЕСТОРАНЕ
«ДАЧА» ПРОШЕЛ УНИКАЛЬНЫЙ УЖИН.



Ужин перенес гостей в атмосферу XIX века и приоткрыл тайны великого романа Льва Толстого «Анна Каренина». В этот вечер гости собрались за столом вместе с персонажами романа — Стивой Облонским и Константином Левиным.

Филолог Ирина Кондратюк поделилась увлекательными подробностями о символизме еды в произведении, институте брака и нюансах жизни того времени, а шеф-повар Ксения Вахрушева приготовила изысканный ужин, вдохновленный блюдами, упоминаемыми в романе. Кроме того, в завершение вечера гости могли насладиться просмотром фильма режиссера Джо Райта «Анна Каренина» в уютном кинозале ресторана.



Ждем вас на завтраки целый день в гастрокофейнях Максим



Заказать
доставку



ул. Республики, 24 | ул. Герцена, 94, ТЦ «Галерея Вояж»
ул. Сперанского, 17 | ул. Газовиков, 73

МАКСИМ
гастрокофейня

МАФИЯ ПРОСЫПАЕТСЯ

НЕДАВНО В ИТАЛЬЯНСКОЙ ТРАТТОРИИ «МИНИСЫРОВАРНЯ» ПРОШЕЛ УВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ ВЕЧЕР ИГРЫ В МАФИЮ.



Уютная атмосфера заведения и гости, наслаждающиеся ароматными блюдами и винами, пока их захватывали интриги и стратегии.

Невероятный азарт и юмор сопровождали всю игру, гостей переполняли эмоции, когда они пытались разгадать, кто из них — мирный житель, а кто — мафиози. Каждый ход был полон неожиданностей, а напряжение нарастало с каждой минутой, но, несомненно, этот вечер стал настоящим праздником, оставив у всех искреннее желание встретиться вновь.

Van Gogh
грузинское кафе



СОЛНЕЧНАЯ ГРУЗИЯ У ТЕБЯ ДОМА

ул. Республики, 34
+7 (3452) 99-34-52

МАКСИМ
доставка

Закажи
прямо сейчас >



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ УЖИН SADKO X ПОСЕЙДОН

12 ФЕВРАЛЯ В ГОСТЯХ У АНДРЕЯ ШМАКОВА И ВЛАДИМИРА ПУДОВА ПОБЫВАЛ МИХАИЛ МИХАЙЛОВ, БРЕНД-ШЕФ ОДНОГО ИЗ ЛУЧШИХ РЕСТОРАНОВ КРАСНОЯРСКА – SADKO.



Михаил Михайлов – сторонник ярких, взрывных вкусов, а свой подход называет «около локала», соединяя в тарелке уникальные продукты, культуры и вкусы, как и купец Садко. Он представил не только свои лучшие блюда, но и легенды, которые объединяют авторскую гастрономию и сибирскую историю.

Меню ужина от трех шефов:

- Хрустящие корзинки с гравлаксом из приморского гребешка в стиле «чафан»
- Стратателла, маринованное яблоко, топинамбур, икра щуки
- Севиче из камчатской нерки с халапеньо и хрустом из каракатицы
- Запеченное мясо краба, соус из сморчков
- Вырезка оленя с тыквой и кумином, соус из черных ягод
- Сабайон, груша, томленная в вине с шафраном
- Тарт Татен из яблок и облепихи, мусс из соленой карамели и мороженого из кардамона

ПОГРУЖЕНИЕ В СЕВЕРНУЮ КУХНЮ



В ЯНВАРЕ В КУЛИНАРНОЙ СТУДИИ «МАКСИМ.КЛАСС» СТАРТОВАЛ НОВЫЙ ФОРМАТ МАСТЕР-КЛАССОВ, ПОСВЯЩЁННЫХ УНИКАЛЬНОЙ СЕВЕРНОЙ КУХНЕ.



В рамках этих занятий шеф-повара студии делились с участниками основными принципами приготовления тюменских сырчиков с облепиховой сгущёнкой и кремом из изюма, а также оленины с морковным кремом, карамелизированной свеклой и соусом из лесных ягод. Участники узнали, как правильно выбирать и обрабатывать оленину, а также о значении этого продукта в культуре и быту.

Северная кухня, богатая уникальными ингредиентами и традициями, представляет собой настоящую гастрономическую сокровищницу.

С января северные мастер-классы проводятся в кулинарной студии регулярно.



НОВЫЕ ЗАВТРАКИ НА «ДАЧЕ»!



ПН – ПТ: с 8:00 до 12:00

СБ – ВС: с 8:00 до 16:00

Дударева, Тюменская, 9

Телефон: 28-35-38 / @dacha.maximrest



ИГРАЕМ ПО-КРУПНОМУ

В ДЕРЕВЕНСКОМ РЕСТОРАНЕ «СЫРОВАРНЯ»
ПОЯВИЛСЯ НОВЫЙ УНИКАЛЬНЫЙ ФОРМАТ
МЕРОПРИЯТИЙ — СЫРНОЕ КАЗИНО!



