

Maximum

#1 (7) весна 2024

МАКСИМУМ
УДОВОЛЬСТВИЯ

СПЕЦПРОЕКТ:

ПУТЕШЕСТВИЕ
В КАЗАХСТАН

МЕСТА, КУХНЯ, КУЛЬТУРА

10

ЛУЧШИХ
РЕСТОРАНОВ МИРА

ОТ МОЛЕКУЛЯРНОГО ПЕРУАНСКОГО
ДО СЕНСАЦИОННОГО
ФРАНЦУЗСКОГО

ГЕНЕРАТОР ИДЕЙ — БОРИС ЗАРЬКОВ

ОТКРОЕТ В ТЮМЕНИ ТРИ РЕСТОРАНА АЛЬЯНСА
WRF СОВМЕСТНО С КОМПАНИЕЙ «МАКСИМ»

16+

КИПРЕЯ

квартиры

Малоэтажный образ жизни
в заповедной природе

Реклама



ФИНАНСИРОВАНИЕ
СТРОИТЕЛЬСТВА

АО «Банк ДОМ.РФ»

СТАРТ ПРОДАЖ НОВОЙ ОЧЕРЕДИ

ЗАСТРОЙЩИК: ООО «СЗ «НОВАЯ ЗЕМЛЯ». ЖК «КИПРЕЯ КВАРТИРЫ». 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»

Maximum

#1 (7) ВЕСНА 2024



на обложке Борис Зарьков

Литературный редактор
Анна Высоцкая

Главный редактор
**Вероника Володяевна
Мелконян**

Арт-директор
Диана Жданова

Дизайн и верстка
**Ксения Голота
Юлия Кукушкина
Юлия Гнатковская**

Корректор
Анастасия Мазейна

Авторы
**Наталья Горюнова
Ольга Тимкина
Дарья Арбатская
Иван Глушков
Ефим Таран**

Авторы
**Владимир Тихоненко
Елизавета Васенина
Михаил Смирнов
Мargarита Маношкина
Ксения Шипичкина**

Фотографы
**Ольга Гениевская
Анна Башмакова
Илья Медведев
Артем Мотелика
Владимир Кирчаков**

Отдел 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 15.03.2024 г. Отпечатано: ООО «Типография Вик», 625002, г. Тюмень, ул. Комсомольская, 58. Номер Заказа №258. 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+

Встречайте новый Audi RS 6 Avant GT



г.Тюмень,
ул. Пермякова, д.94/4
+ 7 (3452) 429-429

*Подробности в Ауди Центр Тюмень >



*Реклама

**ПРАВИЛА
ГОСТЕПРИИМСТВА** 10
руководителя
спецпроектов «Максим»
Анны Стрельниковой

**КАК ОКАЗАТЬСЯ
САМЫМ ТОКСИЧНЫМ
ЧЕЛОВЕКОМ ЗА
СТОЛОМ?** 14
8 вредных советов по этикету



18

ПЕРСОНА НОМЕРА

БОРИС ЗАРЬКОВ

**ПРАВИЛА ЖИЗНИ ШЕФА
МОЛЕКУЛ – ХЬЮСТОНА
БЛЮМЕНТАЛЯ**

5 ТРЕНДОВ В БАРАХ 22
на 2024 год от бренд-бармена
«Максим» – Ефима Тарана



**10 ЛУЧШИХ
РЕСТОРАНОВ МИРА** 24
по версии рейтинга The
World's 50 Best Restaurants

**СОЗДАТЕЛЬ
ВПЕЧАТЛЕНИЙ** 38
Правила жизни
Бориса Зарькова

Истории великих брендов:
**ЛУЧШИЙ ИЗ
ЛЕГЕНДАРНЫХ** 40
История парижского
ресторана Maxim's



Основатель ресторанного альянса White Rabbit Family

совместно с компанией «Максим» откроет
в Тюмени три ресторана

28



ИВАНА ГЛУШКОВ 72
о том, что попробовать
в Казахстане



**СКАНДИНАВСКИЙ
ШЕФ ИЗ ТАЛЛИНА
В ТЮМЕНИ**
Правила жизни
концепт-шефа «Посейдона»
Виталия Тихонова

**ЛЮБИМЫЙ ПОСЕЙДОН –
НОВАЯ ГЛАВА** 78

**ПРОФЕССИЯ: ХОЗЯЙКА
ГАРДЕРОБА** 84
Как директор хорошего
настроения Галина Губина
покоряет всех гостей
«Сырварни»

**ПОЧУВСТВУЙ СЕБЯ
БАРМЕНОМ** 86
Единственный в России
интерактивный бар
в «Водокачке»



Большой спецпроект:
**ПУТЕШЕСТВИЕ
В КАЗАХСТАН**
Интересные места, кухня,
культура

**ПРАВИЛА ЖИЗНИ
АЛЕКСЕЯ
КРИВОШАПКО** 90
шеф-повара ЦВО «Максим»

**НА «ДАЧЕ» – КАК
У РОДСТВЕННИКОВ** 92

ПРОСТЫЕ РЕЦЕПТЫ 94
Готовим дома как
в ресторане с шефом
Михаилом Смирновым

**ХИМЧИСТКА
С ИСТОРИЕЙ** 96
Интервью с Мариной
Плесовских о ребрендинге
EuroLux Group в «Русские
Сезоны»

**КАК ПРОБУДИТЬ
ОРГАНИЗМ ОТ ЗИМНЕЙ
СПЯЧКИ** 98
Рекомендации врачей
госпиталя «Мать и дитя»

**КАК «ЧУМ» ПОКОРЯЛ
РОССИЮ** 100

**ИТОГИ
«МАКСИМ» – 2023** 105
Главные события

ВЫХОД В СВЕТ 114

RESPECT HOME
двери • паркет • перегородки • мебель • сантехника

ШПОН
РИФЛЕННЫЙДВЕРНАЯ
КОРОБКАТОРЦЕВОЙ
ПРОФИЛЬСОЕДИНИТЕЛЬНЫЙ
ЭЛЕМЕНТУГЛОВОЙ
ЭЛЕМЕНТНАТУРАЛЬНЫЙ
ШПОН

КОМПОЗИТ

СТЕНОВЫЕ ПАНЕЛИ

- ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РАЗМЕРЫ
- ПРОДУМАННЫЙ МОНТАЖ
- НАТУРАЛЬНЫЙ ШПОН, КОМПОЗИТ
- ГЛАДКИЕ, РИФЛЕННЫЕ

г. Тюмень, ул. 50 лет Октября, 57в, ЖК Novin | +7 (3452) 50 08 68 | 8(932)484-28-88 | respecthome.ru





НЕДАВНО МЫ С БОРИСОМ
ЗАРЬКОВЫМ ПОДПИСАЛИ
СОГЛАШЕНИЕ ОБ ОТКРЫТИИ
В ТЮМЕНИ РЕСТОРАНА
«ГОРЫНЫЧ» В 2025 ГОДУ

ВОТ И ПЕРЕЗИМОВАЛИ

В мифологии зима никогда не считалась временем сна, а трактовалась как иная форма бодрствования природы и предельное сосредоточение сил. Чтобы с самого первого дня весны начать тратить всю накопленную энергию.

Мы время зря зимой не теряли. Подвели итоги года, получили награды за проделанную за год работу, придумали очень серьезную стратегию даже не на ближайшие 12 месяцев, а до 2026 года, выбрав очень амбициозную цель, в которую верим, – сделать Тюмень гастрономической столицей России.

Если большинство из вас, читая эти строки, скептически улыбнулись, значит, мы точно выбрали правильный вектор. Ведь чем абсурднее и нереальнее звучит твоя цель, тем больше означает, что ты точно на правильном пути. Тем более что потенциал у нашего региона в целом и ресторанной отрасли в частности просто огромный.

Вкладом в эту цель стал перезапуск легендарного ресторана «Посейдон», который сумел сохранить свою 22-летнюю историю и открыться в обновленном современном облике. Партнером проекта стал один из лучших шеф-поваров в нашей стране – Андрей Шмаков, чей ресторан Savva в Москве получил звезду Michelin. Так что можно сказать, что в Тюмени теперь тоже есть «мишленовский» ресторан.

А под занавес зимы мы подписали соглашение об открытии в Тюмени ресторана одного из лучших рестораторов нашей страны Бориса Зарькова. В 2025 году мы откроем в нашем городе «Горыныч». Так что в весну врываемся с амбициозными планами и новыми удивительными проектами!

Лариса Невидайло,
основатель и владелец ресторанной
компании «Максим»

ПО ОДЁЖКЕ ВСТРЕЧАЮТ

Чистка деловой одежды
с бесплатной доставкой*

РУССКИЕ СЕЗОНЫ

новая история
химчистки Евролюкс

Доставка
+7 (3452) 515-915

* При заказе от 2 500 ₽



ОЧЕНЬ ЗДОРОВО, КОГДА ТЫ
НЕ СЕШЬ В ЭТОТ МИР КРАСОТУ
НЕ ТОЛЬКО ОДНИМ ФАКТОМ
СВОЕГО СУЩЕСТВОВАНИЯ
И МИЛЫМ ЛИЧИКОМ, НО ЕЩЕ
И ДЕЛАМИ, КОТОРЫЕ
ТЫ ИСКУСНО ТВОРИШЬ
КАЖДЫЙ ДЕНЬ

ИСТИННАЯ КРАСОТА

«Вы украшаете этот мир», — слышим мы от мужчин каждый год 8 марта... Это, конечно, прекрасно, но, на мой взгляд, очень здорово, когда ты несешь в этот мир красоту не только одним фактом своего существования и милым личиком, которым тебя наградила природа, но еще и делами, которые ты искусно творишь каждый день. Когда прикладываешь свой интеллект, свои таланты и навыки для создания чего-то прекрасного и нужного для людей. Лично я обожаю деятельных женщин. По-моему, нет ничего сексуальнее и притягательнее, чем работающий мозг у женщины. А отсутствие какого-либо дела и наличие массы свободного времени приводит к неизбежным последствиям... И для нее, и для ее окружающих. Как сказал один мой мудрый друг: «Пусть лучше моя жена занимается работой, иначе будет заниматься мной».

Мне кажется, именно реализованная и самодостаточная женщина в полной мере может почувствовать себя счастливой, желанной и состоявшейся как личность, а не быть всего лишь «украшением коллектива».

Как сказала знаменитая Элеонора Рузвельт, всегда мечтавшая внести собственный вклад в политику страны: «Первая леди — это не работа. Это обстоятельство. Моя так называемая «должность» определяется всего-навсего моим полом, а не моими навыками».

Вероника Мелконян,
главный редактор журнала Maxim



Отсканируйте QR-код,
чтобы найти нас

windsor.

SPRING 2024

Тюмень, 25 Октября, 40
8 999 343 28 30

ПРАВИЛА ГОСТЕ ПРИИМСТВА

АННА СТРЕЛЬНИКОВА,
РУКОВОДИТЕЛЬ
СПЕЦПРОЕКТОВ
КОМПАНИИ «МАКСИМ»

ЗА 20 ЛЕТ В «МАКСИМЕ» АННА УСПЕЛА ПОРАБОТАТЬ ОФИЦИАНТОМ, АДМИНИСТРАТОРОМ, МЕНЕДЖЕРОМ, УПРАВЛЯЮЩИМ ЦЕНТРА ВЫЕЗДНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ. СЕЙЧАС РУКОВОДИТ СПЕЦПРОЕКТАМИ. НО ГЛАВНЫЙ КОНЕК АННЫ – СОЗДАВАТЬ НЕЗАБЫВАЕМЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ДЛЯ ГОСТЕЙ. ЕЙ И ЕЕ КОМАНДЕ ДОВЕРЯЮТ И СЕМЕЙНЫЕ ПРАЗДНИКИ, И КОРПОРАТИВНЫЕ СОБЫТИЯ. ЖЕЛАНИЯ ГОСТЕЙ ПОДЧАС УДИВЛЯЮТ, НО В «МАКСИМЕ» НЕ ПРИНЯТО ГОВОРИТЬ «НЕТ».

МЕНЯ НЕОБЫЧНЫЕ
ЗАПРОСЫ В ТУПИК
НЕ СТАВЯТ. МУЖЧИНЫ-
ОФИЦИАНТЫ С ГОЛЫМ
ТОРСОМ? БЫЛО.
ОРГАНИЗОВАТЬ
ФУРШЕТ НА
750 ЧЕЛОВЕК ЗА
45 МИНУТ? ОКЕЙ



ДЛЯ НАС ВАЖНО НЕ ТОЛЬКО,
ЧТО ГОСТЬ ЕСТ, НО И КАК ОН
СИДИТ, ЧТО ВИДИТ И СЛЫШИТ,
КАКОЙ ЗАПАХ ОЩУЩАЕТ

Первое знакомство с «Максимом» – ресторан «Посейдон», 2002 год. Мне было 18 лет, я училась в торгово-экономическом техникуме на повара-технолога и проходила там стажировку. Кстати, сейчас я снова в «Посейдоне» (спецпроекты, которыми руководит Анна, включают Центр выездного обслуживания, деревенский ресторан «Сыроварня» и «Посейдон». – *Прим. ред.*).

Когда закончила учебу, пошла в ресторан «Моцарт» официантом. У меня был маленький ребенок, решила подработать. С тех пор я в компании – в этом году будет 20 лет.

Кейтеринг в «Максима» сформировался в «Моцарте»: мы проводили много выездных мероприятий. Потом открылся Центр выездного обслуживания. Моя душа лежала к этому, и, когда появилась вакансия управляющего, я заявила на нее и 10 лет управляла кейтерингом.

Однажды нас позвали организовать корпоративное мероприятие на ледоколе. И мы поплыли на Обскую губу, на Карское море. Долетели до Салехарда, потом вертолетами с тремя пересадками – до ледокола. Команда была небольшая, но мы справились. Три дня кормили гостей три раза в день локальной кухней.

Решение об участии в Петербургском международном экономическом форуме в 2023 году стало для нас вызовом. Оно было принято за две недели до мероприятия. Нам предложили открыть поп-ап ресторан на четыре дня. Обычно к такому готовятся за полгода. Мы слетали на площадку, и был момент отрицания: думали отказаться. Но стадия принятия наступила в этот же день, на встрече команды в Тюмени. Мы открыли на форуме ресторан «Чум» с северной кухней и посадкой 240 человек. Причем не с сет-меню, а с а-ля карт! И со всеми атрибутами: хостес, поварами, официантами, аутентичной музыкой и настоящим шаманом.

Мы работаем на мероприятиях международного уровня, например, чемпионатах по биатлону или дзюдо. Когда обслуживаешь иностранцев – свои критерии. Нужны англоговорящие официанты, меню не только локальное, но и знакомые гостям блюда. Сделать так, чтобы человек в регионе получил европейский уровень блюд и обслуживания.

Бывают проблемы, но гость не должен это знать. У нас было мероприятие на теплоходе. Команда загру-

зилась, но оказалось, что на берегу забыли продукты для гриля. А значит, гости остаются без горячего. Мы связываемся с капитаном корабля, узнаем, в какой момент, под каким мостом он будет проплывать. Находим веревку, привязываем мясо и рыбу, едем на мост и на веревке спускаем еду на теплоход, а капитан с сотрудниками ее принимает. Представляю, что про двух девушек с веревкой на мосту подумали люди, проезжающие мимо. (*Смеется.*)

Постоянные гости доверяют нам все уровни мероприятий: от корпоративных до частных. Потому что мы продумываем детали. Для нас важно не только, что гость ест, но и как он сидит, что видит и слышит, какой запах ощущает.

У «Гастроноваторов» был выездной обед в природном комплексе. Так к нему повара вырезали тарелки из дерева, на дачах выращивали зелень и овощи – вплоть до фиолетовой моркови. Все, чтобы удивить гостей.

Мы готовили банкет для свадьбы веганов. Все меню было веганским, даже торт – пирог из кабачков, украшенный мини-овощами. Причем гости были в основном мясоедами, они ходили к соседним домам на запах шашлыка, чуть ли не выпрашивали кусочек. Поэтому помните: нужно думать не только о себе, но и о гостях вашего вечера!

Однажды на площадке, которая находилась за 150 километров от города, гости захотели пельмени. Мы сказали: «Хорошо». И быстро доставили их из Тюмени! Конечно, было согласованное меню. Но когда гость говорит: «Я хочу», для нас нет слова «нет». Даже в кейтеринге.

Меня необычные запросы в тупик не ставят. Мужчины-официанты с голым торсом? Было. Заказать вертолет? Окей. Как-то гости попросили организовать фуршет на 750 человек за 45 минут. Спросили: «Можете?» Мы ответили: «Конечно!» Когда они вернулись с торжественной части, их в зале (в котором до этого не было даже столов!) уже ждали напитки и закуски.

Мое главное правило гостеприимства – быстро и качественно дать гостю, что он хочет. Человек говорит: «Хочу банкет в японском стиле». Все! Это максимум, что от него требуется. Ну, может быть, какие-то пожелания. Дальше – наша забота.

ВЕСНА — ПОРА ПРОБУЖДЕНИЯ!

После зимнего отопительного сезона коже просто необходимо восстановление и глубокое увлажнение.



FACEROOM

-20%
по промокоду
ЛИФТИНГ*

Попробуйте абсолютный хит среди уходовых процедур — «Увлажнение и лимфодренаж с использованием криосфер»!

За счет действия кислот и сочетания 3 видов масок в составе процедуры кожа мгновенно обновляется и насыщается кислородом, а массажные охлаждающие сферы максимально расслабляют мышцы.

РЕЗУЛЬТАТ:

- сияющая кожа
- тотальное увлажнение
- избавление от отечности
- лифтинг-эффект

ул. Дмитрия Менделеева, 2 к2
ул. Советская, 55/1А



*Скидка действует на процедуру «Увлажнение и лимфодренаж с использованием криосфер» при первом посещении студии FaceRoom

КАК ОКАЗАТЬСЯ САМЫМ ТОКСИЧНЫМ ЧЕЛОВЕКОМ ЗА СТОЛОМ



8 ВРЕДНЫХ СОВЕТОВ ПО ЭТИКЕТУ

Мы живем в эпоху, когда все очень внимательно следят за своими личными границами, страшно боятся внешнего бестактного вторжения и стремятся проявлять индивидуальность всеми доступными способами.

Как оказаться самым «токсичным» человеком за столом, чтоб все вздохнули с облегчением, когда наш стул опустеет? Вредные советы в духе Григория Остера прекрасны тем, что отлично запоминаются, даже теми, кто уже давно вырос из детских штанишек. Иногда именно такой до абсурда доведенный взгляд со стороны помогает задуматься и удержать баланс между репутацией цельной и самодостаточной личности и просто банально невоспитанным человеком.

1 ВОВРЕМЯ НЕЛЬЗЯ ОПОЗДАТЬ

По этому пункту, конечно, всем уже все понятно и очень надоело, но все же – опоздать нужно непременно, иначе как все заметят, что мы наконец-то пришли, и что мы самая важная персона, которую все должны ждать.

2 ВСЕ СВОЕ НОШУ С СОБОЙ

Гардероб придумали те, у кого нет ничего ценного и дорогого. Люди стильные и модные смело проходят прямо к столику, не снимая верхней одежды, а уж там по ситуации – остаться в ней или «красиво» разложить на стуле.

3 ПОДЕЛИТЬСЯ ЗНАНИЯМИ

Сейчас много тренингов и, конечно, среди них много интересных и полезных, все пройти невозможно. Поэтому принудительно делиться с друзьями и с высоты своих знаний поучать и советовать – это почти долг. Люди просто многого не знают: как одеваться, воспитывать детей, использовать салфетку, сколько пить и чего и этично ли есть мясо. Нужно открыть другу истину, и пусть другие тоже послушают, поэтому доносить эти истины лучше отчетливо и громко!



ЕЩЕ БОЛЬШЕ УТОЧНЕНИЙ И СОМНЕНИЙ

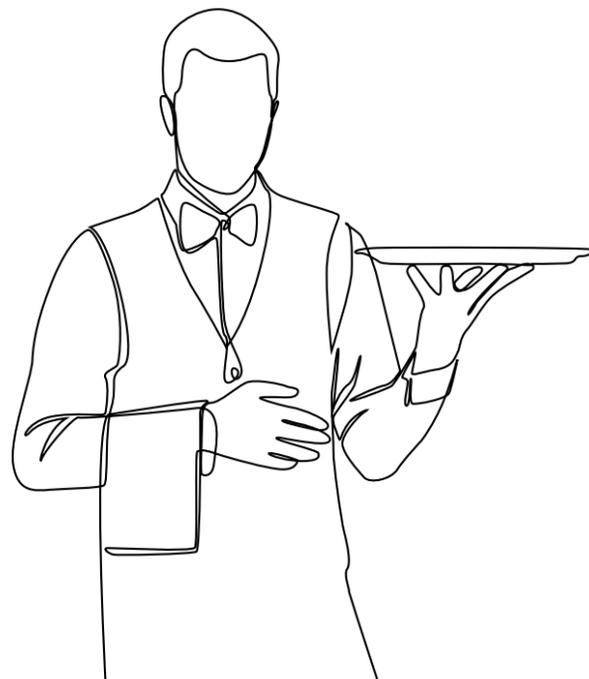
Трепетное отношение к тому, что класть в собственный рот, – это прекрасно. Даже если за столом несколько человек, изучаем меню с особой тщательностью, долго и подробно расспрашиваем официанта о нюансах приготовления блюда, сомневаемся, просим уточнить у шефа, решаем, что не будем – у всех свои принципы. Еще можно несколько раз поменять принятое решение.

Если нам принесли блюдо первым, накидываемся на еду, никого не ждем, остальным наверняка приятно и интересно, что это у нас там в тарелке и насколько хорошо мы управляемся со столовыми приборами.

МНОГО ВНИМАНИЯ НЕ БЫВАЕТ

Если все уже расселись, то стоит удивиться такому дурацкому выбору столика и настаивать, что нужно переместиться за другой, очевидно же, что там лучше вид, громче музыка, не так душно – нужное подчеркнуть.

Другой вариант — не скрывать своего желания и намерения сесть на определенное место, пусть оно уже кем-то занято, конечно, по ошибке. Или по злему умыслу? Особенно хорошо, если место это – где-нибудь посередине на диване, всем же несложно встать и пропустить? Ну а как? Ведь именно там сидит лучшая подруга, а жить нужно в эмоциональном комфорте.



ДРУЗЬЯ НАШИ МЕНЬШИЕ

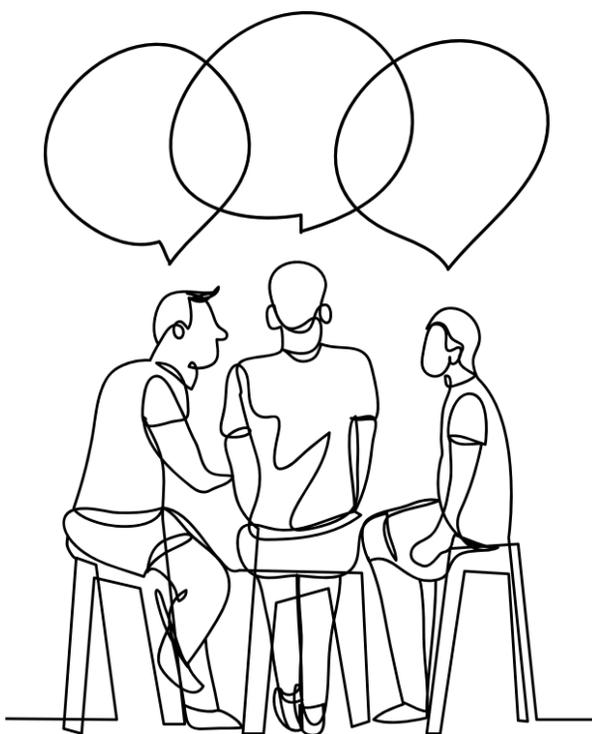
Разве существуют люди, которые не любят собак? Аллергики? Ну и что! Мой чудесный зверек привык есть из тарелок и свободно передвигаться по общему дивану.

ЧАС РАСПЛАТЫ

Есть несколько вариантов принятия счета. Можно, конечно, незаметно или демонстративно уйти до его получения. У всех бывают денежные затруднения, да и еда была не очень, почему нужно за нее платить? Меньшим злом будет удивиться по результату: «Разве я ел такое дорогое блюдо, в другом месте, оно же намного дешевле, это не может столько стоить, в конце концов...».

МЕРА ДЛЯ СЛАБАКОВ

Кстати, токсичным можно быть в буквальном смысле. Для этого стоит лишь обильно полить себя любимым или модным парфюмом, и аллергия, а также головная боль станут спутниками рядом сидящих. Поверьте, они действительно вздохнут с облегчением, когда шлейф нашей индивидуальности наконец-то испарится.



ТРАТТОРИЯ
СЫРОВАРНЯ

НОВЫЙ ПРОЕКТ АРКАДИЯ НОВИКОВА В ТЮМЕНИ

открытие в июне

Республики, 142
minisyrovarnya.com



ШЕФ МОЛЕКУЛ.

ПРАВИЛА ЖИЗНИ
ХЬЮСТОНА БЛЮМЕНТАЛЯ

Хьюстон Блюменталь — знаменитый британский шеф-повар, телеведущий и писатель. Блюменталь считается пионером молекулярной кулинарии и необычных сочетаний блюд и пропагандирует научный подход к кулинарии. Именно этот человек оказал сильнейшее влияние на современную кухню, первым использовал жидкий азот при приготовлении еды и ввел понятие мультисенсорности в еде. Его ресторан Fat Duck с тремя звездами Мишлен считается одним из лучших в мире. Хотя начинал Блюменталь с маленького ветхого паба, который купил на свои сбережения. Как повар-самоучка стал одним из самых знаменитых шефов в истории — в нашей традиционной рубрике «Правила жизни».

Я начал подвергать сомнению норму и осознавать, что если я начну менять формулировки в меню, шум, запах или температуру еды, это изменит восприятие того, что мы едим

Когда я покупал паб, у меня почти не было денег. Все, что я мог себе позволить, — старый бар в деревне Брей, где жили не очень дружелюбные жители. Как-то я катил тачку с щебнем и мимо проходила пожилая женщина. Она спросила, что мы делаем, поэтому я произнес ей очень страстную речь. Она взяла свою трость, направила на меня и сказала: «За пять лет у нас было три владельца. Мы их закрыли. Мы и вас закроем!»

Я понятия не имел, как управлять рестораном. Это был хаос, абсолютный хаос. Первые несколько лет я спал всего 15 часов в неделю. Я был измотан и в таком бреду, что помню, как пытался зажечь паяльную лампу от горячего крана.

Все, что у меня было, когда я начинал, — это чипсы тройного приготовления, которые были моим первым кулинарным изобретением, и несколько рецептов, над которыми я работал дома. Но у меня также был свой подход «Все подвергать сомнению» и память о *Vaucluse* — это первый мишленовский ресторан в Провансе, где я побывал, когда мне было 16 лет.

После того, как я побывал в ресторане *Vaucluse*, я стал скупать кулинарные книги великих поваров Франции. Они не были похожи на глянцевые книги, которые мы, известные и высокомерные повара, делаем сегодня. Большинство из них были просто с текстом. А я не понимал по-французски, поэтому начал переводить их с помощью словаря, слово в слово. Я провел не знаю сколько сотен часов, экспериментируя, готовя, читая, задавая вопросы. Затем каждый год от шести до девяти месяцев моих сбережений тратилось на двухнедельную поездку во Францию. Я ходил в рестораны, к мясникам, к виноделам, сыроделам, на фермы, в рыболовные порты — куда угодно, лишь бы впитать это.

Когда я основал *The Fat Duck*, я пошел по пути, который раньше никто не рассматривал. Я начал подвергать сомнению норму и осознавать, что если я начну менять формулировки в меню, шум, запах или температуру еды, это изменит восприятие того, что мы едим.

Впервые я приготовил крабовое мороженое в конце 1990-х годов. Сейчас я понимаю, что это было одно из моих знаковых блюд. Это изменило мое отношение к еде, потому что я понял, что восприятие людей меняется в зависимости

от того, называю ли я это замороженным крабовым бисквитом или крабовым мороженым.

Когда я получил почетную стипендию Королевского химического общества, мне потребовалось некоторое время, чтобы осознать, насколько это масштабно. Примерно три человека в год устаиваются такой чести. Когда я пришел туда получать премию, пришли еще двое ребят — лауреаты Нобелевской премии. А я режу лук.

После эксперимента с мороженым из копченого лосося я понял еще один интересный аспект восприятия вкуса. В ходе исследования было две группы, которым давали одно и то же блюдо. Одним говорили, что перед ними мороженое из копченого лосося. Другим сообщали, что их угощают пикантным муссом из копченого лосося. Первые посчитали блюдо слишком соленым и отвратительным, потому что ожидали сладкого вкуса. Вторые сочили блюдо пикантным. Именно после того эксперимента я начал использовать термин «мультисенсорность».



Понять, что и как влияет на наше ощущение вкуса, очень просто. Возьмите бокал вина. Закройте глаза, подумайте о ком-то, кого вы очень любите, и сделайте глоток. Запомните ощущение. Теперь подумайте о ком-то, кто очень сильно вас обидел, и сделайте еще один глоток. Вы ощутите, что второй раз вино кажется другим, скорее всего, оно будет более кислым. Или, например, я напишу одно и то же слово «вино» округлыми и угловатыми буквами. Если вы будете смотреть на первую надпись и пробовать вино, а потом на вторую, вкус тоже будет немного отличаться. Если за окном достаточно низко пролетит самолет, его шум тоже повлияет на ваше восприятие вкуса.

Как-то раз знакомый библиотекарь нашел смешной рецепт 15 века, который назывался *rommes dorée* — «позолоченное яблоко». Это был телячий фарш, покрытый сверху яичным кремом. Я решил обыграть рецепт, мы долго работали с разными фруктами — с яблоком, с апельсином и со сливами. Надо пояснить, что в английском языке у слова «слива» есть сленговое значение, мягко скажем, «тестиккулы». На съемках одной из кулинарных передач я предложил актрисе Грете Скакки: «Не хотите ли, мадам, одну из моих сочных слив?» А потом у нас должна была первый раз ужинать английская королева Елизавета II. Таблоид Daily Mail написал очень язвительную статью, что я буду кормить ее «сливами». Наш метрдотель пришел и сказал: «Хьюстон, умоляю, что угодно, только не сливы». Мы сидели с Эшли (Палмер-Уоттсом, шеф-поваром

The Dinner) и думали, какой фрукт выбрать, и вдруг я понял: «Мы же в Mandarin Oriental, так и будет мандарин!» Так появилось знаменитое блюдо «Мясной фрукт». Сейчас два ресторана, в Лондоне и Мельбурне, продают 1500 порций в неделю.

