

РЕСТОРАННЫЕ ВЕДОМОСТИ

ОЛЕГ ИОНКО

*Как создавать и продавать франшизы
ИЛЬЯ РУССКИХ Эволюция шефа
МАРАТ ГИЛЬМУТДИНОВ об удобстве
поварского пинцета
А ТАКЖЕ:
гастрономический портрет
Новосибирска; как открыть пекарню;
что нужно знать о пшеничной муке;
правила выбора тестомеса; главные
открытия страны*



4

ОТКРЫТИЯ

Гастробистро *Chatp*
в Москве и другие важные
открытия в России



10

ХИТ

Ассорти из строганины
из ресторана «Чум»
в Тюмени



18

ОБОРУДОВАНИЕ

Как выбрать тестомес
для пекарни

14

КАЛЕНДАРЬ

Интересные события
августа, сентября и октября
2022 года



26

ГЕРОЙ

Управляющий партнер
и идеолог RestMe
Олег Ионко
о франшизах

16

ВАЖНАЯ ВЕЩЬ

Марат Гильмутдинов,
шеф-повар ресторана
Cheeseria (Казань)
об удобстве пинцета

38

ПО ПОЛОЧКАМ

Как открыть пекарню



46

ГОРОД

Гастрономический портрет Новосибирска

56

ПРОДУКТ

Пшеничная мука



64

ЭВОЛЮЦИЯ ШЕФА

6 блюд шеф-повара из Нижнего Новгорода Ильи Русских

70

ПРАКТИКА

Шеф-кондитер Елена Калмыкова о том, как создать продающие десерты удаленно

71

ПРАКТИКА

Владелица пекарни «Городской батон» о том, как продавать хлеб только на доставке

72

ТРАНСФЕРЫ

Кто куда ушел и кто откуда пришел

48

посадочных мест

160 м²

общая площадь

3000–3500 ₽

средний чек

Champ

*Французская кухня на локальных продуктах
и шампанское на любой вкус и кошелек*



Гастрономическое бистро *Champ* – новый проект ресторатора Ларисы Мамедовой, которой также принадлежит винный бар *Touché* на Трехгорной мануфактуре. Оно открылось в историческом здании доходного дома мецената Веры Фирсановой в самом центре Москвы, на Неглинной.

В основе концепции гастробистро – шампанское: от недорогого игристого до эксклюзивного винтажа. В общей сложности в винной карте представлено более 150 наименований, собранных сомелье Сергеем Кирилловым («Крабы Кутабы», «На вина», *Touché*). Приятный момент – большой выбор позиций по бокалам. В коктейльной карте команда бартендеров под руководством Ильи Иваненко (*Help & Friends*) сделала акцент на аперитивах с преобладанием травяных и цветочных тонов, свежих фруктов и ягод.

Но ничуть не меньшего внимания в *Champ* заслуживает кухня. Меню – воплощение понятия «бистрономия», объединяющего изысканную авторскую кухню и мастерскую технику со скоростью и ценообразованием бистро. За кухню в *Champ* отвечают бренд-шеф Тарас Кириенко (*Touché*) и шеф-повар Арина Журавлева (*Touché*). Они создали меню, в котором классические французские техники приме-

няются к локальным российским продуктам.

Особое внимание рекомендуют уделить таким блюдам, как «Гребешок, клубника, орех кешью» (700 рублей), «Крем-брюле из фуа-гра, желе из кваса» (950 рублей), «Тартар из говядины, соус с анчоусами, щавель, икра» (800 рублей), «Пирог «Мергез», тушеная квашеная капуста, красный винный соус с сухофруктами» (990 рублей).

Десертная карта хоть и небольшая, но выверенная: «Ром-баба *Champ*, земляника и разные ягоды, крем из белого шоколада» (900 рублей), «Монтблан», крем из халвы, семечки, мороженое из сыра камамбер» – 500 рублей, «Крем англез, воздушная меренга, сорбет из персиков» (550 рублей).

В ресторане два зала: в первом расположились бар, большой стол на компанию и несколько небольших столиков, во втором зале всего три столика на двоих, но открывается отличный вид на открытую кухню. За оформление *Champ* отвечала команда Ивана Грекова из архитектурного бюро KAMEN, предложившая светлый интерьер в природных оттенках: кирпич, камень, дерево. Примечательно, что мебель и декор были созданы российскими производителями. ▀

Москва, ул. Неглинная, 14, стр. 1^а
+79855315531



Ресторанные ведомости
Открытие

600–800 ₺

средний чек



МОСКВА

Tacoco

В Москве открывается все больше несетевого фастфуда: новая миниатюрная закусочная *Tacoco* на Покровке предлагает демократичную мексиканскую кухню – буррито, кесадильи и тако. Интересно, что можно выбрать размер порции S, M и Loco («сумасшедший»), а также степень остроты блюда. Кроме того, многие блюда доступны и в вегетарианском варианте. *Tacoco* – первый проект Анастасии Карпенко и Елизаветы Джейлор, которые также отвечают за кухню.

