

РЕСТОРАНЫ

ИЗДАЕТСЯ ПРИ СОДЕЙСТВИИ «НЕКОММЕРЧЕСКОГО ПАРТНЕРСТВА РАЗВИТИЯ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА В ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ СФЕРЕ "НАШ ГОРОД"»

ПЕТЕРБУРГ

ИНФОРМАЦИОННЫЙ ПАРТНЕР МЕЖРЕГИОНАЛЬНОЙ АССОЦИАЦИИ КУЛИНАРОВ РОССИИ И ПЕТЕРБУРГСКОЙ АССОЦИАЦИИ БАРМЕНОВ



№04 (290) 10.11.2023

кафе

Чердак

НЕЗАБЫВАЕМО!

Я потому всегда возвращаюсь...

Ждем Вас по адресам:

- * ул. Нуйбышева, дом 38/40 тел.: 232-1182
- * Старо-Петергофский пр., д. 54, тел.: 252-6908

PASEO del PRADO



Как за год ресторан Paseo del Prado создал новый вектор гастрономической культуры, эстетики и искусства Петербурга

Загородный пр., 2, ресторан Paseo del Prado, +7 (931) 226-41-16



paseodelprado.ru

BAR

СТАРЕЙШИЙ БАР СЕВЕРНОЙ СТОЛИЦЫ — «НОВАЯ ГОЛЛАНДИЯ» — ЖДЕТ ВАС!



Пл. Труда 3
Адмиралтейский канал 1
314-62-40

Ресторан «Салхино»

легендарная гребурегная ждет вас всегда!

Вознесенский пр., 55

+7 (812) 314-86-82,
+7 (981) 796-55-91,
www.salhinospb.ru




Лада Быстрицкая

АВТОРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ФАРФОРА И СТЕКЛА НА ВСЕ СЛУЧАИ ЖИЗНИ ОТ ХУДОЖЕСТВЕННОЙ МАСТЕРСКОЙ ЛАДЫ БЫСТРИЦКОЙ



farforgallery.ru
+7 921 942 47 52
Бокал для виски с драконом – символом наступающего 2024 года



С поздравлений в преддверии юбилея возрождаемого бренда, начал беседу наш корреспондент, взявший накануне Гранд-финала III Кубка Губернатора за звание «Лучший шеф-повар Петербургской кухни» интервью у первого заместителя председателя Комитета внешних связей администрации СПб Сергея Леонидовича МАРКОВА.



ПРОЕКТ ПРАВИТЕЛЬСТВА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
ПЕТЕРБУРГСКАЯ КУХНЯ
УНИКАЛЬНЫЙ
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ
НАВИГАТОР
Более 30 ресторанов города предлагают блюда с историей и кулинарными особенностями Петербурга.

ТРЕТИЙ КУБОК ГУБЕРНАТОРА В ПРЕДДВЕРИИ ЮБИЛЕЯ



Своя история за каждым из традиционных блюд Петербургской кухни: «ЩИ ПУШКИНСКИЕ», «БЕФСТРОГАНОВ», «КОТЛЕТА НОВОМИХАЙЛОВСКАЯ», «МЕТРОПОЛКИ», «ЛАДОЖСКИЙ СИГ», «ГАТЧИНСКАЯ ФОРЕЛЬ», «ГУРЬЕВСКАЯ КАША», «АННА ПАВЛОВА», «БЛАНМАНЖЕ», «БЛИНЧИКИ АРИНЫ РАДИОНОВНЫ». В процессе реализации Проекта свету предстали новые блюда, например: десерт «ЗИМА ФАБЕРЖЕ» – ресторан «Астория»; «Салат ОРАНИЕНБАУМ», «КЛУБНИЧНЫЙ СУП С ШАМПАНСКИМ»

В преддверии Гранд финала третьего Кубка Губернатора хочу обратить внимание на то, что, наряду с регионами России, в нем примут участие иностранные команды, в частности из Сербии. Наш Кубок – соревнование открытое, мы готовы принимать всех, кто исповедует Петербургскую кухню. Хотим, чтобы наше соревнование было самым объективным, поэтому впервые финальные работы участников будут оценивать не только профессионалы, но и представители народного жюри, а составы команд пополнятся официантами, которые внесут свой вклад, презентуя приготовленные блюда членам жюри и дегустаторам. Накануне Гранд-финала Кубка 13 ноября запланировано соревнование среди юниоров. Профессиональное сообщество кулинаров, рестораторов, представителей профобразования ждет насыщенная деловая программа.



В состав жюри Конкурса войдут ведущие шеф-повара, рестораторы и признанные эксперты кулинарного искусства и сферы гостеприимства из Петербурга и других регионов России. Свое участие в экспертном жюри и деловой программе уже подтвердили Президент Федерации рестораторов и отельеров Игорь Бухаров, шеф-повар и телеведущий Александр Журкин, один из ведущих рестораторов Сибири Владимир Бурковский, вице-президент Межрегионального объединения туристической «Золотое кольцо», ресторатор и шеф-повар Александр Седухин, вице-президент Ассоциации шеф-поваров Сербии Зоран Велькович, заместитель министра промышленности и торговли Пермского края Владислав Тонков, руководитель отдела общепита «Росатома» Алексей Осташ и другие лидеры профессиональных сообществ сферы гостеприимства. Надеемся, что проделанная работа по подготовке Гранд финала Кубка Губернатора СПб в рамках проекта «Петербургская кухня» сделает это гастрономическое состязание большим событием осени 2023 года и в нашем городе, и далеко за его пределами!

– Признаюсь, мы и не заметили, что стартовавшему в 2014 году проекту «Петербургская кухня» скоро 10 лет! Слишком много дел... Триумфальным это десятилетие считать не представляется возможным, очень сложный фон у него выдался – пандемия, СВО – поэтому нельзя быть довольными участием в проекте 30 ресторанов, их должно быть 300: гости, приезжающие за знакомством со спецификой города, хотят познать и особенности его гастрономии. А они есть и являются очень серьезной составляющей петербургского гостеприимства, петербургской культуры. В этом отношении прошедшее десятилетие было важнейшим: нам удалось добиться признания петербургской кухни, как исторического пласта, одновременно являющегося живым и развивающимся феноменом!

Ленобласть, которая провела свой кулинарный Кубок.

И это замечательно, поскольку глубокие знания гастрономии сулят множество открытий! Возьмем «Пожарские котлеты», называю которых, по легенде, содействовал сам Царь Николай I, из-за поломки кареты вынужденный остановиться на постоялом дворе Пожарских в Торжке. В разные времена здесь останавливались Гоголь, Салтыков-Щедрин, Белинский, Лев Толстой, все они любили ставшие знаменитыми котлеты. Не обошел их вниманием и Пушкин, рекомендовавший:

*«На досуге отобедай
У Пожарского в Торжке,
Жареных котлет отведай
И отправься налегке».*

На этом дворе, ставшем со временем гостиницей, Пушкин останавливался не менее 20 раз в полюбившемся номере во флигеле, окна которого выходили на лавку, вывеска которой гласила: **ЕВГЕНИЙ ОНЕГИН, МАСТЕР БУЛОЧНЫХ**



И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ. Вот, оказывается, откуда взято имя главного героя главного произведения Александра Сергеевича. Согласитесь, не многие могут похвастать таким богатством, связанным с гастрономией!