Если я спрошу вас, с чем в этом мире у вас самые близкие и интимные отношения, что вы ответите? Если вы подумаете как следует, то поймете, что это ваше тело. Наша первая задача — поддерживать его живым при помощи еды и питья. От природы у нас есть четкие инстинкты — дышать, потому что это нам необходимо, есть, когда мы голодны, пить, когда мы испытываем жажду. Но мы отходим все дальше от этого природного состояния. Мы понимаем ценность еды, когда голодны. Но сейчас у значительной части людей на земле вокруг просто горы еды. Когда ее стало так много, люди перестали ощущать ее ценность и важность, перестали фокусироваться на том, что они едят.

Теперь такие вещи, как жидкий азот, запахи в комнате, пикантное мороженое, леденцы, приготовление по технологии су-вид, сочетание вкусов, — стали основой международной гастрономии. Тогда как много лет назад — Боже мой! — жидкий азот чуть не посадил бы меня в тюрьму.

Мы провели эксперименты с тремя банками риса: тот же рис, та же вода. Каждое утро мы одаривали одну баночку воды позитивным намерением, благодарностью и любовью. Другой банке говорили, как ненавидим ее и как нас тошнит. А третью игнорировали. Мы сделали так по пять раз, и результаты каждый раз были одинаковыми. Рис с «благодарной» водой становится слегка золотистым, пахнет немного цветочным, ферментированным, слегка сладковатым ароматом. Тот, кого оскорбили, похож на перезревший вонючий сыр, а тот, кого проигнорировали, — худший из всех. Это огромная тема, над которой нужно еще много работать, но для меня это так, как будто я упал в еще одну кроличью нору. Просто потрясающе. И я верю, что это может оказать серьезное влияние на наше самочувствие.

Если вас пытаются заставить что-то почувствовать в ресторане — это нечестно. Если вы ужинаете с друзьями, любимым человеком или еще кем-то, а к вам подходит шеф или официант и начинает пять минут рассказывать сентиментальную историю о следующем блюде — это неправильно. Вызов для повара — сделать что-то, что будет понятно и так, без объяснений, и будет вызывать эмоции.

При мысли о том, кого вы очень любите, сделанный глоток вина покажется вам прекрасным, при мысли же о том, кто вас обидел, то же вино покажется вам более кислым и невкусным

ВАШЕ ОСОБЕННОЕ МЕРОПРИЯТИЕ С КЕЙТЕРИНГОМ «МАКСИМ»



ЦЕНТР
ВЫЕЗДНОГО
ОБСЛУЖИВАНИЯ
МАКСИМ

Заказать:
+ 7 3452 99-59-19
@cvomaxim.catering



5 ТРЕНДОВ В БАРАХ НА 2024^{ГОД}



ЕФИМ ТАРАН

БРЕНД-БАРМЕН
КОМПАНИИ «МАКСИМ»

2024 ГОД ОБЕЩАЕТ СТАТЬ НОВОЙ ЭРОЙ ДЛЯ БАРНОЙ ИНДУСТРИИ — НАС ЖДУТ ИННОВАЦИИ, СМЕЛЫЕ ЭКСПЕРИМЕНТЫ И НОВЫЕ ТРЕНДЫ. ЭТА КОЛОНКА СТАНЕТ МАЛЕНЬКОЙ ПОДСКАЗКОЙ ДЛЯ ВАС, ЧТО МОЖНО ЖДАТЬ В БАРАХ В ЭТОМ ГОДУ.

1 ФОКУС НА НАТУРАЛЬНЫХ, ОРГАНИЧЕСКИХ И СЕЗОННЫХ ИНГРЕДИЕНТАХ

С ростом интереса к здоровому образу жизни и экологической осознанности в барах будет все больше коктейлей с натуральными, свежими ингредиентами. Теперь фрукты, овощи и травы можно найти не только в смузи и детоксах, но и в алкогольных коктейлях. Техники осветления и прозрачные коктейли теряют позиции, несмотря на то, что не все еще успели ими насладиться. Им на смену приходят плотные напитки с ярко выраженным, насыщенным вкусом.

2 КОКТЕЙЛИ LOW ABV

Low alcohol by volume — низкое содержание алкоголя. Скажите бармену, что хотите коктейль в стилистике LOW ABV и его внимание будет приковано к вам на протяжении всего вечера. Этому европейскому тренду несколько лет, и он только добрался до нас. Аперитивы, спритцы и хайболы на основе ликеров и биттеров (горькие настойки) занимают все большую часть барной карты. Если раньше нашей задачей являлось меньше пить и быстрее получать эффект, то сейчас мы делаем выбор в пользу нескольких легких напитков и свежего, бодрого утра.

3 КОКТЕЙЛИ БЕЗ АЛКОГОЛЯ

Этот тренд вытекает из предыдущего. Сейчас набирают популярность классические напитки, которые вообще не содержат алкоголь. В 2024 году в меню баров между категориями «Коктейли» и «Лимонады» появляется новая категория — коктейли 0% алк. На рынке появился безалкогольный алкоголь! Да, вы все правильно поняли. Ром, джин, текила, виски и т. д. с тем же вкусом и содержанием тех же компонентов, но без спирта. Это позволяет барменам готовить классические Daiquiri, Margarita, Aperol Spritz, Negroni для людей, которые хотят воздержаться от употребления алкоголя, но не хотят выделяться в компании.

4 ЛОКАЛЬНЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ

Насколько быстро бренды уходят с рынка России, настолько же быстро развивается наше локальное производство. Винные карты уже на 25-30% состоят из российских брендов, в новом году цифры станут достигать 50%. Производителей разных джинов на территории нашей страны уже больше 30.

СКАЖИТЕ БАРМЕНУ, ЧТО ХОТИТЕ КОКТЕЙЛЬ LOW ABV, И ЕГО ВНИМАНИЕ БУДЕТ ПРИКОВАНО К ВАМ НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕГО ВЕЧЕРА. ЕСЛИ РАНЬШЕ НАШЕЙ ЗАДАЧЕЙ ЯВЛЯЛОСЬ МЕНЬШЕ ПИТЬ И БЫСТРЕЕ ПОЛУЧАТЬ ЭФФЕКТ, ТО СЕЙЧАС МЫ ДЕЛАЕМ ВЫБОР В ПОЛЬЗУ НЕСКОЛЬКИХ ЛЕГКИХ НАПИТКОВ И СВЕЖЕГО, БОДРОГО УТРА

Некоторые из них действительно заслуживают внимания. В 2024 году в России начинают разливать даже текилу. Вся индустрия скептически ждет этого релиза. Но за всем этим скепсисом скрывается новая реальность. Отечественный продукт действительно из года в год становится все более качественным и с ним хочется работать.

5 СИДРЫ ВЫХОДЯТ НА ПЕРВЫЙ ПЛАН

В пиве все уже вроде разобрались, апы, ипы, лагеры и эли никого не пугают. Настала пора разбираться в сидрах! Ждите на полках и в холодильниках всех баров. Это направление развивается с бешеной скоростью и завоевывает сердца многих людей. В стране все больше сидроделов, по всей России проводятся фестивали, посвященные только этому напитку. Кроме этого, в пользу сидров играет факт повышения стоимости акцизных марок, которые обязательны для крепких напитков.

Напоследок — небольшая рекомендация от меня. Будьте открыты к новым сервировочным решениям. Бары будут стремиться предложить индивидуальные и оригинальные способы подачи коктейлей, поэтому рекомендую подготовиться к экспериментам. Например, большие кубики льда в бокалах не должны пугать — они служат только для того, чтобы коктейль дольше оставался нужной температуры и не разбавлялся талой водой.

И еще старайтесь выбирать альтернативы одноразовым материалам. Можно отказаться от использования соломинок или призывать бары использовать биоразлагаемую посуду, переходить на более экодружественные решения. Это ответственно по отношению к окружающей среде.

10 ЛУЧШИХ РЕСТОРАНОВ МИРА

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS 2023

ГДЕ РАСПОЛОЖЕНЫ И ЧЕМ ОТЛИЧАЮТСЯ ЛУЧШИЕ РЕСТОРАНЫ МИРА, КУДА СОБИРАЮТСЯ ОЧЕРЕДИ НА НЕСКОЛЬКО МЕСЯЦЕВ ВПЕРЕД? В НАШЕМ СПИСКЕ ДЕСЯТЬ САМЫХ-САМЫХ – ЭТО ЛИДЕРЫ РЕЙТИНГА THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS, КОТОРЫЙ ТРАДИЦИОННО ПРОВОДИТ ЖУРНАЛ RESTAURANT MAGAZINE. АВТОРИТЕТНОЕ ИЗДАНИЕ УЗНАЕТ МНЕНИЕ ЭКСПЕРТОВ: РЕСТОРАННЫХ КРИТИКОВ, ШЕФ-ПОВАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ ИЗ РАЗНЫХ СТРАН. В СПИСОК ВОШЛИ ИТАЛЬЯНСКИЕ, ИСПАНСКИЕ, ПЕРУАНСКИЕ ЗАВЕДЕНИЯ С ВЫДАЮЩЕЙСЯ КУХНЕЙ, НЕОБЫКНОВЕННЫМ ИНТЕРЬЕРОМ И ИНТЕРЕСНЫМИ СОЧЕТАНИЯМИ ПРОДУКТОВ. КАЖДЫЙ ИЗ РЕСТОРАНОВ ПО-НАСТОЯЩЕМУ УНИКАЛЕН.

CENTRAL

📍 Лима, Перу

🍴 Кухня: перуанская, молекулярная



Шеф-повар:
Пиа Леон

Лучший из лучших — ресторан Central занял первую строчку в рейтинге 2023 года. Примечательно, что впервые заведение попало в центр внимания журнала Restaurant 10 лет назад. Тогда Central оказался на 50-м месте рейтинга. Особенность ресторана — в меню, которое представляет собой разные перуанские экосистемы. Они разделены по высоте: от уровня ниже уровня моря в Тихом океане до вершин Анд. Каждое блюдо создано из ингредиентов конкретной экосистемы. Например, гости могут попробовать «Амазонскую воду» (рыба паку, арбуз и лист коки) или «Сухую долину» (креветки, тыква лош, авокадо). Подача блюд лишает дара речи — безупречная эстетика в тарелке, которую так и тянет изучить и попробовать на вкус.



DISFRUTAR

📍 Барселона, Испания

🍴 Кухня: авторская молекулярная, со средиземноморским акцентом



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



Disfrutar — лучший ресторан в Европе, обладающий тремя звездами Мишлен. Основатели ресторана — три известных шеф-повара, которые объединили усилия и решили через блюда передать эмоции. Чтобы добиться точного «перевода» и подчеркнуть основные вкусы, Кастро, Хатрух и Касаньяс создают вау-текстуры, изобретают новые сочетания и подачу. ДНК кухни Disfrutar — это чистые эмоции и творчество. И эмоции действительно содержать трудно, когда гостю подают пончик, наполненный черной икрой и сливочным сыром, замороженный сэндвич с мороженым гаспачо или блюдо с сухим льдом, где нужно самостоятельно руками выловить рыбу и креветки. Отдельного внимания заслуживает интерьер, который вдохновлен рыбацкими деревяшками и создан с уважением к истории и культуре Средиземноморья. Здесь очень светло, уютно и много керамики в интерьере.

DIVERXO

📍 Мадрид, Испания

🍴 Кухня: авторская молекулярная, с нотками азиатской



Шеф-повар: Дабиз Муньос



Как-то в детстве маленький Дабиз Муньос сказал: «У меня будет свой ресторан, где люди будут стоять в очереди». На что отец ответил ему: «Конечно, и свиньи могут летать». Кажется, это стало вызовом для мальчика. И уже в 33 года он стал вторым самым молодым поваром в мире, который получил три звезды Мишлен. Выдающийся и дерзкий Муньос, у которого больше 1 млн подписчиков и слегка сумасшедший аккаунт в соцсетях, создал крайне харизматичное заведение под стать себе. Для него DiverXO стал холстом для экспериментов. Главная тема ресторана — летающие свинки, которые отсылают к истории из детства. Гостям подают 12 дерзких блюд с азиатским влиянием. Открывается ужин с закуски — тапас из жареного молодого осьминога с эссенцией хамона. А завершается необычными конфетами моти в тайском стиле с лаймом.

ASADOR ETXEBARRI

- 📍 Ачондо, Испания
- 🍴 Кухня: авторская, европейская



Шеф-повар: Виктор Аргинционис



Третье испанское заведение в десятке лучших ресторанов мира. Но оно резко отличается от других, потому что здесь нет молекулярной кухни. Ресторан Asador Etxebarri расположен в тихой баскской деревне. В этой деревушке и родился будущий шеф Виктор Аргинционис. Он много лет трудился на фабрике, а затем купил с отцом и дядей ресторан. Научился готовить, построил кухню с грилем собственного изобретения и теперь создает блюда исключительно на гриле — даже десерты. Все предельно понятно: сочные креветки, настоящая моцарелла, анчоусы на тосте и даже мороженое со свеклой приготовлены на гриле. Именно здесь лучшее барбекю в мире — по крайней мере, по мнению экспертов в мире гастрономии.

ALCHEMIST

- 📍 Копенгаген, Дания
- 🍴 Кухня: авторская, молекулярная



Шеф-повар: Расмус Мунк



Ресторан-приключение с исключительной концепцией. Поэтому и попасть к Алхимику непросто — бронь открывается раз в три месяца. Главная особенность заведения в том, что шеф предлагает не ужин, а набор из 50 впечатлений. Это путешествие по физическим пространствам и собственным чувствам. В заведении предупреждают, что ужин длится минимум 4-6 часов и не подходит для деловых встреч или первых свиданий. Потому что сюда важно приходить с открытым разумом и готовым расширить представление о кулинарном искусстве. Путешествие проходит под куполообразной крышей, на потолке сменяются пейзажи, а гостям выносят блюда, которые обыгрывают части человеческого тела — легкие, глаза или даже открывающийся череп. Неизгладимое впечатление от ужина гарантировано.

ATOMIX

- 📍 Нью-Йорк, США
- 🍴 Кухня: корейская



Шеф-повар: Чонхен Пак



Настоящий подарок Северной Америке от супругов Пак («Ато» происходит от древнего корейского слова «подарок»). Пара открыла ресторан на окраине корейского квартала в Нью-Йорке в 2018 году, и всего за пять лет заведение стало лучшим на континенте. Меню из 12 блюд корейской кухни сочетает в себе крайне оригинальные вкусы и текстуры. Каждое блюдо подается в изготовленной на заказ керамике вместе с карточкой, где расписаны ингредиенты и поясняется, что вдохновило шефа на блюдо. Здесь вы можете попробовать морского ежа с морковным пирогом, кольраби на пару с желтой свеклой и мидиями, морского огурца с креветками и яйцом. Изящные линии, яркие цвета и необычные формы в тарелке вряд ли могут оставить равнодушными.

QUINTONIL

- 📍 Мехико, Мексика
- 🍴 Кухня: мексиканская



Шеф-повар: Хорхе Вальехо



Еще одна супружеская пара — Александра Флорес и Хорхе Вальехо — покорила жюри рейтинга яркой мексиканской кухней с современным подходом. Вышло очень аутентично и изящно. Ресторан Quintonil назвали в честь зеленой травы, которую включили в некоторые блюда и напитки заведения. В меню включены блюда с мексиканским характером: краб-паук в традиционном мексиканском соусе с лаймом и тонкими кукурузными лепешками, кактусовый сорбет, тушеный бычий хвост в традиционном черном соусе рекадо или обугленный авокадо с личинками муравьев и чипсами из мексиканских трав. Ценность ресторана еще и в том, что многие ингредиенты ресторана преодолевают расстояние всего в 30 метров — от сада до тарелки.

MAIDO

- 📍 Лима, Перу
- 🍴 Кухня: японская, с перуанскими ингредиентами



Шеф-повар: Мицухару Цумура



Японец Мицухару Цумура умело объединил на кухне японские техники и перуанские ингредиенты. Предки Цумуры еще в 1889 году переехали в Перу. Поэтому, чтобы в полной мере узнать все тонкости родной кухни, будущий шеф ездил учиться в Осаку. А затем вернулся в Лиму, чтобы создать один из лучших ресторанов в мире. Сейчас шеф предлагает своим гостям отправиться в гастрономическое путешествие из 14 блюд. Наверняка гостям запомнится блюдо Тирадито де Торо (жирный тунец, морепродукты, маринад «тигровое молоко», крем из фасоли и соусом чалака) или Никкей Суадо (жареная рыба, дамплинги с креветками, рагу с мидиями). Здесь можно узнать, какой может быть разной и яркой Япония с перуанским характером.

LIDO 84

- 📍 Гардоне-Ривьера, Ломбардия, Италия
- 🍴 Кухня: итальянская



Шеф-повар: Риккардо Каманини



Ресторан расположен в очень живописном месте на берегу озера Гарда в старом здании. В хорошую погоду столы расставляются на открытой террасе с видом на спокойные воды озера. Управляют заведением братья Каманини, которые выбирают ингредиенты высочайшего качества и используют оригинальные техники. Это современная итальянская кухня — вкусная, яркая, душевная. В гиде Michelin пишут, что здесь каждый прием пищи напоминает воскресный: радостный, веселый, благодаря непринужденной и неформальной атмосфере и дружелюбной команде кухни, которая часто самостоятельно выносит блюда гостям. Паста в заведении крайне необыкновенная. Например, легендарное блюдо Rigatoni Casio e Pepe en Vessie готовят в свином мочевоом пузыре. Потрясающие виды и потрясающая еда — это и оценили критики рейтинга.

TABLE BY BRUNO VERJUS

- 📍 Париж, Франция
- 🍴 Кухня: современная авторская



Шеф-повар: Бруно Вержус

Французского заведения в десятке лучших просто не могло не быть. На этот раз в список лидеров попал ресторан, который называют «парижской сенсацией». Table («стол» от англ.) основал шеф-самоучка Бруно Вержус, бывший когда-то медиком, предпринимателем, фотографом, писателем. Наконец, Бруно нашел свое место в мире кулинарии, да так удачно, что гид Michelin присвоил его ресторану две звезды. Интересна концепция заведения: в ресторане стоит длинная стойка, которая напоминает волну и создает приватные уголки, а также открытую кухню. Гости могут увидеть каждое движение шефа при приготовлении и наблюдать, как Бруно готовит готовит морское ушко или лобстера с топленым маслом. В процессе ужина ресторатор на безупречном английском рассказывает историю блюд, рассуждает о продуктах и их приготовлении. Слушать очаровательного шефа можно бесконечно. Дополнит вечер знаменитый десерт — тарталетка с темным шоколадом из Перу, черной икрой и сливками на каперсах.



ГЕНЕРАТОР ИДЕЙ — БОРИС ЗАРЬКОВ

ИМЯ БОРИСА ЗАРЬКОВА ЗНАЕТ ПРАКТИЧЕСКИ КАЖДЫЙ РЕСТОРАТОР РОССИИ. ОСНОВАТЕЛЬ АЛЬЯНСА WHITE RABBIT FAMILY (WRF) ВСЕГО ЗА 10 ЛЕТ СОЗДАЛ ТАКОЙ РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС, НА КОТОРЫЙ СЕЙЧАС ОРИЕНТИРУЮТСЯ ЛИДЕРЫ РЫНКА. В 2015 ГОДУ ЕГО WHITE RABBIT ПОПАЛ НА 23-Е МЕСТО В РЕЙТИНГЕ THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS. А В 2021 ГОДУ СРАЗУ ТРИ ЗАВЕДЕНИЯ ЗАРЬКОВА ВЗЯЛИ ЗВЕЗДЫ ГИДА MICHELIN. СЕГОДНЯ РЕСТОРАНЫ АЛЬЯНСА РАБОТАЮТ В ЧЕТЫРЕХ СТРАНАХ, А ИМЯ ЗАРЬКОВА СТАЛО СИНОНИМОМ КАЧЕСТВА ИНДУСТРИИ. КАК БОРИСУ УДАЛОСЬ ЗА ТАКОЙ КОРОТКИЙ СРОК СОЗДАТЬ СЕБЕ РЕПУТАЦИЮ В РЕСТОРАННОЙ ОТРАСЛИ И ПОЧЕМУ WHITE RABBIT FAMILY ОТКРЫВАЕТ РЕСТОРАНЫ В ТЮМЕНИ ВМЕСТЕ С КОМПАНИЕЙ «МАКСИМ» — ЧИТАЙТЕ В ЭКСКЛЮЗИВНОМ ИНТЕРВЬЮ.



В 2010 ГОДУ НЕ БЫЛО МОДЫ НА ВЫСОТНЫЕ РЕСТОРАНЫ, СЧИТАЛОСЬ, ЧТО ЗАВЕДЕНИЕ ДОЛЖНО РАСПОЛАГАТЬСЯ НА ПЕРВОМ ЭТАЖЕ, ПОТОМУ ЧТО ГОСТИ НИКУДА НЕ ПОЕДУТ. «БЕЛЫЙ КРОЛИК» СТАЛ ПЕРВЫМ И ЗАДАЛ ТРЕНД: НА ВИДОВЫЕ РЕСТОРАНЫ

Первый предпринимательский опыт Борис Зарьков получил еще в школе. Старшая сестра приятеля работала в палатке «Табак» и отдавала мальчишкам сигареты «Ява» по 60 копеек за пачку. А ребята перепродавали их на Бауманском рынке по рублю — деньги получали хорошие. Потом было поступление в МИФИ, где Зарьков проучился два года и бросил — не увидел перспектив в этом направлении, да и бизнес с учебой совмещать не получалось.

Путь Зарькова в ресторанный индустрию начался с ресторана Poison в Москве в 2003 году. В заведение предприниматель инвестировал «для души». Вложения оказались неудачными, спустя год начинающий ресторатор перепродал бизнес. Вторая попытка случилась в 2005 году, когда на Таганке Борис Зарьков открыл «Буфет», который, кстати, работает до сих пор. Но все равно предприниматель воспринимал этот проект больше как хобби. История же White Rabbit Family началась спустя еще пять лет.

Про расширение альянса WRF

Вероника Мелконян: Борис, расскажи, как начинался самый известный на сегодня ресторанный холдинг России?

Борис Зарьков: В 2010 году мне позвонили знакомые и сказали: «Слушай, есть помещение под ресторан, но все отказываются от него». Я приехал, посмотрел — старые стекла, нет вентиляции, и, чтобы доехать, нужно пересаживаться на лифте. Тогда не было моды на высотные рестораны, считалось, что заведение должно располагаться на первом этаже, потому что гости никуда не поедут. Выглядело помещение печально, но если подключить воображение, то у него был шанс. Прекрасный вид мог создать дополнительное впечатление, и я рассматривал это как возможность. Те два лифта с пересадкой меня не напугали.

Когда создавал «Белого кролика», сразу хотел открыть ресторан с претензией и сделать ставку на премиальную аудиторию? Это было осознанное решение или больше стихийное? Рестораторы говорят, с такой аудиторией тяжело работать.

Думаю, что получилось стихийно. Но с высоким чеком тяжело только тем, кто не является частью этой аудитории. Если же выстраивать корпоративный бренд, то всегда лучше делать это сверху вниз — от премиальной линейки до комфорта или эконома, как делает BMW. McDonald's в премиум не пойдет никогда, потому что есть ассоциация — бренд для демократичной аудитории. У нас же получилось стихийно. Но все случайности не случайны.

Название White Rabbit предложил Борис Зарьков. Оно отсылает к фразеологизму «Follow the white rabbit» («Следуй за белым кроликом») из произведения «Алиса в Стране чудес» и фильма «Матрица». Основной посыл — прислушивайся к своей интуиции. Пробуй и делай.



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

ПОЧЕМУ МЫ ВЫБРАЛИ ТЮМЕНЬ? ГОРОД ВХОДИТ В ТОП-3 ПО РОССИИ ПО УРОВНЮ ДОХОДОВ НАСЕЛЕНИЯ. ТАКЖЕ МЫ СМОТРЕЛИ НА ТО, КАК «МАКСИМ» ДОСТОЙНО УПРАВЛЯЕТ «СЫРОВАРНЕЙ» АРКАДИЯ НОВИКОВА. СТАЛО ЯСНО, ЧТО ЕСЛИ ОН ИНТЕРЕСУЕТСЯ ТЮМЕНСКИМ РЫНКОМ, ТО И НАШИ БРЕНДЫ ЗАЙДУТ

Большинство твоих ресторанов ориентировано на искушенных и успешных людей. Тебе нравится работать именно с премиальной аудиторией, с высоким чеком?

Не совсем так. У нас есть рестораны уровня премиум, fine dining, их еще называют «старая роскошь». Это белые скатерти, высокие цены и официанты в пиджаках. Но, например, Krasota в Дубае к ним не относится — это «новая» статусность, замиксованная со «старой». От старой там высокие цены как барьер на вход. Но при этом Krasota дает неклассические впечатления, в отличие от «Сахалина» и White Rabbit. Новая роскошь — это путешествия, впечатления, развлечения. Поэтому в Krasota приходит средний класс, который рассматривает поход в ресторан как праздник. При этом у нас есть кэжуал-проекты, где чек в 3-5 тысяч рублей. Такие как «Горыныч», Ikra. Есть Technikum — демократичный ресторан с чеком в 1500 рублей, и фудмаркет «Вокруг света», где чек 500 рублей. Поэтому мы работаем с разными концепциями и аудиториями. Да, есть проекты с «тяжелым люксом», где чек от 8000 рублей и выше. Это большой бизнес, топ-менеджмент, акционеры, чиновники. Но при этом мы умеем работать и с другими целевыми аудиториями, например, с креативным кластером.

Почему ты решил выходить на регионы через франшизы?

Людам, которые занимаются ресторанным делом, нравится создавать новые бренды, развивать их. Когда ты создаешь новые концепции, ты выигрываешь. Но франшиза дает возможность увеличить доход, не тратя много времени на создание проекта с нуля. Потому что новый ресторан — кропотливая работа. Франшиза — это бизнес-шаг с нашей стороны. Мы масштабируем луч-



В феврале Борис Зарьков и Лариса Невидайло подписали договор о партнерстве между своими компаниями: WRF совместно с «Максим» откроет в Тюмени сразу три ресторана из альянса. Первым станет «Горыныч» в 2025 году, затем — «Техникум» и She.

шие бренды, которые зарекомендовали себя и доказали рублем, что они состоятельны и не модны на какой-то период, а популярны из года в год.

Несколько дней назад вы подписали договор о партнерстве с тюменской ресторанный компанией «Максим», начиная с 2025 года откроются три ресторана из альянса WRF — сначала «Горыныч», затем — Technikum и She. Знаю, что эти переговоры длились около двух лет. Почему в итоге остановились на компании «Максим»?

По двум причинам. Лариса Невидайло — ресторатор номер один в своем регионе, а мы выбираем лучших из лучших, потому что мы хотим, чтобы бренд развивался. Уверен, что компания «Максим» только усилит наш бренд. И, конечно, сами рестораны под управлением Ларисы заслуживают уважения. Для нас это просто был объективный выбор лучшего партнера, который есть на рынке.



КОГДА ВСТРЕЧАЮСЬ
С СИСТЕМНОЙ ТУПОСТЬЮ,
ПЕРЕХОЖУ НА ТЕМНУЮ
СТОРОНУ, СТАНОВЛЮСЬ
НЕАДЕКВАТНЫМ
РУКОВОДИТЕЛЕМ

В Тюмени достаточно развит ресторанный рынок. Когда вы делали анализ, вас наверняка что-то зацепило, потому что наш город — не миллионник, почему решили начать с него?

У нас было несколько критериев, куда мы заходим в первую очередь. В списке будут большие миллионники, мы уже заключили несколько контрактов — Новосибирск, Ростов, Краснодар. Но тут же не только размер города важен, но и уровень потребления, уровень средней зарплаты. А в Тюмени он высокий, город входит в топ-3 по России по уровню доходов населения. Второй критерий — выручка наших конкурентов. Мы смотрели на уровень выручки «Сыроварни» и на то, как «Максим» достойно управляет брендом Аркадия Новикова. Стало ясно, что если он интересуется тюменским рынком, то и наши бренды зайдут.

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 случае с «Максимом», как ты сказал, будет не франшиза, а именно партнерство. В чем разница между этими форматами сотрудничества?

Франшиза — это всегда партнерство. Другое дело, что некоторые люди относятся несерьезно к франшизе. Мы знаем практику на российском рынке, когда бренд с известным человеком запускался, активно продавался, люди платили огромные паушальные взносы, а потом бизнес схлопывался. Потому что отношение не партнерское, а потребительское.

А у нас выстраиваются стратегические долгосрочные отношения. Поэтому мы относимся к ресторанам как к своим, по-другому и не может быть.

Как считаешь, успешный московский ресторан всегда будет также успешен в регионе, или рынок и среда имеют большое значение?

Точно нет. Ресторан, взятый, например, с Патриков, может провалиться, и примеры такие есть — далеко ходить не надо. Потребитель всегда диктует свои условия. Конечно, хорошо, если бренд зарекомендовал себя. Так мы протестировали «Горыныча» в Сочи, причем там была не самая лучшая локация — на отшибе. Но он выстрелил. То же самое в Геленджике, куда даже не летают самолеты. Там прекрасная выручка, мы даже не ожидали такого.

Потому что бренд себя зарекомендовал на российском рынке. Я считаю, что, когда ты продаешь франшизу, ты можешь выстраивать взаимоотношения на уровне отношения как потребления. Но мне важно быть включенным в процесс, потому что я, как любой бизнесмен, не хочу отказываться от пассивного дохода. А что это такое? Это когда ты уверен, что твой франчайзи будет зарабатывать с твоим брендом, будет продвигать его.

Расскажи про опыт открытия ресторанов в других странах. У вас работают заведения в Дубае, Бодруме, Астане. Процесс запуска отличается от запуска на российском рынке?

Технически процесс не отличается. Все то же самое: примерно одинаковая оргструктура, бизнес-процессы. Другой вопрос, на российском рынке работает сила личного бренда, бренда ресторана и WTF. Та же сила бренда помогает в работе с поставщиками. Все хотят с нами работать, поэтому мы выбираем лучших.

А когда заходишь на новый рынок, у тебя нет силы бренда, тебя никто не знает. Если, конечно, ты не находишься в международных гидах (смеется), как мы, например, когда заходили в Бодрум и Дубай. Это было все-таки серьезным подспорьем для нас. Потому что в Бодруме и Дубае в помещения, которые мы забрали, стремились попасть все российские рестораторы. Одну локацию отдали Аркадию Новикову, остальные — нам. И, конечно, на работу влияет культурный и законодательный контекст. Когда мы заходили с проектом Krasota, то показывали свой проект местному министерству. Потому что любой контент, который ты создаешь и транслируешь, должен быть согласован.