Программа вечера:

- Дегустация сыра — откройте для себя новые сорта и сочетания.
- Винное сопровождение — идеально подобранные вина к каждому сыру.
- Антипасти из мясных деликатесов, оливок, сыров и гринисси — попробуйте наши аппетитные закуски.
- Ведущий, который сопровождает вечер, вместе с легкой музыкой — погрузитесь в атмосферу веселья, азарта и хорошего настроения.

Пробуйте сыры, делайте ставки и выигрывайте!
Ждем вас на сырном казино!

ЗАКАЖИТЕ ТОРТ С УНИКАЛЬНЫМ ДИЗАЙНОМ



от которого
все будут в восторге





ВСТРЕЧА РЕСТОРАТОРОВ В ТЮМЕНИ

ЭТОЙ ЗИМОЙ БОЛЬШАЯ КОМАНДА
РЕСТОРАТОРОВ И ПАРТНЕРОВ
ОТПРАВИЛАСЬ В ТЮМЕНЬ!



Каждый год консалтинговая компания Like4Like организует ежегодный предновогодний выезд, и в завершении 2024 года выбор пал на Тюмень. Больше 45 человек приехали к нам в Сибирь по своей воле!

Гости знакомились с проектами компании «Максим», лично с Ларисой Кирилловной Невидайло, агентством Visit Tyumen. С 6 по 8 декабря гостей ждали: экскурсия по Тюмени, экскурсия по 10 ресторанам «Максим». Поездка в Тобольск!

Изучали не только действующие рестораны компании «Максим», но и выстраивались в очередь тех, которые готовятся к открытию. Побывали на стройке и присутствовали при рождении новых ресторанов.

ХИНКАЛИ ВСЕМ!

В КОНЦЕ ФЕВРАЛЯ ГРУЗИНСКОЕ КАФЕ
«ВАН ГОГИ» СТАЛО МЕСТОМ ПРОВЕДЕНИЯ
ЗАХВАТЫВАЮЩЕГО ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО
СОБЫТИЯ — ЕЖЕГОДНОГО ОТКРЫТОГО
ЧЕМПИОНАТА ПО ПОЕДАНИЮ ХИНКАЛИ!



28 отважных участников со всего города собрались, чтобы продемонстрировать свои навыки и умения в этом увлекательном соревновании.

Мужские и женские турниры проходили в напряженной борьбе: Стрелкова Нелля и Дерябин Илья одержали победу и выиграли главный приз — годовой абонемент на хинкали.



МЕСТА РАСПРОСТРАНЕНИЯ

МАКСИМ

Ресторан-музей «Чум»
Малыгина, 59

Русский ресторан «Максимыч»
50 лет Октября, 52

Рыбный ресторан «Посейдон»
Ленина, 2а

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

Ресторан «Сыроварня»
Советская, 54

Траттория «МИНИСЫРОВАРНЯ»
Республики, 142

Грузинское кафе «Ван Гоги»
Республики, 34

Бар «Водокачка»
25 Октября, 236

Бар «Другое Дело»
Дзержинского, 38

Кофейня «Максим» – Газовиков, 73
Кофейня «Максим» – Герцена, 94
Кофейня «Максим» – М. Сперанского, 17
Кофейня «Максим» – Республики, 24
Кофейня «Максим» – Олимпийская, 9
Кофейня «Максим» – Володарского, 38
Кофейня «Максим» – Советская, 126
Кофейня «Максим» – Ю. Семовских, 10
Кофейня «Максим» – Ямская, 92
Кофейня «Максим» – Московский тракт, 35а

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

Цех обжарки кофе «Максим»
30 лет Победы, 7, стр. 40

Кулинарная студия «Максим. Класс»
25 Октября, 34 / 6

ПАРТНЕРЫ:

БИЗНЕС-ЦЕНТРЫ

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

Деловой дом «Петр Столыпин»
50 лет Октября, 86

Деловой дом «Дежнев»
Герцена, 96

Тюменский технопарк
Республики, 142

АВТОСАЛОНЫ

Автосалон Порше
Федюнинского, 41

Автосалон Ауди
Федюнинского, 41

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, 51

Автосалон Фольксваген Центр Гросс
2-я Луговая, 29

Автоград Престиж
Республики, 276

БУТИКИ

Кураж
8 Марта, 2 / 7

Мах Мага
Одесская, 63
Д. Менделеева, 1

Шанталь
М. Горького, 68 / 4

ESCADA
Осипенко, 16

Элизабет Роскошь
Володарского, 33

Studio 21
Осипенко, 16

Академия Времени
Республики, 131

Windsor
25 Октября, 40

HIS STORY
Комсомольская, 58

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»
Щербакова, 87

САЛОНЫ КРАСОТЫ И КЛИНИКИ

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

VIP MEN & VIP WOMEN
М. Горького, 68 / 8

Центр французской косметологии Biologique Recherche
25 Октября, 40

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

Салон красоты TOP
Мельникайте, 1256

Центр косметологии и коррекции фигуры NICE TIME
Советская, 124

Салон красоты MIZU CLUB
Осипенко, 16

Студия массажных фейс-практик FaceRoom
Советская, 55 / 1а
Дмитрия Менделеева, 2 к2

