



ВИТАЛИЙ КОЛИКОВ

В «Кемпински» новый шеф

Жан-Филипп Дюпа приехал в Россию впервые. В отеле «Кемпински Мойка 22» он будет отвечать за кухню в панорамном ресторане «Бельвю Брассери», в ресторане «Бо Риваж», баре «Фон Витте», «Чайной комнате» и в «Винном погребе 1853», а также за банкетное меню и меню ресторанного обслуживания в номерах. В последние несколько лет Жан-Филипп работал в Маниле на позиции су-шефа в сети отелей City of Dreams (Hayatt, Nobu, Nuwa Hotels). Родился в Бретани, начал гастрономическую карьеру в 16 лет, сегодня имеет опыт работы не только во Франции, но и в Китае, ОАЭ, Англии, Шотландии и Сингапуре. Жан-Филипп сразу начал свой путь со знаковых для высокой кухни мест, отмеченных звездами Michelin: Le manoir du Lys, Le Clos des Cimes Hotel, Le Phebus, L'hotel de Carantec. В Китае Жан-Филипп руководил кухней ресторанов отеля

Waldorf Astoria, а в Дубае работал в One & Only Royal Mirage Hotel, где создавал меню для звездных гостей. Свой авторский стиль шеф называет Modern French: он использует небольшое количество ингредиентов и придает блюдам яркие акценты за счет самих локальных продуктов и благодаря обработке, текстуре, подаче. «Главное, чтобы гость приходил в ресторан, не ожидая увидеть привычные блюда, присущие французской или любой другой кухне. Для меня важно заинтриговать гостей и затем удивить тем, что они увидят на своей тарелке и какой вкус ощутят», — говорит Жан-Филипп. Реновированный панорамный ресторан «Бельвю Брассери» откроется накануне белых ночей. В новых интерьерах сохранятся главные достоинства: три открытых террасы, вид на Дворцовую площадь и Эрмитаж.

Огненная подача

Шеф-повар ресторана «Вино и вода» Игорь Печеркин побывал в Мексике и создал специальное меню, которое сумел превратить в настоящее шоу. Латиноамериканская кухня переживает в Петербурге взлет популярности. Шеф-повар ресторана «Вино и вода» отеля Indigo St. Petersburg — Tchaikovsky Igor Pecherkin прошел стажировку в Мексике под руководством шеф-повара отеля Intercontinental Presidente Cancun Resort Рубэна Сесма. Яркая мексиканская кухня сочетает традиции ацтекских, испанских, карибских и множества других направлений. Это душистые специи, красочная подача и изумительный вкус, где непостижимым образом соединяются острота и пряность. Во время стажировки в Канкуне Игоря Печеркина вдохновили не только классические мексиканские рецепты, но и популярные блюда техасско-мексиканской кухни «Текс-мекс». Фахитос с говяжьей вырезкой в ресторане «Вино и вода» — это обжаренное пламенем блюдо, окруженное парами текилы, оно подается на раскаленной чугунной сковороде. Действие происходит на глазах у



гостей. Кусочки нежной говяжьей вырезки обжариваются с хрустящими овощами и традиционными пряностями. На закуску можно выбрать из двух видов тако — с креветками и ананасом в сладком чили соусе или со свининой в пикантном цитрусовом соусе. Энчи-

лада — кусочки курицы, завернутые в трубочку из лепешки, — залита острым соусом сальса верде с перцем халапеньо и физалисом. Филе дорады на гриле подают с киноа и кремом из сладкой кукурузы. На сладкое — знаменитый мексиканский десерт «Три молока» с муссом из манго и маракуйи.

Весна с «Мужиком»

Меню в хорошем ресторане привязывается к сезонности, справедливо полагают в бистро Le Moujik («Ле Мужик»). Весна — это в первую очередь молодой картофель, редис, сморчки и, конечно, спаржа. Именно начало сезона белой спаржи в Европе символизирует приход весны. Сезон открывается в середине апреля и длится до 24 июня. Как писал в начале XIX века знаменитый французский гурман Гримо де ла Реньер: «В конце апреля в Париже на радость тем, кто, наскучив картофелем и прошлогодними бобами, тоскует о зелени, является первая спаржа». В бистро «Ле Мужик» появится «Спаржа-меню». Готовят «по классике» — с молодым картофелем и голландским соусом, дополняя различными топингами из рыбы, морепродуктов и вяленого мяса. Также в бистро готовят несколько новых, легких весенних салатов и супов. Французская классика, конечно, в меню останется — куда же без французского лукового супа, петуха в соусе из сморчков и доба из томленной говядины в специальном горшке добьере. Любителям легких блюд здесь предлагают тапенад из печенных на гриле артишоков, на завтрак — йогурт с шпинатом и ягодами.