Безусловно, и юридическая упаковка бизнеса сильно отличается, и другие моменты, которые касаются законодательства. Все думают, что в Дубае нет налогов. Но мы платим там больше, чем в России: 5% — НДС, 9% — налог на прибыль, плюс есть скрытые налоги, а это порядка 150 тыс. рублей на каждого сотрудника. Есть еще муниципальный налог от оборота в 7%, если ты работаешь не в DIFC (свободная экономическая зона. — Прим. ред.).

Как вы открываете рестораны? Привозите свою команду или обучаете персонал на месте? Например, Арам Мнацаканов открыл в Армении свой ресторан и привез с собой ребят из Москвы минимум на полгода.

Это классическая схема — когда приезжает топ-менеджмент, управляющие, ключевые официанты. Мы тоже так делаем. Например, когда открывались в Стамбуле,

В АЛЬЯНСЕ WHITE RABBIT FAMILY ЕСТЬ ПРОЕКТЫ «ТЯЖЕЛЫЙ ЛЮКС», ГДЕ СРЕДНИЙ ЧЕК ОТ 8000 РУБЛЕЙ И ВЫШЕ. ОСНОВНАЯ АУДИТОРИЯ В НИХ — ЭТО БОЛЬШОЙ БИЗНЕС, ТОП-МЕНЕДЖМЕНТ, АКЦИОНЕРЫ, ЧИНОВНИКИ

то из 90 человек персонала 15-20% — наша команда. Они привезли культуру, компетенции, профессионализм. Сейчас будут передавать свой опыт, и со временем наш шеф поедет в Дубай, а местный останется двигать кухню.

А сколько времени ты находишься вне России?

Около 20% времени в году. У меня дети в России учатся, я надолго уезжать не могу. Путешествую в основном по работе. Даже сейчас, находясь на Мальдивах, приехал сюда из-за бизнеса. Появилось предложение открыться под нашим брендом на Мальдивах в новом строящемся отеле. Пока не могу раскрывать подробности, сейчас у нас идут переговоры, приехал изучать рынок.

Ты согласен с утверждением, что в России сервис в сфере гостеприимства шагнул далеко вперед и многим странам до нас еще далеко? Сильная сторона России — это сервис?

Сильная сторона — это концептуальный подход к ресторану, когда все упаковывается вокруг большой идеи. Концепция прослеживается во всех деталях. Вторая сторона — вкус, и третья — системное управление. Сервис сам по себе хорошим не становится, его надо системно выстраивать. И в этом Россия преуспела. Почему у нас лучшие банковские приложения? Потому что образованные предприниматели системно выстраивают пользовательский опыт и упаковывают в бизнес-процессы. То же самое с ресторанной отраслью.

Кто такой предприниматель

«Генератор идей» — так ты написал о себе в профиле в соцсетях. Надо ли собственнику в ресторанном бизнесе быть генератором идей? Многие рестораторы идеи не генерируют, а просто подсматривают и благополучно копируют...

Все не могут быть инноваторами, копировать — это нормально, особенно в начале пути. Я сам так делал, когда начинал. Уверен, вы были в больших художественных

ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ — ЭТО ТРАВМИРОВАННЫЙ И ТРЕВОЖНЫЙ ЛИДЕР. СОЗНАТЕЛЬНОЕ МОТИВИРУЕТ ЕГО К ДЕЙСТВИЮ, ПОТОМУ ЧТО ОН НЕ УДОВЛЕТВОРЕН ТЕКУЩИМ ПОЛОЖЕНИЕМ ВЕЩЕЙ

музеях и видели, как дети копируют картины великих художников. Если ты хочешь что-то создать великое, сначала копируй великое. Потому что когда ты копируешь, все равно привносишь что-то свое, формируешь какую-то идею.

Я считаю, любой предприниматель — генератор идей. Есть даже такое понятие — value architects, генератор / архитектор ценностных предложений. Яркий пример — Стив Джобс, который продумывал видение того, какую ценность должен нести продукт.

Но самого видения недостаточно. У меня было видение в 2014 году, что скоро ресторанная индустрия России изменится и гости станут гедонистами. Рестораны будут использовать для творческого развития — как поход в музей или занятие живописью.

Отсюда пришло понимание, что рестораны станут театрами. Но это же ни о чем! Надо продумать, как именно реализовать эту идею. Например, сделать Chef's Table или что-то вроде Krasota.

Это и есть ценностное предложение: когда у тебя есть видение, которое формируется в большую идею, а она, в свою очередь, трансформируется в ценностное предложение. Этим и занимается каждый предприниматель. И неважно, где он подсмотрел идею. Стив Джобс, например, украл графический интерфейс и мышь у Хероха. Но он это все упаковал, модифицировал и сделал свое. Получилось круто. В этом и есть основное предназначение предпринимателя.

А может эту роль генератора идей выполнять наемный топ-менеджер?

В моем представлении — нет. Если у человека есть видение и большая идея, он не будет работать в найме.

Кто такой предприниматель? Это творческий человек, он не согласен с шаблонами и всегда ищет что-то новое. И тут сложный момент. Мы живем в мире консьюмеризма, где много платят за креатив, а не за менеджмент. Поэтому если видение формирует топ-менеджер, то он креативит. Значит, у него уровень предпринимателя. И, скорее всего, ему много за это платят.

И не это главное. Креативить могут многие, идеи есть у всех, но до результата доводят единицы. Мало одного креатива, нужны несколько характеристик личности: настойчивость, трудолюбие, целеполагание.

То есть предприниматель — это всегда творческая личность? Но творческие люди часто не думают о финансовой стороне вопроса...

Творческая личность прекрасно приземляется на бизнес. Не путайте художника и предпринимателя. Художник — это шеф. А предприниматель — человек, который может взять идеи и монетизировать. Он знает, как сделать так, чтобы креатив создавал деньги.

Другой вопрос — предприниматель не является создателем результата. Он не готов к рутинным бизнес-процессам. Он готов разрушать шаблоны, творить. Поэтому в бизнесе нужен человек, который будет автоматизировать процессы, выстраивать метрики, показатели, работу сотрудников. Предприниматели не любят этим заниматься, такими процессами занимаются другие люди, и это нормально.



В 2020 году Борис Зарьков совместно с Ксенией Собчак открыл авторский ресторан She, где в роли бренд-шефа впервые выступил искусственный интеллект Саша Вайнер.

Из твоих ресторанов какой проект или концепт кажется тебе более интересным, уникальным?

Самый лучший — это всегда последний. В нем реализован самый большой опыт, в нем я не повторяю прошлые ошибки, а моя насмотренность растет. Здесь все самое лучшее, что я знаю. Сейчас это японский дворик WA Garden — он уже построен, откроется в Москве в марте. Состоит из трех ресторанов: один будет специализироваться на суши, другой — на мраморной говядине вагю, третий — на крабах.

Рестораны WRF получили звезды Michelin, вы задали высокую планку, и многие ориентируются на вас. Какое желание преобладает — быть лучшим в отрасли или творить без оглядки на рынок?

Я ни с кем не соревнуюсь, я занимаюсь творчеством. Не думаю, что какой-нибудь Шагал или Кандинский, когда что-то писали, занимались этим для того, чтобы быть лучше.

Но они же не занимались коммерческой деятельностью?

Деньги в бизнесе — не цель. Никто не выстраивает бизнес, основываясь только на желании заработать. Деньги — следствие достижения целей. И быть лучшим

МЫ ЖИВЕМ В МИРЕ КОНСЬЮМЕРИЗМА, ГДЕ МНОГО ПЛАТЯТ ЗА КРЕАТИВ, А НЕ ЗА МЕНЕДЖМЕНТ. ЕСЛИ ВИДЕНИЕ ФОРМИРУЕТ ТОП-МЕНЕДЖЕР, ЗНАЧИТ, У НЕГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЕ МЫШЛЕНИЕ, И, СКОРЕЕ ВСЕГО, ЕМУ МНОГО ЗА ЭТО ПЛАТЯТ

и финансово успешным — не связанные вещи. Можно быть лучшим по объему выручки, по количеству ресторанов или, как Илон Маск, по инновационным идеям. А деньги — только лакмусовая бумажка того, как ты реализуешь свое видение. Если у тебя нет денег, значит, ты плохо «рисуешь картины». Ты не создаешь ценность. Соответственно, успех — это то, насколько ты умеешь создать ценность для большего количества людей лучше других.

Круговорот ценности

Команда растет, география присутствия расширяется, как ты показываешь сотрудникам, что они важны, удастся ли выстроить взаимоотношения так, чтобы показать команде, что сотрудники не менее важны, чем гости?

Сотрудники важнее, чем гости. Потому что ценность для клиентов создают сотрудники, а не я. Я не пеку пироги, не готовлю коктейли и не обслуживаю никого в зале. Поэтому, если ты не создаешь условия для сотрудников, если они несчастливы, то они не смогут создать ценность для клиента. Первое, что ты должен сделать — создавать ценность для сотрудников. А они, в свою очередь, будут создавать ценность для клиентов. Те будут благодарить деньгами, и от этого будут выигрывать акционеры и партнеры. Выходит круговорот ценности.

ВСЕ ПРЕДПРИНИМАТЕЛИ — ТВОРЧЕСКИЕ ЛЮДИ. НО НЕ НАДО ПУТАТЬ ХУДОЖНИКА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ. ХУДОЖНИК — ЭТО ШЕФ. А ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ — ЧЕЛОВЕК, ЗНАЮЩИЙ, КАК СДЕЛАТЬ, ЧТОБЫ КРЕАТИВ СОЗДАВАЛ ДЕНЬГИ

Знаешь ли ты рядовых сотрудников по именам? Или компания уже настолько большая, что ты можешь не знать большую часть команды?

Я не знаю 98% людей. Есть такое понятие, как число Данбара — это ограниченное количество постоянных социальных связей, которые человек может поддерживать и держать у себя в памяти. Первый круг — около 15 — это самые близкие, затем второй круг — 50 — коллеги, ближайшее окружение, и третий — 150 — предел. Дальше 500 уже начинается вытеснение имен. Но эти люди мне важны, это моя команда.

Сколько у вас сейчас сотрудников в компании?

Я даже не знаю, потому что у нас нет централизованного управления, у каждого своя оргструктура. В аренде около 2500 тысяч квадратных метров.

Ты кого-то еще собеседуешь лично при приеме на работу?

Я уже никого не собеседую, кроме топ-менеджмента. Но даже их не всегда. Точно собеседую бизнес-ассистентов, но они у меня редко меняются. *(Смеется.)*

На какие ключевые качества ты смотришь, чтобы принять решение — беру в команду или нет?

На профессиональные навыки не смотрю — это за меня делает команда. Меня интересуют личные качества — насколько человек ответственный, проактивный, настойчивый, есть ли у него лидерские задатки.

А у конкурентов кадры переманиваете?

Обычно у нас переманивают. *(Смеется.)* У нас какая-то кузница кадров для рынка. Нам проще растить своих, потому что мы знаем, как обучать.

Все хотят, чтобы у них, например, работал су-шеф из «Белого кролика» — это же бренд. Предлагают зарплату в три раза выше, чем у нас, и должность шефа.

Но у таких собственников розовые очки. Да, любой

человек стоит столько денег, сколько за него дают. Они не понимают, что этот сотрудник никогда шефом не работал, и его компетенции столько не стоят. Дают ему зарплату выше рынка, ставят его на позицию шеф-повара, которым он никогда не был, и что потом происходит с рестораном, вы понимаете.

Мы не можем удержать всех. Особенно если предлагают зарплату в три раза выше. Конкурененты не знают, зато я знаю, что в соседнем здании работает хороший су-шеф, я его поднатаскаю за два месяца, и он станет таким же по уровню. Тогда зачем мне переплачивать? Из-за страха, что человек уйдет? Я рад, что он усилился и вырос, что у него новый путь. Люди не должны сидеть и убиваться на одном месте работы — скучно же, хочется посмотреть мир. Это как жить с одной женщиной или одним мужчиной всю жизнь. *(Смеется.)*

У нас процентов 80 уходят из-за зарплат, но долго у конкурентов не задерживаются, потом возвращаются к нам.

И вы берете обратно?

Да, берем. Все ошибаются, и мы ошибаемся. Ключевых сотрудников мы удерживаем, но это история не про деньги, а про доверие, лояльность, коммуникацию, взаимоотношения.

В одном интервью ты сказал, что предприниматель — травмированный, тревожный лидер. А если эти травмы проработать, получится быть успешным предпринимателем?

Мы все травмированы. Предприниматель обычно что-то пережил, это было вытеснено в бессознательное, а сознательное мотивирует его к действию, потому что он не удовлетворен текущим положением вещей. Но чтобы проработать травму, нужен запрос. А если я, как предприниматель, успешен, у меня такого запроса нет.

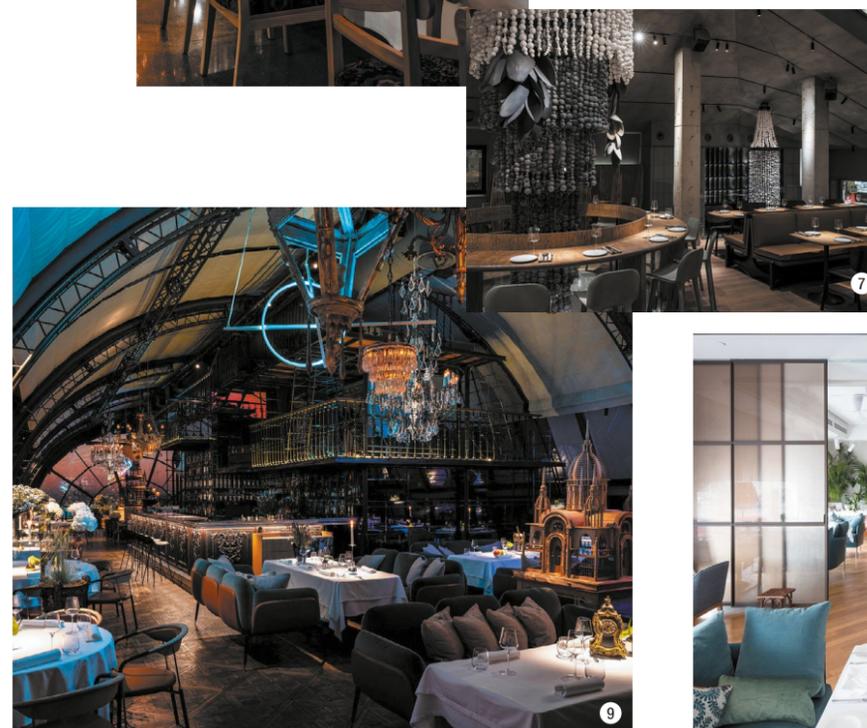
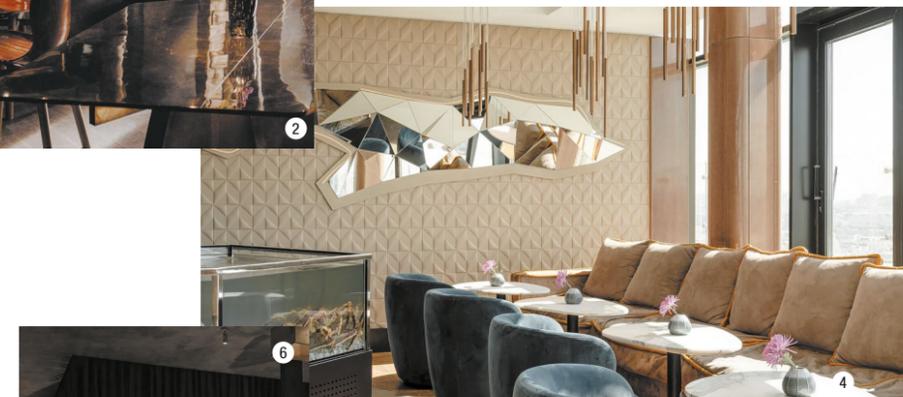
Ты пошел учиться в магистратуру Высшей школы экономики на «Психоанализ и бизнес-консультирование». Как психоанализ связан с бизнесом?

Напрямую. Основная цель любого бизнеса любой компании — делать счастливыми стейкхолдеров — клиентов, сотрудников, акционеров и партнеров. Чтобы разобраться, как их сделать счастливыми, как создавать для них ценность и мотивировать их, какую мотивацию давать, нужна психология. Потому что управление людьми — это чисто психология.

Мы должны понимать, какие у человека есть интересы, потребности, мотивы, бессознательные установки. При создании продуктов ты должен понимать, как устроены люди. Психология тесно связана с современным бизнесом. Поэтому я туда пошел. И, конечно, в первую очередь — разобраться в себе, чего это я такой травмированный. *(Улыбается.)*

Разобрался?

Сразу разобрался — буквально три месяца теории, и все стало понятно. Всегда нужно начинать с себя, с рождения. А кто был рядом с рождения? Мама. Она знает все. *(Улыбается.)*



Рестораны альянса WRF:

1. Chef's Table
2. Горыныч
3. Техникум
4. Сахалин
5. Гвидон
6. Ikura
7. She
8. Красота
9. White Rabbit
10. Селфи

Я НИЧЕГО ДРУГОГО
НЕ ХОЧУ, КРОМЕ РАБОТЫ
И СВОЕЙ ЖЕНЫ.
МОЯ РАБОТА – ЭТО
МОЙ КАЙФ

ПРАВИЛА ЖИЗНИ БОРИСА ЗАРЬКОВА

ОСНОВАТЕЛЬ РЕСТОРАННОГО АЛЬЯНСА WHITE RABBIT FAMILY
БОРИС ЗАРЬКОВ В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ СЧИТАЕТ СЕБЯ ТВОРЧЕСКИМ
ЧЕЛОВЕКОМ, СОЗДАТЕЛЕМ ВПЕЧАТЛЕНИЙ. КАКИМИ ПРАВИЛАМИ
И ПРИНЦИПАМИ РУКОВОДСТВУЕТСЯ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ — ЧИТАЙТЕ
В НАШЕЙ ТРАДИЦИОННОЙ РУБРИКЕ.

Мой рабочий день начинается с того, что я просыпаюсь в 6:30, беру телефон и начинаю читать чат-бот с отзывами. У нас есть дашборд с откликами гостей, если возникает серьезная проблема, я ставлю галочку, чтобы по ней прислали отчет. После — спорт на голодный желудок, обычно это аэробная нагрузка (бег, плавание). Потом иду работать за компьютером, что-то придумываю — у меня мозг работает лучше всего с 8 до 10 утра. Потом завтрак и рабочие встречи, которые обычно проводятся с 11 до 6 вечера. Так проходит день. А вечером после 20 часов я всегда дома с семьей, с детьми.

Мое самое сильное качество — умение критически мыслить. Я всегда все ставлю под сомнение — а что если на самом деле это не так? Все же говорили, что функция телефона — звонить. Это коробочка с кнопками. А Стив Джобс сказал: ничего подобного. Так и я ставлю под сомнение общепринятые вещи и думаю, можно ли что-то улучшить и сделать по-другому.

Были случаи, когда создавал проекты с партнерами, а те решили, что пора остановиться. Я говорил — нет. Надо пробовать, развивать бренд, идти дальше. Поэтому второе важное качество для предпринимателя — настойчивость и решительность. А третье — трудолюбие.

Не могу расслабиться в ресторанах. Я хожу в рестораны, только чтобы оценить атмосферу, открыть для себя что-то новое. В любом случае буду сидеть и рассматривать, что и как устроено. Даже когда еду за границу, выстраиваю поездку, оттачиваясь от посещения местных заведений, — заранее делаю резервы. А свободное время заполняю экскурсиями, музеями.

Я ничего другого не хочу, кроме работы и своей жены. Моя работа — это мой кайф. Создавать новые проекты, новую ценность, развивать бизнес, упаковывать бренды, работать с сотрудниками. Как говорит мама, я — адреналиновый наркоман.

Человек должен работать максимально долго. Если просто сидеть дома, то можно затухнуть. У человека есть потребность чувствовать свою нужность для общества. Не все ее осознают.

Когда ты рождаешься в бедной семье, — а мы все оттуда родом — думаешь, что счастье — это иметь квартиру, машину, дом и ездить по заграницам. Но когда ты все это получаешь, то понимаешь, что это вообще не цели. Ты переходишь на другой уровень осознанности. Счастье — реализация духовных стремлений, ощущение себя и связи с высшим Я, в умении быть самим с собой.

Сотрудники могут мне писать после 9 вечера, также и я им могу писать в позднее время. Но с 9 вечера до 10 утра я не жду от них ответа, я даже ребятам говорю: вечером выключайте звук. Никто не обязан отвечать на письма или звонки в личное время.

Люди знают, что Зарьков — социофоб. Я никогда не беру трубку, со мной общаются только через переписку в мессенджерах. Звонки — пожиратели моего времени. Просто если я всем буду отвечать, а это тысячи людей, это сожрет мое время. Чтобы со мной поговорить, надо назначить время. И я за зум-встречи, считаю что оффлайн-встречи неэффективны. По выходным я вообще не работаю и не коммуницирую.

Есть вопросы, в которых я неадекватен как руководитель. Когда встречаюсь с системной тупостью, перехожу на темную сторону, становлюсь неадекватным руководителем. Иногда могу на повышенных тонах объяснить задачу, о которой говорил несколько раз. Делаю замечание раз или два, если не помогает, говорю — до свидания. Но когда я с человеком перехожу на повышенные тона, значит, я в него еще верю. Это и есть форма близости. Вы попробуйте выйти на улицу и поорать на посторонних людей — я что-то таких не видел.

Люблю домашнюю еду, но вообще я всеяден. Главное, чтобы еда была вкусной, неважно где приготовлена. Супруга у меня тоже работает, поэтому дома есть шеф, который следит за качеством готовки, а она готовит только по праздникам. Сам я давно ничего не готовил, хотя раньше любил на мангале что-нибудь состряпать.

У меня был эксперимент с фастфудом — это проект «Вокруг света». Но, понимаете, там не мой потребитель. Да я и сам практически не ем фастфуд. Мне нравится работать с аудиторией, которая может себе позволить дорого упакованные впечатления. А там потребитель, которому нужны калории, ему эмоции до лампочки.

Бренд — это всегда в первую очередь продукт. Если все тебя знают, все к тебе приходят, но ты кормишь людей говном, за глаза будут говорить: «Господи, какой же он... неосознанный. Разве он не видит, что это несъедобно?» Продукт первичнее. Если нет сильного продукта, который создает ценностное предложение, нет и бренда.

В данный момент я нашел свое творческое предназначение — я занимаюсь созданием впечатлений. Но что будет через пять или десять лет, не знаю. Теоретически я рассматриваю вариант продажи или передачи бизнеса в управление. Но если и сделаю это, то только с одной целью — чтобы мозг мог отдохнуть несколько месяцев. А потом снова займусь чем-то интересным. В этом и есть смысл жизни. Счастье — путь. Путь преодоления трудностей в любимом деле.



ЛУЧШИЙ ИЗ ЛЕГЕНДАРНЫХ

История парижского ресторана Maxim's



Maxim's — самый известный и легендарный ресторан Парижа с богатой историей. Говорят, именно это заведение послужило прообразом для тюменского «Максима». За годы существования Maxim's менял собственников, интерьеры, меню. Но неизменным оставалось одно — репутация самого яркого и интересного парижского ресторана.

Ищите Ирму!

В далеком 1893 году бывший официант Максим Гайяр открыл на месте бывшей кондитерской в Париже небольшое бистро, которое назвал в честь себя Maxim's, впоследствии ставшее синонимом роскоши. Хотя тогда кафе посещали скромные парижане — местные буржуа, мелкие торговцы.



В 1893 году бывший официант Максим Гайяр открыл небольшое бистро, которое назвал в честь себя Maxim's, впоследствии ставшее синонимом роскоши

Но то время не зря называли Золотым веком кабаре, бульваров, вечеринок и варьете — и это стало определяющим для ничем не примечательного заведения. Однажды вечером после спектакля в компании театральной братии на пороге Maxim's появилась харизматичная красотка — французская актриса и певица-шансонетка Ирма де Монтиньи. Яркая, смелая и шикарная дама обожала веселые вечеринки. Осушив бокал шампанского, актриса вышла на сцену и, что называется, зажгла на полную катушку. Публика пришла в восторг, а неутомная Ирма задумала превратить бистро в увеселительный клуб «для своих». Таланты и поклонники приняли идею на ура, и вскоре у заведения не стало отбоя от посетителей. Так в 1893 году под шелест юбок и звуки канкана на Рю-Рояль началась история ресторана «Maxim's».



Под шелест юбок и звуки канкана на Рю-Рояль началась история ресторана Maxim's

Однажды вечером на пороге Maxim's появилась харизматичная красотка — французская актриса и певица Ирма. Яркая, смелая и шикарная дама обожала веселые вечеринки. Осушив бокал шампанского, она вышла на сцену и, что называется, зажгла на полную катушку. После она задумала превратить бистро в увеселительный клуб «для своих»



Новый владелец ресторана Эжен Корнюшэ позаботился о том, чтобы у окна всегда сидела привлекательная женщина

Совсем скоро за Ирмой потянулась светская публика. И Maxim's стал центром для встреч самой шумной и неутомной части французского общества. Здесь проходили такие вечера, о которых потом долго судачили чопорные парижанки.



В то время Maxim's стал известен как «место, куда можно приводить женщин, но не жену».

Красное С ЗОЛОТОМ

Первые завсегдатаи, больше легкомысленные, чем состоятельные, в угаре хмельного веселья частенько забывали платить по счетам. Ресторан, несмотря на популярность, оставался убыточным. В итоге Гайяр вынужден был продать свое заведение в 1900 году.

Это стало началом для большой истории Maxim's. Новый собственник — практичный трактирщик Эжен Корнюшэ — решил начать с нуля. Пригласил художников из движения Ecole de Nancy, которые помогли полностью изменить концепцию ресторана и создали интерьеры в стиле «модерн».



В интерьеры добавили красного дерева и бронзу, приглушили свет, повсюду поставили зеркала, хрустальные люстры, лампы в виде полуобнаженных девушек. Роскошь сквозила в каждой детали. Корнюшэ установил пианино и позаботился о том, чтобы у окна всегда сидела привлекательная женщина.

Maxim's стал образцом ар-нуво (art nouveau — французский синоним модерна). Этот стиль был главной темой на Всемирной парижской выставке 1900 года. Эжен Корнюшэ угадал с концепцией. Новый ресторан и его кухня до того понравились публике Парижа, что за считанные месяцы заведение стало одним из самых популярных в городе.



Париж била предпраздничная дрожь. Эйфель достраивал свою башню, Эктор Гимар — знаменитые павильоны у спусков в парижское метро. Ресторатор Комюш решал сверхзадачу — поразить воображение самых изысканных гостей. Над новым интерьером в стиле ар-нуво два года трудились лучшие декораторы художественной школы Нанси. Мебель по эскизам Мажореля, зеркала и светильники Эмиля Галле, столовое серебро от Тиффани.

Открытие шикарного ресторана приурочили к открытию Всемирной парижской выставки 1900 года, куда съехался почти весь мир — за семь месяцев выставку посетили больше 50 млн человек. Это рекорд для того времени. И, конечно, одним из обязательных пунктов для знакомства с Парижем стал ресторан Maxim's, который прозвали синонимом роскоши, элегантности и богемного шика.

В 50-е ресторан на Елисейских Полях стал меккой для миллионеров, знатных персон, актеров, художников и писателей, певиц и политиков. Тут собиралась исключительно элита: каждую ночь в ресторане можно было увидеть греческого миллиардера Онассиса, популярную певицу Марию Каллас, Эдит Пиаф и всю голливудскую знать



Над новым интерьером в стиле ар-нуво два года трудились лучшие декораторы Парижа. Мебель по эскизам Мажореля, зеркала и светильники Эмиля Галле, столовое серебро от Тиффани



В 1913 году Жан Кокто говорил о клиентах ресторана: «Это было скопление бархата, кружев, лент, бриллиантов и всего остального, чего я не мог описать».

Главное блюдо — знаменитости

В 1932 году для ресторана настали тяжелые времена. Ресторатор Октав Водейбл выкупил Maxim's. И стал отдавать предпочтение постоянным гостям, в основном — известным или богатым. Так началась новая эра ресторана, которая продлилась больше полувека. Заведение превратилось в место, где собиралась исключительно элита.

На стульях из красного бархата мечтали побывать все, но удавалось это только избранным. Заведение стало меккой для миллионеров, знатных персон, актеров, художников и писателей, певиц и политиков. Здесь бывали сын королевы Виктории Эдуард VII со своей возлюбленной и будущей известной актрисой Лили Лэнтри, французский писатель Марсель Пруст, режиссер Жан Кокто и несравненная Марлен Дитрих.

Завсегдатаи Maxim's вообще порой ценили утонченные вина и угощения больше, чем драгоценности. Возможно, поэтому между спинками и сиденьями кресел реставраторы, которые в конце 50-х перетягивали мебельную обивку, находили золотые пуидоры, бриллианты и рубины, выпавшие из элегантных дамских сумочек и карманов. Их хозяйки не обращали внимания на столь ничтожные потери. Атмосфера заведения вдохновляла состоятельных гостей быть щедрыми.



Весь Голливуд обожал Maxim's, ресторан быстро стал одним из самых дорогих заведений мира

Самым процветающим периодом было пятидесятое десятилетие 20-го века. Каждую ночь в ресторане на Елисейских Полях можно было увидеть греческого миллиардера Онассиса, популярную певицу Марию Каллас, семью Виндзор, плейбоя Порфирио Рубиросу, кинорежиссера Макса Офюльса, неприлично богатую Барбару Хьютон, Эдит Пиаф и всю голливудскую знать.

Весь Голливуд обожал Maxim's, ресторан быстро стал одним из самых дорогих заведений мира и не раз попадал в центр внимания прессы. Так, однажды в 70-е годы Бриджит Бардо устроила настоящий скандал, войдя в ресторан босиком.

Владельцы зарабатывали на лицензионных платежах миллионы — рестораны с похожей концепцией стали открываться по всему миру. В 1981 году заведение вместе с остальным имуществом хотели выкупить азиатские инвесторы. Но супруги Водейбл не хотели отдавать легенду в руки иностранцев.



Эдуард VII



Франсуаза Саган и Жильбер Бекко



Жан Кокто



В 70-е годы Бриджит Бардо устроила скандал, войдя в ресторан босиком

Высокая мода Пьера Кардена в Maxim's

Знакомство 24-летнего Пьера Кардена с румынской актрисой Эльвирой Попеску в 1946 году продолжилось в Maxim's, куда дива пригласила юношу отужинать. Подали черную икру. Карден, вооружившись ложкой, приналег на незнакомый деликатес, пока не услышал удивленный возглас Попеску: «Вам известно, сколько это стоит?!» Оторваться было невозможно. Карден объелся, мучился коликами, зато навсегда усвоил, что высокая гастрономия (как и высокая мода) не терпит излишеств.