1500–2000 ₺

средний чек



МОСКВА

Babu

В Москве не так много мест с индийской кухней, чтобы появление нового могло пройти незамеченным. В двухэтажном особняке на Берсеневской набережной открылось заведение, концепция которого определяется как барная чайная. Кухню поставили Сергей Пиленков (*Crisper*) и Дарам Сингх («Хаджурао», «Тадж Махал», «Масала-хаус»), в меню представлены блюда Индокитая: четыре вида карри, от рыбных до овощных (от 680 руб.), несколько вариаций панира (690 руб.), традиционные салаты, закуски и десерты. Чайную карту собрал шеф-мастер Павел Лапшин, а за напитки для бара отвечает Андрей Захаров (*Delicatessen, Saxon+Parole*), который придумал коктейли на основе инфьюзов на пандане, галангале и азиатских эндемиках. Место позволило *Babu* также организовать просторную веранду на 80 посадок с видом на реку.



ул. Покровка, 9, стр. 1



Берсеневская наб., 12, стр. 1

2500–3000 ₺

средний чек



МОСКВА

Shashleek

На Новом Арбате открылся филиал сети из Узбекистана – ресторан *Shashleek* площадью 300 м². Ресторан оформлен в национальном колорите: колонны с мозаикой, многоцветные ковры сюзане, светильники ручной работы из сушеных тыкв и соломы, плетеные корзины для сухофруктов, как декоративные украшения. В меню от бренд-шефа сети Шамшода Эшпулатова несколько видов шашлыка, плов, шурпа, лагман. Лепешки и патыр пекут в тандыре, а самсу по рецепту VIII века готовят в печи, разгоняя жар до 400 градусов. В ресторане есть собственная лавка при входе – здесь можно приобрести сухофрукты, орехи, соленья, сезонные фрукты и овощи.

фото: архивы пресс-служб



ТЦ «Сфера»
ул. Новый Арбат, 36, стр. 3

3000 ₺

средний чек



МОСКВА

Dacha gastropub

Новый проект Lucky Group на Новом Арбате – гастропаб *Dacha* с собственной пивоварней, камином и панорамными окнами. За кухню отвечает шеф-повар Артур Нам, который составил меню, значительная часть блюд из которого готовится на открытом огне, в печи или коптится. Домашняя пицца выпекается в большой дровяной печи, говяжье ребро шеф коптит 16 часов и сервирует с печеным картофелем и сметаной. В десертной карте пироги и выпечка от шеф-кондитера Яны Задерей. В центре ресторана расположена пивоварня с массивными котлами из нержавеющей стали общим объемом десять тысяч литров. В ней варят пять сортов пива: пшеничный светлый эль, светлый лагер с ароматом солода и с ароматом хмеля, полутемный с умеренной горечью, темный портер с кофейными нотами.



ул. Новый Арбат, 28

Ресторанные ведомости

7

Открытия

3000 ₺
средний чек



МОСКВА

Sangre Fresca

Одно из главных летних открытий – *Sangre Fresca* на Патриарших прудах. Ресторан открыл Глен Баллис совместно с Александром Сысоевым, Яном Черепановым и самой титулованной барной командой Восточной Европы – *El Copitas Bar*. Шеф-поваром проекта стал мексиканец Марко Антонио Феррейра, который составил меню в духе comfort food с этническими акцентами. В меню бара, кроме текилы и мескала, можно найти культовый коктейль барной команды Артема Перука, Николая Киселева и Игоря Зернова Verde Gimlet на основе джина с кордиалом из халапеньо и кинзы, Paloma на грейпфрутовой содовой, Avocado Daiquiri с добавлением пюре из свежего авокадо. В винной карте из 90 позиций особое внимание уделили игристым и розовым винам, которые считаются лучшим сопровождением к мексиканским блюдам.



Ермолаевский пер., 10/7

4000 ₺
средний чек



СОЧИ

«Морской»

В Морском порту Сочи, на месте популярного советского общепита открылся одноименный ресторан «*Морской*». Он расположен в одном из крытых дворикив, рядом с главным входом. Основной зал оформлен в духе подводного царства – с кораллами, напоминающими водоросли люстрами и панорамными окнами, из которых открывается вид на марину. Каминный зал стилизован под уютную кают-компанию корабля. Кухню проекта возглавил знаменитый бренд-шеф Илья Захаров, который уделил в меню дарам моря особое внимание: в нем нашлось место устрицам и осьминогам, трем видам икры, стерляди и другим деликатесам. В винной карте «*Морского*» представлены классика и редкие рустичные вина, вина из популярных виноделен и от малоизвестных мастеров со всех концов света.



*Морской вокзал
ул. Войкова, 1*