

Первый международный форум шеф-поваров

С 24 по 26 мая в Санкт-Петербурге состоялся первый международный Форум для поваров «Завтра Шефа», организатором которого выступила компания PIR Expro. Площадкой был выбран Центр дизайна ArtPlay, который стал центром притяжения гастрономии для шеф-поваров, су-шефов и поваров со всей России, и стран СНГ.

За три дня 1214 участников посетили Форум, 65 экспертов делились своим опытом и накопленными знаниями, 4 500 кв. метров площади было застроено для компаний-экспонентов, демонстрирующих новинки технологического оборудования для профессиональной кухни, прошло более 100 мастер-классов.

Официальными партнерами Форума выступили компании: MAPP Россия, Домик в деревне, Ferrarelle, Праймбиф, Заречное, Bunge Pro, Simple. Генеральный технический партнер – компания Алтэк, официальный гриль-партнер – компания Weber, Официальный партнер по поварской униформе – компания Питер Проф, Технический партнер – компания Kitchenaid.

Зрение. Слух. Вкус. Обоняние и Осязание – 5 чувств, которые выступили лейтмотивом «Завтрака шефа». На главной площадке Форума «Принципы» звезды ресторанного мира делились тем, что движет ими, что дает им силы любить свою профессию, своим вдохновением и чувствами. Специально приглашенным гостем стала Камилла Седлер – лучшая женщина шеф-повар Латинской Америки 2016, которая бросила благополучную Европу ради Боливии, возродила национальную кухню и дала новое видение локальным продуктам.

Своими выступлениями запомнились: Бек Нарзи, Станислав Песоцкий, Андрей Жданов, Андрей Шмаков, Дэмиен Дювио, Тахир Холикбердиев, Рустам Тангиров, Антон Ковальков, Тарас Кириенко, Андрей Четвертнов, Сергей и Иван Березуцкие, Евгений Викентьев.

Первые на «Завтраке Шефа» состоялись интерактивные мастер-классы. В чем их особенность? В уникальной возможности всех участников создавать блюда вместе с шефом-наставником, роль которого исполняли известные шефы из Екатеринбурга, Москвы, Санкт-Петербурга, Сочи и Одессы.

В рамках площадки «Интерактив. Классика» участники работали с морепродуктами вместе с Юрием Манчуком, пекли по старинным русским рецептам кулебяку с Максимом Сырниковым, творили с Андреем Красовым, изучили полный цикл приготовления разных видов хлеба с Еленой Шрамко и приготовили бургеры с Павлом Васильевым. Отдельным мотивом прозвучали мастер-классы от Влада Пискунова по технике работы с русской кухней, Алмаза Исакова по грузинской кухне, и Владимира Олькиницкого, презентовавшего необычный вкус уральской кухни.

В рамках площадки «Интерактив. Вдохновение» рабочее место каждого участника абсолютно повторяло стол ведущего шефа. Каждый мог почувствовать себя экспертом, создающим свое блюдо на кухне ресторана. Темы отличались сложностью и разнообразием подхода: балансу искусства и себестоимости обучал Илья Бурнасов, полной безотходности – Антон Абрезов, альтернативному мышлению – Сергей Фокин, гастроботанике и новому подходу к локальным продуктам – Андрей Колодяжный, работе с мясом и дичью – Антон Исаков и Сергей Ерошенко, теории и практике ферментации – Виталий Истомин и Артем Лосев. Не осталась без внимания и национальная кухня:

Николай Сарычев презентовал классические русские рецепты в современной подаче, Сергей Югай – уникальные китайские рецепты, Александр Ёурз – одесские традиции через рецепты с дарами Черного моря.

Отдельное внимание стоит уделить площадкам мастер-классов, посвященным монопродукту – Мясной Академии и Рыбной Академии.

На «Мясной Академии» в сотрудничестве с компаниями «Заречное» и «ПраймБиф» в течение трех дней суровые профессионалы обучали гостей как хранить, разделывать и готовить разные виды блюд из мяса, проводили конкурсы на самое быстрое поедание бургеров и демонстрировали обучающие фильмы.

На «Рыбной Академии» гости познакомились с секретами разделки и приготовления морской и речной рыбы, узнали о новом подходе к традиционным рецептам (молекулярная селедка под шубой) и поговорили про себестоимость блюд.

В Центральном холле ведущие компании представили самые актуальные новинки рынка оборудования для профессиональной кухни, проводили специальные пейринги по сочетанию алкоголя с блюдами, отдельные стенды были посвящены тематике подачи в ресторане: авторская посуда, специи, микрозелень и многое другое.

Завершился Форум BBQ-вечеринкой, на которой гостей угощали бургерами и стейками, под выступление ска-группы «Плохие манеры».

В рамках программы 24 мая состоялся гала-ужин Владимира и Анжелики Бурковских в ресторане «Гастрономика». Звезда сибирского ресторанного бизнеса Владимир Бурковский привез в Петербург уникальные продукты, которые редко кто пробовал, кроме узкого круга охотников. Шефов угостили медвежатиной, мясом бобра и другой сибирской экзотикой. А 25 мая Камилла Седлер в ресторане Hamlet&Jacks представила гостям свое видение российской локальной кухни.

«Повара во всем мире сегодня делают головокружительные карьеры. Именно сейчас у них есть удивительные перспективы и возможности самореализации. Их развитие зависит только от них, от их мастерства, целеустремленности, трудолюбия и таланта. Гастрономия будет востребована всегда – на тв, в медиа. Все больше шеф-поваров становятся поистине звездами и это происходит на наших глазах.

Мировая популяризация русской кухни– это весьма непростая работа, у нас сложная история, мы долго были зависимы от иностранных продуктов и было столько чужих клише, что мы сами забыли кто мы такие. Так, отрывая лист за листом, то что нам навязывали другие, мы можем увидеть ту удивительную сердцевину, что однажды встанет на одну полку с ведущими мировыми кухнями.

Заполненные залы, куда съехались повара со всей России говорят о том, как шефам новой волны нужны знания и сообщество, где они могли бы делиться опытом. Им нужно наставничество и форум «Завтрак шефа» эти потребности обнажил. Многие повара отмечают, что на мероприятии они встретили в основном своих коллег, посторонней публики почти не было. Все, что они услышали от нынешних «звезд», было интересно, многое было законспектировано, чтобы в дальнейшем использовать в работе. Они увезли с собой технологические карты, рецепты, которые могут применить уже сегодня в своих заведениях» – делится своими впечатлениями о мероприятии Елена Меркулова, руководитель компании PIR Ехро.