Через много лет владельцы предложили Пьеру Кардену выкупить ресторан, и он согласился. Так, с 1981 года началась новейшая история Maxim's.



Однажды вечером в 1981 году владельцы Maxim's пригласили на ужин известного французского модельера Пьера Кардена и предложили ему выкупить ресторан. На следующий день он согласился. С этого момента началась новейшая история Maxim's.

Имя Пьера Кардена придало ресторану новое международное звучание. Кутюрье сразу же стал распространять лицензии — в мире работает больше десятка ресторанов и больше

50 бистро с таким названием. Под его руководством на трех этажах здания был создан музей модерна и открыто кабаре. Maxim's стал яркой страницей в истории Парижа, в культуре, гастрономии и стиле. Заведение не раз попадало в центр внимания художников, писателей, драматургов и режиссеров.

Maxim's показывали в опереттах, музыкальных фильмах, сериалах. Заведение появляется в фильмах «Родословная Сидни Шелдона» с Одри Хепберн, «Как украсть миллион» (1966), «Ночь генералов» (1967) и «Полночь в Париже» Вуди Аллена.

Именно Maxim's стал вдохновением для первого ресторана в Тюмени. Как рассказывает ресторатор Лариса Невидайло, имя «Максим» заведению дал первый собственник заведения в честь парижского «старшего брата».



Празднование 1992 года надолго запомнилось даже привыкшей к чудесам публике, когда присутствующий в зале арабский шейх осыпал всех участников торжества настоящими драгоценностями.

«Самым запоминающимся событием на ПИРе (международная выставка. – Прим. ред.) стало знакомство с Пьером Карденом, тогдашним владельцем легендарного парижского ресторана Maxim's. Оно связано с историей названия нашей компании. 30 лет назад я пришла подработать официанткой в еще не открывшийся ресторан «Максим». Это был первый частный ресторан в Тюмени. Судьба распорядилась так, что я не просто осталась в нем надолго, но и выкупила, взяв огромный кредит, а позднее открыла еще несколько заведений, основав большую ресторанныю компанию. Имя «Максим» ресторану дал первый собственник заведения в честь как раз парижского Maxim's. Именно на ПИРе я смогла не просто познакомиться с Пьером Карденом, но и получить устное согласие на использование названия «Максим» для нашей компании», – вспоминает Лариса Невидайло.

С 2020 года легенда среди ресторанов — парижский Maxim's — работал со среды по субботу в обед и по вечерам. После смерти Пьера Кардена ресторан перестал принимать гостей, и в нем проводили исключительно частные мероприятия.

Группа Pierre Cardin объявила тендер на управление рестораном и в 2023 году заведение перешло во владение компании Лорана де Гуркюффа. Это парижский ресторатор, у которого во владении десятки заведений. Предприниматель нацелен на то, чтобы возродить былую славу легендарного Maxim's. В заведении будут подавать французскую кухню и играть джазовую музыку, второй этаж займет коктейль-бар, а третий — терраса. Самый знаменитый ресторан в стиле модерн дал имя большому ресторанному холдингу далеко за пределами Франции. И у Maxim's есть все шансы снова стать центром внимания, потому что имя «Максим» с римского переводится как «самый большой, величайший».



Имя Пьера Кардена придало ресторану новое международное звучание. Под его руководством на трех этажах здания был создан музей модерна и открыто кабаре

ДАРИТЕ ЭМОЦИИ КРУГЛЫЙ ГОД!



ПОДАРОЧНЫЙ СЕРТИФИКАТ ТКТО*

Спектакли • Мюзиклы • Сказки
Концерты • Творческие встречи
и многое другое

ПРИБРЕСТИ СЕРТИФИКАТ
МОЖНО В КАССАХ ТКТО

68-77-77





ОСНОВНАЯ НАША ПУБЛИКА – ЭТО ЛЮДИ 32–45 ЛЕТ, КОТОРЫЕ ИНТЕРЕСУЮТСЯ... МУЗЫКОЙ, ЛИТЕРАТУРОЙ, ЖИВОПИСЬЮ ИЛИ АРХИТЕКТУРОЙ... ДА-ДА, ИМЕННО ТАК! ДРУГИЕ ВРЯД ЛИ ПРИХОДЯТ НА НАШИ КОНЦЕРТЫ. МЕНЯ ИНТЕРЕСУЮТ ЛЮДИ ИЩУЩИЕ, КОТОРЫЕ В ПРИНЦИПЕ УВЛЕКАЮТСЯ ЖИЗНЬЮ, А КАКОГО ОНИ БУДУТ ВОЗРАСТА – АБСОЛЮТНО НЕВАЖНО

ОРКЕСТР ПОПСОЙ НИКОГДА НЕ станет

ЮРИЙ МЕДЯНИК РУКОВОДИТ ТЮМЕНСКИМ ФИЛАРМОНИЧЕСКИМ ОРКЕСТРОМ ПОЛТОРА ГОДА: ЗА ЭТО ВРЕМЯ СОСТОЯЛИСЬ ПЕРВАЯ ЗАПИСЬ ОРКЕСТРА (И СРАЗУ НА МИРОВОМ ЛЕЙБЛЕ!), КОЛЛАБОРАЦИИ С ЛЕОНИДОМ АГУТИНЫМ И ИГОРЕМ БУТМАНОМ, ПЕРВОЕ ИСПОЛНЕНИЕ ОПЕРЫ В ТЮМЕНИ, И В ЦЕЛОМ КОЛЛЕКТИВ СТАНОВИТСЯ УЗНАВАЕМЫМ В МАСШТАБЕ СТРАНЫ. МЫ ПОГОВОРИЛИ С ЮРИЕМ МЕДЯНИКОМ ОБ ОРКЕСТРЕ КАК БРЕНДЕ, ТЮМЕНСКОЙ ПУБЛИКЕ И АМБИЦИОЗНОЙ ЦЕЛИ ВОЙТИ В ТОП-5 РОССИЙСКИХ ОРКЕСТРОВ.

Мaximum: Задача, которая сегодня стоит перед Тюменским филармоническим оркестром, – стать символом культуры и одним из брендов региона. Как этого добиться?

Юрий Медяник: Скорее, не символом, а локомотивом культуры тюменского региона. Потому что, во-первых, постоянно развивающийся коллектив может стать движущей силой, на которую будут обращать внимание те, кто интересуется Тюменской областью. А во-вторых, локомотив – как войско, которое идет в авангарде, на которое равняются, смотрят, насколько они отстали или продвинулись вперед. Точка сравнения.

За полтора года мы задали достаточно быстрый темп. Не по количеству программ, а по их качеству. У нас появился опыт коллабораций с джазовыми артистами и артистами популярного жанра. В прошлом году на фестивале «Лето в Тобольском кремле» мы играли с Игорем Бутманом и Леонидом Агутиным. У ТФО впервые появился альбом



ЕЩЕ ЛЕТ 200 НАЗАД
ДИРИЖЕР БЫЛ ТЕМ
ЧЕЛОВЕКОМ, КОТОРЫЙ
ДЕРЖИТ ПАЛОЧКУ
И ОТВЕТСТВЕНЕН ЗА
МУЗЫКУ, ЛЕТ 100 НАЗАД
К ПРОФЕССИИ ДИРИЖЕРА
ДОБАВИЛИСЬ ОБЯЗАННОСТИ
МЕНЕДЖЕРА. А ВОТ УЖЕ ЛЕТ
50 НАЗАД ОН СТАЛ ЕЩЕ
И ТЕЛЕВЕДУЩИМ

на лейбле Naxos, а в июне мы будем делать следующую официальную запись. Провели переговоры с радио «Орфей» – первой и пока единственной станцией классической музыки в стране. Они запускают свой лейбл, и мы будем одними из первых, кто запишется для их медиаплатформы.

Как хорошо знают оркестр за пределами региона?

Чтобы стать узнаваемыми, нам необходимо пройти несколько этапов, некоторые изменения, чтобы выходить на федеральный уровень, уже имея определенный багаж. Мы не можем построить пятиэтажный дом со второго этажа. Чтобы выстроить пятиэтажку (а возможно, и шестнадцатая этажей!), нам нужно заложить прочный фундамент. Чтобы на нем можно было построить все, что угодно. Весь прошлый сезон мы показывали, на что способен оркестр, какие коллаборации могут существовать в нашем музыкальном мире. Заливали тот самый фундамент. Записи, многожанровость звучания оркестра, исполнение оперы – мы делаем то, что в Тюмени до нас не делали, и на этой основе будем развиваться дальше.

В московском Концертном зале им. П. И. Чайковского у вас уже случился аншлаг (выступление 2 февраля 2024. – Прим. ред.).

И это здорово! За пределами города оркестр будет еще более узнаваем. И моя задача как художественного руководителя и главного дирижера показать серьезный уровень нашего коллектива, который повышается с каждым концертом. Поэтому я уверен, что известность оркестра на федеральном уровне – вопрос времени и продолжения нашей работы. Это расширение гастрольной карты, увеличение количества эфиров на телевидении и в интернете, создание аудио- и видеозаписей.

Одна из функций дирижера – быть импресарио. Как вы считаете, вам это удастся?

Исторически функция дирижера менялась. Если лет 200 назад он был человеком, который держит палочку и ответственен за музыку, то уже лет 100 назад к профессии дирижера добавились обязанности менеджера. А лет 50 назад он стал еще и телеведущим. Леонард Бернстайн, Евгений Светланов, Геннадий Рождественский – эти великие люди и многие другие дирижеры рассказывали о музыке, которую они исполняют. Получается, это еще и просветительская работа.

Последнее время, когда в коллектив назначают или выбирают главного дирижера, как правило, воспринимают его не только как ответственного за музыку – конечно, он должен быть талантлив и харизматичен! – но и учитывают его багаж проектов, связей и отношений.

Вы сами отмечаете: за полтора года работы динамика позитивная, программы разнообразные, залы полные. А есть ли какой-то портрет вашего зрителя?

Конечно, я, составляя программу, руководствуюсь тем, что было бы интересно мне. Соответственно, интересно людям моего возраста – мне сорок один год. И хотелось бы, чтобы наша аудитория омолаживалась. Не только потому, что я отец двоих детей, и для меня воспитание нового поколения любителей музыки – очень трепетный вопрос, но и потому, что новое поколение совсем скоро станет нашим слушателем, осознанно ведущим своих друзей и родителей в филармонию. Для детской аудитории посещение концерта – это решение родителей. Но эти самые дети, становясь подростками 12–15 лет, могут уже сами и привести своих родителей, и привести друзей и старших товарищей. Это узкая возрастная группа, которая имеет влияние и на старших, и на ровесников. Поэтому программам для детей, которые через некоторое время станут таким желанным зрителем, мы уделяем достаточно серьезное внимание.

Основная наша публика – это люди 32–45 лет, которые интересуются... А дальше каждый выбирает чем. Если литературой – в филармонии есть программы, связанные со словом. Живописью или архитектурой – большое количество музыки написано под влиянием произведений искусства. Меня интересуют люди ищущие, те, кто в принципе увлекаются жизнью! А какого они будут возраста – по большому счету, абсолютно не важно.

Как привлекаете на концерты подростков?

В прошлом сезоне, например, делали творческую встречу с учениками школы искусств «Этюд». Они пришли на нашу репетицию. Потом я отпустил оркестр, присел на сцену, и дети задавали вопросы – жесткие, неожиданные. Мы решили сделать регулярные открытые репетиции для всех желающих творческих ребят. Тем самым мы привлекаем к нашим проек-

там и даем возможность прикасаться к искусству абсолютно всем. Есть масса примеров, когда талантливые, даже гениальные дети не могли в полной мере заниматься искусством или наукой из-за финансовых причин в семье, но благодаря счастливому случаю у них появлялась возможность учиться и развиваться. И это приводило к суперпрогрессу. А сейчас весь мир гордится их достижениями!

Про коллаборации с артистами популярного жанра: когда оркестр начинает играть такую музыку, не теряет ли он свою функцию, не становится ли попсой?

Оркестр никогда не станет попсой. Есть понятие музыки популярной и народной. Например, во Вторую мировую войну какой был самый удобный инструмент для солдат и тыла, когда не было концертных эстрад и залов? Гармонь или баян. Можно было и аккомпанировать, и мелодию какую-то сыграть. Это народный инструмент или популярный? Популярный, ставший народным! То, что было создано изобретателями, стало народным.

В исполнении симфонического оркестра музыка попсой не станет еще и потому, что артисты популярного жанра постоянно гастроллируют. Как правило, их группа не больше 10 человек, либо вообще аранжировка запускается с флешки. Оркестр – 80 человек – не может быстро собраться и поехать в тур. Это всегда эксклюзив. Поэтому большого количества коллабораций с популярными артистами у ТФО не будет. Будут избранные проекты. Всегда что-то штучное, эксклюзивное. Если каждый день есть черную икру, через какое-то время захочется простого черного хлеба. Нужно играть разную музыку, чтобы было с чем сравнить.

Сотрудничество с Леонидом Агутиным – это способ привлечь более молодую тусовочную публику?

Отчасти это способ привлечь лучшее в ТФО. Леонид уже много лет на эстраде, его авторитетность не вызывает никаких сомнений. У него практически нет возрастного ценза слушателей: есть люди из 90-х, которым больше 50 лет сейчас, и молодежь, которым 15, они тоже слушают Леонида Агутина как «олдскул». Значит, и дети, и родители. Еще эта реализация моей мечты – я его поклонник с 90-х годов и давно хотел сделать с ним большой совместный проект.

Кажется, Леонид сомневался сначала...

Мы предложили Леониду сделать концерт в Тобольске. И, действительно, он сначала не решался. И я прекрасно понимаю Леонида! Поэтому мы облегчили его выбор, взяли две песни – «ДНК» и «Что происходит?» – и записали оркестровые аранжировки. Затем попросили часть фонограммы Леонида, свели воедино и отправили ему. Сомнения исчезли: буквально через несколько минут мы созвонились с Леонидом Агутиным и договорились о большом концерте в Тобольске.

Отдельная история, как мы репетировали, находясь в 2000 километров друг от друга... Но все получилось.

И когда Леонид услышал записи, сказал, что теперь не представляет своих песен без оркестра на юбилейном концерте. Таким образом мы стали участниками его концерта в «ВТБ Арена», где нас слушали около 40 000 человек.

Еще у вас есть цель вывести ТФО в топ-5 оркестров России. Как успехи?

Именно такую задачу передо мной поставил Губернатор нашего региона Александр Моор. И мы идем к цели! Создаем но-

ОРКЕСТР НИКОГДА
НЕ СТАНЕТ ПОПСОЙ.
ЕСЛИ КАЖДЫЙ ДЕНЬ
ЕСТЬ ЧЕРНУЮ ИКРУ,
ЧЕРЕЗ КАКОЕ-ТО ВРЕМЯ
ЗАХОЧЕТСЯ ПРОСТОГО
ЧЕРНОГО ХЛЕБА. НУЖНО
ИГРАТЬ РАЗНУЮ МУЗЫКУ,
ЧТОБЫ БЫЛО
С ЧЕМ СРАВНИТЬ

вые интересные проекты, повышаем узнаваемость. Подтверждением этого статуса является народное признание, статистика прослушиваний, количество упоминаний. Для достижения цели у нас все возможности есть!

Оркестр может стать брендом Тюменской области – тем, что ассоциируется с регионом?

Не просто может, я уверен, он станет. Говорим: культура Тюмени, подразумеваем: Тюменский филармонический оркестр. Говорим: хочу побывать в Тюмени, подразумеваем: посетить термальные источники, попробовать сибирскую кухню и услышать Тюменский филармонический оркестр. Есть пример: в Петербурге люди попали на наш концерт, услышали на стриминговых платформах, после чего стали интересоваться регионом. И приехали знакомиться с Тюменью. Через оркестр открыли для себя Тюменскую область!

На самом деле, за прошлый сезон некоторое количество людей, моих знакомых, близких и далеких, уже прилетали в Тюмень просто на выходные – они в полном восторге!

Какие у вас глобальные цели?

Никогда не скажу! И объясню почему: для того чтобы о Тюменском филармоническом оркестре знала вся страна, мы закладываем фундамент, о котором я говорил. Степень узнаваемости оркестра – это всегда изменяющаяся цель. Потому что существует постоянная, в хорошем смысле, ненасытность публики. И для коллектива та же картина: сегодня аншлаг, завтра хочется большего. Сегодня ваш альбом скачали миллион человек, завтра вы хотите, чтобы его скачали уже три миллиона. Поэтому поставить себе цель статичную – значит сознательно понизить планку. Есть азарт и амбиции, которые не мешают в работе, а наоборот, подстегивают к ней.

Могу сказать об одном: мне очень хочется, чтобы музыкантам нашего оркестра и солистам, которые работают с нами, было комфортно. В музыкальном и творческом смысле. Хочется, чтобы оркестр стал своим и родным для каждого жителя региона, чтобы тюменцы гордились Тюменским филармоническим оркестром.

КАЗАХСТАН

A wide-angle photograph of a rugged canyon landscape. The foreground shows a rocky, gravelly slope. In the middle ground, a winding dirt road or path leads through a deep valley. The canyon walls are composed of distinct, layered rock formations in shades of orange, red, and brown. The background features rolling hills and mountains under a sky transitioning from a warm orange glow near the horizon to a deep blue at the top.

ЧТО СКРЫВАЕТСЯ ЗА БЕСКРАЙНЫМИ СТЕПЯМИ

КАЗАХСТАН – СТРАНА, В КОТОРОЙ ДЕЙСТВУЕТ ОДИН ЧАСОВОЙ ПОЯС. ЭТО РОДИНА ТЮЛЬПАНОВ И ЯБЛОК, И ИМЕННО С КАЗАХСТАНСКОГО КОСМОДРОМА БАЙКОНУР ЮРИЯ ГАГАРИНА ОТПРАВИЛИ В КОСМОС. ЗДЕСЬ УНИКАЛЬНАЯ ПРИРОДА – ЕСТЬ СТЕПИ, ГОРЫ И ПУСТЫНЯ, И МНОГО ЛОКАЦИИ, КОТОРЫЕ ТОЧНО ПРОИЗВЕДУТ НЕЗАБЫВАЕМОЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ. РАССКАЗЫВАЕМ О МЕСТАХ КАЗАХСТАНА, КОТОРЫЕ РЕКОМЕНДУЕМ ПОСЕТИТЬ ВСЕМ, КТО ХОЧЕТ УЗНАТЬ О КУЛЬТУРЕ И ИСТОРИИ СТРАНЫ КАК МОЖНО БОЛЬШЕ.

АСТАНА

СТОЛИЦА КАЗАХСТАНА. РАНЬШЕ У ГОРОДА БЫЛО ДРУГОЕ НАЗВАНИЕ – НУР-СУЛТАН. АСТАНА – БОЛЬШЕ ДЕЛОВОЙ ГОРОД, ТУТ РАСПОЛОЖЕНЫ ВАЖНЫЕ ГОСУДАРСТВЕННЫЕ ОБЪЕКТЫ ВРОДЕ АКОРДЫ (БЕЛЫЙ ДОМ), ЗДАНИЙ МИНИСТЕРСТВ, МЕЖДУНАРОДНОГО ВЫСТАВОЧНОГО ЦЕНТРА EXPO, ТЕХНОПАРКА ASTANA HUB, НАЗАРБАЕВ УНИВЕРСИТЕТА И МЕЖДУНАРОДНОГО ФИНАНСОВОГО ЦЕНТРА АСТАНЫ (AIFC). СООТВЕТСТВЕННО, СРЕДИ ЖИТЕЛЕЙ СТОЛИЦЫ МНОГО ПОЛИТОЛОГОВ, ЮРИСТОВ, АНАЛИТИКОВ, ФИНАНСИСТОВ, МЕЖДУНАРОДНИКОВ, GR-СПЕЦИАЛИСТОВ, НАУЧНЫХ СОТРУДНИКОВ, ЭКОНОМИСТОВ И СТАРТАПЕРОВ. ВСЕВОЗМОЖНЫЕ САММИТЫ, ГЛОБАЛЬНЫЕ КОНФЕРЕНЦИИ И СПОРТИВНЫЕ ИВЕНТЫ – ХАРАКТЕРНЫЕ АТРИБУТЫ АСТАНЫ.

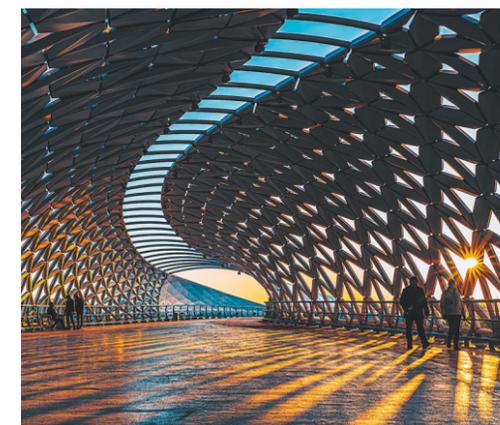


МЕСТНЫЕ ДЕЛЯТ ГОРОД НА ЛЕВЫЙ И ПРАВЫЙ БЕРЕГ (РАЗДЕЛЯЕТ РЕКА ЕСИЛЬ). ЛЕВЫЙ БЕРЕГ В ПЛАНЕ ИНФРАСТРУКТУРЫ И АРХИТЕКТУРЫ – БОЛЕЕ НОВАЯ И ПРИВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ (ВСЕ ПЕРЕЧИСЛЕННЫЕ ОБЪЕКТЫ ВРОДЕ БЕЛОГО ДОМА НАХОДЯТСЯ ИМЕННО ТАМ), А ПРАВЫЙ БЕРЕГ СЧИТАЕТСЯ СТАРОЙ ЧАСТЬЮ ГОРОДА, ГДЕ МАЛО ВЫСОТНЫХ ЗДАНИЙ И МНОГО КОТТЕДЖЕЙ. АСТАНУ НАЗЫВАЮТ ГОРОДОМ ЦВЕТОВ. КАЖДЫЙ ГОД НА УЧАСТКЕ ПЛОЩАДЬЮ 180 ТЫС КВ. М ВЫСАЖИВАЮТ БОЛЬШЕ 8 МЛН ЦВЕТОВ. ПОЭТОМУ ЛУЧШЕ ПРИЕЗЖАТЬ СЮДА ПОЗДНЕЙ ВЕСНОЙ ИЛИ ЛЕТОМ, ЧТОБЫ В ПОЛНОЙ МЕРЕ НАСЛАДИТЬСЯ ЦВЕТОЧНЫМ ВЕЛИКОЛЕПИЕМ.



БУЛЬВАР НУРЖОЛ

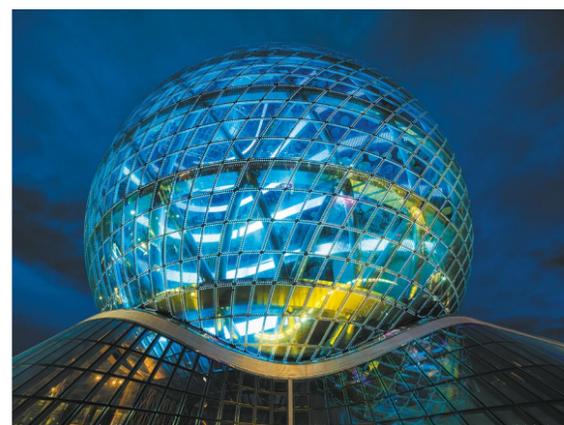
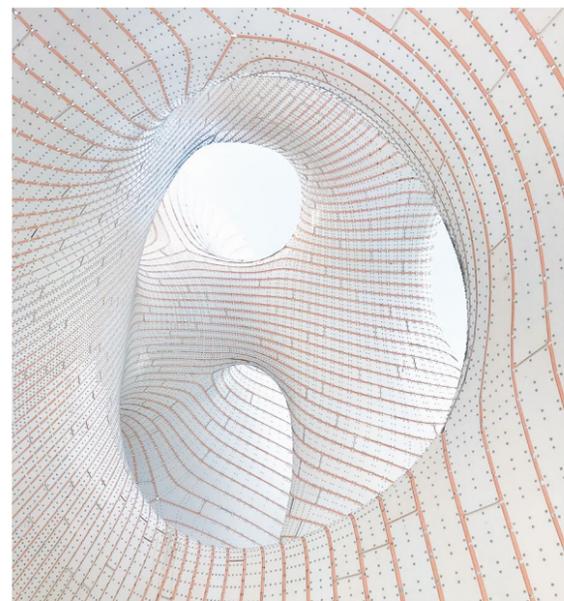
Одна из главных улиц, где можно посмотреть на город с другого ракурса. Бульвар длинный и широкий, поэтому можно просто гулять и смотреть на красоту — дома, фонтаны, небоскребы. Неподалеку от улицы и вдоль сосредоточены здания правительства, парламента, Верховного суда РК, а также монумент «Байтерек».





КОНГРЕСС-ЦЕНТР ЭКСПО

Архитектурное сооружение в футуристическом стиле, которое впечатляет красотой и снаружи, и внутри. Сложные текущие формы здания символизируют динамику развития настоящих и будущих достижений. Общая площадь монументального строения внушительная — 43 200 кв. м. Особенно удивляет вестибюль с невероятным количеством естественного света и удивительным потолком. Внутри находится восьмиуровневый интерактивный Музей энергии будущего.



МЕМОРИАЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС «АЛЖИР»

Рядом с Астаной с 1938 по 1953 год был лагерь ГУЛАГа, а когда СССР распался, на этом месте построили мемориальный комплекс. Комплекс никак не связан с африканской страной, он посвящен памяти жертв политических репрессий. Его название «АЛЖИР» расшифровывается как Акмолинский лагерь жен изменников Родины — так это место называли в народе. Крупнейший советский женский лагерь, один из многих «островов» «Архипелага ГУЛАГ» — теперь это важная часть истории страны, которую нельзя забывать.

На территории есть что посмотреть: каждое место пропитано историей и скорбью. Музей с макетами, стендами и фотографиями, барак, где жили заключенные, и вагон, в котором их перевозили.

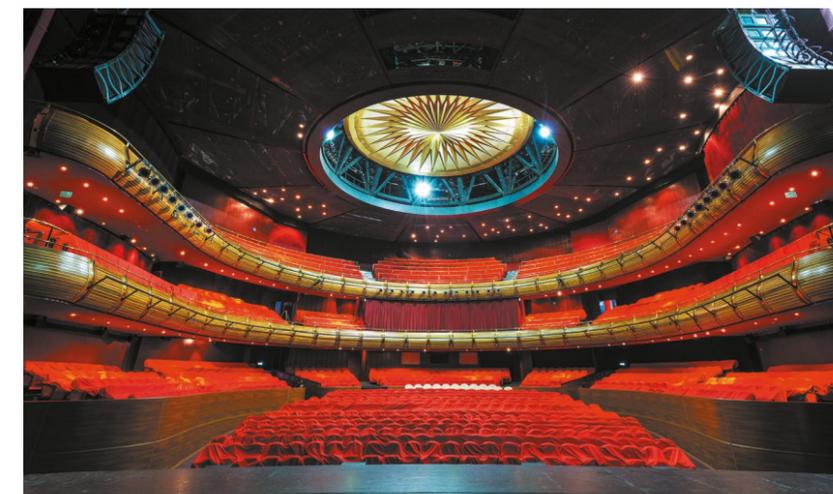
В лагере родилось 1507 детей, несмотря на приказ НКВД «О репрессировании жен и размещении детей осужденных "изменников Родины"», где указывали, что женщины неприкосновенны. Репрессированные называли это место «домом на земле».



ДВОРЕЦ МИРА И СОГЛАСИЯ

В противовес печальному памятнику истории рекомендуем посетить Дворец мира и согласия в Астане. Обязательно к посещению тем, кто любит архитектуру. Здание напоминает египетскую пирамиду, а по ночам красиво подсвечивается. Снаружи дворец выглядит скромнее, чем изнутри, поэтому внутрь стоит зайти, чтобы оценить интерьеры. Во дворце есть концертный зал и небольшая экспозиция казахского быта, можно посмотреть на национальную одежду и искусство.

Во дворце необычные лифты, как в Эйфелевой башне. Они поднимаются вверх не вертикально, а под углом в 60 градусов. И, если повезет, под еловыми деревьями возле дворца можно увидеть зайца.



ПОЮЩИЙ ФОНТАН

Один из самых красивых фонтанов в городе находится на бульваре Нуржол. Это место любят жители и гости города. Фонтан особенно красив в темное время суток, когда включают подсветку.

Здесь можно сделать красивые фотографии — вокруг много зданий с нетривиальной архитектурой. Рядом есть несколько других достопримечательностей, до которых можно добраться пешком. Например, башня Байтерек и президентская резиденция.

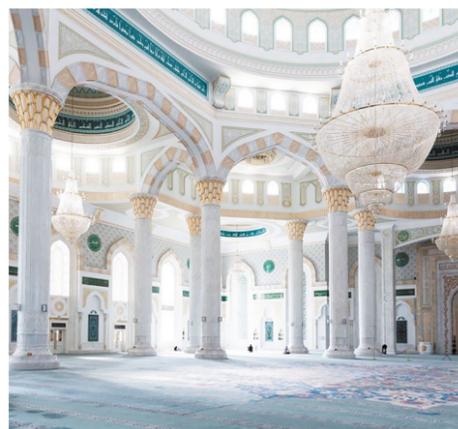


МЕЧЕТЬ «ХАЗРЕТ СУЛТАН»

Самая большая мечеть в Центральной Азии, в строительстве которой участвовали больше 1000 рабочих. Здание выглядит величественно, внешне похоже на восточный дворец. Внутри могут зайти все желающие. В мечети обучают арабскому языку и чтению Корана.

В главном зале за стеклом находится «Серебряный Коран» — его передал первый президент Казахстана Нурсултан Назарбаев во время церемонии открытия мечети.

Внутри не пускают в шортах и коротких юбках — лучше одеться скромно.



Хазрет Султан — народное прозвище суфийского поэта Ахмеда Ясави, в честь которого назвали мечеть.



ПО ВЕЛИЧИНЕ ТЕРРИТОРИИ КАЗАХСТАН ЗАНИМАЕТ ДЕВЯТОЕ МЕСТО В МИРЕ И ВТОРОЕ МЕСТО СРЕДИ ПОСТСОВЕТСКИХ СТРАН ПОСЛЕ РОССИИ. СЕЙЧАС ЗДЕСЬ ПРОЖИВАЕТ 19,6 МЛН ЧЕЛОВЕК, ЭТО ГОСУДАРСТВО С ПОЛИЭТНИЧЕСКИМ СОСТАВОМ НАСЕЛЕНИЯ: НА ПОСТОЯННОЙ ОСНОВЕ ЖИВУТ ПРЕДСТАВИТЕЛИ БОЛЕЕ 125 НАЦИОНАЛЬНОСТЕЙ. СТАТУС ГОРОВОДОВ РЕСПУБЛИКАНСКОГО ЗНАЧЕНИЯ ИМЕЮТ АСТАНА, АЛМАТЫ И ШЫМКЕНТ.