Paloma
25 Октября, 34 / 3

Babor
Водопроводная, 16

Салон красоты «Аристократ»
Самарская, 20

Клиника «Биосвисс»
Урицкого, 36

Клиника LAPLAS
Профсоюзная, 28

Клинический госпиталь «Мать и дитя»
Ю. Семовских, 20

Филатовская клиника
Н. Зелинского, 5 / 2
Федюнинского, 56 / 2

Клиника Nexima
25 Октября, 27

Neo-clinic
Немцова, 4

Студия красоты Sense Beauty Club
Туринская, 7

СПА-ЦЕНТРЫ

Баннный комплекс «Городские Парильни»
Полевая, 28

Студия тайского SPA THAI LOTUS
Комсомольская, 8
Малыгина, 86 / 1
Севастопольская, 2 / 3
д. Патрушева, ул. Центральная, 1

Экопарк «Тайга»
Червишевский тракт, 18 км, стр. 1,
с. Онохино

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 «Монпансье»
Челюскинцев, 1

Сувенир-Престиж
Володарского, 47 / 3

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

Мебельный салон Allegro
ТЦ «Новый магнат», 2-й этаж

Мебельный салон «Агаси»
50 лет Октября, 12 / 1

Respect Home
50 лет Октября, 57а

Бутик «ЛОкситан»
ТЦ «Гудвин», 1 этаж
ТЦ «Кристалл», 1 этаж

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

World Class Тюмень
Республики, 245

Opera Fitness
Центральная, 1 (пос. Патрушева)

ЦИТАТЫ О БИЗНЕСЕ



Билл Гейтс,
Microsoft

—
ВАШИ САМЫЕ НЕДОВОЛЬНЫЕ КЛИЕНТЫ — ВАШ САМЫЙ БОЛЬШОЙ ИСТОЧНИК ДЛЯ ОБУЧЕНИЯ.



Генри Форд,
Ford

—
Если бы я спросил людей, чего они хотят, они бы сказали: «Более быстрых лошадей».



Уоррен Баффет,
инвестор

—
Цена — то, что вы платите. Ценность — то, что вы получаете.



Джон Д. Рокфеллер,
Standard Oil

—
Дружба, основанная на бизнесе, лучше, чем бизнес, основанный на дружбе.



Джефф Безос,
Amazon

—
Ваш бренд — это то, что другие люди говорят о вас, когда вас нет в комнате.



Сэм Уолтон,
Walmart

—
Есть только один босс — клиент. И он может уволить всех в компании, от председателя совета директоров до уборщика, просто потратив свои деньги в другом месте.



Стенли Маркус,
Neiman Marcus

—
Потребители забывают, что вы сказали, потребители забывают, что вы сделали, но они никогда не забудут, что вы заставили их почувствовать.



Рэй Крок,
McDonald's

—
Если ты работаешь только ради денег, ты никогда их не заработаешь. Но если ты любишь то, что делаешь, и всегда ставишь клиента на первое место, успех будет твоим.



Уолт Дисней,
Walt Disney Company

—
Самый лучший способ начать — перестать говорить и начать делать.



Ричард Брэнсон,
Virgin Group

—
Клиенты — это не прерывание нашей работы, они — цель нашей работы. Они не посторонние в нашем бизнесе, они — его часть. Мы не делаем им одолжение, обслуживая их, они делают нам одолжение, давая нам возможность это делать.



Аристотель Онассис,
судовладелец, инвестор, миллиардер

—
После определенного момента деньги перестают иметь значение. Важно лишь то, что ты делаешь с ними.



Томас Эдисон,
инженер, изобретатель и предприниматель

—
Я не потерпел неудачу. Я просто нашел 10 000 способов, которые не работают.



ИЗРАЖИ
В ДРУГОМ ДЕЛЕ

КАЖДЫЕ ВЫХОДНЫЕ
С 10:00 ДО 14:00
ЗАВТРАКАЕМ ВМЕСТЕ

♥

БРОНЬ: +7(922)078-38-38
УЛ. ДЗЕРЖИНСКОГО, 38



КИПРЕЯ

на холмах



Реклама

ЗАГОРОДНАЯ ЖИЗНЬ В КВАРТАЛЕ БИЗНЕС-КЛАССА



ЗАСТРОЙЩИК: ООО «СЗ «НОВАЯ ЗЕМЛЯ» ЖК «КИПРЕЯ НА ХОЛМАХ». ПРОЕКТНАЯ
ДЕКЛАРАЦИЯ НА САЙТЕ НАШ.ДОМ.РФ. РЕАЛИЗАЦИЯ ПО 214-ФЗ (ДОГОВОР
ДОЛЕВОГО УЧАСТИЯ). ПРЕДЛОЖЕНИЕ НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ПУБЛИЧНОЙ ОФЕРТОЙ.

+7(3452) 21-25-25
ул. Герцена, 96
ДД «Дежнёв»