АЛМАТЫ

АЛМАТЫ – БЫВШАЯ СТОЛИЦА КАЗАХСТАНА И КРУПНЕЙШИЙ ГОРОД СТРАНЫ ПОЧТИ С 2-МИЛЛИОННЫМ НАСЕЛЕНИЕМ. ВЕЛИЧЕСТВЕННЫЕ ГОРЫ НА ФОНЕ АЛМАТЫ МАЛО КОГО МОГУТ ОСТАВИТЬ РАВНОДУШНЫМИ. А ЕЩЕ ЭТО ГОРОД ФОНТАНОВ – ИХ ТУТ БОЛЬШЕ 120. ЗДЕСЬ СОСРЕДОТОЧЕН КРЕАТИВНЫЙ КЛАСС: СРЕДИ ЖИТЕЛЕЙ МНОГО ИНФЛЮЕНСЕРОВ, ГРАЖДАНСКИХ АКТИВИСТОВ, ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ ШОУ-БИЗНЕСА И ИНДУСТРИИ КИНО, ДИДЖИТАЛ-СПЕЦИАЛИСТОВ, ЛЮДЕЙ ИСКУССТВА И ЛИТЕРАТУРЫ. ГОРОД БОГАТ НА БАРЫ, ФЕСТИВАЛИ, КОНЦЕРТЫ, КОНЦЕПТУАЛЬНЫЕ ПРОСТРАНСТВА, МЕДИА, ВСЕВОЗМОЖНЫЕ АТРИБУТЫ КУЛЬТУРНО-РАЗВЛЕКАТЕЛЬНОЙ ЖИЗНИ. В 1929 ГОДУ НАСЕЛЕНИЕ АЛМАТЫ БЫЛО НЕМНОГИМ БОЛЬШЕ 48 ТЫС. ЧЕЛОВЕК, А В 2021 ГОДУ – ПОЧТИ 2 МЛН. ПРОШЛО МЕНЬШЕ СТА ЛЕТ, А НАСЕЛЕНИЕ УВЕЛИЧИЛОСЬ ПОЧТИ В 110 РАЗ.

ГОРА КОК ТОБЕ, ТЕЛЕБАШНЯ И ПАМЯТНИК BEATLES

Очень удобно — в одной локации находятся сразу три визитные карточки города. Это телебашня высотой 371 метр (одна из самых высоких в мире), гора Кок Тобе и памятник британской рок-группе The Beatles.

С горы Кок Тобе открываются великолепные виды на Алматы. Здесь есть чем заняться — можно покататься на колесе обозрения или других аттракционах. На гору можно подняться по канатной дороге, доехать на автобусе или автомобиле.



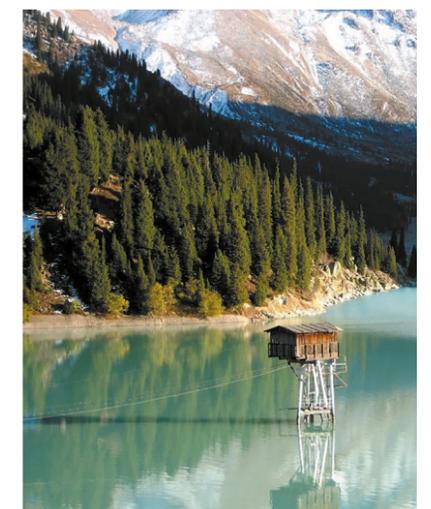
Канатную дорогу построили в 1967 году, ее протяженность — 1620 метров.



БОЛЬШОЕ АЛМАТИНСКОЕ ОЗЕРО

Живописное озеро недалеко от границы с Киргизией образовалось в результате землетрясения. Горное ущелье, красота и чистейшая вода — так можно охарактеризовать это место. Купаться и рыбачить в озере строго запрещено, а еще не будет лишним взять с собой удостоверение личности, потому что водоем находится в приграничной зоне.

Большое Алматинское озеро — один из главных источников питьевой воды в Алматы.



ПИК НУРСУЛТАН

Если посмотреть на горы из Алматы, то самая высокая точка, которую видно, — это и есть пик Нурсултан. Его высота — 4330,9 метра над уровнем моря, поэтому взойти туда будет не просто. Только подготовленные туристы смогут покорить эту вершину. Зато это станет одним из самых незабываемых приключений, потому что виды с вершины открываются потрясающие.

Пик Нурсултан менял название, раньше его называли пик Комсомола.



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МУЗЕЙ КАЗАХСТАНА

Музей посвящен истории, ремеслам и быту народов Казахстана. Здесь можно поближе познакомиться с культурой страны. В музее представлены исторические артефакты, которые нашли на территории республики.

Есть несколько залов, в том числе палеонтологический. По экспонатам можно узнать про историю казахстанской земли с древнейших времен, как формировался казахский народ и развивалось государство.

В музее есть сувенирный магазин и небольшое кафе, где подают вкусный плов. Путешественники советуют идти в музей с гидом, без него в залах сложно ориентироваться. Зато экскурсия будет насыщенной и полной интересных историй.

Центральный государственный музей считают самым посещаемым в стране.

ВОЗНЕСЕНСКИЙ КАФЕДРАЛЬНЫЙ СОБОР

Красивое историческое здание, словно срисованное с картинки. Собор находится на территории парка имени 28 гвардейцев-панфиловцев. Это место посещают не только христиане, но и те, кто любит историю и величественные здания. Внутри тоже красиво: рукописи на стенах, иконостас. Людей здесь не очень много, поэтому в соборе тихо и приятно, можно спокойно насладиться красотой и атмосферой.

Рядом есть парк — можно погулять, послушать пение птиц, посмотреть на белок. Также в шаговой доступности кафе и рестораны, где можно перекусить.



Во время строительства Вознесенского кафедрального собора не использовали ни одного гвоздя.

ШЫМБУЛАК

ГОРНЫЙ КУРОРТ

Горнолыжный курорт на высоте 2260 м над уровнем моря основали еще в 1954 году. Раньше здесь тренировались советские горнолыжники, проводили чемпионаты СССР и Казахстана. В Шымбулаке можно покататься на лыжах или лошадях, подняться в горы, вкусно поесть и хорошо отдохнуть.

Не так далеко от горного курорта находится «Медеу» — самый большой в мире высокогорный каток. Его площадь — 10,5 тыс. кв. м.



ЧАРЫНСКИЙ КАНЬОН

ПОСЛЕ ПРОГУЛОК ПО ГОРОДУ МОЖНО ПОЕХАТЬ ИЗУЧАТЬ ОКРЕСТНОСТИ. ЧАРЫНСКИЙ КАНЬОН ОБЯЗАТЕЛЕН К ПОСЕЩЕНИЮ. НЕКОТОРЫЕ ТУРИСТЫ НАЗЫВАЮТ КАНЬОН УМЕНЬШЕННОЙ ВЕРСИЕЙ ГРАНД-КАНЬОНА В АРИЗОНЕ. ДО БЕЗУМИЯ КРАСИВОЕ МЕСТО – ИДЕАЛЬНО ДЛЯ ФОТОСЕССИЙ. ВО ВРЕМЯ ПРОГУЛКИ ПО КАНЬОНУ МОЖНО ВСТРЕТИТЬ ЖИВОТНЫХ.

ЗДЕСЬ ЖИВУТ ЛИСЫ, ЗАЙЦЫ, ГОРНЫЕ КОЗЛЫ, СУСЛИКИ.

КАНЬОН НАХОДИТСЯ ВДОЛЬ РЕКИ ЧАРЫН, НЕДАЛЕКО ОТ ГРАНИЦЫ С КИТАЕМ. ЕСТЬ СМОТРОВАЯ ПЛОЩАДКА, КАФЕ И МАГАЗИН С СУВЕНИРАМИ. ЗДЕСЬ НЕСКОЛЬКО ТРОП. НАПРИМЕР, ЧЕРЕЗ «УЩЕЛЬЕ ВЕДЬМ» РЕКОМЕНДУЮТ ПРОХОДИТЬ ТОЛЬКО ПРОДВИНУТЫМ ТУРИСТАМ.

Периодически ученые по сей день находят здесь останки животных, которые давно вымерли — мастодонтов, лошадей Стенона.



ЖАРКЕНТ

В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ, ЖАРКЕНТ – ТУРИСТИЧЕСКИЙ ГОРОД, КОТОРЫЙ КОГДА-ТО БЫЛ ОДНИМ ИЗ САМЫХ БОЛЬШИХ ГОРОДОВ КАЗАХСТАНА. МНОГИЕ ЛЮДИ ПРИЕЗЖАЮТ СЮДА ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ КУПИТЬ ТОВАРЫ ИЗ КИТАЯ ПО ОПТОВЫМ ЦЕНАМ.



НАЦИОНАЛЬНЫЙ ПАРК АЛТЫН-ЭМЕЛЬ

Настоящая гордость казахов. Место для тех, кто обожает историю. Здесь расположено сразу несколько природных достопримечательностей — поющий бархан и меловые горы Актау.

Поющий бархан — главная достопримечательность парка. Если говорить простым языком, это гора кварцевого песка. При движении песчинки трутся друг о друга, трение производит звук, который напоминает пение. Такое происходит только в Казахстане и некоторых других локациях мира. Восходить на поющий бархан рекомендуют босиком.

Меловые горы Актау — почти геологический музей под открытым небом. Горы образовались из-за извержения вулкана около 400 млн лет назад. Виды здесь живописные, можно сделать впечатляющие снимки.

В этой локации есть еще два интересных места: сакские курганы Бесшатыр и петроглифический комплекс Танбалы Тас. Если приедете, советуем посетить все.

Несмотря на сильный ветер, бархан не теряет форму и не кочует по пустыне. Путешественники приезжают в Национальный парк Алтын-Эмель с ночевкой, чтобы успеть все посмотреть.



ЩУЧИНСК

ЩУЧИНСК – ПЕРВЫЙ ГОРОД КАЗАХСТАНА, В КОТОРЫЙ ИЗ СТОЛИЦЫ ПРОЛОЖИЛИ ВЫСОКОСКОРОСТНУЮ МАГИСТРАЛЬ. СЕГОДНЯ ЭТОТ ГОРОД ВАЖЕН ДЛЯ РАЗВИТИЯ ВСЕЙ СТРАНЫ, НО ТАМ ПРОЖИВАЕТ ВСЕГО 44 000 ЧЕЛОВЕК.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ ПАРК БУРАБАЙ

Одно из красивейших мест Казахстана и жемчужина Щучинска. Местные именуют это место «Казахстанская Швейцария». На самом деле, и правда похоже — сосновые леса, горы и озера. Кстати, здесь расположено 14 крупных озер, но есть еще много меньших. И природа богатая: около 800 видов растений и 305 разновидностей позвоночных животных.

У каждой горы в парке есть своя легенда или история. Например, название скалы Жумбактас, которая поднимается из воды залива, переводится как «Камень-загадка». Внешне она похожа на голову сфинкса, но если посмотреть с других сторон, то напоминает лицо девушки, потом — женщины, а затем — старухи.



КАРАГАНДА

КАРАГАНДА – УГОЛЬНАЯ СТОЛИЦА КАЗАХСТАНА. ЗДЕСЬ ЕСТЬ ПАМЯТНИК КРЫЛАТОМУ ВЫРАЖЕНИЮ «ГДЕ-ГДЕ? В КАРАГАНДЕ», И ОН ВНЕСЕН В КНИГУ РЕКОРДОВ ГИННЕССА.



ОЗЕРО БАЛХАШ

Относительно молодое озеро. Ученые говорят, что ему около 35 000 лет. Для сравнения: возраст Байкала ученые определяют в 25-35 млн лет. Раньше казахи называли озеро «Балык ас», что переводится как «рыба-пища» — в водоеме водится порядка 20 разновидностей рыб.

Рядом — завораживающая своей красотой и величием горная цепь. Инфраструктура у озера хорошо развита. Есть гостиницы, где можно переночевать, хотя многие любят приезжать сюда с палатками.

У озера Балхаш есть особенность: одна часть воды в нем — пресная, а другая — соленая. Западная часть озера проточная и пресная, восточная часть — бессточная, поэтому и соленая.

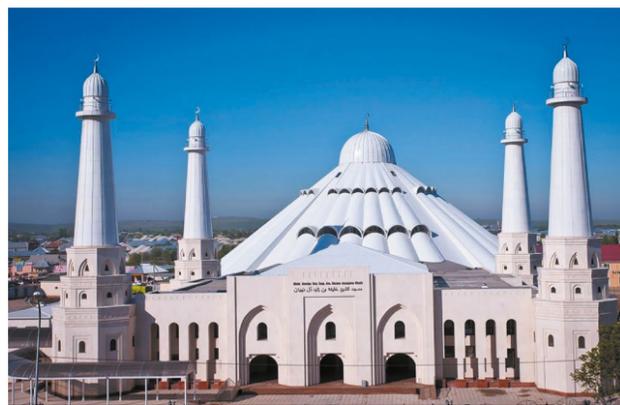
ЗА ГОДЫ НЕЗАВИСИМОСТИ КОЛИЧЕСТВО КАЗАХОВ В СТРАНЕ ВЫРОСЛО БОЛЕЕ ЧЕМ В ДВА РАЗА: СЕЙЧАС 70% НАСЕЛЕНИЯ СОСТАВЛЯЮТ КАЗАХИ, ВТОРЫМ ПО ЧИСЛЕННОСТИ ЭТНОСОМ ИДУТ РУССКИЕ (15,5%), ТРЕТЬИМИ – УЗБЕКИ (3,2%), ДАЛЕЕ УКРАИНЦЫ, УЙГУРЫ, НЕМЦЫ, ТАТАРЫ И ДРУГИЕ. КАЗАХИ СОСТАВЛЯЮТ БОЛЬШИНСТВО ВО ВСЕХ РЕГИОНАХ СТРАНЫ, КРОМЕ СЕВЕРО-КАЗАХСТАНСКОЙ ОБЛАСТИ, ГДЕ ПРЕОБЛАДАЮЩИМ ЭТНОСОМ ОСТАЮТСЯ РУССКИЕ.





ШЫМКЕНТ

ШЫМКЕНТ – САМЫЙ БОЛЬШОЙ ГОРОД ПО ВЕЛИЧИНЕ ТЕРРИТОРИИ (ГОРОДСКАЯ ПЛОЩАДЬ ШЫМКЕНТА ПОЧТИ РАВНА ТЕРРИТОРИИ МОСКВЫ) И РЕКОРДСМЕН ПО ПРОТЯЖЕННОСТИ УЛИЦ В СТРАНЕ.



Шымкент граничит с Ташкентом, оттуда рукой подать до Узбекистана. Близ южного мегаполиса также находится Туркестан, который богат на исторические и религиозные объекты, входящие в список культурного наследия ЮНЕСКО. Учитывая эти факторы, можно сказать, что у жителей Шымкента более традиционный уклад жизни и восточные нравы. Именно здесь часто проводятся пышные и многолюдные тои (свадьбы), в быту практикуются всевозможные традиции и национальные обряды, жители чтят семейные ценности и культуру застолья. В основном они заняты торговлей, предпринимательством, общепитом, выращиванием и реализацией местных фруктов и овощей.



КАЗАХИ ЛЮБЯТ ПРАЗДНИКИ, ПОТОМУ ЧТО ОНИ КОММУНИКАБЕЛЬНЫ И ЭТО СПОСОБ ПОДДЕРЖИВАТЬ СОЦИАЛЬНЫЕ СВЯЗИ С РОДСТВЕННИКАМИ, КОТОРЫХ У КАЗАХОВ ОЧЕНЬ МНОГО. КАЗАХИ СЕЙЧАС ВОССТАНАВЛИВАЮТ ТРАДИЦИИ И РИТУАЛЫ, МНОГИЕ ИЗ КОТОРЫХ БЫЛИ ЗАБЫТЫ В ПРЕДЫДУЩИЕ ДЕСЯТИЛЕТИЯ, ЧАСТЬ ИЗ ЭТОГО ИЗ ЭТОГО УТРИРУЕТСЯ ИЛИ ПРИОБРЕТАЕТ НОВЫЙ ФОРМАТ. ЕЩЕ У КАЗАХОВ ПРИНЯТО ЗАБОТИТЬСЯ О БЛИЗКИХ, ОСОБЕННО О СТАРШИХ. НЕПРИЕМЛЕМО ОТПРАВЛЯТЬ СВОИХ РОДИТЕЛЕЙ В ДОМ ПРЕСТАРЕЛЫХ – ЭТО ТАБУ И ПОЗОР ДЛЯ КАЗАХА.



КОНДИТЕРСКАЯ
МАСТЕРСКАЯ
МАКСИМ

ТОРТЫ *по индивидуальному заказу*



Консультация
и прием заказов:
33-65-65





ТУРКЕСТАН

ДРЕВНИЙ ГОРОД НА ЮГЕ СТРАНЫ И ОДИН ИЗ ДРЕВНЕЙШИХ ГОРОДОВ ЦЕНТРАЛЬНОЙ АЗИИ И КАЗАХСТАНА, ДО XIX ВЕКА БЫЛ СТОЛИЦЕЙ КАЗАХСКОГО ХАНСТВА. ТУРКЕСТАНУ БОЛЬШЕ ПОЛУТОРА ТЫСЯЧ ЛЕТ.



ГОРОДИЩЕ САУРАН

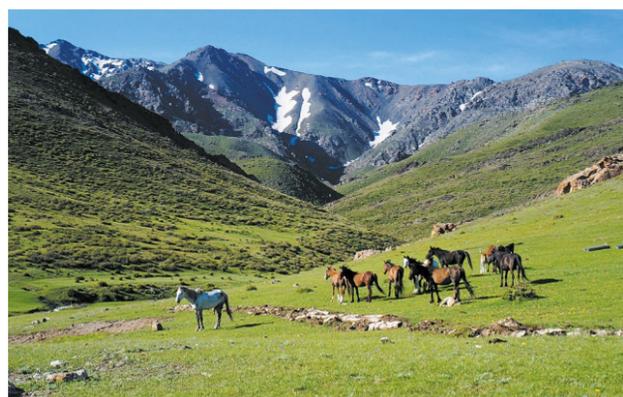
Обязательно стоит посетить, если вы любите руины и древние города. Первые упоминания Саурана попадают в записях X века. Раньше на этом месте была крепость и торговый пункт наших предков, Сауран считали одним из самых процветающих городов края. А сейчас на его месте только руины.

У города длинная история. В XIV веке Тимур сделал из Саурана военную крепость. Говорят, что это единственный город, стены которого не могли разрушить монголы. А путешественников, которые посещают Сауран, всегда удивляет система ирригации. Под землей прорыли каналы, которые снабжали город водой.



КАРАТАУСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПРИРОДНЫЙ ЗАПОВЕДНИК

Заповедник расположен в центральной части хребта Каратау, который является ответвлением северо-западных дуг Тянь-Шаня. Здесь туристов ждут прекрасные зеленые холмы и долины многочисленных рек. Эффектные пейзажи, от которых захватывает дух, гарантированы.



ГОРОДСКИЕ
ПАРИЛЬНИ
БАНИИ КОМПЛЕКС

ПОДАРИТЕ БЛИЗКОМУ НАСТОЯЩЕЕ СИБИРСКОЕ ЗДОРОВЬЕ!

НЕОБХОДИМА КОНСУЛЬТАЦИЯ СПЕЦИАЛИСТА. ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ



ПОДАРОЧНЫЕ СЕРТИФИКАТЫ НА СПА-ПРОГРАММЫ:

СПА-ПРОГРАММА "БАНЯ ПО-СИБИРСКИ"

- Входной билет (2 часа в семейном разряде с бассейном)
- Прокат полотенца, тапочки
- Парение "Сибирское"
- Чайная церемония

4500 руб.

СПА-ПРОГРАММА "ДЛЯ НЕЕ"

- входной билет (2 часа в семейном разряде с бассейном или 3 часа в женском)
- Прокат халата, тапочки
- Скрабирование или старорусская львовая мойка (на выбор)
- Массаж на выбор: расслабляющий / оздоровительный / спортивный (45 минут)
- Чайная церемония

7000 руб.

СПА-ПРОГРАММА "ДЛЯ НЕГО"

- входной билет (2 часа в семейном разряде с бассейном или в мужском)
- Прокат килта, тапочки
- Парение на выбор: "Сибирское" или "Сталеваара"
- Массаж на выбор: расслабляющий / оздоровительный / спортивный (45 минут)
- Чайная церемония

7000 руб.

Тюмень, ул. Полевая, 28

(3452) 56-84-74

gorpar72

gorpar.ru

РЕКЛАМА

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ В КАЗАХСТАНЕ



ИЗВЕСТНЫЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛИСТ, РЕСТОРАННЫЙ КРИТИК И СОЗДАТЕЛЬ ПОПУЛЯРНОГО ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛА О ЕДЕ «СОЛЬ» ИВАН ГЛУШКОВ РАССКАЗЫВАЕТ О ЧЕТЫРЕХ БЛЮДАХ, БЕЗ КОТОРЫХ НЕВОЗМОЖНО ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ В КАЗАХСТАН.

Бешбармак – казахское национальное блюдо, которое готовится из разного мяса: баранины, говядины или конины



БЕШБАРМАК

Если в Узбекистане вместо слова «плов» чаще всего говорят просто «ош», то есть «еда», то в Казахстане бешбармак часто называют «ед», то есть «мясо». Тоже, собственно, еда. Бешбармак – квинтэссенция казахской кухни вообще – простая, брутальная и сытная еда кочевников, мясо и тесто. Искать каких-то сложных сочетаний и тонких оттенков вкусов здесь бессмысленно, а вот ярких, мощных вкусов суперкачественных продуктов – можно и нужно.

Итак, чем лучше и праздничнее бешбармак, тем больше разного мяса должно быть в нем. Обязательно казы, конская колбаса; желательна баранина двух видов, свежая и предварительно завяленная; вяленая же конина (свежую в бешбармак обычно не кладут); солидный кусок бараньего курдюка; в пару к нему иногда кладется жая – соленое или копченое сало с конского заливка; говядина – опять-таки свежая и вяленая; утки, гуси и прочая летающая, бегающая и водоплавающая дичь – уже по желанию. Все мясо сразу большими кусками кидают в холодную воду, солят и варят до готовности. Поднявшийся на поверхность бульона жир снимают, и в нем припускают нарезанный полукольцами лук. Мясо вынимают и нарезают тонкими ломтиками, а в бульоне варят лапшу, нарезанную тонкими большими пластинами. Лапшу эту затем выкладывают на большое блюдо, поливают бульоном, накрывают узором из мясного ассорти и посыпают блестящим карамелизованным луком. Сверху, как приправу, могут потереть немного курта – соленого, высушенного в камень йогурта.

Есть все это надо вместе, руками, запивая бульоном.

КУУРДАК

Одно из ключевых казахских горячих блюд, которое считают своим едва ли не все соседние народы.

И действительно, в методе нарезки и подготовки лука чувствуется что-то узбекское (тем более узбекские специи тут тоже часто фигурируют), обжарка на сильном огне до румяной корочки – идея чисто китайская, а хорошую, свежую баранину тут любят все. Итак, куурдак – это порезанные мелким кубиком сердце, печень, почки и другие бараньи потроха, посоленные, поперченные и пожаренные в казане с луком. Из-за скорости приготовления куурдак часто используют как закуску, которую подают гостям, пока готовится бешбармак.

Для ценителей чистоты жанра существует кара-куурдак, то есть буквально «черное жаркое» – для него используют только мясо, без лука. Собственно, и готовят куурдак чаще всего не на масле, а на бараньем же жиру.

Кстати, помимо такого быстрого, существует медленный тондурма куурдак – обжаренное мясо и/или потроха заливают растопленным бараньим жиром и начиняют этой смесью подготовленный бараний желудок.



Куурдак – это порезанные мелким кубиком сердце, печень, почки и другие бараньи потроха, посоленные, поперченные и пожаренные в казане с луком



Иримшик по вкусу – что-то среднее между адыгейским сыром и вареной сгущенкой

ТАЛКАН

Главный казахский завтрак. Мука грубого помола из жареного зерна. В более традиционном виде – из ячменя, но сейчас талкан часто делают и из пшеничной муки. Самый простой вариант – развести талкан с катыком, густым и жирным местным аналогом йогурта. В прохладную погоду талкан могут заварить вместе с чаем, с молоком и топленным маслом. Сладкоежки добавят к этой муке меда. Слово «талкан», кстати, родственно русскому «толокну».



Талкан – это мука крупного помола из жареного ячменя или пшеницы

ИРИМШИК

И, наконец, десерт. По вкусу – что-то среднее между адыгейским сыром и вареной сгущенкой. Собственно, это и есть сыр, только сделанный из уваренного, топленного, как следует подслащенного молока. Другой неперенный комплемент к чаю (крепкому зеленому, сваренному непременно с молоком) – жент. Это похожая на халву сладость, которую делают из жареной пшенной крупы, которую смешивают с подсушенным творогом, топленным маслом и медом, добавляя иногда орехи, сухофрукты или заменяя мед сахаром. Третий, совсем не сладкий, аккомпанемент к чаю – уже упоминавшийся курт. Если повезет, сможете попробовать совсем уж редкий десерт, шертпек – смесь меда и конского жира.

СКАНДИНАВСКИЙ ШЕФ ИЗ ТАЛЛИНА В ТЮМЕНИ

ПРАВИЛА ЖИЗНИ КОНЦЕПТ-ШЕФА
«ПОСЕЙДОНА» ВИТАЛИЯ ТИХОНОВА



ШЕФ ВИТАЛИЙ ТИХОНОВ СТАЖИРОВАЛСЯ В ЛУЧШИХ МИШЛЕНОВСКИХ РЕСТОРАНАХ ЕВРОПЫ, РАБОТАЛ В ЭСТОНИИ И НОРВЕГИИ, ВОЗГЛАВЛЯЛ РЕСТОРАНЫ МОСКВЫ И ОТКРЫЛ СВОЙ ОНЛАЙН-КУРС EDA.RU.

СТИЛЬ ТИХОНОВА – СМЕШЕНИЕ ФРАНЦУЗСКОЙ И СКАНДИНАВСКОЙ КУХНИ, РАЗРАБОТКА АВТОРСКИХ СОЧЕТАНИЙ И ВКУСОВ. ИМЕННО ВИТАЛИЙ ТИХОНОВ ЗАПУСКАЛ КУХНЮ В ОБНОВЛЕННОМ РЕСТОРАНЕ «ПОСЕЙДОН».

Я родился в Таллине. Бабушка с дедушкой переехали после Второй мировой войны в Таллин — туда отправили служить деда. Но сами они родом из Новгородской области, а по материнской линии у меня родня из Астраханской.

Пошел учиться на повара случайно. В выпускном классе мне повстречалась мамина соседка со второго этажа, она преподавала в кулинарном училище. Спросила, что буду делать после школы, и позвала в училище. В разговоре она обронила фразу, которую я до сих пор вспоминаю и передаю другим ребятам: «Как минимум, ты сам для себя научишься хорошо готовить». Это подкупило, потому что у меня бабушка всегда хорошо готовила. Много позже стало понятно, что именно эти слова оказались для меня важными.

В школе очень любил рисовать, особенно на уроках математики. У меня вся задняя страница в тетрадке была разрисована новыми моделями кроссовок. Думаю, математичка, когда проверяла мою тетрадь, сначала тайком знакомилась с новыми моделями, а уже потом проверяла работу. (Смеется.) По математике у меня всегда была тройка.

ПЕРВЫЙ РАЗ ВО ФРАНЦИЮ Я ПОПАЛ НА ПРЕСТИЖНЫЙ МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС ВЫСОКОЙ КУХНИ — «ЗОЛОТОЙ БОКЮЗ». Я СИДЕЛ, ОТКРЫВ РОТ, И ДУМАЛ — ЭТО НЕДОСЯГАЕМАЯ ВЕРШИНА. НО СО ВРЕМЕНЕМ СТАЛО ПОНЯТНО, ЧТО ВСЕ ВОЗМОЖНО — ПРОСТО ТАКИЕ ЖЕ ЛЮДИ, КАК ТЫ СТАВЯТ ЦЕЛИ, УЧАТСЯ И ДЕЛАЮТ

Мама часто была на работе, а я сидел с бабушкой на кухне, смотрел, как она готовила: пекла блинчики, месила тесто, крутила фарш. Я все время пробовал фарш, а меня отгоняли — вредно. Но мне очень нравился этот вкус умами, который получается, когда в качественном фарше из хорошей свинины замешан лук.

Задатки высокие были еще с детства — я научился готовить блинчики в маленькой кривоватой алюминиевой сковородке из детского кухонного набора на обычной газовой плите. Блины выходили классные — маленькие и аккуратные.

Однажды я пошел в детский магазин с мамой и долго выбирал игрушки. Смотрел на машинки, а потом развернулся и указал на маленькую плиту — 10x10. Показал на нее и сказал: «Мама, мне нужна плита». Она купила мне ее. А я пришел домой и лег спать прямо с плитой — положил рядом на подушку. Мама, конечно, опешила, но с годами стало понятно, что к чему. А тогда этому никто не придавал значения, но видите, как все повернулось.

После школы я пошел в кулинарный колледж — Таллинская школа сервиса (Теко). Сейчас у школы есть отдельные кухни, оборудование, там же открыли ресторан, где люди могут пробовать еду, которую готовят студенты под руководством шефа. При мне такого не было, но колледж был известен в кулинарной среде еще с советских времен.

Мой первый ресторан, куда я пошел на практику, назывался «Кукарача», что в переводе с мексиканского означает «Таракан». А пошел я туда потому, что он находился недалеко от дома. Там работало всего два повара. Когда вечером была полная посадка, — а могло прийти человек 70 — приходилось играть в осьминога. Хороший опыт. Всегда лучше начинать там, где нужно быстро скакать, — это научит хорошей самоорганизации и самоконтролю.

ВРЕДНЫЕ ПРИВЫЧКИ МЕШАЮТ РАБОТАТЬ. СЧИТАЮ, ЧТО ВКУСОВЫЕ РЕЦЕПТОРЫ БЕЗ АЛКОГОЛЯ И СИГАРЕТ РАБОТАЮТ НА МАКСИМУМЕ. МЫ, ПОВАРА, ДОЛЖНЫ ЧУВСТВОВАТЬ БОЛЬШЕ, ЧЕМ ДРУГИЕ. КОГДА ВЫХОДИШЬ С КУХНИ, ЛУЧШЕ СДЕЛАТЬ РАСТЯЖКУ, ПРОКАТИТЬСЯ НА ВЕЛОСИПЕДЕ ИЛИ ПРОСТО ПОГУЛЯТЬ

Моим первым учителем был Артур Овчинников, мы работали с ним во французском гурмэ ресторане. Я много почерпнул оттуда. Первый раз мы съездили во Францию, посмотрели самый престижный международный конкурс высокой кухни – «Золотой Бокюз» (фр. Восусе d'Or). Это было что-то с чем-то. Я сидел, открыв рот, и думал: «Это недостижимая вершина». Но со временем стало понятно, что все возможно — просто такие же люди, как ты, ставят цели, учатся и делают.

Всегда хотел поработать в Париже и даже начал учить французский, но волею судьбы отправился через море-океан в Норвегию. И не в Осло, а сразу на дикое западное побережье, между Бергенем и Олесунном на островок Фройя. Остров с таким названием два — такое в Норвегии случается. Я был на том, где добываются лучшие морские ежи и морские гребешки в Скандинавии. Их заказывает ресторан Noma. Я приехал туда поработать поваром, дорос до шефа и долгое время работал поваром в ресторане Knutholmen.

Рядом с норвежским рестораном находилась рыбная фабрика, поэтому у меня всегда были в доступе лучшие морепродукты — крабы, лобстеры, langoustines. Поэтому не понаслышке знаю, что такое настоящий, качественный, живой, свежайший морской продукт. Я мог приехать с утра на фабрику и выбрать лучшую рыбу.

Попасть на стажировку в мишленовский ресторан можно через мотивационное письмо. Обычно в таких ресторанах открыты вакансии на стажировку. Ты сообщаем о своем желании на почту, пишешь, что хочешь получить от стажировки и что можешь дать ресторану. И если получаешь положительный ответ, тебе назначают дату приезда, и заступаешь на службу. Работаешь, как обычный штатный сотрудник, но бесплатно. При этом учишься всему тому, что умеют в ресторане — подача, техники, сочетания продуктов.

Я стажировался в датских Geranium, Noma и норвежском Maamoto — у них по три звезды Michelin. Там научился организации и дисциплине, умению работать с командой, выстраивать коммуникацию. И, конечно, сочетать вкусы. Допустим,

мы готовили бульон из хамона, который подавали к свежесоленой макрели, или всевозможные эмульсии из устриц с добавками из мидий.

Недостаточно уметь хорошо готовить. Первое, что нужно шефу, — самоорганизация и дисциплина. Если этого нет, никакой кухни не будет.

Больше всего меня впечатлил ресторан Noma с огромным штатом. Если приходит 35-40 гостей, то и поваров на кухне примерно 35-40. Это эффектно: сидит компания из пяти-шести человек, и к ним одновременно выходит пять поваров с блюдами.

В мишленовских ресторанах очень ценят время. Если что-то не нравится или ты чего-то недопонял, по десять раз объяснять не будут. Скажут: «Спасибо, вы свободны». Никто ни с кем не церемонится. Мы в «Посейдоне» тоже ценим время и внедряем у себя все те принципы, которых придерживаются в ресторанах высокого класса.

Открывать новый ресторан — это всегда захватывающе. Как раз то, что сейчас происходит с «Посейдоном». Ощущения можно сравнить с выплеском адреналина, когда заезжаешь на высокую американскую горку и тебя резко тянет вниз, а потом мотает влево и вправо. Ловишь определенный кайф, когда у тебя полная посадка и ты запускаешь машину на полную мощь, обеспечивая суперсервис.

Характер шефа на 100% передается на кухню, и даже больше. В обычной жизни я могу быть более расслабленным, на кухне — более конструктивным, собранным, строгим. Мною движет самомотивация, желание достигать целей и ставить новые.

Никто не дает мне 40 лет. Вот что спорт животворящий делает. Я — сертифицированный тренер по кикбоксингу, регулярно тренируюсь. Спорт помогает расслабиться, развеяться, отвлечься, быть в тонусе и в балансе, не терять самообладания.

Вредные привычки мешают работать. Считаю, что вкусовые рецепторы без алкоголя и сигарет работают на максимуме. Мы должны чувствовать больше, чем другие. Хорошо бы завязывать поварам с вредными привычками. Работа и без того тяжелая, идет большая нагрузка на сердце. Поэтому когда выходишь с кухни, лучше сделать растяжку, прокатиться на велосипеде или просто погулять. Вредные привычки не расслабляют, а старят людей.

Нужно выходить из кухни, нельзя на ней постоянно сидеть. Нужно видеть мир, смотреть, изучать, развиваться. Мы недавно вот ездили в Мурманск ловить морских ежей. Покормили гостей, пообщались, подышали свежим воздухом. Это важно, чтобы с новыми силами вернуться в ресторан.

Спорт и отдых способствуют творчеству. Разум шефа должен быть свеж и всегда быть в тонусе.

Фишка «Посейдона» — мы выбираем максимально свежие и качественные продукты. А дальше при помощи несложных технологий готовим прекрасную, легкую, вкусную еду, которая остается натуральной и в максимально естественном проявлении подается с разными пикантными добавками, гарнирами, соусами.

Человек ест глазами, поэтому в «Посейдоне» разработана подача со спецэффектами, интерактивом, с выходом повара в зал. Человек приходит в ресторан за эмоциями — визуальными, тактильными, душевными, вкусовыми. И мы даем ему эти эмоции. Не с еды начинается ресторан, об этом многие забывают.

Удивление, восторг, комфорт, непринужденность, расслабленность — я хочу, чтобы такие эмоции испытывали гости в «Посейдоне».

Андрей Шмаков — мой хороший друг. Я придумал блюдо в его честь из сладких креветок Карабинерос (Андрей Шмаков — партнер нового «Посейдона», также бренд-шеф отеля «Метрополь», шеф ресторана SAVVA (Москва) и обладатель звезды Michelin. — Прим. ред.). Креветки подаются сырыми и оформлены в пятиконечную звезду Michelin. Их дополняют гуакамоле и соус с юззу. Думаю, Андрею будет приятно. Я считаю, дружба — одна из важнейших вещей в жизни.

Морепродукты в Тюмени — это сложно. До сих пор выстраиваем работу с поставщиками, постоянно держим руку на пульсе. Думаю, благодаря этому поднимем уровень тюменских ресторанов, зададим добрый тон на хорошие манеры, чтобы регион развивался.

Тюмень мне очень понравилась — спокойный, аккуратный, чистый город, который очень напоминает Таллин. Здесь живут хорошие люди и я чувствую себя как дома. Важное наблюдение — в Тюмени много солнца даже зимой. А если идет снегопад, это сказка — завораживает. Виды из лайнера «Посейдона» на мост влюбленных и на закат очень впечатляют.



РЯДОМ С НОРВЕЖСКИМ РЕСТОРАНОМ НАХОДИЛАСЬ РЫБНАЯ ФАБРИКА, И У МЕНЯ ВСЕГДА БЫЛИ В ДОСТУПЕ ЛУЧШИЕ МОРЕПРОДУКТЫ — КРАБЫ, ЛОБСТЕРЫ, ЛАНГУСТИНЫ. ПОЭТОМУ НЕ ПОНАСЛЫШКЕ ЗНАЮ, ЧТО ТАКОЕ НАСТОЯЩИЙ, КАЧЕСТВЕННЫЙ, ЖИВОЙ, СВЕЖАЙШИЙ МОРСКОЙ ПРОДУКТ

НОВЫЙ ПОСЕЙДОН

В ЭТОМ ГОДУ РЕСТОРАН «ПОСЕЙДОН» С 22-ЛЕТНЕЙ ИСТОРИЕЙ ПЕРЕЖИЛ ГЛОБАЛЬНУЮ РЕНОВАЦИЮ – ПЕРЕЕЗД, ОБНОВЛЕНИЕ КОНЦЕПЦИИ, ИНТЕРЬЕРА И МЕНЮ. ПРОКЛАДЫВАЛИ КУРС ДЛЯ ЭТИХ ИЗМЕНЕНИЙ ОСНОВАТЕЛЬ КОМПАНИИ «МАКСИМ» ЛАРИСА НЕВИДАЙЛО И ИЗВЕСТНЫЙ ШЕФ СО ЗВЕЗДОЙ МІСHELIN АНДРЕЙ ШМАКОВ. ОН СТАЛ ПАРТНЕРОМ ЗАВЕДЕНИЯ. А КАКИМ СТАЛ ОБНОВЛЕННЫЙ «ПОСЕЙДОН»?





Пространство «Посейдона»

Перед владельцами «Посейдона» стояла нетривиальная задача — сохранить наследие легендарного заведения и при этом создать что-то по-настоящему впечатляющее и новое. Для этого Лариса Невидайло привлекла лучших специалистов. Например, интерьеры разрабатывали в авторитетном Pergaev Bureau.

Новое пространство «Посейдона» получилось стильным, уютным и камерным — всего 60 посадочных мест. Главная идея заведения — с первых минут гости «Посейдона» переносятся к океану, прямиком на борт современного лайнера. Интерьер ресторана — светлый, элегантный, в прохладной океанской цветовой гамме — выполнен в корабельной тематике с использованием натуральных материалов.

На полу заведения лежит палубная доска, покрытая корабельным лаком, на входе гостей встречает изящная композиция с кораллами на фоне обтекаемого, как в трюме, зеркала. Стены украшают барельефы с морскими обитателями.

Главный акцент в интерьере — открытая кухня с хрустальными фризами, заметными из любой точки зала, и эффектно подсвеченный бар с морепродуктами.

«У меня с детства была мечта путешествовать. Я хочу, чтобы наш лайнер путешествовал долго и был местом притяжения. Чтобы «Посейдон» радовал закатами и рассветами — у нас потрясающая панорама на город. Каждый гость сможет с помощью нашего лайнера переместиться в любое место земли, погрузиться в атмосферу, дорожку сердцу, сознанию и своему желудку, потому что ресторан — это все равно история про еду», — отмечает Лариса Невидайло.

Ресторану-легенде «Посейдон» в Тюмени — первому рыбному ресторану высокого класса в регионе — в этом году 22 года. Настало время поменять курс: многое изменилось с момента открытия и «Посейдону» стало жизненно необходимо новое направление.

Поэтому основательница ресторанный компании «Максим» Лариса Невидайло приняла решение перезапустить ресторан в партнерстве с известным бренд-шефом Андреем Шмаковым — совладельцем ресторана Savva в столичном «Метрополе» и обладателем звезды Michelin, чье имя само по себе является гарантом качества и обещает яркий опыт жителям и гостям Тюмени.

«Каждый год в ресторан Savva приезжала Лариса Кирилловна и спрашивала: «Ну что, когда мы с тобой откроем хороший ресторан в Тюмени?» Я отвечал: «Когда-нибудь». И вот однажды она приехала снова и попросила рекомендацию — нужен шеф, который помог бы построить ресторан и поставить меню. Я тогда возмутился — почему Лариса Кирилловна не зовет меня? В итоге мы с моим другом Виталием Тихоновым приехали делать в Тюмень классный гастрономический рыбный ресторан», — рассказывает Андрей Шмаков.

Основательница ресторанный компании «Максим» Лариса Невидайло приняла решение перезапустить ресторан в партнерстве с известным бренд-шефом Андреем Шмаковым — совладельцем ресторана Savva в столичном «Метрополе» и обладателем звезды Michelin



Кухня «Посейдона»

Еда в «Посейдоне» будет на высочайшем уровне. Особенность «Посейдона» — в самых свежих морепродуктах. Для гостей на ледяной витрине и в трех аквариумах, специально изготовленных для ресторана, размещают дары океанов и морей: устрицы, морские ежи, мурманские креветки, гребешки, фаланги краба.

Некоторые блюда сервируются прямо у стола: например, тартар из пяти видов рыбы официант смешивает прямо на глазах гостей.

«Прежде всего, мы сфокусировались на качестве и чистом вкусе продуктов. Будет много Средиземноморья, немного Азии, капля «нордिका» и яркая сибирская нотка. Меню будет обновляться в соответствии с актуальностью и сезонностью. И, конечно же, мы оставили несколько блюд-легенд, которые гости «Посейдона» полюбили с самого открытия ресторана в 2002 году», — рассказывает Шмаков.

Кроме рыбных блюд в меню есть страничка блюд из северной оленины.



Шеф сделал акцент на локальные продукты, например, в разделе «Сибирь» представлены строганина из свежайшего муксуна и стерляди, щучья икра, котлеты из щуки. Настоящая звезда меню — сосввинская сельдь — сибирский деликатес, который почитали и Петр I, и даже Уинстон Черчилль

Еще интересный момент — в заведении сделали акцент на локальные продукты, например, есть раздел «Сибирь», где представлены строганина из свежайшего муксуна и стерляди, щучья икра, котлеты из щуки. Настоящая звезда меню — сосввинская сельдь — сибирский деликатес, который почитали и Петр I, и даже Уинстон Черчилль.

Бренд-шеф Андрей Шмаков создал меню, благодаря которому гости, приходя и в третий, и в девятый раз, будут удивляться. Фирменное плато «Посейдон» с отборными морепродуктами, пельмени с крабом в соусе шампань, осьминог по-галлийски с соусом вьерж, стейк из желтоперого тунца с соусом терияки-лайм — за такими блюдами гости будут готовы приезжать даже с соседних регионов.

Команда «Посейдона»

Помимо бренд-шефа Андрея Шмакова, который стал вдохновителем «Посейдона», за кухню будет отвечать шеф-повар Виталий Тихонов. Он долгое время проработал в аутентичном норвежском рыбном ресторане на западном скандинавском побережье и знает все о свежих морепродуктах. Поэтому с самого начала Тихонов выстраивает тщательную работу с поставщиками. Его подход — дисциплина, ответственность и качество.

Отдельно была проведена работа с командой ресторана. По словам Андрея Шмакова, персонал подготовлен на 100% — это молодые ребята, у которых горят глаза. Они готовы предложить лучший сервис, чтобы гости ощущали себя максимально комфортно.



АНДРЕЙ ШМАКОВ – СОВЛАДЕЛЕЦ РЕСТОРАНА SAVVA В МОСКВЕ, ОБЛАДАТЕЛЬ ЗВЕЗДЫ MICHELIN. ШМАКОВ СТАЛ БРЕНД-ШЕФОМ ОТЕЛЯ «МЕТРОПОЛЬ» В 2013 ГОДУ. РАБОТАЛ НА ПАССАЖИРСКИХ ЛАЙНЕРАХ ЕВРОПЫ И В РЕСТОРАНАХ ТАЛЛИНА – LE BONAPARTE, RIBE, А ТАКЖЕ В ОТЕЛЯХ GRAND HOTELL И RADISSON SAS, БЫЛ ШЕФ-ПОВАРОМ ПРЕСТИЖНОГО РЕСТОРАНА KADRIORG В ТАЛЛИНЕ И «ЛАПЛАНДИИ» В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ. АНДРЕЙ ПРОШЕЛ СТАЖИРОВКИ В ЛЕГЕНДАРНЫХ NOMA В КОПЕНГАГЕНЕ И CHEZ DOMINIQUE В ХЕЛЬСИНКИ. И ЕГО ЗАВЕДЕНИЯ БЫЛИ НЕ РАЗ УДОСТОЕНЫ РАЗНЫХ ПРЕСТИЖНЫХ ОТРАСЛЕВЫХ НАГРАД.



«Уверен, ресторан будет в тройке лучших в городе. Красивый, камерный, небольшой — надо его просто посетить, чтобы понять суть «Посейдона». Уверен, что гость, который придет в первый раз, точно захочет вернуться», — утверждает Андрей Шмаков.

Как говорит Лариса Невидайло, новая жизнь «Посейдона» продолжается вместе с частичкой прошлого, которую бережно сохранили для самых преданных гостей.

В добрый путь, лайнер «Посейдон»!



ДИРЕКТОР ХОРОШЕГО НАСТРОЕНИЯ

ГАЛИНА ГУБИНА,
хозяйка гардероба деревенского
ресторана «Сыроварня»



ГАЛИНУ МОЖНО НАЗВАТЬ ЛЕГЕНДАРНЫМ СОТРУДНИКОМ «СЫРОВАРНИ». ПОСТОЯННЫЕ ГОСТИ И ТУРИСТЫ ОТМЕЧАЮТ ЕЕ ДРУЖЕЛЮБИЕ И ЭНЕРГИЮ, КОЛЛЕГИ НАЗЫВАЮТ ДИРЕКТОРОМ ХОРОШЕГО НАСТРОЕНИЯ. ДЛЯ ГАЛИНЫ РАСХОЖАЯ ФРАЗА «ТЕАТР НАЧИНАЕТСЯ С ВЕШАЛКИ» – НЕ ПРОСТО АФОРИЗМ. ВЕДЬ ОНА ВСЕХ ВСТРЕЧАЕТ КАК САМЫХ ДОРОГИХ ЛЮДЕЙ: ТРЕПЕТНО ОТНОСИТСЯ К ПОТРЕБНОСТЯМ И ЖЕЛАНИЯМ ГОСТЕЙ, ЗАДАЕТ ПОЗИТИВНЫЙ ТОН БУКВАЛЬНО СО ВХОДА В РЕСТОРАН. В ГАРДЕРОБЕ У ГАЛИНЫ СТОИТ ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ QR-КОД ДЛЯ ЧАЕВЫХ. ЭТО ПРОИЗОШЛО ПОСЛЕ ТОГО, КАК ОДИН ПОСТОЯННЫЙ ГОСТЬ СКАЗАЛ, ЧТО ХОЧЕТ ПОБЛАГОДАРИТЬ ЕЕ ЗА РАБОТУ, НО ДАВАТЬ НАЛИЧНЫЕ КАЖЕТСЯ НЕ ОЧЕНЬ ТАКТИЧНО. ТЕПЕРЬ ЧАЕВЫЕ ЕЙ ОСТАВЛЯЮТ В ОДИН КЛИК, И ПОРОЙ ДАЖЕ БОЛЬШЕ, ЧЕМ ОФИЦИАНТАМ.

У меня было два места работы: 18 лет в детском саду и 20 лет – директором магазина детской одежды. Лариса Кирилловна была нашим постоянным клиентом, одевала дочку Катю. Так что мы знакомы много лет. Меня всегда привлекала ее уверенность, и я хотела когда-нибудь работать в «Максиме».

Это была просто мечта. Но однажды я сказала себе: «Что ты сидишь? Встала и пошла». Начала искать работу и увидела вакансию в «Сыроварне». На собеседовании сказала менеджеру: «Если вы меня возьмете, вы будете довольны!». 1 сентября вышла на смену и получила боевое крещение: было столько гостей!

Я называю себя хозяйкой гардероба, не люблю слово гардеробщица. Встречаю всех как родных. Как если бы гости пришли ко мне домой.

Нужно предвосхищать мысли и действия гостей. Делать что-то или додумывать, опережая других, предугадывать и упреждать. Если я вижу, что человек спускается с лестницы, могу приготовить его одежду. Я ценю время других.

У меня есть тетрадка, где я записываю имена постоянных посетителей и всех членов их семей. Ведь имя – это самый сладостный звук для каждого.

Главное – контакт глаза в глаза. Одно слово – и можно уже завязать разговор. Я чувствую настроение человека: знаю, к кому не стоит приставать, а кто с удовольствием открывается. И всегда даю возможность высказаться и покритиковать.

Некоторым важно, какой номерок им попадет. Кто-то скажет: «Мне не надо шестой». А кто-то обрадуется:

«О! Счастливая шестерка!» Такие мелочи и создают настроение.

Кто-то не любит, когда их вещи висят рядом с другими. Пожалуйста! Гардероб большой, мне не сложно. Выполняю любые пожелания.

Я каждый день придумываю «Веселый подкаст». Например, говорю гостям: «Я хочу поделиться радостью» – «Какой?» – «Осталось 36 дней до весны». Они смеются и в таком настроении идут скорее есть.

Самые большие чаевые у меня были 5000 рублей. Молодой человек из другого города сказал: «Это в счет дней, когда я не увижу вас».

Один мужчина спросил меня: «Почему у вас в “Нет монет” не указана цель?» Я написала: «На море». Так людям приятнее: они помогают мне зарабатывать на мечту.

Моя фишка – приходиться на работу в платьях. Гости часто говорят комплименты.

Лариса Кирилловна всегда подходит и спрашивает: «Как жизнь молодая?» Это приятно, когда владелец компании уделяет минутку, говорит доброе слово.

Мне нравится работать в команде молодых людей. Расцветаю рядом с ними.

Команда «Максим» – единое целое. Я винтик в большой системе, встречаю и провожаю людей. А все остальное делают повара, официанты, управляющие, менеджеры. И я всегда стараюсь хвалить коллег, потому что гости довольные и сытые благодаря им.

Когда «Сыроварне» был год, Лариса Кирилловна в выступлении сказала: «Не я плачу вам зарплату, а гости». И я так продавцам своим говорила: «Если вы не будете относиться к клиентам подобающе, будете сидеть в музее одежды».

Мне не сложно поддержать коллег. Когда много гостей, могу помочь хостессе или в лавке. Не сижу сложа руки! И мне ребята помогают, когда нужно. Это и есть командная работа.

Человек всегда стремится себя реализовать. Когда уже закончена основная трудовая деятельность, все равно хочется быть с людьми. У меня есть энергия, почему я не могу отдавать себя другим? Это помогает быть в тонусе.

Когда хорошо отдыхаешь, и трудишься хорошо. У меня всегда есть запас настроения и силы для работы.

САМЫЕ БОЛЬШИЕ ЧАЕВЫЕ У МЕНЯ БЫЛИ 5000 РУБЛЕЙ. МОЛОДОЙ ЧЕЛОВЕК ИЗ ДРУГОГО ГОРОДА СКАЗАЛ: «ЭТО В СЧЕТ ДНЕЙ, КОГДА Я НЕ УВИЖУ ВАС»

ПОЧУВСТВУЙ ЭТО БАР С ИМЕНОМ!



«ВОДОКАЧКА» НА ТЮМЕНСКОЙ НАБЕРЕЖНОЙ ОТКРЫЛАСЬ ПРОШЛЫМ ЛЕТОМ. ГЛАВНАЯ ФИШКА БАРА, ЗАСЛУЖИВШАЯ ВОСТОРГИ ПУБЛИКИ, – ИНТЕРАКТИВНЫЙ БАР С НАПИТКАМИ НА КРАНАХ, КОТОРЫЕ ГОСТИ МОГУТ НАЛИТЬ СЕБЕ САМИ. ОБ УНИКАЛЬНОЙ ДЛЯ НАШЕГО ГОРОДА (И В ЧЕМ-ТО ДАЖЕ ДЛЯ СТРАНЫ!) КОНЦЕПЦИИ РАССКАЗЫВАЕТ БРЕНД-БАРМЕН КОМПАНИИ «МАКСИМ» ЕФИМ ТАРАН.

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

УДИВИТЬ И СОХРАНИТЬ ИСТОРИЮ

Для создания бара «Водокачка» мы взяли в аренду здание бывшей водонасосной станции – первого подобного сооружения в Сибири. Еще на этапе разработки концепции команда приняла решение, что заведение будет специализироваться на напитках на кранах. Так мы хотели подчеркнуть историю здания и продолжать качать во всех смыслах!

Главной задачей было сделать не «очередную пивную», а необычное место, привлекающее гостей. Кранами с пивом уже никого не удивишь. Коктейльные краны – это уже интереснее. И мы решили сделать такой молодежный кэжуальный формат, в котором все построено на моментальном сервисе.

Бар располагается на набережной, тут гости не настроены долго ждать: проходя мимо, они, как правило, хотят взять еду, напиток и продолжить прогулку. Для этого требовалось упростить подачу. Мы пришли к выводу: интересно сделать так, чтобы посетитель сам себя обслуживал.

Так команде пришло в голову решение установить cold room* – стеклянную комнату 18 квадратных метров, в которой поддерживается температура пять градусов. Похожее установки можно увидеть и в студиях флористики, и в пивных барах высокого уровня. Но важно отметить, что технологических аналогов нашей системе в России пока не существует. Это сложная программа, интегрированная с системой учета. Ее для нас писали две компании: одна отвечала за реализацию системы автоматизации бара, другая – специализируется на фуршетных линиях в отелях.

По периметру комнаты – 13 кранов с мониторами и считывателями карт. В них – заранее охлажденные напитки в бочках, что способствует долгому хранению продукта и стабильной температуре на выходе.

Коктейльная карта посвящена набережным мира. Сейчас мы предлагаем пять сортов пива, сидр, популярные коктейли, например, «Негрони» и «Апероль Спритц», тихое и игристое вино, сангрию (которая легко трансформируется в глинтвейн), лимонад. Напитки бармены заливают в кеги Cornelius* и, при необходимости, карбонизируют. Все коктейли они готовят сами. Кстати, позиции на кранах будут меняться в зависимости от сезона.

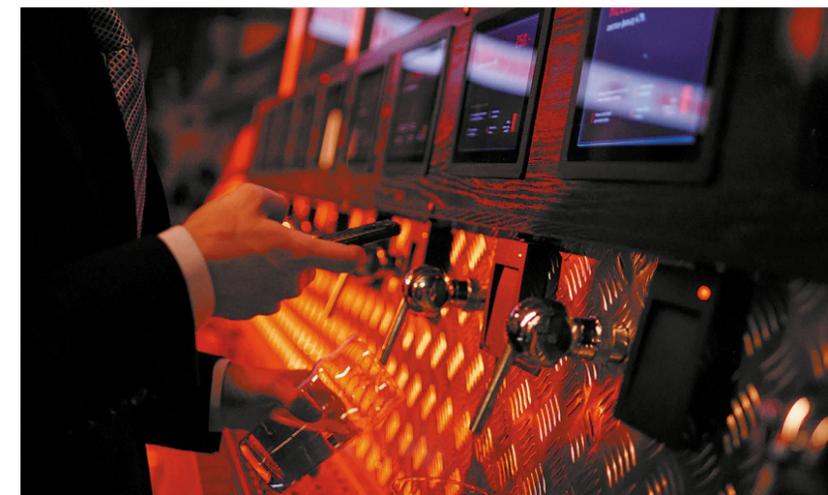
СВОБОДА ДЕЙСТВИЙ

Механика взаимодействия с интерактивным баром следующая: прежде всего гость получает нашу фирменную карту (в стильном дизайне). Забегая вперед, хочу отметить, что наша цель – чтобы эта карта была буквально у каждого совершеннолетнего жителя Тюмени. Для постоянных гостей разрабатываются лимитированные именные карты.



Карту можно спросить у любого сотрудника, вам ее заведут на кассе. Далее в полном доступе гостей оказывается станция автоматического налива, над каждым краном которой – экран с названием и составом напитка, а также миниатюрой необходимого бокала. В свободном буфете расположены бокалы – не обязательно выбирать указанный на экране, пейте из какого хотите! – и лед. Вы кладете на депозитную карту любую сумму, точек пополнения баланса две: у менеджера и на баре. А дальше все, что необходимо, – без какой-либо коммуникации с сотрудниками взять бокал, приложить карту, нажать на кнопку и получить напиток. Не нужно стоять в очереди или звать официанта! Считанные секунды от мысли: «Я хочу что-нибудь выпить» до напитка в бокале. Претензий к обслуживанию быть не может, и даже чаевые оставлять не обязательно.

ВСЕ, ЧТО НЕОБХОДИМО, – БЕЗ КАКОЙ-ЛИБО КОММУНИКАЦИИ С СОТРУДНИКАМИ ВЗЯТЬ БОКАЛ, ПРИЛОЖИТЬ КАРТУ, НАЖАТЬ НА КНОПКУ И ПОЛУЧИТЬ НАПИТОК. НЕ НУЖНО СТОЯТЬ В ОЧЕРЕДИ ИЛИ ЗВАТЬ ОФИЦИАНТА



Знаете, часто встречается профессиональный снобизм барменов, когда гость заказывает какой-то напиток и не хочет, например, чтобы он был со льдом. У барменов это вызывает дикое негодование: «Я стараюсь, напиток должен быть холодным, вы обесцениваете мою работу!» Мы, благодаря выбранной концепции, убираем все споры. Не нравится лед? Не кладите. Хотите двойную порцию или полпорции? Наливайте. Предпочитаете пить из пластикового стаканчика? Пожалуйста! Хоть разлейте порцию на пять бокалов – никто ничего не скажет.

На установке есть даже омыватели для бокалов как за стойкой – гость может почувствовать себя настоящим барменом!

Краны подчеркивают свободу действий, свободу выбора. В обход всех приемлемых рамок каждый может, не дожидаясь разрешения, подойти к крану. При этом у нас работает и классический бар со сложными напитками, есть винная карта. Ведь никто не отменяет коммуникацию между людьми, особую барную культуру.

В планах также ввести в меню кофе на кранах. Чтобы альтернативный кофе гость тоже мог налить себе из специального термоса.

ИММЕРСИВНЫЙ БАР

Еще одна изюминка «Водокачки» – круглое здание бывшего колодца рядом с основным, площадью чуть больше шести квадратных метров. Мы решили сделать его аттракционом



МЕХАНИКА ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ С ИНТЕРАКТИВНЫМ БАРОМ СЛЕДУЮЩАЯ: ПРЕЖДЕ ВСЕГО ГОСТЬ ПОЛУЧАЕТ НАШУ ФИРМЕННУЮ КАРТУ. ДАЛЕЕ В ЕГО ПОЛНОМ ДОСТУПЕ ОКАЗЫВАЕТСЯ СТАНЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО НАЛИВА, НАД КАЖДЫМ ИЗ 13 КРАНОВ КОТОРОЙ – ЭКРАН С НАЗВАНИЕМ И СОСТАВОМ НАПИТКА

для горожан и туристов. Там расположен иммерсивный бар – полное переосмысление бартендинга и абсолютно уникальная для Тюмени концепция подачи напитков, блюд и истории к ним. Маленькая комнатка с бесконечным потенциалом – путешествия в другие миры, эпохи и культурные события.

КАК ЭТО БУДЕТ РАБОТАТЬ?

Посетить это место могут не более 6 гостей одновременно, только по определенному расписанию и заранее приобретенному билету. Пять барменов – пять абсолютно разных историй со своими сюжетными поворотами и разными финалами. Что получится в итоге – зависит только от ваших решений.

Каждый поход в наш иммерсивный бар – это уникальный двухчасовой сценарий с определенной тематикой и полным погружением в историю с помощью светового решения, декора, напитков и блюд, а также сюжета от ведущего бармена.

ВОДОПОЙ ДЛЯ КАЖДОГО

Уже сейчас понятно, что от необычной идеи заведения выигрывают все. Компания «Максим» получила первую подобную разработку и механику, подчеркивающую концепцию, о которой интересно рассказывать.

Наши гости с большим желанием пробуют себя в роли барменов, самостоятельно наливая напитки. И сам процесс взаимодействия с кранами понятный, удобный и быстрый.

Некоторые заходят и с порога спрашивают: «Где эта ваша комната?» Приезжают и из других городов. Были рестораторы, владельцы баров и бармены из Москвы, Санкт-Петербурга, Перми, Казани, Красноярска. Имея уже достаточно большой опыт в построении бизнеса, они, тем не менее, были в восторге и собираются снова посетить нас. Даже профессионалов формат заведения удивил.

Довольные бармены «Водокачки» готовят сложные авторские напитки и больше времени могут посвятить общению с гостями. Конечно, они, как эксперты, всегда готовы рассказать о концепции cold room и придут на помощь при необходимости.



БАР РАСПОЛАГАЕТСЯ НА НАБЕРЕЖНОЙ, ТУТ ГОСТИ НЕ НАСТРОЕНЫ ДОЛГО ЖДАТЬ: ПРОХОДЯ МИМО, ОНИ, КАК ПРАВИЛО, ХОТЯТ ВЗЯТЬ ЕДУ, НАПИТОК И ПРОДОЛЖИТЬ ПРОГУЛКУ. МЫ ПРИШЛИ К ВЫВОДУ: ИНТЕРЕСНО СДЕЛАТЬ ТАК, ЧТОБЫ ПОСЕТИТЕЛЬ САМ СЕБЯ ОБСЛУЖИВАЛ

Каждый найдет в нашем заведении что-то свое. Здесь можно провести романтический вечер в каминном зале. Можно взять напиток с собой и отправиться гулять по набережной или на каток. В выходные в баре можно потусоваться и потанцевать. В будни – поработать в комфортной атмосфере.

То, как выглядит «Водокачка» сегодня, – собирательный образ. При реализации концепции мы опирались не на готовые решения или существующие рестораны, а на чувства и эмоции, которые хотели бы подарить гостю. Уверен, вас точно удивит, если в баре вы получите свой коктейль без взаимодействия с персоналом и необходимости ждать. При этом обещаем: качество будет как у супербармена!

* Холодная комната * Корнелиус



В круглом здании бывшего колодца расположен иммерсивный бар – место, где с помощью светового решения, декора, напитков, закусок, а также ведущего-бармена гостей погружают в 5 абсолютно разных миров, эпох времени и культурных событий



ПРАВИЛА ЖИЗНИ АЛЕКСЕЯ КРИВОШАПКО

ШЕФ-ПОВАРА
ЦЕНТРА ВЫЕЗДНОГО
ОБСЛУЖИВАНИЯ «МАКСИМ»



КОМАНДЕ ЦЕНТРА ВЫЕЗДНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ «МАКСИМ» ПРИХОДИЛОСЬ РАБОТАТЬ И В СТОЛИЧНЫХ РЕСТОРАНАХ, И НА ПОЛУОСТРОВЕ ЯМАЛ. НАД ОДНИМ ЗАКАЗОМ ДЛЯ 1500 ЧЕЛОВЕК МОГУТ ТРУДИТЬСЯ 32 ПОВАРА. А УПРАВЛЯЕТ ИМИ ШЕФ АЛЕКСЕЙ – СПРАВЕДЛИВЫЙ, УРАВНОВЕШЕННЫЙ И СПОКОЙНЫЙ, КАК ГОВОРЯТ О НЕМ КОЛЛЕГИ.

В «Максима» я уже 22 года, при этом постоянно меняю род деятельности. Работал в кофейне «Максим» на Семакова, рыбном ресторане «Посейдон», итальянском ресторане Maximilian, городском кафе «3452» – разные кухни. В Центре выездного обслуживания мы с супругой (Елена – заместитель директора по хозяйственной части. – Прим. ред.) пять лет.

Первая моя практика случилась в корейском ресторане «Сеул». Четыре года отработал, потом пришел в «Максим» – в первый ресторан сети в городе.

Декабрь – самая горячая пора для Центра выездного обслуживания. И корпоративные, и частные заказы – но первых, конечно, больше. Только за один день – 22 декабря 2023-го – мы одновременно в разных концах города провели разноформатные мероприятия в общей сложности для 3500 человек. Подготовили за этот день 31 685 канапе!

В период такой загруженности главное – спокойствие, нужно принимать быстрые решения, держать себя в руках. Это же колоссальный объем продуктов: только семги за декабрь ушло 700 килограммов, овощей съедено около тонны.

В самые динамичные дни декабря приходилось не спать по двое суток. Команда к такому привыкла. Всегда объясняю поварам, что нельзя подвести гостей: они положились на нас и ожидают вкусную еду и хороший сервис.

Фуршетный формат очень трудоемкий. Представьте: заказ на 1500 человек. Это значит сделать, например, 15 видов канапе по 1500 штук. На одном таком фуршете задействовано 32 повара. При том, что над стандартным заказом работают обычно пять человек.

90 % заказов мы делаем на своей базе, потому что не все площадки оборудованы кухней. Что касается горячих блюд, есть варианты. Если

место проведения мероприятия позволяет поставить мангалы, повара готовят горячие блюда на них.

Еду мы довозим до площадки на спецтранспорте к определенному времени, чтобы блюда были свежеприготовленными. Время между приготовлением и подачей гостю – максимум час-полтора.

Без вреда внешнему виду и качеству канапе могут храниться максимум 24 часа. Конечно, если они упакованы в боксы или в пленку – не на открытом воздухе.

На мероприятии всегда должен быть шеф, а если что-то нужно досервировать, со мной выезжают повара.

Чтобы подготовить большие фуршеты, начинаем работать за неделю. Заказываем продукты, делаем заготовки, полуфабрикаты, запекаем мясо, солим рыбу и так далее.

Главное в профессии шефа – терпение. И это же самое сложное. Нужно быть терпеливым и к коллективу, и к разным нестандартным ситуациям.

Наш самый масштабный кейтеринг длился три дня в Тобольске. Специально для банкета был построен шатер, где каждый день мы кормили 1100 человек.

Если работаем на мероприятии в формате открытой кухни, гости часто подходят, делятся впечатлениями. Также узнают рецепты, спрашивают об ингредиентах.

Сейчас в нашем меню – 500 позиций. Есть, конечно, популярные, фуршетная база. Например, сыр с виноградом или блины с семгой – классика. Но с другой стороны, все зависит от концепции мероприятия.

Мое вдохновение – учиться чему-то новому, пробовать, изобретать. В этом смысле для меня кейтеринг интереснее и динамичнее, чем ресторан.

НАД ОДНИМ
КЕЙТЕРИНГОМ ДЛЯ
1500 ЧЕЛОВЕК МОГУТ
ТРУДИТЬСЯ 32 ПОВАРА.
ТОЛЬКО СЕМГИ ЗА
ДЕКАБРЬ УШЛО
700 КИЛОГРАММОВ,
ОВОЩЕЙ СЪЕДЕНО
ОКОЛО ТОННЫ

Осенью 2023 года в ресторане «Дача» открылся потайной погреб, куда каждый гость может попасть на экскурсию. Из полученных от локальных фермеров фруктов, овощей и ягод здесь делают наливки и настойки, компоты, варенья, соленые огурчики, томаты и грибочки.



ПОСЛЕ ВКУСНОГО УЖИНА НА «ДАЧЕ» МОЖНО ПРОГУЛЯТЬСЯ ДО ПОГРЕБА И ВЗЯТЬ ПАРУ БАНОЧЕК ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ С СОБОЙ

Ежегодно с июля по сентябрь в загородном ресторане «Дача» идет сбор урожая. Из которого потом делают компоты, варенья и соленые огурчики — все, как у любимой бабули.

Где хранить все эти сокровища? Идеальным решением для «Дачи» стал собственный погреб — место, где можно свободно разместить все локальные продукты. Помещение открыли осенью 2023 года и сразу создали здесь идеальные условия для хранения баночек с соленьями, вареньями — как на даче у родственников. Благодаря погребу ресторан угощает деликатесами собственного производства круглый год.

Приятный, приглушенный свет, прохлада и сотни интересных вкусов — атмосфера погреба оказалась такой интересной и притягательной, что руководство «Дачи» не стало закрывать его от гостей. Каждый может попросить официанта проводить до погреба и провести экскурсию. Гости проведут по по-

гребу. А все, кто соблазнится аппетитными соленьями и вареньями, может приобрести любимые деликатесы и забрать с собой.

А для тех, кто любит яркие впечатления, в ресторане регулярно проходят гастрономические вечера, за анонсами можно следить в социальных сетях «Дачи».

Если вы еще не были в погребе ресторана «Дача», рекомендуем забронировать столик, а после вкусного ужина прогуляться по погребу и взять пару баночек солений с собой.

Прийти домой с хрустящими огурчиками, солеными груздями и ягодной настойкой — звучит как идеальный сценарий для продолжения хорошего вечера.

НА «ДАЧЕ» — КАК У РОДСТВЕННИКОВ

ПРОСТЫЕ РЕЦЕПТЫ ОТ ШЕФА

ГОТОВИМ ДОМА КАК В РЕСТОРАНЕ



Добавки для поке:

- бобы эдамаме
- морковь
- редис
- огурец
- авокадо
- хрустящий обжаренный лук
- кукуруза
- салат Романо
- смесь семечек
- жареные водоросли нори

В широкую глубокую миску поместить рис, разложить остальные добавки. Присыпать семечками и нори. При подаче полить соусом. И помните - хороший поке — это не только качественные ингредиенты, но и красивая подача!

ПОКЕ

Ингредиенты для риса:

рис для японской кухни	1 стакан
вода	1 стакан
уксус рисовый	¼ стакана
сахар	1 ст. л.
соль	¼ ч. л.
водоросли комбу	1 кусочек 5x10 см
японская приправа для риса Fugikake	1 ст. л.

Рис промыть до прозрачной воды. Варить в мультиварке вместе с комбу на режиме «рис». Уксус нагреть в сотейнике, растворить в нем сахар и соль. Получившуюся заправку вместе с Fugikake добавить к готовому рису, тщательно перемешать и оставить остывать. Такой рис вкусный уже сам по себе!

Ингредиенты для маринованной рыбы:

тунец, филе	100 гр.
лосось, филе	100 гр.
соус соевый	30 мл
соус понзу	30 мл

Рыбу порезать порционными кусочками, заправить соусами и замариновать в течение 10 минут.

Ингредиенты для соуса:

японский майонез	100 гр.
соус ширача	20 гр.
соус соевый	20 гр.
масло кунжутное	10 гр.

Все ингредиенты перемешать до образования однородного соуса.



Михаил Смирнов,

шеф-повар кулинарной студии «Максим. Класс»

@honest_cook



ХИМ ЧИСТКА С ИСТОРИЕЙ

БРЕНД EUROLUX GROUP, ХОРОШО ИЗВЕСТНЫЙ В ТЮМЕНИ И ТОБОЛЬСКЕ, РАСШИРЯЕТ ГЕОГРАФИЮ ПРИСУТСТВИЯ, СОВЕРШЕНСТВУЕТ СЛУЖБУ СЕРВИСА И СТАНОВИТСЯ УДОБНЕЕ ДЛЯ КЛИЕНТОВ. НО, КРОМЕ НЕПРЕРЫВНОГО РАЗВИТИЯ, СЕТЬ ХИМЧИСТОК В 2024 ГОДУ НАЧАЛА МАСШТАБНЫЙ РЕБРЕНДИНГ. ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР КОМПАНИИ МАРИНА ПЛЕСОВСКИХ РАССКАЗАЛА О НОВОМ БРЕНДЕ – «РУССКИЕ СЕЗОНЫ» – И ЕГО СТРАТЕГИИ.

Мaximum: Что подтолкнуло принять решение о смене бренда EuroLux group на «Русские сезоны»?

Марина Плесовских: Впервые мысль о ребрендинге возникла около пяти лет назад. Уже на тот момент мы понимали: компания требует изменений. В первую очередь названия. Начали работу в этом направлении, но наступили ковидные времена и приоритеты менялись. Работа по ребрендингу

остановилась, мы учились бизнесу в новых реалиях с закрытым рынком и закрытыми приемными пунктами. На тот момент были цели – сохранить компанию и все рабочие места, и у нас получилось. Мы занимались налаживанием нового подхода в работе, развивали логистику, занимались вопросами модернизации производства.

Два года назад мы вновь вернулись к вопросам ребрендинга и уже с точки зрения острой необходимости. Это был стратегический шаг. Сегодня сограждане стремятся к изучению истории и культуры своей страны, и мы считаем, что важно следовать этим тенденциям и отражать их в нашей деятельности. Мы решили уйти от иностранного веяния, чтобы клиенты знали, что мы уважаем и ценим национальную культуру. Когда-то звучное название EuroLux group потеряло свою актуальность.

Теперь мы «Русские сезоны». Мы считаем, что название «Русские сезоны» – не только символично, но и соответствует нашему стремлению быть частью этих изменений. Также новое имя полностью отражает наш бизнес и его цикличность. В химчистке есть сезонность, поэтому новое название как нельзя лучше подчеркивает суть компании.

Какие технологические обновления в связи с ребрендингом проходит компания?

На сегодня мы работаем в современных, модернизированных производственных помещениях, которые позволяют нам обрабатывать заказы, строго контролируя сроки и качество исполнения. Постоянно расширяем производство, закупаем новое профессиональное оборудование, пробуем и подбираем эффективные профессиональные чистящие средства, запускаем новые направления и услуги.

Также продолжаем развивать логистику, и, конечно, расширять сеть пунктов приема и выдачи изделий. Открываем партнерские пункты, например, пункты Озон, Вайлдберриз и ЯндексМаркет на сегодня тоже являются пунктами приема и выдачи изделий для химчистки. Наша цель расширения сети – быть максимально близкими и удобными клиенту, чтобы он без сложностей пользовался услугами химчистки.

Помимо развития внешнего, мы развиваемся и внутри компании. Сегодня мы работаем над структурой компании, усиливаем команду, набираем специалистов, постоянно проходим обучение, общаемся с партнерами с разных городов, изучаем тенденции, повышаем квалификацию каждого сотрудника. Наша одна из главных задач – масштабирование бизнеса. Перемен впереди немало, но все они положительные для клиентов. Уже сейчас компания «Русские сезоны» – одна из крупнейших в своем сегменте на региональном рынке.

КОМПАНИЯ ПЕРВАЯ
В РЕГИОНЕ
ЗАПУСТИЛА РАБОТУ
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ПРИЕМНЫХ ПУНКТОВ

○

СЕГОДНЯ «РУССКИЕ
СЕЗОНЫ» – ЭТО БОЛЕЕ
40 ПУНКТОВ ПРИЕМА
И ВЫДАЧИ ВЕЩЕЙ ДЛЯ
ХИМЧИСТКИ

○

В 2022 ГОДУ КОМПАНИЯ
ОТКРЫЛА ПЕРВЫЙ
ПРИЕМНЫЙ ПУНКТ
ХИМЧИСТКИ ЗА ПРЕДЕЛАМИ
Г. ТЮМЕНИ – В ГОРОДЕ
ТОБОЛЬСКЕ

○

В 2022 ГОДУ
ЗАПУСТИЛИ НОВЫЕ
МОДЕРНИЗИРОВАННЫЕ
ЦЕХА, ОСНАЩЕННЫЕ
СОВРЕМЕННЫМ
ЕВРОПЕЙСКИМ
И ОТЕЧЕСТВЕННЫМ
ОБОРУДОВАНИЕМ

○

«РУССКИЕ СЕЗОНЫ»
ОКАЗЫВАЮТ ПОЛНЫЙ
СПЕКТР УСЛУГ ПО ЧИСТКЕ
ТЕКСТИЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ВЕРХНЕЙ ОДЕЖДЫ, ИЗДЕЛИЙ
ИЗ МЕХА, КОЖИ, ЗАМШИ,
ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ
ЧИСТКУ ОБУВИ, ПРЕДМЕТОВ
ИНТЕРЬЕРА, ПУХО-
ПЕРОВЫХ ИЗДЕЛИЙ, КОВРОВ
И ТАК ДАЛЕЕ

Компания весьма нестандартно презентовала публике новый бренд. Как родилась идея светского вечера «Русские сезоны»?

Идея возникла из желания прикоснуться к событиям XVIII–XIX веков. В то время светские вечера были частым явлением, отражали элегантность, эстетику, утонченность, которые мы стремимся вернуть в современное общество.

Светский вечер «Русские сезоны» прошел в лучших традициях золотого века. Мы придерживались цели показать возрождение купеческих традиций и напомнить о наших корнях. Ведь купцы, дворяне, князья и царские особы стремились не только к собственному благосостоянию, но и вкладывали огромные ресурсы в социальный капитал общества. Наш вечер не был праздником жизни, мы лишь на время вернулись в прошлое, где благосостояние и инвестиции в общество стояли выше личных интересов.

Также мы стремимся сохранить и передать идеалы прошлого, которые связаны с прилежностью внешнего вида. В историческом срезе можно увидеть, что люди уделяли внимание своему облику и старались выглядеть безупречно. Эта традиция подчеркивала внутреннюю культуру и этикет.

Мы видим падение требований к одежде у молодого поколения и готовы помогать им. К сожалению, многие не придают большого значения дресс-коду и уместности: человека в рваных джинсах и футболке увидишь чаще, чем в костюме.

Уверена, что, поддерживая традиции и идеалы прошлого, мы способствуем развитию эстетической культуры в обществе. Главная наша ценность – привлечь внимание к соблюдению баланса в гардеробе, помочь человеку выглядеть безупречно в любых обстоятельствах.

Какие цели и задачи у компании на 2024 год?

Деятельность нашей компании всегда была сконцентрирована на том, чтобы у людей была чистая, опрятная и выглаженная одежда, позволяющая каждому человеку выглядеть совершенно.

После проведения ребрендинга мы ставим перед собой важную цель, даже миссию – восстановить уважение к культуре одежды и гардероба, создать ухоженно для того, чтобы люди могли выглядеть ухожено и презентабельно. Вернуть понимание, что важно выглядеть ухоженно в любое время и в любой ситуации. Прилежный вид был и будет знаком хорошего тона, уважения к себе и окружающим.

И, конечно, мы стремимся делать наши услуги доступными, удобными и комплексными, способствовать тому, чтобы общество пользовалось ими.

КАК ПРОБУДИТЬ ОРГАНИЗМ ОТ ЗИМНЕЙ СПЯЧКИ



ЗИМА – ЭТО СИЛЬНЫЙ СТРЕСС ДЛЯ ЛЮБОГО ОРГАНИЗМА. В КОНЦЕ ЗИМНЕГО СЕЗОНА МНОГИЕ ЧУВСТВУЮТ СИЛЬНУЮ УСТАЛОСТЬ, ПОДАВЛЕННОСТЬ ИЛИ ДАЖЕ АПАТИЮ. ЭТО СОСТОЯНИЕ ЧАСТО СОПРОВОЖДАЕТСЯ НЕ МЕНЕЕ НЕПРИЯТНЫМИ СИМПТОМАМИ, КАК ВЫПАДЕНИЕ ВОЛОС, СУХОСТЬ КОЖНЫХ ПОКРОВОВ, ГОЛОВНЫЕ БОЛИ. ВСЕ ЭТО СИМПТОМЫ ВЕСЕННЕГО АВИТАМИНОЗА. КАК ПРОБУДИТЬ ОРГАНИЗМ ОТ ЗИМНЕЙ СПЯЧКИ, ЧТО ТАКОЕ АВИТАМИНОЗ И КАК С НИМ БОРОТЬСЯ, РАССКАЖЕТ ДАВЛЕТШИНА АННА ИВАНОВНА, ВРАЧ-ТЕРАПЕВТ, ВРАЧ-ГАСТРОЭНТЕРОЛОГ, ЗАВЕДУЮЩАЯ ТЕРАПЕВТИЧЕСКИМ ОТДЕЛЕНИЕМ КЛИНИЧЕСКОГО ГОСПИТАЛЯ «МАТЬ И ДИТЯ ТЮМЕНЬ».

Авитаминоз: что это такое и почему он случается весной

Авитаминоз – это проявление выраженной недостаточности витаминов и микроэлементов в крови. На самом деле, понятие «авитаминоз» – это полное отсутствие какого-то вида витамина. И здесь ярким примером служит история с цингой – тяжелой болезнью, которой в давние времена страдали в кругосветных путешествиях моряки. Из-за нехватки витамина С у мореплавателей выпадали зубы, образовывались язвы на теле, начиналась анемия.

В современном мире проявления авитаминозов редки. Чаще встречаются гиповитаминозы – это умеренное или незначительное снижение витаминов и минералов в крови. Зачастую это связано с употреблением в пищу продуктов глубокой переработки (продукты, которые проходят целый цикл обработки, прежде чем попасть на стол к потребителю, как правило, содержат большое количество соли, эмульгаторов и консервантов). В погоне за временем, желанием все успеть, а также с высоким темпом урбанизации в нашу жизнь вошла мода на «быстрые перекусы». Но иногда даже при полноценном питании возможно развитие недостатка витаминов, например, при

беременности и кормлении грудью у женщин, у спортсменов при интенсивных физических нагрузках.

Продукты глубокой переработки, как правило, достаточно калорийные и вкусные, но содержат мало витаминов и минералов в своем составе.

Недостаток витаминов напрямую связан с несбалансированным рационом, а также с долгим отсутствием солнечного света. Без него организм не вырабатывает достаточное количество витамина D, который является основным элементом. Поэтому чаще всего нехватка витаминов проявляется именно весной.

Не лишним будет сказать и о вреде, который человек наносит себе сам. Присутствие в жизни алкоголя, кофеина, никотина, повседневного стресса, а также наличие вирусного или инфекционного заболевания – все это приводит к снижению уровня витаминов, так как организм расходует имеющиеся полезные элементы на борьбу с возбудителями и токсическими веществами.

ОСНОВУ ПИТАНИЯ ДОЛЖНЫ СОСТАВЛЯТЬ ПРОДУКТЫ МИНИМАЛЬНОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ – НЕШЛИФОВАННЫЕ КРУПЫ, НЕОБРАБОТАННЫЕ ОВОЩИ И ФРУКТЫ

Авитаминоз и хронические заболевания

Весной под прицелом оказываются все, особенно пациенты с хроническими заболеваниями. Каждому пациенту мы советуем своевременно следить за уровнем витаминов и микроэлементов в крови. Исходя из принимаемых препаратов, врачи индивидуально назначают витаминные комплексы.

По уровню того или иного витамина специалисты могут проводить обследования и выявлять причины их нехватки. Например, производство витаминов в организме нарушается при заболеваниях печени. Печень участвует в синтезе аминокислот, белков, факторов свертывания крови. Витамин К в крови у пациентов с заболеваниями печени снижен, что может проявляться кровоточивостью. Проверить функцию печени и исключить большую часть заболеваний можно обычным биохимическим анализом крови.

Как правильно питаться весной

Чтобы ваш организм не страдал от недостатка витаминов, нужно не забывать о полноценном сбалансированном питании.

Простые правила соблюдения принципов здорового питания: стараться избегать длительных монодиет, не пропускать приемы пищи и потреблять в своем рационе не менее 3-5 порций овощей в сутки, также включать в свой рацион ежедневно 1-2 порции фруктов. Придерживаться норм потребления растительного и животного белка в питании, не забывать о пользе кисломолочных продуктов и цельнозерновых круп.

Диетологи рекомендуют ограничить в своем питании продукты глубокой технологической переработки – фастфуд, десерты, соусы, конфеты, мороженое, чипсы, соки, лапшу быстро-



Давлетшина Анна Ивановна, врач-терапевт, врач-гастроэнтеролог, заведующая терапевтическим отделением Клинического госпиталя «Мать и дитя Тюмень».

го приготовления, продукты с большим содержанием консервантов и красителей. Основу питания должны составлять продукты минимальной технологической обработки – нешлифованные крупы, необработанные овощи и фрукты (допустимы фрукты и овощи шоковой заморозки), яйца, рыба, мясо, птица, пряности, молоко. В данной группе продуктов максимальное количество полезных витаминов и минералов. Например, если ежедневно в питании присутствуют крупы, мясо или яйцо, получить дефицит витамина B6 маловероятно, так в порции бобовых в 100 гр. и кусочке говядины в 100 гр. содержится суточная норма потребления данного витамина.

Где лечить авитаминоз

Клинический госпиталь «Мать и дитя Тюмень» — это многопрофильный госпиталь, где под одной крышей собраны специалисты разных направлений, где многолетний опыт врачей сопряжен с передовым медицинским оборудованием. Персональный чек-ап — это современный и правильный подход к своему здоровью, ведь болезнь легче предотвратить, нежели лечить. Чек-ап в госпитале — это персональный подход к каждому пациенту. В каждую программу входит первичный прием врача-терапевта, который будет постоянно на связи. После сбора анамнеза для вас подготовят удобный план прохождения специалистов и сдачи анализов. Все программы занимают 1-2 дня с возможностью прохождения в выходные дни.

ул. Юрия Семовских, 20
+7 (3452) 21-20-13



КАК «ЧУМ» ПОКОРЯЛ РОССИЮ,

А КОМАНДА «МАКСИМА» ПРОХОДИЛА ИСПЫТАНИЯ НА ПРОЧНОСТЬ



САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ИЮНЬ
ПМЭФ



СОЧИ, ИЮНЬ
Фудтрак на Gastreet



ЧЕЛЯБИНСК, МАРТ
Иммерсивный ужин «Легенды народов Севера»



МОСКВА, МАРТ
Ужины в трех «Сыроварнях» Аркадия Новикова



МОСКВА, ИЮЛЬ
Фуршет на закрытой вечеринке Леонида Агутина



ЭТНОСТОЙБИЩЕ, ИЮЛЬ
Гастрольный выездной ужин ресторана на этностойбище



МОСКВА, ОКТЯБРЬ
Гостевые бранчи в Folk



ИВАНОВО, ДЕКАБРЬ
Гастрономический ужин в ресторане «Огонек моей души»

ОДИН ИЗ САМЫХ ИЗВЕСТНЫХ РЕСТОРАНОВ ТЮМЕНИ ВЫШЕЛ ДАЛЕКО ЗА ПРЕДЕЛЫ ГОРОДА. БЛАГОДАРЯ ГАСТРОЛЯМ О РЕСТОРАНЕ «ЧУМ» УСЛЫШАЛА ВСЯ СТРАНА. КОМАНДА «МАКСИМА» УГОЩАЛА «НЕФТЬЮ» В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ, КОРМИЛА УХОЙ УЧАСТНИКОВ ФЕСТИВАЛЯ GASTREET В СОЧИ, ОРГАНИЗОВЫВАЛА ФУРШЕТ НА ЮБИЛЕЕ АГУТИНА. ЗА ГОД «ЧУМ» 11 РАЗ ВЫЕЗЖАЛ НА СОБЫТИЯ В РАЗНЫЕ УГОЛКИ СТРАНЫ. О ТОМ, КАК ПРОХОДИЛИ ГАСТРОЛИ И С КАКИМИ ТРУДНОСТЯМИ СТАЛКИВАЛАСЬ КОМАНДА, РАССКАЗАЛИ СОТРУДНИКИ «МАКСИМ».



ВКУСЫ, СЮРПРИЗЫ И КАЧЕСТВО

Гастроужины, фудтраки, полноценный ресторан на самом крупном форуме страны — «Чум» побывал в разных городах с разными форматами. Но каждый из них требовал подготовки, планирования и огромного труда. Выручало команду то, что везде «Максим» встречали тепло и помогали с любыми возникающими вопросами, говорит шеф-повар ресторана «Чум» Наталья Трапезникова.



Наталья Трапезникова,
шеф-повар ресторана «Чум»

— Принципиальной разницы нет, где готовить и радовать гостей. Когда хорошая команда, неважно, что у тебя за оборудование и хорошо ли ты знаком с кухней. Тем более нас везде встречали как дома. Мы делали одно дело и даже не ощущали себя как гости. Работа была слаженной и с нашей, и с принимающей стороны. Везде нас встречали хорошо. А, может, нам везло на людей. Но мы в любом случае старались работать с полной отдачей, — делится впечатлениями от поездок шеф «Чума».

Жители разных городов страны смогли попробовать уникальную кухню Севера. Например, на Gastreet в Сочи крайне востребованным стала «Уха с нефтью», рассказывает управляющий рестораном «Чум» Александр Барманжеев.



Александр Барманжеев,
управляющий рестораном «Чум»

— Мы работали в зоне фудкорта, где минимальное время ожидания блюд. Поэтому заранее готовили большой объем супа — в кастрюле на 20 литров. С утра и до обеда у нас разлеталась почти вся уха, мы ставили следом очередную кастрюлю. И добавляли туда «нефть» — наш секретный ингредиент, который делал блюдо черного цвета. Поэтому оно было таким популярным, всем было интересно попробовать необычный суп. Кажется, уху заказывал каждый второй покупатель.

Главной задачей команды было передать концепцию ресторана, его дух и самобытность. За это отвечала директор по развитию компании «Максим» Марина Филиппова.



Марина Филиппова,
директор по развитию компании «Максим»

— Я отвечала за сохранение концепции, работу со сценарием, с идеологической составляющей, которую мы транслировали на гастролях. Наша цель — познакомить гостей с кухней северных народов. Из поездок запомнились гастроли в ресторан Folk — мы мечтали туда попасть. За год до поездки пришли с командой в заведение как гости и просто влюбились в концепцию. Она по духу близка «Чуму» — это история про народность, самобытность. Мы сами вышли на ребят и буквально напросились в гости. Нас пригласили, и это оказался очень запоминающийся для меня опыт, потому что исполнилась мечта, — рассказывает Марина Филиппова.

Отразить самобытность северной кухни, аутентичность «Чума» предстояло в первую очередь через еду и напитки. По словам бренд-шефа компании «Максим» Алексея Лапина, меню «Чума» на гастролях немного отличалось от традиционного.



Алексей Лапин,
бренд-шеф компании «Максим»

— Мы ездили в столицу, где люди привыкли к более современным текстурам и сочетаниям. Для меня ничего не стоило те же продукты подать чуть более в другом формате. Например, в ресторане Folk на бранчах гости оказались в восторге от оленины и икряников — это оладьи, которые мы готовили из икры карася. Также мне понравилось на ужинах в трех «Сыроварнях», где были простые местные продукты: щука, пена из водки, пастернак, которые для московского гостя оказались в диковинку, — вспоминает Алексей Лапин.

Не менее важной частью путешествий «Чума» были напитки. Ефим Таран, бренд-бармен компании «Максим», отмечает, что отдельной сложностью было решить вопрос с продажей алкогольной продукции за пределами региона. Но законный выход нашлся, так что гости все-таки смогли попробовать знаменитые настойки «Чума».

**Ефим Таран,**

бренд-бармен компании «Максим»

— Для нас было большой лотереей решить, чем угостить гостей. Мы могли полагаться только на опыт предыдущих коллег, которые работали на мероприятиях такого же уровня. Составляли барную карту, исходя из предпочтений практически любой аудитории. Все прошло не без сложностей, но, мне кажется, нам удалось ответить на запрос практически любого гостя. Мы привезли часть своих настоек из «Чума», они оказались очень востребованы. На ПМЭФ посетители часто отказывались от чистого алкоголя и вина, отдавая предпочтение нашим настойкам. Потом возвращались, чтобы уточнить, где купить бутылочку с собой, — говорит Ефим Таран.

Покорили гостей не только настойки «Чума», но и десерт, разработанный специально для «гастролей». Евгений Сафронов, бренд-кондитер компании «Максим», рассказывает историю создания блюда:

**Евгений Сафронов,**

бренд-кондитер компании «Максим»

— Мы хотели создать такой десерт, который бы полностью передавал характер тюменского края. Сначала хотели использовать осетровую икру. Но потом решили заменить на икру щуки — в Тюменской области много рек, где водится именно щука.

Второй основной продукт десерта — кедровый орех. Но он не давал нужного вкуса. Я долго думал, что можно с этим сделать. Пришла идея создать томленое кедровое молочко. Благодаря тому, что я подтопил орехи в печи до золотистого цвета, изменился вкус. На основе такого ореха сделал молочко, которое и легло в основу десерта.

Щучья икра, молочко из ореха, черная соленая карамель и оформление в форме шара — это база десерта. Мы оформили его в виде капли нефти и подали на подушке из черемуховой «земли», так как черемуха тоже считается одним из традиционных продуктов северной кухни. Десерт декорировали янтарем и подавали с сусальным золотом, которое символизировало пламя.

Гости очень хорошо приняли блюдо, несмотря на цену в 5900 рублей. Десерт смотрится дорого, оригинально, и многим понравилось сочетание соленого и сладкого. Посетители ПМЭФ специально приходили к нам, чтобы попробовать на вкус «Нефть». Про блюдо писали в СМИ, потому что у десерта необычная концепция и достаточно высокая цена — это вызвало интерес, — объясняет Евгений Сафронов.

Грамотно подобранные вкусы, текстуры, локальные продукты — то, что помогло «Чуму» уверенно выйти на федеральный уровень и встать в один ряд с именитыми ресторанами. По словам Алексея Лапина, аудитория оценила аутентичность северной кухни и качество еды.

— У нас были простые блюда, подобранные со вкусом. Я лично выбирал продукты для гастролей. Например, заказывал у своего поставщика качественные томаты из Ташкента. Потому что мне не все равно. Неважно, кого кормлю — шейха или горожанина. Зато я уверен, что у меня лучшие продукты, — говорит Алексей Лапин.

ИСПЫТАНИЯ НА ПРОЧНОСТЬ

Насыщенный 2023-й год не оставил «Максим» и «Чум» без приключений. Самым большим испытанием стал ПМЭФ, откуда команда привезла с десятков историй, которые уже стали легендами.

— Вся поездка на Петербургский международный экономический форум — сплошные испытания на прочность. Было много разных ситуаций, начиная с того, что ребята заказали вместо 60 кг морошки 600 кг, и ее нужно было где-то срочно разместить. А однажды мы искали столы для шейхов — к нам прибежали организаторы, которые заранее не забронировали столик, и попросили срочно найти места для высоких гостей. И мы срочно искали столы для шейхов, — рассказывает Марина Филиппова.

Анна Стрельникова, руководитель спецпроектов «Максим», которая отвечала за организацию поездок, визуал, подачу и эстетику, вспоминает самую яркую историю с ПМЭФ, когда накануне запуска ресторана сотрудники службы безопасности арестовали машину с продуктами.

**Анна Стрельникова,**

руководитель спецпроектов «Максим»

— Питер запомнился многими моментами. Нам обещали, что мы будем рыдать, и говорили, что мы попали в ад, потому что на ПМЭФ все очень строго с точки зрения СанПиН. Роспотребнадзор приходил несколько раз в день, брал смывы, проверял документы.

Но мы настолько с командой подготовились, что просто не к чему было придраться. Нам не сделали ни одного замечания, — отмечает Анна Стрельникова.

Но документы и идеальная чистота — это то, что команда умеет и знает. Совсем другое дело, когда приходится вести переговоры с правоохранительными органами. В здании, где проходил ПМЭФ, обеспечивали высокий уровень безопасности. Все машины, которые заезжали на территорию, проходили строгий контроль.

— В ночь перед открытием нашу машину с заготовками и продуктами арестовали, водителя увезли на допрос, груз изъяли. Мы понимали, что если не доставим продукты, можно вообще не открываться. А там за простой очень высокие штрафные санкции. В конце концов, вопрос удалось урегулировать, но мы несколько часов на руках переносили продукты в здание. Оказалось, что произошла ошибка, и перед нами извинились. Чудесным образом, благодаря команде и ее выносливости, проблему решили. Не спав ни минутки, мы в 7:45 были готовы к приему гостей. У нас был сервис на высшем уровне, гости — губернаторы, шейхи, министры — не заметили, что были какие-то форс-мажоры. Если бы не команда, не ее сплочение, не мозговой штурм и умение быстро принимать решения, мы бы не справились, — считает Анна Стрельникова.

У каждого, кто был на ПМЭФ, есть целый набор таких историй. Анастасия Каширина, управляющий центром выездного обслуживания «Максим», рассказывает, что команда в Петербурге практически не спала все четыре дня.

**Анастасия Каширина,**

управляющая центром выездного обслуживания «Максим»

— Ночью мы занимались подготовкой, в процессе точно было не до сна. Накануне выяснилось, что у нас нет одного вида бокалов — роксов под виски. Мы с Александром (Барманжеевым — управляющим рестораном) поехали по круглосуточным гипермаркетам искать эти бокалы, нашли их и купили. Естественно, гости не заметили, что накануне нам чего-то не хватало или мы не спали.

Как говорит Анастасия Каширина, фестиваль Gastreet на Красной поляне получился не менее запоминающимся. На мероприятии «Чум» был представлен в формате фудтрака. Машину купили специально для фестиваля и должны были пригнать из Москвы.

— Фудтрак сильно задержался. А мы накануне должны были все подключить, проверить, как работает оборудование, сделать заготовки. Но машина приехала только к полуночи. Она кое-как пролезла на площадку фудкорта, мы несколько раз пытались проехать. В конце концов, фудтрак заехал, мы его установили, подключили, занесли все необходимое. Но на утро, когда повара растопили печь на дровах, повалил дым из трубы, и оказалось, что машина стоит не на том месте. Дым пошел в номера отеля. Нам пришлось переносить фудтрак на противоположную сторону площадки. Пришлось задействовать много людей, чтобы передвинуть тяжелый фургон. Но, несмотря на все эти сложности и недосып, было очень здорово, интересно и классно. Интересные города, новые знакомства, необычные решения. Это был невероятный опыт, — делится эмоциями Анастасия Каширина.

Забавная ситуация произошла и на выездном ужине у Леонида Агутина. Анна Стрельникова вспоминает, что на фуршете по плану должна была быть концепция северной кухни. Для создания атмосферы команде нужно было найти легендарные весы «Тюмень».

— Мы искали эти весы по всему городу и нашли в самый последний момент. Водитель, который привез весы, чуть ли не в отходящий теплоход закидывал их нам через борт. Мы успели минута в минуту. И было много таких нестандартных моментов, но главное, что команда получила бесценный опыт и поняла — любую идею можно реализовать и найти что угодно и где угодно, — утверждает Анна Стрельникова.

Такой опыт не мог не оставить след. Жизнь ресторана изменилась. О заведении стали говорить на федеральном уровне, «Чум» укрепил имидж точки притяжения для туристов со всей страны.

— Чувствуется, что ресторан стал более популярным не только в Тюмени, но и за пределами нашего города. Путешествия сработали в плюс. Недавно на выходных у нас были гости, которые сказали, что специально приехали в город, чтобы искупаться в источниках и попасть к нам в ресторан, — отмечает Александр Барманжеев.

Оказалось, что команда «Максим» способна на невероятные вещи и в этом году продолжит удивлять не только тюменцев, но и жителей других городов страны. Именно благодаря упорству, выносливости, базе знаний, неравнодушию о «Чуме» заговорили на федеральном уровне.

— Мы периодически встречаемся с участниками гастролей «Чума», переглядываемся, вспоминаем эти истории. Но я не могу сказать, что мы столкнулись с невыполнимыми задачами. Потому что у нас потрясающая команда, которая умеет договариваться, для которой нет преград и нет ничего невозможного, — заключает Ефим Таран.



МАКСИМ

Это наше Дело
Дело нашего города
Дело каждого из нас

дело
бар и кухня

тел. +7 922 078 38 38

Дзержинского, 38



МАКСИМ

*команда
про рестораны*

ИТОГИ
2023
ГОДА

1 500 000

ГОСТЕЙ ПОСЕТИЛИ ЗАВЕДЕНИЯ
КОМПАНИИ ЗА ГОД

ИЮНЬ
ТЕРРАСА БАРА
«ВОДОКАЧКА»



— Вся кухня была оборудована в небольшом фудтраке

— Именно здесь появились те самые легендарные тюменские карманы, которых за все время работы террасы было съедено более 1500 тысяч (и это только одного вида)

— Делали только легкие коктейли на пиве и сидрах, поэтому этот напиток захватил сердца гостей – выпили более тонны



ОТКРЫТИЯ

ИЮЛЬ
КОРЕЙСКИЙ
СТРИТФУД-
РЕСТОРАН
CHICKO

— Проект открыт совместно с Restme по франшизе Сергея Лебедева.

— Приезд основателя Chisko – Сергея Лебедева

— Итоги первого дня работы (это был рекорд): 800 гостей, выручка 658 000 рублей



СЕНТЯБРЬ
ЗАЛ БАРА
«ВОДОКАЧКА»



— Расположен в историческом здании первой водонасосной станции в Западной Сибири

— Интерактивный бар с напитками на кранах, которые гости могут налить себе сами

— В память об историческом прошлом внутри здания сохранен кирпич 19 века в естественном виде

— По всему периметру круглого зала расположен бывший резервуар для воды глубиной 7 метров (туда даже можно заглянуть, так как мы сохранили люк)

— Барная стойка сделана из гранита – так дизайнеры поддержали тему тюменской набережной и тех самых гранитных бордюров, к которым жители города давно привыкли



ДЕКАБРЬ
ГАСТРОКОФЕЙНЯ
«МАКСИМ» НА
ГЕРЦЕНА

— Реконструкция была в честь 10-летнего юбилея

— Ремонт проекта произошел всего за 10 дней



В СОСТАВ
РЕСТОРАННОЙ
КОМПАНИИ ВОШЕЛ
БАР «ДЕЛО»



ГАС РОЛИ



МАРТ
WELCOME
FORUM
В ЧЕЛЯБИНСКЕ



Команда центра выездного обслуживания «Максим» с гастрономаторами компании организовали выездной ужин «Легенды народов Севера» на Welcome Forum в городе Челябинске

Гастрономаторы – это сформировавшаяся команда единомышленников с разных заведений компании, которая с 2017 года проводит концептуальные ужины



ТЮМЕНСКАЯ
«СЫРОВАРНЯ»
И «ЧУМ»
В МОСКОВСКИХ
«СЫРОВАРНЯХ»

Команда тюменского деревенского ресторана «Сыроварня» открыла традицию гостевых гастролей большой семьи «Сыроварен» в России



Гастроли были совместно с рестораном-музеем «Чум», поэтому это были сибирские этногастроужины

Команда ресторана-музея «Чум» привезла на каждый ужин потомственного шамана, который общался с гостями и провел обряд очищения



БОЛЕЕ 1800
МЕРОПРИЯТИЙ, ОРГАНИЗОВАННЫХ ЦЕНТРОМ
ВЫЕЗДНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ «МАКСИМ»

«ЧУМ»
В ГАЛЕХАРДЕ



Совместно с рестораном «Охота» в Салехарде был организован гастроужин в рамках празднования Дня оленевода

Наталья Трапезникова и Алексей Лешуков знакомили гостей ресторана с северной кухней, например, гости смогли попробовать мясо косули, морошку, хруст с тремя видами икры и многое другое

ИЮНЬ
ПМЭФ ХРОПУР
РЕСТОРАНА
«ЧУМ»

Впервые на площадке Петербургского международного экономического форума работали представители региона, а не Москвы или Питера – и это РОПУР ресторана «Чум»

17000 участников из 130 стран мира посетили ПМЭФ-2023

21 день – столько времени прошло от согласия принимать участие до приема первого гостя

50 сотрудников – команда, которая трудилась над проектом, 34 из них – приехали в составе десанта из Тюмени



200 посадочных мест – вместимость на площадке ресторана

Более 1300 гостей посетили ресторан «Чум» по время работы на форуме

За 5 дней работы ресторана накормили гостей и даже целые делегации из Турции, Китая, Вьетнама, Армении, Азербайджана, ОАЭ, Мьянмы и не только

328 кг северной рыбы и 60 кг морошки было привезено в Петербург специально для форума

16 федеральных СМИ написали о ресторане, в общей сложности о ресторане написали более 120 СМИ

Гости попробовали 75 десертов «Нефть» от бренд-кондитера Евгения Сафронова, который упомянули более чем в 30 СМИ, в том числе на Первом канале, и 165 десертов с мерзлой таежной ягодой и кедровыми орешками





GASTREET
INTERNATIONAL
RESTAURANT
SHOW X ФУДТРАК
РЕСТОРАНА «ЧУМ»



- 6500 рестораторов, поставщиков и отельеров посетили закрытый город GASTREET city
- За время работы фудтрака было сварено и продано более 200 литров фирменной ухи с нефтью, которая покорила не только участников фестиваля, но и даже Евгения Гришковца, ведущий-фудблогер Макс Брандт снял целый видеобзор
- 3 часа – столько в среднем спала команда фудтрака «Чум» в сутки
- Более 1600 км – такое расстояние проделал фудтрак, чтобы впервые запуститься на ресторанном фестивале GASTREET



ИЮЛЬ
«ЧУМ» ЗА ПОЛЯРНЫМ
КРУГОМ



- Шеф-повар ресторана-музея «Чум» Наталья Трапезникова стала приглашенным независимым экспертом в конкурсе национальной кухни в селе Новый Порт (Ямальский район, ЯНАО)
- Гастроли были приурочены ко Дню рыбака
- Была организована массовая жарка северной корюшки, общими усилиями 10 умелиц в течение почти пяти часов жарили 200 килограммов рыбы



ЗАКРЫТАЯ
ВЕЧЕРИНКА
ЛЕОНИДА
АГУТИНА



- Вечеринка была посвящена 55-летию Леонида Агутина
- Празднование дня рождения Леонида в ресторане Александра Раппопорта «Erwin.Река» совместно с рестораном-музеем «Чум»
- «Чум» подавал к столу уху с нефтью, строганину и другие деликатесы сибирской кухни



ОКТАБРЬ
ЧУМОВОЙ
БРАНЧИ В FOLK



- Впервые «Чум» работал на гастролях не в формате ужина, а именно дневного бранча
- Помимо северных блюд и фирменных настоек, бренд-бармен Ефим Таран подготовил уникальные коктейли на основе настоек, такие как Taiga Sprits на кедровой настойке, Gentle Siberia на морошке, джине с эспумой из калины и меда, Wild Garden на калине с содовой из смородинового листа



НОЯБРЬ
ДЕНЬ ТЮМЕНСКОЙ
ОБЛАСТИ НА ВЫСТАВКЕ-
ФОРУМЕ «РОССИЯ» НА
ВДНХ В МОСКВЕ

- Шеф-повара компании «Максим» вместе с другими поварами города представляли тюменскую кухню и область в павильоне «Дом Российской кухни» под эгидой Visit Tyumen
- Был разработан сценарий исторического иммерсивно-гастрономического шоу, где для гостей готовили блюда по коренным тюменским рецептам
- Было несколько блоков программы, например, о любимых кушаньях Григория Распутина, Дмитрия Менделеева, Петра Ершова и не только



Программа началась с театрализованного исторического экскурса по блюдам сибирской и старосибирской кухни, характерной нашему региону, помощь в поиске и написании рецептов оказала историк Лидия Носова



ДЕКАБРЬ
«ЧУМ»
В ИВАНОВО

Наталья Трапезникова провела северный гастроужин в ресторане «Огонек моей души» в честь дня рождения ресторана

«ЧУМ»
В ЯР-GALE

Шеф-повар «Чума» Наталья Трапезникова отправилась в село Яр-Сале Ямальского района в рамках гастрономического фестиваля «Ямальская строганина»

ПРЕМИИ

ОКТАБРЬ
В ПРЕМИИ
WHERE TO EAT URAL



- 12 место ресторан-музей «Чум»
- 35 место деревенский ресторан «Сыроварня»
- 36/37 место бар «Дело»

НОЯБРЬ
ШЕЖЕГОДНЯЯ ПРЕМИЯ
«ШЕФ-ПОВАР ГОДА»



В рамках портала «ЗАВТРАК Шефа» шорт-лист «Шеф-повар женщина» Наталья Трапезникова (шеф-повар ресторана-музея «Чум»)

ДЕКАБРЬ
ВИНАЦИОНАЛЬНАЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ПРЕМИЯ «ЛУЧШИЕ
В ИНДУСТРИИ»



Шорт-лист «Топ-менеджер года» Марина Филиппова (директор по развитию) и Александр Барманжеев (управляющий ресторана-музея «Чум»)

Шорт-лист «Кондитер года» Евгений Сафронов (шеф-кондитер) и Татьяна Федотова (бренд-шеф-кондитер)

Шорт-лист «Бармендер года» Ефим Таран (бренд-бармен)

Лауреат «Шеф-повар года» Наталья Трапезникова (шеф-повар ресторана-музея «Чум»)

Лауреаты «PR-кампания года» продвижение ресторана-музея «Чум» на федеральном уровне

В топ-100 новых ресторанных концепций вошел бар «Водокачка»



МЫ ОТКРЫЛИ

КУПОЛЬНЫЕ БЕСЕДКИ на Даче



ИДЕАЛЬНО ДЛЯ:

Встречи с друзьями

Свидания

Деловой встречи

Дударева, Тюменская, 9
28-35-38 / @dacha_maximrest

Почувствуйте атмосферу



ЛУЧШИЕ В ИНДУСТРИИ – 2023



PR-КАМПАНИЯ ГОДА



В ДЕКАБРЕ 2023 ГОДА В МОСКВЕ СОСТОЯЛАСЬ ТОРЖЕСТВЕННАЯ ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ ПОБЕДИТЕЛЕЙ VI НАЦИОНАЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРЕМИИ «ЛУЧШИЕ В ИНДУСТРИИ – 2023» И ОБЪЯВЛЕНИЕ СОТНИ ЛУЧШИХ НОВЫХ КОНЦЕПЦИЙ СТРАНЫ. ЛАУРЕАТОВ ПРЕМИИ ОПРЕДЕЛИЛИ ЧЛЕНЫ ЭКСПЕРТНОГО СОВЕТА И МЕДИА-ЖЮРИ ПРЕМИИ «ПАЛЬМОВАЯ ВЕТВЬ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА».



«Лучшие в индустрии» — ежегодная профессиональная премия вручается с 2018 года. Уникальность этой премии в том, что стать лауреатом и попасть в Зал славы «Пальмовой ветви ресторанного бизнеса» можно только один раз. С каждым годом список лучших пополняется новыми именами. Ресторанная компания «Максим» попала в шорт-листы практически каждой номинации.



Топ-менеджер года.

В шорт-лист входят топ-менеджеры: директора, руководители подразделений, управляющие. В этот шорт-лист вошли два топ-менеджера компании: Марина Филиппова (директор по развитию) и Александр Барманжеев (управляющий ресторана-музея «Чум»).

Кондитер года.

Список номинантов 2023 года составлен на основе лонг-листа из более чем 70 заявок. В этот шорт-лист вошли два кондитера компании: Евгений Сафронов (бренд-кондитер) и Татьяна Федотова (бренд-шеф-кондитер).



Бармен года.

Премия в номинации «Бармен года» вручается с 2019 года. В шорт-лист вошел бренд-бармен компании Ефим Таран.

Но только попаданием в шорт-лист ресторанная компания «Максим» не ограничилась. Представители «Максима» стали лауреатами премии в нескольких номинациях.

Шеф-повар года.

Лауреатами премии уже являются лучшие в индустрии шефы: Сергей и Иван Березуцкие, Владимир Мухин, Мирко Дзаго, Андрей Шмаков, Евгений Викентьев, Екатерина Алехина, Виталий Истомин и многие другие. В этом году список дополнила шеф-повар ресторана-музея «Чум» — Наталья Трапезникова.

PR-кампания года.

Премия в этой категории вручается авторам успешного кейса по продвижению ресторанного проекта или персоны. Лауреатом PR-кампании года стало продвижение ресторана-музея «Чум» на федеральном уровне.

Также бар «Водокачка» вошел в Топ-100 новых ресторанных концепций.

«ЧУМ» ДОШЕЛ ДО КРАСНОЯРСКА



24 ЯНВАРЯ В РЕСТОРАНЕ TUNGUSKA В КРАСНОЯРСКЕ ПРОШЕЛ УЖИН «ТРАНССИБ» В ЧЕСТЬ 4-ЛЕТИЯ РЕСТОРАНА.



«Транссиб» — это не просто ужин, а целое гастрономическое путешествие, на которое приглашают звездных шефов из городов, расположенных по Транссибирской магистрали, и в этом году Наталья Трапезникова вошла в этот список.

Среди приглашенных шеф-поваров: Дмитрий Голенин (Sage, Москва), Павел Трифонов («Сказка», Ярославль), Игорь Арсенов («Горожане», Екатеринбург), Николай Бобров (Tunguska, Красноярск), Александр Левин (Supra, Владивосток) и Наталья Трапезникова («Чум», Тюмень).

Наталье Ивановне выпала честь открывать этот ужин и делать первый курс: икра-ник с икрой караса / рыбный ланспик / пена из водки.

Звездные шефы работали дружной и слаженной командой, гости остались под большим впечатлением.



ПЕРВЫЙ УЖИН НА ЛАЙНЕРЕ «ПОСЕЙДОН»



ЛЕГЕНДАРНЫЙ «ПОСЕЙДОН» ВНОВЬ ОТКРЫЛ СВОИ ДВЕРИ В ПАРТНЕРСТВЕ С АНДРЕЕМ ШМАКОВЫМ — ИЗВЕСТНЫМ ШЕФ-ПОВАРОМ РЕСТОРАНА SAVVA (МОСКВА) И ОБЛАДАТЕЛЕМ ЗВЕЗДЫ MICHELIN.



В честь открытия обновленного ресторана 12 февраля состоялся гала-ужин, на котором Андрей Шмаков и концепт-шеф «Посейдона» Виталий Тихонов представили гостям сет-меню из пяти курсов и рассказали про каждое блюдо. Вечер дополнила живая музыка и легенды о ресторане, которому в этом году исполняется 22 года. Приятным сюрпризом для посетителей в этот вечер стал розыгрыш билетов в Дубай от авиакомпании-партнера Utair.



Завершили ужин доброй традицией. Когда-то давно, открывая «Посейдон», основатель и вдохновитель ресторана Лариса Невидайло разбила бутылку шампанского о «борт» корабля. А теперь это светлый, современный лайнер, который запустили в большое плавание, снова разбив бутылку под овации и пожелания гостей: «Большому кораблю — большое плавание!»

История «Посейдона» продолжается по новому адресу — Ленина, 2а.



ЛАУРЕАТЫ III ЕЖЕГОДНОЙ ПРЕМИИ «ШЕФ-ПОВАР ГОДА»



ТОРЖЕСТВЕННАЯ
ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ
ПРОШЛА 27 НОЯБРЯ
В СТАРИННОМ ОСОБНЯКЕ
XVIII ВЕКА НА ВОЛХОНКЕ.



«ШЕФ-ПОВАР ГОДА» – ежегодная российская премия, где профессиональное сообщество дает независимую оценку и признание деятельности шеф-повара в каждом регионе России. Инициатор – «ЗАВТРАК ШЕФА».

Премия открывает новые имена, дает победителям возможность еще больше проявить себя в профессиональном плане, ставить амбициозные задачи и достигать их, выходить на всероссийский и международный уровень.

Шеф-повар ресторана-музея «Чум» Наталья Трапезникова вошла в шорт-лист номинации «Женщина шеф-повар года».

Лучшими в номинации «Шеф-повар года» стали:

1 место: Андрей Шмаков — SAVVA, г. Москва; (наш партнер в рыбном ресторане «Посейдон»);

2 место: Антон Ковальков — DeepFried Friends, Le Pigeon Restaurant, Jane, Late CheckOut, г. Москва;

3 место: Владимир Чистяков — Grace Bistro, Rocky 2, Queens, Greeks (г. Москва), Veter, г. Санкт-Петербург.



«Шеф-повар региона: г. Москва»: Георгий Троян — «Северяне», Le Pigeon Restaurant.

«Шеф-повар региона: г. Санкт-Петербург»: Артем Гребенчиков — Bourgeois Bohemians.

«Шеф-повар региона Центрального Федерального Округа»: Евгений Матусевич — Resrurator Projects, г. Воронеж.

В номинации «Шеф-кондитер года» победителем стал Алексей Гребенчиков — Bourgeois Bohemians, г. Санкт-Петербург.

Лауреатом звания «Прорыв года» решением экспертного совета назван Алексей Алексеев — Futurist, г. Санкт-Петербург.

Победила в номинации «Шеф-повар женщина» Арина Журавлева — Champ, г. Москва.

Премия «Выбор СМИ» досталась Виталию Истомину и Артему Лосеву — AVA, Narnia, Loona, Patriki, г. Москва.

«Легендой» назван шеф-повар Мирко Дзаго, «Аист», Onest, Bro&N — г. Москва и La Fabbrica, г. Ростов-на-Дону.

«Народным шеф-поваром» наибольшим числом голосов определен Владимир Бурковский — PurrenHaus, г. Новосибирск.



ПОДАРКИ СО ВКУСОМ ДЛЯ САМЫХ БЛИЗКИХ

Наборы с вареньем и сырами собственного приготовления, конфетами ручной работы из рикотты и оливковым маслом высшего качества

ЗАКАЗАТЬ
УЖЕ СЕЙЧАС



ТЮМЕНЬ, СОВЕТСКАЯ, 54
+7 3452 638-386

МЕСТА РАСПРОСТРАНЕНИЯ

МАКСИМ

Ресторан-музей «Чум»
Малыгина, 59

Русский ресторан «Максими́ч»
50 лет Октября, 52

Рыбный ресторан «Посейдон»
Ленина, 2а

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

Ресторан «Сыроварня»
Советская, 54

Грузинское кафе «Ван Гоги»
Республики, 34

Бар «Водокачка»
ул. 25 октября, 236

Бар «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
Пермякова, 92

Автосалон Ауди
Пермякова, 94 / 4

Автосалон Mercedes-Benz
Беляева, 35

Автосалон Мазда
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

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

Eclectic
Советская, 54

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

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
Ю. Семовских, 22

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

Клиника Nexima
25 Октября, 27

Neo-clinic
Немцова, 4

СПА-ЦЕНТРЫ

Банный комплекс «Городские Парильни»
Полевая, 28

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

Эко-Парк «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 этаж

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

Respect Home
59 лет Октября, 57а

Бутик «ЛЮкситан»
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 ВЫДАЮЩИХСЯ ЖЕНЩИН



Коко Шанель,

французский модельер
и основательница модного
дома Chanel

—
**УМНЫХ ЖЕНЩИН
МУЖЧИНЫ ОТМЕЧАЮТ,
КРАСИВЫХ — ГЛАЗАМИ
ВЫХВАТЫВАЮТ ИЗ
ТОЛПЫ И ТОЛЬКО
ОБАЯТЕЛЬНЫХ НЕ
ЗАБЫВАЮТ.**



Софи Лорен, итальянская актриса

—
Если девушка невероятно
хороша в юности, но рассеяна
и ничего не доводит до
конца – красота быстро
уйдет. Если же она обладает
весьма скромными внешними
данными, но сильным
характером – очарование
с годами будет возрастать.



Опра Уинфри, американская телеведущая

—
Чтобы добиться успеха,
женщина должна думать
как королева. Королева не
боится провала и не боится
жертвовать чужими жизнями.



Принцесса Диана

—
Женщина, которая считает,
что наполнить ее жизнь
смыслом может только
мужчина, не пробовала
работать.



Хелен Миррен, английская актриса русского происхождения

—
Никто никогда не должен
видеть, как вы плачете и как
складываете руки на груди.
Это признаки слабости,
которую мужчины любят,
но не прощают.



Элеонора Рузвельт, супруга 32-го президента США Франклина Рузвельта

—
Женщина – как чайный
пакетик. Никогда не узнаешь,
насколько крепкой она
может оказаться, пока она не
окажется в кипятке.



Маргарет Тэтчер, британский политик

—
Если вы хотите, чтобы что-то
было сказано, попросите
мужчину, но, если вы хотите,
чтобы что-то было сделано,
просите женщину.



Мэрилин Монро, американская актриса, секс-символ 1950-х годов

—
Любовь и работа –
единственные стоящие
вещи в жизни. Работа – это
своеобразная форма любви.



Анджелина Джоли, американская актриса, посол доброй воли ООН

—
Какой бы сильной ни была
женщина, она ждет мужчину
сильнее себя... и не для того,
чтобы он ограничивал ей
свободу, а для того, чтобы он
дал ей право быть слабой.



Моника Беллуччи, итальянская актриса

—
Существует источник
молодости: это ваш ум, ваш
талант, творчество, которое вы
вносите в свою жизнь
и жизнь любимых людей. Когда
вы научитесь пить из этого
источника, вы действительно
победите возраст.



Айн Рэнд, американская писательница и философ

—
Величие – это способность
строить жизнь на трех
основополагающих
ценностях – разуме,
цели и самоуважении.

ПЕРВАЯ КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ В ТЮМЕНИ



МАКСИМ КЛАСС

кулинарная студия

КУЛИНАР- НЫЕ МАСТЕР- КЛАССЫ

@MAXIM.KLASS

25 ОКТЯБРЯ, 34
96-01-50

ЗАПИСАТЬСЯ
НА МАСТЕР-КЛАСС



novator

Жилые кварталы с историей

Новатор – это ты

- ▶ Локация - ул. Республики и Монтажник
- ▶ Авторская архитектура
- ▶ Высокие потолки, от 2,88 м
- ▶ Панорамное остекление
- ▶ Сити-хаусы



мойноватор.рф